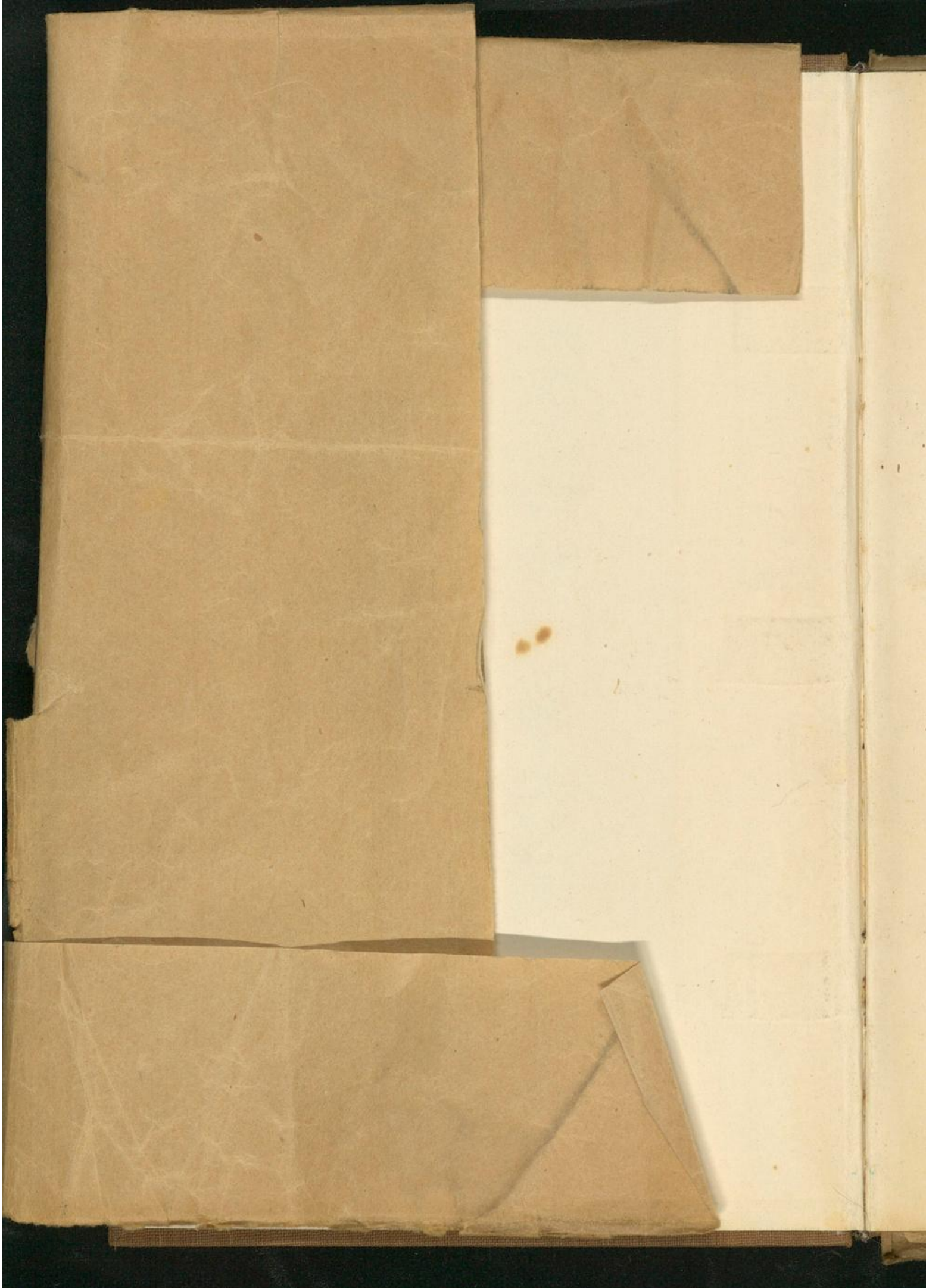


er,  
ge  
d:  
en,  
kg  
ro:  
ffe  
el:  
e





### Stückelackergelitzern (schwarzbrot)

Milch 2 Liter, 11 Ekg Zucker (beimig) und etwa 10 Ekg weiches Butterfett, 4 Ekg weiches Mehl, 3 Ekg Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Pflaumen (schwarzbrot)

Milch 10 Ekg Zucker oder Mehl, 1 Liter Öl, 3 Ekg Zucker, 11 Ekg Zucker oder Mehl, 3 Ekg Öl, die bei einem feinen Brot. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Backwaren

Milch 10 Ekg Zucker oder Mehl, 11 Ekg Zucker und 4 Liter Öl (beimig, wenn ein feines Brot). Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Speisegelitzern

Milch 10 Ekg Zucker, 5 Ekg Mehl, 11 Ekg Zucker oder Mehl, 3 Ekg Zucker, 2-3 Ekg Mehl und ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Büchertorte

Milch 10 Ekg Zucker oder Mehl, 11 Ekg Zucker und 4 Liter Öl (beimig, wenn ein feines Brot). Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Kaffeebrot (schwarzbrot)

Milch 10 Ekg Zucker oder Mehl, 11 Ekg Zucker und 4 Liter Öl (beimig, wenn ein feines Brot). Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Danishbrötchen (schwarzbrot)

Milch 10 Ekg Zucker, 5 Ekg Mehl, 11 Ekg Zucker oder Mehl, 3 Ekg Öl, die bei einem feinen Brot. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Marmeladenbrot

Milch 10 Ekg Zucker, 11 Ekg Zucker, 11 Ekg Zucker oder Mehl, 3 Ekg Öl, die bei einem feinen Brot. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.

### Polenbrötchen

Milch 10 Ekg Zucker, 11 Ekg Zucker, 11 Ekg Zucker oder Mehl, 3 Ekg Öl, die bei einem feinen Brot. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei. Die Masse ist wohl feigartig und ein feines, lockeres Brot, welches in ein gutes Stück Mehl und bei kaltem Öl oder bei 3 Eier Eigelb ein Ei.



10

# Alles in Oel

JULIUS MEINL A. G.  
Filiate Wien IX.,  
Stadtbahn-Viadukt 118  
(Wahringer Gürtel)  
Tel. A 24-0-91.



# EINLEITUNG

Speisen, die mit gutem Oel bereitet sind, finden immer mehr Anhänger und dies veranlaßt uns, eine Reihe neuer erprobter Rezepte mitzuteilen, die eine angenehme Abwechslung dem täglichen Speisezettel geben.

Die wichtigste Rolle spielt das Oel wohl bei der Salatbereitung und der Salat nimmt nach dem Urteil der berühmtesten Aerzte in der Ernährung eine ganz bedeutende Stelle ein. Er ist nicht nur durch seinen Vitamingehalt und das zur Zubereitung notwendige Oel besonders nahrhaft, er wirkt bluterneuernd und säfteverbessernd und ist daher ein geschätztes und einfaches Mittel zur Verbesserung des Teints.

Aber auch bei anderen Speisen ist die Verwendung von Oel empfehlenswert, denn Oel hat gegenüber tierischen Fetten viele Vorteile. Es ist vor allem viel leichter verdaulich, ein wichtiger Faktor im Sommer und bei Personen mit empfindlichem Magen. Außerdem können von Oel auch im Sommer Vorräte gehalten werden, ohne daß es so schnell dem Verderben ausgesetzt ist.

Natürlich darf die wichtigste Voraussetzung nicht übersehen werden. Es dürfen nur gute Qualitäten von Oel verwendet werden und da können wir Ihnen mit bestem Gewissen unsere vorzüglichen Sorten empfehlen:

**Meinl's feinstes Olivenöl** in 1/2 und 1/1 Flasche.

**Meinl's feinstes Tafelöl** in 1/2, 1/1 und 1 Literflasche.

Verwenden Sie auch Meinl's feinsten Wein- und Tafelessig!

---

## OEL-KOCHREZEPTE FÜR DEN MITTAGSTISCH

### FLEISCHKUGERLN IN TOMATENSAUCE, GEDÜNSTET.

Fein faschiertes, rohes Rindfleisch wird mit in Wasser geweichter und ausgedrückter Semmel vermengt, etwas in Oel angelauener Zwiebel, fein gehackter, grüner Petersilie, Salz und Pfeffer und einem Eidotter vermischt, zu kleinen Kugeln geformt und in einer fertig zubereiteten Tomatensauce 1 Stunde zugedeckt gedünstet. Mit gerösteten Kartoffeln servieren.

**GEBACKENE EIER.** Hartgekochte, mit kaltem Wasser abgeschreckte Eier werden geschält, jedes Ei geköpft, das hartgekochte Dotter entfernt, mit folgender Farce gefüllt:

Etwas gekochtes, kaltes Suppenfleisch oder frisches, rohes Kalbfleisch wird sehr fein gewiegt, mit etwas Oel, Zwiebel, feingewiegter, grüner Petersilie, Pfeffer und Salz und etwas von dem gekochten Dotter vermennt und in das Ei gefüllt, die Spitze darauf gesetzt, das Ei in eine nasse Oblate gewickelt, paniert und in heißem Oel gebacken. Wird mit Spinat serviert.

**KOHLRÜBEN AUF APARTE ART.** Die Kohlrüben werden geschält in 1/2 cm dicke Streifen geschnitten, in Oel gedünstet, mit Fleischsaft aufgegossen und in eine Auflaufform abwechselnd gehackter Schinken und diese so zubereiteten Kohlrüben gelegt. Zuletzt wird folgender Abtrieb darübergegossen:

4 Dotter, 1/8 Liter Rahm, ein paar Löffel Fleischsaft werden vermennt, über die vorgerichteten Kohlrüben geschüttet und 1/2 Stunde im Rohr gebacken.

**SPINAT-EIER.** Frischen, gewaschenen, von den Stielen befreiten Spinat in Salzwasser kochen, auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, in eine feuerfeste Schüssel etwas feinstes Oel geben, den Spinat drauflegen, mit etwas Pfeffer bestreuen, poschierte oder hartgekochte Eier dazwischenlegen, mit Rahmsauce begießen, obenauf etwas Parmesan streuen und 10 Minuten ins Rohr geben. **Rahmsauce:** Einen schwachen Eßlöffel Oel heiß machen, einen Eßlöffel Mehl hinein, mit 1/4 Liter Rahm aufgießen, feingewiegte grüne Petersilie dazugeben, salzen, pfeffern, im Wasserbad rühren, bis die Sauce dicklich ist.

**RUMPSTEAK, BEEFSTEAK UND ROASTBEAF** werden wohlschmeckender, wenn man die schon vorher gewaschenen, mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Fleischstücke in eine Kasserolle legt, mit siedendem Oel übergießt und einige Stunden vor Bereitung stehen läßt.

## FLEISCHLOSE, WARMER SPEISEN

**KARTOFFELPUFFER.** Rohe, geriebene Kartoffel mit etwas Salz, gewiegt, grüner Petersilie und Zwiebel vermischen, mit dem Eßlöffel kleine Laibchen auf die Pfanne legen, in Oel herausbacken. Als Beilage zu Spinat sehr geeignet.

**GEBACKENER KÜRBIS.** Es werden zum gebackenen Kürbis möglichst kleine Kürbisse verwendet. Die Kürbisse werden geschält, entkernt und in kleine Streifen (siehe Pommes frites) geschnitten, roh entweder paniert oder in Tropfteig getaucht und in

heißem Oel gebacken. Die Kürbisse müssen in dem Oel schwimmen. Das Oel kann wieder zum Backen verwendet werden. Mit Salat oder Mayonnaise servieren.

**TOMATEN-RISOTTO.** Beste Qualität Mehl-Reis wird in heißem Oel angeröstet, mit Tomatenmark (aufgelöst in etwas heißem Wasser) langsam aufgegossen (zur Bereitung rechnet man 25 — 30 Minuten), Salz dazugegeben. Man verwendet doppelt soviel Tomatenflüssigkeit als Reis benötigt wurde, z. B. auf ein Wasserglas Reis zwei Wassergläser Tomatenwasser.

**RISOTTO A LA MILANAISE.** 3 Eßlöffel Mehl- Olivenöl lasse man mit einer Zehe Knoblauch heiß werden (wenn letztere gelb geworden, entferne man sie) und gebe den Reis hinein. Dann unter ständigem Rühren ungefähr 2 Minuten dünsten lassen. Nun gieße man doppelt soviel Bouillon oder Maggisuppe langsam auf, als man Reis verwendet hat. Vor dem Anrichten eine Handvoll Parmesan dazufügen, umrühren und obenauf etwas mit Parmesan bestreuen.

**GEBACKENE CHAMPIGNONS MIT SAUCE TARTARE.** Größere Champignons werden geputzt und halbiert wie ein Schnitzel (in Mehl, Ei, Brösel getaucht) paniert, in heißem Oel gebacken. Die Champignons müssen in viel Oel beim Backen schwimmen. Das Oel kann immer wieder für Backzwecke verwendet werden. **Sauce tartare.** Man bereitet eine Mayonnaise aus einem Eidotter, der mit der Schneerute in einem kleinen Weitling etwas geschlagen wird und schüttet langsam  $\frac{1}{3}$  Wasserglas feinstes Mehl- Olivenöl unter fortwährendem Schlagen dazu. Wenn die Mayonnaise dick ist, wozu man nicht länger als 2 Minuten brauchen darf, fügt man erst Salz, Zitronensaft oder Essig, weißen Pfeffer, Senf, sehr feingewiegte grüne Petersilie, etwas geriebene Zwiebel, eine geschälte, feingewiegte Mehl-Piccologurke,  $\frac{1}{3}$  einer geputzten, passierten Sardelle, eventuell 2 von den Kernen befreite, gewiegte Oliven und 2 gewiegte Kapern dazu. Zuletzt 5 Tropfen gewöhnliches kaltes Wasser dazumengen.

**GRATINIERTER SEEFISCH.** 1 kg abgehäuteter, in Milchwasser geweichter, gut abgetrockneter, gezalzener Seefisch wird in einer Auflaufform mit etwas Oel, Wasser, Salz, kurz gedünstet. Es eignen sich besonders Angler- und Austernfische zu dieser Zubereitung. Einige Champignons werden fein gehackt, gedünstet und auf die Fischstücke gelegt, folgende Bechamel darüber gegossen und 10 Minuten im Rohr gratiniert. 2 Eßlöffel Oel werden

mit 4 dkg Mehl zu einer hellen Einmach bereitet und mit 1/4 Liter Milch aufgegossen, etwas Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer dazu gegeben und über die Fischstücke geschüttet. Alle Fische schmecken in Oel gebraten besser und sind leichter verdaulich.

## SALATE

**GUTE ZUBEREITUNG DES GRÜNEN SALATES.** Die sorgfältig gewaschenen, gut abgetropften Salatblätter werden in einen großen Weiting gegeben, mit Salz gut vermengt, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und mit in einem Wasserglas vorher gut mit einer Gabel abgeschlagener Salatwürze vermischt. Salatwürze: Feinster Meinl-Essig, feinstes Meinl-Olivenöl, etwas weißer Pfeffer und eine Messerspitze Meinl-Senf.

**SPINATSALAT.** Frischer Spinat wird von den Stielen befreit, sehr gut gewaschen, 1 Stunde in Salzwasser gelegt, damit die Bakterien vernichtet werden, gut abtropfen gelassen und wie jeder andere Salat bereitet.

**KAROTTENSALAT.** Die geputzten, klein geschnittenen Karotten, (man kann die Karotten auf dem Gurkenhobel schneiden), werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, erkalten gelassen, mit feinstem Olivenöl und Essig vermengt. Obenauf streut man etwas weißen Pfeffer.

**PAPRIKA MIT GURKENSALAT.** Grüne Paprika werden von den Samen befreit, gewaschen, nudlig geschnitten und mit in dünnen Scheiben geschnittenen Gurken vermengt, wie jeder andere Salat bereitet. (Es ist schädlich, die Gurken, wie es sonst üblich ist, eine Zeit gesalzen stehen zu lassen, dann auszudrücken und so erst zur Salatbereitung zu verwenden. Das Gurkenwasser macht den Gurkensalat viel verdaulicher und es werden die Vitamine besser ausgenützt).

**KÜRBISSALAT.** Ein Kürbis wird ganz fein geschnitten, 1 Stunde mit Salz und Kümmel vermengt, abliegen gelassen, ausgedrückt, mit etwas fein gehackter Zwiebel, weißem Pfeffer, Meinl-Essig und feinstem Meinl-Olivenöl vermengt. Der Kürbis wird zur Salatbereitung nicht gekocht.

**TOMATENSALAT.** Schöne, reife, harte Tomaten werden in dünne Scheiben geschnitten, (geschält schmecken sie viel besser, muß aber nicht gemacht werden), gesalzen in eine Glasschüssel gegeben, mit feingewiegtem Schnittlauch bestreut und Meinl-Oel und Meinl-Essig übergossen. Obenauf wird etwas weißer Pfeffer gestreut.

## GEMÜSE ALS BEILAGE

**ENGLISCHER SPINAT.** Frischer, von Stielen befreiter Spinat wird in Salzwasser einige Minuten gekocht, im Sieb gut abtropfen gelassen, in heißes Oel gegeben und mit weißem Pfeffer gewürzt.

**POMMES FRITES.** Rohe Kartoffel werden geschält und in 4 cm lange, 1 cm breite und ungefähr 1 cm hohe Stücke geschnitten, zwischen Tücher gelegt und eine Stunde so liegen gelassen. Oel wird sehr heiss gemacht, die so getrockneten Kartoffeln, (ja nicht salzen), in kleinen Portionen in sehr heissem Oel gebacken, mit einem Sieblöffel herausgenommen und in der Röhre warm gestellt, nachher erst gesalzen. Pommes frites sollen kurz vor Gebrauch erst gemacht werden.

**TOMATEN IN OEL ALS FLEISCHBEILAGE GEBRATEN.** Geviertelte Tomaten werden in heisses Oel gegeben, mit feingehackter, grüner Petersilie bestreut, eine halbe Stunde im Rohr unzugedeckt gedünstet. Vor dem Anrichten erst salzen.

**KARFIOL, GEBACKEN MIT PARMESAN.** Karfiol wie üblich in Salzwasser weich kochen, in eine Backschüssel geben, mit feinem Oel übergießen, Parmesan darauf streuen, hellgelb backen.

**FINOCCHI IN OEL GEDÜNSTET.** Finocchi (Fenchelgemüse) werden von den äußersten Deckblättern befreit, halbiert, in Oel, Wasser und Salz zugedeckt, ungefähr eine halbe Stunde gedünstet. Als Beilage zu Fleisch zu verwenden.

## MEHLSPEISEN

**TOPFENRINGERLN MIT HIMBEERSAFT.** 14 dkg Topfen (passiert), 14 dkg Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 1 Eßlöffel Olivenöl verarbeiten und 1 Dampfel von 1 dkg Germ beifügen. Es werden, nachdem der Teig gegangen ist, Teigrollen gemacht, die zu Ringen in der Größe einer Semmel verschlungen werden. In heißem Oel backen (die Ringe müssen in Oel schwimmen) und mit Himbeersaft servieren.

**SAVARIN (Germteig)** 12 dkg Mehl, 5 dkg Oel, 3 ganze Eier, 3/4 dkg Germ (die Germ läßt man vor Gebrauch mit etwas lauwarmer Milch und einer Prise Zucker in der Nähe des Ofens aufgehen) etwas Salz, ganz wenig Zucker (ungefähr 1 dkg) und etwas weniger als 1/8 Liter Milch (es ist ein dünnflüssiger Teig) der in den beölten, bemehlten Reisreifen gefüllt wird, gehen lassen

ungefähr eine halbe Stunde, ganz hell backen, heiß stürzen mit folgendem Syrup begießen, mit frischen Erdbeeren oder gemischtem Meinl-Kompott verzieren, in die Höhlung festgeschlagenes Schlagobers füllen und heiß servieren.

Alle Germteige werden viel besser und haben eine viel längere Haltbarkeit, wenn sie mit Oel bereitet werden.

## KLEINE SPEISEN FÜR DEN ABEND, VOR- SPEISEN, MAYONNAISEN

**TOMATEN MIT EI GEBRATEN.** In einer Eierspeispfanne wird etwas Oel heiß gemacht und in dicke Scheiben geschnittene Tomaten, die vorher nicht gesalzen werden dürfen, rasch abgebraten, Ei darauf geschlagen und jetzt erst gesalzen.

**GEFÜLLTE TOMATEN MIT BRATWURST.** Gleichrunde, feste Tomaten werden ausgehöhlt, mit von der Haut befreiter, roher Bratwurst gefüllt, in eine mit Oel gefettete Auflaufschüssel gegeben, mit Parmesan bestreut und 20 Minuten im Rohr gebraten.

**GERÖSTETE LEBER MIT ZWIEBELN.** Die blättrig geschnittene Schweins- oder Kalbsleber wird mit Zwiebel, die vorher in heißem Olivenöl weichgedünstet wurde, kurz geröstet, etwas Pfeffer, etwas Majoran beigefügt und mit etwas Wasser aufgegossen. Die Leber darf erst knapp vor Tisch bereitet und nachdem sie bereitet ist, erst gesalzen werden.

**MEINL - PASTETEN MIT BRATENRESTFÜLLE.** 1/4 kg gekochte Kartoffeln heiß passieren, stark salzen, 8 dkg Olivenöl in einer Kasserolle heiß werden lassen, die Kartoffeln dazu geben, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel Milch in der Nähe des Feuers gut abschlagen (wie Brandteig). Auf einem bemehlten Brett dick auswalken, Pasteten ausstechen, panieren, in die Mitte eine Vertiefung drücken und ausbacken. Mit feinfaschiertem, in etwas Oel, Pfeffer, Salz, ganz wenig Muskatnuß und etwas Ei, legiertem Fleisch vermischen, heiß auf die Pasteten geben. Die Pasteten eventuell im Rohr anwärmen.

### ROHES KRAUT MIT MAYONNAISE. (ROHKOSTSPEISE).

Sehr fein geschnittenes Weiß- oder Rotkraut wird etwas gesalzen, mit Zitronensaft betropft und mit folgender Mayonnaise vermengt: Für 2 Personen berechnet man 1 Eidotter, der mit der Schneerute in einem kleinen Weiting abgeschlagen und langsam  $\frac{1}{3}$  Wasserglas feinstes Olivenöl dazugerührt wird. Es wird aufmerksam gemacht, daß diese Mayonnaise nicht länger als 2 Minuten zur Bereitung bedarf, wenn man, erst nachdem die Mayonnaise dick geschlagen ist, etwas Zitronensaft und Salz beigibt.

**BILLIGE, SEHR GUTE MAYONNAISE.** Man nimmt für je 1 Eidotter,  $\frac{1}{3}$  Wasserglas feinstes Meinl-Olivenöl. Mit der Schneerute wird der Eidotter in einem kleinen Weiting geschlagen und langsam das Oel dazu gerührt. Es wird aufmerksam gemacht, daß zur Bereitung dieser Mayonnaise nicht länger als 2 Minuten gebraucht werden darf und erst nachdem die Mayonnaise fest ist, Salz, Senf, Essig oder Zitronensaft und weißer Pfeffer beigefügt werden dürfen. Aus 3 dkg Fett und 2 dkg Mehl wird eine helle Einmach bereitet, mit  $\frac{1}{3}$  Liter kaltem Wasser aufgegossen, die Einmach auskühlen gelassen und ganz kalt in die bereitete Mayonnaise gegeben. Zur Bereitung von Fisch- oder Fleischsalat ausgezeichnet zu verwenden.

**GEFÜLLTE EIER.** Hartgekochte nach dem Kochen mit kaltem Wasser abgeschreckte Eier werden der Breite nach halbiert, von den Spitzen etwas Eiweiß weggeschnitten, der Dotter mit etwas feinstem Oel, passierter Sardelle, feingehacktem Schinken, Salz, weißem Pfeffer, ganz wenig Senf, passiert und wieder in das Eiweiß eingefüllt. Obenauf verziert man diese Eier mit feingewiegtem Lachs oder Schinken, gibt jede Eihälfte in eine Papierkapsel.

**GERIEBENER RETTICH (ROHKOSTSPEISE).** Schwarzer Rettich wird von der äußeren Schale befreit, auf dem Reibeisen gerieben, mit etwas Zwiebel und Salz vermengt und feinstes Olivenöl dazugegeben (schmeckt zu Butterbrot ausgezeichnet).

**KLEINE HERINGSVORSPEISE (billig).** Heringe, 24 Stunden in kaltem Wasser gewässert, werden von Haut, Rückgrat und Kopf befreit, fein gehackt, mit etwas fein gehackten Zwiebeln und Aepfeln vermengt, mit Oel vermischt und als Brotaufstrich verwendet. Man kann auch Russen dazu verwenden.

JULIUS MEINL

Chocolade  
Manner  
Wien



SCHUTZMARKE STEFANSKIRCHE.

## Biscotten-Torte.

1 Tag vor Gebrauch machen — nicht backen!

Man treibt 16 Dekka feinste Butter, 16 Dekka Staubzucker und 4 Eidotter gut ab und mischt  $\frac{1}{8}$  Liter süßes Schlagobers und 5 Dekka fein geriebene Nüsse dazu.

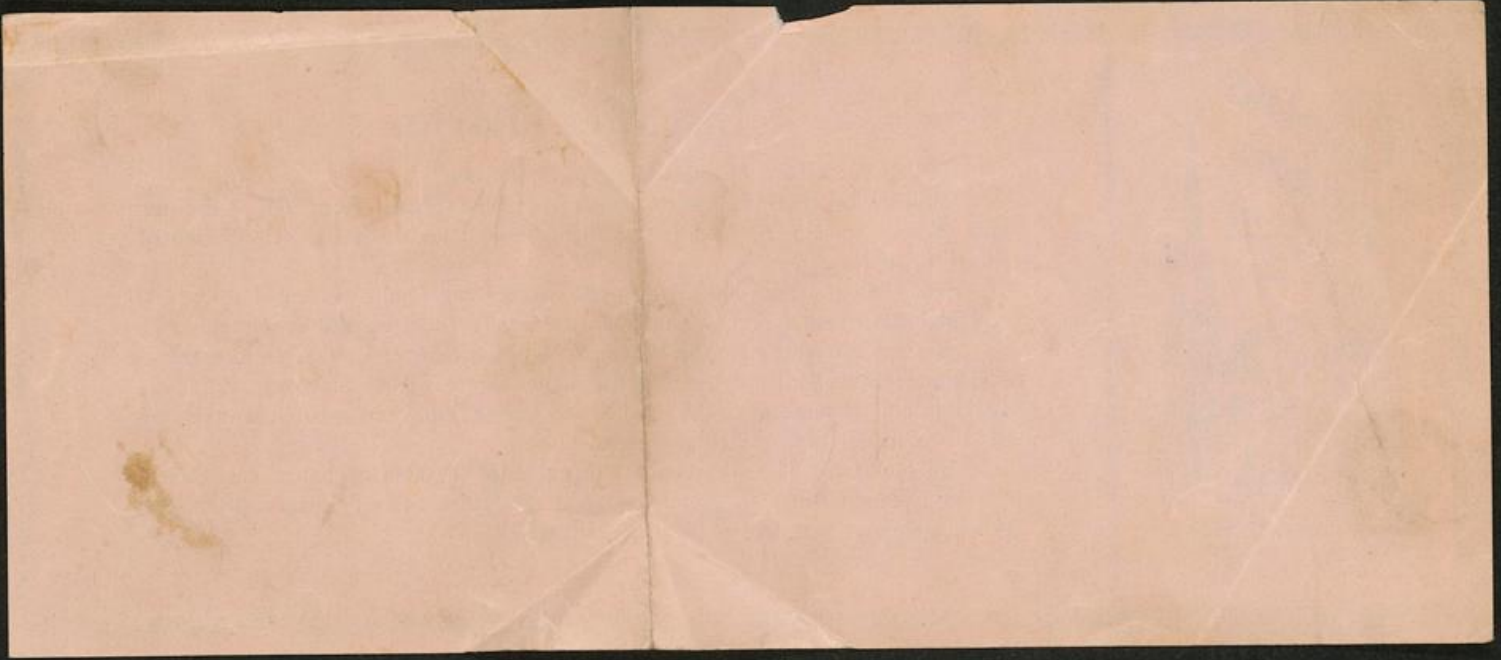
Nun belegt man eine mittelgroße Tortenplatte mit weißem Papier und schichtet Biscotten darauf, welche man der Platte entsprechend zuschneidet.

Hierauf streicht man die Hälfte oben beschriebener Crème auf die eingeschichteten Biscotten und legt darüber in der Quere wieder Biscotten; auf diese streicht man dann die zweite Hälfte der Crème und nun wird abermals mit Biscotten in der ersten Richtung gedeckt.

So bleibt die Torte an einem **kühlen** Orte bis zum nächsten Tag stehen.

3 Stunden vor dem Servieren wird die Torte mit  $\frac{1}{4}$  Liter süßem, dick geschlagenem Obers überzogen und kalt gestellt.





UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN

„Ihr Sohn spielt schon ganz nett auf der Bioline?“ — „Finden Sie? Wir hatten schon große Angst, daß wir uns an sein miserables Spiel gewöhnt hätten und es uns darum nicht mehr stört.“

Gen  
Hau  
Geor  
Gerf  
Ober  
wach  
Stad

Sonntag, 27. Jänner 1935

## Der Liebhaber von Altengland.

Von Dr. Hermann Kraszyna.

Der Historiker von formender Kraft und bewegter Phantasie wird auch dann, wenn geringe Behelfe ihn unterstützen, dunkle Segmente einer Epoche erhellen. Der Historiker schildert, der Dichter schöpft; dieser durchbricht

er. | scheiben enthäuten, auf beiden Seiten dann  
nd. | dann in dicken Balatschinkenenteig tauchen und in wenig  
ig. | Fett rösten.

ob. | **Ausgiebige Eierspeise.** Einige Schneid-  
ee. | semmeln würfelig schneiden, mit etwas feingehackter  
ar. | Petersilie in Fett knusprig rösten, für 4 Personen  
jn. | 4 Eier darüber schlagen. Wenn die Semmeln ohne  
ne, | Petersilie geröstet werden, so bestreut man das ganz-  
nach dem Baden mit feingehacktem Schnittlauch, was  
vielleicht noch schmackhafter ist. Sehr gut schmeckt grüner  
Salat dazu.

**Gratinierter Zeller.** Eine schöne Zeller-  
wurzel in Salzwasser unter Zusatz von einigen Tropfen  
Essig kochen, wenn sie ausgekühlt ist, blättrig schneiden

und in eine, mit Fett ausgestrichene Backform ein-  
legen. 2 Dekagramm Mehl in  $2\frac{1}{2}$  Dekagramm Fett an-  
laufen lassen, mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch aufgießen, Salz und  
2 Eidotter einrühren und zum Schluß den Schnee der  
2 Eiklar leicht durchziehen. Oben mit geriebenem Käse  
bestreuen und  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohr baden.

**Dillensoße mit Ei.** Eine gute Dillensoße aus  
frischen oder eingemachten Dillen bereiten, dann vor-  
ig einige Eier hineinschlagen, so daß sie wie  
Spiegeleier daraufbleiben. Gibt mit Kartoffeln eine  
gute und ausgiebige Nachtmahlspeise.

## Rezept

### zur Bereitung der beliebten Karlsbader- oder Pischinger-Torte.

7 Dekagr. Butter abgetrieben, 7 Dekagr. Staubzucker, 7 Dekagr. geröstete und fein geriebene Haselnüsse und 7 Dekagr. Chokolade im Wasser aufgelöst lauwarm dazu gegeben, 4 Oblaten damit bestrichen, die 5. daraufgelegt, mit Chokolade übergossen.

Chokolade-Glasur: 7 Dekagr. Chokolade mit Wasser sehr warm verrührt, bis es fein und dicklich ist, dann übergossen und 10 Minuten in die warme Röhre gestellt, an der Luft nachgetrocknet, bei ungenügendem Glanz mittelst einer Feder leicht mit Mandelöl überstrichen.

### Dobos-Torte.

5 ganze Eier und 14 Dekagr. gestossenen Zucker in einem Topf, denselben in kochendes Wasser, so lange rühren, bis die Masse dick ist, dann 13 Dekagr. zerlassene warme Chokolade dazu und auskühlen, treibt 14 Dekagr. Butter eine halbe Stunde ab, gibt 8 Dekagr. geröstete, fein geriebene Haselnüsse dazu, dieses zu ersteren gemengt und 4 Oblaten bestrichen, die oberste mit gebranntem Zucker übergossen. Gebrannter Zucker: 5 Dekagr. Zucker, 1 Eßlöffel Wasser auf der Platte braun werden lassen, hernach mit noch etwas Wasser verdünnen.

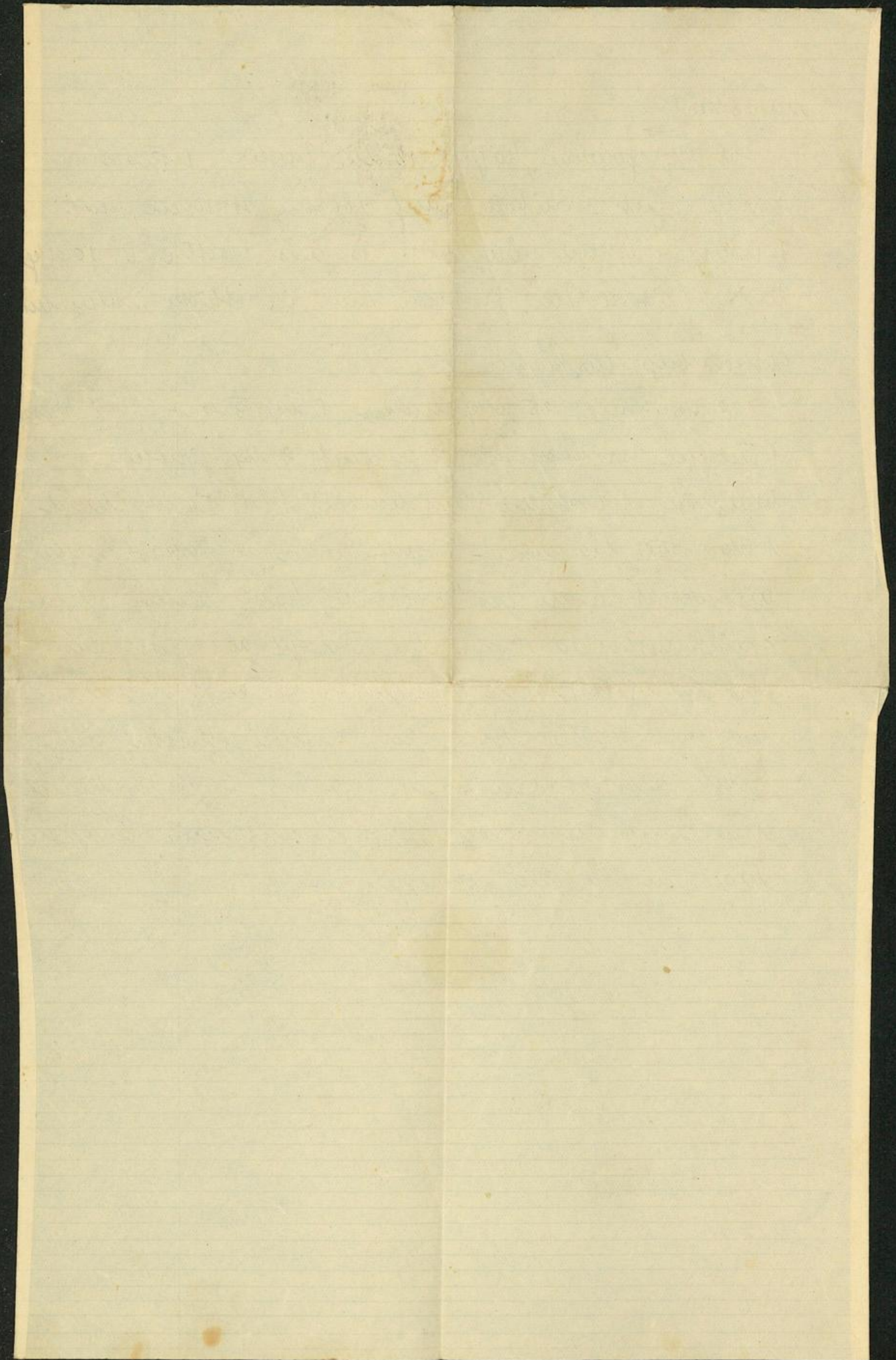


Muffins

18 dtkg geriebene Nüsse, 12 dtkg Zucker, 1 Klar u. Vanille; gut verrühren, auf Oblaten streichen, mit Oblaten bedecken und mit Reis aus 1 Lotter u. 10 dtkg Zucker überziehen, trocknen und in Stücke schneiden

Schokoladenpfefferkuchen

18 dtkg Honig, 25 dtkg Zucker, 8 dtkg Kakao, 1/8 l Wasser, 1 Teelöffel Kirschlorale, 2 pr Zimt, 2 dtkg geriebene Mandeln, 1 Esslöffel Vanillesudker, 1 Ei, 50 dtkg Mehl, 1 dtkg bittere Mandeln. - Honig, Zucker u. Kakao werden aufgekocht u. in das erwärmte Mehl gegeben; man spült mit dem Wasser den Kochtopf aus löst das Kirschlorale darin auf u. gibt es zu den anderen Zutaten. Der Teig wird zusammen geknetet, ausgerollt, ausgestochen und gebacken. - Man kann ihn dann noch mit Schokoladenflur, Zuckerguss Mandeln od. and. verzieren. -



ausdecken und das  
holungsgestaltung und angepasste Weustellartigkeiten  
vom Schwächling zum Leistungsfähigen heran-  
gebildet werden.

## Für Kranke und Genesende

Leichte und nahrhafte Kost

Rindfleischbeefsteak fasciiert

10 Decagramm von jeglicher Haut befreites  
frisches Rindfleisch wird sehr fein fasciiert, mit  
ungefähr 4 Decagramm frischem Wasser und einer  
kleinen Prise Salz unter Zuhilfenahme eines  
Löffels auf einem Teller tüchtig durchgeknetet.  
Aus der glatten Fleischmasse wird ein fingerdickes  
Schnitzel geformt, in ein wenig zerlassener kühler  
Butter zugestellt und auf beiden Seiten langsam  
gebraten.

### Zitronencreme

7 Decagramm gesiebter Staubzucker werden  
mit 1 Dotter schaumig geschlagen, dabei tropfen-  
weise der gesiebte Saft einer kleinen Zitrone  
dazugemengt. Diese Mischung wird, ohne kochen  
zu lassen, auf der geschlossenen Platte mit der  
Schneerute dick geschlagen, hierauf vom Feuer ge-  
zogen und kalt geschlagen. Knapp vor dem Auf-  
tragen untermengt man den steifen Schnee mit  
1 Eißlar.

allein, aber sie sagte, sie habe das ganz gern. Sie besorgte das Haus mit Hilfe einer Putzfrau.

Die Werkstatt war vermietet.

Die gute Mutter war so früh gealtert!

Sie sah fast wie eine Greisin aus, obwohl sie erst Mitte der Vierzig war.

In die Stadt fuhr sie nie mehr. Ob sie Briefe bekam? Wer weiß? Jedenfalls versicherte sie immer wieder: „Der Baron lebt noch.“ Und sie log gewiß nicht oder behauptete es nur so in den Tag hinein.

Aber schwermütig war sie und wurde es immer mehr.

Ost sagte sie: „Wenn sie dich nicht suchen, melde dich nicht. Bleib, wer du bist. Heirate einen guten, gebildeten Mann und sei damit zufrieden. Ich habe miterlebt mit der Baronin Codewil. Die großen Leute sind nicht immer glücklich.“

„Und was sagte Klarissa dazu?“ fragte Merkenstein und wagte zum erstenmal einen verwandtschaftlich-vertrauten Blick.

Aber er wurde nicht erwidert. Das junge Mädchen schlug die Augen nieder.

„Solange Frau Harmoser lebte, wünschte sich Klarissa keine Veränderung ihrer Verhältnisse. Sie liebte diese Frau mit einer Innigkeit, die

die  
mer  
wie  
„  
Sun  
glau  
antw  
weiß  
sie h  
müsse  
zu ein  
welche  
„Si  
Berw  
Kla  
„So  
weint  
unser  
zend.  
Reich  
Liebe  
ungli  
und  
merk  
inder  
sagte  
forsch

1437: Kaiser Sigismund stirbt auf einer Reise in der Stadt Znaim.

1633: Kaiser Ferdinand II. tadelt in einem schriftlichen Befehl Wallenstein wegen dessen Eigenmächtigkeit und droht, ihm den Herrn zeigen zu wollen.

1687: Der Sohn Leopolds I., Josef, wird zum König von Ungarn gekrönt.

1914: Die Deutschen nehmen an der Ostfront Przasnysz ein.

### 10. Dezember:

1520: Luther verbrennt beim Elstertor in Wittenberg in Anwesenheit der Lehrer und Studenten der Universität die päpstliche Bannbulle und den Kodex des kirchlichen Rechtes.

1601: Erzherzog Matthias verbietet den Universitätsangehörigen das Anhören von protestantischen Predigern in den adeligen Schlössern der um Wien liegenden Ortschaften.

1805: Die Franzosen, welche Wien besetzt hatten, forderten von der Stadt und den Ständen eine Zahlung von 32 Millionen Franc als Geldrequisition.

Die Zutaten aufgebraucht sind. Als letzte Lage kommen Kartoffeln. Nun übergießt man das Ganze mit Rahm, den man mit den Dottern versprudelt hat, streut obenauf Brösel, betropft mit zerlassener Butter und backt im Rohr eine gute halbe Stunde.

### Kalter Reis

16 Dekagramm Reis in einem Liter Milch dick und weich kochen. Auf Dunst eine Creme von  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Dottern, Vanille, 24 Dekagramm Zucker schlagen, bis dicklich ist, dann 1 Päckchen Speisegelatine einrühren und das Ganze mit dem Reis gut vermischen und kaltstellen. Wenn es ausgekühlt ist, mit einem viertel Liter Schlagobers vermischen. Gelatine darf nicht kochen, sondern nur in heißer Milch aufgelöst werden. Die Masse wird in eine leicht mit Butter ausgeschmierte und mit Staubzucker ausgestreute Form gefüllt und sehr gut kaltgestellt. Nach einigen Stunden stürzen und mit Kompott oder Früchten servieren.

### Bunsch

40 Dekagramm Zucker,  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Dekagramm Tee, 6 Orangen, 3 Zitronen,  $\frac{1}{8}$  Liter Rum, Vanille, Würfelzucker wird an den Schalen der Orangen abgerieben, dann in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser bis zum Spinnen gekocht. In dem gesponnenen Zucker mischt man den Saft der Orangen, Zitronen, russischen Tee und Rum. Der Bunsch wird geseiht und noch heiß in Gläsern aufgetragen.

2

## Rote Grütze.

1 Stk Johannisbeeren  
1/2 ~~Stk~~ Limbreen oder auch mit  
1 1/2 Liter Pfeffer-saure gekocht  
dies in die Grütze gekocht, kann man  
auch mit Zucker oder Gipsweiss  
zum kochen bringen.

Man kocht man ca 150 gr.  
Kartoffelstücke, Fenchel oder  
Mentha (Mentha) mit etwas  
Kaffee-süß, gießt es in die Pfanne  
in die kochende Flüssigkeit und  
läßt sie in der flüssigen Pfanne  
mit wenig kochen.

Man gibt man sie in die mit  
kaltem Wasser süß gesüßte Form.

Amillapfeifen oder kalte, süße  
Milch-Luzern.

Dear Mother

I received your letter  
of the 15th and was  
glad to hear from  
you. I am well and  
hope these few lines  
will find you the same.  
I have not much news  
to write at present.  
The weather here is  
very pleasant now.  
I must close for this  
time. Write soon.  
Your affectionate son,  
John Doe

## Speisezettel

Juli 1937

1

Donnerst.

**Mittag:** Hühner-Brühfixsuppe mit Fadennudeln. Madeira-Nierndel im Reisreif<sup>1)</sup>. Heidelbeeren mit Zucker. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kalter Milchreis mit roh passierter, gerührter Marillensauce.

2

Freitag

**Mittag:** Kalte Dill-Rahmsuppe<sup>2)</sup>. Gemüseknödel<sup>3)</sup>. Rote Grütze<sup>4)</sup>. Meinl-Mokka.

**Abend:** Brotaufstrich aus passierten Sardinen und „Epoca“. Kalter Meinl-Tee.

3

Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit Parmesanreis<sup>5)</sup>. Rindfleisch mit Kohlrüben und grünen Erbsen gemischt und Kartoffeln. Meinl-Schokolade-Lebkuchen zum Meinl-Mokka.

**Abend:** Pilzling-Schnitzel mit Salat<sup>6)</sup>.

4

Sonntag

**Mittag:** Karfiol mit Butter und Bröseln statt Suppe. Gedünstetes Beiried<sup>7)</sup> mit Hörnchen und Gurkensalat. Neue billige Schokoladeforte<sup>8)</sup>. Meinl-Mokka.

**Abend:** Russischer Salat<sup>9)</sup>. Kalter Meinl-Tee.

5

Montag

**Mittag:** Schinken-Erbsen mit Kartoffeln (in gedünstete Erbsen wird Schinken oder Extrawurst kleinstwürfelig hineingeschnitten). Marillknödel. Meinl-Mokka.

**Abend:** Gefüllte Paprika in Paradeissauce gedünstet.

6

Dienstag

**Mittag:** Spinatsuppe mit Semmelschnitten. Gebratene Kalbsstelzen mit Reis und Tomatensalat. Eingezuckerte Himbeeren. Meinl-Mokka.

**Abend:** Eier, Rettiche, Schnittlingbutterbrote. Kalter Meinl-Tee.

## Rezepte

(für 4-5 Personen berechnet)

1) Madeira-Nierndel. 3 Schweinsnieren, 3 Paar kleine Würstel und 3 Champignons dünnblättrig schneiden. Ganz wenig Zwiebel sehr fein hacken, in Fett zuerst goldgelb anrösten, dann das geschnittene Fleisch und die Champignons dazugeben, kurz rösten, mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl stauben, Salz, wenig Pfeffer, eventuell etwas Majoran und Thymian oder Muskatnuß beifügen, 1/8 Liter Weißwein oder Madeira aufgießen, etwas Wasser dazugeben, verkochen lassen, rasch servieren. Den gedünsteten Reis in eine gefettete Reifform drücken, stürzen, in die Mitte das Fleisch anrichten. Den Reis mit Reibkäse bestreuen.

2) Kalte Dill-Rahmsuppe. Per Person eine große Kartoffel kleinstwürfelig schneiden, in reichlich Wasser mit Salz und Kümmel nicht zu weich kochen, 1/2 Liter saure Milch oder 1/4 Liter sauren Rahm mit 2 Eßlöffeln Mehl absprudeln, dazugeben, kurz kochen lassen, einen Eßlöffel „Epoca“, Zucker, Zitronensaft oder Essig nach Geschmack beifügen, eventuell ein Dotter einsprudeln. Zuletzt gehacktes Dillkraut dazugeben. Die Suppe kann heiß oder eisgekühlt gegessen werden.

3) Gemüseknödel. 1/2 kg gemischtes, geputztes, würfelig geschnittenes, in Salzwasser gekochtes Gemüse gut abtropfen lassen, 3 gewechte, ausgedrückte, passierte Semmeln, 3 Semmel-schwer Brösel und 3 kleingeschnittene, kurz in Fett geröstete Semmeln vorbereiten. 1 gehäuften Eßlöffel „Epoca“ mit 3 Dottern, Salz, Pfeffer, viel gehackter Petersilie abrühren, das oben angeführte und den Schnee der 3 Klar einmischen, in einer nassen, ausgewundenen Serviette 3/4 Stunden in Salzwasser kochen.

4) Rote Grütze. Auf 1/4 Liter Kompott oder Fruchtsaft 1 Eßlöffel Maizena (in Drogerien erhältlich) berechnen. Das Mehl mit etwas Fruchtsaft abrühren und in den übrigen kochenden Fruchtsaft einkochen, in einer Glasschüssel kalt stellen und mit Schlagobers oder mit Milch und Zucker servieren.

**KEIN TAG OHNE KAFFEE! TRINKEN SIE MEINL-KAFFEE!**

**7**  
Mittwoch

**Mittag:** Panierte Kartoffeln<sup>10)</sup> mit Lebersauce. Kukuruz. Kirschen. Meinl-Mokka.

**Abend:** Frankfurter mit Kartoffelpüree. Kalter Meinl-Tee.

**8**  
Donnerst.

**Mittag:** Rindsschnitzel mit Preiselbeersauce<sup>11)</sup> und Bandnudeln. Sauermilch-Pudding. Meinl-Mokka.

**Abend:** Grieß in der Milch.

**9**  
Freitag

**Mittag:** Passierte Gemüsesuppe. Krautfleckerl. Gemischtes Kompott. Meinl-Mokka.

**Abend:** Eiernockerl mit Salat.

**10**  
Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit Grießnockerln. Kirschenstrudel. Meinl-Mokka.

**Abend:** Suppenfleisch von Mittag in Essig und Öl. Einige rohe Tomaten dazuschneiden.

**11**  
Sonntag

**Mittag:** Spargelfisolen mit Butter und Bröseln statt Suppe. Rehschulter in Rahmsauce mit Servietten-Knödel<sup>12)</sup>. Pfirsich-Schokoladekuchen. Meinl-Mokka.

**Abend:** Sandwiches zur Erdbeerbowle.

**12**  
Montag

**Mittag:** Selchsuppe mit Grießletschu<sup>13)</sup> mit großwürfelig hineingeschnittenem Geselchten. Oetker-Pudding. Meinl-Mokka.

**Abend:** Grüner Salat mit harten Eiern. Passierte Quargel mit „Epoca“ verrührt.

**13**  
Dienstag

**Mittag:** Eingemachtes Gansjunges (Erbsen, Karfiol, Karotten dazugeben) mit Brösel-Knöderln. Ribisel-Geleertorte. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kalte, grüne Fisolen mit Mayonnaise. Liptauer-Brote. Kalter Meinl-Tee.

**14**  
Mittwoch

**Mittag:** Gebackene Leber mit Kartoffeln und Gemüse-Rahmsalat<sup>14)</sup>. Schneenockerl in kalt gerührter Obstsauce. Meinl-Mokka.

**Abend:** Brotaufstrich aus Leberresten<sup>15)</sup> zum Bier.

**15**  
Donnerst.

**Mittag:** Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat. Sehr süßes Weichsel-Kompott mit Rahm. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kaltes Fleisch von Mittag mit Fisolensalat.

**16**  
Freitag

**Mittag:** Paradeissuppe mit Spaghetti. Germknödel. Meinl-Mokka.

**Abend:** Gebackener Seefisch mit Kartoffelsalat.

5) Parmesanreis. 3 dkg „Epoca“, 1 Dotter, 3 dkg geriebenen Hartkäse, 1 Klar Schnee, Salz und soviel Semmelbrösel dazumischen, daß man die Masse durch ein verkehrtes Reibseisen wie Leberreis in die kochende Suppe einkochen kann.

6) Pilzlingschnitzel. 1/2 kg Pilzlinge blättrig schneiden, mit 3 dkg gehackter Zwiebel in 8 dkg „Epoca“ kurz dünsten, gehackte Petersilie beifügen. Aus dem abgelaufenen Saft der Schwämme und 5 dkg „Epoca“ mit 10 dkg Mehl eine Einmach bereiten, auskühlen lassen, 2 ganze Eier, die Pilzlinge und eventuell noch etwas Brösel vermischen, Salz, Pfeffer, beifügen; daraus Laibchen formen, in Brösel drücken und in heißem Fett schwimmend backen.

7) Gedünstetes Beiried. Den Knochen auslösen, die obere Fettschicht aber daranlassen. Eine kleine Zwiebel gehackt, 3 dkg kleinwürfelig geschnittenen Speck in reichlich „E“-Öl oder Fett anlaufen lassen, das gewaschene, abgetrocknete, eingesalzene Fleisch dazugeben, 1/2 Kaffeelöffel Pfefferkörner, 1/2 Kaffeelöffel Paprika beifügen und zugedeckt bei abgedeckter Flamme eine Weile dünsten lassen. Dann schöpflöffelweise aufgießen, eine kleine Scheibe Brot, eventuell etwas zerdrückten Knoblauch beifügen und insgesamt 2 bis 2 1/2 Stunden zugedeckt dünsten lassen. Vor dem Servieren den Saft passieren.

8) Schokolade-Torte. 8 dkg „Epoca“ mit 17 dkg Staubzucker, 2 Dotter abrühren, 6 dkg erweichte Schokolade, 3 dkg Kakao, in 1/8 Liter Milch abgerührt, dazugeben, zuletzt 1/2 Paket Backpulver in 17 dkg griffigem Mehl eingerührt, löffelweise abwechselnd mit dem Schnee von 4 Klar einmischen. Wie üblich backen, erkaltet durchschneiden, mit Creme, Marmelade oder Schlagobers füllen, mit Schokoladeguß überziehen.

9) Russischer Salat. Kalbs- und Rindsbraten-Reste, Extrawurst, rohe Champignons, Schinken klein schneiden, Mixed Pickles oder gekochten Zeller, gelbe Rüben, Fisolen, Karfiol, grüne Erbsen, gekochtes Suppengrün einmischen, etwas eingelegte Gurken, Sardellenpaste, harte Eier dazufügen. Alles mit Pfeffer bestreuen, mit Essig bespritzen, darüber eine gute Mayonnaise gießen, ringsherum mit nudelig geschnittenem grünem Salat garnieren.

10) Panierte Kartoffel. Übrig gebliebene Kartoffel lassen sich so sehr gut verwenden. Nicht zu weich gekochte Kartoffel erkaltet wie ein Schnitzel panieren und schwimmend in Fett backen.

11) Preiselbeersauce. Eine Einmach bereiten, passiertes Preiselbeerkompott einmischen, eventuell etwas Suppe aufgießen, Pfeffer und Zucker nach Geschmack beifügen.

12) Servietten-Knödel. 5 Semmeln schneiden, mit heißem Fett abrösten, 3 ganze Eier rühren, 10 dkg zerlassene „Epoca“, 1/8 Liter Milch, (kein Mehl) mit den Semmeln vermischen, in eine nasse, ausgewundene Serviette mit Spagat einbinden und eine halbe Stunde im Salzwasser kochen.

## Neueinführung!

### HAUSHALT-BISKOTTEN

1 Karton . . . . . 1/8 kg netto —.80

19 bis 22 Stück

# DER KAFFEE IM SOMMER

In den Sommermonaten wird die Erlust durch die Hitze bekanntermaßen stark beeinträchtigt. Aus diesem Grunde sollen die Mahlzeiten aus Speisen bestehen, die nicht sättigend wirken.

