I. Gebäckes.

1, Zopfkuchen,

Man nimmt zu einem Form, 1/2 Quart lau Milch, 1/2 ℔ Butter, 2 Loth Hefe, 6 gelbe Eier und Mehl nach belieben, Korinthen, Zucker, Citronenschale, muß ~~[illegible]~~ und hat zuletzt den Schaum von 6 Eier darüber, thut es in einen Form und läßt es 3/4 Stunden backen.

2, Hefekuchen.

8 Eier, 1 ℔ Zucker, wird zu Schaum gerührt und dann 1 ℔ Mehl dazu.

3, Rührgebäckes.

1/2 Quartier Rahm, 3 Eier, 1 Handvoll Zucker werden gerührt, mit feinem Mehl zu Teig gemacht, aus, gemengelt, und in Schmalz gebacken.

4, Makronen.

1 ℔ süße Mandeln mit 5 Eiweiß gerieben 2 ℔ Zucker, ~~und~~ dann noch 5 Eiweiß zugethan, und auf Papier langsam gebacken.

Rüssknödel:

Nudelteig aus Ei, Mehl, Milch, Salz, diese ausgemangelt, dann großer Knödel daraus gefertigt, die Mark in der Mitte hinein gestückelt und in einem Dampfkorb in drei Tage fertig. Hoch Milch zum Kochen bringen, die Knödel vorsichtig, nicht zu dicht nebeneinander gelegt, den Topf verschließt und die Knödel so lange kochen läßt, bis die Milch aufgesogen ist, erst man am Vorrath fort.

Maultaschen von Mehl mit Einlage von Kyfelen

Maultaschen von Kartoffeln mit Spinbeneinlagen.

Roggenkuchen.

125 Butter, 1/4 l. Milch, etwas Salz, 1 lb Roggenmehl zu einem festen Teig verarbeitet, wie man etwas ausrollen läßt, dann dünn ausrollt. Mit einem Weinglase runde Kuchen ausstechen, mit leichten Gabelstichen durchlöchern und bedeutend heißer Hitze auf gefettetes Blech gebacken.

Apfelkuchen. Frau Holle - 1940.

2-3 ganze Eier, 200-250 gr. Zucker, 200 gr. Mehl, Saft 1/2 Citrone u. Schale, etwas Korinthen, 1 1/2 lb Apfelschnitten. Nachdem man Eier u. Zucker schaumig gerührt, fügt man das Mehl u. 1 Teelöffel (gehäuft) Backpulver hinzu, und gibt den Teig auf die gut gebutterte Form. Von der Mitte aus legt man die Apfelschnitten dicht darauf, bestreut sie mit Citronensaft, gibt etwas Zucker darüber und wenn man sie hat, etwas Butterflöckchen darauf. Bei Mittelhitze ungef. 45 Min. backzeit.

Kleine Kuchen.

1/2 lb Mehl, 1/8 Margarine, 75 gr. Zucker, 1/2 Backpulver, Vanillezucker, 1 Ei, Rosinen, 1 Löffel Milch o. Wasser. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und helgelb gebacken. Rez: Elfe v. Bork, geb. Gadow.

Citronenkuchen. Ilse.

2 Tassen Mehl, 1 Tasse Zucker 65 gr. lauwarme Butter, 2 Eier, ½ Tasse Milch, Saft u. Schale 1 Zi; trocken. Alles zusammen kräftig rühren, die Kastenform ganz gefettet, backen bei Mittelhitze. Kuch aus Puderzucker u. Citronensaft, der dann darüberkommt, sobald er aus dem Ofen kommt; darauf läßt man ihn im geöffneten Ofen trocknen. ½ Backstunde.

Reis-Apfelmakronen. Inge.

200 gr. Reis, 150 gr. Zucker, 100 gr. Kokosnuß, Rosinen, 100 gr. Kaffee, 1 abgeb. Citrone, 1 Päckchen Backpulver, ¼ L. Milch.
Häufchen auf ein Backblech oder Kuchenbodenblech.

Plätzchen, s. E. Jüngen.

2 ganze Eier, 150 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, abgeriebene ½ Citronenschale, blasig rühren. Langsam backen, blasig rühren!

Kirschenmichel. Reg. v. Lotte Brüning.

60 gr. Butter, 125 gr. Zucker, 1 ~~Päckchen~~ Vanillezucker, etwas bittere Mandeln, 2 Eier, 150 gr. Reis, 125 gr. Weizenmehl, ½ P. Backin, ¼ l. Milch, 500 gr. Kirschen.
Butter, Zucker, Vanille, Eier schaumig rühren, Reis hinzu u. das mit Backin gemischte Mehl hinzu, abwechselnd mit der Milch. Nun zieht man die gewaschenen Kirschen darunter und backt den Teig in der Kuchenform 1 Std.

Quarg-Kartoffelteig m. Ribsfüllung

300 gr. durchgesiebter Quarg, 300 gr. Kartoffelmehl dtgl. 300 gr. Mehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel feine Salz. Ausgerollt, ausgestochen, mit Ribs gefüllt, zusammengeklappt, Ränder mit dem geschlagenen Eiweiß bestreichen. In breiten Topf mit kochendem Salzwasser 10-12 Min. langsam gar machen, herausnehmen u. mit gerösteten Brösel bestreuen.

Kartoffel-Apfelscharlotte.

½ ℔ ganz durchgedrückte Kartoffeln, 1 Tag stehen lassen. ½ ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker, 50 gr. Fett, 1 Backpulver. Die Teig entrollen mit der reichlichen Hälfte die Form auskleiden, die übrige Masse zum Deckel. Dazwischen: mit Zucker vermischte Apfelschnitte. ¾ St. backen.

Hafer-Hörnchen. Johannisbeerbrot.

¼ L. Milch, knapp, 25 gr. Hefe, 500 gr. Mehl, feine Salz, 60 gr. Zucker, 50 gr. Butter, 1-2 Eier. Marmelade, oder Zimmt u. Zucker zum Füllen. Mit Zuckerwasser bestreichen.

Haferflockenauflauf.

225 gr. Haferflocken, 3/4 l. Milch, 1-2 Eigelb, Fett u. Schale von 1 Zitrone, 45 gr. Zucker, 1 Eßl. Fett, Salz, 1 Teelöffel Backpulver. Die Haferflocken werden mit der kochenden Milch übergossen und 2 St. damit stehen gelassen. Darauf die übrigen Zutaten darunter gemischt. In der Auflaufform 10 Min. vorbacken; das Eiweiß zu Schaum geschlagen, mit Zucker gemischt unter vorbereitetes Obst ziehen, über den Auflauf geben u. 1/2 Stunde backen. Rez. von Else.

Kastanienkuchen.

300 gr. Mehl, 50 gr. Fett, 1/2 Backpulver. 1/8 l. Milch, 150 gr. Zucker, Vanille o. Rumgeschmack, 30 gr. in 10 gr. Zucker geröstete Haferflocken. 1/2 St. Backzeit.

Rez: Lotte Freund.

Kurkenfleisch.

Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden, anbraten, etwas Wasser u. Weißwein angießen sowie Dill u. Lorbeerblätter. Später große Gurkenwürfel, Salz und Zucker werden lassen. Zuletzt die Soße mit wenig Mehl binden.

Rez: Anna Mayer.

1941.) Einfacher Schwarze. (Kräuterkuchen.)

12 Eßl. Mehl, Salz, 2 Eier, Butterschmalz für 1 Ei, 1 L. Milch, Wirsingkraut 1 K. vor dem Backen alles kurzig im Topf quirlen, bis ein glatter dünner Pfannkuchenteig entsteht. In der Pfanne läßt man dann soviel Margarine zergehen, daß der Boden gut bedeckt ist. Den Teig gießt man vorsichtig in das heiße Fett und backt bei starker Hitze 40–50 Minuten. Den Schwarze mit Zucker bestreut, sofort auftragen.

Biskuitteig-Plätzchen. Tetter.

oder Gefüllte Plätzchen.

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 gr. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 75 gr. Weizenmehl, 50 gr. Stärke. Eigelb u. Wasser mit dem Eiweißbesen schaumig schlagen, nach u. nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu. Danach schlägt man solange, bis bremsartige Masse entsteht. Zuletzt zu schaumigem Eiweiß schlagen, nach u. nach der Rest des Zuckers dazu. Der Teig wird auf die Eierkuchengröße, darüber Mehl u. Stärke gesiebt, u. alles vorsichtig mit der Masse vermischt. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das gefettete, mit Mehl bestäubte Backblech gesetzt, und goldgelb gebacken. Etwa 35 St.

Apfel-Mehlklöße.

½ ℔ Mehl, ¼ L. Milch, glatt miteinander verrühren. 2 ganze Eier dazu.
25 gr. Butter, in welcher 75 gr. Semmelkrümel leicht angebräunt werden, Salz u. Zucker. Alles mit dem Teig vermischt. Zuletzt 1 ℔ in Würfel geschnittene Äpfel darunter gezogen u. in Salzwasser gekocht. – Nach einer dicken Suppe zu geben.
März 1942. Rez: Frau Laute, Riesenberg.

Kartoffelklöße. Desgl. Rez.

75 gr. Fett irgendwelcher Art, 2-3 Eigelb mit 2 Eßl. Zucker verrührt, ¼ L. Milch, 300 gr. Mehl, Eischnee u. 1 geschliffener Teelöffel Backpulver. Salz, und im Wasser, das man leicht salzt u. zuckert, gekocht. Mit dem Löffel einlegen.

Quarkkuchen. Desgl. Rez.

150 gr. Fett, 250 gr. Zucker, 3 ganze Eier, ½ L. Milch, 2 ℔ Mehl, 40 gr. Backpulver.
Der Teig kann ziemlich fest sein. Backzeit 20 Min.
Zum Guß: ¾ ℔ Puderzucker mit wenig Wasser, und etwas Zitronensäure verrührt.
⅓ des Teiges genügt für uns.

Kleine Backkuchen im Jahrbuch. Rez: Desgl.

¼ L. Milch, 1 ℔ Mehl, 150 gr. Fett (Gut durchgedreht) 40 gr. Hefe. Alles kalt durchgeknetet, ausgerollt, in Vierecke geschnitten o. rund ausgestochen. Der Teig wird mit Sauerkraut, etwas Wurst u. Semmelkrümel belegt gerührt. Backen lassen, wobei die übergeschlagenen Teigränder mit Eiweiß bestrichen und zusammengedrückt worden sind.

Rez.: Frau Lucke. Hefeklöße v. Dampfnudeln.

1/4 L. Milch, 25 gr. Hefe, 50 gr. Fett, 120 gr. Zucker, 1 ℔ Mehl. Muskatnuß, 1 W. reifen Cognac. Klöße formen, aufgehen lassen. Auflauf form m. Butter bestreichen, 1/4 L. Milch mit etwas Zucker vermischt, unter die Klöße gegeben.

Vergl. Hörnchen, mit Marzipanmasse.

200 gr. am Tage vorher abgekochte Kartoffeln, 125 gr. Zucker, 3-5 Tropfen Bittermandelessenz mit den durchgedrückten Kartoffeln verrührt, zugeben die Füllung zu macht. Hefeteig:

~~1~~ 50 gr. Fett, 1/4 L. Milch, 40 gr. Hefe. —

Aus 1/4 L. Milch nehmt man 1 ℔ Mehl und 1/4 ℔ Zucker.

Vergl. Apfeltorte.

3 Eigelb, 200 gr. Zucker, sehr schaumig rühren, die Eiweiß sehr steif schlagen.

Zusammendurchsieben: 200 gr. Mehl, 1 Päckchen Vanillezuckerpulver, 1/2 Backpulver. Alles vermischen. Die Hälfte des Teiges auf die Tortenform, darauf 1 1/2 ℔ in dicke Scheiben geschnittene Äpfel, (1 1/2 - 2 ℔) die 2. Hälfte des Teiges obenauf.

Backzeit 3/4 St.

1943 **MAI** 31 Tage

7

FREITAG

1933 Johannes Brahms,
Komponist, geb.

SA. 4.19	SU. 19.35
MA. 6.33	MU. 22.37

Worte sind nur Worte, und wo sie so gar leicht und behende dahinfahren, da sei auf deiner Hut, denn die Pferde, die den Wagen mit Gütern hinter sich haben, gehen langsameren Schrittes.

Matthias Claudius.

Dörbel Fondant-
mayer. Japanischer Gewürz. Eintopf.

1/8 - 1/4 Pfd. Pfeffer, ausgeschnitzt, dann die Stücken geschnittenen Zwiebel dazu, 3/4 Pfd. Grünkohl und zuletzt reichlich Kartoffeln dann weich kochen lassen. 1 ℔ Fleisch pro Kopf.

Rez: Frau Laube: Zuckerguß auf Obstkuchen zum Guß für 1 Torte: 2-3 Eiweiß. Auf 1 Eiweiß 70 gr. Zucker. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dann löffelweise den Zucker unter starkem Schlagen gut darin verbinden. Bei gelinder Hitze backen.

Hat man Obst genommen, tut man etwas Zitronensaft darauf, aber braucht die Äpfel vorher nicht zu süßen.

Öfter Rezepte.

Rez. Gedrehter Apfelkuchen.

75 gr. Margarine, oder Schmalz, oder 3 Eßl. Öl, 75 gr. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eiweiß, 1/2 Eigelb, 375 gr. Weizenmehl, 12 gr. Backpulver, (4 geh. Teelöffel.) 8 Eßl. Wasser. Belag: 1 1/2 kg. Äpfel, 50-125 gr. Zucker, 3 Eßl. Wasser, einige Tropfen Rum-Aroma, nach Belieben 50 gr. Rosinen, Korinthen o. geh. Nüsse.

Zum Bestreichen: 1/2 Eigelb, 1 Eßl. entrahmte Milch.

No 2. Kartoffelstrudel. Sehr ausgiebig.
250 gr. Weizenmehl, 1 E. Butter, 125 gr. Zucker, 1 pk. Vanillezucker, 1 Ei, 60 gr. Marg. o. Schmalz, 250 gr. gek. Kart. (tags vorher). Belag: 1/2 - 3/4 ℔ Äpfel, 50 gr. Zucker, evtl. 50 gr. Rosinen oder Korinthen.
Mehl u. Butter mischen, auf ein Backbrett geben. In die Mitte: Zucker, Van. Zucker u. Ei, mit einem Teil des Mehls verarbeiten zu einem dicken Brei. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine, und die fein durchgepreßten Kartoffeln, bedeckt sie mit Mehl, knetet alles zu einem Klop zusammen und verbindet vom der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, noch etwas Mehl dazu.
Füllung: Äpfel geschält, in Scheiben geschnitten u. mit Zucker gemischt.
Der Teig wird zum Rechteck - 30-40 cm - ausgerollt, schlägt ihn mehrfach übereinander, auf das gefettete Backblech gelegt, wieder auseinandergeschlagen. Die Äpfel werden gleichmäßig auf den Teig verteilt. Man achte darauf, daß ein 5 cm. breiter Rand ringsherum frei bleibt. Die freigebliebenen Teigränder schlägt man auf die Füllung. 25 Min. Backzeit, starke Hitze

Kartoffelwurzeln: 1750 gr. Kartoffeln, kocht sehr gut und
zerquetscht Grünkraut 250 gr. Wurzelblätter 5 Stück
reibt 1 gr. Zwiebel, Sauerampfer 1 Stück, Petersilie
Pfeffer und Salz, Butter 1 Stück, Mehl 1 Löffel
Eier 2 Stück, Milch 1 Stück, Butter 1 Stück
Pfeffer und Salz, Butter 1 Stück, Mehl 1 Löffel

Früchte.

zu nehmen.

wird, schneidet, nachdem das Schwarze
man, länglich, etwa einen Zoll
legt diese Wurzeln in Wasser
nach 6 Stunden bis 4 Tage von
gehackt und 1 Tag vorher Spring
aufgegossen sein. Man zieht den
und das Lorbeerblatt, wenn es sich
dazu, und legt dasselbe kochend hin

auch wenn man statt der Citronen, Gra
nimmt.

viel gegossenen Zucker statt Wallen
ist der Geschmack der Kirschen, denen
es sich nicht, also mehr etwas für Citronen
aber in die Kirschen Saft und
bleibt.

= Gurken.

schält man, kauft sie aus und kocht
Wasser gibt ein Stück Kalk
und dann stehen, dann setzt man sie
Essig und Salzen zu einer Lauge
kochen, und diese 3 Morgen lang

No 2. Rosto

250 gr. Weizenmehl, 1
1 pk Vanillezucker, 1/2
250 gr. gek. Kart. Gr
1/2 - 3/4 ℔ Äpfel, 50 gr.
oder Korinthen,
Mehl u. Butter mische
fabt. Zu die Mitte: Z
mit einem Teil des M
einem dicken Brei.
geschnittenen kalten Wa
durchgepreßten Kar
Mehl, streut alles
und verbindet wol
der Schnell zu einem
kleben, doch etwas M
Füllung: Äpfel geschä
u. mit Zucker gekoch
Der Teig wird zum
ausgerollt, schlag
rechts, auf das gefe
wieder ausbenanne
werden gleichmäß
Man setzt darauf
Rand hingeformt, d
bleibenden Teigränder
die Füllung. 25 M

Eingemachte Früchte.

Kürbis einzumachen.

Man schält den Kürbis ab, schneidet, nachdem das Schwammige herausgenommen, länglichte, etwa einen Kreuzer dicke Streifen davon, legt diese 6 Stunden in Wasser, legt sie ab laufen, dann auf 6 ℔ Kürbis 4 ℔ Zucker von 4 Citronen die Schale geschnitten und 1 Tassenkopf voll Essig, der Zucker mit etwas Wasser gekocht sein. Man gießt den Saft, die Citronenschale und das Essigwasser, wenn es schäumt, gießt den Kürbis dazu, und läßt denselben kochen bis er ganz klar ist.

Auf gleiche Art macht man auch von Citronen statt der Citronen, Orangen, Weinbeeren und Heidelbeeren.

Eine dritte Art ist viel angenehmer. Zu einer Stadt allerlei und einen Gewürzen, dann ist der Geschmack der Kürbis, dann das Candiren zu viel, also mache etwas Zucker, den Zucker nur schmelzen aber nicht braun werden lassen, damit der Saft klar bleibt.

Zucker-Gurken.

Ein Mandel grüne Schalmen, wasch sie aus und trockne sie ab, hat sie in einen Kessel gibt ein Stück Kalk darauf, läßt sie 24 Stunden darauf stehen, dann setzt man sie mit 4 ℔ Zucker etwas Zimmet und Nelken zu Feuer, läßt sie ein halbe Stunde kochen, und dieses 3 Mal jeden Tag

mit halben Wunden, nimmt die Eier heraus, bäckt dann Brod die Brösen, und gießt sie heiß darüber.

Hagebutten mit Eiweiß und Zucker.

Auf 4 Pfund Hagebutten 1/2 Quartier Eiweiß und 1 ℔ Zucker.

Lagenbrod aus Linsen.

1 Maaß Eiweiß und 1 ℔ Zucker auf 4 ℔ Linsen geraspelt von 1 Citrone der Schale.

Apfel-Gelee.

Man nimmt Lorbeerapfel, Pfirsiche oder Reineclauden, sticht die Blumen aus und schneidet sie in Viertel, gießt ein Wenig Wasser darauf und stellt sie 6 Stunden ab neben an einen Ort wo sie nimmer vor dem Kochen sind, dann läßt man den Saft auf einem Durchschlag ablaufen, auf 1 ℔ Saft 3/4 ℔ Zucker. Nachdem man ein Läppchen und läßt sie [illegible]

Zoyshrüchen:

1/4 ℔ Butter (oder Margarine)
4 Eier (das Weiße zu Schaum geschlagen)
1 Tasse halbe Milch.
1/2 ℔ Zucker
1 ℔ Mehl
Abgeriebene oder abgeriebene Citrone
1 1/2 Backpulver

Eine Stunde gebacken.

1 ℔ Mehl
1/2 ℔ Zucker
1 Tasse halbe Milch
1 1/2 Backpulver
1 Ei
2 Theelöffel Trockne Eier oder Butter
Abgeriebene Citrone

Eine Stunde gebacken.

Dieses letzte Rezept habe ich genommen

Verschiedene Backwaare.

Thee-Kuchen.

12 Eier, 1 ℔ gesiebten Zucker und 1 ℔ Mehl (½ ℔ Stärke und ½ ℔ ordinäres Mehl) das Gelbe der Eier zerrühren, den Zucker nach und nach hinzugethan, dann den Schnee, zuletzt das Mehl.

Chokoladenkuchen.

8 Loth Chokolade, 6 Loth Kalzmehl, 12 Loth Zucker, von 4 Eiern den Schnee, in diesen wird die hingesiebte Chokolade gerührt, mit dem Theelöffel klein Kuchenblech gesetzt, und bei gelinder Hitze gebacken.

Vanillekuchen.

6 Eier werden klein geschlagen, fein geschabte Vanille nach Geschmack, und 1 ℔ gesiebten Zucker dazu; rührt es dann eine Stunde, giebt dann nach und nach 1 ℔ feinen

Mehl (am besten halb Weizenmehl) dazu, wenn
dieses gut durchgesiebt ist, bestreut man mit
Salz mit weißem Mehl, setzt davon der Masse kleine
Klumpchen darauf, das sich dann zu runden Kuchen
bilden, drückt einen halben Mandel darauf und backt
sie dann in Schmalz in der Fettpfanne gar.

Stoll-Kuchen.

1 ½ ℔ Mehl

Auf 1 ℔ Butter 2 Maaß Sauerm Stoll, davon einen
etwas feuchten Teig gebrodelt, dann aufgemangelt und mit
Zucker und Mandeln bestreut.

Weihnachtenzu backen

2 ℔ Mehl 8 Loth Butter 6 Eier, ein Tassen Tageschen
voll Milch, 3 Eßlöffel voll Hefe, Gewürz nach Gefallen

Mandel Lauge.

Nimm abgezogene und wieder aufgetrocknete Mandeln
2 ℔ Zucker, 4 Loth bittere, schneide die Hälfte länglich dü
nnerna in Wiegeln, schütte eine jede Sorte allein
in den Reibstein, schlage zu jeder 2 Eiweiß, daß die Mandeln
bedeckt werden, dann ¼ ℔ Zucker, etwas geschabene
Zimmet, das Gelbe einer Citrone, auch den Saft derselben

wenden, setze aufs neue mit Zucker bestreut das Feuer
klaine Häufchen, und backe sie beigehender Hitze gar.

Zwiback.

1 ℔ Butter 1 Quart dicke Milch 1/2 Quartier oder 4 Löff. Gar.
1/4 ℔ Zucker und 8 Eier.

Blasen Confect.

Nimm 1/2 ℔ abgezogene und feingeschnittene Mandeln
reibe sie mit einem Ei ganz fein, thue 1 1/2 ℔ Zucker
dazu, rühre es mit etwas Citronenschale wohl durchein-
ander auf ein mit Zucker bestreutes Feuer klaine Häufchen,
und lasse sie gelinde backen.

Mindbaudel.

1 Quartier Milch, und so viel Mehl, daß der Mehlbrei
steif wird, auf dem Feuer hineingerührt, dann läßt man
den Teig etwas kalt werden, und schlägt 13 bis 16 Eier
dazu, deckt es mit dem Deckel zu, rührt klaine
Klumpen mit dem Löffel davon ab und backt sie in
Schmalz gar, bei jeder neuen Beilage muß das heiße
Schmalz vom Feuer genommen werden.

Ein leichtes Gebäckes.

6 Eigelb und 2 ganze Eier mit einem guten Eßlöffel voll Butter, Zucker und 4 Löffel voll geschossenen Zucker etwas Zimmt und abgeriebene Citronen, dann Mehl wird mit Mehl zu einem feinen Teig gerührt nach dem genommen, in Streifen geschnitten und in Butter gebacken.

Schnecken.

1/2 Mezel Mehl und ein Viertel Butter wird auf's Tuch gesetzt und wenn es kalt so viel Mehl hinzugenommen, bis die Masse locker ist. Ist es etwas abgekühlt, rührt man nach gerade 5 Eidotter und 6 ganze Eier hinein, bis die Masse ganz gelind ist, dann backt man Schalen, die Masse in Schmalz und Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Mandeltorten

1/2 ℔ Mandeln in lange feine Streifen geschnitten, dann 1/2 ℔ Zucker und 5 bis 6 Eier dazu, etwas geschossenen Zimmt, zuletzt einen Eßlöffel voll Mehl, dann macht man Streifen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie gar und doch gelb wenn Sulzen darauf.

Feiertag zu backen.

1 ℔ Mehl ½ Quartier Milch 5 Eidotter für 1 ₰ Hefen wird zusammen in einer Schüssel angemacht, dann zum aufgehen hingesetzt ist das Mehl in warmem Wasser aufgelöst und 5 Lth geschmolzene Butter, 4 Lth Zucker und Litronenschale dazu es hat ab damit täglich durch, Stall ab nach Belieben zum aufgehen hin als dann wieder mit dem Lothal Blanis Schlagsahne oder sonstige Sauce auf 6 Lth gesetzt, läßt sie täglich aufgehen und bäckt sie in Schmalz oder Butter gar.

Kann hinein setzen muß statt das Ei aber ohne bleiben.

Klößteig.

1 ℔ Mehl mit kaltem Wasser angemacht daß es ein steifer Teig wird dann wollt man ihn auf legt 1 ℔ ausgezogene Butter der wie schon schlägt daß es zusammen wollt ist 3 Mal aus und backt alle Arten Obstkuchen davon.

Mürbeteig.

1½ ℔ Mehl thut man in eine Schüssel, macht in der Mitte ein Loch und thut da hinein 4 ℔ Butter 2 Eßlöffel voll Wasser und ein ℔ gut ausgewaschene Butter. Nachdem man es zu einem steifen Teig geknetet hat, kann man es entweder zu kleinen Obstkuchen oder Torten zu einer Trematorta benutzen.

Zwetzgebackenes.

1 Quartier Milch läßt man kochen thut 12 Lth Zucker 12 Lth abgeriebene Butter Litronen und Zimmet dazu bis hat so viel Mehl hinein daß es ein steifer Teig wird und es aus Lasfallen los läßt dann läßt man es noch unter bestän-

digen reichen 1/4 Stunde auf dem Feuer stehen, schlägt 18 ganze Eier und dann noch 6 gelbe hinzu, und backt sie in Schmalz und Butter gar.

Zimmt-Kuchen.

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 8 Eigelb und etwas Lauge, hiervon einen Teig gekneitet, ausgerollt und ausgestochen, mit Wasser gut dann bestreichen mit feinem Zucker bestreut und in Schmalz gebacken.

Cardinalkuchen.

Hierzu nimmt man Blätterteig, mangeldicht aus und sticht mit dem Ausstecher kleine Kuchen davon. Nun nimmt man 1/2 ℔ Mandeln, 1/2 ℔ Zucker und so viel Eier wie daß es ein Teig wird der nicht abfließt legt hiervon kleine Klümpchen auf die Kuchen und backt sie gar. Mit Eigelb werden diese nicht bestrichen.

