

Die Wunderküche

von

Marie Bree



Libris
 Bibliotheca Caesarea
 Alberti
 SLUB
 Dresden

Das Kränzchen in der Küche.



Ein Kochbuch in Versen

von

Marie Beeg.



München, 1897.

Carl Haushalter, Verlagsbuchhandlung.



Ihren verehrlichen Kunden

gewidmet

von der Firma

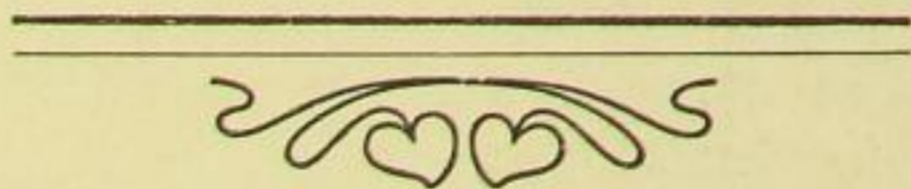
Email = Industrie

Th. Kommerell

München

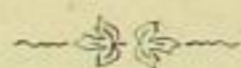
Platz 1

gegenüber dem kgl. Hofbräuhaus.



Form. 346.

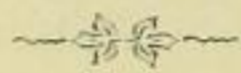
Inhaltsverzeichnis.



	Seite		Seite
Einladung ins Kü-		Goldschnitten	37
chenbereich	1	Karthäuserflöße	38
Vorbereitungen für's		Weißer Sträubchen	39
Kränzchen	4	Scherben	40
Die Kaffeestunde	7	Erdbeerschnitten	41
Kleinbackwerk	9	Obstkuchen	42
Chokoladebrötchen	10	Mürber Teig dazu	42
Englische Tropfen	11	Apfelfuchen	43
Geduldzeltchen	12	Gewöhnlich. Zwetsch-	
Möcken	13	genfuchen	44
Kleine Küchlein	14	Mürber Kuchenteig	45
Vanillebrot	15	Johannisbeerkuchen	46
Anisküchel	16	Kirschfuchen	47
Anisbrot	17	Gewöhnlicher Kirsch-	
Citronenbiskuit	18	fuchen	48
Citronenbrot	19	Hefenbackwerk	49
Mandelhäufchen	20	Ein gewöhnl. Kaffee-	
Zimmtstengel	21	fuchen	49
Chokoladeherzen	22	Streußelfuchen	51
Waffeln	23	Anisfranz	52
Mandelkränzchen	25	Zopf	53
Hippen	26	Schwäbische Hörnlein	54
Bretzeln	28	Verschied. Speisen	
Anisplätzchen	29	und Kuchen	55
Himbeerschnitten	30	Biskuitspeise	55
Schmalzgebakenes	31	Gesundheitsfuchen	56
Zuckertrauben	32	Blitzfuchen	57
Kirschenküchel	33	Speckfuchen	58
Apfelfüchlein	34	Zwiebelfuchen	59
Fastnachtsküchlein	35		

	Seite		Seite
Flammerie	60	Abendspeisen	93
Italienische Nudeln oder Macaroni	61	Weichgesottene Eier	93
Torten	62	Hartgesottene Eier	94
Braune Torte	63	Rühreier	95
Baisertorte	64	Eiergerste in Milch (Nudelteig)	96
Mandeltörtchen	65	Ochsenaugen	97
Sandtörtchen	66	Kindsbrei	89
Sinzertorte	67	Kompotte	99
Omeletten (Pfann- fuchen)	69	Apfelfompott	100
Omelette	69	Durchgetrieb. Apfel- fompott	101
Omeletten mit Ein- gemachtem	70	Gestürztes Apfelfom- pott	102
Omelette soufflée	71	Kompott von ganzen Birnen	105
Saucen	72	Kirschenfompott	104
Chokoladesauce	72	Kompott v. Aprikosen	105
Milchsauce	75	Kompott von Stachel- beeren	106
Chandean	74	Heidelbeeren	107
Crème	75	Pfirsiche und Apri- kosen	108
Leichte Crème	76	Zwetschgenfompott	109
Kastaniencrème	77	Gelées	110
Chokoladecrème	78	Johannisbeergelée	112
Gebrannte Crème	79	Kirschengelée	114
Vanillecrème	80	Citronengelée	115
Erbeercrème	82	Apfelgelée	116
Himbeercrème	84	Quittengelée	117
Pikante Brötchen und Speisen	85	Quittenzeltchen	118
Harlekinbrötchen	86	Getränke	119
Gefüllte Eier	88	Theebereitung	119
Bunter Salat	89	Chokolade	120
Italienischer Salat	90	Mandelmilch	121
Häringsbrötchen	91	Warmes Bier	122
Sardellenbrötchen	92		

Einladung ins Küchenreich.



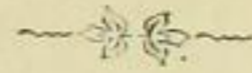
Ihr lieben Kränzchenschwesterlein,
Wollt Ihr mir wohl gewogen sein,
Wenn ich mit vollem Ernst Euch heute
Nach einem schlichten Reich geleite,
Das, vor der lauten Welt verborgen,
Mit großen und mit kleinen Sorgen
Will immer treu gehütet bleiben.
Wo, unbeachtet von dem Treiben
Des Lebens, hell ein Flämmchen glüht,
Wo Tugend still und heimlich blüht.
Das Reich hat keinen Thron, o nein,
Es müßte denn der Herd wohl sein!
Das Scepter ist ein schlichtes Ding,
Nur ein Kochlöffel ganz gering.
Nicht eine güldne Königskrone
Winnt dort der Siegerin zum Lohne,
Statt Purpur oder Hermelin
Nimmt sie die weiße Schürze hin,
Und Lorbeer, diese höchste Zier,
Dient nur als gute Würze hier!
Und doch und doch — so schlicht das Reich,
Das liebste dünkt es mir zugleich,
Und die als Herrscherin dort schaltet,

Am Herde sorglich freundlich waltet,
Die hat fürwahr ein gutes Theil
Erwählt für ihr und andrer Heil.
Seht Kinder, Ihr, in jungen Jahren
Habt schon an Wissen viel erfahren.
Ihr habt erforscht die Weltgeschichte,
Ihr lerntet Sprachen und Gedichte,
Rechnen, Chemie und die Physik
Vielleicht sogar Mathematik.
Und weiter habt Ihr, meine Lieben
So manche Künste noch getrieben:
Zeichnen, Musik und mancherlei
Kunstfertigkeiten mit dabei.
Auch sind die Fingerlein geschickt,
Ihr habt genäht, Ihr habt gestickt,
Gestrickt, gehäkelt und garniert
Und manchen Saum schon festonnirt,
Und ferner mochte Euerm Treiben
So manche Kunst nicht ferne bleiben,
Die Kräfte und Vergnügen geben.
Ihr könnt geschickt im Tanze schweben,
Könnt turnen, schwimmen — wer will's tadeln?
So Manche kann vielleicht schon radeln!
Nun übt noch Eure junge Kraft
In einer neuen Meisterschaft:
Ihr seid des Hauses Sonnenschein,
Wollt Ihr auch dessen Stütze sein?
Wollt Ihr, dem Väterchen zur Freude
Und zur geheimen Augenweide,
Zu Mutters Stolz und zum Ergötzen
Der Brüder, Euch in's Reich versetzen

Der Küche, wollt Ihr, Euch zum Segen,
Des Herdes Flamme häuslich pflegen?
Ihr wollt's, nun gut! so tretet an.
Zuerst in spielend leichter Weise
Prüft Eure Kraft nach meinem Plan
In Eurem lieben Mädchenkreise.
Indem Ihr zu des Kränzchens Ehren
Bereitet süße Bäckerei,
Daß fremde Hülff' man kann entbehren
Und kein Conditior nöthig sei.
Auch was im Haus es giebt zu schlichten,
Wenn Gäste zu erwarten sind,
Das lernet mit Geschick verrichten
Sorgsam und gut, leicht und geschwind.
Und lernt Ihr so die Hände regen,
Dient Ihr der Freundschaft voller Fleiß,
Dann wird das „Kränzchen“ Euch zum Segen
Und zu dem schönsten Ehrenpreis.



Vorbereitungen für's Kränzchen.



Der Kränzchentag ist heute, da giebt's vom
frühesten Morgen
für unsre liebe Frida gar vieles zu besorgen.
Denn da die guten Eltern Erlaubniß ihr gegeben,
Die Freundinnen zu laden, will sie auch danach
streben,
Die Ordnung nicht zu stören und alles ganz allein
für's „Kränzchen“ zu bereiten; gelingen soll es fein!
Schon ist die „gute Stube“ geordnet blitz und blank,
Kein Stäubchen ist zu finden auf Diele oder
Schrank,
Schon ziehen süße Düfte sich durch das ganze
Haus,
Wohl vorbereitet harren die Kuchen für den
Schmaus.
Mit heißen rothen Wangen eilt Frida von dem
Herd,
Sie will den Tisch nun decken, wie's Mutter ihr
gelehrt.
Sie zieht die große Tafel sacht in des Zimmers
Mitte,
Und trägt herbei die Stühle mit raschem, leichtem
Schritte.
Für fünfzehn liebe Gäste zu sorgen ist nicht leicht,
Doch herrlich ist der Lohn dann, wenn sie das
Ziel erreicht.
Das Tafeltuch jetzt breitet sie sorgsam mit Bedacht,
Daß es symmetrisch lieget und nirgends falten macht.

Der hübsche feine Läufer, den sie Mama gestickt,
Wird in der Mitt' geordnet recht zierlich und
geschickt.

Nun fünfzehn blanke Tassen und fünfzehn Teller-
lein

Trägt sie mit sichern Händen auf einem Brett
herein

Und ordnet um die Tafel sie rings im weiten
Kreise,

Die Messerlein daneben ganz in der gleichen Weise.

In Mitte ihrer Tafel stellt sie den Blumenstrauß,

Den heute sie gepflücket im Garten vor dem Haus.

Wie schmückt er gleich das Zimmer, es ist ein
holdes Bild,

Wenn durch die hellen Scheiben die Sonne drüber
spielt.

Die blitzenden Karaffen mit Wasser leuchten helle,

Nun trägt die junge Frida das Beste noch zur
Stelle,

Das sind die großen Platten mit Kuchen süß und
fein,

Der Gugelhopf vor allem, die braunen Brezelein.

Sie alle stehn in Reihen, auch Zwieback hell
und frisch

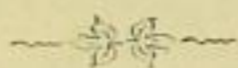
In bester schönster Ordnung bald auf dem Kränz-
chentisch.

Ist etwas noch vergessen? Ei, freilich, gieb nur
Acht,

Bald hätte unsre Frida ein Fehlerlein gemacht.

Wo ist der Rahm, der Zucker? Das Silber-
cabaret?

Die Kaffestunde.



Die Thüre geht auf. Es fluthet herein
Wie heller, wie lauterer Sonnenschein,
Ein Schwätzen, ein Lachen, ein Kichern, ein
Scherzen,
Ein Händedrücken, ein Küssen und Herzen.
„Ei, grüß Dich Gott, liebe Adelhaid,
Wie hab' ich mich schon auf Dich gefreut.
Mein Ännchen, Mathilde, Du herzige Lilly,
Sag an, wie geht's Deinem Bruder, dem Willy?
Da bist Du ja auch, stolze Margareth,
Wie reizend das neue Kleid Dir doch steht.
Und Du, meine liebe, verwöhnte Gertrud
Trägst heute schon Deinen neuen Hut,
Wie sind die Federn so kostbar und fein!“
Doch Gertrud lächelt: „ach bitte, nein,
Sie könnten wirklich viel schöner sein.“
„Doch hier bei Dir, wie ist's da so nett,
Wie reizend die Tafel, wie hübsch und adrett.“
„Gefällt's Euch, Ihr Lieben, dann macht's mir
auch Freude,
Denn offengestanden, ich plagte mich heute,
Hab' alles alleine gerichtet im Haus,
Die Tafel geordnet, gebacken den Schmaus.“
„Wie, selber gebacken, die herrlichen Sachen,
Die dort von der Tafel verführerisch lachen?
Kaum kann ich erwarten, etwas zu versuchen:
Die köstlichen Brezeln, den duftenden Kuchen“ —
„So zögert nicht länger, kommt alle herbei,

Es fehlt ja wohl keine aus unserer Reih.“

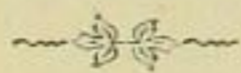
„Ei freilich fehlt eine, ihr könnt es errathen,
Die Marthe, die träge, das Fräulein von Gnaden,
Die immer zu spät kommt, fehlt jetzt auch natürlich,
Ich finde solch Zögern sehr wenig manierlich.“

„Es zeugt nicht von Anstand,“ „es scheint mir
nicht fein.“

Da eben tritt Martha zur Thüre herein.
Von neuem geht frohes Begrüßen an,
Man schreitet vergnüglich zu Tische dann.
Die Frida, die Hausfrau, mit glühenden Wangen,
Sie schenkt den Kaffee ein mit heimlichem Bangen,
Wird alles wohl munden? wird alles behagen?
Wird keiner der Gäste sich heimlich beklagen?
Doch nein. Alles geht in vortrefflicher Weise,
Vergnügte Gesichter nur sieht man im Kreise.
Man lobet die Speisen, man lobet den Tranke,
Man bietet die Schalen, man flüstert den Dank.
Und Frida, der lieblichen Hausfrau, der jungen
Klopft freudig das Herz: „Ja, es ist mir gelungen,
Nun bin ich belohnet für Mühe und Plag,
Ach Du herrlicher, goldener Kränzchentag!“



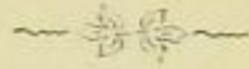
Kleinbackwerk.



Mit großer Vorsicht muß geschehn
Kleinbackwerk, Ja, ich will gestehn,
Am besten ist's man macht's zu Zwei'n,
Viel lustiger wirds dnan auch sein.
Da sehr geschickt, ich kenne sie,
Mariechen ist, und die Sophie,
So rufe ich Euch beide vor,
Steht auf und spizet wohl das Ohr.
Und merket Euch zu jeder Frist:
Es ist bei Backwerk oft nicht leicht,
Zu wissen, wann das Ziel erreicht
Und alles durchgebacken ist.
Doch könnt Ihr nimmer fehlen beide,
Legt prüfend Ihr des Messers Schneide
Dem Backwerk unter. Löst sich's schnelle,
Dann ist es fertig schon zur Stelle.
Als zweite Regel laßt Euch sagen:
Legt Eure Stücklein mit Bedacht
Aufs Backbrett stets und gebet acht,
Daß sie sich nicht zu nahe kommen,
Es wäre nicht zu ihrem frommen,
Sie würden fließen sonst zusammen,
Wenn in dem Herd die Scheite flammen.



Chokoladebrötchen.

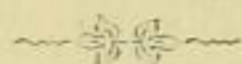


Die liebe, süße, duft'ge Chokolade
Steht bei der lieben Jugend stets in Gnade.
Sie schmeckt in Backwerk auch ganz köstlich fein
Und mag Euch drum sehr warm empfohlen sein.
Wenn Ihr, zum Beispiel, schlägt 2 Eiweiß nur
Zu steifem Schnee, dann in die weiße Spur
Noch 15 Gramm Chokolade gebt hinein
250 Gramm von Zucker fein.
Dann nehmt das Löffelchen geschickt zur Hand,
formt kleine Häufchen auf des Bleches Rand
Und in die Mitte, achtet auch dabei,
Daß mit Papier das Blech bedeckt wohl sei
Und backt es dann in einem Ofen kühl,
Denn wäre dort die Hitze allzuschwül,
Dann wär' es um den guten Teig gescheh'n
Und alles würde formlos rasch zergehn.
Wollt noch besondere Zierde Ihr verwenden,
Streuzucker, bunten, könnt Ihr reichlich spenden.
Er schadet nichts und schmückt das Ganze aus,
Drum ist es gut, Ihr habt ihn stets im Haus.



