



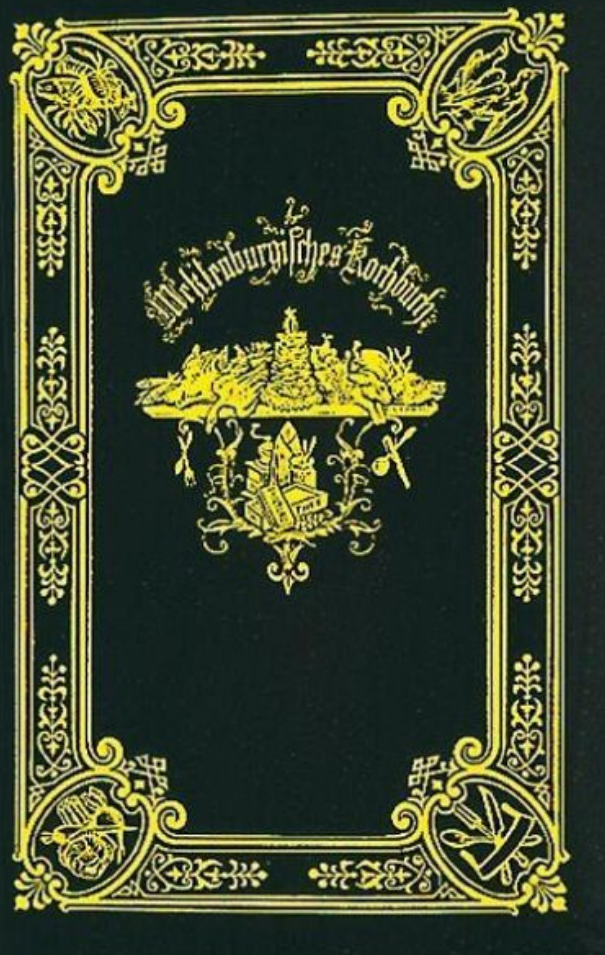
Foto Karl Ludwig Quade

Januar - Hartmand

Geburtstage: Buren sünd:

1.1.1834 Frieda Ritzerow, Kochbuchautorin. 1.1.1847 Paul Burmeister, Maler. 1.1.1763 Hans von Schlitz, Gutsbesitzer, Schriftsteller. 5.1.1866 Sophie Kloerß, Autorin von „Hein Hannemann“. 5.1.1877 Fritz Koch-Gotha, Maler. 6.1.1776 Ferdinand von Schill, Soldat. 6.1.1822 Heinrich Schliemann, Kaufmann, Entdecker(200). 9.1.1926 Ernst-Rüdiger Kiesow, Theologe. 11.1.1824 Georg, Herzog. 17.1.1813 Adele Peroni, Sängerin. 20.1.1849 Wilhelm Seelmann, Philologe. 21.1.1769 Leopold von Plessen, Minister, Diplomat. 23.1.1917 Helmut de Voss, Reuterrezitator. 24.1.1843 Franziska Tiburtius, Medizinerin. 25.1.1866 Siegfried Silberstein, Rabbiner. 27.1.1932 Günter Koslowski, Schriftsteller. 31.1.1896 Marianne Grunthal, Pädagogin.

- 1 Sa _____
- 2 So** _____
- 3 Mo _____
- 4 Di _____
- 5 Mi _____
- 6 Do _____
- 7 Fr _____
- 8 Sa** _____
- 9 So** _____
- 10 Mo _____
- 11 Di _____
- 12 Mi _____
- 13 Do _____
- 14 Fr _____
- 15 Sa** _____
- 16 So** _____
- 17 Mo _____
- 18 Di _____
- 19 Mi _____
- 20 Do _____
- 21 Fr _____
- 22 Sa** _____
- 23 So** _____
- 24 Mo _____
- 25 Di _____
- 26 Mi _____
- 27 Do _____
- 28 Fr _____
- 29 Sa** _____
- 30 So** _____
- 31 Mo _____



Frieda Ritzerow: Mecklenburgisches Kochbuch. Ein Rathgeber für Alle, welche der Kochkunst beflissen sind, speciell für Mecklenburgische Hausfrauen und Solche, die es werden wollen.

Frieda Ritzerows Kochbuch wurde erstmals 1867 im Verlag von Dethloff Carl Hinstorff ediert. Den Verlagsvertrag durfte sie nicht schließen, das musste ihr Ehemann, der Sprachlehrer Dr. Bernhard Ritzerow, erledigen. Das Kochbuch war außerordentlich erfolgreich. Bis heute sind etwa 20 Auflagen erschienen.

§ 7
Werden andere Auflagen des Kochbuchs nöthig, so hat sich der Herr Verleger Carl Hinstorff zu entscheiden, ob er dieselben zu verlegen geneigt ist, in welchem Falle dieselben Bedingungen gelten, welche in diesem Contract festgestellt worden sind.

Rostock, den 24. Mai 1867

Dr. B. Ritzerow

Carl Hinstorff

Boeuf à la mode.

(Vorzüglich)

Ein Stück Rindfleisch aus der Keule, am besten eine sog. Binnenkluft oder sonst auch ein Schwanzstück, von 12 Pfund wird gewaschen und mit dem Fleischklopfer tüchtig geklopft. Sodann sticht man mit einem spitzen Messer Löcher in das Fleisch und schiebt in dieselben Speckstreifen von der Länge und Dicke eines kleinen Fingers, welche vorher in einer Mischung von gestoßenem schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Salz – von schwarzem Pfeffer etwas weniger – gut umgekehrt sind. Dabei rechnet man auf ein Stück Fleisch von 12 Pfund 1 Pfund Speck. Das so zubereitete Fleisch legt man in eine Mischung von schwachem Bier und Essig, von Ersterem 3/4, von Letzterem 1/4, so daß es grade davon bedeckt ist, und läßt es darin im Sommer 4 bis 5, im Winter 8 Tage lang liegen. Zur weitem Bereitung macht man 1/4 Pfund Butter ... in einem Schmortopfe braun, legt das vorher mit etwas Salz bestreute Fleisch hinein, läßt es auf beiden Seiten darin braun werden und giebt von der Flüssigkeit, worin es gelegen, etwa ein Viertheil daran. In derselben läßt man es gut verdeckt schmoren, kehrt es von Zeit zu Zeit um und gießt wiederholt, so oft dies durch das Einschmoren nöthig gemacht wird, von der Flüssigkeit hinzu, bis dieselbe ganz verbraucht ist. Sollte indessen, wovon man sich durch Kosten überzeugen muß, die Sauce hiebei zu sauer werden, so läßt man von der Flüssigkeit zurück und nimmt dafür Bouillon, oder auch nur Wasser. Beim jedesmaligen Nachgießen hebt man das Fleisch ein wenig in die Höhe. Nachdem das Fleisch 2 Stunden geschmort hat, giebt man eine Kruste Schwarzbrod, etwa von der Größe einer Hand, daran und endlich etwa 1/4 Stunde vor dem Garwerden eine kleine in Scheiben geschnittene Citrone, woraus man die Kerne sorgfältig entfernt hat. Mit dem Fleische nimmt man die Brodkruste zugleich aus der Sauce, gießt 1/4 Flasche Rothwein hinzu, läßt sie damit noch einmal durchkochen und giebt sie endlich durch ein Sieb. Sollte die Sauce nicht seimig genug gerathen sein, so kann man während des letzten Durchkochens mit ein wenig Klarmehl nachhelfen.

Wetterregeln Hartmand: Hartmand warm, dat't Gott erbarm! - Vål Regen, wenig Snei. deiht Acker un Böm weih. - Wasst dat Gras in'n Hartmand all, ist in'n Sommer nich so prall. - Hartmand mit Newel, Frühjohr mit Stewel. - Hartmand möt vör Küll dull knacken, wenn de Aust sall orrig sacken. - Is Hartmand natt, bliwwt lerrig dat Fatt.