Englische Schnitten.

Die Masse von Biscuit oder Pound Cake nimmt sich hier am besten zu. Man thut die Masse in gewöhnlichen Kuchen und backt sie gar. Dann macht man einen Mosaikzuckerüber, schneidet Streifen davon, und legt in die Mitte der Streifen ein Blatt von Blattgold.

Waffeln.

1 ℔ Butter wird mit 10 Eigelben schaumig abgerieben und 1 ℔ warm gestoßenes Mehl und abgeriebene Citronenschale, etwas dicken Sahne, 1/4 Quartier Milch und ganz zuletzt den Schnee von 5 Eiweiß darunter gerührt, dann läßt man die Masse bei gelinder Wärme aufgehen, backt sie im Eisen, stellt sie warm und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt. Diese sind unpassirt die schönsten.

Mandel-Kränze.

Zu 1 ℔ Butter mit 10 Eigelb abgerührt, thut man 1 ℔ Zucker, 1/2 ℔ gestoßenen Mandeln, 1 ℔ Mehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß, läßt jeden Teig in Kellerwasser aufgehen, macht dann mit etwas Mehl auf dem Backtisch Kränze davon, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und backt sie.

Weinen-Kollatschen.

1 ℔ Butter wird mit 4 ganzen und 4 gelben Eiern abgerührt, dann 1 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Zucker etwas Citronen und Zimmt dazu gethan, läßt den Teig in Kellerwasser aufgehen, streut Mehl auf den Backtisch, schüttet den Teig darauf, schneidet Wecken wie mit Eierkaps

davon, drückt sie mit der Hand auf Fingers aus einander, so daß es kleine Küchen werden, schlägt von 2 Eiweiß Schaum, reibt das Gelbe darunter, bestreicht die Küchen damit, bestreut sie mit fein gehacktem Mandel und Zucker, auch einiges mit Rosinen und Zucker und backt sie schön gelb.

Hochliegende Eierkuchen.

Zu 4 ganzen Eiern, mit 1/4 ℔ Zucker zu Schaum geschlagen, thut man 1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ geschmolzene Butter, 2 Löffel voll Milch oder Wein nebst Zimmet und Rosenwasser dazu, bestreicht das heiße Eisen mit Butter, gießt einen Löffel voll hinein, backt es voll, stellt sie gleich heiß über ein dünnes Holz.

Gebackenes aus dem Teig.

Recept von Tante Wagschal.

X 1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt, dazu 8 ganze Eier und 4 Eidotter u. 3/4 ℔ zerstoßenen Zucker, ohngefähr 2 ℔ feines Weizenmehl und für 2 ℔ Rahmost. Diese Masse knetet man zimlich fest, macht sie dünn, sticht Figuren aus und läßt sie in Schmalz schön braun backen.

Gut dazu, 3 Eiweiß stark geschlagen, dazu 12 Löf

Zucker und mit demselben zum Kochen gebracht, so lange gerührt bis es anfängt weiß zu werden, zuletzt mit einer Kaffeelöffel voll.

Liebes-Mandeln

1 ℔ Lüsen wird zu Pulver gemischt, dann 10 Eigelb dazu, 5 Loth Fisch, 3 Loth bittere Mandeln mit der Schale gerieben, 1 ℔ gestoßenen Zucker, 1 ℔ Kartoffelmehl etwas Zimmet und von 5 Eier das Weiße. Zu einer Schaumvoll Zimmet nehmen 5 gehäufte Eßlöffel voll Mehl.

Mandeln von sauren Pulver.

1/2 ℔ Mehl, 2 ℔ Lüsen, 4 Maaß dicke Milch, 6 Eier etwas Zitronenschale oder Muskatblüte und ein kleines Glas Rum. Man reibt die Lüsen zu Pulver, Mehl und Eier hinzu mischt das Ganze zeichnen Milch der kann nehmen Rum durch und backt die Mandeln sogleich bei gelindem Feuer. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Lebendige g. Hefekuchen, Blechkuchen etc.

1 Kg. Mehl, 70 g. Hefe, 3/8 - 1/2 l. Milch, 150 g. Zucker, 125 - 150 gr. Butter, 2 - 4 Eier u. Gewürz.

Bremer Kochbuch.

Streuselkuchen. Blechkuchen.

Man bestreue die aufgegangenen Kuchen, nachdem sie mit etwas zerlassener Butter bestrichen sind und mit einer Gabel gepickelt, mit folgendem Guß:

250 gr. kochende Butter gieße man über 500 gr. Mehl, rühre gründlich durch, füge 250 gr. Zucker, 1 Teelöffel gestoßene Zimmet, die abgeriebene Schale 1 Citrone, 1 Messerspitze Muskatblüte hinzu, und verreibe alles recht gründlich und lange, am besten mit den Fingern, durch, bis es kleine reichlich erbsengroße Klümpchen bildet. Sollte die Masse zu trocken sein, geschmolzene Butter oder Milch nachhelfen, im entgegengesetzten Falle Mehl. Kurz vor der Kuchen aus dem Ofen kommt, bestreue man die Kuchen mit etwas Vanillezucker und bedränkele ihn mit einigen Eßlöffeln geschmolzener Butter.

Bremer Kochbuch.

Guß zu einem Kuchen. Grundsorte.

100 gr. Zucker, 70 gr. Butter, 70 gr. Reis, 5 - 6 Eßl. Milch. Alles zusammen aufkochen, auf den vorbereiteten Kuchen gießen und gebacken.

Meta Roff.

Landfrau.) 1 Ei – Kuchen mit Kirschkirschen.

1 Tasse Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Eßl. Butter, 1 Ei, 3 Teelöffel Backpulver, 500–600 gr. Kirschen, etwas feingeriebene Citronenschale.

Als Zutaten – ohne die entsteinten Kirschen – gut verrühren, dann mit halb Teig in eine gefettete, gebröselte Form geben, die entsteinten Kirschen darauf. 1–1½ St. backen, nachdem mit reichlich Zucker bestreuen.

Blechkuchen. (Frau Lauts.)

1 L. Milch, 1 ℔ Butter, (Fett.) 4 ℔ Mehl, 70 gr. Hefe, 500 gr. Zucker.

Guß für 1. Kirschkuchen.

1 Eidotter, 80 gr. Zucker, 1 Teelöffel Citronensaft, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, ¼ L. kalte Süßrahm. Alles auf dem Feuer dick vor's Kochen gebracht, abgekühlt, Eiweiß steif darüber.

(Landfrau.

Torten und Tortenkuchen.

Pandorta

1½ ℔ Butter, 1½ ℔ Zucker 12 Lth Weizenmehl und 18 Lth Kartoffelmehl, für 6 ₰ Spiritus vini, eine abgeriebene Citrone etwas Mandelblüthe, 18 Eigelb und von 12 Eiern den Schnee.

Citronentorte.

Nimm 18 Eier, 20 Lth Kartoffelmehl und 1 ℔ gesiebten Zucker rühre aufgelöste Kochenbutter in Eiweiß mit einem Löffel voll Mehl und Zucker nach dem andern dazu nebst einer Citrone zuletzt den Schnee von 10 Eiern, und lasse sie in geheizter Hitze backen.

Lorbeertorte.

Man nimmt 10 Eigelb schlägt sie in einem Topfe recht fleißig durch, dann ½ ℔ gewöhnlichen Zucker, etwas feine gestoßene Mandeln und Zimmt dazu, schlägt dieses eine Stunde, quirlt das geschlagene Eiweiß dazu, nimmt 1½ Viertel recht feines gesiebtes Mehl und durchgesieb-

das Brodt schlägt die Masse nicht lange durch, und läßt sie eine Stunde bei gelinder Hitze backen.

Kartoffelbrodt.

1 ℔ abgeschälte Kartoffeln gerieben, 1/2 ℔ Zucker, 3 Lth Zimmet, 4 Lth bittere Mandeln, 12 Eier, wovon das Gelbe mit obiger Masse gerührt wird, dann noch wenig Zimmet von 2 Citronen der abgeriebene Schale, und zuletzt den Schnee.

Mandelbrodt.

1 ℔ geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein gerieben, 1 ℔ Zucker und 28 gelbe Eier, Citronen, Muscatnuß, Zimmet und 1/2 Eßlöffel voll Mehl zuletzt den Schnee.

Sandbrodt.

1 ℔ gut ausgewaschene Butter zu Schaum gerührt 1 ℔ guter Mehl damit durchgerührt, eine halbe Stunde stehen, und eine halbe Stunde mit dem Mehl, dann nimmt man von 12 Eiern das Eiweiß schlägt es steif zu der Masse das Gelbe von 14 Eiern, 1 ℔ feiner Muscatnuß, Citronen schlägt dieses gut durcheinander, und rührt es zuletzt den Schnee darunter.

Mirabellen.

Diese wird aber von die noch grüne Frucht angerührt, und

schneidet man von Teigen und Boden, zieht das Teigen gleich warm davon und legt warm in Kalt- und Gelben das zweite.

Lichtenkuchen.

1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker, 14 Lth Mehl, Citronen etwas geriebene Vanillin, Schale dieser etwas ausgetrennte Rosinen und Licoritzen 12 Eier das Gelbe von den Eiern wird mit dem Zucker dick und schaumig gerührt, die Butter in kleinen Würfeln geschnitten, der Schaum recht steif geschlagen, dann Butter Mehl und Rosinen auf einmal zusammen gethan, und nur ganz wenig gerührt.

Zuckerkuchen.

Man nimmt 16 Lth Zucker und 12 Eigelb, rührt es einen Viertelstunde bis es schäumt, dann nimmt man 12 Lth Mehl rührt es hinein das keine Klumpen darin bleiben, gibt es in eine ausgeschmierte Form und backt ihn goldgelb.

Kleiner Mostkuchen.

1/2 ℔ Butter wird geschmolzen und dann gemischt. Dazu kommt Mostsüßer Most, Eigelb und Zucker. Die Eigelb werden mit der Butter und dem Most gerührt und 3 Lth Hefe in Wasser gewärmt hinzugethan und mit Mehl nicht zu steif gerührt, damit man am andern Tage noch etwas Mehl und Zucker hinzuthun kann. Am Abend wird der Teig [illegible]

Butter in einer Pfannen abbrennen, und in einem Eimer mit kaltem Wasser abschrecken, eine andere Morgen mit Citronen Muskatblüthe, Zucker und ein wenig Mehl durchgerührt und dann aufgemarmelt. Nun läßt man ihn stehen, streicht und streut ihn, und läßt ihn in einem heißen Ofen backen.

Zeitkuchen.

3/4 ℔ Butter 1/2 Maß Milch, 10 Eier, Rosinchen Mandeln Rosinen und andere Gewürze auch beliebig. 3 bis 4 Std. Geb.

Mandelkranz.

1 ℔ Mandeln, 1 ℔ Zucker, einige Eier nach Gutdünken.

Macronen.

1/2 ℔ Mandeln, 3/4 ℔ Zucker, einige Eiweiß, 1 Löffel voll Mehl.

Lebkuchen.

1 ℔ geschälte Mandeln, 1/4 ℔ Citronat, etwas Citronen, 1/2 ℔ geröstete geriebene Brod, 1 1/2 ℔ Zucker, 24 Eier zuletzt den Schaum.

Pandeken.

1 ℔ Butter geklärt, dann zu Schaum gerührt 3/4 ℔ Zucker, 3/4 ℔ Weizenmehl, 1/4 ℔ Maizenmehl, 9 Eier und abgeriebene Citronen.

Die Eier und Mehl nach und nach dazu gemischt das Eiweiß wird zum Schaum geschlagen und dann dazu gethan und damit 1 Stunde gerührt.

Würzel oder Mohrenkopf.

X

18 Lth Würzeln, 14 Eier, 20 Lth feinen Zucker, 1 Citrone, 18 Lth Rosen, 4 Lth bittere Mandeln, 3 gehäufte Eßlöffel feingeriebene Semmel. Die Würzeln fein gemacht, und bald das Eiweiß davon gerühren, dann aufgelöst man die Eidotter mit dem Zucker u. abgeriebener Schale einer Citrone, die mit Eiweiß feingeschnittenen Mandeln, zuletzt die Würzeln hinzu, rührt alles stark eine Viertel Stunde, mischt dann den feinen Schnee von 4 Eiern mit der Masse durch und backt die Masse in 1½ Stunde gar.

Krankenkost.

Kriegs-Schlagsahne Statt d. Wasser Most oder Wein.

Auf 3/4 l. Wasser, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 Citronenschale und Saft. Alles zusammen gut durchgekocht.
1/4 ℔ Grieß in 1/4 l. Wasser eingerührt, in das kochende Wasser gerührt 10 Min. darin stehen lassen ohne Feuer zuvorziehen und mit Citronensaft und 1/2 ℔. geschlagen, bis es weiß und schaumig ist. Mit Himbeersaft gegeben, oder mit Früchten.

Rhabarbermarmelade.

10 ℔ Rhabarber mit Wasser bedeckt zum Kochen gebracht 1/2 ℔ getr. Kirsch tüchtig gewaschen und mit den Rhabarber zusammen 4-5 ℔ gekocht. Vom Feuer genommen 1 1/2 ℔ Zucker dazu, aufkochen. Abgeschäumt giebt noch 25 gr. Kunstfärbe dazu und füllt mit Vanille nach Geschmack weg.

Zopfkuchen, in der Kasse gebacken.

1 ℔ Kartoffeln, 1 ℔ Mehl oder Grieß, 2 Tassen Milch, 1 Citronen Saft u. Schale, 1 Tasse Zucker, Grieß Salz, 2 Stück Backpulver, tüchtig verrührt ~~in Ei~~ nicht zu schnell gebacken, in Scheiben geschnitten u. mit Marmelade gegessen.

Kriegsspeise.

1/4 l. Fruchtsaft, der verdünnt mit Kaffeelöffel Zucker versetzt, ebenso Citronensaft und Schale, Zimmet und ein paar Nelken. 8 Blatt Gelatine in einem Tassenkopf Wasser aufgelöst, aufgekocht mit den Übrigen Ingredienzen und geschlagen, bis steif ist.

Torte i. d. Kriegsmangelzeit zu backen

1 Ei wird mit 100 gr. Zucker schaumig gerührt, 1/3 l. Wasser und 200 gr. Mehl langsam darunter gemischt, zuletzt 1/2 Paket Ökers Backpulver.
1 Löffel Öl wird in die Kuchenform gethan, der Teig auf beiden Seiten etwa 1/2 St. gebacken, auf ein Brett gelegt in der Mitte zu gleichen Teilen durchgeschnitten, mit Kakaomus oder andern Aufstreichsachen gefüllt. Zusammengesetzt wird die Torte oberflächlich mit Kakaozucker bestreut. Rz. v. Fr. Hell.

Kriegsfamilienkuchen. No. 1.

1/2 l. Milch, 1/2 ℔ Rübensaft, oder Rz. v. Frau Prof. Schäffer Syrup, 1/2 ℔ Zucker werden zusammen gut verrührt, 1/2 ℔ Kartoffel- 1/2 ℔ Weizenmehl, 1/2 Teelöffel Anis, 3 Teelöffel Natron. Kastenform. Backzeit 1 St. kommt zu starker Hitze.

Desgleichen No. 2.

2 ℔ Mehl, 2 Tassen Milch, 1 ℔ Rübensaft, 2 Teelöffel Anis, 1 Teel. gest. Nelken, 2 Teel. Natron 3/4 ℔ Zucker. 1 1/4 St. Backzeit b. mäßiger Hitze.

Kirschpfannkuchen I.

Reg. v. L. v. Frankenberg

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Kunstschmalz, 2 Eier, 2-3 Löffel Zucker, 3 Löffel Zwetschenmus, ¼ ℔ Rosinen, Schale ½ Citrone, 1 Tee. Weinessig, 1 Teelöffel Zucker, 1 Tee. Kartoffelstärke, 1 Tee. Kirschsalz in Rum gelöst. Mit Sauerrahm lustig durchkneten, in eine gefettete Kastenform legen, im mäßig heißen Ofen etwa 1 St. backen lassen.

Vergl. No II.

Reispfannkuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Rübensaft, ¼ ℔ Zucker, ¼ l. Milch, 2 Tee. Natron, 2 Tee. Weinessig, Citronat, Mandeln, Milch u. Natron verrühren, alles warm stellen, in gefettetem Backofen 1½ St. bei sehr mäßiger Hitze backen lassen. Nach dem Backen die Butter darüber gießen und im Ofen abtropfen lassen.

Haferflockenpudding.

Reg. v. Hilf. Willi.

¾ ℔ Haferflocken werden 6 Stunden mit ¾ l. Magermilch oder Kaffeegemisch, 2 Eigelb, etwas wenig mit 100 gr. Zucker, etwas bittere Mandeln, Citronenschale, 1 Prise Salz, Luftig schaumig und mischt die Haferflocken darunter. Wenn die Masse zu dick ist, noch etwas Milch oder Wasser daran. Zuletzt den Schnee der

Eier und 1½ Löffel Kartoffelmehl. 1½ M.
Roggenmehl. Zimbeerschaft oder Kirschsaftessig
Zucker.

Citronenmarmelade.

Mohrrübe. Rez. v. Lisa.

12 Citronen kocht man 2 M., wechselt dabei
2 mal das Wasser (durch Kochen.) Dann
löst man die Citronen abtropfen, entfernt
die Kerne, schneidet sie durch die Fleischmaschine.
Hierauf wiegt man die Masse, nimmt
auf 1 ℔ Schnitt 2 ℔ Zucker und auf jedes
℔ Schnitt ½ l. Wasser, indem sie gekocht sind.
Dann kocht man in ¼ ℔ Zucker 4 Stück
ungef. 80 M. Mürgeln, schneidet auch diese
durch die Fleischmaschine, vermischt die
Mürgeln mit der Citronenmasse und
kocht alles zusammen unter stetem
Rühren 1¾ M. Diese Quantität ergiebt
ungef. 12 ℔ Marmelade.

Orangeschlagsahne.

1 l. Wasser, ¼ ℔ Grieß, 1 Citrone, ½ ℔
Zucker.
¼ l. Wasser nimmt man vom Ganzen
zum Aufquellen des Grieß; setzt das Übrige
auch Feuer. Kocht es rührt unter den Grieß
hinein u. läßt 10 Min. kochen. Vom Feuer
genommen wird alles ½ M. lustig
geschlagen bis zum Erkalten. Mit Kir-
schen oder Zimbeersaft.

I. Haferflockenmakronen. Rez. v. Ilse.

1/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Haferflocken, 1/4 ℔ Zucker, 1 Eiweiß. Das Eiweiß wird geschlagen, Zucker, Butter u. Haferflocken rol Dazu. Kleine Plätzchen auf ein mit Fett abgeriebenes Blech gelegt u. bei schwacher Hitze gebacken. — 1/2 Backstunde.

II. Haferflockenmakronen. L. v. Frankenberg.

2 ganze Eier, 150 gr. Zucker, 1/4 H. schaumig rühren. 150 gr. Haferflocken, etwas ger. Citronenschale, 1 Teelöffel Öl u. 1 Teelöffel Kartoffelmehl. 1/4 H. langsam backen.

Kringelmakronen. Frl. Kiesig.

400 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 2 Eigelb, 1 Paket Vanillezucker, 1/2 ℔ Haferflocken, 3 Semmelbröse, 2 Eßlöffel u. 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Makronen. Frl. Kiesig.

1/4 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Grieß, 1/4 ℔ Haferflocken, 1/4 ℔ Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Backpulver, bittere Mandelessenz, etwas Milch, 50 - 100 gr. Butter.

4 Löffel-Kuchen. Frl. Kiesig.

4 Löffel Milch, 4 Löffel Zucker, 4 Löffel Mehl, 4 Löffel Grieß, 1/2 Backpulver, etwas Citronenschale.

II. Frl. Kiesig. (55 H.) Kleine Kuchen, oder Eierkuchenpfannenkuchen.

1 Ei, 4 Eßlöffel Zucker, etwas Citronenschale, 9 Eßlöffel Milch, 13 Eßlöffel Mehl, Salz, 1 Backpulver. Alles zusammengerührt in Fett in der Eierkuchenpfanne gebacken auf beiden Seiten. Die kleinen Kuchen bei guter Oberhitze aufgegeben. Sie werden durchgeschnitten, m. Apfelmus oder Marmelade gefüllt.

Obsttorte. Rez. Lisa Reidel.

1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 3 Eier, das Weiße zu Schnee, 1 Grieß Salz, 1 Backpulver.
In einer großen Springform m. rohen Äpfel Scheiben u. Rosinen belegen. 1 H. backen. (etwas Milch u. Citrone dazu, wenn der Teig zu fest ist. (Müllers Tilly.)

Buttermilchkuchen.

1 l. Buttermilch, 1/2 ℔ Zucker, 1 Eßlöffel Grieß. Alles zusammen kocht wie bei Brauneisen, was ungefähr 1/4 H. dauert. Ab u. zu umrühren.

Fortsetzung 8 Blätter weiter.

Sadmandeln Pudding.

1/4 ℔ Sadmandeln, 1/2 Quart die Milch, 4 Eier, 1 Lth Zucker, 6 Lth Butter, Citronen, Lorbeeren und Zimmet, etwas 8 Stück zerstoßene bittere Mandeln. Man kocht die Sadmandeln in der Milch weich, bennt sie mit der Butter ab, wenn das abgekühlt ist, das Gelbe der Eier, so wie das übrige Gewürz hinzu, den Schaum zuletzt. Es muß 2 Stunden kochen.

Kartoffel-Pudding.

+ Von 16 Eiern nehme man das Gelbe mit 1/4 ℔ gewiebenen Zucker, 2 Lth bittere und 2 Lth süße Mandeln, zusammen dann 3/4 ℔ gewiebene Kartoffeln hinzu, und zuletzt den Schaum, etwas Citronen dazu. Es muß eine Stunde kochen.

Leberpudding.

+ 16 Lth Zucker, 16 Eier, etwas Citronenschale, 1/2 Viertel süße, etwas bittere Mandeln, die das eine gute Viertel Pfund gewiegt hat, zuletzt 16 Lth hinzugehäbelte Leber und den Schaum von den Eiern. 2 Stunden kochen.

Reismehl-Pudding.

Man nimmt 4 Lth Reismehl, 4 Lth Weißbrod 1/2 Pfund Rosinen, setzt dieses zusammen auf's Feuer, und nehmet es

bis ab von der Kostrolle bis kocht. 1/2 ℔ Butter, das Gelbe von 6 Eiern, von 4 zu Schaum geschlagen, Gewürz nach Belieben.

Mehl-Pudding.

12 Lth Mehl und 12 Lth Butter schwitzen neben zusammen, dann 3/4 Quart Milch dazu und so lange gerührt, bis die Masse von Kessel los kocht ist zu Brei, dann 12 Eidotter, Zucker und Citrone beigemischt, und zuletzt den Schaum.

Citronen-Pudding.

1 ℔ Butter wird zu Schaum, und dann Gelbe von 28 Eiern tüchtig durchgerührt, dann 1 ℔ Zucker und von 4 Citronen die Schale dieser auf dem Sauer so lange gerieben bis ab dies ist, und den Saft von 5 Citronen dazu, die Masse kalt werden lassen, und zuletzt den Schaum dazu.

Fleisch-Pudding.

1 ℔ Schweinefleisch 1 ℔ Rindfleisch fein gehackt mit wenn Speck dazwischen, 12 Eigelb mit etwas 4 Lth Butter, etwas Salz von Kloß und geriebenes Brod zusammengerührt, 12 Weck klein zerbrocken, mit wenig Milch gehackt, Schalotten nun Pfeffer beigemischt, Muskatnuß reiben, und zuletzt viel geschlagenen Schaum mit Milch nun Sauce, nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß, die Masse muß ja

nicht zu steif sein, sondern schlank vom Löffel laufen. 3 Stunden gekocht. Wenn der Pudding angerichtet werden soll so gießt sich auf denselben ein wenig Zucker zu geben die man zur Sauce giebt. Man macht eine Vanillen Sauce dazu.

Rahm-Pudding.

5 Lth Butter, 5 Lth Mehl 3 Lth Zucker dieses wird mit ½ Quart Rahm angerührt und auf dem Feuer abgebrannt. Wenn es abgekühlt ist, wird von 10 Eier das Gelbe, und zuletzt der Schaum hinzugerührt. Genügt 1½ Stunde kochen.

Auflauf.

1 Qrt Milch 12 Eier, das Weiße zu Schaum, 2 Lth Mehl, Zucker und Vanillen nach Geschmack.

Auflauf von Mehl.

Nimm 12 Lth Butter, lasse sie in einer Casserolle zergehen, dann mache 12 Lth Mehl mit 6 Eßlöffel Milch klar, und quirle 6 ganze Eier darauf, dann koche dieses so lange bis es wenig Casserolle los läßt und leicht ab fällt wird. Dann nimmt man 12 Lth Zucker, 12 Eigelb rührt dieses nebst abgeriebener Citronen Schale, thut alsdann die kalte Masse und zuletzt den Schaum hinzu. Thue es in einen Reifrand und backe selbiger in 3/4

Wundmittel. Man bedarf ihn mit Zucker.

Apfel-Auflauf.

1/2 Quart dicken saurem Rahm, 6 Eidotter, 1 kleinen hölzernen Löffel voll feinen Mehl, 4 Lth Butter, 4 Lth Zucker werden auf dem Feuer zu einem Teige abgerührt, und nachdem dieser Mostrich erkaltet ist, das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzugethan. Diesen Teig gießt man sodann auf ein zweckmäßig zubereitetes feines Lorbeerblatt voll Äpfel. Er wird auf einer Schüssel in der Tortenpfanne 1/2 Stunde gebacken, alsdann mit Zucker bestreut, und kalt zu Tisch gegeben.

Auflauf mit Kirschen.

Man thut 12 Lth feinen Mehl in ein Lorbeerblatt, rührt es mit 4 ganzen und 4 halben Eiern klar, gießt 1/2 Quartier kalte Milch darauf, so viel ~~als 1/4 lb~~ Zucker, rührt dieses auf dem Feuer ab bis es ganz steif ist. Man wirft die Kirschen darein, und bacht es in der Tortenpfanne oder in Tortenform wie oben gar.

Omelette.

Dieses ist ungewöhnlich die feinste aller Omelettes. Man schlägt 20 Eier aus und rührt sie ganz schaumig, und thut dann etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale. Ganz kurz vor dem Anrichten schlägt man den Schaum darunter,

gibt etwas abgeschälte Lüstre in die Pfanne, thut etwas
von der Masse hinein, backt sie gelbbraun, schüttet sie auf ein
Schüssel und setzt sie in den Ofen, dann drückt man den
Saft einer halben Citrone darüber und bestreut sie mit Zucker
Man backt auf diese Art 4 bis 5 Stück, schichtet immer eine
auf den andern, und es schmeckt mit Zucker wie Zimmt ist, auch
kann man statt Citrone einige abgemachte Rosinen gar
schön ganz dran.

Ein schönes Mahlgericht.

1½ Maaß dicke saure Rahm 4 Loth gequirlt, dann das Gelbe
von 8 Eier dazu gerührt, 8 Loth geschabten Zucker etwas
Zimmt, von einer Citrone die Schale und den Saft, zu Schaum
geschlagenen Eiweiß dazu, in einer mit Butter und Semmel
ausgeschmierten Form in einer zu dem halben Wunde ge-
backen.

Eine englische Plum-Pudding.

Man hackt 1 ℔ Rindes-Nierenfett recht fein, 1 ℔ Rosinen
kauft man trocken aus, 1 ℔ Korinthen verlesen und trocknet
man am Feuer, 1/4 ℔ Citronat und 1/4 ℔ candirte Orangen
schale schneidet man in dünne Scheibchen, mischt alles
dieses mit 1 ℔ Mehl oder backt nach mit 1 ℔ gewiebener
Semmel und 1/4 ℔ Mehl, schlägt 8 ganze und 4 gelbe
Eier dazu, thut ein kleines Weinglas voll Franzbranntwein
1/2 ℔ Zucker, etwas Salz und eine geriebene Muskatnuß

dabei, rührt Alles gut durcheinander, und verdünnt es nach mit 1/4 oder 1/2 Quart der Milch, thut dann die Masse in eine ausgefettete Puddingform und läßt sie wollen 4 bis 5 Stunden kochen. Diese Zubereitung ist die beste, Man jedoch nicht alles verwenden will, kann man es mit der halben Verhältniß des Eiweißes zu dem Mehle backen, mit 8 ganzen Eiern, 1/2 ℔ Rosinen, 1/2 ℔ Korinthen, 1/8 Citronat, etwas zerriebenen Pudding-Verfeinerer, Salz und Schaumwein dazu. Ein halbes Maß weißen Wein, 5 bis 6 Eier, Citronen und ein wenig Rum halt auch Zucker gesetzt, mit dem Schaumbesen so lange geschlagen bis es dicht vor dem Kochen ist.

Primaludding.

1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 12 Eigelb, die 2 Tage Primal in Milch eingeweicht, hat wieder auszudrücken, 1/4 ℔ Rosinen, 1/4 ℔ Korinthen, eine Citrone auch Citronat abgeriebene nebst dem Saft, 1/2 ℔ Zucker und dann das Weiße Schaum von den 12 Eiern. 2 Stunden kochen.

Mannas Vanille-Pudding.

1 1/4 ℔ Weißbrod wovon die Rinde entfernt 3/4 Maß süße Sahne oder frische Milch, 8 Lth Butter, 12 Lth feingeschnittene Mandeln, 10 Lth durchgesiebter Zucker, 10 Eier und etwas mit Zucker feingeschnittene Vanille.

2 – 2 1/2 Pfund Kalb wo. Ein Wein schaumsoße, schmalz dazu.

Sago-Pudding für 20 Personen.

2 Quart Milch, 1 1/2 ℔ Reismehl, 3/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker wird zusammen abgebrannt, wenn es abgekühlt ist 30 Eier alle Tage zugesetzt, dann den Schnee der Eier, diese Masse in 4 Theile getheilt, den einen Theil zugesetzt bestreut den 2ten mit Zibeben, den 3ten mit Pignolen, den 4ten mit Chocolade gemischt, dieses alles schichtweise in der Form mit Marmelade ausgelegt und dasselbe in eine mit Masse angefüllten Backform 2 Stunden lassen. Man gibt eine Mandel Weinsauce dazu. Die Chocolade wird in kleine Stückchen gebrochen und mit etwas Masse aufgelöst, 1 Tassel gesetzt zu der Masse.

Mehl-Pudding.

1 1/2 ℔ Mehl, 3 Lth Hefe, 1/4 bis 3/4 ℔ Butter, etwas Salz, etwas Rosinen, Zwiebeln, Lorbeer, ein paar bittere Mandeln. 8 bis 10 Eier, das Weiße zu Schaum. Die Masse wird mit Milch

zu einem schlanken Teig gemengt wie Topfkuchen, in eine zubereitete Puddingform gegeben und in kaum warmem Wasser zu kochen gemacht.

Klöße.

1 Ei das Weiße zu Schnee geschlagen, 2 Löff. Mehl, 1 Löff. Semmelmehl, den dritten Theil einer kleinen Tasse Milch zusammen gerührt und gleich in die kochende Brühe gethan, langsam kochen lassen 10 Minuten kochen lassen und Klöße davon abgestochen.

Lemon Auflauf.

Man schält die Lemon, theilt dieselben und schneidet sie mit alles Weiße zu Brüsen, wirft sie, legt man sie mit Zucker und Wein und läßt sie in der Auflaufschüssel, dann theilt durch 1/4 Liter Milch einen Rosenwasser Schaum, vermischt dieser 200 Gramm Mehl zu) 1/4 Pfd Butter und

Leinen Anstrich.

Man schält die Leinen, spült die selben und setzt sie mit etwas Salpetersäure versetzt Wasser, kocht man sie mit Seife durch und hebt sie in einem Aufguß-Schwefel. Dann hat man 1/4 ℔ Leim, 1/4 ℔ Zinkweiß und 1/4 ℔ Stärke in einer Kochpfanne und setzt es zu Feuer, wenn kocht bis man 2 Loth Wachs dazu rührt ab und nehmt es durch, und nimmt es an Feuer. Ist die Masse erkaltet nehmt man nur noch 8 Lot Wachs dazu und schmelzt die 8 Stunde zu Feuer, den man hat geschmolzen hat, und von einer Citrone die Schale. Nun hält man die Masse über die Leinen in der Anstreichschüssel und bestreicht sie bei Schwache Hitze 1-1 1/4 Stunde gar.

Waldrofen - Löwen. Sehr fein!

Eine Eibkuchen legt man auf Boden und Rand einer Geodassiste und dreht sie gut mit Rum.
Feinste Butter wird zu Schaum gerührt mit Zucker und feingeriebenen Mandeln verbeitet, vielleicht auch mit einigen Tropfen Citronen. Der Schaum kommt stark auf Rum in Biscotteriste Schüssel gegeben, über Nacht auf Eis gestellt u. die nächsten Tage mit ihrer Rum Schaumsauce gereicht.

Rz. erhalten am 23/4 1819 von Frau Rittmeister von Schlosser, der bei uns einquartiert blieb als die Regierungs Truppen zur Wiederherstellung der Ruhe nach Dr. geschickt wurden.

Rudrer Rot.

1/2 ℔ süße Mandeln, 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 6 Eigelb, 6 Eiweiß, 1 Z. Macille.
Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann Zucker, Eigelb, Mandeln u. Macille dazu, zuletzt die Eiweiß der Eier. Sehr stark Weotische Schüssel mit Löffel u. Schokoladeebiskuit auslegen. Das Ganze kühlen mit Schlagsahne u. Gemüse garnieren, auf Eis gestellt mit Eiflachsahne verziert und Fruchtsaft dazu.

Flammeris und Crèmes.

Gewöhnlicher Flammeris von Stärke.

1 Maaß Milch, 6 Eier, 6 Lth Stärke, Zucker und Gewürz nach belieben.

Reis à la tartar.

1 ℔ Reis wäscht man und läßt ihn in Wasser gar aber nicht zu weich kochen, gießt ihn in einen Durchschlag, daß er ein abläuft.
dann nimmt man 1 ℔ Zucker, so viel Wein daß sich der Zucker darin klar kocht von 4 Citronen den Saft und von 2 die auch Zucker abgeriebene Schalen nebst einem Weinglas voll gutem Rum. Läßt den Reis vorsichtig damit durchkochen.
Nun füllt man eine Form mit Rum aus belegt sie mit verschiedenen eingemachten Früchten, Pistazien, Pulver, Zucker; thut etwas Reis darauf, dann wieder etwas Früchte und Zucker so fort bis die Form gefüllt ist. Will man den Reis von 2 Tagen haben so läßt man für 1 Pfd Weinsaft in Wasser auf und kocht ab unter die Hälfte von Reis.

Wein-Crèmes.

Eine Tassenkopf voll Wein, drei voll Wasser, von 2 Citronen die Säfte, 16 Eidotter und 1 Lth mit Wein dünn gequälte Stärke dieses wird zusammen durch einen Durchschlag in den Kessel gegossen und dann an

eine Citrone die Schale hinzugethan, auch eine nicht zu starke Tasse beständig mit der Schaumkelle geschlagen bis es steift, es darf nicht lange stehen, sonst fällt es wieder.

Stammerei von Stärke.

Man setzt 3/4 Quart die Milch auf's Feuer, rührt 3 Lth Stärke in ein wenig kalter Milch klar, läßt sie 4 Lth Vanille im Wasser oder Milch ausziehen dann thut man das Vanillewasser, die Stärke 1/8 ℔ Zucker, die Dottern schlägt zu der Milch, rührt es auf dem Feuer so lange es bis das Kochen gibt, alsdann nimmt man 12 zu Schaum geschlagenen Eiweiß hinzu läßt es einmal aufkochen und gießt es in eine mit kalter Milch ausgespülte Form.

Tutti-frutti.

Frisches oder gedörrtes Obst wird am Tage zuvor fein mit Zucker und Wein geschwort, nun in eine Schüssel geregt und dicht mit Marbrauen belegt. Folgender Guß wird darüber gegossen: 1 Quart die Milch wird mit Zucker und Zimmer auf's Feuer gesetzt dann 8 Eigelb mit 4 Lth Stärke dazu gegossen und 8 Minuten kochen lassen. Die Masse wird vom Feuer genommen und dann der Schaum gut darüber geschlagen.

Kalter Reis-Pudding.

Ein Löffel voll Stärke, 8 Eidotter 12 Lth Zucker und Zimmer, 1 Qt. süße Sahne wird auf dem Feuer zu einer

gleichen Crème geschlagen. 1/2 ℔ in Milch weich gekochter Reis hineingegeben und aufgekocht, alsdann füllt man in Formen und gibt Fruchtsaft als Sauce dabei.

Reisgeddinge in Conservenform.

Man kocht Reis in Wasser, Butter, Zucker und Gewürz weich. Recht feiner Oehl, warm mit Weinsteine etwas Wein, Zucker, etwas Salz gekochte bittere Mandeln und wie weich Zimmet weich gekocht. Reis und Oehl gibt man schichtweise in eine Form, und gibt eine Obst oder Vanille Sauce dazu.

Crème à la russe.

Auf 1 1/2 Quart ein halbes Sahne 9 gelbe Eier, 1 Glas Rheinwein, 1 Glas Rum, 4 Citronen die Säfte von 2 die Schale auf Zucker abgerieben, 2 Loth in Wasser aufgelöste Gelatine setzt man zusammen auf Feuer, und läßt es nur so lange und eben zum Kochen, alsdann kommt der Saft von den Citronen hinzu, womit man abwechseln läßt. Die Form wird mit Rum ausgespült.

Blanc-manger.

1 Quart süße Sahne wird mit 1/4 ℔ süßen Mandeln, Vanille und Zucker aufgekocht und durch ein Tuch gegeben, dann 2 bis 3 Loth Gelatine und wenn es etwas erkaltet ist in eine Form gegossen. Fruchtsaft dazu.

Stoll-Sauce.

1/2 Quart süßen Stoll, etwas Vanille und Zucker setzt man auf's Feuer, rührt 6 ganze Eier dazu und läßt es unter stetem Schlagen aufkochen.

Kunstfastenden Wein-Pudding.

1 Quart süßer Kunstfast (wozu man nicht halb Wasser nehmen darf) oder Wein, setzt man mit geschnittener Zitronenschale auf's Feuer, läßt 2 bis 3 Lth Gelatine in Wasser weich, läßt es eben damit aufkochen und gießt es in Formen. Man gießt eine Vanille-Sauce dazu.

Pudding diplomat.

Man nimmt eine Gelatineform, streicht sie mit Mohnöl aus, nimmt gut blanchirte Korinthen und Rosinen etwas Citronat, eingemachte Wallnußkerne und Kirschen, belegt damit den Boden der Form, gießt etwas Madeira auf einen Teller, taucht Zuckerglätze, schneidet ein beinahe bittere Macronen in Würfel und legt eine Schicht davon, nimmt dann wieder Korinthen und Macronen bis die Form 3/4 gefüllt ist. Man kocht dann ein Quart süßen Stoll mit Zucker aufkochen, legt etwas mit etwas Wasser und 8 Eigelb, gießt 3 Lth in Wasser aufgelöste Gelatine und ein Glas Madeira dazu, gießt noch etwas in die Kuchelform und

nimmt, und thut dann alles durch. Wenn der Saft auch ist. Als Zusatz gibt man gutes Rosenwasser und Vanille 1/2 Stunde vor dem Anrichten auf Eis zu schlagen dabei.

Spanischer Cannelle.

1 Maaß Taubenschaft (man kann sie durch Wasser verdünnen mit der gehörigen Dicke auf Stunde gesetzt, dann 6 Lth Wasser hinzu, und zuletzt den Schaum von 6 Eiweiß. Ein Vanille Sauce dazu.

Wein-Crème.

1 Quart ein gutes Franzwein, 1 ℔ Zucker, 16 ganze und 8 gelbe Eier, nur Eidotter auf Zucker abgemacht und von beiden der Saft. Dieses Alles in einem Kessel mit dem Schaumbesen auch dann Feuer so lange geschlagen bis es vor dem Kochen ist, dann in Glas Gläser gethan und mit Flätzen belegt.

Milch-Crème.

1 Quart ein Milch wird mit 3/4 ℔ Zucker und der geriebenen Schale einer Citrone und 8 Stück Bittermandeln aufgekocht nachdem sie erkaltet der Saft von 2 Citronen, 1 Glas Rotwein und 2 1/2 Lth und 1 1/2 Tassen Wasser aufgelöste Gelatine darunter gemischt, die Hälfte weiße Gelatine gibt ein schönes Farbe.

Berliner Luft.

Man reibt 10 Eigelb, 1 ℔ Zucker, Schale und Saft von einer Citrone oder Apfelsine, ½ Pfund, dann thut man ½ Quart Weißwein und 3½ Loth aufgelöste Gelatine dazu, und legt den Schaum der 10 Eier darauf.

Chocoladen-Crème.

10 Eigelb werden mit ½ ℔ Zucker, ½ Pfund geriebener Chocolade und 1 Loth aufgelöste Gelatine dazu, zuletzt der Schaum der Eier.

Citronen-Pudding für 6 Personen.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit ¼ ℔ Zucker und der Schale einer Citrone die auf dem Zucker abgerieben ist, ½ Pfund gut gerührt, dann der Saft von 1½ Citrone dazu, 1 abgeb. Loth Gelatine in ~~einem~~ ¼ Quart kaltem Wasser aufgelöst, und die Salbe darunter gerührt und zuletzt der Schaum von 6 Eiern.

Apfelsinen-Speise.

Von 3 Apfelsinen den Saft und von einer die Schale, von einer Citrone den Saft, 12 Loth Zucker, ¼ Loth Gelatine in ¾ Quart Wasser gerührt und

14 Eier. Das Eigelb wird mit dem Zucker und Saft 1 Pfund Apfelsaft, dann die Gelatine und zuletzt der Eischaum.

Milch-Crème.

1 Quart Milch wird mit Vanille und Zucker zum Kochen gebracht, alsdann mit 6 Eidottern abgerührt mit 2 Lth Gelatine und etwas Wasser gemischt und gekocht bis sie ganz aufgelöst ist, alsdann wird sie zu der Milch, welche nicht abgekühlt sein muß, unter fortwährendem Rühren dazu gegeben.

Eiklar-Schaum-Pudding.

6 Eigelb, 5 Eiklar, halbes Wasser, 1/2 Pfund Vanille, 9 Lth Zucker, man nehme auch das Feuer zu Hilfe bis der Zucker aufgelöst, dann löse 2 Blatt Gelatine mit etwas heißem Wasser auf u. gebe es dazu. Nun nehme man die Masse vom Feuer und lasse sie abkühlen, schlage unterdessen 1 Liter Sahne, und nun kommt das Eigelb in die Sahne, nachdem man noch einmal tüchtig umgerührt hat, und zuletzt das Eiklar dazwischen legen.

Fortsetzung der Kochrezepte.

Buttermilch-Käse.

+ Man ~~[illegible]~~ die Buttermilch schüttet sie nach dem Aufkochen in einen Beutel und läßt die Molke ablaufen. Die erhaltene Käsemasse wird nun gesalzen und wenn möglich, mit Kümmel gemischt. Aus der gut durchkneteten Masse formt man nun Käse, die am besten an der Luft getrocknet werden. In reine Leinwand gewickelt, die zuvor mit warmer Molke ausgeschwenkt wurde, in einen Topf gelegt und an einen warmen Ort ausgestellt, können die Käse schon in 4 Tagen gegessen werden. Sie gewinnen aber je älter sie werden mehr und sehr an Wohlgeschmack. Will man diese Käse aus Butterwelle besonders schmackhaft machen, so wird auf 1 ℔ Käsemasse noch ein Löffel voll Kümmel oder Lorbeerblätter gestreut.

+ Auch heißes Wasser über die Butterwelle gießen u. abstehen lassen.

Küchen mit Weintrauben u. Zwiebelbeeren.

Rez. aus d. Wiener Mod.

150 gr. gekochte Kartoffeln, durchgedrückt, 200 gr. Mehl, 80 gr. Zucker, 30 gr. Butter, 1 Dotter, Zimt oder Citronenschalen, 1 halbes Packet Backpulver, (jetzt 1 ganzes,) werden zu einem Teig verarbeitet, wollt ihn fingerdick aus, sticht eine Scheibe aus, gibt dieselbe ins bestrichene Tortenblech, formt einen Rand, bestreicht den Rand mit Eiklar, und backt ihn leicht. Es wird dann in der Mitte mit beliebigem Mangott belegt und dasselbe mit dick eingekochtem Saft übergossen, zu dem man 1-2 Blatt Gelatine hinzufügte kann.

Vanillebrödchen zur Füllung v. Küchen.

4 Eigelb, 150 gr. Zucker, 30 gr. Mehl, etwas Vanille, 10 gr. Weizenmehl, alles gut verrührt, dann kurz dick gerührt in einen Schüssel geschüttet und drei Stunden von 6 Eiweiß für die Decke gerührt.

Kriegsmarzipan.

3 dicke Kartoffeln am Tage vorher abkochen, durch die Maschine drehen, ½ ℔ Zucker dazu rühren. Einer Mandelessenz durch Geschmack. Die Kartoffeln gesponnen, in Form langsam getrocknet. Reg. v. L. v. W.

Obsttorte.

½ ℔ Mehl, 70 gr. Zucker, 50 gr. Butter, ½ Backpulver, 1 Ei.
Die Butter zerrühren, Eigelb u. Zucker abwechselnd dazu, dann Löffelweise das Mehl. Eiweiß zu Schnee schlagen, zur Masse tun, wenn sehr dick wird. Backpulver u. d. Rest Mehl darüber tun. Tortig gebacken mit Obst belegen oder glatt mit Apfelscheiben, die man mit Zucker bestreut.
Man kann auch den Teig auch kleine Kuchen backen. Reg. v. Frau Blaum.

Honigkuchen. (Sehr gut.)

1 ℔ Mehl, 1½ Backpulver, ½ ℔ Honig oder ½ ℔ Kunsthonig, ⅛ l. Milch, 200 gr. Zucker, 1 Messerspitze Nelken, 1 Messerspitze Zimmt, Citronat, Korinthen, Rosinen, Mandeln. Zuerst das Mehl in die Schüssel, dann den angewärmten Honig und die anderen Zutaten. 1–1½ St. in der Kastenform backen. Reg. v. Fr. Noack.

Quarktorte.

½ ℔ Quark, 1 ℔ Obst. (tags vorher) geriebene Kartoffeln, 1–2 Eigelb, 1 Backpulver, Citronen, Mandeln, Korinthen, Rosinen, Weinbeere, Zucker ungefähr ¼ ℔, das Eiweiß zu Schnee geschlagen. 1 Stunde reichlich in gefettetem Korbe gebacken.

Kriegstorte in Dinnerstiefel.

2 Tassen Mehl oder 2 Tassen Grieß
1 Ei, 1/2 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, Litro-
nensaft nach Geschmack, 1 Backpulver.
Ei und Zucker schaumig rühren, dann
1 Tasse Mehl darin verrühren, hierauf
1/2 Tasse Milch, die 2. Tasse Mehl, die letzte
Milch und das Backpulver. Auf ein
gefettetes Tortenblech streichen und mit
1/2 Tasse Zucker mit Zimmet überstreuen
sowie mit etwas grobes Kuchen Butter
zerpflücken und darauf verteilen.

Reg. v. Frau Blume.

Pflaumen u. Äpfel. (8 Eßlöffel Äpfel)

1 Eimer, 100 - 125 gr. Zucker (2 gehäufte Äpfel)
Die Pflaumen abgießen, erhalten mit den Übrigen
1/2 St. rühren.

Reg. v. Frau Heimerger.

Körnchen.

1/2 ℔ Kartoffeln, 1/2 ℔ Mehl, 1 Ei, 1 Ess-
löffel Butter, 90 gr. Zucker, 1 Backpulver.
Die Kartoffeln, 1-2 Tage vorher abgekocht,
durch ein Sieb gedrückt, mit den übrigen
verbunden, ausgerollt, mit zu Röhrchen
zurechtgemachten Ausstechern geschnitten, die man
wieder sehr dünn ausrollt, auf jedes eine
wenig Marmelade oder Gelee gegeben, auf-
gerollt, Luft entzogen und schnell gebacken.
Man kann sie mit Zuckerglasur bestreichen.
Frisch zu verbrauchen. Ausgabe: 28 Pf.

Reg. v. Frau Heimerger.

Himmelplätzchen.

½ ℔ Zucker, 3 Eier, beide dichtig geschlagen, ½ ℔ Mehl dazu, etwas Backpulver, 3 gr. Zimt oder Citrone, Alles plätzchen auf Blech gebacken.

Rez. v. Rueli.

Kuchtorte. Rez. aus d. Kieler Woch.

50 gr. Butter, 2 Dotter, 120 gr. Zucker werden sehr schaumig gerührt, dann giebt man 60 gr. geriebene Nüsse, 1 Löffel Rum, etwas Milch, 80 gr. Kartoffelmehl und die steifen Schnee der 2 Eiweiß, sowie ½ Paket Backpulver dazu und bäckt die Masse. Die Torte wird mit Marmelade gefüllt.

Obstkuchen ohne Butt. Rez. v. Helene

2 Eigelb rührt man mit 60 gr. Zucker schaumig, gibt 60 gr. halb Weizen, halb Kartoffelmehl hinzu, das man mit Milch und etwas Backpulver mischt und schlägt die Masse 10 Minuten. Eine Tortenform füllt man mit dem Teig, der bei mäßiger Hitze eine Knappe ½ St. backen muß. Eingemachte Früchte oder Obst macht man mit Gelatine steif, tut man darauf oder bestreicht den Kuchen mit Marmelade.

Cakes. Rez. v. Helene.

60 gr. beliebiges Fett werden mit 1 Ei, 60 gr. Zucker, Vanille oder Vanillezucker, schaumig gerührt. Dann dazu ½ ℔ Mehl, ½ Backpulver u. noch 2 Eßlöffel Milch. Alles dichtig verrührt. Den Teig packt man in kleine Blechformen oder Papier und vorsichtig dunkelgelb backen lassen. Je dünner u. kleinspriger, desto schöner.

40 - 50 Pfennig.

Lebkuchen. Reg. v. Jahn.

1 1/4 ℔ Kartoffeln werden 25 Min. abgekocht, abgezogen, dann weichgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, wenn das Wasser abgelaufen ist. Man muß 2 ℔ Brei haben davon. 4 Eigelb mit gut 250 gr. Zucker 1/4 H. gerührt, die Lebkuchenmasse rührt und nach hineingemischt, 2 Vanillepulver, etwas Salz, 2 Backpulver und zuletzt den steifen Eischnee. 1-1 1/2 H. gebacken. Wenn man etwas Kakao oder Chocolade dazu tut, schmecken die Kuchen noch besser.

Biskuittorte. Reg. v. Frl. Lotte Heyse München.

4 Eigelb werden mit 1/2 ℔ Zucker und 3 Eßlöffel Wasser 1/2 H. gerührt, dann 1/2 ℔ Mehl, 1 Backpulver und den sehr steifen Schnee der Eier dazu. Mit Obst belegt und eine Vanillecreme darunter ist sehr gut.

Brotaufstrich.

Etwas Butter, 1 Eßlöffel Mehl u. 2 Eßlöffel Kaffeesahne schmelzen, dann mit Wasser zu einem dicken Brei rühren und Liebigs-Extrakt nach Geschmack zusetzen. Ein paar Minuten heißen lassen. Zu verdünnen durch allerlei würzende Zutaten, Zitronensaft oder Gelwer etc.

Speise in Chocoladenform.

2 Eßl. Zucker, 1/2 ℔ 1 Tasse Kirschsaft 1 Tasse Wasser, in welchem man 5 Blatt Gelatine auflöste, schlägt man solange, bis es eine steife Masse ist. Reg. v. Frl. Blume.

Pommerscher Mehlklöse. 12 Pers.

(Klaßenspeise.)

1 l. Milch, 6 ganze Eier, 200 gr. Fett, (Speck, Schmalz, Butter,) Mehl soviel daß der Klos fest; ganz dicker Teig. 1 Teelöffel Salz.
Alles tüchtig geschlagen und mit einem Löffel in kochendes Wasser gelegt, das mit Salz abgeschmeckt ist, und recht stark kochen läßt. Kochzeit 20 min.

Rez. von Luise Blanc.

Zuckerkuchen. 4 Personen.

~~2~~ 1/2 l. Milch, 2 ℔ Fett, 1(1/4) ℔ Zucker, Salz, Citrone, 13-14 ℔ Mehl, 125 gr. Hefe. (Preise 35 Pf.)
Auf den Kuchen: 2 ℔ Butter, 2 ℔ Zucker, Mandeln nach Geschmack.

Kaltwasser-Gebäckkuchen.

1 ℔ Mehl, 1/4 l. Milch, 20 gr. Hefe, 100 gr. Butter oder Fett, wenig Salz, gut aufgeht, den Teig in eine Backform, die man locker zubindet und hängt sie in derselben in kaltes Wasser auf. Nach ungefähr 3 Stunden ist der Teig gut, man tut dann noch Zucker, Zimmet dazu, backt ihn nicht klebrig läßt ihn noch einmal kurz aufgehen, bestreicht ihn mit Butter und bestreut recht Zucker.

Mohr im Hemde.

Rez: Frl. Rissig.

120 gr. Butter, 120 gr. Zucker, 3 Dotter
80 gr. Schokolade, 4 Eßlöffel Weinbeerkörner
100 gr. m. d. Schale geriebene Mandeln, 3 Eiweiß.

Zum Guß:

100 gr. Zucker, 1/2 Glas Wasser, etwas Rum,
2 Eiweiß.

Die Butter wird m. mit gut durchgeschlagenen Dotter in gebutterter Form 3/4 St. im Wasserbad gekocht, dann mit dem Guß überzogen. Zucker und Wasser werden bis zum Stadium gekocht, dann mit dem Rum vermischt und abgekühlt mit dem Eiweiß vermengt.

Pomdorta, aus 1 ℔ gebacken,

fein geriebenen Kartoffeln, 1 ℔ Marmelade, 1/2 ℔ Zucker, 80 gr. Butter, 1 Backpulver und Mandelessenz bestehend. Die Masse dünstig verbutet werden, in die Form eingedrückt und 1 St. gebacken werden. Man bestreut sie mit Zucker oder macht 1 Schokoladeglasur darauf. Rez: Frau Dorfner.

Einfache Apfel-Charlotte.

Gut!

1 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Fett, 1 Eßl. Zucker, 1/8 l. (ungef.) Milch, 1 1/2 Backpulver. Alles dünstig verbutet, den Teig in 3 Teile geteilt, ausgemangelt, den Boden und den Rand einer Form damit ausgelegt, einen großen Suppenteller Apfelschnitten, die man eingezuckert vorher hatte, darauf gegeben, mit den 2. Boden bedeckt. Die Masse umwendet man zum Gitter, belegt mit Fettstückchen u. bestreut mit Zucker. 1 St. backen.

No. 3. Einfacher Obstkuchen.

50 gr. Marg. o. Schmalz, 50 gr. Zucker 1 P. Vanillezucker, etwas Salz, 1 Ei, 250 gr. Weizenmehl, 3 geh. Tel. (9 gr.) Backin, etwa 6 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser. Belag: 1 Kg. Äpfel u. 25 gr. Korinthen, o. 1/4 Kg. Pflaumen.
Zum Bestreuen: etwas Zucker.
Fett schaumig rühren, nach u. nach Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei. Mit Backin gesiebte Mehl abwechselnd mit der Flüssigkeit dazu. Nur soviel Flüssigkeit daß der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Mit dem Teigschaber, den man in Wasser taucht, streicht man den Teig auf ein geef. Backblech (etwa 32 x 46 cm.) Obstblatt, nachdem gefettetes Papier vor die Teiglegen. Dieses ist nicht unbedingt. Belag: Äpfel in Spalten, Apfel o. Viertel, Pflaumen mit der Innenseite nach oben. Nach dem Backen die aufgeschnittene Kuchen mit Zucker bestreuen. 30 Min. starke Hitze.

No. 4. Bärlauchfeldig f. Kleingebäck.

Formen, Apfelstechen, Apfel i. Schlafrock.
300 gr. Weizenmehl, 1 P. Backin, 75 gr. Zucker, 3 Tropfen Bittermandelessenz, 1 Eiweiß, 1 Eßl. Wasser, 50 gr. Marg. o. Schmalz, 250 gr. kaum zuvor geb. Kartoffeln. Zubereitung wie No. 2.
Formen: Springformbecher, 4 mal Kirschgestreifte, die nach der Mitte hinliegende Figur mit gespitzer Eigelbmilch bestreichen, mit etwas Marmel. belegt, nach der Hitze sie aufgerollt. Eigelbmilch z. Bestreichen
Backzeit 20 Min. starke Hitze

No. 5. Obstkuchen auf d. Blech m. Hefeteig.

375 gr. Weizenmehl, 3 geh. Tel. Butter, 75 gr. Zucker, 1 P. Dr. O. Backpulver, Kaffeegeschmack, 4 Eßl. entr. Süßmilch od. Wasser. 50 gr. Marg. od. Schmalz, 150 gr. Rosi, gem. Früchte, Belag: 1 1/4 kg. Äpfel, 25 gr. Korinthen, od. 1/2 lb Pflaumen. Teig mischen wie No 2.

B.: 30 Min. bei starker Hitze.

No. 6. Einfacher Kleingebäck.

250 gr. Marg. od. Schmalz, 75 gr. Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1/2 Pf. Dr. Oetker Rum Aroma, 250 gr. Weizenmehl, 2 geh. Tel. Butter, 5 Eßl. entrahmte Süßmilch od. Wasser, Zimt, Kardamomen etwas entr. Süßmilch. Eine Messp. etwas Zucker. Backz.: 10 M. starke Hitze.

No. 7. Kompottauflauf m. Semmelbröse:

etwa 6 Semmelbröse, etwa 1/4 l. entrahmte Süßmilch, etwas 500 gr. gemischtes Kompott.

1/2 l. entrahmte Süßmilch, 1 Päckchen Oetker Puddingpulver Vanille Geschmack, 50 gr. (2 gh. Eßl.) Zucker, 4 Eßl. Wasser zum Anrühren, 1 Eigelb, 1 Eiweiß, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Semmelbröse werden in Scheiben, mit Kompott gemischtes Obst, gut eingeweicht.

Kompott in gefettete Auflaufform (26 cm.) geben u. die gut eingeweichten Semmelbröse dicht nebeneinander darüber gelegt.

Schlagsahne.

Rez. v. L. Koch.

4 Eßlöffel Zucker werden mit 1/2 l. Wasser aufgekocht, 2 Eßlöffel Mehl glatt verrührt und in dem Zuckerwasser gar gekocht. Abgenommen 2 Bl. Gelatine u. etwas Vanillezucker dazu und alles kräftig geschlagen, bis es kalt ist. Sehr schön als Guß über Eierkuchen oder feine Speisen.

Zwiebäcke.

Rez. v. Fr. Koch.

1/2 ℔ Mehl, 1/8 l. Milch, 1 Ei, 1 Backpulver, 100 gr. Zucker, etwas Vanille, 20 gr. Butter.

Butter, Ei, Zucker werden kräftig geschlagen, dann die Milch dazu und das Mehl mit dem Backpulver. 2 Rollen von dem Teig geformt, im Ofen gar gebacken, dann in Streifen geschnitten, die von beiden Seiten geröstet werden.

Brinsen.

Rez. v. Frau.

1 Eßlöffel Milch u. 1/10 l. Wasser werden mit 100 gr. Zucker aufgekocht. In die noch warme Flüssigkeit macht man: 300 gr. Mehl, 50 gr. Zitronat, 1/2 g. Lebkuchengewürz, 1 Teelöffel Vanillezucker, Salz u. zuletzt 3/4 Backpulver. Der Teig wird finger dick ausgerollt u. auf 15-20 M. auf dem gefetteten Blech bei mittlerer Hitze gebacken. Dann in schmale Streifen geschnitten.

~~Fastenkuchen oder~~ Zwieback (Russisch)

1/2 ℔ Graupen gemahlen, 1/4 ℔ Haferflocken, 4 große geriebene u. geriebene Kartoffeln, 4 Eßlöffel Warmelade, 4 Eßlöffel Zucker, 3/4 l. Flüssigkeit (Milch) 2 Eier oder Ersatz zu Ersatz, 1 1/2 Backpulver, 1 Messerspitze Natron, 1 Prise Salz, Zimmet u. Zeliebe Kochgewürz dazu

Torte.

Reg. v. K. Loeffel.

200 gr. Zucker 250 gr. Mehl 2 Eier, reichlich 1/2 Backpulver, Milch nach Belieben. Die Torte wird dreimal geschnitten mit Marmelade gefüllt, darauf eine Creme die man mit Sahne oder Eiern verzieren kann. Eier u. Zucker werden 1/2 St. dick gerührt, dann die übrigen Zutaten dazu.

Feldbohnentorte.

1 ℔ Feldbohnen, 2-3 Eier, 1 Backpulver. Die über Nacht eingeweichten Bohnen werden gekocht so daß sich die Schale lassen, aber noch nicht weich sind. Dann drehe man sie durch die Fleischhackmaschine. Nun rührt man Eigelb u. Zucker 1/4 - 1/2 Stunde, gibt die Bohnen und das Backpulver hinzu, zuletzt das geschlagene Eiweiß. Backzeit 1 St. Geeignet ist Feldbohnenkakao Schokolade oder Kakao verbessert sehr. Man kann die fertige Torte die man nach langsamem Erkalten aus der Form nimmt mit Marmelade bestreichen oder mit einer steifen Creme überziehen.

Reg. v. K. Noack.

Falsches Gänseschmalz.

3/4 l. Wasser wird mit gut 4 Eßlöffel Gries und etwas Beigeschmack gewürzt, 2 Eßlöffel Öl mit 1 1/2 Löffel klein geschnittenen Zwiebeln und 3 Eßlöffel klein geschnittenen Äpfeln in Öl gar gebraten, zusammen durch die Tüte gerührt und mit Salz und etwas Zucker abgeschmeckt.

Reg. v. K. Noack.

Honig Lebkuchen.

½ ℔ Mehl, ¼ ℔ Honig, ¼ ℔ Zucker, 1 Ei, 3 Eßlöffel Honig oder Honig, wie letzteres etwas mehr, etwas Zimmet, 1 Backpulver. Alles zu einem Teig verbinden, der Geschmeidigkeit etwas Milch hinzufügen, ausbacken.

Reg. v. R. Noack.

Vorzüglicher Gebäck.

2 Eier, ¼ ℔ Zucker, Vanille, 1 Backpulver, Mehl so viel der Teig annimmt, etwas Butter, Milch. Zubereitungen.

Reg. v. R. Noack.

Marmeladeplätzchen. (gut.)

1 Ei, 100 gr. Zucker, Vanillezucker, 1 gef. Eßlöffel Orangenmarmelade, 125 gr. Mehl, Eigelb, Zucker u. Marmelade schaumig rühren, Vanille hineinrühren, zuletzt Mehl und Backpulver. Häufchen auf ein Blech setzen.

Reg. v. R. Noack.

Apfelschnitten. (gut.)

200 gr. Mehl, 100 gr. ger. Nüsse, 1 Ei, 100 gr. Zucker, 1 Löffel Milch, 1 Backpulver und etwas Wasser verarbeitet man zu einem Teig, den man in 2 gleiche Teile teilt und jeden gleichmäßig ausrollt. Den einen Teil gibt man auf ein Blech, backt ihn hell, bestreicht ihn fingerdick mit Apfelmus, gießt den 2 Teil der Masse darauf, backt fertig und teilt ihn in Schnitten. – Apfelmus wird geschält, in blättrige geschnitten und mit etwas Zucker gekochtet.

Reg. Minna Noack.

Warmer Haferflockenpudding.

300 gr. Haferflocken werden mit 3 Tassen kochendem Milch übergossen und damit ½ St. zum Aufquellen hingestellt. Dann reibt man 2 Eigelb mit 120 gr. Zucker dickschaumig, gibt 1 Paket Vanillezucker, eine Prise Salz und 2 Teelöffel Kartoffelpulver dazu, gibt die Haferflocken und 75 gr. Fett dazu, zieht den Eischnee darunter und füllt die Masse in eine vorgerichtete Puddingform. Kochzeit: 2 St. i. Wasserbad. —

300 gr. Haferflocken, 75 gr. Fett, 3 Tassen Milch, 2 Eier, 120 gr. Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 2 Teelöffel Kartoffelpulver, 1 Prise Salz. Obst oder Saft dazu.

Reg. v. Tesa.

Limonadepulver.

3/4 l. Wasser kocht man mit 1 Prise Salz und der Schale 1 Citrone 10 Min., seiht das Wasser durch, gibt den Saft von 2 Citronen dazu, seiht die Flüssigkeit und reibt 17 gr. aufgelöste Gelatine darauf.

Reg. v. Tesa.

Milchbrötchen oder Kaffeekuchen. (20 Stück.)

250 gr. lauwarmer Mehl wird mit 50 gr. Hefe und etwas lauwarmer Milch zu einem Vorteig angerührt, der man aufgehen läßt. Dann knetet man von 750 gr. Mehl, etwas Salz und ungefähr ½ l. lauwarmer Milch einen leichten Teig, gibt den aufgegangenen Vorteig und 60 gr. Butter dazu, verknetet den Teig recht glatt, formt Kleben, reibt Brötchen daraus, die man auf einem Blech etwas aufgehen läßt mit wasserverdünntem Ei bestreicht und jedes in der Mitte einen Einschnitt macht und dann eine halbe Stunde backen läßt.

Frau Hedwig Hahn.

Kartoffelkuchen m. Hefe.

Man löst 50 gr. Hefe in 3 Tfl. lauwarmem Wasser auf, siebt 250 gr. Mehl daran und läßt die Hefe-stück bei warmem Ofen noch einmal so hoch aufgehen, dann reibt man einen reichlichen Dutzend voll gekochte, geriebene Kartoffeln 3 Eier u. 125 gr. Butter, 2 Eßlöffel Zucker u. etwas Salz hinzu, knetet den Teig kräftig durch, rollt ihn auf mehrmals bemehlte Brettchen aus, sticht ihn mit einer Gabel, übergießt ihn mit zerlassener Butter, streut dick mit Zimmet und Zucker bestreut ihn nochmals m. zerlassener Butter und bäckt ihn in mäßig. 30 Min. schön braun.

Zwetschenknödel. Einer Mod.

300 gr. gekochte durchgedrückte Kartoffeln, 120 gr. Mehl, 30 gr. Butter, 30 gr. Zucker, alles 1 Eid, Salz, 1 Backpulver wurden zu einem Teig verarbeitet, der man zu einem Kartoffel ausrollt. Dieser belegt man in der Mitte mit entkernten Zwetschen, schlägt den Teig zusammen und bäckt ihn auf einem Blech. Mit Fett bestreichen, Zucker und Zimt bestreut, noch besser. Anstatt der Zwetschen kann man auch Kirschen und Mirabellen nehmen.

Marmelade-Pudding. I

1 Tasse Marmelade, 1/4 L. Milch, 4 Tl. Gelatine. Alles zusammen schlagen. Mit Vanillesauce übergossen.

Marmeladeneis. II.

1 Tasse Marmelade, 1/2 Tasse Zucker, 2 Eiweiß, etwas Vanillesauce dazu.

Reg. v. Bergner.

Reisfisch-Küchen. Wiener Mode.

Abgebrühter Reisfisch wird sorgfältig von Haut und Gräte befreit und durch die Reisfischmaschine genommen. Wenn notwendig oder die Fischmasse mit fällt so viel rohen geriebenen Kartoffeln (1-2 Eßlöffel) Mehl, 1-2 Eier, geriebener Zwiebel und Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskat, Pfeffer ab und rührt noch etwas Wasser zu Teige. Jedoch kleine Küchen backen.

Gut.

Obst-Kuchen. Österreich.

1 ℔ Mehl wird mit 100 gr. zerlassener Butter, ¼ Liter Milch und etwas Salz zu einem Teige verarbeitet, den man zuletzt noch ein Päckchen Backpulver hinzufügt. Nun ausgerollt legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech. Mit Früchten belegt, und 1 Pfund darüber. Will man den Teig süßer, so setzt man noch 100 gr. Zucker zu.

Guß: 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Rum oder etwas Zitronenschale, ½ Teelöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel feiner Grieß und etwas Schnee von den Eiweiß. Der Guß wird nur für die Zeit der Kuchen, wenn der Teig auf das Backblech gelegt wird, er giebt 2 Springformen.

Kartoffelklöße.

200 gr. gek. durchgeriebene Kartoffeln, 100 gr. Mehl, 100 gr. Butter, 1 Ei, Zwiebeln in Fett gedünstet, Semmelbrösel, Petersilie, Muskatnuß, Salz. Klöße formen, in Mehl wenden, in Salzwasser kochen. Rez. A. Mack.

Mehlpudding,

als Mittagbrot mit Backobst. (4 Pers.)

1 ℔ Mehl, ½ l. Milch, die man mit Wasser verdünnen kann, 1 Ei, 1 Backpulver, Zucker, Salz und Gewürze nach Belieben. (Citrone, Saft u. Schale, Rosinen, Vanille, Mandelessenz.) Kochzeit: gut 2 Stunden.

Karamelspeise.

½ ℔ Zucker braun brennen, ½ l. Milch darauf aufkochen, ½ l. Milch mit ¼ ℔ Grieß verrühren, zu der Karamelmilch eine Tasse zufließen über Feuer bis zum Kochen mit dem Schaumlöffel schlagen, 2-3 Min. kochen lassen, vom Feuer gezogen, in kaltes Wasser gesetzt, wird die Masse bis zum Erkalten fortwährend geschlagen. Rez. v. Kuehli.

Löwenspeise. (Gut.)

3 Eßlöffel Zucker, 3/4 l. Milch, Vanille oder Citronenschale, 3 große Eßlöffel Grieß dick in Wasser angerührt, unter Schlagen in die kochende Milch getan, 2-3 Min. unter Rühren geschlagen, zurückgezogen und das Schlagen bis zum Kalt werden stark fortgesetzt. Rez. v. Kuehli.

Griesauflauf mit Obst.

200 gr. Grieß in 1 l. Milch anrühren, auf 6 Tuer bei gute und gar und steif kochen. 3 Eigelb und 3 Eiweiß, wenig Zucker, Grieß Salz, Geniege nach Belieben. Rez. aus Meissen.

Obstkuchen.

1/4 Grieß, 1/4 Mehl 1/4 Zucker, 3/8 l. Wasser, Citronensaft u. Schale, etwas Rum, 1 1/2 Backpulver. Die Hälfte der Teiges backt man in der Springform 10 Min, kommt sie aus dem Ofen, belegt die Kuchen mit Obst und giebt die letzte Teigmasse darüber. Alsdann backt man ihn fertig. Rez: Fr. Roß.

Wickelkuchen.

3/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker, etwas Vanillezucker, 30-50 gr. Butter, 1 Ei, 1/2 Tasse Milch, 1 Backpulver. Gut verknetet, ausgerollt mit Marmelade bestrichen, locker aufgewickelt gebacken und in Scheiben geschnitten. Auch kann in gut gebutterter Kastenform gebacken. Frau Rossberg

Apfelschnitten.

250 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 65 gr. Schweineschmalz, 65 gr. Butter, 1 Ei, 1/2 Teelöffel Zimmet, 1 Eßlöffel Kirsch oder Rum, 1 ℔ Apfel, 1/8 l. Milch oder 80 gr. Zucker, 20 gr. Korinthen, 10 gr. süße Mandeln. Die Äpfel werden in Mus und Zucker geschnitten. Der Teig wird nach drei Ruhen dünn gerollt, ausstechen mit runder Form, auf jedes Kuchen 1 Teelöffel von den Äpfeln, die Kuchen zusammenschlagen, Löcher die Brüsseler, auf gebutterten Blech backen.

Familie • Haus und Garten

Vierzehntägige Beilage zu „BEYERS FÜR ALLE"
5. Jahrgang · Heft 49

Vorgericht von Pfirsichen auf Salat

Der Pfirsich in der modernen Kochkunst

Photos: Versuchsküche des Beyer-Verlages

Gebratene Fischfilets mit Pfirsichen — eine aparte Zusammenstellung

Ich möchte hier einen kleinen Überblick über die Zubereitungsformen von Pfirsichen geben, die alle den Vorteil haben, neu zu sein, und vor allen Dingen sich leicht und auch mit bescheidenen Mitteln herstellen lassen.

Ein typisches amerikanisches Vorgericht besteht aus einigen recht saftigen Früchten, die man einige Sekunden in kochendes Wasser legt, damit man die Haut besser abziehen kann, dann halbiert, den Kern auslöst und mit Zitronensaft beträufelt, damit sie nicht nachdunkeln. Man stellt die Früchte eine Stunde auf Eis, damit sie recht gut durchkühlen, richtet sie dann in einer länglichen Schale auf recht frischen, zarten Salatblättern an und beträufelt sie mit einer Salatsoße aus wenig Zitronensaft, Öl, ganz wenig süßer Sahne und einigen Tropfen Tomatenketchup. Diesen Ketchup gibt es in kleinen Flaschen zu einem recht niedrigen Preis, und, da er nicht nur für alle möglichen Salate, sondern auch für Fleischgerichte sehr vorteilhaft verwendet werden kann, ist eine Anschaffung sehr zu empfehlen. Bei diesem Gericht ist die Hauptsache, daß es recht kalt gereicht wird.

Fischfilets mit Pfirsich mögen uns wohl etwas eigenartig anmuten, sind aber vortrefflich. Die Pfirsiche werden enthäutet, entkernt und in Hälften oder breite Scheiben geschnitten, die in Butter gebraten werden. Die Fischfilets sind zu würzen, in Mehl zu wenden und in Butter recht knusprig zu braten. Nun ordnet man den Fisch auf einer langen Platte an, belegt ihn mit den Pfirsichscheiben, beträufelt mit Zitronensaft, bestreut leicht mit Pfeffer und gehackter Petersilie und übergießt mit brauner, noch schäumender Butter.

Für den Sonntagsbraten möchte ich folgende angenehme Abwechslung empfehlen. Eine Ente wird wie üblich recht knusprig gebraten und das Fett abgegossen. In einem Teil des Fettes bratet man nun für eine Ente je nach der Größe der Früchte 6—10 abgezogene, entkernte und gevierteilte oder halbierte Pfirsiche und richtet diese an den beiden Seiten der Ente an. Der Bratsaft wird mit etwas Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, ganz leicht mit Kraftmehl gebunden, aufgekocht, gewürzt und durchgeseiht. Man vollendet ihn, indem man auf ¼ l Soße das Fleisch von zwei abgezogenen und durch ein feines Sieb gestrichenen Pfirsichen gibt und mit ganz wenig Zitronensaft abschmeckt. Das ist ein schmackhaftes Gericht, das auch bei Gästen stets Anklang finden wird.

Zu Pfannengerichten und Braten ist auch folgender Salat sehr zu empfehlen: Abgezogene Pfirsiche werden entkernt und in nicht zu feine Streifen geschnitten. Diese beizt man auf Eis oder an einem kühlen Ort eine Stunde lang mit Zitronensaft, ebenso die halbe Menge ganz feinstreifig geschnittener Sellerieknolle. Kurz vor dem Essen vermischt man die Pfirsich- und Selleriestreifen getrennt mit einer sehr schmackhaften Mayonnaise und richtet die Pfirsiche kranzförmig auf frischen Salatblättern an, in der Mitte richtet man bergartig die angemachten Selleriestreifen an. Auch hier ist eine Eiskühlung durchaus am Platze.

Salat von Pfirsichen und von Sellerie, mit Mayonnaise angemacht, ergänzt sich gut

Und nun kommen wir zu der Reihe von Zubereitungen, die sich für den Nachtisch eignen. Ihre Anzahl ist Legion, und sie können hier nicht erschöpfend behandelt werden.

Zuerst kommen da die vielen Verbindungsmöglichkeiten mit Gefrorenem. Wer in der glücklichen Lage ist, eine Eismaschine zu besitzen, hat natürlich viele Vorteile. Da man aber heute für wenig Geld beim Konditor Gefrorenes in einwandfreier Beschaffenheit besorgen kann, hat man die Möglichkeit, auch so viele köstliche Süßspeisen zu bereiten.

Der berühmte und beliebte „Pfirsich Melba" besteht nur aus frisch abgezogenen Früchten, die auf ein Bett von Vanilleeis gesetzt und mit einem gezuckerten Püree von frischen Himbeeren dick überzogen werden. Weiter nichts, so will es der greise Erfinder, Meister Escoffier. Also keine Schlagsahne und auch keine andere Soße, wie man sie so häufig antrifft. Nicht minder köstlich sind die „Pfirsiche Eckner". Man verwendet wiederum Vanilleeis, dem man aber geröstete gestoßene Haselnußkerne zugesetzt hat. Auf dieses bettet man abgezogene, halbierte Pfirsiche und krönt das Ganze mit einer leckeren Haube von halbgeschlagener Sahne, leicht gesüßt und mit einigen Tropfen Curaçao abgeschmeckt. Zum Schluß bestreut man noch mit gestifteltem, abgezogenen Mandeln und — verzehrt mit bestem Appetit.

Es dürfte auch hier die Vorschrift für ein wirklich gutes Pfirsichkompott am Platze sein, da das, was man sonst als Kompott bekommt, nicht befriedigend ist. Pfirsiche werden abgezogen, sorgfältig halbiert und entkernt und sofort in Wasser mit Zitronensaft gelegt, damit sie nicht dunkel werden. Inzwischen hat man 200 g Zucker mit knapp ½ l Wasser und einer halben Stange Vanille geläutert. Man gibt dann die Früchte in den kochendheißen Zuckersirup, deckt sie zu und läßt sie an der Seite des Herdes bei Siedehitze so lange ziehen, bis sie gar sind. Aber bitte nicht kochen lassen, da sonst die Früchte leicht zerfallen und unansehnlich werden. Man nimmt nun die Hälften heraus, gibt sie in ein sauberes Geschirr, kocht den Sirup noch etwas ein und seiht ihn darüber. Zuletzt fügt man noch einige aufgeschlagene und abgezogene Kerne hinzu und läßt vollständig auskühlen.

W. Bickel.

Für die Gästetafel: Ente mit Pfirsichen — ebenso wohlschmeckend wie originell

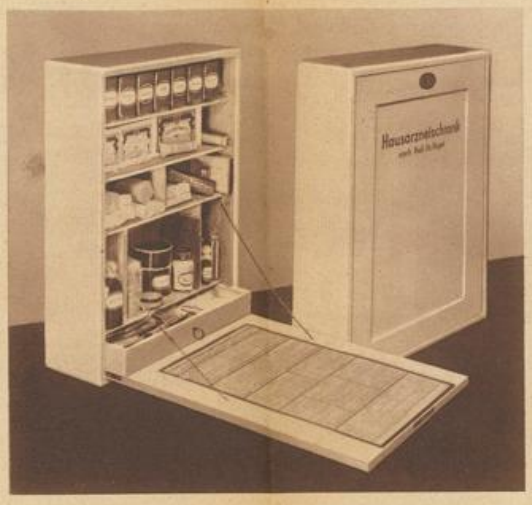
Pfirsich Eckner: Vanilleeis mit Haselnüssen, Pfirsich und Schlagsahne mit Curaçao gewürzt

Pfirsich-Melba besteht aus Vanilleeis, Pfirsich und Himbeermark

Die Hausapotheke

Wie sie beschaffen sein muß, wenn sie nützen soll

Von Prof. Dr. med. Martin Vogel



„Ach, wozu eine Hausapotheke! Das ist Luxus für reiche Leute. Außerdem sind wir gesund, und wenn mal was vorkommen sollte, so kann man sich doch auch so helfen. Das Notwendigste hat man immer im Hause, und was man sonst etwa braucht, holt man sich doch schnell aus der Apotheke oder der Drogerie." Das klingt so überzeugend — aber wenn es dann einmal wirklich darauf ankommt, dann fehlt im geeigneten Augenblick doch gerade das Wichtigste, und man weiß nicht, was dann anfangen. Da hat sich das Kind in den Finger geschnitten, oder die Mutter hat sich beim Kochen an der Hand verbrüht, und nun geht das Hasten und Suchen an: „Wo hatten wir doch gleich den Verbandstoff hingelegt ...? Weißt du nicht ...?" — Die Läden sind schon zu oder zu weit weg — und nun ist guter Rat teuer. — Oder das Kind bekommt abends Leibweh, und nun wird krampfhaft unter den vielen Tüten und Tütchen im Küchenschrank der Pfefferminztee gesucht. Das Fieberthermometer ist auch nicht zu finden ...

Hand aufs Herz, liebe Leserin, ist es dir so oder ähnlich nicht auch schon einmal gegangen? und hast du dir dann nicht geschworen, nun aber ganz bestimmt einmal eine richtige Hausapotheke anzuschaffen? Eine richtige, darauf kommt es an.

Die erste Forderung, die wir an ein solches Möbel stellen, ist die: alles, was man in dringenden Fällen von Verletzungen und Unpäßlichkeiten braucht, muß stets so zusammengeordnet sein, das man es auf einen Blick und auf einen Griff hat. Man muß auch sofort sehen, wenn das eine oder andere verbraucht ist und ersetzt werden muß.

Was gehört nun in eine richtige, d. h. ihren Zweck wirklich erfüllende Hausapotheke hinein? Zuerst einmal Verbandzeug, um bei einer Wunde, bei einer Verbrennung oder einem Furunkel, je nach Art und Sitz des Schadens, einen Verband machen zu können, der schützt und keinesfalls schadet. Heute weiß jeder, daß Sauberkeit das erste Gebot bei der Behandlung frischer Wunden ist. Die Verbände müssen deshalb nicht nur keimfrei, sondern auch so handlich hergerichtet sein, daß man sie mit etwas Geschick anlegen kann, ohne diese Keimfreiheit zu beeinträchtigen.

Dann gehört zum häuslichen Bedarf an Hausmitteln bei leichten Gesundheitsstörungen: ein Fieberthermometer — daß bei jeder unklaren Störung zu Rate gezogen werden soll — dann aber die alten bewährten Tees, die nie schaden und so oft nützen; ein paar harmlose Mittel gegen Verdauungsstörungen, wie Magenbeschwerden, Durchfall, Verstopfung, gegen Husten, Heiserkeit usw. und ein paar Mittel zur äußeren Anwendung, zur Einreibung, zur Reinigung der Haut, der Instrumente, zur Desinfektion usw.

Dagegen gehören nicht hinein alle Arzneien, die nur der Arzt verordnen sollte und mit denen oft Schaden angerichtet wird, z. B. die beliebten Aspirin- und Pyramidontabletten, Opiumtropfen, Choleratropfen, Hoffmannstropfen u. a. m. Auch die beliebte blutstillende Watte ist hier nicht am Platze, denn der Arzt liebt es gar nicht, wenn die Wunde durch ätzende Verbandsmittel mit einem Schorf überzogen wird, der nur den Überblick erschwert. „Nicht schaden" ist eines der wichtigsten Gesetze des ärztlichen Handelns und ist erst recht Gesetz für eine solche Zusammenstellung, die dem Nichtarzt in die Hand gegeben werden soll. Ebensowenig gehören leichtverderbliche Mittel wie Wasserstoffsuperoxyd und der mancherlei Krimskrams dazu, wie man ihn in manchen älteren Mustern von Hausapotheken noch antrifft.

Eine sehr wichtige Frage, die man merkwürdigerweise immer sehr wenig beachtet findet, ist die Anordnung des Inhalts. Sie muß so sein, daß man alles sofort findet und ersehen kann, wie und wozu es zu gebrauchen ist. Wie viele Haus[illegible] haben z. B. die verschiedenen Tees im Haus, [illegible] aber nie, in welchen Fällen sie den einen oder den anderen verwenden und wieviel sie eigentlich davon auf eine Tasse nehmen sollen, oder sie haben alle Verbandmittel und wissen nicht, was nun in dem oder jenem Fall das Zweckmäßigste ist. Diese Erläuterungen muß die Hausapotheke vermitteln. Die wenigsten wissen aber auch, wie man es anfängt, um Verbandstoffe zu sparen. Da wird dann z. B. ein großes Paket Verbandwatte gekauft, aufgemacht, mit mehr oder wenig unsauberen Händen angefaßt — und schon ist die ganze Keimfreiheit verloren. Darum muß eine Hausapotheke die Verbandstoffe, besonders Verbandgaze und Watte, in einer Verpackungsform liefern, die zweckentsprechende Entnahme und sparsamen Gebrauch ermöglicht. Endlich muß das Schränkchen gut verschließbar sein, damit nicht z. B. Kinder damit Unfug anstellen können.

Da ich alle diese mir notwendig erscheinenden Eigenschaften bei keinem der Modelle, die ich zu sehen bekommen habe, vereinigt fand, habe ich schließlich selbst einen „Hausarzneischrank" zusammengestellt.*) Außerlich ist er ein schlicht-sachlich gehaltener Wandschrank zum Aufhängen. Die Vorderwand ist zum Herunterklappen eingerichtet. In geöffnetem Zustand bildet sie einen bequemen, sauberen Verbandtisch, bedeckt mit einer unzerbrechlichen, durchsichtigen Zellonplatte, spielend zu reinigen mit einem Tropfen Spiritus und einem Wattebäuschchen. Darunter liegt, jederzeit sichtbar, das Inhaltsverzeichnis, das die Einteilung des Schränkchens in Fächer wiedergibt und zugleich Zweck und Anwendungsweise der darin enthaltenen Mittel, die wichtigsten Verhaltungsmaßregeln für die Versorgung von Wunden u. a. m. enthält.

Diese Erläuterungen erschienen mir, wie schon gesagt, besonders wichtig, denn erst dadurch vermag das Ganze seinen Zweck zu erfüllen.

Das Wichtigste ist nun aber der Inhalt selbst. Er setzt sich in folgender Weise zusammen:

Verbandmittel: Verbandmull, Verband- und Zellstoffwatte, Mull-, Cambric- und Brandbinden, verschiedene Schnellverbände, Pflaster, Fingerlinge, Verbandtuch, Sicherheitsnadeln.

Arzneimittel: Zum inneren Gebrauch eine Reihe verschiedener Haustees, doppeltkohlensaures Natron, kohlensaurer Kalk (gegen Übersäuerung usw.), Brustpulver, Kohle-Kompretten (gegen Durchfälle, Blähungen, Nahrungsmittelvergiftungen), zum äußeren Gebrauch Salmiakgeist, Benzinoform, Spiritus und verschiedene ungefährliche, vielseitig verwendbare Desinfektionsmittel (Lysoform, Chinosol-Tabletten usw.).

Instrumente (in Tasche): Fieberthermometer, Schere, Pinzette, Metallspatel.

Die Tees sind in gutschließenden Blechbüchsen untergebracht, die Instrumente in einem besonderen Schubkasten. Das für die innerlich anzuwendenden Arzneien bestimmte Fach ist so groß gehalten, daß auch etwa hinzukommende Flaschen usw. noch genug Platz finden. Alle Stücke sind in der Inhaltsübersicht auch genau bezeichnet, um eine Nachbeschaffung für Verbrauchtes überall leicht zu ermöglichen Die Auswahl ist so getroffen, daß alles aus Drogerien bezogen werden kann.

Natürlich hat die Rücksicht auf den Preis eine verhältnismäßig enge Begrenzung des Inhalts notwendig gemacht. Mancher mag deshalb noch diesen oder jenen Ergänzungswunsch haben. Trotzdem gewährt die Zusammenstellung für die wichtigsten Zufälle des täglichen Lebens völlig ausreichende Hilfe. Leider konnten aber so notwendige Dinge wie Prießnitzumschläge (Hals-, Leibwickel usw.) ihres zu großen Umfanges halber nicht mit untergebracht werden. Wenn sich das Bedürfnis zeigt, beabsichtige ich noch einen besonderen „Arznei"-Kasten zusammenzustellen, der in ähnlicher Weise wie der Schrank, d. h. übersichtlich und mit zweckentsprechenden Erläuterungen versehen, die etwas mehr Raum erfordernden Geräte aufnimmt, außer den Umschlägen z. B. auch eine Spülkanne mit Schlauch, Leibwärmflasche, größere Vorräte an Watte, u. U. auch Verbandschienen u. dergl. Beides zusammen wird dann die vollständige Ausrüstung ergeben, wie sie die Hausfrau von heute für den „neuen Haushalt" braucht.

* Der Hausarzneischrank (D.R.G.M.) wird nach meinen Angaben von der Verbandstoff-Fabrik Paul Hartmann A.-G., Heidenheim a. Br., Filiale Dresden, Beußstraße 17 hergestellt, von der alles Nähere über Preis, Bezugsquellen usw. zu erfahren ist.
Äußere Maße: 40×55×13 cm, weißer Emailleanstrich mit roter Aufschrift.

Einiges aus der Praxis über Gehorsamserleichterung

Vom Erleichtern des Gehorsams soll die Rede sein. Von seiner Notwendigkeit an sich will ich nicht weiter sprechen. Wir alle wissen, daß das Gehorchen ein schwieriges Kapitel in der Erziehung bildet, wir wissen, daß es dem Kinde schwer fällt, einem Gebot oder Verbot Folge zu leisten, besonders dann, wenn es dessen Sinn noch nicht verstehen kann. Dem Rechnung zu tragen ist Sache des Erwachsenen. Er muß dem Kinde entgegenkommen, indem er seine Wünsche so formuliert, daß sie auch diesem selbst erstrebenswert erscheinen.

Da gibt es zwei Wörtchen, beide gleich einfach im Gebrauch: Du mußt und du darfst. Es gibt Kinder, die müssen hie und da ihrer Mutter helfen, sie müssen auf die kleineren Geschwister achten. Sie möchten lieber spielen gehen, aber sie müssen daheim bleiben. Darin liegt ein Zwang, das Kind empfindet die geforderte Arbeit als Druck und Last, gegen die es wehrlos ist. Unwillig und mürrisch wird sie verrichtet. — Andere Kinder aber dürfen, wenn sie saubere Hände haben, der Mutter die Teller abtrocknen, oder sie dürfen, wenn sie versprechen vorsichtig zu sein, das Brüderchen hüten. Mit ernstem Eifer und Stolz machen sich die Kleinen an ihre Aufgabe, von einem Zwang ist nichts geblieben.

Gerade im Wesen der Mutter liegt es, solche kleinen Erleichterungen für den Gehorsam zu finden. Wie einfach läßt sich ein Verbot in ein Gebot umwandeln, und wieviel häßliche Auftritte würden dadurch vermieden! Da wollten die Kinder nach dem Frühstück in den Garten, nun regnet es und ist schmutzig, die Mutter möchte sie im Hause halten: „Ihr könnt unmöglich ins Freie, ihr müßt im Zimmer spielen." Der eben noch rege Betätigungswille des Kindes ist plötzlich unterbunden. Was soll es jetzt im Zimmer anfangen? Nichts ist begreiflicher als die Auflehnung gegen ein solches Verbot. Wie ganz anders, wenn die Mutter ins Zimmer tritt mit der heiteren Anregung: „Draußen ist es heute nicht schön, aber wenn ihr euer Frühstück aufgegessen habt, gebe ich euch die Zutaten, und ihr dürft Kaufmann spielen (oder Kochen, oder mit der Eisenbahn usw. Jede Mutter wird ja wissen, was ihre Kinder besonders gern treiben). Der Schaffensdrang des Kindes hat ein neues Betätigungsfeld gefunden, schnell hat die kleine Schar den Regen vergessen und geht mit Freuden auf den Vorschlag ein. Bei der Mutter lag es, die gewünschte Beschäftigung nicht als Nachteil, sondern als Vergünstigung erscheinen zu lassen.

Es gehören freilich liebevolles Verständnis der Kinderseele und auch ein bißchen Findigkeit dazu, den Kleinen das so schwierige Gehorchenlernen leicht zu machen, aber es lohnt die Mühe. Wir erleichtern unseren Kindern damit das Leben. Dem einen Menschen bleibt zeitlebens alles ein lästiges Muß, bei dem andern drängt sich immer wieder der Stolz hindurch: Ich darf.

Gerda Gätjen.

Man kann die Kuchen mit Eiweiß bepinseln und mit Zucker bestreuen. Bei mäßiger Hitze hellbraun backen.

Kreuzkuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 2 Eier, 50 gr. Butter zerlassen, alles miteinander ~~vermischt~~ mit der Hand zu einer homogenen Masse verarbeitet. Die Hälfte auf ein Backblech gedrückt, geschlossene Eßel darauf, die andere Hälfte leicht darauf getan und gut durchgebacken. Genügt nach Belieben 1 Backpulver dazu. Rez. v. Agnes Kempke.

Plätzchen.

1 Ei, ½ Tasse Zucker, ⅛ Tasse Fett zusammen gut 10 Min. geschlagen, dazu 2 Eßlöffel Milch, 2 Eßlöffel gehackte Rosinen, 1 Eßlöffel Zimt, ½ Tasse Haferflocken, ½ Tasse Mehl. Mit drei Löffel Plätzchen auf ein Blech gesetzt und in mäßig heißem Ofen gebacken.

Rez. von Hedwig.

Kleine Kuchen.

13 Eßl. Mehl, nicht gesäubert, 9 Eßl. Milch, 5 Eßl. Zucker, 1 Ei, 1 Backpulver. Genügt zu drei Blechen Gebacken gibt die Masse ungefähr 20-25 St. Mit Zimmer Zucker bestreut kann man sie die Masse etwas mehr geben.

Rez 4.7.11 Löffel.

Spritzkuchen. Rez. v. Hattheim.

2 Eier, 125 gr. Zucker, 200 gr. Butter, 3/4 ℔ Mehl, 1 Backpulver. Vanillearoma. 5 Spritzen.

Butterweckenmuffe. Große Portion.

1 L. Butterweck, etwas Butter o. 2 Eigelb, Salz, 2 Messerspitzen Natron, Mehl nach Bedarf werden gerührt, gesotten u. gebacken.

Rez: Fol. Bauer, Gießen. Juli 1921.

Waffelkuchen.

4 ℔ Mehl, 1 1/2 ℔ Honig, 1 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 4 Eier, 10 g Pottasche, 10 g Hirschhornsalz, Reib, Mürbekuchen, Zucker, Kardamom, Nelken, Zimmet. Zucker und Honig auflösen, Gewürze dazu, die übrigen Zutaten, Teig ausrollen, ausstechen u. rasch bei mäßiger Hitze backen.

Rez: Vogl.

Haferflockenmakronen I.

100 gr. Butter 100 gr. Zucker, 1 Ei, 200 gr. Haferflocken, 1-2 Eßl. Mehl, 1-2 Päckchen Vanillezucker, 1 P. Backpulver.

II

2 Eigelb nicht ganz 10 M. u. 150 gr. Zucker, gibt dazu Vanille, 150 gr. Haferflocken, 1 Teelöffel Kartoffelmehl u. 1 Teel. Backpulver dazu, zuletzt den Schnee.

Rez: Vogl.

Postkarte.

Weberei-Unternehmen
W. Thiel & Sohn

Wüstewaltersdorf

in Schlesien (Eulengebirge).

Senden Sie mir:
gegen Nachnahme
Voreinsendung des Betrages
(Postscheckkonto Breslau 2445)
Nichtgewünschtes bitte zu streichen.

Name: .....

Stand: .....

Wohnort, Straße; .....

Nächste Post- und Bahnstation: .....

.....

Zimmermann

alle Arten
Wurst- und Fleischwaren
Wurst-
und Fleischkonserven

Packung u. Bezeichnung „Saftwürstl" gesetzlich gesch.

Fleischwerke Zimmermann
Thannhausen/Schwaben

Rosenkuchen

3 Eigelb
600 gr. Puderzucker
6 P. Mehl
600 gr. Weizenmehl
3/4 l. Milch
1 58 gr. Butter (Margarine)
alles zusammen kräftig schlagen.
10 Minuten zu backen ist.
Kn. die Masse [illegible] Kaffee
zusammen 10 Min. [illegible]
verrühren, die Butter
[illegible] lassen, in die
Form geben, noch 10 Min.
bei [illegible] verrühren,
noch 2 M. ~~[illegible]~~ ein
Mandel. Im Ganzen:
4050 Min. backzeit

Kaffee-Schaumtorte.

Torte aus Biskuit oder mürbem Teig.
1 Kl. Tasse schwarzer Kaffee (auf 1 Mokkatasse voll 3-4 Löffel Zucker.) Diese Flüssigkeit stellt man in 1 Topfchen auf die heiße Platte u. spinnt sie recht dick ein. 2 Eiklar schlägt man zu festem Schnee, tut den kochenden, protenverfeinerten Mokka langsam dazu. So rührt man weiter, wird noch steifer, wie Schlagsahne. Man schlägt bis zum Kalt werden stark weiter. Dann streicht man die Masse auf den Tortenboden. Ist die Torte hoch oder hat man 2 Tortenböden wird nur die Hälfte daraufgegeben, der 2. Boden darauf gelegt und mit den letzten Schaum überzogen. Schmeckt sehr gut, sieht hübsch aus u. ist nicht teuer.
Man kann diese Masse in Gläser füllen, wie Marmelade verzieren, auch in Schüsseln. Ein paar Stunden vor dem Gebrauch zuzudecken, an, nicht kalt stellen.

Quarkspeise.

1 ℔ Quark u. m. 3-4 Eßl. Zucker u. 1 Ei gut verrühren. 1 ℔ Mehl, 1 Eßl. geh. Butter, Citronenschale, zuletzt 1 Messerspitze Natron dazu, durchkneten bis alles gut zusammenhält. ½ cm dicke Platten ausrollen, 12 cm lange Streifen schräg durchschneiden, zu Hörnchen aufrollen, leicht biegen.
Man kann die Hörnchen m. Eigelb bestreichen.

1 ℔ Haferflocken, Haferflockentorte. (Prospera Torte)
½ ℔ Butter oder weniger, 4 ganze Eier, 1 ℔ Zucker, 6 Eßl. Mehl, 2 Pk. Backpulver, Vanillezucker o. abgeriebene Citronenschale o. bitteren Mandelextrakt. Man füllt die Hälfte des Teiges in eine Springform, gibt eine Schicht Marmelade oder Gelee darauf, wieder Teig und backt die Torte etwa ¾ St. bei guter Mittelhitze. Val. Bunge.

Marzipancrepfen. (sehr gut.)
200 gr. weiße Bohnen, 400 gr. Zucker, 2-4 Eßl. Mehl, Mandelextrakt, Rosenwasser.
Die eingeweichten Bohnen weichkochen, auf einem Sieb gut abtropfen, zweimal durch die Fleischwolfscheibe geben, alle Zutaten zugeben und unter Rühren aufkochen, 1 Tag stehen lassen und formen.

Feste Berliner Kolben.
4 ℔ Weizenmehl, 1 l. Milch, 1½ ℔ Zucker, 1¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Hefe, ½ ℔ süße Mandeln, ½ ℔ Rosinen, ½ ℔ Zitronenat, ½ ℔ Citronat.
Gibt 3 Kolben. Backzeit: 1 St. b. Mittelhitze.

Kartoffelstreuselkuchen.
60 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 1 ganzes Ei, ½ ℔ kalte geriebene Kartoffeln, ½ ℔ Mehl, 1½ Pk. Backpulver, Vanillezucker.
Den Teig und weit die Backform zerbröckeln und so bröckelig in eine Springform oder Kastenform schütten. Fest drauf. —
Val. Bunge.

Kleine Sandkuchen.

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Weizen = 1/2 ℔ Kartoffelstärke, 2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, Gewürz. Von diesem Teige formen kleine Plätzchen, die man bei Mittelhitze backt.

Rez. von Annerlies Dunkmann.

Feingebäckter. Brotaufstrich.

1/2 ℔ Kokosöl wird mit 1/2 ℔ zerhackten u. durchgeriebenen weißen Kochapfelbrei auf kleinem Feuer gut verrührt. Vom Feuer abgenommen mischt man noch 1/2 - 1 Glas gewässertes, feingeriebenes und durchgeriebenes Gewürz mit der Masse.

Kochmehlschmalz. Brotaufstrich.

1/2 ℔ Kokosöl zu Feuer bringen u. darin etwas Zwiebel und Äpfel (nur zu Schmalz) weichschmoren. Zuletzt 1/2 ℔ durchgekochte, durch die Fleischhackmaschine getriebene, weiße Bohnen daran.

Feingebäckter.

1/2 ℔ Margarine zu Pulver rühren und nach Geschmack etwas Salbei oder grünen gut gewässerten und feingeriebenen Durchgeriebenen Zwieback dazu mischen.

Rez.: Frau Dr. Schulze.

Marzipanersatz:

1 ℔ durchgeriebene feine Kartoffeln, 1 Tasse Zucker, 3-4 Tropfen Mandelessenz. Rez.: Raub. Schneider.

Mohnkopftorte.

2 Eigelb, 180 gr. Zucker, 2 Eßlöffel Mehl zusammen 1/4 St. gerührt, dazu 200 gr. Weinmehl 2 Eßl. Kartoffelmehl, 1 Eßl. Milch, 4 Teelöffel Backpulver, 1 Messerspitze Natron, ~~1 Eßl. Milch~~ und die Eiweißen.
Mit Vanillecreme gefüllt u. mit Schokoladeglasur überzogen.
Glasur: 3 Eßl. Kakao, 6 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Wasser.

Reg. v. Ruoli.

Apfeltorte.

150 gr. Mehl, 150 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 1 1/2 Eier, Anis Backpulver. Die in Butter und Zucker eingeschnittenen Äpfel legt man auf ein gut gebutterter Kuchenblech und gießt die Masse darüber. Zerzwischen Belieben.

Reg. v. M. Krafft.

Schwäbische S.

250 gr. Butter, 250 gr. Mehl, 250 gr. Zucker, 2 ganze Eier, 1 Eigelb, 1 Prise Backpulver, 8-10 bittere Mandeln.
Die Butter zu Sahne rühren, andere Zutaten dazu, in eine Spritze (Perspore) gefüllt. S-Form gespritzt, bei mäßiger Hitze gebacken. Fallbrodeln!
Mit 4 Eiweiß bestreichen. Reg: von Steinsee.

Man bereitet einen Vanillepudding, dazu 9 Eigelb u. gibt ihn auf die Fleischbänke. Das Fleisch wird zu kleinen Scheiben geschlagen, Vanillepudding darauf, gleichmäßig über die Auflaufform streichen und überbacken hellgelb. 5-6 Min. Backzeit bei starker Oberhitze.

No 8.

Marmeladen-Kapfkuchen, ohne Fett u. für Eier

125 gr. helle Marmelade.
125 gr. Zucker, 1 Sl. Rum Aroma, 1 Teelöffel geschaffener Zeit oder Zimmt, 1 Päckchen Mr. Röhrenpulver Vanillegeschmack, 1/8 - 1/4 entr. Weinbeeren, 500 gr. Weizenmehl, 1 P. Backin, 100 gr. gehr. Aprikosen od. Rosinen, 50 gr. Korinthen. Man rührt die Marmelade glatt u. gibt noch i. Mal Zucker, Gewürze, u. das mit Milch angerührte Röhrenpulver dazu. Das mit Backin gem. u. ges. Mehl wird abwechselnd mit der restlichen Milch zugerührt. Der Teig muß sehr steif sein. Zum Schluß die gewaschenen, in Würfel geschnittenen Aprikosen, (Rosinen) u. die Korinthen zuletzt unter den Teig heben. Gut ausgefettete Kapfkuchenform, u. Semmelbröseln ausgestreut.

Backzeit: 60 Min. bei schwacher Mittelhitze.

Lehrgutachten

No. 9. Haselnußkuchen.

250 gr. Haselnußkerne, 200 gr. Zucker, 1 P. Vanillinzucker, 2-3 Tropfen bitter. mandel Aroma, 250 gr. Weizenmehl, 4 Eßlöffel (gestr.) Backpulver, etwas 1/4 L. entrahmte Frischmilch. Nußkerne gemahlen, Zucker, Gewürze, Backpulver mit einander vermischt, Mehl u. nach so viel Milch dazu, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Gefettete mit Semmelkrumen ausgestr. Kuchenform. Ofen 55 Min. Backzeit bei schwacher Mittelhitze.

No. 10. Nußtorte.

2 mittelgroße Eier, 6 Tfl. Wasser, 125 gr. Zucker, 1 P. Vanillinzucker, 175 gr. Weizenmehl, 1 Päckchen Ötker's Backpulver od. 1/2 P. Ludwigspulver Vanillegeschmack, 3 gestr. Tel. Backöl. Teig.
Nußfüllung: 70 gr. Nußkerne, 50 gr. gir. Semmel 50-75 gr. (2-3 gh. Tfl.) Zucker, 2-3 Tropfen bitter mandel-Aroma etwa 1/8 l. entr. Süßmilch, Vanillearoma = 1 P. Ötker's Backpulver Vanillegeschmack. Zum Begießen: 30 gr. gemahlene Nußkerne, 20 gr. Zucker.
Man schlägt ~~[illegible]~~ mit dem Wasser zu einem festen Schaum, mischt nach 3/4 der Zeit mit dem Vanillezucker fertig; schlägt so lange, bis eine dicke creemartige Masse entsteht. Das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen.

Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach u. nach den Rest des Zuckers dazu. Die Masse wird auf die Eigelbtorte gegossen, darüber wird das mit Kopen- od. Zuckergespinst gemischte Bonbon Mehl gesiebt. Vorsichtig ueber die Eigelbtorte ziehen, und den Teig in eine gefettete, mit Kopiergespinst ausgel. Form (26 cm.) geben. Er muß sofort gebacken werden. Backzeit: 35 Min. b. guter Mittelhitze.

Der Boden wird aus besten drei weißen Eier verwendet, und die Füllung ist dreifach gemacht. Nußfüllung: Gem. Haselnüsse, Semmel, Zucker u. Backaroma mit soviel Milch glatt rühren, daß eine streichfähige Masse entsteht. Vanillecreme: 3 Eßl. Mehl, Kopenpulver u. Zucker anrühren. Die übrige Milch beinahe unter Rühren zum Kochen, nimmt sie ab, gibt das angerührte Kopenpulver hinein und läßt garkochen. Lebhaft, häufig umrühren. Der ausbäckerische Torteboden wird 2 mal durchgeschnitten. Den untersten Boden bestreicht man mit der Nußfüllung, legt den 2. darauf, bestreicht mit Vanillecreme (etwas davon zurücklassen!) u. bedeckt mit dem Dritten. Rand u. Oberfläche mit der zurückgel. Vanillecreme bestreichen und mit in Zucker geröstetem Haselnußkern (leicht gebräunt) bestreut.

No 11. Puddingplätzchen.

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 gr. Zucker, 1 P. Vanillezucker, 75 gr. Weizenmehl, 50 gr. Puddin. Eigelb u. Wasser schaumig schlagen, dann u. nach 2/3 des Zuckers dazu u. d. Vanillezucker. Bis zur crème artigen Masse weiterschlagen. Zuletzt zu steifem Schnee nach u. nach unter schlagen den Rest des Zuckers dazu. Hieraus gibt man ihn auf drei Eigelbtrocken, darüber das mit Puddin gemischte Mehl gesiebt, alles vorsichtig darunterziehen. Mit 2 Teelöffel kleine Teigsäuchen auf ein gefettetes Backblech setzen u. goldgelb backen. Backzeit: 14 bis 15 Min. bei guter Mittelhitze. 35 Pf.

No 12. Küchelen.

40 gr. Margarine, 40 gr. Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Ei, 1/4 Pl. Backaroma Citrone, 1 Messersp. Salz, 250 gr. Weizenmehl, 12 gr. Backin, etwas 1/8 L. warm. Milch.

Marg. schaumig rühren, nach u. nach dazu: Zucker, Vanillin, Ei u. Gewürze. Mehl u. Backin gemischt mit der Milch abwechselnd unterrühren. Man verwendet nur soviel Milch, daß sich der Teig aber noch rühren läßt, s. nur noch etwas klebt. Mit einem häufig in Mehl getauchten Löffel sticht man vom

Teig Stücke ab, etwa 10, legt diese auf ein gut bemehltes Backbrett u. drückt sie mit bemehlten Händen flach. Die Mitte jedes Teigstückes wird mit Zwetschen-mus (1 Tasse) als Füllung belegt, darüber drückt man die Teigränder beutelar-tig zusammen, legt die Küchelchen (Nähte nach oben) dicht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform oder Backform. (Größe 22 cm.) Backzeit 30-35 Min. bei guter Mittelhitze. Vorsichtig nach dem Backen heiß gelassenen Wasserbrei bestreichen u. mit Zuckerguß bestreichen.

Dazu Vanillesoße. (Nr. Vikers Pfannkuchen Vanillegeschmack.)

Brotfülle für Fastenkuchen u. andere.

Weißbrot, fein gerieben, 2-3 Pfd. Mandelmark mit Zucker schaumig gerührt, Brot mit siedender Milch übergießen, mit Mandelaroma, Vanille, Rum, Likörchen abschmecken. Zusammengemischt, auf den 12 cm. dicken Teig gehäuft und aufgerollt.

Rez. v. Fehr.

Spaghetti auf Bologneser Art.

Roh geriebener Gallerie, Mehlreiben u. Zwiebel in Fett angebräunt, ein wenig Wasser dazu und gar kochen. Spaghetti in Salzwasser halbgar kochen, abgießen, zu einer Sauce geben und mit Parmesan o. Tomatenbrei abschmecken.

Reg. a. R. Meyer.

Japanischer Eintopf. (vorstehend.)

Zubereitung.

Fett u. Zwiebel soll anbraten, eine gestoßene Zehe (5 Pf.) hineintrommeln indem man es vom Feuer zurückzieht. Mit der Zehe durchkochen, Mehl darüber schütten, Wasser oder Brühe dazu, mit Salz, Kümmel, Zitronensaft oder Kraftin abschmecken. Fall-Kartoffeln dazu.

Reg. A. Meyer.

Brotauflauf.

2 große Zwiebeln feingeschnitten, in wenig Fett gedünstet. 3/4 Tasse Milch dazu, dtgl. 3/4 Tasse Weißbrotkrumen, kurz Hüchenkraut etwas Majoran u. Thymian.

Reg. A. Meyer.

Quarkklöße, für 8 Pers.

100 gr. Butter, 3 Eier, 75 gr. Semmelmehl, 50 gr. Zucker, 1 Eßl. Salz, 750 gr. Quark, 300 gr. Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 30 gr. Butter zum Bräunen, Zucker u. Zimmet.

Man mischt die Butter zur Sahne u. gibt der Reihe nach die andern Zutaten dazu, zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl. Man formt die Klöße, – c. 34 St. – u. kocht sie in leicht gesalzenem Wasser gar. (Im Kochen liegen, mindestens 20 Min. ziehen lassen.) Die Klöße mit gebräunter Butter überbrühen u. mit Zucker u. Zimmet bestreut. Man kann auch Pflaumenmus dazu reichen.

Reg. Frl. Gretel Berger.
Hdw.

Springform 24 cm. Durchm.

Käsekuchen.

3 Eigelb, 100 gr. Quark, 60 gr. Mehl, 60 gr. Weizenpuder, 3/4 L. Milch, 150 gr. Zucker, Vanille, Zitrone, alles tüchtig zusammengerührt. 10 Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, leicht unter die Masse gezogen. Mürbteigboden u. Zitronenschale darauf, die Masse darauf u. zunächst 10 Min. backen. (Mittelfeuer) Aus dem Ofen nehmen, die Seite mit einem elastischen Messer zentimeterbreit lösen, in den Ofen setzen, noch 10 Min. unter Luftzufuhr fertigbacken, noch 2 x umstürzen. In guter Backofenhitze hellbraun backen. 40–50 Min.

Reg.: Käthe Sommerhügel, Frl. Hildebrand, vom Konditor.
Juli 1950.

Wilmersdorf Rezepte

Für 2 Portionen: 1 Apfel, 1 Mohrrübe, 1 Tl. Grießkleien, 1 Röhrchen Maggi, 1/8 Lt. nur geschlagene Sahne, Tomatenketchup.
Streu in Wasser 1 Pr. Apfel mit kleinen Stücken, Rinde schneiden. Auf den Teller 2 Apfelscheiben. Mohrrübe mit der Sahne zu Creme, hinzudrücken auf die Apfelscheiben. Füllen mit Grießkleien, nicht zu dick streichen, von der Seite aus aufrollen. Röllchen auf die Apfelscheiben. Übergießen mit Sahne zu Creme, dies über die Röllchen. Kartoffelbrei dazu

---

1 Kalbsschnitzel (dünn) 1 Scheibe rohen Schinken, 1 Zentim. Scheibe alten Holl. Käse, 1/4 Champignons, Butter, Salz, Curry. Backofen mäßig warm. Stellen Schnitzel bei zarter Hitze beide Seiten Goldbraun, Schinken drauf, Käse drauf, in den Backofen, Pilze ringsum mit Sahne-Curry. Käse auf dem geschlagenen Käse streuen, Salz, die Pfanne zu Sauce mit Sahne über die Speise tun.

Scampis (Krabben.)

Krabben in Pfanne erhitzen, mit Butter (reichlich) zart wenden, mit Rum 1 Glöschen, über gießen, anzünden. mit Curryreis.

---

3 Bangen Porree, 3 Tomaten, 3/8 to fr. Krabben. Salz, Paprika, Curry, Butterschmalz.
Lauch fein schneiden, geschnittene Tomaten ins heiße Fett, leicht dünsten, ~~etwas~~ Wasser, Kräuter, Salz, Würzen nach 10 min. Krabben kaum gar, abkühlen (nur ganz) mit Dosensahne binden, in dem die Krabben drin.

Lückenrolle

45 gr Mehl feinen, 50 gr Kartoffelmehl, 125 gr Zucker, 1 P. Vanillezucker, 4 Eier, 1/2 Glas Marmelade, Ohne Pfefferkuchen.
Backofen einheizen, Butterbrotpapier mit Öl bestreichen. Eier m. Zucker steif schlagen. Vanillezucker dazu. Dann Mischung auf das Papier aufstreichen, in der Form. Bei mittlerer

sitzen 10 Min. backen. Auf den Tisch Backgarn. Den Löffelstiel darauf stürzen, Butterbrotp. abziehen zu sich hin. Die Marmelade drücke den Teig ~~über~~ dem Backgarn zu sich aufrollen. Auf die Platte.

Pfirsichspeise.

Entsäuten ½ Stern Rum rauh. (od. aus Dosen). In die Höhlung 3 gr. feine Mandeln, mit Z. vermischt, u. Maraschino, wenig Löwi anmischen. In die Höhlung. In eine gebutterten Form, beide Teile zusammen gedrückt, weichdrücken, mit Schlagsahne servieren.

Kirschenschnitten.

Glasur auf den Stück. Ersatz Butter. 2 Weißbrotscheiben, rösten beide Seiten. Bestreichen mit Kirschpüree, einige Kirschen drauflegen. Spritzt mit Sahne auch auf die Kirschen garnieren, kalt servieren.

Krabbenauflauf.

250 gr Krabbenfleisch, 250 gr Weißbrotwürfel, ¼ Ltr Milch zum Einweichen, 3 Eier, 30 gr geriebener Käse, 30 gr Fett in Flöckchen, Salz, Pfeffer, Muskat. Krabben hacken, mit eingeweichtem Brot vermischt, mit den verquirlten Eiern verrühren, u. pikant abgeschmeckt. Alles in eine gut ausgebutterte Auflaufform. Mit Käse bestreuen u. Fettflöckchen drauf. Bei mittlerer Hitze backen. Dillsauce dazu. 40 Min.

Bananenauflauf.

einige Bananen in etwas Weißwein gedünstet. In eine gebutterten Form mit Semmelbröseln ausgestreut, geschichtet. Dann 3 Eigelb mit 60 gr Zucker schaumig rühren, 1 Teelöffel Mehl darunter und den mit Rum parfümierten Eierschnee. Diese Masse über die Bananen in ein Form schale abgebacken. Nach dem Erkalten mit Schlagsahne gefüllt mit Schlagsahne, Zucker, u. Nußkaffee.

Baiser

Rühren 3 Eigelb mit Cognac creme. 100 gr Kandiszucker schaumig. Schlagsahne darunter. Mit Löffel garnieren.

Kleine Omelettchen.

Geriebene Mehl, 2 Eier, Salz, 1 Löffel. Zucker u. Wasser zum Teig machen, u. dünne Omelettchen backen. Legen sich aufeinander legen, dazwischen Äpfel, Pflaumen-Apfelsinen u. mit Geriebenen Nüssen bestreuen. Oben auf Zucker u. Zimmet. Nun ein Tort schneiden.

Käsige Schnitchen

Große Scheiben Schweizerkäse (Handgroß) ½ cm dick. In geschlagenen Eiern u. Semmelmehl, mit Butter die Brötchen. Butter in d. Pf. zergehen lassen u. die paar Schnitten bei geringer Hitze braten. Beide Seiten, es geht schnell. Auf einen Teller legen, ein wenig Pfeffer darüber. Brot u. Kirschen dazu.

Milchmarkt

Spargel in Schaumgemüse.

Spargel kochen. Butter dazu, 2 Scheiben geb. Schinken. Brot mit Butter mischen. Auf den Schinken streichen. Spargel in Schaumgemüse: Ei Eiweiß zu Schaum schlagen. 1 Dotter dazu noch übrig. Zutreffen, etwas salzen. Schinken darin wenden. Die Spargel Hitze auf beiden Seiten braten.

48

50

Einfacher Eierauflauf. 4 Backpulver.
1 Ei, 1/4 ℔ Mehl, 1/8 L. Milch, 1/4 ℔ Zucker, 25 gr. Butter.
Gewürze u. Zeiten. – Butter u. Zucker rühren, das Ei dazu, abwechselnd Milch u. Mehl, das mit dem Backpulver vermischt ist, kräftig durchgerührt. Aber gehäuft Form – wenig Fett – geben u. langsam gebacken. Am Rand belegt man die Form mit Eierkuchenscheiben. –

Fruchtauflauf v. Haferflocken.
250 gr. Haferflocken, 1/2 L. Milch, 1 Ei, 100 gr. Weinbeeren, 50 gr. Zucker, 500 gr. Frucht, 10 gr. Fett.
Haferflocken in Milch weichen, Zucker u. Weinbeeren dazu evtl. 1 Eiweiß, schichtweise in gefettete Auflaufform als Fruchtfüllung. Kälter, fest eingemachte Obst verwenden werden. Obenauf etwas Fett u. einen geschlagenen, festlichen Eiweiß. – Mürz. Rezepte.

Kirschauflauf. 3 Eßl. gem. Kuchenzucker, 30 gr. Zucker,
250 gr. Haferflocken, 1/2 L. Milch, ~~[illegible]~~, ~~Weinbeeren~~, 500 gr. Kirschen, ~~[illegible]~~ Fett.
Alles Zutaten miteinander vermischen, 1/4 Std. quellen lassen. Vielleicht etwas dazu. Backen in gefetteter Form 3/4 St. Mürzitl. Rez.

56

Lehrform

Lehrstoff: die vorbereitend mitheilende Lehrform
Zweck: die Abstraktion.

Veranschaulichungsmittel

1 tens das Zeichnen an der Wandtafel
2 " das Vorzeigen
3 " Mittel zum Vorzeigen
4 " verschiedene Gegenstände zum vorzeigen

Anforderungen an die Schüler

1 tens eine gewandte geschickte Hand und ein aufmerksames Auge
2 tens Sinn für Ordnung, Reinlichkeit, Aufmerksamkeit auch in kleinen Dingen
3 " Fertigkeit in allen Handarbeiten, Kenntniß des Holzes und der Natur der Arbeiten, ihre Zwecke u. s. w.
4 tens Fertigkeit, richtig, klar und gewandt über das zu den Gegenständen sich einen Ausdruck zu verschaffen, etc.
5 tens Kenntnisse, Zeichnen und die Fähigkeit sich das vorhandene Lehrmaterial zu bearbeiten.

Abschnitt

80 Maschinen aufstellen, die zur Mitte
Decke passen 2 Maschinen stehen lag Dreieck
Kehrum u. s. f.

Zweck des Unterrichts in Handarbeiten.

Der Zweck des Arbeitsunterrichts ist zunächst der, daß er den Grund zu allen weiblichen Arbeiten legt. Zweitens muß er die Ausbildung so weit führen, daß jede Handarbeit selbst bei der Ausführung der Hand, und drittens muß er die weitere Vollausbildung möglich machen.

Um diesen Zweck aber zu erreichen ist es nothwendig, erstens, daß er schädende Hoch, Breit und Stiftarbeiten ausgeschlossen werden.

Der Unterricht soll aber nicht nur, das Können sondern auch das Wissen lehren, das zu der selben Ausführung der Arbeit erforderlich ist.

Die Lehrerin führe auch nie etwas aus, sondern leite nur zur Ausführung an.

Jede Arbeit soll nach einer bestimmten und zweckmäßigen Regel ausgeführt werden.

Die Lehrerin muß es verstehen durch den Unterricht die Lust und Liebe zur Arbeit bei den Kindern zu wecken und zu erhalten.

Damit der Unterricht an allgemeiner Bildung gewinne ist erforderlich: erstens daß der Unterricht planmäßig behandelt wird und zweitens daß er wenn möglich die ganze Klasse beschäftige.

60

Lauterbach den 22 ten Januar 1875

Die Sonne sinkt. Die Jugend ist verschwunden
Das Glüthenroth der Liebe sank in Staub.
Vom Glück das Herz u. ganz ich auch entschwunden
Wand Glüth auf Glüth auch der Zeit zum Raub.
Ein Rest nur nahm der das müde Herz
Und deßhalb bannt mein Auge diesen Wunderschmerz

M. K.

Oda

von Hitler.

Eva Rock 9.60. Wollstrümpfe 3.50 –
Schuhe 25 –

Helmut } Rückenschon 12 – 3 Jäger 6 – Bing klein 2.80.
Fellen 48 –
Anuli }

Bodi Pelz 50 Buch (v. Einem) 6.80 Jäger 10

Kora Schläfer Schlafgemütlichkeit

Klaus Zeppelinschuhe 10.20 Buch Mathilde 3 Jäger.

Fritz

Manfred Nagelneue Gummistiefel 6 – Buch 4.80 (Bey) Marken 2 –
Tannenbaumschmuck 15 –
Neujahr 7.50 Zeppelinschuhe 1.35
Göttg Ski – Buch: 2 –

Marlene Mozart Ski Kinderbettwäsche 3 Zeppelin 2 –
Kleine Freudenfeste

Elfgard Kinderwagen Ski 3 Zeppelinschuhe 2 –
Vitrine

Inge-Barbara Fahrradbell Eine Apotheke Buch: Roll-Film Marken 2 –
Vitrine
Bücherei

Inge Unterkleid 4.00 Kinderbücher 1.35
Pelzhandschuhe 6.50 Neujahrsgeschenk Zeppelin
Schuhe 7.50 Buch: Mädchen Moll

Oda Kleid 12
Gummischuh
Bettbezugnähmaschine

Weihnachtsgeschenk Oda

Weihnachtsgeschenk
Oda
Liebe Oda Hitler

Hilma Dole.
Kleinere Gedichte.

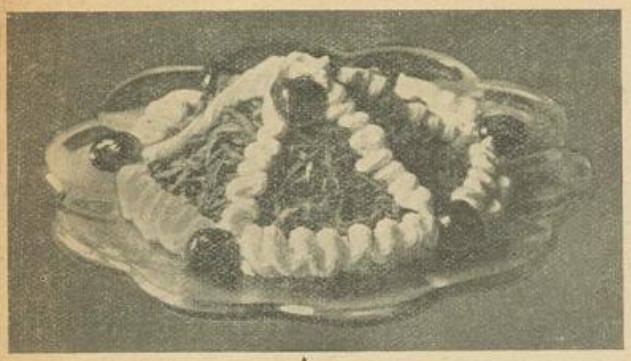
Ode. Mehrere Schreibungen } Festschriftchen

Götz

Grete 35 – Schlüssel.
Liesbeth 30 – Wäsch.

Verzeichnis
Namen.

Rezepte.



Falscher Kastanienreis.

Osterkuchen.

Falscher Kastanienreis. 50 Dekagramm weiße Bohnen werden über Nacht eingeweicht, nicht zu weich kochen gelassen, abgeseiht und noch eine halbe Stunde am Herdrand ausdünsten gelassen, so daß sie ganz trocken werden. Sie werden dann durch ein feines Sieb gedrückt. 30 Dekagramm Zucker läßt man sehr dick spinnen, gibt die Bohnen hinein und läßt sie unter sehr fleißigem Rühren zu einer sehr steifen Masse einkochen. Dieselbe verrührt man je nach Geschmack mit 1 Löffel Maraschino, Rum, starkem schwarzem Kaffee oder 1 Löffel Kakaopulver und drückt sie nach vollständigem Erkalten durch ein Reibeisen auf eine flache Schüssel. Man kann die Speise mit falschem Schlagobers verzieren. — **Osterkuchen.** 5 Dekagramm Fett, 1 Ei und [illegible] Dekagramm Zucker werden schaumig [illegible] dann gibt man [illegible] Milch, 14 Dekagramm Mehl und 1 halbes Packerl Backpulver dazu und backt die Masse in einer Kranzform. 1 Viertelkilogramm Bohnen werden weichgekocht, abgeseiht, passiert und mit Zucker und erweichter Schokolade oder schwarzem Kaffee nach Geschmack glatt verrührt. Der erkaltete Kuchen wird mit der Bohnenmasse überspritzt und verziert und mit gehackten Nüssen bestreut. In die Mitte legt man gefärbte Gelatine oder Zucker-Eier. — **Wruken auf Artischockenart.** Aus Wruken sticht man fingerdicke Scheiben aus, die man ganz wenig aushöhlt, zweimal mit kochendem Wasser abbrüht und dann in Salzwasser weichkocht. Diese Wrukenscheiben werden sodann bergartig mit Fleischmus (Hachee) gefüllt, mit einer falschen holländischen Soße überzogen und mit grüner Petersilie oder gekochten grünen Erbsen bestreut.

Wruken auf Artischockenart.

sinniges Friedensliedchen, mit dessen Form ich nicht ganz einverstanden war. Aber da es in seinem gleitend-schwebenden Sangeston einerseits an Rückerts unsterbliches Schwalbengedicht: „Als ich wiederkam“ erinnert, andererseits an die bekannte Melodie „Webers letzter musikalischer Gedanke“ (meist gesungen mit dem Texte: „Ist denn gar kein Weg*), habe ich mich zu kleinen Interpolierungen entschlossen und veröffentliche hier die hübschempfundene Weise:

Wenn der Friede kommt
Und Ihr heimwärts zieht —
Heißersehnte, süße Seligkeit!
Steh'n beim Gartenzaun,
Mädel, blond und braun,
Kampfgenossen einer großen Zeit.

Wenn der Friede kommt,
Ist das schwere Leid
In der großen Seligkeit gebannt,
Hoffnung blüht mir neu —
Blieb im Herzen treu
Einem Träumer, der mir sinnverwandt.

Wenn der Friede kommt,
Heb' ich meinen Blick
Himmelwärts und andachtsvoll empor,
Daß der Welt gewährt,
Daß auch mir beschert,
Friede, den ich einst durch Dich verlor.

„Anastasius“ beginnt seine Laufbahn als hervorragender Lyriker folgendermaßen:

So lange meine Füße
Mich tragen, eil ich zu Dir,
Ich habe Dich lieb, Du Süße,
Du, meinem Herz ein Pannier:

Der Vers, „Ich habe Dich lieb, Du Süße,“ ist formvollendet und ist von Geibel. Nicht von gleicher Plastik ist die übrige Dichtung, zum Beispiel der erste Vers von Ihren so langen Füßen und der letzte Vers von Ihrem einpannier-

zeugt bi... ...n dieser Nachsatz liegt der Kernpunkt des Uebels der Dichteritis. Es ist so leicht, unter dem Gefälligkeitsapplaus der Familien mit Ausschluß der Oeffentlichkeit berühmt zu werden. Aber der Gang zum Parnaß ist noch weit, sehr weit. Viel weiter als die Reise nach Amerika, von der Nestroy sagt: „Bis Stokkerau geht's noch, aber dann zieht sich der Weg!“

„Nichte Muz“ aus Innsbruck schreibt:

Teuerstes Briefkastenonkerl! Wie Du aus der Ansprache ersiehst, bemühe ich mich, Dir mit kindlicher Zärtlichkeit zu begegnen. Natürlich bin ich noch eine sehr junge, schöne Nichte, die auf der letzten Seite ein Geistesprodukt verbrochen hat! Und nun bitte ich Dich, das Gedicht möglichst witzig zu kritisieren (der Aufforderung bedarf es nicht, was?), damit ich über mich selbst von Herzen lachen kann. Denn das Sich-selbst-auslachen ist, wie es auch Dir bekannt sein dürfte, gestrenger Onkel, der Anfang der Weisheit. Und weise möchte ich furchtbar gern werden. Deine Dich über alles verehrende Nichte Muz.

P. S. Ich belästige Dich zum ersten Mal, o furchterregender Onkel, an den das Gedicht nicht gerichtet ist.

Der also angeschmeichelte Onkel (das Epitheton „furchterregend“ will er gern übersehen haben), ist nicht in der gewünschten Lage Das Gedichtchen, das nichts gerade Großes ist, liest sich ganz nett. Es lautet:

Mein junger Sinn
War immer Dein,
Wird's fürderhin
Auch immer sein;
Ich sag' es unverhohlen.

Ob Du mich magst,
Das weiß ich nicht,
Nicht ob Du klagst,
Irgend ein Wicht
Hab' Dir mein Herz gestohlen.

Ob man erzählt
Des Schlechten viel,
Glaub' mir, ich wählt'
Dich nicht zum Spiel;
Was wissen denn die andern!

Komm' bald zurück,
Wir werden dann
In vollem Glück
Als Weib und Mann
Weit in die Ferne wandern.

Mein ganzer Sinn
Bleibt immer Dein,
Wird's fürderhin
Und ewig sein!
Komm' bald, um mich zu holen!

Verhältnissen gesunder Vertraut ist, wird der Verordnung, daß die Verwendung von Stacheldraht zur Einfriedigung von Weideplätzen gesetzlich verboten werden müßte, nicht widersprechen können.

Brennesselvertilgung.

Sehr häufig siedelt sich als unliebsamer Gast auf meliorierten Moorwiesen die Brennessel, Urtica dioica L., an und kommt in kurzer Zeit zu üppiger Entwickelung, große Flächen bedeckend. Unter Umständen wird der Bestand von Wiesenanlagen durch dieses lästige Unkraut völlig in Frage gestellt, da es nur mit großer Mühe gelingt, des Eindringlings Herr zu werden. Häufiges Mähen, Ausstechen der Brennesselstauden, Umbruch der befallenen Flächen führen nicht zum Ziele.

Winterschuldirektor Stierkorb-Kolmar kam nun, wie Direktor Oehme in dem landwirtschaftlichen Zentralblatt für die Provinz Posen berichtet, auf den Gedanken, durch Besprühen der jungen Brennesseltriebe im Frühjahr mit Kupfervitriol, Eisenvitriol, Kainit und 40proz. Kalisalz die Entwickelung der Pflanzen aufzuhalten.

Es wurde im Frühjahr 1908 eine Parzelle, auf welcher die Grasnarbe durch Brennesseltriebe fast völlig verdrängt worden war, für den grundlegenden Versuch ausgewählt. Vier Teilstücke, ungefähr von je 25 Quadratmeter Größe, wurden mit je einer 30proz. Lösung obiger Stoffe besprüht. Sämtliche Besprühungsmittel bewirkten sofort, daß die jungen, saftigen Blattorgane schwarz wurden und abfielen. Nach einiger Zeit trieben die Wurzelstöcke von neuem aus, die bedeutend schwächeren Triebe wurden auch diesmal mit demselben Erfolg in der beschriebenen Weise behandelt, und es konnte nach Wiederholung des Verfahrens im Herbst 1908, in diesem Jahre festgestellt werden, daß die Wurzelstöcke sämtlicher Brennesselpflanzen abgestorben waren. Auf den Versuchsfeldern in Strelitz und Alt-Porni bei Neutomischel durchgeführte Versuche ergaben ebenfalls günstige Resultate. Es soll jedoch hervorgehoben werden, daß es sich nicht empfiehlt, die ganze Wiesenfläche zu behandeln, sondern nur die leicht kenntlichen Brennesselpflanzen.

Wie behandelt man abgebrochene Hörner?

Wenn nur ein Einbrechen des Hornzapfens stattgefunden hat, so beseitigt man etwa vorhandene Splitter, bringt das Horn durch festes Andrücken in seine richtige Lage, in welcher man es durch Umwickeln von etwa 4 Zentimeter breiten Leinwandstreifen, welche dick mit Tischlerleim bestrichen sind, [illegible] das zweitemal dazu gesperrt wird. Mäßige Gaben von Superphosphat nach Fertigstellung des Ackers im Frühjahr sind unter Umständen sehr zu empfehlen. Durchaus verlebt ist es aber, den zur Krautbereitung bestimmten Weißkohl mit Chilisalpeter zu düngen. Hierdurch bekommt der Sauerkohl den erwähnten schlechten Geschmack und Geruch. In verschiedenen Prozessen ist genau festgestellt worden, daß die beanstandete mangelhafte Beschaffenheit des Sauerkohls einzig und allein auf die Düngung des Weißkohls mit Chilisalpeter zurückzuführen war.

— Aussichten der Obsternte. Im Gebiete des Obstbauvereins für das deutsche Elbetal in Böhmen ist folgendes Ernteergebnis an Obst zu gewärtigen: Aepfel mittelmäßig bis gering; Birnen gut; Zwetschen und Pflaumen gut bis mittelmäßig; Süß- und Sauerkirschen gut bis mittelmäßig; Pfirsiche mittelmäßig; Aprikosen gut; Stachelbeeren sehr gut bis gut; Johannisbeeren gut bis mittelmäßig; Himbeeren und Erdbeeren gut bis mittelmäßig; Wal- und Haselnüsse mittelmäßig, also insgesamt eine Mittelernte. Im Vorjahre zum Vorjahre wird die Ernte in Aepfeln um ein Drittel des Vorjahrs, in Kirschen um die Hälfte geringer ausfallen; dagegen dürften die Erträge bei Birnen und Zwetschen etwas besser als im vorigen Jahre ausfallen. Unter den Birnen stehen die Spezialsorten, wie Boscs Flaschenbirne (Kaiserkrone) und die Liegels Butterbirne (Koppertsche) zurzeit schon besetzt.

— Düngung der Wiesen und Weiden. Um eine volle Wirkung der künstlichen Düngemittel zu erzielen, müssen die Wiesen richtig entwässert und vorsichtig mit der Egge ꝛc. bearbeitet werden. Sind diese Maßnahmen ausgeführt und verfügt der Boden über genügenden Kalkgehalt, so ist eine Kaliphosphatdüngung überaus lohnend. Ist Kalkmangel vorhanden, so gebe man 10 bis 20 Doppelzentner Mergel oder auf sauren Wiesen 5 bis 10 Doppelzentner Aetzkalk. Die Anwendung von Kalk ist auch deshalb empfehlenswert, weil man ein kalkreicheres Heu erntet und dadurch dem eventuellen Auftreten von Knochenweiche im Viehbestande entgegenarbeiten kann. An Phosphorsäure und Kali gebe man pro Hektar 2 bis 4 Doppelzentner Thomasmehl und 4—8 Doppelzentner Kainit. Auf schweren und nassen Boden empfiehlt sich an Stelle von Kainit 2 bis 3 Doppelzentner 40prozentiges Kalidüngesalz. Beide Düngemittel gibt man am besten in gemischtem Zustande, während des Winters oder im zeitigen Frühjahr. Bei stark überschwemmten Wiesen streut man das Gemisch zwischen dem ersten und zweiten Schnitt. Eine Stickstoffdüngung ist durchaus nicht immer rentabel, denn die Schmetterlingsblütler sollen eigentlich den Stickstoffbedarf herbeischaffen, indem sie, [illegible] wollen, während durch das Waschen mit scharfen Mitteln und Bürsten den Tieren die größten Schmerzen bereitet werden.

— Ist das Scheren des Jungviehs von Vorteil? In futterarmen Jahren sollte man die Rinder nicht ohne Not scheren, da ja bekanntlich geschorene Tiere mehr Futter brauchen, wie ungeschorene Tiere. Dieses hängt mit der Ausstrahlung der Körperwärme durch die Haut zusammen, die bei geschorenen Tieren größer ist, als bei solchen, die ein langes Haarkleid tragen. Durch das Scheren wird auf alle Fälle der Stoffwechsel angeregt und dieses kann bei manchen Tieren ganz günstig sein. Auf alle Fälle sollte man, empfiehlt das Organ der rheinischen Landwirtschaftskammer, jedoch diejenigen Tiere scheren, die ein langes struppiges Haar haben, träg sind und nicht recht gedeihen wollen. Bei diesen kann durch das Scheren der mittelmäßige Ernährungszustand verbessert werden, vorausgesetzt, daß man diesen Tieren, wenn sich der Appetit durch das Scheren bessert, genug Futter geben kann. Scheren sollte man auch diejenigen Tiere, die von Läusen befallen sind, weil dann die Entfernung des Ungeziefers leichter gelingt. In diesem Falle muß aber das Scheren außerhalb des Stalles geschehen.

— Verwertung von Tümpeln durch Fischzucht. Für alle mit Hechten, Zandern, Forellen oder Lachsarten bevölkerten Gewässer lassen sich die notwendigen Futterfischchen durch künstliche oder natürliche Laichung und Erziehung in größeren oder kleineren Wasseransammlungen leicht und massenhaft erzeugen. Jeder Tümpel kann, etwas ausgegraben, erweitert, durch Futterfischchen, Hechte, Barschen, Rotaugen, Schleien, Aale, Krebse bewirtschaftet und so noch gut verwertet werden. Abzugsgräben zwischen Wiesen und Feldern können leicht zu Massenzuchten der Grundeln, Pfrillen und anderer kleiner Fischchen Verwendung finden. Diese werden, wenn auch für uns selbst nicht wohlschmeckend, doch unseren Edel- und edleren Raubfischen recht gut munden. Sümpfe zwischen Wiesen und sonstige schädliche Nassgallen, Wassertümpel und Lachen gräbt man vorteilhaft aus und zieht darin die erwähnten Wassernutztiere neben allerhand Muscheln als Fisch-, Krebs-, Menschen- und Tiernahrung, jahraus, jahrein bei einmaliger Aussaat und ohne Kultur mit alljährlicher Ernte.

— Prüfung von angebrüteten Eiern. Es ist eine bekannte Tatsache, daß aus einem Gebrüte die Jungen nicht alle zugleich, sondern in mehr oder minder langen Zwischenräumen ausschlüpfen. Um nun festzustellen, ob sich in den noch vorhandenen bebrüteten Eiern lebende Küken befinden, macht man zweckmäßig folgenden kleinen Versuch: Die bebrüteten Eier bringt man einzeln in ein Gefäß, das so viel lauwarmes Wasser enthalten muß, daß die Eier frei [illegible] wo das Papier aufliegt. Die Anfeuchtung des Pergamentpapiers, welche auf den Meiereien so gerne vorgenommen wird, ehe man die Butter in das Papier einschlägt, dürfte nicht geduldet werden. Diese Vorschrift sollte um so mehr Beachtung finden, als man gerade in der Meinung, daß die Butter haltbarer werde, diese in durchfeuchtetes Papier oder Leinen einhüllt.

* Verwendung des Rhabarbers in der Küche. Rhabarber findet im Haushalte eine ziemlich mannigfaltige Verwendung. Sobald im zeitlichen Frühjahr die ersten breiteren Seitenblätter sich gebildet und die Größe einer Hand erreicht haben, kann man diese, nach sorgfältiger Reinigung von Sand und Erde, wie Spinat zubereiten: der Geschmack dieses Gerichts ist etwas fade, wird aber durch Zugabe der nur etwas später erscheinenden ersten Blätter der Zichorie pikanter gemacht. Deckt man die Erstlingsblätter der Rhabarberpflanze mit Sand zu, so bleichen sie und können dann als Salat Verwendung finden. Bei dieser Gelegenheit bleichen die Stengel mit und können entweder zur Bereitung von Sauce oder zu Kompott benützt werden. Zur Bereitung von Sauce werden die Stengel geschält, in Stücke geschnitten, mit ziemlich viel Zucker gekocht, durchgepaßiert und eingebrannt. Kompott wird ebenfalls von den gebleichten Blattstielen bereitet, indem man sie schält, wäscht, in Stücke schneidet und einige Minuten unter Wasser siedet; dann seiht man ab und gibt die Hälfte des Stengelgewichtes gestoßenen Zucker, etwas Zimt und fein geschnittene Zitronenschale und so viel Weißwein dazu, als zum Weichdünsten der Masse notwendig ist. Für den Winter läßt sich aus den Rhabarberstengeln auch eine recht gute Marmelade herstellen, indem man die geschälten, gewaschenen Stengel mit der Hälfte ihres Gewichtes Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale einkocht, passiert und dann die passierte Masse so lange weiter einkocht, bis sie ganz dick ist, hierauf in Gläser füllt und verbindet. Auch eignet sich der Rhabarberstengel zur Garnierung von Kuchen aus mürbem Teig, indem man die langgeschnittenen Stücke so wie Aepfel oder ein anderes Obst auf die Kuchen legt, mit Zucker bestreut und mitbäckt.

Aus der Geschäftswelt.

Verlag und Rotationsdruck von Albert Limbach, Braunschweig.

Verschönerung der Fenster und Balkone mit Blumenschmuck.

Seit alterher war es üblich, besonders den Sommer über die Fenster und Balkone mit Blumenpflanzen zu bestellen.

Pflanzen in Töpfen lassen sich sehr gut einfach und fest aufgestellt verwenden, am besten an Fenstern, welche nur früh und abends durch einige Stunden von der Sonne beschienen werden; dagegen weniger an Fenstern, welche den ganzen Tag der Sonnenhitze ausgesetzt sind. Bei unzureichender Nahrung und Pflege bleiben die in Töpfen belassenen Pflanzen kümmerlich, verlieren besonders bald die unteren Blätter rc. In jeder Beziehung sind Fensterkästen besser, da solche mehr Pflanzen aufnehmen; im übrigen entwickeln sich solche Pflanzen, die in Kästen ausgepflanzt sind, stets schön und voll.

Als Fensterkästen eignen sich solche aus Zinkblech, da sie dauerhaft sind und weder rinnen noch lecken, vortrefflich; Tonkästen sind zerbrechlich; billig und gut sind die grün gestrichenen Holzkästen. Die Höhe der Kästen soll 15 bis 20 Zentimeter betragen; die Breite und Länge richtet sich nach der Größe des Fensters. Für nach auswärts aufgehende Fenster kann man sich gleichfalls Kästen konstruieren, welche sich mit den Fensterflügeln bewegen lassen.

Die Erde zum Aus- und Umpflanzen muß lehmhaltig sein, am besten ist die sogenannte Mistbeterde. In den Kästen muß die Erde jedes Jahr erneuert werden.

Für die Wahl der Pflanzen mögen folgende Regeln beobachtet werden: Ist die Farbe der Hausvorderseite dunkel, so wähle man sehr licht- und gelbblumige Pflanzen; bei heller Hausfarbe sind fast alle Blumenfarben schön, doch wirken die intensiven Blumenfarben schon, doch wirken die intensiven Blumenfarben schon von weither. Einheitliche Farben machen schönen Effekt; bei Schmückung eines ganzen Stockwerkes soll eine gleichmäßig sein; werden mehrere Stockwerke geschmückt, so wirken bezeichnender Weise voneinander abweichend geschmückte Stockwerke besser, als wenn alles gleichmäßig geschmückt wäre. Einzelne Fenster, sowie auch Balkone sollten nur gemischt und buntblumig geschmückt bezw. bepflanzt werden. Ueberhaupt, wer Farben gut zusammen zu stellen weiß, der erzielt oft schöne Wirkungen.

Die beliebtesten und bewährtesten Pflanzen, die den ganzen Sommer über blühen, sind für unsere Zwecke die folgenden: Pelargonien in allen Farben, besonders aber „Meteor" leuchtendrot, „Rival" lachsfarbig, „Marta Geister" rosa u. a. m. Schlingpelargonien, und zwar: „Mad. Crousse", silberweiß, „Rheingold" karminrot, „Baden" rosa u. a. m., die Schweizer Gebirgsnelke dunkelrot und hängend, die knollen- und immerblühenden Begonien, auch Blattbegonien, die einfach- und gefüllteglockenblumigen Petunien in Weiß, Blau, Rosa rc. Fuchsien, darunter auch Hängefuchsien, die gelb- und weißblühenden Margeriten, die blauen Lobelien, dann als Schlingpflanzen: die Kapuzinerkresse, Cobea, blaublühend, Maurandia, japanischer Hopfen, Efeu u. a. m., sowie viele unserer willig blühenden Sommerblumen. Für Balkondekorationen verwendet man außer Fensterkästen auch Lorbeerbäume in Hochstamm- und Pyramidenform, Dracänen, Oleanderbäume rc.

Einige Beispiele sehr geschmackvoller prämiierter Ausschmückungen seien hier angeführt: 1. Vorne hängender Efeu, dazwischen gelbblühende Margeriten und in der zweiten Reihe großblumige blaue Petunien; 2. zwei Reihen Schlingpelargonien, wovon jede zweite Pflanze der hinteren Reihe auf Stäbchen gebunden wird, und weißblühend sein muß, während alle anderen Blumen rosa blühen; 3. zu beiden Seiten des Fensters eine halbstämmige Fuchsie, darunter und dazwischen rosa- und weißblühende Pelargonien und ganz vorn blau gefüllt blühende Lobelien, das Ganze umrahmt mit Maurandien oder Minna lobata, zwei schönen Schlingpflanzen; 4. für schattige Lagen passen sehr aufrecht wachsende Fuchsien und nach der Straße zu Fuchsien mit hängendem Buchs, dazwischen Lobelien.

Für den Fensterschmuck ist es schon vorteilhaft, vollerwachsene Pflanzen zu wählen und schon deshalb, weil man nach Farbe und Größe anordnen kann; auch ist nicht jedermann in der Lage, seinen Pflanzenbedarf im Zimmer heranzuziehen; im übrigen setzen die mit vollerwachsenen Blumen bestellten Fenster und Balkone sofort wirkungsvoll und schön aus. Die Mehrausgaben, die bei Anschaffungen fertiger Pflanzen uns erwachsen, werden reichlich rückersetzt durch die Freude am Fertigen und Schönen. Besonderes Augenmerk ist auf das Gießen zu richten, in dieser Beziehung werden die meisten Fehler gemacht. Es genügt nicht ein oberflächliches Bespritzen der Pflanzen, denn die Blätter halten das meiste Wasser ab; dafür muß die Erde selbst gründlich begossen werden, und da frisches Quellen- und Brunnenwasser zu kalt ist, am besten mit abgestandenem Wasser. Bei trockenem Wetter ist sowohl früh als auch abends zu gießen. Einigemal Auflockern des Bodens und mit aufgelöstem Kunstdünger begießen nutzt viel. Erst bei solcher Behandlung werden sich die Pflanzen kräftig entwickeln, reich blühen und einen wirkungsvollen Hinterschmuck bilden.

Vermehrung der Stachelbeeren durch Stecklinge und Ableger.

Die Vermehrung der Stachelbeeren durch Stecklinge ist die gebräuchlichste und für den Laien bequemste. Man säume damit nicht lange. Sobald die letzten Früchte geerntet sind, mache man sich ans Werk. Die Stecklinge müssen soweit gedeihen, daß eine, wenn auch nur schwache Bewurzelung vor Eintritt des Winters erfolgen kann. Niemals wähle man als Stecklingsmaterial altes Holz, so wenig, wie man bei den Erdbeeren Teilstücke des alten Stammes verwenden kann. Einjährige, kräftige und große Triebe bilden die besten Stecklinge. Als Standort suche man für sie ein sonniges Plätzchen aus, dessen Erdboden man vorher tüchtig gelockert hat. Um die allen Stecklingen gefährliche Wurzelläuse zu verhüten, mischt man gut, der oberen Erdschicht etwas Sand beizumengen. Das Schneiden der Stecklinge hat mit einem scharfen Messer in einer Länge von ungefähr 20 Zentimeter zu geschehen. Die unter der dritten und vierten Knospe stehenden Blätter werden am besten entfernt. Die Schnitte am Steckling werden schräg dicht unter der untersten Knospe gemacht. Das Einlegen erfolgt im Abstand von etwa 25 Zentimeter. Die Stecklinge werden schräg eingelegt und ohne Andrücken so eingelegt, daß ihre Spitzen etwa 2 Zentimeter lang unbedeckt bleiben. Die Bewurzelung erfolgt nicht immer gleichmäßig. Es liegt das an der Witterung, der Bodenbeschaffenheit, der Härte des Holzes und auch der Sorte. Auf sicherstem Erfolg kann man rechnen, wenn man Stachelbeeren durch Ableger vermehrt. Was Erdbeeren und Brombeeren von selbst besorgen, d. h. daß ihre Ranken, sobald sie den Erdboden berühren, kleine Wurzeln austreiben, die im Erdboden haften und eine neue Pflanze bilden, das geschieht beim „Ableger" der Stachelbeertriebe. Diese werden, sobald der Stock getragen hat, auf die Erde gelegt und festgehakt. Dann bedeckt man den Trieb 4 bis 5 Zentimeter hoch mit etwas sandiger Erde. Nur das jüngste Holz ist zu verwenden. Die Spitzen der Ableger werden an kleine Stäbe aufrecht gebunden. Das Abnehmen des Ablegers vom Hauptstamm erfolgt im Frühjahr. Man wird gut tun, die Pflanze nicht sofort an Ort und Stelle zu setzen, sondern erst in gut gedüngtem Boden und sonniger Lage ein Jahr lang zu pflegen.

Alkoholfreie Frucht-Bowlen.

Ananas-Bowle. Eine Ananas wird geschält und in Scheiben geschnitten. Die Scheiben legt man in eine Schüssel, streut lageweise gemahlenen Zucker dazwischen und sprengt so viel Wasser darüber, daß der Zucker sich löst; je nach der Größe der Frucht ½ bis ½ Liter Wasser. — Die Fruchtscheiben bleiben einen Tag stehen. Dann gießt man 4 bis 5 Flaschen alkoholfreien Wein darauf, rührt gut um, läßt noch einige Stunden stehen und filtriert dann. Es kann noch Zitronensäure nachgesäuert und mit Zucker nachgesüßt werden. — Die Bowle muß kühl serviert werden.

Erdbeerbowle. Walderdbeeren geben die feinste Bowle. Man nimmt 2 bis 3 Liter Früchte, reinigt sie von Stengeln und Blättern, zuckert sie mit reichlich Puderzucker, den man mit Wasser etwas anfeuchtet. Nach 24 Stunden gießt man 4 bis 5 Flaschen alkoholfreien Wein über die Früchte und filtriert nach einigen Stunden.

Apfelbowle. Dazu sind 8 bis 10 Stück große Gravensteiner Aepfel nötig, die man ungeschält in dünne Scheiben schneidet und mit Zucker durchschichtet. Im übrigen verfahre man ganz nach der Vorschrift zur Ananasbowle.

Kirschbowle. 2 Kilogramm Sauerkirschen, die recht reif sein sollen, werden zerquetscht, mit 4 Flaschen alkoholfreiem Wein übergossen und bleiben zugedeckt 8 bis 12 Stunden stehen. Dann filtriert man und süßt mit Zucker.

Pfirsichbowle. Die Bereitung ist ganz so, wie bei Apfelbowle angegeben wurde. Es können einige Früchte mehr verwendet werden. Die Haut ist vor dem Zerschneiden abzuziehen, sie würde sonst dem Getränke einen bitteren Beigeschmack geben.

Johannisbeerbowle. Hierzu verwendet man 1½ Liter roten Johannisbeersaft, 4 Liter alkoholfreien Wein und ¾ Kilogramm Zucker. Der Saft soll ganz klar sein; nimmt man in Flaschen konservierten, so gießt man das Klare von den Flaschen behutsam ab. Bei Verwendung von frisch ausgepreßtem Saft muß man sich durch Filtrieren helfen. — Diese Bowle ist sehr wohlschmeckend.

Zusammengesetzte Fruchtbowle. Zu dieser vorzüglichen Fruchtbowle werden verschiedene Fruchtsäfte verwandt. Sie müssen völlig klar sein, damit das Getränk in den Gläsern nicht trübe erscheint. Man nimmt zu dieser Bowle ½ Liter Johannisbeersaft, ¼ Liter Erdbeersaft, ¼ Liter Kirschsaft (von sauren Kirschen), ¼ Liter Himbeersaft, 4 Liter alkoholfreien Wein und 700 bis 800 Gramm Zucker. Hat man diesen oder jenen Saft nicht zur Hand, so kann derselbe auch durch eine gleiche Quantität von Saft anderer Früchte ersetzt werden. So z. B. ist auch folgende Mischung zu empfehlen: ½ Liter Johannisbeersaft, ¼ Liter Erdbeersaft, ¼ Liter Heidelbeersaft, 4 Liter alkoholfreien Wein und 700 bis 800 Gramm Zucker.

Selleriebowle. Die Selleriebowle ist in den Vereinigten Staaten von Nordamerika sehr beliebt. Man gebraucht dazu eine große Sellerieknolle oder zwei kleine, die abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker eingeschichtet werden. Nach einigen Stunden gießt man einige Flaschen Apfelmost, Apfelwein oder Traubenweißwein darauf und läßt 12 Stunden stehen. Nach dieser Zeit gießt man ab, filtriert, süßt nach und fügt noch 1 Liter Selterswasser hinzu.

Gurkenbowle. Einige frisch gepflückte, mittelgroße Gurken schält man, zerschneidet oder hobelt sie, als ob man Gurkensalat bereiten wollte, streut 200 Gramm Zucker darüber, fügt auch eine ganz geringe Menge Muskat hinzu und läßt einige Stunden stehen. Dann mischt man 1 Liter klaren Heidelbeersaft, süßt nach, wenn nötig, und gibt zum Schluß 1 Liter Selterswasser hinzu.

Kochrezepte.

(Berechnet für fünf Personen.)

[1] **Berlinersuppe.** In einer Einmach aus 4 Dekagramm Butter und 6 Dekagramm Mehl läßt man grüne Petersilie und Dillkraut anrösten, gießt dann mit Gemüsewasser auf und läßt die Suppe gut verkochen. Als Einlage gibt man gedünstete Schwämme und in Salzwasser gekochte Blumenkohlröschen und grüne Erbsen.

[2] **Biskuittorte mit Aepfeln.** In den sehr festen Schnee von 3 Klar gibt man 12 Dekagramm Zucker, 3 Dotter und 10 Dekagramm Mehl, bäckt diese Masse in einer kleinen Tortenform und läßt sie erkalten. Dann wird die Torte so ausgehöhlt, daß allseits ein ziemlich dicker Rand bleibt. Die Vertiefung wird bergartig mit steifem Apfelmus angerichtet, das man mit halbierten, gedünsteten Aepfeln und beliebigem anderem Kompott belegt und verziert.

Makkaroni

[3] **Hohlnudelsalat mit Fleisch.** Hohlnudeln werden in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgeschreckt und in etwa zwei Zentimeter lange Stücke geschnitten. Diese werden mit einer falschen, gut gewürzten Mayonnaise und klein geschnittenen Bratenresten vermischt und kalt gestellt.

[4] **Gefüllte Eierfrüchte (Aubergine).** Die langen, violetten Eierfrüchte werden der Länge nach entzweigeschnitten. Das Fruchtfleisch wird herausgeschnitten, gehackt und mit grüner Petersilie geröstet. Dieses Fruchtfleisch füllt man entweder allein oder mit Fleischresten vermischt in die halbierten Eierfrüchte, bestreut diese mit Parmesan und Bröseln, betropft sie mit Butter, gibt sie auf eine Backschüssel und läßt sie in heißer Röhre überkrusten.

[5] **Kartoffelauflauf mit Fleisch.** In einem Abtrieb von 5 Dekagramm Butter und zwei Dottern mischt man 1 Viertelkilogramm gekochte, durchgedrückte Kartoffeln, Salz, Muskatnuß und den festen Schnee der 2 Eiklar. Diese Masse gibt man zur Hälfte in eine befettete Auflaufform, bestreut sie mit gehacktem, gekochtem Rindfleisch oder anderen Fleischresten und etwas gerösteter Zwiebel und Petersilie, gibt die zweite Hälfte der Erdäpfelmasse darauf und bäckt das Ganze bei guter Hitze.

Beilage zur „Wiener Mode".

23. Heft. 1. September 1916. XXIX. Jahrg.

Küchenzettel der „Wiener Mode".

Zusammengestellt von Wilhelmine Frerichs, staatlich geprüfte Kochschullehrerin an der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen in Wien.

(1.—15. September 1916.)

Freitag, 1. September: Durchgedrückte Kohlsuppe, gebratener Seefisch mit Sardellensoße und Kartoffeln, Buchteln. — Abends: Kartoffelpfannkuchen mit Gemüse.

Samstag, 2. September: Kochsalatsuppe, verlorene Eier in Paradeissoße, Mais-grieß- oder Hirsedunstkoch mit Fruchtsaft. — Abends: Gekochter Kalbskopf mit Kren.

Sonntag, 3. September: Spinatsuppe, Schöpsenschlegel auf Wildart mit Kartoffelnudeln, Apfelmus. — Abends: Harte Eier mit Kren und Kartoffelsalat.

Montag, 4. September: Rindsuppe mit Nockerln, Krautwürsteln (mit dem gekochten Rindfleisch gefüllt), Liwanzen mit Zwetschkenmus. — Abends: Gemüseomeletten.

Dienstag, 5. September: Käsesuppe, Pilzschnitzel mit Spinat, Obstpolenta. — Abends: Bratkartoffeln mit grünem Bohnensalat.

Mittwoch, 6. September: Blumenkohlsuppe, Wildgulasch mit Hohlnudeln, Kompott. — Abends: Gekochte Maiskolben mit Butter.

Donnerstag, 7. September: Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Kohlrabi und Kartoffeln, Palatschinken. — Abends: Topfenhaluschka.

Freitag, 8. September: Erbsensuppe, Fischdunstkoch, Brandteigkrapferl mit Fruchtsaft. — Abends: Fischsulz, Käse.

Samstag, 9. September: Selchsuppe, Kartoffelknödel mit Selchfleisch, Gurkensalat, Zwetschkenknödel. — Abends: Harte Eier mit Salat.

Sonntag, 10. September: Berlinersuppe[1], gerollte Kalbsschulter mit Kochsalat, Biskuittorte mit Aepfeln[2]. — Abends: Hohlnudelsalat mit Fleisch[3].

Montag, 11. September: Frittatensuppe, gefüllte Eierfrüchte[4] oder Kohlrabi, Germknödel. — Abends: Kartoffeleierspeise.

Dienstag, 12. September: Taubensuppe, Blumenkohl mit falscher Mayonnaise, Powidltascherl. — Abends: Polentanockerl mit Salat.

Mittwoch, 13. September: Schwammerlsuppe, Kartoffelauflauf, mit Fleisch gefüllt[5] und Paradeissoße, Obst. — Abends: Hohlnudeln mit Schinken.

Donnerstag, 14. September: Nudelsuppe, Rindfleisch mit ungarischem Kraut, Grieß- oder Hirsestrudel mit Zwetschkenröster. — Abends: Nockerl mit Pilzsoße.

Freitag, 15. September: Kartoffelsuppe mit Wurzeln, Seefischlaibchen mit Paradeissoße, Nußnudeln. — Abends: Sardellenkartoffeln.

60e

Braune Pfeffernüsse .

1 Pfd Sirup : 1 Pfd. Zucker : 1/2 Pfd gutes Backfett : 2 Pfd. Weizenmehl : 4 g-Pottasche in Rosenwasser die Nacht zuvor auflösend hinstellen .
Zur Masse beim anrühren 1/4 lt. Wasser dazu.

An Gewürz : eine abgeriebene Citrone, do. den Saft.
Nelkenpfeffer--Kardamom-- Zimt-- Anis --Fenchel --

Eine Nacht den Teig ruhen lassen--
Vor dem Backen noch einmal gut durchkneten.

60 f

Küche und Haus

Hors d'oeuvres-Platte (aus bläulichem Agaglas mit abnehmbaren Schalen)

Kartoffelsalat mit Spritzgarnitur, Eier-, Gurken- und Tomatenscheiben

Tomaten mit Kaiserschoten und gespritzter Mayonnaise gefüllt

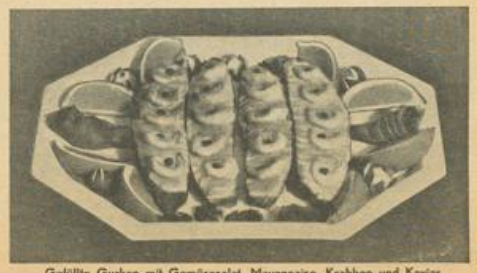
Pikante Saison-Neuheiten

Der Gaumen lechzt zur Frühjahrszeit nach frischem Grün, nach knusprigen Radieschen, sahnigem weißen Käse und würzigem Schnittlauch. Auch Kopfsalat und Tomaten sind erschwinglich im Preise.

Die Hors d'oeuvres-Platte nimmt allerlei Pikantes auf: Russische Eier, Krabben, Ölsardinen, Filets von Matjesheering, Italienischen Salat. — Kartoffelsalat, mit saurer Sahne und gewiegter Petersilie, frühlingsmäßig gestaltet, wird bergförmig aufgeschichtet und mit Spritzgarnitur aus Mayonnaise versehen, die durch Tomatenpüree Farbe erhält. Gurken- und Eierscheiben bilden das Ornament zwischen der Spritzgarnierung. — Tomaten höhlt man aus und gibt Schoten-Gemüse hinein, garniert sie mit Spargel, Blumenkohlröschen, Spritzmayonnaise und Zitronenachteln. Mayonnaise ergibt die Soße zu der hübsch aussehenden kalten Gemüseplatte. — Vorliebe finden immer appetitlich fertiggemachte Schnittchen. Auch sie müssen Frühlingscharakter tragen und Stimmung machen durch ihr vergnügliches Aussehen, farbenfroh und mannigfaltig sein. Der weiße Quarkkäse ist dabei ein treuer Helfer. Er verträgt sich mit Radieschen, Eiern und Schnittlauch. Sardellenstreifen bilden Gitter und umrahmen Kapern. Eierhälften werden mit Kaviarperlen geschmückt, Cornichons verzieren Lachsschnitten, Tomatenscheiben erhalten grüne Sprenkel von gewiegten Kräutern. Weiß- und Gelbei, gehackt, wird durch gekreuzte Sardellen in beliebige Formen gebracht. Auch Kapern verträgt sich mit gewiegtem Eigelb. Pumpernickelschnitten mit Butter und weichem Sahnenkäse belegt, belegt und kaltgestellt, dann quer in rechteckige Stücke geschnitten, ergeben beliebte Kosthappen. — Der Boden der Frühlingstorte besteht aus Vollkornbrot mit Süßrahmbutter bestrichen. Weißer Käse mit süßer Sahne zu spritzfähiger Masse verrührt, ergibt die Cremefüllung. Kräuter würzen den Käse. Trüffeln, die aus Butterkugeln geformt und in gerösteten Pumpernickel gewälzt werden, ergeben neben den zu Rosen geschnittenen Radieschen die Garnitur. — Grüne Gurken werden geschält, ausgehöhlt und in Essig und Gewürz mariniert — man kann auch eingelegte Gurken nehmen — und mit Kressesalat oder irgendeinem anderen Salat gefüllt, mit Mayonnaise geglättet, die ein Dekor aus Krebsschwänzen und Kaviar erhält. L. B.

Brötchen mit Kräuterbutter, Eiern, Tomaten, Kaviar, Sardellen, Lachs,

Weißkäse-Schüssel als Torte, mit Radieschen, Butter und Käsetröffeln garniert



Gefüllte Gurken mit Gemüsesalat, Mayonnaise, Krabben und Kaviar

Warenkunde

Handgeflochtene Haushaltskörbe haben Kultur- und Liebhaberwert. Die Korbflechterei ist eine uralte Kunst. Schon in den Höhlen der Eiszeitmenschen und in den ägyptischen Königsgräbern hat man Körbe in einer Technik gefunden, in der sie heute noch von Negern geflochten werden. Schönheit und Feinheit primitiver Geflechte kann kaum nachgeahmt werden, da sie oft in monate- und jahrelanger Arbeit hergestellt werden. Es sind Körbe, deren Muster symbolischen Sinn haben. Im Mittelalter hat man wunderschöne Körbe aus feingespaltener Weide geflochten. Berühmt sind aus der Zeit einige florentinische Körbe, in deren Mitte Bilder von bekannten Meistern eingeflochten sind. Noch heute werden ähnliche Körbe in Oberfranken geflochten. Man hat sie nicht dem neuzeitlichen Geschmack anzupassen vermocht, im Gegenteil versucht, ihnen durch Räuchern altertümlichen Charakter zu geben. Auch in den iberischen Ländern findet man farbenfrohe Korbflechtereien, deren Muster seit Generationen in den Familien erhalten wurden. In Deutschland ist das eilige Vorwärtsdrängen der Industrie für die Korbflechterei, die eine blühende Hausindustrie war, nicht vorteilhaft gewesen. An Stelle der mit Geschmack und Liebe hergestellten Einzelschöpfungen, zu denen der Heimkünstler sich Zeit nehmen konnte, trat die Massenproduktion, die eilige Lieferung erforderte. Die schönen alten Muster schienen verlorenzugehen. Um so verdienstvoller ist jeder Versuch, die Korbflechterei neu zu beleben. Heute werden diesem Handwerk von einigen Kunstgewerblern neue Wege gewiesen. Die Handelsgesellschaft für Handwerk und Volkskunst in Hameln bringt geflochtene Körbe in den Verkehr, deren Material feinstes Peddigrohr ist, das aus Indien importiert wird. Auch feingespaltene Weiden ergeben haltbare Körbe, Brot- und Obstschalen, Näh- und Papierkörbe, Schirmständer und Hundehütten; diese praktischen Gebrauchsgegenstände aus wertvollem Werkstoff wurden von Künstlerhand geformt. Die Form der Körbe ist sachlich, sie drückt bewußt die Nützlichkeit des Gegenstandes aus. Gedämpfte, geschmackvoll getönte Farben und sehr verschiedenartige Geflechtsarten beleben die hübsche Wirkung der Körbe. Das Material der Seutemann-Körbe ist indunthren gefärbt, ist also licht- und waschecht. Das Charakteristische des neuen Flechthandwerks ist die einfache gediegene Formgebung sowie die moderne, schöne Farbigkeit, die durch Verwendung neuartiger und lichtechter Beizungen erzielt wird. Ein Kunsthandwerker, der selbst seine Entwürfe flicht, wird durch die Beherrschung des Handwerks jedem Geschmack gerecht werden.

E. v. Hopffgarten

Praktische Winke für die Speisekammer

Das Frühjahrsreinemachen in der Küche fängt meistens bei der Speisekammer oder bei dem Luftschrank mit dem Fenster an. Speiseschrank kann man diesen kleinen mit Brettern ausgestatteten Raum in den Neubauten nur nennen. Gerade diese Raumbeschränkung veranlaßt uns, für die jeweiligen Bedürfnisse die möglichst größte Raumausnützung zu erringen. Die einfachste Form entspricht dem Haushalt der berufstätigen Frau. Mehr Raum braucht die Frau der kindergesegneten Familie, die gezwungen ist, größere Vorräte zu sammeln. Noch andere Forderungen sind an die Speisekammer des großen Haushalts zu stellen. Die Hausfrau muß auf überraschenden Besuch rechnen können und mit ihren Vorräten jederzeit in der Lage sein, gesellschaftlichen Verpflichtungen nachkommen zu können.

In allen drei Haushaltungen wird man beim großen Hausputz zeitsparende Neuerungen in der Speisekammer einführen. Vor allem gilt es, für schnelle Reinigungsmöglichkeit und peinliche Sauberkeit zu sorgen. Nachdem die Kammer ausgeräumt ist, wird sie zunächst mit einer guten Seifenschaumlösung ausgewaschen und desinfiziert. Dann heißt es, alle Löcher und Risse gut vergipsen. Gips kostet so wenig, daß man es sich leisten kann, die Fuge zwischen Wand- und Brettern auszufüllen. Es ist im Sommer sehr angenehm, wenn sich weder Staub noch Fliegen durch diese Lücke einschmuggeln können. Bröckeln die geweißten Wände des Luftschranks, der in Kleinwohnungen als Speiseschrank dienen muß, leicht ab, so ist es praktisch, sie mit gelbem Ölpapier, das abwaschbar ist, zu bekleiden. Man heftet es mit Reißnägeln an und kann es dann jederzeit erneuern.

Die gutgereinigten Bretter werden mit einer harten weißen Lackfarbe überzogen, sie lassen sich dann stets leicht mit einem feuchten Tuch abwischen. Wachstuch ist haltbarer als der Lackanstrich, aber ein wenig teurer. Der sauberste Bretterbelag ist Glas. Oft ist es möglich, in einer Glasfabrik Abfallglas in der Größe des Speisekammerbortes zuschneiden zu lassen.

Das Fach für die Nahrungsmittelvorräte in offenen Schüsseln wird ganz mit blauer Gaze ausgeschlagen. Der vordere Teil des Gazestreifens wird unter der unteren Kante des Brettes angehakt und dient gleichzeitig als Tür. Man spart sich so die einzelnen Gazeglocken, die doch nie recht zu den Schüsseln passen und sehr viel Platz fortnehmen. Die oberen Bretter werden für Konserven eingerichtet. Man bildet aus starker Pappe Zwischenwände, die die Abteilungen Obst, Gemüse, Fruchtsäfte, Marmelade usw. auseinanderhalten. Damit wird das Suchen erleichtert. Für alle Glasdosen wird rechtzeitig dunkles Seidenpapier bereitgelegt. Lichtstrahlen verderben oft den Inhalt der Dosen, ohne daß bei der Zubereitung Fehlgriffe vorgekommen sind. Darum schützt man die Dosen durch das dunkle Papier. In die unteren Fächer kommen die Flaschen. Man sammelt Strohhülsen, um die Flaschen lichtdichter, kühler und fester zu stellen. In die dunkelste Ecke gehört für den kleinen Haushalt die kleine Eiskiste für die tägliche Butter- und Milchration.

Das Fenster wird verkittet, das Gazefenster bereitgestellt. Außerdem wird ein blauer Fenstervorhang angebracht, der chemisch zersetzende Strahlen abwehrt. Im größeren Haushalt zieht man in Erwägung, ob eine praktische Kartoffelhürde Platz hat, auf deren Brettern auch die ersten zarten Frühgemüse auf wenige Tage aufbewahrt werden können. J. v. Hanstein.

Verlag: Bazar-Ketten-Gesellschaft, Berlin W 9, Potsdamer Str. 134e — Für den Redaktionellen Teil verantwortlich: Emmy Bürgel, für Handarbeiten: Lina Peters, für Unterhaltung: Redakteur Schönfeld, für Hauswirtschaftliches: Helene Wenck, für Inserate: F. C. Nummel, sämtlich in Berlin — In Österreich für die Herausgabe und Redaktion verantwortlich: Fritz Arnold, Wien — Druck: Bibliographisches Institut AG., Leipzig. Alle Sendungen sind an die Redaktion, nicht an einzelne Redaktionsmitglieder zu richten. Für unverlangte Manuskripte, Bilder und Bücher wird keine Verantwortung übernommen; Rücksendung erfolgt nur, wenn das Porto dafür beigefügt ist.

Das Ewig-Weibliche

Sind auch sie der Not der Zeit unterworfen? Es lohnt sich wohl darüber nachzudenken. Diese Äußerungen sollen dazu anregen.

Hunger und Liebe — sagt man — seien die treibenden Kräfte des menschlichen Daseins. Wie werten sie sich im geordneten Haushalt des Familienlebens aus?

Das Ewig-Männliche

Ist Ehe Versorgung?

Die Neigung, den Trauschein als eine Art Versorgungsschein anzusehen, hat sich lange Zeit erhalten, wenngleich lebenskundige Menschen die starken Einschränkungen nicht übersehen konnten, die bei solcher Wertung zu machen waren. „Denn mit des Geschickes Mächten ist kein ew'ger Bund zu flechten" — es gab daher immer schon ein Witwenproblem und auch ein solches der geschiedenen oder eheverlassenen Frau. 41 Prozent dieser des Ernährers beraubten Frauen, nämlich eine Million, waren schon vor dem Kriege auf eine Berufstätigkeit angewiesen, mehr als eine halbe Million auf die Unterstützung durch Angehörige oder die Einrichtungen der öffentlichen Wohlfahrtspflege, nur 900 000 lebten von Pensionen und Renten. Auch nach der letzten Berufszählung befinden sich unter den hauptberuflich erwerbstätigen Frauen wiederum 1 030 551 verwitwete oder geschiedene, und mehr als die Hälfte von ihnen steht im Alter von 40—60 Jahren.

Diese Tatsache allein dürfte genügen, um zu beweisen, daß der Trauschein kein Versorgungsschein ist, oder doch nur ein zeitweiliger; denn die überwiegende Mehrheit der verheirateten Frauen braucht in der Tat einen hauptberuflichen Erwerb nicht mit ihren Hausfrauenpflichten zu verbinden. Nur 28,7 v. Hundert aller verheirateten Frauen müssen diese Doppellast auf sich nehmen, die übrigen 71,3 v. Hundert können sich immer noch damit begnügen, durch einen Nebenerwerb die Familieneinkünfte etwas günstiger zu gestalten, oder sie widmen sich ausschließlich der Kinderaufzucht und der Pflege des Haushaltes. Niemand wird bestreiten, daß diese hausfraulichen und hausmütterlichen Leistungen bevölkerungspolitisch und volkswirtschaftlich einen gar nicht hoch genug zu veranschlagenden Wert darstellen, und daß, besonders in einem von der Geißel der Arbeitslosigkeit heimgesuchten Volke, nicht der geringste Anlaß besteht, der Zahl der „Nur-Hausfrauen" eine Minderung, derjenigen der „Berufs- und Hausfrauen" eine Zunahme zu wünschen. Nur bleibt die traurige Tatsache bestehen, daß die Nur-Hausfrauen in der überwiegenden Mehrzahl ohne Vorsorge für ihren Lebensabend dem Alter entgegenschreiten müssen und daß sie bei einer Lösung der Ehe durch Tod oder Scheidung, oder auch bei plötzlich eintretender Erwerbsunfähigkeit des Ehemannes durch Krankheit oder Abbau vor eine geradezu verzweifelt schwierige Situation gestellt werden: vor die Notwendigkeit nämlich, nachträglich Zugang zum Erwerbsleben zu suchen, um die in der Ehe nicht gefundene Versorgung nunmehr aus eigener Kraft durchzusetzen.

Die schlimmsten Sorgenkinder der Berufsberatung sind gerade diese meist an der Grenze des ausbildungsfähigen Alters stehenden Frauen, die sich wohl oder übel eines Tages gezwungen sehen, eine verspätete Berufswahl zu treffen, nachdem ihre Erwartung, durch die Ehe solcher Notwendigkeit enthoben zu sein, enttäuscht worden ist. Aber schwer genug bleibt die Rückkehr ins Erwerbsleben auch für jene anderen, die früher einmal berufstätig waren, bei der Eheschließung jedoch zugunsten der Haushalt- und Familienpflichten ihre Verdienstmöglichkeiten geopfert haben.

Es ist notwendig, diese Zusammenhänge zu kennen, um die Bedenken junger Mädchen zu würdigen, die vor der Aufgabe ihres Berufes bei einer Eheschließung zurückschrecken. Nicht die Furcht vor wirtschaftlicher Abhängigkeit vom Ehemanne, wie man ihnen dies vielfach unterstellt, fällt hierfür ins Gewicht, noch weniger die Abneigung gegen einen ausschließlich häuslichen Wirkungskreis oder die geringere Wertung der darin abzuleistenden Arbeit, sondern die klare Einsicht, daß Ehe auch dann nicht endgültig Versorgung bedeutet, wenn das derzeitige Einkommen des Mannes den gemeinsamen Verbrauch zu decken imstande ist. Verzicht auf eigene Verdienstmöglichkeiten der Frau ist also ein schwerer Entschluß; von solchen Fällen ganz zu schweigen, in denen er sich von vornherein verbietet, weil die Begründung eines Hausstandes nur auf der Grundlage beiderseitiger Erwerbstätigkeit ins Auge gefaßt werden kann. Es klingt daher fast wie Hohn, wenn man neuerdings für solche Paare die anscheinend als Vorwurf gemeinte Bezeichnung „Doppelverdiener" gebraucht, und wenn man der Ehefrau unter Hinweis auf ihren „Ernährer" das Recht auf Erwerb bestreiten möchte, während doch das Damoklesschwert des Abbaus ständig auch über dessen Haupte schwebt, und im Falle seiner Behinderung wiederum der Ehefrau (nach § 1360 des BGB.) die Verpflichtung auferlegt worden ist, nach Vermögen und Erwerbsfähigkeit für den seiner Lebensstellung entsprechenden Unterhalt zu sorgen. Die Auffassung der Ehe als Versorgung der Frau ist überholt.

Margarete Weinberg

Die unverheiratete Älteste

Lieselotte hatte nicht geheiratet — „es machte sich nicht so". — Als sie achtzehn Jahre alt war, erhielt sie wohl den Antrag eines ehrenwerten, aber recht langweiligen Mannes, sie konnte sich nicht entschließen, ihn anzunehmen, war sie doch noch so jung, wollte ihr Leben genießen — und tat es. Der große Umgangskreis ihrer Eltern bot Gelegenheit genug zu tanzen und sich in Ehren zu vergnügen, bis der Krieg kam und allen Festen ein Ende bereitete. Inzwischen waren ihre jüngeren Geschwister herangewachsen, die Geschäfte des Vaters gingen schlecht, die Mutter war dauernd kränklich und pflegebedürftig geworden. Es gab viel zu tun für ihre fleißigen Hände. Schließlich war man gezwungen, auch das Dienstmädchen zu entlassen — nun lag die Last des Haushaltes allein auf ihren jungen Schultern.

Sie übernahm sie willig, auf bessere Zeiten hoffend. Die Familie aber gewöhnte sich daran, ihre selbstlosen Dienste anzunehmen, ohne viel darüber nachzudenken. Sie war ja die Älteste. So versorgte sie den von Sorgen bedrückten Vater, pflegte seinen Rheumatismus, kochte ihm seine Lieblingsgerichte, erledigte auf der Schreibmaschine seinen umfangreichen Schriftwechsel, ertrug seine Launen und schwieg, wenn er über die großen Ausgaben schalt und ihr Haushaltungsgeld immer mehr beschränkte. Sie trug der leidenden Mutter das Frühstück ans Bett, half ihr sich ankleiden, begleitete sie auf ihren Spaziergängen und hielt ihr nach Möglichkeit alles Unangenehme fern. Und davon gab es genug. Die Brüder lernten nicht gut. Lieselotte mußte ihre Aufgaben beaufsichtigen, aber auch ihre Sportinteressen teilen, die Rucksäcke für ihre Ausflüge packen, ihre Anzüge in Ordnung halten und für ihren unersättlichen Magen sorgen. Die Jungens nahmen es als selbstverständlich hin, kaum daß sie gelegentlich für sie den Abfalleimer die drei Treppen hinuntertrugen oder einen kleinen Gang übernahmen. Die beiden jungen Schwestern waren wenig zu Hause. Erst nahm die Schule sie sehr in Anspruch, die Besuche bei Freundinnen, die Sportveranstaltungen und die Wochenendausflüge. Dann mußten sie „etwas lernen", denn sie sollten und mußten doch bald Geld verdienen. In dieser Zeit der Berufsvorbereitung, in der sie sich wirklich anstrengten, hatten sie kaum Zeit, sich ihre Strümpfe zu stopfen — Lieselotte tat es für sie, besserte aus, nähte ihnen hübsche Kleider — bis in die Nächte hinein. Sie nahmen es für selbstverständlich — wozu war Lieselotte denn da? Sie brauchte ja nicht Geld zu verdienen, sie bekam alles, was sie gebrauchte, so meinten die Schwestern, deren eigene Ansprüche selbstverständlich mit dem ersten selbstverdienten Geld ganz erheblich stiegen. Jetzt mußten sie sehr schick angezogen sein — das verlangte das Geschäft — und für den Reiseurlaub mußten sie auch sparen. Sie brauchten für den Haushalt nur wenig abzugeben. Lieselotte wirtschaftete ja so praktisch, kein Wunder bei den bescheidenen Gerichten, die sie auf den Tisch brachte. Eine Front der Widersetzlichkeit richtete sich gegen Lieselotte auf, sie verstand auch gar nicht, was junge Menschen zum Leben gebrauchten, schalt über die Zigaretten der Brüder, über die Neuanschaffungen der Schwestern und war so überaus reizbar geworden. Dabei hat sie es doch so gut!

Hat Lieselotte es wirklich so gut? Aschenbrödel des ganzen Hauses ist sie geworden. Sie ist zwar durchaus selbständig, niemand darf ihr etwas befehlen, aber sie hat sich den vielfältigen Wünschen der Eltern, der Geschwister zu fügen und — sie ist für ihr Alter unversorgt. Was wird aus ihr, wenn die Eltern gestorben, die Geschwister selbständig geworden sind?

Inzwischen verfließt ihre Jugend ungenützt und ungenossen. Sie kann nicht wie ihre Geschwister auf Urlaub gehen, wer sollte wohl inzwischen ihre Arbeit verrichten, woher sollte sie überhaupt die Mittel dafür nehmen? Sie kann also nicht die Schönheiten der Natur genießen, auch nicht neue Menschen kennenlernen, durch die ihr Lebenskreis Erweiterung findet und sie vor Einseitigkeit bewahrt bleibt und unter denen sie — vielleicht — einen Lebenskameraden gefunden hätte. Sie hätte es besser haben können, wenn sie nicht so uneigennützig gewesen wäre, wie es so viele Lieselotten sind, die durch das Schicksal in eine Stellung hineingedrängt werden, in der alle Lasten ihnen aufgebürdet werden, während die Angehörigen nur die Annehmlichkeiten ihrer selbstlosen Hilfe genießen, ohne sich auch nur bewußt zu werden, welchen unauslöschlichen Dank sie der Schwester schulden.

Emma Stropp

Werden noch Geld-Ehen geschlossen?

„Warum haben Sie eigentlich nicht geheiratet? Sie sehen gut aus, sind überaus gescheit, da[illegible] eine reizende Hausfrau. Oder möchten Sie nicht darüber sprechen?"

Die schönen blauen Augen der Herzigerin schauen lächelnderstaunt von der Handarbeit in ihren Händen auf:

„Weshalb nicht darüber sprechen? Der Grund ist gänzlich unromantisch und schnell gesagt: Weil ich arm war. Zu meiner Zeit", — die Sprecherin betonte dies mit einer leisen, liebenswürdig-ironischen Überlegenheit, — „zu meiner Zeit wurde ein armes Mädchen nicht geheiratet. Das ist ja wohl inzwischen etwas anders geworden."

Ist es? Nein. Und doch wieder ja. Es ist anders geworden in dem Maß und Stil, in dem sich die Wirtschaftslage geändert hat. Die Jagd nach der Mitgift ist nicht mehr so spürbar, weil es keine Mitgiften mehr gibt. Und da die Gehälter der jüngeren Männer im heiratsfähigen Alter einfach nicht ausreichen würden, um eine Frau oder gar Kinder mit zu ernähren, trat an die Stelle der früheren Mitgift die Arbeitskraft der Frau. Das ist ein Punkt, der allzuoft übersehen wird von den Eiferern gegen das sogenannte „Doppelverdienen." Die weitaus größte Mehrzahl aller jungen Ehen könnte einfach nicht geschlossen werden ohne ein Mitverdienen der Frau. Niemand wird die Berufsarbeit der verheirateten Frau als Kulturerrungenschaft preisen, aber sie ist in der Praxis zu einer glatten volkswirtschaftlichen und soziologischen Notwendigkeit geworden.

Mit der Berufsausbildung der weiblichen Jugend aber ist jenes „arme Mädchen" der früheren Generationen verschwunden, das sich zunächst im elterlichen Hause mehr oder weniger nützlich machte, um dann langsam zu der guten Tante zu werden, die überall da war, wo man sie gerade brauchte, und die still und bescheiden wieder in der Versenkung verschwand, wenn man ihrer nicht mehr benötigte.

Die meisten dieser lieben, leisen, unverheirateten Familientanten von früher waren solche „armen" Mädchen.

Aber der Heiratsmarkt der großen Tageszeitungen und Zeitschriften beweist doch, daß große Mitgiften immer noch sehr beliebt sind! Und ist nicht an die Stelle der kleinen Mitgift das berühmte Eigenheim getreten, als Folge der Wohnungsmisere? Wird die Sehnsucht nach dieser Art Mitgift wieder verschwinden, wenn ihre wirtschaftliche Ursache verschwunden sein sollte?

Nun, gerade bei dem Studium des Heiratsmarktes kann man eine Feststellung machen, die gleichzeitig eine Antwort auf die Frage unseres Themas ist. Man ordne nur einmal die Kandidaten nach den Lebensaltern und rolle dann die Mitgiftfrage auf, einschließlich der Wünsche nach dem Eigenheim. Man wird dabei finden, daß die „Mitgiftjäger" großen und kleinen Stils in ihrer menschlichen Entwicklung mehr oder minder noch unter dem Einfluß der Vorkriegszeit stehen. (Das soll nichts gegen diese Menschen sagen; wir sind alle Kinder unserer Zeit.) Die Jungen, die Heutigen, nehmen dagegen durchweg den Kampf auf, packen mit beiden Fäusten zu und glauben an ihren Stern. Wenn dann ein liebes, frisches, tüchtiges Mädel mitglaubt, mit zufassen will — anders geht es, wie bemerkt, nur ganz selten —, dann fragt man nicht mehr viel nach der Mitgift.

Insofern ist es eben doch anders geworden: Dieses so oft als materialistisch verschriene Nachkriegsgeschlecht hört aufmerksamer auf die Stimme der Liebe als seine Eltern — oder gibt ihr mehr Einfluß. Es wagt sich nicht selten mit höchst zweifelhaftem Floß auf das Meer des Lebens hinaus — aber bleibt ihm etwas anderes übrig? Das „auf bessere Zeiten warten" liegt den Menschen von heute nicht; sie sehen zu scharf. Sie sagen mit Recht: entweder schaffen wir diese besseren selber, oder wir verkümmern in den immer schlechter werdenden. Es liegt schon ein gut Teil Heroismus in dieser Einstellung, Heroismus, der keineswegs nur nebelhafte Romantik des Herzens ist, sondern aufbaut auf heißer Liebe und kaltem Kopf, auf dem Glauben an die eigenen, jungen Kräfte und dem unbeugsamen Willen, das Leben dennoch zu zwingen.

Die Mitgiftehen, die von früher und die von heute, sind Häfen; die neue Ehe ist Bündnis auf Gedeih und Verderb gegen das Leben, das hart geworden ist.

Lucy Cornelßen