

*Rechrecepte*

6



a

Fragebogen von uns in Bonn - bald.

Arten

Arten - Tausch -

Köthe Scholl

aus dem Land St.

Arten die zu uns kommen  
Bergzeit. Hülsenfrüchte

45 yo. Gras -  $\frac{1}{4}$  St. Milch 4 Löffel

Wasser 2 L. In dem Wasser

verweilen, 1 St. Gras befeuchten.

1 St. Wasser 1 St. Butter 4 Löffel

etwas Salz wie in dem Handel

alle zu pulvern und was befeuchten

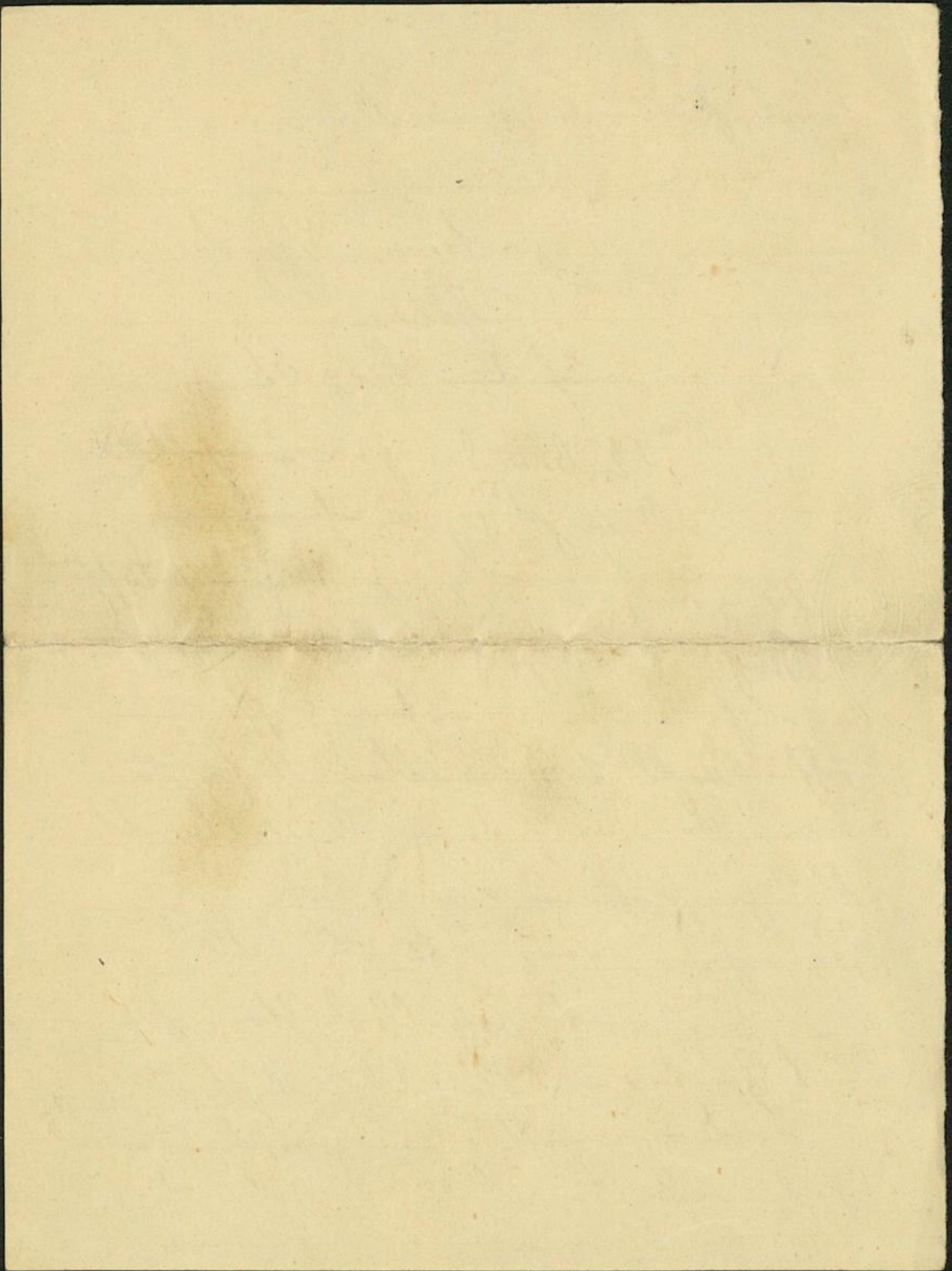
Hülsenfrüchte so man sie mit Hirschen

füllen mit feinem bestreuen

mit Zucker u. Mandeln bestreuen

u. Backen nicht ganz gar werden

gras befeuchten



Zitronenpreß und wenn man will, auch mit etwas  
 Weissem abgerieben. Wenn man ihn kalt gibt  
 verzehrt man ihn mit Pfefferminne, da man mit  
 Vanillenzucker versetzt hat oder man belagt ihn mit  
 eingeweichten Feinsten weißem Zucker mit Saft  
 oder in weißem Zucker. Wenn ich diesen  
 Saft ein wenig besser Gustoff für Kalkverlegeten  
 auf dem in diesem Falle kein Wein zuzusetzen werden.

Zusammensetzung mit Eisenrutzbrut.

Man schlägt ein großes Stück gereinigtes Eisenrutz-  
 brut und sieht es durch. Es müssen 250 bis 270g  
 Eisenrutzbrut sein zusammen mit zwölf Eiern  
 man mit 200 bis 250g Zucker zu einem feinen  
 Saft und nach Löffelweise das Eisenrutzbrut 150 bis  
 180g gereinigter Korinthen 3/8 Liter weißer Saft, einen  
 Löffel, einen Teelöffel gereinigten Zimt und ein  
 Stück gepulverten Zimt der Länge dazu, füllt  
 alles in eine mit Lutter beschriebene feinsten  
 Form, deckt die Form in mäßiger Hitze  
 45 bis 50 Minuten und schneidet sie in der Form  
 sofort auf. Man kann Pfefferminne mit Vanilla-  
 zucker vermischen dazusetzen.

21  
für Konsequenz Küpferstein.

375g Zunder in man in feingewaschenen Weizen  
soll, nachdem in Pulverform zur Feinheit  
im Reib zum Fein Pulver zerlegt, dann  
mischt man sie mit 375g reinem, besten  
reinen reinen Kupfer (Zunder) einem feinen  
Pulver aus Kupferstein mit Zunder und Zunder  
kann man warm man es leicht oder warm  
Löffel gewöhnlichen Kupferstein dazugeben  
füllt die Muffel in eine mit Zunder und  
gusseisener mit gewöhnlichem Zunder bestreuten  
in Anflerkammer einsetzt  $\frac{1}{4}$  Liter Milch in  
das man ein bis zwei Linien warmes Wasser  
darüber bestreut die Anflerkammer mit Wasser  
kann man Zunder und Zunderpulver und Löffel  
von Kupfer im Ofen 30-45 Minuten bestreuen  
In der Form aufbewahren.

Nach Kupfer 4 Zunder. Prokallen

Pfahlschlagung mit Geist.

1 Lbs. Milch in. löst darin  $\frac{1}{4}$  lb gewöhnliche  
Pfahlschlag,  $\frac{1}{4}$  lb Zunder ein wenig bestreuen  
in.  $\frac{1}{4}$  lb feinen Geist dazu. Nachdem die  
gute ist. abzulassen ist, wird das feine Wasser  
4 feine Zunder gewaschen in. füllt man die  
Muffel in eine Zunderkammer die vorher im  
Ofen. Wasser geseigt wird. Es ist besser d. Zunder  
Zunder vorher zu waschen.

6

Knäuel mit Apfel für 2 Personen.

3 Eigelber, 2 Eßlöffel Zucker u. 1 Eßlöffel  
Mehl gut verrührt mit Limonade. Pflanzgasse.  
Darunter u. züchtet die Gasse. Apfel, den  
Form mit Löffel bestreichen u. d. Masse in der selb.  
10 Minut. i. d. Ofen geben.

Pfobolendüngung mit 4 Eier.

4 Eier u. 4 Eßlöffel Zucker feinmig ge.  
rührt, 2 Tafeln Pfobol. gegeben, 2 Eßlöffel  
Mehl, 100 Limonade. Pflanz u. gegeben.

Milchsaure Dünge

20 Bl. Mandelglatz. werden in Milch mit  
einem abgekühlten Eiweiß. Wenn es  
100 gr. Lutter mit Zucker nach Geschmack u.  
4 Eigelb feinmig. Dergü. etwas Milchsaure,  
Vitaminen, Citronen, etwas Citronensaft  
u. das Pflanz u. 4 Limonade. Sollte die Masse  
etwas zu weich sein, so fülle es mit etwas  
Kornbrösel nach. In eine gut zubereitete  
Düngeform u. 1/4 Bl. in Dampf gebackt.  
Kost gut ist eine Saure od. Weintraube zu.

### Kolzbirnen Gebäck.

4 Eigelb, 4 Kaffeelöffel Zucker, 1 Messerspitze,  
Vanille, 4 Kaffeelöffel Mehl mischen mit ein  
St. Weizen. Butter zerseigt. Das Feuer d. den  
4 Eiern leicht dazumischen zusammen in einem  
Emaillirten in einem Kessel od. l. Holzfeuer  
od. Gas mit Oberrührer geben, gut büttern.

### Käse mit Reis

Man brüht 100 gr Reis ab mit koch. Wasser  
in koch. Wasser mit Wasser etwa 20 Minuten  
mit 1 Mess. Butter, Salz etwas Paprika  
ganz langsam ger, das es noch köchelt ist.  
Der fertige Reis wird nun durchsichtig und  
eine Pfanne angebr. In d. Milch wird ein  
von 6-7 Eiern (Käse) das mit Butterstich  
in einem Wasserbad od. Feuer. Käse bestreut  
Zwisch. Käse in. Reis, legt man noch einen  
Kraut zerseigt. gegeben. Pfanne.

Nach Käse kann man auch Pfefferminz thun.

### Zucker Muscheln.

5 Löffel Eiweiß, 5 Löffel Himbeersaft  
4-5 Löffel Zucker in. 5 Eigelb mit dem  
Feuer leicht köchelt in Pfanne  
in in einer Pfanne füllbar.

d

# Tergyal der Mürselbun

mit einer Litteraria (Zitronensaft)

Das Tergyal wird feiner gesiebt (sieb) / weislich  
nach gelöst in Holzasser, die die die die die die  
eingesiebtan Litteraria (Zitronensaft) gegeben  
in der fassen fassen gegeben. Man kann auch  
Kochsalz (sollte) mit Tergyal (sollte) oder  
Litteraria mit Zitronensaft n. 1 Liter  
n. 1 Liter gegeben wird.

## Gedüngtes Tergyal n. Kaiser.

Das gedüngte Tergyal wird in 4 st. l.  
gebrochen nach gelöst, obgleich gibt man  
etwas Weizen n. 1 lb. Litteraria 7 Jar löffel  
gelöste Polarsilber n. 1 lb. Litteraria 7 Jar löffel  
wird ab die die die die die die die die die die die die  
n. 1 lb. Litteraria ab mit gelösten Tergyal n.  
man manig Mispel n. 1 lb. Litteraria n. 1 lb. Litteraria  
Braun n. 1 lb. Litteraria n. 1 lb. Litteraria  
Litteraria n. 1 lb. Litteraria n. 1 lb. Litteraria.

X **Beimischen Blösa n. Kaiser zur Litteraria**  
n. 1 lb. Litteraria n. 1 lb. Litteraria n. 1 lb. Litteraria  
200 gr gelöst in gelösten n. gelösten Kaiser  
läßt man ablassen läßt man in Wasser  
nach geben. Die die die die die die die die die die die die

saßel man 80 gr. Leinöl mit 2-3 Linen  
von Holz, Müßkerl. u. 2-3 Eßlöffel  
ganz feine feine gummierte Juckenfil. Tadeln.  
Eßsüßholz, das Bad u. so viel yavirane  
einmal, daß man Blöße davon bekommen  
kann, die in Polymere gegeben werden. Linn  
ausgeföhrt, ob es fertig ist, soll. 15-20 Min.  
Dann mit Formose oder Seife bestrichen u. mit  
Jaspas gebräunt oder Lösser übergeben.

