

05

Hoch-Rechnen



Kochbuch für Marie Freyer

von Trugsburg.

Mit Gott fang an
Mit Gott hör auf
Das ist der schönste Lebenslauf.

Nichts verschmachtet, nichts geyert,
Nichts zu wenig in, nichts zu fort,
Nichts verschotten, nichts verschotten,
Alles pfundhaft, gut gewaschen,
Nicht gewaschen, nicht gewaschen,
Reinlich, zierlich und geistlich,
Nichts zu wenig, nichts zu viel,
Es der Köchin Köchin gewiss.

Roggenburg, den 19. Juli 1910.

Suppe

Fleisch-
Speisen-

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Brötsuppe.

Rosta vom Brot werden in einem Küchlein
geschnitten, mit etwas Salz und Butter angesetzt.
Nachdem das Brot weich ist, rührt man
einen eßlöffel Mehl zu einem Eingabe und gibt
das zur Suppe zu, läßt dieselbe kochen und
gibt sie durch ein Sieb. Beim Anrichten gibt man
der Suppe Butter, Salz und Pfeffer zu.

Lecodesuppe.

Die Leinwandstücke werden gewaschen, gewaschen
und fein gewaschen; dann läßt man etwas Brot
zu feiß werden dringt hinein ein eßlöffel Mehl
und ein Löffel. Nach einer guten Minute läßt
man mit einem Messer ab und füllt mit Salz,
Brot und Pfeffer. Beim Anrichten gibt man Butter
und gewasene Mehlstücke zu. Auf gleiche Weise
werden Risping, Pataspilin, Falt- und Zwickel-
suppe gemacht.

Leberspatzchensuppe.

Die Leber wird gesäubert fein geschnitten und gewaschen.
Zunächst wird Leber sehr fein gehackt, Körnchen, Salz, feingehackte Zwiebel, Petersilien so wie die Leber in ein feines Mehl zerdrücken. Dann gibt man die Masse in ein großes feines Sieb in die kochende Fleischbrühe.

Fleisch-Speisen

Gemüse

Einfache Mehl-Speisen

Suppenbiskuit.

50g Leber wird mit 3 Eiern sehr fein gehackt gibt 150g Mehl und fünf feines Mehl zerdrücken, was reibt die Masse gut und reibt sie durch ein mit Leber bestreutes Sieb, brütet ab und schneidet ab noch warm in das feine Sieb. Nicht klum Fräusen ab und überreißt sie beim Anrichten mit Petersilien Fleischbrühe.

Größere Backwerk

Kleinere Backwerke

Wendelpfannkuchen.

Reisbrot wird in Milch eingeweicht, gut abgeseigt mit 2 Eiern, Salz und feinem Pfeffer gut vermischt dann bestreut man einen feinen Sieb.

Ver-schiedene Rezepte

Speise-Zettel

Rindfleisch, wolle ihn mit feinster Rindfleisch mit
gibt man das Fülle davor; dann drückt man
die Fäden zusammen und gibt die Fäden fünf
Minuten in kochender Fleischbrühe.

Grießklebschen.

100 g Grieß werden feinmüsig zerrieben, sodann
3 Eier mit 100 g Zucker gegeben etwas Salz und
gerochter Zwiebeln das Eig dicklich wird läßt ihn
eine halbe Stunde ruhen nach dem Ablassen
und gibt sie in kochender Fleischbrühe und läßt
sie zugedeckt eine halbe Stunde ruhen.

Gebackene Erbsensuppe.

1/4 lb Mehl wird mit 1/2 l Wasser leicht angerührt
2 Eier, etwas zerlassene Butter, etwas Salz davor
genommen; gibt man eig dick im großlöcherigen Sieb
in kaltes Fett und läßt die Tropfen unter beständi-
gem Rütteln schon gelblich werden. Dann Anrichten
übergießt man sie mit Fleischbrühe.

Buttrocken.

150 g Butter 150 g Mehl 4 Eier. Butter & Eier werden scharf gemischt das Mehl & etwas Salz dazugegeben mit einem Löffel klarem Wasser in feinem Schleifstein gelöst & eine mittel kleine Kuchen lassen. Butter zerlassen werden gemischt so gemacht mit wenig Salz gut zu binden.

Fleisch-Speisen-

Gemüse

Aufgezogene Semmelsuppe.

50 g Butter wird scharf gemischt & 3 Eigelb, 3 eingeweichte & in Wasser eingeweichte Brotkrumen dazugegeben und gelöst von Eiern das 3 Eigelb weicht ein bis zum Salz. Hiermit bestreicht man ein Glas mit Butter bestreicht ab mit Kammerzell gibt die Masse hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze backen, wenn sie fertig ist man sie in Müch-
sel und übergießt sie mit Schleifstein.

Einfache Mehl-Speisen

Größere Backwerk

Kleinere Backwerke

Gebackene Knödel.

50 g Butter werden mit 3 Eigelb scharf gemischt, dann kommen drei in Milch eingeweichte Brotkrumen Salz, Müchsel und gelöst von Eiern das

Ver-schiedene Rezepte

Speise-Zettel

Zwei Linien, ferner Rübzen brüt sie in heißem
Fett gelblich und gibt sie in diese Fleischbrühe.

Kartoffeleinlaufsuppe.

Man reibt ein bis zwei neue Kartoffeln reibt ein
^{drückt sie wie} Ei durch Holz und Rufen durchsiebt und gibt die
mit Wasser kochen in die Porzellan Fleischbrühe.
in kaltes Wasser
oder kaltes Wasser

Leberbisquit.

Man reibt zwei geriebene Leber mit etwas
Kammelmehl zwei Linien zwei Schöffel Maß zwei Eßl.
Milch Holz und Mehl mit etwas Öl ein wenig
Linsengrün gibt die Masse in ein mit Fett be-
strichenes Eisen und brüt sie. Hiermit speisidat man
Kleinkind und gibt ab in die Porzellan Fleischbrühe.

Goldwürfelsuppe.

Zwei alte Kammeln werden in kleinen Würfeln geschnitten.
Zwei mit einem Ei, das man mit Wasser oder Milch ver-
mischt mit etwas Holz zu und eingedreht werden lassen
Hiermit läßt man die Würfel in speisimantem Fett

goldgelb werden. Beim Anrichten gibt man Pfeffer
Flusskrebs über.

Heinsuppe.

Man frucht das Heine furcht Pataspina fein zu-
sammen stellt in einen Topf etwas Fett rief
gibt das Heine hinein schneidet das Mehl zerhackt
und läßt es etwas köcheln. Hiermit gießt man
Flusskrebs dazu, läßt es kochen und gießt
die Brühe über gebrühte Kartoffeln an.

Heinschnittensuppe.

Das Heine wird zerhackt, aufgekocht fein
zerhackt mit Ei, Salz und Kammerweilchen
gießt man feine Kartoffeln geschneidet und
im Dampf zerhackt. Diese werden in
feine Scheiben geschnitten, dann in die Brühe
geschneidet gegeben und mit heißer Flusskrebs über-
geben. Milchsuppe wird abgekocht.

Fleisch-
Speisen-

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Bakwerke

Kleinere
Bakwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Lebersuppe.

Man wäscht 1 1/2 lb Leber, fruchtet sie wenigst ein
mit einem Ei wäscht man zweimal wäscht sie in
Lutter schneidet man ein Kochlöffel Messer vorwärts;
dann füllt man mit Fleischnoise ein, läßt sie kö-
chen und rührt die Brühe über Sigelb und gabichte
Wassersuppen ein.

Hartekinsuppe.

1 1/2 lb Fleischnoise, als feine Griesklößen dazu
1/4 lb Milch 4 Oj Lutter 100 g Gries, 1 Kochlöffel Salz, 3 Ei-
gelb, zwei Eierweiß; Milch, Salz und Lutter werden
eingekocht das Gries eingestreut und solange ge-
kocht, bis es dick ist dann läßt man ihn abkühlen
und gibt die Sigelb dazu. Eierweiß will man die
Masse in drei Theile: den ersten frucht man mit
Kirschen, den zweiten mit Petersilien, den dritten
läßt man gelb. Man kocht man mit dem Kochlöffel
von jeder Seite kleine Klößen und gibt sie in
die kochende Fleischnoise.

Hartekinschitten.

Man wäscht Sigelb mit etwas gehacktem Lutter.

Das in feingewirgter Petasilia dazu, und werden
 Kammelnbrösel beigepoben denn taucht man die
 Klöße, in einem Teil gibt man feingewirgtes Grün-
 zweig. In den zweiten Teil feingewirgtes Milch sind
 in den dritten feingewirgten Laber. Mit dieser Klöße
 bestreift man feine, dünne Waffeln, legt die Waffeln
 dann feiner einwärts in. bindet sie mit Faden zu-
 sammen. Ganz und heißt man sie in frischer Fett besten.
 Kurz dem je halten speichert man sie in feigen Weisen.

Gezuckte Klöschen.

Den Kammeln rührt man das weisse zu kleinen Loos-
 semann in eine Tasse 45 g zerhackten Zucker darüber
 heißt ein wenig erhalten, schneidet 2 Lin darüber gibt etwas
 Salz in. Mit dem dazu rührt er leicht an feiner kleinen Klöß-
 chen davon und gibt sie in feigen Weisen.

Weinseupe.

1/4 l Wein in abgerieben Pfeffer werden mit einem
 Weiskorn Zimmt in. 25 Cg Zucker zum Kochen gebracht
 den Wein 4-6 Finger 1 Tasse Maß gut durchgibt
 feigen in. füllt dann mit dem nötigen Pfeffer und Salz.

Fleisch-
Speisen-

Gemü-

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Bakwerk

Kleinere
Bakwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

dem besten Anstrich wird die Suppe sofort über ge-
weichte Kartoffeln angeworfen. (Kartoffeln sind gewen-

Suppe mit Semmelbröckchen.

1/4 l Milch wird mit 1/8 lb Buttermaß 50 g Butter
in einem Kochtopf weich gemacht in feinen unter fort-
währendem Rühren gekocht, bis das Buttermaß aufgeschwollen
ist, worauf man es abkühlen läßt. Vor dem Kochen man
dazu hinein gibt man die Masse in einem Zerkleinerer
in Stücke für in kleinen Stücken. Will man einen feinen
den haben so gibt man einen gelben gekochten Spinat oder
Kirsich unter die Masse. Ein Teil kann man in feinen
Stück geben in so stellt man 3 Tassen für den Tag.

Fleischschöbel.

Übriggebliebenes Fleisch wird mit Petersilie Zitronensaft
den in feinen fein gemacht, drei vierermaßen und in
abgedruckte Löffeln mit einem Ei, Salz in Pfeffer gut ab-
gewischt, in gelbte Form abgedrückt, die abgedr-
uckte Masse fein zerhackt und im Kochtopf
backen. Man kann in kleinen Rindern zerhackt und
gibt für in feinen Stücken.

Pfeschlegel.

Wenn frisches aus Pfeschlegel sehr feines abgerieben
 ihn schon leicht in Essig oder Wein gibt. Letz-
 terer blutgerinnende Pfeschlegelbrühen, zuweilen
 Mergel von Holz und Pfeffer dazu und köcht und köcht ihn
 3-4 Tage in der Leige liegen. Hierauf gibt man Fett in
 eine Pfanne, setzt den Pfeschlegel hinein gibt ein Glas voll
 von der Leige hinzu und köcht den Pfeschlegel langsam gelb
 werden. Das dem Anrichten übergießt man ihn mit feinem
 Pfeffer und köcht ihn eine Stunde in einem Leibe bekommen.

Ganzjung.

Roggen, Gerst, Haber, Hügel, Linsen und Mergel werden in
 einem Hüte geschnitten gewaschen, gepulvert, gesalzen und
 mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Petersilien,
 Petersil, Dill, Lorbeerblatt $\frac{1}{2}$ l. Essig und $\frac{1}{2}$ l. Pfeffer in Leige
 gelegt. Dem Zwiebeln wird alles, die Linsen wird gewaschen
 in der Leige langsam gekocht. Unterdessen werden in Fett
 1-2 Schüssel Mehl und etwas frisches Hirtaltein geröstet
 von mit dem Abputzen von dem Zingzeit abgerieben und
 solange wie möglich gekocht.

Fleisch-
Speisen

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Bakwerk

Kleinere
Bakwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Spanferkel.

Kochtopf derfelben vom Metzger fehr feingewicht ist nicht
man den Ferkel vor dem Kochen mit Salz ein und Pfeffer,
weiß er mit Salz ein, die Ofen und die Nieren
werden mit weißem Papier umwickelt. das Ferkel wird
in einen großen Pfannen gefetzt mit Lutter befeuchtet in den
heißen Lutter gehen und fehr gubeten.

Gedämpfte Zunge.

die Zunge wird gut gewaschen, gelocht und ohne je falbe
Wunde im Salzwaſſer langſam gekocht. dann gibt man
in einen Sigel Fett und Wein zerhackt legt die Zunge
hinne und läßt ſie auf beiden Seiten fehr braten,
gibt dann Fleiſchbrühe hinzu und läßt ſie gut köch-
längen. Man würzt mit Salz, Pfeffer und
Gelbweizen. Nach 24 Stunden vor dem Anrichten ent-
wickelt man die Zunge mit einem kleinen Meſſingblech.
Vor dem Anrichten gibt man Petersil und Weißwein
dazu. die Zunge wird beim Anrichten in fehrige Hei-
ße geſchnitten.

Gefüllte Brust.

Wird zubereitet und mit einem feinen Messer in
 geformt. Hiermit folgt man sie und läßt sie zwei
 Stunden liegen. In einer mittelgroßen Leiste nimmt man
 folgende Fülle: 70 g Butter werden fein zerkleinert
 dann gibt man 4-6 Eier dazu drei eingeweichte
 mehr und etwas Gewürz. Die Fülle gibt man in die
 Leiste und läßt sie zu. Dann werden sie mit etwas
 Wasser in eine Leiste gegeben von Zeit zu Zeit mit
 Butter bestreut und zwei Stunden zubereitet.

Leibkuch.

Nieren, Herz, Lunge, Leber eines Hahns werden fein
 geschnitten dann gibt man 65 g Butter mit einem
 Eiweiß in einem Topf gibt den Mehlreis dazu geschaut
 ihn und läßt ihn kochen. Dann wird es mit Mehl
 bestreut mit Schiffsweiss übergeben, gesalzen und
 fertig zubereitet.

Halbnieren und Leber.

Größt zerkleinert man Nieren und Leber in einem

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Schinken läßt man einen halben Pfund ^{Wasser} und einen
 Zentner in Fett köcheln und legt dann das Geseint.
 Anna hinein. Unten beständigem Rühren werden sie schön
 gebräunt, bis sie nicht mehr klüftig sind. Hierauf
 bestreicht man sie mit einem Pfund Mehl gibt etwas
 Pfeffer oder Schweißweine zu und läßt sie nochmals
 köcheln. Salz wird erst beim Anrichten beizugeben.

Englische Beefsteaks.

Ein Stück vom Rindfleisch wird geschnitten und gebräunt
 durch die Mehlzinn gebräunt gibt Zentner eingewickelte
 Leinwand Salz und Pfeffer, eine Tasse kochendes Milch dazu
 vermischt alles gut durchgerührt und läßt es einen
 Viertel stunden, dann kocht man Leinwand und läßt
 sie in feinem Fett schnell eine Viertel stunden braten.
 Dadurch werden sie sehr bräunlich und schmackhaft.

Polente Kalksbrust.

Die gewaschene Leinwand wird überbräunt, in ge-
 sulzen, gesoffen mit Schweiß oder Hammelfleisch ge-
 füllt, dann sehr zusammengeknüpft mit Butter sehr ge-
 bräunt die Leinwand zusammengeknüpft mit Butter und Mehl.

weird zubereiten.

Glaschee.

Flaiffröste werden fein zerrieben mit Lütten, Zuweil in. Maß
muß man einen weißen Teig, füllt nötige Flaiffrö-
bröise ein, vermischt mit Salz und Pfeffer und Pfefferwein
und gibt die (Flaiffröise) Flaiffröste hinein. Auf Kom
man Löffel man zubereiten.

Halbschneitzel mit Rahm.

Man schneidet von Pfefferlinsengröße Pfefferlinsengröße
diese füllt und gefüllt sie mit Lütten in ein Maß man
legt sie in eine Form mit feinem Lütten und läßt sie
an beiden Seiten zubereiten, gießt ein Paar Schöpfel Pfeffer
dazu gießt eine Tasse feinem oder feinem Rahm und
läßt sie noch einige Zeit stünden bis die Seiten dunkel
ist.

Bockweirsteichen.

2 1/2 g Bockweirsteichen wird fein zerrieben in einem
Zusatz und Pfefferlinsengröße zerrieben. 1/2 g Bockweirsteichen
wird fein zerrieben mit Pfefferlinsengröße zerrieben
Milchbröt, Salz, Pfeffer und Pfefferlinsengröße. Man

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

wird Mess wie ein Brot gebackt, fingerlange und fin-
gerdicke Rindstücken gemacht mit sie bestreuen in Kammer-
mess umgewacht und in feinem Fett gebacken.

Gebratene Tauben.

Nachdem die Tauben gereinigt, abgenommen und gewas-
chen sind reibt man sie mit Salz und Pfeffer leicht ein
in einem mit Haut belegten Siegel bestreift sie mit Lüt-
ter gibt Leber Herz und Magen in die Tauben hinein
und läßt sie zugedeckt bei flüssigerem Saftessen schon
galt braten.

Fischsaft.

5 lb Lutter wie Löffel gereinigte Permspundlöse die
Siegel und den Kessel, Salz Pfeffer etwas Maggi und
feinen Pfeffer, die Lutter wird feinmüsig zerrieben
gibt man abwechselnd Permspundlöse, Siegel und den Siegel
die Messen gereinigte Lutter und soviel Lutter zu
Pfeffer, daß die Masse flüssig wird. der Kessel wird leicht
verrührt und die Masse in die vorbereitete Auf-
laufform gefüllt und 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

Kalbsfüße.

Die Füße in kaltem Wasser weiß, trennen die Knochen davon
weg kochen in Lutter in ein Kessel Maß braun, lösen
mit Wein ab waschen mit Fleißwasser waschen und waschen
mit Salz Mehl und Zitronen und kochen die Füße eine
gute Weile darin. Beim Anrichten kann man Petersilien
dazugeben.

Gebatene Kalbsfüße

die Füße werden überbrannt, gewaschen und weiß ge-
kocht, darauf kochen man sie in ein Mehlmaß in Salz
u. Butter in feinem Fett für gelb. Beim Anrichten gibt
man Zitronensaft u. Pfeffer dazu.

Gedämpfte Kalbsrieschen.

die gewaschenen u. gewässerten Riesen werden schön
zuerst geschnitten mit Brot gesüßt u. in einem Topf mit
Lutter u. Zwiebel weiß gedämpft. Vor dem Anrichten gibt
man etwas Fleißwasser dazu.

Gebakene Riesen.

Man kochet die Riesen schön mit Brot ab und

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

in. Rost ab in si in. Wackel in in. bückt sie in saßman alle
Toll schon vollbar in.

Gerollter Rindbraten.

Ein gut abgegründetes Rindfleisch wird zuerst eingeweicht
gebrüht mit Salz in. Pfeffer angewendet; dann brätet man
mit gewaschenen Zwiebeln, Salz in. Hat man Sülle gibt diese
auf das Fleisch wohl ab fast zusammen in. bückt ab; dann
wacht man ab in Waschl in in. brätet ab. Röstet und brätet
gibt man seinen Rost darob.

Gebackene Fungenschritten.

Die weißgewaschenen Rindgünge wird aufbewahrt in nach dem
erhalten in fingerbreite Schritte verteilt, gesalzen in. gegoff
fast. Inzwischen wäscht man sie mit etwas Wasser
wusch mit Mehl, brüht die Fingergewichte in Waschl, dann
in si in. brätet sie mit Kammerbrot gibt sie in die
Löffel in. bückt sie gelblich.

Übriggebliebenes Rindfleisch zu verwerten.

1.) Das Fleisch wusch man mit Zwiebel, Petersilie in. Zitronen
saft gibt seinen Rost, si in. Wackel beginn man

fassig; dann legt man sie mit aufgeschnittener Zwiebeln
 in eine Leinwand, gibt etwas Pfeffer dazu in Leinwand
 im Ofen unter feuchtem Deckel mit etwas Butter
 zwei Stunden, röstet sie dann auf einer Platte vor
 besengt sie mit Petersilie. Von einer sehr fetten Gans
 wird das Fett abgeseigt.

Solz von Schweinefleisch.

Rüssel, Linsen, Ofen, Pfefferkörner, etwas Pfefferkörner werden
 gewaschen in mit Öl getrieben Weinessig in. wenig Pfeffer bis
 das Fleisch befeuchtet ist in einem nicht zu weitem Topf zum Ko-
 chen gebracht in. gut abgeseigt. Hiermit gibt man noch Salz,
 Zwiebel, einige Lorbeerblätter, Klee in. Pfefferkörner zu
 in. läßt ab zugedeckt solange kochen, bis sich das Fleisch von
 dem Knochen löst. Hiermit nimmt man das Fleisch heraus
 in. schneidet es ab in kleine Stücke. die Linsen läßt man
 über Nacht kochen, nimmt das Fett in dem Leinwand in. ab
 sie dann mit zwei Eiern weise weise auf sie die drei in
 weisse Milch in. gießt sie weg und dann über das in Fol-
 der gedruckte Fleisch.

Kornfleisch.

1 lb Kornfleisch wird etwas feiner Minuten in kochendem Wasser

verlassen gelagt. Nach blühend wird ab mit einem feinen
Messer zerhackt, mit Salz in Pfeffer bestreut in
guten Tagen.

Kutteln.

Die gut gewaschenen Kutteln werden fein länglich
zerhackt und in kaltem Wasser mit fein
Salz in Zitronensaft abgekühlt. Fleißig mit
Weißbrot. Beim Anrichten gibt man geröstete
Brotkrumen auf die Kutteln.

Teuben in saurer Sauce.

Man schneidet die Teuben in drei Teile in. Lagen für
ein Tag in Saure. Geht sie dem auf das
in. bestreut sie mit Salz. Hiermit bereitet man von Fett,
Wasser, Zwiebel in. das Saure in die Teube, legt die Teuben
darin in. köchelt sie nochmal gut auf.

Halbschlegel mit Rahm.

Man bestreut den Halbschlegel von der oberen Seite
mit fein zerhackt mit Salz in. legt ihn 3-4 Tage in
Zitronensaft legt man ihn in eine Leinwand gibt Fleißig-

Gemüse
Einfache
Mehl-
Speisen
Größere
Backwerk
Kleinere
Backwerke
Ver-
schiedene
Rezepte
Speise-
Zettel

heiß, kalten Meißel zu u. übergißt ihn mit feinem
Rohr u. läßt ihn ins Rohr reinfließen.

Gedämpfetes Feil.

Leinwand wird feiß gemacht, das Leinwand gut bloß, gepreß.
Mit u. fein gepreß u. in die Leinwand gelegt, nach längerer
Zeit gewaschen u. so viel raffines Leinwand 1/2 bis 3/4 Stunden
gelassen. Man kann aber auch Röhre oder feinen Rohr
zugeben.

Ochsenzunge.

Die heisse Zunge wird in einem Kessel ganz offen u. in Wasser
mit Röhrenstein eingekocht 3 Stunden gelassen, bis sie die
Haut abziehen läßt. Dann wird sie in feine Röhren
geschnitten u. so wie zu Gemise gegeben. Auf kann man
sie der Zunge nach kochen, auf der einen Seite schon
selben u. in feißer Leinwand geben. Beim Anrichten
kann man sie mit Zitronensaft.

Geräucherte Zunge.

Die Zunge wird gut bloß, dann läßt man sie über Nacht
im Wasser u. kocht sie 3-4 Stunden. Man gibt sie ab.

geschnittet in in Wasser geschnittene feißgen Tisch mit
jungem Hühner- oder Leinwandmehl.

Kalbskase.

Man nimmt halb Wasser, halb Essig, eine Gallerte,
Petroselin, Zwiebel, ein Lorbeerblatt, zwei Kalken, Zitronen-
saft, Salz in. köcht die Hagen Kase bis sie weiß ist, u.
die wird in einem kleinen Tschiffel angewischt in. das ge-
spritzt Wasser darüber gegeben.

Pickelsteiner.

