Citronen Marmalade 1a

Für die Hand Citronen schneidet man sehr fein nimmt die Kerne heraus, zu jedem Pfund Frucht nimmt man ein und einen halben Liter Wasser und läßt das 24 Stunden stehen. Dann kocht man es bis es ganz weich ist manchmal eine bis eine und eine halbe Stunde, läßt es wieder 24 Stunden stehen. Dann nimmt man zu jedem Pfund Frucht 1½ ℔ Zucker kocht alles zusammen bis es dick und durchsichtig wird wieder eine bis 1½ Stunde. Heißt es in Töpfe und bindet es zu.

Dickmilch-Kindersuppe.

1 Liter dicke Milch, ½ ℔ Zucker, 12 Blatt rote Gelatine in einer zweimal großen ~~Tasse~~ Kochwasser Wasser aufgelöst. Citronenschale, Mangles voll Arrak. Alles kalt zusammen gerührt. (Mandelsauce)

Erwachsene Kinderfrau.

1 Liter Milch mit etwas Mandelmilch, Citronenschale u. ½ ℔ Zucker aufkochen. 3 Blatt weiße, 4 Blatt rote Gelatine aufgelöst mit 2 Eßlöffel Arrak zu der erkalteten Milch gethan.

(Mandelsauce.)

Omlatspündel zu einer Torte.

Man nimmt ½ Pfd gute Milch 3 Eßlöffel voll Mehl 2 ganze Eier eine kleine Prise Salz rührt es zusammen und macht 3 Omletten und füllt sie mit Himbeer, Erdbeer u. Kirschmarmelade, Rosinen, Brickbröst, Rauhzucker und wenig Zitronensaft, dieses streut man auf die Omletten und rollt sie zusammen, und schneidet auf kleine Rolle, und stellt sie in eine Form. Dann nimmt man 1 Pfd Milch

4 ganze Eier Zucker
durchrühren, kurz vorher
Vanille, Zimmet, Muskat
und Saft d. auf die Form
gibt oben ein wenig
Butter darauf.

H. Kopp 1 Gulden.

Gebackene Maßkuchen. *

1d

$\frac{1}{2}$ Liter feinen Zucker, 1 Pfund Butter zu Butter, dabei darf sie nicht bitter sein, 6–7 Eier, 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Citronenschale werden zusammen 10 Minuten gerührt und zuletzt der Schnee der Eier ~~hineingerührt~~, die Masse in eine weit Leuter ~~backerschen~~ Form gethan und 1 Stunde gebacken. Partien 3–4 Personen 2 Maßkuchen zu rechnen.

---

* 8–15
4
120

80
40
120

Der Kuchen ohne Butter.

8 Eidotter werden mit 1/2 ℔ Zucker schaumig gerührt. Nach-
den 1/4 ℔ Weizenmehl und 1/4 ℔
Kartoffelmehl in den Schnee
der Eier hinzufügen. 1/2 Stun-
de backen. Füllung nach Be-
lieben.

Tomatensauce, besonders schmackhaft für Krabbensalat.

Saure Sahne verrühre man gut mit etwas Öl, Senf, Salz, Zucker und in Butter gedünsteter, geriebener Zwiebel und füge zuletzt Tomatenpuree hinzu.

Topfkuchen.

In diesem Kuchen wird ebenso viel Butter, Zucker und Mehl genommen, wie das Gewicht von 6 Eiern und etwas Vanille, geriebene Citronenschale, Korinthen und Rosinen und 1 Packet Backpulver. Nach üblicher Weise anrühren. Eine Stunde backen lassen.

1 Johann Schlaeuing

Zimmermann

Kerr

1f

Speck mit Markkarren

Man nimmt auf 6 ℔ Speck 3/4 ℔ Markkarren. Den Speck schneidet man in Stücke und kocht ihn mit Salz und Gewürz, entfernt dann die Schwarten. Die in Stückchen geschnittenen Markkarren thut man in Behälter 6 Salzwasser und kocht sie, wenn sie weich sind, auf einem Durchschlag ab, übergießt sie dabei ein mal mit kochendem Wasser, um sie recht weich zu kochen. Speck und Markkarren kann man sich schon am Morgen kochen

man man das Gericht am
Abend essen will. — Nun
gesiebt man 3 bis 4 Löffel
Mehl und 2 bis 3 grosse ge-
riebene Zwiebeln in 1/2–3/4
Butter zu einer Weiß-
mehl; das lässt man mit
1 Liter süsser Sahne aufkochen
dass es eine bindige Sauce
wird, und thut den Fisch
die Markkarren schichtwei-
se, zuletzt 1 # geriebenen
Parmesankäse hinein –
und lässt das Ganze
1/2 Stunde backen. —

(die Hälfte der angegebe-
nen Menge giebt eine gro-
sse Form)

Himmelstorte

17 SONNTAG
3. Advent

Teig ½ pt Margarine 3 Eier
150 gr Zucker, ½ pt Mehl

18 MONTAG

1½ Teelöffel Backpulver, Margarine
schaumig rühren, Ein ganzes Ei

19 DIENSTAG

in 2 Eigelb in alle andern
Zutaten zugeben. (Rührteig)

20 MITTWOCH

Belag 2 Eiweiß, etwas
Zucker in Rinnd ½ pt Nüsse

21 DONNERSTAG
Winteranfang

½ l Schlagsahne

Den fertigen Teig in 3 Schichten
backen Jede Schicht

22 FREITAG

vor dem backen mitgeschlagen

23 SONNABEND

SA 8.26 MA 21.49
SU 16.17 MU 10.48

DEZEMBER

53./54. Woche
359–365/366

24
SONNTAG
4. Advent

Kind Kinder in

25
MONTAG
1. Weihnachtstag

gemeinsam Nüßen backwerken

und backen Dir Bäu

26
DIENSTAG
2. Weihnachtstag

mit Sahne backwicken

Mau mit geheckten und

27
MITTWOCH

~~gewöhnlichen Nüsse verzieren~~

Einlikörkuchen

5 Eier schaumig schlagen

28
DONNERSTAG

250 gr Puderzucker 250 gr

Kartoffelmehl 1 Vanillezucker

29
FREITAG

1 Tasse Öl 1 Tasse Eierlikör

1 Päckchen Backpulver

30
SONNABEND

2 Eßlöffel Mehl

31
SONNTAG
Silvester

Motto:
Als gute Köchin laß
Dir rathen,
Begieße fleißig Dei-
nen Braten.

Kochbuch

Motto:
Iß, was gar ist!
Trink, was klar ist!
Sprich, was wahr ist!

Tomatensuppe

Man kocht eine gute Kalbsknochensuppe ohne Brot, nimmt für 6 Personen 1 ℔ Tomaten, schneidet dieselben, nachdem sie gewaschen sind in Scheiben und thut sie in die Suppe. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Suppe durch ein feines Sieb und reibt die Tomaten möglichst ganz durch. Ein bis zwei Löffel voll Reis, den man gekocht hat, thut man in die Suppe, läßt dieselbe wieder aufkochen und reibt 1–1½ Löffel Mehl mit feinem Rahm (für 10 ₰) dazu. Man schmeckt etwas geschlagene Schnitte

Feuerkohl-Suppe

Butter und Mehl erschmelzen, kräftige Fleischbouillon dazu kochen, feinen Rahm mit 1–2 Eigelb anrühren und mit Suppe verrühren. Hierauf hat man ½ ℔ Feuerkohl gekocht, schneidet denselben recht klein und gießt ihn in die Bouillon. Man läßt kaum noch aufkochen. Man kann Schweinefleisch, Würstchen oder dgl. Klößchen in die Suppe thun.

Risotto, Reingt aus Lucca

Nachdem der Reis gebrüht ist, setze man ihn mit Butter, Wasser, einer Zwiebel, etwas Gewürz, einem Lorbeerblatt und dem nötigen Salz auf's Feuer und lasse ihn langsam aufquellen und achte darauf, daß er körnig bleibt, dann füge man reichlich parmesan bei und folgende Tomatensauce dazu

Auch ganz reife Tomaten schneide in Stücke und koche sie mit einer Zwiebel, gelben Rüben, Butter und kochendem Wasser gemütlich, streiche sie dann durch ein feines Sieb, mische Mehl in Butter und gieße langsam die Tomatenbrühe daran, so daß eine sämige Sauce entsteht. Das Reisgericht darf nicht zu dünn sein

Gemüse
Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Konserven
Diverse

Gemüse
Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Gemüse
Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Gemüse
Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Bayrisches Kraut Kreuzt aus Rothenburg o. d. Tauber

Zwei Weißkohlköpfe und drei geschnittene mit 1 Löffel Salz vermischt. 125 Gr. Speck in Würfel geschnitten mit 125 Gr. Schmalzfett oder Butter zerlassen, darin röstet man zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und ein Löffel Kümmel braun, thut das Kraut hinzu, so viel ein großes Weckenglas Wasser und ein Weinglas Essig und läßt alles langsam weich dünsten. Zuletzt streut man 1 Löffel Mehl darüber gießt etwas Bouillon daran und läßt es noch 10 Minuten kochen.

Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

13

Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Saucen
Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Gewöhnliche Weinsauce

Man rührt einen Löffel voll Butter mit einem Löffel voll Mehl zu Schaum, gibt 1/4 Ltr Weißwein und eben so viel Wasser, den Saft einer Citrone, 1 Stück Lorbeerblatt und Zucker dazu. Man rührt die Sauce eine Weile auf dem Feuer und bindet sie mit einigen Eidottern.

Brunsauce

1 Tasse Fond, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Eidotter und etwas Salz wird in 2 Tassen Bordeaux Bouillon verrührt, eine Weile gerührt und dann etwas Wein hinzugegeben.

Sauce zu Hühnerfricassee

Man schneidet Mehl mit Zwiebeln in Butter hübsch etwas gebräunt und die Hühnerbouillon dazu und läßt Alles eine Weile kochen und gießt es durch ein Sieb. Dann thut man Zitronensaft und weißen Wein dazu und rührt die Sauce mit Eigelb ab.

Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Braten
Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Gebeizte Hammelkeule. Die Keule wird gehäutet, geklopft, gesalzen, mit gestoßenen Wachholderbeeren, Pfeffer, Lorbeerblatt abgerieben und mit kochender Beize von: 1 Teil Wein, 1 Teil Wasser, 1 Teil Essig, Wachholderbeeren, Thymian, Zwiebeln, Gewürznelken, Knoblauch, Pfeffer, Citronenschalen übergossen. Man läßt die Keule 2—3 Tage in der Beize liegen, spickt sie und brät sie im Ofen auf Speck und Wurzeln, begießt sie während des Bratens öfter mit Beize und saurer Sahne und richtet sie mit dem eigenen Saft an.

Ernst und Scherz.

Einfluß des Lichtes auf die Butter. Ganz interessant sind die Versuche, welche Professor Dr. Soxhlet seinerzeit auf der deutschen Molkereiausstellung in

Kniffelgerichte

Muschelragout

Man kocht eine Kalbszunge, Kalbsbrägen u. Schwarzer und schneidet dies in nicht zu kleine Muschel, hat eine kräftige Bouillon bereitet, eine Hand voll Champignons recht gekocht, schwitzt mit einem gute Stück Butter eine Löffel Mehl, gibt die Bouillon u. Champignons dazu hinzu, reicht Alles mit einem Eigelb ab und thut das Kniffelgerichte dazu. Die Muschelchen streicht man mit etwas Butter aus, streut etwas Zwiebeln und Petersilie darauf und gibt das Ragout heiß hinein.

Bratklöße

3/4 – 1 ℔ gehackt. Schweinefleisch, 6 Zwiebäcke geschnitten, Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Butter u. 2 Eier. Gibt 10–12 Stück

Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Wild
Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Geflügel
Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Auflauf von Krebsen.

40 St. Krebse, 2 gewi Schinken, Kalbsfleischblüse von 1/4 ℔ Schweinefleisch. Nachdem die Krebse aus der Schale gelöst, wird letztere mit viel Butter weichgekocht, etwas Mehl dazwischen gestreut und Bouillon darauf gegossen. Ist die Farbe recht fein gelb, so schneidet man noch etwas Mehl und Butter daran. In dieser Farbe hat man das Krebsfleisch, die abgeschälten und in Stücken geschnittenen Schinken und die Blüse, nicht dann noch 1/4 ℔ Butter, dazu 6 Eigelb 1/4 ℔ gr. Parmesankäse 1/4 ℔ gr. Schwämme, Nüsse und zuletzt die Schaum der 6 Eier. Diese Masse wird in einer Form aufgebacken (1/4 Stunde)

Aalgriesaster

Nachdem der Aal abgezogen ist, schneidet man ihn in Stücke und kocht ihn mit Schalotten, Salz und Pfefferkörnern halb gar. Dann schmilzt man Butter und Mehl (weiß) gibt von dem Aalwasser oder weiße Bouillon dazu etwas Essig oder Weißwein und läßt den Aal völlig darin gar kochen

Hecht mit Makkaroni

Man nimmt auf 3 ℔ Hecht Knoppe 1/2 ℔ Makka-

Fische
Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Den Fisch schneidet man in Stücke und
kocht sie mit Salz und Essig, entfernt dann
die Gräten. Die in Stückchen gebrochene Muskatnuß
thut man in kochendes Kochwasser und läßt
sie, wenn sie weich sind auf einem Durchschlag
ablaufen, übergießt sie dabei einmal mit
kochendem Milch, um sie recht weiß zu haben.
Nun rührt man 1½–2 Löffel Mehl und 1–2 gr. Zwiebeln
in ½ ℔ Butter zu einem Weißmehl.
Dieses läßt man mit ½ Lit. feiner Rahm
aufkochen, daß es eine bindige Sauce
wird und thut den Fisch und die Muskatnuß
hinein mit einem halb einen halben
Pfund Parmesankäse hinein und
läßt das Ganze ½ St. backen.

Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

41

Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Eierspeisen
Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Omlette

Zu 4 Eigelb thue man 2 Kartoffelstücke Butter, wovon etwas Citrone abgeriebe ist, die Butter wird warm in Mörser gerührt. Dann thut man einen Theelöffel voll Mehl und einen Theelöffel voll Milch dazu rührt die Masse tüchtig und hebt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier hinzu. Butter wird in einer Bratpfanne heißgemacht die Masse hinein gethan und auf einer Seite gebacken, dann zusammengeklappt und auf Teller heiß dazwischen gelegt.

Süße Mehlspeise

32 Gr. Mehl, 1 Tasse Milch 45 Gr. Butter werden auf dem Feuer abgerührt. Wenn die Masse abgekühlt thut man 3 Eigelb etwas Butter, 1 Löffel feiner Rosinen, 48 Gr. Schweizerkäse, 48 Gr. Kartoffeln und den Schaum der Eier hinzu. Gut durchgerührt muß bis 1/4 St. stehen und wird in Mehlspeise etwa 1/4 St. gebacken (5-9. Mehlsp.)

Omlette.

3 Eigelb werden mit einem Löffel gestoßenen Zucker schaumig gerührt dann einige Tropfen Citronenöl und 1 halber Theelöffel Mehlmehl

dazu gethan, zuletzt das Weiße (Schaum) der drei Eier. In einer Pfanne wird Butter braun gemacht und die Masse bei gelinder Hitze in geschlossener Form blaß gelb gebacken.

Schinkenpastete

1 ℔ Mehl 2. Quarg wie halbes ℔ Butter werden mit etwas saurem Rahm gut durchgeknetet u. in Schüsseln eingerollt. 1 ℔ roher Schinken wird mit einem kleinen Hackbeil ganz fein gehackt u. mit 1/2 Ltr. saurem Rahm, einem geschlagenen Ei und etwas Pfeffer tüchtig gemischt. Nachdem die Form gut vorbereitet ist werden die Seiten u. d. Boden mit Teig belegt, dann kommt die Hälfte der Füllung, wieder ein Schicht Teig, die andere Hälfte Füllung und wieder Teig. Die Pastete muß gut 1 Stunde backen. Champignon-Sauce dazu.

Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Mehlspeis.
Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Feiner Mehlpudding

1/4 ℔ Butter reichlich 1/4 Ltr. Milch 4 ℔ Mehl. Die Masse wird recht lange auf dem Feuer gerührt, bis sie vollständig von Topf liegt. Ist sie nun wenig abgekühlt, so mischt man sie mit 8 Eidottern, Zucker, Citronenschale, etwas Salz, und den Schnee von 8 Eiern. Dann thut man die Masse in eine gut ausgeschmierte Form und kocht dieselbe 2–3 Stunden.

Reispudding.

1/2 ℔ Reis kocht man in 1 1/2 Ltr. Milch beinahe gar und läßt ihn abkühlen. Dann giebt man 1/4 ℔ geschmolzene Butter, etwa für 8 Pf. altes geriebenes Weißbrod, 8 Eidotter, Zucker, Rosinen, leichte Citronenschale und zuletzt den Schnee von den Eiern hinzu. Der Pudding muß 2 1/2 Stunden kochen.

Reiskuchen

1/2 ℔ Reis wird mit 1 Ltr. Milch nicht zu gar gekocht; 1/4 ℔ Butter wird zu Schaum gerührt, etwas Zucker, 4 Eigelb und die etwas abgekühlte Reis und die Schale einer halben Citrone dazu gethan, dann zuletzt der Schnee von 4 Eiern. In eine Form gethan, muß der Kuchen 1 Stunde backen. Man giebt Obst oder Weinsauce dazu.

Brotpudding

126 Gram geriebenes Brod 126 Gr. Zucker 8 Eier 50 Gr. Mandeln

geschossen oder gerieben. Das gelbe der Eier wird mit dem Zucker gerührt, dann das Brot, die Mandeln und das Schaumige der Eier hinzugethan.

Backt 1½ Stunde

Kleiner Engeler Pudding

Für 15 d. Weißbrod in Bl. Scheiben geschnitten in 1/4 ℔ Butter hellbraun gebraten. 3 Tassen Milch mit 4 Eier und knapp 1/4 ℔ Zucker geschlagen In eine ausgestrichene Form legt man schichtweise Brot ½ ℔ gemischtes Rosinen u. Weinthen auch 6 Stück mit Rum bestrichene Makronen und gießt dann Milch und Eier darüber. 2-3 St.

Backen

Auflauf

Man läßt einen Holzlöffel voll Mehl mit einem Stück Butter zergehen gießt 3/4 Ltr geschlagenen saueren Rahm 6 Eidotter etwas Zucker und Vanille dazu und läßt es aber aufkochen. Dann vermischt man die Masse mit den Schaum der Eier und gießt Alles über bleibiges Obst, streut Zucker und etwas Cannel darüber und setzt es sofort in den Ofen. 1 St. backen

Auflauf

Man reibt in ½ Ltr kochende Milch einen

ungefähr Eßlöffel Mehl ¼ ℔ Butter und die Schale einer Citrone. Wenn es weich ist, läßt man es wieder erkalten, rührt ¼ ℔ Butter zu Schaum von 12 Eier das Gelbe hinzu, dann langsam die erkaltete Masse und zuletzt den Schaum der 12 Eier. Backt 20–30 Minuten.

Eier Pudding

1 Lt. Milch ½ ℔ Butter ½ ℔ Zucker. 3/4 ℔ Brod reibt man auf dem Reibeisen ab. Wenn es etwas abgestiegen ist reibt man 10 Eigelb hinzu, die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt den Schaum der 10 Eier. Der Pudding muß 2 Stunden kochen.

Mehl Pudding.

Man nehme ½ ℔ Butter, setze sie auf Feuer und rühre nachdem sie geschmolzen ist ¼ ℔ Mehl hinein und lasse es zusammen durchziehen. Dann thut man ½ Lt. Milch hinzu und läßt die Masse, wenn sie ordentlich erkaltet ist abkühlen. Alsdann reibt man das Gelbe von 10 Eiern nach und nach dazu, Zucker, Citrone und Zimt und zuletzt den Schaum der Eier. 1½ St. kochen.

Rum Aufloauf

6 Eigelb werden mit 64 Gr. Zucker, der Saft und die Schale ½ Citrone recht lange gerührt. Dann thut man 2–3 Eßlöffel Rum und den Schaum der 6 Eier dazu und backt die Masse ½–3/4 Stunde.

Pie

Man mischt 115 Gr. Butter mit – 140 Gr. Mehl

etwas Butter und 1 Ei gut durcheinander, wellt den Teig aus und legt ihn über beliebiges Obst, bestreicht ihn mit Ei und läßt das Ganze in einer Form ungefähr eine Stunde backen.

Schokolade Pudding.

Eine Tafel Schokolade läßt man in ½ Lt. Milch kochen – thu 4 Paar Zwiebacke hinein und laß es unter stetem Rühren dick kochen. Alsdann gebe man 64 Gr. Butter zu der Masse und rühre so lange bis sie von Tage läßt. Abentheilt gebt man 4 Eidotter, abgeriebene Citronenschale und den Saft der Eier dazu und läßt den Pudding 1½ St. kochen.

Mayfelauflauf

1 Tasse Milch wird mit 95 Gr. Butter zu Feuer gesetzt, wenn es kocht mit 1 Tasse Kleinmehl verkocht man mit 1 Tasse Milch angerührt und abgerührt. Wenn diese Masse etwas abgekühlt ist werden sechs Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, Butter, Salz und etwas Citronenschalen noch Erdbeermark dazu gethan. Dann wird die ganze Masse über in Hälften geschnittene Mayfel, Weißbrödchen, etwas Wein und Butter gegossen und in einer Form 1 Stunde gebacken.

Salzburger Nockerl.

Man treibt ein nußgroßes Stück Butter ab, gibt in einen Eßlöffel voll Vanillezucker hinein, 3 Eidotter, 1 Messerspitze voll Mehl und die Schnee von 3 Eiweiß einen Stückchen Butter backt man die Masse langsam goldgelb auf beiden Seiten, und legt sie in die Mitte, mit Vanillezucker bestreut auf eine Schüssel. Darf nicht stehen.

Eßsenerzer

1 Löffel zerlassene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Löffel Milch, 1 Löffel Mehl klar gequirlt, dann die Schnee darunter. Mit ein wenig Butter im Backeisengl gebacken. Wird warm mit Obstsauce gegessen.

Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Hülsenfr.
Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Früchte

Salate

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Früchte
Salate
Gebäck
Puddings
Getränke
Conserven
Diverse

Ungekochter Himbeersaft

Auf 6 ℔ Himbeeren gibt man 2 Lt. Wasser und 80 g Weinsteinsäure und läßt sie damit 24 Stunden stehen. Dann gießt man sie auf ein Tuch und läßt den Saft durchlaufen, ohne davon zu drücken. Darauf gibt man auf jedes halbe Liter Saft 3/4 ℔ Zucker und füllt den Saft, wenn der Zucker zergangen ist in Flaschen, die man mit Bügelverschluß zubindet.

Salate

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Salate

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Salate

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Salate

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Salate

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

71

Gebäck

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Mailänder Brüsen

160 Gr. wie gewaschene Butter zu Schaum gerührt, 6 Eidotter dazu, von einer Citrone die Schale und den Saft. 3/4 ℔ feinen Zucker 2 Eßlöffel Mehl 288 Gr. Stärkemehl und zuletzt den Schaum der Eier. In einer Kuchenform muß der Brüsen langsam backen, nicht ganz 1 Stunde.

Obst-Torte

Von 1/2 ℔ feinem Mehl 1 1/2 Viertel Butter 1/4 ℔ Zucker, 1 Eigelb u. 1 Löffel Milch macht man einen Teig, rollt ihn aus, macht einen Rand und backt ihn ein halbgelb. Man kann beliebiges Compot darauf thun, auch einen Guß von 1/4 Ltr. feine Sahne, etwas Zucker, Zimmt und Vanille u. 1 Theelöffel voll Stärke, wenn Alles vorsichtig durchgekocht ist wird der Guß mit 2 Eigelb abgerührt

Eliztuchen

3/4 ℔ Butter reibt man zu Schaum gibt 3/4 ℔ feinen Zucker, 8 Eier, 1 ℔ Mehl und die Schale einer Citrone hinzu. Mit geschälter Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut backt man den Kuchen 1 Stunde in einem Ofen.

Bischofkuchen + mit Bischofmyrtelblatt

Von 190 Gr. Mehl 190 Gr. Butter 90 Gr. Zucker, 5 Stck. gestoßene Eier wird ein Teig gemacht, Gebäckes und +

Bostner Kuchen

3 Eier schwere Butter 3 Eier schw. Mehl 3 Eier schw. Zucker 3 Eier, zwei Eßlöffel Rum, Vanille u. Citronenschale. Die Butter wird mit erwärmt, dann Zucker die ganze Eier, der Rum u. die Vanille nebst Citronenschale. Das Mehl wird zuletzt durchgesiebt und der Teig in einer Form in heißem Ofen auch gebacken, nachdem mit Zucker Mandeln und Zimt bestreut.

Teig zu Obstkuchen

1/2 ℔ Butter 300 G. Mehl 2 Eidotter, etwas Zucker und 1 Eßlöffel Rum. Einer durchkneten u. bei mäßiger Hitze backen. Man kann den Kuchen mit beliebigem Obst belegen.

Altdeutscher Kuchen

1 ℔ gute Butter wird zu Schaum gerührt. Dann schlägt man von 1 ℔ mit der Schale geriebenen ~~Eier~~ das Gelbe in ein Schüssel und in einer anderen das Weiße zu Schaum und rührt nach und nach löffelweise Eidotter, Schaum 1 ℔ gesiebten Zucker, etwas Citronenschale, klingeschnittene Mandeln 1 ℔ feines Mehl und zuletzt 1/2 ℔ Corinthen unter die Butter. Man füllt den Teig in eine Form und bäckt sie etwa 1 1/2 Stunde in

Kirschtorte

200 Gr. Mehl, 140 Gr. Butter, 125 Gr. geriebene Parmesankäse, etwas weißen Pfeffer u. Salz, frische Eier nur so viel um den Teig schneidig zu machen. Der Teig wird ausgerollt in schmale Streifen geschnitten u. in gelinder Wärme ganz langsam gebacken.

Sandtorte sehr gut

6 Eier, 1 ℔ Puderzucker, ½ ℔ Kartoffelmehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein ½ Glöschen Rum. Die Butter wird gerührt bis sie weißlich aussieht, dann thut man nach einander Eigelb, Zucker, Mehl und wenn der Teig fast eine Stunde gerührt ist, die abgeriebene Citronenschale, den Rum und den Schaum der Eier hinzu. Bei mäßiger Hitze 1¼–1½ St. backen.

Kuchen mit Schokolade

½ ℔ Butter mit 1 ℔ gesiebten Zucker ½ St. gerührt, 6 Eigelb, ⅛ Ltr. Milch, 1 ℔ Mehl, Saft und Schale einer Citrone, so wie den Schaum der 6 Eier dazu gethan, u. zuletzt schnell ~~für 10 d.~~ Backpulver durchgerührt. Die Masse wird getheilt, die eine Hälfte mit ¼ ℔ guter Schokolade vermischt, ~~die~~ und abwechselnd lageweise mit der anderen Hälfte in die Form gefüllt. Eine knapp 1 Stunde backen.

Kleine Kuchen 1.

1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker reibt man mit etwas Cardamom, Citronenschale u. Vanille durch und thut mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein Blech.

2

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter 3 Eier Hirschhornsalz. Die Masse wird gut gekneitet, in Rollen geformt und in Scheiben geschnitten, dann langsam gebacken.

3.

1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter 1 ℔ Mehl 40 Gr. Mandeln, etwas Cardamom u. Kanehl u. 8 Gr. Hirschhornsalz. Man knetet die Masse so lange bis sie zusammenhält und formt kl. Kuchen daraus

4.

Man reibt 6 Eigelb mit 1/4 ℔ Zucker giebt 150 Gr. Mehl u. den Schaum der 6 Eier so wie etwas Vanille darüber, sticht mit einem Löffel etwa haselnussgroße Kuchen auf ein Blech und backt sie bei mittlerer Hitze

Mandel Kranz

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter ein wenig Hirschhornsalz (vorher durch ein Sieb reiben) das Gelbe. Alles gut durchgeknetet wird der Teig ausgerollt, kleine Kränze davon gemacht, die man in Eiweiß taucht und mit Mandeln, Zucker u. Kanehl bestreut.

Fortsetzung

1/2 ℔ geschmolzene Butter wird zu Schaum gerührt dann 2 Eidotter dazugegeben, alsdann 1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ feinen Zucker, Zitronenschale & Kanel. Man rührt alles gut durch, macht 8 Blätterteigen daraus, deckt sie glatt, bestreicht sie mit Mandeln und Zucker und backt sie langsam gar

Haselnußgebäck

5 Eiweiß zu Schaum, mit 1 ℔ ff. Zucker (Puderzucker) etwa 1/2 St. gerührt 1 ℔ ungeschälte Haselnüsse, der Teig wird mit einer Masse ausgestrichen, in Stücke geschnitten u. gebacken.

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Puddings

Getränke

Conserven

Diverse

Vanille-Creme mit Schlagsahne.

1/2 Ltr. Milch mit einer Stange Vanille erkocht, Zucker nach Geschmack, dann mit 6 Eidottern abgerührt. Diese Masse gießt man in eine weite Schale und rührt sie zum Abkühlen um, thut dann 6 Blatt ꝛc. Gelatine gut geweichte hinzu und nach völligem Erkalten 1/2 Ltr. geschlagene Sahne. Der Pudding wird gestürzt.

Eierpudding

Man macht 6 Eßlöffel voll Zucker in der Pfanne braun, bis er Blasen wirft, gießt den braunen Zucker in eine heiß ausgespülte Form und läßt ihn ganz erkalten, wovauf man folgende Masse hineingießt: Man nehme 4 ganze Eier u. 3 Eigelb, für 60 d. Sahne, ein Stückchen Vanille in etwas Milch erkocht, 2–3 Eßlöffel voll Zucker und etwas von dem braunen Zucker. Dann nehme man einen weiten Topf, füllt ihn halb mit kochendem Wasser, stellt die Form hinein und läßt sie so lange stehen bis der Pudding steif ist, man rechnet hierauf 1/2 St.

Milch-Gelée

Eine Citrone reibt man auf 3/4 ℔ Zucker ab, löst ihn in 1 Lt. Milch kalt auf, gießt 1 Ltr. weißen Wein und den Saft von einer Citrone dazu, so viel auf 48 Gr. Gelatine, halb rothe, halb weiße in

etwas Wasser aufgelöst. Das Ganze wird gut umgerührt und in eine mit Zucker ausgestreute Form gegeben.

Sago Pudding mit Wein

150 Gr. Sago werden mit 3/4 Ltr. Wasser aufgekocht, wenn der Sago anfängt klar zu werden gibt man 3/4 Ltr. weißen Wein und 3/4 ℔ Zucker dazu und läßt es ganz klar kochen. Zuletzt gibt man 3 Löff. voll Rum dazu und läßt den Pudding in einem Form erkalten. (Vanille Sauce)

Puster

1 Ltr. Milch 6 Eier, Zucker, etwas Samfl u. Citronenschale wird zusammen geschlagen, dann in heißes Wasser gestellt bis es steigt.

Flammeri

Auf 1 Ltr. Milch nehmt man 80 Gr. Stärke 80 Gr. Zucker, Vanille od. Citrone nach Geschmack u. den Schaum von 12 Eiern.

Sago Pudding mit Milch

100 Gr. Sago in 1 Ltr. Milch gar gekocht, Zucker und Citronenschale nach Geschmack, 6 Eier, das weiße zu Schaum geschlagen.

Chocolade Pudding

Zu 1/2 ℔ Chocolade u. 1 Ltr. Milch nimmt man

20–22 Gr. Gelatine u. Zucker nach Geschmack. Wenn der Pudding warm ist, wird er mit 4–6 Eigelb abgerührt.

Apfelpudding

1 ℔ guten Apfel kocht man Zucker etwas Zitronenschale und 3/4 Lt. Wasser. Durch ein Haarsieb gerührt mischt man es mit 20 Gr. weißer Gelatine und etwas Rum.

Apfelsinen Gelee.

1 Flasche Weißwein kocht man mit dem Saft von 3 Apfelsinen 3/4 ℔ Zucker und 20 Gr Gelatine fein werden, thut es in eine Glasschale und garnirt es mit einen zu schnitten Apfelsinen

Rahm Pudding

3/4 Lt. Milch oder Rahm wird mit Zucker u. Vanille aufgekocht und mit 6 Eigelb abgerührt. Dann thut man 20 Gr. gut geweichte Gelatine dazu und zuletzt 1/4 Lt. halbe Rahm und etwas Rum.

Apfelsinen Creme

3/4 ℔ Zucker, der Saft Schale von 2 Citronen und eine halbe Apfelsine, der Saft aus 3 Citronen und 2 Apfelsinen rührt man

mit 6 Eidottern 1/4 Stunde, thut dann Gr. Gelatine in 3/4 Lt. Wasser aufgelöst und zuletzt den Schnee der 6 Eier.

Kalter Schaumreis mit Schlagsahne

140 Gr. Reis werden mit einem Stück Vanille in 1 Lt. Milch gargekocht, Zucker nach Geschmack etwa 150 Gr., mit 18-20 Gr. w. Gelatine versetzt und ausgekühlt. Inzwischen schlägt man vor 1/2 Lt. Rahm eine feste Schaum, rührt diesen leicht in den erkalteten Reis und gibt je nach Geschmack etwas Rum dazu. Dann füllt man die Masse in eine Glasform und legt eingemachtes Obst dazwischen.

Ananas Creme

1 Büchse Ananas (1 kg) 1 Flasche Weißwein und Zucker nach Geschmack werden etwas eingekocht, mit 6-7 Blatt aufgelöster weißer Gelatine vermischt, dann rührt man 5-6 ganze Eier die vorher gequirlt sind vorsichtig dazu.

Kalter Zwiebackpudding

4 Eiweiß 4 Eßlöffel Zucker 1/2 Lt. Milch 1/2 abgeriebene Zitrone u. etwas Vanille mit

zusammengerührt, darin reibt man 12–14 kleine Zwiebeln ein. Dann streicht man eine Porzellan-Schüssel mit Butter aus, bedeckt den Boden mit den reibenen Zwiebeln, gießt die übriggebliebene Flüssigkeit darüber, legt die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser so lange stehen, bis man sieht, daß die Zwiebeln dick und gar werden und die Flüssigkeit eingezogen ist. Dann bedeckt man die ganze Fläche mit eingemachten od. frischen Früchten und stößt den Schaum der 4 Eier darüber und läßt denselben gar werden. Wenn die Speise erkaltet ist kann man dieselbe mit bunten Zuckerbuchstaben

80

Getränke

Conserven

Diverse

81

Getränke

Conserven

Diverse

82

Getränke

Conserven

Diverse

88

Diverse

Teig

1/4 ℔ weiches 1/4 ℔ gelbes Tafelmehl 1/4 ℔ Buchweizenmehl wird mit 2 Eßlöffel Salatöl verrührt dann 1/2 Liter Weinsteig kochend dazu gegeben. Wenn der Teig zu dick ist kann man ihn mit etwas kaltem Essig verdünnen. Der Teig schmeckt besser, wenn man ihn noch den Tag nach einige Tage stehen läßt.

Weise der Weiche

wendet man auch folgende Weise: Man bereite eine Mischung aus 2 Teilen starkem Essigsäure und 1 Teil kaltem Tragantschleim und setze von dieser Mischung zwei Eßlöffel voll auf 50 Ltr. Cloacenwasser zu. Der unverdünnte Teil kann längere Zeit stehen und entfernt auch Fettflecke.