Badischer Frauenverein, Abteilung IV.

Kochanweisungen

für die

Kinder-Kochkurse.

Die Hand bei der Arbeit,
Das Herz bei Gott.

Kochschule Karlsruhe 1891.

2. Auflage.

Lahr.
Druck und Verlag von Moritz Schauenburg.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Zell1 m056 S46 P2

Gastronomia
Walter Fitz

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Badischer Frauenverein, Abteilung IV.

Kochanweisungen

für die

Kinder-Kochkurse.

Die Hand bei der Arbeit,
Das Herz bei Gott.

Kochschule Karlsruhe 1891.

2. Auflage.

Lahr.
Druck und Verlag von Moritz Schauenburg.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

SLUB
Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Allgemeine Küchenregeln.

Wer gut kochen lernen will, muß vor allem der größten Ordnung und Reinlichkeit sich befleißigen, sowohl in der Küche als auch mit den Gefäßen und an seiner eigenen Person. Die Küche muß jeden Tag aufgewaschen, die Geschirre nach jedesmaligem Gebrauche wohlgereinigt an ihren Platz gestellt und nach dem Kochen der Herd blank geputzt werden.

An sich selber darf die Köchin nicht die geringste Unordnung dulden, sie muß die Haare stets glatt und in Ordnung haben und hat darauf zu achten, daß Kleid und Schürze möglichst rein bleiben, auch darf sie nicht versäumen, nach jeder Arbeit die Hände sauber zu waschen.

Ebenso wichtig ist, daß jede, auch die scheinbar geringfügigste, Arbeit in der Küche sorgfältig und pünktlich geschieht und daß die volle Aufmerksamkeit dem Kochen gewidmet wird. Die Köchin muß ihre Gedanken stets auf ihre Arbeit gerichtet haben und mit Überlegung zu Werke gehen. Unachtsamkeit rächt sich meistens schwer, denn wenn eine Speise überkocht, anbrennt oder versalzen ist, läßt sich dies oft kaum mehr gutmachen. Das Feuer soll während der Kochzeit gleichmäßig erhalten bleiben, ein zu starkes wie ein zu schwaches Feuer ist den meisten Gerichten gleich schädlich.

Während des Kochens muß stets ein Topf mit reinem heißen Wasser zum Nachfüllen auf dem Herd stehen, denn niemals darf dazu Wasser aus dem Wasserschiff genommen werden. Auch ist es gut, einen etwas hohen und engen Topf mit Wasser zur Hand zu haben, um die Kochlöffel, die niemals in den Gerichten stecken bleiben sollen, hineinzuthun.

Abfälle müssen sofort in den dazu bestimmten Behälter gethan, brauchbare Reste dagegen am richtigen Ort bis zur weiteren Verwendung sorgfältig aufbewahrt werden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Die rechte Treue und Gewissenhaftigkeit, die jedem Werke zum Segen gereicht, darf auch der für das Wohl der ganzen Familie so wichtigen Küchenarbeit nicht fehlen, und das gesunde und heitere Aussehen der Familienglieder wird dann der schönste Lohn der fleißigen und sorgsamen Köchin sein.

Vorbemerkungen zur zweiten Auflage.

Die Dauer eines Kinderkochkurses ist auf mindestens 16 Kochtage berechnet. Die Zahl der Schülerinnen sollte 8 nicht überschreiten, da es sonst schwer fällt, alle gleichzeitig zu beschäftigen.

Der angefügte Küchenzettel veranschaulicht die Reihenfolge der in den Rahmen eines Kinderkochkurses passenden Gerichte.

Neben dem eigentlichen Kochunterricht sollen die Schülerinnen in allen damit zusammenhängenden Arbeiten unterwiesen werden und dieselben verrichten: Kohlen tragen, Wasser holen, Feuer anmachen, Gemüse putzen, Anrichten, Tisch decken, Reinigen der Geschirre, des Herdes 2c.

Die in den Rezepten angegebenen Portionen sind für 4 Personen berechnet.

Die Kostenberechnung wird je nach Zeit und Ort der Veränderung unterworfen sein und sich jeweils den gegebenen örtlichen Verhältnissen anzupassen haben.

Das in den Rezepten angeführte Fett ist Schweinefett oder halb Schweine-, halb Nierenfett. Butter, als das teuerste Fett, kommt nur in kleinen Mengen und immer erst kurz vor dem Auskochen zur Verwendung, um den Wohlgeschmack der Speisen zu erhöhen.

Zu den Milchspeisen wird Magermilch verwendet, deren Preis (8 Pfg. der Liter) bedeutend niedriger als der für Vollmilch ist und die, mit Ausnahme des ausgeschiedenen Milchfettes, noch alle für die Ernährung wichtigen Bestandteile besitzt und deshalb der oft verwässerten Vollmilch bei weitem vorzuziehen ist.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

I. Teil.

Suppen.

---

1. Hafergrützsuppe.

Einen Eßlöffel Fett (50 g) läßt man heiß werden, röstet darin 125 g Hafergrütze schön gelb, löscht mit etwas kaltem Wasser ab, füllt heißes Wasser nach und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz eine Stunde gut kochen.

125 g Hafergrütze 9 Pf., 50 g Fett 8 Pf. = 17 Pf.

2. Brotsuppe.

Für 6 Pf. trockenes Brot wird in Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser beigesetzt, mit dem nötigen Salz weichgekocht, glatt verrührt und mit Milch oder saurem Rahme angerichtet.

Brot 6 Pf., saurer Rahm und Salz 6 Pf. = 12 Pf.

Statt Milch oder Rahm kann man zum Abschmälzen der Brotsuppe auch 50 g Fett sehr heiß werden lassen, fein geschnittene Zwiebeln darin schön gelb braten und heiß über die Suppe geben.

Brot 6 Pf., Fett, Zwiebeln und Salz 9 Pf. = 15 Pf.

3. Suppe von übriggebliebenen kalten Kartoffeln mit Gelbrüben und Brot.

1 Pfund = 500 g = 5 mittelgroße Kartoffeln und einige weichgekochte Gelbrüben werden gerieben und in 50 g Fett etwas gedämpft, für 3 Pf. Brot in feinen Schnittchen hinzugefügt, mit heißem Wasser aufgefüllt und die Suppe mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde gekocht.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Kartoffeln und Gelbrüben 4 Pf., Brot 3 Pf., Fett und Salz 8 Pf. = 15 Pf.

4. Gebrannte Mehlsuppe.

Einen Löffel Fett läßt man heiß werden, röstet darin 1/4 Pfd. Mehl (= 125 g) unter stetem Rühren schön bräunlich, löscht mit etwas kaltem Wasser ab, füllt heißes Wasser nach, fügt feingeschnittene und geröstete Brotschnitten hinzu und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde kochen.

125 g Mehl 5 Pf., Fett und Brot 9 Pf. = 14 Pf.

5. Reissuppe.

125 g Reis wird gewaschen und in kaltem Wasser zum Kochen gebracht, das Wasser abgegossen und der Reis in neuem heißen Wasser langsam weichgekocht (nicht verkocht). Sodann giebt man 25 g Butter und das nötige Salz dazu, rührt zuletzt ein Teigchen ein von 1 Löffel Mehl und ca. 3 Eßlöffel Milch und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Im ga zen braucht diese Suppe eine Stunde Kochzeit.

125 g Reis 7 Pf., Butter, Milch und Mehl 10 Pf. = 17 Pf.

Durch Mitkochen von etwas Lauch, Sellerie und einer Gelbrübe wird die Suppe schmackhafter.

6. Gebrannte Griessuppe.

125 g Gries wird mit einem starken Löffel Fett schön gelbgeröstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde gekocht.

125 g Gries 5 Pf., Fett und Salz 10 Pf. = 15 Pf.

7. Einfache Griessuppe.

125 g Gries wird langsam unter stetem Umrühren in schwach gesalzenes kochendes Wasser gestreut und eine halbe Stunde mit 30 g Butter gekocht.

125 g Gries 5 Pf., Butter 7 Pf. = 12 Pf.

8. Gerstensuppe.

125 g Gerste wird mit wenig kaltem Wasser aufgesetzt; wenn kochend, giebt man einen halben Stengel Lauch, Sellerie und

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Gelbrübe und 30 g Butter hinein, füllt heißes Wasser nach und läßt unter häufigem Umrühren gut kochen. Zuletzt rührt man ein glattes Teigchen von 1 Eßlöffel Mehl und 3 Löffel Milch hinein und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz stetig kochen. Die Gerste braucht 1½ Stunden Kochzeit.

125 g Gerste 7 Pf., Butter, Mehl und Milch 10 Pf. = 17 Pf.

9. Eiergerstensuppe.

Ein Ei wird mit ein wenig feinem Salz gut verrührt und schafft man sodann langsam so viel Mehl hinein, daß es ein fester Teig wird. Derselbe wird nun auf dem Reibeisen fein gerieben, etwas abgetrocknet, langsam in kochendes Salzwasser eingestreut und aufgekocht. Mit in Fett geröstetem Weckmehl wird die Suppe abgeschmälzt. Die getrocknete Eiergerste kann auch in 50 g Fett gelbgeröstet, abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Salz aufgekocht werden.

125 g Mehl 6 Pf., Ei 5 Pf., Butter 5 Pf. = 16 Pf.

10. Sagosuppe.

125 g Sago wird langsam in kochendes Wasser gerührt, 30 g Butter und etwas Salz beigefügt und ¾ Stunden gekocht.

125 g Sago 7 Pf., Butter 7 Pf. = 14 Pf.

11. Kerbelsuppe.

Für 5 Pf. Kerbel wird gewaschen, fein gewiegt, in 1 Löffel Fett und 1 Löffel Mehl gedünstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und eine Viertelstunde gekocht. Die Suppe wird über geröstete Brotschnitten angerichtet.

Kerbel 5 Pf., Fett 6 Pf., Brot und Mehl 4 Pf. = 15 Pf.

12. Kartoffelsuppe.

1½ Kilo rohe Kartoffeln (15 Stück) werden gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten, nochmals gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Das Wasser wird nun abgegossen und die Kartoffeln durch einen Seiher getrieben; wenn sie glatt gerührt

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

sind, füllt man heißes Wasser nach, fügt feingeschnittene, in 1 Löffel Fett gedämpfte Zwiebeln hinzu und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Statt Zwiebeln kann man auch in Würfel geschnittenes Weißbrot nehmen, oder auch die Suppe mit 3 Löffel saurem Rahm abschmälzen.

3 Pfd. Kartoffeln 6 Pf., Fett und Zwiebeln 6 Pf. = 12 Pf.

13. Erbsensuppe.

250 g Erbsen werden gewaschen, weichgekocht, das Wasser abgegossen und die Erbsen durchgetrieben. Verrührt, werden sie mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und mit 1 Löffel Fett noch ½—¾ Stunden gekocht. Im ganzen brauchen Erbsen 1½—2 Stunden Kochzeit. Werden die Erbsen über Nacht eingeweicht, so kürzt solches die Kochzeit um eine halbe Stunde.

250 g Erbsen 10 Pf., Fett 6 Pf. = 16 Pf.

