

S c h r i f t e n r e i h e



**Kochen wie damals
oder
Heimat im Kochtopf**

- Überlieferte Rezepte -

Bildnachweise:

Titelbild: Original Herd im Besitz der Familie Seibel, Worms

Bild und Bearbeitung: Patricia Michel

s/w-Bilder im Text:

free Cliparts

Herausgeber:

Heimatverein Worms-Pfiffligheim e.V.

Landgrafenstr. 80f, 67549 Worms

www.heimatverein-pfiffligheim.de

Schriftenreihe Ausgabe Nr. 4

erschienen im Jahre 2018

Text und Gestaltung: Edith Michel

Redaktion: Theo Cronewitz, Mlgges Glaser

Vorwort

**KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND, DENN DER
EINDRUCK, DEN ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.**

(Goethe)

Bei einem Erzählnachmittag war das Thema „Was wurde früher in Pffligheim gekocht oder was wurde zu welcher Tageszeit gegessen“.

Daraus entwickelte sich die Idee, Rezepte der Gerichte „von damals“ zu sammeln und zu veröffentlichen, damit sie nicht vergessen werden.

Ein herzliches Dankeschön ergeht an die Damen und Herren, die zum Gelingen dieser Ausgabe beigetragen haben.

Viele Rezepte werden heute noch in modernisierter Form gekocht und sind in der sogenannten „gut bürgerlichen Küche“ zuhause. Aber es gibt vieles, was in der alten Form nicht mehr gekocht oder gebacken wird.

Sollten Sie noch alte Rezepte haben, bei denen Sie meinen, sie sind es wert nicht vergessen zu werden, würden wir uns freuen, wenn wir sie in einer anderen Ausgabe berücksichtigen könnten.

Man kann sich heute kaum vorstellen, dass man jahrhundertlang ohne Tomaten, Kartoffeln, Nudeln oder Ananas, Bananen und Zucker aus der Zuckerrübe, Kaffee und Tee auskommen musste.

Wir wären auch nicht mehr damit zufrieden, ein Frühstück ohne unsere Brot- und Brötchen-Vielfalt einzunehmen. Oder all die leckeren Gerichte, die Menschen mitbrachten, die in allen Jahrhunderten bei uns – nicht immer freiwillig - eine neue Heimat suchten und fanden. Oder die Auswanderer, die in ihrer neuen Heimat ihre bekannten Gerichte an die vorgefundenen Lebensmittel anpassten.

Und immer wurde das gegessen, was gerade da war. Im frühen Mittelalter dominierten noch Getreidebrei, Suppe oder Eintopf die Mahlzeiten. Später kam das Brot dazu und wurde ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung.

Genügend Fleisch hatten nur die „Reichen“ (Adel und Klerus) und an den von der Kirche verordneten Fasttagen wurde das Fleisch durch Fisch ersetzt. Die Konfessionszugehörigkeit war nach der Reformation auch ein Kriterium für eine unterschiedliche Entwicklung in der Küche, d.h. es wurde anders gekocht. Die jüdische Küche hat seit Jahrhunderten ihre eigenen Vorschriften und in der moslemischen Küche hat sich auch eine eigene Küchentradition entwickelt.

Jahreszeitlich waren große Unterschiede im Nahrungsmittelangebot, die wir heute nicht mehr so gravierend spüren; heute können wir alles einkaufen, wenn wir die Preise zahlen wollen bzw. können.

Mit der Entwicklung der Schrift wurde angefangen die Herstellung bzw. Zubereitung von Speisen und Getränken aufzuschreiben und über die Jahrhunderte haben sich handgeschriebene Kochbücher erhalten.

Kochbücher, wie wir sie heute kennen, haben eine lange Entwicklungszeit hinter sich.

Das erste überlieferte Kochbuch mit dem Titel „Über die Kochkunst“, stammt von Apicius. Er lebte während der Regierungszeit von Kaiser Tiberius (von 14 bis 37 n. Chr.) und soll ein großer Prasser und Feinschmecker gewesen sein. Das wird in den Schriften von Plinius und Seneca behauptet.

Vor allem in Adels- und Klosterkreisen wurden Kochrezepte aufgeschrieben, die sich unter Arzneirezepturen für Mensch und Tier erhalten haben. Es waren Rezepte zur Krankenspeisung oder Fastengerichte.