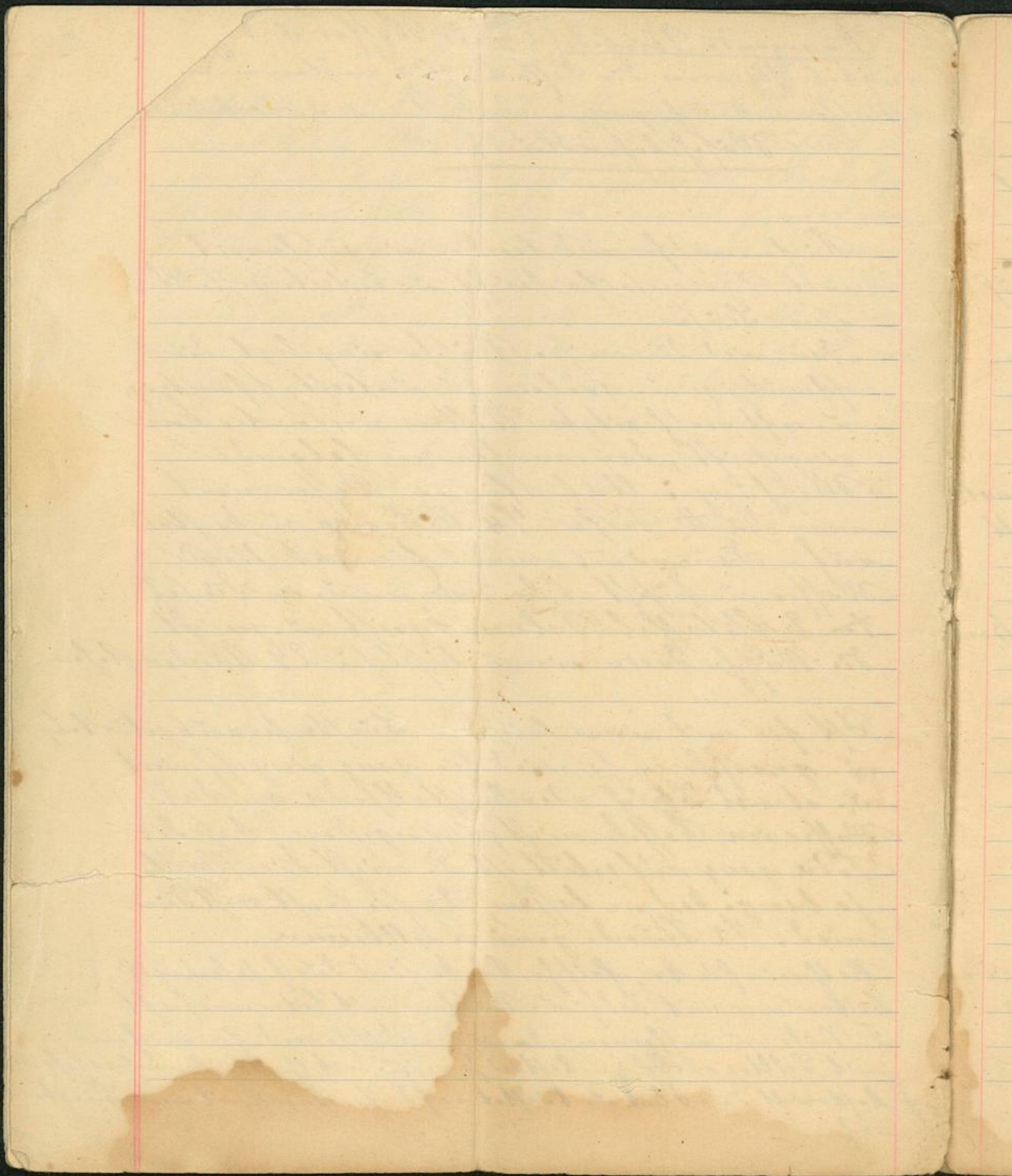
Erweichende Mischel / 2 Quilo Wasser d. 1  
mit ab Glycarias die Pflanze häufig im Lauen n. m. Handgelesen  
Wassermischel in der Gruppe d. Pflanze d. d. Mischel in indigee  
Wassermischel e

Küchenmilch wird Acetum eingekochet  
mit Zitronensaft leicht u. beiseite gestellt.  
sua Leise.

Dann wird die milch. Mische eingelegt, die  
schmutzige u. grobe zu entfernt, schmutzige  
u. oft weissenigte W. Man wieder Acetum  
eingekocht, dann muß man folgende  
Mischung: Auf 1 Quilo Wasser nimmt  
man 1/2 lb Feife 1/4 lb Essig u. beiseite  
steht. Dann nimmt man 1 Quilo Wasser  
u. kocht ab bis man u. in die 1/2  
1/2 2 1/2 Löffel Tolmin kocht u. macht  
die Mische Acetum in u. kocht für 24 Stunden ab.

Ist sie mit einem leichten Lichte Feuer befeuchtet,  
u. gemessen, so wird sie ganz eingekochet  
u. ab mit Lait oder Kugeln so da man der  
Wasser im Kessel nicht zu geben, das der  
Tücher ganz aufgelöst ist u. nicht die Milch  
so lange kochen lassen, da sie fast recht klein  
ist. 1/2 Quilo gemischt u. kochen.

Wassermischel, frische Stube sind durch saftiges  
Lactarium mit Holz u. Wasser mit Zitronensaft  
u. Feife gut anzuheben, aber die Mische von d. Lactarium  
mit Lait u. d. Kugeln so da man mit Goldsaft anzuheben  
u. beiseite steht den Lait u. beiseite steht. Trochan mit einem Lichte  
u. kocht.



Styria. Grottenkugeln  
Gemeine & Officin Monaster benedictin

Ein Gemeine ein Stein ist das einfachste  
angewandt sich sehr zu gebrauchen.  
Tergul als Heilmittel von Geist,  
im täglichen Postieren von mindestens  
12 Kilos. Mischt man Hauptbeisatz  
mit Wasser als Getränk zu nehmen.

Sodbeere ist ein Blutwasser. Leichtflüchtig,  
Dringen zu angestrichen, nicht auf Blutreinigung.

Sorubere, ob sauer oder süß, ist ein  
sehr heilsam und wird sehr  
genutzt.

Quersilber sollen je nach dem  
1. d. Leiden (Geist) des Trakt oder ganz  
2-3 Monate 5-6 Pfund täglich  
genutzt werden.

Maintouiba, weißer, Braun u. gelber  
erschaffen. Als ein gegen feindliche  
Künste Bögen oder Verurteilung  
eigentliche Leiden d. Länge 4 Wochen eine  
kurz verfertigt die 1. Woche 12 lb die 2. Woch.  
1 lb 3. Woche 1 1/2 lb, 4. W. 2 lb mit Wasser  
mit einem Zerkleinert u. abgek. Tinctur  
Tinctur von Lemongras sich zu nehmen  
in 1 Stunde gutes Frühstück desinf.

Orange ist ein vorzügliches Mittel gegen  
pflanzliche Verdauung u. bürdet auf längere  
Zeiten die Selbstbindung. Täglich 4 Orange auf  
mehrfachen Magen gegeben.

Fingern besitzen sehr selten einfluß auf  
Magen u. Eingeweide. Bei Verdauungs-  
störungen täglich mehrere Stück gegeben.

Weißer bei Leibesmühe.

Man esse unmittelbar nach dem Mittag  
u. Abendessen je 6 Weiser mehr oder 2 Monat.  
früher je über mehrere gegeben, da sie leicht  
zu Blutentziehung u. Kopf schmerzen.

Ungel täglich vor Pflanzensamen gegeben  
ist der beste Pflanzensamen.

+  
Zur Linderung u. Pflanzensamen

gibt man 2 Lin. 2 Löffel Milch, Salz  
Pflanzensamen, yersetzte Pflanzensamen 3 Löffel für  
yessmitteln Pflanzensamen od. Pflanzensamen,  
kocht man diese Masse in einem Pfanne mit  
Lüftung eines Oml. mit einem Pflanzensamen  
mehr oder die obere Pflanzensamen bleiben muß.

# + Linogavista.

Lin Lin ist so viel Nispanisch, als ein großes  
Nisch in der besten Offenheit.

Lin Lin ist vorzugsweise für die Nispanischflaie.  
Das Fett ist eine Lin Liner in der besten.

Nach Lin sind leicht nachweislich, als irgend  
mehre im gegebenen Zustand.

Man kann eine gewisse Menge, so sind die besten  
von n. g. fliegen, möglich mit einem Zügel  
von Linsen oder Zügel zu erreichen, von  
jedem 1 Löffel auf ein Lin.  
Rotten

f. Lubi

f

Die Kräfte von Lin sind sehr zu betrachten  
zu haben: In einem Versuch ist es möglich  
man Lin befeuchtet, darauf gießt man langsam  
findende Flüssigkeit. Das selbe mit dem gleichen Maß.

Nach Lin werden (nach Linsen) geflogen  
in 1 Minute 20 Min. und in, so nicht geflogen  
in 2 Minuten, gebunden 2 Min. 15 Min.  
nach gebunden 3 Minuten 30 Min. n. als Preis  
die gleiche Zeit.

Die Lin nichtige Tindere Lin, gießt die Kräfte der  
gut. aber Zeit 100 zu einem nach dem gegebenen  
Lin bis 100. Nach der Ueberzeit 1 Minute ist  
das Gefühl d. Lin, nach nach, nach 2 Min. gegeben nach  
nach 3 Min. das <sup>Maße</sup> ~~Maße~~ <sup>Maße</sup> das ~~Maße~~ <sup>Maße</sup> aber nach dem  
" 4 Min. " " " " " " fast  
" 5 " " " " " " ganz fast.

Käse mit Zuckern, & das bessere Käse:

- Käse mit Butter u. Labenjauch
- " " " Milch
- " " " Butter oder Finken
- " " " Limonkoff od. Laub
- " " " Pflanz od. Linsen
- " " " weinend Kalk, Nafmüde
- " " " Käse oder Cheddar
- " " " Syrege od. sehr. Finken
- " " " mit etwas Musgi.

Ein sehr feine Käseart ist: Fondue  
und der Schweiz nach Kochsicht's. Luillat Prossin  
ein Meister der Feinschmecker.

fc  
Osso

Man mag die Fein, nach der Art der  
Güte, die man aneinander will, sind  
ein Weich gutten Schweizerkäse, der 1/3 Fett  
u. ein Weich Butter der 1/6 von Gemisch der  
Fein ist. Die Fein meist in einem  
Käsevollständig geflügelten. In die  
Butter u. der gefüllte oder in bl. Weich  
geöffneten Käse zugefügt. Man sieht man  
die Käsevollständig Fein u. weiß die Miff.  
sich mit einem Nostal'ium, bis sie sich  
hängen die Kaffee u. meist ist, etwas  
Viel u. ziemlich Stoff, dieser bildet  
eine der charakteristisch. Eigenschaften des  
Gefüges.

Fadet für soll vor dem Zersetzungsprozess gemacht werden.  
Gedruckte Platten müssen dem Arbeiter mit  
Holz, Essig od. Zitronensaft.

Einmal zu einer gelben oder braunen Farbe  
o. Zylinder mit einer guten Lösung. Holz od. Zitronensaft.

Uebrig y. blickend fadet für, weiß od. mit y. blickend  
über alle guten Platten.

### Gelbkraut Versatz.

Leicht od. mit für n. Vornahme in Leinwand od. Nessel  
richtig für auf einem Zylinder, n. gibt ein überaus  
gelbes, gerichtet für oberhalb mit Weingeist  
n. Leinwand n. Vornahme in Leinwand n. Russen.

Gelbes Rübchen, Schleim, Röhre, Nessel, in  
es wird Leinwand besser gemacht mit einem Zylinder  
mit Holz, Leinwand für die Zersetzungsprozess. ganz fein  
abgeschleift. Rübchen od. n. löst für n. unter flüssigen  
Menschenschleim, hier für anzuwenden gelb zu machen, man  
nimmt etwas Mehl n. untermischt, Schleim n. auf y. gossen,  
mit y. gossen n. gelblich mit Mehl n. untermischt, gibt man  
für ein Holzschiff, Leinwand n. Leinwand.

Leinwand gedünnt 80-100 gr. Leinwand 1 Pfund Zucker, 200  
die Rübchen, Zylinder für, 200. Befand feine Schleim, man  
mit, eine gelbbraune Mehl n. untermischt für, etwas Holz, Wasser  
n. n. noch die Rübchen n. auf eine Mehl. Zu Holzschiff,  
Leinwand od. Leinwand.

# Die Pasterküche im Häuslich.

Um nicht, die Gesundheit zu gefährden, hat sich der Arzt zu befragen  
nachfolgendem mit der Pastur folgendem:

a.) Was allem sieht es die Lebensweise, namentlich Ernährung,  
die sich zu den verschiedenen Medikamenten eignen  
& die Art der Abmilderung in der täglichen Mahlzeit bringen.  
Größere Pastur eignen sich zur Bereitung eines  
Lebensmittels: Man schneidet das Stück in nicht zu  
große Stücke, legt es mit einigen gekochten  
Messern oder Spargeln, einem Löffel Rüben  
Knollen oder Wurzeln, gekochten Spargel,  
starkem oder weinem Essen in eine Suppe,  
füllt eine kleine Suppe mit Wurzeln &  
Stück des Ganzes für eine Wochenzeit über gekochte  
Suppe, dann man das Stück in den Becken  
legen, so es sehr gut zu sein.

b.) Ein süßes Lebensmittel gibt man in den Becken  
gekochte Lebensweise, man man sich in den Becken  
einlegt: man gibt das in einer Form aber  
gekochte flüssige Suppe und belegt es mit  
den gekochten Wurzeln mit den Stücken,  
gekochte Wurzeln, Wurzeln, gekochte Wurzeln,  
Wurzeln, Wurzeln das mit den Stücken gekochte, man  
man es gekochte ist, mit den Stücken gekochte. Wurzeln  
es einige Wurzeln von den gekochten, man es gekochte.

c.) Wurzeln gekochte Lebensweise lassen sich zu

folgendes Rezept anzuwenden: In ein gefülltes  
Löffel maxime mit ein bis zwei Löffel zerkleinerten  
Leder, fein geschnittener Wurde, Pfeffer,  
Pöls & Gewürz anzuwenden, in Dampf geseigt, gesiegt,  
schleibt in Pölschen gesiegt & mit einem feinen  
Reise oder Pöls gesiegt.

d) Ein Rezept anzuwenden: Pfeffer maxime mit ein bis zwei Löffel  
Reise maxime in Dampf geseigt, gesiegt, schleibt  
in Pölschen gesiegt & mit einem feinen  
Reise oder Pöls gesiegt.

e) Rezept ist ein Rezept, Rezept maxime Rezept  
maxime Rezept Rezept Rezept Rezept  
als Rezept = Rezept = Rezept = Rezept = Rezept  
Leder, Pfeffer, Pöls & Gewürz anzuwenden, in Dampf  
geseigt, gesiegt, schleibt in Pölschen gesiegt & mit  
einem feinen Reise oder Pöls gesiegt.

f) Zu einem Rezept anzuwenden: Rezept maxime  
geseigt man 2 Löffel mit 2 Löffel Milch, Pöls,  
Pfeffer, gesiegt, schleibt in Dampf geseigt, gesiegt,  
schleibt in Pölschen gesiegt & mit einem feinen  
Reise oder Pöls gesiegt.

