KOCHNOTIZBUCH

Paul Schöder,
Friedrichroda.

2

3

Koch-Notiz-Buch.

Angelegt von

.....

4te Auflage.

Verlag v. P. Schöder, Friedrichroda.

H. KRÖNERT, FRIEDRICHRODA.

Suppe.

Auch eine Suppe will gar fein
Und aufmerksam behandelt sein,
Dieweil sie doch der Schlüssel ist,
Mit dem den Magen man aufschliesst! —

(Für's Haus.)

5

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
achtes

Kuchen

Divers

6

Saucen Klöse

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-achtes

Kuchen

Diverse

Saucen Klöse

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

8

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

10

9

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

10

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

11

Saucen Klöse

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

12

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

13

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

20

14

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

15

Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

16

Saucen Klöse

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

Saucen.

Ob Saucen, Tauche, Tunke,
Ob Beiguss es sich nennt,
Zu Fleisch man es und Braten
Als unentbehrlich kennt;
Auch Flammeris, Speisen, kalten
Wie warmen, gieb es bei
Und sorge, dass in Fülle
Es stets vorhanden sei! —

Klösse.

Ei wer ässe
Nicht gern Klösse?
Darum bringe
Nicht geringe
Menge davon auf den Tisch!

(Für's Haus.)

Rezept aus d. Daheim.

Obst aus reifen Früchten.

Obst, einer welcher der Früchte Geschmack.
Birne, wenn es eingekocht. Die Weinbeere
schmeckt mehr ist aber Obst auch ein
mal so besser schmeckt, besser aussieht,
sich vorzüglich hält, wenn die Früchte
gar kein Saft zurückbleibt. Zu dem
Saft der Früchte lese man 2½ Pfd. (1 Liter 554 g)
Kleinzucker in 1½ Liter Wasser auf.
gieße es kochend über die Früchte.
Nach 24 Stunden gieße man den Saft
durch ein feines Sieb u. wiederhole
dies mit 4½ Pfd. Zucker. Man
rühre so lange, bis der Saft ganz
klar ist. Dann gieße man ihn in
Flaschen u. koche ihn gut. Ganz vor-
züglich ist Erdbeer- u. Himbeersaft, auf
diese Art bereitet. Man kann
ihn stets ohne weitere Zubereitung
als Getränk zu kalten, süßen Speisen
geben.

30

Kräuterpeuder (Ems.)

Chamomilla, Petersilie, Fenchel, Schnittlauch u. Kerbel werden fein gemischt dann werden Eigelb mit Pfeffer, Salz u. Olivenöl gerührt u. mit Essig u. Citronensaft aufgelöst. Mitzu Reibeisen u. kalt. Braten gegeben.

Klöse (Weygandt-Eisfeld)

2 ℔ gekocht geriebene Kartoffeln a. ½ ℔ Stärkemehl gemischt, mit 1 l. Milch gebrüht, Salz a. Eiern 2 hinzugefügt.

20

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

21

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

22

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

23

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

40

24

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

Griesklöse.

Auf 1 ℔ Grieß nimmt man 1 Liter Milch u. 1 Tasse Kirschensaft u. kocht mit Milch auf dem Feuer. Grieß u. Kirsche mischt man mit kochender Milch zu, bricht u. macht 1 Kloß ist 3 Eier dazugeben, die Klöße mit Mehl wälzen u. ½ Std. kochen.

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

28

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

50

29

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

31

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

Gemüse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Gemüse.

Gemüse, — stammend aus dem Reich der Blüthen!
Doch nur in täglich wechselnder Gestalt
Sei Du bemüht, den Deinen es zu bieten,
Sonst haben sie es überdrüssig bald! --

60

Gedämpfte Pfifferlinge.

Die sauber gereinigten Pfifferlinge werden gut gewaschen (die großen in Stücke geschnitten) einmal rasch in kochendem Salzwasser aufgekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben u. dann in heißer Butter mit Salz, Pfeffer, feingehackter Zwiebel angedämpft, Mehl darüber gestreut mit etwas Milchbrühe aufgekocht u. mit Petersilie u. einem Stück Butter geschmungen.

35

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

37

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

38

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Diverses

40

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

41

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

43

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Diverses

44

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

45

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuche

Divers

46

Fisch- un Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuche

Diver

47

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

48

Fisch- und Fleisch-Speisen

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

Fische.

Bringst schönen Fisch
Du auf den Tisch,
Lacht jedermann
Dich dankbar an! —

(Für's Haus.)

Speisezettel f. einen Fischfreitag.

7-7 30. Uhr.

a. Fischsuppe

b. Fischen: Kabeljau, Schellfisch, Seelachs.
Seehecht, Leng. Goldbarsch.
Rotzunge. (8 ℔. 60 Pfg.

Fischfleisch nicht vollwichtig, sondern selbst zu Nahrungsmittel zufügen.

Zukost: Reis. Kartoffeln, Semmelzu Fischtöchen

Vorbereiten d. Fische: von vorn nach hinten, von außen nach innen, Augen, Rinnen, Flossen, Schuppen, schwarze Haut, Salzwasser überschütten mit Zusatz Salz & Essig zugedeckt bis zum Kochen stehen lassen.

2 ℔ Kabeljau z. Dünsten –
3 ℔ Seelachs z. Sieden –
1 ℔ – Leng z. Kotelletten
2 ℔. Rotzunge z. "
3 ℔ Schellfisch z. Kochen,
2 ℔ Seehecht z. Braten
2 ℔ – Goldbarsch " "

Hechtsuppe. 2 ℔. Schellfisch zu 1½ ℔. Fischkocher mit Einsatz oder in Ermangelung kochen, mit kaltem Wasser angesetzt, reichlich Salz, Gewürz, Pfeffer, Zwiebel. 1 Minute kochen 10 Min. ziehen. Fischstücke behend entfernen. Fischmesser Besser ist das ist abzuziehen.

Dünsten d. Fische. Kabeljaustücke werden mit Wurzelwerk, Gewürz, Salz u. Pfeffer in eine Kl. Bratpfanne gepackt, in eine größere mit Kochend. Wasser gestellt zugedeckt aufs Feuer. Zur Sauce mit Schmelz-u. Mehlschwitze bildet sich kein Fischmesser zu benutzen. ½ Pfd.

Fischbraten. Goldbarsche spitzen selben Rücken in der Länge d. Fische - Fett wegnehmen, auf Spieß Schmelz binden, setzen mit heißer Butter überbinden, 20 Min. braten, begießen, geriebe. Käse darüber streuen, Butter feinzumachen

Seelachs z. Klößchen.

Durch die Fleischfeinmaschine, a. ein Teil braten, b. einen Teil kochen.

a: 3 ℔ Fischfleisch (Seelachs – 3 Minuten gehäutet, ungemischt – 3 Eier (2 Eiweiß bleiben zurück – 1 Eßl. geriebene Semmel – 2 Eßlöff. Salz – Pfeffer, Zitronenschale – 1 Eßl. gemischt. Speck – 2 Eßl. geriebener Käse.