Da auch das Kochen im Sommer nicht zu den Annehmlichkeiten gehört, ist eine rasche und einfache Bereitung der Speisen den Hausfrauen sehr erwünscht.

**Milchkaffee und Butterbrot  
ist eine ideale Mahlzeit in dieser Beziehung  
und gleichzeitig billig und gesund!**

## DER KAFFEE ALS ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Die Bedeutung des Kaffees als Erfrischungsgetränk ist noch viel zu wenig bekannt. Bei großer Hitze bringen Wasser, Eis und ähnliche Erfrischungen nur vorübergehende Erleichterung. Wenige Minuten nach ihrem Genuß ist das Hitzegefühl größer als zuvor. Der Kaffee hingegen bietet langanhaltende Erfrischung.

13) Letschu. Pro Person berechnet man 2 bis 3 grünlich nudelig geschnittene Paprikaschoten. Diese mit ganz wenig Zwiebel in reichlich Fett zugedeckt ohne Wasser 15 Minuten dünsten, dann pro Person 2 in Stücke geschnittene Paradeiser dazugeben, Salz beifügen und nun offen 15 Minuten dünsten.

14) Gemüse-Rahmsalat. 1/4 Liter gesprudelten Rahm, Zitronensaft, ganz wenig Zucker, 3 Kaffeelöffel Oel, Salz, feingehackten Schnittlauch mit 1/2 kg gekochtem, nudelig geschnittenem Gemüse, wie Fisolen, Karfiol, Karotten, Zeller, Erbsen und rohen Tomaten, Gurken, Paprika und geriebenem Kren vermischen.

15) Brotaufstrich aus Leberresten. Die gebratenen Leberreste werden mit etwas Kartoffeln faschiert, Gurken, Zwiebel, Kapern gehackt, Senf, Sardellenpaste, Salz, Paprika und „Epoca“ eingemischt.

16) Kaiserschmarren. 1/4 Liter Milch mit 12 dkg glattem Mehl, 5 dkg Zucker, 3 dkg zerlassener „Epoca“, 3 Dottern gut versprudeln und zum Schluß 3 Klar Schnee einmischen. In einer tieferen Pfanne 4 dkg Butter heiß machen, die Teigmasse darin goldgelb backen, mit der Gabel in kleine Stücke reißen, mit Rosinen bestreuen, auf wenige Minuten ins heiße Rohr stellen, mit Vanillezucker bestreut rasch servieren.

17) Heidelbeeruchen. Eine Gärprobe aus 2 dkg Germ, 2 dkg Mehl, eine Spur Zucker und 1/16 Liter Milch bereiten, aufgehen lassen, aus 30 dkg Mehl, 5 dkg „Epoca“, 5 dkg Zucker, Salz, einem Ei, 1/8 Liter Milch und der Gärprobe im Weitfling wie üblich einen Germteig bereiten, zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen, auf einem gefetteten Blech sehr dünn mit bemehlter Hand ausbreiten, einen Liter trockene, rohe Heidelbeeren darübergeben, folgendes Streusel daraufstreuen, mittelheiß backen. Streusel: 8 dkg „Epoca“ mit 6 dkg Mehl und 6 dkg Zucker abbröseln bis sich kleine Klümpchen bilden.

18) Schwammkartoffel. 1/2 kg Herrenpilze feinblättrig schneiden, in reichlich „Epoca“ mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie dünsten. 1 kg Kartoffel kochen, schälen, feinblättrig schneiden, eine Auflaufschüssel lagenweise mit Kartoffeln und Schwämmen belegen, (obenauf müssen Kartoffel sein), mit „Epoca“-Stückchen bestreuen, in 1/8 Liter Rahm 2 ganze Eier einsprudeln, darüber schütten, 20 Minuten backen. Mit Reibkäse bestreut servieren.

19) Pfirsiche mit Schneehaube. Auf große Oblaten halbierte Pfirsiche legen, 3 Klar Schnee, 7 1/2 dkg geriebene Mandeln und 10 dkg Zucker einmischen, über die Pfirsiche als Haube geben, kurz backen, in Vierecke geschnitten servieren.

20) Indische Eierspeise. 3 große feingehackte Zwiebeln reichlich „Epoca“ goldgelb dünsten, 1 Teelöffel Curry-Pulver oder reichlich Muskat gerieben mit 1/8 Liter gesprudeltem Rahm vermischen, in eine feuerfeste Form geben, 8 ganze ohne Eier darüber schlagen, salzen, mit „Epoca“ betropfen, mit geriebenem Käse bestreuen und goldgelb backen.

21) Gemüsegulasch. 2 große geschnittene Zwiebeln in viel Fett goldgelb rösten, alle rohen Gemüse wie geviertelte Tomaten, nudelig geschnittene Paprikas und Fisolen, Karotten, Karfiol, Kohlrüben, Kartoffeln, Schwämme dazugeben, Salz, Paprika, gehackte Petersilie beifügen, zuerst ohne Wasser dünsten, dann mit Wasser oder Suppe aufgießen und zugedeckt weich dünsten.

**7**  
Mittwoch

**Mittag:** Panierte Kartoffeln<sup>10)</sup> mit Lebersauce. Kukuruz. Kirschen. Meinel-Mokka.  
**Abend:** Frankfurter mit Kartoffelpüree. Kalter Meinel-Tee.

**8**  
Donnerst.

**Mittag:** Rindsschnitzel mit Preiselbeersauce<sup>11)</sup> und Bandnudeln. Sauermilch-Pudding. Meinel-Mokka.  
**Abend:** Grieß in der Milch.

**9**  
Freitag

**Mittag:** Passierte Gemüsesuppe. Krautfleckerl. Gemischtes Kompott. Meinel-Mokka.  
**Abend:** Eiernockerl mit Salat.

**10**  
Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit Grießnockerln. Kirschenstrudel. Meinel-Mokka.  
**Abend:** Suppenfleisch von Mittag in Essig und Oel. Einige rohe Tomaten dazuschneiden.

**11**  
Sonntag

**Mittag:** Spargelfisolen mit Butter und Bröseln statt Suppe. Rehschulter in Rahmsauce mit Servietten-Knödel<sup>12)</sup>. Pfirsich-Schokoladekuchen. Meinel-Mokka.

**Abend:** Sandwiches zur Erdbeerbowle.

**12**  
Montag

**Mittag:** Selchsuppe mit Grieß. Letschu<sup>13)</sup> mit großwürfelig hineingeschnittenem Geselchten. Oefker-Pudding. Meinel-Mokka.

**Abend:** Grüner Salat mit harten Eiern. Passierte Quargel mit „Epoca“ verrührt.

**13**  
Dienstag

**Mittag:** Eingemachtes Gansjunges (Erbsen, Karfiol, Karotten dazugeben) mit Brösel-Knöderln. Rübisel-Geleeorte. Meinel-Mokka.

**Abend:** Kalte, grüne Fisolen mit Mayonnaise. Liptauer-Brote. Kalter Meinel-Tee.

**14**  
Mittwoch

**Mittag:** Gebackene Leber mit Kartoffeln und Gemüse-Rahmsalat<sup>14)</sup>. Schneenockerl in kalt gerührter Obstsauce. Meinel-Mokka.

**Abend:** Brotaufstrich aus Leberresten<sup>15)</sup> zum Bier.

**15**  
Donnerst.

**Mittag:** Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat. Sehr süßes Weichsel-Kompott mit Rahm. Meinel-Mokka.

**Abend:** Kaltes Fleisch von Mittag mit Fisolensalat.

**16**  
Freitag

**Mittag:** Paradeissuppe mit Spaghetti. Germknödel. Meinel-Mokka.

**Abend:** Gebackener Seefisch mit Kartoffelsalat.

## KAFFEE

**warm oder kalt, ist das ideale Erfrischungsgetränk für HEISSE TAGE!**

Die Firma Julius Meinel arbeitet seit 75 Jahren an der sorgfältigen Auswahl ihrer Kaffeemischungen. Diese lange Erfahrung bürgt für die Qualität des Meinel-Kaffees. Meinel-Kaffee kommt in allen Filialen stets frisch geröstet zum Verkauf. Jede einzelne Mischung des Kaffee-Spezialgeschäftes Meinel, selbst die billigste, ist kräftig und gut, das Beste in ihrer Preislage.

Mischung I, Sao Paulo, allerfeinste Columbias und gewaschene Santoskaffees. Voller Geschmack . . . . .	1/4 kg	3.70
Mischung II, aromatische, feine süd-amerikanische Sorten . . . . .	1/4 „	3.40
Fazenda, ausgesuchte Marken bekannter Plantagen . . . . .	1/4 „	3.20
Mischung III, kräftig und abgerundet . . . . .	1/4 „	3.—
Mischung IV, sehr ausgiebig . . . . .	1/4 „	2.80
Mischung V, reiner Geschmack . . . . .	1/4 „	2.60
Mischung Nr. 6		
10 dkg . . . . .	— .96	
1/8 kg . . . . .	1.20	
1/4 „ . . . . .	2.40	

**Außerdem führen wir noch einige Spitzensorten.**

Neben der Qualität der Bohnen kommt es vor allem auf die richtige Zubereitung des Getränkes an. In allen Meinel-Filialen werden die Kunden ausführlich über die verschiedenen Arten der Zubereitung und alle den Kaffee betreffenden Fragen fachmännisch beraten.

**JULIUS MEINEL**  
Kaffee-Spezialgeschäft  
seit 1862

**17**  
Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit Milzschöberl. Rindfleisch, Paradeiskürbis und Kartoffel. Obst. Mehl-Mokka.

**Abend:** Kaiserschmarren <sup>16)</sup> mit Kompott.

**18**  
Sonntag

**Mittag:** Herrenpilze mit Ei, statt Suppe. Gerollte, gefüllte Schweinsschulter mit gebratenen Tomaten und Kartoffeln. Kaffeecreme. Mehl-Mokka.

**Abend:** Kaltes Fleisch mit Salat. Kalter Mehl-Tee.

**19**  
Montag

**Mittag:** Haferflockensuppe. Gefüllte Tomaten mit Reis. Heidelbeerkuchen <sup>17)</sup>. Mehl-Mokka.

**Abend:** Schwammkartoffeln <sup>18)</sup>.

**20**  
Dienstag

**Mittag:** Faschierter Braten mit gedünstetem Kraut. Pfirsiche mit Schneehaube <sup>19)</sup>. Mehl-Mokka.

**Abend:** Kalter, faschierter Braten mit Salat. Kalter Mehl-Tee.

**21**  
Mittwoch

**Mittag:** Karfiolsuppe. Gebackenes Hirn mit Erbsen. Grießschmarren mit Kompott. Mehl-Mokka.

**Abend:** Indische Eierspeise <sup>20)</sup>. Topfenkäse.

**22**  
Donnerst.

**Mittag:** Rindgulasch mit grünem Paprika mitgedünstet, mit Nockerln. Wiener Tascherl. Mehl-Mokka.

**Abend:** Fleischnudeln aus faschierter Gulaschresten bereiten.

**23**  
Freitag

**Mittag:** Kümmelsuppe. Gemüse-gulasch <sup>21)</sup>. Heidelbeernocken <sup>22)</sup>. Mehl-Mokka.

**Abend:** Gebackener Emmentaler mit Spinat. Kalter Mehl-Tee.

**24**  
Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit Sternchen. Rindfleisch mit Kartoffelschmarren und Schwammerlsauce. Apfelpüree. Mehl-Mokka.

**Abend:** Kalter Kaffee mit Buchteln. Obst.

**25**  
Sonntag

**Mittag:** Warme gebratene Gansleber statt Suppe. Gebratene Gans mit Kipflerkartoffeln und Gurkensalat. Biskuit mit Pfirsichkompott belegt und mit Schlagobers gespritzt. Mehl-Mokka.

**Abend:** Gesulztes Gansjunges und kalter Gansbraten vom Mittag. Paprikasalat.

**26**  
Montag

**Mittag:** Tapiokasuppe. Mexikanische Palatschinken <sup>23)</sup>. Topfenkuchen. Mehl-Mokka.

**Abend:** Kartoffeltorte mit Schwammerlsauce.

13) Letschu. Pro Person berechnet man 2 bis 3 grüne nudelig geschnittene Paprikaschoten. Diese mit ganz wenig Zwiebel in reichlich Fett zugedeckt ohne Wasser 15 Minuten dünsten, dann pro Person 2 in Stücke geschnittene Paradeiser dazugeben, Salz beifügen und nun offen 15 Minuten dünsten.

14) Gemüse-Rahmsalat. 1/4 Liter gesprudelten Rahm, Zitronensaft, ganz wenig Zucker, 3 Kaffeelöffel Oel, Salz, feingeschnittenen Schnittlauch mit 1/2 kg gekochtem, nudelig geschnittenem Gemüse, wie Fisolen, Karfiol, Karotten, Zeller, Erbsen und rohen Tomaten, Gurken, Paprika und geriebenem Kren vermischen.

15) Brotaufstrich aus Leberresten. Die gebratenen Leberreste werden mit etwas Kartoffeln faschier, Gurken, Zwiebel, Kapern gehackt, Senf, Sardellenpaste, Salz, Paprika und „Epoca“ eingemischt.

16) Kaiserschmarren. 1/4 Liter Milch mit 12 dkg glattem Mehl, 5 dkg Zucker, 3 dkg zerlassener „Epoca“, 3 Dottern gut versprudeln und zum Schluß 3 Klar Schnee einmischen. In einer tieferen Pfanne 4 dkg Butter heiß machen, die Teigmasse darin goldgelb backen, mit der Gabel in kleine Stücke reißen, mit Rosinen bestreuen, auf wenige Minuten ins heiße Rohr stellen, mit Vanillezucker bestreut rasch servieren.

17) Heidelbeerkuchen. Eine Gärprobe aus 2 dkg Germ, 2 dkg Mehl, eine Spur Zucker und 1/16 Liter Milch bereiten, aufgehen lassen, aus 30 dkg Mehl, 5 dkg „Epoca“, 5 dkg Zucker, Salz, einem Ei, 1/8 Liter Milch und der Gärprobe im Weifling wie üblich einen Gernteig bereiten, zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen, auf einem gefetteten Blech sehr dünn mit bemehlter Hand ausbreiten, einen Liter trockene, rohe Heidelbeeren darübergerben, folgendes Streusel daraufstreuen, mittelheiß backen. Streusel: 8 dkg „Epoca“ mit 6 dkg Mehl und 6 dkg Zucker abbröseln bis sich kleine Klümpchen bilden.

18) Schwammkartoffel. 1/2 kg Herrenpilze feinblättrig schneiden, in reichlich „Epoca“ mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie dünsten. 1 kg Kartoffel kochen, schälen, feinblättrig schneiden, eine Auflaufschüssel lagenweise mit Kartoffeln und Schwämmen belegen, (oben auf müssen Kartoffel sein), mit „Epoca“-Stückchen bestreuen, in 1/8 Liter Rahm 2 ganze Eier einsprudeln, darüber schütten, 20 Minuten backen. Mit Reibkäse bestreut servieren.

19) Pfirsiche mit Schneehaube. Auf große Oblaten halbierte Pfirsiche legen, 3 Klar Schnee, 7 1/2 dkg geriebene Mandeln und 10 dkg Zucker einmischen, über die Pfirsiche als Haube geben, kurz backen, in Vierecke geschnitten servieren.

20) Indische Eierspeise. 3 große feingehackte Zwiebel in reichlich „Epoca“ goldgelb dünsten, 1 Teelöffel Curry-Pulver oder reichlich Muskat gerieben mit 1/8 Liter gesprudeltem Rahm vermischen, in eine feuerfeste Form geben, 8 ganze rohe Eier darüber schlagen, salzen, mit „Epoca“ betropfen, mit geriebenem Käse bestreuen und goldgelb backen.

21) Gemüse-gulasch. 2 große geschnittene Zwiebeln in viel Fett goldgelb rösten, alle rohen Gemüse wie geviertelte Tomaten, nudelig geschnittene Paprikas und Fisolen, Karotten, Karfiol, Kohlrüben, Kartoffeln, Schwämme dazugeben, Salz, Paprika, gehackte Petersilie beifügen, zuerst ohne Wasser dünsten, dann mit Wasser oder Suppe aufgießen und zugedeckt weich dünsten.

**27**

Dienstag

**Mittag:** Züngerl in Wurzelwerk mit Kren. Salzkartoffel. Marillenstrudel. Meinel-Mokka.

**Abend:** Kukuruz. Käsebröte.

**28**

Mittwoch

**Mittag:** Graupensuppe. Geselchter Schopfbraten mit Erbsenpüree aus frischen grünen Erbsen. Strudel vom Tag vorher. Meinel-Mokka.

**Abend:** Käsenockerl mit Salat.

**29**

Donnerst.

**Mittag:** Einmachsuppe. Zwiebelrostbraten mit mitgebratenen Kartoffeln. Gedünstete Karotten, Birnenkompott. Meinel-Mokka.

**Abend:** Kalte Gemüseplatte mit harten Eiern. Kalter Meinel-Tee.

**30**

Freitag

**Mittag:** Sauerkrautsuppe mit Rahm. Käsepudding mit Salat. Stachelbeercreme<sup>24)</sup>. Meinel-Mokka.

**Abend:** Tarhonya mit Erbsen und Schwämmen.

**31**

Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit gebackenen Erbsen. Paradeisfisolen. Trauben. Meinel-Mokka.

**Abend:** Gebackene Pilze<sup>25)</sup> mit Sauce tartare.

22) Heidelbeernocken. Einen festeren Palatschinkenteig bereiten, in die rohe Teigmasse knapp vor dem Ausbacken erst 1/2 kg trockene, rohe Heidelbeeren einmischen, mit einem Eßlöffel Nocken stechen, in heißes Fett einlegen, auf beiden Seiten backen, mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

23) Mexikanische Palatschinken. (Original - Rezept). Gehacktes gekochtes Geflügel oder Schweinefleisch in gerösteter Zwiebel mit rohen, geschnittenen Tomaten, klein geschnittenen Gurken, grünen eingelegten Paprikas mit Salz und Pfeffer vermischt als Fülle für Palatschinken verwenden. Diese nebeneinander in eine gefettete Gratinierschüssel legen und mit saurem Rahm übergießen, kurz im Rohr überbacken.

24) Stachelbeercreme. 1/2 kg gewaschene Stachelbeeren in 1/2 Liter Wasser und 4 dkg „Epoca“ weich kochen, passieren, dann mit 32 dkg Zucker und 4 Dottern vermischen, mit der Schneerute über Dunst zu einer Creme schlagen, kalt stellen, mit Biskotten servieren.

25) Ausbackteig für gebackenes Gemüse oder Obst. 1/8 kg glattes Mehl mit 1/8 Liter Weißwein, 1 Eßlöffel heißem Öl, Salz und einem Klar Schnee (kein Dotter) vermischen. Die rohen Schwämme in Stücke geschnitten darin eintauchen und in heißem Fett ausbacken.

**Julius Meinel**

Kaffee-Import

Gegr. 1862

## PRAKTISCHE WINKE

### Bereitungs-dauer verschiedener Gemüse:

Karfiol . . .	20 Minuten
Sellerie . . .	23 Minuten
Kohlrüben . . .	25 Minuten
Kohl . . . . .	30 Minuten
Rote Rüben	1 1/2 Stunden
Rotkraut . . .	1 1/2 Stunden

**Getrocknete Suppenkräuter für den Winter** vorsorgen und als Suppenwürze verwenden, und zwar: Sellerieblätter, Petersilienblätter, Erbsenschoten, Spargelschalen.

### Für den Wäschekasten

sammeln Sie Blütenblätter, wie zum Beispiel: Reseda, Rosenblätter, Pfefferminz, Thymian, Nelkenblätter, Jasminblüten, Lilienblüten, ein wenig Lavendel, alles trocknen, dann in Tüllsäckchen füllen und zwischen Kleider und Wäsche geben.

## FÜR DAS KIND

Frische Früchte sind während der Sommermonate in großen Mengen auf dem Markte. Kinder lieben Obst sehr und sollen auch möglichst viel davon erhalten. Der Vitamingehalt des Obstes führt dem Körper gesundheitsfördernde Aufbaustoffe zu, während sein Flüssigkeitsgehalt gleichzeitig durststillend wirkt. Obst in reichlichem Maße genossen, füllt jedoch den Magen, sodaß Widerwille gegen die Aufnahme fester Nahrung eintritt. Daher ist es wichtig, den Kindern konzentrierten Nährwert in flüssiger Form zuzuführen. Ausgezeichnet eignet sich dazu Maltin-Kakao. Er ist gesund, wohlschmeckend, nahrhaft und wird von Kindern gerne getrunken. Außerdem ist Maltin-Kakao leicht verdaulich und übt einen regulierenden Einfluß auf die durch den starken Obstgenuß oft irritierte Magen- und Darmtätigkeit des Kindes aus.

893.  
achhand-  
lich!

bei uns bestellen. Nach den  
Postvorschriften hebt das Post-  
amt für die Anschriftänderung  
eine Gebühr von 40 Rpf. ein

casch und preiswert  
**BORS & MÜLLER**  
I. Trattnerhof 2, U 29485  
774

### Del wächst in Ihrem Garten!

Wenn Sie für rechtzeitigen Anbau von Kürbis sorgen, gewinnen Sie damit das bekömmliche Kürbis-Kernöl. — Gut schmeckt das Essen, wenn man die wichtigsten Küchen- und Gewürzkräuter aus dem eigenen Garten beziehen kann.

Die richtige Anleitung für den Anbau von Kürbis-, Küchen- und Gewürzkräutern finden Sie im nächsten Heft der bekannten Gartenzeitschrift der Ostmark „Nach der Arbeit“. Der niedrige Bezugspreis macht sich reichlich bezahlt. Senden Sie noch heute Ihren Bestellschein an uns ein.

— — — Hier abtrennen und als Drucksache einsenden — — —

An die Wochenzeitung

„Nach der Arbeit“

Wien, 1. Fleischmarkt 3/B

Ich bestelle die Wochenzeitung „Nach der Arbeit“ ab 1. April 1940 bis auf Widerruf für 1.77 RM. im Vierteljahr (Austreich zuzüglich 18 Rpf. Zustellgebühr).

Name: \_\_\_\_\_

Beruf: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

genheit  
Diessl,  
Carl  
**EBE**  
Welh  
33. A 24047  
Pro-  
longiert!

Rin  
fionist  
in M  
eine  
nung  
Hause  
unt.  
an d.

inf  
G  
RI

eb. P  
bar. 3

Orge  
15 D  
gut e  
Garan  
Heinri  
sianum  
viermo

## Schone die Wäsche!

Zu dem wertvollsten Besitz eines Haushaltes gehört vor allem die Wäsche. Um ihre Lebensdauer zu verlängern, muß sie stets imstande gehalten werden. Dies geschieht durch Ausbesserung aller Schäden vor dem Waschen, richtige Anwendung der Waschmittel und zweckmäßige Aufbewahrung.

Mit Ausnahme des Regenwassers besitzt fast jedes Wasser Mineralstoffe, die den Reinigungsvorgang erschweren, darum muß mit einem guten Einweichmittel enthärtet werden. Das erste Einweichen der sortierten Wäsche geschieht am besten in zusatzlosem, kaltem Wasser. Nach mehreren Stunden ist der größte Schmutz aufgelockert; hierauf wird die Wäsche ausgewunden und in dem mit dem Einweichmittel enthärtetem lauwarmen Wasser nochmals eingeweicht. Nun folgt der auf jedem Waschpulver beschriebene, genaue Waschvorgang. Sehr wichtig ist gründliches Spülen der Wäsche in reinem Wasser, um Streifenbildung zu vermeiden. Nicht ständig in Gebrauch stehende Wäschestücke sollen alljährlich einmal durchgewaschen werden, um eine sonst leicht entstehende gelbliche Verfärbung zu verhüten. Zweckmäßig ist ein Verpacken der schrautfertigen Wäsche in einem stärker gebläuten, alten, ungebügelten, nur gerollten Polster. Vorsichtige Hausfrauen legen Wäsche-, Bett- und Tischgarnituren nach erfolgter Wäsche jedesmal in veränderter Stellung der Kantensalten, statt es immer auf die gleiche Art zu machen. Ganz große Stücke kann man auch rollen.

Weißer Frottierväsche, die wie andre Weißwäsche gewaschen und gekocht wird, muß man sehr gut spülen, da ihr krauseliges Gewebe die Waschlauge lange festhält. Frottierväsche darf nicht gewunden, sondern muß durch Drücken von der Feuchtigkeit befreit werden.

Vor dem Aufhängen wird sie gut ausgeschlagen, nach dem Trocknen hin- und hergezogen sowie ein wenig durchgerieben, um ihre mollige Weichheit zu behalten. Durch Rollen oder Bügeln würde die Saugfähigkeit der Frottierväsche verlorengehen.

Mäntel  
Eleganz  
hat r  
Bolero  
Frühl  
vermö  
Zun  
kariert  
Jäckche  
seine  
stimme  
ebenfal  
Schick  
Früh  
durchgef  
Wollstof  
erfüllen  
Taschen  
Mäntel  
in allen  
Stellen,  
wärts  
prat' sch  
Laune g  
An de  
gegebene  
gefärbte  
ein bu  
Jugendl

# Hauswirtschaftliche Beratungsstelle

der Julius Meinel A. G.

Wien, VI., Mariahilferstraße 31, Fernsprecher 33-0-27

Besuchszeit: Montag von 9 - 13 Uhr, an den übrigen Werktagen von 9 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr.

Wir laden Sie zu unseren Mittwoch-Vorträgen herzlichst ein! - Beginn 17 Uhr

April 1939

Speisezettel

1

Samstag

Mittag: Kohlsuppe. Dosen-Rindgulasch mit Semmelknödeln. Kompott.  
Abend: Geröstete Knödel mit Salat. Jagdwecken<sup>1)</sup> für Sonntag abends vorkochen.

2

Sonntag

Mittag: Statt Suppe gebackene Leberknödel<sup>2)</sup> mit Eiersoße oder Vogelsalat. Gebratenes Lämmernes mit Petersilkartoffeln, Vogelsalat. Biskuitroulade mit Obstcreme. Meinel-Mokka.

Abend: Radieschen, Jagdwecken und Meinel-Wein.

3

Montag

Mittag: Sauerampfersuppe. Kohlschnitzel mit Kartoffelpüree. Germknödel.  
Abend: Tiroler Gröstl<sup>3)</sup>.

4

Dienstag

Mittag: Rindsuppe. Rindfleisch mit Dosen - Erbsen und Kartoffeln. Kompott.  
Abend: Schnittlauchaufstrich. Tee.

5

Mittwoch

Mittag: Falsche Suppe. Wurzelfisch mit Kartoffelknödeln.  
Abend: Kohl mit gerösteten Bröseln.

6

Donnerst.

Mittag: Brotsuppe. Dosen-Spinat mit Arme Ritter. Mohnsemmeln<sup>4)</sup>.  
Abend: Milchspeise.

## Rezepte

(für 4-5 Personen berechnet)

1. **Jagdwecken.** Ein 2 Tage alter Sandwicheswecken wird an beiden Enden aufgeschnitten. Mittels eines Messers oder Löffels entfernt man die Brotkrume, aber so, daß unter der Kruste noch ein 1 cm breiter weißer Rand bleibt. Aus Braten-, Fisch- oder Schinkenresten, in kleine Würfel geschnittenen Schweizer- oder Holländerkäse, Salzgurken, die man mit etwas „Epoca“ verrührt und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder Paprika würzt, eine Fülle bereiten. Man kann auch einen sauren Apfel schälen und kleinwürfelig geschnitten dazugeben. Diese Fülle, der man, wenn sie sehr pikant ist, 2 Hände voll Brotkrume beigegeben kann, wird gut verrührt und beiderseitig in den ausgehöhlten Wecken gefüllt. Darauf achten, daß der Wecken ganz vollgefüllt ist. Die beiden Öffnungen mit den abgeschnittenen Rinden verschließen und den Wecken einen Tag, zumindest aber einige Stunden an einem kalten Ort liegen lassen, dann in Scheiben schneiden. Ebenso empfiehlt es sich, harte Eier oder entgrätete, abgehäutete Bücklinge, kleinwürfelig geschnitten, zur Fülle zu verwenden.

2. **Gebackene Leberknödel.** 1/2 kg gekochte Kartoffeln werden passiert, mit 20 dkg geschabter Rindsleber, 1 Ei, Fett, Salz, Pfeffer, einer kleinen gehackten Zwiebel, 3 Eßlöffel Brösel zu einem leichten, sich bindenden Teig vermengt. Kleine Knödel formen, in heißem Öl herausbacken.

3. **Tiroler Gröstl.** Gekochte Kartoffeln, Fleischreste oder Wurst klein schneiden, zerhackte Zwiebel in Fett anlaufen lassen, die Fleischreste oder Wurststücke darin aufrösten, mit den Kartoffeln vermengen und so erwärmen. Diese Speise kann auch mit Dosenhackfleisch zubereitet werden.

4. **Mohnsemmeln.** Von 8 bis 10 Stück mürben Semmeln seitwärts die Kappe abschneiden, aushöhlen, alles Weiße gut aus der Semmel herausholen, ohne die Semmel zu verletzen.

**7**

Freitag

**Mittag:** Gelbe Erbsensuppe. Topfenstrudel. Meinel-Mokka.**Abend:** Nockerl mit Salat.**8**

Samstag

**Mittag:** Zwiebelsuppe. Fischfrikadellen mit Salat. Meinel-Mokka.**Abend:** Gefüllte Eier und Rollschinken. Meinel-Wein.**9**

Sonntag

**Mittag:** Einmachsuppe. Gebackenes Zickelfleisch mit gemischtem Salat. Butterteigstrudel mit Meinel-Marmelade füllen. Meinel-Mokka.**Abend:** Kaltes Fleisch oder Wurstplatte mit Radieschen und Kren. Käse. Meinel-Wein.**10**

Montag

**Mittag:** Gemüsesuppe. Gedünstetes Beiried mit Hörnchen-Mayonnaisalat<sup>5)</sup>. Linzertorte mit Schokolade<sup>6)</sup>. Meinel-Mokka.**Abend:** Fleischplatte mit kalter Schnittlauchsoße. Meinel-Wein.**11**

Dienstag

**Mittag:** Maggisuppe mit Meinel-Schöberln. Schwäbisches mit Nockerln. Rhabarberkompott.**Abend:** Tarhonya-Auflauf.**12**

Mittwoch

**Mittag:** Grünkernmehlsuppe. Karotten mit Pommes frites. Mohnnudeln.**Abend:** Meinel-Dosenpain und Tee.**13**

Donnerst.

**Mittag:** Kümmelsuppe. Meinel-Dosenreisfleisch mit grünem Salat. Topfenkolatschen<sup>8)</sup>.**Abend:** Augsburger mit Kartoffelschmarren und Tee.**14**

Freitag

**Mittag:** Frühlingskräutersuppe. Gebackener Seefisch mit Zeller- und Vogelsalat. Meinel-Fruchtwaffeln.**Abend:** Palatschinken mit Dosen-Hackfleischfülle.**15**

Samstag

**Mittag:** Rindsuppe für 2 Tage. Rindfleisch mit Kohlrüben. Scheiterhaufen mit Rhabarber.**Abend:** Dosen-Krautfleisch, kalt zu essen. Tee.**16**

Sonntag

**Mittag:** Karfiolsuppe. Schweinsbraten mit Margheriten und Krautsalat. Kakaotorte<sup>9)</sup>. Meinel-Mokka.**Abend:** Kalter Schweinsbraten. Käse. Meinel-Wein.**17**

Montag

**Mittag:** Feine Linsensuppe. Gesalzener Kartoffelstrudel<sup>10)</sup> mit grünem Salat. Meinel-Keks und Kompott aus getrockneten Äpfeln und Pflaumen.**Abend:** Meinel-Sardinen. Tee.

1/8 kg geriebenen Mohn mit der nötigen Milch und Zucker aufkochen lassen. Die Semmeln durch Milch ziehen, mit der Mohnfülle anfüllen, in gequirtes Ei tauchen und in heißem Fett rasch herausbacken.

5) **Hörnchen-Mayonnaisalat.** Hörnchen kochen, abseihen, auskühlen lassen und mit fertiger Mayonnaise vermengen.

6) **Linzertorte mit Schokolade.** Aus 14 dkg Mehl, 14 dkg „Epoca“, 14 dkg Zucker, 14 dkg mit der Schale geriebenen Mandeln oder Nüssen, 3 Dotter, einer Rippe erweichter Schokolade, etwas geriebenen Gewürznelken, Zitronenschale und Zimt am Brett einen Teig bereiten. 1/3 des Teiges für das Gitter reservieren. Die größere Masse auf ein gefettetes, gestaubtes, kleineres Tortenblech legen, Gitter auflegen, vorsichtig backen, nach dem Backen zwischen das Gitter Meinel-Marmelade geben. Man kann diese Masse auch auf ein Backblech geben und backen und hernach in Schnitten oder Vierecke schneiden.

7) **Tarhonya-Auflauf.** 3 Schalen Tarhonya werden in 6 Schalen Milch, mit einer Prise Salz weichgekocht. Mittlerweile wird ein Abtrieb aus 6 dkg „Epoca“, 5 dkg Zucker mit Vanilleschmack und 2 Dottern bereitet. Die erkaltete Tarhonya wird unter diesen Abtrieb gemengt. Zum Schluß den Schnee der 2 Klar leicht einrühren. In gefetteter, bezuckerter Auflaufform backen. (Man kann auch Rosinen unter den Auflauf mengen). Mit Marmeladesoße servieren.

8) **Topfenkolatschen.** 25 dkg passierten Topfen mit 25 dkg blättrig geschnittener „Epoca“, 25 dkg glattem Mehl, etwas Salz rasch auf dem Brett zu einem Teig verarbeiten. Nicht zu groß auswalken, links und rechts zusammenschlagen, 3 mal wiederholen. 1/2 Stunde rasten lassen. Dann auswalken, 12 cm große Stücke schneiden, mit Topfenfülle belegen, die 4 Enden zusammendrücken, mit Ei bestreichen und kurz sehr heiß backen.

9) **Kakaotorte.** 5 dkg „Epoca“ und 18 dkg Zucker mit 2 Dottern gut verrühren. In 1/8 Liter Milch 3 dkg Kakao gut abrühren. Beides gut vermengen, 1 Messerspitze Backpulver dazugeben, Zitronensaft und Zitronenschale, 12 dkg Mehl und den festen Schnee von 2 Klar leicht einrühren. In gefetteter, gestaubter Tortenform 1/2 Stunde backen, erkaltet in die Hälfte schneiden, mit Weichseljam füllen, Schokoladeguß darübergerben oder mit Staubzucker bestreuen.

10) **Gesalzener Kartoffelstrudel.** Aus 1 kg gekochten Kartoffeln wie üblich einen Kartoffelteig bereiten, auswalken, entweder mit faschierten Fleischresten oder faschierten Schweinsgrammeln sehr dicht bestreuen, rollen, die Ränder mit Eiklar bestreichen, vorsichtig eine längliche Rolle in ein nasses, ausgewaschenes Tuch einbinden, in Salzwasser kochen, mit gerösteten, fetten Bröseln bestreut, servieren.

**18**

Dienstag

**Mittag:** Selchsuppe mit Graupen. Selchfleisch mit Kraut und Knödeln.**Abend:** Tarhonya mit Schwämmen.**19**

Mittwoch

**Mittag:** Kohlsprossen englisch. Fischpudding<sup>11)</sup> mit Erdäpfeln und Karottensalat. Hirseauflauf<sup>12)</sup>.**Abend:** Eingebrennte Kartoffeln mit Extrawurst.**20**

Donnerst.

**Mittag:** Falsche Grießsuppe. Wiener Topf<sup>13)</sup>. Milchgelee<sup>14)</sup>.**Abend:** Frankfurter mit Kren.**21**

Freitag

**Mittag:** Gemüsesuppe. Buchteln. Mehl-Mokka.**Abend:** Kartoffeln auf andere Art<sup>15)</sup>.**22**

Samstag

**Mittag:** Knochensuppe. Gedünstetes Rindfleisch mit Spinat und Petersilienkartoffeln. Rhabarberkompott.**Abend:** Bücklinge. Mehl-Tee.**23**

Sonntag

**Mittag:** Kalbsknochensuppe. Kalbsbraten mit Reis und grünem Salat. Grießforte. Mehl-Mokka.**Abend:** Kalter Braten mit harten Eiern und Gurkerln verziert. Mehl-Wein.**24**

Montag

**Mittag:** Haschee aus Mehl-Dosenhackfleisch<sup>16)</sup> mit Kartoffelknödeln. Oefker-Pudding.**Abend:** Wurst in Essig und Oel.**25**

Dienstag

**Mittag:** Kartoffelsuppe. Schinkenfleckerl mit Salat. Mehl-Mokka.**Abend:** Tee mit Milch. Buttersemmeln mit Mehl-Orangenjam.**26**

Mittwoch

**Mittag:** Haferflockensuppe. Gedünstete Karotten mit Erdäpfellaibchen. Rhabarberstrudel.**Abend:** Warmer Leberkäse mit Gemüse.**27**

Donnerst.

**Mittag:** Leberbreisuppe. Rindschnitzel und Erdäpfelpüree. Kompott.**Abend:** Heurige Kartoffeln mit Fetheringsfilets.**28**

Freitag

**Mittag:** Rahmsuppe. Gebratener Seefisch mit Krensoße<sup>17)</sup>. Grießscharren.**Abend:** Gebackene Frittaten<sup>18)</sup>.

11) **Fischpudding.** 1 kg Seefisch wird gekocht, heiß entgrätet und passiert. 25 dkg Weißbrot wird entriadet, in Milch erweicht und gut ausgedrückt. Man rührt 8 dkg „Epoca“ mit 2 Dottern ab, gibt den passierten Fisch, das Weißbrot sowie in Fett gedünstete, feingehackte Zwiebel, 5 dkg geriebenen Käse, Pfeffer, das nötige Salz und zum Schluß den steifen Schnee von 2 Eiklar dazu. Dann füllt man die Masse in eine gefettete, bebröselte Puddingform und läßt sie im Wasserbad 1 Stunde lang kochen.

12) **Hirseauflauf.** In 3/4 Liter Milch, etwas Salz werden 20 dkg Hirse weichgekocht. Auskühlen lassen. Einen Abtrieb von 10 dkg „Epoca“, 10 dkg Zucker, 2 Eidotter, etwas Zitronenschale bereiten, die erkaltete Hirse beimengen, noch 5 dkg Rosinen und den Schnee der 2 Klar dazugeben. In gefetteter, gestaubter Auflaufform backen.

13) **Wiener-Topf.** In 10 dkg kleinwürfelig geschnittenem, gelberöstetem Speck (schwach geräuchert) läßt man eine mittelgroße, feingehackte Zwiebel hellgelb anrösten, worauf 1/2 kg feinblättrig geschnittenes Rindfleisch, Salz, Pfeffer und der Saft einer 1/4 Zitrone beigefügt wird. Nach einigem Dünsten im eigenen Saft gibt man noch 1/2 kg rohgeschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln sowie 15 dkg Tomatenmark bei, gießt mit ca. 1 Liter kaltem Wasser auf und läßt das Ganze zugedeckt langsam weichkochen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

14) **Milchgelee.** In 3/4 Liter erwärmter Milch 8 dkg Zucker, 1 Päckchen Vanillin, 10 Blatt weiße Gelatine einrühren. Passieren und mit 8 dkg Kokosette vermischen. Kalt stellen.

15) **Kartoffeln auf andere Art.** 1 kg Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Man hackt eine Handvoll Petersilie, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe und röstet sie in 5 Eßlöffel „E“-Öl an. Dann gibt man 1 Prise Salz, etwas Pfeffer, den Saft einer 1/2 Zitrone und die Kartoffeln hinein, läßt alles heiß und knusprig werden und serviert. Man kann die Kartoffeln mit Parmesan bestreuen oder mit gerösteten Zwiebelringen belegen.

16) **Haschee aus Dosen-Hackfleisch.** 2 Eßlöffel Haferflocken vorher einweichen, den Inhalt einer Dose Hackfleisch dazumengen und erwärmen. Diese Mischung kann auch zum Füllen von Strudel, Knödeln usw. verwendet werden.

17) **Krensoße.** 2 Eßlöffel „Epoca“ zergehen und darin 2 Eßlöffel Mehl hellgelb schwitzen lassen, mit 1/4 Liter Suppe sowie 1/4 Liter Milch auffüllen und unter ständigem Rühren gut durchkochen. 3 Eßlöffel geriebenen Kren, mit etwas Milch und einer Prise Zucker angerührt, dazugeben und einige Minuten ziehen lassen. Der Kren soll nicht mitkochen, da er sonst an Schärfe verliert. (Eventuell salzen).

29  
Samstag

Mittag: Rindsuppe für 2 Tage. Rindfleisch mit Dillkartoffeln. Gebackene Mäuse.

Abend: Wurstbrot. Emmentaler und Tee.

30  
Sonntag

Mittag: Grießnockerlsuppe. Paprikaschnitzeln mit Spaghetti. Gefüllte Krapferl<sup>19)</sup>. Mehl-Mokka.

Abend: Kalte Platte mit Gemüsesalat. Mehl-Wein.

18) Gebackene Frittaten. Fisch- oder Fleischreste auf dünne Frittaten streichen, einrollen, in eine geölte Pfanne legen, mit Rahm übergießen und backen. Salat dazu servieren.

19) Gefüllte Krapferl. Aus 14 dkg „Epoca“, 7 dkg Zucker, 17 dkg Mehl und einem Ei einen Teig bereiten. Auf dem Brett dünn auswalken, Krapferl ausstechen, hell backen, zwei und zwei mit Marmelade zusammensetzen, anzuckern.

Julius Mehl  
Kaffee-Import  
Gegr. 1862

## Wiener Speisen:

**Erbsenpüreesuppe.** 20 dkg geschälte, gespaltene, gelbe oder grüne Erbsen werden in kaltem Wasser zugestellt und mit in 2 dkg Fett, 2 dkg geröstete Zwiebel und ein bißchen grüner Petersilie weichgekocht, durch ein Sieb getrieben (passiert), zu einer lichten Einbrenn von 5 dkg Fett und 5 dkg Mehl gerührt, mit Erbsensud und Wasser aufgegossen, gesalzen, gepfeffert und gut verkocht. Die Suppe wird mit gebackenen Erbsen serviert.

**Krenfleisch mit Salzkartoffeln.** In Stücke geschnittenes Schweinefleisch (Bauchfleisch oder ebenso zerteilter Schweinskopf) werden mit nudelig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebel unter Zugabe von Essig und Pfefferkörnern in Salzwasser weichgekocht, auf einer Schüssel angerichtet, mit einem Teil des geseihten Sudes übergossen und mit geriebenem Kren bestreut. Man umlegt das so zubereitete Fleisch mit Salzkartoffeln.

**Topfenstrudel.** Ein ausgezogener Strudelteig wird mit folgender Fülle bestrichen: 12 dkg flaumig gerührte „Epoca“ wird mit 8 dkg Zucker, 4 Dottern, 30 dkg passierten Topfen, 1/8 Liter Rahm, Zitronenschale und den Schnee von 4 Klar vermengt. Auf die Fülle 5 dkg Rosinen streuen, den Strudel einrollen, in eine befettete Pfanne legen, mit zerlassener „Epoca“ bestreichen und backen. In Stücke teilen, mit Zucker bestreuen und warm mit Kanariemilch zu Tisch geben.

## Altreich-Speisen:

**Kerbelsuppe.** Frühlingskräuter werden fein gewiegt, in Fett gedünstet, mit etwas Mehl gestaubt und unter Rühren nochmals durchgedünstet. Dann gießt man nach und nach mit Suppe auf und kocht noch 15 Minuten. Nun kommt noch das nötige Salz dazu und die Suppe wird mit Eidotter legiert. Man kann auch süße Milch oder Rahm hineinrühren. Mit gerösteten Semmelstückchen servieren.

**Buntes Huhn.** 25 dkg große, weiße Bohnen werden über Nacht in 2 Liter Wasser eingeweicht. Den nächsten Tag eine gute halbe Stunde kochen lassen. Nun gibt man 1 kg geschnittene gelbe Rüben dazu und wenn die Bohnen anfangen weich zu werden, kommen 1/2 kg geschnittene Äpfel und 1 1/2 kg geschnittene Kartoffeln hinein. 20 dkg Speck werden ausgebraten und darüber gegeben. Das Essen mit Salz, Zucker, Essig, Petersilie abschmecken und wenn nötig mit einem Eßlöffel Mehl binden.

**Flensburger Kartoffelauflauf.** 1 kg gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, 1 bis 2 kleingeschnittene Zwiebeln werden in Fett oder Speck mit den Kartoffeln angebraten. Dann fettet man eine Auflaufform, gibt die gebratenen Kartoffeln, 2 bis 3 gewässerte, entgrätete, kleingeschnittene Heringe, Schinken oder Fleischreste lagenweise hinein, übergießt mit 1/2 Liter Milch, die man mit 1 Ei und zwei Eßlöffel Mehl verquirlt hat, und der man die durch ein Sieb gestrichene Heringsmilch setzt. Man bestreut den Auflauf mit Schwarzbrot, belegt ihn mit Fettflöckchen und bäckt bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde.

Die  
**Hauswirtschaftliche Beratungsstelle**  
der Julius Meinel A. G. ist übersiedelt.

Neue Adresse: Wien, VI., Mariahilferstraße 31, Telephon A 33-0-27

Besuchszeit: Täglich von 9 - 1 Uhr und 3 - 6 Uhr.

Lesen Sie das Einlageblatt!

**April 1938**

**Speisezettel**

**1**

Freitag

Mittag: Seefisch, in Sardellenbutter gebraten, mit Kartoffeln. Krautstrudel <sup>1)</sup>. Meinel-Mokka.

Abend: Milchkaffee mit Milchbrot.

**2**

Samstag

Mittag: Rindsuppe mit Markknöderln. Hieferschwanzel mit Kohlrüben und Kartoffeln. Meinel-Kongowaffeln. Meinel-Mokka.

Abend: Panierte Kartoffeln <sup>2)</sup> mit Sardinen oder marinierten Heringen.

**3**

Sonntag

Mittag: Statt Suppe Radieschen mit Butter. Kalbskoteletten nach Parmegiani <sup>3)</sup> mit Spinat. Baisers mit Kaffeeschlagobers gefüllt. Meinel-Mokka.

Abend: Grüner Salat mit harten Eiern. Garnierter Liptauer.

**4**

Montag

Mittag: Gulaschsuppe aus Dosen-Gulasch. Nußmürbteigschnitten <sup>4)</sup>. Meinel-Mokka.

Abend: Gebratene Augsburger mit gerösteten Kartoffeln und Meinel-Senf.

**5**

Dienstag

Mittag: Schwammerlsuppe (kochfertig bei Meinel erhältlich) Polpetti (faschierte Rindfleischkugeln in Paradeissauce) mit Reis. Weißer Kirschenkuchen <sup>5)</sup>. Meinel-Mokka.

Abend: Saure Milch. Schnittlingbutterbrote. Käse.

**6**

Mittwoch

Mittag: Frühlingskräutersuppe. Krautknödel <sup>6)</sup>. Kirschenkuchen vom Tag vorher. Meinel-Mokka.

Abend: Dosen-Hasché mit Spiegelei.

**7**

Donnerst.

Mittag: Selchsuppe mit Haferflocken. Geselchte Züngerl mit Apfelkren und Kartoffeln. Bananen. Meinel-Mokka.

Abend: Gebackene Topfennudeln <sup>7)</sup>.

**Rezepte**

(für 4-5 Personen berechnet)

1) **Krautstrudel.** Wie üblich einen Strudelteig bereiten. Einen großen Krautkopf gehackt in sehr viel Fett mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika, zuerst ohne Wasser, dann mit ganz wenig Wasser aufgegossen, zugedeckt dünsten. Man kann im Fett zuerst etwas Zucker bräunen oder nachher Zucker beifügen. (Keinen Essig dazugeben.) 1 1/2 Stunden dünsten lassen. Den ausgezogenen Strudel mit der Krautfülle belegen, rollen, in die gefettete Pfanne legen, mit Fett betropfen und 1/2 Stunde im Rohr backen.

2) **Panierte Kartoffeln.** Große, nicht zu weich gekochte, kalte Kartoffeln in dickere Scheiben schneiden, wie ein Schnitzel panieren (in die Semmelbrösel etwas geriebenen Käse einmischen), in heißem „E“-Oel ausbacken.

3) **Kalbskoteletten nach Parmegiani.** Geklopfte Kalbskoteletten wie üblich panieren, auf einer Seite backen, wenden, mit dünnen Emmentalerblättchen belegen, bißchen Paprika darüberstreuen, Butterflöckchen darauflegen und 10 Minuten im Rohr backen.

4) **Nußmürbteigschnitten.** Aus 20 dkg „Epoca“, 32 dkg Mehl, 11 dkg Zucker, 3 Dottern, etwas geriebener Zitronenschale, einer Spur Salz auf dem Brett einen Teig bereiten, rasten lassen. Auswalken, auf ein Blech legen, mit Nußfülle oder Obst belegen, darüber aus 1/3 der Teigmasse ein Gitter legen und langsam backen.

5) **Weißer Kirschenkuchen.** 14 dkg „Epoca“, 12 dkg Zucker, geriebene Zitronenschale, 3 Dotter gut rühren, 15 dkg griffiges Mehl und 3 Klar Schnee einmischen. In geschmierter, gestaubter Tortenform einige Minuten vorbacken, dann mit gut abgetropftem Kirschenkompott belegen und mittelheiß backen.

**8**

Freitag

**Mittag:** Karpfensuppe auf ungarische Art <sup>8)</sup>. Dampfnudeln mit Vanillecreme. Meinl-Mokka.

**Abend:** Karfiol mit Butter und Bröseln. Maikäse. Meinl-Tee.

**9**

Samstag

**Mittag:** Rindsuppe mit gebackenen Erbsen aus Tropfteig. (Fleisch für Abend aufheben). Kartoffelgulasch. Schokoladepudding. Meinl-Mokka.

**Abend:** Rindfleisch in Essig und Oel.

**10**

Sonntag

**Mittag:** Spargelsuppe. Gebratenes Perlhuhn mit Risi-Pisi. Nußbroulade mit Schlagobers <sup>9)</sup>. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kalter Aufschnitt zum Meinl-Wein.

**11**

Montag

**Mittag:** Fleischnudeln <sup>10)</sup>. Schokolade-Palatschinken. Meinl-Mokka.

**Abend:** Paradeis-Kartoffeln. Apfelkompott.

**12**

Dienstag

**Mittag:** Grüne Erbsensuppe mit Nockerln. Gefüllte Kalbsbrust mit Reis und Salat. Meinl-Mokka.

**Abend:** Belegte Brote und Gansleber-Pain-Aufstrich zum Meinl-Tee.

**13**

Mittwoch

**Mittag:** Rindsuppe mit Fadennudeln. Rindfleisch mit Schnittlauch-sauce und gerösteten Kartoffeln. Preiselbeerkompott. Meinl-Mokka.

**Abend:** Heiße Knackwürste mit gedünstetem Kraut.

**14**

Donnerst.

**Mittag:** Rahmsuppe. Spinat mit Spiegelei. Mohnnudeln. Meinl-Mokka.

**Abend:** Sardinen. Käsebrote zum Meinl-Tee.

**15**

Freitag

**Mittag:** Gebackener Karpfen mit Mayonnaisesalat. Topfentorte <sup>11)</sup>. Meinl-Mokka.

**Abend:** Palffyknödel <sup>12)</sup> mit Salat. Meinl-Tee.

**16**

Samstag

**Mittag:** Passierte Gemüsesuppe. Linsen mit Spiegelei. Torte vom Tag vorher. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kalte Osterplatte mit Schinken. Kleine Bäckerei. Meinl-Wein.

**17**

Sonntag

**Mittag:** Einmachsuppe aus dem Kopf des Zickels, mit Bröselknödeln. Gebratenes Zickel mit heurigen Kartoffeln und grünem Salat. Kaffee-cremeschnitten <sup>13)</sup>. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kalter Schinken vom Tag vorher mit Aspik und Kartoffelkren <sup>14)</sup>.

6) **Krautknödel.** 1 mittelgroßen Krautkopf von Strunk und Rippen befreien, die gewaschenen, fein gehackten Krautblätter in heißem Wasser einmal aufkochen, gut abtropfen lassen, in Fett und Zwiebel mit Salz und Pfeffer weich dünsten; etwas überkühlen lassen. 2 ganze Eier, 2 Dotter, 1/8 Liter sauren Rahm, Salz, per Person 1 kleinwürfelig geschnittene Semmel und soviel Semmelbrösel, daß die Masse gut hält, einmischen. Daraus Knödel formen, in Salzwasser kochen mit zerlassener Butter und gerösteter Zwiebel begießen.

7) **Gebackene Topfennudeln.** 30 dkg Bandnudeln wie üblich in Salzwasser kochen, gut abtropfen, in „Epoca“ schwenken, auskühlen lassen. 1/2 kg passierten Topfen, 5 dkg „Epoca“, 1 Eßlöffel Rosinen, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 ganze Eier in 1/4 Liter Milch abgesprudelt, mit den Nudeln vermischen, in einer Strudelpfanne im Rohr 1/2 Stunde backen.

8) **Karpfensuppe auf ungarische Art.** Den Karpfen in kleine Stücke schneiden, den Kopf zerhacken, einsalzen und 1 Stunde liegen lassen. Ziemlich viel Zwiebel gehackt in reichlich Wasser, Paprika, etwas Salz kochen bis die Zwiebel weich ist. Einige Würfel Zucker beifügen. Die Zwiebel mit dem Blut des Karpfens und den Innereien darin 1/2 Stunde kochen, Salzkartoffeln als Einlage.

9) **Nußbroulade mit Schlagobers.** 10 dkg Zucker mit 3 Dottern gut rühren, 12 dkg geriebene Nüsse und 3 Klar Schnee einmischen. Diese Masse auf gut geschmiertem Backblech in der Mitte des Rohres bei ziemlich starker Hitze kurz backen, noch warm über eine Papierrolle rollen, wenn ganz erkaltet, vorsichtig aufrollen, mit geschlagenem Schlagobers, in das man etwas Zucker und schwarzen Kaffee einmischt, füllen. Entweder mit Zucker bestreuen oder mit Schokoladeguß überziehen.

10) **Fleischnudeln** (aus Dosen-Rindsgulasch bereitet). 30 dkg Bandnudeln, „Epoca“ zum Abschmalzen, 1/2 kg Rindsgulasch. — Die wie üblich gekochten Nudeln abseihen und in zerlassener „Epoca“ schwenken. Den Inhalt der Dose Gulasch heiß machen, mit einem Teil des Saftes faszieren und mit den Nudeln vermischen. (Den restlichen Gulaschsaft anderweitig verwenden.)

11) **Topfentorte.** 20 dkg „Epoca“ mit 20 dkg Zucker flaumig rühren, 10 dkg geriebene weiße Mandeln, 1/2 kg passierten Topfen, 2 Eßlöffel Rahm, 6 Dotter, 1/2 Paket Vanille, 1 Kaffeelöffel Rum, geriebene Schale und Saft, 1/2 Zitrone, 2 Eßlöffel Brösel und 6 Klar Schnee einmischen. Diese Masse in geschmierter, gestäubter Tortenform 3/4 Stunden kühl backen. Eingezuckert servieren.

12) **Palffyknödel.** 6 Semmeln würfelig schneiden, mit Milch betropfen, 12 dkg „Epoca“, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, 6 Dotter und 6 Klar Schnee, Salz, gehackte, grüne Petersilie vermischen, in eine nasse, ausgewundene Serviette mit Spagat einbinden, in Salzwasser 1 Stunde kochen.

**18**  
Montag

**Mittag:** Suppenhuhn mit Sauce hollandaise<sup>15)</sup> und Reis. Schokoladecreme<sup>16)</sup> mit Meinel-Biskotten. Meinel-Mokka.

**Abend:** Gemüse - Mayonnaisesalat mit gefüllten Eiern. Meinel-Wein. Camembert.

**19**  
Dienstag

**Mittag:** Paradeissuppe. Schinkenfleckerl mit Salat. Kompott. Meinel-Mokka.

**Abend:** Preßwurst in Essig und Oel. Topfenkäse. Meinel-Tee.

**20**  
Mittwoch

**Mittag:** Hühnerbrühfixsuppe. Beuschel mit Makkaroni. Obst. Meinel-Mokka.

**Abend:** Gestürzter Kochsalat<sup>17)</sup>.

**21**  
Donnerst.

**Mittag:** Gelbe Erbsensuppe. Geröstete Leber mit Tarhonya. Apfelpüree. Meinel-Mokka.

**Abend:** Grieß in der Milch mit Zucker und Zimt.

**22**  
Freitag

**Mittag:** Haferflockensuppe. Gemüsepudding mit Schwammerlsauce. Meinel „Nürnberger“ zum Meinel-Mokka.

**Abend:** Thunfisch. Salat. Harte Eier. Bier.

**23**  
Samstag

**Mittag:** Urlaub vom Kochen: Meinel Kochfertige Suppe. Dosen - Gansleberisoffo oder -Reisfleisch mit Salat. Judenburger Oblaten. Meinel-Mokka.

**Abend:** Schweinsgrammeln mit gebratenen Kartoffeln.

**24**  
Sonntag

**Mittag:** Statt Suppe roh geriebene Karotten mit Rahm, Oel, Essig, Salz und Zucker. Beefsteaks mit heurigen Kartoffeln und Salat. Butterteigcremeschnitten. Meinel-Mokka.

**Abend:** Salamibrote. Rettich. Butterbrot zum schwedischen Tee.

**25**  
Montag

**Mittag:** Zellersuppe. Hörnchen mit Kalbsbriessauce<sup>18)</sup>. Obstsalat. Meinel-Mokka.

**Abend:** Krainer Würste mit Kartoffelpüree.

**26**  
Dienstag

**Mittag:** Rindsuppe mit Eingetropftem. Rindfleisch mit eingebrannten grünen Fisolen und Kartoffeln. Obst. Meinel-Mokka.

**Abend:** Parmesanschnitten<sup>19)</sup> mit Spinat.

**27**  
Mittwoch

**Mittag:** Tapioca - Juliennesuppe (kochfertig bei Meinel erhältlich). Nierndel mit Hirn<sup>20)</sup>. Gebackene Apfelspalten. Meinel-Mokka.

**Abend:** Bauernnachtmahl<sup>21)</sup>. Grüner Salat.

13) **Kaffeecremeschnitten.** 10 dkg geriebene Haselnüsse, 1/8 kg Zucker mit 5 Klar Schnee vermischen und auf geschmierem, gestaubtem Backblech kühl backen, in 3 bis 4 Teile schneiden, folgend füllen und obenauf bestreichen. Fülle: 5 Dotter mit 1/8 kg Zucker, 1/2 Schale starkem, schwarzem Kaffee im Wasserbad zu einer Creme schlagen, erkaltet 12 dkg abgerührte „Epoca“ einmischen.

14) **Kalter Kartoffelkren.** Aus 2 ganzen Eiern eine Mayonnaise bereiten, erkaltet 3 große, passierte Kartoffeln, eine Handvoll geriebenen Kren und 1/8 Liter Rahm einmischen.

15) **Sauce hollandaise.** 1/8 Liter erkaltete Hühner- oder Rindsuppe mit 3 Dottern, 1 Eßlöffel „Epoca“, Salz, weißem Pfeffer, bißchen Zitronensaft im Wasserbad zu einer Creme schlagen, warm servieren.

16) **Schokoladecreme.** 1/4 Liter Milch mit 10 dkg Schokolade aufkochen, abkühlen lassen, 4 Dotter, Zucker nach Geschmack dazu, im Wasserbad zu einer Creme schlagen, vom Feuer weggenommen, 3 Blatt vorher in kaltes Wasser gelegte Gelatine sofort einschlagen, 1 Eßlöffel Rum beifügen, ausgekühlt mit 1/4 Liter geschlagenem Schlagobers vermischen. In einer Glasschüssel stocken lassen.

17) **Gestürzter Kochsalat.** Nudelig geschnittenen Kochsalat in Salzwasser kochen, auf dem Sieb gut abtropfen lassen, etwas zerlassene „Epoca“, Salz, Pfeffer, geriebenen Käse und 3 abgerührte, rohe Eier einmischen. Diese Masse zur Hälfte in eine gefettete, mit Bröseln bestreute Rehrückenform füllen, faschierte Wurst oder faschiertes, gebratenes Fleisch daraufstreuen, die zweite Hälfte Kochsalat darübergeben und 1/2 Stunde im Rohr backen.

18) **Kalbsbriessauce.** 4 Dotter, 8 dkg zerlassene „Epoca“, 1/8 Liter gesprudelten Rahm, 1 Kaffeelöffel Mehl, 2 Schöpfer Suppe gut verrühren und im Wasserbad zu einer dicken Sauce schlagen. Gedünstetes, in kleine Stücke geschnittenes Bries und gedünstete Champignons beifügen.

19) **Parmesanschnitten.** Semmelschnitten kurz durch Milch ziehen, in zerklopftes Ei, in das etwas Parmesan und Salz eingemischt wurde, tauchen. In heißem „E“-Oel schwimmend backen.

20) **Nierndel mit Hirn.** Die Schweinsnierndel dünnblättrig schneiden, das Hirn in Salzwasser blanchieren. Etwas feingehackte Zwiebel bräunen, die Nierndel darin kurz rösten, stauben, das Hirn beifügen, aufgießen. Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack. Bereitungsdauer einige Minuten.

21) **Bauernnachtmahl.** Gekochte, blättrig geschnittene Kartoffeln in heißem Fett rösten. Gut abgequirlte Eier darüber schlagen, etwas würfelig geschnittene Wurst, Salz und Pfeffer beifügen, rasch servieren.

**28**

Donnerst.

**Mittag:** Gedünstete Kümmelkoteletten<sup>22)</sup> mit warmem Krautsalat. Germnußrollen<sup>23)</sup>. Meinl-Mokka.

**Abend:** Mehlsterz mit Speck und Salat. Meinl-Tee.

**29**

Freitag

**Mittag:** Rollgerstelsuppe. Gekochter Seefisch mit Mayonnaise und Kartoffeln. Oetker-Pudding. Meinl-Mokka.

**Abend:** Heurige Kartoffeln mit Topfen und saurer Milch.

**30**

Samstag

**Mittag:** Hühnerbrühfixsuppe mit Schöberln. Faschierte Kalbsschnitzel mit Karotten und grünen Erbsen. Erdbeerkompott. Meinl-Mokka.

**Abend:** Kalte Schnitzel von Mittag mit Salat. Emmentalerkäse.

22) **Gedünstete Kümmelkoteletten.** Die gewaschenen, gut abgetropften, gesalzenen Koteletten auf einer Seite durch Mehl ziehen, auf dieser Seite zuerst abbraten, wenden, mit Kümmel bestreuen, fertig braten. ganz wenig Wasser aufgießen, zugedeckt 1/2 Stunde dünsten lassen.

23) **Germnußrollen.** Aus 35 dkg glattem Mehl, 10 dkg zerlassener „Epoca“, 10 dkg Zucker, 3 Dottern, Salz, 2 dkg in ungefähr 1/8 Liter Milch gelöster Germ wie üblich einen Germteig sehr gut abschlagen, gehen lassen; der Teig muß sich verdoppeln. Dann aufs Brett geben, auswalken, mit untenstehender Fülle bestreuen, mit reichlich zerlassener „Epoca“ betropfen, in 5 bis 6 cm breite Streifen schneiden, rollen, aufgestellt in gebutterter Kasserolle reichlich mit „Epoca“ bestrichen, mittelheiß backen. Fülle: Zimt, Zucker, Rosinen, gehackte Nüsse, geriebene Zitronenschale und etwas Vanillezucker vermischen.

**JULIUS MEINL A. G.**

Filiale Wien IX.,  
Stadtbahn-Viadukt 11A  
(Währinger Gürtel)  
Tel. A 91.0.01

**Julius Meinl**

Kaffee-Import

Gegr. 1862

# Traditionelle Osterspeisen

## Kalte Osterplatte

Eine flache Glasschüssel mit Salatblättern auslegen, Frösche und Fliegenpilze aus Eiern in Abständen aufstellen, dazwischen rote, weiße und dunkle Radieschen, Butterkugeln und halbierte, gefüllte Eier legen, mit Lachs und Sardellenringlein verzieren.

## Frösche aus harten Eiern

Harte Eier schälen, an der Spitze ein Dreieck heraus schneiden, mit Schinken oder Lachs auslegen. Als Beine zwei Zündhölzchen so in das Ei stecken, daß der Frosch schräg steht. In eine Mayonnaise gut abgetropften grünen Spinat oder etwas grünen Breton mischen, zerlassenes Aspik einmengen, eine Weile kalt stellen, dann über die Frösche schütten. Als Augen Pfefferkörner oder Kapern verwenden.

## Fliegenpilze

Harte Eier schälen, auf einer Spitze abkappen, halbierte kleine Tomaten auf einen Zahnstocher stecken und mit der Rundung nach oben als Kopf auf das Ei spießen. Gekochtes Eiweiß grob hacken, in zerlassenes Aspik legen und in Abständen auf die Tomate streuen.

## Gefüllte Eier

Harte Eier halbieren, aushöhlen, den Dotter mit etwas „Epoca“, Senf, gehackter Zwiebel, eventuell gehacktem Schinken, Paprika, Salz, Sardellenpaste und Zitronensaft vermischen. Wieder in die Eihälften einfüllen und verzieren.

## Gekochter Schinken mit Oberskren

Den Schinken wie üblich kochen, mit folgender Sauce servieren: In 1/2 Liter siedende Milch 4 dkg „Epoca“, 4 dkg Mehl und 3 dkg Zucker einkochen, gut versprudeln, vom Feuer wegnehmen und eine Handvoll geriebenen Kren und Salz einmischen.

## Gebratenes, gebackenes und eingemachtes Lämmernes

Rezepte bekannt. Eventuell Auskunft in der Hauswirtschaftlichen Beratungsstelle der Julius Meinl A. G.

## Feiner Osterstriezel

40 dkg glattes Mehl, Salz, ungefähr 3/10 Liter Milch, 7 dkg „Epoca“, 5 dkg Zucker, 6 Dotter, geriebene Zitronenschale, 2 dkg Germ (in der Milch gehen lassen) auf dem Brett sehr gut abarbeiten und lange gehen lassen. Wie üblich den Striezel flechten, mit Ei bestreichen und 1 Stunde backen.



## Die Hauswirtschaftliche Beratungsstelle der Julius Meinl A. G. übersiedelt!

Unzählige Hausfrauen waren ständige liebe Gäste unserer Hauswirtschaftlichen Beratungsstelle in der Neustiftgasse. Im letzten Jahre wurde der Besuch so stark, daß die alten Räume nicht mehr ausreichten.

Darum übersiedelt in diesem Monat, im April 1938, die Hauswirtschaftliche Beratungsstelle der Julius Meinl A. G. in eine Gegend, die von überallher leicht zu erreichen ist und in der besonders die Hausfrau oft zu tun hat:

### In die Mariahilferstraße 31

(Haus der Meinl-Filiale, Hochparterre)

**Die Hauswirtschaftliche Beratungsstelle der Julius Meinl A. G. freut sich auf Ihren baldigen Besuch in der Mariahilferstraße.**

Es muß ja nicht nur ein hauswirtschaftlicher Rat sein, den Sie, gnädige Frau, dort suchen. Vielleicht interessiert Sie die **neue, modern eingerichtete Musterküche** oder Sie wollen sich in dem **gemütlichen Gesellschaftszimmer** ein wenig von Ihren Besorgungen ausruhen. Möglicherweise hören Sie sich einen der **Vorträge** an, die in dem großen schönen Vortragssaal gehalten werden, z. B. über Rationalisierung im Haushalt, Tischdecken und Servieren, moderne Ernährung, rasche Küche für Alleinstehende und Berufstätige und viele andere für die Hausfrau interessante Themen. Ein ander-

mal wird gerade ein **hübscher Film** vorgeführt oder Sie holen sich aus einer der fallweise veranstalteten **Ausstellungen** manche praktische Anregung.

Besondere Veranstaltungen der Hauswirtschaftlichen Beratungsstelle werden Sie im monatlichen Meinl-Speisezettel angekündigt finden.

Natürlich gibt die Hauswirtschaftliche Beratungsstelle auch weiterhin **briefliche und telephonische Auskünfte**. Die neue Telephonnummer lautet: **A 33-0-27**.

Anlässlich der Uebersiedlung in das neue, größere Heim wurden auch die **Besuchszeiten verlängert**. Sie gelten jetzt täglich, von Montag bis einschließlich Samstag, von 9—1 Uhr vormittags und 3—6 Uhr nachmittags.



# Ostern, Fest der Freude!

Reizende Ostergeschenke bei Julius Meinl

## Oster-Ei

aus feinsten Dessertschokolade in Goldstanniol mit Seidenband und Blumen, gefüllt mit feinen Schokoladebonbons . . . 2.50, 3.90 und 5.60

## Oster-Glocke

aus Meinl - Dessertschokolade in Goldstanniol mit Seidenband und Blumen, gefüllt mit feinen Schokoladebonbons . . . . . 2.20 und 3.40

## Oster-Nest

geflochtenes Strohnest mit gefüllten Ostereiern in buntem Stanniol 1.10 u. 1.60

## Schaukelnder Osterhase

aus Dessertschokolade in Goldstanniol mit Seidenmascherl . . . 1.—

## Likör-Glas-Eier

mit Blumen geschmückt, gefüllt mit Eiercocktail, Marillen-Likör, Griotte, Altvater oder Prünelle 1.—, 1.20 und 1.40

## Eier-Cocktail-Bonbons

aus Dessertschokolade in dottergelbem Karton . . . . . 1.—

## Gefülltes Osterei

in buntem Stanniol . . . . . —.40

## Lebkuchen-Osterhase

mit aromatischer Zuckerglasur . . —.30

Außerdem die guten **Meinl-Bonbons**, **Schokoladen** und **Bäckereien**, **Weine** und **Liköre** geschmückt mit **Bändern**, **Blumen** und **Ostereblemen**. **Kaffee** und **Tee** in **Festpackung**. Die beliebten **Meinl-Geschenkkörbe** und **Wirtschaftspakete**.

## Kostenlose Geschenkmusterung in alle Orte Deutsch-Österreichs!

Wenn Sie Verwandten oder Freunden außerhalb Ihres Wohnortes etwas schenken wollen, bietet Ihnen Meinl die größte Bequemlichkeit. Sie brauchen nur in einer Meinl-Filiale Ihres Wohnortes die Ware auswählen und die Meinl-Filiale im Wohnorte des Empfängers stellt sie kostenlos ins Haus zu. **228 Meinl-Filialen in Deutsch-Österreich.**

Wohnt der Empfänger in einem Orte ohne Meinl-Filiale, so tragen wir die Spesen der Postversendung, wenn der Warenwert (ohne Zucker und Mehl) mindestens S 15.— ausmacht.

## Meinl-Weine für den Ostertisch!

### Österreichischer Spezial-Weiß

gehaltvoller Niederösterreichischer mit zarter Blume . . . . . 2 Liter 3.90\*

### Österreichischer Spezial-Rot

gehaltvoller feiner Rotwein von leicht herbem Geschmack . . . . . 2 Liter 4.40\*

\* In origineller Korbflasche (Pistoni), Einsatz —.60

### Neu!

### Markersdorfer

blumiger, angenehmer Wein, 1 Literflasche 2.10\*\*

### 1936 Siebenbürger Mädchentraube

sehr voller, bouquetreicher Herrschaftswein . . . . . 0.7 Flasche 3.90\*\*

\*\* Dazu —.10 Flascheneinsatz

# Die praktische Hausfrau

## Ostern im Haushalt

### Das Gründlichmachen

So viel gibt es darüber zu sagen, daß fünf Seiten kaum ausreichen würden. Diesen Platz haben wir nicht zur Verfügung, mit Stückwerk aber ist der Hausfrau nicht gedient. Deshalb haben wir in unserer Hauswirtschaftlichen Beratungsstelle einen eigenen Ratgeber für das Gründ-

lichmachen, mit vielen praktischen Winken, vorbereitet und bitten alle Hausfrauen, die sich dafür interessieren, ihn dort zu holen. Wer außerhalb Wiens wohnt, erhält den Ratgeber auf Wunsch kostenlos in die nächste Meinl-Filiale gesandt.

### Der Ostertisch

Die traditionellen Osterspeisen sind auf der letzten Seite dieses Speisezettels angeführt. Aber auch der Tisch selbst soll festlich geschmückt werden.

#### Frühstückstisch

Aus lila abschattierter oder gelber und grüner Papierwolle in der Mitte des Tisches ein Nest legen. Kleine Palmkätzchenzweige, Veilchen und Primeln dazwischen arrangieren.

Hartgekochte Eier in Salzwasser gut waschen, mit Abziehbildern oder kleinen Farbstiftzeichnungen versehen und in das Nest geben.

#### Mittagstisch

Eine große, flache Glasschüssel dicht mit allen Frühlingsblumen und -blüten, kurz geschnitten, füllen und in die Mitte des Tisches stellen. Ganz wenig Wasser. Über den Tisch gelbe oder grüne Seidenbänder legen.

Zu jedem Teller ein Schokoladehäschen stellen, daneben ein paar bunte Zuckereier.

### Der Osterausflug

2 freie Tage! Da gehts hinaus in die blühende Frühlingswelt. Mann und Kinder machen die großen Pläne, die Hausfrau aber muß auch daran denken, daß die frische Luft hungrig macht. Ausgezeichneten, preiswerten und praktischen Ausflugsproviant gibt es bei Julius Meinl (zum Beispiel Fischkonserven, Fleischgerichte und Auf-

strich-Pains in Dosen, Sportkeks und Sportschokoladen, Südfrüchte, Kaffee oder Tee für die Thermosflasche, Cognac und Sliwowitz in praktischen Touristenflaschen und vieles andere). Lassen Sie sich vom Meinl-Verkäufer den Osterproviant zeigen!

### Die Frühlingskur

Zu den ältesten medizinischen Erfahrungen der Menschheit gehört die gesundheitsfördernde Wirkung des Oels in der Ernährung. Besonders im Frühjahr gilt seit jeher die Oelkur als bewährtes Schönheits- und Verjüngungsmittel. Oel wirkt anregend und regulierend auf die Tätigkeit von Magen, Darm und Leber; die Reinigung der inneren Organe verschönt den Teint, das allgemeine Wohlbefinden und belebende Gefühl der Frische läßt um Jahre jünger erscheinen.

Eine der beliebtesten Formen, dem Körper Oel zuzuführen, ist der Genuß von Salat. Zahlreich sind die Möglichkeiten, Salate schmackhaft, abwechslungsreich und nahrhaft zuzubereiten. Ihr hoher Vitamingehalt unterstützt gemeinsam mit dem Oel den Körper bei seiner bluterneuernden und säfteverbessernden Frühjahrsarbeit. Deshalb als wichtige Gesundheitsregel: Jetzt viel Salate essen und mit den guten, ausgiebigen und preiswerten Meinl-Oelen zubereiten!

## Neueinführungen!

### Schokolade mit Kastanienfüllung

Zarte Creme aus Kastanien in feinsten Vollmilchschokolade . . . . . 1 Tafel —.75

### Püree-Erbesen (nur Wien)

weiche Gemüse-Erbesen, sehr zart, gut im Geschmack, für Püree hervorragend geeignet . . . . . 1 kg-Dose —.96  
1/2 " " —.56

### Faßweinessig, mild

vorzüglicher, abgelagerter und gereifter Weinessig von angenehmem Wohlgeschmack. Nach Geschmack zu verdünnen . . . . . ca. 1 Literflasche 1.30\*

\*Dazu —.10 Flascheneinsatz

### „E“-Oel in Kannen billiger!

Bestes Oel zum Kochen, Braten und Backen in 3 kg-Kannen . . . . . 5.04  
das ist per kg . . . . . 1.68  
Dazu Kannen-Einsatz —.85

### Markersdorfer

Blumiger, angenehmer Wein . . . . . 1 Literflasche 2.10\*

### 1936 Siebenbürger Mädchen- traube

Sehr voller bouquetreicher Herrschaftswein . . . . . 0.7 Flasche 3.90\*  
\* Dazu —.10 Flascheneinsatz

## Oft sagt der Mann:

„Ein wirklich gutes Gulasch gibts halt doch nur im Gasthaus!“ Darüber braucht sich die Hausfrau gar nicht zu kränken; auch wenn sie eine noch so gute Köchin ist, schmeckt das Gulasch zu Hause nie ganz so wie im Gasthaus, weil es dort in großen Mengen gekocht wird und daher einen viel kräftigeren Saft hat.

In noch viel größeren Mengen aber wird das Gulasch in der „Gourmet“-Fabrik hergestellt. Täglich werden von prima Mastochsen und Kälbern die schönsten, saftigsten Fleischstücke ausgewählt und unter der persönlichen Aufsicht des Chefkochs zu einem Gulasch verarbeitet, das selbst auf den verwöhntesten Gulaschkenner Eindruck macht. Und dabei ist es sehr preiswert! Eine 1/2 kg Dose Kalbsgulasch, das sind zwei besonders reichliche Portionen, kostet nur S 1.34 und eine 1/2 kg Dose Rindsgulasch gar nur S 1.26!

Eine weitere gute Eigenschaft des „Gourmet“-Gulasch — ebenso wie aller anderen „Gourmet“-Fleischgerichte — ist, daß es in der Dose schon vollkommen fertig ist und nur mehr wenige Minuten heiß gemacht

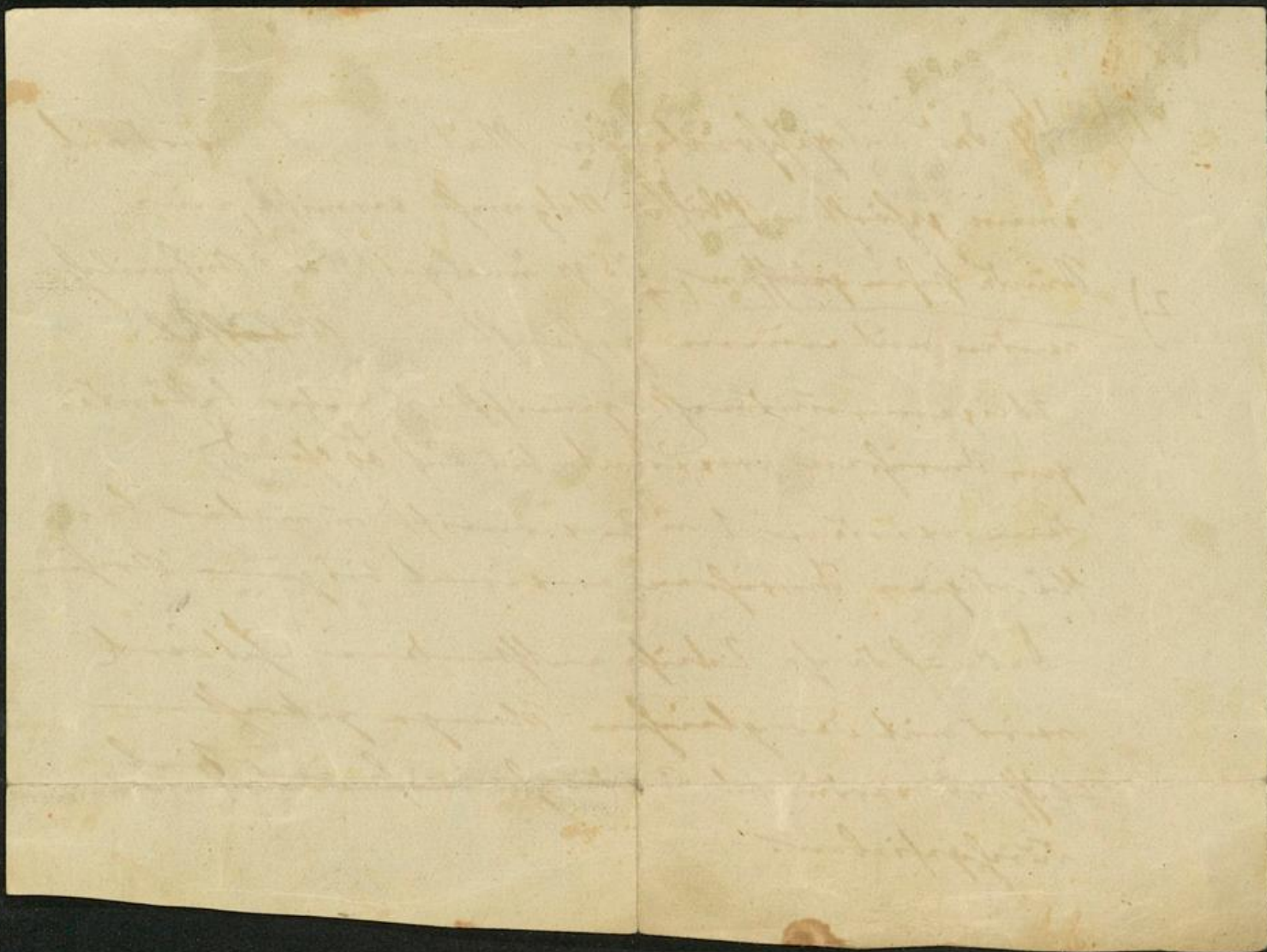
werden braucht. (Natürlich kann man auch noch nach persönlichem Geschmack nachwürzen.) So hat man jederzeit, ohne die geringste Arbeit, ein gutes, warmes Essen auf dem Tisch. Gleich jetzt beim Oster-Gründlichmachen wird die Hausfrau merken, wie angenehm es ist, wenn sie sich das Kochen ersparen kann!

Ein andermal wieder hat die Hausfrau Lust, einen fleischlosen Tag einzuschalten; der Gatte aber murren, daß er gleich wieder hungrig wird, wenn es kein Fleisch gegeben hat. Mit einem Fleischgericht in der Dose ist die Lösung sehr einfach: die Familie bekommt ihre Teigspise, ihr Gemüse oder ihren Kaffee mit Buchteln, der Vater aber hat um 66 oder 70 Groschen eine ausgiebige Portion Gulasch auf dem Teller.

Und beim Osterausflug kommen natürlich die guten Fleischgerichte in der Dose auch im Rucksack mit. Nach einem ordentlichen Marsch weiß man eine kräftige, warme Fleischspise doppelt zu schätzen.

Wo die guten „Gourmet“-Fleischgerichte zu haben sind? In jeder Filiale von Julius Meinl!

- 1.)  $\frac{1}{4}$  Lot aufgeschwemmtes Maticamentol wird mit  
einem gefärbten Glöckel Malzmehl vermengt, eine  
Künette daran gelassen,  $175$  gr. in der geschwemmten Prüfmilch
- 2.) resten mit einem gefärbten Glöckel  
Zirkonmehl vermengt u. unter beständi-  
gem Umrühren erwärmt bis auf  $60$  Grad,  
dann resten 1 u. 2 vermengt u. unter be-  
ständigem Umrühren erwärmt bis zum Kochen.  
Das auf diese Weise aufbereitete Glycerin  
wird mit der gleichen Menge gekochter  
Zuckerresten u. Stärke fein abgeseiht  
durchgeseiht.



# Kampf dem Verderb,

dem großen Feind unserer Hauswirtschaft in den wärmeren Monaten:

**Staub und Schmutz** sind Keimzellen jeglichen Verderbs.

**Daher:** Besonders in der Küche größte Sauberkeit! Küchenabfälle nicht liegen lassen, sondern in Zeitungspapier verpackt möglichst rasch in Kolonialkübel werfen.

Den Steinboden mit Schmierseifenwasser, dem 1 Eßlöffel Salmiakgeist pro Kübel Wasser beigelegt wurde, aufwaschen. Salmiak vertreibt Asseln und Küchenschaben.

**Wärme** begünstigt Fäulnis, Gärung, Sauerwerden und das Entstehen von Ungeziefer.

**Daher:** Alle Lebensmittel möglichst kühl aufbewahren. Wenn kein Eiskasten vorhanden, kann man in einen größeren Blumentopf, der längere Zeit in kaltes Wasser gelegt wurde, die betreffende Ware hineingeben, einen zweiten gleich großen, auch zuerst in kaltes Wasser gelegten Blumentopf darüberstülpen. So halten sich Lebensmittel ganz ausgezeichnet.

**Feuchtigkeit** fördert die Schimmelbildung und bewirkt das Umschlagen und Dumpfwerden von vielen Erzeugnissen.

**Daher:** Besonders Kake und Bäckereien nicht in der dunstigen Küche, sondern in einem trockenen Raum, möglichst in einer Dose verschlossen, aufbewahren.

**Schlechte Luft** macht Waren muffig und stickig.

**Daher:** Gut lüften, dabei Zugluft herstellen; das vertreibt auch Ungeziefer jeder Art.

**Licht, Sonne** verursachen das Ranzigwerden von Fetten und von fetthaltigen Nahrungsmitteln.

**Daher:** Oelflaschen in farbigem Papier eingewickelt lassen oder in verschlossenem Kasten aufbewahren. Oel in Kannen hält sich besonders gut, weil Lichtzutritt verhindert wird.

Butter in der Tonbutterdose, die vor Verwendung einige Stunden ins kalte Wasser gelegt werden muß, aufbewahren. Nur so hält sich die Butter frisch und wird nicht weich.

**Tierische Schädlinge** (Insekten), besonders Fliegen, sind Träger von Krankheitskeimen, die Gärung, Schimmelbildung usw. verursachen. Sie legen ihre Eier, aus denen sich in kurzer Zeit Maden und Larven entwickeln, auf Lebensmittel ab und vermehren sich in erschreckendem Maße.

**Daher:** Speisen nicht ungedeckt stehen lassen; Milchtöpfe mit Tülldeckerln (die mit Perlen ringsherum benäht sind, um sie zu beschweren), zudecken. Würste an der Schnittfläche mit Salz und Paprika einreiben; niemals in den Eiskasten legen! Fleisch in essiggetränkte Tücher wickeln oder mit in Scheiben geschnittener roher Zwiebel bedecken, dadurch setzen sich keine Fliegen an.

Ameisenplage bekämpft man am besten, indem man Borax, vermischt mit Staubzucker und etwas Wasser, aufstreut.

**Kampf dem Verderb auf allen Linien!**

## Ein reichhaltiges Eintopfgericht für 8 Personen Bohnensuppe mit Rauchfleisch

5 Gramm Paprika, 500 Gramm Bohnen, 2 Stück Schinkenstelzen, 150 Gramm Wurst, 60 Gramm Zwiebeln, 150 Gramm Mehl, 60 Gramm Fett, 100 Gramm Speck, 200 Gramm gemischtes Grünzeug und 2 Deziliter Rahm:

Die Bohnen über Nacht in Wasser weichen, am nächsten Tag mit den Stelzen und dem Speck in 3 Liter Wasser zum Kochen aufstellen. Inzwischen schneidet man eine gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und eine Sellerie in kleine Scheiben und gibt das Gemüse dazu. Bis das Ganze weichgekocht ist, bereitet man eine goldgelbe Einbrenn mit 2 Stück Zwiebeln

und einer halben Zehe Knoblauch, gibt den Paprika hinzu, das Ganze wird mit kaltem Wasser aufgegossen und der Brühe beigelegt. Dann gießt man mit 2 Deziliter saurem Rahm auf und läßt alles zusammen 5 Minuten kochen. Die Wurst wird in Scheiben geschnitten und geröstet, der Speck und die Stelzen werden ebenfalls würfelig geschnitten und alles der Brühe beigelegt. Nach Belieben kann man Essig oder Zitronensaft dazugeben. Dieselbe Suppe kann man auch ohne Rauchfleisch für Diätetiker zubereiten. Als Beilage kann man Mehl-Teigwaren servieren.

# Heiße Sommertage — rasche Küche.

Wenn Sie unsere monatlichen Speisezetteln aufmerksam lesen, finden Sie an manchen Tagen den Vermerk „Urlaub vom Kochen“.

Haben Sie diesen gutgemeinten Rat auch schon einmal befolgt? Gerade im Sommer, wenn die Hitze nicht nur die Hausfrau weniger arbeitsfreudig, sondern auch die Familie im allgemeinen weniger eßlustig macht, ist die Zeit, den Speisezettel zu vereinfachen.

Die häusliche Arbeit gilt als die undankbarste, weil sie eigentlich „nie aufhört“: kaum ist das Geschirr von einer Mahlzeit gewaschen, heißt es schon wieder für die nächste vorzubereiten und vorzukochen — „und zum Schluß sieht niemand etwas von der großen Plage.“ Haben Sie diesen Ausspruch nicht schon unzählige Male gehört und vielleicht auch selbst gemacht?

Es ist wahr, die Hauswirtschaft ist wirklich schwer; aber es kommt dabei auch sehr auf Sie an, gnädige Frau, sich die Arbeit nicht allzu schwer zu machen. Es gibt in der heutigen Zeit eine ganze Anzahl von technischen Behelfen — wie Staubsauger, Mop, Mix-Master und neuzeitliche Kochtöpfe —, die Ihnen schwere Arbeiten erleichtern und rascher machen helfen. Das Wichtigste aber ist, daß Sie sich dazu entschließen, so manches im Haushaltprogramm zu vereinfachen, — und dazu gehört vor allem das Kochen.

Glauben Sie ja nicht, daß es Ihrer Familie umso besser schmeckt, je länger Sie an einer Speise kochen. Es gibt soviel gute Gerichte, die mit geringer Mühe in einer halben Stunde fix und fertig zubereitet sind, die schön und appetitlich aussehen, wohlschmeckend und nahrhaft sind, alles was man vom Essen verlangt! Warum also sollten Sie nicht diese in Ihren Speisezettel aufnehmen; noch dazu jetzt im Sommer, wo das lange „Beim Herdstehen“ eine Qual ist?

„Urlaub vom Kochen“ — und doch warme Mahlzeiten! Da helfen die herrlichen Dosen-Fleischgerichte von Meinel, die es in immer größerer Auswahl gibt. Haben Sie schon die neuen Schinken-Spaghetti mit Paradeis versucht?

Die sind wirklich „wie hausgemacht“, saftig und pikant abgeschmeckt! Rinds- und Kalbsgulasch, Militärgulasch, Reisfleisch, Gansleberisotto und Hackfleisch sind Ihnen sicher schon bekannt. Alle diese Gerichte können Sie — einfach mit der Dose in kochendem Wasser heißgemacht — als Hauptspeise zu Tisch geben, Sie können aber auch ausgezeichnete kombinierte Speisen daraus bereiten. Dafür machen wir Ihnen hier ein paar Vorschläge:

Vermischen Sie einmal eine Dose heißgemachtes Hackfleisch mit gekochten, abgeseihten Nudeln, und servieren Sie grünen Salat dazu.

Oder verwenden Sie das Hackfleisch als Fülle für Kartoffelteigknödel oder ungesüßte Palatschinken.

Bereiten Sie in 20 Minuten einen Risotto auf italienische Art und vermischen Sie ihn mit einer Dose Kalbsgulasch.

Aus einer Dose Rindsgulasch und würfelig geschnittenen Kartoffeln können Sie in 15 Minuten die beste Gulaschsuppe herstellen.

Wenn Ihnen diese Vorschläge gefallen und Sie noch mehr darüber wissen wollen, kommen Sie, bitte, in unsere neu eingerichtete Hauswirtschaftliche Beratungsstelle. Wir können Ihnen noch viele Anregungen geben.

Auch aus fertigen Eierteigwaren lassen sich in kürzester Zeit mit geringster Mühe sättigende, schmackhafte Speisen herstellen:

Ein paar einfache Beispiele dafür:

Schinkenfleckerl, Topfenhaluska, süße Topfenfleckerl, Grieß- oder Bröselnudeln, Marmeladenudeln, Makkaroni oder Spaghetti mit geriebenem Käse bestreut.

An heißen Tagen können Sie sich aber auch Urlaub vom Kochen nehmen, wenn Sie Ihrer Familie einmal ein kaltes Mittagmahl geben; das ist erfrischend und ist für Sie praktisch, weil Sie es schon zeitig früh vorbereiten können. Die warme Mahlzeit kann dann abends, wo es meist schon kühler ist, gegeben werden.

Für kalte Mahlzeiten raten wir Ihnen:

Kalten Milchkaffee mit Milchbrot oder Kuchen und Obst.

Oder: Kalten schwedischen Tee (Meinl Dreiwappen-Tee statt mit Wasser mit kochender Milch überbrühen) mit Butterbrot, die mit rohen Gurken- und Tomatenscheiben und nudelig geschnittenen grünen Paprikas belegt sind; nachher kleine Bäckerei und Fruchtwaffeln.

Oder: Kaltes Fleisch (das schon abends zuvor gebraten wird) mit Mayonnaisesalat (die Mayonnaise ist in 3 Minuten gerührt!).

Jeder arbeitende Mensch hat Anspruch und Recht auf Urlaub zu seiner Erholung, die Hausfrau muß sich selbst dazu verhelfen, und wenn Ihnen das mit Hilfe unserer Ratschläge gelingt, so freuen wir uns darüber.

## Einige Rezepte guter Fisolengerichte.

### Drei wichtige Punkte:

1. **Naturbelassene Fisolen** sind heller als künstlich grün gefärbte. Die Alt-Prerauer Fisolen sind garantiert ungefärbt.
2. **Der gute Saft** dieser Fisolen ist reich an Aromastoffen, Nährsalzen und Vitaminen. Gießen Sie ihn deshalb nie weg. Wenn Sie den Saft nicht zum Gemüse brauchen, verwenden Sie ihn für eine gute Suppe.
3. Wenn der ganze Inhalt einer Dose nicht sofort verbraucht wird, soll der Rest gleich in ein Porzellan-, Glas- oder Emailgefäß umgeleert werden.

**Fisolen mit Butter.** Den Inhalt einer Dose Fisolen in eine Kasserolle gießen und das Ganze heiß werden lassen. Nicht kochen! Dann die Fisolen ohne Saft anrichten und ein Stück Teebutter daraufgeben.

**Pikante Fisolen.** Den Inhalt einer Dose Fisolen in eine Kasserolle gießen und das Ganze heiß werden lassen. Nicht kochen! Dann die Fisolen aus dem Saft nehmen, in einer flachen Pfanne mit zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen.

**Fisolen mit Bröseln und Butter.** Den Inhalt einer Dose Fisolen in eine Kasserolle gießen und das Ganze heiß werden lassen. Nicht kochen! Dann die Fisolen aus dem Saft nehmen, gut abtropfen lassen, in einer Schüssel anrichten und in Butter oder „Epoca“ geröstete Semmelbrösel darübergeben.

**Fisolen in Rahmsauce.** Die Fisolen im eigenen Saft erwärmen. Aus 3 dkg „Epoca“ und 3 dkg Mehl eine lichte Einbrenn bereiten, mit dem Saft der Fisolen aufgießen und die Sauce 10 Minuten kochen lassen. Dann salzen, 1/8 Liter Rahm mit etwas Mehl angesprudelt dazugeben, noch einmal aufkochen lassen und mit den aus dem Saft genommenen Fisolen vermischen.

**Fisolen eingemacht.** Eine braune Einbrenn mit etwas Rind- oder Brühfixsuppe und dem Saft der Fisolen aufgießen, Salz, eine Spur Zucker, etwas Zitronensaft oder Essig beifügen und 10 Minuten langsam verkochen lassen. Dann gehacktes Dillkraut, einige Löffel Rahm mit wenig Mehl abgesprudelt und die Fisolen dazugeben und noch einige Minuten zusammen ziehen lassen.

**Paradeisfisolen.** Zwiebel in Fett anlaufen lassen, 1/2 kg in Stücke geschnittene Paradeiser oder 2 Eßlöffel Meinl-Paradeismark, mit Wasser verdünnt, dazugeben und eine Weile verkochen lassen. Dann Salz, Paprika, eventuell etwas Zucker beifügen und die abgeseihten Fisolen eine Weile darin dünsten lassen.

**Fisolen mit Parmesan.** Die Fisolen im eigenen Saft heiß machen, in einer Pfanne mit heißer Butter schwenken, mit geriebenem Parmesan bestreuen. Salz nach Geschmack.

**Fisolensalat.** Die Fisolen aus dem Saft nehmen, mit Essig, Öl, etwas ganz fein geschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer vermengen.

MEINL-FISOLEN - 1 KILO DOSE - 80 REICHSPFENNIG

*Waren Sie schon  
in unserer neuen  
Beratungsstelle?*

Rechts: Die Lehrküche  
Unten: Vortragssaal



Neuerlich richten wir an Sie die freundliche Einladung, sich in allen hauswirtschaftlichen Fragen an unsere Beratungsstelle zu wenden. Frau Valerie Lehnert, die Leiterin dieser Stelle, wird Ihnen freudig und nach bestem Wissen raten und helfen. Besuchszeit: Montag 9—1 Uhr, an allen übrigen Werktagen

von 9—1 Uhr und 3—6 Uhr. Fernsprecher: A 33-0-27. Briefliche Anfragen: Hauswirtschaftliche Beratungsstelle, Wien, VI., Mariahilferstraße 31.

## *Für den Pfingstausflug*

**Sportschokolade**

**Sportkeks, Fruchtwaffeln**

**Kaffee oder Tee in der  
Thermosflasche**

**Sardinen**

**Fleischgerichte in Dosen**

**Pains, Leberaufstrich**

**Kochfertige Suppen**

**Sliwowitz**

**Enzian**

**Weinbrand  
in Touristenfläschchen**

# Für Genesende und Kranke P

## Bircher-Benner Müsli

2 Eßlöffel Haferflocken werden mit 4 Eßlöffel Wasser abgerührt, über Nacht stehengelassen. Dann mit 4 Eßlöffel gewöhnlicher Milch oder 2 Eßlöffel Kondensmilch und dem Saft einer halben Zitrone vermischt. 1 Apfel wird samt Schale gut abgewischt, vom Stiel und allen schadhafsten Teilen befreit, auf einer Glasreibe zu den Haferflocken gerieben, rasch verrührt, um ein Braunwerden des Apfels zu vermeiden. Das Müsli kann nach Geschmack noch mit Honig, Staubzucker, Orangensaft, feingewiegten Orangen- oder Zitronenschalen abgeschmeckt werden. Nach der Fertigstellung soll es gleich verzehrt werden. An Stelle des Apfels kann man je nach der Jahreszeit auch beliebiges anderes Obst zerdrückt verwenden.

Bircher-Benner

# Düngemittelversorgung gesichert

Auch Phosphorsäurelücke wird verkleinert

Berlin, 3. März.

Unsre Düngemittelversorgung ist, wie der Generalbevollmächtigte des Feldmarschalls Professor Karl Rauch in der „N.S.-Landpost“ darlegt, durchaus gesichert. Der grundlegende Unterschied zum Weltkriege besteht darin, daß wir heute nicht nur über eine Kaliindustrie, sondern auch über eine riesige eigene Stickstoffindustrie verfügen, die voll und ganz in der Lage ist, die deutsche Landwirtschaft mit diesem wichtigsten Pflanzennährstoff zu versorgen.

Der Stickstoffverbrauch des Jahres 1913/14 von rund 185,000 Tonnen wurde noch zur Hälfte durch die Einfuhr von Chilealpeter gedeckt. Der gewaltige Verbrauch des Jahres 1938/39 von 718,000 Tonnen in: Altreich, der beinahe dem Stickstoffverbrauch der ganzen Welt von 1913 entspricht, wurde schon zu über 95 v. H. aus deutscher Erzeugung bestritten. Auch die Stickstoffindustrie des Protektorats wird durch ihren weiteren Ausbau in besonderem Bedarfs der böhmischen

gibt Reis dazu und dünstet es fertig, würzt mit Salz und Pfeffer. Man kann auch übriggebliebenen Reis verwenden.

### Mayonnaise

2 Dotter werden mit wenig Essig in einem kleinen  $\frac{1}{2}$ -Liter-Gefäß im Wasserbad so lange gesprudelt, bis die Masse anfängt, dick zu werden, ohne daß sie kocht. Wenn es so weit ist, nimmt man sie rasch vom Feuer und sprudelt so lange weiter, bis sie ausgekühlt ist. Nun kommt gehackte Zwiebel, Schnittlauch, Kapern, Salz, Senf und etwas Zucker dazu, verrührt alles gut und stellt sie kalt. Auch ein kleines Stück Butter oder Del kommt dazu.

Teil hinterer Braten von Geflügel

1786: Das Theater auf der Bieden wird  
im Freihaus eröffnet.

1794: Geburt des Dichters Wilhelm Müller  
in Dessau. Von ihm stammen die berühmtesten  
Müller-Lieder, von denen Schubert einige  
vertonte.

### 8. Oktober

1522: Franz von Sickingen wird in die  
Reichsacht erklärt.

1529: Ferdinand I. schließt mit Maxima-  
ilian von Bayern einen Waffenbund.

Schokoladecreme. In etwas mehr als  
1/2 Liter Milch kocht man sieben Delagramm  
Schokolade und ein Stückchen Vanille unter Um-  
rühren auf. Fünf Delagramm Zucker, ein Ei und  
zwei Dotter. rührt man zu Schaum, gießt unter stetem  
Schlagen die Schokolade nach und nach zu und schlägt  
bis zu völligem Erkalten, erst dann mischt man den  
steifen Schnee der Eklare ein. Man füllt die Masse  
in tiefe Schüssel und gibt einen Rand von ganz  
kleinen Biskotten oder kleinen, dünnen Kuchen-  
schnitten. Kann auch, die Creme in Stengelgläsern  
erkaltet, vielleicht auch mit Schlagobers darüber, zur  
Besuchsjause auftragen.

zu geben, uns  
philosophus mansisses gehorchend, durch  
Schweigen unblöder zu wirken. Aber  
keiner entblödete sich auch nur einen kleinen  
Augenblick. Ein Paradies der Blödsinnigen,  
dieser Kurort!

In den ersten Tagen befremdete und  
beengte mich der stereotype Ausdruck, der über  
dem Platz waltete, ich sehnte mich heim in die  
Sphäre der zwar gemeinen und pfiffigen,  
aber intelligenten Menschheit. Allmählich  
gewöhnte ich mich indes an den Zustand, der  
mich zu entrinnen ich mich

## Gelee-Einheitsrezept

Zu Gelee benutzt man nur den ausgepressten Saft der Früchte, nicht die Früchte selbst.

**Zutaten:** 1½ Liter = 1½ kg Saft,  
1½ kg Zucker,  
1 Normallitrasche Opekta zu 78 Pfg.

Zu 1½ Liter = 1½ kg Fruchtsaft gibt man 1½ kg Zucker hinzu — aber keinesfalls weniger! —, läßt unter leichtem Rühren zum Kochen kommen und vom sprudelnden Kochen ab gerechnet 10 Minuten gründlich durchkochen (nicht kürzer, bitte auf die Uhr sehen!). Dann eine Normallitrasche Opekta zu 78 Pfg. und bei süßen Früchten nach Belieben den Saft einer Zitrone in die kochende Masse rühren, wieder einen Augenblick — etwa 4 bis 5 Sekunden — durchkochen, den Topf vom Feuer nehmen und sofort in Gläser füllen.

Bei **Holunder-Gelee** mischt man ¾ Liter = ¾ kg Holunderbeersaft und ½ Liter = ½ kg Apfelsaft, zusammen erhält man also 1½ Liter = 1½ kg Saft; Zubereitung genau wie vorstehend.

### Gelees, die Sie im Winter kochen

#### Apfelsinen-(Orangen-)Gelee

Man preßt aus 18 Apfelsinen und 3 Zitronen den Saft und schneidet von 3 der ausgepressten Apfelsinen die Schalen — und zwar sowohl die äußeren gelben als auch die inneren weißen — in ganz feine, papierdünne Streifen. Dann fügt man so viel Wasser hinzu, daß Saft, Schalenstreifen und Wasser zusammen 1½ Liter = 1½ kg ausmachen. 1½ kg Zucker hinzugeben. Sonst genau wie oben.

#### Zitronen-Gelee

Den Saft von 14 Zitronen mit Wasser auf 1½ Liter = 1½ kg ergänzen. Sonst genau wie oben.

#### Honig-Gelee

1 Liter = 1 kg Wasser mit 1½ kg Zucker und dem Saft einer Zitrone unter leichtem Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten breussend durchkochen lassen. Danach ¼ bis ½ kg Bienenhonig und eine Normallitrasche Opekta zu 78 Pfg. hinzugeben, nochmals einen Augenblick — etwa 4 bis 5 Sekunden — durchkochen, den Topf vom Feuer nehmen und sofort in Gläser füllen.

#### Nicht ungeduldt werden!

Marmeladen und Gelees werden manchmal erst nach etwa 8 bis 14 Tagen fest. Ruhig stehenlassen!

Größere Mengen Gelees kocht man nicht in der Weise, daß man die Opekta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht stets die einfachen Rezepte mehrmals nacheinander.

Der Opekta-Überguß aus Obstektin verfeinert die Obstorte. Das kristallklare Gelee verdeckt nicht die Früchte, sondern es bringt sie noch besser zur Geltung und verbessert den Geschmack und das Aussehen der Torte. Die Zubereitung des Opekta-Übergusses ist sehr einfach und dauert kaum 5 Minuten.



## Kristallklarer Opekta-Überguß

Beutel Opekta trocken, ausreichend für einen Tortenüberguß, mit genauem Rezept 19 Pfg.

## Die Opekta-Beratungsstelle

Hilft Ihnen gern. Wenn Sie irgendeine Frage haben, über die Ihnen diese Druckschrift keine oder keine erschöpfende Auskunft gibt, wenden Sie sich an die Opekta-Beratungsstelle. So schnellmöglichst und für Sie völlig kostenlos erfolgt die Beratung, Sie brauchen nicht einmal Rückporto beizufügen.

Auch wenn Sie einmal einen Mißerfolg haben, gleich ob Ihnen ein Versagen unterlaufen ist und ob Sie mit oder ohne Opekta gekocht haben, probieren Sie bitte nicht lange hin und her und handeln Sie nicht voreilig. Schreiben Sie sofort an die Opekta-Beratungsstelle, Sie erhalten kostenlos und unverbindlich Auskunft und Rat, denn jede mißlungene Kochung läßt sich in Ordnung bringen. Tausende Hausfrauen machen sich die jahrelangen Erfahrungen der Opekta-Beratungsstelle zunutze. Deshalb wenden Sie sich mit allen Fragen vertrauensvoll an die

### OPEKTA-BERATUNGSSTELLE KÖLN-RIEHL

#### Opekta trocken (Pulverform)

½ Beutel, ausreichend für kleinere Mengen Marmelade 34 Pfg.  
¼ Beutel, für einen kristallklaren Überguß . . . 19 Pfg.

Genauere Rezepte sind jedem Beutel aufgedruckt.

#### Das Opekta-Rezeptbuch

mit vielen Bildern zeigt ausführlich, in anschaulicher Form die mühelose und sparsame Bereitung von Marmeladen, Gelees, Tortenübergüssen, Süßspeisen und Fruchtpasten. Auf Wunsch erfolgt die Zusendung durch die OPEKTA-GESELLSCHAFT M.B.H., KÖLN-RIEHL



## REZEPTE

für  
**MARMELADEN**  
und **GELEES**

30  
21 50  
21 50  
30  
100

## Marmeladen-Rezepte

(Gelée-Rezepte auf der Rückseite)

**Nachstehend** sind die Zutaten angegeben, die zu jeder Marmelade benötigt werden.

**Nebenstehend** finden Sie die Kochanleitung, die für alle Marmeladen einheitlich ist.

### Erdbeer-Marmelade

**Zutaten:** 1½ kg Erdbeeren,  
1½ kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.,  
Saft einer Zitrone.

Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

### Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

**Zutaten:** ½ kg Erdbeeren,  
1 kg Rhabarber,  
1½ kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.,  
Saft einer Zitrone.

Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

### Süßkirsch-Marmelade

**Zutaten:** 1½ kg Süßkirschen (entkernt gewogen),  
1½ kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.,  
Saft einer Zitrone.

Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

### Einheitliches Marmeladen-Rezept

Aprikosen, Blaubeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden, Sauerkirschen, reife Stachelbeeren, Waldbeeren, Zwetschen.

**Zutaten:** 2 kg gereinigte Früchte (entkernt gewogen, mit Kernen oder Steinen 2½ kg),  
2 kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.

Bei süßen Früchten nach Belieben der Saft einer Zitrone. Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

### Johannisbeer-Marmelade

**(Früchte mit Kernen)**  
**Zutaten:** 2 kg Johannisbeeren (entstiebt gewogen),  
1½ Liter Wasser,  
2½ kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.

Zubereitung: Früchte waschen und von Stielen befreien. Dann die Früchte mit einem Holzstampfer gründlich zerstampfen und mit ½ Liter = 2 Tassen Wasser und 2½ kg Zucker zum Kochen bringen. Weitere Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

### Zwei-, Drei- und Vierfrucht-Marmelade

Mit Opakta kann man aus jeder beliebigen Mischung von Früchten Marmelade bereiten. So ergeben z. B. Kirschen durch Beimischung anderer Früchte äußerst wohlschmeckende Marmeladen. Man sollte zur Mischung mit ausgesprochen süßen Früchten immer eine mehr säurehaltige Frucht nehmen. Diese Mischungen ergeben stets sehr gut schmeckende Marmeladen. Marmelade aus all diesen Mischungen wird nach folgendem Einheitsrezept bereitet:

**Zutaten:** 2 kg gemischte Früchte (entkernt gewogen, mit Kernen oder Steinen 2½ kg),  
2 kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.

Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

### Marmeladen, die Sie im Winter kochen

Die nachfolgenden Rezepte geben die Möglichkeit, auch während der Wintermonate die Marmeladen-Vorräte preiswert zu ergänzen.

### Aprikosen-Marmelade aus getrockneten Früchten

**Zutaten:** ½ kg getrocknete Aprikosen,  
1½ Liter = 1½ kg Wasser,  
1½ kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.

Außerdem ist der Saft einer Zitrone sehr zu empfehlen. Außerdem ist der Saft einer Zitrone sehr zu empfehlen. Zubereitung: ½ kg getrocknete Aprikosen mit 1½ Liter = 1½ kg Wasser (oder Milch) einweichen, am folgenden Tage die Früchte vollständig zerhacken und mit dem Zitronensaft und 1½ kg Zucker unter leichtem Rühren zum Kochen bringen. Sonst genau nach nebenstehender Kochanleitung.

### Apfelsinen-(Orangen-)Marmelade

**Zutaten:** 2 kg Apfelsinen brutto (mit Schalen gewogen) = 16 mittlere oder 14 große Apfelsinen,  
1½ kg Zucker,  
1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg.

Von den Apfelsinen reibt man die äußere gelbe Schale mit einem Reibbrett fein ab und entfernt darauf den inneren weißen Saft, den man fortwirft. Die abgeriebenen gelben Schalen vermischt man mit den Intenzellen in feinste Stückchen zerschaltene Früchten (Kerne entfernen). Dann gibt man 1½ kg Zucker (falls weniger) hinzu — kein Wasser beifügen — und läßt die Masse unter leichtem Rühren zum Kochen kommen; sonst genau nach nebenstehender Kochanleitung.

**Wichtig!** Größere Mengen Marmelade kocht man nicht in der Weise, daß man die Opakta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht stets die einfachen Rezepte mehrmals nacheinander.

## Kochanleitung

Die Marmeladen nach den Rezepten auf den nebenstehenden beiden Seiten werden alle nach der folgenden einheitlichen Anleitung gekocht:

1 Die Früchte waschen und auf einem Sieb unter Schüteln gut abtropfen lassen. Dann entkernen oder entkernen, bei Beerenfrüchten Stiele und Blättchen abtrennen. Erst jetzt die im nebenstehenden Rezept vorgeschriebene Fruchtmenge genau abwägen. Nicht „nach dem Gefühl“ schätzen. Alle Früchte gründlich zerkleinern, keine größeren Fruchtstücke lassen. Beerenfrüchte mit dem Holzstampfer zu einem richtigen Fruchtbrei zerstampfen. Hartschalige Früchte, wie Aprikosen, Kirschen, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden und Zwetschen, vorher in kleinste Stückchen zerschneiden und dann gründlich zerstampfen oder, was noch besser ist, diese Früchte durch die Fleischmaschine drehen.

2 Zu dem Fruchtbrei das im Rezept vorgeschriebene Quantum Zucker hinzugeben und die Masse in einem reichlich großen Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen. Nicht weniger Zucker als vorgeschrieben nehmen und kein Wasser beifügen.

3 Wenn die Masse dann durch und durch brauend kocht, 10 Minuten bei mäßigster starker Flamme unter Rühren gründlich weiterkochen lassen. Nicht bei schwacher Hitze kochen und die Kochzeit nicht verkürzen. Besser einmal 1 Minute länger kochen lassen, aber nicht weniger. Während des Kochens abschäumen. Erst, nachdem die 10-Minuten-Kochzeit beendet ist, 1 Normallitische Opakta zu 78 Pfg., bei süßen Früchten auch den Saft einer Zitrone, einrühren und nochmals kurz — etwa 4 bis 5 Sekunden — aufwallen lassen.

4 Marmelade dann sofort ganz heiß in Gläser füllen und sofort mit Einmach-Cellophan oder Pergamentpapier verschließen. Die Gläser beim Einfüllen zweckmäßig auf ein feuchtes Tuch stellen oder vorher mit etwas heißer Marmelade ausschöpfen. Blechdeckel und Glasdeckel dürfen als Verschluss nicht verwendet werden. Marmeladen in luftigen und trockenen Räumen aufbewahren; feuchte Keller sind ungeeignet.







m. G.

346C100E33

2

28.20  
08.2  
25.40

Kochbuch.

11. November 1890.

Helene Tuchs.



3

Suppen sind zu haben aus Suppen.

Bisquit - Schöbel.

In dem besten Cäsar von 16 Eier  
kommen 16 Butter, 1 Eigelb 1 Löffel  
müßig Mehl, sahen, Madel mit Butter  
süßwurz, mit Mehl anstreichen, und  
bei mäßiger Hitze backen.

Ragout - Suppe.

Man muß im besten Cäsar von  
Butter, mit Suppe anstreichen, Pfeffer  
Salz, Muskatwurz, Ingwer, mit  
Bacon süßen warm nachsändig,  
und gut anstreichen lassen.

Geboenpüree - Suppe.

Man muß die Fische feinreich, man  
im besten Cäsar, mit dem warm  
in Cäsar mit Suppe anstreichen ist,  
die Fische fein, lassen dem alle gut  
kochen, dann passiere man die Suppe,  
Salz, Pfeffer etc, gibt Ingwer, Muskat,  
müßig, Muskatwurz, Ingwer Pfeffer, und lassen

zu wider gut kochen.

### Risotto.

In gelassenem Butter mit etwas Reis  
gibt man feingehackte Zwiebeln, dann  
die über kleinem Feuer geschnitten, koch  
für gut dünsten, dann gibt man geröstete  
Kartoffeln hinzu, lässt das Gemisch  
noch ein wenig dünsten, und stellt es dem  
in feinem Wasser.

### Almergrosssuppe.

Man macht eine bröcklige Suppe,  
gibt sie mit Butter an, gibt dann  
das gekochte Gemüse hinzu, kochen, abschmecken,  
Suppen, Mehl, etwas Essig, mit  
Butter kochen.

### Eier - Consommé.

24 Euf Mehl,  $\frac{3}{4}$  l. Milch, in einem  
Butter gut kochen und kochen lassen  
bis es sich abkühlt, dann abgibt  
lassen, dann einen Löffel von dem  
andern gut kochen, die über

4  
zu fassen Zinsen, folgen sind Mangel,  
muss sein werden kommt dazu,  
dem die Model angestrichen, mit  
Mehl angestrichen, und 1 1/2 Brinde in  
Lust setzen.

### Geflügelpüree-Puppe.

In gelbem Butter Luft man  
Kügelchen blättrig geschnitten,  
Linsen und Linsen gibt sich fester,  
mögen Linsen ek. ferner, wenn  
gut gedünstet ist, stellt man das Ganze  
im Wasser gibt es wieder in ein  
Cassole, stellt es mit Mehl, und  
Linsen, wenn mit Suppe eingeweicht,  
Faher, Pfeffer, Salz, und  
Linsen gibt es gut zu setzen.

### Gebackene Knödelchen.

Ein Stück Butter pfennig abreiben,  
dem weiß abgewindelt in Milch gemacht  
Bismarck weiß man für gibt, 1  
Si im Tüch immer gut weiß,  
folgen Mergelweiß, ferner fester.

47  
Aus Patrifilix, mit Dörsel den bey  
festen, ihm köcheln lassen  
in Dörsel, und den Dörsel  
Befunde haben.

### Gemüsepurée suppe.

Gemüse wird feinblättrig zerschnitt  
den köchelt man in Fett kochen  
und dünsten, dann mit Mehl streuen,  
mit Brühe anrichten, den  
Geschmack der Gemüsebrühe begeben,  
geschirren, und durch ein Sieb  
lassen lassen.

### Harcke-Schöberl.

Dieser wird sehr pflemmig abgetrieben,  
den Kammern abgerieben, in  
Milch geringelt kochen, auf 1 Pint  
2 Liter, jedes sehr gut anrichten,  
dann gibt man das Gemüse hinein,  
wobei in einem gewöhnlichen Gefäß  
und geschirrt ist, das Ganze durch  
geschirren, mit Dörsel saft,  
lassen, einen Medel pflemmen,

5

mit Mehl misch zubereiten, und nicht zu  
zäh backen.

### Hirn Suppe.

Man macht eine geringe leichte, trockene  
Suppe, gießt sie mit Brühe an,  
gibt den Geschmack hinzu, und  
zulezt das gewässete Hirn.

### Italienische Suppe.

Man macht eine gewässerte Suppe,  
muss Suppe, gibt den Geschmack  
hinzu, dann getrocknete Zwiebel und  
starklich zerhackte, getrocknete Petersilie  
hinzu, lässt alles mit Wasser, beim  
Anrichten gibt man Petersilie dazu.

### Semmelknödel.

Man zerhackt die Semmeln reinlich,  
sie, zerhackt dann Mehl mit etwas  
Kleber gewässert ab, auf 1 Quart  
1 Ei, lässt zerhackte Semmel und  
Gewürze in Wasser kochen, bis  
kocht ab über die zerhackten Semmeln

Darüber, macht es sehr nützlich, gut ab,  
macht sich mit Mehl fast ein bißchen die  
Küchle 12 Bunde Kuchen.

### Gelackene Erbsen.

Man muß sie gründlich, gründlich  
dünne abspülen, und läßt sie  
darauf in kaltem Wasser in feinem Siebe  
kochen, und sehr gelb backen.

### Erdäpfelsuppe.

Die Erdäpfel werden gewaschen, klein,  
zerhackt geschnitten, in Suppe  
kocht, dem noch man eine  
unvollständige Anzahl man sie  
kann gewöhnlich pulverisieren und  
man kann die Erdäpfel zerhackt  
gibt man sie in die Suppe.

### Milchconsommée.

Dieser wird sehr geschmackvoll abgetrieben,  
dem man noch ein wenig in Milch,  
einige Gewürze, auf 1 Linn, 1 Linn.  
Dieser immer sehr gut zu verwenden,

56

Sah, Mergelstein, dem kommt das sein,  
geschnittene Milch fein, mit Würfel  
festmachen, dann Madel gut fein  
mit Messingsteinen, und in Dampf  
2 Stunden kochen.

### Kohl-Mineral.

Der zerlassene Fett gibt einen feinen,  
geschnittene Zwiebel, gibt den geschnittenen,  
dann Kohl, etwas Kirschen und Kalkstein  
fein, sehr und esset das Ganze,  
Löffelbeimessung verfahren, gestrich  
dann mit Suppe reich, lässt es gut  
dünsten, und gibt einem die Suppe vor,  
hat ist, blättrig geschnittene Pfeffer  
fein.

### Griesnockerl.

Dieser wird sehr fleinlich abgetrieben,  
dann kommt ein Dohr auf dem  
dunkel fein, jeder gut zerreiben,  
sehen, dem gilt man den Geist fein  
geschnittene Milch und Pfeffer  
fein, kochdunstvermögen, das der

8.  
Seig die erste Gasse fast.

Kräutersuppe.

Man macht eine gewöhnliche Suppe.  
Siehe die Suppenrezepte  
Krauter, Petersilie, Sellerie und Zwiebel,  
gelbe Rüben, Linsen geben in die  
Suppe, sie ist ab und an gut  
dann alles mit Brühe ansetzen, und geht  
den Geschmack der Linsensuppe an.

Suppe à la reine.

Zu dieser Suppe werden Kullschiff-  
röße, Geflügelmagere, Leber etc. mit  
Nierengeld und Zwiebel alles blutig  
geschneitten, gewaschen, mit Mehl ge-  
schickt, mit Brühe ansetzen, und  
den Geschmack der Linsensuppe ge-  
geben, ansetzen, und dann abkochen  
und servieren.

Haschee - Boullard.

Man brüht Eideln, macht die Suppe  
von gebratenen Fleischstücken, gibt

in zerlassener Fett, Schmelz, Petroselin,  
 Simmischeln feingefchnittener Simmischeln,  
 läßt sich erweichen, denn gibt man  
 das feingefchnittene Fleisch Simmischeln,  
 Salz, Pfeffer, Muskatwurz in je ein  
 Pörsel in Brücken Butter werden  
 Simmischeln, denn wird ein Pörsel  
 mit Fett befeuchtet, so werden er  
 auf ein gleichmäßig verfährt, das Ganze  
 dann mit Simmischeln befeuchtet, mit dem  
 Pfeffer darüber bestreuen, zusammen  
 gewickelt, dann in das Butter eingewickelt,  
 mit einem Pörsel in je ein Pörsel  
 den man in der Brücke gekocht, dann  
 in Brücken zerhacken.

Fischloeschke.

Man muß eine dunkelbraune Simmischeln  
 man, gibt man gewöhnlich gelbe Butter,  
 Petroselin, Pfeffer, sind blättrig ge,  
 feingefchnittener Simmischeln, mit  
 Pfeffer aufsetzen, dann gibt man je  
 Pfeffer oben sind zu Geschmack der  
 Pfeffer Pfeffer Simmischeln, gewickelt sei

und löst sie abwechselnd auf, schmeckt,  
Das Pulver wird in gewöhnlicher Pflanz  
getrocknet, und gibt nach dem Aufsteigen in die  
Näse.

### Kaiserschöbel.

Man bricht Lutterwurz pflanzlich ab,  
schneidet Lutterwurz in zwei gleiche  
Theile, jeden Theil mit einem Eßlöffel  
Mergel, die Lutterwurz zu einem Pulver,  
den Lutterwurz mit dem Mergel gleichmäßig  
vermischt, und in einem Gefäß  
zu Modeln brachten.

### Leberochel.

Lutterwurz wird pflanzlich abgetrieben,  
den Lutterwurz in zwei gleiche  
Theile, welche sich in zwei gleiche  
Theile, und pflanzlich in zwei gleiche  
in zwei gleiche Theile abgetrieben  
Lutterwurz, Pfeffer, Salz, Mergel,  
mit Lutterwurz pflanzlich.

78  
8

## Leberzweel-Prepore.

Man drückt in Fett klüßrig ge-  
schnitten Leber, alleg Stengelwurz,  
Zwibel, Limonisfehen, wenn  
man Kindheit gut auf diese,  
wenn die Leber weis ist, kocht  
man sie im Meßer, gibt sie dann  
wieder zu allem andern, gibt  
sief Commehindeln hinein, mit  
Wass streuen, mit Brühen weis,  
für den dem Geschmack des Cies,  
weissig geben, salzen, ge-  
sieden, und dem wieder weis  
Kocher lassen.

## Butternockel.

Butterweil sehr pflemmig abgeho-  
ben, dem Commehindeln  
in Milch zerweilt Commehin, 1 Ei  
1 Löffel, jedes mit weissem,  
salzen, auf 1 Ei 1 Löffel weis.

## Starkschöbel.

Man weilt Butter sehr pflemmig

ab, abgerindelt in Milch gerührt  
 krummendegen auf einem 1 1/2 Ei  
 zuder immer gut verrühren  
 Mügestrich, die Abzüge lösen, kist  
 darunter mager, mit Pöpel fett.  
 werden, sind blättrig geschnittener  
 darunter mager, Kugel festeren,  
 mit Mehl abgerieben, und kochen.

Pelleie Suppe.

Man macht eine gewöhnliche Suppe,  
 Suppe, fendet Pelleie klümmert.  
 ley, kist diesen in Suppe, und gelblich,  
 wenn er weich ist, in die Suppe fügen.

Schwäbische Beetsuppe.

Man fendet Beet kist in im Rohr, kist  
 es dann mit Suppe auf, fendet zum  
 fendet Rohr ab, kist diesen ferner, ferner,  
 das Mehl in einem Kuchlein, gelblich ferner,  
 Salz, Pfeffer und Mügestrich.

Heinknodel.

Man kocht Lutter gelümmert ab, gibt dann

abgerindelt in Milchgerichte kommen,  
auf 1 lb 1 lb kommt, pulver, Mehl,  
misp, dem gibt man das gewisse  
für einen gut weissen, Pfeffer,  
mit Dösel gestunden, mit in Pfeffer  
Pfeffer.

Leberzeit.

Man reibt die Leber, das Blei auf ein  
man für, wenig kommt in Pfeffer  
ein, drückt sie dem weg, drückt sie  
dem mit der Leber durch ein Sieb, dem  
gibt man das Gung in einem Weidling,  
gibt in sehr ungelogenen Gerichten, Pfeffer,  
Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,  
Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,  
Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,  
dem schneidet man die für einen  
mit Pfeffer gestunden, mit Pfeffer ein Sieb,  
reißt in die Pfeffer drückt.

Kräuter - Consommée.

Man reibt die Kräuter sehr fein ab, gibt  
dem abgerindelt in Milchgerichte kommen

auf 1 Linnol 1 1/2 Loz, jedes für sich gut  
verfeinern, dann gibt man die feingepulvert,  
dann Krücker und Linnolpulver, Müg,  
salzsaft, Salz fein, mit der Linnol  
Linnol, mit Mehl, Pfeffer, 1 1/2 Linnol  
in Dinst Kochen.

### Bisquit-Haschee-Roulard.

Man muß den Teig mit dem Bisquit  
selbst 1 Linnol, Krücker fein  
auf ein Linnol, backen jedes nicht ganz,  
bestreicht diese stark mit Ei, dann  
das Linnol verfeinern, zusammen  
rollen und fertig backen.

### Carfioluppe.

Man muß eine gewöhnliche Linnol,  
Püppchen, gibt dem durch die  
guten Carfiol Linnol.

### Minestee-Suppe.

Man muß eine gewöhnliche Linnol,  
Püppchen, gibt dem durch die  
in die guten Linnol Linnol.

10.  
10

## Brandkapseln.

Man löst Milchsäure im Dick Duffel  
Kupfer, und gibt dann das Maß, 1 Pfund,  
1 Milchsäure, im 1 Pfund Maß, sehen  
sich in, und sieht es von seiner Solange,  
bis sich vom Duffel löst, und saß gelb  
ist, dann löst man im Königswasser,  
dann gibt man ihn in einen Reibling  
und schüttet die Galle der Masse, zum  
Duffel Cyrena Curant & Colter  
und wird nach seiner, saß gut abwaschen  
abwachen sehen, dann durch einen  
Kirschen Schmelze die <sup>mit dem Duffel</sup> Drappeln fernen.

## Goulaschsuppe.

Man löst in 2 volles Wasser 1 Pfund  
schweinefleisch braten werden, gibt  
dann Pfefferkörner, kleinzerhackt zu  
schweinefleisch, saß stark braten, löst  
es gut an, dann gibt man es mit  
Wasser an, gibt kleinzerhackt zu  
in Wasser gekochte Erdäpfel fein, saßen  
Wasser, mit einem.

## Tirolechnödel.

Man pflegt Tirolechnödel klein zu machen, denn  
 meist man sie zu festhalten hat in der  
 sind sie zu festhalten zu stark gebacken, denn  
 überhaupt sie alle mit ungeheuren  
 Gebäck in. Peter Silbertrocken, folgt das Ganze,  
 man sie mit geschältem Mehl und  
 Eiern ab, mit Mehl, festmachen, Anstalt  
 Forman sind die selbe Kunde kaufen  
 lassen.

## Brandteig - Pancakes.

Ein Stück Butter lässt man in einer Cassole  
 garen,  $\frac{1}{2}$  Pf. Mehl unbenutzen, gießt es  
 dazu mit  $\frac{1}{2}$  L. Milch siedend ab, schenkt  
 und rührt es recht fein ab, bis sich die Milch  
 vom Topf löst, denn lässt man es un-  
 köcheln, schenkt Butter hinzu, wenn  
 man den vordere, jeden sehr gut vor-  
 reifen, die Klöße zu Pflanz gießt davon,  
 kochen, den Nödel schmecken,  
 mit Öl und Mehl, den Teig einfüllen,  
 in Dampf kochen  $1\frac{1}{2}$  Stunde.

17.  
11

## Haiderstein.

Das Haiderstein wird gelindert, bis es  
ganz fest wird, die Dichtung ganz rein,  
das Mehl ganz leicht wird, das Mehl  
wird gesiebt, denn stellt man Kupfer  
wenn es findet kost man das Mehl  
ein, mischt mit der Gabel ein wenig,  
und läßt es ohne Abzug zu stehen, eine  
Weile stehen, denn sängt man es  
ab mit der Gabel langsam zu wissen  
an, bis man am Boden kommt,  
wenn es sehr brüchlich ist, gibt man  
in eine Pfanne Dittus und gibt dem  
Feinsten sie ein, und läßt es in  
Koch gut dinsten.

## Mikrolard.

Man brüht Dittus, bestreift ein Sieb  
mit Fett, beut es mit diesen Dittus,  
denn brüht man Dittus sehr fein ab, gibt  
das feinstesiebtene Mehl hinein, läßt  
es ab, sehr feinst ab und dinsten,  
sicheln feinstesiebtene in Fett anzuweisen,  
gibt es hinein, denn gibt man

abgerindelt, in Milch gereichte Summeln,  
 Deyn, auf dem Canal 2 Linn, sehr  
 sind pflanzet der Ganga, ohne Mühe,  
 muß, diese Fülle spricht man dem  
 auf die Fiedeln auf, will sie zu,  
 Summen, die bewillt fast darüber,  
 bindet es fast mit Pexat, und läßt es  
 in Wasser oder Brühe kochen.

---

19.  
12

18. 20.

TV  
13



23

14



25  
15

Gomise.

Erdaepfeiree.

Die Erdäpfel werden gewaschen, dann ge-  
kocht, wenn sie weich sind geschmeckt, mit  
frischer Milch angesetzt, folgen, sind  
sehr nahrhaft. Ein Pint Butter hinein,  
geben, sind beim Anrichten mit ab-  
gewaschenen Zwiebel bestreuen.

Steirisches Kraut.

Bei frischer Besuche gibt man frisches, die  
fürs Bett, Ringelblumen Zwiebel  
und wischen lassen, dann gibt man das  
Kraut hinein, Pfeffer drangeben, Salz, mit  
Bügel ansetzen, sind dann gut ansetzen  
lassen. Wenn es gerichtet ist, sieht man  
den Rest für sich, streicht das Kraut, mit  
Zwiebeln Bügel wieder ansetzen, folgen,  
wenn notwendig ansetzen Pfeffer in frisches.

Hohlweizen.

Bei zerlassenen Fett läßt man frisches  
brennen, dann gibt man die kleinsten,  
die gewaschenen Hohlweizen hinein, folgen.

mit Brühe aufgießen, und gering auf  
dünsten lassen, dem mit Mehl streuen,  
mit Brühe aufgießen und folgen!

Dauerkraut.

Das Kraut wird gesotten, dann merkt  
man eine selbe Einbreum von Tafel  
und Speck-löffel feingefertigen  
hal verlesen, dem wird der Puff feinsten  
gerieben, mit Einbreum mit dem Kraut  
gut vermischt und mit dem Puff und Brühe  
aufgießen.

Spinat.

Der Spinat wird gekocht, dann geseiht,  
dann merkt man eine kleine Einbreum  
mit Gewürz und Petersilien geschnitten,  
in diese kommt der Spinat, gering  
lassen mit Brühe aufgießen, lassen  
folgen, abzug Weinweins.

Eingebranntes Goldweizen.

Die Goldweizen werden feinnüchlig geschnitten,  
dem gibt man in gelassenen Fett die

28  
16

Gelbesen finnie, folgen, Zucker mit  
Pippa weisig, weisig weisig lassen; dem  
Puff dem fruchtigen, mit Kraft weisig  
dem, man weisig dem eine Luft fin,  
korn, gibt sie mit dem Pippa und  
dem Puff der Gelbesen weisig, gibt  
dem die Gelbesen finnie, man  
notwendig weisig weisig fruchtig. Puff.

### Eingebrannte Bohnen.

Die Bohnen werden sehr weisig in  
Kaffeezeit, man weisig dem man  
sie sehr einweicht, dem weisig man  
eine Luft fin dem weisig fruchtig, dem  
und dem weisig weisig weisig, weisig sie  
dem mit Puff und gibt die Bohnen  
mit Puff weisig. dem weisig weisig  
die Bohnen finnie, folgen dem weisig.

### Rothkraut.

Der immer Caffeezeit weisig dem  
gibt sie weisig weisig weisig, dem  
sie weisig dem dem dem dem  
finnie, Zucker, Puff dem, mit Puff

aufgießen, Offig dringeben, und dann  
 gut durchsessen lassen, den Saft dann  
 feindlich mit Mehl streuen,  
 und den Saft und etwas Trage aufgießen  
 Colicium dringeben, und folgen mit gut  
 Wasser lassen.

### Majoranerdäffel.

Man muß eine zimlich selte Pinbeem,  
 gut feingefertigt, mit Mehl, Petersilien,  
 Majoran und Duvvieselchen fein,  
 gibt sie mit Trage auf, folgen und  
 schneidet das Ganze, dann gibt man die  
 blättrig geschnittene Däffel fein.

### Düdes Kraut.

Das Kraut wird mit Rinn und Salz  
 gekocht, dann muß man eine lichte Pinbeem,  
 mit feindlich gefertigt, das Wasser mit  
 dem feindlich gefertigt vom Kraut, dann  
 wird es mit der Pinbeem gut abgewaschen,  
 mit Trage aufgießen, folgen in essen.

29  
17

## Eingebrannte Linsen.

Die Linsen werden sehr reinig gewaschen,  
dem muß man eine Dünkel braune  
Linsen mit Zwiebel, Petrusilien und  
Majoran zusehen, das mit Essig spritzen  
dem mit Brühe ansprechen, dem geht  
man die Linsen hinein, kochen, essen  
und immerig kochen, gut mit Wasser kochen.

## Eingebrannte Erdäpfel.

Man muß eine braune Linsen,  
gibt frische Zwiebel, Peter-  
silienkraut, Dillwurzeln, Suppen,  
Knoblauch, Dillkraut hinein, koch  
wasser, mit Essig spritzen, mit  
Brühe ansprechen, kochen, essen, Müch,  
salz, dem kommen die Linsen  
mit Erdäpfel hinein.

## Eingebrannter Kohl.

Der Kohl wird mit Kamm in Salzwasser  
gewaschen, blanchirt, dem muß man eine  
Linsen mit Zwiebel, Petrusilienkraut,  
Majoran und Knoblauch zusehen, mit

Suppe aufgießen, dann giebt man den Rest  
fein in Salz, Pfeffer in Magerbutters.

Kohlproben zum garnieren.

Man muß eine Litz Dittmarinnung, mit  
Zwiebel und Petersilienjaßerete, gießt  
sie dann mit Suppe auf, gießt dann die  
in Salzraffer gekochten Kraut in fein  
salzen, Pfeffer, Magerbutters.

Bakoren mit Zwiebelsauce. Beton.

man kocht Lohren sehr weich und gießt  
sie dann in Zwiebelsauce, zum Aufgießen  
fließt serviert.

Pommesfriesen.

Man schneidet die abgerindeten Pommes  
schräg, gießt dann Suppe darüber,  
und gießt sie an der Seite heraus lassen,  
wenn sie gut durchgekocht sind, gießt  
man sie sehr gut, gießt dann den Rest,  
und gießt sie auf und heraus dazu, salzen  
gibt man, mit Pfeffer und Butter.

Oberskreien.

Man muß eine leichte Pufferung,  
gibt sie mit Oberrind, Zucker, Pulv,  
günstig viel davon.

Stück Kohl.

Man schneidet den Kohl in 4 Teile,  
blanchiert ihn in Pulverwasser mit Honig,  
dann muß man eine leichte Pufferung,  
liefert feingehackten Zwiebel, Petersil,  
Linsensaat, Meizen, Knoblauch zerhacken,  
gibt die Pufferung dem mit Pfeffer, Salz,  
Schwamm, Pfeffer, Meizenkörnern, Honig  
daran, läßt es gut kochen, dann gibt  
man den Kohl hinein.

Rici-bis.

Gebräutes Rici-bis muß man mit ge,  
dünsten lassen, gibt es in gelbes  
Pulv, stellt es in eine Form, sticht  
es, und bestreut es mit Meizen  
mit Pfefferkörnern.

### Erbsenpurée.

Man kocht die Erbsen sehr weich, gepöndelt als  
 sie denn, gibt Wein im kochten  
 Wein mit Zwiebelgussweck Wein,  
 gussweck Wein, kocht es denn gut  
 kochen, sehen, gussweck.

### Düsse weisse Rüben.

Man kocht einblättrig gepöndelt  
 Rüben im Pulver mit Wein,  
 macht man eine kochte Wein, gibt  
 sie mit Brühe weis, kocht sie gut  
 kochen, gibt denn die Rüben fein,  
 sehen, gussweck, Wein gussweck.

### Dillenerdäpfel.

Man macht eine kochte Wein,  
 gibt Wein gepöndelt Zwiebelgussweck,  
 Weinweck, Weinweck, Dill,  
 kocht fein, kocht den Gussweck  
 gut kochen, gibt es denn mit Brühe  
 weis, gibt Wein, Wein, sehen, gussweck,  
 und mit Pfeffer Wein.

93.  
19

*Handwritten text on the left margin*

*Handwritten text on the left margin*

*Handwritten text on the left margin*

*Handwritten text on the left margin*

34.

95  
20

36.

37.  
21



39.  
22



Saucen  
Gurken - Sauce.

Man macht eine feine braune Finbram  
gibt sie in ein feines Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt  
Man giebt die Finbram in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt  
gibt man feine Finbram in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt

Zwiebelsauce.

Man giebt in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt  
Man giebt die Finbram in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt  
gibt man feine Finbram in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt

Braune Sauce, Rindsbratersauce.

Man dinst Rindfleisch mit allen Nuzen  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt  
Man giebt die Finbram in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt  
gibt man feine Finbram in ein Sieb, weilt, pfeffert  
weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt, weilt

Weinsauce

Man läßt weißen Wein je nach Bedarf  
mit Zimmt, Zucker, Limonenzucker,  
Gewürznelken kochen, und läßt dann  
mit diesem eine halbe Pint Wein auf-  
kochen, abzug Kaffee, gut kochen lassen,  
dann passieren.

Berkensauce.

Man muß eine feine halbe Pint Wein  
läßt feingehacktem Berkens, Zwiebel,  
Kartoffeln, Limonenzucker unterkochen,  
gibt sie dann mit abzug Berkensessig,  
und Kaffee auf, kochen, gut kochen lassen,  
dann passieren, gut kochen lassen,  
dann passieren. Abzug Zucker kommt dazu.

Paradeissauce.

Man muß eine halbe Pint Pfefferwein,  
mit Zwiebeln kochen, dann gibt man die  
Paradeisäpfel hinein, abzug unterkochen,  
kochen, mit Kaffee aufkochen, abzug  
Essig und Wein, Zucker u. Limonenzucker,  
gut kochen lassen, dann durchpassieren.

Sauerampfsauce.

Man gitt dem Kürwurzeln in geschneitten  
Butter, liest ihn in geduckter Art gedünsten,  
reibt ihn dann mit Mehl, und kochet ihn  
dann in Essig mit Trübe weißlich,  
selgen, pfeffern, Muskatwurz, Ingwer,  
dann Kupfer, gut kochen lassen, dann  
passieren.

Sardellensauce.

Man nusst eine dunkle Linsen,  
gibt sie in geschneitten Zwiebel, Peters-  
filiwurz, Sauerampfsamen, Sardellen  
samen, liest sie gut andünsten, spritzt  
sie dann mit Essig, mit Trübe weißlich  
schon, selgen, pfeffern, Muskatwurz.

Citronensauce.

Man nusst eine saure Linsen  
in Butter, liest sie in geschneitten Zwiebel  
und Sauerampfsamen andünsten, gibt  
sie dann mit Trübe weiß, Sauerampfsamen,  
Zucker, Salz, Muskatwurz, Ingwer  
in Essig, gut kochen lassen dann passieren.

## Dillensauce.

Man muß eine braune Einbaum, küpfe  
 feingeschmittenen Zwiebel, Petersilienkraut,  
 Limonienfaher, Dillkraut unterfien,  
 spritzt sie dem mit Essig, mit Küpfe  
 ungsiepen, folgen, pfeffern, Mingeutweiff,  
 Angewort gut kochen lassen, passiren.

## Papikasauce.

Man muß eine gute immerw,  
 küpfe feingeschmittenen Zwiebel unterfien,  
 feingeschmittene, mit Küpfe ungsiepen,  
 Limonienfaher, folgen, Angewort gut  
 kochen lassen.

## Kappensauce.

Man muß eine ziemlich dunkle Ein-  
 baum, küpfe geschmittenen Zwiebel,  
 Petersilienkraut, Limonienfaher, Küpfe  
 unterfien, mit Essig spritzen, mit  
 Küpfe ungsiepen, folgen, pfeffern, Minge-  
 utweiff, Angewort, gut kochen lassen,  
 dem passiren, und zum Schluß ganze  
 Küpfe feingeben.

Pensauce.

Man nehme eine die Zwiebelstücken, etwas  
weniger Zwiebel, mehr denn Pfeffer.  
gibt man einige Löffel Wein hinzu  
gut aufkochen lassen.

Zungenbratenauce.

Man nehme dem Brotstück gibt man  
zusammen, gibt etwas Pfeffer  
hinzu, etwas Wein, Pfeffer, Lorbeer,  
pfeil, Pfeffer, Zucker, lässt sie  
gut kochen, schmeckt sie dem, geben  
geschmeckt, Margeritenblätter. Dagegen.

Häringsauce

Man nehme eine halbe Linde,  
lässt geschneittenen Feigen, Zwiebel,  
Pfeilwurzel, Lorbeerblätter, gut  
verlesen, mit Pfeffer würzen, mit  
Bierbräu würzen, geben, geschmeckt,  
Margeritenblätter, gut kochen lassen, geschmeckt

Mandelkreien.

Man nehme eine Lorbeerblätter, man weiß

Mehl, gibt sie mit siedender Milch an,  
 rührt sie sehr fein ab, setzt sie gut  
 über, zündet viel Feuer, denn gibt  
 man probieren, weiß Mandeln, sind  
 geschickte Mandeln fein.

Polenta.

In 4 Pfunde siedender, geschmeckt Wasser,  
 1 Maß Mehl  
 man rührt man 2 Pfunde Polenta ein,  
 und lässt sie dann schlingen im Feuer  
 bis er sich erhebt, dann ist er gut.

Gebatene Kartoffel.

Reiflich geschmeckt Pommes bearnaise.  
 mittellich " " Pommes frites.  
 ungeschmeckt " " Pommes chatouise.  
 gekochte blättrig " " Pommes sautée.  
 Pfefferkörner.

Kartoffelsauce.

Die rohen Kartoffel werden sorgfältig ge-  
 schmeckt, im Salzwasser weich gekocht,  
 mit Honig oder Milch man rührt sie  
 fein ab, lässt sie eingedickt werden

Zwiebel, und Peterswurzeln zerhackt,  
spritzt die Leber mit Essig, und kochet  
auf Wasser, schenkt, gessenen, Kaffee,  
gut kochen lassen, denn wird sie gekostet  
mit einem Feuersieb, denn gibt man  
die Kartoffeln hinein.

Kartoffel a la maitre.

Man macht eine hohe Butterbromm,  
kocht sehr viel feingewaschenen Peterswurz,  
selbst zerhackt, mit Essig und Wasser,  
bis sich der Saft verfliehet, schenkt, abgekochter  
Bromm, Pfeffer, Peterswurz, gut koch.  
kochen lassen, denn gibt man die  
zerhackt geschnittene, in Butter gebratenen  
Kartoffeln hinein, eine Feuersieb  
mit Peterswurzbröckchen bestreuen.

Kalte Leucosance.

Ein halbes Pfund Leucosance wird gepulvert  
und mit zwei Löffel feinem Tafelöl  
und einem halben Messerlöffel Zucker  
vermischt. Dann gibt man zwei Messerl.  
Löffel Saft und einen vollen Leucosance,

48  
zum wenig Salz und einige Tropfen  
Lebtranöl. Das Ganze wird wieder  
gut vermischt und kalt serviert.

---

### Schinkenkeissel.

14 dka Mehl, 14 dka. zerhackte, geriebene  
Linsensaat, 14 dka Lutter, 1 Quenche Ei  
wird zu einem Teig verarbeitet.  
Diesen läßt man 1-2 Stunden  
ruhen, rollt ihn dünn aus, macht  
kleine Riegel daraus, die man  
mit zerhacktem Schinken füllt mit  
Ei bespritzt und bakt sie kurz.

---

### Käse - Kohl.

Man kocht zuerst, einen Kopfblau  
in Kalzwasser weich und legt damit  
den gut geschnittenen Kürbis  
ein. Dann kocht man 7 dka Lutter  
ab, rührt 3 Lotter ab und mischt  
10 dka Bernsperkese und den Pfeffer  
an 3 Klar dazu. Man gibt man  
in den eingyalzten Modd ein.

49  
22

Abgeschlachtet vom besten vom Abtrieb  
und von dem besten vom Abtrieb  
im Mittel und durch ihn  $\frac{3}{4}$  Stunden  
im Dampf. Gungig von einer  
Lage.

### Englischer Kuchen.

man bricht 13 dka Butter ab,  
mischt 18 dka Roggenmehl, 3 Lötter  
27 dka Rosinen, 1 dka Vanillezucker  
mitlich geschnitten, Gungig von  
25 dka Mehl mit geschoben man  
1 Messerlöffel Backpulver, mischt  
fest, gütigt im Ofen von 3 Uhr.

### Apfelkuchen.

Man gibt 21 dka Butter, 28 dka  
Mehl, 7 dka Vanillezucker mit  
2 Lötter vom Teig.

4 gute Äpfel blattlich geschnitten.

Im Teig mischen und dick misch.

schicken von dem Rand vom Ofen.  
Lassen den Teig mit Vanillezucker,  
die Äpfel darauflegen. Mit feinem Zucker

Prüfung besprechen. Maner der Prüfen  
erstens zu besten, überzückten für  
mit Marillenzucker und Laffisen dem  
besten bis er eine schöne Farbe bekommt.

Elisabet- Torte.

28 dka Zucker, 28 dka Mandeln  
mit der Eigelb, 5 dka Zitronat,  
5 dka. Orangenzette, 2 dka Saffian,  
1 Zunderl seine Amalberüßel, Limonen,  
Apfeln, etwas Jirrit, Gerstengraben,  
18 Eier, ein Kler zu Zucker.  
Mit Geschmeidig überziehen.

Mehr im Leerd.

10 dka Butter abreiben, 6 Deller  
10 dka Mandeln 3 Tafel Geschmeid  
Zucker zu 6 Kler. Langsam backen.  
Gepriegt mit heißem Wasser.  
Glyande kalle Messer darüber.  
7 dka. Marillenzucker mit 7 dka Zucker  
abreiben, ein Zucker von 4 Kler  
dazu mengen und eisern bis es  
recht dick ist.

Tropfenknüttel.

1/4 R. feinsten Tropfen pfeffert  
 mass, arabisches in dieser beschreibung  
 zu einem Abtrocknen von 5 Olla Littero,  
 2 ungen Littero, 3 ungen  
 springelrindten Camellie, 1 Löffel  
 feinen Gries wird abtropfen  
 kühl, wach abtropfen Gely wird  
 die stark besondere saure  
 Wasser lehren die Knüttel  
 rein wird löst für hieße  
 abtropfen 10 Minuten  
 sie mit gelbes  
 gibt in  
 hieße.

an  
 r  
 am  
 lant.  
 er,  
 om,  
 ten,  
 da  
 ten.  
 her  
 her  
 g

155

57.

29



85  
30



57.  
31



59  
32

## Fleischspeisere.

### Kinderbrulasch.

Die Zubereitung des Brulasch gibt man Blut,  
Nagy geschmittenen Zwiebel, Paprika,  
Limon und feingeschmittene <sup>meinen</sup> Kartoffeln,  
denn gibt man das Fleisch fein in Pulver,  
gut durchsessen lassen, mit Mehl untermeng  
stücken, und mit Brühe anrichten.

### Collette à la Nelson.

Die Collette wird zubereitet, denn  
glasiert, denn mischt man etwas Erdäpfel  
Püree mit feinem Kartoffelpüree und einige  
geschmittene Zwiebeln, dies wird denn auf  
das Collette gegeben und mit Kartoffelpüree  
gut belegt, und untermeng in der Pfanne.

### Schill am Rost gebraten.

Das Rost Fleisch wird geschnitten, am Rost  
gebraten oder auf dem Feuer, für und die  
mit Öl bestrichen, und untermeng in der Pfanne  
gebraten.

20.  
Schilkeit abgesehen mit Butter

Der Schilkeit wird in geschüttelten, geschüttelten  
Kasser getrost, mit Butter und Fettigkeit  
serviert, aber der Auf.

Lüngerl.

Man macht im dunkelbraunen Feinbrenn,  
gibt in diese feingefassten, Gerübel, Pfeffer,  
Pfeil, Simonspfeil, Anoblen, Brodellen,  
Lichtbrant, Majoran, Ruppert, ferner  
kocht alles unterseht, gibt es dann mit  
Ruppert, Pfeffer und, ferner, gefesselt,  
kocht, ab und Ruppert, dem gibt man das  
feingefasste Lüngerl ferner.

Nirndeln.

Die Nirndeln werden feingefassten,  
dem Gerübel in Fett unterseht, kochen, dem  
bestehen die Nirndeln feingefassten, gelassen,  
beim Anrichten ferner.

Halbsgelasch.

Feingefassten Gerübel kocht man im  
Fett unterseht, ab und feingefassten

Gut dazugeben, Kupfer, dem gilt  
man das Pulver fein, feigen,  
mit Trage mischen, mit dinsten  
kuffen, wenn der Saft eingedunstet ist,  
mit Mehl streuen, mit Trage mischen  
sind Kuchen hinbringen.

Cotelette à la Bericotte.

Ein Pulver wird gegeben, beim  
Tragen kommen Blätter geschnitten  
wirdeln sind etwas Medicin dazugeben.

Briech mit Trüffel.

Das Eiweiß wird gegeben, etwas gesalzen,  
gegeben in Fett, dem gilt man beim  
Fein, Blätter geschnitten wirdeln sind  
Medicin dazugeben.

Leber italienne.

Die Leber wird in Speise, etwas gesalzen,  
den geschnitten, gesalzen, in Butter ab-  
gegeben, dem wird wenig gedünstet, geschnitten  
Macerieren werden klein mischlich gesalzen.  
den, die kommt zur Leber an dem

62  
sie glasiert ist, wird wohl dem hiesigen  
Kocher mit Vorsicht bestrahlt.

### Schinken à la marschalle.

Getrocknete Schinken wird in dünner  
Schlitzform zerstückelt, dann  
in Butter abgebraten, mit Pfeffer  
parirt.

### Peperika-Cotelette.

Ein halbes Cotelette wird zerhackt, in  
Butter schnell abgebraten, dann gießt man  
das Fett fort, gießt frisch gefilterten  
Zwiesel, und Speck, etwas Peperika daran,  
gießt den Rest, und immerdar ein,  
dünne Butter.

### Vanille-Rostbraten.

Das Rostbraten wird zerhackt, dann  
wird es schnell abgebraten, keine  
Glut, man gießt man frisch,  
zerhackten Zwiesel dazu.

63.  
35

## Gebratene Gansleber mit Zwiebel.

Man schneidet eine schöne Gansleber in  
singerdike Scheibchen, legt sie auf  
ein, gibt sie dem auf einer Pfanne  
in scharfem Fett, läßt sie zugedekt mit  
ein wenig Wasser, schmeckt sie dem, gibt dabei  
etwas feinstes Pfefferpulver hinzu, Zwiebel  
dazu, und gibt sie mit etwas Butter an.

## Gebratener Schnepf.

Man legt sie auf einer Pfanne,  
darsieht ihn, weilt ihn mit Butter  
an, legt ein Stück Butter darauf, und stellt  
in auf einer Pfanne in Wasser, fleißig  
bewachen, zum Aufkochen dem Wasser  
etwas Salz zusetzen.

## Rindsbraten.

Man gibt ihn eine Pfanne Rindfleisch,  
alles klein gemacht, Salz, Pfeffer, und  
etwas zerhackten Pfeffer, dem legt man  
auf ein wenig Wasser, legt die  
Pfanne scharf an, weilt sie dem in  
die Pfanne, und läßt sie zugedekt

im Rohr dinsten, dann gibt man  
 des Glases fering, gibt in den Saft  
 starker Pimper, und Koffein, puffert  
 ihn dem, und lässt ihn wasserhaft  
 austreten. Der Saft muss 1/4 Stunden

Wildschwein.

Im Pulzraffer gibt man Pfeffer, Linn  
 und Blinn, alle Krügelwurz, gewirbel,  
 blutrig yafsmitten, gibt man den Saft,  
 welcher fest auf dem man gebunden ist,  
 lässt es fest zu trocknen, dann lässt  
 man es in diesem Saft saffen. Wenn  
 eine gebunden wird, trocknet man den  
 Rest davon auf in diesem Saft, gibt  
 ein yafsmitten, sammtlich yafsmitten,  
 Krügelwurz davon, und wird mit Pulz  
 pulvert.

Schöpferschlägel geboaten.

Man gibt in eine Schenke Pfefferbeim,  
 starker Pimper, Krügelwurz und  
 gewirbel, dann gibt man den Saft,  
 welcher gefugen, und mit einem

eingewirbelt, fein, etwas Pfeffer  
Klappen, und Luft lassen zugetrocknet, 2 1/2 Liter,  
den dinsten in Pfeffer, fein in die begersten  
und Pest messen.

Bairische Schweinskarcé.

Das Schweinskarcé wird gefahren, mit  
Kümmel einreiben, fein geseht lassen.  
Dann gibt man in eine Pfanne Speck,  
brennt, legt das Karcé darauf, etwas Pfeffer,  
mit Fett befeuchten, in die Pfanne stellen,  
flüchtig begersten, wenn die Speckschmelze  
ist, kochen, und kochen bis es ein  
schönes Braten ist. Mit Acet und kochend  
gekochten in Acet gekochten Gerichten  
wird es serviert.

Flukra la diable.

Das Fleisch wird gewaschen in Wasser  
gekocht, denn die Haut abgezogen,  
mit Acet befeuchtet, zu dem noch  
etwas Pfeffer in. Das kommt,  
serviert.

Lirn - Croquette.

Ein Pfloten, welches man mit Bier,  
Kochsalz besetzt hat, sticht grob  
gen, vollt es zusammen, drückt es  
in einem Gefäß zusammen, dann  
vollt man es in einem Topf, und  
brüht es mit dem Saft.

Schweinschlagel.

man brüht das Lirn mit, bindet es  
fest zusammen, gibt es in Caffee,  
in welchem man ein wenig  
Salz hat, gibt man es  
mit Pfeffer und  
Lirn ein, dann nimmt man  
ein Gefäß, füllt es mit  
wasser, gibt man dem  
Lirn, läßt es  
dann aufkochen, wenn  
es aufgekocht ist, preßt man  
es aus.

Kostbeef.

Ein Stück Lirn  
besetzt die obere Seite mit Salz.

und gilt es auf einigem Zeit in grob-  
pau, sehr flüchtig Aufmach, stellt sie  
in ein Rohr, lüfft es 1 Stunde trocken,  
dorst es dann auf die bestmögliche  
Feuchte, bequemt es ab in ein Bier, an-  
rühren solgt man das verbliebene  
immerwieg.

Hasenrücken gebahren

Man spitt den Rücken, solgt und  
geschert ihn, lüfft das Holz immerwieg  
in ein Rohr, denn gibt man in ein  
Rohr, die Rohre vom Faser, blutrig  
geschertem Kürzeln, Gröndel, Pfeffer,  
ein Gemengtum, stoss dich kreut, der  
herkrecht, denn gibt man den Faser  
mit Salt und stoss dich kreut, der  
und lüfft ihn ganz recht 1 Stunde in ein  
Rohr, denn bequemt man ihn mit  
Bism, schüttet ihn ab in ein Rohr,  
gibt Pfeffer in ein Rohr, denn wird  
man den Faser fröng, schüttet den  
Rohr mit Mehl, stoss dich kreut, lüfft es  
güt in ein Rohr, und denn geschert man

## Der Saft

### Polpetti mit Macaronie serviert.

Man kochet das Rindfleisch, solz könd  
 geschribt, drey Mergelweiss, dann  
 gibt man gewisse Cammer, mit  
 Ciss drey, mehr od zeit ob, so mit  
 einem Löffel drey, und bracht  
 sie, drey man man sie geschribt sit  
 ein dem Fett, und gibt Macaronie drey.

### Kalbparée.

Man solz das Kalbshorn gut, löset od  
 fennig, in ein Cuffrock gibt  
 man Kalbshorn ein Fett, und bracht  
 dann den Dreyer drey, flüssig  
 bey in, drey mit Löffel fennig,  
 zum Besatz der Cuffrocken.

### Rindsbraten.

Man gibt in ein Cuffrock Fett, wenn  
 es geschribt ist, Rindshorn, alle  
 Mergelweiss, Dreybrant, Dreybrant,  
 Zwickel, Dreybrant, Pfeffer, und

Genüßkorn, dem gib man den  
 gesulzen, gepesseten Fleisssinn,  
 einen Essig, und läßt den gedreht  
 in Kopf dinsten, wenn der Fleisssinn  
 gedinst ist, gibt man feine, gibt  
 einen Pinner in den Saft, einen Rest,  
 ein, und Essig, läßt ihn gut mischen,  
 dem passirt man ihn

Ockerschlapp.

Man schneidet den Ockerschlapp in  
 kleine Stücke, gibt ihn in gelassener  
 Fett, hitzig geschnittener Wurzeln  
 Gerüst, Dinsten, Probekoch, Pfeffer  
 feiner Genüßkorn, einen Pinner  
 schneidet, läßt es braun werden,  
 dem gib man den Fleisssinn,  
 schneidet es, gibt es mit Wasser an, das  
 es über den Fleisssinn drüber stellt, und  
 läßt es gedreht gut dinsten.  
 Man mischt ihm drückte Linbrun  
 gibt sie mit dem Saft an, gibt man  
 einen Pinner, einen Pinner, mit einem  
 ein, dem, läßt ihn gut mischen

und passivtischen Sauren. y. Bildung Flüss  
wieder herein.

Ungarische Rostbraten.

Man schneidet zuerst einen Rost  
braten, brat ihn in Casserolle,  
während dessen lässt man in einem  
andern Pfendel einige feine  
Speck und Zwiebel zerhacken, gibt etwas  
Speck dazu, mit etwas Mehl streuen,  
etwas Pfeffer dazu geben, und mit  
etwas Butter mischen, oder den  
Rostbraten zusetzen.

Filet de Boeuf.

Man schneidet zuerst einen Dinger  
den sehr gut, klopft ihn auf der oberen  
Seite mit Messer, gut einstreuen lassen,  
in eine Casserolle gibt man Fett, lässt  
es sehr heiß werden, gibt dann den Dinger,  
gebuttert hinein, rührt 12 Minuten  
man ihn rührt die mit Butter bestreuten  
Seite, lässt ihn abnehmen gut braten,  
gibt zum Schluss Butter dazu, und  
muss dann den Saft.

## Gebatene Gans.

41.  
38

Die Gans wird geschlachtet, mit einem  
eingewickelt, zerhackt, das Salz löst  
man gut ein, gibt auf eine  
flamme Fett löst sie 1 1/2 Stunde braten,  
flüssig befeuchten, geben Pfeffer mit  
Lutter schmecken.

## Fasan gebatene.

man schneidet Pfeffer einen Fasan, gibt  
ihn mit Fett ein, zerhackt, zerhackt man  
ihn mit Pfeffer, zerhackt man eingewickelt,  
oder die Haut zerhackt, die Fasan in Fett  
papier eingewickelt, zerhackt man sehr  
flüssig, und zerhackt schmeckt man ihn  
mit Lutter.

## Bairischer Kostbraten.

Einem Kostbraten klopft man sehr fein  
ein, schneidet Pfeffer ihn, zerhackt  
man ihn mit Pfeffer, zerhackt man  
zerhackt, zerhackt Pfeffer, zerhackt  
zerhackt, zerhackt Pfeffer, zerhackt  
zerhackt, zerhackt Pfeffer, zerhackt  
zerhackt, zerhackt Pfeffer, zerhackt  
zerhackt, zerhackt Pfeffer, zerhackt

Befrey. Dura giffen man des Jalt frucht,  
gibt ein Ruckfen Dittor dorum, mit Rigger  
auf giffen, der Rofft über dem Rofft  
giffen.

Kalbsteck.

man fuffert Kullfließ, fult ein giffert  
19, lufft finge fuffert man giffert  
fuffert ein Jalt frucht, giffert  
19 dorum, gibt ein Ruckfen  
Dittor, 2 Rofft dorum, man  
verft gut ab, Dittor fuffert man  
19 dem Ruckfen frucht, des Jalt  
giffert man frucht, gibt ein Ruckfen  
Dittor, mit Rigger auf giffert

Speckbraten.

Ein Ruck Ruck fließ von der Dittor  
giffert ein giffert man, fuffert Ruckfen,  
fuffert ein, gibt ein Ruckfen  
Dittor, 2 Rofft dorum, man  
verft gut ab, Dittor fuffert man  
19 dem Ruckfen frucht, des Jalt  
giffert man frucht, gibt ein Ruckfen  
Dittor, mit Rigger auf giffert

gilt streng Refur davor, laßt ihn eindrin-  
nen, dann nimmt man das Schleif feuring  
gilt streng Cinnab sinin, laßt ihn  
Puffgut anstufen, und pufft ihn dem.

Rechercken.

Dem Refurter wird die Zeit abgezogen,  
dann spickt man ihn, setzt ihn pfeffert  
ihn, in ein Kupferloch geht man Absalle  
vom Refurter streng Bindstufen,  
Kügelu blütrig gepulvert, Zwiebel,  
Ligkrent, Lorbeerblatt, Pfefferkörner,  
Gewürzkörner, Rosenwasser,  
Dem Refurter davor, Ich, stellt ihn  
güedert dem Refurter laßt ihn dinsten,  
dann gilt man streng Refur. Offiz davor,  
dann gilt man Refur davor, laßt alles  
eindrinne, dann gilt man den Refurter  
feuring, gilt Refurter streng Offiz  
und streng Cinnab sinin, dinst  
agut, laßt den Puff gut anstufen,  
pufft ihn dem, und gift ihn über  
den Refurter.

Filet deignon à la mître.

Man schneidet dem Lungenbraten ein Stück  
früher, selbt und schneidet es in Stücke,  
dann ist es in gelassenem Butter, brätelt es  
dann ein, brütet es am Respektivoffenem  
Feuer, brüht es für ein Stück Butter,  
und selbt es dann noch zum Respektiv.  
Butter mit feingehacktem Petersilienkraut,  
und Linsenöl gibt man dazu.

Zwiebelfleisch.

Man kocht ein Stück feingehacktem Zwiebel  
und Linsen, selbt das ganze mit dem  
das Fleisch fein, etwas Butter dann  
kocht man es zugedeckt dinsten, wenn  
das kocht ringelnet mit fet, stellt man,  
gibt dem wenn es ungekocht ist,  
mit Brühe auf.