2 Eiweiß, 250 gr Zucker gesiebt, 15 gr ger. Chokolade.

Englische Tropfen.



Ganz ähnlich jenen Zeltchen
Könnt Ihr probieren auch
Das Backwerk zu bereiten,
Wie es in England Brauch.
3 Eiweiß Schnee geschlagen,
Die rühret fein zusammen,
Mit Zucker wohl einhundert
Und fünfundzwanzig Gramm.
Dann Bergamottöl nehmet,
Gießt ein paar Tropfen bei,
Und 60 Gramm vom Mehle
Dazu gerühret sei.
Nun laßet, wie es üblich,
Den Teig stehn eine Weile,
Ihr könnt indeß bestreichen
Das Brett ohn' alle Eile.
fügt jetzt in kleinen Tropfen
Die süße Masse auf,
Mit Eigelb könnt Ihr krönen
Noch jeden kleinen Hauf.



3 Eiweiß, 125 gr Zucker, 60 gr. Mehl, Bergamottöl einige Tropfen.

Geduldzeltchen.

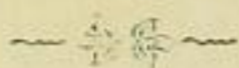
Geduld ist überall zu preisen,
Und daß es selbst ein köstlich Ding,
Wenn süße Zeltchen nach ihr heißen,
Das achte man ja nicht gering.

4 Eiweiß werden erst
Zu festem Schnee geschlagen,
Einhundertfünfundzwanzig Gramm
Von Zucker rührt hinein.
Ein halbes Stündchen laßt
Das Rühren Euch behagen,
Dann müssen 80 Gramm
Von Mehl zur Hand schon sein.
Dazu Citronenschal
Von einer halben Frucht
Und deren ganzer Saft,
Jetzt wird der Teig versucht.
Und schmeckt er gut, so laßt
Ihn noch ein Weilchen stehn,
Indessen holt die Blecher
Zum Backen, streicht sie schön
Mit Butter ein, dann nehmet
Den süßen feinen Teig,
Formet mit dem Kaffeelöffel
Zu Tropfen ihn sogleich,
Die auf dem Blech vertheilet
Im richt'gen Maße sind,
Dann schiebt sie in den Ofen
Und backt sie leicht und lind.



4 Eiweiß, 125 gr gesiebten Zucker, 80 gr Mehl, 1/2 Citrone.

Mocken.

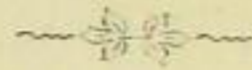


Zucker 250 Gramm,
4 Eigelb wird gerührt
Wohl eine halbe Stunde lang,
Wie es sich streng gebührt,
200 Gramm von Mehl daran,
Citronenschale auch sodann
Und 30 Gramm von Citronat
Und Pomeranzenschalen,
Natürlich fein geschnitten erst,
Zerhackt zu vielen Malen,
2 Eiweiß steifen Schnee zum Schluß,
Dann winket nah schon der Genuß.
Mit Mehl wird gut das Blech bestreut.
In Form von kleinen Küchlein,
Wird wohl der Teig darauf vertheilt,
Wie auf ein weißes Tüchlein.
Nun bringe sie zum Ofen fort,
Dann trage sie an kühlen Ort —
Sie werden erst nach einigen Tagen
Dir ganz nach dem Geschmack behagen,
Sie halten sich in trockner Hut
Durch lange Wochen frisch und gut.

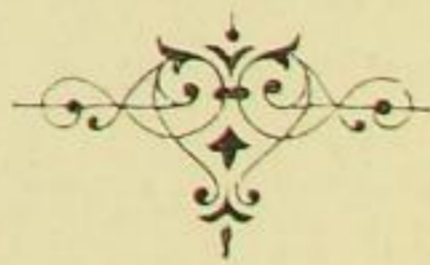


250 gr Zucker, 4 Eigelb, 200 gr Mehl, $\frac{1}{2}$ Citrone, 30 gr geschn. Citronat, 30 gr Pomeranzenschalen, 2 Eiweiß.

Kleine Küchlein.

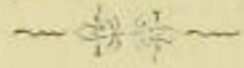


125 Gramm Zucker, 2 ganze Eier,
500 Gramm Mehl, das nimm auf's Brett,
250 Gramm Butter wirke
Darunter mit Deinen Händchen recht nett.
Und ist es gewirkt, ist es ausgeglichen,
Dann welle den Teig mit dem Nudelholz aus
Und hole die hübschen, die zierlichen Förmchen,
Die stich geschickt aus dem Teig heraus.
Aufs Brett mit ihnen, mit Ei bestrichen,
Mit Zucker und Mandeln niedlich bestreut,
In den Ofen hinein und, sind sie gebacken,
Dann weiß ich, wie sehr sich dein Herz erfreut.



125 gr Zucker, 2 Eier, 500 gr Mehl, 250 gr Butter, etwas Mandeln.

Vanillebrot.

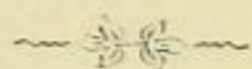


Zucker 550 Gramm,
4 Eigelb rühret fein,
2 ganze Eier noch daran,
Es muß sehr schaumig sein.
Stoßt eine halbe Stang' Vanille
Mit Zucker, laßt passieren,
Sie durch ein Sieb, daß Körnerlein
Sich vorher gut verlieren.
Zuletzt fügt noch das Mehl hinzu,
550 Gramm im Nu.
Jetzt holt das Blech und formet gleich
Recht nette Häufchen rund und weich.
Sie werden auf das Blech vertheilt
Und gut gebacken unverweilt;
Nur mäßig soll die Hitze sein,
Sie trocknen sonst am Ende ein.



550 gr Zucker, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/2 Stange Vanille, 550 gr Mehl
etwas Zucker.

Anisküchel.



125 Gramm Zucker vermische fein
Mit dem steifen Schnee von 2 Eierlein,
Und gieb noch 2 Löffel Mehl hinein.
Nun hole Dir weiße Oblaten herbei,
Bestreue sie mit dem Teige frei,
Wohl fingerdick in Tröpfchen Reih;
Dann schmücke sie aus mit Anis gut,
Und schiebe sie in des Ofens Gluth.
Laß nichts verbrennen, du Übermuth.



125 gr Zucker, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, Oblaten, Anis.

Anisbrot.

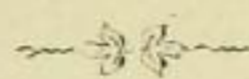


Sehr angenehm ist Anisbrot,
Beim Backen macht es nicht viel Noth,
Man kann es leicht und gut bewahren,
Und lang für liebe Gäste sparen.
250 Gramm gesiebten Zucker rühre
Mit 4 recht frischen Eigelb fleißig an,
Darauf 8 Gramm von Anis dazu führe,
Citronenschale reibe flugs daran.
250 Gramm von Mehl hinein,
Schnee von 4 Eiern — nun wirds fertig sein,
Jetzt wird bestrichnes Backbrett hergenommen,
Die Masse drauf der Länge nach vertheile,
So daß zwei Streifen auf das Backbrett kommen.
Dann in die Ofenhitze ohne Weile.
Sind sie gebacken, zieh sie rasch hervor,
Zerschneide dann in Stücke Deine Kuchen,
Röst' sie noch einmal gelb im warmen Rohr
Und sind sie fertig, bring sie zum Versuchen
Ins Zimmer freudestrahlend der Mama,
Vielleicht verschmäht sie selbst nicht der Papa.



250 gr ges. Zucker, 4 Eigelb, 8 gr Anis, 1 Citrone, 250 gr Mehl,
4 ganze Eier.

Citronenbiskuit.

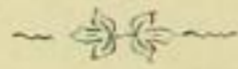


Von einem Eiweiß schlage Schnee recht steif,
So rein und klar wie erster Winterreif,
Rühr' eine gute halbe Stunde dann
125 Gramm von Zucker an.
füg' Schale der Citron von halber Frucht
Dem Teige bei, dann werde er versucht.
Er schmeckt wohl fein, drum kannst Du ohn'
Verweilen,
Die Masse mit dem Nudelholz zertheilen
Beginn sie messerrückendick zu wellen.
Mit förmchen stich dann von dem Teig, dem hellen
Dir hübsche Kuchen aus. Nimm glatte neue
Glanzbogen von Papier, und die bestreue
Mit Zucker erst recht gut und lege dann
Die süßen Biskuits auf, schon ist's gethan,
Nun in den Ofen gleich damit hinein
Sie werden sicher ganz vortrefflich sein.

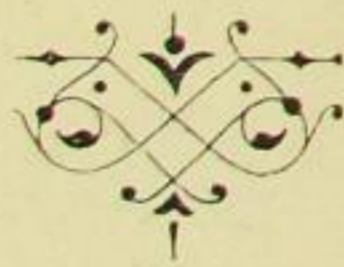


1 Ei, 125 gr Zucker, $\frac{1}{2}$ Citrone, etwas Mehl.

Citronenbrat.



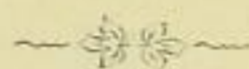
250 Gramm von Zucker fein gesiebt
Rühr' mit 2 Eiern eine halbe Stunde,
Und wenn die Masse dick ist bis zum Grunde,
Gleich neue Arbeit dann sich noch ergiebt,
Du reibst von der Citron' die Schale munter,
Mengst Mehl 250 Gramm darunter,
Dann welle aus den ganzen feinen Teig
Und steche förmchen Dir daraus sogleich,
Die lasse erst noch ein paar Stunden stehn,
Bevor Du wirst damit zum Ofen gehn,
Wirst nach dem Backen Deine Freude sehn.



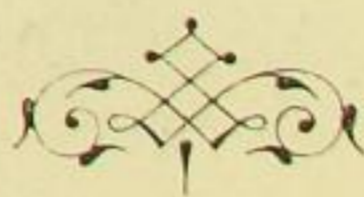
250 gr. gej. Zucker, 2 Eier 250 gr Mehl, 1 Citrone.

2*

Mandelhäufchen.

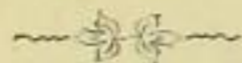


6 Eiweiß werden frisch zu steifem Schnee geschlagen,
500 Gramm von Zucker dran gerührt,
500 Gramm geschälte Mandeln länglich
Und feingeschnitten dann dazu geführt,
Und mengst Du dann, auch länglich fein geschnitten,
200 Gramm von Citronat inmitten,
So ist der Teig bereit. Du holst geschwind
Oblaten Dir herbei, mein liebes Kind,
Und fügst den Teig in Häufchen hübsch darauf.
Das bäckst Du dann in heißem Ofen auf.



6 Eiweiß, 500 gr Zucker, 500 gr Mandeln, 200 gr Citronat.

Zimmtstengel.



500 Gramm von Zucker rührt eine Stunde fein
 Mit Eiern vier, dann fügt die Mandeln ein,
 Die müssen 60 Gramm, geschält, geschnitten sein,
 Von der Citronenfrucht die Schale fein geschnitten,
 Und 15 Gramm von Zimmt, 4 Gramm Nelken
 inmitten,

Nun holt das Mehl herbei, ich möcht Euch
 herzlich bitten.

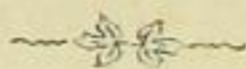
500 Gramm von Mehl müßt Ihr darunter rühren,
 Dann formet Stengel aus, thut flugs den Ofen
 schüren,

Und ist er heiß, könnt Ihr das Blech zur Röhre
 führen.



500 gr Zucker, 4 Eier, 60 gr gesch. Mandeln, 1 Citrone, 15 gr Zimmt,
 4 gr Nelken, 500 gr Mehl.

Chokoladeherzen.

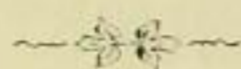


Ach, ein Chokoladeherz
Ahnt wohl nichts von Freud und Schmerz,
Dennoch aber kann's bereiten
Jungen Mädchen viele Freuden,
Darum hört und laßt Euch sagen:
2 Eiweiß werden Schnee geschlagen,
250 Gramm von Zucker fein,
250 Gramm von Mandeln drein,
Die gut gestoßen, 15 Gramm von Zimmt,
Das alles wohl sortirt zum Teige kimmmt.
Nun 60 Gramm Chokolade mengt darunter,
Und rührt mit etwas Mehl das alles munter,
Stecht Formen aus von Herzen, treu und rein,
Und backt sie auf bestrichenen Blechen fein.
Wollt Ihr die Herzen noch besonders schmücken,
Könnt Ihr Glasur auch geben zum Entzücken!



2 Eier, 250 gr Zucker, 15 gr Zimmt, 250 gr gest. Mandeln, 60 gr ger.
Chokolade.

Waffeln.



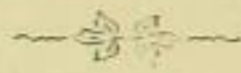
Ein sehr feiner Leckerbissen
Ist die Waffel, mußt Du wissen.
Ist ein Waffeleisen Dein,
Wird nicht schwer das Backen sein.
Zweihundertfünfzig Gramm Butter muß Sophie
rühren,
Abwechslungsweise je ein Löffel Mehl hinein,
Dazwischen auch 1 Ei ist langsam zuzuführen.
Inzwischen muß Marie auch flink geschäftig sein.
6 warmgemachte Eier schlägt sie im Schüsselrund
Und rührt 250 Gramm warmes Mehl damit,
 $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, auch warm, ein wenig Salz
noch, und
Nun führt die eine Masse der andern bei, ich bitt'.
Jetzt rühret alles fleißig,
Ihr habt Geduld, das weiß ich.
Dann nehmt das Waffeleisen
Geschickt in Eure Hände,
Erwärmt es und bestreicht
Mit Speck die innern Wände.
Füllt aus mit Teig die Seiten
Und schließt sie langsam zu,
Dann über feuers Gluthen
Laßt backen es im Nu.

Nicht lange wird es dauern,
Daß köstlich braun der Teig,
Schon sind die Waffeln fertig,
Nehmt sie vom Feuer gleich,
Bestreuet sie mit Zucker
Und bringt sie warm und frisch
Sogleich als süße Labe
Für's Kränzchen auf den Tisch.



250 gr Butter, 7 Eier, 1 Eßl. Mehl, 250 gr Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm.

Wandelkränzchen.



Am liebsten ist das blonde Fränzchen,
Ich weiß es wohl, die Mandelkränzchen,
Drum bringt recht knusprig und recht frisch
Sie ihr auf den Geburtstagstisch.

6 Eiweiß Schnee, von Zucker dann
200 Gramm rührt Sophie an.

Ein Viertelstündchen wird genügen,
Es macht ihr sicherlich Vergnügen.

Marie hat andres Arbeitsziel,
Sie hakt, es ist wohl etwas viel,

250 Gramm von Mandeln,

Ich lasse nichts herunter handeln.

Die Mandeln seien wohl geschält
Und fein gehackt und nichts verfehlt.

Ein Kaffeelöffel Mehl dazu,

Nun laßt dem Teig erst etwas Ruh,

Nachdem Ihr ihn zusammengerührt,

Dann sei der Schlußakt ausgeführt.

Auf einem Blech, das man bestreicht,

Und mit Oblaten dann belegt,

Da forme man zu Kränzchen leicht

Den Teig und sorgsam darauf trägt

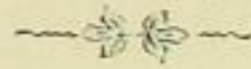
Die Sophie ihn zum Ofen dann,

Mariechen schürt die Gluth noch an.



6 Eiweiß, 200 gr ges. Zucker, 250 gr gesch. Mandeln, 1 Kaffeel.
Mehl, Oblaten.

Hippen.



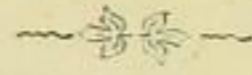
Hippen oder Hippelein
Kennt Ihr wohl von Kinderzeiten.
Ei, wie war man zu beneiden,
Kaufte sie Mama uns ein.
Heute seid Ihr selber groß,
Könnt mit Euren eignen Händen
Selbst so süße Gaben spenden,
Spitzt nur Eure Ohrlein bloß.
Zu 2 Eiern von Gewicht
Zucker nehmt, der wieg' das Gleiche,
Ebenso das Mehl, das weiche,
Auch 2 Eier von Gewicht.
Marie rühr die Eierlein
Bis sie weiß und schaumig scheinen,
Sophie, gieb das Mehl darein.
Dann den Saft von einer kleinen
Citron', die Du halb getheilt,
Deren Schale Du gerieben
In den Teig, nun unverweilt
Rühret sorgsam meine Lieben.
Jetzt das Backblech bring', Marie,
Das mit Butter fein bestrichen,
Heb' die Schüssel drauf, Sophie,
Mit dem Teig und, ausgeglichen
Streiche runde Flädchen auf,

Groß wie eine Untertasse.
Bacht sie schnell, nehmt sie heraus
Und dann rollt die warme Masse
Rasch, so lange sie noch weich,
Über runde Hölzchen gleich.
Könnt sie noch mit Ei bestreichen,
Daß sie höhern Glanz erreichen.



2 Eier, Zucker, zwei Eier schwer, ebenso Mehl, $\frac{1}{2}$ Citrone.

Brezeln.

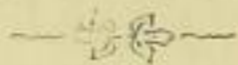


Brezeln sind auch sehr beliebt,
Wenn man sie zu Kaffee giebt.
Erst wird Butter klar zerlassen
Hundertfünfundzwanzig Gramm,
Eier 3 dann 3 der Massen,
Zucker 140 Gramm,
15 Gramm Zimmt und dann fein
So viel trocknes Mehl darein,
Als sich leicht vermengen läßt,
Daß der Teig nicht wird zu fest.
Habt Ihr hängen an der Wand
Brezeleisen, nehmt's zur Hand.
Streicht mit Speck die Höhlung aus,
Nehmt von Euerm Teig heraus
In das Eisen — flatscht es zu,
An das Feuer dann im Nu.
Bringt es sorgsam an die Gluth,
Rechtsum, linksam, macht es gut,
Dann könnt Ihr mit Stolz und Freude
Auf den Tisch sie bringen heute.



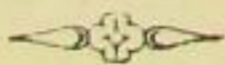
125 gr Butter, 3 Eier, 140 gr Zucker, 15 gr Zimmt, etwas Mehl.

Anispläkchen.



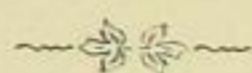
Ganz nach Belieben kannst Du hier
Die Masse etwa backen Dir
In kleinen Förmchen, wie bekannt,
Oder Du nimmst ein Blech zur Hand,
Reibst es mit Speck, streust Mehl darauf,
Dann nimmt die Sache ihren Lauf.
Doch erst muß unser Teig ja fein
Gerührt in einer Schüssel sein:

Dreihundertfünfundsiebzig Gramm
Von Zucker rühre erst zusammen,
Mit Eiern 6, das Gelbe nur,
Das rühre stets in einer Tour
Nur nach derselben Seite hin,
Gewiß, es hat dies tiefen Sinn!
Nach einer halben Stunde drauf
Gieb nach und nach das Mehl in Hauf,
Fünfhundert Gramm sei das Gewicht,
Nicht mehr, doch weniger auch nicht!
Nun muß Du, den Geschmack zu heben,
Acht Gramm von Anis dazu geben.
Zuletzt 6 Eier steifen Schnee,
Der bringt die Sache in die Höh'.
Beim Backen soll die Röhre dein
Nicht allzuheiß geschüret sein,
Ja, besser wär's beinah, ich mein,
Du trügst zum Bäcker es hinein.



575 gr Zucker, 6 Eigelb, 500 gr Mehl, 8 gr Anis

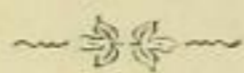
Himbeerschnitten.



Ueberall sehr wohl gelitten
Sind auch frische Himbeerschnitten.
Erst wird Milchbrot fein zertheilt
Dünn in Scheiben — unverweilt
Streich sie dann mit einem Brei,
Der, wie folgt, bereitet sei:
Gut zerdrückten Himbeerlein
füge zu noch Zucker fein,
Etwas Zwieback aufgerieben,
Dieses streiche auf die lieben
Schnitten, und alsdann voll Fleiß
Röste sie in Butter heiß,
Doch nur auf der untern Seite,
Daß die Beerenpracht nicht leide.
Sind die Schnitten fertig dann
Und erkaltet, alsdann kann
Ihnen neuer Schmuck noch werden
Ohne all zu viel Beschwerden,
Etwas süßen Eiweißschnee
Streiche auf in mäß'ger Höh,
Und ganze kurze Weile noch
Backe sie im Ofenloch.



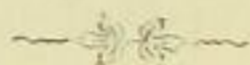
Schmalzgebäckenes.



Hei, wie lustig! Welche Freude
Giebt es in der Küche heute,
Feuer prasselt, in der Pfanne
Schmilzt das Schmalz. Die fleiß'ge Anne,
Theilt aus ihrer Kuchenschüssel
Hier ein Bissel, dort ein Bissel
Von dem köstlich frischen Teig,
In die Pfanne und sogleich
Brodelts auf, das Schmalz, es schäumt
Und das Küchlein ist gebräunt;
Nun mit einer langen Gabel
Spießt sie's, wie auf einen Sabel,
Hebt's heraus und legt es trocken,
Läßt die Arbeit nimmer stocken,
Bis das leckere Gericht
Heiß und köstlich, frisch und licht
Eine ganze Platte deckt,
Nun, ihr Kinder kommt und schleckt.



Zuckerstrauben.



In einer Schüssel rühre an
3 Löffel Mehl, von Zucker dann
3 Löffel auch, ein wenig Zimmt,
Wie man gerad ein Pfötchen nimmt,
Reib' auch als die pikante Gab'
Die Schale der Citrone ab.
Ein Glas von Eiweiß füg' dazu,
Dann schlag 3 Eiweiß steif im Nu.
Laß diesen Teig in heißes Schmalz
Jetzt laufen durch des Trichters Hals,
Kannst heiß sie noch mit Zucker stauben,
Dann sind sie fertig, Deine Strauben.



3 Löffel Mehl, 3 Löffel Zucker, Zimmt, 1 abgeriebene Citrone, 3 Eiweiß Schnee.

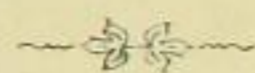
Kirschenküchel.

Der gleiche Teig gemacht muß sein,
Wie bei den Apfelfüchlein fein,
Nur tauche Kirschen dann hinein.
Du bindest vor des feuers flammen
So 6—8 Stück erst zusammen,
Dann in den Teig mit, bis zum Hals,
Darauf sogleich ans heiße Schmalz,
Sie schmecken gut Dir jedenfalls.



250 gr Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein, 2 Eigelb, Kirschen.

Apfelküchlein.

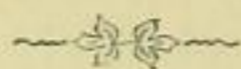


Wer wird sich so im Wege stehn,
Die Apfelküchlein zu verschmäh'n,
Gewiß, solch herzig süßes Ding
Erachtet Keiner für gering.
250 Gramm von Mehl,
Das rühre sorgsam ohne Fehl
Und ohne alle Knollen fein
Mit einem halben Liter Wein.
Zwei Eigelb und zwei Eier klar
Zu Schaum geschlagen bringe dar
Und füge nach Belieben bei
Den Zucker, daß es süß auch sei.
Nun schäle gute Äpfel auch,
Zerschneid sie fein in Scheiben auch,
Den Kern nimm aus und tauch die Scheiben
Im Teiche ein,
Der dünn und fein
So wie ein Spazenteig soll sein.
Sie sollen lang im Schmalze bleiben
Und bräunlich backen, ist's geschehn
Nimm sie vom Ofen, streu' sie schön
Mit Zucker und mit braunem Zimmt,
Weil Eines gut zum andern stimmt.



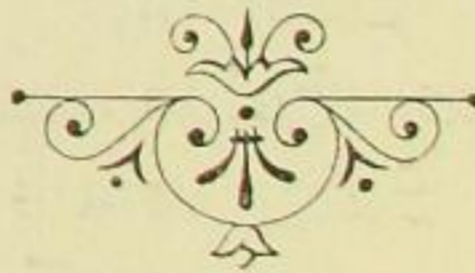
250 gr feines Mehl, 1/2 Liter weißen Wein, 2 Eier.

Hasfnachtsküchlein.



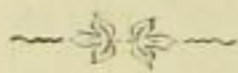
Merkt auf und gebet wohl Bedacht!
Ein Hefenteig wird angemacht
Mit einem Kilo Mehl ganz fein,
Sieb 50 Gramm von Hefe d'rein,
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch nur lau,
Dies rühr' zusamm und acht genau,
Daß dies an warmem Orte steht
Und dorten erst ein Weilchen geht.
Ist dies geschehn, dann giebt die Mutter
Dir 180 Gramm von Butter,
Die erst in warmer Milch erweicht
Und guten Wärmegrad erreicht,
Von Zucker 90 Gramm darein
Zwei ganze frische Eierlein,
Von dreien nur das Gelbe auch,
Zitronenschal' und Salz, wie's Brauch —
Schaff' alles dies zu einem Teig
Recht wohl geknetet sanft und weich,
Schlag' diesen, bis er Blasen zieht
Und leicht sich loslöst, wie man sieht.
Nun muß der Teig noch einmal gehn,
Dann kann der dritte Theil geschehn.
Er wird aufs Backbrett hingetragen,
Halbfingerdick dort ausgeschlagen
Mit Nudelholz, dann, liebes Mädchen,
Nimm rasch zur Hand das kleine Rädchen
Und rädle Viereckstücklein schnell,
Laß sie nochmal an warmer Stell'

Erst aufgehn, endlich wag' Dein Glück
Und wirf die Kleinen Stück für Stück
In's heiße Schmalz, sie zischen, steigen
In einem tollen Wirbelreigen,
Und bald darauf als kleine Kissen,
Sind wieder sie der Flut entrissen.
Mit Zucker reichlich noch bestreut
Ein Anblick, der das Herz erfreut.
Will man sie nach dem Backen füllen,
Braucht man nur heimlich ganz im Stillen
Die eine Seite öffnen fein,
Und Eingemachtes schieben ein.



1 Kilo Mehl, 50 gr Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 180 gr Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
90 gr Zucker, 2 ganze Eier, 3 gelbe Eier.

Goldschnitten.

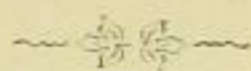


Erst schneide und stoße dann zusammen
Von Mandeln etwa 60 Gramm,
1 Löffel Zucker und drei Eier,
Das rühre nach der alten Leier.
Dann theile Brot in Schnittchen fein,
Sie müssen angefeuchtet sein
Erst in der Milch, dann in dem Teig
Herumgedreht, darauf sogleich
Hinein in's heiße Schmalz und schnell
Sind sie auch fertig auf der Stell.
Willst Du die Schnitten schöner schmücken,
Kannst Du sie noch mit Mandeln spicken.



60 gr gestoßene Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Eier, Brodschnitten.

Karthäuserklöße.

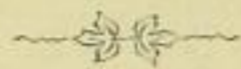


Ich lobe nicht nur, nein, ich preise
Als allbeliebte süße Speise
Karthäuserklöße, länglich rund,
Sie sind nicht theuer, und gesund.
Milchbrote reibe ab vier Stücke
Und jedes Stück viermal zertheile.
Dann tauche alle voller Tücke
Im Milchbad unter sonder Weile
Und laß sie hier so lang, mein Kind,
Bis sie ganz aufgeschwommen sind.
Nun zu der abgeriebnen Rinde
füg' hin ein Ei recht leicht und linde,
Vermeng' es gut, dann gieb hinzu
Noch Zimmt und Zucker — dreh im Nu
Die saft'gen Wecken drin voll fleiß,
Dann eile zu dem Schmalze heiß,
Laß einen Kloß hier nach dem andern
Vergnüglich in die fluthen wandern.
Sie spritzen auf, schau, wie sie bräunen!
Jetzt brauchst Du länger nicht zu säumen,
Nimmst sie heraus und zierst sie fein,
Mit Zucker und mit Mandeln klein,
Und bringst sie gleich gebratnem Fisch,
Frohlockend auf den Mittagstisch.



4 Milchbrote, 1 Ei, etwas Zucker und Zimmt, Milch nach Bedarf.

Weißer Sträubchen.

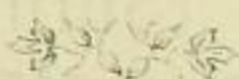


Gile, Lieschen, komm zur Stell',
Rühre 5 Eßlöffel Mehl
Mit 5 Löffel Zucker an,
Etwas kaltes Wasser dran,
Das Weiße von 3 Eierlein,
Soll erst wohl geschwungen sein,
Dann erst füg' es zu der Masse,
Rühr' das alles, und dann lasse
Diesen Teig wie kleine Traufen
Langsam durch den Trichter laufen.
Ueber heißen Schmalzes Gluth,
Das da schmort auf Feuers Gluth,
Kreuz und quer und ab und auf
Richte Deines Trichters Lauf.
Siehst alsdann in kraußen Zügen
Deine Kuchen voll Vergnügen
Aus dem heißen Schmalz erstehn.
Ei, wie sind sie wunderschön!
Nun, noch Zucker aufgestreut,
Herrlich wird die Mahlzeit heut!



5 Eßlöffel Mehl, 5 Löffel Zucker, 5 Eier (das Weiße).

Scherhen.



Ein Teiglein wird bereitet aus Eierlein vier Stück,
Vier Löffel Zucker breitet man erst darauf voll
Glück.

Von Rahm wohl eine Tasse, er möge sauer sein,
Und etwas Salz, das passe auch Deinem Teige ein.
Dazu nimm Mehl zu Handen, soviel als nöthig
scheint,

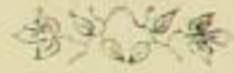
Daß sich zu festen Banden der lockre Teig bald eint.
Nun wolle Deine Kuchen auf Deinem Nudelbrett
Und schneide mit dem Rädlein Vierecke zierlich
nett.

Die steche mit der Gabel erst unbarmherzig aus,
Dann backe sie vergnüglich in heißem Schmalz
heraus.



4 Eier, 4 Eßl. Zucker, 1 Tasse sauern Rahm, Salz, Mehl.

Erdbeerschnitten.



Aus Wecken schneide dünne, feine
Viereck'ge Schnitten, liebe Kleine.
Die backe hellgelb rasch heraus
In Schmalz, es wird ein guter Schmaus.
Nimm sie auf's Tuch, und dreh' sie hier
In Zucker um, wie zum Plaisir.
Vorher hast Du schon eingestreut
Erdbeeren, erst gepflücket heut,
Die Hälfte ward davon gestrichen
Durch feines Sieb, gut ausgeglichen
Und auch mit Zucker noch vermengt,
Die beste Sauce, die man denkt.
Die fertigen Schnitten überstreue
Mit den Erdbeeren, dann verleihe
Dem Ganzen noch als letzten Schluß
Den Erdbeersaft in einem Guß,
Wie lieblich ist es anzuschau'n
Und schmeckt auch gut! Du darfst mir trau'n.



Obstkuchen.



