

# Anhang.

## Recepte zu einigen nützlichen Speisen.

1. **Suppe und Fleisch.** Es ist dies besonders in Frankreich zu Hause, aber auch in den Rheinlanden sehr beliebt und macht in beiden Ländern häufig die ganze Mahlzeit guter Bürger-Familien aus.

Auf französische Art setze man Rindfleisch mit kaltem Wasser aufs Feuer (für je 1 Kilo Fleisch 1 Liter Wasser), lasse es ankochen und schäume es gut ab. Füge dann Salz und etwa drei Viertelstunden vor dem Anrichten in schöne Stücke getheilten Savoyerkohl, Möhren, Sellerie und einige geschälte und der Länge nach in vier Theile geschnittene Kartoffeln hinzu und lasse es zusammen gar kochen. Gebe nun geröstete Weißbrodschnitten in die Suppenschüssel und die Brühe durch ein Siebchen darüber. Das Fleisch wird nett aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel gelegt und mit den Gemüsen umgeben.

Auf rheinische Art verfährt man wie vorstehend, gibt aber nur reichlich Kartoffeln zu dem Rindfleisch, mit denen man das Rindfleisch umlegt und rothe Rüben oder Salzgurken dazu reicht.

Auf Jägerart zerschneide man einen Weißkohlkopf (weißen Kappus) in vier Theile und bringe ihn mit Wasser,  $\frac{1}{8}$  Kilo Speck, zwei Möhren, zwei Zwiebeln und einem Sträuschen Petersilie nebst einem in fünf Stücke geschnittenen Kaninchen zu Feuer, lasse es dritthalb Stunden kochen und gebe Salz und reichlich Pfeffer daran. Ist das Kaninchen jung, so darf es nicht gleich in die Suppe gethan werden, sondern erst, wenn diese halb fertig ist und auch ist natürlich hier ein gewöhnliches Kaninchen gemeint, dessen Zucht für den einfachen Haushalt nicht genug empfohlen werden kann.

2. **Köhleruppe.** Man thue 125 Gramm gutes Fett und eben so viel Mehl in einen eisernen Topf und rühre es mit einem hölzernen Löffel so lange, bis es eine schöne braune Farbe hat, rühre dies dann mit 2 Liter Wasser an, gebe Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Essig und so wie es kocht, 250 Gramm in feine Scheibchen geschnittenes Roggenbrod dazu.

3. **Brodsuppe.** Man röste drei Schnitten Weißbrod in Butter oder gutem Fett hellbraun, schneide sechs geschälte Kartoffeln, sechs Rüben und einen kleinen Knollen Sellerie in Scheiben und bringe dies alles mit 3 Liter Wasser, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu Feuer, koche es ganz weich und streiche es dann durch einen Sieber, lasse die Suppe aufkochen, thue eine Hand voll gehackten Kerbel daran und richte an.

4. **Reissuppe mit Kartoffeln.** Man koche eine Hand voll Reis mit einigen Kartoffeln und etwas Butter oder Fett in 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und zerdrücke beim Anrichten die Kartoffeln mit einem Löffel klein, kann statt Reis auch Gerste nehmen.

5. **Kartoffelsuppe.** Man koche ein Duzend große geschälte Kartoffeln in Wasser weich, doch daß sie nicht

zerfallen, gieße das Wasser ab, anderes kochendes darauf und zerdrücke und verklopfe die Kartoffeln, bis sie sich glatt mit dem Wasser zu einer dicklichen Suppe vermischt haben. Gebe dann Salz und die Hälfte von 125 Gramm würfelig geschnittenem und ausgebratenem Speck hinein, sowie, wenn dies gut durchgerührt ist, fein gehackte Petersilie oder Kerbel; richte recht heiß an und gieße die andere Hälfte des heißen Specks darüber.

6. **Zwiebelsuppe.** Man dämpfe einen Suppenteller voll zu Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter oder Fett weiß, stäube etwas Mehl darüber und lasse sie damit auch noch ein wenig dämpfen, gieße dann 1 Liter Wasser zu und thue, nachdem sie gut verkocht ist, ein Ei und einen Eßlöffel voll sauren Rahm, zusammen verklopft, daran.

7. **Biersuppe.** Man verrühre einen gehäuften Eßlöffel voll Weizenmehl mit Milch, thue es in  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser und lasse es einige Mal aufkochen; gieße dann langsam eine Flasche Bier hinein und stelle die Suppe an die Seite, so daß sie nicht mehr kocht, aber heiß bleibt.

8. **Milchsuppe.** Man rühre 60 Gramm Mehl mit einem Liter halb Milch, halb Wasser an, lasse es unter beständigem Rühren aufkochen und richte sie über fein geschnittenes Weißbrod an.

9. **Falsche Chokoladesuppe.** Man röste 125 Gramm Weizenmehl ohne Butter unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer, bis es kastanienbraun ist und reibe es hernach mit der Hand durch ein Sieb. Rühre nun von diesem Mehl einen Eßlöffel voll in 1 Liter kochende Milch, thue 30 Gramm Zucker dazu, lasse es eine Viertelstunde lang kochen und richte über geröstete Weißbrodschnittchen an.

10. **Bayerisch Kraut.** Man schneide ein paar Köpfe Weißkohl (weißen Kappus), wie man ihn zu Sauerkraut einschneidet, dämpfe ihn mit einem guten Stück Fett weich, thue Salz, grob gestoßenen Pfeffer, etwas Kümmel und einen Eßlöffel voll Essig daran und schüttele es so lange, bis der Essig verdampft ist.