14. Einlaufsuppe.

Ein Ei wird mit ein wenig feinem Salz gut verrührt, 2 Löffel Mehl glatt daran gerührt und mit etwas Milch verdünnt. Man läßt nun den Teig in starkkochendes Salzwasser langsam einlaufen und schmälzt die Suppe mit in Fett geröstetem Weckmehl.

Ei 5 Pf., Fett 6 Pf., Milch und Mehl 3 Pf. = 14 Pf.

15. Gemüsesuppe.

Wirsing, Gelbrüben, Bohnen, grüne Erbsen, Kohlrabi, Kartoffeln 2c. werden gewaschen und in feine längliche Stückchen geschnitten. In 1 Löffel Fett oder 30 g Butter wird alles zusammen gedünstet (die Kartoffeln giebt man etwas später hinein, da sie am schnellsten weich werden), mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und noch eine halbe Stunde gekocht.

Die verschiedenen Gemüse 15 Pf., Fett oder Butter 7 Pf. = 22 Pf.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

16. Buttersuppe.

Zu 30 g Butter läßt man 3 Kochlöffel Mehl anziehen, löscht vorsichtig ab, füllt so viel heißes Wasser nach, daß die Suppe dicklich bleibt, salzt sie und läßt sie gut durchkochen. Vor dem Anrichten fügt man noch geröstete Weckschnitten hinzu.

30 g Butter 7 Pf., Mehl und Salz 3 Pf., Weckschnitten 2 Pf. = 12 Pf.

II. Teil.

Kartoffelspeisen und Gemüse.

1. Allgemeine Vorschriften für das Kochen der Kartoffeln.

Der gute Geschmack aller Kartoffeln, der geringsten wie der feinsten Sorten, ist zunächst bedingt von reinem Waschen durch mehrere Wasser, sauberem Schälen, wonach die Kartoffeln sogleich in kaltes Wasser gelegt werden müssen, und dem raschen Kochen gleich großer ganzer Kartoffeln, Schnitze oder Blättchen in Salzwasser. Neue Kartoffeln werden mit kaltem Wasser bedeckt aufgestellt und bedürfen mehr Salz als die bereits im Keller gelagerten, welche mit heißem Wasser aufgestellt werden. Die Kochzeit in dem fest zugedeckten Topfe hängt von der Sorte und von der Jahreszeit ab: frische Kartoffeln bedürfen nur 15 bis 20 Minuten, abgelagerte dagegen im April bis 3/4 Stunden kräftigen, doch nicht übermäßigen Kochens, bis sich dieselben mit der Gabel leicht durchstechen lassen, also gar sind. Einige Minuten dünsten, nachdem alles Wasser abgeschüttet, befördert den Wohlgeschmack, längeres Stehenlassen aber macht die Kartoffeln geschmacklos.

2. Kartoffeln in der Schale.

2 Kilo, etwa 15—20 Kartoffeln mittlerer Größe, werden mit der Schale in mehreren Wassern tüchtig mit den Händen ab-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

gerieben, bis das letzte Wasser vollkommen klar bleibt. Man kocht sodann die Kartoffeln mit dem nötigen Salz in einem festzugedeckten Topfe gar, bis die Haut aufspringt und dieselben sich leicht mit der Gabel durchstechen lassen, läßt dieselben wenige Minuten nachdünsten und bringt sie mit der Schale auf den Tisch. Salz, rohe oder geschmolzene Butter ist wohlschmeckende Beigabe.

2 Kilo Kartoffeln = 8 Pf.

3. Kartoffelsalat.

2 Kilo Kartoffeln werden gereinigt, in der Schale abgekocht, geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Das nötige Salz wird mit 2 Eßlöffeln warmem Wasser, 2 Löffel Essig, 2 Löffel Öl und einer fein geschnittenen Zwiebel in einem Schüsselchen verrührt und unter die Kartoffeln gemengt.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Essig, Öl, Salz und Zwiebeln 12 Pf. = 20 Pf.

4. Kartoffelschnitze.

2 Kilo Kartoffeln werden sauber gewaschen, geschält, in Schnitze geschnitten, nochmals gewaschen und in kaltem Wasser bis zum Gebrauche zurückgestellt. Man stellt diese Schnitze in kochendem Salzwasser bei, läßt sie nach dem Garwerden noch ein wenig nachdünsten, richtet sie auf einer heißen Schüssel an und schmälzt sie. Man läßt hierzu 1 Löffel Fett heiß werden, giebt fein geschnittene Zwiebeln hinein und schüttet das Fett, wenn die Zwiebeln schön gelb geworden, heiß über die Kartoffelschnitze.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Fett, Zwiebeln und Salz 8 Pf. = 16 Pf.

5. Geröstete Kartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln, die wo möglich schon tagszuvor abgekocht wurden (rohe in Scheiben geschnittene Kartoffeln sind schmack-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

hafter, erfordern aber etwas mehr Fett), schält man und schneidet sie in dünne Scheibchen. 2 Löffel Fett werden in einer eisernen Pfanne heiß gemacht, sodann eine fein geschnittene Zwiebel und die Kartoffeln mit dem nötigen Salz dazugegeben und die Kartoffeln zugedeckt langsam angebraten; erst wenn sie auf der einen Seite schön gelb geworden sind, dürfen sie gedreht werden.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Fett, Salz und Zwiebeln 12 Pf. = 20 Pf.

6. Rahmkartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, wieder gewaschen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Sodann werden 40 g Butter heiß gemacht, 2 Löffel Mehl darin gelbgeschwitzt, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, die Kartoffeln dazugeschüttet, gesalzen, etwas fein gewiegte Petersilie darüber gestreut und nochmals zum Aufkochen gebracht. Vor dem Anrichten giebt man 1 Löffel sauern Rahm dazu.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., 40 g Butter 10 Pf., Salz, Rahm und Petersilie 7 Pf. = 25 Pf.