Mürben-Teig dazu.

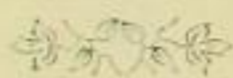


Ich geb' hier einen mürben Teig Dir an,
Den man zu jedem Kuchen brauchen kann
Und welche Frucht auch aufzulegen sei,
Stets schmeckt er fein und ist gesund dabei.
250 Gramm von Mehl sehr fein,
Mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser rühre ein,
Voll Sorgfalt, gieb von Salz nun eine Spur,
Und auch von Zucker einen Löffel nur,
5 Eigelb noch dazu, rühr' alles glatt,
Du wirst gewiß davon nicht müd und matt.
Dann 150 Gramm von Butter sei
Hinzugeführt, nun knete frisch und frei
Den mürben Teig, well' auf dem Brett ihn breit,
Einmal, zweimal, nicht reue dich die Zeit —
Nun bringe ihn an möglichst kalten Ort
Und laß' ihn eine halbe Stunde dort.
Noch'mal gewellt darauf auf Deinem Brett,
Jetzt aber ist er köstlich, zart und nett,
Jetzt kannst Du ihn auf Deinem Bleche weiten
Und jedem Obst als Boden unterbreiten.



250 gr Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zucker, 150 gr Butter.

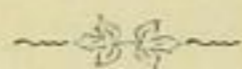
Apfelkuchen.



Schäl' und schneid' die Äpfelein
Nicht zu groß und nicht zu klein,
Mürber Teig harrt in der Ecke,
Bringe ihn von seinem flecke,
Breit ihn auf dem Bleche schön,
Lieblich ist er anzusehn.
Doch noch hübscher werden schmücken
Äpfel bald ihn zum Entzücken,
Lege sie in Reihen dicht
Eng zusammen, säume nicht,
Noch geriebne Bröselein,
Zucker, Zimmt und Mandeln fein
Dicht darüber auszubreiten,
Butter auch darauf zu schneiden
Und dann magst Du voll Behagen
Gleich Dein Werk zum Ofen tragen.



Mürber Kuchenteig.



Willst feiner Du verfahren und mürben Teig
benützen,

Kannst den belegten Teig Du mit einer Crème
schützen:

Es sei ein Löffel Mehl erst mit Eiern 4 gerührt,
 $\frac{1}{2}$ Liter Rahm dann, auch Butter zugeführt,
Auch Zucker menge drunter, so viel Dir nöthig
scheint,

Dies alles auf dem Feuer rühr freundschaftlich
vereint.

Einhundertfünfundzwanzig Gramm Mandeln
bring zur Stell

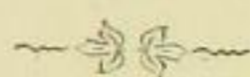
Und füge mit 6 Eiern sie noch zum Teige schnell,
Darauf den steifen, weißen Schnee von 6 Eierlein
Meng' eilig noch darunter, die Crème wird sehr
fein,

Gieß über Deinen Kuchen sie voller Sorgfalt aus
Und back $\frac{3}{4}$ Stunden ihn in der Röhr heraus.



Mürber Kuchenteig, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 1 Stück-
chen Butter, gehörig Zucker, 125 gr gesch. Mandeln 2 — 3 Eßl. Milch,
6 Eigelb, 6 Eiweiß.

Johannisbeerkuchen.

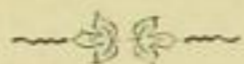


In einen Seiher nimm die Beeren, die $\frac{1}{8}$ Liter
wiegen,
Und gieße sie mit kaltem Wasser, das macht Dir
sicherlich Vergnügen.
Ist jetzt das Wasser abgelaufen, dann streue
recht vergnügt und munter
In Deiner blanken Kasserole, 200 Gramm von
Zucker drunter.
Rühr' sie am Feuer, nimm den Schaum, der
aufwärts steigt, sorgfältig ab,
Und ist die Brühe eingekocht, füll' sie in eine
Schüssel ab
Bis sie erkaltet. Auf ein Blech breit aus den Teig,
bestreu ihn auch
Mit Bröselein vom Rahme feucht, wie es am
besten hier der Brauch.
Dann lege Deine Beeren dicht gleichmäßig in
den weiten Kreis,
Und back' den süßen Kuchen schnell in einer
Röhre tüchtig heiß.



Kuchenteig, $\frac{1}{8}$ Liter Beeren, 200 gr Zucker.

Kirschkuchen.



Belege mürben Kuchenteig mit ausgesteinten
Kirschen schön
Und lasse in den Ofen ihn ein Viertelstündchen
etwa stehn,
Indessen quirl' mit Eiern 5 ein viertel Liter
sauren Rahm
Und füge Zucker dann hinzu 125 Gramm.
Nun ziehe aus dem Ofen für den Kuchen einen
Augenblick,
Schütt' das Gequirlte drüber aus und back' ihn
dann mit gutem Glück.

Willst auf ganz einfach schlichte Art noch Kirschen-
kuchen Du bereiten,
So bring vom Teig, den Du gespart und auf-
bewahrt zu guten Zeiten,
Die Masse auf das Kuchenblech und breite drüber
Kirschen aus,
Und back' auch dies mit gutem Glück zu einem
frohen Kinderschmaus.



Mürber Teig, 1 Kilo Kirschen, 5 Eier, 1/4 Liter sauern Rahm, 125 gr
gest. Zucker.

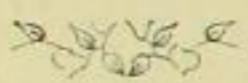
Kirschbuchen.

Gewöhnlicher Kirschkuchen.

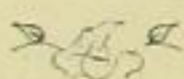
Vom Bäcker hole Milchbrotteig,
Beleg ein Blech damit sogleich,
Pflück' schwarze Kirschen von den Stielen,
Und ordne diese süßen, vielen
Auf Deinem Teig, zum Bäckerhaus
Send' wieder Deinen Kuchen aus,
Backofen's Hitze bäckt ihn schnell,
Dann streue Zucker auf der Stell.



Hefenbackwerk.

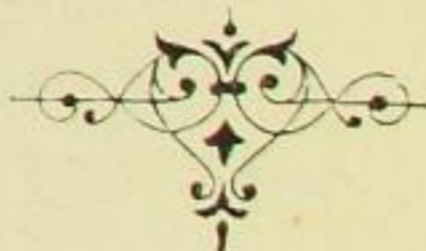


Ein gewöhnlicher Kaffeekuchen.



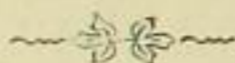
1 Eiter Milch. Von Butter fein
250 Gramm hinein
Und 60 Gramm von Hefe dann
Mit lauer Milch rühr' alles an.
150 Gramm von Zucker
Behagt wohl jedem Mehlspeischlucker.
Muskatblüth muß gestoßen werden,
Citrone reibt sich ohn' Beschwerden
Und jetzt das Mehl misch flugs darein,
1 Kilo muß es sicher sein.
Nun laß den Teig ein Weilchen stehn,
Ihn langsam in die Höhe gehn,
Dann knet' ihn gut und roll' ihn aus
Auf einem Brett, ihr habt's im Haus.
Nun halte Dir ein Blech bereit,
Das ungefähr so groß mag sein
Wie von Papier drei Bogen rein.
Bestreiche dies Papier sodann
Mit Butter, etwas Mehl daran
Und leg den halbgerollten Teig
Der Länge nach aufs Blech sogleich.
Nun welle ihn noch weiter aus,
Bis er das ganze Blech bedeckt,

Bestreiche ihn mit Butter gut,
Dann laß ihn stehen zugedeckt.
Hat er an Höhe zugenommen,
Dann kannst aufs Neu heran Du kommen,
Ihn in den Ofen schieben ein,
Bald wird er schön gebacken sein.
Nun rasch heraus! Ein Kuchenbrett
Hol Dir vom Tische, blank und nett,
Schieb gleich darauf den frischen Kuchen
Und ehe Du ihn wirst versuchen
Streu Zucker flink und Butter fein,
Selbst Rosenwasser meng darein,
Auch Streußel würden gut gelingen,
Ich werde das Recept noch bringen.



1 Eiter Milch, 250 gr Butter, 60 gr Hefe, 150 gr gest. Zucker, 1 Kilo
Mehl, 1 Citrone, Muscathblüth fl. Portion.

Streufelkuchen.



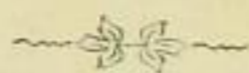
Wollen wir's einmal versuchen
Heut mit einem Streufelkuchen?
Junge Leckermäulchen haben
Immer gern von solchen Gaben.
 $\frac{1}{2}$ Liter Mehl vermischt
Erst mit Butter, die sehr frisch.
Hundertfünfundzwanzig Gramm
Eiß zergeht an Herdesflam',
Drunter noch 2 Löffel voll
Zucker; alles menge wohl
Durcheinander, bis der Teig
formet kleine Klümpchen weich.
Diese Klümpchen mit Bedacht
Streue sorgsam und in acht
Auf den Hefenteig, der Dir
Ward beschrieben einmal hier.
Auch auf Hörnlein, Brezelein
Werden gut die Streufeln sein.



$\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 125 gr Butter, 2 Löffel Zucker.

4*

Aniskranz.



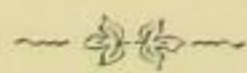
Von siebenhundertfünfzig Gramm des besten
Mehles nimm,
Dann Hefe 25 Gramm, damit Dir alles stimmt.
Vermisch mit lauer Milch es gut zu einem klaren
Teig,
Rühr' hundertfünfundzwanzig Gramm von Zucker
dann sogleich
Mit 60 Gramm von Butter leicht. Nun werden
eingeschlagen
Vier ganze Eier mit Bedacht. Bring die zum
Teig getragen,
Der auf dem Herde wartend steht und köstlich
in die Höhe geht.
Nur für 3 Pfennig Anis noch und etwas Milch,
Schon steigt er hoch.
Ist er gestiegen, nimm ihn schnelle,
Und slicht ein Kränzlein auf der Stelle.
Laß dieses eine Weile stehn,
Es wird noch in die Höhe gehn.
Dann streich es mit zerquirtem Ei.
Geschnittne Mandeln bring herbei,
Schmück schön es aus, nun in die Röhre,
Gut wird's gerathen Dir, „auf Öhre“.



750 gr Mehl, 25 gr Hefe, 125 gr Zucker, 60 gr Butter, 4 Eier, Anis.

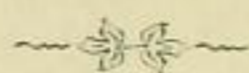
Zopf.

An jedem hübschen Mädchenköpfchen
Gefällt uns wohl ein schmuckes Zöpfchen.
Doch, daß man Zöpfe backen kann,
Glaubt Ihr wohl schwer — drum hört mich an.
In eine Schüssel blank und hell
Nimm ein und einhalb Kilo Mehl
Und rühre sorgsam, ohne Harm
 $\frac{3}{4}$ Liter Milch, noch warm,
Drauf 60 Gramm von Hefe gleich,
Wie wird die Masse lind und weich!
Bei ganz gelinden Wärmegraden
Laß aufgehn Deinen Teig in Gnaden
Bis daß er in die Höhe steigt.
Nun ist es für Dich angezeigt,
Du schneidest Butter frisch und klar
250 Gramm sogar,
In eine Schüssel, rührst darein
4 Eier, etwas Nägelein,
Die feingestossen. Alles knete
Mit Deinem Teig, Du liebe Grete.
Jetzt darfst Du zeigen Deine Kunst,
Hier ist die Eitelkeit nicht Dunst.
Wie schön Du flechten kannst, beweise
An diesem frischen Zopf, mit Fleiße
Ist er geflochten, schieb' ihn fein
Ins heiße Ofenloch hinein,
Und ist er fertig, bring' ihn frisch
Auf Deinem lieben Kränzchentisch.



$1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter warme Milch, 60 gr Hefe, 250 gr Butter,
4 Eier, 1 gr Nelken.

Schwäbische Hörnlein.

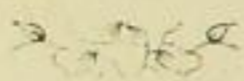


Sehr niedlich, ja ganz wundernetz,
Sehn aus auf ihrem Kuchenbrett
Die Kaffeehörnlein, drum zu Gnaden
Möcht ich sie Dir gehorsamst rathen.
6 Eidotter verklopfe fein
In eine Tasse Rahm hinein,
Dann 90 Gramm zerlassne Butter,
Ein wallnußgroßes Hefenstück
Erbitte Dir von Deiner Mutter,
Noch etwas Salz. Dann, auf gut Glück
Beginn mit Mehl den Teig weich zu verkneten,
Bis zart sich Deine fingerlein schon röthen.
Nun forme Hörnlein, hübsch gebogen,
Das Backbrett wird herangezogen.
Gut ausgestrichen, dann belegt
Mit dem Gebäck. Die Hitze schlägt
Schon aus dem Ofen. Rasch hinein
Mit dem Gebäck — wie fein, wie fein
Die Hörnlein duften, hol' sie 'raus,
Eigelb darauf — das wird ein Schmaus!

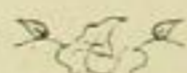


6 Eidotter, 1 Tasse Rahm, 90 gr zerlassene Butter, 1 Stückchen Hefe,
etwas Salz und Mehl.

Verschiedene Speisen und Kuchen.



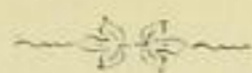
Biskuitspeise.



Du kannst am Morgen zum Conditor laufen
Und dort recht gute, frische Biskuits kaufen.
Die füllst Du dann in tiefe Schüssel ein
Und gießest darauf guten weißen Wein,
Der noch mit Zucker erst versüßt soll sein.
Willst Du pikanter noch die Speise würzen
Kannst Du Liqueur ein Gläschen darauf stürzen,
Nun läßt das Biskuit Du mit Wein durchtränken,
Dann kannst Du noch an die Verzierung denken.
Orangenscheiben lege in die Rund,
Sie schmecken gut und sind auch recht gesund,
Und willst Du Sauce noch dazu spendiren
Kannst Du Chaudan sehr gut dazu serviren.



Gesundheitskuchen.

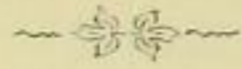


Du kannst ihn backen, wie Du willst,
Ob groß, ob kleine Form Du füllst,
Stets wird die Güte er entfalten
Und lange Zeit sich frisch erhalten.
Erst werden glatt zusammengerührt
Dreihundertfünfundvierzig Gramm
Von Mehl, dabei wird zugeführt
6 Eigelb, hundertfünfundzwanzig Gramm
Zerlassne Butter, Zucker dran
Einhundertfünfundachtzig Gramm.
Und süße Milch $\frac{1}{4}$ Liter —
Nicht wahr, der Teig erscheint nicht bitter?
Nun menge liebeich noch und munter
Von Weinstein 20 Gramm darunter,
Als Schluß Natron 8 Gramm darauf,
Das macht ihn leicht, das zieht ihn auf.
Doch darf ich Dir auch nicht verhehlen,
Schnee von 6 Eiern darf nicht fehlen
Zu allerlezt, alsdann zerlasse
Im Backblech Butter, füll' die Masse,
Nachdem Paniermehl ausgestreut
In Deine Form, und voller Freud
Kannst deines heißen Ofens Gluth
Dein Werk Du anvertrau'n voll Muth.



345 gr Mehl, 6 Eigelb, 125 gr Butter, 185 gr Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
20 gr Weinstein, 8 gr Natron, 6 Eier.

Blikkuchen.

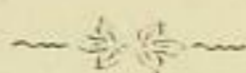


280 Gramm von Zucker seien
Mit Eiern fünf gerührt in erster Reihen,
Zwei Eigelb kommen auch zugleich daran,
Dies rühre eine Viertelstunde an.
Dann gieb, ganz leicht gerührt, die Butter drein
Zweihundertachtzig Gramm, die müssen's sein,
Und auch dreihundert Gramm vom feinsten Mehle,
Damit dem Ganzen schließlich nichts mehr fehle,
So reibe eine Schal' Zitrone schnell.
Jetzt bring Dein Tortenbackblech her auf der Stell,
Bestreich's mit Butter, streue Weckmehl auf
Und back' in starker Hit' den Kuchen drauf.



280 gr Zucker, 5 ganze Eier, 2 Eigelb, 280 gr Butter, 300 gr Stärkemehl, 1 Citrone (Schale).

Speckkuchen.

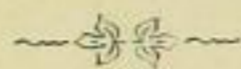


Als Frühstücksspeise sehr pikant,
Ist Euch Speckkuchen wohl bekannt,
Wollt Ihr Papachen überraschen
Und selbst davon ein wenig naschen,
Sind Vettern zu Besuch und Herrn,
Die solche Speisen lieben gern,
So könnt Ihr rasch zu Euerm Lobe
Von Eurer Backkunst geben Probe.
Ihr kauft beim Bäcker Morgens gleich
Euch einen feinen Weißbrotteig,
Nehmt Ihn aufs Blech und wellt ihn aus,
Streut Würfelstückchen Speck darauf
Und Salz und Kümmel nach Ermessen,
Nun sei die Butter nicht vergessen.
Ihr schneidet sie in kleine Theile,
Dann backt den Kuchen Ihr in Eile
Schön lichtbraun, wie's der beste Brauch.
Der Bäcker wird's Euch backen auch.



Weißbrotteig, Speck, Kümmel, Salz, Butter.

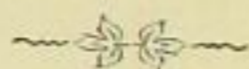
Zwiebelkuchen.



Willst Du heut Dein Glück versuchen
Wohl vielleicht mit Zwiebelkuchen,
Ei, dann schneide 6—8
Zwiebeln auseinander sacht,
Würflig, länglich hübsch zusamm,
Darauf in Butter 90 Gramm
Werden sie gedünstet auf.
Aber gieb wohl acht darauf,
Daß sie weiße Farb' behalten.
Lasse alsdann sie erkalten,
Rühre Salz und Kümmel dann
Und zwei Eier noch daran,
Auch ein Glas von sauerm Rahm,
Würfelspeck an sechzig Gramm,
Alle diese guten Dinge
Freundlich durcheinander bringe.
Jetzt belege auch sogleich
Dir ein Blech von Bäckerteig,
Stupf' den Milchbrotteig erst flüchtig
Auf mit spitzen Hölzchen tüchtig,
Gieße Deine Masse drauf,
Backe rasch den Kuchen auf —
Und gewiß, das ganze Haus,
Freut sich auf den würz'gen Schmaus.

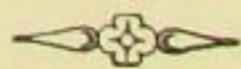


Flammerie.



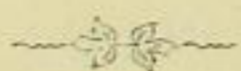
Laß ein einhalben Liter Milch auffochen an der
Gluth
Mit 90 Gramm von Zucker fein und rühre alles
gut.

Citronenschale, etwas Zimmt,
Vorzüglich zu der Masse stimmt.
Von Stärkmehl weiche 90 Gramm
In etwas Milch erst auf,
6 ganze Eier schlag zusamm
Und gieb sie dann im Lauf,
Nachdem das Stärkmehl klar und rein,
Erst nach und nach dazu hinein.
Nun in die Milch, ganz fochend heiß
Das Stärkmehl lasse gleiten,
Und steh und rühr und rühr mit Fleiß,
Und rühr' so lange Zeiten,
Bis wie ein dicker, zäher Brei
Die ganze Mass' geformet sei.
Nun nimm sie aus und füll sie gleich
In kalt gespülte Tassen,
Stell kalt sie in des Kellers Reich,
Dort magst so lang sie lassen,
Bis sie verkühlt, nun kannst in Kürzen
Sie rings auf eine Schüssel stürzen.
Mit Saucen, die von Frucht und Wein,
Ist der Geschmack besonders fein.



1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 90 gr Zucker, 90 gr Stärkemehl, 6 Eier, etwas
Citronenschalen und Zimmt.

Italienische Nudeln oder Macaroni.



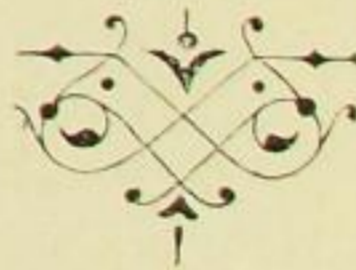
Macaroni wirklich echt,
(Denn die falschen schmecken schlecht),
Koche in Salzwasser weich,
Doch nicht allzuweich sogleich.
In den Durchschlag stürz sie dann,
Daß das Wasser weichen kann.
Jetzt zum lichten Feuer hole
Dir die blanke Casserole,
Laß ein gutes Butterstück
Drin zergehen im Augenblick,
Gieß' auch etwas Rahm im Nu,
Und dann schütte rasch dazu
Deine Macaroni doch
Etliche Minuten noch.
Schwenke einige Mal sie auf,
fertig sind sie gleich darauf.
Abgeriebner Parmesan
Käse kommt zum Schluß daran.



Torten.



Es gibt wohl eine Menge Sorten
Von wohlbeliebten, feinen Torten,
Doch nenn' ich solche nur bescheiden,
Die einfach, billig zu bereiten.



Braune Torte.

Zweihundertfünfzig Gramm von Zucker, der
gestoßen,

Erhält 2 Eigelb erst als liebende Genossen,
Die eine Viertelstund' zusammen Du gerührt,
Zweihundertfünfzig Gramm von Mehl, geriebne
Schale

Von der Citronenfrucht wird dann mit einem Male
Mit sechzig Gramm von Mandeln dem Teige
zugeführt.

Die Mandeln, gieb Bedacht, geschält, gestoßen seien,
Dazu ein Löffel Zimmt, soll alles wohl gedeihen,
Und leicht gerührte Butter sich gebührt,
Einhundertfünfundzwanzig Gramm mögen wohl
genügen,

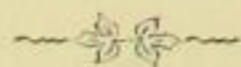
Zuletzt drei Eiweiß Schaum, das giebt ein
Hauptvergnügen,

Wenn dieser weiße Schnee die braune Masse ziert.
Nun frisch ein Tortenblech mit Butter erst be-
streichen,

Die Masse füll' hinein, sie duftet ohne Gleichen,
Noch Zucker oben auf — der Ofen ist geschürt,
flink mit dem Blech hinein, bleib wartend an
dem Orte,

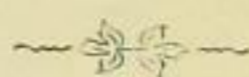
Daß nicht zum Schluß verbrennt die gute, braune
Torte,

Und Du das Lob verlierst, das Deinem Fleiß
gebührt.



250 gr gest. Zucker, 2 Eigelb, 250 gr Mehl, 1 Citrone (Schale) 60 gr
Mandeln, 1 Löffel Zimmt, 125 gr Butter, 3 Eiweiß.

Baisertorte.

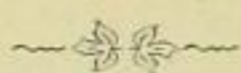


Sie zu backen ist nicht schwer
Und sie ist beliebt gar sehr.
Nimm ein Backblech, mach' es heiß,
Streich' es dann mit Wachs, das weiß,
Ist es kalt, so zeichne drauf
Dir die Tortengröße auf.
Ziehe jetzt 8 Eiweiß ab,
Schlage steif sie, wie im Trab,
Rühre Zucker dazu lind,
Wohl fünfhundert Gramm, mein Kind.
Jetzt hübsch rund auf's Blech gebreitet
Wird die Torte ausgeweitet,
Setze einen hohen Rand,
Rund herum als wie ein Band,
Daß, als wie ein Kartenhaus
Deine Torte siehet aus.
Und nun backe sie recht fein,
Schnellstens wird sie fertig sein.
Ist sie bald erkaltet dann
Kommt der Schlagrahm noch daran,
In der Mitt als zarte Fülle
Berg' ihn unter süßer Hülle,
Kannst, die Zierde noch zu heben,
Kleine Baisers darauf geben.



8 Eiweiß, 500 gr Zucker feingesiebt, Schlagrahm.

Mandelförtchen.



Leg' aus mit Buttermteig recht fein,
Vorerst die lieben Förmchen Dein,
Dann nach der Reih zusammenfasse
Die eigentliche Tortenmasse:

125 Gramm

Von Mandeln erst, wieg ab sodann

125 Gramm

Von Zucker fein, das Mehl sodann
Sei dreißig Gramm schwer, drauf ein Ei,
Ein zweites, das getheilet sei,
So daß man nur das Gelbe nimmt,
So denk' ich, daß Dir alles stimmt.

Jetzt fange an, voll Fleiß zu rühren
Und Deinen Löffel gut zu führen —

Scheint Dir der Teig recht weich und fein,

So führe noch den Schnee hinein

Von drei recht frischen Eierlein.

Nun in gestrichne Förmchen streich

Den Teig und schiebe sie sogleich

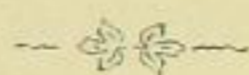
In Deine heiße Röhre ein,

Bald werden sie gebacken sein.



125 gr gest. Mandeln, 125 gr Zucker, 30 gr Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Ei-
gelb, 3 Eier Schnee.

Sandtörtchen.

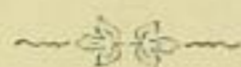


In Zucker, welcher fein und licht
250 Gramm Gewicht
Reib' erst von der Citron die Schal',
6 Eigelb gieb mit einemal,
250 Gramm von Mehl,
So wär's beisammen ohne Fehl.
Erst hattest Zucker Du und Eier
Recht fleißig schaumig angerührt,
Bevor Du nach der alten Leier
Die andern Dinge zugeführt.
Nuch diese rühr' noch eine Weile,
Dann aber bring daran in Eile
Sechs Eierklaren steifen Schnee.
Nun eilig nach dem Tische geh'.
Nimm kleine Förmchen, streich' sie aus
Und fülle mit dem Teig ihr Haus,
Und back' die Törtchen, dann die guten,
Recht rasch an Deines Feuers Gluthen.



250 gr Zucker, 1 Citrone, 6 Eier, 250 gr Butter. 250 gr Mehl.

Linzentorte.



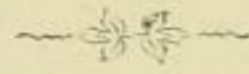
Schäle heiß die Mandeln und stoße sie zusamm',
 An Gewicht dreihundertundfünfundsiebzig Gramm.
 Ebenso den Zucker, das gleiche an Gewicht,
 Butter auch, das gleiche, sei vergessen nicht,
 Noch das Mehl, fünfhundert Gramm muß dieses
 wiegen,

Obendrein 2 Eier kommen darauf zu liegen,
 Und nun schaffe, wirke, welle Deinen Teig,
 Daß er fein und biegsam und recht zart und weich.
 Ein bestrichnes Backblech wird damit bedeckt,
 Dann kommt Eingemachtes, dieses wird versteckt
 Durch den obern Deckel, von der gleichen Masse
 Wie der unt're Boden, spann' ihn aus und lasse
 In die heiße Röhre jetzt Dein Werk spazieren,
 Sicher wird's die Tafel als ein Prunkstück zieren.



375 gr gest. Mandeln, 375 gr gesiebten Zucker, 500 gr Mehl, 375 gr
 Butter, 2 ganze Eier.

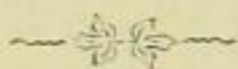
Omeletten (Pfannkuchen).



Beliebt ist überall, ich wette,
Die einfach schlichte Omelette.
Nicht jede Köchin bäckt sie gut,
Drum lerne Du es, junges Blut.



Omelette.



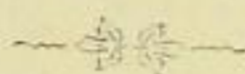
Zu einem Löffel Mehl wird je
Gerechnet stets ein Ei,
Das erst mit Milch zart angerührt
Und fein verdünnt auch sei,
Noch schwach gesalzen und voll Fleiß
Mach Schmalz in einer Pfanne heiß.
Hats richt'gen Hitze grad erreicht,
Dann fülle den Schöpflöffel leicht
Voll Teig, gieß rasch ihn in den Gisch,
Hei, wie es in die Höhe zischt,
Nur nicht gefürchtet, halte Stand,
Schon formt der Teig sich fest zum Rand,
Ist jetzt die eine Seite fertig,
Dann wende geistesgegenwärtig
Mit einem Ruck sie um und decke
Sie zu, daß nicht der Teig erschrecke.
Nun back' die zweite Seite aus
Und heb' den Kuchen rasch heraus.

Gewiß noch feiner wird es sein,
Schlägst Du das Weiß der Eierlein
Zu steifem Schnee — die Speisen alle
Verbessern sich in diesem Falle.

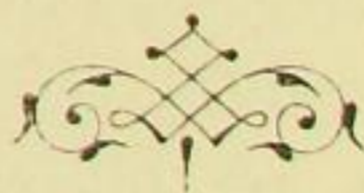


1 Eßlöffel Mehl, etwas Milch, 1 Ei, Schmalz.

Omeletten mit Eingemachtem.

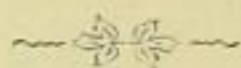


3 Eßlöffel Rahm zerquirle mein Kind,
Zuerst mit 6 Eiern recht lose und lind,
Ein Löffelein Zucker kommt unter den Teig,
Nun backe die Masse in Butter sogleich,
Doch dreh auf die Seite die Kuchen nicht,
Die obere Hälfte bleib' goldhell und licht.
Und ist sie gebacken, dann bringe als Fülle
Die Frucht aus den Gläsern, und gleich einer Hülle
Schlag über den Früchten den Kuchen zusammen,
Stürz ihn auf die Platte und dann an den Flammen
Erhitze die Schaufel und brenne im Lauf
Den Zucker, den drübergestreuten, noch auf.



6 Eier, 3 Eßl. Zucker, Rahm, Butter, Eingemachtes.

Omelette soufflée.

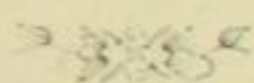


Leicht zu bereiten, ja wirklich vergnüglich
Ist diese Speise. Sie schmeckt vorzüglich.
Eigelb werden 6 erwählet,
Diesen alsdann zugezählet
Zucker, der 6 Löffel faßt.
Dieses rühre ohne Rast.
Gieße endlich in der Ruh
Noch 3 Löffel Rum dazu,
Schließlich, daß es gut gescheh',
Auch 6 Eiweiß steifen Schnee.
Eine Platte von Porz'llan,
Fülle mit der Masse dann,
Und laß sie jetzt ohne Sputen
Länger nicht als 10 Minuten —
In dem Ofen ziehen auf —
Dann in eilig raschem Lauf,
Bringe sie so goldig frisch
Auf den lieben Mittagstisch.

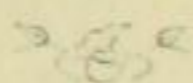


6 Eigelb, 6 Eßl. gest. Zucker, 3 Eßl. Rum, 6 Eiweiß.

Saucen.



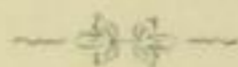
Chokoladesauce.



Chokolade 2 Täfelchen
Nimm in ein Häfelchen,
Gieße die Milch daran,
Einhalb Liter reichen kann,
Von dem Mehl, zart und fein
Nimm nur ein Löffelein.
Eigelb vier an der Zahl,
Zucker je nach der Wahl,
Alles an feuers Gluth
Rühre recht stark und gut
Bis Dir der braune Gischt
Kochend aufwallt und zischt.



Milchsaucce.

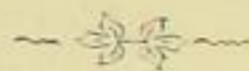


Nimm erst in eine Messingpfanne
1 Löffel Mehl, Du liebe Hanne,
Mit etwas Milch fein glatt gerührt
Und Eier 6 dann zugeführt.
Den Zucker gibst Du nach Belieben,
Halb eine Citron' abgerieben.
Dies rühr am Feuer langsam auf
Und gieße nach und nach darauf
 $\frac{3}{4}$ Liter Milch recht fein,
Doch besser wird wohl Rahm noch sein.
So rühr' beständig bis zum Kochen,
Nicht sei Dein Walten unterbrochen,
Es ist ja nun auch fertig bald,
Wenn hoch die Milch zum Rande wallt.



$\frac{1}{2}$ Citrone, 1 Eßlöffel Mehl, 6 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Rahm oder Milch,
1 Citrone.

Chaudrau.



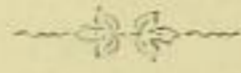
Vorzüglich schmeckend, köstlich fein,
Das ist Chaudrau von weißem Wein.
Ihr rührt $\frac{3}{4}$ Liter an
Mit zweihundertundfünfzig Gramm
Von Zucker, welchem zugerieben
Citronenschale, meine Lieben.
Und 18 Eigelb auch dazu,
Dies alles schlaget Ihr im Nu
Am Feuer, ruht und rastet nicht,
Bis kochend aufwallt das Gericht.
Nun schnell vom Feuer und zum End
fügt Ihr noch steifen Schnee behend,
Den von 2 Eiweiß Ihr geschlagen.
Jetzt aber, Lieben, laßt Euch sagen,
Macht mit dem Rühren noch kein Ende
Ob auch schon müde Eure Hände,
Bis daß die Crème, total erkaltet,
Ihr fertig in der Schüssel haltet.
Man füllt sie rasch in Tassen ein,
So wird sie dann serviret fein.



$\frac{3}{4}$ Liter Wein, 250 gr. Zucker, 1 Citrone, 18 Eigelb, 2 Eiweiß.

(Kann auch in die Hälfte reducirt werden.)

Crème.



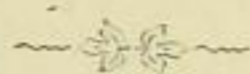
Leckermäulchen angenehm
 Ist von jeher süße Crème.
 Hat man mit der Mutter Gnaden
 Gäste zum Caffee geladen,
 Ei, dann Crème vorzusetzen,
 Wird ganz sicherlich ergötzen.

Als die Regel beim Bereiten
 Gilt es, daß man ja bei Zeiten
 Hält ein Haarsieb sich bereit,
 Und gebraucht zu rechter Zeit,
 Daß man rasch mit einem Male
 Treibt die Crème in die Schale,
 Und sie gleich, um zu erkalten,
 Kühl muß in dem Keller halten.



$\frac{3}{4}$ Liter Wein, 250 gr Zucker, 1 Citrone, 18 Eigelb, 2 Eiweiß.

Leichte Crème.

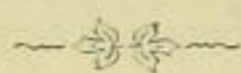


Erst koch in einer Kasserol an Feuers Gluthen licht
1/2 Liter süßen Rahm und Milch das gleich' Gewicht,
6 Löffel Zucker bring daran, schon steigen hoch
die Gluthen an.
Sind sie zwei Drittel eingekocht, so schlage gut
in Eile
Zwei Eiweiß klar zu steifem Schnee und füg'
ihn sonder Weile
Dem Rahme bei, zum Feuer hin,
Laß es noch 5 bis sechsmal ziehn
Und wallen auf und gieße dann
Pomeranzenblüthenwasser dran.
Nun hol Dein feines Haarsieb her,
Gieß Deine Crème, es ist nicht schwer,
Sorgfältig in die Schale ein,
Die soll dann kalt gestellet sein.



1/2 Liter süßen Rahm, 1/2 Liter Milch, 4—6 Löffel Zucker, 2 Eier.

Kastaniencrême.



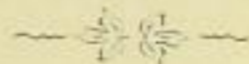
Zur Winterszeit statt frischer Beeren,
Ist die Kastanie sehr zu ehren,
Besonders als Kastaniencrême
Schmeckt sie der Jugend angenehm.

Kastanien, schäle, hack' zusamm
Ganz fein, wohl an die 60 Gramm.
6 Eigelb rühre auch dabei
Jetzt unter den Kastanienbrei,
Und gieße dann in flinkem Lauf
 $\frac{5}{8}$ Liter Rahm darauf.
Rühr dieses jetzt, Du junges Blut,
Am Heerde auf des feuers Gluth
Und lasse erkalten es zuletzt,
Darauf wird erst noch zugesetzt,
Von Eiweiß 6 der steife Schnee,
Jetzt ist es fertig — darum geh'
Und richt' es in der Schüssel an,
Damit man es bewundern kann.



6 Eigelb, 60 gr gehackte Kastanien, $\frac{5}{8}$ Liter Rahm, 6 Eiweiß.

Chokoladecrême.

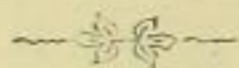


$\frac{1}{2}$ Liter Milch vermisch zuerst mit Eiern drei,
Davon jedoch das Gelbe nur dienlich für dich sei.
Einhundertfünfzig Gramm von Zucker füg' darein,
Und rühr' es an der flamm von Deinem Feuerlein,
Bis einkocht durch der Hitze Macht,
Ein Viertel von der Milch ganz sacht.
Nun gieb in Deiner großen Gnade
Noch 60 Gramm von Chokolade
Sehr fein gerieben auch hinein,
Laß es noch einmal kochen ein,
Und gieß' es durch ein feines Sieb
Rasch in die Schale, sei so lieb.



$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eigelb, 150 gr Zucker, 60 gr Chokolade.

Gehrannte Crême.

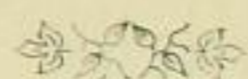


Rühre mit 3 Eigelb an
2 Eßlöffel Mehl — sodann
füge süßen Rahm hinein —
Muß $\frac{3}{4}$ Liter sein, —
Koche diese Dinge drei
Jetzt zu einem dicken Brei,
Gieb Citronenschal als Würze,
Und dann schlage noch in Kürze
Eiweiß drei zu Schnee, dem steifen.
Alsdann durcheinander streifen
Magst Du alles und verrühren,
Dann zur Schüssel überführen,
Welche für den Tisch bestimmt.
Ist's erkaltet, alsdann nimmt
Man noch Zucker, streut ihn d'rauf
Und brennt diesen Zucker auf
Rasch mit dem Backschäufelein —
Ach, wie duftet's süß und fein!



2 Eßlöffel Mehl, 3 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Liter Rahm, 3 Eiweiß, etwas Citronenschale.

Vanillecrème.



Äußerst fein, zart und lind
Ist Vanillecrème liebes Kind.
Kannst Du die sehr gut bereiten,
Bist Du wirklich zu beneiden.
Nimm ein viertel Liter Rahm
Und von Zucker 90 Gramm,
Schneide mitten durch die Hülle
Eine halbe Stang Vanille,
Alles Koch' im raschen Lauf
Erst ein kleines Bischen auf.
Dann verkleppre voller Muth
Gleich 6 Eigelb rasch und gut,
Rühr die heiße Milch daran,
Aber die Vanille kann
Noch zurückgehalten bleiben.
Laß dies erst etwas vertreiben,
Nimm's vom Feuer, laß erkalten,
Dann erst wird es noch erhalten,
Was die Steifheit ihm verleiht,
Gelatine zur rechten Zeit.
Löse sie in Wasser klar,
Fünfundzwanzig Gramm aufs Haar,
Ist sie gut gelöst, dann lasse
Sie an die verführte Masse.
Ist dies alles wohl erkaltet
Wird noch eine Pracht entfaltet,
Schlagrahm kommt nun noch darein,
 $\frac{1}{2}$ Liter muß es sein.

Nun ist eine Form zu streichen
Mit Olivenöl, dem weichen,
Dann erst füll' die Crème schnell
frisch hinein — und auf der Stell
Wahre sie voll Müh und Fleiß
Auf recht festem, gutem Eis,
Und erst kurz vor dem Gebrauch
Nimm sie weg — und stürze auch
Sie mit aller Sorgsamkeit
Auf die Platt' zur rechten Zeit.



$\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm, 90 gr Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 6 Eigelb,
25 gr Gelatine, $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm.

Erdbbeercreme.



Erdbbeercreme! bei diesem Laut
fühlt ihr schon das Herz erbaut,
Nun, so kommt und lernt bei Zeiten
Diese Köstlichkeit bereiten.

160 Gramm von Beeren
Werden gut erst durchpassiert,
Alsdann, lasset Euch belehren,
Zucker fein geläutert wird.

160 Gramm Gewicht
Muß er haben, wen'ger nicht —
Heiß gießt ihn den Beeren bei,
Rühret dann den duft'gen Brei,
Doch laßt ihn bei aller Hitze —
Kochen nicht — das ist der Witz!

Und jetzt stellt ihn weg, erkalteten
Mag er still — indeß erhalten
Wir noch immer keine Ruh,
Denn das Gelatine dazu
Zwanzig Gramm muß erst recht fein
Jetzt gelöst im Wasser sein.
Alsdann rührt man froh und munter
Schlagrahm $\frac{1}{2}$ Liter drunter.
Alles wird jetzt recht gemüthlich

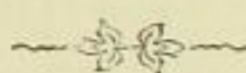
Und recht freudig und recht friedlich
In ein Ganzes gut vereint
In der Form, die passend scheint,
Und die gut mit Öl bestrichen,
Das wohl ringsum ausgeglichen.
Diese Form alsdann auf's Eis,
Dort das Werk von Euern Fleiß
Mag so lange stehn und frieren —
Laßt nicht Eure Herzen rühren —
Bis Ihr es recht köstlich frisch,
Im Triumph bringt auf den Tisch.



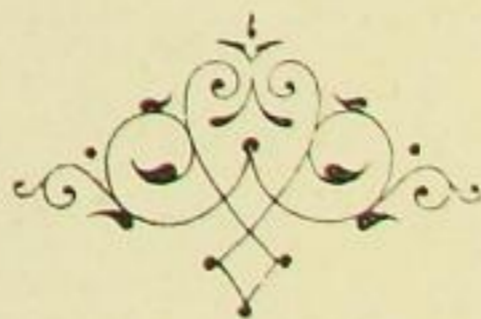
160 gr Erdbeeren, 160 gr geläuterter Zucker, 20 gr Gelatine, 1/2 Liter
Schlagrahm.

6*

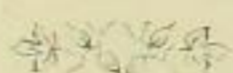
Himbeerrême.



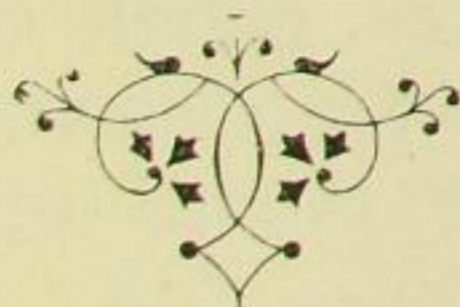
Schlage Rahm, recht guten, frischen,
Erst ganz steif, dann magst Du mischen
Deinen Zucker gleich darein,
Nach Belieben darf dies sein.
Himbeeren, recht süße, reife
Durch ein feines Sieb erst streife,
Mische sie mit Deinem Rahm
Recht geschickt alsdann zusamm!
In der Schüssel weites Rund
Gieße jetzt die Masse, und
Dann magst Du sie schön garnieren,
Hold mit frischen Beeren zieren.



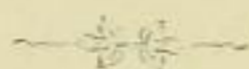
Pikante Brötchen und Speisen.



Bei Theegesellschaft sehr beliebt
Ist, wenn es was pikantes gibt,
Und wie viel Künste ohne Gleichen
Kann ein geschicktes Mädchen zeigen,
Wenn mit Geschmack und gutem Willen
Sie schon am Morgen, ganz im Stillen
Sich an dies nette Werk gemacht
Und hübsche Sächlein ausgedacht.

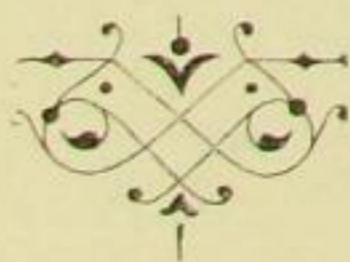


Harlekinbrötchen.



Erst streiche Butterbrötchen klein,
Von schwarzem Brot, von Wecken fein,
Es kann gebähtes Brod auch sein.
Und lege dann recht zierlich drauf
Was Du schon hast und nimmst in Kauf,
Ich zähle Dir hier alles auf:
Nehmen kannst Du auf in Gnaden
Schweinebraten, Hammelbraten,
Wie ganz feine Messerrückchen,
Hier ein Stückchen, dort ein Stückchen,
Wild und Rostbeef schneid in Scheiben,
Laß kein Restlein übrig bleiben,
Willst Du es mit Senf bestreichen,
Schmeckt pikant es ohne Gleichen.
Pöckelfleisch und zarter Schinken
Sollen nicht umsonst Dir winken.
Kannst den Schinken hacken auch,
Dies ist sehr beliebter Brauch.
Zunge, Wurst und Gänsebrust,
Brauche sie mit voller Lust,
Hasenziemer, Eier hart
Seien nicht daran gespart —
Diese alle können decken
Butterbrod, gebähte Wecken.
Und dann geht es ans Garnieren,
Denn ein jedes mußt Du zieren.
Kannst entweder Kapern nehmen,

Die pikanten, angenehmen,
Oder Gurken und Radischen —
Gelt Du liebste sie auch, mein Lieschen?
Reizend macht sich auch Aspic,
Schneidest Scheiben nicht zu dick,
Einmal gelb und einmal roth
Legst Du auf das Butterbrot.
Ebenso auch rothe Rüben
Und Sardellen, hüben, drüben,
Kurz -- was man nur wünschen kann,
Alles, alles bringst Du an.
Ordnest auf der Platte Rund,
Dieses Durcheinander bunt,
Streust dazwischen noch hinein
Petersiel', Radieschen klein.
Nach der Mitte staffelweis
Thürmst Du einen hohen Kreis,
Schneidest aus von Rüben nett
Ein recht zierliches Bouquet,
Dieses krönt, stolz wie ein Pfau,
Dann den ganzen reichen Bau.



Gefüllte Eier.

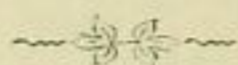


Pikant und äußerst zierlich sind
Gefüllte Eier, liebes Kind.

Du kochst die größten Eier hart,
Schälst sie und schneidest recht gewandt
(Es sei die Form sehr gut gewahrt)
Sie nach der Länge auseinand!
Das Gelbe wird herausgenommen,
Sardellenbutter rühre an
Mit diesem Eigelb und dann kommen
Noch Senf und feiner Schnittlauch dran,
Ist dies verrührt, dann fülle fein
Damit die Form der Eierlein,
Daß kleine Häufchen sich ergeben,
Ein Petersilienstrauß daneben;
So werden sie, recht hübsch garniert,
Auf flacher Schüssel dann serviert.



Bunter Salat.



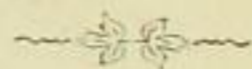
Endivien und Rapunzeln und Rothkraut schneide
fein,

Gefochte rothe Rüben und Sellerie hinein —
Mit Öl und Essig würze ein Jedes ganz allein.
Nun erst in einer Schüssel das Rothkraut richte an.
Es folgen die Rapunzeln und Sellerie sodann,
Zuletzt noch die Endivien im rothen Rüben Bann.
Mit hartgesottnen Eiern, die Viertelweis ge-
schnitten,

Und die bei allen Kennern vorzüglich sind gelitten,
Sei noch zuletzt das Ganze gekrönet in der Mitten.



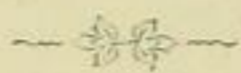
Italienischer Salat.



Gewiß, kaum sollte man es meinen,
Was alles sich läßt freundlich einen
Zu italienischem Salat,
Der so viel gute Freunde hat.
Willst ganz in echter Weis' bereiten
Die Speise Du, so leg bei Zeiten,
Zu einem höchst pikanten Schmaus,
Die Schüssel mit Salami aus.
Es folgen alsdann die Sardellen,
Auch Brücken sich dazu gesellen,
Oliven und Citronenscheiben
Natürlich niemals ferne bleiben,
Auch Essiggurken, rothe Rüben,
Vermenge hier, vermenge drüben,
Und feingeschnittne Würfel auch
Von fleisch und Braten nach dem Brauch,
Auch harte Eier, feingeschnitten,
Sind äußerst gern dabei gelitten,
Und alles dies erhält als Würze
Salz, Pfeffer, Kapern noch in Kürze,
Und Senf und Öl und Essig scharf,
Je nach Geschmack und nach Bedarf.



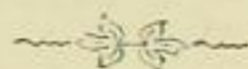
Häringsbrötchen.



Die Häringe werden abgezogen,
Entgrätet und gewaschen gut,
Dann dürfen sie in des Wassers Wogen
Noch einmal schwimmen voller Muth
An Schärfe sollen sie verlieren,
Bevor sie unsre Brötchen zieren.
Sie trocknen nach dem Wasserbad
Auf einem Brettchen und dann naht
Das Messer, das mit blanker Schneide,
Sie längsweis theilt, nicht nach der Breite.
Inzwischen hat das Schwesterlein
Geröstet Weißbrotschnitten fein,
Bestrichen dann mit frischer Butter,
Die sie erhalten von der Mutter.
Mit Eierscheiben feingeschnitten
Ward drauf die Butter ganz versteckt
Und diese dann quer und in Mitten
Mit Häringsstückchen noch bedeckt.



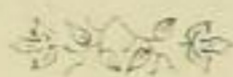
Sardellenbrötchen.



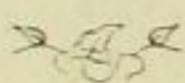
Mit gutem Willen, gutem Glücke
Zerschneid in gleiche Viereckstücke
Die weißen Brote, röst sie dann
Auf beiden Seiten bräunlich an.
Nun streich' Sardellenbutter auf,
Und ist's gethan, so nimm darauf
Von abgekochten Eierlein
Das Weiß und Gelbe, hack es fein,
Und streu' abwechselnd jetzt im Lauf
Das Weiße und das Gelbe auf,
Jetzt wähle eine flache Platte,
Belege sie gleich einer Matte
Mit einem Tuch, es soll bedecken
Die Platt' mit gleichen, steifen Ecken. —
Auf dem Tuch recht hübsch und nett
Leg nun, wie auf ein Damenbrett,
Die Brötchen, einmal gelb, dann weiß,
Vollführst Du dies mit großem Fleiß,
Kannst Du, es wird Dir wohl gelingen,
Ein Dam'brett auf den Tisch dann bringen.



Abendspeisen.



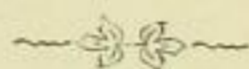
Weichgesottene Eier.



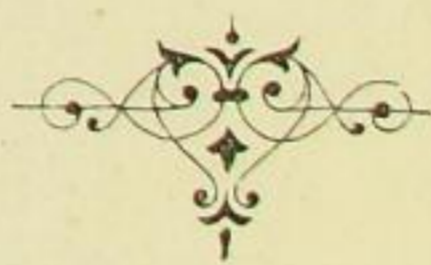
Es scheint ein Leichtes wohl zu sein,
Zu kochen weiche Eierlein,
Und doch, wie manches kleine Ding
Erscheint uns nichtig und gering,
Und dennoch muß auf dieser Erden
Ein jedes Ding gelernt erst werden.
Doch machst Du's sicherlich zu Dank,
Wenn Du erst wäscht die Eier blank
In Wasser, das gesalzen ist.
Und siede bis zu dieser Frist
Das Wasser, daß es überwallt,
Dann leg die Eier ein alsbald,
Nun zähle gut und sei nicht bang,
Zwei und einhalb Minuten lang
Laß in der heißen Fluth sie wallen,
Dann nimm sie aus, laß keines fallen.
Auf einer Tasse, die recht nett
Belegt mit weißer Theeserviett,
Magst Du in Falten sie verstecken,
Und so die andern damit necken.



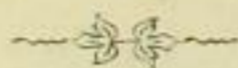
Hartgekochene Eier.



Die harten Eier setze Du
Mit nicht zu heißem Wasser zu,
Und lasse sie in Wassers fluthen
Mitsieden 7—8 Minuten.
Nimm sie heraus und leg sie schnell
In kaltes Wasser auf der Stell',
Und sieh', darauf in kurzer Frist,
Die Schale leicht zu lösen ist.



Rühreier.



Willst Du das Herz des Vaters rühren,
Ihm Deine Kunst vor Augen führen
Kommt Abends müde er nach Haus,
Bereite Rührei ihm als Schmaus,
4 Eier nimm in eine Schale
Und gieb dazu mit einem male
Vier Löffel süßen frischen Rahm
Auch frische Butter 30 Gramm,
Und etwas Salz, das fleppre flink,
Alsdann befolge meinen Wink,
Bring' in der Pfann' es an die Gluth
Und rühre immerfort recht gut,
Bis alles sich zusammenfasse
Zu einer leichten, lockern Masse.
Die wird sofort, gestürzt ein bisschen,
Servirt auf der gewärmten Schüssel.

Du kannst bereiten es auch fein
Rührst Du gehackten Schinken ein.

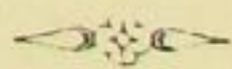


Eiergerste in Milch (Nudelteig).

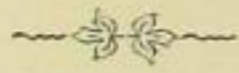


Erst wird ein Nudelteig bereitet.
Das Mehl wird auf ein Brett gebreitet,
Dann bilde die Vertiefung drein
Und schlag 2 Eierlein hinein.
Die Eier quirle um und um
Mit einem Messer jetzt herum,
Daß nach und nach das ganze Mehl
Dazu sich mischet ohne Fehl.
Jetzt fange mit dem Kneten an
Und ruhe nicht, bis endlich dann
Der Teig Dir gut und fest erscheint,
Und zäh sich ineinander eint.

Nun hole das Reibeisen her
Und reib' den Teig, es ist nicht schwer,
Am Reiber ab, dann unerschrocken
Läßt Du ihn liegen, bis er trocken.
Inzwischen kannst Du Dir bei Zeiten
Die Milch zum Kochen vorbereiten,
Mit Zucker sie und Butter würzen,
Die Eiergerste alsdann stürzen
In diese wogend weiße Fluth,
Jetzt koch' sie auf und koch' sie gut,
Bis an dem Rand sich Rammeln zeigen,
Und nicht mehr hoch die Blasen steigen.
Kannst sie mit Zucker und Vanille
Auch würzen noch in aller Stille.



Ochsenaugen.

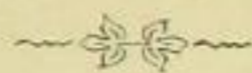


Klingt auch der Name lieblich nicht,
Ists doch ein liebliches Gericht.
Mach Butter in der Pfanne heiß,
Und schlage dann mit großem Fleiß
Und Sorgfalt ein Ei nach dem andern,
Daß sie recht hübsch zusammen wandern,
Eins an das andre kommt zu stehn,
Stets in der Mitt' die Dotter schön.
Streu Salz und Pfeffer, schau, wie schnell
Die Eier backen auf der Stell,
Schon ist das Weiße fest geronnen
Und damit auch das Spiel gewonnen.
Du hebst es mit der Schaufel gleich
Und bringst es auf den Tisch sogleich.

Kannst auch pikanter sie servieren
Und mit Sardellen sie garnieren.



Kindsbrei.

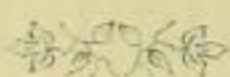


Hast Du ein kleines Schwesterlein,
Ei, wie erfreulich wird es sein,
Wenn Du der herzig lieben Maus
Kannst selbst bereiten einen Schmaus.
Am Abend vor dem Schlafengehn,
Sieht man Dich vor dem Herde stehn,
In Mehl 4 Löffel rührst Du fein
Milch einen halben Liter ein,
2 Löffel Zucker und die Spur
Von Salz kommt dann als Würze nur,
Und bringst es auf ein schwaches Feuer,
Rührst immerfort, denn nicht geheuer
Ist Milch, die auf der Hitze steht,
Der Brei bald in die Höhe geht,
Dann lass' ihn kochen eine Weile
Noch 10 Minuten ohne Eile.
Gewiß jetzt muß er fertig sein.
Jetzt richt' ihn an, trag ihn hinein
Zu Deinem herz'gen Schwesterlein,
Ich hör' sie schon vor Freude schrei'n.



4 Eßl. Mehl (feinstes), $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eßl. Zucker.

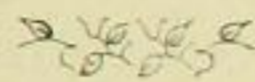
Kompotte.



Kompotte, ein angenehmes Speisen
Und für Gesundheit sehr zu preisen,
Es dient bei Nachtsich gern als Labe,
Zum Braten auch als Nebengabe.
Die Früchte, welche frisch noch sind,
Dabei recht süß und zart und lind,
Die werden nur im eignen Saft
Gekocht und ohne Zuckerkraft.
Doch bei dem trocknen Obste muß
Dazu ein guter Wasserguß,
Und soll gelingen es sehr fein,
Dann wähle lieber leichten Wein.
Auch Zucker darf dann fehlen nicht,
Je nach Geschmack und nach Gewicht,
Und bei dem Kochen merk' die Lehr:
Nimm stets nur solche Töpfe her,
Die mit vortrefflicher Glasur
Dem gleichen Zwecke dienen nur.



Apfelkompott.

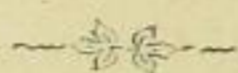


Nimm von Äpfeln Dir eine gute Art,
Schneide sie entzwei, das Kernhaus sei gespart,
Leg' sie hübsch zusammen in die Kasserole,
Gieße Wein dazu, etwas Wasser hole,
Zucker gib hinzu, und Citronenschale,
Etwas Zimmt, dann laß es kochen weich zum
Mahl.

Langsam schür' das Feuer, sind die Äpfel weich,
Stell sie von der Hitze, doch decke nicht sogleich
Ihren Deckel auf, laß sie ein Weilchen stehn,
Weil sonst ihre Formen allzuleicht vergehn.
Willst den Saft Du mehren, gieß dazu noch Wein,
Zucker und Citrone, koch' dies langsam ein
Wenn die Äpfel fertig, und dann beim Servieren
Kannst Du nach Belieben alles noch garnieren
Mit geschnittnen Mandeln oder mit Rosinen,
Alles wird zum Schmucke und zur Freude dienen.



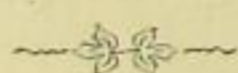
Durchgetriebenes Apfelkompott.



Oder ist Dir lieber dünner Äpfelbrei,
Hole nach dem Kochen flink Dein Sieb herbei,
Treibe alles sorgsam durch das feine Sieb
Und darauf als Zuthat und als Zierde gieb
Zucker, Zimmt, Rosinen und Weinbeeren bei,
Herrlich wird Dir munden dieser Äpfelbrei.



Kompott von ganzen Birnen.

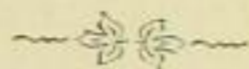


Ganz wie bei den Äpfeln, gelte Dir als Lehr
Das Kompott von Birnen, sicher ist's nicht schwer,
Nur nimm hier beim Schälen stets darauf Bedacht,
Daß der Stiel nicht breche, schneide d'rum sehr
sacht

Und stell in die Pfanne aufrecht jedes Stück,
Bleibt es unversehret, preise ich Dein Glück.



Kirschenkompott.

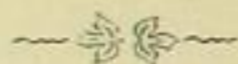


Du pflückst die Kirschen von den Stielen munter,
Nimmst etwas saure vielen süßen unter.
Nimm Zucker nach Geschmack und Wasser auch,
Koch alles, bis es schäumt, nach altem Brauch,
füge dann die Kirschen bei und koch gar
wohl eine Viertelstunde lang dies alles klar.
Fast besser möcht uns noch das Ding erscheinen,
Hast Du die Kirschen erst befreit von Steinen.



Zu 1 Kilo Kirschen 125—250 gr Zucker.

Kompott von Aprikosen.

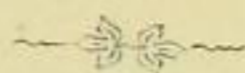


In siedendem Wasser werden gebrüht
Die Früchte, die einstens so herrlich geblüht.
Bis daß sich die Schale leicht löst und dann eile,
Die Frucht zu zerlegen recht fein in zwei Theile.
Dann schütte ins Pfännchen das Wasser hinein,
Ein Glas wird genügen, nun menge darein
Den Zucker und schäume gar fleißig die Fluth,
Dann legst Du die Früchte hinein, merke gut,
Daß immer die äußere Wölbung nach oben.
Nun koche sie langsam, so ist es zu loben.
Sie werden schnell weich und nun gieße den Saft
Darüber, der köstlichen Wohlgeschmack noch schafft.



Auf 1 Glas Wasser 90 bis 125 gr Zucker.

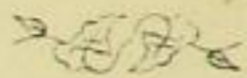
Kompott von Stachelbeeren.



Die Früchte seien nicht ganz reif
Schneid Büßen ab, die Stiele streif'
Und brühe sie mit Wasser heiß,
Das kochend sei, alsdann voll fleiß
Gieß wiederum das Wasser ab,
Zum Kochen füg' als süße Gab'
Noch etwas Zimmt und Zucker bei,
Damit doch nichts vergessen sei.



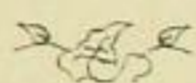
Heidelbeeren.



Streife von den Heidelbeeren
Erst die Blättchen, wasch' sie rein
Und dann koch' sie ganz einfach
Auf mit etwas Zuckerseim.
Beim Verspeisen habe Acht
Dich nicht allzuschwarz zu färben,
Denn wenn man darüber lacht,
Kannst Du Dir nur Spott erwerben.



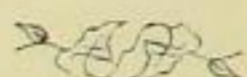
Pfirsiche wie Aprikosen.



Diese köstlichen, famosen,
Werden ganz in gleicher Art
Zubereitet, aufbewahrt,
Höchstens gieb statt Wasser Wein,
Das wird dann noch feiner sein.



Zwetschgenkompott.

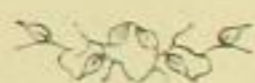


Mit strudelndem Wasser begieße die Früchte,
Dann löse die Häute und alsdann verrichte
Die Arbeit, zu lösen den Stein erst heraus,
Mit spitzigem Holz stoß ihn feck aus dem Haus.
Nun koch die Früchte, wohl 50 an Stück
In einhalb Liter Wasser, dazu auf gut Glück
Den Zucker und Schale von halber Citrone,
Damit der Geschmack doch die Mühe auch lohne.
Ist ein Viertelstündchen darüber vergangen,
Dann werden die Früchte wie Fischlein gefangen,
Mit silbernem Löffel entnimm sie der Brühe,
Ein lustig Geschäftlein, es macht nicht viel Mühe,
Koch alsdann ganz kurz Deinen Saft nochmal ein,
Und gieß' ihn zuletzt zu den Früchten hinein.



50 Stück Zwetschgen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 250 gr Zucker.

Gelées.

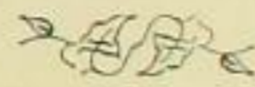


Zur schönen Herbst- und Sommerszeit,
Wenn in den Gärten weit und breit
Die Beeren und die Früchte reifen,
Da mag man gern in's Freie streifen,
Und all die köstlich reichen Gaben
Einsammeln, sich daran zu laben.
Des Hauses junges Töchterlein
Läßt sich dann angelegen sein
An Früchten ihre Kunst zu proben,
Damit sie froh die Eltern loben.
Wie wär' es schade, ja ein Jammer,
Wenn in der vollen Speisekammer
Der überreiche Schatz der Früchte
Verderben würde ganz zu nichte.
Darum bei Zeiten vorgeh'n!
Nichts soll verkommen und vergeh'n!
Für Jahre, Monate und Wochen
Läßt sich bei Zeiten Vorrath kochen,
Als Eingemachtes aufbewahren
Und als Gelée in Gläsern sparen,
Doch ebenso auch bald verspeisen,
Stets ist die Güte anzupreisen.
Gelée zu kochen ist nicht schwer.
Nehmt gute Zuckergläser her,

In diese wird der Saft gefüllt,
Daß er gerad zum Rande quillt,
Doch erst nach völligem Erkalten
Dürft Ihr das Glas geschlossen halten.
Der Saft wird in ein Tuch gepreßt
Das blank und rein, geschlossen fest,
Und jedesmal nach dem Gebrauch,
Sei neu das Tuch gereinigt auch.

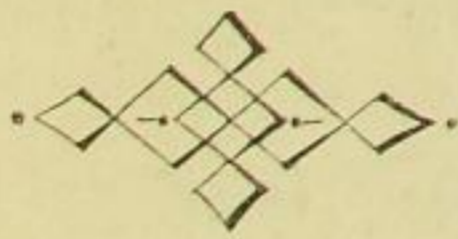


Johannisbeengelée.



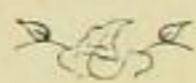
Mit der Gabel streif die Beeren
In die Schüssel blank und rein,
Und zerdrücke sie voll Sorgfalt
Dann mit Silberlöfflein,
Nun nimm eine Kasserole,
Stell' sie an die Gluth der Kohle,
Rühre Deinen Beerenbrei,
Bis er kocht, in gleicher Reih',
Heb' die Kasserole schnell
Dann vom Feuer auf der Stell',
Gieß' den Inhalt in ein Tuch,
Das die Schüssel deckt genug,
Und nun ringe Deinen Saft
Aus mit voller Jugendkraft.
Hast Du ihn Dir so gewonnen,
Wird der zweite Theil begonnen.
Daß der Saft nicht sauer, bitter,
Nicht das Mäulchen zieh' zusammen,
Rechne auf ein halbes Liter
Saft, den Zucker 500 Gramm,
Läut're dies mit Wasser klar,
 $\frac{1}{4}$ Liter reicht, aufs Haar,
Und dies alles laß zusammen

Kochen an des Feuers flammen,
Bis sich Fäden spinnen fein,
Dann erst gieß' den Saft hinein.
Laß noch eine Viertelstunde
Kochen ihn bis tief zum Grunde,
Schäume mit dem Löffelein,
Was zur Höhe steigt nicht rein,
Und dann füll' die Flüssigkeit
In die Gläser schlank und breit,
Laß in Ruhe sie erkalten,
Willst Du lang sie gut erhalten.



Johannisbeeren auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft, 500 gr Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Kirschengelée.

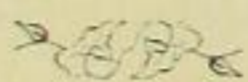


Saure Kirschen und auch süße
Nimm von beiden Theilen gleich,
Pflück vom Stiel sie, liebe Liese,
Steine sie auch aus sogleich,
In der Schüssel stell sie fort
Über Nacht an kühlen Ort.
Andern Tages preß' sie aus,
Bis kein Saft mehr läuft heraus,
Dann, wie bei Johannisbeeren
Man Dir that die Weise lehren,
Koche Zucker weiß und fein
Ab mit Wasser klar und rein,
Dann erst gieß' den Saft hinein.
Zu ein halben Liter Saft
Rechne als die süße Kraft
Dreihundertundfünfundzwanzig
Gramm von Zucker und dann kann sich
Das Verfahren wiederholen,
Wie es oben anbefohlen.



Saure und süße Kirschen auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft, 325 gr Zucker.

Citronengelée.

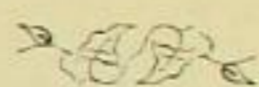


1 Liter frische Milch vermische fein
Mit einer halben Flasche weißem Wein,
500 Gramm von Zucker kommt sodann,
Von 3 Citronen reib' die Schal' daran,
Von 6 Citronen auch den Saft als Würze
Und, daß die Masse später gut sich stürze,
Nimm 42 Gramm von Gelatine.
Erst koch' die Milch mit Zucker, daraufhin
Wird noch das andre sorgsam zugetheilt,
Und kocht dies Alles, siehst Du unverweilt,
Wie chemisch sich die Flüssigkeiten klären.
Nun magst Du alles in ein Sieb entleeren,
Das sorgsam Du mit Mull noch ausgelegt,
So daß ganz klar der Saft zur Tiefe schlägt,
Den gießest Du dann in die Form hinein,
Sie muß mit Mandelöl bestrichen sein.
Damit sie späterhin nach dem Erfalten,
In hübscher Weise mag die Form erhalten.



1 Liter frische Milch, $\frac{1}{2}$ fl. weißen Wein, 500 gr Zucker, 3 Citronen
(Schale), 6 Citronen (Saft), 42 gr Gelatine.

Apfelgelée.

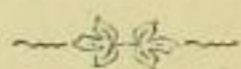


Zehn Stück Äpfel schneid in Schnitze,
Selbst der Kern ist dabei Nütze,
Koche sie dann sorgsam fein
In $\frac{1}{4}$ Liter Wein,
Und auch Wasser dazu gieße,
Daß es über allem fließe.
Mische 5 Gramm Zimmt und Saft
Von Citrone, das gibt Kraft.
Eine halbe Citron' sei
Abgerieben auch dabei,
Stelle dann die Schüssel fort
Über Nacht an kühlen Ort.
Gieß' am andern Tage schnell
Ab den Saft, soweit er hell,
Um dreiviertel Liter klar
Zu gewinnen, nimm sogar
Etwas Wein als Zubehör,
Und dann nimm von Zucker schwer
Siebenhundertfünfzig Gramm,
Koche alles gut zusamm,
Und dann in bekannter Art
Wirds in Gläsern aufbewahrt.



10 Stück Äpfel, $\frac{1}{4}$ Liter guten Wein, Wasser, 5 gr ganzen Zimmt,
1 Citrone (Saft), $\frac{1}{2}$ Citrone (Schale), 750 gr Zucker.

Quittengelée.

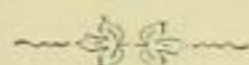


Acht Quitten sammt der Schale schnitzle aus
Und von dem Kern das ganze inn're Haus,
Koch' alles in $\frac{1}{4}$ Liter Wein,
Den Saft von der Citrone träuf' hinein
Und soviel weiches Wasser gieße bei,
Daß von der Brüh' gedeckt das Ganze sei.
Dann bring in einer Schüssel alles fort
Und stell' sie über Nacht an kühlen Ort.
Des andern Tages nimm sie vor zur Stell,
Laß Deinen Saft ablaufen klar und hell,
Ein halbes Liter rechne dann zusammen
Mit Zucker, nach Gewicht fünfhundert Gramm.
In einer Kasserole koch' es gut
Wohl eine Viertelstund an Feuers Gluth,
Und füllst Du sorgsam es in Gläser ein,
Wird alles sicher wohlgerathen sein.



8 Quitten, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 1 Citrone, 500 gr Zucker.

Quittenzeltchen.



Die Quitten siede erst im Wasser weich
Und schäl sie dann. Nun treibe sie sogleich
Durch einen feinen Seiher. Nimm vom Mark
250 Gramm. Rühr darauf stark
500 Gramm von Zucker gleich daran,
Citronensaft von einer Frucht sodann,
3 Eierklaren Schnee. Wohl eine halbe Stunde
Rührst alle Theile Du zu einem festen Bunde.
Dann nimm Papier, mit Zucker gut bestreut,
Setz Zeltchen auf, wie sie Dein Herz erfreut,
Und bringe sie zum Ofen, aber höre,
Laß trocknen sie nur langsam in der Röhre.



250 gr Quittenmark, 500 gr Zucker, 1 Citrone, 3 Eiweiß.

Getränke.



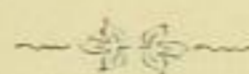
Theebereitung.



Es scheint so leicht Thee zu bereiten,
Und doch bemerkt man oft zu Zeiten,
Daß mancher Fehler da passirt
Und oft die klügste Hausfrau irrt.
Natürlich ist von Wichtigkeit
Die Qualität zu jeder Zeit.
Ist diese gut, magst Du nicht fehlen,
Auf eine Tasse zuzuzählen
Ein kleines Silberlöffelein
Von Deinem Thee, so duftend fein.
Erst machst Du mit recht gutem Fleiß
Die große Silberkanne heiß,
Und gibst dann Deine Theeportion
Hinein. Das Wasser strudelt schon.
Nimm nur davon ein kleines Theil
Zum Anfang, erst nach einer Weil,
Wenn drinn die Blätter angezogen
Gieß Wasser zu in vollem Bogen.
Gewiß, nun ist er wohlgerathen,
Du kannst getrost zum Theetisch laden,
Die Kanne auf das Brettchen stellen,
Und feinen Schlagrahm ihr gesellen.



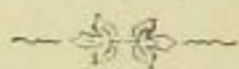
Chokolade.



Für eine Tasse reicht gerade
An 30 Gramm von Chokolade,
Zerbröckle diese ziemlich fein
In eine Messingpfanne ein,
Ein halbes Täßchen Wasser dran,
So rühr' zu einem Brei sie an.
Dann eine Tasse Milch darauf,
Laßt alles wallen dreimal auf
Und gieße es durch einen Seiher.
Willst Du splendid gebrauchen Eier,
Reicht ein Eigelb für eine Tasse,
Das rühre langsam in der Masse
Und lenke Deines Quirles Schaft
Rundum vergnügt mit ganzer Kraft.



Mandelmilch.



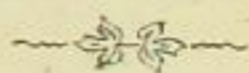
In der Hitze kühlend,
Sehr gesund und schlicht,
Ist der Trank zu nehmen,
Drum verschmäh' ihn nicht.

Erst rühre zweihundertfünfzig Gramm
Mit ein einhalb Liter Wasser zusamm,
Dann wird dies alles sehr gründlich und fest
Durch eine weiße Serviette gepreßt,
Und ist es recht klar nun durchgetrieben,
Mit Zucker versüßt ganz nach Belieben.
Auch gibt noch als feinste Würze man
Pomeranzenblüthenwasser daran.



250 gr geisch. Mandeln, 1¹/₂ Litter Wasser.

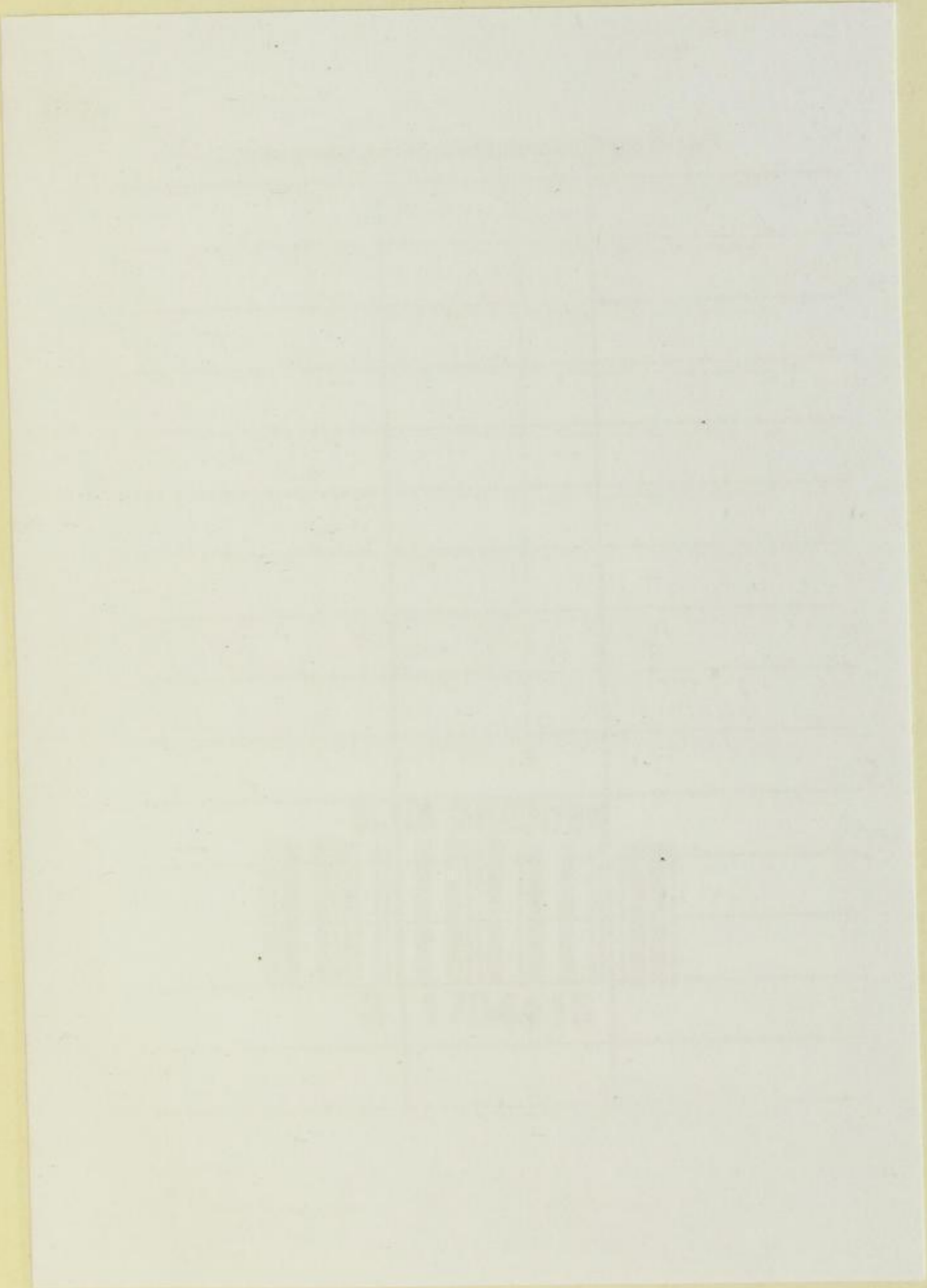
Warmes Bier.



Zu kalten, rauhen Winterzeiten,
 Pfllegt man als Stärkung zu bereiten
 Und um zu wärmen: warmes Bier,
 Wie man es macht, das siehst Du hier.
 Mit Zucker, 60 Gramm Gewicht,
 Da setze auf dem Feuer an
 $\frac{3}{4}$ Liter Bier, nicht licht,
 Etwas Citron und Zimmet dran,
 Koch' es ein einzig Mal nur auf.
 6 Eigelb quirle in der Tasse
 Und gieße langsam sie darauf,
 Dann quirle fest die ganze Masse
 Und fülle aus der heißen Pfanne
 Sie in die große, liebe Kanne.
 Serviere dazu feine Wecken.
 Zum Wohlsein! Laßt es gut Euch schmecken!



Kgl. Hofbuchdruckerei Kastner & Lossen, München.



Leipzig: Buchhandlung A. G. Vogler, Gießen, 1842.