

Kochbuch der Frieda Staude

* 31.01.1896 in Breslau

† 09.12.1964 in Lippstadt

Vorwort

Frau Frieda Staude war die Hausnachbarin meiner Schwiegereltern in Lippstadt. Sie lebte allein. Als sie starb, mußten meine Schwiegereltern helfen, ihre Hinterlassenschaft zu „entsorgen“. Auf diesem Weg gelangte ich in den Besitz ihres Kochbuch und habe es aus handgeschriebenen Sütterlin in Computerdeutsch umgeschrieben. Neben den z.T. recht interessanten Rezepten interessierte mich deren Entstehung und ich stieß dabei - zwischen den Zeilen lesend - auf ein typisch deutsches Schicksal.

Ausgehend von einem jungen Mädchen, das im schlesisch-pommerschen Raum auf Gutsbetrieben die gehobene Küche kennen lernte, folgten nach dem Krieg Rezepte aus der Hungerzeit, besonders der Flüchtlinge. Daneben tauchen Ausbildungsstätten wie Wartha oder der Federsee auf, die die Irrfahrt durch Deutschland zeigen.

Folge der Kochrezepte sind ein Einblick in deutsches Kulturleben in einer schlimmen Zeit mit dem Zwang, alles auch kulinarisch nachzuempfinden, so daß das Ganze für mich ein Stück Literatur geworden ist.

Dies ist mein Grund, es der Öffentlichkeit zur Verfügung zu stellen.

W. Nitzsche

Inhaltsverzeichnis

1000 Blätterspeise
Anchovis-Crème
Aniskuchen
Äpfel im Schlafrock
Apfelschaum
Apfelsinen und Zitronenschale in Zucker
Apfeltorte
Aprikosen Reisspeise
Aprikosenspeise
Artischocken
Auflauf
Auflauf von saurer Sahne
Aufläufer
Ausgebackene Schollen
Baumkuchentorte
Bisquitplätzchen
Blech-Käsekuchen
Blumenkohl in der Haube
Blumenkohl mit Morcheln
Blumenkohlaufauf
Blumenkohlrand in Aspic in Kartoffelrand
Böhmischer Apfelknödel
Brat- oder Kochkäse
Brauner Pfefferkuchen I
Brauner Pfefferkuchen II
Bücklingspudding
Buttermilchplinsen
Buttermilchpuffer
Buttermilchsuppe
Buttermilchpudding
Champignons oder Steinpilze mit verlorenen Eiern
Eierkartoffeln (Gemüsesalat)
Einfache Fleischpastete
Elberfelder Apfelkuchen
Englisches Kastenbrot
Entenfrikassee mit Gurke
Erdbeercrème I
Erdbeercrème II
Erdbeerkrusten
Erdbeertorte
EVA-Apfel
Feiner Spinatauflauf
Fischmayonaise
Fischpudding
Fleischaufauf mit Pilzen und grüner Salat
Fleischbrötchen in Tomatentunke
Flottkuchen
Fludern in Gelee
Fruchtpastete
Fruchttorte
Garnierte Eier
Garnierung für Entenbraten
Gebackene Schwarzwurzel oder Spargel
Gebackene Steinpilze
Gebratene Maisbällchen
Gebratene Tomaten mit Leberreistunke
Gedämpftes Gänseklein
Gefüllte Grießbälle
Gefüllte Tomaten auf Butterreis
Gefüllter Apfelaufauf I
Gefüllter Apfelaufauf II
Gefüllter Sellerie
Gefüllter Streuselkuchen
Gefüllter Kartoffelaufauf
Gemüseaufauf mit Fleischklößchen
Geröstete Grießsuppe
Geschmorte Maronen
Griechische Tomaten
Grießklöße
Grießplätzchen
Grüne Wiese
Haferflocken Makaronen
Haferflocken Schnitten
Haselnußbusserle
Haselnußstangen
Hausbratenwürste
Heidesand
Heringskartoffeln
Hexenpudding
Himbeerprofiterolos
Himmel und Erde
Holundergelee
Holundermarmelade
Holundersuppe
Honigkuchen
Italienische Käsespeise
Kaffee-Crème
Kaiser Pudding
Kalbsbrust mit Gemüsefüllung
Kalbsnierenbraten
Kalbsschnitzel auf Feinschmeckerart
Kalte Apfelspeise
Kalte Rhabarberspeise
Karamel
Karamelpudding
Kartoffelaufauf
Kartoffelbällchen
Kartoffelmehlspeise mit Käse
Kartoffelpudding
Kartoffelstrudel mit Pflaumen
Kartoffelbällchen zum Garnieren
Käse im Sulz
Käse-Kartoffelpudding
Käseschnitzel
Käse-Trüffeln
Käse-Eierkuchen mit Pilztunke
Käseaufauf II
Käseaufauf (runde Hörnchen)
Käseaufauf in Muscheln
Käseaufauf mit Apfel
Käseaufauf I
Käsebällchen
Käsegebäck Holsteiner Art
Käsekeks
Käsekeulchen I
Käsekeulchen II
Käsekrapfen mit Spinat
Käsekuchen
Käsemakkaroni
Käsenudeln
Käsepfannkuchen
Käseplätzchen
Käsepudding
Käseresteverwertung
Käseschnittchen
Käsespeise
Käsestangen I
Käsestangen II
Käsestrudel I
Käsestrudel II
Käsesuppe
Käsetorte I
Käsetorte II
Käsewindbeutel
Kekstorte
Kirsch-Eierkuchen
Kirsch-Grießpfanne
Kirschkuchen
Kirschtaschen
Kirschen im Schnee

Kirschknödel aus Quark-Teig
Kleiner Osterkuchen
Kranzkuchen
Krautgulasch
Kronprinzkartoffeln
Kürbispastete
Lachstüten
Linzer Mohnkipfel
Liptauer Käse
Lukullus Heringe
Mainzer Apfelkuchen
Mandelkuchen
Mandelschnitte
Markklößchen
Marmorkuchen
Marzipan
Meerrettichbombe
Mehlbeutel Holsteiner Art
Milchbier
Milchkaltschale
Milchkaltschale mit Grieß
Mohrenkopf
Mokka-Crème I
Mokka-Crème II
Mokka-Igel
Möppen
Münchner Fastnachtsrosen
Mürbeplatzen
Mürbeplätzchen
Mürber Wiener Honigkuchen
Mürbeteig
Nußkuchen
Nußpudding
Nußtorte
Oberförster Eberts Quark-Mehlspeise
Obsttorte
Omelettes aux Confitures
Osterkranz
Osterlamm
Osterspeise
Ostertorte
Palatschinken
panierte Eier
Pfefferkuchen I
Pfefferkuchen II
Pflaumenstrudel
Pilzpudding
Plätzchen
Pökellake zu Kassler o. Lachsschinken
Pudding von Hagebutten
Quarkauflauf mit Apfel
Quarkauflauf mit Reis
Quarkblättereig
Quarkklöße I
Quarkklöße II
Quarkkugel
Quarkpfanne
Quarkpudding
Quarktorte
Quarktorte (Mürbeteig)
Quarktorte mit Kartoffeln
Rahmkartoffeln
Rahmnocken
Ravioli oder Spinattaschen
Reis mit Krabben und grüner Salat
Reisauflauf mit Kohlrabi
Reisauflauf mit Preiselbeeren

Reisbällchen
Rhabarber-Auflauf
Rhabarber-Crème
Rhabarberspeise
Rindsleberpastete
Römische Pasteten
Römischer Spargelsalat
Rosenkohl italienisch
Röstbrot mit Schinken
Rote Apfelgrütze
Rote Grütze
Rumtrüffel
Russische Crème
Sahnequark mit Erdbeeren
Salatrouladen
Saurer Sahne-Auflauf mit Kirschen
Schaumspise von Kirsch- und Johannisbeersaft
Schellfischfrikassee
Schichtgericht mit Steinpilzen
Schinkensalat
Schlagsahneeis
Schlesischer Osterfladen
Schokoladen-Crème
Schokoladenspeise
Schupfnudeln und Spargel mit Crèmesoße
Schwarzwälder Kirschtorte (echt)
Schwedenwurst
Senfeier
Senfsoße zu kaltem Fleisch
Spargel in der Form
Spargel mit Krabben
Spargelauf
Speise von Weißkäse
Spinat, Gemüsekloßchen, Spinatkartoffeln
Spinat-Pudding
Spinatpudding mit Schinkenwürstchen
Stachelbeerkipfen
Stachelbeerkuchen I
Stachelbeerkuchen II
Steinpilze in Sahne mit Reis
Streußeltorte
Süddeutsche Apfelcharlotte
Suppe mit Leberreis
Tiroler Knödel
Titania-Gelee
Tomaten-Quark
Torte von Biskuitmasse
Tortellets
Triester Schichttorte
Trüffel
Tunke
Türkische Pilaf
Überbackenes Porreegemüse
Ungarische Specktomaten
Vanille-Hörnchen
Virginia Schinkenkrusteln
Wachsbohnen mit Tomaten
Waschkorb-Plätzchen
Weihnachtsstollen
Weiße Bohnen mit Backobst
Wickel-Mohnkuchen
Wiener Krapfen
Zitronen-Crème I
Zitronen-Crème II
Zungengericht mit Reiserand
Zwieback

Anchoviscreme

3 EL Mayonnaise vermischt man mit 2 TL Anchovispaste. Daran gibt man 1/4 l Salzbrühe, bestehend aus Wasser, Essig, Salz und 3 ÷ 5 Blatt Gelatine. Die Masse wird gut gerührt und in kleine, mit Wasser ausgespülte Förmchen, Mokkatassen oder Weingläser gegeben Zwischen Mayonaiseeier gestürzt, die mit Sardellenfilets garniert wurden.

Aniskuchen

8 Eier, davon von 4 das Weiße zu Schnee schlagen. 1/2 kg Zucker vermischen. 1/2 Stunde rühren. 1/4 kg Kartoffeln, 1/4 kg Weizenmehl dazu abgeriebene Zitrone und Anis nach Belieben.

Äpfel im Schlafrock

Äpfel entkernen, mit Zucker, Korinthen, Mandel füllen. Aus 3 EL Zucker, 3 EL Butter, 1/4 ÷ 1/2 Tasse Wasser, 8 EL Mehl, 1 TL Backpulver einen geschmeidigen Teig kneten, gut ausrollen. Jeden Apfel in ein Stück Teig hüllen, auf ein Backblech stellen, bei mäßiger Hitze Hellbraun backen. Sahne oder Vanilletunke dazu reichen.

Apfelschaum

6 ÷ 8 fleischige saure Äpfel, 100 g Zucker, 2 Eiweiß, 2 EL Zitronensaft, 1 Prise Zimt. Die Äpfel werden zu Mus gekocht, kalt gestellt. Die Eiweiß zu Schnee schlagen, mit Zucker vermischt unter das Mus gezogen. Durch fortgesetztes Schlagen erhält man in 8 ÷ 10 Minuten einen leichten, luftigen Schaum, den man bergartig anrichtet und mit Makrönchen umlegt.

Apfelsinen und Zitronenschale in Zucker

Apfelsinenschalen leicht überkochen (nicht zu weich). In schmale Streifen schneiden, inzwischen das Wasser dieser Abkochung dick einkochen. Zum Schluß 1 ganze Zitrone mit der Frucht in ganz dünne Streifen schneiden und darunter mischen. Zitrone wie roh geschnitten, nicht gekocht. Zum Angießen der Apfelsinen soviel Wasser wie nötig.

Apfeltorte

35 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Ei, 1 EL Milch, 1 TL Backpulver zu glattem Mürbeteig verarbeiten. Zu 2 Platten ausrollen. Erst eine Platte backen. Die Apfelmasse darauf mit der 2. Platte zudecken und wieder Backen. 1 1/2 Pfd. Apfelscheiben, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Rosinen, 1 EL Butter. Alles dämpfen, etwas abkühlen lassen.

Aprikosen Reisspeise

125 g Reis, 1/2 l Milch, 3 Eier, 1 Pfd. Aprikosen, 50 g Zucker, 20 g Butter, 150 g Puderzucker, 125 g Aprikosenmarmelade. Den Reis kocht man in der Milch körnig, süßt ihn und frische Butter dazu. Nach leichtem Abkühlen zieht man die Eidotter darunter, füllt die Hälfte der Masse in eine Form, streicht die Marmelade darüber und den übrigen Reis. Obenauf legt man die gedünsteten Aprikosen und spritzt den Eischnee mit dem Puderzucker darauf. Bei Oberhitze wird leicht gebräunt.

Aprikosenspeise

1/2 l Aprikosen durch ein Sieb rühren, 15 ÷ 20 Blatt weiße Gelatine dazu, 1/2 l steif geschlagene Schlagsahne darunter rühren, in Form füllen, gefrieren stürzen. Mit Biskuit und Aprikosenspalten.

Artischocken

1 Dose Artischocken, Ausbackfett, Salz, Backfett. Aus 100 g Mehl, 2 EL Butter, 2 Eiern, 1 EL Rum, etwas Wasser wird ein gut bündiger Teig geschlagen Schnee dazu geben. Die Artischockenböden werden in fingerlange und 2 ÷ 3 cm breite Streifen geschnitten, mit Salz bestreut in den Teig getaucht und in Fett goldgelb gebacken.

Auflauf

4 Eidotter mit 4 EL Zucker schaumig rühren. Danach gibt man nach Geschmack Zitrone, Vanille oder Schokolade dazu. Bei flüssigen Zugaben etwas Mehl daran. Eiweiß zu Schnee schlagen, dazu geben. Im Ofen backen bis es steigt mit Puderzucker überstreut fällt der Auflauf nicht zusammen.

Auflauf von saurer Sahne¹

1/2 l saure Sahne schlage man mit der Rute recht schaumig, füge 5 ÷ 6 EL Mehl, Zucker nach Geschmack, Schale einer Zitrone sowie 6 ÷ 8 Eidotter und den Schnee dazu. 1/2 ÷ 3/4 Stunde backen Fruchtsoße von Obst.

Aufläufer

4 Eigelb, 1 Tasse saure Sahne, 1/2 Butter, etwas Zucker, soviel Mehl wie es annimmt. Sehr dünn ausrollen, mit Zucker bestreuen, mäßig heiß backen.

Ausgebackene Schollen

Teig: ca. 1/2 Pfd. Mehl, Salz, 1/4 l Bier, 1 EL Öl (dicker Eierkuchenteig, dickflüssig). Scholle in den Teig reingeben und dann in Palmin hellbraun ausbacken!! Dazu Gemüsesalat mit Mayonnaise.

Baumkuchentorte

1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, halb Weizenpulver, 12 Eier, 1 Backpulver zu Sahne rühren Schnee zuletzt daran.

Bisquitplätzchen

1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, 1 Vanillezucker, 2 EL Kartoffelmehl, 1 Backpulver, 8 Eier. Eier und Zucker eine reichliche halbe Stunde rühren, Zutaten beimengen, aufs Blech. 24 Stunden stehen lassen.

Blech-Käsekuchen

Dünn ausgemangelter Hefeteig wird mit folgender Käsemischung fingerstark bestrichen, mit Ei überpinselt und nachdem er aufgegangen ist gebacken:

Käsemischung: 2 Pfd. weißer Käse wird durch ein Sieb getrieben mit 60 g Butter tüchtig gerührt, 4 Eier, 180 g Zucker, zuletzt 3 EL Kartoffelmehl, auch Korinthen.

¹ Rentmeister Freitag

Blumenkohl in der Haube

70 g Butter, 3 Eigelb, 2 EL geriebenen Käse, 6 ÷ 8 EL Mehl, 6 ÷ 8 EL sauren Rahm, Prise Salz, 3 Eischnee, 1 Blumenkohl mittlerer Größe. Blumenkohl kochen, auskühlen. Butter, Eigelb, Käse, Mehl, Rahm, Salz gut abrühren, zuletzt den Schnee. Backschüssel mit Fett gut ausreiben, die kleine Hälfte vom Teig hinein, dann Blumenkohl, dann die andere Hälfte. In der Röhre braun gebacken. 1/2 Stunde Der Teig soll ziemlich dickflüssig sein, nicht dünn. Mit Salaten auftragen.

Blumenkohl mit Morcheln

Ein schöner Blumenkohl wird fast gar gekocht, Morcheln kurz überbrühen. Eine Soße von Butter, Mehl, Milch, reichlich geriebenen Käse und Eier bereiten. Den Kohl in eine Form mit der Tunke legen, dann die Morchel im Kranz drumherum.

Blumenkohlaufauf

Blumenkohl in kochendes Salzwasser mit etwas Muskat halbgar kochen, zerteilen, mit Butterflocken in eine Auflaufform. in 3/4 l Milch zerquirlt man 2 Eigelb, Salz und gießt unter ständigen Rühren langsam zu 375 g Mehl. 12 g Backpulver. Den Schnee der Eiweiß vorsichtig darunter. Über den Blumenkohl gießen, 30 g Butter verteilen, 3/4 Std. bei schwacher Hitze backen.

Blumenkohlrand in Aspik in Kartoffelrand

Den Kohl in Röschen teilen, in Salzwasser gar kochen und mit einem Sie abtropfen. In das Wasser ein Glas Apfelwein oder Saft einer Zitrone, aufkochen, Gelatine dazu und Salz. Im Reiserand etwas Brühe erstarren, die Röschen dazu bis an den Rand vollfüllen, erstarren. In der Mitte Kartoffelsalat.

Böhmischer Apfelknödel

2 Pfd. Äpfel, 300 g Zucker, 1 EL Wein, 1/2 l Milch, 1 Ei, Mehl nach Bedarf, Butter, Zucker, Zimt. Die Äpfel würfelig schneiden, mit Zucker und Wein 1 Stunde ziehen lassen. Danach die Milch daran und unter kräftigen Schlägen soviel Mehl daran rühren, daß ein fester Teig entsteht. Wenn sich der Teig löst das Ei dazu. Längliche Klöße formen, zugedeckt im Salzwasser kochen. In der Mitte zerreißen. Zucker, Zimt und Butter darüber.

Brat- oder Kochkäse

Ziemlich trockener Weißkäse bleibt zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er anfängt, schmierig zu werden, was im Sommer sehr schnell wird, aber doch einige Tage dauern kann. Im Winter kann man den Vorgang mit etwas Natron beschleunigen. in diesen angegangenen Käse gibt man etwas Salz und Kümmel und kocht denselben unter beständigen Rühren ganz glatt, schüttet ihn in eine Schüssel und läßt ihn kalt werden. Um denselben noch besser zu machen kann man zum Kochen 1 Stuck Butter hineintun, etwas Sahne angießen und zuletzt mit 1 Eigelb abziehen.

Brauner Pfefferkuchen I

1/2 kg Sirup, 1/2 kg Honig, 1 1/2 kg Mehl, 16 g Pottasche, 200 g Butter, Zimt, Anis, weiß gemahlene Pfeffer nach Geschmack. Alles einen Abend vorher zusammenrühren, am anderen Tag ausrollen, auf einem Blech backen.

Brauner Pfefferkuchen II

1 Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. Roggenmehl. 1 abgeriebene Zitrone, 1 TL Zimt, 1 TL Nelken, 2 EL Kakao, Mandeln oder Walnüsse, 1/4 Pfd. Butter oder Fett, 1 Pfd. Honig oder Sirup, 1 Pfd. Zucker, 4 ganze Eier. Zubereitung: Das gesiebte Mehl mit den Gewürzen, die abgeriebene Zitrone und Kakao vermengen. Honig und Zucker zum Kochen bringen und kochend heiß unter das Mehl rühren. Ist alles glatt gerührt die ganzen Eier noch darunter mengen.

Büchlingspudding

Man bereite ein dickes gleichmäßiges Rührei von 8 Eiern, einigen Löffeln Wasser und geriebenen Parmesankäse. Dann löst man 4 Stücke in 4 cm lange Stücke, ganz rasch mit Butter anbraten, mit geschlagenem Eiweiß und Rührei vermischen. In Form füllen eine reichliche 1/2 kochen. Braten oder Pilztunke.

Buttermilchplinsen²

1 l Buttermilch, 1 Pfd. Mehl, 4 Eier, 2 EL Zucker, 1 TL Backpulver, 3 EL Korinthen, Salz. Das Mehl wird in der Buttermilch klar gerührt, Eigelb mit Zucker schaumig rühren zu dem Gemisch geben, dazu eine Prise Backpulver + Eierschnee. Die Plinsen werden wie Eierkuchen gebacken, zusammengerollt, überzuckert.

Buttermilchpuffer³

1/4 l Buttermilch, 250 g Mehl, 1 ÷ 2 Eier, Zitrone Salz, 50 g Zucker, 5 ÷ 10 g Natron, Fett zum Backen. Von Buttermilch, Mehl und den übrigen Zutaten einen derben Teig. Sticht mit einem heißen Löffel ab, in Fett braun backen. Noch heiß mit Butter bestreuen. Mit gedämpften Früchten reichen.

Buttermilchsuppe

1 1/2 l Buttermilch, 3/4 l Wasser, 80 g Mehl, 1 Löffel Salz, 1/20 l süße Sahne oder Milch, Das Mehl wird angerührt und in 3/4 l Wasser gar gekocht. Dann fügt man die Buttermilch und die übrigen Zutaten hinzu, rührt tüchtig und läßt die Suppe einmal kochen (süß mit Rosinen).

Buttermilchpudding

1 l frische Buttermilch, 75 g feinen Zucker, Vanille, 8 Blatt weiße Gelatine, 4 Blatt rote Gelatine, 3 EL kochendes Wasser, 1 TL Zitronensaft. Die Gelatine mit dem Zitronensaft auflösen. Den Zucker mit der Vanille und der Milch verrühren, die Gelatine dazu. In der Glasschüssel zum Erstarren Früchte oder Vanillestücke dazu.

Champignons oder Steinpilze mit verlorenen Eiern

Zutaten: Für jede Person 2 große Champignons oder Steinpilze, 1 verlorenes Ei, 1 Scheibe Weißbrot. Die Pilzköpfe dünstet man in etwas Butter gar und hält sie heiß. Die Eier schlägt man eins nach dem anderen in kochendes Essig-Salzwasser und läßt sie 4 Minuten kochen. Man richtet sie auf den in Butter gerösteten Brotscheiben an, gießt etwas Pilzsoße darüber und legt die Pilzköpfe obenauf. Zur Soße werden die Pilzstiele gehackt in der Butter gedünstet. Dann fügt man 2 EL saure Sahne bei und läßt aufkochen. Kümmel.

² Rittergut Sänitz Landkreis Rothenburg (Oberlausitz)

³ Wirtschafts-Frauenschule Wartha

Eierkartoffeln (Gemüsesalat)

In reichlich Margarine 1 EL Petersilie, 1 EL Schnittlauch, darauf Kartoffelscheiben unter schütteln braun braten. 3 ganze Eier für 1 TL Mehl, Zitronensaft und Fleischextrakt verrühren, über die Kartoffeln, leicht überbacken.

Einfache Fleischpastete

1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Pfd. Kalbfleisch, 100 g Fett, 100 g Speck, 2 Semmeln, etwas Milch, Pasteten-Gewürz, Salz, 4 Eigelb, 4 Eischnee. Die Hälfte des Schweine- und Kalbfleisches wird abgebraten, die andere Hälfte roh verwendet. Das ganze Fleisch wird faschirt, der Speck kleinwürflig geschnitten. Die Semmeln in Milch geweicht, gut ausgedrückt. Alle Zutaten gut verrühren, zuletzt den Schnee dazu. In einer gebutterten Form reichlich 1 Stunde backen.

Elberfelder Apfelkuchen

Mürbeteig mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt und Zucker bestreuen, halb fertig backen. 3 Eigelb, 1/8 l Sahne. Den Schnee darunter ziehen, über den Kuchen verteilen, fertig backen, gut zuckern.

englisches Kastenbrot

500 g Mehl, 12 g Hefe, knapp 1/2 l Milch, Salz. Hefe in Milch auflösen, Mehl damit anwirken, gehen lassen.

Entenfrikassee mit Gurke

1 Ente, Wurzelwerk, 60 g Butter, 40 g Mehl, 1 Tasse saurer Rahm, 1 große Gurke. Die Ente gibt man mit einem kleinen Kopf Sellerie, einigen Karotten und einer Zwiebel in einen gut schließenden Topf, 2 Stunden kochen. Aus Butter und Mehl bereitet man eine helle Einbrenne, füllt mit Entenbrühe auf, gibt den sauren Rahm dazu, ferner die in Würfel geschnittenen Gurke, läßt sie 20 Minuten kochen die in Stücke geteilte Ente dazu, würzt mit einem Schuß Weißwein und gibt das Frikassee mit Blätterteig Halbmonden.

Erdbeercrème I

Man legt 1 1/2 Pfd. Beeren in die Glasschale, gut zuckern. Crème: 3/4 l Milch, 70 g Zucker, 1 Stange Vanille aufkochen. 70 g Maizena in 1/4 l Wasser anrühren, unter stetem Rühren zum kochen bringen, dazu mehrmals aufwallen lassen, vom Feuer nehmen. Dann zieht man 2 Eigelb darunter und gibt nach Erkalten die Creme über die Erdbeeren.

Erdbeercrème II

1/2 l Erdbeermark wird mit 1/4 Pfd. Zucker und einer Kleinigkeit Zitronensaft gerührt. 15 Blatt Gelatine auflösen und hinein. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden 1/4 l geschlagene Schlagsahne darunter, steif werden lassen.

Erdbeerkrusten

Von einem abgelagerten Weißbrot reibt man die Rinde ab, schneidet das Brot in gleichmäßige Scheiben 3 ÷ 4 cm und höhlt jede Scheibe aus, daß ein Boden stehen bleibt. Man bestreicht das Brot innen und außen mit zerlassener Butter und setzt die Krusteln auf ein Blech, wo sie goldgelb backen. Dann füllt man sie mit Erdbeeren, die man mit einer dicken Weinschaumsoße angerichtet hat. Auch Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren können auf diese Weise angerichtet und heiß zu Tisch gegeben werden.

Erdbeertorte

300 g Mehl, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 200 g Butter, 500 g Erdbeeren, 3 Eiweiß. Vom Mehl, Butter Eigelb und 40 g Zucker einen glatten Teig kneten, auf Tortenblech bei linder Hitze backen, auskühlen. Eiweiß zu festem Schnee mit 150 g Zucker unterrühren, bergartig auf dem Tortenboden. Glatt streichen und mit Beeren belegen. Stark überwuchern, zehn Minuten in den Ofen bis sich eine Kruste bildet und der Schnee leicht gebräunt ist.

EVA-Apfel

Von roten Äpfeln den Deckel abschneiden, aushöhlen, das eine dünne Wand bleibt. In eine Marinade von Essig, Öl, Zucker und Salz legen. Fleisch klein schneiden, saure Gurken, Tomaten in die Soße legen. ! EL Senf, 1 Eidotter, Salz, Zucker unter tropfenweiser Zugabe von Öl zu eine Soße schlagen, in die Äpfel füllen.

Feiner Spinatauflauf

Der Spinat wird überbrüht, kalt abgeschreckt auf einem Sieb abgetropft. Aus Champignons bereitet man ein Püree indem man nach dem Putzen hackt, dann in Butter unter Zugabe von gehackter Petersilie weich dünstet. In eine feuerfeste Back- oder Puddingform schichtet man abwechselnd 3 Lagen Spinat und 3 Lagen Püree. Dann wird das ganze mit einer Käse-Bechamelsoße übergossen, mit Butterflöckchen belegt, mit geriebener Semmel überstreut 1 Stunde im Ofen gebacken. In Ringform gebacken füllt man beim Stürzen die Mitte mit Pilzen.

Fischmayonaise

Man kann dafür sowohl die Reste als auch beliebige Fluß- oder Seefische verwenden, den man eigens für diesen Zweck in Salzwasser nebst Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebel, Zitronenschale, Sellerie, Petersilie nur einmal aufwallen und dann garziehen läßt, ihn dann entgrätet und in hübsche kleine Stücke zerlegt. Ein Tassenkopf soll von Fischbrühe in welcher 2 Blatt Gelatine aufgelöst wurden zum Ablöschen einer weißen mit 1 EL Mehl in siedendem Öl abgerührten Mehlspeise verwandt. Die Soße läßt man einmal aufwallen und rührt und rührt sie dann bis zum völligen Erkalten. Dann rührt man 2 Eidotter mit einer starken Prise Salz recht schaumig, fügt nach und nach genügend Öl, den Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, 2 1/2 TL Mostrich, Zucker und Essig zuletzt mit der Mehlschwitze, Den Boden einer Schüssel mit Mayonnaise bedecken. Die Fischstücke bergartig darauf und mit der vorherigen Masse abdecken, kalt stellen. Grüne Petersilie, Pfeffergurken, Ei und Kapern zum garnieren.

Fischpudding

50 g Butter zu Sahne rühren, nach und nach 6 Eidotter dazu. 1 Pfd. fein gewiegten, abgekochten Fisch und in Wein getauchte alte Semmel. Salz, Pfeffer, Zitronensaft,, den Schnee darunter, 1/2 Std. im Wasserbad. Braten oder Pilztunke mit Sherry.

Fleischauflauf mit Pilzen und grüner Salat

1 Teller grob gehackte Fleischreste, übrige Soße, 3 EL Mehl, 3 EL Butter, 1 1/2 Zwiebel, 500 ÷ 1000 g Stein- oder andere Pilze, 50 g Butter, Petersilie, Reibkäse. Die Pilze grob hacken, in Butter 15 ÷ 15 Minuten dünsten. Butter und Mehl mit der Zwiebel rösten, mit der übrigen Soße und Würfelbrühe verkrochen. 3/8 ÷ 1/2 l Fleisch und Pilze mit der Soße vermischen, Petersilie in Form füllen, dick mit Reibendes bestreuen, auch Semmelbrösel, belegt mit Butterflöckchen. 1/2 Std., bei Oberhitze.

Fleischbrötchen in Tomatentunke

An gewiegttes Fleisch, Zwiebel, Zitronenschale, Eidotter, Semmel, 1 EL Sahne, Schnee längliche Brötchen formen, in heißen Fett backen. Eine Tomatensoße dazu. Quetschkartoffeln.

Flottkuchen

9 Löffel dicke saure Sahne werden mit 2 Eigelb vermischt. 1/2 Butter, 1 Pfd. Mehl dazu. Zu einem festen Teig vermischen. Auf dem Blech messerrückendick aufrollen, schneidet in längliche Streifen, bestreut dick mit Zucker und Zimt. Ausruhen vor dem Backen.

Fludern in Gelee

Die gereinigten, vom Kopf befreiten Fludern werden in Handwarmen Wasser, Salz Wurzelwerk, Zwiebeln, Essig und Gewürz aufgesetzt und langsam ziehen gelassen. Wenn sie gar sind herausgenommen die Brühe nochmals aufgesetzt abgeschmeckt. Wenn sie kocht (auf 1 l 30 g Gelatine und zum klären ein in Wasser verquirter Essig hinzu. Durch ein Haarsieb über die Fischstücke. Als Beigabe Bratkartoffeln.

Fruchtpastete

1/2 l Weißwein, 1/2 l Wasser, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, zum Kochen bringen, dann 100 g Mehl in etwas kalten Wasser anrühren dazu. Danach 2 Eigelb und Schnee darunter. Alles in eine gebutterte Form geben, im Wasserbad kochen, mit Früchten überziehen.

Fruchttorte

Boden: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, die Schale von 1/2 Zitrone, durcharbeiten 150 g Mehl, 75 g Maizena, 1 TL Backpulver durch ein Sie mischen, mit der Masse verkneten. Teig etwas ruhen lassen. Bei mäßiger Hitze goldgelb backen. 1 1/2 Pfd. Früchte mit 1 Tasse Wasser dämpfen, mit den abgetropften Früchten den Boden belegen. Den Saft mit Maizena binden, die Torte damit begießen.

Garnierte Eier

Hartgekochte Eier schält man schnell, schneidet sie der Länge nach durch und bestreicht sie mit dickem Tomatenpüree, schichtet sie in eine flache Schüssel, füllt eine kalte Sahnesoße darüber und legt einen Kranz Salat darum. Eine helle Einbrenne wird mit einigen Löffeln • abgegossen, eine Tasse saure Sahne mit 2 Eigelb verrührt darangegeben bis vor das Kochen gebracht und bis zum Erkalten geschlagen.

Garnierung für Entenbraten

Leber fein wiegen, Salz Pfeffer 1 TL Butter gut verrühren, gar dünsten, mit 1 Eigelb und 1 Löffel Käse verrührt auf geröstetes Weißbrot streichen und im Ofen überbacken.

Gebackene Schwarzwurzel oder Spargel

Aus 4 EL Mehl, Salz, 1 EL Öl, etwas Bier einen Teig quirlen, 2 Eiweiß dazu- Die in Salzwasser gekochten Wurzeln gut abtropfen und in den Teig tauchen, dann in heißem Fett hellbraun backen. Mit Petersilie würzen.

Gebackene Steinpilze

Die Pilzköpfe werden in Scheiben geschnitten, gewaschen, gesalzen und gepfeffert in Mehl gewendet in Ei und Semmel gewälzt, hellbraun gebacken.

Gebratene Maisbällchen

Körner von frischem Mais in Salzwasser kochen, abtropfen. Eine weiße Grundsoße, die Körner hinein, eine Weile ziehen lassen, mit 2 Dottern abziehen, auskühlen. Längliche Krokettten formen, panieren, in Fett braun backen.

Gebratene Tomaten mit Leberreistunke

Zutaten: 6 große Tomaten 6 hartgekochte Eier, 2 EL Butter, 2 EL saure Sahne, 2 EL geriebene Semmel, 1 TL Sardellenpaste, 1 TL grüne Kräuter, Salz. Zur Soße: 125 g Kalbsleber, 1 Schalotte, etwas Würfelbrühe, 1 EL Mehl, 1 EL saure Sahne, das Mark der Tomaten. Die Tomaten werden ausgehöhlt und mit Salz gewürzt. Aus den Eidottern, der Butter, Sahne und geriebener Semmel rührt man eine Fülle und würzt mit Sardelle, Kräutern und Salz. Man füllt alles in die Tomaten und brät sie in Butter. Dann legt man sie auf eine heiße Schüssel, bereitet aus dem Bratensaft der mit der Schallotte durch die Maschine gedrehten Kalbsleber und den übrigen Zutaten eine dicke Tunke, der man das gehackte Eiweiß beifügt. Mit dieser Tunke und Bratkartoffeln werden die Tomaten gereicht.

Gedämpftes Gänseklein

Kopf, Füße, Flügel, Hals, Magen und Herz mit reichlich Wasser aufsetzen. Lorbeerblatt, Majoran. Pfeffer, Gewürzkörner, Salz und Zwiebel ziemlich einkochen. Eine dunkle Einbrenne mit Brühe löschen, das Gänseklein dazu, aufkochen. Salzkartoffeln oder Reis.

Gefüllte Grießbälle

3/4 l Milch, 40 g Zucker, Salz, 100 g Grieß, Früchte, 50 g Schokolade. Aus Milch, Zucker, Salz und Grieß einen steifen Brei kneten und auf eine kalte Platte streichen. Mit Glas runde Platten ausstechen, diese mit Obst füllen, eine zweite Platte darüber, andrücken. Die Schokolade mit 1 TL Butter im Wasserbad schmelzen. Die Ränder bestreichen, die Tunke von den Früchten dazu reichen.

Gefüllte Tomaten auf Butterreis

Zutaten: 12 g Tomaten, 250 g Steinpilze, 65 g gewiegtten Schinken, 1 EL Weißbrot, Salz, saure Sahne, Sardellenpaste. Die Steinpilze werden gehackt und in Butter gedünstet, die Tomaten deckelt man ab, höhlt sie aus und würzt mit Salz. Aus Schinken, Brot, Sahne und Gewürz rührt man eine geschmeidige Fülle, die man in die Tomaten gibt.

Gefüllter Apfelaufwurf I

350 g Mehl, 1/2 l Milch, 60 g Zucker, 4 Eier, 75 g geriebene Haselnüsse, 150 g rohe Apfelwürfel, 75 g Rosinen, 500 g Äpfel, 15 g geriebene Nüsse, 2 Eigelb, 750 g Zucker.

Gefüllter Apfelaufwurf II

350 g Mehl, 75 g Rosinen, 500 g Äpfel, 1/2 l Milch, 75 g geriebene Nüsse, 150 g geriebene Nüsse, 50 g Zucker, 150 g rohe Apfelwürfel, 2 Eigelb, 4 Eier, 1 Prise Salz, 750 Zucker & Vanillin. Das Mehl wird mit der Milch, in welcher die Eigelb verquirlt und der Zucker gelöst wird, zu glattem Teig angerührt, an den man Rosinen, geriebene Nüsse und Apfelwürfel gibt, worauf man den steifen Schnee der Eiweiß darunterzieht. Der Teig wird in eine Form gefüllt. Der Teig wird in eine Form gefüllt. Die Äpfel schält man, höhlt sie aus und füllt sie mit Nüssen, die mit den 2 Eigelb und dem Zucker vermischt werden, worauf man die Äpfel in den Teig drückt. Die Äpfel schält man, höhlt sie aus und füllt sie mit den Nüssen, die mit den 2 Eigelb und dem Zucker vermischt werden. worauf man die Äpfel in den Teig drückt, so daß sie nur wenig aus dem Teig sehen. Bei mäßiger Hitze einige Std., backen, beim Auftragen mit Zucker bestreuen.

Gefüllter Sellerie

Einige Knollen werden weichgekocht und ausgehöhlt. In einer Salatsoße marinieren., das ausgenommene Selleriefleisch in kleine Stücke schneiden. darunter gibt man kleingeschnittenen Lachs, gewürfelte Äpfel, etwas Mayonnaise und Gewürze. 1/4 l Wasser, reichlich Essig und Salt, 3 ÷ 5 Blatt Gelatine, eine Brühe bereiten die unter den Salat gerührt wird und diese Masse in die Knollen füllen und erstarren. Nach Belieben mit Petersilie oder Mayonnaise garnieren.

Gefüllter Streuselkuchen

1/2 Pfd. Mehl, 1/8 l Milch, 20 g Hefe, 40 g Zucker, Zitronenschale, 40 g Butter, - 3/8 l Milch, 60 g Grieß, 10 süße, 2 bitterere Mandeln, 50 g Zucker, 1 Eischnee. Streusel: 150 g Butter, 150 g Mehl. 100 g Zucker. Man macht mit lauwarmer Milch und der Hefe ein Hefestück, wenn es gut gegangen ist gibt man Butter, Zucker und Zitrone dazu, stark schlagen. Zwei Teile, die Dicke aufs Blech, dünner auf dem Brett gehen lassen. Dem Grieß kochen, süßen, den Eierschnee dazu, auf den Teig streichen. dünner Decke darüber mit Butter bestreichen, mit Streusel belegen, bei guter Oberhitze backen.

Gefüllter Kartoffelaufwurf

2 Pfd. gekochte Kartoffeln reiben und mit 1 Ei, Salz, Muskatnuß und 5 EL Mehl durcharbeiten. Mit der Hälfte dieses Teiges belegt man den Boden einer gebutterten Form und drückt einen kleinen Rand an. 1 Pfd. süßer Quark wird durch einen Durchschlag passiert mit 100 g Zucker, 1 Ei, abgeriebener Zitrone und einer handvoll Rosinen durchgerührt und aufgestrichen. Mit der anderen Hälfte wird die Füllung zugedeckt, mit Butter bestrichen und geriebenen Käse bestreut und im Ofen goldbraun gebacken. Kompott oder Salat dazu.

Gemüseaufwurf mit Fleischklößchen

125 gehacktes Fleisch, 1 eingeweichte Semmel, 1 Ei, 1 Zwiebel, 50 g Fett, Salz 750 g Blumenkohl, 250 g Tomaten, 125 g Graupen, 1/4 l Gemüsewasser, Soße, 30 g geriebenen Käse, 30 g Fettflöckchen. Aus Fleisch, Semmel, Zwiebeln und Fett werden Klößchen hergestellt, die abgeschmeckt und gargekocht werden. Tomaten und Fleischklöße abwechselnd in die Form.

Geröstete Grießsuppe

Suppengrün, 1 1/2 l Wasser, eine Brühe kochen, 40 g Fett, 6ß g Grieß darin auffüllen, Salz und Pfeffer abschmecken, noch 5 Minuten durchkochen.

Geschmorte Maronen

1 Kg Maronen, 50 g Butter, 3/8 l Wasser, 4g Kartoffelmehl, 1 EL Zitronensaft, Rotwein. Butter und Zucke werden gebrannt, Wasser und Zitronensaft dazu. Maronen gar schmoren, zuletzt 3 EL Rotwein mit dem Mehl dazu.

Griechische Tomaten

10 ÷ 12 Tomaten aushöhlen, füllen: Farce 1/2 Pfd. Gewiegtes, Schnittlauch, Petersilie, 1 EL Reis (aufquellen), 1 Ei mit Pfeffer, Salz verrühren. In Auflaufform mit Fett schmoren., mit geriebenen Semmeln bestreuen. zu Filet oder Hammelrücken in der Form als Gericht aufgeben.

Grießklöße

1 l Milch, 150 g Grieß, 30 g geriebene Semmel, 10 g Zucker, 50 g Butter, 10 g Salz, 20 g Butter oder Fett. Man bringt die Milch mit Salz, Zucker, und Butter zum Kochen, gib den Grieß und die Semmel hinzu, läßt die Masse unter ständigem Rühren so lange kochen bis der Grieß glasig wird und der Brei steif ist. 50 g Butter und 30 g geriebene Semmel hellgelb rösten. Vor dem Anrichten taucht man einen Eßlöffel in das Fett mit der Semmel sticht damit gleichmäßig Klöße ab. auf die runde Anrichtschüssel gekochtes Obst dazu reichen

Grießplätzchen⁴

200 g Weizenmehl, 4 TL Backpulver, 10 g Margarine, 100 g Zucker, 6 Tropfen Bittermandelöl, 100 g Grieß, 1/4 l Milch. Das Mehl in einer Pfanne rühren bis es seine Farbe etwas ändert. wenn es kalt ist mit dem Backin mischen. Dann stellt man aus allen Zutaten einen Rührteig her. schwer reißend. 15 Minuten Backzeit.

Grüne Wiese

3 Pfd. Spinat, 75 g Butter, Salz, einige Champignons, 4 Eier, 2 Tomaten. Der Spinat wird gut verlesen, gewaschen, grob gehackt und in etwas Butter im eigenen Saft gedünstet. Mit Salz würzen, wenn man will 2 ÷ 3 gewiegte Sardellen. Den Spinat in eine Schüssel füllen, setzt im Kreis einige hartgekochte Eier darauf, die eine halbe ausgehöhlte Tomate aufgesetzt bekommen. Zur Verzierung Champignons, gebratene Kartoffeln.

Haferflocken Makaronen⁵

200 g Haferflocken (mit den Händen zerrieben), 1 Ei, 125 g Zucker, 3 ÷ 4 Tropfen Bittermandelöl, etwas Salz, 3 g (1 gestr. TL Backpulver, 2 ÷ 4 EL Milch. Die Haferflocken bräunen, kalt stellen. Ei und Zucker schaumig schlagen, Gewürze hinzu geben, Die mit Backin gemischten Flocken abwechselnd mit der Milch darunter. Teig muß fest bleiben. 15 Minuten bei starker Hitze.

⁴ Hungerjahr 1947

⁵ Hungerjahr 1947

Haferflocken Schnitten

100 g Butter, 250 g Mehl, 200 g Zucker, 6 EL Milch, 1/4 Backpulver, 250 g Haferflocken, 1 Ei, Mandelaroma, 1/4 TL Natron. Butter schaumig rühren, alle Zutaten dazu und zu einem Teig. In viereckige Streifen hellbraun auf gefettetem Blech backen.

Haselnußbusslerle

4 Eiweißschnee, 120 g Zucker, 200 g Haselnüsse, 2 Rippen geriebene Schokolade gut mengen, 3 ÷ 4 Minuten backen.

Haselnußstangen

125 g Haselnüsse, 125 g Puderzucker, 125 g Butter, 150 g Mehl, 1 Ei zu Mürbeteig verarbeiten. 12 cm lange Stange rollen, mit Ei bestreichen.

Hausbratenwürste

250 g Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, 50 g Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran, Mehl, Butter. Das Fleisch anbraten, 2x durch die Maschine drehen, fingerlange Würste formen, in Mehl wälzen, rasch in Butter braten.

Heidesand

Man zerläßt 250 g Butter so daß sie leicht gebräunt ist und läßt sie dann fast kalt werden. Nun gibt man etwas Vanillezucker hinzu und darauf 375 g Weizenmehl, dem man einen gestrichenen TL Backpulver beigefügt hat. Man knetet den Teig gut durch und rollt ihn zu dicken Rollen, die man bis zum nächsten Tag liegenläßt. Dann schneidet man die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben, die man auf dem Blech etwa 1/4 Std. oder länger backen läßt.

Heringskartoffeln

3 Pfd. Kartoffeln in der Schale, 3 gewässerte Heringe in Würfel geschnitten, 30 g Fett, Zwiebel, 3 g Mehl, 3/8 l Brühe oder Wasser mit Milch auffüllen, Salz, Pfeffer in Form geriebene Semmel und Butter.

Hexenpudding

1/2 l Milch, 2 Eigelb, 30 g Zucker, 1 Stange Vanille, 1 TL Mondamin, 2 Eiweiß, 1/2 TL Zitronensaft, 3 EL Preiselbeeren. Von Milch, Eigelb, Zucker, Vanille, Mondamin kocht man eine Tunke und läßt sie erkalten. Die Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft zu Schnee schlagen, gibt löffelweise unter schlagen die Beeren dazu bis man nach 1/2 Stunde eine Schüssel rosa Schnee hat. Diesen mit der kalten Tunke reichen.

Himbeerprofiterolos

1/4 l Milch, 120 g Mehl, 60 g Butter, Salz, Zucker. Man läßt die Milch zusammen mit der Butter aufkochen, schüttet das Mehl zu und rührt auf schwacher Flamme ganz glatt, bis sich der Teig von Gefäß und Löffel löst. Dann in eine Schüssel geben, nacheinander 3 Eier hineinschlagen, jedes aber sorgsam glatt schlagen. Salz und Zucker beifügen, Man läßt den Teig 1 Stunde stehen, formt dann mit einem bemehlten Löffel kleine runde Krapfen und bäckt sie auf einem gebutterten Blech im gut heißen Rohr, Sie sollen nicht im kalten Raum auskühlen. Schlagsahne und Himbeeren mischen und füllen.

Himmel und Erde

1/2 Kartoffelbrei, 1/2 Apfelmus schichtweise in eine Schüssel, dazu braune Butter. (Bratwürstel)

Holundergelee

Die Beeren weich kochen, filtriert den Saft durch ein Tuch, laßt diesen mit Zucker einkochen. 1l Saft / 1 Pfd. Zucker.

Holundermarmelade

Man preßt die rohen Beeren, kocht sie mit Zucker dick ein (1 Pfd. Beeren, 3/4 Pfd. Zucker und füllt noch heiß in Gläser. Mit Cellophanpapier verschließen.

Holundersuppe

Gewaschene Beeren werden mit Stangenzimt und Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben, mit wenig Maiskeimpuder (! ÷ 2 EL verrührt und mit Zucker gesüßt. Man kann mit einem Stück Butter die Suppe verfeinern und ißt sie kalt. Auch Apfelscheiben, die weichgekocht sind, aber ganz klein bleiben müssen, schmecken vorzüglich darin.

Honigkuchen

300 g Honig, 450 g Zucker, 1 Pfd. Haselnüsse, 6 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Kardamon, 1/2 Pfd. Mehl, 1 Backpulver, 1/2 Zitrone abgerieben, fein geschnittene Haselnüsse mit dem Mehl mischen. Honig, Zucker erwärmen bis letzterer aufgelöst ist, dann warm über die Masse schütten. Gut rühren und nach dem Abkühlen das Backpulver daruntermischen. Beim Ausrollen soviel Mehl darunter mischen, daß der Teig nicht klebt, hellgelb backen.

Italienische Käsespeise

2 Pfd. Quark, 100 g Butter, 30 g Kaffee, 1/8 l Milch, 150 g Zucker, 4 EL Arrak. Der feingemahlene Kaffee wird mit der kochenden Milch überbrüht und 10 Minuten ziehen gelassen. Inzwischen rührt man die Butter und den Quark sehr schaumig, fügt die Kaffeemilch, den Zucker und den Arrak hinzu und richtet die Speise in einer Glasschüssel mit Früchten und Makronen an.

Kaffee-Creme

1/2 l Milch mit 1/2 Schote Vanille kochen, 175 g gemahlene Kaffee hineinschütten und zugedeckt 1/2 Stunde ziehen lassen. Durch ein gebrühtes Leinentuch gießen, mit 125 g Zucker, 3 Eigelb und 1 EL Gustin, welches man in 1/2 l kalter Milch zerquirlt hat, vermischen und unter ständigen Rühren im Wasserbad dick werden lassen. 15 Blatt weiße Gelatine auflösen, verkochen lassen und die Milch gießen, rühren, bis sie dicklich wird und dann 1/4 l geschlagene Sahne darunter ziehen. Mit Sahne und Mokkabohnen garnieren.

Kaiser Pudding

1/4 geriebenen Schweizerkäse, 15 g Butter, 1/4 gewiegtes Schweinefleisch, 2 Eidotter und den Schnee. Salz, Pfeffer, kleine geriebene Zwiebel, 1/4 l Milch alles gut verrühren. 1/8 Makkaroni weichkochen, kaltstellen. Die Form damit auslegen und obige Masse hinein. 1 Stunde backen.

Kalbsbrust mit Gemüsefüllung

1/8 Pfd. Spinat kurz abwallen, fein hacken, mit 100 g gehacktem Schinken vermengen, mit Speck und Zwiebeln dämpfen. Salz, Pfeffer, Majoran einmischen. Wenn erkaltet mit einer Semmel und Ei verrühren, in die Kalbsbrust füllen, zu nähen, braun braten. Auch anderes Gemüse nach Geschmack.

Kalbsnierenbraten

Ein Kalbsnierenstück vollkommen auslösen. Die Niere in Scheiben etwas gewiegt. Schweinefleisch mit Ei, Pfeffer, Salz zur Fülle Weißkraut in 4 Teile und braten, Das Fleisch mit dem gewiegt bestreichen, Weißkohlblätter auch füllen, mit Nierenscheiben belegen, auch mit Fülle bestreichen, dann noch die übrige Niere! Den Braten fest zusammenrollen und umschnüren. Scharf anbraten und dann weich schmoren. Tunke mit Tomatenpüree fertig machen. Möhrenbrei: 1 kg Möhren, 1 kg Kartoffeln, 1 Stange Porree, 1 EL Mehl in Butter bräunen.

Kalbsschnitzel auf Feinschmeckerart

4 Kalbsschnitzel, 1 kleine Büchse Tomatenmark, 100 g Schweizerkäse, 6 Sardellen, Bratbutter. Die Schnitzel werden geklopft, dann auf der einen Hälfte mit dünnen Käsescheiben belegt, auf der anderen mit Tomatenmus bestrichen und mit einer gewässerten Sardelle belegt. Dann klappt man die Schnitzel zusammen, steckt sie mit einem Hölzchen fest und brät sie in Butter auf beiden Seiten.

Kalte Apfelspeise

6 mittelgroße Äpfel schälen, in 6 Teilen in gesüßtem Wasser dünsten. In eine Form legen, mit Rosinen bestreuen, 5 Eigelb, 50 g Zucker, Zitronenschale, 35 g Kartoffelmehl, 1/2 l Milch gut verrühren, aufkochen. Wenn die Creme erkaltet ist auf die Äpfel streichen, 5 Eiweiß mit 200 g Zucker zu Schnee schlagen, darüber geben, mit Staubzucker bestreuen. Speise in der Röhre bräunen.

Kalte Rhabarberspeise

1 Pfd. Stengel, 400 g Zucker, 1 Zitrone, 1 Portion Schlagsahne, 50 g Mandeln, 2 EL Wasser, 2 ÷ 3 Glas Weißwein, 10 Glatt weiße Gelatine. Stengel, Zucker, Saft und Schale der Zitrone, die fein gehackten Mandeln + dem Wasser zu Mus kochen. Mit dem Wein die Gelatine auflösen, unter ständigem Rühren glatt vermischen. Auf Eis stellen, dann stürzen. Mit Vanillesoße und Schlagsahne servieren.

Karamel

150 g Zucker, 25 g Butter, 2 EL Milch, 1 EL Essig.

Karamelpudding

4 EL Zucker, 1 l Milch, 100 g Mondamin - Gustin, 2 Eier, 1 Stange Vanille, Salz, Zucker. 4 EL Zucker unter Rühren hellgelb rösten, 3/4 l Milch dazugießen und mit Salz und Vanille zum Kochen bringen. Inzwischen das Mondamin mit 2 Eigelb und 1/4 l kalter Milch anrühren in die kochende Flüssigkeit. 1 Minute mit Schneebesen schlagen, Eiweiß darunterziehen, stürzen

Kartoffelauflauf

50 g Butter, 2 Eigelb, 250 g Zucker, 2540 g Kartoffeln, 1/8 l süße Sahne, 60 g Rosinen, Zitronenschale, Schnee. Butter und Eigelb schaumig rühren, nach und nach alle Zutaten dazu, zuletzt den Eischnee. Langsam backen.

Kartoffelbällchen

Man rührt 50 g Butter zu Schaum, gibt 2 Eier, Salz, Muskatnuß, 1 Prise Zucker dazu, verrührt 1 Teller geriebene Kartoffeln nebst 1 EL Mehl damit und formt Bällchen, panieren, in Fett backen.

Kartoffelmehlspeise mit Käse⁶

160 g Butter zu Schaum rühren, nach und nach 6 Eidotter, 1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1/2 EL Salz, etwas abgeriebene Muskatnuß, 1 Tasse sauren Rahm, 125 g Parmesankäse. Schnee in eine gefettete Form, im Wasserbad 1 Stunde, auf eine Schüssel stürzen. Zu Wild und Rindfleisch servieren.

Kartoffelpudding

2 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln mit 125 g Butter, 5 Eiern, welche man zu Schnee geschlagen hat, 1/2 Pfd. Quark, 5 ÷ 6 gehäufte EL Mehl, etwas Pfeffer, Salz, und 3/4 l saurer Milch vermischt. 1/2 Backpulver, füllt den Teig in eine ausgefettete semmelbestäubte Form und bäckt ihn in 1 Stunde gar. Für eine größere Personenzahl Gemüse oder Erbsen dazu, Saft von Johannisbeeren dazu.

Kartoffelstrudel mit Pflaumen

wie Pflaumenknödel, nur in einer gut gebutterten Form backen und mit heißer Milch. Überzuckern!

Kartoffelbällchen zum garnieren

1 Teller geriebene Kartoffeln, 50 g Butter, 2 Eier, Salz, Muskat, 1 Prise Zucker, 1 EL Mehl. Man rührt 50 g Butter zu Schaum, gibt die 2 Eier, Salz Muskat und die Prise Zucker hinzuverrührt 1 Teller geriebene Kartoffeln nebst 1 EL Mehl. • Daraus formt man Bällchen, paniert in Butter oder Fett backen.

Käse im Sulz

125 g Deutschen Roquefort Käse streicht man durch ein Sieb und verrührt ihn gut mit Butter 65 g, 3 ÷ 4 feingewiegt Spinatblättern ebensoviel Allgäuer, Camembert läßt man an warmer Herdstelle zergehen, verrührt ihn dann mit Butter und würzt mit Paprika und Tomatenpüree, damit die Masse eine schöne rote Farbe erhält. Ein Stück starkes Pergamentpapier wird mit Öl gefettet, darauf streicht man - natürlich gesondert - die beiden Käsemassen. Sie werden kurze Zeit recht kalt gestellt und dann mit einem Ausstechförmchen, das man schnell vorher in heißes Wasser taucht, ausgestochen. Man legt sie in nicht zu dichten Abständen auf eine flache Platte und übergießt sie mit einer hellen erkalteten, gut gewürzten Sulzbrühe. Dieses schon am Tag vorher, so daß man am Abend die erstarrten Förmchen nur ein zweites mal auszusteichen und abwechselnd in ein rotes und ein grünes auf einer Platte anzurichten braucht.

Käse-Kartoffelpudding⁷

100 g Butter, 8 Eier, 1 1/2 geriebene Kartoffeln, 1 1/2 Weißkäse, 100 g Rosinen, 1/4 Grieß und 15 Bittere Mandeln, 1 1/2 Zucker, 2 TL Backpulver, Butter zur Sahne, mit Zucker und Gelbeiern schaumig rühren. Dann Käse, Kartoffeln einen glatten Teig rühren, hernach Rosinen, Mandeln, Grieß und Pulver, zuletzt Eischnee. Im Wasserbad 1 ÷ 1 1/2 Stunde.

⁶ Seydel

⁷ Gutsbetrieb Kaerber Wammelwitz Kreis Strehlen (heute Strzelin)

Käseschnitzel

1 Pfd. Kartoffeln, 3/4 Pfd. Quark, 1 Ei, 100 g Mehl, 30 g Zucker, Die Zutaten gut durcheinander kneten, die Masse wie Schnitzel formen und in Butter goldbraun backen.

Käse-Trüffeln⁸

6 EL geriebener Schweizerkäse oder 1/2 Chesterkäse werden mit 65 g Butter gut vermengt, kühl gestellt, dann in kleine Kugeln geformt, in fein geriebenen Pumpernickel gewälzt. Die Trüffel werden zum herrichten einer Käseplatte benutzt.

Käse-Eierkuchen mit Pilztunke

Unter einen Eierkuchenteig von 175 g Mehl, 3 Eigelb, 3/4 l Milch und dem Schnee rührt man 150 g Pilze, geriebenen Schweizerkäse, Prise Salz, Paprika und gehackte Petersilie. Hiervon dünne Eierkuchen backen, mit Pilztunke übergießen. Als Beilage Sellerie oder Tomatensalat.

Käseauflauf⁹ II

Man reibt soviel Parmesankäse oder Schweizerkäse, daß man reichlich 4 EL davon hat, vermengt ihn mit 1/4 l Milch, 4 Eigelb, etwas Salz und Pfeffer und dem festgeschlagenen Schnee, Butter eine Auflaufform, läßt sie heiß werden und gießt schnell die Masse hinein, so daß die Form halb voll ist und läßt sie in mäßig heißem Ofen auf einem Dreifuß-Gestell 1/2 Stunde backen. In zu heißen Ofen verbrennt der Auflauf auf der Oberfläche und bleibt innen teigig, aber bei gelinder Hitze bäckt er schön durch und steigt noch ein wenig über die Form. Sobald der Auflauf fertig ist muß er auch serviert werden.

Käseauflauf (runde Hörnchen)

70 g Kartoffelmehl läßt man in 140 g Butter anlaufen und verquirlt es mit 4/10 l kochender Milch, rührt 120 g geriebenen Parmesankäse, 1 TL Zucker und etwas Pfeffer dazu und läßt alles eine Weile stehen. Wenn die Masse ausgekühlt ist rührt man 5 Eidotter und einen festen Schnee dazu. Sehr fein ist der Auslauf, wenn man 3 gute EL Schlagsahne ungesüßt darunter rührt. Man füllt die Masse in eine runde Stielform stellt diese auf ein Blech und bäckt sie nur kurze Zeit in mäßig heißem Ofen. Nach der Suppe zu geben,

Käseauflauf in Muscheln¹⁰

1/2 l Rahm, 125 g Butter zusammen unter fortwährenden Rühren aufkochen, ausschütten und kalt werden lassen. 5 Eidotter, 5 EL geriebenen Parmesankäse, den Schnee der Eier nach und nach darunter. Mit 1 streifen Sardelle garnieren. Bei mäßiger Hitze auf dem Blech 10 Minuten Backen (Vorgericht).

Käseauflauf mit Apfel¹¹

1 Pfd. Käse. 5ß g Kartoffelmehl oder 70 g Weizenmehl, etwas Zitronenschale, 1 Backpulver, 1 Pfd. Äpfel, 125 g Zucker, 2 Eier, Saft der Zitrone. Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Zitrone beträufelt, mit Zucker bestreut 1/2 Stunde vor Gebrauch. Inzwischen rührt man Eigelb, Zucker und Quark, gibt Zitronengelb, Mehl und Backpulver hinzu, mischt alles mit den Apfelscheiben durch, hebt den Eischnee leicht darunter, füllt die Masse in eine Form.

Käseauflauf¹² I

60 g Butter, 3 Eigelb, 3 Eischnee, 100 g Zucker, 5 ÷ 6 EL geriebene Semmel, 200 g Quark, 20 g Mandeln, 50 g Korinthen, 1 Vanillezucker, Salz.

Käsebällchen¹³

1/8 l Milch, Salz, 1 EL Zucker, 3 EL Mehl, 4 Eier, 150 g geriebener Käse, Pfeffer. Kloß abbacken, Bällchen formen und schwimmend in nicht zu heißem Fett backen.

Käsegebäck Holsteiner Art

200 g Mehl, 200 g Quark, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Vanillezucker. Die Butter wird unter das Mehl in kleinen Flöckchen verteilt, dann gibt man alle Zutaten hinein, knetet den Teig durch und läßt ihn eine gute halbe Stunde ruhen. Dann wird der Teig 2 ÷ 3 mm dick ausgerollt, in Rechtecke geschnitten, etwas Marmelade daraufgefüllt und zu gleichmäßig langen Stangen geformt, mit Gelbei bestrichen und goldgelb gebacken.

Käsekeks

1/4 Pfd. Mehl, 70 g Butter, 70 g geriebenen Käse, Salz, Paprika, 2 EL süße Sahne. Dünn ausgerollt mit Keksformen ausstechen (vor dem Backen stechen wenn keine Form vorhanden goldgelb backen, ausgekühlt füllen oder nur mit Gelbei bestreichen. Fülle: 100 g Butter, 100 g Käse, zum Bestreuen geriebene Kräuter oder Edamer.

Käsekeulchen I

1/4 Pfd. Butter rührt man zu Sahne, gibt nach und nach 100 g Zucker, 6 Gelbei, 1 Pfd. weißen Käse, die schale einer Zitrone, 1 Pfd. Weizenmehl und 2 TL Salz darunter. Der Teig wird fingerdick ausgerollt und in 5 cm lange Stücke geschnitten, in heißem Fett gebacken. Mit Zucker bestreut, warm gereicht.

Käsekeulchen¹⁴ II

250 g Mehl, 50 g Butter, 500 g Quark, 1/8 l Milch, 60 g Zucker, 125 g Korinthen, 40 g Hefe, 2 ganze Eier, Fett zum Backen. Man stellt zunächst ein Hefestück her. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Eier, Zucker, Korinthen, Mandeln und Quark hinzu und zuletzt das Mehl mit dem Hefestück. Man formt kleine Keulchen und läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie schwimmen in Fett gar, Mit Zucker bestreuen, warm servieren.

⁸ Frau La Rose, Herischdorf Landkreis Hirschberg im Riesengebirge

⁹ Gutsbetrieb Arndt Oberlangenu Kreis Habelschwerdt

¹⁰ Rittergut Seydel, Katzbachhof / Goldberg

¹¹ Inspektor Hölscher, Baumgarten Krs Jauer

¹² Frauenschule Wartha

¹³ Zum Anrichten von feinerem Braten

¹⁴ Frauenschule Wartha

Käsekrapfen mit Spinat

1/2 kg Kartoffeln passieren. 20 g geriebenen Hartkäse, 1 Dotter, 1 Ei, 40 g Butter, 3 EL Mehl gut verrühren. Auf bemehltem Brett ausrollen, Krapfen ausstechen. Auf gebuttertem Blech goldgelb backen.

Käsekuchen

Eine Springform legt man mit Mürbeteig aus. 375 g Quark durch ein Sieb streichen, 2 EL Mehl, 4 Eigelb und 4 EL Zucker tüchtig verrührt, Zitronenschale, Sahne. Zuletzt Eischnee und 1 handvoll Korinthen. in die Form füllen, mit Zucker bestreuen, heiß backen.

Käsemakkaroni

1 Pfd. Makkaroni, 50 g Parmesankäse, 1/8 ÷ 1/4 l Milch, 2 Eier, 550 g Butter, 10 g geriebene Semmel. Makkaroni in gebutterte Form abwechselnd mit Käse. Ist die Form gefüllt, so gießt man Milch und Ei darüber, Mit Semmelbröseln und Butterflocken bestreuen.

Käsenudeln¹⁵

Man kocht Bandnudeln in Salzwasser ab und schreckt sie mit kaltem Wasser. In eine gut gebutterte Form gibt man abwechselnd eine Lage Nudeln und folgende Fülle/ Trockener Weißkäse wird durch ein Sieb gestrichen mit Zucker, Vanille, 2 Gelbeiern und Korinthen verrührt. Als oberste Lage ist die Fülle zu nehmen. 3/4 Stunde backen.

Käsepfannkuchen

1 kg Kartoffeln in der Schale kochen, abgezogen durch die Quetsche getrieben. Noch warm mit 1/8 geriebenen Hartkäse, 3 Eiern, Salz vermischen. 1 EL gehackte Petersilie, 1 nußgroßes Stück Butter. Handtellergröße Omletts formen, in heißem Fett braun braten.

Käseplätzchen¹⁶

1/4 Pfd. Schweizerkäse wird mit 20 g Parmesan fein gerieben, mit 1/4 Pfd. Butter und dem nötigen Mehl zu einem glatten Teig schnell verarbeitet. Messerrückendick ausrollen, Halbmonde und runde Plätzchen. Kurz vor dem Backen bei mäßiger Hitze mit Eigelb bestreichen, hellgelb backen. Vor dem Gebrauch anwärmen.

Käsepudding¹⁷

250 g Quark, 80 g Korinthen, 50 g Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 60 g geriebene Semmel, 1/10 l Milch, bittere Mandeln. An die schaumig gerührte Butter kommen Eigelb, Zucker, Quark. Nach einigen Rühren folgen die anderen Zutaten. Zuletzt der Schnee. Die Masse darf nicht stehen. Sofort in eine Form 1 ÷ 1 1/2 Stunde kochen.

Käseresteverwertung

Käserinden werden sauber abgeschabt und durch die Mandelmühle gemahlen. Der geriebene Käse wird dann mit soviel Weichkäse vermischt als man braucht um einen derben Teig herzustellen. Nach Schnittlauch, Paprika, Kümmel und Salz abgeschmeckt wird die Masse zu kleinen runden Käschen geformt, die man frisch essen oder 14 Tage aufheben kann.

Käseschnittchen

100 g Butter, 1/4 geriebenen Käse, 1 Ei, Pfeffer, Salz, kleine Weißbrotscheiben. Masse aufstreichen in heißem Ofen goldgelb überbacken, schnell zu Tassenbrühe anrichten.

Käsespeise¹⁸

500 g Weißer Käse wird mit der Holzkeule durch ein grober Sieb gerührt, man gibt 4 ÷ 5 Eidotter, 250 g Zucker sowie 100 g geriebene Semmel, 6 ÷ 8 Mandeln, eine Handvoll Rosinen, ein wenig Zimt und Vanille unter immerwährenden Rühren dazu, zuletzt den Schnee. Die Masse wird in einer Form 1 1/2 Stunden gebacken. Warm oder kalt, sehr gut.

Käsestangen I¹⁹

120 g Mehl, 80 g Butter, 100 g geriebenen Käse, 4 ÷ 6 EL dicke saure Sahne, 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker. Behandelt wie Mürbeteig, dünn ausrollen, Stangen ausradeln, die einmal um sich selber gedreht werden, mit Eigelb bestreichen.

Käsestangen II²⁰

200 g Mehl, 70 g Butter, 70 g Käse, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Zucker, 15 g Hefe, 6 EL lauwarmes Wasser. Hefestück ansetzen, Von den Zutaten einen Teig machen, der nochmals gehen muß. Dünn ausrollen wie bei I.

Käsestrudel I²¹

275 g Mehl, knapp 1/4 l Wasser, 1 Prise Salz, 1 Stich Butter, 1 Löffel Zitronenzucker, 1 Ei. Aus den Zutaten macht man einen Nudelteig und schlägt ihn solange, bis er Blasen wirft. Das Wasser zum Teig muß lauwarm sein. Dazu zerläßt man die Butter, gibt sie in das Wasser und beides an den Teig. Derselbe muß 1/2 Stunde ruhen. Man deckt ihn mit einer Schüssel zu in der man Wasser gekocht hat. Trocknet diese gut aus. Das hat den Zweck den Teig recht zähe zu machen. Der Teig wird ausgerollt mit Butter besprengt. Fülle: 1 1/2 Pfd. recht trockener Weißkäse wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit Zitronenzucker, 2 Gelbeiern, Korinthen vermengt auf den Teig gegeben Mit Ei bestreichen. Als Nachtisch oder als Fastenspeise.

Käsestrudel II

Nudelteig wie bei Käsestrudel I. Füllung: 1 Pfd. Quark, 100 g Butter, 10 EL Zucker, 50 g Mandeln, Haselnüsse, 50 g Korinthen. Zum Backen 1/4 l Milch. Der zusammengerollte Strudel wird in einer Backpfanne gebacken und nach Belieben 1/4 l Milch darübergegossen. Die Milch muß vollständig einziehen.

¹⁵ Fredrici

¹⁶ Frauenschule

¹⁷ Wirtschafts-Frauenschule Wartha

¹⁸ Gut Geißendorf

¹⁹ Frauenschule

²⁰ Frauenschule Gnadenfrei (siehe <http://home.t-online.de/home/03322203105-0001/gnadenfr.htm>)

²¹ Frederici

Käsesuppe

2 l Brühe, 60 g Butter, 80 g Mehl, 2 Eigelb, 1/4 l Sahne, 100 g Käse. Nach dem Bereiten der Einbrenne süße Sahne, Eigelb und Käse verquirlen und mit einer Sahnerühre in die Suppe verschlagen, nicht mehr kochen oder langsam stehen lassen.

Käsetorte²² I

2 Pfd. gut trockenen Weißkäse, 4 Dotter, 300 g Zucker werden recht schaumig geschlagen. 1/4 Pfd. zerlassene Butter, 2 EL Kartoffelmehl darunter gemengt und zuletzt 1 Backpulver. In Springform 1 Std. bei mäßiger Hitze.

Käsetorte²³ II

1/4 Pfd. Butter schaumig gerührt, dazu 4 ganze Eier, 200 g feinen Zucker, 1 Pfd. feinen Quark, 4 EL feinen oder mittleren Grieß, Saft und abgeriebenes 1 Zitrone, 1/2 Päckchen Backpulver in flacher Tortenform 1 Std. bei mäßiger Hitze backen.

Käsewindbeutel

10 EL Wasser, Salz 60 g Butter, 1/4 Pfd. Mehl, 3 Eier, 100 g Käse, Pfeffer. Aus Wasser, Salz, Butter und Mehl einen abgebrannten Teig herstellen. Den geriebenen Käse und die Eier an die lauwarmer Masse geben, mit Mehl Kugeln formen, bei mäßiger Hitze auf dem Blech backen. Füllung: Käsebutter.

Kekstorte

150 g Palmin, 2 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Kakao, 20 Kekse. Palmin langsam schmelzen lassen, Eier und Zucker schaumig rühren, Kakao und Kaffeepulver vorsichtig unterrühren. Nach und nach Palmin unterrühren.

Kirsch-Eierkuchen

3 Gelbei, Weißei zu Schnee, Milch und Mehl, einen glatten Teig rühren. Eiweiß mit Zucker darunterziehen. In einer Pfanne Butter zergehen lassen, den Teig hineingießen. Den Teig schnell mit entkernten Kirschen belegen, mit einem Löffel vorsichtig Teig auf die Kirschen. Goldbraun backen.

Kirsch-Grießpfanne

1 Pfd. Kirschen, 100 g Zucker, 1 l Milch, 125 g Grieß, 4 Eier, 3 altbackene Semmeln, 50 g Butter. Die Milch läßt man zum Kochen kommen, den Grieß unter rühren hineinlaufen und dich ausquellen. Die Etwas ausgekühlte Grießmasse vermischt man mit den verquirlten Eiern. den geweichten, ausgedrückten Semmeln, der Butter und einem TL Salz, 2 EL Zucker. Zuletzt mengt man die entkernten, eingezuckerten Kirschen unter die Masse, füllt sie in eine gefettete Pfanne und bäckt sie eine knappe Stunde.

Kirschkuchen

1 Pfd. Mehl, 15 ÷ 20 g Hefe, 1/4 l Milch, 75 g Zucker, 125 g Butter, 2 Eier, 1/2 TL Salz. Fingerdick aufstreichen, mit entkernten Kirschen belegen, nachdem er 40 Minuten gebacken hat nimmt man ihn ohne daß er Zug bekommt aus dem Ofen, bestreut die Kirschen mit Zucker und garniert ihn mit dem Spritzbeutel mit sehr steifen Eierschnee. Der Rand in Hügelform, den Schnee zu goldbrauner Farbe überbacken.

Kirschtaschen

250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 1 EL Rum, oder Wasser, 2 Stunden kalt ruhen lassen. Mit dem Kuchenrädchen kleine • ausrollen. Diese belegt man mit 3 ausgekernten Kirschen und über Eck zusammenklappen. Ränder mit Eiweiß bestreichen, mit Gelbei bestreichen bei Mittelhitze backen.

Kirschen im Schnee

1 1/2 Pfd. entsteinte Kirschen mit Zucker durchschmoren, mit 1 EL kalt angerührter Maizena binden und in eine Glasschale geben. Dann bringt man 1/2 l Milch mit 50 g Zucker und etwas Vanille zum Kochen, gibt daran 30 g kalt angerührte Maizena und kocht daraus eine Crème, unter die der steife Eierschnee (2 Eier gezogen wird, so daß eine weiße schaumige Masse entsteht. Diese über die Kirschen verteilen.

Kirschknödel aus Quark-Teig

Man verrührt 2 Eier mit 120 g Butter, 400 g Quark, 120 g mittelfeinem Grieß, Salz, 60 g Semmelbrösel und läßt die Masse 1/4 Stunde stehen. 2 ÷ 3 Kirschen werden mit Teig umhüllt und in Salzwasser gargekocht.

Kleiner Osterkuchen

1 Pfd. Mehl, 1/2 Butter, 3/5 feinen Zucker, feingeriebene Schale einer Zitronen, 4 Eier, 2 Eigelb, einige EL voll Rum. Der Teig muß so lange geschlagen werden bis er blättrig erscheint. Er wird bis zum nächsten Tag an einen kühlen Ort gestellt. Messerdick ausrollen, kleine Formen ausstechen auf mehlbestäubtes Backblech mit Eigelb bestreichen, goldbraun backen.

Kranzkuchen

40 g Hefe in 1/4 l lauwarmer Milch auflösen und mit 250 g Mehl vermischen, aufgehen lassen. dazu gibt man 375 g Mehl, 4 Eier, 10 g Mandeln gerieben, 100 g Zucker. Teig kneten, aufs Brett legen, ruhen lassen. 1/2 Finger dick ausrollen, 4x wiederholen! mit Eigelb bestreichen, Rosinen darauf, in 3 Teilen zusammenflechten, be streichen und glasieren.

Krautgulasch

1 Pfd. Schweinefett und Zwiebel, 1 Pfd. Sauerkraut, 1 Pfd. Kartoffel. Die Zwiebeln werden im Fett geröstet, das Fleisch in Würfel geschnitten, gesalzen, angebräunt. Mit Brühe das Fleisch bedecken. Wenn fast gar Sauerkraut und Kartoffelscheiben dazu geben, weichkochen. Kümmel und Pfeffer dazugeben.

Kronprinzkartoffeln

1/8 l Wasser. 50 g Butter, Prise Salz, 70 g gesiebtes Mehl dazu. Zum Kloß abrühren, 2 Eier, 625 g Kartoffeln kochen mit Schale, kalt durch die Presse geben, 50 g Butter mit 2 Eidottern schaumig rühren, mit dem Brandteig anrühren, Bällchen formen in heißem Fett ausbacken.

²² Frau La Rose, Herischdorf Landkreis Hirschberg im Riesengebirge

²³ Schloß Buchau am Federsee

Kürbispastete

Kürbis in dünne Scheiben schneiden, gesalzen, das Wasser abgießen, in Öl backen. Tomatensoße, 1 EL Zucker in Tortenform. Kürbisstücke, Brösel, Soße bis die Form voll ist. 30 ÷ 40 Minuten backen, dann stürzen.

Lachstüten

Schöne Lachsscheiben werden zu Tüten gerollt und mit pikant abgeschmeckter Quarkcreme gefüllt. Man legt um diese Lachstüten einen Kranz von grünem Salat und setzt in die Mitte eine Rose aus Butter oder Selleriesalat.

Linzer Mohnkipfel

200 g Butter bröseln man mit gut 200 g Mehl auf einem Brett ab, 1 Ei, 2 Dotter, auch 20 g in Milch gelöste Hefe, 1 Prise Salz und 2 EL Zucker dazu. Formt dreieckige Flecke, füllt sie mit Mohn, der mit Eiweiß und Butter gebunden wurde, formt Kipfel oder Hörnchen, die man auf gefetteten Blech gehen läßt. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, möglichste schnell backen, noch heiß mit Vanillezucker bestreuen. Noch warm zu Tisch geben.

Liptauer Käse

1/2 Pfd. Weißkäse, 1/2 Pfd. Butter, 2 Sardellen, für 15 Pfg. Kapern, 1 Gehäufte EL Senf, Schnittlauch, 2 Messerspitzen Paprika, 1 Geriebene Zwiebel gut vermengen.

Lukullus Heringe

Schöne große Heringe werden in Wasser und halb Milch 24 Stunden gewässert, enthäutet, von Gräten befreit. Unter 1/4 Maschonse (Mayonnaise) rührt man 1/8 l saure dicke Sahne, 4 in Scheiben geschnittene Pfeffergurken, 2 geriebene Zwiebeln, 1 EL Senf, 1 Tasse Tomatenmus. In dieser Tunke sollen die in Filet geteilten Heringe erst durchziehen. Geröstetes Brot und Salat.

Mainzer Apfelkuchen

Mürbeteig halb gebacken, Äpfel mit Zucker, Zimt, Mandeln und Korinthen mischen, auftragen. 3 Eigelb mit 50 g Zucker bestreuen, schaumig rühren. Schnee und 50 g Mehl darunter ziehen. Die Masse über den Kuchen streichen, ein Gitter aus Mürbeteig + Zitronenglasur.

Mandelkuchen

6 Eigelb werden mit 200 g Zucker schaumig gerührt, 1/2 abgeriebene Zitrone, 1/2 Pfd. gesiebt Mehl, 5 EL Wasser, 1/2 Backpulver, 30 g geriebene Mandeln, 50 g Zitronat nach und nach dazurühren. Der Schnee dazu in flache Rundform füllen. 1/2 Stunde bei Mittelhitze backen, mit Zuckerguß bestreichen und mit stiftig geschnittenen Mandeln bestreuen.

Mandelschnitte

1/2 kg Butter zu Sahne rühren, dazu 1/2 kg Zucker, 1/2 kg Mehl, 12 Eier (von 6 das Weiße zurückhalten). Gut vermischen, fleißig verrühren. Blech einfetten, fingerdick mit der Masse bestreichen, mit gehackten Mandeln, Zucker & Zimt bestreuen. Bei gelinder Wärme schön gelb backen. In Stücke schneiden.

Markklößchen

Für 30 Pfg. Rindermark fein schneiden und mit einem Holzlöffel schaumig rühren. 2 Eier dazu Unter rühren. Gehackte Petersilie und Semmelbrösel mischen + Salz. Wenn zu trocken etwas Butter dazu. 5 ÷ 6 Minuten langsam kochen. Als Beilage Spargel, Blumenkohl und kleingeschnittene Kalbsmilch.

Marmorkuchen

250 g Butter, 350 g Zucker, 4 Eier, 500 g Mehl 1 EL Rum, 1 Vanillezucker, 1 Backpulver, 3 EL Kakao, 1 kleine Tasse Milch. Die Butter zu Sahne rühren, 250 g Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Mehl (mit Backpulver gemischt und Milch dazu, zuletzt den Eischnee. Die Masse teilen, unter die eine Hälfte den Kakao und den Rest Zucker sowie einen EL Rum. Den Teig abwechselnd in die Form geben. 1 ÷ 1 1/2 Stunde backen.

Marzipan

1 Pfd. süße Mandeln, 12 Stück bittere, 1 Pfd. feiner Zucker. Die Mandeln fein reiben, beim 2. Durchmahlen den Zucker mit einigen Tropfen Rosenwasser befeuchtet bringt man die Masse aufs Feuer, wo sie so lange gerührt wird, bis sie beim Berühren nicht mehr am Finger kleben bleibt. Mit in Puderzucker getauchten Händen kneten.

Meerrettichbombe

Eine halbe Stange Meerrettich wird gerieben, mit Salz, Zucker und entweder 3 EL Mayonnaise oder 1/2 l Milch vermischt. Nimmt man Mayonnaise, so wird die dazu notwendige Süßbrühe aus 1/4 l Wasser, Essig Salz, Zucker, 3 ÷ 5 Blatt Gelatine hergestellt. Bei Milch gibt man die Gelatine in diese, zum Schluß mit Zitronensaft würzen. Die Masse wird in eine Form gegeben und nach Erkalten gestürzt.

Mehlbeutel Holsteiner Art

Suppe oder Brühe als Vorgericht. Der Mehlbeutel erfordert 500 g Mehl mit Backpulver vermischt, 50 g Salz, 50 g Rosinen, 2 Eier welche in 3/4 l Magermilch verquirlt werden und abgeriebene Schale einer Zitrone. Einen ziemlich festen Teig machen, in ein heiß ausgew. Tuch mit Mehl bestäubt, dasselbe zusammen binden. 2 1/2 Stunden kochen. Auf heiße Schüssel stürzen. 3 große EL Pflaumenmus mit Wasser und rotem Fruchtwein verrühren, 1 TL Rum und Zitronenschale.

Milchbier

1/2 l Weißbier, 4 Eigelb, 1/2 l Milch, 40 g Gustin, Zucker, Zimt, Rum. Milch und Bier, jedes für sich, aufkochen, 40 g Gustin und 4 Eigelb, Salz werden mit etwas Milch verquirlt, dann erst die kochende Milch, dann das Bier dazugeben, alles muß noch einmal aufkochen. Mit Zucker, Zimt und Rum abschmecken. Heiß auftragen.

Milchkaltschale

1 1/2 l Milch, 125 g Zucker, Abgeriebenes einer 1/2 Zitrone, Salz bringt man bis zum Kochen und quirlt mit 2 ÷ 4 Eidottern ab, schüttet es in eine Terrine. Eiweiß zu Schnee mit Zucker süße kleine Klöße abstechen. Tut diese auf eine andere Schüssel mit kochender Milch und läßt sie gar werden. Stellt alles kalt.

Milchkaltschale mit Grieß

150 g Grieß werden mit Milch und Zucker zu einem steifen Brei aus ausgequollen, in eine mit kalter Milch ausgespülten Form gepreßt und kalt gestellt. 2 l Milch kocht man mit etwas Zucker, zieht mit 4 Eidottern ab, gießt die Suppe durch und gibt in kleine Stücke geschnittenen Grieß dran.

Mohrenkopf

1 l Sahne schlagen, 1/2 Glas Rum, 8 Eigelb mit Zucker nach Geschmack verrühren, 10 ÷ 12 Blatt Gelatine auflösen, dazu und die Schlagsahne steif werden lassen. Schokolade auflösen und darüber gießen.

Mokka-Creme I

1 l Schlagsahne, 4 Lot Kaffee eine Tasse in einer Kasserolle mit 180 g Zucker, 4 Eigelb, 7 Blatt Gelatine auf dem Feuer dick rühren, kalt die Schlagsahne darunter auf Eis stellen.

Mokka-Creme II

2 EL voll gemahlene Kaffeebohnen werden mit 1/4 l kochendem Wasser gebrüht, zugedeckt und nach 15 minutenlangen Stehenlassen durchgegossen. Den Kaffee bringt man mit 1/2 l Milch ins Kochen, Inzwischen werden 80 g Mondamin, 3 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 gehäufter EL Kakao in 1/4 l kalter Milch glattgerührt und unter forschen Umrühren in den kochenden Milchkaffee gegossen. Man läßt die Crème 3 Minuten langsam kochen, nimmt sie vom Feuer und zieht sie mit 3 gequirten Eidottern ab. Zuletzt wird der Schnee der Eiweiße unter die Masse gehoben, diese in eine Glasschale gegossen, erkaltet mit Schlagsahne und Mokkabohnen garniert.

Mokka-Igel

1/2 Pfd. Löffelbiskuit, Schokoladen Buttercreme, Rum, abgezogene Mandeln. Ein halbkuglige Schüssel wird mit dem in Rum getauchten Biskuit ausgelegt, Creme darüber. Nach einer Stunde Form stürzen, seitlich zusammendrücken, mit Creme überziehen. Augen und Mund mit Rosinen bezeichnen, mit Mandeln beflecken.

Möppen

255.g Margarine, 125 g Sirup, 3 EL Milch (Wasser), 4 Tropfen Zitronenaroma, 250 g Weizenmehl, 4 TL Backpulver. Verzierung: 1 EL Wasser, 1 Tropfen Zitrone, 1 gestr. EL Zucke. Das zerlassene Fett, den Sirup, die Flüssigkeit, das Gewürz und 2/3 Mehl nach und nach verrühren, den Rest der Milch darunterkneten, 1 Stunde ziehen lassen. Daumendicke Teigrollen machen und Kirschgroße Kugeln formen. Platt drücken, die Oberfläche in Zitronenwasser tauchen und in Zucker drücken. Backzeit 10 Min. bei starker Hitze.

Münchner Fastnachtsrosen

2 Eier, 2 Dotter, Salz, feines Weizenmehl und nußgroß Butter in einen geschmeidigen Nudelteig, den man zugedeckt 1 Stunde ruhen läßt. Kleine Scheiben mit 2 Ausstechern- 4 ÷ 6-fach übereinander legen, in der Mitte mit einem Quirl recht fest andrücken. Mit dem Messer sternförmig bis 1 cm zur Mitte einschneiden. In heißem Fett goldbraun backen, in die Mitte Marmelade.

Mürbeplätzen

250 g Mehl sieben, 180 g Butter, 80 g Zucker, 1 Eidotter, 1 Glas Rum zu glattem Teig verarbeiten, 1 Stunde Kalt stellen.

Mürbeplätzchen

1/2 Pfd. Butter rühren, 1/4 Pfd. Zucker, 1 ÷ 2 Eier, 1 EL süße Sahne, 450 g Mehl. Teig durch die Spritze geben.

Mürber Wiener Honigkuchen

300 g Mehl, 1 Backpulver hinein, 100 g Honig zerlassen, 50 g Zucker, 50 g Obstler, Butter, 1 Ei, Zimt, Muskat. Alles mengen zu einem glatten Teig, bei Mittelhitze backen.

Mürbeteig

1 Ei, 1/2 Stück Butter, 3/4 Pfd. Mehl. Rand etwas mehr Mehl.

Nußkuchen

250 g Haselnüsse, 300 g Zucker, 200 g Butter, 4 Eier, 1 Tasse Milch, 1 knappes Pfd. Mehl, 3 Vanillezucker, 1 Backpulver. Butter, Zucker, Eigelb, zu Schaum rühren. Nach 1/2 Stunde die anderen Zutaten, dazu den Schnee. In langer Form backen.

Nußpudding

80 g Butter schaumig rühren, 4 Eigelb, 3 EL Zucker dazu mit 50 g Schokolade, 80 g Nüssen vermengen. 2 Brötchen in heißer Milch glatrühren und den Schnee dazu. In gut gefetteter und ausgebutterter Form verrühren, 1 Stunde im Wasserbad.

Nußtorte

100 g Nußkerne, 100 g Mandeln reiben und mit 200 g Zucker und Eigelb, abgeriebenes und Saft einer Zitrone und Wasser schaumig rühren. Eiweiß zu festem Schnee und 180 g Mehl, 1 TL Backpulver vorsichtig darunter. In nicht zu heißem Ofen backen, 100 g Butter, 75 g Zucker, 2 Eigelb und 1/4 Tasse Mokka tropfenweise darunter- 100 g Schokolade über Dampf weich machen, 1/4 Glas Wasser aufkochen. Schokolade mit einem Stück Butter und Zitronensaft dazu. glatt und glänzend.

Oberförster Eberts Quark-Mehlspeise²⁴

500 g Quark, 125 g Butter, 150 g Zucker, 10 Eier, 2 EL Mehl,, 1 Tasse süße Milch, Rosenwasser oder Vanille., Salz. Die Butter schaumig rühren, 4 ganze Eier, 6 Eigelb, Vanille, Zucker Mehl, Quark, die Milch dazugeben, zuletzt den Schnee. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben, bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken, mit Zucker bestreut, aufgetragen.

Obsttorte

250 g Butter, 5 Eier, 300 g Mehl, 2 EL Kartoffelmehl, 3 EL Rum, Saft 1 Zitrone, 250 g Zucker, Mandelessenz, 1 Backpulver. Butter zu Sahne rühren, dann Zucker und Eier - rühren - Rum, dann Zitronensaft und die Mandelessenz. Backpulver mit dem Mehl vermischen und dazu geben. Fingerdick auf die Tortenplatte Streichen.

Omelettes aux Confitures

3 ganze Eier mit 1 EL Milch oder Wasser, Salz recht klar quirlen, läßt Butter in einer Eierkuchenpfanne gelb werden. Die Eimasse hinzu und backt sie auf ziemlich starken Feuer auf der unteren Seite gelbbraun. Mit Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeermarmelade bestreichen.

²⁴ Ullersdorf

Osterkranz

2 Pfd. gesiebttes Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, Salz, 2 Eier, 6 g in Milch aufgelöste Hefe, geriebene Schale einer Zitrone zu einem festen Teig verarbeiten. 3/4 Std. für gestellt ausgerollt, 1/2 Pfd. frische Butter dazu und kneten und zum Aufgehen hinstellen. Auf einem Blech dünn ausgerollt wird der Teig 1/2 cm dick mit Fruchtarmelade bestrichen, mit 6 EL fein gewiegten Mandeln, 6 EL Sultaninen, 4 EL Zitronat bestreut. Einige Löffel zerlassene Butter dazwischen geben. Darüber Zucker und Zimt gesiebt. Aufgerollt zu einem Kranz gelegt, eingeschnitten mit Gelbei bestrichen, nochmals zum Aufgehen hingestellt bei mittlere Hitze gebacken und mit Puderzucker bestreut.

Osterlamm

1 Lamm, 50 g Butter, 50 g Speck, Salz, Pfeffer, 1/8 l saure Sahne. 125 g Essigurken. Das Osterlamm wird gut mit Pfeffer und Salz eingerieben und mit Butter und Speck in der Pfanne angebraten. Dann gießt man einen Schöpflöffel Wasser und läßt das Fleisch unter öfteren Begießen mit Bratensaft und saurer Sahne gar braten.

Osterspeise

In 1/2 l kochende Milch quirlt man 3 EL Kakaopulver, 3 EL Zucker, 1 EL Kartoffelmehl, läßt aufkochen, erkalten und rührt nacheinander 4 Gelbeier, 8 Blatt aufgelöste weiße Gelatine und den Schnee darunter. In eine Glasschüssel füllen. Sobald die Speise steif geworden ist rührt man 5 Eigelb, 5 EL Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Rum schaumig und gibt 6 Blatt Gelatine und den Schnee von 5 Eiweiß dazu, füllt die Masse auf die Schokoladenspeise und stellt sie kalt.

Ostertorte

5 Eier werden mit 350 g Zucker 10 min. gerührt, 150 h fein gewiegte Haselnußkerne, 2 bitterer, 30 süße abgezogene Mandeln, Schale 1 Zitrone, 3 ÷ 4 Löffel Milch, 350 g Hartgrieß löffelweise hinein gerührt.

Palatschinken²⁵

Man bäckt sehr dünne Eierkuchen und füllt sie wie folgt: Trockener Weißkäse wird durch ein Sie gerührt, mit Eigelb, Sultaninen, Korinthen, Zucker und Vanille gemengt! Diese Fülle streicht man auf die Eierkuchen, rollt diese zusammen und schneidet sie in 2 Hälften und legt sie nebeneinander in eine gebutterte Form. Man gießt darüber soviel Milch, die mit Eigelb und Zucker verquirlt ist, bis die Palatschinken bedeckt sind. Dann bäckt man sie im Ofen goldbraun.

panierte Eier

Hart gekochte Eier werden in Ei und Semmel gewälzt, auf allen Seiten knusprig gebraten zu Spinat und kleinen gebratenen Kartoffeln gereicht.

Pfefferkuchen I

5 Pfd. Sirup, 1 1/2 Pfd. Butter oder Schmalz oder Margarine, 1 1/4 Pfd. Zucker, 5 Eier, 5 ÷ 6 Pfd. Mehl mit 5 Päckchen Backpulver gut vermischt, 1 1/4 l Milch, 6 gehäufte EL gestoßenen Zimt, je 2 EL Anis, Kardamon, Nelken, 1 Pfd. Korinthen, 1/2 streifig geschnittene Orangeat und Zitronat. Grob zerkleinerte Hasel- oder Walnußkerne. Abgeriebenes von 3 ÷ 4 Zitronen. Dies alles vermengt man und verarbeitet es zu einem glatten Teig (Fett vorwärmen), der nicht zu fett sein darf, sondern vom Löffel tropfen muß. Auf einem mit einem Rand versehenen Blech wird der Teig 3 cm hoch auseinandergestrichen und bei Mittelhitze gebacken. Zu beachten, daß der Kuchen bei starkem Feuer verbrennt. Zucker- oder Schokoladenglasur.

Pfefferkuchen II

1 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl, 4 Eier, 1 Backpulver, 10 g Hirschhornsalz, Gewürze, Nüsse. Eier und Zucker schaumig rühren, Honig mit Butter dazu Mehl und Zutaten. Glasur: 5 EL Zucker, 1 EL Kakao, 1/4 EL Butter, mit Marmelade füllen.

Pflaumenstrudel

Pflaumen halbieren und zuckern. Teig: 375 g Mehl, 1 Ei, 1 EL geschmolzene Butter, 5 EL warmes Wasser, 5 EL warme Milch. Wie Nudelteig verarbeiten, so lange bis der Teig Blasn wirft. 1/2 Stunde zugedeckt stehen lassen. 1/2 cm dick ausrollen, mit Butter bestreichen, auf gefettetem Blech 3/4 Stunde backen. Während des Backens mit Butter bestreichen, mit Zucker bepudern.

Pilzpudding

500 g Pilze, 125 g Butter, 5 Eier, 400 g Weißbrot.

Plätzchen

150 g Zucker braun, 2 Eier, 125 g Butter, 1 Backpulver, Aroma.

Pökellake zu Kassler o. Lachsschinken

1 Pfd. Salz, 4 l Wasser, etwas Salpeter und Zucker aufkochen und kalt über das Fleisch gießen. 5 Tage liegen, 2 Tage räuchern. Bratwurst 8 Tage, Servelatwurst 14 Tage, großer Schinken 3 Wochen, kleiner Schinken 16 Tage.

Pudding von Hagebutten

100 g Butter, 130 g Hagebuttenarmelade, 2 l Milch, 160 g Zucker, 250 g geriebene Semmel, 7 Eier, je 50 g Zitronat und Sultaninen, etwas Zimt. Die Butter wird in der Milch aufgeköcht. Die Semmelbrösel und Armelade dazu aufkochen. Während die Masse auskühlt rührt man Zucker und Eigelb schaumig. Die Gewürze dazu sowie die abgekühlte Masse, zieht den steifen Schnee darunter. In gut bebutterter Form de Masse 45 ÷ 60 Minuten backen. Stürzen halb erkalte, mit Armelade bestreichen, mit Schlagsahne verzieren. Auch kann an eine Tunke aus mit Wein gemischtem Mark reichen.

Quarkauflauf mit Apfel

1 1/2 Pfd. Quark, 75 g Kartoffelmehl, 1 TL Backpulver, 1 1/2 Pfd. Äpfel, 20 g Butter, 2 Gelbeier. Äpfel in Scheiben mit Zitronensaft und Zucker. Quark mit der Butter rühren, die Äpfel daran. Das Backpulver mit dem Mehl. Ist der Quark zu fest etwas Milch daran. 1 Stunde backen.

²⁵ Fredrici

Quarkauflauf mit Reis²⁶

2 Eier, 100 g Zucker, 1 Pfd. Quark, 1/4 Pfd. Reis, 3/4 l Milch, 60 g Sultaninen, Zimt, Zitronenschale. Milchreis aus der Milch und dem Reis mit etwas Salz, Zimt, Zitronenschale kochen. Quark + Sultaninen, Eier, Zucker, Zitronenschale und Schnee. Inder Form 1/2 ÷ 1 Stunde backen.

Quarkblättereig

200 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Quark, 1 Prise Salz, 20 g Zucker, Zitronenschale. Alle Zutaten verarbeitet man zu einem knetbaren Teig. Man rollt ihn 1/2 cm dick aus, schneidet kleine Vierecke herausgibt in die Mitte Marmelade, bestreicht die Ränder mit etwas Ei, formt Hörnchen daraus, die man mit Ei bestreicht und bei scharfer Hitze bäckt. Überzuckert!

Quarkklöße²⁷ I

2 Pfd. Quark, 100 g Zucker, 2 Eier, Zitronenschale, 300 ÷ 400 g Mehl, Zucker und Zimt. Man rührt den Zutaten einen glatten Teig, von dem man kleine Klöße formt. Diese einige Minuten gekocht und mit brauner Butter.

Quarkklöße II

750 g Quark, 50 g Mehl, 60 g Butter, 3 Eier, 100 g geriebene Semmel, 10 g Salz. Man läßt die Butter zergehen, gibt das Mehl und nach und nach den Quark dazu und die 3 Dotter. Das Weiße gut zu Schnee vermischt diesen mit der geriebenen Semmel rührt alles zusammen 19 Minuten stehen lassen. Mit einem EL Klöße abstechen, kocht diese in kochendem Salzwasser 5 ÷ 8 Minuten recht langsam. Mit in Butter geröstetem Semmelberg anrichten.

Quarkkugel

Sie besteht aus 1 Pfd. Weißkäse, 70 g Butter, 2 Eigelb, 4 Eiweiß, 60 g Grieß, 60 g feinen Zucker und 1 Prise Salz. Man rührt den Quark mit dem Reibholz fein und schaumig, fügt nach und nach Butter und die anderen Zutaten hinzu. Sodann schlägt man die 4 Eiweiß zu steifen Schnee, zieht den Schnee durch den Teig und füllt ihn in die Mitte einer in kalten Wasser ausgewrungenen Serviette, die man zuvor eingefettet hat, Dann nimmt man das Tuch lose zusammen, verknotet es und hängt es an einen kräftigen Kochlöffelstiel in kochendes Wasser um die Kugel darin 45 Minuten zu kochen. Himbeersaft über eine beliebige Fruchtstünke schmecken ausgezeichnet dazu. Für 3 Personen, vorher Suppe.

Quarkpfanne²⁸

1 Pfd. Quark, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Vanillezucker, 8 EL Mehl, oder Grieß, 2 Eigelb, der Schnee dieser Eier, 1/2 Backpulver werden gut durcheinander gemengt. 1 Pfd. Obst dazwischen, das ganze in de Pfanne gebacken.

Quarkpudding

1 1/2 Pfd. Quark, 1/8 l Milch, 5 Eier, 200 g Zucker, 100 g Mehl, Salz, Zitronenschale, Rosinen, Mandeln. Butter zur Form. Den Quark mit Milch glattrühren. Dazu gibt man 5 Eigelb, 100 g Weizenmehl, Zucker, Zitronenschale, Rosinen, Mandeln, zuletzt den Schnee und kocht den Pudding 2 Stunden. Mit Fruchtsaft.

Quarktorte

500 g Quark, 50 g Grieß oder Mehl, 100 g Zucker, 2 Eier, 6 EL saure Sahen, 30 g flüssige Butter, 30 g Korinthen, Salz, Zitronenschale. Den Quark durch ein Sieb rühren, Eigelb und Zucker rührt man schaumig, nach und nach alle Zutaten dazu. Den Schnee in Springform bei mäßiger Hitze 1/2 ÷ 3/4 Stunde backen.

Quarktorte (Mürbeteig)

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Ei wird zu Mürbeteig verarbeitet. Auf den rohen Teig wird folgende Quarkmasse gestrichen: 1 1/2 Pfd. Quark, 30 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 1/8 l Milch wenn der Quark zu trocken ist, Zitronenschale, Vanille, 2 EL Korinthen. In mäßig heißem Ofen 1 ÷ 1 1/2 Stunde backen.

Quarktorte mit Kartoffeln

1 Pfd. Quark, 1 1/2 Pfd. grob geriebene Kartoffeln werden mit 2 Eigelb, 1/4 Pfd. Zucker und 1 Zitronensaft sehr gut vermischt, dann der Schnee darunter in einer Springform goldgelb backen.

Rahmkartoffeln²⁹

Gekochte Kartoffeln werden abgeschält und in Scheiben geschnitten. Man gibt sie in eine Schüssel, die man in kochendes Wasser stellt. Dann zerläßt man Butter mit etwas feingeschnittener Zwiebel, Diese muß jedoch weiß bleiben, darf nur darin dämpfen. Es wird soviel Buttermilch und saurer Rahm angegossen, bis eine Tunke entsteht. die heiß über die Kartoffeln gegeben wird. Das Gericht mit Salz abschmecken und einige Zeit in der Tunke in Wasserbad ziehen.

Rahmnocken

500 g feines Mehl werden mit 200 g Butter, 1/4 l dicken sauren Rahm und 70 g feinen Zucker tüchtig durchgemengt, gewirkt. Dann rollt man den Teig messerrückendick aus, formt kleine Kuchen daraus, bestreicht stark mit geschlagenen Ei, streut Zucker darüber und bäckt bei mäßiger Hitze.

Ravioli oder Spinattaschen

Abgezogene Pellkartoffeln durch eine feinlöchrige Hackmaschine drehen, kalt. Den Spinat roh wiegen, in Butter etwas Mehl und Salz schmoren. Kartoffeln mit 2 Eier, Salz, Mehl zu einem dicken Teig verarbeiten. Ausgestochene runde Formen werden mit Spinat gefüllt, mit einer zweiten Teigform zugedeckt. In Butter braun braten oder kochen.

Reis mit Krabben und grüner Salat

200 ÷ 250 g Brühreis, der körnig, aber gar, ist in eine stark gebutterte Form legen, darauf eine Schicht Krabben, über diese Paprika, füllt Reis darüber. Darauf eine dicke Schicht Tomatenpüree, das man mit geriebenen Semmeln bestreut. Butterflocken darauf. 1/2 Std. in Form backen.

²⁶ Rittergut Sänitz Landkreis Rothenburg (Oberlausitz)

²⁷ Wirtschafts-Frauenschule Gnadenfrei

²⁸ Frau Rentenmeister

²⁹ Als Abendgericht oder als Beigaben zu Fleisch

Reisauflauf mit Kohlrabi

Den Reis aufquellen und in eine gut gebutterte Auflaufform. Kohlrabi in Scheiben schneiden, in Salzwasser fast gar kochen. Mehl in Butter gelb anlaufen, mit Kohlbrühe ablöschen, mit Pfeffer und Muskat würzen, vermengt die Schwitze mit dem Kohlrabi, abwechselnd Reis und Gemüse. Zum Schluß 1/4 l saure Sahne mit 1 Eidotter verrühren, über die Speise, mit Butterflocken bestreuen. 1/2 Stunde backen.

Reisauflauf mit Preiselbeeren

375 g Reis 2x überbrühen, mit 80 g Butter, Salz Zitronensaft in 3/4 l Milch auffüllen. 2 Dotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, mit dem Reis vermischt in eine Auflaufform, dazwischen Preiselbeeren, den Schnee und Zucker darüber.

Reisbällchen

Reis wird mit Wasser, Salz, Zwiebeln und 1 Stück Butter gar gekocht, bis er ganz steif ist. Wenn der Reis abgekühlt ist einige Löffel Käse darunter, Schnittlauch garniert und in Fett gebacken.

Rhabarber-Auflauf

1/2 Pfd. Stengel, 1 EL Wasser, 200 g Zucker, 1 TL Zimt, 5 ÷ 6 Eidotter, Vanille, Zitronenschale, 1 l Dicke Sahne. 1/2 Pfd. Stengel mit 1 l Wasser, 1 1/2 Pfd. Stengel, 150 g Zucker, 1 TL Zimt dämpfen. 5 ÷ 6 Eidotter mit 50 g Zucker schaumig schlagen, Vanille, Zitronenschale, 1 Löffel Sahne und der steife Schnee dazu. In gut gebutterter Form 1/2 der Masse, den Rhabarber und die zweite Hälfte darüber. 1 Stunde backen.

Rhabarber-Creme

1 Pfd. Rhabarber, 200 g Zucker, 1 Stück Zimt, 3 Eigelb, 1/2 Tasse Schlagsahne. der geschälte Rhabarber wird in kleine Stücke geschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und kalt gerührt. Zucker und Eigelb schaumig rühren und mit der Schlagsahne mit dem Rhabarber vermischen.

Rhabarberspeise

2 Pfd. Rhabarber ungeschält in Stücke schneiden, mit 1/2 Stange Vanille in 3/4 l kaltem Wasser kochen, durch ein Sieb rühren, den Saft wieder zum Kochen bringen. Zucker nach Geschmack (1/2 Pfd.). Dann 120 g Maizena in 1/4 l kaltem Wasser aufgelöst zugeben, das ganze noch mal aufwallen lassen, in Form gießen mit Milch oder Vanillesoße reichen. (Makronen, Schlagsahne)

Rindsleberpastete

125 g Rinderleber, 250 g Schweinefett, 2 ÷ 4 Zwiebeln, 1 großer Apfel, Salz Pfeffer Gewürz. Leber, Fett, Zwiebel, Apfel durch die Fleischmaschine drehen, gut abschmecken. 10 Minuten unter Rühren gar schmoren.

Römische Pasteten

6 TL Öl, 1 EL Bier, 1/2 EL Rum, Milch, soviel Mehl wie zum Eierkuchenteig. Pasteten ausbacken. Allerlei Reste, Gemüse und Fischsalate füllen. Zum Ausbacken von Fleischresten, Würstchen.

Römischer Spargelsalat

Brechspargel in wenig Wasser weichkochen. Für 2 l 3 Eier hart kochen und wiegen. Aus 1 EL Zitrone oder Essig, 2 EL Spargelwasser, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und gewiegter Petersilie eine Soße machen an die man zuletzt 1 Eigelb gibt. Den Spargel in der Soße 1 Stunde ziehen lassen, dann die gehackten Eier dazutun.

Rosenkohl italienisch

Zu Schweinefilet mit Soße: Den Kohl brühen, 1/4 Stunde rasch kochen. Eine Einbrenne hell mit Milch ablöschen, mit Pfeffer, Salz, Muskat, Zitrone würzen. Recht viel Parmesankäse dazu. Dick einkochen, den Kohl abgetropft dazu, noch einmal aufkochen mit Petersilie bestreuen. Auch für grüne Bohnen,

Röstbrot mit Schinken

Kastenbrot in Scheiben schneiden, anrösten. Auf jede Scheibe eine gleichgroße rohe Schinkenscheibe darauf eine dünne Scheibe Hartkäse, leicht mit Paprika bestreuen, Auf gebuttertem Blech in Ofen überbacken.

Rote Apfelgrütze

Äpfel schälen, in 3/4 l Wasser weichkochen, wird durch ein Sieb gerührt. 8 Blatt rote Gelatine im Saft auflösen, mit 125 g Zucker und dem Saft 1/2 Zitrone unter das Apfelpüree gerührt.

Rote Grütze

3/4 Pfd. Johannisbeeren, 1/2 Pfd. Himbeeren mit 1/2 l Wasser kochen. Die Masse durch ein Sieb rühren, den Saft 1/2 Pfd. Zucker und etwas Vanille zugeben, wieder aufkochen und dann 100 g Maizena in 1/4 l kaltem Wasser eingerührt unter stetem Umrühren hinzugeben. Die Masse mehrmals aufkochen. In eine mit kalter Milch ausgegossenen Form gießen. Mit Vanillesoße oder Milch.

Rumtrüffel

125 g Haferflocken (Köln-Flocken), 62 g Kakao, 1 ÷ 2 Löffel Raspelschokolade, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Rumaroma, 1/4 Tasse Milch, 1 EL Butter, Blockschokolade, Trüffelstreusel. Festen Teig kneten, zu Kugeln formen, einige Stunden trocknen lassen. In der flüssigen Schokolade wälzen mit Streusel bestreuen.

Russische Creme

200 g Zucker. 5 Eier, 5 Blatt Gelatine, 1/4 l Schlagsahne, 1/15 l Apfelsinensaft, 2 EL Zitronensaft, 1/4 l Weißwein, Rum oder Arrak. Zucker Saft, Eier, Wein, und Rum werden auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick ist. Dann die Gelatine dazu, vom Feuer nehmen, kalt schlagen. Die Schlagsahne darunter, in Form füllen, kalt stürzen.

Sahnequark mit Erdbeeren

1 Pfd. Erdbeeren, 1/2 Pfd. Quark, Salz, Zucker, 1 Tasse süße Sahne, abgeriebene Zitrone. Quark durch ein Sieb rühren. Schaumig mit Salz, Zucker, Zitrone und Sahne unter Schlagen vermischt. Dann Erdbeeren vorsichtig darunter. Mit Waffeln verzieren.

Salatrouladen

Zutaten: 6 Tomaten, Salz, Ingwer, 6 hartgekochte Eier, 3 kleine Gewürzgurken, 1 TL Kapern, 1 TL gehackte Kräuter, 1 TL Senf, je 1 EL Öl und saure Sahne, 599 g gehackte Pilze, Bratbutter. Die Eier läßt man aus den Schalen, schneidet an der Spitze ein drittel ab und stellt sie warm. Das Abgeschnittene hackt man fein, mischt es mit den würfelig geschnittenen Gurken, Gewürzen, Öl und Sahne. Die Tomaten höhlt man aus, würzt mit Salz und brät sie an. Dann füllt man sie rasch mit der Eiermasse, setzt auf jede Tomate ein Ei, belegt mit Sardellenstreifen und richtet auf den Pilzen an.

Saurer Sahne-Auflauf mit Kirschen

20 g Mehl, 20 g Maispuder, zweimal durchsieben und mit 4 Eigelben glatt rühren. 1/2 l dicke saure Sahne dazugeben, die man zuvor mit 4 gestrichenen EL Zucker schaumig geschlagen hat. Den steifen Eischnee darunterziehen und das ganze in eine gebutterte mit gezuckerten, rohen Kirschen ausgelegte Auflaufform füllen, 1/2 Std., backen. nur 3/4 voll.

Schaumspise von Kirsch- und Johannisbeersaft

1/4 Pfd. Sauerkirschen, 1/2 Pfd. Johannisbeeren, in 3/4 l Wasser zu Saft kochen, durch ein feines Sieb geben (rühren). Mit ungefähr 250 g Zucker nochmals kurz aufkochen. Inzwischen 60 ÷ 70 g Maispuder in 1/4 l kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Saft gießen. Etwa 3 Minuten kochen, bis die Speise dicklich wird. Jetzt die Speise vom Feuer nehmen und Schnee von 3 Eiweiß sehr steif mit Zucker geschlagen darunter geben, sehr schnell. Nach 5 Minuten mit Schlagsahne 2 Portionen. Die Speise in weite Schüssel füllen. Mit Baiserscheiben, Eiswaffeln und rohen Kirschen garnieren.

Schellfischfrikassee

2 kg Fisch gesalzen, 1/2 Stunde stehen lassen. zur Tunke wird Mehl in Butter gebräunt aus Fischbrühe (von den Gräten glatt verkocht. Salz, Pfeffer, Zitronensaft abgeschmeckt. In dieser tunke die Fischstücke einmal aufkochen, darin ziehen lassen. 2 feingehackte Sardellen dazu, mit Eidotter abziehen,

Schichtgericht mit Steinpilzen

100 g Pilze schmoren, Tunke aus Einbrenne, Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Salz, Zitronensaft. Eierkuchen in Form mit saurer Sahne, geriebenen Käse und Reibebrot, Butter überbacken.

Schinkensalat

Den Schinken fein schneiden, ebensoviel gekochte Kartoffeln, 2 Essiggurken. Man salzt und pfeffert nach Geschmack und mischt alles mit Mayonnaise. Den Salat auf Kopfsalat anrichten und mit Eischeiben und Schinken garnieren.

Schlagsahneris

250 g Reis, 1l Milch, 125 g Zucker, 1/2 Stange Vanille, 1/2 süße Sahne, 6 ÷ 8 Blatt weiße Gelatine in wenig Wasser gelöst. Reis waschen, abbrühen, mit kaltem Wasser überspülen. Dann gibt man die Milch heiß darauf, die Vanille dazu aufquellen lassen, dann etwas abkühlen. Nun wird die aufgelöste Gelatine unter den Reis gegeben, sobald sie anfängt zu wirken die steife Sahne darunter. Schokoladensoße dazu.

Schlesischer Osterfladen

1/2 Pfd. Mehl, 125 g Butter, 100 g Zucker, 3 hartgekochte Eier, 1/2 abgeriebene Zitrone, Salz. Das Mehl vor Gebrauch mit 1/2 Backpulver, 125 g Kartoffelmehl mischen. 1 EL Wasser, einen geschmeidigen Teig kneten. 2 Pfd. Weißkäse, 100 g Zucker, 4 Eier, 1/8 Sahne, 66 g geriebene Semmel, Rosinen, Mandeln, 1/2 Zitrone fingerdick aufstreichen, 1 Ei darüber und Zucker. 1/2 Std. bei Mittelhitze backen.

Schokoladencreme

1/4 l Kaffee, 3 EL Kakao aufkochen und nach Geschmack süßen. 8 Blatt weiße Gelatine vor dem Auskochen 1/2 l steif geschlagene Sahne darunter. Vor dem Auftragen mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Schokoladenspeise

5 Dotter, 500 g Zucker gut abrühren, 80 g geriebene Brösel, 2 Tafeln geriebene Schokolade und den Schnee dazu. In der Form backen. Eine Tunke aus 1/8 l Wein mit Zucker und Zitronenschale aufgekocht.

Schupfnudeln Und Spargel mit Cremesoße

Aus einem dünnen Nudelteig schneidet man kleine Vierecke, bestreicht sie auf der Innenseite mit etwas Butter, rollt sie zusammen und kocht sie in Salzwasser gar. Zu gleicher Zeit Brechspargel kochen. Inzwischen eine helle Buttermehlschwitze vorbereiten mit Spargelwasser und Sahne auffüllen, nach Salz abschmecken mit Eigelb abziehen. Darin Spargel und Nudeln durchziehen lassen.

Schwarzwälder Kirschtorte (echt)

Mürbeteig: 125 g Mehl, 1 EL Kakao, 1 TL Backpulver, 50 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Ei, 50 g Salz. Biskuitteig: 3 Eier, 4 EL kochendes Wasser, 120 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 60 g Mehl, 50 g Mondamin, 10 g Kakao, 2 TL Backpulver. Füllung: 3/4 kg Sauerkirschen, 90 g Zucker, 40 g Mondamin, 2 EL Kirscharoma, 1/2 l Schlagsahne, 4 Blatt weiße Gelatine, 3 EL kaltes Wasser, 30 g Schokolade. Knetteig vom Mürbeteig, in Springform backen. II Eigelb mit Wasser schlagen, Zucker und Gewürze hinzu. Dann den steifen Eischnee, Mehl und Mondamin auf die Masse geben, vorsichtig verrühren. Masse in eine nur am Boden gefettete Springform backen. Torte einmal durchschneiden. III Die Kirschen kurz aufkochen, mit Mondamin binden, Kirschwasser dazu.

Schwedenwurst

15 Pfd. Rind- und Schweinefleisch, 4 Pfd. gekochte Kartoffeln und 2 l abgekochte und abgekühlte Mich, 285 g Salz, 12 g Pfeffer.

Senfeier

Eine dunkle Einbrenne wird mit Brühe oder Wasser abgegossen, mit Salz, Zucker, gewiegten Zwiebeln, Zitronensaft, Kapern, Senfgurke gewürzt. 1 Tasse dicke Sahne mit 2 EL Mostrich verquirlt, aufgekocht und die halbierten Eier angerichtet.

Senfsoße zu kaltem Fleisch

2 hartgekochte Eier mit einem rohen Dotter glatt rühren, eine kleine Zwiebel, 3 EL Öl, 1 Schuß Rotwein, Essig, 1 EL Senf, 1 Prise Zucker, zum Schluß Pfeffer, Salz und fein gehackte Petersilie.

Spargel in der Form

2 1/2 Pfd. Spargel schälen, in Stücke schneiden, in wenig Salzwasser fast weich kochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Eine feuerfeste Form gut mit Butter austreichen Spargel lose hineingelegt. Kleine Butterflocken mit folgenden Eierteig begießen: Ein gehäufter EL Mehl mit 2 Gelbeiern, 1/2 Tasse Milch, Salz glatt rühren, 2 ganze Eier und die beiden Eiweiß mit 1/2 Tasse Milch verquirlen, dazu. Das ganze 1/2 Stunde bei Mittelhitze backen. Mit Kartoffelbrei und zerlassener Butter servieren.

Spargel mit Krabben

Spargel läßt man gut abtropfen, aus 1/2 l Spargelwasser bereitet man in Essig, Salz Zucker und Gewürz, 6 ÷ 8 Blatt Gelatine eine Sülze. Man legt den Spargel in eine mit Sülze ausgegossene Form mit 250 g Krabben garnieren. Über das ganze gibt man vorsichtig die Sülzbrühe und läßt sie erstarren. Die Form wird gestürzt und mit einem Kranz gehackter Petersilie umgeben.

Spargelauflauf

1/2 Pfd. Makkaroni, 3 ÷ 4 mal durchbrechen und kochen. 1/4 ÷ 1/2 Pfd. frische Champignons in Längsschreife schneiden und mit Butter, Salz und Pfeffer dämpfen. Die abgebrochenen Makkaroni werden nun mit 1 1/2 gekochtem Brechspargel und den Champignons vermischt, in eine gut gebutterte Auflaufform gegeben. Zwischendurch streut man Butterflöckchen und begießt das ganze mit 3 ÷ 4 Eiern, die man mit 6 EL Spargelwasser verquirlt hat. Ohne Deckel 1/2 Stunde im Ofen backen.

Speise von Weißkäse

375 g Weißkäse, 1/8 l saure Sahne, 6 Eigelb, 125 g geriebener Pumpnickel, 225 g Zucker werden verquirlt, dazu Zitronenschale, 125 g Sultaninen, Eiweißschnee. In einer Form werden die Wände mit Zwieback ausgelegt und dick mit Butterflocken bestreut. 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Spinat, Gemüseklößchen, Spinatkartoffeln

Frühgemüse weich kochen, fein wiegen, 1 EL Butter, 2 ganze Eier, das Gemüse, 1 EL Petersilie sowie geriebene Semmel bis man kleine Klöße formen kann. 15 Minuten kochen. In feine Streifen geschnittene Kartoffeln goldbraun backen.

Spinat-Pudding

2 Pfd. Spinat fein gewiegt in 20 g Butter dünsten, dann 2 gut ausgedrückte Semmeln mit 250 g gewiegtem Fleisch, 50 g Speck durch die Maschine drehen und mit Zwiebel zum Spinat geben, nochmals durchdünsten, kalt stellen. 3 Eigelb, 50 g Butter zu Sahne rühren, den Spinat dazugeben, mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schnee dazu, in Form füllen. 1 1/4 Std., kochen. Pilztunke/ 15 g Pilze in 3/8 l Wasser einweichen, 30 g Fett, Zwiebel, 30 g Mehl zu einer Schwitze. Die Pilze fein wiegen und zufüllen. 10 Minuten durchkochen, Pfeffer, Petersilie.

Spinatpudding mit Schinkenwürstchen

Zutaten: 500 g Spinat, 1 EL gewiegte Petersilie, 1 EL Gehackte Kresse, etwas Schnittlauch, 40 g Butter, 4 gehäufte EL Semmelbrösel, 4 Eier Salz, Ingwer, 50 g Butter. Der Spinat wird roh gereinigt, mit den Kräutern vermischt. Die Butter rührt man schaumig, fügt Eidotter, Brösel, Gewürz und den Spinat hinzu, zieht den steifen Schnee darunter und füllt diese Masse in eine gefettete Form. 40 Minuten im Wasserbad kochen. Würstchen, 1/4 l Milch, 50 g Butter, 60 g Mehl, 125 g gewiegter Schinken, Pfeffer. Butter Milch und Mehl verfocht man unter Rühren zu einem steifen Brei, den man mit dem Schinken mischt. Fingerlange Würstchen mit Ei und Semmel panieren, in reichlich Fett backen.

Stachelbeerkipfen

1 Pfd. Stachelbeeren, 1/2 l Wasser weichkochen, alles durch ein Sieb rühren, Wasser dazu bis 1 l Flüssigkeit. 80 g Maizena, 200 g Zucker, etwas Vanille. Die Masse vom Feuer nehmen beständig rühren bis sie schaumig ist, in Tassen füllen. Schlagsahne oder Milch.

Stachelbeerkuchen I

200 g Mehl, 80 g Butter, 2 EL Zucker, 2 Eigelb, 1 TL Backpulver einen Teig bereiten, 1 Std. kalt stellen. Auf gebutterten Blech ausrollen. Am Tag der Verwendung die Beeren auf einem Sieb ablaufen lassen. Den Boden dicht bedecken. 5 Eiweiß zu steifen Schnee schlagen, 100 g Zucker, 90 g geriebene Mandeln dazu. Den Kuchen bestreichen und mit Gelbei backen.

Stachelbeerkuchen II

200 g Mehl, 80 g Butter, 2 EL Zucker, 2 Eigelb, 1 TL Backpulver einen Teig bereiten, 1 Std. kalt stellen. Auf gebutterten Blech ausrollen. 2 Pfd. in feine Streifen geschnittene Äpfel, 3 ganz Eier, 200 g Zucker 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Zitronenschale, 6 EL Milch. Eigelb und Zucker werden leicht gerührt, Schnee und die anderen Zutaten leicht vermischt. Springform buttern, die Hälfte der Masse hinein. Die Äpfel und den Rest darüber. Sofort 1 Stunde langsam backen.

Steinpilze in Sahne mit Reis

Eine helle • Einbrenne, 1/4 l saure Sahne, Petersilie. Die Pilze darin gar werden lassen. In der Pilzbrühe den Reis dämpfen.

Streußeltorte

1/4 Pfd. zerlassene Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 EL Zitronensaft, 1 Ei, 1 Pfd. gesiebtes Mehl, 1 Backpulver, 1 TL Natron. Daraus wird ein fester Teig geknetet und in Streusel zerpfückt. Die Hälfte davon wird in eine runde Form geschichtet, 1 cm dick mit Marmelade bestrichen, der Teigrest darüber gegeben.. Bei mittlerer Hitze langsam backen, noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

Süddeutsche Apfelcharlotte

zwischendurch zum Auslegen 750 g Äpfel, 100 g Rosinen, 100 g Zucker, 100 g Butter. Zucker zum Aus- und Bestreuen. Eine glatt Form muß dick mit Butter bestrichen, dann mit Zucker ausgestaubt und vom Boden und den Wänden ganz ohne Lücken mit Zwiebacken. Die Äpfel kocht man zu Mus, gibt die vorher aufgequollenen Rosinen dazu und gibt in die Form gebutterte Zwiebacke. Decken ihn oben zu. Obenauf legt man reichlich Butterflocken, mit Zucker bestreuen. Man läßt die Charlotte erst einige Zeit durchziehen, ehe man sie im Ofen kurzfristig bäckt.

Suppe mit Leberreis

100 g Leber durch die Maschine drehen, eine eingeweichte Semmel dazu Salz, Petersilie, 1 Ei, 1 EL Mehl, 60 g geriebene Semmel. Der Teig muß 1/2 Stunde stehenbleiben. Ein grobes Reibeisen. Den Teig mit Kochlöffel in die Fleischbrühe drücken. 1 x aufkochen, gleich auftragen.

Tiroler Knödel

125 g Speck wird in kleine Würfel geschnitten, ausgebraten bis er glasig ist. Man läßt 4 in kleine Würfel geschnittene Semmeln darin durchziehen und erkalten. Inzwischen verquirlt man 1/4 l Milch mit 1 Ei, rührt 200 g Mehl, einen halben TL Salz und die Semmeln dazwischen. Man feuchtet die Hände in kaltem Wasser an und formt von den Teig mittelgroße Klöße. In die Mitte jedes Kloßes drückt man einen TL fein gehackten, gekochten Schinken und kocht die Klöße 1/4 Stunde in Salzwasser. Zwiebelsoße: In 50 g Fett feine Zwiebelwürfel dünsten, bräunt einen EL Mehl darin mit 1/4 l glattkochen. Die Soße mit Zitrone, Zucker und Salz würzen. Suppe mit Einlauf, Rapunzelsalat.

Titania-Gelee

1/2 l heiße Milch läßt man mit etwas Vanille und 100 g Zucker aufkochen, nimmt die Masse vom Feuer. 8 ÷ 10 Blatt aufgelöste rote Gelatine dazu und rührt, bis die Masse zu stocken beginnt. Dann mischt man 5 ÷ 6 zerfl. Makronen, 1/2 Glas Sherry und eingelegte Kirschen, Erd- oder Himbeeren darunter und läßt in einer Glasschale fest werden.

Tomaten-Quark

Mehrere Tomaten werden abgewaschen, zerschnitten und durch ein Sieb gerührt. Gute Weißkäse wird mit Butter oder Sahne glatt gerührt und mit der derben Tomatenmasse vermischt. Man füge Salz und feingeschnittene Zwiebeln hinzu. Als Brotaufstrich zu verwenden.

Torte von Biskuitmasse

1/2 abgeriebene Zitrone, 10 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Weizenpulver, 1/8 zerlassene Butter.

Tortellets

1/2 Pfd. Mehl, 2 Eier, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Backpulver. Einen Mürbeteig kneten, mehrmals ausrollen, Weinglas zum Ausstechen. Rand mit Eiweiß Mitte Erbsen füllen, damit der Teig nicht weitergeht.

Triester Schichttorte

140 g Butter werden mit 140 g Zucker und 6 Eidottern (Die Dotter werden nach und nach zu der schaumig gerührten Butter gegeben recht flockig gerührt und danach mit 140 g süßen braunen Bröseln und 2 EL etwas Zimt vermischt. Zuletzt kommt der steif geschlagene Schnee dazu (6 Eiweiß Nach dem Backen und Erkalten wird die Torte x durchgeschnitten, mit Himbeermarmelade zusammengesetzt und mit Schokoladenglasur überzogen.

Trüffel

2 Pfd. Butter zu Sahne rühren, 2 Gelbeier, 2 EL Kaffee-Extrakt, 1 1/2 EL Zucker, 1 EL Kakao, 1/2 Schokolade. - Kugeln formen, in Schokolade wälzen.

Tunke

1 EL Butter, 1/2 EL Mehl am Ofen verrühren, 1/8 l kochende Milch aufgießen, glatt rühren. Salz, Pfeffer, 2 EL Käse, Zwiebeln dazu geben, aufkochen. Etwas Tunke über den Kaiser Pudding.

Türkische Pilaf

In Hammelfett eine in Scheiben geschnittene Reis dazu, braun schmoren. 3 Personen 1 Tasse Sterzfleisch dazu. Den Reis in Fett schmoren, bis er hellgelb ist. 8 Tassen kochendes Wasser, den Saft von 4 Tomaten dazu. Ist der Reis gequollen mit Salz und Pfeffer würzen. Hammelragout: Hierzu nimmt man ein Rippenstück, schneidet es in Würfel, die man mit Hammelfett, Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestreut und recht braun schmort. Zum Schluß den Saft einer Tomate. Das Fleisch darf nicht in der Soße schwimmen, sondern muß gebunden sein. Den Reis auf flacher Schüssel anrichten, Fleisch in der Mitte.

Überbackenes Porreegemüse

Porreestangen werden in Stücke geschnitten, in Salzwasser kernig gekocht. Ein feuerfeste Form mit Butter schmieren, mit Brösel bestäuben, mit einer Lage Porree auslegen. von 2- 3 • Dottern einen Abtrieb machen, den Schnee 1 EL saure Sahne, Salz, Pfeffer, 3 EL geriebenen Käse, dazu. Abwechselnd füllen. Den Abschluß bildet eine Haube von der Mischung die man mit geriebenen Käse und Semmelbröseln überstreut. Knusprig backen.

Ungarische Specktomaten

Zutaten: 6 Scheiben Paprikaspeck, 3 große Tomaten, Butter, 6 Eier. Zur Soße: 5 geschnittene Tomaten, 2 EL Mehl, 2 EL saure Sahne, etwas Rosenpaprika, etwas Weißwein. Den Speck brät man in etwas Butter glasig, legt ihn auf eine heiße Platte und stellt ihn warm. In dem Bratfett brät man die in 6 Scheiben geschnittenen Tomaten leicht an und legt sie auf den Speck. Dann preßt man die zerschnittenen Tomaten durch ein Sieb zum Bratensaft und kocht die Soße mit dem mit saurer Sahne angerührtem Mehl auf. Die Tomatenscheiben belegt man noch mit Spiegeleiern richtet um Butternudel an und rührt die Soße dazu.

Vanille-Hörnchen

105 g Butter, 55 g Mandeln, 35 g Zucker, 108 g Mehl gut kneten, Hörnchen formen.

Virginia Schinkenkrusteln

Würfel von Schinken in Butter anrösten. Aus Butter, Mehl, saure Sahne eine dicke Bechamelsonsoße mit Käse oder Tomaten würzen. Die Würfel dazu, recht kalt stellen. Klopse formen, mit Ei garnieren, goldgelb ausbacken.

Wachsbohnen mit Tomaten

Zutaten: 1 kg Wachsbohnen, 100 g Butter, 4 ÷ 6 große Tomaten, ja 1 EL Gewiegte Petersilie und Bohnenkraut. Die geputzten und in fingerlange Stücke geschnittene Bohnen kurz auf einem Durchschlag mit kochendem Wasser überbrühen, In einem eisernen Tiegel läßt man die Butter zergehen und dünstet darin die Bohnen kurze Zeit,

Waschkorb-Plätzchen

100 g Butter, Zucker, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 10 g Hirschhornsalz in 1/8 l Milch auflösen, 1 1/2 Pfd. Mehl.

Weihnachtsstollen

300 g gesiebtes Mehl, 65 g Hefe, 1/4 l Milch, 2 Eidotter, 2 EL Zucker, 125 g Sultaninen, 125 g Rosinen, 32 g Mandeln, Zitrone, Salz, 180 g Butter, 100 g Zitronat mit allen Zutaten tüchtig schlagen.

Weißer Bohnen mit Backobst

1/2 kg Bohnen, 1/2 kg Backobst, Gebratene Speckscheiben.

Wickel-Mohnkuchen

500 g Mehl, 125 g Butter, 2 Eier, 125 g Zucker, 35 g Hefe: einen lockeren Teig bereiten, gehen lassen, ausrollen. 500 g Mohn mit 3/8 l Milch brühen, 2 Gelbeier, 2 EL Butter, Zucker, 125 g Rosinen, süße Mandeln.

Wiener Krapfen

In vorgewärmter Schüssel 1 Pfd. weißes Mehl, Hefe auflösen, aufgehen lassen. 1 Ei, 7 Dotter, 50 g zerlassene Butter, 1 Prise Salz, 2 TL Zucker, 1/10 warme Milch einen Teig schlagen, der sich vom Löffel löst. An nicht zu warmen Ort gehen lassen. Fingerdick auswalken mit Ausstecher in kleine Kuchen, auf einer Seite Marmelade. In flacher Pfanne 3 cm hoch Fett, goldgelb.

Zitronencreme I

1/2 l Milch lau, Zitronen nach Geschmack, Zucker, 4 Eidotter. Die Dotter rührt man mit der Milch, Zucker und Zitronenschale solange im Wasserbad bis zum Sieden, aber nicht kochen. Zum Verdicken kalt angesetztes Kartoffelmehl dazu leicht aufstoßen lassen. In Wasser oder Eis abkühlen lassen ohne es ganz erkalten zu lassen, in Formen füllen mit Schlagsahne und Gelee garnieren.

Zitronencreme II

250 g Zucker, 4 Blatt weiße Gelatine, 8 Gelbei, 8 Schnee, 6 EL Zitronensaft. Gelbei und Zucker schaumig schlagen Die eingeweichte Gelatine mit Zitronensaft auflösen, unter die Creme rühren, kalt die Schlagsahne darunter, auf Eis stellen.

Zungengericht mit Reisrand

3 größer Kalbszungen werden weichgekocht. Eine Soße aus weißer Mehlschwitze, der Brühe, Fleischextrakt, einigen Tropfen Zitrone sehr gewässerte gehackte Sardellen. Zungen häuten, in gleichmäßige Stücke schneiden, die Soße darübergießen auf runder Schüssel mit Reisrand anrichten.

Zwieback

2 Pfd. Mehl, Hefe, Zucker, Salz, 2 Eier. Teig fest schlagen, gehen lassen. Würste rollen, aufs Blech legen, backen. Am nächsten Tag in Scheiben schneiden und rösten.

Heilkräuter:

Cyperngras für Schwindsucht, Rheuma und Gicht.

Efeublätter gegen Grieß- und Blasenleiden, die Blätter kochen, nüchtern trinken.

Eichenrinde bei Blutbrechen und Bluthusten

Erdbeerblätter (Mai blutreinigend

Ginster für Wassersucht, Grieß- und Nierenleiden

Gundelrebe gegen Gelbsucht, Verschleimung der Lunge und Brust, bei Geschwüren und Nierenleiden.

Hagebutten für Nieren, harntreibend

Heidelbeere für Blutreinigung

Hirtentäschel in Wein gekocht für Leibschmerzen, Blutbrechen, Blutflüsse. Äußerlich für Wunden, auch bei Nasenbluten

Johanniskraut Juli ÷ Aug die Blüten ungetrocknet in eine Flasche füllen, mit Öl vollgießen, zubinden. In der Sonne 6 ÷ 8

Wochen stehenlassen. für Hexenschuß Verrenkung Gicht. Bei Leibschmerzen 3 ÷ 4 Tropfen auf Zucker

Kalmustee kräftig den Magen, Verdauung, zur Beruhigung bei Herzklopfen

Kamille Mai ÷ Juni für Erkältung zum Haarwaschen

Königskerze Juli ÷ August Die Blüten als Tee gegen Husten, Halsleiden, Katarrh, für Wunden und steifgewordene Glieder zum Baden.

Linde zum Schwitzen: 2 Teile Linde, 1 Teil Süßholz.

Löwenzahn blutverbessernd, appetitanregend, reinigt Magen und Lunge

Lungenkraut: März, April Mai. Blätter weiß gefleckt

Rainfarn für Magenkrämpfe auf 1 l Wasser 6 ÷ 10 g auch für Harnbeschwerden, Wurmmittel, bei ziehen der Gebärmutter während der Regel.

Rosmarin: für den Magen

Salbei: Ein Absud reinigt das Blut, Leber, Nieren, zum Gurgeln- Heilt Zahnschmerz, Zahnfleischgeschwüre, Zahnfistel, bei Zahnfäule unentbehrlich. Salbei mit Wermut ist magenstärkend.

Schafgarbe: für Magen und Unterleibsleiden, bei Verschleimung der Lunge, der Brust, für Blutstörungen, Krämpfe, Kopfschmerzen

Tausendgüldenkraut: Juli-August die ganzen Blumen in der Blüte. Bei allen Blutkrankheiten. bei Sodbrennen, verdorbenen Magen, schlechter Verdauung, lindernd bei Kopfweh, Hüfte. Heilt Gelbsucht, Tausendgüldenkraut und Wermut 1:1 für Würmer

Veilchen: Blüten und Blätter für Husten und Keuchhusten, Kopfweh, Atemnot

Wacholderbeeren: Harnverhaltung: 1 Teil Fenchel, 1 Teil Süßholz, 3 Teile Wacholderbeeren. 1 ÷ 2 Tassen zum Frühstück. 15 ÷ 30 Minuten kochen. Schlehdorn (Blüten ist ein gründliches Abführmittel