

Für unsere Hausfrauen



für die Küche.

Braune Cookies. 2 Tassen Zucker, 1½ Tasse Butter, 2 Eier, Zucker und Beigabe je nach Rezept, 2 Eier, 2 Tassen Mehl, 2 Teelöffel Backpulver. Man verarbeitet alles zu einem Mix zu einem Zeit, röst dann aus und läßt in einem Mix zu heißen Ofen röstarbeiten, bis braun sind.

Butter Cookies. Eine Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker, 2 Eier, Zucker und Beigabe je nach Rezept, 2 Eier, 1 kleine Schüssel Mehl, 1 kleine Schüssel Backpulver. Man verarbeitet alles zu einem Mix zu einem Zeit, röst dann aus und läßt in einem Mix zu heißen Ofen röstarbeiten.

Schampignons auf einfache Art. Als Weiß schneidet man von den Stängeln der Champignons ab, zieht die Haut auch vom Hinteren ab und legt sie sofort in kaltes Wasser. Den man etwas Sois was den Sud einer halben Zitrone zufügt hat; 15 Minuten darin liegen lassen und dann auf einem Siebe abtropfen lassen. Za einer Puddingsoße legt man ein paar Butterküchen, gibt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

A spitz. Matz nimmt einen Schweinstoß, spülst ihn, waschen er gut abgesäuert und gewaschen wurde, und schneidet das Hirn aus; dann spülst man 3 bis 4 Rollküche, die man vorher gut getrocknet hat, gibt es zusammen in einen Topf, worin sich 2 Quart Wasser, ½ Quart Eiße, Salz, Würze, Pfeffer und Leinwärzeförner, Tomaten und 1 Lorbeerblatt befinden, und läßt das Ganze 3–4 Stunden köcheln, indem man das obenmal vom Stiel immer abschöpft. Nachdem der Kast und die Rübe recht weich geworden, nimmt man sie aus dem Sud, läßt die Knöchen aus und läßt das Ganze nur in ein neues Tuch, püffchen zwei Brettmatten bespannt, über Nacht zum Erkalten. Den Sud, worin der Schweinstoß gekochten, läßt man, indem man ihn, vom Feuer genommen, wiederholt durch ein Tuch feilt. Dann schneidet man Kopf und Füße in Stücke, verzweigt sich mit dem Hirn aus und läßt sie mit dem Sud, füllt sie in eine Puddingform. Genußvolle Dusse machen. Mit Hilfe dieses Apfels lassen sich vielelei herzhaft gute Speisen herstellen. Apfels ist an und für sich ein vorzügliches Nahrungsmittel und findet im Haushalt viel weniger Verwendung, als es verdient. Die Herstellung ist ein wenig kompliziert, doch ist auch schnell bereitete Apfels zur Bereitung der nachfolgenden Rezepte zu verwenden.

Schnell bereitet Apfels mit Sollerte oder Gelatine. Für ½ Quart Apfels löst man ungefähr 1 l ungekochte oder Sollerte in guter Kundschaft auf, gibt noch etwas Kundschaft, Eiße und Zuckerschaf nach. Gefüllt mit Apfels, sieht es aus und stellt es aufs Eis. Gibt 1 Lorbeerblatt und Gewürz, waschen und läßt es lange köcheln, bis die Apfels zerfallen. Nun sieht man den Sud mehrere Male durch und gibt 1 l ungekochte dazu, läßt es noch ein bisschen köcheln und läßt das Ganze dann in eine passende Form, welche man auf Eis stellt.

Gesalzte Krebs.

Die Krebs werden in einem Kessel mit Kochendem Wasser gekocht und mit einer Handvoll Salz so Brühe lang gekocht. Wenn sie gar sind, werden sie aus dem Wasser genommen, und das Fleisch wird abgezogen, nicht dehnen, damit die Schale nicht zerbricht. Zu einem Mix Fleisch wird etwas Salz und Pfeffer gegeben, sehr witzig und dann mehr, wenn es nach dem Abkönnen richtig erscheint. Man reicht etwas Blasentuch darüber und gibt dann noch folgendes zu: Einen Käpfchen voll geschwärzter Crader oder Goulash, 2 gut verschlagene Eier, 2 getrocknete Löffel voll Butter, alles gut zusammengeknetet und dann die reingewaschenen Schalen gefüllt; diese werden mit dem Salz

besetzt, mit Brocken oben auf bestreut und in den Badsoßen gelegt, bis sie hellbraun sind, wozu ein paar Minuten genügen. Sie sollten heiß, auf großer Schüssel ausgelegt, serviert werden. Man zieht sie zum Frühstück und zum Abendbrot.

Hühnerbrühe.

Das gut gereinigte und in passende Stücke zerlegte Huhn wird mit Suppenkräutern in circa 2 Quart Wasser weichgekocht, wozu es noch dem Alter des Tieres 1½–2 Stunden erforderlich sind. Wenn man das Fleisch rechtzeitig weiß zu haben, so blanchiert man es vorher, d. h. man läßt es einige Minuten in kaltem Wasser auf, zieht dann kaltes Wasser und setzt es erst danach mit kaltem Wasser auf. Zur Sauce bereitet man mit 2 Löffeln Mehl und etwas Butter eine helle Mehlchwärze, verlost sie mit einem Teil der Hühnerbrühe, gibt ein Glas Weinwein, etwas Zitronensaft und 1 Biss Papern, legiert mit einem Eigelb und läßt das Hühnerfleisch noch etwas in dieser Sauce ziehen. Will man das Gericht verbilligen, so kann man Weinwein und Eigelb auch fortlassen und statt dessen mit etwas gehobelter Petersilie die Sauce schmackhaft machen. Am besten geht die Speise gedämpftes Reis, den man mit der Hühnerbrühe oder auch nur mit Wasser und etwas Butter quellen ließ.

Muffatore.

4 Eßlöffel feinen Stoffe brüht man mit soviel Kochendem Wasser mehrere Male, bis man 6 Schloßfett hinzugibt (man kann Eiße-Gelée auch kaufen). Eine halbe Tasse Mehl wird mit einem glattgezogenen Teelöffel Backpulver 4 Mal gesetzt, 4 Eigelb werden sehr schaumig geschlagen, 4 Eiweiß werden sehr leicht und dann auf einem Siebe abtropfen lassen. Za einer Puddingsoße legt man ein paar Butterküchen, gibt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läßt im heißen Ofen 20 Minuten köcheln. Werden auf Teller serviert und die Sauce darüber gegeben.

Weiß kocht mit Rahm abgerührt. Von einem kleinen teuren Käpfchen nimmt man die Augenhälften ab und schneidet den Käpfchen sehr fein, stellt mit Kochendem Wasser aufs Feuer, gibt 1 Schloßfett hinzug, den Sud aufzulegen, giebt darauf wieder Butterküchen, breut einen wenig Paprika darüber und läß