



WALDECKSCHES
KOCHBUCH
1000
ERPROBTE REZEPTE

Leva Sifra 1911.

Waldecksches Kochbuch.

1000
erprobte Rezepte.

Dritte verbesserte Auflage.



Alle Rechte vorbehalten.

Hrosen
1911.

Waldeckisches
Kochbuch

Gedruckt bei
E. Loewig, Hoflieferant,
Kroffen.

erprobte Rezepte

Dieses Kochbuch enthält

alle Rezepte vorzuziehen

Kroffen

1811

Einzelne Abtheilungen
des Kochbuchs für Kranke

Der
Reinertrag
ist
zu einem
gemeinnützigen Zwecke
bestimmt.

I.

Suppen, Kaltschalen, Suppeneinlagen, Fleischbrühe u. Fleischgelee für Kranke.

1. Apfelsuppe. Gute Kochäpfel werden geschält, zerschnitten, in Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gerieben, dann verdünnt man den Brei mit Weißwein oder Wasser, gibt Zucker und Zimmt daran und kocht die Suppe nochmals auf.
Frl. Voepel.

2. Apfelsuppe. In reichlichem Wasser zerkochte Äpfel werden durchgerührt, mit Kartoffelstärke sämig gemacht, ein Stückchen Vanille, Zucker und wenig Wein dazu getan. Mit Ei abgerührt.
Frl. A. Waldeck, Corbach.

3. Apfelsuppe. Geschälte Falläpfel werden ausgeschnitten und geviertelt, mit kaltem Wasser, etwas Zitronenschale, ganzem Zimmt und je nachdem eine Tasse oder mehr Hafergrütze hinzu, aufgesetzt und gekocht. Wenn die Äpfel gar sind, wird die Suppe durch ein feines Sieb gerührt, dann noch einmal aufkochen lassen und mit Zucker und etwas Rum abschmecken. Dazu gibt man geröstete Semmelflocken.

Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Wildungen.

4. Bieruppe. Der Inhalt einer Flasche Bier wird mit ebensoviel Wasser zum Kochen gebracht, dann abgeschäumt und Sultana Rosinen, Stückchen Zimmt, eine Messerspitze Salz und Zucker nach Geschmack dazu getan und zuletzt noch ein Löffel Mehl angerührt. Beim Anrichten wird die Suppe mit 1—2 Eigelb abgerührt und der steifgeschlagene Schnee, mit Zucker und Zimmt bestreut, darauf gesetzt. Diese Portion genügt für 5 Personen. Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

Frl. Martha Gleißner.

5. Bieruppe. Etwas mehr als 1 Ltr. Bier mit Kanehl zum Kochen gebracht, ein Löffel Mehl mit Bier angerührt, Zucker dazu, mit einem ganzen Ei abgerührt.

Frau Sanitätsrat Weig, Pyrmont.

6. Pommerische Bieruppe. Man weiche Brotreste, am besten von Schwarzbrot, in Schwachbier ein, lasse es dann kurze Zeit kochen, treibe es durch einen Durchschlag. Gebe zu dieser Suppe in ein Mullläppchen gebundenen Kümmel, ein Stückchen Zimmt, ein Stückchen Ingwer, eine Kleinigkeit Salz, ebenso etwas Zucker. Man ist nach Belieben Salzering dazu.

Frl. Anna Klug.

7. Schnell gemachte Bouillon. Das Wurzelwerk wird mit dem nötigen Wasser und Salz weich gekocht, 2–3 Teelöffel Extrakt, trockene fein geriebene Semmel und Petersilie durchgerührt.

Gräfin Bernstorff-Krosen.

8. Brotsuppe mit Bier. Reste von Schwarzbrot werden mit kaltem Wasser und Salz langsam gar gekocht. Rosinen oder Korinthen wäscht man gut und läßt sie in einem Töpfchen bis dicht vor das Kochen kommen. Ist das Brot ganz weich verkocht, streicht man es durch ein Sieb, verdünnt die Suppe mit einer Flasche Süßbier, fügt die Rosinen hinzu und läßt die Suppe noch mal heiß werden. Sie muß rund, aber nicht zu dick sein.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

9. Buttermilchsuppe mit getrockneten Pflaumen. Zwei reichliche Kochlöffel voll Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Ltr. süßer Milch glatt gerührt und mit $1\frac{1}{2}$ Ltr. Buttermilch vermischt. Das erforderliche Quantum Salz und Zucker wird nach Geschmack hinzugegeben. Die Suppe wird auf dem Feuer bis zum Kochen tüchtig geschlagen. Hierbei ist zu beachten, daß die Suppe mehrere Male aufwallen muß, damit das Mehl gar ist. Die vorher weich gekochten Pflaumen, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund, werden darnach mit der Brühe hineingetan. — Die Suppe muß gut sämig sein.

Frau Konfistorialrat Schulte, Helsen.

10. Cremortartari Suppe. Eine der Weinsuppe sehr ähnlich schmeckende, dazu sehr billige und gesunde Suppe, läßt sich auf folgende Art bereiten: Auf jeden Teller Suppe rechnet man reichlich einen Teller Wasser und einen knappen Löffel nicht zu feinen Gries und eine Prise Salz. Eine Hand voll Korinthen werden sauber gewaschen, in einem besonderen Topf gar gekocht, dann zu dem klar gekochten Gries gegeben, nun gibt man auf 3–4 Teller gerechnet, zwei gehäufte Teelöffel Cremortartari oder Weinsäure dazu, ferner Zucker nach Geschmack und quirlt die Suppe mit 1–2 Eidottern ab.

Frl. M. Lynker, Pyrmont.

11. Endivienuppe. Man schneidet 1–2 schöne gelbe, zarte Endivienköpfe ziemlich fein, wäscht sie in einen Topf, in dem Butter (zwei walnußgroß) mit einem großen Küchenlöffel Mehl hellgelb geröstet ist und läßt es damit etwas dämpfen, nachdem auch eine Stange Porree hinzu geschnitten ist. Dann gießt man Fleischbrühe dazu und läßt alles etwa $\frac{3}{4}$ Stunde kochen. — Salz nach Geschmack. Mit Eigelb abgerührt und geröstete Semmelscheiben dazu gereicht, ist diese Suppe sehr kräftig und wohlschmeckend.

Frau von Heppe.

12. Endivienuppe. Man schneidet ein Häuptchen Endivien Salat in kleine Stücke und dämpft dies in Bratenfett mit einer feingeschnittenen Zwiebel weich, streut ein paar Kochlöffel Mehl darüber, füllt es nach und nach mit Wasser auf und läßt dieses noch etwas kochen. Hat man Bratensauce, so schüttet man dieselbe daran und richtet die Suppe, nachdem man sie gewürzt hat, über in Butter gerösteten Weißbrotschnitten an. Etwas Fleischextrakt an die Suppe gerührt, erhöht den Wohlgeschmack.

Frau A. Weiß.

13. Endivienuppe. Man nimmt nur das innere Gelbe von Winter-Endivien und rechnet für 6 Teller Suppe eine Hand voll. Die Blätter werden gut gespült und mit den Rippen fein geschnitten, in 30 Gr. Butter gelb gedämpft. Dann wird ein Löffel Mehl noch etwas mit geschwigt, mit Wasser glatt gerührt und dann soviel Wasser oder Fleischbrühe dazu gegeben, als man Suppe haben will. Hat man keine Fleischbrühe, so nimmt man einen Teelöffel Fleischextrakt, vermischt nicht das nötige Salz und läßt alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Vor dem Anrichten schlägt man ein ganzes Ei schäumig mit einem Löffel Rahm und etwas Muskatnuß, füllt die kochende Suppe langsam dazu, damit das Ei nicht gerinnt und gibt sie sofort zur Tafel. Sauerampfer- und Kerbelsuppe werden ebenso zubereitet.

Frl. Martha Gleißner.

14. Suppe von frischen Erbsen. Die Erbsen werden gekrült, in Butter geschwigt, bis sie dunkelgrün sind, ein guter Eßlöffel Mehl dazu getan und wieder geschwigt, dann mit kaltem Wasser glatt gerührt und nach und nach Bouillon, kochendes Wasser oder auch die Brühe von den gekochten Erbschoten zugegeben und zwei Stunden gekocht. Dann werden kleine Schwammklöße hineingestoßen und zehn Minuten zugebedt darin gekocht. Der Suppe muß natürlich das nötige Salz zugefügt werden und zuletzt etwas fein gehackte Petersilie.

Frau Schloms.

15. Fischsuppe. Geringere Art von Fischen, z. B. Weißfische, kocht man mit dem bei gekochten Fischen gebräuchlichen Gewürz. Man kocht, um die Suppe gebunden zu machen, auch wohl Kartoffeln damit, oder bindet sie durch Mehl mit saurer Sahne, nachdem alles durch ein Sieb getrieben ist. Einige Stücke von den von Gräten befreiten Fischen legt man beim Anrichten in die Suppenschüssel, oder nimmt zu diesem Zweck einen besseren Fisch zu der Fischsuppe.

Frau Schumacher, Bildungen.

16. Fliedersuppe. $\frac{3}{4}$ Ltr. Fliederbeeren, wenn sie schön reif und schwarz sind, $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser und 8 kleine Äpfel mit der Schale, nur in Viertel geschnitten, werden zusammen gekocht, bis alles weich. Dann durch ein Haarsieb gerührt, gezuckert, etwas Zimmt und mit einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl sämig gerührt.

Frl. W. Lau, Bildungen.

17. Flieder-Holunderbeersuppe. Die Beeren werden in Wasser weichgekocht, der Saft durch ein Sieb gelassen, mit einem Teller voll Apfelscheiben, Zucker und Zitronenschale aufgekocht, mit etwas in Wein oder Wasser verrührtem Kartoffelmehl sämig gemacht. Vor dem Anrichten gibt man seine Schwamm-, Gries- oder Weißbrotklöße in die Suppe.

Frl. Voepel.

18. Falsche französische Suppe. Man schwigt in Fett oder Butter etwas Mehl, die geschnittenen Gemüse (Wirsing, Wurzeln, Oberkohlrabi, Porree, Sellerie oder was man sonst noch hat) $\frac{1}{4}$ Stunde, bis es gelblich wird. Dann gießt man Wasser zu und tut, nachdem es eine Weile gekocht hat, kleingeschnittene Kartoffeln hinzu. Nach zweistündigem Kochen streicht man die Suppe durch ein Sieb und schmeckt sie nach Salz ab.

Frau Biering.

19. Friars Chicen (Englische Kraftsuppe). Man setzt 2 kg Kalbsfleisch mit $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser auf, gibt zwei junge Hühner dazu, bringt die Brühe ins Kochen, schäumt sie und gibt zwei Mohrrüben, zwei Kohlrabi, eine Zwiebel und eine halbe Hand voll verschiedene Küchenkräuter daran. Wenn die Hühner weich sind, nimmt man sie heraus, kocht die übrige Suppe noch eine Stunde weiter und gießt sie durch. Sechs Eigelb verquirlt man dann mit 1 Ltr. Sahne, legiert die Suppe damit und richtet sie über den zerlegten, von der Haut befreiten Hühnern, an. Nach Belieben gibt man etwas gehackte Petersilie an die Suppe. (Basar.) Gräfin Bernstorff, Arolsen.

20. Frühlingsuppe (sehr wohlschmeckend und zuträglich). Hierzu folgende Kräuter: Junger Spinat, Sauerampfer, Kerbelkraut, Petersilienblätter und Estragon (letzterer kann auch fort bleiben, weil etwas streng im Geschmack). Alles wird gut ausgewaschen, fein gewiegt und in Butter 10–12 Minuten gedämpft. Dann bringt man einen Löffel Mehl hinzu, verrührt tüchtig, füllt 4–5 Ltr. Fleischbrühe zu und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Beim Anrichten legiert man mit 4 Eigelb und etwas süßer Sahne, gibt geröstete Weißbrotwürfel dazu oder hinein und richtet an.

Kurhotel Pyrmont.

21. Geflügel Crèmesuppe. 5–6 Ltr. kräftige Hühnerbrühe, 1 Paketchen Reismehl, 375 Gr. Butter, $\frac{1}{2}$ Ltr. Sahne, 8 Eigelb, das Fleisch von zwei Hühnerbrüsten in feine Streifen geschnitten. Das Reismehl wird mit der Butter geschwigt, mit der kochenden Brühe aufgefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde recht langsam kochen lassen. Dann dreht man die Suppe durch ein Sehtuch, legiert sie mit Eigelb und Sahne, sowie der noch übrigen Butter und gibt sie mit den Fleischstreifen als Einlage zur Tafel. Für 15 Personen.

Kurhotel Pyrmont.

22. Gemüsesuppe. Wurzeln, Kohlrabi, Savoyerkohl werden in dicke Würfel geschnitten, Erbsen ausgekocht, Blumenkohl in die einzelnen Blüten zerlegt, Porree und Sellerieblätter und eine Spitze Dragon fein geschnitten. Dies wird in schwach gesalzenem Wasser gar gekocht. Unterdessen macht man von halb reinem Pflanzensett und halb Butter eine helle Mehlschwitze, rührt sie auf, gibt das Gemüse mit der Brühe dazu und läßt es nochmals aufkochen. Zuletzt gibt man etwas Fleischextrakt an die Suppe und rührt sie mit mehreren ganzen Eiern, die man in wenig Wasser anquirlt, ab.

Erholungsheim Schloß Rhoden.

23. Gemüsesuppe. Allerlei Gemüse, wie Wirsing, Kohlrabi, Sellerie, Porree, Möhren, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, 3–4 Zwiebeln und Kartoffeln wird gepuzt und fein geschnitten in Butter und Rindsfett solange angeschmort, bis es bräunlich wird, dann gibt man kochendes Wasser hinzu und Salz und läßt es etwa $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann schmeckt man sie ab und fügt nach Belieben etwas Fleischextrakt hinzu.

Frau Klapp.

24. Gerstenfleimsuppe. 250 Gr. Gerste, mit 125 Gr. Reismehl, 125 Gr. kleinvürlig geschnittenem Speck und 150 Gr. Butter geschwigt, mit 5 Ltr. Bouillon nachgefüllt und langsam

1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen lassen. Unterdessen hat man 2 Sellerie, 2 Lauch, 2 große gelbe Rüben und etwas Wirsing in ganz feine Würfel geschnitten und in 100 Gr. Butter weich gedämpft. Dann wird die Suppe durch ein feines Sieb gerieben, das Gemüse hinein gegeben, mit Eigelb und $\frac{1}{2}$ Ltr. süßer Sahne legiert und bald serviert. Für 15 Personen.

Kurhotel Pyrmont.

25. Graupensuppe. Auf ungefähr 2 Ltr. Suppe rechnet man 1 Obertasse große Graupen, (sogen. Kälberzähne) die man am Abend vorher eingeweicht hat und mit reichlich Wasser bedeckt, an der Seite des Herdes langsam 2 Stunden kochen läßt. Suppenkraut nach Belieben, Fettung oder leichte Bouillon, wenn man sie hat, das nötige Salz und einige Kartoffeln.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

26. Suppe von Perlgraupen mit Milch. Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gebe man Milch und etwas Salz hinzu und lasse die Suppe sämig kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht sämig genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl anwendet. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimmt oder fein gestoßener Muskatblüte würzen.

Frl. Hartmann.

27. Griesuppe. Man rührt 60 Gr. Gries in $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser an, gießt ihn in $\frac{3}{4}$ Ltr. kochendes Wasser, fügt unter stetem Rühren Zucker, Salz, Butter, Zimmt oder Citronenschale hinzu und rührt die Suppe zuletzt mit 1—2 Eidottern ab.

Frl. Voepel.

28. Griesuppe mit Rosinen. In kochendes Wasser gibt man Citronenschale, Zucker, ziemlich viel Salz und 1 Tasse groben Gries mit Rosinen. Kochdauer $\frac{1}{4}$ Stunde.

Frau Wetekamp.

29. Geröstete Griesuppe. 40 Gr. Butter oder Fett, 70 Gr. Gries, eine kleine Zwiebel oder ein Stück Sellerie. Man röstet alles zusammen, bis sich der Gries gelb färbt, dann füllt man Fleischbrühe oder Wasser auf, läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen und schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab.

Frau Biering.

30. Grüne Suppe. $\frac{1}{3}$ Spinat, $\frac{1}{3}$ Kerbel, $\frac{1}{3}$ Sauerampfer werden mit etwas Zwiebel und Möhren in Fett gedämpft, das Wasser zugegossen und nachher soviel Kartoffeln hinzugegeben, daß es eine sämige Suppe wird.

Frl. Langenbeck.

31. Grünkornsuppe. Grünkorn ist unreifer gemahlener Weizen. $\frac{1}{8}$ Pfd. Grünkorn, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 1 Stück Sellerie werden in 25—30 Gr. Fett oder Butter dunkelgelb geröstet, mit Wasser oder Knochenbouillon aufgefüllt und 2 Stunden langsam gekocht. Nun wird die Suppe durch ein Sieb gerührt, mit Salz, etwas Butter und Maggi abgeschmeckt. (Alle Suppen werden wohlschmeckender, wenn kurz vor dem Anrichten etwas Butter dazu gegeben wird).

Frau Anna Striepeke, Corbach.

32. Grünkornsuppe. Das Grünkorn wird mit Suppenkraut in kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, weich und sämig gekocht, durch ein feines Sieb gerührt und mit Fleischbrühe nachgefüllt, mit geröstetem Weißbrot oder Schwammklößchen wird die Suppe serviert.

Frau Joh. Hsenberg, Schloß Waldeck.

33. Haferuppe. Zu diesen Suppen eignet sich vorzüglich Quaker Dats. Etwa $\frac{1}{4}$ Pfd. Quaker Dats läßt man in Bouillon 20 Minuten kochen und rührt die Suppe durch ein Haarsieb.

Oder:

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfd. Quaker Dats in wenig Wasser mit Salz 20 Minuten, drückt die Suppe durch ein Haarsieb und verdünnt sie mit Milch, sodaß es eine sämige Suppe gibt. Darnach kommt noch ein Stuch Butter und Zucker nach Geschmack hinzu.

Frau Konsistorialrat Schulte.

34. Haferuppe mit Rotwein. $\frac{1}{4}$ Pfd. Quaker Dats wird mit etwas mehr Wasser gekocht und durch ein Haarsieb geschlagen. Dann mischt man in die Suppe eine Tasse Rotwein und einen Stuch Butter, sowie Zucker nach Geschmack.

Frau Konsistorialrat Schulte.

35. Haferuppe mit Hagebutten. Unter Hafergrüße nimmt man je nach Größe der Portion einige Hände voll getrockneter Hagebutten. Man kocht sie mit Butter und etwas Salz, rührt die Masse durch ein feines Sieb und fügt etwas Wein und Zucker hinzu.

Frl. Dina Waldeck.

36. Haferuppe mit Äpfeln. Hafer wird mit kaltem Wasser und einigen frischen, in Viertel getheilten Äpfeln aufgesetzt. Langsam zum Kochen gebracht und dann 5—10 Minuten tüchtig kochen lassen. Zucker nach Geschmack. Durch gerührt zur Tafel gebracht. Etwas Wein erhöht den Wohlgeschmack.

Frau Pastor Schludebier, Kleinern.

37. Karthäuser Suppe. Zutaten: 125 Gr. gutes Fett, 80 Gr. weiße Bohnen, 80 Gr. trockene Erbsen, 2 Möhren, 1 Sellerieknolle, 1 Stange Porree, 1 Zwiebel, etwas Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer und 1 Lorbeerblatt, 25 Gr. Fadennudeln, 5 Gr. Parmesankäse. — Das Fett zerläßt man, gibt alle Zutaten bis auf Nudeln und Käse hinein und dämpft dies 15—20 Minuten ganz langsam. Dann gibt man $1\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser zu und kocht die Suppe 3 Stunden, gießt sie durch, setzt sie nochmals auf, kocht die Fadennudeln darin und gibt zuletzt den geriebenen Käse an die Suppe. — Der beim Durchgießen zurückgebliebene Gemüsebrei kann durchgerührt, mit etwas Suppe verdünnt und mit Speck und Zwiebelwürfeln bestreut werden.

Frau A. Barlow.

38. Kartoffel Suppe mit Resten von Braten. Die Kartoffeln werden in kleine Stücken geschnitten und in dem abgenommenen Bratenfett recht braun gebraten. In das Fett kann man nach Belieben eine Zwiebel, auch etwas Gewürz tun. Wenn die Kartoffeln recht braun sind, schüttet man Wasser nach und die Bratenfauce und läßt die Suppe aufkochen. Dann rührt man dieselbe durch ein feines Sieb.

Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Wildungen.

39. Kartoffel Suppe. Man setzt die geschälten Kartoffeln mit soviel Wasser auf, als man Suppe haben will, fügt nach Geschmack Suppenkraut bei, dann Fettung, oder Reste von Sauce oder Bratenfett. Wenn die Kartoffel Suppe kocht, rührt man einen Eßlöffel Hafermehl daran und läßt die Suppe langsam in etwa einer Stunde gar werden.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

40. Kartoffel Suppe. Geschälte Kartoffeln, eine Zwiebel, Salz, Butter, Petersilie. Man kocht die Kartoffeln mit der Zwiebel und Salz gar, gießt sie ab und zerrührt sie fein mit der Butter, von welcher man etwas reichlich nehmen muß; dann wird soviel kochendes Wasser hinzu gerührt, als man Suppe haben will, und diese wird durch ein Sieb gestrichen, mit der feingewiegten Petersilie vermischt und noch einmal aufgesetzt, darf aber nicht mehr kochen, nur bis dicht davor kommen. Nach Belieben gibt man gebratene Semmelflöckchen dazu.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

41. Kerbelsuppe. Ein gehäufte Eßlöffel Mehl wird in Butter gelblich gedünstet, mit Kalbsbouillon klar gerührt und mit reichlich gehacktem Kerbel vermischt, noch ein Weiden gekocht. In diese Suppe hinein nimmt man verlorene Eier,

die wie folgt bereitet werden: In kochendes Wasser, welchem man Salz und 1 Eßlöffel Essig beifügt, werden die Eier so schnell als möglich hineingeschlagen. Nach etwa 2 Minuten haben sie die nötige Festigkeit, man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, pugt sie dann mit einem Messer rund und glatt, spült nochmals ab, legt die Eier in die Terrine und gießt die kochende Suppe darüber. Nach Belieben gibt man gebratene Semmelflöckchen dazu.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

42. Kirchsuppe. Zwei Ltr. saure Kirschen mit Zimmt, Citrone und Wasser gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Zucker nach Belieben und mit zwei gehäuften Eßlöffeln Kartoffelmehl sämig gekocht.

Frau von Saldera.

43. Kirchsuppe. $1\frac{1}{2}$ Pfd. saure Kirschen, $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, Zucker, Kanehl, Citrone nach Geschmack, ungefähr ein Eßlöffel Maizena. Die Kirschen werden entsteint und mit dem Wasser, Gewürz und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Ehe die Kirschen ganz zercocht sind, nimmt man etwa 1 Eßlöffel voll pro Teller recht schöne Kirschen heraus, die man nachher ganz in die Suppe tut. Hat also die Kirchsuppe ordentlich gekocht und sich schön rot gefärbt, wird sie durch ein feines Sieb passiert, abermals zum Kochen gebracht und das Maizenamehl glatt daran gerührt. Wenn es nun wieder aufgekocht ist, tut man die vorher herausgenommenen Kirschen hinzu und stellt die Suppe bis zum Gebrauch auf Eis; sie muß recht kalt gegessen werden. Man kann sie auch mit kleinen abgetrockneten Griesflöckchen zu Tisch geben. Für ungefähr 4 Personen.

Frau Maria Cunje.

34. Klößchen Suppe. Zu beliebiger Bouillon, die man mit etwas Butter und Mehl sämig macht, gibt man folgende Klößchen: Für 3 Pfg. Semmel wird in halb Milch und halb Wasser eingeweicht, leicht ausgebrückt und mit einem Stuch Butter in einem eisernen Topf so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Das stellt man hin zum Erkalten, vermischt es dann gut mit einem Ei, zwei Stück geschlagenem Eiweiß, Muskatnuß und Salz. Hier von sticht man mit dem Löffel kleine Klößchen ab, die in der Suppe einige Minuten kochen müssen. Zuletzt rührt man die Suppe noch mit einem Ei ab.

Frau Finanzrat Cunje.

45. Krebsjsuppe. Zu sechs Tellern Suppe nimmt man ein Büchsen Krebspulver für 30 Pfg. Ein guter Stuch Butter wird geschmolzen, das Pulver hinzusetzt und einige Minuten mit zwei Eßlöffeln Mehl geschwigt, mit kaltem Wasser klar gerührt, Bouillon zugegossen und mit dem nötigen Salz kurze Zeit kochen lassen. Durch ein Sieb gegossen und ein Teelöffel Fleischextrakt darunter gerührt. Frau L. Schloms.

46. Krebsjsuppe. Die Krebse, ungefähr 5—6 zu einem Teller Suppe, werden gekocht, dann die Schwänze ausgepöckelt, der Darm daraus entfernt und erstere beiseite gestellt. Alsdann zerstört man die Schalen, Scheren zc. in einem Mörser und röstet sie mit Butter und etwas Mehl an, aber nicht braun; gibt etwas Wasser oder Bouillon dazu, läßt sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und treibt sie durch ein feines Sieb. Sodann wird das Durchgetriebene mit einer guten Rindfleischbouillon aufgekocht, und wenn es noch nicht sämig genug ist, etwas Mehl zugerührt. Zuletzt kommen noch feine Fleischklößchen hinzu, sowie die Krebsschwänze, doch dürfen letztere nicht kochen. A. S., Widdingen.

47. Krebsjsuppe mit Reisschleim. Ein Duzend Krebse kocht man in würzigem Salzwasser mit etwas Weißwein, Zwiebel, sowie Kräutern ab und läßt sie in der Brühe erkalten. Von einem Pfd. Reis wird mit der Brühe und mit heller Butter eine gute Reisschleimsuppe bereitet, mit vier Eigelb und einer Tasse süßer Sahne legiert, mit der inzwischen bereiteten Krebsbutter durchgerührt, gut abgeschmeckt und mit den Krebschweischen (ausgeschält) als Einlage angerichtet. (Sehr mild und delikates). Kurhotel Pyrmont.

48. Malagasuppe, kräftig. Man bereitet eine kräftige Fleischbrühe, in der man zwei Hühner mitkocht; sodann macht man eine weiße Einbrenne und fügt sie langsam zu dem Fond, schlägt glatt und läßt langsam weiterkochen; zuletzt fügt man nach Geschmack ein oder ein paar Glas Malaga hinzu, läßt kurz aufkochen, zieht mit Eigelb und Sahne ab und gibt das Ganze durch ein Sieb. Anstatt des Malaga kann auch Madeira oder Portwein genommen werden. Kurhotel Pyrmont.

49. Mehlsuppe für Kranke. Ein ganzes Ei, ein Stückchen Butter, ein Eßlöffel Weizenmehl werden mit etwas kaltem Wasser tüchtig gequirlt und in kochendes Wasser, dem das nötige Salz und eine Messerspitze Zucker zugesetzt war, rasch hinein gerührt. Sie ist vorzüglich, doch gehört einige Übung zu tadelloser Bereitung. Frä. G. Schulz, Widdingen.

50. Milchsuppe mit Schneeklößen. Drei Ltr. Milch, 12 feingestoßene bittere Mandeln, 45 Gr. Stärke, zwei Eigelb, Eiweiß von vier Eiern, Zucker, Zimmt, Salz. Die Milch wird mit den gestoßenen Mandeln und etwas Zucker zum Kochen gebracht, dann die Stärke hineingegeben und unter fortwährendem Rühren einige Minuten gekocht. Dann wird Salz nach Geschmack und die Eigelbe gut durchgerührt und von dem mit Zucker zu recht festem Schnee geschlagenem Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, welche man mit Zucker und Zimmt bestreut, worauf die Terrine rasch zugedeckt wird. Frä. Hartmann.

51. Nierenjsuppe. Ochsen- oder Kalbsnieren werden mit Butter, Mehl, Suppenkraut, ganzem Pfeffer und Zwiebel angebraten. Dann Wasser hinzugegossen und 2—3 Stunden gekocht. Bouillon macht die Suppe noch kräftiger. Zuletzt wird sie durch ein Sieb gegeben und Griesklößchen oder Eierstich hineingesetzt. Frau Pastor Schludobier, Kleinern.

52. Pilzjsuppe. Zur Suppe eignen sich am besten Reizler, da sie festes Fleisch und einen kräftigen Geschmack haben. Die Reizler werden gereinigt und in Stücke geschnitten. Dann kocht man die gewaschenen Pilze in schwach gesalzenem Wasser etwa 2 Stunden. Unterdes wird reichlich gute Butter mit Mehl hellgelb geschwigt, soviel zu einer sämigen Suppe nötig ist, mit etwas kaltem Wasser klar gerührt und die Pilzbrühe durch ein feines Sieb dazu gegeben. Man läßt alles zusammen gut durchkochen, schmeckt die Suppe nach Salz ab und rührt sie mit Ei ab, auf je fünf Personen ein Ei gerechnet. Erholungshaus Schloß Rhoden.

53. Pilzjsuppe von Reizkern. Die Pilze werden gereinigt, fein gehackt und mit einer feingehackten Zwiebel in Butter weich gedämpft. Alsdann gießt man Wasser hinzu, salzt die Suppe und läßt sie noch eine Zeitlang kochen. Zuletzt verrührt man etwas Mehl mit Milch, fügt zwei Eier hinzu, läßt diesen dünnen Teig in die kochende Suppe laufen und richtet sie nach nochmaligem Aufkochen an. Etwas Bratenauce oder Fleischextrakt erhöht den Wohlgeschmack. Frau A. Weiß.

54. Pilzjsuppe. Gehackte Pilze werden in mit Butter gebräuntes Mehl getan, kochendes Wasser dazu gegossen, mit Salz, Petersilie und etwas Pfeffer abgeschmeckt, mit Ei abgerührt. Fleisch- oder Knochenbrühe kann hierzu verwandt werden. Frä. A. Waldeck, Corbach.

55. Sauerkohlsuppe. Für 6—8 Personen. Drei Pfd. Schweinefleisch und drei Pfd. Rindfleisch werden in größere Stücke zerschnitten und mit fünf Ltr. Wasser und zwei Eßlöffel Salz gekocht. Nach dem Abschäumen kommen zwei Ltr. Sauerkohl daran und es wird die Suppe langsam, d. h. bei mäßigem Feuer, $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden gekocht. Zuletzt werden 2—3 Lot Mehl mit zwei Eßlöffeln saurer Sahne verrührt und mit der Suppe einmal aufgekocht.

Frau Schumacher, Wildungen.

56. Schwarze Johannisbeerenuppe. Kalt und warm zu verwenden. Man nimmt den Saft der Beeren und Wasser in gleicher Menge, fügt Zitronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu und läßt alles aufkochen, verdickt die Suppe mit aufgelöstem Kartoffelmehl oder Weizenstärke. Klöße von Griesmehl läßt man darin aufkochen. Statt der schwarzen Johannisbeeren ist die saure Kirsche gut zu der Suppe zu verwenden.

Frau Pastor Grinewald, Rhoden.

57. Semmelsuppe. Ein Weißbrötchen vom Tage vorher wird mit einem Ltr. Wasser aufs Feuer gebracht, wenn es kocht, klar gewirkt, ein kleines Stückchen Butter daran getan, das nötige Salz, etwas geriebene Muskatnuß und zuletzt mit einem Ei verrührt.

Frau Langer, Corbach.

58. Stachelbeersuppe. Stachelbeeren werden weichgekocht, durchgeseiht und nachdem mit etwas Zucker und etwas Milch aufgekocht.

Frau Wetkamp.

59. Suppe von Knochenbrühe. Wenn die Knochen gut ausgekocht sind, tut man einen reichlichen Stuch Bratenfett und einen Stuch Butter in den Topf, dämpft eine dicke Zwiebel und reichlich Suppentraut darin weich. Dann gibt man zwei Kochlöffel Mehl hinzu und läßt dies unter Umrühren ein wenig rösten und füllt danach die Knochenbrühe daran. Nachdem die Suppe sodann $\frac{1}{2}$ Stunde gut durchgekocht ist, gießt man sie durch ein Haarsieb. Vor dem Anrichten rührt man 1—2 Eier daran und eine Handvoll ($\frac{1}{4}$ Pfd.) vorher weichgekochte Maccaroni oder Eiernudeln.

Frau Konsistorialrat Schulte, Helsen.

60. Suppe von Steinpilzen, russisch, für 5—6 Personen. $\frac{1}{2}$ Pfd. getrocknete Steinpilze werden am Abend vor dem Gebrauch in warmem Wasser gewaschen, dann über Nacht mit einem Ltr. kaltem Wasser zum Ausquellen hingestellt. In demselben Wasser und noch zwei Ltr. kaltem Wasser dabei,

werden die Pilze eine Stunde gekocht. Ganzer Pfeffer in Mull gebunden, damit er später herausgenommen werden kann, wird mitgekocht. Nach einer Stunde zerhackt man die Pilze, legt sie in die Suppe zurück, gibt Salz dazu und kocht noch $1\frac{1}{2}$ Stunde. Mit einer Mehlschwitze wird die Suppe gebunden und nach Belieben über entfernten Zitronenscheiben angerichtet. — Statt der Mehlschwitze, d. h. Mehl in zerlassener Butter verrührt, kann Graupe mitgekocht und mit den Pilzen zusammen durch ein Sieb gerührt werden. Nur behält man dann einige Stücke von den Pilzen zurück, die man in der Suppe aufgibt. — Geschält werden in Rußland nur die Champignons, von den anderen Pilzen wird nur das von Tieren Angefressene oder sonstige Verunreinigte oder Beschädigte entfernt. Der Ruffe sagt: Die Haut enthält viel Wohlgeschmack.

Frau Schumacher, Wildungen.

61. Tomatensuppe. Man macht feines Bratenfett mit reichlich Zwiebeln gelb, gibt dann die in Stücke geschnittenen Tomaten und viel feingeschnittenes Suppengrün: Sellerieherzblätter, Porree, Savoyerföhl, Dragon, Kohlrabi, Wurzeln dazu, läßt es mitschmoren und gibt zuletzt so viel Mehl dazu, als das Fett aufnimmt, schmort auch das Mehl gehörig mit durch und rührt dann soviel Wasser dazu, als man Suppe haben will. Nach zwei Stunden kochen rührt man die Suppe durch ein Sieb und fügt etwas Maggi dazu.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

62. Tomatensuppe. In 25—30 Gr. Butter werden zwei mittelgroße, zerschnittene Zwiebeln gedämpft, einige schwarze Pfefferkörner dazu getan und 5—6 in Viertel geschnittene Tomaten, aus welchen Samen und Saft entfernt ist, darin weich geschmort. Nun kommen 100 Gr. zerschnittene Brötchen, das nötige Salz und soviel Wasser oder Fleischbrühe dazu, daß es 6 Teller Suppe gibt. Vor dem Anrichten wird die Suppe durchgegeben und mit Fleischextrakt gekräftigt. Die Suppe muß $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen und gebunden sein. Wer Brötchen nicht liebt, kann auch Mehl nehmen und es gleich mit der Butter schwitzen. Schwammklöße passen sehr gut als Einlage.

Frl. Martha Gleißner.

63. Tomatensuppe. 4—5 Tomaten reichen für zehn Personen aus. Man schwitzt etwas Butter und Mehl, schneidet die Tomaten fein hinein und nimmt soviel Bouillon oder Wasser dazu, als man Suppe nötig hat. Das Ganze muß durchgegeben werden.

Frau Sanitätsrat Weiß, Pyrmont.

64. Tomatensuppe. Einige Tomaten werden in Wasser weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Mehl nach Gutmünken in Butter geschwigt, mit Wasser glatt gerührt, die durchgerührten Tomaten zugegan und dann die Suppe aufkochen lassen. Mit ein oder zwei Eigelb und einem Teelöffel voll Fleischeztract abgerührt. Natürlich das Salz nicht vergessen.

Frau L. Schloß.

65. Waldeck'sche Suppe. Sehr gut. Drei Pfd. Kartoffeln, fünf Ltr. Fleischbrühe und Suppenkraut werden verkocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Sahne und einem Stückchen Butter legiert, mit Salz, wenig weißem Pfeffer und etwas Butter abgeschmeckt. Dann läßt man ein kleines Quantum kurz gebrochener Fadennudeln aufkochen, rührt noch ein Stückchen Butter hinein und richtet an. Für 15 Personen.

Kurhotel Pyrmont.

66. Weiße Suppe. Sechs Kartoffeln und vier Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und mit Wasser aufs Feuer gebracht. Wenn alles weich gekocht ist, schüttet man die Suppe durch ein Sieb und rührt Kartoffeln und Zwiebeln mit durch. Hierauf setzt man die Suppe wieder aufs Feuer, würzt mit Salz und etwas Pfeffer, fügt walnußgroß Butter und 2—3 Eßlöffel Perlsago hinzu, läßt 15—20 Minuten kochen und zieht die Suppe dann vom Feuer. Zum Schluß schüttet man noch eine Tasse heiße Milch hinzu. Sehr einfach und wohl-schmeckend.

Frau Fischer.

67. Wildsuppe. Zu dieser Suppe verwendet man die Reste von jedem Wildbraten, wie Gase, Reh, Hirsch. Man zerhackt die Knochen nicht zu klein und setzt sie mit Wasser kalt aufs Feuer. Man fügt hinzu: Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel, Mohrrübe, Salz, Pfeffer, einige Gewürzkörner, Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale. Hat man noch Braten-sauce oder eine Speckschwarte, so verbessert es die Suppe. Je länger und langsamer sie kocht, desto günstiger. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb, gibt braunes Mehl hinzu, läßt sie aufkochen und würzt sie nach Belieben mit Zitronensaft. Das von Knochen abgelöste Fleisch hackt man fein, mischt es mit einem Ei, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und geweicher Semmel, formt davon Klößchen und läßt sie in der Suppe gar werden.

Anna von Singelsheim.

68. Wildsuppe. Nachdem man die Knochen eines Wildbratens von sämtlichen Fleischresten befreit hat, hackt man sie in kleine Stücke und kocht sie mit einer braungerösteten Zwiebel, Wurzelwerk, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt einige Stunden aus. Dann schwigt man etwas Butter mit einem Löffel Mehl braun, füllt die durchgeseigte Bouillon dazu und verstärkt sie mit etwas Wein und Pilzextrakt. Die Fleischrestchen werden fein gehackt, mit einem Ei, einem guten Stück Butter, Pfeffer, Salz und Semmel zu einem feinen Teig verarbeitet, kleine Klößchen daraus geformt, und in der Suppe aufgekocht. Zuletzt schmeckt man die Suppe noch mit Fleisch-extract ab.

Frl. M. Van, Wildungen.

69. Suppe von frischen Zwetschen. Ausgesteinte und sauber gewaschene Zwetschen werden in Wasser weichgekocht. Dann rührt man Mehl mit viel süßer Milch daran, wenig Salz und Zucker nach Geschmack. Das Salz darf nie vor der Milch an die Suppe. Frau Pastor Schludebier, Kleinern.

70. Bemerkungen zum Kochen der Hülsenfrüchte. Alle Hülsenfrüchte werden tags vor dem Gebrauch verlesen, gewaschen und gut mit Wasser bedeckt, eingeweicht. Mit diesem Wasser setzt man sie auf, läßt etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und gießt sie ab. Nun werden sie mit kochendem frischem Wasser bedeckt und ihnen etwas Zucker beigelegt, auf 1 Pfd. Linsen z. B. einen Teelöffel Zucker. Der Zucker hilft zum Weichwerden und gibt einen milden Geschmack. Hülsenfrüchte müssen wenigstens 4 Stunden langsam, aber ununterbrochen kochen, nur so viel Brühe haben, daß sie nicht anbrennen können. Erst wenn sie weich sind, füllt man soviel Bouillon oder kochendes Wasser zu, als man zur Suppe braucht. Auch das nötige Salz wird erst daran getan, wenn die Hülsenfrüchte weich sind.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

71. Bohnensuppe (getrocknete Bohnen). Auf zwei Personen rechnet man eine Obertasse voll Bohnen. Nachdem die Bohnen abgekocht sind und mit frischem kochendem Wasser bedeckt, fügt man Suppenkraut aller Art und ein wenig Zucker hinzu. Als Füllung gibt man entweder ein Stück geräucherter Speck oder von der zusammengeschmolzenen Füllung dazu oder kocht frisches Schweinefleisch, Genick oder Vorderblatt, gleich mit den Bohnen zusammen. Eine halbe Stunde vor dem Essen gibt man einige Kartoffeln und das nötige Salz hinzu.

Ebenso bereitet man Linsensuppe, doch muß das Fleisch dann allein gekocht werden, da es in den Linsen eine unansehnliche Farbe bekommt.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

72. Erbsensuppe. Man bringe die Erbsen mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse sie vor dem Abgießen $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, wodurch das Weichwerden beschleunigt wird. Nach dem Abkochen schütte man sie auf einen Durchschlag, gieße Wasser darüber und lasse sie mit kochendem Wasser, Fett, einer Wurst, Sellerieknolle und Porree langsam weich kochen. auch können kleine Kartoffelchen hineingekocht werden.

Frl. Damm.

73. Erbsensuppe mit Reis. In einen reichlichen Stuch Bratenfett wird eine große Zwiebel geschnitten, gelb gedämpft, darnach Suppentraut, wie Porree, Sellerie und 1—2 Mödrchen geschmort. Dann werden Kartoffeln — eine gute Hand voll — und $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Erbsen hinzugesetzt, welche letztere man zum Einweichen abends vorher in Wasser gelegt hat. Die Mischung muß mit dem nöthigen Wasser aufgefüllt und mit Salz gewürzt werden. Sobald die Erbsen weich sind, wird die Suppe durch ein Haarsieb gestrichen. Nachher läßt man die Suppe noch einmal aufwallen und tut sodann den vorher in Wasser und einem Stuch Butter weich gekochten Reis hinzu; etwa eine Obertasse voll Reis. Statt Reis kann man auch Griesklöße in der Erbsensuppe kochen. Frau Konsistorialrat Schulte, Helsen.

74. Kalkschalen von Obst. Man nehme Obst, Kirichen, Heidelbeeren, Erdbeeren oder Himbeeren, spült es mit Wasser schnell ab und setzt es mit Zucker, Citronenscheiben oder Zimmtstücken in reichlich Wasser auf; lasse es ein paarmal aufkochen und mache dann die Suppe mit Maizena oder Mondamin, welches in kaltem Wasser verrührt ist, sämig. Wenn die Suppe nicht nur erfrischen, sondern auch sättigen soll, läßt man Gries- oder Schwammklöße darin aufkochen und dann mit der Suppe kalt werden. Frau C. Winthaus, Widdungen.

75. Rhabarber-Kalkschale. 6 Rhabarberstangen werden geschält, in Stückchen geschnitten, mit 2 Ltr. Wasser, einem Stückchen Zimmt und Citronenschale aufgesetzt und sobald es kocht, eine Messerspitze Natron dazu getan. Wenn der Rhabarber weich gekocht ist, wird die Suppe durch ein feines Sieb gerührt. Dann läßt man die Suppe noch einmal aufkochen; unterdessen rührt man 1—2 Eigelb mit zwei Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, auch Apfelwein und 100 Gr. Zucker in die kochende Suppe. Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Widdungen.

76. Einlauf in Bouillonsuppe. Am besten geeignet für klare Kalbfleischbouillon. Ein ganzes rohes Ei, Salz, Muskatnuß, etwa drei Eßlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Milch werden glatt gerührt und gequirlt. Diese Masse läßt man langsam, unter stetem Röhren in die kochende Bouillon laufen und nochmals mit etwas Liebig aufkochen. Frau Maria Cunze.

77. Eierstich für Bouillonsuppe. Vier ganze Eier, vier Eßlöffel Milch, etwas Salz und Muskatnuß werden gut geschlagen und in ein Gefäß getan, das man in einen Topf mit kochendem Wasser stellt, bis die Flüssigkeit ganz dick ist. Dann werden mit einem Teelöffel kleine Klößchen davon abgestochen und in die Bouillon getan. Frau L. Schloms.

78. Schwammklöße zu Erbsensuppe. Zwei Eiweiß tut man in eine Obertasse, füllt dieselbe dann mit Milch, rührt das mit einer gleich großen Obertasse Mehl und einem guten Stuch Butter und etwas Salz über dem Feuer, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann rührt man die zwei Eidotter gut durch und sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in Erbsensuppe oder Bouillon und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

Frau L. Schloms.

79. Schwammklöße zu Erbsensuppe. Eine große Tasse Milch, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, eine Tasse feinen Gries und etwas Salz läßt man unter beständigem Röhren so lange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nach dem Erkalten rührt man 3—4 ganze Eier darunter, sticht mit dem Löffel die Klößchen in die Suppe und läßt sie langsam gar kochen.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

80. Schwammklößchen. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, gut $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, etwas Salz. Butter und Milch läßt man kochen, gibt schnell das Mehl hinein und rührt so lange über Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst, läßt sie erkalten, rührt etwas Muskat, 2—3 ganze Eier, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzu und sticht dann mit einem Teelöffel kleine Klößchen in die kochende Suppe.

Frau Joh. Ikenberg, Schloß Waldeck.

81. Griesklöße zu Obstsuppen. Zwei Tassen Milch läßt man in einem eisernen Kochtopf (da Emailletöpfe sehr leicht auspringen) mit einem eigroßen Stück Butter aufkochen, fügt unter stetem Röhren eine Tasse Griesmehl hinzu und brennt die Masse auf dem Feuer ab, bis sich der Teig vom

Töpfe löst. Etwas erkaltet mengt man drei ganze Eier, welche zuvor tüchtig geschlagen werden müssen, unter die Masse, fügt Salz, Zucker und etwas Muskatnuß nach Geschmack dazu. Hiervon setzt man mit dem Löffel kleine längliche Klöße in die kochende Suppe und läßt sie 10 Minuten ziehen.

Frau Pastor Grünewald, Rhoden.

82. Marfkloßchen. 60 Gr. Rindermark zerlassen, 50 Gr. eingeweichtes Weißbrot, gut ausgebrückt, ein Ei und ein Eigelb, etwas Muskatnuß, Salz, und wenn die Masse zu flüssig sein sollte, noch etwas Semmelmehl; Klößchen davon geformt und in kochender Fleischbrühe einige Minuten gar gekocht.

Frau Schreiber, Eilhausen.

83. Parmesankloßchen. 50 Gr. Butter schaumig gerührt, zwei ganze Eier und ein Eigelb nach und nach hinzugegeben, für 20 Pfg. geriebenen Parmesankäse, geriebene Semmel (für 2 Pfg.) mit dem Löffel längliche Klößchen geformt, sehr langsam kochen und vor dem Anrichten ein wenig in heißem Wasser ziehen lassen.

Frl. Adams.

84. Suppeneinlage auf Mailänder Art. Man bereitet eine Bechamelauce, indem man etwas Speiseöl, fein gehackte Zwiebeln und Mehl goldgelb schwirrt, mit Milch und Bouillon zu einer dicken Sauce einkocht. Unterdessen schneidet man Makkaroni, welche man in Salzwasser gekocht hat, in schmale Ringe. Noch einmal soviel Makkaroni wie Sauce. Tut beide Teile zusammen, würzt mit Salz, Muskatnuß, läßt es dick einkochen, tut Eigelb darunter, je nach Masse nötig. Schüttet alles Finger dick auf einen Teller zum Erkalten. Dann formt man talergroße Ringe, paniert sie mit Mehl, Eiweiß und Semmel, backt sie in Butter. Richtet sie auf Platten extra an, mit geriebenem Käse bestreut. Serviert Bouillon auf Tellern dazu.

Neues Schloß Arolsen.

85. Jus-Bouillon für Kranke. $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenfleisch ohne Fett in Würfel geschnitten, in Butter braun gebraten. Dann gute entfettete Bouillon aufgefüllt nach und nach und mit dieser das Fleisch $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden anstochen lassen. Die Jus-Bouillon muß später auch entfettet und durch ein Sieb gegeben werden.

von Habel-Stockhausen.

86. Fleischsaft für Kranke. Ochsenfleisch ohne Fett mit einem Löffel geschabt, in ein Einmacheglas getan, dieses fest verschlossen in einen Topf mit kaltem Wasser gesetzt, zum Kochen gebracht und zwei Stunden kochen lassen. Der Saft

kann zu Suppe genommen oder teelöffelweise gegeben werden. Muß täglich neu gemacht werden, da es leicht säuert. Tagesportion für einen Erwachsenen $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Fleisch.

von Habel-Stockhausen.

87. Fleischgelee für Kranke. $\frac{3}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Rindfleisch (Klutt) werden klein geschnitten, mit einem Schoppenglas guten Rheinweins und einem Eßlöffel Kochsalz 7 Stunden im Wasserbad gekocht. Der Topf, worin das Fleisch ist, muß fest verschlossen sein. Durch ein Tuch laufen lassen, in Tassen füllen und erkalten lassen, damit der Kranke kleine Portionen hat.

88. Fleischgelee für Kranke. Ein Pfd. Suppenfleisch, zwei Kalbsfüße, ein Suppenhuhn werden zerkleinert und in kleine Würfel geschnitten. Nun wird alles zusammen in frischer Butter geröstet, dann zwei Etr. kaltes Wasser darauf getan und vier Stunden langsam kochen lassen, dann durch ein Mullläppchen gegeben und in kleine Gläser getan. Eine Prise Salz gleich mit daran.

Frl. von Oldershausen, Byrmont.

89. Fleischgelee für Kranke. Zwei Kalbsfüße, ein Pfd. Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, eine alte Taube, ein altes Huhn, zwei Etr. Wasser und Wurzelwerk kocht man vier Stunden. Aldann tut man ein Pfd. gewiegtes Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Flasche guten Rheinwein und zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und läßt alles noch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Durch ein Tuch filtriert und in kleinen Gläsern aufbewahrt.

L. Bachhaus, Corbach.

II. Vorspeisen, Pasteten, Schnittchen und dergl.

1. Beefsteak-Pastete. Man schneidet beinahe $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in kleine Stückchen, zerpfückt die Hälfte davon in gut $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, fügt soviel kaltes Wasser hinzu wie nötig ist, um einen Teig zu machen und eine Prise Salz. Der Teig wird ausgerollt, Stückchen der übrigen Butter darauf gelegt, die Enden nach der Mitte zu lose übereinandergeschlagen, wieder ausgerollt und so noch 2—3 mal. Dann legt man die Hälfte des Teigs in eine mit plattem Rand versehene tiefe Schüssel, bis auf den Rand — füllt die Schüssel mit kleinen, gut geklopften Filetbeefsteaks, zwischen die Salz.

Pfeffer und getrocknete Steinpilze gestreut werden, fügt so viel kalt Wasser hinzu, wie zur Sauce nötig ist, dann legt man die andere Hälfte des ausgerollten Teigs als Deckel darüber, drückt die überstehenden Ränder des oberen Teigs auf die etwas angefeuchteten des unteren, macht mit scharfem Messer einen Einschnitt in die Mitte des Deckels, verziert denselben mit gerollten Abfällen des Teigs und backt die Pastete eine Stunde in ziemlich heißem Ofen dunkelgelb, aber nicht braun. Sie wird heiß gegessen.

Frl. M. Fischer.

2. Canapés à la Jungbluth. Milchbrote werden in vier Teile geschnitten und in Butter geröstet. Dann mischt man eine Farce von feingehacktem Kalbsbraten, fein gehackten Sardellen und feingewiegter Petersilie. Um die Masse geschmeidig zu machen, kann man etwas Provence-Öl hinzugeben. Die Farce wird auf die eben gerösteten Bröckchen gestrichen und zu Tisch gegeben.

Frl. Jungbluth, Helsen.

3. Falscher Caviar. Ein ausgewässertes Hering, fein gehackt, ein hartgekochtes Ei gehackt, $\frac{1}{4}$ geriebene Zwiebel, ein Teelöffel Senf. Alles tüchtig verrührt und auf mit Butter bestrichene Weißbrotschnitten gestrichen.

Ober:

Gehackte Kapern, gehacktes Ei, etwas Senf zu einer runden Masse verrührt.

Frau B. von Stockhausen, geb. von Schrader.

4. Champignons-Magout. Zu einem gehäuften Teller gereinigter Champignons nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. schieres Hammelfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehacktes Schweinemett zu Klößchen. — Das in kleine Würfel zerschnittene Hammelfleisch brät man mit reichlich Zwiebeln in gutem Bratenfett oder Butter an, bis es dunkelbraun ist, bedeckt es dann mit kochendem Wasser und läßt es mit reichlich Gewürz weich kochen. Unterdessen macht man von Butter und Mehl eine braune Mehlschwitze, die recht dicklich sein muß und fügt sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten zu dem Fleisch. Hat dieses gut gekocht, legt man die Fleischklößchen hinein, die man mit Ei und Zwiebel aus dem Schweinemett geformt hat, kocht sie darin 10 Minuten. Die Champignons schmort man in einer besonderen Pfanne mit einem guten Stück Butter, gibt sie zuletzt in's Magout, ohne sie weiter darin kochen zu lassen.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

5. Croquettes von kaltem Kalbsbraten. Kalter Kalbsbraten wird in kleine Würfelchen zerschnitten, dann in heller,

kräftiger, dicker Ragoutsaucen etwas eingedämpft. Dann bäckt man Omelettes, füllt die Masse hinein und schlägt sie zusammen.

Frau D. Abbe, Wildungen.

6. Croquettes von Kalbsfleischresten. In einem reichlichen Stuch Butter schwingt man so viel Mehl, als die Butter annimmt. Dann füllt man so viel Bouillon oder Wasser mit Extrakt daran, daß es eine dickflüssige Sauce gibt und läßt sie unter Umrühren noch ein wenig durchkochen. Dann rührt man ein Eigelb mit einer Eierschale voll Weißwein und ein paar Tropfen Zitronensaft daran. In diese Sauce tut man das nicht zu fein gehackte Kalbsfleisch. — Auf ein Fleischbrett streut man messerrückendick eine Lage Panierbrot; darüber streicht man fingerdick das zubereitete Fleisch und stellt es bis zum anderen Morgen in den Keller, damit die Masse kalt und steif wird. Darnach schneidet man mit einem Messer durch Quersstreifen viereckige Stücker, schlägt diese 2 und 2 zusammen und formt Bällchen daraus. Diese werden dann nochmals paniert und in schimmendem, kochendem Schmalz hellgelb gebacken.

Frau D. Schulte, Helsen.

7. Dänische Schnittchen. Englisches Brot (viereckiges Kastenbrot, wie man es zu Toast benutzt) schneidet man in gleichmäßige Scheiben und schneidet sauber die Rinde ab. Butter wird mit ganz feingeriebenem Meerrettich fein verrührt und dieses auf die Schnittchen gestrichen, die dann abwechselnd mit Lachsstreifen, Sardellenfilets und Caviar belegt werden, in schön egalten Streifen.

Kurhotel Pyrmont.

8. Eier au gratin. Man streiche kleine Becher mit Butter aus, tue in jeden derselben ein rohes Ei, auf jedes Ei einen Dessertlöffel Sahne, ein wenig Pfeffer und Salz und darüber soviel feingeriebenen Käse wie nötig ist um die Eier zu bedecken und Geschmack zu geben. Dann werden die Eier ungefähr fünf Minuten in einen heißen Ofen gestellt, sie müssen fest, aber nicht hart sein und der Käse darauf muß bräunlich werden.

Ihre königl. Hoheit Herzogin von Albany.

9. Eierberg mit Champignons. Wenn möglich frische, ganz geschlossene, runde, schneeweiße Champignons putzt man und dämpft sie in Butter, Zitronensaft, Salz und etwas rotem Pfeffer. Sodann macht man mit einer kleinen Mehlschwitze, Weißwein, viel Eidotter, Salz und wenigen Tropfen Zitronensaft eine ganz helle, sahnengleiche Sauce, in der man die Champignons warm hält. In starkem, kochendem, gut

gesalzenem Essigwasser macht man dann etwa 15 verlorene Eier, holt diese, nachdem sie etwa zwei Minuten gekocht haben, heraus, sticht sie mit einem nicht zu weiten Weinglas zu hübscher Form aus, richtet die Champignons, die man mit dem Schaumlöffel aus der Sauce holt, als Berg an, gibt die Eier ringsum und beschöpft auch diese mit etwas Sauce. Mit gerösteten Brotscheiben ist dieses ein köstliches Gericht und eignet sich als Zwischenspeise oder auch als warme Vorspeise zum Abend sehr schön. *Frl. von Oldershausen, Pyrmont.*

10. Falscher Salm. Ein Stück aus der Kalbsleber geschnitten, mit Salpeter eingerieben; auf vier Pfd. Fleisch etwas verdünnter guter Weinessig gegossen, etwas Salz und eine große Zwiebel hinzugegeben. Hierin bleibt das Fleisch 3–4 Tage liegen, wird täglich gewendet, dann so viel Wasser hinzugegeben, daß das Fleisch bedeckt ist und langsam zwei Stunden gekocht, doch muß das Fleisch vor dem Kochen fest mit Leinen umwickelt werden, damit es Fasson erhält. So hebt man es in der erkalteten Brühe bis zum Gebrauch auf, es wird dann in seine Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce serviert: Feingehackte Sardellen, Senf, Del, Citronenessig, Kapern, feine Petersilie und saure Sahne.

11. Finnische Petersiliebrotchen. Etwa drei Eßlöffel von den Stengeln gepflückte Petersilie wird in siedendes Wasser geworfen und fünf Minuten gekocht. Dann drückt man die Petersilie etwas aus, wiegt sie sehr fein und vermischt sie mit 200 Gr. zu Sahne gerührter Butter und einer Prise weißem Pfeffer. Man schneidet nun dünne Scheiben von sogenanntem Graubrot — ein Brot, das nicht so grob wie Kommissbrot, aber dunkel und fester als das übliche ist — bestreicht sie mit der grünlichen Butter und legt auf jedes ein Gitter von ganz dünnen Streifen aus magerem rohen Schinken. In jedes Karo wird eine Kaper gelegt.

Frau Auguste Rothauge.

12. Fisch Eier. Sechs Eier werden hart gekocht, nach dem Erkalten längs durchgeschnitten und das Gelbe herausgenommen. Dann wird folgende Masse gut vermischt: etwa $\frac{1}{4}$ Pfd. Fischreste, die durch die Fleischmaschine getau sind, das durch ein Sieb getriebene Eigelb, Essig, Del, Pfeffer und Salz. Hiermit füllt man die harten Eiweiß, bestreicht dann jedes Ei mit dicker Mayonnaissauce und verzert es mit Kapern. Man kann auch Fleischreste statt Fisch verwenden.

Frau Dr. Weber, Pyrmont.

13. Fleisch-Makkaroni. Reste gekochten Rindfleischs, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd., werden sehr fein gehackt und zwei Eßlöffel Butter, eine fein geriebene Zwiebel, Petersilie, Pfeffer und Salz in einer Kasserolle unter stetem Rühren durchgedünstet, mit einer Obertasse kräftiger Bouillon zu dickem Brei gerührt und mit Kapern und einigen Tropfen Citronensaft pikant gemacht. Unterdessen hat man ein Pfd. gebrochene Makkaroni in Salzwasser weich gekocht und abgeschüttelt, verrührt das Hackee damit, füllt alles in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und läßt im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Frau Pastor Schludsbier, Kleinern.

14. Fleischpudding. $\frac{1}{2}$ Pfd. Hammelfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. frisches Rindfleisch fein gemahlen, 90 Gr. geriebenes Weißbrot mit Milch auf dem Feuer abgebrannt und kalt gestellt. Etwas feingeschnittene Zwiebel in Butter gedämpft, 100 Gr. Butter mit dem Weißbrot verrührt, vier Eidotter dazu, hierauf Fleisch und Zwiebel darunter und nach Geschmack Salz, Schnee von den Eiern. Ist die Masse zu fest, etwas Sahne dazu. In einer mit Butter und geriebener Semmel bestrichenen Form $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbad kochen.

Dazu Burgundertunke mit Champignons.

Frl. von Behling.

15. Fleischsülze. Ein Pfd. Kalbsfleisch, ein Pfd. mageres Schweinefleisch und 1–2 Kalbfüße werden mit Wurzelwerk und Gewürz weich gekocht. Nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten, die Bouillon durchgeseiht, abgeseiht und noch etwas einkochen lassen mit dem Saft einer Citrone, etwas feingewiegter Zwiebel, geriebener Citronenschale, einer feingeschnittenen Gurke, Kapern und kleinen gelben Pilzchen. Hier hinein wird das Fleisch gegeben, nochmals ankochen lassen und in mit Wasser ausgespülter Form erkalten lassen. Dazu gibt man eine Mayonnaissauce.

Frau M. Lau, Widdingen.

16. Fromage de York. Man schneidet Cheddar-Käse in dünne Scheiben, lasse in einem Tiegel ein Lot Butter zergehen, tue den Käse, ein Eigelb, ein wenig Chili-Essig und zwei Eßlöffel Sahne dazu, rühre es über schwachem Feuer, bis die Masse dicklich wird. Dann verteile sie in kleine vorher heiß gemachte Becher und serviere sofort. Unten in die Becher lege man vorher ein Stückchen geröstetes Brot.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

17. Frühlings-Brötchen. (für 6—8 Personen). Ein knappes Viertelpfund Butter, zwei hart gefochte Eidotter, ein Kaffeelöffel sehr fein gehackte Petersilie, ein Kaffeelöffel sehr fein gehackten Schnittlauch, sechs fein gehackte Sardellen, einen halben Kaffeelöffel Olivenöl, einen halben Kaffeelöffel Essig. Die Eidotter werden durch ein Sieb gerührt, die weich gerührte Butter dazu gegeben und nach und nach Grünes, Sardellen, Del und zuletzt den Essig.

Auf Weißbrot gestrichen zu Tee oder Bouillon gereicht.
A. K.

18. Gänseleber-Pastete. Eine schöne große Leber wird abgewaschen, abgehäutet, in fingerdicke oder beliebige Stücke geschnitten und gut mit frischen Trüffeln gespickt. Die Trüffel werden erst abgewaschen und weil Erde sehr fest daran klebt mit einer Bürste abgerieben, dann schält man sie, schneidet das Fleisch in längliche Streifen und spickt damit die Leberstücke. Die Schalen der Trüffel werden getrocknet und fein gestoßen. Die Abfälle oder unansehnlichen Stücke der Leber schabt man fein, man kann hierzu auch etwas fein geschabtes Schweinefett tun. Dann legt man die Leber in die Pastetenform, drückt das Geschabte mit dem nötigen Salz und den gestoßenen Trüffelschalen fest dazwischen und kann auch ein wenig gestoßenen, weißen Pfeffer dazu tun. Dann kommt die Form in kochendes Wasser und kocht etwa 1½ Stunde.
Frl. v. Maue.

19. Geleespeise. Diese kalte Fleischspeise ist von Kochwildpret, Kalbfleisch oder Schweinefleisch gleich vorzüglich. Zwei Pfd. Fleisch werden mit warmen Wasser und dem nötigen Salz aufs Feuer gesetzt. Nach dem Abschäumen kommen zwei gereinigte Karotten, schwarze Pfefferkörner, nach Belieben eine Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazu, und die Brühe wird mit einem Teelöffel Fleischextrakt gekräftigt. Wenn das Fleisch gut weich ist, wird es aus der Bouillon genommen und noch warm sorgfältig von den Knochen befreit. Die Brühe wird durchgeseiht und beides bis zum nächsten Tag hingestellt. Am andern Morgen nimmt man das gestollte Fett ab und kann dies zu andern Speisen verwenden. Die Bouillon wird noch einmal zum Kochen gebracht, etwas Citronensaft und zwei Löffel Essig dazu gegeben, für 20 Pfd. weiße Gelatine ganz hinein getan und verrührt. Zuletzt kommt noch ein Glas Weißwein dazu, der aber nicht mehr kochen darf. Unterdessen wird eine Form

oder ein glatter Porzellannapf mit seinem Del ganz dünn ausgefritchen, Citronenscheiben und die zierlich geschnittenen Karotten zuerst hineingelegt, das Fleisch in passende Stücke geschnitten und darüber verteilt. Dann wird die Brühe durch ein Sieb langsam darübergegossen und die Speise zum Erkalten hingestellt. Vor dem Gebrauch wird die Geleespeise gestützt und mit kalter Rahmsauce zur Tafel gegeben.

Frl. Martha Gleisner.

20. Gratin. Ein frischer Schweineschinken 10—12 Pfd. wird von allen Schwarten und Knochen befreit, das Fleisch in Stücke geschnitten und in einer passenden Kasserolle auf das Feuer gebracht, zugedeckt und unter öfterem Umrühren fast weich geschwitzt. Um das Anbrennen zu vermeiden, gieße man dann und wann ein wenig Wasser dazu. Während des Schwizens tue man einige Zwiebeln und vier Lot frische oder dünne Trüffel dazu. Wenn diese einige Zeit mitgedünstet, hacke man das Fleisch fein.

Nun werden vier Milchbrote mit einem Schoppen weißen Wein und ebensoviel gutem Essig eingeweicht. Wenn sie weich sind, mit einem Pfd. Sardellen (diese werden mit dem Fleisch feingehackt), 6—8 Eiern, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Muskatnuß und Salz gut gemischt und abgeschmeckt. Die Farce muß pikant oder scharf schmecken.

Nun schneidet man zu obigem Quantum zwei abgekochte, geräucherte oder nur gesalzene Ochsenzungen in Scheiben, legt von der Farce in die Form, belegt die Form mit der Zunge und so macht man 2—3 Lagen, das Oberste muß wieder Farce sein, solche mit Messer etwas eingekerbt und in einen mäßig geheizten Backofen geschoben, backen lassen bis die Masse gelbbraun ist, dann abkühlen lassen und kalt umgestürzt.

Wenn man das Gericht braucht, macht man es eben warm und stürzt es.

Frl. Jungbluth, Helfen.

21. Gefüllte Gurken. Man verwendet dazu schöne, ausgewachsene etwas gelblich gewordene Gurken, schneidet sie in zwei Hälften der Länge nach durch; holt mit einem Löffel vorsichtig die Kerne heraus, dann erst werden die Gurken geschält. Zum Füllen verwendet man Fleischkloßteig, aus gehacktem Schweinefleisch, Ei und geweichtem Weißbrot bestehend. Man füllt die Gurken damit und bindet sie mit weißem Baumwollgarn hübsch aufeinander, brät sie in Speck hübsch braun und richtet die Sauce mit etwas gebräuntem, saurem Schmand an.
Frau Pastor Grünwald, Rhoden.

22. Gurken und Tomatenbrötchen. Geröstete Toastscheiben von Weißbrot werden mit Butter gut gestrichen, und mit einer Scheibe frischer, grüner Gurke, nicht Salzgurke, belegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Ebenso mit Tomatenscheiben von frischen Tomaten; reihenweis eine Gurken-, eine Tomatenreihe, auf kleiner Platte angerichtet. Eignen sich besonders gut zum 5 Uhr Tee, oder auch abends, oder unter eine bunte Schüssel.

Frau Maria Cunge.

23. Hasen-Pastete. Von drei Hasen löst man die Filets los, spickt dieselben mit Speck, schneidet sie in 3—4 cm lange Stücke, läßt sie mit etwas Butter, Wurzelwerk, Gewürzen (Pfeffer, Lorbeerblätter, einige mit Nelken gespickte Zwiebeln) dämpfen, tut ein Glas Madeira hinzu, und läßt es erkalten. Dann macht man eine Farce von drei Pfd. recht fettem Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hasenfleisch. Alles recht fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen, würzt man die Farce mit gestoßenem Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblättern und Nelken, fülle sie dann, mit den Hasenstückchen durchlegt, in Blechbüchsen, lege oben und unten eine Platte Speck, verlöte die Büchsen und lasse sie eine Stunde in siedend heißem Wasser ziehen, nicht kochen. Man kann sie auch mit Trüffel durchlegen. Ihre Durchlaucht Fürstin zu Bentheim und Steinfurt.

24. Hasen-Pastete. In den Familien, wo Hasenpfeffer kein willkommenes Gericht ist, läßt sich das Fleisch auf folgende Art gut verwenden: Vorderläufe, Kopf, Herz, Leber, Magen und Rippenstücke werden, nachdem sie vorsichtig von Blut befreit und sauber gewaschen sind, in Butter, Zwiebeln, wenig Pfeffer einige Minuten geschmort und unter Hinzugabe von wenig Wasser ganz weich gedünstet. Wenn das Fleisch völlig erkalte ist, wird es von den Knochen gelöst, mehrere Male unter Zugabe von einigen Scheiben geräucherem Speck, durch die Hackmaschine passiert. Diese Masse vermischt man noch mit etwas Bratenjus (was aber nicht durchaus nötig ist) füllt sie in kleine Fleischextraktöpfe, läßt sie im Bratofen einige Minuten backen und gibt nach völliger Erkalzung in einer Pfanne warm gemachten Hindertalg oder anderes Fett als Schutz darüber und bindet die Töpfe zu. Auf diese Art läßt sich die Pastete noch nach Wochen verwerten und schmeckt vorzüglich zu Butterbrot.

Frl. M. Sinter, Pyrmont.

25. Hasenschmittchen. Leber, Lunge, Herz und Nieren von einem Hasen hackt man roh mit Sardellen und etwas Zwiebel fein, Pfeffer und Salz dazu, ein Ei schadet nicht.—

Alles gut verrührt, auf Semmelscheiben streichen, in Butter backen.

Frl. Margarete Schumacher.

26. Hummer-Kotelettes für 5—6 Personen. Man nimmt dazu eine Pfunddose besten Kronen-Hummer, schüttet den Inhalt auf ein Sieb und läßt die Brühe abtropfen. Die Hummerstücke teilt man in ungefähr Zentimeter große Stückchen. Sechs abgeriebene Weißbrötchen werden in Wasser aufgeweicht und nachdem sie fest ausgedrückt sind, mit einem gehäuften Eßlöffel Butter auf dem Feuer zu einem glatten Teig gerührt. Wenn der Teig abgekühlt ist, rührt man zwei ganze Eier und dann erst die Hummerstücke hinein, salzt ihn und breitet ihn auf einer flachen Schüssel aus. Man formt von diesem Teig nicht zu große Kotelettes, hüllt sie in geriebene Semmel oder Paniermehl und brät sie schnell auf beiden Seiten in Butter hellbraun. Man macht den Teig am besten einen Tag vor dem Gebrauch. Zu den Kotelettes gibt man Remouladen- oder Mayonnaise-Sauce.

A. S.

27. Italienischer Gierkuchen. Allerlei Fleischreste, am besten gebratene Leber oder Wild, werden in Stückchen geschnitten, mit Sauce, Parmesanfäse, saurer Sahne, etwas englischer Sauce vermischt. Inzwischen backt man Pfannkuchen und mischt von dem Teig etwas mit dem Fleisch. Wagenweis füllt man eine Form, bestreicht den Deckel, der aus einem Gierkuchen besteht, mit Parmesanfäse und gibt Butterstückchen und saure Sahne darüber. Damit die Sahne durchzieht, sticht man in die Masse, dann backen.

Frau Sanitätsrat Weis, Pyrmont.

28. Jäger-Omelette. Man backt zwei Schaumomelettes, aber je nur auf einer Seite, dann legt man eins davon mit der gebakenen Seite nach unten in eine Schüssel, füllt darauf eine gute Fleischfarce und deckt über das Ganze das zweite Omelette, aber mit der gebakenen Seite nach oben. Für Fleischfarce verwendet man Bratenreste, am liebsten von Wild, wiegt diese fein, tut sie in eine dunkle Mehlschwitze und würzt mit Pfeffer, Salz und etwas Madeira oder Rotwein. Anstatt der Mehlschwitze kann man auch Sauce-reste verwenden.

Frl. von Fiebig Angelstein, Pyrmont.

29. Käseanlauf. Sechs Lot Butter und ein guter Eßlöffel Mehl wird mit kochender Milch zu einem zarten Brei gerührt, mit sechs Lot Parmesan- und zwei Lot Schweizerkäse und einem Teelöffel Zucker auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren vermischt. Nachdem die Masse etwas

abgekühlt ist, werden nach und nach sechs Eigelb und zuletzt der feste Schnee der Eier durchgemischt. Ungefähr 20—30 Minuten in gestrichener Auflaufform in heißem Ofen gebacken.

Frau A. Barlow.

30. Käsebröckchen. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Mehl kochen, bis es im Topf los läßt. Dann 150 Gr. geriebenen Parmesankäse darunter rühren, fünf Eigelb eins nach dem andern dazu, Salz, Paprika und zuletzt den Schnee der Eier. Dieses in kleine Blechbecher $\frac{3}{4}$ voll gefüllt und in Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gefocht.