Alte Vanillekaffee macht man in Milch an,  
dauert für sich, gibt keine Lins, Papieren  
und Zucker dazu und macht das Ganze  
gütlich durch, man muss auf eine Pfunde  
Kaffee 15-20 Min. bei mäßiger  
Feuer kochen. Zu 100 in Pfeffer.

### Stokolder in Milch.

40 gr. gefüllte Mandel, 100 gr. Zucker gefüllt  
1 Liter in 1 Liter Wasser. 60 gr. zerriebene Stokolder  
werden feinmig zerrieben, das Wasser von 3-4 Liter  
gibt in. In alle damit zerrieben, in eine Zeit mit  
Lutten gefüllt und durch ein Sieb gefüllt in 30-40  
Minuten im Ofen gegeben. Muss sofort <sup>weil</sup> <sub>weil</sub>

### Stokolder in Milch.

Man nimmt 125 gr. zerriebene Stokolder, füllt sie in  
zwei Liter Wasser Milch, füllt in Vanille  
zu einer Feine Milch, Zucker nach Geschmack in. Kocht  
alles 10 Minuten. Das dann Anrichten gießt man  
sie mit drei Eigelben ab in. füllt zerriebene  
Vanillefrüchte, zerriebene Zucker und drei Finger  
melkener Finger. Von dem Zucker schlägt man  
einen kleinen Schaum den man mit einem Löffel  
Zucker zerbricht, füllt mit einem Löffel kleinen  
Kleber den man ab in. kocht sie auf ein Löffel.

Von dem Zucker

Von der Linsenart

Italiänischer Kartoffelsalat (siehe unten)

Die besten Kartoffeln, welche Reiben, Pfefferkörner  
nicht zu reichlich, das Pulver, man hat den  
möglichst, aber es muß feine Zwiebel, feines  
Brot, man brühet es zusammen, aber es  
gibt besten gering gemischt, in Weißwein  
mit feinem feinem Pfeffer. Nach dem  
gutes Öl. Man für die zu geben wie per Zwiebel gleiche  
Zwiebel.

+ Tomaten mit Salz gekocht für Sauce.

Die werden abgekocht, wenn sie  
in beliebige Stücke geschnitten & mit  
Pfeffer, Salz darüber geht, ein  
Kübel in der Hand gehalten & wechelt mit  
Brot, je nach dem Tomaten von Pfeffer  
je länger gekocht, desto es nicht mehr köchelt. Man  
wird es, in einem Topf gefüllt & oben  
den Rest etwas wein gelassen. Wenn  
gekocht, hat ein köstliche Saft  
für die Sauce, kann man auch  
Linsen geben.

gutes

## Pariser Ede.

250g gewaschenen Kaffee mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser  
wird in feine Stücke Kaffee zerlegt und zerhackt  
zerlassen. 120g gewaschenen guten Humillapfebeln  
wird mit einem Liter Milch zerlegt und gleichfalls  
stück zerlegt. Wenn zerhackt man die zerhackten  
mit dem Kaffee, stellt die Masse in die eine schale  
sie in eine Schmelze. Nachdem sie fast zerlassen  
ist, zerhackt man sie mit Pfefferkörnern und einem  
Hand voll von Kognak und zerlegt sie in Gläsern und  
Man kann dieses Getränk, das ganz reizend  
schmeckt, mit Wein oder mit Bier trinken, wenn  
man einen bis fünf Tage die man zerhackt  
zerhackt hat unter die fertige zerhackten zerhackt.

## + Lungenweid (mit warmen Kolumen)

250-350g gewaschenen zerhackten und zerhackten  
Reis wird mit Wasser und einem kleinen wenig  
guten Zucker über einem Feuer zerhackt.  
Inoffen hat man zerhackt fünf bis sechs Lungen  
zerhackt in in seine zerhackten zerhackten, gibt  
sie in den Reis zerhackt sie zerhackt die  
mit in. zerhackt sie mit in zerhackten zerhackten zerhackten  
stellen zerhackt, im dem zerhackten zerhackten, das man  
zerhackt in. zerhackt zerhackt zerhackt, mit zerhackten

# Purweiß im Fünftel

## Weihnachtliche Fischrezepte

### Karpfen blau

In vielen Gegenden Deutschlands wird der Karpfen, nachdem er geschlachtet, ausgenommen und gewaschen ist, gespalten und in Portionsstücke geschnitten. Man legt vorher Suppengrün, Salz und Gewürzkörner zurecht und übergießt die Fischstücke mit warmem Essig und läßt sie eine halbe Stunde lang stehen. Während dieser Zeit bringt man das Wasser mit dem Suppengrün und reichlich Salz zum Kochen, nimmt die Karpfenstücke aus dem Essigwasser und tut sie in das kochende Wasser. Man wartet, bis das Wasser wieder kocht, zieht dann den Topf zurück und läßt den Fisch an der Seite noch zirka 20 Minuten ziehen. Zu diesem blauen Karpfen schmeckt ausgelassene Butter und rohe Meerrettichsoße ausgezeichnet.

Eine rohe Meerrettichsoße wird aus zwei Eßlöffeln geriebenem Meerrettich,  $\frac{1}{8}$  Liter süßer Sahne, 1 Teelöffel Zucker und, je nach Geschmack, mit einem abgeriebenem Apfel zubereitet. Das Ganze wird gut durchgerührt und bleibt eine halbe Stunde lang stehen. Diese Tunke reicht man zur zerlassenen Butter.

### Karpfen polnisch

Um Karpfen polnisch herzustellen, benötigt man bei 3 Pfund Karpfen, 2 Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Selleriekopf, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Pfeffer-

körner, 1 Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Liter Braumbier,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Streifen Honigluchen, 80 g Butter und etwas Essig. Der Karpfen wird wie üblich geschlachtet, geschuppt, gespalten und in Stücke geschnitten. Das Blut wird beim Schlachten in Essig aufgefangen und aufbewahrt. Das ganze Suppengrün wird in Scheiben geschnitten und mit dem Gewürz, dem Zitronensaft und einer Zitronenscheibe eine halbe Stunde lang gekocht. In die heiße Soße bringt man den gut gewaschenen Fisch, etwas Salz, die Butter, das Blut, einen Schuß Essig und den geriebenen Honigluchen, wartet, bis das Ganze wieder kocht und läßt an heißer Herdstelle noch zwanzig Minuten ziehen. Man nimmt den Fisch aus der Soße durch ein Sieb und serviert den Fisch in der Tunke. Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Viele Hausfrauen werden ein herzhaftes Seefischgericht für die Weihnachtstage als Festbraten dem Karpfen vorziehen. Wer ein Feinschmecker ist und „Leckermäuler“ zufriedenstellen muß, studiere folgende Rezepte und bereite diese zu:

### Filetröllchen in Weinsauce

Dieses Festgericht hat noch einen besonderen Vorzug, daß es nicht allzu teuer ist und man wenig Butter bzw. Fett dazu benötigt. Es sei auch verraten, daß es nicht unbedingt notwendig ist, Rotzungen oder

**Korb - Weller** Tel. 71170

Fürth, nur Hindenburgstraße 5

Enorme Auswahl

Korbmöbel, Korbwaren aller Art,

Wiegensperde, Spielwaren

Kommen, sehen, staunen

Praktische Weihnachtsgeschenke

Durch gemeinsamen Großeinkauf

**8000 Geschäften**

sind die Egefko-Läden leistungsfähig in Preisqualität. Hausfrauen prüft die Leistungsfähigkeit der Egefko-Geschäfte

# Wunder im Osten

nate kaum eine Bewegung im Lager zeigen.

Kann man für das Jahr 1936 schon einen Einzelhandelsumsatz von 3,6 Mrd. M. für den Weihnachtsmonat annehmen, so läßt sich für Dezember 1937 ein Betrag von rund

4 Mrd. M. veranschlagen. Dem muß man gegenüberstellen, daß im Dezember 1932 nur für 2,4 Mrd. M. Waren ihren Käufer über den Ladentisch fanden.

## Praktische Geschenke!

### Globus-Hüte

Mod. Form ab 4.25  
Globus-Extra 6.80  
Globus-Schlager 9.80  
Echt Velour  
schon ab 11.—  
eine Spitzenleistung

### Globus-Mützen

für Reise und Sport  
ab .95, 1.25  
Skimützen ab 1.75  
warme Wintermützen  
für Knaben u. Herren

### Globus-Schirme

Mod. Dessins schon  
ab . . . . . 2.95  
gute Qualitäten 4.80  
5.80

Taschenschirme ab 9.75  
Dazu passende Handtaschen  
Herren-Schirme, Stock-  
schirme, Kinderschirme

Neubezüge u. Reparaturen  
in eigener Werkstatt  
prompt und billig

### Globus-Herrenartikel

Oberhemden  
Sporthemden  
Krawatten  
Fertigbinder  
Handschuhe  
Schals  
Gamaschen  
Hosenträger  
Geschenk-Garnituren

Nordbayerns größtes Spezialhaus für Hüte, Mützen, Schirme, Herrenartikel

**Nürnberg:**  
Ludwigstraße 29,  
Karolinenstraße 3,  
Tafelfeldstraße 40

# GLOBUS

**Bamberg:**  
Grüner Markt 24  
**Coburg:** Markt 11  
**Amberg:** Georgenstr. 9

*„Mit Liebe wählen  
Mit Liebe schenken“*

Entzückende Weihnachtsgeschenke in großer Auswahl bei angenehm billigen Preisen erhalten Sie bei mir

1a deutscher  
**Wermut-  
wein**

Bitter 80 Pfg.  
Drogerie Adaler,  
Schwabach, Str. 84  
Kassette mitbrina.



**Kinderwagen  
Kinder-  
Rollbetten**  
alle Neuheiten in

## Kaffee- und Weinhaus Bub

Empfehl seinen anerkannten guten Bohnenkaffee und prima Schoppenweine.

KUNSTLERKONZERT

## Konditorei und Café

**KARL KISSKALT**

Kohlenmarkt 2, Telefon 71255

## Fischrezepte

### Fisch pikant mit Tomaten.

Die vorbereiteten Fischfilet werden gesalzen, sehr leicht gepfeffert, nur mit etwas Zitrone beträufelt, auf eine mit Butterflöckchen belegte Platte gegeben, mit geriebenem Parmesankäse und hauchfein geschnittenen Gewürzkräutern bestreut und mit Tomatenscheiben belegt und mit saurem Rahm übergossen. Man läßt den Fisch bei milder Hitze gar werden.

### 2. Fisch in eigenen Saft.

Diese Art der Zubereitung ist ganz besonders zu empfehlen. Der Fisch verliert weniger an Nährstoffen und wird reiner und kräftiger im Geschmack. Der gesalzene und mit Zitronensaft beträufelte Fisch wird in Stücken in einen Kochtopf gelegt und mit kleingeschnittenem Suppengemüse, sowie Zwiebeln, Gewürz und Pfefferkörnern bestreut. Der Fisch wird entweder im Wasserbad gar gedünstet oder im Turn. Man reicht zu dem Fischzerlassene oder braune Butter. Will man eine Tunke, so verwendet man den sich ansammelnden Fischsaft dazu.

Eine andere Möglichkeit, den Fisch im eigenen Saft gar zu dünsten bietet sich, indem man eine Gaskocherbackform dazu verwendet. Man bereitet den Fisch genau so vor, gibt ihn in die Dunstform, gibt den Dunstdeckel darauf und dünstet den Fisch bei kleingestellter Flamme in 1/2 - 3/4 Std. gar.

### 3. Fischauflauf (Resteverwertung).

Zutaten: 2 1/2 Pfd. Schellfisch, 3 trockene Brötchen, 1/8 Ltr. Milch, 1/4 Pf. geräuch. Speck, 80 gr. Sardellen, 65 gr. geriebenen Käse, 3 Eier, 1/3 Ltr. sauren Rahm, 1 Esslöffel Kapern, 1 Esslöffel feingewiegte Zwiebel u. Petersilie und 1 Teelöffel Salz.  
Zum Belegen: 1 Esslöffel Parmesankäse, 20 gr. Butter.

Zubereitung: Fischreste werden gehäutet, entgrätet u. in kleine Blättchen geschnitten. Die Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft, der Speck in kleine Würfel geschnitten, die Sardellen geputzt und gewiegt. Nun mengt man die Fischblättchen möglichst leicht mit den vorgegerichteten Brötchen, Speck, Sardellen, Käse, Eiweiß, Rahm, Zwiebel, Petersilie, Kapern Salz, und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Semmelbrösel bestreut, die Masse eingefüllt, mit Käse bestreut, mit Butterflöckchen belegt und im heißen Backofen 30 - 40 Minuten gebacken.

### 4. Fisch in der Tüte.

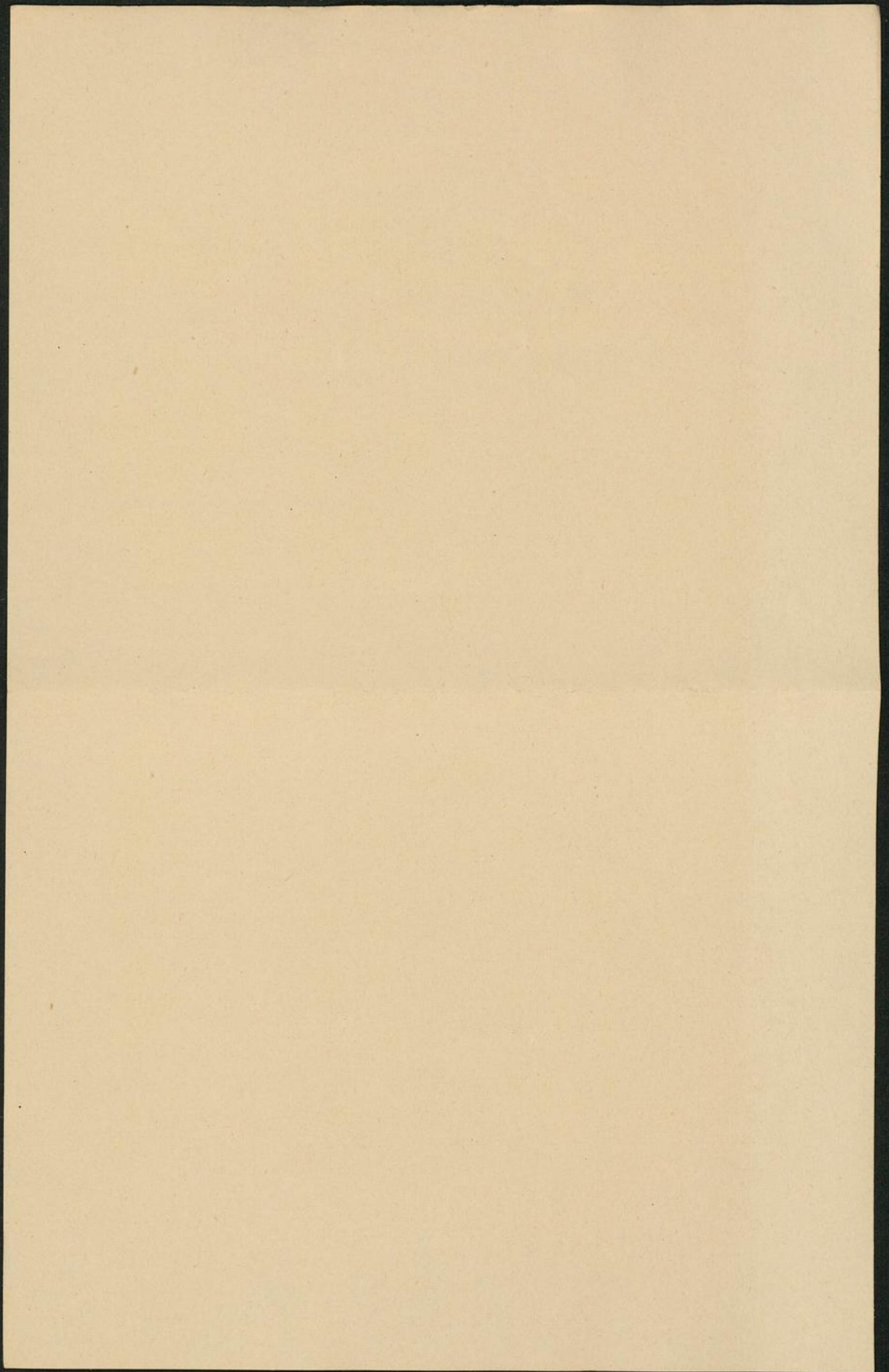
Den geputzten und gewaschenen Fisch beträufelt man mit Zitronensaft, salzt ihn, bestreut ihn innen mit gehackter Petersilie und legt ihn auf einen Bogen Pergamentpapier. Nun bestreicht man den Fisch gut mit Öl und wickelt ihn in das Papier. Ein zweiter Bogen wird so darum geschlagen, daß keine Flüssigkeit entweichen kann. 1/2 bis 3/4 Stunden in deröhre braten. -

### 5. Makkaroniauflauf mit Fisch.

Zutaten: 300 gr. Makkaroni, Salzwasser z. Kochen, etwa 1 Pfd. Fischreste. Zum Beigeb: 50 gr. Butter, 50 gr. Mehl, 1/2 Ltr. Milch, Salz, 1 Esslöffel Zitronensaft, 50 gr. gerieb. Käse, 1/8 Ltr. sauren Rahm oder Milch.

#### Zubereitung:

Die Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Aus Butter, Mehl, Milch bereitet man eine helle Einbrenne und läßt sie durchkochen. Während dieser Zeit werden die



Fischgräten vom Gerippe gelöst, wenn nötig gehäutet und in kleine Stücke geteilt. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, eine Lage Makkaroni eingelegt, eine Lage Fischblättchen gebreitet und von dem weißen Beiguß drüber gegossen. Nachdem man noch gerieb. Käse darüber getsreut hat, kommen wieder Fische, dann Makkaroni usw. in die Form. Die letzte Lage muß Käse sein. Dieser wird mit dem Rahm oder dem Käse begossen und der Auflauf etwa 3/4 Stunden in heißer Röhre gebacken. Nach Belieben reicht man Tomatenbeiguß dazu. An Stelle von Makkaroni können auch gekochte Kartoffel verwendet werden (2 Pfund).

#### 6. Tomatenfisch.

Zutaten: 2 Pfd. gekochten Fisch. Zur Tomatensoße: 30 gr. Fett, 40 gr Mehl, 1 Teelöffel Zwiebel, 2-6 Esslöffel Tomatenmark, 1/2 Ltr. Flüssigkeit, Salz, Zitronensaft, 1 Prise Zucker, zum verbessern Rahm oder Milch. Zum Überbacken: 2 Esslöffel gerieb. Käse, Butterflöckchen.

Zubereitung: Den gekochten oder besser den gedünsteten Fisch häuten, entgräten, in Stücke zerpflücken. Aus den anderen Zutaten dicke Tomatensoße herstellen und abschmecken. In gebutterte Auflaufform abwechselnd Fisch und Soße einschichten, den Abschluß bildet Tomatensoße, Käse darauf streuen und mit Butterflöckchen belegen, 1/2 St. in der Röhre überbacken.

#### 7. Fischpudding:

Zutaten: etwa 2-3 Pfund Fisch, 1/4 Pfd. Butter, 2 trockene Semmeln, 1/8 l Milch, 3 Eier, 1 Esslöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teelöffel geriebene Zwiebel.

Zubereitung: Der Fisch wird geputzt, gehäutet und fein geschabt. Man darf 1 1/2 Pfd. geschabtes Fischfleisch rechnen. Dieses gibt man unter die schaumig gerührte Butter, der amn ferner die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, glatt verzipften Brötchen beimengt. Gewürzt wird die Masse mit Salz, Pfeffer und ger. Zwiebel. Man gibt die Eigelb und zuletzt den steifen Schnee zu, füllt den Teig in eine gestrichene Puddingform und kocht ihn in Wasserbad 1 Stunde. Von den zurückbleibenden Gräten und dem Kopf kocht man einen Fischsud und verwendet ihn zur Herstellung der zum Pudding aufgetragenen Soße.

#### 8. Fischküchlein.

Zutaten: 1 1/2 Pfd. Fisch, 2 alte Semmeln, Wasser oder Milch zum einweichen, 1 - 2 Eier, 1 Zwiebel, Petersilis, 20 gr Fett zum andünsten, 80 gr Fett zum backen.

Zubereitung: Rohen Fisch vorbereiten, häuten, entgräten, mit den eingeweichten und gut ausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine geben, fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie in Fett andünsten, mit den Eiern zum Fischfleisch geben, gut verarbeiten, flache Küchlein formen und in heißem Fett backen.

#### 9. Fischsalat. (Resteverwertung).

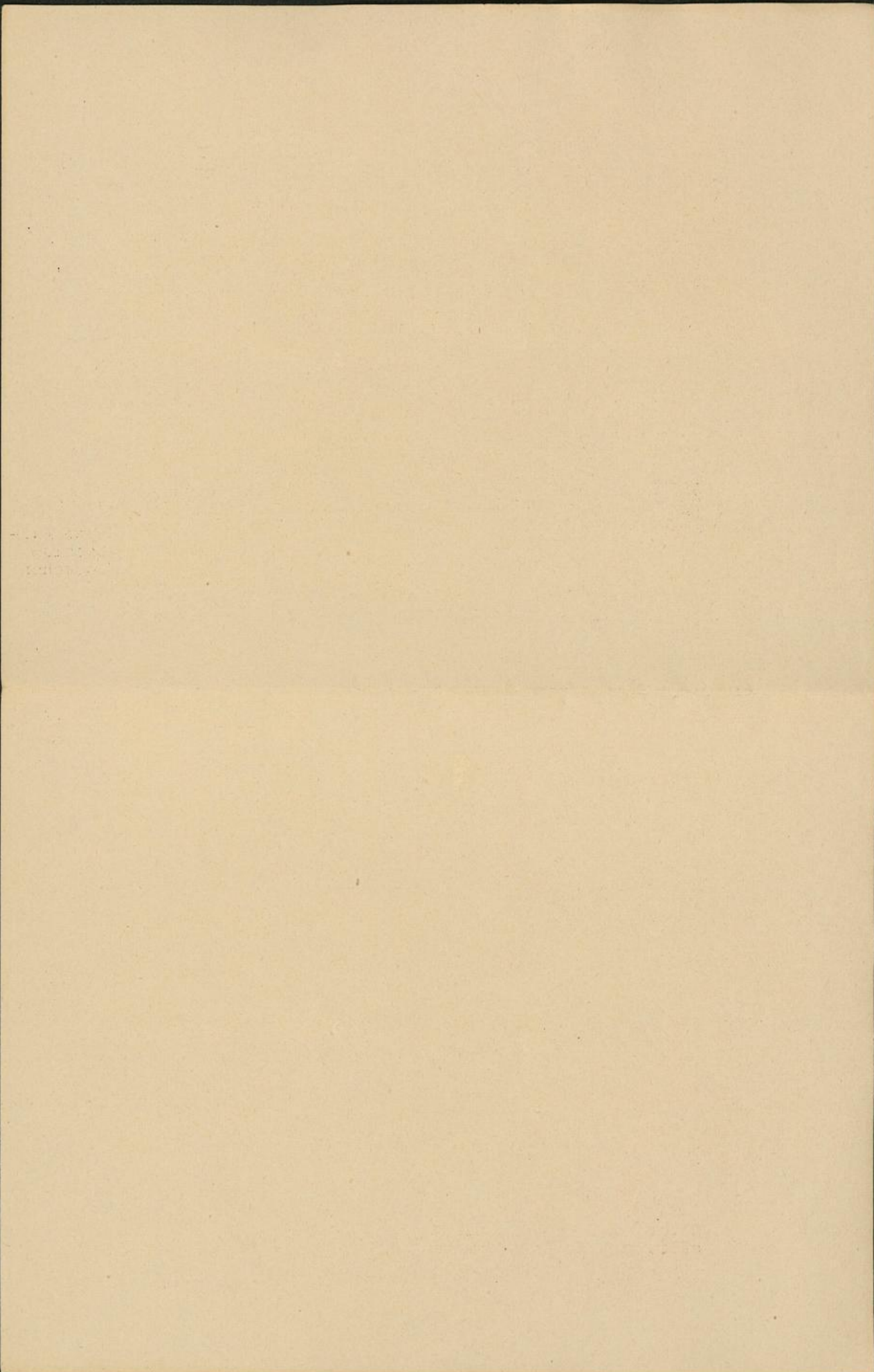
Zutaten: Die Fischreste von 2 Pfd, Salz, 3 Esslöffel Öl, 3 Essl. Essig, 1 Teelöffel fein gewiegte Zwiebel.

Zubereitung: Die von Haut und Gräten befreiten Fischstücke werden in kleine Blättchen zerlegt, mit den Salatgewürzen gut vermengt, und zum Durchziehen 3 - 4 Stunden kalt stellen. Will man den Salat recht fein zubereiten, dann verwendet man Majonäse.

#### 10. Fisch-Pickelsteiner.

Zutaten: 2 Pfd. Seefisch, 1 1/2 Pfd. Kartoffel, 2 Gelberüben, Zwiebeln, 1 - 2 1/2 Pfd. Sellerieknollen, Petersilie und Petersilienwurzel, 2 Stangen Lauch, 60 gr. Speck oder Fett, Salz, 1/2 Liter Wasser.

Zubereitung: Den entgräteten Fisch in Würfel, Wurzelwerk und die Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebeln fein schneiden, die Zutaten schichtweise abwechselnd mit Fisch einlegen, salzen, Flüssigkeit zugeben und gar kochen lassen.



11. Bücklingaspfannkuchen:

Zutaten: 1/2 Pfd. Mehl, 2 Eier, 1/2 Ltr. Milch, Salz, Fett zum Backen. Zur Fülle: 3 Bücklinge, Milch oder Rahm, 1 Ei, Salz. Zum Überbacken: 1/4 Ltr. Milch, 2 Esslöffel Semmelbrösel, Butterflöckchen.

Zubereitung: dünne Pfannkuchen herstellen. Bücklinge putzen, fein wiegen, Ei, Rahm oder Milch soviel zugeben, daß sich die Masse gut aufstreichen läßt. Die Pfannkuchen füllen, aufrollen, in gebutterter Auflaufform geben, anbacken lassen, kochende Milch zugeben, mit Butterflöckchen belegen. Mit Semmelbrösel bestreuen und backen bis die Milch eingezogen ist.

12. Heringskartoffel.

Zutaten: 2 Pfd. gekochte Kartoffel, 1-2 Salzheringe. Zur Soße: 20 gr Fett, Mehl, Zwiebeln, Salz, 1/2 Ltr. Milch. Zum Überbacken: 2 Esslöffel Semmelbrösel, Butterflöckchen.

Zubereitung: 2 Pfd. gekochte Kartoffel, 1-2 Salzheringe Heringe über Nacht wässern, häuten, entgräten, in Würfel schneiden oder fein wiegen, mit den Zwiebeln zusammen in Fett andünsten, Mehl zugeben, hellgelb rösten, mit Flüssigkeit auffüllen, 1/2 Stunde durchkochen lassen, abschmecken. Die gekochten Kartoffel schälen, in Scheiben schneiden, mit der Heringssoße mischen, abschmecken.

Nach Belieben kann man die Heringskartoffeln auch in eine gebutterte Auflaufform füllen, Semmelbrösel, Butterflöckchen darauf geben und in der Röhre überbacken. Statt der Einbremssoße kann man Bier und Rahm vergären, mit den gewiegten Heringsen mischen und drübergeben.

13. Heringskartoffel (andere Art).

Zutaten: 2 Pfd. gekochte Kartoffel, 40 - 60 gr. Fett, Salz, 1 bis 2 Salzheringe.

Zubereitung: in heißem Fett die in feine Scheiben geschnittene Kartoffel rösten und zum Schluß die gut gewässerten, geputzten und in kleine Stücke geschnittenen Heringe zugeben.

14. Heringsbratlinge (mit Kartoffel).

Zutaten: 4 Heringe, 6 mittelgroße Kartoffel, 2 Eier, 1 Zwiebel, 100 gr geräucherter Speck, geriebene Semmel zum panieren, Fett zum braten.

Zubereitung: Die gut gewässerten, gehäuteten, entgräteten Heringe mit Roggen oder Milch werden mit dem gekochten, geschälten Kartoffeln, dem Speck und den Zwiebeln durch den Fleischwolf getrieben, mit den Eiern zu einem Teig verknetet, aus welchem man Bratlinge formt. Diese werden in geriebener Semmel gewälzt und in heißem Fett goldbraun gebacken. Die Bratlinge werden mit Kartoffeln und Gemüse zu Tisch gegeben. (Lauch, Gelberüben, grüne Bohnen oder Sauerkraut).

15. Heringsklopse.

Zutaten: 3/4 Pfd. Hackfleisch, 2 Heringe, 1 Semmel, Zwiebeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer. Zubereitung: Das Hackfleisch wird mit den gut gewässerten, enthäuteten, entgräteten, feingewiegten Heringen, der eingewickelten, ausgedrückten Semmel, der klein geschnittenen Zwiebel und dem Ei zu einem Teig gerührt. Aus der Masse formt man Klopse, die man 1/2 Stunde in kochender Kapernsoße ziehen läßt. Dazu werden Kartoffel gereicht.

Zutaten zur Kapernsoße: 4 Esslöffel Butter, 4 Esslöffel Mehl, 3/4 Ltr. Wasser, 1 Glasröhren Kapern, Salz.

16. Heringsalat:

Zutaten: 1 - 1 1/2 Pfd. gekochte Kartoffel, 2 Salzheringe, etwas Milch zum Marinieren der Heringe, 1 kleine gekochte, rote Rübe, 1 geriebene Zwiebel, 1 - 2 Salzgurken, 1 Pfeffergurke, 2 Äpfel, Salz, 4 - 6 Esslöffel Öl, 4 - 5 Esslöffel Essig, 1 Teelöffel Senf.



Zubereitung: Die Salzheringe waschen, putzen, häuten, entgräten, über Nacht in Milch einlegen, dann mit den übrigen Zutaten in kleine Würfel schneiden, trocken mischen, mit Salz Salatöl oder Majonäse mischen, abschmecken, einige Stunden durchziehen lassen, anrichten, mit Ei und Gurkenscheiben verzieren.

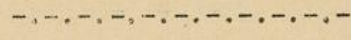
17. Schellfisch in Gelee:

Zutaten: 1 1/2 Pfd. Schellfisch, Salz, Essig, Gelberüben.

Zubereitung: Der gut gereinigte Schellfisch wird in Portionen geteilt und gedämpft. Die erkalteten Fischstücke legt man in eine Schüssel und verziert sie mit Gurke und Gelberübenscheiben. Die abgekühlte Fischsülze gibt man sorgfältig darüber und läßt sie über Nacht erstarren. Zu diesem Gericht gibt man Bratkartoffel und rote Rüben.

Zutaten zum Gelee: 1 Liter Fischbrühe, 12 Blatt Gelatine weiß, Suppengrün, Salz, Essig, 1 Gurke.

Zubereitung des Gelees: Suppengrün und Gewürz wird mit 1 Liter Fischbrühe 1/4 Stde. gekocht, Essig hinzugegossen, die Gelatine darin aufgelöst, durch ein Tuch filtriert und über den Fisch gegeben.



Fisch in Senftunke.

18

Den geputzten und gewaschenen Fisch teilt man in Portionen beträufelt mit Zitronen- und Essigessenz salzt ihn.

Zubereitung. In einen breiten Tiegel, macht man aus Fett und Mehl eine hellbraune Schwitze, giesst mit Fischsud oder Wasser auf und schmeckt mit Salz und Senf ab. Nach dem Aufkochen gibt man die Fischstücke in die Tunke und lässt sie gar ziehen.

19. Schellfisch in Gelee

Zutaten: 1 1/2 Pfd. Schellfisch, Salz, Essig, Gelberüben.

Zubereitung: Der gut gereinigte Schellfisch wird in Portionen geteilt und gedämpft. Die erkalteten Fischstücke legt man in eine Schüssel und verziert sie mit Gurke und Gelberübenscheiben. Die abgekühlte Fischsülze gibt man sorgfältig darüber und läßt sie über Nacht erstarren. Zu diesem Gericht gibt man Bratkartoffel und rote Rüben.

Zutaten zum Gelee: 1 Liter Fischbrühe, 12 Blatt Gelatine weiß, Suppengrün, Salz, Essig, 1 Gurke.

Zubereitung des Gelees: Suppengrün und Gewürz wird mit 1 Liter Fischbrühe 1/4 Stde. gekocht, Essig hinzugegossen, die Gelatine darin aufgelöst, durch ein Tuch filtriert und über den Fisch gegeben.



Fisch in Senftunke

19

Den geputzten und gewaschenen Fisch teilt man in Portionen beträufelt mit Zitronen- und Essigessenz salzt ihn.

Zubereitung. In einen breiten Tiegel, macht man aus Fett und Mehl eine hellbraune Schwitze, giesst mit Fischsud oder Wasser auf und schmeckt mit Salz und Senf ab. Nach dem Aufkochen gibt man die Fischstücke in die Tunke und lässt sie gar ziehen.



P

Schwitzgerst.

Auf 1 ~~St~~ Mehl 3-4 ~~St~~ Früchte.

Birnen, Zwetschgen, Nüsse, Sultaninen,  
Feigen, 30 gr. Zitronat, 30 gr. Orangat,  
wenig Nelken (Fenchel od. Anis nach Belieben)  
1/4 ~~St~~ Zucker, 1/2 Glas Kirchwasser,  
25 gr Zimt 20-25 gr. Hefe.

Birnen 1/2 Hb. gekocht u. über die ausge-  
steinten Zwetschgen geschüttet u. zugedeckt  
über Nacht stehen lassen. Am Abend zuvor  
macht man den Porreig -- Mit der  
Schwitzgerste u. etwas Salz macht man  
einen ziemlich festen Teig, gibt, wenn  
derselbe genügend gearbeitet ist, die mit  
Mehl vermengten Früchte darunter, dann  
läßt man den Teig gehen. Wenn das geseh  
ist, formt man Häubchen davon u. backt  
sie in gut heißem Ofen.





# Pudding mit Früchten!

Jedes Jahr bringt eine Fülle von frischem Obst und Beerenfrüchten. So gern sich alt und jung nach Herzenslust daran sattessen möchte - die knappe Haushaltskasse läßt es nur selten zu. Da gibt es nun ein prächtiges Mittel: Eine der vielen reizvollen Zusammenstellungen von Dr. Oetker-Puddingen mit Früchten.

Der köstliche Geschmack des Puddings ergänzt sich mit dem der Früchte zu den appetitlichsten Nachspeisen, die selbst ein weniger gutes Mittagessen vollwertig machen. - Zu jeder Frucht der passende Pudding! Natürlich kann jede Hausfrau nach Geschmack andere ebenso begehrenswerte Zusammenstellungen treffen.



Bild 1

### 1. Frühlingsstag:

Frische Erdbeeren werden in ein Stielglas gegeben, mit etwas Vanillinzucker bestreut und darauf folgende Creme gegeben:

Man kocht einen Makronen-Pudding nach Vorschrift, gibt jedoch in die Anrührmasse ein Eigelb und unterzieht dem fertigen Pudding den Schnee vom Eiweiß. Man läßt die Creme noch einmal aufwallen und gießt sie warm über die Beeren. Obenauf verziert man mit kleinen Makrönchen und Erdbeeren.



Bild 2

2. Sehr ergiebig und wohlschmeckend ist dies: Man gibt **frische Erdbeeren** in ein Glas und füllt darauf eine Götterspeise, die man, wenn sie soeben steif zu werden be-

ginnt, mit dem Schneebesen zu Schaum und dann mit einer völlig erkalteten Soße vermischt hat.



Bild 4

3. Wie Perlen wirken **weiße Beeren**, wenn man sie (von befreit) unter eine eben steif werhannisbeer-Götterspeise mengt und glas anrichtet. Etwas Götterspeise zurück, schlägt sie zu Schaum und füllt

geschlagenen Vanille-

Johannisden Stielen dende Joim Weinbehält man sie darauf.

### 4. Johannistraum.

**Rote Johannisbeeren** werden von den Stielen befreit, unter einen Vanille-Pudding gezogen, in Puddinggläsern angerichtet und mit gehackter Johannisbeer-Götterspeise, die vom Tage vorher übrig geblieben ist, verziert.



Bild 3



Bild 5

5. Etwas besonders Hübsches: Auf den Boden des Glases wird eine Schicht Himbeer-Pudding gegossen, darauf einige **Himbeeren**, dann Kekse oder Plätzchenreste darauf gegeben, darüber nochmals Himbeeren und wieder Himbeer-Pudding. Man verziert die Gläser mit Himbeeren und länglichen Keksen. Wenn es im Spätsommer Brombeeren gibt, nimmt man diese und statt Himbeer-Pudding Streuselpudding.



Bild 6

7. Süßes Geheimnis. Kleine Backförmchen, flache Schüsselchen oder dergleichen werden mit Oel ausgepinselt und  $\frac{1}{3}$  voll mit aufgelöster erkalteter „Ananas-Götterspeise ohne Zucker“ gefüllt. Sobald die Götterspeise fest ist, legt man eine beliebige Figur aus gedämpften sauren Kirschen darauf, füllt darüber gerade festwerdende Götterspeise und läßt sie erstarren. Dann löst man das Gelee vorsichtig mit dem Finger von dem Rande der Förmchen, stürzt es auf Glasteller und verziert ringsherum mit Kirschen oder etwas Schlagsahne.

6. Sehr apart wirkt es, wenn man z. B. die Schälchen halbvoll mit gedämpften Kirschen füllt, darauf einen nach Vorschrift gekochten Mandella-Pudding gibt und mit Kirschen verziert.



Bild 7



Bild 8

8. Einfacher ist es, in ein Puddingglas reife Stachelbeeren zu geben, darauf eben festwerdende Waldmeister-Götterspeise zu gießen und mit Berliner Luft zu verzieren. (Etwa  $\frac{1}{4}$  der Götterspeise wird mit dem Schneebesen zu Schaum geschlagen und in den Spritzbeutel gefüllt.)

8a. Dick eingekochtes Rhabarberkompott wird mit etwas Vanillinzucker gewürzt unter einen Erdbeer-Pudding gezogen, in Puddinggläser gefüllt und mit Makronen verziert.

9. Eine nette Abwechslung bildet das Anrichten auf Glastellern. Man setzt in die Mitte des Tellers ein mit kaltem Wasser abgspültes Ausstech-Förmchen, welches auf dem Teller flach aufliegt, gießt dann außen um das Förmchen herum einen Kranz von Vanille-Pudding und läßt erkalten. Das Förmchen läßt sich leicht abheben, und man kann in die Öffnung bergartig frische Blaubeeren (Heidel- oder Bickbeeren) füllen, die man vorher etwas eingezuckert hat.