11. **Sauerkraut auf Jägerart.** Man schneide durchwachsenen Speck in fingerlange schmale Streifen (wie ein gewöhnlicher Bleistift etwa), bedecke damit den Boden eines irdenen Topfes und thue einen, zwei bis drei Querfinger dickes, je nachdem man das Fette liebt, gut ausgedrücktes, aber ja nicht gewaschenes oder gar gewässertes Sauerkraut darüber, dann wieder eine Lage Speck, Lage Sauerkraut und so fort, bis der Topf gefüllt und mit einer Lage Speck geschlossen ist, worauf man das Sauerkraut drei, vier, auch fünf Stunden auf gelindem Feuer mehr ziehen als kochen läßt. — Von einem alten Förster und sehr gut.

12. **Nothkohl mit Aepfeln.** Man theile jeden Kopf in vier Theile, schneide den Strunk heraus und den Kohl wie man Sauerkraut schneidet; lasse dann Speck und eine Zwiebel, beides fein geschnitten, in einem irdenen Geschirr gelb werden, thue den schnell aus frischem Wasser gewaschenen Kohl hinein und gieße etwas Essig darüber, füge Salz und auf je einen Kopf einen geschälten, in feine Scheibchen geschnittenen Apfel hinzu und dämpfe ihn auf mäßigem Feuer. Hat man gerade übrig gebliebene Kartoffeln, so schneide man sie in Scheiben, brate sie in Fett und lege sie um den Kohl.

13. **Weißer Bohnen auf amerikanische Art.** Man koche weiße Bohnen in Wasser und lasse sie gut abtropfen. Thue sie dann, noch warm, mit einem Stück fettem Schweinefleisch oder gesalzenem Speck in einen

hohen, irdenen, mit Fett leicht bestrichenen Topf, stelle ihn in die Röhre oder allenfalls auch über gelindes Feuer, bis Fleisch oder Speck gar ist und trage recht heiß, in dem Topfe selbst, auf.

14. **Saure Kartoffeln.** Man lasse fein gewürfelten Speck, etwa 125 Gramm, langsam ausbraten oder ein Stück Fett recht heiß werden und dämpfe ein paar Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln gelb darin, rühre es mit dem nöthigen Wasser an und füge Salz und Pfeffer hinzu, koche die Kartoffeln darin gar und thue zuletzt etwas Essig daran.

15. **Gebackene Kartoffeln.** Man schneide die geschälten rohen Kartoffeln zuerst in Scheiben, dann in Streifen, menge mit der Hand eine Hand voll Mehl und etwas Salz darunter und bade sie in angebratenem Speck oder mit Schweineschmalz.

16. **Kartoffelschnitze.** Man schneide die geschälten Kartoffeln der Länge nach in vier Theile und koche sie in gesalzenem Wasser, schütte sie aber nicht zu stark ab; richte sie mit dem daran gebliebenen Wasser an und gieße in heißem Schweineschmalz schön gelb gebratene Zwiebelscheiben darüber.

17. **Kartoffeln mit Buttermilch.** Man gieße von wie gewöhnlich gekochten Kartoffeln das Wasser ab und reichlich Buttermilch daran, füge fein gewürfelten, gelb gebratenen Speck dazu und lasse es unter öfterem Umschütteln noch eine Weile kochen.

18. **Kartoffeln mit Äpfeln (Himmel und Erd').** Man bringe die geschälten Kartoffeln mit etwas Wasser und ein wenig Butter oder Fett zu Feuer und lege, wenn sie halb gar sind, geschälte und zu Vierteln geschnittene säuerliche Äpfel (einen Theil auf zwei Theile Kartoffeln) darauf, decke sie gut zu, damit der Dampf

die Äpfel rasch gar mache und mische es dann recht untereinander.

19. **Kartoffelkuchen.** Man koche geschälte, recht mehligte Kartoffeln in gesalzenem Wasser und wenn das Wasser abgegossen ist, so zerdrücke man sie im Topfe gleich ganz fein, gebe auch gleich ein bis zwei Eier, ein wenig Milch und ein klein wenig Mehl daran, vermische es rasch und backe den Kuchen, etwa kleinfingerdick, in der Kuchenpfanne mit Butter oder Fett schön gelb.

Auf andere Art backe man die zerdrückten Kartoffeln ohne alle Zuthat aber mit reichlich Butter oder Schweineschmalz so dünn wie möglich und recht spröde (kroß) und gebe Äpfelcompot, der auch ohne Zuthat, nur mit ein wenig Wasser und Salz zu Mus gekocht worden, dazu.

20. **Kartoffelkuchen mit Zwiebeln.** Man dämpfe auf einen Suppenteller voll der recht fein zerdrückten Kartoffeln drei große, klein geschnittene Zwiebeln in ein wenig Butter oder Schweineschmalz und verrühre zwei Eier mit einem Eßlöffel voll Milch und einem Theelöffel voll Mehl, thue alles zu den Kartoffeln, vermische es gut und backe den Kuchen in Butter oder Schweineschmalz auf beiden Seiten zu schöner Farbe.

21. **Westfälische Reibkuchen.** Man schäle und reibe fünfzehn bis zwanzig mittelgroße rohe Kartoffeln, vermische sie gleich mit vier Eiern und etwas Salz und beginne sofort mit dem Backen in recht heißem Schweinesfett zu ganz dünnen Röchlein, nicht größer als eine Untertasse, deren dreißig aus dieser Portion kommen.

Oder, man reibe die Kartoffeln ohne Weiteres zu kleinen dünnen Röchlein in das heiße Fett, streue ein wenig Salz darauf und backe sie rasch auf beiden Seiten.

22. **Pfannkuchen.** Man nehme auf eine große Pfanne und für vier Personen etwa 180 Gramm Weizenmehl, zwei Eier, etwas Salz und zum Anmengen halb Milch, halb heißes Wasser. Verkloppe nun das Mehl recht kräftig mit einem kleinen Theil der Flüssigkeit, rühre dann das übrige daran und zuletzt die Eier und das Salz eben durch. Lasse Schweineschmalz in der Pfanne heiß werden und gieße den Teig hinein, steche zu Anfang des Backens mit einer Gabel in den Kuchen, um die zuerst fest werdenden Theile unter die anderen zu bringen und rüttle die Pfanne bisweilen, damit er nicht anhänge, und wenn er unten schön gelb ist, so schiebe man ihn auf einen flachen Deckel, lege Stückchen Schmalz darauf, decke die Pfanne darüber und wende um, backe ihn auch auf der anderen Seite und richte an. Der Teig muß flüssig sein und im Frühjahr kann man etwas fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen.

23. **Speck-Pfannkuchen.** Man schneide Speck in Scheiben von der Größe eines Kartenblattes (eine für jede Person oder dem entsprechend auch kleinere), lasse sie in der Pfanne einige Minuten lang auf beiden Seiten braten, gieße den Pfannkuchenteig (Nr. 22) darüber und backe den Kuchen auf beiden Seiten.

24. **Weißbrod-Pfannkuchen.** Man mische unter Pfannkuchenteig (Nr. 22) ein in feine Scheibchen geschnittenes Weißbröddchen ganz leicht, damit sie nicht zerrührt werden und lasse den Kuchen auf beiden Seiten in Schweineschmalz schön gelb backen. — Sehr gut mit Compot oder Salat.

25. **Apfel-Pfannkuchen.** Man schneide geschälte Äpfel in feine Scheibchen, mische sie unter den Pfannkuchenteig (Nr. 22), backe den Kuchen auf mäßigem

Feuer und wenn er nach dem Durchstechen mit der Gabel oben ziemlich trocken ist, so decke man ihn bis zum Umwenden zu, wodurch die Aepfel besser weich werden.

26. **Zwetschen-Pfannkuchen.** Man bereite Teig (Nr. 22) und thue davon ein Drittel in die Pfanne, belege es ganz dicht mit recht reifen, nach Belieben ausgeteinten Zwetschen, gieße den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen wie Nr. 25.

27. **Heidelbeer-Pfannkuchen.** Wie Nr. 26.

28. **Reiskuchen.** Man koche 250 Gramm Reis in 1 Liter halb Milch, halb Wasser dick ein und thue, wenn er kalt geworden ist, etwas in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod und ein paar Eier dazu, backe den Kuchen auf beiden Seiten und reiche nach Belieben Compot dazu.

29. **Hefenklöße.** Man nehme  $\frac{3}{4}$  Kilo Mehl, 30 Gramm Hefe, zwei Eier, drei Tassen Milch und Salz, mache in der Mitte des Mehls von der Hefe und etwas von der Milch einen kleinen Vorteig und lasse ihn gehen. Menge dann das Ganze mit den Eiern und der Milch, kloppe es kräftig und lasse den Teig wieder gehen, wonach man mit der Hand die Klöße formt (diese Portion gibt sechszehn Klöße) und sie, wenn sie abermals gegangen sind, in gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten lang kocht. Beim Anrichten reißt man sie mit zwei Gabeln oben ein wenig auseinander, weil sie sonst fest werden, richtet sie recht schnell an und gibt Compot von Backobst dazu.

30. **Schnitzkloß.** Man wasche Backobst, am besten Zwetschen und Birnen, durch einander und thue davon so viel in einen Topf, daß er halb voll wird, gieße so viel Wasser darauf, daß es eben übersteht und lasse es so eine gute Weile langsam kochen. Dann mache

man eine Stunde vor dem Anrichten einen Hefenkloßteig (siehe Nr. 29), forme ihn zu einem großen Kloß und lege ihn auf das Obst, wo er, fest zugedeckt, eine Stunde langsam aber fortwährend kochen und man sorgen muß, daß die Brühe nicht über den Kloß koche, weil er sonst nicht locker würde.

**31. Compot von Backobst.** Man wasche es zwei Mal in heißem Wasser, setze es, mit Wasser reichlich bedeckt, aufs Feuer und koche es langsam weich. Sollte es dann noch zu viele Brühe haben, so muß man es mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Brühe noch etwas einkochen lassen, und wenn das Obst nicht sehr gut ist, ein wenig Zucker beifügen.

**32. Rheinischer Kirchweih-Compot.** Man schäle gute Birnen, die nicht zu groß sein dürfen, weil sie ganz bleiben, auch den Stiel behalten; nur die Blume wird ausgestochen und man legt nun die Birnen, mit etwas Zimmet dazwischen, in einen Steintopf, die Schalen oben darüber, und deckt ihn zu, worauf man ihn über Nacht in den Backofen stellt, nachdem die Kirchweih-Becken herausgenommen worden. Nach Belieben kann man auch etwas Zucker beifügen, doch ist es bei guten Birnen nicht nöthig und auch eigentlich bei dieser Nationalspeise, welche am Niederrhein nebst Sauerbraten an keiner Kirchweih-Mahlzeit fehlen darf, nicht richtig.

**33. Heidelbeer-Compot.** Man koche sie, wenn sie gewaschen und auf einem Seiher abgelassen sind, mit etwas Farinzucker, jedoch nur so lange, bis sie weich sind und sich Saft gebildet hat; wäre dessen aber doch zu viel, so nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch etwas ein. — Eben so von getrockneten Heidelbeeren.

34. **Kartoffelsalat.** Man schneide die roh geschälten Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben und koche sie in gesalzenem Wasser, doch daß sie nicht zerfallen, schütte sie nicht zu scharf ab und menge sie mit Del (es kann Küßöl sein), Essig, Salz und Pfeffer, nach Belieben auch noch mit fein geschnittenen Zwiebeln, an.

Auf andere Art koche man die Kartoffeln in gesalzenem Wasser und ziehe sogleich die Schale ab, schneide sie noch warm in Scheiben, lege sie in die Salatschüssel, gieße eine Tasse kochendes Wasser darüber, wodurch der Salat sehr saftig wird und decke sie zu, bis die Salatsoße (Nr. 39) fertig ist. Dann thue man die Hälfte dieser Soße über die Kartoffeln, lege eine fest schließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwenke den Salat darin; füge nun die übrige Soße dazu und schwenke weiter, bis die Kartoffeln mit der Soße gut vermischt sind.

35. **Warmer Krautsalat.** Man nehme an einem großen, festen Weißkohlkopf (weißen Kappus) die äußeren Blätter ab und, nachdem man ihn durchgeschnitten, den Strunk heraus und schneide oder schabe ihn, wie zu Sauerkraut, recht fein; thue ihn, nach Belieben mit Kartoffel- und Zwiebelscheiben vermischt, in eine Specksauce, lasse ihn darin ein wenig dämpfen, bis er zusammenfällt und trage ihn recht heiß auf, kann ihn aber auch wie den Felsalat (Nr. 36) anmachen.

36. **Warmer Felsalat.** Man vermische den Salat mit fein geschnittener Zwiebel, klein geschnittenen Kartoffeln, Pfeffer und Salz und zerlassenes Schweinefett oder noch besser Gänsefett, in einem Pfännchen; gieße, wenn es etwas abgekühlt ist, Essig daran, mache es wieder kochend heiß, menge den Salat gleich damit

an und trage auch gleich auf. Für jede Person wird ein Eßlöffel voll Fett und eben so viel Essig genommen.

37. **Warmer Gurkensalat.** Man bestreue die geschnittenen Gurken mit etwas Salz und Pfeffer, lasse in einer Pfanne würflich geschnittenen Speck zergehen und thue Essig daran; gieße dies über die Gurken und vermenge sie damit.

38. **Häringsalat.** Man schneide zwei gewässerte Häringe, nachdem man sie ausgenommen, abgezogen und entgrätet hat, in kleine Stückchen und schneide dann auch mit der Schale gekochte abgeschälte Kartoffeln, Essiggurken oder Salzgurken und Zwiebel in seine Scheibchen und menge es mit der Salatsauce (Nr. 39) an. Auf zwei Häringe rechnet man gewöhnlich noch einmal so viel Kartoffeln, vier Essiggurken oder eine große Salzgurke und zwei Zwiebeln.

Oder auf rheinische Art schneide man drei schöne geschälte Äpfel und eine mittelgroße Zwiebel zu Würfeln und zwei Häringe nebst ihren Milchen oder Kogen quer in fingerbreite Streifen und mache es mit Del, Essig, Pfeffer und wenig Salz an, kann statt des Dels auch sauren Rahm nehmen.

39. **Salatsauce.** Man verrühre, je nach Größe der Portion, vier bis sechs Eßlöffel voll Del, zwei bis vier Eßlöffel voll Biereßig, eine bis zwei Tassen Milch, Pfeffer und Salz und thue fein geschnittene Zwiebel dazu.

Oder man nehme ganz dicke saure Milch mit dem Rahm, schlage sie mit einem kleinen weißen Besen oder einem Löffel recht kräftig und gebe dann nach Geschmack Biereßig, Salz und fein geschnittene Zwiebeln daran. Besonders im Sommer als sehr erfrischend zu empfehlen.

40. **Specksaucce.** Man schneide Speck in Scheiben, lege sie aufeinander und schneide sie in Streifen und danach in kleine Würfel, lasse ihn auf mäßigem Feuer unter Umrühren gelb werden und hierauf ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl ebenfalls gelb darin dämpfen, thue unter stetem Rühren nach und nach kochendes Wasser hinzu und zuletzt Essig, Salz und Pfeffer.

41. **Syrupsaucce.** Man dämpfe in ausgebratenem Speck oder Fett zwei Eßlöffel voll Mehl gelb, verrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten, gebundenen Saucce und thue so viel Syrup, Essig, Salz und Pfeffer daran, daß die Saucce einen süß-säuerlichen Geschmack hat.

42. **Kalte Zwiebelsaucce.** Man vermische rohe, klein geschnittene Zwiebeln mit Essig, saurem Rahm, Salz und Pfeffer und gebe sie zu abgekochten Kartoffeln.

43. **Rübölsaucce.** Man lasse in zwei Eßlöffeln heißem, ausgeglühtem Rüböl drei in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln hellbraun werden, thue dann ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl dazu und wenn dies auch braun ist, kochendes Wasser, etwas Essig, Salz und Pfeffer.

44. **Rüböl auszugliihen.** Man stelle das Del in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf gelindes Feuer und thue zwei in mehrere Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein und wenn sie hellbraun geworden sind, welches etwa eine Viertelstunde lang dauern wird, so gibt man einige Körnchen Salz dazu und falls sich dann kein Schaum mehr zeigt, so ist das Del fertig, ohne den geringsten Dunst verbreitet zu haben und sehr wohlschmeckend. Die Flasche wird nicht zugestopft, sondern nur mit einem Lappchen gegen Staub verwahrt und an einem kühlen Orte aufbewahrt, wo es sich wochenlang hält. Vermischt man es, nachdem es etwas abgekühlt ist, mit der gleichen Menge von Schweinesfett, so

kann es zu allen Gemüßen, zum Braten der Kartoffeln, zu Pfannkuchen, Saucen und dergleichen sehr gut benutzt werden.

45. **Gingelegte Häringe.** Man wässere sie, je nachdem sie salzig sind, zwölf bis vierundzwanzig Stunden lang, ziehe dann die Haut ab, schneide am Leibe ein feines Streifchen herunter und nehme sie aus. Lege sie nun mit ihren Milchen und Kogen, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einen Steintopf und gieße abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach ein paar Tagen sind sie gut und halten sich lange.

46. **Frische, sogenannte grüne Häringe einzulegen.** Es sind dies die Häringe, wie sie ganz frisch aus der See kommen und da sie sich natürlich nicht halten, zum Einlegen besonders passend. Sie werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und zum Ablaufen auf ein schräg stehendes Brett gelegt. Dann reibe man jeden Fisch mit einer kleinen Messerspiße Salz ein, packe sie mit den Milchen, Lorbeerblättern und Pfeffer- und Gewürzkörner recht fest in kleine Steintöpfe (weil sie sich angebrochen nicht gut halten), die aber nur zu drei Viertel gefüllt sein dürfen und gieße so viel schwachen Essig darüber, daß sie gerade bedeckt sind. Binde die Töpfe nun mit starkem Papier fest zu und stelle sie in einen mäßig heißen Ofen (am besten Backofen), worin man sie, vom leisen Kochen an, zehn Minuten lang stehen läßt und wenn sie vollständig abgekühlt sind, an einem kühlen, trockenen Orte bewahrt. Nach vierundzwanzig Stunden können sie gegessen werden, halten sich aber auch Monate lang (wo man dann aber stärkeren Essig nehmen muß) und werden meistens zu Salz- und Pellkartoffeln gegeben, sind aber auch zu Butterbrod sehr gut.

47. **Gebratene frische Häringe.** Man schneide sie im Rücken der Länge nach auf und nehme die Eingeweide heraus, lasse Milchen und Roggen aber darin, wende sie in Weizenmehl um und brate sie in Butter oder Schweinefett, kann nach Belieben auch noch einige Eier darüber schlagen. Auch kann man die gebratenen Häringe, mit etwas Zwiebelscheiben und Pfefferkörnern dazwischen, in Essig, wo sie sich lange halten und sehr gut schmecken, aufbewahren.

48. **Muscheln.** Man wasche sie mit einem kurzen Besen sehr rein, lasse sie gut ablaufen und bringe sie mit einer geschälten Zwiebel aufs Feuer, decke sie zu und schütte sie zuweilen, bis alle offen sind, richte sie dann mit ihrem Wasser gleich an und bringe sie in einer zugedeckten Schüssel zu Tisch. Die Zwiebel wird mitgekocht, weil es giftige Muscheln geben soll, wo dann die Zwiebeln schwarz werden, was ich aber noch nie erfahren habe; in Frankreich werden sie vielfach, mit ein wenig Essig beträufelt, roh gegessen. Muscheln empfehlen sich sehr als eine wohlfeile, schnell bereitete und nahrhafte Speise. Nach Belieben kann man Brod und Butter oder Schweineschmalz dazu geben.

Auf andere Art nehme man die gekochten Muscheln aus ihren Schalen und schneide für fünfzig Stück davon zwei Zwiebeln in kleine Würfel, röste sie in 60 Gramm Butter oder Schweinefett gelb und rühre sie mit einem Eßlöffel voll Mehl, grob gestoßenem Pfeffer und so viel von dem Muschelwasser an, daß es eine gebundene Sauce gibt, die man ein wenig kochen läßt, die Muscheln hinein thut und wenn sie aufgekocht haben, einen halben Eßlöffel voll gehackte Petersilie und ein wenig Essig beifügt. Hierzu sind Pellkartoffeln sehr gut.

Auf dritte Art thue man die abgekochten, kalt gewordenen und aus den Schalen genommenen Muscheln in die Salatschüssel, menge sie mit Salatsauce (Nr. 39) an und gebe auch Kartoffeln dazu.

49. **Kaninchen auf Jägerart.** Man schneide es in nette Stücke und bestreue diese mit Salz und ziemlich viel gestoßenem Pfeffer. Schneide dann zwei mittelgroße Zwiebeln in dünne Scheiben und lege davon eine Schicht auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel, der gerade groß genug ist um das Kaninchen aufzunehmen. Ueber die Zwiebelschicht kommt die Hälfte der Kaninchenstücke, dann wieder Zwiebel und der Rest der Kaninchenstücke und über diese eine Lage von Speck, in nette, viereckige Scheibchen geschnitten, zuletzt noch eine Zwiebelschicht und nun thue man den Deckel auf den Topf und dämpfe das Kaninchen auf einer heißen Stelle ganz langsam, denn da keine Brühe zugefetzt wird, so würde es leicht anbrennen, wenn man den Topf unmittelbar aufs Feuer setzen wollte. Ist es gar, so stürze man es auf eine Schüssel und gebe diese sehr gute kräftige Speise mit Kartoffeln so heiß wie möglich zu Tisch.

50. **Salzgurken.** Man belege den Boden eines großen Topfes (am besten von Steingut) oder eines Fäßchens mit Traubenblättern, thue darauf eine Lage große aber noch grüne Gurken, jede in Traubenblätter gewickelt, und darüber Salz, einige Pfefferkörner, Blätter von sauren Kirschchen, Fenchel und Fingerlange Stückchen von Meerrettig; dann wieder Traubenblätter, Gurken, Salz und die übrigen Zuthaten und so fort, bis das Gefäß ungefähr voll ist, worauf man es mit Wasser anfüllt und es zuerst mit einem Deckel, aus Traubenblätter zusammengenäht belegt, und darüber mit einem

Schiefer und Stein, eben schwer genug um die Gurken unter der Brühe zu halten, denn sie dürfen nicht sehr gedrückt werden. Auf sechszig Gurken rechnet man zwölf gehäufte Eßlöffel voll Salz. — Diese, auf so einfache Art eingelegte Gurken sind sehr gut und halten sich über ein Jahr.

51. **Kleine Eßiggurken (Pfeffergurken).** Man nehme kleine, etwa kleinfingerlange Gurken, wasche und bürste sie recht rein, bestreue sie mit Salz und lasse sie bis den anderen Tag stehen, trockene sie gut ab und übergieße sie mit kochendem Weinessig. Schütte nach vierzehen Tagen den Essig ab und lege die Gurken mit weißen Pfefferkörnern, Fenchel, zerschnittenem Meerrettig und grünem Samen von Kapuzinerblumen, der sehr zur Haltbarkeit der Gurken beiträgt, in einen Steintopf, koche frischen Weinessig, gieße ihn erkaltet darüber und beschwere mit Schiefer und Stein. — Sehr gut und halten sich Jahrelang.

52. **Zwiebelschen.** Man schäle kleine Zwiebeln, setze sie vierundzwanzig Stunden lang in Salz und reibe sie dann ab; lege sie dann in einen Steintopf und gieße Weinessig, den man mit ganzen Mustatblüthen und weißen Pfefferkörnern abgekocht hat, kalt darüber.

53. **Rothe Rüben.** Man schneide die Blätter bis auf ein paar Daumenbreit davon ab, jedoch nichts von der Wurzel, weil sonst der Saft auslaufen würde, wasche sie recht rein und lasse sie, mit kochendem Wasser übergossen, so lange kochen (drei bis vier Stunden) bis sie sich weich anfühlen, darf aber nicht hinein stechen und muß, wenn Nachgießen nöthig wäre, kochendes Wasser dazu nehmen. Dann ziehe man gleich die Haut ab, schneide die Rüben, wenn sie kalt geworden sind, in nicht zu dünne Scheiben, lege sie mit Pfefferkörnern

in einen Steintopf und gieße abgekochten, erkalteten Essig darüber.

54. **Fauschkäschen.** Man lasse saure Milch oder Buttermilch auf der Herdplatte oder dem Ofendeckel langsam zusammen gehen (gerinnen), lege ein Tuch, welches eigens dafür gehalten werden muß, über einen Seiber, schütte die Masse darauf und wenn das Wässerige abgelassen ist, so hänge man das Tuch bis zum andern Tage auf. Verknete nun die Masse tüchtig mit den Händen, thue Salz und Kümmel (von jedem 15 Gramm für  $\frac{1}{2}$  Kilo Käsemasse), nach Belieben auch noch grob gestoßenen Pfeffer darunter und forme kleine, runde, platte Käschen daraus, die man auf ein Brett legt und an einem lustigen aber schattigen Orte etwas antrocknen läßt.

55. **Stippels.** Man lasse klein geschnittenen Speck etwas braten, dämpfe dann die gleiche Menge klein geschnittene Zwiebeln darin, würze mit Salz und Pfeffer, und reiche es in einem Schüsselchen zu Kartoffeln.

56. **Fleisch und Gemüse, besonders Hülsenfrüchte, schnell weich zu kochen.** Man gebe auf eine Portion für drei bis vier Personen in das zum Abkochen der Gemüse bestimmte Wasser eine starke Messerspitze doppeltkohlensaures Natron, welches ganz wohlfeil in jeder Apotheke zu haben ist, und bei Fleischspeisen wird beim Aufsetzen auch eine Messerspitze davon darüber gestreut, wodurch es wohl eine Stunde früher gar wird.

57. **Apfelbutter.** Man nehme dazu recht mürbe, säuerliche Äpfel, schäle sie, entferne das Kernhaus und schneide sie in Viertel, wasche sie und koche sie, fest zugedeckt, mit einigen Körnchen Salz langsam weich ohne Wasser, da sich das Nöthige beim Waschen schon an-

gehängt hat. Sind die Äpfel dann ganz weich, so stampfe man sie möglichst fein und füge, wenn sie noch wässerig sein sollten, etwas in Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl hinzu, thue es in einen Steintopf und stelle es in den Keller, wo es sich drei Tage lang hält und statt Butter oder Fett auf Brod gestrichen wird.

58. **Zwetschenbutter** wird von recht reifen, tüchtig gewaschenen entsteinten Zwetschen unter Zusatz einer Prise Gewürznelken wie die Äpfelbutter bereitet, bewahrt und gebraucht und hält sich auch nicht länger.

59. **Zwetschenkraut**. Man steine recht reife Zwetschen aus und koche sie ohne irgend einen flüssigen Zusatz in einem sehr reinen irdenen Geschir, daß man sie durch einen mittelfeinen Blechseihdrücken kann. Dann nehme man auf drei Kilo durchgetriebenen Zwetschen  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, koche ihn mit  $\frac{1}{4}$  Liter Essig und schäume ihn mit einem sehr reinen Schaumlöffel ab, thue die Zwetschen hinein und lasse sie auf schwachem Feuer eine halbe Stunde lang einkochen.

60. **Heidelbeeren einzumachen**. Man nehme auf 2 Liter gut verlesene und gewaschene Heidelbeeren (Blaubeeren, Morbelen)  $\frac{1}{2}$  Kilo Farinzucker und lasse es kochen bis es steif wird, muß aber beständig darin rühren, sonst brennen sie an; sie halten sich ein paar Jahre und sind bekanntlich sehr gesund und besonders in Cholerazeiten zu empfehlen, denn nach neueren Forschungen soll der Cholera-Bacillus Heidelbeeren durchaus nicht vertragen.

61. **Brombeeren einzumachen**. Man koche sie mit braunem Farinzucker (250 Gramm Zucker auf 500 Gramm Frucht) unter fleißigem Umrühren etwa eine Stunde lang. — Auch sehr gesund, namentlich für Kinder, denen man es auf dem Brod gibt und da man auf dem Lande

die Brombeeren so leicht umsonst haben kann, besonders dort zu empfehlen.

**62. Preiselbeeren einzumachen.** Man schütte die Beeren zuerst in einen Eimer mit Wasser, wo dann alle weiche und faulige sich sofort auf den Grund setzen und man die frischen, schwimmenden zum Abtropfen auf ein Sieb bringt. Aus diesen sucht man nun ein Drittel der ganzen Portion, also wenn diese 6 Liter beträgt, 2 Liter der schönsten heraus und läßt die übrigen kräftig kochen, treibt sie durch einen Seiber oder ein Sieb und setzt sie mit  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker auf's Feuer, rührt sie bis sie kochen, denn sie brennen gern an und thut jetzt erst die ausgelesenen Beeren dazu, die nur einmal aufkochen dürfen. — Auf diese Art eingemacht, haben die Beeren einen besonders guten Geschmack, weil ein Theil der rauhen, bitteren Schalen zurückgeblieben ist und man daher auch so wenig Zucker braucht, dabei Jahre lang haltbar.

**63. Himbeersaft.** Man stelle 3 bis 4 Liter reife, jedoch nicht überreife Himbeeren in einem irdenen Geschirr in den Keller, binde sie zu und lasse sie stehen bis sie sich aufwerfen (gähren) und presse sie dann in einem sehr reinen, geruchsfreien leinenen Tuch fest aus. Koche den andern Tag für  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 375 Gramm Zucker in einem Glas Wasser, schäume ihn mit einem sehr reinen Schaumlöffel und gieße, wenn er ganz klar ist, den Saft dazu, koche ihn bis er dicklich ist, wobei man ihn auch sehr rein abschäumt, fülle ihn erkaltet in recht reine, trockene Flaschen und schließe sie mit neuen Pfropfen, binde Schweinsblase darüber und bewahre sie stehend an einem kühlen, frostfreien Orte. — Beim Gebrauche vermischt man ihn nach Geschmack mit recht

frischem Wasser und ebenso den folgenden Himbeeressig.

64. **Himbeeressig.** Man nehme auf jedes Liter Himbeeren 1 Liter guten Essig, thue es zusammen in ein irdenes Gefäß, binde es fest zu und stelle es drei bis vier Tage lang in den Keller, verfahre mit dem Auspressen und Stehenlassen wie bei dem Himbeersafte; dann füge man zu  $\frac{1}{2}$  Liter daran  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, bringe es zu Feuer, schäume sorgfältig ab, koche es zehn bis zwölf Minuten lang und behandle ihn weiter wie den Himbeersaft.

Zu allem Eingemachten muß man, wo es nicht anders angegeben ist, guten weißen Zucker nehmen.

65. **Einfache Obstkuchen.** Man hole sich vom Bäcker fertigen Weißbrodteig, für zehn Pfennig etwa, rolle ihn in der Größe einer gewöhnlichen Schüssel aus und lege Eigroß, platt gedrückte Butter in die Mitte, schlage den Teig darüber und rolle ihn aus. Lasse ihn so fünf Minuten lang liegen, rolle ihn wieder aus und wiederhole dies noch einmal, worauf man einen runden Boden daraus schneidet, auf ein Backblech legt und rund herum einen kleinen Rand kneift.

Zu einem Apfelmuchen nun schäle man Äpfel von gleicher Größe, theile sie, je nachdem sie groß sind, in vier, sechs oder acht Theile und belege damit immer rund herum den Kuchen regelmäßig und dicht, wie gepflastert; thue Zucker, geriebenes Weißbrod und kleine Bröckchen Butter darüber und backe bei ziemlich frischer Hitze.

Eben so Zwetschenkuchen, der mit entzwei geschnittenen, ausgesteinten Zwetschen, die offene Seite nach oben, recht dicht belegt wird; zum Bestreuen nimmt man auch noch etwas Gewürznelken.

Zu Kirchenkuchen pflegt man die Kirichen  
nicht auszusteinern, weil sie dann zu viel Saft verlieren.

Ganz kurz eingekochter Compot von Backobst  
eignet sich auch sehr zum Belegen dieser Kuchen, Stein-  
obst natürlich ausgesteint.





# Mondamin Brown & Polson

alleinige Fabr. k. engl. Hofl.

ist mit Milch zu Suppe oder Brei gekocht für Kinder und Kranke vorzüglich, denn es erhöht die Verdaulichkeit der Milch. Selbst für sehr schwache Magen wird hierdurch die sonst schwer verdauliche Milch zugänglich gemacht. Auf diese Weise verwendet, leistet Mondamin sehr gute Dienste bei der Ernährung von Kindern und Kranken, da eine solche zubereitete Speise nicht allein leicht verdaulich und höchst nahrhaft ist, sondern durch seinen eigenen Wohlgeschmack selbst bei den Appetitlosen anregend zum Geniessen wirkt.

## == Man beachte die Recepte in diesem Kochbuch. ==

Aber auch zur Herstellung von Gerichten und Gebäck für Gesunde ist Mondamin höchst vortheilhaft. Flamrys, Puddings, Frucht, Cacao, Kaffee, Speisen, wie auch Sandtorten mit Mondamin zubereitet, sind wirklich köstlich im Geschmack und lassen sich nach den auf den Packeten befindlichen Recepten mit Leichtigkeit von jeder Hausfrau herstellen.

Ausser seiner leichten Verdaulichkeit besitzt Mondamin eine ausserordentlich bindende Kraft, und eignet sich ganz besonders zur Verdickung von Cacao, Suppen, Saucen etc. Wünscht man derartige Speisen klar und frei von jedem Nebengeschmack, so gebrauche man Mondamin. Mondamin ist zu haben in Packeten à 60, 30 u. 15 Pfg. in den besseren Colonial-, Delicatess- und Drogenhandlungen. Wo nicht vorrätig, sendet auf Wunsch das Hauptgeschäft, Berlin C., Heilige Geiststrasse 48, Postcolliis gegen Nachnahme.

## Glafey-



## Nachtlichte

bewährt seit 1808, geruchlos, nicht feuergefährlich, gesundheitsunschädlich; die beste Beleuchtung für Schlaf-, Kranken- und Kinderzimmer.

## Glafey-Schnellputzpulver

bestes Putzmittel, wirkt schnell, gibt schönsten, dauerhaften Glanz, ist im Gebrauche äusserst sparsam und daher wohlfeil. Zehn höchste Auszeichnungen, darunter 1 Ehrendiplom, 4 silberne und 1 goldene Medaille (Lübeck 1895).

Für die **reellen Wasch- und Toilette-Seifen** Bezüge von **zu Fabrikpreisen** halten wir uns bestens empfohlen. Ausführliche Preislisten gratis und franco. Probepackungen enthaltend Netto 1/4 Ctr. sämtlicher Sorten Waschseifen M. 6.50. Probepackete sämtlicher Toilette-Seifen M. 5.— franco. — Tausende von Anerkennungen.

Prettin a. E. **C. M. Schladitz & Co.**, Seifenfabrik u. Versandgeschäft.  
Specialität: Versandt an Jedermann zu Fabrikpreisen.

## Westfälische Graham-Pumpernickel

anerkant bestes und wohlschmeckendstes Schrotbrot, hergestellt aus reinem Roggenschrot ohne Zusatz von geringwerthigen Nachmehlen, Syrup u. s. w. und prämiirt auf den Internationalen Fachausstellungen zu Berlin, Antwerpen, London, Leipzig, Karlsruhe u. s. w. 1 Postkolli franco gegen vorh. Einsend. von 1,70 Mk.

Christ. Modersohn, Lipstadt in Westf.

## Weibezahns Hafer-Kakao!

Zur Kräftigung des Körpers das beste Nahrungsmittel der Jetztzeit, Pfund-Paq. 120 Pf., **Weibezahns Hafermehl** als Zusatz zur Milch für Kinder seit vielen Jahren glänzend bewährt, Pfund-Paq. 50 Pf. **Weibezahns Hafergrütze** 40 Pf. **Weibezahns Hafer-Cakes** 120 Pf. Überall zu haben; auch direkt zu beziehen von **Gebr. Weibezahn, Fischbeck, Weser.**

Übertreffen alle ähnlichen Fabrikate an Güte und Wohlgeschmack.  
Prämiirt mit Ehrenpreisen, gold. und silb. Medaillen!

## Alfred Frenzel

Samen-, Pflanzen- u. Blumenzweibel-Handlung

Görlitz, Elisabethstr. 17

empfiehlt **Samen in Sortimenten** für kleine u. grössere Hausgärten in den geeignetsten Gemüse- u. Blumensort.

No.	Mark
I. 10 Sort. Gemüse- u. 10 Sort. Blumensam.	2.50
II. 12 " " " 15 " "	3.50
III. 20 " " " 25 " "	6.—
IV. 25 " " " 30 " "	8.—

Ausführl. Kataloge auf gef. Wunsch sofort gratis und franko.

## Spültücher!

Abfallstücke unserer Baumwollnetzstoffe, ungefähr 40/60cm gross, für Spülzwecke sehr geeignet. 3kg. (ca. 10 Dutzend) frei gegen Nachnahme 4 Mk., 5 kg. (ca. 16 Dutz.) frei gegen Nachnahme 6 Mk.

**Carl Mez & Söhne,**  
Freiburg i. Br.

Jaeger'sche Verlagsbuchhandlung,  
Frankfurt a. M.-S.

Ein Buch, welches eine ganze Bibliothek für die Hausfrau umfasst, ist

Karoline von Friesen's  
**Koch- u. Wirthschaftsbuch**  
der deutschen Hausfrau.

Preis eleg. geb. Mk. 3.60.

Ihr 25jährig Jubiläum feiern unsere weltbekanntesten



**Netz-Unterkleider.**

Sie hab., weil allein zweckmässig u. d. Gesundh. förderl., alle anderen Systeme überdauert u. sich als das Beste bewährt. Ausserd.

empf. wir unsere gleichfalls luftdurchlässigen Unterkl. in Kett-, Krepp- u. Zellenstoff, sowie als Neuheit: Dr. Walser's Chinagras-Wäsche. Prosp. postfrei zu Diensten.

Carl Mez & Söhne, Freiburg i. Br.

## Es schickt sich nicht.

Ein köstliches Buch für Mk. 1.—. Sollte in keiner Familie fehlen.

C. Koenitzer's Verlag, Frankfurt a. M.

