



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

Dritter Abschnitt

Fleischspeisen

- Sardellen Schlägel
- Englischer Lungenbraten
- Ochsenschläpp
- Griechisches-Beefsteachs
- Kalbsgolasch
- Rindsgolasch
- Zigeuner-Golasch
- Kraut Golasch
- Feines Beuschel
- Kalbesleber mit Senfsauc
- Forellen gebraten
- Fischpuding
- Gerupfter Hecht
- Milz Schnitten
- Leber Würste
- Preßwurst
- Gedünstetes Schopsenfleisch, mit Kohl
- Nassauer Schlägel
- Champion Braten
- Lungenbraten
- Saftfleisch
- Gedünstete Rostbraten
- Schinkenflekerl
- Schwäbisches Fleisch
- Ochsenschweif
- Fleisch Souladen mit Reis
- Gespiekte Leber
- Ungarisches Krautgulasch
- Leberwurst kalt zum essen [1]
- Leberwurst kalt zum essen [2]
- Russenkraut!
- Dauersalat!
- Gefüllte Schweinsbrust

Fleischspeisen.

Sardellen Schlägel

1. Ein Kalbsschlägel, welcher mit zerdrückten Mark gespickt ist, kommt in ein Casseroll, gibt gelbe Rüben, Zwiebel, Petersiel Wurzeln, und läßt selben in Rohr gut dūsten, hernach legt man den Schlägel heraus und macht die Saue fertig, indem man Rahm mit Mehl absprudelt, aufkochen läßt und paßiert.

2. Englischer Lungenbraten

Einem Lungenbraten die Häute abziehen spiken etwas Wasser und braten.

3. Ochsen schläpp.

Wird in zwei fingerbreite Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser aufstellen, 2 Petersielwurzeln, ein

Fleischspeisen.

Sardellen Schlägel

1. Ein Kalbsschlägel, welcher mit zerdrückten Mark gespickt ist, kommt in ein Casseroll, gibt gelbe Rüben, Zwiebel, Petersiel Suppe, und läßt selben ein Rohr gut dūsten, hernach legt man den Schlägel heraus und macht die Saue fertig, indem man Rahm mit Mehl absprudelt, aufkochen läßt und paßiert.

2. Englischer Lungenbraten

Einem Lungenbraten die Häute abziehen spiken etwas Wasser und braten.

3. Ochsen schläpp.

Wird in zwei fingerbreite Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser aufstellen, 2 Petersielwurzeln, ein

gelbe Rübe, ein ganzes Häupel
Zwiebel, ein Stück Sellerie, Küchekraut
2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner,
salzen, gut zudecken, mit Wasser
aufstellen, 3 Stunden kochen lassen,
dann Zwiebel grob geschnitten,

4. Griechisches - Beefsteaks.

Man faschirt zusammen Kalb- und
Schweinefleisch u. Rindfleisch, salzt
und pfeffert es und gibt 2 abgerindelt
in Wasser weiches Semmel und
6 dkg. gedünsteten Reis z. dazu In
dessen schneidet man ein Häupel
Zwiebel, 1 Sträusschen grüne Petersilie
2 Champions fein zusammen rösten
es in 8 dkg. Butter, gibt es in das
faschirt. Fleisch hinein, eine Prise
Majoran, Salz, Pfeffer Gewürz, rührt
es gut durcheinander und formt.

gelbe Rübe, ein ganzes Häupel
Zwiebel, ein Stück Sellerie, Küchekraut
2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner,
salzen, gut zudecken, mit Wasser
aufstellen, 3 Stunden kochen lassen,
dann Zwiebel grob geschnitten.

4. Griechisches=Beefsteaks.

Man faschirt zusammen Kalb- und
Schweinefleisch u. Rindfleisch, salzt
und pfeffert es und gibt 2 abgerindelt
in Wasser erweichte Semmel und
6 dkg. gedünsteten Reis g dazu In
dessen schneidet man ein Häupel
Zwiebel, 1 Sträusschen grüne Petersilie
2 Champions, fein zusammen, röste
es in 8 dkg. Butter, gibt es in das
faschirte. Fleisch hinein, eine Prise
Majoran, Salz, Pfeffer Gewürz, rührt
es gut durcheinander und formt

Grüß Gott,

5. Kalbsgolasch.

Gibt in eine Casserolle Fett, wenn es heiß ist, gibt man den fein geschnitten Zwiebel und Speck hinein, läßt es gelb anlaufen, Paprika u. Rahm darein dann gibt man das in Stücke geschnittene Fleisch hinein und läßt es gut dünsten, dann staubt man es u. läßt es mit Rindsuppe auf.

6. Rindsgolasch.

Gibt in eine Casserolle Fett, Zwiebel gelb anlaufen lassen, ~~u.~~ Paprika das Fleisch hinein geben salzen u. mit kaltem Wasser aufgießen.

7. Zigeuner=Golasch.

Wird auf dieselbe Art zubereitet, wie das Rindsgolasch nur kommen

Beefsteaks.

5. Kalbsgolasch.

Gibt in eine Casserolle Fett, wenn es heiß ist, gibt man den fein geschnitten Zwiebel und Speck darein, läßt es gelb anlaufen, Paprika u. Rahm darein dann gibt man das in Stücke geschnittene Fleisch hinein und läßt es gut dünsten, dann staubt man es u. läßt es mit Rindsuppe auf.

6. 1 Ringsgolasch.

Gibt in eine Kasserolle Fett; Zwiebel gelb anlaufen lassen, ~~u.~~ Paprika, das Fleisch hinein geben salzen u. mit kaltem Wasser aufgießen.

7. Zigeuner=Golasch.

Wird auf dieselbe Art zubereitet, wie das Rindsgolasch nur kommen

dreierlei fleischsorten Rind, = Schweine
und Kalbfleisch dazu.

8. Kraut Golasch.

Zwiebel in Butter fein schneiden und in
etwas Fett gelb werden lassen, groß
geschnittenes Schweinefleisch hinein,
das selbe zur Hälfte rösten lassen und
etwas Suppe auflassen.

9. Feines Beuschel.

Das gekochte Beuschel fein nudelig
schneiden, eine Einbrenne machen,
schön gelb und mit Suppe auflassen
und das Beuschel hinein geben, dann
schneidet man Sardellen, Kappern
Zwiebel Lorbeerblatt, Kuchelkraut
Limone, Speck fein zusammen gibt
alles hinein, säuert es mit Bertrane
Essig und Wein & dazu auch Gewürz
Peffer u. Limonesaft.

dreierlei Fleischsorten Rind, = Schweine
und Kalbfleisch dazu.

8. Kraut Golasch.

Zwiebel u. Speck fein schneiden und in
etwas Fett gelb werden lassen, groß
geschnittenes Schweinefleisch hinein,
dasselbe zur Hälfte rösten lassen und
etwas Suppe auflassen.

9. Feines Beuschel.

Das gekochte Beuschel fein nudelig
schneiden, eine Einbrenne machen.
schön gelb und mit Suppe auflassen
und das Beuschel hinein geben, dann
schneidet man Sardellen, Kappern
Zwiebel Lorbeerblatt, Kuchelkraut
Limone, Speck fein zusammen gibt
alles hinein, säuert es mit Bertrane
Essig und Wein g dazu auch Gewürz
Peffer u. Limonesaft.

10. Kalberleber mit Senfsauce
Die Leber wird in große Würfel geschnitten
und in brauner Butter mit einer
geriebener Zwiebel 8. Minuten unter
stetem Umrühren gebraten, dann
mit Mehl bestreut, mit Brühe aufgeköchelt
zuletzt wird ein Löffel Senf, etwas
Essig, Salz und Pfeffer darangetan
und abgeschmeckt.

11. Forellen ! gebraten.)
Die gut ausgegenommenen Fische
werden mit Mehl bestäubt, in eine
geschmirte Kasserrolle gelegt, gesalzen
mit zerlassener Butter begossen und
in Rohr gebraten.

12. Fischpuding.
1 Kilo Schelfisch gekocht, heiß aus
gegrätet fein gewiegt Salz, Pfeffer
2 Löffel Mondamin 1 1/2 Tassen Milch,

10. Kalberleber mit Senfsauc.

Die Leber wird in große Würfel geschnitten
und in brauner Butter mit einer
geriebener Zwiebel 8. Minuten unter
stetem Umrühren gebraten, dann
mit Mehl bestreut, mit Suppe aufgeköchelt
zuletzt wird ein Löffel Senf, etwas
Essig, Salz und Pfeffer darangetan
und abgeschmeckt.

11. Forellen ! gebraten.)

Die gut ausgegenommenen Fische
werden mit Mehl bestäubt, in eine
geschmirte Kasserrolle gelegt, gesalzen
mit zerlassener Butter begossen und
in Rohr gebraten.

12. Fischpuding.

1 Kilo Schelfisch gekocht, heiß aus
gegrätet fein gewiegt Salz, Pfeffer,
2 Löffel Mondamin 1 1/2 Tassen Milch,

etwas gekocht, etwas verkühlt, 3 Eigelb,
von 3 Eiweiß schnell Schnee schlagen
darunter mengen, in der geschmirten
Bakspinsel 15 Minuten in gutem
Feuer backen.

13. Gerupfter Hecht.

Wenn man kleinern Hechte gut ver-
wenden will, siedet man sie halb
fertig in Sodawasser, reißt sie mit
der Gabel in kleinen Stücke wobei man
soviel Gräten ~~we~~ als möglich entfernt
und bratet sie rasch auf Sardellen-
butter ab, wobei man sie durch
Umwenden vorn Anlegen schützt.

14. Milz Schnitten.

3 Kalbsmilz u. ein Stückchen Rindsmilz,
3 Eier, salzen u. pfeffern, Majoran,
Petersilie, fein wiegen und ein
Butter anlaufen lassen, auf blättrig

etwas gekocht, etwas verkühlt, 3 Eigelb,
von 3 Eiweiß schnell Schnee schlagen
darunter mengen, in der geschmirten
Bakspinsel 15 Minuten in gutem
Feuer backen.

13. Gerupfter Hecht.

Wenn man kleinern Hechte gut ver-
wenden will, siedet man sie halb
fertig in Sodawasser, reißt sie mit
der Gabel in kleine Stücke, wobei man
soviel Gräten ~~we~~ als möglich entfernt
und bratet sie rasch auf Sardellen-
butter ab, wobei man sie durch
Umwenden vorn Anlegen schützt.

14. Milz Schnitten.

3 Kalbsmilz u. ein Stückchen Rindsmilz,
3 Eier, salzen u. pfeffern, Majoran,
Petersilie, fein wiegen und ein
Butter anlaufen lassen, auf blättrig

geschneidene Semmeln aufstreichen
dann mit der bestrichenen Seite in
heißes Schmalz geben u. gelblich backen.
15. Leber Würste.

90 dkg. Leber wird 2 mal geschirrt, 25 dkg.
Spek kleinwürfelig geschnitten, etwas
heiß werden lassen eine in Milch geweichte
Semmel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Gewürz,
Muskatnuß, nicht zu stark füllen, ½
Stunde kochen lassen.

16. Preßwurst

Schweinefleisch, am besten ein Schopffleisch
ein bischen Geselchtes wird gekocht,
aber nicht zu viel, dann schneidet man
1 Hauberl Zwiebel zusammen läßt
in anlaufen, das gibt man über das
Fleisch mit - 1 Löffel Schweinssuppe,
anfäuchten, salzen u. pfeffern ein
bischen Majoran, Blut nach belieben
2 ½ Stunden kochen.

geschneidene Semmeln aufstreichen
dann mit der bestrichenen Seite in
heißes Schmalz geben u. gelblich backen.

15. Leber Würste.

90 dkg. Leber wird 2 mal geschirrt, 25 dkg.
Spek kleinwürfelig geschnitten, etwas
heiß werden lassen eine in Milch geweichte
Semmel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Gewürz,
Muskatnuß, nicht zu stark füllen, ½
Stunde kochen lassen.

16. Preßwurst

Schweinefleisch, am besten ein Schopffleisch
ein bischen Geselchtes wird gekocht,
aber nicht zu viel, dann schneidet man
1 Hauberl Zwiebel zusammen läßt
in anlaufen, das gibt man über das
Fleisch mit - 1 Löffel Schweinssuppe,
anfäuchten, salzen u. pfeffern ein
bischen Majoran, Blut nach belieben
2 ½ Stunden kochen.

17. Gedünstetes Schopsenfleisch,
mit Kohl.

Schopsenfleisch mit Knoblauch, Petersilien
Pfeffer und Salz dünsten in der Suppe
~~dünsten~~ nicht zu viel salzen wenn man
es in der Suppe dünstet den Kohl) in
Salzwasser kochen, Buttereinmach, mit
dem Sud vom Schöpserfleisch die Einbrenn,
aufgießen und das Fleisch hinein geben.

18. Nassauer Schlägel.

Eine aus gelöste Kalbsschulter u. Frig=
asteau wird mit Essiggurken u. Spek,
gespikt salzen u. braten.

19. Champion Braten.

Beiried auslösen, die Knochen zusam=
men hacken Wurzel, Speckblattl in ein
wenig Fett gelblich rösten Beiried
salzen u. pfeffern legt man auf der
fetten Seite in die Pfanne, bis er

17. Gedünstetes Schopsenfleisch,
mit Kohl.

Schopsenfleisch mit Knoblauch, Petersilie
Pfeffer und Salz dünsten in der Suppe
dünstet nicht zu viel salzen wenn man
es in der Suppe dünstet den Kohl) in
Salzwasser kochen, Buttereinmach, mit
dem Sud vom Schöpserfleisch die Einbrenn,
aufgießen und das Fleisch hinein geben.

18. Nassauer Schlägel.

Eine aus gelöste Kalbsschulter u. Frig=
asteau wird mit Essiggurken u. Spek,
gespikt salzen u. braten.

19. Champion Braten.

Beiried auslösen, die Knochen zusam=
men hacken Wurzel, Speckblattl in ein
wenig Fett gelblich rösten Beiried
salzen u. pfeffern legt man auf der
fetten Seite in die Pfanne, bis er

Farbe bekommt, am Herd lassen,
dann umdrehen mit 2. Schöpfer
Suppe, aufgießen ein bisschen Essig,
Lorbeerblatt, Pfefferkern Wacholderbeeren,
dann zu decken und bis er weich ist
dünsten lassen. Wenn er eingegangen
ist, wird er bestaubt, dann muß man
ihn wieder eingehen lassen, damit die
Säure schöne Farbe bekommt, dann
wird gepasirt, dann kommt 1/2 l.
Rotwein dazu, Fleisch warm stellen,
Champignon werden abgezogen, blättrig
geschnitten und gedünstet, bis sie
weich sind, dann kommen in die Säure.

20. Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird zuerst abgezogen
gespickt, gesalzen, u. gepfeffert, Beine u
Wurzeln Speckschwadeln werden geröstet,
wenn es schon gelb ist, kommt der

Farbe bekommt, am Herd lassen.
dann umdrehen mit 2. Schöpfer
Suppe, aufgießen ein bisschen Essig,
Lorbeerblatt, Pfefferkern Wacholderbeeren,
dann zu decken und bis er weich ist
dünsten lassen. Wenn er eingegangen
ist, wird er bestaubt, dann muß man
ihm wider eingehen lassen, damit die
Säure schöne Farbe bekommt, dann
wird pasiert, dann kommt 1/2 l.
Rotwein dazu, Fleisch warm stellen.
Champignon werden abgezogen, blättrig
geschnitten und gedünstet, bis sie
weich sind, dann kommen in die Säure.

20. Lungebraten.

Der Lungenbraten wird zuerst abgezogen
gespickt, gesalzen, u. gepfeffert, Beine u
Wurzeln Speckschwadeln werden geröstet,
wenn es schon gelb ist, kommt der

Lungenbraten auf der Speckseite
in die Pfanne am Feuer, noch ein
bischen braten lassen, das er schon gelb
ist, dann kommen dazu ein paar
Schöpfer Suppe, Wacholderbeeren, Pfeff-
erkörner, Lorbeerblätter, ein bischen Essig
dann kommt er ins Rohr und wird
solange zugedeckt, gedünstet, bis er weich
geworden ist.

