# Kochbuch

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2148 6.75

Johann Stähler
Laasphe

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Biersuppe

Man nimmt soviel Wasser wie Bier gibt noch soviel Milch dazu, als man Suppe haben will, etwas Zucker, Salz, ein Stück Butter u. ganzen Zimmt dazu läßt das ganze kochen u. rührt 1 Löffel Mehl darunter, daß die Suppe sämig wird. Hat die Suppe gekocht, so rührt man 2 Eigelb darin. Von den 2 Eiweiß wird Schnee geschlagen hiervon kleine Klößchen auf die Suppe gesetzt mit Zucker u. Zimmt bestreut u. zugedeckt an heißer Stelle einige Min. stehen lassen.

## Süße Suppe.

Milch u. Wasser mit Reis, Zitronenschalen, Apfel u. Zucker kochen lassen u. durchrühren.

## Fleischsuppe.

Knochen u. alle Fleischüberreste mit Salz Suppenkraut, Petersilie in kaltem Wasser aufgesetzt, tüchtig aus kochen lassen, nachher durchsieben. Jede beliebige Suppenwürze dazu nehmen.

## Sago Suppe.

Man läßt Sago in kaltem Wasser kochen u. gibt etwas Zitronenschale u. Zimmt, 1 Glas Wein, 1 Ei und Zucker dazu.

## Tomatensuppe.

Die Tomaten schneidet man in Stücke u. läßt sie in Fett mit Salz u. Zwiebeln tüchtig 20 Min lang schmoren, reibt es durch u. gibt es zur Rouxbrühe.

## Bohnensuppe.

Man nimmt frisch ausgekernte Bohnen u. setzt sie mit kaltem Wasser auf. Man kann auch getrocknete Bohnen nehmen, muß dieselben aber 1 Std mit 1 Teelöffel Natron in Wasser ziehen lassen. Dann gibt man das nötige Gewürz an die Suppe u. läßt folgende Klößchen ¼ Std darin kochen. Man reibt gekochte erkaltete Kartoffeln etwa 3 Tassen voll, fügt nach Geschmack Salz hinzu u. 3 Eier u. soviel Mehl daß es einen festen Teig gibt u. formt Klößchen daraus.

## Selleriesaftsuppe.

Man kocht einen Selleriesaft in Wasser mit Zwiebeln, ~~Lorbeer~~blättern, Pfefferkörnern u. 1 Eßlöffel Salz mürb dann macht man von einem reichlichen Stück Butter eine Einbrenne, fügt Brüsseler hinzu und richtet die Suppe über Klößchen, die man auf in der Suppe kochen läßt, indem in Stücke geschnittenen Selleriesaft dazu. Man kann auch Selleriewürzelchen in Streifen ~~Mark~~ fein geschnitten u. sie sich gekocht in die Suppe tun.

## Kalbsgrützsuppe.

Die Grützen werden mit kochendem Wasser, einem Stückchen Butter u. Zitronenschale aufs Feuer gesetzt u. bei öfteren Nachgießen von kochendem Wasser weich gekocht. Nach 2 Std gibt man gewaschene Rosinen hinein u. läßt alles gar kochen. Beim Anrichten fügt man einen Guß Wein, etwas Salz u. Zucker hinzu u. rührt die Suppe mit 2 Eiern an.

## Hammelsuppe.

Diese Suppe wird aus Rindfleischsuppe gekocht mit Salz u. Petersilie u. Suppenkraut, am besten mit Reis gekocht. Ist die Suppe zu fett, nimmt man das Fett ab.

## Kartoffelnockerln zur Suppe.

100 g Butter werden schaumig geschlagen, dann rührt man 4 Eigelb, 32 g. Zucker, 32 g. Mehl, 200 g. Gekochte Kartoffeln u. etwas Zitronenschale gut durcheinander u. fügt dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Dann sticht man mit einem Teelöffel kl. Klößchen davon ab, kocht sie 5 Min. lang in 2 l brodelnd kochendem Fleischbrühe, und richtet hierauf die Suppe an.

## Kartoffelsuppe.

Kartoffeln werden mit der Schale weich gekocht u. geschält. Dann dünstet man in 60 g Butter



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

2 feingeriebene Zwiebeln in einem Löffel gel. Petersilie. Die Kartoffeln reibt man dazu, streut etwas Fleischbrühe, dann noch soviel Milch, daß die Suppe gut flüssig ist, würzt sie mit Salz, Pfeffer u. 1 Lorbeerblatt, läßt sie noch einige Zeit kochen u. richtet sie an über geröstete Semmelstückchen.

## Französische Suppe.

Man röstet geriebene gelbe Rüben in Butterfett, dann feingeschnittene Mirepoix, füllt mit Wasser oder Bouillon auf, fügt Salz, Erbsen, Blumenkohl, Kohlrabi, Spargel, Markklößchen, Petersilie, Eidotter, Sahne oder geröstete Brötchen hinzu.

## Hühnersuppe.

Man legt das Huhn ¼ Std in kaltes Wasser, setzt es dann in kochendes Wasser aufs Feuer, mit Salz u. Pfeffer, etwas Muskatblüte, füllt öfters heißes Wasser nach, am letzten Kochen man Reis dazu. Die Suppe muß 3–4 Std kochen.

## Hasensuppe.

Die Reste eines Hasenbratens u. das Gringe wird feingehackt u. macht in Wasser gestellt. Am andern Morgen fügt man Lorbeerblatt, Nelken, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Nelken, Suppenkraut hinzu. Läßt kochen für 3–4 Std, dann durchseihen, schneidet Brot in Butter gelbbraun u. kocht die Suppe dazu noch pfännig.

## Gute Suppe für Kranke

1/2 Tasse Graupen ein Stück Butter Zimmt, Zucker und Salz gut durchkochen einige Stunden, öfters umrühren 1–2 Eier, die Suppe darf weder dick noch dünn sein.

## Indische Suppe

Knochen, Zwiebeln Petersilie, Schnittlauch, Sellerie und gelbe Rüben in Butter dampfen mit Fleischbrühe auffüllen und durchsieben. Geröstete Weckbröckchen dazu.

## Zwiebel Suppe.

Fett- und Mehl wird hellbraun geschwitzt, dann feingeschn. Zwiebeln hinein und weiter geröstet mit lauwarmem Wasser auffüllen und wenn nötig durchschlagen mit Salz und Kümmel fertig machen.

## Brötchen Suppe.

Auf fein geschnittene Brötchen schüttet man kochendes Wasser, läßt dann etwas Butter dunkelbraun werden und rührt etwas Mehl dazu, schüttet die geweichten Brötchen hinein, läßt aufkochen und reibt durch. Eigelb mit süßem Rahm oder Milch angerührt hinzu.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

# Klöße für Suppen

## Griesklöße

In kochende Milch rührt man etwas Salz Muskat und ein Stück Butter und brennt den Gries darin ab, rührt mit 2 Eiern ab läßt erkalten und sticht Klößchen davon ab u. läßt sie in der Suppe kochen.

## Fleischklöße.

Zu 1/2 ℔ gehacktem Suppenfleisch fügt man 5 geriebene Weißbäcke, 1 Ei Pfeffer Salz und etwas Kat, formt kleine Klöße und bereitet sie zu Suppe u. Ragout.

## Markklöße

Mark wird ausgelassen und durchgesiebt, ein Ei Salz Muskat oder Petersilie, wenig kalt Wasser und Panniermehl dazu, formt kleine Klößchen und läßt sie in der Fleischbrühe kochen.

Fische
Fleisch-speisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-speisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

6

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

7

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische
Fleisch-speisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-speisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

9

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische
Fleisch-speisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-speisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

M

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

12

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

15

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Blinsen.

Hierzu kann Kuchenteig wird dann in die Pfanne gegossen und auf einer Seite gebacken. Dann schiebt man den Pfannenkuchen auf einen Teller u. füllt ihn mit Fleischresten oder Kopfkraut oder Schinken u. Eiern, schlägt den Kuchen auf beiden Seiten zu und stellt ihn kurze Zeit an einen warmen Platz im Ofen.

## Gulasch.

Rohes Fleisch wird in Würfeln geschnitten, in Fett mit klein geschnittenen Zwiebeln gedämpft, Salz, Pfeffer, Zucker nach Belieben hinzu, 1–2 Lorbeerblätter, dann langsam ein Löffelchen Mehl eingestäubt, Wasser, Fleischbrühe oder einen Guß Rotwein hinzu und gar gedämpft.

## Lungenhaschee.

Lunge u. Herz von Fleisch fein gehackt, dann Fett heiß machen, etwas Knoblauch, 1 guter Löffel Mehl darin schwitzen lassen, mit Bratensauce und Bouillon auffüllen, etwas Wasser u. 1–2 Messerspitzen voll Zucker dazu, alles zusammen gut durchkochen lassen.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

# Falscher Wildbraten (Dörthe)

1 Rinderbraten
durchw. Speck, Senf
Paprika, Pfeffer
¼ l Fleischbrühe, ¼ l Rotwein, Cognac
2 Dosen Pfifferlinge
Preiselbeeren
Creme fraiche

durchw. Speck würfeln, in etwas Öl bräunen
Speckw. raus, Fleisch mit Senf, Paprika, Pfeffer
einreiben anbraten.
Rotwein, Brühe, Cognac dazugeben, Speckw.
rein, kochen lassen.
Soße sieben, Pfifferlinge und Preiselbeeren
zugeben, kochen lassen, abschmecken.
Mit Gustin und Creme fraiche andicken.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Kalbskeule.

Die (Gloke) Keule wird geklopft u. abgezogen, mit Salz bestreut, in heißem Fett rings braun gebraten, Wasser zugegossen und nochmals kochen lassen.

## Filetbraten.

Der Braten wird geklopft, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Fett gebraten.

## Rostbraf.

Das Fleisch geklopft, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Fett gebraten.

## Hammelbraten.

Nachdem das Fleisch ungefähr 14 Tage in süßer Milch gelegen hat, wird es abgespült, abgetrocknet, mit Salz u. Pfeffer bestreut u. 3-4 Std gebraten.

## Sauerbraten.

Das Fleisch wird 3-4 Tage in Essig gelegt, Pfefferkörner, Zwiebeln, Nelken, Salz u. Lorbeerblätter dazu; dann auf jeder Seite braun gebraten, von dem Essig wird etwas dazu geschüttet.

## Rehbraten.

Das Fleisch wird mit Salz u. Pfeffer bestreut und auf jeder Seite braun gebraten, dann mit Milch und Sahne begossen, immer tüchtig begießen, damit es nicht saftig wird.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

## Hühnchen.

Die Hühnchen werden ausgenommen u. in Wasser gelegt. Leber u. Magen werden gehackt, mit Zi, Salz, Pfeffer, Muskat u. Paniermehl vermischt; dann die Hühnchen damit füllen u. zunähen, im Fett braten, abwechselnd immer auf die Brust legen. Wenn sie ausgebraten, dann mit Salz bestreuen, Wasser dazu schütten, immer tüchtig begießen.

## Enten

werden genau so zubereitet wie Hühnchen.

## Hasenbraten.

Der H. wird abgezogen, ausgenommen, gehäutet u. in Wasser gelegt. Dann gut gespickt, in reichlich Fett u. Butter gebraten nach u. nach kochend Wasser hinzu, mit Pfeffer u. Salz bestreuen, etwas Zitronensaft zur Tunke, etwas Mehl u. wenig Zucker anziehen. Saurer Rahm u. fleißiges Begießen machen den Braten sehr saftig.

## Hasenpfeffer.

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, gewaschen in Essig u. Wasser, Lorbeer, Nelken, Pfeffer u. Salz gelegt. Mehl in Butter braun rösten. Kochend Wasser auffüllen, das Fleisch hinein von dem Essig u. alle Gewürze, 1 Stück Butter, 1 Stück Zucker u. 1 Glas Rotwein dazu, dann tüchtig kochen lassen.

## Tauben
wie Hühnchen.

## Gänsebraten.

Die Gans wird ausgenommen, gut gewässert u. einige Tage auf den Zieher gehängt. Dann füllt man die Gans mit Kastanien oder Äpfel, mit Rosinen u. Korinthen und näht sie zu, legt die Gans in die Bratpfanne, gibt Wasser u. Salz dazu, läßt sie fest zugedeckt kochen u. weich werden. Dann läßt unter fleißigem Begießen offen braun (werden) braten, die Sauce muß zu dunkel werden lassen.

## Kaninchen,
wie Hasen.

## Reh- oder Hirschschlegel.

Statt Brust, Hals, Rippen werden gewaschen u. geschnitten u. in Butter hellbraun gebraten. Kochendes Wasser u. Salz hinzu u. abschäumen, dann Zitronenschale, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Gurken, Lorbeerblatt, Essig gar. Brötchen, Mehl, Zucker u. Äpfel dazu.

## Braten.

Man legt das Fleisch in heißen Essig, der mit Zwiebeln, Lorbeerbl. Pfeffer, Salz, Nelken gekocht ist, 3–8 Tage lang täglich umwenden. Beim Braten richtet man sich nach Belieben.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Feine Kartoffelbällchen.

Die geriebenen K. mit 1–2 Eier, 1 Stück Butter, Milch, Muskat oder Petersilie, Salz, nötigenfalls noch Mehl dazu, zu einem festen Teig kneten, länglich Bällchen formen mit Mehl bestreuen in Butter oder Fett braten. Obst dazu geben.

## Kartoffelgemüse

Die K. werden in Scheiben geschnitten und gekocht, aber so, daß die Scheiben ganz bleiben. Dann kommt eine holländische Sauce oder Tomatensauce bei Schaum Kottelet.

## Rohe Kartoffelklöße

K. schälen u. reiben, fest ausdrücken, giebt wenig kochendes Wasser u. etwas Salz darüber, ungefähr ¼ gekochte Kartoffel dazu mischen, Klöße formen in der Mitte mit Mandelröstchen füllen, in kochendes Wasser einmal aufwallen lassen, dann nur noch ziehen lassen.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

65

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Eingemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

77

und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Biscuitt-Torte.

1 ℔ Zucker 18 Eier werden 1 Std. gerührt, dann der Schnee von den Eiern hinzugefügt und zuletzt 3/4 ℔ Mehl. Die Torte muß 2 Std backen.

## Creme um Streuselkuchen zu füllen.

60 gr Zucker 3 Eigelb, 20 gr Puderzucker glattrühren dann 1/4 ltr Milch und unter stetem Rühren solange kochen bis sie fest wird.

## Streusel oder Krümel Torte. sehr gut

2 Eier, 1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker. werden 1/4 Std gut gerührt, dann gibt man 1 1/2 ℔ Mehl und 2 Päk Backpulver hinzu und läßt den Teig (od die Krümel lose durch die Hände laufen aber nicht kneten. Dann gibt man ungefähr 2/3 davon in die gefettete Form und gibt dann eine Creme oder Apfelkompott oder Marmelade darzwischen. Gibt die letzten Krümmel darauf und bäckt hellbraun.

## Streusel zu Streuselkuchen.

125 gr. Butter 1/2 ℔ Mehl, 125 gr. Zimmt und Zucker zusammen, reibt dieses, indem man etwas Mehl darüberstreut gut mit den Händen, bestreicht den aufgegangenen Kuchen mit Eiweiß und streut die Streusel oben drauf.

## Sandtorte.

1 ℔ Butter wird schaumig gerührt. Unter fortwährendem Rühren gibt man 16 Eigelb, das abgeriebene



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

einer Citrone, 1 ℔ gest. Zucker. 1 ℔ Mehl bei und zieht zuletzt den Schnee leicht darunter. Der Teig muß 3/4 Std gut gerührt werden.
Man kann auch Zucker mit Mehl mengen und dieses, nachdem die Butter schaumig gerührt ist (mit Eiern) löffelweise dazu tun und zuletzt den Schnee darunter rühren. Diese Torte erfordert eine durchaus gleichmäßige Hitze und darf während des Backens nicht berührt werden. Dauer des Backens 1-1½ Stunden.

## Käse Torte

1 ℔ guter feiner weiß Käse 150 gr. Mehl 180 gr. Zucker 120 gr. Butter. 3 Eier 4 Eidotter 1 Citronenschale. 1 kl. Tasse Sahne, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz.
etwa ½ ℔ Mehl und ½ ℔ Butter 1 Ei 1 Eidotter 1 Eßlöffel Zucker und ebensoviel Kümmel formt man einen Teig, rollt ihn aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt die gut verarb. Käsemasse darüber und bäckt die Torte 1-1½ Std.

## Citronentorte

2 Citronen, ½ ℔ Zucker 5 Eier 3/4 ℔ Mehl 1 Messersp. Natron. Zucker Eidotter und Citronensaft werden 1/4 Std gerührt, dann gibt man Eiweiß u. Mehl nach und nach hinzu und bäckt das ganze bei mäßiger Hitze. Wenn die Torte abgekühlt ist, füllt man sie mit Sahne.

## Gewürztorte

1/2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 1 1/2 ℔ Mehl 2 Teelöffel Zimmt, 1 Teelöffel gest. Nelken. 8 Eier 1 1/2 Teelöffel Natron oder 1 Päk. Backpulver 1 Tasse lane Milch und 1/2 ℔ Rosinen. Butter Eigelb Zucker, Zimmt u. Nelken rühre man gut und gebe nach u. nach Mehl u. Milch hinzu, zuletzt Backpulver. Wenn alles gut verrührt ist, gibt man den Schnee hinzu. In einer gut gestrichenen Form 1 Std. backen.

## Jägertorte

7 ganze u. 7 Eidotter werden mit 3/4 ℔ Zucker 1/2 Std. gerührt. 3/4 ℔ mit der Schale geriebene Mandeln und der Schnee von den Eiern darunter gemischt.. u. 1 Std. langsam gebacken.

## Makonkuch

100 gr. Butter werden mit 1 Tasse warmer Milch verrührt. 1/2 ℔ Zucker 8 Eigelb 1/2 abgeriebene Zitrone. 1 ℔ Mehl 20 gr. Makon 20 gr. Weinstein und der Schnee gut durchgerührt. und gleich 1 Std gebacken.

## Königskuchen

1/4 ℔ Butter zu Sahne rühren 1/2 ℔ Zucker 6 Eigelb eine Tasse kalte Milch 1 Päk Vanille 1/4 ℔ Korinthen. 1 ℔ Mehl 1 Päk Backpulver. Eiweiß zu Schnee schlagen. 1 Stunde backen.

## Hipen

4 Eier wiegt man und nimmt soviel Mehl wie die Eier schwer sind und ebensoviel Zucker etwas Zitrone. Dann schmiert man das Eisen



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

schüttet etwas Teig hinein und läßt sie braun backen. dann steckt man sie in ein Glas damit sie sich rollen und läßt sie weich werden. Man kann sie auch mit Schlagsahne oder Creme essen.

## Herbsttorte

250 gr. Butter rührt man schaumig, mischt nach und nach 2 ganze Eier 200 gr. Vanillezucker und 250 gr. Mehl dazu, aus diesem Teig macht man 4 dünne Blätter, legt eins auf eine Tortenform und bestreicht es mit Zwetschenmus, gibt das andre Blatt darauf und bestreicht es mit einer Fülle von geriebenen mit dickem Zuckersaft vermengten Nüssen. Das 3. Blat bestreicht man mit Apfelmus und das 4. wieder mit Zwetschenmus, legt ein Teiggitter darauf und füllt die Ecken abwechselnd mit Apfel und Nußfülle und läßt die Torte langsam backen.

## Gefüllte Torteletten mit Sahne.

Zutaten 125 gr. Butter, 2 Eier, 100 gr. Zucker 300 gr. Mehl

Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit 1 Päk Backpulver vermischten Mehles verrührt. Dann gibt man die ausgelassene Butter und den Rest des Mehles unter die Masse und fügt wenn nötig soviel Mehl hinzu daß sich der Teig ausrollen läßt. Mit einem Glas sticht man die Plätzchen aus und bäckt sie braun, nachher füllt man sie mit Marmelade u. Sahne.

## Makronentorte aus Haferflocken

1/2 ℔ Haferflocken, 2 gute Löffel Mehl, 100 gr. Margarine. 150 gr. Zucker, 2 Eier, Milch, soviel zum Anrühren nötig, Luttonionen etwas Mandelöl, und gut mengen, und mit gutem Backpulver mischen. In gut gefetteter Springform backen. Man kann mit gezuckerten Früchten oder mit in Formen geschnittenem weißem Obstgelee verzieren.

Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

85

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Eier mit Rahmsauce

Man läßt Eier hart kochen, schält sie, schneidet sie zur Hälfte und übergießt sie mit folgender Sauce. Butter oder gutes Fett läßt man heiß werden, rührt einen guten Eßlöffel Mehl darin und gießt etwas Wasser zu. Dann gibt man eine Tasse sauren Rahm, etwas Salz und feingeschnittenen Schnittlauch daran und läßt dies unter Umrühren aufkochen, bis es eine dickliche Sauce gibt. zu Kartoffelsalat.

## Nudelauflauf mit Schinken

1/2 ℔ Nudeln oder Maccaroni in Salzwasser mit etwas Butter weichkochen. – Es dürfen auch übriggebliebene sein. Ein Stück Butter mit 3 Löffel Mehl schwitzen lassen 1/4 l. süßen Rahm, in Ermangelung nehme man Milch dazu, dann 2 ganze Eier, 1/4 ℔ fein gewiegten Schinken, Salz 1/4 l. sauren Rahm dazu und dann die Nudeln darunter. in gut gestrichener Form 1/2 Std. backen.

## Kartoffelauflauf. (sehr gut)

Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, geputzte in Stückchen geschnittene Heringe, man kann auch Fleisch nehmen dazu. Salz und 1 Tasse voll saurer Rahm. etwas Butter dazu, gut vermengen und in gestrichener Auflaufform 1/2 Std backen.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

## Griesmehlklöße

1 l. Wasser läßt man mit etwas Salz kochen. Man rührt 1 ℔ grobes Griesmehl läßt das ganze unter stetem Umrühren aufkochen bis es steif ist. ~~Hatten~~ Nachdem die Masse abgekühlt ist rührt man 3–4 Eier und etwas etwas Muskatnuß darunter, formt längliche Klöße daraus, wälzt sie in Weckmehl und bäckt sie in Öl oder Fett hellbraun bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt Obst dazu.

## Kartoffelklöße.

Je nach der Anzahl der Personen kocht man Kartoffel und reibt sie noch kalten. Dann rührt man 3 Eier, etwas Muskatnuß und Salz daran, und soviel Mehl, bis sich die Masse zu Klößen ballt. Die Klöße werden 1/4 Std. gekocht. Dann läßt man Speck aus, röstet Zwiebel darin u. gießt dies darüber.

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Eingemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Eingemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

105

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

107

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1020

Während des Druckes dieser Zeilen lief folgender Brief bei uns ein:

Schrobenhausen, Oberbayern, 16. 3. 1925.

An die
Deutschen Milchwerke A.-G.
Zwingenberg (Hessen).

Eine schwere Erkrankung seit November 1924 hielt mich davon ab, Ihnen den Brief zu schreiben, den ich heute an Sie richte.

Zu Oktober 24 sandten Sie mir letztmals auf Bestellung eine Postsendung Ramogen. Diese ist nun endgültig verbraucht und unser Bübchen ist jetzt 13 Monate alt und bekommt also andere Nahrung.

So möchte ich aber nicht säumen, Ihnen, verehrte Firma, meinen besten Dank zu sagen. Als unser Kind zur Welt kam, war es ein sehr zartes Kind, blutarm und mußte, da es künstlich ernährt werden mußte, sehr oft seine geringe Nahrung erbrechen. Durch Zufall hörte ich von Ihrem Präparat. Der fortwährende Genuß des Ramogen bewahrte unser Kind vor der Rachitis. Es bestand die große Gefahr nach Aussage des Arztes, daß das Kind diese so gefährliche Krankheit bekäme. Bubi nahm Ihr Präparat ohne Kuhmilch (er vertrug sie nicht) mit Haferschleim und Zwieback. Er gedieh aufs prächtigste, war nie krank, immer bei gutem Appetit und infolgedessen sehr leicht aufzuziehen, da er vor allem nachts immer ruhig schlief.

Allen jungen Müttern meiner Bekanntschaft bringe ich als Geschenk bei meinem Wochenbettbesuch einige Dosen Ramogen und empfehle es ihnen aufs wärmste. Somit möchte ich meine Dankbarkeit gegen Sie bezeigen und zugleich den Müttern ihre Sorge um die Lieblinge erleichtern.

Es ist nur bedauerlich, daß man hier Ihr Präparat zu wenig kennt; bei allgemeinem Gebrauch wäre am einfachsten und zweckmäßigsten die Säuglingssterblichkeit bekämpft.

Es ist Ihnen gestattet, von meinem Briefe nach Ihrem Belieben Gebrauch zu machen.

Ich empfehle mich Ihnen mit der Versicherung vorzüglicher Hochachtung ergebenste

**Frau Ludwig Schuster.**

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

# Zur besonderen Beachtung!

## Ramogen + Wasser + Frischmilch + Haferschleim

### Biedert's berühmte Dauernahrung.

Diese an B-Vitaminen besonders reiche Nahrung wird seit Jahrzehnten mit ausgezeichneten Erfolgen verwendet; charakteristisch für diese Nahrung sind die rosige Hautfarbe, die großen Gewichtszunahmen, die kräftige Entwickelung der Bauchmuskulatur, der gute Appetit und vor allem das Wohlbehagen des Kindes.

Die Zusammensetzung dieser Nahrung läßt sich zwecks individueller Behandlung in relativ weiten Grenzen ändern; wir geben nachfolgend 3 sehr gut bewährte Nahrungsmischungen.

1. **Für schwächere Ernährung.** (Hagenauer Spital).

   Man nimmt je nach dem Alter des Kindes die laut Vorschrift 1 auf Seite 11 dieser Broschüre beschriebene Nahrung: Ramogen + Wasser + Milch und fügt zu dieser Nahrung die gleiche Menge von einer Gersten- oder Haferflockenabkochung, welche man aus 15 Gramm Haferflocken (etwa ein gehäufter Eßlöffel voll) und 1 Liter Wasser auf Vorrat herstellt. Das dadurch gewonnene Gemisch aus Ramogen + Wasser + Milch + Haferschleim verteilt man alsdann auf 2 Portionen.

2. **Für stärkere Ernährung.** (Hagenauer Spital).

   Man verabreicht je nach dem Alter des Kindes die laut Vorschrift 1 auf Seite 11 dieser Broschüre beschriebene Nahrung, nur mit dem Unterschiede, daß man das abgekochte Wasser durch die gleiche Löffelzahl eines Haferschleims ersetzt, welcher wie folgt hergestellt wird: Ein gehäufter Eßlöffel Haferflocken wird mit 1 Liter Wasser gekocht, auf $^1/_2$ Liter eingekocht und die Lösung durchs Sieb getrieben.

3. **Für kräftigere Ernährung.**

   Man kocht 3 Gramm Weizen-, Gersten- oder Hafermehl in 100 Gramm Vollmilch und gibt diese Milchmehllösung — zuerst langsam und tropfenweise unter gutem Umrühren, um recht zarte Lösung zu erhalten (siehe Seite 9 dieser Broschüre!) — zu 20 Gramm d. i. etwa ein Eßlöffel voll Ramogen. Diese Nahrung zeigt noch bei 500facher Vergrößerung gute Emulsion und hat ca. 150 Kalorien. Täglich 4–5 Einzelportionen, welche sich leicht auf einmal zubereiten lassen. Wünscht der Arzt verdünntere Nahrung, so gibt man event. bis 80 Gramm Wasser zu, in dem dann zweckmäßig das Mehl zuerst aufgekocht wird.

---

In allen Fällen, in denen der Zusatz von Kuhmilch nach Vorschrift 1 Seite 11 dieser Broschüre nicht vertragen wird, legt man der Nahrung die Mischungen nach Vorschrift 2 auf Seite 12 dieser Broschüre: „Ramogenverdünnungen ohne Kuhmilchzusatz" zu Grunde.

Siehe Rückseite.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

111

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

112

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

114

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

118

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Butterzeitkuchen

1 ℔ Butter rührt man schaumig, dann rührt man 1 ℔ Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, einen Teelöffel voll Ammoniak und nach und nach noch 2 ℔ Mehl darunter, bis der Teig zusammenhält, stellt ihn 2 Std zum rekalten hin und sticht mit Formen aus und bäckt die Plätzchen am andern Tag hellbraun.

## Anisplätzchen.

4 Eier, das Eiweiß zu Schaum geschlagen rührt man mit ½ ℔ Zucker 1 Std. Mischt dann ein Messerspitze voll Anis und ½ ℔ Mehl darunter und rührt das Ganze tüchtig durch. Dann sticht man den Teig teelöffelweise auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt über Nacht im Kalten stehen u. bäckt am andern Tag.

## Schokoladenmakronen.

Drei Schnee von 10 Eiern rührt man mit 100 Zucker, dann die 10 Eigelb dazu, dann abwechselnd löffelweise 100 mit der Schale geriebene Mandeln und 100 geriebene Schokolade. Der Teig wird gut verarbeitet, dann Häufchen davon auf ein Mehl bestreutes Blech gesetzt und in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Zimmetstern.

100 Zucker reibt man mit der Schale einer gut abgeriebenen Zitrone u. dem Saft von 2 Zitronen 1/4 Std. fügt dann Zimmet hinzu und setzt einen Teil dieser Masse beiseite. Unter den übrigen Teig mischt man 100 geriebene Mandel, rollt ihn dünn aus und sticht mit Sternförmigen Formen daraus. Diese bestreicht man mit dem zurückgestellten Teig und läßt sie langsam (ca.) backen.

## Spritzgebäckteig 1938

150 g Butter reibt man mit 120 g Zucker gut durch u. mischt dann 1 Ei, etwas Hirschhornsalz u. 1/2 etwas Vanille Mehl darunter. Das Ganze wird mit der Spritze ausgedrückt und bei mäßiger Hitze gebacken. etwas Kartoffelmehl u. 1 Pl. Backpulver

## Lebkuchen Teig.

4 Eigelb werden mit 100 Zucker noch einer Richtung gerührt. Dann mischt man den Schaum von den 4 Eiern, 1-2 Messerspitzen voll Hirschhornsalz u. 1 Teelöffel voll Anis darunter, dann noch soviel Mehl wie der Teig annimmt. Nachdem (man) der Teig gut verarbeitet ist, rollt man ihn nicht zu dünn aus, sticht mit Formen aus und bäckt am anderen Tage.

## Vanilleplätzchen.

5 Eigelb werden mit 1 ℔ Zucker gut verrührt, dann rührt man 2 Päckchen Vanillinzucker und den Saft von den 5 Eiern darunter, dann nach und nach 1 ℔ Mehl dazu. Der Teig muß ½ Std. gerührt werden, dann läßt man ihn 1 Std. erkalten, formt ihn mit Löffelchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sofort.

## Pfefferküsse.

4 Eier rührt man mit 1 ℔ Zucker, dann nach und nach die Schale einer Zitrone, eine Muskatnuß, eine Messerspitze voll Pfeffer, 2 Teelöffel voll Nelken und Zimmt, 40 g Orangeat, 100 g Citronat und 1 ℔ Mehl dazu. Dann läßt man den Teig stehen, mit den Löffelchen abgestochen, auf Blech gesetzt und dann sofort gebacken.

## Berliner Brot.

4 Eier rührt man mit 1 ℔ Kochzucker, besser ist Streu, fügt nach und nach 1 Messerspitze voll Zimmt, Nelken und Kakao, 4 Löffel Kakao, ¼ – ½ ℔ Mandeln und 1 ℔ Mehl hinzu. Den Teig gut durcharbeiten, hinzu etwas Milch rühren, 4 kleine Stücke davon schneiden, mit Zucker bestreuen, ¼ Std. backen.

## Zimmetsterne.

8 Eiweiß zu Schnee schlagen, mit ¼ ℔ Zucker verrühren, Schale einer Zitrone, 1 ℔ geriebene Mandeln, 1 Lot Zimmt.

## Pfefferküsse.

1 ℔ Zucker, 3 Eier, ¼ Schoppen Wasser schaumig rühren, 15 g Zimmt und Nelken, eine Messerspitze voll Kardamom, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 1¼ ℔ Mehl.

Getränke

Diverses

## Makronen № 1.

1/4 ℔ weiße geriebene Mandeln, 1/2 ℔ Zucker, 6 Eier, das weiße zu Schaum geschlagen, etwas Zimmt oder Vanille und für 20 ₰ geriebene Schokolade.

## Makronen № 2.

1/4 ℔ mit der Schale geriebene Mandeln, 2 Eier, 3/4 ℔ Zucker, 20 Min rühren, dann 2-3 Löffel Mehl darzu. 1/2 Std backen.

## Makronen № 3.

1/2 ℔ Zucker wird mit einem zu festem Schaum geschlagenen Eiweiß tüchtig gerührt, 1/2 ℔ geschälte geriebene Mandeln, 1/2 geriebene Zitronenschale, 200 g geröstete, gesiebte Semmelbrösel darzu, auf Zuckerbleche backen.

## Makronen № 4. 1931 2

4 Eiweiß zu festem Schaum schlagen und mit 1/2 ℔ Zucker 1/2 Std rühren, 1/2 ℔ g Mandeln, 1/2 ℔ geriebene Nüsse, nach Belieben Zitronen oder Vanille zu ist durcheinander, davon Häufchen auf ein Blech setzen und nicht zu heiß backen.

## Kokusglätzchen.

1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Kokusmehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker und 4 Eier gut verarbeiten. Mit einem Löffel Glätzchen auf Blech und ab backen.

## Kommerzienglätzchen.

280 g Zucker mit 3 Eiern gut verrühren, darzu 70 g Kommerzienschale, 70 g Zitronat, 1 Messerspitze Salmiak 280 g Mehl. Davon Glätzchen auf Oblaten, in die Mitte mit Nüssen Kommerzienrat, und nicht zu heiß backen.

## Anis-Kreuzchen.

1¼ ℔ Mehl, 1½ ℔ Zucker, 9 Eier, etwas Anis und 1 Messerspitze Natron, ~~250 g Mehl. davon Plätzchen auf Oblaten~~ well Hirschhornsalz gut verrühren, davon Kreuzchen formen oder recht dünn ausstechen, 12-14 Std. zum Durchtrocknen liegen lassen und nicht zu heiß backen.

## Gewürzlebkuchen. gut 1939

4 ganze Eier, 2 Eigelb mit 1 ℔ Zucker 1½ Std. rühren, dann 1¼ ℔ Mandeln, 1¼ ℔ Orangenat, ½ Zitrone, Zimmt, Natron, eine Messerspitze Hirschhornsalz- und 1 ℔ Mehl dazu, gut verarbeiten, messerrückenstark ausrollen, auf Blech oder Kuchen davon schneiden. Das Blech mit Mehl bestreuen. Auf dem Gekorlten die Plätzchen mit dem Eiweiß oder dem Schaum der 2 Eier, mit Zucker und Zitronensaft vermischt, bestreichen.

## Kürmuliterzlätzchen.

150 g Zucker mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb verrühren, abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone, Zimmt, 200 g Mehl. Plätzchen auf Blech setzen, mit geschnittenen Mandeln bestreuen und backen.

## Anisbrot.

8 ganze Eier, 1 ℔ Zucker, 3 l Anis, Saft und Schale einer Zitrone 1½ Std. rühren, dann 1 ℔ Mehl und 1 Päckchen Backpulver dazu, die Masse in 2-3 Rollen auf ein Blech setzen und backen.

## Ulmer Brot.

4 Eier, 1 Päckchen Butter schaumig gerührt, ½ ℔ feinen und ½ ℔ Kristallzucker, für 15 Pf Citronat und Orangeat für 15 Pf Mandeln 10 Pf Schokolade, 1 Löffel Zimmt,

Getränke

Diverses

1/4 Pfund Kartoffel, 1 ℔ Mehl, 2 Messerspitzen Kochsalz, 1 Eßlöffel feiner Reibe oder Mehl, mit Eiweiß und Kandiszucker oder Pfeffer Chokolade mit Kandiszucker bestreuen und einen Wollen berühren.

Chokoladenplätzchen.

1/2 ℔ Farin = 1/2 ℔ weißen Zucker, 6 Eier, 1/4 ℔ Mandeln 1/4 ℔ Chokolade, 1/4 ℔ Zitronat und Orangeat gemischt, 1 Eßlöffel Zimmet, Nelken, 1/2 Päckchen Backpulver und soviel Mehl wie das Teig annimmt, mit Zuckerwasser die Plätzchen bestreichen abbacken.

Nußschnitten.

3 Eier 1 ℔ Zucker, 1/2 (℔) Pfd. süßen, 1 ℔ Nüsse, Saft und Schale einer Zitrone und 1 Pf. Backpulver mischen und backen, dann ein Glasur von 125 g Zucker und 2 Eiweiß darüber, in zimmel Butter Rohr abtrocknen lassen und dann in Würfeln schneiden.

Mandelplätzchen.

4 Eier, 1/2 ℔ geriebene Mandeln, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Mehl etwas Nußsaft, Zimmet und Nelken verrühren, auf Oblaten schlagen, in der Mitte mit Kirschen belegt und nicht zu heiß backen.

Englischer Lebkuchen.

500 g Butter schaumig gerührt, 1 Pf. 1/2 ℔ Zucker, 1/2 Eßlöffel feinen Mehl, 1 ℔ Mehl, 5 g Kardamom, Saft und Schale einer Zitrone, etwas Vanillin, den Teig ausrollen, mit Förmchen ausstechen, auf gut gefettetem Blech bei guter Hitze backen

Nußstangen. 1962

125 g geriebene Nüsse, 125 g Butter, 125 g Zucker, 150 g Mehl 2 Eigelb werden zu festem Teig geknetet, dann 1/2 ℔ Aprikosen Marmelade. Dann drehe man 15-20 cm lange

Streuzen und legt sie auf ein mit Papier ausgelegtes oberzinntes Blech. Bei 110° Hitze 15-20 Min backen und dann mit Zucker bestreuen.

## Hakuchen.

4 Eier alb, 175 g Mehl, 175 g Zucker, 75 g Kartoffelmehl, 100 g Butter, 1 Eßlöffel Zitronenzucker kneet man an einem Küchenbrett zu festem Teig und läßt diesen ½ Std stehen, dann rollt man ihn messerrückendick aus und sticht mit Formen oder Glas aus, legt sie auf ein Blech und bestreicht mit geriebenen Mandeln und Zuckerstückchen darauf und läßt bei 110° Hitze zu gelber Farbe backen.

## Makronen.

3 Eiweiß zu Schnee schlagen, ½ ℔ Zucker dazu, beides recht schaumig rühren, dann 230 g geschälte Mandeln und die abgeriebene Schale ½ Zitrone dazu. Man macht kleine Kugeln, setzt sie auf Oblaten und dann auf Blech, bei nicht zu großer Hitze backen. Ist der Teig zu dünn für ½ Std. Mehl hinzu.

## Spekulatius

1 ℔ feines durchgeh. Mehl, 1 ℔ geh. Zucker, ½ ℔ (Zucker) Butter, 3 Eier, ⅛ Lot Zimmet, ½ Zitronenschale gut verarbeiten und über Nacht stehen lassen, dann den Teig ausrollen und in Form Hirschformen darüberstreichen, möglichst schnell durcharbeiten und den Teig messerrückendick ausrollen, dann beliebige Formen ausstechen und auf eine mit Butter bestrichene Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb backen.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

## Spekulatius 2.

250 gr Butter u 500 gr Mehl mit 1 Pk Backpulv. gemischt knetet man zu einem Teig, dann 250 gr. Zucker, 2 Eier hinzu gut verarb. messerrückendick ausrollen mit Formen ausstechen auf einem Blech (gut gefettet) knusprig backen und in Blechdosen aufbewahren.

## Buttergebackenes

1/2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 6 Eier, Schale einer Zitrone, Salz 5 gr. Zimmt Nelken 1/4 ℔ ger. Mandeln gut verrühren und Mehl dazu, bis sich der Teig ausrollen läßt ausstechen und schön backen.

## Anis

1/2 ℔ Mehl mit halb Stärkemehl vermischt 1/2 ℔ Zucker, 4 ganze Eier u. 1-2 Eßlöffel voll Anis. Der Zucker wird mit den Eiern so lange auf dem Herd geschlagen bis er dicklich ist dann vom Feuer genommen, abgekühlt und unterstetem Rühren Mehl und Anis dazu dann mit einem Teelöffel den Teich auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legen und sofort in mittlerer Hitze gelb backen.

## Schweizer Schokoladekuchen.

Zu festem Schnee von 3 Eiweiß rührt man 12 Lot Zucker 4 Lot ger. Mandeln und 3 Lot ger Schokolade. Dann streicht man die Masse auf Oblaten, schneidet sie in kleine Stückchen u. bäckt bei schwacher Hitze.

## Mandelplätzchen.

190 gr. Zucker wird mit 2 Eiern 1/4 Std. gerührt dann dazu 190 längl. geschn. Mandeln das Gelbe einer Zitrone (Schale) und 1/4 ℔ Mehl dann mit dem Teelöffel Häufchen auf gest. Blech setzen u. gelb. backen.

Pfeffernüsse. 1 ℔ Zucker halb Mehl halb Kartoffelmehl, 5 Eier 20 gr. Zimt, 40 gr. Orange 1 Teelöffel Pottasche wenig Nelken u. Pfefferzucker u. Eier gut rühren, das übrige hinzu, soviel Mehl wie nötig kleine Klößchen formen u. bei gelinder Hitze backen.

## Schokolade Tröpfchen.

4 Eiweiß z. Schnee schlagen mit 1/2 ℔ Puderzucker und 35 gr. Schokolade verquirlt. Den Teig durch einen Trichter in dicken Tropfen auf ein Papier, dieses dann auf ein Blech gelegt und in kühlem Ofen backen.

## Nüßen

1 ℔ Mehl 90 gr. Zucker 1/2 Zitrone abreiben, 5 Eier das weiße z. Schnee 1 Eßlöffel voll Rosenwasser 1 Eßlöffel Rum u. 1 ℔ Mehl.

## Nüßen-Mandeln

1/2 ℔ Zucker mit 4–5 Eiern rühren 1/2 ℔ Mandeln u. soviel Mehl, bis es steif ist, anwärmen und in Fett backen.

## Nüßen nach Cöln. Art

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 1/2 Zitrone, 4 Eigelb 1/4 Schoppen süßen Rahm oder dicke 6 Lot Butter z. Schaum, Schnee von 2 Eiern

## Butter Makronen

1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ gest. Mandeln 1/4 Mehl Salz gut rühren mit Teelöffel auf geb. Blech setzen u. backen.

## Makronen

4 Eiweiß z. Schnee, 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mandeln. Ist die Masse zu weich, so nimmt man Kartoffelmehl hinzu gelb backen.

## Vanillestäbchen

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 1 Ei etwas Hirschhornsalz, nach Geschmack Vanille, Butter z. Sahne rühren, Ei dazu, allmählig Zucker u. Mehl dazu. Mit Teelöffel auf ein Blech setzen u. 10–20 Min. backen.

## Zuckerbrätzelchen

1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Mehl 2 Eigelb z. weichen Teig arbeiten formen u. in Eiweiß u. grob gest. Zucker tauchen und dunkelgelb backen.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

## Vanilleschnittchen.

120 gr. Butter 4 Eigelb 1/4 Schoppen saurer Rahm, etwas Salz und 3/4 ℔ Mehl zum festen Teig kneten oder rühren messerrückendick ausrollen und mit dem Backrädchen schräg 4 eckige Stückchen schneiden auf gut gekrichenes Blech legen und mit folg. Guss bestreichen. 3/4 ℔ Zucker mit 1 Pök Vanillezucker, dem Schnee von den 4 Eiern und 120 gr. abgez. fein gesiebt. Vorsichtig gut rühren hellgelb backen.

## Schmalzgebackenes

1/4 Ltr. Wasser wird mit 50 gr Butter z. kochen gebracht, dann 1/2 ℔ Mehl durchrühren bis sich die Masse vom Topfe löst, etwas erkalten lassen nach und nach 5 Eier dazu mit dem Teelöffel kl. Bällchen formen in Butter und Schmalz braun backen mit Zucker u. Zimmt bestreuen.

## Berliner Pfannkuchen

1/4 Ltr Milch 1/4 ℔ ungesalzene Butter 1 Ei 5 Eidotter 50 gr. Zucker Teelöffel Salz 50 gr. Hefe und soviel Mehl, dass es einen leichten Teig gibt, solange schlagen, bis er Blasen wirft u. nicht mehr am Löffel klebt, aufgehen lassen fingerdick ausrollen eingemachte Früchte oder Marmelade darauf ein Stück Teig darüber, Kuchen ausstechen an den Seiten mit Ei bestreichen, wieder aufgehen lassen in Butter u. Schmalz backen. Die obere Seite nach unten. Mit Zucker u. Zimmt bestreuen. Durch langsames aufgehen, wird das Gebäck zarter. Ein Stück Ingwer lässt dies nicht so sehr einziehen.

## Tiroler Schnittchen

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ geriebene Mandeln 1/4 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl 5 Eigelb abger. Schale einer Citrone 2 Teelöffel Anis, z. weichen Teig mengen ausrollen mit dem Rädchen Vierecke ausschneiden mit Eigelb streichen u. bei mäßiger Hitze backen.

## Waffeln

1/4 ℔ Butter 1 ℔ Mehl 6 Eigelb 2 Eßlöffel Zucker 1 Tasse Milch
Butter Zucker und Eier schaumig rühren dann Milch u. etwas Rahm dazu, nach und nach Mehl u. 1 Backpulver und zuletzt d. Schnee von den 6 Eiern im Waffeleisen hellbacken.

## Bremer Brot

50 gr. Butter 3 Eier 1/4 ℔ Zucker 2 Löffel Cacao 1/2 ℔ Mehl 1/2 Backpulver 6 gest. Nelken 1 Teelöffel Zimmt 1/4 ℔ geriebene Mandeln 1 Glas Wasser 1 Teelöffel Vanillezucker. Butter schaumig rühren Eier, Zucker, Kacao, Gewürz u. Mandeln dazu, dann Mehl u. Backpulver, soviel Wasser, daß der Teig geschmeidig wird. Das Blech mit Butter streichen, den Teig darauf ausrollen bei gleichmäßiger Hitze backen, das Viereckige ausschneiden und in Blechdosen aufbewahren.

## Fastnachts-Krapfen

60 gr. Zucker 125 gr. Butter 4 Eier 100 gr Mehl 1 Päk. Backpulver u. wenn nötig, soviel Milch, daß es einen (glatten) mittelfesten Teig gibt, ausrollen und mit Glas runde Scheiben ausdrücken, in siedendem Fett backen, herausnehmen und mit Zucker u. Zimmt bestreuen. Will man sie füllen so bestreicht man eine Scheibe mit Eiweiß, gibt in die Mitte Marmelade und legt die andre Scheibe darauf u. drückt die Ränder fest aufeinander.

## Kräppel! mit Hefe

200 gr. Butter 10 gr. Zucker 2 Eier abgeriebene Schale einer Zitrone 100 Mehl 50 gr. Hefe 3/8 l. ~~Wasser~~ lauwarme Milch Hefe u. Milch aufgehen lassen, dann alles andre dazu u. aufgehen lassen, daß der Teig nicht klebt, ausrollen mit Glas ausstechen u. in Fett backen.

Getränke

Diverses

# Kräppel mit Backpulver

## Nürnberger Lebkuchen

1/4 ℔ Bienenhonig 200 gr Zucker heiß machen u. durchrühren abgekühlt 200 ebehl, dann 10 gr. gem. Zimmt 5 gr gem. Nelken 5 gr. Pottasche abger. Zitrone u. 2 Eigelb dazu rühren auf dem Brett solange mit ebehl ~~ab~~ arbeiten bis der Teig nicht mehr klebt. Bis z. andern Tag liegen lassen bleistift dick ausrollen u. mit großem Glas ausstechen. Nach dem backen mit Glasur bestreichen und gehäckte Mandeln darüber streuen, auch eine ganze Mandel in d. Mitte. Glasur. 140 gr. Staubzucker mit 2 Löffel Sprit u. 1 Löffel Wasser 1 Std rühren (je länger desto schöner) im lauwarmen Ofen oder an der Luft trocknen lassen.

## Ilkes Pfeffernüsse sehr gut

4 Eier 345 gr Zucker 500 gr ebehl 1 Pkt. Backpulver 60 gr. Mandeln 60 gr. Zitronat 30 gr. Zimmt 1 Messerspitze voll Nelken 1 Messerspitze voll gest. Pfeffer Eier u. Zucker schaumig rühren, nach u. nach ebehl u. Backpulver u. s. w. dazu alles gut verarbeiten, fingerdick ausrollen u. mit Likörglas ausstechen auf gefettetem Blech hellgelb backen.

1938

## Kleinkuchlein. sehr gut

1/2 ℔ ebehl, 1/4 ℔ Butter 3 Eigelb 40 gr. Zucker, zum Teig kneten ausrollen, halbmonde ausstechen u. mit folgendem Guß bestreichen; 120 gr. Zucker 120 gr. geschälte geriebene Mandeln mit d. Schnee von 3 Eiern tüchtig rühren. A. Plätzchen hellgelb backen.

## Windbeutel.

1/2 ℔ ~~Zucker~~ Butter 8 ganze Eier 1/2 ℔ Mehl 1/2 abger. Citronenschale etwas Salz, 20 gr. Zucker 1/2 l. Wasser Butter zergehen lassen, Mehl dazu, dies etwas schwitzen lassen, dann langsam das kochende Wasser dazu abgekühlt, Eier Zucker u. s. w. dazu, mit dem Eßlöffel Plätzchen auf ein gut geschicktes Blech setzen u. hellgelb backen, in der Mitte durchschneiden und mit folg. Creme füllen: 25 gr. Kartoffelmehl. 50 gr. Weizenmehl 260 gr. Zucker u. 260 gr. Butter mit 3/8 l. Milch glattverrühren unter Rühren kochen lassen und 12 Eier u. 1 Eß man kann auch Vanille dazu ~~nehmen~~.

## Albert Kakes. 1938 sehr gut.

1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 4 Eier 1 1/2 ℔ Mehl 1 Backpulver 1 Vanille Butter schaumig rühren, dann noch eine Weile mit Zucker u. Eiern rühren u. d. Mehl dazu. Den Teig gut arbeiten Messerrückendick ausrollen das Reibeisen darauf drücken und mit den Küchenausrollen od. runde Plätzchen ausstechen gelb backen.

## Speckulatius

1 ℔ Butter 2 ℔ Zucker 3 ℔ Mehl 6 Eier abgeriebene Schale einer Citrone gut arbeiten nicht zu dünn ausrollen mit Formchen ausstechen und am andern Tag backen.

## Butterbiscuit- als Torte backen oder als Plätzchen.

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl 9 ℔ Butter 9 Eier das weiße zu Schnee schlagen, Eiweiß mit Eigelb rühren abwechselnd Mehl u. Zucker dazu und zuletzt die ausgelassene Butter, bei mäßiger Hitze backen.

Getränke

Diverses

## Einfache Butterplätzchen. gut.

2 Eigelb 1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter und eine abgeriebene Zitronenschale gut verarbeiten dünn ausrollen ausstechen mit Eigelb bestreichen und in die Mitte eine geschälte halbierte Mandel gedrückt und hellgelb backen.

## Buttergebackenes mit Mandeln sehr gut.

1/2 ℔ Butter zergehen lassen mit 3/4 ℔ Zucker und 6 Eigelb gut rühren 1/4 ℔ geriebene Mandeln 1 1/2 ℔ Mehl dazu, gut arbeiten, messerrückendick ausrollen ausstechen mit Eigelb bestreichen und mit geriebenen Mandeln best. hellgelb backen.

## Wespennester.

1/2 ℔ süße Mandeln ungeschält länglich schneiden mit 1/4 ℔ Zucker vermengt mit Wasser bespritzt in einem Pfännchen hellgelb rösten. Von 6 Eiern Schnee schlagen mit 3/4 ℔ Zucker 1 Päk Vanille 1/2 Pfd. rühren, die Mandeln u. 1/4 ℔ geriebene Schokolade dazu mit einem Teelöffel Häufchen auf ein gef. Blech setzen und bei mäßiger Hitze backen.

## Haferflockenplätzchen.

1/2 ℔ Haferflocken. 1/2 ℔ Griesmehl. 1/2 ℔ Mehl, 2 Eier 60 gr. Butter. 1 1/2 Päk. Backpulver, 1 – 1 1/2 Zitrone, Bittermandelöl 1/2 ℔ Zucker. Alles rührt man zu einem steifen Teig, setzt es mit einem Teelöffel auf ein gut gestrichenes Blech und bäckt bei mäßiger Hitze.

## Honigkuchen

1 1/2 ℔ Mehl 1 ℔ Honig 2 Päk. Backpulver 1 Messerspitze Salz und Anisköörner. Braun backen.

## Schocolade Makronen

10 Eier, das weiße z. Schnee, 1 ℔ Mandeln mit der Schale gerieben. 1 ℔ Zucker 1 ℔ Schocolade. Der Schnee wird mit dem Zucker verrührt, dann abwechselnd hoffelweise Schocolade und Mandeln hinzugegeben. Der Teig wird gut verarbeitet und in Häufchen auf ein gut gestrichenes Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

127

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

128

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

129

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

131

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

132

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

133

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

134

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

# Seifenbereitung

2 kg Fett 75 g Cocosnussöl 75 g Palmöl
30 g Pottasche (oder Soda)
½ kg Seifenstein (Ätznatron oder Ätzkalk) Ätznatron ergibt feste Seife (mit Soda) Ätzkali ergibt Schmierseife (mit Pottasche)
4 kg Wasser
50 g Salz

Fett, Seifenstein und Wasser werden zk. 2 Std lang gekocht.
Nach und nach tut man Cocosnussöl, Palmöl zu, rührt, zuletzt beim Schäumen die Pottasche

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

136

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

## Schokoladenbällchen.

3 Schoppen Milch werden mit etwas Zucker (2-3 Eßlöffel) aufgesetzt. Alsdann nimmt man 4 Eier, schlägt das Weiße zu Schnee (recht fest) fügt dann einen Eßlöffel Kakao und 2 Löffel voll Zucker zu dem Schnee, dieses wird gut verrührt jedoch darf der Schnee nicht zergehen. Während dieser Zeit ist die Milch heiß geworden. Nun setzt man die Masse mit einem Eßlöffel in die Milch und läßt sie nur aufwallen. Die Klößchen dürfen aber nicht auseinanderlaufen. Man läßt sie also aufkochen und nimmt die Klöße heraus. Nun schüttet man in die Milch Vanillezucker je nach Geschmack rührt etwas Kartoffelmehl mit Wasser dazu. Dies gibt die Sauce dazu. Man nimmt dieselbe nun vom Feuer rührt die 4 Eigelb daran und legt dann die Klöße auf die Sauce und läßt erkalten.

1½ ~~Eßlöffel~~ Schoppen Milch, 2 Eier 1 Eßlöffel Kakao 1 Löffel Zucker.

## Zitronencreme mit Sahne.

½ Flasche Wein, 2 Eier 1 Zitrone 200 gr Zucker. 20 gr. Gelatine ½ Ltr Schlagsahne. Zuerst reibe man die Schale der Zitrone auf dem Zucker ab, dann stoße man diesen ganz fein und schlage ihn mit 2 Eiern. Dem Zitronensaft, u. d. Wein bei kleinem Feuer zu einem dicken Schaum ab den Schaum verbinde man noch kurzer Zeit mit der Gelatine. Man rühre die Creme noch ein wenig bis sie kalt geworden u. vermische sie dann mit der kalt gewordenen Sahne.

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

## Mandel Creme

Man reibt 375 gr. süße und 50 gr. bittre Mandeln und läßt sie dann in 1/2 Lt. Milch weißen. Darauf gibt 125 gr Zucker etwas Zitronenschale und eine Prise Salz an die Mandeln und mischt 30 gr. aufgelöste weiße Gelatine darunter. Zu der gestürzten Creme wird Weinsauce serviert.

## Nüß Creme.

Wenn 250 gr. Wallnußkerne fein gerieben sind, vermischt man sie mit 125 gr. Zucker dem Saft einer Zitrone 40 gr gelöster Gelatine und 3/4 Lt Schlagsahne. Ist diese Masse tüchtig verrührt, füllt man sie in eine Glasschale und läßt sie erkalten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

142

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

# Kochbuch

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN