

Kochbüchlein für die Puppenküche.



61.

Verlag von J. J. Schreiber in Ehlingen bei Stuttgart.

zell 1 w 056 846 72

EX LIBRIS
WALTER PUTZ

Puppenkochbüchlein.

Kochbüchlein

für die Puppenküche

oder

erste Anweisung zum Kochen für Mädchen

von 8—14 Jahren

Nach dem Löffler'schen Kochbuch bearbeitet

von Julie Bimbach.

—↓—
Dreiunddreißigste Auflage

—↑—
Verlag von J. F. Schreiber, Göttingen und München



Druck von J. F. Schreiber in Eßlingen

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite.
Anis-Kranz	33
Anis-Schnittchen	38
Apfel-Auflauf	12
Apfel-Brei	14
Apfel-Krapfen	12
Apfel-Kuchen	51
Apfel-Männchen	14
Apfelschnitte, gebackene	34
Apfel-Suppe	51
Apfel-Torte, gerührte	28
Auflauf	11
" von geriebenem Brot	13
" von Gries	13
Baumwollen-Suppe	1
Bier, warmes	47
Bier-Suppe	1
Bisquit-Torte	29
Brei von Schwarzbrot	14
Buchstaben von Aniskranz-Teig	33
Butter-Klößchen	9
Butter-Suppe	2

	Seite.
Casteller-Plätzchen	53
Chaudeau (Schodo)	47
Chokolade mit Milch	46
" mit Wasser	45
Chokolade-Brot	39
" " anderer Art	40
Chokolade-Suppe	2
Citronen-Bisquit	38
Citronen-Brei	15
Citronen-Brötchen	39
Citronen-Sauce zu engl. Pudding	17
Citronen-Sterne	43
Content	46
Eierhaber	52
Eierkraut	21
Eierkuchen (Platz)	20
" mit Aepfeln	21
Eier-Milch	48
Erbсен-Suppe	3
Erdäpfel-Brei	16
Erdäpfel-Klöße	20
Erdäpfel-Suppe	3
fastnachts-Küchlein	34
flädlein-Suppe (Omeletten)	3
fleisch-Klöße	21
fleisch-Klößchen	9
Gemüse von Rosinen	23
Gerste, braune	2

	Seite.
Mandel-Brei	16
Mandel-Brot	42
Mandelmilch	47
Mandel-Suppe	6
Mehl-Brei	15
Milch-Sauce zu süßen Puddings	19
Milch-Spätzle	25
Milch-Suppe	6
Nudeln, gebackene	53
Nudel-Suppe	6
" " geschmälzte	7
Omeletten-Suppe s. flädlein-Suppe.	
Omeletten in der Milch	26
Platz s. Eierkuchen.	
Plätzchen	42
Pudding, englischer	17
" von Gries	18
" von Weißbrot	18
" auf andere Art	19
Punsch	48
Ragout	26
" von Hasen- oder Gänsebraten	52
Reis-Gebackenes	27
Ringle	42
Rosinen-Gebackenes	36
S, gebackene	43
Sauerampfersuppe	7
Schneeballen	37

	Seite.
Schneeberg	53
Schnitten, goldene	24
Schodo s. Chaudeau.	
Schwemm-Klöße	27
Semmelmehl-Suppe	7
Speckkuchen mit Zwiebeln	32
Suppe, eingebrannte	2
" geriebene	4
Thee, reformierter	47
Trauben-Kuchen	32
Untereinander	28
Wasser-Suppe	8
Wein-Gebackenes	37
Wein-Suppe	8
Wiener-Brötlein	43
Zimmt-Brot	44
Zoten-Klöße, gebackene	23
Zucker-Brezeln	44
Zuckerstückchen oder Springerlein	45
Zwetschen-Pudding	16
Zwetschen-Kuchen von Buttermig	30
Zwiebel-Suppe	8



Suppen.

Bier-Suppe.

Nimm eine starke Messerspitze voll Mehl, rühre es in der Pfanne mit $\frac{1}{4}$ Mäßchen Milch glatt, vermenge damit 4 Theelöffel voll Eigelb, etwas ganzen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Mäßchen Bier und so viel Zucker, bis die Suppe sehr süß schmeckt und lasse sie unter beständigem Rühren bis zum Sieden kommen.

Baumwollen-Suppe.

8 Gramm Butter werden leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Theelöffel voll Ei nach und nach daran, wenn dieses gerührt ist, wird eine starke Messerspitze oder $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Mehl und $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Milch dazu gethan nebst etwas Salz. Sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingestreut. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man auch gesalzenes Wasser dazu nehmen. Diese Suppe darf nicht lange kochen.

Butter - Suppe.

Lasse etwas weißes Brot in einem Töpfchen mit gesalzenem Wasser und etwas Butter aufkochen. Verrühre die Suppe wohl, ehe du sie verdünnst und richte sie dann an.

Braune Gerste.

Man nimmt ein Haselnuß großes Stückchen Schmalz, läßt es heiß werden und röstet eine starke Messerspitze voll Mehl darin braun, rührt es mit Wasser an, verrührt alsdann 4 Theelöffel voll Ei und gießt die kochende Suppe nach und nach daran. Damit sie nicht gerinnt, läßt man sie nicht mehr kochen, sondern nur noch ein bischen anziehen. Das Salz darf ja nicht vergessen werden.

Chokolade - Suppe.

Ein Stückchen Chokolade wird gerieben, mit $\frac{1}{2}$ Mäßchen Milch gekocht und über fein geschnittenes Weißbrot angerichtet. Wird letzteres zuvor gebäht, (auf einem Rost oder im Ofen gelb werden lassen) so schmeckt es um so besser.

Eingebrannte Suppe.

Nimm ein Haselnuß großes Stück Schmalz, lasse es heiß werden u. röste unter beständigem

Rühren eine starke Messerspitze voll Mehl darin. Ist es dunkelgelb, so gieße nach und nach Wasser daran, lasse die Suppe mit etwas Salz aufkochen und richte sie über klein gewürfeltes Weiß- oder Schwarzbrot an. Ist es Schwarzbrot, so müssen die Würfelchen noch ein wenig mitkochen.

Erbsen-Suppe.

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 Weißbrot an.

Erdäpfel-Suppe.

Reibe einen gekochten, schon kalten Erdäpfel, dämpfe ihn nebst einer kleinen Messerspitze voll Mehl in einem Stückchen Butter nur kurze Zeit, rühre das Gedämpfte glatt an mit warmem Wasser, salze die Suppe und lasse sie noch ein wenig kochen.

Mädlein-Suppe (Omeletten).

Die Hälfte von $\frac{1}{2}$ Mäßchen Mehl wird mit eben so viel Milch glatt angerührt, alsdann vermengt man 2 Theelöffel voll Ei damit, läßt ein wenig Schmalz in der

Omeletten-Pfanne heiß werden, gießt etwas Teig hinein und bäckt das Flädchen schön hellgelb auf beiden Seiten. Reicht der Teig weiter, so bäckt man noch ein zweites, rollt sie auf und schneidet sie etwas breiter als Nudeln. Wenn die Fleischbrühe kocht, läßt man sie einen Augenblick darin aufsieden und giebt die Suppe dann zu Tisch.

Geriebene Suppe.

Nimm 3 Theelöffelchen Ei in eine Schüssel und rühre so viel Mehl daran, daß es ein ganz fester Teig wird. Alsdann nimm ein wenig Mehl auf das Nudelbrett, wirke den Teig vollends fest, reibe ihn dann auf dem Reibeisen oder hacke ihn fein mit dem Hackmesser und lasse ihn in kochende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser einlaufen und ein bischen damit kochen.

Gries - Suppe.

