קאכבוך

פיר

יודישע פרויען

דרוק אונד פערלאג
פאן ל. מ״ץ
ווילנא

N.º de Registo 1557
Estante D
Prateleira 2
N.º de Ordem

EX LIBRIS

S. SCHWARZ

קאך-בוך

פאר

יודישע פרויען

דא איז אנגעוויזען, וויא צו בערייטען אללערלייא געריכטען, געבאק,
צוקערגעבאק, קאמפאטס, קרעם, מאראזינע, זאפטען (ווארעניעס),
געטראנקע; וויא צו פאקלען פליישען, צו מארינירען פישען אונ
פרוכטען, וויא אויך צו בערייטען אללע בעזאנדערע יודישע געריכטען
צו שבת, יו"ט אונ פסח, — אללעם שמאקהאפט אונ ביללינ, —
ביז 668 נומערן.

דא איז אויך אנגעוויזען, וויא צו זאממען צושטעללען דיא געריכטען אונ געטראנקע
אויף מאהלצייטען אונ חתונות.

צום געברויך

פאר יונגע פרויען אונד קאכינם.

געזאממעלט פון פערשידענע, בעריהמטע קאכביכער
אין פערשידענע שפראכען

פאן ע. בלאשטיין

ווילנא

שנת תרנ"ו לפ"ק

ПОВАРЕННАЯ КНИГА ДЛЯ ЕВРЕЙСКИХЪ ЖЕНЩИНЪ.
Собралъ изъ разныхъ поваренныхъ книгъ и составилъ
А. Блоштейнъ. Соб. изд. Л. Л. Маца.

ВИЛЬНА,
Въ типографіи Л. Л. Маца, на Квасномъ
переулкѣ, д. № 1195/6
1896 г.

Дозволено цензурою 24 Октября 1895 г. Кіевъ.

21 Мая 2015
3252

KOCH-BUCH

für

jüdische Frauen.

Enthält:

die gründlichen Anweisungen der verschiedenen Kochspeisen, Backwerke, eingemachten Früchte, Saft-Arten und Getränke; wie auch der speciellen Gerüchte der jüdischen Küche. Alle auf schmackhafte und wohlfeile Art,—bis 668 Recepte.

Mit

einer Anweisung zur Zusammenstellung der Speisen auf Mahlzeiten bei Hochzeiten und Festen.

ZUM GEBRAUCH

FÜR JUNGE HAUSFRAUEN UND KÖCHINEN.

Gesammelt aus verschiedenen, berühmten Kochbüchern in mehren Sprachen

von

AUSER BLAUSTEIN.

Preis mit schönem Einband 1 R. 20 K., mit Porto.

WILNA.
DRUCK ÜND VERLAG VON L. L. MATZ.

1896.

ערקלארונג צו דיא פיגורע פון דעם אכס.

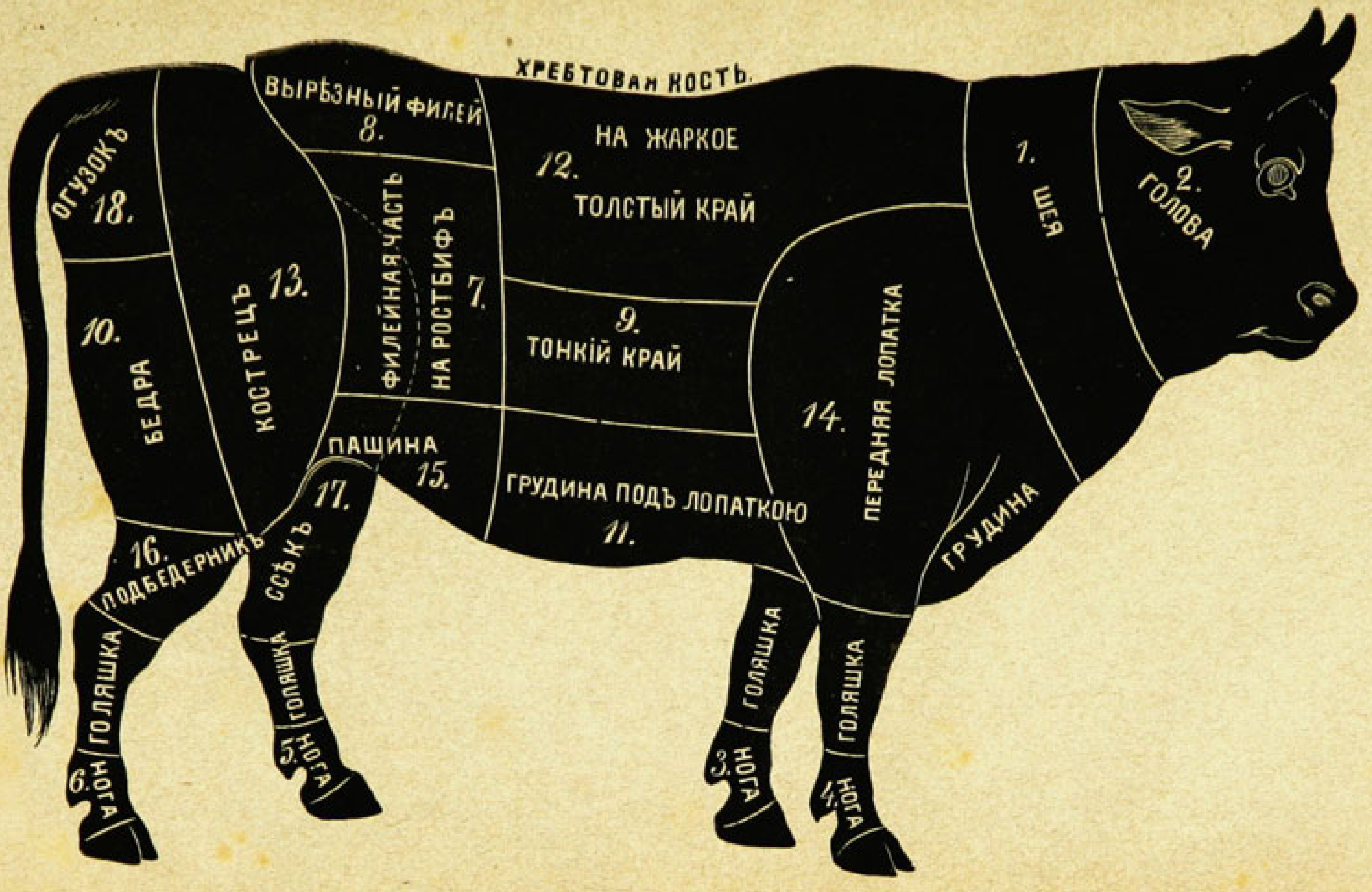
1 דער האלז (ווערט געברויכט צו איינפאקע זופע פאר גוט רייכע לייטע).
2 דער קאפף (ווערט געברויכט צו פיטשא (שטודען) פאר דעם ארמען קלאסס).
3 דער פוס, שינביין (ווערט געברויט צו דאס זעלבע אונ אויך צו בוליאן).
4 " " "
5 " " "
6 " " "
7 דאס פילייא, לענדענשטיק (ווערט געברויכט צו ראסט ביף, האלב בראטען).
8 אוים געשניטענעם פילייא (דער בעסטער הלק ווערט געברויכט אויף ביפשטעקס).
9 פלאנקען (ווערט געברויכט צו זופע).
10 דער אבערשענקעל (ווערט געברויכט צו בוליאן).
11 ברוסטשטיק אונטערן שולטערביין (ווערט געברויכט צו בוליאן).
12 דיקע ריפפע (ווערט געברויכט צו בראטען).
13 דאס הינטער פיערטעל (ווערט געברויכט צו געהאקטע קאטלעטען אונ געפילעכטס צו פיראגען).
14 שולטער ביין, — שטיק (ווערט געברויכט צום בראטען אונ קאכען).
15 דינע הויט (ווערט געברויכט צו איינפאכע זופע פאר ארעמע).
16 אונטער שענקעל (ווערט געברויכט צו זופע).
17 לענדענשטיק (ווערט געברויכט צו קאטלעטען אונ געפילעכטס צו פיראגען).
18 דער הינטערטהייל (ווערט געברויכט צו בוליאן).
דיא ברוסט (ווערט געברויכט צו געדיכט געקאכטע געמיזען).

דיא צונגע ווערט געברויכט פריש געקאכט, קאלט אונ געריכערט.
דיא מארך ווערט געברויכט צו זוים אדער צו געפילעכטס צו בלינצעס אדער פיראזקי.

דיא נירען (почки) צו זופע אדער זוים.
דער לעבער, הארץ אונ לונגען ווערט געברויכט צו פראסטע געריכטען.
דער אבערשענקעל, שינביין (голяшка), הינטערטהייל אונ דער עק, צו בוליאן.
דאס ברוסטשטיק אונ מארכביינער ווערט געברויכט אויך צו בוליאן.

דרוק פעהלער. זייטע 3 צײלע 5 עקסיסטענץ — עקזיסטענץ
זייטע 3 צײלע 14 וויים — נויים
זייטע 4 צײלע 21 קאברעצעפצע — קאברעצעפטע

INSTITUTO DE HISTÓRIA ANTIGA E JUDAICA


ХРЕБТОВАЯ КОСТЬ.
1. ШЕЯ
2. ГОЛОВА
ГРУДИНА
14. ПЕРЕДНЯЯ ЛОПАТКА
12. НА ЖАРКОЕ ТОЛСТЫЙ КРАЙ
9. ТОНКІЙ КРАЙ
11. ГРУДИНА ПОДЪ ЛОПАТКОЮ
8. ВЫРѢЗНЫЙ ФИЛЕЙ
7. ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ НА РОСТБИФЪ
15. ПАШИНА
13. КОСТРЕЦЪ
10. БЕДРА
18. ОГУЗОКЪ
16. ПОДБЕДЕРНИКЪ
17. ССѢКЪ
ГОЛЯШКА
ГОЛЯШКА
ГОЛЯШКА
ГОЛЯШКА
3. НОГА
4. НОГА
5. НОГА
6. НОГА

פָּארְרֶעדֶע

אֵיינִיגֶע וָוארְטֶען צַן אוּנְזֶערֶע יוּדִישֶׁע פְרוֹיעֶן.

עֶם אִיז שׁוֹין לַאנְג, וַוייא אוּנְזֶערֶע הוֹיז–פְרוֹיעֶן פִיהְלֶען דֶעם מַאנְגֶעל אַן אַהַאנְדְבּוּךְ פִיר דִיא קִיכֶע, וֶועלְכֶע אִיז דֶער הוֹיפְּט גֶעגֶענְשְׁטַאנְד פוּן דֶער ווירְטְשַׁאפְט אוּנ וֶועלְכֶע זָארְגְט פַאר אוּנְזֶערֶע עֶקְסִיסְטֶענְץ אוּנ פַאר אוּנְזֶערֶע פֶערְגְנִינְגֶענְס. אַיין קָאכְבּוּךְ אִיז נִיט נוּר נֵייטִיג פַאר דִיא, וֶועלְכֶע פֶערְשְׁטֶעהֶען גִיט דִיא קוּנְסְט פוּן קָאכֶען, עֶס אִיז אוֹיךְ נָאהְטְוֶוענְדִיג פַאר דִיא גוּטֶע קָאכִינְס אוּנ פַאר דִיא גֶעגִיטֶע ווירְטְהִינְס; וַוייא מִיר וֶועלֶען ווייטֶער זֶעהֶען:

אַיוּנְגֶע פְרוֹיא טְרֶעט אַרוֹיס פוּן אִיהר מוּטְעֶרְס הוֹיז אוּנ נֶעהְמְט פִירֶען אֵיינֶע אֵיינֶענֶע ווירְטְשַׁאפְט, — אַלְס פְרֵיילֵיין הָאט זִיא זִיךְ בֶּעשֶׁעפְטִיגְט מִיט שְׁטוּדִיוּם, נֵייעֶן, שְׁטְרִיקֶען. אוּנ אִין דֶער קִיכֶע הָאט זִיא נִיע גֶעהַאט צוּ טָאן, — הַיינְט טְרֶעט זִיא אַרַיין אִין אִיהר אֵיינֶענֶע קִיךְ אוּנ זִיא ווייס נִיט, וָואס מֶען הֵייבְּט אָן צוּ טָאן. וֶוען זִיא הָאט זָאגַאר אַהוֹיזְמֶענְשֶׁען, אַקָאכֶען; זִיא וִויל אָבֶער אַכְטוּנְג גֶעבֶּען אוֹיף עֶקָאנָאמִיֶע, זִיא זָאל הָאבֶען גוּטֶע שְׁפֵּייזֶען אוּנ עֶס זָאל קָאסְטֶען נִיט טְהֵייעֶר: אוֹיף אַפְרֶעמְדֶען מֶענְשֶׁען אִיז זִיךְ שְׁוֶוער צוּ פֶערְלָאזֶען... הַיינְט וִויל זִיא אִיהר קָאכֶען אָנְווייזֶען, וָואס צוּ טָאן אוּנ וַוייא צוּ מַאכֶען, אוּנ זִיא ווייס נִיט וַוייא אוּנ וָואס, — זָא אִיז פַאר אִיהר אַקָאכְבּוּךְ אִין אִיהר אֵיינֶענֶע שְׁפְּרַאכֶע זֶעהר נֵייטִיג. זִיא עֶפְנֶט דָאס בּוּךְ, קְלֵייבְּט זִיךְ אוֹיס אַגֶערִיכְט. וֶועלְכֶע זִיא ווינְשְׁט, אוּנ זִיא הֵייסְט אִיהר קָאכֶען מַאכֶען, וַוייא זִיא פֶערְלַאנְגְט; אָדֶער זִיא מַאכְט עֶס אַלֵיין, וַוייא גֶעהֶערִיג אִיז, אוּנ אִיז פֶערְגְנִינְגְט, אַז זִיא קָען אִיהרֶעם גֶעלִיבְּטֶען מַאן גֶעבֶּען שְׁפֵּייזֶען נָאךְ זַיינֶעם גֶעשְׁמַאק אוּנ אִיהם צוּ פְרִידֶען שְׁטֶעלֶען.

אַמֵיידֶעל קוּמְט אָן אִין אַהוֹיז אַלְס קָאכֶען. זִיא קָען אָדֶער גָאר נִיט, אָדֶער זִיא פֶערְשְׁטֵייט זֶעהר וֶועניג פוּן דֶער קָאכְקוּנְסְט. זִיא אִיז אִין דֶער גְרֶעסְטֶער פֶערְלֶעגֶענְהֵייט: מֶען פֶערְלַאנְגְט פוּן אִיהר גֶערִיכְטֶען, וָואס זִיא ווייס גָאר נִיט, וַוייא מֶען הֵייבְּט אָן צוּ טָאן; אָדֶער זִיא ווייס אַיין עֶטְוָואס, אוּנ זִיא הָאט זֶעהר מוֹרָא, טָאמֶער פֶערְדַארְבְּט זִיא דָאס עֶסֶען, וָואס דוּרְךְ דֶעם קָען זִיא אִיהרֶע שְׁטֶעלֶע פֶערְלִירֶען, — זָא אִיז פַאר אִיהר אַקָאכְבּוּךְ, וָואס זִיא זָאל קֶענֶען לֶעזֶען אוּנ פֶערְשְׁטֶעהֶען, אַגוּטֶעס הִילְפְס מִיטֶעל: זִיא בֶּערֵייטֶעט אַלֶע הַאנְד גֶערִיכְטֶען, וָואס מֶען נוּר פוּן אִיהר פֶערְלַאנְגְט, מִיט אַרוּהִיגֶעם קָאפְּף, אָהְן הַארְצְוֵוייטָאג; זִיא אִיז זִיכֶער, אַז מֶען וֶועט צוּ פְרִידֶען זַיין, אוּנ זִיא וֶועט נָאךְ אַדַאנְק בֶּעקוּמֶען.

אוֹיךְ פַאר דִיא גוּטֶע הוֹיז פְרוֹיא אוּנ פַאר דִיא בֶּעסְטֶע קָאכֶען אִיז אַזַא הַאנְדְבּוּךְ הָאכְסְט נָאטְוֶוענְדִיג. עֶס טְרֶעפְט זֶעהר אָפְט, מֶען וִויל מַאכֶען אַגֶערִיכְט עֶפֶּעס אַנֵייס, אָדֶער עֶס קוּמֶען גֶעסְט, אוּנ מֶען וִויל זֵייא בֶּעוִוירְטְהֶען מִיט אוֹיס

גע׳זוכטעטטע

פארערע

געזוכטעסטע געריכטען; זיא קענען זיך אבער ניט גלייך דערמאנען, וועלכע נייע שפייזען זאל מען היינט בערייטען, אונ ווען זיא נעהמען וואס מאכען, האבען זיא פערגעסען, וועלכע צוטהאטען עס פאדערט זיך דאצו אונ וועלכע פראפארציאן צו נעהמען, — זא וועט זיא אזא קאכבוך פון זייער פערלעגענהייט בעפרייען: עס וועט זיא שוין אלעס ווייזען, וואס זיא האבען צו טאן; אונ זייגען זיכער, אז דיא שפייזען וועלען זיין פאלקאממען גוט, מיט דעם בעסטען געשמאק אונ נאהרהאפט. פון זעכס הונדערט אכט אונ זעכציג קאכרעצעפטען איז דאך עפעס דא פון וואס אויס צו קלייבען.

אנדערע געבילדעטע הויז פרויען קאנגען זיך וואהל בעהעלפען מיט קאכביכערן פון אנדערע שפראכען, יע! אבער דיא יעניגען זייגען ניט געשאפען פיר דיא יודישע קיכע, וועלכע פאדערט גאנץ אנדערע צו בערייטונגען, אונ אזעלכע ביכער קאנען זיא גאר ניט בעפרידיגען.

צו דיזעם צוועקע רעקאמאנדירע איך אליין אונזערען יודישען פרויען דיזעם קאכבוך, וועלכע ענטהאלט איינע זאמלונג פון קאכרעצעפטען פון פערשידענען בעריהמטען קאכביכערן אין אייניגען שפראכען; עס צייגט אן זעהר גענוי אונ פינקטליך דיא בערייטונג פון אלערלייא, וויא דיא איינפאכסטע, זא אויך דיא אויסגעזוכטעסטע קאכשפייזען, באקווערקען, איינגעמאכטען פריכטען, זאפט-ארטען אונ געטראנקען. — אלעס פיר דיא יודישע קיכע פאסענד אונ אלעס פערטראגט זיך וואהל מיט דער עקאנאמיע, וואס איז דיא הויפט אויפגאבע פון אגוטע ווירטהין. אלע קאכרעצעפטע קאסטען זעהר ביליג אונ קאנען אויך אין ניט רייכען קיכען בערייטעט ווערען.

איך האפפע אלזא, דיזעם בוך ערשיינט נאך וואונש אונ פערלאנגען פון אונזערע גוטע הויז פרויען. זיא ווערען דאס זעלבע אין איהרער ווירטשאפט גערן בענוטצען, אונ דאס וועט מיר זיין דער בעסטער דאנק פאר מיינע לאנגע מיהעפאללע ארבייט.

ע. בלאשטיין.

		זייטע
A.	ווי זאל די קיכע איינגעריכטעט זיין? זעה זייטע	1
B.	דאס פלייש כשר מאכען.	—
C.	צוא בערייטונג פון אללע פליישען און עופות פאר'ן קאכען.	2
D.	פארבערייטונג פון אללע געמיזע-ארטען פאר'ן קאכען.	—
E.	פארבערייטונג פון אללע הילזענפריכטע (באב, ארבעס, לינזען א. ד. ג.) גרויפענס און שוועמלעך פאר'ן קאכען.	3

ערסטער אבשניטט.

A. פלייש זופפען.

№		זייטע
1	בוליאן	3
2	שטארקער בוליאן	—
3	קרויט זופפע ניט געווייערטע	—
4	זויערע קרויטזופפע	4
5	איינע אנדערע ארט קרויטזופפע	—
6	בוריקעס זופפע (בארשץ)	5
7	איינע אנדערע ארט בוריקעס	—
8	בוריקעס מיט קארעשען	6
9	שצאוועל-זופפע	7
10	איינע אנדערע ארט שצאוועל	—
11	באטצווינע	—
	ОКРОШКА.	
12	ארושישעס געריכט	8
13	פישזופפע УХА. ארוסישעס געריכט	—
14	פלייש און עופות פון זופפע	9
15	לאקשענזופפע	—
16	זופפע פון נוערמישעל (פאבריצנע לאקשען)	10
17	פארפעלזופפע	—
18	זופפע מיט גרויפען	—
19	זופפע מיט האבערגריטצע	11
20	איינע אנדערע ארט זופפע מיט גרויפען	—
21	ארבעס זופפע	12
22	זופפע מיט געבאקטע ארבעס	—
23	זופפע מיט לינזען	—
24	זופפע מיט באב	—
25	איינע אנדערע ארט זופפע מיט באב	13
26	זופפע מיט יונגע ארבעס אדער באב	—
27	זופפע מיט רייז	—
28	זופפע מיט הירז	—
29	איינע אנדערע ארט רייזזופפע	—
30	איינע אנדערע ארט רייז-זופפע מיט הוהן	14
31	זופפע מיט קארטאפעל	—
32	איינע אנדערע ארט קארטאפעל-זופפע	—
33	זופפע מיט טריפלעך (קלאצקי)	15
34	זופפע מיט קניידלעך פון קארטאפעלן (בולבעס)	—
35	זופפע מיט פליישקניידלעך	—
36	זופפע מיט קניידלעך פון בולקע	16

זייטע

№ 37 זופּע מיט רייזקריידלעך — 16

38 — זופּע מיט קרעפּלעך — —

39 — פראנצאזישע זופּע — 17

40 — אייך אפראנצאזישע זופּע — —

41 — לעבערזופּע אהן פליישיויך — —

42 — קארטאפּעל זופּע אהן פלייש — —

43 — זופּע פון געברעגטע מעהל — 18

B. זופּען אהן פעטט.

זייטע

№ 44 ווײנזופּע — 18

45 — איינע אנדערע ארט ווײנזופּע — —

46 — זופּע פון ביער — —

47 — ביער-זופּע מיט האניג — 19

48 — פלוימענזופּע — —

49 — קארשענזופּע — —

50 — איינע אנדערע ארט קארשענזופּע — —

51 — עפּעל זופּע — —

52 — עפּעל זופּע מיט ברויט — 20

C. זופּען צו מילכיגעס.

№ 53 וואסערזופּע מילכיגע — 20

54 — מילכיגע זופּע מיט טריפּלעך — —

55 — מילכיגע זופּע מיט קניידלעך (קלאצקי) — —

56 — מילכיגע מעהל-זופּע — —

57 — מילכיגע זופּע פון — האבערגריטצע — 21

58 — מילכיגע זופּע פון געפרעגעלטע מעהל — —

59 — מילכיגע זופּע מיט קארטאפּעל — —

60 — מילכיגע זופּע פון שטרוצעס — —

61 — ענגלישע מילכיגע זופּע — —

62 — אדורכגעזייטע מילכיגע זופּע אויס קארטאפּעלן — 22

זייטע

№ 63 אדורכגעזייטע מילכיגע ארבעס זופּע — 22

64 — מילכיגע זופּע פון קירבּים — —

65 — מילכיגע זופּע פון שוועמלעך — —

66 — מילכיגע קרויט מיט שוועמלעך — 23

67 — מילכיגע ביערזופּע — —

צווייטער אבשניטט.

פון סויסען.

זייטע

№ 68 געוועהנליכע סויס — 23

69 — סויס פון עפּל — —

70 — סויס פון אגרעסען — 24

71 — סויס פון פּאמעראנצען — —

72 — סויס פון אוגערקעס — —

73 — סויס פון צוטרין — —

74 — סויס פון צוויבעל — —

75 — סויס צו קאטלעטען — 25

76 — סויס פון ראזינקעס צו צונג — —

77 — סויס פון זענעפט צו ווארשט — —

78 — סויס פון זענעפט צו פיש — —

79 — סויס פון ציבעלע צו בראטען — —

80 — סויס צו קאלב פלייש און עוף — 26

81 — סויס פון חריין צו פלייש — —

82 — סויס פון ווײנפערלעך (פארעצקעס) — —

83 — סויס פון קארשען — —

84 — פלוימענסויס — —

85 — סויס פון מאלינעס אדער פּאזימקעס — 27

86 — סויס פון קאך צו פודינגען — —

87 — מילכיגע סויס פון מאנדלען — —

88 — סויס פון שמאנט — —

89 — פראנצאזישע סויס — —

90 — מילך פון מאהן — 28

מאנדער

זייטע

№ 91 מאַנדעל מילך 28

דריטער אַבשניטט.

A. פון פיש געריכטען.

זייטע

№ 92 געפילטע העכט 28
93 — העכט מיט פוטער יויך 29
94 — העכט מיט סארדעלען —
95 — העכט מיט פישקניידלעך 30
96 — העכט בלא געקאכט —
97 — העכט מיט זויערקרויט —
98 — געבאַקענע העכט 31
99 — פיש געפּרעגעלט אין אייל —
100 — פרישער לאַקס —
101 — מאַרינירטער לאַקס 32
102 — ווייס-פישע —
103 — געבאַקענער קאַרפּ —
104 — אָבגעקאָכטער קאַרפּ אין אָבלאָען קאליר —
105 — קאַרפּ-פיש מיט פוטער 33
106 — געטושעטער קאַרפען —
107 — קאַרפען נאך פּאָלנישער אַרט —
108 — שלייען 34
109 — אָקון —
110 — געבאַקענע אָקונעס —
111 — טרעסקא —
112 — פאָרעלען 35
113 — פיש-קניידעל —
114 — הארינג קניידעל —
115 — געוואהנליכע יודישע פיש —
116 — געטושעטע פיש אין שמעטענע מיט קארטאָפעלן 36
117 — פיש אויף פראנצאזישען אַרט. —
118 — קאַראַשען מיט סוס פון סמעטענע —
119 — סעלעדעס און קאַרושקעס 37
120 — געפרעגעלטע בוטטען —
121 № געבאַקענע סיגעס 37
122 — קאָטלעטען פון פיש —
123 — איינע אַנדערע אַרט פיש קאָטלעטען 38
124 — קאָטלעטען פון הערינג —
125 — געהאַקטע הערינג (געבראָטענע) —

B. קאַלטע שפייזען.

זייטע

№ 126 הערינג פיין צוגעריכט 38
127 — פיש מיט געהאַקטע אייער 39
128 — געפילטע הערינג —
129 — מאַרינירטע קאַרושקעס סעליועס אָדער נאַוואַגאַ 40
130 — דער יויך צום מאַרינירען פיש —
131 — אַפּאַנגעקוכען מיט מילך —
132 — איינע אַנדערע אַרט פאַנענקוכען מיט מילך 41
133 — ראַסאָל מיט פלייש (ווינעגרעטטע) —
134 — ראַסאָל מיט פיש —
135 — מאַרינירטע הערינג 42
136 — אייער מיט געפילטע העכט —

פירטער אַבשניטט.

פון בראַטען, טושען, פון פלייש און פון עוף, און אַלערליא געריכטען דער פון.

זייטע

A. № 137 רינדבראַטען מיט קארטאָפעלן 43
138 — געטושעטע רינדפלייש מיט צוטהאַט 44
139 — מאַרינירטער רינדבראַטען —
140 — געוואהנליכער רינדבראַטען 45
141 — געפילטע רינדבראַטען —

זויער

זייטע

142 № זויער בְּרַאטֶען 46
143 — גֶעטוּשֶׁעטֶע רִינְדְפְלֵייש —
144 — פְרַאנְצאָזִישֶׁעס רִינְד-פְלֵייש —
145 — בִּיפְשְׁטֶעקְס 47
146 — פְלֵייש וואוּרְסְט מִיט רַייז —
147 — רוּנְדֶע גֶעפִילְלְטֶע פְלֵייש-
שְׁטִיקְקֶע גֶעטוּשֶׁעטֶע —
148 — גֶעהַאקְטֶע לוּנְגֶען 48
149 — גֶעטוּשֶׁעטֶע לֶעבֶּער —
150 — גֶעבְּרַאטֶענֶע לֶעבֶּער —
151 — גֶעפִילְלְטֶע מִילְץ 49
152 — צוּנְג גֶעטוּשֶׁעטֶע —
153 — רִינְד צוּנְג אוֹיף אַיין
אַנְדֶער אַרְט —
154 — גֶעפִילְלְטֶע צוּנְג 50
155 — אָכְסֶענְמַארְךְ —
156 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט
אָכְסֶענְמַארְךְ —
157 — גֶעבְּרַאטֶענֶע לוּנְגֶענוואוּרְסְטֶע —
158 — גֶעקְאכְטֶע קְנַאבֶּער וואוּרְסְט —

B. קַאלְב-פְלֵייש אוּנ שָׁאפְּסֶענְפְלֵייש

זייטע

159 № קַאלְבְּס בְּרַאטֶען 51
160 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט
קַאלְבְּס בְּרַאטֶען —
161 — קַאלְבְּס בְּרוּסְט מִיט 52
קַארְטָאפֶעלְן —
162 — גֶעפִילְלְטֶע קַאלְבְּס בְּרוּסְט —
163 — גֶעבְּרַאטֶענֶע קַאלְבְּס לֶעבֶּער —
164 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט 53
גֶעפִילְטֶע קַאלְבְּס בְּרוּסְט —
165 — גֶעטוּשֶׁעטֶע קַאלְבְּס לֶעבֶּער —
166 — קַאלְבּ פְלֵייש מִיט סַאגָא
(פַאלְמֶענְרוֹיפֶּען) —
167 — קַאלְבְּס-מַארְךְ אִין סוֹיס
פוּן לִימָאן —

168 № אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט 54
קַאלְבְּס מַארְךְ —
169 — צוּ גֶעבְּרַאטֶענֶע קַאלְבּ פְלֵייש —
170 — אוֹיף נָיךְ צוּגֶעבְּרַאטֶענֶעס —
קַאלְבּ פְלֵייש —
171 — קַאלְבְּס קְוָואסִינֶעס —
172 — גֶעבְּרַאטֶענֶע קַאלְבְּס 55
קְוָואסִינֶעס —
173 — קַאלְבְּס קָאפְּף —
174 — קַאלְבְּס צוּנְג —
175 — קַאלְבְּס קָאפְּף מִיט צוּטְהַאטֶען —
176 — שֶׁעפְּסֶענְפְלֵייש מִיט 56
צְוִויבֶּעל זוּפֶּע —
177 — שֶׁעפְּסֶענְבְּרַאטֶען —
מִיט קַארְטָאפֶעלְן —
178 — מַארִינִירְטֶער שֶׁעפְּסֶענְבְּרַאטֶען 57
179 — גֶעבַּאקְטֶעס שֶׁעפְּסֶענְפְלֵייש —
180 — שֶׁעפְּסֶענְבְּרַאטֶען —
181 — צוּגֶעבְּרַאטֶענֶס שֶׁעפְּסֶענְפְלֵייש 58
קַאלְבְּפְלֵייש (קַארְבָּאנַאדֶע) —
182 — אַיין אוּנְגַארִישֶׁעס פְלֵייש —
גֶערִיכְט (גוּלְלַאש) —
183 — פְלֵייש קְרָאפְּס —
184 — פְלֵייש וואוּרְסְט —
185 — גֶעבַּאקְטֶע פְלֵיישְׁקְנֵיידְלֶעךְ 59
186 — גֶעהַאקְטֶעס פְלֵייש (הַאשֶׁע) —
187 — שְׁטוּדֶען . (פּוּטְשָׁא) —
188 — וַוארְמֶע פּוּטְשָׁא 60
189 — גֶעפִילְלְטֶע פְלֵיישְׁקְנֵיידְלֶעךְ —
190 — פְרַאכְטֶע פְלֵיישְׁקְנֵיידְלֶעךְ 61
(פְלֵייש-לַאטְקֶעס) —

C. עוֹפוֹת (גֶעפְלִינֶעל)

זייטע

191 № גַאנְז בְּרַאטֶען 61
192 — גַאנְז מִיט זוֹיעֶרֶע קְרוֹיט 62
193 — גַאנְז גֶעפִילְלְט מִיט לָאקְשֶׁען —
גֶעשׁוּנְדֶענֶע

		זייטע
№ 194	געשונדענע גאנז	62
195 —	געפּילטע גאנז ברוסט	63
196 —	גאנז געפּילט מיט קאשע	—
	און שוועמלעך	—
197 —	געפּילטע העלזעל	64
198 —	גאנז לעבער	—
199 —	גאנז לעבער מיט עפּעל	—
200 —	געהאקטעס גאנז	—
	מיט שוועמלעך	—
201 —	געבּרעסטע גאנז	65
202 —	שטודען (פּיטשא) פון גאנז	—
203 —	גרויבערטע	66
	(קאפּוסטשאנע) גאנז	—
204 —	וויא צו שטאפּען גאנזע	—
205 —	הענדלעך מיט גרינע ארבעס	—
206 —	געפּילטע הענדלעך	67
207 —	געפּרעגעלטע היהנדעל	—
208 —	איינע אנדערע ארט	—
	געפּרעגעלטע הינדעל	—
209 —	געבּראטענע הינדעל	—
210 —	געזאטענע הינדעל	68
211 —	הענדלעך אין סוס פון	—
	פּאמעראנצען	—
212 —	היהנדלעך אויף	—
	פראנצאזישע ארט	—
213 —	הוהן מיט מושקאטנוס	69
214 —	געטושעטע הוהן	—
215 —	הוהן מיט רייז	—
216 —	געבּראטענע ענטעל	—
217 —	געטושעטע ענטעל מיט צוויבעל	70
218 —	געטושעטע ענטלעך	—
219 —	דרייבע פון ענטלעך	71
220 —	ענטיל מיט לאקשען	—
	און שוועמלעך	—
221 —	געפּילטער אינדיק	—
№ 222	איינע אנדערע ארט	—
	געפּילטער אינדיק	72
223 —	אינדיק מיט רייז אויף	—
	פראנצאזישע ארט	—
224 —	אינדיק בראטען	73
225 —	קאפּהאהן	—
226 —	איינע אנדערע ארט קאפּהאהן	—
227 —	קאפּהאהן מיט סויס	—
	פון שוועמלעך	74
228 —	טויבען	—
229 —	געטושעטע טויבען	—
230 —	געפּילטע טויבען	—
231 —	טויבען מיט גרינע ארבעס	75
232 —	אנגעריכט פון פלייש און עוף	—
	(פריקאסע פון געפּליגעל)	—

פינפטער אבשניט.

A. פון פערשידענע געמיזען אונד ערד פריכטען.

		זייטע
№ 233	קארטאפעל קאשע	76
234 —	יונגע קארטאפעל מיט	—
	געבּרעקעלטע זעמעל	—
235 —	זויערע קארטאפעלן	—
236 —	געבּראטענע קארטאפעלן	77
237 —	געבּראטענע קארטאפעלן	—
	מיט הערינג	—
238 —	קארטאפעל געפּילט מיט	—
	שוועמלעך	—
239 —	קאטלעטען פון קארטאפעלן	78
240 —	קארטאפעל געריכט מיט	—
	שוועמלעך	—
241 —	געטושעטע קארטאפעלן	—
242 —	פוסטע פּיש פון קארטאפעלן	—
	קארטאפעל	

זייטע

243 № קַארְטָאפֶּעל מִיט שְׁמֶעטֶענֶע 79
244 — גְרִינֶע (קְרוּצְקֶע), —
שִׁיטֶערֶע צִימֶעס —
245 — גְרִיזִינֶע—צִימֶעס —
246 — וַוייסֶע צִימֶעס פוּן גְרִיזִינֶע 80
247 — גֶעפִילְטֶע גְרִיזִינֶע (בְּרוּקְוֶוע) —
248 — גְרִיזִינֶע, מֶעהְרֶען אוּנ אַנְדֶערֶע —
רִיבֶּען מִיט קַארְטָאפֶּעלְן —
249 — מֶאהְרֶען מִיט רַייז 81
250 — אַצִימֶעס פוּן גְרִיזִינֶע מִיט —
מֶאהְרֶען —
251 — גְרִינֶע אַרְבֶּעס 82
252 — גְרִינֶע אַרְבֶּעס אוֹיף —
עֶנְגְלִישֶׁע אַרְט —
253 — מֶאהְרֶען מִיט אַרְבֶּעס —
254 — אַרְבֶּעס אוֹיף פְּרַאנְצֶאזִישֶׁע אַרְט 83
255 — גֶעטוּשְׁעטֶע אַרְבֶּעס —
256 — גֶעלְבֶּע אַרְבֶּעס (קַאשֶׁע) —
257 — גְרִינֶע בָּאבּ 84
258 — בָּאבְּ זִים אוּנ זוֹיֶער —
259 — גֶעטְרִיקֶענְטֶע גְרִינֶע בָּאבְּ —
260 — וַוייסֶע בָּאבְּ מִיט מֶעהְרֶען —
261 — לִינְזֶען זִים אוּנ זוֹיֶער 85
262 — פַאסָאלֶעס (בֶּעבְּלֶעך) —
263 — וַוייסֶע פַאסָאלֶעס (בֶּעבְּלֶעך) —
264 — גְרִינֶע פַאסָאלֶעס מִיט שְׁמַאנְט —
265 — וַוייסֶע קְרוֹיט מִיט קַארְטָאפֶּעלְן —
266 — גֶעטוּשְׁעטֶע קְרוֹיט 86
267 — גֶעפִילְטֶעס קְרוֹיט —
268 — קְרוֹיט אוֹיף עֶנְגְלִישֶׁע אַרְט 87
269 -- גֶעטוּשְׁעטֶעס זוֹיֶער קְרוֹיט —
270 - - זוֹיֶער קְרוֹיט —
271 — בְּרוֹין גֶעטוּשְׁעטֶעס קְרוֹיט —
272 — קְרוֹיט גֶעפִילְט מִיט שְׁוֶועמֶלֶעך 88
273 — וַוייס קְרוֹיט אוֹיף —
פְרַאנְצֶאזִישֶׁע אַרְט —

זייטע

274 № וַוייס קְרוֹיט מִיט עֶפֶּעל 88
275 — זוֹיֶער קְרוֹיט מִיט שְׁוֶועמֶלֶעך 89
אוּנ שְׁמַאנְט —
276 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט —
מִילְכִינֶעס קְרוֹיט —
277 — גֶעטוּשְׁעטֶע קְרוֹיט מִיט —
שְׁוֶועמֶלֶעך —
278 — בּוּרִיקֶעס —
279 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט בּוּרִיקֶעס 90
280 — שְׁצַאוֶועל —
281 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט שְׁצַאוֶועל —
282 — פַּאסְטֶערְנַאק —
283 — שְׁפִּינַאט 91
284 — גֶעטוּשְׁעטֶע אוּגֶערְקֶעס —
285 — הָאסְפֶּאט, אַיינֶע אַנְדֶערֶע —
אַרְט צִימֶעס —
286 — שְׁפַּארְגֶעל אִין סוֹיס פוּן פּוּטֶער 92
287 — קִירְבִּים —

B. גֶערִיכְטֶען פוּן בּוֹימְפְרוּכְטֶען.

זייטע

288 № עֶפֶּעל מִיט קַארְטָאפֶּעלְן 92
289 — עֶפֶּעל מִיט רַייז —
290 — בַּארְנֶעס מִיט קַארְטָאפֶּעלְן 93
291 — בַּארְנֶעס מִיט רַייז —
292 — בַּארְנֶעס מִיט קְנֵיידְלֶעך —
293 — גֶעטְרִיקֶענְטֶע בַּארְנֶעס מִיט 94
פְּפְלוֹימֶען אוּנ קְנֵיידְלֶעך —
294 — פְּפְלוֹימֶען מִיט רַייז —

C. גֶערִיכְטֶען פוּן שְׁוָואמֶלֶעך.

זייטע

295 № מוּרְכֶעל שְׁוֶועמֶלֶעך 94
296 — בַּארַאוִויקֶעס שְׁוָואמֶלֶעך —
297 — גֶעטוּשְׁעטֶע בַּארַאוִויקֶעס —

געבראטענע

	זייטע
№ 298 געבראטענע ריזיקעס-שוועמלעך	95
299 — געבראטענע פוטער שוועמלעך	—
300 — קאטלעטען פון שוועמלעך	—
301 — פעלדשוואמלעך	96
302 — געהאקטע שוועמלעך	—

A. געריכטען פון גרויפענס.

	זייטע
№ 303 הירזקאשע	96
304 — גריעזקאשע (גריין-קאששע)	97
305 — רעצקע	—
306 — רייזקאשע	—
307 — גרויפענקאשע	—
308 — גרויפען, ארבעס און באב מיט ווארסט	98

זעכסטער אבשניטט.

פון מעהל שפייזען.

	זייטע
№ 309 מירבען טייג צו מאכען	98
310 — איטאליאנישע לאקשען (אטייגעכטס)	—
311 — לאקשען מיט שמאנט (אטייגעכטס)	—
312 — לאקשען מיט פלייש (אטייגעכטס)	99
313 — לאקשענטייגעכטס מיט שוועמלעך	—
314 — איינע אנדערע ארט לאקשענטייגעכטס	—
315 — אלאקשענטייגעכטס אויף מילך	—
316 — ברייטע לאקשען	100
317 — קעז קרעפלעך	—
№ 318 לאקשענטייגעכטס מיט וואנילע	100
319 — אגעריכט פון סוכארעס	—
320 — אחלה טייגעכטס	101
321 — אגעריכט פון שווארצברויט	—
322 — איינע אנדערע ארט ברויט געריכט	—
323 — איינע אנדערע געריכט פון סוכארעס	102
324 — מעהלשפייזע מיט שמאנט	—
325 — מעהלשפייזע מיט שמעטענע	—

B. קניידלעך

	זייטע
№ 326 קניידלעך פון קארטאפעלן	102
327 — געפרעגעלטע קניידלעך פון קארטאפעלן	103
328 — קניידלעך אויף הייבען	—
329 — קניידלעך פון זעמעל	—
330 — מעהל קניידלעך	—
331 — גרויסע זויערע קניידלעך	104
332 — זיסע קניידלעך	—
333 — קניידלעך פון קרויט	—
334 — קניידלעך פון לעבער	—
335 — קניידלעך פון צווארעך	—
336 — קניידלעך פון עפעל	105

C. געמישטע מעהל שפייזען

	זייטע
№ 337 איין עפל טייגעכטס	105
338 — לאקשען פון קארטאפעלן	—
339 — לאקשען מיט מאהן	106
340 — לאקשען מיט ניס	—
341 — א טייגעכטס פון ניס און עפעל	—
342 — אריזענטייגעכטס	—

ירעצקעטיינעבטס

№		זייטע
№ 343	א רעצקטטייגעכטס	107
344 —	א טייגעכטס אויף הייבען	—
345 —	א טייגעכטס פון קירבים	—
346 —	א טייגעכטס פון ארבעס	—
347 —	שאקאלאדענשפייזע	108
348 —	נוסשפייזע	—
349 —	זעממעל שפייזע	—
350 —	אקארטאפעל טייגעכטס	109
351 —	זעמעל שפייז מיט עפעל	—
352 —	עפעל שפייז	—
353 —	געפילטע עפעל	110

.D פודדינגס

№		זייטע
№ 354	מעהל פודינג	110
355 —	פודינג פון בולקע	111
456 —	ענגלישער פודדינג	—
357 —	נאך איין ענגלישער פודדינג	—
358 —	נאך איין ענגלישער פודדינג	—
359 —	אפודדינג פון שווארצברויט	112
360 —	א פודדינג פון רייז	—
361 —	א פודדינג פון סוכארעס	113
362 —	א ביסקוויפודדינג	—
363 —	א פודדינג פון עפעל	—
364 —	אפודינג פון שאקאלאדע	114
365 —	אפודינג מיט וואניללע	—
366 —	א העכט פודדינג	—
367 —	א מאנדעל-פודדינג	115
368 —	אפודדינג פון צווארעך	—
369 —	אפודינג פון קאלבסלעבער	—
370 —	אפודדינג פון קרויט	116

ז׳בעטער אבשניטט.

אייער שפייזען אונ געפרעגעלטעס

№		זייטע
№ 371	ווייכע אייער	116
№ 372	אפאנקוכען פונגעמישטע אייער	116
373 —	אפאנקוכען מיט שוועמלעך	—
374 —	פאנקוכען פון גאנצע אייער	117
375 —	אפאננקוכעו מיט הערינג	—
376 —	אפאננקוכען מיט פיש	—
377 —	אפאננקוכען מיט זעממעל	—
378 —	בילליגע פאנקוכען	—
379 —	אפראנצאזישער פאננקוכען מיט זאפט	118
380 —	איין אנדערער פראנצאזישער פאננקוכען	—
381 —	געפרעגעלטע גאנזע אייער	—
382 —	איין אייער קאטלעט	119
383 —	בלינעס	—
384 —	בלינצעס מיט פלייש	—
385 —	בלינצעס מיט מאנדלען	120
386 —	בלינצעס מיט רייז	—
387 —	עפעל בלינעס	—
388 —	צוטרינבלינעס	—
389 —	רייז בלינעס	121
390 —	קארטאפעל קוכען (בלינעס)	—
391 —	רוסישע בלינעס	—
392 —	בלינעס פון רעצקע מעהל מיט אייער	122
393 —	בלינעס פון ווייצענמעהל	—
394 —	בלינצעס לאקשען	—
395 —	ענגלישע בלינעס	—
396 —	געפרעגעלטע קרעפלעך	123
397 —	געפרעגעלטע קניידלעך געפילטע	—
398 —	געפרעגעלטע בולקע	—
399 —	דאס זעלבע מיט ווארעניעס אדער מארמעלאד	124
400 —	דאס זעלבע מיט מאנדלען	
401 —	פיראזקעס	—
402 —	פראנצאזישע פיראזקעס	—
403 —	פיראזקעס מיט פיש	125

פיראזכעס

404 — פִּירָאזֶקעס מיט שְׁוָועמְלֶעךְ —

405 — פִּירָאזֶקעס פון קַארְטָאפְלֶען —

406 — פִּירָאזֶקעס מיט צְוָוארַאךְ 126

407 — קְרֶעפְּלֶעךְ מיט שְׁוָועמְלֶעךְ —

ВАЧЕНИКИ,

אַכְטֶער אַבְּשְׁנִיטְט.

A. קוּכֶען און גֶעבֶּאק

זייטע

№ 408 קִיטְקֶעס , שְׁטְרִיצֶעל 127

409 — מִילְכִיגֶע קִיטְקֶעס —

410 — שְׁמַאקְהַאפְטֶע בּוּלְקֶע —

411 — גֶעוָואַנְלִיכֶע בּוּלְקֶע 128

412 — מִילְכִיגֶער קוּכֶען —

413 — קִימֶעל קוּכֶען 129

414 — אַ קוּלִיטְשׁ —

415 — אַיין אַנְדֶער אַרְט קוּלִיטְשׁ 130

416 — אַ פַּאסְכָא (אָסְטֶער קוּכֶען) —

417 — דִיא זָעלְבֶּע אוֹיף אַיין אַנְדֶער אַרְט 131 —

418 — אַ בַּאבְּקֶע —

419 — דִיא זָעלְבֶּע פון שָׁאקָאלַאד 132

B. פִּירָאגֶען

זייטע

№ 420 אַ פִּירָאג פון בְּלֶעטֶערִינְגֶעס טֵייג 132

421 — אָנְגֶעפִילְלֶעכְטְס צוּ אַ פִּירָאג פון קְרוֹיט , אַייעֶר , און פִּישׁ 133

422 — אָנְגֶעפִילְעכְטְס צוּ אַ פִּירָאג פון לוּנְגֶען און הוּהְן 134

423 — אָנְגֶעפִילֶעכְטְס צוּ אַ פִּירָאג פון פְּלֵיישׁ — —

424 — אָנְגֶעפִילֶעכְטְס פון רֵייז און אַייעֶר —

425 — אַ פִּירָאג פון פּוּטֶער טֵייג 135

C. פַּאשְׁטֶעטֶען

זייטע

№ 426 אַ פַּאשְׁטֶעטֶע פון פְּלֵיישׁ 135

№ 427 אַ פִּישׁ פַּאשְׁטֶעטֶע 135

428 — אַ רֵייז פַּאשְׁטֶעטֶע 136

429 — אַ צְוָוארַאךְ-בּוּלְקֶע —

ВАТЧУШКА

D. שְׁטְרוּדְלֶען

זייטע

№ 430 אַיין עֶפֶּעל שְׁטְרוּדֶעל 137

431 — אַ שָׁאקָאלַאדֶע שְׁטְרוּדֶעל 138

432 — אַ קַארְטָאפֶעל שְׁטְרוּדֶעל —

433 — אַ קְרוֹיט שְׁטְרוּדֶעל —

434 — אַ צְוִויבֶּעל-שְׁטְרוּדֶעל —

435 — אַ רֵייז שְׁטְרוּדֶעל 139

E. אַנְדֶערֶע גֶעבֶּאק

זייטע

№ 436 זַאמְד פְּלֶעטְצֶל 139

437 — מַאקַארָאנֶען —

438 — מִירְבֶּע קוּכֶען —

439 — אַ צְוִויבֶּעל קוּכֶען —

440 — אַייעֶר בֵּייגֶעל 140

441 — אַיינֶע אַנְדֶער אַרְט אַייעֶר בֵּייגֶעל —

442 — סוּכַארֶעס —

443 — פְרַאנְצֶאזִישֶׁע סוּכַארֶעס 141

444 — ווִיענֶער סוּכַארֶעס —

נַיינְטֶער אַבְּשְׁנִיטְט.

פון צוּקֶער בֶּעקֶערַייעֶן

זייטע

№ 445 אַ מַאנְדֶעל טָארְט 141

446 — אַיין אַנְדֶער מַאנְדֶעל טָארְט 142

447 — אַ פֶּערְמִישְׁטֶע מַאנְדֶעלְטָארְט —

448 — אַ מַאנְדֶעל טָארְט פון זֶעמֶעל —

449 — עֶפֶּעל-טָארְט —

450 — אַ פְלוֹימֶענְטָארְט 143

451 — אַ טָארְט מיט אַנְרֶעסְעֶן אַטארט —

№		זייטע
№ 452	אטארט מיט ווײנפערלעך	143
— 453	אזאמד טארט	144
— 454	איינע אנדערע זאמד טארט	—
— 455	איינע ענגלישע טארט	—
— 456	אביסקוויט טארט	—
— 457	א שאקאלאדענטארט	145
— 458	א טארט פון ניס	—
— 459	אטארט פון מאהן	—
— 460	לעקעך פון קארענע מעהל	—
— 461	איינע אנדערע ארט קארענע לעקעך	146
— 462	נאך איינע אנדערע ארט קארענע לעקעך	—
— 463	לעקעך פון ווייצענמעהל	—
— 464	איינע אנדערע ארט לעקעך פון ווייצענמעהל	147
— 465	שאקאלאדענלעקעך	—
— 466	צוקער לעקעך	—
— 467	מארציפאן (צוקער ברויט)	148
— 468	שמאנט קאנפעקטען	—
— 469	וואפעלן	—
— 470	איינע אנדערע ארט וואפעלן	149
— 471	ביסקווי (צוקערגעבאק)	—
— 472	איינע אנדערע ארט ביסקווי	—
— 473	מאנדעל ברויט	150
— 474	שאקאלאדענגוס אויף טארטען (אגלאזור)	—
— 475	צוקערגוס אויף טארטען	—
— 476	רופט קוכען פון יאגדעס	—
— 477	דאס זעלבע מיטווארעניעס	—
— 478	אויפגעבלאזענער פאנקוכען	151
— 479	מאנדעל פיראזנע	—
— 480	אפיראזנע פון קירבים	—
— 481	פיראזנע פון שאקאלאדע	152
— 482	Трубочки миндальныя.	
— 483	ביסקווי שאקאלאדענקוכען	—

צוועלפטער אבשניטט.

A. קאמפאטע אונ סאלאטע

№		זייטע
№ 484	קאמפאט פון עפעל אונ בארנעס	153
— 485	קאמפאט פון עפעל אונ אפעלזינען	154
— 486	קאמפאט פון יאגדעס	—
— 487	פלוימענקאמפאט	—
— 488	קירבים קאמפאט	—
— 489	קאמפאט פון געטריקנעטע פרוכטען	—
— 490	קאמפאט פון אגרעסען	155
— 491	קאמפאט פון פארעצקעס	—
— 492	קאמפאט פון קארשען	—
— 493	קאמפאט פון פערשיקעס	—
— 494	פאמעראנצען קאמפאט	156
— 495	קאמפאט פון צעריבענע עפעל	—
— 496	געבאקענע עפעל	—

B. סאלאטע

№		זייטע
№ 497	בלאטט סאלאט	156
— 493	סאלאט לאטוך	157
— 499	קרויט סאלאט	—
— 500	סאלאט פון זויער קרויט	—
— 501	אוגערקעס סאלאט	—
— 502	קארטאפעל סאלאט מיט שוועמעלעך	158
— 503	סאלאט פון בוריקעס	—
— 504	הערינג-סאלאט	—
— 505	שארפער הערינג סאלאט	—
— 503	פיש-סאלאט	—

סאלאט

	זייטע
№ 507 סאַלאַט פון שְׁפַּארְזאַ	159

דְרַייצֶענְטֶער אַבְּשְׁנִיטְט.

A. קִיסֶעל, זָעלֶע, קְרֶעם, מַארַאזֶענֶע.

	זייטע
№ 508 קִיסֶעל פון יַאגְדֶעס	159
509 — עָפֶּל קִיסֶעל	—
510 — קִיסֶעל פון קְלוּקְוֶועיַאגְדֶעס	160
511 — קִיסֶעל פון הָאבֶּערְנֶע מֶעהל	—
512 — קִיסֶעל פון אַגְרֶעסֶענְסַאק	161
513 — מִילְךְ קִיסֶעל	—
514 — מַאנְדֶעל מִילְךְ	—

B. זָעלֶע (דִיקְזַאפְּט) פון וַויין.

	זייטע
№ 515 זָעלֶע פון וַויין	161
516 — זָעלֶע פון מַאלִינֶעס	162
517 — זָעלֶע פון אַגְרֶעסֶען	—
518 — זָעלֶע פון קְלוּבְּנִיקֶעס	—
519 — זָעלֶע פון פָּאזִימְקֶעס	163
520 — זָעלֶע פון וַויינְפֶּערְלַאךְ	—
521 — זָעלֶע פון שְׁווַארְצֶע ווַיינְפֶּערְלֶעךְ	—
522 — זָעלֶע פון צוּטְרִין	164
523 — זָעלֶע פון עָפֶּעל	—
524 — מַארְמֶעלַאדֶע פון פָּאזִימְקֶעס	—
525 — מַארְמֶעלַאדֶע פון פֶּערְסִיקֶעס	—
526 — מַארְמֶעלַאדֶע פון עָפֶּעל	—

C. קְרֶעמֶס

	זייטע
№ 527 אֵייעֶר קְרֶעם	165
528 — מִילְךְ קְרֶעם	—
529 — מַאקַארָאנֶען-קְרֶעם	—
530 — מַארְמַאר-קְרֶעם	—
531 — שָׁאקָאלַאדֶענְקְרֶעם	166
532 — עָפֶּעל-קְרֶעם	166
533 — קָאפֶע-קְרֶעם	—
534 — צוּטְרִינְקְרֶעם	167
535 — וַואנִילְלֶע קְרֶעם	—
536 — מַאלִינֶעס קְרֶעם	—
537 — מַאנְדֶעל קְרֶעם	168

D. מַארַאזֶענֶע

	זייטע
№ 538 מַארָאזֶענֶע	168
539 — שְׁמַאנְט גֶעפְּרַארֶענֶע	169
540 — מַארָאזֶענֶע פון מַאלִינֶעס אונ וַויינְפֶּערְלֶעךְ	—
541 — מַארָאזֶענֶע פון עָפֶּל	—
542 — מַארָאזֶענֶע פון אַנַאנַאס	170
543 — מַארָאזֶענֶע פון פָּאזִימְקֶעס	—
544 — מַארָאזֶענֶע פון קַאפֶע	—
545 — מַארָאזֶענֶע פון שָׁאקָאלַאד	—
546 — מַארָאזֶענֶע פון וַואנִילְלֶע	—
547 — מַארָאזֶענֶע פון אַפֶּעלְסִין	171
548 — מַארָאזֶענֶע פון צוּטְרִין	—

פֶערְצֶענְטֶער אַבְּשְׁנִיטְט.

וַוארֶענִיֶעס

	זייטע
№ 549 .A אֵיינְגֶעמַאכְטֶס אָבְּסְט (וַוארֶענִיֶעס) אונ זַאפְט אַרְטֶען	171 —
550 — וַוארֶענִיֶע פון קְלוּבְּנִיקֶעס	172
551 — וַוארֶענִיֶע פון קַארְשֶׁען	173
552 — קַארְשֶׁען זַאפְט	—
553 — וַוארֶענִיֶע פון וַויינְפֶּערְלֶעךְ	—
554 — וַוארֶענִיֶע פון שְׁווַארְצֶע וַויינְפֶּערְלֶעךְ	174 —

No.		זייטע
№ 555	וואַרעניעס פון אגרעסען	174
	און מאלינעס	—
556 —	אנדערע וואַרעניע פון אגרעסען	—
557 —	אנדערע וואַרעניע	175
	פון מאלינעס	—
558 —	וואַרעניע פון פּאזימקעס	—
559 —	וואַרעניע פון קלוקווע	—
560 —	וואַרעניע פון ברוסניצעס	176
561 —	וואַרעניע פון פּערסיקעס	—
562 —	אנדערע וואַרעניעס פון	—
	פּערסיקעס און אפּריקאזען	—
563 —	וואַרעניע פון פּלוימען	177
564 —	וואַרעניעס פון צוטרין	—
	מיט אפּפּעלסין	—
565 —	וואַרעניע פון אתרוגים	—
566 —	וואַרעניע פון צוטרין	178
567 —	וואַרעניע פון אפּפּעלסינען	—
568 —	וואַרעניע פון פּאמעראַנצען	179
569 —	וואַרעניע פון עפּעל	—
570 —	וואַרעניע פון באַרגעס	180

B. זאַפּטע.

No.		זייטע
№ 571	מאלינעס-זאַפּט	180
572 —	פּאזימקעס-זאַפּט	181
573 —	זאַפּט פון קלובניקעס	—
574 —	קלוקווע זאַפּט	—
575 —	פּאַרעצקעס זאַפּט	—
576 —	אנדערע זאַפּט פון	182
	מאלינעס, פּאזימקעס	—
	אדער ווייַנפּערלעך	—
577 —	אנעטראַנק פון מאלינעס	—
578 —	קאַרשען אין בראַנפּען	—

פונפצענטער אבשניטט.

פערשידענעס איינצומאַכען און אויפצובעוואהרען.

(אויף אלייגערע צייט צו האלטען)

No.		זייטע
№ 579	געווייערטע אוגערקעס	182
580 —	געווייערטע אוגערקעס	183
	אויף אלאנגע צייט	—
581 —	איינע אנדערע ארט געווייערטע	—
	אוגערקעס אויף אלאנגע צייט	—
582 —	אוגערקעס אויף עסיג	184
583 —	זויערקרויט	—
584 —	געשעטקעוועטע קרוים	185
585 —	געווייערטע בוריקעס	—
586 —	איינגעמאכטע בוריקעס	186
587 —	איינגעמאכטע שצאַוועל	—
	און שפּינאט	—
588 —	איינגעזאלצענע שוועמלעך	—
589 —	איינע אנדערע ארט	187
	שוועמלעך איינגעזאלצענע	—
590 —	איינגעמאכטע ארבעס	—
591 —	איינגעמאכטע שטרוצעס	—
592 —	מארינירטע שוועמלעך	—
593 —	אנדערע מארינירטע	188
	שוועמלעך	—
594 —	סוים צו אללע מארינאטען	—
595 —	מארינירטע פּיקל	189
596 —	מארינירטע קליינע	—
	אוגערקעלעך	—
597 —	מארינירטע צוויבעלן	—
	(שארלאט)	—
598 —	מארינירטע באָב	190
599 —	פּריכטע צו טריקנען	—
600 —	געטריקענטער בוליאן	—

זייטע

№ 601 הָאניג-זֶענֶעפְט — 191
602 — פְּרַאנְצֵייזִישֶׁער זֶענֶעפְט — —
603 — פָּאקֶעל פְלֵייש — —
604 — אַנְדֶערֶעס פָּאקֶער פְלֵייש — 192
605 — פָּאקֶעל פְלֵייש אויף
אַלאַנְגֶע צַייט — —

זֶעכְצֶטֶער אַבְּשְׁנִיטְט.

A. גֶערִיכְטֶע פִיר שַׁבָּת.

אַיינֶענְטְלִיכֶע יודִישֶׁע גֶערִיכְטֶען.

זייטע

№ 606 צָאלֶענְט פון כָּאב (כֶּעבְּלֶעךְ) — 193
607 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט צָאלֶענְט — —
608 — רַייז צָאלֶענְט מִיט הִיהְן — —
609 — צָאלֶענְט—קוּגֶעל — 194
610 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט קוּגֶעל — —
611 — עֶפֶּעל-קוּגֶעל — —
612 — פְלֵייש-קוּגֶעל — 195
613 — לָאקְשֶׁענְקוּגֶעל — —

B. גֶערִיכְטֶע פַאר פֶּסַח

זייטע

613 — מַצָה—קוּגֶעל — 196
— כְרֶעמְזֶעל — —
— אִיבֶּער גֶעשְׁלָאגֶענֶע מַצָה — —
614 — אַייעֶר מַצָה — —
615 — פֶּסַחְדִיגֶע קְנֵיידְלֶעךְ — —
616 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט קְנֵיידְלֶעךְ — 197
617 — קְלֵיינֶע לֶעפֶּעל-קְנֵיידְלֶעךְ — —
618 — גֶעפִילְטֶע מַצָה קְנֵיידְלֶעךְ
(כְרֶעמְזֶעל) — 198 —
619 — קַארְטָאפֶעל קְנֵיידְלֶעךְ — —
620 — לֶעפֶּעל קְנֵיידְלֶעךְ פון
קַארְטָאפֶעלְן גֶעפְּרֶעגֶעלְט — —

№ 621 גֶעפְּרֶעגֶעלְטֶע לֶעפֶּעל
קְנֵיידְלֶעךְ פון מַצָה מֶעהל — 199 —
622 — מַצָה טֵיינֶעכְטְס — —
623 — קַארְטָאפֶעל טֵיינֶעכְטְס — —
624 — אַטָארְט — —
625 — בּוּרִיקֶעס אויף פֶּסַח — 200
626 — פִישׁ אויף אֵייל גֶעפְּרֶעגֶעלְט — —
627 — אַיינֶע אַנְדֶערֶע אַרְט פִישׁ
אִין אֵייל גֶעפְּרֶעגֶעלְט — —

זִיבְּצֶענְטֶער אַבְּשְׁנִיטְט.

פון פֶערְשִׁידֶענֶע גֶעטְרֶאנְקֶען.

A. וַוארְמֶע.

זייטע

№ 628 קַאפֶּע — 201
629 — טְהֵייא — —
630 — מִילְךְ-שָׁאקָאלַאדֶע — —
631 — פּוּנְשׁ — 202
632 — שַׁאמְפַּאנְיֶער פּוּנְשׁ — —
633 — גֶעבְּרֶענְנְטֶער פּוּנְשׁ — —
634 — אֵייעֶר פּוּנְשׁ — —
635 — גְרָאג — 203
636 — הֵייסֶער וַויין — —

B. קַאלְטֶע גֶעטְרֶאנְקֶע.

זייטע

№ 637 בְּרַאנְדְוַויין נַאסְטָאיְקָא — 203
638 — נַאלִיוְקֶעס — —
639 — אַנְדֶערֶע נַאלִיוְקֶעס — 204
640 — קַארְשֶׁען נַאלִיוְקֶע — —
641 — אַנְדֶערֶע קַארְשֶׁען-נַאלִיוְקֶע — —
642 — אַשִׁיינֶער לִיקֶער — —
643 — אַיין אַנְדֶערֶע שִׁיינֶער לִיקֶער — 205
644 — דָאס גֶעטְרַאנְק בִּישָׁאף — —

אַיין

	זייטע
№ 645 איין אנדער בישאף	—
646 — לימאנאדע	—
647 — קארשענוואסער	206
648 — ראזינקעס וויין	—
(יין צמוקים לפסח)	—
649 — וויא צוברייען מעד	—
650 — מעדקוואס	207
651 — סידר (עפל וויין)	—
652 — רוססישע קוואס	208
653 — ברויט קוואס	—
654 — אנדערע ברויט קוואס	209
655 — עפעל קוואס	—
656 — ציטרין—קוואס	210
657 — קיסלי שצי	—
658 — עסיג	211
659 — מאלינעס עסיג	—
660 — אגרויסעס איי צו מאכען	212
№ 661 פיש אין גאנצען געקאכט	212
662 — וויא מען באקט ברויט	213

אכטצענטער אבשניט.

איבער דיא צוזאמטען שטעללונג פון שפייזען.

	זייטע
№ 663 פארבעמערקונג	214
664 — איין אבענדבראט (פאר געסט)	—
665 — איין מיטטאגברויט	215
(פאר געסט	—
666 — אגרויסעס מיטאגבראט	—
פאר געסט	—
667 — איין אבענדמאהל אויף	—
אריכע האכציים	—
668 — נאכבעמערקונג	216

קָאכְבּוּךְ

שְׁפֶּעצִיעל פִּיר דִיא יוּדִישֶׁע קִיכֶע .

DIE EINRICHTUNG DER IÜDISCHEN KÜCHE.

A. וִויא זָאל דִיא קִיכֶע אַיינְגֶעריכְטֶעט זַיין ?

אִין אַפְרוּמֶע יוּדִישֶׁע הויז מוּזֶען דִיא פְלֵיישְׁשְׁפֵּייזֶען פוּן דִיא מִילְכְשְׁפֵּייזֶען אַבְּגֶעזָאנְדֶערְט זַיין . דֶערוּם מוּז זִיךְ אִין דֶער קִיכֶע אַיינְגֶעפִינֶען צְווייעֶרְלֵייא גֶעשִׁירְר צוּ פְלֵייש שְׁפֵּייזֶען אוּנ צוּ מִילְכְשְׁפֵּייזֶען. דַארְאוּנְטֶער פֶערְשְׁטֶעהְט זִיךְ קָאכְגֶעשִׁירְר , וִויא : טָאפְּף , קַאסְטְרָאלֶעס , פְּפַאנֶען א. ד. ג. ; אוּנ שְׁפֵּייזֶע גֶעשִׁיר , וִויא : שִׁיסֶעל , טֶעלֶער , מֶעסֶער , גַאבֶּעל , לֶאפֶעל , סָאלְנִיצֶעס אוּנ שְׁלַייפְבְּרֶעטֶער צוּם פּוּטְצֶען דֶער מֶעסֶער אוּנ גָאבֶּל ; וִויא אוֹיךְ דִיא גֶעפֶאס , אִין וֶועלְכֶע מֶען וַואשְׁט יֶענֶע כֵּלִים , אוּנ צוּ יֶעדֶעם מוּז זַיין אַבֶּעזוּנְדֶערֶעס הַאנְדְטוּךְ . אִין קִיךְ מוּז אוֹיךְ זַיין צְוַוייא טִישֶׁען אוּנ צְווייא קְלֵיינֶע אַלְמֶערְלֶעךְ , אָדֶער אַיין אַלְמֶער (שְׁרַאנְק) מִיט צְוַוייא אַבְּטְהַיילוּנְגֶען . אוֹיף דֶעם עֶסְטִישׁ דַארְף צווא פְלֵייש שְׁפֵּייזֶען זַיין אַיין אַנְדֶער טִישְׁטוּךְ אוּנ צוּ מִילְכְשְׁפֵּייזֶען אַיין אַנְדֶערֶעס .

אוּם דִיא כֵּלִים נִיט צוּ פֶערְבַייטֶען , מַאכְט מֶען גֶעוֶועהנְלִיךְ אוֹיף דִיא מִילְכִיגֶע גֶעפֶעס אַצֵייכֶען , אָדֶער מֶען קוֹיפְט זִייא אִין אַיין אַנְדֶער פָאְרם .

DAS KOSCHERMACHEN DES FLEISCHES UND GEFLÜGELS.

B. דָאס פְלֵייש כָּשֵׁר מַאכֶען .

דָאס פְלֵייש אָדֶער פֶעטְט מוּז אִיבֶּער אַהַאלְבֶּע שְׁטוּנְדֶע צַייט לִיגֶען אִין אַכְּלִי מִיט וַואסֶער אַזוֹא , אַז עֶס מוּז פוּן דֶעם וַואסֶער אִיבֶּער דֶעקְט זַיין . נָאכְדֶעם וַואשְׁט מֶען דָאס פְלֵייש פוּן דִיא בְּלוּט גוּט אַבּ , מֶען לֵייגְט אִין אַקָאשִׁיק (נִיט אַטִיפֶע קָארְבְּל) אָדֶער אוֹיף אַקְרוּם-גֶעלֵיינְטֶע בְּרֶעט , אוּנ מֶען לָאזְט דָאס וַואסֶער אָבְּלוֹיפֶען אוּנ מֶען בֶּעשְׁטְרֵייט דָאס פְלֵייש אָדֶער פֶעטְט דִין מִיט זַאלְץ פוּן אַלֶע זַייטֶען . אַזוֹא לִיגְט עֶס אַגַאנְצֶע שָׁעָה , אוּנ דַאן וֶוערְט יֶעדֶעס שְׁטִיק דְרַייא מָאל מִיט פְרִישֶׁע וַואסֶער אָבּ גֶעוָאסֶען . עוֹפוֹת , וִויא מֶען בְּרֵיינְגְט פוּן שׁוֹחֵט , מוּזֶען גְלֵייךְ אָבְּגֶעפְּלִיקְט וֶוערֶען , אַרוּם גֶעשְׁמָאלֶעט אוּנ אַרוּם גֶעפּוּצְט וֶוערֶען . קָאפְּף אוּנ פִיסֶע וַוארְפְט מֶען פוּן עוֹפוֹת אַוֶועק , פוּן גַאנְצֶע נִיט . דֶער בּוֹיךְ וֶוערְט אוֹיפְגֶעשְׁנִיטֶען אוּנ פְרִיהֶער דַאס פֶעטְט , נָאכְדֶעם דִיא אִינְגֶעוַוייְדֶע אַרוֹיס גֶענוּמֶען . דֶער צוּ מוּז מֶען זִיךְ הִיטֶען , דִיא גַאלְל נִיט צוּקְוֶועטְשֶׁען אוּנ דִיא גֶעדֶערְמֶע נִיט צוּ צֶערְרַייסֶען . דִיא גַאלְל נֶעהְמְט מֶען פָאר-זִיכְטִיג אַרָאבּ פוּן דֶער לֶעבֶּער , אוּנ דִיא לֶעבֶּער לֵייגְט מֶען אִין וַואסֶער . דֶער מָאגֶען וֶוערְט אוֹיפְגֶעשְׁנִיטֶען אוּנ דִיא אִינְוֶוענִיגְסְטֶע הַארְטֶע הוֹיט אַרָאבּ גֶעצוֹיגֶען ; פָאס

הערצען שניידט מען פריער דיא שפיצע אב, נאכדעם ווערט עס קרייצווייזע איינגע-שניטען אונ אויבען דאס בלוט אראב געמאכט אונ דיא אדערלעך אויס געשניטען. פון דיא פיסלעך האקט מען אב דיא נעגעל. דער קאפף ווערט אין דיא לאנג געשפאלטען אונ דער שנאבעל אב געהאקט; דאס געהירען אונ דיא אויגען ווערען ארויס געמאכט. פון דער צונג שניידט מען אב דיא שפיטצע. פון האלז ציהט מען דעם שלונד אונ דעם נארגעל ארויס, אונ דיא הויפט אדער, וואס געהט ביז דיא ברוסט, שניידט מען בעהוטזאם ארויס, אום עס זאל זיך אין דיא אדער ניט איינשניידען; אדער מען ציהט זיא ארויס. דיא פליגעל ברעכט מען איין אונ מען האקט פון פארנט עטוואס אב, עס זאל דאס בלוט ארויס ציהען.

דאן גיסט מען דארויף וואסער אונ עס ווערט וויא אנדערעס פלייש געמאכט. אחוץ דיא לעבער, וועלכע ווערט געזאלצען אונ אויף קוילען געבאקען, זיא ליגט נאר אפערטל שטונדע אויף דיא קוילען אונ מוז אומגעדרעהט ווערען, אונ דאן בענאקסען מיט וואסער.

אויב דיא קאכין געפינט אין מאגען אדער אין דיא איינגעווייידע אנעשוויר, אדער זאנסט וואס אונגעוואהנליכעס, אדער אזוא אזאך, וואס דאס עוף האט געהאט איינגעשלונגען, — זא מוז זיא דאס ווייזען דעם רב פון שטאדט אדער אזוא אלמדן אירא שמים, אונ ווען ער וועט פסקנען כשר, ערסט דאן קען זיא דאס פלייש קאכען.

C. צוא בערייטונג פון אללע פליישען אונ עופות פאר'ן קאכען.

אללע פליישען, וועלכע זיינען מיט אטאג פריהער כשר געמאכט, מוז איבער נאכט געלינד געזאלצען שטעהען. ריגד פלייש מוז פאר'ן קאכען קאלט אבגעוואשען ווערען; אללע איבעריגע פליישען, איבער הויפט עופות ווערען מיט הייסען וואסער אבגעבריהט, אונ דיזע (עופות) ווערען פון זייערע שטאפפעלען (געבליבענע פעדערין) לייכט גערייניגט; דיא הויט פון דיא גאנזע פיסלעך ווערט אראב געצויגען. פון דיא געדארמע נעהמט מען ארויס דאס פעטט, שניידט זייא אויף, שאבט דען שמוטץ אויס. וואשט זייא אין ווארעמען וואסער, רייבט אב מיט זאלץ, אונ מען וואשט נאך אמאל מיט ווארעמע וואסער, אונ איבער נאכט מוזען זייא אין קאלטען וואסער ליגען.

D. פארבערייטונג פון אללע געמיזע-ארטען פאר'ן קאכען.

אללע ווארצעל פריכטע: בוריקעס, מעהרען, ריבען, גרינזע אונ דער גלייכען ווערען געשאבט אדער געשאלט. — פון קאפלעך קרויט נעהמט מען אראב דיא אויבערסטע בלאטטער אונ מען שניידט דעם שטרונק (קאצאן) ארויס, אויך דיא דיקקע אדערין פון דיא בלאטטער. נאכדעם וואשט מען זייא אב מיט קאלטען וואסער אונ דאן מייסטענטהיילס געבריהט. — בלומענקאהל (בלומענקרויט) ווערט פון דיא קליינע בליהונג גערייניגט אונ נאכדעם אבגעבריהט. פעטרזיליע

(פֶּעטְרוּשְׁקָע) אונ אַלְלֶע קְרֵייטֶער, וָואס גֶעהט צו זוּפְּפֶען, וֶוערֶען פְרִיעֶר אָבּ גֶעוַואשֶׁען, דַאן גֶעקְלִיבֶּען אונ מִיסְטֶענְס דִין צוּא הַאקְט. — שְׁפַּארְגֶעל (שְׁפַּארְזָא) שֶׁאלְט מֶען אִין דֶער לֶאנְג, אָבֶּער דִיא קָאפְּלֶעךְ נִיט בֶּערִיהְרֶען.

E. פַארְבֶּעריֵיטוּנְג פוּן אַלְלֶע הִילְזֶענְפְרִיכְטֶע (בָּאבּ, אַרְבֶּעס, לִינְזֶען א. ד. ג.)

גְרוֹיפֶּענְס אונ שְׁוֶועמְלֶעךְ פַאר'ן קָאכֶען.

אַרְבֶּעס מוּז מֶען אוֹיסקְלַיבֶּען אונ דִיא וֶוערְמְדִיגֶע אַרוֹיס וַוארְפֶען. לִינְזֶען אונ בָּאבּ זַיינֶען נִיט וֶוערִימְדִיג. דִיזֶע אַלְלֶע וֶוערֶען קַאלְט גֶעוַואשֶׁען. רַייז אונ הִירְז לָאזְט מֶען אַנְוֵוייכֶען זִיךְ אִין קַאלְטֶען וַואסֶער, נָאכְדֶעם וֶוערֶען זַייא מִיט זוּדִיגֶע וַואסֶער אָבְּגֶעבְּרִיהט, אוֹיף אַזוֹי גֶעלִיגְט אונ מִיט קַאלְטֶען וַואסֶער אָבְּגֶעשְׁוֵויינְקְט.

עֶרְסְטֶער אַבְּשְׁנִיט.

A. פְלֵייש זוּפְּפֶען.

№ 1. בּוּלְיָאן. BOUILLON.

נֶעהם 5 פוּנְד רִינְד פְלֵייש, 12 גְלֶאזֶער וַואסֶער, 1 מֶעהר, 1 שְׁטִיק פֶּעטְרֶעשְׁקָע, 1 שְׁטִיק סֶעלֶערִיע, 1 צִיבֶּעלֶע אונ זַאלְץ. לֵייג דַאס פְלֵייש אִין אַקַאסְטְרוּלֶע, גִיס אַרוֹיף דַאס וַואסֶער אונ שְׁטֶעלְל קָאכֶען אוֹיף אַלֵיכְטֶען פַייעֶר, אַז דֶער בּוּלְיָאן זָאל גֶעהְמֶען זִידֶען נָאר פוּן אֵיין זַייט; גֶעהם אַרָאבּ דֶעם שׁוּים מִיט אַוַוי-לֶעפֶל. אִין 2 שָׁעָה אַרוּם אִיז דֶער בּוּלְיָאן שׁוֹין גֶענוּג אַיינְגֶעקָאכְט. דַאן נֶעהם אַרָאבּ דִיא קַאסְטְרוּלֶע פוּן דֶער פְּלִיטֶע, גֶעהם אַרוֹיס דַאס פְלֵייש אונ וַואשׁ אַרוּם אִין וַוארְמֶע וַואסֶער, עֶס זָאל זַיין רֵיין פוּן דֶעם שׁוּים אָדֶער נַאקִיפּ, אונ דֶעם בּוּלְיָאן זַייא דוּרְךְ אַזוֹי אָדֶער אַסֶערְוֵועטְע אִין אַבְּגֶעזוּנְדֶערֶע כֵּלִי. נָאכְדֶעם וַואשׁ אוֹיס דִיא קַאסְטְרוּלֶע פוּן דֶעם נַאקִיפּ, לֵייג אַהִין אַרֵיין דַאס אַרוּם גֶעוַואשֶׁענֶע פְלֵייש מִיט דֶעם מֶאהר, דֶער פֶּעטְרֶעשְׁקָע אונ דֶער סֶעלֶערִיע, אונ דֶעם צְוִויבֶּעל אוֹיף הֶעלְפְט צוּ שְׁנִיטְטֶען. פַארְגִיס מִיט דֶעם בּוּלְיָאן אונ שְׁטֶעלְל וַוייטֶער קָאכֶען אוֹיף אַלֵייכְטֶען פַייעֶר, בִּיז דִיזֶע ווארְצֶעל פְרִיכְטֶע וֶועלֶען זִיךְ גוּט אַיינְקָאכֶען.

№ 2. שְׁטַארְקֶער בּוּלְיָאן. STARKER BOUILLON.

נֶעהם 5 פְּפוּנְד רִינְד פְלֵייש, צוּ שְׁנֵייד אוֹיף קְלֵיינֶע שְׁטִיקְלֶעךְ, לָאז עֶס גוּט אַיינְקָאכֶען אונ זַייא אָבּ דֶעם בּוּלְיָאן; דַאס פְלֵייש, וָואס טוֹיג שׁוֹין מֶעהר נִיט, לֵייג נִיט מֶעהר אִין בּוּלְיָאן, נָאר לֵייג מֶעהר נִיט דִיא אוֹיבֶּען גֶעזָאגְטֶע ווארְצֶעל פְרִיכְטֶע: דֶעם מֶעהר, דִיא פֶּעטְרִישְׁקָע אונ דִיא סֶעלֶערִיע מִיט דֶער צְוִויבֶּעל. — אַזאַ בּוּלְיָאן קָאכְט זִיךְ 3—4 שְׁטוּנְדֶען.

№ 3. קְרוּט-זוּפְּפֶע נִיט גֶעזוֹיעֶרְטֶע. FRISCHE KOHLSUPPE (ЩИ).

(אוֹיף 6 פֶּערְזָאן) גֶעהם פְלֵייש 3 פוּנְד, 3 בּוּטֶל וַואסֶער, ½ מֶאהר, ½ שְׁטִיק

פעטרושקע

פעטרעשקע, ½ שטיק סעלעריע, 1 צוויבל, אקעפל קרויט אפרישע, 1 עסם לעפעל מעהל, 1 עסם לעפעל געהאקטע פעטרושקע אונ זאלץ.

קאך פון דעם פלייש אבוליאן (№ 1), לייג דאהין דעם מעהר, די פעטרושקע, די סעלעריע אונ די צוויבעל. ווען דער בוליאן איז פערטיג, זייא איהם דורך אסערוויעטע אדער אזיפ; יענע וואורצעל-פריכטע ווארף אוועק, אונ דאס פלייש וואש אויס, צו שנייד אויף שטיקלעך אונ לייג ווידער אין די אויס-געוואשענע קאסטרולע. בשעת דער בוליאן קאכט זיך, צו שנייד די קעפל קרויט אויף 6—7 שטיקער, בריה אב אין אבעזונדערע כלי מיט זודיגע וואסער, לאז שטיין אפערטעל שטונדע, גים אראב פון איהר דאס וואסער, לייג די שטיקער קרויט אין דער קאסטרולע, וואו עס ליגט שוין דאס פלייש; פערגים מיט דעם בוליאן, בעזאלץ אונ שטעל ווייטער קאכען, ביז דאס קרויט וועט זיך ווייך איינקאכען. נאכדעם געהם דאס עסלעפעל מעהל, פיהר פאנאנדער אין וואסער אדער אין בוליאן, אז עס זאל גאר ניט זיין קיין קאמעס, אונ גים אריין אין די קרויט בשעת עס קאכט זיך. לאז עס צוויא — דרייא מאל דורך זידען אונ דאן דער לאנגען צום טיש.

№ 4. זויערע קרויט-זופפע. SAUERE KOHLSUPPE.

(אויף 6 פערזאן) געהם 3 פפונד רינד פלייש פעטטעס, 1½ פפונד געהאקטע (געשעטקעוועטע) קרויט זויערע, ½ שטיק פארי (שפאנישע צוויבעל), ½ שטיק סעללעריע, ½ שטיק פעטרושקע, אגרויסע צוויבל, איין עסלעפעל מעהל, אטהיילעפעל שמאלץ אדער פעטט, 3 לארבערבלאטטער, 5 פעפערקערנער, אונ זאלץ.

מאך דעם געוועהנליכען בוליאן (№ 1), וואש אויס דאס פלייש, צו שנייד אויף שטיקלעך אונ לייג אין די ריינע קאסטרולע מיט די 1½ פונד (אדער 3 גלעזער) זויערע קרויט, מיט דער צו האקטער צוויבל, לארבערבלאטטער אונ די פעפער; גים אויף אלץ דעם בוליאן, שיט אריין זאלץ אונ לאז קאכען, ביז דאס קרויט וועט זיך ווייך איינקאכען. פאר דעם עסען קען מען מאכען אצודאט (אצוטהאט, פאד-פראווקא): אלעפעל מעהל אונ אטהיילעפעל פעטט (אדער שמאלץ) פאנאנדער געפיהרט צו זאמען אין דעם בוליאן, נאכדעם אריין גיסען אין דאס קרויט, ווען עס האלט אין קאכען, פאנאנדער מישען, אונ לאזען דורך קאכען 3—4 מאל. אויב עס איז נאך ניט צייט צו עסען, לאזט מען די קאסטרולע מיט דעם קרויט אויף אהייסען ארט, וואו עס זאל אבער ניט קענען קאכען.

№ 5. איינע אנדערע ארט קרויט-זופפע.

מען געהמט עטליכע פונד פלייש, עטליכע שוועמלעך, ענגלישע פעפער, זאלץ, גאנצע צוויבל; גים אריין 4 גלאזער באזקאל (קאסעל) פון געווייערטען קרויט, אונ אויך 4 גלאזער קרויט אונ וואסער. דאס אלץ דארף זיך קאכען. ווייא דאס

פלייש

פליש ווערט ווייך, ציהט מען דעם יויך אב, מען נעהמט אראב דאס פעטט אונ מען רייניגט דאס מיט איינווייסל אזוא: מען לאזט אריין ווייסעל פון עטליכע אייער אונ מען שטעלט דעם יויך ווייטער אויפ'ן פייער, וויא דאס ווייסעל קארצעט זיך איין, ווערט שטייף, ציהט מען דעם יויך ווידער דורך אסערוויעטקע אונ מען גיסט ווידער אריין אין דאס קרויט.

№ 6. בוריקעס זופפע. BEETENSUPPE (БОРЩЪ).

(אויף 6 פערזאן). מען נעהמט 3 פונד פלייש (ברוסט, מארכביינער). 8 קערנער פפעפער, 3 לארבער בלעטטער, 5 שטיק גרויסע אדער 10 קליינע בוריקעס, 1 צוויבל, 1 עס לעפעל מעהל, 1 לעפעל פעטט (שמאלץ), 1 לעפעל געהאקטען אוקראפ אונ זאלץ.

פון דעם פלייש מאכט מען אבוליאן (№ 1). ווען דאס פלייש איז שוין אויס געוואשען אונ אריין געלייגט אין טאפף, שאבט מען אב דיא געבאקענע בוריקעס, מען צו שניידעט אין דער לאנג אונ מען לייגט אויך אין טאפף, וואו דאס פלייש איז; מען לייגט צו דיא לארבערבלעטטער, דיא פפעפער, דיא צוויבל אונ מען גיסט ארויף דעם בוליאן; מען שיט אריין זאלץ אונ מען שטעללט קאכען.

אשטונדע פאר'ן עסען נעהמט מען דיא מעהל אונ דיא שמאלץ (פעטט), מען צערייבט אין איינעם גוט, עס זאל קיין קאמעס ניט זיין; מען גיסט ארויף נאך אפאר לעפעל פון דער זופפע אונ מען פיהרט ווייטער פאנאנדער, אונ ווען דער בארשץ נעהמט זידען, גיסט מען דאס אריין אונ מען לאסט עס דורך קאכען.

אויב עס איז דא אין שטוב געבליבענער בראטען אדער אזוי קאלטעס פלייש, נעהמט מען דאס (ניט מעהר פאר אפונד), מען צו שניידעט אויף שטיקלעך אונ ווארפט אריין אין דעם בארשץ אונ מען לאזט דורך קאכען אמינוט 20.

ווען מען דער לאנגט צום טיש, גיסט מען אריין אין שיסעל דעם זאפט פון רויע אנגעריבענע בוריקעס אונ מען מישט דורך. מען בעשיט מיט אוקראפ אדער מיט געהאקטע פעטרושקע.

№ 7. איינע אנדערע ארט בוריקעס (בארשץ).

מען נעהמט עטליכע פפונד רוקענפלייש מיט דיא ביינער, עטליכע שוועמלעך, 2 צוויבל, 2 פארייען (שפאנישער צוויבעל), מען גיסט ארויף וואסער אונ בוריקעס-ראסעל אונ מען לאזט קאכען, ביז דאס פלייש ווערט ווייך. דאן נעהמט מען אראב דאס פעטט; דעם יויך זייט מען אב אונ מען רייניגט מיט איי ווייס (זעה № 5) מען גיסט איהם ווידער ארויף אויף דאס פלייש אונ מען דער לאנגט צום טיש.

אום דיא זופפע זאל זיין רויט, מאכט מען אזוא: מען רייבט אן עטליכע גרויסע בוריקעס רויע אויף אטארטקע, מען דריקט אויס דעם זאפט, מען לאזט איהם אויפזידען אונ מען גיסט אריין אין דעם בארשץ, ווען מען דער לאנגט צום

טיש . מען באקט אויך אויס עטליכע בוריקעס , מען צו ברעקעלט אונ מען וואַרפט אריין אין שיסעל .

מען לייגט אויך צו עטליכע גאפעל צו שניטטענע קרויט אונ דאס גיבט צו אגוטען געשמאק .

№ 8. בוריקעס מיט קארעשען .BEETENSUPPE MIT KARAUSCHEN

(פאר 6 פערזאן) נעהם קארעשען 2 פונד , ½ שטיק פעטרושקע , ½ שטיק סעללעריע , ½ שטיק פאריי (שפאנישע צוויבל), 5 שטיק בוריקעס , 1 קאפל קרויט , 2 צוויבל , 10 פפעפער קערנער , 5 שטיק לארבערבלאטטער , ¼ פפונד מעהל , ¼ פפונד בוטטער , 3 עסלעפל שמעטענע .

מען רייניגט אויס די קארעשען , אונ וואשט זייא אויס אין קאלטען וואסער ; אהעלפט דער פון לייגט מען אב צו בראטען , אונ די אנדער העלפט לייגט מען אין קאסטרולע , מיט די פעטרושקע , סעלעריע , פאריא , פעפער אונ די לארבער-בלאטטער אונ מען גיסט אן וואסער אונגעפאהר 7—8 גלעזער .

ווען די פיש קאכט זיך איין ביז עס בלייבט העלפט יויך , זייט מען אב דעם בוליאן , מען נעהמט ארויס די פיש אונ די געווירצען ; נאכדעם לייגט מען אין דער קאסטרולע דאס קרויט , די צו שניטטענע בוריקעס אונ די צוויבל ; מען פערגיסט מיט דעם אויסגעזייטען בוליאן , מען שטעלט קאכען , ביז די בוריקעס אונ די קרויט וועט זיך גוט איינקאכען .

דער ווייל מאכט מען דעם צוזאט (צוטהאט) : מען נעהמט איין עסלעפעל פון די מעהל , אונ 2 עסלעפעל בוטטער , מען רייבט פאנאנדער , פיהרט פאנאנדער מיט קאלטען וואסער אונ דער נאך מיט דעם הייסען בוליאן . ווען דאס קרויט אונ די בוריקעס איז שוין גוט איינגעקאכט , גיסט מען היניין דעם צוזאט , מען מישט פאנאנדער אונ מען לאזט אויף זידען . ווען דער בוליאן מיט דעם קרויט איז פערטיג , לאזט מען איהם אויף אהייסען ארט , וואו ער זאל ניט קאכען .

דאן נעהמט מען די איבריגע קארעשען , אויסגעוואשענע אונ אויס-גערייניגטע , מען רייבט זייא אן לייכט מיט זאלץ אונ מען קייקעלט זייא איין אין מעהל . מען ווארעמט אן די שקאווארָאדע (בראט פפאנע), לייגט ארויף אפאר לעפל בוטטער אונ מען לייגט אויבען ארויף בראטען די קארעשען . ווען איין זייט פון די קארעשען ווערט ברוין , זא קעהרט מען זייא איבער אויף די אנדער זייט , אום עס זאל פון אללע זייטען ווערען פערברוינט . פאר דעם דערלאנגען צום טיש , רייבט מען אן אויף אטארטקע רויע בוריקעס , דריקט אויס דורך אשיטערע טוך , עס זאל ארויס 2 לעפעל זאפט , מען גיסט עס אריין אין אשיסעלע מיט 3 לעפעל שמעטטענע , מען מישט דורך , גיסט ארויף דעם בוליאן ; נאכדעם לייגט מען דערין די געבראטענע קארעשען , שיט צוא אנגעהאקטע אוקראפ , אונ מען דערלאנגט צום טיש .

מאך

SAUERAMPFER-SUPPE. שצאוועל-זופפע. № 9.

מאך אפלייש בוליאן, וויא געוועהנליך. אשטונדע פאר'ן עססען צו האק קליין פרישע שצאוועל אונ קאך דאס איין מיט דעם בוליאן: צוא מילכיקע שצאוועל קאכט מען אויף דאס וואסער מיט זאלץ אונ מען שיט אריין דיא געהאקטע שצאוועל אין דאס קאכענדע וואסער אונ מען לאזט עס קאכען 10 מינוט; מען שלאגט אראב דיא שצאוועל אפאר מאל. דאן צערייבט מען געלכלעך מיט זאלץ אונ מען גיסט דארויף לעפעל ווייס שצאוועל, אונ נאכדעם גיסט מען דאס אריין אין דיא קאסטרולע. ווען עס איז עטוואס אבגעקיהלט, פערוייסט מען מיט שמעטענע לעפעל-ווייס מישענדיג, אויך הארט געקאכטע אייער צוברעקעלטע דאצו.

№ 10. איינע אנדערע ארט שצאוועל.

מען קאכט אב געהאקטע שצאוועל אונ געהאקטע בוריקעס מיט צוטרינזויער; מען לאזט אב קיהלען, מען פערוייסט מיט אפאר גלאזער שמעטענע אונ מען מישט דאס אללעס אויס. מען גיבט הינאיין עטליכע שטיקלעך אייז, עטליכע אייער הארט געקאכטע אונ אין שטיקלעך געשניטענע. אונ אפאר צושניטענע אוגערקעס.

KALTE BEETENSUPPE. (БОТВИНЬЯ) באטצוויגע. № 11.

(פאר זעכס פערזאן) — מען נעהמט לאכס אדער אנדערע גרויסע פיש, 1 1/2 פונד שפינאט, 3 שטיק בוריקעס, 5 שטיק לארבערבלאטטער, 8 פעפער-קערנער, 1 צוויבעל, 5 שטיק פרישע גורקען (אוגערקעס), 2 לעפעל געהאקטע צוויבעל גרינע, 1 בוטעל קיסלישצי, 1 1/2 בוטל קוואס, 1/2 לימאן (ציטראנע), צוקער אונ זאלץ נאך געשמאק.

דיא פיש, גערייניגטע, געזאלצענע, קאכט מען אין געווארנליבען וואסער, פרישע קאכט מען אין זאלצוואסער; בשעת קאכען לייגט מען הינאיין דיא לארבערבלאטטער, דיא פעפערקערנער אונ דיא צוויבל. אונטערדעסען שניידט מען אב דעם שפינאט פון דיא קעפלעך, מען וואשט איבער אין קאלטען זאלצוואסער, מען לייגט אין קאסטרולע אונ מען גיסט אריין וואסער, אז דאס וואסער זאל דעם שפינאט פערדעקען; מען לאזט קאכען 1/2 שטונדע אימער צו דריקענדיג דעם שפינאט אראב, ווען, בשעת קאכען, ער נעהמט זיך הייבען ארויף. ווען ער איז איינגעקאכט, נעהמט מען איהם אראב פון דער פליטע, מען לייגט איהם אויף אזיפ, מען לאזט דאס וואסער אבריגען אונ מען לאזט דעם שפינאט אבקיהלען; דאן צו האקט מען אונ מען רייבט איהם דורך אזיפ אין אבעזונדער כלי. דיא בוריקעס קאכט מען אב אונ מען צו האקט זעהר דין; מען צוא האקט אויך דיא צוויבל אונ דעם אוקראפ; דיא אוגערקעס שילט מען אב אונ מען צו שניידט אויף קליינע שטיקלעך.

דאן לייגט מען אין אשיסל דעם שפינאט אונ דיא צוויבל, מען שיט צו זאלץ אונ עטוואס צוקער, מען רייבט דאס גוט דורך מיט איין עסלעפעל אונ מען לייגט ארויף דיא אוגערקעס מיט דעם אוקראפ. מען צושניידט דעם לימאן (צוטרין)

קליינע

קליינע שטיקלעך אונ מען גיסט ארויף דיא קיסלישצייא אונ דיא קוואס; מען לייגט צו זאלץ אונ צוקער נאך בעליבען, מען לייגט אריין א שטיקל אייז אונ מען מישט דורך מיט א לעפל, אונ מען דער לאנגט צום טיש.

אנמערקונג. אללע איבריגען געמיזע ארטען זעה אין אבטהיילונג 5 א.

№ 12. (ארוסישעס געריכט). ОКРОШКА.

(פאר 6 פערזאן). — מען נעהמט געבראטענעס אדער געקאכטעס פלייש, מען צושניידט אויף שטיקלעך אונ מען לייגט אין א טעללער, 3 פרישע גורקען (אוגערקעס) צושניטטען, 4 הארט געקאכטע אייער צוברעקעלט, 1/2 צוטרין צושניטטען אויף שטיקלעך, 2 לעפעל גרינע צוויבל צוהאקטע, 2 לעפעל אנגעהאקטע אוקראפ, 1 בוטל קוואס, 2 בוטל קיסלישצייא, 1 שטיקל אייז, צוקער אונ זאלץ נאך בעליבען.

דאס פלייש, דיא אייער, דיא צוויבל, אוקראפ, צוטרין אונ דיא גורקען, — דאס אלץ לייגען אין א שיסל, גוט דורך מישען, ארויף שיטען זאלץ, ארויף גיסען דיא קיסלישצייא אונ דיא קוואס אונ א שטיקל אייז, אונ לאזען שטיין 5 מינוט, עס זאל ווערען גוט קאלט.

דער צו גיט מען אויך געריבענע חריין אונ זענף (זענעפט).

№ 13. פיש זופפע (ארוסישע געריכט). FISCHSUPPE (УХА).

(פאר 6 פערזאנען). — מען נעהמט 3 אקונעס, 2 סיגעס, 1 סודאק (אדער אנדערע זארטען פיש), 2 צוויבל, 1/2 שטיק פעטרושקע, 1/2 שטיק פארייא (שפאנישע צוויבל), 1/2 שטיק סעללעריא, 8 פעפערקערנער, 5 שטיק לארבערבלאטטער, 4 בוטל וואסער, 1 לעפל צו האקטע פעטרושקע, 1 צוטרין, זאלץ נאך בעליבען.

מען שאבט ארום, מען וואשט אויס אונ מען צו שניידט דיא פעטרישקע, דיא פארייא, דיא סעלעריא אונ דעם ציטרין; מען לייגט דאס אלץ אריין אין א קאסטרולע מיט דיא 2 גאנצע אבגעשיילטע צוויבל, מיט דיא פעפער אונ דיא לארבער בלאטער, מען גיסט ארויף דאס וואסער, מען שטעלט אויף דיא פליטע ביי א מיטעלען פייער אונ מען לאזט קאכען א שעה צייט. ווען דער יויך איז פארטיג, זא זייט מען איהם דורך אין אן אנדערע קאסטרולע. נאכדעם שיט מען אריין זאלץ אונ מען לייגט הינאיין דיא צורעכט געמאכטע פיש (אויב קליינע — איז אין גאנצען, אונ אויב גרויסע — צושניטענע אין שטיקער); מען קען אויך לייגען אהין דיא מילך פון דיא פיש, אויב עס איז דא, — אונ מען לאזט דאס קאכען אויף א שטארקען פייער. בשעת קאכען נעהמט מען אראב דעם נאקיפ (דאס אנגעקאכטע), אונ ווען דיא פיש (גוט דורכגעקאכט) שווימט ארויף פון אויבען, נעהמט מען אראב דיא קאסטרולע פון דער פליטע אונ מען לאזט 5 מינוט שטעהען. נאכדעם נעהמט מען ארויס דיא פיש מיט א לעפל בעהוטזאם, מען לייגט אין א שיסעל אונ מען פערגיסט מיט דעם יויך; מען בעשיט אויך מיט געהאקטע אוקראפ אדער פעטרושקע.

פלייש

SUPPENFLEISCH UND DESGLEICHEN GEFLUGEL.

פלייש אונ עופות פון זופפע. № 14.

ווען דאס פלייש אדער עוף איז צו רעכט געמאכט, וויא עס איז אנגעגעבן אין .C, קען מען עס נעהמען קאכען. ווען מען וויל האבען דער פון זופפע, זא גיסט מען מיט 1/5 מעהר וואסער, וויא אין בולאן. גלייך וויא עס ווייזט זיך שוים (שאם), זא נעהמט עס מיט אשוימלאפעל אפט אראב, ביז עס ווייזט זיך שוין ניט מעהר. יעצט טהוט מען אריין עטוואס זאלץ אונ גרינס: סעלעריע, פארריי, פעטרושקע ווארצעל, מארען. (דאס פעטט, וואס ווייזט זיך פון אויבען, ווערט אבגעשאפט, אונ מען בענוצט עס צום צורעכט מאכען דאס פלייש, וויא שפעטער וועט זיין אנגעוויזען אין די פלייש געריכטען B. 159—160). רינד פלייש מוז זיך קאכען ערך דרייא שעה. שעפסענפלייש אויך אזוא; אבער דאס מוז זיך קאכען אבגעדעקט, אום עס זאל ארויס דער אייגענטהימליכער גערוך. שעפסענפלייש טויג אייגענטליך ניט צו זופפען; עס טויג בעסער צו דושען (שמארען).

NUDELSUPPE. לאקשענזופפע № 15.

דער יויך אונ דאס פלייש איז וויא אין פאריגען נומער (№ 14). אשעה פאר דעם, ווערען די לאקשען געמאכט, אזוא: מען שלאגט אריין עטליכע אייער אין אפלאכע שיסעל (פאלומיסקא), אין וועלכער עס איז שוין אריין געשאטען אביסיל פיינעס מעהל, אונ מען פיהרט (ריהרט) דאס פאנאנדער מיט אמעסער. יעטצט קנעטעט מען אריין אזוא פיל מעהל, ביז עס ווערט אפעסטער טייג. דעם טייג צו רייסט מען אין 2—3 טהייל, אונ מען וועלגערט (מאנגעלט) פון יעדען שטיק אבלאטט לאקשען זעהר דין; דער צו מוז מען נאטירליך מעהל אפט אונטערשטרייען, עס זאל ניט קלעפען אן דעם וואלגער האלץ, אונ דאס בלאטט קעהרט מען אפט אום. ווען די בלאטטער טייג זיינען שוין איינגעטריקענט, קייקעלט מען זייא איין, מען צו שניידט יעדע אין דרייא גלייכע שטיקע, מען לייגט זייא ארויף איינע אויף די אנדערע אונ מען נעהמט ברעקלען (שניידען) די לאקשען, האלטענדיג די שפיטצפינגער פון דער לינקען האנד ביי דעם מעססער. נאכדעם טרייסעלט מען די לאקשען אויף, מען נעהמט זייא מיט די שפיטצען פינגער פון ביידע האנד אונ מען ווארפט זייא אויף אונ פאנאנדער אפען ברעטט. דא מוזען זייא זיך ווייטער עטוואס צו טריקנען; אונטער דעסען מוז שוין שטעהען אויף דער פליטע קאכענדעס וואססער. ווען דאס וואסער זידט, ווארפט מען אריין די לאקשען זעהר לאקער, לייז אויפטרייסלענדיג ניט אויף אמאל; מען לאזט איינמאל אריבער קאכען, מען גיסט גלייך אריין אין אדורכשלאג (אבלי מיט לעבער) אונ גלייך דארויף קאלטעס וואסער. יעטצט ערשט ווארפט מען זייא אריין אין די קאכענדע זופפע, וואו זייא קענען זיך קאכען 1/4 אדער 1/2 שטונדע. דאן לייגט מען היניין פעטרושקע, אונ די זופפע איז פערטיג.

מען קען דעם טייג פיער עקיגע שטיקלעך שניידען, נאר ווען דאס בלאט איז דין געוועלגערט. דאן הייסט עס אויף דייטש פלעקכענזופפע.

VERMICELLENSUPPE.

№ 16. זופפע פון ווערמיסעל (פאבריצנע לאקשען).

מען נעהמט פלייש 3 פפונד, 1/2 מעהר, 1/2 פעטרושקע, 1/2 פארי-
1/2 סעלעריע, 1 צוויבעל, 1/4 פונד ווערמיסעל, זאלץ נאך בעליבען.

מען מאכט דעם יויך, וויא געוועהנליך אונ מען נעהמט אראב דעם שאם. ווען דאס פלייש איז האלב איינגעקאכט, וואשט מען עס איבער, מען לייגט צוריק אין טאפף אונ מען לאזט ווייטער קאכען. מען לייגט צו דיא צו שניטטענע ווארצלען ד"ה (מעהר, פעטרושקע, פארייא, סעלעריע). אפערטיל שטונדע פאר'ן עסען ווארפט מען אריין דיא ווערמיסעל אין דעם זידענדען יויך, מען לאזט גוט דורכקאכען, ביז עס ווערט ווייך. דאן גיסט מען אין שיסעל אונ מען דערלאנגט צום טיש.

FLEISCHSUPPE MIT MEHLGRAUPEN. פארפעל זופפע. № 17.

דער טייג דער צו ווערט געמאכט וויא צו לאקשען (№ 15), נאר פעסטער אונ טריקענער אונ ניט געוועלגערט. מען נעהמט דעם טייג אונ מען רייבט אויף א רייב אייזען (טארטקע), זא אז עס פאלט דורך דער טייג גרויפענדיג (פארפיל). מען שיט דאס פאנאנדער אויף א ברעט אונ מען לאזט עס אויס טריקנען. נאך בעססער איז, מען זאל זיא שיטען אויף א פאפיר אונ לאזען גוט דורך טריקענען אין א נאהרעמע ראהר, אדער אויף א נאהרעמע סקאוואראדע א טרוקענע (ניט א פעטע), ביז זייא ווערען געלברוין.

אדער, געוועהנליך, צוא האקט מען דעם טייג מיט א האקמעססער אין א מולטער; נאך דעם שארט מען דאס מיט'ן האנד אויף א זיפ זא, אז זייא פאללען דורך אללע גלייך רונדע פארפיל, אונ נאך דעם טריקענט מען זייא אויף א ברעט.

אין דעם יויך מוזען זייא קאכען נאר א קורצע ווייליע, ביז זייא ווערען אויפגעקוואלען אונ קומען ארויף פון אויבען, ווייך אונ יעדע בעזונדער (ניט צוא נויף געקלעבט.

FLEISCHSUPPE MIT GRAUPEN. זופפע מיט גרויפען. № 18.

דער יויך וויא געוועהנליך. באלד וויא מען האט צוא געשטעלט צום פייער דאס פלייש, שטעללט מען גלייך צו דיא גרויפען מיט קאלטען וואסער. ווען דיזע ווערען שוין געדיכט, נאר נאך ניט ווייך, גיסט מען עטוואס פון דעם פלייש יויך. אפט מוז דיא גרויפען דורך געמישט ווערען, אבער ניט מיט א בלעכענע לעפעל (דאס מאכט זייא בלא). אז זייא זיינען שוין איינגעקאכט, טהוט מען זי א אריין אין דעם יויך אונ מען לאזט עס נאך גוט איינקאכען. אויב

אין

אין דעם יויך איז רינדפליש, זא שמעקען דערין גוט איינגע קארטאפעלען. דינע נערען פריער געשיילט, געוואשען, צוא שניטטען, אבגעקאכט אונ אין דעם יויך הינאיין געלייגט; אונ ערשט ווען דיזע זיינען ווייך, גיבט מען דאן אריין די גרויפען. זאלץ נאך געשמאק.

FLEISCHSUPPE MIT HAFERGRÜTZE.

№ 19. זופפע מיט האבער-גריטצע.

דער יויך ווייא איממער. מען נעהמט דער צו בעסער געטריקענטע האבער גריטצע. די ווערט אבגעבריהט אונ מיט הייסען וואססער צו געשטעללט. אונ ווייא באלד עס ווערט איינגעקאכט, גיסט מען ארויף יויך פעטע. דאס טהוט מען אזויא לאנג, ביז עס ווערט געדיכט אונ ווייך, אונ אללע וויילע מוז עס דורך געמישט ווערען. דאן לייגט מען אויף אדורכשלאג (אכלי מיט לעכלעך) אויף אשיסל, גיסט די גריטצע אריין אונ מען מישט דורך; דאס דורכגעקאפענע גיסט מען אריין אין דעם זופפענטאפף; מען גיסט ווייטער יויך אויף די גריטצע אונ מען מישט ווידער דורך; אזויא טהוט מען, ביז אין דעם דורכשלאג בלייבט נאר די הילזען (די שאלעכטס) פון די גריטצע. דאס מוז נאך אביסל קאכען אין טאפף. אין דיזער־זופפע, ווען זיא איז ניט צוא געדיכט, שמעקען גוט קארטאפלען. אבער דיזע מוזען זיך פריער איינקאכען אין דעם יויך, איידער דער שליים פון דעם האבער קומט דאצו. זאלץ נאך בעליבען.

אנשטאט די געטריקענטע האבער גריטצע, קען מען נעהמען מעהל פון האבער גריטצע. דיזעס דארף שוין ניט קומען דורך אדורכשלאג; דאס ווערט נאר פאנאנדער געמישט מיט וואססער אדער מיט יויך, אונ דאן אין די פארטיגע יויך אריין געגאסען, וואו עס דארף זיך נאך קאכען אפערטעל שטונדע.

№ 20. איינע אנדערע ארט זופפע מיט גרויפען.

(פאר 6 פערזאן) מען נעהמט 3 פונד פלייש, 12 גלאזער וואססער, 1/2 מעהר, 1/2 סעלעריא, 1/2 פעטרושקע, 1/2 פארי, 3 קארטאפלען, 1 צוויבעל, 1/4 גלאז גרויפען נאר פון וועלכער סארט (אדער 1/4 גלאז רייז), 1/2 עסלעפעל צוא האקטע פעטרושקע; זאלץ נאך בעליבען.

מען קאכט א בוליאן פון 3 פונד פלייש (זעה № 1). ווען דער בוליאן איז פארטיג, זייהט מען איהם דורך. דאס פלייש נעהמט מען ארויס, וואשט ארום אונ מען לייגט צוריק אין קאסטרולע צו זאממען מיט די צו שניטטע ווארצלען, די קארטאפלען (בולבעס) אונ מיט דער גאנצע צוויבעל. מען גיסט אויבען ארויף דעם אוים געזייהטען בוליאן, מען שיט אריין זאלץ נאך געשמאק אונ מען שטעללט צו קאכען אויף אלינדען פייער. דאן וואשט מען אוים די גרויפען, גאר וועלכע עס איז, מען שיט אריין אין די זופפע אונ מען לאזט קאכען.

ווען מען דערלאנגט צו טיש, שיט מען ארויף געהאקטע פעטרושקע.

ארבעם

ERBSENSUPPE. ארבעס זופפע. № 21.

נעהם אהאלב קווארט ארבעס, פערגים מיט צוויא קווארט־קאלטעס וואסער, לאז אויפזידען אונ לייג הינאיין 3 פונד פעטעס פלייש, שיט אריין זאלץ אונ לאז קאכען, ביז דיא ארבעס וועט ווערען ווייך. נאכדעם נעהם ארויס דאס פלייש אונ רייב דיא ארבעס דורך אדינע זיפ (אסיטקע), לייג צוא אצוויבעל אונ לאז ווידער קאכען אויף אלינדען פייער מיט דעם פלייש, נאר ניט לויפען.

ווען מען דער לאנגט צום טיש, צו האקט מען אצוויבעל, פרעגלט איין אין שמאלץ אונ מען מישט אריין אין דיא זופפע.

BRAUNE SUPPE MIT GEBACKENEN ERBSEN.

זופפע מיט געבאקטע ארבעס. № 22.

מען נעהמט אין אטאפף 4 קאכלעפעל פיינעס מעהל, שלאגט אריין 3 אייער אונ מען מישט דאס פאנאנדער; נאכדעם גיסט מען צו ביסלעך ווייז וואסער אונ מען מישט אימער פאנאנדער, ביז עס ווערט אגאנץ שיטערער טייג (וויא פון אפאנענקוכען), אונ מען שיט אריין זאלץ. נאכדעם מאכט מען ריינעס שמאלץ היים אין אפאנע (סקאווארעדע) אונ מען טריפט אריין דעם טייג דורך אלעבערדיגע לעפעל; אונ דיא פאנע מיט דיא ארבעס מוז מען אימער טרייסלען, אום דיא ארבעס זאל אויף אללע זייטען ברוין ווערען.

אין דיא זופפע גיסט מען דאס ערסט אריין, ווען מען מאכט דאס צו רעכט; ווייל דיא ארבעס דארף ניט ווייך ווערען.

FLEISCHSUPPE MIT LINSEN. זופפע מיט לינזען, № 23.

דיא לינזען ווערען פריהער אויס געקליבען, אין אדורכשלאג (אבלי מיט לעכלעך) קאלט געוואשען, מיט קאלטעס וואסער צוא געשטעללט צום פייער אונ גוט אויס געקאכט. נאכדעם גיסט מען אב דאס וואסער אונ מען ניכט אריין דיא לינזען אין זיא פלייש יויך, אין וועלכע זיא דארפען זיך גאך קאכען. אויב מען וויל, קען מען אריין געבען אביסל איינגעפרעגעלטע מעהל. מען קען אויך אריין ווארפען עטליכע קארטאפלען. דיזע מוזען אבער פריער אין דעם יויך זיך איינקאכען, איידער מען ניכט אריין דיא לינזען. אין לינזענזופפע קוכט געוועהנליך דער יויך פון געפילטען מילץ, וואס ווערט געקאכט בעזונדער ווען מען וויל.

FLEISCHSUPPE MIT WEISSEN BOHNEN. זופפע מיט באב № 24.

דיזע זופפע ווערט געמאכט גאנץ וויא דיא לינזענזופפע (וויא אין פארינען נומער), נור דער יויך מוז בלייבען קלאר ריין; אלזא טהוט מען קיין מעהל אריין, נאר אביסל געשטויסענע פעפער.

№ 25. איינע אנדערע ארט זופפע מיט באב.

אהאלבע קווארט צייטיגע באב שיט מען אריין אין זידענדעס זאלצוואסער (קיפיאטאק); ווען זיא ווערען ווייך, רייבט מען זיא דורך אזיפ. מען פרעגלט איין געהאקטע פעטרושקע אונ פארייא (שפאנישע צוויבל) אין אלעפעל פעטט; מען רייבט דאס אויך דורך דיא זיפ אין דיא דורך געריבענע באב אריין. מען פיהרט דאס פאנאנדער מיט אייך פון ווארצלען (מעהרען, פעטרושקע, פאריי), ביז דיא זופפע ווערט וויא אקלייא, אונ דאס דערלאנגט מען צום טיש מיט איינגעבראטענע פענעצען פון בולקע (קוכען).

№ 26. זופפע מיט יונגע ארבעס אדער באב. SCHOTENSUPPE.

דיא באב, צו ארבעס, דארפען נאך זיין יונג. מען נעהמט זייא ארויס פון דיא שטרוצעס; מען קלייבט זייא אויס אונ דיא ווערימדיגע ווארפט מען אוועק; נאכדעם וואשט מען זייא אויס מיט קאלטעם וואססער אונ מען שיט זייא אריין מיט שפארגעל (שפארזשע) אונ מיט בלומענקרויט אין דעם יויך, אונ עטוואס צוקער דאצו.

צו דיזער זופפע געהערען דיזע ארט קגיידלעך: עטליכע לעפעל מעהל פרעגעלט מען איין אין פעטט, מען פיהרט עם פאנאנדער מיט וואססער צו אשיטערן טייג, אונ מען לאזט דאס אבקיהלען. דאן נעהמט מען עטליכע אייער, עטוואס צוקער אונ זאלץ אונ מען פערמישט דאס אין איינעם מיט דעם טייג. פון דיזער מאססע נעהמט מען מיט דעם לעפעל צו קליינע שטיקלעך אונ מען ווארפט אין דעם קאכענדען יויך. וואס מעהר זייא קאכען זיך, דעסטא גרעסער אונ בעססער ווערען זייא. צו דיזער זופפע געהערט פיל פעטרושקע. דער לעפעל, מיט וועלכען מען נעהמט דיא קגיידלעך (קלאצקעס), מוז זיין ריין אונ פרישער איינגעטונקט אין דעם יויך.

№ 27. זופפע מיט רייז. FLEISCHSUPPE MIT REIS.

דער יויך איז וויא געוועהנליך. פאר 6 פערזאנען 1/2 פונד רייז איז גאנץ גענוג. דער רייז ווערט 3 מאל געבריהט, נאכדעם מיט קאלטעם וואססער געוואשען אונ מיט וואססער, זאלץ אונ פעטט (אדער אין דעם יויך בעזונדער) לאנגזאם אויפגעקוואלען; דאן גיבט מען עם אריין אין דעם יויך אונ ער קאכט זיך נאך אווייל.

№ 28. זופפע מיט הירז. FLEISCHSUPPE MIT HIRSE.

דיזע זופפע ווערט געמאכט גאנץ וויא דיא רייז זופפע נאך פאריגען נומער.

№ 29. איינע אנדערע ארט רייז-זופפע.

מען מאכט אגעוועהנליכען בוליאן. מען נעהמט אהאלב פונד רייז, בריהט אב מיט זידיגעם וואסער, גיסט ארויף דעם בוליאן, לייגט הינאיין אשטיקל פעטט אונ מען לאזט עם פאנאנדער קאכען. דאן דריקט מען עם דורך אזיפ (אסיטקע) אונ

מען

מען פיהרט דאס פאנאנדער מיט דעם בוליאן, אז דיא זופפע זאל זיין געדיכט, אונ מען דערלאנגט דאס װארעמע צום טיש.

№ 30. איינע אנדערע ארט רייז-זופפע מיט הוהן.

מען נעהמט איונגע הינדעל, צושניידט איהר אין שטיקער, בעזאלצט װייניג אונ מען לאזט איהר אזוא ליגען. נאכדעם נעהמט מען עטװאס פעטט, מען װארמט אן, לייגט הינאיין דיא הינדעל מיט קליין געהאקטע גריגע פעטרושקע אונ מען לאזט עס לאנגזאם טושען (דינסטען). אום זיא זאל אבער בלייבען װייס, גיסט מען אפט ארויף עטװאס יויך, ביז זיא װערט װייך; דאן גיסט מען ארויף נאך אפאר קאכלעפפעל מיט יויך אונ מען לאזט נאך זיך טושען.

װייטער נעהמט מען 1/3 פונד רייגען רייז, װאשט איהם אין לויװאסער (לעפליכע װאסער) עטליכע מאל אוים אונ קאכט איהם מיט רינדפלייש זופפע אהאלבע שטונדע לאנגזאם, אום ער זאל װערען װייך, אבער גאנץ. מען גיט ארײן עטװאס מוסקאט בליהונג. נאכדעם צערייבט מען 2 רויע געלכעל מיט עטװאס זאלץ אונ מען צו פיהרט דאס מיט אביסעל קאכענדען יויך אין אבעזונדער טעפל. דאן גיבט מען ארײן דיא הינדעל מיט דעם רייז אין דעם יויך-טאפל, מען גיסט אויך ארײן דעם אבגעגאסענען יויך דערצו, מען מישט דורך אונ מען דערלאנגט צום טיש.

KARTOFFELSUPPE. № 31. זופפע מיט קארטאפעל (בולבעס).

מען שיילט דיא קארטאפלען, מען צושניידט, װאשט זייא דורך עטליכע מאל אונ צו לעטצט לאזט מען זייא אין װאססער מיט זאלץ אקאך טאן. דאן גיסט מען אב דאס װאסער אונ מען װארפט ארײן דיא קארטאפעלן אין דעם פלייש יויך, אונ װען עס איז פארטיג, מישט מען עס דורך. דאן שיט מען ארײן עטװאס פעפפער מיט דין צו האקטע פעטרושקע.

№ 32. איינע אנדערע ארט קארטאפעלזופפע.

(פאר 6 פערזאן)—מען נעהמט 3 פונד פלייש, 12 גלאזער װאסער, 1 מאהר, 1 פעטרושקע, 1 סעלעריע, 1 צװיבל, 6 קארטאפעלן מיטעלע, 1 לעפעל פעטט, 1 טהיילעפעל קרופצאטקע מעהל אונ זאלץ נאך בעליבען.

מען לייגט דאס פלייש אין אקאסטרולע מיט דיא װארצלען (פעטרושקע, סעלעריע, צװיבל אונ דעם מאהר), גיסט ארויף דאס װאסער, שטעלט אויף דיא פליטע קאכען אונ מען נעהמט אימער אראב דעם שוים. אין אשטונדע ארום נעהמט מען ארוים דאס פלייש, װאשט עס אב אין קאלטעס װאסער, דעם יויך זייט מען דורך אונ מען װארפט ארוים דיא װארצלען. דאן לייגט מען דאס פלייש אין דיא אויסגעװאשענע קאסטרולע, גיסט ארויף דעם אויסגעזייטען יויך, שיט ארײן זאלץ אונ מען לאזט קאכען נאך אהאלבע שטונדע. װען דער יויך איז

שוין

שוין גאר פערטיג, נעהמט מען ארויס דאס פלייש (וועלכעס מען קען דערלאנגען בעזונדער). דעם יויך לאזט מען נאך אויפזידען. דאן נעהמט מען די קארטאפעלן, שיילט זייא אב אונ מען רייבט זייא דורך אריב-אייזען (אטארטקע) אין דעם זידענדען יויך. נאכדעם לאזט מען דעם יויך (בוליאן) דורכזידען אפאר מאל, לייגט צו די טהיילעפעל מעהל אונ די לעפעל פעטט, וועלכע מען צוגרייבט אונ מען פיהרט פריער פאנאנדער מיט דעם יויך. ווען מען דער לאנגט צום טיש, שיט מען ארויף צו האקטע אוקראפ אדער פעטרושקע.

FLEISCHSUPPE MIT MEHLKLÖSSCHEN.

№ 33. זופפע מיט טריפלעך (קליאצקי).

דער יויך ווייא געוועהנליך. מען נעהמט אבגעשעפטעס פעטט אדער שמאלץ, אבגעקיהלטע, מען מישט אריין עטליכע צושלאגענע אייער אונ אין ווייניג זאלץ. דאס ריהרט (מישט) מען אויף אפלאכען טעללער, ביז עס ווערט גענוג פערמישט; דאן שיט מען צו ביסלעך וייז מעהל, ביז עס ווערט אשיטערער טייג. ווען דער יויך האלט אין קאכען, זא נעהמט מען פון דער מאססע ביסלעך וייז צו האלבע טהיילעפעל אונ מען לייגט אין דעם יויך; אזוא ביז צו ענדע. דאן ווערט דאס געבליבענע אויפ'ן טעללער מיט אלעפעל יויך אבגעשווייינקט אונ אריין געגאסען אין די זופפע. ווען די קלאצקעס זיינען פערטיג, שווימען זייא ארויף פון אויבען. יעצט קומט די פעטרושקע.

FLEISCHSUPPE MIT KARTOFFELKLÖSSCHEN.

№ 34. זופפע מיט קניידלעך פון קארטאפפעלן (בולבעס).

מען קאכט פיר גרויסע מעהליגע קארטאפלען, שיילט זייא אב אונ מען רייבט זייא דורך אריב אייזען (טארטקע). דאס געריבענע ווערט מיט זאלץ, פעטט, מיט קליינגעשניטטענע פעטרושקע, איין געקאכטע איי, מיט 3 געלעלעך רויע גוט פערמישט. דאן מאכט מען קניידלעך, וויא איין נוס דערגראסע; קייקעלט זייא אין נאגין דינע זעממלברעקלעך, פרעגעלט זייא אין הייסען שמאלץ אונ מען לייגט זייא איינציג וויים אין דעם זופפענטאפף.

FLEISCHSUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN.

№ 35. זופפע מיט פלייש קניידלעך.

מען נעהמט 1/2 פונד וייס געבראטענעס קאלבפלייש אויף אברעטט, צו שניידט עס אין קליינע שטיקלעך אונ מען צו קלאפט עס מיט אהילצענעם האמער; מען נעהמט אויך 2 געווייקטע זעממעל אויסגעדריקטע אונ מען פערמישט אין איינעם. דאן נעהמט מען 1/4 פונט פעטטעס צו שמאלצענע, מען שלאגט אריין 2 געקאכטע אייער מיט אגעלכעל ארויע, מען שיט צו זאלץ אונ מען מישט דאס אללעס גוט

דורך איינאנדער. וועןעס איז נאך צו ווייך, לייגט מען צו נאך דינע זעמעלברעקלעך; מאכט דער פון קליינע קניידלעך, קייקעלט זייא איין אין זעמעלברעקלעך, פרעגלט זייא אין רינדשמאלץ, גיסט ארויף דיא זידענדע ברוינע זופפע אונ מען דער לאנגט צום טיש.

FLEISCHSUPPE MIT SEMMELKLÖSSCHEN.

№ 36. זופפע מיט קניידלעך פון בולקע.

אהאלבע בולקע ווייקט מען, דיא אנדערע האלבע צערייבט מען. דיא צו ווייקטע דריקט מען גוט אויס אונ מען פרעגלט אין הייסען פעטט אויף איין סקאווארדע (פאנע), אבער ניט ברוין; דער פאר מוז עס שטענדיג ארום געריהרט ווערען. דאן לייגט מען עס אין אשיסעל מיט דיא צוריבענע בולקע, מיט אהאלב פונט מעהל, עטוואס צוקער, געריבענע מוסקאטנוס אונ איין ווייניג זאלץ. מען מישט דאס אללעס דורכאיינאנדער. ווען דיא מאססע איז אבגעקיהלט, גיבט מען אריין 2 אייער; מען מישט דאס גוט דורך, קנעטעט עס מיט דער האנד צו אטייג, מאכט דער פון קניידלעך אונ מען לייגט אין דעם יויך.

מען מאכט דיזע קניידלעך אהנע צוקער אונ אהן מוסקאטנוס; דאגעגען טהוט מען אריין געהאקטע צוויבעל, עטוואס זאלץ אונ פעפפער.

FLEISCHSUPPE MIT REISKLÖSSCHEN.

№ 37. זופפע מיט רייז-קניידלעך.

דער רייז ווערט דרייא מאל געבריהט, דאן קאלט געוואשען אונ מיט וואססער, זאלץ אונ פעטט (אדער אין דיא פליישיויך) לאנגזאם אויסגעקוואללען; דאן ווערט ער געלייגט אין אבלי אונ געלאזט אבקיהלען. נאכדעם נעהמט מען בולקעברעקלעך, מען פרעגעלט אין פעטט אונ מען פערמישט דאס אללעס אין איינעם מיט עטוואס צוקער, צו ריבענע צוטרינשאלעכטס, עטליכע ביטטערע (אדער זיססע) מאנדלען, עטליכע אייער (אויף איין אכטעל פונד רייז 2 אייער) אונ מיט דעם רייז. פון דעם טייג מאכט מען קניידלעך אונ מען לייגט אין דעם קאכענדען יויך.

FLEISCHSUPPE MIT KRÄPPCHEN. זופפע מיט קרעפלעך. № 38.

מען מאכט אטייג וויא צוא לאקשען, מען וועלגערט איהם אויס דין אונ מען צו שניידעט אין פירעקיגע שטיקלעך. מען נעהמט רינדפלייש אונ מען צו האקט מיט פעט, מיט געריבענע זעממעל, איינגע צוויבעל (ווער עס ליבט — עטוואס קנאבעל), אייער, זאלץ, פעפער אונ ענגלישע געווירץ. פון דיזער פלייש-מאססע נעהמט מען צו שטיקלעך אונ מען לייגט אויף יעדער שטיקיל צו שניטטענע לאקשענבלאט. מען לייגט דאס שטיקעל בלאט צו זאממען זא, אז עס ווערט דרייעקיג, אונ דאס פלייש געפיללעכטס בלייבט אינוועניג. דיזע קרעפלעך לייגט מען אין דעם פלייש-יויך אונ מען לאזט קאכען ביז עס ווערט פערטיג.

FRANZÖSISCHE SUPPE. · פְרַאנְצָאזִישֶׁע זוּפֶּע. № 39.

מֶען נֶעהמְט אַקְעפֶּעל קְרויט, גְרִינְגֶעס (קָאהלְרִיבֶּען), מֶאהרֶען, אַלֶּע צוּ גְלַייכֶע טְהַיילֶען אוּנ מֶען צוּבְּרֶעקֶעלְט דָאס וִויא לָאקְשֶׁען; אוֹיךְ פִיר — פִינְף שְׁוָאמֶלֶעךְ דִין גֶעשְׁנִיטְטֶען. מֶען לַייגְט אַשְׁטִיק גַאנְז פֶעט אִין אַקָאסְטְרוּלֶע אוּנ אַלֶּעס צוּ שְׁנִיטְטֶענֶע דַאצוּ אוּנ מֶען לָאזְט עֶס אַהַאלְבֶּע שְׁטוּנְדֶע טוּשֶׁען (דוּשֶׁען, דִינְסְטֶען). דַאן גִיבְּט מֶען עֶטְוַואס מוּסְקַאט בְּלִיהוּנְג. אוּנ פֶּעפֶּער הִינַאיין, מֶען גִיסְט אַרוֹיף יוֹיךְ אוּנ מֶען לָאזְט אַזוֹי לַאנְג קָאכֶען, בִּיז עֶס וֶוערְט וַוייךְ, — אוּנ מֶען גִיבְּט צוּם טִישׁ.

RAGOUT SUPPE. אוֹיךְ אַפְרַאנְצָאזִישֶׁע זוּפֶּע. № 40.

מֶען נֶעהמְט אִין אַקָאסְטְרוּלֶע אַשְׁטִיק פֶעטְט, עֶטְוַואס קְלַיין גֶעשְׁנִיטְטֶענֶע גְרִינֶע פֶּעטְרוּשְׁקֶע, מֶען שְׁטְרַייט אַרוֹיף 2 לֶעפֶּעל מֶעהל, לָאזְט דָאס אַבִּיסֶעל טוּשֶׁען (דוּשֶׁען) אוּנ מֶען גִיסְט אַרוֹיף גוּטֶען יוֹיךְ. פְרִיעֶר קָאכְט מֶען אָב אַיוּנְגֶע הִיהְנְדֶעל אִין זוּפֶּע, אוּנ וֶוען עֶס וֶוערְט וַוייךְ, צוּ שְׁנַיידְט מֶען עֶס אִין שְׁטִיקֶער, מֶען לַייגְט עֶטְוַואס קְלַיינְגֶעהַאקְטֶע מוּסְקַאטְבְּלִיהוּנְג דֶער צוּ אוּנ מֶען לָאזְט מִיט יֶענֶעם יוֹיךְ אַבִּיסֶל אוֹיפְזִידֶען. דִיא לֶעבֶּער וֶוערְט גֶעבַּאקֶען, גֶעשְׁנִיטְטֶען אוּנ דֶער צוּ גֶענֶעבֶּען.

LEBERSUPPE OHNE FLEISCHBRÜHE.

לֶעבֶּער-זוּפֶּע אָהן פְלַיישׁ יוֹיךְ. № 41.

מֶען נֶעהמְט אַפוּנְד רִינְדֶס-לֶעבֶּער, מֶען בַּאקְט אוּנ מֶען רַייבְּט עֶס דוּרְךְ אַרַייבּ-אַייזֶען (טַארְטְקֶע); מֶען צוּ שְׁנַיידְט צְוִויבֶּעל, מֶאהרֶען אוּנ פֶּעטְרוּשְׁקֶע אִין פֶּענֶעצֶען, לָאזְט אַייניגֶע לֶעפֶּעל פֶעטְט אִין קַאסְטְרוּלֶע הֵייס וֶוערֶען אוּנ מֶען לַייגְט דָאס אַלֶּעס הִינַאיין; זָא מוּז זִיךְ דָאס עֶטְלִיכֶע שְׁעָה טוּשֶׁען (דוּשֶׁען, דִינְסְטֶען). נָאכְדֶעם שְׁטְרַייט מֶען אַרוֹיף עֶטְלִיכֶע לֶעפֶּעל מֶעהל, גִיסְט אַרוֹיף וַואסֶער אוּנ מֶען לָאזְט קָאכֶען אַהַאלְבֶּע שְׁטוּנְדֶע. דַאן לָאזְט מֶען עֶס דוּרְךְ אַזִיפּ דוּרְךְ זַייעֶן.

KARTOFFELSURPE OHNE FLEISCH.

קַארְטָאפֶעל-זוּפֶּע אָהן פְלַיישׁ. № 42.

מֶען שְׁטֶעלְט צוּ צוּם פַייעֶר וַואסֶער מִיט זַאלְץ אוּנ מִיט פֶעטְט; מֶען קָאכְט דְרִינֶען אוֹיס גוּט דִיא גְרִינְס, וִויא אִין אַלֶּע זוּפֶּען, אוּנ מֶען רַייבְּט דָאס דוּרְךְ אַדוּרְכְשְׁלַאג (אַשִׁיסֶל מִיט לֶעכְלֶעךְ). דִיא קַארְטָאפֶעל קָאכְט מֶען אַפַּארְט אִין זַאלְץ-וַואסֶער, נֶעהמְט זַייא אַרוֹיס אוּנ מֶען גִיבְּט זַייא אַרַיין אִין דֶעם פֶעטֶען יוֹיךְ, מֶען צוּ קְלַאפְּט זַייא, מֶען שִׁיט אַרוֹיף עֶטְוַואס גֶעבְּרֶענְטֶעס מֶעהל, פֶּעפֶּער אוּנ גְרִינֶע פֶּעטְרוּשְׁקֶע. דַאן פְּרֶעגֶעלְט מֶען פֶּענֶעצֶען בּוּלְקֶע אִין פֶעט מִיט אַצְוִויבֶּעל, אוּנ מֶען גִיסְט אוֹיבֶּען אַרוֹיף דִיא זוּפֶּע.

№ 43. זופפע פון געברענטע מעהל. GEBRENNTE MEHLSUPPE.

מען שטעללט צו צום פייער וואסער מיט זאלץ אונ מיט פעפער, מען קאכט דרינען אוים די גרינס אונ מען רייבט דאס דורך אדורכשלאג, וויא אין פארינגען נומער. נאכדעם פרעגעלט מען מעהל אין פעטט, ביז עס ווערט געלבבראוינגע ברעקלעך. דאס שיטעט מען אריין אין דאס קאכענדע וואסער אונ מען פיהרט דאס ניט פאנאנדער, אום עס זאל בלייבען וויא טריפלעך.

צו דיזע פאסט זיך מילציויך.

B. זופפען אהן פעטט. OHNE FETT BEREITETE SUPPEN.

№ 44. וויינזופפע. WEINSUPPE.

מען נעהמט העלפט וויין אונ העלפט וואסער אונ עטליכע קערנער זאלץ דאס שטעללט מען צוא קאכען אין אליימענעם טאפף, מען שיט אריין אשטיקל צימרינג, צוטרינשאלעכטס, עטוואס זאפט (יאגדעס סאק, אבער אהן די קערנער, דען דאס מאכט ביטער) אונ צוקער, אונ דעם טאפף דעקט מען צו. אויף אשפיטץ מעסער אביסיל קראפטמעהל אדער קארטאפעל מעהל ווערט צוא מישט אין קאלטעם וויין אדער וואסער, מען צו קראפט (צוא באלטייעט) אונ מען גיסט אריין אין די זופפע. ווען עס איז אויפגעקאכט, גיסט מען דאס ארויף אויף איינעלבעל. גיסט צוריק אונ מען לאזט ווייטער קאכען אימטער מישענדיג. דער ווייסע נעהמט מען די ווייסעל פון די אייער אונ מען צוא שלאגט, ביז עס ווערט אשטייפער שנייא (אשוים). די קאכענדע זופפע גיסט מען אין אכלי, פון דעם שנייווייסעל טהוט מען אריין אהין לעפעלוויים אונ מען דעקט די כלי צו, זא ווערען די שנייא קאמעס פון דעם דאמפף פערטיג. דאס בעשטרייט מען מיט צוקער אונ צימרינג.

№ 45. איינע אנדערע ארט זופפע.

מען צו רייבט 8 געלכלעך מיט 3/4 פונד מעלעם צוקער, ביז עס ווערט אווייסער טייג; מען גיסט אריין 3 גלאזער ווייסען טיש-וויין, אהאלבעס גלאז וואסער, שיט אריין עטוואס צימרינג, מישט עס אוים אונ מען שטעללט דאס אויפ'ן פייער; מען קלאפט דאס אימטער אויף מיט אבעזומעל, ביז עס ווערט גערירכט. דאן נעהמט מען דאס גלייך אראב פון פייער אונ מען דער לאנגט דאס מיט ביסקווי (סוהארקעס).

№ 46. זופפע פון ביער. WEISSBIERSUPPE.

מען שטעללט צו אויפ'ן פייער גוטעס ביער, טהוט אריין עטליכע קערנער זאלץ, אשטיקעל צימרינג, צוטרינשאלעכטס, זאפט (יאגדעס—סאק), צוקער, קליינע נוט געוואשענע ראזינקעס; מען שיט אריין זעמעל ברעקלעך אונ מען לאזט

דאס

דאס קאכען אין אליימעניעם טאפף צו געדעקט. דאן גיסט מען ארויף נאך ביער אונ מען לאזט נאך אמאל אויפקאכען.

BIERSUPPE MIT HONIG. ביער-זופפע מיט האניג. № 47.

מען פערמישט ביער מיט האניג, ווארעמט אן אויפן פייער, גיסט אריין עטוואס פראנצאנם ביימאייל אונ מען טהוט אריין צו שניטטענע צוטרין. צו דיזער זופפע ניט מען איינגעפרענעלטע פענעצען זעממעל.

PFLAUMENSUPPE. פלוימענזופפע. № 48.

מען נעהמט גוטע צייטיגע פלוימען (בעסער איז שווארצע פלוימען), מען לייגט אין אטאפף, גיסט ארויף וואסער, אז דאס וואסער זאל אריבער געהען אונ מען לאזט אויפזידען, אבער אימער מישענדיג, אום זייא זאללען זיך ניט אנברענגען. ווען זייא ווערען פאנאנדער געקאכט, רייבט מען זייא דורך אדינע זיפ (אסיטקע), שיט אריין עטוואס צימרינג, אהאלב פונד צוקער, צו שטייסענע נעגעלעך; מען גיסט אריין אגלאז וויין, מישט נאך פאנאנדער מיט קאכענדען וואסער אונ מען לאזט ווייטער אויפזידען.

דער צו דער לאנגט מען איינגעפרענעלטע פענעצען זעממעל.

KIRSCHSUPPE. קארשענזופפע. № 49.

מען קאכט זויערע קארשען אין אביסיל וואסער אונ מען רייבט זייא דורך אדורכשלאג, אז דיא ביינדלאך בלייבען נאר; דאן ווערען זייא געקאכט מיט צוקער, צוטרינשאלעכטס אונ גאנצע צימרינג; אויב עס איז צו שיטטער, טהוט מען אריין קראפטמעהל (קראכמעהל), אדער בעסער ברעקלעך פון זעממעל.

דאס עסט מען מיט איינגעפרעגעלטע זעממעל פענעצען.

איינע אנדערע ארט קארשענזופפע. № 50.

מען שוויינקט אוים צווייא פונד געטריקענטע קארשען, צו שטויסט זייא אין אשטויסעל, גיסט ארויף 10 גלאזער וואסער אונ מען לאזט קאכען אהאלבע שטונדע. מען זייט דאס דורך אזיפ, גיסט אריין 2 גלאזער לייכט זויערין וויין, לייגט צו 1/4 פונד צוקער, אביסיל צימרינג אונ צוטרינשאלעכטס. דאן פרענעלט מען איין אלעפיל מעהל אין פוטער, מען מאכט דאס שיטער מיט עטליכע לעפעל פון דיזער זופפע, צו קלאפט גוט, גיסט אריין דעם איבריגען יויך, לאזט אויפזידען, אונ מען גיסט דאס ארויף אויף ביסקווי, אדער געפרעגעלטע בולקע.

AEPFELSUPPE. עפפעל-זופפע. № 51

מען שאלט אב דיא עפעל, צו שניידט זייא אונ מען קאכט אין וואסער. מען רייבט זייא דורך אדורכשלאג, מען לייגט צו צוקער, צימרינג, צוטרינשאלעכטס,

זאפט

זַאפְט (סַאק), מוּסְקַאטְנוּס, אוֹיךְ קְלֵיינֶע רַאזִינְקֶעס. דָאס וֶוערְט אוֹיפְגֶעקָאכְט אונ אויף גֶערִיבֶּענֶע אֵיינְגֶעלְכֶעל אַרוֹיף גֶעגָאסֶען.

AEPFELSUPPE MIT BROT. עֶפֶּעל זוּפֶּע מִיט בְּרוֹיט. № 52.

מֶען קָאכְט וַוייךְ שְׁוַוארְצְבְּרוֹיט, אוֹיךְ וַוייס בְּרוֹיט. מֶען לֵייגְט הִינַאיין גְעשֵׁילְטֶע צוּ שְׁנִיטְטֶענֶע ווייניגֶע עֶפֶּעל אונ מֶען לָאזְט דָאס מִיט אַשְׁטִיקִיל צִימְרִינג אונ צוּטְרִינְשָׁאלֶעכְטֶס אין וַואסֶער וַוייךְ קָאכֶען. דַאן רֵייבְט מֶען עֶס דוּרךְ אַדוּרְכְשְׁלַאג, מֶען לֵייגְט הִינַאיין צוּקֶער, צִימְרִינג, קְלֵיינֶע רַאזִינְקֶעס, פֶּענֶעצֶען פוּן צוּטְרִין, אונ מֶען לָאזְט דֶער מִיט נָאךְ קָאכֶען, בִּיז דִיא קְלֵיינֶע רַאזִינְקֶעס וֶוערֶען נִיט אוֹיפְגֶעקְוָואלֶען. אוֹיב מֶען עֶסְט דָאס אָהן פְלֵייש, אִיז נִיט דֶער צוּ פּוּטְטֶער. דִיא זוּפֶּע דַארְף זֵיין גֶעדִיכְטְלֶעךְ.

C SUPPEN ZU MILCHSPEISEN. זוּפֶּען צוּ מִילְכִיגֶעס.

WASSERSUPPE. וַואסֶער זוּפֶּע מִילְכִיגֶע. № 53.

מֶען צוּ שְׁנֵיידְט בּוּלְקֶע אִין פֶּענֶעצֶען אִין אַשִׁיסֶעל; מֶען לֵייגְט דַארוֹיף פּוּטְטֶער אונ אַבִּיסֶל זַאלְץ, גִיסְט אַרוֹיף קָאכֶענְדֶעס וַואסֶער, דֶעקְט צוּ אונ מֶען לָאזְט עֶטְלִיכֶע מִינוּט שְׁטֶעהן; דַאן אִיז פֶערְטִיג.

MILCHSUPPE MIT EINLAUF.

מִילְכִיגֶע זוּפֶּע מִיט טְרִיפְלֶעךְ. № 54.

מֶען קָאכְט מִילךְ קְלָארֶע, אָדֶער מִיט וַואסֶער, טְהוּט אַרֵיין פּוּטְטֶער, צוּקֶער אונ אַבִּיסִיל זַאלְץ, אונ מֶען מַאכְט דִיא טְרִיפְלֶעךְ אַזוֹי: מֶען צוּ קְלַאפְּט גֶעלְכֶעל אִין אֵיין עֶנְגֶען טֶעפִּיל, לֵייגְט צוּ עֶטְוַואס צוּקֶער, מוּסְקַאטְנוּס, זַאלְץ אונ אַבִּיסִיל מֶעהל. וַוייטֶער גֶעהמְט מֶען דִיא ווייסֶעל, צוּ קְלַאפְּט וִויא אַשְׁנֵייא אונ מֶען מִישְׁט דָאס אָהִין אַרֵיין. דָאס גֶעהמְט מֶען מִיט אַלֶעפֶעל שְׁטִיקְלֶעךְ וַוייס אונ מֶען לָאזְט אַרֵיין לַאנְגְזַאם אִין דִיא קָאכֶענְדֶע זוּפֶּע. מִישֶׁען דַארְף מֶען דָאס נִיט אִין טָאפְּף; דֶען עֶס וֶועט צוּ גֶעהֶען אִין דֶעם יוֹיךְ, אונ דִיא זוּפֶּע וֶוערְט מוּטְנֶע; נָאר מִיט דֶעם לֶעפֶעל מוּז מֶען עֶס זַאכְט אָן דֶער זַייט פוּן טָאפְּף אַרָאב דְרִיקֶען, וִויא מֶען טְהוּט מִיט אַלֶע קְנֵיידְלֶעךְ (קְלָאצְקִי).

MILCHSUPPE MIT SCHWEMMKLOSSCHEN.

מִילְכִיגֶע זוּפֶּע מִיט קְנֵיידְלֶעךְ (קְלָאצְקִי). № 55.

דִיזֶע זוּפֶּע מַאכְט מֶען וִויא דִיא פָארִיגֶע. דַאן מַאכְט מֶען דִיא קְנֵיידְלֶעךְ, וִויא אִין נוּמֶער 33. נָאר וואו דָארְט גֶעבְּרוֹיכְט מֶען שְׁמַאלְץ, גֶעבְּרוֹיכְט מֶען דָא פּוּטְטֶער. וִויא דִיא קְנֵיידְלֶעךְ זֵיינֶען אוֹיפְגֶעקָאכְט, אִיז שׁוֹין דִיא זוּפֶּע פֶערְטִיג.

MEHLSUPPE. מִילְכִיגֶע מֶעהְל-זוּפֶּע. № 56

מֶען גִיסְט אַרֵיין וַואסֶער אִין מִילךְ אונ מֶען לֵייגְט צוּ פּוּטֶער אונ זַאלְץ. וֶוען

עס

עס האלט אין קאכען , שיט מען גלייך אריין דאס מעהל אונ מען מישט , (אדער מען שפריצט ארויף וואסער אויף דאס מעהל , מען ריהרט דאס דורך , אז עס ווערט קאמיקלעך ; דאן שיט מען עס אריין אין דיא קאכענדע מילך) אונ מען לאזט עס קאכען . צו לעטצט גיסט מען נאך צו הייסע מילך .

HAFERGRÜTZSUPPE. .מילכיגע זופפע פון האבער-גריטצע № 57.

זעה דיא פלייש-זופפע מיט האבער גריטצע (№ 19) . נאר אנשטאט דעם פלייש-יויך , נעהמט מען דא וואסער מיט פוטער אונ זאלץ . וויל מען דאס מאכען פיינער , טהוט מען אריין דערינען צוקער , איינגעשטויסענע ביטטערע מאנדעלן , צוטרינשאלעכטס אונ קליינע ראזינקעס , אונ מען צו קלאפט דאס מיט איינעלכעל . דער צו פאסט געפרעגעלטע צוויבאק .

GEBRAUNTE MEHLSUPPE.

.מילכיגע זופפע פון געפרעגעלטע מעהל № 58.

מען פרעגעלט דאס מעהל אין פוטער אויף אשקאווארדע (אפאנע) , ביז עס ווערט ברוין אונ אין קאמיקלעך . דאן שיט מען עס אריין אין קאכענדעס וואסער . מען לייגט צו פוטער אונ זאלץ אונ מען לאזט עס עטליכע מאל אויפקאכען . אויב מען וויל , עס זאל האבען אטעם פון שאקאלאדענזופפע , זא טהוט מען אריין אשטיק ציםרונג אונ צוקער דער צו , אויך צוטרינשאלעכטס .

KARTOFFELSUPPE. . מילכיגע זופפע מיט קארטאפעל № 59.

דיזע ווערט געמאכט אזוא וויא דיא קארטאפעל זופפע (№ 42) . נאר אנשטאט דעם שמאלץ געברויכט מען דא פוטער .

SCHOTENSUPPE. . מילכיגע זופפע פון שטרוצעס № 60.

דיא יונגע קערנער (ארבעס . באב) פון דיא שטרוצעס שטעלט מען צו צום פייער אין אשמאלען טאפף מיט וואסער , פוטער , צוקער אונ עטוואס זאלץ . וויא דיזע זיינען פערטיג , נעהמט מען געפרעגילטע מעהל (אדער אזוא געברענטעס מעהל) אונ מען גיסט ארויף קאכענדעס וואסער . אין דיזעם וואסער קען דיא װאורצעלן , וועלכע מען געברויכט צו זופפען , פריש אבגעקאכט ווערען ; דאס גיבט אקראפטיגערן געשמאק . דאן גיסט מען אריין דיא אויס געקאכטע ארבעס אדער באב .

צו דיזע מאכט מען דיא זעלבע קניידלעך , וויא אין (№ 26) איז אנגעגעבען ; נאר אנשטאט דאס פעטט , וואס דארט איז , געברויכט מען דא פוטער . דער צו אהייפעל געהאקטע פעטרושקע .

ENGLISCHE SUPPE. . ענגלישע מילכיגע זופפע № 61.

מען נעהמט דיזע וואורצלען : פעטרושקע , מערען , פארהיי , צוויבל אונ

עטליכע

עטליכע קערנער ענגלישע פעפער, אונ מען קאכט דער פון אויס-אזופפע. ווייטער לאזט מען בעזונדער פאנאנדער קאכען פערל-גרויפען מיט אהאלבע לעפעל פוטער, צו קלאפט עם מיט אלעפעל, גיסט ארויף דעם פריערדיגען יויך (וועלכען מען ווייט פריער דורך) אונ מען לאזט אויפזידען. דאן גיסט מען ארויף 4 גלאזער שמעטענע, לאזט ווידער אויפזידען אונ מען גיסט איין אין שיסעל אויף צושניטענע אין פענעצען צוטרין.

PUREE AUS KARTOFFELN.

№ 62. אדורכגעצייטע מילכיגע זופפע אויס קארטאפעלן.

מען מאכט איויך פון איניגען וארצעלן (וויא אין פאריגען נומער) אונ מען גיבט אריין אלעפל פוטער; מען שיילט אונ מען וואשט אב אקווארט קארטאפעלן, קאכט אויס אין דעם יויך אונ מען רייבט זייא דורך אזיפ. נאכדעם פירט מען עם פאנאנדער מיט דעם אויסגעצייטען יויך, אין וועלכען דיא קארטאפעלן האבען זיך געקאכט, מען פערוייסט מיט שמעטענע, ווארמט אן אונ מען דער לאנגט צום טיש מיט צושניטענע בולקע אויף פוטער געפרעגלט.

PUREE AUS ERBSEN. № 63. אדורכגעצייטע מילכיגע ארבעס-זופפע.

אהאלבע קווארט צייטיגע ארבעס שיט מען אריין אין געזאלצענעם קאכענדעם וואסער; ווען דיא ארבעס ווערען אויס געקאכט, רייבט מען זייא דורך אזיפ. נאכדעם פרעגלט מען אויס צוהאקטע פעטרושקע אונ פארהיי אין אלעפל פוטער, ביז עם ווערט ווייך; מען שיט אריין אלעפער מעהל, פרעגלט צו נאך אמאל אונ מען מישט פאנאנדער מיט דיא דורכגעריבענע ארבעס. דיזע פירט מען פאנאנדער מיט אויסגעצייטען יויך פון גרינם, אום דיא זופפע זאל זיין געדיכטלעך, אונ מען דערלאנגט צום טיש מיט פענעצען בולקע אין פוטער געפרעגלט.

KURBIS-SUPPE. מילכיגע זופפע מיט קירבים. № 64.

מען שיילט אב דעם קירבים, מעןווארפט ארויס דיא אינגווייניגסטע ווייכע אונ דיא זוימען, קאכט אב אין וואסער אונ מען רייבט עם דורך אזיפ. מען צו לאזט אלעפעל פוטער, פרעגלט איין דערינען אביסל מעהל, גיסט אריין צוויא גלאזער פרישע מילך, מישט פאנאנדער אונ מען לאזט אויפזידען; מען שלאגט דאס אויף מיט דיא דורכגעריבענע קירבים אונ מען גיסט צו אלין הייסע מילך, אז דיא זופפע זאל זיין געדיכטלעך. מען קען צו לייגען עטוואס צוקער אויך.

PILZSUPPE. מילכיגע זופפע פון שוואמלעך. № 65.

מען וואשט אונ מען בריהט אב פופצעהן גרויסע געטריקענטע באראוויקעס, מען שטעלט צו אויפן פייער אין אטאפף מיט איניגע ווארצעלן, עטליכע צוויבל, מארען, אונ מען קאכט, ביז דיא שוואמלעך ווערן ווייך. מען

עם

עס ווערט אבגעקיהלט, רייניגט מען דעם יויך מיט אייערווייס אונ מען לאזט דערמיט אויפזידען, נאכדעם ווידער דורכגייען דורך אויף אין אשיסל, אין וועלכע מען האט שוין געלייגט געהאקטע אוקראפ אדער פעטרושקע, אונ מען טהוט אריין פוטטער.

№ 66. מילכיגע קרויט מיט שוואממלעך. KOHLSUPPE MIT PILZ.

מען צו האקט 3—4 צוויבל, בראט זייא איין אין אלעפל פוטטער, אונ מען לייגט ארויף 2 גלאזער זויערע קרויט, עטוואס אויסגעדריקט. דאס פרעגלט מען איין צו זאממען, אימער קעהרענדיג מיט'ן לעפל. דער ווייל טהוט מען אריין 6 שטיק שוואממלעך אין קאכענדעס וואססער בעזונדער, עטוואס געווירצען, אונ מען לאזט קאכען ביז עס ווערט פערטיג. פאר דעם עסען פרעגלט מען איין אלעפעל מעהל אין אלעפל פוטטער; מען פיהרט דאס פאנאנדער מיט דיא וועלכע קרויט אפארט, אונ נאכדעם גיסט מען דאס אריין אין דיא קרויט לאנגזאם. דאן געהמט מען ארויס דיא אבגעקאכטע שוואממלעך, צו שניידעט זייא, שיט אריין זאלץ, טהוט זייא אריין אין דיא קרויט אונ מען פרעגלט עס נאך אביסל צו. דאן גיסט מען ארויף שמעטענע.

№ 67. מילכיגע ביערזופפע. BIERSUPPE.

מען קאכט אויף אקווארט ניט שטארקעס ביער אונ מען געהמט אראב פון פייער. מען געהמט דרייא גלאזער זויער סמעטענע, אדער זעקס געלכלעך, עטוואס זאלץ, עטוואס צוקער. דאס אלץ מיט דעם ביער מישט מען אויפ'ן פייער, ביז עס ווערט ווארעם. אז עס הייבט אן זידען, גיסט מען עס ארויף אויף איינגעפרעגלטע פענעצען בולקע. מען קען דא געבראטענע פרישע קעז געשניטטען אין שטיקקער.

צווייטער אבשניטט.

פון סויסען. VON DEN SAUCEN.

№ 68. געוואהנליכע סויס. GEWOHNŁICHE SAUCE.

מען פרעגלט איין אלעפל מעהל אין אלעפעל פעטט, גיסט אריין אגלאז גוטען בוליאן, לאזט אויפזידען, לייגט צו אביסל געהאקטע צוויבעל אונ מען לאזט ווידער דורך זידען.

№ 69. סויס פון עפל. AEPFEL SAUCE.

מען נעהמט 2—3 מירבע זויערליכע עפל, שיילט זייא אב אונ מען צושניידט זייא אין דינע בלאטטער; מען לאזט זייא אין אביסל פעטט טושען (דושען, דינסטען), בעשטרייט פון אויבען אלעפל מעהל, לאזט עס אנקוועלען, גיסט ארויף אקאכלעפל יויך, אונ מע לייגט הינאיין אשטיקל ליטאנשאלעכטס, עטוואס

צוקער

צוקער. צו לעצט גיט מען נאך צוויי איירגעלבעל, אונ דיא סוים איז פערטיג.

№ 70. סוים פון אגרעסען. STACHELBEERN-SAUCE.

מען רייניגט דיא אגרעסען, וואשט זייא ארום, גיסט ארויף אבגעשעפּטעס פעטט, שטרייט ארויף אביסל מעהל אונ מען לאזט עטוואס טושען (דושען). דאן גיט מען עטוואס פלייש יויך, צוקער אונ 2 געלבעל דער צו; מען לאזט אזוא לאנג קאכען, ביז דיא אגרעסען ווערען ווייך אבער בלייבען גאנץ.

№ 71. סוים פון פאמעראנצען. ORANGEN-SAUCE.

מען פרעגעלט אקאכלעפעל מעהל אין אביסל פעטט, ביז עס ווערט געלבליך. מען גיסט ארויף אדריטעל גלאז ווייסען וויין אונ אהעלפט דער פון וואסער אונ מען גיבט אריין דעם זאפט פון אפאמעראנעץ מיט דיא שאלעכטס דער פון דאן מישט מען פאנאנדער אין איין אנדער בלי 6 איינגעלבעל אונ מען גיסט דיא געקאכטע סוים דארין לאנגזאם. נאכדעם גיסט מען עס ווידער אין דיא ערשטע בלי אונ מען לאזט עס אויפ'ן פייער אנציעהען, אינדעם מען מישט עס שטאנדיג, אבער מען לאזט מעהר קאכען.

№ 72. סוים פון אוגערקעס. GURKEN-SAUCE.

מען צושניידעט זויערע אוגערקעס אין דינע פענעצען. מען פרעגעלט אקאכלעפעל מעהל אין עטוואס פעטט געלבליך, גיסט ארויף גוטען יויך, טהוט אריין דיא אוגערקעס מיט צוויי איינגעלבעל אונ עטוואס צוטרינשאלעכטס, אונ מען לאזט עס נאך עטוואס קאכען.

№ 73 סוים פון צוטרין. CITRONEN-SAUCE.

מען פרעגלט מעהל אין עטוואס פעטט געלבליך אונ מען לייגט צו אביסל קליינ-געשניטטענע צוויבל. ווען עס איז שוין דורכגעפרעגלט, גיסט מען ארויף יויך, אז עס זאל זיין גענדיכטלעך. דאן שניידט מען פון אהאלבען צוטרין דיא שאלעכטס לאנגליך, לאזט אריין דעם זאפט, לאזט גוט פערזידען אונ מען טהוט אריין אגעלכעל, — זא איז דיא סוים פערטיג.

№ 74. סוים פון צוויעבעל. ZWIEBEL-SAUCE.

מען צו שניידעט צווייא קעפלעך צוויבעל מיט אמעסער גראבליך צו זאמען. מען ווארמט אן אביסל פעטט, שיט אריין אלעפעלע מעלעס צוקער, ביז עס ווערט ברוין; מען טהוט אריין דיא צוויבעל אונ מען לאזט אזוא לאנג טושען, ביז עס ווערט ברוין, אבער ניט פערברענגט; מען שטרייט ארויף אלעפל מעהל אונ מען לאזט עס ברוין ווערן. דאן גיסט מען ארויף אביסל יויך, אויך אלעפל גוטען עסיג, לאזט עס גוט פערזידען אונ מען זייט עס דורך אזיפ.