Hausmannskost

Anno 1912

aus dem persönlichen Kochbuch von

Grete Backens

Liebe Leser,

Grete Backens – eigentlich Margarete Backens , geb. Schröder (06.01.1893 - † 26.12.1991), ist vielen von uns noch in lebhafter Erinnerung geblieben. Sie war die Schwiegertochter des Fotografen und Firmengründers Thomas Backens und lebte an der Seite ihres Mannes Ernst mit dem gemeinsamen Sohn Hans-Peter (* 23.07.1928 - † 10.02.2011) im Haus Schillerstraße Nr. 9. Geschäft und Haushalt waren ihr Leben und so hat sie schon früh die Leibgerichte ihrer „Lieben" in einem kleinen Heft zusammengetragen und im alten „Küchenschap" verwahrt. Die Zutaten waren natürlich alles Dinge aus der Region und nur saisonal vorhanden. Südfrüchte und exotische Fische fehlen daher ebenso wie seltene Gewürze oder Luxuswaren aus globaler Herstellung. Es kam in den Topf was gerade auf dem Markt angeboten, im Garten gewachsen oder auf den umliegenden Bauernhöfen getauscht werden konnte – Hausmannskost!*

Nach dem Tode ihres Sohnes Hans-Peter, wurde die Stadt Marne Eigentümer seines Nachlasses und damit auch des handschriftlichen Kochbuches von Grete Backens. Unscheinbar in seinem Äußeren wäre es bei der Haushaltsauflösung fast dem Abfalleimer anheim gefallen, bevor wir seiner habhaft werden konnten. Wir möchten es als Andenken in Ehren halten und Ihnen durch die Übersetzung aus der altdeutschen Schreibschrift in eine gedruckte Version die Möglichkeit bieten, an dem Wissen und Können früherer Tage teilzuhaben.

Wir selbst haben die Gerichte bisher nicht nachgekocht und wissen auch nichts über die Dinge, die zwischen den Zeilen allen Köchinnen und Köchen der damaligen Zeit selbstverständlich waren, aber die Mühe und Sorgfalt dieser Aufzeichnungen zeugen nicht nur von den hiesigen bescheidenen Möglichkeiten Lebensmittel zu erwerben, sondern von einer besonderen „Kochkultur" im deutschen Kaiserreich.

Und selbst wer die Rezepte nicht ausprobieren möchte, denn gefüllte Kalbsherzen sind sicher nicht mehr häufig auf den Mittagstischen Mitteleuropas zu finden, kann beim Lesen des Werkes sicher über die ein oder andere Stelle schmunzeln.

Viel Freude und guten Appetit im Gedenken an Grete Backens

wünscht
das Kohltageteam des Amtes Marne-Nordsee

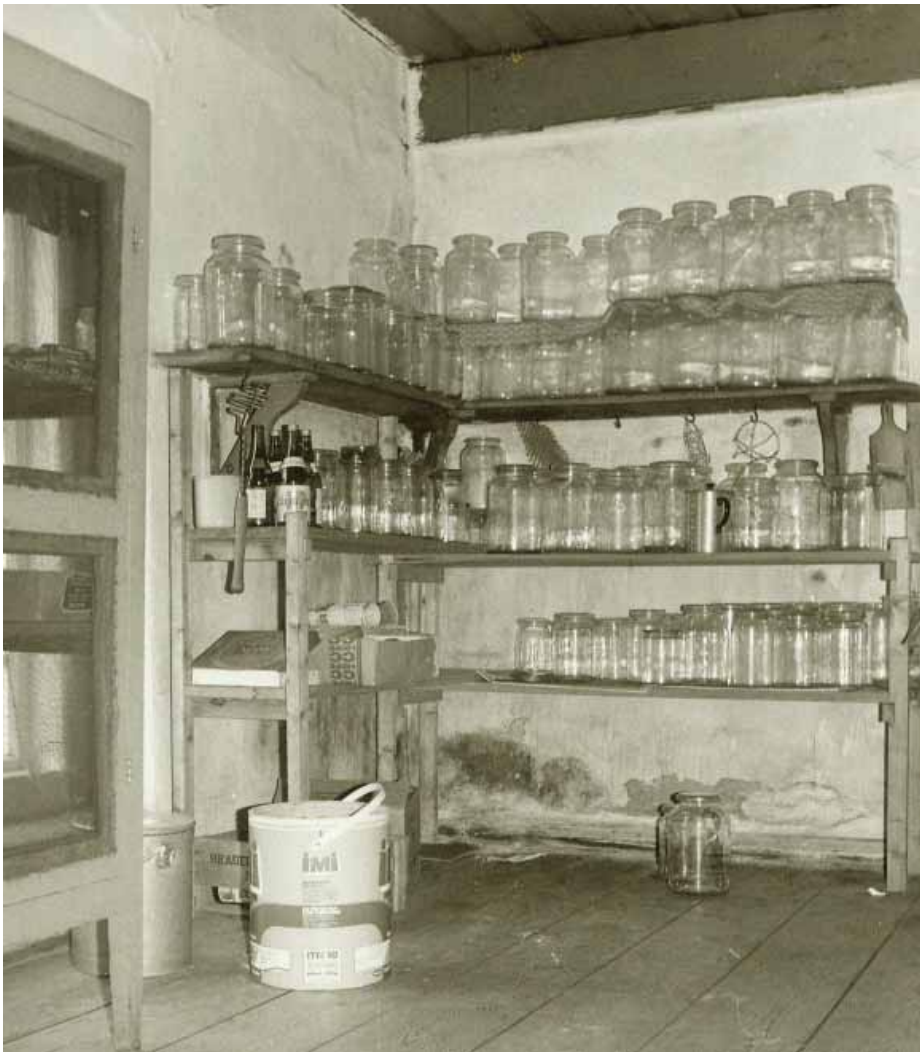
Sammlung von
Kochrezepten.
Margarete Schröder.
Januar 1913.

Inhalt:

Suppen	6 - 14
Gemüse	15 - 20
Fleischspeisen	21 - 26
Wild und Geflügel	27
Fisch	28 - 29
Saucen	30 - 32
Salate	33 - 37
Backwerke	38 - 47
Puddings	48 - 50
Getränke	51

Maße:

1 Pfund	=	*neu 30 Loth, alt 32 Loth*
1 Pfund	=	*500 Gramm*
1 Nösel	=	*1/2 Liter*
2 Schoppen	=	*3/4 Liter*
1 Kanne	=	*2 Nösel*
5 Kannen	=	*4 Liter*
1 Loth	=	*15 Gramm*
4 Blatt Gelatine	=	*1 Loth*
1 Maß	=	*knapp 1/2 Liter*
1 Kilo	=	*2 Pfund*



Suppen

Biersuppe

Eine Flasche einfaches Bier, eine Priese Salz, etwas Zitronenschale wird zum Kochen gebracht unter wiederholtem Abschäumen, dann mit Mehl sämig gemacht, das Ganze aufkochen lassen und ¼ l Milch und Butter nach Geschmack daran tun.

Krabbensuppe

Etwas Krabbenschale wird gestoßen, dann brät man Butter braun, fast brenzlig, tut die gestoßenen Krabbenschalen hinein und läßt sie unter Hinzutun von etwas Wasser ungefähr eine Stunde schmoren. Hierauf gießt man die Masse durch ein Sieb. Nun schwitzt man Mehl und Butter und gießt nach und nach die Fleischbrühe und zuletzt die abgestandene Krabbenbrühe hinzu, kocht alles zusammen auf, tut dann etwas gestoßenen Pfeffer daran und gießt die Suppe in die Terrine, in die man vorher einige Krabben getan hat. Auch kann man einige Krabben hacken und hieraus Klöße mit den Zutaten wie bei Fleischklößen machen, die man in der Fleischbrühe kocht. Um der Suppe eine bessere Farbe zu geben, tut man etwas Zuckerfarbe daran.

Kurzer Kohl

Grüner Kohl wird, nachdem er abgekocht, mit der Hackmaschine ganz fein mit etwas Hafergrütze gekocht. Dann schüttet man ihn in die Fleischsuppe und kocht ihn ungefähr 3 Stunden und tut dann die Fleischklöße hinein. Wenn die Klöße gar sind, tut man sie in die Terrine und macht die Suppe mit etwas Mehl und Wasser seimig.

Dithmarscher Aalsuppe

Man setzt am Abend zuvor in einem Gefäß Buttermilch hinten auf den Herd. Wenn man keine Fleischbrühe hat, setzt man Wasser mit Kraut und Wurzelwerk zu Feuer. Vor dem Anrichten gießt man nach Geschmack vom Heu der Buttermilch (das obere der Buttermilch) dazu. Dann kocht man die Schwemmklöße darin, tut ein Stück Butter hinein und rührt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

Blumenkohlsuppe

Man putzt eine Portion Blumen- oder Rosenkohl, kocht ihn in Salzwasser gar und gießt die Brühe durch ein Sieb. Dann schwitzt man Mehl in einem guten Stück Butter, tut etwas Muskatblüte dazu, läßt es aufkochen und tut zuletzt den im Sieb gebliebenen Kohl hinzu. Auch kann man denselben durchrühren.Will man die Suppe verfeinern, so kann man mit einigen Eidottern abrühren.

Braune Suppe

Butter braun gebraten, dann Wurzelwerk und Kraut, etwas geröstetes Schwarzbrot ziemlich lange schmoren. Dann gießt man es durch ein Sieb, rühre Mehl, tue die Bouillon und die braune Brühe sowie etwas Pfeffer, gestoßen, daran, koche das Ganze auf und schmecke mit Rotwein und Madeira ab.

Reiskaltschale

125 gr Reis werden mit Wasser, Kanehl und Zitronenschale weichgekocht. Dann gießt man kaltes Wasser drüber und läßt den Reis auf einen Durchschlag abtropfen. Ist dies getan, tut man den Reis in eine Schale und gibt beliebig Wein, Wasser, Zucker und aufgequollene Korinthen und Rosinen dazu.

Kirsch-Kaltschale
(sehr schön)

Am besten Sauerkirschen oder halb und halb kochen, durch ein Haarsieb treiben, immerwährend Wasser drüber gießen, damit das Kirschfleisch sich gut von den Steinen löst. Die Steine dann zerklopfen und einen Augenblick mit wenig Wasser kochen, dies zu den Kirschen tun, mit Wein und Zucker abschmecken und über Keks, Zwieback oder Biskuit anrichten.

Bier-Kaltschale

Man reibt Schwarzbrot in eine Terrine, tut Zucker hinzu und kocht Korinthen mit Wasser, Zucker und Zitronenschale auf, tut es zu dem geriebenen Schwarzbrot und läßt es erkalten, damit das Schwarzbrot gut weicht. Ist das geschehen, tut man kaltes Braunbier hinzu und schmeckt ab.

Buttermilchkaltschale

Genau wie Bier-Kaltschale, nur statt Braunbier Buttermilch.

Suppe à la reine
(Falsche Hühnersuppe)

100 gr Butter und ¼ Pfund Mehl miteinander geschwitzt, mit guter Fleischbrühe abgelöscht, dass es eine seimige Suppe gibt. Besser, wenn man sie mit einem Glas Weißwein und 2 – 3 Eigelb abrührt.

Flädlesuppe

Von 180 gr Mehl, ½ l Milch, 3 – 4 Eiern wird ein dünner Omeletteteig gemacht.
Die Eier quirlen, nach und nach Mehl, Milch sowie etwas Salz dazugeben und schön glatt rühren. Von dem Teig werden in einer kleinen Pfanne dünne Omelettes gebacken. Die Pfanne muß vorher mit etwas Speck ausgestrichen werden oder man nimmt nur wenig Schmalz.
Je dünner und weniger fett die Omelettes sind, desto besser. Wenn erkaltet, zusammenrollen, in recht feine Streifchen schneiden und kurz vor dem Anrichten in kräftige, heiße Bouillon geben.

Krebssuppe

Nachdem man ein Schock Krebs gut gewaschen und gereinigt hat, bringt man sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer, kocht sie eine Viertelstunde. Nachdem sie erkaltet, werden sie geputzt, Schere, Schwänze und einige Leiber zurückbehalten, das andere mit Butter feingehackt, muß unter öfterem Rühren 1 Stunde braten. Dann wird ein guter Löffel Mehl hinzugegeben, mit Bouillon ausgerührt und durchgesiebt. Die Leiber, welche mit Farce gefüllt sind, Klöße, Spargel, Erbsen werden in die Terrine gelegt und die Suppe darüber gefüllt.

Hamburger Aalsuppe
(Für 20 – 24 Personen)

Man bereite von 10 – 12 Pfund Ochsenfleisch kräftige Bouillon, schäumt sie gut, salzt sie richtig, versieht sie mit einem Bund Kraut, Wurzelwerk, Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern und einigen ganzen Muskatblumen und läßt sie 3 – 4 Stunden kochen. Zugleich zieht man die Haut ab von 5 – 8 Pfund guten, mittleren Aalen, nimmt sie aus und befreit sie von der Galle, die Leber bewahrt man auf, die Flossen schneidet man auf beiden Seiten ab. Wenn sie ganz rein gewaschen sind, reibt man sie mit Salz ein, gießt lauwarmen Essig darauf und läßt sie einige Stunden stehen.

Sodann putzt man Petersilie, gelbe Wurzeln und einen Selleriekopf oder 1 Pfund Spargel, schneidet alles in erbsengroße Stücke, von jedem einen tiefen Teller voll, gibt 3 Schint Erbsen dazu und kocht in kurzer Suppe das Wurzelwerk gar, die Erbsen und Spargel in etwas Wasser allein und mit Butter.

Ferner schält man ungefähr 1 Schint Birnen, kocht sie mit halb Rotwein und Wasser, 1 Stück Kanehl, etwas Zitronenschale und Zucker. Nun setzt man 2 Teile Essig, 1 Teil Wasser zu Feuer, tut Zwiebeln, Nelken, schwarzen Pfeffer, ein Bund Aalkraut, Salbei und Lorbeerblätter daran, kocht dieses ½ Stunde und gibt die Aale hinein, dass sie mit Flüssigkeit bedeckt sind, der Schaum abgenommen und noch eine Viertel Stunde kochen läßt .

Dann hackt man Petersilie, Majoran, Kölle, Estragon und Selleriebläter fein, kocht sie in etwas Bouillon gar, gibt die Erbsen, Wurzeln, Aale und Birnen zur Bouillon und rührt dann die Klöße ab. Jetzt schwitzt man ½ Pfund Butter und ebenso viel Mehl, etwas Muskatnuss und Blüte, 1 Flasche Weißwein, etwas Weinessig und nach Belieben etwas Zucker in die Suppe. Sodann setzt man Klöße ein.

Man kann die Suppe auch mit Eidotter oder 1 Löffel Mehl abrühren.

Nieren-Suppe

Setze Ochsen- und Kalbsnieren zu Feuer. Wenn sie gar sind, gieße kaltes Wasser über die Kalbsnieren. Schwitze Butter und Mehl, rühre es mit der Nierenbouillon aus, lasse sie gut kochen, gib geriebene Muskatnuß und Salz nach Geschmack daran. Lege kleine Stücke der Kalbsniere in die Terrine, richte die Suppe an und gib ein Glas Portwein und Madeira daran.

Bettelmannsuppe (4 Personen)

40 gr Graupen, 5 gr Butter, 1 l Bouillon oder Schinkenbrühe, ½ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Stück Sellerie, 125 gr Kartoffeln, 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie. Die Graupen werden in der Butter ungewaschen gedünstet, in Wasser ausquellen mit Sellerie und Zwiebel. Nun füllt man die Brühe auf, legt rohe Kartoffelstückchen hinein, läßt diese in der Suppe garkochen und schmeckt letztere mit Salz und Petersilie ab.

Bouillon-Suppe

Nachdem das Fleisch abgespült ist, gebe man es mit dem nötigen Wasser und Salz aufs Feuer und schäume gut. Wenn nötig, gebe man es durch ein Sieb. Dann tut man Wurzelwerk hinein wie Möhren, Sellerie, Kohlrabi oder, was die Jahreszeit bietet. Hiermit läßt man die Bouillon kochen. Sollte sie zu fett sein, muß man etwas abnehmen, da es sonst den feinen Geschmack fortnimmt. Auch macht es die Suppe fein, wenn etwas Spargel oder Blumenkohl dazu kommt. Ebenso kann man verschiedene Beilagen dazu reichen wie Eierstich, Markklößchen oder Grießklößchen , Sago oder Reis, welcher allein gekocht wird und beim Anrichten dazugegeben.

Einlauf zur Bouillon

Für ca. 6 Personen nehme man 3 Eßlöffel voll Mehl, ebenso viel geriebenen Schweizerkäse, ein Ei, etwas feingewiegte Petersilie, Salz und Muskat, rühre dieses mit Milch glatt und gebe in die kochende Suppe, woselbst es noch mal gut mit durchkocht.

Suppeneinlage

Kleine Weißbrotbröckchen in gut verrührtem Ei wälzen und in Butter rösten. Dann gebe man dieselben kurz vor dem Anrichten in die kochende Bouillon.

Grießklöße für Bouillon

1 Ei verrühre mit Grieß gut und fest zu einem noch etwas flüssigem Teig, gib es teelöffelweise in die kochende Bouillon und laß es 10 Minuten vorsichtig kochen.
Man tut zuerst zur Probe einen hinein. Etwas Salz und Muskatnuß zu dem Teig.

Nußsuppe

Zwei Eßlöffel fein geriebene Nüsse werden in ½ l Magermilch mit Zucker, etwas Vanille und einer Prise Salz eben aufgekocht, mit einem Salbei und einem Löffel Maismehl abgezogen und frisch angerichtet.

Spinatsuppe

1 Pfund gelesener und gewaschener Spinat wird einige Minuten inSalzwasser gekocht, abgegossen, abgetropft und fein gewiegt. Man bereitet eine Mehlschwitze, vermischt diese mit dem Spinat und fügt aus Suppenwürfeln gewonnene Brühe hinzu. Nachdem die Suppe gut durchgekocht ist, gibt man ein wenig Kunstbutter und Salz hinein und richtet sie mit gerösteten Semmelbrötchen an.

Gemüse

Kartoffelpuffer

Geriebene Kartoffeln, einige für 4 – 6 Personen, Salz nach Geschmack, diese Masse wird gut gemischt und dann backt man sie in Schmalz recht schnell gar.

Frikassee von Champignons

Die Pilze werden geputzt und rasch gewaschen, dann einige Minuten in etwas Butter gedünstet, etwas Mehl, Pfeffer, Salz und Petersilie hinzugefügt, kräftige Fleischbrühe daran gegossen und das ganze ¼ Stunde gekocht. Die Tunke wird dann mit Eigelb und Weinessig nach Geschmack abgerührt.

Prinzesskartoffeln

Rohe Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und in Fett gebraten.

Rauche Maat

Gekochte Kartoffeln gerieben, mit Salz bestreut und in Speck gebraten.

Kartoffelpuffer

Eine Stunde vor dem Gebrauch reibt man rohe, geschälte Kartoffeln und gießt das Wasser mehrmals ab. Dann tut man einige geriebene Zwiebeln, 1 Ei, 1 – 2 Eßlöffel Mehl und Salz dazu. Sie müssen in reichlich Fett gebacken werden.

Spinat-Pudding

Man kocht den Spinat und zerkocht ihn fein, nimmt 1 Pfund davon und dämpft es bis zum Heißwerden mit 100 gr Butter. Dann werden 4 – 5 abgeriebene in Milch geweichte Brote darunter gemischt und 5 Eier, Muskat, Pfeffer und Salz dazu getan. Das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen. Dann den Spinat und zuletzt den Schnee dran tun. Die Form wird ausgestrichen und mit feingewiegtem am liebsten Kalbsbraten ¼ Pfund ausgestreut. Bleibt vom Bratenfleisch noch etwas übrig, kann man es auch unter den Spinat noch rühren.
Dann die Masse einfüllen und 1 ½ Stunden im Wasserbad kochen. Man gibt den Pudding mit irgendeiner Fleischspeise zu Tisch.

Kartoffelküchle

½ Pfund kalte geriebene gekochte Kartoffeln, ½ Pfund Mehl, 3 Eigelb, 2 Teelöffel Salz, einige süße und bittere Mandeln, 1 Tasse Milch, 1 Päckchen Oettgers Backpulver, den Schnee des Eiweiß. Zu Fett backen, mit Teelöffel einsetzen.

Kartoffelpuffer

4 rohe Kartoffeln, gewaschen, geschält und in kaltes Wasser gelegt. Dann reibt man sie in frisches Wasser hinein und drückt sie durch ein Tuch, gibt 5 Eigelb, 5 Eßlöffel feines Mehl, 1 Tasse Milch, das nötige Salz, 1 Päckchen Backpulver und den Schnee des Eiweiß und backt in Palmin und Schweinefett kleine dünne Kuchen, 4 in einer Pfanne. Dazu ißt man Bickbeeren.

Sauerkraut

Das Sauerkraut wird gewaschen, mit einer Zwiebel, einigen Wacholderbeeren, 1 Löffel Schweinefett und so viel Wasser, dass das Kraut bedeckt ist, zu Feuer bringen und schmoren lassen. Dann werden 4 – 5 rohe Kartoffeln gerieben und mit etwas Mehl zu einem Brei gerührt und dazu getan. Die Zwiebel wird beim Anrichten herausgenommen.

Rosenkohl

Der Rosenkohl wird belesen, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht, doch vorsichtig, damit die Röslein ganz bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, tut etwas Bouillon, ein gutes Stück Butter, eine gelb geröstete Zwiebel sowie Salz daran, vermischt alles gut und dämpft den Kohl einige Minuten weich.

Reisrand (Risotto)

1 Pfund Reis in Wasser, Salz und Butter ausquellen. Wenn die Masse abgekühlt ist, 4 Eier oder 2 Eier und 4 Eiweiß und für 10 Pf Parmesankäse dazu tun. Diese Masse in die gut ausgestrichene Form tun und eine Stunde bei nicht zu starker Hitze backen.

Polnische Gurken

Alle Gurken, grün oder gelb, groß oder klein, können hierzu verwendet werden. Nachdem dieselben gesäubert und geschält sind, werden sie in dünne Scheiben geschnitten. Man svermenge ie dann mit Zwiebeln, die ebenfalls in Scheiben geschnitten werden, tut etwas Salz dazu und kriegt sie in Steintöpfe und läßt sie bis zum nächsten Tag stehen. Das Salzwasser wird nun abgegossen und leichter Essig kochend über die Gurken gegossen. Nach 24 Stunden gießt man diesen Essig wieder ab, koche denselben nochmals wieder auf und gießt ihn wieder über die Gurken. Am anderen Tage lässt man die Gurken auf einem Sieb ablecken und verkrukt sie danach wie folgt:
Eine Schicht Gurken und Zwiebeln, Lorbeerblättern, Dill, Meerrettich und feinem Pfeffer . Nun kocht man Weinessig mit Zucker (1 Liter, ½ Pfund Zucker) und gießt denselben sogleich über die Gurken.

Roter Kohl

Nachdem man den Kohl feingeschnitten, gibt man ihn in kochendes Fett, worin man trockenen Kümmel, saure Äpfel und eine Flasche Rotwein gegeben hat und lässt ihn hierin garkochen. Ist er gar, gibt man Essig, Zucker und Salz nach Geschmack dazu. Bei weißem Sauerkohl wird Weißwein gebraucht.

Braun- oder Grünkohl

Derselbe wird verlesen, abgestreift, gewaschen und in kochendes Wasser getan, nach ¼ Stunde Kochen gut abgedrückt und fein gehackt. Dann setzt man ihn mit Schmalz, etwas Wasser und Salz aufs Feuer und lässt ihn weich und kurz einkochen, rührt ein wenig gebranntes Mehl an, welcher mit Wasser verrührt ist und schmeckt mit Zucker, Maggis Würze und Salz ab. Man kann den Kohl mit kleinen gerösteten Kartoffeln oder Maronen garnieren und gibt ihn zu Bratwurst und Koteletts.

Spinat

Wenn man den Spinat verlesen und gut gewaschen hat, tut man ihn in kochendes Wasser mit Salz und kocht ihn ungefähr ¼ Stunde. Gießt dann kaltes Wasser drüber, damit er seine schöne grüne Farbe behält und tut ihn auf einen Durchschlag. Ist er gut abgeleckt, hackt man ihn, tut gestoßenen Zwieback, ein Stück Butter und Rahm hinzu und läßt ihn wieder heiß werden. Man garniert ihn mit Eiern, 6 Minuten gekocht, in 8 Teile geschnitten.

Mangold

Mangold wird genau wie Spinat zubereitet, nur tut man keinen gestoßenen Zwieback hinzu und garniert ihn nicht mit Eiern. Die Stengel vom Mangold werden wie Spargel zubereitet.

Spargel

Wenn man den Spargel geschält hat, kriegt man ihn mit kochendem Salzwasser zu Feuer und kocht ihn eine kleine Stunde. Gießt ihn dann ab und bereitet die Sauce wie folgt:
Man schwitzt Mehl und Butter und gießt nach und nach von dem Spargelwasser dazu, bis es eine seimige Sauce wird und reibt etwas Muskatnuß dran.Verfeinern kann man sie, indem man sie mit einem Ei abrührt. Dann gießt man sie über den Spargel.

Salat

Man tut Rahm und Essig in eine Schüssel und Zucker, tut den abgepflückten, gut gewaschenen Salat hinein und rührt gut um. Man kann auch hierzu Rahm nehmen statt Rahm und Essig.

Fleischspeisen

Kartoffeln und Schweinefleisch

Man streicht den dazu bestimmten Topf mit Schmalz aus, legt dann soviel in Stücke geschnittenes Schweinefleisch hinein, bis der Boden bedeckt ist, dann folgt eine Schicht in Scheiben geschnittene Kartoffeln, dann in Scheiben geschnittene Zwiebeln. Dann wieder Fleisch u.s.w., bis der Topf voll ist. Zwischen Fleisch und Kartoffeln streut man jedes Mal etwas Salz. Nachdem das alles geschehen ist, legt man einen guten passenden Deckel darauf, klebt ihn mit Papier an dem Topf fest und schmort die Masse 2 Stunden im Backofen.

Verwendung von Hammelfleischresten

Etwa 500 gr Fleisch wird neben 3 gewässerten Sardellen oder 1 Hering fein gehackt, worauf man etwas gewiegte Zitronenschale, geriebene Zwiebel, Salz, Muskatnuß, 4 Eigelb, 100 gr geschmorte, gehackte Kalbsniere ebenso viel mit 5 gr Liebigs Fleischextrakt vermischte Bratensauce und geriebene Semmel hinzugefügt. Zuletzt gibt man den Schnee der Eier unter die Fleischmasse, füllt sie in eine feuerfeste, ausgestrichene Porzellanform und backt den Kuchen etwa 45 Minuten. Er wird gestürzt und wird mit grünem Salat zu Tisch gegeben.

Butterbrotwurst

Man kocht die Zunge, beide Nieren, die weiche Schwarte, wenig Fleisch und ein Stück Bauchspeck. Abgekühlt, wird alles in Würfel geschnitten, die Nieren gehackt, mit Salz, schwarzem Pfeffer und Nelkenpfeffer abgeschmeckt und zuletzt die rohe, gehackte Leber durchgerührt. Die fertige Masse wird, nicht zu fett, in die Därme gestopft und in das noch nicht ganz kochende Wasser gelegt. Man läßt die Würste langsam eine gute halbe Stunde kochen, legt sie einige Minuten in kaltes Wasser und dann auf einen Teller und zwar so, daß die einzelnen Würste sich nicht berühren.

Schwarzsauer

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten. Wasser und Essig nach Geschmack, ungefähr 3 l Wasser, 4 l Essig, eine Handvoll Salz und etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer. Man kocht es ungefähr eine halbe Stunde, bis das Fleisch gar ist, gibt dann unter beständigem Rühren Blut durch ein Sieb dazu, bis es seimig genug ist, läßt es noch einmal aufkochen und füllt es in Steintöpfe.

Knusper-Schüssel

Diese Schüssel wird aus einem bunten Allerlei hergestellt. Man kann dazu alle möglichen, im Haushalt gerate vorrätigen Dinge benutzen wie Braten- und Fleischreste, Wurst und Schinkenscheiben, halbiere hartgekochte Eier, Kartoffelwürstchen, Zungen- und Aufschnittreste, Reste von Rosen- und Blumenkohl, eingemachte Spargel, Fliederbeerblüten und ähnliche Sachen. Alle Zutaten werden abgetrieft und trocken verwandt. Man bereitet einen Backteig aus etwa 125 gr Mehl, ein wenig Salz und 2/10 l Wasser. Der Teig muß dickflüssig sein, die Sachen werden hineingetaucht, dann in Backfett goldbraun und knusprig gebacken, bergförmig aufgehäuft und mit Zitronenscheiben garniert, aufgetragen.

Gefüllte Kalbsherzen

Die Kalbsherzen müssen gesäubert und gut ausgefrischt werden. Die Herzen dürfen nicht geteilt sein. Die Herzkammern werden mit folgender Masse gefüllt:
Also: ¼ Pfund gehacktes Schweinefleisch, 1 gutes Stückchen Speck, ein in Wasser geweichtes Weißbrot, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Petersilie, Zwiebel, ein paar gedrückte Wacholderbeeren, ein Ei. Die Masse vermengen und in die Herzen einfüllen, die dann zugenäht und in Butter und ein paar Speckscheiben gebraten werden. Mehl wird hinzugetan und beliebig Zwiebeln. Das Mehl wird mit Wein und Zitronensäure angerührt, auch kann man Wasser dazu nehmen und etwas Zitronenschale damit kochen. Dann dämpft man die Herzen in der Sauce.

Gratin

Eine kleine Auflaufform mit Butter und Brot ausgestrichen und bestreut. Fleischreste, Braten, gekochtes Rindfleisch usw. wird in feine Scheiben geschnitten und in ausgelassenem Speck umgedreht, eine Lage Fleisch in die Form gefüllt, dann darauf fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und das nötige Gewürz und abgebrühte Pilze. Dann wieder dasselbe, bis die Form gefüllt ist. Dann verquirlt man 2 – 3 Eier mit einer Tasse Bouillon und gießt es über die Masse. Man kann geriebenen Parmesankäse darüberstreuen, damit eine schöne braune Kruste entsteht. ½ Stunde backen.

Serbisches Reisfleisch

1 1/2 Pfund ganz mageres Schweinefleisch in größere Würfel geschnitten, mit 2 feingeschnittenen Zwiebeln in reichlich (eigroß) Butter braun ansetzen lassen. Dann 1 1/4 l kochendes Wasser dazu, damit fest zugedeckt, ungefähr 1 Stunde gekocht. Hierauf ½ Pfund ungewaschenen, gut verlesenen Reis dazutun. Ungefähr 1 1/2 Pfund Tomaten mit den eigenen Saft dämpfen und durch einen Durchschlag treiben und dies zur Masse tun. Dann das Ganze ¾ Stunden kochen lassen, nachdem man das nötige Salz und Pfeffer dazu getan hat. Auch vielleicht etwas Paprika nach Geschmack.

Gedämpfte Nieren

Schweinsnieren werden gewaschen und in ganz feine Scheiben geschnitten. 10 Minuten vor dem Anrichten kocht man feingeschnittene Zwiebeln in reichlich Butter und fein geschnittenen Speck. Darin werden die Nieren unter beständigem Rühren gedämpft, bis sie nicht mehr bluten. Hierauf streut man einen Löffel Mehl, darüber füllt man ¼ l gute Fleischbrühe und 1 Glas Madeira, kocht es einen Augenblick, würzt mit Pfeffer und Salz und richtet darauf sofort an.

Paprika-Fleisch

11/2 Pfund schieres Kalbfleisch in Würfel geschnitten und waschen. 3 große Zwiebeln in ganz feine Würfel geschnitten und in reichlich Butter bräunen. Dann tut man das Fleisch dazu und schmort dies mit Paprika und Salz eine ganze Weile. Dann kommt reichlich Wasser dazu, und das Ganze muß 2 Stunden kochen. Die dazugehörigen Klöße, die auch in der Brühe gekocht werden, werden ¼ Stunde vor dem Anrichten reingesetzt.
Rezept hierzu: Ein walnußgroßes Stück Butter wird schaumig gerührt, 5 ganze Eier, etwas Salz, eine Tasse Milch hinzu und soviel Mehl mit Backpulver, bis es ein ziemlich fester Kloßteig ist.

Ragout fin

Man kocht Küken in Bouillon gar, schneidet sie in Stücke, ebenso Schweser und Kalbszungen, auch kleine Klöße, schwitzt dann Butter und Mehl, rührt es mit der Bouillon aus, gibt es durch ein Sieb. Über die Stücke gibt man mehrere Eigelb und etwas Zitronensaft und auch Hahnenkämme und Champignon, verziert es mit Eiern und Butterteig.

Ragout

Man schwitzt Butter mit Mehl, je nachdem man braucht, rührt es mit recht kräftiger Fleischbrühe aus, gibt es durch ein Sieb. Dann gibt man hinein fein geschnittene Kalbszungen, welche man vorher garkocht und abzieht, fein geschnittenen Schweser, welchen man ebenfalls vorher garkocht, dann noch fein geschnittenen Trüffel und Champignons und Salz nach Geschmack, legiert es noch mit einigen Eigelb, welche man mit etwas Zitronensaft vermengt hat, gibt es in Muscheln zu Tisch und verziert es mit gebratenen Austern, Kalbsbraten und Champignons.

Leberwurst

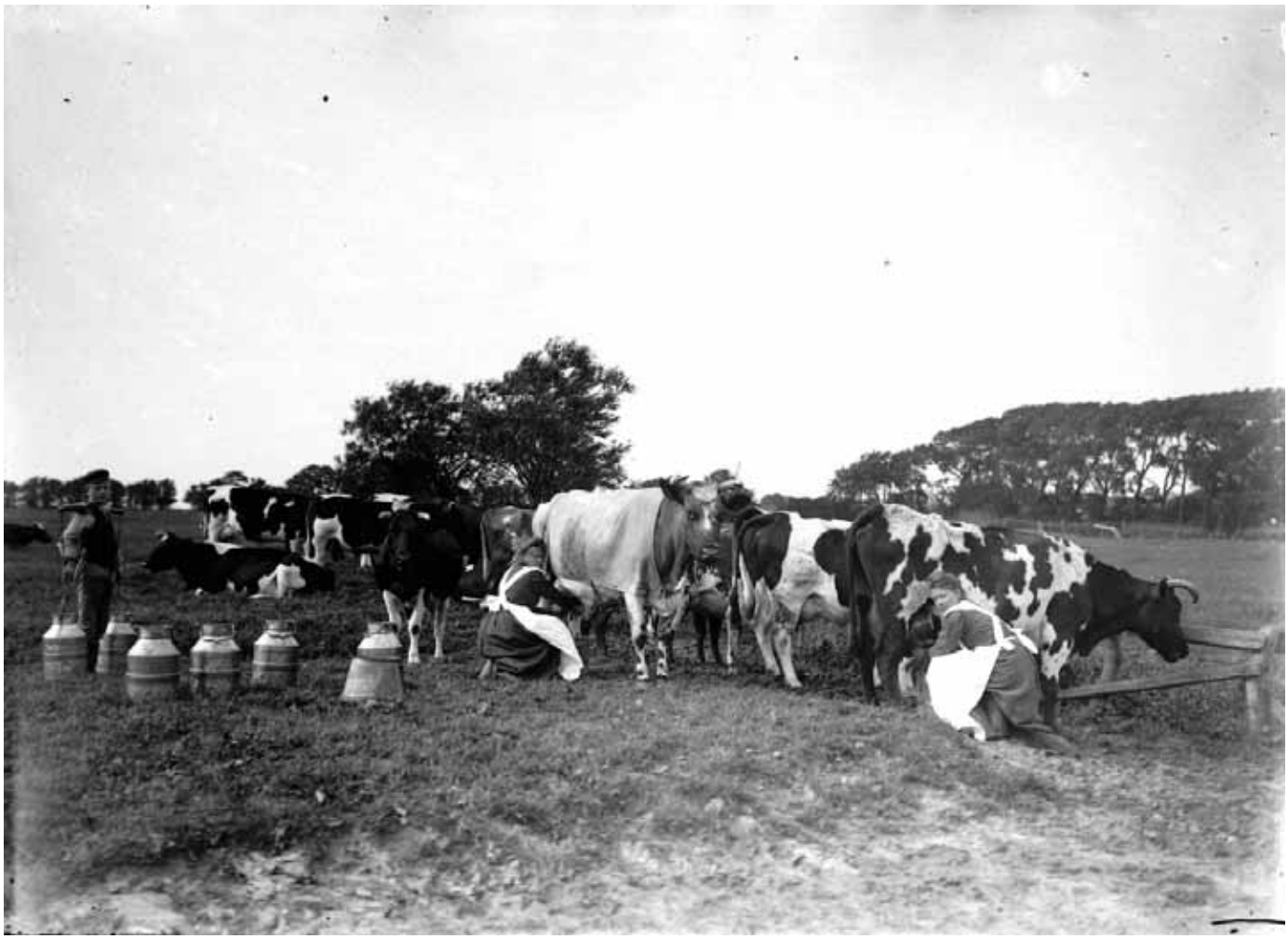
Man koche Fleisch, Leber und recht viel Fett, drehe alles zweimal durch die Maschine, etwas Fett schneide man in Würfel, tue etwas Zwiebeln, Salz, weißen Pfeffer, Nelkenpfeffer, etwas Kardamom und das Fett von der Brühe dazu. Dann fülle man die Därme voll und lasse die Würste ½ Stunde kochen.

Schinken-Maccaroni

250 gr Maccaroni, 70 gr Butter, 70 gr. Geriebener Käse. Koche die Maccaroni in kochendem Salzwasser weich, lasse sie abtropfen und lege sie schichtweise mit Schinken und Käse in eine vorgerichteten Form und backe den Auflauf in nicht zu heißem Ofen gelb. 4 Eier, ½ l Milch und Muskat verquirlt, darübergeben und mit backen.

Labskaus

Kartoffel stampfen, dann Butter, Zwiebeln und gehacktes Rindfleisch einen Augenblick schmoren und dazutun, dann etwas kochendes Wasser tüchtig mit durchrühren. Man gibt Salzgurken dazu.



Leberklöße

Für 4 Personen ¾ Pfund Rinderleber. Die Leber wird leicht abgespült und durch die Maschine getrieben, mit geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Semmel vermischt, etwas Milch hinzugegeben und schließlich soviel Mehl, daß der Teig hält. Dann mit einem Löffel Klöße abgestochen, die man in kochendes Salzwasser legt. Die auf diese Weise entstandene Brühe hebt man zum größten Teil zur Suppe für den folgenden Tag auf, während man den Rest zum Verdünnen der Mehlschwitze, die zur Tunke dienen soll, verbraucht.

Wild und Geflügel

Hasenragout

Hierzu verwendet man die Läufe, auch Brustteile und Leber. Das Fleisch wird sorgfältig gewaschen, in Stücke geschnitten und in folgender Beize gelegt:
2/3 l Essig, ½ l Wein, einige geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Nelken. 1 – 2 Tage darin liegen lassen. Die Fleischstücke werden nun herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut und in eine Kasserolle mit heißer Butter oder Bratensaft bis zum Braunwerden gedämpft. Hierauf bräunt man 2 – 3 Löffel Mehl mit etwas Zucker, gibt Bouillon und von der Beize dazu, rührt die Sauce glatt, läßt sie aufkochen, schüttet die Sauce zu dem Fleisch und dämpft dasselbe darin fertig.

Taubenragout

Man brate die Tauben, schneide sie in Stücke ebenso auch Kalbszungen und kleine Fleischklöße. Dann schwitzt man Butter und Mehl, rührt es mit der durchgegebenen Bouillon aus und gibt das Geschnittene dazu, auch etwas Muskatblüte und Salz daran und Couleur.

Fische

Soufflee Fullgarn

Man bereitet eine dicke Beschamel oder Rahmsauce von ungefähr 100 gr Butter, ¼ Pfund Mehl, ¼ l süßen Rahm und etwa ¼ l Fischwasser , läßt dieselbe schön langsam unter beständigem Rühren kochen, nimmt sie vom Feuer und gibt nach einigem Erkalten 5 Eigelb, 30 gr geriebenen Parmesankäse, das nötige Salz und ein klein wenig Paprikapfeffer dazu. Alsdann schneidet man die in Butter gedünsteten oder abgekochtenund mit größter Vorsicht entgräteten Fische wie Schellfisch, Kabeljau, Zander u.s.w. in Würfel, schlägt das Eiweiß von 5 Eiern zu steifem Schnee und untermengt dem Fisch nebst dem Schnee mit obiger Sauce.
Eine Auflaufform wird leicht mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und in einem nicht zu heißen Bratofen ungefähr ½ Stunde lang bis zu einer lichtgelben Farbe aufziehen lassen. Man kann die Masse auch in Muscheln füllen lassen. Für eine Form rechnet man 2 ½ Pfund Fische.

Fischmuscheln

Schellfische oder andere Fische werden in Salzwasser abgekocht, die schwarze Haut entfernt und das Fleisch vorsichtig von den Gräten gelöst und in kleine Stücke zerlegt. Dann bereitet man eine dicke Buttersauce, füllt sie mit Fisch auf, gibt etwas geriebenen Käse und ein wenig Weißwein dazu und rührt die Sauce mit einem Eigelb an.
Die Muscheln werden mit Butter bestrichen, mit Krumen ausgestreut, die Fischstückchen hineingelegt, etwas Buttersauce darübergegeben, bestreut sie nochmals mit geriebenen Käse und Brotkrümchen und legt ein Butterstückchen darauf, stellt die gefüllten Muscheln auf ein Blech und bäckt sie 10 – 15 Minuten schön braun im Ofen. Hierzu sind auch Reste von übriggebliebenem Fisch gut zu verwenden.

Krabben in Gelee

2 Tassen Essig, 1 Tasse Wasser, 5 ½ Blatt weiße, ½ Blatt rote Gelatine, Pfeffer, Zwiebeln, ½ Eßlöffel voll Salz und für 50 Krabben.
Der Essig wird mit der Gelatine und dem Gewürz gekocht. Erkaltet gießt man den durch ein Haarsieb gefüllten Essig über die in Gläser gefüllten Krabben. Die Krabben wurden in Essigwasser gewaschen und fest ausgedrückt.

Saucen

Eiersoße für Schneidebohnen

Butter und Mehl geschwitzt, mit kalter Milch glatt rühren und etwas Essig und wenig Zucker und Salz abgeschmeckt und zuletzt mit einem Ei abrühren. Ohne Ei nimmt man sie für Porree Gemüse.

Meerrettich-Sauce

Man setzt etwas Bouillon zu Feuer, wenn sie kocht, gibt man hinein:
Eine geriebene Stange Meerrettich, einige fein gestoßene Zwieback, einige Korinthen, welche man vorher garkocht, etwas Muskatblüte, Zucker und Salz nach Geschmack, läßt sie damit durchkochen und rührt die Sauce mit Eidotter und Zitronensaft ab.

Senf-Sauce
(kalt)

2 Löffel Senf, etwas Essig und Zucker, Petersilie kalt verrühren.

Vanille-Sauce

1 l dünner Rahm wird mit Zucker und Vanille eine ganze Zeit gekocht. Danach werden 8 Eigelb, welche mit etwas Rahm und Zucker ¼ Stunde mit einer Eierrute geschlagen sind, unter beständigem Schlagen mit der Eierrute dazu getan. Kocht die Masse, so gießt man sie in eine Schüssel und rührt so lange, bis die Sauce abgekühlt ist.

Mostrichtunke

Zwei bis drei Eßlöffel Mostrich werden mit ¼ l frischer Milch, eine Prise Salz und einem knappen Teelöffel Ersatzmehl schnell aufgekocht und heiß oder kalt angerichtet.

Tomatensauce

5 – 6 schöne Tomaten werden von den Samen und wässrigen Teilen befreit. Dann läßt man in einer Kasserolle 65 gr. Butter heiß werden, dämpft 1 Löffel Mehl darin, gibt die Tomaten und nötige Bouillon dazu, würzt die Sauce mit Salz und ein wenig Pfeffer und läßt sie 10 Minuten langsam an der Seite kochen. Die Sauce muß eine schöne rote Farbe haben, wenn nötig, etwas Zucker daran.

Weinschaumsauce

Man nimmt in eine tiefe Kasserolle 5 Eigelb und 1 ganzes Ei, gibt ½ Pfund Zucker, 1 Teelöffel voll Stärkemehl und etwas abgeriebene Schale einer Zitrone dazu, schlägt mit einem Schneebesen Eier und Zucker recht schaumig, fügt eine Flasche Weißwein nach und nach hinzu. Das Ganze wird auf dem Feuer bis vor dem Kochen fortwährend stark mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Sauce in die Höhe steigt und ganz schaumig und dicklich ist. Dann nimmt man sie rasch vom Feuer und serviert sie sofort.

Teufelstunke

Preißelbeermarmelade und Mostrich werden zu gleichen Teilen gut verquirlt und mit Rot- oder Apfelwein so weit verdünnt, daß sich eine bindende Tunke ergibt.

Die Tunke kann wochenlang fertig bereitstehen.

Fischtunke

Zwei kleine in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in der Fischbrühe schnell weichgekocht, mit einem Teelöffelchen Mehl, etwas Zitronensaft und einem Gläschen Apfelwein angerührt, eventuell auch ein Gelbei dazu.

Nußtunke

¼ l Milch wird kalt mit einem Eigelb, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Zucker, einer Prise Salz, etwas Vanille und einem nußgroßen Stück Butter verrührt. Im Wasserbad unter fortgesetztem Rühren erhitzt, bis es dickt, und 100 gr feingeriebene Nüsse zuletzt zugegeben.

Schaumtunke

Man rühre 125 gr Pflanzenbutter mit 125 gr Zucker zu Schaum, gebe 2 Eigelb dazu und zuletzt 2 Glas Wein. Diese Masse im Wasserbad gekocht, bis es dickt.

Eben vor dem Anrichten gießt man die Tunke heiß über den steif geschlagenen Schnee und rührt schnell durcheinander.

Salat

Hummersalat

Man schlage 2 Eidotter, 1 Eßlöffel gesiebten Zucker, 1 Teelöffel feines Senfmehl oder Senf und eine Priese spanischen Pfeffer recht kräftig und gebe dann nach und nach 1/8 l feines Öl dazu, hierauf den Saft einer Zitrone und nach 5 Minuten noch 4 Eßlöffel Essig. Auch habe man 1/8 l geschlagenen Rahm , und wenn der gezupfte Hummer mit der Sauce vermischt ist, so füge man eben vor dem Anrichten die Hälfte des Rahms hinzu, wirft den Rahm gehäuft um und bedecke ihn mit der anderen Hälfte des Rahms.

Hering-Salat

Wenn man viele Kalbsbratenreste hat, die man nicht anderweitig verwenden kann, so schneide man alles Fleisch in kleine Würfel, hacke einen Hering, einige Zwiebeln, reibe einige gekochte Kartoffeln dazwischen und menge dann noch einige in Würfel geschnittene Äpfel und etwas Rotebeete unter die Masse. Soll der Salat besonders schön sein, so hacke man noch einige hart gekochte Eier und mache als Sauce Mayonaise. Für den täglichen Gebrauch nimmt man eine Mischung von Essig und Öl, Salz, Pfeffer und etwas Senf. Auch kann man noch einige Stücke süßer Gurken dazwischen schneiden.

Kartoffelsalat

Pellkartoffeln schneidet man in Scheiben, läßt sie nicht ganz kalt werden und gießt nach Geschmack Öl, Essig, Pfeffer, Salz, feingehackte Zwiebeln und etwas kochendes Wasser darüber, schwenkt die Schüssel mit Inhalt so lange um, bis die Kartoffeln mit der Sauce seimig genug verbunden sind.

Blumenkohlsalat

Blumenkohl kochen, zerkleinern und mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und feingewiegten Zwiebeln anrichten.

Tomatensalat

Rohe, frische Tomaten werden in feine Scheiben geschnitten, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und feingewiegten Zwiebeln angerichtet.

Rindfleischsalat

Reste von Rindfleisch in feine Streifen geschnitten, ebenso eine saure oder Pfeffergurke, etwas feingeschnittene Ziebeln, das Weiße von 1 oder mehr hartgekochten Eiern, das Eigelb mit Öl und Salz zur Salbe gerührt, 1 Löffel sauren Rahm (ist nicht nötig) und Essig nach Geschmack darunter mischen.

Gemischter Salat

Möhren, Rüben, Sellerie, Erbsen, Spargel, Kartoffeln, Bohnen, Gurken werden in kleine Würfel geschnitten, etwas Zwiebel, Salz und mit Mayonnaise angerichtet.

Krautsalat

Rotkraut wird fein geschnitten, mit Salz und Pfeffer, Essig, Öl, Wasser angerichtet.

Italienischer Salat

2 entwässerte, entgrätete Heringe, ½ Pfund Bratenfleisch, ¼ Pfund gekochten Schinken, 3 gekochte Kartoffeln, eine Untertasse voll Steckrüben, Sellerie und Wurzeln (alles gekocht), 3 saure Äpfel, Gurken, alles in feine Streifen geschnitten.

dazugehörige Mayonnaise

4 Löffel Butter, dann abwechselnd 4 Löffel Essig und 8 Löffel Öl unter starkem Rühren dazu. Zuletzt 4 Eigelb mit Essig ausgerührt dazu. Salz, Pfeffer und feingeschnittene Zwiebeln dazu.

Bohnensalat

Kleine Brech- oder Wachsbohnen kocht man in Salzwasser gar. Kalt schmeckt man die Bohnen mit Essig, Pfeffer, geriebener Zwiebel, Salz und Zucker ab.

Kalter Kartoffelsalat

Man schwitzt zuerst Butter und Mehl und rührt es mit Wasser eben, läßt selbiger erkalten und tut 2 Eigelb daran. Dann gießt man eine halbe Tasse Speiseöl recht langsam dazu und ebenso nachher den Essig alles unter schnellem Rühren, damit nichts gerinnt. Zuletzt tut man nach Geschmack etwas Salz und geriebene Zwiebeln daran und schneidet die Kartoffeln in Scheiben hinein.
Der Salat schmeckt besonders gut, wenn er einige Stunden, bevor er gegessen wird, zubereitet wird, damit die Kartoffeln gut von der Sauce durchzogen werden.

Gemischter Salat

Ein Teller Pellkartoffeln, ebenso viel gekochte Sellerie, Salzgurken zerkleinert, dann alles in kleine Stücke schneiden, und mit Mayonnaise vermischen.

Mayonnaise

Eine gekochte geriebene Kartoffel, 1 Eigelb tüchtig gerührt, ¼ Flasche Öl (für 20 – 30 Pfg.), eine Prise Salz, Pfeffer, etwas Zucker und etwas Essig.

Salat in Weihnachtsäpfeln

Von 10 gleichgroßen Weihnachtsäpfeln wird ein Deckelchen abgeschnitten und jeder Apfel vorsichtig mit scharfem Löffel ausgehöhlt. Das Innere – ohne das Kernhaus - wird mit Salzgurken, Nüssen, roten Rüben, ein wenig Salatkartoffeln, gekochten Gemüseteilchen gefüllt. Das Gemengsel ist durch die Maschine getrieben und mit einer einfachen Rührtunke zu wohlschmeckendem Salat angerührt.

Nüsse und Reis als Salat

Gröblich zerkleinerte Nüsse werden mit sorgfältig körnig gekochtem Reis vorsichtig und leicht untereinander gemengt. Mit einer guten Rührtunke (Mayonnaise) übergossen, kalt neben Pellkartoffeln oder Kartoffelsalat gereicht. Im Verhältnis nehme man immer doppelt soviel Nüsse als Reis.

Marner Kartoffelsalat ohne Öl

Ein Suppenwürfel – am besten Königinsuppe – wird in der vorgeschriebenen Weise gekocht unter Zugabe von Essig und etwas geriebener Zwiebel. Eine Messerspitze Pfeffer, ein Teelöffel Mostrich oder eine zerdrückte Tomate kann zur Veränderung angegeben werden. Die gut sämig gekochte Tunke wird heiß über warme, in Scheiben geschnittene Salatkartoffeln gegossen und gut durchgerührt.

Backwerke

Spanischer Wind

5 Eiweiß werden steif geschlagen, ½ Pfund Zucker zugerührt, solange, bis es Blasen wirft, etwas Zitronensaft dazu und 4 Loth bis 60 Gr. Zucker.

Apfeltorte

4 ½ Pfd. Äpfel, feingeschnitten, schmort man in ½ Pfd. Butter. Zitronenschale und Zucker nach Geschmack. Haben die Äpfel nicht genug Säure, tut man etwas Weißwein zu. Dann läßt man die Masse etwas abkühlen, tut 1 1/2 Pfd. feingeschnittene Äpfel, das Gelbe von 16 Eiern, mit Zucker geschlagen, und zuletzt den Schnee der Eier dazu. Alles miteinander vermengt, kommt es in eine stark ausgestrichene Form und gleich in den Ofen.

Kanehlstangen

1 Pfund weißen Zucker, 2 Eiweiß und etwas Kanehl.

Teekringel

¾ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker werden mit 1 Eßlöffel voll Wasser zusammengeknetet und dann zu Kringeln gerollt.

Schneebälle

¼ l Mich, 70 g Butter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz zusammen kochen dann ½ Pfund Mehl und abrühren und erkalten lassen, 6 Eier daran geben, tüchtig die Masse durchschlagen, mit einem Löffel kleine Bälle auf die Platte setzen und langsam hoch backen lassen.
Dann von der Seite aufschneiden und mit Schlagrahm füllen.

Braune Pfeffernüsse

4 l Mehl, 2 Pfund Butter, 2 Pfund Schmalz, 2 Pfund Sirup, 1 Pfund Zucker, von 3 Zitronen die Schale, 1 Loth Kardamom und Zimt und 4 Loth Pottasche.

Schichttorte

½ Pfund Mehl, 1 Paket Backpulver, ½ Pfund Zucker, knapp ½ Pfund Butter, 5 ganze Eier, etwas Vanille.
Auch kann man 1 Pfund Mehl nehmen und einige bittere Mandeln, Hierzu:

Zitronencreme

1 ganzes Ei, 1 große Tasse Staubzucker gerührt, 1 großen Teelöffel Mehl, 1 Eßlöffel Wasser, den Saft einer Zitrone, dann aufkochen. Hierzu:

Schokoladenguß

75 gr. Zucker, 50gr. Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, 2 Kinderlöffel Wasser, im Wasserbad verrühren bis der Guß glatt ist.

Kartoffeltorte

6 Eigelb, 1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln, ½ Pfund Zucker, tüchtig schaumig rühren, Saft und Schalen einer halben Zitronen, Mandeln und Eiweiß dann in einer Puddingform 1 -1 ¼ Stunden gekocht.

Biskuit-Torte

8 Eigelb mit ½ Pfund Zucker gerührt, dann ½ Pfund Kartoffelmehl dazu tun, etwas Zitronenschale und Saft einer halben Zitrone, Schnee der Eier und 1 Paket Backpulver, in einer Springform eine Stunde backen.

Topfkuchen

250 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 gr. Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 100 gr. Korinthen, 100 gr. Rosinen, 50 gr. Sukkade, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone 1/8 bis ¼ l Milch, Butter schaumig rühren, das weitere dazu, in eine gefettete mit Mandeln ausgestreute Form füllen und ungefähr 1 ½ Stunden backen.

Marmorkuchen

250 gr. Butter, 500 gr. Zucker, 6 Eier, das weiße zu Schnee, 500 gr. Mehl, 1 Päckchen Oetkers Backpulver und ein Päckchen Vanillezucker, 3 Eßlöffel Kakao
Eine kleinen Tasse Milch oder Rahm.

Butter zu Sahne rühren, gib Zucker, Eigelb und Vanillezucker, Milch, Mehl letzteres mit Backpulver vermischt, daran und zuletzt den Eierschnee. Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao und fülle den Teig abwechseln in eine ausgestrichene Form und backe den Kuchen 1 – 1 1/2 Stunden.

Weiße Kuchen

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 3 ganze Eier , die Schale einer Zitrone, Mandeln, für 10 Pf. Sukkade, 5 Pf. Orangenschalen und ½ Loth Hirsch-hornsalz.

Weiße Nüsse

½ Pfund Schweineschmalz, ½ Butter darin auflösen, 1Pfund Zucker, reichlich 1 -1 ¼ Pfund Mehl 10 Pf. Vanillezucker, Hirschhornsalz.

Weiße Nüsse

1 ½ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker ¾ Pfund Fett, halb Gänse- halb Schweineschmalz und ganz wenig Butter, 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Braune Kuchen mit Zuckerguß

2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter 1 Pfund Zucker 1 Pfund Sirup, 4 ganz Eier, ½ Flasche Milch (Rahm), ¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Sukkade, 1 Zitrone, Kar-nehlblume, Nelken, 1 Loth Pottasche und für 5 Pfennig Hefe. Am Abend vorher anrühren.

Kleine Kringel

½ Pfund Mehl reichlich, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter knapp, 7 hartgekochte Eidotter und ein ganzes rohes Ei.

Kartoffelkuchen

Man schlägt 16 Eidotter verquirlt diese mit einem Teller voll gekochter und dann geriebener Kartoffeln, gibt dazu ¾ Pfund Zucker, Saft und abgeriebene Schalen von 3-4 Zitronen, ½ Pfund geriebene oder gemahlene süße Mandeln, rührt das ganze eine Zeitlang durch, lockert zuletzt das von den Eiern zu Schnee geschlagene Weiße dazu und füllt es in eine gerichtete Kuchenform und läßt den Kuchen eine Stunde langsam backen.

Brausepulver-Kuchen

1 Tasse Butter und 1 ½ Tassen Zucker rühren und nach und nach 4 Eigelb dazu, 2 ½ Tassen Mehl, Schneeschaum unterlockern und 1 ½ Teelöffel Brausepulver; wie Sandtorte backen.

Kartoffeltorte (daheim)

½ Pfund Zucker wird mit 4 Eigelb schaumig gerührt, die Schale einer Zitrone wird abgerieben kommt dazu, dann 1 Pfund kalte geriebene, trockene Kartoffeln. Wenn alles gut verrührt ist wird der Schnne von 4 Eiern hindurchgezogen den Teig in die gebutterte gebröselte Form geben, mittelhitzig ungefähr 1 Stunde backen.

Honigkuchen (Frau Jungclauhsen)

1 ½ Pfund Mehl, ¾ Pfund Kunsthonig, 1 Tasse Zucker, ½ Pfund Zucker. Honig und Wasser aufkochen und kochend heiß in das Mehl gießen. 5 Pf Hirschhornsalz, 15 gr. Pottasche, Kanehl, Nelken, Zitronen, Sukkade und Mandeln nach belieben Zuckerguß ebenfalls (Platte)

Kriegskuchen (Frau Krämer)

1 Pfund Kriegsmehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Kuchensirup, ½ l Milch, 1 Paket Backpulver etwas Sukkade oder Zitrone alles gut vermengen, 1 Stunde in einer Form backen.

Brotgerichte zum Nachtisch

Man braucht dazu 375 gr feingeriebenes Brot und 100 gr. Butter oder Schmalz, indem das Brot braun geröstet wird. Dann gibt man etwas Zitronenschale daran, gießt ein ¾ l Apfel- oder leichten Moselwein dazu, süßt und würzt mit Vanille oder Zimt und Nelken und läßt die Masse damit aufkochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt bei Bedarf noch etwas Wein hinzu, drückt sie in eine maßgemachte glatte Form und stürzt sie dann auch, oder richtet sie bergartig erhöht auf einer flachen Schüssel an und garniert sie mit gerösteten Brotrinden oder Zitronatstreifchen und streut geriebene Mandeln oder Nüsse darüber.

Kaltes Brotgericht

Altbackenes Brot schneidet man in kleine Würfel oder reibt es fein, füllt es in eine glatte leicht ausgebutterte Form, gießt 1-2 Tassenköpfe erhitztes dadurch flüssiger Himbeer-Johannes-oder Zitronengelee darüber und läßt alles erkalten, bis das Brot durch und durch feucht und feucht von der Flüssig durchzogen ist. Dann stürzt man die Speise und garniert sie wie oben.

Silvester Purzel

Eine Tasse saure Sahne oder Milch mit einer halben Tasse Zucker und zwei ganzen Eiern gut verquirlen, soviel gesiebtes Mehl dazu, daß man mit dem Löffel kleine Purzel formen kann und in der Setzpfanne schnell gebacken. Ein knapper Teelöffel Natron und nach Geschmack Gewürz dazu.

Kleine Brotkuchen

Auch hierfür werden die Brotreste eingeweicht, gut ausgedrückt, mit Zucker und Korinthen, ein wenig abgeriebener Zitronenschale und – je nach der Brotmenge – mit 1 oder 2 Eiern und 1-2 Löffeln Mehl vermischt. Dies alles knetet man untereinander, bis man einen glatten, nicht zu festen Teig hat. Aus Diesem formt man walnussgroße (nach Belieben auch größere) Kugeln oder Plätzchen, die man in Butter oder Palmin knusprig bäckt. Erkaltet werden die kleinen Kuchen mit Zucker bestreut und zum Nachtisch, zum Kaffee oder Tee verspeist.

Falsche Makronen

300 - 400 gr. Haferflocken durch die Maschine treiben und zerkleinern. 2 ganze Eier mit 200 gr. Zucker schaumig rühren. Saft und Schale einer Zitrone, 8 - 12 geriebene bittere Mandeln und rührt alles mit den Haferflocken durch. Dann die Masse 2 Stunden stehen lassen. Die Masse muß zähflüssig sein. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein leicht gefettetes Blech und bei mittlerer Hitze backen.

Kriegskuchen

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Syrup, 1/2 Pfund Zucker, Schale von einer Zitrone, 1 Paket Backpulver, 10 gr. Nelken, 1 Tasse Milch, 1/2 Teelöffel Natron, 10 gr. Karnehl

oder

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker reichlich, 1 Löffel Kakao, 2 Tassen Kaffee, 1 Paket Backpulver

Weiße Pfeffernüsse

1/2 Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern gut aufschlagen. Gewürz nach Geschmack , 2 Teelöffel Rum, ein knapper Teelöffel aufgelöste Pottasche und ein Pfund Mehl , formt kl. Kugeln und läßt diese einige Stunden auf einem Blech stehen.

Keks Rezept

200 gr. Kriegsmehl, 125 gr. Kartoffelmehl, 100 gr. Butter, 1/8 L Milch, 120 gr. Zucker, Zitronenschale ganz fein gehackt und mit 2 Teelöffeln Backpulver vermischen, der Teig muß nicht allzu dünn ausgerollt werden, mit der Keksform ausstechen und bei mäßiger Hitze lichtgelb backen.

Thüringer Brotpfanne

Nicht zu hartes Brot reibt man, rechnet auf jeden Teller voll Brot 2 Eßlöffel feingeschnittenes Zitronat, 2 gestoßene Gewürznelken, 8 Eßlöffel Zucker (nach Geschmack auch weniger) und eine Prise Zimt. Dies alles mischt man gut durcheinander, schält säuerliche Äpfel und schneidet sie in dünne Scheiben; auf jeden Teller voll Brot einen Teller Apfelschnitte. Von dem gewürzten Brot bereitet man eine ½ zentimeter dicke Lage in einer fettausgebutterten Bratpfanne (in Thüringen verwendet man irdene Pfannen dazu) aus, legt eine Schicht dichtaneinandergereihter Apfelscheiben darauf, dann wieder Brot und Butterflocken, am besten von ungesalzener Butter. Dies wiederholt man, bis Brot und Äpfel aufgebraucht sind, die oberste Lage muß aus Brot und Butterflocken bestehen. Die Pfanne wird nun fest zugedeckt und je nach ihrer Größe 1 ½ bis 2 Stunden im Bratofen oder beim Bäcker im Bratofen gebacken. Warm oder kalt schmeckt die Speise gleich gut und kann nach einer dicken, kräftigen Suppe als Mittagsgericht gelten. Sie wird ohne Tunke gegessen.

Feinere Brotspeise

500 gr. altes geriebenes Schwarzbrot mischt man gut mit Zucker und Zimt und streut die Hälfte davon in eine butterbestrichene tiefe Schüssel. Dann schält man 10 große Äpfel, reibt sie auf dem Reibeisen und mischt sie mit 100 bis 125 gr. Zucker, etwas Zimt, 50-60 gr. in 1 Eßlöffel Rum geweichten Korinthen und 5 ganzen Eiern. Diese Masse wird tüchtig verrührt, auf das Brot gestrichen, mit der anderen Hälfte des Brotes bedeckt und dieses mit Butterflocken belegt. Diese Speise bäckt etwa ½ Stunde, wird vor dem Auftragen mit Rum begossen, der Rum angezündet und brennend auf den Tisch gebracht.

Lebkuchen

1 Pfund Honig erwärmen und 1 Pfund Mehl nach und nach dazu. 10 gr. Hirschhornsalz, 10 gr. Nelkenpfeffer. Gut kneten und in Bleistiftdicke ausrollen, in Stücke schneiden und backen. Glasur 125 gr. Zuccker und ein Eiweiß.

Einfacher Lebkuchen (Pfefferkuchen)

2/10 Liter Milch, 350 g Zucker, 30 g Butter aufkochen. 1 Pfund Kriegsmehl, 100 gr. Mandeln oder Nüsse, 50 g Zitronat (gemahlen), nach Geschmack Zimt und Nelkenpfeffer vermischt. Dann wird ein Ei verquirlt und von diesen und der kochenden Milch abwechselnd langsam zugegossen, während man die Masse auf dem Herd, doch nicht direkt ü
ber dem Feuer, zu einen glatten Teig verarbeitet. Dann noch warm aufs Brett gut geknetet, der Teig kommt in die Schüssel zurück und an warmer Stelle 3 Tage fest zugedeckt stehen lassen.
Nach dieser Zeit ein Backpulver darunter mischen, den Teig auswalken und in Kuchengröße ausstechen oder schneiden und auf gefettetem Blech im heißen Rohr backen. Nach dem Auskühlen mit Eiweiß bestreichen und mit gestoßenem Kandiszucker bestreut.

Berliner „Pfannkuchen“ Ersatz

Man nimmt 1 Pfund Mehl, 60 gr. Butter, 80 gr. Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 2 Eier, 20 gr. Hefe, ¼ l Milch. Aus Hefe und Mehl wird in der üblichen bekannten Art ein Vorteig bereitet, den man gehen lässt; dann werden die anderen Zutaten mit der zerlassenen Butter dazugegeben, das Ganze lässt man nochmals gehen; runde kleine Kuchen werden geformt und auf ein mit Fett bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt, mit ein wenig Eigelb, das man von den erwähnten 2 Eiern zurücklässt, bestrichen und zu schöner Farbe gebacken. Will man noch ein Besonderes tun, so kann man die Kuchen quer durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Puddings

Apfelpudding

In eine breite Form gibt man eine dicke Lage geschälte und in dünne Scheibchen geschnittene mürbe Äpfel. Darüber Zucker nach der Säure der Äpfel, etwas Würze, wie Zimt, Zitronenschale oder auch 2-3 Eßlöffel geriebene Haselnüsse. Auf diese Lage gibt man folgenden Teig: 1 ganzes Ei mit einer halben Tasse Zucker geschlagen, eine Messerspitze Salz, eine Tasse Milch und 2 Tassen gesiebtes Kriegsmehl gut untereinander gemischt. Zuletzt noch 2 Teelöffel Backpulver. In Heißem Ofen gebacken und mit Nußtunke gereicht.

Mehlauflauf

125 gr. Butter läßt man zergehen, aber nicht kochen, verrührt damit 125 gr. feinen Zucker, 50 gr. gehackte süße Mandeln, 4 Eidotter, einen halben Liter Milch und dann 250 gr. Mehl . Ist alles recht gut vermengt, so wird der recht steif geschlagene Schnee der Eiweiße darunter gezogen. Die Masse wird in einer ausgestrichenen Blechform etwa 20 Min. zu goldgelber Farbe gebacken und mit einer Fruchttunke oder Kompott zu Tisch gegeben.

Mohrrübenpudding

1 Pfund geputzte Mohrrüben wird unzerschnitten weichgekocht, gut abgetrocknet und durch die Fleischmaschine getrieben. 125 gr Kriegsbrot – eingeweicht und ausgedrückt – ebenfalls. ¼ Pfund Stangenbutter wird zu Sahne gerührt, 2-3 Eßlöffel Apfelsinenmarmelade, 5 Eigelb und ½ Pfund Zucker unter stetem Weiterrühren zugegeben. 1 -2 Eßlöffel Rum, eine Prise Salz, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, ¼ Pfund Sultaninen, ein wenig zerschnittenes Zitronat und der festgeschlagene Eierschnee zuletzt dazu und in der Puddingform gekocht oder auch in einer Auflaufform gebacken. Mit feiner Schaumtunke ersetzt dieser Pudding den Plumpudding.

Gerollter Pudding

Er erfordert 125 gr. Rindernierenfett (Talg), welcher fein gewiegt oder geschabt sein muß. Man vermengt es mit 200 gr. Mehl, 50 gr. Zucker, etwas Salz, 1 Ei und nur soviel kaltem Wasser, daß sich nach tüchtiger Verarbeitung ein geschmeidiger, sich gut dehnender Teig ergibt. Bis zu einem halben Zentimeter Stärke rollt man ihn in länglicher Form aus, bestreut ihn dick mit eingemachten Kirschen oder einer Mischung von Äpfeln und Rosinen oder guten, getrockneten Pflaumen, die man von den Kernen löst. Darüber wird der Teil zusammengerollt, an den beiden Enden fest zusammengedrückt und in eine mit Fett bestrichene und Mehl bestäubte, in heißem Wasser ausgewaschene Serviette gebunden. Es muß noch etwas Raum zum Quellen bleiben. Er muß 2 ½ Stunden kochen und ist dann so von dem Obst durchdrungen, daß man keine Tunke dazu benötigt.

Kriegspuddding

1 l Wasser, knapp ½ Zucker, 1 Zitrone, ¼ Pfund Gries, kurz aufkochen und schlagen, bis es kalt ist. Man ißt dazu eine rote Tunke.

Milchbibber

1 Liter Milch und ½ Pfund Zucker läßt man zusammen 10 Minuten kochen. Ganz abkühlen lassen, dann 30 gr. Gelatine, 3 Gläser Apfelwein und 1 Glas Himbeersaft darunter schlagen und rasch in Gläser füllen. Nach dem Starrwerden wird die Speise mit Vanilletunke aufgetragen.

Getränke

Weinpunsch

1 Flasche Apfelwein, 1/2 Flasche Rotwein, 1 Liter guter schwarzer Tee, Saft von 2 Zitronen (ein Streifchen Schale), ein Stückchen Zimt, 2 Gewürznelken und Zucker nach Geschmack zusammen bis zum Siedegrad erhitz, wer mehr Alkohol liebt, gibt zuletzt Rum oder Arrak zu.

Eierpunsch

5 Eigelb werden mit 125 gr. Zucker tüchtig geschlagen, dazu der steifgeschlagene Eierschaum. Zu diesem 1/2 Flasche kochenden Weißwein, der mit Arrak, Zitronensaft und Vanille gewürzt ist. Schnell in bereitgestellte, vorgewärmte Gläser füllen und anrichten.

Punsch mit Obstsaft

Von jedem beliebigen Obstsaft läßt sich unter Zusatz von wenig Obst- oder anderem Wein, Tee, Zitronensaft und etwas Gewürz ein schmackhafter frischer Punsch bereiten.

Bowle
(von Herta Kröger)

3 Zitronen, 2 Flaschen Weißwein, 1/2 Flasche Rum oder Arrak, 4 Flaschen Selter mit 300gr. in 1/4 Liter Wasser gelöstem Zucker vermischen.

Besuchen Sie doch auch die wechselnden Ausstellungen von Bildern des bekannten "Photopioniers" Thomas Backens im Kultur- und Bürgerhaus in der Schillerstraße

Do.-So. 15.00 - 18.00 Uhr sowie nach Vereinbarung
Infos unter: www.kbh-marne.de

sowie dem Skatclubmuseum in der Museumstraße

Di.-Fr. u. So. 14.30 - 18.00 Uhr sowie nach Vereinbarung
Infos unter: www.marne.de