Blumenkohl in die Mitte der Schüssel gelegt, Tomatensauce darüber und mit den kleinen gestürzten Bechern garniert.

Für 15 Personen.

Frl. E. Waule, Pyrmont.

31. Käsepastetchen. Man belege kleine Pastetenförmchen mit dünn ausgerolltem Buttermehl, vermische dann ein Lot Parmesankäse, oder halb Parmesan-, halb Schweizerkäse mit Salz und einem Dessertlöffel voll Sahne. Zuletzt gebe man das steifgeschlagene Eiweiß leicht unter die Masse und fülle dieselbe in die mit Teig ausgelegten Förmchen. Sie werden bei starkem Feuer gebacken.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Alban.

32. Käse-Pyramiden. Man mache Teig wie zu Käsestangen, rolle ihn aus und schneide ihn in viereckige, ungefähr zwei Zoll große Stücke, die man hellbraun bäckt. Wenn die Stücke gar und erkaltet sind, tue man auf jedes derselben einen Teelöffel von folgender Mischung: Zwei Löffel Sahne werden steif geschlagen, 2—3 Lot geriebener Parmesankäse hinzu gefügt mit etwas Salz und Cayennepfeffer. Dies wird gut verrührt und dann auf Eis gestellt, damit es ganz kalt wird. Die belegten Schnitten werden dann pyramidenförmig aufeinander gehäuft, etwas geriebener Käse und Cayennepfeffer darüber gestreut und die Schüssel mit Petersilie verziert.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Alban.

33. Käserand. Drei alte Semmeln werden, wenn abgerieben, eingeweicht, in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit Salz und Pfeffer geschwitzt, bis sich die Masse vom Topfe löst, dann durch ein Sieb gerührt. Nachdem die Masse abgekühlt, kommen vier Eigelb, 150 Gr. geriebener Schweizerkäse und 100 Gr. dito Parmesankäse, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschnittene Zunge oder gefochter Schinken darunter, zuletzt der Eierschnee. In ausgestrichenem Rand wird alles eine Stunde im Wasserbade gefocht. Gestürzt

füllt man in den Käserand ein fertiges Gemüse z. B. Erbsen oder Pilze. 8—10 Personen. (Sehr gut.)

Frl. E. Adamy.

34. Kalbshirn — kalt. Hirn von Kalb (auch von Hammel) wird mit Fleischbrühe gar gefocht und erkalten lassen; dann in Scheiben geschnitten und mariniert, (salatartig) dann in einer Glaschale angerichtet, mit dem Purée von den Hirnabfällen bestrichen, mit Julienne von Sellerie bedeckt (gefochter Sellerie in feine Würfelchen geschnitten, etwas Charlotte dazu), das Ganze mit einer Rahm-Senf-Sauce begossen. Ein sehr feines kaltes Gericht für kaltes Büffett, oder zu Tee, oder Bier mit Ausschmitt. Eine Abwechslung für den üblichen Fleisch- oder Heringsalat.

Kurhotel Pyrmont.

35. Schmachhafte Kalbsfleisch-Pastete. Ein Stück kalter Kalbsbraten wird gehackt, Citronenschale, Muskatblüte und Salz auf dem Feuer mit Butter gerührt, etwas gute Bratenbrühe oder Bouillon, dann vom Feuer, mit einem Eidotter abgerührt. Hiervon wird jedesmal ein Teelöffel in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

Frau A. Cunze, Corbach.

36. Kräuter-Semmel. Man zerrühre 1—2 hartgekottene Eidotter, füge hinzu einen Eßlöffel voll sehr feingewiegter Kräuter, Portulak, Pimpinelle, Borretsch, Dill, Petersilie, Estragon und etwa ein Ei groß feinstes Butter nebst einer Prise Salz. Ist die Masse glatt und gleichmäßig verbunden, röste man Semmelscheiben und bestreiche sie damit.

Frl. Voepel.

37. Kultivierte Eier. Eier werden ganz hart gefocht, erkaltet schneidet man sie der Länge nach durch, nimmt die Dotter heraus, zerdrückt sie in einem Napf und rührt sie zu Brei. Dann fügt man: beinahe ebensoviel frische Butter und einige gut ausgewässerte, entgrätete und feingehackte Sardellen hinzu, verrührt die Masse so, daß sie recht glatt und gleichmäßig wird, worauf man sie in die Höhlungen der durchgeschnittenen Eiweiße streicht. Da die Masse sich vermehrt hat, wird jedes Ei eine runde Wölbung erhalten.

Man ordnet sie auf eine Schüssel und garniert diese mit Petersilie. Man gibt Mayonnaise-Sauce dazu.

Frl. Marie von Hanzleben.

38. Labkaus für 5—6 Personen. Zwei gewässerte, gereinigte, von Haut und Gräten befreite Heringe werden mit zwei Pfd. gefochtem oder gebratenem Fleisch und einem Pfd. Kartoffeln zweimal durch die Hackmaschine getrieben, dazu

kommen 3—4 Lot Butter, eine geriebene Zwiebel, etwas Milch und eine Messerspitze Pfeffer. Das läßt man unter beständigem Rühren aufkochen und serviert heiß.

Frau Schumacher, Wilmungen.

39. Lachsbrötchen. Man nimmt die Reste von kaltem, gekochtem Lachs, löst dieselben von Haut und Gräten und stößt sie mit etwas Rahm in einem Mörser, würzt sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer, tut die Masse in eine Quersche und drückt sie auf runde Scheiben Graubrot, die vorher hart geröstet und mit Butter bestrichen werden. Die so fertigen Brötchen garniert man mit kleinen Scheibchen Gurke oder mit Lattich.

Schloßküche König.

40. Leberbrötchen. Gebratene Kalbsleber wird fein gehackt, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugefügt und die Masse mit 1—2 Eiern vermischt, damit sie zusammen hält. Dann weicht man in fingerdicke Scheiben geschnittenes Weißbrot in Milch ein, streicht die Farce dick darauf und läßt die Brötchen zuerst auf der Fleischseite, dann auf der anderen Seite backen.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

41. Leberkuchen. Die frische Kalbsleber und 200 Gr. Speck werden fein gehackt. Mit geriebenem Weißbrot, zwei Eiern, Salz und Muskatnuß vermischt. Ein Kalbseneß wird an drei Seiten zugenäht und mit dieser Masse gefüllt. Der Kuchen wird in gebräuntem Speck unter öfterem Begießen 1½—2 Stunden vorsichtig gebraten. Man gibt hierzu Kartoffeln und Salat.

Frau Steinrück, Corbach.

42. Leber-Pastete. 1½ Pfd. Schweineleber, zwei Pfd. fettes Bauchfleisch. Das Fleisch wird eine Stunde gekocht und erkalten lassen, die Leber von Haut und Sehnen befreit und durchgerührt, das Fett von dem Fleisch in feine Würfel geschnitten und das Fleisch fein gehackt. Eine kleine Zwiebel in Butter geschmort, die Masse mit reichlich Majoran und Salz vermischt, in eine Puddingsform getan, ¾—1 Stunde kochen lassen.

Frau Kneuper, Corbach.

43. Leber-Pastete. Eine Kalbsleber wird, nachdem sie gehäutet und alle Sehnen entfernt sind, auf der Maschine fein gehackt und dann mit folgenden Zutaten vermischt: drei ganze Eier, drei Eigelbe, ¼ Pfd. gehackte Sardellen, ¼ Pfd. feingehackter Speck, ½ Pfd. feingehacktes Schweinefleisch, zwei eingeweichte Semmel, ¼ Pfd. geschmolzene Butter und eine größere Portion in Würfel geschnittene Champignons,

Trüffeln oder Morcheln. Das Ganze wird in einer mit Butter ausgestrichenen und mit feinen Semmelkrumen ausgestreuten Puddingsform drei Stunden in Wasser gekocht. Man gibt eine Remouladenauce dazu. Die Pastete kann auch kalt, in Scheiben geschnitten, in Fleischgelee gegeben werden.

von Hadel-Stodthausen.

44. Leberpfanne. Rohes oder gebratene Kalbsleber wird mit frischem Schweinefleisch und etwas geräuchertem Speck fein gehackt. Dann mit ein paar Eiern, einigen in Wasser aufgeweichten Semmeln, Salz, Pfeffer und saurer Sahne vermengt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gedrückt und ungefähr eine Stunde gebacken. Kann warm und kalt gegessen werden.

Frl. W. Lau, Wilmungen.

45. Makkaroni. ¾ Pfd. Makkaroni, 125 Gr. Butter, ½ Pfd. gehackter Schinken (ohne Speck) 200 Gr. Parmesankäse, ¼ Ltr. dicke saure Sahne. — Die Makkaroni werden in gelanzenem Wasser weich gekocht und lange auf einem Sieb ablaufen lassen. Der größte Teil der Butter wird mit ½ Löffel Mehl durchgebraten, mit der Sahne angerührt und einmal aufkochen lassen. Dann kommt der ganze Schinken, der meiste Käse und die Makkaroni hinein — dies darf nicht kochen. Die Masse kommt in eine Porzellanform, der Rest des Käses wird darüber gestreut und die übrige Butter in Stückchen darauf getan. Eine Stunde bei ziemlich hoher Hitze gebacken.

von Hadel-Stodthausen.

46. Makkaroni (italienisch). 250 Gr. Makkaroni, 80 Gr. Butter, vier Eßlöffel Tomatenpüree, zwei Ltr. Wasser, 50 Gr. geriebenen Parmesankäse, Salz. Die Makkaroni werden in Stücke gebrochen, in kochendem Salzwasser 25 Minuten gekocht, auf einem Durchschlag abtropfen lassen, dann mit der heißen zerlassenen Butter und Tomatenpüree vermischt, mit Parmesankäse bestreut und serviert. 250 Gr. gehackter gekochter Schinken unter diese Portion Makkaroni gemischt, ist sehr wohlschmeckend, oder auch 250 Gr. Bratenreste.

W. S.

47. Makkaroni mit Schinken. Man kocht ½ Pfd. in Stücke gebrochene Makkaroni in Salzwasser gar, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Man quirt 3—4 Eigelb mit ¼ Ltr. Milch klar, gibt die Makkaroni, ¼ Pfd. gehackten, gekochten Schinken, ¼ Pfd. geriebenen Schweizerkäse und etwas Salz dazu, rührt alles gut durch und mischt zuletzt den steifen

Eierschnee durch. Gibt die Masse in eine Auflaufform, legt Butterstückchen darauf, streut etwas Krumen darüber und backt das Ganze eine Stunde im mäßig heißen Ofen.

Frau Dr. U. Seebohm.

48. Mayonnaisenbrötchen. Feine Fischreste werden entgrätet, fein gehackt, mit Mayonnaïsenauce vermischt und mit Butter auf geröstete oder frische Weißbrotscheiben gestrichen.

Frl. Voepel.

49. Muschelkräfsche. Feingehacktes Kalbsfleisch wird in Butter gedämpft, dann trocknes geriebenes Weißbrot, etwas Muskat und Citronensaft hinzu gegeben, feingehackte Champignons und Kalbsmilch. Zuletzt füllt man noch gute Bratenbrühe oder Bouillon hinzu. Dieses wird eine Weile über dem Feuer gerührt, bis es sämig ist und dann fügt man noch feingehackte Sardellen hinzu und Weißwein. Zuletzt wird das Ganze noch mit zwei Eidottern abgerührt und in Muscheln gefüllt, mit geriebenem Weißbrot bestreut und im Ofen gebacken.

Frau Präsident von Hadeln.

50. Muschel-Füllung. Zwei Kalbszungen werden gekocht, ebenso 2—3 vorher blanchierte Kalbsmilchen. Von den Zungen wird, wenn sie gar sind, die Haut abgezogen. Zungen und Milchen werden dann in kleine Würfel geschnitten und in folgende Sauce getan: 2—3 Löffel Mehl werden in Butter gelb geschwigt und mit starker Bouillon angerührt. In der Bouillon muß vorher etwas Schinkenabfall, einige weiße Pfefferkörner und eine Zwiebel ansgekocht sein. Außerdem muß sie einen Zusatz von Fleischextrakt haben und etwas aufgelöste Citronensäure. Wenn das Mehl mit dieser Bouillon schlicht gerührt ist, kommen noch 2—3 mit saurer Sahne angerührte Eigelb daran. (An die angerührten Eigelb muß man etwa $\frac{1}{4}$ Teelöffel Essig tun, damit sie in der kochenden Sauce nicht zusammenlaufen). Ist die Sauce etwas klotzig, muß sie durch ein Sieb gegeben werden, ehe die Zungen und Milchen hineinkommen. Zuletzt tut man etwas Kapern daran.

von Hadel-Stockhausen.

51. Feines Muschel-Ragout. Etwa $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsmidder, Zunge, auch weiches gekochtes Kalbsfleisch, eine kleine Dose Champignons. Man schmort die Midder mit einem Stück Butter, etwas Wasser und Salz weich, häutet sie, schneidet sie in kleine Würfel, ebenso Zunge und Kalbsfleisch. Dann läßt man ein gutes Stück Butter zergehen, rührt Mehl hinzu, dann die Brühe von den Middern und Champignons, ein Glas

Madeira und eine Messerspitze Cayennepfeffer. Es muß eine dicke, sehr kräftige Sauce sein, in die man Fleisch und Champignons rührt. Wenn man es säuerlich liebt, tut man einige Löffel saure Kapern hinein. Dann füllt man das Ragout in Muscheln, streut etwas Zwiebackkrumen, kleine Stückchen Butter und geriebenen Parmesankäse darüber und läßt sie im Ofen backen, nicht braun werden. Es gibt 12—14 Muscheln.

Frl. W. Voeger, Vermont.

52. Nieren schnitten. Die gebratene Kalbsniere mit ihrem Fett, ein Stückchen Schinken, etwas Kalbsbraten wird ganz fein gehackt, mit einem Ei, einigen Löffeln steifer, süßer Sahne, etwas Wein, Salz, Muskatwurz, Pfeffer gemischt. Dann macht man Weißbrotscheiben in Milch weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht sie glatt, kerbt sie ein und bestreut sie mit geriebener Semmel. Dann brät man sie in Butter auf der unteren Seite gelb, einige Minuten auf der Nierenseite.

Frau Geheimrat Seebohm, Vermont.

53. Omelette mit Hühnerlebern. Man quirlt drei Eier mit einem Eßlöffel Fleischbrühe oder Milch, zwei Eßlöffel geriebenem Schweizerkäse, ein wenig Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie. Dann löst man etwas Butter in einer eisernen Eierluchpflanne gelb werden, gießt die Eiermasse hinein und backt sie auf ziemlich starkem Feuer, die Pfanne öfters hin und her rüttelnd, die Masse mit einem Messer durchstechend und nach der Mitte hin zusammenschiebend, bis die untere Seite bräunlich ist. Man schütte das Omelette auf einen Bogen Papier, lege gebratene Hühnerleber darauf mit etwas Sahnesauce, schlage das Omelette zusammen, bringe es geschickt in die Pfanne, in der man inzwischen Sahnesauce warm gemacht und richte es auf einer Schüssel mit der Sauce an.

Frau Dr. G. Seebohm.

54. Pastete von Kalbs- oder Schweineleber. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Leber, ein Pfd. fettes und ein Pfd. mageres Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, geriebener Parmesankäse, wenn man den Geschmack liebt, auch etwas Thymian. Leber und Fleisch durch die Maschine getrieben und dann durch ein Haarfieb. Die ganze Masse auf dem heißen Herd in einem Topf so lange gerührt, bis sie grau aussieht, dann kann man in kleine Scheiben geschnittene Trüffeln daran tun und die Masse in einen Napf fest eindringen und erkalten lassen. Oder — man drückt die Masse mit den Trüffeln vermischt in einen feuerfesten Napf, den man mit Speckscheiben ausgelegt hat, deckt

oben darauf auch dünne Speckscheiben und läßt die Pastete im Wasserbade kochen oder im Bratofen zugedeckt langsam dünsten, bis sie grau und fest ist. Auf letztere Weise zubereitet, kann man die Pastete einige Tage im Kühlen aufheben.

Frl. von Steinsdorff, Pyrmont.

55. Pastete von Roßbraten. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, zwei Eier, zwei Eßlöffel Wasser, eine Prise Salz, soviel Mehl, um einen glatten Teig zu kneten. Der Teig wird ziemlich dünn ausgerollt, eine Auslaufform ganz damit ausgelegt und läßt man dieses im Ofen hellgelb backen. Inzwischen schneidet man Reste von Roßbraten (Roßbeef) in feine Scheibchen, legt sie mit Champignons, etwas feingeschnittenen Gurken und Sauce in die Form, deckt fest Teig darüber als Deckel, verzert ihn mit gitterartig gelegten Streifen und backt alles im Ofen hellbraun.

Frau Dr. S. Seebohm.

56. Pastete-Farce, als kalter Aufschnitt zu verwenden. Zwei Pfund gehacktes Schweinefleisch, sechs Sardellen, ein Eßlöffel Kapeern, etwas Zwiebel und Gewürz, 2 Eier. Das Ganze zwei Stunden im Wasserbad gekocht.

Frau Elisabeth Freje.

57. Leichte Pastetchen (Königin Pastetchen). Man bereitet ein feines Ragout aus in kleine Würfel geschnittenem Hühnerfleisch, Kalbsmilcher, Champignons und weißer Sauce, (helle Mehlschwitze, Citrone, etwas Weißwein, Salz und weißer Pfeffer, geriebene Zwiebel). In dieser Sauce schmort man alles im Ofen oder gut schließender Kasserolle und füllt dann das Ragout in kleine Pastetchen, (die beim Konditor stets zu haben sind) worauf man die Pastetchen nochmals im Ofen recht heiß werden läßt. Das Hühnerfleisch und die Kalbsmilcher müssen natürlich vorher gar gekocht und erkaltet sein. Englische Sauce dazu und Madeira.

Kuchhotel Pyrmont.

58. Gefüllte Pfannkuchen. Man backt Eierpfannkuchen hellgelb, läßt sie erkalten und bestreicht sie einzeln glatt mit einer Farce von gehacktem Fleisch (auf fünf große Pfannkuchen $1\frac{3}{4}$ Pfd. Fleisch) Muskat nach Geschmack, 1—2 Eier, Pfeffer und Salz. Dann werden die Kuchen fest zusammengerollt, in 2—3 fingerbreite Stücke geschnitten, in Eiweiß und Semmelmehl von allen Seiten paniert und in Fett gesotten. Sie sind gut, sobald sie anfangen aufzuplätzen.

Frau Jette, Wildungen.

59. Gefüllter Pfannkuchen. Man rührt einen gewöhnlichen Eierkuchenteig an, backt denselben nur auf einer Seite, bestreicht die ungebakene Seite dünn mit Fleischfarce, rollt ihn auf und schneidet ihn, nachdem er erkaltet ist, in schräge Stücke. Dieselben backt man in vollem Fett. Die Farce macht man aus 500 Gr. Fleisch, halb Schweine-, halb Ochsenfleisch, beides fein gehackt, zwei Eiern, für 10 Pfg. Weißbrot, Pfeffer und Zwiebeln nach Geschmack.

Frl. Voepel.

60. Italienischer Pfannkuchen. Nachdem 2—3 Kalbsmilcher reingewaschen und abblanchiert in heißem Wasser, dann abgehäutet sind, schneidet man dieselben in kleine Stücken, dämpft diese in Butter. Dann röstet man einen Böffel Mehl in Butter, füllt dieses mit guter Fleischbrühe oder Jus auf, etwas Citronensaft, nicht viel, und ein klein bißchen Paprika, 2—3 Stück Sardellen oder ein wenig gehackte, gezahnte, abgelochte Zunge. Die Kalbsmilch hinzu, sodas die Masse ein dickes Hachee gibt. Backt dann 3—4 Pfannkuchen, streicht die Masse darüber und rollt sie zusammen; einen Pfannkuchen legt man unten in die Form. Die zusammengerollten legt man schön nebeneinander, gießt dann recht guten sauren Rahm darüber, bestreut dies mit geriebenem Parmesankäse und Semmel und etwas Butterslöckchen darüber und backt es im Ofen hellgelb.

Schloßküche König.

61. Italienischer Pfannkuchen. Man nimmt zwei Paar große Kalbsmilcher, wäscht sie und setzt sie mit etwas Wasser und Salz bei. Etwas Zwiebel wird feingeschnitten und mit Butter und Mehl gedämpft, dann rührt man sie mit der Brühe der Kalbsmilch an und läßt es aufkochen, tut die abgehäutete und in feine Stücken geschnittene Kalbsmilch dazu; $\frac{1}{8}$ Pfd. feingewiegte Sardellen und etwas Citronensaft vollenden die Farce, die nicht zu dünn sein darf. Alsdann backt man zwei Pfannkuchen, legt den einen in eine mit Butter ausgestrichene Trieciform, tut die Farce darauf und bedeckt sie mit dem zweiten Pfannkuchen, gießt etwas saure Sahne darauf, bestreut es mit Parmesankäse und backt alles im Bratofen eine Stunde. Anstatt der Kalbsmilcher lassen sich sehr gut Reste von Kalbsbraten nebst etwas Bratensauce verwenden. Frau A. Weiß.

62. Kohlpüroggen für 10—12 Personen, Knapp $\frac{2}{4}$ Pfd. Milch, vier Lot Hefe, zwei Pfd. Mehl, 1—2 Weißkohlköpfe, 1—2 Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefett, $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{4}$ Pfd. Butter, 3—5 Eier, Pfeffer und Salz. Die Hefe wird

in der erwärmten Milch aufgelöst, mit dem Mehl und Salz vermischt. Der Teig wird stark geklopft und zum Aufgehen hingestellt. In den aufgegangenen Teig knetet man entweder $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in Flocken oder $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlassenes, etwas abgekühltes Schweinefett, dann wird er noch einmal zum Aufgehen hingestellt. Am Tage zuvor wird ein großer oder zwei kleine Weißkohlköpfe von den harten Rippen befreit, mit zwei geschälten Zwiebeln und einem Eßlöffel Salz gehackt, dann stark ausgebrückt, damit die angesammelte Flüssigkeit entfernt wird. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweinefett werden zergehen lassen und darin der Kohl mit $\frac{1}{2}$ Tr. Wasser auf schwachem Feuer weichgeschmort. Der aufgegangene Teig wird nicht gerollt, sondern die Hälfte davon mit den Händen auseinandergezogen, auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, der geschmorte, erkaltete Weißkohl und 3—4 hartgekochte Eier, in Würfel geschnitten, darauf verteilt, die andere Teighälfte, ebenfalls auseinander gezogen, über die Füllung gelegt; die Ränder beider Teighälften fest zusammengebrückt. Die Pirogge wird mit zerklüpfem Ei bestrichen, 30—35 Minuten bei starker Hitze gebacken, mit Pilzsuppe gegessen.

Frau Schumacher, Wildungen.

63. Kleine Piroggen mit Fleisch oder anderer Füllung. Ein Ei, knapp drei Glas Milch, ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett, ein Pfd. gebratenes oder gekochtes Fleisch. — Das Ei wird mit Mehl und Milch und Salz tüchtig gemengt, die Butter in Flocken in dem Teig verarbeitet. Das Fleisch wird mit dem Fett zweimal durch die Hackmaschine getrieben, Salz und Pfeffer, ein Eßlöffel saure Sahne und eine geriebene Zwiebel werden damit vermischt. Der Teig wird ausgerollt, mit einem Wasserglas Teile davon abgestochen, ein wenig von der Fleischmasse darauf gelegt, mit einem zweiten Teigtstück bedeckt, die Ränder fest aufeinander gedrückt, in heißem Fett hellbraun gebacken.

Frau Schumacher, Wildungen.

64. Pilzkoteletts. Auf einen gehäuften Suppenteller gereinigte Champignons, feingehackt, $\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegtes Schweinefleisch, geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, so viel geriebenes Weißbrot als nötig, um Koteletten formen zu können. In Butter oder Bratfett gebraten.

Frl. A. Waldeck, Corbach.

65. Pilzspeise. Entweder nur Steinpilze oder verschiedene gute Pilze zusammen werden in Butter weich gedämpft mit wenig Salz. Dann schwitz man in Butter einen Eßlöffel

Mehl, das, erkaltet, mit zwei Eigelb abgerührt, dann wird, je nach der Portion der Pilze, kalter Kalbsbraten oder gekochter Schinken in kleine Würfel geschnitten, dies alles untereinander gerührt, dazu ein Glas Weißwein, Kapern nach Geschmack. Dann eine Porzellanform mit Butter ausgestrichen, die Farce hinein, darauf einen kleinen Finger dick geriebener Schweizerkäse, geriebene Semmel- und Butterstückchen — eine Stunde langsam backen.

Frl. M. Lau, Wildungen.

66. Pfinsen. Man bereitet einen Pfannkuchenteig und backt die Pfannkuchen auf einer Seite. Dann hackt man Fleisch und Bratenreste fein, bräunt Butter in der Pfanne, gibt das Fleisch, etwas Bratensauce, Pfeffer und Salz, Champignonextrakt und ein wenig Portwein dazu, läßt es in der Pfanne fester werden. Nun bestreicht man die Pfannkuchen noch heiß mit Fleisch, rollt sie auf, schneidet sie in Stücke, paniert sie in Ei und Semmel und bratet sie in Fett. Man gibt die Pfinsen auch als Beilage für Gemüse.

Frau Dr. S. Seeböhm.

67. Kehlbröthchen. Man macht von gestoßenem und dann durchgestrichenem Kehlfleisch einen zarten Brei mit etwas übriger Bratensauce zurecht. Backt kleine Weißbrotkroutons und streicht die Masse glatt darauf. Dann richtet man sie an und garniert sie mit Fleischgelee.

Schloßstädt Königs.

68. Gebackener Reis mit Tomaten und Schinken. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird in Salzwasser, dem ein gutes Stück Butter beigefügt ist, ausgequollen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Tomaten wird mit Butter, Salz und sehr wenig Wasser eingekocht, durch ein Sieb gestrichen und nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochtem, gewiegtem Schinken unter den nun fertigen Reis gemischt, welcher in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, mit Parmesankäse überstreut und eine Stunde gebacken wird.

Frl. Voepel.

69. Reiskouladen. Scheiben von Ochsenfleisch werden recht dünn und flach geklopft, mit halb gar gekochtem Reis und in Butter geschwitzter Zwiebel gefüllt. Jede Scheibe wird zu einem Würstchen gerollt, gebunden, gesalzen, gepfeffert und in Butter und reichlich Bouillon gar gekocht. Man läßt, wenn die Kouladen weich sind, die Sauce noch besonders einkochen und tut etwas Fleischextrakt dazu. Vor dem Anrichten legt man die Kouladen wieder in die Sauce, übergießt sie reichlich und läßt sie im Ofen bräunen.

Frl. E. Mahle, Pyrmont.

70. Acht italienischer Risotto. Man schweize in reichlich Butter eine Zwiebel bräunlich und gebe dann den ganz ungewaschenen Reis daran, füge nach und nach langsam, nur löffelweise Bouillon hinzu, bis das Ganze ein richtiger Brei ist. Lasse den Reis nur 20 Minuten kochen, füge dann Salz, nach Wunsch etwas Paprika und sehr vielen geriebenen Parmesankäse hinzu; schwenke alles tüchtig durcheinander und serviere ihn sehr heiß.

Zrl. Brede.

71. Rindsbegräbnis. $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Rindfleisch. Mit gekochten Kartoffeln schichtweise eingelegt. Zwischen jede Schicht kommt etwas Sahne, Salz, Pfeffer, gehackte Zwiebel und ein Stuch Butter. Zwei Stunden im Bratofen gebraten.

Zrl. Eise Rube, Corbach.

72. Romintener Jagdpastete. (Kaisers Lieblingsgericht). Zwei gute Heringe werden 24 Stunden in Milch gelegt, die zweimal erneuert werden muß, zirka 25 Stück Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, zwei in Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter gebraten, ein Pfd. Schinken mit dem Speck wird in Würfel geschnitten. In eine Auflaufform, die gebuttert ist, lege man eine Schicht Kartoffeln, Schinken, Hering, der auch geschnitten ist, Zwiebeln, wieder Kartoffeln usw. Zwischen jede Schicht einige Butterstückerchen, dann verquirlte man ein Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, etwas Salz, Fleischextrakt und Rotwein, schüttele es darüber und lasse es im Bratofen $1\frac{1}{4}$ Stunde baden.

Frau A. Wesper.

73. Rührei mit Krabben. Eine Platte mit Rührei (zu diesem Wasser statt Milch, was sie zarter macht) garniert man mit ausgeschälten frischen Krabben.

Zrl. E. Adamy.

74. Nullibackie. Man bereite einen Butterteig von zehn Lot Mehl, zehn Lot Butter und einem bißchen frischem Wasser. Dieser muß dreimal ausgerollt und immer wieder kalt gestellt werden. Dann kocht man schönen Reis in Bouillon und läßt ihn erkalten, drei Eier kocht man hart, läßt sie auch erkalten und schneidet sie der Länge nach in Stückchen. Eine schöne Kräuterauce von Schalotten, Petersilie und Estragon und ein paar Champignons, diese kocht man mit einem Eßlöffel Mehl und einem Glas Weißwein recht sämig und läßt sie ebenfalls erkalten. Zum drittenmal rollt man Butterteig recht dünn und viereckig aus, streicht die erkaltenen Massen schichtenweise auf das eine Ende und schlägt das andere Ende

darüber, bestreicht mit Eigelb und backt in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb. Das Nullibackie muß eine Stollenform haben.

Schloßküche König.

75. Russische Eier. Man schlägt rohe Eier in kochendes Wasser, nimmt sie vorsichtig heraus und legt sie auf eine mit Salatblättern, Gurken, Zitronrädchen und Radieschen garnierte Schüssel. Hierzu reicht man folgende Sauce: Man verrührt ein rohes Eigelb mit feinem Olivenöl, das man tropfenweise zugibt. Ist die Sauce dick, gießt man vorsichtig Estragoneßig nach Geschmack hinzu. Schließlich mischt man Salz, Pfeffer, fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch hinzu; nach Belieben auch sehr wenig Zucker.

Zrl. Anna von Ringelsheim.

76. Russische Eier. Hart gekochte Eier werden noch heiß in kaltes Wasser gelegt und nach dem Erkalten vorsichtig geschält. Dann schneidet man sie in der Mitte (quer, nicht längs) durch und schneidet auch vorsichtig und recht glatt die beiden Kopfenden ab, sodas die Hälften darauf stehen können. In eine Schüssel füllt man eine Romoulade-Sauce, stellt die Eier nebeneinander und verziert die Schnittflächen der Eier mit kleinen Röllchen von Lachs, in die man ein wenig Caviar füllt, auch Kapern.

Kurhotel Pyrmont.

77. Sahnen-Schinken. (für vier Personen). Ein Eßlöffel Butter wird mit einem Eßlöffel Mehl gelb geschwitzt und nach und nach $\frac{1}{4}$ Ltr. saure Sahne dazu gegossen und eine nicht zu kleine Zwiebel hinein gerieben. Ein Pfd. geräucherter, in Scheiben geschnittenen Schinken hat man 2-3 Stunden in Milch liegen lassen. Ist die Sahnenauce fertig, so legt man den Schinken hinein und läßt ihn in der Sauce nur recht heiß werden, kochen macht ihn hart. Nach Geschmack kann man das Gericht noch mit grünem Dill oder Schnittlauch und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce zu knapp oder zu bündig erscheinen, kann man sie mit etwas Milch verlängern.

A. S.

78. Schinkenbegräbnis. Den letzten Rest vom Schinken kocht man weich, befreit das Fleisch von Haut und Knochen und hackt es fein. Inzwischen hat man Kartoffeln mit der Schale gekocht, abgezogen und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die recht heiß bleiben müssen. Man schwitzt Zwiebeln in Butter oder Schinkenfett, tut die Kartoffeln und den Schinken dazu und von der Brühe soviel, daß alles gut durchgekochen

kann, schmeckt nach Salz ab und rührt kurz vor dem Anrichten eine Obertasse saure Sahne und ein Glas Wein daran. Nach Geschmack etwas Pfeffer.

M. S.

79. Gebackene Schinkenscheiben. Man schneidet nicht zu dünne Scheiben von rohem Schinken, kann aber die weniger guten Stücke dazu benutzen; klopft sie mit der scharfen Seite des Hackmessers auf beiden Seiten. Dann zerquirlt man zwei ganze Eier mit recht viel saurer Sahne und Mehl zu einem dicken Omeletteig, dreht die Fleischscheiben darin herum und bäckt sie ganz rasch in brauner Butter von beiden Seiten.

Fr. M. Lau, Bildungen.

80. Schwarzwildpastete in Beckchen Gläsern. Etwa zwei Pfd. gebratenes Wildfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck und eine mittelgroße Schweineleber werden durch die Fleischhackmaschine getrieben. Das nötige Salz, etwas Muskat, feingewiegte Petersilie und Pilztüddchen (Trüffel) ist das Beste, doch können es auch andere gute Pilze sein; dazu getan und mit drei Eigelb und dem geschlagenen Eiweiß gut vermengt. Diese Masse wird in Beckchen Sturzgläser gefüllt und im Apparat gekocht. Die leicht zu bereitende Pastete mißlingt nie und hält sich unbegrenzt, vorausgesetzt, daß dieselbe im Dunkeln aufbewahrt wird und der Deckel nach Vorschrift schließt. Sie kann auch von jedem andern Wildpret gemacht werden.

Originalrezept der Köchin Marie Kuhnen, Naderu.

81. Spargel-Omelette. Zu drei Omeletten nimmt man acht Eier, vier Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, etwas Salz, mischt zuletzt den heißen Eierschnee unter die gut gequirte Masse und nimmt zu jedem Omelette $\frac{1}{3}$ vom Teig. Auf die ungebakene Seite des ersten Omelettes kommt $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebener Parmesankäse, darauf legt man das zweite mit feingeschnittener, in Butter gebratener Kalbsmilch oder Schinken, auf das dritte kommt Spargel oder Erbsengemüse. Letzteres tut man erst kurz vor dem Anrichten darauf.

M. S.

82. Sülze von Kalb- und Schweinefleisch. Ein Pfd. Kalb- und ein Pfd. Schweinefleisch werden mit Gewürz schön weich gekocht, dann in Würfel geschnitten. In der etwas eingekochten Fleischbrühe werden etwas Pfeffer, Essig und drei Lorbeerblätter aufgekocht, dann acht Platten weiße Gelatine hinzugefügt und durch ein Sieb auf das Fleisch geschüttet.

Fr. A. von Hangleden.

83. Taubenpastete. Man legt eine Pastetenschüssel mit einer Fleischfarce dünn aus. Die Farce wird von Kalb- und Schweinefleisch gemacht, Eier, geriebenes Brot, Salz, Muskat, Pfeffer und Zwiebeln vermischt nach Geschmack. Die Tauben werden gebraten und in vier Teile geschnitten, in die Schüssel gelegt nebst Herz und Leber und Champignons, dann wird eine kräftige Sauce darüber geschüttet und ein Teig darüber gelegt. Der Teig wird von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, einem Pfd. Butter, einem ganzen Ei, einem Eßlöffel Rum gemacht und mit Eigelb bestrichen. Die Pastete muß eine Stunde baden.

Frau M. Grauer, Pyrmont.

84. Tomaten mit Spiegeleiern. Man reinigt Tomaten, zieht die Haut ab, schneidet sie in Scheiben. Dann setzt man eine Pfanne, am besten emailliert, mit Butter aufs Feuer, legt die Scheiben hinein, streut Pfeffer und Salz darüber und läßt sie langsam gar werden. Dann schlägt man beifühnig ganze Eier auf die Masse, läßt alles auf dem Feuer, bis das Weiße dicklich ist.

Fr. M. Rüdemann, Corbach.

85. Bareniki mit Käsemilch (Quark). Für 5—6 Personen $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Quark, $\frac{1}{2}$ Quart, ($\frac{1}{2}$ Bierglas) saure Sahne, drei Eier, ein gehäufte Eßlöffel Zucker, ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Salz. Man bereitet aus $\frac{3}{4}$ Quart ($\frac{3}{4}$ Ltr.) kaltem Wasser, einem Teelöffel Salz, einem zerklöpften Ei und einem Pfd. Mehl einen tüchtig bearbeiteten Nudelteig, treibt $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Käsemilch durch ein größeres Sieb, rührt $\frac{1}{2}$ Quart saure Sahne, zwei ganze Eier, einen Teelöffel Salz und einen gehäuften Teelöffel Zucker dazu, rollt den Teig möglichst dünn aus, belegt ihn mit der Füllung, klappt Teig darüber, drückt ihn fest an, sticht kleine halbmondförmige Kuchen aus und läßt sie in leicht gesalzenem, siedendem Wasser 2—3 Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und serviert sie sehr heiß mit geschmolzener Butter als Vor- oder zweite Speise.

Frau Schumacher, Bildungen.

86. Welsh rarebits. Man schneide von einem Käsebrot 1 cm dicke Scheiben, reibe 125 Gr. Chester-Käse und mische ihn mit 100 Gr. frischer Butter, einem Eidotter und einer Prise Cayennepfeffer, streiche es dick auf die Brotscheiben und lasse sie im Ofen zu schöner gelber Farbe baden. Unter dem Käse kann man die Brotscheiben vorher ganz dünn mit englischem Senf bestreichen. Fr. von Odershausen, Pyrmont.

87. Kalte Wildpastete. Ein Pfd. Wildbraten, Reste von Blatt und Rücken, auch vom Halsstück, feingewiegt, 65 Gr. Butter, 65 Gr. Schalotten, 65 Gr. gewaschene Sardellen, 100 Gr. geriebenen Parmesankäse, 125 Gr. Speck, 50 Gr. abgeriebenes, gewechtes, trocken ausgedrücktes, über dem Feuer abgerührtes Weißbrot, drei Eier, das Weiße zu Schnee, ein Eßlöffel Salz, eine Messerspitze Pfeffer, zwei Eßlöffel kräftige Bratenauce. In einem Teil der Butter schwingt man die feingewiegten Schalotten, von einem ganzen und zwei Gelbeiern macht man ein weiches Nührei, ebenfalls von einem Teil der Butter. Alles zusammen wird mit dem Weißbrot verrührt und durchs Sieb gegeben. Dann mischt man auch das Fleisch, den feimwürflig geschnittenen Speck, Käse, Pfeffer, Salz, gut gehackte Sardellen, den steifen Eierschnee und nach Belieben auch Braten- oder Trüffelwürfel an Stelle des Specks, (dann aber 30 Gr. Butter mehr) unter die Masse, auch wohl 12 gebrühte Pistazien. Eine Form wird mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt, die abgeseimte Masse leicht hinein gedrückt, mit Speckscheiben zugedeckt, geschlossen und eine Stunde im Wasserbade gekocht. Die Pastete muß in der Form halb erkalten, dann wird sie gestürzt und mit einem Wildjus, welches aus den zerleinerten, mit Gemüse angebratenen, kurz ausgekochten Wildknochen hergestellt, überzogen. Diese Brühre wird mit Salz abgeschmeckt und mit Gelatine steif gemacht.

$\frac{1}{4}$ Ltr. = 2 Blatt weiße Gelatine.

Frau Anna Striepecke, Corbach.

88. Windsor-Krusteln. Man schneide Weißbrot in runde $\frac{1}{2}$ Zoll dicke Stücke von der Größe eines Fünfmarsstückes, bade sie in Butter, schneidet gekochten Schinken auf das Brot. Dann schabe man zu gleichen Teilen Cheddar und Parmesankäse, mische es untereinander, lege es auf den Schinken und lasse es im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist. Schnell zur Tafel.

Schloßküche König.

III. Fischspeisen.

1. Al einzumachen. Dem Al wird die Haut nicht abgezogen, sondern mit Salz und Asche abgerieben, dann gewaschen. Hierauf wird er ausgenommen und in Stücke geschnitten, die man in einem irdenen Topf zehn Stunden oder länger mit Salz stehen läßt. Man kocht Essig mit Pfeffer, Nelken und 2—3 Lorbeerblättern und läßt darin die Alstücke

mit dem Salz ein wenig kochen und tut dann alles in einen irdenen Topf. Dem Essig wird Wasser nach Geschmack zugefügt, nach Belieben auch Gelatine, auf ein Ltr. 20 Gr.

M. S.

2. Fische (Hechte, Barsche) auf pommerische Art gekocht. Es wird reichlich Wasser aufgesetzt, dazu eine tüchtige Portion Salz, eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel und eine Petersilienwurzel nebst einigen ganzen Pfefferkörnern getan. Dies durchlochen lassen, den Fisch hinzutun, ihn einmal aufkochen und dann ziehen lassen. Zur Sauce Butter und Mehl schwingen, ein wenig Milch, resp. süße Sahne, gestoßenen Pfeffer, eine Prise Muskat, eine Prise Zucker nebst etwas Fischbrühre genommen, so daß es eine recht gebundene Sauce wird, zuletzt eine reichliche Portion gehackter Petersilie dazu geben.

Frl. Anna Klug.

3. Fisch-Anlauf. 2—3 Schellfische werden gekocht und entgrätet. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch gedämpft und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Salz und Muskatnuß dazu getan, 3—4 Eigelb und das geschlagene Eiweiß, sowie auch geriebener Käse werden hinzu gemischt. Dann die Masse in gut ausgebreiteter Form, oben auf mit Käse bestreut und mit Butterstückchen belegt $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Dazu Kapern oder Champignonsauce.

Frl. Lynker.

4. Fischcrème von Lachs. Ein halbes Pfd. Lachs wird in zwei Glas guten Weißweins (nicht zu herben) weich gekocht. Dann wird das Fleisch in einem Mörser zerstampft und etwas Sardellenbutter, etwas Cayennepfeffer, eine fein gehackte kleine Zwiebel und einige Löffel Bechamelsauce hinzu gefügt. Das Ganze muß alsdann durch ein Haarsieb getrieben werden und mit einem viertel Liter ungezuckerter Schlagahne verrührt werden. Dann wird die Masse in eine mit Aspik garnierte kleine Form gegossen und in Eis gestellt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunden kann man die Form umstülpen und die Fischcrème mit grüner Mayonnaïssauce auftragen.

Freifrau von Rheinbaben, Landau.

5. Fisch-Frikassée. Für zehn Personen 4—5 Pfd. Bander in Stücke geschnitten und, nachdem er gut gereinigt ist, mit Zitronensaft und Salz $\frac{1}{2}$ —1 Stunde stehen lassen — dann wie gewöhnlich gekocht. In einem Topfe ein gutes Stück Butter zergehen lassen, etwas Mehl mit etwas Parmesankäse and saurer Sahne glatt gerührt, dazu, wenn sie da sind,

durchgerührte Krebschwänze und zwei Pfd. Champignons. Diese Masse wird über den Fisch gegossen und mit Krebschwänzen und Blätterteigschnitten garniert, angerichtet. *M. M.*

6. Feines Fischfricasse. Man schwigt einige zerschnittene Zwiebeln in Krebsbutter gar, gibt zwei Eßlöffel Mehl hinzu, welche gut verrührt werden müssen, rührt es mit Bouillon, in der Spargel und Blumenkohl gekocht sein müssen, glatt und legt die ausgegräteten, in Stücke geschnittenen Fische mit Krebsen, Spargel, Blumenkohl und sehr reichlich geriebenem Parmesankäse hinzu und serviert das Gericht in Muscheln oder auf tiefer Schüssel mit Blätterteig-Neurons.

Frl. M. Boeger, Pyrmont.

7. Fischgericht. Man kann dazu Reste von verschiedenen Fischen benutzen. Schellfische und Hecht am besten. — Man macht eine nicht zu kleine Portion Zwiebelscheiben in Butter hellgelb, rührt sehr wenig Mehl daran und kocht es mit gutem sauren Rahm auf. Geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse daran und die von Gräten befreiten Fischstückchen hinein. Dann tut man die Masse auf eine flache Schüssel, streut noch ziemlich viel geriebenen Käse darüber und belegt es mit kleinen Butterstückchen. Im Ofen etwa 20 Minuten hellbraun braten. Ein vorzügliches Gericht als Vorspeise für den Abend.

Frau B. von Stockhausen, geb. von Schrader.

8. Fischkotelettes. Schellfisch wird geschuppt, von Gräten befreit und in Stücke geschnitten, dann paniert und in Butter gebraten.

Frau Wetelamp.

9. Heringskoteletten zu frischen, grünen Bohnen. Einige Heringe werden, nachdem sie $1\frac{1}{2}$ Tag gewässert haben, gepulvt, entgrätet und feingehackt. Nun gibt man 2—3 eingeweichte Milchbrote, die wieder fest ausgedrückt sind, 1—2 Eier und etwas Pfeffer hinzu und formt Kotelettchen davon, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebenes Weißbrot und backt sie in heißem Fett gelbbraun.

Frau A. Weiß.

10. Gebratene Heringe. Drei gefasene Heringe, die man einige Stunden gewässert, oder besser in Milch gelegt hat, häutet und entgrätet man, taucht die Hälften in zerklöpftes Ei, dann in Reibbrot und brät sie in Butter gelbbraun.

Frau Schumacher, Wildungen.

11. Badischer Hecht. Der Hecht (oder auch Zander) wird ausgenommen, der Kopf abgeschnitten, platt gelegt wie ein Tarbot, das Rückgrat und die Gräten herausgenommen.

Dann wird der Fisch gefalzen, abgetrocknet, auf die mit Butter bestrichene Form gelegt und mit Pfeffer bestreut. Eine feingehackte Zwiebel, in Butter gelb gedämpft, wird darüber gegeben, ebenso $\frac{1}{2}$ Ltr. saurer Rahm. Dann bestreut man den Fisch mit $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenem Parmesankäse und geriebenen Weckekrumen und stellt ihn $\frac{1}{2}$ —1 Stunde in den Bratofen, damit er schön gelb wird. *M. M.*

12. Farcierter Hecht. Der Fisch wird gut geschuppt und ausgenommen, bleibt aber ganz. Nun löst man mit einem spitzen Messer vom Schwanzende bis zum Kopf das ganze Fleisch mit den Gräten aus der Haut, ohne diese zu verletzen. Der Kopf bleibt ganz in der Haut, unterhalb bricht man die Hauptgräte ab, ebenso am Schwanzende, wo man nicht bis ans äußerste Ende kommen kann und nimmt nun den ganzen Rücken heraus. Die Haut stellt man vorsichtig zurück. — Nun wird das Fleisch von den Gräten geschabt, letztere mit einem Stückchen Butter und kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und zugedeckt zur Sauce auskochen lassen. Das Fleisch wird mit feingehacktem Speck, etwa auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fischfleisch 120—140 Ltr. Speck, sehr fein gehackt. Für 5—10 Pfd. Weißbrot wird in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in reichlich Butter gebacken, kommt abgekühlt dazu, sowie 4—5 Eier, weißer Pfeffer und etwas Sahne. Ist dies gut verarbeitet, wird es durch ein grobes Haarsieb getrieben. Was im Sieb zurückbleibt, kommt zu den Gräten mit hinein, wird mit ausgekocht und dient zu der Kapern- oder Champignonsauce, die dazu gegeben wird. Nun wird die Haut nochmals ausgewaschen und legt man sie flach auf ein Küchenbrett. Die durchgeriebene Farce kommt hinein, doch darf sie nicht sehr dick gestopft werden. Die Haut wird zugenäht und der Fisch im Ofen fertig gebraten.

Freifrau von Rheinbaben, Landau.

13. Hechtspise für 12 Personen. Vier Pfd. Hecht, $\frac{1}{4}$ Pfd. Makkaroni, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, einen halben Schoppen dicke saure Sahne, der Saft einer Citrone. Der Hecht wird in Salzwasser weich gekocht, ausgegrätet, in Stücke auf eine Schüssel gelegt. Die Makkaroni ebenfalls in Salzwasser weich gekocht, auf einem Durchschlag recht trocken ablaufen lassen und in Stückchen geschnitten. Währenddem tut man die Butter in ein Töpfchen und läßt darin eine feingehackte Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehackte Sardellen 5—10 Minuten gar dämpfen. Dann tut man die Sahne, einen Eßlöffel in Bouillon klar gerührtes Weizenmehl und so viel Fischbrühe

nebst dem Saft der Citrone dazu, daß es zu einer sämigen Sauce aufkocht. Nun legt man eine Lage Fisch, eine Lage Makkaroni in die Sauce, läßt Alles zusammen aufkochen und richtet die Speise auf Schüsseln an.

Frl. Langenbeck.

14. Redgerce. Aus den Resten irgend eines gekochten Fisches löse man Haut und Gräten sorgsam heraus, tue das Fischfleisch in eine Bratenpfanne mit 65 Gr. Butter, ungefähr vier Eßlöffel gekochtem Reis, gewürzt mit Pfeffer und Salz, je nach Geschmack ein bißchen Anchovyseffig. Man kocht ein Ei hart, hakt es klein, tut das Weiße zu der Masse und etwas süße Sahne, richte es in einer Gemüschüssel an und streue das gehackte Gelbe darüber.

Schloßküche König.

15. Pain á la reine. Ein Hecht von $1\frac{1}{2}$ Pfd., Salz nach Geschmack, eine Messerspitze feinen weißen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, drei ganze Eier, zwei Eigelb, eine Tasse süße Sahne und einen kleinen Eßlöffel Mehl. Der Hecht wird roh von den Gräten gelöst, das Fleisch viermal durch die Maschine gehackt, mit allen Zutaten gut durcheinander gerührt, durch ein Sieb getrieben. In eine gebutterte Form getan und $\frac{3}{4}$ Stunde im Wasserbade gekocht. (Reicht für 10 Personen). Man gibt eine Tomatensauce dazu.

Frl. von Oldershausen, Pyrmont.

16. Schellfisch mit saurer Sahne. Nachdem der Fisch sauber gereinigt, wird der Kopf abgeschnitten und der übrige Fisch 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden in scharfes Salzwasser gelegt. Dann wird er abgetrocknet und mit feinen Speckstreifen in drei Reihen gespickt. Nun lege man den Fisch mit dem Rücken nach oben in die Bratenpfanne, worin Speck, Butter und Ruffa braun gemacht ist und stellt ihn in den sehr stark geheizten Bratofen. Der Fisch muß sehr häufig begossen werden. Nachdem er 20 Minuten gebraten hat, gibt man soviel saure Sahne und etwas kochendes Wasser hinzu, als man Sauce haben will. Wenn nach ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde der Fisch gar ist, nimmt man denselben aus der Pfanne und legt ihn vorsichtig auf eine heiße Schüssel. An die Sauce rührt man noch etwas Mehl und gibt alles recht heiß zu Tisch. Braun darf die Sauce nicht sein, da der Sahnegeschmack vorherrschen soll. Als Beigabe schmecken sehr gut Salzartoffeln oder Kartoffelsalat.

Frau A. von Juten.

17. Schellfisch oder anderer Fisch mit feinen Kräutern. Nachdem man den Fisch geschuppt, ausgeweidet und gewaschen hat, schneidet man ihn in Stücke, die man von Haut und Gräten

befreit. Man marinirt diese Stücke eine Stunde in einem Glase Weißwein, Saft einer Citrone, Salz, Pfeffer und gewiegten feinen Kräutern. Dann dünstet man ein Duzend gehackte Champignons, eine Hand voll gewiegter Kräuter, sowie einige Zwiebeln in Butter, dämpft die Fischstücke darin 10 Minuten, fügt dann von der Marinade hinzu und dämpft den Fisch noch fünf Minuten. Den durchgefeihten Fischsatz verrührt man mit Mehl und Fleischertract zu dicklicher Sauce, welche man zu dem Fisch reicht.

Frau von Heppe.

18. Schellfisch gebacken. Man löst den Fisch aus Haut und Gräten, schneidet das Fleisch in fotelettenförmige Stücke, marinirt dieselben eine Stunde mit Citronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bakt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Frl. S. Koehler.

19. Schellfisch-Speise. Der Fisch wird halb gar gekocht und in kleine Stücke zerpfückt. Eine feuerfeste Form wird mit Butter ausgestrichen, abwechselnd Schellfisch, braungedämpfte Zwiebeln, geriebener Käse, saure Sahne in die Form getan, bis sie voll ist; oben darauf geriebenen Käse und Butter. Eine Stunde backen lassen.

Frau von Salbern.

20. Gespickter Schellfisch. Der Fisch wird ausgenommen, zu beiden Seiten der großen Gräte schön gespickt und im Ofen hochstehend in Butter gebraten und dann mit saurer Sahne begossen. Wenn diese braun ist, bestreut man sie mit Zwiebackkrumen. Kochdauer eine Stunde im Ofen.

Frau Wetekamp.

21. Schüsselfisch. Karpfen werden gut geschuppt, ausgenommen und gewaschen, in Stücke geschnitten, auf eine Schüssel gelegt mit Lagen von Butterstückchen, Pfefferkörnern, Salz, Kapern, Citronenscheiben, Zwiebeln, etwas Weißwein; oben darauf Semmelkrumen und Butterstückchen. Eine Stunde im Ofen gebacken, sofort serviert.

M. F.

22. Seezungen mit Krebsen. Schöne Filets von Seezungen werden in eine Schüssel getan, mit Wasser bedeckt und eine Stunde darin stehen lassen, dann jedes Filet aufrollen, in einen weißen Topf fest aneinander stellen, damit sie sich nicht aufrollen. Dann ein Guß Bouillon, ein Guß Weißwein, etwas Salz und einen guten Stich Butter — dann eben gar werden lassen, aber möglichst schnell, damit die Filets nicht

antrocknen. Dann bereite man eine Sauce: Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eine halbe Tasse Bouillon, fünf Eidotter, ein wenig Mehl, aber sehr wenig und schlage dieses im Wasserbad zur Sauce. Ferner muß man sehr schöne gepuhte Krebschwänze und Krebsbutter haben. Man lege nun die heißen, abgetropften Filets auf eine heiße längliche Platte, je zwei und zwei bis zu Ende, dann darüber vorsichtig die Hälfte der Sauce, dann legt man auf jedes hochstehende Filet einen Krebschwanz, vorsichtig, damit sie nicht fallen, die übrigen Krebschwänze garniert man noch um die Schüssel, dann träufelt man die Krebsbutter darüber bis zur Hälfte, die andere Hälfte der Butter vermische man mit der übrigen Sauce, tue dieselbe in eine Sauciere und serviere sie dabei.

Zel. Brede.

23. Sole au gratin. Die Seezungen werden abgezogen, die Filets abgetrennt und etwas gesalzen. Darauf legt man diese auf eine längliche, mit Butter bestrichene Schüssel, gibt Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Parmesankäse darüber. Nun bereitet man kräftige braune Sauce mit gehackten Zwiebeln und Champignons, (ziemlich dick), füllt sie darüber, bestreut es mit Zwieback, legt oben darauf kleine Butterstücke und läßt es in etwa $\frac{3}{4}$ Stunde im gelind heißen Ofen schön braun backen.

Zel. von Oldershausen, Pyrmont.

24. Gebackener Zander. Nachdem der Fisch gut gereinigt ist, kerbt man denselben fingerbreit ein, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, wälzt ihn in geschlagenem, mit Zitronensaft vermishtem Ei und dann in Paniermehl; backt ihn in reichlich Butter, zuerst in offener Pfanne auf beiden Seiten goldgelb, dann im Backofen und legt obenauf noch einige Stückchen Butter. Vor dem Anrichten würzt man die Sauce mit Wein, Zitronensaft, Kapern und klein geschnittenen Champignons und schüttet dieselbe über den Fisch. Er muß fleißig begossen werden und eine gute halbe Stunde backen, je nach Größe. Sehr verfeinert wird die Sauce durch japanische Soja.

Zel. Brede, Helsen.

25. Zander zu kochen. Der Zander wird geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, mit kaltem Wasser und dem nötigen Salz auf das Feuer gesetzt, geschäumt und nicht zu stark, aber doch gut gekocht. — Er wird mit Petersilie bestreut und mit Kapernsauce serviert.

VI. Gemüse-, Pilz- und Kartoffelspeisen.

1. Garcierte Artischocken. Man puht und reinigt die Artischocken von allem Rauhen und Faserigen, kocht sie in Salzwasser, bereitet eine Hühnerfarce, vermischt diese mit dem Gelben einiger Eier, etwas eingeweichter Semmel und einigen geschnittenen Champignons, füllt die Mitte jeder Artischocke damit, streicht auch zwischen jedes Blatt etwas Farce. Hierauf legt man sie in eine Kasserolle, gibt eine englische Butterauce darüber und läßt sie noch eine halbe Stunde damit kochen, worauf sie mit derselben serviert werden. Frau von Eitorff.

2. Blumenkohl in Auflaufform. Der Blumenkohl wird in Salzwasser abgekocht. Sodann schwißt man etwas Mehl in Butter hellgelb, gibt sauren Rahm, zwei Eigelb, geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und zuletzt den Schnee von den Eiern dazu. Der Blumenkohl wird nun in eine mit Butter gestrichene Porzellanform getan und die Masse darüber gegossen, dann im Bratofen hellgelb gebaden.

Zel. Gentich.

3. Blumenkohl mit Hummer. 1—2 Köpfe Blumenkohl werden in Salzwasser gar, aber nicht weich gekocht, abgekühlt und lagenweise mit den Stücken eines Büchsenhummer in eine Porzellanform geschichtet; zwischen jede Lage dick geriebener Parmesankäse. Darüber folgende Sauce: Reichlich Butter mit etwas Mehl geschwißt, dazu saurer Rahm, einige Eigelb und Salz. Obenauf Butterstückchen und Parmesankäse. Schön bräunen.

Zel. E. Adamy.

4. Grüne Bohnen mit Kartoffeln und Äpfeln. Die grünen geschnittenen Bohnen kocht man in leicht gesalzenem Wasser weich, dann kommen Kartoffeln daran und gebratener Speck und Zwiebeln. Sind die Kartoffeln ganz gar, tut man 3—4 zerschnittene geschälte Äpfel daran, läßt sie oben auf den Kartoffeln gar werden und rührt vorsichtig um, daß alles gut vermischt wird.

Zel. G. Schulz, Widdungen.

5. Grüne Bohnen mit Butter. Die recht zarten Bohnen werden abgezogen, in kleine Bündel gebunden, in Salzwasser gar gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Danach werden sie auf eine Schüssel gelegt, mit heißer, gelber oder brauner Butter begossen und mit gehackter Petersilie bestreut.

R. S.

6. Bohnen mit Tomaten. Junge grüne Bohnen werden geschnippelt und schnell abgekocht. Dann macht man von reichlich Tomaten mit einer Zwiebel ein Tomatenpüree, gibt die Bohnen mit dem nötigen Salz dazu und läßt sie darin weich kochen.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

7. Große Bohnen mit Wurzeln und Erbsen. Nachdem von den großen Bohnen die Keime entfernt sind, werden sie mit kochendem Wasser aufgesetzt, gar gekocht und nach dem Abschütten in ein irdenes oder Porzellangefäß getan. Ebenso kocht man ein Stück Rippenspeck, das dem Gemüse beigelegt werden soll, ab. Frische Erbsen und feingeschnittene Wurzeln werden mit einem Eßlöffel Mehl, das in viel Butter und ausgelassenen Speckwürfeln braun geschwigt ist, in den Topf getan, dann die Brühe von dem gekochten Speck hinzu gegossen und weich gekocht. Dazu kommen nun die Bohnen, und alles zusammen wird nun nochmals tüchtig durchgekocht, mit Zusatz von feingehackter Petersilie und dem vielleicht noch fehlenden Salz.

Frl. J. Brand, Corbach.

8. Grüne Stangenbohnen mit Kartoffeln. Man dämpft in Fett eine feingeschnittene Zwiebel hellgelb, wäscht die in Fingergliedlänge geschnittenen Bohnen hinein und füllt so viel Wasser hinzu, daß es über den Bohnen steht. Man würzt mit Salz und etwas Pfeffer. Sind die Bohnen fast weich, so legt man die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzu. Sobald beides gar ist, rührt man es durcheinander und schmelzt die Brühe mit einem Stück Butter und Mehl ab, damit sie sämig wird. Von Bohnen und Kartoffeln sind gleichviele zu verwenden.

Frau Konfistorialrat Schulte, Helsen.

9. Buntbuhn. Grüne Bohnen werden abgezogen und fein geschnitten. Wurzeln, halb so viel als Bohnen, werden gepuzt und in kleine Scheiben geschnitten. Weiße Bohnen kocht man in einem anderen Topfe 1 $\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser und tut sie, nachdem sie abgesehen, zu den anderen Gemüsen. Eine Stunde vor dem Anrichten legt man noch geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel und die nötigen Kartoffeln darauf und nachdem alles weich ist, tut man gebratene Speckwürfel und feingewiegte Petersilie hinzu und schmeckt es mit Salz ab. Wenn möglich nimmt man saure Äpfel und so viel, daß das Gericht einen säuerlichen Geschmack erhält.

Frau Baumgardt.

10. Wachbohnen. Diese werden wie grüne Bredbohnen gekocht. Oder man bereitet sie wie Spargel, kocht sie in Salz-

wasser gar und gibt sie mit gelber oder brauner Butter mit Petersilie, oder mit holländischer Sauce. Auch können sie wie Spargel mit Sauce gebacken werden.

M. S.

11. Gemüse-Budding. Zwei große Köpfe Savoyerkohl werden zehn Minuten abgekocht und mit etwas Butter gedämpft 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Kastanien werden braun gekocht, auch ziemlich trocken. $\frac{3}{4}$ Pfd. Bratwurstfleisch mit einem Ei vermennt und in der Pfanne etwas angeschmort. Dann zuerst eine Lage von dem Kohl, dann Kastanien, zuletzt eine Lage Bratwurstfleisch und so abwechselnd weiter bis zum Schluß wieder Kohl. Zwei Stunden in Biddingsform kochen und mit brauner Kraftsauce servieren.

Frl. Lynter.

12. Gurkengemüse. Große ausgewachsene Gurken werden geschält und das Fleisch in dicke, fingerlange Stücke geschnitten. Diese werden in starkem Salzwasser gekocht, bis sie weich sind. Dann gießt man sie ab, fügt etwas Citronensaft dazu und ein wenig braune Butter darüber.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

13. Gurkengemüse (Schlabbergurken). Die Gurken werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Stücke geschnitten, doch darf keine bittere darunter sein. Man brät feingeschnittene geräucherten Speck mit Zwiebeln, tut die Gurken hinein und brätet sie auf offenem Feuer mit Salz, Zucker und Essig oder Citronensaft nach Geschmack; verdickt die Sauce mit etwas Mehl und läßt die Gurken dann noch langsam schmoren. Zeit der Zubereitung $\frac{3}{4}$ Stunde höchstens.

M. S.

14. Illustrierte Gurken. Größere Salzgurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, ausgekernt und abgetrocknet. Man füllt sie nun mit feingeschnittenem Schinken oder Fleisch, legt hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier darauf und bestreut sie mit gehackter Petersilie, ordnet sie auf einer Schüssel und gibt eine helle, erkaltete Fleischbrühe, die mit Gelatine verrührt ist, darüber. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Ltr. Fleischbrühe zehn Gr. Gelatine. Man kann sie auch mit einer Remouladesauce servieren.

Frau Heinke, Alt-Wildungen.

15. Jamoser Jägerkohl. Kleine Kartoffeln mit etwas Wasser in den Topf getan. Fangen dieselben an zu kochen, tut man geschnittenes Kraut und eine Specksauce darüber. Dann läßt man die Masse mit Essig, Zwiebel, Pfeffer und Salz dämpfen.

Frau Spies, Helsen.

16. Johannisauch. Nur soweit der Johannisauch weich ist, benutzt man ihn. Die Wurzelfasern werden abgesehritten, die Zwiebeln geschält, gewaschen und in Wasser weich gekocht. Sind die Zwiebeln weich, schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, schwigt zwei Löffel Mehl in Bouillon oder Bratenfett, kocht mit Bouillon eine sämige Sauce, gibt etwas Kümmel, Salz und soviel Essig und Zucker hinzu, daß die Sauce angenehm sauer-süß schmeckt. Dann tut man die abgekochten Zwiebeln hinein und läßt alles zusammen noch eine Stunde schmoren.

Frau Baumgardt.

17. Johannisauch. Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgesehritten und gewaschen, danach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem Stückchen Butter und Salz etwa eine Stunde gekocht. In der Mitte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback oder etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu.

Frau E. Schnelle.

18. Kastanien-Püree. Die Kastanien werden in der braunen Schale mit Wasser weich gekocht, schnell abgesehält und durch den Durchschlag gefrieben. Das Püree kocht man mit etwas Salz, Fleischextrakt, Butter, wenig Wasser und etwas saurer oder süßer Sahne schlank und fügt noch etwas weißen Pfeffer hinzu. Vier Pfd. Kastanien für acht Personen.

Frl. Adams.

19. Kraut mit Wurzeln und Kartoffeln. Man nimmt einen Kopf grünes Spitzkraut, nicht zu fein geschnitten, brüht es in kochendem Wasser ab, dämpft es in einem Topf mit feingeschnittenem Speck und gießt dann etwas Wasser hinzu. Kleine Karotten, sauber vorgegärtet, werden mit einem Stückchen Butter und einem Teelöffel Zucker dazu getan, zuletzt feingeschnittene Kartoffeln. Das Ganze wird ungefähr eine Stunde gedämpft. Beim Anrichten feingeschnittene Petersilie hinzugefügt, ist dies ein vorzügliches Gemüse. Frau v. Deppe.

20. Warmer Krautsalat. Speck wird in Würfel geschnitten, bräuntlich geschwigt, dann gibt man das feingeschabte Kraut hinzu. Man läßt es langsam drei Stunden schmoren und schmeckt es mit Pfeffer, Salz, saurer Sahne und etwas Essig ab.

S. und M. Steinrück, Corbach.

21. Rotkohl. Zwei Rg. Rotkohl, 100 Gr. Fett, 50 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, zwei Äpfel, etwas Essig, Salz. Der Kohl wird fein geschnitten oder gehobelt, mit kochendem

Wasser überbrüht, gut abgesehritten. Das Fett wird geschmolzen und der Kohl hineingetan. Die in Scheiben geschnittenen Äpfel, Salz, Zucker und Essig werden hinzugefügt, das heiße Wasser darüber gesehritten und der Kohl $1\frac{1}{2}$ Stunde damit geschmort. Für sechs Personen.

M. S.

22. Gebackenes Sauerkraut. In Butter oder Schmalz wird eine große feingeschnittene Zwiebel gedämpft, dann zwei Löffel Mehl durchgeschwigt und mit ein halb Ltr. saurer Sahne angerührt. Wenn dieses aufgekocht hat, tut man etwa 200 Gr. feingehackten Schinken und etwa zwei Pfd. Sauerkraut, das schon weichgekocht sein muß, dazu; vermischt alles gut und tut es in eine Porzellansform und übergießt es oben mit zwei Eigelben, die mit einer großen Tasse saurer Sahne angerührt werden. Im Ofen wird es hellbraun gebacken.

von Habel-Stockhausen.

23. Schwarzwurzeln. Man läßt die gewaschenen Schwarzwurzeln weich kochen und zieht dann möglichst heiß die schwarze Haut ab (wie bei roten Rüben) begießt sie dann mit kochendem Wasser und stellt sie heiß. Unterdeß macht man eine säuerliche Eier Sauce und gibt sie über die Schwarzwurzeln.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

24. Schwarzwurzeln gebacken. Aus sechs Eßlöffel Mehl, einer kleinen Prise Salz, einem Eßlöffel Provence-Öl und etwas Weißbier quirlt man einen dickflüssigen Ausbadeteig zusammen und vermischt denselben mit zwei dickschäumig geschlagenen Eiweiß. Dann taucht man die in Salzwasser weichgekochten, in sechs cm lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln, nachdem man sie gut abgetrocknet hat, in den Teig, nimmt sie einzeln heraus und backt sie in heißem Schmalz hellbraun, um sie dann, mit gehackter Petersilie verziert, aufzugeben, ohne eine Sauce dazu zu servieren. Bisweilen wendet man die Wurzeln auch in geschlagenem Ei und geriebenem Semmel, oder man bereitet den Ausbadeteig aus drei Löffeln Mehl, einer Prise Salz, 40 Gr. frischer Butter und soviel lauwarmem Wasser, daß man einen dickflüssigen Teig erhält, den man gehörig quirlt oder schlägt und zuletzt mit dem Schnee von einem Eiweiß verrührt.

Frau S. Köhler.

25. Sommerendivien, auch Strünkchen genannt. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Strünkchen werden in Salzwasser gar gekocht, mit einer Blumenkohl Sauce gewürzt, etwas Muskat hinzugefügt und angerichtet. In Salz eingemacht

liefern sie ein vorzügliches Wintergemüse, doch hier ist es angebracht, die Strünkchen nach dem Abkochen eine Stunde zu wässern.

Frl. E. Schnelle.

26. Spargel-Kartoffeln. Geschälte Kartoffeln nicht zu gar kochen, abgießen. Die geschälten, in fingergliedlange Stücke geschnittenen Spargel weich kochen, mit Salz und mit ihrem Wasser zu den trockenen Kartoffeln; mit einem Stück Butter noch einmal aufkochen und tüchtig durchrühren.

Frl. Margarete Schumacher.

27. Spinat. Der Spinat wird verlesen, mehrere Male gewaschen, mit kochendem Wasser gebrüht und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann wird ein Löffel voll Weizenmehl in der Fetzung oder Butter oder Bratenfett geschwitzt, mit Wasser klar gekocht, aber nicht dünnflüssig gemacht. Nun fügt man einen Teelöffel voll Fleischextrakt, eine Messerspitze Zucker, Salz und etwas Maggi hinzu und rührt die sehr fein gewiegte Spinatmasse durch, läßt einmal ordentlich durchkochen und richtet gleich an. Von längerem Stehen und Kochen verliert der Spinat die Farbe. Man gibt Seseler dazu und garniert mit gebratenen Semmelfstreifen.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

28. Spinat. Nachdem der Spinat weich gekocht, gewässert und gehackt ist, macht man eine dicke Blumentohlsaft von Butterschwitzmehl und frischer Milch und läßt den Spinat darin durchkochen.

Erholungshaus Schloss Rhoden.

29. Gedämpfte Tomaten. In eine feuerichere Form schichtet man die ganzen gewaschenen Tomaten dicht nebeneinander, tut ziemlich viel Wein, geschnittene Zwiebeln sowie Semmelkrumen in die Lücken, gibt eine Tasse Bonillon, ein wenig Salz und Pfeffer, sowie einige Tropfen Essig darüber, pflückt Butter darauf und läßt dies im Ofen backen.

Frau E. Fischer.

30. Tomaten-Gemüse. Die reifen Tomaten werden einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, abgezogen, in sechs Teile geschnitten und in etwas Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß etwa 20 Minuten geschmort. Dann etwas süße Sahne daran und mit etwas Mehl gebunden.

Frl. von Oldershausen, Pyrmont.

31. Einige Bemerkungen über das Kochen des Kohls. Alle Kohlarten werden abgekocht, ehe man an die eigentliche Zubereitung geht. Sauerkohl braucht nur gewaschen zu werden,

da er den Gährungsprozess durchgemacht hat und deshalb verdaulich ist. Spinat soll man höchstens einmal durchkochen, ehe man ihn hackt, oder nur mit kochendem Wasser übergießen, weil ihm sonst zu viel von seinen Nährsalzen verloren geht.—Kohlkohl wird auch mindestens 10 Minuten abgekocht und mit wenig Fett und reichlich Aepfeln weiter gar gekocht. Dann ist er auch für einen schwachen Magen verdaulich.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

32. Grün- oder Braunkohl. Der Kohl wird verlesen, von den dicken Rippen befreit, sehr sorgfältig gewaschen und in recht reichlichem Wasser wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde abgekocht. Dann wird er mit dem nötigen Wasser, einer zerschnittenen Zwiebel, Bratenfett oder Schmalz von Schwein oder Gans, dem nötigen Salz, zwei Löffel Zucker langsam in ungefähr zwei Stunden gar geschmort. Zuletzt rührt man einen Löffel Mehl hinzu, damit die Brühe gebunden wird. Dazu gibt man Bratkartoffeln, Schmorwurst oder Gänsebraten.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

33. Grüner Kohl. Die Mitte schneidet man aus und schält die Stiele wie bei Blumentohl, läßt sie 20 Minuten kochen, packt sie in eine Puddingsform und legt eine Schicht Butter und eine Schicht Zwieback darauf; dann läßt man es eine Stunde im Wasser kochen und schmort es noch $\frac{1}{2}$ Stunde

Friedrichshöhe Pyrmont.

34. Kohlrouladen. Gehacktes Fleisch, halb Hinds-, halb Schweinefleisch, wird wie zu Beefsteaks mit etwas Salz, Pfeffer, Ei angemengt, schöne große Kohlblätter werden eben abgekocht, ein Löffel Fleisch darauf getan und fest aufgewickelt. Dann läßt man die Rouladen im Schmortopf eine gute Stunde in Fett schmoren.

Friedrichshöhe Pyrmont.

35. Weißkraut mit Kümmel. Das Weißkraut wird fein geschnitten, wie Rotkraut. Darin brät man Speckwürfel aus und brät das Kraut darin an, dann tüchtig Wasser hinzu, Salz, Kümmel nach Geschmack und etwas Weißwein und läßt dies 2—3 Stunden dämpfen. Vor dem Anrichten stäubt man Mehl darüber.

Frau M. Lau, Wildungen.

36. Wirsingkohl. Schöner zarter Wirsing wird gut verlesen, von den Rippen befreit und gewaschen, dann in Salzwasser gar gekocht und abgeseigt. Inzwischen schweist man einen Löffel Butter mit etwa einem halben Eßlöffel Mehl,

verrührt es mit Wasser und Bouillon, schmeckt es mit Mustard muß ab und läßt den Wirsing noch mal ordentlich darin aufkochen.

Frau Finanzrat Gunge.

37. Wirsing oder Weißkohl mit Kartoffeln. Das Gemüse wird gut verlesen, gewaschen und in Salzwasser halb gar gekocht, dann abgeseiht. Darnach dämpft man in einem Topf in reichlichem Bratenfett eine feingeschnittene Zwiebel hellgelb, legt dann die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinein und das abgekochte Gemüse darauf und gießt von der Gemüsebrühe soviel daran, daß es gut durchtränkt ist, jedoch darf die Brühe nicht überstehen. Wenn die Kartoffeln gut weich sind, rührt man alles mit einem Schaumlöffel durcheinander und kocht die Brühe mit etwas Mondamin sämig. Man kann eine Kochwurst oder auch gesalzenes Fleisch darin kochen.

Frau Konfistorialrat Schulte, Helsen.

38. Gefüllter Wirsing. Der Kohl wird entblättert, die dicken Rippen entfernt, halb weich gekocht in Salzwasser und abtropfen lassen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Eier- oder Edelpilze (Champignons) roh gewiegt, mit Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft. Vom Feuer genommen, werden vier in Wasser gewachte, gut ausgebrückte Semmeln hinzugerührt, auch Eier nach Belieben. In eine ausgestrichene Puddingform legt man lagenweise Blätter und Fülle. Im Wasserbad $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht. — Mit Tomaten- oder anderer Sauce.

Frau Scheurer.

39. Linsen mit Pflaumen. Die weichgekochten Linsen vermischt man mit geschmorten frischen oder getrockneten Pflaumen, gibt das klare Fett von würfelig geschnittenem Speck und Zwiebeln daran und tut die Flöckchen über das angerichtete Gemüse. Nach Belieben gibt man die Linsen allein und das Obst auch.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

40. Weiße Bohnen mit Äpfeln. Man versäht wie in voriger Nummer, die Bohnen werden, wenn sie weich sind, mit reichlich Äpfeln gemischt und mit gelblich gebratenen Speckwürfeln und einer Zwiebel abgefettet.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

41. Champignon-Cotelettes. Große Champignons werden von dem Stiel abgeschnitten, die Lamellen abgetraht und geschält, dann in geschlagenes, gesalzenes Ei gelegt, hierauf in geriebene Semmel und in Butter und Fett von beiden Seiten gebraten.

Frau M. Lau, Widdungen.

42. Pfifferlinge (Eierpilze) mit Eiern. Die Pfifferlinge werden in Hälften geschnitten, gewaschen und in Speck oder Butter auf offenem Feuer in der Pfanne gebraten, bis alle Brühe verdampft ist. Salz, Pfeffer, auch Zwiebeln nach Geschmack daran getan. Kurz vor dem Anrichten schüttet man mit etwas Wasser gequirlte Eier darüber, läßt alles noch einmal schnell aufbraten und richtet an.

M. S.

43. Gebratene Pfifferlinge. Die Pfifferlinge werden gereinigt, gewaschen und gut abgetropft, dann macht man in einer Pfanne sehr reichlich Butter hellbraun und gibt die Pilze hinein. Man läßt sie mit etwas Salz so lange schmoren, bis das Wasser vollständig verdampft und die Butter wieder klar geworden ist. Die Pilze müssen hellbraun und glänzend in der Butter schwimmen. Sie werden statt Speck und Zwiebelsauce zu Pellkartoffeln gegeben.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

44. Pilzkotelettes von Reizern. Recht schöne große Blutreizler werden gepulvt, mit einem kleinen Hammelrippchenknochen versehen, mit Ei und Semmel paniert und gebraten. Diese Pilzkotelettes mit Bohnen oder Schoten gegeben ein beliebtes und dabei einfaches Vorgericht.

Haus Höhncheidt.

45. Blutreizler. Eine beliebte Suppe stellt man aus roten Reizlern her, wenn man sie in Salzwasser weichkocht, durch ein Sieb passiert und die Brühe zu einer mit Butter abgeschmeckten Kartoffelsuppe gibt. Pfeffer und Salz reichlich. Auch mit Bouillon gibt es eine sehr wohlgeschmeckende Reizlersuppe.

Haus Höhncheidt.

46. Pilzfricandellen. Dazu kann man sämtliche ehbare Pilze nehmen. Nachdem die Pilze sorgfältig gereinigt sind, läßt man sie in Butter, in welcher Zwiebel weich gedämpft ist, weich werden. Alsdann hackt man sie in der Hackmaschine, tut 2—3, je nach Quantität der Pilze, eingeweichte und wieder ausgebrückte Brötchen nebst gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu, formt Fricandellen davon und backt sie gelbbraun in heißem Fett. Hat man kleine Fleischreste, so kann man sie gut dazu verwenden.

Frau A. Weiß.

47. Steinpilze auf russische Art. Steinpilze, am besten nicht zu kleine, werden in Stücke gebrochen, alles Wurmgie entfernt, aber weder Haut noch Schwamm fortgetan. Die Stücke werden gut gewaschen, in Mehl umgewendet, in flacher

Pfanne in viel Butter, mit Salz, etwas Pfeffer und feingehackten Dillblättchen bestreut, auf beiden Seiten braun gebraten, dann wird viel saurer Schmand darüber gegossen, mit dem sie im Bratofen oder auch auf dem Herde schmoren müssen, bis das Ganze hellbraun ist. Sie werden in der Pfanne serviert. Zubereitungszeit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. W. Z.

48. Steinpilze in der Serviette. Ausgefucht kleine feste Steinpilze werden wie Schalentartoffeln in Salzwasser weich gekocht und in der Serviette „à la Trüffel“ angerichtet.

Haus Höhnscheidt.

49. Pilzreis. Man kocht recht schönen Reis recht körnig, ebenfalls in Scheiben geschnittene Steinpilze weich, fülle alles schichtenweise in eine Form, die obere Schicht muß Reis sein, bestreue diesen mit Käse und Semmel und bade alles in der mit Butter ausgestrichenen Form gar.

Haus Höhnscheidt.

50. Pilzschmarrn. Gedämpfte Pilze, geweichte Semmeln, mehrere Eier. In einer Bratpfanne Fett erhitzt, der Teig hineingegossen, wie Eierkuchen gebacken auf beiden Seiten, dann mit zwei Gabeln in Stücke zerissen, von allen Seiten wieder gebacken. Zu Erbsen und Karotten. Frau Scheurer.

51. Pilzröllchen. Ein halb Pfd. Pilze mit Salz und Petersilie in Butter gedämpft. Mehrere geweichte Semmeln, ein Ei, Reibbrot, wenn nötig. Kleine Röllchen geformt, paniert, gebacken.

Frau Scheurer.

52. Pilze mit Reis. Gedämpfte Pilze, gedämpfter Reis lagenweise in die Backform mit Guß von saurer Sahne und Ei, sowie geriebenem Parmesanfäse, gebacken.

Frau Scheurer.

53. Pilze mit Makkaroni. Gedämpfte Pilze, abgekochte Makkaroni werden in der Bratpfanne mit vorstehendem Guß gebacken. Ebenso mit Kartoffeln, statt Makkaroni.

Frau Scheurer.

54. Pilzgemüse. Alle eßbaren Pilze werden, nachdem dieselben gereinigt, gewaschen, in Stüchchen geschnitten, in Bratenfett in einer großen Pfanne gedünstet, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde. Uebrige Bratenfauce dazu getan, oder Fleischextrakt, Salz nicht vergessen. Langes Kochen macht die Pilze zähe und unverdaulich.

A. Waldeck, Corbach.

55. Bratkartoffeln mit Steinpilzen. Die vorbereiteten, in Scheiben geschnittenen Steinpilze werden mit reichlich gutem Fett oder halb Butter, halb Fett in einer großen Pfanne angebraten, bis der Saft anfängt zu verdampfen. Alsdann kommt eine Zwiebel, in Würfel geschnitten, dazu und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, die mit dem nötigen Salz bestreut werden. Unter öfterem Ummenden werden die Kartoffeln, erst zugedeckt, dann offen, gar gebraten. Man nimmt auf zwei Teile Kartoffeln einen Teil Pilze.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

56. Aufgeblasene Bratkartoffeln (Pommes Soufflées). Man schneidet gleich große Kartoffeln in ganz egale Scheiben (fast 1 cm stark), es kommt sehr auf die Gleichmäßigkeit an. Zur Zubereitung gehören zwei Bratpfannen, von denen die eine mittelheiß (natürlich mit Bratfett oder Butter), die andere glühend heiß gehalten wird. Die geschnittenen Kartoffeln werden zwischen trockne Tücher trocken gelegt, mehrmals umgelegt und dann zunächst in die Pfanne mit dem mittelheißem Fett getan, wo sie unter beständigem Schütteln bleiben, bis sie anfangen zu soufflieren (aufzugehen), worauf sie in die ganz heiße Pfanne gelegt und rasch schön kross gebacken werden. Dann lose salzen und schnell anrichten. Das Schütteln darf nicht unterbrochen werden.

Kurhotel Vermont.

57. Béchamelle-Kartoffeln. Kartoffeln werden mit der Schale weich gekocht, abgeschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Dann zerläßt man ein gutes Stück Butter mit etwas feingeschnittener Zwiebel, ein Eßlöffel Mehl, schwigt dies und verrührt es dann mit etwas Bouillon, recht viel saurer Sahne, etwas geriebenem Käse und feingehacktem Schinken. Dies wird mit den Kartoffeln vermengt, in eine gut ausgebutterte Form gegeben, etwas Semmelmehl und Butterstückchen oben darauf und läßt dies eine Viertelstunde in der Röhre backen.

Frau Dr. Abbe, Widningen.

58. Kartoffelbällchen. $1\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Kartoffeln, drei ganze Eier und etwas Salz in die Kartoffeln gerührt. Etwas Mehl in die Handfläche genommen, mit einem Löffel den Teig hinein getan und zu Bällchen geformt. In Ei und Krümmen umgedreht und in reichlich Fett gebacken.

Frau Sanitätsrat Weiß, Vermont.

59. Kartoffelbrei. Man kocht dicke, feingeschnittene Kartoffeln mit Salz weich, schüttet sie ab, zerstampft sie ganz

fein und verrührt kochende Milch, etwas feines Salz und ein kleines Stückchen Butter damit zu einem schönen Brei, der von Alt und Jung, Kranken und Gesunden gegessen werden kann. Man kann Speck und Zwiebel dazu essen.

Frl. Langer, Corbach.

60. Kartoffelgemüse. Die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und in Stücke geschnitten, mit folgender Sauce erhit: Man zerläßt ein Stück Butter, tut etwas Mehl hinzu und rührt mit saurer Sahne ab, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und rührt Petersilie hinein.

Frl. S. u. M. Steinrück, Corbach.

61. Kartoffeln mit Hering. Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten. Dann wird ein Salzhering, Schinken oder Roastbeef fein gewiegt, Pfeffer, Salz und saure Sahne, alles unter die Kartoffeln gerührt, dann in eine mit Butter ausgestrichene Form, streut oben darauf Semmelmehl, noch etwas Sahne und Butterstückchen und backt die Masse hellbraun. Frau Pfarrer Dreves, Wellen.

62. Aepfel und Kartoffeln. Man schält Aepfel, teilt sie in Viertel, gibt soviel Wasser dazu, daß es darüber steht und kocht sie weich. Die Kartoffeln werden mit Salz wie gewöhnlich gekocht, abgesehen, das Wasser aber aufgehoben. Dann brätet man Speck in kleinen Würfeln aus, bräunt ihn mit Mehl, schüttet das Kartoffelwasser dazu, etwas Eßig und Sirup, Alles nach Geschmack und bringt diese Sauce zu den vorher gestampften Kartoffeln, verrührt die Aepfel damit und schmeckt, es muß süß-sauer sein. Frau Langer, Corbach.

63. Aepfel und Kartoffeln. Die Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln gekocht, die Aepfel in vier Teile geschnitten und mit dem nötigen Zucker gekocht. Wenn die Kartoffeln gar sind, gießt man sie ab, schwenkt sie tüchtig, damit sie zerfallen und schüttet sofort die mit einer würflich geschnittenen Zwiebel gebratene Fettung, in der man auch einen Teelöffel Mehl mit gelb gebraten hat, auf die Kartoffeln und rührt gut durcheinander: dann werden die Aepfel hinzugesetzt und mit den Kartoffeln vermischt. Es müssen reichlich so viel Aepfel wie Kartoffeln sein, auch muß man darauf achten, daß das Gemüse weder zu dünn noch zu steif gekocht wird.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

64. Aepfel u. Kartoffeln auf Pyrmontener Art. Kartoffeln werden gar gekocht, gut abgedämpft und durch die Kartoffel-

presse gedrückt. Die Aepfel rührt man ebenfalls durch ein Sieb. Beide Teile vermischt man gut, gibt nur so wenig wie möglich Zucker daran. Hellgelb in Speck gedünstete Zwiebeln werden kurz vor dem Anrichten mit dem vermischten Gemüse aufgekocht.

Frl. M. Lynter, Pyrmont.

65. Heringskartoffeln. Hierzu 30 Gr. Fett, eine Zwiebel in Würfel geschnitten, 30 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Tr. Bouillon oder helles Wasser mit Milch vermischt, Gewürz, Pfefferkorn, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, drei Heringe. Kartoffeln und die ausgegräteten, feingehackten Heringe werden schichtweise in eine Form getan, die fertige Mehlschwitze darüber gegeben und dann mit Stofbrot besiebt.

Frl. J. Brand, Corbach.

66. Kartoffeln mit Aepfeln und Rosinen. Rohe geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, ebenso Aepfel, die vom Kernhaus befreit sind. Dann tut man zu unterst in den Topf Butter oder anderes Fett, legt nun abwechselnd eine Schicht Kartoffelscheiben mit wenig Salz bestreut und dann eine Lage Aepfelschnitte mit Zucker und Rosinen bestreut, hinein. Zwischen durch kann auch noch Butter gelegt werden. Man setzt man etwas Wasser zu, daß die Masse knapp damit bedeckt ist und läßt das Gericht langsam gar kochen.

Frl. J. Brand, Corbach.

67. Verwendung übriggebliebener Salzkartoffeln. Die noch warmen Kartoffeln gibt man auf die Kartoffelreibe oder drückt sie mit dem Löffel recht fein, mischt süße Milch darunter und etwas Salz, doch nicht zuviel Milch, damit die Masse nicht zu weich wird. Man formt kleine, flache Klöße davon, die man zum Abendbrot in Speck recht hübsch braun brät. Getrocknetes Obst oder Salzgurken oder Salat schmecken gut dazu.

Frau Pastor Grünewald, Rhoden.

68. Petersilienkartoffeln. Man nimmt von Bratenfett, Schmalz und Butter je einen Stuch und dämpft darin eine dicke Zwiebel, fein geschnitten, hellgelb, rührt dann einen großen Kochlöffel Mehl daran und füllt mit Wasser und Milch (halb und halb) auf, daß es eine reichliche sämige Sauce wird. Nun gibt man Salz, etwas Muskat, ein wenig Fleischextrakt hinzu und nach Geschmack reichlich feingehackte Petersilie. Nachdem diese Mischung gut durchgekocht ist, legt man die in feine Scheiben geschnittenen, abgequellten Kartoffeln hinein.

Frau Konsistorialrat Schulte, Helsen.

69. Kartoffeln mit Eiergufs. Uebrig gebliebene, gefochte Kartoffeln werden schön gebraten. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Stück Butter in die Pfanne zu den Kartoffeln und gießt eine Mischung von Eiern und Milch darüber. Das Quantum Milch muß dem der Eier gleich sein; z. B. bei zwei Eiern soviel Milch, als etwa zwei ausgeblasene Eier fassen würden. Nun läßt man den Gufs nur eben fest, ja nicht hart werden. Das Gericht muß die Form des Kuchens behalten, jedoch darf es nur von der unteren Seite backen, daher nicht umdrehen.

Frau Konfistorialrat Schulte, Helsen.

70. Streifenkuchen von rohen Kartoffeln. Die geschnittenen rohen Kartoffeln werden in Streifen geschnitten, auf einen Durchschlag geschüttet, mit etwas Salz überstreut und mit einem Eßlöffel Mehl vermischt. Dann schüttet man sie in eine Pfanne mit einem Stuch Fett und Butter, streicht sie mit einem Messer auseinander und backt die Kartoffeln, ohne mehr umzurühren, von beiden Seiten langsam hellgelb wie einen Kuchen.

Frau Konfistorialrat Schulte, Helsen.

V. Braten und Fleischspeisen.

1. Beefsteaks. Gutes Rindfleisch, am besten Lammner, wird tüchtig geklopft, dann werden Stücken Butter und eine Tasse Wasser, Pfeffer und Salz damit verarbeitet und bei starkem Feuer 10 Minuten die Beefsteaks gebraten.

Frl. J. und B. Rhode, Corbach.

2. Beefsteak mit Tomaten. Man backt kleine Scheiben Weißbrot in Butter braun. Dann werden dünne kleine Filetbeefsteaks, die gut geklopft und zubereitet sind, ganz schnell auf beiden Seiten hellbraun gebraten. In einem Schmortopf dämpft man ausgehöhlte, mit Schoten gefüllte Tomaten in Butter 20-30 Minuten. Dann richtet man auf die Semmelscheiben die gebratenen Beefsteaks an und legt auf jedes eine gefüllte Tomate und gibt Tomatensauce dazu. Die Schoten müssen fertig gekocht sein, ehe man sie in die Tomaten füllt, oder man nimmt Konserven dazu.

Frl. von Steinsdorff, Pyrmont.

3. Blinder Hase. Gehacktes Rind- und Schweinefleisch, Salz, Zwiebel, Mustat, drei Eier, vier in Wasser eingeweichte Brötchen, wird ordentlich urchinander gemengt, länglich geformt und in der Pfanne gebraten. Nachher schüttet man etwas Wasser hinzu.

Frau Wetekamp.

4. Falscher Rehbraten. Ein Stück aus der Rindskeule legt man 8 Tage in folgende Marinade: Ein Ltr. Milch, etwas Essig oder Rotwein, Wacholderbeeren, einige Nelken, Pfefferkörner und Zwiebeln. Täglich umdrehen. Dann zubereiten wie Schmorbraten.

Frau C. Weber.

5. Filetbraten. Haut und Fett an dem Filet werden entfernt, dasselbe gut gespickt und mit etwas Salz (nicht zu viel) überstreut und in heißer Butter gut braun gebraten; gibt dann etwas Zwiebeln zu und wenn diese braun, Wasser, aber nicht viel, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam schmoren. Die durchgerührte Sauce wird mit Kartoffelmehl und Sahne abgerührt.

Frau Joh. Hemberg, Schloß Waldeck.

6. Filet à la Richelieu. Nachdem das Filet gebraten ist, richtet man es mit folgender Sauce an: In etwas Butter röstet man einen Löffel Mehl, gießt ein halbes Glas Bouillon oder Liebig dazu und läßt diese Mischung, die man mit zwei Eigelb bindet, aufkochen. Der auf diese Weise entstehenden sehr dicken Sauce fügt man gehackte Trüffel und Champignons bei und lockert sie dann mit dem Jus vom Filet und etwas Zitronensaft.

Frl. E. Wamp.

7. Fleisch-Auflauf. Reste von Schmorbraten, die meist hart und trocken sind, lassen sich für dies Gericht besonders gut verwenden. Man hackt das Fleisch, schmort eine feingeschnittene Zwiebel gelb, gießt alle übriggebliebene Bratensauce dazu, gibt Pfeffer, Salz, Mustat, einen Gufs Wein, etwas Zitronensaft hinein und läßt das Fleisch darin heiß werden. Dann backt man mit drei Eigelb und vier Eiweiß drei Pfannkuchen, legt den ersten in die Auflaufform, die Hälfte des nicht zu flüssigen Ragouts darauf, dann wieder einen Kuchen und so fort. Das zurückgelassene Eigelb wird mit einer kleinen Tasse Milch gequirlt, darüber gegossen und der Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Mit Salat gereicht ist das Gericht eine angenehme Abwechslung im Küchenzettel.

Frau Helene Talbiger.

8. Fleischklöße mit Schwarzwurzeln. Zu einem Pfd. gebackten, halb Rind-, halb Schweinefleisch, nimmt man zwei abgeriebene Brötchen, die eingeweicht und ausgebrückt sein müssen. Zwei Eier, Salz, Pfeffer, Mustat muß nach Geschmack. Alles gut verarbeiten. Kleine Klößchen daraus formen und in Salzwasser abkochen. Dann schwingt man einen Löffel Mehl in Butter,

füllt von der Brühe nach und nachdem dies gut durchgekocht ist, rührt man die Sauce mit einem Eigelb ab und gibt etwas Mustatnuß zu. Die Schwarzwurzeln werden in Butter und etwas Wasser kurz eingekocht. Beim Anrichten tut man zuerst die Klöße in die Schüssel, dann die Schwarzwurzeln und gießt die Sauce über das Ganze. Frau Wille, Corbach.

9. Fleischpudding. $1\frac{1}{2}$ Pfd. mit etwas Zwiebeln feingehacktes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, 9–10 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. in Wasser geweichtes Weißbrot, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter; wenn das Schweinefleisch fett ist, etwas weniger, Mustatblüte, Pfeffer, Nelkenpfeffer und das nötige Salz. Die Butter wird zu Schaum gerührt, die Eidotter, Brot, Fleisch, Gewürz, zuletzt der steif geschlagene Schnee dazu. Die Form muß sehr gut ausgestreut sein, $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden kochen. Eine Sardellen- oder Krafftauce mit Champignons dazu. Frau Geheimrat Seeborn, Pyrmont.

10. Fricandeau mit Paprica. Gut geklopftes Kalbs-Fricandeau gepickt, mit wenig Mehl bestäubt, in eisernem Topf angebraten. Wenn hübsch braun, mit saurem Rahm fast bedecken und mehrere Messerspitzen voll Paprica darüber tun. Etwa $\frac{3}{4}$ –1 Stunde schmoren.

B. von Stockhausen, geb. von Schrader.

11. Gulasch. Zwei Pfd. schieres Fleisch, am besten Ochsenfleisch, doch kann es auch Hammel- oder Schweinefleisch sein, wird in beliebige Würfel geschnitten, dann in gutem Fett, in dem man eine Zwiebel hellgelb geschwitzt hat, so lange gedämpft, bis der entstandene Saft verschwunden ist, dann gießt man so viel Fleischbrühe hinzu, daß das Fleisch eben bedeckt ist und läßt es darin weich kochen. Wenn es beinahe weich ist, gibt man so viel als das Fleisch, in Scheiben geschnittene, mit der Schale abgekochte Kartoffeln hinzu und zehn Minuten ehe man das Gulasch zu Tisch gibt, noch einige Löffel dicken sauren Rahm und würzt das Gericht mit etwas spanischem Pfeffer.

Frl. Langenbeck.

12. Gulasch. Ein Pfd. Rindfleisch, 15 Gr. Zwiebeln, 20 Gr. Fett, 10 Gr. Mehl, 10 Gr. Salz, etwas Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Qt. heißes Wasser. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit den in dem Fett weich geschmorten Zwiebelwürfeln langsam gebraten, bis es sich bräunt. Dann stäubt man Mehl, Salz und Pfeffer darüber, füllt heißes Wasser auf, deckt den Topf zu und läßt das Gulasch drei Stunden unter

öfterem Umschütteln (und falls nötig Hinzutun von etwas Wasser) langsam schmoren, entfettet das Gericht, prüft die Sämigkeit der Sauce und richtet es mit ihr zusammen an. Auch Ueberreste von Roastbeef, Filet und Schmorbraten verwendet man auf diese Art. Frau Biering.

13. Hackbraten oder falscher Gase. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefleisch, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Rindermettelfleisch, drei Gelbeier, das Weiße zu Schaum geschlagen, Pfeffer, Salz, einige Sardellen, ein Eßlöffel gewiegte Kapern, getrocknete Pilze, weich gekocht und fein gehackt. Das Fleisch wird durch die Fleischmühle getrieben und mit den Zutaten gut vermischt, zuletzt das geschlagene Eiweiß daran. Dann in eine längliche Form geformt, mit etwas geriebenem Weißbrot überstreut und in der Bratenpfanne mit Butter und Fett angebraten, tüchtig begießen und wenn das Fett bräunlich wird, immer einen Fülllöffel kochendes Wasser dazu. $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$ Stunde braten, dann die Sauce mit etwas Mehl, Fleischextrakt und Maggigwürze angerührt, aufkochen lassen und durch ein Sieb geben. Die Sardellen müssen gewässert, entgrätet, von der Haut befreit und gewiegt werden.

Frl. von Steinsdorff, Pyrmont.

14. Hammelbraten in Milch. Die Hammelkeule wird in etwa zwei Qt. süßer Milch zwei Stunden gekocht. Dann in Butter braun gebraten und später immer von der Milch zugegossen. Im Ganzen noch $1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten.

von Hadel-Stockhausen.

15. Braunes Hammelfleisch. Man nimmt ein gutes Rippen- oder Bruststück, teilt es in kleine Stücke, schwitz in Butter Mehl mit Zwiebel braun, gießt hierauf soviel kochendes Wasser als man Sauce haben will, legt das rohe Hammelfleisch hinein und läßt es fest zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Champignons und Gurken schmecken sehr gut dazu. M. B.

16. Hammelfleisch in Sahne. Hammelfleisch vom Rücken oder aus der Keule wird geklopft, enthäutet, in fingerdicke Stücke geschnitten wie Beefsteak, in einen Topf dicht nebeneinander gelegt, Salz und etwas Paprika darüber gestreut, mit saurer Sahne bedeckt und schmoren lassen. Nach $1\frac{1}{2}$ Stunden fängt die Sahne an, sich zu bräunen, man muß das Fleisch öfters hin und her schieben, da es sich dann leicht ansetzt. Ist das Fleisch ganz weich, so nimmt man etwas Fett ab und macht die Sauce, die dicklich sein muß, mit etwas

Mehl sämig. Grüne Schnittbohnen schmecken am besten dazu. Man kann das Gericht auch von Rindfleisch machen, doch ist es dann nicht so wohlgeschmeckend.

Frau Antsrat Wittmer, Hünighausen.

17. Hammelkeule wie Wild zubereitet. Der Braten wird zunächst, nachdem er geklopft ist, von Fett und Haut befreit, mit dem Messer mit Speck gespickt und dann kräftig mit Citronensäure eingerieben (eine Citrone auf eine Keule gerechnet). Dann wird die Keule mit dem nötigen Salz versehen und mit Butter gebraten. Der Braten muß reichlich begossen werden, die Sauce wird mit saurer Sahne angerührt.

Frau von Nöhlmann.

18. Hammelkotelettes farciert. Zu sechs Hammelkotelettes nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbgehacktes, vermischt es mit einem Ei, Salz und Pfeffer und bestreicht damit die Kotelettes von allen Seiten, bestreut sie mit etwas geriebenem Parmesankäse, wendet sie in geschlagenem Ei und Paniermehl und brät sie 5–10 Minuten in heißer Butter.

Frl. Brede.

19. Gebackenes Hirn. Das Kalbshirn wird gewässert, blanchiert, gehäutet und etwa zehn Minuten gekocht. Dann nimmt man es aus der Brühe, schneidet es der Länge nach in dicke Scheiben, dreht sie in gut gesalzenem, geschlagenem Ei und Zwiebackkrumen um und brät sie sehr rasch auf beiden Seiten kross und braun und gibt sie sofort zu Tisch. Als Beilage zu Kartoffelsalat. Erholungshaus Schloß Rhoden.

20. Irish Stew. Hammelkoteletten werden hübsch zurecht gemacht, Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, Weiß- oder Wirsingfohl wird in Salzwasser abgekocht. In eine Buidingform legt man lagenweis Kohl, Kartoffeln und Fleisch, streut etwas Salz, Pfeffer und geriebene, in Butter gedünstete Zwiebel darüber, legt zuletzt eine Lage Kohl darauf und gießt etwas Wasser darüber und läßt das Ganze auf Dampf oder im Wasserbad 2–3 Stunden kochen.

Frau Dr. S. Seebohm.

21. Kalbsbraten zu bereiten. Zur Bereitung eines Kalbsbratens sind die besten Stücke Keule und Rücken, sogenanntes Nierenblatt. Das Fleisch muß mindestens fünf Tage vorher geschlachtet sein und gut geklopft werden. Die Keule, oder ein Teil derselben (für kleinere Haushaltungen) wird etwas abgehäutet, mit feinen Speckstreifen gespickt und

mit feinem Salz bestreut. Alsdann nimmt man einen Teil Butter, feingeschnittenen Speck und gutes Kochfett, erhitzt dasselbe und legt das Fleisch in das siedende Fett. Sobald es auf beiden Seiten gebräunt ist, schiebt man die Bratpfanne in den Bratofen, in welchem dasselbe unter fortwährendem, fleißigem Begießen braten muß, je nach der Größe $\frac{3}{4}$ –1 Stunde. Ist der Ofen zu heiß, so öffnet man die Tür etwas, gibt aber durchaus kein Wasser hinzu, denn dadurch wird der Braten zähe und schwammig. Man muß nur reichlich Fett nehmen, welches später teilweise abgefüllt und zum nächsten Braten aufbewahrt wird. Sobald der Braten angerichtet ist, gibt man etwas Wasser und saure Sahne in die Pfanne und rührt es gut durch die zurückgebliebene Sauce. Frau Konf. Curpe.

22. Gebackener Kalbsbraten. Zuerst macht man folgende Sauce: Eine große, feingeschnittene Zwiebel wird in reichlich Butter ganz weich gedämpft, dann tut man einen gehäuften Teelöffel Kartoffelmehl dazu und eine große Portion dicke saure Sahne. Nach Geschmack kommt Salz, Muskat und etwa acht Tropfen Citronenöl an die Sauce. Der in Scheiben geschnittene Braten wird auf eine flache Schüssel gelegt, zuerst eine Lage Braten, darauf etwas Salz, etwas von der Sauce und etwas Semmelkrumen. Je nach der Quantität macht man auf diese Weise 2–3 Lagen Braten übereinander. Die letzte Schicht muß mit der Sauce vollständig bedeckt und diese wieder mit Semmelkrumen bestreut werden, auf die man dann kleine Butterstückchen verteilt. Das Ganze im Ofen braun backen.

von Hadel-Stochhausen.

23. Kalbscroquettes. Für vier Personen ein halbes Pfd. feingewiegtes schönes Kalbfleisch. Man zerläßt einen guten Stuch Butter, in die man etwas feingewiegte Zwiebel tut, dann fügt man einen Löffel Mehl hinzu und füllt es mit Wasser auf. Dann wird das gehackte Fleisch dazugetan und das Ganze so lange auf dem Feuer gelassen, bis es schön weiß ist. Vom Feuer genommen, salzt und würzt man es mit zwei gestoßenen Nelken und rührt ein ganzes Ei dazu. Ist der Teig nicht steif genug, tut man etwas Paniermehl dazu. Erkalte formt man längliche Bällchen und backt sie in schwimmendem Schmalz. Garniert mit gebackener Petersilie.

Frl. Brede, Helsen.

24. Braunes Kalbsbissen. Hierzu nimmt man ein Stück aus der Keule. Die Stücke werden mit Salz abgerieben, in Mehl umgedreht und in ausgebratenem Speck braun gebraten.

Dann gießt man saure Sahne hinzu, auch etwas Wasser und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunde schmoren. Etwas Tomaten dazu geschnitten geben einen guten Geschmack. Mit Mehl und Sahne sämig gemacht. Zuletzt etwas Butter. Frau Spies, Helsen.

25. Kalbfleisch mit Pfefferlingen oder Champignons. Man schneidet schieres Kalbfleisch in Würfel und schmort es in Butter fest zudeckt mit etwas Salz und Pfeffer eine Stunde lang, gießt, wenn es nötig sein sollte, ein wenig kochendes Wasser zu, doch nur soviel, daß das Fleisch nicht dunkel wird. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man die gewaschenen Pilze hinein und läßt sie mit schmoren; zuletzt fügt man einen Löffel Mehl dazu, den man gut verrührt und nur soviel kochendes Wasser, daß es eine kräftige, sämige Sauce wird, die das Fleisch knapp bedeckt.

Erholungshaus Schloß Rheden.

26. Kalbfleisch mit Majoransauce. Hierzu nimmt man am besten Brust- oder Nierenstück, läßt es kochen, schneidet es, wenn es weich ist, in kleine Stücke, läßt etwas Butter zergehen, dem man feingeschabten Speck zufügt. In dieses Fett kommt ein Löffel Mehl, ein Löffel geriebenes Weißbrot, läßt es ein Weilchen dünsten, braun darf es nicht werden, fügt eine geriebene Zwiebel hinzu, Fleischbrühe, soviel wie zu einer sämigen Sauce nötig und zuletzt etwas geriebenen Majoran und das Fleisch. Frau Langer, Corbach.

27. Kalbfleischfrätfsee. (Für sieben Personen.) $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsbrust wird in hübsche viereckige Stücke geschnitten, leicht gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen, dann rasch mit dem Schaumlöffel in einen recht weiß kochenden Topf gelegt, knapp mit kochendem Wasser bedeckt, unter tüchtigem Abschäumen zum Kochen gebracht. Jetzt fügt man Salz, Schalotten, etwas Zitronenschale, Pfeffertöner, eine Möhre, Sellerie, dies alles am besten in ein reines Lappchen gebunden, und wenn möglich, eine Obertasse getrocknete Champignons, die man nach dem Waschen quellen ließ, dazu, schließt den Topf und dämpft das Fleisch langsam $1\frac{3}{4}$ —2 Stunden. Von 375 Gr. halb Schwein-, halb Rindfleisch, fein gehackt, 150 Gr. halb geweicht, halb trockner Semmelkrumen, einer feingeschnittenen Zwiebel, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, 4—5 Eiern, macht man eine Farce und formt davon kleine runde Klöße. Das gare Fleisch legt man in eine Schüssel, beseitigt das Gewürz, kocht die Klößchen in der Sauce gar, legt sie um das Fleisch, kocht die Sauce mit

drei Eßlöffel, in Butter hellgeschwitztem Mehl, auf und gibt sie über das Fleisch. Auch kann man weniger Mehl nehmen und sodann die Sauce mit drei Eidottern, die man mit drei Eßlöffel Rahm verquirlt, abziehen, auch etwas Madeira dazu geben. Gräfin Bernstorff.

28. Kalbfleischklöße (Klops). Ein Pfd. Fleisch aus der Kalbskeule wird durch die Fleischhackmaschine getrieben, 40 Gr. Butter werden schaumig gerührt, zwei ganze Eier, ein zu Semmelmehl geriebenes Brötchen, etwas Salz, etwas scharfen Pfeffer, wenig Muskatnuß und je nach Geschmack etwas feingewiegte Petersilie daran getan. Flache Klößchen geformt und in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man gibt dazu eine Butter- oder Sardellenauce. Fr. A. Hahn.

29. Kalbsbrust mit Maffaroni. Aus einer Kalbsbrust löst man die Knochen, schneidet das Fleisch an einer Seite auf, höhlt es mit der Hand wie eine Tasche aus. Vorher kocht man 200 Gr. in Stücken geschnittene Maffaroni halb weich, gießt sie ab und tut 125 Gr. gehacktes Schweinefleisch, Reste Schinken, etwa 725 Gr., zwei ganze Eier, 50 Gr. geriebenen Schweizerkäse, an Gewürzen Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu, mischt alles gut durch, füllt damit die Brust und näht sie wieder zu. Nun läßt man die Kalbsbrust $2\frac{1}{4}$ Stunden in vorher heißgemachtem Fett gar schmoren, ein Krautbündelchen legt man als Gewürz auch hinein, Die Sauce rührt man mit Fleischbrühe und etwas Maggi ab.

Frau Pastor Gottheis, Alt-Wildungen.

30. Kalbskoteletts au four. Man nehme sechs schöne Kalbskoteletts, bestreue sie mit etwas Salz und brate sie auf jeder Seite zwei Minuten in brauner Butter. Zuerst bereite man aber ein kleines Ragout: Eine Kalbszunge und $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch lasse man in wenig Wasser mit etwas Suppengrün und Salz gar kochen, blanchiere $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsmilch und dämpfe sie in Butter gar. Dann tue man in einen Topf $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, zerlasse sie, füge einen Eßlöffel Mehl hinzu und fülle die Zungen- und Kalbsbouillon hinzu, daß es eine schöne, sämige Ragoutsauce ist, legiere sie mit vier Eidottern, etwas süßer Sahne und etwas Champignonsbrühe, daß es eine schöne, kräftige Sauce gibt. Dann ziehe man die Zunge ab, zerschneide sie in kleine Würfel, ebenso die Kalbsmilch, ebenso auch gekochte Champignons und etwas von dem Kalbfleisch, nicht ganz die Hälfte. Diese kleinen Würfel tue man heiß

in die Sauce mit etwas Pfeffer. Man nehme man eine feuerfeste runde Schüssel, bestreiche sie mit etwas Butter, lege die gebratenen Kalbskoteletts hinein, das Ragout darüber, dann bestreue man das Ganze dick mit geriebenem Parmesankäse und bade dies zu schöner Farbe. Frl. Brede.

31. Kalbsmilcher. Diese werden $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, dann sorgfältig gehäutet. Man tut Fett oder Butter in eine kleine Pfanne, taucht die Kalbsmilcher in Eiweiß und Weckmehl und brät sie schnell auf beiden Seiten schön gelbbraun. Frau Mathilde Kütler.

32. Klöße von frischem Schweinefleisch. Ein Pfd. nicht zu mageres Schweinefleisch treibt man durch die Maschine, vermischt es dann mit zwei Eiern, einer kleinen geriebenen Zwiebel, Salz nach Geschmack und knapp $\frac{1}{4}$ Tr. saurem Rahm, formt Klöße von der Masse und brät diese in halb Butter, halb Nussa auf allen Seiten hellbraun. Diese Klöße sind zu feinem Gemüse, sowie, am besten ebenfalls warm, als Beilage zu Butterbrot zu empfehlen, da sie sehr saftig sind. Frau A. von Anten.

33. Klops. Ein Kg. Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen werden mit 125 Gr. entgräteten Sardellen fein gehackt. Dann fügt man eine in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmel, 1—2 Eier, Pfeffer, ein wenig Zitronenschale und Saft hinzu, vermischt alles gut miteinander. Die Masse wird entweder in einen großen Klotz oder in mehrere kleine geformt. Jetzt röstet man einen Löffel Mehl in 200 Gr. Butter hellbraun, gibt eine Zwiebel, einen Löffel Essig oder Zitronensaft, zwei Löffel Wein, einen Löffel Senf, einen Löffel Kapern, einige Pfefferkörner und etwas Zucker hinzu, läßt alles zusammen aufkochen, legt die Klops hinein und dämpft sie in der Sauce etwa eine halbe Stunde. Frl. Voepel.

34. Klops. Auf ein Pfd. gehacktes Suppenfleisch nimmt man ein Pfd. gehacktes, rohes Schweinefleisch (auch halb Rind-, halb Schweinefleisch) $\frac{1}{4}$ Pfd. in seine Würfel geschnittenen rohen Speck, zwei ganze Eier, etwas Zwiebel, Pfeffer, Salz und Muskat. Dies alles recht gut durchgemengt, formt man das Fleisch und paniert es mit Weizenmehl. Je nach Belieben kann man auch etwas Weißbrot hinzutun. In einer Pfanne mit heißem Fett brät man es dann schnell zu. Die Sauce rührt man mit Fleischbrühe, Maggi und etwas Kartoffelmehl ab. Frau Pastor Gottheis, Alt-Bildungen.

35. Krantkopf. Ein fester Weißkrantkopf wird fein geschnitten, mit kochendem Wasser etwas abgebrüht und dann in eisernem Topf mit feinvwürfligem Speck weich gedämpft nebst Salz, Pfeffer und ein wenig geriebener Zwiebel — etwa eine halbe Stunde. Dann bereitet man eine Fleischfarce von selbstgehacktem Rind- und Schweinefleisch, (ein halbes Pfd. von jedem), damit es ganz zart und ohne Sehne ist, etwas eingeweichtem Weißbrot, Salz, wenig Pfeffer und drei Eiern, davon gibt man 1—2 Eigelb in eine Tasse, um die holländische Sauce, die dazu gegeben wird, abzurühren. Diese Farce wird mit dem etwas abgekühlten Weißkohl gut verarbeitet, kommt in eine vorgerichtete Puddingsform und wird gut verschlossen zwei Stunden gekocht. — Dann umgestülpt und mit holländischer Sauce, der man etwas von der kräftigen Brühe, die in der Form sich gebildet hat, zugießt und mit Kartoffeln gegeben. Frau von Deppe.

36. Lammrücken nach polnischer Art. Ein junger, nicht zu fetter Lammrücken wird der Länge nach gespalten und die Rippen sauber und kurz abgeschnitten. Die Hälften werden nun scharf angebraten. Währenddessen röstet man seine Zwiebelscheiben in Butter hellgelb. Das Fleisch wird nun in eine große Kasserolle oder länglichen Bratetopf eingelegt und die Zwiebeln mit der Butter dazu gefügt. Junge grüne Bohnen in längliche Stückchen gebrochen (mit kochendem Wasser abgebrüht und abgeseigt), auf das Fleisch gelegt, ebenso schön gleichmäßige runde kleine Kartoffeln, vorsichtig mit Bouillon nachgefüllt. Alles mit einem gebuttertem Papier bedeckt und mit Deckel gut verschlossen im Ofen weich gedämpft $\frac{3}{4}$ Stunde. Nachdem nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in fingerdicke Stücke, richtet es in Kranze auf runder Schüssel an, gibt die Bohnen in der Mitte oben auf und die Kartoffeln rings herum, die man mit Petersilie bestreut. Recht heiß anrichten. Sehr wohlschmeckendes Gericht. Selbstverständlich Fleisch und Gemüse entsprechend mit Salz und Pfeffer würzen. Kurhotel Pyromont.

47. Milchbraten. Man nimmt ein gutes Stück mürbes Beestackfleisch und brät es in offenem Topfe in Butter sehr dunkelbraun auf allen Seiten. Ist es nahe am Anbrennen, gibt man reichlich frische Milch dazu und zieht den Topf vom heißen Feuer zurück. Wenn die Milch verdampft ist und braun wird, gibt man nochmals Milch dazu und begießt den Braten, der zuletzt zugedeckt braten muß, sehr häufig. Bratzeit etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde. Erholungshaus Schloß Rhoden.

38. Englisches Mißgericht. Ein Stück schönes, sehr zartes Hammelfleisch, gehäutet und gut geklopft, wird in Würfel geschnitten, gesalzen und wenig gepfeffert. Etwas Butter und Speck angebräunt, das Fleisch darin hellbraun anbraten lassen, soviel Fleischbrühe dazu gegeben, daß dasselbe bedeckt ist und es beinahe weich dämpfen lassen. Ein Suppenteller voll frischer, zarter Schoten dazu gegeben, und beides völlig weich werden lassen. Zuletzt etwas gehackte Petersilie daran gegeben und wenn nötig, die Sauce mit etwas Maizena (ganz wenig) abrunden. Frau Ida Koesener.

39. Saure Nieren. Frische Schweinsnieren werden in Scheiben geschnitten, in Mehl umgedreht und in Butter mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Melkenpfeffer so lange geschmort, bis sie nicht mehr rot sind, wobei man sie immerfort umrührt, damit das Mehl sich nicht ansetzt. Sie dürfen nur wenige Minuten braten, da sie sonst hart werden, dann wird die sehr kräftige Sauce mit etwas kochendem Wasser aufgerührt, etwas Zitronensaft hinzugefügt und die Nieren mit der Sauce angerichtet. Zu abgekochten Kartoffeln.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

40. Saure Nieren. Schweinsnieren werden in Würfel geschnitten in gutem Fett mit Zwiebeln, Pfeffer und etwas Salz angebraten, dann Wasser nachgegossen und zwei Stunden geschmort. Nachdem wird etwas Mehl daran gerührt, wenig Essig und etwas saure Sahne.

Frau Pastor Schludewier, Kleinern.

41. Nieren-Gulasch. Einige Nierchen werden in Würfel geschnitten, in Speck oder mit Butter vermischt, gedämpft. Etwas Mehl darüber gestreut, sowie eine Zwiebel daran geschnitten und gedämpft. Es kommt dann immer etwas Wasser hinzu. Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack gewürzt, ist es ein gutes einfaches Gericht. Von Rindfleisch wird ebenfalls ein solches Gulasch bereitet, man muß, um die Fleischwürfel saftig zu erhalten, dieselben erst in etwas Mehl wellen. Frau Dr. Eckhardt.

42. Pajarskij-Koteletten. Mageres Kalbfleisch ohne Haut und Fett wird in kleine Stücken geschnitten und auf der Maschine fein gemahlen. Das Fleisch muß durch ein Sieb gestrichen werden. Ist das Fleisch fertig durchgestrichen, so gibt man weißen Pfeffer und Salz dazu, rührt dann das Ganze mit gutem süßen Rahm und rührt immerfort, bis das

Fleisch weiß und zart aussieht. Bestreue dann ein Brett mit geriebenem Weißbrot und backt dann dieselben wie andere Schnitzel mit Butter. Formt dieselben ähnlich wie Kalbschnitzel, aber nicht mit Ei panieren, sondern mit geriebenen Semmeln. Man gibt Pajarskij-Sauce dazu. Schloßküche König.

43. Panhaas. Es wird etwas Schwein- und Rindfleisch gekocht, nach $1\frac{1}{2}$ Stunden herausgenommen. Die Bouillon durchgeseiht (man kann alle rohen Fleischabfälle dazu verwenden) das Fleisch wird durch die Maschine getrieben, in die Bouillon getan, fein gewürzt und zum Kochen gebracht. Sodann nimmt man ein Pfd. Buchweizenmehl, oder entsprechend mehr (es darf auch in Ermangelung anderes Mehl fein) und streut dasselbe unter stetem Umrühren in den Topf, bis die Masse ein dicker Brei ist. Wenn er tüchtig unter Umrühren aufgekokt hat, füllt man den Inhalt in Kämpfe, welche angefeuchtet sind. Erkalte schneidet man Scheiben davon in die Pfanne zum Braten. — Schöne Beilage zu Kartoffelsalat.

Frau Dr. Eckhardt.

44. Pfeffer-Potthast. (Dortmunder Spezialgericht). Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in $\frac{1}{2}$ Hand große Stücke gehauen, in nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgehäutet. Dann fügt man soviel kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt reichlich Pfeffer und Melkenpfeffer (ungestoßen) einige Lorbeerblätter und später einige Zitronenscheiben hinzu: Sollte der Sauce, welche ganz gebunden, aber nicht dicklich sein darf, noch Sämigkeit fehlen, so kann man zuletzt etwas gestoßenen Zwieback oder etwas in Butter geschwigtes Mehl durchkochen lassen. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

Frau C. Winthaus, Wildungen.

45. Fichelsteiner Fleisch. Ein Pfd. schieres Rindfleisch wird in fingerdicke, einen halben Finger lange Streifen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in halb Bratenfett und Butter nebst einigen Zwiebeln bei offenem Topfe und mehrfachen Umrunden angebraten. Währenddessen schneidet man Sellerie, Wurzeln und Kartoffeln in runde Scheiben, tut das Gemüse auf das Fleisch, gießt entsprechend Wasser daran und schmort alles $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden auf schwachem Feuer gar. Etwas saure Sahne erhöht den Geschmack.

Frl. Minna Lynker, Pyrmont.

46. Pöfel-Schinken zu kaltem Aufschnitt. Ein Schinken von 10—12 Pfd. wird mit etwas Salz, Zucker und Salpeter tüchtig eingerieben und kalt hingestellt. Dann kocht man folgenden Pöfel: Auf sechs Ltr. Wasser gibt man drei Pfd. Salz, etwa 60 Gr. Zucker und ebensoviele Salpeter, läßt dies aufkochen und völlig erkalten. Nachher gießt man den Pöfel über den in einen nicht zu flachen Steintopf gelegten Schinken, so daß dieser ganz bedeckt ist. Im Sommer läßt man den Schinken 5—6 Tage darin liegen, im Winter können es 10—14 Tage sein. Je nach der Länge der Pöfelzeit wird der Schinken vor dem Braten 3—4 Stunden oder auch eine ganze Nacht in vollem Wasser gewässert. Dann brät man ihn sorgfältig mit der Schwarte, so daß diese bräunlich und froß ist. Nach dem Erkalten benutzt man den Schinken zu Aufschnitt, schlägt die Schwarte beim Schneiden zurück und legt sie dann immer wieder über. Der Schinken bleibt darunter frisch und saftig. Man gibt dazu Schwarzwildsauce oder Mayonnaise.

Frau Dr. Weber, Pyrmont.

47. Leberwurst aus Gänse-, Kalbs- und Schweinelebern. Die Lebern werden gebrüht und zweimal durch die Maschine getrieben. Gekochtes Kalbsfleisch aus der Keule und Schweinefleisch vom Bauch wird auch durch die Maschine getrieben und alles in eine Schüssel getan. Man verdünnt die Masse mit der Fleischbrühe, in der man zuvor abgeschälte Semmel erweicht hat. Dann nimmt man geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas feines Gewürz nach Geschmack. Läßt die Masse ein Weiltchen stehen und füllt sie in Därme. Trüffel und die Brühe davon erhöhen den Geschmack.

Clara Freifrau von Hadeln, geb. von Livonius.

48. Ragout. Man kocht Rindfleisch, schneidet es in Stücke und legt es in eine folgendermaßen hergestellte Sauce: Man bräunt Mehl in Fett ziemlich dunkel, schneidet eine Zwiebel daran, gießt Wasser oder Bouillon darauf und läßt es mit 3—4 Pfefferkörnern, Salz, Nelken, Lorbeer, Essig und Birnsaft tüchtig kochen.

Frau Bufot.

49. Ragout fin. Man zerläßt ein Stück Butter, tut einen Löffel Mehl hinein, rührt es mit Fleischbrühe oder Wasser ab, tut dann nach Geschmack Senf, Kapern, Salz, Pfeffer und Weißwein hinzu. Alles dies läßt man aufkochen, tut in die Sauce in Würfel geschnittenes Kalbsfleisch oder Zunge, füllt die Masse in eine Form, gibt Parmesankäse,

Semmelkrumen und Butterstückchen darüber und backt es im Backofen bräunlich.

Frl. M. und S. Steinbrück, Corbach.

50. Gedämpftes Rindfleisch. Schönes durchwachsenes Rindfleisch schneidet man in längliche Würfel, wendet sie in Mehl und brät sie in Butter und Speck hübsch braun mit etwas Salz. Ein Zwiebelchen, in Würfel geschnitten, läßt man zuletzt in der Pfanne bräunen. Etwas feiner Pfeffer erhöht den Geschmack. Das Gebratene gibt man in einen Topf, der sich gut mit dem Deckel verschließen läßt, tut kochendes Wasser dazu, so daß das Fleisch knapp bedeckt ist und läßt es $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden dämpfen.

Frau Pastor Grünewald, Rhoden.

51. Frische Rindszunge mit Gemüse. Man läßt eine Ochsenzunge in Wasser ansziehen, brüht sie ab und kocht sie in fetter Bouillon, etwas Rheinwein, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken und einigen Pfefferkörnern, mit Speckscheiben oder Butterpapier bedeckt, einige Stunden, etwa 3—4. Wenn sie weich ist, nimmt man sie aus der Brühe und läßt sie erkalten, taucht die Hälfte derselben in eine dick eingekochte Champignonsauce (siehe unten) paniert sie erst in Semmel, dann in Ei und Semmel. Die andere Hälfte legt man in die Brühe, damit die Scheiben warm bleiben. Fünf Minuten vor dem Anrichten backt man die panierten Scheiben in Fett, richtet sie abwechselnd mit den anderen im Kranze an, gibt in die Mitte ein Gemüse, ein Zwiebelpüree oder ein Ragout von Trüffeln, Champignons und kleinen Mößen und serviert eine Sauce nach Belieben.

Frau Dr. S. Seebohm.

52. Rippenbraten. Eine Schweinerippe, in der Mitte eingehauen, sodas sie sich zusammen legen läßt, wäscht man und füllt sie mit geschälten, in Stückchen geschnittenen Aepfeln, unter die man Koffinen oder getrocknete Pflaumen mischen kann. Dann näht man das Fleischstück zusammen mit großen Stichen, läßt Butter braun werden, legt das Fleisch mit dem nötigen Salz hinein, läßt es braun werden, gibt nach und nach etwas Wasser hinzu. Wenn der Braten gar ist, nimmt man ihn heraus, fettet die Sauce ab und macht sie mit Kartoffelmehl sämig. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

Frau Amtsrat Schreiber, Eilhausen.

53. Roastbeef. Das Fleisch wird gut geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann brät man ein Stück Speck aus, tut etwas Butter hinzu und legt das Fleisch hinein. Unter öfterem Begießen zwei Stunden langsam braten lassen.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten einen Löffel Mehl dazu tun und schön braun werden lassen. Dann gibt man etwas saure Sahne hinzu. Ehe angerichtet wird, etwas Fett abfüllen und Fleischbrühe zugeben.

Frau Wille, Corbach.

54. Roastbeef. Ist das Stück des Hinderrückens. Es wird von dem Rückgrathknochen befreit, die Rippen bleiben als Bratenleder darunter. Das Fleisch muß abgehängt sein, im Sommer 6—8 Tage, im Winter 10—12 Tage an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt werden. Das Fleisch muß oberhalb eine Fettschicht haben, nicht zu hoch und nicht zu flach sein. Die Sehne oben wird mit spitzem Messer sorgfältig ausgelöst oder eingekerbt. — Der Braten wird gewaschen und mit feuchtem Beil auf beiden Seiten geklopft; die Wucht ist dabei weniger wesentlich als die Länge der Zeit. Das Fleisch wird dann gewogen, in eine passende Pfanne gelegt, mit Salz eingerieben, mit kochendem Wasser überbrüht und schnell abgegossen. Auf einen Braten, der, nachdem die Knochen ausgelöst sind, ungefähr 6 Pfd. wiegt, rechnet man nur $\frac{1}{4}$ Ltr. kochendes Wasser; Zwiebel, Gewürz und Lorbeerblatt. Der Ofen muß 120 Grad haben. — Man gießt allmählich noch kochendes Wasser nach, begießt den Braten alle fünf Minuten mit dem oben schwimmenden Fett, kratzt die angefetzte Sauce fleißig ab in die Sauce, gibt zuletzt Sahne oder Madeira zu. Bei einem Braten von etwa fünf Pfund, 11 Minuten Bratezeit pro Pfd. — er müßte dann sehr flach sein. Hoch 13 Minuten, mit dicker Fettschicht hoch, 15 Minuten pro Pfd. Wiegt der Braten über 10 Pfd, dann nur 8 Minuten Bratezeit aufs Pfund. Vier Pfund Roastbeef ohne jeden Knochen brät man knapp $\frac{3}{4}$ Stunde, doch darf der Braten beim Begießen dann nur kurze Zeit aus dem Ofen gezogen werden. Auf heißer Schüssel wird der Braten ohne eine Gabel zu benutzen, angerichtet: er muß oben knusprig, von innen rot sein, ohne jedoch roh zu sein. Garnitur für den Braten ist gehobelter Meerrettig. Der Braten muß in dünne Scheiben tranchirt werden, etwas schräg — kalt ist er mit Remouladen-sauce zu geben.

Frau Henne.

55. Kouladen. Eine Kalbsbrust oder Kalbsnierentstück wird ausgekocht, sorgfältig von allen Sehnen und Knorpeln befreit, tüchtig mit Salz und etwas Salpeter eingerieben und ungefähr acht Tage gefalzen. Dann schneidet man große dünne Speck-scheiben, legt dieselben auf dem Fleisch umher, streut feinen

schwarzen Pfeffer darüber, rollt das Stück fest auf und umwickelt es fest mit Bindfaden. Dann wird die Koulade mit kochendem Wasser aufgesetzt und weich gekocht, zwischen zwei Better gelegt, erst leicht, bald aber tüchtig beschwert und kalt in dünne Scheiben geschnitten, zum Butterbrot geessen.

Frl. Langenbed.

56. Gefochte Kouladen. Von einem zarten Stück Rindfleisch werden kleine Kouladen folgendermaßen gemacht: Man schneidet kleine Scheiben wie sie das Fleisch hergibt, ungefähr so groß, daß die Kouladen gekocht einen guten Daumen dick und lang sind. Die Scheiben werden sorgfältig geklopft, auf jeder Seite mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, etwas fein geriebener Zwiebel bestrichen, ein kleines Streifen schöner Speck darauf gelegt, fest aufgewickelt und mit passendem Garn oder feinem Bindfaden umwickelt. Während des Zurechtmachens des Fleisches macht man eine Mehlschwitze von einem Stuch Butter, etwas feingeschnittener Zwiebel und einem guten Eßlöffel Mehl; ist das Mehl schön gelb, wird es mit Wasser angerührt, ein Teelöffel ganzer schwarzer Pfeffer, sowie Salz dazu getan und bis zum Kochen öfters umgerührt. Dann legt man die Kouladen hinein, gibt ein Glas Weißwein dazu und läßt sie langsam kochen, bis sie gar sind, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde, es kommt aufs Fleisch an. Dann nimmt man sie heraus, entfernt die Fäden, gibt die Brühe durch ein feines Sieb, legt die Röllchen wieder hinein und läßt sie bis zum Anrichten heiß stehen. Champignons, Marcklößchen und in Würfel geschnittene Kalbsmilch versehen das sehr wohl-schmeckende Gericht.

Frau Runte, Corbach.

57. Geschmorte Saucischen. Man macht in vier Lot Butter etwas Mehl braun, tut Vier, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfeffer, Senf, Honigkuchen, Sirup und ein wenig Essig hinzu, läßt dies eine Stunde zu einer dicken Sauce einkochen, legt die Saucischen hinein und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

Frau Sanitätsrat Weib, Byrmont.

58. Schlesiendes Himmelreich. Man kocht ein Stück Schweinefleisch, das etwas gefalzen und geräuchert ist (Casseler Rippepeer), in Wasser langsam weich. Dann macht man einen Teig von geriebenem Weißbrot, Eiern, etwas zerlassener Butter und etwas Salz, formt Klöße davon, die man in Salzwasser kocht und beim Anrichten mit etwas gebräunter Butter übergießt. Die Klöße werden mit dem Schweinefleisch und Wacobsst zusammen zur Tafel gegeben. Frau Amtsrat Wittmer, Hünigshausen

59. Schmandfleisch. Zartes schönes Beefsteakfleisch wird in etwa handgroße, fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln in einen eisernen Topf gelegt, ein halb bis ein Schoppen saure Sahne darüber gegossen und fest zugedeckt (am besten in einem Dampfstocktopf) hinten auf dem Herd zwei Stunden schmoren lassen. Junge Oberkohlrabi schmecken am besten als Gemüse dazu. Die Sauce wird mit etwas Stärkemehl abgerührt, und wenn es nötig sein sollte, mit etwas Fleischextrakt oder gebräuntem Zucker gefärbt.

Frl. Lamm.

60. Schmorbraten (Boeuf à la Mode). Ein gutes Stück Rindfleisch (Schwanzstück oder Blumenstück) gut geklopft, und ein Kalbsbein wird 3—4 Tage in Rotwein gelegt mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblatt. Dann Speck zerlassen, Zwiebel darin gelb werden lassen, das Fleisch darin gebraten; wenn es gelb ist, wird der Wein mit den Gewürzen dazu gegeben, drei Stunden geschmort. Nach und nach, wenn nötig, etwas Bouillon oder kochendes Wasser dazu getan — Petersilie, Butter und Mehl zur Sauce hinzugefügt.

61. Schweinebraten auf russische Art. Ein zartes Stück Schweinefleisch, am besten das Nackenstück oder das Lammersstück, wird abgespült, geklopft und mit großen Zwiebelscheiben drei Tage in Essig gelegt. Dann wird es herausgenommen, aber nicht mehr abgewaschen und $1\frac{1}{2}$ Stunde in Fett gebraten, die Zwiebelscheiben werden darauf gelegt, um braun zu werden und werden auch so mit serviert. Das nötige Salz darf natürlich nicht vergessen werden.

M. F.

62. Gedämpfte Schweinskoteletts. Man schneidet nicht allzudicke Koteletten, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl um und bratet sie auf beiden Seiten in Butter hellbraun. Hierauf werden sie herausgenommen, dann tut man in die braune Kotelettenbutter feingeschnittene Zwiebeln und einen Eßlöffel Mehl, schwitz dies gelb, rührt es mit Bouillon und Weißwein schlicht, tut Pfeffer, Salz und Muskat dazu und legt die Koteletten in diese Sauce, in der sie bei mäßiger Hitze eine Stunde gedämpft werden. Vor dem Anrichten kommen noch folgende Zutaten daran: Eine größere Portion in Butter weichgedämpfte Pilze, der Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone und ein Glas Marjola. Ist die Sauce zu dünn, so rührt man etwas Kartoffelmehl daran. von Hadel-Stockhausen.

63. Schweinskoteletts mit Käse. Die Koteletts werden von allem Fett befreit und zugefügt, eine Nacht über in saure Milch gelegt, gut abgetrocknet, mehrere Male in Ei und geriebenem Parmesankäse gewälzt und immer dazwischen ruhen lassen. Dann in halb Fett, halb Butter und in saurer Sahne langsam gebacken, so daß es eine gute Sahnesauce gibt.

Frau von Salbern.

64. Schweinskoteletten in Bier. Man nehme Schweinskoteletten aus dem Genick, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer und gestoßenen Zwieback, lege dies alles schichtweise in einen Topf, gieße soviel Schwabier darüber, daß es über dem Fleisch steht und lasse es langsam in ungefähr $1\frac{1}{4}$ Stunde weich schmoren. Kurz vor dem Anrichten tue man ein Glas Rum oder Cognac hinzu, wenn vorhanden, ein Glas Burgunder.

Frl. Anna Klug.

65. Schnitzel von Schweinefleisch. Ein großes Schweinefilet schneidet man in dicke Scheiben, bestreut sie mit etwas Salz und wendet sie in Senf um. Dann brät man sie auf beiden Seiten einige Minuten. Nach dem Herausnehmen kocht man die Sauce mit ein wenig Wasser von der Pfanne los und gibt sie über das Fleisch.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

66. Schweinefleisch in Gelee. Ein Kotelettstück, worunter noch die Blume sitzt, etwa 2—3 Pfd., wird eine Stunde mit Wasser bedeckt gekocht. Man tut Zwiebel, Salz, weiße Pfefferkörner, ein paar Nelken, einen Guß Essig, etwas Citronenschale hinzu. Nachdem man das Fleisch herausgenommen, wird die Brühe durchgeseiht. Auf ein Ltr. Brühe nimmt man 20 Gr. weiße Gelatine. Das Fleisch wird geschnitten und dann in eine Form gelegt, eng aneinander, Brühe darüber gegossen und kalt gestellt. Man ist ein Mayonnaise sauce dazu.

Frau S. Seebohm, Vermont.

66. Spanisch Fricco für 5—6 Personen. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch, halb Rind-, halb Schweinefleisch wird geklopft und in Würfel geschnitten. Zwei Suppenteller voll rohe, geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und lagenweise mit dem Fleisch in eine Puddingsform getan, auf jede Lage etwas Salz, Pfeffer, Zwiebel und kleine Stücken Butter gelegt. Wenn die Form damit gefüllt ist, gieße man einige Löffel saure Sahne und eine knappe halbe Tasse Wasser darüber. Die Form wird gut geschlossen und das Ganze $1\frac{1}{4}$ Stunde in kochendem Wasser gekocht.

Frau L. Schloms.

68. Spanisch Tricco auf andere Art. Gutes Rindfleisch, am besten Lamm, wird geklopft, in Würfel geschnitten und mit in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und eine Prise Cayennepfeffer in Butter geschwigt, bis das Fleisch weiß aussieht. Dann werden mit der Schale in Salzwasser abgekochte Kartoffeln gehackt, in Scheiben geschnitten und zu dem Fleisch getan, ein Glas Rotwein und viel saure Sahne darüber gegossen, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen.

M. F.

69. Wetwerk. $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweineschwartzen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Schweinefleisch, zwei eingeweichte Wecke, 1—2 Zwiebeln, etwas Nelken- und weißen Pfeffer, Kümmel und Majoran. Die gekochten Schwartzen werden mit den Wecken durch die Maschine gedreht. Nachdem man alles andere hinzu getan hat, läßt man es in einer Pfanne auf langsamen Feuer ziemlich braun backen.

Frl. Elise Rube, Corbach.

70. Wiener Schnitzel. Kalbschnitzel aus der Keule werden einen Finger lang, zwei Finger breit, geschnitten, sie werden tüchtig geklopft, alle Haut entfernt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Citronensaft betränfelt, aneinander gelegt zum Durchziehen. Dann tut man Butter und geschnittene Zwiebel in einen Tiegel, legt die in Mehl umgewandten Schnitzel hinein, deckt sie zu. Wenn sie auf beiden Seiten hellbraun sind, fügt man etwas Fleischbrühe und sauren Schmand hinzu, läßt sie eine Zeitlang dünsten und richtet sie recht heiß an.

M. F.

71. Zungen-Koteletts. Die ganz weich gekochte, abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten; die größeren Stücke geteilt. Dann schlägt man ein Ei mit 2—3 Eßlöffel Wasser, gibt etwas Muskat hinzu, auch feines Salz, wenn es der Zunge fehlt, tußt die Scheiben hinein, wälzt sie dann in geriebener Semmel und brät sie in gelb gemachter Butter in offener Pfanne gelblich braun.

Frau A. Cunze, Corbach.

72. Zungen-Ragout. Ochsenzunge wird gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Dann wird eine Schwitze gemacht von Butter, Mehl und nachher Bouillon. Man läßt die Zunge darin aufkochen und tut dann Madeira, Champignons, Fleischklöße und Maggi hinzu.

Frau Wetekamp.

73. Hasenbraten zart und saftig zu braten. Der bratfertige, gut gespickte Hase wird am Abend vor dem Braten

in die dazu gehörige Pfanne gelegt und mit 200—250 Gr. recht süßer Butter übergossen, sodas alles Fleisch überdeckt ist. Nun wird die Pfanne zugedeckt an einem kalten Ort aufbewahrt. Am anderen Tage wird die Pfanne ohne Deckel in einen recht heißen Bratofen mit guter Oberhitze geschoben, sodas die zerlassene und erstarrte Butter schnell zum Bräunen kommt. Unter fleißigem Begießen wird der Hase angebraten, dann erst gesalzen. Ein Zugießen von Wasser ist zu vermeiden, da sonst der Hase leicht trocken wird. Saure Sahne macht das Fleisch sehr zart, die Sauce schmackhaft und dicklich, doch darf man immer nur ganz wenig auf einmal angießen, am besten einen Eßlöffel voll über den Hasen träufeln und ihn danach gleich mit Bratbutter begießen. Bei einem jungen Hasen darf die Bratzeit keinesfalls eine Stunde überschreiten, in den meisten Fällen ist er bereits in 40—50 Minuten gar und voller Saft. Bei jungen Hasen sind die Nagezähne kurz, spitz und ganz weiß.

Frl. Voepel.

74. Hase auf offenem Feuer zu braten. Nachdem der gut abgehangene Hase gestreift, werden die Keulen etwas geklopft, dann der ganze Braten wie gewöhnlich gewaschen, gehäutet und gespickt. Sodann läßt man sehr reichlich Speck, Butter und Nussa in der Bratpfanne braun werden, legt den Hasen hinein und begießt ununterbrochen mit dem heißen Fett, die Keulen häufiger als den Rücken, 30—35 Minuten. Das Feuer darf nicht zu stark sein, am besten ist egales Kohlenfeuer, weil sonst die Sauce leicht brenzlich wird. Nun füllt man etwas Fett ab, gibt saure Sahne und auch etwas kochendes Wasser hinzu, läßt die Sauce unter weiterem Begießen des Bratens wieder braun werden und gibt nun den Hasen auf eine heiße Schüssel. Sollte die Sauce noch nicht rund genug sein durch die Sahne, muß etwas mit Wasser verrührtes Mehl darin aufgekocht werden. Der so zubereitete Hase muß sofort zu Tisch gegeben werden, er ist dann sehr zart und saftig, selbst die Keulen.

Frau A. von Zuten.

75. Westfälischer Hasenpfeffer. Man wasche von einem Hasen die Vorder- und Hinterläufe, Kopf, Rippen, Lunge und Herz in Wasser ab und setze diese mit reichlich Wasser aufs Feuer, bringe es zum Kochen und schäume ab. Dann gebe man ungestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Salz und etwas Honigkuchen, oder Fruchtgelee hinzu und lasse das Ganze kochen, bis das Fleisch gar ist. Dann schütte man es

auf ein Sieb, mache tüchtig geschnittene Zwiebeln in Butter heiß und gebe die Brühe und etwas mit Essig und Mehl verrührtes Hasenblut hinzu, tue das Fleisch hinein und lasse alles noch ordentlich durchkochen. Das Ragout muß süß-säuerlich schmecken. Man gebe abgekochte Kartoffeln dazu.

Frau C. Winthaus, Wildungen.

76. Hasensteaks. Das Fleisch eines abgezogenen Hasen wird von den Knochen gelöst und das Gerippe zerhackt und zerstampft. Das Fleisch schneidet man in feine Scheiben, die leicht geklopft, etwas gefalzen und auf beiden Seiten in Butter gebraten werden. In einer Kasserolle zerläßt man eine Hand voll Speck, gibt Zwiebel, Suppenkräuter, Gewürz und das Gerippe dazu, läßt es braun anbraten, gießt dann Wasser dazu und läßt dies alles mit einer Schwarzbrotrinde gut verkochen. Die Sauce wird durch ein Haarsieb getrieben, mit Rotwein abgeschmeckt und über das Fleisch gegossen.

Burgküche in Lichtenfels.

77. Klops von Hirschfleisch. Drei Pfd. Hirschfleisch und ein Pfd. Speck wiegt man recht fein, gibt drei Eier, feingehackte Kräuter, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Semmel dazu und formt rundliche Klöße. In einer Kasserolle röstet man Butter und Mehl braun, füllt etwas Fleischbrühe auf, gibt Weißwein oder Citronensaft und etliche feingewiegte Sardellen dazu und läßt in dieser sämigen Sauce die Fleischklöße ungefähr eine Viertelstunde kochen.

Burgküche in Lichtenfels.

78. Rehkoteletts. Man hackt die Koteletts von einem Rehkräcken ab, klopft sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und dünstet sie in Butter weich; dann gibt man 2—3 Löffel Brühe, den Saft einer halben Citrone und etwas Champignons dazu und läßt alles gut durchdünsten. Beim Anrichten werden die Pilze auf das Fleisch gelegt und die Sauce darüber gegossen.

Burgküche in Lichtenfels.

79. Rehleber. Nachdem man die Rehleber gut gereinigt und gehäutet hat, schneidet man sie in fingerdicke Streifen, bestreut sie mit Salz, wendet sie in Mehl und legt die Leber in heißes Del und bestreut sie dick mit in Würfel geschnittenen Zwiebeln. Sie darf nur einige Minuten braten, da sie sonst hart wird.

Frl. Bredde, Helsen.

80. Rehschinken. Von einer Rehseule, welche weder blutig noch zerhossen sein darf, wird das Bein und der Schlußknochen entfernt, mit feinem Salz, unter welches man

ein bißchen Salpeter gemischt hat, eingerieben, 5—6 Tage in eine Salzlake, nach Verhältnis: 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser und ein Pfd. Salz, gelegt, 2—3 Tage geräuchert, noch einige Tage an der Luft nachtrocknen lassen und dann als Rauchfleisch verspeist.

Hostküche Krosen.

81. Rehziemer. Man kann den Braten einige Tage in Milch oder Essig legen, doch habe ich ihn frisch immer am wohlischmeckendsten gefunden. Der Ziemer wird gewaschen, sorgfältig gehäutet und fein und dicht gespickt. In einem großen Bratopfe wird reichlich feimwürstlig geschnittener Speck ausgebraten, zuletzt noch ein Stück Butter dazu gegeben und der Braten, mit Salz bestreut, zuerst auf der Spickenseite hellbraun gebraten und zwar auf der heißesten Stelle des Herdes, offen. Dann wird der Braten gewendet und unanhörlich begossen. Sobald die Sauce zuviel einbrät, übergießt man den Braten mit saurem Rahm, der mit Milch verdünnt sein kann und wiederholt dies, so oft dieses nötig ist. Keinesfalls darf man während des Bratens Wasser zugeßen, doch kann man im Notfall Milch nehmen. Beim Anrichten legt man den Braten auf eine heiße Schüssel, gießt dann zuerst das Fett von der Sauce in den Saucennapf, rührt dann den Saucensatz mit einem Teelöffel Mehl und etwas kochendem Wasser glatt ab, läßt ihn aufkochen, rührt noch etwas dicke Sahne dazu und gibt alles zu dem Fett. Die Sauce muß sämig und schön braun sein. Zeit des Bratens $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

Frl. Martha Gleisner.

82. Rouladen von Wild. Das Halsstück vom Hirsch zerlegt man in die einzelnen Lagen Fleisch, legt dieses in trübem Rotwein, oder Essig mit viel Gewürz und Zwiebeln etwa acht Tage ein. Dann rollt man die Stücke mit Speck, wie Rindfleisch-Rouladen und brät sie wie diese, in Butter.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

83. Wildragout. Hierzu kann man Hals, Rippen und Blatt vom Reh sehr gut gebrauchen. Das Fleisch wird in passende Stücke geteilt, mit Pfeffer, wenig Nelken und Lorbeerblatt, Salz nach Geschmack und einer Zwiebel weich gekocht. Sodann schwitz man in reichlich Butter, Bratenfett und Rassa eine in Würfel geschnittene Zwiebel mit etwas schwarzem Pfeffer, tut ein paar Löffel Mehl hinzu und läßt dieses unter häufigem Umrühren braun werden. Nun gießt man die ziemlich kurz und kräftig eingekochte Wildbouillon hinzu und läßt alles zusammen aufkochen. Vorher hat man das gekochte Wild von

den Knochen gelöst und in einen Kochtopf gelegt, gibt nun die durch ein Sieb gegossene Sauce über das Fleisch, füllt einen Eßlöffel Kapern, einige Pilze, eine Citronenscheibe, sowie 1—2 Eßlöffel Portwein oder Madeira hinzu und läßt alles mindestens eine Stunde auf heißer Herdplatte ziehen; kochen darf das Ragout jetzt nicht mehr. Frau A. von Juten.

84. Geflügel zu braten. Hähnchen, Tauben, Enten, Feldhühner stellt man, ehe sie gebraten werden, fertig zugerüstet mit der Butter in einem Topf zugedeckt auf eine lauwarne Stelle des Herdes. Man hat die Hähnchen und Feldhühner mit Speckstückchen auf der Brust umwickelt, über die man bei den Feldhühnern noch einige Weinblätter legt.

Man läßt das Geflügel so mäßig warm $\frac{3}{4}$ —1 Stunde stehen. Dadurch quellen sie auf und die Butter zieht in das Fleisch. Nachher brät man sie in demselben Topf etwa $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, je nach der Größe. Auf diese Weise wird das Geflügel ungleich saftiger und zarter.

Frau von Stochhausen, geb. von Schrader.

85. Gefüllte Ente in Gelee. Man löst aus der Ente die Knochen und füllt sie mit folgender Farce: Zwei abgeschälte, eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrote werden mit einem Stück Butter abgedämpft, ein Pfd. sehr feingehacktes Schweinefleisch und die ebenso gehackte Entenleber, zwei Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, wenig Pfeffer, gehackte Persilke, Champignons oder Steinpilze, den Eierschnee und wenn nötig, etwas geriebenes Semmelmehl dazu gegeben, gut durchgemetet, die Ente, welche etwas, aber nur leicht gesalzen wird, damit gefüllt, zugenäht, fest gewickelt und in guter Fleischbrühe mit Suppenkräutern, nach Belieben mit Gewürzen und Citronensäure $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden in geschlossnem Topfe ganz langsam weichgekocht. Dann nimmt man sie aus der Brühe, läßt sie eine Stunde abkühlen und beschwert sie mit einem flachen Brett und leichtem Gewicht. Zu der Fleischbrühe nimmt man weiße Gelatine, zu dem Ltr. 30 Gr. und schmeckt sie mit dem nötigen Citronensaft oder etwas Weißwein ab. Ist sie ganz erkaltet, nimmt man alles Fett ab, schlägt ein ganzes Ei samt der Schale hinein und bringt sie unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen zum Aufkochen, wodurch sie eine klare Farbe erhält. Läßt sie durch den Geleebeutel laufen, gießt eine Lage zum Erstarrn in eine Form, ordnet die in passende Stückchen geschnittene Ente darauf und füllt das übrige Gelee darüber. Andern Tags stürzt man

die Speise auf die bestimmte Schüssel und gibt eine Remouladenauce dazu.

Frau Ida Rosener.

86. Fasanbraten. Der Fasan, welcher mindestens 6—8 Tage im Gefieder an einem kühlen Orte abgelagert sein muß, wird sauber gerupft, gefengt und ausgenommen; leicht ausgewaschen, dressiert, mit feinem Salz bestreut, mit Speckscheiben umbunden und in Butter unter fleißigem Begießen eine Stunde zu schöner Farbe gebraten. Der Bratenfaß wird mit wenig Bouillon losgekocht, etwas entfettet, mit Kartoffelmehl leicht gebunden, als Sauce gegeben. Hofstüchle Arolsen.

97. Sauerkraut mit Fasan. Sauerkraut wird zerzupft in einen Topf getan, Schweineschmalz und feingehackte Zwiebel dazu und soviel Wasser, daß es übersteht, zwei Stunden gekocht, mit 4—5 rohen geriebenen Kartoffeln abgezogen (sämig gemacht). Während dieser Zeit hat man einen jungen Fasan weichgedämpft (alle Fasane müssen wenigstens vier Stunden dämpfen), in schöne Stücke geschnitten, die Haut davon entfernt und lagenweise in eine tiefe Schüssel (worin derselbe serviert werden kann) eingesetzt. Erst eine Lage Sauerkraut, eine Lage Fasan, zuletzt Sauerkraut, oben auf einige Löffel von dem Fasansenfend und in nicht zu heißem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Kartoffelpüree wird dazu serviert. Ihre Durchlaucht Fürstin zu Bentheim und Steinfurt.

88. Gänsebraten. Ist die Gans ausgewaschen und gelüftet, füllt man sie mit geschälten Äpfeln und Rosinen oder Zwetschen, dann näht man die Deffnung zu, legt die Gans in den Brattopf, salzt sie, gibt etwa $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser hinzu und läßt sie fest zugedeckt beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten; von Zeit zu Zeit muß heißes Wasser zugegossen werden. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce fertig, indem man etwas Mehl in die Pfanne tut und bräunen läßt, dann wird Wasser zugegossen und etwas Schmand. Fr. Lamm.

89. Eine Gans zu füllen. Am besten füllt man die Gans mit Äpfeln, doch ist auch folgende Farce gut: Acht Weißbrote weicht man mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch ein und brennt sie dann mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter ab, rührt 4—6 Eier, Salz, Zucker nach Geschmack und die gehackte Gänseleber darunter und füllt damit die Gans. M. S.

90. Gebratene Gänseleber. Man legt die Gänseleber 15 Minuten in Milch, nun häutet man sie behutsam, trocknet

sie ab, salzt sie, dreht sie in Eiweiß, dann in mit Mehl vermischten Semmelkrumen um und brät sie in steigender Butter, bis sie innen nicht mehr rot ist. Man reicht Kartoffelsalat
Frl. Brede, Helsen.

91. **Hähnchen à la Célestin.** 2–3 schöne geputzte Hähnchen zerteile man je in vier Teile, entferne den Rückenknochen, tue in eine Pfanne reichlich Butter, brate darin die Hähnchen auf allen Seiten hellbraun, dazu in Scheiben geschnittene Champignons, vier Eßlöffel Tomatenpüree, etwas Mehl und Champignonbrühe, Salz, etwas Cayennepfeffer, schmore dies alles bei mäßiger Hitze im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde. Kurz vor dem Anrichten schmecke man es gut ab, tue noch etwas Champignonbrühe dazu, dann eine Hand voll sehr feingehackte Petersilie und sofort auf ein runde Schüssel. Frl. Brede.

92. **Hähnchen mit Steinpilzen.** Junge Hähnchen sauber gerupft und ausgenommen, werden in 4–5 Stücke zerteilt, mit Steinpilzen, die gepulvt und in kleine Stücke geschnitten sind, in eine Form geschichtet; dann tut man saure Sahne daran, Salz und Pfeffer, obenauf Butter, und läßt es im Bratofen gar dünsten. Man kocht Reis mit reichlich Wasser gar, aber nicht breitig, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen und drückt ihn dann in einen Blechrand, stürzt ihn auf eine gewärmte Schüssel und richtet darin die Hähnchen mit den Pilzen an.
Frau C. Fischer.

93. **Backhähnchen.** Man nimmt recht zarte, junge Hühner, häutet sie ab und schneidet schöne Stückchen. Diese bestreut man mit Salz und ein bißchen Zitronensaft, läßt sie in einer zugedeckten Schüssel eine Stunde ziehen. Alsdann taucht man sie in Mehl, paniert sie mit Ei und Bröckchen und backt sie in heißem Schmalz ungefähr fünf Minuten.
Schloßküche König.

94. **Junge Hähnchen oder Tauben mit Petersilie gefüllt.** Nachdem das Geflügel gut vorgerichtet ist, umbindet man es mit Speckscheiben, legt Herz, Leber und Magen mit einem Stückchen Butter innen hinein und füllt mit einem starken Bündel Petersilie den übrigen Raum aus, ohne zuzunähen. In einem Bratopf läßt man Butter braun werden, legt das Geflügel, die Brust nach unten, dicht nebeneinander und läßt es bräunen; ehe man wendet, gibt man noch eine Prise Salz darüber. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden überstreut man es mit Zwiebackskrumen und gießt nach und nach etwas Wasser zu.
Frau Schreiber, Eilhausen.

95. **Hühner mit grünen Erbsen gedämpft, auf französische Art.** Zwei junge, gehörig vorbereitete Hühner werden roh in Stücke zerteilt, in eine Kasserolle nebst $1\frac{1}{2}$ –2 Ltr. grünen Erbsen, einem Stück Butter, einem kleinen Stück Zucker und einem Bündel Petersilie gelegt, mit Fleischbrühe übergossen und gut zugedeckt 1– $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam gedämpft, worauf man die Brühe entfettet und über den Hühnerstücken und Erbsen anrichtet.
Frl. Lynker.

96. **Gericht von Rükken oder Suppenhennen.** 1–2 Suppenhennen oder dementsprechend Rükken werden gar gekocht, abgezogen und zerlegt. Feingehackte Zwiebeln werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz und $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter gebraten, dazu werden zwei tiefe Teller vorher geschnittener Kartoffeln getan, nach Geschmack Salz und Paprika dazu, und läßt man dieses gut bedeckt mit der Hühnerbouillon eine Stunde in einer Kasserolle schmoren. Hiernach richtet man dieses mit dem zerhackten Hühnerfleisch in einer Schüssel an, schiebt es noch eine Zeitlang in den Bratofen und gibt es recht heiß zu Tisch.
Frl. C. Mahte, Pyrmont.

97. **Puterbraten.** Ein junger, gut gemästeter, einige Tage abgehängter Puter wird sauber gerupft, gesengt und ausgenommen; gut ausgewaschen, dressiert, innen und außen mit Salz bestreut, die Brust mit Speckscheiben umbunden oder gespickt und 2– $2\frac{1}{2}$ Stunden in Butter unter fleißigem Begießen zu schöner Farbe gebraten. Der Bratensatz wird mit etwas kochendem Wasser losgelöst, mit Kartoffelmehl leicht gebunden als Sauce gegeben.
Kostküche Krosen.

98. **Feines Ragout von Tauben und Kalbszungen.** 6–8 junge Tauben werden sauber vorbereitet und gebraten. Die Herzen, Lebern und Magen werden fein gehackt, mit gestoßenem Zwieback und Eiern in bekannter Weise zu einer Farce zubereitet, daraus Klößchen und längliche Röllchen geformt. Zwei Kalbszungen hat man inzwischen mit Suppengrün, einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern weichgekocht, dann die Haut abgezogen und in feine Scheiben geschnitten. Die Tauben werden durchgeteilt, sternförmig in eine tiefe und runde Schüssel gelegt, die Zungenscheibchen und fingerlang geschnittener Spargel in Gruppen von sechs Stück dazwischen gelegt, das Ganze von einem Kranz mit Farceröllchen umgeben und mit einer braunen Champignonfauce übergossen. Das Ragout kann nach Belieben mit Fleurons garniert werden.
Frl. Lynker.

99. Taubenragout. Man zerteile die gefäuberten, leicht abgewaschenen und abgetrockneten Tauben in vier Teile, lege dieselben in heiß gemachtes Fett und Butter und lasse sie etwas anbraten. Dann gebe man etwas Pfeffer, Salz und etwas feingehackte Zwiebel dazu. Sind die Tauben gar — das Fleisch darf nicht zerfallen — streue man etwas Mehl darüber und gebe etwas saure Sahne dazu und verlängere die Sauce mit Wasser. Man kann Bällchen von frischem, gehacktem Fleisch mit dazu kochen.

Frau C. Winthaus, Bildungen.

100. Tauben braten. Junge Tauben müssen zwei Tage vorher geschlachtet werden, gerupft, gesengt, ausgenommen und ausgewaschen. Leber und Herz werden gewiegt, mit geriebenem Weißbrot, 1—2 Eiern, Muskat, Salz und Petersilie vermischt und nachdem die Haut der Brust gelöst, die Taube damit gefüllt und zugenäht. Dann mit Butter langsam gedämpft und gebraten. Nachher gibt man zu der Brühe kaltes Wasser zur Sauce.

Gräfin Bernstoff.

101. Tauben mit jungen Bohnen und Tomaten. Eine gut zugerichtete Taube wird in Mehl umgewendet und in Butter auf allen Seiten angebraten bis sie Farbe bekommt. Dann werden geschnippelte junge Bohnen und eintige reife, in Viertel geschnittene Tomaten dazu getan und alles zusammen zwei Stunden lang gedämpft. Man macht das Gericht, das sich auch für Rekonvaleszenten eignet, am besten im Dampftopf oder in einem gut schließenden Bunzlauer Geschir.

Frl. Lindemann, Schloß Rhoden.

102. Salmi von Krammetsvögeln. Zwölf Krammetsvögel werden mit 65 Gr. Butter, etwas Salz, 35 Gr. Wacholderbeeren aufgesetzt und langsam gedämpft. Wenn die Vögel gar sind, nimmt man sie heraus und löst die Brust von dem Uebrigen ab. Zu der Bouillon, in der die Vögel gekocht sind, wird etwas Jus gegossen und die Bruststücke wieder hinein gelegt. Alles Uebrige der Vögel, mit Ausnahme des Magens wird gestoßen und mit einer kräftigen Jus, etwas Madeira und Salz während zwei Stunden beständig gekocht, dann durch ein nicht zu feines Sieb gerührt. Die Bruststücke und die Köpfe werden auf einer runden Schüssel angerichtet und die Sauce in die Mitte gegossen. Letztere kann auch ganz steif eingekocht und auf geröstete Semmelscheiben gestrichen werden, ähnlich den Schnepfenschnittchen. In diesem Falle ist die Brühe, in der die Bruststückchen gelegen haben, als Sauce zu verwenden.

von Hadel-Stockhausen.

103. Erkennungszeichen des Alters der Rebhühner.

Ist gelb das Bein des Huhn's, gleich der Citrone,
So ist's von diesem Jahre, zweifelsohne,
Doch rechne davon zwei auf einen Kopf,
Sie werden dir gar sehr gering im Topf.
Das Huhn mit Bein gelb wie 'ne Apfelsine
Vor allem dir zum ja't'gen Braten diene;
Bei hellem grauen Beine laß dir raten
Ein halbes Stündchen länger es zu braten.
Scheint dunkel des Hühner-Beines Grau,
So koch't's vorm Braten erst die kluge Frau;
Blau Beine, Schnabel beinahe weiß,
Rings um die Augen ein hellroter Kreis;
Laß ab! umsonst sind Speck und Butter,
Derartige Hühner schenk — der Schwiegermutter.

104. Rebhuhn-Gericht.

Besiegest du Hühner, die zum Braten nicht mehr taugen,
Weil blau die Tritte, rot bekränzt die Augen,
Der Schnabel weiß und graumeliert der Kopf,
So mache dir dazu einen Hühnerlopf.
Kennst du den nicht? wohlan! ich bin zu Ruh und Frommen,
Der sämtlichen Gourmands zu dem Entschluß gekommen,
Euch ein Geheimnis jezo zu entdecken,
Darnach ihr alle eure Finger werdet lecken.
Die alten Hühner, die du bisher verachtest
So sehr, daß du der Schwiegermutter sie sogar vermachtest,
Die laß von Deiner Köchin jezo präparieren
Genau als wollte sie zum Braten sie servieren.
Sie nimmt den Topf von ird'nem Gut,
Auf dessen Boden sie zuvor genügend Salz schon tut,
Sie packt die Hühner, Schicht auf Schicht, hinein,
Gießt darauf dann $\frac{1}{3}$ Eßig und $\frac{2}{3}$ Wein.
Nun nochmals Salz und schwarzen Pfeffer dran getan,
Auch eine Scheibe schönen Speckes opfre man,
Und lege Porree, Sellerie, Zwiebel, Wurzel dünn geschnitten
[drauf,

Dann passe man dem Topf den Deckel auf.
Damit derselbe aber wirklich schließt,
Und von der Sauce gar nichts überfließt,
Bakt man zuletzt das Ganze noch in Ruh,
Mit einem Ueberzug von Brotteig zu.

Wenn nun der Bäcker backt, so gehe hin und bitte Daß er den Topf postiere in der Mitte. Der Topf, der vier, fünf Stunden in dem Ofen war, Ist nun zugleich auch mit dem Brote gar.

Kalt wird es dann zu jeder Zeit gegessen, Doch darfst du Remouladenauce nicht vergessen, Dann ist es aber ein vorzüglich Futter Und viel zu gut für eine Schwiegermutter.

Frau Hagemann.

105. Rebhühner gebraten. Wenn man die Rebhühner bekommt, so beeile man sich, dieselben sobald wie möglich auszunehmen; dies ist immer das zuträglichste zum Erhalten des Geflügels. Nachdem man die Hühner gesengt, gewaschen und gespickt hat, bindet man sie zurecht und legt sie in Butter. Beim Anrichten der Sauce tut man ein Tröpfchen Bouillon daran.

Burglücke in Lichtenfels.

106. Rebhühner mit Champignons gefüllt auf englische Art. $\frac{1}{2}$ Ltr. ganz kleiner Champignons werden durch Abreiben mit einem Flanellstückchen und etwas Salz gesäubert, flüchtig im Wasser abgespült und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt. Hierauf zerläßt man 70 Gr. frische Butter, tut die Champignons hinein, bestreut sie mit ganz wenig Salz und Pfeffer, schwenkt sie etliche Minuten über dem Feuer, läßt sie kalt werden und füllt sie in zwei fleischige, junge, gut gesäuberte Rebhühner, die man fest zunäht, mit Speck umbindet und entweder brät oder dämpft. Man gibt Champignon- oder Brotsauce dazu.

Frau S. Kochler.

107. Rebhühner in Wirsing aufgewärmt. Uebrig gebliebene Stücke von Rebhühnern lassen sich am besten benutzen, wenn man Wirsing stovt und sie kurz vor dem Anrichten und wenn sie gehörig warm sind, damit serviert.

Burglücke in Lichtenfels.

108. Kalbsbraten zu verwerten. 1. Von dem Braten nimmt man die besten Stücke, die noch frisch und rosig sein müssen, paniert sie und brät sie wie Schnitzel als Beilage zu seinen Gemüsen.

109. 2. Von den kleineren Stücken, die schon gut durchgebraten sein können, macht man Feikaffee. Man macht eine helle Butter- und Mehlschwitze, würzt sie, kocht kleine Klöße von Schweinefleisch dazu, gibt Champignons hinein und zwei Löffel Apfelwein. Kocht dieses gut, tut man den in Würfel

geschnittenen Kalbsbraten hinein, der nicht mehr mitkochen darf, da er sonst hart wird, und rührt die Sauce mit Eigelb ab.

110. 3. Ist der Braten nicht scharf durchbraten, macht man Fleischpudding davon. Das Fleisch wird feingehackt und mit soviel gehacktem Schweinefleisch vermischt, wie man haben muß; dann reichlich Eier, Butter, Zwieback, Salz und Gewürz dazu getan und der Pudding in einer Form gekocht. Sardellenoder Champignonauce dazu gegeben.

111. 4. Von den letzten Resten macht man Croquettes. Man macht eine Mehlschwitze, die man mit wenig Wasser zu dicker Sauce kocht, Ei, Citronensaft, Citronenschale und Salz dazu, gibt die dicke Sauce über den feingehackten Braten, formt aus der Masse längliche Klößchen, die man in Mehl- und Zwiebackskrummen undreht und in schwimmendem Fett hübsch bräunlich backen läßt.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

112. Kalten Kalbsbraten zu backen. 125 Gr. Butter zerlassen, zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eßlöffel Parmesankeise, eine geriebene Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Ltr. süße Sahne, eine Obertasse Milch, Salz, man kann statt Salz auch 12 Stück gewässerte Sardellen nehmen. Alles ordentlich durchkochen lassen, dann einen Suppenteller gehackten Kalbsbraten hinzu, das Braune am Braten wird nicht dazu genommen. In einer Obertasse voll Weißwein werden zwei Eigelb gequirkt und zu dem Braten gegossen. Das Ganze in einer Auflaufform mit Parmesankeise bestreut 10—15 Minuten backen lassen, man kann es auch in Muscheln servieren.

Frau Helene Talbiger.

113. Kalbsbraten zu wärmen. Der Braten wird in Scheiben geschnitten und lagenweise mit der kalten Sauce, einigen gehackten Sardellen, Kapern und geriebenem Zwieback in ein irdenes Kochgeschirr getan, ein Teelöffel Essig dazu gegeben und zugedeckt zur Seite auf den Herd gestellt. — Zwei Eigelb werden mit zwei Löffel saurem Rahm gut verrührt und dazu gegeben, sobald das Gericht vor das Kochen kommt; mit dem Ei muß es noch einmal aufstoßen, aber nicht vollständig kochen und dann recht heiß angerichtet und mit Citronenscheiben verziert werden. Man gibt Kartoffeln und Salate dazu.

Frl. Martha Gleißner.

114. Gewärmter Kalbsbraten mit pikanter Sauce. Man schneidet vom kalten Braten möglichst dünne Scheiben und legt sie nebeneinander in eine etwas tiefe Schüssel, darauf einige feine saure Gurkenscheiben und kleine Butterstückchen,

die man in der offenen Röhre zerlaufen läßt; dann wieder Bratenscheiben darauf mit Gurke und zuletzt die übrige Bratensauce mit gewiegten Kapern, Sardellen, Pilzextrakt, Wein, Citronensaft und mit etwas Wasser oder Bouillon verlängert, darüber. Dies zugedeckt eine Stunde in offener Röhre stehen lassen.

Frau W. Lau, Bildungen.

115. 1) **Kalbsbraten schwachhaft aufzuwärmen.** Man legt kleine Stücke in ein mit Butter bestrichenes Porzellan-gefäß, untermischt mit feingeschnittener, leichtgeschmorter Zwiebel und einigen klein geschnittenen Sardellen, gießt eine Tasse saure Sahne und etwas Bratensauce darüber, bestreut es mit feingeriebenem Weißbrot und kleinen Butterstückchen und backt dieses eine halbe Stunde in Bratosen.

2) Man schneidet den Braten in Stücke und dreht dieselben in geschlagenem Ei um, (es kann auch nur Eiweiß fein) und darauf noch in geriebenem Weißbrot mit etwas feinem Salz. Diese Stücke werden schnell in heißer Butter oder Bratenfett (ohne Sauce) auf beiden Seiten in der Pfanne gebacken und zu Gemüse gegeben.

3) Die Bratenstücke werden einfach in der eigenen Sauce in ein Porzellangefäß gelegt, daß man in heißem Wasser auf den Herd stellt. Das Fleisch darf aber nicht lange stehen.

Frau Curze.

115. **Ankauf von Kalbsbratenresten.** $1\frac{1}{2}$ — 2 Pfd. übrig gebliebenen Kalbsbraten hackt man mit etwas Citronenschale fein. Auch etwas Kapern und 5—6 ausgegrätete Sardellen. Fügt einen Eßlöffel in Butter geröstete Semmelkrumen, drei ganze Eier, zwei Eidotter, $\frac{1}{2}$ Ltr. süßen oder sauren Rahm, Muskatnuß und Salz nach Geschmack hinzu. Diese Masse in einer gebutterten Form $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Frau L. Weber.

117. **Ankauf von Kalbsbraten.** Zwei Pfd. in Stücke geschnittener Spargel und ein kleiner Blumenkohl werden in Salzwasser weich gekocht. Dann brätet man einen Eßlöffel Mehl in Butter hell an und gibt $\frac{3}{4}$ Ltr. kräftige Bouillon hinzu, läßt die Sauce tüchtig aufkochen und rührt $\frac{1}{2}$ Ltr. dicke süße Sahne dazu, würzt sie mit Salz und etwas Citronensaft. Legt in eine Porzellanform kalten, in kleine Streifen geschnittenen Kalbsbraten, dann Spargel und Blumenkohl und gießt die Sauce darüber. Dann schlägt man drei Eiweiß zu

Schaum, rührt drei Eidotter und Salz dazu und streicht dieses darüber. Dann wird dick Parmesanläse darauf gestreut, legt Butterstückchen darauf und läßt das Ganze 20 Minuten im Bratosen backen.

Frl. von Bernuth, Vermont.

118. **Bismarckfohl.** Um Reste von Braten und Kartoffeln zu verwenden, auch Schinken, nimmt man Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, legt unten in die Form erst feingeschnittenen Schinken, dann eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Wirsing (ein Kopf feingeschnitten), etwas Salz, Pfeffer, gestoßene Kelten, dann wieder eine Lage Kartoffeln, dann die feingeschnittenen Bratenreste mit der Sauce, dann Petersilie, Sellerie, recht feingeschnitten und eine, in etwas Butter hellbraun geröstete, feingewürfelte Zwiebel. Dann eine letzte Schicht Kartoffeln und zum Uebergießen etwas saueren Rahm. Im Bratosen bei mäßiger Hitze gar dämpfen lassen.

Frau Pastor Gottheis, Alt-Bildungen.

119. **Fleischküchlein.** Reste von gebratenem und gekochtem Fleisch, auch gekochter Schinken, werden fein gehackt. Dann rührt man einen guten Pfannkuchenteig an, nimmt etwas Schnittlauch dazu und gibt das Fleisch hinein. Von der Masse füllt man mit einem Löffel kleine Küchlein in eine Pfanne mit reichlich Fett und backt sie auf beiden Seiten goldgelb. Als Beilage zu Kartoffelsalat.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

120. **Fleischgericht.** Man brätet $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl in Butter braun, gibt soviel Bouillon hinzu, daß es eine dickliche Sauce wird, fügt Liebig, Soya, Madeira, etwas Citronensaft hinzu. Dann legt man einen Teller in Würfel geschnittenes Roastbeef mit Champignons in die Sauce, füllt die Masse in eine Porzellanform und läßt es erkalten. Dann legt man in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln darüber, quirlt vier ganze Eier mit vier Tassen Milch, gießt es über die Kartoffeln, streut Butterstückchen und Käse darauf und läßt es bei starker Hitze 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Frl. von Bernuth, Vermont.

121. **Gebackenes Rindfleisch.** Man macht die folgende Sauce: Mehl wird in Butter ganz braun gebraten, dann kommt eine große feingeschnittene Zwiebel darauf, wenn diese weich ist, wird beides mit Bouillon und Bratensauce angerührt. Die Sauce darf nicht zu dick sein und muß mindestens eine Stunde kochen. In eine mit Butter und Weißbrotkrumen

ausgestreute Form legt man dann lagenweise Rindfleisch mit geriebenem Schwarzbrot und Käse bestreut (nicht zu dick bestreut). Zuletzt gießt man die braune Sauce über und bestreut diese zuerst einen halben Finger hoch mit Brotkrumen und dann noch recht dick mit geriebenem Käse, der mit Butterstücken belegt wird. Man nimmt halb Parmesan- und halb Schweizerkäse. Das Ganze im Ofen braun gebacken.

von Hadel-Stodhausen.

122. Pudding von Suppenfleisch. 150 Gr. Butter werden mit sechs Eigelb schaumig gerührt, dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegtes Suppenfleisch, ein gewiegter Hering, eine Zwiebel feingewiegt. Etwas gestoßenen Pfeffer, Nelke und Muskat, die abgeriebene Schale einer Citrone, Salz, 100 Gr. geriebene Semmel, und zuletzt den Schnee der Eier leicht durchrühren. Backzeit eine Stunde. Man gibt eine saure Sauce dazu.

Frau Farrer Gottheis, Alt-Bildungen.

123. Weißkraut mit Schweinefleisch. Man nimmt feingeschnittenes Weißkraut, legt dasselbe lagenweise in einen gut schließenden Topf abwechselnd mit kleinen Fettabellen von gebacktem Schweinefleisch, das mit etwas Salz und Pfeffer gemischt ist. Man gießt eine Tasse Wasser hinzu und läßt das Ganze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde zugedeckt dämpfen.

Frau Konf. Curge.

124. Schusterpaste oder Kesteraufsatz. $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleischreste, eine feingeschnittene Zwiebel in Butter gedämpft, Salz und Pfeffer, Saucenreste nach Belieben, 1—2 Eßlöffel Weckekrumen. Alles wird schichtweise in eine Auflaufform gefüllt, Sahne oder Sauce darüber gegossen, mit Weckekrumen bestreut, mit Butterstücken belegt und im Ofen eine Stunde gebacken.

Frau Biering.

125. Schinkenaufsatz. Einen Teller voll geriebene, gekochte Kartoffeln tut man zu 100 Gr. Butter und 8 Eidottern, welche man verührt hat. Dann ein halbes Pfund feingehackten Schinken, Salz und den Eierschnee hinzu. Füllt die Masse in die gestrichene Form, streut Parmesankäse darüber und einige Butterstücken. Eine Stunde backen. In der Form zu Tisch geben.

Frau L. Weber.

126. Schinken-Kartoffeln. Man nimmt die Reste eines gekochten Schinken, hackt sie fein. In der Schale gekochte Kartoffeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten. Eine

Form dick mit Butter gestrichen, lagenweise Kartoffeln, Schinken und in Butter gedämpfte Zwiebeln, bis Kartoffeln den Schluß bilden. Bei Mangel an Butter kann man auch Speck nehmen. Rim die Form in den heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß sind, folgenden Guß darüber und etwas gestoßener Zwieback darüber gestreut. Für vier Personen drei Eier, drei Tassen Milch, etwas Salz und etwas Muskatnuß tüchtig geschlagen. Man läßt es $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen, heiß aufgetragen.

Frl. E. Stöder.

127. Kartoffelbrötchen. Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, dann abgepellt, gerieben und mit etwas Salz vermengt. Beliebige Fleischreste werden fein gehackt und mit Salz, Pfeffer, Muskat, einem Ei und einem Eßlöffel Maggi gewürzt. Von den geriebenen Kartoffeln formt man längliche Klöße, tut das Fleisch hinein und brät sie in Butter oder Schmalz.

Frau Wetelamp.

128. Gefüllte Kartoffeln. Wildbratenreste werden mit halb soviel Speck und einigen Sardellen zu einer Farce verarbeitet, die man nach Belieben würzt. Große längliche Kartoffeln werden in der Schale halbweich gekocht und nachdem sie geschält, mit einem scharfkantigen Teelöffel ausgehöhlt. Die entstandene große Oeffnung wird mit obiger Farce gefüllt, dann werden die so gefüllten Kartoffeln in reichlich Fett hellbraun gebraten. Man reicht eine Tomaten- oder Madeirasauce dazu.

Burgliche in Lichtenfels.

129. Gebackene Kartoffeln mit Hammelbraten-Resten. Der Hammelbraten wird in kleine Würfel geschnitten. Fein gewiegter Speck mit etwas Zwiebel ausgebraten, hierzu die Bratensauce getan, darin läßt man den geschnittenen Hammelbraten warm werden. In der Schale gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in eine mit Fett ausgestrichene Backform getan, mit Salz gewürzt. Rum den Braten mit der Sauce auf die Kartoffeln gelegt und wieder mit einer Schicht geschnittener Kartoffeln bedeckt. Vier Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Ltr. saurer Sahne schaumig gequirlt und über das Ganze gegossen. Sofort in gut geheiztem Ofen eine kleine Stunde backen. — Kopfsalat oder Roterüben dazu. Frl. von Vesting.

130. Kartoffel-Speise. (Zur Verwendung von Bratenresten). Die tags zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben, Bratenreste, (am besten von Schmorbraten) werden fein gehackt und Kartoffeln und Braten schichtweise abwechselnd in

eine Auflaufform gefüllt. Jede Fleischschicht wird mit seinem Pfeffer und Salz gewürzt und mit Bratenauce übergossen. Die letzte Kartoffelschicht bestreut man mit geriebenem Weißbrot und belegt sie mit Butterstückchen, worauf die Speise $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im Bratofen gebacken wird.

Frl. Wittleder, Pyrmont.

VI. Kompotts und Salate.

1. Anisäpfel. Etwas Butter läßt man zergehen, gibt ein Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und zwei Eßlöffel Anis dazu, kocht dies, legt die gewaschenen, von der Blüte befreiten Äpfel hinein, läßt sie langsam weich kochen. Dann nimmt man sie heraus, läßt die Brühe einkochen und gießt sie dann über die Äpfel.

Frl. S. u. M. Steinbrück, Corbach.

2. Getrocknete Aprikosen. Die Aprikosen werden zweimal möglichst heiß abgewaschen. Dann bedeckt man sie mit heißem Wasser, tut den nötigen Zucker hinzu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Morgen läßt man sie nur eben aufkochen.

Frau Wih. Sievers, Pyrmont.

3. Getrocknetes Obst. Getrocknete Äpfel, Birnen, Zwetschen, auch alles feine getrocknete Obst, wird tags vor dem Gebrauch sehr sorgfältig, indem man es zwischen den Händen reibt, zweimal in warmem Wasser gewaschen und dann, reichlich mit Wasser bedeckt, eingeweicht. In diesem Wasser wird das Obst andern tags fertig gekocht, nachdem man den nötigen Zucker und nach Belieben etwas Gewürz hinzugefügt hat. Einige Körnchen Salz erhöhen den Wohlgeschmack.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

4. Kirschchen à la Marguerite. 4—5 schöne Kirschchen werden zu Sträußchen zusammen gebunden, die Früchte, nicht die Stiele, taucht man alsdann in Backteig und bäckt sie in Butter oder Fett aus. Mit Zucker bestäubt, trägt man die Kirschchen auf einer heißen Schüssel auf.

Frl. E. Adamy.

5. Kompott von Äpfeln. Gute Äpfel werden geschält, in Hälften geschnitten, das Kerngehäuse sorgfältig entfernt. Dann wird ein guter süßer Zuckersaft gemacht, in diesen kochenden Saft legt man jedesmal so viele Äpfel, wie bequem nebeneinander liegen können, läßt sie auf beiden Seiten weich kochen, aber nicht zergehen, häuft sie mit der ausgehöhlten

Seite nach unten in einer Schale auf, gibt den übrigen, geleeartig eingekochten Saft darüber und läßt sie erkalten. Der Saft, in dem die Äpfel gekocht werden, darf nicht bis über die Früchte gehen, es wird beim Kochen von Zeit zu Zeit ein wenig heißes Wasser zugegossen werden müssen.

M. F.

6. Kompott von unreifen Stachelbeeren. Die noch nicht ausgewachsenen Stachelbeeren werden von Blüte und Stengel befreit, gewaschen, zweimal mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und bis vor das Kochen gebracht, dann abgeschüttet und dann mit viel Zucker ohne Wasser weich gekocht, aber nicht breilig. Ist zuviel Saft da, so kann man ein gut zerrührtes Eigelb an die kochenden Stachelbeeren rühren. Kalt gegessen.

M. F.

7. Rhabarber. Die Rhabarberstengel werden sorgfältig geschält, in nicht zu große Stücke geschnitten, zweimal mit kaltem Wasser vors Kochen gebracht, dann abgeschüttet und mit viel Zucker weichgekocht. Erkalte mit süßer Sahne gegessen.

M. F.

8. Kompott von unreifen grünen Tomaten. Auf 500 Gr. Früchte, möglichst gleich groß, etwa wie dicke Walnüsse, rechnet man 250 Gr. Zucker, den man läutert. Dann werden die Früchte gar und weich gekocht. Sollen sie sich längere Zeit halten, so gießt man den Saft nach acht Tagen ab, kocht ihn etwas ein, läßt die Früchte darin noch einmal aufkochen, füllt sie in Gläser und bewahrt sie wohlverbunden wie sonstiges eingemachtes Obst.

Haus Höhnsheld.

9. Salatzept.

Im Del ein Verschwender,

Im Essig ein Geizhals,

Im Salz ein Weiser,

Im Anmachen ein Narr.

Burgläche in Dichtenfels.

10. Bohnensalat. Zu Salat eignen sich am besten die gelben, sogenannten Wachsbohnen und grünen Perlbohnen. Die Bohnen werden sorgfältig abgezogen, in Salzwasser abgekocht, erkalten lassen. Dann mischt man Del und Essig, Pfeffer und Salz, viel saure Sahne mit feingewiegten Salatkräutern, Borretsch, Kleinslauch etc., fügt im Winter statt dessen etwas geriebene Zwiebel hinzu, und vermengt die abgekochten Bohnen gut mit dieser Sauce.

M. F.

11. Fischsalat. Drei Eidotter hart gekocht, werden in einem Napf gerieben und mit fünf Eigelben klar gerührt, ein Teelöffel Mostich hinzugetan und für 25 Pfg. bestes Provence-

Del teelöffelweise damit verrührt, bis das Ganze eine dicke Salbe wird, dann einige feingehackte Charlotten nebst feingehackter Petersilie und Sellerieblättern, weißen Pfeffer mit dem nötigen Salz vermischt und zuletzt das Ganze mit etwas Estragonessig verdünnt, daß es eine dicke Sauce bleibt und das zerstückte Fischfleisch damit vermischt.

Frau von Röhlmann.

12. Fleischsalat. $\frac{1}{2}$ Pfd. Sardellen, ein Pfd. sehr weich gekochtes Rindfleisch, zwei Pfd. Braten (nicht Hammel- oder Schweinebraten, 5—6 Neunaugen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Cervelatwurst oder Schinken ohne Speck, $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherter Lachs, sechs hart gekochte Eier, für etwa 30 Pfg. Kapern, alles feingeschnitten, entweder mit Remouladensauce oder mit gutem Olivenöl, etwas Essig oder Zitronensaft, Salz, Zucker seinem weißen Pfeffer, etwas Senf, feingeriebener Zwiebel gut vermischt. Am Tage vor dem Gebrauch bereitet. Für 8—9 Personen.

M. S.

13. Gemischter Salat. Pellkartoffeln werden so heiß wie es geht, abgepellt und gleich in schön gleichmäßige Scheiben geschnitten und in einer Schüssel mit heißer Fleischbrühe übergossen, dann stehen lassen. Gurken, frische Tomaten und gekochte Sellerieknollen werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten (der Sellerie kann auch wegbleiben) die Herzen von grünem Salat gut gepulvt und zerteilt. — Eine Salatbrühe wird hergestellt aus feinem Essig und bestem Del, ganz feingeriebener Zwiebel, (nicht geschnitten) feingeschnittenem Salatgrün (grüne Charlotten, Dill, Borretsch und nach Wunsch Estragon), Salz und feinem weißen Pfeffer. Ein paar ganz harte Eigelbe werden mit ein wenig Essig glatt verrührt, dies alles gut vermischt, wird über Gurken, Tomaten, Sellerie gegossen, stehen lassen, dann die überschüssige Brühe abgießen, von den Tomatenscheiben und dem grünen Salat einen Teil zum Verzieren zurückbehalten, alles andere gleichmäßig mit den Kartoffelscheiben verteilt in eine große Schüssel legen, mit der Brühe und mehrfach vorsichtig umschwenken, dann in einer Tafelschüssel anrichten und mit dem zurückbehaltenen grünen Salat und Tomatenscheiben rosenkranzartig verzieren.

Frau Elise Ritter, Pyrmont.

14. Gemüsesalat. Gelbe Wurzeln und Sellerieknollen werden mit etwas Salz in Wasser nicht zu weich gekocht, in kleine Streifen geschnitten, eingemachte rote Rüben ebenso geschnitten, dazu getan. — Dann wird ein Löffel Senf mit

Essig oder Zitronensaft zerrührt. Del, Pfeffer, Salz und saure Sahne zu Sauce gerührt. Die geschnittenen Gemüse gut damit vermischt — vor dem Anrichten noch saure Sahne durchgerührt. Es können auch Reste von kaltem Fleisch mit verwendet werden, aber ohne den Wohlgeschmack wesentlich zu erhöhen.

M. S.

15. Heringsalat. Man schneidet rote Beeten, Aepfel, Gurken, Kartoffeln, Kalbsbraten, gut gewässerte, entgrätete Heringe, alles zu gleichen Teilen, in kleine Würfel. Zur Sauce nimmt man die verrührte Heringsmilch, eine Tasse Essig, eine Tasse Bouillon, vier Eigelb, Speiseöl, etwas geriebene Zwiebel, Senf, eine Prise Pfeffer.

Gräfin Bernstorff.

16. Holsteinscher Salat. $\frac{1}{2}$ Pfd. Makkaroni in Salzwasser nicht zu weich gekocht, kalt abgeschreckt und abtropfen lassen. Ein Teller ganz feingeschnittene Aziagurken und rote Rüben, einige Löffel Kapern und nach Belieben eine Büchse Hummer. Dies wird mit folgender Mayonnaise gut durchgearbeitet: Vier ganze Eier, zwei Teelöffel Mehl, für 30 Pfg. feinstes Salatöl, $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch, ein Stückchen frische Butter, etwas Salz und ein Tröpfchen Gewürzessig gut durchgequirlt und in einem Topf mit kochendem Wasser unter beständigem Quirlen dicklich werden lassen.

Frl. von Oidershausen, Pyrmont.

17. Italienscher Salat. Kartoffeln, rote Rüben, Gurken, Aepfel, Fleischreste, Pfeffer, Salz, Essig, Del, zwei hartgekochte Eier, fein gehackt. Alles in kleine Würfel geschnitten. Ist der Salat zu dick, tut man ein paar Löffel Wein dazu.

Frau Pastor Schindler, Kleinern.

18. Italienscher Salat. Kalbsbraten, Aepfel, rote Beete, Salzgurken und Kartoffeln werden in feine Streifen geschnitten. Man nimmt alles zu gleichen Teilen, nur die Kartoffeln zu zwei gleichen Teilen. Dann wird Essig, Del, saure Sahne, Pfeffer und Salz nach Geschmack zu einer dicklichen Sauce gerührt und mit dieser das Uebrige angemengt.

Ihre Durchlaucht Fürstin zu Bentheim und Steinfurt.

19. Kalbsbratensalat. $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsbraten, vier Eigelb, 10 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Eßlöffel weißen Pfeffer, zwei Eßlöffel Salatöl, drei Eßlöffel Weinessig, ein Teelöffel Senf, $\frac{1}{4}$ Lt. Milch, etwas Senfgurken in kleine Würfel geschnitten, ein Eßlöffel Perlzwiebeln. Das alles gut durch-

gemengt wird 10 Minuten über dem Feuer gerührt, so daß eine schöne, dicke Sauce entsteht. Der Kalbsbraten wird geschnitten und unter die Sauce gegeben.

Frau Pastor Gottheis, Alt-Bildungen.

20. Einfacher aber vorzüglicher Kartoffelsalat. Gute Salatkartoffeln werden in der Schale gekocht und noch heiß abgepellt, gleich in gleichmäßige Scheiben geschnitten und mit heißer Fleischbrühe übergossen und ziehen gelassen, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut. Charlotte-Zwiebeln werden fein gerieben, mit etwas Salatgrünem (Petersilie, Charlotten, Borretsch, alles fein geschnitten) gutem Essig und feinem Del eine würzige Brühe gemacht und diese gut durchmischt über die Kartoffeln gegossen; vorsichtig von allen Seiten umschwenken und schnell anrichten. Ganz besonders wohlschmeckend wird dieser Salat durch das Uebergießen mit heißer Fleischbrühe und durch die Kräuter.

Frau E. Ritter, Pyrmont.

21. Kartoffelsalat. Die in der Schale weichgekochten Kartoffeln werden abgezogen und in feine Scheiben geschnitten. Dann kommt in einen Topf Schmalz, Kochfett und dergl., man schwitz einen Löffel Mehl und viel Zwiebel darin dunkelgelb, schüttet Bouillon und Wasser hinzu und läßt es kochen; dann Salz und Essig hinzu und nochmals aufkochen. Dann stellt man es zurück und schüttet die Kartoffeln hinein, tut Pfeffer daran und schwenkt sie tüchtig durch. Es gehört viel Bouillon dazu und schmeckt der Salat recht gut.

Frau Mathilde Kütler.

22. Krabbenalat. Eine schöne weiße Sellerieknolle wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Wenn sie erkaltet ist, schneidet man davon mit einem Bismesser, kleine, etwa haselnußgroße Würfel. Auf eine gute Sellerieknolle etwa eine Büchse Nordseekrabben für 90 Pfg. Indeß macht man von zwei rohen Eigelb, Zitronensaft, Del, einem Eßlöffel gutem englischen Mostich, Pfeffer, Salz, saurer Sahne und Essig, ganz nach Geschmack, eine gute, mayonnaisenähnliche Salatsauce. Das gießt man über die Krabben und Sellerie und mischt alles gut durcheinander. Es ist ratsam, den Salat frühmorgens anzumachen, wenn er abends gebraucht werden soll, damit sich alles gut verbindet. Garniert wird die Schüssel mit hartgekochten Eiern, Radies, roten Rüben usw.

Frau Marie Gunge.

23. Salade portugaise. Dicke Mayonnaise wird mit staubfrei gewiegter Petersilie vermischt. Kleine Salatkartoffeln in dünne Scheiben geschnitten mit der Mayonnaise vermischt. Ein Reising wird mit Olivenöl ausgestrichen, der Salat hineingefüllt, fest eingedrückt, gestürzt. Oben auf den Ring kommen Tomatenscheiben aneinander, vorher mit Essig, Del, Pfeffer, Salz, feingewiegter Petersilie angemacht. In die Mitte schöner Kopfsalat, wie ein Strauß angerichtet oder Selleriesalat in Würfeln.

Frl. Adamy.

24. Salat von eingemachten Salatbohnen. Man tut die Bohnen am Tage vor dem Gebrauch zweimal in kaltes Wasser, dann in sprudelnd kochendes und läßt sie weich kochen. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag und läßt sie ablaufen, dann kommen sie zweimal in kaltes Wasser und dann wieder auf den Durchschlag. Dann macht man abends den Salat an mit etwas Del, Essig und Zwiebel und stellt ihn über Nacht hin. Am anderen Morgen schüttet man ihn wieder auf den Durchschlag, macht eine Sauce von Del, Pfeffer, Zwiebel, saurem Rahm, Eigelb, Extrakt, Zucker und Essig, auch ein wenig gehackte Petersilie darüber, rührt dieselbe mit einem Holzlöffel gut durcheinander, die Bohnen hinein und gut durchgemischt. — Solcher Bohnensalat schmeckt wie frisch aus dem Garten.

Frau Mathilde Kütler.

25. Salat von Carotten. Carotten werden gepulvt, in längliche Stücken geschnitten, wie zu Gemüse, in Salzwasser weichgekocht und kalt werden lassen. Dann mengt man dieselben mit Essig, Del, Salz, etwas Zwiebel, saurem Rahm, nach Geschmack auch etwas Pfeffer, an.

Frau Amtsrat Wittmer, Hünigshausen.

VII. Saucen.

1. Bechamelsauce. Den in Würfel geschnittenen mageren Schinken ohne die Rauchanten schwitz man in einem Topf mit Zwiebeln hellgelb in Butter, tut Mehl dazu und vollendet die Sauce, indem man Bouillon, süße Sahne oder Milch, zwei Eßlöffel Parmesankäse, weißen Pfeffer und Salz hinzusetzt; langsam läßt man die Sauce einkochen, rührt sie durch ein Haarfieb und wärmt sie nochmals.

Frl. von Oldershausen, Pyrmont.

2. Bechamelsauce. Für 6 Personen. 40 Gr. Schinken, vier Zwiebeln, 30 Gr. Butter, 45 Gr. Mehl, $\frac{1}{8}$ Ltr. weiße Bouillon, $\frac{1}{8}$ Ltr. süße Sahne oder gute Milch, ein Löffel Parmesanläse. Abfallschinken in Würfel, geschwitzt in der Butter mit den in Würfel geschnittenen Zwiebeln, hell, aber gar, dazu das Mehl und allmählich die Fleischbrühe, dann die Sahne offen eingekocht, durch ein Sieb gestrichen, die Sauce erwärmt, mit Käse, Pfeffer und Salz pikant abgeschmeckt. Ist verwendbar zu Straßburger Kartoffeln, zu Huhn oder Kalbfleisch mit Reis.

Frau Henne.

3. Englische Brottsauce. Die Krumen von Weißbrot werden mit Sahne, Butter, ein wenig Salz und ein wenig weißem Pfeffer auf dem Feuer abgerührt. Man kann auch statt Sahne Bouillon nehmen. Die Sahne wird meistens zu Geflügel gegeben.

Schloßküche Königl.

4. Champignon-Sauce. Eine Schalotte, Champignons und Trüffel, sowie etwas Petersilie hackt man fein, schwitzt sie in Butter, drückt die Butter aber wieder aus. $\frac{1}{4}$ Ltr. braune Sauce kocht man mit etwas Rheinwein zur gehörigen Dicke ein und mischt die Kräuter darunter.

Frau Dr. S. Seebohm.

5. Cumberland-Sauce. $\frac{1}{8}$ Ltr. braune Mehlsauce, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel gutes Del, 100 Gr. Johannisbeergelee, etwas Citronenschale und $\frac{1}{8}$ Ltr. Rotwein. Der Senf wird mit dem Del und Gelee verrührt, die Mehlsauce, wenn erkaltet, darunter gemischt, das Uebrige noch dazu und zuletzt durch ein Haarsieb gestrichen. Für 4 Personen.

Frau Regierungsrat Reinhardt, Widdungen.

6. Cumberland-Sauce. Man verrührt rotes Johannisbeergelee recht gut, gibt etwas Senf, Rotwein, Citronenschale, gerieben, dazu, auch Salz, und diese Sauce zu kaltem Fleisch, Schweinstopf usw.

Frl. E. Wamy.

7. Eierauce. Zwei hartgekochte Eier werden fein gerieben, 3—4 Eßlöffel Del unter fleißigem Rühren tropfenweise hinzugegeben. $\frac{1}{8}$ Ltr. Sahne, zwei Eßlöffel Senf, Salz und Pfeffer, Essig, etwas Zucker und Kräuter geben der Sauce Geschmack.

Frl. S. u. M. Steinrück, Corbach.

8. Frühlingsauce für Rindfleisch. Zwei Löffel Del, zwei Löffel Essig, eine Prise Salz, Pfeffer und eine Messerspitze Senf werden gut verrührt. Dann vier Eier hart gekocht,

das Gelbe fein gerührt, das Weiße gehackt. Dann ein gutes Päckchen Kleinlauch fein geschnitten, soviel Rahm hinzu, bis die Sauce reicht. Noch besser wird sie, wenn allerhand daran kommt, Dill, Petersilie, Borretsch usw. Frl. Brede, Helsen.

9. Hache-Sauce. Feingehackte grüne Petersilie und Schalotten, Champignons, etwas feinen Pfeffer, einige Löffel Essig und etwas Butter. Zugedeckt zusammen weichgeschmort; für 6—7 Personen zu einem halben Ltr. Sauce 60 Gr. Butter, 70 Gr. Mehl, etwas geräucherter Schinkenabfall und Zwiebeln zusammen geschwitzt. Dazu Brühe von angebratenen Knochen allmählich dazu, knapp $\frac{3}{4}$ Ltr., offen eingekocht, durch ein Sieb gegeben, mit den ersten geschmorten Zutaten gemischt, etwas feingehackte Kapern, Pfeffergurken und Sardellenbutter zuletzt dazu.

Frau Henne.

10. Holländische Sauce zu Blumenkohl, Fisch, Artischocken und Spargel für 3—4 Personen. 20 Gr. Butter, 20 Gr. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. des betreffenden Gemüse- oder Fischwassers, zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Milch verquirt. Etwas Citronensaft, fünf Gr. Zucker, eine Prise Salz, eine Prise Muskatnuß, weiße Mehlschwitze, erkaltetes Gemüsewasser dazu, offen eingekocht, abgeschmeckt und mit den Eigelben abgezogen.

Frau Henne.

11. Feinere holländische Sauce. 20 Gr. Mehl, 30 Gr. Butter, zwei Eigelb, $\frac{1}{8}$ Ltr. erkaltetes Gemüse-Fischwasser oder Fleischbrühe, Salz, Citronensaft, Zucker und eine Prise weißen Pfeffer. Das Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit allmählich verrührt, dann im heißen Wasserbade gerührt, bis es anfängt, sich zu verdicken. Die Butter in Stückchen in kaltes Wasser gepflückt und abwechselnd mit den vorher ausgeschlagenen Eigelben zur Masse geschlagen, bis kurz vor dem Ausstoßen, mit Citronensaft oder Essig abgeschärft, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und zu Fisch mit Kapern, Champignons oder Trüffelstückchen gemischt, auch als selbständiges Gericht mit Hummerfleisch.

Frau Henne.

12. Feinste holländische Sauce. 8 Eidotter, ein Teelöffel Mehl, zwei Teelöffel Butter, zwei Eßlöffel Essig, 6 Eßlöffel Wasser, eine gute Prise Salz, 160 Gr. gute Butter in Stückchen geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Die Eidotter, Pfeffer und Salz werden mit dem Mehl und dem kleineren Teil Butter im heißen Wasserbade gerührt, bis sie sich stark verdicken, dann schlägt man sehr allmählich die

übrige Butter dazu; kochen darf die Sauce nicht, weil die Eier gerinnen würden. Nach Belieben abgeschärft, muß die Sauce sofort zu Fisch gegeben werden. Für 6 Personen, Kostenpreis 75 Pfg.

Frau Deune.

13. Johanniskraut-Sauce. Das Johanniskraut wird wie Zwiebel geschält und in feine Teilschen geschnitten. Man tut in eine Kasserolle Butter, schwingt einen Löffel Mehl darin und schüttet Bouillon hinzu. Wenn es kocht, schüttet man das Kraut hinein und läßt es weich kochen. Dann zuletzt kann man etwas geriebenes Kaffeebrot und sauren Rahm mit Eigelb verrührt, daran tun.

Frau Mathilde Küttler.

14. Kapernsauce. Vier Eigelb, zwei Eier dick Butter, $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, $\frac{1}{2}$ Löffel Salz, $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker, zwei Löffel Kapern, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl wird verrührt, dann der Topf in kochendes Wasser gesetzt, bis es dick ist.

M. W.

15. Kapernsauce. Etwas Butter wird mit Mehl geschwigt, dann Bouillon nachgegossen und mit viel Kapern, Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Frl. S. und M. Steinrück, Corbach.

16. Krabbenauce. Man schmelze in einer Bratpfanne ein Lot Butter, rühre einen Eßlöffel Mehl hinein und beinahe einen halben Löffel Milch. Rühre bis es kocht, füge dann einen Löffel Anchovy-Essenz und einen halben Löffel Krabben und einen Eßlöffel Sahne hinzu. Es darf nicht kochen, nachdem die Krabben hinzugegeben sind.

Schloßküche König.

17. Kräntermayonnaise. Man bereite eine schöne Mayonnaise mit etwas Senf, hacke dann Petersilie, Thymian, Pimpernelle, Borasche, von jedem einige Blätter und vermische damit die Sauce. Zu Salat und auch zu Rindfleisch sehr passend.

Frl. Brede.

18. Kräntersauce. Man nehme etwas Sauerampfer, Kerbel, Zitronenschale, 1—2 Sardellen, etwas Kapern, Zucker, deutschen Senf, 3—4 hartgekochte Eigelb. Hacke es fein und streiche die Masse durch ein Sieb. Ist dieses geschehen, so rühre man die Masse mit Essig und Del oder zwei Löffel Mayonnaise oder 2—3 Löffel gutem, saurem Rahm.

Schloßküche König.

19. Mayonnaise. Dies ist eine Grundauce zu allerlei kalten feinen Gerichten. Sie besteht aus folgenden Bestandteilen: Sechs Eigelb, einem Ltr. feinstem Del, zehn Gr. Salz,

einem Gr. weißem Pfeffer, 4—5 Gr. englischem Senf, (in Ermangelung etwas mehr deutschen) und $1\frac{1}{2}$ Löffel feinstem Essig. Dies alles wird mit Ausnahme des Deles langsam und sorgfältig aufgeschlagen, bis es ganz gleichmäßig vermischt ist, dann wird unter beständigem, sehr gleichmäßigem Rühren (stets nach einer Seite) das Del langsam, fast tropfenweise zugegeben; mit Zitronensaft abgeschmeckt. Kurhotel Pyrmont.

20. Mayonnaise. Auf jede Person rechnet man ein Eigelb, einen Eßlöffel voll Del, Bouillon, Essig, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Das alles in einem Topfe angerührt, den man in kochendes Wasser stellt und solange quirt, bis die Masse dick wird. Hierauf kann man sie erkaltet über Fisch oder Fleisch geben, aber erst kurz vor dem Anrichten.

Frl. Brede, Helsen.

21. Rohe Meerrettichsauce. Ein Teil geriebener roher Meerrettich wird mit einem geriebenen Apfel, etwas Mohrwurzel, Essig, einem Löffel Zucker und saurer Sahne vermischt, zu gekochtem Rindfleisch gegeben. Man braucht hierzu sehr wenig Meerrettich, da derselbe roh viel stärker schmeckt.

Frau A. von Juten.

22. Gekochter Meerrettich. Der Meerrettich wird geschält und gerieben. Dann kommt Butter in die Kasserolle, Bouillon, und Wasser wird zugegossen und der Meerrettich, wenn es kocht, hinein getan. Dann läßt man ihn langsam weich kochen, tut 1—2 rohe geriebene Kartoffeln hinzu, später gestoßenen Zwieback, zum Schluß Salz, ein bißchen Essig und Zucker.

Frau Mathilde Küttler.

23. Musseline-Sauce für 6—8 Personen. In eine Kasserolle tut man drei Eigelb, eine Prise Salz und einige Tropfen Zitronensaft und schlägt dies mit einem Schneebesen auf ganz gelindem Feuer, bis es bündig wird; dann gibt man abseits des Feuers ca. 150 Gr. Butter unter beständigem Rühren hinzu. Erkalten lassen und durch ein Tuch drehen; zuletzt zwei Eßlöffel geschlagenen Rahm darunter ziehen. Es ist zu beachten, daß die Sauce nach ihrer Fertigstellung nicht zu heiß gesetzt wird, weil sie sonst gerinnt. Diese Sauce gibt man zu Blumenkohl, Spargel, Artischocken, sowie zu allerhand gebackenem, feinem Fisch, in welcher letzteren Falle man sie etwas pikanter macht.

Kurhotel Pyrmont.

24. Pajarsky-Sauce. Man nehme einen großen Kochlöffel Mehl und röste den Inhalt in Butter gelb, fülle die Masse mit Fleischbrühe und Bratensauce, in letzterer darf nur ganz wenig Salz und gar kein Essig sein, gieße ein halbes Weinglas Sherry und ein halbes Weinglas Wein dazu und lasse die Sauce tüchtig durchkochen. Ist die Sauce dann durch ein Sieb gelaufen, so menge man 1—2 feingehackte Trüffel darunter.

Schloßküche König.

25. Pikante Sauce zur Sülze. Man verrührt saure Sahne mit einem Teelöffel gewiegter Kapern, für zehn Pfg. gewiegte Sardellen, ein Teelöffel Senf, ein Teelöffel Essig, ein Teelöffel Del, etwas Pfeffer und Salz. Sahne ungefähr $\frac{1}{4}$ Ltr.

Frau M. Lau, Widdungen.

26. Kalte Rahmsauce. Ein Eßlöffel Senf, ein Teelöffel Zucker, ein halber Teelöffel Salz, eine Messerspitze Pfeffer werden mit zwei Löffeln feinem Del glatt gerührt. Dann wird $\frac{1}{4}$ Ltr. dicker saurer Rahm dazu gegeben, ebenso zwei Eßlöffel Kapern und etwas Essig nach Geschmack; noch einmal durchgerührt und zu Geleespeisen gegeben.

Frl. Martha Gleisner.

27. Remouladenauce. Dies ist eine verdünnte Mayonnaise mit fein gehackten Mixed Pickles, Kapern und feiner Petersilie, man verdünnt mit etwas verwässertem Essig, besser Weißwein, kalter Fleischbrühe und nimmt etwas weniger Del. Dafür aber kann man etwas Sahne zusetzen, was die Sauce sehr verfeinert; etwas Estragon. Kann zu allerhand kalten Fleischspeisen, gebacktem Fisch usw. gegeben werden.

Kurhotel Pyrmont.

28. Salatsauce. Man koche zwei Eier hart, nehme einen Suppenteller, tue die abgeschälten Eier hinein und ein rohes Eidotter. Mit einer Gabel zerleinere man die Eier in Stückchen, dann rühre man Del und Essig hinzu und etwas Salz zu einer dicken Sauce, bis der Suppenteller, bis an den Rand der Vertiefung $\frac{3}{4}$ voll ist, füge dann 2—3 Teelöffel guten Senf hinzu und einen Guß Rotwein, etwas Rahm und Pfeffer und schmecke das Ganze ab. Diese Sauce eignet sich am besten für Kopfsalat.

Frl. Bredt.

29. Sardellen oder Heringsauce, für acht Personen. Eine gehackte Zwiebel und 60 Gr. Butter zusammen geschwigt, dazu 80 Gr. Mehl, hell, aber gar, nach und nach ein Ltr. Fleischbrühe, Pfeffer und Salz mit Vorsicht, zuletzt einen fein

gehackten Hering oder 6—7 Sardellen, welches nur ziehen, nicht kochen darf, weil es sonst gar nicht vorischnect. Zitronenscheiben nach Belieben.

Frau Henne.

30. Sauce zu Gratin. Ungefähr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl mit 5—6 Eiern und Wasser glattgerührt und auf dem Feuer zu steifem Creme abgebrannt. Es muß vorsichtig gerührt werden, daß es keine Klumpen gibt, aber recht glatt wird. Wenn es gar ist, nimmt man es vom Feuer ab und verdünnt mit gutem Essig. Dann tut man gutes Provence-Del, wie guten Senf, eine gute Portion feingehackter Sardellen, wie auch Kapern dazu, so ist die Sauce gut. Frl. Jungbluth, Helsen.

31. Sauce zu grünem Salat. Eine gekochte warme Kartoffel zerrührt man recht zart mit Sahne, Citronensäure, etwas Del und Salz. Sollte die Sauce zu dick sein, kann man etwas Wasser daran tun. Zuletzt kommen feingewiegte grüne Kräuter, wie Schnittlauch, Dill, Dragon usw. daran.

Frl. von Mauve.

32. Saure Sauce zu kaltem Fleisch. Zwei harte Eidotter werden mit zwei Eßlöffel Del verrührt, dann fügt man nach und nach hinzu: $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig, einen Teelöffel Senf, zwei Eßlöffel dicke saure Sahne, Salz und Zucker nach Geschmack, wiegt das harte Eiweiß, sowie etwas Schnittlauch und Petersilie und mengt es dazwischen.

Frau Dr. Weber, Pyrmont.

33. Einfache Schwarzwild-Sauce. Ein Eßlöffel Provence-Del, ein Eßlöffel Senf, 3—4 Löffel Johannisbeerjast (wenn dieser recht herbe ist, etwas Zucker dazu) werden kalt durcheinander gerührt und angerichtet.

Frau Dr. Weber, Pyrmont.

34. Senfsauce (zu kaltem Fleisch und Eiern). Drei hartgekochte Eigelb, eine halbe Obertasse Fleischbrühe, etwas Senf, Weißwein und Butter. Zucker und Essig nach Geschmack. Auf dem Feuer gerührt, bis es kocht. Die Sauce ist kalt und warm zu geben und hält sich mehrere Tage.

Frl. Eise Rube, Corbach.

35. Senfsauce zu kaltem Fleisch, harten Eiern u. dergl. Eigelb, Butter, Senf, Zucker, Bouillon, Wein, Essig zu gleichen Teilen, kalt angerührt, bis zum Kochen gerührt und vom Feuer genommen, noch eine kurze Zeit gerührt und kalt serviert.

Frl. A. Großcurth.

36. **Senffauce auf andere Art.** Senf $\frac{1}{3}$, roter Johannisbeergelee $\frac{2}{3}$, werden mit einer Prise Salz glatt gerührt, am besten über Wasserdampf — ebenfalls kalt verwendet.
Fr. A. Groscurth.

37. **Senffauce.** Eine halbe Tasse Senf, eine halbe Tasse Butter, eine halbe Tasse Eidotter, eine halbe Tasse Wein, eine halbe Tasse Essig, eine halbe Tasse Zucker, eine halbe Tasse Fleischbrühe. Alles auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen.
Fr. B. Bachhaus, Corbach.

38. **Sauce zu Spargel und Blumenkohl.** Man läßt einen Stich Butter zergehen, rührt einen Eßlöffel Mehl daran, verrührt dieses mit einem Teil des Wassers, in dem das betreffende Gemüse abgekocht ist, tut Salz daran und rührt es zuletzt mit saurer Sahne und zwei Eigelb ab. Fr. Busold.

39. **Süße Sauce über allerlei gebratenes Wildpret.** Einen Löffel Mehl in Butter braun gemacht, soviel Rotwein hinzu getan, wie zur Sauce nötig ist, ferner zwei Löffel Johannisbeergelee, etwas Zimmt und Essig, und wenn die Sauce nicht süß genug ist, soviel Zucker wie nötig.
Burgküche in Bichtenfels.

40. **Tenfels-Sauce.** Eine Tasse Bouillon, eine Tasse geschmolzene Butter, eine Tasse Eigelb, eine Tasse feinen Zucker, eine Tasse Senf, eine Tasse Essig, eine Tasse Weißwein wird zusammen über dem Feuer geschlagen, bis es vor'm Kochen ist. Dann abgenommen und noch eine Weile gerührt. Kalt serviert.
Frau Wilh. Sievers, Pyrmont.

41. **Travemünder Sauce,** passend für jeden Fisch. Eine Butter- und Mehlschwitze, mit Fischwasser, Weißwein und Bouillon auffüllen. Salz, Pfeffer, Muskatnuß. Zieht die Sauce zuletzt mit Eigelb ab.
Neues Schloß Arolsen.

52. **Tyroler Sauce.** Ganz kurz eingekochtes Tomaten-Püree wird durch ein Haarsieb gestrichen und mit durch Weißwein verdünnter Mayonnaise verrührt, so daß sie leicht rosa gefärbt wird. Wird zu kalten Fleischspeisen zc. verwendet. Sehr empfehlenswert.
Kurhotel Pyrmont.

43. **Tomaten-Sauce.** Etwas geriebene Zwiebel wird in Butter leicht geschwitz, dann 1—2 Eßlöffel Mehl hinzugefügt, sowie etwas Essig und Zucker. Fünf Eigelb werden mit etwas Wasser geschlagen, mit der heißen Brühe ein halb Ltr. (von Fisch, Fleisch oder Hühnern) abgezogen, hiermit die Mehlschwitze

angerührt und noch ein Stück Butter, sowie etwas Salz hinzugegeben. Das Ganze in einen Topf getan und im Wasserbad, nachdem nach Geschmack Tomaten-Püree dazu getan, so lange geschlagen, bis die Sauce dicklich und glänzend ist. Auf fünf Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eine halbe Büchse Tomaten, gut $\frac{1}{4}$ Ltr. Flüssigkeit. Für 8 Personen. Fr. E. Adamy.

44. **Brandy-Butter zu Plum-Budding.** Man rührt 125 Gr. Butter schaumig, fügt 100 Gr. feinen Zucker, ein Glas Sherry und ebensoviel Kognak hinzu und rührt dies alles gut zusammen.
Gräfin Bernstorff.

45. **Chaudcan-Sauce.** 4—5 Eier, Zucker nach Geschmack, Schale und Saft einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Flasche Weißwein tut man in einen hohen Topf und quirlt alles im Wasserbad, bis alles schaumig ist.
Fr. von Steinsdorff, Pyrmont.

46. **Himbeersauce.** Man drückt die Himbeeren durch ein reines Tuch, vermischt den Saft mit etwas Wasser und Wein und kocht dieses mit Zucker und Zimmt auf. Dann macht man die Sauce mit einem Löffel Kartoffelmehl, welches man zuvor in Wasser klar gerührt hat, sämig.
Fr. Hartmann.

47. **Rotwein-Sauce.** Man läßt eine halbe Flasche Rotwein mit etwas Zimmt, einigen Nellen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und dem Saft einer halben Citrone kochen, fügt einen Löffel Kartoffelmehl hinzu, läßt die Sauce sämig kochen und gießt sie durch ein Sieb.
Fr. Brede, Helsen.

48. **Vanillesauce.** Man läßt ein kleines Stück Vanille in ein halb Ltr. frischer Milch ausziehen, rührt dann einen Teelöffel Mehl, zwei Eidotter, etwas Zucker hinzu und bringt dies unter ständigem Rühren bis vor's Kochen.
Frau D. Menge.

49. **Vanillesauce.** Rühre 8 Eigelb mit zwei Eßlöffel Zucker schaumig, dann langsam in ein Ltr. kochende Milch und schlage es mit dem Schneebesen auf gelindem Feuer dicklich. Die Vanille muß schon vorher in die Milch getan sein. Für 6—8 Personen.
Fr. E. Adamy.

VIII. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

1. Eier à la Maître d' Hôtel. Man mache eine weiße Sauce von zwei Eßlöffel Mehl, einer Tasse Milch und einem kleinen Stück Butter, man rühre dies über dem Feuer bis es kocht, dann füge man drei geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer hinzu. Wenn die Zwiebeln gar sind, tue man noch etwas Butter dazu, den Saft von einer Citrone und einen Eßlöffel voll feingehackter Petersilie. Gieße die Sauce über 6 hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier und garniere die Schüssel mit in Butter gerösteten Brotscheibchen.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

2. Eier in Sauce. Mehl wird in Butter wenig angebraten, dann füllt man soviel sehr kräftige Bouillon hinzu, daß es eine dicke Sauce wird, fügt Salz, Liebig, Soya, etwas Citronensaft hinzu und treibt es durch ein Sieb. Die Eier werden stauweich gekocht, abgeschält und in eine Schüssel gelegt, dann gießt man die Sauce darüber, streut zuerst Parmesankäse, dann etwas gehackten rohen Schinken und zuletzt Petersilie darüber und gibt die Schüssel recht heiß zu Tisch.

Frl. von Bernuth, Vermont.

3. Eier mit Tomaten. Tomaten werden in Butter gar geschmort, legt sie dann mit ihrem Saft in eine Porzellan-schüssel, schlägt ganze Eier darauf und läßt die Eier im Backofen gar werden.

Frl. von Bernuth, Vermont.

4. Gefüllte Eier. Die hartgekochten Eier werden der Länge nach geteilt, das Gelbe wird daraus entfernt und das- selbe mit in Milch oder Bouillon eingeweichten Brotkrumen (die gut ausgedrückt werden) nebst feingewiegter Petersilie ver-rührt. (Das Ei muß aber vorherrschend bleiben). Diese Farce läßt man einen Augenblick in der Pfanne mit Butter gelb werden, legt sie in eine Backschüssel, streut Brotkrumen darauf, tut kleine Stückchen Butter daran und läßt sie nur kurz bei mäßiger Hitze backen.

Frl. E. Adams.

5. Hartgekochte Eier. Hartgekochte Eier teilt man mit Teile und nimmt die Dotter heraus. Die Hälfte der Eidotter vermischt man mit gehackten Sardellen, etwas gehacktem Schinken und einem rohen Eigelb zu einer Farce. Die übrigen Eidotter rührt man mit Essig, Del, Senf, Salz und

Pfeffer zu einem pikanten Beiguß. Nun würzt man die Farce mit etwas Sauce, füllt sie in die Eiweißhälften und gibt den Rest des Beigusses über die fertigen Eier.

Frau Heinke, Alt-Wildungen.

6. Eier à la Bercey. Eine flache Backschüssel wird gut mit Butter ausgestrichen, den Boden bedeckt man mit kleinsten halbierten Saucischen, die zuvor in der Pfanne leicht angebraten wurden, schlägt 6—8 Eier auf diese Wirftage, bestreut sie leicht mit Salz, stellt die Schüssel in den Ofen, gerade lange genug, damit das Weiße fest werde, das Gelbe aber flüssig bleibe. Beim Anrichten gießt man ein durch Butter verdicktes Tomatenpüree über die Eier. Frl. E. Adams.

7. Eierkuchen. Zu jedem Eierkuchen rechnet man ein Ei, einen gehäuften Eßlöffel Weizenmehl, eine Oberlaffe halb Milch, halb Wasser. Die Eidotter werden mit etwas Salz und Wasser klar gequirlt, dann fügt man das Mehl hinzu, welches man vorher durch einen Durchschlag rührt, quirlt einen glatten, dickflüssigen Teig, fügt die übrige Flüssigkeit hinzu und zuletzt den steifen Eierschnee. Der Wasserzusatz macht den Kuchen lockerer, als wenn man lauter Milch nimmt. Aus diesem Grunde siebt man auch das Mehl.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

8. Eierkuchen. 300 Gr. Mehl, acht Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, ein Ltr. Milch, drei Eßlöffel Semmelkrumen, etwas Wasser.

Frl. B. Bachhaus, Corbach.

9. Einfacher Eierpfannkuchen. Man schlägt drei Eier mit etwas Salz, Wasser und Milch, schneidet Schnittlauch hinein, tut Fett oder Speck in die Pfanne, läßt es heiß werden und backt den Pfannkuchen langsam darin.

Frau Mathilde Kütter.

10. Eiermaffaroni. 100 Gr. in Salzwasser abgekochte Nudeln, $\frac{1}{4}$ Ltr. süßen Schmand, vier Eier zusammen gequirlt; dies über die abgelauenen, in die Aufschäumform getanen Maffaroni geschüttet, mit Parmesankäse überstreut und Butterstückchen belegt ungefähr eine halbe Stunde gebacken. — Gutes Boressen.

L. Weber.

11. Familiengericht. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. feiner Gries, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird über dem Feuer abgerührt; nachdem der Teig abgekühlt ist, kommen sechs Eigelb

und der Schnee von sechs Eiweiß dazu. Dann tut man ein Pfd. Pflaumen in eine irdene Schale, gießt den Teig darüber und stellt es sogleich in den ziemlich heißen Ofen und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde backen. Anstatt der Pflaumen kann man auch jedes andere Obst nehmen. Die angegebene Portion reicht für 4—6 Personen.

Friedrichshöhe Pyrmont.

12. Fischklöße. Das feingehackte Fischfleisch wird mit einigen Eiern, etwas Salz, geriebener Semmel, gehackten Anchoven, geriebener Zitronenschale und Gewürz zu einem Teig verrührt, zu Klößchen geformt und in Butter goldgelb gebraten. Diese Klöße dienen zum Garnieren von Schüsseln, können aber auch mit Sauerkraut zu Tisch gegeben werden.

W. B.

13. Gnocchi à la Romaine. Man läßt ein Ltr. Milch mit 200 Gr. Gries und 100 Gr. Butter ungefähr eine halbe Stunde kochen, nimmt den Brei alsdann vom Feuer und vermischt ihn mit 8 Eigelb, 50 Gr. Parmesanläse und 25 Gr. Salz. Ist dies geschehen, wird der Teig ungefähr zwei Finger dick auf ein Blech oder eine Platte ausgelegt. Wenn er erkaltet ist, werden runde Formen davon ausgestochen, in eine Springform gelegt, mit Käse und Butter bestreut und in den Ofen geschoben bis sie goldgelb geworden sind.

Frau C. Fischer.

14. Goldeier. Man nehme ziemlich kleine Eier, koche sie fünf Minuten, lege sie dann eine Weile in kaltes Wasser, schäle sie sehr sorgfältig, damit sie ganz bleiben, dann drehe man sie leicht in Mehl um, dann in gut verrührtem Ei und zuletzt in feingeriebener Semmelkrume. Alsdann brate man sie in gutem Fett bis sie goldgelb aussehen, sie dürfen weder zu hart gekocht noch hart gebraten werden. Man serviere sie auf zusammengestellter Serviette mit Petersilie verziert.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

15. Graupen und Zwetschen. Dicke Graupen werden eingeweicht und langsam weich gekocht, dann etwas Salz zugefügt. Getrocknete Zwetschen, ebenfalls vorher eingeweicht, werden allein gekocht. Ist noch reichlich Saft auf den Zwetschen, wird er eingekocht. Vor dem Anrichten vermischt man Graupen und Zwetschen und gibt folgende Sauce dazu: In reichlich Butter wird soviel Mehl geschwitzt, als die Butter aufnimmt, dieses mit kalter Milch aufgerührt und zu einer sehr dicklichen Sauce gekocht. Dann fügt man soviel Zucker hinzu, daß sie

sehr süß schmeckt, da das Gericht ohne Zucker gekocht ist und rührt zuletzt ein Eigelb durch.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

16. Griesklöße. $\frac{1}{2}$ Pfd. grober Gries wird mit $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch dick gekocht. Man rührt 100 Gr. Butter schaumig, gibt vier Eier und etwas Salz dazu, rührt den gekochten Gries erst dann darunter, wenn er abgekühlt ist. Drei Brötchen werden in Würfel geschnitten, in Butter geröstet und nach Erkalten in die Masse gegeben. Dann ballt man apfelgroße, feste Klöße und läßt sie ein halb Stündchen in einem großen Topf mit Salzwasser kochen.

Frl. L. Sahn, Corbach.

17. Griesmehlklöße. Ein Pfd. Gries wird mit einem Ltr. Milch und etwas Butter abgebrannt. Nachdem die Masse abgekühlt hat, wird sie mit 4—5 Eiern verrührt, mit dem Löffel abgestochen und zehn Minuten in Salzwasser gekocht. Als Beilage gebe man Obst.

Frl. C. Schuelle.

18. Grieschnitten, für 2—3 Personen. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, zehn Gr. Butter, einen halben Teelöffel Salz, einen halben Teelöffel Zucker, (gestrichen voll) ein Stückchen Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries, ein Ei, Milch, Wasser, Butter, Zucker, Salz und Zimmt wird zum Kochen gebracht. Dann unter Rühren der Gries dazu gegeben und gekocht, bis sich die Masse vom Topfe löst. Das Eigelb wird mit etwas Wasser verrührt und dazu gegeben. Die Masse kommt auf ein angefeuchtetes Backbrett und wird mit einem angefeuchteten Wellholz reichlich fingerdick ausgerollt. Erkalte wird sie in beliebige Stücke geschnitten, diese in das mit etwas Wasser geschlagene Eiweiß getaucht, in Backformen gewendet und in heißem Fett gelbbraun gebacken. Man ist dazu gekochtes Obst oder eine Weinschaumsauce.

Frl. Agnes Frau, Corbach.

19. Hefeklöße. Zwei Pfd. Mehl, ein halb Ltr. Milch, drei Eier, etwas Salz werden mit in Milch aufgelöster Hefe angerührt und zum Aufgehen hingestellt und alsdann zum festen Teig gemacht. Die Klöße werden nun in Wasser zehn Minuten gekocht, immer nur drei auf einmal, dann schnell mit zwei Gabeln aufgerissen und etwas heiße Butter mit Zwiebeln, die vorher gelb gebraten, hineingegossen. Hierzu gibt man gekochtes Obst.

Frl. J. Brand, Corbach.

20. Karthäuserklöße. Man nimmt Milchbrote, reißt rings die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben und legt sie in

eine Schüssel. Man verrührt man einigen Eigelb mit gestoßenem Zucker, schüttet soviel süße Milch daran, daß es für die Brötchen reicht, daß Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und kommt auch dazu, und dann schüttet man die Masse über die Brötchen, daß sie einzieht und müssen die Brötchen auf beiden Seiten weichen. Dann bestreut man sie mit dem abgeriebenen Weckmehl und backt sie langsam in heißem Fett schön hellbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Eine Chadeausauce schmeckt gut dazu. Auch gibt man Reisbrei dazu.

Frau Mathilde Kütter.

21. Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln. $1\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene gekochte Kartoffeln, 175 Gr. Mehl, 75 Gr. Weißbrotwürfel, 75 Gr. Butter, drei Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, zwei Eßlöffel Salz, einen Eßlöffel Milch. Die Kartoffeln werden am Tage vorher gekocht. Die Weißbrotwürfel werden in Butter geröstet, mit dem Mehl, den geriebenen Kartoffeln, dem Eigelb, Salz und dem steifen Eierschnee zu einem Teig verarbeitet. Nun werden Klöße geformt, diese in kochendes Salzwasser getan und unter häufigem Schütteln $\frac{1}{4}$ Stunde offen gekocht.

W. W.

22. Kartoffelklöße. Man schält recht dicke rohe Kartoffeln, reibt sie und preßt sie recht trocken durch ein Tuch aus. Während der Zeit kocht man Salzkartoffeln und streicht dieselben durch ein Sieb, wie zu Kartoffelbrei. Dann wird in Würfel geschnittenes Weißbrot in der Pfanne geröstet und hinzugegan. Hierauf fügt man Salz nach Geschmack hinzu, ungefähr fünf Löffel geriebenes Weißbrot, zwei kleine Löffel Mehl und einige Eier, mengt alles gut durcheinander und formt runde Klöße in Form einer dicken Kartoffel daraus. Die Klöße werden in Salzwasser gar gekocht.

Frau Oberförster Bäuser.

23. Gathe Thüringer Kartoffelklöße. Man reibe geschälte, gut gewaschene Kartoffeln, begieße dieselben nach jedesmaligem Erzen 2—3 mal mit lauwarmem Wasser. Dann presse man sie recht fest aus, salze sie, gieße soviel kochendes, sämigen Kartoffelbrei (man kann auch Milch- oder Griesbrei nehmen) darüber, daß man einen weichen Teig erhält. Bei neuen Kartoffeln nimmt man die im abgelaufenen Wasser sitzende Stärke dazu. Nun formt man einen halben Klob, tut in die Mitte gut in Butter geröstete Semmelwürfel, legt die andere Hälfte darüber und ballt ihn lose mit angefeuchteter Hand

zusammen, Dann schnell in kochendes Wasser und 20 Minuten ziehen lassen. Man gibt Gans oder Schweinebraten mit reichlich Sauce dazu.

Frau Emma Schäfer, Widdungen.

24. Kartoffel-Puffer. Die geschälten rohen Kartoffeln werden gerieben, mit einigen ganzen Eiern und dem nötigen Salz vermischt in eiserner Pfanne auf offenem, starkem Feuer in Schmalz knusprig gebraten. Zu jedem Puffer ein Löffel Teig. 4—5 auf einmal.

Frl. G. Schulz, Widdungen.

25. Kartoffel-Puffer. Für 4 Personen werden ungefähr 20 dicke Kartoffeln geschält und gerieben. Dann tut man eine kleine Handvoll Salz darüber, ein bißchen heiße Milch, schlägt 4—6 Eier, schüttet sie in den Teig, rührt alles gut durcheinander und backt in der Pfanne in Kochfett oder Schmalz kleine Puffer. Jedesmal 4—5 Stück.

Frau Kütter.

26. Leberklöße. Man legt eine schöne Kalbsleber eine Weile in Wasser, häutet sie, schneidet die Ader heraus und hackt sie recht fein mit Zwiebeln und Petersilie. Dann schneidet man zwei Milchbrote in Würfel, röstet sie in Butter, läßt sie abkühlen und tut sie unter die gehackte Leber nebst einer Tasse Milch, einem halben Pfd. Mehl, zwei Eiern, Salz, Gewürz und ein wenig geriebenem Schwarzbrot. Alles wird gut vermischt, zu Klößen geformt und diese dann in Wasser gekocht. Sollte der Teig noch nicht zusammen halten, so setzt man der Masse noch zwei Eier und etwas Mehl zu. Die warmen Klöße übergießt man mit geröstetem Speck und Zwiebeln.

Frl. J. Brand, Corbach.

27. Mehlbrei für Kinder. Man rührt einige Löffel Mehl mit kalter guter Milch glatt an, gibt es aufs Feuer unter fortwährendem Rühren. Zucker nach Belieben. Wenn die Masse anfängt dick zu werden, tut man immer Milch hinzu. Man muß den Brei recht tüchtig durchkochen lassen und immer rühren, da derselbe leicht anbrennt.

Schloßküche König.

28. Nudeln zu Obst gegeben. 3 Eier werden gut gerührt, dann langsam soviel Mehl zugegeben, daß es ein steifer Klob wird. Dieser wird in einige Stücke geschnitten und auf dem mit Mehl bestreuten Brett fein ausgerollt. Die ausgerollten Teile läßt man etwas trocknen, dann werden sie fein geschnitten und eine gute Viertelstunde in kochendem Wasser, dem Salz zugelegt ist, gekocht. Die Nudeln müssen langsam in das kochende Wasser gestreut werden. Etwas gebratenes Fleisch dazu ist zu empfehlen.

Frau L. Schloms.

29. Einfaches Omelette zur Garnitur von Gemüsen. Auf drei ganze Eier ein Eßlöffel Flüssigkeit, eine Prise Salz gut verquirlt und nur auf einer Seite gebacken. Zusammengerollt, in drei Teile geschnitten und um das auf runder Schüssel angerichtete Gemüse gelegt.

Frau Henne.

30. Omelette. Sechs Eigelb, sechs Löffel Zucker, einen Löffel Stärkemehl eine halbe Stunde gerührt. Eine Citrone abgerieben, nebst Saft hinzu. Schnee der Eier. Die Pfanne mit Rindertalg ausgestrichen und bei gelinder Wärme gebacken. Mit Marmelade oder Gelee gefüllt.

Fr. B. Bachhaus, Corbach.

31. Omelette. Zwei Eßlöffel Mehl, vier Eidotter, $\frac{1}{8}$ Ltr. mit etwas heißem Wasser vermischte, also warme Milch, etwas Salz, ein Eßlöffel Cognac und zuletzt der steife Eierschnee.

Frl. Langenbeck.

32. Omelette mit Steinpilzen. Für etwa vier Personen rechnet man eine zwei Pfd. Büchse Steinpilze. Da dieselben oft noch recht hart und zäh sind, setzt man sie ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit etwa $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel guter Butter und ebensoviel Mehl, das vorher geschwitzt ist, zu Feuer und läßt sie durchkochen; schmeckt sie mit Liebig, Maggi und Salz ab, zuletzt etwas feingehackte Petersilie hinzu. Die Pilze müssen schon recht kräftig schmecken, da es sonst zu dem Omelette zu weichlich ist. Inzwischen hat man ein einfaches Omelette eingerührt, von etwa vier Eiern, Schnee nicht schlagen; backt dasselbe bei mäßiger Hitze hellbraun, gibt es auf eine große Platte, füllt die heißen Pilze recht egal darauf und schlägt die eine Hälfte des Omelettes um. Man kann die Schüssel noch mit gebackener, resp. gebratener Petersilie garnieren. Eignet sich abends als einfaches Vorgericht.

Frau Maria Cunze.

32. Reisbrei. Ein halb Pfd. Reis kocht man langsam in Wasser weich, tut ein Stückchen Butter daran und das nötige Salz. Wenn er weich ist, schüttet man die nötige Milch, ungefähr ein Liter, daran und läßt den Reis mit der Milch nochmal aufkochen mit etwas Zucker. Wenn er steif ist, füllt man ihn in einen Napf, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Frau Mathilde Küttler.

34. Apfel-, Stachelbeer- oder Rhabarber-Reis. Man brüht den Reis mit kochendem Wasser ab und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. Der Reis wird mit kochendem Wasser, einem Stück Butter, nicht zu wenig, und etwas Salz auf schwachem Feuer weich gedämpft, ohne ihn umzurühren. Reichlich geschälte Äpfel oder unreife Stachelbeeren oder geschälter Rhabarber werden mit Zucker und Citronenschale in Wasser weich gekocht und behutsam mit dem Reis vermengt.

Frau Pastor Grünwald, Rhoden.

35. Roggenmehlbrei mit Milch. Dies Gericht ist nicht nur sehr wohlschmeckend, sondern auch sehr nährend und für Kinder und Kranke sehr zu empfehlen. In kochendes Wasser, dem das nötige Salz zugefügt ist, quirlt man Roggenmehl und läßt es unter fortwährendem Rühren zu einem glatten Brei kochen. Hierzu gibt man kalte Milch. Der Brei muß sich mit dem Löffel abstecken lassen.

Frl. G. Schulz, Wildungen.

36. Nührei mit Parmesankäse. Weißbrotschnitten werden in Butter gebraten. Auf ein Ei ein Löffel Parmesankäse mit der Milch und den Eiern geschlagen, dann das Nührei in der Pfanne gemacht und auf die in Butter gebratenen Weißbrotschnitten gelegt und so angerichtet.

Frl. E. Mühle, Pyrmont.

37. Nührei mit Spargelerbsen oder Trüffel. Man rühre acht Eier mit vier Lot Butter, einer halben Tasse Sahne und ein wenig Salz und Muskatnuß über dem Feuer, bis die Eier anfangen, sich zu verdicken, dann tue man drei Eßlöffel voll gehackte Trüffel oder Spargelerbsen dazu, vermenge die Masse gut und richte die Eier mit in Butter gerösteten Brotschnittchen auf heißer Schüssel an.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

38. Saure Rahm-Omeletts. Drei Kochlöffel Mehl, sechs Eßlöffel guten sauren Rahm, 7 Eigelb, das Weiße zu Schnee, und eine Prise Salz.

Schloßküche König.

39. Semmelkloße zu Obst. 8—9 abgeriebene Semmeln, das Innere in Milch eingeweicht, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, 3—4 Eßlöffel Zucker, 3—4 Eidotter, etwas Muskatnuß, dann die eingeweichten Semmeln und das Abgeriebene dazu, zuletzt den Eierschnee, macht davon Kloße, fünf Minuten in Salzwasser gekocht.

Gräfin Bentstorff.

40. Spiegeleier mit Tomatensauce. Als kleines Vorgericht sehr angenehm sind langsam gebackene Spiegeleier auf geröstete Semmelscheiben gelegt, auf einer heißgemachten, etwas vertieften Porzellanplatte angerichtet und mit einer dicken Tomatensauce übergossen.

Frau von Heppe.

41. Kleine Wasserpfaunkuchen. Eine große Tasse Mehl, eine Tasse kochendes Wasser, drei Eier, Salz und eine kleine Messerspitze Natron. Das Mehl wird mit dem kochenden Wasser schnell übergossen und muß eine Stunde zugedeckt stehen. Dann rührt man Eier, Salz, zuletzt Natron und das geschlagene Eiweiß hinzu. Man kann auch 2—3 Eiweiß mehr nehmen. In einer eisernen Pfanne backt man jedesmal drei solcher kleiner Kuchen schön hellbraun und gibt sie mit Zucker und Zimt bestreut noch heiß zur Tafel, wozu man dann Eingemachtes reicht.

Frau Finanzrat Cunge.

42. Zwieback-Pfaunkuchen. Gestoßene Zwiebäcke, geschmolzene Butter, Zucker, Korinthen, Milch, mit zwei Eiern gerührt und in der Pfanne auf beiden Seiten in Butter langsam gebacken.

Gräfin Bernstorff.

IX. Warme Biddings und Aufläufe.

1. Apfelauflauf. $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, 8 Eßlöffel Zucker, 125 Gr. Mehl, 180 Gr. Butter, 8 Eidotter, den Schaum der Eier und einen gehäuften Teller feingeschnittener Apfelscheiben. Milch, Zucker, Mehl und Butter wird auf dem Feuer abgerührt, bis es vom Topfe läßt, dann die Eidotter, Apfel und zuletzt den Schaum der Eier dazu und in einer ausgestrichenen Auflaufform eine Stunde in nicht zu heißem Ofen backen. Auch kalt vorzüglich. Die Hälfte des Rezeptes reicht für 6 Personen.

Frl. Voepel.

2. Apfelauflauf. Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten und mit etwas Zucker und einer Meinigkeit Wasser oder Wein gedämpft, wenn sie erkaltet sind, in eine mit Butter ausgestrichene Form getan. Von zwei Tassen Milch, zwei Tassen Mehl und etwas Butter wird eine abgebrannte Masse gemacht, wenn diesebe etwas verflüht ist, mit etwas Zucker und vier Eidottern verrührt und der Schnee der Eier durchgezogen; diese Masse wird auf die Äpfel getan und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde backen lassen.

Frau Kneuper, Corbach.

3. Apfelauflauf. Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Zucker vermengt und in eine Auflaufform getan, dann folgender Teig darüber gegeben: $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit drei ganzen Eiern schaumig gerührt, Saft und Schale einer halben Citrone oder Vanille, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, ein halbes Päckchen Backpulver dazu getan. Das Ganze eine Stunde backen.

Frau Busold.

4. Äpfel im Schlafrock. Ein halbes Pfd. Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Ei, einen Eßlöffel Sahne oder Milch, einen Eßlöffel Rum. Man macht einen Buttermig, den man ziemlich lange stehen läßt. Große Äpfel werden geschält, ausgestochen und mit Marmelade gefüllt. Der fein ausgerollte Teig wird in viereckige Stücke geschnitten, um die Äpfel geschlagen und auf einem Blech im Ofen braun gebacken.

Frl. Else Rube, Corbach.

5. Äpfel mit Reisauflauf. Ein Pfd. Reis wird mit zwei Eßlöffel Zucker, einem guten Stuch Butter, einer Stange Zimt, etwas Citronenschale weich gekocht. Erkalte fügt man 3—4 Eier hinzu, das Weiße zu Schnee. Dieses schichtweise mit Apfelbrei in eine ausgestrichene Auflaufform getan und gebacken.

Frl. Else Rube, Corbach.

6. Äpfelbeignets. Man nimmt ungefähr acht große Äpfel, schält und schneidet sie in Hälften, entfernt das Kernhaus und schneidet die Hälfte in dicke Scheiben und bestreut dieselben gut mit Zucker. Dann macht man einen Teig von drei Eigelb mit sechs Holzlöffel Mehl und knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch, schlägt das Eiweiß zu Schaum, gibt es dazu, auch etwas Salz. Dann dreht man die Apfelscheiben in diesem dicken Teig um und backt sie in heißem Fett hellbraun.

Frau E. Reinecke, Alt-Wildungen.

7. Apfelreis. Für sechs Personen kocht man 180 Gr. Reis langsam mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch gar, zuckert ihn und läßt ihn dick eintochen. In eine tiefe Porzellanbackschüssel legt man Kompott von Äpfel oder anderen Früchten, ohne Saft, gibt darüber den kalt gewordenen Reis, der die Früchte bedecken muß. Nun schlägt man Schnee von 6—7 Eiern, mischt ihn rasch mit feingestoßenem Zucker, zwei Eßlöffel auf ein Eiweiß und gibt ihn als Berg über den Reis. Eine halbe Stunde in nicht zu heißem Ofen backen, bis der Schnee steif wird.

Frau Pastor Schludobier, Kleinern.

8. Apfelscheiben gebaken. Legt ausgekernte Apfelscheiben in Zucker und etwas Rum. Rührt dann in einer Obertasse zwei Löffel Mehl mit Bier an, fügt Zucker, Citronenschale und ein Körnchen Salz hinzu, zieht die Scheiben durch den Teig und backt sie in offener Pfanne hellbraun.

Frl. Brede, Helsen.

9. Apfelspeise. Ein Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, drei Eier, davon wird ein Teig gemacht, der in drei Teile dünn ausgerollt wird. Auf die erste Schicht kommen gestovte Aepfel, ebenso auf die zweite und über die Aepfel die dritte Schicht. Die Speise muß eine Stunde bei gedämpfter Hitze in einer Auslaufform backen.

Frau von Röhlmann.

10. Apfelspeise. Ein Doppelliter Aepfel geschält, in Scheiben geschnitten, mit Wein und Zucker gedämpft und in eine Auslaufform getan. Oben auf kommt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, ein halbes Pfd. geriebene Mandeln, drei ganze Eier gut verrührt und im Ofen eine Stunde gebaken. Dies kann kalt und auch warm gegeben werden, auch mit Schlagfahne verziert.

Frau A. Vesper.

11. Apfelspeise. Unten in die Form tut man feines Apfelfkompott, mit Wein und Korinten gekocht. Darauf einen Flammeriteig aus folgenden Bestandteilen: $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, 65 Gr. Maizena oder Stärke und vier Eigelb. Als Guß kommt auf den Flammeri das steif geschlagene Weiße der vier Eier mit etwas Zucker vermischt und mit Zucker und Zimmt und gespaltenen süßen Mandeln bestreut. Das Ganze im Ofen schnell zugebaken. — Kalt besonders erfrischend.

von Hadel-Stochhausen.

12. Auflauf. Reste von süßem Kuchen werden in einer Auflaufform hübsch übereinander gelegt, mit einer Vanillesauce übergossen, mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß bedeckt und zehn Minuten im Ofen gebaken.

Frau A. Weiß.

13. Einfacher Auflauf mit Früchten. Zwei Tage altes Weißbrot wird mit Milch eingeweicht. Auf vier Brötchen rechnet man ein Ltr. Milch, einen Stuch Butter, vier Eier, etwas Salz, Zucker und einen Suppenteller voll Früchte, Kirschen, Zwetschen, Aepfel, je nachdem die Jahreszeit es bietet, tut es in eine Form und läßt es eine Stunde backen. Vorzüglich, auch ohne Früchte sehr wohlsmekend.

Frau Langer, Corbach.

14. Baby-Pudding. Man schmiere ein kleines Räßchen mit Butter aus, lege ein Stück Biskuitkuchen hinein, das in kleine Stückchen geschnitten ist — quirle ein Ei mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, gieße sie darauf und lasse es stehen, bis der Kuchen gut durchgeweicht ist. Dann binde man gebuttertes Papier über das Räßchen und stelle es in einen halb mit kochendem Wasser gefüllten Topf, in dem es eine halbe Stunde ziehen muß. Dann serviere den Puddig sofort.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

15. Biskuitpudding. 150 Gr. Butter, 150 Gr. Kartoffelmehl, 150 Gr. Zucker, 9 Eier, zwei Obertassen Milch, Citrone nach Geschmack. Das mit der Milch glattgerührte Mehl, Butter und Zucker werden zusammen so lange gekocht, bis sich die Masse vom irdenen Topf ablöst. Diese muß abfühlen und wird dann nach und nach mit den 9 Eigelben vollständig vermischt; zuletzt der steifgeschlagene Eierschnee leicht durchgemischt. In gut gestrichener und ausgestreuter Form zwei Stunden fest verschlossen im Wasser gekocht. Man gibt eine Vanillesauce dazu.

von Hadel-Stochhausen.

16. Brotanlauf. Ein Stückchen Butter zu Sahne rühren, $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenes Brot dazu tun, etwas Mandeln, sechs Eigelb, zuletzt den Schnee der Eier. Man tut diese Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie bei mäßiger Hitze backen.

M. W.

17. Kleine Citronen-Puddings. Man habe $\frac{1}{4}$ Pfd. Rinderfett ganz fein, füge acht Lot Weißbrotkrumen, vier Lot Zucker, Schale und Saft einer Citrone, zwei gut gequirte Eier hinzu. Dann werden kleine Formen oder Becher gut mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingetan, gebuttertes Papier darüber gebunden und eine Stunde im Wasserbad gekocht. Man gebe süße Sauce dazu oder bestreue die Puddings nur mit Zucker.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

18. Eierstich. Auf jedes Ei ein Eßlöffel Zucker, ein Teelöffel Rum. Die Eigelbe werden mit dem Zucker recht lange gerührt, dann der Rum und zuletzt der steife Eierschnee dazu gegeben. Dann streicht man eine flache Porzellanschüssel mit Butter aus, gibt die Masse hinein und läßt sie auf kochendem Wasser so lange stehen, bis die Masse dicht geworden ist. Der Eierstich wird heiß gegessen.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

19. Erbspudding. Ein Pfd. gekochte gelbe Erbsen durchgerührt, 125 Gr. Zucker, 12 Eigelb, 15 Gr. bittere, 30 Gr. süße Mandeln, etwas Citronenschale. Zuerst wird das Eigelb mit dem Zucker eine halbe Stunde geschlagen, dann nach und nach die Erbsen zugerührt, zuletzt der steife Schnee der Eier. Der Pudding muß zwei Stunden kochen.

Frau Geheimrat Seebohm, Byrmont.

20. Fadennudel-Pudding. $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker werden mit 125 Gr. Nudeln gekocht, das Ganze solange abgedämpft, bis sich die Masse vom Geschirr löst. 40. Gr. Butter werden leicht gerührt, etwas Citronensaft, 25. Gr. gestoßene Mandeln, etwas Salz und 6 Eigelb zugerührt. Sodann die halbblaue Fadennudelmasse und zum Schluß den Schnee der 6 Eiweiß hinzu gegeben. Die Speise wird in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Weinsauce dazu.

Frl. Maria von Sangelen.

21. Fadennudel-Pudding. $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 45 Gr. Butter, 45 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{4}$ Citrone, 70 Gr. Fadennudeln, ungefähr 20 süße Mandeln und einige bittere, vier Eidotter, eine Prise Salz. — Die zerbröckelten Nudeln werden mit kochendem Wasser gebrüht und in die kochende Milch getan, mit etwas von der Butter zu Brei kochen lassen. Die zu Sahne gerührte Butter, Zucker und Eidotter und der ganz abgekühlte Brei werden dann tüchtig durchgerührt. Zuletzt kommt der Schnee der Eier leicht darunter gehoben, hinzu. Backzeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. Weinschaumsauce oder Fruchtsauce gibt man dazu.

Frau Pastor Gottheis, Alt-Wildungen.

22. Frankfurter Pudding. Man rührt 125 Gr. Butter zu Sahne, tut nach und nach fünf Eigelb, 100 Gr. Mandeln, 100 Gr. Zucker, 100 Gr. geriebenes Schwarzbrot, etwas Vanille, Rosinen, Korinthen, abgeriebene Citronenschale, Zimt darunter. Zuletzt den Schnee der fünf Eier. Tut die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und Semmel ausgestreute Puddingform. Kocht den Pudding zuerst eine Stunde im Wasserbad und backt ihn in offener Form im heißen Ofen etwas nach. Chaudreau oder Fruchtsauce wird dazu gegeben.

Neues Schloß, Arolsen.

23. Warmer Griespudding. 180 Gr. Gries, ein halb Ltr. Milch, 200 Gr. Butter. Der Gries wird mit einem Teil der Butter, Milch, Citronenschale oder Zimt zu Brei gerührt. Dann die übrige Butter zu Sahne gerührt, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 7 Eier, das Weiße zu Schnee. Alles zusammen getan. Eine Stunde gebacken.

Frl. Else Nube, Corbach.

24. Warmer Griesmehl-Pudding. Ein halb Ltr. Milch, 80 Gr. geförntes Griesmehl, 100 Gr. Zucker, 100 Gr. frische Butter, vier frische Eier, etwas Citronenschale und einige gestoßene Mandeln. Milch, Zucker, Butter und Citronenschale werden zum Kochen gebracht, das Griesmehl hineingestreut und gerührt, bis die Masse vom Topfe losläßt. Man lasse sie abkühlen und rühre dann ein ganzes Ei, drei Eidotter und gestoßene Mandeln hinzu und mische drei zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch. Die Masse wird in einer gut mit Butter gestrichenen und mit Zwieback bestreuten Form auf schwachem Feuer im Wasserbade ununterbrochen $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Frl. E. Bergmann.

25. Johannisbeer-Auflauf. Zwei Milchbrote schneidet man in dünne Scheiben, legt sie in eine Auflaufform und schüttet soviel Milch darüber, daß sie weichen können. Dann legt man eine dicke Schicht Johannisbeeren mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Zimt vermengt, darüber und stellt die Form in den Bratofen. Fangen sie eben an zu backen, so macht man folgenden Guß darüber: 5—6 Eigelb werden verrührt, etwas Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, drei Löffel dicke saure Sahne und zuletzt der Eierschnee darunter und dieser Guß über die Johannisbeeren und hellbraun gebacken.

Frl. Reins, Corbach.

26. Kabinet-Pudding. 3—4 alte Brötchen und 15—20 Mandeln werden gerieben und in Milch und etwas Vanille geweicht. Dann wird ein Stüchlein Butter mit vier Eigelb und Zucker kalt verrührt, die Bröthenmasse hinzugetan, sowie eine Portion Rosinen und der Schnee der Eier. Alles wird in ausgestrichener Form 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

Frau Dr. Weber, Byrmont.

27. Kartoffelauflauf. $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene gekochte Kartoffeln (man kann übrig gebliebene dazu verwenden), $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, vier Eigelb, etwas Citrone, dieses eine halbe Stunde

rühren, dann den Schnee hinzu und ein Eßlöffel Weizenmehl. $1\frac{1}{4}$ Stunde backen in einer Auflaufform und gleich servieren. Als Sauce — Fruchtfaß.

Frau Auguste Rotbauge.

29. Kartoffelmehlspeise. Man kocht Kartoffeln in der Schale ab und schält und reibt sie am anderen Tage. Zu $\frac{3}{4}$ Pfd. gibt man sechs ganze Eier, von denen man vier zu Schaum schlägt, fügt 140 Gr. feinen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. süße, 10 bittere Mandeln hinzu, gibt die Masse in eine gut gebutterte Form und backt sie bei Mittelhitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Man reicht beliebige Sauce dazu.

Frl. Voepel.

29. Kartoffel-Pudding. Schlage 210 Gr. geriebene und tags zuvor abgekochte Kartoffeln, 60 Gr. Fett, 60 Gr. Zucker, fünf Eier, Zitronenschale, eine Prise Salz tüchtig durcheinander, füge ein halbes Litörglas Rum hinzu und tue den Teig in gut gebutterte Form oder tiefe Schüssel, etwas Butter darüber und gestoßenen Zucker. — $\frac{3}{4}$ Stunde in gutem Ofen backen.

W. F.

30. Kirschauflauf. Zwei Pfd. süße Kirichen, vermengt mit einigen Johannisbeeren, werden in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Form getan. Für 10 Pfg. Semmel werden in einem Ltr. Milch eingeweicht, dann kommen 8 Eier, 4—5 Löffel Mehl, etwas Salz und Zucker dazu. Die Masse muß die Dicke eines steifen Eierluchenteigs haben; dieselbe wird übers Obst gegossen und ungefähr eine Stunde gebacken.

Frau Kneuper, Cordach.

31. Kirichen-Auflauf. Fünf Brötchen werden abgerieben, in Würfel geschnitten und mit etwas Milch und Kirchsafte angefeuchtet. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter leicht gerührt, 200 Gr. Zucker, vier Eigelb, 40 Gr. geriebene Mandeln, die Brötchen dazu getan, zuletzt zwei Pfd. ausgesteinte Kirichen und den Schnee der Eier dazwischen getan, alles in eine gestrichene Form gefüllt und eine Stunde gebacken.

Frau Dr. Weber, Pyrmont.

32. Kirichenmilch. 196 Gr. Butter mit 196 Gr. feinem Zucker eine halbe Stunde zu Schaum gerührt, 8 Eigelb, ein bißchen Nelken, einen Teelöffel Zimmt nebst 320 Gr. geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot darunter gerührt, dann den Schnee von den 8 Eiweiß; zwei Pfd. schwarze, ausgesteinte Herzkirichen schichtenweise mit der Masse in eine Form, die gut mit Butter ausgestrichen und mit Semmel bestreut ist, eingefüllt und langsam $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Mit Zucker bestreut auf den Tisch gegeben.

Schloßküche König.

33. Königin-Pudding. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit ebensoviel Mehl fein verhackt; $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufkochen lassen, Butter und Mehl darunter gemischt und am Feuer zur glatten Masse abgerührt. Dann fügt man hinzu: $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, acht Eigelb, Citronen- oder Vanillegeschmack, etwas Sultannin und den Schnee von den acht Eiweiß. Die Masse in Formen füllen und $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbad langsam kochen lassen. — Es braucht dies nicht in geschlossenen Formen zu geschehen, sondern in offenen. Zum Wasserbad nimmt man eine größere Bratenpfanne, in die man die Formen, zur halben Höhe in Wasser, nebeneinander stellt.

Kurhotel Pyrmont.

34. Mandel-Auflauf. In einem halben Ltr. Milch kocht man 200 Gr. feingeschnittene süße Mandeln einige Minuten. gibt dann drei Eßlöffel mit Milch glatt gerührtes feinstes Speisemehl dazu und rührt einen dicken Brei davon, den man erkalten läßt. Dann vermischt man den Mandelbrei mit 100 Gr. schaumig gerührter Butter, 125 Gr. feinem Zucker, 6 Eigelb, zieht zuletzt den mit einer Prise Salz steif geschlagenen Schnee darunter und bäckt den Auflauf 40 Minuten mäßig.

Frl. E. Wanny.

35. Mehlspeise vom Backpflaumen. Während man ein Pfd. gebackene Pflaumen mit Wasser, Zucker, Zimmt und Zitronenschale langsam weich kochen läßt, schneidet man 6—8 Semmeln in Scheiben und läßt sie in Butter gelb rösten. In eine gut ausgebutterte Form legt man nun eine Schicht Semmelscheiben, dann eine Schicht ausgekenter Pflaumen und so weiter immer abwechselnd, bis die Form zu dreiviertel gefüllt ist. In die ausgekühlte Pflaumenbrühe werden ein halb Ltr. Sahne, vier Eier, 3—4 geriebene bittere Mandeln, etwas Zitronenschale und vier Eßlöffel Zucker verührt. Diese Sauce gießt man über die Pflaumen und Semmelscheiben und bäckt die Speise bei mäßiger Hitze in einer Stunde gar.

Frl. Voepel.

36. Muslin-Pudding. 67 Gr. Butter, 67 Gr. Kandiszucker, die geriebene Schale einer Citrone, etwas Saft, fünf Eigelb. Das Ganze wird auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt, dick zu werden, darf aber nicht kochen. Dann das geschlagene Eiweiß nach und nach hinzu. In eine mit Butter ausgestrichene Form füllen und 40 Minuten dämpfen lassen.

Schloßküche König.

37. Nudel-Schale. In den Topf einen Butterteig, auf dem Boden und rings herum eine Lage Nudeln, etwas Gelee und Rosinen, dann Apfelschnitzel, so fortfahren bis die Portion groß genug ist. Ein Gläschen Wein darüber, dann einen Deckel von Butterteig darüber und bei gelinder Hitze im Ofen backen.

Schloßküche König.

38. Nudelspeise. Aus vier Eiern macht man einen schönen Nudelteig, der ansgerollt in fingerbreite Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht wird. Abgekühlt mengt man den Nudeln folgendes bei: 250 Gr. zu Sahne verrührte Butter, 125 Gr. Zucker, 8 Eier, etwas bittere und süße Mandeln, fein gewiegt, etwas Zimt und große getrocknete Rosinen. Dann streicht man eine Budingform mit Butter und geriebener Semmel aus, tut alles hinein und backt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Frl. E. Adamy.

39. Omlett. Sechs ganze Eier, ein Löffel Mehl, vier Löffel Zucker, Saft von ein. r halben Citrone und etwas abgeriebene. Recht lange gerührt, dann in einer Pfanne im Bratofen gebacken. Eingemachtes dazu gegeben.

Frau Pastor Schluckebier, Kleinern.

40. Plum-Budding. Ein Pfd. Semmelkrumen, ein Pfd. feingehacktes Nierenfett, ein Pfd. Zucker, 13 Eier gut geschlagen, ein Pfd. Rosinen, ein Pfd. Korinthen, 6 Lot Pomeranzenschale, 6 Lot Citronat, eine Muskatnuß, ein Teelöffel Muskatblüte, einen halben Schoppen Cognac und einen Löffel Mehl, 6 Stunden kochen, ein paar Tage vor dem Gebrauch, dann noch 2—3 Stunden kochen, heiß servieren. Die Masse ist zu einem sehr großen oder zu 2—3 kleineren genügend.

M. F.

41. Pudding. Ein halb Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, Zucker nach Geschmack, wird abgebrannt; wenn erkaltet, die Schale einer halben Citrone, sechs Eigelb und der Schnee der sechs Eier dazu getan. Eine gute Stunde in der Budingform gekocht.

M. W.

42. Rahmauflauf. $1\frac{1}{2}$ Tasse sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, vier Eigelb und ein geriebener Zwieback. Eigelb und Zucker werden gut verrührt, sodann fügt man Rahm und Zwieback hinzu und zuletzt den Schnee von den Eiern. Das Ganze wird in einer Auflaufform eine Viertelstunde gebacken und in derselben serviert.

Frau A. Weiß.

43. Reis mit gehackten Mandeln. Dreiviertel Pfd. Reis in Milch gar gekocht, einviertel Pfd. Zucker, einviertel Pfd. Butter, 6 Eigelb in eine mit Butter bestrichene Auflaufform getan, dann hackt man eine gute Handvoll Mandeln, rührt einviertel Pfd. Zucker und den Eierschaum dazu, füllt dieses über den Reis und läßt ihn hellbraun backen.

Frl. E. Mühle, Pyrmont.

44. Reisaufbau. Dreiviertel Pfd. Reis in Milch, etwa $1\frac{3}{4}$ Ltr. weichgekocht. Einviertel Pfd. Butter zu Sahne gerührt, dann abwechselnd sechs Eigelb und der abgekühlte Reis untergemischt, etwas Salz und acht Tropfen Citronenöl hinzugegeben und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der sechs Eier. Das Ganze im Ofen braun gebacken.

von Fadel-Stockhausen.

45. Reisaufbau. Ein halb Pfd. Reis wird mit $1\frac{1}{2}$ Ltr. Milch weich gekocht (eine Stange Vanille). 150 Gr. Butter wird mit 210 Gr. Zucker schaumig gerührt, hinzu kommen alsdann 16 Eigelb und der vorher abgekühlte Reis. Zuletzt meliere man 15 Eiweiß unter die Masse. Dieselbe wird nun in Schalen oder Formen gefüllt und etwa 30 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken.

Conditorei Landwehrmann, Pyrmont.

46. Reisaufbau mit Äpfeln. Ein Pfd. Reis wird blanchiert, dann mit Milch und Wasser gekocht. Nun ein Pfd. Äpfel geschält, in acht Teile geschnitten, mit Zucker und Wasser, dem man etwas Weißwein zufügen kann, halb gar gekocht. Der weiche Reis wird mit einem Stück Butter, Zucker nach Belieben, 2—3 Eigelb und dem Schnee der Eier vermischt abwechselnd mit den Äpfeln in eine gebutterte Form getan, mit Zucker, Mandelstückchen und Butter bestreut und $1\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen gebacken.

Frau Biering.

47. Schwammpudding. 190 Gr. Mehl, einviertel Pfd. Butter, dreiviertel Ltr. Milch, einviertel Pfd. Zucker, 12 Eier, etwas Citronenschale. Mehl, Milch und Butter werden auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst, die Eigelb und der Zucker nebst Citronenschale werden schaumig gerührt, die abgekühlte, abgebrannte Masse dazu gerührt und zuletzt der Eierschaum durchgemischt; das Ganze 2— $2\frac{1}{2}$ Stunde in einer Budingform gekocht und Schaum- oder Fruchtsoße dazu gegeben.

Frau L. Klein Schmidt, Pyrmont.

48. Schwarzbrot-Pudding. 85 Gr. Butter, 85 Gr. Zucker, vier Eier, etwas Zimmt, die Schale einer Citrone, Salz, 63 Gr. Korinthen, 115 Gr. geriebene Schwarzbrot. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Zutaten hinzu, zuletzt den Schnee der Eier, und $\frac{1}{4}$ Glas Rum. Zwei Stunden im Wasserbad gekocht. Man gibt eine Schaumsauce dazu.

49. Viktoria-Pudding. Vier Eier, soviel wie diese wiegen an Butter und Zucker, 6 Lot Brotkrümen. Rühre die Butter zu Sahne, füge Zucker und Eier hinzu, ebenso den Saft einer halben Citrone und eine Messerspitze kohlen-saures Natron; koch den Pudding $2\frac{1}{4}$ Stunden im Wasserbad und serviere ihn mit Weinsauce.

Fr. Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

50. Weißbrot-Pudding. Vier geriebene Brötchen, vier Eier, ein halb Pfd. Butter, ein halb Pfd. Zucker, ein halb Pfd. Sultanrosinen. Die Butter wird zu Schmand gerührt, die Eidotter, Zucker, Rosinen, Weißbrot, Citronenschale dazu gerührt, zuletzt der steife Eierschnee und ein halbes Glas Rum durchgemischt. In gut gebutterte und mit Semmelkrumen ausgestreute Form getan, zwei Stunden ununterbrochen im Wasserbad gekocht; sofort nach dem Umstürzen serviert. Weiße Schaumsauce dazu.

M. Fischer.

1. Zwieback-Pudding. Für 16 Pfg. Zwieback, man bestreicht sie mit Butter und legt sie lagenweise mit einem halben Pfd. Rosinen in eine gut zugerichtete Form. Dann schlägt man vier ganze Eier mit einem halben Ltr. Milch, vier Lot Zucker und etwas Zimmt und gießt dies über die Zwieback. Man läßt den Pudding zwei Stunden kochen und gibt eine Weißweinsauce dazu.

Fr. Winterberg.

X. Kalte süße Speisen und Gefrorenes.

1. Agar-Agar-Pudding. 8 Gr. Agar-Agar läßt man in wenig Wasser wohl eine halbe Stunde kochen, gibt diese Masse durch ein feines Sieb. Mit einem Ltr. Milch, Zucker und Vanille läßt man den klaren Agar-Agar wieder aufkochen, zerührt 4—6 Eigelb, rührt diese mit der Masse ab, schüttet alles in eine Form oder Glasschale. Man fertigt den Pudding am besten einen Tag vor dem Gebrauch an, gibt ihn mit Obstsaucen.

Fr. M. Rüdemann, Corbach.

2. Apfengläsen. Drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann ein Eßlöffel voll Gelee oder eine Tasse Frucht-saft dazu getan und alles mit etwas Zucker noch eine Stunde geschlagen.

Fr. S. und M. Steinrück, Corbach.

3. Ambrosia. Man schält eine kleine Ananas, schneidet sie in Scheiben, teilt 3—4 Apfelsinen in Stücke und stellt beide Früchte eingezuckert einige Stunden kühl. Dann reibt man Kokosnuß darüber und gießt vor dem Auftragen ein Glas Madeira darüber.

Frau von Peppe.

4. Ananas-Creme. Eine halbe Ananas wird in Scheiben und dann in kleine Würfel geschnitten und mit dem dazu gehörigen Saft in ein Glas getan und mit einem halben Pfd. feinem Zucker vermengt. Am anderen Tage rührt man fünf Eigelb recht schaumig, gibt zuerst den Saft der Frucht hinzu, dann die Würfel, vermische die Masse mit 10 Blatt Gelatine und zuletzt ein halb Ltr. Schlag-Sahne. Bezieht sich auf eine in Blechbüchsen künstliche Frucht, eine frische müßte erst eingemacht werden. Noch besser ist es, wenn man die eine Hälfte der Frucht reibt, die andere in kleine Würfel schneidet.

Fr. M. Synter, Byrmont.

5. Ananas-Creme. Zwei Pfd. Ananas wird würfelig geschnitten, $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser mit einem halben Pfd. Zucker zu dünnem Sirup gekocht, darin die Frucht zugedeckt einige Male aufkochen lassen. Auf einem Durchschlag gut ablaufen und erkalten lassen. In den Saft acht Eigelb, den Saft von einer Citrone, sechs Blatt weiße Gelatine und dies gut aufkochen lassen, kalt rühren, $\frac{3}{4}$ Ltr. Schlag-Sahne darunter und die Ananaswürfel. Soll es Eis werden, dann keine Gelatine darunter.

Fr. E. Adamsy.

6. Apfel-Creme. Man kocht $1\frac{1}{2}$ Pfd. Äpfel, nachdem sie geschält und in Scheiben geschnitten sind und gibt sie durch ein Sieb. Dann nimmt man dazu Schale und Saft einer Citrone, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, ein halb Ltr. Weißwein, 22—30 Gr. Gelatine und läßt alles zusammen aufkochen. Zu dieser Speise gehört eine Vanillesauce.

Fr. L. Sahn, Corbach.

6. Apfelgelee. Man wiegt $1\frac{1}{2}$ Pfd. grüne Äpfel, nachdem sie ausgekernt, aber nicht geschält sind, tut sie mit einem halben Ltr. Wasser, einem Pfd. Futzucker, einer Stange Zimt und 12 Kellen in eine Kasserolle und kocht sie weich, dann gibt man sie durch ein Haarsieb. Hierauf fügt man 14 Tafeln in etwas Wasser aufgelöste Gelatine hinzu, drückt

es durch ein Mulltuch und läßt es erkalten. — Wenn der Gelee fest ist, wird er gestürzt und mit Sahne verziert.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

8. Apfelspudding. Ein Teller Apfelmus, welches in einem irdenen Geschirr mit Wein, Zucker und etwas Citronenschale gekocht und durch ein Sieb gerührt wird. Saft von einer Citrone und 30 Gr. aufgelöste Gelatine, vier Eiweiß mit Zucker nach Belieben. Das Apfelmus wird mit Citronensaft und Zucker zum Kochen gebracht, die aufgelöste Gelatine mit einem Eßlöffel gerührter Stärke gut durchgekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschaum leicht durchgerührt, in eine umgespülte Form gefüllt und mit Vanillesauce serviert.

E. Bergmann.

9. Apfelschnee. Man rechnet à Person ein Eiweiß zu Schnee geschlagen mit etwas Zucker, dann recht weißen Apfelmus und einen Eßlöffel süße Sahne dazu. Man garniere es mit eingemachten Früchten.

Ihre Durchl. Fürstin Erbach.

10. Apfelspeise. Ein Pfd. geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser, $\frac{1}{4}$ Ltr. Weißwein, Saft und Schale einer Citrone, 16—18 Tafeln Gelatine in Wasser aufgelöst. Die Äpfel dürfen nicht zerbrechen, sie werden mit Wasser, Wein und Zucker gekocht, dann Citrone und Gelatine hinzugegeben.

Frl. M. Steinrück, Corbach.

11. Apfelsinen-Creme für 12 Personen. Acht Gelbeier, die abgeriebene Schale einer Citrone und einer Apfelsine, 250 Gr. gesiebter Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunde immer nach einer Seite gerührt, dann der Saft von einer Citrone und drei Apfelsinen darunter gemischt, der sehr steife Schnee der acht Eiweiß darunter gezogen und zuletzt acht Blatt weiße Gelatine, in einer Tasse heißem Wasser aufgelöst, dazu gegeben. Diese Masse wird in Glasschalen gefüllt, kalt gestellt, mit eingezuckerten Apfelsinteilchen, rotem Gelee und in Blättchen geschnittenem Citronat garniert.

Frau Anna Striapede, Corbach.

12. Apfelsinen-Creme. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, sechs Gelbe, drei Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{16}$ Ltr. Weißwein, ein Apfelsinensaft; etwas Schale auf Zucker gerieben und diesen Zucker als Geschmack zu verwenden.

Konditorei Landwehmann, Vermont.

13. Apfelsinen-Creme. 8 Eigelb, 250 Gr. feinen Zucker, Schale einer Citrone, fein abgerieben, ebenso von einer großen Apfelsine, den Saft von einer Citrone und zwei Apfelsinen,

8—10 Blätter weiße Gelatine, in einer Tasse heißen Weißweins aufgelöst. Dies wird solange gerührt, bis die Masse dicklich wird, dann wird der Schnee der Eier leicht untergerührt.

Frau Pastor Gottheis, Alt-Wildungen.

14. Apfelsinegelee mit Früchten. Man bringt ein Ltr. leichten Moselwein mit dem Saft von zwei und der Schale von einer Citrone, dem Saft von vier und der Schale von $\frac{1}{4}$ Apfelsine, sowie 375 Gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ Ltr. Wasser und etwa 60 Gr. Gelatine aufs Feuer, kocht es bis die Gelatine sich vollständig gelöst hat, schäumt es ab und füllt es in eine längliche, mit Wasser ausgespülte Form und läßt es erstarren. Am anderen Tage stürzt man das Gelee auf eine längliche Glasplatte und umlegt es mit halbierten eingelegten oder frischen Aprikosen oder Pfirsichhälften, die man statt des Kerns, mit einer gebrühten und abgezogenen Mandel füllt.

Frl. Boepel.

15. Apfelsinen in Gelee. 30 Gr. Gelatine, 8 Blatt weiße, vier Blatt rote, eine Flasche Weißwein, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, eine halbe Citrone abgerieben, ebenso eine kleine Apfelsine. 8 Apfelsinen geschält und in Scheiben geschnitten, legt sie in eine Schüssel und gibt die Masse darüber.

M. S.

16. Apfelsinen-Pudding. Saft von 6 Apfelsinen und einer Citrone, 6 Eidotter, eine große Tasse Weißwein, zwei große Eßlöffel Maizena oder Stärke mit Wasser angerührt, Zucker nach Belieben. Die Masse wird auf schwachem Feuer mit dem Schaumbesen solange geschlagen, bis sie kocht, dann vier Blatt rote und vier Blatt weiße Gelatine aufgelöst dazu; dann vom Feuer genommen und die Masse solange geschlagen, bis sie erkalte ist, mische zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch.

Frl. Boepel.

17. Apfelsineureis. 250 Gr. Reis, 30 Gr. Butter, Salz, Zucker, $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser. Der Reis wird gebrüht, dann mit den Zutaten weichgekocht, von einer Apfelsine wird die Schale mit Zucker abgerieben, unter den fertig gekochten Reis gemengt und dieser dann mit den von drei gut abgeschälten Apfelsinen geschnittenen und gezuckerten Scheiben geschichtet — doch geschehe dies erst kurz vor dem Anrichten.

M. S.

18. Aprikosenspeise. Ein Teig von 100 Gr. geriebenem Kommißbrot, 10 Gr. Zucker, 200 Gr. geriebene Mandeln, darunter einige bittere, 50 Gr. Schokolade, ein Glas Wein

oder Saft. Die Hälfte davon in bestrichene Tortenform, darauf entseinte gezuckerte Aprikosen, Äpfel oder Pfäfen; die andere Teighälfte darüber. Bei ganz mäßiger Hitze gebacken. Abgekühlt mit Vanillebeiguß serviert.

Frau Scheurer.

19. Arrak-Creme. Vier Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker tüchtig gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Makronen geschnitten, mit Arrak besencht, darunter gerührt $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagsahne, drei Eßlöffel Arrak. Kalt gestellt. Soll die Creme gestürzt werden, mischt man für 10 Pfg. weiße Gelatine darunter. Für 8 Personen.

Frl. E. Wamy.

20. Aurora-Pudding. Mit einem Ltr. Buttermilch wird der Saft von zwei Citronen, die Schale von einer Citrone, 10 Blatt rote Gelatine und 3—4 Löffel Zucker durchgerührt. Dann zum Erkalten in eine Form.

21. Bayerische Creme. Ein Ltr. Sahne wird mit zwei Eßlöffeln Puderzucker und gestoßener Vanille zu Schlagsahne geschlagen, dann fügt man unter fortwährendem Rühren $\frac{3}{4}$ Ltr. Himbeerfaft und zuletzt 50 Gr. rote Gelatine, die in $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser aufgelöst und wieder lauwarm abgekühlt ist, hinzu. Die Hälfte genügt für 9—10 Personen.

Frl. E. Stöder.

22. Kakao-Creme. 100 Gr. Kakao, $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Vanille, einen Eßlöffel Mondamin, drei Blatt weiße Gelatine. Den Kakao rührt man im Topf mit Wasser glatt, gießt die Milch darauf, gibt den Zucker und die Vanille dazu und läßt alles aufkochen. Mondamin verrührt man mit etwas Wasser oder Milch und läßt die Speise nochmals mit demselben aufkochen. Nachdem die Masse verkühlt ist, gibt man die im Wasser aufgelöste Gelatine hinzu. Man garniert die Speise mit Schlagsahne oder gibt Vanillesauce dazu. Im Sommer muß man etwas mehr Mondamin und Gelatine nehmen.

Fr. F. Rogl, Corbach.

23. Kaffee-Creme. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit einem Eigelb schaumig rühren, eine kleine Tasse sehr starken Kaffee und $\frac{1}{4}$ Ltr. Sahne dazu, dieses zusammen auf schwachem Feuer zu einer Creme abgerührt. Nun durch ein Sieb etwa 4—6 Blätter Gelatine, aufgelöst, dazu und kalt gerührt. Wenn diese Mischung anfängt sich zu verdicken, zieht man vorsichtig $\frac{1}{2}$ Ltr. geschlagene Sahne darunter und füllt diese Creme in eine

Form, welche man recht kalt stellt, um die Speise vermittels warmen Wassers kurz vor dem Gebrauch stürzen zu können.

Frl. von Odershausen, Pyrmont.

24. Charlotte russe. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 12 Gelbe auf dem Feuer warm schlagen, dann wieder kalt schlagen und $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagsahne mit 16 Blatt Gelatine, Früchte und Arrak melieren. Die Form wird mit Biskuitstreifen oder Schuhsohlen ausgelegt.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

25. Charlatte russe. $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch werden mit einer Stange Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker aufgekocht, dann 10 Eidotter dazu, eben aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und 10 Blatt Gelatine zu der Masse. Wenn die Masse kalt ist, rührt man $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagsahne dazu und füllt dieselbe in eine Form, die man mit Biskuitstangen oder Makronen ausgelegt hat und stellt die Form in Eis. Will man den Pudding umstürzen, so hält man die Form in heißes Wasser und garniert die umgestürzte Form noch mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Sahne. Wenn man die Masse in die mit Biskuit ausgelegte Form gießen will, so muß man erst etwas davon frieren lassen, ehe man wieder frisches aufgießt, da sonst aller Biskuit nach oben kommt.

Frl. E. Mühle, Pyrmont.

26. Schokoladen-Creme. $\frac{1}{4}$ Ltr. Sahne, zwei Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 30 Gr. Kakao, vier Blatt Gelatine.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

27. Schokoladen-Creme. 9 Eidotter, 9 Löffel Zucker, 9 Löffel Schokolade, 1 Löffel Kakao, werden zu Schaum gerührt. Dann 5 aufgelöste Tafeln Gelatine und den Eierschnee hinzu. Vanillesauce dazu.

Fr. V. Wachs, Corbach.

28. Schokoladen-Creme. Sechs Eigelb werden mit 180 Gr. Zucker reichlich $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Sieben Tafeln weiße Gelatine mit fünf Eßlöffel Wasser aufgelöst, ohne kochen zu lassen. $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Schokolade oder zwei gehäufte Eßlöffel voll Kakao mit 12 Eßlöffeln Milch heiß gerührt und unter die Eigelb geben. Dann wird die etwas abgekühlte Gelatine durch ein Haarsieb dazu gegeben und bis zum Steifwerden gerührt. Sobald man den Boden der Schüssel sieht und die Masse dicklich wird, gibt man den steifen Schnee locker darunter und füllt die Creme in eine Glasschale. Mit Vanillesauce zu Tisch gegeben. Für 6—8 Personen. Frl. Gentsch.

29. Schokoladen-Creme ohne Eier. Ein Ltr. Milch, 125—130 Gr. bittere Schokolade, Vanille nach Geschmack, ein Eßlöffel Stärke, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Man läßt die Schokolade mit etwas Wasser über dem Feuer zergehen, tut Milch, Zucker und Vanille dazu. Die Stärke rührt man mit zurückgelassener Milch oder kaltem Wasser an, gibt, ehe man sie zur kochenden Schokolade gießt, von dieser einige Löffel voll zur Stärke läßt die Masse unter stetem Rühren aufkochen und richtet die Creme an. Schlagsahne mit Schnee vermischt und Vanillezucker als Guß.

F. Rogt, Corbach.

30. Schokoladen-Pudding. $\frac{1}{2}$ Pfd. feine Schokolade und zwei Eßlöffel Kakao werden mit Wasser dickflüssig gekocht, 12 Blatt Gelatine in wenig Wasser aufgelöst; acht Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Wenn Schokolade und Gelatine abgekühlt sind, wird alles durcheinander gerührt und zuletzt der Schnee der Eier schnell durch die Masse.

Frl. von Oldershausen, Pyrmont.

31. Citronen-Creme. Zwei Eier, daß Weiße zu Schnee geschlagen, das Gelbe mit dem Saft einer Citrone und Zucker vermischt, 3—4 Tafeln Gelatine aufgelöst hinzugegan, eine Citrone abgerieben, alles untereinander gemischt und kalt werden lassen.

M. M.

32. Citronen-Creme. Sechs Lot Zucker, vier Gelbe, zwei Weiße zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{16}$ Ltr. Weißwein, Saft einer Citrone.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

33. Citronen-Creme. Zwei Eßlöffel Maizena werden mit etwas Wasser angerührt, 8 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Flasche Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und der Saft von zwei Citronen hinzugefügt. Dies schlägt man tüchtig, läßt es auf dem Feuer eben aufkochen und mischt den Schnee der 8 Eiweiß darunter.

Frl. Maria von Hanzleben.

34. Citronen-Creme. Das Gelbe von drei Eiern wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig geschlagen, mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein gewürzt; das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugerührt, zuletzt drei in einer viertel Tasse Wasser gelöste Tafeln Gelatine warm durchgezogen, oft umgerührt. Dann in einer Schale angerichtet.

Frau V. Schloms.

35. Citronen-Creme. Fünf Eidotter rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, hierzu den Saft einer Citrone, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Citrone, fünf Blatt weiße Gelatine, zuletzt den Schnee der Eiweiß. In eine Form auf Eis, dann stürzen.

Frl. Brede.

36. Crème à la Chateaubriand. Man kocht ein viertel Liter süße Sahne mit einem knappen halben Pfund Zucker und einem Stück gestoßener Vanille, verbindet sie mit acht Eidottern zu Creme, mischt 40 Gr. Gelatine dazu und gibt, wenn die Creme ganz erkaltet, noch $\frac{3}{4}$ Liter geschlagene Sahne dazu. Das ganze wird in einer Glasschale über eingemachten Früchten angerichtet. Frl. von Oldershausen, Pyrmont.

37. Eierspeise. Sieben Eigelb werden in einem halben Pfd. Zucker und dem Saft einer Citrone eine halbe Stunde gerührt. Dann löst man neun Tafeln Gelatine in einer großen Oberstufe voll Weißwein auf, rührt sie langsam in das Eigelb und Zucker, fügt ein Gläschen Maraschino hinzu und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß. Die Masse wird in eine mit Del ausgestrichene Form getan und vor dem Anrichten gestürzt.

Frau D. Menge.

38. Eier-Creme mit Gelatine. Ein Ltr. Milch, 15 Gr., aufgelöste weiße Gelatine, vier Eigelb. Die Milch läßt man mit Vanille und Zucker nach Geschmack kochen, tut die vorher aufgelöste Gelatine und die vier gut verrührten Eigelb hinzu.

Frau Konf. Kurze.

39. Süßer Eierkäse. Man verrührt tüchtig fünf ganze Eier, dann läßt man ein halbes Liter Milch mit einem Stück Vanille und ein wenig Zucker zum Kochen kommen und verquirlt es sorgsam unter die Eier. Außerdem läßt man in einem eisernen Topf ohne Emaille vier gute Eßlöffel voll Zucker braun werden (aber ja nicht bitter), gibt eine Tasse Wasser daran, läßt gut aufkochen und gibt diesen braunen Zuckersyrup in einen Blechrand. Dann schüttet man die Eiermasse hinein, stellt die Form in einen Topf mit kochendem Wasser, läßt darin die Eier 10 Minuten kochen und schiebt dann alles noch 10 Minuten in den heißen Bratosen. Wenn man die Speise stürzt, bildet der braune Zucker die Sauce. Frau C. Fischer.

40. Erdbeer-Creme. Ein Liter Schlagsahne wird geschlagen, hinzu kommen 16 Blatt aufgelöste Gelatine und nach Geschmack Erdbeermark, Citronensaft und einige eingemachte große Erdbeeren, etwas rosa Farbe.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

41. Erdbeer-Creme. $\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren durch ein Sieb gerührt, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, Zucker nach Geschmack, 8 Eigelb. Dies alles schlägt man auf dem Feuer bis zum Kochen, fügt

sechs Blatt Gelatine hinzu und rührt diese Masse ab und zu bis zum Erkalten. Bevor sie steif wird, rührt man den Schnee der 8 Eier durch.

Frl. M. Steinrück, Cobach.

42. Erdbeerspeise. Man gibt ein Ltr. verlesene, leicht abgespülte Erdbeeren nach dem Abtropfen auf eine Porzellschüssel, bestreut sie mit 100 Gr. feinem Zucker und läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen. Aus vier ganzen Eiern, sechs Eigelb, 18 Gr. aufgelöster weißer Gelatine und 150 Gr. Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft und $\frac{1}{2}$ Ltr. Weißwein wird ein Weinschaum geschlagen, den man, wenn er vom Feuer kommt, mit dem Schnee von drei Eiweiß durchzieht. Die Erdbeeren werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und in ihren Saft Löffelbiskuits getaucht. Eine Glasschüssel füllt man mit einer Schicht abgekühlten Weinschaum, legt Biskuits und Erdbeeren darauf und füllt die Schüssel schichtweise. Die letzte Schicht bildet Weinschaum. Man stellt die Speise mehrere Stunden in Eis und garniert sie mit steifer Schlagrahme.

Frau Wilh. Stevers, Pyrmont.

43. Kalte Erdbeerspeise. Ein reichliches Ltr. gute Garten- oder Walderdbeeren werden abgespült und durch ein Sieb gerieben. Dazu ein Pfd. feingeriebener Zucker, beides zusammen gerührt und mit drei Lot roter, vorher in drei Obertassen voll Wasser aufgelöster Gelatine vermischt. In eine Schüssel gegossen und reichlich Schlagrahme darüber.

Frl. Lynter.

44. Ertrunkene Kapuziner. Vier Eßlöffel feingestopener Zucker werden mit vier Eidotter schaumig geschlagen, etwas Zitronenschale daran gerieben und vier starke Eßlöffel Mehl dazu gefügt, zuletzt der Schnee der Eier darunter gegeben. Reichlich Schmalz oder Backfett in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen, mit einem Teelöffel kleine Klöße vorsichtig hinein geben und dieselben hübsch braun backen. Man gibt dies Gebäck, welches schon länger vor dem Gebrauch gebacken werden kann, in einer heißen Rotweinsauce, die mit Zucker und etwas ganzem Hint vermischt wurde und eine halbe Stunde vor dem Bedarf darüber gegeben wird. Es empfiehlt sich, das Gepäck in der Flüssigkeit einmal umzudrehen und die Speise gut warm zu stellen. Zur Sauce genügt etwa $\frac{1}{4}$ Ltr. Rotwein oder Weißwein mit Fruchtsaft vermischt.

Frau Ida Kosefener.

45. Flammeri mit Kakao. Ein Liter Milch wird mit etwas Salz, einem Päckchen Vanille und 80 Gr. Zucker kochend gemacht; 50 Gr. Kakao werden in etwas heißem Wasser aufgelöst und in die kochende Milch gerührt. 65 Gr. Mondamin werden in einer Tasse kalter Milch aufgelöst und in die kochende Milch gerührt. Nachdem die Masse 10 Minuten gekocht hat, rührt man drei ganze Eier hinein, nimmt den Topf vom Feuer und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stellt den Pudding kalt und stürzt ihn vor dem Anrichten. Vanillesauce dazu.

Frl. A. Sahn.

46. Französischer Ngel. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, sechs Eßlöffel starken Kaffee, drei Eigelb, vier Eßlöffel Zucker recht schaumig gerührt. Die Löffelbiskuits damit bestrichen, oben, alsdann mit Mandeln, die in Caramellzucker gebrannt sind, besteckt und kalt gestellt.

Ihre Durchlaucht Fürstin Cobach.

47. Frische Früchte mit Zitronensaft. Man schält und entkernt Zwetschen, Aprikosen, Pfirsiche, schneidet saftige Birnen und eine Orange in Teile, nimmt je nach der Jahreszeit Erd-, Johannis- oder Himbeeren dazu, einige Stücke Melone, die Beeren einer Traube usw. Das Obst wird reichlich in Zucker gewendet, in eine Schüssel gelegt und der Saft von Zitronen darauf gegeben; auf ein Pfd. Frucht eine Citrone. Dies läßt man einige Stunden im Kalten stehen, ehe man es zu Tisch gibt.

Frl. Woepel.

48. Fruchtgelee. Dreie ein Pfd. frische Früchte, Himbeeren oder rote Johannisbeeren oder von beiden zu gleichen Teilen, durch ein Haarsieb, löse ein Pfd. Hutzucker in $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser auf, wenn es kalt ist, füge davon soviel zu dem Frucht-saft wie nötig ist zum Süßen. Ist die Farbe nicht hübsch, so füge etwas Cochenille hinzu. Dann tue man 10 Blatt in wenig Wasser aufgelöste Gelatine hinzu, presse alles durch ein Mulltuch und gieße es in eine Porzellanform, verziere mit Schlagrahme.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

49. Rosa Zungfern-Pudding. Vier Eigelb werden mit zwei Eßlöffeln geriebenem Zucker schaumig gerührt, dazu kommt der Saft einer Citrone. $\frac{1}{4}$ Ltr. Himbeer-saft, ein Wasserglas weißen Wein, acht Blätter rote Gelatine, in etwas heißem Wasser aufgelöst. Alles wird kalt gerührt, wenn es anfängt steif zu werden, tut man den steifgeschlagenen Schnee der vier Eigelb darunter, rührt es noch eine Weile und schüttet es in einen Glasnapf. Man gibt eine Vanillesauce dazu.

Frl. Anna Barnhagen.

50. Gala-Auflauf. In eine feuerfeste Platte (flache Schüssel) tut man irgend ein Kompott (Kirschen, Stachelbeeren, Erdbeeren) etwa zwei Finger hoch, oben darauf Vanille-Creme und zuletzt Eiweißschnee bergartig angerichtet. Dann wird die Platte in kaltes Wasser gestellt und in den Ofen geschoben, damit es nur oben bräunlich bäckt. Die Vanille-Creme wird auf folgende Weise bereitet: ein Löffel Mehl wird mit einem kleinen halben Tassenkopf Rahm glatt gerührt, vier Eigelb und ein Liter Milch dazu. Alles auf dem Feuer geschlagen bis es dick wird.

Frau von Saldern.

51. Gebrannte Creme. Ein Lot süße Sahne, eine halbe Stange Vanille, 120 Gr. weiße Gelatine. Nachdem die Sahne gut geschlagen, färbt man die Masse mit Zuckerfarbe gelbbraun, tut die mit Zucker gestoßene Vanille hinzu und vermischt die aufgelöste Gelatine mit dem Ganzen.

Frl. S. und M. Steinrück, Corbach.

52. Götterspeise. Zwei Eiweiß werden mit zwei Eßlöffel Johannisbeer-Gelee und zwei Eßlöffel Zucker zu steifem Schaum geschlagen. Von dem Eigelb kocht man mit $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, drei Teelöffel Mehl und etwas Zucker eine dicke Sauce, gibt sie in eine Schale, legt einige eingemachte Früchte hinein und den Eiweißschaum darauf. Auf vier Eiweiß genügt eine Sauce von zwei Eigelb.

Frau D. Menge.

53. Götterspeise oder Vielabonka. Sahne von der Abendmilch abgefüllt und zu Sahne geschlagen mit etwas Zucker, wenn sie nicht stehen will, etwas Gelatine dazu. Dann geriebenes Brot mit ein paar Tropfen Rum vermischt, auch, wenn man will, etwas geriebene Schokolade, gut durcheinander gerührt und dann schichtweise aufeinander gelegt (erst Sahne unten) solange, bis das Gefäß voll ist. Oben auf mit eingemachten oder Schokoladenstreifen verziert.

Frau Lübcke, Twiste.

54. Kaffee-Creme. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 Eigelb, zwei Lot Kaffee (eine Tasse Kaffee). Die Form wird mit Biskuits ausgelegt. Die Butter zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb langsam hinzu. Von den zwei Lot Kaffee wird eine Tasse Kaffee gekocht und zu obiger Masse getan. — An einen kühlen Ort stellen, damit es steif wird.

Frl. Else Kube, Corbach.

55. Kastanien-Creme. Man kocht Maronen nach dem Abschälen weich, streift sie durchs Sieb und mischt sie mit

Vanillezucker; dann reibt man gute Schokolade, mischt sie mit Rum und Wasser und tut beides schichtweise in eine Schale. Schlagfahne dazu.

Frau von Hepp.

56. Kirschpantisch. Eine beliebige Menge Sauerkirschen werden entsteint, roh mit Zucker und feingeriebenem Schwarzbrot untermischt, in eine Schale geschichtet, auf welche man oben, des besseren Aussehens wegen, eine Lage geriebenes Schwarzbrot füllt, die man mit ganzen Kirschen garnieren kann. Kalt gestellt und mit eisig kalter, aber nicht geschlagener Schlagfahne, die mit Vanille und Zucker abgeschmeckt ist, zu Tisch gegeben.

Frau Maria Cunge.

57. Kirschwasser-Creme. Sechs Eigelb werden glatt gerührt, $\frac{1}{10}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, eine Stange Vanille gut ausgekocht. Die damit angeührten Eigelb stellt man aufs Feuer bis die Creme kochen will. Bis zum Erfalten rühren. Acht Blatt weiße Gelatine in heißem Wasser gelöst, ein halbes Glas gutes Kirchwasser dazu, beides zur Creme, durch feines Sieb geben. Zuletzt der steife Eierschnee. In mit Wasser gepülte Form füllen, stürzen.

Frl. E. Adamy.

58. Makronen- oder Nuß-Creme. $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, 8 Eigelb, Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker bis zum Kochen geschlagen, 12 Tafeln Gelatine, $\frac{1}{4}$ Pfd. ungeschälte geriebene Mandeln dazu. Vor dem Steifwerden der Schnee der Eier durchgerührt. Man kann statt der Mandeln auch Rüsse nehmen.

Frl. M. Steinrück, Corbach.

59. Mandel-Creme. Ein Ltr. Milch, 100 Gr. geriebene Mandeln, Zucker, sechs Eigelb, zwei Eßlöffel Stärke, mit Milch angerührt, eine Stange Vanille, dies alles wird auf Feuer stark gerührt, bis zum Kochen, dann gießt man die Creme aus und rührt bis zum Erfalten.

Frau Joh. Henburg, Schloß Waldeck.

60. Mandel-Pudding. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker werden schaumig gerührt, dann fügt man drei Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, in welcher ein Stückchen Vanille ausgekocht ist, $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, nebst drei bitteren hinzu. Die Form wird vorher mit Biskuit, das man vorher mit Milch angefeuchtet, ausgelegt. Die Masse in die Form getan und am nächsten Tag wird der Pudding gestürzt.

Frau A. Weiß.

61. Maraschino-Creme. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 5–6 Eigelb wird auf dem Feuer stark geschlagen bis vorm Kochen. Dann zieht man 8–9 Blatt Gelatine durch. Ist die Masse erkaltet, so tut man vier Löffel Maraschino durch und den steifen Eierschnee. Man richtet es schichtweise mit Makronen an und gibt Schlagrahne dazu.

Frl. M. Voeger, Pyrmont.

62. Maraschino-Creme. 6 Eigelb, 6 Lot Zucker, vier Blatt Gelatine, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, vier Makronen, vier Schuhsohlen, etwas ungefüßte Schlagrahne und eingemachte Früchte, (Erdbeeren, Heineclauden, schwarze Nüsse, Birnen usw.) Maraschino-Geschmack. Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

63. Kalte Mehlspeise. Ein Ltr. Milch wird mit 80 Gr. Butter aufgekocht, darauf quirt man 12 ganze Eier mit 80 Gr. Zucker, 100 Gr. Kartoffelmehl und ein Ltr. Milch gut durch und rührt es unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch, läßt es aufkochen und gießt es in eine Form.

Frau Lübbe, Twiste.

64. Milchgelee. Auf ein Ltr. Milch nimmt man 20–25 Gr. Gelatine, halb weiße, halb rote, Vanille, Zucker, Schnee von drei Eiern. Wenn die Milch mit Zucker und Vanille kocht, gibt man die gewaschene Gelatine dazu, läßt sie aufkochen und rührt zuletzt den Eierschnee in die Masse.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

65. Mohr im Hemd. $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. feiner Zucker, drei Eßlöffel Schokolade, drei Eßlöffel gestoßener Zwieback, 6 Eier. Die Eier mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde stark rühren, bis es schaumig ist, das Uebrige hinzu und in einer Springform $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunde backen. Wenn der Pudding erkaltet ist, wird Schlagrahne darüber gegeben.

Frl. von Oldershausen, Pyrmont.

66. Nudelpudding. Ein Ltr. Milch, 100 Gr. Fodennudeln, ein Ei, Zucker, Vanille, etwas Salz. Die Nudeln kommen in die kochende Milch und müssen langsam $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, etwas abgekühlt rührt man das aufgerührte Ei dazu. Zum Stützen. Saftsaucen dazu gegeben.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

67. Obst mit Kruste. Geschälte Äpfel in die Tortenform, dazwischen Zucker, geschnittene Mandeln, Korinthen. In die Mitte eine leere Tasse, zur Ansammlung des Saftes.

Darüber folgender Teig: 100 Gr. Ruchfett oder Butter, 250 Gr. Mehl, 6 Löffel Milch, dies zusammen gearbeitet, als Deckel aufgelegt, mit Wasser oder Ei bestrichen und Zucker darauf. In der Mitte ein kleines Loch gemacht, damit die Pastete nicht platzt. Kann von allen Früchten, wie Pflaumen, Kirschchen, Stachelbeeren oder Rhabarber gemacht werden.

Frau Scheurer.

68. Orangen-Creme. Das Gelbe von zwei Orangen wird auf Zucker abgerieben, die Orangen ausgepreßt. 375 Gr. Zucker werden mit acht Eigelb zu Schaum gerührt, das Abgeriebene, der Saft und knapp ein halb Ltr. Weißwein dazu gegeben. Alles auf dem Feuer zu Creme geschlagen, dann der Eierschnee mit zwei Eßlöffel Arrak darunter gezogen. 12–14 Personen.

Frl. Adamy.

69. Ottilien-Creme. Man rührt sechs Eigelb mit 400 Gr. Zucker, bis die Masse Blasen wirft, fügt Saft und Schale einer auf Zucker abgeriebenen Citrone, oder etwas gestoßene Vanille, sechs Tafeln in Weißwein aufgelöste Gelatine und wenn die Masse anfängt sich zu verdicken, $\frac{1}{4}$ Ltr. Schlagrahne und den Schnee der Eiweiß darunter.

Frau Wilh. Sievers, Pyrmont.

70. Punsch-Creme. Fünf Eidotter, 2–5 Löffel feinen Zucker, 2–3 Löffel Arrak. Eidotter und Zucker werden gerührt, 6 Blatt in heißem Wasser aufgelöste Gelatine abgekühlt, dazu getan und das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß. In die Glasschale werden einige in Arrak getauchte Makronen gelegt und die Masse darüber geschüttet.

Frl. M. Voeger, Pyrmont.

71. Rahm-Pudding. Vier Eigelb mit zwei Löffel Zucker gerührt, ein Glas Wein, $\frac{1}{4}$ Ltr. Erdbeer- oder Himbeersaft, acht Blatt aufgelöste rote Gelatine, sowie das steif geschlagene Eiweiß, öfters umgerührt, bis die Masse steif wird.

Frau A. Vesper.

72. Reis à la Trautmannsdorf. 125 Gr. Reis, 125 Gr. Zucker, ein Ltr. Milch, Vanille, 9 Blatt Gelatine und zu steifem Schaum geschlagene Sahne. Der Reis wird abgerührt und in Milch, Vanille und Zucker weich und dick gekocht. Dann wird die aufgelöste Gelatine mit dem Reis durchgekocht. Nach dem Erkalten wird die zu steifem Schaum geschlagene Sahne durchgerührt, in eine ausgespülte nette Form geschüttet, auf kaltes Wasser gestellt und mit Früchten garniert.

Frau Wetcamp.

73. Reiscrème mit Schokolade. 200 Gr. gesehener und gewaschener Reis werden mit kaltem Wasser zugefetzt, zum Kochen gebracht und nach einigen Minuten abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Man tut dann den Reis in $\frac{3}{4}$ —1 Ltr. Rahm, kocht ihn weich, vermischt ihn mit 24 Gr. in Wasser aufgelöster Hausenblase, 100 Gr. Zucker, etwas gestopener Vanille, 125 Gr. feingeriebener Schokolade und $\frac{1}{2}$ Ltr. zu festem Schaum geschlagenem Rahm, füllt die Masse in eine Form, gräbt dieselbe in kleingeschlagenes Eis ein und stürzt sie beim Anrichten auf eine Porzellan- oder Glasschale. Man kann auch die Schokolade in der Crème selbst weglassen und die nach dem Ausstützen mit einer kalten dicklichen Schokoladensauce übergießen.

Frau S. Köhler.

74. Reismehl-Pudding, roter. $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser läßt man mit einigen Stückchen ganzem, feinem Zimt langsam zum Kochen kommen, rührt 150 Gr. in kaltes Wasser eingequirtles Reismehl hinein, kocht es eine gute Viertelstunde langsam gar, nimmt den Zimt heraus, mischt $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Ltr. Johannisbeer-, Kirsch-, oder Himbeer-saft nebst etwas Zucker unter die Masse, läßt sie noch einmal aufkochen, füllt sie in eine nachgemachte Form, stellt sie 8—12 Stunden kalt, stürzt sie aus und gibt Rahmschaum, der mit Vanille gewürzt ist, dazu.

Frau S. Köhler.

75. Reiskring. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird langsam in Milch und Vanille gar gekocht, nicht gerührt, dann vier Blatt Gelatine aufgelöst und dies mit $\frac{1}{4}$ Ltr. steifgeschlagener Schlagjahne und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker vermischt und dann in einen Ring getan. Man kann einen Fruchtsaft dazu geben.

Frau C. Winkhaus.

76. Reispfeife. Man kocht vier Ltr. Milch, behalte davon soviel zurück, damit der Reis gehörig angerührt werden kann; kocht die Milch, so rührt man auf ein Ltr. Milch 100 Gr. gemahlener Reis dazu und macht ihn, nachdem er gar ist, mit Salz, Zucker, Butter und etwas Zimt schmackhaft; dann rührt man noch auf diese Masse das Gelbe von 12 Eiern dazu und kocht den Reis damit nochmal auf. Ist dies geschehen, so nimmt man den Reis vom Feuer und tut das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, wie auch 80 Gr. abgebrühte und länglich geschnittene süße Mandeln, füllt

die Masse in eine mit kalter Milch nachgemachte Form und läßt sie kalt werden. Man gibt dazu eine beliebige Sauce von Crème oder Obst.

Frau Lübbe, Twiste.

77. Reispfeife mit Johannisbeeren oder sauren Kirschjen. Guter Reis wird mit Milch, etwas Salz, Zucker und Vanille weich gekocht. Von Johannisbeeren macht man Kompott und füllt hierauf in eine Glasschale schichtweise den Reis und das Kompott, die letzte Schicht muß jedoch Reis sein. Besser noch schmeckt es, wenn man statt der Johannisbeeren, Kompott von sauren Kirschjen nimmt. — Man kann diese Speise gut am Tage vorher zubereiten und dann kühl hinstellen.

Frau Fischer.

78. Rhabarber-Gelee. Wenn man Rhabarber-Kompott kocht, läßt man den geschnittenen Rhabarber in reichlich Wasser bis vors Kochen kommen, um ihm die Sauce zu entziehen. Dieses Wasser nimmt man und versüßt es mit etwa $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker auf ein Ltr., läßt es mit Citronenschale kochen und gibt, wenn es gut kocht, auf ein Ltr. 25 Gr. weiße Gelatine dazu, die man in kaltem Wasser gut gewaschen hat. Das Gelee wird erkaltet mit Vanillesauce gegeben. Stachelbeerwasser kann man ebenso verwenden.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

79. Rhabarber-Pie. Dem Rhabarber wird am Stengel die Haut abgezogen, derselbe in kleine Stücke geschnitten, tut dieselben in eine Porzellanschüssel mit viel Zucker, bestreicht oben an der Schüssel den Rand mit Ei, legt Buttermiege oder einen anderen Süßteig darüber, bestreicht denselben oben mit Ei. Die Speise wird dann $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken und auf Eis gesetzt — kalt serviert. Man kann sie aber auch heiß essen, besonders wenn statt Rhabarber, Pflaumen oder Johannis- oder Himbeeren (gemischt) genommen werden.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbach.

80. Rosen-Pudding. Vier Eigelb mit zwei Löffel Zucker gerührt, ein Glas Wein, $\frac{1}{4}$ Ltr. Erdbeer- oder Himbeersaft, acht Blatt aufgelöste Gelatine, sowie das steif geschlagene Eiweiß. Dexters umgerührt, bis die Masse steif wird.

Frau A. Besper.

81. Roter kalter Pudding. $\frac{1}{2}$ Ltr. süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Ltr. Himbeersaft, 50 Gr. rote Gelatine in $\frac{1}{2}$ Ltr. heißem Wasser aufgelöst, Saft und Schale einer Citrone, Zucker nach Geschmack. Alles kalt gerührt und eine Vanillesauce oder Schlagjahne dazu gegeben.

Frau A. Besper.

82. Rote Grütze. Drei Tassen Johannisbeerfaß, zwei Tassen Himbeerfaß, eine Tasse Rotwein, eine Tasse Wasser, eine Tasse gutes Reismehl, Zucker nach Belieben. Dies alles gut durchkochen lassen. Gibt Vanillesauce oder sauren Rahm dazu.

Frau Farrer Gottheis, Alt-Wildungen.

83. Rote Grütze. $\frac{1}{2}$ Ltr. Johannisbeerfaß wird mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker aufgekocht, dann acht Tafeln Gelatine in Wasser aufgelöst. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird die aufgelöste Gelatine hineingerührt und in eine mit Del ausgestrichene Form gegeben und vor dem Anrichten gestürzt. Die Speise wird mit einer Vanillesauce gegeben.

Frau D. Wenge.

84. Rote Grütze. Zwei Flaschen Waldbeeren, ein Glas Ananaserdbeeren, $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, eine Stange Vanille, Zucker nach Geschmack, stelle dieses auf's Feuer, lasse ziehen, nicht kochen, 60 Blatt aufgelöste Gelatine dazu, alles durch ein Sieb in ausgespülte Puddingsformen und in Eis erstarren lassen. Kurz vor dem Gebrauch einen Moment in heißes Wasser halten, stürzen und mit Schlagsahne verzieren — auch mit süßem Rahm reichen.

Frl. Brede.

85. Rote Grütze von Fliederfaß. Reife schwarze Flieder- (Holonder-) Beeren läßt man, nachdem sie gewaschen und abgebeert sind, in Wasser einige Zeit kochen und gibt dann den Saft durch ein Tuch. Nun nimmt man auf 9 Maß Saft ein Maß gute Reisstärke und ein Maß Zucker (nach Geschmack auch Zitronenschale) und den Saft einer Citrone. Saft, Zucker und Gewürz bringt man zum Kochen, gibt die mit wenig Saft aufgelöste Stärke hinzu und läßt sie einige Minuten mitkochen. — Erkaltet wird die rote Grütze mit Vanillesauce gegeben.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

86. Rote Grütze II. Nach dem vorigen Rezept kocht man eine Speise von halb Himbeer-, halb Johannisbeerfaß und fügt, wenn die Stärke eben kocht, den Schnee von soviel Eiern hinzu, als man Eigelb zur Sauce nehmen will. Der Schnee muß sehr schnell durchgerührt werden, daß er sich gleichmäßig verteilt und muß einmal mit aufkochen.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

87. Rum-Reis. Eine große Obertasse voll Reis wird mit kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht bis der Reis ganz weich ist und das Wasser verköcht. Dann kommt der

Saft einer Citrone und die Schale einer halben, ein Glas Rum und feingestobener Zucker nach Geschmack hinzu. Obst-sauce wird dazu gegeben, Frau Pastor Schludobier, Kleinern.

88. Russischer Creme. Vier Eigelb werden mit vier starken Löffeln Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann ein Schoppen guter, süßer Rahm zu Schaum geschlagen, diesen mit drei Löffeln Arrak schnell in den Teig gerührt und sogleich serviert.

Frl. Lynder.

89. Ungekochter Saft-Pudding. $\frac{1}{2}$ Ltr. Saft, $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser werden mit 20 Gr. in etwas Wasser aufgelöster roter Gelatine, dem Schnee von vier Eiweiß vermischt, und eine Zeitlang tüchtig zusammen geschlagen, dann in Glasschale gefüllt und erkaltet mit Vanillesauce, von den vier Eigelb gemacht, serviert. Kann auch ohne Sauce gegeben werden und mit etwas Schlagsahne verziert.

Frau Heinicke, Alt-Wildungen.

90. Sago-Creme. In $1\frac{1}{4}$ Ltr. Milch wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Sago mit 100 Gr. Zucker und etwas Vanille zwanzig Minuten gekocht. Dann werden zu der Masse die Eigelb und der steif geschlagene Schnee gerührt.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

91. Sago-Pudding. In zwei Flaschen Apfelwein wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Sago mit etwas Zitronenschale und Zimt und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker gekocht, dann löst man 15 Gr. Gelatine in $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser auf und gibt es dazu.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

92. Sahnespeise. Vier Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, nun gießt man ein Weinglas Arrak hinzu. Dann werden drei Tafeln weiße Gelatine in $\frac{1}{2}$ Tasse heißem Wasser aufgelöst und hinein gerührt, zuletzt wird $\frac{1}{2}$ Ltr. steif geschlagene Sahne leicht darunter gemischt, die Masse in eine Kristallschale gefüllt und kalt serviert. Frau A. Weiß.

93. Saure-Milch-Pudding. Ein Ltr. saure Milch mit der Sahne, 12 Blatt weiße Gelatine, Zucker nach Geschmack, ein kleines Weinglas Arrak. Die Gelatine löst man in warmem Wasser auf, das übrige wird alles kalt zusammen geschlagen und mit etwas roter Farbe der Pudding schön rosa gefärbt und kalt gestürzt. Man gibt eine Vanillesauce dazu.

Fräulein von Raube.

91. Ein billiger Schaumpudding. 4—5 Löffel Puddingstärke werden in Wasser aufgelöst und in einem Ltr. Milch mit Vanille und Zucker klar gekocht, etwa ein gehäufter Löffel voll feingeschnittenes Citronat erhöht den Wohlgeschmack. Nun gibt man den von den 4—6 Eiern steif geschlagenen Eischaum unter die Masse und läßt alles mehrere Male aufkochen. In eine Form gefüllt und erkalte mit einer Fruchtsoße serviert.

Zrl. Lina Lynder, Pyrmont.

95. Roter Schaumpudding. Zwei Obertassen Himbeer- oder Johannisbeerfaß werden mit zwei Eiweiß, mit Zucker nach Geschmack 20 Minuten mit dem Schaumbesen geschlagen. Sechs Tafeln Gelatine hinein und gut durchgerührt.

Zrl. M. Steinrück, Corbach.

96. Schlagfahne mit Pumpernickel. Halb Pumpernickel, halb Graubrot gerieben und gut mit Zucker, Rum und etwas — wenig — Wasser vermischt und angefeuchtet. Dann lagenweise in eine Schale. Muß erst etwas durchziehen, ehe es gegessen wird.

Zrl. Margarethe Schumacher.

97. Schlagfahne mit Pumpernickel. $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagfahne, 80 Gr. Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker, 100 Gr. geriebenes Schwarzbrot. In eine Glasschale legt man die Hälfte des mit Zucker vermischten Schwarzbrot, darauf tut man die Schlagfahne, die mit Vanillezucker gesüßt ist; oben auf folgt dann die andere Hälfte des Brotes. — Oder man gibt auf das Brot eingemachte saure Kirichen, oder frisch eingezuckerte Früchte, wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren. Oder man mischt das Brot mit 125 Gr. Schokolade und läßt dann den Zucker fort. — Oder man legt feingeschnittene Biskuits oder Matronen dazwischen und fügt der Schlagfahne etwas Kaffee-Extrakt zu.

M. S.

98. Schokoladen-Creme. 185 Gr. beste Suchard-Schokolade schneide man in Stückchen und mache sie mit etwas heißem Wasser auf dem Ofen zu einem glatten Brei und lasse sie ziemlich erkalten. Dann rühre man sehr vorsichtig $\frac{1}{2}$ Ltr. geschlagene Sahne ohne Zucker darüber, fülle die Creme in eine kristallische bergartig, dann verzähre sie mit Schaumkartoffeln.

Zrl. Brede.

99. Speise für 14 Personen. Drei Eigelb, zwei ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gerührt, sechs Blatt weiße aufgelöste Gelatine, $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgequellte Sultanein, für 20 Pfg. Citronat

feingeschnitten, für 20 Pfg. Löffelbiskuits oder Matronen, $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagfahne und 4—5 Löffel Rum.

Frau A. Besper.

100. Speise für 9 Personen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Pumpernickel, $\frac{3}{4}$ Pfd. Schokolade, beides recht fein reiben, ein großes Weinglas voll Maraschino zum Binden dazu tun und zuletzt ein Ltr. Schlagfahne darunter mengen.

Frau A. Besper.

101. Stärke-Pudding. Ein Ltr. Milch, fünf Eier, walnußgroß Butter, Vanille, vier gehäufte Eßlöffel Zucker, drei gehäufte Eßlöffel Stärke. Die Milch wird mit Butter, Zucker und Vanille aufgesetzt, Stärke und Eier mit etwas Milch angequirlt, dazu gerührt, dies wird unter beständigem Schlagen ins Kochen gebracht, dann vom Feuer gerückt und noch einige Minuten geschlagen.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

102. Vanille-Creme. In einem Ltr. Milch läßt man eine Stange Vanille ausziehen, rührt sie dann mit acht gut verührten Eidottern bis vors Kochen. Abgefüllt rührt man 16 Blatt weiße Gelatine durch und zuletzt den Schnee von den Eiern.

Frau Wilh. Sievers, Pyrmont.

103. Wein-Creme. 150 Gr. Zucker, vier ganze Eier, sechs Eigelb, $\frac{1}{4}$ Ltr. Weißwein, sieben Blatt Gelatine, Saft und Schale von zwei Citronen abgekocht. Nach dem Erkalten wird ein Ltr. geschlagene Sahne untermelkirt.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

104. Wein-Creme. Eine Flasche Weißwein, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, den Saft von einer Citrone, die Schale von einer halben Citrone, zwei Tassen Tee läßt man zusammen aufkochen, tut dann die in Wasser aufgelöste Gelatine dazu, läßt alles zusammen aufkochen und tut nach Geschmack etwas Rum oder Arrak hinzu. Zu diesem Rezept sind 30 Gr. Gelatine nötig, halb weiß, halb rot. Einen Tag vor dem Gebrauch muß die Speise bereitet werden, damit sie steif wird.

Frau Elisabeth Frese.

105. Wein-Creme nach Pariser Art. 8 Blatt Gelatine, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, vier Eier, sechs Eigelb, 150 Gramm Zucker. Die Gelatine wird vorsichtig aufgelöst. Das andere inzwischen am Feuer abgerührt bis vor das Kochen, worauf man die Gelatine gut einrührt und alles kalt stellt; wenn kalt, wird ein Ltr. geschlagener Rahm vorsichtig dazwischen gerührt (man kann auch erst hierbei die Gelatine unterrühren)

— dann in Formen gefüllt und auf oder in Eis gestellt — wenn fest geworden, stürzen und alsbald anrichten, — sehr fein.

Kurhotel Pyrmont.

106. Wein-Gelee. $\frac{1}{2}$ Ltr. Apfelswein oder leichter Weißwein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, eine Citrone, ein Päckchen Dr. Dettlers Gelatine, rot. Der Wein wird mit dem Zucker und dem Saft der Citrone aufgekocht. Nun stelle man die Masse hin, bis sie etwas abgekühlt ist, gibt dann die in einer Tasse heißen Wassers aufgelöste Gelatine hinzu. Erkalte reich man Vanillesauce dazu.

Frl. Gentich.

107. Wein-Gelee. Man nehme auf eine Flasche weißen Wein 30 Gr. Gelatine, halb weiß, halb rot, ein Pfd. Zucker, Schale und Saft einer Citrone und zwei Obertassen starken Tee. Bis auf die in heißem Wasser aufgelöste Gelatine kocht man alles, gibt diese hinzu und nachdem etwas abgekühlt, Punschessenz oder Arrak nach Wohlgeschmack hinzu, einen bis höchstens zwei Eßlöffel voll.

Frl. L. Hahn, Corbach.

108. Ananas-Eis. Ein Ltr. Schlagahne vermischt man mit in kleine Stüchchen geschnittener eingemachter Ananas und tut etwas Zucker und Citronensaft dazu, läßt in der Büchse $2\frac{1}{2}$ Stunde frieren und richtet mit einem Kranz Früchte den Kelch an.

Clara Freistrau von Hadeln, geb. von Livonius.

109. Caramelle-Gefrorenes. Man nimmt in eine Messingpfanne 125 Gr. Zucker, röstet denselben, aber nicht zu dunkel, sonst schmeckt er bitter — und gießt, wenn er geröstet ist, eine Rückentasse Wasser daran und rührt es gut. Nun nimmt man vier Eigelb, gut $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, Zucker nach Geschmack und ein Stück Vanille, rührt dies und gibt es in die Pfanne zu dem gerösteten Zucker, schlägt es auf dem Feuer mit dem Schneebeßen bis es kocht. Dann läßt man es erkalten, nimmt die Vanille heraus und füllt die Masse in die Eismaschine. Fängt es an zu gefrieren, so kommt noch $\frac{1}{4}$ Ltr. Schlagahne dazu und wird gut umgerührt, was öfter geschehen muß, um das Eis recht fein zu bekommen.

Frau von Hepp.

110. Citronen-Eis. Ein Pfd. Zucker wird mit $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser gekocht, geschäumt, dann der Saft von 4—6 Citronen, abgeriebene Citronenschale nach Geschmack dazu getan und dann in die Gefrierbüchse. (Schale von einer Citrone.)

Frau Kleinschmit, Pyrmont.

111. Frucht-Eis. 500 Gr. frisches oder eingemachtes Fruchtweck oder Saft, 175 Gr. Zucker, ein Eiweiß, einen Eßlöffel Citronensaft, drei Ng. Roheis, ein Ng. Salz.

Frau Kleinschmit, Pyrmont.

112. Fürst Bückler-Eis, für 15 Personen. Man schlägt $1\frac{1}{4}$ Ltr. beste Schlagahne zu Schnee, teilt die Masse in drei verschiedene Schüsseln, tut in die eine $2\frac{1}{2}$ Tafeln geriebene Schokolade, in die andere für 10 Pfg. Cochenillesfarbe, in die dritte eine Stange mit Zucker gestoßene Vanille. Nun zerbröckelt man für 35 Pfg. bittere und süße Mandeln, ebenso spanischen Bind und verteilt dies unter die weiße und rote Masse. Die drei verschiedenen Massen werden schichtweise in die Form getan, die Schokoladenmasse unten, dann rot, oben weiß. Es muß 4—6 Stunden frieren.

Frl. M. Boeger, Pyrmont.

113. Kaffee-Eis. Kaffee von 150 Gr., ein Ltr. Sahne, 350 Gr. Zucker, neun Eigelb.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

114. Vanille-Eis. 12 Gelbe, 20 Lot = $\frac{2}{3}$ Pfund Zucker, ein Ltr. Milch, eine Stange Vanille.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

115. Vanille-Eis. Eine Viertel Stange Vanille, ein halbes Ltr. Milch, drei Eigelb, ein ganzes Ei, 80 Gr. Zucker. Die Eier werden mit dem Zucker recht schaumig gerührt, dann die Milch und Vanille dazu getan. Man kann statt der Milch auch süße Sahne nehmen, eben so schön ist aber zu der Milch ein walnußgroßes Stück Butter. Das Ganze schlägt man im kochenden Wasserbade zu einer dickflüssigen Creme und gießt sie, vollständig erkalte, in die Form. Die Creme muß öfters mit einem Holzsparen umgestoßen werden, bis die Masse dick ist wie zu Sahne gerührte Butter. Dann läßt man ihn unberührt stehen und vollständig gefrieren. Auf diese Portion rechnet man 6 Pfd. Eis und 2—3 Pfd. Salz.

Frl. A. Großcurth.

XI. Backwerk.

1. Anisbrot. Ein halbes Pfd. Zucker wird mit acht ganzen Eiern eine halbe Stunde geschlagen, eine halbe Stunde kalt, eine halbe Stunde warm geschlagen neben auf dem Herd, so daß die Masse lauwarm ist. Ist die Masse schön dick geschlagen, kommt etwas Anis dazu und 12 Lot Stärkemehl daran rühren; wenn man kein Stärkemehl hat, kann man auch

anderes Mehl nehmen. Gibt diesen Teig in eine längliche ausgestrichene Form und backt ihn in nicht zu heißem Ofen

Z. D. Fürstin Gerbach.

2. Anisbrot. Vier Eigelb und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker werden schaumig gerührt, darunter 5 Gr. Anis, ein Eßlöffel Wasser, zuletzt rührt man drei geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter. In einer Form sehr gelinde zu backen.

Frä. Langenbeck.

3. Anisküchlein. Arbeite ein Pfd. Mehl, ein Pfd. Zucker, vier Eier und etwas gestoßenen Anis gut durcheinander. Erst die Eier mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, dann das durchgeseibte Mehl nach und nach hinein, löffelweise. Dann sticht man die Masse mit Anisformen aus und läßt sie vier Tage auf Mehl bestrichenem Brett. Abends vor dem Backtag stellt man sie in geheiztes Zimmer. Sie müssen gut messerdick ausgevellt sein, vier Wochen vor dem Fest gebacken werden, sonst sind sie zu hart. Mehr getrocknet wie gebacken; in Blech nicht kalt aufbewahrt.

Frä. A. Wissemann, Corbach.

4. Apfelfuchen. Vier Eier, so schwer wie diese mit der Schale wiegen, Zucker, Butter und Mehl. Alles zusammen wird gut durcheinander gerührt, zwei Teelöffel voll Backpulver hinzugefügt und der Teig in eine Springform getan. Hierauf werden in den Teig in vier Teile geschnittene, in Zucker umgedrehte Äpfel gesteckt, und der Kuchen gebacken.

Frau D. Menge.

5. Apfelforte. Zwei aufgehäufte Teller in Würfel geschnittener Äpfel mit einem viertel Pfd. Butter, einem viertel Pfd. Zucker, dem Saft von drei Citronen etwas geschmort. Wenn es abgekühlt ist, wird es zu der folgenden Masse getan: 10 Eidotter, ein viertel Pfd. Zucker, drei abgeriebene Citronen und wird dieser Teig in einer mit Butter bestrichenen Form drei viertel Stunde gebacken.

Frä. E. Mühle, Pyrmont.

6. Aprisofentorte. 250 Gr. geriebene Mandeln, 100 Gr. getrocknetes, geriebenes Schwarzbrot, 30 Gr. Schokolade, ein Litrglas Rum oder Arrak, 9 Eier, halbierte, entsteinte und gut eingezuckerte Aprisofen. Man rühre aus diesen Ingredienzien einen Teig und fülle die Hälfte in gut gebutterte Tortenform, belege diese dicht mit den Aprisofen und gebe den übrigen Teig daran, backe den Kuchen in mäßig warmem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann ihn warm oder kalt essen.

W. S.

7. Backpulver Topfuchen. 60 Gr. Butter mit 60 Gr. Zucker schaumig gerührt, 200 Gr. Mehl, drei Eier, $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch, 15 Gr. Backpulver.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

8. Ballbänschen. Vier Eier werden tüchtig gerührt, ein Pfd. Mehl, etwas Salz, drei Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, für 5 Pfg. Hefe, 100 Gr. Rosinen, 100 Gr. Korinthen hinzugefügt und zum Aufgehen sehr warm gestellt. Man tut etwas Schmalz oder Butter in eine Ballbänschenform und wenn das Fett heiß ist, wird der Teig mit einem Eßlöffel hineingefüllt und auf beiden Seiten gebacken.

Frau D. Menge.

9. Bentheimer Moppen. Zwei Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. dunkelbrauner Sandzucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 30 Gr. Stümmel, ein Teelöffel Natron, $\frac{1}{2}$ Tassen kalte, süße Milch. Diese Ingredienzien werden alle kalt zum Teig verarbeitet, nachdem man zuvor das Natron in der Milch aufgelöst und gehörig durchgemischt hat. Man bildet alsdann Rollen davon (in der Größe von einer Rolle von zwei Markstücken) schneidet davon kleine Stücke ab und setzt dieselben zum Backen auf die mit Butter bestrichene Platte.

Ihre Durchlaucht Fürstin zu Bentheim und Steinfurt.

10. Bisquit-Kuchen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 12 Eidotter. — Eidotter und Zucker werden so lange gerührt, bis die Masse Blasen schlägt. Dann wird das Mehl durchgerührt. Zuletzt rühre die 12 zu Schaum geschlagenen Eiweiß durch und fülle die Masse in eine gut gestrichene und mit Zwieback bestreute Kuchenform. Man lasse den Kuchen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde bei gutem Feuer backen.

Fräulein E. Bergmann.

11. Bisquit-Kuchen. Ein Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenstärke, 15 Eier, Citrone. Der feingestohene Zucker wird mit dem Eigelb der 15 Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann gibt man den Saft einer Citrone und etwas abgeriebene Citronenschale hinzu und rührt die Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde warm. Hierauf fügt man das Stärkemehl hinzu, ebenfalls erwärmt und zuletzt den Schnee von 12 Eiern. Dann tut man die Masse in eine mit Schmalz ausgestrichene Form und schiebt sie in den Ofen, welcher von unten und oben eine gute Mittelhitze haben muß. Für das Aufgehen des Kuchens ist es gut, die Hitze anfangs weniger stark zu machen.

Fr. Elisabeth Wesper.

12. Biskuit-Kuchen. Man schlägt von 12 Eiern das Weiße zu Schnee, gibt nach und nach das Gelbe der Eier nebst einem Pfd. Zucker dazu und den Saft und die Schale einer Citrone. Alsdann wird die Masse auf heißem Wasser so lange gerührt, bis sie etwas warm ist, dann gibt man 20—25 Lot Mehl hinzu, füllt den Teig in eine Kuchenform und läßt ihn eine Stunde backen.

Frl. A. Kleinjschmidt.

13. Biskuit-Plätzchen. Ein Pfd. Mehl, ein Pfd. Zucker, acht Eier. Zucker und Eigelb verrührt, den steifen Schnee hinzufügen, dann das Mehl. Teelöffelweise auf die geschmierte Platte. Billig und gut.

Frau L. Weber.

14. Biskuit-Torte. 12 Eier mit einem halben Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale auf schwachem Feuer geschlagen. Hierzu nach dem Kaltischlagen ein halbes Pfd. halb Mehl, halb Puder.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

15. Blinis (russische Pfannkuchen). 5—6 Stunden, bevor man die Kuchen essen will, rührt man zwei Glas Buchweizenmehl mit einem Glas Milch, gießt zwei Glas kochendes Wasser darauf und rührt, bis der Teig abgekühlt ist. Drei Lot Hefe, die man mit lauwarmer Milch verrührt hat, fügt man zu der Masse, mischt tüchtig und stellt es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Zwei Glas Weizenmehl, ein Glas Milch, 8 Lot Butter, Salz und 5 ganze Eier verrührt man tüchtig und fügt sie dann zu der stark aufgegangenen Hefemasse, läßt es wieder aufgehen und mischt dann zwei Glas kochendes Wasser darunter, läßt in kleinen Pfannen Butter oder Fett zergehen und backt mehrere, etwa Untertassen große Kuchen auf beiden Seiten bräunlich gelb. Sie werden sehr heiß mit geschmolzener Butter und saurer Sahne gegessen. Caviar schmeckt sehr gut dazu.

Frau Schumacher, Widdungen.

16. Blitzkuchen. Ein halbes Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt, mit einem halben Pfd. Zucker und vier ganzen Eiern noch eine viertel Stunde gerührt, dann kommt ein halbes Glas Rum und nach und nach dreiviertel Pfund Mehl dazu. Wenn alles gut durchgemischt ist, streicht man den Teig auf eine gut geschmierte Platte, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und feingeschnittenen Mandeln und backt die Masse schön gelb. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, muß er schnell mit einem großen Messer in schräge Stücke geschnitten und von der Platte genommen werden.

Frau Pastor Schludewitz, Kleinern.

17. Blitortie (die nie mißrät). Man wiegt 9 Eier, nimmt soviel wie diese wiegen, feinen Zucker, soviel wie 6 Eier wiegen, Mehl, soviel wie drei Eier wiegen, Butter. Die Butter wird zerlassen und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann schlägt man die Eiweiß mit einer Prise Salz und mit einem Paket Vanillezucker zu steifem Schnee, gibt den Zucker darunter, fügt die Eigelbe, das Mehl, das mit einem Paket Backpulver vermischt wird, sowie zuletzt die Butter, hinzu, und füllt den Teig sogleich in die vorgeschickte Form. Bei Mittelhitze eine Stunde gebacken, der Kuchen schmeckt vorzüglich.

M. S.

18. Braune Kuchen. (Weihnachtsgebäck). Vier Pfd. Sirup, zwei Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Fett, (halb Butter, halb Schmalz) Gewürznelken, Cardamon, Zimt nach Geschmack, wird aufgekocht, vom Feuer genommen, 45 Gr. in Rosenwasser aufgelöste Pottasche hinzugegeben. Dann tut man in eine große Schale sechs Pfd. Mehl und vermischt dieses mit der abgekühlten Masse. Man läßt den Teig einige Tage stehen und rollt ihn möglichst dünn aus, sticht dann beliebige Formen aus und verzieren mit Mandeln.

Frl. A. Groscurth.

19. Brezeln. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, ein Pfd. Mehl, vier Eidotter, Zucker nach Geschmack. Man formt kleine Brezeln, bestreicht dieselben mit Ei und backt sie bei guter Hitze.

Fr. B. Backhaus, Corbach.

20. Brotortie. 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 100 Gr. getrocknetes geriebenes und dann durchgeseibtes Brot, 65 Gr. geriebene Mandeln, 50 Gram Citronat, Vanille, Zimt, eine Prise gestoßene Nelken. Die ganzen Eier werden mit dem Zucker in einem Napf, der auf einem Topf mit heißem Wasser steht, schaumig geschlagen, dann das Brot und die Gewürze nach und nach hinzugegan und eine Stunde gebacken. Nach Belieben kann man geriebene Schokolade und einen Teelöffel Gädetes Backpulver hinzutun.

M. S.

21. Zimtierte Brotortie. Fünf Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, ein Pfd. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Paket Backpulver, eine Tasse schwarzen Kaffee (ein Lot auf eine Tasse), ein Teelöffel Nelkenpfeffer, ein Teelöffel Zimt, ein Teelöffel Stäsa, etwas Salz, Eiweiß zu Schnee schlagen. Eine Stunde backen.

Frau Konjistorialrat Schulte, Helsen.

22. Butterkuchen. 12 Pfd. Weizenmehl, zwei Pfd. Fett, halb Butter, halb Schmalz, eine abgeriebene Citrone, drei Pfd. Zucker, drei Ltr. Milch, 8 Gr. Kardamon, etwas Salz, ein Pfd. Hefe. Die Hefe wird in Milch aufgelöst, mit etwas Mehl angerührt und wenn sie genügend gegangen ist, mit den anderen Sachen verrührt. — Zum Belegen der Kuchen gehören dann noch zwei Pfd. Butter und zwei Pfd. Zucker. Die Masse reicht für vier Kuchen. Man tut auf dieselben die Butter stückweise und streut Zucker und Mandeln darauf. Der Ofen muß so heiß sein, daß der Kuchen in 10 Minuten fertig ist.

Friedrichshöhe Vermont.

23. Kakes. 125 Gr. Butter wird zu Sahne gerührt, vier ganze Eier, 250 Gr. Zucker dazu getan und tüchtig gerührt, 750 Gr. feines Mehl, ein Eßlöffel Backpulver und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, die mit Zucker feingestoßen wurde, hinzugegan.

M. S.

24. Kakes. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, acht Eidotter, 50 Gr. Zucker, vier Eßlöffel süße Sahne, $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl, ein Päckchen Backpulver. Der Teig muß recht leicht sein, sonst noch etwas Sahne. Fingerdick ausgerollt, mit einer Gabel durchstochen und mit einem Glase ausgeföhren.

Frau A. Vesper.

25. Schokoladen-Matronen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben, halb in Streifen geschnitten, halb gerieben, zwei Eßlöffel Wasser werden auf 200 Gr. Zucker geschüttet und mit den Mandeln auf dem Herd etwas gerührt. $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Schokolade, drei zu Schaum geschlagene Eiweiß unter die erkaltete Masse gerührt; sollte dies zu dünn sein, um Kugeln daraus zu drehen, kann man ein paar Semmelkrumen darunter tun. Auf einem mit Wachs gestrichenem Blech backen.

Frau A. Vesper.

26. Schokoladen-Pläze. $\frac{1}{2}$ Kg. feingeseibter Zucker, fünf Eiweiß (nicht zu Schnee geschlagen) 100 Gr. Blockkakao, fein gerieben, zwei Teelöffel Mondamin. Zucker und Eiweiß werden gerührt, bis sie steif sind, zuletzt Kakao und Mondamin darunter getan. Dies wird teelöffelweise auf eine mit Speck abgeriebene Platte gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Frl. Anna Barnhagen.

27. Schokoladen-Plätzchen. 200 Gr. Zucker, 125 Gr. geriebene Schokolade, 70 Gr. Mehl, vier Eiweiß. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, mit den anderen Teilen

schnell vermischt. Dann werden kleine Plätzchen davon auf eine stark gestrichene Platte gebracht und bei schwacher Hitze gebacken.

F. Nagl, Corbach.

28. Schokolade-Creme-Torte. Vier Streifen Schokolade, wenn sie klein, dann 6, werden gerieben. Zwei Eßlöffel Zucker, beides wird mit etwas Wasser angemengt und auf dem Feuer gut aufgeschocht. Dann rührt man 400 Gramm ungefaltene Butter schaumig, gibt hinzu 6 Eidotter, knapp 8 Eßlöffel Zucker, etwas Citronenschale oder Vanille und zuletzt langsam die gefochte Schokolade. In eine Kasserolle oder Tortenform, die nicht ausgeschmiert ist, gibt man eine Lage von der obigen Creme, dann Biskuit. Man fährt so fort, der Schluß muß Creme sein. Stellt das Ganze auf Eis, oder an einen sehr kühlen Ort. Wenn die Masse steif ist, macht man den Rand mit einem Messer los, stellt die Form einen Moment auf die Herdplatte und stürzt die Torte auf eine Schüssel und stellt sie dann wieder recht kalt.

Frl. Eise Kube, Corbach.

29. Kokosplätzchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Kokosbutter, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, drei ganze Eier. Man gerührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Kokosbutter, tut alsdann $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker nach und nach hinzu, ebenso $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl und drei ganze Eier. Dieses wird zu einem Teig gerollt, in Formen ausgeföhren und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

Frau Präsident von Sabeln.

30. Konfekt. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 Eier und drei Pfd. Mehl. Die Butter geschlagen, dann Zucker und Eier mit der Butter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und das Mehl hinein und ins Kalte gestellt.

Frau A. Cunze, Corbach.

31. Kleines Gebäck — Edelweiß. Ein Pfd. Butter wird mit ebenjoviel Mehl schaumig gerührt. Dann fügt man 45 Gr. Staubzucker mit Vanillegeschmack hinzu. Von dieser Masse setzt man mit dem Spritzbeutel, dem man eine Stern-Tülle eingefügt hat, kleine Sternplätzchen auf ein Backblech, bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun und bestreut sie mit Staubzucker. Wenn kein Spritzbeutel zur Hand, so genügt auch eine starke Papierdüte, (spitz gedreht) deren Spitze man entsprechend einschneidet. Durch leichten Druck mit der Hand setzt man die entsprechende Portion Teig auf das Blech.

Kurhotel Vermont.

32. Eierkränzchen. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Hirschhornsalz, Mehl, Zucker, Butter, Eier werden zu einem Teig vermengt, zuletzt eine kleine Messerspitze voll Hirschhornsalz. Von dieser Masse werden kleine Kränze gedreht, die mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und feingehackten Mandeln bestreut, bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken werden.

Frau Borghaus, Wexen.

33. Einfache Torte. 12 Eigelb werden mit einem Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffelmehl, ein Stückchen mit Zucker gestoßene Vanille und der Saft einer Citrone hinzu getan. Dann schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee und tut diesen hinzu. Die Masse wird bei Mittelhitze hellbraun in drei Abteilungen in einer mit Butter ausgestrichenen Springform gebacken und zwei Teile mit Obstgelee bestrichen, der oberste Teil erhält einen Citronenguß. Etwas Citronensaft wird mit reichlich Zucker gerührt und der Schnee von einem Eiweiß hinzu getan und der oberste Teil damit bestrichen. Frau Oberförster Bäuser.

34. Englisches Brot. $2\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebtes Wiener Mehl, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. erwärmte Butter, 6 Lot Hefe in Milch geweicht, $\frac{2}{3}$ Weinflasche Milch zusammen angerührt, dann die Masse tüchtig durchgeknetet und soviel Mehl nachgetan, daß der Teig von den Händen läßt; sodann in einer mit Butter ausgestrichenen Form eine Stunde gehen lassen und mit Ei bestrichen im Ofen backen.

Frl. von Fiebig-Angelstein, Pyrmont.

35. Englischer Kuchen. 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker rühre man recht schaumig, füge nach und nach sechs Eigelb dazu, schlage das Eiweiß zu Schnee und vermische das Ganze mit 200 Gr. Mehl, unter welches man zuvor 80 Gr. Korinthen, Citrone und einen Teelöffel Backpulver gemischt hat. Diese Masse fülle man in eine längliche Form und backe den Kuchen langsam bei mäßiger Hitze eine Stunde.

Frl. S. und M. Steinrüd, Corbach.

36. Flottplätzchen. Eine Tasse geschmolzene, wieder fest gewordene Butter, eine Tasse dicken sauren Rahm, zwei Eier, etwas Citronenschale, ein gutes Viertel Pfd. Zucker, ein Teelöffel Backpulver, 350—400 Gr. Mehl. Man rührt davon einen gleichmäßigen Teig, sticht mit dem Teelöffel Häufchen auf ein Blech und läßt sie beim Bäcker backen.

Frau L. Kleinschmidt, Pyrmont.

37. Einfacher Formkuchen. Vier Eier, zwei Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, zwei Kuchenpulver oder besser für 10 Pfg. Hefe. Etwas von einer Citrone nach Wunsch zu dem Teig oder etwas Cardamom und Zimt. Milch soviel als der Teig annimmt, eine große Kaffeetasse genügt gewöhnlich. Die Butter wird zu Schaum gerührt, Zucker, Gewürz, etwas Salz, Eigelb hinzu, mit Milch und Mehl alles tüchtig vermengt, zuletzt die in Milch aufgelöste Hefe oder das Backpulver hinzugetan und dann das Eiweiß lose hindurch gezogen. In einer gut geschmierten und mit Krumen ausgestreuten Form ungefähr 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Frau Dr. Eckhardt.

38. Genoaen. Ein Pfd. Butter, ein Pfd. Mehl, ein Pfd. Zucker, 10 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen. Die Masse in fünf Kapseln verteilt, aus jeder 8 Stück geschnitten.

Frl. Jungbluth, Helsen.

39. Geschlagener Topfkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 ganze Eier, vier Gelbe, etwas abgeriebene Citrone auf schwachem Feuer warm schlagen — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und Puder, $\frac{1}{2}$ Pfd. heiße Butter. Zuerst das Mehl, dann erst die Butter mit der warm geschlagenen Masse melieren.

Konditorei Landwehmann, Pyrmont.

40. Gesundheitskuchen. 100 Gr. ausgelassene Butter, die wieder erkalten lassen, zu Schaum gerührt, 5 Eidotter dazu, reichlich 100 Gr. gestoßenen Zucker, 500 Gr. Mehl, eine kleine Tasse Milch, eine abgeriebene Citrone, alles verrührt, bis der Teig Blasen schlägt. Dann der Schnee der 5 Eier darunter gemengt und ein Päckchen Backpulver. In einer mit Butter bestrichenen und mit Semmelkrumen bestreuten Form $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken.

Frau M. Lau, Widdungen.

41. Gewürzplätzchen. Sechs Eier, ein Pfd. Zucker, ein Pfd. Mehl, vier Gr. Zimt, drei große Melken, für 25 Pfg. Citronat, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren.

Frau Anna Blume, Corbach.

42. Grieben-Kücheln. Die vom Schweineschmalz zurückgebliebenen Grieben werden ganz fein gehackt, mit einem Ei und nach Geschmack Zucker dazu und Mehl, soviel als nötig ist, zu einem Teig verarbeitet. Grieben, Zucker und Mehl etwa zu gleichen Teilen. Dann rollt man den Teig aus, nicht zu dünn, macht kleine Kücheln davon und backt sie in heißem Ofen.

Frl. J. und S. Rhode, Corbach.

43. Gries-Biskuit. (Für Kinder und Kranke.) $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 8 Eigelb werden recht schaumig gerührt, dann Saft und Schale einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Gries unter die Masse gemengt und zuletzt den Schnee von dem Eiweiß. Hierauf sofort in eine gut mit Butter und geriebener Semmel ausgestrichene Form gefüllt und gleich in den Ofen. Backzeit eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Frau M. von Behling.

44. Griesstorte. 8—10 Eier, 375 Gr. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Gries, Schale und Saft einer Citrone, nach Belieben Mandeln. Die Eidotter werden mit dem feingestohlenen Zucker und der Citrone schaumig gerührt, Eierschnee wird abwechselnd mit dem Gries vorsichtig dazu gerührt. Wird in einer gut gestrichenen und ausgestreuten Form eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

M. S.

45. Guß auf Kuchen (genannt Vienenstich). Ein Pfd. gewiegte Mandeln, ein Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker rührt man auf dem Feuer bis die Masse honigartig wird. Dieses streicht man auf Blechkuchen.

Frl. B. Bachhaus, Corbach.

46. Haidesand (sehr gut). Man brät ein Pfd. Butter hellbraun, wenn sie kalt ist, tut man ein Pfd. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, eine Stange feingehackte Vanille und einen Teelöffel Hirschhornsalz trocken dazu. Die Masse muß gut durchgeknetet werden, kleine Kugeln davon gemacht und langsam gebacken.

Frau A. Vesper.

47. Haselnußschnitte. $\frac{1}{2}$ Pfd. Haselnußkerne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, 6 Eiweiß, ein Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, vier Eßlöffel Mehl, gestrichen voll. Mandeln und Haselnußkerne werden mit der Schale gerieben, Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit gesiebtem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann geriebene Mandeln und Haselnuß locker darunter, sowie auch das Mehl. Auf einem mit Mehl und Zucker bestreutem Brett ausgerollt, in längliche Stückerl geschnitten, bei mäßiger Hitze auf mit Zucker bestreutem Blech gebacken. Erkalte mit nachfolgender Zuckerglasur bestreichen: Ein Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker und einigen Tropfen Zitronensaft recht weiß schaumig gerührt, dann aufgestrichen.

Agnes Frau, Corbach.

48. Heidelbeerkuchen. Man mache einen Pfannkuchenteig von zwei Eiern, Mehl, Milch und etwas Salz, vermenge denselben mit reichlich rohen Heidelbeeren und backe von der Masse zwei Kuchen in einer Pfanne mit heißem Fett und etwas gestohlenen Zwieback schnell gar. Nachher muß Zucker nach Geschmack darüber gestreut werden.

Frau C. Winkhaus, Widdungen.

49. Huppen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, zwei ganze Eier und ein Eigelb. Die Butter zu Sahne gerührt, nach und nach Zucker, Eier und Mehl daran getan. Der Teig wird in walnußgroße Kugeln gerollt und im Hippeneisen gebacken.

Frau L. Steinrück, Corbach.

50. Huppen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird mit 8 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann ein Pfd. durchgeseihtes Mehl — „Ebergold“ — dazu gegeben, Vanille, Zimt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgemischt. Im Hippeneisen gebacken.

M. S.

51. Fäher Röllchen. Ein Pfd. 33 Gr. feines Mehl, 432 Gr. frische Butter werden mit einem Weinglas kaltem Wasser zu einem zähen Teig verarbeitet, dann werden Röllchen (wie eine Zigarre) daraus geformt, diese in geschlagenem Eiweiß umgewendet, mit Kümmel und Salz bestreut und goldgelb gebacken.

52. Israeliten-Kuchen. 300 Gr. Butter zu Sahne gerührt, dazu 300 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Eier, eine viertel Stunde gerührt, 450 Gr. Mehl. In eine Form getan und mit geschittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut.

A. Vesper

53. Johannisbeertorte. Knapp $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, zwei Eier, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker wird mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren, die gut verlesen und gewaschen sind, und einigen Eßlöffeln gestohlenen Semmelkrumen gemischt. Der Teig wird in der vorbereiteten Springform aufgewellt, mit 2—3 Löffeln Krume bestreut, die Johannisbeeren darauf getan und eine Stunde gebacken.

Frau Finanzrat Empe.

54. Käsebällchen. Acht Eßlöffel Mehl werden mit Salz, etwas Pfeffer und acht Eßlöffeln Wasser klar gerührt und mit einem Eßlöffel Butter zu einem steifen Brei abgebrannt. Abgekühlt rührt man zwei Eier und ein Dotter, 12 Teelöffel

geriebenen Parmesan- und Cheddarkäse durch. Von dem geschmeidigen Teig legt man in kochendes Schweinesett teelöffelweise kleine Häufchen, die man braun backt. A. Vesper.

55. Käsebällc. $\frac{1}{2}$ Pfd. Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 6 Lot Butter werden abgerührt, bis es vom Topfe ablöst, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebener Käse durchgerührt, sowie sieben ganze Eier, dann mit einem Teelöffel kleine Bällchen abgestochen und in Schmalz hellbraun gebacken. Frau Wilt. Sievers, Vermont.

56. Käsekuchen (ausgezeichnet), Rezept von S. D. dem Prinzen Heinrich. Zutaten zum Würbeteig: 200 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 65 Gr. Zucker, etwas Zimt, ein Eidotter und ein Eßlöffel Arrak. Zur Fülle: ein Suppenteller gut ausgelausene dicke Käsemilch (Quark) vermischt mit $\frac{1}{4}$ Ltr. dicker saurer Sahne, fünf Eidotter, 250 Gr. gut gewaschener Korinthen und einem Eßlöffel feinem Mehl, zuletzt den Schnee der Eier. Man belegt die Springsform mit dem gut verarbeiteten Würbeteig, gibt die Fülle darauf und backt den Kuchen in gut geheiztem Ofen. Frau Ida Koesener.

57. Käsestangen. 120 Gr. Mehl, 100 Gr. geriebener Parmesankäse, 80 Gr. Butter, sechs Eßlöffel dicke saure Sahne, eine Prise Salz, eine Prise Zucker, Pfeffer und Muskatnuß. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zwei Stunden stehen lassen, ausrollen, in Streifen schneiden. Fünf Minuten backen. Fr. Margarete Schumacher.

58. Käsestangen. 100 Gr. Mehl, 100 Gr. Schweizerkäse, 100 Gr. Butter, fünf Eßlöffel süße Sahne, Pfeffer und etwas Salz. Die zu Sahne gerührte Butter, den geriebenen Käse, das Mehl zusammengerührt, den Teig kalt gestellt und wenn er hart geworden ist, bei ziemlich starker Hitze in Stangenform gebacken. Vor dem Backen mit Ei bestreichen, des Glanzes wegen. Frau Elisabeth Frese.

59. Käsetorte. Zwei Pfd. Siebkäse wird durch ein Sieb getrieben und mit $\frac{1}{4}$ Ltr. saurer Sahne, vier Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinem Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen und etwas Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Stunde gut verrührt. Alsdann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zwiebackkrumen ausgestreute Form und backt sie im heißen Ofen eine Stunde. Frau Pastor Weiß.

60. Kaffeegebäck aus Kartoffeln. Ein Pfd. gekochte und geriebene Kartoffeln, ein Pfd. Mehl, 110 Gr. Butter, zwei Eßlöffel gestoßenen Zucker, drei Eier und etwas Zitronenschale nebst für 10 Pfg. Hefe, aufgelöst in einer Tasse Milch, werden zu einem Teige verrührt. Man taucht die Hände in Mehl und formt aus der Masse 40 Bällchen, läßt sie auf Mehl bestäubtem Brett aufgehen und backt sie in Schmalz. Gleich nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und gibt sie kalt zum Kaffee. Fr. Dina Waldeck.

61. Schnell zu bereitendes Kaffeegebäck. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, vier Eier, einen Schuß Rum, Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver. Die Masse wird gut verrührt, dann wird soviel Mehl noch hinzu getan und recht tüchtig geknetet, bis es ein fester Teig ist. Gut ist es, wenn dies im Kalten geschieht. Dann wird der Teig Strohhalm stark ausgerollt und in glühendem Fett hellgelb gebacken und gezuckert. Dem Teig kann man nach Belieben etwas abgeriebene Zitronenschale, auch Vanille beifügen.

Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Wildungen.

62. Kaffeekekchen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter rührt man schaumig und gibt nach und nach vier Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 10—15 geriebene bittere Mandeln dazu, verrührt alles gut miteinander und mengt dann nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gesiebes Mehl darunter. Der Schnee der Eiweiße wird leicht durch die Masse gezogen, ebenso zuletzt ein Päckchen Backpulver. Backzeit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Fr. Martha Beck, Springhausen.

63. Kaffeekekchen. 125 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt. Sodann kommen vier Eigelb, der Eierschnee, ein Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Ltr. starker kalter Kaffee, ein Teelöffel gestoßene Nelken, zwei Teelöffel gestoßener Zimt, ein Teelöffel doppeltsohlensaures Natron, zwei Teelöffel Weinstein und 550 Gr. Mehl hinzu. Die Masse wird gut verrührt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und sofort in einem mittelheißen Ofen eine Stunde gebacken. Frau Pastor Weiß.

64. Kaffeekekchen. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver, Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen und Sultaninen, $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßene Mandeln und Schokoladenstückchen. Zucker, Butter und Eier werden ziemlich lange gerührt, dann Milch und Mehl dazu, sodaß es ein

nicht zu steifer geschmeidiger Teig wird, zuletzt wird das Backpulver schnell durchgerührt und bei guter Hitze eine Stunde gebacken.

Frau A. Wesper.

65. Schnell zu machender Kaffee Kuchen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, vier Eigelb, die Butter wird zu Sahne gerührt, dann kommt der Zucker, die Eigelbe, vier Tropfen Citronenöl und zuletzt das Mehl dazu. Der Teig wird in eine kleine runde Blechform gedrückt, die 26 cm Durchmesser hat und deren Rand 2 cm hoch ist. Oben wird der Teig mit gröblich gestoßenen süßen Mandeln und Zucker bestreut. Etwa 35 Gr. Mandeln. Bei mäßiger Hitze backt der Kuchen etwa eine halbe Stunde. Er muß noch warm geschnitten werden.

von Hadel-Stockhausen.

66. Karmeliter-Kuchen. 9—10 Eiweiß werden steif geschlagen, das Gelbe der Eier und ein Pfd. Zucker dazu getan und dann die ganze Masse eine viertel Stunde tüchtig geschlagen. Vier Lot feine Mandeln, etwas abgeriebene Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl oder halb Stärkemehl, leicht durchgeschlagen. Zuerst langsam und dann etwas heißer gebacken. Ehe der Kuchen in den Ofen kommt, müssen noch vier Lot geschnittene Mandeln darüber gestreut werden.

Frau Pastor Schuckebier, Kleinern.

67. Kartoffelstriegel. 3—4 Lot Hefe, ein Ltr. Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, ein Suppenteller voll gekochte und geriebene Kartoffeln, Salz, Muskat. Den sehr gut gegangenen Teig rollt man aus und schneidet denselben in viereckige Stückchen. Am besten backt man die Kuchen in einem großen Backofen. — Man ist die Kuchen mit Butter oder auch mit Fett bestrichen. Ein beliebtes Herrensessen.

B. Bachhaus, Corbach.

68. Kartoffeltorte. 420 Gr. gekochte, geriebene Kartoffeln, 340 Gr. Zucker, 12 Eier, $1\frac{1}{2}$ Citrone (Saft und Schale) 32 Gr. bittere, 54 Gr. süße Mandeln. Eigelb und alles andere wird $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt, dann der Schnee der Eier hinzugegan und alles langsam ungefähr eine Stunde gebacken.

Frl. S. und M. Steintrück, Corbach.

69. Kartoffelwaffeln. Roh, geriebene Kartoffeln werden zum Ablauen auf ein Sieb geschüttet; ungefähr 3—4 Pfd. Dann bereitet man aus drei viertel Pfd. Mehl, 3—4 Eiern,

$\frac{1}{4}$ Pfd. Fett, 25 Gr. Hefe, Salz und der nötigen Milch einen schlanken Teig. Mischt die abgelaufenen Kartoffeln darunter und läßt die Masse einige Stunden gehen. In gut gestrichenem Waffeleisen langsam hellbraun backen. Dazu Kaffee.

Frau S. Steintrück, Corbach.

70. Kartoffelwaffeln. Ein Pfd. Mehl, sechs Eier, $\frac{3}{8}$ Ltr. Milch, ein Eßlöffel Salz, für 10 Pf. Hefe, 15—16 dicke Kartoffeln, Mehl, Eigelb, Milch, Salz und Hefe wird gut vermischt und an einen warmen Ofen zum Aufgehen gestellt; die geschälten, gewaschenen Kartoffeln gerieben, d. h. nicht eher, bis die Waffeln gebacken werden sollen, dann mit dem Teig und geschlagenem Eiweiß gemischt und gleich in dem recht heißen und sehr fett geschmierten Waffeleisen gebacken; eine Speckschwarte muß in einen Tiegel mit Fett getunkt werden und das Eisen gehörig geschmiert. Die Waffeln werden mit Butter gestrichen und warm zum Kaffee gegessen.

Frl. R. Lagrège.

71. Katzenzungen. 60 Gr. Staubzucker, 60 Gr. Mehl, $\frac{1}{8}$ Ltr. Schlagrahm, zwei Eiweiß. Auf Wachsbloch dressiert, werden heiß gebacken, bis sie einen braunen Rand haben.

Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

72. Kirchkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, ein Ei, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, einen Eßlöffel voll Rum. Die Butter zu Sahne gerührt, nach und nach die anderen Zutaten hinzu, den Teig tüchtig geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst. In eine Springsform gedrückt, ausgesteinte Kirichen darauf und eine Stunde gebacken. Aus dem Ofen genommen, tüchtig mit Zucker bestreut und das mehrmals wiederholt. — Derselbe Teig für Pflaumen und Aepfel, letztere vorher mit Butter, Zucker und Weißwein halb gar gedämpft. Rezept zum Guß: Etwas süße Sahne, zwei ganze Eier und der abgelaufene Saft der Kirichen gequirlt und eine viertel Stunde vor dem Garsein dem Kuchen übergeschüttet.

Frl. A. Groskurth.

73. Kleine Kuchen. 150 Gr. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, eine Messerspitze Hirschhornsalz. Kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Frl. A. Wesper

74. Kleine braune Krengel. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, daraus werden kleine Krengel geformt, auf ein Blech gelegt und gelbbraun gebacken. Je kleiner man die Krengel formt, je schöner sind sie.
Frau Dr. G. Seeböhm.

85. Knipperchen oder Herrenkuchen (ein sehr beliebtes Gebäck). $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 1—2 Eier. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Mehl hinzugesetzt. Man streicht den Teig messerrückendick auf ein Blech, bestreut ihn mit Zucker, Zimt und gestoßenen Mandeln und backt ihn hellbraun. Man schneidet ihn, wenn noch auf dem Blech, in viereckige Stücke.
Frau Amtsrat Wittmer, Hünighausen.

76. Koelichen-Plätzchen. 260 Gr. Mehl, halb Maizena, halb Weizenmehl, 125 Gr. Zucker, 190 Gr. Butter zu Sahne gerührt, ein Ei, Vanille oder Zitronenschale je nach Geschmack, werden gut gemischt, große Hauptsache ist langes Rühren, bis die Masse schaumig ist. Teelöffelweise auf ein Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Fel. A. von Wietersheim.

77. Korinthen-Kuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker werden 20 Minuten gerührt, dann nach und nach hinzu: Vier Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 150 Gr. Sultan-Rosinen, 150 Gr. Korinthen (Rosinen und Korinthen am Tage vorher gewaschen), für 30 Pfg. Citronat, in kleine Würfel geschnitten. In einer mit Butter ausgestrichenen Form wird der Kuchen $\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Frau D. Menge.

78. Krausgebäckenes. Zwei Eier, zwei Löffel Sahne oder Weißwein, ein mißgroßes Stück Butter, ein Löffel Zucker arbeitet man zu einem nicht zu festen Teig, durchsiebt ihn mit einer Gabel, rollt ihn mit dem Nädchen in Streifen, die man klüpfst und in heißem Fett bäckt.
Frau A. Vesper.

79. Kreppel. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, für 10 Pfg. Hefe, $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter, etwas Citrone, vier Eier und Zucker nach Geschmack. Mit der größeren Hälfte der Milch und der Hefe wird ein Hefestück angefermt. Während dies geht, wird das Mehl auf der Herdplatte schwach erwärmt und durch ein Sieb gerührt, ebenso wird die noch übrige Milch mit der Butter, der abgeriebenen Citrone und dem Zucker erwärmt, dann alles mit dem Hefestück vermengt, die Eier dazu getan

und zu einem möglichst lockeren Teig verarbeitet, den man tüchtig schlägt. Dann wird der Teig ausgerollt, ausgestochen, nochmals gehen lassen und in Fett gebacken.

Frau Kneuper, Corbach.

80. Kreppel mit Backpulver, schnell zu bereiten. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, drei Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker (etwas mehr) eine Tasse kalte Milch, ein Päckchen Backpulver. Das Backpulver muß mit dem Mehl vermischt werden, ausgerollt und ausgestochen und in Fett gebacken.

Frau Anna Blume, Corbach.

81. Krügel. 300 Gr. Mehl, 180 Gr. Butter, 300 Gr. Zucker, ein Ei. Alles wird untereinander gemengt, nach Belieben so gebacken, oder mit einem Eigelb bestrichen und mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreut.

Fel. J. Brand, Corbach.

82. Kuchen ohne Hefe. Zu einem Pfd. Mehl nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eine Tasse Milch, fünf Eier, $1\frac{1}{2}$ Ober- taffe Zucker, Zitronenschale, gestoßene bittere Mandeln oder Korinthen, drei Teelöffel Cremortartari, zuletzt noch eine Messerspitze voll doppeltkohlen-saures Natron. Alles wird gut durchgerührt, gleich in die zubereitete Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Fel. J. Brand, Corbach.

83. Makronen. 250 Gr. Mandeln werden gerieben, 250 Gr. feiner Zucker, das Gelbe einer halben Citrone, das Weiße von drei Eiern zu steifem Schaum geschlagen werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann die Mandeln flüchtig darunter gemischt. Der Teig wird in kleinen Häufchen auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Es gibt ungefähr 40 Makronen.
Fel. A. von Hangelien.

84. Makronenkuchen. Mürcbeteig, Geleelage und Mandel- guß. Mürcbeteig: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, drei Eigelb und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker hinzugesetzt, ebenso einige Tropfen Zitronenöl; alles gut vermengt und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hindurch gemischt und in einer Springform hellgelb gebacken. — Etwas erkaltet, bestreicht man den Kuchen mit Gelee oder Marmelade und gibt den Guß darüber. Guß: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln fein gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, vier zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, je nach Geschmack etwas Vanille, Citrone oder Arrak. Dann gebacken in der Farbe der Makronen.

Fel. E. Groscurth.

85. Makronentorte. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, knapp $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, drei Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und das zu Schaum geschlagene Weißer der Eier. Das erste Rezept wird zu einem Teig verarbeitet, ausgerollt und als Boden mit einem kleinen Rand in die Springform gelegt. Dann schlägt man den Schnee recht steif und gibt nach und nach den Zucker und die geriebenen Mandeln hinzu. Dies legt man auf den Boden, streicht es gleichmäßig darüber hin und backt es ungefähr eine Stunde. Der Kuchen misßrat nie und hält sich sehr lange.

Frl. Maria von Hanzleben.

86. Malakoff-Brot. Ein Pfd. Mehl in einer Schüssel, in der Mitte $\frac{1}{2}$ Tasse Milch mit etwas Hefe, walnußgroß, zu einem feinen Teig gemacht, am warmen Ofen stehen lassen bis er geht, dann das Mehl zumischen mit etwas Salz und vorher gereinigtem Kümmel und lauer Milch, so daß es ein lockerer Teig ist, dann gehen lassen und wenn er hoch, in die Blechform füllen, die mit Butter ausgestrichen ist, dann muß der Teig zum letzten Mal gehen. Ist die Form voll, so schließt man dieselbe mit einem Deckel, der auch mit Butter eingestrichen ist. Man backt ihn $\frac{3}{4}$ Stunde in gut geheiztem Ofen. Man schneide ihn erst am folgenden Tage an. Etwa ein Schoppen Milch zum Ganzen.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbad.

87. Mandel-Konfekt. Ein Stückchen Butter rührt man leicht, schlägt 12 Eier hinein, alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene Mandeln, ein wenig Zimt und soviel Mehl als hineingehst, rollt die Masse aus und schneidet Figuren aus, legt sie auf mit Butter bestrichenen Blech und backt sie gelb.

Frau A. Cunze, Corbach.

88. Mandelkränze. Ein Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, zwei Eier wird, nachdem die Butter zu Sahne gerührt, gut durchgearbeitet, mit der Hand ausgenellt, Kränze davon gelegt. Dieselben werden dann in geschlagenem Ei umgewendet, mit Zucker und Mandeln bestreut und gleich im Ofen gebacken.

Frl. E. Stöcker.

89. Mandelschnitten. Kleine Weißbrotschnitten werden in süßer Sahne eingeweicht und auf eine hübsche, feuerfeste, mit Butter bestrichene Schüssel gelegt. Während die Schnitten einweichen, rührt man feingewiegte süße Mandeln, zerdrücktes

Schfenmark, Zucker und ein Eigelb mit etwas Sahne zu einem dicken Brei, gießt ihn über die Brotschnitten, schiebt die Schüssel in den Ofen und läßt sie backen. Auf der Schüssel auftragen.

Frl. E. Damm.

90. Mandel-Torte. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig gerührt, dann nach und nach vier Eigelb, 100 Gr. Zucker und eine Messerspitze Backpulver. Das in eine Springform tun. Dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, besser halb Ruß, halb Mandeln, abgebräht und gewiegt, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und den zu Schnee geschlagenen vier Eiweiß vermengt. Auf den Teig gestrichen und bei guter Hitze hellbraun gebacken.

Frau Wille, Corbach.

91. Mandeltorte. 281 $\frac{1}{2}$ Gr. Butter, Mehl, Zucker, drei ganze Eier, 120 Gr. süße, 90 Gr. bittere Mandeln und etwas Citronenschale werden gut untereinander gerührt. Die Mandeln werden geschnitten. Der Kuchen wird mit zwei Eigelb bestrichen und mit 60 Gr. Zucker, 60 Gr. bitteren, 30 Gr. süßen Mandeln bestreut. Eine Stunde gebacken.

Frau M. Gruner, Pyrmont.

92. Glasierte Maronen. Man kochte gebräunte Butter und Zucker zu dickem Syrup, tue gar gekochte, geschälte Kastanien hinein und schwenke sie bis sie ganz überzogen sind und eine gute glänzende Farbe haben. Sie dürfen nicht zu dunkel und hart werden. Sollen sie weiß bleiben, so werden Zucker und Butter nicht gebräunt.

Frl. E. Damm.

93. Marzipan. Ein Pfd. Puderzucker, ein Pfd. Mandeln und vier Löffel Rosenwasser werden auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topfe ablöst und dann geknetet bis die Masse kalt ist.

Frl. S. und M. Steinrück, Corbach.

94. Mathilden-Kuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, dann unter fortwährendem Rühren $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, drei ganze Eier, 192 Gr. Stärkemehl, 64 Gr. Mehl (Vanillegeschmack) und eine Messerspitze kohlenfaures Natron, ein bißchen Salz, in einer Form gebacken.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbad.

95. Mährentorte. 10 Eigelb mit einem Pfd. Zucker schaumig rühren, dann ein Pfd. rohe geriebene Mähren, ein Pfd. mit der Schale geriebene Mandeln, der Saft einer Citrone, ein wenig Zimt, 2—3 Eßlöffel Kartoffelmehl und ein Gläschen Kirchwasser. Zuletzt den Eierschnee durchrühren,

in eine gebutterte Springform getan und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken. Guß dazu: 200 Gr. Staubzucker, 2—3 Eßlöffel Kirchwasser und der Saft von drei Citronen. 20 Minuten rühren.

Frä. Brede.

96. Morgensterne. 600 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker, 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker und etwas feingestoßene Vanille dazugetan, dann das Mehl. Von dem Teig werden ungefähr 45 Kuchen gemacht, in geschlagenem Eiweiß und dann in einem Gemisch von gröblich gestoßenem Zucker, Zimt und Mandeln umgedreht und bei guter Hitze gebacken.

Frau Meta Braak, Corbach.

97. Muffins (englisches Rezept). $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, reichlich einen Eßlöffel Hefe, etwas Salz, dünn aufstreichen, kleine runde Kuchen ausstechen und nochmals gehen lassen. Auf der Herdplatte backen. Sie müssen gut aufgehen und weiß bleiben.

Ihre Durchl. Fürstin Erbach.

98. Napfkuchen. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, 7 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, eine Obertasse Milch, 50 Gr. trockene Hefe. Mehl, Eier und Milch müssen gut erwärmt sein. Die Butter wird zu Sahne gerührt, ein Ei nach dem anderen unter fortwährendem Rühren hinzugegeben und beides so lange verarbeitet, bis sich Eiweiß und Eigelb trennen. Dann der Zucker, die mit der Milch angerührte, durch ein Sieb gegebene Hefe und 6—8 Tropfen Citronenöl dazu getan, zuletzt durch ein Sieb das Mehl. Der Teig muß geschlagen werden, bis sich große Blasen bilden. Die Form wird sehr dick ausgestrichen und mit gespalteten Mandeln belegt. Wenn der Kuchen in der Form gut gegangen ist, wird er bei ziemlicher Hitze etwa eine Stunde gebacken.

von Hadel-Stockhausen.

99. Natronkuchen. Ein Pfd. Mehl, 250 Gr. Zucker, 320 Gr. Butter, 10 Eier, 14 Gr. Weinstein, 6 Gr. Natron, 20 Tropfen Citronenöl.

Frä. Adele Sahn.

100. Nusstorte. $\frac{1}{2}$ Ltr. entkernte Haselnüsse, $\frac{1}{4}$ Ltr. süße Mandeln, 30 Walnüsse, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 8 Eier, eine Messerspitze Hirschhornsalz, Vanille. Nüsse und Mandeln werden teils gerieben, teils gehackt. Die Eidotter mit Zucker und Vanille schaumig gerührt, das steifgeschlagene Eiweiß dazu getan, dann nach und nach Mandeln und Nüsse untergerührt und zuletzt das Hirschhornsalz.

von Hadel-Stockhausen.

101. Obstkuchen (sehr gut). Zwei große Eier, 170 Gr. Zucker, 120 Gr. Mehl, 60 Gr. Butter. Eigelb und Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, der Schnee der Eier dazu, wieder etwas gerührt, dann das Mehl und zuletzt die geschmolzene Butter, die jedoch nicht heiß sein darf. Die Masse in eine Springform gefüllt, wird mit frischem Obst belegt und bei mäßiger Hitze goldbraun gebacken. Das Obst versinkt in den Teig, weshalb es sehr schmackhaft bleibt.

Frau A. Wesper.

102. Obstkuchen. Von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, einem Ei, einem Löffel Milch, drei Löffeln Zucker, einem Pfd. Mehl und einem Paket Backpulver (30 Gr.) wird ein Teig gemacht, Geriebene Weißbrot wird mit Zucker vermischt und auf den ausgerollten Teig gestreut. Nun wird ein Suppenteller gut gefülltes Obst darauf gelegt. Es können Johannisbeeren, ausgesteinte Kirschchen, Heidelbeeren, Zwetschen oder in Scheiben geschnittene Äpfel sein. Man kann den Kuchen durch ein Gitter von dem Teig verzieren oder einen Guß darüber machen. Letzterer wird aus einem Ei, einem Löffel Zucker und einer Tasse saurer Sahne bereitet. Der Kuchen muß $1\frac{1}{2}$ Stunde bei gutem Feuer backen.

Frä. A. von Hangelben.

103. Obsttorte. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 300 Gr. Mehl, drei hart gekochte Eier, 125 Gr. Zucker. Die Butter wird zu Sahne gerührt und dann noch einige Zeit mit Mehl und Zucker gerührt, zuletzt werden die geriebenen Eigelbe untergemischt. Der Teig wird in eine dick mit Butter und Zwiebackstrumen ausgestreute Springform gedrückt, der Rand des Teigs muß hoch und nicht zu dünn sein. Der Teig wird oben mit den in Butter gerösteten Krumen von 10 Zwiebacks bestreut, darauf die Früchte. Etwa ein Suppenteller voll Johannisbeeren oder Zwetschen, letztere mit der inneren Seite nach oben, dicht nebeneinander geschichtet, Früchte dick mit Zucker bestreut. In ziemlich heißem Ofen eine knappe Stunde backen. Ist er beinahe gut, so schüttet man einen Guß aus drei mit Zucker geschlagenen und mit $\frac{1}{4}$ Ltr. saurer Sahne vermischten Eigelben darüber und läßt den Kuchen dann noch solange im Ofen, bis der Guß nicht mehr flüssig ist. — Ein Zusatz von 75 Gr. süßen gestoßenen Mandeln unter die Zwiebackstrumen ist zu empfehlen.

von Hadel-Stockhausen.

104. Ofenkuchen. Sechs Pfd. geschälte rohe Kartoffeln werden fein gerieben, mit $\frac{1}{2}$ Ltr. kochender Milch übergossen und Salz nach Geschmack, vier Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und ein gehäufte Eßlöffel Gädeckes Backpulver darunter gemischt. Von dieser Masse werden dünne Kuchen auf der mit Speckswarte eingeriebenen Herdplatte gebacken. Sie werden, mit Butter bestrichen, warm zu Kaffee oder Tee gegessen.
M. S.

105. Ofenkuchen, im Waldeck'schen genannt Schüppertlinge. Zwei Teile rohe geriebene Kartoffeln, einen Teil in Milch eingeweichtes Brötchen. Von den Brötchen wird die Kruste entfernt und die so abgeschälten Brötchen schon einige Zeit vorher auf der Herdplatte, an die Seite, warm gestellt und tüchtig fein gerührt; die geriebenen Kartoffeln damit vermischt. 1—2 Eier dazu getan und auf der Herdplatte, die mit Speck bestrichen, dünn ausgestrichene kleine Kuchen gebacken. Man bestreicht sie warm mit Butter und trinkt Kaffee dazu. Durch das Hinzufügen der Brötchen sind dieselben verdaulicher. Sollte der Herd nicht glatte Fläche haben, so kann man ein Kuchenblech darauf legen und darauf backen.

Frau Auguste Rothauge.

106. Oster-Klöben. 8 Pfd. Mehl, zwei Pfd. Palmin, ein Pfd. Rosinen, ein Pfd. Korinthen, ein Pfd. Zucker, drei Eier, für 30 Pfg. Hefe, zwei Ltr. Milch, Rosinen kann man zwei Pfd. rechnen, wenn die Klöben sehr gut sein sollen, auch etwas Kardamom. Es werden vier Klöben, die gebacken $3\frac{1}{2}$ Pfd. wiegen.

Frau L. Kleinschmidt, Pyrmont.

107. Feinster Oster-Kuchen, genannt Hasenbrot. 250 Gr. Butter, 275 Gr. Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 Gr. Weizenmehl, ein Päckchen Detters Backpulver, einen Teelöffel Zimt, eine Messerspitze voll gemahlener Melken, 50 Gr. Suttade, 125 Gr. Korinthen, drei Eßlöffel (50 Gr.) Kakao, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch. Die Butter rühre schaumig, gebe Zucker, Eigelb, Milch, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, hinzu und zuletzt den Kakao, Korinthen, Zimt, Melken, Suttade und den Eier Schnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde. Man gibt zu dem Teig soviel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Frau A. Canpe, Corbach.

108. Palmin-Buttergebäck. 125 Gr. Palmin werden mit 125 Gr. Zucker und zwei Eigelb schaumig gerührt, die Schale einer Citrone und 30 Gr. geschälte, gemahlene Mandeln dazu gefügt, zuletzt noch 250 Gr. Mehl. Der Teig bleibt über Nacht stehen, zugedeckt, dann fein ausgerollt, in Streifen geschnitten, mit Eigelb bestrichen und schön gelb gebacken.

Frl. Hamburg, Widdungen.

109. Pastoretrost. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2—3 Eier, eine Tasse saure Sahne — oder Milch mit etwas Citronensaft — Mehl, soviel zu einem lockeren Teig gehört, etwa ein Pfd.; einen Teelöffel Salz, einen Eßlöffel Rum, einen Eßlöffel Gädeckes Backpulver. Der Teig wird gut vermischt, dann Kränze geformt, die schnell in Schmalz oder Palmin gelb gebacken, in Zucker umgedreht werden. M. S.

110. Pfannkuchen mit Backpulver. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlassene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, drei Eier, ein Löffel Rum, eine Tasse Milch, 20 Gr. Backpulver. Als Gewürz etwas Citronenschale oder Vanille. Die Masse wird gut geknetet und dann sofort in glühendem Fett gebacken.

Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Widdungen.

111. Pfannkuchen auf Würbeteig. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und ein großes Ei werden vermengt, dann aufgerollt und in der Röhre hellgelb gebacken. Dann legt man die in Viertel geschnittenen Pfannkuchen darauf, streut Zucker darüber, etwas saure Sahne und bäckt ihn noch eine halbe Stunde langsam weiter.

Frau M. Lau, Widdungen.

112. Pilze. 210 Gr. Mehl, zwei Eßlöffel Kartoffelmehl wird mit einem viertel Ltr. Milch, drei Eiern, zwei Eßlöffel Zucker, Vanille verrührt. Mit dem Pilzeisen in Fett gebacken. Diese Masse gibt 50 Pilze.

Frl. Brede.

113. Plattenkuchen. Drei Pfd. Mehl, knapp $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fett, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, für 10 Pf. Hefe, etwas Salz. Obendrauf $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Zucker.

Frau L. Kleinschmidt, Pyrmont.

114. Plätzchen. Vier Eier, so schwer wie diese mit der Schale wiegen, Zucker und ebensoviele Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker eine viertel Stunde gerührt, das zu steifem

Schnee geschlagene Eiweiß hinzugefügt und zuletzt das Mehl. Mit einem Teelöffel wird der Teig auf ein Kuchenblech getan und schnell gebacken.

Frau D. Menge.

115. Feine Plätzchen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Stärkemehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. bestes Weizenmehl, ein Ei, Citrone oder Vanille mit Zucker fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Die Plätzchen werden mit einem Teelöffel auf die gut bestrichene Platte gesetzt und bei mäßiger Hitze nur dunkelgelb gebacken. Frau Konf. Curpe.

116. Einfache Plätzchen. Ein Pfd. Mehl, reichlich ein $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter oder Schmalz, ein Ei, zwei Eßlöffel saure Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, knapp ein Teelöffel Backpulver. Von den Bestandteilen wird ein steifer Teig gemacht, welchen man messerrückendick ausrollt, mit brauner Butter bestreicht, mit Zucker und Zimt bestreut und schrägwinklig abrädern.

Frau Kunte, Corbach.

117. Pragerkuchen. Man reibt Brot, schält Aepfel und schneidet sie in Scheiben, nimmt Zucker und etwas Zimt und rührt die Aepfelscheiben tüchtig damit durch. Ebenso wird auch das Brot mit etwas Zucker und Zimt durchgerührt. Dann nimmt man eine Form, schmiert sie tüchtig mit Butter aus, legt unten auf den Boden der Form mehrere Stückchen Butter, dann eine Schicht von dem geriebenen Brot, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Finger dick, und dann eine Schicht Aepfelscheiben ebenso, dann wieder Brot mit etwas Butter darauf, dann wieder Aepfelscheiben, dann Brot, Butter oben auf und Zucker, und mit etwas süßer Sahne überfüllt, läßt man es gelinde backen (zwei Stunden). Falls die Aepfel sauer sind, muß auf jede Schicht Aepfel etwas Zucker gestreut werden.

Frau Lübbe, Twiste.

118. Brinten. $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Kandiszucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Succade, Schale einer Citrone, 4 Gr. Nellen, 20 Gr. Zimt, $\frac{3}{4}$ Pfd. Honig, zwei Messerspitzen Pottasche. Honig und Zucker werden mit einem halben Glase Kirchwasser gekocht, dann vom Feuer genommen, und alles zerkleinerte Gewürz und das Mehl hinzugefügt, zuletzt die in Wasser aufgelöste Pottasche. Der Teig wird gleich ausgerollt und in kleine Stücke geschnitten, am andern Morgen mit gekochtem Bier und Zucker überstrichen und gebacken. (Kirchwasser ein halbes Weinglas.)

Frau D. Menge.

119. Quarkkuchen. Auf ein Pfd. zarte Käsematte rechnet man knapp $\frac{1}{2}$ Ltr. sauren Rahm, zwei Prisen Salz, vier Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillin, ein Eigelb und zwei knappe Kochlöffel Mehl. Die Matte wird gerieben, alles gut verrührt. Zuletzt Rahm und die zwei geschlagenen Eiweiß, und sofort den Kuchen, der mit der Masse bestrichen, in heißen Ofen gebacken. Einfacher Hefeteig darunter.

Frl. A. Wisemann, Corbach.

120. Radouenkuchen. Ein Pfd. gutes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht verrührt mit 8 Eiern. Vorher macht man die Hälfte von dem Mehl mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und etwas Hefe rein, wenn dieses gegangen hat, läßt man die Eier mit der Butter hineinlaufen, schlägt den Teig tüchtig und läßt ihn in die geschnierte, mit Weckmehl bestreute Form laufen.

Frau A. Cunze, Corbach.

121. Nädergebäck. Ein Pfd. Mehl, drei Eier, 60 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, drei Eßlöffel saure Sahne. — Alle Zutaten werden verknetet, ausgerollt, mit einem Nädchen ausgestochen, und in Fett gebacken.

Frau Mogt, Corbach.

122. Rahmkuchen. $\frac{1}{2}$ Ltr. Rahm, zwei Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in eine Mehvertiefung getan und mit dem nötigen Mehl zu einem weichen Teig verarbeitet. Messerrückendick ausgemangelt, auf dem Blech in schräge Vierecke gerädert, mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und hellbraun gebacken.

Frau L. Weber.

123. Namequins. Man setzt $\frac{3}{10}$ Ltr. Milch mit 200 Gr. Butter aufs Feuer. Wenn dieselbe kocht, schüttet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hinein, verarbeitet die Masse auf dem Feuer noch einige Minuten und läßt dieselbe abkühlen. Nach und nach gibt man fünf ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und drei Prisen Salz und Pfeffer, einen Eßlöffel Zucker und drei Löffel geschlagene Sahne hinein. Man formt mit einem Eßlöffel kleine ovale Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit feinwürfelig geschnittenem Parmesan- oder Schweizerkäse und backt sie zu schöner Farbe.

Ihre Durchlaucht Fürstin zu Bentheim und Steinfurt.

124. Westfälische Reibeplätzchen. Man reibt dicke Kartoffeln nach Bedarf auf ein Sieb, damit das Wasser ablaufen kann. Dann wird Milch mit Weißbrötdchen zu einem sämigen Brei verkocht. Diesen Brei verrührt man mit den geriebenen

Kartoffeln und gibt einige Eier und Salz hinzu. Dann werden beliebig große Plätzchen in einer Pfanne mit Fett gebacken.

Frau C. Winthaus, Widdungen.

125. Reiskuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird mit einem Ltr. Milch fast weich gekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Wenn derselbe etwas abgekühlt ist, tut man ein gutes Stück Butter dazu, dann vier Eigelb, etwa zwei Löffel voll Zucker, Citronenschale und zuletzt den Schnee der vier Eier. Eine Stunde in einer Springform zu backen. Frau L. Schloms.

126. Reis-Torte mit Schokolade. 250 Gr. gewässerter und blanchierter Reis werden in $\frac{3}{4}$ Ltr. Rahm mit einer Prise Salz weich gekocht und zum Erkalten bei Seite gesetzt. Dann rührt man 200 Gr. Butter zu Schaum, fügt 8 Eidotter, den Reis, die geriebene Schale einer Citrone, 125 Gr. geschälte und mit etwas Orangenblütenwasser gestoßene Mandeln und 125 Gr. Zucker hinzu, zieht den Schnee von 6 Eiweiß zu und 30 Gr. Mehl leicht darunter, füllt die Hälfte der Masse in ein mit Buttermilch ausgelegtes Tortenblech, vermischt die zweite Hälfte der Reismasse mit 100 Gr. geriebener Vanille-Schokolade, streicht sie oben darauf und backt die Torte eine Stunde bei ziemlicher Hitze. Frau S. Köhler.

127. Salzmandeln. Geschälte heiße Mandeln werden in feines, in der Pfanne recht heiß gemachtes Salz getan, gerührt und geschüttelt, daß sie sich leicht und gleichmäßig bräunen. Unter das Salz tut man ein wenig Paprika.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbach.

128. Sandkuchen-Plätzchen. Ein Pfd. Butter, ein Pfd. Mehl, ein Pfd. Kartoffelmehl, ein Pfd. Zucker, sechs Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, ein Backpulver — eine Stunde rühren; den Schnee zuletzt unterrühren. Teelöffelweise aufs gestrichene Blech.

Frau L. Weber.

129. Kleine Sandkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz werden zu Sahne gerührt, dann gibt man unter stetem Rühren zwei Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und vier Gr. Hirshornsalz dazu. Zuletzt rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffelstärke und 450 Gr. Weizenmehl unter die Masse. Aus dem Teig werden kleine Kügelchen geformt; dieselben drückt man etwas ein, bestreut sie mit Zucker und Zimt und backt sie in mäßiger Hitze.

Frau Elisabeth Vesper, Corbach.

130. Sandplätzchen. 335 Gr. Mehl, 235 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, zwei Eigelbe, sechs Tropfen Citronenöl und etwas Salz werden gerührt, bis alles zu einer festen Masse geworden ist. Dann rollt man den Teig aus und sticht kleine Plätzchen mit einer Form oder einem Glase aus. Auf unbefruchtetem Blech hellgelb gebacken. Diesen Teig kann man auch für einen Kuchen benutzen. Dann wird derselbe in eine mit Butter und Zwiebackkrumen ausgestrichene Form gedrückt und bei mäßiger Hitze etwa eine halbe Stunde gebacken. Nach dem Erkalten mit Johannisbeergelee oder dergl. dick überstrichen und zuletzt steifgeschlagene süße Sahne, etwa $\frac{3}{4}$ Ltr., die mit Zucker und dem Mark einer halben Schote Vanille durchgerührt ist, darauf gegeben.

von Hadel-Stockhausen.

131. Sandtorte. Man rührt ein Pfd. Butter mit einem Pfd. Zucker recht schaumig, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenpulver, Vanille- oder Citronengeschmack und ein Glas Rum in drei Portionen unter stetem Rühren dazu. Bei mäßiger Hitze in einer Springform gar backen.

Kirchthor Pyrmont.

132. Sandtorte. Ein Pfd. Butter zu Sahne gerührt, löffelweis ein Pfd. Zucker, dann 10 Eidotter, Vanille und 40 Gr. Spiritus vini und ein Pfd. Kartoffelmehl dazu, rührt dies eine Stunde, dann den Schnee der 10 Eier und ein Paket Backpulver. Eine Stunde in der Springform gebacken.

Frau von Möhlmann.

133. Saure Sahneplätzchen. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, zwei Eier, sechs Eßlöffel saure Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, zu einem glatten Teig geknetet, ausgerollt, in Stücke gerädert, mit brauner Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Frau A. Vesper.

134. Vorzügliche Schaumtorte. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 200 Gr. Butter, zwei Eßlöffel Zucker wird auf einem Tische tüchtig geknetet, dann halbfingerdick ausgerollt und hellbraun gebacken, dann mit Himbeergelee oder Marmelade recht dick bestrichen. Von vier Eiern wird das Weiße recht steif mit 65 Gr. feinem Zucker geschlagen und über die Torte gegeben, die nun nochmals in den Ofen geschoben wird, bis der Schaum leicht braun geworden ist.

Frau B. Klapp, Krossen.

135. Schmalzgebäck. Man rührt ein Stückchen Butter klein, tut zwei Eier, wenig Zucker und soviel Mehl als es annehmen will, dazu. Dann rollt man den Teig aus, schneidet

viereckige Scheiben, die man mit einem Backrädchen in schmale Streifen teilt. Diese schlägt man zu Schleifen zusammen, backt sie in Schmalz dunkelgelb und wendet sie in Zucker und Zimt um.
Erholungshaus Schloß Rhoden.

136. Schmalzplätzchen. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweineschmalz, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, für 10 Pfg. Vanillezucker, eine Messerspitze Hirschhornsalz; dies zu einem Teig verarbeitet, nicht zu dünn ausrollen und in mäßiger Hitze hellbraun backen.

Frau M. Lau, Bildungen.

137. Schmandkuchen. Man nimmt ein Pfd. Mehl, 250 Gr. kalte Butter, ein Ei, ein Eidotter, drei Eßlöffel voll saure Sahne, 125 Gr. feinen Zucker. Diese Masse wird zu einem steifen Teig geknetet, dann einen Messerrücken dick ausgerollt, zu kleinen Kuchen zerschnitten, die mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und im Ofen hellbraun gebacken werden.

Frl. A. von Hanzleben.

138. Schmandwaffeln. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Ltr. saurer Schmand, 10 Eier — das Weiße zu Schnee geschlagen, ein Teelöffel Salz, ein Teelöffel Backpulver. Alles gut gemischt, gleich gebacken und gleich gegessen.

Frl. H. Lagréze.

139. Schneckenkuchen. Zwei Pfd. Mehl, 2—4 Eier, 50 Gr. Gest, 300 Gr. feiner Zucker, 300 Gr. Butter, 200 Gr. Rosinen, 200 Gr. Korinthen, $\frac{3}{8}$ Ltr. lauwarmer Milch. Von dem Mehl und Gest wird ein Hefestück gemacht, danach wird alles andere hinzugefügt, die Butter zuletzt. Ist der Teig lange genug gerührt, wird er in eine gut ausgestrichene und bestreute Form gestellt und zum Aufgehen warm gestellt. Dann eine Stunde bei guter Hitze gebacken.

Frau D. Menge.

140. Schneckenudel. Zwei Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, zwei Eier, etwas geriebene Zitronenschale, Zucker und Salz rührt man mit Milch zu einem losen Teig, dem man vorher angefeuchte Hefe zufügt. Dann stellt man den Teig ein wenig warm, rollt ihn hierauf auf und rädert ihn in Streifen. Die Streifen werden mit Ei und Butter bestrichen, mit Rosinen und Korinthen bestreut, zusammengerollt und in eine mit Butter bestrichene Form gesetzt, nicht zu dicht. Dann läßt man den Teig eine Stunde gehen, bestreicht ihn mit Butter und backt ihn eine Stunde bei nicht zu starker Hitze.

Elisabeth Vesper, Corbach.

141. Schokoladen-Kuchen. 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann fügt man hinzu eine Tasse Milch, einen guten Teelöffel Natron oder Backpulver und ein Pfd. feines Weizenmehl. Dann teilt man den Teig in zwei Hälften. Die eine Hälfte färbt man mit 200 Gr. guter, feingeriebener Schokolade. Man füllt die gut gestrichene Form abwechselnd mit hellem und dunklem Teig. Das Einweiß muß zu festem Schnee geschlagen werden.

Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Bildungen.

142. Schokoladen-Torte. 125 Gr. Schokolade, 125 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. feingeschnittene Mandeln, 100 Gr. würfelig geschnittenes Citronat mische man gut, übergieße sie dann mit einer dicken Sauce von 250 Gr. mit fünf Eßlöffel Wasser gekochtem Zucker, vermische alles gut und drücke es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form. Wenn es erkaltet ist, stürze man es und übergieße es beim Servieren mit Schlagrahm und eingemachten Früchten.

M. W.

143. Schöpfkreppl. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker knapp, Salz, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, vier Eier und für 10 Pfg. Hefe werden zu einem Teig geknetet. Diesen läßt man gehen, sticht dann mit einem Eßlöffel etwas Teig ab, taucht dies in reichliches kochendes Fett und backt alles schön braun.

Frl. S. und M. Steintück, Corbach.

144. Schwarzbrot. 13 Pfd. Roggenmehl, $3\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser und Milch, Salz, für 5 Pfg. Hefe, für 5 Pfg. Sauerteig.

Frau Sanitätsrat Weiß, Symont.

145. Shortbread. Sechs Lot Mehl, vier Lot Butter, vier Lot Zucker, zwei Eigelb, die abgeriebene Schale einer Citrone. Man mischt dies alles zu einem glatten Teig, rollt ihn $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus, formt Ringe davon, die man mit gespaltenen Mandeln und verzuckerten Kirschen verziert, und backt in nicht zu heißem Ofen.

Ihre Königl. Hoheit Herzogin von Albany.

146. Speckkuchen. Ein großes Stück Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, ein Suppenlöffel Hefe, etwas Salz. Die Hefe inmitten des Mehls angerührt und gehen lassen; dann die übrige Milch, Salz und Butter hinzu und tüchtig rühren. Den Kuchen knapp fingerdick ausrollen, gleich auf dem gebutterten Blech erst mit Einweiß bestreichen, dann reich mit feinem Speck belegen und mit Kümmel bestreuen. Wieder gehen lassen und kurz vor dem Anrichten backen.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbach.

147. Schwedischer Pfannkuchen. 250 Gr. Mehl, $\frac{1}{3}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{6}$ Ltr. saurer Schmand, 126 Gr. Zucker, zehn ganze Eier werden tüchtig durcheinander geschlagen. Die Form wird stark mit Butter geschmiert, 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und gleich in der Form auf den Tisch gebracht, da er sonst einfällt.
Frl. Maria von Hangelen.

148. Springkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, mit einem Ei und einem Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl zum Teig gemacht. Mit einem Messer auf ein Blech gestrichen, mit gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und nach dem Backen in länglich viereckige Stücke geschnitten.
Frau A. Vesper.

149. Spritzkringel. $\frac{1}{2}$ Kilo Süßrahmbutter, 6 Eigelb, 125 Gr. geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 375 Gr. Zucker, $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die verschiedenen Teile dazu getan, zuletzt das Mehl. Der Teig kommt nach und nach in eine Spritze, in der unten ein Stern ist, derselbe wird durchgedrückt und es werden kleine Kringel daraus geformt, auf einer Platte gebacken.
Frau Helene Thalbiger.

150. Streuselkuchen. 1— $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 175 Gr. Butter, 42 Gr. Hefe, drei Eier, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, Citrone, 65 Gr. Zucker. Ein Viertel des Mehls wird mit der erwärmten Milch und aufgelösten Hefe zum Aufgehen angerührt. Dann rührt man die Butter zu Sahne, Eier, Zucker, das Hefestück und die Citrone untereinander, Salz und das übrige Mehl hinzu. Man schlägt und verarbeitet den Teig tüchtig, bis er Blasen wirft und drückt ihn dann auf das Blech. Nachdem er halb aufgegangen ist, wird er mit Streusel bestreut, nachdem er mit Butter bestrichen und mit der Gabel durchstochen ist. Streusel bereitet man aus 100 Gr. heißer Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Citrone und Zimt, welches man vermengt.
Frl. Winterberg.

151. Teebiskuit. Ein Pfd. Mehl, dazu 100 Gr. Butter in Stückchen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Citrone, vier ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Hirschhornsalz werden schnell in kaltem Raum geknetet, ausgewellt, etwas stärker als gewöhnlich mit kleinen Blechformen ausgestochen und bei etwas mehr als Mittelhitze ungefähr 15 Minuten goldgelb gebacken.
Frl. S. und M. Steinrück, Corbach.

152. Kleine Teebretzel. Ein $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eine kleine Overtasse dicke saure Sahne knetet man im

Kasten zu einem Teig und formt davon kleine Bretzel, die man in grob gestoßenem Zucker eindrückt und rasch backt.
Fran Konsistorialrat Curge.

153. Süßer Teekuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 3—4 Eier werden zusammen tüchtig vermengt und geschlagen, dann auf einem Blech gebacken. Vorher wird der Teig mit $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Mandeln bestreut.
Frl. A. von Hangelen.

154. Thüringer Kartoffel-Streppel. Ein Pfd. Mehl, ein Pfd. geriebene, gekochte Kartoffeln, zwei Tassen Milch, zwei Eier, 25 Gr. Hefe, etwas Salz. Das Ganze zu einem Teig gemengt und diesen gut aufgehen lassen. Dann mit einem Eßlöffel abgestochen und in schwimmender Butter gebacken. Gut mit Zucker bestreut, sofort heiß zur Tafel gegeben. Dazu warme Wein- oder Fruchtsauce.
Frl. von Behring.

155. Altdentscher Topfkuchen. Von $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl nehme man die Hälfte mit 50 Gr. Hefe und warmer Milch zu einem Hefestück. 300 Gr. Butter werden mit 100 Gr. Zucker schaumig gerührt; hinzu kommen 5 ganze Eier und 7 Gelbe, die andere Hälfte Mehl und zuletzt das gegärte Hefestück. Gewürz: Citrone, Zimt.
Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

156. Altdentscher Topfkuchen (schwerer). Ein Pfd. Butter, ein Pfd. Mehl schaumig gerührt, 16 Eigelb nach und nach hinzu, 16 Eiweiß zu festem Schnee und ein Pfd. Zucker unter die Eiermasse melieren. Gewürz: Vanille und Bittermandel-essenz.
Konditorei Landwehrmann, Pyrmont.

157. Vanille-Kränzchen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt, zwei Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, ein Pfd. Columbia-Mehl, eine Stange Vanille. Nachdem der Teig ausgerollt ist, formt man kleine Kränzchen, bestreicht sie mit Eiweiß und bestreut sie mit Mandeln, dann läßt man sie bei mäßiger Hitze backen.
Frl. Brede.

158. Vanilleplätzchen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl, ein Ei, reichlich Vanille und einen halben Teelöffel Backpulver. Alles wird gut durcheinander gerührt, mit einem Teelöffel wird der Teig auf ein Kuchenblech gesetzt und bei starker Hitze gebacken.
Frau D. Menge.

159. Waffeln. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Ltr. dicke saure Sahne, etwas abgeriebene Zitronenschale, ein kleines Gläschen Rum, eine Prise Salz und Muskatblüte. Dies alles zu einem glatten Teig gerührt, das Waffeleisen heiß gemacht, mit Speck gut eingerieben und den Teig gleich backen, stehen darf er nicht länger. Die Waffeln werden mit Zimt oder auch Vanillezucker gut bestreut und warm serviert.

Frau Joh. Fisenberg, Schloß Waldeck.

160. Waffeln. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, ein Pfd. Mehl, Salz, $\frac{3}{4}$ Löffel saure Sahne, sechs Eigelb, wird mit Milch zu einem dünnen Teig verrührt, zuletzt den Eierschnee. Fr. Bredé.

161. Waffeln. Zu einem Pfd. Mehl nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, zwei Eßlöffel Zucker mit Vanillin untermischt, und vier Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird. Zuletzt vermennt man den Teig mit einem Päckchen Backpulver und backt ihn in einem Waffeleisen.

Frau Martha Beck, Seringhausen.

162. Waffeln ohne Hefe. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, fügt 8 Eigelb hinzu, sodann ein Ltr. Milch, ein Pfd. Mehl und zuletzt den Schnee von den Eiern. Der Teig wird sofort im Waffeleisen verbakten.

Fr. Anna Kleinschmidt.

163. Billige Waffeln. Ein Pfd. Kartoffeln, am Tage vorher gekocht und den anderen Tag gerieben, drei Eier, ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Zimt und Salz und ein Backpulver. Alles wie Kuchenteig behandelt, nur muß mit Milch die Masse in einen etwas festen Pfannkuchenteig verwandelt werden.

Frau Dr. Eckhardt.

164. Waldeck'sche Brezeln. Ein Pfd. Mehl verrührt man mit zwei Obertassen steifem, saurem Rahm, fügt 313 Gr. Butter hinzu und verarbeitet den Teig tüchtig. Alsdann formt man davon kleine Brezeln, die man in gut gestoßenem Zucker platt klopft und sofort auf einem Blech backt.

Fr. Anna Kleinschmidt.

175. Weihnachtsstollen. Man macht mit einem Pfd. Mehl, für 10 Pf. Hefe und etwas Milch einen Vorteig. Ist er gegangen, fügt man 125 Gr. lauwarmses Schmalz, 140 Gr. Zucker, 210 Gr. Sultaninen und ebensoviel Rosinen,

etwas Citronat und Pomeranzenschale hinzu. Wirkt den Teig aus, läßt ihn 2—3 Stunden gehen, backt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde, bestreicht ihn öfter mit lauem Schmalz, bestreut ihn noch warm mit Zucker und Zimt.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbach.

166. Weißbrot. 10 Pfd. Hefe mit etwas Zucker aufgelöst, $2\frac{1}{2}$ —3 Pfd. Weizenmehl, ein Ltr. warme Milch, Salz und etwas Fett und Butter.

Frau Sanitätsrat Weig, Pyrmont.

167. Windbeutel. $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, 25 Gr. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, vier Eier. Wasser wird mit Butter gekocht, das Mehl hinzugegan und solange fest gerührt, bis sich der Teig vom Topfe löst. Nachdem der Teig ein wenig erkaltet ist, schlägt man nach und nach die Eier hinzu, bis die Masse ganz glatt ist. Ein Ltr. Butteröl und ein Teil Schmalz wird zum Kochen gebracht, die Windbeutel teelöffelweise hinein getan, hellgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

Frau Vorghaus, Wrexen.

168. Windbeutel. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter kocht man mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser auf. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hinzu und rührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Halb erkaltet 5—6 Eier hinein. Langsam backen und mit Schlagjahne füllen.

B. Bachhaus, Corbach.

169. Windbeutel. $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch läßt man kochen, fügt etwa 80 Gr. Butter hinzu und 100 Gr. Mehl und rührt es solange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Ist diese verkühlt, kommen nach und nach fünf Eier dazu nebst einer Prise Salz und etwas geriebener Zitronenschale. Man setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie in starker Hitze. Sie sind sehr rasch gar. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, schneidet man die Beutel auf und füllt sie mit Schlagjahne.

Frau A. Weiß.

170. Zuckerkringel. Hierzu $\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, zwei Eigelb. Die Kringel werden in Eiweiß und grob gestoßene Mandeln, Zucker und Zimt getunkt und bei schwachem Feuer gebacken.

Fr. J. Brand, Corbach.

171. Zwieback. Man vermischt einen Schoppen Milch mit zwei Lot Hefe und etwas Mehl und läßt den Teig aufgehen, gibt dazu zehn Lot Zucker, zehn Lot Butter, vier Eier

und soviel Mehl, daß es einen lockeren Teig gibt, formt davon kleine Kuchen, nachdem diese gut gebacken sind, läßt man sie erkalten, schneidet sie durch und röstet sie.

Frl. J. und B. Rhode, Corbach.

172. Einfaches Weihnachtsgebäck. Ein Pfd. Mehl, ein Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, vier Eier, Nägelein und Zimt nach Geschmack.

Frl. A. Wistemann, Corbach.

173. Braune Weihnachtsküchen. 3 Pfd. Mehl, 3 Pfd. Sirup, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, knapp für 5 Pfg. feinen Ingwer, für 5 Pfg. Nelken und für 5 Pfg. Natron gut gemischt, einige Tage stehen lassen, ziemlich dünn ausgerollt, mit Förmchen ausgestochen und gebacken.

Frau B. Klapp, Arolsen.

174. Honigküchen. Ein Pfd. Honig, ein Pfd. Zucker werden gekocht, dann $1\frac{1}{4}$ Lot aufgelöste Pottasche dazu getan. $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene Mandeln, zwei Pfd. Mehl, vier ganze Eier, zwei Lot feingeschnittenes Citronat, zwei Lot Pomeranzenschale, ein halbes Lot Kardamom, Nelken und Zimt nach Geschmack. Von dem Teig kleine Kuchen gemacht und bei leichter Hitze gebacken.

Frau Amtmann Ulrichs, Wildungen.

175. Honigküchen. Zu einem Pfd. heiß gemachtem Sirup gibt man eine Walnuß dick Butter, etwas Zucker und ein Pfd. Mehl, löst dann 15 Gr. in Rosenwasser gereinigte Pottasche auf und mischt dies mit dem Teig. Man läßt denselben drei Tage stehen, ehe man ihn ausrollt, Zimt, Nelken, Kardamom, Citrone, Mandeln und Suttade nach Geschmack dazu.

Frl. J. Brand, Corbach.

176. Dicker Honigküchen. Zwei Pfd. Bienenhonig wird erwärmt, zwei ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingeschnittene Suttade, sehr wenig feine Nelken, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Pottasche, in Rum aufgelöst, werden dazu gerührt und zuletzt $1\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl durchgerührt. Man rühre diese Masse Abends vorher an und füllt sie am anderen Morgen in eine gut ausgestrichene und gestreute, recht hohe Form. Bei gelinder Hitze 1—2 Stunden backen. Der Honigküchen ist vorzüglich, aber erst nach drei Wochen eßbar; je älter, je besser, im kühlen Keller aufbewahren.

177. Pfeffernüsse. Ein Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz, ein Ei, etwas Zimt, Kardamom, Hirschhornsalz, vier Lot süße, vier Lot bittere Mandeln.

Frau Krühoffer, Corbach.

178. Braune Pfefferküchen. Zwei Pfd. Mehl, zwei Pfd. Sirup, ein Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz, vier Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, $\frac{1}{4}$ Lot Kardamom, abgeriebene Schale einer Citrone zu einem Teig verarbeitet, den man einige Zeit stehen läßt. Dann mengt man zwei gehäufte Teelöffel Backpulver durch, rollt den Teig, sticht ihn aus und backt die Ausstecher hellbraun. (Bes. Bem.: Sirup und Fett läßt man zusammen heiß werden und gießt es über das übrige Vermengte. Zuletzt kommen die Eier hinzu.)

Frau von Etorff nach Frau Ebersbach.

179. Zimmetsterne. Zwei Pfd. Mandeln werden rein ausgelesen, mit einem Tuch abgerieben und fein gemahlen. Zu diesen Mandeln kommen zwei Pfd. Zucker und zwei Lot feiner Zimt. Dieses wird mit dem Kochlöffel gut durcheinander gearbeitet. Dann schlägt man von 12 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, mengt die ganze Masse darunter, knetet alles gut zusammen, rollt es aus und sticht Sterne aus. Dann legt man dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie in einem nicht zu heißem Ofen, macht einen Zuckerfuß darüber und bestreut sie mit Perlzucker.

Ihre Durchlaucht Fürstin Erbach.

180. Zuckerlebkuchen. Man rührt ein Pfd. Zucker mit vier ganzen Eiern eine Stunde, in den letzten fünf Minuten wird eine Messerspitze Pottasche mitgerührt. Dann kommen 30 Gr. Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, 125 Gr. geröblich geschnittene Mandeln, 16 Gr. gestoßener Zimt, 4 Gr. Nelken und die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu; zuletzt wird das Mehl darunter gemischt, ungefähr ein Pfd. Dann wird der Teig einen kleinen Finger dick ausgerollt, viereckige Plätzchen davon geschnitten, bis zum anderen Tage, mit einer Serviette bedeckt, hingestellt und dann gebacken.

Frl. Langenbeck.

181. Zuckerglasur. Ein Schoppen kaltes Wasser wird mit einem Eiweiß tüchtig geschlagen, man gebe in einen Topf ein Pfd. feinen Zucker, füge das Wasser hinzu, koche dieses, nehme den Schaum solange ab, bis sich keiner mehr zeigt und es kräftlich hell erscheint.

Gräfin Bernstorff.

182. Auf andere Art. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker (Staub) und ein Eiweiß recht schaumig geschlagen, Saft einer halben Citrone. Den Kuchen damit an der Luft trocknen lassen; man kann ihn mittels Papierdüte verzieren. Man kann die Glasur mit Kakao, Safran, Lila usw. färben.

Gräfin Bernstorff.

XII. Eingemachtes.

1. Apfelmutter. Die Äpfel werden geschält, die Schalen gewaschen und weich gekocht, dann werden dieselben durch ein Tuch gedrückt. In diesem Saft werden nun die Apfelschnitzen gekocht mit soviel Zucker wie Schnitzen und ein wenig gestoßenem Zimt. Es muß alles solange kochen, bis es eine schöne dunkle Farbe erhält. Aber während des Kochens muß fortwährend gerührt werden. Mrs. Ende, Helfen.

2. Apfelsinen als ganze Frucht einzumachen. Man nimmt die ganzen Früchte, kerbt sie so, daß immer ein weißes Feldchen von einem roten abgelöst wird und dann legt man sie 24 Stunden in Wasser, Zucker läutern, Pfund Frucht, Pfd. Zucker, in nicht zu wenig Wasser. Dann kocht man die Früchte ein Weilchen und läßt sie über Nacht in einem Porzellengefäß mit Saft stehen. Den nächsten Tag den Saft zum Kochen bringen, Früchte nochmal kochen, (sie dürfen nicht zu weich sein und nicht platzen) und dann Früchte in Gläser tun und den ziemlich dicken Saft darüber gießen. Derselbe muß über den Früchten stehen. Je länger man die Früchte vor dem Gebrauch (auf großen Schalen anrichten) stehen läßt, je besser. Clara Freifrau von Hadeln, geb. von Vivonius.

3. Apfelsinen-Marmelade. 10 Apfelsinen und zwei Citronen werden ganz fein gewiegt; auf ein Pfd. Frucht rechnet man zwei Ltr. Wasser und läßt alles 24 Stunden stehen. Am nächsten Tage nimmt man Pfd. auf Pfd. und kocht alles dick ein. (Sehr gut).

Clara Freifrau von Hadeln, geb. von Vivonius.

4. Apfelsinen-Marmelade. Apfelsinen, Orangen, Citronen (auf je 3 Apfelsinen 1 Orange und 1 Citrone) werden gröblich zerschnitten und nach sorgfältiger Entfernung aller Kerne durch die Fleischmaschine getrieben; auf jedes Pfd. dieser Masse ein reichliches Ltr. Wasser gegeben und dann 24 Stunden hingestellt. Den folgenden Tag kocht man die Masse $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden und läßt sie dann wieder 24 Stunden stehen. Dann wiegt man auf jedes Pfd. dieser Masse 750 Gr. Zucker ab, tut ihn roh hinzu und läßt das Ganze reichlich eine Stunde kochen und füllt es in Gläser. Frau Dr. Weber.

5. Apfelsinen-Marmelade. Man nimmt 9 Apfelsinen, eine bittere Orange und eine Citrone, pußt sie ab und wiegt sie, rechnet doppelt soviel Zucker als Frucht. Die Früchte

setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie solange kochen, bis man mit einem Hölzchen hineinstecken kann. Dann nimmt man auf ein Kq. Zucker ein großes Glas, etwa $\frac{1}{3}$ Ltr. von dem Wasser, worin sie gekocht sind und läßt es etwas dicklich einkochen. Währenddessen schneidet man die Früchte in vier Teile, macht die Kerne vorsichtig heraus und dreht alles durch eine Hackmaschine, tut es in ein Porzellengefäß und gießt den kochenden Zucker darüber, läßt es 48 Stunden stehen, kocht es dann noch einmal auf, ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde und füllt es in Gläser. Frä. E. Großcurth.

6. Apfelsinen-saft. Auf die feingeschälte und in kleine Stückchen geschnittene Schale von 6 Apfelsinen (nur das äußere Gelbe der Schale wird verwandt) gießt man $\frac{1}{4}$ Ltr. Weingeist und läßt dies gut verkorft an einem warmen Ort vier Wochen stehen und schüttelt dies öfters um. Dann kocht man ein Kq. Zucker mit vier Flaschen Wasser auf, fügt den Schalen-extrakt hinzu, schäumt dies ab, fügt für 30 Pfg. krystallisierte Citronensäure dazu und läßt das Ganze erkalten. Dann in Flaschen füllen, gut verkorken und kühl aufbewahren. Man nimmt davon nach Geschmack auf ein Glas Wasser ungefähr ein Viertel Saft und ist dies ein erfrischendes Getränk für Sommer und Winter. Frau Dr. Abbe, Widdungen.

7. Viebbeeren. 14 Pfd. Viebbeeren, drei Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Essig. Nachdem der Zucker geläutert ist, tut man den Essig hinzu und läßt die Beeren darin eben aufkochen.

Friedrichshöhe Pymont.

8. Birnen einmachen. Drei Kgr. Birnen, ein Kgr. Zucker, Zimt, Nelken, zwei Weingläser Weingeist. Die Birnen werden mit der Schale abgekocht, bis man die Schale wie bei Kartoffeln, abziehen kann. Der Zucker geläutert, die Früchte darin weich und rot gekocht (etwa drei Stunden), dann wird der Topf zurückgestellt, darf nicht mehr kochen, der Weingeist vorsichtig dazu geschüttet; nachdem er aufgebraucht, werden die Birnen eingefüllt, mit angefeuchtem Salzylpapier belegt und gleich mit Pergament zugebunden.

Frä. A. Wiskemann, Corbach.

9. Birnen einmachen. Auf 10 Pfd. Birnen eine Tasse Essig, drei Tassen Wasser, drei Pfd. Zucker, etwas Citronenschale, 6 Gr. in einer Tasse Urak aufgelöstes Salzyl mit den Birnen zusammen gekocht. Frau Wilh. Sievers, Pymont.

10. Brombeeren. $1\frac{1}{4}$ Aqr. Frucht, $\frac{1}{2}$ Aqr. Zucker, einige Stücke Zimt. Man tunkt den Zucker in Weinessig und kocht ihn klar. Dann tut man die Hälfte der Beeren hinein und läßt sie rasch weich kochen, füllt sie mit dem Schaumlöffel heraus und tut die andere Hälfte Frucht in den Saft. Nachdem diese herausgenommen ist, tut man eine kleine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron in den Saft, wonach starkes Schäumen entsteht. Ist aller Schaum beseitigt und der Saft dick eingekocht, wird er kalt mit den Brombeeren vermengt und in Gläser gefüllt.

Frau Sanitätsrat Weig, Pyrmont.

11. Brombeeren mit Aepfeln. Brombeeren werden nachgesehen, gewaschen, auf ein Sieb getan. Auf $\frac{1}{2}$ Aqr. Brombeeren $\frac{1}{2}$ Aqr. Zucker. Die Beeren werden in Zucker gar gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Ebenso schwer je nach Größe in 12 Teile geschnittene Aepfel werden lagenweise im Saft gekocht. Wenn alle weich, nicht zerfacht, wird wenig Salicyl durchgekocht, die Brombeeren nochmal mit aufgekocht.

Frl. A. Waldeck, Corbach.

12. Catnip. Fünf Pfd. Tomaten weichgekocht, durch ein Sieb gerührt. Dann nehme man einen Eßlöffel Pfeffer, einen Eßlöffel Salz, einen Teelöffel Ingwer, einen Teelöffel Nelken, $\frac{1}{2}$ Ltr. Essig. Nach Belieben etwas roten Pfeffer. Dieses wird ungefähr 8 Stunden gekocht, zuletzt einige Eßlöffel Senf mit Essig angerührt, hinzusetzen und einige Minuten durchkochen lassen. Dann wird es in gut verkorkte Flaschen gefüllt. Als Zutat zu Braten, Frikassées, Saucen und Suppen gebraucht.

Frau Spies, Helsen.

13. Dreifrukt. Ein Aqr. Zucker mit einem Ltr. Wasser gelütert, ein Aqr. geschälte und in zwei oder vier Teile geschnittene Birnen darin halb weich gekocht; alsdann ein Aqr. ausgesteinte Zwetschen hinzugegeben, wenn der Saft darüber kocht, ein Aqr. in Scheiben geschnittene Aepfel, jedoch nicht zu weich gekocht. Einen Teelöffel Salicyl in zwei Löffel Rum aufgelöst, durcheinander gemischt, heiß in Gläser gefüllt und sogleich mit Schweinsblase oder Pergamentpapier zugebunden.

Frau Pastor Leusmann.

14. Eingemachte Dreifrukt. Man läutere drei Pfd. Zucker, tue drei Gr. Salicylpulver hinein und kochte darin erst 3 Pfd. Zwetschen, dann 3 Pfd. gute Aepfel und zuletzt

3 Pfd. Birnen. Lege die Frucht schichtweise in Gläser, gieße den Saft darüber und binde mit Pergamentpapier zu.

Frau L. Schloß.

15. Süße Ebereschen. Im Herbst geerntet geben die Beeren der Eberesche, wie Preiselbeeren eingemacht, ein sehr reichliches und wohlgeschmeckendes Kompott, das besonders zu Wild gut paßt. Auch kann man schönes Gelee davon machen.

Hans Höhnscheidt.

16. Erdbeerjast. Zu 500 Gr. Erdbeerjast 500 Gr. Zucker. Man lasse die Erdbeeren warm werden, zwei Stunden auf dem Feuer ziehen, nicht kochen, rühre sie durcheinander, gieße sie auf ein Haarsieb und lasse sie tüchtig ablaufen. Dann vermenge man den Saft mit dem Zucker, rühre ein Bäckchen Decker's Salicylpulver durch und fülle den Saft in Flaschen, bewahre dieselben verkorkt an einem kühlen, luftigen Plage.

Frau C. Wirthaus, Widdingen.

17. Nleder (Holunderjast) einzukochen. Vollreife schwarze Beeren werden an sonnigem Tage gepflückt, gewaschen, abgebeert und solange aufgekocht, bis der Saft herauszieht. Dann läßt man den Saft durch einen Beutel abfließen, kocht die Rückstände mit wenig Wasser zum zweiten Male und gibt auch diesen Saft dazu. Dann wird anderen Tags der Saft vom Bodensatz abgesehen, ohne Zucker aufgekocht und in geschwefelte Weinflaschen gefüllt, die gut verkorkt und versiegelt werden.

Erholungshaus Schloß Rhoden.

18. Marmelade von Hagebutten. Hagebutten zerlesen, aber nicht entkernt mit reichlich Wasser auf's Feuer gesetzt, einmal tüchtig aufwallen lassen, sodann Stiel und Blumen entfernen, nochmals tüchtig kochen lassen, durch ein Haarsieb gestrichen. Auf 3 Pfd. Mark 2 Pfd. gestoßenen Zucker, hiermit noch einmal aufkochen lassen. Von den Kernen, die beim Durchstreichen zurück bleiben, kann man noch eine gute Suppe kochen.

Frau von Etorff.

19. Hagebutten-Marmelade. Die Hagebutten werden von den Stielen und schwarzen Köpfchen befreit, abgewaschen und mit soviel Wasser angefeuchtet, daß sie reichlich bedeckt sind. Dann lasse man sie 4—5 Stunden kochen, bis sie zerfochen und rühre diese Masse erst durch ein grobes Sieb, dann durch ein Haarsieb. Dann kocht man die Masse mit ziemlich viel Zucker langsam ein zu dicker Marmelade.

Frau Jesse, Widdingen.

20. Heidelbeeren einzumachen. Die Heidelbeeren werden gut gewaschen und verlesen. Dann mit ganz wenig Wasser nur eben einmal aufwallen lassen. Heiß in gut geschwefelte Flaschen getan, nur bis an den Hals voll, dann einen Tropfen Rum auf jede Flasche. Hierauf gießt man die Flaschen noch voll mit gekochtem, aber wieder ganz kaltem Wasser und bindet sie mit Wull gut zu. Bewahrt sie im Keller auf.

Frau Pfarer Gottheis, Alt-Wildungen.

21. Himbeerjast (gekocht). Die Himbeeren werden zerdrückt, drei Tage stehen lassen, ausgepreßt, wieder drei Tage stehen lassen, dann eben aufgekocht, wieder einen Tag stehen lassen, dann eben aufgekocht, wieder einen Tag stehen lassen, auf 500 Gr. Saft 625 Gr. Zucker mindestens, aufkochen und in Gläser füllen.

Frau Anna Blume, Corbach.

22. Himbeer- oder Erdbeersaft. Auf drei Ltr. Beeren zwei Ltr. Wasser und 42 Gr. kristallisierte Citronensäure. Dieses 24 Stunden stehen lassen, dann durch einen Beutel gießen. Auf ein Pfd. Saft ein Pfd. Zucker. Oftmals umrühren. Wenn der Zucker ganz geschmolzen ist, in Flaschen füllen und gut verkorken.

Frau Wille, Corbach.

23. Himbeerjast auf kaltem Wege. Drei Kgr. Himbeeren, 70 Gr. Weinstein säure und zwei Ltr. Wasser läßt man 24 Stunden stehen, gießt dann alles in einen Wullbeutel und läßt denselben 24 Stunden zum Abfließen hängen. Auf ein Ltr. Saft nimmt man drei Pfd. feinen Zucker, den man unter beständigem Rühren langsam in den Saft gibt, bis letzterer klar wird. Den klaren Saft füllt man in ausgeschwefelte Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

Frau Mathilde Müller, Adorf.

24. Himbeerjast, roh. Auf drei Ltr. Himbeeren gießt man zwei Ltr. kochendes Wasser, setzt 10 Gr. Weinstein säure hinzu, läßt es 24 Stunden stehen, dann schüttet man alles durch ein Tuch, ohne die Früchte zu drücken, läßt die Flüssigkeit durchtropfen, setzt dann auf je ein Ltr. Saft ein Kgr. feinen Zucker zu, rührt den Saft öfter um, bis er ganz klar wird, füllt ihn in vorher geschwefelte Flaschen und bindet sie mit Pergamentpapier zu. (Nicht zupropfen). Fr. Woepel.

25. Johannisbeeren. Die Johannisbeeren werden gewaschen und entstiekt. Dann läßt man sie auf schwachem

Feuer aufplagen. Auf 500 Gr. Beeren 500 Gr. Zucker langsam darunter rühren. Nicht kochen lassen. Wenn sie erkaltet sind, in Gläser füllen.

Frau Wille, Corbach.

26. Johannisbeer-Gelee. 500 Gr. Trauben, 500 Gr. Zucker. Die Trauben werden gewaschen, auf einem Sieb vollständig ablaufen lassen. Der Zucker wird geläutert, die Trauben darin so lange gekocht, bis sie geleeartig sind. Dann gibt man sie durch ein Mulltuch und füllt das abgelaufene Gelee warm in Gläser. Das Zurückbleibende kann man gleich oder nach kurzer Zeit zu roter Brütze oder dergleichen verwenden. Das Gelee zeichnet sich durch besonders schöne Farbe aus.

Fr. E. Groscurth.

27. Johannisbeerjast. Man zerdrücke die Johannisbeeren mit der Hand in einem steinernen Topf, den man um etwa 8 Tage lang in mittlerer Temperatur gären läßt. In dieser Zeit kann man noch nach und nach frische Johannisbeeren dazu drücken. Dann schütte man den reichlichen Saft, der sich gebildet, durch ein Mulltuch ab und lasse auch diesen noch einen Tag stehen. Er wird dann nochmals durch ein Mulltuch vorsichtig in den Kessel gegossen, wobei der Bodensatz selbstverständlich zurückbleibt. Der klare Saft wird mit dem Zucker aufs Feuer gesetzt. Auf $\frac{1}{2}$ Ltr. Saft rechnet man knapp ein Kgr. Zucker. Man läßt den Saft einmal tüchtig aufkochen und füllt ihn, sobald die Hitze es erlaubt, in Flaschen, welche man verkorkt.

Fr. Woepel.

28. Süße Kirsch einmachen. Auf drei Pfd. ausgesteinte Kirsch rechnet man ein Pfd. Zucker, eine Tasse Arrak. Der Zucker wird klar gekocht, darauf die Kirsch und zuletzt der Arrak hinzugeschüttet, dies, bis die Kirsch weich sind, gekocht — die Brütze eventuell noch eingekocht.

Fr. W. Steirüd, Corbach.

29. Kirsch mit Rotwein einzumachen. $3\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker (je nach Geschmack auch etwas weniger) fünf Pfd. Kirsch, $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, eine Stange Vanille. Die Kirsch im Zucker nicht zu weich gekocht. Den Saft dick wie Sirup einkochen und über die Früchte gießen.

Fr. B. Bachhaus, Corbach.

30. Kürbis einmachen. In Scheiben geschnitten, dann gewogen, über Nacht mit Weinessig bedeckt hingestellt. Morgens mit dem Schaumlöffel herausgenommen, ablaufen lassen. Auf

500 Gr. nach dem Schneiden gewogene Früchte 375 Gr. Zucker. Diesen läutern, die Früchte hineintun, Zimt, einige Nelken, Citronenschale und Ingwer dazu tun. Wenn die Früchte klar gekocht sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und der Saft, wenn nötig, noch etwas eingekocht.

von Hadel-Stodhausen.

31. Zu Zuckerwasser eingemachtes Obst. Auf einen Schoppen Wasser ein Pfd. Zucker gekocht und geschäumt. Das Obst mausgesteint in Gläser gelegt, das Zuckerwasser kalt darüber geschüttet, mit Blase zugebunden. Die Gläser in einem Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und wenn das Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, weggestellt und im Wasser erkalten lassen. Etwas Salicyl in die Gläser.

Frau A. Cunze, Corbach.

32. Pflaumenmus. Die Pflaumen werden entkernt, gewaschen und gekocht; dann werden sie durch einen Durchschlag gerührt. Nun gibt man soviel Zucker dazu wie Pflaumen und läßt es solange kochen, bis es steif und dunkelbraun ist. Ein klein wenig gestoßene Nelken kann man hinzusetzen.

Mrs. William Ende, Helsen.

33. Preiselbeeren einzumachen. Die Beeren werden, nachdem sie sehr gut verlesen sind, über Nacht in Wasser eingeweicht, am Morgen auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Auf fünf Pfd. Beeren kommen vier Pfd. Zucker, die in vier Obertassen Wasser aufgelöst werden. Wenn der Zucker geläutert ist, tut man die Früchte hinein und läßt sie tüchtig kochen. Wenn sie gut sind, werden sie vom Feuer genommen und eine halbe Stunde hin und her geschüttelt, damit sich die Beeren mit dem Saft füllen. In Gläser gefüllt, obenauf Rumpapiere und etwas Salicylpulver, mit Pergament zubinden.

von Hadel-Stodhausen.

34. Quittenbrot. Zu einem Pfd. Quittenmark läßt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker bis zum Fluge einkochen, rührt dann das Mark darunter bis es ganz glatt ist. Man läßt es nochmal durchkochen, füllt es auf Pergamentpapier und läßt es trocknen.

Ihre Durchlaucht Fürstin zu Bentheim und Steinfurt.

35. Rhabarberkompott in Weinflaschen einzumachen. Man bereitet ein Rhabarberkompott und füllt dasselbe ohne Zucker in gut gereinigte und ausgeschwefelte Weinflaschen, verkorkt und versiegelt dieselben und bewahrt sie stehend an einem kühlen frostfreien Raum auf. Auf diese Art finden auch Zalläpfel gute Verwendung.

Frau A. Weiß.

31. Reife Stachelbeeren in Zucker und Apfelsaft. $\frac{1}{2}$ Kgr. reife Stachelbeeren, $\frac{1}{2}$ Kgr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kgr. Apfelsaft, $\frac{1}{2}$ Kgr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Kgr. reife Stachelbeeren werden abgeputzt, Stiel und Blume entfernt und der geklärte Zucker darüber geschüttet. Am anderen Tage setzt man sie auf schwaches Feuer, tut den vorher bereiteten Apfelsaft nebst dem dazu gehörigen Zucker hinzu und läßt alles zusammen langsam kochen, bis die Stachelbeeren weich sind. Sollte der Saft dann noch nicht sirupähnlich sein, müssen die Beeren herausgenommen und der Saft noch eingekocht werden. Dann wird alles in gut geschwefelte Gläser gefüllt und zugebunden.

Frau Präsident von Hadeln.

37. Steinobst (sehr gut). Drei Kgr. Obst, $\frac{1}{2}$ Kgr. Zucker, $1\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, 5 Gr. Salicyl zusammen gekocht, bis das Obst anfängt aufzuspringen, dann in Gläser gefüllt.

Frau A. Cunze, Corbach.

38. Tutti-frutti. 2 Kgr. ausgekernte Kirichen, 750 Gr. Himbeeren, 750 Gr. Stachelbeeren, 2 Kgr. Zucker. Nachdem der Zucker geläutert, gibt man zuerst die Kirichen, nach 10 Minuten die Stachelbeeren und zuletzt die Himbeeren hinzu. Wenn alles Obst weich ist, nimmt man es sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus und läßt die Brühe noch tüchtig einkochen. Dann gibt man die Früchte wieder in die eingekochte Brühe und füllt sie erkalten in gut geschwefelte Gläser.

Frl. M. Steinrück, Corbach.

39. Walnüsse. Die Walnüsse werden mit einer Nadel mehrmals durchstoßen und sechs Tage in kaltes Wasser gelegt, das man dreimal täglich erneuert. Dann kocht man die Nüsse mit vielem Wasser und einer Prise Salz so weich, daß man sie mit einer Stecknadel durchstechen kann und legt sie noch zwei Tage in kaltes Wasser. Nachdem man sie hat abtropfen lassen, läutert man den Zucker, Pfd. auf Pfd. mit $\frac{3}{8}$ Ltr. Wasser à Pfd., schäumt ihn, und läßt die Nüsse, die mit Nelken und Zimt durchstoßen sind, einige Male aufkochen, legt sie in eine Schüssel und kocht am zweiten Tag den Saft unter Abschäumen dick ein und füllt die Nüsse mit dem Saft in Gläser.

Gräfin Bernstorff.

40. Zuckergurken. Drei Pfd. Gurken, ein Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Weinessig, 8 Gr. Stangenzimt, zwei Gramm Muskatblüte, einige Stücke gereinigter Ingwer und vier Gramm Nelken ohne Köpfe. Man nehme schon etwas gelb gewordene

Schlangeurken, schäle, schneide sie in fingerlange, zwei Finger breite Streifen und lasse sie über Nacht in verdünntem Essig stehen. Auf's Sieb geschüttet, koche man sie mit Zucker, Essig und den Gewürzen, daß sie etwas härtsch bleiben. *W. S.*

41. Eingemachte Zwetschen. Auf sechs *Rg.* ausgesteinte Zwetschen $\frac{3}{4}$ *Rg.* Zucker und drei *Gr.* Salicyl. Das Salicyl wird in etwas kochendem Wasser aufgelöst und darf nur ganz kurz mit den Zwetschen und dem Zucker kochen.

Frau Schloms.

42. Zwetschen-Kompott. 6 *Rg.* ausgesteinte Zwetschen und $1\frac{1}{2}$ *Rg.* feiner Zucker werden zusammen gekocht. Wenn das Kompott etwas abgekühlt ist, wird es mit 3 *Gr.* Salicylsäure vermischt und in Gläser gefüllt und mit Pergamentpapier zugebunden. Es hält sich sehr lange.

Frau Heinede, Alt-Wildungen.

43. Perlbohnen einzumachen. Nachdem die Bohnen an beiden Seiten abgeschnitten, Fäden haben sie nicht, werden sie in der Mitte durchgebrochen, gewaschen und dann nach und nach in kochendes Wasser getan und einige Male übergewellt. Sodann müssen sie auf ein Tuch dünn auseinander gelegt werden, damit sie abkühlen. Ist dies geschehen, legt man einen großen weißen Beutel in einen Steintopf, tut die Bohnen hinein und gibt eine schon vorher gekochte Salzlake, die ein frisches Ei trägt (man rechnet auf ein *Lr.* Wasser $\frac{1}{4}$ *Rg.* grobes Salz) kalt darüber, beschwert mit Brett und Stein, bindet den Topf zu und bewahrt ihn kühl auf. Die Bohnen halten sich in dem Beutel ein Jahr lang frisch, selbst wenn die Lake etwas beschlägt. Vor dem Gebrauch müssen die Bohnen gewässert und dann in kochendem Wasser gar gekocht werden.

Frau A. von Inten.

44. Salatbohnen einmachen. Man nimmt am besten die gelbe Stangebohne. Die Bohnen werden gebrochen, abgezogen und in kleine Stücke zerschnitten. Dann macht man in einem Kessel (am besten einem kupfernen) Wasser kochend, schüttet die Bohnen hinein, läßt sie nur 5 Minuten darin, auch wenn sie noch nicht kochen sollten, schüttet sie auf einen Durchschlag und nachher auf einen Deckel mit Tuch und läßt sie erkalten. Dann nimmt man einen Steintopf, tüchtig Salz hinein und legt eine dicke Lage Bohnen hinein und drückt sie fest ein mit der Hand, dann wieder tüchtig Salz und wieder Bohnen und so fortfahren bis sie alle sind; aber fest ein-drücken, bis tüchtig Brühe darauf steht. Es ist ganz gut

grüne Meerrettichblätter unten in den Topf zu legen. Dann legt man fest ein leinenes Tuch darüber, ein Brettchen oder Schiefer darauf und blaue Steine. Sollte die Brühe nicht darüber stehen, so tut man gut, kaltes Wasser, mit Salz vermischt, darüber zu gießen und jedesmal, wenn man von den Bohnen holt, gießt man das Wasser ab und nachher wieder frisches hinzu. Man bindet den Topf mit einem Tuch zu.

Frau Mathilde Kütter.

45. Schnippelbohnen einzumachen, roh. Bitterbohnen eignen sich am besten hierzu. Dieselben werden, nachdem sie abgezogen, gewässert und geschneipelt sind, mit sehr viel Salz vermengt und fest in einen Steintopf gedrückt. Wenn die Bohnen dann mit Brett und Stein versehen sind, muß Saft obenauf kommen, sonst fehlt noch Salz. Vor dem Gebrauch müssen die Bohnen etwas gewässert und in kochendem Wasser gar gekocht werden; dieselben sind sehr schnell weich.

Frau A. von Inten.

46. Endivienstrünkchen einmachen. Die Endivienstengel werden, wenn sie anfangen zu schießen, aus der Erde genommen, abgeblättert, geschält wie Spargel und nachdem sie gewaschen und gut abgelauert, schneidet man sie in schräge Scheibchen. Auf fünf *Pfd.* geschnittene Strünkchen nimmt man ein *Pfd.* Salz, mengt dies gehörig durch, drückt die Strünkchen in einen Steintopf und beschwert sie mit einem Stein. — Sie werden später gekocht wie frische.

Frl. R. Lagrèze.

48. Erbsen einzumachen. Drei Teile Erbsen, $\frac{1}{2}$ Teil feines Salz, $\frac{1}{2}$ Teil feinen Zucker gemischt mit den Erbsen hingestellt und dann in geschwefelte Flaschen getan.

Frau Krühoffer, Corbach.

48. Junge Erbsen einzumachen. Man gibt auf 10 Glas junge Erbsen ein Glas Zucker und ein gutes Glas Salz, rührt alles vorsichtig mehrmals um und läßt es 14—18 Stunden stehn. Füllt die Erbsen dann mit der Flüssigkeit auf Flaschen, verkorkt und verriegelt sie gut und bewahrt sie im Keller auf.

Frau Pfarrer Gottheis, Alt-Wildungen.

49. Gurken einzumachen. Lange schlanke Gurken salzt man zwei Tage und dreht dieselben öfter um. Dann tut man sie in einen Kupferkessel, übergießt dieselben mit kaltem Weinessig und kocht sie gut auf. Die Gurken müssen ganz grün sein. Mit Lorbeer, Gewürz, Schalotten und Estragon legt man die Früchte ein.

Frl. B. Badhans, Corbach.

50. Azia-Gurken. Die gesalzenen und entleerten Gurken werden abgetrocknet, in Stücke geschnitten und mit den Gewürzen — Zwiebeln, Meerrettich, Lorbeerblättern, weißem Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer und Dill — wie Senfgurken eingelegt. Oben auf legt man eine Schicht Weinblätter und gießt dann den kochenden Essig darauf. Zu 7 Pfd. Gurken rechnet man 2½ Pfd. Zucker und zwei Flaschen Weinessig; beides wird zusammen gekocht.

Frl. E. Groscurth.

51. Gurkensalat einzumachen. In einem sauberen Topf wird der Boden mit grobem Kochsalz bedeckt, eine Lage geschälter Gurken darauf gehobelt, diese werden mit Salz bestreut, nun kommen wieder Gurken, dann Salz und so fort, bis der Topf voll ist, oben auf kommt eine ganz dicke Lage Salz. Dann wird der Topf zugebunden und in den Keller gestellt. Sollen die Gurken im Winter benutzt werden, muß das Salz oben abgenommen und die Gurken in kaltem Wasser gut ausgewässert werden. Sie werden mit einer Salatsauce, ohne Salz, angerichtet.

Frl. A. von Hanzleben.

52. Polnische Gurken. Lange Schlangengurken werden geschält und in Stücke von 1—1½ cm Länge geschnitten, legt die Zwiebel dazu und läßt sie zusammen 24 Stunden in Salz liegen. Dann gießt man das durch das Salz gezogene Wasser ab, trocknet die Gurken lose ab, legt sie in einen Steintopf mit folgenden Gewürzen: Dill, Dragon, Meerrettich, Thymian, Lorbeerblätter, Pfeffer und Senfsamen. Nun kocht man Essig mit Zucker nach Geschmack, gießt dies kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen kocht man den Essig noch mal auf und gießt ihn erkaltet über die Gurken.

Frl. M. Steinrück, Corbach.

53. Salzgurken einzumachen. In einen Steintopf von 15 Ltr. Inhalt gehören 5 Ltr. Salzwasser (auf jedes Ltr. 135 Gr. Salz und 2½ Ltr. Essig). Mittelgroße Gurken werden gewaschen und 24 Stunden in Wasser gelegt. Nachdem sie mit einem Tuch getrocknet sind, werden sie lagenweise mit Blättern von sauren Kirschen, Dill, Dragon, Meerrettich und schwarzem Pfeffer dicht eingelegt, dabei um jede Gurke ein Weinblatt gelegt, damit sie sich nicht berühren. Dann die zuvor gekochte und abgekühlte Brühe darübergegossen. Eine Lage Blätter muß den Schluß bilden und die Gurken müssen durch einen Schieferstein beschwert werden.

Frl. Martha Gleisner.

54. Salzgurken. Ein Ltr. Essig, ein Ltr. Wasser, zwei Handvoll Salz, dieses wird gekocht und auf die schichtweise mit Gewürz in einen Topf gelegten Gurken kalt aufgegossen. Auf ein Schock Gurken rechnet man 500 Gr. Zucker. Die Gurken werden vorher gewaschen, in eine Schüssel gelegt und soviel kochendes Salzwasser darauf geschüttet, daß sie damit bedeckt sind, 24 Stunden darin liegen lassen. Dann erst in den Topf gelegt und obige Sauce kalt darauf gegossen.

Frl. Soepel.

55. Senfgurken. Reichlich fingerlange Gurken mit wenig Kernen werden geschält, gesalzen und am folgenden Tage mit kochendem Bieressig übergossen. Am dritten Tage den alten Essig fortgeschüttet und nochmal abgekochten, doch wieder erkalteten Bieressig übergegossen. Mit Gewürzen eingelegt.

Frl. B. Bachhaus, Corbach.

56. Senfgurken mit Zucker. Zu 20 großen Gurken nimmt man 500 Gr. feinen Zucker, zwei Hände voll Schalotten, zwei Lot weißen Pfeffer, zwei Stangen Meerrettich, 250 Gr. gelben Senfsamen, einige gehackte Zwiebeln, zwei Hände voll Salz. Alles wird gut gemischt und mit den Gurken lagenweise eingepackt und mit Weinessig übergossen. Dann wird der Topf mit Gurken zugebunden und 8 Tage stehen lassen. Hierauf wird der Essig aufgekocht. — Man schält die Gurken, entfernt die Kerne und schneidet sie in passende Stücke. Da der Saft darin bleibt, wird auch nicht viel Weinessig verbraucht, darum bekommen die Gurken einen sehr angenehmen milden Geschmack.

Frau A. Cunje, Corbach.

57. Petersilie zu konservieren. Frische Petersilie wird gewaschen und in ein Steintöpfchen mit Salz eingedrückt; mit einem reinen Tuch bedeckt und einem Schieferstein beschwert. Vor dem Gebrauch wird sie in Wasser abgospült. Auf diese Weise hat man den ganzen Winter das würzige Kraut bei Bedarf zur Hand.

Frau A. Weiß.

58. Pilz-Jus. Alle Abfälle der Pilze, wie Stiele, klein geschnitten, die abgeschälte Haut und die Lamellen werden stark gesalzen und zugedeckt einige Tage fortgestellt. Dann wird der Saft davon abgegossen, tüchtig gepfeffert und langsam eingekocht und abgeschäumt, dann abgekühlt, in Flaschen gefüllt und mit leinemem Lappchen verbunden. Er hält sich Jahre lang.

Frau M. Lau, Bindungen.

59. Tomaten einzulegen. Die ganzen Tomaten werden abgerieben und in einen Steintopf gelegt. Dann kocht man eine starke Salzbrühe, läßt sie erkalten und gibt sie darüber, so daß die Tomaten vollständig bedeckt sind. Ueber die Früchte wird dann ein leinener Lappen gelegt und der Topf mit einem Teller bedeckt und im Keller aufbewahrt.

Frau Dr. Abbe, Bildungen.

60. Grüne Tomaten einzumachen. Die noch grünen Tomaten werden in vier Teile zerschnitten, in Wasser und etwas Essig eine halbe Stunde gekocht, dann herausgenommen und in geläutertem Zucker, (auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Früchte ein Pfd. Zucker) Melken und Zimt klar gekocht. Der Saft wird noch etwas eingekocht.

Fr. Busold.

61. Reife Tomaten einzumachen. Ungefähr ein halbes Spind Tomaten werden weich gekocht, ohne Wasser, dann durchgerührt, damit die Schale zurück bleibt. Alsdann kommt in die Masse ein halber Eßlöffel roter Pfeffer, ein halber Eßlöffel schwarzer Pfeffer, ein Eßlöffel Salz, ein Teelöffel Melken, Ingwer, Muskatblüte, $\frac{1}{4}$ Ltr. Essig. Dies alles wird mehrere Stunden gekocht, dann nochmals durchgerührt, bis die Masse breiig ist. Dann tut man sie in Gläser und bindet sie zu. Man nimmt von dieser Masse löffelweise an Suppen und Saucen.

Fr. Busold.

62. Kräutereffig. Drei Ltr. guten Weinessig läßt man 6—8 Wochen in fest geschlossener Flasche, mit folgenden Kräutern vermischt, in der Sonne stehen: 200 Gr. Dragon, 200 Gr. Kerbel, 60 Gr. Pimpinelle, 15 Gr. Thymian, 8 Gr. Lorbeerblätter, 200 Gr. Schalotten, 30 Gr. Salz, 8 Gr. Melken, 8 Gr. gestoßenen weißen Pfeffer, 8 Gr. Muskatnuß, 15 Gr. Zimt, zwei Stangen Meerrettich, zerschnitten, zwei Hände voll Champignons, 30 Gr. grünen Naturziesamen. Dann gibt man den Essig durch ein feines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

M. S.

XIII. Getränke.

1. Apfelwasser für Kranke. Man zerschneidet 6 gute Äpfel, gießt ein Ltr. brausend kochendes Wasser darüber, fügt 50 Gr. Bienenhonig und den Saft von zwei Citronen hinzu, läßt dies eine gute Stunde verdeckt an heißer Herdstelle ziehen, seigt es durch und gibt davon dem Kranken heiß zu trinken.

M. S.

2. Apfelwein. Auf ein Faß von 55 Ltr. Inhalt, 6 Rg. Zucker in $6\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser aufgelöst, $43\frac{1}{2}$ Ltr. Saft, das Faß mit Wasser vollfüllen.

Fr. M. Schachtebeck, Corbach.

3. Beerenwein. Man nehme auf ein Ltr. Beerenmost (ob Stachel-, Johannis- oder Waldbeeren) zwei Pfd. Zucker und zwei Ltr. Wasser. Nach Gewicht gerechnet gehört zu gutem Wein zu je einem Ltr. ein Pfd. Beeren, also zu einem Faß, das 40 Ltr. Wein enthalten soll, 40 Pfd. Beeren, die etwa 12 Ltr. Saft geben, dazu 24 Pfd. Zucker. Etwas mehr oder weniger kommt nicht darauf an, auch können verschiedene Beerenarten gemischt werden. Ein Zusatz von schwarzen Johannisbeeren gibt dem Wein ein schönes Aroma. Auf das zu dem Wein bestimmte Faß muß die größte Sorgfalt verwendet werden, man darf nur solche nehmen, die vorher zu Wein, Kognak oder Spiritus gebraucht wurden und gründlich gereinigt sind — keine Bierfässer und selbverständlich nicht solche, die einen üblen Geruch haben. Hat man nun zu einem 40 Ltr. Faß etwa 12 Ltr. klaren Saft gepreßt, so werden 24 Pfd. Zucker (Put- oder besser Stampfzucker) in kaltem Wasser aufgelöst und in das Faß gefüllt; soviel Wasser hinzu, das es spundvoll ist. Das Faß wird an einen nicht zu heißen Ort (16 Grad R) gelagert, wo alsbald die sogenannte stürmische Gärung beginnt. Nun muß täglich nachgesehen werden. Träber und Hefe, die durch die Gärung herausgeworfen, werden abgewaschen, ein Mull- oder Leinenläppchen muß die Öffnung des Fasses leicht bedecken, damit keine Fliegen hineinfallen — überhaupt, es muß äußerst sauber gehalten und täglich Zucker oder auch klares Wasser nachgefüllt werden. Nach etwa 6 Wochen ist die stürmische Gärung vorüber, nun braucht nicht mehr täglich nachgefüllt zu werden, auch kann man dann einen Gärverschluss anbringen, der aus einem großen Korkstopfen besteht, der den Spund luftdicht verschließen muß, in den Kork steckt man ein gebogenes Glasröhrchen, welches ganz durch ihn hindurch geht, aber den Wein nicht berühren darf — das andere Ende des Glasröhrchens steckt man in ein Gläschchen mit Wasser, sodaß das Röhrchen (oder ein kleiner Gummi Schlauch, den man über das Röhrchen streift, wenn es nicht lang genug ist) stets unter Wasser bleibt. Nun hat man nur alle 4—6 Wochen einmal nachzufüllen, jetzt mit gekochtem Zuckerswasser oder gutem Wein (Beerenwein). Im März des nächsten Jahres ist der Wein

zum Abfüllen fertig; er muß in den Flaschen stehend aufbewahrt werden und sollte er auch vier Jahre alt sein, ehe er getrunken wird. Er ist alsdann vorzüglich und kann dem Tokayer, Madeira usw. zur Seite gestellt werden, hat dabei den Vorzug viel billiger zu sein. Für Schwache und Genesende leistet er denselben oder besseren Dienst wie manche fremde Weine, von denen wir nicht wissen, was sie enthalten.

Frau J. Ende, Helsen.

4. Johannisbeerwein. Auf ein Faß von 36 Ltr. Inhalt, 12 $\frac{1}{2}$ Rgr. Zucker, 14 $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser und 14—15 Ltr. Saft, (22 $\frac{1}{2}$ Rgr. Beeren.)
Frl. M. Schachtebeck, Corbach.

5. Heidelbeerwein. Auf ein Faß von 36 Ltr. Inhalt, 12 Ltr. Saft (36 Pfd. Beeren), 14—15 Pfd. Zucker, 20 Ltr. gute Weinsäure, das andere Wasser, ungefähr 23 Gr.
Frl. M. Schachtebeck, Corbach.

6. Holunderwein zur Suppenbereitung. Auf einen Teil Saft der ausgepressten Holunderbeeren nimm drei Teile Wasser, füge alsdann Zucker hinzu, sodas auf fünf Weinflaschen Flüssigkeit drei Pfd. Zucker kommen. Man fülle damit ein Fäßchen, behalte jedoch etwas Saft zum Nachfüllen bei der Gärung. Nach Ablauf der starken Gärung gieße ein Glas starken Branntwein hinzu. Hierauf wird das Fäßchen nach sechs Wochen verspundet und im März der Wein auf Flaschen gezogen. Ein herz- und magenstärkender Zusatz zu Sagojuppe.
Frl. Dina Walbed.

7. Apfelsinen-Likör. Ein Ltr. Rum, 1 $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 1 $\frac{1}{4}$ Ltr. Apfelsensaft aus frischen Apfelsinen ausgedrückt, 1 $\frac{1}{4}$ Pfd. feingeschälte Apfelsinschale (nur das Gelbe), 1 $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, 1 $\frac{1}{4}$ Ltr. süße Sahne. Man löst den Zucker in dem Wasser auf, mischt alles andere dazu und läßt alles in gut verkorkten Flaschen 28 Tage stehen, die man öfter umschütteln muß. Dann wird alles durch ein Filtrierpapier gegeben, der Likör in Flaschen gefüllt, verkorkt und versiegelt und kühl aufbewahrt.
Frau Kornahl, Gifflig.

8. Apfelsinenlimonade. In $\frac{3}{4}$ Ltr. guten Spiritus tut man nach und nach soviel feinabgeschälte Apfelsinschale, als die Flüssigkeit aufnimmt, stellt dies einige Zeit in die Sonne. Dann gießt man die Bräthe ab und erhält dadurch den Extrakt I. Auf die Schalen fülle man wieder Wasser, lasse dies solange stehen, bis es Geschmack angenommen

hat und vermische es mit dem Extrakt I. Kocht ein Rg. Zucker mit zwei Ltr. Wasser, tue es in eine Terrine, 35—40 Gr. krystallisierte Citronensäure, das kochende Zuckerwasser darüber. Nach dem Erkalten fülle man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Weinglas von Extrakt I hinzu. Dies ist der Extrakt II, den man mit Wasser oder Selters verdünnt, trinkt.
Frl. M. Steinrück, Corbach.

9. Benediktiner-Likör. 16 Gr. geschnittene Enzianwurzel, vier Gr. getrocknete Pomeranzenschale, etwas Zimt und Kardamom werden mit 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. gutem Branntwein übergossen. Dies läßt man einige Tage stehen und filtriert es dann.

10. Eierpunsch. Drei Flaschen weißer Johannisbeerwein, ein Pfd. Zucker, einen Teelöffel Maizena, etwas Vanille und Citronenschale und fünf Eier. Alles zusammen unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht, durch ein Sieb gegeben und warm oder kalt getrunken.
Frl. Adele Hahn.

11. Glühwein. Zwei Flaschen Weißwein, $\frac{1}{4}$ Ltr. Arak, $\frac{1}{2}$ Ltr. leichten Tee, den Saft einer halben Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Alles zusammen einmal aufkochen. Frau A. Weiß.

12. Glühwein. Eine Flasche italienischer Rotwein wird mit knapp $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und einer halben, in Scheiben geschnittenen Citrone heiß werden lassen. Man nimmt man das Getränk vom Feuer, tut eine halbe Flasche leichten heißen Tee und 1 $\frac{1}{2}$ Weinglas Rum dazu.
Frau A. Weiß.

13. Heidelbeer-Likör. Drei Ltr. Heidelbeeren werden ausgedrückt und der Saft mit 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, drei Pfd. Zucker, einer Stange Zimt, einer Stange Vanille und 15 Nelken, wovon die Köpchen ausgebrochen sind, vermischt und 20 Minuten kocht. Nachdem der Saft erkaltet, wird $\frac{1}{2}$ Ltr. Weingeist hinzugefügt, tüchtig durcheinander gerührt und auf Flaschen gefüllt.
Frau Auguste Rothauge.

14. Himbeerlikör. Man kocht ein Ltr. Wasser und ein Pfd. Zucker, schäumt die Masse gut ab, tut ein Ltr. gereinigten Spiritus und ein Ltr. gut verlesene Himbeeren hinzu. Hierauf füllt man die Masse in weißhellige Flaschen, stellt diese gut verkorkt vier Wochen in die Sonne, dann filtriert man die Flüssigkeit und füllt sie auf Flaschen.
Frl. S. und M. Steinrück, Corbach.

15. **Zugwerlikör.**

$\frac{1}{2}$ Ltr. gereinigten Spiritus	90 Pfg.
1 Ltr. Wasser	
$1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker (Raffinade)	50 "
Geschälten Ingwer	10 "

Summa 1,50 Mt.

Spiritus in einer Flasche an warmen Ort stellen, darin den in Stücke geschnittenen Ingwer einige Tage ansziehen lassen. Wasser und Zucker aufkochen in emalliertem Topf, erkaltet mit dem Spiritus vermischen, filtrieren. Einige Tropfen Zucker-Coulour geben dem Ganzen eine schöne goldige Farbe.

Frl. Margarethe Schumacher.

16. **Johannisbeerlikör.**

Zwei Weinflaschen füllt man halbvoll schwarze Johannisbeeren, etwas ganzem Zimt, 2—3 Nelken. Darauf schüttet man Spiritus, sodas die Beeren bedeckt sind, läßt sie verschlossen an einem sonnigen Fenster stehen, einige Wochen, auch länger. Dann nimmt man auf $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser zwei Kgr. Zucker, läßt Wasser und Zucker aufkochen, nachdem es vollständig erkaltet ist, rührt man den zuvor filtrierten Spiritus und füllt ihn in Flaschen. Gut verschlossen hält er sich jahrelang.

Frau Anna Blume, Corbach.

17. **Johannisbeerlikör.**

Ein Pfd. schwarze Johannisbeeren werden zerdrückt, ein Ltr. alter Kornbranntwein darauf geschüttet und fest zugedeckt 8 Tage stehen lassen. Ein Pfd. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser klar gekocht und erkaltet zu dem ausgedrückten Brantwein getan.

Frau A. Wesper.

18. **Kafferezept.** Ein guter Kaffee soll sein:

Heiß wie die Hölle,
Schwarz wie der Teufel,
Rein wie ein Engel,
Süß wie die Liebe.

19. **Klosterpunsch.**

Drei Flaschen Weißwein, eine Flasche Rotwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira oder Marsala, $\frac{1}{4}$ Flasche Arrak, 375 Gr. Zucker vermischt man und füllt sie auf Flaschen. Je älter, desto besser.

Frl. S. und M. Steinrück, Corbach.

20. **Nuß-Pikör.**

15 Stück grüne Walnüsse klein geschnitten, 9 Gr. Zimt, 9 Gr. Nelken, 9 Gr. bittere Mandeln,

vier Gr. Muskatblüte. Dieses 14 Tage in einem Schoppen bestem Spiritus ziehen lassen. Dann 2 Pfd. Raffinade in 1 Ltr. Wasser aufgelöst und noch 6 Schoppen besten Spiritus dazu. Alles zusammen filtriert.

Frl. E. Stöder.

21. **Punsch** (sehr gut).

Etwa vier Flaschen Weißwein, eine Flasche Rotwein, ein Pfd. weißen Kandiszucker, eine halbe Flasche Arrak, Saft von einer Orange, zusammen aufkochen. Zucker vorher allein.

Frl. E. Adams.

22. **Rheinwein-Punsch.**

Eine Flasche schweren Rheinwein, eine Flasche Wasser, eine Flasche Jamaica-Rum, $1\frac{1}{8}$ Pfd. gute indische Raffinade, die Schale einer Citrone. Nachdem die Mischung $1\frac{1}{2}$ Stunde gestanden hat, wird der Saft von drei Citronen hinzugegeben und durch ein sauberes Tuch laufen lassen. Man kann auch statt einer Flasche Rum, $\frac{3}{4}$ nehmen und $\frac{1}{4}$ Flasche Arrak hinzutun. Besonders gut wird der Punsch, wenn man ihn auf einem Fäßchen lagern kann.

Frau Spies, Helsen.

23. **Schlehenlikör,**

als vorzüglich erprobt. Ein Ltr. Schlehensteine, sechs Pfd. Zucker, ein Ltr. guten Spiritus, zwei Ltr. Kornbranntwein und ein Ltr. Wasser. Die Schlehensteine werden gründlich gereinigt, zu Pulver gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Weingeist 14 Tage in Flaschen an den warmen Ofen gestellt. Die Masse muß in der Apotheke filtriert werden. Der Zucker wird mit dem Wasser klar gekocht, der Extrakt nebst Spiritus und Kornbranntwein dazu getan.

Frl. Mele Hahn.

24. **Schwarzer Johannisbeerlikör.**

$1\frac{1}{2}$ Kgr. schwarze Johannisbeeren, 60 Gr. Joh.-Blätter, $\frac{1}{2}$ Gr. Gewürznelken, ein Gr. Zimt, ein Kgr. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Kgr. Weingeist, zwei Ltr. Wasser. Zuerst Zucker in Wasser aufgelöst, Beeren zerdrücken, dann gemischt. Die Masse bleibt 14 Tage bedeckt, ab und zu umrühren, dann ausgepreßt, der Saft filtriert, durch Filterpapier in Flaschen gefüllt, versiegelt. Jahrelang aufbewahrt, feiner Muskateller.

Frl. M. Schachtelbeck, Corbach.

25. **Kostopsäjin** (Silvesterpunsch).

Eine Flasche Moselwein, eine Flasche leichten Rotwein, eine halbe Flasche Arrak, eine Flasche Wasser, knapp $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Wasser und Zucker wird aufgekocht, Wein hinzugegeben, bis zum Kochen erhitzt, zuletzt den Arrak hinzugegeben.

Frau Amtsrat Wittmer, Hünighausen.

26. **Sylvester-Punsch.** Ein Pfd. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser gekocht. Der Saft von zwei Citronen, die Schale von einer oder zwei Citronen fein mit einem Stück Zucker abgerieben, sodas der Zucker nur das feinste Aroma der Schale aufnimmt. Dieser Zucker wird mit gekocht. Drei Flaschen Weißwein, am besten Rheinwein, zwei Flaschen Rotwein, 1—2 Weingläser oder $\frac{1}{2}$ Flasche besten Jamaica-Rum, nach Geschmack. Der Punsch soll kurz bevor er zum Kochen kommt, vom Feuer genommen werden. Frau M. von Behling.

XIV. Diverfes.

1. **Vom Aufbewahren des Fleisches.** Rindfleisch und Hammelfleisch hält sich einige Tage recht gut, wenn man es in eine Marinade von Essig und Gewürz legt. Hammelfleisch kann man auch, nachdem sie gewaschen sind, mit Senf bestreichen und so einige Tage liegen lassen. Frau D. Menge.

2. **Kochfett zu bereiten.** $1\frac{1}{2}$ —2 Ltr. Rüböl wird gut geßlht. Man stellt es herunter nach dem Glähen, spritzt mehrmals mit der Hand Wasser in das Del, dadurch kreißcht es gut ab. Dann stellt man den Topf wieder auf den Herd neben hin, schneidet feine Speckscheibchen hinein, läßt den Speck gut darin ausbraten, nimmt die Grieben mit dem Schaumlöffel heraus, tut 2—3 Pfd. Schmalz, $1\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Angel hinzu, schneidet eine Zwiebel und Aepfel hinein und läßt sie darin gelb werden, und zum Schluß $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. Wenn alles zergangen, füllt man das Kochfett in Töpfe und kann es lange aufheben und zu Braten, Gemüsen und allem gebrauchen. Frau Mathilde Küttler.

3. **Fäfelbrühe.** 10 Pfd. Wasser werden mit 2 Pfd. Kochsalz, 4 Lot Salpeter und 8 Lot hellgelbem Randszucker gekocht, abgeschäumt und erkaltet über das Fleisch gegossen.

Frau Amtsrat Wittmer, Hünigshausen.

4. **Speisefett.** Eine ganz vorzügliche Fettung, die man fast an alle Gemüse, zum Braten und zum Backen von Eiersuchen und dergl. benutzen kann, ist folgende: Ein Pfd. frisches Schweinefett (Flammen), ein Pfd. Nierentalg, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. Man schneidet zuerst das Fett in Würfel und läßt sie in einem reichlich großen Topfe ganz hellgelb ausbraten. Die Flocken nimmt man dann mit dem Schaumlöffel aus dem Fett und schüttet nun den feingeschnittenen Nierentalg hinein und fügt jetzt gleich die Butter hinzu. Dies alles muß nun

solange kochen, bis die Talgflocken hellbraun sind, dann wird die Fettung durch ein Sieb in einen erwärmten Steintopf gegossen und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Der Rückstand des Nierentalgs läßt sich zu Hülsenfrüchten verwerten, auch zu einfachen sauren Kartoffeln, oder zu Kartoffelsuppe. Die Flocken vom Schweinefett kann man mit noch einmal so viel Aepfelscheiben, etwas Salz und einem Löffel voll Zucker, in der Pfanne bräunlich braten und zu Pellkartoffeln essen.

Frl. G. Schulz, Wüdungen.

5. **Butter im Sommer hart zu erhalten.** Um Butter im Sommer ohne Eis hart zu erhalten stürzt man einen neuen Tonblumentopf darüber, der mit einem von Zeit zu Zeit angefeuchteten Tuch überhängt ist. Bei großer Hitze in den Keller gestellt, bleibt die Butter fast so fest wie im Eis.

Frl. A. Wissemann, Corbach.

6. **Braten saftig zu erhalten.** Um Braten saftig zu erhalten, bestreiche man sie vor dem Aufbringen mit Eiweiß und füge das Salz ganz zuletzt daran, hingegen Kochfleisch wirft man, ausgenommen die Knochen, in sprudelnd kochendes Wasser und fügt sofort das nötige Salz hinzu. Mehr ziehen oder langsam kochen lassen.

Frl. A. Wissemann, Corbach.

7. **Schinken zu salzen ohne Lase.** Zu einem Schinken von 12—15 Pfd. nehme man einen guten Schoppen Salz, einen Eßlöffel Zucker, etwas Salpeter, etwas Zwiebel und Wacholderbeeren. Man mischt dies, stellt eine Schwarzblechpfanne ohne Glasur über starkes, helles Feuer und macht unter stetem Röhren das Salz glühend heiß. Ueber den zuvor geklopften Schinken streut man auf der Schwartenseite einen Löffel Salz breit darüber; sobald man mit den Fingern berühren kann, reibt man solange Salz hinein, bis die Schwarte hart wird, dann bearbeitet man die andere Seite, bis alles Salz eingerieben ist. Auch sorge man dafür, daß in das Mark des Beinnochens das Salz ordentlich eindringt. Etwas Pfeffer daran verhindert im Sommer die Fliegen, Eier hinzulegen. Nach 2—3 Tagen reibt man das herumliegende Salz nochmals in das Fleisch. Nach jedem Einsalzen legt man den Schinken oder Speck, der ebenfalls so gesalzen wird, mit der Schwarte nach unten auf den Tisch oder Brett, damit das Austreten des Fleischsaftes möglichst vermieden werde. Zwei Tage nach dem letzten Einreiben hängt man die Schinken 24 Stunden an die Luft zum Eintrocknen und dann in den

Rauch. Hinterschinken von 20—25 Pfd. reibt man zwei mal heiß mit einem Schoppen Salz ein.

Frl. A. Biskemann, Corbach.

8. Schinken zum Räuchern einreiben. Zu 50 Pfd. Fleisch gehören vier Pfd. Salz und ein Lot Salpeter. Das Salz wird recht fein gemacht und der Schinken damit tüchtig eingerieben. Nachdem man ihn vier Tage auf diese Art eingerieben und das Salz eingezogen ist, wird er geräuchert und im Frühjahr, etwa Anfang April, in einem leinenen oder Gazebeutel aufbewahrt.

Frl. J. u. B. Rhode, Corbach.

9. Schweinefleisch zu salzen. Drei Pfd. Kammstück, $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, zwei tüchtige Hände voll Salz. Ein Stückchen Zucker, eine Messerspitze Salpeter. Die Lase gekocht und das Fleisch 8 Tage hinein gelegt. Dann abtrocknen.

Frl. B. Bachhaus, Corbach.

10. Zunge einzupökeln. Man salzt die frische Ochsenzunge tüchtig von allen Seiten, reibt sie mit etwas Salpeter ein und läßt sie so zwei Tage auf dem Teller liegen. Dann kocht man eine Brühe von Wasser mit Salz und Salpeter, legt die Zunge in einen Steintopf, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt und gießt die Brühe darüber. Nach etwa 14 Tagen ist die Zunge gut, dann kocht man sie in ungefalzenem Wasser weich.

Frl. Gertrud Lau, Wildungen.

11. Marinade zum Einlegen von Hammel- und Rindfleisch. $\frac{1}{8}$ Ltr. zerkleinertes Suppenkraut, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, werden in 20 Gr. Mißfett geschwigt. Dann ein Ltr. Essig und ein Ltr. Wasser hinzugefügt, Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt, das Ganze wird $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen.

Frau D. Menge.

12. Eier in Wasserglas einlegen. Auf 9 Ltr. abgekochtes und kalt gewordenes Wasser kommt ein Ltr. Wasserglas. Beides wird vermischt, ordentlich geschlagen, in einen Steintopf gefüllt. In dieses Wasser legt man frische Eier ein, dieselben bleiben gut bis übers Jahr.

Frau C. Winthaus, Wildungen.

13. Gelatine aufzulösen. Die ganzen Tafeln Gelatine werden in kaltem Wasser eingeweicht bis sie schlaff sind — dann ausgedrückt und mit kochendem Wasser verquirlt.

Frl. Margarete Schumacher.

14. Kaffeezusatz von Hagebuttenkernen. Die Kerne der Hagebutten werden wie Kaffeebohnen gebrannt, alsdann gemahlen und als Kaffeezusatz benutzt. (Geschmack vorzüglich).

Frl. Dina Waldeck.

15. Hagebuttenkerne als Teezusatz. Die Kerne von Hagebutten kocht man einige Stunden und benutze das Abgekochte als Aufguß zum schwarzen Tee.

Frl. Dina Waldeck.

16. Daunen zu waschen. Man nehme einen Gaze sack (Organtün) wasche die Appretur desselben aus, bringe die Daunen hinein, mache einen Seifenschaum von 200 Gr. venetianischer Seife, vier Ltr. weichem Wasser, einem Teelöffel gestoßenem Borax und bringe den Sack in die nur lauwarme Flüssigkeit. Ist aller Schaum aufgesaugt, so lasse man den Saft $\frac{1}{2}$ Stunde liegen und ängstige sich nicht, wie diese kostbaren Federn in ein Nichts zerfallen sind. Man nehme den Sack in einen zweiten Seifenschaum von 100 Gr. venetianischer Seife, vier Ltr. Wasser und $\frac{1}{2}$ Teelöffel aufgelösten Borax und verfare in gleich schonender Weise wie zuvor. Hieraus werden die Daunen in 3—4 Ltr. Wasser rein durchgeschwenkt und läßt man sie dann in einem Korbe abrinnen. Alsdann sind die Daunen behutsam aus ihrer Umhüllung zu nehmen und in guter Zugluft halb zu trocknen, mit zwei Eßlöffel voll Schwefelblüte zu schwefeln, an der Luft oder Sonne auseinander zu breiten, öfter zu wenden, wieder in den inzwischen getrockneten Gaze sack getan und wieder getrocknet. Man bekloppe den Saft öfters mit der flachen Hand. Das Seifenbad darf nie mehr als lauwarm sein, doch dürfen die Daunen einmal durch die Wringmaschine laufen.

Frau Amtsrat Wittmer, Hünghausen.

17. Federn zu waschen. Man bedeckt dieselben in einem Waschsack mit kaltem Wasser und läßt sie 13—20 Stunden darin liegen. Dann löse man auf ein Kilo Federn 250 Gr. Kernseife in kaltem Wasser auf, setzt 5 Kaffeelöffel voll Salmiakgeist und ebensoviel Terpentinöl hinzu, sowie ein eigrößes Stück Borax in heißem Wasser aufgelöst. Die Federn werden in das kalte Seifenwasser gebracht und die Masse soweit erhitzt, als es die hineingetauchte Hand ertragen kann. Dann nehme man das Gefäß vom Feuer und lasse es mit den Federn so lange stehen, bis es nur noch lauwarm ist. Die Federn werden ausgedrückt und in lauwarmes Wasser gebracht, welches stets etwas ungerührt wird, kommen dann in nicht zu späliches Schwenkwasser (kaltes), dann auf große, mit trocknen Tüchern

bedeckte Tische oder schräg gestellte Körbe. Man kann sie dann mittelst Wellholz auf einem Tische zerquetschen, indem man sie mehrmals mit demselben hin und her rollt. Sind die Federn ganz trocken, so peitscht man sie mit einem Beschen in immer schräg gestelltem Zuber, wodurch die Dauen ausfliegen, der zweite Flaum obenauf liegt, die dritte Sorte unten bleibt und die Federn in drei Sorten geteilt werden.

Frau Amtsrat Wittmer, Hünighausen.

18. Inlette zu waschen. Die Inlette werden links gemacht und in ein nicht zu heißes Seifenwasser von Schmierseife, eine halbe Tasse Salmiakgeist und Terpentinöl eingeweicht, 15 Minuten zugedeckt stehen lassen, dann reibt und wäscht man ein Stück, nimmt es auf den Tisch, büstet es mit Seife, legt es nochmals in heißes Soda- oder Boraxwasser, wäscht es aus, indem man dem Wasser eine Hand voll Salz oder eine Tasse Essig zusetzt. Frau Amtsrat Wittmer, Hünighausen.

19. Roßhaare zu waschen. Man klopft die Haare aus, zapft sie auseinander, gießt kochendes Wasser darüber, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie einige Zeit stehen. Dies wiederholt man noch einmal und zum dritten Mal setzt man dem Wasser etwas Leim zu. 3—4 Blättchen Kölner Leim weicht man in kaltem Wasser auf, läßt ihn durch ein Haarsieb in das kochende Wasser laufen und mehrere Minuten kochen. Ist das Roßhaar zum dritten Mal übergossen, so deckt man den Zuber nicht zu. Man wendet einige Male mit dem Stock um, nimmt das Roßhaar heraus, läßt es abrinnen und hängt es wie Wäsche an Klammern auf. Wird das Roßhaar nicht immer heiß behandelt, dann läuft man Gefahr, das es seine krause Eigenschaft verliert und gerade wird.

Frau Amtsrat Wittmer, Hünighausen.

26. Entfernen von Flecken. Rostflecken entfernt man aus Wäsche mit Kleesalz und kochendem Wasser, dann nachgespült — oder im Sommer wenn die Wäsche bleicht, streut man Kleesalz auf die Flecken, läßt die Sonnenstrahlen einwirken und begießt sobald die Flecken heraus gezogen sind. Flecken irgend welcher Art entfernt man mit Eau de Javelle. Harzflecken entfernt man mit Spiritus, Farben- und Lackflecken mit Terpentin, — man braucht nicht nachzuwaschen, da Spiritus sowie Terpentin versiegt.

Frau Biering.

21. Fleckwasser für schwarze Stoffe. Für 5 Pfg. Schwefeläther, für 5 Pfg. Salmiakgeist, für 5 Pfg. Lavendelspirituss in eine Weinflasche getan und gefüllt mit kaltem Wasser, hiermit das Zeug rechts gebürstet und links gebügelt.
Frl. E. Groscurth.

22. Weiße Flanelle waschen. Weiße Flanelle werden in lauwarmem Wasser mit Zusatz von Ammoniakgeist gewaschen und klar gespült.

23. Farbige Flanelle waschen. Farbige Flanelle wäscht man in lauwarmem, dünner Roggenmehlsuppe, der etwas Gallseife zugefetzt wurde und spült wiederholt.

24. Gelbe Stoffe waschen. Gelbe Stoffe werden in Salzwasser eingeweicht, 100 Gr. Salz in 6—8 Ltr. Wasser, in kaltem Salzwasser gewaschen und in dünnem Seifenwasser gespült.

25. Schwarze Spitzen. Schwarze Spitzen wäscht man in Teewasser, dem etwas Spiritus zugefetzt wird und plättet sie links.

26. Stockflecke. Stockflecke entfernt man am leichtesten, wenn man sie 10 Minuten in eine Mischung von kochendem Essig und Benzin legt und hernach in die Bleiche.

27. Stärken. Zum Stärken der Kragen und Herrenwäsche rechnet man auf ein Ltr. Wasser 5 Eßlöffel Stärke, einen gehäufsten Eßlöffel Borax, den man in kochendem Wasser auflösen muß und einen Teelöffel Glycerin.

28. Rostflecke. Um Rostflecke von Stahl und Eisen zu entfernen, reibt man sie mit einer Mischung von Terpentinöl und geschmolzenem Wachs so lange ein, bis eine Politur entsteht.
Rezepte 22 bis 28: Frau Heinicke, Alt-Wildungen.

29. Weiße waschlederne Handschuhe zu waschen. Man zieht die Handschuhe an und wäscht sie, wie man die Hände wäscht, mit weißer Seife in kaltem Wasser, am besten Regenwasser, das man mehrmals erneuert, bis die Handschuhe rein sind. Dann streift man sie von den Händen, wobei die linke Seite nach außen kommt, trocknet sie so mit der Seife, ohne zu spülen, an der Luft und reibt sie von Zeit zu Zeit, ehe sie ganz trocken sind, damit sie nicht hart werden.

Frl. Witteder, Pyrmont.

30. Wollene Strümpfe zu waschen. Wollene Strümpfe lassen sich am besten reinigen, wenn sie in lauwarmem Wasser, vermengt mit etwas Salniakgeist, ohne Seife mehrmals durchgerieben werden, dann hell gespült und schnell getrocknet.

Frau Pastor Lau, Widdungen.

31. Schwarze wollene Stoffe aufzufrischen. Man kocht getrocknete Panamapäne mit reichlich Wasser eine Stunde lang; filtriert dies durch und wäscht den Stoff ohne Seife lauwarm darin tüchtig aus; dann spült man ihn in hellem Wasser und bügelt ihn auf der linken Seite, wenn er noch feucht ist.

Frau Pastor Lau, Widdungen.

32. Rohseidene Stoffe waschen. Rohseidene Stoffe wäscht man in einer erkalteten Abkochung von Quillaja-Rinde, spült kalt nach, schlägt den Stoff in ein Tuch und plättet ihn, besser aber spannt man den Stoff in den Rahmen, statt zu plätten.

Frau Heinicke, Alt-Widdungen.

33. Wintersachen im Sommer aufzubewahren. Man nähe einen großen Sack von grauem, starkem Segeltuch. Die zum Aufbewahren bestimmten Sachen werden, nachdem sie tüchtig gesäubert und gefornnt sind, einzeln glatt aufeinander gelegt, so breit, daß sie in den Sack passen. Zwischen jede gelegte Breite legt man glatt Zeitungspapier und bindet die Sachen mit Bindfaden fest zusammen. Durch die Aufhänger wird ein starker, langer Bindfaden gesteckt, welcher oben zum Sack soweit heraussteht, daß man den Sack daran aufhängen kann. Dann werden die zusammen gebundenen Sachen in den Sack geschoben und derselbe wird dann ganz fest mit nicht zu starkem Bindfaden verschürzt; ungefähr 10—15 cm muß der Bindfaden fest neben einander liegen, damit keine Motten durchkommen können. Der Sack wird hängend an einem luftigen Ort aufbewahrt.

Frau C. Winthaus, Widdungen.

34. Eisenbein reinigen. Mit kaltem Wasser, Stüchseife und pulverisiertem Bimstein werden Eisenbeingriffe usw. tüchtig gerieben, dann in klarem Wasser abgewaschen und abgetrocknet. Um sie wieder zu polieren, wird dann mit Spiritus und Wiener Kalk tüchtig abgerieben.

M. F.

35. Bohnerwachs selbst zu machen. In eine Blechbüchse tut man zerkleinertes gelbes Wachs und schüttet auf dasselbe Terpentinöl, soviel, daß es etwa einen Finger breit über dem

Wachs steht. Das Wachs löst sich von selbst auf, man muß, wenn man es später gebrauchen will, in dem Fall, daß es zu dick sein sollte, noch etwas Terpentinöl nachfüllen.

Frau C. Winthaus, Widdungen.

36. Fußbodenlack. Ein Ltr. Spiritus, 170 Gr. Schellack, 65 Gr. venetianisches Terpentin. Mit einem Pinsel oder Lappen dünn aufgetragen.

Frl. E. Groscurth.

37. Marmorplatten zu reinigen. Man verrührt frisch gelöschten Kalk in starkem Seifenwasser zu dünnem Brei, streicht ihn mit einem Pinsel auf die Platte, läßt ihn einige Tage wirken und wischt ihn dann ab. Man kann auch stark verdünnte Salzsäure zum Reinigen der Platten nehmen.

Frau Heinicke, Alt-Widdungen.

38. Möbelpolitur. Für 10 Pf. gewöhnlichen Aether, drei Eßlöffel voll Salatöl vermischt, mit wollenem Lappen eingerieben und tüchtig nachgerieben.

Frl. A. Groscurth.

39. Vorzügliche Möbelpolitur. Eine halbe Weinsflasche Terpentinöl, für 50 Pf. gelbes Wachs, für 10 Pf. gereinigte Potiasche, ein halbes Ltr. Regenwasser. In das Regenwasser gibt man das in kleine Stücke zerlegte Wachs, läßt beides auf langsamem Feuer sich auflösen und kochen, gibt dann die Potiasche hinein, die ebenfalls aufstochen muß. Alsdann gibt man die Masse in eine Schale und rührt nun nach und nach das Terpentinöl hinzu. Die Masse muß in kaltem Raume solange gerührt werden, bis sie steif geworden ist, keinesfalls darf das Terpentinöl auf dem Feuer dazu gegeben werden.

Frau C. Heinicke, Alt-Widdungen.

40. Ein Mittel gegen aufgesprungene Hände. Zu 20 Gr. Benzoe-Tinktur gießt man langsam (tropfenweise), beständig umschüttelnd, 100 Gr. Rosenwasser, fügt dann 100 Gr. Glycerin hinzu, ebenfalls stark und anhaltend schüttelnd. Nach dem Waschen zu gebrauchen.

Frau Dr. S. Seebohm.

41. Mittel gegen Husten und Heiserkeit. 500 Gr. abgeschälte, mehrfach eingeschnittene ganze Zwiebeln werden in einem Ltr. Wasser mit 80 Gr. Honig und 400 Gr. Zucker sehr langsam 3—4 Stunden gekocht. Hierauf die Mischung abgeseiht, durch ein feines Sieb geschlagen und in Flaschen gefüllt. 4—6 Eßlöffel täglich für Erwachsene, lauwarm oder kalt einzunehmen, für Kinder die Hälfte.

Frau M. Lau, Widdungen.

42. Einfaches Mittel bei Brandwunden. Vorsäure-Pulver zwei Gr., Leinöl und Kalkwasser, je 100 Gr. Diese Mischung wird vor dem jedesmaligem Gebrauch kräftig durcheinander geschüttelt. Man trinkt ein Stück reines Leinen damit und bindet es auf die verbrannte Stelle der Haut.

Friedrichshöhe Pyrmont.

43. Hausmittel anzuwenden bei angegriffenen Augen. Auf einen Teelöffel Vorsäure gießt man ein Utr. gefochtes Wasser und stellt es kalt. Damit werden die Augen mit einem Schwämmchen ein paar mal des Tags gekühlt.

Frl. Anna Kleinschmidt.

44. Frostsalbe. Rindermark wird ausgelassen und mit soviel Weinspiritus vermischt, wie das Fett annimmt. Oder man löst 100 Gr. Salz in einem halben Utr. Wasser auf und macht mit dieser Lösung einen Kriebnitz-Umschlag um die Frostbeulen abends beim Zubettgehen und wiederholt ihn, bis der Frost verschwunden ist.

45. Mittel gegen Blutungen. Man taucht ein großes Stück Watte in kochendes Wasser und presst es fest auf die Wunde, worauf sehr bald das Blut gestillt wird.

Frau Heinecke, Alt-Willungen.

46. Vorzügliches Rezept gegen Durchliegen. Zwei Lot Wallrath in drei Eßlöffeln Kamillenöl auf gelindem Feuer geschmolzen, werden, nachdem die Masse vom Feuer genommen, mit zwei Eßlöffeln Provençöl gemischt, und bis zum Erkalten gerührt. Die Salbe wird auf Leinen gestrichen und aufgelegt.

von Hadel-Stodhanen.

47. Hühneraugen. Man binde etwas Watte auf das Hühnerauge und trinkt dieselbe vor dem Schlafengehen mit Terpentinöl. Die Prozedur muß 4—6 mal wiederholt werden.

Frau C. Heinecke, Alt-Willungen.



I. Suppen, Kaltshalen, Suppeneinlagen, Fleischbrühe und Fleischgelee für Kranke.

Nr.		Seite
1.	Apfelsuppe	1
2.	"	1
3.	"	1
4.	Biersuppe	1
5.	"	1
6.	" pommerische	2
7.	Bouillon, schnell gemacht	2
8.	Brottsuppe mit Bier	2
9.	Buttermilchsuppe	2
10.	Cremortartari-Suppe	2
11.	Endivienuppe	3
12.	"	3
13.	"	3
14.	Erbsensuppe von frischen Erbsen	3
15.	Fischsuppe	4
16.	Fliedersuppe	4
17.	"	4
18.	Französische Suppe, fasche	4
19.	Friars Chicken (engl. Kraftsuppe)	4
20.	Frühlingsuppe	5
21.	Geflügeluppe	5
22.	Gemüsesuppe	5
23.	"	5
24.	Gerstenschleimsuppe	6
25.	Graupensuppe	6
26.	Perlgraupensuppe mit Milch	6
27.	Griesuppe	6
28.	" mit Rosinen	6
29.	" geröstet	6
30.	Grüne Suppe	6
31.	Grütkornsuppe	7
32.	"	7
33.	Haferuppe	7
34.	" mit Rotwein	7
35.	" mit Hagebutten	7
36.	" mit Nepseln	7

Nr.		Seite
37.	Kartäusersuppe	8
38.	Kartoffelsuppe	8
39.	"	8
40.	"	8
41.	Kerbelsuppe	8
42.	Kirchsuppe	9
43.	"	9
44.	Klößchensuppe	9
45.	Krebsuppe	10
46.	"	10
47.	" mit Reisschleim	10
48.	Malagasuppe	10
49.	Mehlsuppe für Kranke	10
50.	Milchsuppe mit Schneeklößen	11
51.	Nierenuppe	11
52.	Pilzsuppe	11
53.	" von Reizkern	11
54.	"	11
55.	Sauerkohlsuppe	12
56.	Schwarze Johannisbeerenuppe	12
57.	Semmeluppe	12
58.	Stachelbeeruppe	12
59.	Suppe von Knochenbrühe	12
60.	" " Steinpilzen	12
61.	Tomatensuppe	13
62.	"	13
63.	"	13
64.	"	14
65.	Waldeck'sche Suppe	14
66.	Weisse Suppe	14
67.	Wildsuppe	14
68.	"	15
69.	Zwetschensuppe	15
70.	Bemerkungen zum Kochen der Hülsenfrüchte	15
71.	Bohnensuppe	15
72.	Erbjensuppe	16
73.	" mit Reis	16
74.	Kaltschale von Obst	16
75.	Rhabarber Kaltschale	16

Bouilloneinlagen.

76.	Einlauf in Bouillonuppe	17
77.	Eierstrich	17

Nr.		Seite
78.	Schwammklößchen	17
79.	" von Gries	17
80.	Schwammklößchen	17
81.	Grießklößchen zu Obstsuppen	17
82.	Marcklößchen	18
83.	Parmesanklößchen	18
84.	Suppeneinlage auf Mailänder Art	18
Krankeuppen.		
85.	Zus Bouillon für Kranke	18
86.	Fleischsaff	18
87.	Fleischgelee " "	19
88.	Fleischgelee " "	19
89.	Fleischgelee " "	19

II. Vorspeisen, Pasteten, Schnittchen und dergl.

1.	Beefsteak Pastete	19
2.	Canapees à la Jungblut	20
3.	Caviar, falscher	20
4.	Champignon-Ragout	20
5.	Croquettes von Kalbsbraten	20
6.	" Fleischresten	21
7.	Dänische Schnittchen	21
8.	Eier au gratin	21
9.	Eierberg mit Champignons	21
10.	Falscher Salm	22
11.	Finnische Petersilienbrötchen	22
12.	Fischeier	22
13.	Fleisch-Maffaroni	23
14.	Fleischpudding	23
15.	Fleischfülle	23
16.	Fromage de York	23
17.	Frühlingsbrötchen	24
18.	Gänseleberpastete	24
19.	Geleespeise	24
20.	Gratin	25
21.	Gurken gefüllt	25
22.	Gurken- und Tomatenbrötchen	25
23.	Hasenpastete	26
24.	"	26
25.	Hasenschnittchen	26
26.	Hummer-Rotelettes	27
27.	Italienische Eierfuchen	27

Nr.		Seite
28.	Jäger-Omelette	27
29.	Käseauflauf	27
30.	Käsehörnchen	28
31.	Käsepastetchen	28
32.	Käsepyramiden	28
33.	Käserand	28
34.	Kalbshirn	29
35.	Kalbsfleischpastete	29
36.	Kräutersemmel	29
37.	Kultivierte Eier	29
38.	Laktaus	29
39.	Lachsbrötchen	30
40.	Leberbrötchen	30
41.	Leberfuchen	30
42.	Leberpastete	30
43.	"	30
44.	Leberpfanne	31
45.	Makkaroni	31
46.	" italienisch	31
47.	" mit Schinken	31
48.	Mayonnaisebrötchen	32
49.	Muschelfrikassee	32
50.	Muschelfüllung	32
51.	Muschelragout, feines	32
52.	Nierenschnitten	33
53.	Omelette mit Hühnerleber	33
54.	Pastete von Kalbs- oder Schweineleber	33
55.	" Rostbraten	34
56.	Pasteten-Garce	34
57.	Pastetchen, leichte	34
58.	Pfannkuchen, gefüllte	34
59.	"	35
60.	" italienischer	35
61.	"	35
62.	Pirroggen	35
63.	" kleine	36
64.	Pilzfotelettes	36
65.	Pilzspeise	36
66.	Pflinsen	37
67.	Rehrbrötchen	37
68.	Reis gebaden, mit Tomaten	37
69.	Reisrouladen	37
70.	Risotto	38

Nr.		Seite
71.	Rindsbegräbnis	38
72.	Romintener Jagdpastete	38
73.	Rührei mit Krabben	38
74.	Rullbackie	38
75.	Russische Eier	39
76.	"	39
77.	Sahnen-Schinken	39
78.	Schinkenbegräbnis	39
79.	Schinkenscheiben, gebaden	40
80.	Schwarzwildpastete	40
81.	Spargel-Omelette	40
82.	Sülze von Kalb- und Schweinefleisch	40
83.	Taubenpastete	41
84.	Tomaten mit Spiegeleiern	41
85.	Warenisi	41
86.	Welsch rarebits	41
87.	Wildpastete, kalt	42
88.	Windsor-Krusteln	42

III. Fischspeisen.

1.	Al einzumachen	42
2.	Fische (Barsche, Hechte)	43
3.	Fischauflauf	43
4.	Fischcreme von Lachs	43
5.	Fischfrikassee	43
6.	" feines	44
7.	Fischgericht	44
8.	Fischfotelettes	44
9.	Heringsfotelettes	44
10.	Heringe, gebraten	44
11.	Hecht, badischer	44
12.	Hecht, farciert	45
13.	Hechtspise	45
14.	Redgerec	46
15.	Rain a la reine	46
16.	Schellfisch mit saurer Sahne	46
17.	" mit feinen Kräutern	46
18.	" gebaden	47
19.	Schellfischspeise	47
20.	Schellfisch gespickt	47
21.	Schäufelfisch von Karpfen	47
22.	Seezungen mit Krebsen	47
23.	Sole au gratin	48

nr.	Seite
24. Zander gebacken	48
25. Zander gefocht	48
IV. Gemüse-, Pilz- und Kartoffelspeisen.	
1. Artischocken, farciert	49
2. Blumenkohl in Auflaufform	49
3. " mit Hummer	49
4. Bohnen, grüne mit Kartoffeln und Äpfeln	49
5. " mit Butter	49
6. " mit Tomaten	50
7. " große, mit Wurzeln und Erbsen	50
8. Stangenbohnen mit Kartoffeln	50
9. Buntbuhn	50
10. Wachsbohnen	50
11. Gemüsepudding	51
12. Gurfengemüse	51
13. Gurken (Schlabbergurken)	51
14. " illustrierte	51
15. Jägerkohl	51
16. Johannislauch	52
17. "	52
18. Kastanienpüree	52
19. Kraut mit Wurzeln und Kartoffeln	52
20. Krautsalat, warmer	52
21. Rottkohl	52
22. Sauerkraut, gebackenes	53
23. Schwarzwurzeln	53
24. "	53
25. Sommerendivien	53
26. Spargel-Kartoffeln	54
27. Spinat	54
28. "	54
29. Tomaten, gedämpft	54
30. Tomatengemüse	54
31. Einige Bemerkungen über das Kochen des Kohls	54
32. Kohl, grüner	55
33. "	55
34. Kohlkrouladen	55
35. Weißkraut	55
36. Wirsing	55
37. " oder Weißkohl	56
38. Wirsing, gefüllter	56
39. Linfen mit Pflaumen	56

nr.	Seite
40. Weiße Bohnen mit Äpfeln	56
41. Champignon-Kotelettes	56
42. Pfifferlinge mit Eiern	57
43. " gebraten	57
44. Pilzkotelettes	57
45. Blutreizker	57
46. Pilzfrüandellen	57
47. Steinpilze	57
48. " in der Serviette	58
49. Pilz-Reis	58
50. Pilzschmarren	58
51. Pilzröllchen	58
52. Pilze mit Reis	58
53. " " Maffaroni	58
54. Pilzgemüse	58
55. Bratkartoffeln mit Steinpilzen	59
56. " aufgeblasen	59
57. Béchamelle-Kartoffeln	59
58. Kartoffelbällchen	59
59. Kartoffelbrei	59
60. Kartoffelgemüse	60
61. Kartoffel mit Hering	60
62. Äpfel und Kartoffeln	60
63. " " "	60
64. " " " auf Pyramonter Art	60
65. Heringskartoffeln	61
66. Kartoffeln mit Äpfeln und Rosinen	61
67. Verwendung übrig gebliebener Salzkartoffeln	61
68. Petersilienkartoffeln	61
69. Kartoffeln mit Eierguß	62
70. Streifenluchen von Kartoffeln	62
V. Braten- und Fleischspeisen.	
1. Beefsteak	62
2. " mit Tomaten	62
3. Blinder Hase	62
4. Falscher Rehbraten	63
5. Filetbraten	63
6. Filet à la Richelieu	63
7. Fleischauflauf	63
8. Fleischklöße	63
9. Fleischpudding	64
10. Fricandeau mit Paprika	64

Nr.		Seite
11.	Gulasch	64
12.	"	64
13.	Hackbraten	65
14.	Hammelbraten in Milch	65
15.	Hammelfleisch, braunes	65
16.	" in Sahne	65
17.	Hammelfeule wie Wild zubereitet	66
18.	Hammelfotelettes, farciert	66
19.	Hirn, gebackenes	66
20.	Irish Stew	66
21.	Kalbsbraten	66
22.	" gebacken	67
23.	Kalbscroquettes	67
24.	Kalbsessén, braunes	67
25.	Kalbsteisch mit Pfefferlingen	68
26.	Kalbsteisch mit Majoransauce	68
27.	Kalbsteischfratasse	68
28.	Kalbsteischklöße	69
29.	Kalbsbrust mit Maffaroni	69
30.	Kalbsfoteletts au four	69
31.	Kalbsmilcher	70
32.	Klöße von frischem Schweinesteisch	70
33.	Klops	70
34.	"	70
35.	Krautkopf	71
36.	Lammrücken	71
37.	Milchbraten	71
38.	Milchgericht, englisches	72
39.	Nieren, saure	72
40.	"	72
41.	Nieren-Gulasch	72
42.	Parjarskiy-Koteletts	72
43.	Panufas	73
44.	Pfeffer Potthast	73
45.	Pichelfteiner Fleisf	73
46.	Pöfelsfinken	74
47.	Leberwurf	74
48.	Ragout	74
49.	" fin	74
50.	Rindsteisch, gedämpft	75
51.	Rindszunge, frische	75
52.	Rippenbraten	75
53.	Roastbeef	75

Nr.		Seite
54.	Roastbeef	76
55.	Roulade	76
56.	Rouladen, gefochte	77
57.	Saucisfhen, gefchmorte	77
58.	Schleisfisches Himmelreich	77
59.	Schmandsteisch	78
60.	Schmorbraten	78
61.	Schweinebraten	78
62.	Schweinsfoteletts	78
63.	" mit Käse	79
64.	" in Bier	79
65.	Schweinschnitzel	79
66.	Schweinssteisch in Gelee	79
67.	Spanisch Fricco	79
68.	"	80
69.	Westevert "	80
70.	Wiener Schnitzel	80
71.	Zungen-Koteletts	80
72.	Zungen-Ragout	80
Wildpret.		
73.	Fasenbraten	80
74.	" auf offenem Feuer	81
75.	Fasenspfeffer	81
76.	Fasenssteaks	82
77.	Klops von Hirschsteisch	82
78.	Rehfoteletts	82
79.	Rehleber	82
80.	Rehsfinken	82
81.	Rehziemer	83
82.	Rouladen von Wild	83
83.	Wildragout	83
Geflügel.		
84.	Geflügel zu braten	84
85.	Gute, gefüllt in Gelee	84
86.	Fasänenbraten	85
87.	Fasänen mit Sauerkraut	85
88.	Gänsebraten	85
89.	Gans zu füllen	85
90.	Gänseleber, gebraten	85
91.	Hähnchen á la Célestine	86
92.	" mit Steinpilzen	86

nr.		Seite
93.	Bachhähuchen	86
94.	Hähuchen mit Peterfilie	86
95.	Hühner mit grünen Erbsen	87
96.	Küfengericht	87
97.	Puterbraten	87
98.	Ragout von Tauben	87
99.	Taubenragout	88
100.	Tauben gebraten	88
101.	Taube mit Bohnen und Tomaten	88
102.	Salni von Krautsvögeln	88
103.	Nebhühner, Erkennungszeichen des Alters	89
104.	Nebhuhn-Gericht	89
105.	Nebhühner, gebraten	90
106.	" mit Champignons	90
107.	" in Wirsing gewärmt	90
Verwendung von Fleischresten.		
108.	Kalbsbraten zu verwerten	90
109.	" " "	90
110.	" " "	91
111.	" " "	91
112.	" zu backen	91
113.	" zu wärmen	91
114.	" gewärmt mit pikanter Sauce	91
115.	" schmackhaft aufwärmen	92
116.	Auflauf von Kalbsbratenresten	92
117.	" " "	92
118.	Bismarckfohl	93
119.	Fleischkuchlein	93
120.	Fleischgericht	93
121.	Kindfleisch, gebacken	93
122.	Pudding von Suppenfleisch	94
123.	Weißkraut mit Schweinefleisch	94
124.	Schusterpaste	94
125.	Schinkenauflauf	94
126.	Schinkenkartoffeln	94
127.	Kartoffelbrötchen	95
128.	Kartoffeln, gefüllt	95
129.	" gebacken mit Hammelbratenresten	95
130.	Kartoffelspeise	95

VI. Kompotts und Salate.

1.	Anisäpfel	96
2.	Aprikosen, getrocknete	96

nr.		Seite
3.	Getrocknetes Obst	96
4.	Kirschen à la Marguerite	96
5.	Kompott von Äpfeln	96
6.	" von unreifen Stachelbeeren	97
7.	" von Rhabarber	97
8.	" von Tomaten	97
9.	Salatrezept	97
10.	Bohnen Salat	97
11.	Fischsalat	97
12.	Fleischsalat	98
13.	Gemischter Salat	98
14.	Gemüsesalat	98
15.	Heringsalat	99
16.	Holländischer Salat	99
17.	Italienischer Salat	99
18.	" " "	99
19.	Kalbsbraten Salat	99
20.	Kartoffelsalat	100
21.	" " "	100
22.	Krabben Salat	100
23.	Salade a la Portugaise	101
24.	Salat von eingemachten Salatbohnen	101
25.	Salat von Karotten	101

VII. Saucen.

1.	Bechamelsauce	101
2.	" " "	102
3.	Brot"sauce, englische	102
4.	Champignonsauce	102
5.	Cumberlandsauce	102
6.	" " "	102
7.	Eiersauce	102
8.	Frühlings"sauce	102
9.	Hacheesauce	103
10.	Holländische Sauce	103
11.	" " feine	103
12.	" " feinste	103
13.	Johannislauchsauce	104
14.	Kapernsauce	104
15.	" " "	104
16.	Krabbensauce	104
17.	Kräutermayonnaise	104
18.	Kräutersauce	104

№.		Seite
19.	Mayonnaise	104
20.	"	105
21.	Meerrettichsauce, roh	105
22.	" gekocht	105
23.	Muffelinsauce	105
24.	Bajarskysauce	106
25.	Picante Sauce	106
26.	Kalte Rahmsauce zu Süße	106
27.	Remouladesauce	106
28.	Salatsauce	106
29.	Sardellensauce	106
30.	Sauce zu Gratin	107
31.	" zu grünem Salat	107
32.	Saure Sauce	107
33.	Schwarzwildsauce	107
34.	Senfsauce	107
35.	"	107
36.	"	108
37.	"	108
38.	Spargel- und Blumenkohlsauce	108
39.	Süße Sauce zu Wildpret	108
40.	Teufelsauce	108
41.	Travemünder Sauce	108
42.	Tyroler Sauce	108
43.	Tomatensauce	108

Süße Saucen.

44.	Brandy-Butter	109
45.	Chaudreau-Sauce	109
46.	Himbeersauce	109
47.	Rotweinsauce	109
48.	Banillesauce	109
49.	"	109

VIII. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

1.	Eier à la Maitre d'Hôtel	110
2.	Eier in Sauce	110
3.	" mit Tomaten	110
4.	" gefüllt	110
5.	"	110
6.	" à la Bercy	111
7.	Eiertuchen	111
8.	"	111

№.		Seite
9.	Eierpfannuchen	111
10.	Eiermakaroni	111
11.	Familiengericht	111
12.	Fischlöse	112
13.	Gnocchi à la Romaine	112
14.	Golbeier	112
15.	Graupen und Zwetschen	112
16.	Griesflöße	113
17.	Griesmehlflöße	113
18.	Grieschnitten	113
19.	Hefklöße	113
20.	Kartthäuserlöse	113
21.	Kartoffelklöße	114
22.	"	114
23.	" Thüringer	114
24.	Kartoffel-Puffer	115
25.	"	115
26.	Leberflöße	115
27.	Mehlbrei für Kinder	115
28.	Nudeln	115
29.	Omelette, einfach	116
30.	"	116
31.	"	116
32.	" mit Steinpilzen	116
33.	Reisbrei	116
34.	Reis mit Äpfeln, Stachelbeeren oder Rhabarber	117
35.	Roggenmehlbrei	117
36.	Rührei mit Parmesankäse	117
37.	" Spargelerbsen	117
38.	Säuere Rahm-Omeletts	117
39.	Semmelklöße	117
40.	Spiegeleier mit Tomatensauce	118
41.	Wasserpfannuchen	118
42.	Zwiebackpfannuchen	118

IX. Warme Puddings und Aufläufe.

1.	Apfelauflauf	118
2.	"	118
3.	"	119
4.	Apfel im Schlafrock	119
5.	Apfel und Reisauflauf	119
6.	Apfelbeignets	119
7.	Apfelreis	119
8.	Apfelscheiben gebacken	120

Nr.		Seite
9.	Apfelspeise	120
10.	"	120
11.	"	120
12.	Auflauf	120
13.	Auflauf mit Früchten	120
14.	Baby pudding	121
15.	Biskuitpudding	121
16.	Brotauflauf	121
17.	Citronenpuddings, klein	121
18.	Eierstich	121
19.	Erbspudding	122
20.	Fadenmudelpudding	122
21.	"	122
22.	Franfurterpudding	122
23.	Griespudding, gebacken	123
24.	" gefocht	123
25.	Johannisbeerauflauf	123
26.	Rabinettpudding	123
27.	Kartoffelauflauf	123
28.	Kartoffelmehlspeise	124
29.	Kartoffelpudding	124
30.	Kirschauflauf	124
31.	"	124
32.	Kirschenmichel	124
33.	Königinpudding	125
34.	Mandelauflauf	125
35.	Mehlspeise mit Backpflaumen	125
36.	Muslinpudding	125
37.	Mudelschale	126
38.	Mudelspeise	126
39.	Omelette	126
40.	Plum-Pudding	126
41.	Pudding	126
42.	Rahmauflauf	126
43.	Reis mit Mandeln	127
44.	Reisauflauf	127
45.	"	127
46.	" mit Äpfeln	127
47.	Schwammpudding	127
48.	Schwarzbrotpudding	128
49.	Victoria-Pudding	128
50.	Weißbrot-Pudding	128
51.	Zwiebacks-Pudding	128

X. Kalte, süße Speisen und Gefrorenes.

1.	Agar-Agar-Pudding	128
2.	Alpenglühchen	129
3.	Ambrosia	129
4.	Ananas-Creme	129
5.	"	129
6.	Apfelcreme	129
7.	Apfelgelee	129
8.	Apfelpudding	130
9.	Apfelschnee	130
10.	Apfelspeise	130
11.	Apfelsinencreme	130
12.	"	130
13.	"	130
14.	Apfelsinengelee mit Früchten	131
15.	Apfelsinen in Gelee	131
16.	Apfelsinenpudding	131
17.	Apfelsinenreis	131
18.	Aprikosenspeise	131
19.	Ararat-Creme	132
20.	Aurorapudding	132
21.	Bayrischer Creme	132
22.	Rafao-Creme	132
23.	Kaffee-Creme	132
24.	Charlotte russe	133
25.	"	133
26.	Schokoladen-Creme	133
27.	"	133
28.	"	133
29.	" ohne Eier	134
30.	Schokoladen-Pudding	134
31.	Citronen-Creme	134
32.	"	134
33.	"	134
34.	"	134
35.	"	134
36.	Crème à la Chateaubriand	135
37.	Eierspeise	135
38.	Eiercreme	135
39.	Eierkäse, süßer	135
40.	Erdbeer-Creme	135
41.	"	135

nr.		Seite
9.	Bentheimer Moppen	151
10.	Biskuitfuchen	151
11.	"	151
12.	"	152
13.	Biskuitplätzchen	152
14.	Biskuittorte	152
15.	Blinis	152
16.	Blitzfuchen	152
17.	Blitztorte	153
18.	Braune Kuchen	153
19.	Brezeln	153
20.	Brottorte	153
21.	Brottorte, imitiert	154
22.	Butterfuchen	154
23.	Kakes	154
24.	"	154
25.	Schokoladen-Matronen	154
26.	Schokoladenplätzchen	154
27.	"	154
28.	Schokoladencreme-Torte	155
29.	Kofosplätzchen	155
30.	Konjunkt	155
31.	Edelweiß, kleines Gebäck	155
32.	Eierfränzchen	156
33.	Einfache Torte	156
34.	Englisches Brot	156
35.	Englischer Kuchen	156
36.	Flottplätzchen	156
37.	Fornfuchen, einfacher	156
38.	Genoasen	157
39.	Geschlager Tostfuchen	157
40.	Gesundheitsfuchen	157
41.	Gewürzplätzchen	157
42.	Grieben-Kuchen	157
43.	Grieben-Küchlein	157
44.	Griestorte	158
45.	Guß auf Kuchen	158
46.	Haidesand	158
47.	Hafelnußschnitte	158
48.	Heidelbeerfuchen	158
49.	Huppen	159
50.	"	159
51.	Ischler Röllchen	159

nr.		Seite
52.	Israelitenfuchen	159
53.	Johannisbeertorte	159
54.	Käsebällchen	159
55.	Käsebälle	160
56.	Käsefuchen	160
57.	Käsestangen	160
58.	"	160
59.	Käsetorte	160
60.	Kaffeegebäck aus Kartoffeln	161
61.	Kaffeegebäck, schnell zu bereiten	161
62.	Kaffeefuchen	161
63.	"	161
64.	"	161
65.	" schnell zu machen	162
66.	Karmeliterfuchen	162
67.	Kartoffelstiegel	162
68.	Kartoffeltorte	162
69.	Kartoffelwaffeln	163
70.	"	163
71.	Käsezungen	163
72.	Kirschkuchen	163
73.	Kleine Kuchen	163
74.	Kleine braune Krengel	164
75.	Knipperchen	164
76.	Koelichen Plätzchen	164
77.	Korinthenfuchen	164
78.	Krausgebäckenes	164
79.	Kreppel	164
80.	" mit Backpulver	165
81.	Kringel	165
82.	Kuchen ohne Hefe	165
83.	Matronen	165
84.	Matronenfuchen	165
85.	Matronentorte	166
86.	Malakoff-Brot	166
87.	Mandel-Konjunkt	166
88.	Mandelkränze	166
89.	Mandelschnitten	166
90.	Mandeltorte	167
91.	"	167
92.	Maronen, glasiert	167
93.	Marzipan	167
94.	Matthilden-Kuchen	167

Nr.	Seite
95. Möhrentorte	167
96. Morgenstern	168
97. Muffins	168
98. Napfkuchen	168
99. Natronkuchen	168
100. Nusstorte	168
101. Obstkuchen	169
102. "	169
103. Obsttorte	169
104. Ofenkuchen	170
105. Ofenkuchen	170
106. Osterflöben	170
107. Osterkuchen	170
108. Palmin Buttergebäck	171
109. Pastoretrost	171
110. Pfannkuchen mit Backpulver	171
111. Pfannkuchen	171
112. Pilze	171
113. Plattenkuchen	171
114. Plätzchen	171
115. " feine	172
116. " einfache	172
117. Pracherkuchen	172
118. Printen	172
119. Quarkkuchen	173
120. Radonenkuchen	173
121. Rädergebäck	173
122. Rahmkuchen	173
123. Ramequins	173
124. Reibepflätzchen	173
125. Reiskuchen	174
126. Reis-Torte mit Schokolade	174
127. Salzmandeln	174
128. Sandkuchen-Plätzchen	174
129. Sandkuchen, kleine	174
130. Sandplätzchen	175
131. Sandtorte	175
132. "	175
133. Saure Sahneplätzchen	175
134. Schaumtorte	175
135. Schmalzgebäck	175
136. Schmalzplätzchen	176
137. Schmandkuchen	176

Nr.	Seite
138. Schmandwaffeln	176
139. Schneckenkuchen	176
140. Schneckenudel	176
141. Schokoladenkuchen	177
142. Schokoladentorte	177
143. Schöpftreppel	177
144. Schwarzbrot	177
145. Shortbread	177
146. Speckkuchen	177
147. Schwedischer Pfannkuchen	178
148. Springkuchen	178
149. Spritzringel	178
150. Streuselkuchen	178
151. Teebiskuit	178
152. Teebrezel, kleine	178
153. Teekuchen, süßer	179
154. Thüringer Kartoffel-Treppel	179
155. Topfkuchen, altdentscher	179
156. "	179
157. Vanille-Stränzchen "	179
158. " Plätzchen	179
159. Waffeln	180
160. "	180
161. "	180
162. " ohne Gese	180
163. " billige	180
164. Waldeck'sche Brezeln	180
165. Weihnachtsstollen	180
166. Weißbrot	181
167. Windbeutel	181
168. "	181
169. "	181
170. Zuckerkringel	181
171. Zwieback	181
172. Weihnachtsgebäck, einfaches	182
173. Weihnachtskuchen, braune	182
174. Honigkuchen	182
175. "	182
176. " dicker	182
177. Pfeffernüsse	182
178. Pfefferkuchen, braune	183
179. Zimmetsterne	183
180. Zuckerlebkuchen	183

181.	Zuckerglasur	183
182.	"	183

XII. Eingemachtes.

1.	Apfelbutter	184
2.	Apfelsinen, ganze Frucht	184
3.	Apfelsinenmarmelade	184
4.	"	184
5.	"	184
6.	Apfelsinenjaft	185
7.	Birkbeeren	185
8.	Birnen	185
9.	"	185
10.	Brombeeren	186
11.	" mit Apfelsn	186
12.	Catsup	186
13.	Dreifrucht	186
14.	"	186
15.	Ebereschen, süße	187
16.	Erdbeerjaft	187
17.	Fliederjaft	187
18.	Hagebuttenmarmelade	187
19.	"	187
20.	Heidelbeeren	188
21.	Himbeerjaft, gekochten	188
22.	" oder Erdbeerjaft	188
23.	" kalt	188
24.	" roh	188
25.	Johannisbeeren	188
26.	Johannisbeergelee	189
27.	Johannisbeerjaft	189
28.	Kirschen, süße	189
29.	" mit Rotwein	189
30.	Kürbis	189
31.	Obst in Zuckerwasser	190
32.	Pflaumenmus	190
33.	Preißelbeeren	190
34.	Quittenbrot	190
35.	Rhabarber-Kompott	190
36.	Stachelbeeren	191
37.	Steinobst	191
38.	Tutti Frutti	191
39.	Walnüsse	191

40.	Zuckergurken	191
41.	Zwetschen	192
42.	Zwetschenkompott	192
43.	Bohnen, Perl-	192
44.	Salatbohnen	192
45.	Schnippelbohnen	193
46.	Endivienstengel	193
47.	Erbfen	193
48.	" junge	193
49.	Gurken	193
50.	Azia-Gurken	194
51.	Gurkensalat	194
52.	Gurken, polnische	194
53.	Salzgurken	194
54.	"	195
55.	Sensgurken mit Zucker	195
56.	"	195
57.	Petersilie aufzubewahren	195
58.	Pilz-Zus	195
59.	Tomaten	196
60.	" grüne	196
61.	" reife	196
62.	Kräutereffig	196

XIII. Getränke.

1.	Apfelwasser für Kranke	196
2.	Apfelwein	197
3.	Beerwein	197
4.	Johannisbeerwein	198
5.	Heidelbeerwein	198
6.	Holunderwein	198
7.	Apfelsinenlikör	198
8.	Apfelsinenlimonade	198
9.	Benediktinerlikör	199
10.	Eierpunsch	199
11.	Glühwein	199
12.	"	199
13.	Heidelbeerlikör	199
14.	Himbeerlikör	199
15.	Ingwerlikör	200
16.	Johannisbeerlikör	200
17.	Johannisbeerwein	200
18.	Kaffeecezept	200
19.	Klosterpunsch	200

Seite	Nr.	
20.	Rußlikör	200
21.	Bunsch	201
22.	Rheinweinpunsch	201
23.	Schlehenlikör	201
24.	Schwarzer Johannisbeerlikör	201
25.	Rostopfschii (Sylvesterpunsch)	201
26.	Sylvester-Bunsch	202

XIV. Diverses.

1.	Aufbewahren des Fleisches	202
2.	Rochfett zu bereiten	202
3.	Pöfelbrühe	202
4.	Speisefett	202
5.	Butter im Sommer hart zu erhalten	203
6.	Braten saftig zu erhalten	203
7.	Schinken zu salzen ohne Lase	203
8.	„ zum Räuchern einreiben	204
9.	Schweinefleisch zu salzen	204
10.	Zunge einpökeln	204
11.	Marinade zum Einlegen von Hammel- und Rindfleisch	204
12.	Eier in Wasserglas einlegen	204
13.	Gelatine aufzulösen	204
14.	Kaffeezusatz von Hagebuttenkernen	205
15.	Hagebutten als Teezusatz	205
16.	Damen waschen	205
17.	Federn waschen	205
18.	Inlette waschen	206
19.	Kopfsaare waschen	206
20.	Entfernen von Flecken	206
21.	Fleckwasser für schwarze Stoffe	207
22.	Weißer Flanelle waschen	207
23.	Farbige Flanelle waschen	207
24.	Gelbe Stoffe waschen	207
25.	Schwarze Spitze waschen	207
26.	Stoffflecke zu entfernen	207
27.	Stärken	207
28.	Rostflecke entfernen	207
29.	Weißer wachlederener Handschuhe waschen	207
30.	Wollene Strümpfe waschen	208
31.	Schwarze wollene Stoffe aufzufrischen	208
32.	Rohseidene Stoffe waschen	208
33.	Winterjachen im Sommer aufbewahren	208
34.	Elfenbein reinigen	208

Nr.	Seite	
35.	Bohnerwachs	208
36.	Fußbodenlack	209
37.	Marmorplatten reinigen	209
38.	Möbelpolitur	209
39.	„	209
40.	Mittel gegen aufgesprungene Hände	209
41.	Mittel gegen Husten und Heiserkeit	209
42.	Mittel bei Brandwunden	210
43.	Hausmittel gegen angegriffene Augen	210
44.	Frostsalbe	210
45.	Mittel gegen Blutungen	210
46.	Rezept gegen Durchliegen	210
47.	Sühneraugen	210