Die ersten Kochbücher waren nur für die Köche der oberen Gesellschaftsschichten gedacht. Später war die Hausfrau oder die Haushälterin angesprochen. Es gab viele Bücher mit dem Titel bzw. Untertitel

„Die Geschäfte des Hauswesens, ein Handbuch für junge Frauenzimmer, die gute Hauswirthinnen werden wollen“ oder **„Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des Haushaltes“** oder **„Katechismus der Kochkunst - eine Dorfschule für den ersten Unterricht in Küche und Keller“** oder **„Das häusliche Glück - vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen, zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die „billig und gut“ haushalten lernen wollen.“**

In dem Kochbuch **„Gug mol roi gut gess´e muß soi“**, das zum 20-jährigen Jubiläum der Landfrauen Bobenheim-Roxheim im Jahr 1992 herausgegeben wurde, hat man ein **„Merkblatt für die Hausfrau“** aus einem Kochbuch von 1922 verewigt:

*Geh in die Küch zur rechten Zeit
Verschlafe nie, sonst kommst du nicht weit
Sei selber sauber, blitz und blank
Wie Dein Geschirr im Küchenschrank.
Vergiß das Feuer nicht zu schüren
Man könnt es sonst am Essen spüren.
Daß du an anders hast gedacht,
Und nicht gesollt, was du vollbracht.
Auch für Heißes Wasser sei gesorgt
Da dieses man doch niemals borgt.
Sonst stellst du dich ans böse Licht
Dass du ne´ schlechte Köchin bist.
Sind Feuer und Wasser auch sonst sich Feind
In der Küche sind sie stets vereint.
Hebst einen Topf vom Feuer du
Nimm niemals deine Schürz dazu
Willst du eine saubere Köchin sein
Halte Dir bereit Topflappen fein.
Ehe Du beginnst zu kochen dann
Sieh das Rezept genau Dir an.
Nimm nicht zu wenig, nicht zu viel
Wiegs oder miß, komm´st
Schnell ans Ziel.
Und hast du so alles besorgt und nichts vergessen
Dann Kind schmeckt dir und anderen das Essen.
Brings flink zu Tisch mit heiterem Gesicht
vergiß mir aber das Tischgebet nicht.
Denn wenn den Herrn du lädst zu Gast
Gibt Segen er zu dem was du bereitet hast.*

Noch heute gibt es diese Ratgeber - man ist nicht immer moderner geworden.

Das erste **deutsche** Kochbuch „**Daz buoch von guoter spise**“ (genannt „Würzburger Kochbuch“) stammt aus dem Jahr 1350 und ist ein Teil der Sammelhandschrift **Hausbuch des Michael de Leone**.

Im Jahr 1487 wurde bei Peter Drach d.J. in Speyer eines der ersten **deutschen** Kochbücher gedruckt.

1597 wurde „Ein köstlich new Kochbuch“ von Anna Wecker, die im gleichen Jahr verstorben ist, von ihrer Tochter drucken lassen und hatte bis Ende des 17. Jahrhunderts mehrere Auflagen. Es war das erste von einer Frau stammende, **gedruckte** Kochbuch in deutscher Sprache.

Henriette Davidis (1801 – 1876) ist eine der berühmtesten Kochbuchautorinnen. Bis 1951 wurde ihr Kochbuch „**Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche**“, das in der Erstauflage 1845 erschien, vom Verlag kontinuierlich aktualisiert und überarbeitet. Das Buch wurde in mehrere Sprachen übersetzt und für die Deutschen in den USA erschien 1879 eine deutsche Ausgabe mit amerikanischen Maßen. Heute erscheinen einige ihrer Bücher im Reprint.

Im 18. Jahrhundert wurden die ersten regionalen Kochbücher aufgelegt und heute gibt es jährlich eine Flut von Titeln, wobei man schwerlich die Übersicht behalten kann.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden bei größeren Festlichkeiten Kochbücher als Erinnerung an die Gäste verschenkt. Im Anhang sind die Erinnerungsstücke einer „Goldenen Hochzeit“ aus dem Jahr 1897 abgebildet.

Und schon damals war Reklame in den Büchern.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Stöbern. Das ein oder andere Rezept werden sie sicher noch in Erinnerung haben.

Edith Michel

Ausgescheppte mid Beereschnitz

von Frau Erika Gengnagel

Kartoffeln
Salz
Mehl
Butter

eingemachte Birnen

Kartoffel schälen, waschen und kleinschneiden. Das Wasser salzen und die Kartoffeln weichkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind abschütten und ausdämpfen lassen. Jetzt stampfen wie für Kartoffelbrei. Etwas Mehl dazu geben und unterheben. Einen Esslöffel in zerlassene Butter tauchen, ausschöpfen und auf einen Teller geben.

Dazu werden die eingemachten Birnen serviert. Wer möchte, kann die Birnen noch mit Zimt und Zucker verfeinern.

Ausgescheppte mid gereeschde Zwiwwelscher, Speckwerffelscher und woarme Beereschnitz

von Frau Erika Gengnagel

Kartoffeln
Salz
Mehl
Butter
Zwiebel
Dörrfleisch oder roher Schinken
Birnen

Die Kartoffeln werden wie oben zubereitet. Während die Kartoffel kochen, die Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Fett bis zur gewünschten Farbe rösten. Ebenso das kleingeschnittene Dörrfleisch.

Für die Beereschnitz die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Zuckerwasser dämpfen. Leicht abkühlen lassen.

Zum Servieren die gebratenen Zwiebeln und Speckwürfel über die Ausgescheppde geben. Die noch warmen Birnen als Beilage dazu geben.

Böfflamott (*eigentl. Bœuf à la mode*)

Das Böfflamot hat sich in der napoleonischen Besetzungszeit entwickelt und ist nicht nur in Bayern bekannt.

Zutaten:

1 kg Rinderbraten

Zutaten für die Beize:

1 Bund Suppengrün

1-2 Zwiebel

1 Kaffeetasse Essig

etwa ½ l Wasser

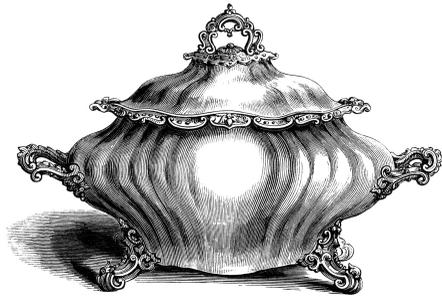
Nelken

Lorbeerblatt

Pfefferkörner

Wacholderbeeren

Rotwein zum Aufgießen



Zum Schmoren

1-2 EL Schmalz

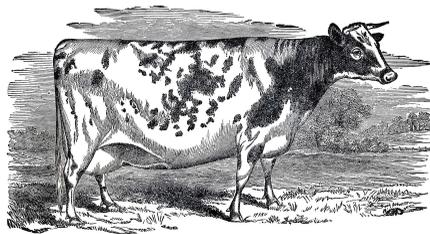
Tomatenmark

Rinderbrühe

Rotwein nicht zu herb

etwas Zucker

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Aus Essig und Wasser, dem gewürfelten Suppengrün und der Zwiebel eine Beize herstellen, die Gewürze hineingeben und aufkochen lassen. Die Beize muß jetzt abkühlen.

Nun das Fleisch reinlegen und soviel Rotwein dazu gießen, bis alles bedeckt ist. Den Topf mit dem passenden Deckel verschließen und 3-4 Tage kalt stellen.

Das Fleisch wird dann aus der Beize genommen und trocken getupft.

Die Beize durchsiehen und auffangen. Das Gemüse kann wieder dazu gegeben werden, wenn das Fleisch angebraten ist.

Das Fleisch wird mit Schmalz und Tomatenmark rundum schön braun angebraten und wer will, kann das Gemüse jetzt wieder dazu geben. Mit Fleischbrühe und der durchgeseihten Beize wird abgelöscht und auf kleiner Flamme ca. 2 Std. schmoren lassen. Zwischendurch mit Brühe und Beize auffüllen.

Ist das Fleisch gar, aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratensaft entweder einkochen oder abbinden, nach Geschmack mit Salz, Rotwein etc. nachwürzen und durchsiehen. (Die Sauce soll süßlich-sauer schmecken.)

Mit Rotkraut und Kartoffelknödel servieren.

Variation:

Wer kein gebeiztes Fleisch mag: einfach das Fleisch anbraten, mit gutem Rotwein auffüllen und schmoren lassen.

In Pierer's Universal-Lexikon, Band 3. Altenburg 1857, S. 3. steht folgende Erklärung:

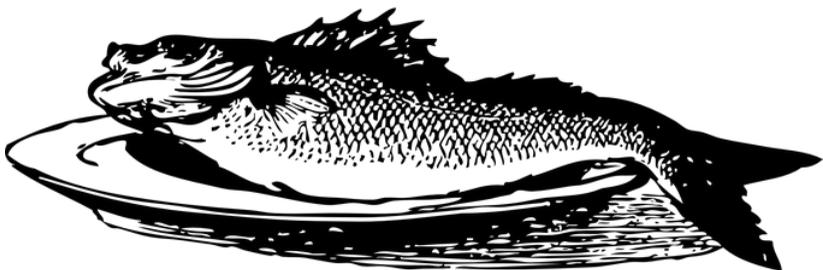
Boeuf à la mode (fr., spr. Böff a la Mohd), ein Stück knochenloses Rindfleisch wird geklopft u. gespickt, hierauf in ein Casserol gelegt, in welchem unten Fett od. Speck ist, oben auf wird Gewürz, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebeln etc. gethan, Wasser u. Essig hinzugegossen u. das Gefäß dicht verschlossen; ist das Fleisch weich, so wendet man es u. läßt es einkochen, alsdann wird das Fett von der Sauce abgeschöpft u. dieselbe mit Kartoffelmehl u. Wein gequirt, aufgekocht, das Fleisch wieder hineingethan u. geschmort Ähnlich ist die Bereitung der Boeuf à la double, à la royale (spr... Duhb,.. Rojahl) etc.

Bunter Kartoffelsalat mit Heringen

von Frau Wiltrud Lang

Kartoffel
Karotten
rote Beete
Gewürzgurken
Zwiebeln
Äpfel
hartgekochte Eier
Salzheringe
Essig, Öl
Salz, Pfeffer

Kartoffel, Karotten und rote Beete kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salzheringe wässern und klein schneiden. Hartgekochte Eier mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer mischen. Gut durchziehen lassen. Mit Salz sparsam umgehen, wegen der Salzheringe.



Dampfnudle un Woischaumsooß

Woischaumsooß

5 Eier
100 g Zucker
½ l Riesling

Ein Ei und 4 Eigelbe mit dem Zucker und dem Wein in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze solange schaumig schlagen, bis eine feine Creme entsteht. Den Topf von der Platte ziehen und die Masse kalt schlagen. Restliche 4 Eiweiße zu Schnee schlagen und unter die abgekühlte Creme heben.

Mit den Dampfnudeln servieren.

Dampfnudle

500 g Mehl	1 Ei
50 g Zucker	50 g Butter
¼ l Milch	1 Päckchen Hefe
Salz	

Zum Braten:

2/3 Fett (Butter, Öl oder Palmin), 1/3 Wasser, Salz

Für den Vorteig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit einem Löffel in der Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe wird hinein gebröckelt und mit etwas lauwarmer Milch und einem Teelöffel Zucker wird der Vorteig gerührt. Die Schüssel wird mit einem Tuch abgedeckt und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten werden nach und nach hinzugefügt und kräftig durchgeknetet. Aus dem Teig gleichmäßig große Knödel formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen, abdecken und nochmals gut 20 Minuten gehen lassen.

Eine gusseiserne Pfanne fingerhoch mit Wasser füllen, kräftig salzen, etwa 2-3 EL Fett darin auflösen und kurz aufkochen lassen. Jetzt die Dampfnudeln hineinsetzen, aber zwischen ihnen Platz lassen, sonst kleben sie aneinander. Den Deckel auflegen, kurz aufkochen lassen und bei geringer Hitze garen lassen, bis das Wasser verdampft ist und das Fett deutlich brutzelt.

Gäleriwe-Grumbeer-Gemies

(in manchen Familien auch Dorschenanner oder Stambes genannt)

1 kg Kartoffeln
500 g Karotten
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss nach Geschmack

Kartoffeln und Karotten säubern, schälen, würfeln und zusammen in wenig Wasser weich dünsten. Butter dazu geben, untermischen und stampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Dazu wird Hausmacher Wurst, gebackenes Bauchfleisch oder auch Frikadellen serviert. Sollte man Backfett haben, wird es nach Geschmack über das „Gemies“ gegeben.



Grumbeerbrie mid Lewwerworscht un Krachelscher

von Frau Roswitha Lotz

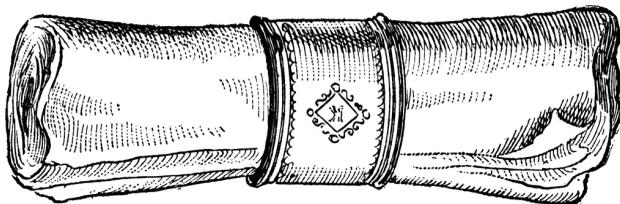
600 g Kartoffeln
300 g Zwiebeln
1 l Brühe
200 ml süße Sahne
3 Nelken
4 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Muskat
Kartoffelmehl zum Binden
1 Schuss Riesling

außerdem

Leberwurst
Croutons

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln. Die Brühe erhitzen, die gewürfelten Kartoffeln und Zwiebeln hinein geben und mit den Nelken und Lorbeerblättern in ca. 20 Minuten gar kochen lassen. Nelken und Lorbeerblätter entfernen. Etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser anrühren und die Suppe damit andicken. Jetzt die Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Riesling abschmecken.

Nach Geschmack wird mit einem Stück Leberwurst und in Butter gebratenen Croutons angerichtet und serviert.



Grumbeersupp un Quetschekuche

Rezept für 6 Personen

Grumbeersupp

1 Bund Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilie)
2,5 kg mehligte Kartoffeln
1 bis 1,5 Liter Brühe
Salz, Pfeffer
Muskatnuss nach Geschmack

Quetschekuche

Teig:

1 Würfel Hefe
¼ Liter Milch
75 g Zucker
zerlassene Butter
500 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

2 kg Quetsche

Zubereitung:

Grumbeersupp

Das Suppengemüse waschen, putzen und Sellerie, Lauch und Karotten fein würfeln und in einen Suppentopf geben. Die Kartoffeln schälen, waschen und auch würfeln. Die Kartoffeln und die Brühe dazugeben und das Ganze aufkochen lassen. Dann auf mittlere Hitze herschalten und gar köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind und zerfallen. Alles mit einem Stampfer andrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.



Quetschekuche

Hefe mit der zimmerwarmen Milch und Zucker etwas auflösen, dann die zerlassene Butter, Mehl, Ei und am Ende das Salz dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einer Schüssel an einem warmen Ort mit einem Tuch abgedeckt ca. ½ bis 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit eine Kuchenform ausfetten.

Die Quetsche waschen, entsteinen und einschneiden.