Saftfleisch.

Rindfleisch wird blattelig geschnitten.
In ein Reindl kommt fein gewiegelt
Zwiebel, ein bischen gelb werden lassen
mit Suppe aufgießen, dann das Fleisch
darein setzen, u. pfeffern und 3 Stunden
dünsten lassen, zuletzt kommt Ingwer
nach Geschmack darein.

Gedünstete Rostbraten

Die Rostbraten zuerst braten, dann

Lungenbraten auf der Speckseite
in die Pfanne am Feuer, noch ein
bischen braten lassen, das er schon gelb
ist, dann kommen dazu ein paar
Schöpfer Suppe, Wacholderbeeren, Pfeff-
erkörner, Lorbeerblätter, ein bischen Essig
dann kommt er ins Rohr und wird
solange, zugedeckt, gedünstet, bis er weich
geworden ist.

Saftfleisch.

Rindfleisch wird blattelig geschnitten.
In ein Reindl kommt fein gewiegelt
Zwiebel, ein bischen gelb werden lassen
mit Suppe aufgießen, dann das Fleisch
darein salzen u. pfeffern und 3 Stunden
dünsten lassen, Zulezt kommt Ingwer
nach Geschmack darein.

Gedünstete Rostbraten

Die Rostbraten zuerst braten, dann

in eine Casserolle geben, auf das
Pfandl kommt ein Stück Butter,
stauben, den Geschmack darein feinge-
wiegter Zwiebel u. Sardellen Limonie-
schalen u. Rahm bischen rösten mit
Suppe aufgißen über die Rostbraten
drüber passieren und dünsten.

Schinkenflekerl.

3 Eier groß Butter gut abtreiben, die
Eierdotter drein rühren, die Klare zu
Schnee, einmischen, Man siedet 1.
Teller voll Flekerl, Schinken faszieren,
alles durcheinander mischen, einen
halben Litter Rahm dreingeben dann
in einer ausgeschmirten Pfanne backen.

Schwäbisches Fleisch.

Vom Lungenbraten werden Filet geschnitten
geklopft, gespikt, gesalzen, dann abgebraten
ausgelegt, Butter in das Pfandl gegeben,

in eine Casserolle geben, auf das
Pfandl kommt ein Stück Butter,
stauben, den Geschmack darein feinge-
wiegter Zwiebel u. Sardellen Limonie-
schalen u. Rahm bischen rösten mit
Suppe aufgißen über die Rostbraten
drüber passieren und dünsten.

Schinkenflekerl.

3 Eier groß Butter gut abtreiben, die
Eierdotter drein rühren, die Klare zu
Schnee, einmischen, Man siedet 1.
Teller voll Flekerl, Schinken faszieren,
alles durcheinander mischen, einen
halben Litter Rahm dreingeben dann
in einer ausgeschmirten Pfanne backen.

Schwäbisches Fleisch.

Vom Lungenbraten werden Filet geschnitten
geklopft, gespikt, gesalzen, dann abgebraten
ausgelegt, Butter in das Pfandl gegeben,

gelbe Rüben, Petersilienwurzeln
und Sellerie werden gerieben fein
gewiegter Zwiebeln etwas Limonieschale,
Petersilie, einiger Sardellen drein geben
gelb geröstet, gestaubt, Rahm drein und
mit Suppe aufgießen über die Filet
gepinert und dünsten.

Ochsenschweif

Man gibt in eine Pastetrolle Speck ver-
schieden Wurzelwerk etwas gewürz
3 Deziliter Esik ebenssoviel Suppe
und legt den zerschnittenen

Ochsenschweif hinein und kocht ihn weich.
Sodan bereitet man eine Fasch von
¼ kg Kalbfleisch, welches man nebst etwas
Speck und Zwiebel dünsten läßt, mit Sardellen
und Karpfen fein zu sammenschneidet und
sammt dem Ochsenschweif in eine Pastete füllt.

gelbe Rüben, Petersilienwurzeln
und Sellerie werden gerieben fein
gewiegter Zwiebeln etwas Limonieschale,
Petersilie, einiger Sardellen drein geben
gelb geröstet, gestaubt, Rahm drein und
mit Suppe aufgießen über die Filet
paßieren und dünsten.

Ochsenschweif

Man gibt in eine Kasserolle Speck ver-
schiedenes Wurzelwerk etwas gewürz
3 Deziliter Esik ebenssoviel Suppe
und legt den zerschnittenen
Ochsenschweif hinein und kocht ihn weich.
Sodan bereitet man eine Fasch von
¼ kg Kalbfleisch, welches man nebst etwas
Speck und Zwiebel dünsten läßt, mit Sardellen
und Karpfen fein zu sammenschneidet und
sammt dem Ochsenschweif in eine Pastete füllt.

Flaisch Souladen mit Reis.

Schnitzel von Rindfleisch werden gut gekloft,
mit angeraucherter Zwiebel bestrichen und ein
Löffel voll rohen Reis darauf gegeben zusammen
gerollt, an den Enden mit Hölzchen zusammen
gesteckt und gebraten, wenn sie Farbe haben
wird Rindsuppe darauf gegossen damit der
Reis (angossen), anschwilt und dann läßt man
sie noch ¼ Stunde dinsten.

Gespickte Leber:

Lasse die kälberne Leber ½ Stunde in Milch liegen
spike sie dann und gib sie ¾ Stunden vor dem
Anrichten mit einem nußgroßen Stük Butter in
die Röhre. ¼ Stunden über gieße sie mit 3 ½
Deziliter saurem Rahm und unmittelbar vor
dem Anrichten salze sie.

Fleisch Souladen mit Reis.

Schnitzel von Rindfleisch werden gut gekloft,
mit angelaufener Zwiebel bestrichen und ein
Löffel voll rohen Reis darauf gegeben zusammen
gerollt, an den Enden mit Hölzchen zusammen
gesteckt und gebraten; wenn sie Farbe haben
wird Rindsuppe darauf gegossen Damit der
Reis (angossen), anschwilt und dann läßt man
sie noch ¼ Stunden dinsten.

Gespickte Leber:

Lasse die kälberne Leber ½ Stunde in Milch liegen
spike sie dann und gib sie ¾ Stunden vor dem
Anrichten mit einem nußgroßen Stük Butter in
die Röhre. ¼ Stunden über gieße sie mit 3 ½
Deziliter saurem Rahm und unmittelbar vor
dem Anrichten salze sie.

Ungarisches Krautgulasch.

Drei feingehackte Zwiebeln werden in
Butter angeröstet und Paprika und Salz
bestreut. Nun gibt man noch ein Pfund
in grobe Würfel geschnittenes Schweine-
fleisch dazu und röstet es zu brauner
Farbe. Zum Schluß kommt ein halbes
Pfund Sauerkraut hinein und
alles zusammen schmort bei kleiner
Flamme reichlich zwei Stunden.

Ungarisches Krautgulasch.

Drei feingehackte Zwiebeln werden in
Butter angeröstet und Paprika und Salz
bestreut. Nun gibt man noch ein Pfund
in grobe Würfel geschnittenes Schweine-
fleisch dazu und röstet es zu brauner
Farbe. Zum Schluß kommt ein halbes
Pfund Sauerkraut hinein, und
alles zusammen schmort bei kleiner
Flamme reichlich zwei Stunden.

Leberwurst kalt zum Essen

Kopfleisch und Schwartl weich
kochen fein schneiden Leber zwei-
mal fätschen Knoblauch Pfeffer
Neugewürz Majoran Salz Zwiebel
etwas anlaufen lassen und dazu
geben auch fette Fleischsuppe dazu
geben im Darme füllen und 1 1/2
Stunden kochen ins Wasser kommt Salz
Essig 1/2 Zitrone Lorbeerblätter Pfefferkörner

Leberwurst kalt zum essen

Kopfleisch und Schwartl weich
kochen fein schneiden Leber zwei-
mal fätschen Knoblauch Pfeffer
Neugewürz Majoran Salz Zwiebel
etwas anlaufen lassen und dazu
geben auch fette Fleischsuppe dazu
geben im Darme füllen und 1 1/2
Stunden kochen ins Wasser kommt Salz
Essig 1/2 Zitrone Lorbeerblätter Pfefferkörner

Leberwurst kalt zum Essen

Kopffleisch und Schwartl weich
kochen fein schneiden Leber 2 mal fäschiren
Knoblauch, Pfeffer, Neugewürz, Majoran,
Salz, Zwiebel etwas anlaufen lassen
und dazugeben auch fette Fleischsuppe.
In Därme füllen und 1 1/2 - 2 Stunden
ins Wasser geben und Salz, Essig, 1/2 Zitrone
Lorbeerblatt, und Pfefferkörner dazu geben
und kochen lassen.

~~Zu~~

Leberwurst kalt zum essen

Kopffleisch und Schwartl weich
kochen fein schneiden Leber 2 mal fäschiren
Knoblauch, Pfeffer, Neugewürz, Majoran,
Salz, Zwiebel etwas anlaufen lassen
und dazugeben auch fette Fleischsuppe.
In Därme füllen und 1 1/2 - 2 Stunden
ins Wasser geben und Salz, Essig, 1/2 Zitrone
Lorbeerblatt, und Pfefferkörner dazu geben
und kochen lassen.

Russenkraut!

(von grünen Paradeiser)

1 kg grüne feste Paradeiser ½ kg Zwiebel etwas
Zucker und Salz ½ l Essig (Wasser) Pfeffer
und Gewürzkörner Wacholderbeeren und
Senfkörner

Paradeiser und Zwiebel werden fein ^(gehackelt) geschnitten
salzen dann über Nacht stehen lassen. Am
anderen Tag die Paradeiser abtropfen lassen
dann mit dem gewürzten Essig 5 Minuten
kochen lassen

Je nach schärfe Wasser
nehmen

Dauersalat!

(Kraut)

1 großes Häuptel Kraut 1 Gurke 1-2

Russenkraut!

(von grünen Paradeiser)

1 kg grüne feste Paradeiser ½ kg Zwiebel etwas
Zucker und Salz ½ l Essig (Wasser) Pfeffer
und Gewürzkörner Wacholderbeeren und
Senfkörner

(gehackelt)

Paradeiser und Zwiebel werden fein geschnitten
salzen dann über Nacht stehen lassen. Am
anderen Tag die Paradeiser abtropfen lassen
dann mit dem gewürzten Essig 5 Minuten
kochen lassen

Je nach schärfe Wasser
nehmen.

Dauersalat!

(Kraut)

1 großes Häuptel Kraut 1 Gurke 1-2

grüne Paprika 1 große Zwiebel etwas
salz nach schärfe Pfeffer und Gewürz=
körner.

Die Zutaten werden fein gehackt Gurke
mit samt der Schale. Der Gewürzessig
wird am vortage gekocht und kalt mit
den anderen Sachen vermischt und dann
sofort in Gläser gefüllt.

gefüllte Schweinsbrust.
die junge Fleischbrust holmachen
1/2 kg Kraut. 10 dg Speck gehakte
Zwiebel Frankfurt Essig Knoblauch Pfeffer
Knoblauch 2 Eier zusammen mischen
Kümmel Salz begießen wenn es ver
dünstet ist.

grüne Paprika 1 große Zwiebel etwas
salz nach schärfe Pfeffer und Gewürz=
körner.

Die Zutaten werden fein gehackt Gurke
mit samt der Schale. Der Gewürzessig
wird am vortage gekocht und kalt mit
den anderen Sachen vermischt und dann
sofort in Gläser gefüllt.

Gefüllte Schweinsbrust.

die junge Fleischbrust holmachen
1/2 kg Kraut. 10 dg Speck gehakte
Zwiebel Frankfurt Essigkurken Pfeffer
Knoblauch 2 Eier zusammen mischen
Kümmel Salz begießen wenn es ver
dünstet ist.

Technische Beschreibung

Transliteration ©hinterhofer 2024

Eigentümer: Familie Hinterhofer, Wien

Format: 16,5 x 21 cm. Hochformat

Schrift: Kurrent, Latein, Mischschrift

Material: Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp