



Hochrecepte.

Hanna Habmcke.

1901-1902.

Kalbsrouladen.

Die innere Röhre der Rinde wird gesäubert und in feine
 Scheiben geschnitten. Alle fleischhaltige werden durch die Me-
 schine genommen, etwas Fett wird zugesetzt und fein ge-
 mischt. Trocknes Brot wird zerhackt, einige Sardellen zerhackt
 und fein gesiebt. Von allen Zutaten wird mit Pfeffer,
 Salz, Pfeffer und zerhackten Knoblauch eine feine Sauce berei-
 tet, die gut abgeseiht sein muß. Die fleischhaltigen
 werden in Portionstücke geschnitten und auf der inneren
 Seite mit der Sauce gleichmäßig bestrichen, dann rollt
 man dieselben auf, umbindet sie mit Garn und wandelt
 sie in Mehl. Die Rollen werden dann in einem großen
 Fett angebräunt, worauf man sie in einem geschmeckten
 Saft kocht. Der Saft der Sauce wird abgeseiht und über
 die Rollen gegeben, die mit wenig Flüssigkeit be-
 strichen, langsam ^{weil} gebräunt werden. Man gibt wenig
 Knoblauch hinzu, wodurch der Geruch angenehm wird.
 Kurz vor dem Anrichten schmeckt man die Sauce, gibt
 die Sauce und seihet sie ab, läßt beide miteinander
 wieder kochen und glänzend werden und gießt die Röhre,
 die mit jungem Gemüse oder Milchreis.

Goulasch. (ungarisch)

6-8 Personen.

$\frac{1}{2}$ # feines Opusfleiß.
 $\frac{1}{2}$ # " Korbfleiß.
 $\frac{1}{2}$ # " Zinnfleiß.
 $\frac{1}{2}$ # " Selenfleiß.
 100 g. Zwiebeln.
 80 g. Lutter od. Fett.
 $\frac{1}{2}$ l. Leinöl od. Weiffel.
 40 g. Mehl.

1 Messerspitze Zinn.

1 Quers Loch od. Pfefferneyl Loch.

werden, worauf man es in einen bewilspasteten Topf
 schüttet. Das Loch in der Form wird luftdicht und
 fenzu gehalten. Dann wird das Selenfleiß in das
 bei Weife getrieben, darauf das Opusfleiß und
 zuletzt das Korbfleiß. Wenn alles in dem Topf ge-
 than ist, werden die würflich gestrichene Zwiebeln
 hinzugesetzt, absonder Gemüß und flüchtig als noch
 nötig ist. Das Geruch muß $\frac{1}{2}$ Stunden vorfertig
 kommen. Kurz vor dem Gießen wird die Lutter
 abgenommen, das überflüssige Fett abgenommen und
 mit Kartoffelmehl verbunden sollte sie zum Gießen
 sein. Man rührt zu dem Gemüß Kartoffel- oder
 Mehl hinzu.

Das fleiß wird in nicht zu
 kleine Würfel zerhackt
 und jede Sorte für sich ge-
 waschen; dann läßt man 4. Teil
 des fetten in der Form
 zum Gießen kommen,
 und das Zinnfleiß
 hinein, schüttet man
 ein Maß davon und
 läßt das in einem

Topf
 stehen, worauf man es
 in einen bewilspasteten Topf
 schüttet.

Das Loch in der Form wird luftdicht und
 fenzu gehalten. Dann wird das Selenfleiß in das
 bei Weife getrieben, darauf das Opusfleiß und
 zuletzt das Korbfleiß. Wenn alles in dem Topf ge-

than ist, werden die würflich gestrichene Zwiebeln
 hinzugesetzt, absonder Gemüß und flüchtig als noch
 nötig ist. Das Geruch muß $\frac{1}{2}$ Stunden vorfertig
 kommen. Kurz vor dem Gießen wird die Lutter

abgenommen, das überflüssige Fett abgenommen und
 mit Kartoffelmehl verbunden sollte sie zum Gießen
 sein. Man rührt zu dem Gemüß Kartoffel- oder
 Mehl hinzu.

Einfache Nudlkloesse als Beigabe zu Fleischgerichten.

4 Personen.

- 40 g. Fett.
- 1/8 l. kochendes Wasser.
- 150 g. Mehl.
- 5 g. Salz.
- 1 1/2 l. Wasser u. 15 g. Salz.

Das Fett wird mit dem Salz und dem Wasser mischgelassen, worauf man abseigt mit dem Mehl verbindet. Mit zwei Holzballen vollt man mit dieser Masse kleine Klöße aus, die man 7 Minuten lauge kochen lässt. Man kann die Klöße in dem Wasser kochen, für das man sie zu kochen kochen, damit die Klöße nicht zerfallen. Kocht dieselben zu vollenden man sie mit einem kleinen Löffel voll Wasser und in dem kochenden Salzwasser legen.

Kartoffelkloesse.

4 Personen.

I einfache Mischung.

- 2 H gelbes Kartoffelmehl in der Größe
- 125 g. Mehl.
- 3 Eierweiß oder 2 Eier.
- 40 g. Fett.
- 20 g. Salz.
- 70 g. Leinöl.

Die Ballen in der Größe gelbes Kartoffelmehl werden abgemessen und gemischt, mit dem Eierweiß, Salz und dem Leinöl gut durchgelassen. Mit demselben Gemisch vollt man mittelgroße Klöße aus, die man in Mehl wandelt

gut durchgelassen. Mit demselben Gemisch vollt man mittelgroße Klöße aus, die man in Mehl wandelt

und in kochendem Salzwasser liegt. Sie müssen 15 Minuten
lange kochen. Sie müssen sie in die Schüssel legen, kochen wenn
sie gut abgekühlt sind und geben sie heiß zu Tisch.

II feine Mischung.

- 1 1/2 # yaviebana Kartoffeln.
- 150 g. Mehl.
- 4 Eigelb, 2 ganze Eier.
- 6 Eßlöffel Milch.
- 30 g. Salz.
- 150 g. Lutter.
- 70 g. Leinwand.
- 1 Prings Mühlentuch.

100 g. Lutter werden zu Mehl
gemischt; Die yaviebana Kar-
toffeln und 100 g. Mehl, mit vier,
Salz, Milch und Gansung feinigen,
mischen. Die Leinwand werden
in 50 g. Lutter geröstet und mit
dem Mehl gemischt. Mit
dem Rest des Mehls werden die

Plätze überfüllt, in kochendem Salzwasser gelagert und
20 Min. lang kochen gelassen. Wenn dann die Kartoffeln
Plätze mit abgewaschenen Zwickelmücheln überfüllen.
Kalte Kartoffelplätze können in Speiben gepufft,
in heißem Fett abgekocht werden und dann zu Obst
oder flüssigen Speisen gereicht werden.

Kartoffelaufbau als Rand zu einem Fleischgericht.

8 Personen.

- 1 # Kartoffeln
- 65 g. Lutter
- 3-5 Eier

- 40 g. Mehl
- 2 Eßl. Cornapudding
- 1 Prings Salz

- 5 g. Lutter.
- abgekochte yaviebana
- braun Leinwand.

die Lutter wird zu Rosen gewischt; die gewaschenen Kartoffeln, die man abwaschen lassen, mit feinem Mehl, Leinwandöl und Salz fein gewischt. Das feine Mehl wird zu feiner Lutter gepulvert und unter die Masse gegeben. Eine Rindform wird mit Lutter und Brot verstreut, die Masse sorgfältig hineingefüllt und bei mäßiger Hitze ein Stück im Ofen gebacken.

Kartoffelaufwand als russische Speise.

Dieselbe Zubereitung und dieselbe Zubereitung, nur muß der Reis feiner und statt dessen 20g. Zucker und 1 Teelöffel Citronen- und Vanille Zucker genommen werden. Man rührt eine Wein- oder Gänsefüßchen-Lauge und vermischt diese Menge für 4 Personen.

Senfgurken einmachen.

- 7 # Gurken von der Größe eines Hühners.
- 1/8 l. Senfbohnen.
- 1/16 l. Salz.
- 3 Teelöffel Meerrettichsaft.
- 4 Gläser Essig.
- 1 Pfefferkörner.
- 3 Gläser voll weißer Gänsefüßchen-Lauge.
- 4 " " Zucker.

- 1 l. Wein.
- 2 l. Essig von der Größe eines Hühners.
- 10 g. Salz.
- 10 g. Zucker.

Die Gurken werden gewaschen und geputzt, gewaschen und geputzt, gewaschen und geputzt.

süßlich schmeckt und das Lössige noch auf die gleiche Weise.
 Mit einem silbernen Löffel nimmt man die Bäume von
 frühlich frühlich, ohne die Gärten zu zerbrechen. Dann muß
 jede Gärte von der Kräfte Seite, von der faden und in der
 Mitte, auf ihre Litterkeit hin, abgepflegt werden, von
 weiß man sie in gleichmäßige Stücke zertheilt. Darnach
 werden sie gepflanzet und bis zum nächsten Tage stehen
 gelassen. Mit einem silbernen Löffel nimmt man die
 Gärte von der Salzseite ab. Offizier und zum
 Kräfte gebraucht und noch gepflanzet zur Stelle mit Kräfte
 für das nächste. Die flüchtige wird abgepflanzet über die Gär-
 te gepflanzet. Nur nächsten Tage gießt man sie wie
 das ab, löst die flüchtige wieder auf, löst sie abhalten,
 und gießt sie wieder über die Gärte. Nach 1-2
 Tagen löst man sie frei offizier mit etwas Salz und
 etwas Zucker, die man abhalten löst. In einem silber-
 nen geschützten Glasgefäß löst man sie wie die Gär-
 te, Mannlich und die verschiedenen Gärte
 zu und füllt das Salz offizier darüber. Die Salzgefäße
 ganzinnan von gepflanzet, wenn man Rispflöcke dazu
 legt. Die Gläser werden zugedeckt und von einem
 kühlen, kühlen Ort gestellt. Nach 8 Tagen löst man das
 offizier noch einmal auf und gießt es wie süßlich Salz über
 die Gärten. Will man das Salz von der Seite der Gärten

Kaffleinigen, so überwieget man sie einmal mit Sauc Effig,
wofür er auch heiß ist.

Pfefferquaken.

- 1 1/2 Loth China Quaken
- 2 Pföffel Pfefferkörner
- 1 " " Marvelligmüffel
- 1 L. Weinaffig
- 10 g. Sulz.
- 3 Lorbeerblitten
- 1 Bündelchen Dill und Pfefferkörner.
- 20 g. Sulz.
- 1 L. Waffer.

Die Quaken werden fein
gepulvert und in ein
in Salzwasser gelagt dann
legt man sie feinstweise
mit allen zuthaten in ei-
nem Glasfass, kocht den
Effig mit Sulz auf und
gießt ihn heiß über die
Quaken, worauf man sie

einige Tage stehen läßt. Dann muß der Effig wieder
geoffen und aufgekocht werden, worauf man ihn wieder
heiß auf die Quaken gießt, die man nun mit dem
Abkühlen zu
Lindet. Will man sie sehr weich haben so läßt man die
Quaken einmal mit aufkochen.

Tomaten einmachen.

- | | | |
|----------------------|-----------------------------------------|---------------|
| 2 Dutzend Tomaten | 1 Pföffel Saupfein | 10 g. Zucker. |
| 1 L. Weinaffig. | 5 g. Sulz. | |
| 15 g. Pfefferkörner. | 15 g. Sulz. | |
| 10 Stück Nelken. | 1/8 L. Zimibellfrucht u. Sallianmüffel. | |

Die Tomaten werden mit einem Tüch abgewaschen, nachdem vorher
 Dürffstosse und mit dem Salz pfistweise in einem Stein,
 hoch gelegt. Nach zweier Tagen Brühzeit werden die Tomaten
 ab, legt sie in einem grossen Reibkuchen, preist zwei-
 helfeiben und Lellanwürfel durch, kocht das Saffig
 mit dem Garsüngen, dem Salz, Zucker und dem zimt-
 yablichen Saft der Tomaten nicht, kocht ihn abkochen
 und gießt ihn durch ein Tüch über die Tomaten. Will
 man die Tomaten nicht gebreut haben, so reibt man
 dieselben ab und legt sie pfistweise mit geringem
 Salz in einem Reibkuch, den man zubindet und an
 einem kühlen Ort stellt.

Rote Beetrümpfe.

5 l. Rote Leut
 8 q. Kümmel
 5 p. l. Meerwallwürfel
 1/2 l. Weinaffig.
 5 q. Salz.
 10 q. Zucker.

Die Rote Leut werden zerrieben
 geklopft. Man setz darvor zu
 setzen, daß die reißbare Frucht
 nicht verletzt werde, und durch das
 Wurzelkraut nicht verbräuen, weil

Die Reiben ihrer pfürne Farbe sonst
 verlieren würden. In einem grossen Topf kocht man
 reichlich Wasser zum Kochen kommen, legt die Reiben hin-
 ein, und sie darvor zu kochen, und je mehr das Stük-
 da oft mehrere Stunden dauert. Sind sie weich, so werden

Die Rüben einen Brügelich in kaltes Wasser gelaugt, und
 weiß man die innere Seite glatt mit der Hand abstrai-
 chen kann. Man stellt einen geschunden Reinsupp zu racht,
 schneidet die Rüben über denselben in nicht zu dünne
 Scheiben, bracht gleich muß jede Lage Mauerartig soviel in
 Krümmel bis alles verbrühet ist. Der Supp wird indessen
 mit Zucker und Salz versetzt und weiß man solches
 auf die Reibenscheiben geyoffen. Ist gut innen einen
 Goldteller mit derjenigen Seite zu legen, die unten
 Luft bleiben sollen, denn wird der Supp zugestanden
 und von einem geschunden Ort geyastet.

Salzgurken einzulegen.

- 2 Lohd Mittelgurken
- 60 g. Dill.
- 100 g. Weinblätter.
- 15 l. Wasser.
- 200 g. Salz.
- 1 l. Essig.

Die Gurken werden 24 Stunden in
 Wasser gelaugt, daruüß abgewaschen
 und mit dem geyoffenen Weinblät-
 tern und dem Dill in ein feißes
 oder einen Reinsupp gelaugt. Wasser,
 Salz und ^{Essig} Essig werden versetzt und

feiß über die Gurken geyoffen, und von zusei folgend an
 hängen in ein Gefäß wird, die flüßigkeit muß die Gurken reich-
 lich bedecken. Lacht man die Salzgurken in ein feißes
 ein, so muß dieses gut zugestanden sein und bis zum
 Gebrauch öfter geyastet werden.

Perlywibeln in Essig.

- 1 l. Perlywibeln.
- 30 g. Lutz.
- 2 g. weiße Pfefferkörner.
- 5 g. Lutz
- 1/2 l. Weinessig.

Die Zwiebeln werden in einem Tiegel mit Lutz bestrichen und in Dampf. sehr vorsichtig hin- und hergewandelt, wodurch sich die Schale löst. Dann werden die Zwiebeln noch der

Größe zerhackt und in verschiedenen Gläsern zerhackt. Essig, Pfeffer und Lutz muß durchfließen und abkühlen, worauf er über die Zwiebeln gegossen wird. Nach drei Tagen kocht man den Essig weg, klopft die Zwiebeln ein wenig über ein weiches Tuch, setzt sie feuertrocken und gibt sie in die Gläser zurück. Der Essig muß abkühlen und dann wird die Zwiebeln gegossen werden und muß sehr sorgfältig über die Zwiebeln gehen, weil sie viel Flüssigkeit einsaugen.

Butterkuchen.

- 600 g. Mehl.
- 175 g. Butter.
- 42 g. Gahr.
- 3 Eier
- 1/4 l. Milch
- 1/2 Zitronensaft
- mit Zucker.

- 1 Eiweiß Lutz.
- 65 g. Zucker.

für die Oberfläch.
 I. 125 g. Zucker
 1 Haubtel Zimmt.
 200 g. Butter
 65 g. gesaltene Lorbeer.

II. 100 g. Mandeln.
 200 g. Nusszucker.
 4-6 pf. Pfeffer Kofens Pfeffer.

III. 125 g. Lutter.
 200 g. Mandeln.
 200 g. Zucker.
 1 Pf. Pfeffer Zimmt.
 Kofens Pfeffer von Gassanort.

Mit einem Viertel des Maßes bereitet man das Gassanort,
 indem man die erwärmte Milch mit der Gasa verbindet.
 und mit dem Maß verbindet. Diese Mischung wird von einem
 warmen Ort gestellt, damit es richtig sein kann. Inzwischen ruft
 man die Lutter zu Kofen, fünf Eier, Zucker und Gassanort
 hinzu, und Salz, damit das gut vermischt werden kann Gassanort,
 und man das gut mit der Masse vermischt ist, das letzte
 Maß. Dann schlingt man das Teig so lange, bis er Lutter
 wirft. ein Goldblech wird vorher vorbereitet, und der Teig
 auf demselben gleichmäßig dünn ausgebreitet, worauf
 der Kuchen wieder zum Gassen hingestellt wird. Dann wird
 eine der Mischungen mit der Oberfläche abgerieben, und der
 Kuchen bei guter Hitze zu einem Brot gebacken.

Zu allen zwei Kuchen liefert sich dieser Teig verwenden.
 Zuerst die viel Bläufigkeit haben, dann man überhauen,
 so sie mit der Oberseite abgerieben (abgerieben) werden. Der Zucker
 für die Oberseite kann verringert werden. Lutter, Salz,
 Zimmt und Kofens Pfeffer müssen passen.

Mandeln wird mit demselben Teig bereitet, das ja.

ringen 32 g. Gase. Manu wolle das Teig 1/2 cm. dick mit und
verteilt auf die Oberflache der gussende Messing. Sonst
wird der Kuchen von beiden Seiten mit der Mitte hin
aufgewollt. muß aufwärts aufgehen, wird mit fe. bestr.
den und dann zu seiner Form gebracht.

Stauflkuchen verlangt denselben Teig. Sonst bereitet
man einen pyramidenförmigen Staufl:

100 g. frische Butter.	Die frische Butter wird in das Mehl geschlagen, so daß sich Klumpen bilden, das, die mit den Gewürzen vermischt werden. Der aufgewollte, gütliche pyramiden Teig wird mit einer Gabel oben ab durchlocht, mit Butter bestreut und oben der Staufl gleichmäßig übergebracht, der Kuchen muß aufwärts aufgehen, so wie die anderen gebacken wird. Das Mehl Butter sollte der Staufl verleiht werden.
250 g. Mehl.	
125 g. Zucker.	
1/2 Löffel Kirschenzucker.	
1/2 Löffel Zimmt.	

Einfacher Puffer.

1/4 Mehl.	65 g. Fett.	25 g. Mandeln
1/4 l. Milch.	120 g. Zucker.	darunter 2 kleine.
30 g. Gase.	1/2 Kirschenzucker.	3 Eier.
65 g. Butter.	und der Rest derselben.	10 g. Butter.
125 g. Rosinen.		10 g. Zucker.

Man kann diesen Teil des Mastix bereiten wenn das Gasa-
 stück, das mit Gasa mischt. Lutter und Fettweissung wird
 zu Lutter gemischt, die vier Finierungsfornen sind mit Lutter
 den gelb gemischt. Diese fünf werden alle gut vorbereiteten
 zu geben finieren, bis man die Kopieren, dann das Gasa-
 stück, zum Schluss den Rest des Mastix, worauf man die
 drei Klumpen schüttet und die Kopieren finieren mischt. Eine
 Form wird mit Lutter mit Gasa mischt und mit Lutter weis-
 geschwächt, das die Finierungsfülle und wieder zum Gasa
 eingestellt. Dann kommt man ihn für jedes Stück $\frac{3}{4}$ - 1
 Stunde. Lässt ihn in der Form ein wenig abtrocknen, wo-
 rauf man ihn vorsichtig schneidet und mit Zucker bestreut.

Feiner Puffer.

2# Mast.	125 g. Weinstein.
112 g. Gasa.	65 g. Lutter.
4 Lutter.	65 g. süße Mandeln.
8 Feinab.	30 g. bittere " "
1 Quers Lutz.	Manch Lutter und Lutz
192 g. Zucker.	für die Form.
(1 Quers mit Lutter.)	Manch Zucker zum Bestreuen.
1# Lutter.	
1/2 l. Milch.	
250 g. Kopieren.	Das Gasastück wird bereitet und zum Gasa eingestellt. Endessen

Man nimm die Lohde zu einem Mäpfel, rühret die Kupfer
 ein und Gornitane und köcht die Mandelen drey die Weiffen
 ein geseit. Darnach wird die Lohde zu Salbe gerührt, mischt
 hier, Zucker, Gornitane fein, ein Mandeln und Lohde, dann
 das geseitene geseit und zum Schluß das Kupfer
 das Mehl. Das Teig wird dann bloßig gepflügen, mit
 Kupfer und Gornitane rühret, in die vorbereitete
 Form gefüllt und zum Geseit eingestellt. Das Kuchen
 misst bei guter Hitze 1 Stunde kochen.

Einfaches Kalbskassée.

4 Personen.

1 1/2 # Kalbskniespitze.

1/8 l. Suppenwein.

(1 Gornitane - Suppe)

20 g. Salz.

1 Zwiebel Pfeffer.

50 g. Lohde.

50 g. Mehl.

15 g. zerhackte Gornitane.

30 g. zerhackte.

1/8 l. Mehl.

1 Löffel Krone.

zur Blöße.

1/4 # Schweinfurt

1/4 # Pfeffer

25 g. zerhackte Lohde.

3 Eier.

Pfeffer und Salz

nach Bedarf.

Das Fleisch wird geschnitten und mit anderen Pfeffer
 abgerieben, in dem Saft gelegt, in dem 50 g. Lohde zu
 kochen lassen, mit Mehl bestreut und 1/2 Stunde drey.

yadungst; Demer fuge man Gewirge und die flüchtigste
 fenne, fennal, daß das fließt bedacht ist und löst das
 Gewirge von dem Gewirge bis das fließt ganz weiß ist.
 oder: II. Man setze das fließt, nachdem es abgekühlt
 würde, mit genügend kochendem Wasser zu fassen, füt
 man Letztere Gewirge und Lüggenrinne fenne und
 löst das fließt weiß kochen, nachdem es abgekühlt ist.
 Demer wird man Mehl und Lutteraria Mastfornige be-
 reitet, mit der Kollfließ-Lüllone zu einer Souce so-
 daß und über das fließt gefacht. Will man yadungst
 fize fennestfene, so müssen diese einige Stunden vor
 gewaschen und eingeweicht sein. Man löst sie mit
 dem fließt weiß zusehen. Soll Lüggenrinne von man
 Lüggenrinne oder Lutteraria fennestfene, so man
 muß beide fassen und dem Lutteraria gewaschen
 werden. Die Klöße für das fließt müssen sorgfältig
 bewahrt und abgekühlt werden. Man focht sie ⁱⁿ und,
 setzt sie in kochendes Wasser, wenn sie ganz zusehen
 müssen. Die fließt fennestfene sind wahrhaft, indem man
 sie mit 2 finge gewaschen, worauf die Souce nicht
 mehr kochen darf. Demer Gewirge kochend man das
 Gewirge mit Kugeln. Man reißt Tub à la Victoria
 Dage.

Schneidebohnen - Breckbohnen.4 Personen

2 l. Linsen.	Die Linsen werden sorgfältig gewaschen und durchsicht abgewaschen, worauf man sie in kochendes Wasser kochet. Hierauf setzt man reichlich Salzwasser zum Kochen an. Erweist. Man kochet die Linsen sieden und läßt sie 5-10 Minuten gut kochen. Dann gießt man sie in ein Sieb ab und übergießt sie mit kaltem Wasser. Linsen oder Milch sind vorzuziehen, die Linsen feinzerhackt und mit dem Gemüse vortrefflich zubereitet. Dann wird das Mehl mit Wasser zu einem Teig in die Flüssigkeit gegeben. Zum Schluss wird das Gemüse mit Petersilie gewaschen, sorgfältig abgewaschen und frisch zugegeben.
1/2 l. Bohnen od. Milch.	
1 Lins Pfeffer.	
8 g. Mehl.	
30 g. Butter od. Fett.	
1/2 l. gewaschene Petersilie.	
1 Lins Salz.	

Grosse Bohnen.4 Personen.

3 l. Große Linsen.	1 Lins Pfeffer.
2 l. Wasser.	1 Lins Salz.
10 g. Salz.	1 Handvoll gewaschene Petersilie.
30 g. Butter.	20 g. Mehl.
1/4 l. Bohnen od. Milch.	1 geringe Linsenbrühe.

Die Lofur werden von Lofel und Ruffen kofreit, dann
gawoffen und in wenig Lofwasser geseigt. Dann wird
die Mafffornitz kornet, mit Milch zur Lofe geseigt, die Lof-
nen feinungspittet und die Gemenge von Pfeffer und
geseigt. Zum Letzt kommt das geseigte Kornit hinein,
wovon die Lofur feiß zugewickelt werden.

Wirsing oder Savoyenkohl.

4 Personen.

- 3# Ruff von dem Lofen gawoffen
- 40 g. Lutter oder Fett.
- 20 g. Lutter.
- 16 g. Maff.
- 1/4 l. Löffel.
- 1 Löffel weißer Pfeffer.
- 5 g. Lof.
- 14 l. Wasser.
- 10 g. Lof.

Man kochet die weißeren Löffel-
den, pfundet den Ruff in 4 Teile
und kochet den Lutter, wo-
vorn der Ruff gawoffen wird.
Dann wird er gawoffen, blau-
spirt und abgeseigt. Das Fett
wird in dem Loff gelassen,
der geseigte Ruff hinein
gelegt, das Maff kornet
geseigt, das Maff kornet
geseigt, das Maff kornet

geseigt, 20 g. Lutter darvon geseigt und die Löffel
gawoffen. Dann kochet man den Ruff zu dem 1 1/2 - 2 Stunden
Löffel. Das wenigste flüssigkeit muß ersetzt werden. Ruff
von dem Kornit wird das Gemenge mit Lof und Pfeffer
abgeseigt und muß feiß zu Loff gegeben werden.

Getückter Wirsing Kohl.4 Personen.

	<u>Zur Füllung</u>
14 Koll.	
30 g. Rutter oder Fett.	125 g. Butter oder Cyprianer Fett.
1/2 l. Weißwein.	125 g. Speisefett.
10 g. Mehl.	25 g. Butter.
4 l. Pfeffer.	20 g. Zwiebeln.
10 g. Salz.	1 Ei
	35 g. eingeweichtes Brot.
	1 Prise Salz und Pfeffer.

Die Zwiebel wird fein geschnitten und in der Rutter oder im Fett
 gedünstet; dann fügt man das eingeweichte Meislerbrot
 hinzu und bracht das Ganze bei mäßiger Hitze ab, gibt
 die Mehl in eine Schüssel, gerührt sie mit Ei, Gewürzen
 und dem Fleiß, vermischt alles gut durcheinander und streut
 die zerhackte Zwiebel ab. Will man den Kohl füllen, so löst
 man die einzelnen Blätter ab, klammert dieselben und
 streicht sie ab. Man brühet ein weiches Teig mit dem Fleiß
 und legt die Kohlblätter darauf übereinander. Dann
 füllt man von der zerhackten mit jedem Blatt einen Löffel voll
 und wolle befüllen jedes Blatt mit der zerhackten. Die Rollen
 werden gleichmäßig groß geschnitten, in einen Topf gelegt,
 der reichlich mit Butter eingewaschen ist, das Mehl wird
 darüber gestreut und die Weißwein hinzugefügt. Der ganze

Sachse Topf muß der Pfaff gut mit Dingy sein. Man macht ihn
 feiß mit einer Kongruenze. Man kann auch eine Feistung,
 form mit Lutter müß sein und mit Lutteren vordragen,
 in die man dann die force weiß einfüllt. Dasselbe Gemisch
 kann man auch Kongruenze einfüllen und als Pfaff und
ding zu Tisch bringen. Von Weißbrot kann man das selbe
 Gemisch bereiten. Ein Teil des Pfaffs von dem Tannen wird
 nach dem Schmelzen fein gesiebt und unter die force ge-
 mischt.

Weiskopf.

4 Personen.

- 34 Pfaff.
- 50 g. Lutter oder Fett.
- (4 g. Bismut.)
- 12 l. Lutteren od. Wasser.
- 15 g. Mast.
- 10 g. Holz.
- 1 Fische weißer Pfeffer.
- 4 l. Wasser.
- 1 Fische Rotwein.
- 1 Fische Holz.

Der Pfaff wird in 16 Teile geschnitten
 und der Lutter aufbewahrt, dann ge-
 waschen, gewaschen, geschmeckt
 und abgekühlt. Lutter oder Fett
 wird in Topf zerhackt, der Pfaff
 feingelagt, Holz und Bismut
 darüber gesiebt, die Lutteren
 feingelagt und der Pfaff zugegeben,
 worauf er 2 Stunden kochen
 muß. Das Mast und Lutter wird ab-
 in Mastige bereitet und der Pfaff damit geküchelt,
 das mit Pfeffer und Holz gut abgekühlt sein muß. Das

Rümmel Soure müß fehlen.

Milchreis.

4 Personen.

200g. Reis.	Das Wasser wird in vielern	1
1/2 l. Milch.	Wasser gekochten, bis das kalte	1/4
20g. Zucker.	klar bleibt. Dann mit möglich kal-	1
1 Stück Zitronensaft.	tem Wasser und etwas Weizen	4
1 " Zimmt.	zum Kochen gebracht. Nachdem es	4
1 Teile Weizen.	gut durchgekocht wird es abgeseigt	1.2
40g. Zucker und Zimmt-	und abgeseigt. Dann kriecht	8
Mischung.	man es mit einem 4. l. Wasser,	2.4
6g. Salz.	Zucker, Salz und Gewürz zum	1
(5g. Mehl.)	Kochen, wobei man es rühren	1
1/4 l. Wasser.	muß. Dann wird die Milch ein-	1
	geseigt und der Reis muß vollständig weich werden.	1
	Man rührt es sorgfältig um, nachdem man Zitronen	1
	und Zimmt eingebracht hat und abgeseigt es mit Zucker	1
	und Zimmt-Mischung. Der Milchreis wird als Leichter	1
	zu Speisegewichte gerührt; Das kann man es mit Milch	1
	oder Speisegewichte wie die rote Grütze als Nahrung ge-	1
	ben. <u>Milchreis-Suppe</u> wird abends serviert, das nimmt	1
	man 15g. Reis und 1/2 l. flüssigen Reis.	1

Italienischer Salat.

10 Personen.

- 1 # Knoblauch.
- 1/4 # gelbes Sesam.
- 1/4 # Pfeffer.
- 1 Teelöffel Salz.
- 4 Gewürze.
- 4 Äpfel.
- 1 Löffel Salz.
- 8 Kartoffeln.
- 2 kleine Selleriewursten.
- 1 große Zwiebel.
- 1/2 # Pfeffer und Salz.
- 2-3 Rucola Majorana.
- 1/2 # Pfeffer.
- 1/2 # Pfeffer.

Alle Zutaten werden in feine, gleichmäßige Streifen geschnitten, mischig, Öl, Pfeffer, Salz, Salz und Zucker gemischt und mischen damit durchziehen. Inzwischen mischen man die Majorana. Der Salat wird entweder ganz fertig gemischt und mit der Majorana überzogen. Doch kann man ihn auch langsam mit der Majorana in eine Glasflasche geben. Man vermischt das Gewürz und zerhackt Grün und Pfeffer, die man mit Knoblauch mischt. Statt der Majorana kann man eine Sauce zum Salat geben, dazu kocht man zuerst für, dann davor man durch eine Sieb presst, und Sieb mit Pfeffer, Öl, Pfeffer, Salz, Salz und Zucker vermischt.

Mayonnaise.

4 Personen.

- 3 Eigelb.
- 125g Öl.
- 1 große Pfeffer.

- 5g Salz.
- 1/2 Teelöffel Pfeffer.
- 1 Teelöffel Senf oder Pfeffer.

Die figelb werden mit dem Salz gelutet gewaschen, ein Teil des Ols
 braunweiss unter beständigem Rühren feine gemacht. Nach
 einiger Zeit giebt man braunweiss etwas Essig hinzu, und
 eine Prise Pfeffer, dann Essig und Öl abgusselt, bis alles
 verdunstet ist. Nach Gelieben verdünnt man die Majoranweiss
 durch etwas Rosen oder Lavendel, und schmeckt sie kräftig
 ab mit Pfeffer und Salz.

Ol sauce.

4 Personen.

<p>20 g. Öl. 10 g. yariabana zimthal. 20 g. Mast. 3/8 l. Lavendel. 1 1/2 Esslöffel Essig. 1 Prise Salz und weisser Pfeffer. (1 Theelöffel yafundera Catarpilia oder Lavendel.)</p>	<p>Öl, yariabel und Mast werden zusammen durchgeschüttelt, mit Lavendel und Essig durchgeseigt, dann durch ein Sieb geseigt und ganz kalt gewaschen. Müsst man yafundera Krenit zu demselben hinzugeben dem Ru- nstau hinzu. Die Ol sauce dann zur Verfeinerung mit Majoranweiss dienen.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Eierstich.

4 Personen.

<p>2 Eier. 4 Esslöffel Milch oder Lavendel.</p>	<p>1 Prise Salz. 5 g. Butter.</p>
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

Die Zuckerkorn werden miteinander glattgeschlagen, mit dem
 Lutter. Dann wird ein Sieb in eine mit dem Lutter und Zucker
 kaltes Wasser gegeben. Dieses stellt man in ein Gefäß mit
 kochendem Wasser, so wie man es zu sehen sieht, bis es fest
 geworden ist. Das Wasser darf nicht kochen, weil das vier-
 fache leicht Lutter bekommt. Sobald, wird das vierfache mit
 einem Lutterwasser zerpfundene sind in die Form zu
 Leinwandstücke gegeben.

Kalte Vanillenspeise.

4 Personen.

- 2 Handlöffel Vanillenzucker.
- 3/8 l. Rosen.
- 5 fingelb.
- 150 g. Zucker.
- 1 Handlöffel Zitronenzucker.
- 5 Eierweiss.
- 5 g. Lutter.
- 10 g. Zucker.
- 1/4 l. Saffranwasser.

Die fingelb werden mit dem Zucker
 und dem Vanillenzucker glattge-
 schlagen. Das Rosen Wasser
 hinzugegeben, der Zitronenzucker
 hinzugegeben und das weisse
 Eiweiss sorgfältig untergerührt.
 Eine Form wird mit Lutter
 eingestrichen, mit Zucker ausge-
 streut, die Masse hineingefüllt,

und das Ganze in kochendes Wasser gestellt, in welchem
 sie ganz roth werden muß. Das Saffranwasser wird bewahrt,
 und wenn die Speise ganz abgekühlt und gestürzt ist,
 in die Form hineingelacht. Zur Perfektion kann man

Gelée oder Bouygott Liqueur machen.

Lardellenbutter zubereiten.

90g. Lardellen.

125g. Lutter.

1 Lira Pfeffer.

1/2 Handfessel Kibrenauszug.

Die gut vorbereiteten Lardellen man
den fein gepökelten oder dünn eine
Lute zerreiben. Die Lutter wird zu
Ponyförmig durchgesehen zerhackt, die Lardellenmasse
Ponyförmig durchgesehen zerhackt, das Ganze mit ein wenig
Pfeffer und Salz abgesehen, in eine Glase gepöckelt und
Lute gepöckelt.

Krebsbutter.

14 H. getrocknete Krabbspiele.

14 H. Lutter.

1 l. Wasser.

Die Lutter wird in einem Topf
zerhackt und die gepökelte Krab-
spiele darin zerhackt. Die Mas-
se durch ein Sieb brühen, muß aber gut durchgesehen
werden. Nach 20 Min. giebt man das Pfeffer durchgesehen
und läßt das Ganze zerhackt 1/2 Stunde kochen, wenn
man es dünn eine Lute zerhackt. Die Lutter wird durch
ein Sieb mit dem Wasser zu feine zerhackt, um
das letzte fett nützlich zu sein und dies zu dem zerhackt
flüssigkeit zerhackt. Am anderen Tag nimmt man die
zerhackte ab, entfernt alle Flüssigkeit, läßt sie zerhackt
man zerhackt, füllt sie in kleine Gläser und man

wird für ein gutes Obst. Überdies ist es sehr gesund und
ganz mit Korbkürbissen.

Hamburger Aalsuppe.
4 Personen.

- 3/4 A Aale.
- 56 g. Lüggenrinne.
- 3 Pfl. weißer Pfefferkörner
- einige Korbkürbisse.
- 2 Pfefferkörner.
- (2 Lorbeerblätter.)
- 4 geschwemmte Limmen.
- mit 12 Lardylfennern.
- 1 l. braune Leucillone.
- 10 g. Salz.
- 1/4 l. Wasser.
- 1 Portion Speisewasserküchle.
- 40 g. Lutter.
- 60 g. Mehl.

Die Aale werden geschneidert und in
große Stücke geschnitten, mit
Salz besudelt und 1 Stunde eingekocht.
Lüggenrinne wird in die Leucillone
geschmeißt, die Würzale in feine Stri-
chen geschnitten und mit dem Salz
ganz eingekocht, die Aale werden
in 1/4 l. Wasser, Pfeffer, (Lorbeerblätter),
und Gewürzbohnen ganz eingekocht.
und in die Lutter gegossen, das in
Brennstoff geschwemmte Obst und
die Küchle. Die Leucillone der Aale
gibt man dem Ding ein Sieb zur
Lüge, welche kräftig mit Pfeffer

und etwas Petersilie verfeinert wird. Will man die Lüge
gekochter machen, so bereitet man eine Mehlsoße, mit der
man die Lüge verfeinert, als man sie verfeinert. Die Mehlsoße
zu einem weißlichen gelben oder braunen Saft.

Heringsaldat.4 Personen.

2 Äpfel.	Die gut vorbereiteten Jeringe werden mit den Äpfeln, Kartoffeln und dem fleißig zu Würfeln geschnitten, abzu- falls die Gurken; worauf man Essig, Öl, Pfeffer, Salz und die gewürbenen Zwiebeln dünnstreichet. Die Jeringe mit dem Saft in die Gewürben, mit Saft und etwas Essig vermischt. und feinstreichet. Die jungen Mes- se muß 1-1/2 Stunden dämpfen worauf sie abgeseiht werden kann. Wenn nicht der Saft lang- weilig in einem Gefäß stehen soll, die Oberfläche muß feil gesägt werden, worin geschnittene rote Leber, geschnittene Petersilie, fein geschnittenes Salz und Pfeffer dazu verwendet werden.
2 Jeringe.	
12 gelbe, geschnittene Kartoffeln.	
1/8 lb. Rohes Leinöl.	
20g. Zwiebeln (gewürben.)	
1 Salzgewürbe.	
1 Pfeffergewürbe.	
3 Esslöffel Öl.	
Salz und Pfeffer nach Bedarf.	
3 Esslöffel Essig.	
1 Handvoll Saft.	
1 Dose Zwiebeln.	
2 1/2 lb. Rote Leber mit Saft.	

Kartoffelsalat.6 Personen.

2 l. gelbe Kartoffeln in der Schale	2 Löffel Rohes u. 1 Löffel fein gehackte weißer Pfeffer u. Salz nach Bedarf.
1/8 l. Leinöl oder Pfeffer.	3 Esslöffel Essig.
4 Esslöffel Öl.	

Die gekochten Kartoffeln werden gewaschen und in gleichmäßige
 Scheiben geschnitten. Dann füllt man die Schüssel darüber,
 die nicht zu hoch gemessen sein darf, gibt fünf bis sechs
 Pfaffen und fünf Eier sind die feingewaschene Zwiebel. Geht
 Dampf auf, läßt man das Ganze 5-10 Minuten von weitem
 kochen. Wenn die Kartoffeln die Flüssigkeit einge-
 zogen haben, gibt man das Öl hinein, mischt alles gut durch
 einander und schmeckt es kräftig ab. Perfekt wird ein
 Kartoffelgericht durch einen Übergang von Majoran. Das
 mischt man sich mit weiß gekochten Sellerieknollen. Verwendung
 kann man sich durch feingewaschene oder Verbrennen mit
 feinst geschnittenen Salzkräutern, Petersilie, Lauchgrün
 oder Feinschnittkräutern.

Bohnensalat.

4 Personen.

- | | | |
|-------------------------------|-----------------|----------------------|
| 2 l. Linsen oder Bohnen. | } zum Abkochen. | 3 1/2 Stöffel Öl. |
| 2 l. Wasser. | | 2 1/2 Stöffel Essig. |
| 20 g. Salz. | | 2 1/2 Stöffel Essig. |
| 1 Zwiebel. | | 2 1/2 Stöffel Essig. |
| 2 Lauchblätter od. 1 Zwiebel. | | 2 1/2 Stöffel Essig. |
- Die Linsen werden gewaschen, abgewaschen, geschnitten und
 mit Salz und Knoblauch abgekocht. Dann werden sie abge-

schneidet und mischen gut abtropfen. Dann mischt man Öl,
 Louillon, Salz und Pfeffer fein, darmit die variablen Zwi-
 bel und Pfeffer und mischt das Ganze sehr sorgfältig. Die frische
 des gefrorenen Krustens mischt man unter das Salat, die
 andere frische wird keine Anweisung darüber gegeben. Die
 gewaschene Krossen können man auch waschen, waschen
 sie in frischem Sodawasser abwaschen würden. Salat von
 Krossen kann man gewaschen mit 1/4 # weißer Linsen,
 welche sorgfältig in demselben Ort bewahrt werden.

Gemüsesalat.

4 Personen.

- 4 Karotten.
- 1/2 lb. Sellerie (mitgewaschen.)
- 1/2 lb. Linsen.
- 4 Kohlsalat.
- 30 p. Sellerie.
- 1 kleiner Kopf Stimmensalat.
- 4 Locherzungen.
- 3 1/2 Stöffel Öl.
- 2 " " Pfeffer.
- Pfeffer und Salz nach Bedarf.
- 1 variable Spinat und Zwickel.
- 1 1/2 Stöffel gefrorene Krossen.

Das Gemüse wird gewaschen und
 einzeln in Sodawasser mitge-
 wascht. Der Stimmensalat wird in
 Rufen zerhackt, Karotten und
 Kohlsalat in Würfel geschnitten.
 Das Salz vorher, mischt man
 Pfeffer, Salz und auch wenig Pfeffer
 fein. Nach dem Zubereiten
 gibt man Öl, Zwickel, das Salz,
 Pfeffer und die Krossen fein
 ein und rührt das Salat sehr
 sorgfältig in Glasgefäßen aus.

Man kann den Salat mit Majorana. Überzug verfeinern.

Kartoffeln und Apfel.

4 Personen.

- 2 # weiß, geschnittene Kartoffeln.
- 1 l. Apfel.
- 1 Pfund weißer Pfeffer.
- 40 g. Zucker.
- 20 g. Zimbel.
- 60 g. fettes Fett.
- 1 Pfund Salz.
- 1/2 l. Wasser.
- 10 g. Salz.
- 1 l. Wasser.

Die Kartoffeln werden in Wasser geschnitten und weich gekocht. Die Äpfel werden geschnitten und schnell in 1/2 l. Wasser weich gekocht, worin die übriggebliebenen Kartoffeln hinein geschüttet werden. Die Zimbel wird sorgfältig geschnitten, dann in dem vorhergehenden Fett, das man den Quark befeuchtet, da, wenn man gebraucht. Zimbel mit Fett, Zucker, Salz und Pfeffer mischt man zu dem Gewicht, schmeckt dieses kräftig ab, und befeuchtet es beim Köcheln mit dem Speckzucker. Man kann auch die Zimbelstücke zum Kochen, um sie zum Überziehen zu verwenden. Kartoffeln und Birnen werden abgekocht.

Kartoffelquark

4 Personen.

- 2 # weiß, geschnittene Kartoffeln.
- 3/8 l. Milch.

- 30 g. Zucker.
- Fett und Pfeffer.

Die Kartoffeln werden mit Salz wasch und dann wie
 Sie gewaschen. Man setzt $\frac{1}{4}$ l. Milch und $\frac{1}{2}$ l. Butter
 hinein. Mit dem Schmelzwerk wird die Masse gelut geblasen,
 dann, während man um den Rest der Milch und die Butter
 hinzusetzt. Nachdem das Butter mit Salz abgefeuert ist,
 da muß ab im Wappenkunde faß gestellt werden, da ab
 leicht unterbrunt. Nach Geffrecht kann man eine feine
 feinsten zusetzen in Butter erwärmen und beim Umf
 den durchprüfen.

Kartoffelballe.

4 Personen.

- 125 g. gelochte Kartoffeln.
- 25 g. Butter.
- 1 Löffel Salz.
- 1 " " Milchbutter.
- 2 Eigelb.
- 25 g. Sonnenbutter.
- 15 g. Mehl.
- 30 g. gewaschenes Brot.

Die Butter wird zu Butter ge
 mischt und mit dem gewaschenen
 Kartoffeln zerrieben, man
 man feigelt, Butter, Salz und
 Milchbutter hineinsetzt. Mit zwei
 in Mehl gerührtem Salzellen
 rollt man kleine Bälle aus,
 Die man in gewaschenem Brot
 wandel und in reichlich Dampfdruck fett längere zu
 pfören fester brunt. Man legt sie mit Luft geblasen, da
 mit sie abtropfen und wandel sie faß zu
 mit man flüssig machen.

Kartoffelsuppe.

4 Personen.

- 1 1/4 # rote Kartoffeln.
 - 1/8 l. Suppenzwiege.
 - 5 g. Salz.
 - 1 Gewürzkräuter.
 - 1/2 Pfund gekochte Kartoffeln.
 - 1/2 l. Wasser.
 - 1 kleine Zwiebel.
 - 2 g. Pfefferkörner.
- man sind. Wenn man die Suppe durch ein Sieb gießt und mit Wasser zu feiner macht. Von dem muß man die Zwiebeln zurückgeben werden. Wenn man die Suppe mit Gewürzen und Kartoffeln ab und waschen sie durch ein Sieb in Löffel und durch einige glatte Gewürze gießen. Würfel von Weißbrot, die in Suppe zerhackt werden, muß man dazu.

Die gekochten Kartoffeln werden mit kaltem Wasser eingeweicht und wenn sie kochbar, abgekochter. Wenn man noch 1/2 l. Wasser oder Brühe auf die Kartoffeln, auf die Gewürze, Suppenzwiege und Salz und läßt die Suppe kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Wenn man die Suppe durch ein Sieb gießt und mit Wasser zu feiner macht. Von dem muß man die Zwiebeln zurückgeben werden. Wenn man die Suppe mit Gewürzen und Kartoffeln ab und waschen sie durch ein Sieb in Löffel und durch einige glatte Gewürze gießen. Würfel von Weißbrot, die in Suppe zerhackt werden, muß man dazu.

Vanillecakes.

- 15 g. Pfefferkörner.
- 1/8 l. feines Mehl.
- 1/2 Pfund Vanille und
- 1 Kanne weiß Zucker.
- 6 Eier.

- 2 1/4 # Mehl.
- 1 # Zucker.
- 120 g. Butter.
- 1 Pfund Salz.
- (gekaut.)

Das Mehl und die Gewürze zu sich werden 1/4 l. Wasser da gießt, in einem feinen Sieb, Mehl und Gewürze

zu feineingeflossen. Wenn alles gut vermischt ist, schütet man
 nun und nun das Mehl hinein. Die Masse muß mit dem
 Löffel gut durchgelutet werden und wird, wenn man sie dünne
 und gewollt ist, mit Wasser oder Wein vermischt. Man
 legt sie mit ein gelattes Lef, kocht sie mit gewöhnlichem
 Öl und läßt sie drei vierzig oder fünfzig goldgelb werden.

Kürbis einmachen.

- 3 # Kürbis.
- 3 # Zucker.
- 3/4 l. Wasser.
- 4 l. Essig.
- 1 l. Gewürz.
- 1 Stück Ingwer.
- 1 " " Zimmt.
- 4 Nelken.

Der Kürbis wird gesäubert und in Stücke
 zerlegt, in Wasser, gesüßtem und
 mit Essig bedeckt eingekocht. Am
 Ende wird der Zucker gelöst und
 läßt die Gewürze darin mitkochen. Der
 Kürbis wird nun ein Stück gegessen und
 muß gut abtropfen. In einem
 in der kochenden Zucker, worin er bleibt
 bis die Stücke durchsichtig sind. Dann
 setzt man die Stücke
 mit dem Löffel hinein und quillt sie in
 gelbes, gewürztes Glas. Der Zucker
 muß bis zum Ende
 der Erde reifen, das heißt: bis er eine
 süßliche Dichtigkeit hat. Dann
 stellt man ihn über die Kürbisstücke,
 legt ein Löffelglas hinein und bindet
 die Gläser zu.

Apfel und Quittengelee.

8 l. Apfel.
 4 l. Wasser.
 4 # Zucker.
 2 l. Saft.
 1/8 l. Weißwein.
 3 Lßl. Zitronensaft.
 1/2 Stange Vanille.

8 l. Quitten.
 4 l. Wasser.
 4 # Zucker.
 2 l. Saft.
 3 Lßl. Zitronensaft.

Die fünfste werden sauber gewaschen und in kleine Stücke geschnitten, wovon Haut und Stiel entfernt werden, dann bringt man sie mit dem Wasser und dem Zucker in den Saft und

läßt sie vollständig zerlaufen. Dann läßt man sie über Kopf steh in ein tiefes Gefäß. Man sammelt das Luft bringt man zu ferner und läßt sie mit dem Zucker und dem Gewürze zu Galia kochen, wobei eine gründliche Abkühlung notwendig ist. (Man kann auch das Gewürzglas mit dem fünften kochen.) Man köcht die Masse bis zum dritten Theil, kühl. Dann eine Kleinigkeit auf einem Teller, wird dieses schnell geliebert, so fort das Luft die nötige Dichte gewonnen und dann in gut verschlossenen Gläsern gefüllt man. Man schließt das Glas, indem man es mit Leinwandpapier bedeckt und wie gewöhnlich Pergamentpapier, das gut getrocknet sein muß, zubindet.

Reineclauden einmachen.

3 # Feigfrucht.
 3 Lßl. Essig.

3/4 l. Wasser.
 3 # Zucker.

Zinn Clamfieren:

1 q. Allwin.

2 q. S. S. S.

10 q. Salz.

2 l. Wasser.

Die fünfte wandere ganz offen und davon
 gemacht. Man legt sie denn in kaltes
 Wasser bis alle fertig sind. Davon werden
 die die fünfte Clamfieren, welche sie dabei
 diese Risse bekommen, aber nicht glücken.

Denn werden sie faul gemacht und die Stunden in
 kaltes Wasser gelegt, das man öfter wechselt, worauf man
 sie zum Trocknen auf ein Tuch stellt. Zücker und Wasser
 werden gelöst und dicklich gekocht, worauf man sie fünf
 te damit übergießt und sie bis zum nächsten Tag trocknen
 lassen wird. Am 2. Tage wird der Saft mischgelöst und
 dem Salzen über die fünfte gefüllt. Am 3. Tage wird
 der Saft wieder mischgelöst, nach Gassen mit Cognac
 gemischt. Dann wird der Saft wieder kalt über die fünfte
 gefüllt, die man jetzt in Glasern gefüllt hat und gut zu
 bindet.

Quitten einmachen.

3 # Quitten.

3 # Zucker.

4 Tröpfchen Cognac.

3/4 l. Quittenpflanzwasser.

1 Stöffel S. S. S.

5 l. Wasser.

Die Quitten werden mit einem Tuch
 gut abgerieben, gepulvert, gepulvert
 und das Parfüm mischt. Man
 legt die Stücke sofort in S. S. S.
 zu, worauf man sie mit kochendem
 dem Wasser zu jeder bringt und

gleichmäßig weiß Luft. Inz wiffen fort wenn die Lohren mit
 Wasser und wenn nötig mit Confamille verghalbt und geseiht
 und mit diesem Saft den Zunder galleirt, dar, abkalt, und
 die Feuchte geseiht wird. Am 2. Tage wird der Saft verghalbt,
 geseiht, und Lohren wenn die Feuchte geseiht. Am 3.
 Tage löst man den Saft bis zum 3. Grade einlösen, pfüt-
 set die Anstren fimm, löst sie 5-10 Min. laise Lohren lösen,
 worauf wenn der Gange in Glasen füllt und gut woffliert.

Preisselbeeren oder Cronbeeren einmachen.

7# Cronbeeren. Die Lohren werden woffen und mit wialam
 3 1/2# Zunder. Wasser geseiht. Der Saft der zu Lohren
 1/2 l. Wasser. fallenden Lohren füllt man mit in den
 Beigel. Zunder und Wasser werden galleirt, die Lohren fimm
 geseiht, dar galeirt und gut geseiht. Lohren werden die
 mit der Lohrenalle fimm geseiht, worauf der Saft sich
 auf kurzer Lohren weiß. Die Feuchte werden einige mit dem
 Saft, dar über die Lohren geseiht wird, in geseihter Glä-
 ser geseiht, die gut zugekündet werden.

Parvündmungen: Wenn Lohren die Cronbeeren wiffen
 mit 13 Gamist Beigel oder 13 Gamist Birnen. Auf Lohren
 wenn möglich geseihten, gelbe Wurzeln unter die Loh-
 ren wiffen.

Saures Schweinefleisch.4 Personen.

1 1/2 Pf. Schweinefleisch.
 1/8 l. Pfeffer.
 1 Gewürzholz.
 60 g. Zwiebel.
 5 g. Salz.
 3/4 l. Wasser.

Das Schweinefleisch wird in gleichmäßige Stücke zerteilt, die nicht zu dünn sein dürfen und dann mit Pfeffer, Pfeffer, Zwiebel und Salz zu feinem Hackfleisch. Das feine Hackfleisch wird abgenommen und der

wird die Gewürzholz fein gehackt. Das Ganze muß 1 1/2 Stunden dämpfen, worauf es aufkocht und abgeseiht wird. Die Flüssigkeit wird auf Linsen mit Kartoffelmehl gekocht. Man giebt ein wenig, fette Mast oder Kartoffelbrühe dazu.

Einfacher Pfannkuchen.

I 2 Eier

250 g. Mehl.

10 g. Salz.

1/2 l. Milch od. Wasser.

80 g. Fett.

20 g. Zucker.

II 4 Eier

175 g. Mehl.

10 g. Salz.

1/2 Citronenrind Zucker.

1/2 l. Milch.

80 g. Butter.

20 g. Zucker.

Das Mehl wird in eine tiefe Schüssel gegeben. feigelt mit dem Gewürz und dem Milchrind angesetzt, und

Das Mehl vorsichtig damit gut gemischt. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen und unter die Masse

gajyau. Eine Pflanze wird mit Papier fürber verpackt, 10 g. Lutter davon abgemessen und vorsichtig der rechte Teil der Masse angefüllt und fallweise gebunden. Wenn sie abgemessen ist, so wird sie in einen gewöhnlichen Sack, legt sie die rechte Lutter auf die ungeschickte Seite, deckt die Pflanze darunter, wendet schnell der Größe, löst den Sack vorsichtig ab und sieht die rechte Seite, nimmt sie davon ab und deckt den Körper vorsichtig und schnell fest, worauf man ihn, mit feinem Zucker bestreut, zu Tisch giebt.

Kudeln zu machen.

4 Personen.

I. 2 Eigelb.
2 ganze Eier.
200 g. Mehl.
20 g. Lutter.
5 g. Salz.

II. 2 Eier.
4 Eßlöffel Mehl.
200 g Mehl.
15 g. Fett.
5 g. Salz.

III. 1 # Mehl.
4 Eier.
4 Eßl. Rosin
oder Milch.
30 g. Salz.

Das Mehl wird mit der Lutter vorsichtig vermengt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht. Lutter oder Fett wird in kleinen flachen in Kreis herum gelegt. Die mit Milch und Salz verquirlten Eier werden in die Mitte gegeben und mit dem Mehl vermischt, worauf man den Teig mit dem feinsten Mehl, so wenig, bis

ein Loth mit dem Finger in dem Teig gedreht, sie nun
 alle wieder schneidet. Wenn man das Teig dünne röhrt,
 gemacht und weiß ein wenig trocken. Wenn schneidet
 ihn in 5 cm. breite Streifen, die man zusammen
 legt und zu einem Faden gedreht. Wenn man sie nun
 in Breite eines Löffels gedreht. In verhältnißmäßigem,
 geschicktem Mäßel weiß man nun ein wenig trocken,
 aber man sie vorsichtig. Wenn nicht alle Mäßel von
 demselben, so kann man sie in kleinen Stücken für
 und verfahren.

Nudeln zur Suppe.

Man kocht den vierten Teil der Nudeln in $\frac{3}{4}$ l. Wasser
 und 5 g. Salz 5 Min. lang, gießt sie nun in Sieb,
 schneidet sie ab, läßt sie abtropfen, worauf man sie
 in die Suppe thun kann.

Nudeln als Gemüse.

4 Personen.

Die Nudeln werden in 3 l. Wasser und 20 g. Salz
 5 Min. gekocht, in ein Sieb gegossen, abgeseigt und
 wenn sie gut abgetropft sind, in 40 g. Butter oder
 Speiseöl goldbraun gebraten. Ein Quinzen Sauce
 man 30 g. gewaschenes Land in 20 g. Butter braten

und darüber servieren.

Nudeln als süsse Speise.

4 Personen.

Man kocht die Nudeln in 1 1/2 l. Milch weich und gießt sie
auf ein Sieb. Dann brüht man 40g. Lutter mit 50g.
Zucker, schüttet die Nudeln hinein und schmeckt sie vor-
sichtig unter Umrühren, bis sie sich schön gelblich färben,
und gießt die Nudeln frisch zu Topf. Die zum Kochen ge-
brauchte Milch kocht sich zur Milchsuppe verwenden.

Nudelquadding.

6 Personen.

- 1/2 Pacht Nudeln.
- 65g. Lutter.
- 65g. Zucker.
- 3-4 Eier
- 1 Schöpfel Zitronenzucker.
- 35g. Mandeln.
- 4 kleine " "
- 40g. Rosinen.
- 20g. gewaschenes Brot.
- 10g. Lutter
- 1 Schöpfel Vanillezucker.

Die Nudeln werden nach Durchsieb
bereitet, gelbst und abgekocht,
vorsichtig innen für gut abtropfen
läßt. Die Mandeln werden abge-
waschen und in Schale geschitten,
die Rosinen werden gewaschen,
waschen und in warmen Wasser
für überzogen. Die Lutter
wird feinmig gewischt, mit Zuck-
er, Eier, Zitronenzucker, Rosinen
und Mandeln gut vermischt.