Huhn mit Champignon.

Man kocht das Huhn in der Brühe, gibt,  
wenn es gekocht ist, dinstet ab, mit Honig  
dinstet man Champignon in Butter, gibt  
etwas Linsenöl dazu, wenn sie weiß

sind; gibt es mit Pfeffer, Pfeffer,  
Salz, Ingwer, Muskatwurz, etwas Abrom,  
Pfeil, lässt diese Kräuter dem gut kochen,  
und es ist sie über das Feuer.

Huhn à la reine.

Man kocht das Huhn in der Brühe, gibt  
dann es weich ist, die Haut ab, etwas Salz,  
Krebst, Zwiebel, Petersilienkraut, Sennin,  
pfeilwurz und Gewürzwein zusammen  
gibt sie zusammen, lässt alles in  
dem Huhn gedacht sehr gut kochen, gibt  
dann etwas Sennin, Pfeffer, mit Pfeffer  
mit Wasser, Salz, Muskatwurz, etwas  
Pfeffer, lässt alles gut kochen, dem  
geschmeckt man die Kräuter über das Feuer.

Salzwasser.

Man gibt in ein Cuffische Fett, lässt  
Pfeilwurz, Abrom, Zwiebel, Salz, Pfeffer,  
Lobweihn, Pfeffer, dem gibt man  
das Wasser, geschmeckt mit Pfefferwurz,  
und lässt es gedacht im Feuer kochen.  
Auf ein Fett gibt man etwas Pfeffer

und Trüppelwurz, küß die Wurmel dießten,  
 dem Heilmann das Klüß, fering,  
 gibb Pinnerf. Duren, starrig Effig und n.  
 Wein, löst alle zusammen gut  
 wiskosen, dem passirt man den Rest.

Schönserwicken gebrauch.

Das Klüß wird gesehen, gepuffert, in  
 Fett gebrochen, klüßig beyßten, zum  
 Schluß mit Effig gewitzgen, wenn  
 es eingebrochen ist nimmt man es  
 fering, gibb in den Resten Pinnerf,  
 und löst es wiskosen.

Hukua'la Houlandais.

Man koch das Fische in der Trüppel, wenn  
 es weich ist, gesehen man die Haut, mittelst,  
 viele gesehen in den Fische Firdatter,  
 starrig Pinnerf, fering, gut und  
 starrig Pinnerf, fering und gepuffert,  
 spindeltig gut so wadnunt es dem  
 mit Trüppel, löst es gut wiskosen, fering,  
 delt es fering, und gesehen es dem  
 über das Fische

77.  
41

Halbspilaf.

Man kocht in dickflüssigem Weizen,  
ansehen, will dem Wein geschmack  
Kalkflüssigkeit, folgen, geschmack,  
dann gibt man, wenn es ein wenig  
gerührt ist, oder Reis in kleine  
Küchlein geschaltene Reis, klümmelig  
geschmeckte Goldwurzeln, die sie  
darauf, und kocht es nun ganz  
gut durch, und servirt es mit  
Pomeranzeng.

Halbspeck.

Man kocht ein Stück Kalkflüssigkeit  
Bleuel in Wasser oder Brühe einen  
Wochenlang, will es dem in kaltem  
Wasser einige Minuten, dann folgt  
und spricht man es, kocht das Pulver,  
gesehen, dann gibt man in einer Pfanne  
ein halbes Kilo, das flüssig darauf,  
und stellt es in ein Rohr. Flüssig bezieht,  
zuletzt mit Lutter servieren

# Schweinschlagel.

Man legt das Bein ein, legt den  
 Schlagel, reibt ihn mit Sinner ein,  
 gibt Kirschen in's Fett in einem  
 Cessroth, stellt ihn in's Roß, be-  
 reitst ihn flüssig, und schmeibst ihn  
 zuletzt mit Butter. Der Schlagel  
 muß zubereitet werden.  
 Der Schapenschlagel kann man  
 auf dieselbe Art zu bereiten.

# Schwäbische Tilet.

Düngebraten, firtel klüpfel man gut,  
 schneidst sie fein, spickt sie mit  
 Speck, kochst sie auf der nicht bespitzt,  
 den Tilet in's Maß, kochst sie ein  
 dann Besatz! Man sie einig aben,  
 man sind, gibt man das Fett rein,  
 gibt ein Tilet Butter davon, gibt  
 dem feingefertigten Perdellon,  
 Linsen, Petersilienkraut,  
 Zwiebel, Kappern, und Speck fein,  
 läßt alles gut schmecken, dabei flüssig  
 reifen, denn gibt man das Fett davon,

69  
22

mit Pöppe aufgießen, gut mischen  
lassen, und über die Fild gießen.

### Traschiter Lungenbraten.

Lungenbraten passirt man, gibt 3 Eier,  
3 abgewindelt in Milch gewascht krummen  
daran, schneidet Pfeffer die Länge,  
läßt sie auf die Länge, wird in  
Specköl in Butter und in, gießt  
es über die Fild, macht dann die  
Gänge gut ab, sonst immer Lungen,  
braten davon, gibt ihn in Fett  
mit Butter in ein Cassole,  
läßt es im Ofen 1 Stunde braten,  
flüchtig kochen, gießt mit Butter  
süßieren. Man nimmt ihn dann  
davon, gibt in Fett mit, mit  
Pöppe aufgießen, Pfeffer, Citronen,  
süß, läßt es gut mischen, dann  
passirt man den Fett.

### Briestbratenart.

Man brät große Butterbraten,  
soll sie dann in der Mitte sein

Abgekochtes Lohrholz mit Lohrholz  
 ein Lohrholz, Pfeffer, Salz, Lohrholzwasser,  
 Lohrholz gut waschen, dann wascht man  
 ein Lohrholz mit Lohrholz wasser,  
 selbe Mischungs, Lohrholz, in einem  
 Lohrholz spritzt man Lohrholz, Lohrholz,  
 Lohrholzwasser, recht gut ab und gießt diese  
 dann in die Lohrholzwasser, reißt  
 es dann am Lohrholz heraus und gut, kochen  
 das es abgießt. Querschnitt werden  
 nun in Lohrholz wasser, gelblich sein,  
 kommen dann dazu. Dann belagt man  
 die Lohrholz mit Lohrholz, mit weißem Lohrholz  
 Lohrholz, gelbe Lohrholz, überzieht diese dann  
 mit der Lohrholz und spritzt gelblich, gelblich  
 Lohrholz Lohrholz.

Pfefferkuchen.

man kocht das Lohrholz in der Lohrholz, selbt  
 es, wenn es weiß ist gießt man die  
 Lohrholz ab, und wenn man man ein  
 Lohrholz Lohrholz, Lohrholz Lohrholz,  
 Lohrholz Lohrholz gelbe Lohrholz, Lohrholz,  
 Lohrholz, Lohrholz, Lohrholz,

sind feibel strog flaffertvoren im Pulv.  
wasser, dem vifet anner in der funder  
Pindotto, giffet sie dem mit Ringe  
reif, kiffet es gut mit wasser, piffet  
dem die funder vif. des funder, und fweit  
die vif getvoren Ringe durch.

Markschlaper

Man zertruffet einen Pulv. schlagel,  
fallt iser mit wurt, feibel vif, giffet  
korn, vif iser zertruffen, fult  
ifer, und fult iser mit fult in der wasser,  
kiffet iser fluffig, giffet sie vif anner  
ifer mit fult.

Rindsricado.

Man spilt im funder mit Rindfleisch,  
fult vif zertruffen, kiffet es gut mit  
wasser, giffet es dem in die  
Puffrock mit fult auf zertruffen, giffet  
Ringe und feibel vif, und kiffet  
es so giffet im wasser zertruffen,  
dem wird es strog mit wasser giffet,  
fluffig kiffen.

Ligeunagollasch.

Man muß gewisshausig Rindgollasch, Kullig,  
gollasch, mit diesen Ligeunagollasch  
aufeinander mitdinsten, wenn es nicht  
ist, gibt man Besen davon, Ligeun  
andinsten; mit Gewürz, weißlich ge,  
schütteln in Pulverasser ystocherod,  
Ligeun, weißlich geschütteln zünger,  
und weißlich geschütteln klein seine  
Grüben gewirnt.

Burgundbraten.

Die Brat Ligeun selgt und geschüttelt man,  
Ligeun, Ligeun, Ligeun, Ligeun, Ligeun  
im Ligeun gibt man Fett, Rindgollasch,  
den, Rindgollasch, Gewürz, Ligeun, Ligeun,  
bratet. Dann gibt man das Fleisch  
sinnig, duktig zu, und Ligeun im  
Kess gut dinsten. Wenn es nicht dinstet  
ist, nimmt man das Fleisch davon,  
gibt in den Kess und Ligeun, Ligeun,  
Ligeun, Ligeun, Ligeun, Ligeun, und  
geschüttelt dem den Kess.

83.  
44

## Glasierte Brust.

Wird genau in der gewöhnlichen Art zubereitet,  
die Sauce werden eingedickt.

## Paprikarostbraten.

Man kocht einen Rostbraten gut, schneidet  
ihn feil, und bratet ihn schnell  
ab, und nimmt ihn dem Feuer.

Dann gibt man in der Pfanne  
schon vorher gewürfelt und geputzt, kühl  
gekochten Zwiebeln, und lässt  
sich braun werden, gibt Paprika  
dazu, etwas Mehl, mit Butter und  
Käse mischt, und ein wenig Pfeffer  
Die Rostbraten legt man dem vorgedickten  
Sauce in diese Sauce vom Anrichten.

## Filet de Bouffala Bolognaise.

Man schneidet ein Filet in dünne  
Stücken, lässt das Fett weg, bratet  
ihn dann von jeder Seite ab,  
schneidet in dem eine Sauce mit  
eingedickter Sauce ein, den  
man an der Spitze mit Salz bestrichen  
hat, bratet ihn dann oben noch mit

eingeschmitten Dittelskiesigwasser,  
bestreicht ihn mit Ei, und kocht ihn  
im Wasser schon warm.

Landwirthlicher Kostbraten.

Man kocht einen Kostbraten so  
ein, schneidet ihn, füllt ihn  
mit einem Abwischen Dittels, Pfeffer,  
Pfeffer, feingewaschenen Pfeffer, ganz  
schon feingewaschen, würflich gewaschen,  
gekochten Linsen, vollt ihn dem  
zusammenschneiden, füllt ihn und bratet  
ihn ein dem Fett, dieses wird gewaschen,  
ganz offen, ein kochendes Dittels bratet  
daran, mit Pfeffer und Wasser.

Kiegeunerbraten.

Man schneidet und schneidet ein feines Brat  
Kiegeunerbraten, kocht es in einem feinen, in  
ein Wasser gibt man Fett, Kiegeunerbraten,  
Kiegeunerbraten, Kiegeunerbraten, Kiegeunerbraten,  
gibt dem das Fleisch feiner und kocht es  
zuerst im Kopf dinsten. Später kochte  
man es mit Pfeffer und Wasser.

Lufft ad dem vordiensten, zum Lufft will  
 man Reforire den. Dem vordiensten  
 das fließt fort, will man dem Lufft fimmig,  
 lufft alle gut vordiensten, und passirt  
 vordiensten. Man passirt das fließ mit vordiensten  
 gepulverten, gepulverten vordiensten,  
 in man in Kopf gefüllt set, vordiensten.  
 passirt lufft.

Godünsteter Lungenbraten.

Man bricht den Lungenbraten, setzt  
 und passirt ihn, will set in ein  
 Reforire, vordiensten, klüchtig zu,  
 gepulverten vordiensten, gepulvert, Lungenbraten,  
 Lungenbraten, will dem das fließ fimmig,  
 und lufft ad vordiensten vordiensten  
 dinsten. Lufft vordiensten vordiensten und  
 Lufft zu, und lufft ihn vordiensten vordiensten  
 dinsten. Lufft lufft vordiensten vordiensten  
 ihn mit Reforire, Lufft, Lungenbraten,  
 will ihn vordiensten ad vordiensten vordiensten  
 set fimmig, will vordiensten fimmig  
 vordiensten set gut, lufft dem Lufft gut vordiensten.  
 Reforire, und passirt ihn vordiensten.

# Spanischer Schlägel.

Man klopft einen Kalkschlägel ein  
 Minut in siedendem Wasser trocken,  
 nimmt ihn heraus, trocknet ihn gut  
 ab, schlägt ihn in ein Mess, dann  
 in Feuer, gutet in Dampf, und bückt  
 ihn gut, bis er auf beiden Seiten  
 ein schön Geruch hat, wird gründlich  
 durch Wasser von Fett dann stellt  
 man ihn in ein Rohr, und klopft ihn gut  
 ein.

# Kalbskoth.

Man klopft Kalbskoth, sehr fein, setzt  
 ihn in ein Sieb, klopft sieb,  
 schüttet man gründlich in Wasser, und  
 in einem Behälter, wird er durch  
 in Milch gereicht, abgewaschen, trocknet,  
 und gut, auf ein Tuch, dann  
 dazu, das Quiza macht man sehr gut  
 ab, macht diesen Geruch, schneidet sie,  
 und legt sie mit der reißigsten Seite  
 in ein Rohr, und klopft sie von Fett  
 trocken.

Huhn mit Kaiser.

Das Fleisch wird in 4 Theile zertheilt in der  
Trigge gekocht, wenn es weich ist, zerhacken  
in gut ab. Neben dem muß man ein  
Küchlein bereiten und es mit der Trigge  
kocht, schmeckt am besten mit etwas Salz  
und Pfeffer und kommt dazu. Diese  
Sauce zerhacken, wenn sie gut weich ist,  
kocht sie über der Trigge, zerhackt sie  
wird sie leicht.

Paprikaschüssel.

Man bratet einen Kalbsfleisch auf  
ganz gewöhnlich Art, wenn er  
kocht man einige Pfefferkörner  
und Zwiebeln in Fett goldgelb werden,  
gibt Mehl hinein, paprika, gibt Wasser  
dazu mit Trigge zerhacken, schmeckt  
am besten mit Pfeffer, etwas Salz  
und Pfeffer kommt auch dazu. Diese  
Sauce zerhackt man über dem Kalbsfleisch.

Wildentee.

Man muß eine gewöhnliche Dose kochen für

gütlich selbe Hände küssen, ringsherum  
 übergeschauen die Willkuren damit,  
 und lasse sie immer in dieser Drey 4, 5 Tage  
 stehen, wann man sie brütet, spilt man  
 sie auf die Drey, schilt und schreiet sie,  
 und brütet sie weiter wie einen Auf,  
 rücken. Die Willkuren dürfen mit  
 Nitz worden brütet gesehen werden,  
 da sie gleich auf werden.

Champignonochlögel.

man brütet immer Kullerlögel auf  
 ganz geschulise Auf, und lassen man  
 man eine Kullerlögel, lasse  
 sie geschulise Champignonochlögel,  
 Kuller, Kullerlögel, Champignonochlögel,  
 gütlich sehen, gütlich dem mit Kuller  
 auf, gütlich Champignonochlögel und Kuller  
 Kuller, Kuller, Champignonochlögel, Kullerlögel,  
 lasse sie gütlich auf, dem gütlich  
 man diese Kuller, und gütlich dem sein.  
 Kullerlögel Champignonochlögel  
 in Champignonochlögel, ein gütlich Kullerlögel  
 Kuller und Kuller gütlich sein, Champignonochlögel.

39  
47

Mit dieser Sauce wird der Kalbsfilet  
servirt.

### Anerbraten.

Man spickt ein Stück Rindfleisch von der  
Lende, selzt und schneidet es, in ein  
Cassrole gibt man Fett, Rindfleisch,  
Schwitz und ein wenig Zwiebeln, Gewürz,  
Schnittlauch und Petersilien, gibt dann  
das Fleisch hinein, und kocht es zu  
dick im Kochtopf, dann gibt  
man etwas Pfeffer und Suppe hinein,  
kocht es ab und gibt dinsten, dann  
gibt man es fertig, gibt in dem  
Kochtopf, und etwas Pfeffer,  
kocht die Suppe gut und schneidet und  
servirt es dann.

### Maideirabreite.

Wie Spackbraten, man kommt zum  
Schluss Pfeffer hinein dazu.

### Huhn en Fricassée.

Das Fleisch wird in der Suppe gekocht,

wenn es weis ist, zueinander die Zeit  
 ab, sondern im Spindelkammern am  
 Fuder, ein Antiken Dichter, 3 Fuder, 2  
 ab, wenn Linnos und Linnos ist ab,  
 folgt und spaltet ab, ab, wenn Mangel,  
 nicht, und ab, wenn Linnos, Spindel ab  
 solange, bis es weis, und gibt diese  
 Dichter dem über den Fuder.

Huhn aus fines herbes.

Das Fuder wird in der Kugel gebraten,  
 wenn es weis ist, zueinander die Zeit  
 ab, willkürlich macht man eine  
 kleine Dittwimmern, lässt die Fingern  
 aufwachen Krücker, Färbel, Pfeffer.  
 die Linnos fuhren gut angesehen  
 gibt es mit Kugel weis, folgen, pfef-  
 fern, Mangelweis, Linnos, Linnos.

Rehrücken im Naturkost.

Wird gebraten wie ein Rehrücken im  
 der Kugel, zum Teller kommt Löffel  
 und Pfeffer, aber keine Linnos  
 sind kein Pfeffer.

Eierschibspisener.

Omelette naturelle.

3 Eier werden eingeklopft, eingefolgt, auf  
einer Pfanne in fetter Butter gegeben,  
stehen lassen, und beim Anrichten,  
gleich zusammenrollen.

Omelette a la sauce herbes.

3 Eier werden eingeklopft, gefolgt, fein  
gehacktem Kräuter z. B. Petersilien  
kommen lassen, auf einer Pfanne in  
fetter Butter geben, stehen lassen,  
beim Anrichten gleich zusammenrollen.

Man nimmt 12 Eindrötter, diese gleich  
folgen, 1/2 l. kochendes Wasser in solange  
bis es weiß fast ist, dann gibt man  
süß, Salz, Pfeffer und Pfefferkörner.  
Die Dörren. Die Eier werden  
auf serviert.

Halbe Kräutersauce.

6 große Eindrötter werden mit 2 abge-  
wässert in Wasser gewaschen

guffiert, die Kränze werden sehr fein  
 zusammengefaßt, durch ein Sieb  
 durchgedrückt, dann werden die guffierte,  
 bei Eis mit dem Reste gut vermischt,  
 gut <sup>mit</sup> streng Offiz, Linnisafft,  
 Zucker und Pulver feinung angesetzt.

Frankösischer Salat.

Man pulveriset gelbe Rüben, Rodrüffel,  
 Apogalbesen, <sup>gelbste Feigen</sup> <sup>grüne Feigen</sup> <sup>grüne Feigen</sup>  
 sorgfältig zusammen und ballen, kocht  
 sie in Wasser in einem Offizmuffel,  
 blanchirt sie dann, seigt sie in  
 Majonise, pulveriset immer Model  
 sehr gut mit Öl, wird seigt sie dann  
 erhalten.

Sauce Tabac.

Man pulveriset Feinbel, Petrusfilium,  
 Krenel, Cardellus, Linnisaffeln,  
 Suppen, seine Feigen sehr fein,  
 zusammen kein Weich macht seigt,  
 mischt dann Majonise mit Pfeffer  
 Tab, das in Pfefferwein angesetzt,

dem gebornen Limonifalt, durch  
Pflanz und die feingewickelten Krücker  
Limon. Diese Kräuter sind gute Fischspezialität.

Gansleberpastellen.

Man schneidet seine Gansleber in  
feingewickelte Scheiben, spült sie mit  
feinblättrig gewickelten Krücker;  
Pulver. Limonifalt wird gesiebt,  
denn wird das Fleisch mit dem Gansleber,  
rösten durch seine Quersicht gesiebt. Dieses  
wird <sup>mit 2/3 Limonifalt</sup> durch seine Quersicht, pulver,  
pfeffer, Cayenepfeffer, Muskatwurz,  
Kam, Madiracine kommt dazu,  
denn legt man die Krücker mit feig,  
schneidet sie, denn kommt eine  
Laya Fleisch, eine Laya Gansleber,  
wieder eine Laya Fleisch so fort bis  
die Krücker voll ist, denn werden sie  
zugetrocknet 3 Stunden in Dinsten  
Weist, und dann mit Limonifalt  
verpacken. Dem Gebornen gibt man das  
Fleisch, und spült mit einem Löffel  
die Leber sauber, sodann eine Paste mit

Aspekt y univern.

Schnepfenkoth.

Man findet die Luber, Mayvol, Gedürn  
das Künepfen, abron, Dimmispfelen,  
schrofilantweit, Gekibel und kleine  
seine Gärten sehr sein gesammert,  
passiert dem das Ganga, gibt dem  
immung Dithen in einem Fesselsider,  
dann das passierte finier, gessen,  
selben, imm Dithen, und abron  
Medica lufftag kufen, und stoniffes  
dem auf gewisse kammeln, und  
lufftag im Kofa kochern.

Wällischer Salat.

Feinblättrig geschnittene gut ange,  
mischen Karkessalat von Kapsel,  
rodipfel, und feinblättrig geschnittene  
kleine seine Gärten bilden der  
Gründ, auf diesen werden 7 Geträgen  
von Gipse, Kocke, gelbe und voffen,  
siobh, und yobh und moqumoffe  
Lofen, Kogulien, und gesucktes

Finanz aufgerüst, mit Wagnerspulver,  
weil er sich ungenutzt ist, sozient:

zur Bestimmung des Licht man sich die Zellen,  
schneidet es in gewisse Teile, nimmt sich vor,  
süßlich den Lohes feuring, legt ihn auf  
Wagnerspulver, die kleinen Finantz stellt man  
mit Wasser, und gießt es auf die Zellen.

Garnierter Häring.

Zur Feuring sieht man die Zeit ab, schneidet  
ihn auf, nimmt alles feuring, befeuchtet ihn  
von dem Braten, klopft den Kopf mit  
Kasernen durch, bricht ihn feuring, wenn  
sieht man grüner, schneidet er ihn  
ab und auf man kann sich selbst hing.  
den, befeuchtet ihn damit, einige Stunden  
schneidet er ihn und eine gewisse Menge,  
dann gießt man in die Mitte des Bratens.  
Für diesen Braten sozient man gelbe  
mit in voll Butter auf gewisse Zeiten,  
Kasernen, Wasserpulver, wenn man  
Lohnen doch, und auf mit Wasser,  
brat, und wenn man Wasser sozient

gibt, Pastussalat, Mergelsalat, und  
Endiviensalat. Das Ganze befeuchtet man  
mit wenig gutem O., und servirt es so.

Haringssalat

Man macht man einen guten Rüb-  
falsalat, und mischt dem Haring<sup>2</sup> zu.  
Man in Äpfeln geschnittene Hering  
darunter, und bestreut ihn mit Zucker.

Wälder Salat. (Sehr gut Lane)

2 Quentchen, darüber genug Feigen,  
4 sehr süße, mit wenig Apfel (kleinere)  
4 mittelgroße gekochte Kartoffel, 1/4  
Litr. & abgekühlte Kalbfleisch, 4 klein an-  
gebratenen Quicken. Alle diese Zutaten  
sorgsam zerhackt & geschnitten, von  
2 Eiern, einem kleinen Löffel Salz,  
O. und Essig eine Majorana machen,  
welche man nach dem Geschnittenen  
mit wenig feinem Zucker, Salz u. Pfeffer  
vermischt. Das Ganze soll in eine Schüssel  
dann am besten über Nacht stehen, so  
es servirt wird.

Rindspican de case.

Ein Stück Rindfleisch von  
der Dünne seht und geschert man,  
spickt es mit Speck, in ein Casserole  
gibt man Fett, Rindfleisch, alle  
Kräuter, Zwiebel, Salz, Knoblauch und Lorbeer,  
Blatt, Rosmarin kommt hinein, und  
wird geschüttelt im Ofen gedünstet.  
Zum Aufschiff kommt Pfeffer und Pfefferminz,  
etwas Pfeffer. Mit Suppenstock  
immer aufgeschoben.

Kiedeländerschögel.

Man seht einen Kalbsfleisch, spickt  
es mit Speck, gelber Butter, Pfeffer,  
feinem Mehl, gibt es in ein  
Casserole auf Kalbsfleisch in Fett,  
und bratet es auf dem gemischten  
Ofen. Zum Aufschiff gibt man Pfeffer  
und in der Hand.

Beou à la mode.

Ein gutes Stück Rindfleisch wird mit  
Speck, gelber Butter, feinem Mehl,

und Junge gespickt, gesehen sind zu,  
 pflegt in ein Casserol gibt man  
 Fett, Rindfleisch, alte Zwiebeln,  
 Zwiebel, Ditzweil und Lohweil,  
 gibt dem das Fleisch davor und läßt  
 so ganz acht im Ofen dinsten. Gegen  
 das Laß gießt man Pfeffer und Salz  
 ein davor, läßt ihn abkochen, dann  
 man nimmt ihn zum Auflauffeier,  
 gibt in den Saft etwas Pfeffer,  
 läßt den Saft gut aufkochen, und  
 schmeckt ihn dem.

Schwanzfisch zu bereiten.

Der Schwanzfisch wird nicht abgeraspelt,  
 damit man das Blut bekommt, man  
 macht den Fisch so durch den Saft, reißt  
 auf beiden Seiten die Klappen ab,  
 läßt das Blut abkochen, gießt aber  
 gleich etwas Pfeffer davor, daß das Blut  
 nicht gerinnt, gibt dem ein klein wenig  
 Salz und den Saft von einem  
 Laß alles mit einander gut kochen,  
 dann kommt schwarzer, geriebener Pfeffer,

sind Dagehen dazu, verivorte geschickter,  
 frucht, Gung, das liest man zu immer will,  
 kommenen Dene Kufen, puffed sie dem,  
 gibt Kufen, Kumben, gästliche Munde,  
 sind Wisse finden, liest sie wieder auf,  
 Kufen, in Dagen werden in Pfingst  
 gekost, die Kufen kommt darüber, sind  
 Kandel werden dazu serviert.

Gebackenes Tim à la Marschal.

Man stellt das gewaschene Fleisch in mit feinem  
 bestreuten Blech, stellt sie zusammen,  
 kocht sie ein, und kühlt sie schon ab,  
 man macht von 2 Eiern Gumpen, gibt sie  
 dazu, Magerpulver, und Tim ein wird  
 dazu serviert.

Galatin.

Kalt- und Schweinefleisch wird feinst geschnitten  
 puffed, dieses wird gefahren, gepuffert,  
 Cajunesser, Dinnman n. Congerast, man  
 dazu ein wenig Rind, 2 gewaschte Munde,  
 dieses wird in einem Weidling abgetrieben,  
 dann mischt man vorsichtig geschüttelt

100  
 Zünger, Speck, Waffeln sind zunge fisteln  
 darunter, die sind dem in eine alte Form,  
 wo man die Kuchen vorgelegt hat, ein,  
 gefüllt, dem gillamen in eine Guss  
 Kuchen, alle Nügelu, Klein und Kasser,  
 sind diese Kuch die probierten sich in  
 ein heiß eingewickelt hat, mit Gungut  
 umwickelt hat, sind lufft sie geredicht  
 4 Bündel Kuchen, das Brot misch darüber  
 Messer. Kasser ein tamen das lufft sie,  
 lufft es in kaltes Kasser ein, sind lufft  
 damit die Kuch abermalt ein, sind lufft  
 sie 1/2 Bündel.

Englische Sauce.

2 Löffel französischer Sauc, 4 große Eier,  
 3 gelbesen Eudallen, welche man gefüllt  
 hat, misch man etwas Zucker dazu, sind  
 vufft es am Feuer bis es die rechte Dickheit,  
 misch über mit weißer Wein Essig dazu.

Kalte Kräutersauce.

Reibe 4 große Eier, 4 vorgelegte Eudallen,  
 etwas yon einer scharfen mit dem Saft

ein  
m  
s  
k  
T  
r  
l  
-  
kell  
bet  
dar,  
int  
ind  
y  
is  
es  
-  
vino album, passiva alles, folge es,  
einige es gut hat, und so dem von diesem  
Kauf und Offiz hat etwas die Dage, die es  
die erste Dichte ist.

Bruchfleisch.

Gib die gleiche Offiz, die gleiche Kupfer in  
ein Kupferblech und sticht es auf  
Küchenschrank, wenn dieses auf ist gib  
zusammen auf die gleiche Platte  
folge und so weiter das gleiche geist,  
dennoch es geist hat das gleiche  
dem es nicht geist ist, demnach  
es; das gleiche auf die gleiche  
Küchen, passiva ist, und gib es  
darüber

Prege dimer Gilasch.

1 Kilo mag was in einem Kessel  
in einem großen Kessel auf die gleiche  
auf die gleiche, geistlich viel Klänge  
Zweifel in der Zeit mit etwas  
Küchen heissen, das gleiche geist  
und nicht in der Zeit. Mit der gleichen

Amirbrant wird gekocht, wird nicht so offen  
drigger zum Guss, wird nicht allzu  
summen und nicht zu hoch.

Fransösische Kartoffel mit Eier.

Halbes Kilo gekochte Kartoffeln schälen  
schneidet sie in Scheiben, abwaschen  
hoch sein. Eine Kasserolle mit Butter  
schmieren. Man gibt man eine  
Zingrotische Lage von Kartoffelscheiben,  
gibt sie, gibt Butter und  
niedrige höfliche Kasserolle. Derzeit wird  
niedrige Lage geschichtet, Kasserolle  
abgedeckt, glockt, mit Kasserolle  
derzeit Kasserolle wird abgedeckt  
und Kasserolle, glockt man  
Kasserolle und nicht die  
eine selbe Stunde im heißen Kasserolle.

Zingfernbraten mit Meerrettich.

Zingfernbraten wird abgedeckt, ge,  
schon, gekochte, mit Meerrettich  
und geschichtet. Es wird mit  
schmieren Butter, Gering, Löffel mit

Leibschonke zerstampet, die Spitzspitze mit Wasser  
begossen und klein abgeseigt. Man  
nimmt die Filtrierung, schüttet den Rest mit  
Wasser, puffert ihn und gibt ihn so über  
die Leber.

Halbzünge.

Die zerhackte Halbzünge wird in  
Wasser mit sehr wenig Trüben  
eingeweicht sehr wenig gekocht. Abgeseigt  
nimmt man die Trübe mit sehr gelber  
Lebertran, wenig mit wenig Zitronensaft  
das Essig abweg Pfeffer. Die Zünge in warme  
Trübe zerhackt in der Mitte zu kleinen Kuchen  
einsetzen und sehr klein zerhackt immer  
Rind von dünnfleischig zerhackt man Pfeffer  
wahrlich, Kräuter etc.

Trillige Magensaft.

Man macht 3 Linderblätter mit 5 salben  
Lippulose soll Essig, 9 salben Lippulose  
Wasser, 2 Pfefferkörner zerhackt soll  
Wasser, den mitigen Salz, zerhackt Pfeffer  
und schüttet sich am besten mit der Lebertran

biges Lich wird. Wenn Luft man es nicht,  
Krause und nicht kopferartig  
2 Messelöffel Feinöl ein.

Schweinsgarkett.

Ein Stück weißer Fett Schweinsfleisch  
wird in zerstoßenen Zwiebeln gepfeilt, dann  
folgt ein wenig Feinöl in einem  
Speiserüchlein. Feinöl wird mit  
einem Messelöffel gepfeilt. Fein  
Messelöffel Mehl streicht man in der  
Feinöl. Pfeffer wird ein halbes Messelöffel  
in ein wenig Tropfen Öl. Ein wenig Kochsalz  
oder Kartoffel.

Pastete.

Milchput wird mit einem gutem  
Weiß gebräunt. Wenn gilt das Feinöl  
in dem Mehl in die Feinöl  
Feinöl. Ein Stück Mehl oder  
gilt wird man mit 2 Löffeln abgilt  
das gebräunte Feinöl, ein wenig  
in einem wenig gepfeilt man gut  
zerstoßene Zwiebel, ein wenig Pfeffer

Bröseln gedreht und in heißer Butter beiderseits  
gebraten.

### Omelette

1 Dotter wird mit 1 Kaffeelöffel Staubzucker  
schaumig gerührt, 1 Kaffeelöffel kaltes Wasser, fest-  
geschlagener Schnee von 1 Eifar und zuletzt ein  
Kaffeelöffel Mehl mit einem Stäubchen Salz rasch  
und glatt eingemengt. In eine kleine Eierspeis-  
pfanne wird ein wenig Butter gegeben, erhitzt, die  
Omelettenmischung eingeleert, ungefähr acht Mi-  
nuten im mittelheißen Rohr zu goldgelber Farbe  
gebaden. Die Omelette wird mit warmer Marme-  
lade bestrichen, zusammengeschlagen, mit Zucker  
bestreut und aufgetragen.

aber, daß der einzelne  
einen sehr wesentlichen Teil der Allgemeinheit zur  
Verfügung stellen muß. Auch höhere Steuern sind  
daher unvermeidlich und werden willig getragen,  
weil sie zum Sieg und damit für die Zukunft  
unserer Kinder notwendig sind. Aber auch das Spa-  
ren im gewöhnlichen Sinne, und wenn es sich um  
kleinste Beträge handelt und in welcher Form  
immer, sollte nicht vergessen werden. Wer spart,  
stellt Kaufkraft in der Gegenwart seinem kämpfenden  
Volke zur Verfügung, sichert sie sich aber für seine  
privaten Zwecke in der Zukunft.

Fragen des Sparens und der Kriegsfinanzierung  
sind in der letzten Zeit in Fachkreisen viel dis-  
kutiert worden. Auf der Jahresversammlung des  
Wissenschaftlichen Ausschusses der Reichsregierung und

Passaburgsüß und dem Zucker von  
2 Kilo Zucker. In geschalteter Kuchenform  
backen. Dann mit feinem Gemüß  
oder Fett, immer süß machen.

Karfiol mit Leberfleisch.

Ein großes, weiß zu reich gekochte  
Karfiolrösche stellt man in kleinen Küchlein  
mit Fett für mehrere Stunden in geschalteter  
zu einem Obst am liebsten Bitter süß  
man 2 Loter 1/8 l. feines Mehl in. abweg  
Mild. 15 Kilo feingehacktes Leberfleisch und dem  
feinen Zucker. Was den Karfiol ein geschalteter  
Laffe man 1/4 Löffel in Mehl backen und  
sich in der Kuchenform.

Gebackener Karfiol.

Ein großes Kopf Laff man in feinem  
weiß zu reich kochen. Ein dem Fett gemessen  
Laff man süß mit Bitter geschalteter Mehl  
mit Feinmehl servieren. Ein große  
feines Mehl raffentall man mit 2 Loter  
einem Löffel Feinmehl und abso viel  
geschalteter Bitter süß über dem Karfiol, man  
kleine, gelbe Kuchen backen.

### Schinkenlockerl.

2 1/2 lbs Salzsaif werden mit der Pfeffer  
 muschine geschritten. Ein Löffel Fett  
 zumi. Lohr, eine Tasse Pfeffer mischt  
 man gleich mit mischt das geschaltene Salz  
 dazu. Gibt jedoch gut abgerollte  
 Fleischstücke, folgen. Man bestreut  
 von 2 Lohr, in stark geschalteter Form  
 backen.

### Kartoffelback mit Schinken,

4 lbs gutem Fett wird 2 Lohr gut  
 gemischt. Man mischt 20 <sup>oder</sup> geschaltete Kartoffel,  
 sel wird 15 lbs sein geschaltete Schinken  
 setzen, nach einer halben Tasse Pfeffer  
 zu wird leicht in gut geschalteter mit  
 Kartoffeln ein geschalteter Form.

### Fleischsalat.

• übrig gebliebenes Fleisch von Lohr,  
 Brühefleisch, Pfeffer, Salzsaif in 1. 10.  
 wird dann richtig geschritten mit  
 folgender Mayonnaise sehr dünn gerührt.  
 1 Löffel Salatöl, ein Pfefferlöffel

man nehme 1 Liter warmes glattes  
geröstet, reine kalte Tasse Kirschkern  
im warmen Wein gefüllt. oder Pfeffer  
wein bis zum Stricken wässern.

Man vermischt davon mit gutem Weiss  
Wein, Citronensaft mischt nach Geschmack  
Zuck., Zucker, Kaffee süsser.

Das Ganze mit dem geschickten gut  
süß gemischten Saft der nicht zu  
dünn sein.

Obst, was zerfällt zerhackt zerlegt  
man mit warmen Kirschkernwein,  
wirdig geschicktem warmen Saft,  
Kaffee von sehr gekochtem Ei, Citronen,  
süßer mit Zucker

kur  
e  
t  
ist  
-  
-  
-  
s  
st. s  
kur  
n  
ist  
  
l. n.  
l  
st.  
st.

Kleberbrat. <sup>Artenzahl nach</sup> <sup>Bestandtheile nach</sup>  
 2 K. <sup>Kleber</sup> Kleber, 1 K. <sup>Zuckerkandis</sup> Zuckerkandis, 3 K. <sup>Wasser</sup> Wasser  
 1/2 K. <sup>grobes</sup> grobes <sup>Reis</sup> Reis / <sup>Reis</sup> Reis  
 30-40 <sup>1/2 K. Reis</sup> dca <sup>Reis</sup> Reis ungelöst, 20 dca <sup>Wasser</sup> Wasser  
 Oranien, 15 dca <sup>Libanon</sup> Libanon, 1/4 K. <sup>Pimenta</sup> Pimenta  
 alles zueinander <sup>zueinander</sup> zueinander.

Wenn nicht mehr ein wenig Libanon  
 die ~~zueinander~~ zueinander zueinander;  
 zueinander, ~~die~~ zueinander, sein  
 zueinander, zueinander, zueinander  
 gut zueinander zueinander, ein zueinander  
 kostbar zueinander, gut 1/4 Liter  
 zueinander, gut zueinander zueinander  
 gut zueinander zueinander zueinander  
 zueinander. zueinander zueinander zueinander  
 zueinander gut zueinander zueinander  
 zueinander, zueinander zueinander zueinander  
 zueinander zueinander zueinander zueinander  
 zueinander, zueinander zueinander zueinander  
 zueinander. zueinander zueinander zueinander  
 zueinander zueinander zueinander zueinander  
 zueinander zueinander zueinander zueinander  
 zueinander zueinander zueinander zueinander  
 zueinander zueinander zueinander zueinander

109.

Teich, waltt selber zimlich zimlich  
 ung, und schlagt die Hachen ein  
 ein. Ihre fast mit der Faust  
 verbindet. Dem reichten sehr  
 gut gefen lassen und bachen,  
 um lassen bichen bacher bachen  
 lassen. Wo dem bachen mit die  
 bestreihen.

Preiselkuchen.

25 Oka Weizenmehl pfütet man in einem  
 Schilling mit 25 Oka Weizenmehl, 1 Kaffee-  
 löffel zimlich und 1 Spießel gerichte fische  
 Mandeln bichen. Man schikt 2 Oka  
 Lutter und gibt sie in der Weizenmehl  
 die Maß. Mit den Lutter in der Weizenmehl  
 Lutter und bichen damit die Weizenmehl  
 Kuchen wo dem bachen gelblich.

Spanische Honigkuchen.

1/2 K. Limonenzug, 10 Oka Lutter 1/2 Oka  
 Zucker werden zusammen geschikt.  
 Nach dem Weizenmehl verbracht man  
 2 Spießel Weizen, 2 Eier, bichen bichen

Schaale einer Citrone, 4 Kissenlöffel zerweicht,  
 5 gepulverte Kalken, etwas Carduus marianus  
 sind gut L. K. Maß damit. Als Tribumittel  
 werden 12 gr. Süssholzwurzel u. 12 gr. Potasse,  
 die man zu vor in einem gläsernen Stümpf  
 oder Milchschlägel, zerweicht. Nachdem der Saft  
 eine halbe Stunde gahrrecht ist, köpft man  
 ihn in einem warmen Baume, oder Kupfer  
 rührer. Man soll ihn auf demselben Baume klein  
 feingerticht sind und vermischt mit einem warmen  
 gläsernen Schälchen. In die Mitte rings herum  
 beschreiben legt man ein feines, nachfolgendes  
 Gemisch: 45 gr. Zinkstein, 45 gr. gereinigte Mandeln,  
 45 gr. gereinigtes Citronenöl sind 45 gr. gepulvertem  
 Kautschuk. Man vermischt mit dem gläsernen Schälchen  
 beschreiben eingepulvert sind mit diesen in halben  
 Schälchen bestreut. Nach dem Ausdrücken  
 werden sie zusammen eingepulvert sind  
 gepulvert bestreut. In warmen gahrrecht  
 sind mit Zuckerwasser überzogen.

---

Abehlspewern.

Germbutterpispelau.

1 ott. Maß, 1 ott. Duttar, 1 ott. Germ, in  
 einem selben Pöbel Milch mit Zucker  
 einweichen in wassigen Luffen, Das  
 Maß still man in 2 Pöbel, in einem  
 Pöbel gibt man die Germ gesondelt  
 hinein, 7 Duttar, und etwas Milch  
 gesondelt, folgen, schiedet sie gut ab,  
 und kocht sie dann liegen. In die andere  
 Fülle Maß, so viele Duttar guttlich hinein,  
 folgen sie zusammen, gibt den Teig  
 in den anderen, wolle ihn, folgen ihn  
 zusammen, koch ihn roth, dann folgen  
 ihn abrennen, wolle ihn weg, und wolle  
 vierzigste Theile, fülle sie mit Ribisrotz,  
 und schiedel zusammen, bestreue sie  
 mit Zucker, koch sie ungerührt 4 Pöbel,  
 und koch sie schon gelbe Das Theil wird  
 mit Duttar gesondelt, mit Maß gesondelt.

Schneeballen.

1/2 ott. Maß, 8 Duttar, 1/2 l. weißer Wein,  
 den Teig folgen, 1/2 Lunde dem Teig rosten

lassen, dann aufmalen, vierzehn Pluck  
bedalen, fünf vierbedalen, fünf aufgang,  
und in einem feinsten Sieb siebenmal  
denn siebenmal backen.

Dampfbrot mit Crème.

Mehl in einem Kirdling wärmen,  
3 Lt. Germ mit feinem in Butter  
Milch aufgeben lassen, 4 Ecker mit  
Mehl und zerlassener Butter abgeben,  
süßen, in die Mehl gießen, und gut  
abgeben, und den Teig in einem warmen  
Ort geben lassen. In einem Kirdling  
läßt man Butter aufgeben, und geht  
dann den Teig mit diesem Pfeffer fein,  
läßt ihn wieder geben, und dann läßt  
man sie in Dampf 1 Stunde kochen,  
dann abgeben.

Crème für die.

fein, Butter etwas weichen, und Milch  
oder Sahne schüttet man um feiner sie es  
dick ist, kochen und so zubereiten.

x Haselnusskugeln.

Die Kuchen von 3 Eier mit sehr viel Amille,  
zucker abformen, dass der Teig sehr fest ist,  
14 Stk. Puffweiss, 2 Heringsschwitten davor  
mengen, Teig mit Obst, Nüssen, mit  
Obst belegen, in einem kleinen Teig  
darauf, setzen in der Mitte einen Puffweiss,  
muss hochmuthig backen.

Sandteig.

6 Eier sehr weicher, 6 Eier sehr weicher Butter,  
6 Eier sehr weicher Mehl, die Eier zu Pulver,  
Amillenzucker, oder Sandzucker,  
im Bodenblech backen.

Gewürzkuchen.

7 Stk Butter, 7 Stk Mehl, 4 Stk Zucker, 1 Ei,  
2 Stk Zimmt, etwas Gewürz, Kuchen formen,  
in der Mitte eine abgezogene Mandel.

Spitzeln.

1/2 Stk Butter, 1/2 Stk Mehl, davor in einem  
Mengen, 1 Stk Zucker, 1 Stk Mehl,  
Gewürz, der Teig sehr fest zu formen

mischen, maffen nicht mit geschaltun,  
kommen auf Deliben, mit einer abge,  
gegen Mundel belagen, mit Ober  
Kastriren und kraken

### Bairische Kuchen.

1 St. Maß, 10 Ma Dittor, 7 Ma Zucker,  
12 Dittor, von 2 die Ober gut besen, 1 Löff.  
sel Amittel sind 1 St. Gumm; den  
sich werden Angewandten geben lassen.  
Ang dem besen gut baken

### Milchbrat.

2 St. Maß, 2 St. Gumm in Milch weis,  
geben lassen, das Maß geben, etwas  
Amittel, etwas Rinde, 15 St. Dittor,  
12 l. Milch, etwas Zucker, gut geben  
lassen.

### x Pommelpuding. H.

4 abgerindelt, in Milch gewascht, am  
werden gut mit geschaltun und passiert,  
Arbit 14 Ma Dittor, Zucker auf Deliben,  
8 Dittor, die passierten Amittel, füttert,

und mische den Kuchen von 4 Eiern leicht  
darunter. Mach mit Butter schnecken,  
mit Mehl eingestrichen, fülle die Kruste  
ein, und lasse ihn langsam backen.

4 Rassel Cacao oder in feinem  
Mehl zerstoßelt, geröstet und kalt gestellt.  
Zuletzt schneide man von dem 1/2 Pfund Butter,  
welche gelblich ist den feinsten Zucker, gieb  
die zerstoßelten Cacao dar in, und lasse  
michseln bis es sich gleichmäßig, und wenn  
man die Prüfung probirt sein, wenn fertig  
ist auf eine Kuchel übergerichtet und  
den Cacao mit kochendem Wasser  
Rassel.

Trimmetsperre.

2 Pfund weißer feinsten Zucker, 14 K. Zucker,  
14 K. Mehl, gestossene Mandeln, 2 Oka Mehl.

Bratpudding.

12 Eier, die das zu Eiern, 2 Oka Zucker,  
14 Oka Mehl, 14 Oka gestossene feinsten  
Mandeln, fennel und Lorbeerblätter.  
Am Besten backen.

110  
x Hartelnusskniffen.

8 Lötter, 12 Stk. Zucker sehr fein gemahlen ab,  
reiben, 2 junge Eier, Eigelb fein zerlein,  
1/4 Stk. Mandeln, 1/4 Stk. Zuckerrübe, 1/2 Stk.  
Mehl, Dinsmischeln, gut vermischen,  
ein Glas mit dem Schmirren, mit  
Mehl streuen, die Masse darans streuen,  
mit backen. Gebunden, schneidet man  
es in zwei Füllten, schneidet man  
malen in sechs man gestrichen  
Zuckerrübe zerhacken, bestreut,  
sie auf oben mit Mandeln und Zucker,  
zerst sie mit Citronen.

Glaser hierzu.

Man zerhackt Zucker sehr feingestrichen,  
den Rest eines Citronen und Zucker  
in die rechte Dose, dass es sehr gut ist,  
und überzieht damit die Füllten.

Napoleonkniffen.

reibe 12 Stk. Zucker sehr fein gemahlen ab, 12  
Stk. Zucker, 9 Lötter, 1 junge Ei, 1/2  
Stk. Zuckerrübe, die über von 9 Eier  
zu zerhacken, 12 Stk. schwarze Mandeln,

3 Lf. weiße Trüffel, 2 Lf. Bückmehl,  
1/2 Hündchen backen. Das Fleisch mit Lutter  
pfeinern, mit Mehl streuen. Man  
setzt zwei Pfunde mit Marmelade  
zusammen, mit Dinsminig überziehen.

Chausseuse.

1 2 Lutter, ein Hundchen backen, 3/4 l.  
weißen Wein, 1 Löffel Bückmehl, ein  
Pfund pflügen bis er dick ist und zu  
stücken beginnt. Dessen darf er nicht.

x Feiner Gugelhupf.

8 Lf. Lutter pflüchtig abreiben,  
2 Löffel Honig 2 die Eier zu schaum,  
1/2 l. Mehl, 1 Löffel Bückmehl, etwas  
Kuch, Dinsminig pflügen, 1/2 l. Milch,  
5 Dr. Gewürz Rosinen, ~~ganze Rosinen~~  
zu dem Mehl geben, Model pflügen,  
mit Mehl streuen, den Teig in  
füllen, ein gehen lassen, dann backen.

x Rumpfkrapfen.

8 Lf. Lutter pflüchtig abreiben,

8 Lb. Zucker, 3 besolonyerimter Cocobede,  
 7 Lb. Pfeffer, einen nach dem andern gut zer-  
 reiben, 8 Lb. Kuckmehl, etwas Kinn,  
 wird den Ofen von 7 Lb. heißt zuwischen  
 managen; ein Ofen mit Pfeffer pulveren,  
 und mehl streuen, die Masse darauf streu-  
 en, und backen.

Triquitmarbe dazw.

Reflexe von 6 Lb. die Blase zu Ofen,  
 6 Lb. Pfeffer zu Zucker, 2 Lb. Pfeffer  
 Kuckmehl, 2 Lb. Pfeffer pulveren zerreiben,  
 lichte Mehl, 2 Lb. Pfeffer zerreiben  
 Zucker, Limoniasaft, in 6 Lb. Pfeffer  
 heißt zerreiben, ebenfalls zerreiben  
 besondern Ofen streuen und backen.

Dann stellt man mit einem Krugmesser  
 runde Ofen rings, setzt sie mit Marmelade  
 so geschlossen, dass oben in einem anderen  
 Ofen, in der Mitte Liqueur ist, und über,  
 gießt sie mit rothfarbener flüssig gläser  
 Glasur hinein.

Zucker, Kinn oder Pfeffer, Limoniasaft,  
 rothe Farbe, Pfeffer und Pfeffer sein  
 zerreiben.

Panackkapseln.

12 Lf. Zucker verwenden mit 10 Lf. Zucker  
pflanzung überreiben, 1 Lf. weißer  
Zucker mit Wein befeuchtet, 1 Lf. Mandeln  
zerstoßen, 1 1/2 Lf. Glycerin,  
die Zucker in 10 Lf. zu zerstoßen, leicht erw.  
mengen, mit ein bestimmtes Maß Wasser  
bilden, dem Zucker ein wenig Wasser, ja  
2 zu zerstoßen mit Mandeln, mit  
Wasser zerstoßen übergeben.

Packertorte.

Weiche 12 Lf. Zucker pflanzung ab, 12 Lf.  
Zucker, 12 Lf. im Kopf verwenden Glycerin,  
12 Lf. Zucker die Zucker zu zerstoßen, 12 Lf. Wasser,  
leicht erwärmen, Zucker zerstoßen, mit  
Wasser einpflanzen, 1/2 Lf. Zucker, mit  
Glycerin zerstoßen übergeben.

Chocoladeglasur.

Auf eine 1/4 Lf. Zucker nimmt man 4 Lf. Glycerin,  
1 Lf. Zucker zerstoßen, zerstoßen  
Zucker, gleich Zeit einpflanzen lassen,  
bis man es zerstoßen zerstoßen, dann  
die Zucker zerstoßen übergeben.

Crème crapsel.

3 Eßeloh Milch, 3 Eßeloh Butter, 3 Eßeloh  
Mehl, 3 Eßeloh Milch und 3 Eßeloh Butter  
in die Milch geben, sich ein wenig abkühlen,  
bis es sich vom Löffel löst. In die  
Löffel geben an einem kühlen Ort noch heiß,  
dann, wenn es sich löst, man muß es  
8 Eßeloh und 4 Eßeloh für sich  
und sehr gut abkühlen. Das Crème  
man mit Butter, mit Mehl bestreuen,  
den sie weiß machen, mit einem  
Löffel in der Hand mischen, und  
den bestreuen, im Ofen backen.

Crème hieru.

8 Eßeloh, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl,  
mehl, 1 Eßeloh Milch, 1 Eßeloh Butter  
an einem kühlen Ort, bis es dick ist,  
5 Eßeloh Butter mit Mehl bestreuen  
und an dem kühlen Ort geben. Wenn der  
Butter ein wenig dick ist, schlägt man ihn  
bis er kalt ist, stellt ihn in kaltes Wasser,  
und schlägt ihn fort bis er  
steif ist. Die Butter werden damit  
gefüllt.

5 Eßeloh  
3 Eßeloh

Spanische Windbussert

Auf 1 Alarminent man bei Duffeln und  
Fingern, die zum stief werden sollen, 4 Lf.  
Zucker. Man macht auf ein stiefes Papier  
eine Zinfusen. Man sie vollkommen trocken  
sind geben sie zum kocht vor. In einem  
Windstall sein trocken gesiebt man die  
Stall mit Kropf.

Schneeschaum.

Auf 1 Alar 2 Lf. Zucker.

X Linnertorte.

Weibe 2 Lf. Zucker sehr schneeweiß ab  
Eier 2 Lf. Eigelb, 12 Lf. Mehl, 12 Lf. Butter, 12 Lf. Milch.  
3 Klaran  
Zucker, etwas Linnertorte. Das  
Mehl man kocht darüber man kann.  
Das Stall mit Zucker gesiebt, mit  
Mehl streuen, die Masse einfüllen,  
einen Heil weißweissen, Mannschade auf,  
streifen und den werden bei der weisse wei,  
hen, bei nicht zu starkes Hitze kochen.

Moohkremerarte.

6 Pf. Zucker mit 6 Dittor schmelzen  
darauf, 3 Pf. Weizenmehl, 3 Pf. yberfines  
Mehl, 6 Eier zu Pulver, leicht vermischen,  
Cyberische Nimm Platten backen.  
Crème hieru.

16 Dittor, 1/2 Pf. Zucker um Feuer stellen  
per bis es dick ist, das Krusen Wasser  
nicht, 1/2 Pf. Weizenmehl, yberfines  
Mehl dazu geben, fort um Feuer schmelzen,  
dann vermischen, und schmelzen bis es  
kalt ist, dann set man schon 1/2 Pf. Zucker  
schon schmelzen abstrichen, und man gibt  
dann die Creme küchliche Form,  
gut vermischen, mit diesen Creme setzt  
man die Platten zusammen, und bestreift  
und bestreift sie auch oben damit.

Kaiserschmarrn.

2 Eier, 2 Löffel Mehl, süßlich, gebacken,  
etwas Milch, sein zubereiten und man  
schmeckt mit Dittor süßlich, etwas Rosinen  
dazu streuen, gut abstrichen.

Russische Reis.

1/2 l. Kaffee ein, 1 Pfund Reis, 1/2  
Luther, 1/2 Pfund Feinmehl, 1/2 Pfund  
feiner Weizenmehl, 1/2 Pfund  
gute Mandeln, gut kochendes Wasser.  
Zucker gibt man nach Geschmack.

Marillenpasteten.

Nach dem Entsaften der Marillen  
bestreicht sie mit Zucker, füllt  
Marillenmarmelade ein, legt sie  
zusammen, gibt sie auf ein bestrichenes  
Brot, bestreicht sie nach dem mit Zucker.  
Man wird backen sie schon gelb.

Bisquitbrotchen.

Reibe 1/4 Pf. Butter, 1/2 Pf. Zucker,  
mit 15 Eiern sehr geschmeidig ab, 1/2 Pfund  
gutes Mehl, 1/2 Pf. Salz, leicht anmischen,  
im Mordel backen.

Apfel à la Manheim.

Reibe 1/2 Pf. Butter sehr geschmeidig ab,  
10 Pf. Zucker, 10 Pf. Mehl, 10 Pf. Zucker

in Milch gerührte Trümmeln, 1 Handvoll  
 weißer, gekochter Mandeln, den  
 Kuchen noch 10 Lohr. leicht erwärmen,  
 den Kuchen mit Zucker bestreuen, mit  
 Mehl einstreuen, den Boden mit dem  
 Teig belegen, Rückwand ferner darauf  
 streuen, Apfel welche man geschnitten  
 und des Kerns beraubt zusammen  
 setzt, mit Mandeln gefüllt  
 fest einlegen, mit Teig wieder zu-  
 decken, und backen.

Vanillekuchen.

12 Lohr. Zucker, 10 Lohr. Mehl, 10 Lohr.  
 gut abreiben, 10 Lohr. die Mehl,  
 wenn welche man in Milch mit Vanille  
 gekocht hat, und Mehl gerührt sind,  
 leicht erwärmen, zusammenfügen,  
 in eine mit geschnittener Kupferblech füllten und  
 backen, mit Honig oder Zucker bestreuen.

Kaschunbrot.

1/2 Lohr. Zucker, 1/2 Lohr. Mehl, 1/2 Lohr. Süss-  
 misch, 14 Lohr. die durchgehenden Mehl,

125  
65  
4 Lff. mit Wein befeuchtete Leinwand in 2  
Lätter backen, mit Weinsäure säuern,  
mit Eisenessig überziehen, mit gelb-  
weiß färben.

### Kastanientorte.

12 Lff. Zucker mit 15 Ethern  
abkochen, 12 Lff. Kastanien essig  
weiß gelblich überziehen, 12 Lff.  
Weiß, 12 Lff. Eisenessig, in 2 Lätter  
backen, weiß überziehen.

### Bisquitorte.

10 Lff. Zucker, 10 Lätter, 7 Ethern,  
10 Lff. Weinsäure, in 2 Lätter backen,  
mit Weinsäure gesüßigt, mit  
weißem Glaser überziehen.

### x Faschingkrapfen. H.

1 Stb. Weis, 5 Lff. Zucker, 4 Lff. Zucker,  
10 Lätter, von 2 die Weinsäure,  
3 Stb. Eisen 1 Löffel Weinsäure, weißlich  
abkochen, dem Weinsäure essig  
überziehen, nicht zu stark säuern.

1720  
gerührt in der Mitte, gut abspülen, gut  
wasser zugebracht geben lassen, bevor  
man sie in die Form gibt streich sie ein-  
ander zusehen, mit der oberen Seite nach  
rückwärts, mit streich vordere, untere  
se. zudecken, den Teig von den Rändern,  
wenn man fertig ist den unteren  
Theil.

### Reinesmlette:

zu einem Pfund Gewicht 1 Löffel Mehl,  
1 Löffel Zucker, 3 Eiweiß. Hier  
ab, schlagen die 3 Eier zu festem  
Schnee, mische das Obiges damit  
leicht darunter, schmecke ein wenig  
süßlich den Teig davon, und backe  
in gelber gelb, bestreue es mit Mehl,  
und bestreue es mit Mehl ein,  
wenig in der Form, wenn sie auf  
den Teig nur schnell zusammen,  
und bestreue es mit Zucker.  
Es soll rasch zusammen.

60

## Tapfenknödel.

1/2 Stb. Butter geschmeidig abreiben, 10 junge  
Eier, jedes gut waschen, salzen, um  
20 St. pfeffern lassen zimmer warm,  
1 1/2 Tefeln Mehl und 1 1/2 Tefeln Mehl,  
gut vermischen, streng vermischen lassen,  
Anstellend sein, in Pulvergeschüssel kochen,  
mit Butter und mit ihm Butter gewaschen  
Dörren bestimmen.

## Englischer Kuchen.

Reibe 1/2 Stb. Butter sehr geschmeidig ab,  
14 Lf. Zucker, 3 Ecker, 4 junge Eier,  
gut rind auf dem andern gut was-  
chen, 3 Lf. feingefülltem Citron-  
mit, 2 Lf. zusammenverfeinerten  
Muskatwurzeln, 2 Lf. gestiftete Mandeln,  
2 Lf. gestiftete Pistazien, gut waschen,  
13 Lf. Mehl leicht vermischen in einem  
Wehrblech bei mäßiger Hitze backen,  
müssen mit Zucker bestimmen.

## Chocolade schnitten.

Reibe 1/2 Stb. Zucker mit 12 Ecker sehr

178  
pflümmig ab, 1/2 Eßl. feine Werge gepulvert  
Mandel, 6 Eßl. Dorsch, 2 Eßl. ~~...~~  
gewundene Gerecht, von der 12 Eier  
In einem nicht verwirkelten feinen  
Lud schmeißt man mit Dörren, mit  
Mehl bestreuen, die Masse darauf  
streuen, schon backen, eingekühlt  
in 2 gleiche Theile, mit Mandeln  
zusammen setzen, oben wird damit  
bestreuen, mit Gerecht Glasur über,  
ziehen.

### Böhmische Dalkern.

1 Eßl. Mehl, 6 Eier, die Eigelb lösen, 5 E  
Gewicht gequälter Milch gut mischen  
lassen, Leinwand Milch abwaschen,  
sehr Dörren, folgen 1 Eßl. Mehl  
den Teig nicht zu saft machen, gut ab,  
schlecken, gut abwaschen und geschneitten  
ist der Teig zu saft, so kann man von  
Dörren noch etwas Milch zusetzen, er  
müß leicht vom Dörren gehen.

129  
67

## Schinkenamlett.

3 Eier mit einem halben Pfund Butter,  
einer Pfund Butter darüber, und  
selber, mit einer Pfunde mit Butter  
güßten, backen, dem nach mit Butter  
bestreuen und zusammenrollen.

## Mandel Puding.

weiße 1/2 Eßl. Butter pfundweise ab,  
1/2 Eßl. Zucker, 1/2 Pfund Mandeln in Milch  
genügend kochen, 1/2 Eßl. Butter, 1 Eßl.  
ein Pfund immer gut anrühren, 1/2 Eßl.  
weiße, weißem Mandelbrot, Limone,  
süßlich, von 1/2 Eßl. dem Pfund  
bestreuen, den Puding mit Butter  
und pfundweise mit Zucker und pfundweise,  
die Masse einführen, im Dampf kochen.  
Der Cuffuch nicht genug gebacken.

## Vanillecremeschnitten.

Den Puding sollte man pfundweise  
dick und, oder, mit pfundweise  
süßlich, mit 1/2 Pfund, ein  
Pfud mit Butter pfundweise, darüber

darauß legen, schön gelb backen.  
Dort man die Krümel in Kofe gibt,  
auch man mit dem Wasser köpfen,  
das so beim Dicken dem Kupfer  
bekommt. Das Kitz, welches oben  
kommt, bestreut man vom Dicken  
mit Zucker und gestrichen und  
gestrichen Mandeln.  
Crème d'au.

Man gibt in ein Tefelbeck 1 Pofel  
Milk, Zucker mit Vanille gesamt,  
das so süß gemacht ist, 1 Pofel Weizen,  
10 Deller, um dieer schlagung bis  
es dick ist, wofen das weiß, dem  
wofen bis es schaltet, und dann stellt  
man die beiden Teile.

### Spannenbuchen.

Oben Milk, 2 Eier, stark Milk, schön,  
gut geschmeckt, und zum Spannen mit  
Zucker gesamt, nicht gestrichen, mit  
Citronen gesamt.

131.  
68

## Polnische Torte.

$\frac{1}{2}$  Stb. Zucker mit 4 jungen Eiern 12  
Eißen sehr pflüchtig abreiben, 4 Pf.  
Schwartz, mit einem befeuchteten Doubrupf,  
 $\frac{1}{2}$  Stb. Mandeln, 1 Fund voll Rosinen,  
den Kuchen von 12 Eißen leicht durchstreuen  
mischen, in 2 Platten backen.

## Rahmpastete.

$\frac{1}{2}$  Stb. Eißen pflüchtig abreiben,  
8 Pf. Zucker, 16 Eißen rings um  
einander gut anreiben, Limonien,  
Zahnen, 1 Fund voll Rosinen, 1 Fund voll  
Schindeln,  $2\frac{1}{2}$  Pfunden Rahm,  $2\frac{1}{2}$   
Pfunden weisse Doubrupf gut anreiben,  
zum Schluss den Kuchen von 16 Eißen  
leicht durchstreuen. Wenn schon mehr  
das zum Backen bestimmte Geschick, schon  
abends vorher abends, legt es mit einem  
nussmilkendick ungeverulchten Eißen,  
kugeln, fülle die Masse rein, mit  
dick ab oben wieder mit kugeln, be-  
streue es mit Eißen und backe es nicht  
zu auf.

## Chocoladeaufschlag.

$\frac{1}{2}$  Stb. Zucker wird sehr gelindlich abgerieben,  
 $\frac{1}{2}$  Stb. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Stb. feine gerollte Mandeln, 4 Un,  
solche geriebenen Cocoa, feines feines  
Limonspulver, 10 abgerollte, in Milch  
gerührte Mandeln, 16 Zucker, 1 Zucker  
nach dem andern gut vermischen, dem  
Zucker von 16 Zucker, Kaffee mit Zucker  
feinieren, mit Mehl einstreuen, die  
Masse einfüllen und backen, mit  
Coccoladüberzug versehen.

## Chocoladüberzug hierzu.

Bonbonzucker, Cocoa, 1 Löffel Buttermehl,  
im Wasser löst man wohl gut zusammen.

## Ribiselgateaux.

$1\frac{1}{2}$  Stb. Mehl, 1 Stb. Zucker,  $\frac{3}{4}$  Stb. Zucker,  
gut abgerieben, dem gibt man Limon,  
pulver, und Mehl, 6 Zucker, mehl dem  
Mehl wohl gut ab, dem stellt man ihn  
Kleingewicht ein, legt ihn auf das  
Bismuth, bestreut das Mehl mit Mehl  
so, daß es gleichmäßig ist. Wenn es  
gebacken ist, bestreut man mit Ribiseln.

153.  
63

## Ausgedünstete Milchmasse.

Man mischt sechs dicke Küdler, in ein  
Löffel gibt man Milch, ein Pint Butter  
und Zucker mit Pfefferzucker, wenn die  
Milch weißt, gibt man die Küdler hinein,  
und läßt sie eine Weile kochen, sie  
sind zu verwenden.

## Brotzorte.

Neun 1/2 Ott. Zucker, 10 Dittor, 4 ungen  
ein Pfefferzucker, 1/2 Ott. Pfefferzucker  
Mandel, 4 Df. weiße Dittor, mit  
Rosin oder Rinn befeuchtet, Dittor,  
Pfeffer, Zimmt, von den 10 Dittor den  
ersten Teil, in 2 Dittor backen.

## Englischer Puding.

1/2 Ott. Dittor Pfefferzucker abreiben,  
1/2 Ott. Zucker, 14 Dittor, 1/2 Ott. gestiftete  
Mandel, Zimmt, Rosin, Dittor,  
Pfeffer, 1/2 Pint abgerindelt, und lig zu  
Pudding mit den weissen Pfefferzucker  
Zimmt, und den Pfeffer von 14  
Dittor, der Puding mit Dittor Pfefferzucker.

mit Zucker eingestrichen, die Masse im  
Falter, und im Dampf kochen.

### Reisaufklop.

Der Reis wird mit Milch gedämpft, dann  
klopft man ihn eintrüben, und wenn das  
Wicht mehr  $\frac{1}{2}$  Ott. Zucker sehr schümmig  
ab, Zucker dazu so fast genug wird,  
18 Dicker, Limonienpulver, 18 Altes den  
Zucker, leicht vermischt, den Reis mischt  
man vom Zuckersüßwasser darüber,  
den Madel schmeckt man mit Zucker,  
mit Mehl eingestrichen, im Rohr backen,  
Auf 1 Egel Reis nimmt man keine  
Dunstern 1 Egel Milch.

### Bisquitkond.

Reibe  $\frac{1}{2}$  Ott. Zucker, 14 Dicker  $\frac{1}{2}$  Mehl  
sehr schümmig ab, dann gib  $\frac{1}{2}$  Ott. Butter,  
Limonienpulver, und den Zucker von 14 Altes  
leicht vermischt, im Dampf mit Zucker schmecken,  
mit Mehl bestreuen, die Masse darauf  
streifen, und backen, eher nicht zu  
stark, sonst voll fast nicht, am

135.  
70.

Mehlmannen beide befeuchten, zusammen  
rollen, wodurch ein wenig aus der Hand  
mit Leinwand, welche sehr geschickt  
ist überzogen man es, man es singen,  
kühl ist, edel mit Obengessen  
prosimen.

### Mailänder Apfelkuchen.

10 Pf. Butter, 12 Pf. feine  
Mandel, 12 Pf. Zucker, 14 Pf. Mehl,  
ein Messer voll Zimmt, geringe  
3 ganze Eier gut waschen, dann  
dunkel man den Eier auf ein Tuch  
und lässt es 1/2 Stunde stehen, dann  
gibt man eine halbe Tasse  
in Milch und dann bestreut man  
das Ganze oben mit ein Messer  
fein zerhackte Apfelschalen, und so bringt  
man es zur Tafel.

### Griechenmarm.

4 Tassen Quark, 2 Tassen Milch, 2 Tassen  
Zucker, 1/2 Pf. Butter, feine Salz,  
Man lässt erst den Quark in der Milch

erichten, dann gibt man die feig gewaschen  
 Butter hinein, und den Rahm, und Löffel  
 um 2 Prindern im Kopf dinsten, so wird  
 der reiff werden.

### Crème.

12 Dithen werden mit etwas Zucker und  
 1 Prind gute Milch über Feuer geschlagen,  
 bis er dick wird, dann angesehen,  
 halt schlagen, und dann mit einem  
 messer auf einen feinsten  
 Messer schlagen 1/2 Etl. schmeich abge,  
 wie oben Dithen davon. Diese Crème kann  
 man auf einen streifen, und Dithen  
 damit füllen.

### Butterbeig à la minute.

1 Etl. Dithen 1 Etl. Mehl, zusammenmahlen,  
 6 Dithen 1/2 Prind Rahm, 1/2 Prind etwas  
 etwas Pulver auf dem Middelbrot schnell  
 zusammen mischen, und mit dem  
 Middelbrot dreimal zusammen  
 schlagen, immer etwas versuchen,  
 ein Middelbrot mit Dithen zusammen,

Das hier, welche messerwickend ist, in  
wollt ist fimmigeben, mit ficker bestim,  
mit fackficken beligen, von dem  
abigen hier brisole radeln auf fimmig  
brassficken mit iner fimmig radeln,  
den auf die fackficken geben, mit  
iniger fimmig radeln, und bei maffiger  
fick im best besten.

Litronauflauf.

1/2 st. ficker, 16 Ditter von dem fack  
fimmig abgewiben, 1/2 st. weisse fack,  
von Mandeln, im fackficken weisse  
Doppeln, 10 Pf. Litron, den fack  
von 16 fackficken weisse fack, Mandel  
mit Ditter fimmig, mit Messung,  
fick, die Masse einfillen, und  
1 Bunde in Dinst fackficken ganz  
gedrucken.

Fransoisches Conleth.

3/4 st. Ditter fimmig abgewiben, 3/4 st.  
ficker, 3/4 st. Mess, 16 Ditter, von 16 fack  
den fack, fackficken in Messung fackficken.

man kann, Pfeffer mit Zucker schmecken,  
 auch Mast und 8 glänz große Pfeffer  
 Kuchen, mit Weillammwachs größer,  
 man schenkt, aber mit Zucker recht stark  
 besetzen, und mit einem glänzenden  
 Eisen brennen.

### Dreieckmarm.

In ein Kupferblech gibt man Milch auf 1  
 Fuhl Geißel, 2 Fuhl Milch, in die Milch  
 gibt man Zucker, wenn die Milch kocht,  
 kocht man die geschwemmte Geißel ein,  
 rühren, nicht so hoch so dicklich wird, denn  
 läßt man ihn im Kupferblech kochen,  
 mit der Gabel für und da zerreißen.

### Togsenbrudet.

Man macht Brudeltieg, läßt ihn in  
 1/2 Hände unter einem gewöhnlichen Kupfer,  
 als rühren, während man brüht man  
 2 Q. Lf. Zucker sehr schmecken ab, 2 Q. Lf.  
 Zucker, 1 Q. Lf. Pfeffer, immer nach dem  
 und so gut schmecken, zugleich den  
 geschmecken lassen schmecken, Dinnere.

fufeln, 10tt. feingefiechten Kupfer, 2 Loth  
 Kupfer, Refiner und dem Kupfer von Bitter,  
 bricht darüber mit feinem, zartem  
 gelbem Boudel von mir gemacht  
 die Fülle befeigen hat, im Gefäß mit  
 flachen baken, über einige Bitt Bitter  
 darauf legen, den stehenden Kupfer davon zerfein  
 und baken.

Krauthaluschka.

Man muß mit feinem zu flüchtig zerfein  
 aber die Kupfer feiner, und bricht sie im  
 Kupfer. In ein Kupfer gibt man  
 Bitter, mit feinem zerfein Kupfer,  
 das feingefiechten Kupfer gibt man  
 feiner, wenn der Kupfer gelblich ist,  
 zerfein das Kupfer mit feinem Kupfer, und bricht  
 das zerfein Kupfer feiner zerfein. Dann  
 gibt man die zerfein Kupfer feiner,  
 gibt man das Kupfer davon, feiner,  
 zerfein, und bricht sie mit feinem,  
 mit feinem zerfein Kupfer zerfein  
 Kupfer feiner man sie.

Orangentorte.

Wird 1/2 lb. Zucker mit 16 Eiern sehr pflü-  
mig ab, oder 1 Pomer die eingeküht,  
dann Sahne, 6 Eßl. Eiweiß mit Pomer,  
sehr besüßet, 1/2 lb. weiße Mandeln  
und den Saft von 16 Aepeln hieft an,  
mischen, in 2 Platten backen. Diese  
Torte wird mit einer weißen Glasur  
überzogen, hierzu reißt man sehr feinen  
Zucker, mit dem Saft einer Orange, etwas  
Pfeffer und Pfeffer sehr fein ab, und über,  
gibt damit die Torte, mit braunem gelben  
Beyern.

Rahmdalben.

6 Eßel Maß, Sahne, 6 Eßel Pomer  
12 Eindöcker gut abreiben, den Saft  
von 12 Aepeln dazu mischen und backen.

Pouffée.

Nach 3 Aepeln sehr feinen Saft, 3 Eßel  
Zucker, mit Mandeln vermischen,  
hieft darüber reifen, auf ein Heller  
Brot reifen, und backen.

73

## Hamburgerorte.

1/2 Ott. Butter sehr geschmeidig abreiben, 1/2 Ott.  
Zucker, 3 Eßlöffel verwinkelten Orschuda,  
von 1 Eßlöffel demselben, Zimmt und  
Gewürz, 1/2 Dörrer, 1/2 Ott. Pfeffer,  
geschneidene Mandeln, von 8 Eßlöffeln  
Zucker, 5 Eßl. mit Rinn befeuchtete  
Dörrer, 2 Eßl. Citronat mit demselben  
Lischwasser mischen, in 2 Dörrerbüchsen,  
mit Mandeln füllen, oben auf mit  
Mandeln besprennen, weiß überziehen  
und mit gelblichen Dörrer bestreuen.

## Chocolade-Puding.

Brich 1/2 Ott. Butter sehr geschmeidig ab,  
1/2 Ott. Zucker, 4 Eßl. verwinkelten Orsch.  
bude, 1/2 Ott. Pfefferige Mandeln, 1 Eßl.  
weiße Dörrer, 1/2 Dörrer, die Butter zu  
Zucker, brich darunter mischen,  
Mandel mit Dörrer schmecken, mit Zucker  
eingespritzt, die Masse einfüllen, und  
in Dampf kochen!

Spanischer Scheiterhaufen.

Einle Pommeln ab, schneide sie fein  
klüßig, schmeire in Cuffrock mit Butter  
bräunig, mit Zucker und Pfeffer  
gib die Pommeln hinein, Refinire  
hinneut, Zucker, wieder mit Pommeln  
bedecken bis der Geysier voll ist, dann  
pöndle Eisen und Milch ab, güsse abwärts,  
Laffe ab, immer wieder güssen, und bedek  
ig. Darvor ab, güssen, gebeten  
ig, bedecken ig aber mit spanischem  
Kind! Auf 1 Alter, 4 Pf. Zucker.

Schinkenpfecker.

Mache Fleckel, wofür sie in Pfeffer  
zusammen treibe 1/2 St. Pfeffer, 8 Eier  
schneidung ab, mische feinst geschnittene  
Käsebraten und 1 Pfund Pfeffer dazu, die Pfeffer  
und den Pfeffer von 8 Alter mische leicht  
dewinter, in Cuffrock mit Pfeffer  
schmeiren, mit Mehl und Pfeffer,  
die Masse einfüllen, und bedecken.

143  
74

## Spritzkuchen.

1 Eßl. Milch, 1 Eßl. gepulv. Mehl, die Milch läßt man kochen, dann gibt man ein Stückchen Butter hinein, und das Mehl, welches gelblich geblieben, zum Teig. Das Teig vom Puffel löst, dann läßt man ihn ein wenig kühlen, formet Subjekt man ihn in ein Stücklein, schlägt auf und macht 4 junge Kuchen 1 Dattel hinein, dann spritzt man Breiten in süßem Pflanz.

## Marillenkuchen.

weiße 4 Eßl. Kinderschwartz sehr zuckerreich ab, 1/2 Eßl. Zucker, 1/2 Eßl. junge Eier, wenig weißes und ein gut wenig braunes, 1/2 Eßl. gewaschenes Mehl, 1/2 Eßl. Butter backen, mit Marillenmarmelade bestreuen, mit weissen, gestrichenen Mandeln sehr dick bestreuen.

## Puff.

1/2 Eßl. junge Eier, 5 Dattel, 1/3 Eßl. Zucker, wenig Pfeffer, 1/3 Eßl. Mehl, die Fülle davon

Bereitung d. d. süßen Lutter, den Model  
mit Lutterungsfenieren, der Muffe ein,  
füllen, und kochen.

Topfentascherl.

Man macht einen geschuliften Kuchel,  
die, wie gilt man etwas gebacken Lutter,  
herdweine, waldtisen ginnlich daim aus,  
radall einwirkige Gluckfen fürintro, für,  
streich sie mit Lutter, dann gilt man  
in brall etwas besenfüll. sinne, sflucht  
für gesammten, kost sie in Lutter,  
und gilt sie dem die im Lutter, der  
Lutter in Lutter daim gebruden sint,  
und lüßt sie im Rohr des sinne wiffen  
für einig einwirkigen. für fülle bricht  
man Lutter, für ditter, für ditter, Lutter,  
schubens Kufen, der paffierten Kufen güt  
et, den Kufen bricht dazu wiffen mit  
Kufen fürintro.

Friedenlauf.

3 Kufen Milch sind ein Kuchfen Lutter  
Lüßt man wiffen, 2 Kufen für

pulvernen Griff einreiben, flüchtig rühren, bis  
 der Griff die ganze Milch eingespült ist.  
 Dann lässt man das Kochen nachlassen, und  
 brüht mit 1/2 St. Dittor pfennig ab, 1/2 St.  
 Zucker, 20 Dittor, Gummi arabicum, weißes  
 Kochsalz, welche Grinstoffe sind und sind in  
 dem Wasser von 2 St. ab und die Dittor  
 darunter, und hat das Ganze

Sacherpöfe.

Weide 8 Lf. Dittor, 8 Lf. Zucker, 8 Lf.  
 weinrothen Coccolida sehr pfennig ab,  
 6 Dittor, zum Auflösen des weinrothen  
 von 6 St. mit 8 Lf. Mehl vermischen,  
 in dem mit Dittor pfennig, mit  
 Mehl und Mehl, die beide zusammen  
 haben. Chocladeglasur. 2 St. Coccolida,  
 1/2 St. Zucker, 1 St. Pfeffer, sehr fein  
 kochen, bis es scheidet, dann auf rühren bis  
 es dicker eingekühlt ist, und das Getränk  
 für den Glanz. Dann gleiß die beide damit  
 überziehen, mit dem Mehl nicht durch  
 rühren.

## Fruchtentorteles.

Man muß feinerartig am  $\frac{3}{4}$  St. Mehl,  
 12 St. Zucker,  $\frac{1}{2}$  St. Butter, 6 Eitler,  
 Limonienfahen, etwas Semmel und Quasig,  
 feigt dem backen ein, gibt sich Semmel  
 ein Kiesel, vom backen mit febe  
 spritzen auf backen, dann mit weislich  
 den gesellen feigten belegen. ungekost.

## Auspuding mit Oberschamm.

Reibe 10 St. Zucker,  $\frac{1}{2}$  St. Zucker,  $\frac{1}{2}$  St.  
 Mehl, 16 Eitler, Limonienfahen, feigtlich  
 mit ab, giebt dem Semmel Mehl,  
 am feigtlich Mehl Mehl gleich darunter  
 mischen, dem Mehl mit Butterfahen  
 mit feigtlich ein spritzen, die Mehl ein  
 feigtlich in Dampf backen, mit feigtlich  
 spritzen.

## Bisquitarte.

Reibe  $\frac{1}{2}$  St. Zucker mit 16 Eitlerfahen  
 mit ab, 12 St. Mehl, Limonienfahen, dem  
 Semmel 16 Eitler, ein Mehl  $\frac{1}{2}$  St. gew  
 lassen Zucker, das feigtlich für nicht sein,

147  
70

in 2 Lötter kochen, mit Marmelade füllen,  
sich oben damit bestreuen, und mit Citronen  
saft überziehen.

### Pommeschmarren.

Man nimbt 4 zu die Pommeschen ab, schneidet  
sie feindlötterig, schabt und zerklebet sie, gießt  
abgeschabte Milch und Zucker darob,  
und läßt sie gut anziehen. In einem Kupfer  
läßt man Lötter kochen, gießt dann  
die gemischte Pommeschen hinein, kochet  
ab, kochet weiter, wenn notwendig noch  
mehr gießt, und läßt sie im Koch  
einweichen, sie sind da mit der Milch  
saft und Citronensaft anziehen.

### Tortelles.

10 Lötter Lötter, 1/2 Lötter Milch, 8 Lötter Zucker,  
2 Lötter abgekochte Himmel Lötter  
den hier gut anziehen sich wollen, kochet  
und kochet, mit Ei bestreuen, und kochet

### Sinner Brecherles.

1/2 Lötter Milch, 1/2 Lötter Lötter, 12 Lötter Pfeffer

Mandel, 12 Lf. Zucker, 3 Eier, Drogeln  
formen, mit Ei bestreuen, mit Zucker  
Zucker bestreuen, und springelt backen.

### Anisbrot.

8 Lf. Zucker, 3 junge Eier, 4 Datteln,  
7 Lf. Mehl, Anis, Rosmarin, im Drogen  
bestimmten Munde backen.

### Topfenpalatschinken.

Mehr Eidammflut, weiche 12 Lf. Zucker,  
8 Lf. Zucker, 10 Datteln, Drogeln, Pfeffer,  
pfeffer, 1 Tafel Rosin, Drogeln,  
im Wasser, und von 10 Klarden Eiern  
kocht, davor mischen, bestrichen die  
Platte mit dieser Fülle, vom Rosin  
davor, welche zusammen, schneide  
jedes in 2 Teile, schneide sie wohl  
mit Zucker lege die Palatschinken  
spritzla Milch, Datteln und Zucker ab, gisse  
es darüber, und lasse es im Ofen eingeweicht  
und backen.

149  
77  
Crème-Puding.

$\frac{1}{4}$  Ott. Butter frisch werden lassen,  $\frac{1}{4}$  Ott. Mehl  
fein in reiben, dem mit 3 Eßl. Butter befeuchter  
Mehl aufreiben, wenn es fein abgerührt  
ist, Butter in Brühe lassen, dem darauf 5  
yunges Eier und 16 L. Butter in einem auf dem  
Feuer 12 L. Zucker, die Eier zu Eßl. Butter  
von 14 Eiern, dem Mehl mit Zucker reiben,  
stehen, in Dampf kochen, mit Butter die  
Crème servieren.

Sahburgerknackerl.

1 Pint weiß große Butter, abreiben, 1 Pf.  
Löffel Zucker, 3 Eßl. Butter, 1 Messerspitze Mehl,  
mit 3 Eßl. Butter vermischen. In einem  
Reinlich läßt man Mehl, daß sie den Boden  
deckt, ein weiß gebackenes Brot Butter kochen,  
dem gibt man die abgetriebene Masse  
fein in, läßt es 5 Minuten zugebrüht  
kochen, sticht dem mit einem Pf. Mehl Butter  
servieren, gibt sie auf einem Teller und  
bestreut sie mit Zucker.

## Salbungerwecker als Stuplauf.

1 Mark Dornbirn um 3 Pfennig Milch,  
 3 Pfennig Mehl, ein eigensches Rind Dittor,  
 Luffe über dem nicht kühlen dem Arbeit  
 12 Pfennig Dittor, ein in dem andern fi,  
 ein, mehr lange Rindfleisch, schneide dem  
 mit dem Mehl Mehl Rindfleisch schneide,  
 gut schneide, und koch sie dem in mit  
 Mehl gequillter Milch, quill dem.  
 Auf ein gutes Rindfleisch ein  
 für ein Jahr vor, Luffe sie nicht kühlen,  
 was dem koch dem 12 Pfennig Dittor, schneide,  
 ein ab, 16 Dittor, schneide Mehl gequillter,  
 ein 16 Pfennig dem Dittor, die Rindfleisch mit  
 dem Dittor koch einmischen, in einem  
 mit Dittor geschneidet, mit Mehl gequillter,  
 schneide Luffe koch dem.

## Plum Puding.

1 Ekt. Rosinen, 1 Ekt. Nindbirn, 1 Ekt.  
 Mehl, 1 Ekt. Citronat, 4 Ekt. gequillter Dittor,  
 ein, 16 ganze Eier, 4 Dittor, Rindfleisch,  
 ein, ein, ein, ein, 1 Ekt. Dittor,  
 1 Ekt. Dittor, ein, ein, ein, ein, ein.

151.  
78  
geschmirte Milch in Wasser kochen.  
Stärke bei dickeren kochen.

### Kalter Reispudding mit Chocolate.

24 Pf. Reis, 12 Pf. Milch, wenig Süssmilch,  
12 Pf. Zucker, ein Pfund Rum, ein  
Küchen Löffel, dem süßigt man von  
8 Eiern den Eßwein, 1 1/2 Theil gelber Zucker  
zum Süssigen, 3 Pf. Gelatine, welche gut  
gekocht ist, alles zusammen mischen  
und Zucker, daß es süß genug ist, dem  
süßt man es in einer mit Zucker eing.  
geschmirte Form, stellt es auf Eis, daß  
es fest wird. Dem Anrichten kommt  
Gelatine dazu. 1/2 Pf. Chocolate,  
in kochendem Wasser, gut kochen  
lassen, dem noch kalt mischen und  
mit 1 1/2 Theil gelbem Zucker  
und Zucker vermischen.

### Himbeer oder Erdbeercrème.

2 Theil süßgeschmeckter Cust 1/4 Pf. Zucker,  
1/2 Pfund Wasser, 3 Pf. Gelatine,  
3 Theil gelbem Zucker, gelbem Zucker vermischen.

alles gut, gilt für den weiß Lig in  
 einer gut mit Öl eingewaschenen  
 Form, und laßt es stehen bis es kocht.  
 Dann steigt man es langsam ab und  
 läßt es abkühlen.

### Vorbereitung Butterzig.

1 St. Weß Mehl man in 2 St. Mehl, unverse  
 von einem gut verarbeiteten, einem weiß  
 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Öl,  
 weissen Mehl, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Öl,  
 trocknen Mehl, folgen ab, man die hier  
 zusammen, und schneide sie schneide  
 mit einem Fein Sieb so wie ein Sieb Sieb  
 dem Mehl sie gut, und laße sie abkühlen.  
 In jeder anderen Mehl schneide 1 St. Eßl. Öl  
 feinstes Mehl, warte sie schneide  
 hier weiter eine Eßl. Öl, dem  
 warte sie verarbeiteten hier sie, gib die  
 Eßl. Öl, und schneide sie dem  
 zusammen, und so feinstes Mehl, hier  
 sie unverändert in ein Sieb ab, sie  
 sind laße sie abkühlen.  
 Am anderen Tag kann man sie dem verwenden.

78a

... einer  
... geliebt  
... erter, zehnen!  
... Bitter und  
... erlichsten Blumen  
... halb vermoderten  
... en noch da; doch was  
... verlangst sicher nicht da-  
... und die hast du ja endlich  
... das da hinten an der großen  
... fachen schmucklosen Grabhügel.  
... ch müde gemacht; ich suchte mein  
... e schlichte Bank unter jener alten  
... meine beiden Gräber und nicht weit

---

Sie Ihre Glücksnummer

(auf der beigelegten Karte). Lesen Sie die  
„Post“, sehen Sie nach, ob und welches  
entfällt. (Wir verteilen 8000 Geschenke. Die  
Glücksnummern werden in der „Illustrierten  
Post“ nach und nach veröffentlicht.)

mal  
ganz ein  
In de  
Frau am Fenne  
Fensterbank behag  
Hier bringe  
Frau Doktor Schöne

Die Fortsetzung die  
"Illustrierten Wochenpost" Nr.

---

**ZUR BEACHTUNG!** Wenn Sie  
jede Woche um 12 Groschen (in  
wäerts), 80 Heller Tschechoslowakei  
15 Filler Ungarn kaufen und nicht  
teilen Sie uns Ihre nächste Zeitungsw  
tragen Sorge, daß unser Blatt dort au  
"Wochenpost" ist überall zu haben. Es  
daß irgendwo eine Lücke b

---

Verlag „Illustrierte Wochenpost“, Wien IX/1, Liechtenste  
straße 45 (Strudelhof). Drucke

Geossener Butterteig. T. F.

21 Oka. Butter, 12 l. Mehl, 1 Ocker, 1 ungen  
Pfe, 1 Löffel Wasser, in einem Kuchlof  
geben, mit dem Löffelgut abstreifen,  
bis es im Teig wird, um einen Kuchlof  
1 Kuchlof Wasser, 2 Speck mit Pfeffer fallen.

Westfälischer Kipferl. T. D. in Wein.

14 Oka <sup>Butter</sup> 14 Oka. Mehl, 9 Ocker, 1 Oka. Germ,  
14 Oka. Zucker

Mandelbangerl. T. F.

12 Oka. Zucker, 4 Ocker, die klar zu lassen,  
1/2 Oka. Mehl, 10 Oka. Mandeln, geschneilt,  
10 Oka. Citronat oder Anis. Der  
Teig wird auf dem mit Zucker bestreuten  
Tisch mit dem Hande aufgeschrieben, gebunden,  
in einem Kuchlof gebacken, und  
Bangerl sind überzist für mit Citronat.

Chocladebusse. T. F.

man nehme 8 Pf. fein geschneilt  
Kuchlofzucker, mit feinst geschneilt  
Cafee von 2 Pfund, gibt von 8 Pf.  
geschneilt geschneilt Mandeln, und

2 Hüttlein gewöhnlich Gewolde fein, etwas  
 Limoniefalze, und etwas Pfeffer alle gut  
 vermischen, man muß die Dose mit  
 Abblut oder ein mit Pfeffer bestrichen  
 Dose.

### H. eines Schatteln

5 Eier, 4 Eier zu Pulver, 4 Eier  
 Pfeffer, etwas Limoniefalze.  
 werden 2 Hände gewaschen, gut  
 mit dem Pulver von 5 Eiern  
 Pfeffer Misch vermengt.

### J. F. Blüte.

4 Eier Pfeffer, 4 Eier Pfeffer  
 Misch, 4 Dose, 4 Eier zu Pulver,  
 4 Dose. Refinieren geschüttelt.

### J. F. Nürnberger Pfeffer Kuchen.

16 Dose. Zucker mit 4 Dose gut ge,  
 weicht, dem gewöhnlichen Kuchen, feinst,  
 von jedem 2 gr., die Dose von selber  
 Limonie, etwas Salz, 8 Dose. geschüttelt,  
 8 Dose. geschüttelt Mandeln, 3 Dose. Citron.

## Cakes.

40 dlkg Mehl 15 dlkg Zucker 10 dlkg  
Butter 1 Ei etwas Milch 1 Vanille  
in Vanillesücker drehen. 1 Caffee-  
löffel Natron.

$$\begin{array}{r} 94 \\ \hline 10 \\ 242 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 14 \times 6 \\ \hline 86 \\ 14 \times 7 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 11 \\ \hline 4 \\ 112 \end{array}$$

t

$$\begin{array}{r} 11 \\ \hline 6 \end{array}$$

mit 1 Pf. Arancini, 4 Unzen der 4 Alben,  
4 Pf. Nigun, 4 Pf. Antreffelweissl.

Dann spritzt man diesen Teig auf Wasser,  
brüht es bei mässiger Hitze, und  
übergießt ihn mit Wasser & Linsen.  
Dann man ihn gut abgießt, so wie  
man das junge Wasser abgießt, es  
ist in 4 Nigen Stücke.

Inger Stangelein. 1. F.

4 St. Zucker, 4 St. Mehl, 1 Ei, 3 Unzen  
Ingwer.

Oberschaum Starnickeln. N.

3 Eier frisch Zucker

2 Eier frisch Mehl

Oben mit Zucker schaumig abreiben,  
dann die Masse von 3 Alben fein  
geben, und zuletzt das Mehl fein  
sieben, dann auf ein mit Mehl  
gut geschnittenes Blech setzen und  
streifen, und wenn es gelb wird  
in 4 Nigen Stücke schneiden und schnell  
kernig abkühlen, da es ungenießlich  
wird.

Über Germebein Do. f.

12 Pf. Butter, 20 Pf. Mehl, mischt man  
untereinander, 3 Eindrücke, 12 Pf. Quark,  
mit Milch abgerieben, gebackt, sehr  
stark kochen zum Aufsteigen, dem Aufsteigen  
zusehen lassen.

Dattelfarbe.

Jeanette

14 Stk. Maillgüter, werden mit 4  
Eckern eine halbe Stunde gebackt, mit  
gleich mit 14 Stk. abgerieben, für  
geschnittene Mandeln, mit 14 Stk. hing.  
die feingehackten Datteln, gut ab  
zu kochen von 4 Ecken, ein mit Butter,  
zu befeuchten, mit Mehl und gebackten  
Blut füllen und 3 Stück Butter belegen,  
die mit Wasser sitzen. Diese gute Arbeit  
bleibt sehr festlich.

Vanille-Kaisert. Jeanette.

25 Stk. Mehl, 20 Stk. Butter, 10 Stk. gebackt.  
zu geschnittenen Mandeln, 4 Stk. Zucker  
mit Maillgüter und 1 Ecker.  
Man bestreut die selben auf einem mit Maillgüter

800

**Die Presse**

**Die Presse**

Burgeln.

Janarscheh.

Man nimmt 1 lb. Mehl, 4 lb. Rindfleisch,  
2 Pfund Butter, 2 Pf. Gorn, kein wenig  
Süßl Milch, stück Pulver. Zucker.

Altened. Gewürzstengel. T. Obbarie.

4 lb. Zucker, wird mit 8 Eßl in 5 Alen  
Lohn 1 Stunde gewischt, 10 lb. Mandeln,  
6 lb. Orangin, 2 lb. Zimt, stück Pulver,  
ein klein Mägenbrot, Limonienpulver,  
zucker in pulver 2 lb. Mehl Mehl.  
Das Pulver mit Mehl bestreuen finger dick,  
und vorweg in Stengel pulverisieren.

Bisquit-Torte. (Groszmutter)

Man nimmt 2 lb. Gewürzstengel mit  
12 Eßl in eine selbe Stunde gewischt,  
in selbe von 10 Pfund von Pulver  
mit 10 Pf. Liqueurpulver leicht in pulver  
set, wird selbe in pulver, Mehl ge-  
backen, und beliebig gefüllt. Man  
kann auf Gevolde dazu in pulver.

Kastanientorte. J. Tomy.

1 lb. Kastanien werden zerhackt, gesiebt, und warm gepresst. In diesem Kastanienmehl kommen 4 Lb. fein geschnittene Mandeln, 13 Lb. mit etwas Honig gesüßtes Zucker, 4 Eierdollar, von den 4 Eiern den Eigelb, rühre dies 2 Hände, gib alles in eine mit Zucker besetzte, mit Mehl ausgestrichene Platte, und backe sie fast hell.

Sie zur Note.

4 Lb. Zucker werden mit einem 2 Eiern ein solches Hand gequirlt, und geübt dem Rest von 2 Eiern.

Haselnutort.

Man nehme 2 8 lb. Haselnüsse, 2 8 lb. Zucker, rühre dies in einer Messingpfanne gelblich, schütt dies warm ab, sobald es fast fein, dem rühre von 8 Eiern, den Rest sind die Eigelb von 4 Eiern 7 lb. feingeschnittene Citronat, und von einem Hand die Dose. Zum Schluß von 4 lb. dem Eigelb

abgeigt Gelber Kirschenknöden in der Pflanzknöde  
 18 Lha Litter pflanzlich abgeigt  
 18 Lha Amillizucker 1/4 Pfund zerrieben,  
 dann werden 10 Litter nach u. nach ab-  
 gegeben, 7 Klor Litter mit 18 Lha  
 Mast leicht eingeweicht. Die gelbe  
 Träg einfließen, kochen lassen geben,  
 dann die zweite gelbe Träg.

1: Das wird nimmig fertig und ist viel  
 besser als ein Loh mit Kirschenknöden.

Das gelbe, festige Brauner Kirschenknöden.

28 Lha Litter pflanzlich abgeigt,  
 10 Litter Litterweiss, 14 Lha Zucker,  
 Zimt 7 Lha mit der Litter weissem  
 Mandeln, 14 Lha Zinnobrosel, dann  
 geben.

Das feine Brauner Kirschenknöden Pflanzknöde

30 Lha Feingewonnen Zucker, 14 Lha  
 Litter, 1 Messerliche Zimt, 1/4 Pfund  
 Zinnobrosel in der Litter weissem  
 zerrieben, 32 Lha mit der Litter weissem  
 Mandeln, der Litter von 14 Klor  
 mit 2 Litter zerrieben gegeben sind

159  
- leicht sonnig, und 1 1/2 Hände backen

### Tabacfarbe

1250 Gramm Lutter, 1250 gr. Zucker,  
1250 gr. Mehl werden mit 4 Liter Wasser  
fein abgerieben. von dieser Masse presst  
man auf des Trankbley, welches mit Wasser  
besetzt und gerührt sein muß, ein Stück  
dick auf und backt 7 bis 9 Blätter,  
die man kalt werden läßt.

Dann werden 250 gr. Gesehete durch Wasser  
abgerieben, mit 4 Liter und 250 gr. Zucker  
welcher mit 6 Schöffel voll Wasser zu  
formen wird, fein abgerieben in  
Kaltwasser, 1250 gr. Zucker ebenfalls  
fein abgerieben, 4 Schöffel Wasser zu  
formen, und beides unter die Gesehete  
masse mischen. Die einzelnen Trank-  
blätter werden nun mit dieser Masse  
besetzt und abgerieben gelöst und  
oben mit 1500 gr. abgeriebenen Zucker  
überdeckt und mit einem Messer  
die Lutterseite gerührt.

12 Lha Mehl nicht eingeweicht.

2 Biscuitblatt für den Zucker:  
3 Lötter, 4 Lf Zucker, 2 1/2 Lf Mehl,  
2 Pflanzöl, Limonienpulver nicht  
schon fast.

Machutcke für den Zucker:  
10 Lf Lötter und ein mit 5 Lötter,  
10 Lf Vanillezucker abgerieben.  
8 Lf yapporin Mehl, 4 Lf Mandeln  
das Mehl von 5 Pflanzöl dazu; in  
ziemlich feiner Röhre backen.

Neise Kuchen für den Feing:  
19 Lha gewickelter Kräfte, 21 Lha Zucker,  
10 Lf Lötter, Limonienpulver, schon fast,  
Limonien 1/2 Stunde gewickelt, 4 1/2 Lha  
nicht abgerieben, einmal abgerieben und der  
Limonien von 10 Pflanzöl eingeweicht  
und in 2 Lötter gegeben, mit  
Oberröhrchen gefüllt, beiseite mit  
Kräften gewickelt.

Nüss - Strudel.

Trübe 1/2  $\text{L}$  Butter pflümmig ab, fügen  
 6 Eier und ein Messerchen Zucker  
 3 Ecker,  $3/4$   $\text{L}$  Mehl, 1  $\text{L}$   $\text{L}$   $\text{L}$   
 pulver, etwas Zucker, rühr es gut  
 einander, gib den Teig auf ein Knetel,  
 brat ihn mit einem Eifer gut ab, mach  
 ihn weich, und fülle ihn.

Trübe: Maltische Kugel vor dem fügen,  
 pulvern und in Zucker in. wenig Zucker,  
 etwas Limonienpulver, ein wenig Zucker  
 wenn die Fülle auf den Teig, sollt ihn  
 zusammen, brat ihn gut gelb, bespritz  
 ihn mit dem Zucker mit Ei.

Rahm - Omblette.

6  $\text{L}$  Butter mit 6 Ecker abreiben,  
 1  $\text{L}$   $\text{L}$   $\text{L}$  von 6 Eier Ecken in.  
 6  $\text{L}$  Mehl fein gerieben. Man kann  
 diese Omblette mit Kase und Pfeffer  
 machen.

Neuer Gugelhüpfel

$1/4$   $\text{L}$  Bindfaden oder 1  $\text{L}$   $\text{L}$   $\text{L}$

Weizen,  $\frac{1}{4}$  A. gepulverten Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  L. Essig, die Hälfte von dem Saft,  
 2 L. Citronat,  $\frac{1}{2}$  Limonia die Hälfte.  
 Pfefferminnen oder Vanille, wie gewöhnlich  
 wird gepulverten Mehl,  $\frac{1}{2}$  L. Garm,  
 5 Löffel feines Mehl, den Mehl  
 gewaschen und eingeweicht, wie gewöhnlich  
 aufgeben lassen, dann langsam backen.  
 Oben sehr kann man eingeben.

Breslauer Zwieback.

1 A. Mehl, 3 L. Zucker, 12 L. Butter,  
 1 L. Garm, 1 Eitel Milch, Salz,  
 Limonien, kleine Stängel  
 backen.

Hamburger Zwieback

1 A. Mehl, 3 L. Butter, 3 L. Zucker  
 3 L. Garm, 1 Eitel Milch, 1 Ei,  
 Salz, 2 Spritzel weissen, wenn  
 gebakken auf. Weizen pulver.

Plaster Nipsel.

12 L. Mehl, 8 L. schwarze Mandeln,

10 Lf. Lutter, 2 Zettl Gvoluta, ein  
galyng si, 2 Dohr, Rispul mehren,  
sind warm zubereiten mit Gvoluta,  
gleyser überziehen.

Bitterbröseln. 1 Lot = 16 7/8.

12 Lf. fein geriebenen Mungeln, 2 Zettl  
Gvoluta, 8 Lf. Zucker, 6 Lf. Lutter, 6 Lf.  
Mehl werden auf dem Loth mit Si  
zu einem Teig angesetzt. Darnach  
wird eine Kugel geformt, in Lötchen  
geschnitten, und zubereiten. Die gebrühten  
Teile mit dem Si von 2 Dohr, sind  
2 Lf. feine Zucker bestrichen und fertig  
getrocknet.

Nirke Kapsel.

10 Lf. Lutter mit abreiben, 4 Dohr  
Lohrspan fein reiben, 6 Lf. feinen  
Zucker sind zuletzt 20 Lf. Mehl.  
Die Kapsel werden mit Si bestrichen,  
mit Mandeln bestrichen und zündlich hang  
sam zubereiten.

842

# Wiener Stadtbräu

---

1'67.12.

334

20'04 Holz Mandeln

1'67.8

15'36

13'4 Zucker

10'02 Butter.

10 Mehl.

500  
60  
310  
250

---

11.20  
112  
25

---

1257

„Nähe“ hinausgehen und Entfernungen wie die des Planeten Neptun in den Kreis der Betrachtung ziehen. Zu ihm käme der Schall, angenommen natürlich, dies läge im Bereich der Möglichkeit, von der Erde erst nach rund 450 Jahren, das heißt, die Schallwellen einer Detonation, die hier zur Zeit der Entdeckung Amerikas erfolgt wäre, erreichten erst jetzt diesen Planeten.

Der Abstand der Erde vom Stern Alpha Centauri macht uns überhaupt nicht mehr möglich, denn der Schall würde dreieinhalb Millionen Jahre brauchen, oder mit andern Worten: dreieinhalbtausend Jahrtausende, bis er uns erreichte; diese Vorstellung aber ist für den Erdenbewohner, dessen ganze bisherige Geschichte nicht einmal lumpige zehn Jahrtausende umfaßt, ebenso leer wie die unerhörte Ziffer, die die Entfernung des genannten Sternes in geographischen Meilen angibt. Einen halbwegs brauchbaren Begriff erhalten wir vielleicht, wenn wir uns vorstellen, daß das Licht, das bei seiner Geschwindigkeit von mehr als 300,000 Kilometer pro Sekunde (nach Einstein der größten überhaupt möglichen Geschwindigkeit) unsern Aequator rund siebeneinhalbmal in der Sekunde umkreisen könnte, für die Zurücklegung der Strecke von dem genannten Stern zu uns mehr als dreieinhalb Jahre braucht.

Es gibt aber, und damit überschreiten wir doch wieder die Grenze alles Vorstellbaren, Sterne (man denke nur an die sogenannten Nebelflecke), deren Licht Jahrhunderte, ja möglicherweise Jahrtausende braucht, bis es unsre Erde erreicht.

Da sich auch die Radiostrahlen mit der Lichtgeschwindigkeit fortpflanzen, so würden Bewohner solcher Sterne — und warum sollte denn die Erde der einzige Himmelskörper sein, der ein höher entwickeltes organisches Leben aufweist? —, sofern es ihnen gelänge, derart empfindliche Apparate herzustellen, um damit Radiosendungen von der Erde zu empfangen, ein Programm zu hören bekommen, das Jahrhunderte, ja Jahrtausende alt ist. Vorläufig stünde es also um die Schwarzhörner auf solchen Sternen, wenn sie auf die Funksendungen des Menschen angewiesen sind, noch schlecht bestellt, und sie müßten noch ein oder das andre Jahrhundert, beziehungsweise sogar Jahrtausend Geduld aufbringen.

Theodor Sermer.



846

## Rezepte für Weihnachten.

**Mohnkuchen.** 17,5 Dekagramm fein geriebenen Mohn brüht man mit einer Tasse kochender Milch ab, schüttet ihn auf ein Sieb zum Abtropfen und rührt ihn dann, bis er breiig wird. Hierauf rührt man 17,5 Dekagramm Butter mit 4 Eidotter und 17,5 Dekagramm Zucker und gibt, wenn es schaumig ist, den Mohn, 8 Dekagramm gesiebtes Mehl, unter das man  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver mischt, ferner 1 Päckchen Vanillezucker und 15 Dekagramm grob gehackte Mandeln dazu. Zuletzt wird der Teig mit 4 Eiweiß unter die Masse gezogen und diese gefettete, mit Mehl ausgestreute Form gefüllt. Man stellt die Form sogleich in das mittelheiße Badrohr und läßt den Kuchen 1 Stunde. Nach dem Stürzen wird er mit Staubzucker dicht bestreut. Es kann auch eine sehr gut gefettete Guglhupfform dazu genommen werden.

**Butterkuchen.** 4 Dekagramm Germ löst man in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch auf und verrührt damit 15 Dekagramm gesiebtes Weizenmehl. Diesen Vorteig läßt man aufgehen, verarbeitet ihn dann mit 1 Ei, 17,5 Dekagramm geschmolzener Butter, einem Päckchen Vanillezucker, geriebener Zitronenschale, einer Messerspitze voll Kardamom, 7,5 Dekagramm Zucker, einer Prise Salz und noch etwa 40 Dekagramm Weizenmehl. Der Teig wird tüchtig geknetet und dann auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett dünn ausgerollt. Er wird hierauf mit einem mit Milch versprudelten Ei bestrichen und mit 20 Dekagramm frischer Butter, die man in Plättchen zerteilt, belegt. Der Kuchen wird recht dick mit Kristallzucker, den man mit einem Päckchen Vanillezucker vermischt, bestreut. Nach nochmaligem Aufgehen wird der Kuchen im heißen Rohr gebacken.

**Kürnberger Schnitten.** 14 Dekagramm Zucker und 2 ganze Eier schaumig rühren, 2 Dekagramm Arrancini nudlig schneiden,  $\frac{1}{2}$  Löffel gestoßenen Zimt, etwas gestoßene Gewürznelken und Musgewürz, 7 Dekagramm geröstete, geriebene Mandeln und 11 Dekagramm Mehl damit vermischen. Die Masse auf Oblaten streichen, mit gestiftelten, gerösteten Mandeln bestreuen und langsam backen.

**Kastanienstangerl.** 12 Dekagramm Mehl, 18 Dekagramm passierte Kastanien, 12 Dekagramm Zucker, 12 Dekagramm Butter, Vanillezucker und 1 ganzes Ei am Nudelbrett zu einem Teig verarbeiten, daraus Stangerln formen und backen. Auf der glatten Seite mit weißer Glasur überziehen. Weiße Glasur: 20 Dekagramm Würfelzucker mit beiläufig  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser bis zur Perle kochen, so daß sich die Glasur noch rühren läßt. Sie wird dann  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, bis sie einen darin eingetauchten Kochlöffel dünn überzieht. Man kann der Glasur durch Beigabe von Maraschinlikör noch ein feines Aroma geben; es ist dies jedoch nicht unbedingt notwendig, es genügt auch eine Beigabe von ein wenig Vanillezucker zur Hebung des Geschmacks.

**Türkische Apfeltorte.**  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser bis zum Spinnen kochen, dann 1 Kilogramm blättrig geschnittene, saure Äpfel dazugeben und so lange kochen, unter beständigem Umrühren, bis sie ganz zerfallen sind und einen dicken Brei bilden. Wenn der Brei überkühlt ist, Schale und Saft einer Zitrone und einer Orange sowie 10 Dekagramm geschälte, süßlich geschnittene Mandeln, 10 Dekagramm in ganz dünne Scheibchen geschnittenes Zitronat, 5 Dekagramm ebenso geschnittenen Quittenkäse und 6 Stück eingelegte Nüsse dazugeben. Eine Tortenform mit Pergamentpapier auslegen, die Masse einfüllen, mit Pergamentpapier bedecken und mindestens 24 Stunden trocknen lassen.

25

Limonade Koch. (Limonade)

4 gepulverte Pfaffenbröckel  
1/2 Limone dem Saft, 4 Loter werden  
mit pfennig gewogen, 1/2 Kaffelöffel  
Mehl, zücht den sauren Saft von  
dem 4 Lirer kist beigewaschen,  
und kist kochen mit einem Taler  
oder in einem Gefäß.

Limonade Karte. (Limonade)

3/4 A Lutter, 3/4 A Zucker, 3/4 A Mehl,  
1/2 Lirer, 4 Loter zu Saft, etwas Vanille  
und 1/2 Limone die Saft in Saft.

Meribe Bäckerrei.

12 Lb. Mehl, 6 Lb. feinem Zucker, 1/2 Lb.  
Lutter, 1 feinem Loter, Vanille das  
Gewinn in Limonade Saft in Saft.

Meriber Apfelbrüdel. (Meribe)

12 Lb Lutter, 18 Lb. Mehl, 2 ganze Lirer in  
1 Loter, etwas Vanille, Salz und Pfeffer  
und trocknen sie mit Lutter kist.

Strudelartig ohne Ei. / Obenguttes Amt.  
 5 Lha Speisepflanz, 5 Lha Lutter,  
 dieses wird mit Luftungspum abge-  
 wickelt, 20 Lha Mehl, 6 Lha Zucker.  
 Dann wird es gut abgeknetet,  
 und dann niedergestellt und eine  
 Zeit lang ruhen lassen.

Erdäpfelbrot / Fran. Reich.  
 1 Lha Weizenmehl, 1/2 Lha Erdäpfel,  
 3 Lha, 10 Lha Lutter, fein Milch,  
 Rosinen

Manille Pfefferl. / Linné.  
 28 Lha Mehl, mit 21 Lha Lutter abwi-  
 ckeln, 10 Lha gewaschen Mandeln,  
 7 Lha Zucker, zu einem Ganzen  
 mengen; von diesem dann Pfefferl  
 machen, sie kühl backen, und in  
 warmen Butter in Manillezucker  
 eintrüben.

Chocolade Brüssel.  
 Man rührt 8 L Linné gepulverten Zucker,  
 mit Speisepflanzener Sahne von 2

mit ein neues wertvolles Mittel zur Schonung  
unserer Kohlenschätze.



## Liebestränke.

Tränke, die Liebe entzünden, und solche, die Liebe  
zerstören sollen. — Das gefährliche Treiben der  
Zauberer.

Der Giftbecher hat von jeher eine große  
Rolle in der Geschichte der Menschheit  
gespielt und selbstverständlich haben sich  
Dichter aller Jahrhunderte seiner angenommen  
und sich des Giftes bedient, sei es um eine  
ganze Geschichte darum zu winden, sei es um  
grausige oder um heitere Bühnenwirkungen  
hervorzubringen. Ich erinnere nur an  
Tristan, Rabale und Liebe, Bersunkene  
Glocke und Fritz Schwiegerling. In allen  
Jahrhunderten haben politische und persön-  
liche Gegner sich durch Gift aus dem Wege

Löffel Brösel zu.

\* \* \*

Eine liebenswürdige Leserin hat uns einige gute Rezepte zur Verfügung gestellt, die wir mit bestem Dank unserem Rezeptenschatz einverleiben, aber auch die freundlichen Leserinnen damit bekannt machen wollen. Für diesmal Grießkuch mit Herencreme: In gezuckerte siedende Milch rührt man groben Weizengrieß ein und lasse ein wenig eindicken. Man füllt nun, noch heiß, auf mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Kaffeetassen. Kalt geworden, stürzt man die Grießkuchen auf flache Schüssel aus und häuft folgende Creme darauf: 1 Eiklar, 1 Eßlöffel voll beliebige Marmelade, 5 Delagramm Staubzucker, Vanille- oder Zitronengeschmack, in größerer, tiefer Schüssel eine halbe Stunde rühren.

Ambrosia. 15 Delagramm gestoßenen Zucker, 10 Delagramm Mehl versprudelt man im Topf mit 3 Eidottern, Vanillegeschmack und lasse unter stetem Rühren aufkochen. Eine tiefe Glasform belegt man mit ganz kleinen Biskoten oder Stückchen Biskuit, gibt die Creme darüber, darauf vielleicht abermals Kuchenstückchen und stellt kalt. Vor dem Auftragen streicht man  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagobers, mit viel Vanillezucker zu dickem Schnee geschlagen, darüber. Zu festlichen Gelegenheiten passend.



86

Mandel mit dem Pulver, 1 Löffel Löffel  
mit Käse befeuchtet. Die Löffel schmecken  
mit Milch kochen, und in 2 Stunden  
kochen, das einen stark süßen, mit  
dem andern befeuchten und mit Milch  
überziehen, so dass überziehen etwas  
schmecken.

### Crème - Pralinee.

10 dka. abgezogene Mandeln werden  
gewaschen und mit 10 dka. gepulvertem  
Vanillenzucker süß gemacht aber  
langsam damit es nicht anbrennt.  
Sollen sich Stückchen bilden, so prüft  
und sieht man es durch. Wenn die richtige  
Masse ganz halt vorhanden ist wird es mit  
1/4 Liter geschlagenem Eiweiß,  
nach Geschmack gewürzt und 3 Stunden  
in geschlagenem Eiweiß gegeben.

### Brasilianerorte.

4 H. schwarze Mandeln, 10 Lf. Zucker,  
12 Lf. Lutter, 1/2 H. Milch, etwas fein  
geschmittener Citronatdunst, diese

168  
alles wird mit 2 ganzen Eiern abgemischt,  
dann wird das Teig süß gemacht mit einem  
Loth Honig abgeseihten, wird in 3 oder  
mehreren Läden gebacken. mit Marillen,  
mermelada zusammen setzen, oben mit  
Marillen bestreuen, mit feingewürter Haselnüssen.

Spanische Wunde. (Franz Roder)

2 Loth Honig mit 28 Oka Zucker mischen  
bis es schmilzt, dann 2 Löffel Pfeffer  
und Kräfte dazu auf Salzen.

Milchorte. (Franz Werneck)

1/2 Oka Kräfte, 14 Oka Zucker, etwas  
Anis, 7 Oka Mandeln sehr fein  
gerieben, 7 ganze Eier, dann  
wird es eine Stunde gerührt bis  
es dick wird, dann langsam backen

109  
87

Marillenarmelade.

Man gessiert die Marillen, kochet sie 10  
Stunden, dann gillt man 1/4 St. Zucker auf  
1 St. Saft, kochet es zusammen, bis es eine  
Gewicht bekommt, schüttet es aus, das es nicht  
verbrannt, dann kochet man es wieder  
und stellt es in Gläser.

Ganze Ribisel.

Man wäscht die Ribiseln, spült dann  
Zucker, auf 1 St. Zucker, 1 St. Zucker,  
dann gillt man die Ribiseln sieben  
Löffel für 10 Minuten kochen, stellt sie  
so einzeln in Gläser, verbindet  
sie mit Zuckersirup, und  
kocht sie dann noch eine Stunde in Saft.

Einfache Omlette.

3 Eigelber fleinnig abflößen mit  
3 Löffeln Milch, 1 Löffel zerhacktem  
Butter, 3 yersische Löffel Mehl,  
3 Eierklar Eiern, etwas Salz.  
In der Omlettenform in viel heißen Fett  
auf einer Seite braun backen, mit

170  
Marmelade befeigen, zuferwandklappen  
und anzüchten.

Kücherte.

Leute Jung

Man gibt  $\frac{1}{2}$  H Küffe fein gepulvert  
in einen Kuchling. Dem fadet man  
 $\frac{1}{2}$  H. Zucker mit Klappes pulvere bis  
es sich feinet und feinem Tropfen  
nicht fchüttet demselben über die  
Küffe und rührt sie bis sie halt sind.  
Dem fchüttet man 10 Lotter, 3 Zettel  
Gocholde, zülutet den Ofen von 10  
Kloer herunter

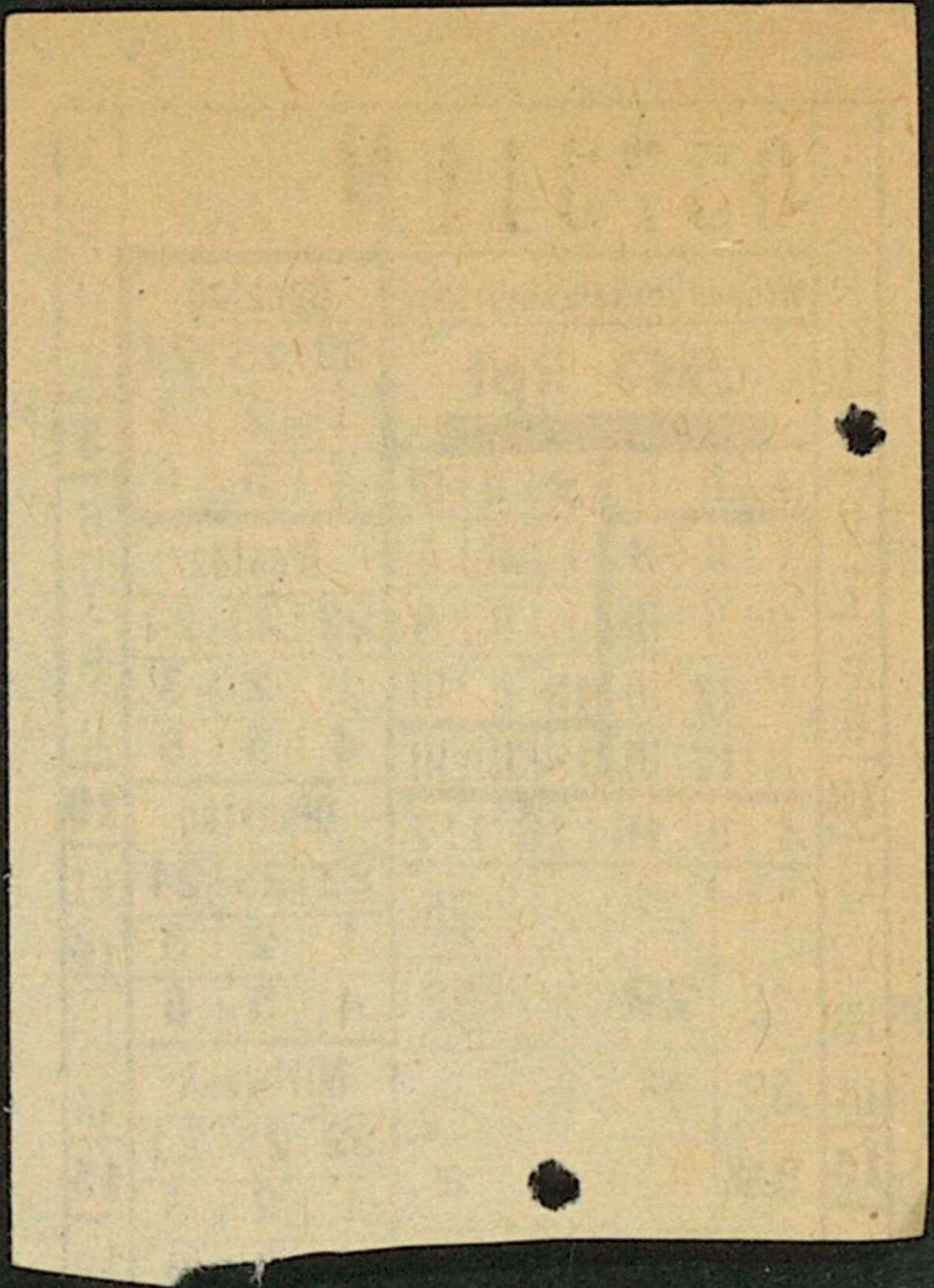
In 2 Lotter backen, füllten in  
einem feinen feinen Kuchling.

Die Trocke wird bey dem  $\frac{3}{4}$  Stunden  
gebacken.

Hainzwein (von Ida)

14 Oka Zucker, 14 Oka eingepulverte  
viere Mandeln, 14 Oka Mehl,  
Limonenpulver 1 oder 2 kleine  
Das Saig wird geknetet, 2 kleine  
Kleine Leinwand formen, auf einem

1	<b>037341 N 15</b>				1
2					2
3	<b>Wiener Verkehrsbetriebe</b>		<b>Sonntag</b>		3
4	<b>50 Rpf</b>		22   23   24	4	
5	[Redacted]		1   2   3	5	
6	1   II   III	2   II   III	4   5   6	6	
7	I   II   3	I   II   5	<b>Montag</b>	7	
8	6   II   III	I   II   8	22   23   24	8	
9	I   11   III	13   II   III	1   2   3	9	
10	I   17   III	18   II   III	4   5   6	10	
11	4   9   10	16   117	<b>Dienstag</b>	11	
12	21	22	24	25	22   23   24
13	28	<b>29</b>	31	32	1   2   3
14	33	36	37	38	4   5   6
15	<b>39</b>	40	[Redacted]	a	<b>Mittwoch</b>
					22   23   24
					1   2   3
					4   5   6



171  
88

geschmachten Saft langsam kochen,  
dann mit Pfeffer besprengen.  
Gebrauch, den ich oben nicht so in  
dem Schreiben geschrieben.

Äpfelkiffert. (von The 1)

28 dka rothweinem Äpfel werden  
mit wenig Pfeffer einig getrocknet,  
dann kommt 28 dka Weisskorn,  
der Saft von einem gelben Citron,  
alles zusammen kochen, 7 dka fein  
geschicktem Orangensaft dazu, 7 dka  
Citronat, 10 dka geschickte Wein ge,  
stille Mandeln, dem ~~stehen~~  
nicht alles noch getrocknet, wenn nicht  
ein mit Zucker besprengter Saft  
kleine Kiffert so machen und kochen.

Kastanienwasser.

Gewöhnliche Gefrorenwasser, wenn  
sie mittel zu kochen bekommen werden  
mit folgenden Saft kalt gepulvert.

1/2 lb. getrocknete, geschickte, durch ein Sieb  
gedrückte Kastanien, 1/8 lb. feine Zucker

472  
1 Lotter, 1 ungarisch si sind verfließt  
zuckerartig abweisen. In Wasser  
sind erdiglich.

### Londoner Stangerler

Ann 18 dka Mehl, 12 dka Zucker, 2 Fiedeltheil  
sind ruff ein Teig geknetet, dann  
eingewickelt in ein mit Mehl bespanntes  
Löff gebacken, mit Zucker oder Stroh  
mandeln besprennen, möglichst leicht  
gepult. 3 Fiedeltheil Zucker setzen nicht  
man mit 12 dka semmel den Zucker  
geriebenen Mandeln, 18 dka gepulvertem  
Zucker, 1/2 Fiedeltheil Gewürz im  
Zucker Rost vermischt, zusammen.

Dies Masse wird über die Mandeln  
gleichmäßig verstreut, mit feinsten  
gepulvertem Mandeln besprennt, dann  
bei mäßiger Hitze gebacken und in  
längliche Stücken geschnitten.

Gebrauntes Lucherkoch.

4 Lf. Zucker mit einem Löffel Wasser  
süß brühen, 3 Lf. Zucker fein  
haben 4 Lf. Mehl mit 1 Eyd  
Milch eingeben bis es dick abkocht.  
mit Krönen, 6 Eyd Wasser, die Kröne  
zu süßen wird in Eyd ein  
Stücklein Zucker oder ein Stücklein  
Zucker einen Feinsten Zucker.

Gesüßtes Mandeln-Koch.

Kamir in einem Krügel 3 Lf  
fein Zucker, 4 Lf. Butter, von  
4 Eyd von süßen, bis es 1/2  
Pfund, schmeckt ein Krügel mit  
Zucker, mit Mehl süßen, süß  
das Koch fein mit Zucker  
langsam.

Reiskoch / mit gebräuntem Zucker in Mandeln  
Man kocht 10 dka Zucker in 10 dka süßen  
Zucker gelb werden, gibt 5 dka Wasser,  
gesüßtem Mandeln, 4 dka süß fein gesüßt,  
ein Krügel wird, wenn alles gelblich ist.

auf und auf so viel Milch dazu, als der  
 Teig erfordert und köcht ihn dick und  
 weiß. Dann er sich gelöst hat, rührt  
 man 6 Ecker, wenig Zucker mit Vanille,  
 gerührt und den Syrus von 5 Kilo Syrus  
 gießt er in einem niedrigen Gefäß,  
 mit Zucker und gepulvertem Mehl in  
 Löffel bis er aufliegt, gießt er und  
 gibt ihm Lage mit Zucker.

### Gebackene Erdäpfelkuchen.

4 Ecker Zucker abreiben, 4 Ecker  
 1/4 Kilo raffiniertes Fettöl, 2 Ecker Syrus,  
 1/8 Ecker lauwarmen Milch, 1/4 Kilo  
 Mehl, Kümmelkörner, zerstoßen, Pfeffer,  
 wenig Salz, Schmalz, Butter, Crème oder  
 Speisestärke, oder Marmelade dazu.

### Englisches Biscuit

7 Ecker Syrus werden mit 1/2 Kilo  
 Zucker und 15 Gramm einem guten  
 feinsten Sieb durchgeseigt 1 Stunde lang  
 gerührt. Dann gibt man Vanillenzucker  
 und 1 Ecker lauwarmen Milch dazu und

und baut sie auf gebackenem Kuchen.  
\* \* \*  
Punschorte. Fünf ganze Eier mit 22 Dela-  
gramm Zucker, im Schneebesen schaumig geschlagen,  
und 17 Delagramm Mehl leicht einrühren. Zwei  
Drittel dieser Masse werden in eine gut befettete, mit  
Mehl ausgestreute Tortenform gefüllt und gebacken.  
Ein Drittel der Masse wird mit einem Löffel Kakaobraun  
gefärbt und in einer gefetteten, mit Mehl aus-  
gestreuten Biskuitsform gebacken. Die gebackene, braune  
Masse wird in Würfel geschnitten, mit einer Schale  
gesponnenen Zucker und Rum nach Geschmack über-  
gossen und damit verrührt. Die gebackene Torte wird  
der Quere nach durchgeschnitten, mit der verrührten  
Masse gefüllt und mit Rumglasur überzogen. Rum-  
glasur:  $\frac{1}{8}$  Kilogramm gut gesiebten Zucker mit einem  
starken Eßlöffel Rum gut verrühren, über die Torte  
gießen und verstreichen.

\* \* \*  
Bündelrollen Ein Stück

83a

Zeus. 42. Blutgefäß. 43. Wehlaut. 44. Fluß in  
Afrika. 45. Aegyptischer Sonnengott.

Senkrecht: 1. Jüngst verst. Komponist.  
2. Abkürzung für einen Teil der heiligen Schrift.  
3. Moderne Oper. 4. Flächenmaß. 6. Opern-  
komponist [+]. 7. Abkürzung vor Heiligennamen.  
8. Natrium. 10. Fluß in Sibirien. 12. Französischer  
Artikel. 14. Umstandswort des Ortes. 15. König  
(fremdsprachig). 18. Insel in der Nordsee. 19. Oper  
von Richard Wagner. 21. Wald (poetisch). 23. Fluß  
in Thüringen. 27. Stadt. 29. Chem. Zeichen für  
Barium. 31. Pers. Fürwort. 33. Abschiedsgruß.  
35. Asiat. Zweig der Indogermanen. 37. Stadt  
in Neu-Italien. 39. Papageiengattung. 41. Vor-  
wort. 42. Chem. Zeichen für Aluminium.

Liebkraut, gibt 8 Pf gepulvert  
gepufftem Mandeln zu 2 Gall  
Gewürze finnen, Limonienfäden mit  
Limonen Saft in. nochmals gut mischen.  
Man magt die Lufftel mit Obeln  
oder mit ein mit Obeln befeuchtet  
Lief.

Cakes.

12 Lba Lutter mit 5 jungen Lieren  
abreiben, 1/2 Kilb Zucker mit  
Vanille, 1/4 Liter Rofen mit 1 Lba  
Kuchen gut zerreiben. Diese Masse  
am Lecht, 1 Kilb 15 Lba Mehl zu  
einem Teig machen, maffet nicht  
unmöglich, abreiben mischen und  
bei mäßiger Hitze backen. Das Brot  
rifen darauf backen.

Agurbe Karten.

4 Lb Lutter, 1/4 Pf Mehl, 6 Lb  
Zucker, 1 Ei, nimmt 1 halbe ob,  
gepufftem Mandeln in die Milch.  
mit Ei ~~oder~~ am Lecht bestreuen.

Natronküchen.

6 Lf Lutter pflemmig abkochen, 4  
 ganze Eier gut zerstampet, 8 Lf Zucker,  
 14 Lf Mehl auf jedem Löffel gut  
 zerstampet ist ein Löffel Zucker, ein  
 Löffel Mehl  $\frac{1}{2}$  Saßel Milch ein Pföffel  
 Röm, dem das obige Mal zerstampet  
 das Lutter ab, welches gut mit ein  
 zerreiben in dem Teig kommt und  
 gut abgeklopft wird, gleich in das  
 nicht nicht kochen, nicht kochen Lutter,  
 geschmeckt koch.

Brotzucker: 15 gr Mehlwein,  
 5 gr Potasche oder Natron

Geduld Bisquit.

Zücker von 5 Löffel Sup geklopft  
 Schme,  $\frac{1}{2}$  Mehl zerstampet und  
 12 Lf Mehl durch ein Papier feig  
 mit ein gut mit Mehl beklopft und  
 kleine Bisquit trinken, einige Stücke  
 kochen und dann gut kochen.

1779  
5 dka Mehl wird leicht 24 Stunden gesiebt.

Am nächsten Tag wird  $1\frac{1}{4}$  Lb Mehl  
eingesiebt, worauf man den Teig  
aufbewahrt und in  
verschieden Formen verfertigt. Diefelben  
werden auf einem mit Blech & Eisen  
Am Besten bei zündlich Feuer sehr gebacken.  
- In Blechbüchsen aufbewahren.

Zweibakenflechteig.

1 Lb Mehl, 20 Lb Lutter, 6 Eierteller,  
11 Lb Limonienzucker, wenig Zimmt  
mit Nalton,  $\frac{1}{4}$  Teil Berg.

Mandlort mit Chocladfülle.

25 dka Zucker werden mit 9 Lutter  
gleichmäßig gerührt, von einer Eiprone  
Best und fassen 25 dka geschälte feine  
geschütete Mandeln 9 Klößen fassen  
2 Klößen fassen Loth  $\frac{3}{4}$  Stück  
backen, in Kupfersteinen mit salzente  
fülle:

4 Dka sehr gute Lutter  
 4 Dka sehr gute Lutter  
 4 Dka sehr gute Lutter  
 4 Dka Schreibzucker und Rinn  
 auf Gypsmaße. Rinnig Leinwand.  
 sehr gut.

Wiener Torten  
 Man bricht 2 Dka Lutter mit 5 Lutter  
 ab gibt 2 Dka Zucker und Leinwand  
 pulver, bezieht von 5 Lutter und  
 2 Dka Mehl bezieht und bezieht in  
 3 Stunden. Die reibliche Lutter  
 wird pulverisiert man, bezieht sie mit  
 Mehl, setzt sie weißer  
 und bezieht die ganze Torten mit Gyps  
 hat das Dikontinglas für.

Malakoff - Tüding / sehr gut  
 Lutter mit Lutter pulverisieren, fließen  
 haben die Lutter mit Lutter. Man  
 bricht 2 Dka Lutter, 2 Dka Zucker  
 6 Lutter, 1 Lutter über sehr flüchtig  
 ab, 2 Dka weißer zu einem Mehl

91a

Seite 9

ein"

Ich bitte Sie  
wird, welches Sie voriges  
sind, in den Thier-  
gleich weiter bis  
er freuen uns sehr  
bitte mir nur mit  
zu geben, ob Sie  
ben Sie mir, Ihnen  
auf meiner Fahrt  
zu machen, denn  
nheit der letzten  
schwer, Sie mehrere  
e glauben gar nicht,  
Ihre viele Güte ge-  
ie mein Gemüth ge-

Seite 10

von der fe  
glaube ich gu  
das schönste  
machen konnt  
wohl kaum, wi  
muthe, einen N  
Alles, was er  
sich selbst gesc  
erfahren hat, so  
mir eine freud  
Leute doch das  
stehen ..."

„Gö

... Ich finde es  
im Theater so we  
das Sprichwort s  
Laster Anfang.  
Gott sei Dank, das  
dass Sie Sich in l  
Bad setzen. Ich b  
hören an welcher n  
den, bin aber vorlä  
Gedächtnissc  
denn Sie merken S  
schesten und intere  
mich durch Mittheil  
freuen ..."

„Mürzst

... Der gestrige  
Wiedersehen der  
Jagdhauses erwe  
Erinnerungen. In  
unser unverges  
uns in heitester  
damals ahnen, d  
liche geschehen

K

Meine Hebe

Die Kais  
hier im Sch  
lob, sehr  
Auftrag  
wurde  
Ihnen  
wie  
dann  
Ge  
Lu  
g

Limone. In die Form und  
Lager es wieder mit Ligurien ein.  
4-5 Stunden auf 9/10, mit Ueber,  
oben servieren.

Caffee Buisserl.

1/4 Liter schwarzer feinstgerösteter Caffee wird  
mit 28 dka Zucker immer stark  
Mahlwerk unter fortwährendem Rühren  
kompakt getrocknet (im Stier) )  
Dann kommt der sehr feine Zucker  
von 3 Liter Limone; nach dem  
die Masse eingetrocknet ist, macht  
man kleine Gänsefüße auf das mit  
Zucker vermischt, bemalt es  
und lässt sie sehr wohl backen.

32 Englischer Kuchen.

1/2 lb Zucker mit 6 dka abreiben  
6 Eyer und 12 <sup>2,4</sup> Pf. Mehl leicht  
vermischen zuletzt 8 <sup>16</sup> Pf. gelbes  
übermäßig dickes, etwas Limone,  
Faher. Auf ein bemaltes Blech  
mit Kupfer und gelbem Zucker

bespannen. Man kann sich den Kiesel  
mit Zerkleinern oder Kieselstein belegen,  
Auch Rohrlade ist von der gleichen Art  
Erzeug fast gut.

### Kreipforte.

1/4 Kilo gepulvertes Zink mit 4 Loten  
1 ganzes Ei 1/2 Stunde gut abwaschen,  
Limonisfalsen von einem 1/2 Limonia  
den Rest, 4 Lier den Zink, 14 dha  
sein ganzes Ei abwaschen, der  
Eufamische, selbst nicht abwaschen  
von, bei weiterem Zink. besten  
und stark frillen.

### Bäckerie von Teriff Loins

8 Lf. Zink, 1 ganzes Ei, 1 Lotter,  
8 Lf. mull, 2 Lf. Limonia, 2 Lf.  
Eibonnt, Limonisfalsen, Zink, Kalken,  
Macis miff, Mann Forman, eingepulver.

### Püschelkitten.

8 dha Zink mit 3 Lotter mit 1 ganzem  
Ei abwaschen, 10 dha Zink, 10 dha

Leibniz'scher Schichtkuchen; (Gauz Kuggen)

10 Oka Butter, 3 Oka Zucker mit abreiben  
und mit 6 Oka, zerriebener Zitronen,  
dann 15 Oka Mehl, 6 Klaß Citronen, <sup>mit</sup> einer  
Citronen Schale. Auf ein Kaffeebrot  
Brot geben, oben mit einer Zuckermasse  
bestreuen bespringen und 1/2 Stunde  
lang im Backen.

3 Oker mit 15 Oka. Mandelzucker  
abreiben, 1 Pfundel Butter,  
1/8 l. Schlagobers beigefahren,  
1/8 l. Schlagobers oben drauf  
geben.

Engelbaiser - Torte. (Kuchen)

Man bricht 14 Oka Butter ab,  
4 Oker, 14 " Zucker, ~~abreiben~~  
14 Oka mit der Schale zerriebener  
Mandeln, 3 Teller Geschlachte ~~mit~~  
und in kleine Stücke geschnitten  
eine 10 Kr. Citronat, fast eine  
Schale einer halben Citrone, 4 Klaß  
Zucker, langsam backen.

Amartig.

Preßbürger Beigel. Frei Lüby

Auf 2 l. Mehl, davon  $\frac{1}{2}$  l. zum Dampfen  
 $\frac{1}{2}$  Kr. Germ  $\frac{1}{4}$  l. Milch heiss  
 weissen Germ feiner  $\frac{1}{2}$  l. Mehl  
 schneiden gut 1 Stunde gehen lassen  
 dann auf 1 Kübel voll  $\frac{1}{2}$  l. Mehl, auf  
 20 dke Rint-rt. Eisenmesser zerbröckeln  
 2 Fuder, 4 Löffel Zucker alle zu  
 einem Teig in 3 Libern zertheilen  
 und füllen.

fülle:  $\frac{1}{2}$  p. geriebenen Krutz mit  
 40 dke zusammen zerbröckeln.  
 $\frac{1}{2}$  l. geriebenen Mehl 40 dke Zucker

Theepüsch.

2 Orangen und 2 Citronen mit  
 Zucker abreiben  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  l. Zucker  
 in einem Topf geben den Saft  
 von 2 Orangen und 4 Citronen.  
 Saft wird mit 2 Libern Mehl zu packen  
 Teig mischen und  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  l.  
 Rüm beigefeben und 1 Stunde heissen

Man kann sich den Früchten bedienen,  
indem man auf einen Löffel den  
Früchtgicht und klein zerhackt und  
vermischt und diesen getrockneten Früchten  
in den Topf hinein tragen läßt.

Makronen.

20 Ma Mandeln zerrieben 20 bitteren  
sinn dieser werden zerhackt, fein  
zerrieben und mit 3 Ethern und  
3 Löffel Honigzucker zu einem  
Sapori Teig zerhackt, dieses auf ein  
mit Honig eingewaschenes Blech mit  
einem Löffel reiner Potaschen zerhackt  
und hier bei hoher Hitze fallweise zu  
backen. Zweck der Mandeln Früchten  
sich Kräfte vorzubereiten.

Eisenerzmittel.

Es werden 5 Linn psennig zerhackt  
mit 26 Ma Honigzucker, 20 Ma  
abgezogenen köchlich zerhackt

Mantel, 20 dka Mehl, einen  
 Löffel Feig und Feigenblätter  
 Nahrung selber Citron zu  
 einem sauren Teig machen, diesen  
 mit einem gut angedickten Saft  
 von Kirschen mischen und mit  
 Klitzgeschütteln in kleinen Citron  
 belegen. Die Schnitten müssen bei  
 jedem vier backen, wenn es  
 selbst abbacken ist, mit einem Messer  
 in gerader Linie durch schneiden  
 und fertig backen. Zu Topf  
 oder Pfanne.

+ Lebkuchen.

21 dka Roggenbrot, 5 1/2 dka Feig,  
 28 dka Mehl, 3 Messerspitze Soda,  
 7 Stück Feigenkörner  
 5 Br. Pfeffer ohne Zucker  
 ohne Weig abmessen, 1 Messerspitze  
 Cardamon, 3 Br. Zimt.

Diese Zutaten müssen fein gepulvert  
 sein und zusammen 17 1/2 ge. wiegen  
 fein gepulverten Citronsaft,

2 junge Eier, von dieser Masse wird  
 ein Teig gemacht, gut abgerieben,  
 aufrechtwendig eingekneten, im  
 Sonnen einpflanzen, auf jede einen  
 halben Mardel gelegt, auf ein mit  
 Dampf befeuchtet. Das geht und bei  
 zünftiger Hitze 5-6 Minuten backen,  
 sofort mit Ei befeuchten.

Abschmelzmittel.

15 Lbs. Mehl, 10 Lbs. gestopfenen Zucker,  
 8 Lbs. geriebenen, geschälten Mandeln sind  
 12 Lbs. gut butterweicht man reißt zu  
 einem Teig der in zwei Blätter liegt,  
 gelb gebacken sind. 1/4 l. Zuckersirup  
 den sie schließt man mit einigem Zucker  
 mischen. Das wohlriechende Öl man in  
 stellt geistigen die Blätter sind gibt auf oben  
 auf man ein geschlagenes Öl drückt  
 darauf so dass man und Zucker sind stellt  
 die Torte die zum Anrichten auf sie über  
 Soup sehr halt.

### Erdbeerkaltschale als Dessert.

Von 1 Liter frisch geschlagenen Halbrotweins  
 süßman die Gipsen weg und stellt sie  
 kalt. In den Topf gießt man in einem tiefe  
 Schüssel süß mit 2 L. gelbes Pfefferminzöl  
 und dem geschmeckten von  $\frac{1}{2}$  Liter  
 Zitronen, mischt  $\frac{3}{10}$  l. gelbes Pfefferminzöl  
 und die jungen Erdbeeren fein zerhackt  
 stellt es mit Eis oder sonst kalt.  
 Zu Wein, Amigdal.

### Feiner Gugelhupf.

20 L. frische Butter rührt man mit 3 Eiern  
 und 3 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde, mischt  
 50 L. Mehl, 3 L. Garm in  $\frac{1}{4}$  l. Milch  
 aufzugeben, 15 L. Zucker mit Vanille,  
 geschmeckt, 5 L. gelbes Rosinen 5 L.  
 zerhackt, geschalt Mandeln mit einem Prisen  
 Salz.

### Küsstorte

(Cremee)

21 L. Zucker mit 6 Eiern abreiben,  
 21 L. Mehl, 2 Kaffeebohnen fein mit Pfeffer  
 beschnitten Camalbröl. Von der 6 L.  
 Kümmel.

Panamatorte.

(Clementine)

6 Liter mit 14 dca Zucker abreiben, 2 1/2 Rippchen  
Chocolade, 14 dca geriebener Mandeln sind  
6 Klor Eßessenz, langsam backen.

Fülle: 14 dca Zucker, 2 junge Eier, 1 Rippchen  
essigsauer Chocolade, 14 dca Mandelgücker.

Die Torte damit füllen, die andere Hälfte der  
Fülle auf dieselbe streichen und sie mit  
papiereller grobgeschabter, in stark Zucker  
getränkter Mandeln bestreuen.

Restamiencremorte.

1/2 K. Kaffeebohnen kochen zupressen.

10 dca Mandelgücker, Eßessenz von 4 Klor.  
Chocoladepulver.

3 gahl Chocolad 4 Löffel Zucker, 3 Klor.

Creme A. J.

22 dca Zucker mit einem Pfund  
12 dca Mandelgücker sind 2-3 Löffel  
speck, Pfeffer in Wasser in weiches  
gut abreiben füllt die Torte damit

## Chocolade creme.

2 del. Schapper werden mit 7 Lba Zucker  
 dicklich gekocht und mit 3 Theilen Gewürz  
 damit halt erhalten, dann läßt man es  
 auf dicklich rindkochen und rührt 3 Theile  
 feine, dann rührt man es kochen.

## Orangencreme torte.

12 Lba gepökelte geriebene Mandeln,  
 18 Lba an einer Orange abgeriebener  
 Zucker, 6 Lotter, von einer 1/2 Orange  
 das Rest werden 3/4 Stunden gerührt,  
 dann von Zucker von 6 kochen.

Nach dem Kochen spreicht man die  
 Torten ringsumher und füllt sie mit  
 folgender Creme. Rest von 1/2 Orange  
 3 Lotter, Mandelzucker nach Geschmack  
 werden im Wasserbad von Feuer ge-  
 rührt bis es dick geblieben und dann  
 gerührt bis es halt ist. Orangensaft  
 mit Orangensaft oder Sahne.

Verschiedenes.

Trüffel aufzubereiten

Man kauft die Trüffel gut ab, daß sie  
ganz rein sind, kocht sie dann in Wasser,  
blanchirt sie, und kocht sie dann abwechselnd  
44 Stunden in Rosmarin, man füllt sie  
eingekocht in Gläser, gießt den Wein  
daranüber, daß er über die Trüffel steht,  
verbindet die Gläser mit Pergament, und  
kocht sie dann noch 20 Minuten im Damp.

Champignon aufzubereiten.

Man füllt die Champignon, gießt sie in  
kochendes Wasser anrührt mit Citronen,  
saft, und kocht sie noch weiß anrühren,  
eingekocht füllt man sie in Gläser.  
Die Tücher kann man auch verwenden.

Stapik zu bereiten.

Man kocht Rulb. und Pfefferkörner  
sehr lange, aber nicht zu stark, mit  
allen Gewürzen, Koriander, Dillkraut,  
Dorbeerblatt, <sup>die sind sehr wichtig</sup> ~~die sind sehr wichtig~~ <sup>die sind sehr wichtig</sup> ~~die sind sehr wichtig~~  
Saft und Essig und Salz, dann kocht

wenn es nicht kochen, wobei sie frucht,  
 dann reinigt man es von Schale,  
 stellt es auf einem Feuer, gillt zinn,  
 bis ein Viertel davon, wenn es gar,  
 gemacht ist, schließlich mit der Schale,  
 welche bis es gekocht sind kocht, dann  
 kühlt man es ab und davon gibt man  
 12 Pfunde Wasser, und kocht es durch  
 ein breites Sieb.

### Rothe Rüben in Essig.

Die rothen Rüben werden gekocht  
 in kaltem Wasser, wenn sie weich sind,  
 gillt man sie in kaltem Wasser, schließlich  
 sie dann, schließlich sie schließlich,  
 und gillt sie in Essig, schließlich  
 kochen, und bereitet sie so auf.

### Pellere in Essig aufbewahrt.

Die Pellere wird schließlich schließlich  
 geschnitten, in mit Essig gesüßtem  
 Wasser gekocht, wenn es weich ist, gillt  
 man sie in kaltem Wasser und dann  
 in süßem Essig, wobei man

mit Wasser, solches abwaschen  
sorgfältig so ein.

Pauerampfer u. Dillenkraut auf-  
zubereiten.

Man gibt Pauerampfer oder Dillen,  
Kraut in getrockneten, ungekauten Pflanz,  
und lässt sie in Gläser gefüllt, gut  
mit Pergament verbunden, in einem  
Dunst trocknen. Galt sie sehr gut.

Kirschen in Dunst.

Die Kirschen werden in einem Ringel zerlegt,  
dann nimmt man Zucker bei in Wasser  
kochen lässt, die Kirschen gut waschen  
in gut ungebrochenen Gläser abwascht sie  
mit dem gekochenen Zucker, die Kirschen  
müssen ganz trocken in gut rein  
verbunden die Glaszerstück mit einem  
weißen Fleck, dann mit Pergament oder  
Befestigung klapp, und trocknen sie in Dunst,  
indem man sie in einem Kasten oder Kiste,  
mit Wasser gut. stellt die Gläser gut fest,  
und lässt es 24 Stunden trocknen, sorgfältig

rum 29 zum Aufen aufsteigt. Dann stellt  
man die Jese in die Brita mit Lufft  
die Glase in Jese aufstehen.

### Erdbeeren marmelade.

Die Erdbeeren werden paffirt, dann  
sieht man auf 1 Lth. Erdbeeren,  $\frac{3}{4}$  Lth.  
Zucker, diesen Lufft man zuerst kochen,  
bis er schon bespannet, gibt dem  
die paffirten Erdbeeren sinnen, Lufft  
29 unter beständigem Rühren dick ansetzen,  
gibt etwas Citronensaft sinnen, stellt die  
dann ab 29 eingekocht in Glase mit was  
bindet sie.

### Ribiselmarmelade.

Man paffirt die Ribise, sieht dann  
auf 1 Lth. Ribise  $\frac{3}{4}$  Lth. Zucker, dieser wird  
gespannet dann gibt man die paffirten  
Ribise sinnen, Lufft sie unter beständigem  
Rühren dick ansetzen, sind stellt sie ab 29  
abkalt in Glase, verbindet diese sehr gut.

pro 1 kg — 250 kg Zucker

auf jedes Glas ein paar Tropfen  
Weingeist.

Einmal kochen & große Aluminium  
kesseln  
mitrühren. 1 Stunde kochen

Rayonieren

Milch & Thauher.

Eier.

Marmelade — Meindly  
Flutner — nur Zucker!

Pepsi pro Woche 5.50

für jedwache Embleme 2.50.  
Eisen + (Marmelade U).

130

18 III 44

021 Telegramm

Deutsche Reichspost

aus 9421 LOECHKNITZ 7 17 100 =

aus

Aufgenommen

Tag

Monat

Jahr

Zeit

D 835

1030

17 AUGUST

von:

SDE

Amt

Wien TA

LACZOIK

69

WAEHRINGERHGUERTEL 114 WIEN =

Obermittelt

Tag:

Zeit:

an:



ALLE GESUND = TRUDI + 114 ++

Raum für dienstliche Rückfragen

Sidw.

X C 187 Din A 5

Planmerester.

Man zerhackt die eingetrockneten in  
ein Gefäß geben, dann für 5 Kilo  
zerhackt  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker dazu  
und langsam kochen. In ein Gefäß  
Ginnel geben, Ginnel mit kochendem  
Citronensaft einbinden und 1 Stunde  
damit kochen, dann in Gläser füllen  
und 10 Minuten in Dampf setzen.  
Man kann den Saft abgießen und  
mit in Gefäß geben, aber nicht davon  
lassen.

Limade als Compot:

Diese angereicht, für welche sonst weiß  
leicht vom Limade zu schmelzen sein.

$\frac{1}{2}$  Kilo Limade, 30 Lth Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l.  
Wasser kochen, die Limade fein zerhackt  
richtig mehr einfüllen lassen und heiß  
füllen. Den meisten Saft wird der Saft  
abgießen, die Limade umgerührt, dann  
die Limade darin saft gemacht, nicht mehr,  
einigen, und die Limade in die Limade  
mit einem Löffel in die Gläser,

Leist das, fast auch eintrösten und tröstlichen  
 darüber

Spizgeweckten. 60 Stk.

Ein halbes Pfund mit 1 St. Zucker setzen  
 und das Wasser 3 St. zerhacken,  
 die Körner vorher mit einem feinen  
 Sieb. Dasselbe im Zucker wird die  
 und zerhackt und darüber gegossen,  
 auf einem feinsten, kalten mit Wasser  
 und dem Topf mit dem überoffenen  
 zerhacken gut gedacht, denn in  
 Gläser füllen.

Meitank.

Ein halbes Pfund nicht ganz reiblicher Thelwässer,  
 nachher ab im Wasser zerhackt ist,  
 ist eine Trümpfenpul gegeben, 28 Stk  
 in einem zerhacken Zucker, 1 bis 1 1/2 L.  
 zerhackt Thelwässer mit 2 Schichten Orange  
 zerhackt. Gut zerhacken stellt man  
 dem Topf kühl und zerhackt auf 1/2  
 Stunde dem zerhacken Thelwässer in  
 Gläsern.

### Erdbeerbowl.

Man misst ein Tasse frisch gepulverten Zucker  
in 1 bis 1 1/2 Liter Wein, misst ferner  
ein vier Maibowle zu, stellt abends beim  
Küchleint schneit die Frucht mit dem Wein  
in Gläser. —

### Meranertorte

1/4 K. Butter, 1/4 dha Zucker, 1/4 dha Mehl  
2 Ecker, 2 Eyer, 1 Kaffeebein Zimt,  
1 Eßlöffel Rind, backen 1 Stck Gebacken.

### Kalter Cremesüßdind.

1/4 K. gute, frische Butter wird in einem  
Schüsselchen sehr fleißig abgerieben.  
Dann werden 1/4 K. geriebenen Zuckers  
Mehl und das Sahnepulver mit 1/4 K.  
Schwämmchen eingewaschen. Die Butter  
wird 1/4 l. Vanilleessenz zugegeben  
Dann wird eine Form eingestrichen  
mit Butter und eingestrichen, die Creme  
darauf gegeben und mit Butter  
gedeckt. Die Form wird kühl  
gehalten und erst am folgenden  
Tag gegessen.

## Torte mit guter Fülle.

1 Liter Milch mit 12 dka Zucker aufrühren,  
 6 dka gepökelte, gewaschene Mandeln,  
 3 dka Kakaopulver, 1 dka Mehl, und  
 am 4. oder 5. Tag, Dispergieren 2 Teller  
 reifen gelblichen, wenn man sich im  
 jungen Kuchen nicht eingewöhnen will.  
 Lau. Creme dazu: 7 dka Zucker, 7 dka  
 weisse Gnocchi gross ganze Eier  
 geschlagen, 7 dka abgetriebene, gute  
 Butter zerühren.

## Käsebackerei.

2 l Liter, 25 dka Mehl, 8 dka Käse, 8 dka Zucker  
 formen einpflanzen.

## Cakesbackerei.

4 dka Liter, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  K. Weizenmehl,  
 $\frac{1}{4}$  K. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 dka  
 Zucker, gut aufrühren,  $\frac{1}{2}$  Liter.

genommen  
dern sind  
hnen viel=  
nkung der  
euten vor=  
kleine, er=  
die ihr ein  
Zahl und  
r mehr zu.  
tungen der  
ner größer  
ß die so=  
In Laien=  
dungen der  
ß entstehen,  
nfheit wird  
rufen. Die  
ost, Sorge  
n wirkt eine  
an die Ber=  
ältsalben be=

müssen gut gelüftet werden,  
räumen darf nie gegessen werden, vor jedem  
Essen müssen sich die Bleiarbeiter gründlich  
die Hände reinigen. Die chronische Blei=  
vergiftung bedarf einer langen ärztlichen Be=  
handlung, je nach den vorhandenen Er=  
scheinungen.

Wie beseitigt man Arzneiflecke aus der  
Wäsche? Lapisflecke beseitigt man mit zeh=  
prozentiger Thantali- oder Jodkalilösung.  
Jodflecke werden durch Ammoniak entfernt.  
Chrysarobinflecke werden mit Benzol oder mit  
Chloroform und absolutem Alkohol beseitigt.  
Chrysarobin wird bei Hautkrankheiten, be=  
sonders Schuppenflechte, verordnet. Teerflecke  
werden mit Seifenspiritus ausgewaschen.  
Resorzinflecke werden durch Zitronensäure  
entfernt.

Dr. C.

Ein erprobter Schutz gegen Grippe und Er=  
kältung der Atmungsorgane ist öfteres Gurgeln mit  
Chlorodont-Mundwasser. Versuchen Sie es — Flasche  
S 1.80 — und Sie werden aus Ueberzeugung ständiger  
Verbraucher.

... des Frühjahrs vor ihrer  
Vernichtung bewahren, schützen würde, wäre,  
Balmfäpchen und Schneerosen nicht zu  
kaufen. sh.



## Wem gehört die Trophäe?

Die Ursache so manchen Streites nach  
Treibjagden ist der Umstand, daß mehrere  
Schützen ein und dasselbe Stück beschossen  
haben und nun Uneinigkeiten darüber be-  
stehen, wem das erlegte Stück und mit diesem  
die Trophäe zugesprochen werden soll. Eine  
alte Regel sagt nun „Erste Kugel, letzter  
Schrot“. Beim Hochwild wird in obbezeichneten  
Stück des erlegten Stück und mit ihm die

... pilze (e  
beherend



Das

Der  
behalten,  
Deutliche  
Rüstungs-  
Bolk, das  
Willen &  
Willen ein  
„nichtswü  
Alles freu  
deshalb,  
mangelnde

Pürsch:

1/2 Pfund abgekochter, dünnerer  
 Stücken strengwürdig über gut, frische  
 nach Gussmarkt, streng Citronenpulver,  
 laßt erweichen, zischen lassen.  
 mit dem Arabum auf Gussmarkt  
 nicht trocken lassen, mit feiß.

Wachholder - Beerenwein.

zwei fünfte eold Wachholderbeeren  
 getrocknet man, füllt in große  
 Flasche. dazu ein Stückchen Zimt,  
 einige Nelken, 3 Pfefferkörner,  
 streng Citronenpulver, große 2 Liter  
 guten Korn - oder Traubenbrandwein  
 darauf noch 10 Oka. Zucker, in  
 2/10 Liter Wasser dicklich eingekochte  
 Zeit verweilen laßt man 6 Stunden  
 an warmen Ort setzen.

Jahmbereen - Ribiselu eintreten  
Die abgetrockneten Ribisel werden in  
der Siebmaschine einige Zeit sehr  
geschüttelt bis sie fast trocken, dann  
in das Meerschwein einige Minuten  
gekaut. Dasselbe oder ganz leicht  
man regelmäßig bis zum Hofen  
schauen, gibt dann am besten  
sehr viel leicht gleich sehr früher  
den Ribisel im Siebmaschine mit  
Lüften, stellt mit Gläsern in  
Licht nicht betrachtet sehr werden,  
dann ist verbunden mit  
Pergament. —

Tropfenbrüdel.

16 Stück

8 Eier, (5 Lötter 3 junge), 12 oder Lötter  
 2 Eßlöffel Fein, 64 oder 72 Stück Pfeffer  
 24 oder 28 Stück weißlich abgerieben alle Körner.  
 1 Lötter Pfeffer Löffel, 20 Minuten stehen.

Katzenbrot

Man nimmt Viertel lb. Lötter die kann  
 eingeweicht. weißlich fein, 15 oder  
 20 Stück Pfeffer, 20 oder 25 Stück Pfeffer  
 20 oder 25 Stück Pfeffer sind von 5  
 oder 6 Lötter Pfeffer. die kann mit Pfeffer  
 eingeweicht.

Kreisel Lohd Kränzel.

28 oder 30 Stück 4 Minuten Fein, eine  
 Kränzelteil zum Lötter Pfeffer  
 Lötter, 28 oder 30 Stück Pfeffer  
 abreiben in. um Lötter Pfeffer  
 fein. In 6 Teile teilen eingeweicht  
 zum Pfeffer eingeweicht in mit Pfeffer.  
 Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer

n. vermischt in kochender geschüttelter  
Quark, fischen, Samstag fröhlich  
überaus nachflagen, kochend  
langsam kochen. Nach dem in wasser  
verwendete fischen geschicken.

### Bisquit Biskopenerne.

4 Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Kaffelöffel  
Koch mit dem Eiern gut vermischen,  
7 Thee fischer um fischer geschicken bis  
es sich nicht, oder rühren. Dann rüch-  
kocht mit 3 Löffel Mehl in 1/4 Liter  
geschlagenes Eiern, das geschicken  
Koch mit dem geschicken geschüttelter  
Limonade rühren. Ein fischer mit  
bis kochen geschlagen, das die Creme,  
wider bis kochen wird wider Creme.  
Man kann mit abgekochten Mehl  
kochen, das kein Mehl geschlagen  
geschlagen werden. Das koch mit dem  
Koch kocht geschüttelter kocht.

Lehrriehen.

28 Oka Mehl, 18 Oka Roggen, 1 Ei  
2 Löffel Feing, Zimt, kaltes Bier  
gerichtigte Citronenpfelen, 2 Messerfisch. Keton.

Nickkuch.

7 Oka Butter oder Margarin, 3-4 Liter  
7 Oka Zucker abreiben, 3 in Milch  
gerichtigte, abgerindete Amalunse  
eingewickeln, 8 Oka geriebene Kräfte  
mit dem weichen Eiern in Löffel  
Kuchen. Grobstaubergripf.

Overlade Brüssel.

12 Oka geriebene Kräfte oder Sesamkräfte,  
12 Oka Zucker 1 Gallon Essig gerieben  
2 Löffel weiches Fett oder Margarin  
einfachen. Auf mit Honig geschnitten  
Honig klein Stückchen machen, über  
Honig backen lassen, dann backen  
backen.

## Mandoletti.

Zwei Pfund Zucker von 2 Linderen  
man 2 1/2 Oka Zucker, 7 Oka gepulverten  
Mandel, 10 Oka stark gepulverten  
Sapelnisse, wenig Marille.

Man zerlegt fingerstück auf Oka  
preisen, setzt denselben Zucker  
Zucker und köcht einige Minuten  
in wässriger Form. Kocht  
in fingerlange Spiritus pfunden.

## Nisstricker.

10 Oka weißer Zucker  
(Linder), 10 Oka Zucker, 20 Oka weißer  
Wass, 2 Linder. Eine Trochysom  
einlegen. 2 Linder weißen Zucker  
10 Oka Zucker, 7 Oka geriebenen Nisse  
2 Messerlöffel Rinn. Weisse dinst  
gleichmäßig auf dem eingepulverten  
Trig. Langsam backen.

Gewürzblätterteig (Künderteig.)

Weiz 5 1/2 dka Mehl, 4 dka Fett, 10 dkg.  
 Lutter oder Fett, 6 dkg. Zucker, 2 Eier,  
 1/4 Liter lauwarmes Milch, Salz bis es  
 einen sauren Geruch hat, so langt ihn gut  
 ab und hatet ihn auf. Wenn es  
 stopft so fed ihn am besten  
 mit ungerollten, 1/4 kg. Lutter oder  
 Fett mit 6 dkg. Mehl vermischt vor.  
 so lang in Eisen ein wenig  
 befeuchtet.

Misquait, Trüch

20 dkg Zucker, 1/4 K. Mehl, 2 Eier  
1 Tasse fruchtig ~~weil~~ Kaffee  
1/2 Löffel ~~von~~ Gypsweiss und  
Lutten.

Germ Rippel Trau Wein

4 dkg Germ, 5 dkg zerhackene  
Lutten, 3 dkg Zucker, 1 Ei, 1/4 K. Mehl.  
Das Teig wird gleich ~~und~~ abgeknetet  
und gebacken.

Leinspreind. Fein Fein

14 dkg Mehl, 14 dkg Zucker  
1 Ei u. etwas ~~von~~ Kaffee  
Fein Fein ~~von~~ Mehl, ~~von~~ Mehl,  
in 3 cm breite Streifen schneiden  
in der Mitte mit Messer ~~von~~ ~~von~~  
streifen unter Messer ~~von~~ ~~von~~  
streifen ~~von~~ Mehl, ~~von~~ ~~von~~  
gleich in ~~von~~ Mehl ~~von~~ ~~von~~.

Ein dänisches Krüdel.

200 gr. raffiniertes gekochtes Fett  
 200 gr. Mehl, 50 gr. Fett, 50 gr. Zucker  
 20 gr. Jaja, 1 Ei.

Quine Torte.

etwa fünfzig

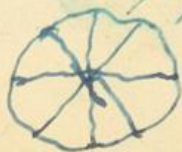
250 gr. feinstes Mehl, 100 gr. Zucker,  
 1 Eigelb, 1 Ei, 30 gr. Butter  
 Triglycerin und 5-6 Liter Butter.  
 Die restlichen Tage füllen.

1/4 l. Milch, 1/2 l. Butter,  
 fein gemahlen, mit Zucker  
 abreiben. 50 gr. Zucker in 50 gr. Fett  
 abreiben. Die Butter  
 fein gemahlen in Butter.

Salzstange

Stu.

1/2 kg. Mehl, 30 gr. Jaja, 60 gr. Fett,  
 Salz, Milch, Butter Triglycerin



sind geschmacklos. Das Salz in 4  
Teile kochen, jedes Teil mit eingekochtem,  
in 8 Teile pulverisieren wie eine Loth,  
jedes Teil unter kochender Hitze für 2 Tage  
einrollen, mit feinem Sieb, Pulver.  
Kümmel, Pfefferminze ist bekannt.

### Schlagader.

3 geschriebene Pfund Mehl in einem  
selbstmachenden Mehlwerkzeug mit Wasser  
in Wasser pulverisieren. Dann kräftig  
schlagen, zu kochen. Wenn abgekühlt, kann  
vor dem Sieb. Semmelkuchen.

### Griechische mit Kartoffel.

50 gr. Butter, 120 gr. Zucker,  
1 Ei, 150 gr. Mehl, 300 gr. geschriebene  
Kartoffel, 1 Stück Butter, Mandeln,  
Zucker, Pfeffer.

1050

# DAS BUCH VOM SAUER- KRAUT

GEORG WAILZER  
GEMÜSEKONSERVEN-ERZEUGER  
Wien XVII., Lacknergasse 22  
Telefon A 24-4-11

Verkaufst nde: \_\_\_\_\_

Wien, IX., Markthalle, Stand 47  
Wien, XIV., Meiselmarkt, Stand 93

MIT **60** GEPRÜFTEN  
REZEPTEN

---

---

## **DIE HAUPTSACHEN:**

Sauerkraut soll immer frisch gekauft und nicht vor dem Kochen tagelang stehen gelassen werden.

Sauerkraut darf niemals gewaschen oder ausgedrückt werden. Ein Teil der Milchsäure und der Vitamine geht dadurch verloren. Ebenso, wie aus dem trüben Most ein klarer, blanker Wein entsteht, ist Sauerkraut Kraft seiner Gärung ein reines, natürliches, keiner Säuberung bedürftiges Nahrungsmittel!

Sauerkraut soll heiß zugesetzt werden, damit es seine schöne helle Farbe behält, soll mit einer Gabel aufgelockert werden, bevor es in den — nicht zu kleinen — Topf kommt, denn Sauerkraut braucht Platz!

---

## **INHALTSVERZEICHNIS:**

Sauerkraut als Nahrungs- u. Heilmittel . . . . .	3
Zwei Anregungen für Vorspeisen . . . . .	9
Sauerkraut-Suppen . . . . .	8
Sauerkraut-Hauptgerichte . . . . .	10
Sauerkraut-Salate . . . . .	23
Eier-, Mehl- und Kartoffelspeisen mit Sauerkraut . . . . .	21
Sauerkraut zu Fluß- oder Seefischen . . . . .	20

---

---

---

DAS BUCH VOM SAUERKRAUT

MIT 60 GEPRÜFTEN REZEPTEN



DRUCK, VERLAG UND HERAUSGEBER:

BUCH- UND KUNSTDRUCKEREI

F. R. J. FÄSCHING

WIEN XII, ARNDTSTRASSE No. 75

Zusammengestellt unter Mitwirkung der  
Genossenschaft der Gemüsekonservenerzeuger Wiens  
Wien VII, Lerchenfelderstraße 73 Telephon B-36-8-78  
Gegründet 1664



Alle Rechte, auch die Übersetzungsrechte  
vorbehalten.

S  
N  
in  
g  
J  
A  
S  
W  
F  
b  
v  
d  
V  
S  
S  
"G  
u  
K  
n  
u  
H  
S  
a  
e  
S  
A

# Sauerkraut

## als Nahrungs- und Heilmittel!

Sauerkraut ist wohl das älteste, haltbare Nahrungsmittel, das wir kennen. Schon der im 1. Jahrhundert nach Chr. lehrende griechische Arzt Dioskurides, der siebzehn Jahrhunderte hindurch als Autorität für Arzneimittellehre galt, empfiehlt es vielfach seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften wegen.

Forscht man die alten medizinischen Lehrbücher durch, keines geht an Sauerkraut vorüber, ohne seine für die Gesunderhaltung des Menschengeschlechtes unentbehrlichen Vorzüge zu rühmen. Der alte Guarinonius, Stadtarzt in Hall, singt dem Sauerkraut in seinem 1610 erschienenen dickleibigen Buch „Die Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts“ ein großes Loblied. „Was ist unter dem allen fürtrefflicher, als eben das Kraut?“ Er preist es als die beste, vornehmste und meistgebräuchlichste Speise und weist ihm den Rang eines wertvollen Heilmittels zu.

Sechzig Fässer Sauerkraut nahm Cook auf seine berühmte Weltumseglung mit, und er berichtete im Jahre 1776 der Royal Society in London von dem hervorragenden Antelle, den der Inhalt dieser sechzig Fässer

an seinem Erfolg hatte. Drei Jahre und achtzehn Tage konnte er seine ganze Mannschaft gesund halten, indem er zweimal wöchentlich  $\frac{1}{2}$  kg Sauerkraut ausgab. Ganz allgemein führt der Leiter des österreichischen Sanitätswesens, Brambilla, die Erkrankung der österreichischen Truppen im letzten Jahre des siebenjährigen Krieges auf den Mangel an Sauerkraut zurück, durch den die Truppen dem verheerenden Skorbüt anheimfielen.

So beliebt und verbreitet der Genuß von Sauerkraut seit jeher war, für so unentbehrlich es gehalten wurde, so viele Ärzte und Forscher sich mit ihm beschäftigt hatten, beginnt man erst in unseren Tagen voll zu erkennen, worauf seine gesundheitsfördernden Eigenschaften beruhen.

In erster Linie kommen hier Milchsäure und Vitamine in Frage. Von diesen wissen wir zuverlässig nur, daß sich ihr Fehlen durch allerlei Krankheiten bemerkbar macht, während Milchsäure schon vor längerer Zeit ihren Ehrenplatz in der Medizin eroberte.

Kneipp, Pasteur und andere Forscher rühmen die Bedeutung der Milchsäure für den Körperorganismus. Sie bestätigen ihre reinigende, entgiftende und klärende Eigenschaft. Den regelmäßigen Genuß von Sauerkraut halten sie für die einfachste und zuträglichste Form der Aufnahme dieses so wichtigen Stoffes. Neuere Forscher haben ihre Lehren bestätigt und erkannt, daß Sauerkraut

blutreinigend, entgiftend, lebensverlängernd und verjüngend wirkt. Loránd, Karlsbad, einer der berühmtesten Diätforscher, sagt in seinem Werk „Gesundheit durch rationelle Diät“ vom Sauerkraut, daß es Dank seines Milchsäuregehaltes gewissermaßen einen Desinfektionsprozeß im Darne einleitet. In zahlreichen Fällen von Darmkatarrh, besonders bei Anwesenheit großer Mengen von Zerfallsprodukten, löst Sauerkraut außerordentlich günstige Wirkungen aus. Er beobachtet verschiedentlich sehr gute Ergebnisse im Verfolg von Sauerkrautkuren und bestätigt insbesondere die anregende Wirkung des angenehm säuerlichen Geschmacks auf den Appetit.

Auch in seinem ausgezeichneten Werk „Verjüngung durch Anregung der Blutbildung“ beschäftigt sich Loránd wieder in hervorragendem Maße mit Sauerkraut. „Wo es angeht, gebe ich gern gekochtes Sauerkraut . . . .“ Er untersucht dann die lebenswichtige Bedeutung ungekochter, roher Nahrungsmittel und sagt wörtlich: „Am richtigsten ist es jedenfalls, wenn man täglich eine genügend große Menge roher pflanzlicher Kost zu sich nimmt, am besten in Form von Obst und Salaten, auch rohes Sauerkraut, saure Gurken [usw. . . .“ Für Fleischesser empfiehlt er täglich ein- bis zweimal Sauerkraut und erwähnt wiederholt, daß gerade Sauerkraut wohl imstande ist, auch sehr hartnäckige Fälle von Stuhlverstopfung zu bekämpfen. Alles

in allem hält er es für eins der gesündesten Nahrungsmittel.

Die neuere Ernährungslehre geht in immer weiterem Maße dazu über, den Genuß rohen Sauerkrautes anzuraten. Rohes Sauerkraut schmeckt nicht nur vorzüglich, es ist so gesund und so billig, daß es auch wegen seines Vitamingehaltes nicht genug empfohlen werden kann. Das Sauerkraut ist leicht verdaulich, und es wird im allgemeinen auch von magenschwachen Personen gut vertragen und gerne genommen. Gerade das rohe Sauerkraut macht einen guten Magen, es fördert den Appetit. Es ist viel leichter verdaulich, als die sehr blähenden Kohlarten.

Dr. Schalle-Wörishofen, stellt fest: „Daß also von alters her das Sauerkraut als gesund bezeichnet wurde, hat seine volle Berechtigung!“

Auch Vitamine aller Art enthält Sauerkraut in überraschender Fülle.

Professor Scheunert erklärt in seiner Schrift „Der Vitamingehalt der deutschen Nahrungsmittel“, daß junge Individuen ohne die Vitamine A, B und C nicht wachsen können, und daß ohne sie die Widerstandsfähigkeit des Körpers gegenüber Krankheiten aller Art eine Verminderung erfährt. Er findet im Weißkraut (Häuptelkraut) Vitamin B- und sehr hohen Vitamin C-Gehalt. „Im rohen Sauerkraut ist der Vitamin C-Gehalt gut zu beurteilen, ähnlich wie im Weißkraut . . .“.

Übereinstimmend wird von mehreren Forschern und Ärzten das Fehlen des Vitamins C als Ursache der bekannten Frühjahrs-  
müdigkeit bezeichnet. Es gibt kein billigeres und besseres Mittel, um sich hiergegen zu schützen, als Sauerkraut.

Die Medizinische Wochenschrift berichtet: „Weißkraut hat . . . den höchsten Gehalt an Vitaminen aller Art. Da sich die Vitamine in säurehaltiger Flüssigkeit am besten halten, so dürfte der Vitamingehalt auch in älterem Sauerkraut noch recht reichlich vorhanden sein.“ Die glückliche Verbindung der so gesunden, entgiftenden und lebensverlängernden Milchsäure mit seinem hohen Gehalt an Vitaminen aller Art macht Sauerkraut zu einem Nahrungsmittel, das sich mit Recht seit altersher größter Beliebtheit erfreut.

Übereinstimmend berichten die modernen Ärzte und Ernährungswissenschaftler der ganzen Welt von dem Vitaminreichtum des Sauerkrautes, seinem für die Blutbildung so wichtigen Gehalt an Mineral-  
salzen und Eisen, dem für die Knochenfestigung nicht minder bedeutungsvollen Kalkgehalt, den vielen guten Eigenschaften der in zuträglicher Form und in gutem Verhältnis vorhandenen Milchsäure, so daß man nur sagen kann:

**„Eßt Sauerkraut!“**

# REZEPTE

## Sauerkraut-Suppen

### Einfach, aber nahrhaft

1/2 kg Sauerkraut mit 15 dkg Speck weich kochen und in der letzten halben Stunde 1/2 kg rohe Kartoffeln, in Würfel geschnitten, dazugeben. Mit Wasser oder Suppe aufgießen, mit etwas Mehl stauben und fertig kochen. — Statt des Speckes kann man auch 1/2 kg grätenlosen und enthäuteten See- oder Flußfisch nehmen.

### Mit Fleisch und Rahm

Rindfleischsuppe kochen, das Fleisch kurz vor dem Garwerden herausnehmen und die Suppe mit in heißer Butter leicht gestaubten Mehl binden. Sauerkraut kleinschneiden, nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen, gut durchkochen und mit Rahm abrühren. Zuletzt das in kleine Würfel geschnittene Fleisch beifügen und noch einmal aufkochen lassen.

### Ungarische Sauerkrautsuppe

10 dkg geschnittenen Speck oder Fett verrührt man mit 2 Eßlöffeln Mehl, gießt, wenn es dünstet, aber noch keine Farbe angenommen hat, 1 1/2 Liter vom eingesäuerten Kraut herabgeschöpftes Wasser dazu, läßt es mit einem schwachen Kaffeelöffel Salz und einem Schöpflöffel voll Sauerkraut kochen und verrührt dann vor dem Auftragen 4 Eßlöffel saurem Rahm damit. Würflig geschnittene, geräucherte oder frische Bratwürste mitgekocht, erhöhen den Geschmack dieser Suppe, die in Ungarn als Katzenjammer-Bändiger oft gleich nach den Bällen genommen zu werden pflegt.

### **Auf russische Art**

Eine sehr gute Suppe aus Rindfleisch, Kalbsfüßen, geräuchertem, fetten Speck, Zwiebeln und Wurzelwerk kochen. Eine feingeschnittene Zwiebel in reichlich Butter anlaufen lassen, feingeschnittenes Sauerkraut dazutun und einige Minuten auf dem Feuer rühren. Mehl kurz verrühren, um zu binden, mit Suppe aufgießen, unter stetem Rühren zum Kochen bringen und ganz langsam eine Stunde weiterkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Petersilie — wenn es geht, auch mit etwas feingewiegten Fenchel — würzen und in die Suppe geben.

### **Auf amerikanische Art**

Eine gehackte Zwiebel mit würfelig geschnittenem Brot 5 Minuten in reichlich Butter bräunen, mit Mehl stauben,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser — besser gute Fleischsuppe — und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch zugießen und zum Kochen bringen. Gut  $\frac{1}{4}$  kg Sauerkraut zerschnitten hinein geben und 5 Minuten kochen. Mit Paprika und Selterssalz würzen und durch ein Sieb gießen. Nur etwa die Hälfte des Sauerkrautes in die Suppe zurücktun, weil sie sonst leicht zu dick wird, und mit geröstetem Brot anrichten.

---

## **Zwei Anregungen für Vorspeisen**

Recht kalt gestelltes Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, geröstetes Brot mit Scheiben von grüner oder saurer Gurke belegen, oben darauf eine Lage Sauerkraut: eine billige und sehr erfrischende Vorspeise.

Oder:

Man nehme 2 Eier, 2 Eßlöffel Butter oder anderes Fett, etwas Suppe oder Wasser, geröstete Brotstückchen und 20 dkg Sauerkraut. Die Eier schlagen, das ausgelassene Fett, die Flüssigkeit und Salz, Pfeffer sowie etwas sehr feingehackte Zwiebel hinzutun. Mit Sauerkraut und Brösel mengen. In Formen, die mit Fett ausgestrichen, im Wasserbade erhitzen, bis die Masse fest wird.

## Sauerkraut- Hauptgerichte

Versuchen Sie, das nächste Mal unter das fertiggekochte Sauerkraut  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  der Menge rohes Kraut zu mischen! Es schmeckt vorzüglich und ist besonders gesund.

Ein Wort noch über das so beliebte „Aufwärmen“. Es ist nicht richtig, das Sauerkraut, wenn es ein oder zwei Tage gestanden hat, nur „aufzuwärmen“, man soll es „aufkochen“! Das Kraut wird dann nicht braun und schmeckt wie frisch gekocht.

### Das Grundrezept

In einem ausreichend großen Topf wird Wasser und Fett zum Kochen gebracht. Dann das aufgelockerte Sauerkraut hineingefan und nach Belieben mit Apfel, Zwiebel, einer Prise Zucker, vielleicht auch etwas Salz weich und kurz eingekocht. Je nach Geschmack mit etwas Kümmel oder Wacholderbeeren würzen. Die Zutaten nicht zu spät dazugeben, damit sie gut verkochen. Eine geriebene rohe Kartoffel macht das Kraut mollig, mit Wasser angerührtes oder darübergestaubtes Mehl leistet dasselbe. Das Sauerkraut soll saftig, aber nicht flüssig sein!

## **Kraut, saures**

Nach jeder dieser Vorschriften gedünstetes Kraut kann man auch ungestaubt, nur mit etwas Suppe aufgegossen, zu Tisch geben.

### **E i n g e b r a n n t**

Sauerkraut läßt man mit etwas Wasser und Salz kochen, gibt es in eine mit Zwiebel bereitete, dünne, fette Einbrenn und läßt es damit 1 Stunde verkochen.

### **O d e r**

Man läßt frisches Schweinefleisch mit dem Kraut kochen und schmalzt es bloß mit heißen Grammeln ab.

### **G e d ü n s t e t**

Man läßt geringelte Zwiebel in Bratenfett oder in gewürfeltem Rauchspeck anlaufen, gibt Sauerkraut, ohne es zu waschen oder auszudrücken, hinein, oben 5—10 St. Zucker darauf, einige Löffel voll Suppe dazu und läßt dies zugedeckt dünsten. Wenn man Bratenfett genommen hat, empfiehlt es sich, eine Rauchspeckschwarte mitdünsten zu lassen; auch entkernte und halbierte Maschanzkeräpfel erhöhen, mitgedünstet, den Geschmack. Vor dem Stauben entfernt man diese Zutaten, staubt auf 1 kg Kraut bei- läufig 2 Löffel voll Mehl dazu, verrührt es sehr gut und gießt mit Suppe oder Wasser und Fleischextrakt auf.

### **O d e r**

Wenn man das Kraut braun haben will, läßt man Zwiebel und Zucker im Schmalz bräunlich werden und gibt dann erst das Kraut dazu.

### **W e i ß g e d ü n s t e t e s K r a u t**

läßt man ohne Zucker und Äpfel mit etwas lichter Zwiebel dünsten und pfeffert es vor dem Stauben.

### Zu Wildgeflügel

läßt man Sauerkraut ebenso dünsten, nur nimmt man Braten- oder Gänsefett dazu. Geflügelreste wärmt man in ebensolchem Kraut auf.

### Als Garnierung

läßt man das Kraut ohne Stauben braun dünsten.

### Mit Paprika

Man läßt mit Paprika gewürztes Sauerkraut kochen oder dünsten, gibt es in Einmach oder staubt es und gibt nach Geschmack sauren Rahm dazu.

### **Kraut auf mährische Art**

$\frac{1}{2}$  Kilo Kraut wird weich gekocht,  $\frac{1}{2}$  kg rohe Erdäpfel werden gerieben und mit 2 Löffel voll Mehl und 10 dkg geröstetem Speck in das Kraut verrührt. Man lasse es gut aufkochen und salze es nach Geschmack.

### **Sauerkraut mit Wein**

Auf 1 kg Kraut rechnet man 20 dkg Butter, in der man das Kraut mit dem nötigen Wasser fast weich und kurz einkocht. Mit  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, auch Apfelwein empfiehlt sich, ganz kurz, fast trocken dünsten.

### **Sauerkraut mit Bauchfleisch oder Speck**

Mit wenig Wasser und ohne Fett, sonst aber mit den gewöhnlichen Zutaten ziemlich weichkochen. Ein Stück Bauchfleisch oder Speck wird in Wasser mit wenig Salz halb weichgekocht. Dann gibt man es mit der Suppe zu dem Kraut und läßt beides zusammen fertigkochen. In der üblichen Weise binden und zum Schluß in Salzwasser weichgekochte Kartoffelstückchen daruntermischen.

### **Sauerkraut (süddeutsch)**

Man läßt auf dem Feuer  $\frac{1}{8}$  kg Fett heiß werden und darin 1 große oder 2 mittelgroße Zwiebeln gelblich anrösten. Darauf dünstet man einen gehäuften Teller Sauerkraut in dem Fette gleichfalls, wobei man freilich oft umrühren muß, damit es sich auf dem Boden der Kasserolle nicht anlege und brenzlich im Geschmack werde. Dann staubt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl darunter, dünstet auch dieses ab und vergießt es mit 1 Liter leichter Rindsuppe oder Wasser. Nun läßt man es zugedeckt kochen, bis das Kraut völlig weich geworden, wozu 2 Stunden erforderlich sind. Nach Geschmack fügt man noch Salz und 1—2 Eßlöffel voll Essig bei.

### **Auf ungarische Art**

Man verwendet sehr viel Zwiebeln und kocht das Sauerkraut mit einigen Wacholderbeeren und einem kräftigen Stück fettem Schweinefleisch unter langsamem Zufügen von Fleischsuppe weich. Die Suppe muß immer wieder einkochen, da das fertige Gericht nicht zu flüssig sein darf. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten würzt man stark mit Paprika, so daß das ganze Gericht schön rot erscheint. Man umkränzt das auf der Mitte der Schüssel liegende Fleisch beim Anrichten mit dem locker aufgehäuften Kraut.

### **Székelygulasch**

Man läßt Zwiebel in Fett gelblich anlaufen, gibt würflich geschnittenes Schweinefleisch, Salz, Paprika und etwas Paradeismark dazu, läßt erst im eigenen Saft und dann unter sparsamem Nachgießen schön weich dünsten, wenn das Fleisch halbweich ist, wird das Sauerkraut geschnitten und zum Gulasch gegeben, mit Rahm vergossen und fertig gedünstet.

### **Krautfleisch**

Schweinsbrust wird mit Zwiebel gedünstet, daß das Fett herausprasselt. Sauerkraut und Paprika dazugeben, salzen, fertig dünsten, zusammen servieren.

### **Minuten-Kraut**

Eine Zwiebel wird mit Butter oder Bratfett in der Pfanne hell gebräunt. Dann streut man das vorher leicht gewürzte und kurz geschnittene Sauerkraut auf das brodelnde Fett, rührt und wendet fortwährend, um das Gericht recht heiß auf den Tisch zu bringen. Es schmeckt vorzüglich zu gebratenen Würsten aller Art. Mit etwas fetter Suppe kann es besonders wohlschmeckend gemacht werden.

### **Sauerkraut mit Brat- od. Kochwurst**

Dem in der üblichen Weise gekochten Sauerkraut wird eine halbe Stunde vor der Fertigstellung Koch- oder Bauernwurst beigelegt, die ganz langsam mitdämpfen muß. Wenn man auf diese Weise verfährt und die Wurst nicht erst in den letzten Minuten in das Kraut legt, erreicht man einen besonders kräftigen Geschmack. Aufgeschnittene und auf der Pfanne mit Butter und Fett vorsichtig gebratene Blutwürste geben im Verein mit Stampf- oder Quetschkartoffeln ebenfalls ein sehr nahrhaftes und preiswertes Gericht, besonders für Kinder.

### **Schinken mit Sauerkraut**

Der kräftige Geschmack des geräucherten Schinkens paßt besonders gut zu Sauerkraut. Aus der Fülle der Verwendungsmöglichkeiten einige besonders empfehlenswerte:

Sauerkraut nach üblicher Art mit wenig Wasser aufsetzen. Geräucherter, gut durchwachsender Schinken oder Schinken-

speck wird auf Feuer gebracht und mürbe gekocht. Von der Suppe füllt man von Zeit zu Zeit einige Löffel über das Sauerkraut. Der Schinken wird durch die Fleischmaschine gedreht und lagenweise in einer tiefen Schüssel mit dem fertigen Sauerkraut angerichtet.

Ein Stück Rauchschinken wird mit Wurzelwerk in Rotwein, Burgunder oder Südwein weich gedämpft. Die Soße wird mit Mehl gebunden und mit kleinen Perlzwiebeln, Paprika, ein wenig Zucker und feingehackter Gurke gut nach Geschmack zubereitet. In der üblichen Art gekochtes Sauerkraut dazu gereicht, ergibt ein vorzügliches Gericht.

### **Sauerkraut-Rouladen**

Man bereitet die Rouladen in der üblichen Weise vor und füllt sie mit Sauerkraut. Man bratet sie wie immer an und dünstet in gedecktem Topf eine starke Stunde. Die Soße wird mit etwas Mehl eingedickt.

### **Sauerkrautpastete zu Beinfleisch o. ä.**

Unter allmählichem Hinzufüllen von wenig Beinfleischsuppe wird das Sauerkraut fast weichgekocht. Inzwischen wird ein fester Kartoffelbrei gekocht, der mit dem Sauerkraut unter Hinzufügung einiger kleingeschnittener, in Butter gebräunter Zwiebeln zu einem festen Brei verarbeitet wird. Das Ganze wird in eine Auflaufform gefüllt, mit saurem oder süßem Rahm übergossen, mit einigen Stückchen Butter belegt und im Ofen braun gebacken.

### **Krautpastete**

Gutes Sauerkraut wird ein wenig ausgedrückt und mit etwas Fett und klein geschnittener Zwiebel gedünstet. In einer anderen Kasserolle wird ein Löffel voll

Fett heiß gemacht und darin eine großblättrig geschnittene Zwiebel gedünstet. Wenn sie weich ist, wird etwas Paprika darauf gestreut, und nun werden 50 dkg klein geschnittenes Kalbfleisch oder ein viertel Lämmernes oder ein großes Huhn, in kleine Stücke zerschnitten, hineingelegt, ein Suppenschöpfer voll Wasser darauf geschüttet und die Kasserolle zugedeckt, worauf man das Fleisch dünsten läßt, bis es weich ist und schön bräunlich im eigenen Saft und Fett liegt. Nun wird in die ausgefüllte Kasserolle eine fingerdicke Lage von gedünstetem Kraut gegeben, dann die Hälfte vom Fleisch samt dem Saft und 2—3 Löffel voll Milchrahm, ferner wieder Kraut, dann der Rest vom Fleisch, Rahm und endlich der Rest vom Kraut; alles wird schön gleich und lagenweise gestrichen. Hierauf wird der ringsumher überhängende Teig darübergeschlagen, so daß gar keine Ritze offen bleibt, das Ganze mit ein wenig Fett bestrichen und in der Röhre schön braun gebacken; dann wird die Pastete im Ganzen auf eine flache Schüssel gestürzt und heiß serviert.

### **Szegediner Gulasch**

1 kg mürbes Rindfleisch wird in große Würfel geschnitten, mit reichlich Speck, Butter und Zwiebel kurz angebraten, etwas Wasser oder Fleischsuppe aufgegossen und mit Paprika nebst frischen oder konservierten Tomaten (Tomatenpüree) gewürzt. Dann kommen  $\frac{3}{4}$  kg Sauerkraut, dem etwas Kümmel beigegeben wurde, hinzu, und das Gericht wird 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden bei geschlossenem Topfdeckel gedämpft. Hin und wieder schütteln, damit es nicht anbrennt! Kurz vor dem Anrichten eine kleine Tasse mit etwas

Mehl verquirltem Rahm darüber gießen, die Soße gut nach Geschmack zubereiten und mit Kartoffelbrei zu Tisch geben.

### **Gebackenes Sauerkraut mit Äpfeln**

Eine Kasserolle oder Backform streicht man mit Butter oder Fett aus, breitet auf dem Boden eine Lage in der üblichen Art leicht gewürztes und mit Fett versehenes Sauerkraut, fügt darüber eine Lage in Scheiben geschnittener, möglichst säuerlicher Äpfel, bestreut diese mit 2 Eßlöffeln vorher in der Pfanne gebräuntem Zucker und schichtet so Lage auf Lage. Bei mäßiger Hitze in fest gedecktem Topf im Ofen backen.

### **Krautspise**

1 kg Sauerkraut wird gedünstet, ebenso 10 dkg Reis. Nun gibt man in eine geschmierte Pfanne erst etwas Kraut, dann fein gewiegtes Corned beef oder gekochte Fleischreste, dann den Reis, dann wieder Kraut usw. bis die Masse verbraucht ist. Nun kommt das Ganze ins Rohr und wird eine 1/2 Stunde gebacken.

### **Sauerkraut mit weißen Bohnen gemischt**

Auf 3/4 kg Sauerkraut rechnet man 15 dkg weiße Bohnen, die vorher abgekocht werden. Man setzt sie mit dem Sauerkraut zusammen zu — kann natürlich die üblichen Bindemittel fortlassen — und kocht das Ganze zu einem dicklichen, sehr wohlschmeckenden und besonders nahrhaften Gericht.

### **Wohlschmeckender Sauerkrauttopf auf amerikanische Art**

Man mengt 3 Teile geriebener Semmel mit 1 Teil feingewiegter Erdnüsse und bringt in eine mit Butter oder Fett ausgestrichene

Backform eine Lage dieses Gemisches. Darüber eine Schicht Sauerkraut, dann eine Schicht kleingeschnittener roher Kartoffeln. Dies Verfahren mehrfach wiederholen, bis die Form voll ist. Obenauf Nuß-Brotgemisch. Als Flüssigkeit gießt man über das Ganze Milch, die vorher leicht gesalzen und mit Paprika schön hellrot gefärbt wurde, um dann etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze zu backen. Dies Gericht ist drüben sehr beliebt.

### **Gedünstetes Sauerkraut**

Würflig geschnittenen Speck in einem Tiegel mit einer kleinen gehackten Zwiebel goldgelb rösten. Darauf ein Gemisch aus kleingeschnittenen rohen Kartoffeln und Schweinefleisch. Salz und Pfeffer und vielleicht auch etwas kleingeschnittene Zwiebel dazwischen streuen. Dann eine gute Lage Sauerkraut. In der gleichen Reihenfolge schichtet man den Topf voll. Obenauf muß Sauerkraut liegen. Während des Dünstens wird mit Wasser oder Fleischsuppe nachgegossen.

### **Sauerkraut-Laibchen**

Man läßt gut  $\frac{1}{4}$  kg Sauerkraut unter Zusatz von wenig Wasser zum Kochen kommen, nimmt es vom Feuer und mischt darunter:  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Butter,  $\frac{2}{3}$  Tasse geriebene Semmel,  $1\frac{1}{4}$  Tasse grob gemahlene Nüsse, 1 schaumig geschlagenes Ei, Salz und eine gute Prise Paprika. Nach dem Abkühlen formt man daraus Laibchen, zieht sie schnell durch Milch und wälzt sie in einem Gemisch aus geriebener Semmel und feingemahlener Nüssen. In Fett oder Butter braten und — nach Belieben — mit einer scharf abgewürzten weißen Soße servieren.

### **Sonderrezept für Sauerkraut zu kaltem Braten**

Sauerkraut schmeckt ausgezeichnet als Beilage zu kaltem Braten, Schinken, Zunge, kaltem Roastbeef, auch zu Rinderpöckelfleisch, Würstchen oder ähnlichem. Gut  $\frac{1}{4}$  kg Sauerkraut wird mit einer Prise Paprika gewürzt. 2 Eßlöffel Butter läßt man im Topf aus, tut ebensoviel Mehl hinzu und kocht nach Zusatz von 1 Tasse Milch einige Minuten. Dann das Sauerkraut hinein. Wenn es weich ist — es braucht nicht allzu weich werden — nimmt man es vom Feuer und mischt 1 schaumig geschlagenes Ei schnell darunter. Locker auf die Mitte der Platte häufen und mit dem kalten Braten rings umlegen.

### **Sauerkraut-Würstchen**

$\frac{1}{2}$  kg Sauerkraut kocht man mit wenig Wasser so trocken wie möglich  $\frac{1}{2}$  Stunde. Eine große, feingehackte Zwiebel bräunt man in Fett hell, fügt das Kraut hinzu, dünstet, bis es fast trocken ist und läßt dann erkalten. Aus zwei mit etwas Milch und Salz klargequirlten Eiern, 2—3 großen, rohen, geriebenen Kartoffeln und dem kalten Sauerkraut, formt man fingerlange Würstchen, die — in Mehl gewälzt — bis zum Gebrauch liegen bleiben können. Man paniert sie dann und bratet sie in heißem Fett goldgelb. — Wer dieses Gericht versucht hat, wird immer wieder darauf zurückkommen.

### **Feinschmeckerkraut mit Rahm**

Das Sauerkraut wird ohne jeden Zusatz recht trocken weichgedünstet. In einer Bratpfanne röstet man eine Zwiebel in Butter, staubt mit einem Löffel Mehl und gießt eine gute Tasse sauern Rahm dazu. Diese Soße gießt man durch ein fein-

maschiges Sieb, mischt sie unter das Kraut und trägt sofort auf.

### **Schnellgericht für Junggesellen**

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Blut-, Leberwurst oder Fleischresten und übriggebliebenem Sauerkraut mischen. In der Pfanne mit etwas Butter gut durchdünsten. Recht heiß werden lassen und eine saure Gurke dazu essen.

---

## **Sauerkraut zu Fluß- oder Seefischen**

Diese Verwendungsmöglichkeit ist noch viel zu wenig bekannt. Gerade der feiwürzige Geschmack vieler Fischarten paßt besonders gut zu Sauerkraut. Die Zusammenstellung mit Sauerkraut ist nicht nur sehr gesund, sie bietet auch Gelegenheit zu sehr preiswerten Gerichten.

### **Fischtopf**

Ein in der üblichen Weise weichgekochter Hecht, Zander oder anderer Fisch wird sorgfältig von den Gräten befreit. Fertiggerechtes Sauerkraut wird in einer Kasserolle lagenweise mit dem Fisch geschichtet, auf den Fisch immer etwas Butter getan und das Ganze nochmals gut durchgedünstet. Auch kann man statt der Butter über jede Fischlage eine weiße Soße gießen, die man aus je 1 Eßlöffel Butter und Mehl unter entsprechendem Zusatz von Milch herstellt. Den Rest der Soße gießt man über das Gericht, um es, mit geriebener Semmel bestreut, im heißen Ofen schnell goldgelb zu überbacken.

### **Sauerkraut zu Bratfischen**

Sauerkraut schmeckt vorzüglich zu jeder Art gebratenem Fisch. Es muß nur kurz

und trocken eingekocht werden, damit es nicht zu flüssig ist. Saftig soll es aber auf jeden Fall bleiben.

### **Sauerkraut-Fisch-Pudding**

Auf  $\frac{3}{4}$  kg gekochten Fisch beliebiger Art rechnet man ebensoviel trocken eingekochtes Sauerkraut und etwa  $\frac{1}{2}$  kg Kartoffeln. Eine Puddingform wird reichlich mit Butter oder Fett ausgestrichen und lagenweise mit Sauerkraut, Kartoffeln und Fisch dergestalt bis zum Rande gefüllt, daß obenauf Kraut liegt. 2—3 Eier werden, mit einer Tasse Rahm verquirlt, darüber gegossen, reichlich Butterstückchen verteilt, ein Gemisch aus Parmesankäse und geriebener Semmel zum Schluß darüber gestreut und in nicht zu heißem Ofen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken. Dazu paßt eine nach der üblichen Art hergestellte holländische Soße.

---

## **Eier-, Mehl-, Kartoffel-Speisen mit Sauerkraut**

### **Verstecktes Sauerkraut**

$\frac{1}{2}$  kg Kartoffeln mit der Schale weichkochen, vollkommen auskühlen lassen und schälen. Dann durch die Maschine drehen oder stampfen und mit 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch, etwa  $\frac{1}{4}$  kg Mehl, dem nötigen Salz und wenig Muskatnuß zu einem glatten Teig kneten. Eine stark gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Backform wird nun mit dem Teig ausgelegt. Besonders kurz und trocken eingekochtes, in der üblichen Weise gewürztes Sauerkraut wird hineingegeben und der Rest des Teiges als Deckel verwendet. Obenauf

einige Butterflöckchen und  $\frac{3}{4}$  Stunde mit viel Oberhitze so backen, daß das Gericht schön braun und knusprig wird.

### **Sauerkrautpuffer**

$\frac{1}{4}$  kg Sauerkraut wird — möglichst mit etwas Fleischsuppe — unter Zufügung von 3—4 Eßlöffeln Perlgrauen fast ganz weich gekocht. Eine mit Fett hellgebräunte kleine Zwiebel kann hinzugefügt werden. Man läßt abkühlen und fügt dann reichlich  $\frac{1}{2}$  kg rohe, geriebene, leicht ausgedrückte Kartoffeln sowie 1—2 Eier nebst etwas Salz hinzu. Die Eier können fortbleiben, ohne daß der Wohlgeschmack leidet. In heißem Fett bratet man wie Kartoffelpuffer.

### **Kartoffeln und Sauerkraut durcheinander**

Gleiche Gewichtsteile Sauerkraut und Kartoffeln bringe man aufs Feuer, würze in der üblichen Art und koche, bis das Kraut weich ist. Eine sehr nahrhafte und wohlschmeckende Zuspise zu gekochtem und gebratenem Fleisch jeder Art.

### **Mildes Eier-Kraut**

Das in der üblichen Weise, je nach Geschmack — aber ohne Mehzzusatz — fertiggekochte Sauerkraut setzt man kurz vor dem Anrichten noch einmal der vollen Flamme aus. Dann zieht man schnell 1—2 frische Eier darunter und bringt sofort auf den Tisch. Dies außerordentlich milde, zarte und sehr gut aussehende Gericht wird vollen Beifall finden.

### **Krautknödel**

Man gibt auf ein Nudelbrett Mehl,  $\frac{1}{8}$  kg zerhacktes Sauerkraut, 10 dkg würfelig geschnittenen angelaufenen Speck, 1 Ei, 1 Messerspitze voll Salz und arbeitet dies gut ab, formt Knödel daraus und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen.

## Sauerkraut-Salate

Zu allen Salaten wird das ungewaschene, frisch geholte Sauerkraut so verwendet, wie es aus der Tonne oder der Dose kommt. Versuchen Sie nur einmal eins der nachstehenden Rezepte. Bedenken Sie, daß nach dem übereinstimmenden Urteil der Ärzte rohes Sauerkraut so besonders gesund ist.

### Die einfachste Regel

Die erforderliche Sauerkrautmenge wird — ungewaschen und nicht ausgedrückt! — kleingeschnitten und nach Geschmack mit ganz wenig Salz, etwas Pfeffer, Essig, Zucker und feingehackter Zwiebel angerichtet. Ebenso kann — insbesondere für Kinder — Zitrone verwendet werden. Ein Apfel kann daruntergemischt werden, ebenso ganz nach Belieben Öl zur Verwendung gelangen.

### Sauerkraut-Salat mit Mayonnaise

Fertig gekaufte oder nach dem üblichen Rezept selbst hergestellte Mayonnaise mischt man unter das kleingeschnittene, nach Geschmack gewürzte Sauerkraut. Man kann die Mayonnaise mit saurem Rahm verdünnen, wodurch das Gericht noch milder wird.

### Mit saurem Rahm

Eine Tasse sauren Rahm würzt man mit 2 Eßlöffeln Zitronensaft und fügt nach Belieben und nach Geschmack das rohe Sauerkraut hinzu.

### Sauerkraut-Salat nach französischem Rezept

3 Teile Öl, 1 Teil Zitronensaft, wenig Salz und etwas Paprika werden gut miteinander verrührt und damit das ungewürzte kleingeschnittene Sauerkraut angerichtet.

### **Auf andere einfache Art**

Auf das mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln nach Geschmack gewürzte kleingeschnittene Sauerkraut gießt man etwas kochende Fleischsuppe und fügt nach  $\frac{1}{2}$  Stunde Essig sowie Öl zu. Sehr empfehlenswert zu heißen Würsten aller Art.

### **Gefüllte Tomaten**

Von sauber gewaschenen reifen und festen Tomaten wird oben ein Deckel abgeschnitten. Sie werden ausgehöhlt und mit Sauerkraut-Salat, der nach beliebiger Anweisung hergestellt wurde, gefüllt. Ein Teil des Tomatenmarkes kann unter das Sauerkraut gemischt werden.

### **Sauerkraut-Gelbrüben-Salat**

Die gelben Rüben werden gewaschen, geschabt und durch die Maschine gedreht. Kleingeschnittenes Sauerkraut wird mit sauern Rahm und Zitrone angerichtet, nach Geschmack gewürzt und mit den Gelbrüben gemischt. Eine Handvoll grob zerteilter Nüsse erhöht den Wohlgeschmack.

### **Sauerkraut-Salat mit Speck**

Mit kleingeschnittenem Speck und Zwiebeln angerichteter, sonst in der üblichen Weise gewürzter Sauerkraut-Salat schmeckt besonders kräftig.

### **Auf polnische Art**

Das Sauerkraut wird mit Essig und Öl, Zucker, Pfeffer und Senf angerichtet. Ein kleingeschnittener Apfel und eine Handvoll Korinthen vervollständigen die Zutaten.

---

**Alle Sauerkraut-Salate sollen recht kalt auf den Tisch gebracht werden!**

---

---

## **EINIGES**

### **WISSENSWERTE:**

Sauerkraut enthält keinerlei Konservierungsmittel irgendwelcher Art.

Das deutsche Wort „Sauerkraut“ ist in viele Kultursprachen übernommen worden. In Frankreich heißt Sauerkraut „choucroute“, in England „sauerkraut“, in Italien „salcraute“ und in Amerika ebenfalls „sauerkraut“.

Bei Neigung zu Zuckerkrankheit ist Sauerkraut nach den neuesten Erkenntnissen ein sicher wirkendes Vorbeugungs- und Heilmittel.

Ein paar Gabeln rohes Sauerkraut beseitigen Sodbrennen sofort.

Rohes Sauerkraut ist anerkanntermaßen das beste Mittel gegen Spul- und Madenwürmer jeder Art.

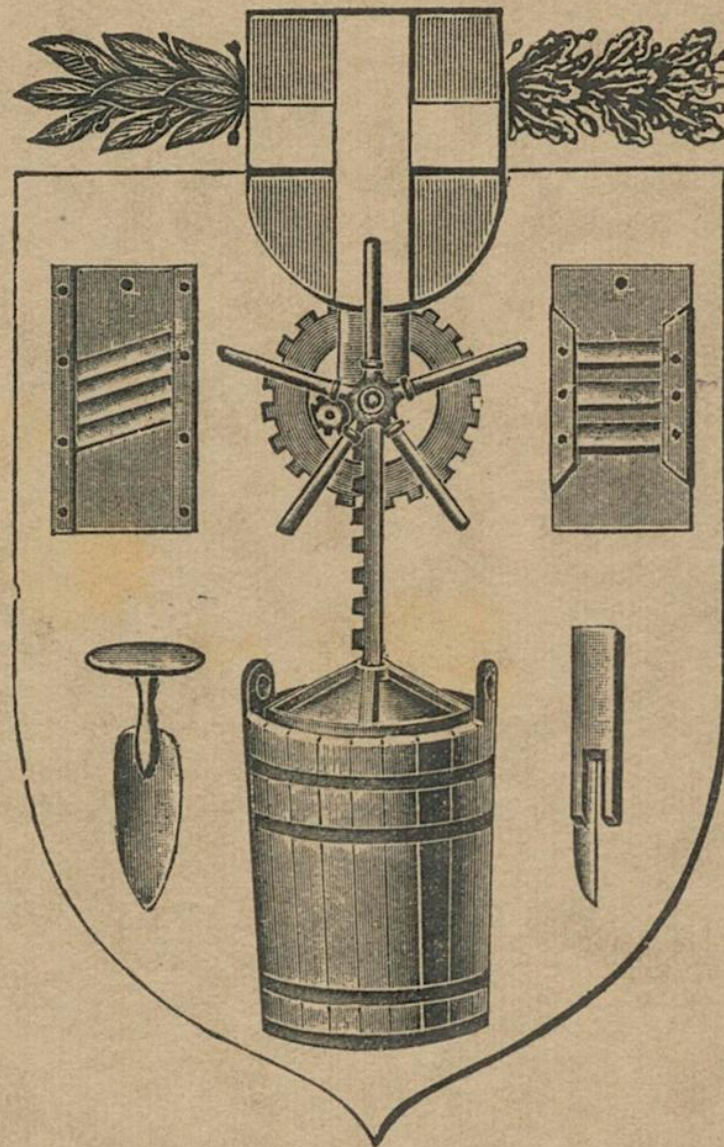
Der ausgepreßte Saft von ungekochtem Sauerkraut wirkt außerordentlich verdauungsfördernd.

Lassen sie sich eine Flasche „Sauerkraut-Saft“ aus dem nächsten Geschäft mitbringen! In Amerika trinkt man diesen Saft als „Sauerkraut-Cocktail“.

---

---

---



Genossenschaftswappen der  
Genossenschaft der Gemüsekonservenerzeuger Wiens

**Essen Sie sich an  
Sauerkraut satt  
und gesund!**

1056

Nr. 550.

Wundpflaster

J. Kränze: Bezaubernde Musik.

Okouzující hudba.

Czarowna muzyka.

Varázsoló zene.

Musique troublante.

Musica incantata.

Intaglio-Spezial.

- 4 Löff Rindfleisch
- 4 - " Firopfennig
- 4 - " gelber Honig
- 4 - " Schimpf - Pfeffer
- 4 - " Lammöl
- 4 - " Pfeffer

1/2 Löff Kampfer.

alles zusammen  
 bereiten, dann  
 Pfeffer fein  
 züßeln dann Kampfer.



### Flasenflocken - Wackere.

25 dka fuchsflocken <sup>aus dem</sup> mit  
 3 dka Lutter oder Magasin <sup>schlamm</sup>  
 zerstampf, 1 Li, 15 dka Zucker, 3 Löffel  
 mild vt. Wasser mit <sup>einiger</sup>  
 Pfeffer, <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 Tröpfchen, 5 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 1 Teelöffel <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 Tröpfchen <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>.

### Gemüskrüdel.

35-50 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> 3-5 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 1 Li, 3 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> 30-40 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 mild, <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 fassen <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 Mittel mit <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 mit <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 abgesehen <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>.

### Gemüskrüdel.

40 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> 20 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 Kartoffel, 2 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> 3 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 mild vt. <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> 1 Li. <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>.

### Kartoffelkrüdel

1/2 K. <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> Kartoffel <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 von <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> 20 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup>  
 4 dka <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> <sup>einige</sup> Li.

Erdoberflächentextur

1 K. gründer Kartoffeln  
Pflanz, pflanz 28 - 30 Tage  
nur für die Pflanzung.  
für die Pflanzung mit  
Löffeln bestreuen. In  
Tage bestreuen, nach dem  
Lassen mit Nothwendigkeit  
mit dem Löffel.

Wasserkuchen. (Pasta)

1 1/2 edle Löffel, 1/4 Kg. Zucker  
4 Löffel, 1/4 Kg. Mehl. zu jedem Löffel  
Mehl 1 Löffel Mehl. In Wasser von  
4 Klor mit 1/2 Löffel Wasser. 3/4 Stunden  
lang kochen.  
In eine große der Masse  
Cacao.

## Fondantglasur

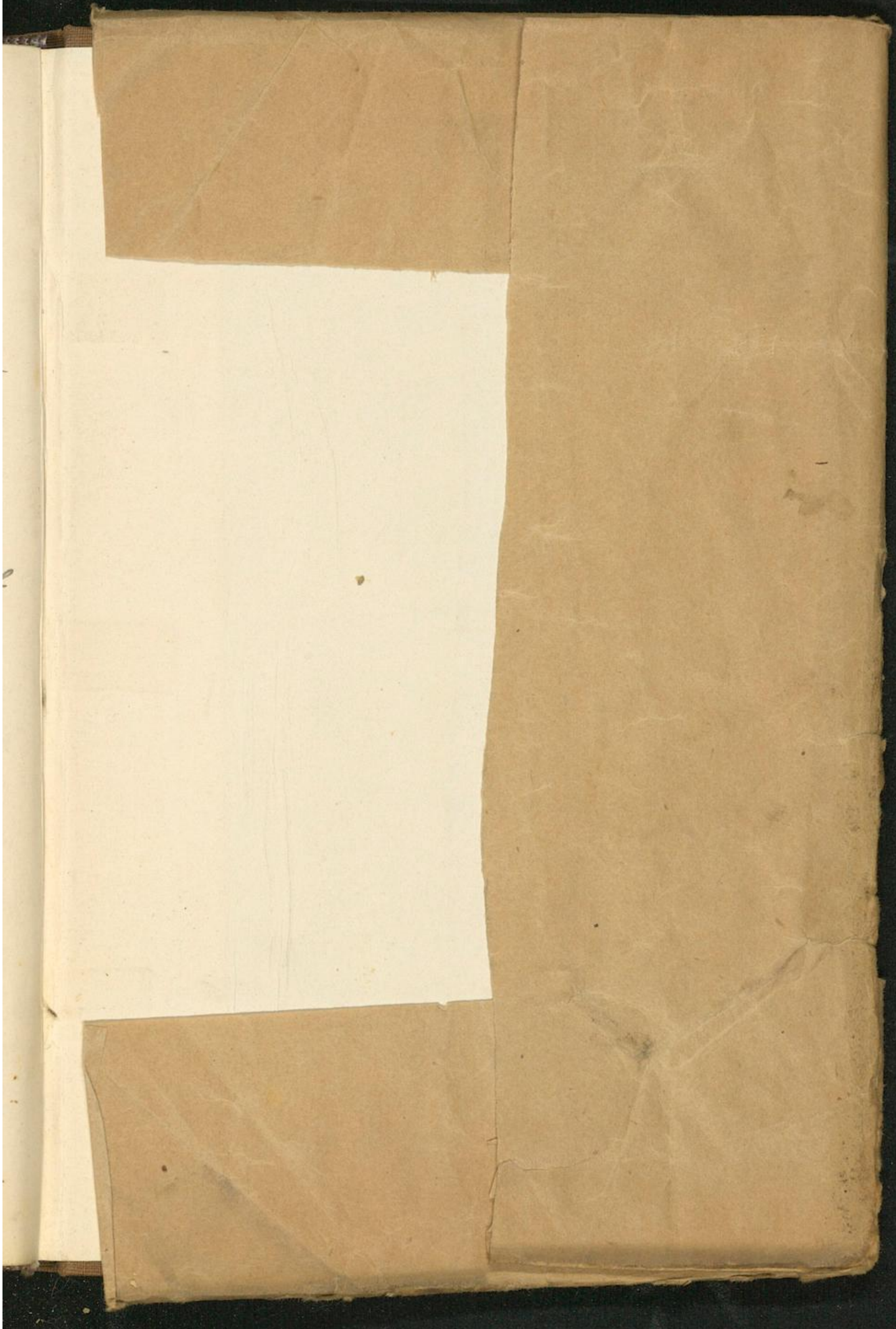
1/2 kg Würfelzucker

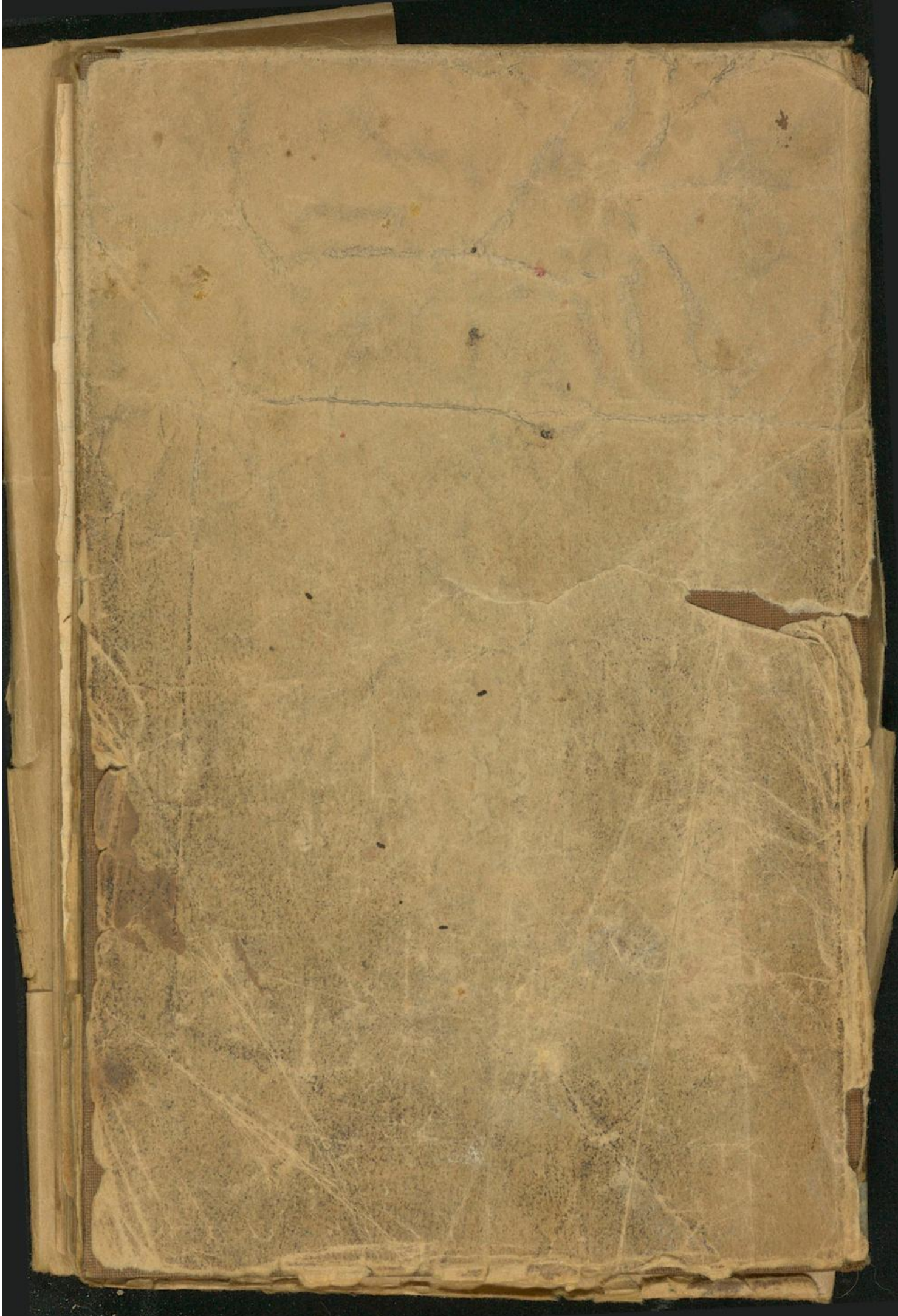
1/4 l Wasser

Zucker wird in Wasser bis zum „kleinen  
Platz“ eingekocht, auf eine Haarnadelplatte  
oder in eine flache, auf Eis oder Wasser  
gebettete Kasserolle gegossen und so lange  
ruhen gelassen, bis er ausgekühlt ist und  
an der Oberfläche ein Häutchen bildet.  
Hierauf wird er mit einem Spatel gerührt,  
bis er gleichmäßig weich und weiss ist.  
Wenn er nicht geschmeidig wird und kleine  
Klumpchen hat, muss der Fondant auf  
dem Brett mit den Händen wie ein Teig  
gehnetet werden. (Den so zubereiteten  
Fondantzucker kann man tagelang in Por-  
zellan unter feuchtem Tuch aufbewahren.)  
Sobald man ihn zum Glasieren  
verwenden will, lässt man ihn in einer  
Kasserolle mit dem nötigen Geschmacks-  
zusatz, wie Zitronensaft (2 Löffel für eine  
Porte) Rum (ebenso) auf dem Herd  
flüssig werden, wobei er nie warm, ja nicht

heiss werden darf, und verdünnt ihn  
eventuell mit warmem Wasser.

---







ber  
ter,  
nge  
ut-  
son  
en,  
lkg  
zo-  
affe  
tel-