Zuletzt mischen, breite, flache Leutklößchen in Eiweiß u. geriebene Semmel wenden, die gebratenen Klößchen auf einen flachen runden Teller legen, in die Mitte Tomatenbutterstreuen. Die gekochten Klöße, und d. klein in die Tomatensauce (10 Minuten) geschnitten in den Reis, und mit dem aufgequollenen Reis in einer Kasserolle serviert.

Fischsalat: 3 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, Kartoffelsalat, frische Zuckerd. Pfeffer, 1 Eßl. Schnittlauch

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Diverses

Rezept z. Fischkotelletten:

4 ℔ Fisch, 2 Lg. Salz, 1 Eßl. Essig zum Marinieren – 2 Zwiebeln d. 1 Ei, 2 Eßl. Wasser – Salz, Pfeffer z. Bestreuen, 1 Eßl. Mehl – 1/4 ℔ geriebene Semmel – 1/4 ℔. Fett.

Bratfett: Schweinefett, Butterfett od. Pflanzenöl.

Fertige Speisen:

1. Suppe m. Fischklößchen,
2. Fischklößchen mit Reibrand od. Tomatensauce,
3. Gebratene Fischklöße m. Gemüse,
4. Gebratene Fische Allerleisalat,
5. Gedünsteter Fisch m. Kartoffelsalat,
6. Fischsalat,
7. Fischkotelletten m. Kartoffelsal.

Aus der Kriegszeitküche 1915.

Rezept von Frida.

Badischer Reis für 4 Personen.

½ ℔ Reis, 125 gr. Butter, etwas Salz mit 3 Finger breit Wasser langsam ungefähr 1 Stunde langsam quellen lassen. Während dieser Zeit läßt man 1 ℔ Rollfleisch klein geschnitten mit Butter auf langsamem Feuer bräunen mit Gewürze, Zwiebel, Mehl dieses stäuben u. Wasser nachgießen zu Suppe. Das Fleisch herausnehmen u. mit Reis lagenweise in die mit Wasser gespülte Form geben u. noch 10 Minuten auf dem Feuer ziehen lassen, zuletzt gestürzt die Suppe dazu geben. Dann auf mit Rollfleisch, Tomatensuppe, Bouillonwürfel, event. geriebenem Schweizerkäse serviert werden.

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Diverses

Kartoffeln m. Leinen.

2 ℔ Kartoffeln roh mehr gekocht, in Scheiben geschnitten u. mit dem reifen gekochten Obst in mürb geschlagenen Obstsaft ½–¾ St. eingekocht. Die Kartoffeln müssen trotz Stärkig bleiben, trotz mit der Kürze eingekocht. Tunke einen Brei bilden

Kartoffeln m. Äpfeln. Kochen d. Kartoffeln in der Schale abgekocht, in Scheiben geschnitten, läßt man 1 Pfd Butter mit nur Zwiebel etwas abkochen, fügt 1 Löffel Mehl hinzu u. läßt alles mit Brühe oder Wasser auf. Dann gibt man feinblättrig in Scheiben geschnittene u. etwas Zucker geschmorte Äpfel u. zuletzt mit Kartoffelscheiben, nebst Pfeffer hinzu, läßt durchkochen, nun kann Fleischbrühe dem Ganzen, das Tunke gibt. (Lerchenäpfel passen dazu)

Oder man kann auch rohe Kartoffel

Scheiben nehmen sie mit kochendem Wasser abgebrüht sind, mit gleicher Menge Äpfel in zugedecktem Topfe mit Butter oder Schmalzfett d. eine zerschnittenen Zwiebel in eines selben Stunde gedämpfen. Äußerst Aufmerksamkeit ist Sorge zu tragen.

<u>Kartoffelklöße</u> mit Schlemm.

1 kl. Kelle, geriebene Kartoffeln mit 2 Eier versetzt, 1 Löffel Mehl, Salz, Muskatblüte u. würzig. in Schmalz gebat. Teig, durchwinden kneten, Klöße in Salzwasser zu kochen. Schlemm. mit Wasser u. Zucker flüssig gemacht schmeckt sehr gut dazu.

<u>Leckerkartoffeln</u>. Gesottene Kartoffeln werden mit Zwiebelscheiben u. Petersilie mit saftigen Gemüse gekocht. Fleischreste dazu schneiden.

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Diverse

2. Kartoffelmüschen, 12 Kartoffel geräuchert

Fett der Butter mit 2 Eigelb verrührt, geriebenen Käse, Muskatnuß gewürzt, Brod zerrieben, Fett gebacken, zu Gemüse geben.

Sennigskartoffeln.

Gekochte Kartoffeln geschnitten, von Fett, Zwiebeln, Salz, Mehlschwitze machen, mit Fleischbrühe Tunke bereiten, Maggi dazu, dann 2 gemischte Senige, hinzufügt dazu geben u. die Tunke mit den heißen Kartoffeln vermischen.

Eine Kartoffel.

Kartoffeln in Scheiben, Mehlschwitze aus Butter, Wasser, Essig, Salz, Mehl, Zucker, Kartoffeln darunter u. heiß machen.

Holländische Tunke oder auch mit Mostrichtunke ebenso schmackhaft.

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

55

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

56

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

57

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

58

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

59

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

61

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Fasten-Speisen

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Fasten-Speisen.

Es kann die Köchin ihre Kunst beweisen
Vornehmlich auch an Puddings u. Mehlspeisen,
Denn es sind wahrlich keine Kleinigkeiten,
Sie so, wie sie sein sollen, zu bereiten,
Sie in des Ofens glühend heissem Rachen
Wie in dem Dampfbad sorglich zu bewachen,
Bis goldgelb strahlend, prächtig aufgegangen,
Sie lieblich duftend auf den Tisch gelangen,
Um hier die rechte Würdigung zu finden,
Aus Form und Schüssel blitzschnell zu verschwinden!

Rhabarber-Aufguß.

Man nimmt die jungen, saftigen Stiele der Rhabarberblätter, zieht sie mit Spargelschneider sie klein, wäscht, trocknet sie in Zucker (auf 1 ℔ Rhabarber 1 ℔ Zucker) setzt dann Frischbrod auf ein Tuch und gießt die Mischel in d. Tub. Es läßt man sie 8-10 Stunden stehen. Man macht in einem abgekannten Topf von 1/8 Lit. Wasser, 60 gr. feinen Mehl u. 60 gr. Butter, wenn alles Teig sich über dem Feuer löst, stellt man ihn von dem Feuer, läßt ihn erkalten u. mengt 6 Eier, 60 gr. Zucker, etwas abgeriebene Citrone u. den Saft der Citrone hinzu. Es wird gut mit Butter ausgestrichen u. m. Zwieback bestreute Form füllt man die Hälfte des Teiges. Hierauf gießt man durch die Rhabarbermischel u. dann als die Masse die 2. Hälfte d. Teiges u. bäckt den Aufguß 3 Stunden. Den abgeschnittenen Zuckerguß gießt man kalt u. aufgeweicht als Decke darauf. 1 Lit. Rhabarberaufgußsaft ist hinreichend zu diesem Gericht für 6-8 Personen.

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

Apfeltorte warm oder kalt zu essen.

Man schälte u. in feine Scheiben geschnittene Äpfel 4 genügen für 250 gr. Zucker u. ebensviel Mehl. Die Eier rühren mit dem Zucker ½ Stunde in der Schüssel gelblich dann kommen die Mehl hinzu, rührt. Nun streicht man eine Form mit Butter u. streut sie mit geriebenen Semmelmehl, legt die Äpfel schichtenweise bis zur Hälfte der Form hinein u. zwischen jede Schicht streut man Zucker u. Zimt und Mandelstückchen. Darüber kommt der geschlagene Teig, welchem noch Geschmack mit etwas Vanille oder Citronenöl mischen kann. Die Torte muß gegen eine Stunde lang backen.

Obstpudding mit Reisbrei von jeder Obstsorte zu machen.

Abgetrocknete Semmeln werden in Milchgemischt. Dann streicht man eine Form oder Schüssel mit Butter aus, streut Reisbrei darüber u. belegt den Boden mit d. aufgemischten, etwas ausgedrückten Semmeln. Darüber seid einige Butterflocken zu legen und dann eine Schicht beliebiges, zugerichtetes rohes Obst. Apfel o. Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit u. in Scheiben geschnitten, Pflaumen etc. entkernt. Das Obst bestreut man mit Zucker u. Zimt, dann folgt wieder Semmel, Butterflocken etc. Die oberste Schicht muß aus Semmel bestehen. Dann verquirlt man die Milch, in der die Semmeln aufgemischt werden mit einigen Eiern u. Zucker u. gießt dieses Gemenge über die Speise. Hierauf backt man die Speise 1 Stunde in einem mäßig warmen Ofen. (Statt Semmeln kann auch Grieß, Schwarzmehl oder Reisbrei verwendet werden) Durch Zusatz von geschlagenen Mandeln u. Rosinen läßt sie sich noch verfeinern.

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

68

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

69

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

70

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

71

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

72

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

73

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

74

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

75

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Braten

Crèmen und Geiées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

77

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Braten

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Braten

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

Braten.

O, auch das sind Heldenthaten,
Zu bereiten so den Braten,
Dass, wenn duftend, sanft gebräunet,
Auf dem Tische er erscheinet,
Dabei knusprig, saftig, lecker,
Weich und zart, dann selbst Feinschmecker
Sobald sie davon geniessen,
Just vor Loben überfliessen!

(Für's Haus.)

Hackbraten.

werden $\frac{3}{4}$ ℔ Rind- u. $\frac{3}{4}$ ℔ Schweinefleisch, ~~gemischt~~ 2 Eier u. 4 Brötchen, wovon ein kleiner Teil beigemischt u. ausgedrückt wird, der übrige weiße genommen. Dazu kommt Citronensaft u. etwas Öhl

82

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

83

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

84

Crèmen und Geiées

Einge-machtes

Kuchen

Diverse

85

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Divers

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

Crèmen und Gelées

Eingemachtes

Kuchen

Divers

88

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

89

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

Crèmen und Gelées

Einge-machtes

Kuchen

Diver

Crèmen und Gelées.

Es werd' bei Speisen dieser Art
-- Weil meist für Damen sie bestimmt, —
Der Zucker etwa nicht gespart.
Indes, auch nicht grad ungern nimmt
Der oder jener Herr davon,
Denn so ein wenig Süssigkeit,
— O stille nur, man kennt das schon! —
Sie liebens auch von Zeit zu Zeit!

1. Götterspeise

½ l. süße Milch tüchtig geschlagen, Zucker u. Liköre, 2 Tropfen Citronenöl, ½ Weinglas voll Arrak u. 5–6 Tafeln roter Gelatine u. ~~die Hälfte~~ zum Geschmack dazu gegeben

2. Dasselbe von Eiklar, mit Zucker, Citronenöl, Arrak u. roter Gelatine ohne Zusatz ist noch empfehlenswerth.

Citronen Creme.

180 gr. Zucker mit ½ Weinglas voll Wasser auf Feuer. Feuer zerlegt darauf legt man 5 Eidotter, die mit 4 Löffel kalten Wasser u. der abgeriebene Schale einer groß. u. zwei kl. Citronen tüchtig verrührt sind dazu u. schlägt alles zusammen über Feuer bis es sich verdickt. Dann gibt man den Saft von 3 Citronen unter Schlagen dazu, legt ein Weinglas Wein dazu, schüttet das Ganze in ein mit Wasser nass gemachtes Gefäß u. stellt es kalt. 15 gr. Gelatine man, den aufgelöst u. unter die Creme gerührt, zuletzt den Schaum von den Eiern dazu ꝛc.

Stachelbeergrütze. 2 ℔ unreife Stachelbeeren mit 1 l Wasser aufgesetzt. Man tut etwas Zitronenschale oder Vanille dazu, kocht sie gut weich u. schlägt alles durch ein Sieb. Nach Geschmack ist dem Zucker hinzuzufügen, wenn die Masse mit so viel Mandeln oder Weizenmehl durchgekocht wird, bis sie dick ist. Man gießt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form u. stürzt sie auf den Teller. Vanillensauce oder mit Zucker süße, frische Milch wird dazu gereicht.

(Bazar)

Johann torte

Schar

Schaumtorte.

Daheim № 45, 1918.

Preisausschreiben

Unter 250 Zuschriften: Wochenrätsel 25 praktischsten, erfindungsreichsten, sparsamsten u. wohlschmeckendsten Torten durch Los bestimmt. Gewinner des 1. Preises Schaumtorte von 30 M. Frau Heinedinger Altenburg, Gewinner des 2. Preises Frl. Holling in Naumburg: Preisgekrönte

1. Schaumtorte: Zutaten 1 Ei, 1 Tasse ¼ Liter Milch oder Wasser, ½ ℔ Zucker, alles gut gerührt. Der flüssige Teig wird in eine mit wenig Butter eingestrichene, flache runde Form gegossen, wenn er hoch gestellt und kurze Zeit bäckt. Sobald er bräunt u. nicht mehr am Formchen hängt, ist er gut u. wird auf einen Teller kalt gestellt u. in der Mitte etwas eingedrückt, so daß er an den Rändern höher liegt, damit Reste der Creme haben. Man kann den Teig mit Kuvertüre überziehen.

Während der Teig bäckt, setzt man ½ L. Wasser mit 4 Eßlöffel Zucker auf ½ Stunde u. öffnet 1 Päckchen Galeopulver (Erdbeer- u. Aprikosengeschmack)

Wenn das Wasser kocht, nimmt man es vom Feuer, löst das Stärkemehl gut auf, ohne Klumpen, schüttet nach einiger Zeit die Stärke, flüssigkeit hinzu und das Ganze in einen großen Topf u. läßt es erkalten. Setzt den Topf in kaltes Wasser u. schlägt mit dem Schaumlöffel so lange bis ein fester Schaum entstanden ist. Der Schaum setzt sich aber noch nicht fest mit. Mit dem Löffel auf den Rand gebracht, bis er die Ränder streicht u. rührt bis die erste Schicht fest mit. Den Schaum noch d. noch drei bringen bis es fest geworden ist. Aufheben Tagen in Kellen zubereiten vor dem Gebrauch. Beim Schneiden das Messer in kaltes Wasser tauchen.

2. Rezept zu Krüchenkuchen.

Eine große Tasse saure Milch, ebenso viel Zucker, falls man keine Milch haben, so genügen 100 gr. Butter u. die entsprechende Menge in Wasser aufgelöste Backmilch; man verrührt eine Tasse Zucker mit der Flüssigkeit schaumig u. fügt unter Rühren 2 Eigelb hinzu, dann löffelweise 2 Tassen Kartoffelmehl, sowie etwas geriebene Zitronenschale oder ein paar Tropfen Zitronensaft. Die beiden

Einmal zu schaumschlagen d. 1 Eiweiß des Eierkuchens dazugeben. Den sehr festen Schaum macht man mit der Messer, die so lange geschlagen werden muß, bis sie Lehren zeigt. Dann wird der Teig wie immer mit Butter oder Öl ausgestrichenen Form 3/4 bis 1 Std. bei mäßiger Hitze gebacken. Heft 1 b. 2 Tage genießt der Kuchen an Wohlgeschmack.

II. Kuchenkuchen.

1. Milchpulze. Wenn ich diese Milchgelee oder solche die sich nicht mehr kochen läßt, nehme ich 8 Blatt Gelatine auf 1 L. Milch, löse die Gelatine mit heißem Wasser auf, tue gleich etwas Zucker hinzu d. rühre sie und in die Milch. Eine Speise, die mit d. ihr Kraftsaft gut d. erfrischend schmeckt.

2. Kringel. 1 Pfd. Mehl gemischt mit 1 Tütch. Backpulver, 200 gr Zucker 1 Pfd. Butter, 2 Eier 5 Eßlöffel Milch zu einem glatten Teig verarbeitet. Kringel rollen, mit Eigelb bestreichen d. backen bei mittlerer Hitze.

3. Pfannkuchen.

1 Pfd. Mehl, 1 b. 2 Löffel Zucker, 1 Stück. Backpulver, Backenmus, 1 Ei, soviel Milch zum Einrühren; Einzelne Teigmasse entstehend auf Pfanne ohne Fett bei kleinem Feuer beiderseitig backen.

4. Kartoffelauflauf. Mit Zuspeise oder Fruchtsuppe als Mittagsbrot.

2 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln 200 gr. Reis oder Mehl 125 gr. Zucker, 1 Stück. Backpulver, nach Belieben ein Stück. Butter, nach Umständen 1 Ei, vermischen u. in einer Auflaufform 1½ Std. im Wasserbade kochen. –

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

100

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

101

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

102

Einge-
machtes

Kuche

Diver

103

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

104

Einge-
machtes

Kuche

Diver

105

Einge-
machtes

Kuche

Diver

Eingemachtes.

Das sei nicht nur für einen Tag,
Auch für die Zeit es reichen mag,
Da man vergeblich eine Frucht
An Bäumen noch und Sträuchern sucht!

Vanillekirschen einzumachen

v. Fr. Meyer.

Die Kirschen werden entgrtet u. mit Weinessig fast bedeckt in einer Schale hingestellt, am andern Tag mit dem Saft gewogen, auf 1 ℔ Kirschen 1 ℔ Zucker. Der Zucker gekocht, die Kirschen mit dem Essig hinein, aufkochen lassen, wieder herausnehmen u. den Saft einkochen lassen. Auf 10 ℔ Kirschen kommt 1½ Stange Vanille in Stückchen geschnitten u. mit dem Saft tüchtig eingekocht. Es wird in das Regelmaß Saft, als man zum Bedecken der Kirschen nöthig hat, oder schmeckt so köstlich mit Wasser.

Rosenblätter einzumachen

Fr. Petronella ~~Baiser in Mainz~~

Auf 4 Lth. derselben 1 ℔ Zucker. Die Blätter werden frisch, die unteren Spitzen, welche bitter sind, beseitigt, mit etwas gestoßenem Zucker gedreht, dann kocht man den übrigen Zucker mit ¼ L. Wasser zu Sirup u. kocht darin die Rosenblätter weich. Ein Wassersitz Weinsteinsäure gibt ihnen die ursprüngliche Farbe wieder.

Himbeersaft auf deutsche Art ist bes. erfrischend u. behält mehr als auf kaltem Wege bereitet wird der ganze Aroma der frisch. Himbeere. Um ihn zu bereiten, läßt man 20 gr. Weinsteinsäure in 1 l. heiß. Wasser. In diese Lösung schüttet man $1\frac{1}{2}$ l. recht reife Himbeeren u. läßt sie zugedeckt 24 Stunden lang ruhig stehen. Nach dieser Zeit läßt man den Saft durch ein aufgespanntes Tuch ablaufen. In dem Saft ist durch beiläufiges Nachsehen der nötige Zucker, von dem man auf ein Liter Saft ein Kilo rechnet zu lösen. Nachdem sich der Zucker vollständig gelöst hat, füllt man den Saft in gut gereinigte, vollständig ausgetrocknete geschwef. Flaschen, Luftdicht verkorkt legt man diese an kühlen Orten auf – der Saft soll sich jahrelang halten. – Metallgefäße u. Gerätschaften dürfen bei Herstellung des Saftes nicht verwendet werden.

(Rezept bewährte sich)

Himbeersaft auf kaltem Wege mit Zitronensäure u. Dr. Oetker's Saliogl herzustellen.

2½ kg (5 Pfd.) reife Himbeeren, frei von Blättern, Stengel u. nugemischen, gibt man in einen irdenen Schüssel, streut 50 gr. Zitronensäure darüber u. gießt 1½ Liter kaltes Wasser hinzu. Man bedeckt die Schüssel mit einem Deckel u. läßt sie einen Tag stehen; während dieser Zeit rührt man einigemal vorsichtig mit einem Holzlöffel um. Dann gießt man den Saft durch ein wollenes od. leinenes Tuch vorsichtig ab, gemischen, nicht drücken, auch in den irdenen Schüssel, ohne jedoch die Trester zu drücken. Man erhält ungefähr 5 Pfd. Saft u. läßt hinzu durch öfteres Umrühren mit einem Holzlöffel 5 Pfd. ungebrühten, gemahlenen Zucker u. 1 Fläschchen Dr. Oetker's Saliogl a 10 Pfg. Ist sich der Zucker vollständig gelöst, so seiht der Saft noch durch ein angefeuchtetes, wollenes od. leinenes Tuch gegossen u. dann sofort in saubere u. trockene Flaschen gefüllt u. mit abgebrühten Korken verschlossen.

Hagebutten-Verwertung.

Um aus Hagebutten Mengelt zu bereiten, werden diese zum Teil d. Blütenkelch befreit, der Länge nach entzwei geschnitten, die Kerne mit einem kl. Löffel d. Fingern entfernt u. die Hälften zerschnitten. Hierauf weicht man die Hagebutten 2-3 Tage in Wasser u. Wein oder Essig je zur Hälfte ein u. kocht sie dann in dieser Flüssigkeit weich. Das entstehende Mus wird durch ein Sieb getrieben u. nachher mit Zucker eingekocht. Auf ein Kilogramm Hagebutten rechnet man $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker.

Nußlikör.

Beilage d. Dorfzeitung 9/7 14.

Gerade zur jetzigen Zeit, ehe in den unreifen, grünen Nüssen sich die harte Schale bildet, schneidet man 1 Pfd. der Nüsse in kleine Würfel, tut sie in einen Topf, übergießt sie mit 2 Liter guten Branntwein, gibt dann noch 16 Gramm Zimt u. 8 Gramm Nelken dazu; das zusammen läßt

man 4 bis 6 Wochen an einem
sonnigen Ort stehen, filtriert dann und
gibt dann noch bis zu ½ Liter Wasser zu.
Vorschrift des Lanz: „Im Jahr nach dem
Jahr" u. das Rezept ist benützt, wie
uns versichert wird.

Dr. Oetker's Rezepte.

Walnüsse:

Anfang Juni wählt man grüne Wall-
nüsse, bei denen die Innenschale
noch weich sein muß, sticht sie rundum
Seiten ringsherum mit einer silbernen
Gabel durch u. legt sie 10–14 Tage in
Wasser das man jeden Tag erneuert.
Nach dieser Zeit kocht man die Nüsse,
welche nun ganz schwarz geworden sind
in Wasser nicht u. schüttet sie zum Ab-
tropfen auf ein Sieb. Auf 5 Kilo die-
ser Früchte nehmt man 5 Kilo
Zucker, kocht diesen mit 1 Liter Wasser,
gibt die fein abgeriebene Schale

einer Zitrone, einige Kalken u.
Orangensaft hinein u. läßt die
Früchte in diesem Saft noch 10–15
Minuten durchziehen. Alsdann
nimmt man die Früchte mit einem
Schaumlöffel heraus, läßt den Saft
weiterhin gibt ihn über die Früchte
u. mischt 1 Fläschchen Dr. Oetkers Salicyl
darunter. Man füllt die Früchte in
Gläser, bedeckt sie mit einem
Pflanzenpapier, streut einige Körner
Salicyl darauf u. bindet mit
Schweinsblase oder Pergamentpa-
pier zu.

1917. Kriegsgetränke. Daheim.

Weinersatz Hagebutten. Die Früchte z. Trank bestehen aus Wasser u. Zucker. Man sammelt große Hagebutten, zerschneidet sie in Hälften mit Kernen. Tut die Früchte in ein großes Glasgefäß (Glasballon) auf 1 Liter Früchte 2 Liter Wasser. Zucker kann man gleich, auf ¼ Pfd auf 1 Lit. Früchte beigeben. Das Gefäß in einen kühlen Raum bedeckt oben mit einem Leinwandlappen; nach einigen Tagen beginnt der Inhalt zu gären. Nach der Gärung aber nach 7 Monaten ist der Wein gebrauchsfertig. Man zieht ihn, mittelst Schlauch den Bodensatz zurücklassend ab. Dann trinken kann der Wein versucht werden oder setzt den fehlenden Zucker zu. Der Wein ist erfrischend u. hat guten Alkoholgehalt; Ersatz für teuren, echten Wein. Diese Probe ist erfolgt (Erinnerungen den Hilfsmann z. Z. in Erbfeld)

Haferflocken-Pfannen.

Zutaten 500 gr. Haferflocken, die man in der Kaffeemühle schrotet; ein Ei, 125 gr. Zucker; ½ Tasse Milch; eine halbe Zitronenschale, gerieben; ein Fläschchen Fruchtäther, ein Fläschchen Backpulver. Zucker u. Ei zu Schaum schlagen, Zutaten u. Backpulver beigeben u. vermischen; mit Teelöffel Häufchen auf mit Fett u. Blech setzen u. 10–15 Minuten in die Backröhre des Herdes.

Kriegsmuffeln.

Zutaten: 500 gr. Kartoffeln; ein Ei; ¼ l. Milch; 500 gr. Kriegsmehl; ½ ein geriebene Zitronenschale; ½ Fläschchen Backpulver; ein gehackt. Pfefferkuchen backen.

Obstpfannen oder Auflauf

Zwei Tassen Mehl, eine Tasse Zucker, zwei Tassen Brösel, zwei Tassen Milch oder Wasser, Schale u. Saft von 2 Zitronen, 1–2 Eier, 2 Fl. Backpulver, 1 ℔ Kirschen, oder Äpfel oder Pflaumen

mit ½ Tass Zucker eingekocht, 10 gr. Wein zur Sauce

Kürbisgerichte. (auf Vigilien)

1. Gerdzene Kürbisgerichte.
2. Kürbis = Salat: Geschält, gehobelt, gesalzen u. mit Essig u. Öl angemacht, mit Kartoffel oder Rettichscheiben vermischt werden.
3. Gebratener Kürbis, Kleischersatz = Speise zu Gemüsen, Salaten. Die aus festem Fleisch fingerlangen Stücke geschnitten, gesalzen in Mehl gewendet in der Omelettenpfanne in Butter recht gebraten

112

Kuchen

Divers

113

Kuchen

Divers

114

Kuchen

Divers

115

Kuchen

Divers

116

Kuchen

Divers

117

Kuchen

Divers

118

Kuchen

Diver

Kuchen.

Ein Tässchen Kaffee und Kuchen dabei
Ist der Damen Universalarzenei,
Jedoch, man kann es täglich sehen,
Auch unsere Herr'n das nicht verschmähen;
Ja, gilts gar Torte zuzulangen,
So sind erst recht sie nicht befangen!

Natron-Kuchen.

5 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse feine Butter, 1 Tasse Milch u. 5 Eier werden zusammengerührt. 2 Theelöffel Cremortartari u. 1 Löffel Natron zugegeben u. ¼ Std. gerührt u. zuletzt den Schaum von 5 Eiweiß dazu u. den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Grieskuchen

½ Pfd. Grieskuchen (ungefähr) ½ Pfd. Butter, 3 Eier, Zucker u. Leibesen, etwas Vanille, 2 Messerspitzen Natron u. 2 " Cremortartari.

Leckerchen

1 Tasse feine Milch, 1 Messersp. Natron etwas Salz u. so viel Mehl, daß es einen Teig gibt, gesiebt u. gebacken.

Gehaltig zu Obstkuchen.

1 Tfl. Mehl, 300 gr. Butter, 1 Ei, 2 Dotter, 3 Eßlöffel Zucker, 1/8 l. lauwarme Milch 2 Eßlöffel Hefe.

Mürbeteig zu Obstkuchen.

170 gr. Mehl, 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 1 Ei, etwas Salz mit kaltem Wasser gekneitet, Teig 2. auf ein bestreutes Blech gelegt.

Schnellkräpfel.

1 Tasse saure Milch oder süß. Rahm,
1 ~~Tasse~~ Messerspitze Pottasche
2 Eßlöffel Zucker
1 Ei u. Mehl wie bei einem mürben Mürbeteig, dann die kleinen Bollen wie andere Krapfel in Schmalz gebacken. (Gibt 16–18 Stk.)

Natron-Kuchen. Kücheder Regel.

4 ganze Eier, 2 Tassen Zucker 1 Tasse Butter werden zusammen 1/2 Stunde gerührt, dann kommt 1 Tasse Milch, 5 Tassen Mehl, das Abgeriebene von 1/2 Citronen, 10 gr. Natron, 10 gr. Cremotartari werden in Mehl aufgelöst u. dazu gegeben.

Hierauf den Teig heraus in die vorhin gestrichenen Backformen u. bei gelinder Hitze gebacken.

Rezept z. Lebkuchenteig gut

1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 5 Pfd. Mandeln fein gemahlen und mit 2 Eßlöffeln feinen Zimmet zu einem Teig verarbeitet, Rezept gefunden in Hermisp. u. kleine Zucker gebraucht u. gebacken.

Weihnachtsstollen.

Teig für 1 Stollen berechnet:
4 Pfd. Mehl, 1 Lit. Milch, ¾ Pfd. Zucker, 1¼ od. 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Rosinen, ½ Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. abgez. Mandeln, ¼ Pfd. Zitronat, 1 Theelöffel gestoß. Muskatblüte, Schale einer abgeriebenen Zitrone, dem Saft, 50 gr. Hefen.

Kräpfeln aus Kartoffeln.

½ Kg. am Tage vorher abgeschälte, gekochte u. durchgeriebene Kartoffeln, ½ Kg. Mehl, 4 Eier, ½ l. Milch für 10 Pf. Hefe. Die Hälfte der Milch wird mit der Hefe u. etwas Mehl angerührt u. an einen warmen Ort stehen lassen. Hierauf werden die Eier u. das übrige Mehl u. die Milch sowie die geriebenen Kartoffeln, etwas Salz u. ein wenig Citronenzeug gemischt, diese Masse wird so lange geschlagen bis sie blasig wird. Unterdessen hat man Schweineschmalz kochend gemacht u. gibt nun mit einem Schöpflöffel (?) den Teig löffelweise hinein. Die Kräpfeln müssen gelb gebacken werden u. mit Zucker u. Zimt bestreut.

Schmarrn (Omelette)

gut.

In eine tiefe Schüssel gebe man ¼ ℔ zerlassene Butter – tue noch so viel bei fortwährendem Rühren mit einem Holzlöffel, 1 Teelöffel Salz, 2–3 Löffel Zucker, 4 ganze Eier, 2 ℔ gute Weizenmehl, 1 Liter gute Milch, ¼ l. Milch u. für 5 Pf. ein lauwarmes Milch aufgelöste Hefe dazu.

Wenn alles dann ist u. der Teig anfängt
dick zu werden, knetet man ihn mit
den Händen durch, legt ihn auf mit Mehl
bestreutes Brett, rollt ihn leicht auf, zerti-
nterdicke aus. Mit nicht zu großem
Glase sticht man Kuchen ab – drückt sie
nach der Mitte etwas ein, legt irgend
ein feines Obst darauf, bedeckt
mit jeder (man kann zuvor den Rand
mit Eiweiß bestreichen) mit einem
abgestochenen Kuchen – die
Ränder fest zusammendrückend. Die
Kuchen läßt man 1–1½ Std. auf dem
Herd gehen, dann bäckt man sie in
einer Bratpfanne in schwimmendem
Fett schön knusprig u. braun, läßt sie
auf einem Durchschlag abtropfen u. bestreut
sie mit Zucker.

Kartoffel-Torte.

Frau Pfarrer Lüneberg.

Zutaten:

3/4 ℔ Zucker, 10 Eidotter, 450 gr. gekocht-geriebene Kartoffeln, 1½ Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel gestoßene Nelken, die geriebene Schale einer Citrone, 50 Tfg. Citronat o. dies. etwas Bittermandelöl. Zucker u. Eier wird ½ Std. gerührt, die übrig. Zutaten hinzugegeben u. die Torte 1 Std. gerührt, dann Schnee hinzu u. die Masse bei gelinder Hitze gebacken.

Kartoffelmehl-Torte

12 Eier, ½ Zucker, ½ Kartoffelmehl, 1 Citrone u. deren den Saft, Zucker, Saft u. Butter zu Schaum geschlagen, der Abgeriebene dazu, 3/4 Std. gerührt u. der Schnee dazu u. 1 Std. gebacken.

Zum Guß d. Saft von 1-2 Citronen u. dazu feinen Zucker gerührt u. damit die erkaltete Torte gestrichen.

Chocolade-Makronen.

1/4 ℔ Zucker, 1/4 ungeschälte, geriebene Mandeln, 1/4 ℔ Chocolade geriebene u. mit 2-3 Eiweiß vermischt, der Teig

mit Wasch gestreichen, Hufeisen darauf gesetzt u. nochmals gebacken.

Weiße Makronen,

die einige Tage liegen müssen.

½ ℔ Mandeln wird gebrüht, geschält u. gerieben, 2–3 Eiweiß u. ½ ℔ Zucker, 10 Stck bittere Mandeln oder die Schale einer Citrone damit vermischt. die Hufeisen auf's Blech gesetzt u. bei mäßiger Hitze gebacken.

Schneebälle.

Recht hergestellte, feine Sache.

1 l. Milch wird mit Zucker u. Vanille zum Kochen gebracht, inzwischen das Weiße von 5 Eiern zu festem Schaum geschlagen. Man legt die Eiern Eiweiß mit Schaumlöffel auf die kochende Milch u. darin langsam 2–3 Minuten kochen. Das Eiweiß wird mit Vanille gemischt. Nehmen Sie nun die Eiern aus der Milch auf einen Schöpfl. Nun reichlich man die Milch mit etwas Mandelmilch unter bestend. Rühren, wenn langsam 5 Minuten genügen u. fügt zuletzt die gest. ge-

ächten Eidotter hinzu. Indem füllt man die Creme in eine Schüssel u. legt die Schwarbellen darauf.

Butterbretzeln.

½ ℔ Butter, 4 Eier, ¾ ℔ Zucker, 1 ℔ Weizenmehl ½ ℔ Kartoffelmehl ¼–½ Tasse Vanille u. etwas Zitronensalz (Weinstein) Die Butter wird zu Schaum gerührt, abwechselnd Zucker u. die 4 Eigelb hinzu, ferner der zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Indem kommt Vanille u. Zitronensalz dazu u. zuletzt das Mehl durch Einzelnformen oder Teig ausrollen u. mit Ausformen ausstechen. Mit Eigelb u. Zucker bestreichen, in Mittelhitze backen.

Fastnachts Kreppel.

60 gr. Zucker, ¼ ℔ Butter werden zu Schaum gerührt dann 4 Eier 1 ℔ Mehl, so viel kalte Milch, daß ein mittelfester Teig entsteht. Zuletzt 1 Eßl. Weinsteinpulver mit verarbeitet. Der Teig wird ausgerollt, mit Glas ausgestochen in siedendem Fett gebacken. nach 1 Minute umgedreht, daß sie ein gleichmäßiges Form bekommen. Nach 3–4 Min. sind sie gar, dann mit Zucker u. Zimt bestreut (40 Krappen)

Weihnachts-Stollen.

4 ℔ Mehl, 1 l. Milch, 3/4 Zucker, 1 1/4 Butter 1 ℔ Rosinen, 1/2 Rosinchen, 1/4 ℔ süße Mandeln 15 gr. bittere Mandeln, 1/4 Zitronat, 1 Teelöffel gestoß. Muskatblüte, Schale einer abgerieb. Zitrone, deren Saft, 50 gr. starken Hefe.

Stollenmischung zu 6 kleinen Stollen:

12 ℔ Mehl, 3 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Zucker (4, 1, 1/2).

Zutaten zu

Die Dresdener Christstollen

vorzüglich graten, so muß die Hefe gut sein u. die Zutaten alle gesiebt werden. Auf 2 mittelgr. Stollen rechnet man 2 1/2 kg. Mehl, 1 kg. Butter, 1 1/2 l. Milch, 1/2 kg. Zucker, 250 gr. Zitronat, 200 gr. Mandeln, 1 kg. Rosinen, 1/2 kg. Rosinchen, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Muskatblüte, 4 Schiff. Jamaika-Rum, 150 gr. gute Hefe. Vielfach nimmt man auch einige Eier in den Teig u. streut mehr Hefe. Statt der Rosinen nimmt man auch nur viele Mandeln (500 gr. u. dann 350 gr. Zitronat.

26. November 16. Rezept z. Ring-Kuchen
ohne Butter u. Eier.

1 Eßl. Mehl, 350 g 400 g Zucker, 1 Tasse Milch
20 Pfg. Zitronat, ¼ einer Zitrone abgeriebene
8 bittere Mandeln (süße Mandeln) feingestoßen
Rosinen, ein frischer Ei, 1 Backpulver,
gemischt gut u. 1 Std. gut backen, feinzu-
geben 1 Eßlöffel Kakao vor dem
Mischen.

2 Kuchenrezepte v. Tante Frida.

1.) 4 Eier schaumig, soviel Zucker, soviel
Mehl, 1 Backpulver, Zitrone.
Eier mit Zucker gerührt, Mehl u.
Schaum zuletzt Backpulver.

2.) ¼ ℔ Zucker
4 Eigelb, 10 Minuten schlagen,
dazu ½ ℔ geriebene Kartoffeln,
Schale von Zitrone, Schaum von 4 Eiweiß, 1 Eßlöffel
Mehl, geschlagene Sahne ¾ gebacken.

Diverse.

Ward Dir ein guter Rat zu teil,
Hast Du ein nützlich Wort vernommen,
Schreib' es in dieses Buch in Eil',
Denn sicher wird die Stunde kommen,
Wo es Dir dient zu Nutz und Frommen!

Tischwein. Beerenweine.

Um einen kräftigen Tischwein zu erzielen, nehme man 1 Liter Saft, 2 L Wasser u. 1 Kilo Zucker; bei einem leichten Fruchtmost nehmt man die Hälfte Zucker. Hat man kein kleines Fäßchen, um die Flüssigkeit vergären zu lassen, so kann auch Säure balloon gute Dienste. Tritt die Gährung nicht schnell genug ein, so setze man eine Kleinigkeit frische Weinhefe hinzu. Das Fäßchen oder die Flasche, in der die Flüssigkeit vergären soll, muß mit einem Gärspund versehen sein, der so eingerichtet ist, daß die Luft nicht eindringen, die sich bildende Kohlensäure aber entweichen kann. Nach beendeter Gährung zieht man den Wein von der Hefe ab. Johannisbeerwein ist ein sehr feiner Tischwein. Schwarzer Johannisbeerwein gewinnt mit dem Alter an Güte. 3 Liter Beeren geben etwa 4 Liter Saft, nehmt man 1 Liter Beeren zu 20 Pfg. so kostet 1 Liter fertiger Wein 40 Pfg. Im Beeren verwendet man am besten zu Saft. Man füllt 12 Liter Beeren in einen Topf u. übergießt sie mit 10 Pfd. Zucker. Nach Verlauf eines Tages drückt man sie aus u. setzt den Saft auf Feuer. Wenn er warm wird, setzt man noch 10 Pfd. Zucker zu u. kocht einmal tüchtig

auf, wobei fortwährend geschüttelt werden muß. Den erkalteten Saft fülle man in Flaschen.

Heidelbeeren-Wein (roh. Saft.)

3 Lit. Heidelbeeren u. 1 Lit. Wasser läßt man 4 Tage kräftig zusammen kochen, dann wird der Saft durch ein leinenes Tuch gedrückt u. zugedeckt stehen gelassen, damit sich die Bestandtheile noch mit durchgetränken können, wieder setzt. Nun wird dieser Saft mit 375 Gr. Zucker, etwas Zimt u. Nelken noch einmal gekocht, etwas Arak (½ Quart) u. Hefe hinzugegeben, abgeschäumt, auf Flaschen gefüllt, dieselben noch ist u. in Keller aufgehoben. Es ist ein angenehmes, kräftiges Getränk.

Kadafia-Liqueur. (Schalkau)

Zu ½ Kilo etwas gequetschte Erdbeeren, od. Himbeeren, etwas Himbeeren u. Himbeeren setzt man Hebel in einer mit 4 Liter guten Kornbranntwein u. läßt sie 2 Wochen stehen. Hierauf filtrirt man die Flüssigkeit u. setzt 2 Kilo guten Zuckers mit 1 Liter Wasser gekocht hinzu. Auf Flaschen gebracht, natürlich muß der Liqueur mindestens ½ Jahr lagern

weil fast die einzelnen Früchte herausschneiden. Denn wird es aber die meisten Ansprüche befriedigen.

Gartenlaube im Kriegsjahr 1916-17.

Käsebereitung im Haushalt.

Käsekrappheit d. d. Einführung der Käsekarte gibt vielleicht manchem Haushalt Veranlassung, die Selbstbereitung von Käse zu probieren, im Falle ihr – in kleinl. Haushaltungen z. B. – genügend Milch zur Verfügung steht oder auf Plätzen in welchen Magermilch unentgeltlich abgegeben wird wie in der Heimat ebenso angetroffen ist. Die Zubereitung ist sehr einfach. Am bekanntesten sind die sog. Harzer Käschen, weniger die Rohkäse. Grundstoff ist nun Quark (Topfen, Platte) der aus Magermilch auf bekt. Art gewonnen wird. Zu den Käschen wird der Quark mit dem nötigen Salz d. Kümmel durchmischt, mit den Händen zu Käschen geformt, neben einander gelegt, an warmen Ort zur Gärung gebracht, mit einem Tuch bedeckt. Allmählich gewendet bis sie gelblich d. klar sind. Dann werden sie in Kunstäpfe geschichtet, in Keller aufbewahrt.

Zu gekauften Käse gibt man die Quarkmasse in ein Tuch d. Holzgestell, zerdrückt sie

Räumlichkeit nicht das nötige Salz hinzu, bedeckt sie mit einem Tuch u. stellt sie an warmen Ort zur Gärung. Um Schimmelbildung zu verhüten, muß die Masse täglich umgerührt werden. Wenn sie dann eine dunkle, gelbe Farbe annimmt, vielleicht nach 10 bis 14 Tagen, gibt man sie mit einem Stück Leder (auf 1 ℔ Quark mindestens eine Handvoll) auf scharfes Sieb, läßt die Masse zerfließen u. aufstehen, gibt dann noch etwas Rührmilch dazu. Sie wird in fettbestrichene Körbchen u. Schüsselchen gegeben u. nach dem Erkalten gestürzt. Man kann der Rochkäse auch als Streichkäse geben, wobei der Rührmilchzusatz fortbleibt, dafür etwas der hinzugefügten Masse, Algenklappen käuflich ist. Außerdem im Geschmack wird der Rochkäse man noch kleine Käsesorten beifügt (Fett- oder Weichkäse, vielleicht auch weich gemachter Limburger. Die Käse werden geschnitten alle Tage durchgerührt. Reifzeit wird die Masse nach 10–12 Tagen. Das Reifen erfolgt im Kellerbad, ge-

nicht bis sich die Masse aufgelöst hat.
Extract. Kümmelzugeben. Salz nach Belieben.
Die Masse muß in porzellanenen Schüsseln
offen erkalten u. wird ausgeschnitten
oder ausgestochen, geeignet als Vorbeiz.

135

136

138

Vorzüglich Heermesser zu Frühjahr zu bereiten.

Im Frühjahr bietet sich allen in Heerwesen Fall dem Menschen Gelegenheit, dieses Übel durch ein selbstzubereitendes Heermesser zu beseitigen u. zwar mit Hilfe des wissbegierten Heermessel. Es ist bekannt, daß dieser Unkraut um das Heer. Wachstum fördernde Stoffe besitzt, und Heermessel, Heermesser gibt es deshalb zahlreich die mit Erfolg angewendet werden. Meistens haben sie den Fehler daß sie nicht im Frühjahr zubereitet werden, wo die Triebkraft der Pflanze entgegenwirkt werden muß, d. denn hat man entweder nur die jungen Triebe u. nur die Wurzeln verwendet. d. das ist falsch, denn nur ein Stockt aus Wurzeln u. Trieben besitzt die erforderliche Wirkkraft. Bezogen heute auf Nutzen dessen Besitzer sehr üppiger u. dunkelbleibender Heermesser besitzen, was sie diesem Heilmittel zuschreiben. Man bereitet zweierlei Stockte. Den ersten aus den jungen Trieben der Heermessel die man mit hölzernen Hentschen pflückt u. fein zerreibt in einen leeren Weinflasche gibt bis diese ein Drittel gefüllt ist, ½ l Weingeist darauf verkorkt, 3 Wochen destillieren 3 mal täglich zu schüttelt. Stockt dann durch Fließpapier filtriert u. wieder verkorkt. Für den zweiten Stockt ein Handvoll gute Wurzeln in Stückchen geschnitten, gekocht mit einem Kringle voll Wasser ein Stunde lang u. gießt dann ¼ Lit. heißen Land-

und für dunkles Heu verlangt dasselbe weniger Wasser) hinzu u. läßt die Flüssigkeit zur Hälfte verdampfen, dann filtrirt u. in Flasche gefüllt. Mit diesen beiden Extrakten wird die Prozedur dreimal die Woche abwechselnd mit den Stellungen beschriebenen u. dritteil u. zwei mischt man, zwei Löffel von jedem Extrakt, oder nur vom Wurzel u. zwei von Spitzenextrakt, oder umgekehrt untereinander. Wenn das Heu frisch u. trocken ist u. spröde ist, nimmt man mehr Wurzelextrakt. Nach long. Gebrauch wird das Heu saftig, zähe u. locker, hat die Eigenschaft das Heu leicht zu lecken, auch das Trinkwasser zu vermehren. Die Zusammengießung beider Extrakte in eine Flasche ist nicht rathsam, da der Wurzelextrakt nach einiger Zeit absetzt u. trübe wird. Wenn man es aufgekocht werden, ein Wasserbad. Wurzelextrakt kann man bis Juli bereiten, später fällt er nicht mehr so kräftig aus.

Aus Modenzeitung für Deutsche Frauen
Heft 25 1866 –7.

Die Beseitigung der beunruhigenden Insekten gelingt ohne die geringste Schädigung der Gardinen durch zweimaliges Waschen mit Petroleum, dem ein wenig Seifenwasser zugesetzt wurde, die in den Fenstern haftenden Fliegen lassen sich auch bei wiederholtem Waschen mit gefälligter Bodenlösung, Pottaschelauge oder Sodalauge ist, halten Sie die Fenster leicht mit Mandelöl ein.

140

Paul Schöder,
Friedrichroda.