7. Saure Kartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, nochmals gewaschen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Sodann werden 2 Löffel Mehl in 1 Löffel heißem Fett dunkelgelb gedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, 2 Löffel Essig, eine ganze Zwiebel, auch ein Lorbeerblatt und das nötige Salz hinzugefügt, die Kartoffeln dazugegeben und nochmals aufgekocht.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Fett, Mehl, Salz und Zwiebeln 8 Pf. = 16 Pf.

8. Würfelkartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Würfel geschnitten, wieder gewaschen und in einem Topfe mit 40 g Butter oder 2 Löffel Fett und dem nötigen Salz gargedünstet.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Butter oder Fett und Salz 10 Pf. = 18 Pf.

9. Kartoffelbrei.

2 Kilo Kartoffeln werden sauber gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und in kochendem Salzwasser weichgekocht, hierauf durch einen Durchschlag gerührt und mit 30 g Butter, dem nötigen Salz und etwas heißem Wasser oder heißer Milch nochmals aufgekocht.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Butter und Salz 8 Pf. = 16 Pf.

10. Kartoffeln mit Buttermilch.

2 Kilo Kartoffeln kocht man in Salzwasser ganz weich, gießt das Wasser ab, reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit feingewürfeltem gelbgebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. Zuzeiten, wo sie nicht verkochen, kann etwas Mehl mit Buttermilch angerührt hinzugefügt werden.

11. Kartoffeln mit Buttermilch auf andere Art.

2 Kilo Kartoffeln werden in der Schale weichgekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelbgeschwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht. (Davidis.)

12. Gelbrüben.

1½ Kilo Gelbrüben werden gewaschen, geschabt, in dünne Stäbchen geschnitten, wieder gewaschen und mit kochendem Wasser aufgesetzt; wenn die Gelbrüben halb weich geworden, giebt man 1 Kilo ebenso geschnittene rohe Kartoffeln und das nötige Salz dazu und wenn das ganze Gemüse weichgekocht ist, wird

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

1 Löffel Fett, etwas fein gewiegte Petersilie und 1 Löffel Mehl sorgfältig durchgerührt und das Ganze nochmals aufgekocht. Kochzeit 1—1¼ Stunden.

1½ Kilo Gelbrüben 15 Pf., 1 Kilo Kartoffeln 4 Pf., Fett, Salz, Mehl und Petersilie 8 Pf. = 27 Pf.

13. Linsen.

½ Kilo Linsen werden womöglich am Vorabend gelesen und in kaltem Wasser eingeweicht. Die Linsen werden mit kaltem Wasser beigesetzt und eine Stunde tüchtig durchgekocht, sodann wird die erste scharfe Brühe abgegossen, heißes Wasser nachgefüllt, das nötige Salz dazugegeben und die Linsen im Kochen erhalten. Sodann werden 2 Löffel Mehl in 1 Löffel Fett schön gelbgedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und, nachdem solches tüchtig durchgekocht ist, an die Linsen geschüttet, auch 1—2 Löffel Essig dazugegeben. Kochzeit etwa 2 Stunden. Ein Stückchen Soda in das Wasser zugethan, befördert das Weichwerden.

½ Kilo Linsen 28 Pf., Fett, Salz und Mehl 9 Pf. = 37 Pf.

14. Erbsen.

½ Kilo Erbsen werden am Vorabende gelesen und in kaltem Wasser eingeweicht. Die Erbsen werden mit kaltem Wasser beigesetzt und eine halbe Stunde tüchtig durchgekocht; sodann das Wasser gewechselt, gesalzen, und weiter gekocht. Sollten nicht alle Erbsen gleichmäßig weich geworden sein, müssen sie durch einen Durchschlag gerührt werden. Hierauf werden 2 Löffel Mehl in 1 Löffel Fett hellgelb gedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, an die Erbsen gegeben und nochmals aufgekocht. Kochzeit etwa 2 Stunden. (Soda.)

½ Kilo Erbsen 18 Pf., Fett 8 Pf., Mehl und Salz 2 Pf. = 28 Pf.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

15. Weiße Bohnen.

1/2 Kilo Bohnen werden am Vorabend in kaltem Wasser eingeweicht und mit frischem kaltem Wasser aufgesetzt, tüchtig durchgekocht und das Wasser zweimal gewechselt. Die Häutchen, welche sich nach längerem Kochen ablösen, werden sorgfältig entfernt und hierauf das nötige Salz beigegeben. Sollten nicht alle Bohnen gleichmäßig weich werden, kann man sie durch einen Durchschlag rühren. Dann werden 2 Löffel Mehl und fein geschnittene Zwiebeln in 1 Löffel Fett gelbgedünstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, die Bohnen dazugegeben und das Ganze nochmals aufgekocht. Kochzeit 2 bis 2 1/2 Stunden. (Soda.)

1/2 Kilo Bohnen 20 Pf., Fett, Mehl, Zwiebeln und Salz 13 Pf. = 33 Pf.

16. Meerrettich.

Eine Stange Meerrettich wird gewaschen, geschabt und auf einem Reibeisen unter beständigem Drehen der Stange gerieben 2 Löffel Mehl werden in 1 Löffel Fett gedünstet, sodann auch der Meerrettich mitgedünstet, heißes Wasser oder heiße Milch nachgefüllt, das nötige Salz, auch etwas Zucker dazugegeben und gut aufgekocht. Zugedeckt gekocht bleibt er schärfer, soll er milder schmecken, läßt man ihn während des Kochens unbedeckt.

Meerrettich 10 Pf., Fett 5 Pf., Mehl und Salz 2 Pf. = 17 Pf.

17. Wirsing, Weißkraut und Spinat.

Das Kraut wird von unbrauchbaren Blättern befreit, durch mehrere Wasser gewaschen, in Salzwasser offen und rasch weichgekocht und auf einen Seiher geschüttet, sodann in kaltem Wasser abgespült, fest ausgedrückt und fein verwiegt. In einem Topfe wird 1 Löffel Fett heiß gemacht, 2 Löffel Mehl und eine klein geschnittene Zwiebel darin gedünstet, das Kraut tüchtig darin gedämpft, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Salz nochmals aufge-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

kocht. Sollte die Portion zu klein werden, kann man mit einigen gekochten und geriebenen Kartoffeln oder einem vorher in Wasser eingeweichten Wecken nachhelfen. Zeit der Zubereitung $^3/_4$—1 Stunde.

Kraut 20 Pf., Fett 8 Pf., Mehl, Salz und Zwiebeln 3 Pf. = 31 Pf.

18. Grüne Bohnen.

$1^1/_2$ Kilo grüne Bohnen werden von den Spitzen und Fäden befreit, einmal in der Mitte durchgeschnitten, in Salzwasser weichgekocht, das Wasser abgeschüttet und die Bohnen in kaltem Wasser abgespült. Hierauf werden 2 Löffel Mehl und klein geschnittene Zwiebeln in 2 Löffel heißem Fett gut gedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt, die Bohnen dazugegeben und nochmals aufgekocht. Kochzeit $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ Kilo grüne Bohnen 15 Pf., Fett, Salz, Mehl und Zwiebeln 13 Pf. = 28 Pf.

19. Bayerisch Kraut.

3 Köpfchen Weißkraut werden in je 2 Teile geschnitten, die schadhaften Blätter und harte Rippen entfernt und quer über so fein als möglich geschnitten. In einem Topfe werden 2 Löffel Fett heiß gemacht, fein geschnittene Zwiebeln darin gedünstet, das Kraut hineingewaschen, das nötige Salz dazugegeben und langsam weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird 1 Löffel Mehl darübergestreut, 1 Löffel Essig dazugegeben, das Ganze vermengt und noch eine Weile gedämpft. Kochzeit 1 Stunde.

3 Krautköpfe 15 Pf., Fett 10 Pf., Zwiebeln, Salz und Mehl 3 Pf. = 28 Pf.

20. Sauerkraut.

1 Kilo Sauerkraut wird fest ausgedrückt, wenn es zu viel Säure hat, durch ein Wasser gezogen, mit kaltem Wasser aufgestellt und langsam durchgedämpft. Kurz vor dem Anrichten

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

werden 2 Löffel Fett heiß gemacht, 1 Löffel Mehl, dann feingeschnittene Zwiebeln darin gedämpft, das Sauerkraut dazu gegeben und das Ganze nochmals aufgekocht. Kochzeit 2 Stunden.

1 Kilo Sauerkraut 20 Pf., Fett (Gänsefett sehr gut), Mehl und Zwiebeln 10 Pf. = 30 Pf.

Ein Stück Speck oder Dörrfleisch, das vorher in warmem Wasser gewaschen werden muß, mit dem Sauerkraut gekocht, schmeckt sehr gut und ersetzt die Beigabe von Fett.

Sauerkraut kann sehr gut aufgewärmt werden, jedoch ohne solches zuzudecken.

21. Bodenkohlrabi.

4 Bodenkohlrabi werden geschält, in 4 Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Abgekühlt, werden sie in feine Blättchen geschnitten und in die Brühe gelegt, zu der man 2 Löffel Mehl und feingeschnittene Zwiebeln in 1 Löffel Fett gelbgedünstet hat. In dieser Brühe läßt man sie noch eine halbe Stunde kochen.

4 Stück Kohlrabi 8 Pf., Fett 8 Pf., Mehl und Zwiebeln 3 Pf. = 19 Pf.

22. Weiße Rüben.

6—8 weiße Rüben werden geschält, in längliche Stückchen geschnitten, gewaschen und in Wasser, das einmal abgegossen und durch neues heißes Wasser ersetzt werden muß, weichgekocht. Man giebt nun noch 1 Pfd. geschälte und in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln zu den Rüben, salzt und verrührt sie fein, sobald sie weich sind. Nun dünstet man 2 starke Löffel Mehl und feingeschnittene Zwiebeln in 1 Löffel Fett gelb, löscht ab, rührt das gedünstete Mehl an die Rüben und läßt diese noch kurze Zeit kochen.

Rüben 8 Pf., Fett 8 Pf., Mehl und Zwiebeln 3 Pf. = 19 Pf.

Schlußbemerkungen.

Beim Anbrennen des Gemüses — was niemals vorkommen sollte — darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin ge-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

rührt werden; am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten (das im Topfe hängen Bleibende aber zurückzulassen), in dem gereinigten Topf Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man 1 Löffel Fett heiß werden, mache 1 Löffel Mehl darin recht gar, rühre Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch. Die etwa fehlende Menge kann nach Nr. 17 ersetzt werden.

III. Teil.

Milch- und Mehlspeisen.

---

1. Nudeln.

4 Eßlöffel Mehl nimmt man in eine kleine Schüssel, macht eine kleine Vertiefung in der Mitte, schlägt 1 Ei darein und mengt es mit 1 Löffel Milch zu einem glatten festen Teig. Nun legt man ihn auf das Nudelbrett und schafft ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, ganz steif. Der Teig muß so lange geknetet werden, bis er innen, wenn man ihn auseinanderschneidet, kleine feine Löcher hat. Man teilt nun den Teig in 2 runde Kuchen und fängt an auszuwellen. Dabei dreht man den Kuchen häufig und wellt sehr gleichmäßig nach allen Seiten hin. Mehl darf nur im Anfang genommen werden, später nicht mehr, und um das Anhängen zu vermeiden, löst man den Kuchen immer wieder vorsichtig vom Brett, dreht ihn und wellt nie lange auf einer Seite. Ist der Kuchen so dünn und fein, daß man die Holzmasern des Brettes durchsehen kann, so legt man ihn auf ein reines Tuch und läßt ihn abtrocknen. Halb trocken rollt man den Kuchen zusammen und schneidet ihn mit einem scharfen Messer in feine fadenförmige

Nudeln, die man zum Trocknen auf einem Tuch oder Brett lose auseinanderzettelt. Erst wenn sie steif trocken sind, giebt man sie in kochendes Salzwasser und läßt sie 10 Minuten kochen. Zum Abschmälzen behält man einen kleinen Teil der Nudeln zurück, röstet dieselben in 30 g Butter bräunlich und giebt sie an die Suppe. Statt der Nudeln kann auch Weckmehl in die Butter gegeben werden. Hat man Fleischbrühe, so wird die Suppe dadurch kräftiger und feiner und man kann dann das Abschmälzen sparen. Gut abgetrocknete Nudeln lassen sich an einem luftigen und trockenen Ort 8—14 Tage aufbewahren. Will man die Nudeln zum Gemüse verwenden, so schneidet man sie in breitere Streifen, legt sie nach dem Kochen mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte und schmälzt sie wie die Suppe.

Ei 5 Pf., Mehl 5 Pf., Butter 7 Pf. = 17 Pf.

2. Spätzle.

½ Kilo Mehl wird mit etwas feinem Salz in einer Schüssel mit Wasser oder Milch zu einem glatten Teig angerührt, zwei Eier hinzugefügt und der Teig geschlagen, bis er Blasen bekommt, er muß dickflüssig sein. Auf ein nasses Brett nimmt man 1 Löffel voll davon und schabt mit einem breiten Messer feine Spätzchen in stark kochendes Salzwasser. Wenn sie schäumen, nimmt man sie heraus, legt sie auf eine gewärmte Platte und schmälzt sie mit in Fett geröstetem Weckmehl.

½ Kilo Mehl 20 Pf., 2 Eier 10 Pf., Fett 10 Pf. = 40 Pf.

3. Eierhaber (Kratzete).

½ Kilo Mehl wird mit etwas feinem Salz und Milch zu einem ganz glatten Teig angerührt, 2 Eier dazugegeben und so viel Milch, bis der Teig flüssig ist. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, 1 Schöpflöffel Teig hineingethan, gleichmäßig verteilt und schön gelbgebacken; dann wendet man den Kuchen um, zerhackt ihn in kleine Stückchen und läßt ihn noch-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

mals ein wenig backen. Es darf nicht zu wenig Fett zum Backen genommen werden und die Pfanne muß beständig gerüttelt werden.

1/2 Kilo Mehl 20 Pf., 2 Eier 10 Pf., 1/2 Liter Magermilch 4 Pf., Fett 10 Pf. = 44 Pf.

4. Griesklöße.

1/2 Kilo Gries läßt man langsam unter beständigem Rühren in 3/4 Liter kochende Milch laufen, giebt 1 Löffel Zucker, auch etwas Salz dazu und läßt es zu einer dicken Masse einkochen. In einer Pfanne läßt man 30 g Butter heiß werden, taucht jedesmal den Löffel in das Fett und sticht runde Klöße auf eine Platte.

1/2 Kilo Gries 20 Pf., 3/4 Liter Magermilch 6 Pf., Butter 10 Pf. = 36 Pf.

5. Kartoffelklöße.

1 Kilo kalte abgekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, 3 trockene Wecken in Wasser eingeweicht, wieder gut ausgedrückt und mit fein gewiegter Petersilie und Zwiebeln in 30 g Butter gedämpft. Nun werden die Wecken, 2 Eier und die geriebenen Kartoffeln mit etwas feinem Salz zu einem weichen Teig gemischt und noch einige Löffel Mehl hinzugefügt. Aus dieser Masse sticht man mit einem Löffel heraus und formt mit etwas Mehl kleine runde Klöße, die man auf ein mit Mehl bestreutes Brett legt. Diese Klöße werden in kochendem Salzwasser gargekocht (in zugedecktem Topfe), dann herausgenommen und mit in heißem Fett geröstetem Weckmehl abgeschmälzt.

1 Kilo Kartoffeln 4 Pf., Wecken 8 Pf., Eier 10 Pf., Fett 10 Pf., Mehl und Gewürz 6 Pf. = 38 Pf.

6. Leberklöße.

1/2 Kilo Kalbsleber wird gehäutelt, mit einem Blechlöffel geschabt, damit Haut und Sehnen zurückbleiben, und dann noch

fein gehackt. 3—4 trockene Wecken, eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, werden mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie in 30 g Fett gedämpft und zu der Leber gethan. Man schlägt 1 Ei an die Masse, mengt alles gut durcheinander, fügt Salz und ein wenig Pfeffer hinzu und einige Löffel Mehl, wenn der Teig zu weich sein sollte. Mit einem Löffel, der jedesmal in heißes Wasser getaucht wird, sticht man längliche Klöße heraus, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie in zugedecktem Topf 10 Minuten. Auf einer warmen Platte angerichtet, werden sie mit in Butter geröstetem Weckmehl geschmälzt. Es ist ratsam, erst ein Probeklößchen zu kochen, um zu sehen, ob der Teig die richtige Festigkeit hat. Die Brühe läßt sich sehr gut zu einer Brot- und Kartoffelsuppe verwenden.

Leber 50 Pf., Wecken 10 Pf., Ei 5 Pf., Fett 15 Pf., Mehl 3 Pf., Grünes und Gewürz 5 Pf. = 88 Pf.

7. Schupfnudeln.

1 Kilo kalte abgekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit 125 g Mehl, 2 Eiern, etwas Salz zu einem glatten Teig geschafft. Auf dem Nudelbrett formt man daraus fingerlange Nudeln, kocht sie in Salzwasser ab, legt sie zum Abtropfen auf einen Seiher und bäckt sie in heißem Fett schön gelb.

Kartoffeln 1 Kilo 4 Pf., 2 Eier 10 Pf., 125 g Mehl 6 Pf., Fett 10 Pf. = 30 Pf.

8. Kässpätzle.

5 Stück weißer Käs werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, glatt verrührt, nach und nach 2 Eier, 5 Eßlöffel Mehl, etwas feines Salz dazu gegeben, mit dem Löffel runde Klöße herausgestochen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Zum Abschmälzen röstet man 1 Löffel Weckmehl in 30 Gramm Butter.

5 Stück Käs 30 Pf., 2 Eier 10 Pf., 125 g Mehl 6 Pf., Butter 7 Pf., Weckmehl 2 Pf. = 55 Pf.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

9. Reisbrei.

Ist der Reis (250 g) gut gewaschen, setzt man ihn mit kaltem Wasser auf und läßt ihn zum Kochen kommen, schüttet ihn auf einen Seiher, bringt ihn mit etwas neuem heißem Wasser wieder aufs Feuer, füllt nach und nach 3/4 Liter Milch dazu und läßt ihn langsam kochen, bis er ganz weich ist. Man giebt 2 Eßlöffel Zucker hinein und bestreut beim Anrichten den Reisbrei mit Zucker und Zimmet. Kochzeit 1 1/2 Stunden.

250 g Reis 12 Pf., Magermilch 6 Pf., Zucker und Zimmet 5 Pf. = 23 Pf.

10. Mehlbrei für Kinder.

Zum Mehlbrei rechnet man 1 starken Eßlöffel Mehl auf 1/4 Liter Milch. Man rührt das Mehl mit Milch und einer Messerspitze voll Salz zu einem glatten dünnen Teig, bringt die übrige Milch zum Kochen, und sobald sie steigt, rührt man den Teig hinein. Der Brei muß auf schwachem Feuer langsam 1/2—1 Stunde kochen. Das lange Kochen ist wichtig, weil es den Brei leichter verdaulich macht.

Mehl und Milch 8 Pf.

IV. Teil.

Fleischspeisen.

1. Rindfleisch zu kochen.

Zum Kochen des Rindfleisches (Suppenfleisches) nehme man einen mehr hohen als weiten Topf, dessen Deckel fest schließen muß, auch öffne man ihn so selten als möglich, damit der Dampf beisammen bleibt, der hauptsächlich zum Garwerden des Fleisches beiträgt. Das Fleisch wird erst tüchtig geklopft und dann schnell abgewaschen, im Wasser darf es nicht liegen bleiben, da sonst ein Teil seiner Kraft verloren geht. Die Knochen werden ver-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

hackt und mit kaltem Wasser aufgestellt, um möglichst allen Nährstoff aus denselben zu ziehen; erst wenn die Knochenbrühe kocht und abgeschäumt ist, legt man das Rindfleisch hinein und läßt den fest zugedeckten Topf langsam kochen. Ist es nötig, Wasser nachzufüllen, so darf dazu nur kochendes genommen werden. Die Fleischbrühe wird nun schwach gesalzen und durch Beifügen von einigen Suppenkräutern schmackhaft gemacht; besonders sind Gelbrüben und Selleriewurzeln, die vorher wohl gereinigt und gewaschen sein müssen, geeignet. Lauch und Petersilie bindet man am besten mit einem weißen Faden zusammen und nimmt sie nach kurzer Zeit wieder aus der Fleischbrühe.

Fleischbrühe kann statt des Wassers zu allen vorstehenden Suppen genommen und in diesem Fall das Abschmälzen durch Fett gespart werden. Mit dem Rindfleisch zugleich kann man auch verschiedene Suppeneinlagen oder Gemüse in den Topf geben und, fest zugedeckt, weichkochen lassen. Es giebt dies ein einfaches, nahrhaftes und wohlschmeckendes Gericht. Für 1 Pfund Rindfleisch rechnet man 1½—2 Stunden Kochzeit.

2. Eingemachtes Kalbfleisch.

½ Kilo Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten und rasch durch das Wasser gezogen. 1 Eßlöffel Mehl dünstet man in 30 g Butter hellgelb, füllt etwas heißes Wasser auf, giebt das Fleisch, ein wenig Salz, eine kleine Zwiebel und ein Lorbeerblatt in die Brühe und läßt alles, gut zugedeckt, eine Stunde langsam kochen. —

½ Kilo Kalbfleisch 72 Pf., Butter 7 Pf., Mehl und Gewürz 3 Pf. = 82 Pf.

3. Gebackene Leber.

250 g Kalbsleber wird gehäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, eine Stunde in Milch gelegt, dann in Mehl umgedreht und in heißem Fett (30 g) 10 Minuten gebraten. Erst

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

kurz vor dem Anrichten streut man feines Salz darauf und giebt einige Tropfen Essig auf die Leberschnitten.

Leber 34 Pf., Fett 6 Pf., Milch, Mehl, Salz 4 Pf. = 44 Pf.

4. Sülz.

1/2 Kilo Sülz wird gut gereinigt, in Salzwasser weichgekocht, durch kaltes Wasser gezogen, etwas abgetrocknet und in schmale Streifen geschnitten. 1 Eßlöffel Mehl wird in 30 g Fett dunkelgelb gedünstet, abgelöscht, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, 1 Löffel Essig und etwas Salz in die Brühe gegeben und die geschnittene Sülz eine halbe Stunde darin aufgekocht.

Man kann auch die in Streifen geschnittene Sülz als Salat, mit Essig und Öl, feingeschnittenen Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer, anmachen.

Sülz 40 Pf., Fett 6 Pf., Mehl und Gewürz 5 Pf. = 51 Pf.

V. Teil.

Krankenthee.

Für die Bereitung der Krankenthee gilt die allgemeine Regel, daß der Blätter- und Blütenthee nur angebrüht, der Wurzelthee aber längere Zeit gekocht werden muß.

Von den ersteren sind die gebräuchlichsten: Kamillen, Pfeffermünz, Holunder, Lindenblüte und Wollblumen. Man rechnet davon 1 Kaffeelöffel auf 1 Tasse kochendes Wasser und läßt den Thee 5 Minuten ziehen. Zu den zweiten gehören: Brustthee, Eibischwurzel, isländisch Moos. Es muß dazu doppelt so viel Wasser genommen werden, da dasselbe auf die Hälfte einkochen soll, und man rechnet dazu 1/2—3/4 Stunden Zeit.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Etwaiger Küchenzettel für 16 Unterrichtstage des Kinderkochkurses.

1. Tag: Griessuppe, Buttersuppe, gelbe Rüben, Salzkartoffeln.
2. „ Geröstete Hafergrützsuppe, Brot- und Gelberübensuppe, Spinat, Kartoffelschnitze.
3. „ Gebrannte Mehlsuppe, Gerstensuppe, Weißkraut, geröstete Kartoffeln.
4. „ Reissuppe, gebrannte Griessuppe, Weißkraut (bayerisch), Kartoffelbrei.
5. „ Einlaufsuppe, Sagosuppe, Rindfleisch, Meerrettich oder Kartoffelsalat.
6. „ Eiergerstensuppe, Kartoffelsuppe, Wirsing, Spätzle.
7. „ Brotsuppe, Hafergrützsuppe, weiße Rüben, gebackene Leber.
8. „ Gemüsesuppe, Rahmsuppe, Erbsenbrei, Sauerkraut.
9. „ Kerbelsuppe, Gerstensuppe, Kartoffelklöße, Sülz.
10. „ Nudelsuppe, Reissuppe, Kohlraben, Spätzle.
11. „ Eiergerstensuppe, Buttersuppe, Leberklöße, braune Kartoffelblättchen.
12. „ Kerbelsuppe, Sagosuppe, Rindfleisch, eingemachte Bohnen.
13. „ Gemüsesuppe, Kartoffelsuppe, weiße Bohnen, Kässpätzle.
14. „ Hafergrützsuppe, Einlaufsuppe, Linsen, Schupfnudeln.
15. „ Gebrannte Mehl-Gerstsuppe, Rahmkartoffeln, Eierhaber.
16. „ Nudelsuppe, Griessuppe, eingemachtes Kalbfleisch, Kartoffelklöße, Reisbrei.

Ferner wird noch eingeschoben: Meerrettich, Mehlbrei für Kinder und einige Krankenthee.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Im gleichen Verlage sind erschienen:

Mein Kochbuch. Mit vielen Zeichnungen von Prof. Erdmann Wagner. Beide Ausgaben enthalten keine gedruckten Rezepte, sondern sind bestimmt, Hausfrauen und jungen Mädchen zum Einschreiben von Kochrezepten jeglicher Art zu dienen, wozu die einzelnen Abteilungen durch die erwähnten Zeichnungen markiert sind. Kleine Ausgabe Preis 2 M, große Ausgabe Preis 4 M.

Haushaltsbuch, enthält die Daten eines ganzen Jahres mit entsprechenden Raum- und Zahlenrubriken zum Eintragen täglicher Ausgaben. Preis elegant in Leinwand gebunden 1 M 50 ₰.

Familienchronik. Gedenkbuch für Mädchen und Frauen, zum Einschreiben der vorkommenden wichtigen Familienereignisse bestimmt. Mit 31 Illustrationen von Prof. Erdmann Wagner. Kleine Ausgabe Preis 2 M 50 ₰, große Ausgabe Preis 4 M.

Kleines Gedenkbuch. Mit Sprüchen und Sentenzen von Göthe für jeden Tag des Jahres. Preis elegant in Leinwand gebunden 1 M 25 ₰, in Leder gebunden 1 M 75 ₰.

Christliches Gedenkbuch, enthält für jeden Tag einen entsprechenden Bibelspruch sowie ein erbauliches Lied hervorragender geistlicher Liederdichter. Außerdem ist auf jeder Seite Raum zur Aufnahme allgemeiner Notizen. Preis elegant in Leinwand gebunden 1 M 50 ₰, in Leder gebunden 2 M.

Ähren und Blüten. Eine Sammlung von Sprüchen der bedeutendsten Dichter und Denker in Poesie und Prosa. Preis in Leinwand gebunden mit Goldschnitt 3 M.

Gedenk- und Geburtstagsbuch. Mit Sprüchen für jeden Tag des Jahres und 12 prächtigen, die einzelnen Monate charakterisierenden Farbenbildern. In zwei Ausgaben. Einfache Ausgabe Preis 2 M 25 ₰; Pracht-Ausgabe Preis 3 M.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden