ZWEITER GANG

„Cuisinez doucement!“

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SUPPEN

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Rindfleischsuppe
Nierensuppe
Blumenkohlsuppe
Einfache legierte Suppe
Französische Kartoffelsuppe
Kartoffelsuppe mit Gemüsen und Brühwürstchen
Ungarische Sauerkrautsuppe mit Bratwurst und Kartoffeln
Italienische Nudelsuppe mit Tomaten
Englische Fischsuppe
Südfranzösische Fischsuppe „Bouillabaisse“
Russische Suppe „Bortsch“
Erbsensuppe mit Schweinsohren
Linsensuppe
Wildsuppe
Pilzsuppe
Non plus ultra
Fasanensuppe

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

RINDFLEISCHSUPPE MIT GEMÜSEEINLAGEN

Sehr nahrhaft. Kochkiste vorzüglich. In 3 resp. 6 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,80 M.

1 Pfd. Rindfleisch	0,90	Suppenkräuter	0,10
Markknochen	0,10	Allerlei Gemüse	0,45
Reis, zwei Eier	0,20	Petersilie	0,05

Das Fleisch, die Knochen und das Suppenkraut: Porree, Sellerie, Mohrrübe, Petersilienwurzel werden mit kochendem Wasser und Salz aufgesetzt. Will man die Kochkiste benutzen, so kocht man das Fleisch mit den Suppenkräutern etwa 20—25 Minuten auf dem Herde an und setzt es dann in die Kochkiste, wo es 2—3 Stunden bleibt. Inzwischen putzt man allerlei Gemüse, wie die Jahreszeit sie bietet: Spargel, Karotten, Blumenkohl, Schoten, Rosenkohl, kleine Kohlrabi. Nach 2 Stunden nimmt man die Suppenkräuter aus dem Bouillon, fügt dafür die Gemüse hinzu, läßt ihn wieder 5—6 Minuten kochen und stellt ihn wieder in die Kochkiste, wo er beliebig lange, ein, auch drei Stunden bleiben kann. Etwa eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man $^1/_2$ Tassenkopf voll Reis — gut gewaschen — und 1 Teelöffel voll gehackter Petersilie hinein, läßt wieder aufkochen und stellt die Suppe bis zum Gebrauch in die Kochkiste. Zum Schluß nimmt man das Fleisch heraus,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

schneidet es in kleine Würfel, schlägt zwei Eier in die Suppe, läßt alles zusammen noch 1—2 Minuten aufkochen und gibt es dann in der Terrine zu Tisch. Diese Suppe wird in der Kochkiste vorzüglich, sie kann schon am Abend vorher angesetzt werden, bedarf keiner Aufsicht, kocht nicht ein und bleibt dadurch aromatisch. Will man sie auf dem Herd bereiten, so muß sie langsam und stetig 1 1/2 Stunden mit dem Suppengrün, nach Entfernung desselben noch 1 1/2 Stunden mit den Gemüsen kochen.

NIERENSUPPE

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,80 M.

1/2 Pfd. Kalbsniere	0,50	Mehl, Salz	. . 0,10
1 Ei	0,10	Zwiebel	
1 nußgroßes Stück Butter	0,10	Petersilie	

Die Niere wird mit einer feingehackten Zwiebel in Butter etwa 5 Minuten gedünstet, dann nach dem Erkalten fein gehackt. Inzwischen läßt man 1 Stück Butter und 1—1 1/2 Eßlöffel Mehl hellgelb schwitzen, kocht diese Einbrenne mit 1/2 Liter Wasser etwa auf, fügt die gehackte Niere, Salz, weißen Pfeffer, gehackte Petersilie und Liebigs Fleischextrakt oder Maggi hinzu und läßt die Suppe noch 10—12 Minuten kochen.

BLUMENKOHLSUPPE

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 kleiner Blumenkohl	0,30	Salz, Muskat 1 Stück Zucker	. . 0,03
1/8 Pfd. Butter	0,15		
1 Eßlöffel Mehl, 1 Ei	0,12	2 Würfel Maggi . . .	0,10

Der Blumenkohl wird in einzelne Röschen zerpflückt, sauber geputzt, in kochendes Salzwasser getan und gar gekocht. Inzwischen läßt man die Butter in einem Tiegel zergehen, dünstet 1 gehäuften Eßlöffel Mehl hellgelb, verrührt es mit dem Blumenkohlwasser, schmeckt die Suppe mit 1 Stck. Würfelzucker, Salz und Maggi ab und läßt sie etwa 10 Minuten kochen.

Will man die Suppe in der Kochkiste bereiten, so macht man die Einbrenne, fügt alle Zutaten hinzu, läßt sie gut, etwa 5—7 Minuten, ankochen und tut sie dann in die Kochkiste, der Blumenkohl ist dann in 3/4 Stunden ganz weich.

EINFACHE LEGIERTE SUPPE

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

1 Stückchen Butter .	0,10	1 Eigelb	0,10
Mehl, Salz, Muskat .	0,05	Liebigs Fleischextrakt	0,05

Die Butter wird zerlassen, ein gehäufter Eßlöffel voll Mehl darin hellgelb geschwitzt, mit einem halben Liter Wasser aufgekocht, mit Fleischextrakt, Salz, Muskat und einer Prise Zucker gewürzt und 6—7 Minuten gekocht. Vor dem Anrichten verrührt man ein Eigelb mit Wasser und fügt es zur Suppe.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FRANZÖSISCHE KARTOFFELSUPPE

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

1 Pfd. Kartoffeln	0,05	Milch	0,10
1 Ei	0,10	Petersilie	0,05

Man kocht die Kartoffeln in Salzwasser gar, zerrührt sie mit Milch zu einem dünnen Brei, dann zerquirlt man ein Eigelb mit Milch, fügt einen Eßlöffel gehackter Petersilie, 1 Prise weißen Pfeffers und einen Teelöffel voll Salz hinzu, rührt den Brei dazu und verdünnt das Ganze so lange mit Milch, bis es eine sämige Suppe geworden.

KARTOFFELSUPPE MIT GEMÜSEN UND BRÜHWÜRSTCHEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

1 Pfd. Kartoffeln	0,05	Blumenkohl	0,30
Suppenkräuter	0,10	2 Paar Würstchen	0,20

Die Kartoffeln werden geschält, gebrüht, in Stücke geschnitten mit $^3/_4$ Ltr. Salzwasser gekocht. Die Suppenkräuter werden geputzt, klein geschnitten und mit den Kartoffeln gekocht. Wenn Alles gar ist, wird es durch ein Sieb gerieben und wieder in den Kochtopf getan. Nun fügt man den gereinigten, in einzelne Rosen zerpflückten Blumenkohl und ein Stück Butter hinzu und läßt die Suppe etwa 25 Minuten kochen. Dann fügt man die abgebrühten, in Stücke geschnittenen Würstchen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

und einen Eßlöffel gehackter Petersilie hinzu, schmeckt die Suppe sorgfältig auf Salz und Pfeffer ab und läßt sie einigemal aufkochen. Die Suppe muß etwas dicklich sein.

UNGARISCHE SAUERKRAUTSUPPE MIT GERÄUCHERTER BRATWURST UND KARTOFFELN

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

1 Pfd. Sauerkraut . .	0,10	Kartoffeln, Mehl . . .	0,02
1/2 Pfd. Wurst	0,40	Fett, Zwiebel, Paprika	0,13

Das Sauerkraut wird leicht abgespült, ausgedrückt, dann mit frischem Wasser aufgesetzt, die geräucherte Wurst — es können auch Brat- oder Brühwürstchen sein — in Stücke geschnitten und in das Sauerkraut getan. Die Kartoffeln werden gut geschält, gebrüht, in Scheiben geschnitten und mit Sauerkraut und Würstchen angekocht.

Inzwischen bereitet man aus Fett, einer gehackten Zwiebel, einer Prise Paprika und einem Eßlöffel Mehl eine hellgelbe Einbrenne, verkocht sie mit der Sauerkrautsuppe und stellt das Gericht in die Kochkiste, wo es in 2 Stunden fertig ist, oder läßt es langsam auf dem Herde kochen. Es ist ein kräftiges, sättigendes Gericht.

ITALIENISCHE NUDELSUPPE MIT TOMATEN

In 1/2—3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/4 Pfd. Maccaroni	0,15	Butter	0,10
Suppenkräuter	0,10	Käse	0,10
Tomaten	0,10		

Die Suppenkräuter oder auch eine Karotte, einige Rosenkohlköpfchen, eine Schnitte Sellerie werden geputzt, klein geschnitten (die Rosenkohlköpfchen bleiben ganz) und in einem Liter Wasser und etwas Salz etwa 10 Minuten gekocht. Dann bricht man die Nudeln oder Maccaroni in fingerlange Stücke, schüttet sie in das kochende Wasser, putzt 3—4 Tomaten sauber, schneidet sie in die Suppe. Nachdem Alles noch 1/4 Stunde gekocht hat, fügt man Butter, geriebenen Käse, Salz und Pfeffer und eventuell eine Messerspitze Fleischextrakt hinzu, läßt es noch einmal aufkochen und serviert dieses Gericht, das halb Suppe, halb Gemüse ist.

ENGLISCHE FISCHSUPPE

In 1/2—3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,05—1,15 M.

1 1/2 Pfd. Schellfisch	0,60—0,70	Butter	0,20
1/4 Pfd. Schinken oder Speck	0,20	Mehl, Gewürz	0,05

Der Fisch wird enthäutet, entgrätet und in kleine Stücke geteilt. Die Gräten, Haut, Kopf, Suppenkräuter, Pfeffer, Salz und Gewürz werden 20 Minuten gekocht. Dann schneidet man den Speck oder Schinken in kleine Würfel, ebenso eine große Zwiebel, röstet sie in Butter hellgelb, gibt 1—2 Löffel Mehl hinzu, schwitzt es hellgelb und verkocht diese Schwitze mit der gut durch-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

seihten Fischbrühe. Dann legt man die Fischstückchen hinein, gibt 1 Stückchen frische Butter, Zitronensaft oder etwas Essig hinein und läßt Alles noch 10 Minuten kochen.

SÜDFRANZÖSISCHE FISCHSUPPE „BOUILLABAISSE“

In $1^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,10 M.

1 Kilo Fisch: Schellfisch, Dorsch oder sonstigen Seefisch	0,80	Pfeffer, Gewürz	0,05
3 Eßlöffel Olivenöl . . .	0,15	Knoblauch, Safran	
Zwiebeln, Schalotten . .	0,05	Karotten	0,05

Man schält 3 Zwiebeln und 2 kleine Schalotten, hackt sie gröblich, schüttet sie in eine Kasserolle und fügt ein Stückchen Knoblauch, etwa so groß wie eine Kaffeebohne, Gewürz, Nelke, ein Lorbeerblatt, eine Petersilienwurzel, eine kleine Messerspitze Pfeffer, Salz und drei Eßlöffel Olivenöl hinzu, putzt ein Bündchen 6—8 Karotten, gießt 1 Ltr. Wasser darüber und läßt Alles kochen. Inzwischen schuppt und reinigt man die Fische — jede Art Fluß- und Seefisch ist verwendbar —, schneidet sie in Stücke, legt sie in die Suppe und läßt sie etwa 20 Minuten kochen. Dann nimmt man sie heraus, entgrätet sie und legt sie in die Suppenterrine. Die Brühe gießt man durch ein feines Sieb, gibt $^1/_2$ Teelöffel Safran 1 Teelöffel gehackter Petersilie hinein, schmeckt sie nach Salz und Pfeffer ab und gießt sie, kochend heiß, über die Fischstücke. Nach Belieben kann man die Brühe

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

auch mit ein wenig Mehl sämig kochen oder einen Eßlöffel voll Reis darin ausquellen. Man reicht geröstete Brotschnitten dazu.

RUSSISCHE SUPPE „BORTSCH“

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,75 M.

1/2 Pfd. Rindfleisch	0,50	Kartoffeln, Salz, Gewürz	0,05
1/2 Pfd. Schweinefleisch	0,40	1/4 Pfd. rote Rüben	0,10
Schinken oder Bratenreste		Saure Sahne	0,20
1 kleiner Wirsingkohl	0,10	2—4 Paar Saucischen	0,40

Das Rind- und Schweinefleisch und die Braten- oder Schinkenreste werden mit Salz, Gewürz, einem Lorbeerblatt und 1 1/2 Ltr. Wasser aufgesetzt, gut geschäumt und langsam gekocht.

Dann schneidet man den Kohlkopf in 4 Teile, brüht ihn mit kochendem Wasser ab und gibt ihn dann in die Brühe. 1/4 Pfd. rote Rüben roh oder eingemacht werden teils zerrieben teils in Scheiben hinzugefügt, acht Kartoffeln, in Scheiben geschnitten und heiß abgebrüht, schüttet man ebenfalls in die Suppe und läßt alles 1 1/2—2 Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Saucischen hinein und ganz zum Schluß die saure Sahne.

ERBSENSUPPE MIT SCHWEINSOHREN ODER SCHNAUZEN

In 3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/4 Pfd. Schweinsohren oder Schnauzen gepökelt	0,25	3—4 gekochte oder rohe Kartoffeln . .	0,05
1/4 Pf. Erbsen	0,05	1 Stiel Majoran . .	
Suppenkräuter	0,05		

Die Erbsen werden über Nacht geweicht, am andern Morgen mit dem sorgfältig gewaschenen Schweinefleisch, dem Suppengrün, Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Majoran aufgesetzt und langsam 2—2 1/2 Stunden auf dem Herde oder besser in der Kochkiste gekocht, dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, schmeckt sie gut nach Salz und Pfeffer ab und gießt sie über in Butter geröstete Semmelwürfel.

Statt der Schweinsohren kann man auch ein 1/4 Pfd. durchwachsenen Speck kochen. Das Fleisch wird vor dem Durchgießen herausgenommen, in kleine Streifchen geschnitten und wieder in die durchgeseihte Suppe getan.

LINSENSUPPE

In 3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

1/4 Pfd. Linsen . . .	0,10	Suppenkräuter, Zwiebel	0,10
1/8 Pfd. Speck oder Schinkenrest . .	0,15	Fett . . . . . Mehl, Salz, Pfeffer	0,05

Die Linsen werden gut verlesen, gewaschen und über Nacht in frischem Wasser geweicht. Am Morgen werden sie mit den Suppenkräutern, Salz, Pfeffer und 3/4 Liter Wasser aufgesetzt und langsam in 2—2 1/2 Stunden weich gekocht. Dann schneidet man den Speck in Würfel,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

brät ihn aus und schmilzt darin $^1/_2$ Eßlöffel Mehl und eine gehackte Zwiebel hellgelb, kocht die Einbrenne mit der Linsensuppe auf und rührt sie dann durch ein Sieb. Man kann auch die Linsen ganz lassen, d. h. unzerrührt, dann fischt man nur die Suppenkräuter heraus.

Wegen der langen Kochzeit empfiehlt es sich sehr, alle Hülsenfrüchte-Suppen in der Kochkiste gar werden zu lassen. In diesem Falle tut man alle Zutaten in den Kochtopf, kocht sie etwa 20 Minuten an, stellt sie dann 3 Stunden in die Kochkiste und findet beim Öffnen die Speise fertig.

WILDSUPPE (Restverwendung)

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,45 M.

Reste von Wildbraten		Mehl	0,15
Reste von Saucen		1 Glas Madeira	
$^1/_8$ Pfd. Butter	0,15	1 Messerspitze	
1 Zwiebel, Gewürz, Brötchen	0,05	Fleischextrakt	0,10

Übrig gebliebene Bratenstückchen, Hase, Reh, Hirsch oder Wildgeflügel wird von Knochen und Sehnen befreit, klein gehackt und mit Wasser, Salz und Pfeffer aufs Feuer gesetzt.

Dann schwitzt man eine feingehackte Zwiebel und einen Eßlöffel voll Mehl in Butter hellgelb und verkocht diese Mehlschwitze in der Suppe, fügt etwa übrig gebliebene Sauce, 1 Glas Madeira, eine Messerspitze Fleischextrakt hinzu und läßt Alles noch 10 Minuten

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

kochen. Inzwischen schneidet man ein Milchbrot in kleine Würfel, röstet sie in Butter hellgelb, tut sie in die Terrine und gießt die kochende Suppe darüber.

PILZSUPPE

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

1/2 Pfd. Steinpilze . .	0,30	Mehl, Salz, Gewürz.	0,05
1/8 Pfd. Butter. . . .	0,15	Petersilie, Zwiebel .	0,05
Saure Sahne.	0,10	1 Zitrone	0,05

Die Pilze werden sauber geputzt, gewaschen, gröblich gehackt, in Butter leicht gedämpft, eine Zwiebel und ein Bündchen Petersilie fein gehackt, Pfeffer, Salz, der Saft einer Zitrone und 1/4 Ltr. kochendes Wasser dazu getan und Alles 15 Minuten lang gekocht.

Dann röstet man zwei Eßlöffel Mehl in Butter hellgelb, verrührt es mit 1/4 Ltr. kochendem Wasser und gießt es zu den Pilzen, läßt die Suppe noch 4—5 Minuten kochen, schmeckt sie gut nach Pfeffer und Salz ab und rührt vor dem Anrichten die saure Sahne hinzu.

NON PLUS ULTRA

Mit diesem Namen möchten wir ein Gericht benennen, das mit mehr oder minder großen Varianten bei allen Völkern beliebt und der Einfachheit der Bereitung, des hohen Nahrungswertes und des kräftigen Wohlgeschmackes wegen besonders geschätzt wird. Mag es der Deutsche einfach „Brühsuppe“, der Franzose „pot au feu“, der Spanier „Olla potrida“ oder der Chilene „casuela“ nennen,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

immer bleibt es dasselbe: ein äußerst kräftiges, wohlschmeckendes, sehr gesundes Essen, das besonders nach starken Anstrengungen sehr anregend und leicht verdaulich wirkt.

Für einen ganz kleinen Haushalt von nur zwei Personen würde es freilich nicht nur sehr umfangreich, sondern auch sehr kostspielig sein, man kann es jedoch bei einiger Vorsicht so einrichten, daß die Reste noch zweite gute Mahlzeiten ergeben und die Hausfrau also nicht verschwenderisch ist, wenn sie dieses Gericht auf den Tisch bringt.

In 3—3 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten 4,95 M.

1 Suppenhuhn	2,50	Allerlei Gemüse	0,40
1 Pfd. Rindfleisch	0,80	Reis	0,05
1 Pfd. Kalbfleisch	0,80	Kartoffeln	0,05
Markknochen	0,10	Salz, Gewürz	0,02
Suppenkräuter	0,10	2 Eier	0,13

Das Rind- und Kalbfleisch wird mit den Markknochen, den sauber geputzten und zusammengebundenen Suppenkräutern, Salz und 2—2 1/2 Liter Wasser aufs Feuer gesetzt und sorgfältig abgeschäumt, sobald es zu kochen beginnt.

Inzwischen sengt man das Huhn, nimmt es aus, säubert es gut und gibt es sammt Herz, Leber und Magen zu der bereits kochenden Suppe.

Hierauf putzt man das Gemüse: 6—8 Köpfchen Rosenkohl, 1/4 Wirsingkohl, 3—4 Kohlrabi, grüne Erbsen, 1 kleinen Blumenkohl, 6—8 Karotten, Spargel, Rüb-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

chen, kurz Alles, was man an derartigen Gemüsen haben kann, brüht die Kohlarten heiß ab und gibt sie nach und nach in die Brühe, zuerst Kohlrabi, Karotten, dann Wirsingkohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen und Spargel. Nach 1 $^1/_2$ Stunden entfernt man die Suppenkräuter, läßt aber die Suppe stetig und langsam weiter kochen. Etwa $^3/_4$ Stunden vor dem Servieren fügt man 6—8 Kartoffeln, die gut gebrüht und in Scheiben geschnitten sind und $^1/_2$ Tassenkopf voll Reis (3—4 mal waschen) hinzu. Nach etwa 3 Stunden Kochzeit nimmt man Huhn und Kalb- und Rindfleisch heraus, zerteilt das Huhn und richtet es hübsch auf einer etwas tiefen Schüssel an, füllt ein wenig fein gehackte Petersilie und etwas Brühe darüber und stellt es warm. Nun kostet man die Suppe auf Salz und Gewürz ab, reibt vielleicht noch eine Spur Muskat hinein, schlägt für jede Person ein Ei auf und läßt es möglichst schnell in die kochende Brühe gleiten, schüttet noch einen Eßlöffel voll feingehackter Petersilie hinein und läßt Alles noch 4—5 Minuten kochen, bis die Eier pflaumenweich sind. Dann füllt man die Suppe in die Terrine und serviert sie mit dem Fleisch.

Als Beigaben empfehlen sich kleine Gurken, rote Rüben, Preißelbeeren oder auch geschabter Meerettig. Die Reste kann man teils als Frikassee mit Huhn und Kalbfleisch, teils als Huhn mit Reis verwerten. Von dem Rindfleisch bereitet man eine Mahlzeit „Rindfleisch mit Herings- oder Senfsauce“ oder verwendet es zu Frikandellen oder Bouletten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FASANENSUPPE

In $2\frac{1}{2}$—3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten 4—4,50 M.

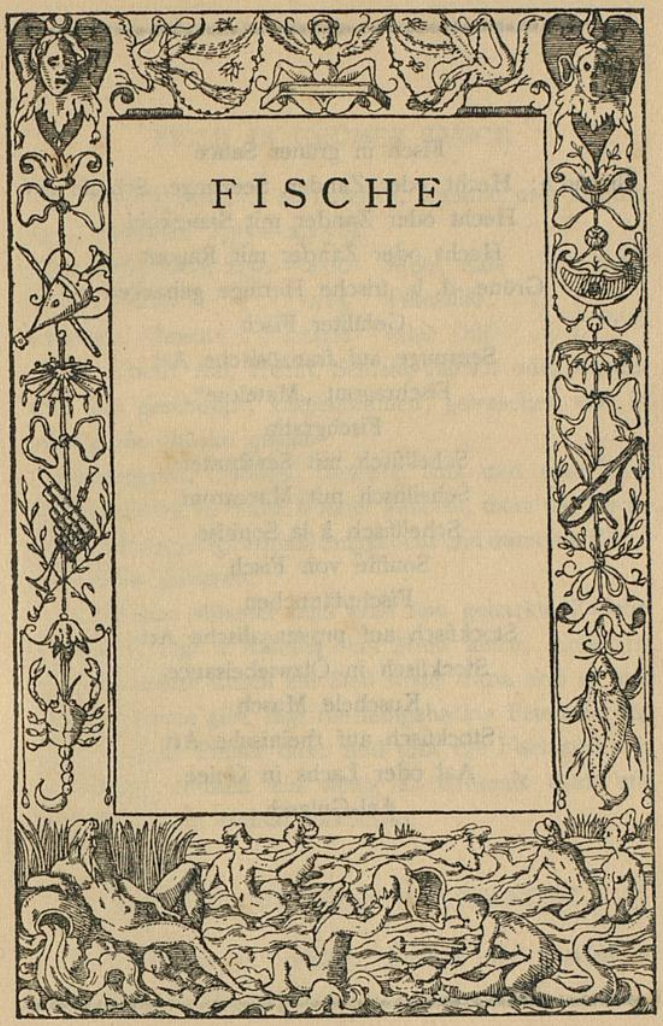
1 alter Fasan	2,50—3,00	2 Trüffeln	0,40
Allerlei Gemüse . . .	0,50	Mehl, Salz	0,20
$\frac{1}{4}$ Pfd. Champignons	0,40	Pfeffer, Butter . .	

Der Fasan wird gut vorbereitet, gerupft, gesengt, gewaschen mit Salzwasser aufgesetzt und langsam 2 Stunden lang gekocht.

Inzwischen putzt man allerlei Gemüse: Rosenkohl, $\frac{1}{4}$ Wirsingkohl, Blumenkohl, Schoten, Karotten, Spargel, 1—2 Tomaten, kurz Alles, was man bekommen kann, fügt es zur Fasanenbrühe und läßt es noch $\frac{3}{4}$—1 Std. langsam dünsten, schneidet dann die in Butter gedünsteten Champignons und die Trüffeln in Scheibchen hinein und macht die Suppe zuletzt durch eine Mehlschwitze (1 Stck. Butter und 1 Eßlöffel Mehl hellbraun geschwitzt) sämig. Dann zerlegt man den Fasan und gibt die Suppe zu Tisch.

Man kann diese Suppe von allen andern Arten Wildgeflügel bereiten, von Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn usw., dann läßt man die Champignons und Trüffeln fort und gibt dafür in Butter gedünstet Zwiebeln und einige Wachholderbeeren. Auch von Hirschfleisch mit Zwiebeln, Wachholderbeeren wird diese Suppe sehr schmackhaft.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf



Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Fisch in grüner Sauce
Bratfisch: Hecht oder Zander, Seezunge, Scholle usw.
Hecht oder Zander mit Sauerkohl
Hecht oder Zander mit Ragout
Grüne, d. h. frische Heringe gebacken
Gefüllter Fisch
Seezunge auf französische Art
Fischragout „Matelote“
Fischgratin
Schellfisch mit Senfbutter
Schellfisch mit Maccaroni
Schellfisch à la Soubise
Soufflé von Fisch
Fischpfännchen
Stockfisch auf provençalische Art
Stockfisch in Ölzwiebelsauce
Kuschele Musch
Stockfisch auf rheinische Art
Aal oder Lachs in Gelee
Aal-Gulasch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FISCH IN GRÜNER SAUCE.

In $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,75—2,25 M.

$1^1/_2$—2 Pfd. Fisch	1,50—2,00	Mehl, Salz	0,03
$^1/_8$ Pfd. Butter	0,15	Petersilie . . . . oder Dill. . . .	0,05
Zwiebeln, Gewürz . . .	0,02		

Der Fisch: Aal, Hecht, Schleie, Barsch oder Zander wird gut geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in mittelgroße Stücke geteilt.

Suppengrün, Zwiebel, Gewürz, Salz und eine Prise Pfeffer werden in 1 Ltr. Wasser gekocht, dann die Fischstücke hineingelegt, einmal aufgekocht und dann 15 Minuten ziehen gelassen.

Inzwischen dünstet man eine fein gehackte Zwiebel in Butter, fügt 1 Eßlöffel voll Mehl hinzu, gießt von der Fischbrühe durch ein Sieb soviel dazu, daß es eine dickliche Sauce gibt, fügt die feingehackte Petersilie und etwas weißen Pfeffer dazu und gibt die Fischstücke in die Sauce, träufelt ein wenig Zitronensaft dazu und läßt alles noch einmal aufkochen.

BRATHECHT ODER BRATZANDER

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,80 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 1/2 Pfd. Fisch . . .	1,50	Mehl, Salz, Pfeffer	0,20
1 Ei, gerieb. Semmel	0,10	1/8 Pfd. Butter . . .	

Die kleinen oder ein mittlerer Fisch werden gut geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen, dann zerschlägt man ein Ei, verrührt es mit 1 Eßlöffel Mehl, wälzt die Fische darin, bestreut sie dann mit geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter schön hellbraun. Man garniert sie beim Anrichten mit Petersilie und Zitronenvierteln und gibt am besten Kartoffelsalat dazu.

Ebenso kann man: Seezunge, Rotzunge, Flunder, Scholle braten.

HECHT ODER ZANDER MIT SAUERKOHL

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,35 M.

1 Pfd. Hecht oder Zander	1,00	Saure Sahne . . .	0,10
1 Pfd. Sauerkohl	0,10	Geriebene Semmel	0,05
Fett und Butter	0,10	Gewürze, Salz .	

Der Fisch wird in Salzwasser, Gewürz und Lorbeerblatt gar gekocht. Der Sauerkohl wird gleichzeitig mit Schweinefett geschmort. — Dann buttert man eine Backform gut aus, bestreut sie mit geriebener Semmel, gibt eine Lage Sauerkohl hinein, darauf eine Lage des entgräteten, in kleine Stückchen zerpflückten Fisches, dann wieder Sauerkohl, zum Schluß gießt man die saure Sahne darüber, besiebt die Form mit geriebener Semmel, beträufelt sie mit Butter und läßt sie im Ofen 1/2 Stunde backen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

HECHT ODER ZANDER MIT RAGOUT

In 2 1/2—3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 6 Personen 7,85 M.

1 Hecht oder Zander 3 Pfd.	3,00	1/2 Pfd. Spargel . .	0,50
Speck	0,10	1/4 Pfd. Champignons	0,30
1/4 Pfd. Butter	0,30	1 Pfd. Morcheln .	0,90
1/2 Mdl. Krebse	0,75	1 Kalbsmilch . .	0,90
1 Büchse Fischklöße . .	0,75	2 Eigelb	0,20
1 Glas Wein	0,10	Gewürz, Mehl, Salz	0,05

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und innen gut mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann enthäutet man ihn, spickt ihn mit feinen Speckstreifen, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, legt ihn, den Rücken nach oben, in eine Bratpfanne, übergießt ihn mit geschmolzener Butter und brät ihn unter öfterem Begießen im Ofen schön hellgelb — etwa 1/2 Stunde.

