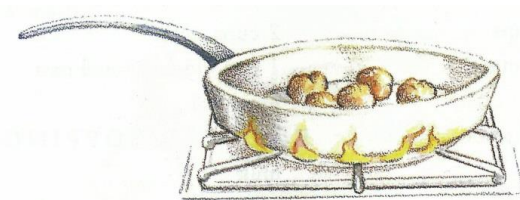


Pionier Rezepte aus Laura Ingalls Wilder's „Unsere kleine Farm“ - Büchern

Frühstück-Wurst-Bällchen (16 Bällchen)



The little pieces of meat that had been cut off the large pieces, Ma chopped and chopped until it was all chopped fine. She seasoned it with salt and pepper and with dried sage leaves from the garden. With her hands she molded it into balls.

Küchenzubehör

Messlöffel

Mittelgrosse Schüssel

Schälmesser

Reibe

Knoblauchpresse

25-30 cm grosse Bratpfanne

Zutaten

1 Pfund Schweinehackfleisch

Oregano, Salbei, Muskat, Zimt (2 Prisen pro Gewürz)

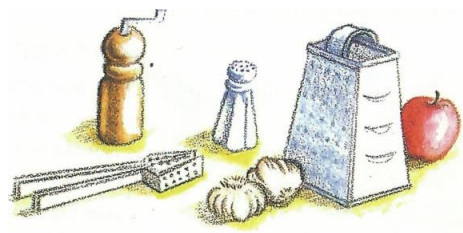
1 Teelöffel Salz

Gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Apfel

1 Knoblauchzehe

1. Lege das Hackfleisch in die Schüssel und würze es mit Oregano, Salbei, Muskat und dem Zimt. Danach schäle den Apfel und reibe ihn in die Schüssel, dann schäle die Knoblauch Zehe und presse sie darüber aus.
2. Mische die Zutaten mit den Händen gut untereinander. (Bitte erst nach dem braten probieren). Teile die Masse in vier Teile und rolle je vier Bällchen daraus. Das ergibt 16 Bällchen.
3. Lege die Bällchen in die kalte Bratpfanne.
4. Erwärme die Pfanne auf mittlerer Hitze. Die Bratzeit beträgt ca. 10 Minuten, damit die Bällchen ganz durch sind. Bewege die Pfanne zwischendurch hin und her, damit die Bällchen gleichmässig bräunen.



Mutter's feinste Butterplätzchen (ungefähr 25 Plätzchen)

Ma baked vinegar pies and dried-apple pies, and filled a big jar with cookies, and she let Laura and Mary lick the cake spoon.



Küchenzubehör

Messbecher
Messlöffel
Kleine Schüssel
Grosse Schüssel
Backblech
Messer
Spachtel
Backgitter
luftdichte Keksdose

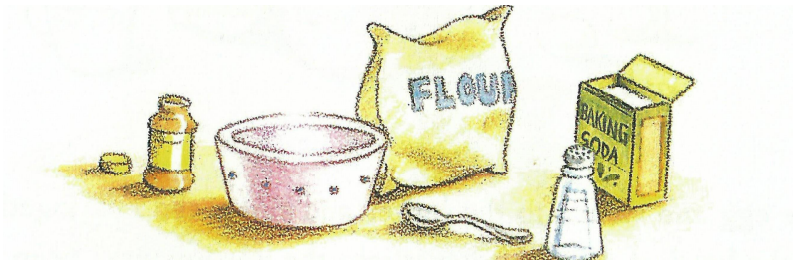
Zutaten

1 $\frac{1}{2}$ Messbecher Mehl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Natron / Backpulver
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Ingwer Pulver
1 Stück ungesalzene Butter, Raumtemperatur
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Messbecher brauner Zucker
1 Teelöffel Vanille
2 Suppenlöffel Zucker oder farbige Streussel

1. Heize den Ofen auf ca. 200° Grad vor.
2. Fülle das Mehl, Salz, Backpulver und Ingwer Pulver in die kleine Schüssel und mische die Zutaten leicht untereinander.
3. Verrühre die Butter in der grossen Schüssel bis sie weich wird. Fülle den braunen Zucker hinzu und rühre weiter, bis die Butter - Zucker Masse weich und gut vermischt ist.
4. Füge das Ei und die Vanille zur Masse und mixe die Zutaten gut untereinander. Leere die trockenen Zutaten in die grosse Schüssel. Rühre, bis alle Zutaten gut vermischt sind, der Teig sollte eine gleichmässige leicht braune Farbe haben.
5. Fülle die zwei Teelöffel mit dem Zucker oder den farbigen Streussel in die kleine Schüssel, in der vorher die trockenen Zutaten waren. Wasche deine Hände und rolle mit den nassen Händen walnussgrosse Teigbälle.
6. Drücke eine Seite in den Zucker oder die Streussel. Lege die Bällchen auf das Backblech mit ca. 2.5 - 3 cm Abstand. Drücke ein Messer von Oben auf die Plätzchen.
7. Backe die Plätzchen für ca. 12. Minuten, bis sie leicht gebräunt sind. Lege sie auf das Backgitter zum Auskühlen. Bitte in luftdichten Keksdosen aufbewahren.

Johnny-„Kuchen“ (6 Portionen)

Laura always wondered why bread made of corn meal was called johnny-cake. It wasn't a cake. Ma didn't know, unless the northern soldiers called it johnny-cake because the people in the south, where they fought, ate so much of it. They called the southern soldiers Johnny Rebs. Maybe, they called the southern bread, cake, just for fun. Ma had heard some say it should be called journey-cake. She didn't know. It wouldn't be very good bread to take to a journey.



Küchenzubehör

Schüssel die ca. 1 Liter Inhalt hat

Backblech

Messbecher

Zutaten

2 Messbecher steingemahlene weisses or gelbes Maismehl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Natron / Backpulver

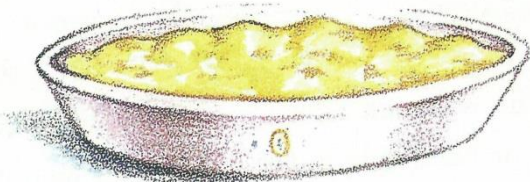
2 Teelöffel Bratfett / Schmalz

2 Teelöffel Zuckersirup

1 Messbecher kultivierte Buttermilch

1. Fülle das Maismehl, Salz und Backpulver in die Schüssel und mische es gut untereinander. Lege das Schmalz / Bratfett in die Mitte.
2. Rühre den Zuckersirup in kochendes Wasser ($\frac{1}{2}$ Messerbecher voll) auf und leere die Mischung danach in die Schüssel. Rühre, bis das Schmalz geschmolzen ist und aus der Mischung eine Paste wird. Füge die Buttermilch hinzu und rühre den Teig gut untereinander.
3. Fülle den Teig in das bereits eingefettete Backblech. Verteile den Teig gleichmässig über das ganze Backblech, in dem du das Backblech hin und her bewegst oder den Teig mit feuchten Händen verteilst.
4. Heize den Ofen auf 200-250° Grad vor. Der Teig muss ca. 20-30 Minuten backen, bis die Teigoberfläche rissig und die Ecken leicht gebräunt sind. Nimm den Kuchen aus dem Backblech bevor er kalt ist.
5. Schneide den Kuchen in Quadrate und serviere ihn mit Honig, Melasse, gebackenen Bohnen oder gekochtem Kohl und Fleisch.

Kartoffelpüree (6 Portionen)



Almanzo could open his eyes. He sat and silently looked at that table. He looked at the big bowl of cranberry jelly, and at the fluffy mountain of mashed potatoes with melting butter tickling down it.

Küchenzubehör

Schälmesser

Kochtopf, der ca. 4 Liter Inhalt hat

Pfanne, die ca. $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt hat

Kartoffel Stössel (altes Küchengerät)

als Ersatz Messer und Holzlöffel

geschlitzter Löffel

hitzebeständige Servierschüssel

Zutaten

6 mittlere "alte" Kartoffeln

1 Teelöffel Salz

Butter "in der größe eines Ei"

Pfeffer

1. Wasche die Kartoffeln und lege sie danach in den Kochtopf. Streue das Salz darüber und fülle Wasser hinzu, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Dann siede sie. Teste nach 15 Minuten sieden die Kartoffeln mit einem Messer. Sind sie weich, schalte den Herd ab und schäle die Kartoffeln.
2. Erwärme die Milch in der Pfanne bis zum Kochpunkt und füge dann die Butter dazu und vermische beides. Fülle die Kartoffeln wieder in den Kochtopf und breche sie in Stücke. Leere die Hälfte der Butter-Milch Mischung dazu, vermische alles zu einem Brei. Danach „schlage“ den Brei mit dem geschlitzten Löffel wie bei einem Teig (immer in eine Richtung, damit möglichst viel Luft im Brei einsteht).
3. Füge mehr Milch hinzu, bis der Kartoffelbrei cremig ist.
4. Fülle den Kartoffelbrei in eine Servierschüssel, und streue Salz und Pfeffer darüber. Stelle die Schüssel in den warmen Ofen bis zum Essen.

Eggnog (6 Portionen)

In the middle of the morning, Mother blew the dinner horn. Almanzo knew what that meant. He stuck his pitchfork in the ground, and went running and skipping down across the meadows to the house. Mother met him on the back porch with the milk-pail, brimming full of cold egg-nog.



Küchenzubehör

Schüssel, die ca. 1 $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt hat
Platte / Teller mit ca 40 cm \varnothing
Bowle + Schöpflöffel

Zutaten

6 getrennte Eier
 $\frac{1}{2}$ Messbecher Kristallzucker
1 quart homogenisierte Milch
2 Messbecher Schlagsahne
 $\frac{1}{2}$ Frisch gemahlener Muskat

1. Verrühre das Eigelb der sechs Eier und den Zucker, bis sie gut vermischt sind.
2. Leere die Milch unter langsamen rühren, unter die Masse. Danach hebe die Schlagsahne darunter.
3. Stelle die Masse kühl. Während dessen schlage das Eiweiss der sechs Eier auf einer Platte/einem Teller bis sie daran kleben und weiche Spitzen entstehen.
4. Leere die kalte Eier-Milch-Mischung in eine Bowle und schabe den Eischnee auf die Oberfläche. Hebe vorsichtig ein bisschen Eischnee unter die Mischung.
5. Streue den Muskat über die schaumige Oberfläche und verteile den Eggnog vorsichtig in Becher, um den Schaum nicht zu zerstören.

Metric Conversion Table

VOLUME

<i>Liquid</i>	<i>Milliliters</i>	<i>Liters</i>
1 teaspoon	5	.005
3 teaspoons = 1 tablespoon	15	.015
4 tablespoons = $\frac{1}{4}$ cup	59	.059
$\frac{1}{2}$ cup	118	.118
16 tablespoons = 1 cup	237	.237
2 cups = 1 pint	473	.473
2 pints = 1 quart	946	.946
4 quarts = 1 gallon	3785	3.785
<i>Dry</i>		
1 dry pint	550	.550

$\frac{1}{2}$ liter is about equal to 1 pint;
1 liter is about equal to 1 quart.

WEIGHT

<i>Ounces</i>	<i>Pounds</i>	<i>Grams</i> (to nearest hundredths)	<i>Kilograms</i>
.35		9.92	
.5		14.17	
.6		17.01	
1.0	.06	28.35	.03
4.0	.25	113.40	.11
8.0	.50	226.80	.23
16.0	1.00	453.59	.45
24.0	1.50	680.39	.68
32.0	2.00	907.18	.91

10 grams are about equal to $\frac{1}{3}$ ounce;
1 kilogram is about equal to 2 pounds.

LINEAR MEASURE

<i>Inches:</i>	$\frac{1}{2}$	1	4	8	12	16	18	20	24
<i>Centimeters:</i>	1.27	2.54	10.16	20.32	30.48	40.64	45.72	50.80	60.96

1 centimeter is about equal to $\frac{1}{2}$ inch;

10 centimeters are about equal to 4 inches;

1 meter, or 100 centimeters, is about equal to 40 inches, or 1 yard plus 4 inches.

TEMPERATURES

	<i>Fahrenheit</i>	<i>Celsius</i> or <i>Centigrade</i> (to nearest degree)
Home freezer	0°	-18°
Water freezes	32°	0°
Room temperature	68°	20°
Bloodwarm	98°	37°
Pasteurizing	145°	63°
Water boils (sea level)	212°	100°
Soft-ball syrup	234-240°	112-116°
Firm-ball syrup	244-248°	118-120°
Hard-ball syrup	250-266°	121-130°
Low oven	300-325°	149-163°
Moderate oven	350-375°	177-191°
Deep fat for frying	375-400°	191-204°
Hot oven	400-425°	204-218°

To convert Fahrenheit temperature into centigrade, subtract 32, multiply by 5, and divide by 9. (5 centigrade degrees are 9 Fahrenheit degrees.)