# Bertha's Kinder Kochbüchlein

STUTTGART VERLAG VON E. RUPFER.

# Bertha's
# Kinder-Kochbüchlein

oder

erste Anweisung zum Kochen

für Mädchen von 8—14 Jahren.

---

2. Auflage.



Stuttgart.

Druck und Verlag von E. Rupfer.

# Suppen.

Da Ihr die Fleischbrühe zur Suppe nicht selbst machen könnt, weil Eure Küche nicht recht hiezu geeignet ist, deshalb müßt Ihr die liebe Mutter artig um Fleischbrühe bitten, zum Sieden könnt Ihr sie dann schon in Eurem kleinen Herde bringen.

## 1. Weinsuppe.

Stelle 1/8 Liter Wein auf mit 15 Gr. Zucker, klein wenig ganzem Zimmet und lasse dies kochen; rühre 1 Kaffeelöffel voll Mehl mit 1/8 Liter kaltem Wasser an, wenn es knöpfig geworden ist, so muß man es durch einen Seiher in den kochenden Wein laufen lassen; es kann 1/4 Stunde lang kochen; rühre ein Eigelb mit 3 Eßlöffel voll gutem sauern Rahm in dem Suppenkumpen und lasse bei beständigem Rühren die kochende Suppe hineinlaufen. Versuche ob sie süß genug ist; wenn nicht, so hilft man sich mit noch einem Stückchen Zucker.

### 2. Biersuppe.

1/2 Liter Bier lasse mit 30 Gr. Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale aufkochen, nimm aber sorgfältig den Schaum ab, den das Bier wirft. Beim Anrichten verrühre ein Eigelb mit etwas Rahm, rühre es an die Suppe und richte sie über geröstetes Brod an.

### 3. Griessuppe.

Wenn die Fleischbrühe siedet, so säe das erforderliche Gries langsam unter beständigem Umrühren in dieselbe, und lasse es so lange sieden, bis es weich ist, was in 6—8 Minuten der Fall sein wird. Nun wird die Suppe angerichtet, und wenn man sie recht gut haben will, so rührt man noch etwas Eigelb daran, reibt Muskatnuß darauf und giebt sie zu Tisch.

### 4. Nudelsuppe.

Schlage ein Ei auf einen Teller und knete so viel Weißmehl darein, daß du einen festen, krockenen Teig erhältst, den man auf dem Nudelbrett so lange durcharbeitet, bis er voll kleiner Löchlein ist. Nun wird er in möglichst dünne Kuchen ausgewellt und zum Abtrocknen auf die Seite gelegt. Sind sie so trocken, daß sie nicht mehr kleben, so werden sie aufgerollt und mit einem scharfen Messer in möglichst feine Nudeln

geschnitten, wieder aufgeschüttelt, und wenn die Fleischbrühe siedet, locker darein gesäet. Wenn sie heraufkommen, was rasch geht, so sind sie fertig; man richtet sie rasch an, reibt Muskatnuß darauf und giebt sie zu Tisch.

### 5. Geriebene Suppe.

Mache einen Teig wie zu Nudeln, statt ihn auszuwellen reibe ihn auf dem Reibeisen, lasse das Geriebene in siedende Fleischbrühe einlaufen und koche es eine Minute.

### 6. Baumwollensuppe.

Rühre etwas Butter leicht, schlage ein Ei darein, und wenn dieses gut verrührt ist, so füge 1 Kochlöffel Mehl, etwas Salz, Muskatnuß und süßen Rahm bei und zettle diesen Teig in siedende Fleischbrühe; hat es ein wenig gekocht, dann ist die Suppe fertig.

### 7. Blättchensuppe.

Die Blättchen aus Nudelkuchen werden in Schmalz gelb gebacken, in Fleischbrühe nur wenig gekocht, etwas Ei an die Brühe gerührt, mit Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

### 8. Brodsuppe in Fleischbrühe.

Ueber feine Brodschnitten wird siedende Fleischbrühe gegossen und dann in der Schüssel etwas

aufgekocht, bis die Schnittchen weich sind. Oben auf wird etwas Muskatnuß gerieben.

### 9. Chocoladesuppe.

Nimm 1/4 Schoppen Milch, wenn sie siedet, so rühre 7 Gramm feingeriebene Chocolade darein, füge beliebig Zucker und etwas Eigelb bei und richte dies über gebähte Weckenschnitten an.

### 10. Eiersuppe.

Nimm 1 Ei, ein klein wenig süßen Rahm und rühre dies an ein kleines Kaffeelöffelchen voll geriebene Wecken, nebst etwas Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie; gieße dies, ohne darin zu rühren, in siedende Fleischbrühe und laß es ein oder zweimal überkochen. Beim Anrichten soll das Ei in möglichst großen Stückchen bleiben.

### 11. Erbsensuppe.

Hast du ein wenig gekochte Erbsen, so verdünne sie mit Wasser, lasse sie mit Salz aufkochen und richte diese Brühe über würflich geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrod an.

### 12. Flädlein.

1 Ei, 1 Rührlöffel voll Mehl, Salz, etwas Petersilie und süße Milch werden zu einem ganz dünnen, glatten Teige angerührt, dann wird die Flädleinspfanne heiß gemacht, jedes-

mal Schmalz darin heiß gemacht, und das Flädlein so dünn als möglich darin gebacken. Nach dem Erkalten rolle die Flädlein auf, schneide breite Nudeln daraus, gieße siedende Fleischbrühe darüber und reibe Muskatnuß darauf.

### 13. Kartoffelsuppe.

Eine mittelgroße, gesottene Kartoffel wird gerieben, mit einer Messerspitze voll Mehl in etwas Butter kurze Zeit gedämpft, mit warmem Wasser glatt gerührt, gesalzen und ein wenig aufgekocht.

### 14. Mandelsuppe.

Schäle und zerstoße 15 Gr. Mandeln, koche sie dann in 1/8 Schoppen Milch, reibe den achten Theil einer Citrone an Zucker ab und koche dies mit der Milch auf; nun kommt ein verrührtes Eigelb daran und richtet dies über gebähte Weckenschnitten an.

### 15. Milchsuppe.

Zu 1/8 Liter Milch nimmt man ein Stückchen Zucker, etwas Zimmt und Citrone, läßt sie sieden, verrührt 2 Theelöffelchen Ei, gießt die Milch nach und nach daran, läßt sie noch ein wenig sieden und richtet sie über gewürfeltes Weißbrod an.

### 16. Sagosuppe.

Lasse 1/4 Liter Fleischbrühe in einem Hafen mit 1 Eßlöffel voll Sago 1/2 Stunde lang kochen. Beim Anrichten rühre 1 Eigelb in die Schüssel

und rühre die Suppe mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch und geriebener Muskatnuß langsam heiß hinein, so ist die Suppe fertig.

### 17. Reissuppe.

Brühe 1 guten Eßlöffel voll Reis mit kochendem Wasser an, ferner gieße 1/4 Liter Wasser dazu, ein kleines Stückchen Butter und etwas Salz und lasse das Wasser einkochen. Fülle den Reis mit 1/4 Liter Fleischbrühe auf und lasse die Suppe noch 1/2 Stunde kochen. Rühre 1 Kaffeelöffel voll Mehl mit 4 Eßlöffel voll Milch, und wenn es knöpfig geworden ist, so lasse es durch einen Seiher in die Suppe laufen; lasse sie noch 1/4 Stunde kochen. Ist die Suppe etwas zu dick geworden, so gieße noch etwas Fleischbrühe dazu. Thue beim Anrichten feinen Schnittlauch und Muskatnuß hinein.

---

## Klöse.

Bei den meisten Klöschen ist es gut, ein wenig feingehackte Kräuter dazu zu nehmen; auch muß stets etwas Salz in den Teig. Wenn man ein Klöschen aus der Brühe nimmt und zerschneidet, und es klebt in der Mitte nicht mehr am Messer oder Löffel, so ist es fertig. Die

Brühe, in welche Klöschen zum Kochen gelegt werden, muß vom Anfang bis zu Ende sieden, sonst werden sie nicht gut.

### 18. Butterklöschen.

Rühre etwas Butter schaumleicht, füge allmählich einen Kaffeelöffel voll Weißmehl, 1/2 Ei, Salz und etwas Gewürz bei, und lege von dem erhaltenen Teig Klöschen in siedende Fleischbrühe; wenn sie schaumig oben auf schwimmen, richtet man rasch an und giebt sie ohne Verzug zu Tisch.

### 19. Fleischklöschen.

Nimm ein Stückchen übriges Fleisch, hacke es fein mit einem Stückchen Zwiebel und gieße etwas heißes Schmalz darüber. Nimm die Brose von einer Semmel, weiche sie in Milch und vermenge sie dann mit dem Fleisch nebst 3 Theelöffel Ei, Salz und etwas Pfeffer, forme kleine Klöschen daraus und lege sie in kochende Fleischbrühe.

### 20. Gebackene Klöschen.

Weiche 1/2 Wecken in Wasser ein, drücke ihn gut aus, dämpfe ihn in Butter, rühre ihn mit etwas Salz und einem Ei zu einem Teig, welcher löffelweise in heißes Schmalz gelegt und schön gelb gebacken wird. Man kann sie auf allen Suppen oder mit einer beliebigen Sauce geben.

### 21. Kartoffelklöse.

Man reibe 5 gekochte, geschälte und erkaltete Kartoffeln ganz fein, knete aus diesen mit 1 Ei, etwas Milch und 5 Löffel Weizenmehl vermischt einen festen Teig, wovon die Klöse gedreht werden, lasse diese in siedendem Wasser aufkochen und gieße braune Butter darüber.

### 22. Leberklöschen.

Laß ein Stückchen Kalbsleber einige Wälle in siedendem Wasser thun, dann reinige und häute sie gut ab, zerschneide sie in kleine Stückchen und rühre sie mit etwas Ei, eingeweichtem Weck, Salz und Gewürz zu einem ganz steifen Teig, mache Klöschen daraus, lege sie in siedende Fleischbrühe und richte sie mit derselben an.

### 23. Mandelklöse.

30 Gr. geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser fein gestoßen, dann weicht man den vierten Theil eines Wecken in Milch ein, drückt ihn aus und rührt ihn mit den Mandeln, etwas Zucker, Zimmt, 1/2 Ei zu einem starken Teig, formt Klöse daraus und backt sie in heißem Schmalz. Sie sind sehr gut; will man sie aber auf Fleischsuppe geben, so muß man statt des Zuckers — Salz nehmen.

### 24. Milchbrodklöschen.

Reibe ein halbes altgebackenes Milchrod auf dem Reibeisen, schneide ein wenig Butter dazu und brühe dies mit 1/2 Tasse siedendem Rahm an; füge 1 Ei, Salz und Muskatnuß bei, und backe kleine Klöschen in Schmalz daraus.

### 25. Weckklöse.

Aus ein wenig abgeriebener Butter, einem Ei, feingeriebener Semmel und sehr wenigem Mehl wird ein Teig gerührt, von welchem kleine Klöschen gemacht werden, lege diese einzeln in die Suppe und lasse sie aufkochen.

---

## Saucen (Soosen) oder Brühen.

### 26. Brodsauce.

Zu dieser Sauce, welche zu allem Fleisch gut ist, nimm ein kleines Zwiebelchen und koche es mit etwas Salz und Milch zu einem Brei, gieße diesen über geriebenes Weißbrod und koche sie noch mit Butter und etwas Mehl auf, nachdem du sie schon vorher gehörig mit Fleischbrühe verdünnt hast.

### 27. Himbeer-, Erdbeer- u. Johannisbeersauce.

Die Sauce ist zu Backwerk aller Art gut, kann aber auch zu Ochsenfleisch gegeben werden

und wird auf folgende Art bereitet: Drücke eine der genannten Beerenarten durch ein Tuch, koche den Saft mit rothem Wein, Zucker und Zimmt ab und verdicke die Sauce mit Stärkmehl, das zuvor mit kaltem Wasser angerührt wurde.

### 28. Kirschensauce.

Nimm 125 Gr. Kirschen, die eine Hälfte süße, die andere saure, steine sie aus und zerstoße die Kern fein in einem Mörser. Nun röste eine Messerspitze voll Mehl in ein klein wenig Butter schön gelb, thue die ausgesteinten Kirschen, die gestoßenen Kerne, einen starken halben Schoppen Wasser und Wein daran und koche dies recht gut durcheinander. Zuletzt wird die Sauce mit Zucker, Citronensaft und einer halben gestoßenen Nelke gewürzt und noch einmal aufgekocht.

### 29. Mandelsauce.

8 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln werden mit einer Messerspitze voll Mehl, einem Kaffeelöffel voll süßer Milch und einem kleinen Eigelb recht glatt gerührt, dann gieße 1/2 Schoppen süße Milch und ein Stückchen Zucker daran und lasse es unter beständigem Umrühren aufkochen. Paßt zu allen Mehl- und süßen Speisen, sowie zu Schmalzgebackenem. Gut ist es, 1/2 bittere Mandel beizufügen.

### 30. Milchsauce.

Man schütte etwas Citronenschale, Zucker und Zimmt in eine Quantität Milch, etwa eine halbe Obertasse voll, und lasse diese gut durchkochen. Quirle in einem Topfe 1 bis 2 Eigelb mit etwas Mehl und kalter Milch gut durch, ziehe obiges damit ab und lasse die Sauce noch einmal unter stetem Umrühren aufkochen.

### 31. Pflaumen- oder Zwetschgensauce.

Uebergieße recht reife Pflaumen oder Zwetschgen mit heißem Wasser, schäle und entsteine sie, koche sie darauf recht weich, verrühre sie ganz, rühre Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmt und Nelken und Wein daran, laß Alles zusammen noch einmal aufkochen, und du hast eine sehr gute, zu allen Mehlspeisen passende Sauce.

### 32. Sagosauce.

Setze gereinigten Sago mit einem Stückchen Citronenschale und rothem Wein ans Feuer, koche dies langsam und füge dann Zucker und etwas Zimmt bei. Ist zu süßen Puddings und dergleichen ausgezeichnet gut.

### 33. Högensauce.

Nimm 1 Theelöffel voll Högenmark, verdünne es mit etwas Wein und Wasser, lasse die Sauce

mit etwas Zucker und Zimmt aufkochen und richte sie über die Schnitten an.

### 34. Vanillesauce.

Die zu dieser Sauce nöthige Vanille wird in Sahne oder in mit Wasser gemischtem Wein gekocht, dann mit einigen Eidottern, etwas Mehl, welches Beides aber vorher in kaltem Wasser klar gequirlt sein muß, vermischt, und nach Zuthat von Zucker unter stetem Umrühren gekocht.

### 35. Weinsauce.

2 Loth Zibeben und Rosinen werden in warmem Wasser sauber gewaschen, mit $^1/_4$ Schoppen Wein und $^1/_8$ Schoppen Wasser, etwas Zucker, kleingeschnittener Citronenschale weich gekocht; nun röste 1 Messerspitze voll Mehl in Butter gelb, koche dies noch ein wenig mit und füge vor dem Anrichten einige kleingeschnittene Mandeln und Zimmt bei.

### 36. Citronensauce.

Röste 1 Messerspitze voll Mehl lichtgelb in etwas Butter, lösche es mit $^1/_8$ Liter Wein und $^1/_6$ Liter Wasser ab, reibe den achten Theil einer Citrone an Zucker ab, füge dies nebst 1 Stückchen Butter bei und laß Alles mit einander kochen. Nun wird ein starkes halbes Eigelb daran gerührt und noch etwas am Feuer gelassen.

---

# Gemüse.

### 37. Blumenkohl (Carviol) mit Milch.

Gehörig gereinigter Carviol wird in Salzwasser weich gekocht, während du ein Löffelchen voll geriebene Wecken in Butter gelb röstest, dies mit Milch ablöschst, Salz und Muskatnuß beigiebst, und wenn dies mit einander kocht, den weichen Blumenkohl darein legst. Hat er ein wenig aufgekocht, so wird er zu Tisch gegeben.

### 38. Brockelerbsen.

Dämpfe die ausgehülsten Erbsen mit etwas feingeschnittener Petersilie und Salz eine starke Viertelstunde in Butter, dann streue Mehl darauf, schüttle sie um, laß es anziehen, und koche sie in wenig Fleischbrühe vollends weich. Es darf nur sehr wenig Brühe an den Erbsen sein. Wenn man gelbe Rüben mitkocht, so ist die Behandlungsart dieselbe.

### 39. Kartoffelbrei.

Koche geschälte Kartoffeln in Salzwasser, nimm sie aus demselben und zerdrücke sie mit dem Rührlöffel nebst etwas Butter und Milch zu einem schaumigen Brei; er ist bergartig anzurichten und mit geröstetem Brod zu schmälzen.

### 40. Kartoffeln in Rahmsauce.

Gesottene Kartoffelscheiben werden in einer Buttersauce aufgekocht, mit Salz und Muskatnuß gwürzt und vor dem Anrichten saurer Rahm und etwas Ei daran gerührt.

### 41. Geröstete Kartoffeln.

Kleine, in Salzwasser gesottene Kartoffeln werden geschält, ganz in Butter und etwas Gewürz schön gelb geröstet und dann zu Tisch gegeben. Größere Kartoffeln schneidet man in Rädchen, röstet sie in gleicher Weise, gießt verkleppertes Ei daran und richtet rasch an.

### 42. Kartoffelgemüse.

Koche geschälte rohe Kartoffeln in Fleischbrühe so weich, daß du sie mit dem Löffel zu einem Brei verrühren kannst, dann streue Schnittlauch darauf und trage sie auf.

### 43. Gemüse von Rosinen.

Ein Loth Rosinen wird mit Wasser, Wein, etwas Zucker und einem Stückchen Zimmt gekocht; von einem Kreuzer-Wecken werden Schnitten gemacht und in Schmalz geröstet. Sobald die Rosinen eingekocht sind, werden sie auf eine Platte gelegt und die Schnitten darüber angerichtet. Man kann auch anstatt Rosinen Brünellen oder Weinbeeren nehmen.

### 44. Spinat.

Rein gewaschener Spinat wird gebrüht, in kaltes Wasser gelegt, gut ausgedrückt und fein gewiegt. Nun läßt man ein wenig Butter vergehen, röstet eine Messerspitze voll Mehl gelb darin, thut den Spinat nebst etwas Zwiebeln und Muskatnuß dazu und läßt ihn gut dämpfen; nun gießt man Fleischbrühe oder süßen Rahm dazu, aber nicht zu viel, daß der Spinat nicht wässerig wird, und giebt ihn zu gebackenen Eiern, Bratwürsten oder Pfannkuchen.

### 45. Sellerie in Buttersauce.

Gut gereinigte und in Salzwasser weich gekochte Selleriewurzeln werden in kleine Stückchen zerschnitten, in einer Buttersauce kurze Zeit gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und dann zu Tisch gegeben.

---

## Salate.

Alle grünen Salate müssen sorgfältig gelesen und gewaschen werden; nach dem Ablaufen des Wassers würzt man sie mit Salz und gröblichem Pfeffer, dann wird das Oel darauf gegossen, der Salat gut gemischt; zuletzt giebt man den Essig und mischt ihn noch einmal. Auf drei Theile

Oel soll man zwei Theile recht guten Essig nehmen. Gut ist es, wenn man noch Zwiebeln oder Schnittlauch beigiebt. Alle grünen Salate werden so behandelt, mit Ausnahme des Endiviensalats, welcher nudelartig und fein geschnitten, dann eine Stunde in laues Wasser gelegt, gut ausgerungen und jetzt erst auf gewöhnliche Art angemacht wird.

### 46. Gurkensalat.

Die geschälten Gurken werden zu dünnen Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Nun werden sie ausgedrückt, mit Pfeffer und Schnittlauch bestreut und mit Essig und Oel angemacht. Wer will, kann Rettig oder Kartoffeln darunter thun.

### 47. Kartoffelsalat.

Schneide die Kartoffeln, nachdem sie gekocht sind, schön scheibig, schneide eine kleine Zwiebel ganz fein, dazu etwas Salz, etwas Pfeffer, ein wenig Fleischbrühe, Essig und Oel, und menge es gut durch einander.

---

# Fleisch und Fleischspeisen.

## 48. Ragouts.

Hierzu kann man alle Reste gekochten oder gebratenen Fleisches verwerthen; man schneidet dies in Scheibchen, macht dann etwas Braunmehl, verdünnt dies mit Wasser und Essig, thut Salz, Pfeffer, einige Lorbeerblätter und etwas Citronenschale hinein, läßt es aufkochen, fügt dann das Fleisch hinzu und schmorrt Alles zusammen noch ein Weilchen.

## 49. Eingemachte Kalbsbrieslein.

Ein Kalbsbrieslein wird 1 Stunde in laues Wasser gelegt, damit alles Blutige daraus gezogen wird; nun wird es mit so viel kaltem Wasser an's Feuer gesetzt, daß dasselbe darüber geht, nebst einem Kaffeelöffelchen voll Salz. Sowie es zu schäumen beginnt, wird der Schaum abgenommen, und wenn das Brieslein noch einige Wälle gethan hat, so wird es in kaltes Wasser gelegt, damit es schön weiß bleibt; nun zerläßt man ein nußgroßes Stückchen Butter im Pfännchen, röstet darin einen gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl hellgelb und löscht mit 8—10 Löffel voll Fleischbrühe ab. In diese Brühe legt man das in Scheiben geschnittene Brieslein, ein Stück-

chen Citronenschale und das nöthige Salz, läßt es noch 1/4 Stunde einkochen und richtet es auf ein tiefes Plättchen an.

### 50. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zerschneide 125 Gr. Kalbfleisch in 3—4 Stücke, wasche es rein, zerlaß dann ein nußgroßes Stückchen Butter, röste 1 Löffel voll Mehl hellgelb darin, lösche dies mit 6—8 Eßlöffel voll Wasser oder Fleischbrühe ab und lege das Fleisch darein. Diesem fügt man ein kleines Zwiebelchen, 1 Gewürznelke, 1 Stückchen Citronenschale, 1/2 Lorbeerblatt und das erforderliche Salz bei und kocht es eine Stunde lang weich und dicklich. Nun kommt noch etwas Citronensaft und Wein daran, worauf man es noch ein paar Wälle thun läßt und in ein tiefes Plättchen anrichtet.

### 51. Kalbsbraten.

125 Gr. Kalbfleisch wird nach dem Waschen gut abgetrocknet und darauf mit 1 Kaffeelöffel voll Salz eingerieben. In das Bratpfännchen legt man ein nußgroßes Stückchen Butter und ein in Scheiben geschnittenes Zwiebelchen, das Fleisch darauf, worauf man es an's Feuer setzt. Ist es auf beiden Seiten schön gelb gebraten, gießt man etwas Wasser dazu, und setzt den Deckel auf das Pfännchen, bis der Braten ge-

hörig weich, wobei Wasser nachgegossen und der Braten umgewendet werden muß, so oft es nöthig erscheint. Nach anderthalb Stunden wird das Brätchen angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

### 52. Kalbszunge.

Lasse eine Kalbszunge so lange in Salzwasser kochen, bis sie ganz weich ist, nimm sie dann heraus, mache die Haut ab und schneide die Zunge in der Mitte durch. Lasse 15 Gr. Butter in einem Pfännchen heiß werden, schneide 4 Chalotten fein hinein und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, röste das dunkelgelb und fülle es auf mit $^1/_2$ Schoppen Fleischbrühe, lege die Zunge hinein und lasse es noch $^1/_4$ Stunde dämpfen; kurz vor dem Anrichten thue einen Löffel voll Essig oder etwas Citronensaft hinein.

### 53. Bratwürstchen.

Gewöhnliche Bratwürste vom Metzger werden in fingerslange Würstchen abgedreht, während man in einem Pfännlein ein nußgroßes Stück Butter zerläßt. Darin bratet man die Würstchen auf beiden Seiten schön gelb, legt sie dann auf ein Plättchen, zu dem in dem Pfännchen zurückgebliebenen Schmalz aber kommt ein Kaffeelöffelchen voll Wasser, läßt es einmal damit aufkochen, damit eine Sauce entsteht, welche man über die Würstchen gießt.

### 54. Gebackenes Ochsenmaul.

Das weichgesottene Ochsenmaul in beliebige Stückchen geschnitten, diese in einem Pfannkuchen- oder andern ähnlichen Teig umgekehrt, in Schmalz gebacken und zu Gemüse zu Tisch gegeben.

### 55. Schweinebraten

ist sehr leicht zu machen, indem man das gewaschene, abgetrocknete und eingesalzene Fleisch mit etwas Zwiebeln und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser in das Bratgeschirr legt, und in $1^1/_2$—2 Stunden langsam weich bratet, wobei man ihn fleißig umkehrt und nie zu viel Fett daran läßt.

### 56. Coteletts von Kalb-, Hammel- oder Schweinefleisch.

Laß von einem Rippstückchen den untern Knochen abhauen, klopfe das Fleisch sehr stark, schiebe es wieder zusammen, streue Salz und Pfeffer darauf, tauche sie in verrührte Eier, wende sie in geriebenem Weck um und backe sie in Schmalz auf beiden Seiten schön gelb.

### 57. Gebackene Knackwürste.

Zerschneide eine Knackwurst der Länge nach, mache aus jeder Hälfte zwei Theile, tauche sie in Pfannkuchenteig und backe sie in Schmalz schön gelb.

### 58. Gebratene Kuttelflecke.

Recht weich gekochte Kuttelflecke werden in länglichte Streifchen geschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Salz und Mehl bestreut und auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

### 59. Schinkenragout.

Dünne Scheiben von rohem Schinken würze, nicht zu stark, mit weißem Pfeffer, gieße rothen Wein daran und dämpfe sie darin, rühre geriebenen Weck dazu und drücke beim Anrichten einige Tropfen Citronensaft darauf.

---

## Sulzen und Crêmes.

### 60. Gesulzte Aepfel.

Gute Aepfel werden geschält und mit in Wein recht weich gekochten und durch ein Haarsieb getriebenen Zibeben, die dann noch zur Sulzdicke eingekocht wurden, gefüllt. Nun koche die Aepfel in halb Wein, halb Wasser, etwas Zucker und ganzen Zimmt weich und lege sie auf eine porzellanene Schüssel; zu der noch übrigen Sauce kommt etwas Citrone und so viel Zucker, als

nöthig ist, um sie gehörig süß zu machen, nebst etwas Wein, Wasser und Hausenblase, die zuvor über Nacht in Wasser eingeweicht worden war. Dies wird so lange mit einander gekocht, bis die Hausenblase aufgelöst ist, dann gießt man sie durch ein Tuch über die Aepfel, deckt sie zu, damit die Sulz um so heller wird, und läßt sie an einem kühlen Orte gestehen.

### 61. Gesulzte Himbeeren.

Zerdrücke 1/2 Schoppen recht reife Himbeeren mit einem Löffel, rühre 1/4 Schoppen Wein daran, treibe es durch ein Haarsieb, bis 7 Gr. kleingeschnittene und in Wasser geweichte Hausenblase ganz verkocht und aufgelöst ist. Nun wird der Himbeersaft durch ein Tuch in ein messingnes Pfännlein gelassen, Zucker nach Belieben daran gethan und die etwas erkaltete Hausenblase dazu gegossen; Alles zusammen wird so lange gekocht, bis es gesteht, wenn es kalt ist, was mit einem Tropfen, welchen man auf einen Teller fallen läßt, leicht probirt werden kann. Nun legt man schöne Himbeere auf eine porzellanene Schale, gießt die Sulz darüber und läßt sie zugedeckt an einem kühlen Orte gestehen.

### 62. Anis-Crême.

Man nimmt 1 Mäßchen halb Rahm, halb Milch, läßt es in einer messingnen Pfanne mit

etwas Anis, Citronenschale, Zucker und Zimmt $^1/_8$ Stunde kochen, dann rührt man damit 1 Eidotter an, nimmt auch eine Messerspitze voll glatt angerührtes Stärkmehl dazu und läßt es unter beständigem Umrühren bis zum Kochen kommen, füllt die Crême in die Schale und stellt diese auf heißes Wasser, bis die Crême gestanden ist. Man kann sie außen herum mit länglicht geschnittenen gerösteten Mandeln belegen.

### 63. Erdbeeren-Crême.

Man belese $^1/_2$ Schoppen kleine Erdbeeren, wasche sie einigemal und lasse sie durch einen Seiher ablaufen, damit das Wasser davon kommt. Thue sie in eine Schüssel, gieße $^1/_4$ Schoppen guten süßen Rahm darunter, zerdrücke die Erdbeeren mit einem Kochlöffel, schlage sie durch einen Seiher und rühre so lange, daß möglichst viel Mark heraus kommt. Ferner thue 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darunter, etwas Zimmet, und lasse den Crême 2 Stunden lang zugedeckt im Keller stehen.

### 64. Wein-Crême.

Schlage 3 Eidotter in ein Schüsselchen und gieße nach und nach $^3/_4$ Schoppen Wein dazu und 40 Gr. Zucker; wenn das Alles gut verrührt ist, lasse man es durch einen Seiher laufen in ein Kasserol und rühre mit einem Kochlöffel

beständig, bis es anfängt dick zu werden. Nehme sie vom Feuer weg und rühre noch so lange fort, bis es beinahe kalt ist, dann gieße den Crême in einen Suppenteller und stelle ihn an einen kalten Ort. Ist er ganz kalt geworden, so bestreue den Crême mit feinem Zucker, mache eine Schaufel heiß und brenne den Zucker oben schön gelb.

### 65. Chocolade-Crême.

Man läßt ein Mäßchen halb Rahm, halb Milch siedend werden und reibt indessen 12 Gramm Chocolade, thut sie nebst einem Stückchen Zimmt und Zucker in die Milch, läßt sie eine Viertelstunde kochen und rührt dann, wenn der Zimmt herausgenommen ist, ein Eidotter damit an, gießt die Crême in eine Schale, stellt diese auf heißes Wasser und läßt sie so lange darauf, bis sie gestanden ist.

### 66. Kaffee-Crême.

Brenne 15 Gr. Kaffee ganz hellgelb, stoße ihn mit etwas Vanille gröblich, setze dann 1/2 Schoppen Milch an's Feuer und thue das Gestoßene nebst beliebig viel Zucker an die siedende Milch; hat es zusammen gut gekocht, so treibe es durch ein Haarsieb und lasse es abkühlen. Unterdeß verrühre ein Eigelb, gieße die abgekühlte Milch daran, und treibe es noch einmal durch das

Haarsieb auf eine Platte, setze diese in siedendes Wasser, während darauf ein Deckel mit schwachen Kohlen kommt; nach 1/4 Stunde ist die Crême fertig und kann warm oder kalt aufgetragen werden.

### 67. Eier-Crême.

1 Eiweiß und 15 Gramm Zucker werden zu Schaum geschlagen, 1/2 Kaffelöffelchen Stärkmehl und 1/2 Schoppen Rahm damit gekocht und zum Erkalten an einen kühlen Ort gesetzt. Das Stärkmehl wird zuvor mit etwas kaltem Rahm angerührt und kann man auch noch ein wenig gestoßene Vanille beifügen.

### 68. Mandel-Crême.

Stoße 30 Gr. süße und 15 Gr. bittere Mandeln mit einigen Tropfen Wasser, thue diesen Brei an 1/4 Schoppen Rahm, drücke den Saft von einer halben Citrone darein, zuckere nach Belieben, peitsche Alles mit einem Beschen zu Schaum, schöpfe diesen auf ein Sieb ab, fülle Gläser mit dem Flüssigen und thue den Schaum darauf.

---

# Eier-, Milch- und Mehlspeisen, nebst gekochtem Obst.

### 69. Maccaroni.

Lasse ziemlich viel Wasser kochen und breche 62 Gr. Maccaroni hinein nebst Salz. Lasse sie gar kochen. Lasse sie durch einen groben Seiher laufen, thue sie in eine Schüssel mit 1 Eßlöffel voll feinem Zucker, ein wenig Butter und etwas feinem Zimmt, rühre sie herum und richte sie auf einem Suppenteller an. Bestreiche sie mit Butter und feinem Weckmehl und stelle den Teller 1/2 Stunde in den Backofen.

### 70. Auflauf.

Nimm ein halbes Mäßchen Mehl und rühre es mit eben so viel Milch glatt an, immer nur ein Bischen Milch auf einmal, vermenge 4 Theelöffel voll Ei damit, nebst etwas Salz, und rühre den Teig noch eine Weile. Alsdann bestreiche eine Bratpfanne stark mit Schmalz, fülle sie mit dem Teig bis zur Hälfte und stelle den Auflauf in die Bratröhre zum Backen. Ist er fertig, so bestreue ihn mit Zucker und Zimmt, oder gieb gekochte Zwetschgen dazu.

### 71. Aepfelgemüs.

Schneide zwei gute saure und geschälte Aepfel in dünne Schnitzlein, nimm ein kleines Händchen voll geriebenes Schwarzbrod, 15 Gr. gestoßenen Zucker, 22 Gramm gestoßene Mandeln, ein wenig Zimmt, misch es durcheinander, lege auf ein Porzellanplättchen dünne Butterscheiben, streue von dem geriebenen Brod darüber, thue eine Lage Aepfel darauf, wieder Schnitten von Butter, dann wieder Brod u. s. w., bis beide Theile zu Ende sind und das Obere davon Brod ist; schneide nun etwas mehr Butter darauf als vorher, drücke es mit der Hand fest zusammen, und backe es im Ofen gelb; 45 Gr. Butter reichen zu.

### 72. Bisquitauflauf.

30 Gr. Zucker, 1 Eigelb und etwas Citronensaft werden leicht gerührt; zuletzt wird noch 15 Gr. Puder, nebst dem Schnee von 1 Eiweiß daran gerührt, in die mit Butter bestrichene Form gegossen und langsam im Ofen aufgezogen.

### 73. Flädleinsauflauf.

Es werden gewöhnliche, nur schwächer gesalzene Flädlein gemacht, auf welche man große Weinbeeren streut, dann zusammenwickelt, in vier gleiche Theile zerschneidet, in eine mit Butter bestrichene Form stellt, einen Guß von Eiern,

Zucker, Zimmt und Milch darüber macht, daß er über die Flädleins rollen geht, und in einem nicht zu heißen Ofen bäckt.

### 74. Kartoffelauflauf.

3 Kartoffeln, welche am Tage zuvor gekocht sind, werden gerieben, dann rührt man 1 Kaffeelöffel voll Zucker dazu und 3 Eigelbe, 1 Kaffeelöffel voll Mehl und 3 Eßlöffel sauern Rahm, schlage das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre dies unter die Masse. Bestreiche eine Form mit Butter, thue die Masse hinein und backe sie 1 Stunde lang in einem Ofen. Bestreue sie beim Anrichten mit Zucker.

### 75. Kuchenmichel.

Rühre einen schwachen Löffel voll Mehl mit etwas kalter Milch an, schlage 1 Ei dazu und gieße soviel heiße Milch nach, daß du einen dünnen Flädleinsteig erhältst. In diesen rühre Zucker, Traubenbeere, Kirschen oder was du derartiges hast, oder wenn du ihn nicht süß willst, Salz und Schnittlauch, bestreiche dann das Bratpfännchen dicht mit Butter, gieße den Teig darein, schneide Butterschnittchen darauf und backe dies im Backofen. Der Teig darf nur fingersdick im Pfännchen sein, sonst lauft er durch das Aufgehen über.

### 76. Gewöhnlicher Auflauf.

Nimm ein kleines Mäßchen voll Mehl, mache mit gleichviel Milch, die nur allmählich nachgegossen werden darf, ein Teiglein, rühre 5 Kaffeelöffel voll Ei und das nöthige Salz daran, bis der Teig glatt ist. Jetzt bestreiche die Bratpfanne stark mit Butter, fülle sie zur Hälfte mit Teig und stelle sie zum Backen in die Bratröhre. Nach dem Backen streue Zucker und Zimmt darauf oder gieb gekochte Zwetschgen dazu.

### 77. Aepfelauflauf.

In den Teig des vorigen Auflaufs rühre ganz feine Aepfelschnitzchen mit Zucker und Zimmt, und behandle ihn im Uebrigen wie denselben. Statt der Aepfel kann man auch Kirschen, ausgesteinte Zwetschgen 2c. darunter rühren.

### 78. Aepfelkrapfen.

Mache aus 60 Gr. Mehl, einem Löffelchen voll Hefe und der nöthigen lauen Milch ein Teiglein und laß es an einem temperirten Ort gehen. Ist dies geschehen, so rühre $^1/_2$ Ei, 30 Gr. zerlassene Butter und erforderlichen Falls etwas Milch bei und klopfe den Teig, bis er sich selbst vom Löffel schält. Theile ihn in einen größern und einen kleinern Theil, welle den ersten nach der Bratpfanne, den zweiten etwas kleiner aus, bestreiche die Pfanne mit Schmalz

und lege den großen Kuchen in dieselbe. Jetzt mußt du einen geschälten Apfel in feine Schnittchen zerschneiden, auf den Teig legen und mit Zucker, Zimmt und Weinbeeren bestreuen. Der zweite kleinere Kuchen kommt als Deckel darauf, ist er ringsherum angedrückt und mit Butter bestrichen, so läßt man ihn zu nochmaligem Gehen stehen, worauf man ihn in der Röhre backt.

### 79. Aepfelbrei.

Ein großer Apfel wird geschält, in dünne Schnitzchen geschnitten, mit etwas Wasser, Zucker, Zimmt und Weinbeeren gekocht und zuletzt ganz verrührt. Ist sehr gut zu Pfannkuchen u. dgl., und kann auch über geröstetes Weißbrod, Schnitten 2c. angerichtet werden.

### 80. Gewöhnlicher Mehlbrei.

Nimm 1 Löffel voll Mehl, rühre so viel Milch daran, daß das Teiglein noch etwas dünner wird als ein Flädleinsteig. Setze es in dem Pfännchen an's Feuer, rühre es fortwährend langsam, bis es tüchtig kocht, dann laß es bei mäßigem Feuer langsam weiter kochen, bis es eine Scharre hat. Rührt man etwas Ei an den Teig, so wird der Brei um so besser. Griesbrei wird ebenso gekocht.

### 81. Mandelbrei.

Zerstoße 15 Gr. Mandeln recht fein, rühre 8 Gr. Butter, 8 Gr. Zucker, 1 kleines Eigelb, nebst ein wenig kleingeschnittener Citronenschale daran, schlage das Weiß vom Ei zu Schnee, rühre ihn langsam daran, gieße es in ein mit Butter bestrichenes Schüsselchen, streue Zimmt darauf und laß ihn im Backofen oder zwischen Kohlen backen.

### 82. Eierbrei.

Röste 1 Löffel voll Mehl in 15 Gr. Butter, verrühre 1 Ei in 1/2 Schoppen guter Milch, gieße dies an das Mehl und laß es unter fortwährendem Umrühren aufkochen. Vor dem Auftragen wird Zucker und Zimmt darauf gestreut.

### 83. Kartoffelbrei.

Ein paar rohe Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geschnitten und im Wasser aufgekocht. Sind sie weich, so gieße das Wasser ab und zerdrücke sie ganz fein; rühre nach und nach so viel siedende Milch daran, daß der Brei die rechte Dicke bekommt, und salze ihn. Vor dem Auftragen mit geriebenem, in Schmalz geröstetem Weißbrod oder mit gerösteten Zwiebeln geschmälzt.

### 84. Zwetschgenbrei.

Es werden frische Zwetschgen ausgesteint und mit Zucker und Zimmt gekocht, bis sie weich sind, alsdann werden sie stark verrührt. Indessen belegt man eine Platte mit gebackenen Weißbrod-Schnitten und richtet den Brei darüber an.

### 85. Gefüllte Brödchen.

Man läßt kleine runde Milchbrödchen backen, schneidet oben einen Deckel ab und höhlt die Brodsamen heraus, weicht letztere in Milch ein, drückt sie wieder aus, mischt mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, Zucker, etwas Eigelb und Zibeben darunter, füllt mit dieser Mischung die Brödchen, bindet den Deckel wieder darauf, backt sie schnell in heißem Schmalz und läßt sie nachher einmal in einer Obstbrühe aufkochen. — Man kann die Brödchen auch mit eingemachten Früchten füllen.

### 86. Eiermilch.

Ein Mäßchen Milch wird mit etwas Zimmt und Zucker siedend gemacht, dann verkleppert (verquirlt) man $^1/_2$ Ei, rührt es mit der Milch an und läßt es unter beständigem Rühren anziehen.

### 87. Eierkuchen oder Eierpolster.

Schneide $^1/_4$ Wecken ganz klein ein, gieße einen schwachen Viertelschoppen Milch daran,

laß dies eine Stunde stehen, dann füge ein mit Salz verkleppertes Ei und ein wenig Schnittlauch bei, gieße diesen Teig in das Pfännchen, in welchem etwas Schmalz heiß gemacht wurde, und backe den Kuchen langsam über Kohlen aus, was in etwa 1 Stunde geschehen sein wird. — Wer ihn süß haben will, läßt Salz und Schnittlauch weg und thut Zucker daran.

### 88. Aufgezogene Flädlein.

Backe Flädlein auf gewöhnliche Art, zerschneide sie in drei Streifen, rolle sie schneckenförmig auf und setze sie aufrecht in das mit Butter bestrichene Pfännchen. Von dem Teige behalte ein Löffelchen voll zurück, rühre ein starkes halbes Ei tüchtig darunter, gieße nach und nach 1/8 Schoppen Rahm dazu, salze es und gieße so viel an die aufgewickelten Flädlein, daß sie über die Hälfte darin stehen. Nun läßt man sie im Backofen oder zwischen Kohlen schön gelb werden, nachdem man zuvor etwas Butter darauf geschnitten hat; wer will, kann statt des Salzes Zucker zu dem Angerührten nehmen und Rosinen beifügen.

### 89. Hefenpfannkuchen.

Rühre 1 Löffel voll Mehl mit etwas Milch, 1/2 Ei, Salz und 1 Löffel voll verdünnter Bierhefe zu einem dünnen Pfannkuchenteig an, stelle

ihn einige Stunden zur Wärme, daß er gut aufgeht, und backe ihn dann in heißem Schmalz bei fest zugemachtem Deckel.

**90. Gewöhnlicher Pfannkuchen.**

Man rühre 2 kleine Kochlöffel voll Mehl mit $^1/_8$ Liter Milch an, schlage 1 Ei hinein und ein wenig Salz; ist der Teig zu dick, so kann man noch etwas Milch nachgießen. Lasse in einem Pfännchen 15 Gr. Schmalz heiß werden und gieße (fange in der Mitte an zu gießen) so lange herum, bis die Pfanne belegt ist, und schüttle immer an der Pfanne, ob Alles los ist; lasse den Pfannkuchen auf einen Teller rutschen, lege nachher die Pfanne auf den Teller, und drehe es schnell herum, damit er auch auf der andern Seite backt; lasse ihn schön gelb werden.

**91. Chocoladeauflauf.**

30 Gr. in $^1/_4$ Liter Milch gekochte Chocolade verrühre mit 2 Eigelb und 30 Gr. Zucker, lasse es abkühlen, mische es dann mit 30 Gr. geriebener Semmel und den zu Schnee geschlagenen Eiweiß und backe es in einer mit Butter ausgeschmierten Form bei gelinder Hitze.

**92. Gestutzte Nudeln.**

Gewöhnliche Nudelplätze werden in fingerbreite Nudeln geschnitten, langsam in siedende Milch gestreut und so lange in derselben gekocht,

bis nur noch wenig Brühe daran ist. Nun thut man ein Stück Butter daran, wendet sie vorsichtig um, und wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, so kommt etwas süßer Rahm dazu, mit dem man sie ein wenig aufkochen läßt und dann schnell anrichtet.

### 93. Brei von Schwarzbrod.

Ein Händchen voll geriebenes Schwarzbrod wird in Schmalz geröstet, dann wird ein halbes Glas Wein und halb so viel Wasser nebst Zucker, Zimmt, Nelken und etwas Citronenschale daran gethan. Der Brei muß über dem Feuer fleißig gerührt werden, bis er anfängt zu kochen. Wird er zu dick, so muß Wasser und Wein nachgegossen werden.

### 94. Gefüllter Pfannkuchen.

Mache den Teig wie bei gewöhnlichen süßen Pfannkuchen, nur backe die Pfannkuchen etwas dünner und ganz hellgelb. Ist er auf beiden Seiten schön gelb gebacken, so lege ihn auf einen Teller, streiche eine beliebige eingemachte Frucht darauf, schlage ihn über einander, streue Zucker darauf und lege ihn so noch einmal auf ganz kurze Zeit in die Pfanne. — Statt der eingemachten Früchte kann man auch eine beliebige gehackte Fleischfülle auf den Pfannkuchen streichen und wie oben angegeben vollends braun backen.

**95. Pfannkuchen mit Aepfel**

sind sehr gut und werden auf folgende Weise bereitet: dämpfe dünne Aepfelschnitten in heißem Schmalz, streue Zucker darauf und gieße Teig von dem süßen Pfannkuchen darüber; ist er auf beiden Seiten schön gelb gebacken, so wird er mit Zucker bestreut und sofort zu Tisch gegeben.

---

## Pudding.

Alle Puddinge werden zum Garkochen in die Puddingform gefüllt und in ein anderes Gefäß in siedendes Wasser gesetzt, in welchem sie so lange bleiben, bis sie gar gekocht sind.

**96. Englischer Pudding.**

Man nimmt für $1^1/_2$ Pfennig Semmel (in wohlfeiler Zeit), reibe die Rinde davon ab, schneidet das Innere zu Schnittchen und feuchtet sie mit siedender Milch an. Alsdann werden 15 Gr. Butter weiß gerührt, 6 Theelöffel voll Ei nach und nach dazu gethan nebst 6 gestoßenen Mandeln, etwas Weinbeeren und 8 Gr. Zucker. Dies alles rührt man nebst der angefeuchteten Semmel noch eine Weile, füllt dann die Masse in eine Pudding-Kapsel, die zuvor mit Butter

bestrichen wird, oder in ein Tuch und hängt sie in kochendes Wasser. In einer halben Stunde ist der Pudding fertig.

### 97. Die Citronen-Sauce dazu.

Man röstet eine Messerspitze voll Mehl lichtgelb in einem Stückchen Butter, thut ein Gläschen Wein, halb so viel Wasser und so viel Zucker dazu, daß die Sauce sehr süß schmeckt, nebst der klein geschnittenen Schale einer achtels Citrone. Hierauf verrührt man 6 Theelöffel voll Ei und gießt den gekochten Wein langsam daran. Wenn der Pudding etwas abgekühlt ist, stürzt man ihn auf eine Platte und gießt die kochende Sauce darüber.

### 98. Milch-Sauce zu süßen Puddings.

Nimm ein Mäßchen Milch und lasse es mit etwas Zucker, Citronenschale und ganzem Zimmt kochen. Rühre 2 Theelöffel voll Ei langsam damit an und lasse die Sauce unter beständigem Rühren noch ein Bischen auf dem Feuer anziehen.

### 99. Pudding von Weißbrod.

Reibe von einem halben Milchbrod die harte Rinde ab, schneide es in Schnittchen, gieße über die eine Hälfte heißes Schmalz, über die andere Milch, nimm das Abgeriebene auch dazu, vermenge, wenn das Brod geweicht ist, 5 Thee-

löffel voll Ei und Salz damit, fülle den Teig in eine Form oder in ein mit Butter bestrichenes Tuch und lasse ihn 1/2 Stunde in gesalzenem Wasser kochen.

### 100. Brodpudding.

1 Ei wird mit 15 Gr. Zucker leicht gerührt, dann füge 8 Gr. gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Citronenschale, 8 Gr. geriebenes Brod, welches zuvor mit gutem Wein angefeuchtet wurde, bei; ist alles gut zusammen gerührt, so schlage etwas Eiweiß zu Schaum; fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und Brodmehl bestreute blecherne Form, in welcher man den Pudding 1 Stunde sieden läßt; nun stürzt man ihn auf eine Platte und giebt eine Weinchaudeausauce dazu.

### 101. Chocoladepudding.

Koche 15 Gr. Chocolade in dem vierten Theil eines halben Schoppen Milch, und laß es unter beständigem Umrühren dick kochen; dann streue 8 Gr. feines Mehl, 15 Gr. Zucker, 15 Gr. Butter darein und laß es noch so lange am Feuer, bis die Butter vergangen ist. Ist die Masse erkaltet, so schlage sie 3/4 Stunden lang, rühre allmählich ein verklepptes Ei daran, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und laß sie eine starke Stunde lang in dem Wasser sieden.

### 102. Johannisbeerpudding.

8 Gr. Stärkmehl wird mit einem 1/2 Mäßchen frischen Johannisbeersaft angerührt, 30 Gr. Zucker dazu genommen und das Ganze unter beständigem Rühren wohl durch einander gekocht, in eine Porzellan-Schüssel gefüllt und kalt werden gelassen, alsdann umgestürzt und mit einer Vanille-Sauce angerichtet.

### 103. Kartoffelpudding.

Rühre 15 Gr. Butter leicht, stoße 15 Gramm süße und 1 oder 2 bittere Mandeln, die du zuvor gerührt und geschält hast, reibe 2 gesottene kalte Kartoffeln, und rühre etwas geriebene Citronenschale, 23 Gr. feinen Zucker, 1 Ei an die Butter und die sonstigen Bestandtheile und füge zuletzt noch ein kleines Löffelchen süßen Rahm bei. Wird in die Form gefüllt, in gewöhnlicher Weise gesotten, und mit einer Wein- oder Obstbrühe zu Tisch gegeben.

### 104. Rühreier.

Rühre 1 Ei mit einem haselnußgroßen Stückchen Butter, 2—3 Löffel voll Rahm und etwas Salz so lange auf dem Feuer, bis eine dicke, breiartige Masse daraus entstanden ist, dann richte sie rasch in eine Schüssel an und gieb sie eben so schnell zu Tisch. Paßt gut zu starkgesalzenen Fleischspeisen.

### 105. Blinder Stockfisch.

Bähe Schnitten von dem vierten Theil eines Wecken gelb, schneide ein ganz kleines Zwiebelchen fein, dämpfe es mit etwas Mehl gelb, gieße 1/4 Schoppen Milch dazu und laß es unter stetem Umrühren mit ein wenig Salz und Muskatnuß einigemal aufkochen. Richte dieses über die gebähten Schnitten an, und wenn sie ein wenig angezogen haben, so gieb sie rasch zu Tisch.

### 106. Wienertörtlein.

Rühre 30 Gr. Butter leicht, schlage 1 kleines Eigelb daran, füge diesem 1 Löffel Mehl, ein wenig geriebene Citronenschale, 23 Gr. feingesiebten Zucker bei und rühre dies eine Viertelstunde lang. Dann bestreiche kleine Formen mit Butter, bestreue sie mit Weißmehl, fülle diese Masse darein und backe sie im Ofen. Jede süße Sauce ist dazu geeignet.

### 107. Schnee von süßem Rahm.

Man nimmt 1 Mäßchen süßen Rahm in eine Schüssel, thut Zucker und etwas Pomeranzenblüthen, Wasser oder Citronensaft dazu, schlägt es mit einem weißen Besen so lange, bis es einen Schaum giebt. Alsdann nimmt man Bisquit oder abgeriebene Weckschnitten, bestreut es mit klein geschnittenen Mandeln,

nimmt den Schaum mit einem Löffel nach und nach ab, legt ihn darauf und schlägt den Schaum immerfort, bis der Rahm all ist.

---

## Torten und Kuchen.

Bei vielen Backwerken, vorzüglich aber bei Torten, ist es gut, nur nach einer Seite zu rühren, und nur frische Eier und frische Butter dazu zu verwenden, wenn sie gerathen sollen. Wird Wasser nicht sehr gespart, so werden sie speckig. — Mandeln werden in der Regel zuerst gebrüht, geschält, abgetrocknet und dann nach Vorschrift verwendet. Torten, Napfkuchen 2c. sind gar, wenn ein spitzes Hölzchen rein herauskommt, mit dem man in die Mitte sticht.

### 108. Butterteig zu Torten.

30 Gramm Mehl werden mit 2 Theelöffel Ei und $1^1/_2$ Eßlöffel Wein nebst Milch und etwas Zucker zu einem Teig gemacht, der lockerer als ein Nudelteig sein muß. Dann wird er gewirkt und ausgedreht, hierauf schneidet man 30 Gramm Butter in dünne Schnittchen auf die halbe Seite des Kuchens, bestreut sie mit Mehl und schlägt die leere Seite darüber. Ist dieses geschehen, so wird er abermals ausge-

dreht und dann wieder zusammengeschlagen und so dreimal.

Dieser Teig kann zu allen Torten gebraucht werden und kann auch mit kleinen Mödelchen (Förmchen) ausgestochen, mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut als kleines Backwerk aufgestellt werden.

### 109. Aepfeltorte.

Schäle, zerschneide und dämpfe 1 Apfel in Butter, koche ihn unter beständigem Umrühren mit etwas Wein zu einem Brei, füge diesem ein wenig Zimmt, kleingeschnittene Citronenschale, 15 Gr. Rosinen und 15 Gr. gestoßenen Zucker bei, und lege, während das Mus erkaltet, ein Blech mit Butterteig aus, streiche die Aepfel darauf, doch laß außen herum einen freien Rand, und mache von dem gleichen Teig einen dünnen Deckel darüber. Ist die Torte oben mit Eigelb bestrichen, so wird sie gebacken.

### 110. Bierhefentorte.

Rühre 15 Gr. Butter eine Viertelstunde lang auf eine Seite, thue nach und nach ein kleines Löffelchen voll Bierhefe, 1 kleines Ei, Zucker, bis die Torte die gewünschte Süße hat, und 25 Gr. Mehl daran. Mit Ei und Mehl darf nicht länger gerührt werden, als bis Alles durcheinander ist. Diesen Teig fülle in eine

mit Butter bestrichene Form und backe ihn, wenn er schön gegangen ist, im Backofen.

### 111. Brodtorte.

Rühre 30 Gr. gesiebten Zucker 1/2 Stunde lang mit 1 Eigelb, füge diesem 23 Gr. in 2 Kaffeelöffel voll Ei zartgestoßene Mandeln bei, rühre dies wieder eine Zeit lang, dann rühre etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, 15 Gr. geriebenes Schwarzbrod, das in gutem Wein angefeuchtet wurde, nebst dem Schnee von einem halben Eiweiß darunter, und gieße dies zum Backen in die mit Butter bestrichene und mit Brodmehl bestreute Form.

### 112. Chocoladetorte.

8 Gr. Chocolade wird mit etwas Milch glatt gerührt und ein wenig gekocht, dann läßt man es erkalten. Unterdessen werden 30 Gr. Zucker mit 1 Ei recht schaumig gerührt, dann kommt die Chocolade und 15 Gr. Puder daran, zuletzt aber der Schnee von 1 Eiweiß. Dies wird in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Ofen gebacken.

### 113. Bisquittorte.

Rühre 8 Gr. gestoßenen, gesiebten Zucker mit einem Ei eine halbe Stunde lang, vermenge dann damit 8 Gr. Stärkmehl und etwas an

einer Citrone abgeriebenen Zucker, bestreiche ein bis zwei Gugelhopfenförmchen mit Butter, streue geriebenes Brod darauf, fülle sie mit dem Teig halbvoll und lasse die Torten backen.

Man kann auch ein Löffelchen eingemachte Johannis- oder Himbeeren vor dem Einfüllen dazu thun, aber nicht viel, sonst bleibt die Torte sitzen.

### 114. Kaisertorte.

48 Gr. gestoßene Mandeln werden mit 30 Gr. gesiebtem Zucker und einigen Kaffeelöffel voll Limonensaft in das Pfännchen gethan, verrührt, mit Zimmt, Nelken und Citronat gewürzt. Von dieser Masse streiche die Hälfte so dick wie dein kleines Fingerchen auf einer Oblate, streue Rosinen darüber, mache aus dem übrigen Teig lauter Ringlein und benütze sie zum Verrühren der Torte. Oben wird sie dicht mit Zucker bestreut und dann ziemlich schnell gebacken.

### 115. Kirschen-, Pflaumen- od. Zwetschgentorte.

Die von den Steinen befreiten Kirschen, Pflaumen oder Zwetschgen, werden mit Wein, Zucker, Zimmt, gehackter Citronenschale dick eingekocht, dann wird ein Butterteig ausgewellt, nach der Größe des Backschüsselchens geschnitten, und außen herum ein Rand vom gleichen Teig

aufgesetzt. Auf diesen Kuchen lege die erkalteten Früchte, mache ein Gitter von schmalen Teigstreifen darüber, bestreiche dies mit Eigelb und backe die Torte schön.

### 116. Mandeltorte.

Schlage drei ganze Eier und 5 Dotter in eine tiefe Schüssel, schütte 75 Gr. geschälte, klar gestoßene süße Mandeln und 75 Gr. Zucker hinzu, rühre dieses eine Stunde gut untereinander, gieße es dann in eine Form und lasse es bei schwachem Feuer hellbraun backen.

### 117. Mürbe Torte.

Mische unter 45 Gr. geschlagene Butter 1 Eigelb, 23 Gr. Zucker, 23 Gr. geriebenen Zwieback, etwas abgeriebene Citronenschale und den Schnee von 1 Eiweiß. Backe diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form und bedecke die gebackene Torte mit einem beliebigen Zuckerguß, oder streue dicht Zucker darauf.

### 118. Sandtorte.

Rühre 30 Gr. Schmalz zu Schaum, schlage ein ganzes Eidotter und noch 2 Theelöffelchen voll Eigelb daran, aber nicht auf einmal, sondern nach und nach, und rühre es stark. Wenn dies geschehen, so nimm 30 Gr. geriebenen Zucker, 38 Gr. vom feinsten Mehl und etwas abgeriebene Citronenschale dazu; rühre das alles noch eine

Viertelstunde, schlage 4 Theelöffelchen voll Eiweiß zu Schnee, rühre diesen vor dem Einfüllen dazu und schütte den Teig in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Springblech.

### 119. Kartoffeltorte.

30 Gr. gekochte, geriebene Kartoffeln werden mit 20 Gr. gestoßenem Zucker und 4 Theelöffel voll Ei eine halbe Stunde gerührt, dann wird die Form mit Butter bestrichen und Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und gebacken. Die Form darf ja nicht von Kupfer sein, sonst bleibt die Torte sitzen.

### 120. Ulmer Torte.

Ein Händchen voll Rosinen wird in Wein und Zucker bis zum Aufquellen gekocht, während man 30 Gr. Butter, 1 Eigelb, 1 Löffelchen voll Hefe, 2 Löffelchen voll Rahm, etwas Zucker und Zimmt, 65 Gr. Mehl zu einem Teige rührt und gehen läßt. Nun wellt man einen messerrückendicken Boden daraus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streut Rosinen, geschnittene Mandeln, Zucker und Zimmt darauf, legt den übrigen Teig in Kränzchen darüber, legt einen Teigrand um das Ganze, läßt sie wieder etwas gehen, bestreicht sie mit Eigelb, streut groben Zucker darüber und backt sie nicht zu schnell im Ofen.

### 121. Aepfelkuchen.

Welle einen Butterteig aus, lege auf denselben die geschälten Schnitze von guten sauren Aepfeln, verrühre 1 Ei mit Zucker, Zimmt und Milch, gieße dies auf den Kuchen, bis der Guß über die Schnitze geht, streue würfelig geschnittene Mandeln und Zucker darauf und gieb ihn zum Backen in den Ofen.

### 122. Zwetschgen-Kuchen von Butterteig.

Ein halbes Mäßchen Mehl wird auf ein Nudelbrett genommen, 15 Gr. Butter darauf geschnitten, 2 Theelöffel voll Ei, 4 Gr. Zucker und ein bischen Salz dazu genommen und der Teig so lange unter einander gehackt, bis er sich auswellen läßt. Willst du keinen Zucker dazu nehmen, so mußt du ihn mehr salzen. Er darf nur messerrückendick gewellt werden. Dann wird er auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und mit ausgesteinten Zwetschgen belegt.

### 123. Eierkuchen.

Quirle ein Eigelb in einem Töpfchen und thue unter fortwährendem Quirlen kaffeelöffelweise heiße Butter dazu, wodurch die Eier erstaunlich aufquellen und sehr viel Butter erfordern. Ist die Masse so dick wie Brei, so streicht man sie auf einen Kuchen von Hefenteig, streut

ziemlich Rosinen und geschnittene Mandeln und nach dem Ausbacken Zucker und Zimmt darauf.

### 124. Theekuchen.

Man rührt 30 Gramm Butter schaumig, nimmt ein Ei und so viel Mehl dazu, daß man den Teig kneten kann, vergiß auch nicht, ein bißchen Salz dazu zu thun, dann wellt man einen Platz daraus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

### 125. Käsekuchen.

Nimm 3 Eßlöffel voll Milchkäse, 1 Theelöffel voll Mehl, 15 Gramm zerlassene Butter, 1/2 Ei, 1 Eßlöffel voll Milch, etwas Weinbeeren und Zucker nach Belieben und rühre das alles wohl durcheinander. Alsdann mache einen Platz von mürbem Teig, wie es oben angegeben ist, lege ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, breite die Käsfülle darauf aus, biege den Rand um, bestreiche ihn mit Butter und lasse den Kuchen backen.

### 126. Kirschenkuchen.

Rühre 30 Gr. Butter leicht, stoße 8 Gr. Mandeln, 15 Gr. Zucker, etwas Zimmt, Nägelein, Citronat und Pomeranzenschalen darunter, reibe das Harte vom vierten Theil eines Blechwecken ab, und weiche das Weiche in Milch ein und drücke es nachher wieder aus. Zuerst

wird die Butter weiß gerührt, dann kommen die übrigen Bestandtheile, und zuletzt der eingeweichte Blechweck dazu; ist es glatt gerührt, so fügt man 185 Gr. abgezupfte Kirschen bei, bestreicht einen Model dicht mit Butter, bestreut ihn mit dem abgeriebenen Weck und stellt ihn sofort in den Ofen, damit sich die Kirschen nicht setzen können. — Himbeer-, Johannisbeer-, Aprikosenkuchen 2c. wird auf die ganz gleiche Weise bereitet.

### 127. Mandelkuchen.

20 Gramm abgezogene Mandeln werden mit einem Tröpfchen Wasser fein gestoßen und mit 15 Gramm gestoßenem Zucker und einem kleinen Ei stark gerührt, auch abgeriebene Citronenschale nach Belieben daran gethan, dann dreht man 2 Plätze von mürbem Teig aus, bestreicht ein Blech mit Butter und bestreut es mit Semmelmehl, legt den einen Platz darauf und breitet die Fülle also darauf, daß am Rand der Kuchen fingerbreit leer bleibt. Alsdann legt man den zweiten Platz als Deckel darauf, schlägt den unteren darüber hinauf und bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit grob gestoßenem Zucker, Anis und länglicht geschnittenen Mandeln, und läßt ihn schön gelb backen.

### 128. Geriebener Teig.

Der Boden davon ist besonders zu Obstkuchen geeignet, da er auch zur heißen Jahreszeit leicht und schnell hergestellt werden kann. 30 Gr. Mehl, 15 Gr. Butter, 2 Eigelb werden so lange unter einander geknetet, bis sich die Masse gut auswellen läßt.

### 129. Traubenkuchen.

Lege ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech mit geriebenem oder Butterteig aus, streiche gestoßene, mit Ei und süßem Rahm angerührte Mandeln, nebst etwas Zucker darauf, lege Traubenbeeren dicht auf den Mandeln herum, gieße eine Mischung von Ei, Zucker und Milch darüber und laß den Kuchen gelb backen.

### 130. Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen.

Belege ein Kuchenblech mit Butter- oder geriebenem Teig und belege diesen dicht mit ausgesteinten Zwetschgen. Alsdann rühre 23 Gr. Butter leicht, thue ebensoviel gestoßene Mandeln, 15 Gr. Zucker, 1/2 Ei daran, und gieße dies gut verrührt über die Zwetschgen. — Man kann die Zwetschgen auch auf einen gewöhnlichen Hefenteig legen, kleine Stückchen Butter darauf thun, Zucker und geriebene Weck oben aufstreuen und dann backen.

---

# Hefenbackwerk.

Alles Hefenbackwerk muß man zweimal aufgehen lassen, wenn es schön werden soll, und dann bringe es nur einem erfahrenen Bäcker zum backen.

**131. Gewöhnlicher Butterteig.**

Zertheile 45 Gr. Mehl auf dem Nudelbrett in drei gleiche Theile, in einen Theil schaffe 45 Gramm Butter, in die zwei andern einen starken Löffel voll Ei und etwas Salz. Ist dieser letztere Teig tüchtig geschafft, so wird er ausgewellt, der Butterteig darein gewickelt, und dreimal überschlagen. Dieser Butterteig ist gut zu allen Kuchen.

**132. Süßer Butterteig.**

15 Gr. Zucker, 15 Gr. Butter, 25 Gr. Mehl, 1 Löffel voll Ei werden auf dem Nudelbrett zusammen geschafft und nicht zu stark gewirkt. Dieser Teig ist zu allen Kuchen gut, namentlich zu Obstkuchen, oder wenn sie mit Eingemachtem gefüllt werden.

**133. Butterzopf.**

Einer der vorstehenden Butterteige wird in drei lange Stücke gerollt, diese in einen Zopf zusammengeflochten, geschälte und geschnittene Mandeln darauf gestreut, wenn er einige Zeit gestanden, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

### 134. Kaffeeküchlein.

45 Gr. recht frische Butter, 15 Gr. Zucker, 1/4 Schoppen Milch läßt man sieden, dann wird nach und nach 45 Gr. feines Mehl daran gerührt und über dem Feuer so lange geschafft, bis der Teig glatt ist und sich abschält. Nun läßt man ihn erkalten, rührt ein großes, zuvor in der Wärme gewesenes Ei daran, setzt von diesem Teig Häufchen von beliebiger Größe auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie leicht mit Eigelb, streut Zucker und geschnittene Mandeln darauf und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen.

### 135. Hefenzopf.

Man macht einen gewöhnlichen Hefenteig. Wenn er gegangen ist, macht man drei lange runde Streifen daraus und flicht einen Zopf damit, den man auf einem mit Mehl bestreuten Backblech im Kreis herum legt, daß es einen Kranz bildet. Hierauf bestreicht man ihn mit Butter und streut ihn stark mit Zucker und Zimmt, läßt ihn aufgehen und backen.

### 136. Aniskranz.

Vermenge 2 Theelöffel voll Hefe mit 4 Eßlöffel voll lauer Milch, rühre damit 1 Mäßchen Mehl an und lasse den Teig an einem warmen Ort aufgehen. Rühre 23 Gramm Butter schau-

mig, nimm ihn zu dem gegangenen Teig, nebst etwas Zucker, Salz und Anis, klopfe ihn, bis er sich von der Schüssel schält, mache drei Wergel daraus und flechte damit einen breiten Zopf, den du auf ein mit Mehl bestreutes Blech wie einen Kranz auslegen mußt. Bestreiche ihn hierauf mit Ei, bestreue ihn mit geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt, lasse ihn nochmals gehen und dann backen.

### 137. Gugelhopfen.

Gieße 1/4 Schoppen lauwarme Milch in ein Schüsselchen, rühre ein Kaffeelöffelchen gute Hefe und zwei Eßlöffel voll Mehl darein; stelle das dadurch erhaltene Teigchen an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist es so aufgegangen, daß sich oben kleine Löcherchen zeigen, so wird 1 Ei, 15 Gramm etwas warm gemachte Butter, etwas Salz, ein kleiner Löffel voll Zucker, ein wenig Citronenschale, Weinbeeren, nebst noch 2—3 Löffel voll Mehl daran gerührt, bis man einen ganz glatten Teig hat. Nun werden Gugelhopfmödelchen mit Butter bestrichen, worauf man sie zur Hälfte mit dem Teig anfüllt und dann mit einem Tüchlein bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen Ort setzt. Ist der Teig so aufgegangen, daß das Mödelein voll ist, so werden die Gugelhöpfchen in einen nicht

zu heißen Backofen gesetzt, in welchem sie nach 1/2 Stunde schön gelb gebacken sind. Sie werden dann auf ein Plättchen umgestürzt, mit feinem Zucker bestreut und erst nach dem Erkalten zu Tisch gegeben.

**138. Anisbretzeln.**

1 Ei, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz, ein nußgroßes Stück Butter und ein Kaffeelöffelchen voll Anis wird nebst so viel Mehl, daß es einen steifen Teig giebt, in ein Schüsselchen gethan und gut durchgearbeitet. Dann wird er noch auf dem Nudelbrett gewirkt, zum Ruhen eine Stunde lang bei Seite gestellt und hernach kleine Bretzeln daraus gemacht. Diese werden nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, oben mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem nicht zu heißen Röhrchen gelb gebacken.

**139. Seelen, Bretzeln, Kränze 2c.**

60 Gramm feines Mehl und 8 Gramm Bierhefe werden mit lauer Milch zu einem leichten Teiglein angerührt, worauf man dasselbe gehen läßt. Unterdem rühre 60 Gramm Butter leicht, gieße allmälich 1 Ei, 15 Gramm gestoßenen Zucker, 60 Gramm Mehl, ein paar Löffel voll Rosenwasser dazu, vermischt dies alles mit dem gegangenen Vorteig und klopft ihn so lange,

bis er Blasen wirft und sich abschält. Dann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht einige Bleche mit Butter, setzt von dem gegangenen Teig längliche Brödchen darauf, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie dann mit Eiern, streut Zucker darauf und backt sie in frischer Hitze. Macht man den Teig mit ganz gleicher Behandlung ein klein wenig steifer durch Beigabe von mehr Mehl, so kann man daraus auch ausgezeichnete Kränze, Bretzeln 2c. backen.

---

## Schmalzgebackenes.

### 140. Aepfelküchlein.

Aus Milch, 2 Löffeln voll Mehl und zwei Eiern wird ein leichtes Teiglein gemacht, gesalzen, Aepfelschnitten darin umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken. Sie werden mit Zucker bestreut und heiß zu Tisch gegeben.

### 141. Gebackene Erbsen.

Von dem Teig, wie er zu Aepfelküchlein gemacht wird, treibt man durch einen engen Seiher in heißes Schmalz, wodurch lauter Kügelchen entstehen, die man schön hellgelb darin backt. Sie werden mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben oder mit Fleischbrühe als Suppe angerichtet.

### 142. Fastnachtküchlein.

1/4 Schoppen Milch wird mit 60 Gramm Butter siedend gemacht, 1 kleines Ei mit etwas Salz verrührt, an die Milch gegossen und so viel Mehl dazu gearbeitet, daß man einen Teig bekommt, welcher etwas dünner ist als ein Butterteig. Nun wird die Masse auf ein Nudelbrett genommen, messerrückendick ausgewellt, mit dem Backrädchen beliebige Stückchen daraus geschnitten, in heißem Schmalz gebacken und dann mit Zucker und Zimmt bestreut. Während des Backens muß die Pfanne immer geschüttelt werden.

### 143. Goldschnitten.

Schneide runde Schnitten aus Wecken, tauche sie in kalten Wein, in welchem Zucker aufgelöst ist, wende sie nach diesem in verklepperten Eiern um und backe sie in heißem Schmalz. Sie werden mit Zucker und Zimmt bestreut und in einer Kirschen- oder Weinsauce zu Tisch gegeben.

### 144. Gebackene Windbeutel.

Ein halbes Mäßchen Milch wird kochend gemacht, 42 Gramm Mehl langsam hineingezettelt und nebst etwas Salz so lange gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst, dann läßt man ihn erkalten, verrührt 5—6 Thee-

löffel Ei damit nebst einem Löffelchen Zucker, läßt Schmalz in einem Pfännchen heiß werden, sticht mit einem Löffel kleine Klümpchen aus dem Teig und läßt sie schön gelb backen. Bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

### 145. Schneeballen.

Nimm 1 Ei, 4 Eßlöffel voll Milch, ein Stückchen Butter, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß sich ein Teig davon auswellen läßt. Formire kleine Kuchen daraus wie der Boden eines kleinen Glases. Sind sie alle fertig, so schneide mit dem Backrädchen kleine Streifen in der Mitte jedes Kuchens, aber nicht durchaus, mache Schmalz heiß, fasse mit dem Kochlöffelstiel den einen Streifen, lasse den andern liegen, und so fort, bis alle gefaßt sind, lege sie in das heiße Schmalz, wende sie bald um, damit sie nicht braun werden und streue sie mit Zucker und Zimmt, so bald sie fertig sind. Die Pfanne darf nicht größer sein als die Kuchen, die man darin backen will.

### 146. Waffeln.

30 Gramm Butter werden in einem Schüsselchen weiß und schaumig abgerührt; in diese Butter rühre nun 1 Ei, 2 Eßlöffel voll Mehl, 1 Löffel voll Milch, 1 Kaffeelöffelchen Hefe und eine Prise Salz. Den gut durchgerührten Teig setze

bedeckt bei Seite. Nach 1/2 Stunde ist nachzusehen, ob der Teig treibe und aufgehe. Sowie er aufgeht, wird das Waffeleisen auf dem Feuer heiß gemacht, was der Fall ist, wenn es zu rauchen anfängt. Die beiden innern Seiten desselben werden nun mit einem Stückchen Speck bestrichen, worauf man mit einem Eßlöffel von dem Teig in das Eisen füllt, dieses sachte zumacht und die Waffel unter öfterem Umwenden des Eisens über dem Feuer ausbackt. Dies wird in 6—7 Minuten der Fall sein, worauf man die Waffel mit einer Gabel heraussticht, und das Eisen aufs Neue mit Teig füllt. Sind alle gebacken, so werden sie mit feingestoßenem Zucker bestreut und wo möglich warm zu Tisch gegeben. In das Waffeleisen darf man ja nicht zu viel Teig thun (1/3 des Raums ist mit Teig zu füllen und 2/3 sollen frei bleiben), sonst treibt es den Teig heraus.

### 147. Gebackene Mandeln.

Nimm 1/2 Eidotter, 1/2 Theelöffel voll gestoßenen Zucker, 1/2 Theelöffel voll Arac oder Kirschgeist, mache dies wohl unter einander und rühre so viel Mehl daran, daß du den Teig messerrückendick auswellen kannst. Stich ihn dann mit einem blechernen Mandel-Model aus und backe diese Mandeln aus heißem Schmalz.

### 148. Mandeln und Rosinen zu backen.

Fädle an einen 8 cm langen Faden abwechselnd eine abgezogene Mandel und eine große Rosine, binde das Kränzchen zusammen, das du in einem dicken Teig von etwas Mehl, Milch, Ei und Zucker umwenden und in heißem Schmalz schön gelb backen mußt. Schneide die Fädchen wohl ab, ehe du die Kränzchen zu Tisch giebst.

---

## Zuckerbackwerk.

Diese Abtheilung ist für viele kleine Mädchen von der höchsten Wichtigkeit, denn sie brauchen, wenn sie naschen wollen, das Geld nicht mehr zum Conditor zu tragen, sondern sie machen sich die gewünschten Leckereien selbst, welche dann doppelt gut schmecken.

### 149. Anis-Brod.

Rühre 60 Gramm Zucker $^1/_2$ Stunde lang mit 1 Ei nach einer Seite; ist die Masse dick, so rühre 60 Gr. feines Mehl darein, nebst etwas geschnittener Citronenschale und dem vierten Theil von 5 Pfg. Anis. Nun bestreue ein mit Butter bestrichenes Blech mit Mehl, gieße den

Teig in zwei Streifen darauf und gieb ihn sofort in einen Backofen, in dem zuvor Brod gebacken wurde. Sie sind rasch ausgebacken. Sowie sie aus dem Ofen kommen, werden sie schnell zu Schnitten geschnitten, aufrecht auf die gleichen Bleche gelegt und zum Gelbrösten wieder in den Ofen gebracht. Auf diese Art bereitetes Anisbrod ist sehr gut.

### 150. Bisquite.

Rühre Eigelb und gesiebten Zucker zu einem dünnen Teige an, mache von dem Eiweiß einen Schnee und rühre ihn zur Hälfte darunter; gieße diesen Teig messerrückendick auf ein Tortenblech und backe ihn nicht zu schnell in einem Ofen oder Röhrchen. Sowie er Semmelfarbe hat, wird er aus dem Ofen genommen, runde Blätter daraus gestochen, eingemachte Früchte auf eins gestrichen, ein anderes ähnliches Blatt darauf gedrückt, Eiweiß und Zucker darauf gethan und zum Anziehen auf Blechen wieder in den Ofen gesetzt.

### 151. Chocoladebrod.

8 Gramm Chocolade wird mit 22 Gramm gesiebtem Zucker vermengt, dann schlägt man 2 kleine Theelöffel Eiweiß zu Schnee, rührt es schnell an die Masse, setzt kleine Häuflein davon

auf weißes Papier oder Oblaten, die auf ein Backblech gelegt sind und backt sie in einem ganz kühlen Ofen.

### 152. Geduldzeltlein.

60 Gramm gestoßener Zucker wird mit 1/2 Ei eine halbe Stunde lang fortwährend gerührt, die Schale vom vierten Theil einer Citrone auf dem Reibeisen gerieben und nebst 60 Gr. vom schönsten Mehl dazu gethan. Nun bestreicht man ein heißes Blech mit Wachs, setzt erbsen- bis haselnußgroße Zeltlein von obigem Teige darauf und backt sie langsam im Backofen.

### 153. S, gebackene.

Nimm 30 Gr. Mehl, 23 Gr. Butter, 10 Gr. gesiebten Zucker und 6 Theelöffel voll Ei, wirke Alles wohl unter einander, mache davon Wergeln und formire S daraus, bestreiche sie dann mit Ei und backe sie in nicht starker Hitze auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

### 154. Lebkuchen.

1 Ei, 120 Gr. gesiebter Zucker werden 1 Stunde gerührt, dann wird 15 Gr. Citronat, 15 Gr. Pomeranzenschalen geschnitten, nebst 15 Gr. gestoßenen Mandeln, etwas Zimmt und 120 Gr. feinem Mehl zusammengerührt; hierauf bestreut man Bleche mit Mehl, setzt von dieser

Masse beliebig große, länglich viereckige Küchlein darauf und backt sie schön gelb.

### 155. Basler Lebkuchen.

Koche $^1/_8$ Schoppen Honig mit 45 Gr. Zucker, gieb 5 Gr. feinen Zimmt, $2^1/_2$ Gr. Nelken, $2^1/_2$ Gr. Muskatenblüthe, 15 Gr. feingeschnittene Mandeln, $2^1/_2$ Gr. zerschnittenes Citronat, etwas abgeriebene Citronenschale, 1 Kaffeelöffel voll angezündeten Kirschengeist dazu, wirke noch ein Löffelchen voll Mehl hinein, und mache aus diesem Teig beliebig geformte Lebkuchen, die nicht sehr stark gebacken werden dürfen.

### 156. Nürnberger Leb- oder Pfefferkuchen.

Laß guten Honig und Farinzucker zu gleichen Theilen über gelindem Feuer zergehen, wobei abgeschäumt werden muß; dann mischt man damit beliebig geschnittene Mandeln, gestoßene Nelken, Muskatenblüthe, etwas Pfeffer, Ingwer, Citronat 2c., doch mit Ausnahme der Mandeln von allen diesen Bestandtheilen nur wenig. Ist dies gut gerührt, so fügt man so viel Mehl bei, daß ein steifer Teig ensteht, welchen man auswellt, in Formen drückt und auf Papier oder Blechen backt. Sowie sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit einem dünnen Honigwasser

bestrichen, und kann man die Oberfläche mit geschälten Mandeln verzieren.

### 157. Weiße Lebkuchen.

60 Gr. feingesiebter Zucker, 30 Gr. geschälte, feingestoßene Mandeln werden in einem tiefen Schüsselchen mit 1 Ei eine Stunde gerührt, dann kommt eine Messerspitze voll Potasche, gleich viel Muskatnuß, feiner Zimmt, Gewürznelken, etwas mehr Zibeben, 8 Gr. feingeschnittene Pomeranzenschalen, 8 Gr. Citronat dazu; wenn alles gut durcheinander geschafft ist, siebt man 60 Gr. feines Mehl darein, schneidet viereckige Stückchen Oblaten, streicht von der Masse darauf, belegt es mit Citronat, stellt sie auf ein Brett zum Ofen, daß sie abtrocknen, und backt sie bei gelinder Ofenhitze.

### 158. Mandelbögen.

60 Gramm geschälte und zerschnittene Mandeln werden geröstet, mit 60 Gramm Zucker und 1/2 zu Schnee geschlagenen Ei angerührt. Mit diesem Teig werden nicht zu lange Oblatenstreifen messerrückendick bestrichen, oben darauf streicht man Butter, backt sie schön gelb, bringt dann sogleich einen Zuckerguß darauf und streut viel gestoßenen Zucker, den man mit Wein anfeuchten kann, auf, legt die Streifen noch warm über

ein Wellhölzchen, daß Bögen entstehen, die man kalt zu Wein oder als Nachtisch giebt.

### 159. Süße Mehlbretzeln.

60 Gr. Zucker und 60 Gr. Mehl werden gut mit einander gemischt, dann schlägt man 1 Eigelb und etwas Anis darein, arbeitet den Teig tüchtig auf dem Nudelbrettchen, schneidet kleine Stückchen davon ab, rollt diese in die Länge aus, macht daraus kleine Bretzeln, oder Hörnchen, oder Schnecken u. dgl. Bestreicht sie mit verkleppertem Ei, streut Zucker darauf und backt sie schön.

### 160. Geröstete Mandeln.

Nimm in eine Pfanne 30 Gramm geviertheilte Mandeln, 22 Gr. Zucker, 2 Theelöffel voll Wasser und etwas gestoßenen Zimmt. Rühre die Mandeln über dem Feuer, bis sie trocken und wieder feucht und etwas glänzend werden, dann nimm sie schnell heraus auf einen Zinnteller und reiße sie auseinander, ehe sie trocken werden.

### 161. Ringle.

8 Gramm gesiebter Zucker wird mit 4 Theelöffel voll Ei $^1/_4$ Stunde gerührt, dann kommt $^1/_2$ Mäßchen Mehl und etwas grob gestoßener Anis dazu, der Teig wird zwei messerrückendick

ausgewellt und mit einer Ringform oder auch in Ermanglung dessen mit einem Fingerhütchen ausgestochen und in kochendem Wasser einmal aufgesotten; dann schnell auf einem Blech auseinandergelegt und gebacken.

### 162. Pfeffernüßchen.

Rühre 60 Gr. Zucker mit 1 Ei leicht, dazu kommt ein Messerspitzchen voll feiner Zimmt, gleichviel Nelken, etwas vom Gelben einer Citrone, und so viel feines Mehl, daß man die Masse wirken kann. Ist dies auf dem Nudelbrettchen geschehen, so welle den Teig nicht zu dünn aus, stich kleine Mödelein davon aus, setze sie auf ein mit Speck bestrichenes Blech und laß sie gelb backen.

### 163. Rahmküchlein.

90 Gr. Mehl, 45 Gr. Butter, 15 Gr. Zucker, 1/4 Tasse Rahm und beliebige Gewürze werden zu einem Teig gerührt, welchen man messerrückendick ausrollt, beliebige Stückchen und Figuren ausschneidet oder sticht, mit Eigelb bestreicht, kleingewiegte süße Mandeln, Citronenschale, gestoßenen Zucker und Zimmt darauf streut und auf Blechen backt. Man kann solche Küchlein auch mit einem Rande versehen, mit etwas Eingemachtem füllen und mit dem gleichen Teig bedecken.

### 164. Sprengerlen.

60 Gr. gut getrockneter, gestoßener und gesiebter Zucker wird mit 1/2 Ei eine Stunde lang gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale nebst 60 Gr. auf dem Ofen getrockneten Mehl darein geschafft. Ist dies geschehen, so läßt man den Teig 1—2 Stunden ruhen, hernach nimmt man ein Stückchen davon auf das Nudelbrett, wellt es einen starken messerrückendick aus, bindet etwas Mehl in ein zartes Tüchlein, tupft damit die Sprengerlensmödel, legt das Gewellte auf den Model, drückt mit den Fingern auf allen Stellen darauf, daß die Figur auf den Teig kommt, nimmt die ausgedrückten Stückchen behutsam ab und schneidet sie mit dem Backrädchen aus. Zu dem abgeschnittenen Teig wird immer wieder frischer genommen, ausgewellt, und so fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Die Bleche werden nun mit Butter bestrichen, mit reingelesenem Anis bestreut, die Sprengerlen darauf gelegt, über Nacht stehen gelassen, doch darf es nicht sehr warm im Zimmer sein. Sie sind in einem nicht sehr heißen Ofen zu backen.

### 165. Theeküchlein.

20 Gramm Zucker, 1/2 Ei, etwas abgeriebene Citrone rührt man 1/4 Stunde, dann nimmt man 20 Gr. feines Mehl dazu und schlägt den

Teig noch 1/4 Stunde. Hierauf setzt man mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Backblech und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen.

### 166. Brodbisquit.

Nimm ein kleines Ei und wäge es, nimm so viel es wiegt Schmalz, eben so viel feines Mehl und eben so viel gestoßenen Zucker. Rühre das Schmalz bis es schaumig ist, nimm theelöffelweise das Ei, den Zucker, das Mehl und 15 Gr. Weinbeeren dazu, bestreiche eine längliche Kuchenform mit Butter, bestreue sie mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und laß sie schön gelb backen. Ist das Bisquit fertig, so lasse es erkalten, schneide es in Schnittchen und lasse diese Schnittchen rösten. Ist leicht zu machen und gut.

### 167. Zimmtstern.

Zu dem Schnee von 1 Eiweiß rührt man 75 Gr. gesiebten Zucker eine halbe Stunde lang; 75 Gr. ungeschälte Mandeln werden mit einem reinen Tuche abgerieben; dann fein gestoßen, nebst dem dritten Theil einer Citronenschale und 3 Gr. Zimmt. Ist dieses gut durcheinander gerührt so streut man halb Mehl, halb Zucker auf ein Backbrett, wellt den Teig so aus, daß man einen Sternmodel darin ausdrücken kann,

setzt die ausgedrückten Sterne auf ein mit Butter bestrichenes Blech, jedoch nicht zu nahe aneinander, läßt sie dann einige Stunden oder noch besser über Nacht stehen und backt sie in einem nicht zu warmen Ofen wie die Sprengerlen.

### 168. Zuckerstangen.

75 Gr. gesiebter Zucker, ebensoviel Butter und Mehl werden mit 1 Eigelb gut durcheinander geschafft und daraus etwas lange Würgeln von der Dicke des kleinen Fingerchens gemacht. Diese legt man auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie sofort in einem nicht zu heißen Ofen.

---

## Kalte Schale.

### 169. Himbeer- und Erdbeerkalteschale.

Man thut die Himbeeren oder Erdbeeren in einen Topf und setzt diesen in einen Kessel mit siedendem Wasser; sowie sie zu zerfallen anfangen, treibt man den Saft durch ein Tuch, thut Zucker daran, läßt ihn kalt werden und legt vor dem Auftragen Bisquit darüber.

### 170. Pflaumen- und Zwetschgenkalteschale.

Pflaumen und Zwetschgen werden in kaltes Wasser gelegt, von den Steinen befreit, mit

1 Citronenschale in Wein und Wasser gesotten. Vor dem Erkalten werden sie durch einen feinen Durchschlag getrieben und mit Zimmt und Zucker bestreut.

### 171. Schwäbische Kalteschale.

Siede 1/2 Schoppen Milch mit Zucker, der auf einer Citrone abgerieben wurde, nebst etwas kleingestoßenen süßen Mandeln, quirle sie mit 1/2 Eigelb ab, gieße sie in eine Schüssel, belege sie mit dem Schnee von 1/2 Eiweiß, der zuvor in Milch gesotten wurde, und laß sie an einem kühlen Ort erkalten.

---

## Warme und kalte Getränke.

### 172. Chocolade mit Wasser.

Reibe auf eine gewöhnliche Obertasse Wasser 15 Gr. Chocolade, gieße beides in ein Häfelchen über gelindes Feuer und beginne mit dem Strudel sogleich zu strudeln; sobald sich Schaum bildet, wird er in eine Tasse abgenommen und sogleich mit gebähtem Brod präsentirt; so wird fortgefahren, bis man wieder 1 Tasse füllen kann.

### 173. Chocolade mit Milch.

30 Gr. Chocolade wird gerieben und mit 2 Mäßchen Milch gekocht. Alsdann wird ein ganzes

Ei verkleppert und mit der kochenden Chocolade angerührt. Nun wird sie noch einmal in die Pfanne gethan und muß unter beständigem Rühren noch ein Bischen anziehen, ja nicht kochen, sonst gerinnt sie, zumal, wenn nicht nur das Gelbe, sondern auch das Weiße des Ei's dazu genommen wird.

### 174. Kaffee zu machen.

Thue 15 Gramm frischgemahlenen Kaffee in den Kaffeetopf, gieße 2 Tassen siedendes Wasser daran, laß ihn 6 Minuten lang sieden, gieße 2—3mal etwas davon heraus und wieder hinein, füge ein klein wenig Hausenblase bei und nimm den Topf vom Feuer. Ist er so etwa 6 Minuten lang zugedeckt gestanden, so erhält man einen sehr schönen Kaffee, zu dem man feinen Rahm und schönen Hutzucker geben muß. Wenn man Cichorie oder Zuckerrüben beifügt, so kann man $^1/_3$ oder sogar die Hälfte am Kaffee ersparen, allein er ist auch weniger gut.

### 175. Mandelmilch.

15 Gr. Mandeln wäscht man sauber, stößt sie mit etwas Wasser fein, gießt ein Trinkglas Wasser darüber, preßt sie durch eine Serviette und versüßt sie nach Belieben mit Zucker.

### 176. Reismilch.

15 Gr. Reis wird gröblich gestoßen und in 1/2 Schoppen Milch mit Zucker und etwas Vanille weich gekocht. Nun wird die Milch durch ein Haarsieb getrieben, in einem Topf über's Feuer gesetzt, ein Eigelb daran gerührt und unter beständigem Umrühren noch einmal aufgekocht. Vom Feuer genommen strudelt man sie gut und giebt sie sofort zu Tisch.

### 177. Gewöhnlicher Thee.

Gieße siedendes Wasser über eine entsprechende Quantität Thee, laß sie einen Wall thun und gieb ihn dann mit Rahm zu Tisch. Viele lieben es, ein kleines Stückchen Zimmt im Wasser zu sieden.

### 178. Reformirter Thee.

Laß 1/2 Schoppen Milch siedend werden, koche 1 Kaffeelöffelchen voll feinen Thee, etwas Citronenschale, ein Stückchen Zimmt und Zucker eine Zeit lang darin, treibe dies auf ein gut verrührtes Eigelb, strudle ihn recht stark und fülle ihn rasch in eine Kanne zum Auftragen.

### 179. Eiermilch.

Mache 1/2 Schoppen Milch mit etwas Zimmt und Zucker siedend, rühre ein Löffelchen voll Eigelb daran und laß es unter beständigem Umrühren anziehen.

### 180. Chaudeau (Schodo).

Ein Mäßchen Wein wird mit etwas an Zucker abgeriebener Citrone, ein wenig Citronensaft und 30 Gr. Zucker gekocht. Hierauf 1 Ei in einem hohen Topf verkleppert und mit dem Wein langsam angerührt. Hierauf läßt man ihn unter beständigem Spriegeln anziehen und gießt ihn in Tassen. Er muß sehr schaumig sein, folglich sehr stark gespriegelt werden, ehe er eingeschenkt wird.

### 181. Bier, warmes.

Koche 1 Mäßchen Bier mit zwei Stückchen Zucker (auch mehr), etwas ganzen Zimmt und Citronenschale, verkleppere 1 Ei, rühre es mit dem kochenden Bier an und lasse es noch anziehen, wie die Chocolade. Zimmt und Citrone kann wegbleiben.

### 182. Warmer Wein.

Ein Mäßchen Wein wird mit 30 Gr. Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und Citronensaft gekocht. Hierauf eine Eidotter in einem hohen Topf verkleppert und mit dem Wein langsam angerührt; dann läßt man ihn unter beständigem Spriegeln anziehen. Er muß ganz schaumig sein und so in die Gläser gefüllt werden.

---

# Anhang.

## Speisezettel für verschiedene Festlichkeiten meiner kleinen Freundinnen.

### 1. Kaffee-Visite.

Kaffee mit Rahm und Chocolade.
Kaffeeküchlein und Butterzopf.
Eine der Jahreszeit entsprechende Kalteschale.

### 2. Thee-Visite.

Thee mit Rahm.
Butterbrödchen und Gugelhöpfchen.
Hefenküchlein und Chocoladebrod.

### 3. Chocolade-Visite.

Chocolade und Seelen oder Bretzeln.
Waffeln und Sandtorte.

### 4. Kaffee-Visite.

Kaffee und Butterzopf.
Kaffeeküchlein und Pfitzauf.

### 5. Thee-Visite.

Thee und Anisschnitten.
Anisbrod-Eierkuchen.

### 6. Wein- oder Obst-Visite.

Wein oder Obst.
Ein beliebiger Kuchen.
Fastnacht- oder Apfelküchlein.
Kleines Backwerk.

### 7. Desgleichen.

Wein oder Obst.
Bierhefentorte, oder eine andere Torte.
Chocoladebrod und Bisquite.

### 8. Für ein Mittagessen.

Fleischbrühsüppchen nach eigener Wahl.
Gekochtes Rindfleisch mit Sauce und Zugehör.
Brätchen mit Salat.
Maccaroni und Rahmsauce.

### 9. Desgleichen.

Beliebiges Süppchen mit Knöpfchen.
Pastetchen.
Rindfleisch mit entsprechenden Beilagen.
Aufgezogene Flädlein oder eine andere Mehlspeise.
Nachtisch, aus Kuchen und kleinem Backwerk bestehend.

### 10. Nachtessen.

Wein- oder Fleischbrühsuppe.
Braten mit Aepfelmus.
Leichte Mehlspeise und Kalteschale.

---

# Alphabetisches Register.

Rint

V 1800 flesch

u. f30 d. Bauch