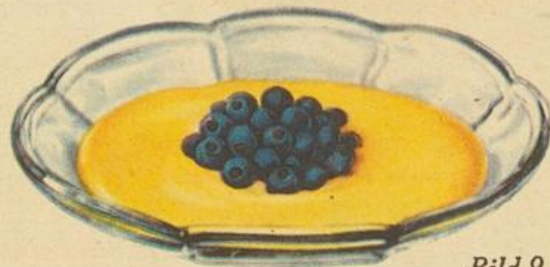


Bild 9



Bild 11

10. *Falsche Spiegeleier.*  
Eine besondere Überraschung für den Mittagstisch!  
Man gibt auf jeden Glasteller etwas Mandelpudding  
und setzt in die Mitte eine gedünstete Aprikosenhälfte.

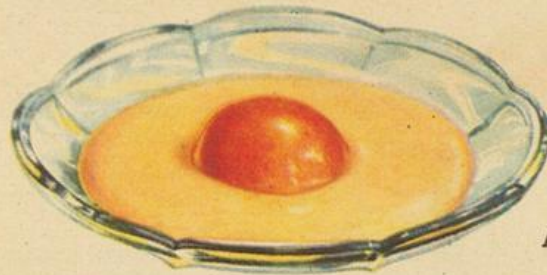


Bild 10

12. *Herrenspeise.*  
Von Herren wird besonders gern Arrakpudding mit  
Preiselbeeren gegessen. Man füllt den Pudding in mit  
kaltem Wasser ausgespülte Tassenköpfe, stürzt nach  
dem Erkalten auf Glasteller und gibt ringsherum  
dickeingekochtes Preiselbeerkompott.

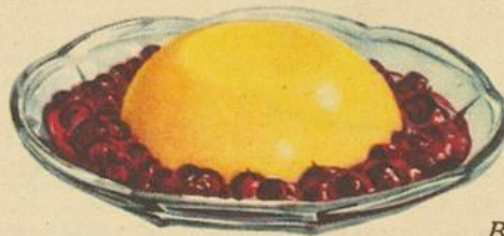


Bild 12

Für den Festtisch eignen sich be-  
sonders Eis- oder Sektgläser zum An-  
richten von Nachspeisen.

#### 11. *Verlobungsbecher:*

Auf den Grund des Glases gibt man  
einen ganzen recht reifen Pfirsich,  
darüber Pfirsich-Götterspeise, und  
obenauf als Abschluß zu Schaum  
geschlagene Götterspeise.



Bild 13

#### 14. *Erfrischende Apfelspeise.*

Man kocht nach Vorschrift einen Fruttina-  
Pudding — Zitrone-Geschmack und unter-  
mengt 4—5 Eßlöffel restliches, recht steif  
gekochtes Apfelmus. Das Ganze wird mit  
dem Schneebesen kalt geschlagen, in kleine  
Glasschälchen oder Puddinggläser gefüllt  
und obenauf etwas Apfelsinen-Soße ge-  
gossen, hergestellt aus Dr. Oetker's Soßen-  
pulver Apfelsine-Geschmack.



Bild 14

#### 13. *Herbstzauber.*

1 Päckchen aufgelöste Pfirsich-Götterspeise  
läßt man vollkommen erstarren und hackt  
sie mit dem Messer zu kleinen Kristallen.  
Dann mischt man die gut gewaschenen und  
von den Stielen befreiten **Weinbeeren**  
darunter und gibt das Ganze bergartig  
auf kleine Glasteller.



15. Als Ab-  
empfehl es  
Kirsch - Göt-  
aufzulösen  
und sie so  
bald sie so  
werden be  
geraspel  
zu ver

wechslung  
sich, eine  
terspeise  
und sie, so-  
eben fest zu  
ginnt, mit  
ten Äpfeln  
mischen.

Man füllt die Masse in Weingläser halbvoll und gibt obenauf etwas Götterspeischaum, den man von etwa  $\frac{1}{4}$  zurückbehaltener Götterspeise herstellt.

10. Schokoladenspeisepulver mit gehackten Mandeln oder Gala-Puddingpulver eignen sich gut zur Herstellung einer Schokoladenspeise, die man mit einigen geriebenen Wal- od. Haselnüssen vermengt hat, in kleine Gläschchen füllt und oben mit Nüssen verziert.

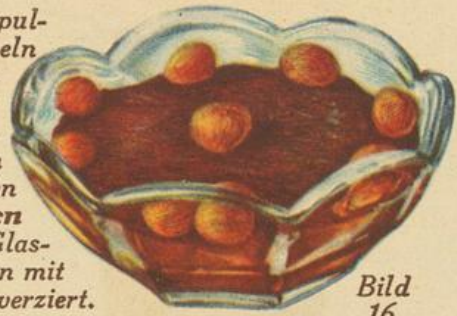


Bild 16

17. Zitronencreme mit Früchten. Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Zitronen-Puddingpulver, 1 Ei, 75—100g Zucker, 1 Zitrone,  $\frac{1}{2}$ —1 Pfund Obstmischung, bestehend aus Johannisbeeren, Stachelbeeren und Kirschen, oder Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

Zubereitung: Von  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver und Eigelb an. Das übrige Wasser bringt man mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone zum Kochen, quirlt die Anrührmasse hinein, läßt einige Male aufwallen, nimmt vom Feuer, gibt den ausgepreßten Saft einer Zitrone hinzu und untermengt mit dem Schneebesen den steifgeschlagenen Eierschnee. Man läßt die Creme noch einmal soeben aufkochen und rührt sie während des Abkühlens häufiger um. Das Obst kann man nach Wunsch in kleine Stückchen schneiden, etwas einzuckern, in Gläser füllen und dann mit der erkalteten Zitronencreme übergießen, so daß die Früchte nicht ganz bedeckt sind. Das schöne Aussehen der gefüllten Weingläser kann man noch erhöhen, indem man die Creme mit einigen Tupfen Schlag-  
sahne verziert.



Bild 17

Man kann natürlich Puddinge mit Früchten auch als ganze Platten hübsch anrichten.



Rote Grütze  
aus der Reisrandform gestürzt und mit gedämpften od. eingemachten halbierten Birnen belegt.

Abbildungen  $\frac{1}{4}$  natürlicher Größe.

Rum-Pudding  
Am Rande mit gedämpften Blaupflaumen (Zwetschen) verziert.



Bei Früchten, die man mit Vanillinzucker würzt, rechnet man etwa auf 1 Pfund Frucht 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.





Biskuit Suppe.

Zu einer Suppe für 4 Personen nimmt man 105g frische Butter und rührt diese recht schaumig ab. Während dieser Zeit legt man 4 Eier ins warme Wasser von welchen eins ums andere in die Butter gerührt wird, dann wird ein wenig Muskatnuss daran getan u. 4 Löffel Mehl, nebst Salz, daran gerührt. Nach diesem wird eine Blechform mit Butter ausgestrichen mit Semmelbrösel bestreut, die Masse eingefüllt und in einer sehr heißen Röhre in ausgeheiztem Ofen langsam backen. Abdann wird es in beliebige Stücke geschnitten u. in Fleischbrühe aufgekocht.

---

Verlorene Eiersuppe

Man läßt Butter oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, rührt 2 Löffel Mehl darcin, rührt 2 Eier in ein wenig kaltem Wasser ab, schüttet dies in das Buttermehl, gießt Wasser auf, läßt es dann einen Wall aufk. u. richtet es dann über Semmelschnitten an.

---

- Suppen
- Wildbret
- Fische
- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Trüfe
- Speisen
- Bäckwerk
- Sonstige Recepte

### Schokoladensuppe

In 3l Milch werden  $\frac{3}{4}$  lb Schokolade, 1 Stück Zucker  
u. 1 Stange Zimmt getan, tüchtig kochen lassen  
dann 4 Löffel Stärkemehl anrühren u. mit der  
Schokolade aufkochen lassen. Ist sie fertig wird sie  
über Weichselnitten angerichtet.

### Weichklöpfchen Suppe

70 g Butter oder Schmalz werden schaumig gerührt  
dann 3 Eier daran geschlagen u. etwa 140g geriebenes  
Weißbrot, etwas Salz u. feingewiegte Petersilie dazu  
getan. Alles wird gut vermischt, den Teig 1 Std. stehen  
lassen. Man formt kleine Klöpfchen, legt sie in  
kochende Fleischbrühe u. läßt sie eine  $\frac{1}{4}$  Stunde  
kochen. Sollte der Teig zu fest sein oder zu dünn  
kann mit einem Ei nachgeholfen werden.

### Kartoffelklöpfchen - Suppe

1 Löffelgroß Butter verrührt man schaumig und  
verrührt sie mit 2 Eidottern, 3-4 Löffeln gerieb. Weißbrot  
u. ebensoviel geriebene gekochte Kartoffeln darunter,

etwas Salz u. Muskat u. den Schnee von 2 Eiern. Ist alles gemischt, formt man Klöpfchen u. kocht sie 10 Minuten in der Fleischbrühe auf.

Schweineklöp - Suppe.

65 gr. Butter, 2 ganze Eier, 180 g Speis, 5 Min. kochen lassen, dann 5 Min. in kaltes Wasser legen, in der kochenden Fleischbrühe fertig kochen.

Französische Suppe

Man nimmt gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie Lauch, Weißkraut, Karviol, Wirsing u. dämpft es wenn es gewiegt ist in Fett, gibt noch zerhackt. Neue Kartoffeln darunter u. gießt alles mit Fleischbrühe auf.

Pfannkuchen Suppe

1 Ei wird mit 60 g Mehl, etwas Milch u. Salz schön dünn angerührt, dünne, helle Pfannkuchen werden gebacken, geschnitten u. mit Fleischbrühe übergossen.

- Wildbret
- Fische
- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Püfse
- Speisen
- Backwerk
- Sonstige Recepte

## Fleischbrühe.

Ein Stück Rindfleisch wird rein gewaschen, einem Stück Herz u. Leber, einige Rindsknochen u. dem erforderlichen Salz in einem Topf mit Wasser aufs Feuer gesetzt. Alsdann wird ein Stück rein gewaschene Sellerie, Petersilie, Para u. eine gelbe Rübe hinzugegeben u. das Fleisch bei mäßiger Feuer langsam weichgekocht. Ein nicht allzu großes Stück Fleisch muß mindestens 2 1/2 Std. kochen. Will man gute Fleischbrühe so setze man das Fleisch in kaltem Wasser zu, will man aber saftiges gutes Fleisch, so gebe letzteres in kochendes Wasser, daß sich sogleich alle Poren schließen u. u. so der Saft im Fleisch bleibt. Vor dem Gebrauch scheidt man die Fleischbrühe durch ein Sieb, ist dieselbige sehr fett so schöpft man das nötige Fett ab. Gute Fleischbrühe soll heiß sein.

Milch

g

## Goldwürfelsuppe.

2 1/2 Milchbrote schneidet man in dünne  
Scheiben, taucht sie in Omlottenreich u. bäckt sie  
in schwimmenden Schmalz goldgelb. Nach dem Erkal-  
ten schneidet man gleichmäßige Würfel daraus  
gibt dieselben in die Löffelschüssel u. übergießt  
die Würfel vor dem Anrichten mit kochen der  
Fleischbrühe. In all diesen Suppen ist weich ge-  
kochter Spargel oder Blumenkohl sehr gut.

## Butterklöpfchen - Suppe

100g Butter werden schaumig gerührt, 3 Eier ein nach  
dem anderen daran gerührt, 1 Eßl. in kochende Fleischbrühe  
getaucht u. aus dem Teig kleine Klöpfchen gestochen, in  
die kochende Fleischbrühe gelegt u. darinnen 15 Min.  
kochen lassen. Sehr zu empfehlen ist, es erst probieren  
ob der Teig nicht zu weich ist, oder zu fest, in welchen  
beiden Fällen man helfen kann, man gibt entweder  
noch 1 Ei dazu oder etwas Mehl. Die Klöpfchen sollen  
locker nie fest sein.

Wildbret

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Püfse

Speisen

Bäck-  
werk

Sonstige  
Recepte

### Nudelsuppe.

Von 4 Eier u.  $1\frac{1}{2}$  l Mehl wird ein fester Teig gemacht, fein geknetet u. in 4 Teile geschnitten, von denen jeder einzeln zu einer kl. Kugel gedreht wird. Hierzu nimmt man einen u. rollt ihn zu einem dünnen Fleck aus, welcher ein wenig getrocknet wird, der Teig muß immer zugedeckt werden, daß er nicht spröde wird. Sind alle Flecken ausgerollt u. getrocknet so rollt man sie zusammen u. schneidet mit einem Messer sehr feine Nudeln daraus, streut sie noch ein wenig auf dem Nudelbrett aus zum Trocknen u. gibt sie dann unter öfterem umrühren in die Fleischbrühe wo sie 15-20 Minuten kochen dürfen Nach Belieben kann man etwas Muskatnuss darauf reiben.

### Leberspätzlesuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  lb Leber, 1 kl. Zwiebel, 8 Tpföffel Leinölbrösel, 50 g Butter, 1 Ei, Salz u.  $1\frac{1}{2}$  l Fleischbrühe.  
Zubereitung: die Leber wird gewaschen, gehäutet, geschabt, 2 mal durch die Maschine gegeben und ganz fein gewiegt. Die feingeschnittene Zwiebel und

Petersilie wird dazugegeben und gesalzen, die Butter wird schaumig gerührt, dann 1 Ei in die Semmelbrösel hinzugegeben, durch einen Spätzlesseiler gibt man die Masse in die kochende Fleischbrühe in. läßt sie 5-10 Minuten kochen.

Hirnsuppe.

In einem Stück zerlassener Butter wird das Hirn mit feingewiegter Zwiebel gedämpft, 2-3 Eßlöffel Mehl eingestäubt in. aufgefüllt mit Suppenbrühe.

Brotgerstensuppe:

Geriebene Semmelbrösel röstet man mit etwas Butter schön gelb und läßt sie im Tigel etwas erhalten, dann schlägt man unter bei ständigem Rühren 2-3 Eier daran, gießt siedende Fleischbrühe darüber, rührt es bis es kocht, gibt es gleich zu Tisch.

Risi - Bisi.

Weich gekochte grüne Erbsen mit körnig aufgewelltem Reis mischen in. in kräftiger Fleischbrühe als Suppe auftragen.

- Wildbret
- Fische
- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Püße Speisen
- Bäckwerk
- Sonstige Recepte

### Suppengrüne für den Winter.

1½ Petersilie, ½ & Selleriegrün, 1½ gelbe Rüben,  
1½ Lauch, alles fein wiegen, mit 1½ Salzmenge  
in zugebundenen Steintöpfen aufheben. 1-2  
Kaffeeclöffel an die Suppe.

### Butternaggen.

½ & Butter wird mit 2 Eiern u. 2 Löffel Mehl  
schaumig gerührt, etwas Muskatnuss u. Salz d. an,  
gegeben u. in die kochende Fleischbrühe kleine  
Knöpfchen mit einem Löffelchen eingelegt.

### Tomatensuppe.

Man macht ein helles nicht dickes Einbreun  
2 Löffel Fett gießt es an u. rührt sehr fein,  
daß keine Knöllchen entstehen. Die Tomaten  
schneidet man in einem Tigel u. gießt das  
feingerührte Einbreun darüber, würzt gut, läßt  
alles gut ankochen.

iben,  
unger

hil  
man  
me

in  
in,  
en  
as  
äpft

Wildbret

Fische

Gemübe

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Püfse  
Speisen

Back-  
Werk

Sonstige  
Recepte



*[Faint, illegible handwriting on lined paper]*

- Wildbret
- Fische
- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Püfse  
Speisen
- Back-  
Werk
- Sonstige  
Recepte



Wildbret

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Pilse  
Speisen

Bach-  
Werk

Sonstige  
Recepte





Gansjung in Blut.

Dazu nimmt man Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz, Leber, dies alles wird mit 1/2 l Wasser u. einigen Löffeln Essig, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebel, einer gelben Rübe, ein Petersilienwurzel, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Salz u. Pfeffer zum Feuer gesetzt u. weichgekocht. Dann bereitet man ein dunkles Einbreun, gießt etwas von der Brühe auf, kocht das G'ung noch einmal, zuletzt rührt man das Blut daran. Die Leber wird in Stücke geschnitten u. 1/4 Std. vor dem Anrichten in der Sauce weich gekocht.

- Wildbret
- Fische
- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Flüssige Speisen
- Bäckwerk
- Sonstige Recepte

*Faint handwritten text at the top of the page, possibly a title or header.*

*Faint handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is illegible due to fading and ghosting.*

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Milchspeisen

Bäckwerk

Sonstige  
Recepte





Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Milchspeisen

Backwerk

Sonstige  
Recepte





Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Hilfs-  
Speisen

Bach-  
werk

Sonstige  
Recepte





*Fische**Gemüse**Braten**Saucen**Zuspeisen**Salate**Compote**Lüfse  
Speisen**Back-  
Werk**Sonstige  
Recepte*



*Fische**Gemüse**Braten**Saucen**Zuspeisen**Salate**Compote**Lüße  
Speisen**Bach-  
Werk**Sonstige  
Recepte*



Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Suppe  
Speisen

Back-  
werk

Sonstige  
Recepte



be  
2  
cin  
1/2  
m  
ges  
ges  
anf  
wir  
den  
in  
br  
wa  
n.  
ga  
ste  
den  
ser  
m

## Karpfen polnisch.

Um Karpfen polnisch herzustellen, benötigt man bei 3 Pfund Karpfen, 2 Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Selleriekopf, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Pfefferkörner, 1 Zitrone,  $\frac{1}{2}$  l Braumbier,  $\frac{1}{2}$  l Wasser, 1 Streifen Honighuchen, 80 g Butter und etwas Essig. Der Karpfen wird wie üblich geschlachtet, geschuppt, gespalten und in Stücke geschnitten. Das Blut wird beim Schlachten in Essig aufgefangen und aufbewahrt. Das ganze Suppengrün wird in Scheiben geschnitten u. mit dem Gewürz dem Zitronensaft u. einer Zitronenscheibe eine  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gekocht. In die heiße Soße bringt man den gut gewaschenen Fisch, etwas Salz, die Butter, das Blut, einen Schlupf Essig u. den geriebenen Honighuchen, wartet, bis das Ganze wieder kocht und läßt an heißer Herd- stelle noch 20 Minuten ziehen. Man nimmt den Fisch aus der Soße durch ein Sieb und serviert den Fisch in der Trinke. Dazu reibt man Salz kartoffeln

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Milchspeisen

Backwerk

Sonstige Recepte



Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Milchspeisen

Backwerk

Sonstige  
Recepte





Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Back-  
werk

Sonstige  
Recepte





Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Bach-  
werk

Sonstige  
Recepte



Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Suppe  
Speisen

Bach-  
werk

Sonstige  
Recepte





Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Suppe  
Speisen

Back-  
werk

Sonstige  
Recepte





*Die eingeweichte Polenta*  
 1/2 P. Polenta 1/2 P. Butter 1/2 P. Milch  
 1/2 P. Polenta 1/2 P. Butter 1/2 P. Milch  
 1/2 P. Polenta 1/2 P. Butter 1/2 P. Milch

- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Süße Speisen
- Backwerk
- Sonstige Recepte



Gut eingemachte Bohnen.

10  $\text{lb}$  Bohnen,  $\frac{3}{4}$   $\text{lb}$  Salz,  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Zucker. Man läßt die Bohnen einen Wall aufsteigen und gut abtropfen auf weißem Tuch.

Gemüse

Braten

Saucen

Zubereiten

Salate

Compote

Lüpf-  
SpeisenBack-  
WerkSonstige  
Recepte

*Faint handwritten text, possibly a title or header.*

*Faint handwritten text, possibly a list or notes.*

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Lüfse  
Speisen

Back-  
Werk

Sonstige  
Recepte





Braten  
Saucen  
Zuspeisen  
Salate  
Compote  
Püfse  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Back-  
Werk

Sonstige  
Recepte





Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Back-  
Werk

Sonstige  
Recepte





Braten  
Saucen  
Zuspeisen  
Salate  
Compote  
Hilfspeisen  
Backwerk  
Sonstige  
Recepte



Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Milchspeisen

Backwerk

Sonstige  
Recepte





Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Lipfe  
Speisen

Bach-  
Werk

Sonstige  
Recepte



Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Lüfse  
Speisen

Bach-  
Werk

Sonstige  
Recepte



Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Bach-  
werk

Sonstige  
Recepte





Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Hilfspeisen

Backwerk

Sonstige  
Recepte



Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Lüfse  
Speisen

Back-  
Werk

Sonstige  
Recepte



Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Lüße  
Speisen

Bach-  
Werk

Sonstige  
Recepte



Saucen

Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Bach-  
werk

Sonstige  
Recepte



Zuspeisen

Salate

Compote

Hilfs-  
Speisen

Bach-  
werk

Sonstige  
Recepte



Zuspeisen

Salate

Compo

Lüfse  
Speisen

Bach-  
Werk

Sonstige  
Recepte



Zuspeisen

Salate

Compote

Lüfse  
Speisen

Bach-  
Werk

Sonstige  
Recepte



Zuspeisen

Salate

Compote

Süße  
Speisen

Back-  
Werk

Sonstige  
Recepte





Zuspeisen  
Salate  
Compote  
Lüfse  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



1) 1/2 Liter Milch  
 2) 1/2 Liter Wasser  
 3) 1/2 Liter Milch  
 4) 1/2 Liter Wasser  
 5) 1/2 Liter Milch  
 6) 1/2 Liter Wasser  
 7) 1/2 Liter Milch  
 8) 1/2 Liter Wasser  
 9) 1/2 Liter Milch  
 10) 1/2 Liter Wasser  
 11) 1/2 Liter Milch  
 12) 1/2 Liter Wasser  
 13) 1/2 Liter Milch  
 14) 1/2 Liter Wasser  
 15) 1/2 Liter Milch  
 16) 1/2 Liter Wasser  
 17) 1/2 Liter Milch  
 18) 1/2 Liter Wasser  
 19) 1/2 Liter Milch  
 20) 1/2 Liter Wasser  
 21) 1/2 Liter Milch  
 22) 1/2 Liter Wasser  
 23) 1/2 Liter Milch  
 24) 1/2 Liter Wasser  
 25) 1/2 Liter Milch  
 26) 1/2 Liter Wasser  
 27) 1/2 Liter Milch  
 28) 1/2 Liter Wasser  
 29) 1/2 Liter Milch  
 30) 1/2 Liter Wasser  
 31) 1/2 Liter Milch  
 32) 1/2 Liter Wasser  
 33) 1/2 Liter Milch  
 34) 1/2 Liter Wasser  
 35) 1/2 Liter Milch  
 36) 1/2 Liter Wasser  
 37) 1/2 Liter Milch  
 38) 1/2 Liter Wasser  
 39) 1/2 Liter Milch  
 40) 1/2 Liter Wasser  
 41) 1/2 Liter Milch  
 42) 1/2 Liter Wasser  
 43) 1/2 Liter Milch  
 44) 1/2 Liter Wasser  
 45) 1/2 Liter Milch  
 46) 1/2 Liter Wasser  
 47) 1/2 Liter Milch  
 48) 1/2 Liter Wasser  
 49) 1/2 Liter Milch  
 50) 1/2 Liter Wasser  
 51) 1/2 Liter Milch  
 52) 1/2 Liter Wasser  
 53) 1/2 Liter Milch  
 54) 1/2 Liter Wasser  
 55) 1/2 Liter Milch  
 56) 1/2 Liter Wasser  
 57) 1/2 Liter Milch  
 58) 1/2 Liter Wasser  
 59) 1/2 Liter Milch  
 60) 1/2 Liter Wasser  
 61) 1/2 Liter Milch  
 62) 1/2 Liter Wasser  
 63) 1/2 Liter Milch  
 64) 1/2 Liter Wasser  
 65) 1/2 Liter Milch  
 66) 1/2 Liter Wasser  
 67) 1/2 Liter Milch  
 68) 1/2 Liter Wasser  
 69) 1/2 Liter Milch  
 70) 1/2 Liter Wasser  
 71) 1/2 Liter Milch  
 72) 1/2 Liter Wasser  
 73) 1/2 Liter Milch  
 74) 1/2 Liter Wasser  
 75) 1/2 Liter Milch  
 76) 1/2 Liter Wasser  
 77) 1/2 Liter Milch  
 78) 1/2 Liter Wasser  
 79) 1/2 Liter Milch  
 80) 1/2 Liter Wasser  
 81) 1/2 Liter Milch  
 82) 1/2 Liter Wasser  
 83) 1/2 Liter Milch  
 84) 1/2 Liter Wasser  
 85) 1/2 Liter Milch  
 86) 1/2 Liter Wasser  
 87) 1/2 Liter Milch  
 88) 1/2 Liter Wasser  
 89) 1/2 Liter Milch  
 90) 1/2 Liter Wasser  
 91) 1/2 Liter Milch  
 92) 1/2 Liter Wasser  
 93) 1/2 Liter Milch  
 94) 1/2 Liter Wasser  
 95) 1/2 Liter Milch  
 96) 1/2 Liter Wasser  
 97) 1/2 Liter Milch  
 98) 1/2 Liter Wasser  
 99) 1/2 Liter Milch  
 100) 1/2 Liter Wasser

- Zuspeisen
- Salate
- Compote
- Süße Speisen
- Backwerk
- Sonstige Recepte

Tom  
Salz  
dan  
Tom  
hoch  
har  
aus:  
Ma  
ino  
Min

### Makkaronischichtauflauf.

Zutaten: 250g Makkaroni, 10g Butter, etwas Salz, 250g Tomaten, 125g gekochter Schinken. Die Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgeschreckt und in Butter geschwenkt, dann eine Schicht davon in eine Auflaufform gegeben, darüber Tomaten, in Scheiben geschnitten, und darüber gehackter, gekochter Schinken, so abwechselnd, zuletzt eine Schicht Makkaroni. Über das ganze gibt man eine Flüssigkeit, gerührt aus: 1/4 l Milch, 2 ganzen Eiern, etwas Salz u. etwas Pfeffer. Man streut geriebenen Käse darüber, etwas Semmelmehl und einige Butterflocken. Die Backzeit beträgt 30-40 Minuten bei 250 Grad Hitze.





Salate  
Compoten  
Püfse  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Salate  
Compote  
Milch  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Salate  
Compote  
Süße  
Speisen  
Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Salate  
Compote  
Milch  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Milch

Von Butter

1 Liter Milch  
1/2 Liter Rahm  
1/2 Liter Sahne  
1/2 Liter Kase  
1/2 Liter Butter  
1/2 Liter Milch  
1/2 Liter Rahm  
1/2 Liter Sahne  
1/2 Liter Kase  
1/2 Liter Butter

Mayonnaise

1 Ei  
1/2 Liter Milch  
1/2 Liter Rahm  
1/2 Liter Sahne  
1/2 Liter Kase  
1/2 Liter Butter

Kremer

- Salate
- Compote
- Puffe
- Speisen
- Bach-
- Werk
- Sonstige
- Recepte

e  
sp  
le  
qu  
m  
ha

h  
b

180



## Malienischer Salat.

Von Braten jeglicher Art, auch Geflügel, etwas Schinken, Rohwurst, Zunge, 1 frischer Apfel, Kapern, Sardellen, 1 Hering, etwas Sel. terie, 2-3 Kartoffeln, wenig rote Rüben, 1 Essig- gurke. Alles in kleine Würfel geschnitten und mit Majonaise vermischt. Zuletzt verziert mit hartgekochten Eiern und Petersilie.

## Majonaise.

Auf je 1 Ei 1 Löffel Öl, 2 Löffel Fleisch- brühe, etwas Essig, etwas Salz, alles im Wasser- bad schlagen bis es steif ist.

## Krautalat.

Salate

Compo

Milch  
SpeisenBach-  
WerkSonstige  
Recepte

Mathematisches Jahrbuch

Das Buch enthält die wichtigsten  
mathematischen Resultate der  
letzten Jahre, wie die  
Rechenregeln für die  
Differentialrechnung, die  
Integralrechnung, die  
Differentialgleichungen,  
die Variationsrechnung,  
die Wahrscheinlichkeitsrechnung,  
die Zahlentheorie, die  
Algebra, die Geometrie,  
die Mechanik, die  
Astronomie, die  
Physik, die  
Chemie, die  
Medizin, die  
Rechtswissenschaften,  
die  
Philosophie, die  
Geschichte, die  
Literatur, die  
Kunst, die  
Musik, die  
Pädagogik, die  
Erziehung, die  
Politik, die  
Wirtschaftslehre, die  
Sozialwissenschaft, die  
Ethik, die  
Religion, die  
Theologie, die  
Naturgeschichte, die  
Botanik, die  
Zoologie, die  
Medizin, die  
Veterinärmedizin, die  
Pharmazie, die  
Technik, die  
Ingenieurwissenschaften, die  
Landwirtschaft, die  
Forstwirtschaft, die  
Fischerei, die  
Jagd, die  
Sport, die  
Reise, die  
Kunst, die  
Musik, die  
Pädagogik, die  
Erziehung, die  
Politik, die  
Wirtschaftslehre, die  
Sozialwissenschaft, die  
Ethik, die  
Religion, die  
Theologie, die  
Naturgeschichte, die  
Botanik, die  
Zoologie, die  
Medizin, die  
Veterinärmedizin, die  
Pharmazie, die  
Technik, die  
Ingenieurwissenschaften, die  
Landwirtschaft, die  
Forstwirtschaft, die  
Fischerei, die  
Jagd, die  
Sport, die  
Reise, die

Verzeichnis

Compote  
Milch  
Speisen  
Back-  
werk  
Sonstige  
Recepte



Compote  
Milch  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Compote  
Milch  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Compo  
Milch  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Compote  
Lüfse  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Compote  
Lüfse  
Speisen  
Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Lüße  
Speisen  
Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



*Hülfe  
Speisen  
Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte*



*Lüfse  
Speisen  
Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte*



*Lüfse  
Speisen  
Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte*



*Süße  
Speisen*  
*Bach-  
werk*  
*Sonstige  
Recepte*



*Liefer  
Speisen  
Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte*



*Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte*



63

*Bach-  
Werk*  
*Sonstige  
Recepte*



*Back-  
Weik*  
*Sonstige  
Recepte*



85

Bach-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



Back-  
Werk  
Sonstige  
Recepte



67

*Bach-  
Werk*  
*Sonstige  
Recepte*

Flörnchen | Rezept v. Tante Käthe Scholl.  
45 g Mehl, 1/4 l Milch

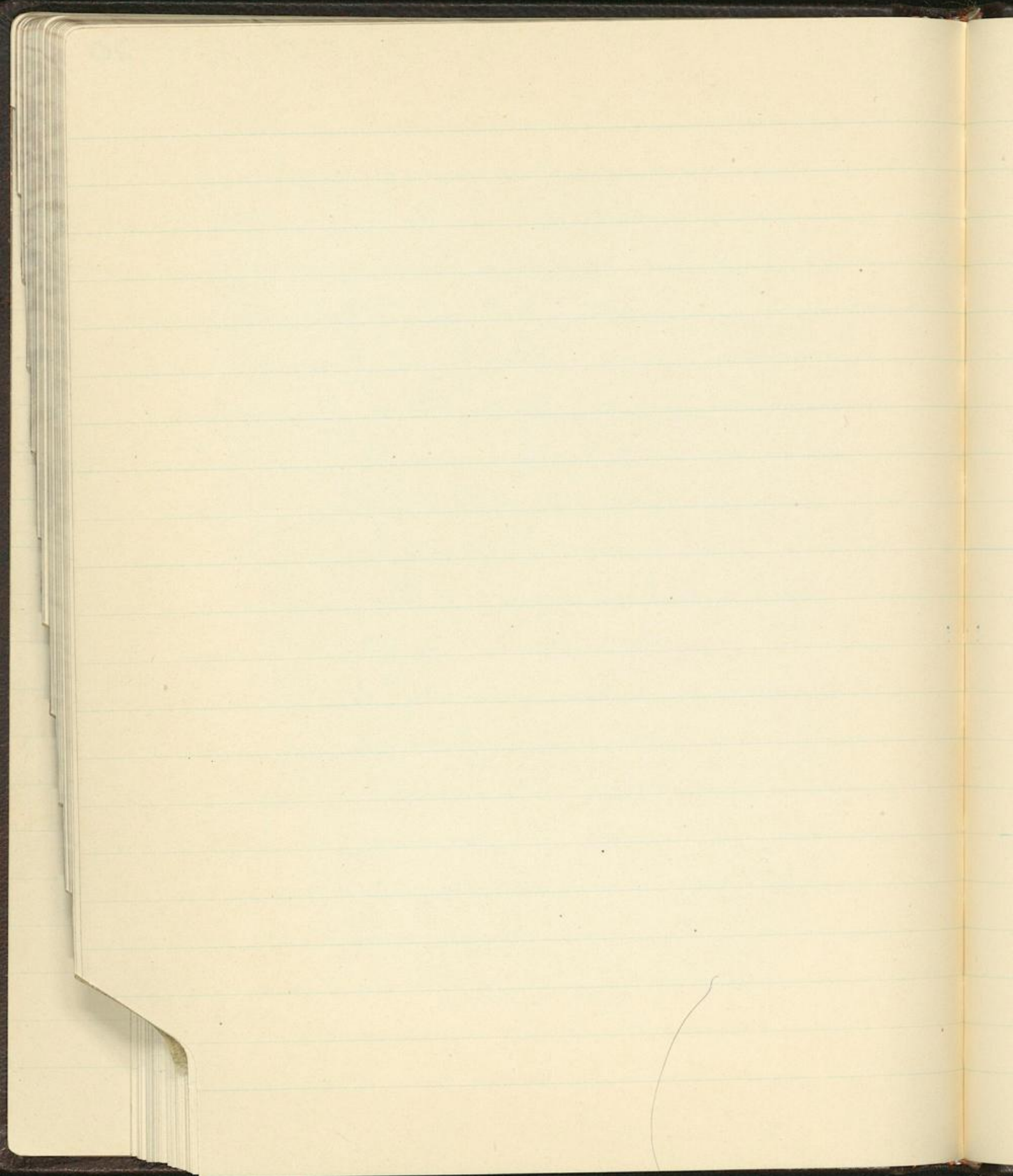
*Sonstige  
Recepte*

Färbelösung, Rezept v. Paul Müller 1891  
+ 5 g Kalk, 10 g Wasser

*Sonstige  
Recepte*



*Sonstige  
Recepte*



71

*Sonstige  
Recepte*



*Sonstige  
Recepte*



73

*Sonstige  
Recepte*



74



















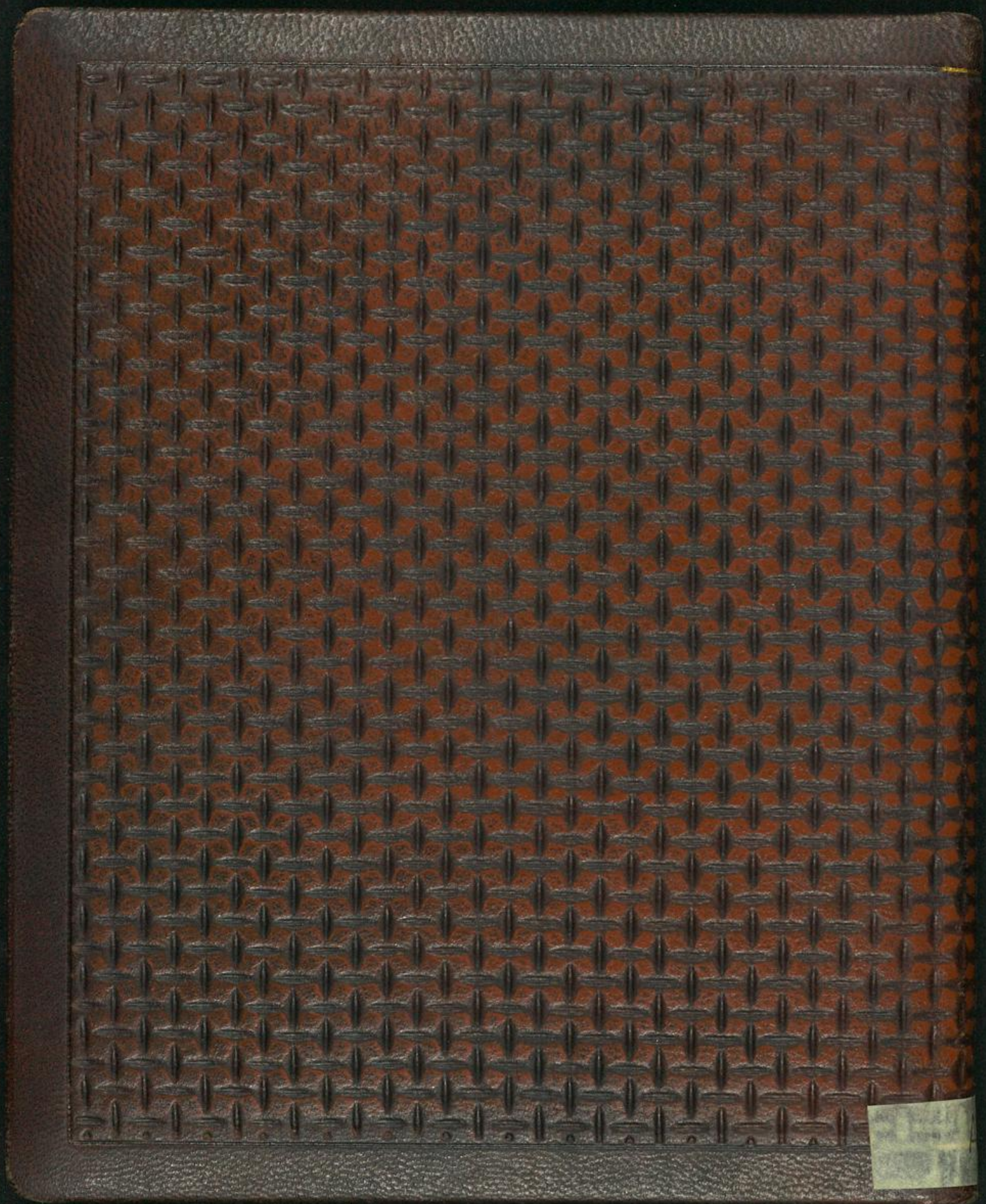
79

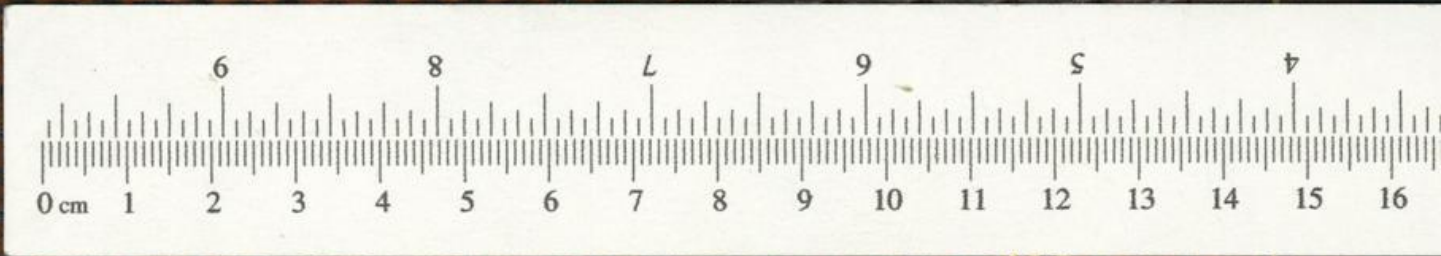












*Rechnerep*

6