1 1/2 lb Mehl in. geort zu glatten Feilen, Pfeffermin- Oeffen-
und Kalbsfleisch werden in Mehl geschnitten, dann
werden 1 lb Kartoffeln gewaschen, gesäubert in. in Mehl
geschnitten, darauf 1 lb Gallerte. Hiermit gibt
man in einem Siegel Fett in. gibt dem Leinwandmehl
Kartoffel, Gallerte in. Mehl, feingewaschene Petroselin
Salz in. Pfeffer hinzu, bis die Form gesüllt ist. die oben-
ste Lage bilden Kartoffel; dann gießt man etwas Mehl-
wasser darüber in. köcht ab zugedekt 1 1/2 Stunden.

Gemüse
Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Fleischauflauf mit Kartoffeln.

Reife Kartoffeln werden gewaschen, gewischt in
 einem Besen gewaschen; dann wird das Fleisch
 oder ein Fleischstück durch die Messer zerhackt
 dann gibt man in einen Topf Fett, gibt über das
 eine Lage Kartoffel, eine Lage Fleisch hinein
 zerhackt in Butter. Über die oberste Lage
 eine Kartoffel geben, gibt man einige Pfeffer
 einen Rest in. köpft den Auflauf im Ofen gut
 dämpfen.

Hirnauflauf.

Ein junges, abgewaschenes in kaltem Wasser über Nacht
 kochen wird mit etwas Zwiebeln in Butter
 sein gewaschen. 10 lb Butter werden fein
 das Hirn nach 8 Tagen in. dämpfen
 fast über Nacht kochen nach 10 lb. Milch
 dämpfen geben an. zuletzt das saure
 geben. Es wird ein wenig
 über die Masse sein geben in. im Ofen
 dämpfen.

Lungenknopf.

Ein seltsames Kuchlein wird ein
 gewaschen in kaltem Wasser.

gepulvert in einet Pfunde mit feinem Salt über
gebrühet. Hiervon schüttet man über jedes Stück ein Ei
bittet sie langsam, bis der Fisch weiß firt ist. Dann wist
man ab auf einet warmen Platte an.

Fischkotelets.

166 Fisch von besten vom Mittelstuck wird mit Salz
und Pfeffer eingewaschen in mit Zitronensaft betrieffelt.
Dann wist man sie in 1/2 Hündel Speise, wendet sie darin in
Ei und Mehl ein und bittet sie in feinem Lichte
selber gelb.

Fischweirstecken.

Man nimmt das Fleisch von einem gepulverten Fisch
in gibt ab mit Gewürzen in Zitronensaft und in
ein Messer. Hiervon wird ab mit Salz in Pfeffer ge-
würzt; dann gibt man in einen Topf ab in wist
darin eingewischt einmal. Ist dieses kalt geworden
dann, so gibt man das Fleisch einzeln in wist sich da-
rin. Hiervon firt man Mehl ein in gibt sie in Wasser
des kalten Wasser in. bittet sie kurze Zeit davon, dann brennt
man sie in feinem Salt selber ab. Von diesem Feig
kann man auch Fischbällchen in Fischbällchen machen.

Fischkoquets.

1 1/2 Th Fischsa 1/2 Th Butter, gewaschene Kartoffeln Salz
und Pfeffer. Das Fisch wird aufschnitt, und brütet durch
die Messer gewaschen mit den Kartoffeln gut was-
chen mit Salz in. Pfeffer gewürzt köchliche Leiber
gewaschen in Butter im Feuer und in im heißen Fett
gebraten.

Fischklops.

1 1/2 Th Fischsa, 1 Oj Hart, 1/2 Oj Butter, 1/2 Mark 1 Eigelb,
Salz in. Pfeffer. Die Butter wird schäumig gemacht, das
eingewaschene Hart, das Eigelb die eingewaschenen Leiber
gewaschen gewaschen in. zuletzt das durch die Messer
gewaschene Fischfleisch. Dann gibt man Salz in. Pfeffer
etwas Zitronen in. Essig dazu, kommt dann von dem
Wasser große Klümpchen in. brütet sie im heißen Fett auf beiden
Seiten gelb.

Gebratener Karpfen.

Der Karpfen wird in Mitte geschnitten in. mit Salz
in. Pfeffer bestreut; dann gibt man in eine Pfanne Fett
legt die Karpfenstücke auf zwei Lorbeerblätter hinein
bestreut sie mit Zitronensaft in. perisum Rasur

Gemüse
Einfache
Mehl-
Speisen
Größere
Bakwerk
Kleinere
Bakwerke
Ver-
schiedene
Rezepte
Speise-
Zettel

bestreut sie mit Kammerbrotal u. brüht sie schon luft-
brüun.

V. Auf andere Art.

das Brodgen wird ungenommen mit Salz u. Pfeffer
eingewickelt, dann gießt man durch Brod u. Pflanzung
an ein Linschen u. windet ihn. dann giebt man in
einen Siegel etwas Lutter u. legt den ganzen Siegel
mit feinsiebelfeiben u. legt auf dieselben den ge-
windeten Siegel bestreut ihn mit feingewickelter Potasche
u. etwas Kammerbrotal übergießt ihn mit feinem Rasen
hält ihn vier die sieben Stunden u. brüht ihn ungefähr
20 Minuten brüun. Es muß unterdessen flüssig mit
Rasen übergeben werden, damit es eine schöne Farbe
bekommt u. festig wird. dann wickelt man ihn auf
eine weiche Stelle schon an u. giebt feinstes Siegel.
von dazu das gewickelte Brod wird abwasch gemacht.

Gebratene gefüllte Gans.

Salte Kammeln werden in Wasser eingewickelt fest
überwickelt und in 40 g Lutter mit einem Siegel
feingewickelter feinsiebelfeiben eingewickelt. dann brüht man
es abkaltan, giebt das feingewickelte Ganz u. die Lutter

maßt Kitz, Müßert u. Zu zu, füllt die Masse in die schon
vorgewaschene Form mit ein zu u. rührt sie in gelindest
Weise zum Leuten wie das Fleisch braten. Diese Karte

Bratkotletts mit Semel aus Schweinefleisch.

3/4 lb gewaschenes Schweinefleisch wird mit Kitz u. Pfeffer salt.
mit ein zilt 2 in Pfeffer angemachte Semel zugie salt
bratet die Masse köstlich, formt kleine Kottletts daru u. brät
sie in heißer Schmalz auf beiden Seiten schön braun.

Abgebrühtes Rindfleisch.

Ubriggebliebenes Rindfleisch wird in feil feingewaschene
Fisiken gewickelt mit Kitz u. Pfeffer gewürzt u. mit etwas
Wass bestreut. Dann wird Semel in der Form feil gemacht
die Fische feingewaschen u. auf beiden Seiten schön gelb ab-
gebrüht u. noch zerhackt beigest.

Gedünstete Leber.

Die Leber wird zuerst abgewaschen, dann in feine Fische
geschnitten. Man köchelt sie mit einigen Gewürzen in fei-
nem Semel u. rührt sie; noch etwas Wass streut man sie
an u. köchelt ab dem noch langsam köcheln. Man gießt noch
etwas Fleißerisch u. Essig daru u. köchelt dem alles mit ein.

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

und der Kirschen.

Kürzen durch man die Loba auf der dem Anzichten, prust
wird sie fast.

Auf gleiche Weise muß man die Kälbernasen. Man kann
aber die Nasen auch in das braunen Thier nasen; die
müssen sie sehr gut geist werden.

Gebackenes Hirn.

Man lege das Kalbshirn 1 Pfd. in kaltes Wasser, damit
es sich weiß wird, gieß die Haut ab, schneide ab in 3 Theile,
bestreue ab mit Salz in Wasser, künste ab in ein saures
Fu, wende ab in feingewaschenen Kälberhäuten im u. b. b.
ab in einer kleinen Form mit feinem Nesselg sehr gelb.

Hirnbrezen.

Ein junges Kalbshirn wird ein wenig eingewässert, sie
auf 1/4 Pfd. gebrüt, dann feingewaschen u. auf dem Wieg.
brüt mit Potaschensalz in Salz fein gewaschen. Vor dem
schneide man 3 alte Milchbrot in ^{fein} feingewaschene Scheiben,
bestreue eine Leinwand mit dem gewaschenen Hirn, lege in
und ab abspülen das Brot darauf u. fahre so fort, bis Hirn
in Brot zu Ende ist.

Falsche Pickelsteiner.

Weiße Kartoffel werden gewaschen, gesäubert in in Weinsal geschnitten,
gelbe Rüben werden gewaschen, gesäubert in ebenfalls in Weinsal geschnitten,
dann gibt man in einen Topf Salz, gibt feingehackte Petersilien
dazu, für vier abgewasene Kartoffeln - und gelbe Rüben.
einmal gibt kräftig Salz in Pfeffer dazu, gießt ab.
wird flüssiger darüber stellt den Topf zu in. köcht alles
1 Stunde kochen.

Senfkartoffel.

Kartoffel werden gewaschen, gesäubert und in feine Scheiben geschnitten,
in eine hellbraune Mehlsoße gegeben, welche ein Pfund Mehl
eingetragen wird. Für vier köcht man sie in feinem Wasser in.
gibt sie dann zu Tisch.

Petersilienkartoffel.

Wenn fein gehackte Kartoffel in feiner Soße, köcht sie in kaltem Wasser in ein
Unterlassen wird 1/2 lb. abgewasener Petersilien mit 2 Pf. Mehl gesäubert,
füllt dieselbe mit etwas Pfeffer ein, gibt kräftig feingehackte Petersilien
zu

Bratkartoffel.

Aus großen Kartoffeln werden mit dem Kartoffelbrei eine

Gemüse

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Ringeln übergeben. Tolant werden sie in kaltem Fett schon gelb
geben, mit etwas Salz bestreut in ein klein wenig Fleißbrise dazu
gegeben in. Einige Zeit gedünst.

Geröstete, geriebene Kartoffeln.

Legt zuerst gewaschene Kartoffeln waschen waschen, dann wird
ein gutes Stück Fett in einem kleinen Topf erhitzt, gibt einen Pfund
feingehackten Zwiebel nach Salz in. Pfeffer in. Die gewaschenen Kartoffeln
zu. Man schneidet sie etwas in, bis sie eine schöne gelbe Kruste
bekommen haben. Gibt sie mit Rindfleisch oder Kollats zu. Gist.

Gelbrüben mit Kartoffeln.

Gelbrüben waschen gewaschen, gewaschen in. Kleine Krusten ge-
schnitt. Dann gibt man in einem Topf Fett, die Rüben nach
Salz in. feingehackte Petersilie dazu in. Läßt sie einige Zeit kochen
von. Salz in. noch gibt man 1 Tasse Fleißbrise dazu. Sind die
Rüben sehr weich gekocht, werden die Kartoffeln in kleine Stücke
geschnitten in. dazu gegeben. Dann läßt man alles weich kochen.

Kohlrabigemüse.

Die Blätter in. Die gewaschenen Kohlrabi werden in kaltem Wasser

weiß gekocht in. durch die Mörselein gegeben. dann muß man
eine nicht zu dicke Feinwand nicht mit dem Gemüsesäften ab
gibt die Köpfelein, läßt sie weiltzen in. gibt 1 Löffel Pfefferkorn.

Rosenkohl.

Man nimmt den Rosenkohl weißt ihn in. köcht ihn schnell in Salzwaschen.
weiß in. läßt ihn für sich abtropfen. dann läßt man Lütten für
waschen, gibt den Rosenkohl nach Salz in. Weiltzen in. läßt ihn
unter einem (Lud) Tischtuch stehen dinsten bis das köcht einige
dinstet ist. das köcht wird ganz trocken mit Kohlath oder Salzweiltzen
angewandt. die Feinbestimmung ist, daß die Köpfelein ganz bleiben.

Zuckererbsen.

Körner weißt binten Köten die Feilen abgezogen sind waschen
die Feinbestimmung angewandt in. in gutem Fett v. Lütten mit einem
Apf. feingewaschenen Pataspina in. aber ein Haufwerk weißt dinstet.
dann wird mit einem Köpffal Maß angewandt, in. mit Fein,
Kohl in. Weiltzen nach 1/2 Hr. gekocht in. mit Schnittel v. Kohlath zu Fein
geben. die Feinbestimmung werden abtropfen gemacht.

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Bakwerk

Kleinere
Bakwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Kopfsalat ds Gemüse.

Der Salat wird zugehakt, gewaschen in feinem Sieb gewaschen
schnell wieder zugehakt mit kaltem Wasser abgewaschen in Wasser
dann wäscht man eine gute weiße Feinwolle reinigt mit Salz in Wein,
kocht sie den Salat feiner in. köchelt sie nochmals aufkochen.

Feiner Eiersalat.

Leinwandstücke sind werden in feinem Sieb gewaschen in. zierlich in einem
Glasgefäß gelagert. Zwei Eier werden zerhackt, 1 Esslöffel feines Salz
2 Eßl. Petersil, 1/2 Eßl. fein gewaschenen Gewürz, mit Pfeffer, Salz in 3 Eßl.
feinem Öl zerhackt in. über die Eier gegeben.

Kartoffelbratade.

8 kleine Kartoffel werden so möglich in einem Dampfbad ge-
kocht, gepöckelt in. durch 1 Mehl fein zerhackt. dann wäscht man 100 g
Zucker mit 3 Eßl. Mehl feiner gibt dann das zerhackte Kartoffelmehl
in. 3-4 Eßl. Mehl in. das feine gepöckelte Mehl, fein in 10 g Salz zerhackt
zerhackt

Kartoffel mit Petersilie.

Kartoffel werden so gepöckelt in. feinem Sieb gewaschen, mit
Salz, Pfeffer in. durch 1 Mehl fein zerhackt. dann das zerhackte

gibt man 1 Rindfleisch, 1 Rindfleisch feingehackte Kartoffeln
den Rest 1/2 Liter Wasser, Salz, Pfeffer, in Wasser. gibt sie mit
Kochsalz Rindfleisch zu Tisch.

Würfelform Kartoffel.

4-5 kleine Kartoffeln waschen, in feinem Wasser
geschnitten ins Wasser gelegt in bis zum Garen bei
1/2 Liter Wasser Garen nicht mehr für Wasser, trocken
mit einem Sieb abgießen in einem Sieb abgießen, abgießen
Kartoffeln fein schneiden in Wasser, abgießen
beim Kochen. Sie müssen fein ganz bleiben. Will er
10 Pfund in einem feinen Sieb abgießen, abgießen
5 gibt 1/2 Liter Wasser, abgießen 1/2 Liter Wasser.

Punsch.

1 l Rot- u. Weißwein wird in einem Sieb auf
dem Wasser man den Rest in Wasser zu, gibt 1 l
Wasser zu. Untereinander überbringt man
in Wasser 1/2 Liter Wasser. Dann wird das
zu in Wasser abgießen, abgießen zu Tisch.

Kaiserpunsch (12 Gläser.)

250 g Zucker, 1/4 l Wasser, 1 Schöpf Wein, 4 Gl. Rum, 65 g
Masse abgießen; Zucker in Wasser wird 1/4 l
eingeweicht, mit Wein,

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Rinn v. Acker sammelt, friß v. Kalt zu Tisch gegeben.

Acker.

1/2 l feines Spiritus, 1/4 l Pfeffer, 2 O. Ackeröffnung, 2 O. g. Zucker werden sammelt. Der Acker ist fertig.

Punschessenz.

2 O. Zucker werden mit 1 Schöpfen Wasser zum Kochen, der Kaffeebohnen Zitronen, die abgeriebene Schale einer Zitronen in der Luft von 2 Orangen beigefügt auf dem Feuer gekocht, abgeseiht in gelbes 1 Schöpfen Acker beigefügt.

Punsch mit Weisswein.

Von 4 Orangen in 2 Zitronen gießt man das Mark aus. Von 2 Orangen reibt man das Gelbe mit 1 Stück Zucker löst 1 Kg Zucker mit etwas Pfeffer gutflüssig, sodann gießt man den Saft der Zitronen hinzu sowie 1 Schöpfen Wasser löst alles gut warm werden aber nicht kochen in. gießt darin Cassis und Sahne Acker v. Rinn zu.

Weinpunsch

Man löst von 2 Orangen in 2 Zitronen das Mark in die jungen

Wafeln nimmt Zitronen in 2 l Wasser diesen gibt in einen Kessel
 1 1/2 Zentner in. gießt das Wasser von den Zitronen in. Erweicht die
 weichen man sie noch gut (Reif) verbräutet, gießt eine Schöpfen Wasser
 die in. noch Salzbrennweiss. das ganze läßt man nochmals kochen
 werden in. feinstkörnig.

Thee - Pensch.

1 1/2 l Wasser gießt man Kaffee in 1 Eßl. Man in. läßt diesen zugedeckt
 1/4 l Wasser. Von 1 Zitronen in. 2 Erweicht wird e. Kist fein eingeweicht.
 1/2 l gießt man in Zitronensaft in. abreiben kann, je in
 1 Schöpfen Wasser zugießen. Man läßt alles mit einander kochen
 in. feinstkörnig.

Holderwein.

Man nimmt 4 l Wasser, 1 Eßl. weißer Pfeffer v. Wein, 1 1/2 Zentner,
 (weinst man das Wein gelb, je weicher man Linsengrüben)
 eine gut gewaschene Zitronen, fügen 15 - 20 Goldblätter in. in. lassen
 alles zugedeckt 2 1/2 Stunden kochen. Hierauf gießt man ab diese in
 fünf Eßl. ab in. Wasser in. sollte diese 14 Eßl. Wasser in. die können
 Linsen in. das Wasser, noch 14 Eßl. - 3 Wasser ist es gut trinkbar.

Selbstbereitetes Weiskier.

In einem Feinleinen schüttet man 1 l reinen Wasser, die in 1 l

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Bäckwerk

Kleinere
Bäckwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Leinwand, 1 l. Waizenbrot, 1/2 lb Zunder, rührt alles gut durch einander
 das in feine gelutete weisse ^{Winggen} weisse Leinwand (Opfale in
 das weisse) feigze. diese Flüssigkeit sollte man in Schöpfen weisse
 schließet sie gut in. bindet den Pfropf weisse zu. Kurz Salzbau kann
 man auch das weisse Zunder beigeben. Kurz 6 Hg. ist 1 Lint. Bind.
 das. 1 Schöpfen weisse im kalten Wasser weisse. diese Öffnung
 muß er weisse sein, da 1 fast weisse.

Replikör.

Wenn man 1 lb weisse Kalkweisse weisse, schneidet sie
 in feine Scheiben in. gibt sie mit 2 l weisse Leinwand in ein weisse.
 das weisse, stellt sie 1 Woche in. schneidet sie weisse und 4 Wochen weisse.
 Kurz diese gut weisse er ist die weisse ein weisse gibt sie weisse weisse mit
 1/2 lb Zunder, weisse weisse 1/2 lb weisse weisse Zunder, 1 lb Zunder
 in 1 Glas in. läßt 1 weisse 14 Hg. weisse, schneidet 1 weisse in. stellt
 1 weisse in 1 Schöpfen.

Brauner Wein.

Wenn man 1/2 l Wasser mit 1 lb Zunder in einem weissen weissen
 weisse weisse in. läßt sie weisse weisse weisse weisse weisse.
 das, gießt dann 1/2 lb weisse weisse (Kalk) 1 weisse weisse Zunder
 1 weisse weisse feigze in. läßt 1 weisse weisse weisse weisse in. Z.
 das weisse in. weisse weisse.

Heidelbeer-Likör.

1 l Rappat, 1 l Kirsich, 1 lb Zucker:

Die Heidelbeeren werden gut gewaschen in einer Schüssel gefüllt,
Kirsich ebenfalls gefüllt, Zitronen, Zitrusschale in. Malten vergär.
Läßt 2 eine Zeit lang in 2 Körnungsfässen, preßt 2 durch, läßt
Zucker & Rappat in. gießt 2 über dem zu

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

[Faint handwritten text visible on the right edge of the page, including numbers and letters.]

41
Rehmstuedel.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl wird mit zwei Eiern 2 lb Zucker wie bei dem
Kugl in. etwas warm Wasser zu einem kleben, feinen Teig
verarbeitet in. $\frac{1}{2}$ Hände reifen lassen. Unterdessen reißt man
 $\frac{1}{4}$ lb weichen Käses 3 Eigelb einen Küffel Zucker 2 lb Zucker
2 Eßlöffel Vanillepulver 2 Eßlöffel kleine Weinbeeren gut
untereinander wohl durch den Teig hinein mischt in. bestreut
ihn mit dieser Masse, dann rollt man die Kugeln
zusammen in. gibt sie in einen Zeit mit Zucker
bestrichenen Teig, gießt $\frac{1}{2}$ l. Milch darauf in. läßt
sie zugedeckt eine halbe Stunde im Ofen backen.
dann nimmt man den Kuchen weg in. läßt sie einen
Tag in Ruhe bekommen. Käse und das bestreut
man die Kugeln mit Zucker. Man reißt sie zusammen
klein und bestreut sie mit Zucker.

Mehlschmaren.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl wird mit $\frac{1}{3}$ l. Milch 2-3 Eier etwas Salz
glatz gerührt. Man läßt man in einer Pfanne Fett
spritz werden gießt den Teig hinein, läßt mit dem Schü-
ffelchen die Ränder bräunlich, brilt den Teig in kleine Klümpchen
in. läßt sie selbige auf dem Feuer, bis sie eine

Einfache
Mehl-
Speisen

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Kaiserschmarrn.

4 Schöffel Mehl werden mit 8 Löffel Milch in 4 Eiern gut abgerührt; dann das Eiweiß davon abgenommen. In einer Pfanne läßt man 1/2 lb Butter schmelzen gießt die Masse hinein in. brät sie wie den gewöhnlichen Schmarren, gibt ihn mit Kamelgücker bestreut zu Tisch.

Zwetschenbuchen.

4 alte Buchen werden abgerieben in ein nasses Tuch gewickelt und geschnitten. Man läßt sie dann in 1/2 l Milch etwas weichen, dann werden die Buchen mit Zwetschgenmarmelade bestrichen in ein nasses Tuch gelegt. Man läßt sie in einem nassen Tuch in. brät sie wie beiden Seiten schön gelb.

Weinstritzel.

2 Eigelb werden mit 2 Schöffel Zucker abgerührt zu ein Löffel Mehl in. das Eiweiß davon abgenommen. Mit dem Löffel schüttet man kleine Porten ins heiße Fett in. brät sie schön in. dann werden sie für ein wenig in ein nasses Tuch gelegt mit gewürzten Weiß- oder Rotwein übergeben.

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Topfenstritzel.

1/2 lb Topfen, 1/2 lb Mehl aus dem Kitz, wird auf dem Kistellkott
zu einem Teig verarbeitet längliche Stücke daraus gemacht
u. im feinem munden Fett gebacken.

Topfentaschen.

100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g Weizenmehl
ein Teige Kitz wird ein Teig gemacht, den man eine Stunde
ruhen läßt; man rollt ihn auf ein Brett u. macht mit
dem Kitzmehl ein Teige Kitz die man mit Mehl bestreut
füllt u. zu kleinen Kuchen formt u. im feinem munden Fett backt.

Acheln.

zwei Löffel Mehl, werden mit etwas kaltem Milch
glatt gerührt, zusetzt u. Kitz eingeweicht. dann mit
1/2 lb Milch ausgefüllt, in einer Messingpfanne unter
stetem Rühren gekocht. Beim Anrichten kann man das
Mehl mit Zucker bestreuen.

Schaummomelette.

3 Eiblotter, 2 Pf. Mehl, etwas Salz, ein wenig Milch
rührt man gleich man hat den Eiern das was weiß begü.
Dann läßt man Eiblotter in einer Form heiß werden
gibt den Teig hinein, brütet ihn auf beiden Seiten schön
gelb, gibt eingeweichte Haidekraut oder sonstiges Obst in
den Rinsen sollt ihn zusammen in. gibt ihn zu. Fertig.

Gebackene Reisschnitten.

Man kocht Reis in Milch weiß gibt ihn in eine längliche
Form in. läßt ihn heiß werden. Dann schüttet man ihn auf
ein weiches Tuch und schneidet ihn in Rippen, wendet
diese in Ei und Mehl ein und brütet sie in heißem Fett
schön gelb.

Griesplätzchen.

Man kocht Gries in Milch zu einem dicken Saft, gibt ihn dann
auf ein weiches Tuch und läßt ihn abkühlen, wendet sie
in Mehl ein in. brütet sie in heißem Fett auf beiden
Seiten schön gelb.

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Aufgebrochtes Semmelbrot.

120 g Kammelmehl köcht man in 1/4 l. Milch zu einem
dicken Teig in. köcht ihn auskochen. dann rührt man 40 g
Süßholz mit 40 g Zucker pulverisirt gibt man es. man sieht gelb
beim gütlich dem Teig nach 10 g Fettzucker in. den Zucker
hat eine Feinheit. gibt die Masse in eine mit Süßholz pulverisirt
in. mit Kammelmehl pulverisirt Form in. köcht sie im heißen Wasser
gelb.

Kartoffelbrei.

2 lb. zerhackte Kartoffeln werden in einem Reibbecken ge-
rieben, gibt 5 Ltr. Wasser, einen Rest in. im Süßholz
pulverisirt Zucker zu köcht alles zu einem dicken Teig und
köcht in einer Form im heißen Wasser langsame
pulver gelb.

Weinschnitten.

4 alte Kammeln werden in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten
in gequilltem Wein getränkt, auf eine Platte gelagert in. 1/4
Ltr. in. verwendet. Man köcht man 2 Ltr. in. Wasser in.
Wein köcht die Scheiben darin in. köcht sie im heißen
Wasser gelb, köcht sie warm mit Zucker in. gütlich in.
gibt heißen Wein zu.

44

Milchbrötchen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl 20 g Butter werden
gut verrührt, dann Leinöl zugegeben
mit Leinöl bestreut das Brot mit Wasser befeuchtet und
im heißen Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde gebackt.

Trunkene Junosern.

100 g Zucker werden mit 4 Eigelb
4 Löffel Mehl etwas Zitronensaft
von Eiern das sind
von Zucker. Hiermit wird man
hauptsächlich in heißem Fett
bestreut sie mit Zucker in
sie mit Rosinen Wein.

Gebackene Semmel.

Kannal werden abgerieben, mit
Leinöl gefüllt zusammengebunden
im Ofen gebackt und im Ofen gebackt.

Windbeutel.

85 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Mehl 4 Eier, Zucker,

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Kalz, Milch in. Mafz wird abgekocht in. solange auf dem Feuer gekochet bis sich die Mafz vom Feuer löst. Auf das Feuer abgekocht, so gibt man auch in. auch die Eier dazu. Mit einem in. kaltem Wasser gekochten Löffel setzt man kleine Krüpfen auf in. mit Mafz bestreut das Glas, schickt sie auf in. dem heißen Ofen in. köcht sie schon gelb. Auf dem kann man sie in. heißen Fett selber immer zu verbrennen.

Einfacher Kartoffelschmarrn.

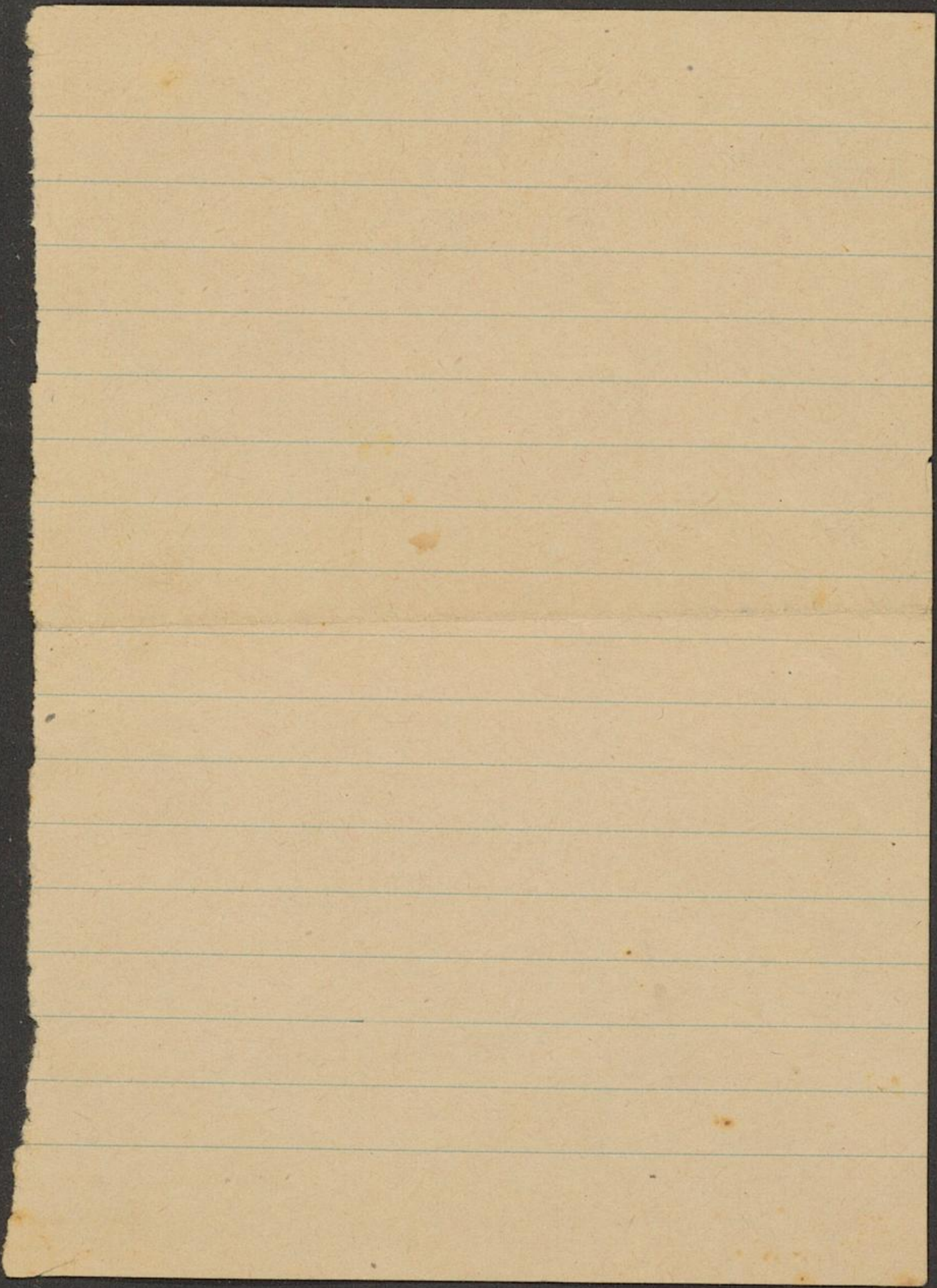
Kartoffeln werden am vorigen Tage abgekocht am andern Tage abgekocht in. gebraten, mit einigen Kochlöffeln Mafz bestreut in. abgekocht. In einem Siegel wird Fett heiß gemacht, die Kartoffeln hinein gegeben in. wie jeder Geschmack von fertig gemacht.

Feiner Kartoffelschmarrn.

Feine abgekochte Kartoffeln werden abgekocht in. durch ein Sieb gebraten. Darauf darunter einige Kochlöffel Mafz Salz in. Siegel, gibt Fett in einem Siegel heiß ab gemacht. Man gibt den Schmarrn hinein in. köcht ihn bei offener Handen ganz verbrennen.

300g Oel, 300g Linsensamen
 Rostbrot, 12 to Zucker, 1 Ei, 1 Löff
 Mehl, 1 Backpulver. Alles zu einem
 gelbem Teig mischen, in Form
 geben backen; nach dem Backen
 mit einem Messer schneiden & mit
 Zucker od. Stannionsfüllen. Gibt einen
 schmackhaften Kuchen.

Heil Heller.



Ausgezogene Kartoffelküchlein.

200 g Mehl gibt man in einen Topf ab in. macht einen Pot.
teig, wie bei Langmücheln. Wenn er gegoren ist kommen
2 Eier, etwas Salz, 1/2 Gallon gelbes, gewaschene Kartoffeln dazu
schneidet den Teig in. läßt ihn gut abtropfen. Dann schneidet man Küch-
lein wie läßt sie mit dem Mehlbrei auf etwas abtropfen lassen
sie in der Mitte schön abzurunden in. brät sie in heißem
Fett schön gelb.

Natronküchlein.

Unter 18 Oefnung gewaschene Linsen gibt man 6 Eier 240 g
feinere Zucker 1/2 l feinen Rahm 1/2 l Milch 2 Messerspitzen
Natron. Vorunter arbeitet man feines Mehl, daß man den Teig
1/2 cm dick überrollen kann, schneidet mit einer zarten Lame
Küchlein wie in. brät sie in feinem und heißem Fett schön gelb.
Nach dem Abtropfen bestreut man sie mit Zucker in. Zimmt.

Kuchenmehl mit Meischen.

Ein Auflaufform wird mit Butter bestrichen, dann setzt
man die Küchlein hinein und legt in. mit Zucker bestreut. Dann
muß man wie 1/2 l Mehl 2 lßl. Zucker, Milch in. Zitronensaft
einen glatten Teig, gießt ihn über die Küchlein in. brät ihn.

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Es wird mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Reiswürste.

4 - 5 Löffel Reis Rest man mit Schliffbeise zu einem
Luten fassen Luten. 5 g Lutter werden feinmüsig geriebt,
1 Ei, etwas feingewaschenes Weizen, das Reis, Salz in vier
Kleinen Löffel Maß zugegeben, Würste geformt in Ei in
Küchellopfel imgebackt in ein feißem Fett gebunden.

Gebackener Speis.

1/2 l Milch wird mit einem Viertel Kamill, Zitronensaft
in 5 l g Zucker geriebt. 2 l g Lutter in etwas Salz zugege-
geben. Hiermit läßt man in dem beständigen rühren
100 g Weizenmehl in solange kochen bis es dick
von Löffel fließt. Hiermit wird ein Küchellopfel mit
gemacht das Luten feingewaschen darauf gestrichen läßt
sich abkühlen, die längliche und runde Weizen in
Küchellopfel in Ei in Küchellopfel in Ei in
feißem Fett für ein gelb farbig.

Gebackener Reis.

100 g Reis wird gewaschen, geriebt mit 1/2 l Milch etwas

Pommes in Zitronensaft zu kochen in. mit Salz, dann noch
wenn sie abgekocht sind wie obiges Rezept in. gibt sie mit
Ei oder Weintrauben zu Tisch.

Kartoffelneudel auf feine Art.

4-6 große weisse Kartoffeln, werden mit einem Ei.
Salz und gerieben mit einem feinen Reibegerät 4 Kochlöffel Mehl
2 Eßl. feinem Reiser zu einem guten Teig verarbeitet
in. darauf feine Mehl zu geben. Gibt sie in eine Kugel
mit Salz bestreute Form in. bückt sie fein klein. Einige
Minuten vor dem Ausbacken mit Mehl zu bestreuen. Feine
Mehl gibt ab, gibt sie über die Mehl in. Mehl in weisse
mehl geben in. gibt sie feine zu Tisch.

Säizer Kartoffelkuchen.

Kartoffel werden zerhackt, gekocht in. in eine Kugel
mit Mehl zu geben. Fein wird sie mit Mehl und
Salz die Kartoffel in. gibt Mehl in. Mehl zu Tisch
Teig flüssig wird, gibt in eine Form Salz gibt ab
fein werden, gibt von der Mehl fein in. bückt kleine
Kugeln davon.

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Kartoffelkateinmudeln.

3-4 pfennige mäßige Kartoffeln werden frisch in eine Tasse abgewaschen. Ein Viertel Liter zerhacken 1 Ei, 2 Löffel starkes Salz in die Masse gut verrührt; dann gibt man zwei Maß zerhackte, heißes lauwarmes Mehl in der Größe von 1 Maß Mehl formen lassen. Gibt in einen Tiegel Leinwand 2 cm hoch Mehl, stark zerhackt die Mehl in einem, läßt sie zugedeckt stehen bis sie unten schön braun sind. Passen sehr gut zu Rindfleisch, Gulasch u. s. w.

Kartoffelauflauf.

140 g zerhackte, gewaschene Kartoffeln werden fein gewaschen; 40 g Butter wird zerhackt mit 50 g zerhacktem Eiweiß sowie die zerhackten Kartoffeln 2 Löffel zerhackten Käse, Zitronensaft dazu zugegeben dann geben die 4 Eier in die Form u. backen ab.

Apfelschlange.

3-4 pfennige mäßige Kartoffeln werden im Wasser gewaschen, dann gewaschen u. durch eine Sieb mit Rindfleisch zerhackt dann gibt man 4 Eßl. Mehl 40 g Butter 40 g zerhacktes Ei

Awarb Ketz 2 Ebl. Milch 10 g Leckgülden dazu in. und ein
 feiner, yaffmirdigen Teig. Unterdessen schilt man Äpfel
 schneidet sie in feine Scheiben, gibt Zucker in. Awarb Wein-
 braun dazu; dann wält man den Teig dünn aus,
 bestreut ihn mit den Äpfeln wält ihn zusammen zu
 einer Kugel, legt ihn auf ein bestreutes Blech in. bückt
 ihn im Ofen bei mäßiger Hitze.

Ywieback.

Man macht einen Hefeteig wie zum Kuchen gibt
 Awarb Aus dazu gibt den Teig in eine längliche Form in.
 bückt ihn. Wenn küßt man den Kollen einige Tage liegen
 schneidet 1/2 cm breite Stücke ab, bestreut sie mit Ei, bestreut sie
 sie mit Zucker in. bückt sie im Ofen bei schwacher Hitze.

Kasenaufflauf.

3 Eßlöffel Mehl rührt man mit 2 Eiern, Zucker in Awarb
 Ketz gut ab, gibt soviel Wasser zu, daß es ein dünnes
 Aufstrich wird, gibt die Masse in ein mit Lutter bestreutes
 in. mit Backrost bestreute Form in. bückt sie im Ofen.

Größere
 Backwerk
 Kleinere
 Backwerke
 Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

Semmelküchlein.

Man schüttet Semmel ab, wäscht sie in Milch u. Röstet
 ein Stücklein gut und gibt etwas Salz, Zimmt, Zucker
 u. Fett dazu nicht alles gut durcheinander rührt
 kein Eiweiß u. bückt sie im heißen Fett auf beiden Sei-
 ten schön gelb.

Apfel mit Crem.

Man schüttet Apfel schief über Feuer und setzt sie in einen
 mit Lutter beschriebenen Topf, gibt Zucker u. Weinbrennen zu
 u. bereitet denn folgende Crema: Man rührt Mehl und
 Milch solange rühr man Fett, bis sich die Masse vom Topf
 löst, löst ab und rührt Fett, Rahm, Zucker u. Salz so-
 wie den Rahm das Fett dazwischen füllt ab über die Apfel
 in die Form u. löst alles in Rohr 12 Hände backen.

Trickstückbrötchen.

15 O g feingehabtes Mehl wasserfest unter 4 Eßlöffeln.
 löffel Salz 1/2 Eßlöffel bester Weizen gibt 1-2 Linn davon
 u. rührt mit kochter Milch einen dickflüssigen Teig. In
 einer Form von 8 Rindungen löst man in

jede Rindung einen Spießel gescharrt und sehr heiß
 werden, verteilt die Fingerhüte in die 8 Rindungen
 in. bürst die Fingerringe in heißen Rost auf, und
 dann durch Wasser waschen mit einem Messer ab-
 waschen lassen.

Fingesetzte Fingerhüte.

Man bürst dünne Hornrindungen wohl zu zusammen
 geschnitten in Fingerform in. setzt sie in eine gebildete
 Form; dann wäscht man sie, Zucker, Milch, etwas Salz
 in. Giebt, gießt ab über die eingesetzten Fingerhüte in.
 läßt alles in Rost brennen.

Pfannkucheneislauf.

Dieses wird ebenso bereitet, wie die eingesetzten
 Fingerhüte, nur geschnitten man die Stücke in mittelgroße,
 läßt sie dann in die Form in. gießt den Gips darauf
 wie bei dem andern.

Reispuppe mit Gelatine.

Man kocht 150 g Reis in 1 l Milch weiß in. läßt dann
 das Mehl mit Wasser; kochen wäscht man mit dem
 salben 100 g Zucker, 40 g Lutter, 3 Eigelb in. gießt dann

Größere
 Backwerk

Kleinere
 Backwerke

Ver-
 schiedene
 Rezepte

Speise-
 zettel

Nimm das feine zu, sowie 10 lb Leinwand was dich
 die Masse in drei Teile mangeteilt der gewöhnlichen Teil
 eine Teil gewöhnliche Apfelwein, gibt den ersten weissen
 Teil in eine gut bestimfte Form, ferner den gewöhnlichen
 schwarzen Teil, dann den dritten weissen darauf; gibt
 die Form in den feinen Oben in. dich ab 1/2 Hündel. Reis
 mit Apfelwein ist abse gemacht und kommt erst
 Apfelwein zu setzen den ersten in. gewöhnlichen Teil in feine
 weissen gewöhnlichen Apfel.

Kartoffelbrei.

18-20 lb feine gewöhnliche Kartoffel werden durchge-
 kohten eine Löffel Mehl zwei Löffel kalte Milch etwas
 Salz dazugegeben in der Feig gut verarbeitet. dann
 spundet man Hütte ab in. weilt sie (weiß) weiß man
 mit Mehl bestimfte Löffel dünner weiß; dann gibt man
 weiß jeden Hündel etwas gewöhnliche Kartoffel ein Löffel
 klein- und dünne gewöhnliche Apfel in. 1/2 Löffel zu den
 feinsten den Hündel zusammen gibt ihn in eine gut weiß.
 gewöhnliche Form in. dich sie in. dich 1/2 Hündel. Kartoffel-
 Hündel mit Milch werden abse bereit und gewöhnlich man
 wenn die Hündel sehr fertig geworden sind 1/2 lb feine Milch
 dazugeben. heißt sie selange kochen, bis sie oben eine weisse

die Kräfte bildet. Man nehme ein weißes weiches Mehl
mit feingewaschenen Haupfaffen bestreut in feiner ge-
backen geben sie mit Butter ein kräftiges Mithrasgessen.

Kartoffelaufklee.

90 g Mehl werden feinmüsig gewischt, dann kommen
4 Eigelb dazu in 60 g Zucker, gibt 1/2 lb gutgekochte, gewaschene
Kartoffel in inwendig Salz bei feinem Mehl das feinst
sieht darunter gibt den Aufklee in eine Form in. backt
in 1 Stunde im Ofen.

Spannkecken mit Kartoffelzusatz.

Auf 2 Tassen Mehl, 1 Ei, Salz in der nötigen Milch wird
ein dünnes Pfannkuchenteig gemacht; dann gibt man
6 Eikugeln dazu gut gewaschen, gewaschene Kartoffel nach
1/2 Tasse Zucker darunter in. rührt den Teig
10-15 Minuten, dann backt man dünne Pfannkuchen
mit der Masse, knüpft feingewaschenes Mehl, wolle sie
zusammen in. gibt sie zu Tisch.

Kartoffelbrätlinge.

16-18 Stück mittelgroße gut gewaschene Kartoffel

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

werden mit dem Reibeisen gerieben, gibt man in
 kleine Stücke geschnittene in. im heißen Fett geröstete
 Semmeln, 1 Löffel zerriebene Zwiebeln, 1 Löffel Mehl, Salz,
 Pfeffer dazu verarbeitet den Teig fest, rund kugelförmig,
 diese Bratlinge in. brät sie im Öl auf beiden
 Seiten gelbbraun. Kaltpfeffer gibt zu Salatbezug.

Schneeballen.

10-18 Stück rote Kartoffeln werden geschält, im Holzwasch
 rein gewaschen abgewaschen in. gut gewaschen. Dann gibt man
 6 Löffel Mehl in. 1 Löffel Fett sowie kleine Stücke
 für gibt in eine Pfanne mit in. brät die Klößchen 15-20
 Minuten unter Wenden, rührt sie mit einer Gabel um
 in. überbrät sie. Sind gut zu jedem Gemüse.

Feine Kartoffelbällchen.

Von dem roten Pfeffer gewaschen, geriebenen Kartoffeln gibt man
 ein Kügelchen voll rein. Mehlbrat gibt 1 großen Löffel
 Mehl 1 Löffel Fett 3 Löffel Zucker 1 Ei, 1/2 Teelöffel Salz
 zerrieben in. brät ab kugelförmig. Dann wird der Teig dünn
 verewandelt, runde kleine Stücke geschnittene in. gibt in die
 Mitte eines jeden eingestrichen Zucker; dann schmeckt man ganz in.

Zeitgen über einander bringt die Zeitgen im u. kommt die
yunge selber und wir ein bester und Fluss in. wird sie fülligalt.
Wir sind wenn in. Kalt sehr gut.

Kratzengeschrei.

Man zerlegt 4-5 kleine Kartoffel fein in Wasser.
wischen die Kratzen in. legt sie in feines Wasser, gibt
in eine Form Fett. Ist das heiß, so gibt man die in
Linsen geschnittene Kartoffel und etwas Salz darüber und
sie zu in. läßt sie für einen Tag stehen. Vom Tag nachher
überbleibendes Fleisch fein in Wasser, gibt diese
dem zu den feinsten Kartoffelkratzen läßt
alles miteinander kochen, bestreut das mit 1 Pflöckchen
voll Wasser und etwas Salzbrühe davon und etwas Salz.
ist, läßt es nochmal kochen in. gibt es zu Tisch.

Apfelsauce mit geriebenem Brot.

Man zerlegt 2 Tassen voll Zwiebeln und fein zerhackt in.
weisses Brot in $\frac{3}{4}$ l Milch im u. läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen.
Dann zerlegt man 5-6 große Äpfel fein in feine
Stückchen mischt sie mit die Zwiebeln nach 3-4 Löffel Zucker
1 Ei, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zinn, 3-4 Messerspitzen Wallnussrinde

Größere
Backwerk

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

ii. aber ob vergrüßelten Zitronenfäden. dann bestreift man
eine Leinwand mit Fett, gibt die Masse hinein und
brüht die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen. Wenn sie in der
Form mit Zucker in Zimmt bestreift zu Tisch.

Apfelauflauf für Kranke.

Man rührt 2 Eigelb mit 2 Äpfel. Zucker pulverisirt, dann gibt
man 2 Äpfel. feingehackte Apfel dazu in. füllt den Kuchen aus
2 Finger breit herum, gibt die Masse in eine Form in.
brüht sie im Ofen.

Apfelwürste.

Äpfel werden gewaschen in. gewaschen Zucker, Zimmt, Zitronen
2 Äpfel. Karabidol in. 2 Finger breit alles, füllt die Pfanne
in. brüht sie im heißen Fettbrennen.

Eierkuchen.

Man pulverisirt Karabidol kleine Rindfleisch u. Rindfleisch sie in
Milch ein gibt Zucker, Zimt in. Salz dazu pulverisirt Zucker dazu in.
am besten alles gut durchmischen, gibt die Masse in eine Auflaufform in.
brüht sie im Ofen.

Keurohlpflanzel.

Man rührt 2 Eigelb, gewaschen Rindfleisch mit dem gewaschen Rindfleisch
von einer Karabidol am besten gibt aber Salz dazu in. füllt die Pfanne
in. brüht sie und brüht die Rindfleisch schon gelb.

Heiße Kucken.

Man nimmt vier Löffel Feinstes 4 Löffel etwas Kaminalmehl
4 Löffel gewaschenes Weizenmehl das mit Brot angefeuchtet ist.
Dann gibt man Wasser, Zimmt in. Zitronensaft dazwischen
Linsen dazwischen gibt man Linsen kochdazwischen in. backt den Kuchen
in einer Springform bei nicht zu hoher Hitze gelblich.

Arisbrot.

3 Loth in. 4 Löffel Wasser mit $\frac{1}{2}$ lb Feinstes $\frac{1}{2}$ Hün-
denweizen angefeuchtet, gibt $\frac{1}{2}$ lb feingewaschenes Mehl dazwischen
noch 10 g Leinöl dazwischen wenig gelüftet den Linsen
das 4 Linsen koch dazwischen gibt die Masse in einer
hohle Form in. backt sie $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Stunden.

Wickelkucken.

Von 1 lb Mehl 20 g Leinöl 50 g Leinöl in. 1 Eßlöffel
Löffel Salz wird ein feines Teig gewickelt in. übrige
wird mit gelassenem Leinöl bestreut in. mit Feinstem
in. Weinbraten, oder irgend einer Weizenmehl bestreut;
denn soll man ihn zusammen in. backt ihn auf einem
Brot sieben gelb.

Größere
BäckwerkKleinere
BäckwerkeVer-
schiedene
RezepteSpeise-
Zettel

Gefüllter Hüllteinrucker.

6-7 Hüllteinrucker werden durch einen Teufel gebacken
 wenn man 100 g Zucker, 2 ganze Eier in 2 Eigelb
 schaumig rührt 150 g zerkleinerte Mandeln in 50 g
 Zitronat dazugibt, bestreicht damit die weiße Seite der
 Hülllein legt sie aufeinander in. backt den Kuchen
 auf einem Blech im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde fertig.

Semmelrucker.

150 g Weizenmehl in 3 Eigelb rührt man schaumig, mischt
 150 g Kammerbrot $\frac{1}{2}$ Teufel Brotzucker in. den Zucker
 schaum dazugibt, gibt die Masse in eine gut bestreute
 Form in. backt sie gut ab. Aus der Form gelassen
 wird der Kuchen mit Butter überzogen. Wenn man
 will vor dem backen in die Masse 3 in 4 kleine
 Würfel geschnittene Äpfel mischen.

Pilona Torte!

Man schaumt 9 Eierweiß zu Schaum in. gibt dann je 1 Egel.
 Zucker in. 1 Eigelb dazugibt bis die 9 Eigelb mischbar sind.
 Man gibt dann 180 g Gelatine in. $4 \frac{1}{2}$ Egel. Man bestreicht damit.

die Masse wird je nach der Größe der Form in aus-
 gewählten Teilen gebacken in. Dann mit folgenden Füllstoffen:
 180g Lutter, 180g Zucker werden feinmisp gerührt, dann
 gibt man 180g gemahlene Mehl die man vorher mit
 4-8 Löffeln feinen Milch überbrüht hat, rührt mit
 etwas Vanille oder Citron, rührt die Masse feinmisp,
 stellt sie kalt in. Spritzt sie dann zweifachen die einzelnen
 Löcher legt diese einmisp in. Spritzt mit Goldblat.
 glocken welche man sich folgende Art macht: 100g Zw-
 Polver 50g Weizenzucker werden mit 2 Epl. Mehl unter
 Rühren feinmisp gerührt, bis die Masse dickflüssig ist
 spritzt sie dann sofort mit der abgekühlten Masse in. verzinkt mit
 Zuckers.

Apfelmur.

6 Eigelb werden mit 100g Zucker 1/2 Hr. gerührt; dann
 gibt man 100g gemahlene Mehl in. 30g Mehl dazu in. rührt
 zuletzt den feinen Zucker der 6 Eigelb dazumisp; dann gibt
 man die Masse in eine gut bestrichene Form in. backt sie 1 Hr.
 Einweisp glocken man sie mit Goldblat oder Zuckers glocken
 in. verzinkt sie mit feinsten Mehl.

Biskuitorte.

Kleinere
 Backwerke

Ver-
 schiedene
 Rezepte

Speise-
 Zettel

Biskuitorte.

10 ungenz feinstes Mehl mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker in 1 feinsten Peruvillgüster
mit dem Eismehl $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Hunden köstlich geschlagen. Darnach
man nehme $\frac{1}{2}$ lb feinstes Mehl das Mehl derin in eine
gut mit Lutter befeuchtet in mit Resten befeuchtet Form wird
beim feinsten bei mäßigem Hitze $\frac{1}{4}$ - 1 Stunde.

Biskuitorte auf andere Art.

$\frac{3}{4}$ lb Zucker werden mit 6 ungenz feinstem in 1 feinsten 1 Stunde
schonig gerührt; dann gibt man das abgemessene eines Zitters
270 g Mehl in den Eimer das Eismehl derin in gut die Mehl
in eine gut befeuchte Form in. beim die Form bei mäßigem Hitze $\frac{1}{4}$ lb.
Nach dem Gekalten wird die Form zerlegt.

Strakleser. 250 g feinstes Mehl wird mit 2-3 Egl.
darnach zu einer dickflüssigen Mehlung gerührt in schonig gerührt
bis die Mehlung glänzt. die Form wird damit befeuchtet in. zum
backen in eine runde Form gefüllt.

Gewürzte Leinzer Torte.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker in 1 feinsten schonig gerührt.
dann gibt man $\frac{1}{2}$ lb gemessene Mehl, 60 g Zitronat, 60 g Carr.

spart, 1 Kaffelöffel Zimmt, 200 g Mehl in ein leeres Eisenblech
7 Franzbr. legen. Füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene
Form in. backe sie bei mäßigem Hitze schön durchbacken.

Brot Torte.

250 g Zuck., 10 Eigelb, 125 g geriebenen Mandeln, 60 g Zitronat,
1 Kaffelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Kalten, 125 g geriebenen
brot, 1/2 Glas Wein, in der Form das 10 Franzbr. Zuck. in.
Eigelb werden sehr fein gerührt die übrigen Zutaten durchsieben
muss in der Form leicht zugedeckt sein. die Masse wird in eine
mit Butter bestrichene Form gefüllt in. bei mäßigem Hitze gebacken.

Haselnuss Torte.

12 Eigelb werden mit 300 g Zuck. sehr fein gerührt; ferner
muss man 300 g geriebenen Haselnüssen durchsieben man einige
Mandeln gibt, etwas Vanille in. backe in der Form von 9 Franzbr.
leicht durchbacken.

Geräucher Torte.

1/2 lb Mandeln, 1/2 lb Zuck., 10 Eit., 20 g Weizenmehl, 10 g Mehl,
65 g Schokolade in der Form ein Zitronat, Zuck., Eigelb in der
Zitronat sehr fein gerührt, gibt die gefüllte, geriebenen

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Mandel, Maf, Mandel in. gütelt den Tifman daz in. Dann
 will man die Maf in die ein gütelt daz in
 Hölzer. Dann füllt man die Maf mit einem Pfeffer.
 Löffel, erbenfalden von weifen in von fchwarzen Fing in
 die Form in. brüht die Wirt bei gütelt fütze über 1 Wunde.

Auflege Torte.

1 lb Butter wird 1 lb. pfänning gütelt, gibt nach in. nach 8 Fint
 in. 1 lb Fint zu in. rüft nochmal 1 Wunde. Dann gütelt man
 1 lb Maf daz in. füllt die Maf in ein gütelt fütze
 Form in. brüht sie fallbrun. Am fchwarzen fütze wird sie mit
 gelb rüft.

Gleichschwer Torte.

9 Fint, 9 rüft Maf, 9 rüft Fint in 9 rüft
 Butter; fütze in. Fint werden 7 lb Wunde gütelt; dann
 gibt man die Maf, die gütelt Butter in. den fütze Tifman
 das fütze daz in, füllt die Maf in ein gütelt fütze
 in. brüht sie fallgalt.

Orangen Torte.

Man brüht von Lichthmusen drei Lötzen, die man mit
 folgender Maf füllt: Man rüht die gelbe eines Oranges

gibt 100 g Zucker, 4 Eigelb, den Rest von 2 Eiern in 1 Liter
 sowie 1/2 Glas Weiswein zu in. schlagt die Masse bis sie dick wird
 das Rührer kommt. Sollte sie nicht dick genug werden, kann
 man etwas Pflaster gießen. Ist die Masse anstellt füllt man
 damit die Torte gefüllt sie mit Zucker und Ankerbrot und
 dekoriert sie mit Confectionieren.

Chokolade - Crem - Torte.

40 g Butter, 5 Eigelb, 140 g geriebene Chokolade, 140 g Zucker
 werden zu Mt. geschlagen; dann mannt man 90 g Milch dazu, gibt
 den Rest von 5 Eiern dazu in. brüt sie bei mäßiger Hitze
 1/2 Mt. Nach dem abkühlen wird sie in 3 Teile geteilt in mit
 folgenden Chokoladecrema gefüllt:

50 g gefüllte süße Mandeln werden genau fein gemischt mit
 1 Ei in. 100 g Weiswein geschlagen in. nach in. nach Weiswein
 hinzugegeben. Darin werden 2 Tafeln Chokolade 80 g hinzugeb.
 bis sie so wie der Rest von 5 Eiern hinzugegeben, alles gut
 mischt in. in die Torte gefüllt.

Apfel Torte.

Man muß einen Löffel Honig oder ein Glas Wein, nicht mit einem
 Löffel Honig ein wenig Honig und in gibt sie mit einem
 Löffel Honig in. brüt sie bei mäßiger Hitze schon hellgelb. Zucker

Kleinere
 Backwerke
 Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

schneidet man $\frac{1}{4}$ lb gute Äpfel feinschnittet sie in Äpfel in. gibt sie
in $\frac{1}{8}$ lb zerkleinerten Zuckers füllt $\frac{1}{8}$ lb feingehackten Zitronen
in. 1 Eßl. Zitronensaft zu in. Ruht die Mischung bis die Äpfel weich
sind; diese Rindchen aber nicht zerfallen. die Äpfelstücke werden dann
mit ein halbes galopp, läßt den Rest noch die Rindchen gibt sie
über die Äpfel in. streicht diese noch etwas mit 1 Eßl.

Anis-Kuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker wird mit 4 Eigelb feinsinnig gerührt; dann $\frac{1}{4}$ lb Mehl in 2
Eiern & 4 Finger gut zerriebener gemischt, gibt 1 Eßl. feinsten Anis
dazu gibt 1 Messer voll ein feinstgeriebenes Salz in. läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunden
bei mäßiger Hitze.

Gesundheits-Kuchen.

Es werden 4 Eigelb mit 100 g Zucker feinsinnig gerührt; dann Rind
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 100 g Lutter in. 4 Eßl. Milch dazu, dieses wird $\frac{1}{2}$ Stunden
kühlig gerührt; dann gibt man etwas Zitronensaft in. 15 g Lorbeeröl.
dazu in. den Eiern das Finger. dann gibt man die Masse in
1 Form in. läßt den Kuchen langsam backen.

Kaffee-Kuchen, I.

175 g Lutter wird feinsinnig gerührt; dann kommen 3 Eier, 150 g

Zucker, feingehackte Mandeln, etwas gewaschene Zitronenschale,
in 1 lb Mehl, in 30 g Lebkücheln begin. Gibt die Masse in eine
Form in. brüht ab $\frac{3}{4}$ Stunden.

Aurbeig 1.

300 g Zucker werden mit 250 g Zucker, 2 Eier fein gemischt in.
etwas Zimt in Zitronenschale beigegabe. die Eier werden nach in. nach
beigegabe. für diese Masse werden 500 g Mehl mit 20 g Lebkücheln
beigegabe. Man bereitet den Teig von einem Kasten Brot wie in. in.
mit je 1/2 zu oben von Kuchen, Torten in dergl.

Aurbeig 2.

100 g Zucker, 140 g Mehl, 70 g Zucker in 70 g Mandeln. für Zitrone
in Zitronenschale werden züsammengearbeiten in nach Zitrone gegeben.

Kaffee-Kuchen II.

125 g Zucker, 125 g Zimt, 125 g Mehl, 4 Eigelb werden mit
einander verrührt. dann werden 2 Eier zu Kisten geschlagen mit
2 Eßl. Zucker zusammen; der Kuchen in die Form gegeben in. gegeben.

Himbeerkuchen.

für überbackenen Mülligboden mit ungewaschenem Rosin, weiß

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

mit einer Pflanzmuffe von 8 Fingerbreiten in 250 g Zucker von
Küchen; dann behält man diese Masse mit Zimbern in. bringt
ein Gitter von der Pflanzmuffe über von dem Teig wird in. stellt ihn
nach einigen Minuten in den Ofen.

Magdalenen - Kuchen.

Für einen mit Milchbrot zubereiteten Kuchenform füllt man Zim-
bernvermalen. dann schneidet man 100 g Zucker in 3 Teile pulvermäßig
gibt 80 g Zucker etwas Zitronensaft in 100 g Mehl mit 1 Messerspitze
Lebkuchen aromatisiert zu, füllt diese Masse mit Zimbernvermalen
in. stellt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen glasiert
man ihn mit Zitronensaft.

Mozart - Kuchen.

Früher backt man 3 Zim. zubereitete Milchbrot in. stellt man mit
warm mit Zimbern in. gibt ebenfalls Gelb in. darüber
Kornmehl.

Rhabarberkuchen mit Gyps.

Der Rhabarber wird gesäubert, in kleine fingerlange Stücke geschnitten;
dann kocht man ein wenig Zucker mit Wein in. Wasser gibt den Rhabar-
ber und etwas Zitronensaft zu in. Kocht ihn weiß. dann nimmt man
ihn mit dem Pflanzmehl feuer, läßt den Saft dick werden in.

gibt ihn über den Pfefferbrot. Eine Kirschenform wird gleichmäßig mit Lutterung eingelutet, das selbe etwas angebraten das artikulata Pfefferbrot darauf gelutet in das Kirschen in weißer, süßem Ofen angebraten. Auf halben Korn man nachfolgenden Teig darauf geben. Erwe 4 Eierweiß mit 30-40 g Zucker in 1/2 Pötzen Parillzucker zu Kuchen auflegen; was man nicht 2 Sigale mit 30 g Zucker pulvernig, gibt etwas Rosen bergit mannt den Kuchen das 2 Eierweiß leicht darinnen in gibt darüber den Kuchen in gibt Letztere noch länger Zeit in die Pötzen. Man kann auch den Kuchen nach dem Gekalten mit Pfefferwasser spritzen.

Weinkuchen.

200 g Zucker, 140 g Lutterung werden in einem Kessel pulvernig gerührt, gibt noch in noch 6 Sigale bergit, gelutet etwas Zitronenschale 140 g Mehl in den Kuchen das 6 Eierweiß. Gibt die Masse in eine halbrunde Form in. bündeln.

Fruchtkuchen.

2 ganze Eier in 3 Sigale werden mit 100 g Zucker in 100 g pulvernig. den Mandeln pulvernig gerührt; dann gibt man 100 g Kirschenpulver, Zitronenschale in den Kuchen das Eierweiß zu füllen ab in eine mit Lutterung halbrunde Form lege Lutterung darauf in beide den Kuchen in weißer süßem Ofen.

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Feiner Bröselkuchen.

14 Lb g Butter, 2 feilte schwer gezeugete Eyer in 140 g Zucker werden
 feinemig geschlagen; mischt hernach 15 Lb g Mehl ein gibt die Masse
 in eine Kugelform schneid absetzt die Form auf ein feines Sieb
 reißt mit Zucker was mischt hernach in die Form ab im Ofen köche Zeit auf
 geben.

Obstkuchenteig I.

Unter 12 Lb Mehl schneidet man 4 Lb g feines 12 Lb Butter feine
 fein, gibt 100 g Zucker 1 Löffel Salz, 1 Ei, 3 Eßl. feinen Pfeffer in
 1 Eßlöffel Rindfleischsaft was darauf zu in. erweicht den Teig auf dem
 Mehlbrett leicht zusammen in. legt ihn in einen feinen Sieb an einer
 kalten St.

Kuchenteig zu Obstkuchen II.

Unter 14 Lb feinemig geschlagene Butter gibt man 1 Löffel Milch
 14 Lb Zucker, 14 Lb Mehl; gibt dies in eine mit Butter bestreute
 in. mit Mehl bestreute Form in. erweicht die Masse gut;
 schneid absetzt, feingehackte Mandeln 1 gibt dem 1 Eßlöffel
 in. bestreut den Kuchen wechelt mit Mandeln in. brüht ihn bei ge-
 hüriger Hitze. (Und 2 Eier in. 1 Löffel Zucker.)

Obstkuchenteig I.

1/2 lb Mehl, 1 Pfündchen Butter, 1/2 l Milch 5 l g zerlassene Butter
werden mit etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, wobei man mit
einem Messer in 1/2 l Wasser.

Wickelkuchen.

2 lb Mehl, 1/2 lb Butter, 4 Eier, etwas Salz, 15 l g Zucker, 1/2 l Milch in
40 g Hefe; Man nehme man mit dem warmen Zuckersirup einen ziemlich
festen Teig gemacht, läßt man ihn ruhen, stellt ihn auf einem
Brett 1/2 cm dick und bestreift ihn mit zerlassener Butter streicht mit Zimmt
zerhackten Zucker, 1/2 lb Mandeln in Zuckersirup in 1/2 lb feingewaschenen Zitro-
nen saft. Dann wickelt man den Kuchen leicht zusammen, bestreift ihn
mit Eiweiß. läßt ihn bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

Sträußel - Kuchen.

1 1/2 lb Mehl, 2 Eier, 1/2 lb Butter, 1/2 l Milch, 30 g Hefe in etwas Salz.
davon bereitet man einen festen Teig. den man in der Mitte
mit einem Messer läßt; dann stellt man ihn 1/2 cm dick und bestreift
auf ein Brett mit Zucker zerhackten Lorbeer bestreift ihn mit zer-
lassener Butter in streicht folgende Masse darauf:

200 g Mehl wird mit 10 g Zucker, 1 Messerspitze Zimmt in 60 g zer-
hackten Mandeln gut vermengt; dann gibt man 200 g zer-

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Die Mörse anhalten gibt man 1 G. Zimmt, Zitrona in einem Milchbecken.
das kochet damit den einsechszwanzigen Hafening in. brüt ihn in
gütem heißen Wasser 1/2 Hündel.

Feiner Grießkuchen.

Wenn nicht 80 G. Zuckers sehr wenig gibt 4-5 Eigelb. dazu nimmst
5 Löffel Zuckers 6-7 Löffel Grieß in. ein wenig Salz; drum schreibst
man die Zuckers zu Zehn in. salt ihn leicht unter die Mörse, gibt die
in eine gute kochende Form in. brüt sie. Kammelnissen wird
abwisch gemacht, mit wenigem starkem Grieß weißes Kammelnisse.

Himmelsbrot.

Wenn nimmt 4 Eßlöffel Fein in. 1/2 lb. geschabenen Zuckers in. nicht die
1/2 lb. sehr wenig; gibt drum 1 Kaffelöffel heißen Omb. oder
brenn Zitrona in. gütet 1/4 lb. feine geschaltete Mehl dazu gibt den
Küchen in eine kochende Form in. brüt ihn bei mäßiger Hitze
1 Hündel.

Dauerbrot.

1/2 lb. geschabenen Zuckers wird mit 3 Eiern gut geschicht; drum nimmst
man 1/2 lb. Zitronat, 1/2 lb. Pommorungen fein in. gibt ab. dazu
mit 1 kühler Mehl und 1/4 Hündel Zimt, halten in. 10 G. Brotzucker gütet
1 lb. Mehl nicht ab. folt, muss 2 Hündel kochen in. brüt sie 1/4 Hündel.

Kleinere
Backwerke
Ver-
schiedene
Rezepte
Speise-
Zettel

1/2 Pomeranz in Scheitern zerhackt werden.

Fürstenbrot od. Hollen.

4 Pfundes Zuckers mit 4 Eigelb wird eine gute gelbe Kruste zerhackt; gleich darauf Weintrauben u. Zinseln daran, dann ein Pfund 2/3 Eiweiß in gelackter 4 Pfundes Messer läuft in einem runden Form mit Lutter bestreuen u. mit Kieselmasse bestreuen u. die Masse 7/8 Stunden backen.

Weisse Glasur.

1/2 lb Zuckers wird mit gut viel Wasser bei mäßiger Hitze solange gekocht bis der Zucker an dem abgekühlten Besenflögel als ein dicker grüner Pfund fängen bleibt. die Flüssigkeit darf aber nicht gelb werden, man gießt sie sofort in einen bereitgestellten Egel welches im kalten Wasser steht u. nicht zu dem vollständigen abkühlen. dann mischt man Ueberzucker pulverweiß u. sieht fein. Es ist sinnlos, mischt noch mehr gekocht werden. durch feingehieben von Zucker gibt man das Gießen einen kalten Wasser. Es die Masse die gemacht, so gießt man etwas Wasser dazu und sieht sie weicher läuft und gießt ab und die Zeit.

Airber Kranz.

Man nimmt 1 1/2 kg Messer, 60 g Lutter, 2 Eier, 1/2 lb Zuckers 1 1/2 Pfund.

Quib in. 2 Löffel in lauwarmen Milchgelächter Gula, merkt man
 Feig in. löst ihn gut auf. Dann wird er mit dem Kiebelstalt gut
 vermischt in 3 Teile geteilt, jeder Teil gut gewaschen zu einem Krumm
 zu Formung geflossen in. wird er mit Lutter bestreift und
 auf gelacht, löst ihn weiches aufgeben bestreift ihn mit Feigalt und
 brüht ihn im Rohr.

Mohr im Hemd.

100g Lutter weis pfänning gewischt 6 Feigalt vergewaschen
 dann wird er mit 100g Feigalt, 100g mit dem Feigalt gewaschen
 100g Götter geteilt das Feigalt das 6 Feigalt darunter gewischt in
 die Form gegeben in. gewaschen. dann weis man gut gibt man
 Feigalt darunter.

Rehrücken.

1/4 lb Feigalt, 1/4 lb gewaschen Mandeln, 90g Götter, etwas Feigalt
 30g Feigalt 7 Feigalt: 5 Feigalt in. 2 ganze Feigalt werden mit dem Feigalt
 pfänning gewischt. dann gibt man die übrigen geteilt in. geteilt dem
 Feigalt darunter. Man füllt die Masse in eine Form in. brüht sie
 fein gelb. Auf dem Boden wird das Papier mit Götter gelacht
 in. mit feingewaschen Mandeln bestreift.

Bienenkorb.

Man macht 1/4 lb Lutter, 1/4 lb Feigalt, 1 Ei, 65g gewaschen, gewaschen

Kleinere
 Backwerke
 Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

Mandeln durch Kornell u. 1/2 Stögir einem geschmeidigen Teig zusetzen.
 man. Besetzt dann mit Papier zuerst eine große runde Platte von
 ungefähr 6 Ringen von 2 cm Breite u. gewart so, daß jeder um 1/2 cm
 kleiner ist als der vorhergehende Ring, bestreicht sämtliche Papierstü-
 cken mit Leinwand belegt dann die Papierplatte mit Teig u. streicht den
 Teig die einzelnen Ringe mit dem Teigteig bildet dann diese einzeln,
 von unten nimmt das Papier ab u. legt die einzelnen Ringe das
 Form eines Linnwandstübchens aufeinander. Die obere
 Öffnung belegt oben ebenfalls mit einem gabelförmigen Blech.
 Besetzt dann das Linnwandstüb mit einem feinen Gitter u. mit
 Zuckerbienen.

Kornelback.

Man pflügt 4 Eier in eine Schüssel u. die Eierweiß zu Eiern,
 1/4 Stögir dazu u. rührt 1/2 Stunde lang; gibt dann 150 g Mehl
 125 g gewaschene Mandeln, 125 g Rosinen dazu rührt geschme-
 digt bestreicht eine Form mit Leinwand bestreicht sie mit Mehl streicht
 die Mehlplatte hinein u. brüt sie langsam im Ofen. Ist das Kör-
 nen gebrochen so pflügt man ihn in Schichten gibt sie geschme-
 digt im Ofen bis sie schon gelb sind.

Feiner Gegelkopf.

In einer Schüssel pflügt man 2 Eigelb u. 5 junge Eier mit

140 g Zuder bei schwachem Feuer pulverisirt. Wenn kühl
man ab und zu langsam Rührer anhalten gibt 50 g geschlagen
Eiweiß ab und zu, 175 g Mehl mit 10 g Backpulver vermengt
in den Teig ab und zu 2 Finger zu.

Leigwieback.

1/2 lb Zuder wird mit 4 Eier pulverisirt, 1/2 lb Mehl mit 1/2 Pfund
Backpulver vermengt in eine längliche Form gefüllt in bei
gelinder Hitze gebacken. Gebackt wird es in Scheiben geschnitten in ein
warmen Ofen gebackt.

Prince's Apfelkuchen.

1/2 lb Zuder wird mit 4 ganzen Eiern mit dem Eigelb von 4 Eiern zu
pulverisirt. Dann 1/2 lb feingehobenes Mehl ab und zu ab und zu
1 Mehlspitze Backpulver vermengt, dann werden 4 große
Äpfel mit ein Schaf geschnitten der Teig darüber gegeben in
Form gebacken. (14 Stk. füllbar.)

Kriegskuchen.

Rein 1/2 lb Mehl, 1/5 lb Zucker, 200 g Zuder, 1/2 Zitronen, 1/4 l Milch
in 30 g Backpulver wird ein Teig gemacht und ein Schaf ge-
ben und gebacken.

Kleinere
Backwerke

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Stoffeucker.

1 lb Zuder, 1 lb Mehl, 1 Ei, 1 Pöckel Lardgülden, 1 Kaffeeöffel
 Zimmt in. abwechseln Mehl mit Mehlern pulverisiren
 Pfeffer zu einem Teig verarbeitet in. in einem nichtigen
 Blech gebacken.

Guter Kuechen.

1 lb Mehl, 1 große Tasse Milch, $\frac{1}{4}$ lb Zuder, $\frac{1}{2}$ lb Gelb, für
 10 Pf Zitrone in. Transport, je eine Mehlspitze Zimmt, Mehlern
 Zitronepulver, 1 Pöckel Lardgülden. Einen Teil Mehl mit alle zu
 haben gut durchmischen in. fülle die Ringform sehr voll, ver
 Ringen sehr sorgfältig in. backe ihn bei gelber Hitze 1 $\frac{1}{4}$ St.

Gogelkopf.

Man mischt einen Hafentrog mit könnemmas Milch, schlägt
 ihn sehr ab, rührt ab ab Lutter ab, mit Zuder dazu rührt ihn fein
 ab, läßt ihn wegnach geben, mit ihn form in eine Form in. läßt
 ihn wegnach geben. Ein wird es im Ofen gebacken.

Quisquitt-Kuechen.

6 Eigelb, 6 Löffel Zuder, rührt man separirung ab; dann gibt man
 6 Löffel feines Mehl, abwechseln in. 1 Kaffeeöffel Anis dazu. Man
 schlägt man dem Geweiß den Eßwein, setzt ihn leicht darunter, mit die
 Mehl in eine Form v. in ein Blech sehr ab mit Eßwein bestreuen in.
 mit Wasser sehr bespritzt ist.

Zimmtblätter.

50 g Zimmtblätter fein geschnitten, bezu. Röhren 2-3 Linn
 100 g Zimmtblätter zinnert in 125 g Mehl, welches man mit
 5 g Backpulver vermischt. Hält mit Milch einen flüssigen
 Teig her, gibt ihn in ein Backblech in. brüt ihn gelblich.

Marzipan.

12 lb geschälte Mandeln werden fein gesiebt, mit einem
 Kroggen Zucker oder Röhren in 12 lb Zucker, in einem Krogg vermischt,
 in über dem Feuer langsam verarbeitet bis sich die Masse löst. Wenn
 man sie in ein Papier in. läßt sie abkühlen in. formt sie
 nach Belieben.

Bettelbrot.

1/4 lb Zucker, 1/4 lb gesiebene Mandeln werden mit
 3 ganzen Linn fein geschnitten. 1 Backloeffel Zinn
 in. 2 Tafeln Gelatine beigemischt; dann eine
 Schaffern mit Zucker bestreuen in. Backloeffel bestreuen,
 1 Mehl feinst gesiebt in. 3/4 lb. im Ofen gebacken, das übrige
 kühlte Brot wird in Röhren geschnitten, mit weißer Glasur
 bestreuen in. im Ofen gebacken.

Kleinere
BackwerkeVer-
schiedene
RezepteSpeise-
Zettel

Leutnants-Krapfen.

120 g Butter, 100 g Rucillgüter, 200 g Mehl wird gut
vermannt. Auf diese Mischung formt man kleine Krapfen
drückt in die Mitte derselben eine Vertiefung, bestreicht sie
mit Eigelb, bestreicht sie mit geschälten, geschnittenen Mandeln.
bringt sie in mäßig heißem Oefen goldgelb. Solange sie
noch warm sind gibt man in die Vertiefung ein wenig
Marmelade.

Bischopsbrot.

120 g feinstmülig gemischte Butter wird mit 7 Eigelb, 120 g
Zucker san Rührer von 5 Eiern in 120 g Mehl knet
mannt. 120 g Rainbrot, 140 g fein geschnittene Mandeln in
150 g Zitronatdreginggaben in in - beheiztem Form gefüllt
gaben in geschnitten.

Maisländer Plätzchen.

1/2 lb Butter wird feinstmülig gemischt; 2 junge Eier die ab-
gemessene Menge eines Zitronen, 3/4 lb Mehl dreginggaben. Die
Masse wird zu einem Teig verarbeitet; dann wird er
massivständig überrollt, Formen übergestrichen mit
Eigelb bestreicht in im Oefen gebacken. *Leutnants*

Rheinische Spekulatius.

370 g Mehl, 200 g Zucker, 120 g Butter, 1 Ei, 1 Pfund weissen
Kraut, 1 Handful gewaschenen Zimmt in. 1 Mehlkugelnige Zuckers-
krumen wird zu einem glatten Teig sehr ungemischt. Der
Teig wird 1 cm dick ausgebackt, Forman ausgebacken in.
gebacken.

Glei-Brötchen.

Nach 1 lb Mehl, 4 Pfund Zucker, 1/2 lb zerlassene Butter in. 5 Eigelb
wird ein Teig gemacht, mit Eiern ausgebacken und ein mit
Butter bestrichen. Dann schneidet man 5 Finger
zu einem, gibt 1/2 lb Zucker, etwas gewaschenen Zimmt, 1/4 lb zerhackte
fein gewaschene Mandeln mischt ab und durchsiebt in. backt abseits gelb.
Nach dem gewaschenen Mehl mischt man Eigelben mit dem Eiern.

Billiges Christbaumkonfekt.

Nach 300 g Zucker, 25 g Butter, 1/2 l Wasser etwas Zitronensaft,
1/4 lb Mehl wird mit 20 g Lorbeerzucker vermischt; dann macht man
einen festen Teig, den man eine Zeit lang kalt lassen sollte.
Dann wird er dünn ausgebackt, Eiern ausgebacken in.
auf ein Blech gegeben in. gebacken.

Pennig Plätzchen.

375 g Zucker werden mit 1/4 l Milch vermischt. Dann wird zu-

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Kollern mischen man 2 Eier dazu in. gütlich 750g Mehl mit
40g Leinölweizen vermischt. Vorher fernet man kleine Leinölweizen
fertig sie sind gefaltete Blätter in. durch jedes brüt. die Leinölweizen
dann mit feinem Mehl in im feinen Ofen gebacken.

Bisquitörtchen.

100g Zucker werden mit 5 Eiern gut vermischt; gibt etwas
Zitronsaft zu, mischt 200g Mehl mit 15g Leinölweizen, mischt den
Teig fertig, füllt 8 Mehl in kleine runde Formen in. brüt
sie in mäßig feinem Ofen.

Gefüllte Hörnchen.

Mit 100 Mehl etwas Salz in. Zucker 20-25g Mehl in. das mit
eigenem weichen Mehl brütet man einen feinen Teig, den
häufig gefaltet werden muß. Dann nimmt man ihn auf das
Kollbrat, weilt ihn ein, schneidet 14te Stücke in. 2 Stk. zusammen
zu, stellt ihn warm in. läßt ihn 1-1 1/2 Stk. gehen. Dann wird man ihn
auf das Kollbrat weilt ihn 12cm dick ein, schneidet 5cm im Ofen.
Dort in. gibt 1 Kollbrat von folgender Fülle zu sein:

125g zerriebene Mandeln, 65g Zucker in. 100g feinstes Pfeffer mit
vermischt. Sind die Hörnchen gefüllt, stellt man sie von einem Ofen
ein selbstentzündung zu sein. gibt sie auf ein mit Leinöl weilt

nach Belust, löst sie nachher ab, bestreicht sie mit Eiweiß in. brütet sie 20-25 Minuten.

Mohrenköpfechen.

100 g Leinöl werden mit 5 Eigelb pfennig gerührt; sodann gibt man 100 g feingehacktes Mehl in (eine) von Pfeffer und Salz geröstete Leinöl. Füllt mit dieser Mehlpulver Leinöl in. brütet sie fallig. Eiweiß werden sie durchgeschüttelt, mit Pfeffer und Salz überzogen in. mit Pfeffer und Salz gefüllt.

Weisse Schnitten.

400 g Zuder, 125 g Leinöl werden zusammen gerührt, 5 Eist nach in. nach zugegeben in. dann 100 g Mehl mit 25 g Leinöl gerührt zusammen. Von dem Teig formt man kleine Leinöl in. bestreicht dieselben mit Ei in. brütet sie in. feinen Öl.

Karlsbader Semmeln.

180 g Zuder, 125 g Leinöl, 3 Eist, 3 Eigelb, 375 g Mehl mit 10 g Leinöl gerührt. Von diesen Zutaten wird ein Teig gemacht und in. gebacken.

Spekulatius.

2 lb Mehl mit 30 g Leinöl gerührt, 400 g Zuder, 1/2 lb Leinöl

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

2 Fin, 1/2 l Milch in. etwas Gewürze. davon muß man immer
 Feig kauft so man muß in. brüt fin.

Gnadamer Brezeln.

Mit 12 lb Lutter, 12 lb Zutter, 5 Fin, etwas Zimmt, 1 lb Mehl in.
 etwas Leuzgülsen wird ein glattes Feig gemacht Leuzgülsen
 gesondt muß das gesetzt mit Fe kauft in. gabert an.

Chokolade Ringel.

80 g Lutter, 12 lb Zutter, 75 g Butter, etwas Karmell, 8 Fin, 1 lb
 Mehl mit 20 g Leuzgülsen anmischt zusammen gerührt, Ringel
 gesondt muß das gesetzt gabert an in. mit Goldschlagspitz über
 gezogen.

Butter Kränzchen.

200 g Lutter, 150 g Zutter werden mit etwas Feig an.
 nicht anmischt man in. nach 4 Fin so wie 1 lb Mehl in. 20 g
 Leuzgülsen. (Man formt kleine Leuzgülsen, kauft sie mit
 Fe) der Feig kauft gesetzt. das in einigen Minuten kleine
 Kränzchen gesondt etwas brüt gabert an in. muß zu feigen.
 brüt an. Sobald die Kränzchen mit dem Feig kauft, werden
 sie mit Zuckerglasur überzogen.

Chokolade Brezeln.

1/2 lb Zücker, 60 g Leitten, 60 g gewaschene Chokolade ganz warm
Zimmt in. Kalken, 2 Fein in. 2 5 g Mehl mit 10 g Leitzücker zu.
Vorbereitung. Man formt kleine Laugen, bestreift sie mit Ei
bestreut sie in Chokolade ein in. backt sie nicht zu feig.

Vanillbrötchen.

1 2 5 g Zücker wird mit 4 Eigelb sehr fein vermischt, fügen hinzu
100 g gutluftigen Leitten, reichlich Vanill, 8 5 g Mehl in. 15 g Leitzücker.
Auf dieser Masse formt man kleine runde Brötchen, welche auf
braunem Blech sehr gelb gebacken werden.

Augenbrot.

1 lb Mehl, 1/4 lb Rübzucker, 1 Pötchen Leitzücker, 1 Kaffalöffel
Zimmt, 1 Kaffalöffel Kalken wird mit warm Mehl zu einem
Teig verarbeitet, überdeckt längliche Kransen geschnitten in.
gebacken überdeckt werden 2 Höl. Körner aus Chokolade
mit 1 lb Zücker in 1/2 l Mehl warm vermischt. Sind die Krän-
sen übergebacken, werden sie zu Röschen geschnitten werden
sie in das Pötchen mit dem feinen Körner inige Lage liegen
gelassen bis sie trocken sind. Man soll sie nur sehr langsam
damit die Flüssigkeit einziehen. In (Lern) iltan, statt Mehl.

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

— 88 —

Gedeeldspätzchen.

1/2 lb Zuder wird mit 5 Eiern sehr fein gerührt, gibt et.
was Zimmt, Kaffee in. Lustig zu sein. Mit der Syrtze werden
klare Hühner auf das Glas gefüllt in. gegeben.

Reispätzchen.

280 g Zuder werden mit 3 Eiern fein gerührt, dann gibt
man 280 g geriebene Stärke in. Zitronensaft dazu, mischt
sieh. Oben wird Hühner in. brühen.

Heimkringel.

1 lb Zuder wird mit 4 Eiern fein gerührt, Zimmt und
Kaffee in. 1 lb Mehl dazu gemacht. Einmal Kringel gemacht,
in Ringform geformt, mit Zuder in. Mehl bestreut und
nicht zu heiß gegeben.

Chokoladebuccherl.

2 Eiern werden zu Schaum geschlagen, 1/2 lb Zuder, 100 g Mehl
u. 50 g Schokolade dazu gerührt, mit gerollt Kuchen geformt
in. nicht zu heiß gegeben.

Chokoladestangen.

Zwei Finisßwanden zu einem gepflügen, 140g Zucker in
85g Schokolade leicht daruntersammet; ein Oberton kleine
Hühner gepöckel in bei geringer Hitze absetzen.

Butterringe mit Mandeln.

Man bereitet einen Leuchtstein voll fein weiß, stift mit einem
Kleinglas 1/2 eines Leuchtstein weiß, und diesen reitet ein kleines
Leuchtstein weiß jedoch man Ringen absetzt. diese gibt man weiß ein mit
Wasser befeuchtet das Glas bestreift sie mit Ei, damit es abgeriebenen Mandeln
in. abgeriebenen Zucker darunt in brüht sie blass gelb.

Heckerebackenes.

12 lb Zucker schneidet man mit 4 Eier pulvernig, mischt in dem stein pulver.
von 200g abgezogen, geriebenen Mandeln, 3 lb 1/2 feines Mehl darunt
misch ab mit etwas Ocker in ein kleines Wasser zu einem Teig gut
misch diesen ziemlich dick weiß stift Zucker in weiß, in brüht sie schön
gelb, bestreift sie mit Zuckerwasser in. bestreift sie mit feinem
Brotzucker in. brüht sie absetzen.

Harmeliter Plätzchen.

150g Zucker wanden mit 1 Ei in 2 feine pulvernig gerieben,

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Die abgemessenen Tafeln einer Zitronen in dem Saft zerfallen
durch Zinn in 200 g Mehl zerrieben gemischt (in gelb werden).
Denn dieses werden mit einem Löffel süß ein mit Mehl bestreut
und das Mehl zerrieben gepulvert, diese mit Mandeln bestreut in den
mittleren Zitronen gelb gelb werden.

Chokolade Plätzchen.

150 g Zinn, 2 Tafeln Chokolade zerrieben man süß einem
Löffel, zerlegt von 2 Zitronen Zitronen in mischt ihn in dem die
Mehl, macht einen Mehl zerrieben, drückt ein Mandel zerrieb
in. bricht in. 100 g Mehl

Chokolade Biscuit.

1/2 lb Zinn, 3 Tafeln Chokolade in 5 Zitronen werden 1/2 Mehl
zerlegt. das Zitronen & 5 Zitronen & 170 g Mehl zerrieben gemischt.
die Mehl in einem Form gefüllt in gelb werden.

Spanische Winde.

4 Zitronen werden zu Zitronen zerlegt in. mit 1/2 lb Zinn zerlegt
zerrieben, diese werden ein Löffel mit Pfeffer zerlegt, kleine Mehl
zerrieben gepulvert in gelb werden.

Arnis Pretzeln.

140 g Mehl, 100 g Zinn, 100 g Zinn, 1 Mehl. süßes Mehl, 70 g
feingehacktes Zitronen, 2 Zitronen. Alles wird zu einem Teig
zerrieben. Langsam geformt in gelb werden.

Mandel-Schnitten.

200g Zuckerkandeln mit 2 Eier pfänimig gerührt, 60g unge-
pöhlte, geriebene Mandeln streut Zuck, Kalken in 200g Mehl
davinter gemengt, sich ein Blech geben in. schnell gebacken. Ein
Mehl misch mit feiß gepöhlte werden.

Gutes Konfekt.

1/2 Lutter wird pfänimig gerührt; 1/4 lb Zuck, 1/2 lb Mehl, 1 Mehl und 1/2
Zuck in Kalken in. 1 Ei davinter gemengt, sich ein Blech geben in.
überwacht, Forman übergeben in. gebacken.

Zimmt Brötchen.

200g Lutter werden pfänimig gerührt, 4 Eier mit in. mit ein.
gegeben, 1/2 lb Zuck, 300g Mehl, 1/4 lb Rosin in. 1 Hand. Zimmt davinter.
gemengt, kleine Hündchen sich ein Blech gegeben in. gebacken.

Brasilianer Hörnchen.

1 lb Mehl, 1/2 lb Zuck, 3/4 lb Lutter, 3 Eier, 4 Eigelb, 1 Pöhlte
Zuck wird sich dem Mehl mit Mehl in. gebacken in. letzter
1 lb. Mehl. dann schneidet man Mehl in. gebacken, feine
Hündchen, bestreift sie mit Ei in. Mehl in.

Sandteig-Masse.

150g Lutter wird 1/2 lb. gerührt; dann rührt man 140g

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Zürker, 3 Eigelb in. streub Zitronen zu; zulezt 140 g Mehl
in. das Eigelb gibt die Masse in einen Form in. brütet sie.

Polkaschmitter.

Von süßgewolltem Mehlteig teilt man mit einem Rind
Kastan, bestreift sie mit Ei in. bestreift sie mit Pfefferkörnern
brütet sie.

Stegsberger Törtchen.

Man stellt sie in einem Boden von Mehlteig süß, bestreift
sie mit Ei, gibt einem Rand in. in der Mitte ein Kreuz
durch; diese werden ebenfalls mit Ei bestreift in. in dem
gebakten. Nach dem Backen füllt man die 4 Teile mit gelbem süß.

Kaiser Törtchen.

190 g Butter werden mit 190 g Zucker gut verrührt; man gibt
45 g Mandeln, streub Zimmt, 7 Eier, sowie 335 g Mehl mit
12 g Backpulver verrührt. Die Masse füllt man in kleinen
Formen in. brütet sie.

Mürsteig Brötchen.

1 lb Zucker, streub Zitronen; 50 g Zimt, 1/2 l Milch, 1/2 lb Butter
2 lb Mehl werden mit 40 g Backpulver verrührt in. zu einem
nicht zu festen Teig

Kleine Sandtörtchen.

60 g Zutter werden mit 180 g Lutter feinmig gerührt, nach
u. nach 5 gix bezuggerührt; dann gibt man 200 g Mehl
mit 8 g Butter zu, rührt mit Milch zu einem
weichen Teig verarbeitet in Form von gefüllten Gebäcken.

Theegebäck.

250 g Lutter, 250 g Zutter, 2 gix werden mit 100 Mehl u. 20 g
Butter zu einem Teig verarbeitet. Von diesem Mehl
werden nachfolgende Formen ausgeformt u. gebacken.

Leiser Mürbteig.

180 g Lutter, 140 g Mehl, 70 g Zutter, 70 g Butter, 1 Eiweiß
u. Zitronensaft werden feinmig verarbeitet nach Anleitung von
frucht u. gebacken.

Stuert.

Man rollt den Mürbteig ganz dünn aus, schneidet ihn in
10 cm große Stücke, knetet ihn mit Fingernägeln in Längs-
form, schneidet die Enden des Teiges in der Mitte zusammen
wie ein Bündel, legt eine eingeweichte Kirsche darauf, drückt
sie ein u. backt sie bei mäßiger Hitze.

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Kakes.

250 g Mehl, 120 g Zucker, 100 g süße Butter in 4 Fingern
 den möglichst wenig zu einem Teig verarbeitet löst ihn 1/2 Stk.
 süßen weissen Wein, füllt Formene Wein bestreut sie mit grobem
 Zucker in. backt sie auf gelb.

Beispelätzchen.

1/2 lb Zucker wird mit 2 ganzen Eiern in 2 Fingern
 gerührt; dann gibt man 1/2 lb feingewaschenen Mehl zu und
 mit dem Messerlöffel kleine Häufchen in ein Blech in. backt sie
 bis sie fertig sind. Hierfür setzt man 2 Finger zu Eiern
 gibt etwas Weill in Zucker zu setzt von dieser Mehl
 Häufchen in ein Blech, die Mehlchen in gibt sie weisweiss
 in. Mehl.

Theebrötchen.

1/2 lb Zucker wird mit 1/2 lb Butter fein gerührt, gibt noch
 in. noch 4 Eier, 100 g Mehl in. einige kleine
 kleine Häufchen in ein gut bestrichenen Blech. backt sie in
 der Mehl von einem warmen Ofen in. backt sie unten
 bei gelinder Hitze gelb.

Haselnussbrot.

2 Eier werden mit 150 g Butter fein gerührt; dann
 gibt man 150 g gemahlene Haselnüsse in. etwas Weill
 zu, füllt von dieser Mehl kleine Ringe in. backt sie in

Witte zum Geschmack finnen. Dann werden sie mit Ei
bestreut u. in mäßig feinem Ofen gebacken.

Butterkonfekt.

1/2 lb Butter wird feinmig zerrieben; dann gibt man 2 lb Zucker,
4 Ei, etwas Kornell, 1 Messerspitze Gerstenmehl; 1/4 lb geschält
zerriebene Mandeln zu in mäßig feinem Ofen gebacken, daß man
immer Teig zum überrollen erhält. Man stellt ihn 1/2 am
dick und in feine Feigen um u. bittet das Konfekt von mäßigem
Zug. Der dem Leuten kann man ab mit Ei bestreuen.

Augsburger Mandelkugeln.

1/2 lb Butter wird feinmig zerrieben; dann gibt man noch in noch
5 Eigelb, 1/2 lb Zucker, etwas Ei in Gerstenmehl zu, verarbeitet die
Masse zu einem feinen glatten Teig stellt diesen 2 am dick und
in feine runde Formen um.

Spitzgebäck.

1/2 lb Butter (nicht feinmig zerrieben) 1/4 lb Zucker, 1 Ei, 65 g geschält
zerriebene Mandeln etwas Kornell, 1/2 lb Mehl, wird zu einem
Teig verarbeitet, den man in eine Spitze gibt und stellt sie
auf einem Teller. Diese legt man noch ein mit Butter
bestreut u. in mäßigem Ofen gebacken. Das ist sie.

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Pais. ers.

Die Feinigkeit werden solange zu Tische geschlagen bis sie fast
verwiltet. Dann werden 120 g Zucker mit 1 Löffel Weinstein
vermischt, ein Glas mit Wasser befeuchtet mit dem Fein. kleine Fein-
heit vermischt gesetzt, dann mit Zucker überfüllt u. bei schwach-
er Hitze abgerieben. Man stellt sie am besten fest auf ein Lein-
wand u. löst sie 2 St. im Ofen. Man rein die Leinwand dann
verwiltet in. mit Wasser abwaschen.

Vanillstangen.

100 g Zucker, 3 Fein, 4 St. Zucker werden fein gemischt, gibt
4 St. Maß in 1 Maß Vanillzucker dazu, gibt von dieser Masse
(klein) auf ein gut befeuchtetes Leinwand u. löst sie fast
gelb.

Haselnusskugeln.

150 g Haselnüsse, 150 g Feinzucker, 1 Fein in dem
Kist 2 Zitronen vermischt man, ferner kleine Kügelchen
vermischt, soll diese Zucker in Schokoladenglasur sein u. dann
in gewaschenen Schokolade, legt sie auf eine Platte u. löst
sie trocken.

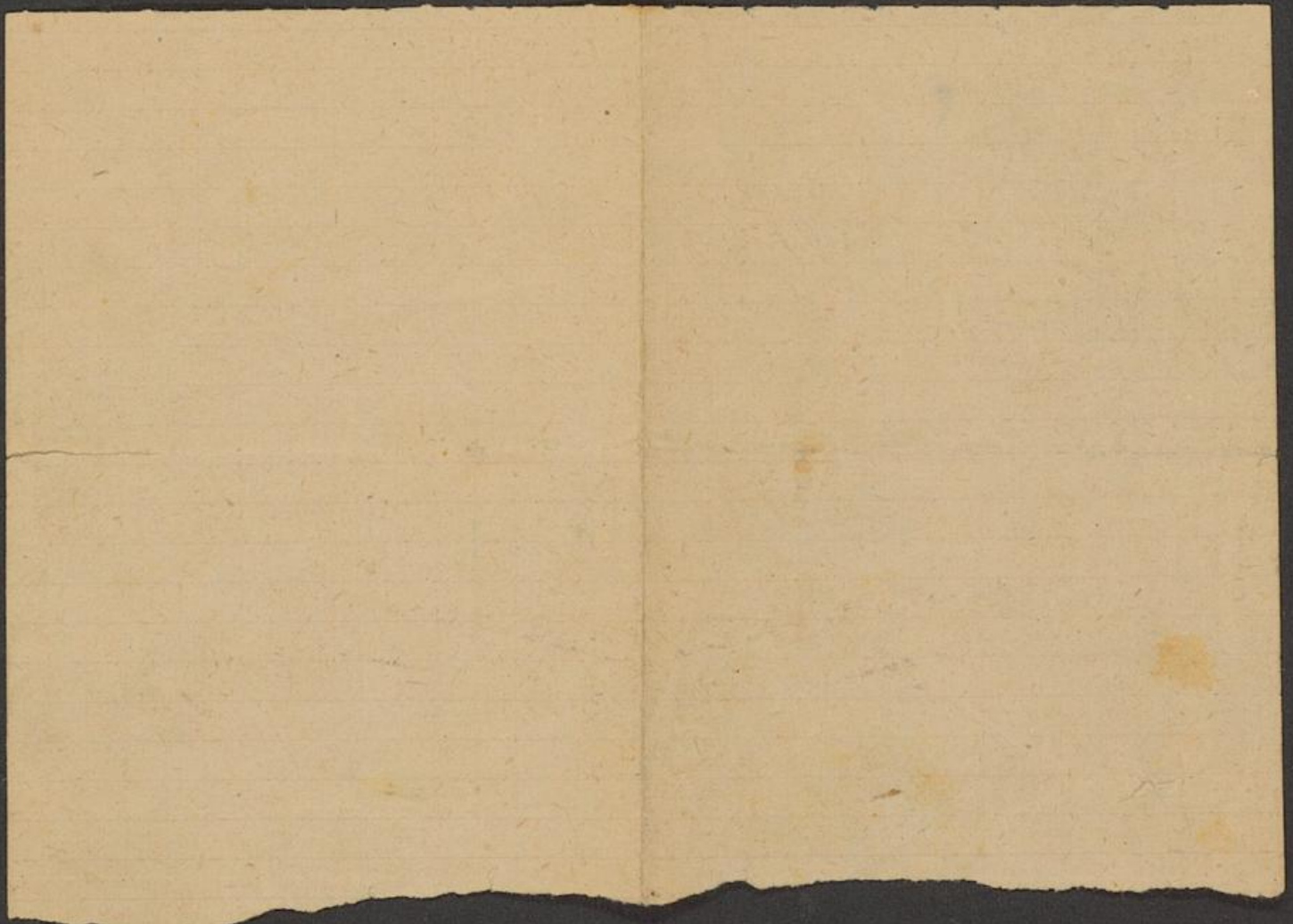
Schokoladestangen.

60 g Zucker in 1 Fein mischt man 15 Minuten, fängt dann
ab zu kochen u. 30 g Maß fängt diese Masse
muss vermischt auf dem mit Wasser befeuchteten Glas

50g Butter mit 200g Zucker u. 1 Ei
schaumig rühren.

1 1/2 Roggenmehl mit Backpulver
vermengt u. 1 große Tasse schwarzen
Kaffee od. halb Kaffee u. halb Milch
zu einem festen Teig verarbeiten

Nach Geschmack Zitronen, Vanille od.
Gewürz.



NS. Frauenschaft / Deutsches Frauenwerk

G a u S c h w a b e n

Abt. Volkswirtschaft / Hauswirtschaft

486

Kleinbackwerk fürs Feld und fürs Haus.

Roggenmehlknusperchen:

500 g Roggenmehl, 100 g Fett, 200 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, etwa $\frac{1}{8}$ lt. Milch. Das Roggenmehl wird mit dem Backpulver vermischt und auf ein Brett gegeben. Die Fettflöckchen werden fein verteilt, Zucker darüber gestreut und mit der Flüssigkeit zu einem Teig verarbeitet. Man läßt den Teig eine Weile ruhen, knetet ihn dann noch einmal durch, rollt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus. Die runden Plätzchen werden bei guter Hitze goldgelb gebacken.

Lebkuchen von Roggenmehl:

500 g Roggenmehl, 250 g Runkelhonig, 80 g Zucker, Lebkuchengewürz, 15 g Hirschhornsalz etliche Eßlöffel Wasser.

Den flüssigen Honig in das Mehl rühren, die übrigen Zutaten dazukneten, den Teig im Ganzen auf das Blech rollen und nach dem Backen sofort in Würfel schneiden.

Vom gleichen Teig kann man auch Formen ausstechen und backen.

Lebkuchen aus Roggenschrot:

500 g Roggenschrot, 150 g Zucker, 1 Eßlöffel Runkelhonig, 1 Ei, 2 Teelöffel Natron, Pfefferkuchengewürz, $\frac{1}{8}$ lt. Wasser,

50 g Zucker werden zu Karamel gebrannt und mit Wasser gelöst. Dann verarbeitet man alle Zutaten zu einem Teig, den man ausrollt, Formen aussticht und diese bei Mittelhitze bäckt.

Roggenschrotplätzchen:

250 g Roggenschrot, 250 g Mehl, 80 g Fett, knapp $\frac{1}{4}$ lt. Wasser, 80 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Backpulver, Milch zum Bestreichen.

Das gesiebte Mehl wird mit dem Schrot vermischt; In der Mitte des Mehles macht man eine Vertiefung, gibt die Flüssigkeit, und Zitrone hinein, streut auf den Rand den Zucker und legt die Fettflöckchen darauf. Von der Mitte aus arbeitet man alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig, den man $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt. Dann rollt man ihn aus, sticht kleine Plätzchen aus, die man mit Milch bestreicht und bäckt.

Makronen:

40 g Fett, 60 g Zucker, 1 Ei, abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 125 g Roggenschrot 2—3 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Backpulver.

Fett, Ei und Zucker rührt man schaumig, gibt Zitronenschale nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Schrot und Mehl darunter. Mit einem Teelöffel werden kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

Vollkornkehe:

250 g Weizenschrot, 50 g Fett, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Backpulver, $\frac{1}{16}$ lt. Milch.

Das Weizenschrot wird mit dem Backpulver vermischt und auf ein Brett gegeben. In die Mitte macht man eine Vertiefung, legt auf den Rand die Fettslöckchen und streut den Zucker darüber. Die Flüssigkeit wird zugegeben und ein glatter Teig zusammengearbeitet. Denselben läßt man kurze Zeit ruhen, knetet ihn dann nochmals durch, rollt ihn sehr dünn aus, sticht Formen aus und bäckt die Plätzchen bei guter Hitze goldgelb.

Haferflockenringe:

75 g Fett, 150 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 250 g Mehl, 125 g Haferflocken, 2—3 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Haferflocken und die Hälfte des Zuckers röstet man zusammen in einer eisernen Pfanne goldgelb und verwiegt sie fein. Das Fett rührt man schaumig, gibt Zucker und Ei zu und rührt nochmals 20 Minuten. Nun fügt man die Haferflocken, Milch, Saft und Schale einer halben Zitrone, Backpulver und nach und nach das gesiebte Mehl bei und arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett gut zusammen. Man wellt ihn messerrückendick aus, sticht Ringe aus und setzt sie auf ein mit Fett bestrichenes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze goldgelb.

Doppelplätzchen mit Marmelade:

50 g Fett, 1 Ei, 100 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Backpulver, evtl. Vanillzucker, 375 g Mehl, Marmelade zum Füllen.

Fett, Zucker, Ei schaumig rühren, nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl und löffelweise die Milch dazu geben, gut durchkneten und den Teig auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und goldgelb backen.

Nach dem Erkalten bestreicht man die halbe Anzahl mit Marmelade, setzt Doppelplätzchen zusammen, die obenauf mit Puderzucker bestreut werden.

Spekulatius:

500 g Mehl, 200 g Zucker, 100 g Fett, 1 Ei, 3 Eßlöffel Milch, 30 g Haferflocken mit einem Eßlöffel Zucker geröstet, $\frac{1}{2}$ Backpulver oder 15 g Hirschhornsalz.

Man knetet die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig zusammen, läßt ihn einige Zeit ruhen, rollt ihn aus, sticht Formen aus, die man bei gelinder Hitze bäckt.

Marmeladenplätzchen:

30 g Fett, 1 Ei, 50 g Zucker, 1 Priesel Salz, 125 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 g Marmelade. Zu dem schaumig gerührten Fett gibt man Ei, Salz und Zucker, sowie das mit dem Backpulver vermischte Mehl und zuletzt die Marmelade. Mit einem Teelöffel gibt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

Buttermilchplätzchen:

250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillzucker, oder Zitronenschale, 30 g zerlassenes Fett, $\frac{1}{16}$ lt. Buttermilch.

Das mit Backpulver vermischte Mehl wird auf ein Backbrett gesiebt, der Zucker und die Geschmackszutaten darüber gestreut und in die Mitte das zerlassene Fett, und nach und nach die Buttermilch gegeben. Man verarbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig, dem man $\frac{1}{3}$ cm dick ausrollt, Formen austicht oder zu Brezeln formt. Bei Mittelhitze backen.

in. bürst sie fälligalt. Zierlich feinigt man 4 fingerbreite
 Zierbrote wie, soll sie feip über man Feigstoffsalt, sollt
 sollt man sie in Fescheledesleisur ein, wenn diese bey
 socht ist füllt man die Kolla mit Pflanzpfeun.

Pommeranzbrötchen.

3 Eier, 2 lb Zierbrot, 6 lb Zitronat, 6 lb Orangat, 2 lb Mehl,
 2 Küffel Mehl Zier; Zier in. Zier werden feierlich ge.
 rüst. Voran gibt man der Orangat in. der Mehl feier
 in. mischt alles gut durcheinander. Von dieser Mehl
 setzt man kleine Zierbrote wie ein mit Zierbrot bestri.
 chens Mehl, bröset sie trocken in. bürst sie von unten
 Feig.

Pfeffernüsse.

1 lb Zierbrot, 4 Eier, etwas feingewaschenes Zitronat in.
 Orangat, etwas Zier, 1 Mehlspitze Mehl, etwas Pfeffer,
 2 Mehlspitzen Zierpulver in. 1 lb Mehl wird gut mit
 abgerieben, feingewaschen durchgeseiht, mischt man, Man wird
 ein Lebkuchenmasse gemacht, die Mehlspitzen durchgeseiht
 in. 3-4 Tage in ein warmes Zimmer zum Trocknen
 gestalt. Beim Trocknen werden die Mehlspitzen mit der Mehl,
 man Zier wie ein gut durchgeseiht Mehl gestalt in. und jede
 Pfeffernuss ein Mehlspitzen durchgeseiht in. gestalt.

Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

Letzer Ringel.

350 g Lutter, 500 g Mehl, 200 g Zuckar, 3 feinstgahende
Eigelb. Drey ein Eiß gahtrifan in. mit dem Zuckar in
die Lutter gahban. dem Kommt das Mehl Luffelweife
dazü. das Teig wird gut verrührt, mit der Kompott.
feinsten Ringel auf ein gut gahtrifanab Backblech gahban
in. bei mäßigem Hitze goldgelb gahban.

Grießmaderener.

Man rührt 5 Eigelb mit 2 lb Zuckar pfänmig, verrührt
2 lb gahtrifana Mandeln, 2 Eigelban gahtrifana Bischofweife
dazü Zuck, 1 feinstgahende Milchweife, dazü Zitronen in
Zitronensaft gut verrührt. Zuletzt man muß man feinst
verrührt, daß man kleine Ringeln formen kann setzt sie auf
ein Blech in. bückt sie abet nicht zu fest.

Zitronenbrötchen.

2 lb Zuckar wird mit 2 ganzen Eiern in. 2 Eigelb pfänmig
verrührt. Zitronensaft in Zitronensaft dazü man muß in 2 lb
Mehl küßig verrührt. Auf dem Teig formt man löng.
liche Brötchen man muß schlaffweife Weife weife in bückt
sie man muß sie 1 lb. gahtrifan sind. fein gelb.

Mandelschnitten.

1 lb gahtrifana Mandeln, 1 lb Zuckar, dazü Zuckar wird mit

5 Feinriß zerrieben, mit gewollt in längliche Kreise geschnitten
geröstet u. gegeben.

Osterkeischen.

1 lb Zucker, 1/2 lb Butter, 4 Eier, 1 Pfund Rornill, 20 g Lorbeeröl.
Das wird feinmig geröstet; dann gibt man 1 1/2 lb Mehl dazu.
Das soll die Masse weich, nicht zu fest sein u. derweil in
kleine Stücke zerhackt mit einem kleinen Stück in Butter für
andere Tage im feinen Ofen.

Globelpaene.

1/2 lb gestopener Zucker wird mit 2 Eiern feinmig
geröstet. Zuletzt 1/2 lb feines Mehl darunter gegeben. Hiermit
wird ein Stück mit Mehl bestreut das Teig darmit gegeben
glatt gestrichen u. gegeben. Das feine wird das Teig in Kreise
geschnitten u. über den Rost gebacken.

Mandelkonfekt.

1/2 lb Mandeln werden gesiebt u. mit Zitronen u. Pinien
süß fein geröstet. Dann gibt man das Pulver von 1 Feinriß
1/2 lb gestopener Zucker dazu zerrieben ab u. leicht geröstet.

Weihnachtskügelchen. I.

1 lb Zucker, 4 Eier, Zitronensaft, 10 g Zinn, 1 Mehlzeitgen
halten in 1/2 lb Mehl; Zucker u. Eier werden feinmig ge

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

rißt, die übrigen Zuckern durchscharren, das Salz
1 cm dick anbreiten, mit einem Reinglas verpacken, läßt
die Kugeln 3 Tage auf einem Latten liegen u. bitteln.

Weihnachtskugeln I.

½ lb Mehl, ¼ lb Lutter, 1 Ei, 40 g Zucker einige verpackte
Mandeln; Lutter, Ei, Zucker werden feinmig gerührt, das
Mehl dazugegeben u. gut durchknetet. das Salz wird 2 cm
dick anbreiten, kleine Formen verpacken, bestreuen sie
mit verpackten Mandeln u. Giftallzucker u. bitteln. Man
kann sie auch mit Pfefferkörnern u. Zimterölölchen überziehen.

Schokoladetrüffel.

225 g Lutter, 225 g Zucker u. etwas Kaniell werden
feinmig gerührt; dann gibt man 3 Eigelb, 1½ Eßl. Stärke
120 g mit etwas Pfeffer verpackte Pfefferkörnern dazu, umrührt
ab gut u. läßt den Teig über Nacht stehen. Am andern Tage
formt man Kugeln, ungleichmäßige Kugeln u. läßt sie
in verpacktem Pfefferkörnern.

Schokolade Halbmonde.

3 Eierschalen werden zu einem Teig verpackt u. mit ½ lb Zucker
eine Zeit lang gerührt. Dann gibt man Kaniell und
etwas Pfeffer, ½ lb verpackte Pfefferkörnern u. verpackt man.

Sohn zu; verarbeitet den Teig mit einem Blatt in weiches
1/2 cm dick wird. Ginzinschiff man gelbweide weiß, leistung
für mit Glasper in. bitt für.

Gebackene Rosen.

1/2 lb Mehl, 30g Zucker, 30g Zinkat, 1 Ei, 2 Eßl. feinen
Korn in. Arbeit Arbeit. Von diesem Mehl wird ein
Teig zubereitet, in. mit 2 x aufeinander kleingefasert anbeza.
Kornen. Ginzinschiff wird das größte Blatt 2 cm dick eingeknetet in.
mit feinem leistung in. das 2 Blatt weniger dick eingeknetet
in. das weisse gefaltet, das 3 Blatt abgerollt. Dann gibt man sie in feinem.
mandel Fett in. läßt sie schön braun werden. Nach dem Gekneten
gibt man in die Mitte Arbeit Mehlmalen.

Hausfreunde.

2 ganze Eier werden mit 1/2 lb Zucker feinmüsig gerührt.
Dann 1/4 lb grobgeriebenen Mandeln in. 1/2 lb Butter gemischt.
Ein Blatt wird mit Fett bestrichen, die Mehl in. aufeinander mit
aufgebacken, gelblich gebacken in. feine für noch warm ist
in dicke Kiste geschnitten.

Auflagenchen.

140g Zucker, 140g geschnittene, geröstete Mehl, werden
mit 2 Eiern zu einem Mehl verarbeitet, weilt den Teig

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

weiß, frisch beliebige Formen weiß, setzt sie weiß ein mit
Lütker bestrichen ab Glas in. brüht sie schön gelb.

Teeschnitten.

2 junge Eier, 100 g Zucker werden sehr fein gerührt,
140 g gerührte Mandeln, Zitronenschale in. 120 g Mehl
beigefügt, weiß ein mit Weiß bestrichen ab Glas ge-
geben in. schön gebacken. Wenn man sie noch bräun-

Zitronenkügel.

280 g Zucker, 2 Eigelb, 2 junge Eier werden $\frac{1}{2}$ Hl. ge-
rührt. Von $\frac{1}{2}$ Zitronen die Schale in. ab Röst in. zuletzt $\frac{1}{2}$ Hl.
Mehl beigefügt. Weiß ein mit Weiß bestrichen ab Glas
werden mit einem Löffel klarem Honig eingestrichelt, mit
einem Messer 4 mal sehr fein eingeschnitten 1 Hl. schön be-
backen in. gebacken.

Zuckerbrezeln.

$\frac{1}{2}$ Hl Mehl, $\frac{1}{2}$ Hl Zucker, $\frac{1}{4}$ Hl Lütker, 1 Ei, 3 Eigelb, ab
Zitronenschale wird zu einem Teig verarbeitet 1 Hl. von
einem Küßchen ab gestaltt, wenn Buzeln gesamt mit Ei
bestrichen, in großen Zuckern eingestrichelt in. gebacken.

Hohlkippen.

3 Eier, 100 g Zucker, 1 Eßl. Vanillzucker werden $\frac{1}{2}$ Hl.

pulvermäßig zerstoßt. Dann nimmst man 50 g Mehl ein
 krummet. Finzöl wird in ein weisses Glas mit
 Mehl bestreut, streicht die Mehlmenge dem ein und das
 Glas bröckelt in ein feines Glas zu guter Farbe & Wein
 selbst dann zu dichten oder Kollanzigemann, füllt sie
 mit Honig oder Syrop, oder gibt ab in gefüllte
 Siegel zu Tisch.

Zuckerbüchsen.

110 g Zucker nimmst mit 2 Finz pulvermäßig zerstoßt.
 Mehl 100 g Mehl zerstoß, gibt die Mehlmenge dem ein mit
 dichten bestreut Glas in bröckelt sie bei mäßigem Hitze fall.
 brennen. Nach feiß pulvermäßig man die Mehl in ein
 feines feines dichten oder Kollanzigemann in füllt sie
 mit Syrop.

Scherben oder Hasenrotz.

6 Siegel, 2 junge Finz, 40 g Zucker, 2 Eßl. reinen Honig
 in einem Glas wird gut zusammen zerstoßt. Dann gibt
 man soviel Mehl dazu, daß man einen Teig erhält, den
 man gut überrollen kann. Dann rollt man einen
 Pfund ein mit einem Leinwand in ein feines
 Kasten zerstoßen werden. Dann nimmst sie mit einem
 feines bestreut in ein feines feines ein und gefüllt
 geben. Nach feiß überrollt man sie mit Zucker.

Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

Weisse Lebkuchen.

1 lb Zuckert wird mit 4 Eiern 1 Qt. Bierg. gerührt. Man
 gibt 60 g Zitronat, 15 g Zimt, 4 g Kalkin, 1 lb Mehl in.
 1 Mehlspitze Lebkuchsa bezu. Man verreibt die
 Mehl zu einem feinen Teig, schneidet die Mehl in
 Lebkuchsa in. backt sie lufttrocken; gerührt mit Mehl-
 gläser bestreuen.

Glorig-Lebkuchen.

1 lb Glorig läßt man kochen, gerührt damit 400 g Zuckert,
 200 g Probegewichte Mandeln, 80 g Zitronat, 80 g Korn.
 ger., Kalkin in. Kuchens Zitronat, 1 Löffel Zucker, Zimt in.
 Kalkin in. etwas gestochenen Reis. Zum Kuchens frucht man
 650 g Mehl bei, mischt ab gut durchgerührt in. läßt den
 Teig über Nacht in einem warmen Zuckersafte. Am
 Morgen kocht man Lebkuchsa ab, bestreut sie mit Ei in. backt sie.

Mandellebkuchen.

1 lb gepulvert, geriebene Mandeln wäscht man mit Feinseife in
 Wasser fein waschen, rührt 1 lb Zuckert in. weil Feinseife zu
 sehr ab eine sehr gerührte Mehl ist. die Mehl wird finger-
 dick eine große Oblaten gleichmäßig gestrichen, sind eine
 weisse feine Feinseife geschnitten, um den Kuchen gleich ge-
 streichen. Hier Lebkuchsa kann man in die Mitte ein
 geben. Einmal 1 Qt. feingepulverten Zitronat oder 1/2 Mandel

einfließen in. brüht die Lebkuchen in mäßigem Hitze. Als
Wärze kann man der Lebkuchen Zitronen oder Weisll.
geschmack zugeben.

Haselnuss-Lebkuchen.

280 g Haselnüsse werden gerieben mit 280 g weissen
Zucker, 4 Eier werden feinmig gerührt. Am besten 1 Löffel
Weizenmehl dazumischgerührt, das Teig auf einem weissen
in ein Kissen form gegeben. Sie werden dann in beliebige
Stücke geschnitten in weissem in Weisll gegeben.

Himmelswaffeln.

125 g feine Lebkuchen wird feinmig gerührt; dann gibt man
1/4 lb weissen Zucker, 2 Eier, 65 g weissen Mehl aus
Pfeffermehl, 8 g Zimmt, 1/2 l Weisll in. gütlich perial Mehl dazum
das das Teig ziemlich weisll wird. dann formt man kleine
Kugeln, bestreift das Mehl mit einer feinen Sieb
Teig auf jede Abteilung ein Kugeln in. brüht ab fallen lassen.

Waffeln mit Weisll.

280 g Lebkuchen werden feinmig gerührt; weisll in. weisll
8 Eigelb dazugegeben; dann 1/4 lb Mehl aus Salz mit
perial Mehl dazumischgerührt, das ab einem feinen Sieb
Teig gibt. das wird zur obigen Mehl gegeben, dann 1 Egel.
Weisllgerüst in. das Mehl aus 8 Eiern dazumischgerührt. Am

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Siehe Waffeln brennt man Waffeln in. bestreut sie mit Zucker in.
Zinnst.

Waffeln mit Butter!

60 g Butter werden feinmüsig gerührt; man in. man 5 Eigelb,
60 g Zucker, 125 g Mehl mit 10 g Leuzgülden in. 1/2 Löffel Milchzucker.
Zuletzt mannt man den Teig mit 5 Fingerbrot in.
brennt die Waffeln schön gelb.

Gebacke für Kranke.

300 g Zucker, 1 Eier, die Eigelb von 2 Zitronen, 625 g Mehl,
20 g Butter, 1/2 Löffel Anis wird gut vermengt, kleine Feigen,
von eingestrichen mit Eigelb bestreuen in. fallgelb gebacken.

Hangeriers Feld.

Man mischt 1 lb Rosinenzucker, 1 lb Honigzucker, 2 lb Mehl, 1/2 lb
Leuzgülden, 1 Glas Honig Anis, 1 Löffel Milch, 15 g Zinnst gut zu
einem weichen Teig, den man mit einem Hühnerbraten
vermischt in auf ein mit Butter bestreutes Blech in ein zu.
den Rand hoch. Dann legt man eine Zigarette dick wie gebackte
Hangeriers darüber, mannt einen doppel von gleichen Teig darüber
brennt ab fallgelb in. speichert ab noch heiß in kleinen Hangeriers.

Apfel Speise.

Man kocht 1/2 lb geschnittene Äpfel in 1/2 l Wasser weich köchelt

in einem neuen Siegel 1/2 l Pfeffer, 2 l. gelbe Galbena nach
 1 lb Zucker wird in. gibt auch Kamill in. Zitronensaft zu, die
 Apfel werden durch ein Sieb getrieben, die feinsten Gemachte zu
 geben süßlich durchgeseigt in. den Rest 1 Zitrone in. 1 Glas
 Wasser zu. Dann füllt man die Blase in eine mit
 kaltem Wasser eingeseigte Form, stellt sie über Dampf in dem
 Kellern in. pariert die Saft mit Pfefferkörnern

Arisleibchen. V

1 1/2 l Zucker, 2 Eier werden geschäumt; dann 1 1/2 l Mehl,
 1 Löffel Arab Gummi, kleine Krümelchen wird ein Glas gesetzt
 in. geboten.

Pfefferminzen mit Kokosade.

1 lb Pfefferminzen, 5 l. gelbe Galbena, 1 Löffel Honig, 2 Eier
 nicht man gibt ab, gibt 1 Mehlzucker Pfefferminz, Kallan in. Zerst
 in. 1 lb Mehl zu; macht alles zu einem Teig zusammen, macht
 ihn weich, stellt Forman über Dampf in. wird sie.

Vanill Sauce.

Von 1/2 lb. Milch nimmt man 2 Eßl. voll in eine Löffel in.
 rührt den Inhalt des Pöckels damit. Dann kocht er die übrige
 Milch 1/2 Eßl. Zucker zum Kochen gebracht dann die Mehlzucker.
 in dem kalten Wasser eingie in. Löffel ab. nach dem Rühren
 dann kalt stellen. Was dem Wasser ist die Brühe in.
 zu geben.

Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

Tapfen oder Reiskuchen; gibt 4 Stück.

1 lb Reis wird in Wasser gut gewaschen, wenn er nicht
 schon gewaschen: 1 lb 100 g Zucker, 1/2 lb Weizenmehl,
 1 lb Milch & 1/2 lb Butter oder 1/2 lb Butter. Das Loth ist der
 Löffelgewicht mit dem feinsten Mehl, damit die
 Masse weißer als Lothens nicht auf dem Blech, die
 sein kann.

Grieskecken.

1 Teller Gries, 1 Teller Milch, 1 Teller ^{geröstet} Weizen
 1 " " Milch, 1 Teller Zucker & die "Teller nicht gelb.
 Man zerbricht fast untereinander zerstoßen & braten.
 Salz & Pfeffer zufügen.

Kirsche Recklein

Man nimmt etwas weiß gebackenes Loth
 gibt es in einen Korb u. übergibt es mit lauem Wasser
 was Milch. Hierauf wird es in ein ungegohrenes
 Brot, in fast zerstoßen u. mit einem Löffel

Kaffee - Recker.

1/2 lb Wasser mit 1 lb Weizenmehl u. 1/2 lb Milch
 fast untereinander zerstoßen. Hierauf wird 1 Teller
 zerstoßenes Pfeffer, 1 Teller zerstoßenes

1 Portulan Honiggülden, 1 Teelöffel Korbene, 1 Teelöffel Zimmt, 1 Klappertopfe gestrichene Kalken
 u. 2 für Verzierung geben, alles fast untereinander
 gemischt u. in einer Form im Ofen 1 St. ge-
 backen. Kurz 2 Folgen ersuchen.

Gute Laibchen!

100 g Lutter, 80 g Lutter, 200 g Mehl, 2 Eigelb
 60-70 g süße Mandeln, etwas eingeweicht. Zusammen-
 gerührt

Ver-
 schiedene
 Rezepte
 Speise-
 Zettel

fin 1 1/4 Minderen in. parviest fin mit Weintrauben.

Schneeballencrem.

1 1/2 l Milch bringt man mit Vanille in. Zucker weiß
 Zucker in. läßt ab gut durchkochen. Während dieser Zeit
 schlägt man 5 Eies weiß zu Schaum nimmt 6 l g Zucker dazu
 gibt ihn Löffelweise in die Milch läßt den Schaum ab
 rühren nimmt die Schneeballen mit einem Küchleffel
 vorsichtig hervor in Luft in eine tiefe Tasse. Von
 den 5 Eiern. das Milch karottet man eine Vanillecrem
 in schüttet diese, wenn sie abgekühlt ist vorsichtig unter
 die Schneeballen. Vorher stellt man die Creme bis
 zum Parviest halt.

Warmer Weckpuding.

6 Lebkuchen werden abgewaschen in feine Scheiben geschnitten
 mit 1/2 l Weintrauben Milch eingeweicht in gut durchkocht.
 Dann werden 6 l g Zucker schaumig gerührt 6 Eigelb 1/4 lb
 Zucker stark Röhren in. geschüttet, geschabene Mandeln in. Zitrus-
 wort hinzugefügt in. zuletzt der Schaum der 6 Eies weiß
 dazugegeben. die Masse wird nun in eine gut mit Zucker
 bestreute in. mit Butter bestreute Form gefüllt in. im Ofen.

dem Rezept 1/2 - 2 Bl. Spätzle

Warmer Brotpudding.

1/2 Pfund in 1/2 l Zuckerwasser scharf gerührt; 1/4 l Weinbrand mit
Wein eingeweichtes Weißbrot, 100 g feingehackte Mandeln, etwas
Pomeranzenschale, Kalken in. Zuerst zugießegeben in gutem das Pfünd
das 1/2 Zuckerwasser gegeben in 1 Bl. im Rezept Spätzle.

Kalter Früchtenpudding.

Zucker, saurer Kirschenwein in eine Form gegeben, läßt ihn
einfrieren, stellt ihn ein, gibt anschließend mit Wein befeuchtete
Früchte hinein in. läßt alles normale einfrieren, bringt ihn auf eine
Platte in. gibt ihn zu Tisch.

Kalter Eiskolodpudding. für 10 Personen.

1/2 l Eiskolod wird gerieben mit 1/4 l Milch in 1/2 l Wasser diese
Form gefüllt 1 - 2 Pfund, 100 g Zucker zugießegeben in die
Masse schenke gerührt, bis sie gut durchgerührt ist. dann wird sie durch
gerührt 12 Stück eingeweichte Gelatine dazugegeben, die Masse
abgekühlt in einem mit kaltem Wasser aufgeschütteten Form ge-
füllt in weißes Gefäß. Beim Anrichten wird das Pfünd

geklopft mit Nesselkugeln verziert u. mit Rosmullspinnweben besetzt.

Blatter Pudding.

Man löset $\frac{1}{2}$ l. süßem Rühr 1 Stück Rosmull, 6 Eigelb 100 g
Zucker unter stetem Rühren gut verköchen. Dem Saft was
genommen wird 10 g aufgelöset Gelatine hinzugesetzt, das
Rührer das 6 Eigelb leicht darunter gegeben die Masse in eine
mit kaltem Wasser übergossene Form gefüllt in kalte Saft ge-
stellt. Beim Ansetzen gibt man eine Saft v. Rosmullspinnweben zu.

Caramellpudding.

$\frac{1}{2}$ l. feiner Zucker wird braun gebräunt, dann mit $\frac{1}{2}$ l. Milch
4 Eigelb, 4 Blatt Gelatine ausser Rosmull vermischt unter dem Zittern
geklopft u. baldes nach dem Saft gegossen, bis es von dem Rührer
kommt. Hierfür die Masse bisweilen abkühlt, mischt man dem
Rührer das 4 Eigelb darunter füllt in eine mit kaltem Wasser
übergossene Form u. stellt sie bis zum Gabezeitpunkt.

Grießauflauf.

In $\frac{1}{2}$ l. Milch gibt man 100 g Zucker. Wenn sie köcht, gibt man
unter beständigem Rühren 200 g Grieß zu, löset die Masse selbsten

Von 3 bis 4 Loten wird die Masse abgerieben, die Masse
 wird 3 Finger 1/2 Lot für das die abgeriebene Masse einer Zitzemaße,
 mannt den abgeriebenen Quatz dazu in. den Zitzemaße das 3 Finger
 in. füllt die Masse in eine mit Leinwand bestrichen in. mit Weizen
 bestrichte Ausflußform in. brütet ihn im mäßig heißen Ofen 1/2 - 3/4 Lot.
 rückwärts.

Apfelauflauf.

3-10 Äpfel werden gewaschen, klein gewaschen mit 1/2 Pfund Weizen
 wein 15 g Zucker, in. 60 g Zucker wein gewaschen. die Masse wird
 gut eingewaschen, die Äpfel durch ein Sieb gewaschen mit 4-5 Pfund Zucker,
 3 Pfund feingewaschener Milchzucker in. mit dem Zitzemaße von 3 Finger
 laßt man die Masse in eine mit Leinwand bestrichen
 Ausflußform gefüllt in. bei mäßigem Zitzemaße abgerieben.

Einfacher Semmelkuchling.

Von 3 abgeriebenen Körnern wird die Rinde abgerieben, die Körner
 werden blättrig zerhackt in Wasser oder Weizenmehl eingewaschen.
 Unterdessen wird man 3 Finger, 40 g Zucker fein gewaschen in. die
 abgeriebene Masse in. durch gewaschenen Weinbeeren zerrieben
 in. gildet den Zitzemaße das 3 Finger. Zitzemaße läßt man den Kuchling
 in gut bestrichen, gewaschenen Form jeden 1/2 Stunden in brütet ihn
 mit oder ohne Wasser zu Tisch.

Speise-
Zettel

Limonen oder Orangenauflauf.

Ein 6l Wasser wird mit einem Pfund Milch versetzt und in
6l Butter wird ein Ei gelöst. Man abgekühlt werden darf man
3 Eigelb, 3 Löffel Zucker, Salz in. Diese sind Zitronen oder Orangen
samtweise der Liqueur beizusetzen in gut beheiztem Auflauf
form geben. Dann läßt man den Auflauf im Ofen aufliegen.

Grießauflauf mit Hagebuttenauce.

100g Grieß werden in 1/2 l kochendem Wasser langsam eingekocht in. Kalt
geseigt. Unterdessen rührt man 35g Butter feinlich mit 3 Eigelb in.
3 Löffel Zucker zu, versetzt den gekochten abkühlten Grieß damit
mannt den festen Liqueur beizusetzen in. falls die Masse in einem gut be-
heizten Ofen läßt sie 1/2 St. backen in. läßt sie sofort aus.

Sauce dazu: 3 Löffel Hagebuttenmarmelade wird mit 1/2 l Wasser
in. etwas Weizenmehl gut versetzt; Man läßt sie kochen werden in. gibt
die ganze Masse zum Auflauf.

Butterteig.

(1/2 lb Mehl wird mit) Man nimmt 1 lb Mehl auf das Kübelwerk mannt
in die Mitte einer Rastierung gibt 1/2 lb Butter in Kübelwerk geschnitten
in. mannt 3 Eier, 1 Mehlstücken Salz in. 1/2 l Wasser dazu, vermischt den Teig
gut zusammen gibt man in. nach dem Mehl dazu in. mannt abkühlend zu

einem Teig, der sich vorerwähnter eingetrockneten weißlichen Löffel.

Blätterteig.

1 lb Butter wird mit 1/4 lb Mehl gut verknetet, flach in einem untergekneteten
in. Kiste gefaltet, dann noch ein mal von 1/4 lb Mehl, 1/2 Eßl. Salz, 3 Eßl. Wein,
1 Ei, 1/2 l Wasser einem feinen Teig rollt ihn ein mal ein, gibt den selben
gibt den selben Teig darauf so leicht den nächsten Teil darüber in. so rollt
ihn ein. dieses über alle in. zusammenzufügen wird 3 mal wieder.
Jede, jedoch soll der Teig in der Zeit immer einige Minuten
ruhen. Er wird dann von einem Kisten gut gefaltet in einem feinen
2-3 Tage ruhen lassen werden. Er ist zu benutzen, daß Butter-
in. Blätterteig nur in solchen Formen gebildet werden soll
wie sich der Rand vorerwähnter Löffel.

Brandteig.

8 O. g Butter, 1 Loth Salz, 1/4 l Milch, 1/4 lb Mehl wird zu einem
glatten Teig gerührt in. solange mit dem Saure geschlagen bis sich
die Masse vom Topf löst. Ist der Teig ab und abgerichtet so stellt
man noch in noch 4 Loth Zucker ein. so wird der Teig zu Knechtel,
Klebsen, Ringeln in. d. gl.

Speise-
Zettel

Chokoladecrem.

100 g Schokolade, 100 g Zucker, 5 Pf. Milch
 für sich abweichend dinstlich zu waschen. Unter beständigem Rühr
 von Milchman ab durch abkühlen in. füllt dann 2 junge Eier in.
 100 g Zucker fügen. Hört das Lichten wird 45 l Pfefferpappe lüßt ab
 kann nochmals bis Ring von das Pöfen kommen, lüßt ab dann in.
 Kühlen in. bestreift damit 1 Torte das gibt sie als Süßspeise züßig.

Apfel Charlotte.

Von 1 Ei, 3/4 lb Mehl, 100 g Zucker, 100 g Zucker in. etwas Wein
 wird ein mürbes Teig gemacht, ausgerollt in. in einen Röh
 laufform gelegt. Von dem Teig lüßt man soviel zuwick
 daß man später einen Deckel fert. Gute (g) Apfel waschen ab.
 schält in Scheiben geschnitten, in Weißwein in. Zuckerwasser
 gubimigt in. zum Abkühlen eingestallt. Dann füllt man die
 Form sorgsam mit Süßkitt in. Apfel ohne Deckel spacht
 einige Kümmern, so wird Süßkitt in. so fest, bis die Form
 gefüllt ist. Zulezt wird der Deckel von Teig so wird gelegt um
 Rande gut eingedrückt 1 St. gebacken, gestrichelt in. mit Zucker be
 streicht. Von übrigem Apfelrest macht man als Kuchen.

Rote Grütze.

1 1/2 l wasserhaltener Lingherst (1 St. Pfeffer 2 St. Pfeffer wird mit dem

wichtigen Zücker beigefügt. Dem süßt man 200-250g Feinbju.
 in ein. Kochwein ziemlich dicken Saft davon. Die Masse wird
 in eine mit Balsam Klappen überzogene Form gefüllt, recht gepackt
 und dem Rührer gegeben in. mit dem süß. Wein oder Honig.
 feine pariert.

Reisberg (für 12 Personen.)

$\frac{3}{4}$ lb Reis werden zerhackt 3 x gewischt in. mit $1\frac{1}{2}$ l Milch in.
 Zitronensaft weiß gefügt. Während dieser Zeit werden etwa
 2-3 $\frac{1}{2}$ lb Äpfel gepöckelt, fein geschnitten mit Wein, Pfeffer in.
 Zücker weiß gefügt. (Linsen nicht zerfallen.) Dem Rest süßt man
 sich eintragen. 20 Minuten vor dem Gebrauch gibt man
 auf eine runde Porzellanplatte eine Lauge Reis, beugt diese mit
 Äpfelschnitz gibt wieder Reis darüber in. süßt so fort. Die Lauge
 müssen so gekocht werden, daß der Saft oben sehr geläutert. Dann
 schneidet man 5 Feinbju zu einem gibt Zücker in. Honig zu, streift ihn
 beidseitig auf die Platte in. stellt die Platte auf Holz einige Mi-
 nuten in die heißen Reis, bis der Saft hellgelblich.

Götter Speise.

$\frac{1}{4}$ lb Süßholz werden zerkleinert auf eine runde Platte ge-
 legt in. mit Honigwein überzogen. Das Feinbju das Saft wird
 zu einem gepöckelt in. beidseitig über das Geviert gestrichen, mit
 Zücker überstrichen, mit gepöckelten Mandeln bestreut in. in
 heißen Saft überzogen.

Speise-
Zettel

Morgensröte.

Man brühet von 1/2 l Milch, einer Handvoll Kamill, 5 Figall
8 Apfel ungeschaltet Rostfahlnast eine ziemlich dicke Kamill-
pauze in. füllt diese mit dem feinsten in einem Glasgefäß. das
frisch wird zu einem poffen, was in. mit etwas Kamill
in. und was gut ist für ein 6-7 Löffel feinstes poffen zu geben.
das ganze mit einer Zeit lang weiter poffen in. gegeben.
sich über die Kamillpauze ungeschalt.

Wein - Creme.

Man nimmt 1/4 l Weiswein, 6 Stg Zucker, dem Rest einer Zi-
kone löst ab rüffeln, in. gießt unter beständigem Rühren 4 Fi-
gelb in. etwas ungeschaltete Galatine zu.

Wein - Schatto.

Man nimmt 1 Handvoll Weiswein, Zucker, 3 Figall in. löst dieses
mit dem feinsten poffen. dann nimmt man ab dem Feinsten
in. poffen ab (in. poffen) fortwährend mit dem feinsten poffen, das
alles zu einem wird in. gießt diese über dem feinsten, so dass
ganz ausgefüllt ist.

Schokolade - Creme.

1/2 lb Schokolade wird mit einem Glas Milch zu einem dicken
Creme ungeschalt. 8 Figall, 1 Löffel Rostfahlnast 1/2 l Milch, 1/2 l feinsten
Poffen, 1/4 lb Zucker, 1 Handvoll Kamillpauze wird gut miteinander
ungeschalt zu dem Schokolade gegeben in. die ganze Masse unter
beständigem Rühren bei feinstem Feinsten zum feinsten.

bevorst Zuckers in einen Topf gelassen u. gerührt, bis sie stark
kocht. Dann gibt man 2 Löffel Pflanzöl in den Topf u.
8 Eierschweiß davor, angerührt u. mit Pflanzöl ausgegossen.

Himbeer - Creme.

5 Eierschweiß werden gutigermassen geschlagen, 1/2 l. Himbeersaft in
5 Stk. weißgelbte oder gelbte Eier gemischt. Die Masse wird
in eine Zeit mit kaltem Wasser übergossene Form gefüllt, kalt
gestellt u. beim Gebrauche gegossen.

Limonen - Creme.

14 O. Zuckers werden mit 4 Eiern in Zitronensaft sehr fein
gerührt, gibt ein Glaschen Weisswein zu u. läßt die Masse unter
fortwährendem Rühren auf dem Saure dick werden, aber nicht kochen.
Zuletzt gibt man den Saure der 4 Eierschweiß zu, gibt die Masse in
eine Kesselform u. läßt sie kalt.

Bock - Creme.

1/2 l. Milch oder süßer Rahm, 7 O. Zuckers wird mit dem Saure
gestellt u. gut gerührt, dann rührt man 7 O. Mehl mit
5 Eiern in. 1/2 l. Milch wird davor gerührt, gibt ab zum Mehl
u. stellt ab nochmal ein Saure, bis ab zum Rahm kommt.
Dann gibt man den Saure der 5 Eierschweiß zu, gibt alles
in eine übergossene Form u. stellt sie kalt.

Kaffee - Creme.

7 O. Zuckers Rost man mit 8 Eiern. Wasser wird auf dem
Siedelich zu werden. Zucker rührt man ihn bis zum

Speise-
Zettel

Fuchtelman gibt etwas gestopfenen Kammill in 3 Hottel zu.
 Letztes die in 3 Hottel. fast 1/2 Pfund Kaffee mischhalber mischt,
 dazü, sammelt ab zick in. zieht einen sauren Sifurim von
 1/2 l Sifurim zusammen.

Eier - Creme.

In einem Kogel gibt man 4 Ecker, 1/2 lb Fuchtelman, 35g
 Mehl in 8 Hottel. Milch. dieses zusammen man, stellt den
 Kogel in Wasser. Wasser und Wasser mischhalber misch
 in. läßt die Mehl ohne das Fuchtel zu unter Wasser zu
 tun. Das werden. Fuchtel läßt man das Fuchtel
 abkühlen gibt 3 Hottel. fast 1/2 Pfund Kaffee (mit 10g Sifurim be-
 reitet) dazü in. nicht beholdet das die nicht mehr werden 5 lb zick
 Sifurim. diese Creme muß aber aus dem Gabezeit 1 lb.
 von einem Kisten ab zu tun.

Orangezess.

1 Orange wird mit einem Kist Fuchtel abgemacht, das
 Fuchtel dann gestopfen in. das Fuchtel der Orange mischhalber misch.
 Mit 1 Hottel. Wasser sammelt in. über die) den Kisten gestopfen.

Brot - Zess.

12 lb Fuchtel wird mit 5 Fuchtel mischhalber gemischt, dann
 gibt man 1/2 lb Kammill, 1 Hottel. Wasser in. etwas Fuchtel in.
 Mischt dazü, nicht den Sifurim das 5 Fuchtel mischhalber misch, gibt
 den Fuchtel über den Kisten in. gibt ihn sofort in den Ofen.

Mandelfülle.

3 Eigelb, 100 g Zucker, etwas Zitronen- u. Vanille wird fein gemischt, 100 g geschälte, getriebene Mandeln werden fein pulverisiert und gegeben in ein Gefäß in die Kette.

Schokolade-Fülle.

1 Hand voll geschälte, feine Mandeln wird fein gemischt, mit 1 Ei u. 100 g Haubzucker vermischt, nach u. nach 5 Eigelb hinzugegeben; jedem werden 2 Löffelchen Schokolade, 1 Hand voll Vanillezucker, sowie das Eiweiß der 5 Eigelb hinzugegeben, alles gut vermischt u. in die Kette gefüllt.

Schummase.

5 Eigelb werden zu Schaum geschlagen, dann gibt man 1/2 Vanillezucker zu, macht ein Papier ein Stückchen, füllt das ab mit der Masse drückt auf dem Boden ein Stück in die Kette.

Bunsch-Glasur.

1/2 lb feingehackter Zucker wird mit 2-3 Eßl. Wein zu einem dickflüssigen Teig verarbeitet u. die Kette damit bestreut.

Livcip-Glasur.

1 Eigelb wird zu Schaum geschlagen mit 100-150 g Haubzucker gut vermischt u. die Glasur wird die Kette bestreut.

Reis-Creme.

60 g abgeriebenes Reis wird mit Milch, 1 Hand voll Vanille u. 2 Löffel Zucker zu einem dicken Brei gekocht, 15 g Gelatine werden mit Wasser zerlassen u. hinzugegeben u. zu einem

Reis gegeben. Ist dieser erhalten mangelt man 1/2 Pfund
 rosen Sirup, füllt eine Tasse dieser Masse in eine Tasse,
 dann eine Tasse eingeweichte Kräfte oder Apfelwein, dann
 reibt man in fort bis die Tasse voll ist. Hält die Lamm
 Kelt in fort mit Kräfte.

Deutsche Crem.

1/2 l Weiswein wird mit 100 g Zucker, 8 Eigelb durch
 abgeriebenen einen Zitrone auf einen Tasse zu einem
 dicken Crem gemacht. Dann gibt man 2 1/2 g ungelösten
 roten Gelatine zu in. nach dem Erhalten der Tasse von 8 g.
 weiß, 1/2 l Pfund rosen Sirup gegeben. Dann füllt man die
 Lamm in eine Tasse, hält sie sich in. reibt sie dann
 an Kräfte mit eingeweichten Kräfte.

Milch-Sauce.

Milch v. süßer Rahm wird mit Zucker gegeben, gibt etwas
 Zitronensaft in. erhält 2 Eigelb Sirup in. hält sie reibt
 reibt.

Eiswein-Gesp.

Ein geistiger Zucker in. Eiswein reibt solange gemacht
 bis die Masse Milchreife ist. Dann wird sie mit Rindfleisch
 geist v. rot Rindfleisch rot gegeben.

Eier-Gesp.

Man reibt geistigen Wein, geistigen Zucker,
 so viel junge Eier, das ab ein dicker Saft wird in. kauft

die Kette damit.

Maistrank.

Man gibt eine Handvoll feinf zerflückten Weizenmehl, das man
keine Stunden fort in einem Topf, gießt 2 Schoppen Weizenwasser darauf,
das man gießt ihn 12 St. an einem kühlen Ort stehen, nicht den Weizen
mehl fort ab gießt den Wein mit 125-150 g Zucker, rührt ihn
in. serviert ab sofort.

Johannis Beeren.

1 lb Sauren werden mit 1 lb Zucker zerrieben in einige Stunden
auf ein Sieb, dann gießt man sie mit ein schweißes Sieb, bis sie Saft
gegeben haben. Wenn sie nun über alle die Siebe beginnen, läßt man
sie unter sorgfältigem Aufsicht von 7 Min. stehen. Will man
Galab davon haben, so gießt man sie ab in. serviert den Rittstund.
sofort.

Himbeeren.

Auf 2 lb Himbeeren köcht man 1 lb g Zucker mit 1/2 l Wasser, köcht
die Himbeeren einige Zeit darin, nicht sie mit dem Besämlöffel
zerdrück, läßt den Saft auf einem Sieb abtropfen, gießt ihn über
die Sauren läßt sie einige Tage stehen gießt sie in Gläser in. serviert
sie mit Pergamentpapier.

Kvietschgen - Hammelade.

Man übergießt 3 lb Gerstfrysen mit kaltem Wasser, schüttet sie in.
Kocht sie mit etwas Zucker in. 1 lb Zucker hat man.

Speise-
Zettel

Preiselbeer-Torte.

1 Eiweiß wird mit 1/2 lb Zucker 1/2 Bl. lang geschlagen; dann wird 1/2 Tasse Preiselbeeren kistig mit geschlagen, bis es fleinig ist.

Semmelkuchen.

Man schält Kernen ab, reißt sie in Milch & Wasser ein, brüht sie gut aus, gibt etwas Salz, Zucker, Gist in. Für davon, reißt alles gut durch, man setzt Kirschen darob in. brüht sie im Ofen.

Einfacher Apfelkuchen mit Feinmehl.

Man muß einen Topf v. Leinwand, schneidet Äpfel in kleine Stücke, legt salz das Mehl auf den Boden, den man reißt man einige Eier mit warm v. kaltem Wasser, mit etwas Zucker in. ein wenig Mehl dazu übergießt den Kuchen damit in. brüht sie im Ofen.

Kroetschogen in Essig & Zucker.

2 kg pfenn, reißt zu Pulver mit Wasser durchsiebt man ein Sieb mit einem kleinen Sieb über in. legt sie in einen kleinen Topf. (1 kg Zucker Reist man mit 1/2 l. kaltem Wein 8 g Salz, 15 g Gist reißt ab über die zerhackten in. läßt sie über Nacht stehen, reißt den Topf in. 10-4 kg. reißt man den Essig wieder ab, läßt ihn gut kochen in. übergießt die zerhackten wieder. damit die Flüssigkeit über die zerhackten geht, ist es gut das nochmal etwas mehr hinzusetzen.

Gurken in Essig

Kleine, saure Gurken legt man über Nacht ins Wasser, trocknet sie gut in. reibt sie fest mit Salz ein in. läßt sie 24 St. liegen. Dann werden sie kühlig trocken gerieben in. in einen Haubtopf gepreßt. Dann wird soviel guter Weinessig zugefügt als nötig ist die Gurken zu bedecken nicht kalten, zerhackt, feinst geschnitten über ein Messer aufgeschüttet in. über die Gurken geschüttet. Es 3-4 x davon gut zubereiten.

Fenchquarkessig.

Große saure Fenchgurken legt man einige Zeit ins Wasser in. schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften. Reibt mit einem feinen s. feinem Löffel das Innere fein ab, füllt sie kühlig in. läßt sie über Nacht stehen. Am andern Morgen trocknet man sie gut ab schneidet sie in einen Haubtopf, zugewiesenen kalten, Wasser. Können zerhackt fein in. feinst geschnitten in. gepreßt. Wein. Essig darüber. Kurz 2-3 St. wieder so in. so etwa 3-4 x, ebenfalls kann man ein Brütelglas mit Fenchquarkessig bereiten.

Trachelbeeren zum Gerären.

Trachelbeeren werden gewaschen in. der Länge nach durchgeschnitten in. einige Stunden in Salzwasser gelassen; dann wird das Salz, ^{abgeschüttet in.} weggewaschen in. Die Linsen einige Zeit darin eingeweicht, dann werden sie in saurem Wasser gut gewaschen. Die unterworfenen Linsen gibt man in ein Gefäß in. schneidet die Trachelbeeren darüber. Kurz dem feinsten schneidet man sie in

Speise-Zettel

Trögeln in. & erbinde sie zeit mit Pergamentpapier.

Melonen in Essig.

Die Melonen werden gewaschen, gesäubert, von Mark in. Diese befeuchtet in. in längliche Scheiben geschnitten, die man 1/2 Pfd. in kaltem Wasser legt, einige mehr in jedem dem zum Trögle mit Essig zusammen Wasser mischt, in kaltem Wasser abkühlt und in die legt in. abwaschen löst. Auf diese 1 1/2 Pfd. Melonen nimmt man 1 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Zucker Weinessig, 2 1/2 Pfd. jungen Zimt in. 8 Pfd. Melonen, von welchen man die Blutentwässerung abgibt, so ist in. sich alles in der bestimmten Abgabe man zu einem kleinen Trögle, mit die Melonenstücke in einem Trögle schüttet die Bestandtheile darüber, setzt den Trögle zu in. stellt ihn an einem kühlen Ort. In dem 2 folgenden Tagen steht man den Trögle unverändert, übergibt die Melonen jedesmal mit dem Trögle in. In dem Trögle zeit zu.

Kernen in Hecker.

Man durchsiebt die Linsen durch die Linsen bis an den Kern, läßt sie in Wasser weich werden, nimmt sie heraus in. legt sie in geläutertes Zucker, auf 500 Pfd. Zucker, 400 Pfd. Zucker.

Serf.

Man nimmt 1 Pfd. Essig mit etwas Wasser begin in. löst dann 1/2 Pfd. Leinöl mit etwas jungen Zimt in einem Trögle, den man in einem 1/2 Pfd. Wein ein. 1/2 Pfd. gelbes Sandelholz mit der Schmelze man bindet das Gefäß zu in. löst ab nach 14 Tg. mit dem Gelbes Sandelholz ist (Gelbes) das Sandelholz.

Crangenschollen in Zucker.

Zuerst aufhaken man das Littera, legt sie 2 1/2 in kaltes Wasser
(täglich frisch) löst sie einige Minuten in Wasser, schüttet sie
dann in einen Sieb in. löst sie abwaschen. Jetzt schüttet man
Zucker in. Kocht sie noch einige Minuten ab, was man dann
auf Zucker darüber schüttet.

Handelkuchen.

150 g Zucker, 1 Ei wird fein gemischt. Dann kommen
125 g fein gemahlte Mandeln in einige Löffel Rüböl dazu,
bestreicht ein Blech mit Butter, setzt kleine Zwickeln auf in. schüttet sie.

Arabisbaker. I.

1/2 lb Littera, 1/8 lb Zucker wird man fein gemischt, gibt 2 Eier ein wenig
Arabis in 1/2 Maß dazu, was man zu einem festen Teig zusammenknetet,
wird Klitzchen mit bestreicht sie mit Fett in. schüttet sie. sind sie abgekühlt,
kann man sie mit Fingerringen schneiden. 2 verschiedene dazu.

Eisberg.

Man legt in eine gepulverte Pistalle 2 Lagen Lebkuchen bestreicht ab
mit Butter legt eine Lage Fingerringe ab was man. gibt viel über.
spielt er 2 d folgendes Examen: Man setzt 5 Löffel voll Zucker,
5 Fett, in. 5 Kaffeebohnen Maß, 1/8 lb. Milch gut kochend rührt hinan.
Es darf nicht zu dem Littera kommen in. schüttet dann die Examen
über die Masse. Ein wird 100 p / 1/2 zu 1/2, Man kann
zu einige Tropfen Butter geben. Zuerst wird 1/2 x 1 Examen
aufgehoben 5 d Mandeln bestreicht. das Eisberg wird mit einige
Minuten im Kopf bei 100 - zu 100 p 2.

Speise-
Zettel

Johannisbeer - Wein

10 W. Johannisbeeren werden abgewaschen u. fast gerührt
 von denen 5 l. Schaffer bezuggeben u. köpft ab 2 X
 24 Stunden sauen. Alsdann wird das selbe Sauer in
 ein Sieb geseigt. Während dieses Zeit köpft man 3 W. Zucker
 köpft ihn abwärts u. mannt ihn nach u. nach unter dem
 Saft. Stos die Substanz nicht man schmecke
 schmecke sie mit 2 Löffel Schaffer u. gießt sie in ein
 Schöpfen gibt etwas Saft dazu u. köpft sie 24 Std. sauen
 Schmecke wird alles zusammen in ein große Schöpfen
 gefüllt u. zum Gärung gegeben.

Speisezettel für einfache Küche.

1. Tag: Geröstete Griaßsuppen, Pfefferminnkrouten, Straubkraut
im Kartoffeln.
2. Tag: Reisuppe, Rindfleisch mit braunen Kartoffeln.
3. Tag: Linsenuppe, Rammkraut, Obst oder Salat.
4. Tag: Griaßsuppen, Pfefferminnkrouten, Gelberben.
5. Tag: Kartoffeluppe, Gerstkrouten und Rapskartofofeln.
6. Tag: Rapsuppe, Kartoffelkloßchen, und Rammkraut.
7. Tag: Griaßsuppen,
8. Tag: Pfefferminnkrouten, gefüllte Kalbsbrust, Rammkraut.
9. Tag: Linsenuppe, Rammkraut, Obstkrouten.
10. Tag: Griaßsuppen, Kartoffelkloßchen, Pfefferminnkrouten in Kartoffelgerichte.
11. Tag: Griaßsuppen, geröstete Rapskartofofeln, Kartoffelkloßchen, Kartoffeln in Kartoffeln.
12. Tag: Franzosenuppe, falsche Manjolen und Rammkraut.
13. Tag: Linsenuppe, Pfefferminnkrouten in Obst.
14. Tag: Griaßsuppen, Pfefferminnkrouten in Pfefferminnkrouten.
15. Tag: Kartoffelkloßchen, Griaßsuppen in Griaßkloßchen.
16. Tag: Rindfleisch, Pfefferminnkrouten in Pfefferminnkrouten, Kartoffelkloßchen mit Pfefferminnkrouten.
17. Tag: Griaßsuppen, Pfefferminnkrouten in Obst.
18. Tag: Linsenuppe, Pfefferminnkrouten, Kartoffelkloßchen.
19. Tag: Griaßsuppen, Pfefferminnkrouten, Kartoffelkloßchen.
20. Tag: Kartoffelkloßchen, Pfefferminnkrouten in Kartoffelkloßchen.
21. Tag: Rindfleisch, Pfefferminnkrouten in Obst.

Speise-
Zettel

22. Tag: Leberweispizze, Ferkelstamm.
23. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
24. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
25. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
26. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
27. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
28. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
29. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
30. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
31. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
32. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
33. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
34. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
35. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
36. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.
37. Tag: Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm, Ferkelstamm.

Preiszettel für bessere Küche.

1. Tag: Gammelsüßger, Kürbisspeitzel, Falsen in Galbrüten,
Fettweiss.
2. Tag: Königsüßger, Hirschwitzel, mit Reibend, Kart-
füßerlösen - Feinstweiss.
3. Tag: Gammelsüßger, mit Kirschenlösen, Rindfleisch mit
Kartoffeln, Linsen in Kartoffelbrat.
4. Tag: Feinstüßger, gefüllte Kalbsbrust, Schimantel, weißer
Kartoffel, Leibkitteln.
5. Tag: Schimantel, Hirschwitzel, Rindfleisch, Fett-
weiss.
6. Tag: Kartoffelsüßger, gebrühter Lins, mit Linsen, Fett-
weiss.
7. Tag: Feinstüßger, Kirschenbraten, Schimantel, Linsen-
Kartoffel, Apfelkuchen.
8. Tag: Gebrühter Gamsüßger, Kirschenbraten, Kartoffel, Linsen,
Kartoffel, Apfelkuchen.
9. Tag: Feinstüßger, in gemischter Kalbsbrust, Gammelsüßger
Kartoffel, Apfelkuchen.
10. Tag: Gebrühter Gamsüßger, Linsen mit Kirschen,
Kartoffel.
11. Tag: Feinstüßger, Kürbisspeitzel, Linsen, Fett-
weiss.

- 12. Tag: Gießhanspügg, jünser Lütten mit Kerstöffel:
Klöße, Weizenbrot.
- 13. Tag: Lüttenpügg, Lüttenbrot, Weizenbrot, Kerstöffel:
jünser, Apfelkuchen.
- 14. Tag: Gießhanspügg, Kollbrot, Weizenbrot, Tag u. Nacht:
gübling.
- 15. Tag: Weizenpügg, gebaktes Brot, Weizenbrot, Kerst:
Kollbrot.
- 16. Tag: Gießhanspügg, gebaktes Brot, Kerstbrot, Weizen:
Kollbrot, Weizenbrot.
- 17. Tag: Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot, Weizen:
gübling.
- 18. Tag: Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot:
gott.
- 19. Tag: Gießhanspügg, Weizenbrot, Weizenbrot:
gott.
- 20. Tag: Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot, Weizen:
Kollbrot.
- 21. Tag: Gebaktes Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot, Weizen:
Kollbrot, Weizenbrot.
- 22. Tag: Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot, Weizen:
Kollbrot, Weizenbrot.
- 23. Tag: Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot, Weizen:
Kollbrot, Weizenbrot.
- 24. Tag: Weizenpügg, Weizenbrot, Weizenbrot.

25. Tag: Julianspizze, Lagerspizze - garnierte Past.
brot, Zitronenreis.

26. Tag: Bergspizze, Pfefferminzkekke, Weisling, Pfefferkuchen.

27. Tag: Gabelspizze, Pfefferkuchen, Pfefferkuchen.

28. Tag: Gabelspizze, Kalbsribe, Pyritz, Wein.

29. Tag: Gabelspizze, prima u. weiße Linsen, Hammel-
braten, Pfefferkuchen.

30. Tag: Kalbsribe, Gabelspizze, Pfefferkuchen, garnierte
Kekke.

Pfeffer

Past.

braten

kekke

blü.

braten

kekke

braten

Inhaltsverzeichnis.

<u>Suppen:</u>		<u>Fleischspeisen:</u>	
Brotsuppe	2	Reischlegel	11
Lauchsuppe	2	Gansjung	11
Leberspitzchensuppe	3	Spanferkel.	12.
Suppenbisquitts	3	Gedämpfte Lunge	12.
Maultaschensuppe	3	Gefüllte Brust	13.
Grießklößchen	4	Aufbruch	13
Gebackene Erbsensuppe	4	Halbnieren u. Leber.	13
Butternocken	5	Englische Beefsteaks.	14.
Aufgezogene Semelsuppe	5	Kolierte Halbsbrust	14.
Gebackene Knödel	5	Gluschee	15
Kartoffeleintausuppe	6	Halbschnitzel mit Rahm	15
Leberbisquitt	6	Bachwürstchen.	15.
Goldwürfelsuppe	6	Gebatene Tauben	16.
Hirnsuppe	7	Fischauflauf	16.
Hirnschnittensuppe	7	Halbsfüße	17
Lebersuppe	8	Gebatene Halbsfüße	17
Harlekinsuppe	8	Gedämpfte Kalbspieschen	17
Harlekinschnitten	8	Gebackene Krieschen	17
Gezurpte Klößchen	9	Gerollter Brindsbraten	18.
Weinsuppe	9	Gebackene Lungenschnitten	18.
Suppe mit Semelmehlsplätzchen	10	Kindfleisch zu verwerten	18.
Fleischschöberl	10	Gansbraten	19.

	Sulz von Schweinefleisch	20	Abgebrauntes Rindfleisch	29
	Kranfleisch	20	Gedünstete Leber	29
11	Kutteln	21	Gebakenes Hirn	30
11	Tauben in saurer Sauce	21	Hirnbaben	30
12.	Halbschlegel mit Rahm	21		
12.	Gedämpftes Filet	22	<u>Gemüsespeisen.</u>	
13.	Ochsenzunge	22	Falsche Pickelsteiner	31
13	Geräucherte Zunge	22	Senfkartoffel	31
13	Halbschaxe	23	Petersilienkartoffel	31
14.	Pickelsteiner	23	Bratkartoffel	31
14.	Fleischauflauf m. Kartoffeln	24	Geröstete, geriebene Kartoffel	32.
15	Hirnauflauf	24	Gelbweizen m. Kartoffel	32
15	Lungenknopf	24	Wohlabigemüse	32
15.	Bratenreste mit Kürbis	25	Rosenkohl	33
16.	Bratenreste m. Ochsenaugen	25	Zuckererbsen	33
16.	Fischkottlets	26	Kopfsalat als Gemüse	34
17	Fischwürstchen	26	Feiner Eiersalat	34
17	Fischkoquets	27	Kartoffelroulade	34
17	Fischklops	27	Kartoffel m. Petersilie.	34.
17	Gebatener Harpfen	27	Würfelkartoffel	35.
18.	I. Auf andere Art	28	Punsch	35
in 18.	Gebatene, gefüllte Gans.	28	Haiscrunsch	35
18.	Bratkottlets mit Semmelu.	28	Struk	36
19.	Schweinefleisch	29	Punschessenz	36

Punsch m. Weisswein	36	Aehlmeus	44
Weinpunsch	36	Schaumomelette	45
Thee - Punsch	37	Gebackene Feisschnitten	45
Holderwein	37	Griesplätzchen	45
Selbstbercitetes Weissbier	37	Aufgekochtes Semelmeus	46
Liepslikör	38	Kartoffelpuffer	46
Brauner Wein	38	Weinschnitten	46
Haidelbeer - Likör	39	Milchbrötchen	47
		Trunkene Jungfern	47
		Gebackene Semmel	47
		Windbeutel	47
		Einfacher Kartoffelschmarrn	48
		Feiner Kartoffelschmarrn	48
<u>Einfache Mehlspeisen</u>		Aufgezogene Kartoffelküch-	
Rahmstrudel	41	lein	49
Mehlschmarrn	41	Patronküchlein	49
Semmel schmarrn	42	Kuchennicht mit Kirschen	49
Apfelschmarrn	42	Feiswürste	50
Gries schmarrn	42	Gebackener Gries	50
Kaiserschmarrn	43	Gebackener Feis	50
Kwetschgenbawesen	43	Kartoffel nudel auf	
Weinstützel	43	feine Art	51
Toppfenstrützel	44	Pfälzer Kartoffelkuchen	51
Toppentaschen	44	Kartoffel dukatennudeln	52

44	Kartoffelaufguss	52	<u>Größere Backwerke</u>	
45	Apfelschlange	52	Guschkuchen	61
n 45	Kwicback	53	Anisbrot	61
45	Rahmaufguss	53	Wickelkuchen	61
46	Semmelküchlein	54	Gefüllter Flädlinkuchen	62
46	Apfel mit Crem	54	Semmelkuchen	62
46	Friepsstückbrötchen	54	Pilonatorte	62
47	Eingesetzte Fingerküte	55	Apfelftorte	63
47	Pfankuchenaufguss	55	Buisquittorte	64
47	Reissspeise m. Schokolade	55	" auf andere Art	64
47	Kartoffelbrudel	56	Gerührte Linger-Torte	64
uront 48	Kartoffelaufguss	57	Brat-Torte	65
r 48	Pfankuchen m. Kartoffeln		Glaseknips-Torte	65
ich=	satz	57	giraffen-Torte	65
49	Kartoffelbrätlinge	57	Stuflege Torte	66
49	Lehneballen	58	Gleichschwer Torte	66
en 49	Feine Kartoffelkipffel	58	Orangem Torte	66
50	Katzengeschei	59	Schokolade Crem Torte	67
50	Apfelspeise mit geriebe.		Apfel Torte	67
50	nem Brot	59	Anis Plucken	68
	Apfelaufguss für Kranke	60	Gesundheits Plucken	68
51	Apfelwürste	60	Kaffee Plucken I.	68
n 51	Eierkuchen	60	Mürbteig I.	
n 52	Kartoffelplanzel	60	Mürbteig II.	

Kaffee Kuchen V.	69	Bienenkorb	77
Stimbeeruchen	69	Knüppel	78
Magdalenen Kuchen	70	Feiner Gugelhupf	78
Mazur Kuchen	70	Eierknüppel	79
Rhabarberuchen m. Gyps	70	Prinzipal Apfeluchen	79
Wein Kuchen	71	Kriegsuchen	79
Fruchtuchen	71	Kaffeeuchen	80
Feiner Brösel Kuchen	72	Guter Kuchen	80
Obstkuchenteig I.	72	Gewürzter Gugelhupf	80
Kucherteig zu Obstuchen V.	72	Biskuituchen	80
Obstkuchenteig I.	73		
Wickeluchen	73	<u>Kleinere Backwerke.</u>	
* Sträußel Kuchen	73	Himmelhütter	81
Gesundheitsuchen ohne Butter	74	Mazipan	81
Wickeluchen	74	Bettelbrot	81
Hefegrießuchen	74	Leutnantskräpfen	82
Feiner Grießuchen	75	Bischofsbrot	82
Himmelsbrot	75	Märländer Plätzchen	82
Dauerbrot	75	Rheinische Spekulatuis	83
Fürstenbrot o. Hollen	76	Klei Brötchen	83
Weisse Glasur	76	Billiges Christbaumkranzkeck	83
Mürber Kranz	76	Pfennig Plätzchen	83
Mohr im Hemd	77	Biskuitörtchen	84
Kehruchen	77	Gefüllte Hörnchen	84

77	Mohr entkröpchen	85	Kimmt Brötchen	91
78	Weißer Schnitten	85	Brasilianer Hörnchen	91
78	Karlsbader Semmeln	85	Sandteig Kusse	91
79	Spekulatuis	85	Polka Schnitten	92
79	Gnadauer Brezeln	86	Mugsburger Törtchen	92
79	Schokolade Fingel	86	Glaiser Törtchen	92
80	Butter Kränzchen	86	Münsteig Brötchen	92
80	Schokolade Brezeln	87	Kleine Sandtörtchen	93
80	Vanillbrötchen	87	Theegebäck	93
80	Magenbrot	87	Süßer Münteig	93
	Geduldspätzchen	88	Kuvert	93
	Peppspätzchen	88	Hakos	94
81	Kimmtengel	88	Peppspätzchen	94
81	Schokoladepfeffeln	88	Theebrötchen	94
81	Schokoladestangen	89	Haselnußpfeffel	94
82	Butterringe m. Mandeln	89	Butterkonfekt	95
82	Vackere Gebäckenes	89	Mugsburger Mandelhäufchen	95
82	Karmeliter Plätzchen	89	Spritzgebäck	95
83	Schokolade Plätzchen	90	Kaisers	96
83	Schokolade Biskuit	90	Vanillstangen	96
83	Spanisch Winde	90	Haselnußkugeln	96
83	Tris Brezeln	90	Schokoladestangen	96
84	Mandel Schnitten	91	Pomeranzenbrötchen	97
84	Gutes Konfekt	91	Pfeffernüsse	97

Fellerieringel	98	Kimmtwauffeln	105
Griesmakronen	98	Wauffeln mit Vanill	105
Litronenbrötchen	98	Wauffeln mit Butter	106
Handelschnitten	98	Gebäck für Kranke	106
Osterhäuschen	99	Kanonen fürs Feld	106
Globelspane	99	Apfel Speise	106
Mandelkonfekt	99	Anis Leibchen	107
Weihnachtskügelchen I.	99	Pfeffermüch	107
Weihnachtskügelchen II.	100	Vanill Sauce	107
Schokolade Trüffel	100	Topfen o. Reis - Kuchen	108
Schokolade Halbmonde	100	Grieskuchen	108
Gebackene Fäsen	101	Kimmt Küchlein	108
Glausprennde	101	Stäffe - Kuchen	108
Apfkränzen	101		
Teeschnitten	102		
Litronenkipferl	102		
Zuckerbrezeln	102	<u>Verschiedene Recepte</u>	
Hohlkippen	102	Allgemeines & Pudding	111
Zuckerdütchen	103	Biskuitpudding	111
Scherben o. Hasenohr	103	Schnockallentreme	111
Weisse Lebkuchen	104	Warmer Weichpudding	112
Glanig Lebkuchen	104	" Brotpudding	113
Mandel Lebkuchen	104	Kalter Früchtenpudding	113
Haselnuß Lebkuchen	105	" Schokoladepudding	113

105	Walter Pudding	114	Kaffee Crem	121
105	Karamellpudding	114	Eier Crem	122
106	Griechsauflauf	114	Orangen Gyps	122
106	Apfelauflauf	115	Brot Gyps	122
106	Einfacher Semelpudding	115	Abandel Fülle	123
106	Nitronen oder Orangen-		Schokolade Fülle	123
107	auflauf	116	Schaum Masse	123
107	Griechsauflauf mit Klagebutter		Punsch Glasur	123
107	sauere	116	Eiweiß Glasur	123
108	Butterteig	116	Reis Crem	123
108	Blätterteig	117	Deutsche Crem	124
108	Brandteig	117	Milch Sauce	124
108	Schokoladecreme	118	Eiweiß Gyps	124
	Apfel Scharlottte	118	Eier Gyps	124
	Kote Kritzle	118	Maitrank	125
	Reisberg	119	Johannisbeeren	125
	Gotterspeise	119	Himnbeeren	125
111	Morgenröte	120	Knoetschgen Marmelade	125
111	Weincreme	120	Preisebeer Creme	126
111	Weinschotta	120	Semmelküchlein	126
112	Schokolade Creme	120	Einfacher Apfelkuchen	126
113	Himnbeer Creme	121	mit Rahmgyps	
113	Nitronen Creme	121	Knoetschgen in Essig	126
113	Back Creme	121	und Zucker	

G. roken in Essig	127
Senfquicken	127
Stachelbeer zum Garnieren	127
Melonen in Essig	128
Bünnen in Zucker	128
Senf	128
Orangenschalen in Zucker	129
Mandellaiibchen	129
Anislaibchen	129
Eisberg	129
Ypferin Brannen in	130
Eynispuze Mal	131

Zu spät.

Ein fernes dir festgesetztes
Ziel kann ab nicht mehr setzen
Wen oft ich bei Tag in Schlaf

Dein gedacht.

darin ich mich in die ungetane
Auf dunkles Zielsetzen
Ziel selber gesetzte, verlässt
Halt immer von Ziel getrennt
Aber den Spiegel des Himmels im Innern

Zu spät.





05