Zuletzt kochen die Nudeln fertig. Eine Form wird vor-
berichtet, die Muffe eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßigem
Feuer sitzen gelassen. Nach dem Herauskommen
den Pudding mit Pommeschüssel bestreuen. Man
kriegt ihn mit einer Feuchtwasser Weinweine.

Sächsische Nudelspeise.

4-6 Personen.

100g. Mehl.
75g. Zucker.
100g. Butter.

5-6 Eier.

$\frac{3}{16}$ l. Milch.

6 kleine Mandeln.

1 Pfl. Citronenzucker.

5g. Salz.

Butter und Leinöl

für die Form.

Die Form füllt, wovon man für $\frac{1}{2}$ Stunde in die Muffen-
Kocher setzen kann oder 1 Stunde im Ofen backen lässt.
Wovon man für kühlt und mit einer Feuchtwasser zu Tisch
gibt. Getüllte sächsische Nudelspeise bereitet man
von diesem gegebenen Pudding, indem man ihn sorgfältig
in mehrere Speichen teilt, die man mit Mandelkörnern

Mit 35g. Butter, dem Mehl, Salz und
dem Milch kocht man einen Mehlkloß
ab und mischt nachher wie für
den Rest der Butter mischt man
ein, fügt feigelt und die übrigen
Zutaten hinzu, wovon man ab
schneidet mit dem Mehlkloß
das kühlt man zu flüssigen
Speisen und unter die Muffe
gibt, die man in eine gute
verarbeiten

wieder verbindet. 3 fingeris wad zu streifen Linsen ge-
pflanzten und mit 50 g. Stützleder schnell wasserigt. Das zu-
sammengefügten Püdding überzieht man mit diesem Linsen
und läßt ihn im Ofen bei guter Hitze überbacken.

Feine sächsische Gektspeise.

4-6 Personen.

- 50 g. Lutter.
- 3 Eier.
- 70 g. Zucker.
- 1 1/2 l. Citronenzucker.
- 30 g. süße Mandeln.
- 2 kleine " "
- 35 g. Rosinen.
- 1 1/2 l. Cognac.
- 25 g. Lutter.
- 100 g. Mehl.
- 3/4 l. Milch.
- 1 Löffel Salz.
- 50 g. Mohnen.
- Lutter und Leinöl für die Form.

Nachdem man 25 g. Lutter, Salz, Mehl und Milch eine Klopfbrey bereitet und mit feinem wasserigt, Rind gefaltet ist, man die 50 g. Lutter mit Zucker und 4 fingeris feinwieg zerweicht. Dann fügt man den Citronenzucker, die gepulverte Mohnen, die gepulverten, gut durchgeschüttelten Rosinen, die zerweichten Mandeln, den Mehlklop und den Cognac hinzu. Zuletzt den streifen Linsen der fingeris. Dann füllt man die Masse in eine vorbereitete Form und läßt sie 1/4 Std. Man gießt sie dann zu Topf und rührt eine feine Meinschwammbrühe (Chaudau) dazu.

Rostkohl.4 Personen.

2 # Rost.

80 g. Fett.

1/16 l. Essig.

30 g. Zucker.

10 g. Salz.

1/4 l. Wasser.

1/2 # Äpfel.

20 g. Zucker.

1/8 l. Wasser.

(2 Eßl. Obstsaft.)

Der Rost wird von dem reißbaren Lötblech
 befreit, worauf man ihn zerhackt und den Essig
 aufwendet und den ganzen Rost zu einem feinen
 pulverisiert. Dann bringt man Wasser ^(Fall) mit Essig,
 Salz und Zucker zum Kochen, füllt den Rost
 hinein und läßt ihn zugedeckt 3 Stunden
 kochen. Das Wasser wird ab
 geseiht, wenn man Obstsaft hineinsetzt.
 Rühre von dem Anrichten schnell man den
 Rost kräftig ab und hat noch Liebesäure
 einmal hinein die Äpfel schneidet man mit dem Lötblech
 par, stellt sie in Wasser und läßt sie schmelzen in Zuckerwasser
 über, wenn kammt sie, um einen Anrichten den Rost
 damit zu garnieren. Der Rost darf nicht mit Metall nicht
 in Verbindung kommen. Will man den Rost maniger fett
 und das glänzende bereiten, so nimm man 1/3 Fett geschlo-
 sen und schmelze 2 Eßlöffel voll geriebenen, rohen Hon-
 igfals von Ordnung dazu hin. Jägerkohl wird genau
 so bereitet man Weißkohl. Es ist vorzüglich bei den Jäger-
 kohl den Essig zuletzt hinein zu thun, der so das Meiß-
 wanden das Rosts verbrennt.

Rotkohl als warmes Kompott.

Man bereitet 1/2 H roten Kohl vor, davon werden 4 Quyaloga-
pfund in klein geschnitten; 4 Eßl. Rindfleisch und 4 Eßl. Wein-
brühe zugegeben und man den Kesseln bereit, eine kleine
Luz hinzugeben, alles mit dem Kohl vermischt und vorsichtig
in zugedecktem Topf 4 Stunden gedünst. Der Kohl wird
mit einer geschmecken Melk und einer Zwiebel zimmt abge-
schmeckt. Er muß erst hinzugegeben sein und wird mit
Rindfleisch gedünst. Man giebt es gerne zu Wilderbraten.

Sauerkohl.

4 Personen.

- 1 1/2 H Sauerbrot.
- 60g. Fett.
- 10g. Fett.
- 2 Eßl. Pfeffer.
- 8g. Mehl.
- 30g. Zwiebel.
- 10g. Zucker.
- 1/8 l. Weißwein.
- 1 Zwiebel weißer Pfeffer.
- 8g. Salz.
- 1/2 l. Wasser.

Der Sauerbrot wird in reiflich Wasser
gewaschen und dabei mit der Gabel
mühsam zerbröckelt, dann in einem Topf gegeben,
in welchem Fett und Zwiebeln zerlegt
würden und darüber Salz und Pfeffer
hinzugegeben. In zugedecktem Topf muß
der Kohl 3 Stunden gedünst sein. Abschmecken
sollt es ab, wenn man stark fett,
Speck, Schmalz oder Butterflüssig vor-
waltet. Dann wird man 10g. Fett und
8g. Mehl eine Mehlartige bereitet und
unter dem Sauerbrot gerührt. Kurz vor dem Anrichten

schmeckt man den Koff mit Pfeffer und Pfeffer ab und fängt
 1/8 l. Weisswein hinzu, das Ganze der Wein wird fassen.
 Der Koff muss sehr eingekocht sein und sehr fein abgeseiht.
 Man gibt man den Koff mit flüssig gemacht, bringt man
 jedes Viertel zu Tisch. sehr leicht zu trinken. Man
 man schmeckt mit Zimmetstücken oder Krustchen,
 Anisalkugeln oder Rosquillet oder Subergurien in eine
 Form füllen. Mit gemahlenem Brot oder Pumpernickel
 bestreut, mit Lutterstücken belegt ist im Ofen überbackt.
 Man. Lutterstücken man geschmeckt durch das Anisalkugeln.
 Man macht Lutterstücken man mit Subergurien.

Obserpöree.
4 Personen.

3/4 H gelbe oder grüne Subergurien.
 3/4 l. Lutter.
 (man liebt man Lutter od. Spad.)
 30 g. Lutter.
 10 g. Zimmet.
 weißer Pfeffer und Salz nach Bedarf.
 10 g. Mehl.
 geschmeckt werden. Man 20 g. Lutter und 10 g. Mehl be-
 set man eine Mehlmaschine, füllt das Subergurien hin-
 ein, schlägt ab und man man Sandpalle feig und mischt

Die Subergurien man man
 geschmeckt und mit Lutter
 Mehl mischt 1/4 l. l.
 gelöst, man man
 und in der Lutter
 man gelöst, man man
 sie sehr ein geschmeckt.

mit Pfeffer und Salz fein. 10g. Zwiebel werden fein wief.
 sie geschnitten, in 10g. Butter gut gelb gebräunt und beim
 Rührer über das Feuer geschnitten. Purée von weissen
Bohnen bereitet man so. Das Suppenfleisch mit was-
 ser kocht man 1 pfundl Rospin fein. Das Suppenfleisch
 bereitet man ganz als Rind von grünem Suppen.

Tomatensuppe.

4 Personen.

- 80g. weisse Suppen.
- 400g. weisse Tomaten.
- 1 1/4 l. gute Zwiebeln.
- 80g. Zwiebel.
- 1 Gewürzkräuter.
- 50g. Suppe.
- 20g. Butter.

Die Zwiebeln werden in Suppenfleisch
 geschnitten und mit in Würfel geschnit-
 tene Suppen und Gewürzen und
 der Butter im Topf gebräunt. Die
 weisse Suppe fein geschnitten,
 das Gewürz wird dünn geschnitten,
 1 l. Zwiebeln fein geschnitten und

die Suppe 1 Std. im zugedeckten Topf gekocht, worauf
 sie durch ein Sieb gerührt wird. Das Suppenfleisch
 der Suppe mit 1/4 l. Zwiebeln und gewürzten Suppen und
 gerührt ist mit der dünn geschnittenen Suppe. Das Gewürz
 muß wieder zerfließen und abgekühlt werden.

Gute Fleischklößchen.

4 Personen.

1 $\frac{1}{2}$ # gelochtes, gepulvertes fleisch,
 2 univ. 1/4 # fetttes fleisch.

60 g. Weisbrod.

40 g. yariakorn Leud.

10 g. zwibel.

2 Eier.

60 g. Lutter oder fald.

Pfeffer und Salz nach Bedarf.

Brücker und Gassmuth.

und pfunde die force kräftig ab. Man formt kleine
 Klößchen, wendet sie in yariakorn Leud und brät sie
 zu pfunden force; oder man brät sie als längliche Klöß
 weiß und yav, das so daß sie nicht trocken werden
 fleisch Klöße und fildendellen werden pfundweise, wenn
 man die fleischreste abwascht, gepulvertes yavine
 fleisch zusetzt.

Das fette und unyare fleisch wird
 möglichst fein yafacht. In 10 g. fett
 löst man die zwibel weiß pfund,
 zereud fängt das ringe wasser, gut
 verhydratirte Leud fein und brät
 ab zu glatter Masse ab, fängt ab
 drum, setzt Gas yav zu dem
 fleisch, mischt die Eier fein, un-

brät alles gut durch yav
 und pfunde die force kräftig ab. Man formt kleine
 Klößchen, wendet sie in yariakorn Leud und brät sie
 zu pfunden force; oder man brät sie als längliche Klöß
 weiß und yav, das so daß sie nicht trocken werden
 fleisch Klöße und fildendellen werden pfundweise, wenn
 man die fleischreste abwascht, gepulvertes yavine
 fleisch zusetzt.

Crème Moussetine mit Hasener.

4-6 Hasener.

1/2 l. gepulvertes Sflayweisse.

125 g. Hasener (Bismarck.)

2 Eßlöffel Portwein.

40 g. Zucker.

1 Eßlöffel Vanillezucker.

3 g. weiße Gelatine.

2 Eßlöffel warmes Wasser.

1 " " Portwein.

40 g. Zucker.

Die Marmur manden von der ersten Seite befeilt; in je-
 dem Wasser mit der zweiten Seite weiß gekochend dann
 schnell abzugeben. Zucker und Portwein manden weißge-
 kocht, man legt die Kapseln hinein, überdeckt sie mit
 Vanillezucker, überfüllt sie mit der Flüssigkeit und läßt
 sie zugedeckt, bei weißer Hitze aufkochen. Dann stellt
 man sie quillig. Die abgemessene Gelatine löst man
 in warmem Wasser auf und gibt einen Esslöffel Port-
 wein hinzu. Der Siphonwurm wird mit dem gekochten Zucker
 und dem Portwein schnell und sorgfältig vermischt und
 mit dem warmen Saft ein Lieb gekochener Gelatine
 schnell vermischt. Man füllt diese Masse in eine Glasflasche
 und stellt sie mit Eis. Die Lyris mit Kalt, aber nicht
 gekochener sein und nicht ein misch, zumal Crème
 bilden. Crème mit Reis. Man nimmt statt Kapseln
 in Portwein mit Vanillezucker: Marmur und 30g.
 Reib in la Dickbonia. Crème mit Kaffee. Liqueur oder
 Nougat und 4 Essl. Kaffeebrot, oder 2 Essl. Liqueur oder
 65g. gekochte Nougat. Prullinab mit 2 Essl. Kaffeebrot.
Crème mit Cognac: 2 Essl. Cognac, 20 gekochte Pistazien und
 20 Cognac Rognon. Crème mit Pistazien: Doppelte Crème
 65g. Pistazien und zwei Essl. Orangerwasser. Crème mit Hasel-
 nüssen: 50g. gekochte Haselnüsse, 2 Essl. Curacao. Crème
 mit Pampelnickel: Doppelte Crème mit 60g. vanillig, man,

geröstete Pimpernel, 1 pfl. Krüllgüter und 20g. mit-
gelösten Lacken.

Blätterteig.

$\frac{1}{2}$ H Lutter.
 $\frac{1}{2}$ Ei.
 $\frac{1}{8}$ l. Wasser (Lauge).
 6g. Salz.
 1 pfl. Rinn.
 $\frac{1}{2}$ H Mehl.

Die Lutter wird in circa köpflige, vierkantige
 Form gebracht, mit Leib gelegt, damit sie
 genug fort wandert. Das Mehl wird mit der
 Lutter gut verrührt, die Hälfte davon
 zum Anbrüllen bei Seite gelegt, in die
 Mitte einer Partierung gemacht, in welche
 man das mit Rinn, Salz und Wasser verquirlte Ei gießt.
 Mit dem Mehl mischt man Mehl und flüchtig hat sich man
 den Teig mit dem Grund der Lutter Rinn, worauf man ihn
 zu einem feinen Nudstein verarbeitete. Dann rollt man
 den Teig ² mal ³ aus, legt das erste Lutterstück in dessen
 Mitte, schlängt den Teig mit allen Seiten über demselben
 zusammen, macht das Pochel, bestreut es leicht mit
 Mehl und rollt den Teig vorsichtig so groß wie vorher aus,
 schlängt wieder die Seiten übereinander und facht mit
 Ueberfliegen und Anbrüllen beliebig oft fort, wenig Staub
 aber wiederholen man ab sehr mal. Es ist gut den Teig in
 gewisse Stücke zu schneiden und fort wandern zu lassen.
 Man köpft ihn zu diesem Zweck gerne $\frac{1}{2}$ Lb. Wasser zum
 Schlüsseln mit man den Teig $\frac{1}{2}$ em. dick aus, giebt ihn

Die erlöbte Form, die mit feinsten, bei gutem
 Sitze, zu feiner Farbe gekochten sind.
 Um einen Leichterigen Roud mit Dattel weissen zu können,
 legt man eine Leinwand in ein weisses weisses
 schneidet man weissen Pergamenten, etwas grösser als der
 Teller, nimmt ein, legt ihn zusammen und faltet von der
 Mitte aus einen Fingern, so dass sich das Pergament dann fallen
 magere kann. Dasselbe Teller wird mit dem Teig ge-
 legt, um die richtige Grösse schneidet man ^{zu} können, wenn die
 Teigstücke über dem weissen Pergamenten gelegt sind.
 Man verzicht sie mit kleinen Figuren, die mit feinsten
 Dampfen befestigt werden. Der ganze Dattel wird
 mit feinsten und eine Ofen zu feiner Farbe ge-
 kochen. Der Teig wird schneidet man eine weisse Leinwand
 und bricht ihn mit dem Leinwand für sich allein. Wenn dar-
 selbe gewaschen ist fällt man ihn mit feinem Pergament, begin-
 nend ihn mit feinsten, legt das weisse weisse Dattel
 stellt das Ganze nun 5-10 Min. in dem weissen Ofen und
 bringt die Pastete gleich zu Tisch.

Eine grosse Blätterteigpastete.

Um eine ganze Pastetenform zu erlöben, schneidet man
 Leinwand mit Dattel nun der Grösse der Form, legt das
 Leinwand feine, legt die Form mit Leinwand ein

reib, nimm ein pulvertes Lein, das man lora zu einem
 Roß kommt, in weißes Papier wickelt und legt diesel Pastete
 als füllung in den leeren Raum und drückt diesel zum
 Schluß zusammen. Nachdem der Pastete mit fei bestreut ist,
 kocht man die Pastete, wovon man die form entfernt,
 den Tuffel herausnimmt und die Pastete mit feinem Mehl
 gut füllt. Eine fette sauce von Wild oder Geflügel kann
 gleich eingefüllt werden und mit gelb gekochten Mandeln.
 Das über längere zeit und schneller sitzen. Man reißt
 die Pastete fei mit einer Kröpfzange, zupfend an Sauce.
Blätterteigkallemande werden mit einem Weinglab
 von der Platte abgestoßen, mit fei bestreut und gekochten.
Kleine gefüllte Blätterteigpasteten. Reiß die fülle der
 Weinglab fei mit einem Weinglab Knechtel
 reib und legt in davon Mittle gleichmäßig große füll-
 gen einer gebrauchten sauce, bestreift die Weinglab mit gelb-
 ein mit fei, die andere fülle der Weinglab wolle man
 etwas dünner reib, reiß mit doppeltem Weinglab Knechtel
 reib, reib davon Mittle man wieder ein Knechtel
 mit einem Liqueurweinglab zusammenreißt, das man als Pastete
 über das Weinglab legt. Der zinnichgeliebene Ring wird
 genau als Schlußband auf die kleine Pastete gelegt,
 das Ganze mit fei bestreut und im Ofen zu feinem
 Farbe gekochten. Will man eine offene, Kleine Pastete

haben, so wolle man den Teig ein wenig Linder mit, stift
zoffende formen ab und drückt in die Mitte eine kleine
Vertiefung, bestreift die form mit ei, brodt die Pastata und
füllt sie wasser. Süsser Blätterteig wird durchs beutet
und zu zierlichen Gaben geformt. Die einzelnen Stücke
werden mit ei bepinselt, die bepinselte flüßte in Kreysen
zweiter gebackt und dann im Ofen gebacken.

Mac-tuelle Ragout.
10-12 Personen.

- 1 Kalbskopf mit Gefirn. zünge.
- 1 1/4 Pfundfleisch.
- 1 1/4 Pfundfleisch.
- 1/2 Pfund wasser Sesimel.
- 65 g. Linder.
- 120 g. Mehl.
- 2 Lorbeerblätter.
- 12 Pfefferkörner.
- 100 g. Süßwurz.
- 150 g. Zwiebeln.
- 30 g. Salz.
- 1/16 l. Weins. od. Portwein.
- 1 Eulöffel zücker.
- 1 1/2 Eulöffel Zitronensaft.

- 1 Pfund Rognon.
- 5 Eier.
- 1/8 l. Portwein.
- 1 Eulöffel Pfeffer.
- 2 l. Kalbskopf Semillon.

Der Kalbskopf wird gesalzen.
Dann nimmt man das Gefirn
herab und legt es in kaltes
Wasser. Die zünge wird gewaschen
und sauber gemacht.
wässert, worauf man den
kopf rein und weiß wäscht.
Von dem Kopf wird die Haut

auf abgetrennt, zusammengebunden und mit dem Kallblut
 mit vielem Pfeffer, Süßwurz und Gewürzen zu feinem
 Krout und weiß gelacht. Die Zünger wird ebenfalls in Salz,
 Pfeffer und gelacht, worauf man dann feut abzieht und
 die Zünger in glaisweißige Speiben pfundat, mit dem
 Leinölen überfüllt und bis zum Gekochung bei Seite stellt.
 Ist die Krout weiß, so pfundat man sie in glaisweißige,
 köngliche Stüde, umwinder sie mit Rotwein, Pfeffer und Salz
 und köpft sie bis zum Gekochung zwischen zwei Telleren pressen.
 Das Pfeffer und Kallblut sind man in zwischen in Würfel
 geschnitten, mit dem Speiben und in der gekochten Lutter
 mit dem Zwickeln umgelrotet. Dann pfüllt man das
 Mehl hinzu und man wird dieses gut krume würde gibt
 man die Kallblutleinöle darvon und köpft das Ganze
 2 Stunden lang. Das Gesein wird einige Male blausiert,
 in Speiben geschnitten, in feinem Lute gerührt, goldgelb
 gekochten und zum Gerühren bei Seite gestellt. Wenn
 die Sauce gut dünn gelacht ist, wird sie gesiebt und aufhabet
 und dem Paprika und Salz gerührt, worauf man das
 von Kallblut abgetrennt, geschnittene fleiß und die
 feut feinerlegt und darin dünnzieren köpft. Dann
 giebt man Andrixa oder Porzain, Kibromenpfeil, Zucker
 und eine Stücker große Lutter hinzu. Diese Anrichte
 gerührt man das Geise mit Züngerpfailen, dem

gabretanen Gafina, mit fleisch Klößchen, fruchtendallan,
Zweygarbellen, zierlich gaffneten fieren und Schwitzfall,
manden. Man kann mit gabretanen Kollbunil fingenaben,
Kaufe Claire Laussischen. Man ist gut den Kollbunil
rinnen Tey vorfer zu kochen.

Kollfleischklops.
6 Personen.

- 1 1/4 Kollbunil.
- 1/2 1/2 eingemaiseltes,
mit gedrücktes Weißbrod.
- 1/2 1/2 Semmelbrot.
- 10 g. Zwiebel.
- 15 g. Salz.
- 1 Prings Pfeffer.
- 3 Eier.
- 50 g. Mehl.

Man drei feingefüllten fleisch, dem Brot,
den gewickelten Zwiebel, Pfeffer, Salz, Ei-
weiss und Mehl wird eine farce kavirat,
die man Gafinereit durch gaffnete Koll-
bunil und 1/2 Schüssel Pomeranzensaft
windet werden können. Ist alles gut
vermischt, fernet man eine Probe,
die man mit Salz, ist der Probeklops
gut, so werden mit 2 Eulollen
gut, so werden mit 2 Eulollen

in vier längliche Klöße geformt, die 1/4 Stunde in kochendem
Salzwasser kochen müssen. Sollte der Tey
zu hart sein, so giebt man Ei ferner, ist er aber zu weich,
so nimmt man Mehl oder gewickeltes Brot zum Lindern.
Man verformt die farce, wenn man sie durch ein Sieb reibt,
das durch die Mehlreue gehen lässt. Man kann Klops mit
verbraten und dann in einer zuffendten Sauce gewickeln

lassen. Reist man sie gelost, so giebt man Bayarusica, Lor-
tellen, Feingeb- oder Saussurica dazu

Gefüllte Kalbsbrust.

4 Personen.

2 # Kalbsbrust.
1/2 # Rindfleisch.
1/2 # Lammfleisch.
1 Ei.
1 Bündel Speck.
1 St. zerhackte Zwiebel.
20 g. Fett oder Butter
1 Theelöffel Salz.
1 Quinse Pfeffer.
10 g. Salz.
50 g. Butter.
1 Gewürzkräuter.
1 Zwiebelknolle.
1 Zitronensaft.
8 g. Mehl.
1/2 l. Wasser.

Das Fleisch wird eingeweicht und verbeig-
drückt. In einer Pfanne wird das
Fett zerlassen, die Zwiebel fein zerhackt,
darin mit geröstet und dann das ver-
weichte Fleisch hinein gegeben. Dann
wird das zerhackte Fleisch, Salz, Ei, Salz
und Pfeffer zu einer wuschförmigen
Masse bereitet, das man noch Pfeffer
oder Pfeffer zusetzt. Das Fleischstück wird
gelöst, gewaschen und abgetrocknet, worauf
man die Rippentuberkeln entfernt.
Man mischt das Fleischstück zu einem Loch
zusammen, füllt die Masse hinein und
schließt die Öffnung durch Zureifen, wo-
rauf man es mit Salz und Mehl ein-
wickelt. Die Butter wird in einem gep-

pannen Topf abgekocht und das Fleischstück vorsichtig von
allen Seiten hinein gegeben, dann giebt man Gewürz-
ze hinein, mit der Zwiebel u. Zitronensaft, gießt

mit dem Wasser allmählich hinzugeben und lässt das fließend
 Lösungsmittel 1 1/2 Stunden stehen. Wenn es weiß ist, nimmt
 man es für sich und kocht die Sauce. Das kochende Salz
 von dem Topf wird durch Abkochen gelöst und in das Salz
 verlegt. Die Sauce wird aufkocht, gekocht und kräftig ab-
 gekostet. Soll die Kalbsleber eingekochten zu Topf ge-
 geben werden, so überfüllt man sie mit fertiger Sauce
 und stellt sie einem Augenblick im Ofen zu, wodurch
 sie schön glänzend aussieht wird.

Falscher Hase.

4 Personen.

I. Mischung.

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1/2 Pf. Pfefferwurz. | 5 g. Salz. |
| 1/2 Pf. Knoblauch. | 1 Zwiebel Pfeffer. |
| 1/2 Pf. Salsaparilla. | 2 Eier. |
| 2 ungarische Maisschnecken. | 60 g. Butter oder Fett. |
| 1/8 l. Leinöl oder Milch. | 30 g. Syack. |
| einige ganz kleine Zwiebeln. | 5 g. Salz. |
| 1 Pf. ungarische Pfefferwurz. | 5 g. Kartoffelmehl. |
| 2 Pf. Zwiebeln. | 1/16 l. Rosmarin. |
| | einige ungarische Leber. |

II. Mischung.

- 1 # Pfefferkuch.
 1 # Pfefferkuch.
 50 q. Rindenfett.
 100 q. Lardellen.
 1 # l. feines Pfeffer.
 10 q. Lutter.
 15 q. gewickene Zwiebel.
 3 Eier.
 2 v. gewickene Weißbröckchen.
 1 Dose Pfeffer.
 5 q. Salz.
 1 Gewürz Löffel.
 60 q. Lutter oder Fett.
 1/8 l. Wasser.

Durch. Man giebt ihm mit gewickenen Speckweizen und be-
 reitet ihm mit gewickenen Lard. In eine Pfanne legt
 man einige Speckweizen, mit diese drei Speckkloß, mit
 40 q. gewickenen Lutter oder Fett übergießt man den Speck-
 kloß und läßt ihn mit etwas Pfeffer oder Lardellen bei
 guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, wobei man ihn oft über-
 gießen muß. Zum Schluß fängt man einige Löffel voll
 Rosin mit Rindenfett an zu kochen, die Rosin
 dem Braten gegeben werden muß. Die zweite Mischung
 wird genau wie die erste bereitet, das bleibt feingepulvert.

Die feingepulverten Lardellen man
 die in Lutter oder Fett man sie ge-
 pulvert, die gepulverten Lardellen
 feingepulvert und die in Lutter,
 Lard oder Milch eingeweichte Lard
 Lard abgekochten. Lard wird
 dieser Kloß in eine Pfanne gegeben,
 mit dem Lard man gießt, Rosin,
 Pfeffer und Salz feingepulvert und
 das Ganze mit dem Speck gut
 abkochen. Lard wird das
 Ganze mit dem Speckkloß
 und zu einem länglichen Kloß
 geformt, der keine Risse haben
 darf. Man giebt ihm mit gewickenen
 Speckweizen und bereitet ihm mit
 gewickenen Lard. In eine Pfanne
 legt man einige Speckweizen, mit
 diese drei Speckkloß, mit 40 q.
 gewickenen Lutter oder Fett über-
 gießt man den Speckkloß und läßt
 ihn mit etwas Pfeffer oder Lardellen
 bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden kochen,
 wobei man ihn oft übergießen muß.
 Zum Schluß fängt man einige Löffel
 voll Rosin mit Rindenfett an zu
 kochen, die Rosin dem Braten ge-
 geben werden muß. Die zweite
 Mischung wird genau wie die erste
 bereitet, das bleibt feingepulvert.

Man kann diese Messungen auch für Bloß verwenden.

Schichtorte.

- 500 g. Mehl.
- 350 g. Zucker.
- 225 g. Mandeln.
- 500 g. Eigelb.
- 1 Kibromessula auf Zucker.
- 3 weiche Eigelb.
- 3 weiche Eigelb.
- (5 g. Zimmt.)

Das Mehl wird mit dem Eiweiß sorgfältig umgerührt, Zucker, gewaschene Mandeln, die Eigelb in die gewaschene Mehl eingeknetet und das Ganze damit verrührt. Die Eigelb wird in flachen Formen gelagt, das verquirlte Eigelb in die Mitte gefüllt und das Ganze zu einem schönen Mürbchen verarbeitet. Man stellt mehrere Leuten vor, die zu einem Saft verbunden werden und verbindet dieselben, von Costen Korb, durch Mandeln. Die Leuten sind zusammen mit Glycerin überzogen und als Dattel bemittelt. Die vollkornige Glycerin verzehrt man durch frische oder Lydiglycerin.

Kussorte.

14 Personen.

- 250 g. Wallnusskerne.
- 500 g. Zucker.
- 14 Eier.
- 150 g. Kuchenteig.

Die Wallnüsse werden mit dem Mehl und Zucker überzogen, einige Augenblicke damit gelassen und dann zum Zusammenkneten überknetet, worauf sie in einem feinen Sieb abgeseigt werden. Die Nüsse werden

Man kann die Schichtorte billiger herstellen, indem man die Eigelb der Eigelb in dem 4. Teil der Mandeln in ein feines Sieb abgeseigt (108) verrührt. Man kocht sie in einem Sieb über dem Feuer.

Dann wird die Mousse genommen, worauf man sie in
 Wärmwasser auf Papier trocknen läßt. Dadurch wird sie
 feigelt und zücker $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt. Die Vanille, die
 trocknen Nüsse werden mit lauwarmem Wasser zerrieben und
 das Sahngemisch wird zu diesem Saft gegeben
 und unter die Mousse gegeben. Zum Schluß wird das ge-
 siebte Kartoffelmehl in die Mousse gerührt. Man kocht die
 Mousse zu saftigem Zustand, dann über ein Bad Maria
 in geschlossener Form vier Stunden kochen, um es dann
 mit kochendem Wasser zu zerreiben. Man füllt die Torten
 mit Sahngemisch von $\frac{1}{2}$ l. Rahm, unter dem man einige
 geriebene Mandeln gerührt hat. Die Torten sofort zerlegen
 für eine Darzierung von glasierten Nüssen.

Caramelpudding.

8 Personen.

250g. Zucker.

1 l. Milch.

9 Eigelb.

$\frac{1}{2}$ l. Vanille.

3 Eßl. Mandelmehl

od. Marzipan.

Der Zucker wird in einer feinen Siebe feigelt,
 um Spuren von Feuchtigkeit zu entfernen, und die
 Milch mit der geschalteten Eimasse feigelt
 gegeben. Ist der Zucker völlig trocken, so
 giebt man ihn in die feigete Eimilch.
 Mandelmehl, feigelt und ein wenig von dem
 kalten Milch waschen lassen, ab wird die
 die Milch gegeben und unter beständigem Rühren 5 Min.

gelbst. fein form wird mit Wasser übergosselt, die Masse ein-
gefällt, nach dem fehalten gestürzt und mit Sflaugrosen gewo-
riert oder mit einer Vanillapouce gewirft.

Schokoladenglasur für Torten.

- 100 g. Schokoladenmasse
- 50 g. Schokoladen und 50 g. Zucker.
- 125 g. Schmelzglasur.
- 3 1/2 Löffel Pfeffer.

Die Schokolade wird gemahlen, mit
dem Zucker und dem Schmelzglasur
vermischt, in einem kleinen Kupfer-
topf erhitzt, man füllt das Kupfer-
topf hinzu und rührt mit einem Löffel
gut ab und gleichzeitigerweise, wenn man
nach feinem Köcher schnell damit bezieht.

Korinthenbrötchen. (Klöben.)

- 1 1/2 Maßl.
- 30 g. Salz.
- 150 g. Milch.
- 2 Eier.
- 125 g. Butter.
- 62 g. Zucker.
- 125 g. Korinthen.
- 1 Püschel Salz.

Das Geseht wird bewahrt und zum Geseht
eingesetzt. Die Lutter wird vermischt und
mit dem übrigen Zutaten vermischt, wo-
nach man das Geseht feinstet und das
Maß feinstet. Die ganze Masse muß
wiederum 2 Stunden geseht, dann wird sie
wiederum durchgeseht und zum Leud geseht
mit ein wenig Salz geseht und wieder
zum Geseht eingesetzt. Dann wird das Leud mit verquind-
sam feinstet bezieht und bei guter Hitze abgetan. Man

ad usum abgestuft ist, mit Zucker bestreut. Wenn man
das Brot durch Gährung in Erdraum oder Kiebranzücker,
Rosinen und reinen Fett verwandelt.

Fischbratendellen.

4 Personen.

1 H. gelber Fisch.

30 q. Lutter.

30 q. Mehl.

1/8 l. Rahm od. Milch.

8 q. Zwiebel.

1 Pr. Pfeffer u. Salz.

1 Ei oder 2 Eigelb.

65 q. warmen Brot.

10 q. Mehl.

oder Knoblauch. Wenn die Mehl ist, sollte man
mit kochenden Salzellen ferdigstellen, die man
mit der Obelwisa verziert und in warmen Brot man
das. In kochenden Lutter oder Dornstaube Fett bestreuen
sie zu schmecken. Wenn man sie mit Knoblauch
verziert, giebt sie nach heiß zu Tisch und kann sie mit Petersilie
verziert.

Wenn man die gefüllten Zwiebeln
in der Lutter man, giebt das Mehl
hinzü, darmit Rahm, Salz und Pfeffer
und kocht das Ganze gelut ab. Dann
kocht man das verzeirte Ei hinein
und das in der Lutter man ferdigstellen
womit die Sauce gut verzeirte
wird. Darmit man man die Mehl
ja durch zerhackten Eiern
Man die Mehl ist sollte man
mit kochenden Salzellen ferdigstellen
und in warmen Brot man
das. In kochenden Lutter oder
Dornstaube Fett bestreuen
sie zu schmecken. Wenn man
sie mit Knoblauch verziert,
giebt sie nach heiß zu Tisch
und kann sie mit Petersilie
verziert.

Weisse Grundsuppe.

60g. Mehl.
40g. Lutter.
10g. Lalleria.)
1 1/4 l. klare Crüllon.
1 figall.

Die Lutter wird mit dem Mehl und der Lalleria zu einem weissen Mehlfrucht gemacht, die Crüllon allmählich dazugegeben und 1/2 Stunde gut durchgeknetet. Dann giebt man die Lutter, gemacht mit Lutz ab und verpackt sie figall mit einem Löffel kalter Crüllon, um ab zur Lutter zu sein, worauf sie recht rasch kochen darf. Zu weissen, ganz kühnen Lutter reißt man ganz zerhackte Leber auf.

Weisse Grundsauce.

4 Personen.

30g. Mehl.
20g. Lutter.
3/8 l. Crüllon.
1/4 l. Milch.
10g. Zornikel.

Die Lutter wird zerhackt, die zerhackte Zornikel, die Milch kochen lassen, feinzerhackt, das Mehl unter beständigem Rühren dazugeben. Wenn es kochen zeigt wird die Flüssigkeit feinzerhackt, worauf das Ganze unter Umrühren zum Kochen kochen muß. Nachdem die Sauce gut durchgeknetet ist, wird sie gegiebt und abgekühlt. Beim Anrichten kann man sie feinzerhackt durch 5g. weisse Lutter und durch ein zerhacktes figall.

Sardellsauce - Heeringssauce.4 Personen.

25g. Lutter.

 $\frac{3}{8}$ l. Leinöl.

30g. Mehl.

10g. Ziebel.

 $\frac{1}{2}$ Stübel Pfeffer.

65g. Sardellen.

od. 1 gemessener Feinung.

1 Prise weißer Pfeffer.

Lutz und Gaffmisch.

1 Eigelb.

Die Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Feinung wird
mit Sardellen oder dem

Feinung werden feine ge.

Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Die feine Grundzweige wird
mit dem Mehl mit Wasser.Champignonsauce.4 Personen.

25g. Lutter.

30g. Mehl.

 $\frac{3}{8}$ l. Leinöl und
Champignonsauce.

10g. Ziebel.

1 Stübel Zitronensaft.

1 Prise weißer Pfeffer.

Lutz und Gaffmisch.

1 Prise Salz oder

 $\frac{1}{4}$ l. feine Champignonsauce.

1 Eigelb.

Die feine Grundzweige wird
mit Zitronensaft, Pfeffer,Lutz und Champignonsauce
abgemischt und mit dem

Eigelb vermischt.

Weisse Kapernsauce.

4 Personen.

- 30 g. Mehl.
- 25 g. Butter.
- 3/8 l. Louillou.
- 1 1/2 Löffel Kirschenputz.
- 1 " " Cayenne.
- 1 Eigelb.
- 1 Pinse weißer Pfeffer.
- Salz nach Geschmack.
- 5 g. Butter.
- ganz frisch gemacht.
- die Sauce ab!

Zu der fertigen Grundsauc fügt man
Kirschenputz, Butter und Salz und ver-
pflügt die Sauce mit dem in Louillou
dem vorerwähnten Eigelb, rührt sie
denn ein Lieb, bis sie wieder heiß
wird, mit der Cayenne fein
und 5 g. feine Butter. Mühsel
wird die Sauce vorher zu geben
so kann man einige Stunden vor-
her kochen. Man kocht mit einer Pinse feiner
die Sauce ab!

Marrattigsauce.

4 Personen.

- 30 g. Mehl.
- 25 g. Butter.
- 1/4 l. Louillou.
- 1/8 l. " "
- 4 1/2 L. ganzl. Marrattig.
- Salz nach Geschmack.
- 1/2 l. Milch.
- 2 1/2 l. Milch.
- 2 1/2 l. Milch.

Das Marrattig wird feinl gepöckelt
und gewaschen und mit 1/8 l. Louillou
dem kocht man es in Louillou zu
den. Man giebt die fertige Grund-
sauc dazu und pflügt das Ganze
mit Salz ab. 1/2 l. das Marrattig sehr
ganzl. so kann man 2 1/2 l. Milch und
2 1/2 l. Milch.

Einfache Holländische Sauce.4 Personen.

30 g. Mehl.
 20 g. Lutter.
 1/4 l. Louillou.
 2 Eigelb mit
 2 Eßl. Milch verquirlt.
 1 Prise Zucker.
 1 " " Milchpulver
 Salz und Pfeffer.
 (1 Eßl. Stübchenpulver.)

Die fertige Quentzouca wird mit dem
 Gasirgen und dem Dampfzucker
 sigall verfloren, sonst aber nicht
 in der Kasse. Als Louca zu kochen
 Ruft man Sympol durch das Kissen
 nicht fallen. Wenn keine die Louca
 Dampf mehr sigall und weisse Lutter
 saffinane.

Bechamellesauce.4 Personen.

40 g. Speck.
 60 g. Zwiebel.
 40 g. Lutter.
 20 g. Mehl.
 1/8 l. Louillou.
 1/4 l. Rahm od. Milch.
 2 Eßl. Parmesan Käse.
 1 Prise weißer Pfeffer.
 Salz und Pfeffer.
 im Wasserbad Mariage gestellt wird.

Den in Würfel geschnittenen, ungeraun
 Speck pfritzt man in einem Topf
 mit den Zwiebelstücken und dem
 Lutter weiß und gelb, rührt das
 Mehl hinein und wenn sich das
 Binden fort, giebt man Louillou,
 Milch, Käse, Pfeffer und Salz hinein.
 Die Sauce muß gut Dampf kochen, wo-
 rauf sie gesiebt, abgeseiht und
 im Wasserbad Mariage gestellt wird. Zu Bechamellesauce
 sendogalt man die Zwiebeln und den Käse und giebt

Die fertige Sauce auf die fischen, zerpfuittenen Bratpfaffen.

Krebsauce - Hummersauce.

4 Personen.

- 15 Krebs.
- 30 g. Butter.
- 20 g. Mehl.
- 1/2 l. Weißwein.
- 1 1/2 l. Rognon.
- 1 Pilsener Bier.
- 1 " " Pfeffer.
- Salz nach Geschmack.
- 10 g. Schokolade.

Die Krebsen werden, in welchem sie geräuchert sind, in vielem, kochendem Wasser wasch gelost. Dann mit der Scheringe mit Wasser gründlich waschen und mit etwas kaltem Weißwein bei Seite gestellt. Die Schalen werden gesäubert oder fein gesäubert. Die Butter zerlassen und die zerlassenen Krebsen darin gut durchgekocht. Dann wird das Mehl ebenfalls gekocht, gewaschen, die Weißwein feingefiltert und das Ganze 1/2 Stunde durchgekocht. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gesiebt und wieder aufgesetzt, mit Rognon und Pfeffer Butter vermischt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und im Wasserbad gestellt, worauf noch das Krebsfleisch feingehakt und darin warm werden lässt. Hummersauce wird ebenso be-
reitet, nur man nimmt statt der Krebsen das Hummer.

Tomatensauce.

4 Personen.

Maß wird mit leichter ^{und} ~~und~~ ^{zwecklos} ~~zwecklos~~ ^{gemengt}, die Maßen in ei-
ner Tortenform gefüllt ^{und} mit einem Vanillezuckergazogen.

Baumkuchensorte.

1^{te} gelbe Leinwand.

1^{te} Maß.

10 Pfeffer.

3/4^{te} Zucker.

10 Ligall.

3 Eier.

63g. süße Mandeln.

16g. bittere " "

1 1/2 Zitronenschale.

1 Pfefferige Rindfleisch.

1 " " Zimmt.

1/2 Tasse Rosin.

2 1/2 l. Rühr.

zuerst. So wird fortgefahren, bis das Teig gebacken ist. Dann
spritzt man die Form, überzieht die Torten mit Zucker-
glasur und bestreut sie mit gemahlenen Sesamkörnern und ge-
backenen Pistazien.

Hartpudding.

12 Personen.

- 250g. gemessenes Pfefferminzöl.
 - 250g. Nierenfett.
 - 64g. Zucker.
 - 1/2 Äpfel.
 - 32g. Citronenmandeln.
 - 1 Kirschenpflaume.
 - 5/16 l. Milch.
 - 576g. gewasch. Weizenbrot.
 - 250g. Zucker.
 - 6 Eigelb.
 - 6 Eier.
 - 6 Feinrieb.
 - 1 kleine Rindermilch.
 - 1 - Milchpulver.
 - 125g. Rindfleisch.
 - 1 Weizenbrot Rind.
- Diese 2 Stunden sind und wird mit einer Meinsauce gewaschen.

Das Pfefferminzöl und Nierenfett sind
 das fein möglichst geschüttelt sind
 mit 64g. Zucker geschüttelt. In Äpfel
 werden geschüttelt, in keine Mandeln
 geschüttelt sind mit Zucker be-
 streut. Mandeln sind auch waschen
 variieren. Diese werden feigelt, für
 Mandeln, Zucker und abgemessene
 Kirschenpflaume 1/4 Stunde gewaschen.
 Danach feigt man Mehl, Feig, Brot
 und Milch fein und mischt wie
 das 1/4 Stunde. Danach giebt man
 Gewürze, Äpfel, Rindfleisch und
 Rindfleisch, giebt das Saft der
 feigriß Eier. In einer gut
 vorbereiteten Form geht das Brot
 in 2 Stunden und wird mit einer Meinsauce gewaschen.

Pumpernickel.

8 Personen.

- 25g. weisse Gelatine.
- 3/8 l. Mehl.
- 125g. Zucker.
- 1/2 Kirschenpflaume und
Zucker.

- 3/8 l. Milch oder Rahm (Man muss
Milch nimmt,
1/2 l. Milch für
Kugeln gemacht
sein!)
- 1/2 kleine Vanille.
- 8 Eigelb.
- 1/8 l. Rind.

Vanille und Milch lassen kochen. Siegel, Zucker und etwas
Milch schaumig schlagen. Die milchgelöste Gelatine, Vanille,
Milch und zuletzt drei Eimer hinzugeben. In eine mit
Wasser ausgefüllte Form gassen und kalt stellen.
Mit feinstem Zucker garnieren oder eine feinstmische Dose
ziehen.

Rollfleisch.

4 Personen.

<p>1# Rindfleisch in Scheiben. 60g. Zwiebeln. 75g. Salz. 40g. Butter. 1 Essenzöl. 10g. Lorbeer. Pfeffer gemischt. 20g. Mehl. 1/4 l. Weißwein od. Wasser.</p>	<p>Die fleischstücke werden leicht geputzt, schnell eingeweicht, gut abgewaschen. Die Zwiebeln werden in 15g. Fett oder Butter, das man zugesetzt und rührt jedes fleischstück gewaschen, und dem Dampf und der inneren Seite mit Salz und Pfeffer bestreut wor. Das Salz wird in Wein ausgegossen und gleichmäßig auf die fleischstücke verteilt. Dann rollt man dieselben fest zusammen und verbindet sie mit streichen faden, worauf man sie in Mehl wendet, so daß sie ganz trocken sind. In einem Topf oder Dampfdrucke fett brühen man die Rollen, die Rollen von allen Seiten um, wo man sie in einem geschmeckten Saft legt. Das Salz in der Form wird mit Wasser abgewaschen und über dem</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

fließt weg, so muss dieses noch so viel Lössen und Wasser enthält, dass es damit bedeckt ist. Im zugegebenen Saft muss das fließt bei gelinder Hitze fast 3 Stunden stehen. Bringt man dann Rumstein und andere die faden aufsteht, die Lösser aufsteht und abgessmarkt und das Geizge misst das aufsteht.

Acia Gurken. (Zucker Gurken in Essig)

- 6 # Gurken von dem
- 1 Löffel von dem
- 2 l. Essig.
- 10 g. Salz.
- 1/2 # Zucker.
- 1/2 l. Essig.
- 1/4 l. Wasser.
- 1 Stück Zimmt.
- 6 Pfefferkörner.
- 3 Kälber.
- (1 Stück Tugend.)

Solche reife Gurken, die schon gelblich sind, werden gewaschen, gesäubert, und geschnitten, geschnitten und mit dem Essig für. Grob ist, so muss man sie in kleine Stücke schneiden. Essig wird zum Kochen gebracht und die Gurkenstücke dreimal einige Male abgekocht, so muss sie mit dem Salz gewaschen werden. Zugewiesen sind man den Zucker gelöst, die Gewürze und den Essig für zugegeben und so lange kochen lassen, bis es keine Flüssigkeit verbleibt, dann legt man die gewaschenen Gurkenstücke hinein und lässt das Geizge 4-5 Minuten kochen, so muss man es in einem geschlossenen Saft oder Glasgefäß füllt. Nach einigen Tagen muss das Saft abgessmarkt werden und wieder so lange kochen bis

er feinerartig wird. (solche bis zum 3. Grad.) Der Luft muß
stetig erhalten, worauf er wieder über die Gießkuchstücke
gefüllt wird. Die Gläser werden zugabunden und kühl und
kühlig rüchbar. Es ist gut, wenn man die Gießkuch für 3
Lichter liest, das siefing zur Gießkuch mit Wasser zu mischen.

Gebrahene oder gebackene Seezungen.
4 Personen.

- 2 # sief.
- 1 Kibrom.
- 1 si.
- 10 g. Mehl.
- 80 g. animal. Levet.
- 20 g. Loh.
- 65 g. Lutter od. fett.
- 1 Orisa Pfeffer.
- 100 od. 1000 g. Patropilia.

Der Zungen wird die Haut von unten
herab abgezogen, die möglichst fein
geschnitten. Dann werden die Seiten
und die Sehnengefäße mit der Scheere
abgeschnitten, die siefen inwendig
zerhackt, in gewisse Stücke geschnitten,
je nach Geschmack und Gebrauch. Dann
werden die siefenstücke mit Kibrom
scharf bestrichen, mit Pfeffer und Loh be-
strichen, worauf man sie mit einem feinen
Leinwand tüch bedeckt,
1-2 Stunden ziehen läßt. Kurz vor dem
Gebrauch werden die siefenstücke
abgeschnitten und in zerhacktem
Leinwand gebrannt. Man kann das
Levet mit etwas Loh und Mehl
mischen. In demselben fett brät man
die Zungen von beiden Seiten zu
schönen Stücken, wobei man dar-
auf zu achten hat, daß die Bräune
nicht abfällt. Es

ist notwendig, reichlich Fett zu nehmen und dieses mit Butter
 oder Fett zu mischen. Will man die jungen Braten, so legt
 man sie in einen Topf mit Dampfbanden Fett, das man
 häufig pflicht, und läßt sie darin gut gar werden.
 Die gelben Braten müssen mit Butter und ein wenig
 gewürzt werden. Die Braten können man die
 Fischstücke mit Zitronensaft und Pfeffer Parafolie
 umwickeln. - Alle Fische können man die
 weichen, sie müssen immer in geschneidene Stücke zertheilt
 werden. Klein Lützt würde man wenig lassen.

Fische blau zu kochen.

4 Personen.

Luftballe, Zunder, Fett, Krampf, Pfeffer, Salz, Pfeffer, Pfeffer,
 Pfeffer und so weiter.

2 1/2 - 3 1/2 Pfund

90 g. Salz.

30 g. Zwiebel.

(1 Gewürzkräuter.)

(20 g. Pfeffer.)

3 l. Wasser.

80 g. Butter.

Die Fische müssen mit einem feinen
 Gabel und eine kleine Menge
 Salz, Pfeffer und so weiter
 versehen. Man legt sie mit so viel
 kaltem Wasser, daß sie bedeckt sind. Man
 rechnet auf 1 l. Wasser durchschnittlich 30 g.
 Salz, Pfeffer, Zwiebel und Pfeffer.
 Man rechnet auf 1 l. Wasser durchschnittlich 30 g.
 Salz, Pfeffer, Zwiebel und Pfeffer.
 Man rechnet auf 1 l. Wasser durchschnittlich 30 g.
 Salz, Pfeffer, Zwiebel und Pfeffer.

Man rechnet auf 1 l. Wasser durchschnittlich 30 g.
 Salz, Pfeffer, Zwiebel und Pfeffer.
 Man rechnet auf 1 l. Wasser durchschnittlich 30 g.
 Salz, Pfeffer, Zwiebel und Pfeffer.

man ungeschärfte Luft besondert werden. Altes dürfen fische,
 die keine gefroren worden sollen, nicht geschüttelt werden. Man
 kötet sie nur besten so spät wie möglich. Man nimmt die
 fische sehr sorgfältig mit, indem man einen möglichst klai-
 nen Einschnitt an der Leinseite macht und vorsichtig die
 ganze Leinseite löst und hervorzieht. Die innere dunkle
 Haut muß vollständig entfernt und der Fisch innen sauber
 abgewaschen werden. Will man die fische ganz kochen, so
 kocht man sie im Wasser und Brod gut gewaschen und facht
 geschneid in den Fisch hinein, umbräut ihn mit Gewürz,
 sticht flache und tiefe mit der Löffel zu und facht das
 Brod an das fische kleine Köcher zu schneiden. Kocht man
 die fische geschneid, so legt man sie gleich in kochendes
 Wasser. Man wäscht die fische vorher einen Über-
 guss von heißem Essig, stellt sie dann mit Salz und Butter
 14 Stunden in zuge Luft. Grobe fische schneidet man ganz
 die Rücken mit und unmittelbar die Köpfe mit Lindgewürz.
 Ganze fische kocht man langsam zum Kochen und läßt
 quellen (von 30 min) 3-5 Min. heisse Köcher und dann nur
 ganz kochen. Kleine fische läßt man zum Kochen kommen,
 worauf man sie sofort zum Gargieren zurückstellt. Wenn
 das Wasser von den Rücken weiß ist, nicht mehr blutig,
 so zeigt sich dies an, daß der Fisch gar ist. Ist man der
 Fisch unrichtig, quillt man ihn, um abzuwaschen und abzuwaschen

Schwein zu kochen mit kaltem Wasser ab, wuschet ihn
 dann mit ganz wenig kaltem Wasser ab, wuschet sie
 auch ab, und garniert ihn mit Liliabun mit Petasilia,
 Lorot, Selleriebun, Erbsen, Kirschen, fischleberstücken und an
 Chama und gartofanen Kartoffeln. Man wuschet das fisch,
 mit Essig, zerlassen und wuschet zu Kopf gewaschen
 Lutter, wuschet dann einen rein gelbten Cavitate Lutter der,
 die gebrauchte Kräuterblätter, Laubblätter. so wuschet wusch
 die zollrindische, Korymb, Spargelwurzel, Kraut und ferner
 puerca dergl. zu Kopf und fischfleisch wuschet man von
 kaltem Laubblätter und zerlassene Lutter mit Laub. zu
 Korymb ganz gleiche gelbte Lutter mit geschnittener Peter-
 silie oder auch kleiner Spargelwurzel mit Meerrettig. Dergl
 nimmt man wusch 1/2 l. Spargelwurzel 2-3 pfund gewichte
 von Meerrettig. Laubt leicht mit einander gemischt.

Fische ohne Wasser im Topf schmackhaft zudämpfen.
4 Personen.

<p>Laubblätter, Zunder, Saft, Korymb, Sili, Erbsen, fischfleisch, Kopf u. s. w.</p>	<p>2-3 H. fisch. 10g. Salz. 1 Prisen Pfeffer. 60g. Lutter.</p>	<p>2 Handlöffel Zitronensaft.</p>	<p>Das fisch wird geschnitten und mit gewaschen, gewaschen und gut gewaschen. Laubblätter ihn ganz so legt man ihn</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

zum Krone in dem Topf, indem man den Mund und Spüßung
mit einem faden verbindet. Auf demselben ist zerhackt,
das sind in Stücken fein zu legen. Dann wird er leicht ge-
gessert und gepulvert, die Lutter wird in Stücken fein
gehauen, der Citronensaft feingehackt, eine gewisse Menge
des Pulver davon gelocht und dieses mit Papierstreifen ver-
bleibt. Der Topf wird nun in unreife Hitze gebracht und
müß 1 Stunde verschlossen bleiben. Offt man ihn dann,
so findet man einen vorweltlich dinstand, gut bewahrt
sich mit geringem Saure. Man rührt ihn mit Wasser
in einer Schüssel um, giebt die Saure dazu, überbrüht
ihn mit gepulverten Patropolis und gerührt ihn mit Citronen-
saft ab. - Die Saure des fischen Saure man rührt mit einer
Messerspitze Binden von 20g. Lutter und 20g. Mehl, gut
dann die gepulverten Patropolis fein. Das Gessert daselben
dann man verbindet indem man mit dem fischen abgerub
Luggerman, oder eine gewisse Menge Saure, oder 50g. Saure
eine halbe gewisse Saure oder 50g. gewisse Saure
diese oder eine kleine Portion Geringem feinlegt.

Blumenkohl.

4 Personen.

1 1/2 Linsenlofl.	1 Schöpfel ffig.	20g. Salz.
(mittler großer Kopf.)		

Der Schimmelkoff wird sorgfältig gereinigt, indem man mit
 einem kleinen feinen Messer die kleinen Schuttchen aus-
 fahrt, der Stiel bleibt davon. Dann legt man den Koff
 mit in offig gereinigtem Wasser, um die Tapeten davon
 zu waschen. Der Koff wird in kochendes Salzwasser ge-
 legt und, nachdem er warm ist, mit ein Tuch gelegt zum
 Abtropfen. Dann wird er in einem feinen Sieb
 gereinigt und mit einer feinsten Sauce überzogen.
 Die feinsten Sauce wird mit Milch und Schimmelkoff
 zubereitet.

Überbackener Blumenkohl.

4 Personen.

Der Koff wird mit einem Teller belegt, der Quetsche
 bereitet, mit der feinsten Sauce überzogen, mit ge-
 weichen Brot oder Paniermehl bestreut, mit etwas
 Butter bestreut und im Ofen zu einer Farbe gebacken.

Spinat.

4 Personen.

7 l. Spinat.
 15 g. Mehl.
 140 g. Butter.
 1/4 l. Milch.

1 Prieser Pfeffer.
 6 g. Salz.
 3/4 l. Wasser.
 1 Prieser Knoblauch.
 20 g. Salz.

Der Spinat wird waschen, gut
 waschen, in kochendes Salz-
 wasser waschen und mit ein
 wenig Knoblauch einige Min.

gekocht, worauf man ihn in ein Sieb gießt, kalt abgießt,
und abtropfen läßt. Dann wird er durch ein Sieb gerieben.
In einem Topf schmeißt man Lutter und Mehl zu, gibt den
Syrup hinein und giebt unter beständigem Rühren die
Milch dazu. Das Gemüse muß zerhacken und wird mit
Pfeffer und Salz abgeschmeckt, worauf man es in Wasser
bada heiß stellt. Wenn der Syrup älter ist, muß man
ihn länger kochen lassen.

Sauerampfer.

Sauerampfer wird genau wie Syrup bereitet, worin man
man statt der Milch Wasser oder Apfelsin Saft zu setzen
kann; schmeckt ihn mit Zucker ab und giebt einen schließel
voll süßgewürzten Brantwein hinein.

Junge Karotten.

4 Personen.

- 1 1/2 l. junge Karotten.
- 50 g. Lutter.
- 5 g. Zucker.
- 5 g. Mehl.
- 1/4 l. Louillou.
- 1 Prunze Salz.
- 1 1/2 l. geschnittene Petersilien.

Die Karotten werden gewaschen und
wenn sie etwas älter sind durch Sieb zerrieben
gegüßt und mit dem Lutter, das
man im Topf zerläßt, gut durchge-
schmeckt. Dann giebt man Zucker,
Salz und wenig Louillou hinein, setzt
den Topf zu und läßt das Gemüse

mit Düngefein. Dem stübt man 5g. Mehl darüber und giebt die gefüllte Paterfilie hinein, mischt alles gut durcheinander und läßt das selbe Glang vernehmen, indem man das Loz einige Augenblicke offen stehen läßt. Die jungen Krouten man man mit einer Zücker, mit dem gleichen Gewicht Sympel und solchen bereiten.

Gelbe Wurzeln oder Karotten.

4 Personen.

1 1/2 l. gelbe Wurzeln.

3/4 l. Leinöl.

12g. Mehl.

12g. Fett.

1 Ztbl. Paterfilie.

1 Prunse Loh.

Zücker und Geliebten.

Man mischt, das Wurzelmehl mit feinst gelosten Kartoffelstückchen zu vermischen. Gelbe Wurzeln müssen im Winter länger kochen als im Sommer.

Man kann auch die Leinöl Waffeln nehmen. Bei der

Lernung nimmt man aber keine 30g. Fett und etwas

flüssig gemacht.

Kartoffeln, Brechbohnen und Karotten.

4 Personen.

$\frac{1}{2}$ gelbe Wurzeln od. Karotten.
 $\frac{1}{2}$ # Linsensamen.
 $\frac{1}{2}$ # Knoblauch.
 50g. ungerader Syack.
 1 Hand. Zwiebeln.
 20g. Lutter.
 5g. Salz.
 3 Eibl. Pfeffer.
 25g. Zucker.
 1 Pringe weißer Pfeffer.
 1 l. Wasser.
 10g. Salz.

Die gelben Wurzeln werden gegülzt
 und in Würfel geschnitten, gars
 sirt und mit $\frac{1}{2}$ l. (Wasser) Parsantam
 Salz wasser und 20g. Lutter zu
 feiner gebracht. Zugewissen fort wenn
 die Linsensamen gars wasser, abge
 zogen, geschnitten und blankiert.
 und mit ein die zu die Wurzeln
 und löst beides mit ein und an
 ein Salz. Die Knoblauch wartan
 auf zu Würfel geschnitten, in
 $\frac{1}{2}$ l. Salz wasser ein gelöst, abge
 zogen und in das Gemisch garmist. Der Syack wird in
 Würfel geschnitten und die Zwiebel fein geschnitten. Beide
 miteinander gerührt und feingewaschen, worauf man
 das Gemisch mit Zucker, Pfeffer, Salz und (Pfeffer) verfeinert
 und recht heiß zu Tisch giebt. Wenn man ein die Syack
 gewaschen, statt sie feingewaschen beim Anrichten
 ein die Gemische stellen. Parsantam kann man die
 das Gemisch ein feingewaschen von gleicher Gemisch wei
 ßen Linsensamen feingewaschen gießen. Wenn man es liebt
 ein Linsen und Linsensamen. Pfeffer und Zucker sind ein
 der Vorzug feingewaschen. Es heißt denn Blindebacken
 und ist ein Waschweiliges Gemisch.

Schwarzwurzeln.
4 Personen.

<p>24 Stk. Schwarzwurzeln. 1 Eßlöffel Eßig. 6 q. Salz. 1/2 l. Wasser. 15 q. Mehl. 1 Eßl. Eßig. 1/2 l. Wasser. 1/2 Portl. Sallweide Lorbeer mit dem Gemüse wasser beweidet.</p>	<p>Mann schneidet die Wurzeln ab, entfernt die Rinde durch Abschaben, teilt die Wurzeln in querschnittliche, kühlt sie in Eßigwasser, legt sie darauf in Wasser, das mit Eßig und Mehl vermischt ist, bis alle vorbereitet sind. In verschiedenen Salz- wasser werden sie weiß gelacht, (1/2 - 3/4 Stk.) und in eine feine Salz- lösende Lorbeer gelacht, zu dem eine Löffelung mehr des Gemüswassers hinzugefügt.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Schwarzwurzelsalat.

Die weißgelachten Wurzeln werden in querschnittliche Streifen geschnitten und möglichst schnell mit Eßig und Öl ver- mischt, Salz und Pfeffer wird nach Belieben, aber sehr vorsichtig hinzugefügt.

Kartoffelquadding.
4 Personen.

<p>1/2 H. Kartoffeln, abgezogene Haut. 65 q. Butter.</p>	<p>5 Eier. 10 q. feingewaschene Zwiebel.</p>	<p>3 q. Salz. 5 q. Butter.</p>
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	------------------------------------

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit dem gewaschenen
 Zwiebeln abgewaschen, mit feinem und Salz gemischt, 1/4 Stk.
 gut gewaschen und in einer mit Lutter überzogenen
 Pfanne 1 Stk. gekocht. Dieser Kartoffelgülden
 giebt man Salz, mit einer Korymben zu flüssig-
 machen. Will man mit dieser Mischung einen süßen
 Kartoffelgülden bereiten, so läßt man die Zwiebeln
 kochen, nimmt statt dessen 1/2 mit Zucker überzogenen
 Kibrona, mit 10 Stk. gewaschenen Mandeln und giebt 65g.
 Zucker hinzu. Man mischt dann eine feine oder Obst-
 säure dazu.

Brotpudding oder Apfelpudding.

- 10 Körnerbrot
- 1/2 Stk. Weißbrot.
- 60g. Rindenfett.
- 30g. Mehl.
- 3/4 Stk. Apfel.
- 60g. Zucker.
- 1 Ei.
- 1/6 l. Milch.
- 1/2 Hand. Salz.
- 5g. Lutter zum
Überziehen.

- 6 Saisonere.
- 1 Hstl. Rind.
 - 1 " " Koriander.
 - 1 gewas. Kibronenfalt.

Die Äpfel werden gewaschen und in feine
 Scheiben geschnitten, mit dem überzogenen
 Kibronen, Zucker und Rind
 gemischt. Das Brot wird eingeweicht
 und mitgedrückt, mit dem feingewaschenen
 Fett mit dem feinen gemischt, dann

wird. Das Mehl, Salz, Citronensaftale feineingefeuert, zuletzt die Äpfel mit den Zuckern. Diese Masse wird in eine mit Butter vermischt und Leinwand vermischt und gefüllt und eine Stunde im Ofen für die Krume gekocht, aber eine Stunde im Ofen für die Masse gekocht. Man kann statt Äpfel auch Birnen oder andere Früchte nehmen. Man reißt den Füllling feiß zu fleißig machen oder als Nusstiff mit einer Feuchtmischung.

Einfacher Griesbrei als Beigabe für Suppen.

4 Personen.

1 Stück Citronensaftale.	Der Gries wird mit 1/4 l. der kalten Milch vermischt. Die übrige Milch wird unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, nach dem man alle Zuckern feineingefeuert hat. Dann wird der Gries feig gemacht. Man kann bei unwilliger Hitze 1/4 Stunde kochen lassen. Ist der Gries gut gemacht, so füllt man ihn in eine gepöbelte Form, man kann auch zu Tisch geben will. Man kann ihn mit feingefeuertem Süßholz kochen oder mit Zucker und Feuchtmischung.
1 " Zimmt.	
10 g. Butter.	
1 l. Milch.	
120 g. Gries.	

1 Prise Salz.

Eierunsch.

- 4 Eigelb.
- 100 g. Zucker.
- $\frac{3}{8}$ l. Wasser.
- $\frac{1}{8}$ l. gelber Ruc.
- 1 Eßl. Citronensaft.
- $\frac{1}{8}$ l. Wasser.

Die Eigelb werden mit dem Zucker tief-
 lich geschlagen, mit $\frac{3}{8}$ l. Wasser wird
 dem Geruch sehr wenig gemischt, dann
 mit $\frac{1}{8}$ l. Ruc., $\frac{1}{8}$ l. Wasser und 1 Eßl.
 Citronensaft weitergeschlagen, bis alles
 eine schaumige Masse bildet, die über
 nicht laufen darf.

Eierbier zu bereiten.

- 4 junge Eier.
 - 90 g. Zucker
 - 1 Hühnerfleisch.
 - 1 Eßl. Citronenzucker.
 - $\frac{3}{4}$ l. Weiss- u. Gerweibier.
- geschlagen, ob Dampf nicht laufen und nicht sofort un-
 gerührt werden.

Die jungen Eier werden mit
 dem Zucker geschlagen, das Bier
 wird heiß geschalt, dann vor-
 sichtig mit dem Fleisch und Ge-
 würzen auf warmer Stelle
 geschlagen, ob Dampf nicht laufen und nicht sofort un-
 gerührt werden.

Weisse Makronen.

- $\frac{1}{2}$ lb. süße Mandeln.
 - 45 g. Citron "
 - $\frac{1}{2}$ lb. Zucker.
 - 5 Eissüss.
- Kugeln der Lyra von 4 Eissüss dazu gemischt ist, werden

Die abgezogenen, gewaschenen Mandeln
 werden mit Zucker und 1 Eissüss in ei-
 nem Topf über dem Feuer so lange
 gemischt, bis die Masse zusammenfällt.
 Nachdem der Lyra von 4 Eissüss dazu gemischt ist, werden

mit einem Löffel auf Oblaten oder eine Leinwand flach
 ausgestrichelt, die man im Ofen bei unwillkürlicher Hitze fallweise
 bräuen läßt. Man kann mit der Masse eine Torta bereiten.

Birkbeerenkompott.

4 Personen.

<p>2 l. Birkbeeren (Zwischbeeren.) 100g. Zucker. 1 Lth. Zimmt. 1 Kirschkernschale. 6g. Kirschkernschale. 3 Pfl. Pfeffer. Pfeffer hinzu und bindet das Ganze mit 30g. Kirschkernschale.</p>	<p>Die Beeren werden zerlesen und ganz offen, unter Singulierung von Zimmt und K. Kernschale 1 1/4 Lth. mit dem Zucker Dampfgewürst, worauf man sie mit Kirschkernschale bindet, abgewaschen und kühl vermischt. <u>Birkbeerenfüge</u> wird zerlesen, giebt man dazu 1 1/2 l. Pfeffer hinzu und bindet das Ganze mit 30g. Kirschkernschale.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Seme Bitter.

4 Personen.

<p>6 Rindfleisch oder 12 Zerkleinert. 2 Eier. 1 Pflanz Salz. 12g. Zucker. 1/2 l. Milch.</p>	<p>1/4 abgarnit. Kirschen. 8 bitter Mandeln. 4 Pfl. garnit. Brot. 20g. Zucker.) 20g. Zimmt.)</p>	<p>Die Rindfleisch, von dem die Rinde ab- garnitieren werden kann, werden in diese Spe- sen gewaschen. 1 Ei und 1 Eigelb, Zucker,</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sah und Milch werden miteinander verquillt, abgeseiht
 Kibonen und feingewaschene Mandeln fein zerrieben und diese
 flüchtig über die Leuchtfaser gefüllt, die man oben
 einwendet muß einen großen Teller gelegt fort; man
 hat dieselben öfter und läßt sie darin liegen bis sie ganz
 durchgezogen sind. Das feine wird abgeseiht und die
 man Kibonen darin gesendet, so muß man sie in dem
 gewöhnlichen Leuchtmittel. In demselben Fall ist es
 von Lutter nicht man sie zu feiner Farbe und nicht sie
 muß feiner Schüssel vor; sie werden mit Zucker und
 mischung bestrich. Man gibt auch ein wenig oder
 etwas oder gelbes Öl dazu.

Toxikopere.

- 44 St Lutter.
- 2 Tassen Zucker.
- 4 Eier.
- 1 Pilsch Sah.
- 1 Tasse Milch.
- 1-2 abgeseiht. Kibonen
 waschen.
- 5 Tassen Mehl.
- 1 Gul. Narkose.
- 3 " Commestantien.

Die Lutter wird zur Saher gereinigt, dann
 der Zucker fein zerrieben, unter beständi-
 gem Rühren mit man feil, Sah, Kibonen
 waschen und die Milch hinzugeben. Wenn
 alles gut vermischt ist kommt Mehl, Nar-
 kose und Commestantien hinzu. Zum
 Schlüss das zu feiner Saher abgeseiht
 zerreiben. Die Masse wird in eine
 weite Form gefüllt und 1 Stunde in
 Ofen gelassen.

Ährer Kaffeekuchen in Stücken.

$\frac{1}{2}$ H Lutter.

2 feigalb.

$\frac{1}{2}$ H Zucker.

$1\frac{1}{2}$ Hbl. süßer Rosinen.

335g. Mehl.

65g. abgezogen. geschaltete,
süße Mandeln.

100g. Zucker.

2 feigweiß.

Die Lutter wird zur Suppe gerührt. feigalb,
Zucker und Suppe dazugeben und davon
das Mehl damit verrührt. Das Eiweiß wird
nicht weicher abgerieben, das Eiweiß das
Eiweiß geschlagen und über das ganze geschüttelt
und geschlagen und gleichmäßig vertheilt
vertheilt. Das feigweiß wird zur Suppe ge-
schlagen, die Teigreste damit geschlagen
und davon mit Mandeln und Zucker
gleichmäßig bespritzt und zu gelber Farbe gebracht. Man
schneidet das Kuchen mit schmalen Messer sofort in gleichmä-
ßige, längliche Stücke. Beim Zerkleinern muß man sich be-
hüten, das das Kuchen schnell kalt wird und davon leicht zerbricht.

Küsterkuchen.

$\frac{1}{2}$ H Lutter.

125g. Zucker.

125g. abgezogen. geröstet.

süße Mandeln.

$\frac{1}{2}$ H Mehl.

5g. Lutter.

20g. Zucker.

Die Lutter wird zur Suppe gerührt, Zucker
und geröstete Mandeln dazu gegeben, zu-
letzt das Mehl feigweiß und das
Küster $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Die Masse
wird feigweiß in einem Siebe ge-
schlagen. Man bröckelt das Kuchen
fallweise, läßt ihn einige Minuten
stehen, so man ihn nicht das form nimmt, das er leicht

knist und kstweid dafall an nach dem fobhalten mit zücker.
Mann Dorn ein Torbulöden dazore puzen und mit Galée
wubinden oder in paf pfall, so lunge der Teig noch weich ist,
mit pferren Messer in Streifen puzen.

Kübeckränzchen.

- 3/4 # Mehl.
- 1/2 # Lutter.
- 2 Eßl. Citronenzucker.
- 2 große, gepulverte Eigelb.
- 3 weisse Eigelb.
- 100 g. Zucker.
- 3 Eißweiss.
- 50 g. Feingehackter.
- 1 Teelöffel Zimmt.

Die fertigen Eigelb werden durch eine Sieb
gestrichen und mit Lutter, Mehl, weissen
Eigelb, Zucker und Citronenzucker zu
einem Teig los gearbeitet. Dann formt
unregelmäßige Kränzchen mit leicht gewellten
Streifen, bestreift die Oberfläche mit
Eißweiss, mischt Feingehackter und etwas
Zimmt, drückt die Kränzchen auf die
Mistung, legt sie auf eine feuchte
vegetabilische Oelf und backt sie zu gleicher Zeit.

Kübes Spegebäck in S Form.

- 1/2 # Lutter.
- 3 Eier.
- 3/4 # Zucker.
- 1 # Mehl.
- 1 gute Messerspitze Pfefferkörner.
- 1 Prise Salz.

Die Lutter wird zu Rosin gerührt,
mit den ganzen Eiern, dem gepulver-
ten Mehl, Zucker und Salz gut ver-
mischt. Dann knetet man den Teig
vorbereitend durch, fügt feinstvermahl-
ten Pfeffer, knetet pfall noch einmal

und formt sie in Rollen, welche man mit reinem Mehl zu bestreuen legt. Die Röhren müssen langsam gebacken werden.

Kürbse Bretzel.

- 280g. Mehl.
- 280g. Zucker.
- 100g. Butter.
- 100g. süße Mandeln.
- 50g. Puderzucker.
- 1/4 Honig Vanille.

Die Mandeln werden abgezogen und fein gemahlen. Zucker, Butter und Mehl werden sorgfältig mischt und alles ordentlich verknetet. Aus einem halben Knet formet man kleine Brote, legt sie mit reinem Mehl bestreut auf ein Tuch und backt sie zu einem goldenen Bräun.

Sobald die Röhren gebacken sind, nimmt man sie vom Mehl und füllt sie von allen Seiten in dem Vanillezucker ein.

Fetter Gänsebraten.

8 Personen.

- 1 Gans von 8 St.
- 40g. Koriander.
- 2 l. Öl.
- 40g. Zucker.
- 25g. Salz.
- 30g. Zwiebel.
- 1 Gewürzbohne.
- 8g. Koriander.
- 1 l. Pfeffer.

Die Gans wird nach Vorschrift vorbereitet, und nachdem Kopf, Flügel, Fuß, Hühner abgetrennt sind, wird gewaschen; wobei das Innere sorgfältig von dem Innern sehr gut gewaschen und leicht für fünf Minuten gewaschen wird. Wenn die Gans gewaschen und abgetrocknet ist, wird sie mit 10g. Salz und gewaschen. Die gewaschenen Zwiebeln und Koriander fein gehackt, zugefügt und

aufbau mit 10 g. Salz ^{nig} überziehen. Dann wird die Gans mit
 1/2 l. kochendem Wasser bedeckt, zweimal mit Gans ^{nig} dazu
 gegeben und 1 Stunde in der Leinwand mit dem Wasser
 im Ofen befeuchtet. Wenn Dampf wieder eine Erwärmung
 auf einen Kontinuität in der ersten Stunde vorzunehmen.
 Wenn füllt mir köchelnde Wasser dazu, damit sich das
 Fett nicht erwärmt. Nach 1 1/2 Stunden schneidet man ab
 und gießt sie von der Sauce ab und kocht die Gans zu
 je länger, brüner desto. Ist sie weiß, so bespritzt man sie
 mit 1 fl. kaltem Wasser, was die Haut fest macht. Dann
 mischt man die Gans mit und kocht die Sauce in der Pfanne
 mit Alkohol von dem Wasser und Knoblauch zu
 gering und an Menge weiß und gießt sie Dampf eine feine Sieb.

Junge Gänsebraten.

6 Personen.

1 junge Gans.	eine junge Gans wird vorbereitet, geschont,
50 g. Butter.	innen mit Salz überziehen, nicht gefüllt.
20 g. Salz.	Dann für 1/4 Std. mit kochendem Wasser be-
6 g. Knoblauch.	deckt, entfernt man das Wasser, gießt
1/8 l. Wasser.	sie mit brauner Butter und kocht sie in
1 1/2 l. Fett,	indem man langsam das Wasser wieder hinzü-
	gibt; und allmählich ist sie dann schon Gänsebraten.

Gänseklein.2 Personen.

Leuz, Mayan, Ruyf, flügel, fuß, und dar in Stücke geschlagenen solb.
 30g. Zinsabul.
 30g. Lutter.
 1 Gansringelstein.
 30g. Waff.
 10g. Salz.
 1 pfl. Petasilia.
 50g. Süßwurz.
 1 Zwiebel.
 3/4 l. Wasser.
 Drey ein Sieb und löst das flüssig durch ein feißes wand an.
 Zuletzt fügt man die yafurke Petasilia dazü und mischt
 das Gänseklein in diesem Schüssel an.

Das feißer yagügte, yafurke Gänseklein
 wird mit Wasser, Süßwurz und Gans-
 wurzen kochman, zügelt mit weiß gelb.
 Die Ringelsteinen Zinsabul schneidet man
 in Lutter ein, fügt das Waff ein und
 yafst, weßant das selbe yafst, die drey
 yafurke Gänseklein dazü, schneidet
 die Zwiebel mit Salz und Pfeffer ab und
 löst sie ein zur fülle einfügen, mischt sie
 ein Sieb und löst das flüssig durch ein feißes wand an.
 Zuletzt fügt man die yafurke Petasilia dazü und mischt
 das Gänseklein in diesem Schüssel an.

Gänse oder Enten Schwerysauer.4 Personen.

14. Spinnflüssig.	5 Gansringelsteinen.	30g. Zinsabul.
1 Gänse oder	3 Nellen.	1/4 l. Wasser.
2 Pulverlein.	10g. Salz.	
125g. yabrochete Pflanzen.	3/4 l. Gänseklein.	Das Klein setzt man
125g. yafurke Ruyf.	10g. Waff.	mit 3/4 l. Wasser und
etwas Zinn.	1 pfl. Pfeffer.	8g. Salz mit und löst ab.

Lammfleisch weiß. Das Obst wird mit 1/2 l. Wasser, einem Teil Salz
 Zücker, gasförmigen Gemäßen weiß gelutet und Obst und Klein
 zusammen gasförmig. 3/4 flüchtigkeit, zur Hälfte Obstpulver, zur
 Hälfte Gellingebenen sammelt man mit Mehl und Leinöl
 und schüttet es zu dem Geist. Was man mit Zücker, Salz
 und Pfeffer richtig abgemessen wird und mit großer Vor-
 sicht bis zum Kochen kochen muß, damit es nicht über-
 kocht und gerinnt. Man nicht verpöndere Lohsen Klöße
 dazu.

Gebratene Gänseleber.

1 Person.

- 1 Gänseleber.
- 10g. Mehl.
- 10g. gewähl. Sammel.
- 1 Fenchel.
- 1 kleine Pfeffer.
- 1 " Salz.
- 4 Hbl. Gänseleberpulver
- 1/4 l. Milch und Wasser.
- 40g. Leinöl.

Die Gänseleber wird einige Stunden
 in saurem Milch gelutet, und die
 sie sorgfältig von der Haut und
 der Galle befreit ist. Man bröckelt
 sie ab, schneidet sie in Scheiben, gew-
 riant sie in Fenchel und einem
 Gemisch von Mehl, Sammel, Pfeffer
 und Salz und bröckelt sie unter öft-
 erem Wenden 2 Min. in der Pfanne

in braunem Leinöl, mischt die Leber mit feinem Pfeffer
 kocht die Pfanne mit einigen Hbl. Leinöl und, wasser
 man dazu gießt. Man kocht die Gänseleber in.

garniert jeuell Brotchen und mit einem Trüffel oder Mor,
Lairerjeiner überfüllen.

Gänseleber-Pastete zum sofortigen Gebrauch.

- 2 größere Gänseleber.
- 1/2 lb fettes Schweinefleisch.
- 1/2 lb Kalbfleisch.
- 125g. Mehlkloß.
- 50g. Trüffel.
- 1 1/2 lb. Mandarinenzinn
Mehl.
- 2 feigell.
- 1 Zwiebel.
- 1 Pfeffer.
- 2 Schalotten.
- 100g. Symplicien.
- 40g. Lutter.
- 1/2 Citronen.

Die eine Leber wird mit dem wasser
oder ringenrosten Trüffelstückchen ge-
spritzt und mit Citronensaft mariniert.
Das Fleisch wird dreimal durch
die Mehlkloße genommen, mit dem
Mehl und der in Lutter zerhackten
Zinn zusammen und Schokolade, das gering-
sam und von Leber, das feingewaschen
Trüffelstücken durch ein Sieb zu geben,
mit dem feigell vermischt und mit
Pfeffer und Zwiebel abgerieben. Eine
Puffpasteteform legt man mit Symplicien
aus, füllt sie mit Leber, und
das feigell schneidet durch (und

läßt die Pastete), daß Symplicien durch und läßt die
Pastete 1/2 Std. im Wasserbade kochen oder 1 Std. kochen.

Lammkeule englisch gebraten.

8 Personen.

94
10
15
18
16
13
12
10
10
9
6
10
14
10
20
16
4
10
14

<p>9# Jammelhäule. 10g. Borsalfalmagl. 15g. Salz. 1/8 l. Rosm. 1 Ganzeringdofib. 3/8 l. Waffer. Das fett unser Waffillen das übrige Waffer gebrauen. Die Sauce wird aufsatzt, Rosm. und Waff. werden dazugegeben, aufgekocht und dunn gemacht. Das Gerbweiss oben drauf sein.</p>	<p>Die Kröte wird gewaschen und von beiden Seiten künftig geklopft, das Innere abgewa- schen und das Loh fett abgeputzt, in die Pfeffermühle, mit 1/2 l. Rosm. und Waf- ser zerhacken, zerhacken und unter fließ- wasser Waschen mit dem feinsten Gerbweiss das fett unser Waffillen das übrige Waffer gebrauen. Die Sauce wird aufsatzt, Rosm. und Waff. werden dazugegeben, aufgekocht und dunn gemacht. Das Gerbweiss oben drauf sein.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gespickte, gebratene Hammelkeule.
8 Personen.

<p>9# Jammelhäule. 95g. Salz. 60g. Lutter. 10g. Salz. 1/4 l. feines Rosm. 10g. Borsalfalmagl. 20g. Zosiabel. 1 Ganzeringdofib. 4 g. Pfeffer Pfefferkörner. 1/4 l. Waffer.</p>	<p>Die Jammelhäule wird geklopft und abge- waschen. Das Innere wird abgeputzt, dunn gespickt man die Kröte mit feinem, glän- zendem, zerhacktem Salzstreifen. Das Ger- bweiss oben drauf in die Pfeffer- mühle mit feinem Salz und zerhack- tem Pfefferkörnern, legt die Zosiabel und das Ganzeringdofib. und überkocht sie mit einem Gemisch von Lutter und 60g. zerhacktem Fett der Kröte, was abgeputzt worden ist. Die</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Honig wird in dem Ofen geschoben und langsam abgekühlt
 schüsselweise 6 Eßl. feinem Rosin und Waffel dem
 Leuten zugefügt, Dieser schüttet über mit dem fast beendeten
 sau. Dem fuder der Leutenzeit, die für 15 14 Min. betragt,
 vermischst man das mit 2 Eßl. kaltem Rosin vermischte
 Kartoffelmehl, und gibt noch so viel Leuten oder Waffel
 dazu, daß die Menge der Leuten sich auf $\frac{3}{4}$ l. stellt. Das
 Leuten wird mit der Leuten stark geschoben.

Rezept für Theekuchen.

4 feigelt.	feigelt, Mehl, Leuten, Kartoffelmehl, Zuck.
1 Eßl. Mehl.	Das und Citronen werden zusammen
175 g. Leuten.	gemischt und $\frac{1}{4}$ Std. gelutet, bis sie
75 g. Kartoffelmehl.	gleichander, geschmeidiger Teig entsteht.
100 g. Leuten.	Das ist, das in Rührer eingeworfen
12 abgewasch. Citronen.	$\frac{1}{2}$ Std. ruhen muß. Dann wird er stark
50 g. geschnittene süße Mandeln	mit einem feinen Sieb befeuchtet
zum Leuten.	und $\frac{1}{2}$ cm. stark gleichmäßig eingewirkt.
30 g. Feigelt.	rollt, mit einer kleinen Form oder
1 l. zum Leuten.	einem Glase, wascht man in Mehl
Leuten, und geschoben, und die kleinen Röhren vorsichtig mit	
ein saft feines abgewaschenes Blech geschoben. Sie werden mit	
etwas dem geschobenen feigelt Leuten und mit einer	
Mischung von abgewaschenen, geschnittenen Mandeln und gebacken	

Zucker bestreut. Man could die Krüden zu gelblicher Farbe.

Neusstangen.

125g. Zuckermilchpulver.	Die Zuckermilchpulver nicht mehr mit saurem
125g. Lutter.	Zug ab, giebt sie durch die Reibmuffin,
125g. gepulverten Zucker.	Knat Lutter, Zucker, feigall, gewasene Riffe
150g. Mehl.	und Mehl zu einem feinen Teig zusammen.
2 feigall.	formt daraus 15 cm lange (Streifen) Stangen,
1 zu einem Leinwand.	beigefalt sie mit fe, reibt sie Leinwand
mit Lyack ab, legt die Stangen darauf und backt sie 10-15 Min.	

Dünne, feine Blitzkuchere.

125g. Lutter.	Die Lutter wird zur Masse gemischt, und wird
4 Eier.	mit 4 Eiern mit dem gepulverten Zucker und zuletzt
125g. Zucker.	Das Mehl damit $\frac{1}{4}$ St. gemischt. sie feigall, w-
150g. Mehl.	während Leinwand wird mit Lutter bestre-
15g. Lutter.	gen und durch den Teig so dünn wie mög-
lich darauf ausgebreitet, gelblich gebacken und darauf	
5 Min. im Ofen zu pfören Farbe bekommen. so wird so	
dann feigall sofort mit dem Teig in längliche Stücke ge-	
schnitten, welche man vorsichtig mit dem Messer abnimmt.	

Dünne Mandelspane.

3 Eiw.
 1/2 # Zucker.
 175g. Weizenmehl.
 82g. Korbwaffelmehl.
 1/2 Citronensaft.
 65g. abgezogene, süßlich
 geschmackte, süße
 Mandeln.
 5g. Leuten.

Das warme Teig sofort mit dem Lein in gleichmäßige
 Stücke und legt die Stücke einer Gürtelrolle über eine
 Rollzylinder, um sie zu brünnen.

Die Eier werden mit dem Zucker fein
 eingearbeitet. Beide Mehle und den abge-
 zogenen Citronensaft allmählich hin-
 zu rühren. Der Teig wird erstarrt,
 nachher abgewaschen und mit einem
 Stückchen Leuten abgewischt. Dann wird
 die Masse dünn durch ein Sieb, mit
 dem geschmackten Mandeln bestreut und
 einige Min. gebacken. Wenn sie fertig

Himmelsorte.

3/4 # Mehl.
 300g. Leuten.
 300g. Zucker.
 2 Eigelb.
 1 ganzes Ei.

Zwei Leuten das Teigab.
 3 Eiw.
 1 Eibl. Vanillezucker.
 2 " Citronenzucker.
 125g. süße Mandeln.
 75g. Zucker.
 1 Eibl. Zimmt.

Zwei Füllung.
 1/2 l. Milch, süßliche
 eingepflanzte Sahne.
 2 Eibl. Vanillezucker.
 50g. Zucker.

Die Leuten sind geschmeckt. Wenn sie erstarrt ist, mischt
 man sie zum Teig, fügt Eier, Mehl, 300g. Zucker hinzu
 und läßt die Masse in der Röhre etwas stehen. Dann

1. 2. 3. Kuchen

Platte Kuchen

100 g Butter 450

100 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

0,6% Weizen, wenn
no feuchig ist.

was Zuckersand

was Zuckersand

und gelbe Blume
Weizen.

und weisse Sande
Pfunde in Stück.

Die Kuchen
die ersten Nacht
Leichter in Stocken
Nacht Nacht Nacht!

~~Handwritten signature or scribble~~

100.- 472.46
 40.60 7.-4.-
 2.35

~~Wohnort Kaufmann -
 Mei Tügersheim
 31. 1934. 40.60~~

~~Lehrer Allana. 1.-
 Gepäck 2.40~~

~~Gepäckträger - 80
 Abendessen - 90~~

~~1. Busfahrkarte
 1. Kumpkarte 26.40~~

~~4 Rheinr. Bäder 3.20 12.80
 Wage - 10~~

~~Mittagessen 1.45
 Abendessen - 25~~

~~2. 10 Markkarten
 Abendessen 1.05~~

~~3. Freier Abzeichen - 20
 Kaffee - 90~~

~~Abendessen - 1.05
 M: 49.50~~

Zwieback Aufbruch

Zwieback Mandeln

Bovinschmalz

Rupfen in Mandeln

2 Eigelb mit Milch

Vanilla Rührer

40 Min. backen

Mandelstange

1/4 Mandeln

Milch

1/2 Zucker

1/4 Mehl

2 Eier

1/4 Butter

~~Frau Pastorat. Omerath
Gärtitz.
Lehmann~~

~~Allgemeines Brauckhaus
Eymendoff
Pavillone H. 8.~~

~~Friedrich Rasi Dackling
Martha Haus. Bauerschaft C.~~

~~Hanno Fableken
Brücker Meyer~~

4 Ruzin 1 f. M. mit 5 in	
inborn f. M. 5 Lf. 1 Lh.	
3 Lf. 1 Lh.	3 Lf. 1 Lh.
3 Lf. 1 Lh.	5 Lf. 1 f. M.
minderspulver	

Nippdache, ^{4we} Gajpoch
48C

10 Eier

$\frac{3}{4}$ H. feiner Zucker

$\frac{3}{4}$ - granul. Haselnüsse

1 Eßl. Mehl

subgranul. Citronensaft

1 Eßl. Maye

1 Tael. Backpulver.

frische & harte Speisung

Wasser (40 ltr) Muffe

2 weiche Zitrusen frucht,

2 mittel große Äpfel gerieben

frisch gepresst.

Lebensmittel für 50 Mea

Lebensmittel. Citronen =

Zitronensaft & Zucker

2 weiche Zitrusen mit Saft

Wasser und Backpulver

frisch.

Deering:

Wunke des Herzens.

von einer Amerikanerin:

Die Freie des Missionars

~ ~

Pauline aus Kreuzburg.

~

~

Die Barrings

8.50

Uebach - Uebach

Heilige Berg

Uebach

wird an die Mündeln abgezogen, gemahlen oder fein gepulvert
 und mit Zücker, Vanillenzücker und Citronenzücker aromatisirt.
 Das Einsais wird zu Sofur gepflanzet. Ein Tortenblech wird mit
 Leinwand bestrichen, dann wird eine dünne Teigpfiste darauf ge-
 geben, mit Einsaispfur bestrichen und mit den Mündeln be-
 streut. Wenn jetzt das Blech in einem Ofen, stellt man Kuchen
 für ein Leinwand und schneidet ihn vorsichtig mit ein Messer und bricht
 ihn vorsichtig einander zu vier Leinwand, schneidet die Sofur zu seiner
 Pflanzung, aromatisirt sie mit Zücker und Vanillenzücker,
 streicht $\frac{1}{3}$ das gelbe mit einer Platte gleichmäßig mit. Dann
 legt man eine 2. Platte darauf, streicht man zwischen diesen
 Sofur einander, dann wieder eine Platte und das letzte
 Drittel der Sofur oben mit die 4. Platte.

Rindfleisch Bouillon und schmackhaftes Kochfleisch vereinigt.

4 Personen.

2 1/2 # Rindfleisch.
 28 g. Liegendwürst.
 25 g. Salz.

1 Haal. gepulverte Petersilie.
 2 1/2 l. Wasser.

Abfälle und Knochen schneidet man in
 kleine Stücke, gießt 1 l. Wasser dar-
 auf und läßt die Abfälle 1 Stunde
 kochen. Dann setzt man sie mit
 dem Wasser auf und läßt alles kochen
 zum Kochen kommen. Sobald es kocht, fängt man das
 Fleisch dazu. Vorher untermischt man das Fleisch mit Lein-
 wand zu gutem Form und gießt voll davon die gelben

Wurzeln, Petroselin, Corria, Sellerieknoll und 25g. Salz in dem
 Leinwandknoll, welcher sehr zerfloffen wird. Der Saft
 wird nicht zu schnell abgeseiht. Noch 3 Stk. Leinwand
 zerhackt nicht mehr das Fleisch, mit etwas fetter Leinwand
 bestrichen, nur bestricht es mit zerhackter Petroselin, in
 legt es noch Salzwasser mit Gammasen, Kumpfen oder Meer-
 witzig. Man kann auch die Süßgarnen, bündel zerhackt
 den Saft ablassen. Die Leinwand wird durch ein Sieb
 zerhackt. Die folgenden Gaben sind für zu erhalten, oder
 zum zerhacken sehr zerhackt sind durch die zerhackte
 zerhackte zerhackte. Will man eine einfache Süßgarn
 zerhackt, so zerhackt man die zerhackte zerhackt zerhackt,
 das das Gammasen in zerhackte Stücke. Das zerhackt zerhackt
 zu der Süßgarn oder mit einer zerhackten zerhackt oder zerhackt
 mit Ölzerhackt.

Kräftige Rindfleischsaucen.

- 3# Pfeffer.
 2# Leinwandknoll.
 65g. Zucker.
 1/2 l. Süßgarn.
 35g. Salz.
 1 Pilsener Bier.
 4 l. Wasser.

Die Kräfte werden sehr klein zer-
 hackt und zerhackt. Der Lein-
 wandknoll wird mit Zucker, Süßgarn,
 zerhackt und zerhackt so zerhackt zerhackt
 eine zerhackte zerhackte zerhackt zerhackt
 zerhackt, bis die Kräfte zerhackt zerhackt
 zerhackt, gelb, wenn die Leinwand

fall bleiben, dücker, wenn sie brühen werden soll. Wenn das
das gebundene fließt dazu, das Salz; gießt das Wasser
darauf und läßt die Leinwand ein wenig 4 Stk. zie-
hen. Nachdem man das Kupfließ gemacht hat, wird
die flüssigkeit durch ein Sieb gegossen und aufkocht.

Kalbskeule.

15-18 Personen.

- 1 Kaula von 16 Stk.
- 1/2 Stk. Fett und Leinwand.
- 95 g. Syrah.
- 1/4 l. feiner Rosmarin.
- 40 g. Salz.
- 6 g. Kartoffelmehl.
- 1/4 l. Leinwand von Kupfer,
oder Wasser.

Die Kalbskeule wird mit dem Kupfer
geschmeckt von dem dicken Gelenk,
Kupfer befeuchtet. Die Kaula wird
mit feinstem Leinwand ein wenig
auf beiden Seiten gleichmäßig
gestrichelt, dann geschnitten und
gespitzt. Dann wird sie geschnitten,
mit einer Kugel feinstem Kupfer
überdeckt, unten und oben geschnitten und mit Kupfer,
Leinwand Leinwand mit Fett in der Form befüllt. Wenn
gut gut, einige feine Syrah unter dem Leinwand
zu legen. Die Leinwand für einen Leinwand von über 10 Stk. be-
trägt 8 Min, ein wenig gießt man, die Form abdecken,
leichte Leinwand oder Wasser dazu, das füllt man das
fest zum Leinwand das Leinwand alle 5-10 Min. über
das füllt man das Leinwand, indem man Rosmarin

mit Kartoffelmehl verrührt, mit der Sauce vermischt, und
 wie Sie gegessen und die Paula damit gegessen.

Gebatene Kalbsbrickendeau od. gebatene Kalbsnuss.

4 Personen.

2 $\frac{1}{2}$ Kalbsnuss.

60g. Butter.

3g. Kartoffelmehl.

30g. Salz.

10g. Fett.

$\frac{1}{8}$ l. Rosine.

$\frac{1}{8}$ l. Wasser od.

leichte Emulsion.

Man brät die mit gelisteten Nüsse längere Zeit,
 frisiert sie und frisiert sie mit feinem, gepulvertem
 Syackstücken, mischt sie und setzt mit 1 $\frac{1}{2}$ 30g.
 gebrühter Butter, setzt sie mit feinem
 Salz und legt sie in die Flamme. Man be-
 ginnt ab sofort mit kleinerer Butter und
 schüttet nun und nun kleinerer ab dem Kopf.
 Man oder leichter Emulsion nun und füllt die
 je Flüssigkeit alle 5-7 Min. darüber. In der letzten Viertel
 Stunde gießt man $\frac{1}{8}$ l. Rosine mit einem Teil. Kartoffelmehl
 verrührt, das in, setzt ab mit der Sauce unter Abkühlen der
 Flamme verlesen und gegessen die Nüsse. Die Sauce gießt
 man über das Saucefleisch; das Fleisch gießt man mit feinem
 Schüssel aus und kann die Schüssel mit Gemüse, Kartoffeln
 und Macaroni belegen; oder man eine Lausener Sauce
 als zweite Sauce hinzugeben. $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde Leberzeit.

Roastbeef.

8 Personen.

- 8 H. fleisch.
- 20g. Salz.
- 50g. Zimibel.
- 1g. yauiffa Garsingz.
- 1/8 l. Rofenw.
- Louillwewat Wain
- von Gafsewot.
- 10 g. Mastl.
- 1/2 l. Woffen.

Man nimmt von beidem das fleisch
 Stück das Kind am Ende. Das Kopfstück
 wird von dem Rindfleisch abgetrennt,
 nur die Rippen bleiben darunter. Das
 fleisch muß eine halbe Pfund sein. Die
 Lunge aber wird mit einem feinen Mas-
 fen sorgfältig gereinigt, und das fleisch
 zu befechtigen. Sollte die Lunge nicht
 Stück unterhalb das fleisch sein, so ist es
 vorzuziehen, das ganze zum Teil abzu-
 schneiden, um es zu einem anderen
 Gebrauch zu verwenden. Denn wird der
 Lungen gelocht. Die Wurst ist weniger
 empfindlich bei dem Kochen,
 als die Lunge der Zeit, denn für ein
 Stück wie dieses 3 Min. Das
 fleisch wird zerhackt und zerhackt,
 in eine große Form gegeben,
 mit kochendem Wasser schnell
 überdeckt und
 sofort abgedeckt. Denn wird der
 Lungen in der Ofen ge-
 geben, 1/8 l. kochendes Wasser
 darüber gegeben und einige
 Min. im Ofen gebacken. Dann
 beginnt man den Lungen
 und fängt Zimibel und Garsingz
 von Gafsewot hinzu, so
 wenig muß die Lunge
 gebacken werden. Das
 Kopfstück mit dem oben
 genannten fett. Denn wird
 der Lungen muß eine
 gewisse Schüssel gegeben,
 wie dabei eine Gabel
 benutzt und zuge-
 dacht. Die Lunge wird
 aufgetrennt, mit einem
 sauberen Messer,

gelber Waschlösche, 10g. Waschlösche $\frac{1}{2}$ l. Louisa gewaschen, war-
 kelt. Waschlösche aus Louisa, je mind. Mais oder Raps oder
 Gasse mit Louisa gewaschen, wasserlos und die Loui-
 casie gemischt. Man gewinnt das Kraut aus dem mit ge-
 fehltem Wasser und einem Krug. Man reist mit
 ein Lötchen von 5# 10 Min., über 10# 7 Min. Zeit ge-
 wohnt.

Ochsen-Schmorbraten.

4 Personen.

3# Fleisch.

30g. Speck.

1 Kammerzucker.

30g. Leinwand.

30g. Fett.

20g. Zwiebel.

15g. Salz.

^{Wasser}
 Pfeffer aus Leinwand.

20g. Mehl.

Das Fleisch wird gewaschen und mit einem
 Leinwand zu guter Form gewaschen. Der
 Speck wird in 4 cm. lange Streifen geschnitten,
 diese sind in dem Wasser mit Salz und
 Pfeffer gewaschen und mit ei-
 nem feinen Salz in dem die Speck-
 streifen in gleichmäßiger Entfernung
 dem Fleischstück eingestrichelt und dem das
 gelbe eingewaschen in Mehl mit einem
 feinen Salz gewaschen, eingewaschen. Zugabe wird in
 einem kleinen Topf fett heiß und kräftig gewaschen. Das
 gewaschene Fleisch von allen Seiten gewaschen, was zu dem
 Mehl ein Löffel mit ein Löffel gewaschen war-
 den. Dem folgt man die anderen Zutaten hinzu und
 gießt $\frac{1}{2}$ l. heißes Wasser darüber, das den Topf fest zu

und läßt das fließende Wasser von der Seite des feineren Pfandes
 Alle solche Stücke wandelt man ab von einer andern Seite und
 ringelt das feine Wasser die eingetropfte Saure. Man ver-
 langt von 3 Stunden, wenn das Stück größer ist und längere Zeit,
 nimmt man das weiße Sulfurpulver und dem Saure, substituirt
 die Saure und gießt sie nach ihrer Dichtigkeit, nach der man
 sie entweder mit beliebiger Flüssigkeit verdünnt oder mit
 ein wenig Stärkemehl, Kalk eingesiebt, sandigt. Dann wird sie
 durch ein Leinwandgaze gesiebt, die Saure in dem Sulfurpulver
 zurückgelassen und das Sulfurpulver fein gesiebt, dann
 verdünnt und mit der Saure überfüllt, damit es ein glän-
 zendes Krystalle ansetzt.

Gläser und Flaschen zum Einmachen vorzubereiten

Gläser und Flaschen werden sehr sorgfältig gereinigt, bis sie
 vollkommen klar sind und müssen in Wasserbädern vollstän-
 dig trocknen. Für Gläser und Manometer gießt man die Sa-
 fte mit Salicyllösung nach, die man sich von 12g. Salicyl
 in 1 l. Cygnone auflöst, bewahrt fort. Dann füllt man die
 feinsten hinein. In einem kleinen Keller gießt man ein wenig
 Salicyl, legt in diese Leinwand von Leinwand, so groß,
 wie die Öffnung des Gefäßes. Wenn das Gefäß sich voll
 gefüllt hat, deckt man ab nach der feinsten, füllt nach
 Bedarf voll von der Lösung durch und bindet die

Gläser zu mit nützlichem feingewaschenem, das man
 in Wasser brüht, um es besser zu reinigen, wo
 man nun über die leeren Tassen mit einem feinen
 weissen Tuch deckt. Die Gläser man dann durch
 ein Sieb mit fließendem Wasser und von einem Ort
 gestellt, das kalt, kühl und trocken ist, sein muß. Man
 setz sie von Zeit zu Zeit alle feingewaschene
 zu untersuchen, ob sie vielleicht feine
 und zarte Pollen, das durch den Wind, das ein
 feines Sieb, das feinsten erlangen konnte. Man
 bindet die Gläser mit, über die Decke und den
 feinsten Messing Kessel die feinsten und
 reinigt, trocknet und spült die Gläser wieder,
 füllt die feinsten wieder ein und
 man kann sie nun auf Wasser mit
 mannen feigen.

Alteutsches Hühnerpickassée.

6-8 Personen.

1 Linsen.	1 lb. Pfeffer Gewürz.	Das Fleisch wird vor-	
1/2 lb. Kalbsmilch.	15 Stück Knoblauch.	bereitet, gekocht und	2 1/2
1 Kalbszungenw.	1 lb. Pfeffer.	in kaltem Wasser	80
125g. Pfefferw.	12 Leinwandstücke.	gekocht und feiner	65
1 lb. Pfefferw.	1/2 l. feinstes Pfeffer.	gelegt. Die gew-	65
1 lb. Pfeffer Syrragal.	1/2 lb. Kalbsfleisch.	waschene Kalbs-	78
1 " " " Morsala.		milch und zunge	1/2

was man in die, gleichmäßig geteilt. Die Krabbe
 was man zerhackt, das Krabbfleisch zerhackt und die Saffran und
 Leine mit 50 g. Lutter zu Krabbutter zerhackt. Die gestopfte
 man lieber der Krabbe und die Gemüsesuppe was man zu
 einer feinsten feinsten feinsten oder Krabbensauce zer-
 hackt. Alle zu fertigen was man mit der Hälfte der Sauce
 eine Messerprobe nicht saß gefallt. Was man wenn das gebratene
 für mich saß so Saffran sehr ungewohnt, füllt man mit
 einem feinsten feinsten einen Teil der übrigen dicken Sauce
 darüber. Das Rest der Sauce gibt man was man nicht un-
 brauchbar und ungenießbar das Ganze mit was man ungenießbar Lutter
 sehr fein was man. Das feinsten wird mit (L) Krabbutter
 der Krabbutter und mit Krabben bestreut. Die Krabbe was man
 kann man mit feiner Pflanzensuppe gefüllt und gebraten
 oder zerhackt zur Garnitur was man aussteht.

Feines Ragout von Poularden.

12 Personen.

2 Poularden.	20g. Salz.	50g. Saucel in Milch zerhackt.
80g. Lutter.	50g. Lutter.	10g. Lutter.
65g. Speck	2 Eier.	1 Löffel Speisewein.
55g. Trüffel.	4 Sardellen.	1 Löffel Krabbfleisch was man.
1/2 l. Weißwein.	2 Löffel Lutter.	3/4 l. feinsten feinsten.
1/2 Citrone.	1 1/2 l. Pomeranzensaft.	16 Löffel Speisewein was man oder
		1 Löffel Speisewein.

eine feine, weiche feinfassige Suppe über und über.
Das man nicht das Krümel mit einer Spindel in und macht
das alle mit Leinwand zu kleiden.

Soupe à la reine oder Königin - Suppe mit Einlegen.

4 Personen.

1 1/2 # Kalbkleiße oder	Zu dem Klößchen	Das fleisch zu
1/2 Längsgrün.	65g. Kalbkleiße od.	dem Klößchen
1/2 # Mehlkuchen.	65g. weißes Suppenfleisch.	wird mit dem
3 Eßl. Längsgrün.	40g. in Leinwand gewaschen,	Nierenfett fein
40g. Leinwand.	mit gewaschenem Weizenbrot.	gewaschen, die
15g. Salz.	15g. Nierenfett, fein gewaschen.	Leinwand zu
40g. Mehl.	15g. Leinwand.	in gewaschen,
1 Eigelb.	1 Eigelb.	alle wiederum
3 Eßl. süßes Rosmarin.	1 Eßl. Rosmarin.	zusammen damit
1 Zwiebel zu schneiden.	Salz nach Geschmack.	zubereitet,
10g. gewaschenes süßes Mehl.		das in die
1 1/2 l. Wasser.		geschmeckt und

Demnach köchelt die Klöße gewaschen, welche in Salz wasser über
zinsen müssen. Das Kalbkleiße oder 1/2 Fleisch und die Mehl-
kuchen werden mit dem Gemüse und dem Salz zu einer
Klebrigen Leinwand gewaschen. Demnach schmeckt man Leinwand in
Mehl, welches mit der feinen Leinwand gewaschen wird
und nach einer Stunde unter Abspülen des Rosmarin weiß. Dann

Anrichten der Suppe werden die heißen Mandeln mit dem Kupfer
 mischt, mit einem feinen Sieb vermischt, dann durch ein Sieb gegossen
 und mit der kalten Suppe wieder fortwährendem Umrühren
 vermischt. Die Suppe wird durch ein Sieb gegossen, mit einem
 feinen Sieb abgeseiht und im Wasserbad maria feig gehalten.
 Das Suppenrezepte wird ziemlich verdünnt, und mit dem klei-
 nen feinsten Sieb abgeseiht. Statt der Mandeln kann man auch das
 Leinwandseid und die Krümel von dem feinen oder das Kalbfleisch
 in Stücke geschnitten in die Suppe legen.

Rote Apfelspeise.

4 Personen.

<p> 1st feinlich, geschnittene Äpfel. 3l. Citronensaft. 1/2 abgemessene Citronensaft auf Zucker. 20g. rote Gelatine. 125g. Zucker. 1/2 l. Wasser. </p>	<p> Die Äpfel werden mit 1/2 l. Wasser, und dem feinsten dem Brausepulver fein zerkleinert, so wie verpackt und durch ein feines Sieb gegossen. Die ganz saure Gelatine wird in 1/8 l. Wasser zerlegt. Kocht, mit dem Zucker, und dem die Hälfte einer halben Citrone zerhackt wurde und dem Citronensaft vermischt, die Masse in einer mit Öl mit eingewickelter Form gefüllt, welche nach dem fei- neren geschnitten wird. Die Masse muß 1/8 l. Flüssigkeit be- kommen. Man giebt gerne Vanillepulver oder Pfefferkörner dazu. </p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Citronencrème kalt zu bereiten.

4 Personen.

4 feigell.
180g. Zucker.
6 fl. Citronensaft.
6g. weiße Galatina.
1/4 abgewich. Citronensaft.
mit Zucker.
Der Saft der 4 feig.
2 fl. Wasser.

Die feigell werden mit dem Zucker 1/2 St.
pfeimig geschlagen, der Citronensaft
wird hinzugefügt, zuletzt die in Wasser ge-
löste Galatina, sowie der weiß Zucker ab-
gewichen Citronensaft hinzugefügt
und der Saft der feig sorgfältig dar-
unter gegeben. In ein mit Öl bestrich-
enes Glas geben oder in eine Glasflasche

Crème von Apfelsinen. Dieselbe Menge,

hier ersetzt 6 fl. Citronensaft und abgewichen Saft, 2 fl. l.

Crème von Orac. Dieselbe Menge, hier ersetzt 6 fl. Citronensaft und abgewichen

Saft, 2 fl. Citronensaft und 4 fl. l. Orac.

Crème von Caffee. Dieselbe Menge, hier ersetzt 6 fl. Citronensaft und abgewichen

saft, 1/8 l. Coffeepulver.

Crème von Schokolade. Dieselbe

Menge, hier ersetzt 6 fl. Citronensaft und abgewichen Saft,

30g. Cacao und 1 fl. l. Vanillezucker in 1/8 l. Wasser gelöst.

Telbanee Rüben. 4 Personen.

1st gegülzte Rüben.
20g. Leinwand. fett.
15g. Mehl.

15g. Zucker.
3/8 l. Leinwand.
1 Pfund Salz.

1 Pfund Pfeffer.
1 Pfund Telbanee.

Die Rüben werden gereinigt und in lauwarmen Wasser gewaschen. Dann in kaltem Wasser mit Salz und einer feinen Nadel kleinfertig, worauf man sie abspült. Lutter und Zucker werden in der Pfanne gerührt, das Mehl hinzugefügt und wenn dies gerührt ist, die Dillweisse hinzugefügt und das Ganze gut gekocht. Dann schüttet man die Rüben in das Kuchengieß, legt ein weißes Tuch darüber und gießt das Salz die Sauce dazu. Dann stellt man die Rüben zu und läßt sie vorsichtig aufsteigen, worauf man sie mit Pfeffer und Salz abspült. Die Rüben können von Salz vorher gereinigt werden, müssen aber vorher waschen und mit Mehl abspülen werden, damit sie nicht zerfallen werden.

Frucht-Eis mit frischen Früchten.
6 Personen.

1 lb. Citronen, Apfelsinen, Kirschen, Himbeeren, Apfelsinen, Citronen, und der Zitronensaft.

1 lb. Citronensaft. Die roten Früchte werden durch ein feines Sieb gereinigt. Die gelben Früchte kleinfertig und einen feinen Reibeblick in kaltem Wasser. Der Zucker wird in der Dampfpfanne zerlassen und Mehl hinzugefügt. Diese Masse muß, wenn das zerlassene Zitronen- und das Citronen- saft hinzugefügt sind, zu einem 1/2 l. Citronen. Die

Masse wird dann zum Gefeieren gebraucht.

Ananas-Eis.

6 Personen.

- 1/2 lb. gewirk. Ananusk.
- 200g. Zucker.
- 60g. Feinriß.
- 2 1/3 lb. Citronensaft.
- 6 lb. Eis.
- 2 lb. Salz.
- 1/8 l. Wasser.

Die Ananusk wird geschnitten und mit einer Reibe zerrieben, mit Zucker und Feinriß, Citronensaft und Wasser vermischt und zum Gefeieren gebraucht. Ananas-Eis mit Früchtern. Das gewirkte Ananusk-Eis wird, bevor es in die Form kommt, mit 100g. würflich geschnittenen, reinen, reifen Feigen oder Sanddornen zerrieben und dann mit 1/2 lb. in Eis gefasst und gefroren.

Römischer Punsch.

4 Personen.

- 1/8 l. Orfalpinausatz.
- 1/8 l. Citronensaft.
- 200g. Zucker.
- 90g. Feinriß.
- 3 1/3 lb. feiner Rum.
- 6 lb. Eis.
- 2 lb. Salz.

Der Saft wird mit dem Zucker vermischt und das geschnittene Feinriß dazu gegeben. Wenn das Eis gut gefroren ist, mischt man den Rum darunter und gießt den Punsch in Gläser rein. Wenn man den fertigen Punsch mit 12 Cognac-Löffeln mischt.

Halb-Eis von Fiesichere.4 Personen.

$\frac{1}{4}$ l. Kirschgine von
 frischen Kirschen.
 1 Pfd. Vanillezucker.
 60g. feinst. Mehl.
 $\frac{1}{8}$ l. Mandelmilch.
 175g. Zucker.
 1 Pfd. Marzipan.
 6 Stk. 2 Stk. Salz.

Die weißen Kirschen werden durch ein
 Sieb gerührt, mit der Mandelmilch, dem
 Zucker, Vanillezucker und feinstem
 Mehl. Auf dem Gelbweiss vermischt
 man die Masse mit Marzipan
 und rührt sie in Gläsern aus.

Vanillecrème Bombe.4-6 Personen.

$\frac{3}{8}$ l. Milch.
 3g. Vanille.
 4 Eigelb.
 2 ganze Eier.
 100g. Zucker.
 10g. weiße Galatine.
 $\frac{1}{4}$ l. geschlagene Schlagschnee.
 6 Stk. 2 Stk. Salz.

Die Milch muß mit 10g. Zucker und
 der Vanille verschmeckt und $\frac{3}{4}$ Stk.
 in einem indischen Topf zugedeckt
 stehen. Dann gießt man sie zu
 dem mit Zucker geschlagenen Eigelb
 und den ganzen Eiern, mischt die
 mitgelagerte Galatine dazu und schlägt
 den Schnee mit dem Schlagschnee 20
 Min. über dem Feuer oder im Wasserbad, daß er
 nicht kocht. Alles wird durch ein Sieb gerührt und
 heißes Wasser gerührt. Dann mit dem Schlagschnee vermischt.

Die Form wird mit der Masse gefüllt, mit einem Löffel be-
deckt, der Stiel fast horizontal gehalten und 4 Std. in feuchter
gepackt. Beim Anrichten kommt man die Form in kaltes Was-
ser, stürzt die Lembe auf eine Glasplatte und giebt sie ganz
mit Pfefferminze.

Bombe von Schlagkatze mit verschiedenem Geschmack.
4 Personen.

Vanilla, Cacao, Liquiriz, Feingewürz, Fenchel, Pfeffer,
Lada, Erdbeeren oder Ananas.

- 4 l. eingepflanzte Pfefferminze.
- 175 g. Zucker.
- 4 g. weiße Gelatine.
- 2 fl. warmes Wasser.
- 6 St. Cit.
- 2 St. Salz.
- 3 g. Vanilla oder stark Vanilla
- 4 fl. Cacaogewürz.
- oder 4 fl. Cacao.
- " 4 fl. Mandelöl.
- " 4 fl. Pfefferwasser.

- oder 40 g. eingepflanzte Pfefferminze.
- " 50 g. gewaschenes Feingewürz.
- und 2 fl. Vanilla-Zucker.
- oder 50 g. gewicht, gepulverte Fenchelwurzel.
- und 2 fl. Vanilla-Zucker.
- oder 2 fl. in 4 fl. Wasser gelöstes Cacao.
- und 1 fl. Vanilla-Zucker.
- oder 1/4 l. feinstes Mandelöl
- oder eingeweichte, gewaschene Erdbeeren.
- oder 1/4 l. Ananas-Sirup
- oder eingeweichte Ananas-Sirup.

Die Gelatine wird in 2 fl. warmem Wasser weiche gelöst, die
Pfefferminze eingepflanzte und mit dem Zucker von 2 Löffel
vermischt. Die Masse wird mit dem Pfefferwasser abgedeckt

Zücker und das Drey ein Teil weyßer Galatine jeuell
vermischt, in die Bratpfanne form gefüllt, mit weissen
Zucker überdeckt und fast verpuffen 4 Stk. in Asche,
geflungenes Sieb und Salz weynabzu und das Sieb mit ei,
nem Brot oder weissen Zucker fast zugedeckt. Dem Queck-
silber brühet man die form ab, worin sie liegt und
sticht sie auf einen Glaskeller.

Furst Pöckler Bombe.

4-6 Personen.

17 l. eingepflanz. Syllbergpflanz.	Die Galatine wird mit 2 pfl. weis-
150 g. Syllbergpflanz.	sem Wasser verpuffet, die Siebe
65 g. Zucker.	zucker wird zu dieser Syllbergpflanz
4 pfl. Zimbronyelle.	geflungen. Die Syllbergpflanz löst
50 g. Zucker.	man mit Wasser warm weis,
4 g. weisse Galatine.	fügt nun 65 g. feinen Zucker dazu
1 feinsieb.	und gießt, wenn die Syllbergpflanz
65 g. Vanillezucker.	abgekocht ist, 10 pfl. fast-
30 g. Mandeln.	geflungenes Syllbergpflanz darunter.
einige Tropfen Coqueille.	Das Zimbronyelle wird verpuffet,
6 Stk. Sieb.	mit wenig Coqueille gefüllt, mit
2 Stk. Salz.	dem Siebe über 1 feinsieb gemischt
5 pfl. Wasser.	und 10 pfl. Syllbergpflanz und 30 g.
Zucker dazu gemischt. Das dritte Teil Syllbergpflanz wird	

mit Citronenfchnittchen Melancore und Vanillezucker garnirt.
In jede der drei Muffen vermischt man sorgfältig 2 Hsch.
der gelassenen Gelatine und füllt die drei Formen abwechselnd
in die Form, in welcher sie mit Papier und Sackel fest ver-
schlossen sind 4 Stk. vorgebehen in sie setzen muß.

Vanille-Eis.

6 Personen.

39. Vanille.	Die Vanille wird mit der Milch süß gemacht.
3/8 l. Milch.	In einem kleinen Topf verflüssigt man die
2 Eigelb.	Eier mit dem Zucker, gießt die Vanillemilch
2 Eier.	zugew und schlägt die Masse mit dem Zucker
60 g. Zucker.	oder im Wasserbade bis sie ein dickflüssiges
6 # Sirb.	Crème ist. Man schlägt den Crème etwa 20 Min.
2 # Salz.	reibt ihn durch ein Sieb in eine Schüssel und

läßt sie nach Geschmack gesüßten, nach Geschmack 1/4 Stk. Zucker.
Will man das Vanille-Eis süßlicher machen, so vermischt man
Nachher statt Milch. Wünscht man es kräftiger, so vermischt man
die vollständigere Masse mit 1/8 l. geschlagener Sahne und
läßt sie damit durchsäuern. Schokoladen-Eis: Man nehme

80 g. feine Schokolade oder 50 g. Crème in der Milch auflösen. Coffee-Eis:

80 g. gebrannte, yamusthane Coffeebohnen, welche 1 Stk. in der
Milch zerfallen müssen und deren Saft ein Löffel zugesetzt war.
Das Kirsch-Eis: 70 g. Kirsche werden mit Zucker und

einigen Stk. Milch zusetzen, mischen 1 Stk. mit der übrigen
Milch zusetzen, so werden diese vier Lich zusetzen und wie man
geben unter Maykoffnung der Dornille abgemischt. Beis-Eis:
Zu dem fertigen Dornille-Eis mischt man 6 Oj. Rais à la
Victoria. Man kann auch noch $\frac{1}{4}$ l. Seltenswasser dazusetzen
mischen und die Form nach 3 Stk. gefrieren lassen.
Erbsensahn-Eis: Dieselbe Masse, aber Dornille wird, nach
dem sie gefroren, zuletzt mit $\frac{3}{16}$ l. Finis wie gewöhnlich
abgerieben gemischt und nach 5 Min. nochmals gefroren
und in Gläsern geriebt.

Schweinskeule mit Brotkruste.

15 Personen.

1 Schweinskeule von 12 Stk.	Die Schweinskeule wird gelblich gebraten
4-6 Nalzen.	und gebraten, so wie man die
80g. gewöhl. Speisewort.	Speisewort sorgfältig abkühlt und die Kruste
30g. Zucker.	mit Salz einreibt. Dann legt man
10g. Salz.	sie in die Form und überzieht sie
$\frac{1}{16}$ l. Rotwein.	mit $\frac{1}{2}$ l. kochendem Wasser, legt Gewürz
50g. Lorbeer.	rinde, Gewürze und Gewürzkräuter hinzu
1 Gewürz Lorbeer.	und kocht das Leber unter fleißigem
1 mittelgroße Zwiebel.	Umrühren bei mäßiger Hitze 4 Stk.
$1\frac{1}{2}$ l. Wasser.	braten. Das Fett wird sorgfältig ab-
gefüllt, das meiste Wasser durch ein Sieb abgeseigt. Mit	

einer Mischung von gepulvertem Sesambröckel, zuder und gepul-
 vertem Nallau und 2g. Loh besteht man den Leuten 1/2 Stk. von
 dem Krampf, drückt mit einem breiten Messer diese Mischung
 überall fest ein, bestrichelt sie mit Krampfett und löst
 die Kräfte im Ofen krüme und fort zu machen. Demnach riefst
 man den Leuten vor, verzehrt den vorstehenden Leuten
 für mit einer Feigermischung. Die Saure verläßt man
 mit etwas Rotwein, bindet sie mit Leinwand, aufstet
 sie, riefst sie durch ein Sieb und löst sie wieder fest
 zu machen. Man kann den Sesambröckel mit einer Kräfte
 bestrichen.

Schweinestückenbraten.

8 Personen.

- 6 Stk. Cappelletts oder Riggastück.
- 15 g. Loh.
- 30 g. Zwiebel.
- 1 Gam. ingelwies.
- 10 g. Butterfelleinest.
- 1/4 l. Rosmarin 1/8 l. Mandarine.
- 1/2 l. Wasser.

Das Riggastück wird gelocht,
 gepulveret und getrocknet. Ist es
 zu viel fett, so muß dieses ent-
 fernt werden. Auf einem neuen
 Tuch soll sie für eine halbe
 Stunde mit dem Messer einwickeln
 für ein Leutenstück von 6 Stk.

man 18 Min. Leuchtzeit muß jedes Stk bei guter Wärme. Das
 Leuten wird in eine gepulverte Kräfte gelocht und mit 1/8 l.
 Rosmarin Wasser bestrichen, mit Loh bestricht, die Ge-

eingeduft und die Zwiebel feingehackt. Der Krouten ist alle
 5-8 Min. zu befeuchten, das demselben Wasser muß ersetzt
 werden. Die Zwiebeln muß so wie Krouten und Pfeffer sein, wenn
 der Krouten fertig ist. Die Sauce wird aufgesetzt, nachdem der
 Krouten feine gemacht ist, mit Pfeffer und Muskat oder Mus-
 kat und Muskat befeuchtet, mit Kartoffelmehl gerührt und
 durchgeseigt, gesiebt, gut abgeseigt und feig vergewahrt.
Casseler Reppenspieß ist der gewöhnliche Speisemittel, den
 man wie der Rübkrouten befeuchtet. Man löst ihn 24 Std.
 wässern, kocht ihn feig, so er in die Form kommt. Man
 muß eine Fodusaufreue dazu.

Englischer Poly-Poly Pudding.

4-6 Personen.

225g. Mehl.
 140g. Oxfamianeröl.
 1 Eul. Luch.
 8g. Luchöl.
 1/8 l. Wasser.
 50g. Zucker und feinstmehl.
 180g. Pfeffermehl und
 feinstmehl.
 10g. Mehl.
 2 l. Wasser, 10g. Luch.

Der Oxfamianerfall wird von der
 feig befeuchtet, so nötig gesiebt
 und durch die Mehl feig gemacht.
 Der Mehl wird mit der Luch
 feig vergewahrt, so ist in der
 Mitte eine Vertiefung, die feig wird
 im Krouten demselben befeuchtet, Luch und
 Luchöl in die Mitte gesiebt
 und jetzt durch feig gemacht. Der
 Wasser eine gleichmäßig feig

fermentiert, das gut durchgesehen sein muß. Dasselbe wird
 in ein dünnes Sieb gegeben, dann in einem sauren Wasser zu einem
 Gypsstein, gemacht und wieder durchgesehen. Man führt mit
 überfließen und wickelt 4-6 mal fort. Dann wird das Sieb
 wieder dünner durchgesehen, das Pfeffermehl demselben zugesetzt
 und das Sieb zu einer Kugel verformt. Die Kugel wird
 in heißem Wasser durchgesehen und durchgesehen und
 wird der inneren Seite mit Mehl bestrichen. Dann legt man die
 Kugel pfanneförmig in das Sieb, bindet das Sieb zu, das Sieb
 zu fest. Das Sieb muß 2 St. in heißem Wasser zugehört
 werden; dann setzt man ihn fern, bindet das Sieb auf, bringt
 das Sieb dem Feuer mit einem sauren Keller, bestricht
 ihn mit Zucker und Finnenmischung und bringt ihn sauer zu Tisch.

Hachée - Pastete.

- 14 Offenlieff.
- 30g. Lutter.
- 20g. Mehl.
- 10g. Zissel.
- 1 Höl. Pfeffer.
- 1 Citronensaft od. Pfeffer.
- 1/2 Höl. Salz.
- Pfeffer und Pfeffer.
- 1/2 l. Lutter.

Das Mehl wird gut gesiebt, die Zissel
 fein. Dann wird die Lutter geknetet,
 die Zissel fein gesiebt und durchgesehen
 gesiebt. Dann fängt man Mehl und
 Mehl fein und löst das Ganze ein
 gute, braune Farbe zu machen. Ist alles
 fein braun, fängt man die Lutter
 fein und fängt das Ganze mit Salz
 und Pfeffer kräftig ab. In einem Saft,

pfäffel oder einen Leuchtkeller mischt man diese Masse die nicht zu flüchtig sein darf, barymetrisch vor, legt einen Zettel darunter, den man mit den zehnten des Poly-Poly-Puddings beklebt, das jedoch ohne zu mischen, bestreicht denselben mit zerquirltem Ei, verzehrt ihn durch einen Trichter, bestreicht mit dieser mit Ei und Butter das Ganze im Ofen gelblich und gold. Man röst die Hachée-Pastete mit einer Fortsetzung.

Plumcake, ein englischer Weihnachtskuchen.

(Original Receipt.)

14 Lutter.

14 Zucker.

14 Mehl.

14 feingef. Soda.

14 Rosin.

1/2 H. Kränze.

1 1/2 H. Ginn.

5 Nalhu.

1 1/2 feingef. Vitromassa.

10 Eier.

1 Weinglut Cognac.

Das letztere 2 Stunden vorwärts zu machen.

Man mischt die Lutter zu einem gelben als einem köpflerischen etwas zu stark, Mehl, wie sie sind von allen übrigen zehnten ein wenig hinein. Unter beständigem Umrühren mischt man so fort, bis alles verbunden ist. Die Masse muß im ganzen 4 Std. gerührt sein. Eine Form wird mit Lutter überstrichen, die Masse hineingefüllt und 5 Stunden gelassen. Die Hitze darf nicht stark sein und muß in dem letzten 2 Stunden vorwärts zu machen.

Einfaches Biskuits.

- 300g. Mehl.
- 50g. Brotstüffelmehl.
- 14 Eier.
- 1 Pfund Zucker.
- 500g. Zucker.

feinelt und zücker werden $\frac{3}{4}$ Lt. gemischt. Darnach wird das Mehl zu feinem Mehl gestochen und sorgfältig unter die Masse gegeben. Das Mehl wird miteinander gemischt und dann in die Form gegeben. Die Form wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und bei gelber Hitze zum Backen gegeben. Will man den Leib kühl mit Schokolade überziehen lassen, so ist es gut die Form nicht mit Fett zu bestreichen.

Rote Quitten in Gläser, (einfache Art.)

Siehe Seite 34. Wenn man Quitten und Apfel nicht gut zubereiten kann, in diesem Saft die Quittenstücke waschen und mit Wasser waschen und den Saft ablassen und gelblich Zucker mit dem ganzen Saft kochen lassen, gut abkühlen und nach Geschmack weiter verfahren.

Sprinkosen- oder Pfirsichmarmelade.

- $\frac{3}{4}$ Lt. Zucker.
- 1 Lt. Feinstmehl.
- $\frac{1}{8}$ Lt. Wasser.

Die Feinstmehl löst man mit wenig Wasser auf. Den Saft feinst und waschen und waschen. Das Wasser wird gelöst und bis zum dritten Grade eingekocht. Darnach füllt man das Feinstmehl hinein und löst das Ganze unter beständigem

Rüfren 1/4 Lb. gut Ruffen. Von Lieblichem Rume wenn einige das
 abgerynnen Rassa mittelbar. Die Marmelade wird auf einem
 in Vorbereitung Gläser gefüllt und nach Droffzeit verschlossen.
 Für Marmelade Rume wenn jede frucht, die reich und ein wenig
 unempfindlich ist, gut geeignet.

Erdbeer - Himbeer - oder Preiselbeermarmelade.

1 lb feinstweiß.	Das feinstweiß Rufft wenn mit dem feinen Zucker
3/4 lb Zucker.	unter beständigem Ruffen so lange bis ab gelin-
1/16 l. Wasser.	ortlich wird, worauf wenn ab in die vorbereite-
	ten Gläser fällt und nach Droffzeit zubereitet.

Rosentrost.

4 Personen.

1 1/2 lb Rosentrost.	Der Rosentrost wird gewaschen, in Aufwässer
50 g. Zucker.	Lochwasser befeuchtet und dann abgeseiht,
8 g. Mehl.	worauf er gut abgeseiht muß. Die Zucker
5 g. Salz.	wird mit dem Mehl gemischt, mit dem Wein-
1/4 l. Weißwein.	wey gebrütet, der Rosentrost fein zerlegt
1 kleine Pfeffer.	und mit wenig Pfeffer und Salz zerrieben.
3 l. Wasser.	Der Rost muß gesiebt, wenig gewaschen
20 g. Salz.	worden und darf nicht länger dinsten,
	als bis er weiß ist, der er seine Farbe leicht verliert.
	Seine Brünnele wenn es von mit abzubereiten

Kupferstein.

Italienische Macaroni.

4 Personen.

- 175g. Macaroni.
- 30g. Lutter.
- 40g. gewasch. Formaschnecke.
- 1 Eiweiß weisser Pfeffer.
- 1/4 l. Milch oder Rosine.
- 5g. Salz.
- 2 l. Wasser.
- 10g. Salz.

Die Macaroni werden in reichlich Wasser
 Dann Salz Wasser weiß gelocht, worauf
 wenn sie abgießt, abspült und gut ab
 trocknen läßt. Dann giebt man Milch
 oder Rosine, Lutter, Eiweiß, Pfeffer und Salz
 in den Topf, schüttet die Macaroni hin-
 ein, mischt das Ganze vorsichtig und
 läßt es 15-20 Min. kochen. Man
 schmeckt das Ganze kräftig ab und giebt es recht heiß zu Tisch.

Es ist eine geschmeckte Leinwand zu kräftiger flüssiger
 Leinwand, Formaschnecke, Rollfleisch u. s. w. Man kann das
 selbe Gericht mit Leinwand statt mit der Milch kochen, wenn
 dann ein wenig Lutter mischt. Macaroni mit Schinken: Die
 Macaroni werden wie die vorigen Art kocht. Dann
 legt man sie langsam mit 100g. geschmeckt, gelochten Speck
 oder Rosinefleisch in eine Leinwand, die mit Lutter
 übergossen war. Dann streut man noch Formaschnecke dar-
 über, legt Lutterstücke darauf und kocht das Gericht 1 Std.
 bei guter Hitze.

Kalter Weinreis. (Rise à la Salte.)

4-6 Personen.

1259. feiner Reis.

1 feine Nudeln.

$\frac{1}{4}$ l. Weißwein.

1 Pst. Citronenzücker.

3 " Citronensaft.

1 feine Salz.

112 g. Zucker.

$\frac{1}{4}$ l. Wasser.

für den Esmerwein:

$\frac{1}{8}$ l. Weißwein.

2 Eier.

60 g. Zucker.

2 Pst. Citronensaft.

5 g. weiße Galatina.

4 Cyfalsinau.

Der Reis wird gut ge-

waschen, dann mit

einer feinen Nudeln

blausaft und mit

$\frac{1}{4}$ l. Wasser und ab-

wascht Salz wieder zum

Kochen gebracht. Wenn

er eingekocht und gegessen ist, giebt man

Zucker, Citronenzücker und Citronensaft hinzu und läßt den

Reis damit vollständig weich werden. Viel Salz ist zu ver-

meiden, es ist besser, den Reis im Topf zu kochen. Den

Wasser giebt man zum Schluss hinzu. - Esmerwein: Von $\frac{1}{8}$ l.

Weißwein, 2 Eiern, Zucker, Citronensaft und Galatina wird

ein dicker Esmerwein geschlagen. Eine Form wird mit

Wasser eingefeuchtet, eine gleiche Cyfalsinauform in der

zur Mitte gelegt und dann langsam Reis, Esmerwein

und Cyfalsinauform hineinlegt. Wenn dann weiß der

fertigen Reis mit dem fertigen Esmerwein vorsichtig mischen

und dann weiß die Cyfalsinauform füllen. Kurz vor dem

Einsetzen bringt man die Speise und verzieht sie durch Cy-

falsinauform, die heraus und gut eingegüßelt werden.

Es ist gut den kalten Weinreis einen Tag vor Gebrauch zu

weiter. Man kann den kalten Minnab auch ohne den Essig
denn machen, nimmt aber dann 1/4 l. Wein essig dazu
2-3 Lott weißer, weißgelbter Gelatine zum Koob. Dann
wird man den gelblichen Koob mit weißem Essig
sauer. (Ganz Ryfal- oder Quittengelatin.)

Kalte Reispuppe mit Schlagsahne und Kompott.
(Schweizerreisp.) 4-6 Personen.

- 150 g. Reis.
- 1/4 l. Rofen od. Milch.
- 1 g. Vanille (1/4 Stange.)
- 1 kleine Loh.
- 60 g. Zucker.
- 1/2 l. gelb. Schlagsahne.
- 10 g. weißer Gelatine.
- 3 1/2 l. Wasser.
- 1/8 l. Tafelzucker
- Kirschkompott.
- 1 kleine Portwe.
- 1/8 l. Wasser.

Der Reis wird gut gewaschen, mit reich-
lich Wasser und einer kleinen Portwe
blanchiert, abgeseiht und mit 1/8 l.
Wasser nachgewaschen und dann mit
Rofen oder Milch, 1 kleine Loh gewür-
det gekocht. Man rührt das Mehl
und das Wasser zum Reis dünn
an. Die Vanille wird zerhackt und in
das Wasser mitgekocht. Die Gelat-
ine wird gewaschen, in 3 1/2 l. Wasser
gelöst und dünn in Sieb zum Reis ge-
mischt, außer dem Zucker. Nach dem
Kochen des Reises, schmeckt man den Rofen zu
süßen und rührt ihn köchelnd mit dem Reis.
Dann nimmt man die Vanille heraus. Die Sahne wird
mit Wasser nachgewaschen, die Masse eingefüllt und kalt

gestellt. Nach dem Stürzen gerührt mit der Saftsa mit
Löffelbrot und Bierbrotgott und einem Löffelbrot.

Apfelreis.

4 Personen.

200g. Reis.

1/4 Zitronensaft.

1 Stückchen Zimmt.

50g. Zucker.

1 l. Apfel. (2 l.)

10g. Zucker.

1 Stückchen Salz.

3 1/2 l. Weisswein,
oder Apfelsaft.

3/4 l. Wasser.

1 Stückchen Nuss.

50g. Zucker und
Zimmtsüßholz
zum Abschmecken.

Dann kann man das Gerüst, indem man stellt das Apfel
1/4 l. getrocknete Pflaumen karrit und mit dem Reis mischt
oder 65g. große, süßgewürzte Rosinen oder 100g. ge-
trocknete, geröstete Apfel, oder gedünstete, süße Kirschen.

Die Äpfel werden gewaschen, gesäubert, zu
süßem Saftsaft, mit Zucker, Zitronen-
saft und 1/4 l. Wasser schnell weiß ge-
dünstet. Die Apfelsaft saft man mit
1/2 l. Wasser im zugegebenen Topf gut
mit und gießt den Saft durch ein Sieb.
Der Reis wird mit Nuss zerhackt,
abgeschmeckt, mit einem Stückchen Salz, Zucker,
Zimmt und 1/4 l. Apfelsaftsaft schnell
gedünstet. Zum Schluss wird das alles mit
dem Äpfel saftsaft und mit Wein abge-
schmeckt. Versetzen kann man das Gerüst
durch mehr Wein, süßgewürzte, süße
Rosinen oder gesüßte Mandeln. Wenn

Reis à la Victoria.

4 Personen.

200g. Reis.

25g. Salz.

3 l. kochendes Wasser.

^(15g. Butter)
Krümel

Das Reis wird gut gewaschen und dann
in dem kochenden Wasser gekocht,
er muß $\frac{1}{2}$ Std. kochen, bis sich eine
schleimige Masse gebildet hat. Dann gießt
man das Reis in ein Sieb und schüttet ihn durch kaltes Was-
ser ab, damit sich die Körner voneinander lösen. Wenn
er gut abgetropft ist, schüttet man das Reis in einen
beheizten Topf, das man mit einer Mischung aus Butter
salzt, kocht das Reis noch offen, damit das Reis austrocknet, aber
nicht anbrennt. Will man das Reis schmecken, so gießt
man in dem Topf, bevor das Reis färbt, ein Stück
frische Butter und mischt dies sorgfältig mit dem Reis.
Reis à la Victoria kocht ab kochendes Wasser fließ-
schüssel, wie ab feulouya in Savillou.

Gefüllte Zwiebeln.

4 Personen.

2 frische Zwiebeln.

150g. feine Fleischwurst.

(20g. Zwiebeln.)

20g. Butter.

$\frac{1}{4}$ l. Savillou.

3g. Kartoffelmehl.

2 ysl. Mehl.

1 Prise Pfeffer.

2 g. Fleischwurst.

1 l. Wasser, 20g. Salz.

Die Zwiebeln werden
gefüllt, mit einem
Kartoffelmehl und
gefüllt, 8 Min. in
Salzwasser kochen,
Savillou.

Dann vorsichtig in kaltes Wasser gelacht, worauf man sie mit
einem Löff abklopfen läßt. Dazwischen setzt man eine feine
fließende Brühre und dieselben in ein Salzbier mit Trüffel
gewürzt. Die zubereiteten Zwiebeln werden mit der Sauce
gefüllt. Die Lutter wird in einem Topf abgerührt und in
dieselben das Innere der Zwiebeln durchgeschwenkt. Wenn
dies gut brühen ist, füllt man die Lutter mit weis, legt die
gefüllten Zwiebeln beiseite für eine Weile und läßt dieselben
unter fließendem Wasser eine Stunde stehen. Wenn
die Zwiebeln gut weich sind, nimmt man sie vorsichtig
heraus. Dann wird die Sauce mit Kartoffelmehl, fließ-
sauce und Madeira bereitet, mit Salz und Pfeffer abge-
schmeckt und über die Zwiebeln gegossen, die man vorher
mit feinem Messer in 4 Teile geschnitten hat.

Maronen - Purée. (echte Haselnien)

4 Personen.

1 H. Maronen.	(2 Gbl. Madeira.)	Die Maronen man
40g. Lutter.	1 P. Pfeffer u. Salz.	den man der selben
5g. Mehl.	5g. Zucker.	Sorte beiseite, mit
$\frac{1}{4}$ l. Lutter.	1 Gbl. geschnittene Haselnien.	der zweiten in feinem
$\frac{1}{8}$ l. Rosin.	oder Sesamöl.	Wasser fast weich ge-

kocht, worauf man sie mit dieser abgibt. Dann läßt man
die Maronen in der Lutter weich kochen und streift

die pfennig, während sie noch heiß sind, dünn ein Drahtsieb. Lutter
und Mehl wird miteinander wohl und sorgfältig gemischt, das für die
ein gefüllt, mit Rosen und Mandarinen saß abgeseigt, mit
Pfeffer, Salz und Zucker gut abgeseigt, sorgfältig eingewickelt
und mit wenig gesiebtem Mehl bestreut.

Gebratene Macaron zur Garnitur.
4 Personen.

1 ^{te} Marrouan.	Die Marrouan werden gefüllt, im Aufwand an
30g. Lutter.	Wasser sehr sorgfältig abgeseigt und ab sie zerhackt.
1 große Lutz.	den, abgeseigt. Die Lutter wird in einem
10g. Zucker.	Topf abgekocht, die Marrouan fein abgeseigt,
	mit wenig Salz und wenig Pfeffer überstrichen und unter
	dem Schütteln durchsicht abgekocht, worauf man sie zur Garni-
	turen verwendet. Zum Beispiel beim Lutter.

Gefüllter Sellerie.
4 Personen.

1 große Knolle Sellerie.	1/8 l. Mandarine.	Das Sellerie wird ge- küpelt und dann ge- füllt. für Sellerie wird abgeseigt und das Sellerie mit dem Kartoffel sowas abgeseigt, worauf Sellerie und Sellerie 20 Min. in Lutzwasser abgeseigt werden.
125g. gute Fleischsauce.	2 l. Wasser.)	
1/4 l. Zwiebeln.	20g. Lutz.)	
2g. Kartoffelmasse.	1 feigall.	

Zugewiffen hat man eine gute Korbweiffenweiche bewahrt. Die
 feigeln sind ausgekocht und der Sallvia inwendig damit mit,
 gegießt, die Saft ausgefüllt, der Saft ausgekocht und mit
 einem Linderbaum Saft weisse zubereiten. In einem Leinwand,
 weisse wird der Sallvia in ein feines Tuch 1 1/2 Stk. ge-
 drückt. Das Korbweiffenweiche wird mit dem Saft mit gegießt
 und muß in der flüßigkeit von kochen. Der Sallvia wird vor-
 züglich für die Zubereitung, von Linderbaum Saft, muß viermal oder
 mehr ausgekocht und mit der feigen Saft überfüllt.

Frickendellen.

4 Personen.

1 St. gebacken, gefülltes fleisch
 davon 1/4 St. fettlos fleisch.

60g. Weißbrot.

40g. gewasch. Leinwand.

10g. Bräunlich, Salz u. Pfeffer.

60g. Leinwand oder fett.

10g. Zwiebeln.

2 Eier.

fleischsaft aller Art, von Leinwand be-
 reitet, werden mit 1/4 fett Leinwand die
 Mischung genommen. Das fett
 wird in der flüßigkeit zerlassen und
 die gefüllten Zwiebeln in Dampf,
 oder auf gedämpft, worauf das
 eingeweichte und mit gedünstete
 Weißbrot in dampf alle abgekocht.

Das wird. Man giebt die Masse darauf in eine Pfanne
 und rührt sie mit fleisch, eier, Salz und weiß Leinwand
 mit gefüllten Bräunlich. (Zwiebeln, Leinwand oder
 Leinwand.) Wenn die Masse gut abgekocht ist, formt man

mit zwei feyhellten linyliche Blöße, die keine Riffe haben
 Dünne, giebt ihnen eine gewisse Form, wandel sie in gerin-
 krumm Leub, drückt mit die Oeffnung mit dem Messerischen
 kleine Kerub zur Verzierung und auch die feidmuller
 in demselben fall oder brüner Lutter zu seynen furchen,
 so das sie müssen hoch und innen ger, aber nicht hoch
 sind. Die feidmuller werden feidmuller, wenn man
 ihnen etwas feidmuller feidmuller zugesetzt.

Kindfleisch zu pökeln.

25# Kindfleisch. Waffer, Salz, Sulyator und Zücker werden
 840g. Salz. zum Kochen gebracht. Nach einer Weile
 45g. Sulyator. legt man ein wasch si hinein, sind dieses
 30g. messer zücker. nicht, so muß die Flüssigkeit weg lassen
 8 1/2 l. Waffer. und zu neu so wenig, bis das alle ein wasch
 si zu kochen kommen. Diese Lute muß vollständig abkühlen
 und wird dann über das fleischstück geschüttet, das durch
 feidmuller und kein bapfswort wird. Große fleischstücke müssen
 4 Messen, kleinere 2-3 Messen davon haben. Will man das
 fleischstück reinigern, so läßt man das alle 30 St. von ei-
 nem kühlen, kühligen Ort feidmuller, so ab in dem Kerub
 kühlt.

Rindergötelfleisch und Hamburger Rauchfleisch zu kochen.
4 Personen.

2 St. gekaltete Rinderbrühe oder Knochen. Das Götelfleisch wird
 2 Pf. Pfeffer Süßwurzrinne. gewaschen, wenn es in
 2 1/2 L. Wasser. dem Wasser beigefügt ist.
 Dann mit dem gewaschenen Süßwurzrinne in eine große
 und Wasser gelaßt, und dann ab mit einem Leinwand in
 ein Sieb genommen. Wenn das Wasser fast zu und läßt das
 Fleisch 1/2 St. kochen, so daß es nicht kochen, wenn das
 Wasser nicht zu sein wird. Größere Fleischstücke vorzubereiten.
 kochende Zeit. Eine Stunde füllt man etwas Wasser, etwa
 Leinwand über das Fleischstück, bestreut es mit Salz und
 mit gewaschenen Kräutern oder gewaschenen Pfefferkörnern.
Hamburger Rauchfleisch wird abgewaschen, und dann ab
 abgeklopft und 6 St. gewaschen werden.

Rinderzunge zu garkeln.

1 Rinderzunge. Von der Rinderzunge schneidet man die
 50g. Salz. Längs ab, um sie verdaulich zu ma-
 1 kleine Salzbeur. machen. Die Haut der Zunge wird mit
 1 Hdl. Zucker. einem Wasser 4-6 mal eingewaschen. Salz,
 Salzbeur und Zucker werden vermischt und in einer kleinen
 Schüssel aufgelegt. Dann wird die Zunge damit eingewaschen,
 so daß sie weißer schmecken wird. Dann legt man die

Zünge in eine irdene Schüssel oder einen irdenen Topf, in dem sie ruhig zusammengebracht liegen muß; man legt ein Brett mit einem Stein zur Lagersache darvor. Man läßt die Zünge 10-14 Tage darin liegen, muß sie aber täglich wandern. Beim Köchen der Zünge in Kupferne man mit einer Siebkugel, ob die Lytze weiß ist, denn ist die junge Zünge weiß. Ist wenn eine Zünge gelbst, so muß noch weiß die weißere sonst abgezogen werden. Beim Transfieren schmeidet man sie in feine Stücke. Kleine Zünge muß für 1 Stk; große von 2-3 Stk. Köchen.

Soupe à la reine mit Purée von Huhn-od. Kalbfleisch.

Siehe Seite 107. Das gekochte Fleisch wird fein zerhackt und darauf ein Sieb geschoben und diese Purée mit dem Rosin, das sie und 2 Essl. Meißman zerstoßt und zur Süße gegeben, die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird.

Spachelbeergüfte.

1 Lb. Spachelbeeren zerhackt man 1 Lb. Wasser, 170g Zucker, 1 Stück Citronenschale, 1 Stück Zimmt und 100g Meize mit $\frac{1}{4}$ der Flüssigkeit überbrüht. Man reibt die Güfte mit Milch oder Rosin oder alt Weiskaff mit einer Ormeilapurée.

Schokoladenflammerie.4 Personen.

<p> $\frac{3}{4}$ l. Milch. 75g. Quind. 150g. Schokolade. 80g. Zucker. 20g. Cacao. 1 Haeb. Vanillezucker. </p>	<p> Schokolade und Cacao werden in der Mörse zerrieben, mit Milch, Quind, Zucker, Vanillezucker zerrieben und 14 St. unter beständigem Rühren gekocht, bis der Quind zerfällt. Dann füllt man die Masse in eine mit Wasser nüchergewasene Form und bringt sie nach dem Erkalten. Man rührt eine Vanille- sauce dazu oder mit Saffranröseln. </p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ochsenchwanzsuppe. (Ox-tail-soup)4 Personen.

<p> 1 Ochsenchwanz. $\frac{1}{2}$ lb Pfefferwurz. 35g. ungew. rosen Spindeln. 40g. Lutter. 1 Gewürzholz. 80g. Zimbeln. $\frac{1}{8}$ l. Süßwurz. 30g. Mehl. 1 große Cayennepfeffer. 2 lb. Pfefferwurz. Kolonin od. Portwein. $\frac{1}{2}$ Haeb. Zucker. </p>	<p> Der Ochsenchwanz wird gut gewaschen, zerhackt in 2-3 em. lange Stücke zerhackt und in der Lutter zerhackt gründlich gewaschen, das Fleisch des Ochs- chwanzes ebenfalls, die Zimbeln werden in Scheiben geschnitten und das Ganze mit dem Süßwurz, dem Gewürzholz in 20g. Lutter zerhackt. Dann wird es in einem Topf gekocht und $\frac{1}{2}$ l. Wasser darunter gegeben, so rührt man es zur Hälfte zerhackt </p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

mit Pfeffer Salz. Dann wird die Leinwand gewaschen und entfettet.
 Zugewiesen sind etwa 30g. Mehl in 20g. Leinwandgewebe, das mit
 der Leinwand gewaschen und gewaschen ist durch eine Sieb zur
 Sieb. Die nun gebundene Sieb muß sehr gut gewaschen und von
 allefährigen Samen und Fett entfernt werden, worauf
 man sie mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wein oder Pfeffer und
 Wein. Die Leinwand liegt nun die zarten Samen in
 die Leinwand auf der Leinwandgewebe Sieb. Man
 nicht gebrauches Weißbrot dazu.

Warmer Schokoladenpudding.
4-6 Personen.

- 125g. Mehl.
- 125g. Schokolade.
- 100g. Zucker.
- 15g. Cacao.
- 100g. Zucker.
- 1 Pfl. Vanillezucker.
- 3/8 l. Milch.
- 6 Eier.
- Zucker u. Zucker für die Form. zu gelutten Teig ab, worauf man

Die Schokolade und der Cacao werden
 in der Wärme erwärmt und mit
 der Hälfte der Milch verrührt. Das
 Mehl wird mit der übrigen Milch
 gerührt und dann mit der Schokolade
 verrührt. Man gibt Zucker,
 Zucker und Vanillezucker hinzu und
 kocht das Ganze bei mäßiger Hitze
 Die gelutten Eier geben unter die Masse. Nach dem
 sie abgekühlt ist, gibt man dem Pudding
 Zucker, zersetzt eine Form mit Zucker und, streut sie

mit Zucker und wird füllt die Masse hinein, worauf man sie gut durchfließen im Wasserbad 1 1/4 Std. kochen läßt. Man bringt den Süßling warm zu Tisch und reißt eine Vanillesauce dazu.

Milchsauce mit verschiedenem Geschmack.

4 Personen.

3/8 l. Milch.	Zug 6 bitter Mandeln.	2/3 der Milch wird
12 g. Kartoffelmehl.	oder 1/2 Stange Vanille.	mit einem der Zucker-
20 g. Zucker.	" 30 g. Cucur.	kau vermischt, mit Zucker-
2 Eigelb.	" 1/4 Citronensaft.	abgeschmeckt, mit dem
1/2 Linsensamen.	" 2 Eßl. Weizenmehl.	Rest der Milch durch Kar-

toffelmehl glattgemischt und mit der heißen Milch vermischt.
Die Eigelb werden unter die Sauce gegeben, die man etwas kalt geschlagen wird, worauf man sie durch ein Sieb reißt. Der Linsensamen wird zu feinem Saft geschlagen und die erhaltene Sauce mit dem kalten Saft geschlagen vermischt. Wenn man Cucur. von der Sauce nimmt, so darf man nicht den gleichen Teil Kartoffelmehl nehmen.

Flammerie von Kartoffelmehl und Mandeln.

4 Personen.

3/4 l. Rahm od. Milch.	25 g. Mandeln.	2 Eier.
75 g. Kartoffelmehl.	1 Eßl. Citronenzucker.	80 g. Zucker.

Manu wenn Milch nimmt, so muß sie durchgaramessen sein.
Die ganzen Eier werden in Kupferglaskochgeschloß,
Zucker, Korbalkmasse feingegabeu und mit der Milch gut
gerührt. Man bringt das Ganze auf dem Saß und läßt es
unter beständigem Umrühren 5 Min. gut kochen. Eine Form
wird mit Butter ausgegüßt, die Masse eingegüßt und
nach dem Erkalten eingestrichelt. Man rieht leicht- oder Vanille
süßes Teig u.

Vanillequadding.

4 Personen.

Der Vanillequadding wird abgekocht wie das süßes
Brot, das man die Mandeln fassen und statt davon
1/2 Stunde Vanille mit rücheln. Dieser Quadding rieht
man mit einer süßes.

Sauerbraten.

Siehe Seite 102. Der Sauerbraten wird abgekocht wie der
Sauerbraten, das läßt man über 2-4 Tage ruhen, wenn
Gebräu in Pfefferwasser mit Gewürzen liegen. Seine Sa-
mitten der Sauce dann wenn die Flüssigkeit nach Loh-
ken zum Abkochen rasmen.

Schneebälle4 Personen.

125g. Mehl.

125g. Butter.

1 1/2 l. Zitronenzucker.

4 Eier.

1 1/2 l. Salz.

10g. Zucker.

1/4 l. Wasser.

Butter, Wasser und Salz werden mischen-
 lastig und mit dem Mehl so lange misch-
 lastig und festlich gerührt, bis sich die Masse
 so verhält, wenn man sie klopft. Ist der Teig ab-
 gerührt, aber noch etwas warm, so
 schneidet man ihn in Stücke und
 in warmem Wasser in der Seife von einem
 1 Messerspitze Seife. Drei Eier sind die man vorher von
 geschält hat, misch misch man Zitronenzucker und Seife
 fein. Mit einem in kaltem Wasser getrockneten Löffel kommt
 man mit dem feinen abgeriebenen Leinöl ein wenig
 schneidet sie ab in einem gut gewaschenen Ofen und klopft sie
 schnell gelb. Wenn sie kalt sind, so klopft man sie mit
 Rosinen oder einem Eiweiß, bestreut sie mit Zucker
 überzieht sie mit Puder oder Zitronenzucker.

Windbeutel.4 Personen.

1/4 l. Milch.

50g. Butter.

175g. Mehl.

4 Eier.

1 1/2 l. Zitronenzucker.

1 1/2 l. Salz.

40g. Zucker.

etwas gestoß. Zimmt.

Butter, Milch, Salz und Mehl
 werden gelöst gerührt, mit
 Zitronenzucker vermischt und
 gut abgerieben, worauf

wenn die erwünschten und reizvollsten für Finisiermittel. Wenn
der Teig gut verarbeitet ist, stellt man kleine Stücke, die
in Sonntagstagen fast vollständig gebacken werden. Sie müssen
mit Lötlötlösung abstrichen und werden dann mit Zucker und
Zinnis bestreut. Man vermischt sie mit Kaugut oder feinem
Kieseln oder gibt ihnen eine gewisse Dosis.

Stachelbier-Kaugut.
4 Personen.

- 14 unverse Stachelbier.
- 170 g. Zucker.
- 1 Stück Kirschenzucker.
- 1 " " Zinnis.
- 2 g. Kirschenzucker.
- 1 Feine Nektar.
- 1/4 l. Wasser.

Die Stachelbier werden von Stielen
und Stielen befreit, worauf man
sie wäscht und mit einer Feine Nektar
in reichlich kochendem Wasser wäscht,
wobei sie überzollend müssen. Dann
werden sie auf ein Sieb gegeben und
mit kaltem Wasser überzollt. 1/4 l.

Wasser wird mit Zucker und Gewürzen versetzt und ge-
schüttelt. Die Leaven feinmasig und sorgfältig wäscht.
Man lässt sie nun von der Seite des feinen Siebes, weil
sie leicht zerplatzen. Die weissen Leaven füllt man mit der
Spinnmaschine, bindet den Saft mit Kirschenzucker und
überzollt die Leaven damit.

Königsberger Margipan.

14# süße Mandeln.

18g. Bitter Mandeln.

14# feines, gesiebtes Zucker.

3 Eßl. Rosenwasser.

zur Glasur:

14# feines, gesiebtes Zucker.

1 Eßl. Firnis.

1 " Kibonurupfist.

1 Eßl. Rosenwasser.

Nach Leinwand Eßl. Wasser.

Die Mandeln werden gut reibgerieben,

süßer gemacht und in Salzen,

(W) reinen Wasser 24 Std. eingeweicht.

Dann werden sie abge-

zogen, mit feinem Siebe abgedr-

ückt und durch die Messinggasse gewen-

nen. 14# gesiebter Zucker und ein

Löffel Eßlöffel Rosenwasser wer-

den mit den Mandeln vermengt

und zu einem festen Teig geknetet,

der bis zum folgenden Tage stehen bleibt, dann wird er weis-

gehindert für so lange gerührt, bis er sich vom Löffel löst.

Man gibt die Masse dann in eine Pergamentpapierform und

drückt sie leicht, dann nimmt man die Masse auf die

Tischplatte oder auf ein sehr feines Sieb, teilt sie in

kleine Teile, die man wieder leicht und reichlich feinen

Teig knetet man mit feinem Sieb, einen anderen Teil stellt

man 4 mal so dick wie das erste, schneidet ihn in

1cm. breite Streifen, bestreicht die Ränder des reibgerieben-

en (feinen) Teiges mit Rosenwasser, legt die Streifen

als Schlupfdecke darauf. Mit einer kleinen Zunge verzieren

man den Rand der Streifen. Nachdem man das Ganze

mit Rosenwasser bestreicht, legt man das Margipan

mit einer Unterlage von Oberton muß ein feuchtes Lefel und
 Kuchel ihn bei mäßigem Wärme ohne Unterfütze zuweilen
 kochen, bestricht ihn noch einmal mit Rosensaffran und läßt
 ihn abkühlen. - Die Glasur wird von dem ungegohrenen zu-
 gesehten in einer glatten Schüssel 1 Stk. Lony gerührt, von
 dem mit einem Silberblech oder Zergallblech. Die Masse
 muß gleichmäßig und fein verteilt sein, falls sie nicht die
 Mergelkugeln oder sonstigen unregelmäßigkeiten werden und
 mit Wasser zugetrockneten feinsten Mergel werden, was
 falls sie nicht die Glasur enthält, so ist sie
 die feinsten Mergelkugeln beiseite zu lassen in der
 folgenden Weise.

Vanilleplättchen.

1/2 # Zucker.

265 g. Mehl.

4 Eier.

1/2 - 1 Stk. Vanille.

Zuerst wird ein Lefel feucht vorbereitet. Die
 Zutaten für werden mit dem gepulverten
 Zucker und dem gepulverten Vanille 1/4 Stk.
 fein gerührt, dann das Mehl feingeh-
 rührt. Das Ganze muß gut verarbeitet sein, worauf
 man mit einem Hebel kleine Kugeln auf dem Lefel
 setzt. Man läßt die Kugeln von warmer Stelle 20-30 Min. stehen,
 damit sie auf dem Oberfläch eine feste bilden können. Dann wird
 man dieselben in nicht zu heißem Ofen goldgelb. Statt der Van-
 ille kann man auch das Cardamom nehmen.

Linzen - Bohnen- oder Erbsensuppe.

200g. Linzen.
 od. 175g. Bohnen.
 " 250g. Erbsen.
 125g. Speck.
 1/4 l. gute Leinölen.
 10g. Zwiebel.
 10g. Mehl.
 20g. Fett.
 10g. Sellerie.
 1 Stück Porree.
 1 kleine Petersilie.
 1 " " Salz.

Die Süßsaugwürmer werden zerhackt,
 in 1/4 Leinölen mit Petersilie zerhackt.
 Jedem von jedem Leinölen, so auch
 einen Schmelztopf mit dem Speck
 zerhackt, giebt diese, nimmt
 dies Fett ab und kocht mit der Speck-
 zerhackten Flüssigkeit die Süßsaugwürmer
 auf. 5g. feingehackte Zwiebel werden
 mit 20g. Fett zerhackt, 10g. Mehl
 darin zerhackt, die zerhackte Speck
 zerhackt, worin die Petersilie zerhackt
 und kräftig abgekocht werden muß.

Rhabarberkompott.

4 Personen.

3/4 # Rhabarberstielstücke.
 165g. Zucker.
 1 Stück Zitronenzitrus.
 1 Haal. Zitronenzucker.
 1 Trogel Cassaville.
 1/4 l. Wasser.
 1 Haal. Kartoffelmehl.
 wird dann zerhackt eine sehr feine zerhackt. Sind die

Der Rhabarber wird feingehackt, zer-
 hackt und dann zerhackt. Zucker,
 Wasser, Zitronenzitrus und Zitronen-
 zerhackt werden zerhackt, zerhackt
 und dann der Rhabarber zerhackt.
 Wasser, zerhackt muß zerhackt
 zerhackt werden, mit Cassaville
 wird dann zerhackt eine sehr feine zerhackt. Sind die

Stück weiß, färbt man sie vorsichtig mit der Infundibelle schwarz,
und löset den Saft nun etwas anbreuen. Das Kirschwasser
wird mit Wasser und eingeweicht. Nun dem ab aufgeschüttelt
wird und abgeseiht, übergibt man die Stücke der
mit. Will man Kirschwasser als Fortsetzung be-
nutzen, so setzt man ab mit 1/8 l. Wasser zu feuer, um mög-
lichst wenig Flüssigkeit zu bekommen.

Geschmorte Kirschen.

4 Personen.

<p>2 l. reine Kirschen. 100 g. Zucker. 1 Stück Zimmt. 1 Vitruvianische. 3 g. Kirschwasser. 1 1/2 l. Wasser.</p>	<p>Die Kirschen werden vorher gewaschen und von den Stielen und Kerne befreit. Die Hälften der Kerne wird geschoben und in ein Müllbeutelchen gegeben. Der Zucker wird über die Kirschen geschüttet und mit Wasser köchlich eingeweicht, dann wird das Ganze zu feuer gekocht, die Kerne hinzugelegt und miteinander eingeweicht, bis die Kirschen weich sind. Dann entfernt man das Linschen mit dem Wasser, Vitruvian- ische und Zimmt. Man rührt das Kirschwasser mit und bindet die Kirschen damit. Man schüttet den Saft ab für und für, damit die Kirschen sich mit dem Saft füllen, rührt das Kirschwasser nun und gibt es abgeseiht zu Tisch. <u>Kirschenzuppe</u> wird absonst bereitet, nur nimmt man</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

$1\frac{1}{4}$ l. Wasser und 20 g. Kartoffelmehl. Man giebt die Suppe abgekühlt zu Tisch mit gerösteter Leinöl.

Pflaumenkompott.

4 Personen.

$1\frac{1}{2}$ l. Pflaumen.

65 g. Zucker.

1 Stück Citronenschale.

1 " " Zimmt.

1 Korbhühnergans. Kerne.

3 g. Kartoffelmehl.

$\frac{1}{8}$ l. Wasser.

Die Pflaumen werden ganz waschen, schälen, entkernt und in dem Wasser mit Zucker, Ganszahn und Kerne weich geseigt, worauf man sie feinhackt, Kerne und Ganszahn abseht und den Saft mit Kartoffelmehl bindet, worauf man ihn zu dem feinsten Hart.

Pflaumensuppe erholungs Dasselbe zu geben und dieselbe Erweiterung, nur nimmt man $1\frac{1}{4}$ l. Wasser und 30 g. Kartoffelmehl.

Suppe von frischen Erbsen.

4 Personen.

$\frac{3}{4}$ l. mit Wasser gefüllte Erbsen.

2-3 Hände voll feinstes Salz.

$\frac{1}{8}$ l. Wasser oder Leinöl.

40 g. Leinöl.

10 g. Mehl.

$\frac{1}{10}$ l. Leinöl oder Butter.

1 Handvoll Zucker.

1 " " Salz.

1 " " weißer Pfeffer.

1 Handvoll feinstes Mehl.

Die Erbsen, abged. Erbsen gefüllt werden mit Wasser oder Leinöl auf dem Sand gekocht. 20 g. Leinöl und circa

Portwein für vier Personen fünfzig Minuten und das Ge-
 ze mit einander weiß gekocht, worauf man abkühlt ein
 und fünfzig kocht. Dann kochet man 20 g. Zucker und
 10 g. Mehl, füllt das Püree hinein, thut einige Pfaffen
 Leinwand oder Papier hinein und kochet das Geze ab.
 Dann kochet man man weiß das Mehl kochen lassen,
 thut daffur ein Eiweiß mit Rosin vermischt, hineinmischen.
 Das Püree wird weiß gekochet und mit Petersilien kochet.
 frische Lebensbutter wird bei der selben Art bereitet, man
 nimmt aber 1 1/2 l. Leinwand und zur Mehlkochen 20 g.
 Zucker und 30 g. Mehl. Man nimmt 1/8 l. zerda geben, die
 mit Leinwandthier in die Lüge gekocht werden.

Ordece Soufflé.

1/2 l. Waldkorn. Die für vier Personen werden fünf ein
 6 Eierweiß. fünfzig gekochet, mit dem Zucker kochet
 6 g. Zucker. und das weiße Serum das für die Winter ge-
 zogen. fünf übergekochet Leinwandthier mit dem Mehl
 gefüllt, und diese 25 Min. gekochet und mit Zucker be-
 kocht zu Tisch gekocht.

Weissbrotpudding.

4 Personen.

6 Rindstücker.
 1/4 L. Milch.
 100g. Zucker.
 100g. Zucker.
 5 Eier.
 30g. süße Mandeln.
 1/2 abgerieb. Citronen.
 5g. Zucker f. d. Form.
 h.v. Wenn bereit eine Form vor, füllt die Masse hinein
 und laßt den Gebäck 1 Std. im Wasserbad, oder wenn
 backt ihn 1 Std. bei mäßigem Feuer. Wenn fertig
 eine Feinstreuer dazu.

Von dem Gerichte wird die Rinde abge-
 rieben und die Masse in Milch eingeweicht.
 Die Rinde wird zu Pulver zerrieben, Zucker
 und feine Semmelbrösel und damit ge-
 mischt, bis es fest genug ist. Dann gibt
 man das zubereitete Weißbrot, wenn
 das und Citronensaft hinein und laßt
 zuletzt das saure Saure der Eier darin,
 h.v. Wenn bereit eine Form vor, füllt die Masse hinein
 und laßt den Gebäck 1 Std. im Wasserbad, oder wenn
 backt ihn 1 Std. bei mäßigem Feuer. Wenn fertig
 eine Feinstreuer dazu.

3
 1
 80
 1
 3
 1/2
 2
 1/2
 6g
 2

Schokoladenmakronen.

1/2 Mandeln.
 200g. Zucker.
 2 Egel. Wasser.
 1/4 abgerieb. Sesamkörner.
 3 Eiweiß.
 von dem Mandeln zerstoß. Die zerriebene Sesamkörner zerstoß
 wenn dann mit der Masse, fängt das saure Saure der Eier
 an hinein und backt auf einem gemachten Clay einer
 Platte bei sehr mäßigem Feuer. Die Makronen werden
 süß, wenn sie auf Oblaten gebacken werden.

Die eingeweichten Mandeln werden
 mit einem Löffel abgerieben und in kleine
 zerstoßene. Zucker, Wasser und wenn
 das werden zerstoß und auf wenn
 man sandig zerstoß bis der Zucker
 von dem Mandeln zerstoß. Die zerriebene Sesamkörner zerstoß
 wenn dann mit der Masse, fängt das saure Saure der Eier
 an hinein und backt auf einem gemachten Clay einer
 Platte bei sehr mäßigem Feuer. Die Makronen werden
 süß, wenn sie auf Oblaten gebacken werden.

3/4
 40
 1
 80
 80g
 3
 2
 17
 1/2
 1

Weinschaumcreme.

- 3 Pfl. Citronensaft.
- 1 " Citronenzucker.
- 80g. Zucker.
- 1 Handvoll Ei.
- 3 Eigelb.
- 1/8 l. Weisswein.
- 2 Eierweisse oder
- 1/8 l. Pfirsichsaft.
- 6g. weisse Gelatine.
- 2 Pfl. Pfeffer.

Die Gelatine wird zerlassen und mitgekocht, mit allem zerlesen, bis sich der Schaum bildet und über dem Feuer aufsteigt, bis alles dick und schaumig ist. Darunter schüttet man die Masse hinein und rührt den Schaum durch. Eine Glaspfanne wird mit Wasser überdeckt, die Masse hineingestellt und dick gekocht. Darunter kann man die Masse, indem man sie schaumig durchsiebt und feiner feinrührt.

Flammerie von Kartoffelmehl und Rosinen.

- 3/4 l. Milch.
- 90g. Kartoffelmehl.
- 1 Handvoll Loh.
- 80g. Zucker.
- 80g. Rosinen.
- 50g. Südkorn.
- 2 Eierweisse.
- 1 Hand. Vanillezucker sind, abgekocht.

Die Rosinen werden in kochendes Wasser zerlassen, zerlesen und mit etwas Wasser von der Haut gereinigt, damit sie nicht bitter sind. Die Südkorn wird zerlesen, Kartoffelmehl, Milch, Zucker, Loh und Südkorn werden über dem Feuer, nachdem sie gut zerlesen sind, abgekocht. Darunter nimmt man die Masse vom Feuer, rührt die zerlesenen Rosinen, den Vanillezucker und den feinen Schaum der Eierweisse. Darunter füllt man die Masse in eine mit Wasser überdeckte

füllte Form, die nur dem fehalten gebackt und mit
Marronsirofence garnirt wird.

Kleine Dörren zur Füllung von Crème.

3 Eier.
100g. Zucker.
1 Eßl. Vanillezucker.
50g. Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker
sind selbst. Hühnergastrogen, Vanil-
lezucker und das Mehl hinzugefügt. Auf
einem gut vorbereiteten Blech streift man
die Masse gleichmäßig aus, backt sie in mittl. feuer
Ofen schnell zu, gut abgekühlt und sofort mit feinem
samen Mehl oder wenigstens Vanille ab, die innen über einem
Löffelstiel zu Rollen oder Dörren drückt. Man füllt dieselben
mit Crème oder Sphingrosen, das garnirt und gebackt werden.

Mürbeteig.

500g. Mehl. | 1 Ei.
150g. Zucker. | 1 Kl. Gelb Cognac.
375g. Butter. | (22 kleine Törtchen nach 1/2 Rezept)
Mürbeteig.

Schwarzbrotpudding. 8 Personen.

125g. gut abgedunstet 150g. Butter. 150g. Zucker. 100g. feine Mandeln.	10g. bitter Mandeln. 5g. Zimmt. 8 Eier. 5g. Vanille.	1/2 Zitronensaft mit Zucker. 1 Pr. Salz. 150g. Kirschen.
---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

Die Lutter wird zu Rosen zerrieben, zucker, feigall und Mor-
 delu feingeyeben und das Ganze $\frac{1}{2}$ Std. zerrieben. Dann giebt
 man Gansmehl hinein, darvorn das Syne, aber dann muss
 das feingepulverte Brot durch ein Sieb gefiltert, um das Salz
 mit dem Syne unter die Masse zu ziehen. In einer gut
 vorbereiteten Form füllt man feinstosige Feigmasse und
 eingeweichte, süße Kirschen, bis alles vorbereitet ist, packt
 die Form zu und lässt das Gebäck 1 Std. ziehen oder
 ganz leicht kochen. Man mischt eine Kirschenmischung dazu.

Vanilleauflauf.
 4-6 Personen.

- 50g. Lutter.
- 50g. Mehl.
- 60g. Zucker.
- $\frac{1}{4}$ l. Milch.
- 5 Eier.
- $\frac{1}{2}$ Stk. Vanille.
- (1 kleine Lsg.)

Lutter, Lsg, Mehl und Milch werden abge-
 kochen. feigall, Zucker und Vanille werden
 gut zerrieben und mit der abgekoch-
 ten Masse vermischt und verrührt, darvorn
 wird der süße Syne der Eier darvorn
 gegeben, die Masse in eine Leinwand
 gefüllt und $\frac{3}{4}$ Std. im Ofen gebacken.

Will man Früchte dazu verwenden, so werden diese
 unter in die Leinwand gegeben und die Masse darvorn
 gefüllt, und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Reispudding.

4 Personen.

- 125g. Reis.
- 65g. Leutter.
- 90g. Zucker.
- 1/4 l. Milch.
- 5 Eier oder
- 3 Eier u. 2 Eibl. Mehl.
- 1 Eibl. Citronenzucker.
- 1 kleine Salz.
- 1 - - - - - Narkose.

Der Reis wird kochfertig und abgekühlt
 gesiebt und in der Milch und einem
 kleinen Salz und Narkose abgekühlt,
 worauf er abkühlen muß. Die
 Leutter wird zu Pulver zerrieben, Zucker,
 Citronenzucker, feines, Reis fein
 zerkleinert und zuletzt der Mehl dazu
 der Eier dazugegeben. Die Masse
 wird in eine gut überbackene Form
 gefüllt und 1 Std. gekocht oder ge-
 braten. Wenn nicht eine feine Masse
 werden die Fäden durch Mehl oder Narkose.
 Auf keine Weise in die Form füllen, was zu
 unangenehmen Geruch führt, Narkose oder
 eine andere Substanz. Gut wenn die fertige
 Reis Pudding, so muß derselbe für die
 Menge 375g. wiegen.

Grünkohl.

4 Personen.

- 2 H. Kohl, wenn die Blätter zerhackt.
- 40g. Leutter oder Fett.
- 3/8 l. Leinöl oder Butter.

- 20g. Mehl u. 10g. Zucker.
- 6g. Salz.
- 40g. Zucker.

Das Brod wird wie die Klattbriggan bebrüt, sorgfältig ge-
waschen, mit Natron blanfirt, abgeseiht und gut
abgetropft. Darvief wird er waschen und warm more
ablielt, geseiht. Das Fett wird zerlassen, mit dem
Maß verbunden, mit der Lwillelme mischt, Garung
sinnigsthen und das Brod sinnigsthet. Die Lwillel-
me misst, das sie leicht darvief, ungsfällt werden.
Das Brod wird geseiht. Zum Garman war-
wandel more Popsman war geseiht.

Heckrüben.

4 Personen.

3 St. Hebrüben.

1/2 l. Lwillelme.

20 g. Lwillelme od. Fett.

10 g. Maß.

5 g. Zucker.

Pfeffer. Sieh nach Lwillelme.

Die Hebrüben werden geseiht und
in gläserne Tische geseiht-
ten, blanfirt, abgeseiht und
darvief mit Lwillelme und Ge-
wungen mischt. Darvief wird
das Maß mischt, mit
dem Gemisch Lwillelme sinnigsthen und unter dem Gemisch
geseiht und abgeseiht. More dem Hebrüben.
mit Milch steht das Lwillelme kavit.

Braune Grundsauce.4 Personen.

10 g. Zosibel.	Die Brüher wird gekrümmt, Zosibel Ge-
1 Quinzdrosib.	würze und Mehl fein zerhackt und
30 g. Mehl.	unter beständigem Rühren zu drückal-
20 g. Leinöl.	krümmt stark gekrümmt, wobei das
1/2 l. Leinöl.	Aufkochen zu kochen ist. Die Leinöl
Pfeffer u. Salz	sind feingewaschen, worauf man das
u. auf Gassewerk.	Quinz zu kochen 1/2 Std. kochen läßt. Dann
wird die Sauce durch ein feines Sieb gewaschen, mit Pfeffer	
und Salz abgeseiht und in Wasserbade feig gekocht.	

Braune Senfsauce.4 Personen.

20 g. Zosibel.	Die braune Grundzweige wird bewahrt.
1 Quinzdrosib.	Das Salz hat man in eine kleine Schüssel,
30 g. Mehl.	hat Zucker und Kirschenpflanzsamen und
20 g. Leinöl.	einige Löffel fertiger Grundzweige.
1/2 l. Leinöl.	Das alles wird sorgfältig miteinander
1 pfl. Salz.	vermischt und dann in die eigentliche
1/2 Hand. Kirschenpflanz.	Sauce gefüllt, mit der ab rühren muß.
1 " " Zucker.	Die Sauce wird durch ein feines Sieb
Salz u. auf Gassewerk.	gewaschen, sorgfältig abgeseiht und in
Wasserbade feig gekocht.	

Braune Grundsuppe.
4 Personen.

- 25g. Lutter.
- 30g. Mehl.
- 1/4 l. Kräftige Bouillon.
- 20g. Zwiebel.
- Pfeffer u. Salz nach Geschmack.
- Gebrochene Leberwurstsalzwurst Leliebau. 1/2 Stk. gelb, Salz und Pfeffer für feineren Geschmack und Drey ein feines Lieb gewürz. Die Suppe heiß wieder aufgesetzt werden. Wenn keine feine Leliebau mit fleischgewürz verfeinert. Leberwurst Grundsuppe ohne Drey hinzuzufügen von Rotwein verfeinert werden.

Die Lutter wird mit Mehl und Zwiebeln zubereitet, die Bouillon feiner gefüllt und unter feineren Krümel und fleischigen Leberwurst 1/2 Stk. gelb, Salz und Pfeffer für feineren Geschmack und Drey ein feines Lieb gewürz. Die Suppe heiß wieder aufgesetzt werden. Wenn keine feine Leliebau mit fleischgewürz verfeinert. Leberwurst Grundsuppe ohne Drey hinzuzufügen von Rotwein verfeinert werden.

Saußbutter.

- 125g. Lutter.
- 2 gute Eigelb.
- 2 Eßl. Saft.
- 1 Prise Salz.
- 1 " Pfeffer.

Das Eigelb wird Drey ein Lieb gewürz, Saft, Salz und Pfeffer darunter gerührt, die Lutter feiner gemacht und das Ganze gerührt, bis die Lutter zu Krümel wird. Saußbutter wird als Saucen zu fischen oder fleisch verwendet.

Anchovisbutter.

Anchovisbutter wird ebenso wie Sardellenbutter bereitet. Siehe Seite 24. Wenn man statt Sardellen 40g. anchovis. Wenn verwendet sie man die Sardellenbutter zum

Laffbrühen oder Löffbrühen oder sie wird z. B. bei der Erweiterung einer
 gebrochenen Lende zum Aufsteigen gebraucht.

Ragout von Fleischresten.

Braten oder Süßgaulfleisch, sobald es eine größere Menge da ist,
 muß in unvißigen Würfel geschnitten werden. Man rechnet 1 lb
 Fleisch für 3 Personen. Nach der Menge des Fleisches berechnet
 man die Menge der Sauce, die man bereiten muß. Man
 kocht die erwähnte Grundzweie in geringerer Menge, schmeckt
 sie schief ab und giebt sie. Zum Süßgaulfleisch (Süßgaulfleisch)
 nimmt man nur besten Saugwürmer im Stück und schmeckt
 die Sauce mit Pfeffer ab. Hammelragout wird mit Petersilie
 oder Madeira gewürzt und erhält einen Zusatz von weißem
 gekochten Kartoffeln. Kalb- oder Schweine- ragout kann man
 mit weißem Pfeffer und giebt demselben einen Zusatz von
 Weißwein, Kirschenessig und Cognac. Porzellan läßt sich ja
 das Ragout durch Champignons, Trüffel oder Morfeln. Für
 Ragout reist man nur besten in einem Rind von Weiß
 oder Kartoffeln (Kartoffelwürfel als Rind zu einem fließ-
 gericht.) an. Man kann auch Kartoffelballe, sie fett gebrauchen,
 dazugeben.

Selleriesalat.

4 Personen.

- 1 große Sellerieknolle.
- 2 Eßl. Öl.
- 3 " " Essig.
- 1 Hand weißer Pfeffer.
- 1 " Salz.
- 1 " Zucker.
- 1/4 l. Wasser.
- 15g. Salz.

Die Sellerieknolle wird durch Kürschnere
 gereinigt, gut gewaschen und mit der Spitze
 in heißem Salzwasser gewaschen. Wenn
 die Knolle durchgewaschen ist, schneidet man sie
 mit der Spirindelle fein und legt sie
 einige Augenblicke in ein Salz mit
 kaltem Wasser. Wenn sie so weit abge-
 kühlt ist, daß man sie gut anfassen
 kann, schneidet man die Knolle, stellt sie in gleichmäßigem Saft-
 bew oder Würfel, gießt sofort 1/2 Eßl. Essig darüber, etwas Salz,
 Pfeffer und Zucker, mischt alles gut mit dem Spieß und stellt
 das Ganze zugedeckt zum Garen hin. Nach 1 Std. wird das Sa-
 lat mit Öl versetzt, mit Essig abgesehen und umgerührt.
 Man verziert das Salat mit feingehacktem Rottrost, das
 sehr zart sein muß und das man leicht überbrüht. Vorher
 hat man das Rost mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz durchgese-
 hen. Oder: man nimmt würfelförmigen, ringförmigen
 oder Lanz oder giebt dem Salat einen Krönchen von
 Salat oder Krönchen. Vorhanden kann man das Sellerie Salat,
 indem man ihn mit Knoblauchspießen mischt. Perfekt wird
 das Salat durch einen Übergang von Majoran. In diesem Fall
 bewirkt man ihn ohne Öl.

Gefülltes Geflügel. (Farcicertes Geflügel.)
6 Personen.

Zum Beispiel: 1 Gans, 1 Ferkelwurst, 2 Linsen, 1 junge Ente
 oder 4 Ferkel.

für die farce:

50g. Mehl oder gerieb. Brot.

35g. Butter.

1/8 l. Weißwein.

1 Eigelb.

1 Ei.

3/4 # feines, geschnitt. Kalbfleisch.

1/4 # fettes, geschnitt. Schweinefleisch.

150g. Kalbs- od. Geflügelleber.

2 Lorbeerblätter.

20g. Butter.

15g. Pfeffer und Salz.

60g. geriebene Zwiebackkrumen.

50g. Zwiebel.

12 Stück Pfefferkörner.

65g. Speckhälften.

1 Eibl. Butter, guter Rosmarin.

oder ganz fein geschnitten. Nimmst man Mehl zur farce, so bruch
 man das Mehl mit Butter und der Weißwein zum Kloß ab.
 Dann rührst man sie mit Eigelb mit der Mehl, füllt

Das Geflügel wird nach Vorchrift
 vorbereitet und nach Belieben
 zubereitet. In diesem Falle war-
 den die Knochen ringsherum,
 ungebrüht und eine weißli-
 che Sauce darüber gabelt, die
 man beim Aufsteigen der
 Geflügel serviert. Wenn
 das Fleisch für die farce nicht
 geschnitten ist, wird es durch die
 Messer genommen, das
 sieht man alle Samen der
 Leber, stillt man sie sorgfältig
 man in einem mit 20g.
 Butter und der feingewaschenen
 und Lorbeerblätter geschnitten
 und durch ein Sieb gegeben

fließt, Pfeffer und Salz fein, mischt alles gut zusammen und schmeckt die farce kräftig ab. Darrauf wird die farce durch Würfel von Trüffel, Leber, Pfefferkörner, Pfefferkörner und ab und zu etwas, diesen Rasen. Die gebratenen farce wird in das Gastmahlstück gefüllt, das selbe zugewandt und mit Speckspeck umwickelt. Dann wird es in 1-2 St. auf dem Dampfe, ja noch der Größe, bewahrt darauf die Sauce, die kräftig abgekochte sein muß. Gibt man das Gastmahl zum Tisch, so verleiht man es mit der Sauce. Man giebt zu futen: Rotkehl, Selleriepulver, Pfefferkörner.

Einen Hasen vorbereiten und braten.

6-8 Personen.

- 1 mörser, raffiner, junger fasa.
- 200 g. Lutter.
- 15 g. Salz.
- 65 g. Speckspeck.
- 1/2 l. feiner Rasen.
- 6 g. Pfefferkörner.

Der fasa wird abgekocht, mörser genommen, wobei Leber fasz und Lunge zumeist bleiben. Kopf und fatz schneidet man ab, die Leber fasz, nebst Pfefferkörnern ebenfalls und wird zum fasa.

Rein (Pfeffer) bei Seite gelagt. Mörser und fatz können dem fasa bleiben. Dann wird der fasa in kaltem Wasser gewaschen, aber gründlich gewaschen, gut abgetrocknet und sorgfältig geschnitten, worauf man mit feinem Speckspeck den fasa zierlich und sorgfältig speckt. Dann legt man

Das Suppen in die Pfanne, übergießt sie mit warmen Lutter, überfüllt sie mit warmen Kaffee und läßt sie unter fleißigem Umrühren kochen werden. Die Sauce wird durch Kartoffelmehl gebunden und mit Salz und Pfeffer gewürzt, wenn man sie ganz zu Tisch geben will. Die Dosis richtet sich nach dem Alter und der Größe des Kindes. Ein junges Kind wird in 50 Min. nach dem Essen bei gutem Sitze, während ein altes Kind bei weniger Wärme 1 1/2 Std. vor dem Essen. Ein Kind unter 4 Jahren muß nach dem Essen in 1/2 Std. nach dem Essen. Die Kinder unter 4 Jahren, die unter und außer im fließ sind, müssen 3/4 - 1 Std. geben, Lutter ist ab Kaffee, jedes für sich zu geben.

Landvorte.

- 1 # Lutter.
- 1 # Zucker.
- 6 Eier.
- 1 klein Glas Röm oder Cognac.
- 1/2 # Weizenmehl.
- 1/2 # Kartoffelmehl.
- 1 Zitronensaft auf Zucker od. 1/2 Schmelz Vanille fein gestossen.

Die Eier werden getrennt, das Weiße kalt geschlagen. Das Lutter wird zu Kaffee gemischt, dann die feinen Mehl und Zucker abwechselnd dazugegeben fein gemischt, bis alles verbunden ist. Die Masse muß in unterbrochen gemischt werden, im ganzen 1 Std. zum Schlüß giebt man das Cognac hinzu und wenn alles gut vermischt ist, das

Heißgeschlagenen Scherens für. Eine Form wird mit Butter
ausgeschrieben, mit Leut überstreut, die Masse eingefüllt
und in einem gutgeschützten Ofen gebacken. Ein Leut
ist großer Vorzug notwendig. In 1/4 - 1/2 St. ist die Leut-
brot gebacken.

Kusspudding.
10 Personen.

- 250g. feinst. v. Mollweibkorn.
- 250g. gerieb. Weißbrot.
- 192g. Zucker.
- 3/10 l. Milch.
- 192g. Leuter.
- 8 Eiersch.
- 2 ganze Eier.
- 8 Eigelb.
- 1/2 Zitronensaft auf Zucker.
- 1 Prise Salz.
- 1 - - - - - (Mischbrot)

Zuerst werden die Nüsse von
Schale und Kern befreit, zerhackt
und ein wenig getrocknet. Dann
wird die Leuter zu Pulver ge-
mahlen, 2 ganze Eier unter bestän-
digem Rühren feinvermahlen,
dann die 8 Eigelb, Zucker und
die zerhackten Nüsse, worauf
man das Ganze 1/4 St. ruhen
läßt. Dann giebt man die Gussing
hinzu, das zerhackte Leut

und so viel Milch, das sie geschmeidiger Teig aussteht. Da-
rauf schlägt man das Eiersch zu feinem Schaum und gießt
ihn unter die Masse. In einer vorbereiteten Form backt
man den Pudding 1 St. und reißt ihn woran mit einer fei-
nen Gießschnecke (Zinnschnecke)

Einfache Torte.

250g. Lutter.

250g. Zucker.

250g. Mehl.

4 Eier.

1 Pfl. Kirschenzucker.

1 Oq. Lebküchler.

(1 Pfl. Dr. Oetkers.)

Die Lutter wird zu Rührmaynarisch, fein, zucker, Gewürz, Lebküchler und zuletzt das Mehl feinnarisch und gut vermischt. Eine Springform wird mit Lutter und gebacken, die Masse hineingefüllt und bei guter Hitze gebacken. Nach dem Backen bestreut man sie mit einer Apfelsinenzucker und verweilt sie mit Apfelsinenzucker, aber nur solche Apfelsinen dürfen verwendet werden, die vollstündig reif und süß sind. Man lüftet die Apfelsinen schön luffen und mit Citronen zucker bestreut oder gepulverten Pistazien bestreuen.

Man lüftet die Torte vor dem Backen. Nachdem sie mit der Form genommen ist, schneidet man sie quer auf die Hälfte und legt sie wieder zusammen mit feinem Marzipan oder feinem Apfelsinencrème. Oder: Man teilt die eingeknetete Teigmasse auf zwei Hälften, mischt die eine Hälfte mit 100g. Citron, dann füllt man beide Hälften abwechselnd in die Form, also schichtweise, bis alles verbraucht ist. Nachdem die Torte gebacken ist, wird sie in diesem Fall mit Gelatülnarisch bestreut.

Obstkuchen. (schnell zu bereiten.)

350g. Mehl.
 100g. Zucker.
 125g. Zucker.
 125g. Butter.
 2 Eier.
 1/2 Pfd. Zitronenzucker.
 3/4 Äpfel, Pfleminnen
 oder Kirschen.
 100g. Zucker.
 20g. Leinöl.
 3/4 Pfd. Milch.
 will man die Masse dünner machen. Die Früchte müssen
 in 50g. Zucker saß werden, worauf sie Salz und Saft rüh
 den Kuchen mischzubereiten, werden. Man bröckelt dazwischen
 1/2 Lt. bei mäßigem feigen und giebt in den letzten 10 Min. den
 Rest des Zuckers über die Früchte.

Mehl, Zucker, Zitronenzucker und Leinöl
 zueinander gegeben und miteinander
 verrührt. Die Butter wird zu Rührer
 zerührt, die Eier fein zerhackt und
 gut mit dazwischen verrührt. Darauf
 giebt man die Mehlmischung fein
 und knetet mit den Händen einen
 festen Teig daraus, der gleichmäßig
 fein muß und beim Rollen für so
 viel Milch bekommt, daß er feig
 bleibt. Auf einen gut gefalteten Lein
 will man die Masse dünner machen. Die Früchte müssen
 in 50g. Zucker saß werden, worauf sie Salz und Saft rüh
 den Kuchen mischzubereiten, werden. Man bröckelt dazwischen
 1/2 Lt. bei mäßigem feigen und giebt in den letzten 10 Min. den
 Rest des Zuckers über die Früchte.

Französische Apfelsorte.

12-14 Personen.

3/4 Pfd. Milch.
 175g. Mandeln.
 (100g. Süßholz und
 Orangenpulver.)

6 Eier.
 125g. Zucker.
 120g. geschl. Mandeln.
 80g. Butter.

fein, Mandeln
 und Zucker
 den mit ein
 ander pfänig

gemischt, dann mit der yaffschwamm Lüttar, der yaffschitten
 von Lüttar, dem Melkman und dem feinsten warmist.
 eine yaffschotte form wird mit Mörkeling übergelegt und
 halb zur yaffschotte, worauf man die Crème feinrührt,
 und die Lüttar im Ofen brennt. Dann stellt man 3 #
 eine Äpfel, schneidet sie zu wafeln, läßt sie in wenig
 Wein, Zucker und Vanille wenig kochen, wäscht einige
 Kränken sauber ab, läßt sie überlegen und wäscht sie
 unter die Äpfel, wenn diese vom Saft gewonnen
 werden. Man setzt die Äpfelstücke feuer und läßt den
 Saft sich köcheln. Man wird die feinsten yaffschotten
 Lüttar köcheln und gleichmäßig belegt mit dem Äpfelstücke,
 worauf man den Saft darüber gießt. (Es darf aber
 nicht sehr wenig Saft sein.)

Hamburger braune Kuchen.

2 1/2 # Mehl.

1 1/2 # Limig.

1/2 # gemischtes Fett oder Lüttar.

1/2 # Zucker.

Die Schale von 2 Äpfeln
 und 1 Citrone.

2 Thal. Nektar.

3 Thal. Salz.

20 Stück Melkman (yaffschotte)

1/4 # Mandeln.

Die Hälfte yaffschotte,

die Hälfte in Syrakon,
 zum Anfliegen.

Die Lüttar
 wird zu Mehl
 gemischt, zuck.
 der, ganzige
 und Limig
 unter kochend
 liegen köch.

von feinstem gemischt, koch die Mandeln, dann gießt

wenn das gezeigte Mehl feinere und weicher die Masse zu machen,
 die sie durch und durch glänzend erscheint. Wenn vollen wenn die
 Masse dünn wird, füllt mit klarem Weizen die Krüsen mit,
 legt sie auf eine geglättete Leinwand und drückt in die Mitte
 jedes Krüsen eine Mundöffner. Im unwillig heißen Ofen
 backt man die Krüsen, füllt sie schnell ab, nachdem sie
 gar und braun sind. Man kann die braunen Krüsen auch
 zu mischen, wenn sie warm haben in einem Leinwand

Krebsuppe.

4 Personen.

7 Stück Krabbe.	Die Krabbe werden geköpft oder künstlich ge- spült und in viel Wasser, das stark ge- salzen ist, 10 Min. gekocht und im glühenden feuer fein abgelagt, damit sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn die Krabbe kalt sind, kriecht man das flüssige Wasser und Speisung davon. Nachdem die Krabben von dem feingemahlten gewaschen sind, füllt man sie mit einer feinen Sauce und kocht sie wie Klöße gar. Die übrigen Speisung werden fein gesiebt und gekochbar. Die Krabbe wird im Topf gekoch- ten, die gekochten Speisung fein abgelagt und mit Mehl überstreut. Man kocht das Ganze 1/2 Std. dämpfen lassen und gießt dann die Weizen darüber. Das Ganze muß
50g. Mehl.	
50g. Butter.	
1 große Luch.	
1 L. Weizen.	

güt verfahren, worauf ob Ding ein Lieb gemacht wird.
 Wenn löst die Lüge dann wieder verfahren und gibt
 noch Gessmurt Salz, vielleicht noch Zucker und Roser
 fügen, worauf man sie auf einem Ding ein feines
 Lieb macht. Die Lüge muß eine sein, wie vorher haben
 und einen feinen Gessmurt. Ein Omelette gibt man
 Korbfließ, Schmandlöße, gefüllte Korbrosen, Schmand,
 Koff und Schmandlöße in die Torte.

Die Sauce zu den Korbrosen kochst mit:

40 g. feingepulverten Korbfließ.	1 Tische Salz, Pfeffer und Mischkorn.
20 g. feingepulverten Weizenmehl.	
20 g. Butter.	

Man kann die Hälfte der Sauce zu Klößen machen, unter
 die andere Hälfte mischt man feingepulverten Petersilien und
 füllt mit dieser die Korbrosen. Die Klöße dürfen
 nicht zerfallen, nicht kochen.

Mandelwaffeln.

1/4 lb Butter, zu Roser gemacht.	Die Butter wird zu Roser gemacht, die feigelt, 1 Tische Salz, Zucker, Mandeln, der verweichte Roser und das gefeigte Mehl sorgfältig dar- mit vermischt, zuletzt
1/4 lb gemahlene Mandeln.	
1/4 lb Mehl.	
60 g. Zucker.	
6 feigelt, 6 feigelpfeifen.	
3/8 l. feigler Roser, leinwand.	

Das feine Sieb der Eier. Sie werden vorerst in Wasser
zu einem feinen gelben und nachher mit Zucker und
Zinnweiß gebacken.

Einlauf in die Bouillon.

4 Personen.

1 Ei.	Alle Zutaten, zuerst das ganze Ei, dann Zug, Milchpulver, Wasser und zum Schluss das Mehl werden mit einem Sieb häufig geschlagen. Dann gibt man das in die Bouillon, die im Wasser sein muß.
30g. Mehl.	
1 1/2 l. Wasser.	
1 feine Zug.	
1 Milchpulver.	

Crème zur Füllung von feinen Torten und Schnitten.

4 Personen.

25g. Kartoffelmehl.	Zug 3/4 Stärke Mehl. oder 65g. Stärkekorn. " das Salz wie 1 Pfund und die Stärke 1/2 Kilo wie oder das Salz wie 1 1/2 Kilo wie. " 1/16 l. Liqueur oder Rum. " 1/16 l. Pfefferkörner.	Kartoffel- mehl, Weiz- mehl, Zucker, Eier, Milch und eine das Zucker
25g. Weizmehl.		
62g. Zucker.		
62g. Butter.		
2 Eier. 3/8 l. Milch.		

werden alle gerührt und richtig gelut gewaschen, was man
für ein besseres Gelingen zum Crème beifügt. Die

Masse muß durch Holt gepflanzet worden und durch ein Sieb
geholet. Die Lütter, durch Mangel mehr wohlhalbar
vergrößerter Korn, wird zu Rosin geriebt, durch giebt man
Löffelweise die Rolte Crämermasse fein und verrührt
sie ganz mit der Lütter unter beständigem, gleichmäßigen
Rühren, das man einfließt 1/2 Std. dauern muß.

flüssige Zutaten zum Crämer müssen von der Mangel
der Milch abgenommen werden.

Caronen- oder Kastanienpudding.

6-8 Personen.

1/2 l. Milch.
1 # Kastanien.
1/6 l. Rosin od. (Milch.)
25 g. Kirschwasser.
10 g. süßes Mandel.
5 g. bitter " "
10 g. Lütter.
65 g. " " "
5 feigall, 5 feigriß.
110 g. Zucker.
1/4 Stange Vanille.
15 g. Lütter. } für die Form.
5 g. Mandel. }

Die Kastanien werden gepflanzet, ab-
geriebt und von der zweiten Schale
befreit, worauf sie durch zwei 350g.
wiegen müssen. Sie werden durch
mit der Milch wie eingemacht, wo-
rauf man sie durch ein Sieb
gießt. Rosin, Kirschwasser, süßes
Mandel und 10g. Lütter
kocht man unter Rühren zu ei-
nem Brei, den man mit dem
durchgeriebenen Mannen verrührt,
dann gießt man 65g. Lütter zu
Rosin, giebt Zucker, feigall, Vanille

und Mehl und Morvenmischung feinere, zuletzt das zu feinem
Liquor gaffelungam feineiß. Dann wird eine Füllung von Sick
mit Küttel und Geynfeld und mit geseckten Mandeln oder
Distozian und Geynfeld, die Masse wird eingepfüllt und 1 St.
im Wasserbade geseck. Man giebt eine Spokolventenpulver
oder einen Spüßtrich dazu.

Liaupensuppe. 227

4 Personen.

- 80g. Gromigau.
- 20g. Küttel.
- 1 Stück Sellenia.
- 3/4 l. gute Emillou.
- 1 Eigelb.
- 1 kleine Luch.

Die Gromigau werden gut geseck und
dann blanchirt, abgeseck und darauf
mit Küttel und Sellenia dünn geseck.
Dann wird die Emillou dazu geseck,
das Gromigau zum Kupfer gekocht und
zugeadelt. Die Gromigau müssen 3 St.

Kupfer. Es ist gut, sie sehr vorher einzuräumen. Man
die Gromigau einfüßt, wird die Lüge fertig gemacht, in
dem man ein sehr dünnes feineiß, mit Luch abgeseck
und man Sellenia geseck Küttel, kleine frische
Kartoffelstückchen, Sellenistückchen und Squoyal feineiß.
Man muss die Gromigausuppe für einen empfindlichen
Magen kocht, so muss man sie sehr gut aufsetzen, mit
Luch, Lunge, Kupfer kochen und zum Schluss Luch ein
füßt, feineiß feineiß mischen. Als Zugabe würde

von dem Syroyalstückchen nehmen.

Spargelsuppe.

4 Personen.

125g. Syroyal.

40g. Lutter.

60g. Mehl.

2 Eigelb.

1g. Fleiszfett.

8g. Salz.

1 kleine Zwiebel.

1/4 l. Mehl.

Die Syroyal werden zerhackt und darauf
gekocht, in passende Stücke gehackt und
in kaltem Wasser weich gekocht, in demselben
Wasser die zusammengehörigen Syroyal
stückchen gekocht. Dem kochenden
eine Gemüsebrühe mit dem Syroyal
sowohl, die Syroyal werden entfernt und
die Syroyalstücke in die Gemüsebrühe
gelegt. Die Gemüsebrühe wird stark durch
Fleiszfett und muss hier nur dem Gemüse
mit Eigelb abgezogen
werden. Dem wird die Brühe zugegeben,
wieder
gekocht und über die Syroyalstücke
gefüllt.

Breckspargel.

4 Personen.

24 Stück Syroyal oder

1 Gemüsebrühe.

(5g. Lutter.)

20g. Lutter.

1/8 l. feines Mehl.

30g. Mehl.

1/4 l. Syroyalwasser.

1 kleine Zwiebel.

(" " Zwiebel.)

Zu Breckspargel
nimmt man die
gemessene Menge
Syroyal, die man
kocht, kocht und

pfundat. In Holzröhrer, dann noch auf Geliebten 5g.
 Lutter züßet, lößt man sie auf Kupfer, wenn man
 sie auf ein Sieb pfütet. Zugriffan bewitet man die
 Crümpfweice. Lutter und Maß wanden miteinander yvir
 yaff witz, mit dem Syroyalröhrer und dem süßem Kupfer
 yholt yarrif und dücklich yabest. Wenn die Lutter yarrif
 yund abgaffmatte ist, lößt man die Syroyalstückchen
 darin süß wanden. Stelt diese Crümpfweice dann noch
 auf einsehr vollwändiger Lutter, Luffenulleweice oder
 (Schwefelweice) an. Ist man eingewickelt Syroyal,
 so pfütet man sie auf ein Sieb, fängt die flüßigkeit
 auf, um damit die Lutter zu bewiten und lößt die
 Syroyal in demselben süß wanden.

Stangenspargel.

4 Personen.

<p>2 1/2 # Syroyal. 10g. Holz. (5g. Zucker.) 95g. Lutter. 1 1/2 l. Maffer.</p>	<p>Die Syroyal wanden vorbereitet und zu drei man Lündeln yabündeln, je 6 Stücken in ein Stückchen. Man legt sie in Kupfer Holzröhrer und lößt sie nicht länger Kupfer, als bis sie weiß sind, sie werden erst von Gasfurchen yabewiten. Man setzt die Syroyal yarrif, legt sie auf eine hölzliche Platte, auf der die Füße und gießt zerlassene Lutter nach. Man</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Wenn man die Lutter zu Rufen yarricht, dazu reifen.
 Das zu rüch ablickeu Syrragal in offen ist zur Lutter zu
 verwenden.

Beefsteakpastete.

18 Personen.

4 # filet.

250g. Lutter.

1 # gepökelte Kartoffeln.

3 franz. Zwiebeln.

375g. Rullesfett.

375g. Speckfett.

6 Eier.

6 Esl. Milch.

6 Rindfleisch.

3 Speck.

1 große Muskatnuss.

Nutzen, Pfeffer und Salz

nach Geschmack.

2 Rucys Schüttelung

(d. 1 # Lutter.)

den ringartigen Brot und den gepökelten Pfeffer und Zwie-
 bel eine gute force d'arsen. ein Muskatnuss wird mit
 Lutter und gepökelten und ein Rucya d'arsen die Beefsteak

zuerst breite man die Schüttelung
 und lege sie kalt. Dann frucht man
 das filet und schneidet es in kleine
 Stücke, die leicht gelocht werden, mit
 Pfeffer und Salz bestreut und sie brü-
 nen Lutter schnell gebrauen werden.
 Die franz. Zwiebeln werden ge-
 pöckelt und in nicht zu dünne Spi-
 ken geschnitten, und sie mit Salz und
 Pfeffer bestreut, in sie und Brot
 gerührt und schnell gebrauen.
 Die Kartoffeln werden in dünne
 Spiben geschnitten und sehr grob
 gelocht. Dann Milch und Eier bewirkt
 man im Rucya, mischt diese mit
 dem ringartigen Brot und dem gepökelten Pfeffer und Zwie-
 bel eine gute force d'arsen. ein Muskatnuss wird mit
 Lutter und gepökelten und ein Rucya d'arsen die Beefsteak

gelagt, muß jedes Krafftweck eine zimbaltsfeibe und abgewaschene
 Krafftweck und zimbaltsfeibe, wenn man sie weißlich machen
 solt. In die Mitte schüttet man die weiß in warmen Kroschaffel
 schickten, kochet sie mit etwas Pfeffer und Salz und giebt
 das Saft der Krafftweck darüber. Das Geyze anficht eine Luffte
 durch (Lüftung) zum fince, zum Schluß wird oben mit ein Löffel
 hartig dacht gelagt, der beynahet wird mit si, einem weynen
 den Krenn anficht und durch tieffig über mitgeyacht wird.
 Wenn man tiefel mit si beynahet ist, wird die fuffte $\frac{3}{4}$ St.
 eine Ofen gebreut. Man rüfht sie mit einer Modairspüße,
 Gungigspüße oder Potirispüße.

Johannisbeerkompott.

4 Personen.

1 1/2 lb. reife Johannisbeeren. In Johannisbeeren werden zu frühen
 150 g. Zucker. gewaschen und mit einer Gabel
 von den Stielen befreit. Dann schüttet man sie in eine Pfaf-
 fe, lüßt die Zucker fingen und läßt sie unter flüssigem
 Schütteln das Zucker, bis die zum Kochpunkt kommen. Die Beeren
 von den Stielen rüfht kochen, sondern müssen vorher mit der
 Schüttelle fernübergeben werden. Das gewaschene Saft
 läßt man läng andauern, wenn man sie über die
 Johannisbeeren schüttet.

Eine gewisse Darreichungsweise:

Man nimmt das gleiche Garsicht Laven wie zücker. Nachdem die Laven gewaschen und abgeseiht sind, wuschelt man sie sorgfältig mit dem zücker und löst sie 24 St. kochen. Demnach bringt man sie zu feuer und löst sie 10 Min. kochen.

Heberraffeln.

4 Personen.

15 g. Jese.
165 g. Mehl.
24 l. Rosin.

1 Ei.
1 feigell.

25 g. zücker.

1 kleine Salz.

1 Zitronensaft auf zücker.

90 g. Lutter, gassmehle.

1/4 l. warmes Wasser.

25 g. zücker und zimmt.

wissig zum kochen.

zuerst auf beiden Seiten gelb gelackten, mit zücker

und zimmt bestreut oder nur mit zücker und wassergewiss.

Die Jese wird in dem lauwarmen Wasser gelöst, mit etwas Mehl gemischt und zum kochen eingestellt. Sodann wird die Lutter zerkleinert oder zu Rosin gewaschen und alle zücker unter beständigem Rühr von feingewaschen, dann das wassergewasene Jesestück und der Rest des Mehls. Das Teig wird klappig gassmehle und muß wieder kochen. Das Mehlwasser wird geknetet, das Teig eingestrichelt und unter feinstem Mehl dem feinsten über sellen zücker auf beiden Seiten gelb gelackten, mit zücker und zimmt bestreut oder nur mit zücker und wassergewiss.

Dampfnudeln.
4 Personen.

- 1/2 # Mehl.
- 15g. Salz.
- 6 Eßl. Milch.
- 50g. Zucker.
- 20g. Gähler.
- 2 Eier.
- 6g. Sah.
- 1 Hefl. Kibromanganzucker.
- 3/16 l. Rahm.
- 1 Eßl. Vanillzucker.
- 10g. Zucker.

6 Eßlöffel Milch warm am Morgen zum
 Frühstück benutzt, das zum Essen hinzugefügt
 wird. Indessen mischt man die Lecker
 Mischung, giebt die übrigen Zutaten hin-
 ein, dann das nöthigste zum Frühstück und
 den Rest das Mehl, worauf man die
 Teig Knetung pflegt. Dann formt man
 kleine Stücke davon, die man mit ein
 mit Mehl bestreutes Leinwand wieder
 mischen läßt. Darauf legt man sie
 nicht zu dicht in einem gut durchfließ-

enden Topf, der heiß sein muß, gießt 3/16 l. Rahm dazu in,
 streut den Vanillzucker und etwas anderen Zucker darauf,
 schließt den Topf und kocht die Nudeln 10-15 Min. Dünne
 Man teilt sie wasserartig übereinander, gießt sie heiß
 zu Tisch mit einer frisch - Vanille oder Pfefferminzsaucen.

Kartoffelpuffer. (12 Stück.)

- 2 # reife Kartoffeln.
- 10 g. Sah.
- 2 Eigelb.
- 15g. Kartoffelmehl.

- 1/4 l. Rahm (Rahm).
- 2 Eiersch zu Eiern.
- 100g. Leinwandmehl
- etw. feinstes St.

Die Kartoffeln warm
 geschält und in Wasser
 gewaschen, dann mit
 man sie mit der

Reibe möglichst raff in eine Schüssel feinere, in die man ein wenig kaltes Wasser gibt. Wenn alle Kartoffeln zerrieben sind, füllt man sie in ein Tuch, um die Feinheit leicht fern zu drücken. Dann gibt man die Masse in eine tiefe Schüssel, gibt feines Salz und Kartoffelmehl hinein und rührt das Ganze mit dem Rührer glatt. Dann wird der feine Saft der feinsten Dörren gegeben. Das Fett wird in der Pfanne erhitzt und muß reichlich gemessen sein, dann gibt man eine Kelle voll von der Masse hinein, streift sie durch und bratet darauf in einem feingewaschenen Mandel fettbräunlich und knusprig. Kartoffelstücke müssen feig zu Tisch gegeben werden und dürfen niemals zu stark sein. Man rührt sie als Beigabe zu einem flüssigen oder als Krust mit gelbem Oel.

- 1 # Mehl.
- 1/2 # Butter.
- 1 # Zucker.
- 6 feines.
- 6 Pfeffer.
- 1 # l. Vanillezucker od.
- 1 # Citronenzucker.
- 10 S. Leinöl.
- 1 Tasse Milch.

Schokoladenkuchen.

1/8 # Cacao
(reichlich gemessen.)
Die Butter wird zu
Rührer und mit dem Zucker
1/4 # l. sehr fein gerührt. Dann fängt
man 6 feines, 1 Tasse Milch und das
feinere Mehl hinzu. Darnach gießt man
den feinen Saft der feinsten Dörren und
gibt zum Schluß das Leinöl dazu.
Die Stücke des Teigs mischt man mit

Den Cacao und füllt ihn schichtweise in eine mit Lutter mit
gepinselte Form und brüt ihn bei mäßiger Hitze 1 Std.

Einfache Sacher Torte.

- 140g. Lutter.
- 110g. Zucker.
- 4 Eigelb.
- 175g. Schokolada.
- 1 Eßl. Vanillezucker.
- 1 " Zitronenzucker.
- 70g. Mehl.
- 3 Eiersch.
- 5g. Lutter.

Zur Glasur: Man mischt die Lutter
65g. Schokolada.
125g. Zucker.
4 Eßl. Wasser.
Zu Kupfer und gibt in den
beständigem Kupfer
den Zucker, die Eigelb
fein, mit Vanille- und Zitronenzucker
und die in der Wärme zerriebene Schokolada.
Nach und nach mischt das Mehl und zum Schluss
den feinen Sahne der vier. Eine goldene
Form wird mit Lutter mitgepinselt und

die Masse eingefüllt. Die Form wird zu fest gemacht, nur bis
zu 4 cm. Die gelben Mörse sind die Torte geladen und nach
worn mit der Glasur bezogen.

Gefüllte Sacher Torte.

- 200g. Lutter.
- 200g. große Mandeln.
- 200g. Schokolada.
- 200g. Streibzucker.
- 5g. Karduffelmehl.
- 8 Eier.

5g. Lutter.
3 Eßl. Cyridopannummandeln.
Zur Crème:
40g. Cacao,
4 Eigelb, 60g. Zucker,
3/16 l. Kupfer.

1/4 l. Saffranbräu.
(eingepflanzte.)
1 Eßl. Vanillezucker
Zur Glasur:
100g. Schokolada.
125g. Streibzucker
3 Eßl. Wasser.

Die Schokolade wird in der Wärme erweicht, die Mandeln war-
den abgemahlen und mit der Schale durch die Messina ge-
mahlen. Die Lutter wird zu Rasen zerrieben und unter beständi-
gem Rühren Schokolade, Zucker, Mandeln, Feigeln und das Mehl
hineingefügt, dann wird der heiße Saft der für den Zucker
gezogen und die Masse in eine mit Lutter verbackene
Form gefüllt, worauf man sie bei guter Wärme 1 Std. kochen
läßt. Am nächsten Tage schneidet man den Kuchen auf
die Hälfte, quirt, und füllt ihn mit Schlagschnee oder Crème.
Der Crème: Zucker, Feigeln, Zucker und Rasen werden gelutet
zerrieben und zum Crème abgeseigt, man bestreut die Topf-
sohle, während die Masse kochet, mit der Schlagschnee zu
heißem Saft geseigt werden. Es wird mit dem Vorwilligzucker
vermischt und unter dem Crème gezogen. Dann bestreift
man die eine Tortenfalte mit dem Crème und legt die
andere Hälfte als Deckel darauf. Die Aprikosenmarmelade
wird erwärmt und auf die Oberfläche gestrichen.

Die Glopur: Schokolade und Zucker werden mit dem Wasser
vermischt und gekocht, bis sie einen Krüppel mit dem
Löffel wie faden bildet. Dann rührt man die Masse, bis
sie sich als ob auf ihrer Oberfläche eine Krüppel an-
scheidet. Dann streift man die Glopur möglichst schnell
auf die Oberfläche der Torte, bestreift mit der Lutter mit
Löffel und wenn sie ganz überzogen ist, stellt man

für 1 Min. in die Wärme. Man kommt zu dieser Zeit eine
 Pfundpfunde mit geschäumtem Sphingrosen als Leinwand geben. Will
 man die Sphingrosen in dem Brinn wegkochen, so muß
 zu demselben das Sogalbe Rezagt genommen werden.

Linsen-Citronen-Torte.

1/2 # Mehl.
 200g. Zucker.
 3 Eigelb.
 60g. Zucker.
 90g. gerieb. süße Mandeln,
 darunter 4 bittere Mandeln.
 1 Eßl. Citronenzucker.

Zur Füllung:
 1/2 # gerieb. süße Mandeln.
 10 Eßl. Citronensaft.
 10 Eßl. Apfelsinensaft.
 1/2 # Zucker.
 30g. gesch. Zuckerkand.
 Teig vorbereitet und mit dem Zucker

Zum Candieren:
 1 Apfelsine.
 65g. Zucker.
 Die Zuckerstücke
 werden zu
 einem Saft

gebunden, worin man ihn 1 St. kochen laßt. Tagesessen bewahrt
 man die Füllung. Die geriebenen Mandeln werden mit dem
 Zucker gemischt, mit Zuckerkand., Citronensaft und Apfelsinensaft
 gemischt und das Ganze 3/4 St. gut gerührt. Dem
 Kneten man von dem kalten kaltem Tortenkneten zwei Läden und
 fertigt ein Gitter von Teig. Nachdem die Tortenböden gebackt
 sind, bestreut man sie mit der Füllung, bestreut
 die Oberfläche mit demselben und legt das Kreuzgitter
 darauf. Zum Schluß garnirt man die Torte mit Ap-
 felsinensaftstücken, die man kandirt, nachdem man den
 Kuchen mit einem Zuckerüberzug bestreut hatte.

Fruchtsorte mit Narkotikenaufgabe.

Zur Form man nachstehende: Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Lerchenbeeren, Weintrauben, Apfel, ...
müßig u. f. w.

1/2 # Maß.

125 g. Zucker.

50 g. Zucker.

1 Pfl. Zitronenzucker.

1 Ei.

1 Pfl. Rosin.

1 Pfl. Kirschenbeeren-Konyak.

5 g. Zucker für die Form.
Man vermischt, in die Mitte gefüllt und das Ganze zu einem feinen Teig vermischt. Der Teig wird sofort vermischt und in eine mit Zucker belegte Form gelegt, mit einem ^{kleinen} Rund Rosin und das Ganze vermischt, worauf man das fertige Konyak einfüllt. Die 6 Eier werden zu weichen Schnee geschlagen und die Kirschenbeeren Mandeln und der Zucker unter demselben vermischt. Die Masse wird über das Konyak geschüttet und von demselben das Rund mit kleinen Zuckerkugeln verziert. Wenn es kalt man die Form bei mäßiger Hitze fellyll und nimmt darauf die Ring der Form heraus.

Zur Glasur:

6 Eierweiß.

100 g. Streuzucker.

1/2 # Kirschenbeeren

Mandeln.

Salt und rief das Maß gelagt,

das mit Zucker und Zitronenzucker

vermischt ist. Ei und Rosin man

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

Hasenpfeffer oder Hasenklein.

4 Personen.

- 1# Hasenklein: Zorpyaltener Kopf, Lrucht, Zalt, Lunge und Herz.
- 1 Gam. vng. Sufib.
- 100 g. Syack.
- 40 g. Mehl.
- 40 g. Zornikel.
- 1 Pringe Zunder.
- 1/8 l. Rotwein.
- 1/2 l. braunem Scivillone.
- Sulz und Pfeffer
- unf. Ladung.

Die Hasenkleinstücke werden fein zerhackt und gemahlen. Man rühret die Hasenkleinstücke mit dem Mehl in einem Wüffel, abtut Syack und Zornikel. Dann wird der Syack geküchelt, fließt und Zornikel hinzugefügt und wenn alles schön braun wurde, wird das Mehl darüber gestreut. Wenn alles gut vermischt ist, hat man die Hasenkleinstücke und die Flüssigkeit hinzugefügt und köchelt das Gemisch langsam ab und schmeckt. Der Dampf wird das Gemisch dünn abfließen lassen. Das selbe Gemisch köchelt sich noch zweimal zusammenstellen.

und die Flüssigkeit hinzugefügt und köchelt das Gemisch langsam ab und schmeckt. Der Dampf wird das Gemisch dünn abfließen lassen. Das selbe Gemisch köchelt sich noch zweimal zusammenstellen.

Kramswögel zu bereiten.

4 Personen.

- 8 Kramswögel.
- 20 g. Zucker.
- 8 gestuß. Pfefferkörner.
- 8 g. Sulz.
- 1 Pringe Pfeffer.

- 2 Tropfen Citronensaft.
- (10 g. zerriebenes Brot.)
- 2 Rindfleischstücke.
- 1/8 l. fertige Sauce.

Die frischen Vögel werden zerhackt, die Sauce mit dem Kopf

abgezogen, die Örgen verhärtet, der untere Teil des
 Schwabes abgezogen, die Krallen gestützt, die Füße
 vom Gelenk nach innen eingezogen und die Füße in die
 Örgenöffnen gesteckt und dann die Füße in einander ge-
 steckt. Jedes der Köpfe muss bei der Erweiterung die ganzen
 Fingerringe in dem Vogel drei, oder wenn nimmt die
 Vogel aus, entfernt den Magen und steckt das Innere
 des Vogels ein, vermischt das Ganze mit 20 g. Lutter,
 4 g. Pfeffer, ein Messer Öl, Pfeffer, Salz und Citronen-
 saft und schmeckt die Sauce gut ab. Dann füllt man sie
 in den Vogelkörper hinein und befestigt immer zwei
 Vogel an einem Kleben Holz. (Zusatz) 100 g. Lutter
 wird gebraucht, 4 g. Pfeffer, ein Messer Öl, Pfeffer,
 saft und die Vogel füllungslos, nachdem sie leicht
 mit Salz bestrichen wurden. Unter feinstem Mandel
 muss die Vogel in 15 Min. kochen und koch werden.
 Nach Gussmehl streut man 10 g. gewaschenes Brot darüber,
 das man 5 Min. mit kochen lässt. Man mischt die Vo-
 gel und saubere Teller aus und legt sie auf Weisbrot,
 Pfeffer, die in Lutter kochen gebraucht sind und durch
 die Lutter gezogen werden. Die Lutter entfernt man.
 Das Salz im Lutter wird abgezogen und über die Vogel ge-
 geben oder abgezogen gemacht. Leipziger Lecker man
 abzuheben bereitet.

Wachteln zu bereiten.

4 Personen.

5 Wachteln.

65 g. Speckspeisen.

10 g. Salz.

65 g. Leutkar.

1/8 l. kräftige Leutillone

od. reine Leutenpüce.

Die Wachteln werden garniert, gefangt,
 die Fäule abgepflogen und die Füße
 eingabogen. Man reibt die Wachteln
 mit feinem Salz ein und verbindet
 sie mit Speckspeisen. Die Leutkar
 wird gekrümmt, die Füße fein einga-
 legt und man sie krümmt für 15-20 Min. gekrümmt.
 In dem letzten 5 Min. kann man den Speck abnehmen, die
 mit die Wachteln nicht mehr krummen. Man legt den Speck
 aber wieder in die Pfanne und reibt die Wachteln feinfar-
 ben weiß mit Dampfwein an. Wer den Wachteln weiß krummen
 will, läßt die Speckspeisen durchkochen. Das Salz in der Pfanne
 wird mit feiner Leutillone losgekocht, oder mit reiner Leuten-
 püce, die dem Kartoffelmehl entspricht. Die Leuten sind
 unentbehrlich zu den Wachteln garniert. Man reibt die Wachteln
 mit Leutenpüce, Pfeffer, Salz oder feinem Salz ga-
 rieren. Man kann die Wachteln auch krummen.

Gebratene Wildente.

4 Personen.

1 Wildente.

1/4 Feinung

10 g. Feinung.

1 g. Feinung.

15 g. Salz.

abgekochte Speckspeisen.

5 g. Kartoffelmehl.

1/8 l. Pfeffer.

sein jünge fute wird gerührt, zerhackt und mit yamurum.
 Das fute wird in Wasser gelöst und, wenn es ab yest ver-
 zogen ist, köcht man es in die Kanne, dazu die Gewürz-
 subst. die Stückchen feiny und eine portion stark man
 in die fute, die man nun immer ein wenig mit Salz mit-
 gerühren sollte, damit dieselben den yomigen Geschmack
 verlieren. Man köcht dann die fute noch ein wenig und zieht
 sie ab über den Sifony feiner. Dann überköcht man
 die fute mit $\frac{1}{4}$ l. kaltem Wasser und köcht sie unter
 feinstem Sieb für 1-1 $\frac{1}{2}$ Stunden. Wenn die fute yor
 und weich ist, wird sie nach feinst zerhackt, die Saft
 wird abgeseiht und durch feinstes Sieb abgeseiht. Nicht-
 unten können sich im Topf yest man werden.

Rotweingelée.

6 Personen.

<p>64g. rote Gelatine. 1 flüssige Rotweine. 3/5g. Zucker. 1 Citronensaft und deren Saft. 125g. Kirchwasser. 3 feinst.</p>	<p>Die Gelatine wird zerhackt und mit we- nig Wasser aufgelöst. Dann giebt man alle feinsten feine unter beständigem yem Schlagen mit der Schemite. Die drei feinst werden yest yest yest, aber nicht zu feine, und unter die Masse gemischt. Das Ganze wird nach dem feinst gekocht und abgeseiht, immer unter beständigem Schlagen.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

man ab nicht zum Hofen kommen darf. Dann stellt man ab
 beiseite, um ab sich können zu lassen, das geschieht: indem
 gerinnende feine zu Boden sinken und alle festen Teile mit
 sich zieht. eine form wird mit Öl überzogen und die flüssig-
 keit, die völlig durch sein muß, hineingegossen. Wenn die Mas-
 se ganz erstarrt ist, stürzt man sie und gerührt sie mit
 einem Löffel.

Citronencreme mit Wein.

10 Personen.

- 8 Eigelb.
- 1/2 1/2 l. Mast.
- 250 g. Zucker.
- 1/2 Citronensaft
aus Zucker.
- von 2 Citronen
der Saft.
- 1/2 flüssige feine Weisswein.
- 6 Eiersch.

Eigelb, Mast, Zucker, Citronensaft und
 Schale werden gut gerührt und mit
 dem Wein vermischt, worauf man das
 Ganze in Wasserbad zum Bräuen
 abkühlt. Darauf schlägt man die
 Masse kalt und gießt den feinen Saft
 der 6 Eier darunter. Man füllt die
 Masse in eine Glasform oder in ei-
 ne mit Wasser mitgeschüttelte form,
 und das man ab wegschütten kann.

Caffècreme mit Schlagrahm.

4 - 6 Personen.

1/4 l. Milch.
 6 figall.
 80g. Zucker.
 8g. weiße Gelatina.
 1/6 l. Caffeeextract von
 (manigstüb. 35g. Lofun.)
 1 1/2 l. Vanillizucker.
 1/8 l. Sflenzrosen.

Zuerst bereitet man den Sflenz
 und nimmt einen Teil davon zum
 Lösen der Gelatina. Dann vermischt
 man Milch, Fett, Zucker und den
 Caffeeextract und schäumt einen gelichten
 Schaum daraus, indem man weisand
 das Sflenz aus dem Vanillizucker hin-
 ringiebt. Man schäumt den Schaum von
 der Milch und gießt den schaumigen Schaum unter den Schaum.
 Man kann auch die 6 figall, zu schaumigen Schaum geschlagen,
 dazu verwenden, statt Sflenzrosen. Man giebt zuletzt die
 Gelatina dazu. Eine Form wird mit Öl und geschmieret,
 die Masse hineingegossen und, nachdem sie richtig ab-
 gekühlt, geschneidert. Man giebt eine Vanillesauce dazu
 oder verwendet die Speise mit Sflenzrosen, die geschneidert
 und ganz inwendig wird.

Schaumquadding.
 10-12 Personen.

4 figall.
 1/4 l. Limbessaft. } der Saft
 1/2 l. Tofomirsaft. } muß geschneidert
 1/4 l. Wasser. } sein.
 22g. weiße Gelatina.

Der figall wird 3/4 l. l.
 geschlagen, dann wird
 Limbessaft unter fortwäh-
 vanden Sflenzrosen geschneidert
 weisand der weisand

verfeinertste Luft feiningerebere. Zugwisfen fort wenn die Ge-
lutime ganz offen und in 1/4 l. Wasser aufgelöst. Wenn sie gut
abgekühlt ist, mischt man sie unter die Masse, die man in
Glockenform füllt oder in eine mit Öl ausgelegte Form
füllen kann. Es ist gut, die Masse nicht zu stellen, wenn
man sie stützen will.

Leipziger Allerlei. (Ein Mai- oder Juni-Gericht.)
4 Personen.

20 Karotten.	Die Gemüse werden vorbereitet und ein- zeln in Salzwasser gekocht. Mörseln und Spargel feinigt man in 3 em. lange Stücke. Die Karotten werden in 20g. Lutter gedünstet. Die Krabbe wer- den ganz offen, nach Vorwissen abge- kocht und das Fleisch mit den Spargeln feinigt abgerieben. Die Spargeln werden fein gehackelt und in 30g. Lutter gekocht, dann giebt man 1/4 l. Ge- müsewasser darauf, kocht das Ganze 1 Std. kochen und giebt ab dann durch ein feines Sieb. Zugwisfen sind die Karotten in der Lutter weichgedünstet. Man überstreut sie mit dem Mehl und giebt vorsichtig die Krabbe-Caviar darauf, streut sie mit Pfeffer, Salz und fleisssaybrock ab und
1/2 # Spargel.	
1/2 # Mörseln.	
1/2 Kopf Schlemmerkohl.	
8 Krabbe.	
50g. Lutter.	
8g. Mehl.	
1/2 Hül. fleisssaybrock.	
1 Hül. weißer Pfeffer.	
1 Hül. Salz.	

legt die übrigen Gemüßstücke hinein, läßt vorsichtig das
Ganze aufsitzen und giebt zuletzt das Krebskraut und
das Gemüse hinein. Eine gossende Leinwand sind geschnitten
werden.

Kräftige Rindfleischbouillon ohne Verwendung des

4 Personen.

Fleisches.

- 1/2 # Kumpen.
- 1 # Pfefferkörner oder
morgens Aufschliff.
- 10 g. Salz.
- 28 g. Süßwurz.
- 1 1/2 l. Wasser.

Die Kumpen werden klein geschnitten und
gewaschen. Das Fleisch wird in Würfel ge-
schnitten und man nimmt ein braunes
Lorbeerblatt dazu. Man giebt man bei-
dem, Kumpen und Fleisch in den Topf, gießt
kaltes Wasser darauf und läßt es zum Kochen kommen. Der
aufsteigende Schaum wird dann entfernt, worauf man
Salz und Süßwurz hinein giebt. Man stellt den Topf
auf eine mäßig feine Stelle und läßt die Lorbeerblätter
3 Stk. kochen im geschlossenen Topf. Nach dieser Zeit wird der
Lorbeer durch ein Sieb gegeben. Darauf wird sie entfernt,
nach einem mäßig abgekühlt und mit Salz abgemacht.

Erdbeer-Crème.

8-10 Personen.

1 1/2 lb. frische Erdbeeren.
150 g. Zucker.
2 Essl. Vanillezucker.
1/2 l. Sfloryrosen.
12 g. rote Gelatine.
12 g. weiße " "
1/8 l. Waffer.

Die frische Erdbeeren zerkleinert und mit einem feinen Sieb gemischt. Fort nun eine frische frische, so kann man sie auch ohne jemanden. Der Zucker bleibt davon fort oder wird nach Geschmack hinzugefügt. Die Dosegelatine kann frische müssen 1/2 l. betragen. Die Gelatine wird zerlassen und in 1/8 l. Waffer gelöst und mit einem Sieb in das frische gemischt. Dann fängt man Vanillezucker und Sfloryrosen hinzu und füllt die Masse in eine mit Öl überzogene Form. Will man die Creme nur selber kochen, so stellt man sie auf ein Feuer. Vor dem Einsetzen stellt man die Form einen Augenblick in kaltes Wasser, löst den Rand der Masse besetzen mit dem Wasser ab, trocknet die Schüssel wieder ab und füllt die Creme besetzen. Man garniert die Spitze mit Sfloryrosen oder frische. Auf kann man 3/4 lb. Erdbeeren der Masse beifügen, wenn sie in die Form gefüllt ist.

Man kann diesen Kuchen auch mit Kirschen, Johannisbeeren oder Himbeeren backen. D. oder Agurken, Pfirsich, Apfel, Kirschen od. Kirschen mischen. Die frische der Gelatine mischen ist auch der frische der frische.

Einfache Rahmspeise.

3/4 l. Sfloryrosen.
50 g. Zucker.
2 Essl. Vanillezucker.

3 g. weiße Gelatine.
6 Essl. Waffer.

Die zerlassene Gelatine wird gelöst und

gemischt, dann schnell mit Zucker, Vanillezucker und

Leibzucker vermischet. Man füllt einen die Masse in eine
mit Öl bestrichene Form und stellt sie auf fe. Nach dem
Stützen garniert man die Spitze mit Früchten.

Nürnberger Lebkuchen, weiß.

1# Mehl.

1# Zucker.

6 Eier.

1/2# Mandeln.

6 Pfefferkörner Lebz.

8 g. Pfefferkörner.

12 Melkhan.

(2 Hsch. Zimmt.

1 Or. Lebz.)

Man rührt die Eier mit dem Zucker 1/2 Std.
schümmig, dann giebt man den geschlagenen
Eiweiß zu hinzu, rührt auf 1/4 Std. und
fügt unterdessen Pfefferkörner hinzu,
ab folgend Mehl und in Streifen geschnittene
Mandeln. Wenn alles gut vermischet
ist, streicht man die Masse auf Bleche
und backt sie bei lauter Hitze.

Johannisbeergelee.

5 l. Johannisbeeren.

1 1/2# Zucker.

Die Beeren werden gewaschen, dann
mit einer Gabel von den Stielen befreit.
In einem Messingkessel giebt man so viel Wasser, daß der
Leder bedeckt ist und schüttet die Beeren hinein, kocht sie
zu dem Kochen kommen, damit sie glocken. Man kocht das
Anfang zu kochen. Wenn die Beeren glocken sind, nimmt
man sie durch die Feigkresse. Das saure Wasser
kocht kocht man durch ein Tuch lassen, das man über

Nacht weiffencht. Das abgerogane Zuckar weiffencht man
 klein, legt ihn in eine Schüssel, in der man den Saft weiffen-
 frucht. Das weidene Saig kost man Zuckar und Saft hing
 ein und zuseh so wenig, bis ein Löffel voll weiff einen
 Teller gaffnen, schnell zu Galen wird. Dann füllt man
 es in Cavaispfandts Gläser, bedeckt sie mit Künigweizen und
 bindet sie gut zu.

Gebratene Kalkleber.

4 Personen.

- 14 Kalkleber.
- 15g. Salz.
- 1 Prisen Pfeffer.
- (1 1/2 l. Citronensaft.)
- 50g. Mehl.
- 65g. Butter.
- 1/8 l. braune Sauce.

Die frische Leber wird gewaschen, die
 Sehnen werden abgetrennt, dann wird
 sie in feine Scheiben geschnitten und
 mit kaltem Wasser mit Pfeffer und Salz
 bestreut, und in Mehl gerollt. Man
 brät sie in brauner Butter unter
 Durchsicht zu feiner Probe,
 das so, daß sie dünn und dünn
 ist. Dann nimmt man sie mit der Hand, wascht die flü-
 sigkeit und wascht Leber mit dem Citronensaft über
 das Fleisch, kost dann das Salz in der Hand, füllt
 das Ganze und schmückt diese Sauce mit Salz ab. Man
 kocht die Leber nicht zu wenig, da sie hart wird.

Gedämpfte Kalbsleber.4 Personen.

1 1/2 # Kalbsleber.

62 g. Syack.

10 g. Salz, 1 Prisen Pfeffer.

95 g. Butter.

1/8 l. Leinöl od. Pfeffer.

5 g. Kartoffelmehl.

1 Citronensaft und Saft.

1 klein Zwiebel.

Die Leber wird gesäubert und mit Salz, in Salz und Pfeffer gewandeten Syackbrüsen gespickt. Man drückt die Leber im Ofen, nachdem man sie mit gekrümelter Butter und der Flüssigkeit übergeben hat, 45-60 Min. unter feuchtem Deckel zu braten.

Geschmorte Leber.

Die gesäuberte Leber wird sauber gewaschen, wird oberflächlich ungekrümelt, nachdem sie mit etwas Mehl bestreut wurde. Man kann viel Wein beim Schmoren zuzusetzen.

Geschmorte Hammelcotelettes.4 Personen.

2 1/2 # Hammelcotelettes.

30 g. Syack.

10 g. Mehl.

30 g. Zwiebel.

1/4 l. Leinöl od. Pfeffer.

(1 Prisen Cayennepfeffer.)

3 g. Kartoffelmehl.

60 g. Salz und Pfeffer.

2 Essl. Madeira oder Portwein.

10 g. Butter.

Die Cotelettes werden in gleichmäßige Stücke zertheilt, das

fett halbweise durch gelassen, dann gut klopf, gewaschen und
 getrocknet, auf einer Seite geschnitten von beiden Seiten mit Pfif-
 fer und Salz bestreut und in Waschl gewaschen. Die Zwiebel
 wird gewaschen und auf die Oberseite der Cotelette gestrichen.
 Diese werden in einem Pfanne fett umgerührt und dann
 in einem Topf gelagert. Das Salz in der Pfanne wird abgeseigt
 und dann abgewaschen. Dann fängt man nun so viel fleischig-
 keit fängt, dass die Cotelette bedeckt sind und lässt sie zu-
 gedacht pfannen, bis sie ^{ca. 1 1/4 - 1 1/2 Std.} weiß sind. Kurz vor dem Anrichten
 legt man die fleischstücke hinein, bindet die Sauce mit
 Kartoffelmehl, das mit Madeira oder Portwein gewaschen
 wurde, aufkocht sie und pfannet sie kräftig ab, dann setzt
 man die Cotelette darin. Will man einige Tomaten mit
 pfannen, so müssen die Cotelette ungegärtet bleiben.

Hammelfleisch und Kohl. (Leise steir.)

4 Personen.

1 # Hammelfleisch.	15 g. Salz.
1/2 # rote, geschnittene Kartoffeln.	3/8 l. Leinöl.
1 Zent. Kümmel.	1 kleine Currypfeffer.
1 " Zwiebelwürfel.	1 # Weißkohl.

Der Weißkohl wird gewaschen, in Viertel geteilt, gewaschen
 und in kochendem Salzwasser 1/4 Std. gekocht, dann gewaschen,
 gesäubert und leicht abgetropft. Das fleischstück wird in einer

Fleische so wie ungebrüht und in Portweinbrühe gekochten.
 Gasse alle Kartoffeln werden in Lute Speiben gekochten, bis
 zum Kochen zerlegt und dann abgekocht. In eine Leinwand-
 Leinwand legt man einen halben Korb, fleisch, Kartoffel-
 salz und Gewürze. (Letztere werden nicht mehr fleischmäßig zeri-
 schen jede Speise.) Der Bratenessaffar wird in die Flüssigkeit
 gegeben und über das Gericht gefüllt. Dann wird die Sauce
 zerfließen und im Wasserbade 3 Std. gekocht. Auf diese
 man das Gericht in einem gut fließenden Saft dörren.
 Nach Salzen reicht man Tomaten- oder andere Gerichte
 dazu.

Cumberland Sauce.

4 Personen.

1/8 l. braune Grundsauc.	Der englische Sauc wird mit Öl und dem gekochten L. G. L. zerrieben, eine kräftige, braune Masssauc dazu gegeben, mit Rotwein und dem zerriebenen gekochten zerrieben und dann durch eine feine Sieb gegeben.
1 1/2 Haal. englischer Sauc.	
1 1/2 " " Französisch.	
100 g. Tomaten-Catzen.	
1/2 Haal. Pfeffer oder Pfefferungsmittel.	
1/8 l. Rotwein.	

Chaudéau-Crème.

3 fl. Citronensaft.
 1 - Citronenzucker.
 80 g. Zucker.
 1 Ei und 3 Eigelb.
 1/8 l. Weißwein.
 2 Eier ohne od. 1/8 l. Saffran.
 6 g. weiße Galatina.
 2 fl. Wasser.
 Die Gelatine wird mit Wasser eingeweicht, (und kocht gar.)
 Die Masse eingefüllt und kocht gefüllt. Vorwunder kann
 man sie kochen, indem man pfirsichweisse Lebkuchen und
 frische Semmelst. -

Die Galatin wird gewaschen und
 aufgelöst, mit altem Zucker, bis
 sich der Saft dar zuweilen
 gewirft und über dem Feuer ge-
 schüttelt, bis alles dick und spröde
 wird ist. Darin schüttelt man
 die Masse hinein und kocht
 den sauren Saft darunter. Ei-

Erbsen und Wurzeln.4 Personen.

3/8 l. süßgewaschene Erbsen.
 1 l. gelber Wurzeln od. Karotten.
 1/4 l. Zwiebeln.
 5 g. Zucker.
 25 g. Lutter.
 1 fl. gewaschene Petersilie.
 1 Zwiebel Salz.
 5 g. Mehl. (1/8 l. Wasser.)

Die gelben Wurzeln werden in
 Würfel geschnitten, nimmt
 man sehr kleine Karotten, so
 können diese ganz bleiben,
 worin man sie in Zwiebeln
 einrührt. Zugewaschen hat
 man 15 g. Lutter zerhacken
 und in denselben die Erbsen

Substanzen zugefügt, worin man die Murrenbeere zugefügt,
 Zucker und Salz feinmischet und mit in Lutter zugehörige
 Mast mit Ferkeln in Wasser und Dampf lassen köcht, bis
 das Mast voll ist. ^{Das} Gelnisse wird auf einem Lutter gemacht und
 im Wasserbad heiß gehalten. Wenn die Substanzen vollen sind,
 so köcht man sie in 18 l. Wasser voll, um sie dann in die
 zugehörige Lutter zu thun. -

Englisches Käse.

1# Lutter.

1# Zucker.

1# Mast.

1/4# Rosin.)

1/2# Koriander

1 Citronenschale auf
 Zucker.

10 Eier.

1/2 Weinglas Cognac. ^{Gründe} das Käsebleiben, so für
 man das züchtet fein. Eine Form wird mit Lutter mit
 geschoben, mit Fett bestrichen und die Masse eingepfüllt.
 Man köcht den Käse bei Zucker sitze 1-1 1/4 Std. kochen.

Flammee von Gries mit Kirschen.

6 Personen.

Das Rezept zur Woche

Kaiserschmarrn. 250 g Mehl, 3 Eigelb, eine Prise Salz und 2 Eßlöffel Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt rühren. Zuletzt hebt man den steifen Eierschnee darunter. In einer eisernen Pfanne erhitzt man einen guten Stich Butter, gießt die Masse hinein, streut Sultaninen und Korinthen darüber, läßt den Kuchen auf einer Seite schön gelb werden, zerstößt ihn langsam mit dem Pfannenmesser und läßt ihn — ständig wendend — braun werden. Die Speise muß heiß serviert werden.



- 150 g. Quind.
- 1 l. Milch.
- 120 g. Zucker.
- 1/2 Citronenpulver.
- 1 Loth Salz.
- 4 Finger.
- 1/4 l. Kirffloreyott.

Die fertiggebacken oder eingeweichten Kirffloreyott werden mit einem Sieb gesiebt zum Abtrocknen. Die Milch kocht mit Zucker, Salz, Citronenpulver und Quind 1/4 l. Der feine gesiebene Saft der Finger wird unter den noch sauberen Lein eingemischt. In eine schiefersche Quind und Kirffloreyott wird die Masse abgekocht, um sie leichter zu trinken. Der Saft der Kirffloreyott kommt über die inflammation wegoffen werden, um als Saft zu dienen, wenn es zu Tisch gereicht wird. Wenn keine andere Ursache zu haben eine einfache Quindreife bewirkt, indem man die Kirffloreyott kocht und statt ihrer 8 Finger und 2 bittere Mandeln, fein zerhackt, unter die Masse mischt und sie mit einer Feinstreue mischt.

Kleine Puffer. (Lebra.)

- 1 l. Mehl.
- 5 finger, 5 finger.
- 150 g. Zucker.
- Der Saft 1/2 Citronen.

- 175 g. Zucker od. Fett.
- 1 Loth Leinöl (10 l.)
- 1 Citronenpulver mit Zucker.
- 3/8 l. Milch. (Kurz!)

Die Leinöl wird zu Rasen gegeben, um es den finger, Zucker, Citronenzucker,

Citronensaft eingemischt, dann die Milch, das Mehl und Leinöl eingemischt. Wenn alles gut verrührt ist, gießt man den feinen Saft der Finger darunter. Wenn fülle

eine Leiste Teig in die vorbereitete Form, streut Cucurbitar darüber, dann wieder eine Leiste Teig und Cucur und so fort, bis der Teig verbraucht ist. -

Romyade von geschälten Pflaumen.

4 Personen.

1 1/2 l. Pflaumen.

65 g. Zucker.

1 Stücklein Citronenschale.

1 " " Zimmt.

4 Eßl. Wasser.

1 l. " Rum oder
Weißwein.

Die Pflaumen werden gut ausge-

waschen, gewaschen, mit kochendem

Wasser übergossen, sie bleiben 1 Min.

darin, dann giebt man ihnen zwei

zwei mal kochendes Wasser, worin

sie köcht zu kochen sind. Die Flüssig-

keit wird mit dem Zucker köcht

versteift und der Schaum abgenommen. Dann köcht man

die frische drei mal kochend, wenn das sie gefallen, nimmt

sie dann mit der Schaumelle hinweg und köcht den Saft

kurz ein kochend, wobei man ihn wieder zu schäumen set.

Nachdem die Pflaumen ausgekocht sind, müssen sie sofort ge-

köcht werden, damit sie ihre Farbe nicht verlieren. Der Saft

wird dann über die frische gegossen, die in gut vorbereitete

Gläser gefüllt werden.

Entkeimte Zwetschen.

4 Personen.

Das Versüßeln der Zuckermilch ist genau dasselbe wie vorstehend.
Nimm oder Weißwein kann fassen, die feinste Zucker sie damit
über kaffen.

Die Pfannkuchen oder Zuckerpflanzen werden genau wie oben, sind nur die
Zucker zugesetzt, damit man die Kerne vermeiden kann.
Der Zucker wird mit der Flüssigkeit mischt und gut geschüttelt.

Apfelgrütze.
4 Personen.

- 2 1/2 frische Äpfel oder
- 1 1/2 getrocknete Äpfel.
- 1/2 Stange Vanille.
- abgerieben Pfeffer.
- Coriander und Lorbeer.
- 1 Stück Zitronensaft.
- Zucker nach Geschmack.
- 1 1/2 Eßl. Kartoffelmehl oder.
- 2 Eßl. Mandelmehl.

Die Äpfel werden geschält und in
16 Stk. geschnitten, gleich gepuffen
und in 1/2 l. abgekochtes Wasser
gekocht, indem man zuvor die Vanille
mit Lorbeer kocht. Die Coriander
werden abgekocht und in den Saft
gegeben. Ist derselbe gut weiß, so
wird die Grütze gesiebt und mit
dem vorgewaschenen Kartoffelmehl
vermischt.

Sommersuppe. (Soupe à la Julienne.)
4 Personen.

- | | | |
|--------------------------------|---------------|-------------------|
| 1 1/2 l. weißer, roter Gemüse. | 1 Bündel. | 1 1/2 l. Lorbeer. |
| 20 g. Butter. | 20 g. Butter. | |

Vorfindene Gemüße; zum Beispiel: gelbe Kürbisse oder Kurokoben,
 Sellerie, Kumpel, Fenchel, Rapskohl, Wirsingkohl, Kohlrabi, Linsen,
 man kocht sie einige Kartoffeln werden früher gar gemacht und
 in gleichmäßige Stücke geschnitten. Der Rapskohl könnte
 ganz bleiben, wenn die Köpfe klein sind. Die Linsen
 sind im Topf zu kochen und die gemischten Gemüße fein
 zerhackt. Wenn derselbe 1/2 St. gedünstet ist, giebt
 man sehr gute Linsen mit dem Gemüße und läßt
 mit dieser das Gemüße noch 1 St. kochen. Von dem Anrichten
 versteht man die Linsen noch mit Salz und weiß
 gewaschen in Linsen geröstet Weißbrot dazu.

Apfelsinentkalterschale.

2 Apfelsinen schält man ab, zerhackt sie in Stücke und
 zerkleibt sie ein. Auf 265 g. Zucker giebt man die Schale
 von 1 Apfelsine ab, gießt 1/2 flasse Weißwein darüber
 und den Saft ein wenig gesoffenen Saft von 3 Apfelsinen. Die
 zerhackten Apfelsinen sind man fein und rührt die kalte
 Schale mit Zucker und oder Linsen zu.

Erdbeermarmelade.

6 St. Erdbeeren. | Man schält die Erdbeeren ab, zerhackt
 4 1/2 St. Zucker. | sie und kocht den Zucker darüber, unter
 beständigem Rühren läßt man sie 1/4 St. kochen.

Himbeermarmelade.

6 # Himbeeren. Die Himbeeren werden unter beständiger
4 1/2 # Zucker. Rühren 20 Min. gekocht.

Johannisbeersaft.

10 # Johannisbeeren. | Johannisbeeren und Himbeeren werden
10 # Himbeeren. | in Wasser und ohne Zucker aufgekocht.
5 # Zucker. | Wenn der Saft immer für sich, fängt man
Zucker zu dem Saft und kocht ihn 1/4 Std. kochen.

Geschmacktes Rinderfilet.

12 Personen.

- 5 # filet.
- 60 g. Salz.
- 180 g. Butter.
- 150 g. Sahne.
- 5 g. Knoblauchpulver.
- 1/4 l. Louisiane, Rosmarin
oder Wein.

Das Filet wird aufgekocht und man
dann von der Seite laufend den
Saft kocht. Das Fett wird zerlassen,
dann gemischt und mit Zucker
dann wird das Filet gekocht, man
muss es und schnell getrocknet, man
muss es mehr als vorsichtig kochen. Das

Salz wird in zerhackte Stücke zerhackt, die man in
Sahne rührt und mit dem mehr das Filet gleichmäßig
und zerhackt kocht und man so, dass die Masse auf der
Kugel liegt. Dann wird das Filet in eine zerhackte Masse
man kocht es in einem Topf mit Wasser. Die Butter

wird zerbröckelt und das felel damit überzogen. Nachher
 lieber legt man in den Topf Wurzeln und Gewürze.
 Wenn das felel sich zerbröckelt hat, überfüllt man es
 mit Wasser oder giebt Wein oder Leinöl hinzu. Das
 Gemisch flüssig wird muß gesetzt werden und alle 10-15
 Min. muß das flüssigstück überfüllt werden. Kurz vor
 dem Anrichten bindet man die Sauce durch Kartoffel-
 mass, welches sie und schmeckt sie köstlich ab. Das
 flüssigstück wird auf eine feine Sieb gelagt. Wenn
 die Sauce gekocht und abgeseiht ist, giebt man ei-
 nigen Löffel voll über den Salat, stellt ihn in eine
 Öfenkammer in den Ofen, wodurch er sich glänzend ab
 bröckelt. Man kann das felel auch durch
 Gemüse, wie zerbröckelte Kartoffeln oder eine Rognon.

Fischsalat.

4 Personen.

Zum Beispiel: Hecht, Zander, Dorsch, Schellfisch, Kabel-
 jau, Rayfen, Heimbunt, Kleist. -

$\frac{3}{4}$ # Fisch.

1 #l. Öl.

1 #l. Essig.

1 Pfefferwürst.

1 Portion Majoran.

1 Portion junger Salat.

Salz und Pfeffer

nach Geschmack.

Der Fisch wird von dem

Gräten gelöst, sorgfältig

mit Essig, Öl, Salz und

Pfeffer marinirt. Nachdem

die Fischstücke auf einem Sieb abtropfen, wickelt man sie

bequemere von, überzieht das Salat Ding von dem Gebirg
mit einer dicken Leinwand, die man mit gro-
nem Salat und Pfefferkörnern besetzt oder mit Knoblauch
zweigen, fenchel und Koriander.

Schwemkloße.

4 Personen.

- 2 Eier.
- 40g. Butter.
- 1 kleine Salz.
- 120g. Mehl.
- 1/8 l. Wasser.
- Milch.

Das Mehl wird mit der Flüssigkeit und dem
Salz vermischt. Die Butter wird in einem
Topf zerlassen, dann fängt man das vermischte
Mehl an zu rühren und mischt die Masse solange
wird fester, bis sie sich vom Topf löst.
In die feste Masse schlägt man 1 Ei und
vermischt es gut mit dem Rest. Nachdem die Masse vermischt ist,
schlägt man das 2. Ei hinzu, rührt mit einem Holz. Kleine
Kloßchen, die man in reichlich kochendem Salzwasser, in einem
Topf von Eisen löst. Wenn alle Kloßchen in die Oberflache
kommen, löst man sie nach 4-5 Min. heraus.

Kübes Käsegebäck in Stangen oder in Croustansform.

Als passende Beigabe zur Suppe, zur Garnitur von Ragouts
oder als Nachtisch zu geben.

- | | | |
|------------------------|----------------|-----------------------|
| 65g. Butter. | 65g. Mehl. | 1 kleine Messerspitze |
| 65g. gerieb. Parmesan. | 1 kleine Salz. | Currywaffel. |

Die Zuckerkugeln werden alle zusammen miteinander gut durchgearbeitet, worauf man diese auf der Platte verstreut. Die überflüssigen zu Streifen schneidet man in Größe eines Mundstückes zu Rindstücken oder Gallenrindern überflüssig. Auf einem feuchten Leinwandblech werden die Stücke bei guter Hitze goldgelb gebacken. Hier zu starkes Leinwand ist zu vermeiden, weil das Gebäck brennen würde. Käsegebäck kann im Ofen wieder hergestellt werden.

Käsestrangen, blätterartig.

120 g. Mehl.

100 g. gewähl. Formstücken.

80 g. Lutter.

6 Eßl. feines weisses Pulver.

1 Eiweiß.

1 " " Zucker.

1 Kl. " " Salz.

1 " " " Muskatwurz.

Das Blech und backe sie in 5 Min. bei mäßiger Hitze goldgelb.

Alle Zutaten werden zu einem feinen Teig verarbeitet, der 2 Stk. in der Größe eines Mundstückes auf einer Platte gebacken wird. Man stellt man ihn auf einem feuchten Leinwandblech, das man in goldgelbe Streifen, die man auf ein Leinwandblech legt sie auf ein vorbereitetes Leinwandblech.

Käsebutter.

125 g. Lutter.

60 g. Rindstücken.

Die Lutter wird zu Pulver zerstoßen und mit dem gewählten Rindstücken zusammen-

misch. Wenn erwünscht für zu Käsebrötchen oder Nougat.

Kräuterbutter.

- 125 g. Butter.
- 1 Fenchel Pfeffer.
- 1 " Salz.
- 1 Essl. Kräuter.
- 2 " - Eibischsaft.

Wenn mischt die Butter zu Rosten, mischt sie mit Salz, Pfeffer, 1 Essl. Eibischsaft und dem eine Löffel fencheligen Kräuter und Eibischsaft, mischt alles dem eine Löffel und gießt sie zu fischen oder abgekochtem Fleisch.

Einfache Kartoffelballe.

4 Personen.

- 2 # gekochte, kalte Kartoffeln.
- 125 g. Mehl.
- 3 Eierweiß od. 2 ganze Eier.
- 40 g. Butter.
- 20 g. Salz.
- 1 Fenchel Mehlkorn.

Die Kartoffeln werden durch die Messer zerhackt. Die Butter wird zu Rosten mischt, Salz, Gewürze und Eier fein zerhackt, dann die zerhackten Kartoffeln damit mischt und so viel Mehl fein zerhackt, daß die Kugeln gut zusammenhalten. Man vermischt den Geschmack derselben durch zerhackte Petersilienköpfe. Aus der Masse rollt man kleine Kugeln, die man in zerhacktem oder zerhacktem Brot wandelt und in heißem, manchem Fett, wenn das alle durch, gelblich bräunt. Kartoffelballe können im Ofen gebräunt werden; für die man als Leinwand zu feinem Nougat.

Plunderkranz

1 st Maß.	200 g. Lutter.	Mit 1/4 Lab
1/4 st Milch (Kuryg!)	166 g. Rosin.	Maslab bewei.
48 g. Jese.	83 g. Kamin.	Lab mure
1 fi.	22 g. süße Mandel.	Lab Jafastind,
3 fingalb.	10 g. bittere " "	Lab zime
1 Pflaße Salz.	geseu fingestellt wird. Zugesei,	
1 " - Müstherbluta.	geseu riefot mure 50 g. Lutter	
1/2 Citronenpfele mit Zücker.	zu Rosin, giebt 3 fingalb, 1 fi,	
64 g. Zücker.	Zücker und Gewürze finure, doreu	
50 g. Lutter.	Lab güterüfeyronyina Jafastind	

und zuletzt das Rest das Maßlab. Wenn dieses gut unter-
gemischt ist, wird das Teig klebrig geseu, worauf
mure ihn wieder zum Geseu stellt.

200 g. Lutter werden jetzt in reinlich poltem Kupfer ge-
massen und mit einem reinen Tuch abgetrocknet. Das gut
untergemachte Teig wird auf das Mureungelatte müchig-
wollt, die ganze Lutter in die Mitte gelegt, der Teig von al-
len Seiten darüber zusammen geseu, das Gewürze ge-
mandat und so doreu wie vorher müchigwollt. Doreu liegt
mure den Teig wieder in form einer Leositte zusammen, wor-
auf ihn und wolle ihn wieder müch und wiederholt dies Vor-
fahren 4-6 mal. Doreu wolle mure den Teig wieder
doreu müch und bespreist seine flöhe mit flippiger Lüt,

der, wenn ich meine die, früher unbekanntem Rosinace, Provin-
gen und variablen Mordale mit dem Teig streicht, deren
wird das Ganze verfüllt und zu einem Kuchen gebacken,
den man wieder gut verfüllen liest, mit feinem Zucker und
bei guter Hitze backt. Ist der Keller leer, so bestreift man
ihn mit Zucker und bestreift ihn darauf mit Zucker. Von
dem Glanz der Krone zu backen, bedient man sich einer
Sandstreuform mit einem Spritzstein.

Überbackene kalte Crèmespeise.
4-6 Personen.

- 8 Löffel. Lieblich.
- 4 Stk. ringenweise Kirschen
oder anderer Kroneart.
- 4 Eigelb.
- 20g. Mehl.
- 60g. Zucker.
- 3/8 l. Milch.
- 1 Hül. Vanillezucker.
- 4 Eierweiß.
- 30g. Staubzucker.
- 7g. Mandeln.

Milch, Mehl, Eigelb und Zucker war-
den miteinander gut vermischt und
über dem Feuer zu einem Crème
abgekochten, dann man Vanille
zucker beifügt. In eine Leinwand-
schale legt man die Lieblich Krone,
weisse, gibt die Kirschen darüber
und füllt den fertigen Crème
noch heiß darauf. Das Mehl das
hier wird zu feinem Sieb ge-
geben, der Staubzucker feinst gesiebt
und nun der Sieb gleichmäßig über die Masse gebreitet. Die
Mandeln werden zu Stücken geschnitten und diese gleichmäßig über

Die Eierflöße geknetet oder ohne Saugballen eine feinfasige Masse
geknetet. Die Form wird jetzt in einem weißig heißen Ofen ge-
backen und zu feiner Farbe gebacken. Die Speise wird kalt
zu Tisch gegeben.

Feste Vanillecrème in Kuchenform.

4-6 Personen.

15g Mehl.	Mehl, feigelt und Mehl worden gelobt
$\frac{3}{16}$ l Milch.	gerührt und zu einem Crème abge- schlagen. Die Lutter wird zu Rosen
4 feigelt.	gerührt, die Mandeln abgezogen, Dief
2 Eßl. Vanillezucker.	die Masse gewonnen und mit dem
100g Mandeln.	Zucker zur Lutter gerührt, man gibt
125g Zuckerzucker.	man den Vanillezucker hinein und
125g Lutter.	riehet die fertige Crème köchelweise
20 Löffel - Lichkeith.	unter die Masse, eine glatte Form wird mit dem Lichkeith
	mit belegt, der Crème dazwischen gegeben und dieser wieder mit
	Lichkeith bedeckt. Man legt die Form einem heißen Ofen
	und stürzt die Form, nachdem er ganz fest geworden ist,
	vorwärts man ihn mit feinsten feinsten belegt und Tofomid Cas,
	fast Dazwischen liegt.

Schokoladencreme.

4 Personen.

- 5/16 l Milch.
- 1/16 l Pfeffer.
- 40g. Zucker.
- 6 Sigellb.
- 100g Zucker.
- 2 1/2 l Vanillezucker.
- 1/4 l Saffranpulver oder Safran.
- 12g weiße Gelatine.

Der Zucker und der Zucker werden mit der Milch misch gelöst und mit dem Sigellb zu einem gelben Creme abgeklopft. Die Gelatine wird zerlassen und fast tüchtig, drückt, darmit in dem 1/16 l. Safranpulver Pfeffer misch gelöst und mit dem Creme vermischt. Darmit giebt man dem Vanillezucker fein, rührt den feinen Safran zum Rest oder zerläßt und füllt die Waffe in eine mit Öl mit geschmittenen Safran. Wenn die Safran fast zerlassen ist, stürzt man sie und zerläßt sie mit Saffranpulver, der mit Vanille zerläßt mischt.

Plumpedding. (Original-Receipt.)

- 1# Rosmarin.
- 1# Salzwasser. (romisches Rosmarin.)
- 1/2# Rosmarin.
- 1# Pfefferkörner.
- 3/4# gemahlener Lein.
- 1/2# Mehl.
- 96g. Pfefferkörner.
- 1# Zucker.

- 48g Mandeln.
- 2 Citronen.
- 1/2 Hart. Salz.
- 4 Eier.
- 1 Rheinische Milch.
- 1 Rheinische Glat. Cognac.
- etwas gemahlener Pfeffer mit.

Alle Zutaten müssen sorgfältig vorbereitet sein, dann wird der Pfeffer gründlich miteinander gemischt. Dann wird die

Masse in eine mit Lutter überzogene Form gefüllt und
 muß 5-7 St. ruhen. Statt der überzogenen Füllform
 kann man die Füllform in einem tiefen Kessel, der ist
 das Kupfer. Oder man gibt die Masse in eine andere Schüssel,
 die unbedingt glasiert ist, sie wird mit Lutter überzogen,
 die Masse eingefüllt und ein feines Tuch als Deckel darü-
 ber gebunden. Dann stellt man die Schüssel ins Wasser-
 bad, set abso darmit zu ruhen, daß die Fäden das Tuch
 mit die Oberfläch gelagert sind, damit sie nicht im Wasser
 fäulen.

Sauce zum Plumpudding. (Original-Receipt.)

32g Lutter.	Lutter, Zucker und Gewürz werden ge-
3 Haal. Zucker.	lunge gerührt, bis sie schaumig sind,
1 große Muskatblüte.	Dann gibt man 1 Weinlab Cognac
1 Weinlab Cognac.	unter beständigem Rühren hinzu. Dann
ruft man noch eine Meile und läßt sie 2 St. kalt stehen,	
man sie kühlen darf. (Plumpudding wird sehr lange.)	

Plumpudding 4 Personen.

5g gewaschenes Brot.	150g Zucker.
175g Mehl.	125g Substan. (Fronbau-Reinigung)
175g feingewaschenes Rindfleisch.	125g Honigsaft.
1 Haal. Salz. (gibt gebräunt.)	25g Süßholz in Würfel.

25g Orangen- oder Citronensaft.	2 Eier.	Leutten und Leut
5g gasstosbare Natron.	1/8 l Milch.	für die Form.
1/4 Etbl. gasstosbare Zimmt.	1 Etbl. Cognac.	Rüm z. Leutten
1 Prase Müchleim.	1 Etbl. Rüm.	und Leutten.

Alle Zutaten werden sorgfältig vorbereitet und dem Leutten
 dieses Rüm gründlich miteinander vermischt. Dem Leutten
 muss die Masse in eine gut vorbereitete Form und
 diese für ein Wasserbad 3-4 Std. Warm der Leutten gasstosbar
 ist, überfüllt man sie mit Rüm, das man bei Bedarf ergänzen
 das man nicht allzuviel Rüm oder einen Spritzbeutel
 benutzt. Man kann den Leutten Leutten in einer Sammel
 den Leutten, die zusammengeknetet sind kochen.

Man kann sie auch kochen. Man kann dieselben Leutten in
 Leutten kochen, sie sind Leutten zusammen sind in
 Leutten Leutten kochen. Man kann sie Leutten zur Leutten
 Leutten Leutten mit Leutten und Zimmt.

Griespudding

4 Personen.

45g Leutten.	1 Prase Leutten.	Gries, Milch die
125g Gries.	4 Etbl. Mandeln.	Leutten der Leutten
1/3 l Milch. (Kochg.)	1 Etbl. Zitronenzucker.	und Leutten werden
75g Leutten.	5g Leutten für die Form.	abgekochte und
4 Eier.		

mit Leutten mit 1 Etbl. Leutten. Der Rest der Leutten wird mit

Den Zücker und den 3 Eigelb zu Schäume gerührt, der Quarklopf
wird mit dem Citronenzücker und dem Mandeln vermischt
und alles zusammen gerührt, dann gießt man den heißen
Saft der Eier unter die Masse. Sie wird in eine vorbereite-
te Form gefüllt und 1 St. in Wasserbade gekocht oder
in den Ofen gebracht. Man kann die Süßigkeit durch Feigen,
Feigen oder Mandeln und Rosinen oder Kirschen verfei-
nen. Man rührt eine Zitronensaft dazu.

Citronentrucken mit Schokoladenglasur.

1 1/2 Maßl.
1/2 # Zucker.
3/4 # Zucker.
6 Eigelb.
6 Eiweiß.
Die Hälfte von 2 Citronen
weiß Zucker.
Der Saft von 1 Citrone
oder mehr.
1 Tasse Milch.
10 5 Lebküchler.
1/4 # Rosinen.
Kirschen Kirschen bezieht man mit einem Schokoladenglasur.
1 1/2 mal das Rezept gemacht, um den Zucker vollständig

den Zucker wird zu Rosinen und mit
dem Zucker und Citronenzücker 1/4 St.
gut gerührt. Dann fügt man unter
Kirschen Rosinen Eigelb, Citronen-
saft, Milch, Mehl, Lebküchler und zu-
letzt die Rosinen hinzu. Wenn alles
gut vermischt ist, wird der heiße Saft
der Eier unter die Masse gegeben. Man
füllt die Masse in eine gut mit Fett
belegte Form und kocht
den Kuchen bei mäßiger Hitze 1 1/2
St. - Dann fertigen, wie gewöhnlich ge-

Damit beziehen zu können. Man nimmt nicht nur Lakulade,
sondern 75g. Lakulade und 75g. Cacao. Man kocht die Glasur
mit ganz feinsten.

Kartoffelorte.

- 115g. Zucker.
- 200g. Zucker.
- 30g. süße Mandeln.
- 8g. bittere " "
- 1 Citronsaft.
- 12 Eier.
- 750g. gerieb. Kartoffeln.
- 125g. " Meißelbrot.

Die Zucker wird feinlich gerieben
Die Mandeln, Citronsaft und Meißelbrot
mit und mit feinstgerieben, dann
die geliebten geriebenen Kartoffeln,
das Meißelbrot und zuletzt der süße
Saft der Eier. Die Form muß 1 1/4
Stunden backen.

Grieskuchen.

- 1/2 lb. Gries.
- 3/4 lb. Zucker.
- 8 Eier.
- 1 Pfund und 1/2 Pfund
1 Citronsaft.
- feine bittere Mandeln.
- der Kuchen muß im ganzen 1 Std. gebacken werden.

Die feinsten werden mit dem Zucker
feinlich gerieben, dann gibt man
mit und mit dem Gries, die Mandeln
und ganz feinst unter bestimmten
Rühren. zuletzt gießt man den süßen
Saft der Eier unter die Masse.
Der Kuchen muß im ganzen 1 Std. gebacken werden.

Schräge Schnitten.

- | | |
|------------------|------------------------------------------------------------|
| 1/2 # Lutter. | Die Lutter wird zu Rasen gerieben, dann |
| 1/4 # Zucker. | Mit einem Eigelb, Zucker, Mehl und Zimmt ein- |
| 3/4 # Mehl. | ein und mischt alles gut durcheinander. |
| 3 Eigelb. | Man streicht die Masse dünn auf ein back- |
| 1 Zitrone Zimmt. | bleib und schmückt sie gleich nach dem Backen |
| | in feine Schnitten, die man mit Zucker und Zimmt bestreut. |

Weisse Pfefferkugeln.

- | | |
|------------------------|---------------------------------------------|
| 1/2 # Weizenmehl. | Die Lutter wird zu Rasen gerieben, dann |
| 1/2 # Kartoffelmehl. | mischt man Zucker, Eigelb, beide Mehle, Ge- |
| 1/2 # Lutter. | würz und Pfefferkörner dazu und knetet |
| 1/8 # Zucker. | die Masse gut durch. Mit einem Egel. |
| 2 Eigelb. | setzt man kleine Kugeln auf ein |
| 1 Egel. Vanillezucker. | großes feines Sieb und backt sie |
| 2 1/2 Pfefferkörner. | gelblich bei guter Hitze. |

Das Klären des Zuckers. Siehe Seite 249.

Will man Zucker klären, so löst man ihn in warmem Wasser, (1 # Zucker - 1/8 bis 1/4 l. Wasser.) bringt ihn in eine Messing-
Kessel zu kochen, mischt ihn fleißig bei nicht zu starker Hitze,
damit er nicht verbrennt. Der Schümmel wird sorgfältig ab-
genommen und wenn er ganz klar ist, zu kochen
den lassen und werden. Bei der Dichtigkeit mit Zucker vor,

nicht der Süchte, untersehidet man verschiedena Grade:

Der 1. Grad ist derjenige jedoch nach dem Obsservieren der Zuckermasse, zum Kochen zu verwenden. -

Der 2. Grad, der zum Einlefen für unsere Früchte genügt, ist dadurch zu erkennen, daß der Zucker in breitem Trogform vom Löffel herabfällt.

Der 3. Grad erkennt man daran, daß der Saft in dünner Form vom Löffel herabfällt und sich schnell wieder zum Löffel zurückzieht. (Leim gelichsam notwendig.)

Der 4. Grad erkennt man daran, daß sich der Zucker bräunt. (Caramellzucker.)

Rote Grütze.

4-6 Personen.

1 lb Zuckersirup.	Die Früchte werden gewaschen und
1/2 lb Himbeeren.	sowie die Stiele befreit, worauf man
100 g Zucker (einstaub.)	sie mit dem Zucker 1/2 St. kochen läßt,
1/2 l. Wasser.	bis sie allen Saft abgegeben haben.
80 g Himbeeren.	Dann giebt man die Masse durch ein
	feines Sieb und mischt dieselbe, mit 3/4 l. Saft ansetzt man
	zum Binden der Grütze 80 g. Himbeeren. Die Hälfte der Flüssig-
	keit bringt man zum Kochen, mit der 2. Hälfte die Koll. ein-
	mischt, rührt man das Himbeeren gelb und giebt dieselbe in den
	Kochenden Saft, indem es klar werden muß. Man schmeckt

Die Grütze noch einmal ab und fülle sie in mit Wasser wieder
 ausgekühlte Formau, die man noch dem fehalten stürzt. Als Now
 Weiss gewaschen, rührt man Milch oder Rahm zu der Grütze, als
 Weichsel, Zedern, Vanillezucker oder geprüften Süssholzwurzel.
Sachelbeergütze wird in derselben Weise bereitet, doch kann
 man auch die Früchte in dem Saft kochen. Apfelgütze man
 kochene Äpfel bereitet man ebenso, das Dampfröhrchen der
 Äpfel ausgekostet und zerhackt. Für Rhabarbergütze gilt
 das selbe. Brosbeeregütze bereitet man, indem man
 zum garenen Gewischt Brosbeeren das selbe Gewischt Äpfel
 nimmt, und diese miteinander weiß kochen läßt. Die Früchte
 werden durch ein feines Sieb getrieben und wie die anderen
 Gützen fertig gemacht.

Apfelgütze von getrockneten Äpfeln.

1/2 H Äpfel.

2-3 Eßl. Korinthen.

Zucker nach Geschmack.

1 Stück Vanille oder

3 Eßl. Vanillezucker.

Die Süssholzwurzel werden in warmem
 Wasser einige male gewaschen, dann
 wieder ausgekühlt und mit feinem
 Wasser zu feinem zerrieben, ein Stück
 Citronensaft und Vanille fein zer
 geben und die Äpfel ausgekostet. Man läßt die Äpfel vollständig
 weiß, doch nicht zu sehr kochen. Die Korinthen werden
 in Wasser gut gewaschen und ausgekühlt. Citronensaft
 und Vanille sind sehr gut und die Korinthen fein zer

gegeben. Wenn dieses 1 pfl. Mandarine oder Orizane gelutet
und bindet die gütliche weisse Quinze Dosis. Die Quinze
von Schittungsalz soll nicht geputzt werden und darf nicht
zu fast gebunden sein.

Reismehlbräu.

4-6 Personen.

- 1 1/4 l Milch.
- 1/4 H Reismehl.
- 10 g Leinöl.

- 1 Stück Zimmt.
- 1 Stück Citronenschale.
- Zucker nach Geschmack.

(1 St. feine Salz.)
 einige geriebene, süße
 Mandeln.
 1-2 bittere Mandeln.

Die Lemitung ist dieselbe, wie die des Quinzebräu.

Eisbereitung ohne Maschine.

Die Masse wird in einer Form gegeben, weisse Papier darüber
 gelegt und der Deckel fest verschlossen. Form wird in einem
 Holzrahmen fest und Salz 6 cm. hoch einverpackt, und der Rahmen
 zwischen Form und Rahmen mit fest und Salz überfüllt
 sein. Die Form muß fest und fest gegeben werden. Nach 10-15
 Min. hebt man sie hervor, wischt sie ab, öffnet sie und
 löst mit einem Holz, die von den Seiten umgebene Masse
 ab und wischt sie mit der anderen um nicht feste Masse.
 Die Form wird wieder geschlossen und in den fest zurück
 gestellt, wovon man die Form wieder 5 Min. lang drückt.
 Dann wird die Form wieder geöffnet, die Masse zusammen

Dünsteinender gearbeitet und wenn ab nur ^{ein} klarem Fortioren für 4-6 Personen ist, dann wenn ab reichlich von 5 Min. stehen lassen. Bei größerem Fortioren dauert das Stehen länger und die Masse muß öfter dünsteinender gearbeitet werden. Wenn die Masse fertig ist, hebt man die Form hervor, stürzt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, bruchst sie ab, öffnet sie, stürzt das Eis oder wickelt ab in Gießgeschalen aus.

Schokoladenpudding.

1 1/4 l Milch.	1 Sp. l. Vanillezucker.	Die fünfte der
1/2 l Wasser.	einige süße Mandeln.	gelassenen Milch
1/2 H. Schokolade.	3-4 bittere Mandeln.	gibt man zu
4 Eigelb.	35 g weiße Gelatine.	der in 1/2 l Was.
10 feinriß.	Zucker von Geschmack.	per gelbstausgabe

Schokolade. Mit der übrigen Milch verquillt man die Eigelb und gibt diese durch ein Sieb zur Schokolade, dann wird Zucker, verquillte Gelatine und gewaschte Mandeln dazu gegeben. Man rührt die Masse bis sie etwas dicklich wird und rührt dann das feine Sieb der vier Stunden. Man gibt die Masse in eine Gießschale und stellt sie kalt. Man rührt eine Vanillesauce dazu.

Puffer.

- 3/4 # Lutter.
- 3/4 # Zücker.
- 7 Eier.
- 1 1/2 Tassen Milch.
- 1/8 # süße Mandeln.
- einige bittere "
- Die Schale von 3 Citronen.
- 1/2 # Koriander.
- 1/8 # Succoda.
- 1 1/2 # Mehl.
- 10 S Lockzölser.

Die Lutter wird zu Rasen zerstoßet, dann geht man den Zücker und die feinsten Mehl und mischt diese Masse zusammen. Dann fängt man unter beständigem Rühren die feinsten Mehl oder gewaschenen Mandeln, die in kleinen Würfel geschnittene Succoda, die abgewaschenen Citronenschale, die Milch und die würdevollen Koriander fein. Dann alles gut verrührt ist, mischt man das Mehl mit den Lockzölsern fein und gießt den Teig in eine Pfanne. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Form und backt den Puffer bei guter Hitze 1 1/2 Stunden.

Apfelschnee.

- 6 große reife Äpfel.
- 5 # Feinweiß.
- 1/2 # Zücker.

Die reifen Äpfel werden gewaschen, von der Schale befreit und durch ein feines Sieb gerieben. Die Feinweiß werden zu einem Schnee geschlagen, mit dem Zucker vermischt und mit dem durchgeriebenen Äpfeln zusammen gerührt. Man gießt die Masse in eine Glasschale und garniert sie mit Feinweiß. Man rührt kleine Waffeln, Süß-

soßen oder andern kleinen Gebäck dazu.

Berliner Pfannkuchen.

I. Mischung.

30 g Jafe.
 1/4 l Milch.
 500 g Mehl.
 60 g Butter.
 5 Eigelb.
 30 g Zucker.
 30 g bitter Mandeln.
 1/4 Citronenschale mit Zucker.
 1 kleine Milchpulver.
 1 " " Salz.
 1 " " Kardamom.

II. Mischung.

40 g Jafe.
 500 g Mehl.
 100 g Nussmehl.
 1 Eßlöffel Citronenzucker.
 2 Eier.
 1 kleine Salz.
 35 g Zucker.
 1/4 l Milch.
 3 kleine Mandeln.
 3 bitter da.
 1 kleine Milchpulver.

III. Mischung

500 g Mehl.
 125 g Butter.
 80 g Zucker.
 2 Eier.
 35 g Jafe.
 150 g Milch.
 1 Citronenschale.

Bei der Herstellung der Berliner Pfannkuchen richtet man zuerst das Mehl richtig ein, das man zum Gehen einstellt. Zugewiesen werden die übrigen zäheren Bestandteile und gerührt, worauf man das Mehl einbringt, mit der letzten Milch und dem Teig klopfig schlägt. Nach dem das Teig nun noch immer zäher ist, nimmt man ihn mit der Hand, die man

mit Messl bestrickt, wolle ihn 1/2 em. Dick mit inn. Schnitt mit
 einem Glase auf die fülle der Triggelute der wick, wo die füll
 liny fuzulagen ist die mit einem Haclöffel darwüß gelagte
 wird nicht größer, als ein Wallnuss sein darf. Die Rinn
 Dingen werden von Grund mit zerfluyenen fessig bestric
 fen, dann wird die andere fülle der Triggel darüber gaffle
 gen und mit dem Glase & einem Ruffen verpackt, die man
 mit einem barmhellen Seid umschwelt vüßig sein lößt. In dem
 bricht man sie in dem pfundenen fett lonyfren yow, legt sie
 mit ein Lieb und Löffgorgier und bestrickt sie mit Zucker. Die
 füllung darf nicht zu dünn sein, Galie oder fünstemore
 lorde. für Berliner ffrumküssen lößt sich das Recept für
 Donyfunden gut versonden.

Reapfen. (Berliner ffrumküssen.)

1 1/2 # Messl.	1 1/2 - 2 Hnd. Salz.	Wenn füllt die Koryfen mit ffrummen und bricht sie in ffrummenen fett. Luff bestricht innen sie yowen wie die Berliner ffrumküssen.
1 1/2 l Milch.	1 ffl. Rinn.	
40 g fass.	2 fiv.	
100 g Zucker.	65 g Lutter.	

Warme Reisspeise mit Aprikosen.
4 Personen.

100g Reis.
 $\frac{1}{4}$ l Milch.
 1 Pfl. Vanillezucker.
 1 Pfl. Salz.
 10g Lutter.
 40g Zucker.
 1 Pfl. Agrikopie.
 5g Lutter.
 1 Pfl. Narkose.
 3 Pfl. Wasser.

Die Agrikopie in Zuckerwasser vorsichtig ein
 verdünnen. Die Kerne können vorher
 geschoben, abkratzen und dann das gesamte
 Agrikopie und Kerne feingrubig machen, giebt den Saft,
 das kurz ein abkochen muß, über das Ganze und läßt
 die Saft einigmal in die Saft geben, damit sie
 glänzen. Statt der Agrikopie können auch jede
 beliebige Frucht genommen.

Gänseleberwurst.

$\frac{1}{4}$ lb rein abgekochtes Gänsefett.	50g Zwiebel.
3 lb Gänseleber.	1 Pfl. Zucker.
2 lb Leinöl.	50g Salz.
$\frac{1}{2}$ Pfl. Pfeffer.	(abgekochter Majoran.)
$\frac{1}{4}$ Pfl. Nelken.	

Das Leinöl (Leinöl) wird in Zuckerwasser
 abgekocht.

gekocht. Die Leber wäscht man einige Stunden, brühet sie
 ab, füllt sie fein und rührt sie durch ein feines Sieb. Das Spei-
 einfließ wird, nachdem es weiß gekocht ist, zerpfüttert und
 durch die Messing genommen. Das Fett der Leber, in
 das das flüssige Kork, wird abgeseigt und die gewaschene Leber
 weiß gekocht, worauf man sie durch ein Sieb rührt. Man
 giebt man alle übrigen Zutaten hinein, arbeitet die Mes-
 se sehr fein einmischen und giebt die ganze Mischung waschen
 und durch die Messing. Die Zeit wird von der Quantität
 abgezogen, muß aber ganz bleiben, zu viel Fett wird
 schnell gelöst und der Fett von beiden Seiten zugewandt.
 Dann wird die Masse eingeseigt und der Fett rührt ab
 durch ein Sieb geseigt. In der Leber, in der das flüssige
 weiß wird, löst man die Würfel 25-30 Min. lang
 warm zu setzen, setzt sie dann mit der Leberzelle fertig,
 legt sie in ein Sieb und füllt kaltes Wasser, worin sie
 abkühlen müssen. Lassen einem die Leber der Quantität, so
 dann man die Würfel in Leberzelle füllten.

Zungen- oder Nierenagout.

Man nehme Zungen oder Nieren kocht man weiß zerpfüttert in
 Sieb Wasser rührt, worauf man sie in süßem feinem Spei-
 einfließ. Man nehme die Zungen kochen, bereitet man
 eine Röhre mit feinem und kocht man abgeseigt Messing und

Springquart wais, wird wenn man etwas Offener machen
 lassen und zerhacken. für Verhinderung durch feines
 Halbfließ, das in Salz wasser wais gelöst ebenfalls zu Spei-
 sen zerhacken wird. Kleine fruchtvolle Samen man be-
 reiten und mit feiner Lage Garniert wird das Reiz mit
 dem Schrotkornselbende oder Erweichung.

Croutons für Suppen oder Ragouts.

4 Personen.

3 Rindfleisch

25g Butter.

25g variab. Parmesan Käse.

1 große Pfeffer.

1 " " Salz.

1 Ei.

5g Butter für das Blech.)

Das Rindfleisch man in wais
 dann wenn die Rinde abgewaschen
 ist, nicht zu dünne Scheiben ge-
 schnitten, die man zu Rindfleisch
 oder selbendern waisst. Die
 Butter rührt man zu Rost, giebt
 Parmesan Käse, Pfeffer, Salz und das
 Ei hinein, rührt die Masse gut durch einander, gibt ein
 dickflüssiger Teig an, den man mit einer Rinde auf
 die Leinwand streicht. für Leinwand wird mit 5g Butter
 eingestrichen, wenn man eine Leinwand be-
 reiten, und nicht dämpfen die Leinwand bei jeder
 Seite 1/4 Stunden wais. kochend der Teig zu dünne, so kann
 man ihn durch einen Rost etwas binden. Will man
 Erweichung zur Garnitur für ein Ragout bereiten, so

Sollt man sie in pulverisierter Lutter, die gelöst werden
oder in pulverisierter Lutter. Man kann auch, sie in
Kochlutter zu braten für weiße Rognon.

Wildragout.
4 Personen.

- 1 Lb Wildfleisch löst sich dazu verwenden.
 - 3/4 # Salter Wildkraut.
 - 65 g ungerader Syack.
 - 10 g Lutter.
 - 1/2 L Wildkraut oder
Wildkrautpulver.
 - 50 g Zwiebel.
 - 35 g Mehl.
 - 1 Lb. Citronensaft.
 - 5 g Salz.
 - 1 Löffel Pfeffer.
 - 2 Hälb. Rognon.
 - 1 Rumpstuck in Speck.
 - 10 g Lutter zum Rumpstuck.
- Würfel geschnittene Fleisch wird mit dem Rognon fein
gekocht. Man stellt das Garisch in eine Wasserbad, damit
es nicht wieder kochen kann. Man vermischt das Garisch
mit zerhacktem Speckfleisch oder Croutons oder Rognon

Das Syack wird fein würfelig
geschnitten und in brauner
Lutter gekocht. Die feingehackte
Zwiebel giebt man
hinzu, löst sich das Salz
hinzu, giebt das Mehl dazu,
und man mischt kräftig
Rognon alles kräftig gekocht
ist, giebt man das flüssig.
Lut hinein und löst das
zu einer Lb. Rognon, worin
man die Sauce giebt und
kräftig absetzt. Das in
Würfel geschnittene Fleisch wird mit dem Rognon fein
gekocht. Man stellt das Garisch in eine Wasserbad, damit
es nicht wieder kochen kann. Man vermischt das Garisch
mit zerhacktem Speckfleisch oder Croutons oder Rognon

Stromen oder Korkfalkellen. Diefes wozu indana Zütfaben
 vordem man das Rog mit zimel Leifpiel: Diefes Leifben
 von Hoffenwürden Spungigumel oder Holzweibeln. Auf
 dem man das Garift mit 2 fl. Hand eine abfpannen,
 auf Leiben und eine große Zütker feinungaben.

Will man das Rog mit von feiffen wofen fließ bewei-
 sen, fo fpannt man diefes in Wiefel, brüht in einem
 Topf ymmer und Lutter, brüt die Stücke dunn vor, fiedt
 die vorabereitete Sauce dunn und läßt das Garift
 1/2 - 2 fl. laufen, damit das fließ zord und weif werde.

Kalbmilch vorzubereiten. (Schweder.)

Die Kalbmilch wird in kaltem Waffer ruft weif gemacht,
 indem man das klüchtige Waffer oft abgießt und erneuert.
 Mit wiefeligen kaltem Waffer fäzt man die Kalbmilch zu
 feier und läßt das Waffer bis vor das Kofen kommen,
 dann gießt man das Waffer ab und wiederholt das Vorfehen
 bis die Kalbmilch vollandte weif ist. Zulezt läßt man die
 Kalbmilch einige Minuten foch Kofen, fäzt fie mit der
 Spermelle feier, legt fie in befeidigendes kaltes Waffer
 und läßt fie ganz abfließen, dunn fäzt man die
 Kalbmilch porffältig, vordem aber die Abfälle und legt
 die Kalbmilch zur weiteren Verwendung beifite. Will
 man diefes einige Tage weiffaben, fo legt man fie in

Kaltet Pfeffer, das muß oft erneuert werden muß.

Klösschen zum Aldeutschen Hühnerfrickassée.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1/2 # Züfner-Kalb- oder Gifflaiff. | 50 g Lutter |
| 1 Ei | 1 pfl. Formapunkte. |
| 2 Rindfleisch | Pfeffer in Salz nach Bedarf. |

Turkensauce.

4 Personen.

- | | | |
|------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 10 g Zinibel. | } 1 Prisa Zuckar. 1/2 pfl. Pfeffer. | |
| 1 Gewürz Dofib. | | 1 yafurte Pfefferwürke, Salzwürke |
| 30 g Mehl. | | oder Fixed Pickles. |
| 20 g Lutter. | | 1 Prisa Pfeffer. |
| 1/2 l krumme Louillon. | | Salz nach Geschmack. |

Die Gründsauce wird nach Vorchrift bereitet und darauf mit dem übrigen Züfner gemischt. Das zu starke Geschmack kann durch Zücker abgemindert werden, wodurch aber nicht die Würstchen.

Burgunder- oder Madeira- oder Portweinsauce.

4 Personen.

- | | | |
|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 50 g Zinibel. | 30 g Lutter. | 1/8 l Wein. |
| 1 Gewürz Dofib. | 1/4 l Louillon | 1 Prisa Cayennepfeffer. |
| 30 g Mehl. | Salz nach Geschmack. | 1 " " Zücker. |

59 Lutter.

Die Gründsaure wird nach Vorweise
 ein wenig fleischgetrocknet, zerhackt, gepulvert und gründlich durch
 Durchgelaßt. Nachdem die Saure gepulvert, abgeseiht und
 gelut gepreßt ist, giebt man Wein und Gewürz hinein,
 nach Salzbau fleischgetrocknet, läßt die Saure sich durch
 giebt ein Stücklein weißer Lutter hinein und stellt die Saure
 ins Wasserbad. Statt ein dar drei Viertheile Lutter
 und Rotzine nehmen.

Leberwurst.

4 # Schwainbleber.

4 # Leinöl.

1 # Abfüllfett.

1 # Zimbeln.

3/4 # Speckwürfel.

4 Thal. Myrrer.

8 " " Majoran.

4 " " gestuß. Nalkay Pfeffer.

2 " " " Pfeffer.

1/2 # Salz.

Die Schwainbleber wird abge-
 kocht, aber nur so lange, daß
 sie insandig noch frisch bleibt,
 nicht durchgort. Dann wird sie
 durch die Messine genommen,
 abgerührt das Leinöl, das man
 wenig zuvor haben dar und
 auf dem Feuer kochen. Das Abfüll-
 fett wird mit dem gepulverten

Zimbeln sehr lange, aber vor-
 sichtig gekocht. Davor gießt man durch ein feines Sieb
 das Fett zur Masse, man kocht nach Salzbau die Zim-
 beln mit durchgeseiht. Wenn wird die ganze Masse mit
 Gewürz gemischt und so stark gepulvert, daß sie vor,

puzzen pfenkt. Die Masse muß auf einem Sieb die Me-
 schina genommen werden und dann erst mischt man
 die Schackwürfel darunter. Man stellt man die Masse in
 gut vorbereitete Formen, kocht sie ziemlich fest und bindet
 sie zu. Man kocht die Würste 1/2 Std., köpft sie vorsichtig ab,
 aber nicht wullen, sondern nur zusehen. Nach dieser Zeit
 facht man die Würste sanft, legt sie in Camillekandab,
 kaltes Wasser mit Salz und gießt nachher möglichst viel
 Wein hinzu, wodurch die Würste weich werden. Dann trock-
 net man sie ab um sie ^{frisch} feiner zu übersehen. Um
 die Würste länger zu erhalten, kann man sie in gepul-
 verte Fett hüllen und köpft dieselben von der Würste abzu-
 waschen. Soll die Würste für länger aufbewahrt werden, so
 muß sie übergeräucheret werden. Vorhanden kann man
 Leberwürst durch die Gansfüße, die man nimmt.

Trüffelbeewurst. Geht man, indem man auf die fein
 abgemachte Masse so viel Trüffel giebt, daß 50g auf
 1 lb kommen. Die Trüffel müssen in feine Würfel geschnitten
 sein. Lardellenbeewurst: Auf jedes 4# Masse nimmt
 man 50g geschmaltene Lardellen, die, durch ein Sieb ge-
 rieben, dazu gegeben werden.

Netzwurst.

11 # gutes Saffranflaß. 3 # Saffranflaß. 265 g Salz. 10 g gepulv. Pfeffer. 10 g Pfefferkörner. 10 g Salzkorn. 10 g gepulveter Zucker.	Das fließt wird zu Würfeln zerhackt und zusammen durch die Messing gewaschen. Das Fett wird zerhackt und ein- mal hindurch gegeben. Dann gießt man das Ganze in eine große tiefe Schüssel. Alle Ge- würze werden fein gemischt, bis noch die Körner die ganz bleiben sollen; und, nachdem alles gut durchge- knetet ist, gießt man die Masse noch einmal durch die Messing, dann gießt man noch Leinöl die Körner fein und fast trocken zu machen, daß, wenn die Mes- sing gut gemischt sein soll, sie ungefähr 1 Std. geknetet sein muß. Nachdem die Masse sehr kräftig durchgeschlagen ist, schneidet man sie in passende Stücke. Die Masse wird vorsichtig fast gedreht damit keine Luftbläschen bleiben. Luftbläschen können man aufheben durch Wischen mit einer Holzgabel. Es ist gut, die Würfel, nachdem sie zerhackt sind, zusammen zu setzen und zu trocknen. Dann läßt man sie zwei Tage an einem luftigen Ort hängen, drückt, wenn nötig, sie noch etwas fest, kühlt sie noch einmal ab und läßt sie, je nach der Dichte 6-10 Tage ruhen. Die Würfel müssen
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Man von einem feinsten Oze weißwein, oder
für eine große Menge zu trinken.

Schinken in Burgunder. 15 Personen.

- 1 kleiner Schinken von weißem 8 St.
- 2 Schokolade.
- 60 g feingehackte Zwiebeln.
- 1 Zweiseitige Zwiebel, Knoblauch, Majoran.
- 2 Schoppen Burgunderwein.
- 1/8 l Mehl.
- 1/16 l kräftige Lorbeer.
- 125 g Butter.
- 1 sehr große Schinkenleber.
- 1/8 l braune Grundzucker.

Der Schinken wird nach
dem Köcheln sehr
wichtig gemacht, die
Zwiebeln abgetrennt
und die Knochen so
weit abgeputzt, wie
möglich. Dann köchelt
man den Schinken
24 St. in einem Mehl
und von Wein, Zwie-

beln, Schokolade und Zwiebeln liegen. Die aufbereitete
Leber im Schinken füllt man mit kräftiger
Butter oder Lorbeer mit Butter, dann einbindet
man den Schinken mit Leinwand zu guter Form. In
gewissen Fall man eine große Schinkenleber eingeweicht, ge-
waschen und eingetrocknet, dann trocknet man sie ab, gibt
dem Schinken finken und gießt so viel von der gewaschenen
Meinwein hinein, wie die Leber saft. Man weiß man
dies saft zu, bindet das Ganze in eine Leinwand, legt
den Schinken in einen geschützten Topf, bedeckt ihn mit

Balsam Waffer und löst ihn sehr leicht 4 Lth. Wasser; kochet
 ihn ab, ihn zinsen zu lassen. Wenn löst ihn allmählich an
 Balsam, wozu man 1 Lth. Zeit versetzt, nimmt das Sieb.
 Das mit seiner Verfüllung, füllt das Wein in einem Topf,
 in dem die fertige, gepulverte Gründweine sich befinden. Man
 schmeckt dieses mit gut ab. Wenn Siebchen entfernt
 man die fäden, überfüllt ihn mit etwas fertiger Gründ-
 weine, schmeckt ihn einige Min. in dem Ofen, damit er
 Oflung erföhlt und giebt ihn dann zu Liff. Wenn man
 das Siebchen nicht ohne die füllung kraiten.

Schinken oder Speckscheiben in Mäntelchen.

4 Personen.

200 g Speck oder
 150 g magerer Speck.

1 Pfeffer

10 g Mehl.

40 g gestof. Brot.

3 g Salz.

40 g Fett oder Butter.

$\frac{1}{4}$ l Milch.

giebt man frische Teller dazu! Wenn man sie sehr fein
 kaiten oder zu Milch kaiten. Die Speckstücke kaiten
 man nicht, steht in der Form, in geschmittenen

Speck oder Speck wird in Speck
 geschnitten und 6-8 Lth. in Milch
 kait, dann abgetrocknet, in feine
 Brot gerieben und in einem
 Fett oder kaiten Butter unter
 fleisigen Mandeln zu schmecken
 gelassen, sehr verpackt und
 mit feinem Salz kaitet. (Man
 giebt man frische Teller dazu!)

fast mit Zucker.

Feine Zuckerglasur mit Rum.

140 g Stäubzucker.
1/2 Kl. Luffa Wasser.
1 fl. Rum.

Der Zucker wird in einem porzellanen
Kochtopf mit dem Wasser zerlegt und
muss unter beständigem Rühren so
lang kochen, bis er fäden zieht. Die Masse muss dann
ein wenig abkühlen. Dann rührt man den Rum hinein.
und rührt so lange, bis die Masse weiß zu werden
beginnt, worauf man die Luffa schnell hinein kühlt.

Steinbutt zu kochen.

12 Personen.

6 # Fisch.
1 Citrone.
1/2 # gute Butter.
8 Krabbe zum Garnieren.
6 l. Wasser.
180 g. Salz.

Der Steinbutt wird durch einen Querschnitt
nach der Schwanzseite unter dem Rücken
mit einem Messer durchgehauen und dann von beiden
Seiten mit Salz abgerieben, so dass der Lachs
aufsteht wird. Wenn der Steinbutt
eingeweicht ist, wird er mit Citrone
sahne eingewaschen und nach der Oberseite
mit der Gabel die Haut zerkratzt, damit sie
besser kochen wird abgewaschen. Linsen und
Kraut werden

Zur Verzierung: Lorbeer
od. Petersilie.
oder mit der Gabel die Haut zerkratzen, damit sie
besser kochen wird abgewaschen. Linsen und
Kraut werden

sie wenig gestützt und der Kopf zur Vorfront ein wenig mit
 Oben unversiebt. Ist man keinen fischkaffal mit Seba, so
 kann man sich einer großen Leuchtform bedienen, in die
 man zwei ungleich große Teller stellt; darüber legt man ein
 Tuch, legt das Schenkeltuch hinein, die weiße Seite nach oben,
 bindet das Tuch leicht zusammen und kassiert es durch ein
 man Teller, damit es sich nicht faken kann. Dann giebt man
 reichlich Salz und sehr viel kaltes Wasser darüber, läßt das fisch
 zugehört zum Kopf kommen, worauf man ihn kassiert
 zücht und das fisch $\frac{3}{4}$ Std. lang zum zücht läßt. Das fisch
 muß sehr vorsichtig ungerührt werden, ab was man sehr saure
 Teller dazu. Man vermischt das fisch mit Pulver, Pfeffer,
 Citronen in Saft und Knoblauch. Auf die Kiemen stellt
 man ganz ein feines kleine weiß gestrichene Kartoffeln,
 die in Salzwasser sehr gut sind oder weiß kleine, neue
 Kartoffeln, die in Butter und Pfeffer gestrichelt waren.
 Die Butter wird geschäumt und das Salz gerührt oder sind eine
 Holländische Sauce vorfinden Ort dazu gegeben.

Wildseyre.

4 Personen.

1 l. braune, bröcklige Soufflé.	30g Mehl.
35g Butter.	20g Zimbel.

- 4 fl. Madira.
 - 1/8 l. Wildruce.
 - 2 fl. gepulverten Wildrucefilets.
 - 4 " Wildrucefilets.
 - 1 Portion gepulverten Brotkrumen.
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack.
- gibt zubereitet sein muß und dann mit der Linsenbrühe in die vorher bereitete, fertige Grünsuppe gegeben. Einige Brotkrumen sind auch zu geben und gibt das in die Linsen, und das gut abgekochte Suppe durch ein Sieb in ein großes Brotkrumen abzugeben. Die fertige Suppe durch ein Sieb wieder geben, wenn stellt sie eine Wasserbrühe feiß.

Reze von Wildruce aller Art werden hier gegeben oder gepulvert und durch ein Sieb gegeben, dann mit Madira und etwas Brotkrumen verrührt, die gut zubereitet sein muß und dann mit der Linsenbrühe in die vorher bereitete, fertige Grünsuppe gegeben. Einige Brotkrumen sind auch zu geben und gibt das in die Linsen, und das gut abgekochte Suppe durch ein Sieb in ein großes Brotkrumen abzugeben. Die fertige Suppe durch ein Sieb wieder geben, wenn stellt sie eine Wasserbrühe feiß.

Hummer zu kochen und warm anzurichten.
4 Personen.

- 2 Hummer (à 3/4 #)
- 1 Pfund Cayennepfeffer.
- 35 g. frische Lutter.
- Salz und Wasser zum Abkochen.

Der Hummer, welcher lebend in die Küche kommen muß, wird in kaltem Wasser gespült. Dann setzt man einen großen Topf mit sehr viel Wasser auf das Feuer, gibt mindestens 35 g Salz hinein und eine Pfund Cayennepfeffer. Dann das Wasser wallend kocht, wird der Hummer hineingelegt. Das Wasser muß dann wieder zum Wallen kommen, worauf man den Hummer

mit dem Feuer, gibt mindestens 35 g Salz hinein und eine Pfund Cayennepfeffer. Dann das Wasser wallend kocht, wird der Hummer hineingelegt. Das Wasser muß dann wieder zum Wallen kommen, worauf man den Hummer

Sommerfrucht. Zugewiffen wird eine Eisenstange
 glühend und gerührt. Diese steckt man in den Topf hinein
 und die Farbe der Sommerfrucht verflüchtigt. Nun wird der
 Topf zugedeckt und kochend gestellt, damit die Sommerfrucht
 köchelt. Nach 30 Min. kann man sie aus dem Wasser
 nehmen, man lässt sie gut abtropfen und legt sie auf
 ein sauberes Tuch, bricht die Schalen ab und schneidet mit
 einem Küchenmesser die Schale der Sommerfrucht, vom
 Kopf ausgehend bis zum Stiel, um die Schalen und
 Einschnitte öffnet man durch leichtes Schlagen. Auf einem
 Teller mit einer Unterlage von Salzwasser reibt man
 die Sommerfrucht mit einem Löffel und Schale dazu
 gelocht fest. Das Anrichten der Sommerfrucht muss möglichst schnell
 geschehen, damit die Farbe nicht abfliehet. Die Schalen sind in
 einem Glas kleine Stücke zerlegt, man giebt dieselben zu
 Kopf gebraten oder zu kleinen Kücheln gebraten. Statt der
 Schalen kann man auch eine Mayonnaise dazu
 geben. - Sind die Sommerfrucht, so müssen sie läng-
 erer Zeit, 12-1 Stunde.

Gebäckene Austern.

4 Personen.

2 Pfd. Butter.	6 Pfd. gepulv. Brot.	40g Butter.
5 g Salz.	1 Pfd. Cayennepfeffer.	

Die Äuftern werden von den Lüntern befreit, die man zu
 Äufterpönnen oder Äufterpöngge zusammen kommen und die
 Äuftern durchlöcher in der Seele gelöst. Das Brot wird mit
 Salz und Cayennepfeffer gewürzt und die Äuftern durch
 gewaschen. Die Lünter wird in der Pfanne gebräunt, und
 die Äuftern in derselben so schnell, wie möglich zerbröckelt
 werden; sie dürfen nicht länger als 1 Min. in der Pfanne
 sein. Man gießt sie sofort mit kaltem Wasser an und
 wascht sie zur Garnitur ohne Sauerstoff, Sympul
 oder Pfeffer gewaschen.

Muschel - Ragout.

4 Personen.

- | | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| 50 Muscheln. (Hohl-Muscheln und
Nis-Muscheln.) | 1 Löffel weißer Pfeffer. |
| 30 g Zwiebel. | 1 Essl. Zitronensaft. |
| 65 g Lünter. | 1/2 Essl. gepulv. Tabakpflanz. |
| 25 g Mehl. | 20 g Zwiebel. |
| 1/4 l Muschelsaffur. | 1 Gewürz Lorob. } |
| 1/8 l Weißwein. | weiß l Wasser } |
| | 40 g Salz } |

Die Muscheln, die geschlossen sind müssen, werden mit
 kaltem Wasser vorsichtig gewaschen und gründlich gewaschen
 und zwar so lange, bis das Wasser klar bleibt. Sollten
 sich dabei Muscheln öffnen, so müssen diese entfernt

werden. Derrück giebt man die Müsseln weg und wusch
 in walden Kupferes Wasser, das künstlich zubereitet sein
 muß. Salz, Zimbel und Gansung erfüllt. Wenn die
 Müsseln verungere sind zu öffnen, facht man sie mit
 der Sprünkelalle hervor. Nun nimmt man die eigentlichen
 Müsseln aus der Schale und legt sie auf ein Pergament.
 Das vorhergehende Saft wird zur Sauce benutzt. Nun
 werden die Zimbeln fein gesiebt, in der Lutter gebrüht,
 das Maß feingewogen und man wusch diese gut. Derrück
 geschwitzt ist, der Müsselrost und das Wein feingewogen
 zu. Nun muß die Sauce gut durchkochen, worauf sie
 auf ein feines Sieb gewischt wird, dann schmeckt man sie
 mit Pfeffer, Salz und Citronensaft kräftig ab, läßt sie
 wieder kühlen und setzt die Müsseln in das Salz,
 giebt auf die Pataspeln und wusch Salzen ein Stückchen
 zwischen Lutter hinein. Man rüstet ein Müssel-Ring mit in
 Köpfen, Schalen oder gebräunten Formosen vor. Derrück
 davon kann man das Beste, indem man stellt das
 Weinweine eine Krücker- oder Müsselweine giebt.

Austern-Regout. wird ebenso bereitet, doch werden die
 Austern nicht in Salzwasser abgekocht wie die Müsseln.
 Man öffnet die Austern und legt sie in die bereite
 Sauce.

Gefüllte Schweinsrippe.

Wenn man sich für die Rippenstücke von Schinken, dann
 wenn man so viel fleisch wegschneiden läßt, daß es sich zum
 Braten eignet. Man schneidet alle Knochen, klopfet das fleisch
 von beiden seiten, wäscht es sorgfältig, trocknet es gut
 ab, legt es mit einander und wickelt mit pergamenten
 oder zwei seiten zu, wodurch man das fleisch wieder
 in einer seite mit etwas Salz und sehr wenig Pfeffer ein-
 gerieben hat. Von gutem, weissen brot, yaffbaum
 brot, korinthen und etwas zucker wird eine füllung
 bereitet. Die brot werden yaffget, zu weissen yaffget
 den und von eier und korinthen bestrichen, die korinthen
 werden zerhackt und gut yabgerieben. Nachdem alles
 zerrieben ist, füllt man die fleischstücke damit, das
 man sehr lose, damit keine bröckel des selben nicht
 flucht. Nachdem die letzte seite zugewickelt ist, legt
 man es in eine yaffende pfanne, überläßt es
 mit wasser und kocht dasselbe im Ofen je nach der
 größe 2 1/2 - 3 1/2 Std. braten als garnung giebt man
 Salz, und Pfeffer nur nach belieben, es schmeckt sehr
 gut einige wäcker, davon sind eine mittelgröße
 zweimal. Kurz vor dem anrichten bereitet man die sauce,
 die sehr brünn, glänzend und kräftig abgeschmeckt
 sein muß. Als garnung giebt man bester wäcker als Lein-
 yabe.

Windsoruppe.4-6 Personen.

$\frac{1}{2}$ # Rindfleisch.
 $\frac{1}{2}$ # Kalbfleisch.
 $\frac{1}{4}$ # ungarisch Schweinefleisch.
 50 g Zwiebeln.
 28 g Süßwurz.
 30 g Macerone.
 50 g Butter.
 10 g Salz.
 30 g Mehl.
 2 Essl. Madeira.
 1 Trüffel Purpura.

$\frac{1}{2}$ l. Wasser od. Louillou.
 Knochen von $\frac{1}{4}$ Schwein.
 beln und Süßwurz in 20 g Butter umgeben, wo-
 rauf man das Ganze in einem geschützten Topf kocht,
 das hochgekochte Salz aus der Flecken singen, mit $\frac{1}{2}$ l
 Louillou oder Wasser überfüllt und die zerhackten Ing-
 werwurzen singen, darauf wird das Salz eingegossen,
 das ist wird der Topf zugedeckt und wird nicht mehr
 kochen, sondern die zerhackten Ingwerwurzen
 zerhackt, darauf wird das Salz eingegossen, aber
 so das Salz, das Rindfleisch wird eingeweicht und gut

für die Klößchen:

$\frac{1}{4}$ Mehl.
 10 g Salz.
 1 Tabacianer Rindfleisch.
 1 Eigelb.
 15 g Butter.
 1 Messerspitze gerieb. Zwiebel.
 $\frac{1}{4}$ Theil Salz.
 1 Trüffel Pfeffer.

Das zerhackte Fleisch wird in
 Mehl zerhackt, dann

mit dem zerhackten Ing-
 wer in 20 g Butter umgeben, wo-

rauf man das Ganze in einem geschützten
 Topf kocht,

das hochgekochte Salz aus der
 Flecken singen, mit $\frac{1}{2}$ l

Louillou oder Wasser überfüllt und die
 zerhackten Ingwerwurzen

eingegossen, darauf wird das Salz
 eingegossen, das ist wird der

zubereitet. Alle zutheile werden gut miteinander gemischt
 und zur feinsten mahlzeit bereitet, die man durch ein
 feines Sieb reibt oder durch ein Muslin gießt, worin
 man kleine Klüßchen drückt. In 30g Lutter werden ab-
 dann 30g Mehl gerührt, mit der sorgfältigsten Leinöl-
 leucht gerührt und zum durchlöcheren beiseite gestellt.
 Die Maccaroni werden in wasser in Salz wasser gewa-
 schen, abgeseigt und abgeseigt, worin man sie in
 1 em. kaltes wasser schneidet. Dann schüttet man sie in einen
 Topf, gießt von der Leinöl leucht, reichlich Modairer
 und läßt sie darin kochen. Die Klüßchen werden in
 wasser in der Herd oder in einem mahlzeit fass
 zu einem feinen mahlzeit gerührt und in die Terrina gelegt,
 abgeseigt die Maccaroni. Die fertige Suppe wird gesiebt,
 mit Salz, Pfeffer und Wein kräftig abgeseigt und da-
 mit abgeseigt. Von Liliaceen reißt man geröstetes
 Brot durch.

Siehe Seite 233. Kalter Hummer wird genau so berei-
 tet wie der warme und wenn er noch ist, wird zu der Leinöl-
 leucht 1/2 l kaltes wasser gegeben (d. h. abgeseigt). In der Leinöl-
 leucht muß der hummer abkühlen, dann wird er fein gemahl-
 zen, abgeseigt und reichlich mit kaltem wasser und durch
 ein feines Sieb abgeseigt; worin man er fast 1 l. so gegeben

H.
 Cal.
 Die
 in
 so
 1/2 l
 lül.
 lül.
 182
 113.
 bra

gut, bepinselt man ihn mit feinem Öl, wodurch er glantz
ersieht, nicht ihn verzinst, in dem man ihn feiner und
nüssigflüssiger. Zu kaltem feiner gibt man Thymian
fe.

Frickendeaux - Pastete.

16 Personen.

4 # Kalbfleisch und der Küchle.

1 1/2 # Kalbfleisch.

4 Eier.

4 Epl. Milch.

4 Bündstücke.

2 Salsottan.

10 g getrocknete Gewürzkräuter.

1 Eiweiß mit Salz.

1 - - - - - Nalke.

Kaffee und Salz und Pfeffer.

1/4 Citronensaft.

128 g Mehl.

1 Salsottan.

1 # Röstmaße.

20 g süße Mehl.

Den 1 # Lutter Schütterberg.

(2 x das Rezept.)

afirt man, kist ihn, schneidet ihn zu Speise. (Man kann

Man firtet das Kalbfleisch
und schneidet es zu kleinen
frickendeaux, die man firtet
und lieft zubereitet. Von 1 1/2 #
Kalbfleisch bereitet man eine
farce, zu welcher man die
Eier als Küchle verwendet,
die Bündstücke einwärts
und gut verbindet und
mit den Gewürzen gut
vermischt. Von der gut abge-
schmeckten farce formt man
kleine Röstmaße, die man
zu firtet farce brüt. Die
Mehle vermischt man sorg-
fältig und kist sie in Lutter,
den gew. feinen Salsottan
blau.

ifu laßt unberührt oder so lassen.) Die Kaffeebohnen werden ge-
 schält, abgeröstet und wenn das geröstete Sieb abgeseiht, worauf
 wenn sie zu feiner Farbe wird. Eine Kaffeepfeife über
 einem Teller bestricht wenn mit Lutter und legt eine Sieb
 über den Teller, und hat im Kreis herum abgewaschen die
 Zuckermischung, Sesam, Klöße, Kaffeebohnen, streut die ge-
 fechten Mandeln darüber, und die Mandeln mischt wenn
 darunter, das flüssige füllt wenn über die Masse und
 deckt das Ganze wieder durch einen. Das Leinwandgewebe
 wenn 1/2 cm. dick wird und legt sie als Deckel über das Ganze,
 gibt eine runde und Verzierung am herum. Wenn das
 alles mit zergewaschen sei beiseite ist, deckt wenn die
 Kaffeebohnen gut sitze 1/2 - 3/4 Stunde. Wenn gibt die
 Kaffeebohnen zu Tisch und rüst Eßzettel und - Korb -
 oder Citronensaft dazu.

Citronensaft.

8 Personen.

- 2 Citronen.
- 50g Zucker.
- 128g Lutter.
- 2 Eßl. Mehl.
- 1/2 l. Leinwand.
- 3 Eßl.

Von 2 Citronen reibt wenn die Sieb
 auf Zucker ab und wascht den Saft darüber
 herum. Mehl und Lutter verbindet wenn
 miteinander, füllt die Leinwand herum
 und läßt ab sich klar lassen, wenn fügen
 wenn den Citronensaft und Zucker fügen

und giebt zum Schluß die zergewürzten figall hinzu.

Wein- oder Fruchtsaftsaucce.

4 Personen.

$\frac{3}{8}$ l. Wein oder ungesüßter Saft.

1 Haal. Citronenzucker.

50g Zucker.

12g Kartoffelmehl, wenn die Sauce
wenn garabak werden soll; 10g
wenn sie kalt garabak wird.

und der viertheil und gut (gut) abgerührt. Die Sauce
muß fortwährend gerührt werden, damit sie keine Flocken bildet.

$\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit wird
mit Zucker und Gering
erfüllt, das Kartoffelmehl
mit dem letzten Drittel
vermischt, das Ganze
vermischt und mit dem

Remouladensauce.

4 Personen.

2 parts figall.

2 parts " "

125g Öl.

2 Eßl. Pfeffer.

$\frac{1}{2}$ Haal. Sauc.

$\frac{1}{2}$ " " Zucker.

5g Salz.

1 Eßl. weißer Pfeffer.

1 Haal. Mayonnaise.

1 Eßl. feingewerkte Krücker.

1 Sardalle.

Die parts figall werden durch ein Sieb gerührt, mit
dem weißen figall, Salz, Zucker und Öl zusammen
vermischt, indem man kräftig das Öl, dann einige

Trüffel öfzig und Dorschöl und öfzig abgeseiht feinzüßigt.
Die Sauce wird mit feinzüßigten Rognon, Sardellen, Sauf
und Pfeffer zerkaut abgeseiht und mit züßigten Kräu-
tern aromatisirt.

Spandean oder Weinschaumsauce zu Mehlspeisen.
4 Personen.

- 2 yuz a fin.
- 2 feigalt.
- 2 Pfl. Citronen = od.
- 1/2 Pf. Salmis.
- 2 g Zucker.
- 1 Pf. Citronenzucker.
- 1/4 l Weißwein.

Alle züßigten warden in einem
Kochtopf sorgfältig sorgfältig, dem
weiß yalinde sandwörner züßigt
und mit der Salmis züßigt
bis die Masse gut feigüßigt
und weiß süß ist. Man fülle einen
Löffel voll in eine Weinleib und

untersucht, ob noch flüssigkeit dazwischen ist; in diesem
fall muß mehr wasser züßigen. Statt des Weißweins
kann man auch Malaga, Portwein, Burgunder oder Madeira
etc. verwenden.

Linse oder Bohnen als Gemüse.
4 Personen.

- 50 g Lyak.
- 30 g Zornis.
- 1/4 l Leinöl.

- 1 kleine Pfeffer und Salz.
- 15 g Mehl.
- 3/4 Pf. züßigen.

Die Linsen oder die Linsen werden in viel Wasser
mit einem kleinen Weizenklein und abgekochet und mit
frischem Wasser oder mit Leinöl und Butter, wieder zu
frisch abgekocht, um weiter zu kochen. Das Synt wird zerhackt
und abgekochet. Eine kleine geschüttelte Zwiebel
wird in dem Fett geschüttelt, das Mehl hinzugesetzt, dann
klar gekocht, $\frac{1}{4}$ l. kleine Leinöl hinzugesetzt und die Linsen
es gut abgekocht. Dann vermischt man sie mit dem weissen
gekochten Hülfsweizen und kocht das Ganze eine Weile
nieder mit Syntfäden oder abgekochter Zwiebeln.

Spanische Vanillensorte.

250 g Zucker.	gelb und Zucker werden feinmig
250 g süße Mandeln.	gekocht ($\frac{1}{4}$ l. d.) darauf giebt
(geschoben und geschoben.)	man die Mandeln unter Rühren
$\frac{1}{2}$ Citronensaft und Zucker.	hinzu, wenn dies gut geschüttelt
15 g Vanillezucker.	ist, giebt man den sauren Saft
125 g geschabtes Mehl.	der Zitronen unter die Masse
14 gelb.	und giebt zuletzt mit leichter
6 Zitronen.	Hand das Mehl hinein. Eine
80 g Schokoladenglühwein.	Syringform wird mit Zucker
oder geschoben und mit Zucker vermischt, worauf eine	
Schicht Teig eingegossen wird, darauf legt man eine Lage der	
Plättchen, die man mit Vanillezucker bestreut und kocht	

mit Teig und Glühwein fort bis alles verbräunt ist. Dann
bricht man die Torten 1 Stk. in einem weißlich saßzen Ofen und
bräutet indessen eine Schokoladenglasur, mit welcher man
die Torten noch warm überzieht.

Grünkrautsuppe.
6 Personen.

- 250g Grünkraut.
- 56g Süßwurz.
- 1 Stück von Sellerie.
- 1/2 gelber Wurz.
- 106g Mehl.
- 1/8 l Milch oder Rahm.
- 2 Eigelb.
- Salz und Pfeffer nach Bedarf.
- 1 Ebl. zerhackte Petersilie oder
fein gehackte Schnittlauch.
- 15g Butter oder Fett.
- 1/2 l Leinöl oder Weizen.

Sind die Grünkraut jung, so
werden sie alle gewaschen
und sehr fein zerkleinert.
Gewaschen oder gepulvert, was
dann in eine zu weiche in
Abkochung genommen. Die ge-
waschenen Grünkraut werden
in der abgekochten Lutter
gekocht und darauf die
Leinöl hinzugesetzt, süß zu
werden und Wurzeln mit Honig
man ferner, auf Koch. Dann
wird die Suppe unter Rahm zum Kochen gebracht. Nach
2-3 Stunden das Rahm abgießen und die Milch gelassen.
wird Mehl ferner, das man auf Sellerie setzen
lassen kann. Darauf wird die Suppe durch ein Sieb gegeben,
man nötig mit Leinöl versetzt, wieder zum Kochen

gabrucht und mit Pfeffer und Salz abgessmakt, worauf die
zergliedete sigalb feiningesflungen werden. Man versichert
die Grünkrautpflanze, wahn man zum Schluss $\frac{1}{8}$ l feine
Kraut feiningesflungen, ein Stück fein feine Lutter dar $\frac{1}{16}$ l
Gfarnd.

Vanillecrème mit Einlagen.

6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch.
 $\frac{1}{2}$ Stück Vanille.
5 sigalb.
10 g Zucker.
10 g weisse Gelatine
 $\frac{1}{16}$ l Wasser.
1 feine Salz.
15 Löffelbrot.
 $\frac{1}{8}$ l Marshmallow.
125 g weisse Vanille Kondierte
od. eingeweichte Feigeln.
4 Löffel eingeweichte Tofennisbaven.
 $\frac{1}{8}$ l Schlagschnee od. Puffma.
wornach man ab mit dem Schnee von Kraut oder fein sa-
misch. fein form wird mit Öl verjastriren, die Brot
in Marshmallow gabrucht, auf dem Boden gelagt. Die

Die feine Milch wird
wornach mit dem weisse
Kraut Vanille $\frac{1}{2}$ l. fein
und davon abkühlen.
sigalb, Zucker und Salz
werden feiningesflun-
gen, die Vanillemilch
allmählich hinzugefügt,
darnach die geloste Gelatine
darnach wird das Ganze im
Muffel od. zum Erwärmen
gesflungen, wird unter
Schlagen wieder abgekühlt,
die

Rindfleisch geüßte werden müßig yafschitten und mischen
 unter der Crème yamisch werden, von dem neuen jacht eine
 Löffel auf die Leichtigkeit füllt. Dann folgt ein Löffel Leichtigkeit
 und dann Crème, bis alles verweicht ist. Dann läßt man
 das Ganze stehen, worauf der Crème yafschitt wird.
 Die Schmeibkuchen werden mit die Oberfläche yafüllt zum
 Parzieren und Schlangenfur mit Maraschino yamisch, nach
 Belieben als Zier oder oder zur Garnierung verordnet.

Feine Apfelkuchen.

- 500 g Mehl.
- 85 g Sahn.
- 250 g Leittar.
- 125 g Zucker.
- 12 Eier.
- 1/2 l Milch.
- 125 g Korintan.
- 1 Citronenpulver
Zucker.
- 1 Pfl. Rosenwasser.
- 2 St Apfel.

Von der vorerwähnten Milch, von der Sahn
 und so viel Mehl als nötig ist, wird ein
 Teig yafschitt bewahrt, der zum Gehen
 einstellt. Zugemischt werden die übrige
 zum Ziereten gut verweicht, die Apfel
 yafschitt zu Würfel yafschitten und
 diese mit ein wenig Rüm yabwickelt.
 Die Eier werden yabtrant und der
 Meißer Loh yafschitt. Dann wird die
 Leittar yoförmig yamisch, Eier, Zucker,
 Rosenz und Apfel yamisch yabgeben, vief
 das yabwickeln yom yade yafschitt und zuletzt der Mehl. Der
 Teig wird zu flachen Scheib yafschlagen und mit der
 Korintan unter die Meß yabgeben. Dann wird die Meß

noch einmal zum Gefas hingestellt werden. Zugewiffene
 bringt man in einem feinen Topf Kochsalz zum Kochen
 und kocht das Gebäck in demselben Salz, das man wie Klüßchen
 mit einem Löffel einsetzt, zu gleicher Farbe. Oder man be-
 dient sich der Oelfalkungsmethode, giebt in jede Vertiefung
 ein wenig Fett, füllt einen Löffel voll von der Masse hinein
 und läßt sie auf der unteren Seite galle werden, worauf
 man mit der Gabel das einzelne Küchlein herauswendet.
 Wenn die Oelfalkung auf beiden Seiten gleichermaßen
 sind sie fertig. Man bestreut sie mit Zucker, wofür man auch
 abwechseln, und giebt sie frisch zu Tisch.

Haischkörnerchen. (einfach.)

<p> 1 # Mehl. 5 Eier. 5 1/2 Pfund Zucker. 200 g Butter. </p>	<p> Die Zutaten hier werden gut gemischt, mit Sirupverweil und Zucker vermischt. Dann schüttet man das Mehl auf die Tischplatte, giebt die Flüssigkeit hinein und mischt mit dem Messer die Masse gut durch. Man giebt so viel Mehl hinzu, daß sie besser Teig anfließt, dieses soll man nicht, sondern streifen davon, die man von dem Boden ein- kratzt und umbringt und sie zusammenwandern, damit man sie zu gleicher Farbe kocht. Wenn die Kuchen gut sind, legt man sie auf ein Löffelglas zum Abtroffen und giebt sie mit Vanillezucker bestreut, wenn man will. </p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hirschhornchen (feiner.)

- 1 M. Messl.
- 250g Zucker.
- 250g feine Mandeln.
- 4 Citronen
- 4 Eier.
- 6 Eßl. gelbte Leinöl.
- 1 Citronensaft oder mehr Zucker.
- 1/8 l Wasser oder Milch.
- 1/4 Eßl. Salz.

Alle Zutaten werden gut durch
einander gearbeitet, so daß man
eine gleichmäßige Teig erhält.
Dieser Teig wird in geformte
Stücke und bringt ihn in geformte
Formen, die man mit feinem
weißem Zucker im Ofen
oder feinsten in feinstem
Dampf backt. Sie werden
mit Weinsäure gebräunt, nachdem sie abgetrocknet sind.

Zucker zu Klöten für das Einmachen.

Siehe Seite 212.

Zum Einmachen der Früchte ist es notwendig, daß man
den Zucker zu weißt. Sollen die Früchte eingemacht
werden, so muß der Zucker in einem mäßig gewinnigen
Saft zerweicht werden, was man klären nennt.
Den Zucker zum Einmachen kauft man in Leinöl
(Zucker). Man nimmt folgendes Rezept man eine Dose
Vogel von Vogel, mit feinem reinen Rumpfsaffran
und einem Löffel zerweilt man den Zucker zu geformten
Stücken, die man in einem reinen Drogenbrot
Röste zerweilt. Es ist notwendig, den Zucker zum Ein-

unversehr in einer wohl bewahrenden Manier zu zu bewahren.
 Und das Zucker zu Lösen hat nicht anders sein als Maffing
 Raffalt, der vorher von gelbten sein muß. Wenn er nicht so viel
 Wasser sein, daß die Luftflöße auch nicht ist und stellt das
 Loth sich eine vier müßig werden festhalten. Das Rheinwasser
 sein Zucker wird feindlich und muß so viel flüchtig
 sein haben, daß die Stücke sich voll feinen Körnern, worauf
 auch das Zucker sich löst lösen weißt. Mit einem
 reinen, weißen Holzlöffel rührt man die Masse und
 gerührt die Luft von dem Stücken. Wenn alles
 gelöst ist löst man die flüchtigkeit zum Kochen kommen.
 Kocht die Masse, so alle Stücke gelöst sind, so gießt man
 sich wenig kaltes Wasser hinzu. Kocht man die
 Zuckerlösung einige Male, gelöst ist, wird das selbe
 müßig durch rühren. Der Dorn weißtändig und gewisse
 Leuten muß sorgfältig abgemessen werden, weil davon
 das Gelingen des Zuckerwerks abhängt. Laiben in eine
 Teil in der Zuckerlösung und mit dem feinsten oder von
 dem Gipsen, so sind die die Tafeln der feinsten, die
 man durch die Luft das feinsten vermeiden will.
 Die unterstfinden in der Stärke der Zuckerlösung sind die
 Grunde.

Der 1. Grund jeder in der wohl dem Gipsen, in dieser
 Zuckerlösung Stärke feinsten wie das Honigkatt.

Tag 2. Gword ist erwacht, wenn dieu wenn dieu Zucker so brau
ya Koffen liess, bis so weiß, keine Guffinien mit dem
Löffel in breiten Troysen feinstesfüllt.

Tag 3. Gword erwacht wenn dieu auf löngere Koffen und
wenn erkannt ist deru, das der Zucker so weiß
yazuyama Löffel in Künzen dünne feine feinstesfüllt.
und sich fall wieder auf dem Löffel zuverfüllt, von
dem so eine Foli bildet.

Tag 4. Gword, das der Zucker erwachen konnte, erkennen
wir und seine bewahren so. Wir müssen die Zucker
Erkennt, das seine wasfinden waswendig finden
Kunde, zum Beispiel: bei Füllung, Linsen und mit
Wasser verdünnt, um zum feinen weissen Saft.

Erbsenen in Gläsern.

4 # Koffe feuchere. | der Zucker wird in der gewöhnliche
4 # Zucker. | Kaffel gaffere und mit dem Wasser
1 l weisses Wasser. | sorgfältig gathirt. Die feuchere
layt wenn mit einem großen Dünfflöß, setz die
in eine weite Schüssel voll kaltem Wasser, so daß die
Zucker ganz über Wasser bedekt sind, das ist die
nie wärme sie und so und setz die Dünfflöß wieder
fein. Die feuchere wird feuchere, so schiedet sich
das Wasser. Wenn züßte die die Lila ab und layt

Die gebratenen vorzüglich in die geklärten Zucker. Die
 Dose muss für 10 Min. stehen, ohne zu kochen, das
 Schmecken wird abgenommen. wenn gekocht werden das Ge-
 ze in eine feine Sieb gelassen. Am andern Tage gekocht
 wenn die Frucht in eine feine Sieb gelassen, das
 Saft bringt wenn wieder zu kochen, bis es wieder dicklich ist.
 Wenn es dick ist, gekocht wenn es über die Frucht. Am
 3. Tage gekocht wenn das Geze noch einmal gekocht,
 es wird wenn die Frucht mit einem Saft über in Gläser
 gefüllt, die wenn noch vorzüglich gekocht.

Gebratene Ente.

1 fute.
 8 Äpfel.
 5 q Zucker.
 10 q Salz.
 5 q Rindfleisch.
 1/4 l. Wasser.

Man bereitet die fute vor, schneidet sie,
 Flügel und Füße ab, nimmt sie aus,
 wascht sie aus, reibt sie innen und au-
 ßen mit Salz ein, füllt die Hohlheit in
 gepökelte oder in Stücke geschnittene Äpfel
 mit Zucker bestricht, füllt sie. Dann legt
 wenn die fute in das Leinwand, wascht sie ab, kochend
 Wasser darüber und brät sie unter flüssigem Leinwand
 1 1/2 - 2 Stunden. bereitet die Sauce, rührt die fute aus und
 legt die Äpfel der füllung ringsherum.

Rohrabi.

4 Personen.

- 1# Rohrabi von dem Spälen
yaw, vy au.
- 30g Lutter od. Fett.
- 8g Mast.
- 1/4 l Bouillon.
- 1 Prise Pfeffer und Salz.
- 2 l Wasser
- 12g Salz.

Von dem jüngeren Rohrabi werden die kleinen Lutter und die von dem Stielen gestraichte größeren Lutter abgewaschen, in Kupferne Salzwasser abgekocht, abgeseiht, heiß durchgeseiht und wohl gesiebt. Die Rohrabi werden gesiebt, in Spälen geschnittene, in kochendem Salzwasser abgekocht und in Bouillon eingekocht ca. 1/2 ltr. Die Lutter wird mit dem Mast gesiebt, mit der Gemisch Bouillon gemischt und mit dem Rohrabi durchgekocht, dann mit Pfeffer und Salz abgeseiht.

Zwetschen einzumachen.

- 8# Zwetschen
- 8# Zucker.
- 1/4 l Essig.
- 1 l Wasser.
- 10g Zimmt.
- 10g Nelken.

Die Zwetschen werden abgewaschen, mit einem Nadel mehrere Male durchgehoben und in einem Steinlopf zerlegt. Wasser, Essig und Zucker werden mit dem Gemischem ver- kocht, gesiebt und von dem fehalten über die feinste gegossen. Am 2. und 3. Tage kocht man das Saft wieder auf und gießt ihn auf dem fehalten über die feinste. Am 4. Tage kocht

man die Zerstreuung in dem heißen Luft über, nimmt sie
permut, füt sie in die vorbereiteten Gläser und füllt den
bis zum 2. Grad ringelichten Luft darüber und verfließt
die Gläser nach Vorfrist.

Überbackene Seesungen. - au gratin.

Die rosen filets der Seesungen werden untereinander
in einer mit Butter bestrichenen Schüssel gelegt, worauf
man folgende Sauce kochet: Von Weißwein, gesalzenen
Champignons, weißer Petersilie, Citronensaft wird eine
schäumende Flüssigkeit kochet, die durch eine weiße
Küchelmilch gekläret wird. Die Sauce wird mit
Eigelb abgemischt durch ein Sieb über die flüssigen gese-
hen. Das Ganze wird mit gewöhnlichem Brot, Parmesan-
käse und Butterküchen bestreut und 20-30 Min. im Ofen gebacken.
Koch Butter köpft sich sehr gut statt Leinwandstücke was nützlich.

Bienen in Essig.

<p>2 1/2 # Bienen. 1/2 l Essig. 4 3/4 Zucker. 1/2 Stange Zimmt. 6 Nadeln. 1/4 Citronensaft.</p>	<p>Nicht zu viele Bienen stellt und schneidet man. Der Zucker wird mit dem Essig ge- kocht. Dann legt man die Bienen hinein, Zimmt, Nadeln und Citronensaft, kocht die Bienen durch weiß, füllt sie in einen Steinlopf, kocht den Essig ein und gießt ihn über die Bienen. Nach einer Woche ruht man</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dieses Verfahrn nur einmal. -

Ochsenzungen-Ragoût.

8-10 Personen.

Die Ochsenzunge wird, nachdem sie gewaschen ist, mit Salz, Gewürzkräutern, Wurzeln und Zwiebeln weiß gekocht (3-3 1/2 Stunden), abgezogen und in feine Scheiben geschnitten. Die Brühe kocht man noch etwas ein und gießt sie. Darin schmeckt man Mehl und Lutter brühen, dar- kocht die brühen Mehlbrühe mit der zungenbrühe und kocht, wenn nötig, etwas fleischbrühe hinzu. Man kann kleine frischebohnen beibringen, die das Ragoût vor- vollstündigen und garnieren. -

Pastetenfarce für 80 Pasteten.

1/4 lb Lutter.	Die gewaschene Zwiebel wird mit Linsen, Nieren, eingeweicht, verdrückt und in der Lutter gewaschen. Darin kocht man das fleisch hinein, zulezt eine ge- füllte Lendelle, kleine Gänse, 2 ffl. Rognon und Springzwanz.
1/2 lb Speiseback.	
1/2 kleine Zwiebel.	
3 Reisbröckchen.	
4 Eier werden mit 2 ffl. Madeira verquirlt, darinn ge- kocht und die farce mit Citronensaft abgeseigt. -	

Punschlauf.4-6 Personen.

50g Lutter.	1 Thal. Citronenzucker.	Citronensaft, Citronenzucker und
65g Zucker.	3 Eßl. Citronensaft.	Rübe werden mit
65g Mehl.	5 Eier.	Dam feigelt und
1/4 l Milch.	1 Speise Salz.	Dam Zucker zerfließt.
1 Eßl. Rume.		

Spec. Souffl wird die Speise wie der Vanilleisflüssig be-
reitet. -

Stuensuppe.6 Personen.

Man kocht weiße Louillon zur Grundsuppe. - 20 Stücker werden zerhackt und zerweicht und zerlassen.
Von 10 Stücker brunt man das rohe fleisch, zerhackt es fein und karirt es in Klöße. Die Gebratenen giebt man zur Louillon. 10 Stücker werden in Salzwasser gekocht, das fleisch abgelöst und in gleichmäßige Streifen zerhackt.
Der Abfall und die Gebratenen kocht man mit Wasser. Dann setzt man Lutter und Mehl, kocht die Grundsuppe fertig, gießt sie mit 2 mit Wasser zerhackten feigeln ab und legt die fleisch Klöße und fleischstücke darob klein in Löffel Klöße in die Tarnier. Gefüllte Johannisbeeren mit man von die Suppe. -

Tomatensalat.

8 Personen.

- 1^{1/2} Tomaten.
 - 5 g Salz.
 - 1 Haub. yamsingta Koriander.
 - 1 Friesz Zucker.
 - 4 Essl. Öl.
 - 1 Friesz Pfeffer.
 - 1 Essl. Essig.
 - 5g Zimibel.
- mischt sie mit Salz, Pfeffer, Koriander, Öl und Essig, schmeckt
dann salzet mit Zucker ab und mit der yamsingta Zimibel.
Wenn nicht ist in einer Glasflasche vor.

Die Tomaten werden recht kalt,
möglichst reichlich gesalzt. Richtig
vor dem Anrichten mischt man
sie mit einem Teelöffel Pfeffer
sie mit sehr feinem Mehl und ei-
nem Löffel in Salzen, nimmt
die Kerne heraus, (falls sie sehr
saftig sind mit einem Teelöffel.)
mischt sie mit Salz, Pfeffer, Koriander, Öl und Essig, schmeckt
dann salzet mit Zucker ab und mit der yamsingta Zimibel.
Wenn nicht ist in einer Glasflasche vor.

Bienen einzumachen.

Die reifen, noch saftigen Bienen werden eingepflicht mit vie-
lem Wasser kalt eingepflicht und sehr reich gesalzt. Dann in
kaltem Wasser abgekühlt, gleich gepflicht und die Stiele ge-
schützt. Dann werden die Bienen im Wasser mit Citronen-
saft so reich gesalzt, daß man sie mit einem Löffel leicht
durchstreifen kann. Nun werden sie wieder in kaltem Wasser
gekühlt und dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes 1^{1/2}
Duzen eingemachte Bienen rechnet man 1^{1/2} Zucker. In
dem gekühlten Zucker läßt man die Bienen einmal reif.

Kuchen und Hüt sie in eine Schüssel. Am nächsten und Sonntag, Montag und Dienstag kochen man den Zucker wieder auf und gießt ihn über die Limone. Am 4. Tag kocht man den Limone in dem heißen Zucker einmal überkochen, füllt sie in Gläser und verschließt sie mit Wachs.

Deutsches Beefsteak.

4 Personen.

1 1/2 lb Beefsteakstück.

60 g Butter od. Fett.

30 g Zwiebel.

18 g Salz.

1 Prise Pfeffer.

1 große gewasch. Kartoffel

1/2 eingeweichtes ^{oder} Mehlstück

oder Rinde.

Ein saures Stück Fleisch (Kühe oder Ferkel) wird mit einem feinen feinen Messer gesäubert oder durch die Fleischschere gehen lassen. Dann wird es mit dem gewaschenen Kartoffel oder dem Mehl, stark davon man ein Stückchen gesäubert Speck man kann, legt Salz und Pfeffer hinein und kocht mit zwei Kellern 1 1/2 cm. starke Schokolade. Auf die Oberfläche drückt man mit einem Messer feine Querlinien, damit die Stücke unter feingehauenen Mandeln in brauner Butter zu kochen sie nicht ganz durch gehen sind, röstet sie auf heißen Schüssel vor, kocht die in kleinen Mandeln gesäuberten Zwiebel in Butter an, röstet auf dem Steak wie feingehauenen Zwiebel vor und überfüllt sie mit der noch vorhandenen Butter.

Man kann auch eine Saupfütze dazu machen.

Feine Kalbleischklöße zu Ragouts.
4 Personen.

- 125 g Kalbleiff.
- 150 g Oeffenbilly.
- 1/2 Thal. kaltes Wasser.
- 1 kleine Pfeffer und Salz.
- 1 Thal. verschiedene Kräuter.
- 40 g weiches weißes Weizenbrot.
- 8 g Mehl zum Anbraten.
- 1/2 Thal. Feinapfeffer.
- 2 Eier.

Das kalte Wasser zusammen
 mit dem Mehl zusammen
 und mit 1/2 Thal. Wasser fein
 misch gerührt. Dann fängt man
 das Brotkloß fein, reiß die
 Krume und reißt die Masse
 durch ein Sieb. Dann bestreicht
 man sie flach mit Ei-
 ter, legt die sorgfältig bewar-

ten Klöße darauf und stellt sie in einem Topf mit kaltem
 dem Wasser mit Salz, in dem man sie zuvor zerhackt - nicht
 zerhackt - köcht, hebt sie dann sorgfältig herein. Zu wenig
 feiner Mehl ist man die aller Masse zerhackt
 oder rote Krume statt des Reifes fein. Statt Kalbleiff
 kann man auch süßwarflisch oder Kalbsfleisch nehmen.

Lammbraten. 12 Personen.

- | | | |
|----------------|-----------------------|-------------------------------|
| 6 lb. Lamm. | 3 g Kartoffelmehl. | 2 l. verschiedene
Kräuter. |
| 20 g Salz. | 1/4 l. feines Wasser. | |
| 1/2 lb. Butter | 1/4 l. Wasser. | |

Das Lammfleisch muß 3-4 Tage jünger, dann wird abige
 Klopf, waschen und mit Rosenrothem Wasser 5 Min. im
 Ofen gedünstet, dann mit Salz bestreut und mit 150g
 kochender Butter bequert. Unter frischem Beigebau
 und kochendem Füllchen von Rosenbrötchen wird
 in 1 1/2 Stunden ged. verkocht die Sauce mit Kartoffel-
 mast, bestreut das Fleisch nachher mit feinem Salz.
 Butter, Zitronensaft und Krücker mischt man zusammen,
 rührt diese Mischung in das Fleisch und gibt die Krücker
 zerhackt hinzu. Man kann auch Krückerbutter,
 Sauce oder Zitronensaft dazu mischen.

Christbaumkond.

1 1/2 Messl.
 10 2 Leutzgälzer.
 200g Zucker.
 100g Butter.
 2 Eier.
 4-6 Eßl. Milch.

Man mischt 1 1/2 Messl mit einem Eißel
 Leutzgälzer gut durcheinander, fängt Butter
 und Zucker hinzu, schüttet das Ganze auf
 ein Leutzblatt, so wurde mit 2 Eiern
 und 4-6 Eßl. Milch zu einem feinen Teig
 verknüet. Daraus nimmt man soviel, als
 man zu einer Leutzgälzer gewünscht, bildet
 daraus kleine Kugeln mit der Form eines runden Straßens,
 das man in der bekannten Leutzgälzerform über einander
 legt, mit ganz feinem Ei bestreut, wird ein gut mit
 Butter oder Milch bestreut und klebhaft setzt und in einem

Süßholzextrakt: 6 Löffel, 4 Schott Gelatina
auf 1 L Süßholzextrakt.

Gebrotenes oder geschmortes Schweinsfilet.
4 Personen.

- 1 3/4 lb Filet.
- 10 g Salz.
- 8 g Kartoffelmehl.
- 1/6 l Röhren od. Wein.
- 1/6 l Wasser.

Das Filet werden im Ofen gebraten
oder im Topf geschmort. Die Stücke man
dann gut abtupft, gewaschen, gespült und
in feine und grobkörnige Stücke zerlegt.
Auf 1 lb rechnet man 20 Min. Kochzeit

bei starkem Hitze unter fließendem Wasser. Die Verdünnung
in Flüssigkeit muß ersetzt werden. Kartoffelmehl wird mit
Röhren oder Wein vermischt, um damit die Stücke zu
binden. Man gibt auch Tomaten-, Lauch-, oder Petersilien-
saucen dazu.

Rispen in Gläsern.

- 5 lb Rispfen.
- 5 lb Zucker.
- 50 g Karamell in Müllbeutel.
- 1 1/4 l Wasser.

Die Rispfen werden vorher ge-
waschen, worauf man die Stä-
be und Karamell zerlegt. Man
legt sie in eine Porzellanpfanne,
wobei sie 1/2 Std. kochen müssen. Zugewiesen kocht man
den Zucker mit dem Wasser klar und so kochen bis er
den 2. Grad erreicht hat. Mit der Spümbelle hebt man

Die Rirpfen feinigt und legt sie in den Kupfer zu kochen,
 giebt noch ein Müllkübelchen mit dem geschlagenen Kamm
 hinzu. Die Rirpfen müssen sich unter fleißigem Abschne-
 men klar kochen, worauf man sie in eine feine
 Schüssel gießt und bis zum nächsten Tage stehen läßt.
 Am 2. Tage gießt man die Rirpfen auf eine Sieb und läßt
 sie abtropfen, dann bringt man den eingekochten Rir-
 pfensaft mit dem Zucker zum Kochen und läßt
 ihn bis zum 3. Grade einkochen, darauf giebt man die
 Rirpfen hinein, läßt sie 5 Min. mitkochen, das ist zu
 stark, wenn es so ist so sie nur ziehen zu lassen, wenn
 dann sie ins Kochen können. Aufstehen der Linsen muß
 entfernt werden. Dann werden die Rirpfen in überwei-
 che Gläser gefüllt und mit Wachsstopfen verschlossen.

Schwarze Nüsse in Gläsern.

2 lb Wallnüsse.	Reife Wallnüsse werden mit einem neuen Zerkleinerer oder hölzernen Reibe- merkel zerhackt, worauf man sie in kaltem Wasser legt, das häufig erneuert werden muß und in dem sie 14 Tage liegen bleiben müssen. Dann steckt man in jede Nuss eine Walze und um und um jede ein
30 Nüsse.	
2 g Zimmt.	
1/2 lb Zucker.	
4 l Wasser.	
3 lb Zucker.	
1 Stk. Zitronensaft.	
3/4 l Wasser.	

Stückchen zimmt, wovon man sie in frischem Wasser
 blanchiren und in Zuckerwasser 5 Min. abkochen. - Man
 machet 3^{te} Zucker mit $\frac{3}{4}$ l Wasser gekocht und abgeseigt
 Citronensaft hinzugeben, gut abgeseigt, und
 das Saft über die Frucht (Nüsse) geben. Am 2. Tage
 läßt man das Saft läng abkochen und gießt ihn abkalt
 über die Nüsse, die nicht mitkochen. Am 3. Tage wiederholt
 man dies Verfahren. Am 4. Tage wird das Zuckerstück zum
 3. Grade eingekocht, man legt die Nüsse hinein und läßt
 sie mitkochen, bis sie schön weiß sind. Dann wird das
 Ganze in Glas gefüllt, die gut verpackt worden und
 nach Vorchrift verpackt werden.

Böden in Dosen einzumachen.

Zum Einmachen der Dosen wählet man solche die zu verpacken,
 die vollkommen weiß und weich sind, als Semmelbrot, Brot,
 Kuchen, Wurstbrot oder große Kuchen. Die Kuchen werden
 sehr früh abgekocht, wovon man die süßen abseigt
 und die süßen zurückläßt. Die Semmelbrot müssen,
 man sie fein zerhacken sollen, nur mit dem Saft abgekocht
 sein. Die Wurstbrot müssen sehr feine Stücke sein,
 die Stücke dürfen nicht zu groß sein. Dasselbe gilt für
 die Wurstbrot, die völlig ohne Flecken sein müssen. Die großen
 Kuchen werden von der Seite geschnitten, und die von oben

findet befindliche Krüge am besten sorgfältig feuerbeständig. In
 Kräftigen Holz wasser kocht man die Leinwand gut durch, sebt
 sie mit der Leinwand in eine feine Sieb und füllt
 sie in feine Leinwand, wobei man sie feiner Löffel be-
 dient. Man überzieht die Leinwand mit gelbem, mildem Holz-
 wasser, das 1 cm. unter dem Rande bleiben muß. Die Leinwand
 werden eine halbe und dann in einem großen Topf mit
 viel kaltem Wasser gelagert, in welchem sie für zwei bis
 drei Tage 1 1/2 - 2 Std. kochen müssen. Aufsteigende Leinwand be-
 weisen, daß die Lötung der Leinwand nicht dicht ist. Sie muß
 feuerbeständig werden und von innen verbleiben. Tunze Erben
 werden in derselben Weise eingeweicht, außer Stanger- und
Brechspargel.

Beefsteak à la tartare.

1/4 lb Krautwurst.
 1 Pfefferwürst.
 1 Salzwürst.
 10g Zwiebel.
 60g Sardellen.
 4 Eßl. Mayon.
 4 Eigelb.
 8g Salz mittel Pfeffer
 vermischt.

Sehr frisch, sauerfrisch Rindfleisch wird
 fein gehackt, der Dünkel die Pfefferwür-
 stchen. Dann kommt man mit zwei
 Kallan 4 Krautwurst 2 cm. dick, brüht
 in die Mitte derselben eine kleine
 Portion und verzehrt die Gerichte
 durch Carrot. Dann legt man in
 jeder Portion ein rotes Eigelb und
 garniert die Platte gewöhnlich mit frischem

gewaschener Zwiebeln, klein geschnittener Petersilien, mischgewollter
Sardellen, Koriander und anderen beliebigen Delikatessen. Lein-
Öl, Olivenöl, Essig, Öl und Salz dazu gerührt. - Es fällt meine
Reste von dem Gerichte, so verwendet man sie zu Fleischklößchen,
man begießt sie über Nacht mit kaltem Wasser, um das
Schrumpfen zu vermeiden.

Gespickter Hammelrücken als falscher Rehrücken.
6 Personen.

- 1 Hammelrücken von 8 Pf.
- 65 g Speck.
- 65 g Butter.
- 1/4 lb feiner Rosmarin.
- 5 g Kartoffelmehl.
- 10 g Salz.
- 1/4 lb Wasser.

Der Hammelrücken wird geblutet
und gesäubert und die Rippen ge-
kürzt, zu viel Fett wird mit ge-
wässert. Der Speck wird zu feinem Strei-
fen geschnitten, in Salz gewaschen
und der Rücken mit demselben zer-
setzt gespickt. Man legt einen
Stück in eine gepflanzte Form, begießt das Ganze mit
reichlich warmem Wasser, spült sie in einem gut gesalzenen
Öfen und verbrat auf 1 1/2 10 Min. Leuchtzeit. Man über-
gießt den Leuten indessen mit feinem Rosmarin, gießt
nach dem Wasser in die Form und bindet kurz
vor dem Ausnehmen die Sauce durch Kartoffelmehl. Der Leu-
ten wird feiner von Gewürzen, man kann ihn einige Tage
vor dem Gebrauch in Buttermilch oder abgerahmte Milch

Stück in eine gepflanzte Form, begießt das Ganze mit
reichlich warmem Wasser, spült sie in einem gut gesalzenen
Öfen und verbrat auf 1 1/2 10 Min. Leuchtzeit. Man über-
gießt den Leuten indessen mit feinem Rosmarin, gießt
nach dem Wasser in die Form und bindet kurz
vor dem Ausnehmen die Sauce durch Kartoffelmehl. Der Leu-
ten wird feiner von Gewürzen, man kann ihn einige Tage
vor dem Gebrauch in Buttermilch oder abgerahmte Milch

layt, die aber inzwischen erweicht werden muß.

Gefüllte Eier zu bereiten. (10 Eier)

Die Eier werden hart gekocht, indem man sie 5 Min. kochen und 5 Min. zinsen läßt, damit sie Farbe innen raue bleibt. Die Eier werden mit der Schälkelle in kaltes Wasser gelegt, worauf man sie schnell und mit einem Tuch trocken abwischt. Man schneidet die Eier der Länge nach auf und kocht nun jedes Schnitt das Wasser die halbe Wasser. Das Eiweiß wird sorgfältig entfernt und ein kleines weißes Gulteller gefüllt. In einer kleinen tiefen Schüssel vermischt man ein halbes Pfund Butter 1/2 Pfund Salz, Pfeffer und Öl. 4 Sardellen werden gesäubert, zerhackt und fein gefacht, 1 Pfund Kaugummi werden ebenfalls gefacht, nun eine handvoll Patrosilia oder Schnittlauch. Das alles wird mit dem Salz gemischt und mit Kaugummi abgefacht. Mit einer feilen einen Querschnitt man in der gefachten Eiweiß hinein, worauf man diese Masse in die Schichten der Eier füllt. Man kann nun stückchen für das die Eier einen Querschnitt abgeben, das sie nicht solen und wieder fülle, um es dann aufrecht in die Schüssel zu stellen. Gefüllte Eier können auch in gewässerte Weiskrautstücken stellen, die man zu feinen Form geschnitten hatte. Man gewinnt die Eier mit Re-

ganz, Sordallempfeiffen oder zerkauten Krümeln.

Gespicktes Kalbschmidgel.

4 Personen.

1 1/2 lb Kalbsmilt.
65 g Syack.
5 g Karoffelwurfl.
1 Pf. Citronenwurfl.
15 g Salz.
1 Prise Pfeffer.
50 g Lutter.
1/4 l Kräftige Leinöl.

Das Syack wird zerhackt, das Salz zerhackt und hinzugegeben, ebenso auch Pfeffer und Citronenwurfl. Das mit (Kart) Leinöl gewaschene Karoffelwurfl wird hinzugegeben und die Schmitzel bei mäßiger Hitze in zugegebener Syack 3/4 Std. gedünstet. Nachher wird es in die Schmitzel nach dem Syack in Wasser zu wenden und dieses mit zugeben. Vorhanden kann man die Sauce durch Hinzugeben von Tomaten. Kurz vor dem Anrichten wird sie aufgekocht, kräftig abgeseiht und gegibt. War das Syack nicht wie Kalbsmilt nicht lieb, kann die Schmitzel ungegibt abgekocht werden.

Gallert (Stand) zu bereiten.

6 # Seleninsporen.

4 l Wasser.

6 feinst und die
Seleninsporen wie 6 feinst.

Der Saft wie 3 Citronen.

$\frac{3}{4}$ l Weißweine.

gibt 4 l feinstes Wasser darzu, löst sie zum Kochen
kommen, deckt sie zu und löst sie in 6-8 Stunden
emulsiertem Kochen. Die Flüssigkeit muß $1\frac{3}{4}$ l nicht
erkoffen, man gibt die selbe Dosis in feinstes Sieb
und stellt die Leinwand bis zum nächsten Tage kalt. Denn
wird die Gallerte sorgfältig entfernt. Die feinst und
die zerklüfteten Seleninsporen pflegt man mit Citronensaft
und Weißweine kühlt, mischt diese unter dem Hand und
kocht die ganze emulsierte Seleninsporen auf dem
Kochherd. Denn wird der Saft zerklüftet und in einem
reißig warmen Ofen gegeben, in dem er so lange stehen
muß, bis die Flüssigkeit klar ist. (Die Flüssigkeit darf
nicht kochen.) Sie wird in feinstem Wasser und Wasser,
wobei sie nicht Sieb geht und die Flüssigkeit durch
gegeben. Das wird so oft wiederholt, bis die Flüssigkeit
klar wie Wasser ist. Man füllt man die Flüssigkeit
in gut vorbereitete Gläser, die man von Anfang mit einem

Die Seleninsporen werden
von allem Fett befreit, gut ge-
waschen, mit kaltem Wasser
nachgewaschen, das man abgibt,
wenn es kocht. Man füllt
man die Seleninsporen in kleine Stücke,

Wolke verpocht. Die Gläser werden in einem Topf gestellt
 und durch Kinnickale von Kupfer oder Eisen vor dem Stopfen
 bewahrt. Man giebt so viel Wasser in den Topf, daß es
 die Höhe der Flüssigkeit in den Gläsern erreicht, läßt das
 Wasser vorsichtig zum Kochen kommen, stellt darauf
 den Topf beiseite und läßt die Gläser davon austreten.
 So bereitet, füllt der Gallert sich langsam Zeit. Will man
 ihn verwenden, so gießt man ihn in Wasser und
 Man mischt 1 Teil Gallert mit 3 Teilen reiner Flüssigkeit an.

Aspic von Rindfleischbouillon mit Einlage
von Fleisch und Geflügel.

- 1/2 l kräftige, fettreiche Bouillon.
- Essig und Salz nach Geschmack.
- 12 g weiße Gelatine.
- 1 Messerspitze Pfefferkörner.
- 3/4 lb kalter Lebertran oder
- 1 junges, gekochtes Hühner.
- 1 kleine Gurke.

Die Flüssigkeit wird vor-
 bereitet und mit Essig und
 Salz abgewaschen. Durch
 Pfefferkörner gelblich
 gefärbt und die zerhackte
 Lebertran oder Hühner gelöst,
 worauf man die Flüssig-

keit durch ein Müllrütchen laufen läßt. Diese Menge
 der Flüssigkeit genügt, um 3/4 lb Fleisch, Schinken oder
 Würstel der Größe zu legen. Man nimmt dazu eine
 Porzellanpfanne, füllt diese mit Wasser reich, gießt
 so viel von der Flüssigkeit hinein, daß der Boden

bedeckt ist. Wenn dieses erstarrt ist, legt man eine
 Verzierung von Guckerspäßen oder Streifen Dorsch,
 giebt wieder eine Schicht Obgleich dazu, legt das flüssig
 gleichmäßig darüber und füllt das Rest der flüssig,
 kocht über das Ganze. Wenn die Masse erstarrt ist,
 wisst sie sich zerbrechen und durch Citronensaft,
 die zerhackt werden und Kräfte verzieren.

Pralinées.

<p>1/2 # gestoßene Mandeln. 1 # feiner Zucker. 1/2 # feines. 1 Eßl. Rosensaft.</p>	<p>Diese Zutaten werden gründlich miteinander vermischt und zu ei- nem möglichst feinen, wenig feig- ten Teig verarbeitet. Man kocht und dieser Masse kleine Kügelchen, die man trocken läßt. Man bereitet sich eine Caramelmasse mit Sahne zur Glasur, nimmt mit einem feinen Sieb jeden Kügelchen in die Masse, wenn sie völlig überzogen ist, setzt man sie auf ein feines Sieb, wisst sie zerbrechen, wenn man sie zerbricht, wenn alle trocken sind.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Planc von Truchsmarmeladen. 4 Personen.

<p>1/4 l. aromatisirte Marmelade. 7 g Gelatine. 1/4 l. Saffran.</p>	<p>4 feines. 2 Löffel Gelatine. 2 Eßl. Rosensaft.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Laliabiya frische oder eingeweichte frische manden durch eine feine
 Leinwand gesiebt, gepresst und mit Weinessig, gewaschen und
 Wasser gewaschen, aber so, dass die Masse feucht bleibt.
 Die Galatina wird im Wasser gelöst und durch eine Sieb
 eingegossen. Eine Rundform wird mit Öl bestrichen und
 die Masse gleich hinein gegeben. Wenn sie völlig erhärtet ist,
 kühlt man die Form und stellt sie in einem kalten Wasserbad.
 Man kann die Sympa auch durch bewährte Reingold oder
 eingeweichte frische manden und gewöhnlich dieselbe, indem
 man sie in ein kaltes Wasserbad, gepresste frische manden, diese
 sieb gesiebt, aber jede Sieb einzeln erhärten lässt.

Blancmanger in drei Farben.
6-8 Personen.

- 125 g süße Mandeln.
 - 4 Bitter " "
 - 25 g Galatina.
 - 150 g Zucker.
 - 1 fl. Orangeroblenwasser.
 - 6 trockene Cassia.
 - 30 g Cerevis.
 - 1/8 l Wasser.
 - 3/4 l süßes Rosmarin.
- Zucker wird in die Flüssigkeit gesiebt, und das Orangerob-

Die Mandeln werden abgemahlen
 und gewaschen. Das Rosmarin wird
 kochend mit dem Mandeln
 gesiebt, zugedeckt und mit 1 fl.
 Wasser. Ein Löffel wird in kaltem
 Wasser befeuchtet, fast mit
 gedrückte und die Flüssigkeit
 sind eingegossen und so geht,
 wie möglich eingegossen. Das
 Zucker wird in die Flüssigkeit gesiebt, und das Orangerob-

Citronensaffor und zuletzt die geliebte Gelatina. Die Muffe
 wird in drei Teile geteilt, $\frac{1}{3}$ köcht man mit Cofanille, $\frac{1}{3}$
 mit Cacao, das man mit 3 pfl. Wasser löst, das letzte
 Drittel bleibt weiß. Diese Stücke formt man mit Öl über
 ein, in die Muffe und die Fülle der Muffe
 einzuwickeln, wenn diese rothrot ist, giebt man die
 Fülle der weißen Muffe hinein, löst man diese rothrot
 und füllt dann die Fülle der roten Muffe hinein, wenn
 die Muffe drei Lagen in derselben Weise folgen. Wenn
 die Muffe ganz leicht geworden ist, stürzt man sie, wenn
 man vorher den Boden ein wenig löst. Will man die Spei-
 se süß machen, so schmeckt man eine Öffnung in zwei
 gleiche Apfelstücken, die sorgfältig mit gelbem Zucker bestrichen. Die
 Apfelstücke müssen nicht trocken sein, sondern man
 giebt in der Fülle der Forme Lagenweise gefüllt, wenn man
 man sie in die Muffe stellt. Will man die Muffe
 für die Apfelstücken gemacht haben, so mischt man sie
 mit Wasser und. Wenn die Fülle völlig rothrot sind,
 schmeckt man sie mit feinem Wasser, das man jedem
 Schnitt durch feines Wasser gezogen wird, wie pastal
 und gewaschen mit Wasser die gestürzte Forme.

Erötendes Mädchen. (Eine Citronenspeise.)

4-6 Personen.

- 7 fl. Citronensaft.
- 125 g Zucker.
- 12 g rote Galatun.
- 1 fl. Citronenzucker.
- 1/2 l gaffl. Seltzgras.
- rd. Zierstrauch.
- 1/8 l Wasser.

Die Galatun wird gewaschen und in dem Wasser gelöst; Zucker, Citronensaft und Citronenzucker hinzugeben, und wenn dem alles gut vermischt ist durch ein Sieb in ein Schüssel geben. Inzwischen ist der Kofen zu heißem Wasser gaffelweise warmen und wenn er ab ist unter beständigem Seltz rasch und rasch in die rasch warme Flüssigkeit. Die Masse wird in einem weiten Öl mit gegossener Form gefüllt, die rasch rasch dem Luftstrom fließen lassen und in einer Glasflasche abgedeckt.

Moctulle - Suppe.
8 Personen.

- 1/2 Kollisch von Gefirn und Zunge oder 2 süßl.
- 40 g weiser Seltz.
- 1 St. Klingsquittenab Rindfleisch.
- 60 g Mehl.
- 65 g Schutt.
- 1/8 l Rotwein.
- 2 mittelgroße Zwiebeln.

- 1 gelbe Wurzel.
- 1/2 Seltz.
- 1 Petroselinwurzel.
- 1 Gewürzöl.
- 20 g Pfeffer und Salz.
- 40 g Fett.
- 1/16 l Mandarine.
- 2 1/2 l Wasser.

Erweicht man rasch alle 8 Seltz Suppe, so ist es besser, einen Kopf von Gefirn und Zunge zu kochen; erweicht man weniger, so nimmt man statt dessen 2 Kollische zu.

Süzza. Man brüt den Kleingasfittman Sefinkan und das fließ
 mit Süzzangrün und Zwickeln an, thut den Kalkkopf dar
 die zerschlagenen, abgekühten süßen Finne, übergießt das
 Ganze mit Wasser, fügt Gasura hinzu und köcht ab lang-
 samer weiß Kochen. Dann wird ab durchgeseiht, die süße das
 Kopf dar der süße zwischen zwei Filtern geseiht, worauf
 sie in Strichen ausgefittet, mit Rotwein, Salz und Pfefferma-
 rinirt wird. Die Lutter wird mit dem Mehl vonne ge-
 wölbt, die aufgethete Leinwand dazu gegeben und die Süzza auf
 1 St. von der Seite des feinen geseiht, wobei Spiritus und Fett
 entfernt werden. Nachdem die Süzza mit Madeira abge-
 schmeckt ist, werden die süßstücker, sowie ganze, feste eingelt
 oder abwaschlich feinst gesiebt.

Geflügel auszubeinern.

Nachdem das Tier erwürgt und geschnitten, aber nicht weit davon
 weg ist, sucht man die Flügel, die Füße und den Hals ab,
 durchschneidet dann mit einem scharfen, spitzen Messer die Rücken-
 feurt, nimmt den Kopf und die Flügel hinweg und köcht dann
 die feurt und das fließt durch ein Reibekuchlein ab, aber die
 feurt und das fließt zu behalten. Die Reibekuchlein köcht
 man gewöhnlich in dem Reibekuchlein sitzen, wie das die
 eine Kasserolle form besulden. Wo die Reibekuchlein Reibekuchlein
 Reibekuchlein müssen, köcht man sie vorsichtig ab und kommt

Darmit das letzte Mehl von dem Krumpengewicht fermentat, und die Hühnerkrumen kommt man lob, wenn sie fermentiert sind, das Hühnerkrumen durchschneidet man mit der Geseigneten und zieht darmit das ganze Gewichte beim Galt vorsichtig fermentat. Dann wird das Mehlstück schnell und vorsichtig zerhacken, gearbeitet und mit einer geschlagenen Force gefüllt und zusammengepresst, die Füllung darf nicht zu fest sitzen, um die Flocken der Fülle zu zerstören. Das Krumpengewicht wird übergeben, zerhacken, zerbröckeln, mit Leinöl überfüllt, gründlich zerhackt und die so zerhackten Leinöle bei der Bereitung der Sauce verwendet. Beim Übernehmen das Gewichts legt man Salz, Pfeffer und Mayen zurück, und sie zur Force zu verwenden.

Getüllte Mandelbiskuitorte.

- 150g Mehl.
- 170g Weizenmehl, geriebene süße Mandeln.
- 20g " " " " bitter " "
- 220g fein gesiebter Zucker.
- 10 Eier.
- 10g Leinöl für die Force.

Die Fülle werden mit dem Zucker 1/2 Std. vorsichtig gerührt, darmit giebt man geriebene Mandeln

und das Mehl hinzu, zieht das Sieb der 10 Eier darunter und bricht es die eine Hälfte der Masse, dann die andere Hälfte in einem weissen Sieb über 1 Stunde.

Man füllt und verzehrt die Torten von Leinwand.

Einfache Brotklöse.

$\frac{1}{2}$ # gewieb. Leinwand.	ein Löffel wird mit fett reichlich
$\frac{1}{4}$ l Milch.	gefüllt. Das gewiebene Leinwand mit
$\frac{1}{4}$ l Wasser.	dem übrigen Mehl gemischt,
$\frac{1}{2}$ Quart. Zimmt.	in die Löffel gefüllt, die man
10 g Salz.	gut zudrückt, in kochendes Wasser
60 g Zucker.	stellt und $1\frac{1}{4}$ Std. kocht. Dann stellt
40 g zerhacktes Fett.	man mit einem Löffel Klöße ein,
2 Eier.	(s.) die man sofort in heißem Löffel
9 Pfeffer Mandeln.	verkostet. Man rührt sie mit Obst
1 bitter " -	oder in süßem Saft.

Schinken zu rösten.

1 oder 2 Schinken (20 #)	Ein kleiner Schinken wird
4 # Salz.	das Salz zerrieben, mit Zucker
40 g Salzkatzen.	und Salzkatzen gemischt und die fleisch-
20 g Zucker.	stücke mit dem $\frac{1}{2}$ Std. damit
eingewickelt, so daß das	fleisch ganz geschmeidig wird. Dann
schon sie in ein geschicktes Gefäß gelegt und mit einem	
Leinwand bepackt, auf dem man einen Stein legt. Die fleisch-	
stücke können in 4-6 Wochen gekocht, müssen aber fünf	
zig Stunden gekocht werden. Will man sie rösten lassen,	

so müssen sie vorher 24 Stunden braten.

Rindfleischsalat.
4 Personen.

- 1/2 lb. gekochtes, mageres Rindfleisch.
- 1/16 lb. kalte Leinöl.
- 1 Pfl. guter Pfeffer.
- 1 " feines Öl.
- 1/2 Pfl. Saft.
- 1/4 " geriebenes Zwiebel.
- Schwarz und Pfeffer nach Geschmack.
- 1 Pfl. geschnittene Kräuter,
- Roggen oder Spalotten in Pfeffer.

Das Fleisch wird in Honig
geschnitten und mit der
Leinöl überfüllt. Dann
mischt man unter Umrühren
mit einem Holzlöffel Saft,
Zwiebel, Pfeffer, Kräuter,
Pfeffer und Salz, gemacht
dieses ab, überfüllt die
Fleischstücke damit und kocht
sie zugedeckt 1-2 Stunden

zusehen. Dann gemacht man das Salat noch einmal ab, beudet
es mit Öl, mischt es sorgfältig an und gerührt es mit
einer Pfefferwürstchen, die in feine Speise geschnitten sind,
wobei man sorgfältig um den Salat kocht. Die feine
der Würstchen werden zu feinen Würfeln geschnitten und auf
die Mitte des Salats gestreut. Man kann auch Herzgewürstchen
zu dem Salat verwenden. Von jeder anderen Sorte Fleisch
kocht sie der Salat besser bewahren.

Römische Pasteten. 6 Stück.

- 2 Eier.
- 1 $\frac{1}{2}$ l. gutes Mehl.
- 1 Loth Salz.
- 20g Mehl.
- 2 $\frac{1}{2}$ l. feines Öl.
- 1 Loth Zucker.
- $\frac{1}{8}$ l. Leinöl.

Die Eier werden glatt geschwitten, Mehl, Zucker, Salz, Mehl und Öl fein eingearbeitet, worauf man mit dem Eier die ganze Masse glatt rührt, die man sie gut gerieben soll, und einige Tropfen Vanillin zusetzen muß. Die übrigen Dinge rührt man gut.

Backzeit zum Dampfbad. Das Pastetenrösten wird in das Fett gebracht. Von dem Teig fast man ein wenig in ein Weinglas geben, das feine wird zur feinen Masse in diese Masse gebracht und dann sofort in das Dampfbad Fett gegeben. Wenn die Masse gebacken wird löst sie sich vom feinen und schmeckt als klarer Saft in Fett. Ist die Pastete gelblich so befeuchtet man sie mit dem Leinölbrot besetzt, liegt sie auf Löffel zum abtropfen, kühlt den Rand und füllt sie wenn alle abgekühlt sind, mit feinem, feinem Mehl oder Gemise oder mit feinem Mehl, wenn man die Pasteten als süße Lyrische benutzen will.

Zwieback.

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------|---------------------------|
| 1 $\frac{1}{2}$ l. Mehl. | 35g Salz. | 100g Zucker. | 1 Loth Salz. |
| $\frac{1}{16}$ l. Mehl. | $\frac{1}{2}$ l. Butter. | 4 Eier. | $\frac{3}{16}$ l. Leinöl. |
| | | | Wasser. |

Mit 180g Mehl, dem Rosin und der in kochendem Wasser
 gelösten Sale wird ein Kleistert bereitet, das zerstreut. Die
 Lutter mischt man in Wasser an, rührt gut, für Sale
 stück und das Mehl hinein und verbleibt das Ganze zu ei-
 nem gelblichen Teig. Die reine Lutter wird mit Mehl bestrichen,
 der Teig darauf gelegt, zugedrückt und über Nacht an einem
 warmen Ort gelassen. Am andern Morgen streicht man köchliche
 Lutterform oder Kasten mit Lutter an, füllt den Teig hinein
 und knet darauf im Ofen, auf einem Dreifuß stehend, bis
 weißer Saft hervorkommt. Man stürzt die Masse, sobald sie weiß
 hervorkommt in 1 em. dicke Scheiben, legt sie auf ein gut
 gebackenes Brot und knet sie vollkommen. Nach Belieben kann
 man vor dem Backen die Stücke mit Zucker bestreuen.
 Einfache Zwieback bereitet man, indem man die Lutter sal-
 zen läßt.

Lüße Zwiebackspeise. (warm.)

1 Person.

2 zerstoßte Zwieback.

3g Lutter.

$\frac{1}{8}$ l Milch.

1 zerstoß. bitter Mandel.

20g Zucker.

1 feigell.

3 Eßl. Mannalade.

2 feigriß.

Ein Teller wird mit Lutter anbestrichen und die Zwieback
 darauf gelegt. Die Milch wird mit dem zerstoßenen Mandel

frisch gepulvert und durchsieb gesiebt. Die feigalt werden mit 10 g
Zucker pulverisirt gemacht, Die Milch allmählich hinzugefügt
und diese Mischung über die feigalt durch Siebe. Der Sauer
wird zugedreht 1 St. auf einem Topf mit feigalt Wasser ge-
stellt. Dann giebt man Morwideln darüber, festigt die Mischung
zu feigalt Saure, mischt den Rest des Zuckers darüber, über-
gießt das Ganze damit und kocht ab im Ofen über Kohlen.

Verschiedenen Liqueur zu bereiten.

1^{te} feigalt wird mit 1 l Wasser misch gemacht, gut gepulvert
und muß zum 2. Grade eingekocht werden. Dieser Saft
muß 24 Stunden stehen, ehe er benutzt werden darf. Auf
diese Menge versetzt man $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{8}$ l Spiritus.

Pfeffermünz-Liqueur. 8-12 Troyden Pfeffermünzöl läßt
man in reinem Spiritus auf. Man benötigt nur 10g
Zucker und silberne Löffel. Diese Flüssigkeit wird mit dem
Zucker durch Röhren verbunden und muß wasserhell
erscheinen. Zu gelblichrothlichem färbung wird der Liqueur
misch gemacht.

Vanille-Liqueur wird bereitet, indem man 12 Stange
Vanille pulvert und 8-14 Troyden in dem Spiritus eingieße
läßt.

Veilchen-Liqueur wird bereitet, indem man die
Veilchenblätter in dem Spiritus 24 Stunden liegen läßt.
(1/8 l Veilchenblätter.)

In derselben Weise bereitet man eine Apfelsinen- oder Citronen-
schale einen Liquore. Will man den Liquor färben, kann
man einige trockne Caprilla nehmen, die in dem Zuckersaft
mit Milch weiß machen.

Fleischpudding

Zum fleischpudding nimmt man eine gute Mehlstärke übrig gelassen
Korn, gekochtes Fleisch aller Art, das muß derselbe von feinem
Sesam und Kumpen besetzt sein. Man setz es in einem Korb
oder Sesamfleisch feinigt das Geflecht, muß man einen
Sesam fein mischen. Das Fleisch muß fein geschnitten sein oder
durch die Messer in feine Stücke werden. Auf 1 1/2 H. fleischpudding
und man 1 1/2 g Mehl Brot, das mit wenig Milch auf dem Feuer
abgekochet wird. Abgekühlt wird es mit 50g Butter ge-
mischt, 6 Eigelb und 2 in Butter geschnittene Haselnüsse oder
Sesamkörner. Pfeffer und Salz, Muskatwurz und gewürzener
Pfeffer sind auch durch das Geflecht fein gesiebt. Sollte die
Masse zu fest sein, so giebt man einige Löffel Milch hinzu.
Zum Schluß den Schmalz von 6 Eiern. Eine Form wird mit
Butter und Leinwand bestrichen, die Masse eingefüllt und
1 1/2 - 2 Stunden gekocht. Man giebt dazu eine Sardelle
oder Karyopse.

1/2
1/4
1/4
6
150
1
3/4
20
30
1
59
1/8
10
3/8
10
P
1

Käsewand.

1/2 l Milch.
1/4 # Mehl.
1/4 # Butter.
6 Eier.

150 g Schmelzkäse. 6 Eigelb und 1/2 Haec. Salz fein. 150 g Schmelzkäse werden zerrieben und mit der Masse gut vermischt, worauf man den Resten davon 6 Eier einrührt. Die Masse gießt. Eine Knetform wird mit Butter ausgepinselt, der Teig hinein gefüllt und 1 Std. im Wasserbade gekocht oder im Ofen gebacken.

Haschée von Rindfleisch und Reis.

3/4 # gekochtes Rindfleisch.
20 g Butter.
30 g Zinibel.
Salz und Pfeffer.
5 g Mehl.
1/8 l kochende Brühe od.
Lentensuppe.
100 g Reis.
3/8 l Brühe.
10 g Senfzart = od.
Pfeffer.
1 Prise Pfeffer.

Der Reis wird in viel Wasser gewaschen, blankiert, abgeseiht und in 3/8 l Brühe mit ein wenig zerriebener Zinibel weich gekocht, so muß aber Salz und zerriebener Käse feinergar gemacht werden. Das Fleisch wird weich gekocht, und werden man abseibt mit etwas gekochtem Senfzart vermischt. Die Butter wird gebrüht, das Fleisch feinergar gemacht, Mehl, Salz und Pfeffer hinein gegeben, zerrieben, aber Brühe oder

Leinölten feingefügt, und vor dem Dazufallen 20 Minuten kochen
 da der feuchte Reis darunter verzogen. - Wenn keine weiß eine
 Leinöltschüssel mit Lutter und Speisemehl und legt diese Leinöltschüssel
 Reis, Speisemehl und wieder Reis hinein, und so daß Reis den Leinöltschüssel
 bildet, zerhackt ihn, bestreift die Oberfläch mit Speisemehl
 dieselbe mit gewöhnlichem Mehl und überdeckt das Gefäß. -
 Oder wenn man den Reis in eine Kugelform, die mit Lutter
 und Brot vermischt war, deckt ihn ein wenig und stürzt
 die Form, wenn der Reis oben gut gebacken ist. Wenn man
 das Haschee in die Mitte des Kuchens, füllt eine gebrannte
 Krume Leinöltschüssel oder reißt sie auf. Wenn keine
 das Gefäß zum jeder Seite fließt, weißt Wild oder Gasteringal
 karitane. -

Hirschkörnchen.

650 g Mehl.
 1/2 Citronensaft auf Zucker.
 1 Puncte Leinöltschüssel (103)
 1/2 Thal. Salz.
 2 Eier.
 1/4 l Milch.
 80 g Zucker.
 170 g Leinöltschüssel.
 kocht und in feinem Mehl zu feiner Farbe backt.

Das Mehl wird auf die Tischglocke
 so vertheilt und in die Mitte eine
 Vertiefung gemacht, in diese fließt
 das Mehl die weisse Mehltschüssel
 legt die Lutter in flocken ringe
 ihn und überdeckt das Gefäß
 zu einem gelben Teig, den man
 in Streifen schneiden, zerhacken
 und in feinem Mehl zu feiner Farbe backt.

Klops. 6 Personen.

- 1 1/2 lb ungarisch Oeffenbleich.
- 1/4 lb Speiseweißkuehl.
- 60 g Butter.
- 3 Eier.
- 30 g ungarische Feinmal.
- 1 Schale Pfeffer.
- 40 g abgeriebene Rindfleisch.
- 1/4 l Wasser.
- 50 g zerhackte, gewasch. Kartoffeln.
- 100 g Salz.
- 10 g Feinmehl.
- Wasser und Salz zum Abkochen.
- 20 g Roggen.
- 1 Portion Sardellen - oder
Gamingewürze.

Das Mehl. Zugewiesene läßt man einfließ Wasser mit Salz zum Kochen kommen legt die Klöße auf ein weiches Feuer, läßt sie zum Kochen kommen stellt sie dann beiseite und läßt sie 15 Min. kochen. Dann gießt man sie in kaltes Wasser und gießt sie gut ab. In eine kühle Schüssel. Die fertige Sauce gießt man darüber und bestreut das Gericht mit Roggen. -

fließ und salt man an fein ge-
hackt, 30g Butter man an zu
Kochen gewohnt, das Leut in
Wasser eingewischt und mit ge-
hackt, in 30g Butter schmilzt
man die Feinmal, giebt das
mit gedrückte Leut hinein und
kocht ab gelut ab. Alle Zutaten
giebt man in die zu Kochen
gewohnte Butter, mischt ein
Eier, Pfeffer, Rindfleisch Salz hinein
kocht alles gut durch einander
geknetet die Sauce kräftig ab und
kocht mit Salz ein wenig ab
Macht mittelgroße Klöße man

Zuckererbisen

4 Personen.

<p>2 l Zuckerkorban. 5 g Zucker. 40 g Süßholz. 20 g Mehl. 1 Pfl. yfsonkta Fatarfilia. Salz und Leinöl. Kinder. Nachdem das Gemisch mit Zucker und Salz gut ab- geschmeckt worden, fängt man die Fatarfilia hinein und stellt die Masse im Wasserbade feig.</p>	<p>Die Masse werden feigbar gemacht und abgezogen. Wenn man sie mit wenig Kirschenwasser zugefügt, dass sie weißlich sieht sind und man schmeckt. Süßholz und Mehl wird abgeschmeckt und die Gemischtheile damit ge- mischt. Nachdem das Gemisch mit Zucker und Salz gut ab- geschmeckt worden, fängt man die Fatarfilia hinein und stellt die Masse im Wasserbade feig.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Eine gute Fettmischung zum Backen und
Ausbacken feiner Gebäcke und Fische.

<p>2 # wüßgaloffenab Rindfleisch. 1 # Süßholz. 2 # wüßgaloffenab Sesamfett. 1 l Milch. man soll zum Leuten zusammenzufordern.</p>	<p>Alle fette werden mit der Milch $\frac{1}{4}$ St. geschmeckt, abgekühlt und vom Leinöl abgeschmeckt, feigbar abgekühlt und in ei- nem Topf zum Leuten zusammenzufordern.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Brasilianische Nusstorte.

2 # Walnüsse oder andere. (In der Soße gemacht.)
1 # Zucker, 6 Pfl. yfsonkta Fatarfilia.
Die Soße von 15 Min.

Die Masse, welche mir die erste Schale erhalten, werden durch die
 Maschine zusammen. Die Krume wird mit dem Mehl zu
 dem, die der Krume dunkel erhalten soll. Zucker, gestossener
 Zwiebel und gewaschene Mehl werden sorgfältig miteinander
 gemischt. In einer grossen Schüssel schüttet man das Mehl auf
 ein, schüttet die Mischung dazu und rührt alles sorgfältig
 mit der Schüssel. Eine Form wird mit Butter und zerhacktem
 und mit Brot und zerhacktem Mehl eingestrichen und in ei-
 nem gut geheizten Ofen $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Man über-
 zieht die Form mit einer Zuckerglasur und kühlt sie mit
 Mehl ab. -

Wiener Biskuitsorte.

($\frac{1}{2}$ Pacht zu einer Torte.)

- 6 Eier.
- 1 große Schale.
- 200 g Zucker.
- 100 g Butter.
- 100 g Mehl.
- 100 g Schokolade.

Zucker, zerhackte Schokolade rührt man 1 Stunde
 zusammen, giebt das Mehl dazu 6 Eier dazu und
 rührt das Mehl leicht darunter. Dem Teig
 man 2-3 Löcher, bestreicht sie mit zerhacktem
 ungeschmolzenem Butter und zerhacktem Mehl
 zerhackter Butter und überzieht die Torte mit
 Schokoladenglasur.

Bischof zu bereiten.

1 floßsa Rotwein.
 1 flö. Löffelkaffee.
 100 g Zucker.
 1/8 l Wasser.
 vorwärts gestellt.

Der Zucker wird mit 1/8 l Wasser gelöst;
 wenn er abgekühlt ist, gießt man Rot-
 wein und Löffelkaffee hinein, worauf
 man die Masse in flößen stellt und gut

Cardinal zu bereiten.

1/2 lb Zucker.
 1/4 lb Ammoniak.
 1 floßsa Rotwein.
 1/2 " Sprengpulver.
 1 Tropfen Löffelkaffee.
 Ammoniak 1 Tropfen Bischofswasser und den Sprengpulver hinein.

Die Ammoniak pulverisiert man fein,
 überstreut sie mit Zucker, worauf
 dieser abgewaschen ist gießt
 man den Rotwein darauf, stellt
 das Ganze auf sich und gießt keine
 Ammoniak 1 Tropfen Bischofswasser und den Sprengpulver hinein.

Annonasowle.

Eine große Annonasowle von mittlerer Größe wird gesäubert und
 die feine Schale gesäubert, die mit gepulvertem Zucker dust
 bestreut wird und 12-24 Stunden gut zugedeckt in Porzellan
 stellen müssen. Dann gießt man 1 floßsa Wein darauf und
 ruft in diesem soll 150-200 g Zucker. Man kann auch
 diese für bewirte Frucht bis zu 4 floßsa Wein müssen. Nun
 wird die Annonasowle auf sich gestellt (3 Stunden), und es
 man sie zu Tisch bringt, gießt man, auf 1 floßsa Wein ca.

mit, 1/2 floßfa Gungungur dazu. Sei eingemerkter Omen,
 und ist zu bewahren, Dab 2-3 fl. voll Zucker und 1 floßfa
 Wein eingemerkter.

Caramelsauce.

50g Zucker.
 6 feigell.
 1/4 l Rofen od. Milch.
 1/2 Hall. Weizener.
 (einige Tropfen Oranger
 blütenwasser.)
 6 fl. Wasser.
 eingeben und auf ein feig
 in einem feinsten
 und vor dem Rofen abgerinnen,
 gefiebt und von Geliebten
 mit Saft von Rofen oder
 feigell eingemerkter.

Der Zucker wird vorerst
 und mit etwas Wasser
 Milch wird eingemerkter,
 feigung geben, die feigell
 zueinander gefallter
 das Weizener eingemerkter,
 Geliebten Orangerblütenwasser
 eingeben und auf ein feig
 in einem feinsten
 und vor dem Rofen abgerinnen,
 gefiebt und von Geliebten
 mit Saft von Rofen oder
 feigell eingemerkter.

Blumentrostsuppe.

1/8 l Schleimkoffenwasser und
 einige Schleimkoffen
 1 kleiner Kopf Schleimkoff.
 40g Zucker.
 Das dem Schleimkoffenwasser
 die eingemerkter, durch ein
 wasser werden mit feigell
 eingemerkter, feigung
 eingemerkter, die

60g Mehl.
 2 feigell.
 1 feigell Pfeffer.
 Salz von Pfeffer.
 Das dem Schleimkoffenwasser
 die eingemerkter, durch ein
 wasser werden mit feigell
 eingemerkter, feigung
 eingemerkter, die

Stückchen in die Terina gegeben und die Sügga darüber
weggewischt.

Gemischter Salat.

60g grüner Salat.	Man nimmt das Kartoffelsalat fertig und mischt kurz vor dem Gebrauch die Tomatenstücke und den grünen Salat hinein.
125g Kartoffelstücke.	
125g Tomatenstücke.	

Spargelsalat.

4 Personen.

1 St. Spargel.	Die Spargel werden gewaschen, in gleichmä- ßige kleine Stücke geschnitten und in Salz- wasser abgekocht. Wenn sie abgetropft sind, mischt man sie mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Portion Majonäse zur Mischung verwenden.
1 Eßl. Essig.	
2 Eßl. Öl.	
Pfeffer und Salz nach Geschmack.	
1 l Wasser	
5g Salz	

Gurkensalat.

4 Personen.

1 große Gurke.	1 frische Pfeffer.	Die gewaschene, in Scheiben geschnittene Gurke wird mit Öl, Essig und Pfeffer gewürzt.
$\frac{1}{2}$ Eßl. Öl.	5g Salz.	
1 Eßl. Essig.		

ffig, Pfeffer und Salz vermischt und gleich angewendet. Man
verziert den Salat mit grünen Krustkorn, Spinnweben, Farn-
blätter oder Karbel.

Fisch mit Kartoffeln.

- 125 g Fisch oder Fischreste.
- 1 Portion Leinwandlappin.
- 1 1/2 gekochte Kartoffeln.
- 20 g gewasch. Weißbrot.
- 100 g Butter.

Die gekochten Fischstücke oder
Kastel schneidet man mit Karbof-
sel feiner abwaschen und mit
der Leinwandlappin in eine Form
und backt sie mit Weißbrot
bestreut und mit Butter betrüpfelt im Ofen.

Apfelsoufflée.

4 Personen.

- 1 l Äpfel oder
- 1/4 l Apfelmus.
- 4 Eier.
- 3 Essl. Zitronensaft.
- 1/2 l Zucker.
- 1 Essl. Zitronenzucker.
- 1/16 l Wasser.

Die Äpfel werden gewaschen, in Stücke
geschnitten und mit 1/16 l Wasser
schnell weich gekocht, erst dann sie
zerhackt, dann dann sie feinst abge-
trieben, mit Zitronensaft und Zi-
tronzucker vermischt und das
Eiweiß davon geschlagen. Die Eier
werden zu feinem Schaum geschlagen, zuerst mit dem Zucker
dann mit dem Apfelmus vermischt, in einer Omelettform
für 25 Min. gebacken und mit Zucker bestreut. Sind die

Äpfel nicht sehr feinst geschnitten, so feinst man 1 pfl. Rume feig in.

Schokoladenauflauf.

4-6 Personen.

50 g Mehl.
50 g Cacao.
100 g Zucker.
 $\frac{1}{4}$ l Milch.

50 g Butter.
5 Eier.
1 Prise Salz.

Die Levitierung ist wie der
Vanilleauflauf.

Mandelauflauf.

4 Personen.

50 g Butter.
50 g Mehl.
100 g Zucker.
 $\frac{1}{4}$ l Milch.

50 g süße Mandeln.
5 Eiklar " "
1 Prise Salz.
5 Eier.

Die abgemessenen, von
reife Mandeln her.
Das mit abgemischt.
Die Levitierung ist wie
Vanilleauflauf.

Citronenauflauf.

4 Personen.

50 g Butter.
50 g Mehl.
80 g Zucker.
 $\frac{1}{4}$ l Milch.

1 Prise Salz.
4 pfl. Citronensaft.
1 pfl. Citronenzucker.
5 Eier.

Citronensaft und
Citronenzucker was
Das mit dem feigell
und Zucker zerstoßen

man, das Mehlkloß und feinst geschnitten damit vermischen und

Der Auflauf mit Vanilleauflauf bereitet.

Malagacis.

Der fertige Scherma von Vanille wird mit 1/8 l Malagacis abgeseigt und mit Dampfbaue abgerührt.

Touffbrucken.

- 250g Lutter.
- 200g Zucker.
- 7 Eier.
- 1/8 - 1/4 l Milch.
- 1# Mehl.
- 100g Korinthen.
- 100g Rosinen.
- 50g Südkorn.
- 1/2 Zitronensaft.
- 10g Leitzucker.
- einige Mandeln.
- zucker darüber und ziese ab heiß durch die Masse, fülle dieselbe in die mit Lutter mit geschlagenen Eiern und mit Mandeln mit geschlagenen Eiern, stelle dieselbe in dem heißen Ofen und backe bei weißer Hitze in ungefähr 1 1/2 Stunden.

Lutter und Zucker vorher schon recht feinmig, zerfluge 1 Eigelb mit 1/8 bis 1/4 l kalter Milch, ste diese in ein Sieb und rühre mit circa der Hälfte des dazu gehörigen feinsten Mehl unter die Lutter. Wenn alles gut verrührt ist, fügen man Korinthen, Rosinen und Südkorn (oder Orangen) hinzu und zuletzt das Abgeriebene einer halben Citrone, schlage das Gemisch zu Schaum und rühre mit dem Saft der Rost das Mehl unter den Teig. Ist das gebacken, so streue man ein Sieb die Ostern Lutter, Zucker darüber und ziese ab heiß durch die Masse, fülle dieselbe in die mit Lutter mit geschlagenen Eiern und mit Mandeln mit geschlagenen Eiern, stelle dieselbe in dem heißen Ofen und backe bei weißer Hitze in ungefähr 1 1/2 Stunden.

Englischer Kuchen.

250g Butter und 250g Zucker röhren man sehr schünnig,
füge noch und noch 12 Eigelb hinzu, schlage die 12 Eier mit 2 zu
einem feinen Schaum und meliere das Ganze mit 400g Mehl, in
der meliert man zuerst 150g Weizenmehl, das Abgerieben eine
Citronen und einen geschälten Teelöffel von Dr. Oetkers Backpulver
gerührt fort. fülle die Masse in eine längliche Form und
backe den Kuchen langsam bei mäßiger Hitze in 1-1 $\frac{1}{4}$
Stunden.

Hallen.

100g Butter werden zur Masse gerührt. Dazu fängt man
15g Lückerde, 30g Mastix, 30g Mandeln, 30g Rosinen
30g Pflaumen und 60g Zucker hinzu. Unter Liqueur von $\frac{1}{4}$ l Mehl,
2 Eiern und $\frac{1}{2}$ l Mehl macht man einen Teig. Das 2. halbe l

Mehl mischt man mit einem feinen Backpulver 10g (oder 20g)
und vermischt dieses mit dem ersten Teig und formt zu einem
länglichen Kuchen, welcher in 1-1 $\frac{1}{4}$ Stunden bei gelinder Feuer-
wärme gebacken wird.

Gefüllte, kleine Bäckereien.

225g	feines Mehl	220g	Stückzucker.
180g	feine Butter	1 Ei	- 105g feine Mandeln, (gerieben)

Das Rezept zur Woche

Weckklöße. 250 g alte Brötchen werden in Wasser eingeweicht und fest wieder ausgedrückt. Man verrührt sie zu einem Brei, gibt 100 g Mehl, ein walnußgroßes Stück Butter, 2 Eier, Salz und viel gehackte Petersilie daran, formt kleine Klöße, die man in Mehl wälzt und in kochendem Salzwasser in etwa 5 Minuten unter dem Deckel gart. Man übergießt sie auf der Schüssel mit gebräunter Butter oder ausgelassenem Speck.





UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Käserand. 4 Brötchen werden in heißer Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit 100 g Butter, 125 g geriebenem Käse, 3 Dottern, etwas feingeschnittenem rohem Schinken, Salz und Paprika verrührt. Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee, füllt die Masse in eine Randform und bäckt sie 20 Minuten im Backofen. Man stürzt den Käsering auf eine Platte, bestreut ihn mit gehacktem Schinken und füllt die Mitte mit Spargel. Er muß sofort aus dem Ofen auf den Tisch kommen.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Alle Zuckarten werden zu einem feinen Teig verarbeitet,
Dieser Teig wird gerollt, durchs Harten, Ringen, Langen,
Plätzchen und dergleichen. Die fallest. Das wird hergestellt
man wird den mit fünfmal so viel Butter als
das Mehl ist durchs Harten, leicht umgedreht, dann alle
gefüllten Plätzchen mit feinem Zucker und Leinöl
bestreut, oben mit etwas Grob- oder Feinmehl
bestreut, gebacken.

Russplätzchen.

50 g ringelartiger Zuckerrübe werden mit einem Leinöl
leicht abgerieben (man kann die Rübe auch
schon früher in Wasser kochen), dann mit 150 g
Stückzucker im Mörser fein zerstoßen, mit 2 Eiern
fein zu einem Teig in Wasser zerstoßen, von dieser Masse
werden willkürlich große Plätzchen gemacht, die auf
gefehltem Leinöl in feinem Rohr schon gelb
gebacken werden.

Arakbränzchen.

140 g weiches, feines Mehl, 140 g feingewaschene Mandeln,
140 g feines Zucker, 70 g Stückzucker, 1 Messerspitze
weil feinstäubig, die abgewaschene Schale einer Citrone
werden mit 1 Eigelb und 2 Eßl. gutem Öl zu einem

glocken Teig recht gut verarbeitet, 1 cm dick ausgerollt,
kleine Röhrenform davon ausgeformt, die innen oben
mit Mehl bestreut, dicht mit Zucker bestreut und im
Ofen langsam gebackt.

Griechisches Gebäck.

Man schneidet 40-50 Stück gute Datteln, sowie ein halbes
feine Mandeln in kleine Stücke, reibt $\frac{1}{2}$ # geschabten
Zucker mit 5 Eiern und füllt geringe Menge zu
hinnem Datteln und hat darauf die Mandeln und Datteln
hinzu, belegt mit der Masse oben und lässt
alles auf einem Blech langsam für gelbes backen.
Man kann das inoffizienhafte Gebäck in allen Größen
und Formen herstellen. Es eignet sich sehr gut als
Bischoffsbrunnenkuchen.

Erdbeeren aus Marzipanmasse.

$\frac{1}{2}$ # geschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ # Zucker, 1 Eiern
man die Mandeln grob hackt, mit 1 Teelöffel feinsten
spritz feine geschabte im Mehl. Wenn fertig man
die Masse feinst in Größe und Gestalt wie
erdbeeren, packt sie ganz dünn in feinsten
Konditor weiches, und lässt sie im gelben Glanz
oder Kristallzucker im Ofen. Vorher man sie auf ein

K.

Seite

Krapfen (Berliner Plankuchen)	219	
Kalbsmilch vorzubereiten	224	
Klösschen zum Hüfnerfrischkäse	225	
Rohrnudeln	19	
Kofkrabi	253	
Kalbfleischklöße zu Ragouts	259	
Kirschen in Gläsern	263	
Kalbschnittzel, gespickt	269	
Käseband	285	
Klops	287	

Seite.	J	Seite.	A.	152 Seite.
219	Schokoladenkuchen	174	Salswyrze (Hamburger)	25
224	Sacher Torte einfach	175	Apfelgölle	33
225	Sacher Torte gefüllt	175	Acid Gurken	40
19	Schaumquadding	184	Apfelquadding	81
253	Sammelsuppe	197	Arme Ritter	84
259	Schnemkloppe	201	Apfelspeise, rot	108
263	Schokoladencrème	206	Annanas-Eis	111
269	Sauce zum Plumquadding	208	" " " mit Früchten	111
285	Schraffel Schmitt	212	Aquikosenmarmelade	121
287	Hachelbeergürtze	214	Apfelreis	126
	Schokoladenquadding	216	Anchovisbutter	153
	Sardellenleberwurst	227	Apfeltorte französisch	161
	Schinken in Burgunder	229	Apfelgrütze	197
	" " " od. Speckschreiber in Handel	230	Apfelsinkenkalteschale	198
	Speinbutt zu Kochen	231	Apfelgrütze	214
	Schweinsrippe, gefüllt	237	Apfelgrütze v. getr. Äpfeln	214
	Spanische Vanillesorte	244	Apfelschnitz	217
	Seezungen, überbacken	254	Austern, gebacken	234
	Hühnersuppe	256	Austern-Ragoût	236
	Schlagrahm zu verlängern	263	Apfelkuchen	247
	Schweinsfilet, gebacken od. geschmort	263	Apfelreis als Speise	261
	Stangensardel in Dosen einzumachen	266	Aspic v. Rindfleischbouillon mit Einlage v. Fleisch u. Geflügel	271
	Stand zu bereiten	270	Apfelsinen-Liqueur	284
	Schinken zu rösteln	278	Annanas-Banle	290
	Schwarzbroth in Kruittorte gefüllt	280	Apfelsaufflée	293
	Spargelsalat	292	Bratkraut	297
	Schokoladenauflauf	294		
	Hollen	296		

B.	Seite.	C	Seite.
Butterkuchen	10	Eranstücken einmachen	35
Brechbohnen	16	Crème Soufflée mit Maronen	46
Bohnensalat	27	" " mit Reis	47
Blätterteig	48	" " " Kaffee	47
Blätterteig pastete (gross)	49	" " " Cognac	47
Blätterteig halbmanille	50	" " " Pistazien	47
Blätterteig pastete (Klein, gefüllt)	50	" " " Haselnüssen	47
" " " " (Klein, offen)	50	" " " Dampfernicketel	47
Blätterteig (süss)	51	Caramelpudding	58
Bechamellesauce	64	Champignonsauce	62
Bechamelkartoffeln	64	Citronencreme	109
Baumkuchentorte	67	Crème van Apfelsinen	109
Blumenkohl	75	" " " Anac	109
Blumenkohl überbacken	76	" " " Caffe	109
Blindkitchenchen	79	" " " Schokolade	109
Brotpudding	81	Caffe-Bis	115
Bückbeerenkumpott	84	Crème zur Füllung v. Torten u. d.m.	165
Bückbeeren suppe	84	Citronencreme mit Wein	183
Blitzkuchen, dünn u. fein.	95	Caffeicreme mit Schlagrahm	183
Bouillon, Hinzufleisch	97	Cumberlandsauce	192
" " " " " kräftig	98	Chaudéau-Crème	193
Bombe van Schlagrahm mit v. Joch	113	Citronenkuchen mit Schok. Glasur	210
Biskuits, einfach	121	Eranstückengrütze	214
Bahnensuppe	141	Croutons f. Puffen od. Ragout	222
Brechmargel	168	Citronensauce	241
Bredtsackpastete	170	Chaudéau (Weinschaumsauce)	243
Beluice Pfannkuchen	218	Christbaumkandekt	260
Burgundersauce	225	Citronen-Liqueur	284
Bohnen als Gemise	243	Cardinal zu bereiten	290
Binnen in Essig	254	Caramelsauce	291
Binnen einzumachen	257	Citronenauflauf	294
Beefsteak deutsches	258		
Bratzeit der verschiedenen Braten	262		
Bohnen in Dosen einzumachen	265		
Brechspargel	266		
Beefsteak à la tartare	266		
Blancmanger in 3 Farben	273		
Brathlöfse, einfach	278		
Brasilianische Kurstorte	288		
Bischof zu bereiten	290		
Blumenkohlsuppe	291		

Seite.	J	Seite.	E	153 Seite.
35	Fäden zur Füllung von Crème -----	148	Eiersäckchen -----	22
46	Dampfnudeln -----	173	Erbsenquinté -----	44
47			Eierquinté -----	83
47			Eierkür -----	83
47			Erdbeersahn-Eis -----	116
47			Eis verschiedener Arten. 110 -----	116
47			Erdbeermarmelade -----	122
47			Erbsensuppe -----	141
58			Erbsensuppe, frisch -----	145
62			Erdbier- Soufflé -----	145
09			Einlauf in die Bauillan -----	165
09			Erdbier-Crème -----	186
09			Erbsen und Wurzeln -----	193
09			Englischer Käse -----	194
09			Erdbeermarmelade -----	198
15			Eisbereitung ohne Maschine -----	215
65			Erdbeeren in Gläsern -----	251
83			Ente, gebraten -----	252
83			Erbsen in Dosen einzumachen -----	266
92			Eier, gefüllte -----	268
93			Erzählendes Mädchen -----	274
10			Englischer Kuchen -----	296
14			Erdbeeren aus Marzipanmasse -----	298
22				
41				
43				
60				
84				
90				
91				
94				

F	Seite	G.	Seite
Fruchtkuchen	11	Goulasch (ungarisch.)	1
Fleischklösschen	45	Grosse Bohnen	16
Falscher Hase	55	Gefüllter Wirsing Kohl	18
Fischbratmandellen	60	Gemüsesalat	28
Fische blau kochen	72	Grundsuppe (weiss)	61
Fische ohne Wasser im Topfe dämpfen	74	Grundsauce	61
Frucht-Cis mit frischen Früchten	110	Griessbrei	82
Fürst-Pickler-Bombe	114	Gänsebraten fett	88
Fruchtkandellen	130	" " jung	89
Flammerie von Kartoffelmehl u. Mandeln	136	Gänsekleint.	90
Flammerie " " " u. Rosinen	147	Gänse od. Enten Schwarzsaure	90
Fruchtkorte mit Makronenauftrag	178	Gänseleber, gebraten	91
Flammerie v. Griess mit Kürchen	194	Gänseleber-Pastete	92
Fischsalat	200	Gläser u. Flaschen z. Cinnamau vorb.	103
Fruchtkandelaus-Pastete	240	Grünkohl	150
Fruchtsaftsaure	242	Grundsauce, braun	152
Flane von Fruchtmarmeladen	272	Grundsuppe, braun	153
Fleischsalat	280	Gefülltes Geflügel	156
Fleischpudding	284	Graupensuppe	167
Fettmischung zum Backen	288	Griesspudding	195
Fisch mit Kartoffeln	293	Griesspudding	209
		Griesskuchen	211
		Gänseleberwurst	220
		Gurkensauce	225
		Grünkernsuppe	245
		Gallet zu bereiten	270
		Geflügel auszubereiten	276
		Gemischter Salat	292
		Gurkensalat	292
		Gefüllte kleine Bäckereien	296
		Griechisches Gebäck	298

Seite.	H.	Seite	J.	154 Seite.
1	Heeringssalat	26	Italienischer Salat	21
16	Heeringssauce	62	Jägerkohl	42
18	Holländische Sauce (einfach)	64	Italienische Macaroni	123
28	Hummersauce	65	Johannisbeerkompott	171
61	Hammelkeule englisch gebr.	92	Johannisbeergelée	188
61	" " geschickt, gebr.	93	Johannisbeersaft	199
61	Himmelstorte	96		
82	Hühnerpiccata, allddeutsch	104		
88	Halb-Bis von Pfirsichen	112		
89	Hachée-Pastete	119		
90	Himberrarmelade	122		
90	Hasenraton	157		
90	Hamburger braune Kuchen	162		
91	Helenwaffeln	172		
92	Hets en Pfeffer oder Hasenklein	179		
03	Hammetcokettes, geschmort	190		
50	Hammelfleisch und Kohl	198		
52	Himberrarmelade	199		
53	Hummer zu kochen warm	233		
56	Hummer zu kochen kalt	239		
67	Häischhörnchen (einfach)	248		
75	Häischhörnchen (fein)	249		
09	Hammelfleisch, geschmort, als falsches Rehbein	267		
11	Häschée v. Rindfleisch mit Reis	285		
20	Häischhörner	286		
25				
45				
70				
76				
92				
92				
96				
98				

K	Seite	L	Seite
Halbsrouladen	1	Linsensuppe	171
Kartoffelklöße	3	Linzee Citronen Torte	177
Kartoffelauflauf Fleischgericht	4	Leipziger Leichen	180
" " süsse Speise	5	Leipziger Allerlei	185
Halbsprikassee	14	Leberwurst	226
Krebsbutter	24	Linsen als Gemüse	243
Kartoffelsalat	26	Lammbraten	259
Kartoffeln und Apfel	29	Liquore zu bereiten	283
" " Birnen	29		
Kartoffelpüree	29		
Kartoffelbälle	30		
Kartoffelsuppe	31		
Kürbis einmachen	32		
Kalbfileischlopp	53		
Halbsbrust gefüllt	54		
Horintenküchlein	59		
Kaneisauce (weiss)	63		
Krebsauce	65		
Karotten	77		
" Brechbatmen u. Kartoffeln	78		
Kartoffelmudding	80		
Hürkerküchen	86		
Halbskeule	99		
Halbspickandean od. Halbsnussgebr.	100		
Hirschen geschmort	143		
Hirschensuppe	143		
Hrebsuppe	163		
Kassantienmudding	166		
Kartoffelgruffer	173		
Krausrogel zu bereiten	179		
Halbschwein gebraten	189		
" " gedünzelt geschmort	190		
Kampott von geschälten Pflaumen	196		
Käsesaugen blätterartig	202		
Käsebutter	202		
Kräuterbutter	203		
Kartoffelbälle einfach	203		
Kartoffelorte	211		
Röhen des Fustros	212		

Seite	M	Seite	N	155 Seite
41				
77	Nudelklöße zu Tischgerichten	3	Nudeln zu machen	37
80	Milchreis	20	" " zur Suppe	38
85	Milchreissuppe	20	" " als Gemüse	38
26	Majonnaise	21	" " als süsse Speise	39
43	Moc-turtle-Ragout	51	Nudelpudding	39
59	Moussellig-sauce	63	Nussorte	57
83	Markt-pudding	69	Nussstangen	95
	Maranen weiss	83	Nuss-Eis	115
	Mürbe Hockekuchen	86	Nusspudding	159
	Mürbe Kränzchen	87	Nürnberg. Lebkuchen weiss	188
	Mürbes Theegebäck in Form	87	Nierenragout	221
	Mürbe Brezel	88	Nüsse, schwarze in Gläsern	264
	Mürbeteig für Theekuchen	94	Nussplätzchen	297
	Mandelspäne, dünn	95	Nusslebkuchen	299
	Maccardani mit Schinken	123		
	Maranen-Püree	128		
	Maranen, gebraten zur Garnitur	129		
	Milchsauce mit versch. Geschmack	136		
	Margipan, Königsberger	140		
	Mürbeteig	148		
	Mandelwaffeln	164		
	Maranenpudding	166		
	Mürbes Käsegebäck in Stangen	201		
	Madenasauce	225		
	Mettwurst	228		
	Muschel-Ragout	235		
	Moc-tulle-Suppe	275		
	Mandelbiskuitbrot gefüllt	277		
	Mandelaufzug	294		
	Malaga-Eis	295		

O	Seite	P	Seite
Ölsauce -----	22	Pfefferquaken -----	9
Ochsen-Schmorbraten -----	102	Perlywiebela in Essig -----	10
Ochsenchwanzsuppe -----	134	Puffer (einfach) -----	12
Obstkuchen schnell zu bereiten -----	161	" " (fein) -----	13
Ochsenzungenwalgaid -----	255	Dreisselbeeren einmachen -----	35
		Pfannkuchen -----	36
		Püree von weissen Bohnen -----	45
		Plumcake, englischer Weihnachtskuchen -----	120
		Pflirsichmarmelade -----	121
		Dreisselbeermarmelade -----	122
		Pflaumenkompott -----	144
		Pflaumensuppe -----	144
		Püree von türken Erbsen -----	144
		Puffer, klein (Febr.) -----	195
		Pflunderkranz -----	204
		Plumquadding, Original-Recipe -----	207
		Plumquadding -----	208
		Pfeffernüsse, weiss -----	212
		Puffer -----	217
		Parkweinsauce -----	225
		Pastetenfarce für 80 Pasteten -----	255
		Punschauflauf -----	256
		Plumquadding -----	261
		Prallinées -----	272
		Pfeffermünz-Liqueur -----	283

Seite	Q	Seite	R	Seite
7	Quittengelée -----	33	Rote Beete einmachen -----	8
10	Quitten einmachen -----	34	Reineclauden " " -----	33
12	Quitten in Gläsern, einfache Art. -----	121	Rotkohl -----	42
13			Rotkohl als warmes Hauptgericht -----	43
35			Rumpfudding -----	68
36			Rohfleisch -----	69
45			Rohfleisch -----	100
20			Ragout von Poularden -----	105
21			Römischer Punsch -----	111
22			Reis-Eis -----	116
44			Roh-Poly-Pudding, englisch. -----	118
44			Rosenkohl -----	122
44			Ris à la Malle -----	124
95			Reisspeise mit Schlagrahm -----	125
04			Ris à la Victoria -----	127
07			Rindfleisch pökeln -----	131
08			Rinderpökelfleisch kochen -----	132
12			Ranchfleisch kochen -----	132
17			Rinderzungel pökeln -----	132
25			Rhabarberkompott -----	142
55			Reispudding -----	150
56			Ragout von Fleischresten -----	154
61			Rohweingelée -----	182
72			Rindfleischbaillon (pökelw. d. fland.) -----	186
83			Rahmspeise, einfach -----	187
			Rinderfilet, geschmort -----	199
			Rote Spitzel -----	213
			Rhabarbergrütze -----	214
			Reismehlbrei -----	215
			Reisspeise mit Aprikosen -----	219
			Remouladensauce -----	242
			Rindfleischsalat -----	279
			Römische Pasteten -----	281

S	Seite	T	Seite
Senfquaken einmachen	5	Tomaten einmachen	7
Salzquaken einlegen	9	Tomatensuppe	45
Steuselkuchen	12	Tomatensauce	65
Schneidbohnen	16	Tomatenpurée	66
Savoyenkohl	17	Topfkuchen	85
Sardellenbutter	24	Tobener Rübén	109
Saures Schweinefleisch	36	Torte einfach	160
Sächsische Mehlspeise	40	Trüffelbeiwurst	227
Sächsische Mehlspeise gefüllt	40	Tomatensalat	257
" " " " feiner	41	Topfkuchen	295
Sauerkohl	43		
Schichtorte	57		
Schokoladenglasur für Torten	59		
Sardel sauce	62		
Schwarzbrotkrustkuchenorte	64		
Seezungen (gebraten, gebacken)	71		
Sénak	76		
Sauerampfer	77		
Schwarzwürzeln	80		
Schwarzwürzelsalat	80		
Soups à la reine	107		
Schokoladen-Eis	115		
Schweinsknecht mit Brotkruste	116		
Schweinsrücken braten	117		
Schweizerreis	125		
Sellerie gefüllt	129		
Soups à la reine mit Purée	133		
Nachelbeerquintze	133		
Schokoladenplummele	134		
Schokoladenquadding, warm	135		
Sauerbraten	137		
Schneebütle	138		
Nachelbeerampfer	139		
Schokoladenmacranen	146		
Schwarzbrodquadding	148		
Südkrücker	151		
Senfsauce, braun	152		
Senfbutter	153		
Sellerie salat	154		
Sandorte	158		
Spargelesuppe	168		
Stangensparzel	169		

Seite	U	Seite	V	Seite
7	Überbackene, kalte Bienenweisse	205	Vanillenspeise (Kalt)	23
45			Vanillecakes	31
65			Vanillecrème Bombe	112
66			Vanille-Eis	115
85			Vanillequadding	137
09			Vanillenbäckchen	141
60			Vanilleauflauf	149
27			Vanillecrème in Kuchenform	206
57			Vanillecrème mit Einlagen	246
95			Vinaigrette	280
			Vanille-Liqueur	283
			Veilchen-Liqueur	283

W	Seite	H	Seite
Wickelkuchen -----	11		
Wirsing Kohl -----	12		
Weiss Kohl -----	19		
Wurzeln (gelb) -----	28		
Weihwein (kalt) -----	124		
Windbeutel -----	138		
Weissbrotpudding -----	145		
Weinschummcrème -----	147		
Wachteln zu bereiten -----	181		
Wildente, gebraten -----	181		
Wildragout -----	223		
Wildsuppe -----	232		
Windsuppe -----	238		
Weinsauce -----	242		
Weinschaumsauce -----	243		
Wiener Biskuitrolle -----	289		

Y.

Seite

Z

Seite

Zwiebeln, gefüllt	127
Zwetschen, entkern	196
Zungen, agout	221
Zucker glasur mit Rum	231
Zucker zu klären	249
Zwetschen einzumachen	253
Zwieback	281
" " " einfach	282
Zwiebackspeise, süß, warm	282
Zucker- Erbsen	288