Wenn $\frac{1}{2}$ Maßchen Fleischbrühe kocht, so rührt man einen Theelöffel voll feinen Gries über dem Feuer hinein und rührt so lange fort, bis die Suppe kocht. Ist sie gehörig gesalzen und dick genug, so wird sie angerichtet. Willst du sie dicker haben, so rühre zuvor noch ein Löffelchen Ei daran. Soll

der Gries im Wasser gekocht werden, so nimmt man ein kleines Stück Butter dazu.

Man kann den Gries auch in Schmalz dunkelbraun rösten, mit Wasser ablöschen und salzen.

Heidelbeer - Suppe.

Ein halbes Mäßchen frische, oder halb so viel dürre Heidelbeeren werden mit etwas Wasser gekocht, mit Wein verdünnt, Zucker, Zimmt und Nelken daran gethan, noch einmal aufgekocht und durch einen Seiher über geröstetes Weißbrot angerichtet.

Högenmark - Suppe.

(Suppe von Hagebutten-Compot).

Man nimmt einen Theelöffel voll Högenmark, verdünnt es mit Wein und Wasser, läßt diese Brühe mit Zucker, Zimmt und Citronenschale aufkochen und richtet sie über geröstete Weißbrotschnittchen an.

Körbel - Suppe.

Wasche ein Händchen voll Körbelkraut, röste eine Messerspitze voll Mehl in einem Stückchen Butter lichtgelb, dämpfe den gehackten Körbel darin und gieße Fleischbrühe oder Wasser daran. Derrühre 2 Löffelchen

Ei mit ein wenig Milch und gieße es an die Brühe. Hat sie angezogen, so richte sie über gebähtes Weißbrot an.

Mandel - Suppe.

Stoße sechs abgezogene Mandeln, setze sie mit $\frac{1}{2}$ Mäßchen Milch zu, thue etwas Zucker und Zimmt hinein, verrühre 2 Theelöffel Ei in einem Töpfchen, gieße die gesottene Mandelmilch nach und nach darein und gieße sie über gebähte Weckschnitten.

Milch - Suppe.

Zu $\frac{1}{2}$ Mäßchen 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 Weißbrot an.

Nudel - Suppe.

Nimm 3 Theelöffel Ei und vermenge so viel Mehl damit, bis es einen ganz festen Teig gibt. Alsdann nimm ihn auf das Nudelbrett und drehe mit dem Wellholz zwei ganz dünne Kuchen daraus, rolle sie auf und schneide feine Nudeln daraus. Kocht die Fleischbrühe, so streue sie hinein. Sobald sie in der Höhe sind, kannst du sie anrichten.

Nudel-Suppe, geschmälzte.

Man schneidet aus demselben Teig vier-
eckige Stückchen, läßt sie in gesalzenem Wasser
aufkochen, röstet ein wenig geriebenes Weiß-
brot in heißem Schmalz und thut es auf
die fertige Suppe.

Sauerampfer-Suppe.

Eine Messerspitze voll Mehl und 6 Blättchen
fein gehackter Sauerampfer werden in einem
Stückchen Butter gedämpft und dann mit
Fleischbrühe angerührt. Wenn die Suppe
kocht, vermengt man 2 Löffelchen Ei und
etwas Milch damit, läßt die Brühe noch
ein wenig anziehen und gießt sie über Brot-
schnittchen. Man kann auch Petersilie anstatt
Sauerampfer nehmen.

Semmelmehl-Suppe.

Nimm einen kleinen Eßlöffel voll geriebenes
Semmel- oder Milchbrot, rühre es mit kalter
Fleischbrühe an, und fülle es mit kochender
vollends auf, nimm auch ein wenig Zwiebel
oder Petersilie dazu, alsdann verrühre 2
Theelöffel voll Ei, gieße behutsam die Brühe
daran und lasse sie nur noch einen Augenblick
anziehen. Man kann zu dieser Suppe an-

statt Fleischbrühe auch Milch nehmen und Zucker und Zimmt anstatt Salz und Zwiebeln.

Wasser - Suppe.

Rühre 2 Löffelchen voll Ei mit einem Töpfchen voll kochenden Wassers an und gieße diese Brühe über gebackene Bröcklein von Weißbrot. Das Salz darfst du ja nicht vergessen.

Wein - Suppe.

Röste eine Messerspitze voll Mehl lichtgelb in etwas Schmalz, rühre nach und nach ein halbes Mäßchen Wein und halb so viel Wasser daran, nimm Zucker, Zimmt und etwas an Zucker abgeriebene Citrone dazu, lasse die Brühe kochen, rühre damit 3 Löffel Ei recht langsam an, damit es nicht gerinnt, lasse die Suppe noch ein bischen anziehen und richte sie über geröstetes Brot an.

Zwiebel - Suppe.

Man schneidet ein Stück Zwiebel klein, röstet eine Messerspitze voll Mehl hellgelb in etwas Schmalz, dämpft die Zwiebeln dann ein wenig darin, so daß sie ja nicht verbrennen; gießt Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser daran, läßt die Suppe aufkochen, nimmt

dann geschnittenes Schwarzbrot dazu und richtet sie an.



Suppen-Klöße.

Butter-Klößchen.

Rühre 15 Gramm Butter bis sie weiß und schaumig sind, und vermenge damit nach und nach 3 Theelöffel voll Ei, 3 $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Mehl und etwas Salz, drehe kleine Klößchen daraus und lege sie in kochende Fleischbrühe. Mache erst mit Einem die Probe, wenn es zerfällt, mußt du noch etwas Mehl dazu nehmen.

Fleisch-Klößchen.

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

Gebackene Klößchen von Milchbrot.

Nimm $\frac{1}{2}$ Milchbrot, reibe die harte Rinde davon ab, schneide es in zwei Teile und weiche es in süße Milch. Rühre alsdann 15 Gramm Butter weiß, nimm 3 Theelöffel voll Ei, 2 volle Theelöffel Mehl dazu und die abgeriebene Rinde, drücke das Brot aus und vermenge es nebst dem nötigen Salz auch damit. Alsdann forme kleine Klößchen daraus und backe sie gelb in heißem Schmalz. Die Hälfte dieser Portion reicht schon ziemlich weit.

Klößchen von Milchbrot.

Rühre 15 Gramm Butter weiß, nimm 3 Theelöffel Ei nach und nach dazu, nebst 2 Eßlöffel voll geriebenem Milchbrot und etwas Salz und lege davon Klößchen in siedende Fleischbrühe ein, zuvor aber probiere mit einem, ob es nicht zerfährt, in welchem Falle noch etwas Mehl darein gerührt werden muß.

Gebackene Klößchen von Kartoffeln.

Nimm eine große kalte, schon gekochte Kartoffel, reibe sie, rühre 4 Theelöffel voll Ei nach und nach daran, nebst etwas Salz, bis die Masse ganz schaumig ist, mache

Klößchen daraus und backe sie in heißem Schmalz. Sie müssen mit dem Löffelchen eingelegt werden.

Der dritte Teil der vorgeschriebenen Portion gibt von allen diesen Klößchen schon eine kleine Schüssel voll, wenn sie nicht größer gemacht werden als große Haselnüsse.



Süße Speisen.

Ragout — Mehlspeisen.

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 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 gib gekochte Zwetschen dazu.

Apfel-Auflauf.

Nimm denselben Teig wie zum Auflauf, schneide einen geschälten Apfel in feine Schnittchen, vermische damit etwas Zucker und Zimmt und rühre sie in den Teig. Anstatt der Apfel kannst du auch Kirschen nehmen.

Apfelkrapfen.

Nimm ein Mäßchen Mehl, mache von 2 kleinen Theelöffeln voll Hefe und 4 Eßlöffeln voll lauer Milch ein Teiglein an und lasse es an einem warmen Orte aufgehen. Ist es aufgegangen, so nimm 2 Theelöffel voll Ei dazu und 15 Gramm zerlassene Butter, ist es nötig, noch etwas Milch und besonders Salz, und fopfe den Teig bis er sich vom Löffel schält. Teile denselben in 2 ungleiche Teile, welle beide aus, den einen nach der Größe der Bratpfanne, den andern etwas kleiner, streiche die Pfanne mit Schmalz und breite den großen Kuchen darin aus. Alsdann schneide einen Apfel in feine Schnittchen, mische Zucker, Zimmt und Weinbeeren darunter und lege sie auf den Teig. Oben darauf kommt als Deckel der zweite kleine Kuchen und wird mit Butter bestrichen; ist der Krapfen nochmals gegangen, so wird er in

der Röhre gebacken. Statt der Aepfel kannst du auch Zwetschen nehmen, entweder frische oder gekochte dürre.

Auflauf von Gries.

Ein Eßlöffel voll Gries wird in dreimal so viel siedender Milch zu einem dicken Brei gekocht. Hierauf rührt man 8 Gramm Schmalz weiß, vermengt damit 6 Theelöffel voll Ei, 8 Gramm Zucker, etwas Citronenbizelein und den erkalteten Brei, bestreicht eine Bratpfanne mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie backen. Je mehr Eier zu allen Aufläufen genommen werden, um so besser gehen sie auf. Immer aber muß ein Theelöffel Ei erst mit dem Schmalz oder Butter verrührt sein, ehe der nächste hinzu darf.

Auflauf von geriebenem Brot.

Nimm ein halbes Mäßchen Milch, koche darin geriebenes Weißbrot zu einem dicken Brei. Rühre 60 Gramm Butter weiß, vermenge damit nach und nach 6 Theelöffel voll Ei, 8 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Citronenbizelein und gestoßene Mandeln und den erkalteten Brei, fülle das ganze in einen mit Butter bestrichenen Schart (Blech) oder in eine Bratpfanne und lasse es backen.

Apfel-Brei.

Nimm einen großen Apfel, schneide ihn in dünne Schnitzchen und lasse ihn mit etwas Wasser, Weinbeeren, Zimmt und Zucker kochen. Ist er weich, so verrühre man ihn. Dieser Brei ist sehr gut zu Pfannkuchen, kann auch über geröstetes Weißbrot angerichtet werden.

Apfelmännchen.

Reibe ein großes Stück schwarze Brotkrume und vermische damit gestoßenen Zucker, Zimmt und gewaschene Weinbeeren. Alsdann bestreiche eine Bratpfanne stark mit Butter, breite einen Teil des geriebenen Brotes darauf aus, schneide einen Apfel in feine Schnitzchen oben darauf, alsdann wieder etwas Butter, Brot und Apfel, bis die Pfanne voll ist. Das Apfelmännchen wird dann in der Bratröhre gebacken.

Brei von Schwarzbrot.

Ein Händchen voll geriebenes Schwarzbrot 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.

Citronen-Brei.

Reibe eine Viertel-Citronen an einem Stück Zucker ab, rühre eine Messerspitze voll Mehl nebst dem Citronen-Zucker in einem Pfännchen mit etwas Wein glatt an, nimm dazu noch 6 Theelöffel voll Ei, verdünne es noch mehr mit Wein und Wasser und lasse den Brei unter beständigem Rühren über dem Feuer, bis er dick wird und anfängt zu kochen. Ist er nicht süß genug, so kann bei dem Anrichten mehr Zucker daran gethan werden. Auch muß der Saft der Citrone hineingepreßt werden.

Mehl-Brei.

Nimm 2 Kochlöffelchen voll Mehl, rühre es recht glatt in der Pfanne mit etwas Milch an, daß es ja keine Knollen gibt, gieße noch ein halbes Mäßchen Milch dazu und lasse den Brei unter beständigem Rühren kochen. Stoße 2 Gramm Zucker und etwas Zimmt und bestreue ihn damit, wenn er angerichtet ist.

Mandel-Brei.

Röste einen Theelöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb und nimm dazu acht abgezogene gestoßene Mandeln. Alsdann rühre 4 Theelöffel voll Ei und 8 Grammm gestoßenen Zucker mit einem halben Mäßchen Milch glatt an, rühre solches an das geröstete Mehl und lasse den Brei unter beständigem Rühren kochen. Hast du keine Eier, so nimm dafür mehr Mehl und der Brei wird auch gut.

Erdäpfel-Brei.

Schäle ein paar rohe Erdäpfel, schneide sie in 4 Teile und koch sie in Wasser. Wenn sie weich sind, gieße das Wasser ab und zerdrücke sie mit dem Kochlöffel. Sind sie glatt, so rühre nach und nach ein halbes Mäßchen siedende Milch daran, salze den Brei und richte ihn an. Oben darauf kommt entweder geriebenes, in Schmalz geröstetes Weißbrot oder geröstete Zwiebeln.

Zwetschen-Pudding.

Es werden frische Zwetschen ausgesteint und mit Zucker und Zimmt gekocht, bis sie weich sind, alsdann werden sie stark verrührt. Indessen belegt man eine Platte

mit gebackenen Weißbrot-Schnittchen und richtet den Brei darüber an.

Englischer Pudding. ✕

Man nimmt für 1¹/₂ Pfennig Semmel (in wohlfeiler Zeit), reibt die Rinde davon ab, schneidet das Innere zu Schnittchen und feuchtet sie mit siedender Milch an. Alsdann werden 15 Gramm Butter weiß gerührt, 6 Theelöffel voll Ei nach und nach dazu gethan nebst 6 gestoßenen Mandeln, etwas Weinbeeren und 8 Gramm 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.

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 Achtel-Citronen. Hierauf ver- rührt man 6 Theelöffel voll Ei und gießt

den kochenden Wein langsam daran. Wenn der Pudding etwas abgekühlt ist, stürzt man ihn auf eine Platte und gießt die kochende Sauce darüber

Pudding von Weißbrot.

Reibe von einer halben Pfennigsemmel die härteste Rinde ab, schneide das Uebrige in dünne Schnittchen, das Abgeriebene auch dazu. Nimm sie in eine Pfanne, gieße Milch darüber und lasse sie über dem Feuer etwas weichen, verknete sie dann fein, nimm 15 Gramm Butter dazu, etwas Zucker, Weinbeeren, Citronen-Bizelein und rühre den Teig über dem Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne ablöst. Alsdann nimm 6 Theelöffel voll Ei nach und nach dazu, rühre es noch sehr stark, fülle den Teig in eine mit Butter bestrichene Pudding-Form und stelle sie in kochendes Wasser. In einer halben Stunde ist er fertig. Dieser Teig ist auch in der Bratpfanne zu backen.

Man macht eine Sauce mit Wein wie obige, läßt aber die Citrone weg.

Pudding von Gries.

Man schneidet für 1¹/₂ Pf. Semmel in Schnittchen und läßt sie in der Milch ganz aufweichen, dann werden 2 Eglöffel voll

Gries mit $\frac{3}{4}$ Mäßchen kochender Milch angebrüht, 5 Theelöffel voll Ei damit vermengt nebst dem nötigen Salz und die Masse in eine Puddingkapsel, die zuvor mit Butter geschmiert sein muß, eingefüllt und in siedendem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Ist der Pudding abgekühlt und angerichtet, so röstet man klein gewürfeltes Weißbrot in Schmalz und breitet es darauf aus.

Pudding von Weißbrot auf andere Art.

Reibe von einem halben Milchbrot 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 Brot geweicht ist, 5 Theelöffel voll Ei und Salz damit, fülle den Teig in eine Form oder in ein mit Butter bestrichenes Tuch und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde in gesalzenem Wasser kochen.

Will man diesen Pudding süß haben, so bleibt das Salz weg und man nimmt dagegen Zucker und Weinbeeren dazu und spickt ihn, ehe er aufgetragen wird, mit geschnittenen Mandeln.

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.

Erdäpfel-Klöße.

Nimm ein Mäßchen geriebene Erdäpfel und salze sie stark, röste für einen Pfennig gewürfeltes Weißbrot in heißem Schmalz, vermenge alsdann ein Viertel Mäßchen Mehl mit dem Brot und den Erdäpfeln, zwei Theelöffel voll Ei dazu, balle runde Klößchen daraus und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendem, gesalzenem Wasser sieden. Probiere erst Eines und nimm mehr Mehl hinzu, wenn es nicht halten will.

Willst du die Klöße backen, so nimm weniger Mehl dazu und kein Ei.

Eierkuchen (Platz).

Für 2 Pfennig Milchbrot schneidet man in dünne Schnittchen, gießt Milch daran, daß sie weichen können, vermengt dann 4 Theelöffel voll Ei und etwas Salz damit, läßt etwas Schmalz in einer Omeletten-Pfanne heiß werden, breitet die Masse darin aus und läßt sie langsam backen. Ist der

Eierplatz auf der einen Seite schön hellbraun, so wird er umgestürzt und auch auf der andern Seite gebacken. Nimmt man zu wenig Schmalz, so brennt er leicht an.

Eierkuchen mit Äpfeln.

Nimm denselben Teig wie zum Eierplatz, schneide aber einen kleinen Apfel hinein und thue anstatt Salz, Zucker dazu; dann bestreue ihn, wenn er fertig ist, stark mit Zucker und Zimmt.

Dieselbe Masse kannst du auch in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne füllen und im Ofen backen und, anstatt Äpfel, Kirschen nehmen.

Eierkraut.

Zerlasse in einer Pfanne 15 Gramm Butter und röste darin einen Eßlöffel voll geriebenes Brot und einen Theelöffel voll Mehl; verrühre dann 6 Theelöffel voll Ei mit 1 Mäßchen Milch, gieße sie an das geröstete Mehl und lasse es unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe diese Speise aufgetragen wird, muß sie mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Fleisch-Klöße.

Nimm ein Stück übrigen Braten, hacke ihn fein, weiche für 1 Pfennig geschnittenes

Weißbrot in Milch ein, dämpfe das Fleisch mit einem Stück fein geschnittener Zwiebel in etwas Schmalz, nimm auch den geweichten, ausgedrückten Weck dazu und etwas Salz, vermenge 4 Theelöffel voll Ei damit und etwas Mehl; forme kleine Klößchen daraus und lasse sie in gesalzenem Wasser kochen.

Willst du die Klöße backen, so wende sie in Eiweiß um und dann in geriebenem Weißbrot und backe sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb, das Mehl muß weg bleiben und dagegen etwas mehr Brot genommen werden. Erdäpfel-Salat schmeckt sehr gut dazu.

Klöße von Weißbrot.

Für 1 Pfennig Semmel wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in 15 Gramm Butter gedämpft und dann in eine Schüssel genommen; dazu kommt geschnittene Petersilie und Schnittlauch (oder gedämpfte Zwiebel) und Salz, etwas Mehl und sechs Theelöffel voll Ei. Dann legt man davon Klößchen in siedendes gesalzenes Wasser ein und läßt sie kaum aufsieden, damit sie nicht zerfallen. Bei allen Klößen muß erst mit Einem probiert werden, ob sie halten, damit dem Teig noch mit mehr Mehl nachgeholfen werden kann.

Boten-Klöße, gebackene.

Nimm zwei große, ungekochte Kartoffeln, reibe sie in eine Schüssel mit Wasser und presse sie durch ein Tuch; alsdann rühre sie mit etwas siedender Milch oder Wasser an, röste für 1 Pfennig gewürfelte Semmel in Schmalz, nimm sie nebst dem nötigen Salz auch dazu, bestreiche eine Bratpfanne mit Butter, fülle die Masse hinein und lasse sie backen. — Du kannst auch Klöße daraus formen und sie in Salzwasser kochen.

Gemüse von Rosinen.

15 Gramm Rosinen werden mit Wasser, Wein, etwas Zucker und einem Stückchen Zimmt gekocht; von einer Pfennigsemmel 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.

Geröstete Kartoffeln.

Lasse ein Stückchen Schmalz heiß werden, schneide vier gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben, bestreue sie mit Salz und lasse sie schön gelb rösten.

Goldene Schnitten.

Schneide $\frac{1}{2}$ Milchbrot in halbe Scheiben, gieße Milch daran, die mit etwas Zucker versüßt sein muß; lasse sie etwas weichen, doch so, daß du sie noch mit dem Löffel herausnehmen kannst, wende sie in Ei um und backe sie aus heißem Schmalz. Beim Anrichten müssen sie stark mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Du kannst sie als Küchlein auftragen oder folgende Sauce darüber machen.

Högen- (Hagenbutten-) Sauce dazu.

Nimm 1 Theelöffel voll Högenmark (Hagenbutten-Compot), verdünne es mit etwas Wein und Wasser, lasse die Sauce mit etwas Zucker und Zimmt aufkochen und richte sie über die Schnitten an.

Haschi.

Ein Stück übriger Braten wird mit etwas Zwiebel fein gehackt und ein Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot schön gelb in Schmalz geröstet. Alsdann vermenge das Fleisch mit dem Brot, gieße etwas heiße Fleischbrühe, ein wenig Essig und Salz daran und lasse es kochen.

Kaiserkuchen.

Nimm für 3 Pfennig Semmel, schneide sie fein, schütte Milch daran und drücke sie aus, wenn sie weich sind. Dann rühre 15 Gramm Butter schaumig, gieße kochendes Wasser über 15 Gramm Mandeln, ziehe die Häute davon ab, stoße die abgezogenen Mandeln fein, verrühre 6 Theelöffel voll Ei nach und nach mit der Butter, nimm die Mandeln, das geweichte Brot, etwas Zucker und Citronenbizelein auch dazu, verrühre alles wohl, bestreiche ein Kuchenblech oder Bratpfanne mit Butter, fülle die Masse hinein und lasse sie im Ofen backen. Die Hälfte dieser Portion reicht auch schon weit.

Willst du einen Kirschenkuchen daraus machen, so vermenge ein halbes Mäßchen abgezupfte Kirschen damit.

Milchspätzle.

15 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 4 Theelöffel voll Ei nach und nach daran gethan nebst 6 Theelöffeln voll Mehl. Dieser Teig wird dann noch mit Milch zu einem Spätzleteig verdünnt und gesalzen. Dann schmiert man ein Kasserol mit Butter, siedet ein Mäßchen Milch darin und legt die Spätzle mit dem Theelöffel hinein. Wenn

sie recht kochen, sind sie fertig. Du kannst auch Zucker und Zimmt in die Milch thun.

Omeletten in der Milch.

Nimm $\frac{1}{2}$ Mäßchen Mehl, rühre es mit eben so viel Milch glatt an und vermenge damit 4 Theelöffel voll Ei nebst etwas Salz. Lasse dann in der Omeletten-Pfanne etwas Schmalz heiß werden, gieße so viel von dem Teig hinein, daß der Boden der Pfanne davon bedeckt wird und backe die Kuchen, die du auch umwenden mußt, schön gelb. Hast du alle fertig, so rolle sie auf und lege sie in einen Tiegel. Lasse dann $\frac{1}{2}$ Mäßchen Milch mit etwas Zucker und Zimmt sieden, übergieße damit die Omeletten und lasse sie aufkochen.

Ragout.

Hast du übrigen Braten, so schneide kleine Stückchen davon, nimm etwas Butter in eine Pfanne, röste darin einen Theelöffel voll geriebenes Weißbrot und eine Messerspitze voll Mehl schön goldgelb, nimm auch ein wenig feingeschnittene Zwiebeln dazu, rühre das Geröstete mit Fleischbrühe oder Wasser und etwas Essig oder Citronenrindchen an und lasse diese Sauce ein wenig kochen,

dann lege den Braten hinein und lasse ihn noch ein bischen aufkochen. Geröstete Kartoffeln sind sehr gut hiezu.

Geröstete Kartoffeln als Klößchen.

Suche ganz kleine rote Kartoffeln aus, schäle sie ab und bestreue sie mit Salz. Lasse dann in einem Tiegel Schmalz heiß werden, lege die Kartoffeln neben einander hinein, decke den Tiegel fest zu, lasse sie gelb werden und wende sie fleißig um, daß sie auf allen Seiten eine hellbraune Kruste bekommen.

Reis-Gebäckenes.

Weiche für 1 Pf. Semmelbrose (Krume) in Milch und stoße 4 Gramm, auch weniger, abgezogene Mandeln fein. Rühre 15 Gramm Butter schaumig, nimm dazu nach und nach 5 Theelöffel voll Ei, das ausgedrückte Brot, die Mandeln, 8 Gramm gestoßenen Zucker und eine Theetasse voll übrigen Reisbrei. Bestreiche dann eine Kuchenform mit Butter, fülle die Masse ein und lasse sie backen. Du kannst eine Högen- oder Citronen-Sauce dazu aufstellen.

Schwamm-Klöße.

15 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 4 Theelöffel voll Ei nach und nach

unter beständigem Rühren damit vermengt und noch 1¹/₂ Löffel voll Gries, nebst dem nötigen Salz dazu gethan. Kocht das gesalzene Wasser, so werden mit dem Theelöffel Klöße von dieser Masse eingelegt. Sie sind gut zu Ragout oder gekochter Petersilie.

Untereinander.

Ein halbes Mäßchen Mehl rühre mit ebensoviel Milch an, nimm 4 Theelöffel voll Ei dazu und das nötige Salz, gieße diesen Teig in heißes Schmalz und zerstoße ihn, wenn er auf einer Seite gelb ist. Äpfelbrei ist sehr gut dazu.



Torten.

Äpfel-Torte, gerührte.

Ein halber Apfel wird geschält, zu ganz dünnen Scheibchen geschnitten und mit Zucker und gestoßenem Zimmt stark bestreut; dann wird die Brose von einer Pfennig-Semmel in Milch geweicht, 15 Gramm Butterschaumig gerührt, nach und nach 4 Theelöffel voll Ei und später 8 Gramm abgezogene, ge-

stoßene Mandeln und 8 Gramm gestoßener Zucker damit vermengt. Zuletzt kommt auch der ausgedrückte Weck (Semmel) und die Äpfel darunter, es wird ein Kuchen-Schart mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brot bestreut, die Masse darin gefüllt und in ziemlich heißem Ofen gebacken.

Bisquit-Torte.

Rühre 8 Gramm gestoßenen gesiebten Zucker mit einem Ei eine halbe Stunde lang, vermenge dann damit 8 Gramm Stärkmehl und etwas, an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bestreiche ein bis zwei Gugelhopfenförmchen (Napfkuchenförmchen) mit Butter, streue geriebenes Brot 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.

Kirsch-Torte.

8 Gramm Butter werden weiß gerührt, 4 Theelöffel Ei nach und nach damit vermengt und dann 8 Gramm unabgezogene gestoßene Mandeln, 8 Gramm gestoßener Zucker und etwas Zimmt dazu gethan, zu-

lezt kommt noch ein geriebenes halbes Milchbrot dazu, etwas Milch und $\frac{1}{2}$ Mäßchen Kirschen. Die Masse wird in einen mit Butter bestrichenen und mit Weißbrot bestreuten Schar gefüllt und gebacken.

Kartoffel-Torte.

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

Zwetschen-Kuchen von Buttermehl.

Ein halbes Mäßchen Mehl wird auf ein Nudelbrett genommen, 15 Gramm Butter darauf geschnitten, 2 Theelöffel voll Ei, 4 Gramm 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 Messerrücken dick gewellt werden. Dann wird er auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und mit ausgesteinten Zwetschen belegt.

Hefenteig.

Nimm ein Mäßchen Mehl, mache von 2 kleinen Theelöffeln voll Hefe und 4 Eßlöffeln voll lauer Milch ein Teiglein an und stelle es warm. Wenn es aufgegangen ist, nimm 2 Theelöffel Ei dazu, 15 Grammm zerlassene Butter nebst etwas Salz und noch etwas Milch, wenn der Teig zu fest sein sollte, alsdann klopfe ihn, bis er sich vom Löffel schält.

Apfel-Kuchen.

Mache einen Buttermteig, Messerrücken dick, auf einem mit Mehl bestreuten Backblech aus, belege ihn mit geschälten Apfelschnitzen, bestreiche dieselben mit heißem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und lasse den Kuchen backen. Am Rand mußt du den Teig aufbiegen.

Auf gleiche Weise kannst du Kirschen- und Zwetschen-Kuchen machen. Die Zwetschen werden ausgesteint und in Viertel geschnitten und weder Zwetschen noch Kirschen mit Schmalz bestrichen.

Käse-Kuchen.

Zwei Eßlöffel voll Milchkäse werden mit 1 Theelöffel Mehl glatt gerührt, dann

kommen 15 Gramm zerlassene Butter und 2 Theelöffel voll Ei, etwas Weinbeeren, 1¹/₂ Eßlöffel voll Milch und gestoßener Zucker nach Belieben daran. Dann wird ein Buttermig ausgegallt, die Masse darauf ausgebreitet, der Kuchen mit zerlassenem Schmalz bestrichen und gebacken. Es kann auch, wie zu allen Kuchen, Hefenteig genommen werden.

Speck-Kuchen mit Zwiebeln.

Dämpfe eine klein geschnittene Zwiebel in Butter und lasse sie kalt werden, rühre dann ein wenig Kümmel, Salz, 2 Theelöffel voll Ei, 1¹/₂ Eßlöffel voll Milch oder Rahm mit den Zwiebeln, breite sie auf einen ausgegallten Kuchenteig aus, schneide 8 Gramm gewürfelten Speck darauf, stuppe den Teig, daß er keine Blasen bekommt und backe ihn.

Trauben-Kuchen.

Einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brot bestreuten Kuchenschart legt man mit Buttermig aus, rührt 15 Gramm geschälte, zartgestoßene Mandeln, eben so viel Zucker und 1 Theelöffel voll Ei, 1 kleinen Eßlöffel voll Milch und etwas Zimmt, breitet dieses auf dem Boden des

Butterteigs aus, zupft Trauben ab und legt die Beeren ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt 6 Theelöffel voll Ei mit einem Theelöffel voll Zucker, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Rahm, gießt dies über den Kuchen und backt ihn gelb.

Aniskranz.

Vermenge 2 Theelöffel voll Hefe mit 4 Eßlöffeln voll lauer Milch, rühre damit ein Mäßchen Mehl an und lasse den Teig an einem warmen Ort aufgehen. Rühre 22 Grammm Butter schaumig, nimm sie zu dem aufgegangenen Teig, nebst etwas Zucker, Salz und Anis, klopfe ihn, bis er sich von der Schüssel schält, mache drei runde lange Streifen 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 dann mit geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt, lasse ihn nochmals aufgehen und dann backen.

Buchstaben von obigem Teig.

Mache von demselben Teig allerlei Buchstaben, bestreiche sie mit Butter, streue Zucker und Zimmt darauf, lasse sie gehen und dann

backen. Nimmst du ein paar Theelöffel voll Ei in den Teig, so werden sie um so besser.

Apfelschnitte zu backen.

Schneide einige kleine Aepfel in Schnitte, rühre einen Eßlöffel voll Mehl mit etwas Milch oder Wein an, nimm 2 Theelöffel Ei und etwas Salz dazu, fehre die Schnittchen in diesem Teig um, backe sie gelb in heißem Schmalz und bestreue sie dick mit Zucker und Zimmt, nachdem du sie aus der Pfanne genommen hast.

Man kann auch große Aepfel zu Scheiben schneiden und sie mit kleinen Modeln (Formen) ausstechen, im Teig umwenden und backen.

Fastnachts-Küchlein.

2 Theelöffel voll Ei verrührt man mit 2 Eßlöffeln voll Milch und mengt etwas Salz und so viel Mehl hinein, bis der Teig zu wellen ist; nimmt ihn auf ein Brett, wellt ihn aus, schneidet 15 Gram Butter auf den halben Teil, schlägt die andere Hälfte darüber, wellt ihn zweimal und das letzte Mal Messerrücken dick aus, macht mit dem Backrädchen viereckige Küchlein daraus, backt sie in Schmalz und bestreut sie nachher mit Zucker.

Gugelhupfen (Napfkuchen).

Man rührt 15 Gramm Butter schaumig, thut 9 Theelöffel voll Ei nach und nach daran, nimmt 38 Gramm Mehl, einen kleinen Eßlöffel voll gesiebten Zucker dazu und so viel Rahm, bis der Teig wie ein Spazenteig ist. Alsdann rührt man ihn noch eine Viertelstunde, thut nun erst zwei kleine Theelöffel voll Hefe darein, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brot bestreuten Model (form), läßt ihn aufgehen und backt ihn hierauf in schneller Hitze.

Hefenkränze mit Eingemachtem.

15 Gramm Butter werden weiß gerührt, dann 4 Theelöffel Ei langsam daran, nebst etwas Salz, 30 Gramm Mehl, 2 Löffelchen dicke Hefe, die nötige laue Milch und einen Theelöffel gesiebten Zucker. Man schlägt dies zu einem Teig, läßt ihn recht gehen, nimmt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet Stückchen davon, drückt sie länglich, legt eingemachte Kirschen darauf, überschlägt beide Seiten gegeneinander und legt die Kränzlein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, dann läßt man sie wieder aufgehen, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Zucker und läßt sie backen.

Hirschhörnlein.

Rühre vier Theelöffel voll Ei, ein Stückchen Butter, 27 Gramm Zucker und 52 Gramm Mehl wohl untereinander, forme Hörnlein oder Ringe daraus, backe sie in Schmalz und bestreue sie stark mit Zucker.

Kuchenbrot.

Nimm einen gewöhnlichen, etwas festen Hefenteig von einem Mäßchen Mehl, vermische damit 10 Gramm Schmalz und 12 Gramm Rosinen, vergiß das Salz nicht! forme aus dem wohlgeklopften Teig ein Laibchen, lasse es aufgehen und dann backen. Streiche es auch einmal mit frischem Wasser, damit es nicht springt.

Kirchweihküchlein.

Mache einen Hefenteig, wie er zu den Kuchen vorgeschrieben ist, welle ihn Messerrücken dick aus, schneide mit dem Backrädchen kleine Kuchen daraus, backe sie in heißem Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Rosinen - Gebackenes.

Man kocht ein Händchen voll Rosinen in Wein und Wasser. Sind sie weich und

ein wenig erkaltet, so werden sie in dem Teig umgewendet, der bei den Apfelschnitzen angegeben ist, und aus heißem Schmalz gebacken.

Schneeballen.

Man nimmt 4 Theelöffel voll Ei und 2 Eßlöffel voll Milch, ein Stückchen Butter, etwas Salz und so viel Mehl, daß man den Teig auswellen kann und formt kleine Kuchen daraus, wie der Boden eines kleinen Glases. Wenn sie alle fertig sind, schneidet man mit dem Backrädchen durch jeden Kuchen kleine Streifen, aber nicht ganz durch, macht Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffelstiel den einen durchgeschnittenen Riemen, läßt den andern liegen und so fort, bis alle gefaßt sind, legt sie dann mit dem Stiel ins Schmalz ein und läßt sie backen, kehrt sie hierauf sogleich um, damit sie ja nicht braun werden und streut sie mit Zucker, sobald sie fertig sind; die Pfanne darf nicht größer sein als ein Kuchen.

Wein - Gebäckenes.

Zu 20 Gramm Butter nimmt man ebensoviel Mehl, 1 Theelöffel Wein, 2 Theelöffel Ei, 1 Theelöffel gestoßenen Zucker, macht alles wohl untereinander, wellt es

fingerdick aus, drückt den Teig mit kleinen Modeln (Formen) oder einem Fingerhut aus, legt die Plätzchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreut sie mit Ei, Zucker und Zimmt und backt sie im Ofen oder auch in heißem Schmalz.



Zucker=Backwerk.

Anis-Schnittchen.

15 Gramm gesiebter Zucker wird mit 2 Theelöffeln Ei gerührt. Man schneidet 15 Gramm geschälte Mandeln zart, nimmt sie nebst etwas Citronenbizelein, Zimmt, Anis und 15 Gramm Mehl in den gerührten Zucker, thut diese Masse auf ein Brett, macht einen runden langen Streifen daraus, schneidet Schnitten davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie gelb.

Citronen-Bisquit.

Von 3 Theelöffeln voll Eiweiß schlägt man einen steifen Schaum und mengt so

viel fein gesiebten Zucker darein, bis er zu einer festen Masse wird, welche ausgewellt werden kann. Hierauf reibt man $\frac{1}{8}$ Citrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene auch zu dem Teig, wellt ihn mit gesiebtem Zucker 2 Messerrücken dick aus, bestreut ein weißes Papier mit Zucker, sticht die ausgewellte Masse mit einem Fingerhut aus und backt sie in schwacher Hitze. Sie dürfen nur gelblich werden.

Citronen-Brötchen.

15 Gramm gesiebter Zucker wird mit 2 Theelöffeln voll Ei eine Viertelstunde gerührt und wenn die Masse dick ist, etwas abgeriebene Citrone und 15 Gramm Mehl daran gerührt. Von dem Mehl muß so viel wegbleiben, daß man den Teig damit wellen kann. Sobald er Messerrücken dick ausgewellt ist, wird er mit kleinen Modeln (Formen) ausgestochen, ein Blech mit Butter bestrichen, stark mit grob gestoßenem Anis bestreut, das Brot darauf gelegt und gelb gebacken. Es darf nicht lange stehen, bevor es in den Ofen kommt.

Chokolade-Brot.

4 Gramm Chokolade wird mit 22 Gramm gesiebtem Zucker vermengt, dann schlägt

man einen reichlichen Theelöffel Eiweiß zu steifem Schaum, rührt ihn schnell an die Masse, setzt kleine Häuflein davon auf weißes Papier und backt sie in einem ganz kühlen Ofen.

Chokolade-Brot anderer Art.

Schlage 2 Theelöffel voll Eiweiß zu Schaum, vermische damit 30 Gramm gesiebten Zucker und 4 Gramm Chokolade. Welle den Teig aus, steche ihn mit kleinen Formen oder Fingerhütchen aus, streue Zucker auf ein weißes Papier, setze die Plätzchen darauf und lasse sie im Ofen bei geringer Wärme backen.

* Kaffee-Küchlein.

Lasse ein halbes Mäßchen Milch, 38 Gramm Butter und 15 Gramm Zucker mit einander sieden, rühre über dem Feuer 60 Gramm Mehl hinein und lasse diesen Teig kochen, bis er sich von der Pfanne schält. Ist er etwas erkaltet, so rühre 16 Theelöffel voll Ei nach und nach daran, bestreue ein Blech mit Mehl und setze immer ein Theelöffelchen voll Teig, nicht zu nahe, Eines neben das Andere, bestreue die Küchlein mit Ei, Zucker, Zimmt und grob gestoßenen Mandeln und lasse sie backen. Die Hälfte dieser Portion reicht schon weit.

* Kleien-Küchlein.

48 Gramm Mehl, 22 Gramm Butter, 2 Theelöffel Ei, 15 Gramm gestoßener Zucker werden zu einem Teig ausgewellt, mit kleinen Nödelchen ausgestochen, mit Ei bestrichen und mit Zucker, Zimmt und gestoßenen Mandeln bestreut, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und gebacken.

Mandeln, gebarkene.

15 Gramm Mehl, 15 Gramm gesiebten Zucker und etwas klein geschnittene Citronenschale wirft man mit $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Ei zu einem Teig, wellt ihn in der Dicke eines kleinen Fingers aus, sticht mit dem Mandel-Model kleine Stückchen aus, backt sie in heißem Schmalz und streut sie mit Zucker und Zimmt.

Mandeln, geröstete.

Nimm in eine Pfanne 15 Gramm gevierteilte Mandeln, 12 Gramm Zucker, einen kleinen 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 eine Platte und lege sie auseinander, daß sie sich nicht zusammenhängen.

Mandelbrut.

15 Gramm geschälte und zartgestoßene Mandeln, 15 Gramm gesiebten Zucker, eben so viel Mehl, gleich viel Butter und etwas geschnittene Citronenschale rührt man mit 2 Theelöffeln voll Ei an. Ist die Masse zum Auswellen zu fest, so nimmt man noch ein bischen Wasser dazu, wirft sie und wellt sie Messerrücken dick aus, schneidet dann kleine längliche Stückchen daraus, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker und Zimmt darauf und backt sie gelb.

Plätzchen.

Vier Theelöffel voll Ei werden mit 22 Gramm gesiebttem Zucker eine halbe Stunde gerührt, etwas Citronenbizelein und $\frac{1}{2}$ Mäßchen Mehl darunter gemengt, dann auf ein mit Mehl bestreutes Blech mit einem Löffelchen kleine Plätzchen aufgesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

Ringle.

8 Gramm gesiebter Zucker wird mit 4 Theelöffeln voll Ei $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Mäßchen Mehl und etwas grob gestoßener Anis dazu, der Teig wird zwei Messerrücken dick ausgewellt und mit

einer Ringsform oder auch in Ermangelung dessen, mit einem Fingerhütchen ausgestochen und in kochendem Wasser einmal aufgesotten; dann schnell auf einem Blech auseinandergelegt und gebacken.

S, gebackene.

Nimm 30 Gramm Mehl, 22 Gramm Butter, 12 Gramm gesiebten Zucker und 6 Theelöffel voll Ei, wirke alles wohl unter einander, mache davon runde lange Streifen und forme S daraus, bestreiche sie dann mit Ei und backe sie in nicht starker Hitze auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

Wiener-Brötlein.

Von $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Eiweiß wird ein Schaum geschlagen und derselbe noch eine Viertelstunde mit 30 Gramm gesiebttem Zucker gerührt; dann das Abgeriebene vom Achtel einer Citrone, etwas Citronensaft und 12 Gramm Mehl darunter gerührt. Hierauf wird ein Blech mit Butter bestrichen und mit einem Löffel Küchlein in der Größe eines Groschens aufgesetzt.

Citronen-Sterne.

15 Gramm gesiebter Zucker werden mit dem Schaum von einem kleinen Theelöffel

Eiweiß eine Viertelstunde lang gerührt, dann 15 Gramm unabgezogene gestoßene Mandeln nebst der fein geschnittenen Schale vom Achtel einer Citrone in die Masse gethan, halb fingerdick ausgewellt, mit einem Stern-Mödelchen ausgestochen und auf einem, mit Butter bestrichenen Blech in nicht sehr heißem Ofen gebacken. Es ist gut, sie vor dem Backen noch ein wenig stehen zu lassen.

Bucker-Brezeln.

Nimm 15 Gramm feines Mehl, 8 Gramm Butter, 1 Theelöffel voll Milch, eben so viel Ei und 8 Gramm gestoßenen Zucker, rühre dies alles zu einem Teig an, schneide kleine Stücke davon, nimm sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und forme kleine Brezeln daraus. Bestreiche dann ein Blech mit Butter, setze die Brezeln darauf, bestreiche sie mit Ei und streue sie mit gestoßenen Mandeln und Zucker. Geschälte bittere Mandeln sind besser dazu, als süße.

Binnit-Brot.

Man schneidet 15 Gramm ungeschälte Mandeln in kleine Würfel, nimmt ebensoviel gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt 1 Theelöffel voll Eiweiß zu Schaum, rührt den Zucker einige Zeit damit, nimmt dann

die Mandeln und eine starke Messerspitze voll gestoßenen Zimmt dazu, setzt auf weißes Papier Küchlein in der Größe von Chokolade-Brot und backt sie gelb.

Buckerstückchen oder Springerlein.

30 Gramm gesiebter Zucker werden mit 2 Theelöffel voll Ei $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mit 30 Gramm feinem, gesiebttem Mehl vermengt, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Arrak und etwas abgeriebene Citrone dazu gethan, ausgewellt und mit kleinen Modeln ausgedrückt. Der Teig darf ja nicht dünn sein, auch kann der Arrak weg bleiben. Sind die Springerlein alle fertig (man kann sie auch nur zu länglichen Streifen mit dem Backrädchen schneiden) so nimmt man ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, streut grob gestoßenen Anis darauf, setzt sie darauf und backt sie in mäßiger Hitze.



Warme Getränke.

Chokolade mit Wasser.

Man reibt 30 Gramm Chokolade in ein Töpfchen, gießt $1\frac{1}{2}$ Mäßchen kochendes Wasser darüber, stellt es auf Kohlen oder

gelinde Weingeist-Flamme und fängt gleich mit dem Chokoladequirl an zu quirlen. Sobald es Schaum hat, wird derselbe sogleich mit einem Löffel abgeschöpft und dann wieder gequirlt, bis man eine zweite Tasse mit dem Schaum füllen kann und so fort.

Chokolade mit Milch.

30 Gramm Chokolade werden gerieben und mit 2 Mäßchen Milch gekocht. Als dann wird ein ganzes Ei verfleppert (verquirlt) und mit der kochenden Chokolade 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.

Content.

Zwei Eßlöffel voll Content-Pulver werden mit 2 Mäßchen Milch in einer Pfanne angerührt und gekocht. Wenn es ein wenig gesotten hat, werden 6 Theelöffel voll Ei verfleppert (verquirlt), dann mit der Milch angerührt und noch einmal zum Anziehen in die Pfanne über das Feuer gethan unter beständigem Rühren.

Thee, reformirter.

Man macht 2 Mäßchen Milch siedend, thut etwas Thee, ein Stückchen ganzen Zimmt, etwas Citronenschale und so viel Zucker hinein, bis es süß ist. Wenn es ein Weilchen gekocht hat, verfleppert (verquirlet) man 1 Ei, rührt es mit dem Thee an, ver- rührt ihn stark mit dem Quirl und füllt ihn gleich in die Kanne.

Mandelmilch.

15 Gramm 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.

Bier, warmes.

Koche 1 Mäßchen Bier mit zwei Stück- chen Zucker (auch mehr), etwas ganzen Zimmt und Citronenschale, verfleppere (ver- quirle) 1 Ei, rühre es mit dem kochenden Bier an und lasse es noch anziehen, wie die Chokolade. Zimmt und Citrone kann wegbleiben.

Chaudeau (Schodo).

Ein Mäßchen Wein wird mit etwas an Zucker abgeriebener Citrone, ein wenig

Citronensaft und 30 Gramm Zucker gekocht. Hierauf 1 Ei in einem hohen Topf verfleppert (verquirt) und mit dem Wein langsam angerührt. Hierauf läßt man ihn unter beständigem Rühren anziehen und gießt ihn in Tassen. Er muß sehr schaumig sein, folglich sehr stark gerührt werden, ehe er eingeschenkt wird.

Punsch.

Nimm ein Mäßchen schwachen Thee und gieße ihn siedend über 30 Gramm Zucker, die schon in der Punschschüssel liegen müssen. Nimm dazu etwas Citronensaft und 1 Eßlöffel voll Arrak, rühre alles durcheinander und dein Punsch ist fertig.

Eier-Milch.

Zwei Mäßchen Milch werden mit etwas Zimmt oder Vanille und Zucker siedend gemacht; dann verfleppert (verquirt) man 1 Eidotter oder etwas weniger, rührt es mit der Milch an und läßt es unter beständigem Rühren anziehen.



Speise-Bettel.

Weihnachtsabend.

	Seite.
1. Chokolade-Suppe	2
2. Eierkuchen mit Äpfeln	21
3. Auflauf mit eingemachtem Obst oder Zucker und Zimmt	11
4. Gemüse von Rosinen	23

N a c h t i s c h.

1. Gebackene Apfelschnitze	34
2. Geröstete Mandeln	41
3. Citronen-Brötchen	39
4. Kleienküchlein	41

Erster Weihnachtsfeiertag.

1. Nudelsuppe	6
2. Gebackene Kartoffelklöße mit ge- kochten Zweschgen	27
3. Goldene Schnitten mit Högenmark oder Weinsauce	24
4. Mandelbrei	16

N a c h t i s c h.

1. Apfeltorte	28
2. Kirchweihküchlein	36
3. Chokoladebrötchen	39
4. Citronensterne	43

Zweiter Weihnachtsfeiertag.

	Seite.
1. Omeletten-Suppe mit gebackenen Klößchen von Milchbrot	3
2. Haschi mit gerösteten Kartoffeln als Klößchen	24
3. Apffelkrapsen	12
4. Citronenbrei	15

N a c h t i s c h.

1. Bisquit-Torte	29
2. Schneeballen	37
3. Plätzchen	42
4. Gebackene S	43

Dritter Weihnachtsfeiertag.

1. Mandel-Suppe	6
2. Gebackene Fleisch-Klöße mit Kartoffel-Salat	21
3. Apfelmännchen	14
4. Omeletten in der Milch	26

N a c h t i s c h.

1. Apfelfuchen	31
2. Hirschhörnchen	36
3. Kaffeefüchlein	40
4. Zuckerbrezeln	44



Anhang.

Speisezettel für den Neujahrstag.

	Seite.
1. Apfel-Suppe	51
2. Eierhaber	52
3. Ragout von Hasen- oder Gänse- braten	52
4. Gebackene Nudeln	53

Nachtisch.

1. Casteller Plätzchen	53
2. Schneeberg	53
3. Maccaronen	54
4. Häringbutter	54

Apfelsuppe.

Schneide einen Apfel von einander und koche ihn mit einem halben Mäßchen Wasser, einem Stückchen Zucker, Zimmt und Citronenschale schnell weich, nimm auch ein Schnittchen eingeweichtes Weißbrot dazu und treibe das alles durch einen Seiher. Zerlasse dann etwas Butter, röste eine Messerspitze voll Mehl hellgelb darin, nimm noch ein Stück Zucker und ein Gläschen Wein oder auch Wasser dazu, lasse alles zusammen

durchkochen und richte es über Brotschnittchen an, die zuvor in Schmalz geröstet werden.

Eierhaber.

Ein halbes Milchbrot wird zu Suppenschnittchen geschnitten und auf ein Plättchen gelegt; alsdann werden 6 Theelöffel voll Ei stark verrührt und ein halbes Mäßchen Milch nebst ein wenig Salz und Zucker dazu gethan. Nun bestreicht man einen Kuchen-schart oder ein Bratpfännchen stark mit Butter, legt die Schnitten darein und gießt die verrührte Eiermilch darüber, schneidet noch etwas Butter darauf, backt es im Ofen gelb und bestreut es vor dem Anrichten mit Zucker. Diese Speise ist sehr schnell gemacht.

Ragout von Hasen- oder Gänsebraten.

Man röste eine starke Messerspitze voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, löscht es mit ein wenig kaltem Essig ab, thut einen Theelöffel voll Senf, ein Stückchen Zucker und etwas Fleischbrühe oder auch Wasser dazu, läßt die Sauce durchkochen und legt dann ein Stückchen geschnittenen Hasen- oder Gänsebraten hinein. Ist er heiß, so richtet man an.

Gebackene Nudeln.

Verfertige einen Nudelteig von drei Theelöffel voll Ei und dem nötigen Mehl, nimm auch ein bischen Salz dazu, schneide ihn in breite Stückchen, koche diese Nudeln in einem halben Mäßchen siedender Milch mit etwas Zucker ganz dick ein und lasse sie erkalten. Hierauf mache in einer Pfanne Schmalz heiß, thue die Nudeln hinein und wende sie mit einer Gabel öfter um, daß sie durchaus gelb werden. Sie werden dann auf einem Plättchen angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Casteller-Plätzchen.

Zwei Theelöffel voll Ei werden mit 15 Gramm Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, dann kommen 15 Gramm feines Mehl und eine Messerspitze voll Anis oder klein geschnittene Citrone dazu; ein Backblech wird mit Mehl bestreut, von dem Teig kleine Küchlein mit dem Theelöffelchen auf das Blech gelegt und in der Röhre gebacken.

Schneeberg.

Nimm einen halben Theelöffel voll eingemachter Himbeeren oder Johannisbeeren, vermenge sie mit 15 Gramm gesiebtem

Zucker, nimm noch 5 Theelöffel voll Eiweiß dazu, schlage diese Masse mit einer Gabel so lange, bis es ein steifer Schaum wird, den du alsdann auf ein Plätzchen setzen und mit fein länglich geschnittenen Mandeln bestecken mußt. Hast du kein Eingemachtes, so nimm etwas Citronensaft dazu und ziere den Schneeberg mit roten Zuckerschäufelchen aus. Das ist ein gutes und schönes Gericht.

Macaronen.

Schlage 2 Theelöffel voll Eiweiß zu Schaum und vermenge damit 15 Grammi gesiebten Zucker und 15 Gramm abgezogene geriebene Mandeln; rühre diese Masse $\frac{1}{4}$ Stunde, lege ein Stück Oblate auf ein Backblech, setze mit einem Löffelchen kleine Plätzchen von dem Teig darauf und backe sie in der Röhre. Diese Masse giebt wohl 18 kleine Maccarönchen.

Häringbutter.

Hacke ein Stück Häring ganz fein auf einem Brett, nimm ihn dann in ein Schüsselchen und verknete mit einem Kochlöffel ein Stück Butter damit. Richte es in einer Salatschüssel an und gieb dazu kleine Stückchen Schwarzbrot.