Den Teig auf dem Blech dünn auslegen und die Quetsche eng darauf setzten. Der Teig ergibt je nach gewünschter Dicke evtl. noch ein kleineres Blech oder man formt Hefebrotchen daraus.

Den Kuchen bei 200°C etwa 20-30 Minuten backen.

Makronen auf sehr gute Art

von Frau Roswitha Lotz

½ Kilo geschälte, geriebene Mandeln, ¼ Kilo gestoßenen Zucker und 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden in einer Kasserolle auf leichtem Feuer gerührt bis die Masse ganz durchwärmt ist.

Inzwischen werden nochmals 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß mit ¼ Kilo Zucker ½ Stunde gerührt, die geröstete Masse dazu gegeben, mit einem in Wasser getauchten Kaffeelöffel auf Oblaten gesetzt und sofort gebacken.



Kalter Apfelauf (fein)

von Frau Roswitha Lotz

In eine Schüssel nimmt man 4 ganze Eier und 250 g Staubzucker, rührt die Masse bis sie schaumig wird, gibt dann 250 g Mehl, 2 Kaffeelöffel Oetker Backpulver und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazu und verrührt das Ganze nochmals tüchtig.

Einige Stunden zuvor hat man eine Portion Äpfel geschält und fein geschnitzelt, tüchtig mit Zucker und Zimt vermischt und mit etwas Rum besprengt.

Nun bestreicht man eine Backform gut mit Butter, streut diese mit Weckmehl aus, und gibt überdies auf den Boden der Form daumendick nochmals Weckmehl. Hierauf gibt man die Äpfel hinein, darauf den gerührten Teig und lässt den Kuchen im Ofen schön braun backen. Sobald er fertig ist wird er gestürzt und mit Zucker und nach belieben Zimt bestreut. Es ist ratsam, ihn erst nach völligem Erkalten anzuschneiden.

Schmeckt besonders gut zu Wein oder Likör.

Kotelett aus Salzhering

von Frau Roswitha Lotz

- 1 Salzhering
- 125 g gekochte Kartoffeln
- 60 g Speck
- 1 Ei
- 1 Messerspitze fein gehackte Zwiebel

Hering 24 Stunden wässern, enthäuten, entgräten und recht fein hacken.

Die gekochten Kartoffel durch ein Sieb streichen, das ganze Ei, den feingehackten Speck, die Zwiebel und dann das Heringsfleisch hinzu geben. Nun alles gut vermischen und Kotelett davon formen. Diese nun in Weckmehl wenden und in der Pfanne hellbraun braten. Dazu kann man einen Gemüsesalat oder grüne Bohnen reichen.

heimisch kochen - heimisch einkaufen



W0-Pfiffligheim Alzeyer Strasse 242-244

Tel: 06241-975490

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 08:00 -21:00 Uhr

KELLER

I 6 O I

www.weingutkeller.de

Bäuerliche Landwirtschaft

Mehlmanns Hofladen

Obst, Gemüse, Kartoffeln, frische Landeier,
Geflügel und Wild aus der Region
ab November frisches Schnittgrün

Bei uns bekommen Sie frische und regionale Produkte
überwiegend aus eigenem Anbau

Familie Udo Mehlmann, Landgrafenstraße 100,
67549 Worms Tel. 06241/ 76685


scheubeck
Traditionelle Backkunst
seit 1957

*Österreichischer
Strudel*



LANDESEHRENPREIS
RHEINLAND-PFALZ
IM BÄCKERHANDWERK
2015 UND 2017



Kriegskuchen

von Frau Traudel Schmitt

1 Pfd. Mehl
¼ Pfd. Zucker
25 gr. Zitronat
1 Eßl. Anis
3 Teel. Natron
1 große Tasse Milch
½ Pfd. Syrup

Der Sirup wird warm gemacht, das Mehl mit den anderen Zutaten vermischt und dazu gefügt. Alles wird in eine Kapsel form gefüllt und 1 Std. gebacken.

Kriegs-Obsttortenboden

von Frau Traudel Schmitt

200 gr. Mehl
150 gr. Kartoffelmehl
100 gr. Zucker
¾ Paket Backpulver
4 Teel. Lakto
1/5 l Milch
1 Teel. Vanillin

Zucker, Milch, Lakto und Vanillin werden zuerst verrührt, dann gibt man das Kartoffelmehl zu und zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl. Diese Masse reicht für 2 Tortenböden von etwa 28 cm Durchmesser.



Kriegshonigkuchen

von Frau Traudel Schmitt

½ Pfd. Kunsthonig
3 Eßl. Zucker
3 Teel. Anis
50 gr. Zitronat
1 Messersp. Nelken
1/6 – ¼ l Milch
1 Pfd. Mehl
1 P. Backpulver

Der Honig wird warm gemacht, Milch, Zucker und Gewürz zugegeben und zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl. Die Masse wird in eine Kapselform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.



Piffelkumer Öltorte

von Frau Gerdi Eberhardt

nach dem Rezept von Mutter Breth

8 EL Öl

½ Pfund Zucker

2 Eier gut verrühren

1 Vanillezucker

1 Backpulver

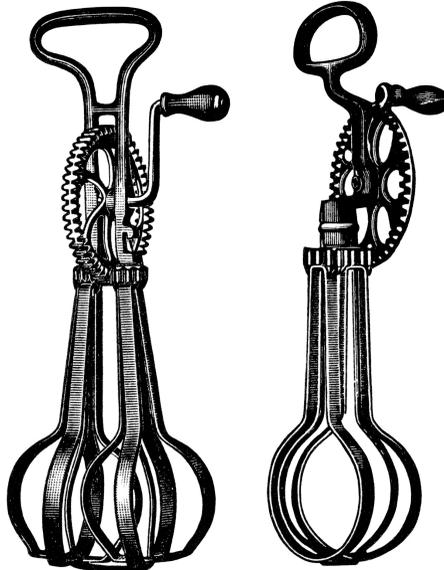
1 Pfund Mehl

1 Tasse Milch

dazugeben und alles gut verrühren, bis der Teig Blasen schlägt.

In eine Tortenform geben, mit ½ Pfund Haselnüssen belegen und ca. ¾ Stunde bei 170° C backen.

Den abgekühlten Kuchen mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Saure Briehe

von Frau Erika Gengnagel

Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1-2 Nelken
evtl. Mehl zum Binden
Essig
Blutwurst

Kartoffel schälen, waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken. Die Kartoffeln werden mit der gespickten Zwiebel in gesalzenem Wasser gekocht. Sind sie gar, wird die Zwiebel entfernt und die Kartoffeln gestampft. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Sollte es zu dünn sein, mit etwas Mehl binden und nochmals abschmecken.

In tiefen Tellern mit Blutwurst servieren.

Saure braune Kartoffeln

von Frau Roswitha Lotz

Dazu werden die Kartoffeln auch mit der Schale abgesotten oder man verwendet sie auch roh, schält sie und schneidet sie in dünne Scheiben, dann röstet man 1 fein geschnittene Zwiebel mit 2 Kochlöffel voll Mehl in Schmalz oder Bratenfett so dunkelgelb als möglich, ohne es zu verbrennen, gibt unter vorsichtigem Umrühren die nötige Fleischbrühe (bis Sauce etwas dicklich ist) dazu.

Dann die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und ½ Glas Essig dazu und lässt alles zusammen noch etwas dämpfen.

Nimmt man rohe Kartoffeln, so müssen diese natürlich so lange in der Sauce kochen, bis sie weich geworden sind.

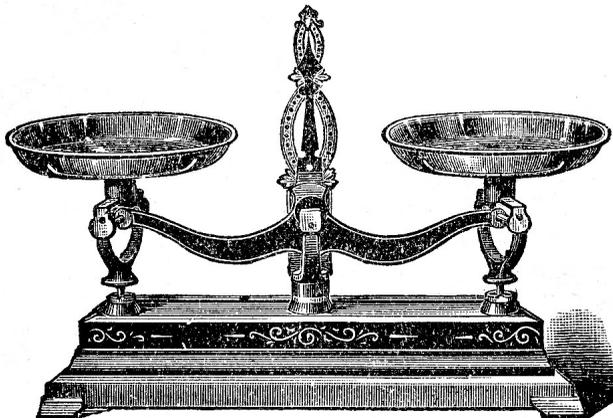
Saure Rippen (Stielgemüse – Mangold)

von Frau Wiltrud Lang

Mangoldstiele
Fett
Zwiebel
Mehl
Salz
Kochflüssigkeit
Essig
evtl. etwas sauren Rahm

Die Mangoldstiele dünn schälen (Haut abziehen), in gleichmäßige Stifte schneiden und im Salzwasser weichkochen. Aus Fett, Zwiebel und Mehl hell einbrennen, mit Gemüsewasser ablöschen und gut durchkochen. Die Stiele kurz mitkochen und vor dem Anrichten mit Salz und saurem Rahm abschmecken. Je nach Geschmack etwas Essig zugeben.

Die Mangoldblätter kann man übrigens wie Spinat zubereiten.



Schlemmertopf mit Lende

von Frau Roswitha Lotz

(für 8 Personen)

1500 g Schweinelende mit Salz, Pfeffer würzen und in heißem Schweinefett kurz anbraten.

500 g Dörrfleisch alles fein schneiden, Dörrfleisch
500 g Zwiebeln auslassen, Zwiebeln und Pilze
500 g Champignons zugeben, alles anbraten.

1000 ml Sahne alles zusammen gut aufkochen,
250 g Schmelzkäse mit Fondor würzen
1 Packung Holländische Soße

Auflaufform ohne Deckel mit Margarine ausstreichen, Lendenstückchen und Soße schichten. 48 Stunden kalt stellen. Bei Ober- und Unterhitze 220 °C, Heißluft 180°C 1 Stunde überbacken.



Wasserspatze un Oigemachtes

Mehl
Eier
Wasser
Salz
Butter
Weckmehl
eingemachtes Obst oder Ebbelbrei

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig verrühren und etwas ruhen lassen. Wasser zum Kochen bringen und mit einem im Kochwasser angefeuchteten Löffel Teig abstechen und ins Wasser geben. Wenn die „Spatzen“ oben schwimmen herausnehmen und in einer Schüssel warmhalten.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, das Weckmehl dazu geben und anrösten bis es die gewünschte Farbe hat.

Zum Servieren die Brösel über die „Spatzen“ geben und mit dem Obst oder Ebbelbrei (Apfelbrei) servieren.



Weckspatze

für etwa 4 Personen

sechs ältere Brötchen

warme Milch

4 Eier

½ TL Salz

gehackte, frische Petersilie

Mehl zum Andicken des Teigs (ca. 250 - 300 g)

Die Brötchen in große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Soviel warme Milch darüber geben, dass die Würfel die Milch aufsaugen. Sollte noch Milch in der Schüssel stehen, diese abgießen. Nun die Eier, das Salz und die gehackte Petersilie hinzufügen und verrühren. Jetzt soviel Mehl einrühren bis ein glatter, relativ fester Teig entstanden ist und kräftig schlagen, bis er Blasen wirft.

Der Teig sollte etwa 15 – 20 Minuten ruhen.

Während der Teig ruhe gesalzenes Wasser in einem geräumigen Topf zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel Teigocken zügig abstecken und in das kochende Wasser gleiten lassen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren, damit das Wasser nur noch siedet. Wenn die Weckspatzen gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und in einer Schüssel warm stellen. Das ganze wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Zum Servieren mit Butter angebratenes Weckmehl darüber geben oder „Krachelscher“ (heute sagt man Croutons).

Tip: Sollten Weckspatzen übrig bleiben, kann man sie am nächsten Tag in der Pfanne mit Butter goldgelb anrösten.

Die „Weckspatze“ wurden wie die „Wasserspatze“ entweder zu eingemachtem Obst oder dem Sonntagsbraten serviert.

Weißrüben mit Bauchfleisch

von Frau Wiltrud Lang

Zutaten:

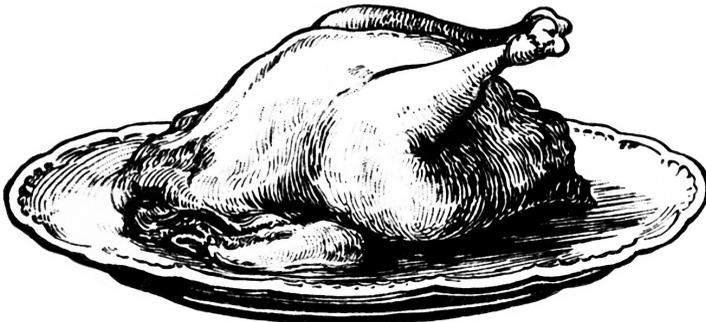
Weißrüben
Kartoffel
Zwiebel
Fett
Salz, Pfeffer
Bauchfleisch

Zubereitung:

Weißrüben waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden, mit heißem Wasser überbrühen damit der bittere Geschmack gemildert wird. Kartoffel waschen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schneiden und in zerlassenem Fett andünsten. Weißrüben aus dem Wasser nehmen und mit den Kartoffeln und etwas Flüssigkeit weich dünsten. In der Zwischenzeit Bauchfleisch kochen. Etwas von der Kochbrühe in die Weißrüben geben, etwas zerstampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gare Bauchfleisch aus der Brühe nehmen und leicht salzen, zu den Weißrüben servieren.

Die Brühe vom Bauchfleisch kann man gut für eine Gerstensuppe verwenden.



Wormser Wein

von Frank Mundorf, aus der Mundorfschen Rezeptsammlung



Zu 6 Schoppen Wein 1Pfund Zucker + 9 Eier. Die Eier werden zu Schnee geschlagen dann nach und nach kochender Wein dazu getan. Zimt nach Belieben

Schlagen sich die Eier nicht zu Schnee so nimmt man einen Löffel voll warmen Wein dazu, dieselben müssen eine Stunde geschlagen sein.



Anhang

Erinnerungsstücke einer "Goldenen Hochzeit" aus dem Jahr 1897 (sie befinden sich in einem Kochbuch von Margarethe Hertwig „Bürgerliches Kochbuch für die sparsame Hausfrau“ erschienen um 1895 in Berlin)



Fraulein Anna Dreyfus

M E N U

zur

Feier der goldenen Hochzeit

von

Louis und Dorchen Eisig.

1847 ❖ 4. Mai ❖ 1897

Briesles-Suppe

Rheinsalm mit Mayonnaise

Filet de boeuf, garnirt

Stangen-Spargeln mit Omelette

Französische Poularden — Salat und Compote

Gefrorenes

Torte mit Mandelberg

Dessert.

Abend-Essen.

Kalte Platte mit italienischem Salat.

Rezept zum Menü zur Goldenen Hochzeit – Abend-Essen

Italienischer Salat Salade à l' Italienne

Rezept Nr. 1534 aus dem Kochbuch von J. Rottenhöfer

Derselbe wird auf folgende Weise bereitet:

Für 12 Personen werden genommen: 280 Gramm Anguilotti, 280 Gramm Bricken, zwei Häringe, 280 Gramm Sardellen, 70 Gramm Pistazien, 70 Gramm Pignolen, 4 Eßlöffel voll Kapern, ein kleines Glas gefüllte Oliven, vier Reinette-Aepfel, sechs Stück Kartoffeln, vier Stück hart gekochte Eier, zwei Stück gekochte Sellerie; sollte man gebratenes Geflügel vom Tage vorher haben, so kann man das Brustfleisch davon mit dazu genommen werden. Dieses wird alles rein gewaschen und klein würfelig geschnitten, mit Ausnahme der gefüllten Oliven. Sodann wird ein flacher Teller von weißem Blech, der genau in die zum Anrichten bestimmte flache Schüssel passt, über gestoßenes Eis gestellt und zweimeserrückendick mit ganz weißer guter Fleischsulz (aspic) begossen und diese stocken lassen; über diese wird dann eine schöne Garnitur von Oliven, Krebschwänzchen, dem Gelben von Eiern, Kapern, etwas Pistazien etc. eingelegt, leicht mit Fleischsulz begossen und wieder stocken lassen. Alles Übrige gibt man zusammen in eine Schale und macht es mit gutem feinen Provencer-Oel, gutem Essig, dem nöthigen Salz und Pfeffer angenehm gesäuert, zu einem Salat an, welcher aber nicht brühtig, sondern dicklich gehalten sein muß. Dieser wird nun in den Blechteller gefüllt, glatt gestrichen und, mit einem Papier bedeckt, stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, die Platte darüber gelegt und der Blechteller in dieselbe gestürzt. Dann taucht man ein Tuch in 's heiße Wasser, legt dies eine Minute über den Blechteller, wodurch sich die Fleischsulz

von demselben ablöst, er wird behutsam abgenommen der Salat sonach serviert.

Erklärung:

Anguilotti = mariniertes Aal

Bricken = Neunauge

Pignolen = Pinienkerne

Provencer-Oel = Olivenöl

J. Rottenhöfer, königlicher Haushofmeister und vorher erstem Mundkoche weiland seiner Majestät des Königs Maximilian II. von Bayern „Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche“

6. Auflage, ca. 1890 (Reprint: Weltbild München 1997 als Nachruck der 6. Auflage von Braun und Schneider in München o.J.)

"Rottenhöfers Bücher wurden von der Köcheschaft bis zu Beginn unseres Jhdts. benützt. Bessere Bücher standen dem Berufskoch nicht zur Verfügung." (Schraemli/2000 Jahre gastronomische Literatur, 112).

Links:

Unter den nachstehenden Links kann man aus allen Epochen schöne alte Kochbücher finden. Viele kann man herunterladen.

International

<http://www.worldcat.org>

national

<https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/>

<https://de.wikisource.org/wiki/Kochbücher>

Chronologische Liste deutscher Kochbücher:

<http://www.uni-giessen.de/gloning/bib/germcook.pdf>



Tisch-Lied

zur

Goldenen Hochzeits-Feier

des Jubelpaares

Louis und Dorchchen Eisig.

Heilbronn, den 4. Mai 1897.



Mel: Strömt herbei, ihr Völkerschaaren.



Stimmt an mit frohem Munde,
Stimmt an das Jubellied,
Heil dem heut' erneuten Bunde,
Heil dem Paar, das treu sich blieb;
Möge Gott Euch ferner schirmen
Und Euch segnen immerdar,
:: Dies ist's was wir heute wünschen;
Gott behüt' das Jubelpaar! ::

Fünzig volle Jahre gingen
Euch vorbei in Freud' und Leid,
Manches liess Euch Gott gelingen,
Gnädig war Euch sein Geleit;
Mög' er ferner Gnade bringen
Euch in Freude und Gefahr,
**:: Lasst aus voller Brust uns singen:
Schütz' Dich Gott, Du Jubelpaar! ::**

Stimmt an ihr Festgenossen,
Stimmt an den Jubelsang;
Heil dem Paar, das neu geschlossen,
Heut' den Bund für's Leben lang.
Was wir heut' mit Gold bekränzen,
Wie's dereinst mit Myrthen war,
**:: Mög' in Demant einst erglänzen,
Schütz Dich Gott, Du Jubelpaar! ::**



Wir danken den lokalen Betrieben für die Unterstützung zur Erstellung dieser vierten Ausgabe unserer Schriftenreihe durch ihre Werbeanzeigen.