Inzwischen mischt man alle Zutaten zum Ragout, Morcheln, Spargel, Champignons, Fischklöße, die vorbereitete, in Stücke geschnittene Kalbsmilch, macht eine dicke Frikasseesauce und gibt sie über das Ragout. Der Fisch wird aufrecht stehend auf einer großen Bratenschüssel serviert, das Ragout herum gelegt mit Krebsen und, nach Geschmack, mit Fleurons garniert, sehr heiß serviert, Sauce wird noch extra dazu gereicht.

Frikasseesauce:

Ein nußgroßes Stück Butter wird mit 1 Löffel Mehl weiß geschwitzt, mit der Brühe der Zutaten, Spargelwasser, Champignonsbrühe usw. aufgekocht, mit Weiß-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer abgeschmeckt und mit 2 Eigelb abgezogen. Die Sauce muß sehr dicklich sein.

Zu dem Ragout kann man nach Belieben auch noch Kalbszunge, kleine Fleischklößchen, auch ein gekochtes Huhn verwenden, es mit Kapern, Krebsbutter usw. verzieren, aber es genügt für ca. sechs Personen, die oben angegebenen Zutaten zu nehmen.

GRÜNE, d. h. FRISCHE HERINGE GEBACKEN

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

1 Mdl. Heringe . . .	0,50	Mehl, Pfeffer, Salz	0,30
2 Zitronen	0,10	Schmalz und Butter	

Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, von Kopf und Schwanz befreit, gut gewaschen. Dann bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, träufelt Zitronensaft darüber und läßt sie 10 Minuten stehen. Dann wälzt man sie in Mehl, macht ein Gemisch, halb Butter, halb Schmalz in der Stielpfanne heiß und brät sie schön goldgelb. Man gibt Kartoffelsalat dazu. Übrig gebliebene Heringe legt man in eine Marinade von Essig, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Gewürz. Sie halten sich so 10—14 Tage und schmecken sehr gut. Mit Bratkartoffeln geben sie ein neues Gericht.

GEFÜLLTER FISCH AUE DEUTSCHE ART

In 3/4—1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,50 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 1/2—2 Pfd. Fisch . .	1,50	Champignons	0,40
Butter	0,25	Speck, Milchbrot . .	0,20
Gewürz, Salz	0,02	1 Ei, Kapern	0,13

Ein größerer Fisch: Hecht, Zander, kleiner Steinbutt oder Makrele wird sauber geschuppt und gewaschen, Flossen und Schwanz werden abgeschnitten, der Fisch wird innen gut gesalzen und gepfeffert und mit Farce gefüllt.

Farce: Fetter Speck, Fischleber oder auch ein kleiner entgräteter und enthäuteter Fisch werden recht fein mit 1/2 Zwiebel und etwas Petersilie gewiegt, mit einem Ei, einem eingeweichten und gut ausgedrücktem Milchbrot, Pfeffer, Salz und ein wenig Muskat verrührt. Diese Farce wird in den Fisch gefüllt, dieser gut zugenäht oder zugebunden in eine reichlich ausgebutterte Pfanne gelegt, mit Champignons, kleinen Butterflöckchen und geriebener Semmel bestreut 15—20 Minuten im Ofen gebacken. Die Sauce wird mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft oder ein paar Tropfen Essig abgeschmeckt und über den mit Kartoffeln garnierten Fisch gegossen.

SEEZUNGE AUF FRANZÖSISCHE ART

In 3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,55 M.

1 Pfd. Seezunge . . .	2,—	Zwiebel, Petersilie . .	0,05
3 Tomaten	0,10	Pfeffer, Salz, Semmel	0,05
1/8 Pfd. Butter	0,15	1 Glas Wein	0,20

Man löst die Seezungen von den Gräten, legt sie in

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

eine gut ausgebutterte Form, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, feingehackter Zwiebel, feingehackter Petersilie, belegt sie mit dünn geschnittenen Tomatenscheiben, gießt ein Glas Chablis oder einfachen Weißwein darüber, bedeckt die Form mit einer Schicht fein geriebener Semmel, beträufelt sie mit Butter und backt sie 20—25 Minuten im Ofen.

Man kann statt der teuren Seezunge auch die kleinere, viel billigere Rotzunge verwenden.

FISCHRAGOUT „MATELOTE“

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 3,15 M.

2 Pfd. Fisch	2,—	Rotwein, Kognak	0,50
1/4 Büchse Champignons	0,40	Mehl, Butter	0,15
Zwiebeln, Gewürz	0,05	Suppengrün	0,05

Man bereitet eine Sauce in folgender Art. Die Butter wird zerlassen, ein Löffel Mehl und 8—10 kleine Zwiebeln darin gedünstet, das sauber geputzte, fein geschnittene Suppengrün, 1/4 Ltr. Rotwein und 1/4 Ltr. Fleischbrühe (oder Wasser mit 1 Messerspitze Fleischextrakt) dazu gegossen, die Champignons, Salz, Pfeffer nach Geschmack zugegeben und das Ganze zu einer dicklichen Sauce verkocht. Dann fügt man die sauber vorgerichteten, in Stücke geschnittenen Fische hinzu, läßt sie 5 Minuten kochen und dann noch 15 Minuten ziehen, gießt zuletzt noch 1 Gläschen Kognak hinein und richtet das Ragout mit allen Zutaten in der Schüssel an.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FISCHGRATIN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,20 M.

1 1/2 Pfd. Fisch	1,50	1 Zitrone	0,20
1/4 Büchse Champignons	0,40	Kräuter, Petersilie	
1 Glas Weißwein	0,10	Zwiebeln, Butter	

Man kann dazu alle Fische verwenden: Seezunge, Rotzunge eignen sich am besten, aber auch Hecht, Zander, Schellfisch; diese dickeren Fische müssen nur geteilt werden.

Der Fisch wird gereinigt und gehäutet, dickere Fische halbiert und entgrätet. Dann wird eine Backform dick ausgebuttert, mit gehackten Zwiebeln, Champignons, Petersilie, Salz und Pfeffer bestreut; die Fischstücke legt man darauf, bestreut diese wieder mit Pfeffer, Salz, Zwiebel und Champignons, gibt eine dichte Schicht geriebener Semmel darauf, — gießt sodann 1 Glas Weißwein, den Saft einer Zitrone und das Champignonswasser verquirlt darüber, beträufelt Alles dick mit Butter und läßt das Gratin 35—40 Minuten backen.

SCHELLFISCH MIT MACCARONI

In 1 1/2—2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,40 M.

1 1/2 Pfd. Schellfisch .	0,60	1/8 Pfd. Butter	0,15
1/2 Pfd. Maccaroni . .	0,30	1 Glas Weißwein . .	0,10
1/8 Pfd. Käse	0,15	1 Eßlöffel Zitronensaft	0,05
Gewürze, Zwiebel, Salz und Pfeffer			0,05

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Der Fisch wird geschuppt, gereinigt mit Salz, Gewürz, Zwiebel und Lorbeerblatt aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, dann vom Feuer zurückgezogen und 15—20 Minuten langsam ziehen gelassen. Die Maccaroni werden in Stücke gebrochen und in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man eine dicke Bechamelsauce: Ein etwa nußgroßes Stück Butter wird mit feingehackter Zwiebel und 1 Teelöffel Mehl gelblich geschwitzt, mit dem Fischbouillon aufgekocht, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein gewürzt, durch ein Sieb gegossen. Nun buttert man eine Backform fett aus, bestreut sie mit geriebener, gesiebter Semmel und ordnet Maccaroni und Fisch lagenweise hinein. Erste Lage Maccaroni, die man mit geriebenem Käse bestreut, dann Fisch, der mit der Sauce befüllt wird, die letzte Lage muß Maccaroni sein. Dann besiebt man die Schüssel dick mit geriebener Semmel streut den Rest Käse darauf, belegt sie mit Butterstückchen und läßt sie 20—25 Minuten im Ofen hellgelb backen.

SCHELLFISCH MIT SENFBUTTER

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

1 1/2 Pfd. Fisch . . . 0,60 Butter, Senf 0,23
Zwiebeln, Gewürz . . 0,02

Der Fisch wird geschuppt, der Bauch aufgeschnitten, ausgenommen und gut gewaschen.

Zwiebeln, Gewürz und Salz werden in 1 Ltr. Wasser

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

etwa 5 Minuten gekocht, sodann legt man den Fisch hinein, läßt ihn einmal aufkochen, dann auf der Herdplatte noch 10 Minuten ziehen, aber nicht kochen.

Inzwischen läßt man die Butter in der Pfanne braun werden, rührt den Senf mit 2 Löffel Fischwasser klar und gibt ihn in die kochende Butter, läßt sie noch einmal aufkochen und gibt sie dann in der Sauciere zum Fisch. Beigabe: Salzkartoffeln.

SCHELLFISCH à la SOUBISE

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

2 Pfd. Schellfisch	0,80	Saure Sahne	0,10
$^1/_8$ Pfd. Butter	0,15	Maggi oder	
Gewürz, Salz, Zwiebeln	0,05	Fleischextrakt	0,05

Der Fisch wird sauber geschuppt, gewaschen und entgrätet.

Dann läßt man die Butter im Topf heiß werden, tut die Fischstücke, die in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Salz hinein und gießt die Sahne darüber. Dann schließt man den Topf fest und läßt die Speise langsam $^1/_2$ Stunde dämpfen. Hierauf nimmt man den Fisch vorsichtig heraus, richtet ihn auf einer heißen Schüssel an. Die Sauce wird mit 1 Teelöffel Mehl, ein paar Tropfen Zitronensaft (oder Essig) und einigen Tropfen Maggi (oder Fleischextrakt) verrührt, noch einmal aufgekocht und dann über den Fisch gegossen. Beigabe: Salzkartoffeln.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SOUFFLÉ VON FISCH (Restverwendung)

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,39—1,59 M.

2 Pfd. Fisch	0,80—1,00	Butter, 100 Gr. . . .	0,24
3 Eier	0,30	Zwiebel, Pfeffer, Salz	0,05

Das Fleisch des gekochten Fisches wird von den Gräten gelöst, fein geschnitten, mit einer dicken Bechamelsauce vermischt, zu der man noch 3 Eigelb und 3 zu Schnee geschlagene Eiweiß gibt, in eine mit Butter dick ausgestrichene Form gefüllt, mit fein geriebener Semmel oder Käse bestreut, mit Butter beträufelt und 30 Minuten im Ofen hellgelb gebacken.

Die Bechamelsauce: Man dünstet 2 große, fein geriebene Zwiebeln in Butter, fügt, wenn sie hellgelb werden, 1 Eßlöffel voll Mehl hinzu und verkocht sie mit Wasser zu einer sehr dicklichen Sauce, die man mit Salz und weißem Pfeffer abschmeckt.

FISCHPFÄNNCHEN (Restverwendung)

In 1 $^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

Fischreste		$^1/_8$ Pfd. Käse	0,10
$^1/_8$ Pfd. Reis	0.05	1 Ei, Salz, Pfeffer .	0,10
$^1/_8$ Pfd. Butter	0,15		

Der Reis wird gewaschen und auf gelindem Feuer weich, aber nicht breiig gekocht.

Inzwischen werden die Fischreste entgrätet und fein gehackt. Wenn der Reis gar ist, mischt man die ge-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

hackten Fischreste, 1 Ei, Salz, Pfeffer und die geschmolzene Butter hinzu, füllt das Gemisch in eine ausgebutterte, mit geriebener Semmel ausgestreute Backform, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel und geriebenem Käse und läßt es $^3/_4$ Stunde im Ofen goldgelb backen. Es wird in der Form serviert.

STOCKFISCH

Vorbereitung: Man legt den Fisch 3—4 Stunden in weiches Wasser, dann nimmt man ihn heraus, klopft ihn gut, teilt ihn in handliche Stücke und legt ihn 48 Stunden in Sodawasser (30 Gr. Soda für 1 Pfd. Fisch). Nach dieser Zeit wird er gut gewaschen, fest ausgedrückt und noch zwei Tage in frisches 3—4 Mal zu erneuerndes Wasser gelegt, dann ist er zum Gebrauch fertig.

STOCKFISCH AUF RHEINISCHE ART

1 Stunde Bereitungszeit. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

$1^1/_2$ Pfd. Stockfisch	0,60	Semmel	0,10
$^1/_4$ Pfd. Butter	0,30	Hering	0,10
Zwiebel, Petersilie	0,05		

Der entwässerte gut vorbereitete Stockfisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt. Sobald er zu schäumen beginnt, zieht man ihn vom Feuer zurück und läßt ihn auf der heißen Herdplatte ziehen, aber nicht kochen.

Inzwischen putzt man einen Hering, enthäutet und entgrätet ihn, schält 1 Zwiebel und hackt beides mit

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

einem Sträußchen Petersilie recht fein. Sodann läßt man 1/4 Pfd. Butter zergehen, röstet 6—8 Löffel geriebener Semmel darin und mischt diese dann mit dem Gehackten, rührt alles gut durcheinander und läßt es stehen. Nun löst man den Fisch aus Haut und Gräten und zerlegt ihn in kleine Stückchen, streicht eine Form mit Butter aus, legt eine Lage Fisch hinein, darauf eine Lage Gehacktes, streut eine Prise Pfeffer und ein wenig Muskat darüber, dann wieder Fisch und wieder Semmel und Gehacktes, bis alles aufgebraucht ist. Zuletzt ein Tassenkopf voll Fleischbrühe (Liebig in heißem Wasser) und läßt das Gericht 1 Stunde im Ofen dünsten.

STOCKFISCH AUF PROVENÇALISCHE ART

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,95 M.

1 1/2 Pfd. Stockfisch	0,60	Zwiebeln	0,02
Butter	0,10	Petersilie	0,03
Olivenöl	0,15	Brötchen	0,04
Gewürz	0,01		

Der eingeweichte Stockfisch wird in handliche Stücke geschnitten, dann in Salzwasser, in dem die Zwiebeln und Gewürz schon 5 Minuten gekocht haben, gelegt und bis zum Aufkochen auf dem Feuer gelassen, dann stellt man ihn zurück und läßt ihn 10 Minuten ziehen. Hierauf macht man bestes Olivenöl heiß, legt den von den Gräten befreiten Fisch hinein, streut Pfeffer und Salz, sowie fein gehackte Petersilie darüber und schüttelt

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die Kasserolle so lange über dem Feuer, bis Öl und Fisch sich vermischt haben. Man serviert ihn mit zerlassener Butter und gerösteten Weißbrotschnitten.

STOCKFISCH IN ÖLZWIEBELSAUCE (CÖLN)

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,95 M.

1 1/2 Pfd. Stockfisch	0,60	Olivenöl	0,25
1 Pfd. Zwiebeln	0,10		

Der vorbereitete Stockfisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn er aufschäumt vom Feuer zurückgestellt und 10 Minuten ziehen, aber nicht kochen gelassen.

Inzwischen schält man die Zwiebeln, dünstet sie in feine Scheiben geschnitten im Öl (Oliven- oder feines Mohnöl) gar und gibt sie zu dem Fisch als Sauce.

Sollten Reste bleiben, so macht man davon am andern Tag

KUSCHELE MUSCH.

Die übriggebliebene Sauce, der Fisch, geriebene Kartoffeln, 1 großer Tassenkopf voll Milch (oder Sahne) werden zusammengerührt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, in eine Form gefüllt und 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

AAL ODER LACHS IN GELEE

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 6 Personen 3,45 M.

3 Pfd. Aal oder Lachs	3,—	10 Tafeln Gelatine	0,10
1/4 Ltr. feinen Essig	0,10	1 Ei, 1 Gurke	0,15
Zwiebeln, Suppenkräuter	0,10	Gewürz	

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Aale werden geschlachtet, sehr sorgsam mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten, ausgenommen und mehrmals gewaschen. Lachs bleibt in einem Stück.

Nun setzt man reichlich Wasser mit Suppenkräutern, Zwiebeln, Gewürz und Essig auf, läßt es etwa 15 Minuten kochen, gibt dann die Fischstücke hinein, läßt sie nochmals 20 Minuten kochen. Dann nimmt man sie sorgfältig heraus, klärt den Fischbouillon, gibt die Gelatine gelöst hinein, läßt Alles aufkochen und gibt es dann durch ein Sieb.

Dann läßt man einige Eßlöffel dieses Gelees auf dem Boden der Form erstarren, ordnet die Fischstücke hübsch hinein und gießt dann den Rest des Gelees darüber. Man läßt auf Eis oder in kaltem Wasser erstarren.

AAL-GULASCH

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,95 M.

1—1$^1/_2$ Pfd. Aal . . .	1,50	Butter, Mehl	0,20
2 Zwiebeln, Gewürz	0,05	Saure Sahne	0,20

Der Aal wird gesäubert, von der Haut befreit und in fingerlange Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in Butter und 1 Eßlöffel Mehl hellgelb gedünstet, mit Brühe oder Wasser glatt gekocht. Dann legt man die Aalstücke hinein und läßt sie langsam gar dünsten, schmeckt die Sauce nach Salz und Gewürz, Paprika nicht vergessen, ab und serviert den Aal in der Sauce zu Salzkartoffeln.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

EIER-SPEISEN

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Spiegeleier
Rührei
Rührei mit Schnittlauch
Spiegeleier mit Brot und Käse
Schinken mit Eiern: Ham and eggs
Rührei mit Bückling
Gefüllte Eier
Gefüllte Eier mit Mayonnaise
Saure Eier
Eier mit Saucischen
Einfacher Eierkuchen
Französischer Eierkuchen
Kaiser-Eier
Käse-Eierkuchen
Speck-Eierkuchen
Italienischer Pfannkuchen
Wildeierkuchen
Omelette
Gefülltes Omelette
Omelette als süße Speise

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SPIEGELEIER

In 5 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

4 Eier . . . . . 0,30 Butter 0,10

Die Butter wird in der Pfanne heißgemacht, die Eier werden in eine Tasse oder Untertasse aufgeschlagen, damit man sich von der Güte und Frische überzeugen kann, dann in die Butter geschüttet, mit Salz und feinem Pfeffer bestreut und so lange gebacken, bis das Weiße fest geworden.

RÜHREI

In 6—7 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

6 Eier	0,50	Butter	0,10
6 Eßlöffel Milch .		Salz, Pfeffer . . .	

Die Eier werden mit Milch, Salz und Pfeffer gequirlt. Die Butter läßt man in einer tiefen Pfanne zergehen, gießt dann die Eier hinein und rührt vorsichtig mit einem Holzlöffel am Boden hin und her, bis die Flüssigkeit sich in eine breiige Masse verwandelt hat.

RÜHREI MIT SCHNITTLAUCH

Man bereitet das Rührei, wie eben beschrieben, fügt aber zu den gequirlten Eiern noch einen Teelöffel voll feingeschnittenen Schnittlauch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SPIEGELEIER MIT BROT UND KÄSE

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

4 Eier	0,30	4 Eßlöffel geriebenen Käse	0,10
4 Eßlöffel geriebenes Brot	0,05	Butter . . . . . Salz, Pfeffer	0,15

Man läßt Butter in einer Eierkuchenpfanne zergehen, streut das geriebene Brot und den geriebenen Käse hinein, schlägt dann die Eier vorsichtig darauf, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und backt sie, bis das Weiße ganz fest, das Gelbe noch halbflüssig ist.

SCHINKEN MIT EIERN: HAM AND EGGS

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

6 Eier	0,50	Butter	0,10
1/4 Pfd. Schinken . .	0,40		

Der Schinken wird in der Butter angebraten und umgewendet. Dann schlägt man die Eier darauf und läßt sie solange backen, bis das Weiße ganz fest geworden ist. Man serviert sie am besten im Backgefäß.

RÜHREI MIT BÜCKLING

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

6 Eier	0,50	Butter . . . . . Salz, Pfeffer	0,10
2—3 Bücklinge . . .	0,25		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Bücklinge werden abgezogen, entgrätet in heiße Butter gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut etwa 3 Minuten gebraten. Dann gießt man die zerquirlten Eier darüber und schiebt die Masse so lange hin und her, bis sie fest geworden.

GEFÜLLTE EIER

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

4 Eier	0,40	Semmeln	0,10
Butter	0,15	Petersilie	0,05

Die hart gekochten Eier werden der Länge nach geteilt, das Gelbe sorgfältig heraus genommen und mit geweichter, aber gut ausgedrückter Semmel, sowie mit fein gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz gut verrührt. Die Farce läßt man einen Augenblick in der Pfanne gelb werden, füllt sie dann wieder in die Eiweißhälften, legt diese in eine Backschüssel, überstreut sie mit feingesiebter Semmel, tut kleine Butterstückchen darauf und läßt sie ein paar Minuten im Ofen backen.

GEFÜLLTE EIER MIT MAYONNAISE

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für eine Vorspeise für 6 Personen 1,80 M.

6 Eier	0,45	Kaviar	0,50
1 Scheibe Schinken	0,20	Mayonnaise	0,50
2 Sardellen	0,10	Gewürze	—
Kapern	0,05		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Eier werden hart gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt. Wenn sie ganz erkaltet sind, entfernt man die Schale, schneidet die Spitze sorgfältig ab und nimmt behutsam das Gelbe heraus. Schinken, Sardellen und Kapern werden recht fein gewiegt, dann mit dem Eigelb gut verrührt und die Masse in die Eier gefüllt und festgedrückt. Dann stellt man die Eier auf eine etwas tiefe Schüssel, die Spitze nach oben, belegt jedes Ei mit etwas Kaviar und füllt Mayonnaise darüber, jedoch nur bis etwa zur Hälfte der Eier, damit die Spitzen mit dem Kaviar sichtbar sind. Man garniert die Schüssel nach Gefallen mit Gurkenscheiben, Wurstscheiben oder nur mit einem Kranz von Petersilie.

SAURE EIER

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

4 Eier	0,35	Mehl, Zwiebel . . .	0,15
1 Stückchen Butter .	0,10	Zitronensaft	

Man schwitzt die feingeriebene Zwiebel in Butter hellgelb, fügt $^1/_2$ Eßlöffel Mehl hinzu und läßt es hellbraun schwitzen, dann verkocht man diese Einbrenne mit Wasser, würzt die Sauce mit Salz, feinem Pfeffer, Zitronensaft oder Essig und 1 Stückchen Zucker und läßt sie einmal aufkochen. Inzwischen schlägt man die Eier vorsichtig in mit Essig und Salz vermischtes kochendes Wasser, läßt sie etwa 4 Minuten kochen, fischt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Sauce.

Als Beigabe sind Bratkartoffeln zu empfehlen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

EIER MIT SAUCISCHEN

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

2 P. Saucischen . . .	0,20	Butter	0,15
4 Eier	0,40	Tomaten	0,10

Man brät die Saucischen, die man halbieren kann, in der Pfanne leicht an, legt sie dann in eine gut ausgebutterte flache Backschüssel, schlägt die Eier über die Wurstlage, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie im Ofen backen, bis das Eiweiß fest, das Eigelb noch ein wenig flüssig ist.

Inzwischen schwitzt man einen Teelöffel voll Mehl in Butter, verrührt das Tomatenpüree damit zu sämiger Sauce und gießt diese über die Eier.

EINFACHER EIERKUCHEN

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,45 M.

3 Eier	0,25	Butter	0,10
3 Eßlöffel voll Mehl	0,05	Milch, Salz	0,05

Das Eigelb wird mit Milch, Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrührt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und zum Teig gemischt. Dann macht man die Butter recht heiß und backt zwei Eierkuchen von dieser Masse.

FRANZÖSISCHER EIERKUCHEN

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

3 Eier	0,25	$^1/_4$—$^1/_2$ Ltr. Milch .	0,05
$^1/_4$ Pfd. Mehl	0,05	1 Eßlöffel Öl . . .	0,20
2 Eßlöffel Kognak .	0,15	Butter	

Mehl, Eier, Milch, Kognak und Öl werden zu einem glatten feinen- nicht knolligen- Teig gerührt, die Butter wird sehr heiß gemacht und dann werden feine, dünne Eierkuchen (diese Masse ergibt 4 Stück) daraus gebacken. Sie müssen etwa 2 Minuten auf jeder Seite backen, um knusprig zu sein.

Es ist gut, wenn man den Teig etwa 2 Stunden vor dem Backen anrührt und dann still stehen läßt.

KAISER-EIER

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

4 Eier	0,40	Petersilie	0,05
Butter	0,15	Salz, Pfeffer . . .	

Man läßt in einer Kasserolle Salzwasser mit 1 Eßlöffel Essig aufkochen, schlägt die Eier vorsichtig am Rand der Kasserolle auf und läßt sie ins Wasser gleiten. Inzwischen tut man die frische Butter in eine heiße Schüssel, fügt Salz, Pfeffer und etwas fein gehackte Petersilie und einige Tropfen Zitronensaft dazu und mischt es gut. Sobald die Eier etwas fest geworden, 4 Minuten etwa, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und tut sie in die heiße Schüssel.

Man kann statt der Butter mit Petersilie auch Tomatensauce, Senfsauce oder Majonnaise nehmen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KÄSE-EIERKUCHEN

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

4 Eier	0,35	Mehl und Milch	0,05
1/4 Pfd. Käse	0,30	Butter	0,15

Der Käse wird gerieben, man kann Parmesan, Schweizerkäse oder Käsereste verwenden. Aus Milch, Eigelb und Mehl wird ein gutflüssiger Teig gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und dann mit dem geriebenen Käse zum Teig geschüttet, gut gemischt. Dann macht man die Butter heiß und backt 4 Eierkuchen recht knusprig. Man gibt Kopfsalat dazu.

SPECK-EIERKUCHEN

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

3—4 Eier	0,30	1/4 Pfd. durchwachsenen Speck	0,20
4 Eßlöffel Mehl	0,05	Fett, Milch	0,05

Man bereitet aus Eiern, Milch und Mehl einen Eierkuchenteig; schneidet den Speck in Scheiben, brät sie in der Eierkuchenpfanne an, füllt den Teig darüber und läßt ihn auf beiden Seiten schön hellgelb backen. Die Masse gibt 2 mittelstarke Eierkuchen.

ITALIENISCHER PFANNKUCHEN

Restverwendung von Kalbsbraten. In 3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,55 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/2 Pfd. Kalbsbraten	0,70	Käse, Sahne	0,30
2 Eier, Mehl, Milch	0,35	Butter, Gewürz	0,20

Man bäckt aus 2 Eiern, 2 Löffel Mehl, 1 Obertasse Milch und ein wenig Salz einen großen oder 2 kleine Eierkuchen. Dann wiegt man den Kalbsbraten gröblich, fügt 1 kleine Zwiebel gerieben, Salz, Muskatnuß, eventuell übrig gebliebene Sauce dazu und füllt mit der gut verrührten Masse den oder die Eierkuchen, die man zusammenrollt und in eine längliche Backform legt, dann gießt man die saure Sahne darüber, streut den geriebenen Käse darauf und läßt das Ganze 15—20 Minuten im Bratofen backen.

WILDEIERKUCHEN

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

1/2 Pfd. Reste von Reh-		1 Ei, Milch	0,10
Hasen- oder anderem		Mehl	0,05
Wildbraten		Butter	0,10
3—4 Eßlöffel Sauce		Champignons	0,25

Die Bratenreste werden von Knochen und Sehnen befreit, gröblich gehackt, die Champignons werden ebenfalls gehackt und beides mit der Sauce gut verrührt. Sollte keine Sauce mehr vorhanden sein, schwitzt man 1 Teelöffel Mehl in Butter braun, fügt Salz, Pfeffer, 1 feingehackte Zwiebel und ein wenig, in 3—4 Löffel Wasser gelösten Fleischextract hinzu und läßt das Fleisch darin aufkochen. Dann bäckt man 2 Eierkuchen, füllt die Fleischmasse hinein, rollt die Kuchen zusammen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

und bäckt sie kurz vor dem Anrichten in heißer Butter oder Fett schön knusprig.

OMELETTE

In 15—20 Minnten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

3 Eier	0,25	50 Gr. Butter	0,15
3—4 Eßlöffel Milch	0,03	1 Eßlöffel gerieb. Parmesan- oder Schweizerkäse	0,05
Pfeffer, Salz	0,02		

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, Eigelb, Milch, Salz und Pfeffer gut verquirlt, der Schnee zuletzt gut damit vermischt. Nun läßt man die Butter in der Pfanne heiß werden, schüttet die Masse hinein und läßt das Omelette unter stetem Schütteln dicht werden und schön goldbräunlich backen. Dann schlägt man es zusammen, bestreut es mit dem geriebenen Käse und übergießt es (wenn man's hat) mit pikanter Braten- oder Tomatensauce. Das Zusammenklappen gelingt nicht immer gut, drum lasse man das Omelette, wenn es fertig gebacken ist, auf einen Bogen Papier gleiten, fasse dann die Ecken des Papieres zusammen und lasse das so gefaltene Omelette auf eine erwärmte Schüssel gleiten, bestreue es mit Käse.

GEFÜLLTES OMELETTE

In $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

3 Eier	0,25	Ragout von Geflügel- oder Kalbsbratenresten od. Champignons	0,50
Milch	0,05		
Butter, Salz, Pfeffer	0,20		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das Omelette wird genau wie in voriger Nummer angegeben bereitet. Vorher hat man ein Ragout aus Geflügel- oder Kalbsbratenresten bereitet, indem man eine pikante dickliche Sauce macht, die Bratenreste in kleine Würfel schneidet und diese Masse dann in das Omelette füllt, dieses zusammenklappt, mit übriggebliebener Sauce begießt und mit Käse bestreut. Man kann auch ein Champignongemüse (siehe Seite 75) oder ein Morchelhachee oder Crevetten in das Omelette füllen.

OMELETTE ALS SÜSSE SPEISE

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

2—3 Eier	0,25	50 Gr. Butter, Zucker	0,25
1/4 Ltr. Milch	0,05	Füllung: Erdbeer-	0,30
50 Gr. Mehl, Salz . .	0,05	Aprikose-Marmelade	

Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die Eigelb, Milch, Salz, Zucker gut verquirlt und dann mit dem Schnee vermischt. Dann läßt man die Butter zergehen, schüttet die Masse in die Pfanne und läßt sie im Ofen etwa 10 Minuten backen. Man kann sie auch auf dem Herd wie einen Eierkuchen backen, aber es gehört dazu eine gewisse Geschicklichkeit beim Wenden, da das Omelette auf beiden Seiten gebacken werden muß.

Wenn es gar und goldigbraun ist, füllt man es mit irgendeiner süßen Fruchtmarmelade, klappt es zusammen, bestreut es mit Zucker und gibt es sofort zu Tisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

GEMÜSE UND KARTOFFEL-SPEISEN

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Spinat
Spinat mit Reis
Grüne Erbsen (Schoten)
Mohrrüben und Schoten
Junge Karotten
Stangenspargel
Bruchspargel
Spargel-Auflauf
Blumenkohl
Gebackener Blumenkohl
Grüne Bohnen
Kohlrabi
Kohlrabi mit Sahne
Gestovter Wirsingkohl
Rosenkohl
Schmorkohl (Rotkohl)
Sauerkohl
Gefüllte Kohl-Rouladen
Teltower Rübchen
Kohlrüben
Champignons
Steinpilze mit Setzei
Pfifferlinge
Tomatenpudding mit Champignonsauce
Gefüllte Tomaten
Schwarzwurzeln mit holländischer Sauce

Artischocken
Geschmorte Zwiebeln
Geschmorte Kastanien
Kastanienpuree
Polenta
Gebackene Polenta
Bouillonreis
Milchreis
Apfelreis
Gebackener Käsereis
Linsen
Weiße Bohnen
Erbsenpüree
Spätzle
Geröstete Spätzle
Wurstspatzen
Gefüllte Kartoffeln
Pikanter Kartoffelbrei
Bratkartoffeln
Zuckerkartoffeln
Bratkartoffeln von rohen Kartoffeln
Kartoffelpuffer
Savoyardenkartoffeln
Kartoffelklöße
Straßburger Kartoffeln
Bouillonkartoffeln

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SPINAT

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,35 M.

2 Pfd. Spinat	0,15	1 geriebene Zwiebel Salz, Pfeffer	0,02
1 Stückchen Butter .	0,10		
Geriebene Semmel .	0,03	Milch	0,05

Der Spinat wird verlesen, 4—5 Mal gewaschen, in Salzwasser abgewellt und dann fein gehackt.

Dann schwitzt man in Butter 1 geriebene Zwiebel hellgelb, gibt 2 Eßlöffel geriebene und fein gesiebte Semmel, 1 Prise Pfeffer und Salz dazu, fügt alles zu dem Spinat und gießt unter stetem Rühren die Milch hinzu, läßt das Gemüse aufkochen und dann noch 5—6 Minuten ziehen.

SPINAT MIT REIS

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,82 M.

1 1/2 Pfd. Spinat . . .	0,12	1/2 Ltr. Milch . . . geriebene Semmel .	0,10
1/4 Pfd. Reis	0,10		
1 Ei, Butter, Sahne .	0,50		

Der Reis wird gewaschen, in der Milch gar und weich, aber nicht breiig gekocht. Der Spinat wird gut gewaschen, in Salzwasser abgewellt, ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf verrührt man den Reis mit dem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

zerquirlten Ei und den Spinat mit geriebener, gesiebter Semmel. Dann buttert man eine Backform gut aus, bestreut sie mit fein gesiebter, geriebener Semmel und füllt Reis und Spinat lagenweise in die Form, übersiebt sie mit Semmel, belegt sie mit Butterstückchen und backt sie 10—15 Minuten im Ofen. Als Sauce gibt man heiße Sahne dazu.

GRÜNE ERBSEN (SCHOTEN) AUF FRANZÖSISCHE ART

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

2 Pfd. Schoten . . .	0,60	Zwiebeln, Zucker, Salz	0,05
Butter	0,20		

Man tut die Butter in die Kasserolle, schüttet die Schoten (ausgehülst) darauf, fügt 1—2 Stauden Lattichsalat und 5—6 kleine Zwiebeln dazu, schüttelt Alles gut durcheinander und läßt es in festverschlossenem Topf 20—25 Minuten kochen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Salz und 1 Teelöffel feinen Zucker darüber, schwenkt das Gemüse gut um und serviert es so heiß als möglich.

MOHRRÜBEN UND SCHOTEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

1 Pfd. Mohrrüben . . .	0,15	Petersilie	0,05
1 Pfd. Schoten	0,30	Mehl	
$^1/_8$ Pfd. Butter	0,15	Salz und Zucker	

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Mohrrüben werden geputzt, gewaschen, in feine Streifen geschnitten, mit Salzwasser aufgesetzt. Dann werden die Schoten ausgepalt und zu den Mohrrüben geschüttet. Nach etwa 15 Minuten knetet man 1 Eßlöffel Mehl mit der Butter gut durch, läßt dieses im Gemüse verkochen und macht damit die Brühe sämig — es darf nur sehr wenig Brühe sein, damit das Gemüse eben saftig, doch nicht suppig erscheint. — Zum Schluß fügt man die fein gehackte Petersilie und $^1/_2$ Teelöffel Zucker hinzu, schwenkt Alles gut durch und gibt es heiß auf den Tisch.

JUNGE KAROTTEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,75 M.

2 Pfd. Karotten . . .	0,50	Petersilie	0,05
1 Stück Butter . . .	0,20	Zucker, Salz	

Die Karotten werden sauber geschabt und gewaschen, entweder ganz gelassen oder, falls sie ziemlich groß sind, in 2—4 Stifte geschnitten. Dann werden sie in Salzwasser gar gekocht und mit Butter und fein gehackter Petersilie und 1 Prise Zucker geschwenkt. Sie müssen saftig, aber nicht suppig sein, man achte also darauf, daß nicht viel Brühe geblieben ist, sondern gieße sie lieber ab.

Mohrrüben, oder auch gelbe Rübchen genannt, werden ganz ebenso bereitet, sie haben nicht ganz den feinen Geschmack der französischen Karotte, sind aber auch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dafür billiger. Das Gericht eignet sich auch für die Kochkiste, wird dann in 1 1/2—2 Stunden gar.

STANGENSPARGEL

In 3/4—1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,65 M.

2 Pfd. Spargel. . . . 1,40 Salz, Zucker.
100 Gr. Butter . . . 0,25

Die etwa fingerstarken Spargel werden sorgfältig, vom Kopf anfangend geschält. Dann bindet man sie mit weißem Faden, alle Köpfe nach einer Seite liegend, zusammen, schneidet die etwa überstehenden Enden ab und legt die Bündchen in kochendes Wasser. Nachdem sie etwa 10 Minuten gekocht haben, fügt man 2 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker und ein kleines Stückchen Butter hinzu. Junge frische Spargel brauchen 20—25 Minuten zum Weichwerden, man probiere mit einer Gabel am unteren Ende. Sobald sie weich sind, hebt man sie aus dem Wasser, löst die Fäden, legt die Spargel hübsch ordentlich auf eine flache Schüssel und übergießt sie mit zerlassener, hellbrauner Butter. Das Spargelwasser wird am andern Tage zu einer vorzüglichen Suppe verwendet.

BRUCHSPARGEL MIT HOLLÄNDISCHER SAUCE

In 3/4—1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,32—1,52 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2 Pfd. Bruch- oder Gemüsespargel	1—1,20	1 Ei, Salz . . . . . Mehl, Muskat . . . Zitrone, Zucker . .	0,20
50 Gr. Butter	0,12		

Die Spargel werden geschält, in gleichmäßige Stücke gebrochen in kochendes Salzwasser geschüttet und in 15—20 Minuten weich gekocht. Inzwischen macht man die Sauce: Die Butter wird zerlassen, 1 Teelöffel Mehl darin weiß geschwitzt und mit $^1/_2$ Ltr. Spargelwasser glatt gekocht. Dann reibt man etwas Muskatnuß hinein, fügt den Saft 1 kleinen Zitrone, 1 Prise Zucker hinzu und quirlt alles unter stetem Kochen gut durch, zum Schluß zieht man die dickliche, glänzende Sauce mit einem Eigelb ab und gießt sie über die Spargelstückchen.

SPARGEL-AUFLAUF

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,55—1,75 M.

1 $^1/_2$ Pfd. Spargel	90—1,10	Saure Sahne	0,30
$^1/_8$ Pfd. Butter. . . .	0,15	Salz . . . . . geriebene Semmel.	0,05
$^1/_8$ Pfd. Käse	0,15		

Dicker Spargel wird geschält, in Bündchen gebunden und 12—15 Minuten in Salzwasser halb gar gekocht. Inzwischen buttert man eine Backform fett aus, bestreut sie mit feingeriebener Semmel, legt eine Lage Spargel hinein, bestreut sie mit geriebenem Käse und Butterflöckchen und bezieht sie mit Sahne, dann wieder Spargel, Käse, Sahne und so fort, bis Sahne den Schluß bildet, dann bestreut man die Oberfläche mit fein gesiebter

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Semmel, Käse und Butterstückchen, schiebt die Speise in den Ofen und läßt sie 6—8 Minuten hellgelb aufbacken.

BLUMENKOHL

In $^3/_4$—1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,75 M.

1 Blumenkohl	0,40	1 Eßlöffel Mehl . .	0,10
$^1/_8$ Pfd. Butter . . .	0,15	1 Zitrone	
1 Ei	0,10	Salz, Muskat	

Der Blumenkohl muß frisch sein und fast geschlossene weiße Blumen haben, er wird von den Strünken und den Blättern befreit, in Wasser gelegt, damit die etwa darin sitzenden Raupen herauskommen. Dann wird er in Salzwasser, dem man einen Teelöffel Zucker beifügen kann, weich gekocht.

Inzwischen bereitet man aus der Butter und dem Mehl eine weiße Schwitze, kocht sie mit 1—2 Tassenköpfen Blumenkohlwasser auf, würzt sie mit Muskat und Zitronensaft und zieht sie mit einem Eigelb ab. Der Blumenkohl wird gut abgetropft, in eine tiefe Schüssel gelegt und die dicke Sauce darüber gegossen. Man kann ihn, statt mit Sauce auch mit brauner Butter servieren.

GEBACKENER BLUMENKOHL

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,05 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 Blumenkohl	0,50	Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat	0,10
Butter	0,20	1 Zitrone	0,05
Parmesan- oder Schweizerkäse	0,20		

Man putzt den Blumenkohl sorgfältig, kocht ihn in Salzwasser weich ($^1/_2$ Stunde), läßt ihn abtropfen und legt ihn dann in eine tiefe Schüssel.

Dann bereitet man eine sämige dickliche Sauce: 1 Stck. Butter läßt man in einem eisernen Tiegel zergehen, rührt einen Löffel Mehl darein, gießt von dem Blumenkohlwasser etwa 2—3 Tassenköpfe dazu, verrührt diese Sauce gut, würzt sie mit Salz, einer Prise Pfeffer, Muskatnuß und dem Saft einer Zitrone. Zuletzt quirlt man ein Eigelb dazu. Diese Sauce gießt man über den Blumenkohl, bestreut ihn recht dick mit geriebenem Käse, träufelt ein wenig Butter darüber und läßt ihn 15—20 Minuten im Bratofen gelblich-bräunlich backen.

GRÜNE BOHNEN AUF FRANZ. ART

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,25 M.

1 Pfd. Bohnen . . .	0,15	1 Stck. Butter	0,10

Bohnenkraut, Petersilie und Salz.

Die Bohnen werden abgefädelt, am besten mit einer kleinen Bohnenputz-Maschine

Dann werden sie in lauwarmen Wasser sauber gewaschen und mit kaltem Wasser, Salz und dem Bohnenkraut aufgesetzt und in etwa 20 Minuten gar gekocht.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Dann schüttet man sie auf ein Sieb, läßt sie gut abtropfen, schwenkt sie im Kochtopf recht heiß mit einem Stückchen frischer Butter und feingehackter Petersilie und gibt sie sofort zu Tisch. Man kann beim Servieren noch ein Stückchen Butter oben auf legen.

Grüne Bohnen werden auch, nachdem sie abgekocht sind, mit einer Mehlschwitze, 1 Messerspitze Fleischextrakt, Salz und Pfeffer, Bohnenkraut und Petersilie verkocht (deutsche Art).

KOHLRABI

In 1—1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

1 Mandel = 15 Stck.		1/8 Pfd. Butter	0,15
junge Kohlrabi . .	0,35	Salz, Mehl	0,05

Die Kohlrabi werden geschält, von allen holzigen Stellen befreit, dann in Scheiben geschnitten, die zarten, grünen Herzblättchen werden von den Stielen gestreift, gut gewaschen, in Salzwasser abgewellt, gröblich gehackt und dann mit den Kohlrabi-Scheiben in Salzwasser, dem man ein nußgroßes Stück Butter zufügt, gar gekocht. Dann macht man aus Butter und 1/2 Eßlöffel Mehl eine helle Mehlschwitze und verkocht diese mit dem Kohlrabi.

Junge zarte Kohlrabi werden in 30—40 Minuten gar, ältere brauchen 1 Stunde. In der Kochkiste rechnet man für die zarten 1 Stunde, für die älteren 2 Stunden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KOHLRABI MIT SAHNE

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

1 Mdl. junge Kohlrabi	0,40	$^1/_4$ Ltr. Sahne	0,30
1 Stückchen Butter .	0,10	Zucker, Salz, 1 Ei .	0,10

Ganz junge Kohlrabi werden geschält und in Salzwasser weich gekocht. Nun kocht man Sahne, $^1/_2$ Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz und Butter, macht die Sauce durch 1 Teelöffel Mehl, in Milch gequirlt, und mit dem verquirlten Eigelb sämig, gibt dann die abgetropften Kohlrabi hinein, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie ganz heiß zu Tisch.

GESTOVTER WIRSINGKOHL

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

1 Wirsingkohl	0,25	Mehl, Zwiebel, Salz	0,05
Butter	0,20	Muskat	

Der Wirsingkohl wird von den großen, groben Blättern befreit, in vier Teile geteilt, in Salzwasser abgekocht

Dann macht man aus Butter und 1 Eßlöffel Mehl und einer feingehackten Zwiebel eine hellgelbe Einbrenne, verkocht sie mit Wasser, in dem man 1 Messerspitze Liebigs Fleischextrakt gelöst hat (kann auch fortbleiben), würzt sie mit Muskatnuß und mischt den Wirsingkohl hinein, deckt den Topf zu und läßt den Kohl langsam dünsten. Man kann ihn auch nur ankochen und dann in der Kochkiste fertig dünsten lassen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ROSENKOHL

In $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

1 Pfd. Rosenkohl . .	0,30	1 Eßlöffel Mehl, Salz,	0,05
$^1/_8$ Pfd. Butter . . .	0,15	Muskatnuß	

Die rosenartig geformten Kohlköpfchen werden von den losen Außenblättern befreit, sorgfältig gewaschen, in Salzwasser abgewellt. Inzwischen bereitet man aus Butter und Mehl eine weiße Schwitze oder Einbrenne, verkocht sie mit Wasser, Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß, gibt den Rosenkohl hinein und läßt ihn noch einmal aufkochen. Dann gibt man noch ein nußgroßes Stück Butter hinein und schwenkt das Gemüse vorsichtig um, damit die Röschen ganz bleiben.

SCHMORKOHL (ROTKOHL)

In 3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

1 Rotkohl	0,20	1 Zwiebel, Salz . .	0,05
$^1/_4$ Pfd. Schweinefett	0,20	Pfeffer, Essig, Zucker	
2 Äpfel	0,10		

Der Rotkohl wird von den ersten groben Blättern befreit, in Hälften geteilt und auf der Kohlhobel oder mit einem Messer fein geschnitten, dann wird er mit kochendem Wasser überbrüht.

Inzwischen macht man in einem eisernen Schmortopf das Schweinefett heiß, schneidet die Zwiebel in feinen Scheiben hinein, schält die Äpfel und schneidet sie

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ebenfalls in feinen Scheibchen in das Fett, läßt sie dünsten, aber nicht bräunen. Dann drückt man den Kohl fest aus, legt ihn in den Schmortopf, fügt Salz, Pfeffer und $^1/_4$ Ltr. kochendes Wasser hinzu und läßt den Kohl weich schmoren. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten fügt man 2 Eßlöffel Essig, 1 Theelöffel Zucker hinzu, rührt Alles gut durch und läßt es noch aufkochen. Wird in der Kochkiste vorzüglich.

SAUERKOHL

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,20 M.

1 Pfd. Sauerkohl . . 0,10 $^1/_8$ Pfd. Schweinefett 0,10

Der Sauerkohl muß klar gelblich und nicht zu sauer sein. Man spült ihn leicht mit frischem Wasser ab und drückt ihn gut aus. Das Schweinefett wird heiß gemacht, der Kohl einmal darin herumgedreht, dann mit kochendem Wasser aufgefüllt und langsam in wenig Brühe gedämpft. Beim Anrichten darf er keine Sauce haben, sondern muß kurz eingekocht und glänzend sein. Kann in der Kochkiste bereitet werden.

GEFÜLLTE KOHL-ROULADEN

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

1 Wirsing- oder Weißkohl 0,20 Butter, Ei, Salz } 0,20
$^1/_2$ Pfd. gehacktes Fleisch 0,50 Pfeffer, Muskat }

Man löst die Blätter einzeln vom Kohlkopf, so daß man etwa 7—8 größere Blätter hat, kocht sie in Salz-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wasser ab und legt sie ein paar Minuten in kaltes Wasser. Die kleineren Blätter werden gut ausgedrückt, durch die Hackmaschine gedreht und zu dem gehackten Fleisch 1/2 Schabe- und 1/2 Schweinefleisch getan. Dann fügt man 1 Ei, Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatnuß hinzu und rührt Alles zu einer Farce durcheinander.

Die gut abgetropften großen Blätter werden dick mit dieser Farce bestrichen, zusammengerollt, mit einem Faden zugebunden und in eine ausgebutterte Backform oder in eine Bratenpfanne gelegt, mit Butter beträufelt und mit Muskat überrieben, wenn es Wirsingkohl ist; nimmt man Weißkohl, so streut man ein wenig Kümmel darüber und läßt die Rouladen von allen Seiten hellgelb anbraten, füllt dann ein paar Löffel Wasser hinzu und läßt sie noch ein paar Minuten dünsten.

TELTOWER RÜBCHEN

In 3—3 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,25—0,30 M.

1/2 Pfd. Rübchen	0,10—0,15	1 Eßlöffel Zucker	0,05
1 Stückchen Butter . .	0,10	1 Eßlöffel Mehl .	
		Salz, Pfeffer . . .	

Die Rübchen werden geputzt, mit lauwarmem Wasser gewaschen und in kochendem Wasser abgewellt. Butter und Zucker werden hellbräunlich geschwitzt, das Mehl dazugetan, diese Einbrenne mit Wasser verkocht, die Rübchen hineingetan und in dieser Sauce weich geschmort, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KOHLRÜBEN werden genau wie die Teltower Rübchen bereitet. Oder aber mit einem Stück Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und Gewürz gedünstet.

CHAMPIGNONS

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60—0,70 M.

1 Pfd. Champignons	0,40—0,50	1 kleine Zwiebel	0,05
1/8 Pfd. Butter, Salz . . .	0,15	1 Zitrone, Pfeffer	

Beim Reinigen zieht man die grauweiße Haut vom Hut und von den Stielen herunter, schabt die Lamellen ab, wäscht sie sauber und legt sie bis zum Kochen in kaltes Wasser.

Dann läßt man die Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine feingehackte Zwiebel, den Saft 1 Zitrone, Salz, 1 Prise Pfeffer und die abgetropften Champignons hinein, schwenkt sie gut durch und läßt sie in ihrem eignen Saft kochen. Sie sind gar, wenn fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

STEINPILZE MIT SETZEI

In 1—1 1/2 Stunden zu bereiten. Büchsengemüse in 20 Minuten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,20 M.

1 Pfd. Steinpilze. .	0,50	Butter	0,20
4 Eier	0,30	Petersilie.	0,05
1/8 Pfd. Speck . . .	0,10	Gewürz, Salz, Extrakt	0,05

Die Pilze werden sauber geputzt, sorgfältig 5—6 mal gewaschen und in gleichmäßige Stückchen geschnitten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten ausgebraten, die Pilze darin etwa $^1/_4$ Stunde geschmort, dann mit 1 Teelöffel voll Mehl bestreut und umgeschwenkt.

Darauf löst man 1 Messerspitze voll Liebigs Fleischextrakt in kochendem Wasser, salzt und pfeffert es und gießt es über die Pilze, die man noch 3—4 Minuten schmoren läßt, dann gibt man feingehackte Petersilie dazu, schwenkt Alles tüchtig durch, richtet es in heißer, tiefer Schüssel an und garniert es mit 4 Spiegel- oder Setzeiern.

PFIFFERLINGE

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

1 Pfd. Pfifferlinge	0,20	1 Teelöffel Mehl, Salz	0,05
$^1/_8$ Pfd. Butter . .	0,15	Zwiebel, Pfeffer, Petersilie	

Die Pfifferlinge, auch Rehfüßchen oder Reizke genannt, werden einfach verlesen, der sandige Stielfuß wird kurz abgeschnitten, die Pilze aber sehr oft und sorgfältig gewaschen, damit sie nicht sandig bleiben.

Dann schwitzt man eine feingehackte Zwiebel in Butter und Mehl hellgelblich, schüttet die Pilze in die Kasserolle, gibt Salz, Pfeffer, feingehackte Petersilie hinein und läßt sie 8—10 Minuten dünsten.

TOMATENPUDDING MIT CHAMPIGNONSAUCE

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,95 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/2 Pfd. geh. Rindfleisch	0,50	1/8 Büchse Champignons	0,40
1/2 Pfd. geh. Schweinefl.	0,40	Zitrone, Wein, Brötchen	0,10
1 Pfd. Tomaten oder 3 Eßlöffel Püree . .	0,30	1 Ei, Mehl	0,10
1/8 Pfd. Butter	0,15		

Das gehackte Fleisch wird mit dem Ei, dem eingeweichten und gut ausgedrückten Brödchen, Pfeffer, Salz, 2 Eßlöffel zerlassener Butter und dem Tomatenpüree gut vermischt, dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form gefüllt, im Ofen oder im Wasserbade gekocht.

Inzwischen bereitet man die Champignonsauce: 1 Stück Butter wird heiß gemacht, 1 Eßlöffel Mehl und 1 feingehackte Zwiebel darin hellbräunlich geröstet, die Champignonbrühe, 1—2 Eßlöffel Madeira dazu gerührt, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abgeschmeckt und die Champignons dazu getan; sie muß schön sämig sein.

GEFÜLLTE TOMATEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,25 M.

1 Pfd. Tomaten . . .	0,40	Pfeffer, Salz, gerieb. Semmel, Butter . .	0,25
1/2 Pfd. gehacktes Fleisch	0,50	1 Eigelb	0,10

Die sauber gewaschenen und gut abgetrockneten Tomaten werden, nachdem man oben eine Scheibe abgeschnitten, ausgehöhlt; das so gewonnene Tomatenmark wird mit dem gehackten Fleisch, Pfeffer, Salz und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Eigelb gut verrührt, diese Farce wird in die Tomaten gefüllt, dann stellt man sie in eine ausgebutterte Backform, besiebt sie mit fein geriebener Semmel, beträufelt sie mit Butter und läßt sie im Ofen hellgelb backen.

SCHWARZWURZELN

In 1 1/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

1 Mdl. Schwarzwurzeln	0,50	Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Zitrone, Kapern	0,20
1 Stck. Butter	0,20		
1 Eigelb, Mehl	0,10		

Die Schwarzwurzeln werden sauber geschabt, in fingerlange Stücke geteilt und entweder in Milch und Wasser oder in mit Mehl und Essig vermischtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Dann kocht man sie in Salzwasser gar und gibt eine holländische Sauce darüber.

SAUCE:

Die Butter wird mit 1 Eßlöffel Mehl hell geschwitzt, dann mit leichter Bouillon oder Milch klar gekocht, mit Zitronensaft, Kapern, weißem Pfeffer, etwas Muskat und Salz gewürzt und zuletzt mit dem Eilgelb abgerührt. Um sie recht glänzend zu machen, kann man zum Schluß noch 1 Stückchen frische Butter darin verschlagen.

ARTISCHOCKEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15—1,55 M.

2 Artischocken	0,80	Salz, Zitrone	0,05
1/5 Pfd. Butter	0,30	event. 1 Port. holl. Sauce	0,40

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Spitzen der Artischocken werden abgeschnitten. Nachdem sie gut gewaschen, werden sie in viel Salzwasser, dem man den Saft einer Zitrone und ein wenig Butter zugetan hat, gar gekocht, etwa 1 kleine Stunde. Man serviert sie auf einer Serviette stehend und gibt entweder frische Butter oder eine holländische Sauce dazu.

Man kann sie auch schmoren. Dann bereitet man sie folgendermaßen: Nachdem sie in Salzwasser gar gekocht sind, teilt man sie in vier Teile, beschneidet die Blätter mit einer Scheere, entfernt mittelst eines Teelöffels vorsichtig die kleinen inneren Fasern, legt die so vorbereiteten Artischocken in einen Tiegel, fügt 1 gutes Stückchen Butter, 50—60 Gr. geriebenen Parmesankäse (oder Schweizerkäse), 1 Prise weißen Pfeffer, Salz und 3—4 Löffel Bouillon hinzu, deckt sie möglichst fest zu und läßt sie 3 1/2—4 Stunden langsam schmoren.

GESCHMORTE ZWIEBELN

In 1—1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

1/2 Pfd. Zwiebeln . .	0,10	1 Eßlöffel Zucker, Salz	0,05
1 Stck. Butter	0,10	Bouillon oder Maggi	0,05

Die Zwiebeln werden geschält und in Salzwasser abgewellt. Nachdem sie abgetropft sind, schmort man sie in Butter, Bouillon (5—6 Eßlöffel voll), Salz und Zucker weich und braun. Sie müssen öfter geschüttelt und begossen werden.

GESCHMORTE ECHTE KASTANIEN, MARONEN

In 1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/2 Pf. Kastanien . .	0,20	Zucker, Salz, Fleisch-	0,10
1 Stck. Butter	0,10	extrakt	

Die Kastanien werden aus der harten Schale gelöst, dann in kochendes Wasser gelegt, daß die zweite dünne Schale sich abziehen läßt. Dann schwitzt man Zucker in Butter bräunlich, kocht ihn mit Wasser oder etwas Bouillon (Maggi oder Liebig) auf, tut die Maronen hinein und läßt sie gar schmoren. Zum Schluß kann man noch 1/2 Teelöffel Mehl mit Madeira oder Wasser verrühren und die Maronen damit glacieren. Schmoren auf dem Herd unter steter Aufsicht etwa 3/4 Stunden, in der Kochkiste 1—1 1/2 Stunden.

KASTANIENPÜREE wird ebenso bereitet, nur daß das Püree mit einer Mehlschwitze gebunden wird.

POLENTA

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,35—0,45 M.

1/2 Pfd. Maismehl . .	0,15	oder 1 Ltr. Milch .	0,20
1/4 Pfd. Butter . . .	0,30	Salz	—

Zu 1 Ltr. kochendem Wasser wird unter stetem Rühren das Maismehl eingestreut, bis es eine dicke Masse bildet, die man so lange kochen läßt, bis sie sich vom Rührlöffel löst. Dann schüttet man sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie erkalten und stürzt sie dann. Man ißt die Polenta kalt mit heißer Milch oder auch heiß mit brauner Butter. Polenta darf nicht mit dem Messer geschnitten werden, man teilt sie am besten mit einem Faden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

GEBACKENE POLENTA

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

1/2 Pfd. Maismehl . .	0,15	1/8 Pfd. Käse	0,10
1/4 Pfd. Butter . . .	0,30	Salz	

Man kocht die Polenta, läßt sie dann erkalten und stürzt sie. Dann schneidet man sie mit einem Faden in dünne Scheiben, legt sie in eine ausgebutterte Form, bestreut sie mit Käse, beträufelt sie mit Butter; dann wieder Scheiben Polenta, Butter, Käse und läßt sie im Ofen hellgelb backen.

BOUILLONREIS

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,35 M.

100 Gr. Reis	0,08	Suppengrün	0,05
1 Stck. Butter	0,10	Bouillon oder Liebig	0,05
2 Zwiebeln, Salz . .	0,02	4 Eßlöffel Käse . . .	0,05

Der Reis wird 5—6 mal gewaschen, dann mit Butter oder Bouillonfett, 2 abgeschälten Zwiebeln, dem geputzten und zusammengebundenen Suppenkraut, Salz und Bouillon oder Wasser mit Liebig's Fleischextrakt angekocht und dann in der Kochkiste in 1/2 Stunde fertig gar gekocht. Sobald er gar ist — er muß noch körnig sein —, wird das Suppenkraut ebenso wie die Zwiebeln entfernt, der Reis in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit geriebenem Käse bestreut.

Dieser Bouillonreis kann zu den verschiedensten Ge-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

richten verwandt werden: Tomatenreis, Champignonreis, Reis mit Geflügellebern, Reis mit Huhn usw. Man fügt dann nur Tomatenpüree oder Champignons oder die in Butter gedünsteten Lebern hinzu.

MILCHREIS

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

$^1/_2$ Pfd. Reis	0,20	Milch	0,20
1 Stückchen Butter	0,10	Zucker, Zimmt	0,05

Der Reis wird 5—6 mal gewaschen, mit Wasser aufgesetzt und, sobald er zu kochen beginnt, abgegossen. Dann gibt man die Milch, 1—2 Eßlöffel Zucker, 1 Stückchen Zimmt, Butter und 1 Prise Salz hinzu, schüttelt den Reis ordentlich, deckt ihn fest zu und läßt ihn langsam ausquellen. Er wird am besten in der Kochkiste bereitet, da er dort gut weich und gar wird und doch körnig bleibt, da er nicht umgerührt zu werden braucht. Hat man keine Kochkiste, so muß er auf schwachem Feuer gekocht und oft geschüttelt werden, rühren ist tunlichst zu vermeiden, da er dadurch breiig und unansehnlich wird. Er wird entweder mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit brauner Butter übergossen serviert.

APFELREIS

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/2 Pfd. Reis.	0,20	Zucker, Zitrone . . .	0,10
1 Pfd. Äpfel. . . .	0,20	Rosinen	0,10

Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus entfernt und dann ein Mus gekocht, das durch ein Sieb gerieben und mit Zucker und ein wenig Zitronensaft verrührt wird. Inzwischen hat man den Reis gewaschen, die Rosinen verlesen und ebenfalls gewaschen und dann mit Wasser, einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale und 1 Eßlöffel Zucker gar gekocht. Dann entfernt man Zimmt und Zitronenschale, mischt Reis und Apfelmus zusammen und serviert es mit brauner Butter.

GEBACKENER KÄSEREIS

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,75 M.

125 Gr. Reis	0,10	1 Ei, Salz, Pfeffer. .	0,10
125 Gr. Käse. . . .	0,30	Milch und Butter . .	0,25

Man wäscht den Reis 5—6 mal gut ab, kocht ihn langsam in 1/2 Ltr. Milch gar, doch muß er noch körnig bleiben, dann läßt man ihn abkühlen, mischt 1 Stückchen Butter, 1 Eigelb (in Milch oder Wasser verquirlt), das zu Schnee geschlagene Eiweiß, 1 Prise weißen Pfeffer, etwas Salz und 100 Gr. geriebenen Käse dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, bestreut sie mit dem Rest des Käses und backt sie im Ofen hellgelb.

LINSEN

In 3—4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,80 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 Pfd. Linsen	0,30	Zucker, Essig, Salz,	0,10
Butter oder Fett . .	0,20	Pfeffer, Zwiebel . .	
$^1/_4$ Pfd. Speck	0,20		

Die Linsen werden verlesen, sauber gewaschen und am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht, d. h. mit Wasser bedeckt hingestellt. Am andern Morgen gießt man das etwa noch übrige Wasser ab, schüttet die Linsen in den Kochtopf, gibt soviel Wasser hinzu, daß die Linsen völlig bedeckt sind, fügt etwa $^1/_8$ Pfd. Butter und Fett, wenn man hat, Gänseschmalz hinzu, 1 geschälte ganze Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1—2 Eßlöffel Essig, 2 Stck. Zucker, den in Würfel geschnittenen Speck und und schüttelt Alles gut durcheinander, läßt es 10—15 Minuten gut ankochen und dann in der Kochkiste in 3 Stunden gar dünsten. Will man die Linsen auf dem Herd bereiten, so läßt man sie mit Fett, Salz, Pfeffer und der Zwiebel abseits vom hellen Feuer gar dünsten macht erst kurz vor dem Anrichten die sauersüße Sauce, indem man den Speck ausbrät, Zucker und Essig hinzufügt und diese Sauce über die Linsen gießt, den Topf gut schüttelt und das Gericht noch einmal aufkochen läßt.

WEISSE BOHNEN

werden ganz ebenso bereitet.

Zu beiden Gerichten eignen sich als Fleischzugaben: Brühwürstchen, Saucischen oder Frikandellen.

ERBSENPÜREE

In 2—2$^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

$^1/_2$ Pfd. Erbsen . . . 0,15 $^1/_8$ Pfd. Butter 0,15

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen und am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht, d. h. in eine Schüssel mit Wasser geschüttet. Am andern Morgen setzt man sie aufs Feuer und gießt das Wasser ab, sobald sie heiß geworden sind. Dann setzt man sie mit frischem Wasser und etwas Salz auf, läßt sie langsam weich kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb. Das Püree muß dick und weich sein; sollte es beim Durchrühren noch zu dünn sein, so läßt man es einkochen oder verdickt es durch ein wenig Kartoffelmehl. Nach dem Durchreiben bringt man es nochmals auf schwaches Feuer, läßt es unter fortwährendem Rühren heiß werden und richtet es möglichst heiß an. Man röstet eine gröblich gehackte Zwiebel in Butter hellgelb und gießt sie über das Püree.

SPÄTZLE

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,35 M.

$^1/_2$ Pfd. Mehl	0,10	1 Ei	0,08
1 Tassenkopf = $^1/_8$ Ltr. Milch	0,05	Salz, gerieb. Semmel	0,02
		Butter	0,10

Milch, Ei, Salz und Mehl werden zu einem nicht zu festen Teige verrührt. Der Teig muß so sein, daß, wenn man 1 Teelöffel voll auf ein Brett legt, er nicht abläuft, sondern mit dem Messer glatt gestrichen werden kann. Wenn er diese Festigkeit hat, nimmt man einen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Teil davon auf ein handliches Brettchen, streicht ihn ein wenig glatt und schnitzelt feine Streifchen in kochendes Wasser, läßt sie 2—3 mal aufkochen, fischt sie mit einem Sieb heraus und legt sie zum Abtropfen in ein anderes. Man tut dies so lange, bis der ganze Teig verbraucht ist, dann übergießt man die Spätzle mit gebräunter Butter, bestreut sie mit gerösteten Brotkrumen und gibt sie recht heiß zu Tisch.

GERÖSTETE SPÄTZLE

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

1/2 Pfd. Mehl	0,10	Saure Sahne	0,10
4 Eier	0,30	Milch und Butter	0,15

Nachdem man von 1 Ei, Mehl, Milch und Salz einen Spätzleteig gerührt und die Spätzle nach vorhergehender Nummer gekocht hat, läßt man sie 1—2 Stunden stehen. Kurz vor dem Anrichten macht man die Butter heiß, röstet die Spätzle darin schön hellgelb, gibt dann die mit saurer Sahne verquirlten Eier darüber, läßt diese, gehörig unter die Spätzle gerührt, fest werden und serviert sie dann sofort recht heiß.

WURSTSPATZEN

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

1/2 Pfd. Mehl	0,10	1/4 Pfd. harte Wurst	0,30
2 Eier	0,10	Salz, Butter	0,15
1/8 Ltr. Milch	0,05	Gerieb. Semmel	

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Milch, Eier, Salz und Mehl werden zu einem nicht zu festen Teige verrührt (siehe Seite 85) und die Spätzle in Salzwasser gekocht. Dann schneidet man die Wurst in kleine Würfel, tut sie in eine Pfanne, brät sie in der Butter leicht an und tut nach und nach die fertig gekochten Spätzle dazu, läßt das Ganze leicht rösten und serviert es recht heiß.

GEFÜLLTE KARTOFFELN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

1 Pfd. Kartoffeln	0,05	Käse	0,15
2 Eier	0,20	Sahne, Butter	0,25

Man wählt große, ziemlich gleichmäßige Kartoffeln, schält sie, schneidet die Spitze auf einer Seite ab, so daß die Kartoffeln stehen können und kocht sie gar. Dann schneidet man die obere Spitze als Deckel ab, höhlt die Kartoffeln aus. Die so gewonnene Kartoffelmasse wird zerrieben, mit Butter, 2 Eigelb, Pfeffer Salz und geriebenem Schweizerkäse und Sahne verrührt. Dann füllt man die Kartoffeln mit dieser Masse, setzt die Deckel auf, stellt die Kartoffeln aufrecht in eine Backform, übergießt sie mit heißer Butter und bäckt sie 8—10 Minuten im Ofen.

PIKANTER KARTOFFELBREI

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,10 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2 Pfd. Kartoffeln . .	0,10	$^1/_4$ Pfd. Butter . . .	0,30
$^1/_2$ Pfd. Schweizerkäse	0,60	Milch, Salz	0,10

Die Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser gar gekocht und dann durch den Kartoffelquetscher gedrückt oder, falls man diesen nicht hat, ganz fein zerstampft und zerrieben. Dann erwärmt man die Milch in einer Kasserolle, gibt die Butter hinzu und schüttet die Kartoffelmasse hinein, verrührt Alles recht glatt. Zuletzt gibt man den geriebenen Käse hinein, schmeckt den Brei nach Salz ab, rührt ihn recht tüchtig durch und gibt ihn möglichst heiß zu Tisch.

Man kann einfach braune Butter dazu geben oder, was noch pikanter schmeckt, eine gehackte Zwiebel in Butter bräunlich braten und dann über den Brei streuen.

BRATKARTOFFELN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,15 M.

1 Pfd. Kartoffeln . .	0,05	Butter und	0,08
1 Zwiebel, Salz . . .	0,02	Fett	

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten und in heißem Fett, halb Butter, halb Schmalz, schön hellgelb gebraten; sobald sie anfangen gelblich zu werden, schneidet man eine Zwiebel in feinen Scheibchen hinein und bestreut die Kartoffeln mit Salz.

ZUCKERKARTOFFELN

werden genau ebenso bereitet. Die kleinen Kartoffel-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

chen aber nicht zerschnitten, sondern ganz in das heiße Fett geschüttet und unter Schütteln gelbbraun gebraten. Zum Schluß etwas feinen Zucker darüber streuen.

BRATKARTOFFELN VON ROHEN KARTOFFELN (POMMES FRITES)

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,10 M.

1 Pfd. Kartoffeln . . 0,05 Fett und Butter. . . 0,05
Salz

Die Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben, oder in längliche Stifte geschnitten, gewaschen, abgetrocknet und in dem heiß gemachten Fett gar und hellgelb gebraten, nach dem Garwerden mit feinem Salz bestreut.

KARTOFFELPUFFER

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

1 Pfd. Kartoffeln . . 0,05 2 Eier 0,20
5—6 Eßlöffel Milch 0,05 Mehl, Fett. 0,20

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und fein gerieben. Dann preßt man die Feuchtigkeit möglichst heraus, indem man die geriebenen Kartoffeln auf ein Tuch schüttet und dieses ausdrückt. Sodann rührt man den Brei mit der Milch, Salz, Ei und ein wenig Mehl gut um. Das Fett wird in der Pfanne heiß gemacht, die Kartoffelmasse mit einem Holzlöffel in das Fett gelegt, möglichst dünn ausgestrichen und auf beiden

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seiten hellgelb und kroß gebacken. In einer mittelgroßen Pfanne kann man 3—4 Kartoffelpuffer gleichzeitig backen. Man gibt Preißelbeeren, Apfelmus oder Salat dazu.

SAVOYARDENKARTOFFELN (SÜDFRANZÖSISCH)

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

1 Pfd. Kartoffeln	0,10	1 Ei	0,10
1/4 Pfd. Butter	0,30	Muskat, Pfeffer usw.	0,05
100 Gr. Käse	0,20	Milch	0,10

Die Kartoffeln werden geschält, 10 Minuten in Salzwasser angekocht, dann abgegossen, in ganz feine Scheibchen geschnitten, mit heißer Milch, 1 geschlagenen Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, sowie 80 Gramm geriebenem Käse vermischt.

Dann streicht man die Backform mit einem Stückchen Knoblauch aus, schüttet die Masse hinein, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Käse, tut reichlich Butterflöckchen darauf und backt die Masse im Ofen hellbraun.

KARTOFFELKLÖSSE MIT KÄSE (ITALIENISCH)

In 30—45 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

1 Pfd. Kartoffeln	0,05	1 Ei, Muskatnuß	0,10
1/4 Pfd. Butter	0,30	Salz, gerieb. Semmel	0,05
100 Gr. Käse	0,20		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Kartoffeln müssen tagsvorher abgekocht sein, dann zieht man die Schale ab und reibt sie.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann fügt man unter stetem Rühren die Kartoffelmasse, das zerquirlte Ei, den geriebenen Käse und die feingeriebene Semmel hinzu, schmeckt die Masse auf Salz und Muskatnuß ab und formt dann mittelgroße Klöße, die man 10—12 Minuten in Salzwasser kocht. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine heiße Schüssel gelegt, mit brauner Butter übergossen und sofort serviert.

STRASSBURGER ODER HERINGSKARTOFFELN

In 1—1½ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,95 M.

1 Pfd. Kartoffeln . .	0,05	Zwiebeln, Salz, Pfeffer	0,05
1 Hering	0,10	Fett, 2 Eier	0,30
¼ Pfd. Schinken . .	0,30	Butter, Semmel, Mehl	0,15

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen und in feine Scheiben geschnitten. Der Hering wird gesäubert, enthäutet, entgrätet und fein gehackt, die Zwiebeln ebenfalls fein gehackt, der Schinken in Würfel geschnitten.

Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel besiebt. Dann legt man eine Lage Kartoffeln hinein. Inzwischen hat man das Fett erhitzt, die Zwiebeln darin hellgelb gedünstet, 1 Eßlöffel Mehl geschwitzt, Hering, Schinken und 6—8 Eßlöffel Wasser dazu gefügt und Alles zu einer dicken Sauce kochen lassen. Die Eier werden mit Milch verquirlt

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dazu gerührt, die Sauce gut abgeschmeckt und dann löffelweise auf die Kartoffellage gegeben. Dann wird wieder eine Schicht Kartoffeln hineingelegt, wieder Sauce darüber gefüllt, bis alles verbraucht ist.

Zum Schluß siebt man feingeriebene Semmel darauf, beträufelt sie reichlich mit Butter und läßt das Gericht $^1/_2$ Stunde im Ofen backen.

BOUILLONKARTOFFELN

In 1 $^1/_2$—2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

1 Pfd. Kartoffeln . .	0,05	Gewürz, Salz, Pfeffer	0,15
1 Ltr. Bouillon	0.80	Petersilie, Butter.	

Die geschälten, in mittlere Stücke geschittenen Kartoffeln werden in Salzwasser halb gar gekocht, dann abgegossen, mit dem Bouillon, 1 ganzen Zwiebel, Salz und weißem Pfeffer wieder aufgesetzt und langsam gar gekocht, der Bouillon muß ganz einkochen. Wenn sie ganz gar sind, nimmt man die Zwiebel heraus, tut ein Stückchen frische Butter und die feingehackte Petersilie hinzu, schüttelt sie gut durch und serviert sie recht heiß.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ZUSAMMEN-
GEKOCHTE
GERICHTE

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schweinefleisch mit gelben Rüben und Klößen
Schweinefleisch mit Gemüse
Roastbraten mit Gemüse
Pfeffer-Potthast (westfälisch)
Hammelfleisch mit Gemüsen: (franz. Rezept)
Hammel- oder Rindfleischroulade mit Wirsingkohl und Kartoffeln
Hammelfleisch mit grünen Bohnen
Gedämpfter Weißkohl mit Bratwurst und Kartoffeln
Irisch Stew mit Weißkohl
Spanisch Fricco
Ungarisches Kalbfleisch
Bauernkalbfleisch
Ungarisches Gulasch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SCHWEINEFLEISCH MIT GELBEN RÜBEN UND KLÖSSEN

In 2—2 1/2 Stunden zu bereiten. Eignet sich gut für die Kochkiste. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

3/4 Pfd. Schweinefleisch	0,90	Kartoffeln, Mehl, Fett	0,05
Mohrrüben	0,10	1 Ei, Salz, Petersilie	0,10

Das Schweinefleisch wird in mittelgroße Stücke geschnitten, in Fett von allen Seiten hellgelb angebraten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit kochendem Wasser, etwa 1/2 Ltr., übergossen. Dann putzt man Mohrrübchen, schneidet sie in schmale Streifchen, wäscht sie und gibt sie zu dem Fleisch und läßt sie langsam kochen. Hierauf rührt man von übrig gebliebenen Kartoffeln, 1 Ei, etwas Fett, Salz, 1 Prise Muskat und 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl einen Teig und formt wallnußgroße Klöße daraus. Nun nimmt man den Topf mit Fleisch und Rüben vom Feuer, schüttet Alles aus und schichtet das Gericht folgendermaßen: Fleisch, dann Rüben, dann Klöße, bis Alles verbraucht ist, dann gießt man die Sauce, die gut abgeschmeckt ist, darüber und läßt das ganze 3/4—1 Stunde dünsten. Am besten in der Kochkiste, sonst unter steter Aufsicht auf dem Herde!

SCHWEINEFLEISCH MIT GEMÜSE

In 1 1/4—1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

3/4 Pfd. Schweinefleisch 0,90 Zwiebeln, Gewürz . 0,10
Mohrrüben, Kartoffeln 0,15

Man wäscht das Fleisch, schneidet es in fingerlange Stücke und brät es mit den in Scheiben geschnittenen 3 Zwiebeln hellgelb. Dann fügt man die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Mohrrüben und Kartoffeln hinzu, streut Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Paprika darüber, fügt 1—2 Eßlöffel Wasser hinzu und läßt alles in festverschlossenem Topf 1 Stunde schmoren. Sodann fügt man 1 Eßlöffel fein gehackter grüner Petersilie und, falls zuviel Sauce vorhanden sein sollte, 1 Theelöffel Mehl in Butter geschwitzt hinzu, läßt es noch einmal aufkochen und gibt es im Kochgeschirr, das man mit einer Serviette umsteckt, zu Tisch.

ROASTBRATEN MIT GEMÜSE

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,70 M.

1 Pfd. Roastbeef . . 1,10 Pfeffer, Salz, Mehl . 0,05
1/4 Pfd. Speck . . . . 0,20 Kartoffeln 0,05
Gemüse aller Art . . 0,30 Zwiebeln

Der Roastbraten wird gut geklopft, der Speck in Würfel geschnitten, ausgebraten, dann das Fleisch und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln etwa 15 Minuten angebraten.

Das Gemüse: Mohrrübchen, 1—2 Kohlrabi, Morcheln, Pfifferlinge, grüne Bohnen, kurz Alles, was man hat, sauber geputzt, die Kartoffeln in Scheiben geschnitten, hinzugefügt, das Ganze mit Pfeffer, Salz, 1 Eßlöffel

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mehl bestäubt, gut verschlossen etwa $^3/_4$ Stunden geschmort.

Das Gericht wird dann im Kochgefäß, das man mit einer Serviette, oder mit einer Papiermanschette umsteckt, serviert.

PFEFFER-POTTHAST (WESTFÄLISCH)

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,20 M.

$^3/_4$ Pfd. Hammel- oder Rindfleisch	0,90	Kartoffeln	0,05
$^1/_4$ Pf. fetter Speck	0,20	Pfeffer, Salz	0,02
		Paprika, Zwiebel	0,03

Man schneidet den Speck in Würfel und brät ihn an, dann fügt man das in fingerlange Streifen geschnittene Fleisch hinzu, streut Paprika, Salz und Zwiebelscheiben dazwischen, gibt dann eine Lage der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, dann wieder Speck, Fleisch, Kartoffeln hinein, schließt den Topf möglichst fest zu und läßt das Ganze $^3/_4$—1 Stunde schmoren.

Man serviert es am besten im Kochgeschirr, das man mit einer Serviette oder mit einer Papiermanschette umsteckt.

HAMMELFLEISCH MIT GEMÜSEN (FRANZÖSISCHES REZEPT)

In 2—3 Stunden zu bereiten, wird in Kochkiste vorzüglich. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,90 M.

1 Pfd. Hammelfleisch	1,20	Butter, Gewürze	0,20
Allerlei Gemüse	0,50		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man läßt sich vom Schlächter schöne dicke Scheiben aus einer Hammelkeule schneiden, klopft sie gut, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und brät sie in Butter mit 4—5 kleinen Zwiebeln an, dann macht man eine Mehlschwitze, fügt etwas Wasser, Gewürz, ein Lorbeerblatt und einen Teelöffel gehackter Petersilie hinzu, läßt alles 20—30 Minuten dämpfen. Inzwischen putzt man allerlei Gemüse: grüne Bohnen, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Rosenkohl, kurz was man hat, auch 6—8 schöne Kartoffeln, brüht die Gemüse ab. Nun nimmt man das Fleisch heraus, legt es in einen Kochkistentopf, ordnet die Gemüse hinein, gießt die Sauce durch ein Sieb und dann über Fleisch und Gemüse, kocht das Ganze etwa 10 Minuten lang an und stellt es dann in die Kochkiste. Nach $1\frac{1}{2}$—2 Stunden ist das Gericht fertig. Sollte zuviel Sauce sein, oder diese nicht sämig genug sein, so läßt man sie ein wenig einkochen, indem man den Deckel des Kochtopfes entfernt.

Hat man keine Kochkiste, so muß das Gemüse etwa 1 Stunde im gut verschlossenen Topf auf dem Herde dämpfen.

HAMMEL- ODER RINDFLEISCHROULADE MIT WIRSINGKOHL UND KARTOFFELN

In der Kochkiste zu bereiten. In 2—$2\frac{1}{2}$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,70 M.

1 Pfd. Fleisch	1,20	Kartoffeln, Zwiebeln Gewürz	0,05
1 Wirsingkohl	0,20		
$\frac{1}{8}$ Pfd. Butter	0,15	Speck, Mehl	0,10

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das Fleisch wird in 4 Scheiben (vom Schlächter) geschnitten, gut geklopft, mit Pfeffer, Salz, gehackten Zwiebeln bestreut, mit einem Speckstreifen fest zusammengerollt und zugebunden, in Mehl gewälzt und in heißer Butter gelblich angebraten. Dann fügt man einige Gewürzkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, eventuell 1 Mohrrübe dazu, gießt kochendes Wasser darauf und läßt es 1 Stunde schmoren. Inzwischen schneidet man den Wirsingkohl in 4 Teile, blanchiert ihn, drückt ihn gut aus, sodann schält man 8—9 Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, überbrüht sie mit kochendem Wasser. Nun nimmt man die Rouladen aus der Sauce, gießt diese durch ein Sieb und schichtet Kartoffeln, Fleisch, Gemüse immer lagenweise in den Kochtopf, gießt die Sauce darüber und läßt das Ganze (am besten in der Kochkiste) 1 Stunde dünsten.

Kurz vor dem Anrichten reibt man etwas Muskatnuß darüber, fügt ein nußgroßes Stück Butter hinzu und schüttelt das Gericht vorsichtig, daß sich alles gut mischt. Ist zuviel Sauce verhanden, so läßt man sie etwas einkochen oder macht sie durch eine hellgelbe Mehlschwitze sämig.

HAMMELFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN

In 3 Stunden zu bereiten: Kochkiste. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,65 M.

1 1/4 Pfd. Hammelfleisch	1,15	Kartoffeln, Mehl	0,05
1 1/2 Pfd. grüne Bohnen	0,45	Fett, Gewürz . .	

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das Hammelfleisch wird abgespült, geklopft, mit Pfeffer, Salz und einem Sträußchen Bohnenkraut mit etwa 1 L tr. Wasser aufgesetzt. Nun zieht man von 1½ Pfd. Bohnen die Fasern sorgfältig ab, wäscht die Bohnen in lauwarmem Wasser und tut sie zu dem etwa ½—¾ Stunden kochenden Fleisch, dann schält man 6—8 Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, wäscht und brüht sie und fügt sie dann zu Fleisch und Bohnen, läßt alles tüchtig ankochen und stellt es dann in die Kochkiste, wo es in 1—2 Stunden völlig gar und weich wird. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Teelöffel Mehl in Fett oder Butter hellgelb, verkocht es mit dem Gemüse und fügt noch 1 Teelöffel fein gehackter Petersilie hinzu.

GEDÄMPFTER WEISSKOHL MIT BRATWURST UND KARTOFFELN

In 1½ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

1 Weißkohl	0,15	½ Pfd. Kartoffeln	0,05
½ Pfd. Bratwürstchen	0,40	Butter	0,10

Der Weißkohl wird in Salzwasser abgewellt, gut abgetropft, dann gröblich gehackt. Die Kartoffeln werden geschält, abgebrüht, in Scheiben geschnitten, die Würstchen (Saucischen) in Fett oder Butter angebraten. Dann füllt man den Kohl in einen Topf oder in eine Backform, streut ein wenig Salz und Kümmel darüber, legt die Bratwürstchen darauf und fügt die Kartoffelscheiben hinzu. Dann macht man eine Einbrenne aus Butter, 1 Teelöffel Mehl, Salz, einer Prise Pfeffer, kocht sie

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

mit Wasser auf und gibt sie über das Gericht, das man am besten 6—8 Minuten ankocht und dann in der Kochkiste 2—3 Stunden gar und weich werden läßt oder auf dem Herde, oder im Backofen 1 Stunde dünsten läßt.

IRISH STEW MIT WEISSKOHL

In 3—3 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,20 M.

3/4 Pfd. Hammelfleisch	0,85	Butter	0,10
1 kleiner Weißkohl . .	0,15	Zwiebel, Gewürz.	0,05
Kartoffeln	0,05	Kümmel	

Das Fleisch schneidet man in gleichförmige Stückchen, die Zwiebel wird gröblich gehackt, der Weißkohl wird von den äußeren groben Blättern befreit, in 4 Teile geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht. Die Kartoffeln, etwa 8—10 Stück, werden geschält, gewaschen, ebenfalls mit kochendem Wasser gebrüht.

Nun buttert man eine Blechform gut aus, legt zunächst den gut ausgedrückten Kohl hinein, bestreut ihn mit Kümmel, dann Fleisch, das mit Pfeffer, Salz, Zwiebeln und kleinen Butterflöckchen bestreut wird, dann Kartoffeln, hierauf wieder Kohl usw., bis alles verbraucht ist. Die Form wird fest verschlossen, im Wasserbade 2 Stunden gekocht. Das Gericht wird auch sehr gut in der Kochkiste, man mischt dann alles gut ein, kocht es ca. 1/4 Stunde an und stellt es in die Kochkiste.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SPANISCH FRICCO

In 3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,30 M.

3/4 Pfd. Schabefleisch	0,90	1/8 Pfd. Butter	0,15
3/4 Pfd. Kartoffeln .	0,05	Sahne	0,20
2 große Zwiebeln .		Pfeffer, Salz	

Das Fleisch wird gut geklopft und dann in ziemlich große Würfel geschnitten. Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen und 4 bis 5 Minuten in Salzwasser gekocht, dann abgegossen, die Zwiebeln werden gröblich gehackt, in Butter weich gedünstet.

Nun buttert man eine Form aus, legt eine Schicht Kartoffelscheiben, dann die Fleischwürfel, die reichlich mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln bestreut werden, hinein, dann wieder Kartoffeln usw. Zum Schluß gießt man die Sahne darüber, schließt die Form fest und läßt sie im Wasserbad 2 Stunden kochen. Auch sehr gut in der Kochkiste zu bereiten.

UNGARISCHES KALBFLEISCH

In 3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,85 M.

3/4 Pfd. Kalbfleisch ohne Knochen . .	1,35	3 frische Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomat.-Püree	0,20
1/4 Pfd. Speck . . .	0,20	Salz, Paprika	0,05
1 Pfd. Kartoffeln .	0,05	3 Zwiebeln, Pfeffer .	

Das Fleisch wird gewaschen, getrocknet, in Stücke geschnitten, der Speck in kleine Würfel, die Zwiebeln

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

in Scheiben geschnitten und alles gelblich angebraten. Dann fügt man die ebenfalls in Scheiben geschnittenen, mit kochendem Wasser gebrühten Kartoffeln, die von der Haut befreiten Tomaten, Salz, Pfeffer und eine Messerspitze voll Paprika hinzu, gießt 4—5 Eßlöffel voll kochendes Wasser darüber und läßt das Ganze etwa $^1/_2$ Stunde schmoren.

Will man es in der Kochkiste bereiten, so läßt man alle Zutaten etwa 10 Minuten ankochen, stellt den Topf dann in die Kochkiste, wo das Gericht in 1 Stunde gar wird, aber auch 2—3 Stunden unbeschadet bleiben kann.

BAUERNKALBFLEISCH

In 30 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,75 M.

$^3/_4$ Pfd. Kalbfleisch ohne Knochen	1,35	Kartoffeln	0,05
$^1/_4$ Pfd. fetter Speck	0,20	3 Zwiebeln	0,03
Mohrrüben	0,10	Pfeffer, Salz	0,02
		1 Tassenkopf Wasser	—

Das Fleisch wird gewaschen, getrocknet und in kleine fingerlange Stückchen geschnitten. Der Speck wird in Würfel geschnitten, angebraten, dann das Fleisch und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln leicht hellgelb angeröstet. Darauf fügt man die sauber geputzten Mohrrübchen in Scheiben geschnitten (kleine Karotten kann man ganz lassen) und die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu, streut Pfeffer und Salz darüber, gießt einen Tassenkopf heißen Wassers hinzu,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

schließt das Kochgefäß mit gutpassendem Deckel und läßt es etwa 30 Minuten schmoren. Dann umsteckt man den Topf mit einer Serviette und serviert das Gericht im Kochgefäß. In der Kochkiste braucht es $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

UNGARISCHES GULASCH

In $2\frac{1}{2}$—3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,65 M.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Rindfleisch	0,90	Paprika, Pfeffer, Salz	0,15
$\frac{1}{4}$ Pfd. Speck	0,20	Knoblauch, Kümmel	0,15
Butter und Fett	0,20	Majoran, Essig, Mehl	
1 Pfd. Kartoffeln	0,05	Zwiebeln, Zucker	

Butter und Fett wird heiß gemacht, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln (2—3 Stück) hellgelb gedünstet. 1 Eßlöffel Paprika, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl dazu gerührt, dann 1 Teelöffel Zucker, 1 Eßlöffel Essig und $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser hinzugefügt und alles gut verkocht. Dann fügt man das in fingerlange Streifen geschnittene Fleisch und ein Mullsäckchen mit 1 Stück Knoblauch, 1 Teelöffel voll Kümmel, 1 Stiel Majoran hinzu und läßt es 5 Minuten stark ankochen, dann in der Kochkiste oder auf der Herdplatte $1\frac{1}{2}$—2 Stunden gar dünsten. Inzwischen hat man die Kartoffeln geschält, gewaschen und in Salzwasser halbgar gekocht. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten tut man sie in das Gulasch, schüttelt Alles gut durch und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FLEISCH-
GERICHTE

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

RINDFLEISCH

Rinderfiletbraten
Rindersauerbraten
Rinderschmorbraten
Beefsteak von Filet
Deutsche Beefsteaks
Beefsteak
Beefsteak-Pastete
Filet mit Champignons
Rindfleisch mit Schwarzwurzeln, Champignons
und Bouillonkartoffeln
Roulade von Rindfleisch (Sraszy)
Roastbeefschnitten mit gebackenen Zwiebeln
Rindfleisch mit Reiskruste

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

RINDERFILETBRATEN

In 2—2 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 10—12 Personen 13,25 M.

1 Filet 9—10 Pfd.	12,00	Saure Sahne.	0,30
1/4 Pfd. Speck . . .	0,20	Salz, Pfeffer	0,15
1/2 Pfd. Butter . . .	0,60	1 Ei, Mehl	

Es ist selbst für einen ganz kleinen Haushalt praktisch, ein ganzes Filet zu kaufen und es für mehrere Mahlzeiten zu teilen. Das ganze Filet kostet in Berlin etwa 1,10—1,20 pro Pfd., das rein ausgeschälte wenigstens 1,80—2,20.

Im Ganzen gekauft kann man von einem etwa 10pfündigen Filet gewinnen: 5—5 1/2 Pfd. reines Filet, 2 Pfd. Kopf oder Kugel (als Sauerbraten), 2 Pfd. Fett, Stränge.

Das Filet wird vor dem Zerlegen gut geklopft, dann schneidet man den Kopf ab, löst das Fett davon und legt ihn in eine Marinade von Essig, Gewürz und Lorbeerblatt, oder in Milch und stellt ihn gut verdeckt für 5 bis 7 Tage an einen kühlen Ort, das Fleisch wird jeden Morgen mit einem Holzlöffel umgewendet.

Das Fett wird gut gewaschen, würflig geschnitten und ausgebraten, dann in einen irdnen oder Porzellannapf gefüllt und kühl aufbewahrt. Die Stränge werden abgelöst, in fingerlange Stücke geschnitten und zu Gulgas (Gulasch) oder zu Gemüsen mit Fleisch verwendet.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das reine Filet wird gehäutet, recht gleichmäßig mit feinen Speckstreifen, die man in Pfeffer und Salz dreht, gespickt. Dann legt man es, gut zusammen geschoben, in eine Bratenpfanne, macht $^1/_4$—$^1/_2$ Stück Butter und etwas von dem ausgelassenen Rinderfett kochend heiß und gießt dieses Gemisch über den Braten, bestreut ihn mit feinem Pfeffer und Salz und läßt ihn unter häufigem Begießen ca. $^3/_4$ Stunden braten. 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man die Sahne über den Braten, macht die Sauce mit etwas Mehl, in Milch verquirlt, sämig und zieht sie mit einem Eigelb ab.

RINDERSAUERBRATEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,35 M.

1 $^1/_2$ Pfd. Rindfleisch	1,80	Mehl, Zwiebel	0,02
$^1/_4$ Pfd. Speck	0,20	Saure Sahne, Milch	0,03
Essig, Gewürz	0,10	Fett oder Butter . .	0,20

Ein schönes Stück Rindfleisch wird in Essig gelegt (Sommer 3—4, Winter 5—6 Tage). In diesem Essig kocht man 8—10 Gewürzkörner, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner auf, läßt den Essig erkalten und legt dann das Fleisch hinein, das man alle Morgen umwendet.

Am Tage des Gebrauches wird es mit Speck gespickt und ganz ebenso wie einfacher Rinderschmorbraten zubereitet. Die Sauce muß sehr sämig, ziemlich dickflüssig sein. Wenn man das Fleisch recht sauer

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wünscht, kann man nach und nach die ganze Marinade dazu gießen, gewöhnlich genügt die Hälfte. Beigaben: Kartoffelklöße, Maccaroni, oder Salzkartoffeln.

RINDERSCHMORBRATFN

In 1 1/2—2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,05 M.

1 1/2 Pfd. Rindfleisch		Pfeffer, Salz usw. . .	0,02
Schwanzstück, Blume	1,80	Mehl, Milch oder	
1/4 Pfd. fetten Speck	0,20	Sahne	0,03

Das Fleisch wird von beiden Seiten gut geklopft, mit kleinen, in Salz und Pfeffer gewälzten Speckstreifchen gespickt. Der übrige Speck wird ausgebraten, das Fleisch in das heiße Fett gelegt und schnell von allen Seiten angebräunt. Dann schneidet man 1 Zwiebel hinein, gibt Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Rinde Schwarzbrot und 1/4 Ltr. kochendes Wasser hinzu und läßt das Fleisch 1 1/2 Stunden schmoren. Wenn nötig, füllt man von Zeit zu Zeit ein wenig kochendes Wasser nach. Vor dem Anrichten verrührt man einen Eßlöffel Mehl in Milch oder Sahne und gießt es hinzu, läßt die Sauce aufkochen und serviert sie mit dem Braten.

DEUTSCHE BEEFSTEAKS

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

1/2 Pfd. Schabefleisch, gehackt	0,65	Butter	0,10
1 Ei, Salz, Pfeffer, Zwiebel	0,10		

Das gehackte Schabefleisch wird mit dem zerschlagenen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ei, Salz und Pfeffer, 1—2 Eßlöffel Wasser oder Milch gut gemengt, dann formt man zwei flach gedrückte Kugeln, bestreut sie noch mit Pfeffer und Salz und backt sie in heißer Butter etwa 4—5 Minuten auf jeder Seite. Die Zwiebel wird gehackt, in Butter gebräunt, dann auf die Beefsteaks gehäuft. Die Bratbutter wird mit etwas Wasser aufgekocht, über die Beefsteaks gegossen.

BEEFSTEAK

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,70 M.

3/4 Pfd. Rinderfilet	1,50	Zwiebeln, Salz, Pfeffer	
1 Stückchen Butter	0,20		

Man läßt vom Schlächter zwei schöne Filets schneiden, putzt sie sauber, d. h. schneidet Haut und Fett fort, klopft sie, legt sie in heiße Butter und bratet sie schnell hellgelb, 3—4 Minuten auf jeder Seite. Die Zwiebeln werden gehackt, in Butter gebräunt. Die Beefsteaks werden auf heißer Schüssel angerichtet, mit Salz, Pfeffer und den gerösteten Zwiebeln bestreut. Die Bratbutter läßt man mit einem Teelöffel Wasser, einer Prise Salz, Pfeffer aufkochen, gießt sie über die Beefsteaks.

BEEFSTEAK-PASTETE

In 3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,30 M.

1/2 Pfd. Schabefleisch	0,65	Zwiebel, Gewürz	0,05
1 1/2 Pfd. Kartoffeln	0,20	1 Ei, Semmel	0,10
100 Gr. Butter	0,25	Milch	0,05

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man nimmt 1/2 Pfd. geschabtes oder fein gehacktes Rindfleisch, vermischt es gut mit dem Ei, 2 Eßlöffel Milch, Salz und Pfeffer und ein wenig fein geriebener Semmel, formt kleine flache Beefsteaks davon.

Inzwischen hat man 1 1/2 Pfd. Kartoffeln abgekocht, zieht die Schale ab und schneidet sie in Scheiben, dann dünstet man eine mittelgroße, gehackte Zwiebel hellgelb. Nun streicht man eine Backform gut mit Butter aus, legt eine Schicht Kartoffelscheiben hinein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, darauf die Beefsteaks, bestreut sie mit den Zwiebeln und mit kleinen Butterflöckchen, darauf wieder Kartoffelscheiben. Die Oberfläche wird mit Milch und zerlassener Butter überfüllt und das Ganze im Ofen 20—25 Minuten gebacken.

FILET MIT CHAMPIGNONS

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,65 M.

1/2 Pfd. Filet, Kalb oder Rind	1,00	1/8 Pfd. Butter	0,15
1/8 Pfd. Büchse Champignons	0,40	Zwiebel, Gewürz, Salz, Mehl	0,05
		Zitronensaft	0,05

Das Fleisch wird gehäutet, leicht geklopft und in zwei schöne Filets zerschnitten. Die Sauce wird zuerst bereitet. Man läßt ein nußgroßes Stück Butter zergehen. röstet eine feingehackte Zwiebel und einen Eßlöffel Mehl hellbraun, kocht die Einbrenne mit dem Champignonwasser und kochendem Wasser sämig, würzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und stellt die Sauce warm.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Nun legt man die Filets, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heiße Butter, brät sie in 5 bis 6 Minuten auf beiden Seiten hellbraun, legt sie in die Sauce.

RINDFLEISCH MIT SCHWARZWURZELN, CHAMPIGNONS UND BOUILLONKARTOFFELN

In 3—3 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 4—5 Personen 6,60 M.

2 1/2 Pfd. Rindfleisch	3,25	1 Pfd. Champignons	1,60
Suppengrün	0,15	Butter	0,60
2 Pfd. Kartoffeln . .	0,10	Petersilie, Pfeffer, Salz	0,15
1 1/2 Mdl. Schwarzwurz.	0,75		

Das Rindfleisch muß ein gutes, saftiges, nicht zu mageres Stück sein, am besten Brustkernstück. Es wird mit den Suppenkräutern und kochendem Wasser aufs Feuer gebracht und muß etwa 3 Stunden langsam und stetig im festverschlossenem Topf, am besten in der Kochkiste kochen. Inzwischen bereitet man nach S. 75 die Champignons, nach S. 78 die Schwarzwurzeln, nach S. 92 die Bouillonkartoffeln. Der hier wie vorher erforderliche Bouillon wird aus dem Bouillontopf mit dem Rindfleisch entnommen.

Nach etwa 3 Stunden entfernt man das Suppenkraut, richtet das Rindfleisch auf einer großen Schüssel in der Mitte etwas erhöht an, bestreut es mit fein gehackter Petersilie und füllt einige Löffel Bouillon darüber. Dann ordnet man die Champignons, die Schwarzwurzel rechts und links vom Fleisch recht hübsch an; die Bouillonkar-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

toffeln in einer besondern Schüssel. Beigabe: Cornichons, geschabter Meerrettich, Senffrüchte oder Preißelbeeren.

ROULADE VON RINDFLEISCH (SRASZY)

In 2 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,45 M.

3/4—1 Pfd. Schabefleisch	1,20	Butter	0,10
1/8 Pfd. fetter Speck . .	0,10	Gewürz, Zwiebeln.	0,05

Man läßt sich vom Schlächter 4 schöne Scheiben Schabefleisch schneiden, klopft sie, bestreicht sie mit einer Lage fein gehackter, in Butter gedünsteter Zwiebeln, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, legt kleine Speckstreifen darauf und rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden, wälzt sie in Mehl, und bratet sie in Butter (am besten im kleinen eisernen Schmortopf) von allen Seiten hellgelb an, dann fügt man 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einige Gewürzkörner und 1/4 Ltr. Wasser dazu und läßt 1 3/4—2 Stunden langsam schmoren. Auch in der Kochkiste zu bereiten.

ROASTBEEFSCHNITTEN MIT GEBACKENEN ZWIEBELN. Restverwendung.

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,95 M.

6 sehr dünne Scheiben		3 Zwiebeln	0,05
vom übriggebliebenen		Meerrettich	0,05
Roastbeef	0,75	Butter	0,10

2—3 Zwiebeln werden recht fein geschnitten und in Butter gar geschmort. Dann reibt man 1 Stückchen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Meerrettich recht fein und mischt es mit 5—6 Löffel übrig gebliebener Sauce unter die Zwiebeln. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und füllt das Zwiebelgemüse hinein, bestreut die obere Fläche mit Semmel, betropft sie mit Butter und bäckt sie im Ofen. 6 dünne Scheibchen Roastbeef erhitzt man in übriggebliebener Sauce (oder man bereitet eine Sauce aus Mehl, Butter, Fleischextrakt) legt sie hübsch auf das bräunlich gebackene Zwiebelgemüse und füllt die Sauce darüber.

RINDFLEISCH MIT REISKRUSTE

Restverwendung

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,60 M.

$^3/_4$ Pfd. Reste von Suppenfleisch oder Braten	1,00	Butter	0,15
		1 Ei	0,10
$^1/_4$ Pfd. Reis	0,10	Salz, Pfeffer	0,05
$^1/_4$ Pfd. Käse	0,20	gerieb. Semmel	

Das Rindfleisch wird in mittelstarke, gleichmäßige Scheiben geschnitten. Der Reis wird in Salzwasser oder leichtem Bouillon ausgequollen, mit der Hälfte des geriebenen Käses und einem Eigelb vermischt. Nun belegt man das Fleisch zwischen 2 Lagen Reis, wälzt diese Kuchen in dem zerquirlten Eiweiß, bestreut sie dicht mit einem Gemisch von geriebenen Käse und geriebener Semmel, legt sie in eine ausgebutterte Form und backt sie im Ofen goldgelb.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KALBFLEISCH

Kalbskeule, gebraten
Kalbskeule, Restverwendung
1. Kalbsbraten, aufzuwärmen
2. Kalbsbraten mit holländischer Sauce und Reis
3. Kalbsfrikassee
4. Kalbfleisch mit Eiern
5. Gefüllte Eierkuchen
6. Hachee von Kalbsbraten
7. Kalbsbratensalat
8. Bouletten von Kalbfleisch
Russische Koteletten
Kalbsgulasch mit Spätzle
Kalbsleber, gebraten
Gespickte Kalbsleber
Kalbskoteletten
Kalbsschnitzel

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KALBSKEULE, GEBRATEN

Zutaten und Kosten für ca. 12 Personen: 17,70 M.

14—15 Pfd. à 1,10 M.	16,50	Saure Sahne . .	0,30
1/4 Pfd. Speck	0,20	1 Gelbei, Gewürz	0,10
1/2 Pfd. Butter	0,60		

Um einen guten, saftigen Kalbsbraten zu bereiten, muß man eine Keule von mindestens 7—8 Kilo nehmen. Da die Restverwendung des Kalbsbratens eine sehr mannigfache ist, wird ein großer Braten stets vorteilhafter sein als eine kleine Keule, auch ist das Fleisch der zu jungen und folglich mageren Kälber nicht so schmackhaft.

Bereitung: Der Beinknochen, sowie alle losen Teile werden abgeschnitten, damit der Braten eine schöne Form erhält, dann wird er tüchtig von beiden Seiten geklopft, gehäutet und mit kleinen, etwa halbfingerlangen Speckstreifchen, die in Pfeffer und Salz gedreht sind, ziemlich dicht gespickt. Hierauf brüht man den Braten ab, salzt ihn tüchtig, legt ihn in die Bratpfanne, übergießt ihn mit heißer Butter, schiebt ihn in den heißen Bratofen und brät ihn unter häufigem Begießen in ca. 1 1/2 Stunden gar. Damit die Butter nicht brenzlich wird, füllt man nach dem Begießen, etwa alle 8—10 Minuten, ein wenig Bouillon, Milch oder Wasser nach. Kurz vor dem Anrichten verrührt man die saure Sahne mit einem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Teelöffel Kartoffelmehl und gießt sie über den Braten. Die Sauce zieht man zum Schluß mit einem Eigelb ab.

Erste Restverwendung:

KALBSBRATEN AUFZUWÄRMEN

Man legt den Braten in einen irdenen Topf oder in eine Porzellanschüssel, macht die Sauce recht heiß und gießt sie über den Braten. Dann deckt man die Schüssel gut zu, stellt sie auf kochendes Wasser. Von Zeit zu Zeit begießt man den Braten mit der Sauce, doch darf er niemals kochen. Nach $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden ist er fertig. Wenn die Sauce zu dünn, durch $^1/_2$ Teelöffel Kartoffelmehl in Milch sämiger zu machen. Man gibt Maccaroni, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree dazu.

Zweite Restverwendung:

KALBSBRATEN MIT HOLLÄNDISCHER SAUCE UND REIS

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,54 M.

$^3/_4$ Pfd. Braten		Salz, Pfeffer	0,02
2 Eigelb	0,12	Butter	0,10
Kapern	0,10	$^1/_2$ Pfd. Reis	0,20

Das Mehl wird mit kaltem Bouillon oder mit Wasser im Wasserbade heiß gerührt, bis es dicklich wird, dann rührt man unter fortwährendem Schlagen die Butter, Pfeffer, Salz, ein wenig Zitronensaft oder ein paar Tropfen Essig dazu, zuletzt die in Wasser zerschlagenen Eigelb und die Kapern. Die Sauce wird so lange geschlagen,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

bis sie zum Kochen kommt, sie darf jedoch nie kochen, höchstens einmal aufstoßen.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, auf kochendes Wasser gestellt. Der Reis wird in einer tiefen Schüssel aufgehäuft, der Braten darauf gelegt und die Sauce darüber gefüllt. Die Sauce kann durch Champignons, Trüffel, Krebsschwänze verfeinert werden.

Dritte Restverwendung:

KALBSFRIKASSEE

Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,40 M.

3/4 Pfd. Braten			
1/4 Pfd. gehacktes Rindfleich	0,35	1 Milchbrot	0,03
1/4 Pfd. geh. Schweinefleisch	0,25	Zwiebeln	0,02
2 Eier	0,12	1 Stck. Butter	0,20
1 Eßlöffel Mehl, Salz	0,02	1 Eßlöffel Kapern	0,10
1 Prise Pfeffer, Muskat	0,01		
Morcheln oder Champignons oder Steinpilze	0,30	1 Zitrone oder Essig	

Das gehackte Fleisch wird mit dem geweichten Milchbrot, dem 1 Ei und dem Eiweiß des andern, 1 Messerspitze fein gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz zu Kloßteig verrührt. Man formt daraus kleine runde Klöße, die in Salzwasser gar ziehen müssen.

Das Mehl schwitzt man in Butter mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hellgelb, füllt das Wasser der eingemachten Pilze oder Bouillon dazu, rührt so lange, bis die Sauce sämig ist, fügt Pilze, Kapern, Klöße, den

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

in Scheiben geschnittenen Braten und den Rest der Butter hinzu, schmeckt die Sauce mit Salz und Pfeffer ab und läßt ein paar Minuten kochen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit dem Eigelb ab.

Vierte Restverwendung.

KALBFLEISCH MIT EIERN

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

3/4 Pfd. Braten

4 Eier . . . . . 0,30 Butter 0,20

Den in Scheiben geschnittenen Braten röstet man in heißer Butter hellgelb, schlägt dann die 4 Eier als Setz- oder Spiegelei darüber, streut Pfeffer und Salz darauf und läßt es so lange backen, bis das Eiweiß erstarrt ist. Man serviert das Gericht am besten in dem Kochgeschirr in dem es bereitet wurde: einer irdnen, oder Porzellanschüssel oder in einer emaillierten Pfanne.

Fünfte Restverwendung:

GEFÜLLTE EIERKUCHEN

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

3/4 Pfd. Kalbsbraten

1 Eßlöffel Kapern . 0,10

Butter, Pfeffer, Salz,

Muskat 0,20

1 kleine Zwiebel . . 0,01

4 Eier 0,14

1/2 Pfd. Mehl 0,10

1/4 Ltr. Milch 0,05

Der Braten wird gröblich gewiegt, die fein gehackte Zwiebel in Butter geröstet, das Fleisch, Kapern, Pfeffer, Salz und 2—3 Eßlöffel Wasser zu einer Farce verrührt.

Die 4 Eigelb werden mit dem Mehl und der Milch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

zu einem zähflüßigen Teig geschlagen, das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und daraus 4 Eierkuchen gebacken. Die Farce wird, sobald der Eierkuchen gewendet ist, aufgestrichen, ist er schön gelbbraun gebacken, so wird zusammengerollt und serviert.

Sechste Restverwendung:

HACHEE VON KALBSBRATEN

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

1 Pfd. Kalbsbraten		grüne Petersilie . . .	0,05
1 kleine Zwiebel		Bratensauce oder	
1 Theelöffel voll		Wasser m. Fleischext.	0,05
Salz und Pfeffer		$^1/_2$ Zitrone (Saft) . .	0,02
Butter	0,05	2 Eier	0,13

Das Bratenfleisch wird gröblich gewiegt, hierauf wird die fein gehackte Zwiebel in Butter gelblich geröstet, 1 Teelöffel Mehl durchgeschwitzt, das Fleisch hinzugetan und unter stetem Rühren die übrig gebliebene Bratensauce oder, falls keine vorhanden ist, etwas Wasser mit Fleischextrakt dazu gegossen. Zum Schluß wird das Hachee mit fein gehackter Petersilie, Pfeffer, Salz und Zitronensaft (oder ein paar Tropfen Essig) gewürzt und mit 2 Setz- oder Spiegeleiern garniert.

Siebente Restverwendung:

KALBSBRATENSALAT

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Reste des Kalbsbratens		Pfeffer, Salz, Zwiebeln	0,03
2 Eigelb	0,10	1 Senfgurke	0,05
2 Eßlöffel Öl . . .	0,10	Kapern	0,05
3 Eßlöffel Essig . .	0,02	gehackte Kräuter . . .	0,05

Der Kalbsbraten wird in feine kleine Scheiben geschnitten, die Gurke ebenfalls. Hierauf mengt man aus den Eigelben unter stetem Rühren mit Öl, Pfeffer, Salz, Essig, fein gehackten Zwiebeln eine dickliche Sauce, füllt sie über das Fleisch.

Achte Restverwendung:

BOULETTEN VON KALBFLEISCH

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

Reste von Kalbsbraten		1 Milchbrot	0,03
1/4 Pfd. gehacktes Schweinefleisch	0,25	1 Ei	0,07
Zwiebel, Pfeffer, Salz	0,05		

Die Reste des Bratens werden fein gewiegt, die Zwiebel gerieben, das geweichte Milchbrot, Pfeffer, Salz und das Ei hinzugetan, gut durcheinander gerührt, dann zu flachen kleinen Klößchen geformt, die mit geriebener Semmel paniert, in heißer Butter hellbräunlich gebraten werden.

RUSSISCHE KOTELETTEN VON GEFLÜGEL ODER KALBFLEISCH

In 1/2—3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,10 M.

1/2 Pfd. Kalbfleisch	0,55	Sahne oder Milch . .	0,10
1/4 Pfd. Butter . . .	0,35	Ei und Gewürz	0,10

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das Fleisch wird fein gehackt. die Butter zu Sahne gerieben, mit dem Fleisch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 3—4 Eßlöffel Sahne oder Milch gut gerührt. Aus dieser Masse formt man kleine Koteletten, wälzt sie in Mehl, klopft sie mit dem Messer glatt, taucht sie in Ei, paniert mit fein gesiebter Semmel, bäckt sie in Butter hellgelb.

KALBSGULASCH MIT SPÄTZLE

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,85 M.

1 Pfd. Kalbfleisch ohne Knochen	1,10	Salz, Pfeffer	0,02
$^1/_4$ Pfd. Speck	0,20	2 Eier	0,20
3 große Zwiebeln	0,05	$^1/_2$ Pfd. Mehl	0,10
1 Messerspitze Rosenpaprika	0,02	$^1/_2$ Ltr. Milch	0,06
		Butter	0,10

Der Speck wird in Würfel geschnitten und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hellgelb geröstet, dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl daran, gibt Salz, Pfeffer, Paprika, sowie das sauber gewaschene, in kleine, etwa zweifingerbreite Stücke geschnittene Fleisch hinein, läßt es 2—3 Minuten anbraten, füllt $^1/_4$ Ltr. kochendes Wasser darüber und läßt es $^1/_2$ Stunde kochen.

Spätzle: 2 Eier, $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ Teelöffel Salz und $^1/_4$ Ltr. Milch werden zu einem festen Teig verrührt. Der Teig muß so fest sein, daß er, wenn man einen Löffel voll auf ein Brett legt, nicht auseinander läuft, sondern mit einem Messer glatt gestrichen werden kann.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man legt eine kleine Menge auf ein handliches Brettchen und schnitzelt mit dem Messer kleine dünne Streifchen in kochendes Salzwasser. Nach zwei- oder dreimaligen Aufkochen fischt man sie mit dem Sieb heraus, legt sie zum Abtropfen in ein anderes Sieb und schnitzelt neue Streifchen ins Kochwasser. Die Spätzle werden zum Anrichten in eine tiefe Schüssel gehäuft, mit brauner Butter und gerösteten Brosamen oder mit in Butter gerösteten Zwiebeln übergossen.

KALBSLEBER, GEBRATEN

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

3/4 Pfd. Kalbsleber	0,80	1 Eßlöffel Zitronensaft oder 2—3 Tropfen Essig	0,02
Mehl und geriebene Semmel	0,05	Salz, Pfeffer	0,01
Butter	0,20	1/4 Ltr. Milch	0,07

Die Kalbsleber wird gehäutet, die Sehnen entfernt und die Leber in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl und geriebener Semmel gewälzt und in heißer Butter schön gelbbraun gebraten. Die Sauce wird mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder ein paar Tropfen Essig und ein wenig Milch aufgekocht, bis sie hellbraun und recht sämig ist.

GESPICKTE KALBSLEBER GEBRATEN

In ca. 35 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,50 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 Pfd. Kalbsleber . .	1,20	Butter, saure Sahne	0,20
Fetter Speck	0,10	Pfeffer, Salz	

Die Leber wird gehäutet, entsehnt und mit kleinen Speckstreifen, die in Salz und Pfeffer umgewendet sind, gespickt. Dann wird sie unter stetem Begießen in heißer Butter gebraten, unter Hinzufügung von Wasser oder Milch, damit die Butter nicht brennt, da die Bratzeit etwa 20 Minuten dauert. 5 Minuten vor dem Anrichten gießt man die mit $^1/_2$ Teelöffel Mehl verrührte saure Sahne dazu, schmeckt die Sauce mit Pfeffer und Salz, eventuell 1—2 Tropfen Essig ab und gibt sofort zu Tisch.

KALBSKOTELETTEN

In 15—20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

$^3/_4$ Pfd. Kalbskoteletten		Butter	0,15
2 Scheiben	0,90	Salz, Pfeffer	
1 Ei, gerieb. Semmel	0,10		

Die Koteletten werden gut geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, das man mit einer Gabel geschlagen hat, getaucht, dann in geriebener Semmel gewälzt und in heißer Butter goldbraun gebraten.

KALBSSCHNITZEL,

d. h. aus der Keule geschnittene 1—1 $^1/_2$ cm starke Fleischschnitten oder Filets werden ebenso behandelt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SCHWEINEFLEISCH

Schweinebraten (Schweineschinken)
Schweinefleischragout
Schweinskotelett, Karbonade
Falscher Hase (Farcierter Braten)
Eisbein, Schweinepökelfleisch
Bratwurst mit Kartoffeln
Bratwurst in Bier
Frische Wurst mit Kartoffelsalat
Schweinsfilet mit Sahnensauce

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SCHWEINEBRATEN (SCHWEINESCHINKEN)

In 2—2 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 10—12 Personen 10,15 M.

1 Schinken von ca. 9—10 Pfd.	9—10,00	Pfeffer, Salz, Gewürz	0,05
		Mehl, Sahne	0,10

Um einen saftigen, wohlschmeckenden Braten zu erzielen, tut man gut, einen ganzen oder wenigstens einen halben frischen Schinken zu nehmen. Man läßt die Schwarten vom Schlächter gut einschneiden, wäscht oder kratzt den Schinken gut ab, salzt ihn gehörig von allen Seiten, streut Pfeffer darüber und legt ihn in eine mit ca. 1 Ltr. Wasser gefüllte Bratpfanne. Ein paar Gewürzkörner, 2—3 Nelken, 1 Lorbeerblatt und 2—3 ganze Zwiebeln werden hinzu gefügt und der Braten 2 bis 2 1/4 Stunden im heißen Ofen unter häufigem Begießen gebraten. Kurz vor dem Anrichten füllt man das ausgebratene Fett ab, verrührt die Sahne mit 1 Teelöffel Mehl und kocht damit die Sauce auf.

SCHWEINEFLEISCHRAGOUT

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

1/2—3/4 Pfd. Reste vom Schweinebraten	0,75	Kapern, Mixedpickles	0,10
Butter	0,15	Mehl, Zwiebel, Salz, Gewürz	0,05
Zitrone, Gurke	0,10		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man schneidet die Reste von gekochtem oder gebratenem Schweinefleisch in gleichmäßige Stücke. Dann läßt man die Butter zergehen, dünstet eine feingehackte Zwiebel und 1 Eßlöffel voll Mehl darin hellgelb, verkocht diese Einbrenne mit Wasser, gibt Salz, Pfeffer, 1 in feine Streifen geschnittene Pfeffergurke, ein paar feingeschnittene Mixedpickles, den Saft einer Zitrone und die Kapern dazu, läßt alles gut kochen, schmeckt es sorgfältig ab und legt dann die Würfel Schweinefleisch hinein, um sie heiß zu machen. Kochen sollen sie nicht, da sie dann leicht hart werden.

SCHWEINSKOTELETT, KARBONADE

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,75 M.

1/2 Pfd. Koteletten	0,50	geriebene Semmel	0,02
1 Ei, Pfeffer, Salz	0,08	Butter, Fett	0,15

Man läßt vom Schlächter zwei gute Koteletten ausschneiden, salzt und pfeffert sie und klopft sie gehörig mit dem Messerrücken von beiden Seiten. Dann zerschlägt man 1 Ei mit der Gabel, taucht die Koteletten gut ein und wälzt sie in geriebener Semmel oder Paniermehl. In der Pfanne macht man halb Fett, halb Butter recht heiß, legt die Koteletten hinein und bäckt sie schön hellbraun. Dann legt man noch ein wenig Butter in die Pfanne, läßt sie heiß werden, tut ein wenig Pfeffer und Salz dazu und füllt sie mit 2—3 Löffel Wasser oder Milch auf. Beigabe zu jedem Gemüse, zu Salzkartoffeln, zu Maccaroni usw.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FALSCHER HASE (FARCIERTER BRATEN)

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,15 M.

$^3/_4$ Pfd. gehacktes Fleisch	0,90	Geriebenes Brot .	0,05
1 Ei, Gewürz, Salz . . .	0,10	Kapern, Sahne. .	0,10

Man nimmt am besten dreierlei gehacktes Fleisch, Kalb-, Rind- und Schweinefleisch, mischt es gut mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2—3 Löffel Milch oder Wasser, formt einen länglichen Kloß daraus, bestreut ihn ganz dicht mit feingeriebener Semmel und brät ihn 20 Minuten unter stetem Begießen in Butter. Man fügt von Zeit zu Zeit etwas Milch oder Wasser hinzu, rührt die Sauce zum Schluß mit 1 Teelöffel voll Mehl, das in Milch oder Wasser verquirlt ist sämig, gibt die Kapern, Pfeffer und Salz dazu und läßt Alles gehörig aufkochen.

EISBEIN, SCHWEINEPÖKELFLEISCH

In $2^1/_2$—3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,25—1,55 M.

$1^1/_2$ Pfd. Fleisch mit Knochen . .	1,20—1,50	Gewürz, Zwiebeln. .	0,05

Das Fleisch wird sauber gewaschen; wenn es nicht gepökelt, also salzig ist, tüchtig mit Salz eingerieben, mit Pfeffer bestreut, mit kaltem Wasser, 2 Zwiebeln, Gewürzkörnern und Lorbeerblatt aufgesetzt. Sobald es ins Kochen kommt, zieht man es vom Feuer zurück, sodaß es nur ganz langsam kocht — mehr zieht als

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

kocht. Es wird vorzüglich in der Kochkiste! — Nach 2—2 1/2 Stunden ist es weich nnd fertig. Man gibt am besten Erbsenpüree und Sauerkohl dazu.

BRATWURST MIT KARTOFFELN

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

3/4 Pfd. Bratwurst . .	0,70	Kartoffeln	0,05
Butter	0,15		

Die Bratwurst wird mit kochendem Wasser übergossen, dann in eine Pfanne mit 1/4 Ltr. Wasser gelegt und langsam zum Kochen gebracht. Man fügt dem Wasser eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und die Butter hinzu. Das Wasser verdampft schnell, dann röstet sich die Wurst in der Butter in etwa 5 Minuten hellgelb, man wendet sie, damit sie sich auf der anderen Seite auch bräune, und füllt dann die Sauce wieder mit 2—3 Eßlöffel Wasser auf.

Man tut gut so zu verfahren, denn wenn die Wurst gleich in Fett oder Butter gebraten wird, platzt sie leicht und wird dadurch trocken.

BRATWURST IN BIER

In 3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

3/4 Pfd. Bratwurst .	0,70	Gewürz, Lorbeerbl. ,Salz	0,02
1 kleine Flasche Weißbier	0,10	1 Rinde Brot	0,01
3 Zwiebeln.	0,02	1/2 Zitrone, Mehl . . .	0,05

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Bratwurst wird mit kochendem Wasser abgebrüht, abgetrocknet, mit ein wenig Butter oder im eignen Fett angebraten. Am besten eignet sich ein kleiner Schmortopf, in dem man die Wurst dann gleich weiter schmoren kann. Sobald sie von beiden Seiten etwas angebräunt ist, fügt man Bier, Gewürz, Lorbeerblatt, Zitronenscheibchen, Zwiebelscheiben, Brotrinde und ein wenig Salz hinzu und läßt alles $^1/_2$ Stunde schmoren. Dann richtet man die Wurst auf einer heißen Schüssel an, verkocht 1 Teelöffel in Wasser verrührtes Mehl in der Sauce, gießt diese durch ein Sieb und füllt sie teils über die Wurst, teils in eine Sauciere. Man gibt Salzkartoffeln dazu.

FRISCHE WURST MIT KARTOFFELSALAT

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

1 Pfd. frische Blutwurst	0,80	Essig, Pfeffer . .	0,05
1 Pfd. Kartoffeln	0,05	Salz, Zwiebeln .	
3 Eßlöffel Öl	0,10		

Man schneidet die in der Schale gekochten Kartoffeln in Scheiben, bereitet aus 3 Eßlöffeln Öl, 3 Eßlöffeln Essig, Pfeffer, Salz und feingehackten Zwiebeln eine Sauce, die man über die Kartoffeln füllt, und schwenkt sie vorsichtig darin. Kurz vor dem Servieren fügt man noch 1—2 Eßlöffel feingehackter Petersilie hinzu und stellt den Kartoffelsalat beiseite.

Die frische Blutwurst wird in zweifingerdicke Scheiben

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

geschnitten, leicht mit geriebener Semmel bestreut und rasch gebraten. Dann füllt man den Salat auf eine tiefe Schüssel, legt die Wurstscheiben ringsherum und serviert sie möglichst heiß.

SCHWEINSFILET MIT SAHNENSAUCE

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,30—1,40 M.

1 kl. Schweinefilet		Butter	0,10
etwa $^3/_4$ Pfd. . .	1—1,10	Sahne	0,10
Speck zum Spicken .	0,10	Salz, Pfeffer, Mehl .	

Das Filet wird gehäutet, das Fett abgeschnitten und ausgebraten. Das Filet mit feinen Speckfäden gespickt, mit Pfeffer und Salz bestreut, in heißer Butter und dem ausgelassenem Fett auf beiden Seiten goldgelb gebraten. Dann rührt man $^1/_2$ Teelöffel Mehl in Milch klar und verkocht es mit der Sauce und fügt zuletzt die Sahne hinzu.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

HAMMELFLEISCH

Hammelrücken gespickt
Hammelkeule gebraten
Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel
Hammelkoteletten
Hammelkoteletten mit Käseauflauf
Hammelniere in Scheiben

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

HAMMELRÜCKEN GESPICKT

In 2—2 1/4 Stunden zu bereiten. Für 6—7 Personen genügend. Zutaten und Kosten 7,85 M.

1 Hammelrücken 6—7 Pfd.	7,20	Salz, Pfeffer, Gewürz	0,02
		1/4 Ltr. saure Sahne	0,25
Speck	0,20	Kartoffelmehl	0,03
1/8 Pfd. Butter	0,15	Milch	

Der Hammelrücken wird gut geklopft, gehäutet, vom Fett befreit und mit Speck recht dicht gespickt. Das abgelöste Fett wird ausgebraten, mit etwa 1/8 Pfd. Butter vermischt, recht kochend über den Braten gegossen, der gut gesalzen und mit Pfeffer bestreut etwa 1 Stunde im heißen Ofen gebraten wird. Alle 5—7 Minuten muß er mit heißer Butter begossen werden, wobei man stets 3—4 Eßlöffel kochenden Wassers oder Milch nachfügt. 10 Minuten vor dem Anrichten verquirlt man 1 Theelöffel Mehl in der sauren Sahne, füllt sie über den Braten.

HAMMELKEULE GEBRATEN

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 8—9 Personen 5,60—6,60 M.

1 Hammelkeule von 6—7 Pfd.	5—6,00	Pfeffer, Salz, Gewürz	0,05
		Zwiebeln, Butter	0,17
Speck zum Spicken	0,20	Saure Sahne, Mehl	0,18

Die Hammelkeule wird wie der Rücken (s. oben) behandelt, gespickt, mit Pfeffer und Salz bestreut in die Pfanne gelegt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ein Teil des abgelösten Fettes wird ausgebraten, dazu etwa $^1/_8$ Pfd. Butter getan, das Gemisch recht heiß über die Keule gegossen. Die Zwiebeln werden ganz gelassen mit dem Gewürz dazu getan. Alle 8—10 Minuten begießt man den Braten, fügt 6—8 Löffel Bouillon oder kochendes Wasser hinzu. 10 Minuten vor dem Anrichten füllt man die saure Sahne über den Braten und zerquirlt 1 Teelöffel Mehl in Milch, den man mit der Sauce 2—3 Minuten aufkocht.

HAMMELFLEISCH MIT ZWIEBELN UND KÜMMEL

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen. 1,50 M.

1 $^1/_2$ Pfd. Hammelfleisch	1,35	1 Zitrone oder	
3—4 Zwiebeln	0,03	$^1/_2$ Glas Weißwein .	0,05
1 Eßlöffel voll Kümmel	0,01	Butter, Mehl, Gewürz	0,06

Das Fleisch wird sauber gewaschen, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit 1 Lorbeerblatt, 4 Gewürzkörnern, 1—2 Nelken aufgesetzt und mit 1 Ltr. kochendem Wasser übergossen. Nachdem es gut abgeschäumt ist, fügt man 1 Eßlöffel voll Kümmel hinzu und läßt es etwa 1 Stunde kochen. Dann schwitzt man in einer Pfanne 1 Eßlöffel Mehl, sowie die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hellgelb und gibt es zur Brühe, läßt sie noch $^1/_2$ Stunde kochen, gibt den Saft einer kleinen Zitrone oder $^1/_2$ Glas Weißwein und einige Tropfen Essig hinzu, serviert in der Sauce.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

HAMMELKOTELETTEN

In 15—20 Min zu bereiten. Z. u. K. f. 2 P. 1,30 M.

1 Pfd. Hammelkoteletten	1,20	Butter, Pfeffer, Salz	0,10

Die Koteletten werden enthäutet, das Fett entfernt, dann klopft man sie, macht die Butter recht heiß und brät sie hellbraun, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und gibt sie recht heiß zu Tisch. Sauce: aus Liebigs Fleischextrakt oder: man legt auf jedes Kotelett ein Stück frische Butter oder Petersilien- oder Sardellenbutter; oder Champignon-, Tomaten- oder Bechamelsauce.

HAMMELKOTELETTEN MIT KÄSEAUFLAUF

In 1 Stunde zu bereiten. Z. u. K. f. 2 P. 2,05 M.

1 Pfd. = 4 Stck. Koteletten	1,20	Käse 100 Gr.	0,30
		Milch	0,05
1/4 Pfd. Butter	0,30	Zwiebeln, Pfeffer	0,05
2 Eier, 1 Eßlöffel Mehl	0,15	Salz, Extrakt	

Man klopft die Koteletten recht tüchtig, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bestreicht sie mit zerlassener Butter. Dann legt man sie in eine fett ausgestrichene Form und füllt die Auflaufmasse darüber, bestreut sie recht dick mit geriebenem Käse und läßt sie im Bratofen 30—40 Minuten backen.

Auflaufmasse: Man läßt die Butter zergehen, dünstet eine fein gehackte Zwiebel und einen Eßlöffel Mehl darin hellgelb, verkocht dies mit 1/2 Ltr. Milch crêmeartig, dann gibt man 2 Eigelb und die Hälfte des geriebenen Käses dazu, verrührt alles gut und läßt es abkühlen. Inzwischen schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt es dazu.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

HAMMELNIERE IN SCHEIBEN

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,30 M.

4 Hammelnieren à 15	0,60	$^1/_2$ Glas Rotwein . .	0,10
60 Gr. roher Schinken-speck	0,20	$^1/_2$ Zitrone	0,05
$^1/_8$ Pf. Butter	0,15	Salz, Pfeffer	0,15
Kräuter: Petersilie oder Estragon . . .	0,05	Mehl, Zucker . . .	
		1 Milchbrot	
		Fleischextrakt . . .	

Die Nieren werden gehäutet, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und bleiben so 15 Minuten stehen. Inzwischen bereitet man die Sauce: die Butter, etwa 30 Gr., wird heiß gemacht, dann röstet man 1 kleinen Löffel Mehl hellbraun, fügt die Kräuter hinzu, gibt $^1/_8$ Ltr. Wasser 1 Messerspitze Fleischextrakt, Rotwein, Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer, Salz und Zucker hinein, läßt alles gut durchkochen und stellt die Sauce heiß. Der Rest der Butter wird heiß gemacht, der in Stückchen geschnittene Schinken und die Nierenscheiben 1—2 Minuten darin geschwenkt, dann schüttet man sie auf eine heiße tiefe Schüssel, füllt die Sauce darüber, garniert mit gerösteten Brötchenschnitten und serviert sie sofort.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

GEFLÜGEL

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Junge Tauben im Topf
Junges Huhn gebraten
Gefülltes Huhn im Topf gebraten
Huhn mit Reis
Gänsebraten
Gänseklein mit Reis
Gans in Gelee oder Gänseweißsauer
Gebratene Ente

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

JUNGE TAUBEN IM TOPF

In 2—2 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,05 M.

2 junge Tauben . . .	1,50	Mandeln, Korinthen	0,10
1 Stück Butter . . .	0,20	Zucker	0,10
2 Brötchen	0,05	Salz, Mehl	
1 Ei, Milch	0,10	gerieb. Semmel . .	

Die Tauben werden gesengt, gewaschen, ausgenommen. Die Brötchen werden in Milch geweicht, die Mandeln abgezogen und gerieben, die Korinthen gut gewaschen. Die Brötchen werden gut ausgedrückt, in einem irdnen Topf mit Butter abgerührt, bis sie sich lösen, dann mit Salz, Zucker, Mandeln, Korinthen und einem Teelöffel geriebener Semmel zu einer Form verrührt. Man füllt damit Kropf und Leib der Tauben, näht sie zu und formt sie, indem man Flügel und Beine festbindet. Die Butter wird heiß gemacht, die Tauben hinein gelegt, von allen Seiten angebräunt, dann etwas kochendes Wasser zugegossen und die Tauben 1—1 1/2 Stunden langsam geschmort. Vor dem Anrichten rührt man 1 Teelöffel Mehl in Milch verquirlt an die Sauce.

JUNGES HUHN GEBRATEN

In 1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,35 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 junges Huhn . . .	1,80	Speck, Gewürz . . .	0,15
$^1/_4$ Pfd. Butter	0,30	Sahne	0,10

Das Huhn wird gerupft, gesengt, ausgenommen, sauber gewaschen und abgetrocknet, dann reibt man es innen und außen mit Salz ein, formt es gut, indem man den Kopf unter die Flügel steckt, diese, sowie die Keulen an den Rumpf festbindet, damit die Brust schön heraustritt. Herz, Leber, der abgezogene Magen, ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter legt man in das Huhn, dann bindet man zwei große Speckscheiben auf die Brust und legt das Huhn in eine kleine Bratpfanne, übergießt es mit heißer Butter und läßt es im Ofen unter häufigem Begießen etwa $^3/_4$ Stunden braten. Damit die Butter nicht brennt, gießt man von Zeit zu Zeit ein paar Löffel kochendes Wasser dazu. Fünf Minuten vor dem Anrichten gibt man die Sahne hinzu und quirlt eine Messerspitze Mehl in Milch oder Wasser und verkocht sie in der Sauce.

GEFÜLLTES HUHN IM TOPF GEBRATEN

In 1 $^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,35 M.

1 junges Huhn . . .	1,80	1 Milchbrot	0,02
Speck und Butter . .	0,30	Sahne	0,10
1 Ei, Salz, Gewürz .	0,10	Mehl, Petersilie . . .	0,03

Das Huhn wird, wie in voriger Nr. beschrieben, vorgerichtet. Magen, Herz, Leber, Speck werden mit grüner Petersilie gehackt, ein Milchbrot eingeweicht, gut aus-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gedrückt, ein Ei, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatnuß mit dem gehackten Fleisch gut verrührt, in das Huhn gefüllt, dieses zugenäht, mit Speckstreifen überbunden. Dann macht man Butter in einem weiten Topf recht heiß, legt das Huhn hinein, läßt es von allen Seiten hellgelb-bräunlich anbraten, fügt 6—8 Löffel kochendes Wasser hinzu und läßt es $^3/_4$—1 Stunde schmoren. Die Sauce wird mit einer Messerspitze Mehl, in Milch verquirlt, und mit der Sahne sämig gekocht.

HUHN MIT REIS

In 2—2 $^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2—3 Personen 3,05—3,55 M.

1 Suppen- oder Fricasseehuhn	2,50—3,00	Mehl, Salz, Kapern	0,10
$^1/_2$ Pfd. Reis	0,15	Zitrone	0,05
$^1/_8$ Pfd. Butter	0,15	1 Ei, Suppengrün	0,10

Das Huhn wird wie oben vorbereitet, mit Salz und Suppengrün in etwa 1 Ltr. Wasser aufgesetzt und 1—1 $^1/_2$ Stunden gekocht.

Dann wäscht man $^1/_2$ Pfd. Reis, nimmt das Huhn aus der Brühe, gießt diese durch ein Sieb, füllt $^1/_4$ Ltr. ab zur Sauce und schüttet dann den Reis in die Brühe, läßt in 15—20 Minuten gar, aber nicht breiig kochen. Inzwischen hat man das Huhn zerlegt und die Sauce gemacht.

1 Stück Butter wird mit einem Löffel Mehl hellgelb geschwitzt, mit der zurückbehaltenen Hühnerbouillon

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

glatt gekocht, die Sauce mit dem Saft einer Zitrone, Kapern, Pfeffer, etwas Muskat gewürzt. Nun streicht man eine Backform mit Butter aus, füllt eine Schicht Reis, dann Hühnerfleisch und Sauce, dann wieder Reis hinein, gießt den Rest Sauce darüber, bestreut die letzte Schicht mit geriebener Semmel oder Käse, belegt sie mit Butter und läßt sie 15 Minuten im Ofen backen.

GÄNSEBRATEN

In 3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 6—7 Personen 6,40—7,90 M.

1 Gans	6—7,50	Salz, Mehl	0,10
1 Pfd. Borsdorfer-Äpfel		Beifuß	
oder Maronen . . .	0,30		

Die Gans wird gerupft, gesengt, ausgenommen, mit Mehl und warmen Wasser gut gewaschen und tüchtig abgespült. Dann löst man Hals, Flügel, Pfoten ab, die mit Magen und Herz ein besondres Gericht, das Gänseklein, ergeben. Die Leber, die man beim Ausnehmen sehr sorgfältig behandeln muß, daß sie nicht zerreißt oder durch die Galle beschädigt wird, gibt ebenfalls ein Gericht.

Der Gänserumpf wird nun innen und außen gut mit Salz eingerieben, mit Äpfeln oder mit abgezogenen Maronen (echten Kastanien) oder mit beiden und 1 bis 2 Stielen Beifuß gefüllt, zugenäht und mit Wasser in die Bratenpfanne getan. Man läßt sie nun unter häufigem Begießen erst kochen, dann braten. Ist der Ofen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sehr heiß, so deckt man sie in der ersten Stunde zu, sie darf sich erst in der zweiten Stunde bräunen.

Bratezeit circa $2^1/_2$ Stunden.

GÄNSEKLEIN MIT REIS

In $1^1/_2$—2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,50 M.

1 Gänseklein	1,25	$^1/_2$ Pfd. Reis	0,15
Suppenkräuter	0,05	Salz, Pfeffer, Petersilie	0,05

Das Gänseklein: Kopf, Flügel, Pfoten, Magen, Herz, Hals wird gut gereinigt, mit 1 Ltr. Wasser und dem nötigen Salz, Pfeffer und den geputzten und klein geschnittenen Suppenkräutern aufgesetzt. Nach einer halben Stunde wäscht man den Reis 4—5 mal, nimmt die Wurzelkräuter aus der Gänsekleinbrühe und fügt dafür den Reis hinein, der in 10—15 Minuten gar kocht, dann streut man einen Teelöffel voll gehackter Petersilie darüber, schüttelt alles gut durch, schmeckt es nach Salz und Pfeffer ab und gibt Alles zusammen in einer Schüssel zu Tisch. Der Reis muß noch körnig sein.

Will man das Gericht in der Kochkiste bereiten (wo es vorzüglich wird), dann tut man gleich Alles zusammen in den Topf, läßt es 10 Minuten gut ankochen und in der Kochkiste gar werden. ($1^1/_2$ Stunden etwa.)

GANS IN GELEE ODER GÄNSEWEISSAUER

In $3^1/_2$—4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 6—8 Personen 6,30—7,80 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 Gans	6—7,50	10—12 Tafeln	
Essig, Gewürz	0,15	weiße Gelatine . . .	0,15

Die Gans wird sauber gerupft, gesengt, ausgenommen und mit Mehl und warmen Wasser gut gewaschen.

Dann teilt man sie in hübsche, nicht zu große Stücke und läßt sie mit Suppengrün und Gewürz etwa $1^1/_2$ bis 2 Stunden bis zum völligen Weichwerden kochen. (Geschieht am besten in der Kochkiste.) Hierauf spült man die einzelnen Stücke sauber ab und ordnet sie hübsch in einer Glasschaale oder Porzellanschüssel. Die Gänsebrühe wird entfettet, durch ein feines Sieb gegossen, mit Zitronensaft und Essig nach Geschmack gewürzt. Die Gelatine wird in warmem Bouillon aufgelöst, zu der Brühe getan und nach dem Aufkochen nochmals durch ein Sieb über die Fleischstücke gegossen. Nach dem Erstarren kann man die Schüssel stürzen und mit sauren Gurken, Zitronenscheiben, roten Rüben usw. garnieren.

GEBRATENE ENTE

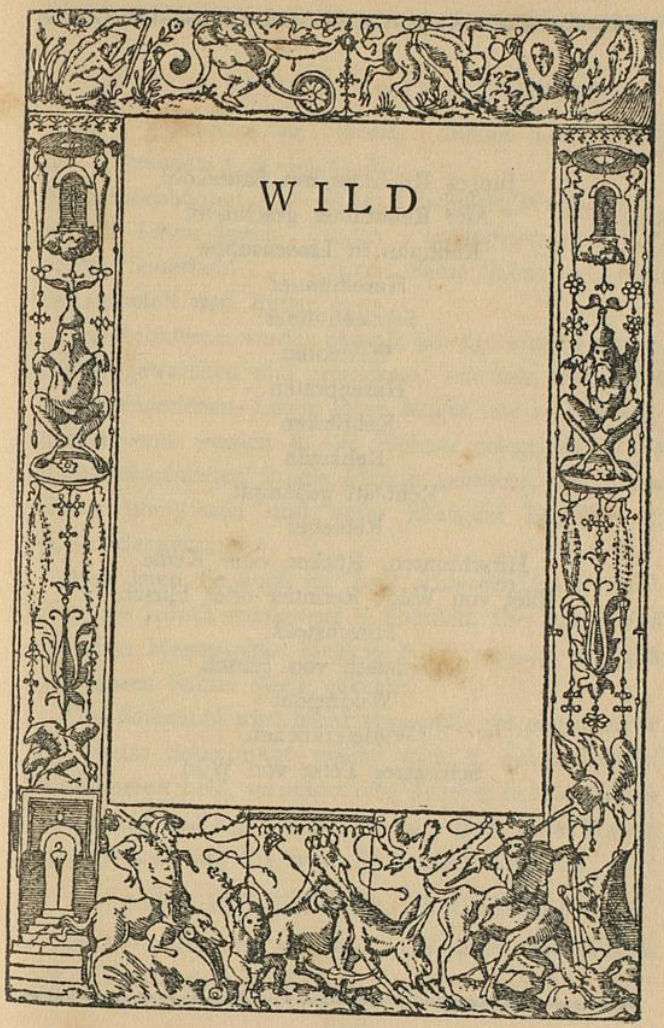
In 2—$2^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten 3,15 M.

1 Ente	3,00	Salz, Mehl	0,05
8—10 Borsdorfer Äpfel	0,10	Beifuß	

Die Ente wird genau ebenso wie die Gans bereitet.

Ebenso Entenklein oder Entenweißsauer.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf



Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Junges Rebhuhn mit Sauerkohl
Alte Rebhühner geschmort
Rebhuhn in Linsensuppe
Haselhühner
Schneehühner
Wildenten
Hasenbraten
Rehrücken
Rehkeule
Rehblatt gedämpft
Rehleber
Hirschbraten: Rücken oder Keule
Filet von Wild: Renntier oder Hirsch
Hirschsteak
Jägerfleisch von Hirsch
Wildragout
Wildeierkuchen
Schwarzer Peter von Wild

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

JUNGES REBHUHN MIT SAUERKOHL

In 1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 3,25—3,75 M.

2 junge Rebhühner	2,50—3,00	Zwiebeln, Wachholderbeeren .	0,05
1/4 Pfd. fetten Speck . .	0,20		
1 Pfd. Sauerkohl	0,10	Saure Sahne . . .	0,10
Schweinefett und Butter	0,30		

Die Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen, sauber gewaschen und getrocknet, mit Salz innen und außen eingerieben. Leber, Herz, Magen und 1—2 Wachholderbeeren werden in die Hühner gelegt, diese mit Speck überbunden in die Pfanne gebracht, mit heißer Butter übergossen und unter häufigem Begießen in 1/2 Stunde gebraten.

Man kann sie auch im Topf schmoren, dann brauchen sie jedoch wenigstens 3/4 Stunden. Die Sauce wird mit einer Messerspitze Mehl in Milch verquirlt und mit der sauren Sahne sämig gekocht.

Der Sauerkohl wird leicht abgespült, gut ausgedrückt. In einem Schmortopf macht man 1 guten Eßlöffel Schweinefett heiß, schneidet eine Zwiebel in feine Scheiben hinein und fügt den Kohl hinzu, gießt etwas Wasser darüber und läßt ihn etwa 1/2 Stunde schmoren.

ALTE REBHÜHNER GESCHMORT

In 3—4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,30 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2 alte Rebhühner . .	1,80	Butter	0,20
Speck	0,15	Sahne, Pfeffer, Salz .	0,15

Alte Rebhühner können genau wie die jungen Hühner bereitet werden und schmecken ganz eben so gut, sind aber viel größer und fleischiger. Sie müssen nur entsprechend länger schmoren. Man richtet sie ebenso vor, wie die jungen, legt sie dann in kochende Butter, läßt sie von allen Seiten anbräunen, fügt kochendes Wasser hinzu und läßt sie im fest zugedeckten Topf 2—2½ Stunden schmoren.

Man kann sie auch im Sauerkohl kochen oder in Linsensuppe. Dieses Gericht läßt sich vorzüglich in der Kochkiste bereiten.

In diesem Falle werden die am Abend vorher eingeweichten Linsen, das Rebhuhn, eine Zwiebel, Salz, Pfeffer und 1 Ltr. Wasser in dem Kochkistentopf ½ Stunde angekocht und dann in 3 Stunden in der Kochkiste gar gekocht.

REBHUHN IN LINSENSUPPE

In 3—4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 4—5 Personen 1,25 M.

1 altes Rebhuhn . .	0,90	Mehl, Zwiebel . . .	0,05
1 Pfd. Linsen	0,20	Salz, Pfeffer	
Butter	0,10		

Die Linsen werden am Abend vorher verlesen, gewaschen und eingeweicht, am andern Morgen abgegossen und mit frischem Wasser, Salz, Pfeffer, einer geschälten Zwiebel aufgesetzt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Das Rebhuhn, das zum Braten nicht zart genug, dafür aber fleischig ist, wird gerupft, gesengt, gereinigt und in Salzwasser angekocht. Dann gibt man die Linsen dazu und läßt alles in der Kochkiste in etwa 4 Stunden weich werden oder langsam auf dem Herd $2^1/_2$ bis 3 Stunden kochen. Dann nimmt man das Huhn heraus, löst es von den Knochen, scheidet es in nette Stücke und legt es wieder in den Kochtopf. Die Linsen werden durch ein Sieb gestrichen, wieder auf das Fleisch gegossen, die Suppe mit einer Mehlschwitze bündig gemacht, nach Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

HASELHÜHNER, SCHNEEHÜHNER, WILDENTEN

werden alle genau wie Rebhühner zubereitet.

HASENBRATEN

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten 5,15—5,65 M.

1 Hase	4—4,50	Butter $^1/_2$ Pfd.	0,60
$^1/_4$ Pfd. Speck	0,25	Sahne, Pfeffer, Salz .	0,30

Der abgezogene Hase wird gut gewaschen, dann sorgfältig enthäutet und mit feinen Speckfäden recht regelmäßig gespickt. Dann legt man ihn in die Bratenpfanne, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, übergießt ihn mit der zerlassenen Butter und brät ihn unter häufigem Begießen gar. Ein junger Hase bedarf nur $^3/_4$ Stunden Bratezeit, ein alter bis zu $1^1/_2$ Stunden. Wenn die Butter braun wird, gießt man einige Löffel Wasser oder Milch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

hinzu. Zehn Minuten vor dem Anrichten gibt man die Sahne hinzu und rührt zuletzt die Sauce mit einem Teelöffel Kartoffelmehl ab.

REHRÜCKEN

In $2\frac{1}{2}$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 6—8 Personen 12,97 M.

1 Rehrücken 5—6 Pfd.	12,00	Saure Sahne . . .	0,25
Speck.	0,20	Butter.	0,50
Gewürz, Salz.	0,02		

Der Rehrücken wird sauber geputzt, d. h. man schneidet das aufstehende Halsstück und die vorstehenden Rippen fort, häutet den Rücken sorgfältig, spickt ihn dicht, salzt ihn und streut ein wenig Pfeffer drüber. Dann macht man die Butter recht heiß, legt den Braten in die Pfanne, übergießt ihn mit heißer Butter und brät ihn im heißen Ofen unter stetem Begießen in etwa 40 Minuten gar. Vor dem Anrichten gießt man die saure Sahne darüber, läßt sie etwa 5 Minuten braten, nimmt dann den Rücken heraus, kocht die Sauce mit 1 Teelöffel Mehl, das man in Milch verrührt hat, sämig und zieht sie, wenn man will, mit einem Gelbei ab.

REHKEULE

In 2—$2\frac{1}{2}$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 6—8 Personen 7,97 M.

1 Rehkeule	7,00	Saure Sahne.	0,25
Speck	0,20	Butter	0,50
Salz, Gewürz	0,02		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Keule wird gut geklopft, gehäutet und gespickt, dann ebenso gebraten wie der Rehrücken in voriger No. Aus der Keule kann man auch ziemlich dicke Scheiben schneiden und sie zu Wildsteaks verwenden.

Aus etwaigen Überresten kann man Wildragout, Wildhachee, Wildeierkuchen und Wildpasteten bereiten.

REHBLATT GEDÄMPFT

In 1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,10—2,35 M.

1 Rehblatt . .	1,75—2,00	Gewürz, Salz, Zwiebel	0,05
fetter Speck	0,20	Zitrone, Essig	0,10

Das Rehblatt wird sauber gewaschen, enthäutet und recht dicht mit Speckstreifen gespickt. Den übrig gebliebenen Speck brät man aus, legt das Rehblatt hinein und läßt es von allen Seiten hellgelb anbraten. Dann bestreut man es mit einer feingehackten Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein paar Gewürzkörnern, 1—2 Scheiben Zitrone, drückt den Saft der Zitrone darüber, fügt 1/4 Ltr. halb Wasser, halb Weinessig hinzu, deckt es fest zu und läßt es langsam gar dämpfen, etwa 1 Stunde. Die Sauce wird mit etwas Mehl in Milch verrührt, sämig gekocht.

REHLEBER

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,13 M.

1 Leber	1,00	Saure Sahne	0,05

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Speck . . . . . 0,05 Zwiebel 0,01
Pfeffer, Salz 0,02

Die Leber wird sauber gewaschen, enthäutet, gespickt, in einer tiefen Kasserolle mit heißer Butter von allen Seiten angebraten. Dann schneidet man 1 Zwiebel in Scheiben, träufelt ein wenig Zitronensaft oder 1—2 Tropfen Essig und 2—3 Teelöffel Wasser hinzu und läßt die Leber fest zugedeckt etwa 10 Minuten dämpfen, fügt dann die saure Sahne hinzu, läßt sie noch etwa 3—4 Minuten braten und gibt sie dann sofort zu Tisch. Sie wird leicht hart, wenn sie stehen bleibt.

Man kann die Leber auch in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreut in Mehl wälzen und dann 4—5 Minuten in heißer Butter braten.

HIRSCHBRATEN: RÜCKEN ODER KEULE

In 3 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 10—12 Personen 11,33 M.

9—10 Pfd. Rücken oder Keule 10,00
1/4 Pfd. Speck . . . 0,20
Salz, Pfeffer. 0,02
1/2 Pfd. Butter. . . . 0,60
1/2 Ltr. Sahne. . . . 0,50
1 Teelöffel Mehl . . 0,01

Die Keule (oder Rücken) wird gut geklopft, enthäutet, recht dicht gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißer Butter unter häufigem Begießen gebraten. Die Keule muß etwa 3 Stunden, der Rücken nur etwa 2—2 1/2 Stunden braten. Beim Begießen fügt man stets etwas Bouillon, Wasser oder Milch hinzu,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

damit die Butter nicht brenzlich wird. Kurz vor dem Anrichten gießt man die saure Sahne über den Braten und rührt die Sauce mit 1 Teelöffel Mehl sämig.

Wenn der Hirsch ein altes Tier ist, muß man den Braten erst 3—4 Tage in Essig oder in saure Milch legen, damit er saftig und schön weich werde.

FILET VON WILD: RENNTIER ODER HIRSCH

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,82 M.

1 Filet	1,50	Saure Sahne	0,10
Speck	0,10	Butter	0,10
Salz, Pfeffer	0,02		

Das Filet vom Hirsch oder Renntier wird sauber enthäutet, recht dicht mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißer Butter in der Pfanne auf beiden Seiten unter fortwährendem Begießen hellbraun gebraten. Die Sauce wird mit einer Prise Mehl und mit der sauren Sahne oder auch mit Milch und 1—2 Tropfen Essig verkocht.

HIRSCHSTEAK

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,18 M.

1 Pfd. Hirschfleisch aus der Keule	1,00	Zwiebeln, Salz, Pfeffer	0,03
		Butter	0,15

2 schöne Scheiben Hirschfleisch aus der Keule werden mit dem Messerrücken geklopft, mit Pfeffer und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Salz bestreut in heißer Butter etwa 4 Minuten auf jeder Seite gebraten. Wer Zwiebeln liebt, schneidet sie in Scheiben in die kochende Butter und brät sie mit den Steaks hellgelb. Die Sauce kocht man mit 2—3 Eßlöffeln Wasser oder Milch auf.

JÄGERFLEISCH VON HIRSCH

In 2 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,85 M.

1 1/2 Pfd. Hirschfleisch	1,20	Gewürz, Salz . . .	0,05
1/2 Flasche Kochwein	0,30	Petersilie, Zwiebel .	
fetter Speck	0,10	Butter	0,20

Das Fleisch wird gut gewaschen und abgetrocknet, dann in eine tiefe Porzellanschüssel gelegt, mit ein paar Gewürzkörnern, 1 Stückchen Lorbeerblatt, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel bestreut und mit 1/2 Flasche kochenden Rotwein übergossen. So läßt man es 2 Tage liegen.

Dann wird es recht dicht mit Speck gespickt, in heißer Butter von allen Seiten angebraten und dann in dem Wein, in dem es gelegen, 2 Stunden langsam geschmort. Die Sauce (man muß von Zeit zu Zeit ein paar Löffel kochendes Wasser nachgießen) wird mit einer Messerspitze Mehl, das in Milch verquirlt ist, sämig gekocht.

WILDRAGOUT. Restverwendung.

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,45 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1/2—3/4 Pfd. Reste von Wildbraten: Hase, Reh, Hirsch	Kapern und Butter . 0,15
1/4 Pfd. durchwachsener Speck 0,20	2 Zwiebeln, Mehl . . 0,02
	Pfeffer, Salz 0,01
	Milchbrot, Liebig . . 0,07

Das Fleisch wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Die Knochen, Restabfälle und Bröckchen werden 10 Minuten lang in 1/4 Ltr. Wasser ausgekocht.

Speck und Zwiebeln werden klein geschnitten, hellgelb gebraten, 1 Teelöffel Mehl darin hellgelb geschwitzt und mit der Knochenbouillon verkocht. Nach 5—7 Minuten gießt man diese so gewonnene Sauce durch ein feines Sieb, fügt etwa übrig gebliebene Bratensauce, die Kapern, Pfeffer und Salz, eine Messerspitze Liebig's Fleischextract dazu, läßt es aufkochen, legt die Fleischstücke hinein und zieht den Topf vom Feuer, damit das Fleisch nicht kocht. Man schneidet das Milchbrot in Scheiben, röstet sie in Butter hellgelb und legt sie um den Rand der Schüssel. Man kann sie auch, wenn man sie hat, mit kleinen Gürkchen, roten Rüben oder Preißelbeeren verzieren.

WILDEIERKUCHEN. Restverwendung.

In 20 Minuten zu bereiten. Kosten und Zutaten für 2 Personen 0,65 M.

Reste von Wildbraten Hase, Reh, Hirsch,	2 Eier, Milch 0,25
	Mehl 0,05
3—4 Eßlöffel Sauce	Butter, Champignons 0,35

Die Bratenreste werden von Knochen und Sehnen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

befreit, gröblich gehackt, die Champignons oder andere Pilzchen (man kann auch die Pilze weglassen) gehackt und mit dem Fleisch und der Sauce vermengt. Wenn keine Sauce übrig geblieben ist, macht man aus Butter oder Fett und Mehl eine Mehlschwitze, fügt eine feingehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein wenig Fleischextrakt hinzu und läßt das Fleisch darin aufkochen.

Dann macht man aus 2 Eiern, Mehl, Milch und einer Prise Salz einen flüssigen Teig, backt zwei Eierkuchen davon, füllt sie mit dem Fleisch, rollt sie zusammen und backt sie in Butter nochmals schön knusperig.

SCHWARZER PETER VON WILD

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90—1,00 M.

1 Wildklein	0,40—0,50	1 Glas Rotwein	0,10
1/4 Pfd. Speck	0,20	1 Prise Zucker, Salz	0,10
Zwiebeln, Gewürz	0,10	1 Zitrone	

Ein Wildklein von Hase oder Reh oder ein Kaninchen oder Wildbratenreste sind dazu zu verwenden.

Das rohe Fleisch wird sauber gewaschen, von den Knochen gelöst, abgebrüht und in Stücke geschnitten.

Speck und Zwiebeln werden in Würfel geschnitten und mit dem Fleisch etwa 10 Minuten gebraten, dann stäubt man einen Eßlöffel Mehl darüber, läßt es bräunen und gießt dann unter stetem Rühren 1/2 Ltr. Wasser, 1 Glas Rotwein, nebst Salz, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt, hinzu, läßt es etwa 25—30 Minuten schmoren.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SALATE

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kopfsalat
Romainsalat
Eskorialsalat, Rapünzchen
Endivien, Kresse
Kartoffelsalat
Kartoffelsalat mit Wallnüssen
Blumenkohlsalat
Tomatensalat
Bohnensalat
Krautsalat
Gurkensalat
Bunter Salat
Russischer Salat
Pariser Salat
Italienischer Salat
Heringssalat
Fischsalat
Salat von Fleisch u. Sellerie

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ALLGEMEINE REGELN

Die rohen grünen Salate müssen sorgfältig mit leichter Hand gewaschen werden und dann möglichst trocken geschwenkt. Ein besonderer Salatkorb eignet sich am besten dazu, doch genügt auch ein Tuch, das möglichst durchlässig ist, ein Stück Gardinenstoff oder dgl., das man so lange mit dem Salat schwenkt, bis das Wasser ziemlich entfernt ist.

Die gekochten Salatzutaten: Kartoffeln, Bohnen, Kohlarten, Fleisch und Fisch, sollten alle 1—2 Stunden vor dem Anrichten etwas mariniert werden, d. h. in eine Marinade von Essig, geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer und Öl gelegt werden. Hauptregel ist: Sei sparsam mit Essig, dagegen verschwenderisch mit Öl.

KOPFSALAT

In 5 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,20—0,25 M.

1—2 Köpfchen Salat	0,10—0,15	2 Eßlöffel f. Essig	0,05
2 Eßlöffel Öl	0,05	Zwiebel, Pfeffer	
		Salz	

Der kleine, feste gelbliche Kopfsalat ist der beste. Man schneidet die groben Außenblätter ab, teilt ihn in zwei Hälften, entfernt aus den größeren Blättern die starken Rippen, wäscht ihn 5—6 mal und schwenkt ihn

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dann im Salatkorb oder in einem Tuch recht tüchtig, daß so wenig Wasser als möglich bleibt.

Nun hackt man eine kleine Zwiebel recht fein, füllt 2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer und 2—3 Eßlöffel Öl hinzu, mischt diese Sauce gut und vermengt dann den Salat recht gründlich mit Hülfe zweier Holzlöffel.

ROMAINSALAT, ESKORIALSALAT, RAPÜNZCHENSALAT

werden ebenso behandelt, oder mit einer Mayonnaise angemacht.

Mayonnaisensauce kalt bereitet:

Zwei Eigelb werden gleichmäßig, immer nach einer Seite gerührt, dann gibt man tropfenweise, unter stetem Rühren, feines Salatöl hinzu, bis die Masse so dick wie weiche Butter geworden ist, dann schmeckt man sie mit Salz, Pfeffer, fein geriebener Zwiebel, Essig oder Zitronensaft ab und vermischt sie mit dem Salat. — Jeder Salat eignet sich zu dieser wohlschmeckenden Sauce.

ENDIVIENSALAT, BRUNNENKRESSENSALAT

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,35 M.

Salat	0,20	Essig, Zwiebel,	0,05
2—3 Eßlöffel Öl . . .	0,10	Pfeffer und Salz	

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Der Salat wird von den äußeren, groben Blättern befreit, gut gewaschen, trocken geschwenkt und in feine Streifen geschnitten. Dann mischt man aus der feingehackten Zwiebel, Pfeffer und Salz und 2—3 Eßlöffel Öl und 2 Eßlöffel Essig eine Sauce und mengt den Salat tüchtig durch.

KARTOFFELSALAT

In 1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,25 M.

1 Pfd. Kartoffeln . . .	0,10	Essig, Zwiebel, Pfeffer und Salz	0,05
3 Eßlöffel Öl	0,10		

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, schnell abgezogen, in Scheiben geschnitten und mit warmem Wasser und Essig, Öl, Pfeffer und Salz sorgfältig gemischt. Kartoffelsalat sollte nie ganz kalt genossen werden, drum kann man ihn ziemlich warm in die Kochkiste stellen, wo er gut durchzieht und nicht zu sehr auskältet.

Kartoffelsalat kann auch mit Mayonnaise angerührt werden, ebenso kann man ihn durch allerlei Zutaten verfeinern, z. B. durch Beifügung von Salzgurkenscheiben, rote Rüben, Sellerie oder durch feingehackten Hering oder durch feingeschnittene Bratenreste usw.

KARTOFFELSALAT MIT WALLNÜSSEN

In 3/4 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

1 Pfd. Kartoffeln .	0,10	Essig, Öl, Salz, Pfeffer	0,20
1/2 Pfd. Nüsse . . .	0,20	Petersilie oder Estragon	0,05

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben.

Die Nüsse werden in der Reibmaschine gerieben, dann mischt man aus 3 Eßlöffeln Öl, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Essig, Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie eine Sauce, gießt sie über die Kartoffeln und Nüsse und mischt Alles sorgfältig durcheinander.

BLUMENKOHLSALAT

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

1 Blumenkohl	0,30	Pfeffer, Salz,	0,05
Essig, Öl	0,05	Zwiebel . .	

Ein Blumenkohl wird sauber geputzt, von allen grünen Blättchen befreit, in Wasser gelegt, am besten mit den Blumen nach unten, damit Würmer und Insekten, die etwa darin sitzen konnten, herauskommen. Dann kocht man ihn in Salzwasser gar, aber nicht zu weich, etwa 20 Minuten. Inzwischen bereitet man aus 2 Löffeln Öl, 2 Löffeln Essig, einer feingehackten Zwiebel, Pfeffer und Salz die Salatsauce. Der Blumenkohl wird nach dem Garwerden in kaltes Wasser gelegt, dann gut abgetropft, in einzelne Röschen zerlegt, mit der Sauce vermischt.

TOMATENSALAT

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,20 M.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Tomaten	0,10	Zwiebeln, Öl, Essig, Salz, Pfeffer	0,10

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Tomaten werden gebrüht, die Schale abgezogen, dann schneidet man die Tomaten in Scheiben und vermischt sie sorgfältig mit Öl, Essig, fein gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer.

BOHNENSALAT

Die Bohnen werden abgefasert, weich gekocht, dann ebenso behandelt wie alle Salate, d. h. mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und kleingehackten Zwiebeln gemischt.

KRAUTSALAT

Ein Rotkohl wird fein gehobelt, dann mit kochendem Wasser gebrüht, nach dem Erkalten genau wie Kopfsalat behandelt.

GURKENSALAT

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

1 kleine Gurke . .	0,15	Pfeffer, Salz, Schnittlauch oder Zwiebel	0,05
Öl, Essig	0,10		

Die Gurke wird geschält, in feine Scheiben geschnitten, leicht mit Salz bestreut, 5—6 Minuten bei Seite gestellt.

Inzwischen mischt man Öl, Essig, Pfeffer, Salz, den gehackten Schnittlauch, oder die feingehackte Zwiebel, drückt die Gurkenscheiben, die Flüssigkeit gezogen haben, leicht aus und mischt sie mit der Sauce.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man kann auch 2—3 gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu mischen: Kartoffel- und Gurkensalat, ebenso Kopfsalat und Gurkensalat mischen.

BUNTER SALAT

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

2 junge Karotten . .	0,30	1 kl. Blumenkohl .	0,30
1/4 Pfd. Schoten . . .		Radieschen, Tomat.	0,10
1/4 Pfd. Bohnen . . .		Petersilie, Zwiebel .	0,05
2—3 Kartoffeln . . .		Essig, Öl	0,15
1 kleiner Sellerie . . .		Pfeffer, Salz	

Die Gemüse werden geputzt, gar gekocht und in feine Streifchen zerschnitten, der Blumenkohl wird in einzelne Röschen geteilt, die Tomaten und Radieschen in feine Scheibchen geschnitten, die Zwiebel und die Petersilie fein gehackt, dann mischt man diese Zutaten mit 2—3 Eßlöffeln Essig, 3—4 Eßlöffeln Öl, Pfeffer und Salz gut durcheinander.

Man kann die bunten Gemüse auch mit einer dicken Mayonnaisensauce mischen.

RUSSISCHER SALAT

In 2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 4 Personen 1,30 M.

1/4 Pfd. gekochter Schinken	0,40	rote Rüben . . .	0,05
1/2 Pfd. Kartoffeln	0,05	Gurken, Endivien	0,15

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Äpfel, Sellerie	0,10	1 Hering	0,05
3 Eier, Essig, Öl . .	0,40	Petersilie, Kräuter .	0,10

Man schneidet alle Zutaten: Schinken, gekochte Kartoffeln, Äpfel, Gurken, rote Rüben, Sellerie, Hering, Endivien und was man von eventuell übrig gebliebenem Fleisch, Bratenresten dazu nehmen will, in ganz feine, kleine Streifchen. Dann mischt man aus Eigelb, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, feingehackten Zwiebeln, Estragon, Petersilie eine dickliche Sauce (Art Mayonnaise), vermischt alle Zutaten recht sorgfältig, füllt den Salat in eine Glasschale und garniert ihn hübsch mit Scheiben von gekochten Eiern, roten Rüben und Gurken, die man kranzartig anordnet.

PARISER SALAT

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

1 Pfd. Kartoffeln . .	0,10	Essig, Öl	0,10
1 Gurke	0,05	Pfeffer, Salz	
Krabben	0,30	1 Ei	0,10

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, warm abgezogen und in Scheiben geschnitten. Die Gurke wird fein gehackt, die Krabben aus den Schaalen gebrochen, dann ordnet man Alles in eine Glasschale und vermengt es gut mit einer recht dicklichen Mayonnaise. Diese Mayonnaise bereitet man am besten und schnellsten im Wasserbade. 3 Löffel Essig, 3 Löffel Öl, 1 Prise weißer Pfeffer, Salz und 1 Ei werden in einem Milch-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

topf gut verquirlt, der Topf dann in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und die Sauce so lange gequirlt, bis sie dicklich ist, man kann, um sie recht glänzend zu machen, zuletzt noch ein Stückchen Butter darin verschlagen.

ITALIENISCHER SALAT

Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

1 Apfel, 1 Gurke	0,10	1 Zitrone, Pfeffer Salz, Zwiebel	0,15
Schinken, Wurst und Bratenreste	0,25	Öl	0,10
2 Tomaten	0,05	Kartoffel, Sellerie	0,05

Man kann zu diesem Salat alle Reste vom Braten, Schinken, Schlackwurst, Wurzeln feinen Gemüsen usw. verwenden. Alle Zutaten werden möglichst fein geschnitten und dann mit einer dicken, fetten Mayonnaise vermengt. Die Mayonnaise bereitet man schnell im Wasserbad, indem man 3—4 Eßlöffel Öl, den Saft einer Zitrone, 1 fein geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz, nach Belieben auch ein wenig Mostrich, in einem Milchtopf im Wasserbad so lange quirlt, bis die Masse zu einer dicken Mayonnaise gerührt ist. Die Zutaten werden gut mit dieser Mayonnaise vermischt.

HERINGSSALAT

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2 Äpfel	0,10	1/8 Pfd. Schinken oder Braten- oder Schlackwurst	0,15
6 Kartoffeln . .	0,05		
1 Hering	0,10	Zwiebel, Essig, Öl . . . Salz, Pfeffer, Mostrich .	0,15
1 Gurke	0,05		

Die gekochten und abgezogenen Kartoffeln werden ebenso wie die Gurke, die Äpfel und der gut gewässerte Hering (muß, wenn sehr salzig, einen Tag in stets erneutem Wasser liegen), die Braten- oder Schinkenscheiben in kleine Würfel geschnitten, die Zwiebel wird fein gerieben, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz gemischt und diese Sauce gut mit den in Würfeln geschnittenen Zutaten vermengt. Zu festlichen Gelegenheiten kann man die Schüssel sehr hübsch mit Eiern, Gurken, roten Rüben, Preißelbeeren und Wurstscheiben garnieren, indem man die hartgekochten Eier, das Weiße vom Gelben getrennt, hackt, den hochgehäuften Salat durch Gurkenstreifchen in einzelne Felder teilt und diese dann weiß, rot, grün, gelb, ausfüllt und ringsherum kleine Wurstscheiben legt.

FISCHSALAT. Restverwendung.

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,65 M.

Reste von Schellfisch, Aal, Zander oder Hecht	0,50	Salz, Pfeffer . . . Zwiebeln	0,05
Essig, Öl	0,10		

Die Fischreste werden in kleine Stückchen zerpflückt, mit Essig, Öl, feingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer gut vermischt oder mit einer Mayonnaise angerührt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Dazu wird eine Mayonnaise in folgender Weise bereitet:

1—2 Eier, 3 Löffel Öl, 1 geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3—4 Löffel Bouillon, Zitronensaft, werden zusammengerührt, in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und so lange gequirlt, bis die Mayonnaisensauce dick ist, man kann auch 1 Teelöffel Mehl in Milch gequirlt dazu tun, dann schmeckt man nach Salz, Pfeffer und Zitronensaft oder Essig ab und füllt die Sauce über die Fischstücke.

SALAT VON FLEISCHRESTEN UND SELLERIE

In $^3/_4$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,95 M.

1 kleine Sellerieknolle . .	0,20	Salz, Pfeffer, Öl	0,10
Reste vom Fleisch-Braten	0,50	Butter, Essig, Ei	0,15

Eine kleine Sellerieknolle hat man am Morgen schon abgekocht und kalt werden lassen. Nun schneidet man sie in feine Scheibchen, ebenso das übrig gebliebene Fleisch. Dann bereitet man aus einem Stückchen Butter und einem kleinen Teelöffel Mehl eine helle Mehlschwitze, die man mit Wasser aufkocht, mit Salz, Pfeffer, Essig und einem Löffel Öl gut verrührt und dann über Fleisch und Sellerie füllt. Das Ganze muß 1—2 Stunden vor dem Servieren bereitet werden, damit es gut durchzieht.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SÜSSE SPEISEN UND KOMPOTTE

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schnee-Eier
Kalte Weinreisspeise (Riz à la Malte)
Florentiner Reis
Flammeri von Gries
Beignets von Äpfeln, Aprikosen, Pfirsichen usw.
Maskirte Äpfel (Pommes surprises)
Pfirsiche mit Sabayone (italienisch)
Tagliarini mit Kirschen (italienisch)
Gebackene Bananen
Rote Grütze

Stachelbeerkompott
Kompott von Äpfeln
Apfelmus
Pflaumenkompott
Geschmorte Birnen
Ingwer Pfannkuchen (englisch)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SCHNEE-EIER

In 15—20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,75 M.

4 Eier	0,40	Zucker	0,10
$^3/_4$ Ltr. Milch	0,15	Vanille	0,10

Das Weiße der vier Eier wird zu einem festen Schnee geschlagen und mit $^1/_8$ Pfd. Puderzucker vermengt.

Inzwischen kocht man die Milch mit Zucker und der in Stücke geschnittenen Vanille auf. Dann sticht man mit einem Eßlöffel den Eierschnee aus und wirft die Bällchen in die kochende Vanillemilch — aber nicht mehr als 3 bis 4 auf einmal. Sobald sie eine gewisse Festigkeit haben, fischt man sie heraus, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Ist der ganze Schnee verbraucht, so füllt man die Schneebälle in eine Glasschale, gießt die 4 Eigelb, die mit Milch zerquirlt sind, in die Milch, läßt diese Crème bis zum Kochen kommen, gießt sie durch ein Sieb und füllt sie dann über die Schneeeier.

KALTE WEINREISSPEISE (Riz à la Malte)

In $1\,^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,90 M.

$^1/_8$ Pfd. Reis	0,05	Zu Chaudeau	
$^1/_8$ Pfd. Zucker	0,05	$^1/_8$ Ltr. Weißwein	0,12
2 Zitronen	0,15	2 Zitronen	0,15
$^1/_4$ Ltr. Weißwein	0,25	2 Tafeln Gelatine	0,03
		1 Ei	0,10

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Der Reis wird blanchiert, mit Wasser angekocht und, wenn er fast ganz gequollen ist, mit den Zucker, dem Wein und dem Saft von 2 Zitronen weich, aber nicht breiig gekocht. Reisspeisen werden am besten in der Kochkiste bereitet, da sie dort, ohne Gefahr des Anbrennens gleichmäßig gar werden, und nicht gerührt werden brauchen.

Dann macht man von 1/8 Ltr. Wein, Zitronensaft, 1 Ei und Zucker und 2 Tafeln Gelatine einen dicklichen Chaudeau. Alle Zutaten werden über schwachem Feuer so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis sich Alles in Schaum verwandelt. Dann wird eine Form gespült, mit Zucker gesiebt und schichtweise Reis und Chaudeau hineingefüllt, kalt gestellt und beim Anrichten gestürzt.

FLORENTINER REIS

In 3/4—1 Stunde zu bereiten Zutaten und Kosten für 2—3 Personen 1,15 M.

1/4 Pfd. Reis	0,20	1 Liter Milch	0,20
1/4 Pfd. Zucker . .		3 Eier	0,25
1/8 Pfd. Mandeln . .	0,15	Schlagsahne	0,35

Der Reis wird, nachdem er gut gewaschen ist, mit Milch, Zucker und Zitronenschale gar gekocht. Die Mandeln werden abgezogen und in schmale Streifchen geschnitten, das Eiweiß zu Schnee geschlagen.

Wenn der Reis gar ist, wird er zum Auskühlen in eine Porzellanschüssel geschüttet, dann vermischt man ihn mit dem in Milch zerquirlten Eigelb und bildet mit

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Hülfe von zwei Holzlöffeln einen Kranz rings um eine runde Schüssel, streicht ihn hübsch glatt und bezieht ihn mit dem Eierschnee, besteckt den Schnee wieder recht dicht mit den Mandelstreifchen und schiebt dann den Reisrand in den Ofen, damit der Schnee sich verhärtet und eine goldblonde Farbe annimmt. Nun stellt man ihn kalt. Vor dem Anrichten füllt man die Mitte des Kranzes mit Schlagsahne aus.

FLAMMERI VON GRIES

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,45 M.

$^1/_2$ Ltr. Milch	0,10	10—15 süße und	0,05
60 Gr. Gries	0,05	2 bittre Mandeln .	
60 Gr. Zucker . . .	0,05	2 Eier	0,20

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und gerieben. Dann läßt man die Milch mit den Mandeln und dem Zucker aufkochen, gibt unter stetem Rühren den Gries dazu. Sobald er gar ist, gibt man die Eigelb, die in Milch zerquirlt sind, dazu und ganz zuletzt, wenn das Flammeri schon etwas erkaltet ist, das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dann füllt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, läßt sie darin erkalten und stürzt sie. Man gibt Fruchtsaft, Himbeer oder Kirschsaft oder frisch geschmortes Obst dazu.

Man kann diese Speise auch aus Maismehl, Reismehl oder Sago bereiten, die sonstigen Zutaten bleiben dieselben.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

BEIGNETS VON ÄPFELN

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

2 Äpfel	0,10	1 Eßlöffel Rum . . .	0,05
1 Eßlöffel Mehl .	0,05	1 Eßlöffel Zitronensaft	
1 Eßlöffel Zucker		3 Eßlöffel Milch . .	0,20
1 Ei, Butter	0,10	Backfett	

Mehl, Milch, Ei werden zu einem dicklichen Teig zusammengerührt.

Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus herausgenommen und die Äpfel in feine Scheiben $^1/_4$—$^1/_2$ cm stark geschnitten, Zucker darüber gestreut, Rum und Zitronensaft zugegossen. So kann man sie beliebig lange marinieren lassen. Dann macht man Backfett heiß, taucht die Apfelschnitten in den Teig und backt sie zu goldbrauner Farbe.

Statt der Äpfel kann man auch Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Ananas, sogar Kirschen und Weinbeeren verwenden.

MASKIERTE ÄPFEL (POMMES SURPRISES)

In $^1/_2$ Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

4 schöne Renetten .	0,40	2 Eier, Butter	0,25
Marmelade	0,10	Vanille, Milch . . .	0,10
Zucker, Kirschwasser	0,10	Makronen	0,05

Die Äpfel werden sorgfältig geschält, die Kerngehäuse mit einem spitzen Messer entfernt, so daß die Äpfel becherförmig ausgehöhlt scheinen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man bestreue sie mit Zucker, lege sie in mit Butter bestrichene Form und lasse sie im Ofen gar werden, aber nicht zerfallen. Dann werden sie mit klein geschnittenen eingemachten Kirschen oder mit Marmelade gefüllt, mit Vanillecrème, dem man 1 Gläschen Kirschwasser zugefügt hat, bedeckt, mit zerstoßenen Makronen bestreut, mit Butterstückchen belegt, 6—8 Minuten im Ofen gebacken.

Vanillecrème: Die Milch wird mit Vanille gekocht, dann die Eigelb gut verquirlt hinzugetan und so lange geschlagen, bis die Crème dick ist.

PFIRSICHE MIT SABAYONE (ITALIENISCH)

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,00 M.

4—6 Pfirsiche. . . .	0,50	1 Glas Weißwein .	0,25
3 Eier	0,25	4 Eßlöffel Zucker .	
Kognak oder Kirschwasser, 2 Eßlöffel			

Man kann Büchsen-Pfirsiche nehmen, legt sie auf eine Schüssel, beträufelt sie mit Cognak und läßt sie heiß werden. Dann schlägt man Eigelb, Wein und Zucker auf gelindem Feuer zu Schaum und füllt diesen Weinschaum auf die Pfirsiche.

TAGLIARINI VON KIRSCHEN (ITALIENISCH)

In $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,85 M.

$^1/_2$ Paket Tagliarini d. h. ital. Nudeln . .	0,30	$^1/_4$ Pfd. Zucker . geriebene Semmel	0,10
1 Pfd. ausgesteinte Kirsch.	0,30	Butter	0,15

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Nudeln werden in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geworfen und 7—8 Minuten gekocht. Dann läßt man sie gut abtropfen, streicht eine Backform fett mit Butter aus, legt eine Schicht Nudeln, eine Schicht ausgesteinter stark gezuckerter Kirschen, dann wieder Nudeln und Kirschen und Nudeln hinein. Die obere Schicht Nudeln wird mit fein gesiebter Semmel bestreut, mit reichlich Butterstückchen belegt und 25—30 Minuten im Ofen gebacken.

GEBACKENE BANANEN

In 15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,60 M.

3 Bananen	0,25	50 Gr. Vanillezucker	0,10
3 Eiweiß	0,15	1 Glas Maraschino	0,10

Die Bananen werden abgezogen, der Länge nach in zwei Hälften geteilt, mit Maraschino übergossen. Dann schlägt man das Eiweiß zu festem Schnee, vermischt es mit Vanillezucker. Die Bananenscheiben werden mit diesem Schaum umkleidet, in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt und etwa 10 Minuten im Ofen hellgelb gebacken.

ROTE GRÜTZE

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

$^1/_2$ Pfd. Johannisbeeren	0,20	60—70 Gr. Gries	0,05
$^1/_2$ Pfd. Himbeeren	0,20	80—100 Gr. Zucker	0,05

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Die Früchte werden $^1/_2$ Stunde mit Wasser gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit dem Zucker vermischt, wieder aufs Feuer gebracht. Der gezuckerte Saft muß etwa $^1/_2$ Ltr. betragen. Dann läßt man unter stetem Rühren den Gries in die kochende Flüßigkeit laufen. Sobald er gar ist, schüttet man ihn in eine mit Wasser ausgespülte Form, läßt ihn erkalten und stürzt ihn dann.

Man gibt dazu Schlagsahne oder eine Vanillesauce oder einfach kalte Milch.

Die rote Grütze kann man auch, statt von frischen Früchten, von Johannisbeer- und Kirschsaft oder Himbeersaft bereiten.

STACHELBEERKOMPOTT

In 1 $^1/_2$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,30 M.

$^3/_4$ Pfd. unreife Stachelbeeren	0,20	Zimmt	0,05
$^1/_4$ Pfd. Zucker	0,05	Zitronenschale	

Die Stachelbeeren werden abgewaschen, von den Blüten und Stielchen befreit, in kochendes Wasser geworfen, nach dem Aufkochen herausgenommen. Dann wird der Zucker mit 2—3 Eßlöffeln Wasser, Zimmt, Zitronenschale aufgekocht, die Beeren zugetan und $^3/_4$ bis 1 Stunde langsam ziehen gelassen.

KOMPOTT VON ÄPFELN

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,55 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

4 Äpfel	0,30	1 Eßlöffel Gelee oder eingemachte Kirschen	0,20
Zucker, 1 Zitrone	0,05		

Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus herausgenommen, die Äpfel dann mit Zucker, Zitronenschale und etwas Wasser vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, gekocht. Dann nimmt man sie heraus, füllt die Höhlung mit Johannisbeer-Gelee oder mit eingemachten Früchten aus, läßt die Sauce noch etwas auskochen und gibt sie dann unter die Äpfel.

APFELMUS

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,50 M.

1 Pfd. Äpfel	0,40	1 Eßlöffel Rum . .	0,05
2 Eßlöffel Zucker .	0,05	4 Eßlöffel Wasser .	
Zitronenschale . . .		1 Stck. ganzen Zimmt	

Die Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten, das Kernhaus entfernt, dann mit 4 Eßlöffeln Wasser, Zitronenschale und 1 Stck. Zimmt weich gekocht. Dann reibt man sie durch ein Sieb, mischt Zucker und Rum, eventuell, wenn die Äpfel nicht säuerlich sind, den Saft einer Zitrone hinzu, rührt alles gut durch und füllt das Mus in eine Glasschale. Man kann es mit Mandelsplittern, Gelee oder Korinthen hübsch verzieren.

PFLAUMENKOMPOTT

In 20 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,25 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1 Pfd. Pflaumen . .	0,20	Zitronenschale, Zimmt,	
2 Eßlöffel Zucker . .	0,05	4 Eßlöffel Wasser.	

Die Pflaumen werden gewaschen, halbiert, die Kerne entfernt. Zucker, Zitronenschale, Zimmt und 4 Eßlöffel Wasser werden mit den Pflaumen aufgesetzt, einige Minuten gekocht, dann abgenommen; die Sauce, wenn man es so liebt, mit einer Messerspitze Mehl sämig gekocht.

GESCHMORTE BIRNEN

In 1 1/2 Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,40 M.

1 Pfd. Birnen	0,30	1 Stck. Zitronenschale	0,05
2 Eßlöffel Zucker .	0,05	1 Stck. Zimmt . .	
1 Stck. Birnenrot .		1 Teelöffel Kartoffelmehl	

Die Birnen werden geschält, in Hälften oder Viertel geteilt, das Kernhaus herausgenommen. Dann setzt man 1/8 Ltr. Wasser auf, tut Zucker, Birnenrot, Zitronenschale und Zimmt hinein, schüttet die Birnen hinzu und läßt sie 3/4—1 Stunde langsam schmoren. Dann nimmt man sie einzeln heraus, verrührt die Sauce mit dem Kartoffelmehl, läßt sie aufkochen, schmeckt sie nach Zucker und Gewürz ab, gießt sie durch ein Sieb und füllt sie über die Birnen.

INGWER PFANNKUCHEN (ENGLISCH)

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,70 M.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

4 Eier	0,40	Milch, Zucker . . .	0,05
4—5 Löffel Mehl. .		2 Eßlöffel Rum . .	0,05
1 Teelöffel gestoßener	0,05	Butter	0,10
Ingwer		Zitronensaft	0,05

Die Eigelb, Milch, Mehl, Ingwer, Zucker, Rum und Zitronensaft werden zu einem glatten Teig verrührt, die Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und von dem Teig 4—5 mittelstarke Eierkuchen in Butter goldgelb gebacken.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ALLERLEI PIKANTES

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Feine Brötchen
Zungenbrötchen
Eierbrötchen
Holländische Brötchen
Kressebrötchen
Quarkbrötchen
Leberbrötchen
Kräuter- oder Chesterkäsebrötchen
Käsepastetchen
Gänseleberbrötchen
Kalte Schnittchen aus Fleischresten (3 Rezepte)
Ölsardinen mit Parmesankäse
Hummer-Mayonnaise
Hoppelpoppel oder Bauern-Frühstück
Leberkuchen oder Leberpastete
Gebackene Fleischtomaten
Timbale von Trüffeln oder Champignons
Pikante geröstete Brötchen (norwegisch)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

FEINE BRÖTCHEN

Gute Butter wird zu Sahne gerührt, einige Tropfen Maggiwürze und 1 Eßlöffel ganz fein gehackter Petersilie, $^1/_4$ Pfd. roher Schinken oder Lachsschinken recht fein gehackt damit verrührt, diese Masse auf Weißbrotschnittchen gestrichen und mit Kapern garniert.

ZUNGENBRÖTCHEN

Ein Stück schön geräucherte Zunge, das gleiche Quantum Champignons wird recht fein gehackt, mit Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig gehackter Petersilie verrührt, auf Weißbrotschnitten gestrichen und mit feingeschnittenen Scheibchen von Radieschen garniert.

EIERBRÖTCHEN

Die Eier werden hart gekocht, abgekühlt aus der Schale genommen und vorsichtig in Scheiben geschnitten, das Gelbe nimmt man sorgsam heraus, ohne die weißen Ränder zu beschädigen. Dann verreibt man es mit zur Sahne gerührten Butter und reichlich gutem Senf zu einer ebenen Masse, die man in eine Düte aus weißem steifen Papier füllt. Nun legt man die Eiweißringe auf die Brötchen und spritzt die Eigelb-Senfmasse aus der Tüte vorsichtig hinein, auch außen herum — nur auf die Ringe darf nichts kommen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

HOLLÄNDISCHE BRÖTCHEN

Man schneidet möglichst fein:

12 Scheibchen Bäckerbrot
12 Scheibchen Pumpernickel
12 Scheiben Weißbrot
4 Scheiben braunen Pfefferkuchen

Man entfernt die Rinden, was man am besten mit einem scharfen Messer auf einem Brett macht. Dann rührt man Butter zu Sahne, bestreicht dick eine Brotscheibe, belegt sie mit Pumpernickel, bestreicht diesen wieder mit Butter, belegt ihn mit Weißbrot, bestreicht dieses und belegt es mit Pfefferkuchen, dann wird der Pfefferkuchen bestrichen und eine Scheibe Brot darauf gelegt und so immer fort, bis das Brot neun Schichten hat. Dann drückt man die Schichten recht fest zusammen, am besten zwischen zwei Brettchen und schneidet sie dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Streifen, die man sauber oben und unten schräg schneidet.

Man kann diese Brötchen auch von Sandtorte und Schwarzbrot oder von Cakes und Pumpernickel usw. herstellen.

KRESSEBRÖTCHEN

Gut gewaschene und abgetropfte Kresse wird fein gehackt, Butter zu Sahne gerieben, die gehackte Kresse und etwas Salz unter stetem Rühren darunter gemischt, gut abgeschmeckt, auf Weißbrot gestrichen.

QUARKBRÖTCHEN

Weißer Quarkkäse wird mit Milch, ein wenig Kümmel,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Paprika und Salz gut verrieben, dann auf Weißbrot gestrichen und hübsch mit ganz fein geschnittenem Schnittlauch bestreut.

LEBERBRÖTCHEN

In $^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,10—1,20 M.

1 Gänseleber.	0,50—0,60	Brötchen	0,10
Butter, Gewürz . . .	0,25	Champignons	0,25

Man wiegt oder hackt die von Haut und Sehnen befreite Leber ganz fein, schwitzt sie in Butter mit einer fein geriebenen Schalotte, etwas Salz und Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft und zerrührt die Masse dann recht fein und eben mit einem Stückchen Butter.

Dann schneidet man Weißbrotscheiben, röstet sie in Butter hellgelb, bestreicht sie dick mit der Leberfarce, läßt sie auf dem Backblech noch recht heiß werden und gibt sie als Vorspeise zu Bouillon.

KRÄUTER- ODER CHESTERKÄSEBRÖTCHEN

Man reibt einen kleinen Kräuterkäse und $^1/_8$ Pfd. Schweizer- oder Chesterkäse recht fein und vermischt ihn mit $^1/_4$ Pfd. zu Sahne gerührter Butter und streicht die Masse ziemlich dick auf Weißbrotschnittchen.

(Man kann diese Schnittchen dann noch 6—7 Minuten im Ofen backen, um sie als warmes Käsegebäck zu Bouillon zu geben.)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KÄSEPASTETCHEN

In $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2—4 Personen 1,00 M.

$^1/_4$ Pfd. Schweizerkäse	0,30	$^1/_4$ Pfd. Mehl	0,05
$^1/_4$ Ltr. Milch	0,05	3 Eier	0,30
$^1/_4$ Pfd. Butter	0,30	Salz, Pfeffer	—

Man kocht die Milch auf, gibt unter stetem Rühren das Mehl hinein und läßt es so lange kochen, bis sich ein glatter Teig gebildet hat. Diesen läßt man ein wenig auskühlen, vermischt ihn dann mit 2 Eigelb und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, schmeckt nach Pfeffer und Salz ab und fügt zuletzt den grob geriebenen Käse hinzu. Während des Auskühlens hat man einen Blätterteig gerührt und ausgerollt, schneidet oder sticht viereckige oder runde Blätter aus, füllt die Mitte mit der Käsemasse, schlägt die Ränder zusammen, legt die Pastetchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech oder in eine Form und bäckt sie im Ofen hellgoldgelb. Blätterteig: 1 Ei, Salz, Mehl wird mit der zu Schaum geriebenen Butter zu einem ziemlich festen Teig verrührt, den man glatt ausrollt.

GÄNSELEBERBRÖTCHEN

Eine Gänseleber wird in Butter gedämpft, dann fein zerrieben, eine von der Rinde befreite Semmel in Madeira geweicht, dann mit der Gänseleber, 10—15 Gr. Parmesankäse. Pfeffer, Salz, feingehackten Kräutern (Petersilie), $^1/_4$ Pfd. zu Sahne geriebener Butter gut vermischt, durch ein Sieb gestrichen und kalt gestellt. Dann wird

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die Masse auf Weißbrot gestrichen, eventuell mit Trüffelstückchen garniert.

KALTE SCHNITTCHEN MIT RINDFLEISCHRESTEN (3 VERSCHIEDENE REZEPTE)

Man hat mitunter einen so kleinen Rest von Rindfleisch, Braten oder Suppenfleisch, daß er nicht zum Ragout, zu Bouletten oder dgl. Restverwendung reicht, dann benütze man ihn auf folgende Art:

Das Fleisch wird fein gehackt, etwas Butter, ungefähr dasselbe Quantum wie das Fleisch, zu Sahne gerührt, Salz, Pfeffer (eventuell 2—3 Sardellen), eine Prise Paprika dazu gemischt, das Ganze gut verrührt und dann auf geröstete, oder ungeröstete Weißbrötchen gestrichen.

2. Art, feiner.

Das Fleisch wird fein gehackt, 2 hartgekochte Eier ebenfalls so fein als möglich gehackt, dann Alles mit Salz, Pfeffer, 1 Stück Butter gut verrührt, die Masse auf Weißbrötchen gestrichen, mit Sardellenstreifchen und Kapern garniert.

3. Art.

Das fein gehackte Fleisch wird mit hartgekochten, fein gehackten Eiern, 3—4 gehackten Sardellen, 1 Teelöffel Essig, 1 Eßlöffel Öl, ein wenig Senf, Salz, Pfeffer, fein gehackter Petersilie gut verrührt. Diese Mischung läßt man 1—2 Stunden stehen, streicht sie dann auf geröstete oder ungeröstete Weißbrotschnittchen und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

garniert sie mit Kapern oder feingeschnittenen Gurkenscheibchen.

Diese Farce kann man aus allen Fleischresten bereiten.

ÖLSARDINEN MIT PARMESANKÄSE

In 10—15 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,80 M.

6 Sardinen	0,50	Weißbrot	0,10
1 Eigelb	0,05	Käse, Mehl	0,15

Die Sardinen werden in ihrem Öl, zu dem man eine kleine Prise Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft fügen kann, heiß gemacht. Dann nimmt man sie heraus, vermischt das heiße Öl mit einem Eigelb und $^1/_4$ Teelöffel Mehl, legt die Sardinen auf geröstete Weißbrotschnitten, bestreut sie reichlich mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, gießt die Ölsauce darüber, schiebt sie noch einen Moment in den Bratofen und gibt sie sehr heiß zu Tisch.

HUMMER-MAYONNAISE

In 10 Minuten zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,90 M.

1 kl. Büchse Hummern	1,50	1 Zitrone, Zwiebel	0,10
2 Eier, 3 Eßlöffel Öl	0,30	Pfeffer, Salz	

Die Mayonnaise bereitet man am schnellsten im Wasserbade. Man stelle einen Milchtopf, in dem man die Eier, eine fein geriebene Zwiebel, den Saft einer Zitrone, 3 Eßlöffel Öl, Pfeffer und Salz verquirlt hat, in ein größeres Gefäß mit kochendem Wasser und quirle so lange, bis

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die Mayonnaise gut dicklich ist. Dann ordne man den Hummer, in hübsche Stückchen zerteilt, in eine Glasschale, füge das Hummerwasser zur Mayonnaise und fülle diese dann über die Hummerstückchen.

HOPPELPOPPEL

In 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 0,95 M.

1/2 Pfd. Kartoffeln	0,05	Butter	0,10
1/4 Pfd. Schabefleisch	0,25	Zwiebeln, Gurken, Tomaten	0,15
4 Eier	0,40		

Die vom Tage vorher übrig gebliebenen Kartoffeln werden gebraten. Das Schabefleisch wird in der Butter in welcher bereits die gröblich gehackte Zwiebel gelblich geröstet wurde, gedünstet, mit Pfeffer, Salz, einer sauren Gurke, 1—2 Tomaten etwa 5—6 Minuten verrührt, dann mit den Bratkartoffeln gut vermischt in einer heißen Schüssel angerichtet, heiß gestellt. Dann macht man aus 4 Eiern ein Rührei und legt es auf das Gericht, oder mischt Alles durcheinander.

LEBERKUCHEN ODER LEBERPASTETE

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 2,00 M.

1 Pfd. Leber	1,20	Mehl, Semmel	0,15
1/4 Pfd. Butter	0,30	Zwiebel, Gewürz	0,05
3 Eier	0,30		

Die Leber, am besten Kalbsleber, wird zweimal durch die Hackmaschine gedreht oder ganz fein geschabt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Dann rührt man in einem Nampf die Butter zu Schaum, fügt feingeriebene Zwiebel und feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu, dann nach und nach die Eier, die geschabte Leber und 2 Hände voll fein gesiebter, geriebener Semmel. Dann buttert man eine Backform aus, streut feingeriebene Semmel hinein, füllt die Masse in die Form und bäckt sie im Ofen hellgelb 20—30 Minuten. Man kann eine dicke Tomaten-, Bechamel- oder Zwiebelsauce dazu geben.

GEBACKENE FLEISCHTOMATEN

In 1 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 2 Personen 1,40 M.

1 Pfd. Tomaten	0,20	Butter	0,15
1/2 Pfd. gehacktes Kalbfleisch oder Reste von Braten	0,60	Sahne	0,15
		Salz, Pfeffer, gerieb. Semmel	0,10
2 Eier	0,20		

Man kann hierzu Reste von Huhn, Kalbsbraten, Hammelbraten usw. verwenden. In Ermangelung dessen nimmt man am besten Kalbfleisch oder Kalb- und Schweinefleisch gemischt, das man gröblich hackt.

Eine Backform wird fett ausgebuttert und mit geriebener Semmel bestreut. Dann legt man eine Schicht Tomaten, die in Scheiben geschnitten sind, in die Form, darauf das Fleisch, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gibt reichlich Butterflöckchen darüber und geriebene Semmel, dann wieder Tomaten, Fleisch usw. Dann zerquirlt man 2 Eier mit der Sahne, gibt Salz und Pfeffer

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dazu und gießt die Flüßigkeit gleichmäßig über die Speise, besiebt sie noch mit Semmel, beträufelt sie mit Butter und läßt sie 30—35 Minuten im Ofen backen.

TIMBALE VON TRÜFFELN ODER CHAMPIGNONS

In 2—2 1/2 Stunde zu bereiten. Zutaten und Kosten für 4—6 Personen 3,55 M.

1 Pfd. Fleisch oder Leber	1,60	1 Eßlöffel Mehl .	0,30
6 Eßlöffel Sahne . . .	0,30	4 Eier	
1/8 Pfd. Butter	0,20	Petersilie, Zwiebeln	0,05
1/8 Pfd. Käse	0,10	Champignons 2 Pfd.	1,00

Man kann zu diesem sehr feinen und pikanten Gericht ganz beliebige Fleischarten nehmen, feines weißes Fleisch wie Kalb-, Hühner-, Schweinefleisch und Wild gemischt, auch Leber eignet sich vorzüglich dazu.

Das Fleisch wird zerschnitten und zwei- oder dreimal durch die Hackmaschine gedreht. Dann bereitet man einen Mehlkloß: 1 Stück Butter, etwa wallnußgroß, schwitzt man mit 1 Eßlöffel Mehl hellgelb, kocht diese Schwitze mit 1/4 Ltr. Bouillon oder Milch auf und rührt die Masse so lange, bis sie sich vom Topf löst. Dann schüttet man sie in einen Napf, verschlägt sie mit einem Ei und läßt sie erkalten. Inzwischen rührt man 1/8 Pfd. Butter zu Sahne, gibt unter stetem Rühren den geriebenen Käse, das gehackte Fleisch, 3 Eidotter, die geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz und den Mehlkloß dazu und rührt so lange, bis die Masse ganz eben und glatt ist, schmeckt sie nach Salz und Pfeffer ab. Dann

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

buttert man eine Backform recht fett aus, belegt den Boden mit der Farce und bildet einen Rand davon. Darauf macht man ein feines Gemüse fertig. Champignos, Trüffel oder Arbischockenboden, füllt es in die Form und streicht sie mit dem Rest der Farce zu. Dann siebt man feingeriebene Semmel darauf, träupfelt reichlich Butter darüber und backt das Gericht im Ofen hellgelb. Man kann eine pikante braune oder weiße Sauce dazu geben.

PIKANTE GERÖSTETE BRÖTCHEN (NORWEGISCH)

Zutaten und Kosten für circa 10 Stück 1,25 M.

1 Kastenbrot	0,40	Butter	0,20
1/4 Pfd. Appetitsild	0,30	Kapern	0,05
4 Eier	0,30	Senfmehl	

Gleichmäßig geschnittene Weißbrotscheiben werden geröstet, noch warm mit frischer Butter bestrichen, mit einem Hauch von englischem Senfmehl bepudert, darauf legt man Appetitsilds, in feine Streifen geschnitten, darauf. Scheiben von hartgekochten Eiern, die mit aufgerollten Sardellen und Kapern garniert werden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SCHLUSS-
BEMERKUNG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

SCHLUSSBEMERKUNG

Die hier gesammelten Rezepte sind besonders für die Frau geschrieben und ausprobiert, die gern für sich und ihren Mann gute, kräftige Mahlzeiten bereiten will, aber täglich nur $1^1/_2$—2 Stunden Zeit für die Küche verwenden kann.

Als ganz besondere Hülfe in einer solchen Küche empfiehlt sich vor allen Dingen die Anschaffung einer „Kochkiste". Es soll hier kein besonderes System empfohlen werden, sie erfüllen — gut und richtig behandelt — alle getreulich ihre Pflicht; die einfachsten und bescheidensten sind meist die besten. Die Kochkiste eignet sich vorzugsweise zur Bereitung der Speisen, die geraume Zeit zum Gar- und Weichwerden brauchen, z. B. Bouillonfleisch, Gemüse und hauptsächlich Hülsenfrüchte, da die Kochkiste diese Speisen nicht nur in ansprechender Form, d. h. unzerrührt liefert, sondern auch die stete Aufsicht und die Feuerung erspart. Ganz ausgezeichnet bewährt sie sich bei den „Zusammengekochten Speisen", die so bereitet sehr wohlschmeckend und nahrhaft werden; aber sie ist auch für alle anderen Gerichte wertvoll und praktisch und gestattet der Hausfrau, sorglos viele Stunden vom Herde fernzubleiben und zu gewünschter Zeit doch ein appetitliches, aromatisches Mittagessen vorzufinden.

Die Speisen, die wenig Zeit beanspruchen: Beef-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

steaks, Koteletten, Eier- und Fischgerichte, bereitet man natürlich am besten auf dem Herde, aber die Kochkiste bewahrt auch stundenlang die bereits fertigen Speisen auf, ohne daß sie an Wärme oder Geschmack Einbuße erleiden. Ja, man kann die Kochkiste am Abend vorher beschicken und ist sicher, am andern Morgen Fleisch oder Hülsenfrüchte weich zu finden, so daß man nach etwa halbstündiger Beschäftigung am Herde und Fertigstellung der Speise und nachmaliger Einsetzung in die Kochkiste zur Mittagszeit das fertige Gericht heiß und duftend bereit sieht.

Die Rezepte sind auch inbezug auf Bereitungsdauer und Kosten der Zutaten ausgeprobt, die Preise nach den im Anfang des Jahres 1912 in Berlin üblichen Marktpreisen notiert.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf