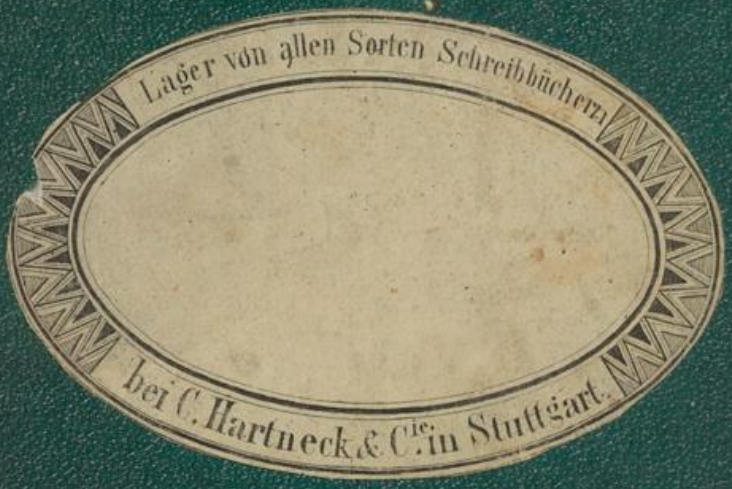

KochBuch.

für

Christine Bieber

1858.

den 28ten Dezember 1858.

1) Kalte Gänseleberpastete.

1 ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ Kalbsleber, ½ ℔ ungeräucherter Speck, 1 halber Hering, 2 Sardellen, einen Löffel voll Kapern, Zitronenschale u. Saft, Petersilie, Zwiebel, ein Stück in Wasser eingeweichtes Brod, alles zusammen gehackt, in einer Schüssel mit dem Saft von einer Zitrone, Salz, Pfeffer, Nelken u. Muskatnuß gewürzt, ½ Viertelling grüne oder gedörrte Zwiebel in Wein weich gekocht, auch darunter gemischt. Die Gänseleber wird roh in Stücken geschnitten mit Nelken bestreut. —

Ein gewöhnlicher Mürbeteig von 2 ℔ Mehl wird in eine kupferne Kasserole gethan die Farce eingelegt, dann eine Lage Leber u. so fort gemacht. Die Pastete muß 3 Stunden in einem heißen Ofen bleiben.

2.) Kalte Rot- oder Schnepfenwild Pastete.

Die Farce bleibt dieselbe wie oben nur werden die

Truffeln weggelassen.

Das Schwarzwild muß zuvor in Wasser u. Essig gesotten werden, Rehwild, Schwein oder Hasen wird halbfertig gebraten. Der Teig dazu ist folgender: 2 ℔ Mehl 1 ℔ Butter Milch u. Salz werden wie ein gewöhnlicher Butterteig gemischt, u. auf dem Blech gebacken.

---

3. Warme Schwarzwild Pastete

Ein Petzgeblech mit Butterteig ausgelegt u. mit einem Deckel von Teig wieder zugedeckt.

Farce ½ ℔ Kalbsleber, ½ ℔ Speck etwas Kneddellen Charlottzwiebeln werden gemischt dann mit einem Wickchen Butter gedünstet mit Salz, Pfeffer Zitronensaft, Muscaten vermischt die Hälfte der Farce eingefüllt, dann das Fleisch u. wieder mit der andern Hälfte bedeckt. Es kann zu der Farce auch etwas Gänseleber genommen werden. Dies gibt nur eine kleine Pastete. Das Fleisch zuvor mit Wein, Wasser u. Essig gekocht wenig es muß 2½ bis 3 ℔ reines Fleisch sein.

4.) Fülle in einen welschen Hahnen.

1½ ℔ Kalbfleisch (gebratenes) klein gehackt, ½ ℔ Schinken, ein Stückchen grünen Speck, die Leber des Hahnen in Würfel geschnitten, 2 eingemachte Blanken Petersilien u. Zwiebeln fein geschnitten in Butter gedämpft, die Masse mit etwas Reizgewürz Muskatnuß, Nelken, Pfeffer u. Salz 2–3 Eier nicht zu dünn angerührt.

5.) Pastete von jungen Hahnen oder Tauben.

Wenn die Hahnen gerupft u. in 4 Theile geschnitten, in warmem Wasser gewaschen sind wird in einer Kachel ein Stück Butter zerlassen die Hahnen mit Salz, Nelken etwas Muskatnuß, einem Lorbeerblatt u. einem Zwiebel hineingelegt u. etwas gedämpft dann gute Fleischbrühe darauf gegossen, wenn sie weich gekocht sind läßt man sie erkalten. Die Farce ist folgende, ℔ Kalbfleisch ½ ℔ Schweinefleisch, Speck, 4 Lot

frisches Nierenfett, einen Zwiebel fein geschnitten u. gedämpft, läßt es erkalten 4 Loth Puzzen, ein in Milch geweichtes Brod die Masse angewärmt mit 5 Eiern, Salz u. Gewürz u. in ~~ein~~ einer Pastete von Butterteig gebacken. Der Deckel muß eine Öffnung haben. Ehe die Pastete zu Tisch kommt, wird die Puzen von den Hahnen durchgeschnitten u. der Saft von einer Zitrone darein gethan, mit 4 Eigelb abgezogen u. dann in die Öffnung gegossen.

---

6) **Kollert**

Kalbsbrust mit Trüffeln.

Die Kalbsbrust wird aufgeschnitten u. durchgebrochen ½ Viertelling Trüffeln im Wein gekocht, sehr fein gehackt, etwas Petersilien u. Zwiebel klein gehackt, mit einem in Wasser geweichten Brod in Butter gedämpft; ein Stück übrigen Braten oder eine gebratene Brust

½ Wirling Speck auch klein gemischt, die ganze Masse mit Salz, Pfeffer, Pfeffer u. Muskatnuß mit 2–3 Eyer angerührt in die Leber gefüllt, diese zugenäht, aufgewellt mit Leinfaden umwunden u. schön gebraten.

---

7. Kurzgestata.

Leberteig von einem Wirling Mehl dünn gewellt in fingerbreite Streifchen geschnitten, u. eine mit Butter bestrichene Casserol oder aufzug Blech, kreuzweise damit ausgelegt u. mit folgender Masse gefüllt: ½ ℔ Kalbfleisch, 1 hartgesottenes Ei, 2 Semmeln, 2 in Wasser geweichte Brod mit etwas Rozzen fein gehackt, mit 3 Eyer vermischt, das Blech halb gefüllt den folgenden ragout: oben wieder von der Masse u. mit Teigstreifchen bedeckt.

8.) Ragout. Ein Lerchlein u. eine Kalbszunge werden gesotten in dünn Winkelchen geschnitten Butter heiß gemacht etwas Mehl darin gelb geröstet, klein

gehackten Petersilie 2 Perlellen u. Zwiebel darin gedünstet, mit Fleischbrühe aufgegossen, die Zunge u. Leberlein, Zitronenschale u. Saft hinein ausquellen lassen u. eingefüllt. Folgende Tunke wird dazu gegeben.

Tunkesauce.

9.) 2 Löffel Mehl in einem Stück Butter gelb geröstet, klein geschnittene Tunke u. Zwiebel, darin gedünstet mit Fleischbrühe abgelöscht, Zitronensaft u. Wurzel dazu gethan u. vor dem Anrichten feinen Rahm darin gerührt.

---

10) Rulesch. (ungarische Speise.)

3 ℔ Rindfleisch werden stark geklopft, abgeschabt u. in kleine Stückchen geschnitten $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter heiß gemacht, eine Hand voll fein gemengte Zwiebeln darin weich gedünstet, bald nachher auch das Fleisch dazu gethan, u. so lange gedünstet bis es eine kurze Tunke gezogen hat; dann wird ein Eßlöffel Fleischbrühe

dessen gezogen u. das ganze wieder gekocht, ein Teller geschälter Kartoffeln in Scheiben geschnitten stark gesalzen auch zu dem Fleisch gethan, mit ein zwei Lorbeerblätter u. spanischem Pfeffer. Statt der 3 ℔ Ochsenfleisch können auch 3–4 Fleischarten genommen werden. Ochsen- Hammel- Kalb u. Schweinefleisch; verschiedene Wurzeln können auch genommen werden.

---

11) Ochsenfleisch einzuökeln.

Hamburger Rezept von Madame Klügel.

Zu 20 ℔ Fleisch (Schwenzstück) nimmt man 1 ℔ 19 Lotth Salz, 1½ Lotth Salpeter, 6½ Lotth Zucker, u. 7 Quart reines Wasser, (1 Quart 2 schwache Schoppen) kocht dieses unter fleißigem Abschäumen bis es klar wie Wein ist, läßt es erkalten, gießt es über das Fleisch.
Es kann nach 14 Tagen gebraucht werden, kann aber auch 6 Monate in der Pökel bleiben, ~~es wird ge-kocht, u.~~ muß aber immer gut gezeßt sein, & es wird gekocht, wenn es gebraucht wird, schon aufbewahrt

zu warden. Das Fleisch muß, nachdem es gesotten u. ausgekaltet ist, stark gesalzen werden u. das Fett sorgfältig abgeschnitten.

---

12) No. 1. Schinken einzusalzen.

Zu einem Schinken nehmt man 2 Loth Salpeter, man reibt es mit Salz tüchtig in den Schinken u. nimt hauptsächlich darauf Rücksicht daß das Salzen den Knochen kömt, dann wird der Schinken in ein Handchen gelegt, nach etwa 8 Tagen beschwert u. 14 Tage nachher wird der Lauch folgende Brühe darum gethan, eine Hand voll Salz auf eine Kanne Wasser, so viel bis es darüber geht etwa eine halbe Kanne gekocht u. kalt darum gegossen. Die Schinken müssen alle 2-3 Tage umgekehrt (die obern müssen zuletzt unten hin kommen.) Man kan sie nach 14 Tagen schon zum Braten mit u. ohne Lauge brauchen. 14 Tage

ohne Lauk, 14 Tage mit dem Lauk also 4 Wochen dann in Rauch u. ohngefähr 14 Tage im Rauch.

---

13. No 2 Schinken einzusalzen. vorzüglich.
von Gräfin Wolfsheim.

Zu einem Schinken von 12 bis 14 ℔ mit man eine Hand voll Salpeter u 2 Hand voll Kochsalz macht es in einem Geschirr heiß u. reibt den Schinken damit ein herzhaftes Kneten, thut ihn in den Pökel, u etwas Zitronenschale einige Lorbeerblätter etwas Knoblauch u. Zwiebel fein geschnitten, Pfeffer u. etwas Kalkan dazu u bestreut es stark mit Wasser, kehrt die Schinken alle 2 bis 3 Tage um, u nach 14 Tage kann man sie zum Braten, nach 4 Wochen in Rauch hängen, ohngefähr 14 Tage im Rauch.

---

14 Russisch Kalbfleisch. Ragout.

Kalbfleisch etwa 2–3 ℔ von der Schale wird in dünne Stückchen geschnitten, stark gepfeffert oder gesärkelt, in

in Butter u. Mutschelmehl umgekehrt u. gelb gebraten herausgenommen u. in derselben Pfanne klein gemachte Zwiebel, Petersilie, Perlen, Rezzen u. Citronenmark gekünzelt mit ein zwei Löffel Fleischbrühe abgelöscht u. ein Glas Wein darein gegossen das Fleisch wieder hinein gelegt u. mit der Pfanne kochen lassen.

---

15. Kalbsbrigel.

Von Lügle Stückchen geschnitten, stark geklopft, die Stückchen mit zerlassenem Butter bestreichen, gemachte Zwiebel, Petersilie u. Mutschelmehl hinein gemischt u. zugebunden, in einer Pfanne mit Butter zugesetzt, Mutschelmehl, Zwiebel, Petersilie, Pelz u. Pfeffer darein gestreut, ein Stückchen Brot ein Citronenrädchen u. etwas Fleischbrühe darein. Wenn sie anfangen anzuhängen, schöpft man das Fett ab u. thut mehr Fleischbrühe darein.

---

16. Polnischer Lock.

Kalbfleisch von der Schale ~~von~~ (5–6 Loth von aller Haut u. Knochen gereinigt recht geklopft u. mit dem Messer Schnittchen gemacht wenig um kleine Stückchen Hühner u. Schinken gestickt, dann wird es rund gemacht u. in ein Kalbsnetz gebunden in eine Kachel Butter gethan das Fleisch hinein, einen Deckel mit Kohlen darauf u. langsam, unter öfteren Begießen gebraten.

---

17 Schweinfleisch mit Schwarzwildl

Schweinfleisch von der Schale mit Haut u. Schwarte mit einem glühenden Stahl gebrannt, dann mit Essig, Wasser, Wein, Citronen Lorbeer u. Wurzel gekocht, wenn es reinlich in Stücke geschnitten, ein zwei Löffel Mehl in Butter braun gemacht u. ein Hühnchen zwiebaumes Brod mit geröstet u. mit der Brühe in das das Fleisch gesotten, abgelöscht, dick kochen lassen das Fleisch hinein u. noch ein wenig mit ziehen lassen.

Hasen Pastete.

Ein Hase der nicht gebeitzt wird halbfertig gebraten ebenso eine Gänseleber, wenn beides erkaltet ist in beliebige Stücke geschnitten das mehrere den Knochen befindlich Fleisch abgefeilt u. mit 1½ ℔ frischem Schweinefleisch 1½ ℔ Kalbfleisch etwas Zwiebel fein gehackt, auch etwas Pelz dazu. Zum Pelz nimmt man 2 Kalbsfüße u. 1 Schweinbrisel, welche nachdem die Pelz fertig gekocht, auch länglich geschnitten werden. Nun wird eine Form oder Schüssel mit mit ganz dünnen Speckschnittchen ausgelegt dann eine Lage Farce dann Hasen von dem geschnitten dann Leber abwechselnd die Form gefüllt dazwischen streut man etwas Pfeffer u. Citronenschale drückt zuletzt den Saft einer Citrone darauf oben muß Farce sein dann einen geschnittenen Deckel diesen mit einem Weißen Pfeffer zu Teig zugedeckt damit der Dampf bleibt, u. stellt es X 2 Stunden in Backofen, dann die Pastete

fertig ist, gießt man wen der Pulz darauf, bis es ganz eben ist, läßt es über Nacht stehen, stürzt es zum Gebrauch u. gibt noch Pulz dazu.

19.) Fricandeau

Aus einer Kalbsschale die Leinen heraus genommen recht gehäutelt, geklopft, gespickt, u. rund mit Zwirn oder Lindfaden gemacht in ein Rechel auf Zwirn gelegt, Wurzeln aller Art etwas Lorbeer u. Zwiebel dran einen Deckel mit Roßen darauf der Tag zuvor kocht man die Leinen u. einen Kalbsfuß ~~tüchtig~~ ziemlich hin u. gießt es auch u. nehm das Fleisch damit es immer etwas Brüh behält kurz vor dem Anrichten legt man die Schale auf eine platte Kuchen dann die Brüh wohin u. bestreicht dann die Schale mit dem Pinsel dann wird sie wie Glacirt.

---

20. Lendenstück

Der Lendenbraten (von Haut u. Knochen gereinigt) in fingerdicke Stücke geschnitten mit Pfeffer u. Salz eingerieben u. fest auf einander gelegt, oben gezapft mehrere Stunden stehen lassen, das Fleisch auf einen Rost auf glühende Kohlen auf beiden Seiten gelb gemacht, dann in eine Schüssel oder Platte (bei der Wärme, am besten auf dampf.) Ein Galz Fleischsaft u. etwas Butter darauf u. mit Gabeln gestrichen, daß es eine Sauce zieht. Es darf nur kurz auf dem Rost sein.

---

21 Fleischklößchen

1 ℔ Kalbfleisch von der Schale gehackt, für 3 Kr. Speckmark, fein gehackte Petersilie, Citronenschale, Sardellenzwiebeln mit etwas Mehl im Butter gelb gedämpft mit dem Fleisch u. 4 Eigelb, Salz und Muskatnuß angewürzt, das Weiße zu Schaum

zerschlagen Klöße gemacht u. in Fleischbrühe gesotten. In einer Buttersauce mit Essigsalb abgezogen ist ein gutes Gemüs für Kranke.

22.) Gebeizte Tauben.

Wenn die Tauben gezuzt u. ausgenommen sind, reibt man sie mit Salz u. Pfeffer, steckt in jede ein zwei Wachholderbeeren legt sie in Essig, Zwiebel u. Lorbeerblätter, Citronen, Petersilienwurzel, Gelbrüben u. ganzen Pfeffer läßt sie 3–4 Tage stehen bestreicht sie in Butter schön gelb, streut ein wenig Mehl darauf läßt es ein wenig anziehen läßt es mit der Brühe ab, thut auch die Wurzel dazu, wenn die Tauben weich sind reibt ½ Schoppen saueren Rahm durch gegossen u. etwas mit gekocht, vor dem Anrichten die Sauce durchgetrieben man kann die Wachholderbeere auch weglassen, u. zur Sauce auch Kartoffeln nehmen.

---

20. 23.) Blutschalmehlklößchen. für Kranke

Zu einem Ei, 2 Löffel Blutschalmehl 3 Eier werklezert das Mehl Salz u. Muskatnuß dann gerührt 2 Stunden stehen lassen u. Kleinschnitz gekocht.

24.) Majonaise von Fischen.

6 ℔ Karpfen werden abgewaschen, ein halb Maßer halb Essig, Salz Gewürz u. Wurzeln gekocht wenn der Karpfen gesottenen u. in Stücke gelegt. Zur Farce nimt man ½ ℔ frische Butter für 9 xr Lorenzöl eine Hand voll Zimmt gebrüht u. abgeschmalt für 3 xr Kuzzen 2 Lot Semmeln 7 harte Eigelb etwas klein Gehacken 1 Eßlöffel französischen Senf dieß alles im Reibstein oder Mörser gestoßen daß es einen dicken Brei gibt mit etwas zerlassener Butter durch ein Hemdlein getrieben, auf

eine Platte Galaymais verziert mit dem hellen harten Eigmais, Pölz u. rothen Rüben gezieret.

25.) Majonaise von Hahnen.

Die ganzen Hahnen (wenigstens 4) halb Essig u. halb Wasser, Gewürz, Citronen u. Wurzel gekocht läßt sie erkalten nimmt 10 harte Eygelb, zerdrückt diese mit Essig für 6 Personen wöhl, Pfeffer u. Salz auch etwas zerlassenen Pölz ¼ ℔ frische Butter leicht gewöhnet alles zerdrückt u. in einem Reibstein fein gerieben, die Hahnen ausgebeint u. in Stücke geschnitten, auf die Platte gelegt u. den Guß darauf, das Weiße von den Eyern in der Mitte durchgeschnitten u. mit rothen Rüben, Kazzen Gurken, Wurzeln auch etwas Salat u.s.w. gefüllt u. damit die Platte geziert auch kann von der Pölz ausgestochen werden. diese Portion gibt zwei Platten.

26) Gefüllter Kalbsschlegel.

Der Kalbsschlegel wird geklopft u. hinten aufgeschnitten u. ausgebeint 1 ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ Schweinefleisch ¼ ℔ frischen Speck zusammen fein gehackt. Von einer Citrone das Mark u. Schale ½ Wirbling Petersillen u. für 4 xr Muscaten einen halben in Wasser eingeweichten Mark werden die Rinde abgeschnitten wird 2 Eigelb, Salz u. Muskatnuß ungemischt in den Schlegel gefüllt u. zugenäht, wenn will gespickt u. dann gebraten.

---

27) Kalbsschlegel mit Parmesan Rüb.

Der Schlegel wird tüchtig geklopft u. gehäutelt u. gespickt reibt ihn mit Salz ein läßt ihn einige Stunden stehen. Hierauf wird die Lent Schüsse mit Speck etwas gelbe Rüben, Petersling u.

Zwiebel, Citronenmark u. Lorbeer, Pfeffergen und Basilikum würzet den Schlegel darauf, ½ Maas Wein, u. Fleischbrühe oder Wasser daran u. schön gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird er dick mit saurem Rahm überstrichen u. mit geriebenem Parmesan Käs bestreut, wieder so lange in Ofen gestellt bis die Kruste schön gelb ist. Inzwischen der Schlegel desto besser wird.

---

28. Gefüllte Gans.

Eine nicht zu fette Gans, wird wenn solche gerupft u. ihr Rücke geschnitten ist wobei aber die Brust ganz bleiben muß die Portion nicht zu klein in eine Kuchel gethan, u. 3 Theil Speck u. 1 Theil Wein u. Wasser, Wurzeln, Lorbeer, ganzen Pfeffer u. Citrone nebst dem Gans Pfeffer gekocht u. fleißig abgeschäumt, Wenn das Fleisch weich ist heraus genommen u. die Pulz noch eingekocht wenn es dick laft ist, durch ein Harrsieb gegossen ~~die Fette bleibt oben darauf~~ laufen lassen u. über das Fleisch gegossen die

Fette bleibt oben darauf u. dadurch kann man es in einem steinernen Topf lange aufhalten bei einem kalten Ofen. Der Ganz Schaffer wird nicht dabei gelassen u. 1 Kalbsfuß mit gekocht der aber auch zurück bleibt.

---

29. Englischer Pudding.

$\frac{3}{4}$ ℔ fein Mehl $\frac{3}{4}$ ℔ Rosinen $\frac{3}{4}$ ℔ Zwiebeln $\frac{3}{4}$ ℔ Nierenfett 2 Loth Citronat 2 Loth Pomeranzenschale das gelbe von von einer Citrone die Zibeben ausgekernt u. klein geschnitten wie auch Citronat u. Pomeranzenschale u. Nierenfett die ganze Masse mit einem halben Glas feinen Milch u. 12 Eyer 1 halb Glas Madera oder Coniac u. 1 starken halben Schnaps fein geschabenen Zucker tüchtig gerührt. Eine Bratpfanne dick mit Butter bestreichen u. eingefüllt fest zugebunden u. 4 Stunden im Wasser wohlzugedeckt kochen lassen. Es kann mit Weinsauce oder auch mit Rosen gegeben werden

30.) 9 oder 6 Loth Pudding

6 Loth fein Mehl mit 1 Schoppen frischer Milch angerührt, 6 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 6 Loth fein geschabten Mandeln u. Citronenschale ~~mit~~ unter beständigem Rühren in einer weißernen Pfanne gekocht, in eine Schüssel gethan u. erkalten lassen. (Es darf keine Haut ziehen.) dann 6 Eigelb darein gerührt das Weiße zu Schaum geschlagen u. leicht darunter gerührt die Form bestrichen u. bestreut, eingefüllt u. 2 Stund wohl zugedeckt kochen lassen.

---

31) Cognac oder Arrechsen zu Pudding.

Der Cognac über das Feuer gesetzt, Zucker darein u. anders kochen lassen man kann auch Wasser dazu nehmen.

---

32) Weinsauce zu Pudding

Ein kleiner Kochlöffel fein Mehl wird mit 4–6 Eigelb einer am Zucker abgeriebenen Citrone

u. 1 Schoppen weißen Wein glatt angerührt u. unter stetem Rühren etwas dick gekocht man kann auch etwas Wasser dazu nehmen.

---

33) Reis Pudding.

1 Viertel Butter mit 1 Viertel abgezogener fein geschabener Mandeln leicht gerührt. 1 Viertel Zucker 5 Eigelb, das Weiße von 2 in Milch geweichte Semmel noch etwas mit gerührt 5 Eiweiß zu Schaum geschlagen 1 Schokolad Tafelchen u 6-7 eingeweichte Nüsse in Röllchen geschnitten u. unten in die Form gelegt.

34.) Kartoffel Pudding, mit Butterfaden.

1½ Viertel Butter leicht gerührt 8 Eigelb 3 in Milch eingeweichte Wek 1 Teller geriebener Kartoffeln, das Weiße der Eier zum Schaum geschlagen, leicht hinein gerührt, der Model bestreichen u bestreut, eingefüllt u. Gesotten. Man kann

ein Pfindl, das gesotten mit Zwiebeln gedünzt im Butter ist, in die Mitte hinein thun.
Dieser Pudding kann auch mit einer fischen, Brücken gegeben werden dann nehme ½ Pfund weniger u. dafür eine Hand voll ~~Staff~~ Mandeln geschälen zu Zucker gewinnen.

---

35) Weiken Pudding. Reiserkuchen.

¼ ℔ Butter leicht gerührt ¼ ℔ gesiebte fein gestoßener Mandeln mit dem Butter gerührt 2 eingeweichte Weck oder Milchbrod das Gelbe von 5 Eier ¼ ℔ Zucker die Schale von einer halben Citrone, etwas Zimt Nelken u. dann das Schaum von den Eyern leicht darunter gerührt gebacken oder gesotten, so wird eine Wein, Kirschen oder Heyenscheuce dazu gegeben.

---

36) Nudel Pudding.

Von 3 Eiern Nudeln gemacht halbbreit geschnitten in Milch eingekocht erkalten lassen mit Salz

Schnittlauch 3 Eier, den feinen Rahm von 3 Milchen davon gerührt, das Blech mit Butter bestreichen u. im Mehl oder Blech mit Dinkel geschutten u. zu jeder Art Fleisch in Pauca gegeben.

37. Chokolade Pudding.

¼ ℔ abgezogene mit einem Eyerwisch geschabene ~~Mandeln~~. Mandeln wird mit ¼ ℔ fein gesiebten Zuker u dem gelben von 8 Eyern zu einer dicken Masse gerührt, sodann 4 Loth geriebene Chokolade nebst einigen Preis Mahl mit dem Schaum der 8 Eyerwisch unter die gerührte Masse gemischt u im Pudding Mehl geschutten.

Die Pauca dazu.

3 Kipfelchen Chokolade werden mit etwas Milch aufgelöst 5 Eyerdotter mit etwas kaltem süßen Rahm gut gerührt dieses an die aufgelöste

Goldgelb gebraten u. gebräunelt bis es fertig ist.
Zucker noch gut dinkan.
Dieses gibt eine gute halbe Maß Punch.

38.) Stärke Pudding.

¼ ℔ feine Stärke mit etwas von 3 Schoppen Milch glatt angerührt die übrige Milch mit ¼ ℔ Zucker siedend gemacht. 7 Loth süße u. 1 Loth bittere Mandeln geschält u. fein gestoßen die Mandeln unter die Stärke gethan u. Alles mit der siedenden Milch angerührt in eine mäßigen Pfanne gethan u. über das Feuer gesetzt wie einen Kindsbrei unter beständigem rühren gekocht. Indeß 9 Eigelb zum Schaum geschlagen über das Feuer unter die Masse gerührt schnell umzugemeinen u. in eine mit Butter oder süß Mandelöl eingestrichene Form gestoßen. Wenn es fast ist umgestürzt. In Eis ist es am besten wenn man hat.

Punch zu Wirka Pudding.

½ Maas Milch mit einem ¼ ℔ Zucker 1 eingemachtes Stückchen Vanillin siedend gemacht u. kochen lassen dann 9 Eigelb stark gerührt die Milch darum gegossen stark gerührt u. ~~klatt~~ kalt darum gegossen. In Ebigas kann auch Citronenschale gethan werden u mit der Milch gesotten, dann ist es besser die ~~Mil~~ Vanille bleibt weg.

38.) 2.) Schwarz Brod Pudding.

¼ ℔ Butter leicht gerührt ein Teller geriebenes Brod mit etwas Wein angefeuchtet, Rosinen, Zibeben Zitronen, Zucker u ¼ ℔ fein geschabene Mandeln Zimt u. Nelken nebst 5 Eigelb darum gerührt zuletzt den Schaum von den Eiern ¾ Stunden gesotten u. eine Süße Punch dazu gegeben.

---

39) Blanc manger.

4 Kalbsfüße werden im Wasser eine gekocht, wenn die Pulz gestanden ist nimmt man das Fett davon u. setzt die Pulz wieder auf das Feuer läßt sie auf einen Schoppen einkochen hernach läßt man eine Maas Rahm mit einem Stück, Zucker 24 xr Vanilie auf dem Feuer kochen ½ ℔ Mandeln abgezogen u. fein gestoßen mit der Milch durch ein Sieb laufen lassen, dann wird das Durchgelaufene mit der Pulz auf das Feuer gesetzt, u. anziehen lassen in eine beliebige Form gefüllt, wenn es gestanden gestürzt. Man kann auch Gekelch in die Masse thun, sie muß besonders gekocht werden.

40.) Pulz zu allen Fleischsorten.

4 Kalbsfüße mit 1 Theil Essig u 3 Theilen Wein Wurzeln Lorbeer einem Zwiebel Nelken Pfeffer

zugesetzt u. gekocht bis das Fleisch von den Knochen fällt über Kocht stehen lassen, dann das Fett abgeschöpft, gesalzen mit dem Schaum von 4 Eier u. etwas Eierschale auf's Feuer gesetzt etwas gekocht u. durch ein Tuch geschüttet.

41) Pulz No 2 Kaltaner Lohn.

Zu 6 Kalbsfüßen 2 Lontaillen Kresse u 4 Lontailen Wein, Essig nach Gutdünken, Wurzeln Lorbeeren, Zwibel Nelken, ganzer Pfeffer, die Kalbsfüßen mit dem Kresse u 1 Lontailen Wein weich gekocht, hernach gießt man den übrigen Wein darein u kocht es noch ein wenig gießt es durch ein Tuch läßt es stehen bis man es vom Fett reinigen kann stellt es wieder zum Feuer u. thut wenn es kalt ist so viel Eier mit der Schale als Lontailen Flüssigkeit dabei ist in die Pulz rührt sie bis zum Kochen, dann stellt man sie an einen kühlen Ort

(der Blasenstein) thut einen Deckel mit Reflen darauf nach einer halben Stunde zieht man die ganze Pulz auf, ein mal in eine aufgezogene Pressinette, presse nicht ganz hell fein so zieht man sie noch einmal durch.

---

42) Primal Ragout.

Rinds Lebr Blank oder noch besser Milchbrod, werden oben abgeschnitten u. ausgehölt daß nur die Rinde bleibt ebenso der Deckel. Zu 8 Blanklein werden 2 Futterlen, 2 Leberlein genommen solche warmellt u. mit einem Stück übrigen Kalbsbraten, etwas Paradellen, Ruggaen, Morcheln oder auch Trüffeln Petersilie u. Zwiebeln fein gemeingt u. im Butter gedämpft, etwas Wein Citronensaft u. Pelz dieses in die Blank gefüllt den Deckel mit Eyerklere zugeklebt u. im Schmalz gebacken auf eine Platte oder Blech gesetzt u. folgende Sauce gemacht.

ein Stück Butter vergehen lassen 2 Eßlöffel Mehl gelb geröstet mit Fleischbrühe abgelöscht u. ½ Schoppen saure Sahne u. etwas Muscatnuß darein an die Milch gegossen u. in einen Backofen gestellt daß es etwas anzieht ¾ Stunden darf es im Ofen bleiben.

43.) Stockfisch in Milch.

Der Stockfisch wird im Salzwasser weich gekocht (siehe daß er nicht) in Stückchen zerlegt ½ Viertelpfund Butter vergehen lassen ein zwei Eßlöffel Mehl darein abgeschwitzt, nicht gelb gemacht, Gewürzwürzelchen fein gewiegt darein gerührt, etwas Salz, Muskatnuß dazu u. mit einer ganzen süßen Milch abgelöscht ein=gekocht bis es ein dickes Süpchen ist, der Stockfisch kurz vor dem Anrichten hinein u.

damit heiß werden lassen dann mit 2 Eigelb abgezogen. Man nimmt 2–3 ℔ Rockfisch aber mehr als wenniger.

44.) Fleischklößchen.

1 ℔ Kalbfleisch von der Schulter, . N 21. dasselbe.

N: 45) Velen vent.

Rezept zu kleinen Pastetchen.

---

2 Zwiebeln u 2 Sellerie weich gesotten 1–2 Loth Morcheln, fein 2 xx Pfeffern der Saft einer halben Citronen Zwiebeln, Petersilie kann aufgegossen werden, Schale, Zwiebel u. Butter u. Morcheln in kleine Stückchen geschnitten ½ Viertelling Butter abschlagen lassen u. das geschnittene u. 2 Löffel Mehl nur weiß darein gedämpft, mit ein zwei Löffel (die Morcheln erst vor dem Anrichten dazu.) Fleischbrühe abgelöscht u vor dem Anrichten mit 2 Eigelb abgezogen

gegen. Es darf ein wenig Sauer haben.

Die Kartoffeln müssen 3 – 4 mal abgeschüttet werden wenn sie kochen u. jedes mal kaltes Wasser darein.

Die Pastetchen werden vom Butterteig Boden ausgestochen u. damit sie höher jeder 2 Ringe darauf gelegt.

---

46) Kartoffel Croquet.

Ein Teller geriebener Kartoffeln gewiegte Zwiebel u. Petersilien etwas Mehl u. Butter gedämpft, auf dem Feuer 4 – 5 Eier darein gerührt gekocht bis sich der Teig beschüttet, er kalten lassen mit Mehl ausgewallt u. mit einem Ring oder Glas ausgestochen, im Butter oder Schmalz gebrätet. Es gibt ohngefähr 18 Stück.

47.) Reiß-Eier.

5–6 Eier, etwas süßer Rahm, Schnittlauch, Salz Muskatennuß, manchmal gemischter Schinken oder Hühnerzungen darunter, Butter darzehen lassen, u. auf dem Feuer gerührt. Nur kurz durch auf dem Feuer gehen.

48.) Die Masse zum Geschmeert.

4 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, feinen Rahm von 2–3 Milchen ein Stückchen Butter etwas Salz wird unter beständigem Rühren so lange gekocht bis es sich von der Pfanne löst, dann wird die Masse auf das bestreichen u. aufgezogen.

49.) Der Teig zu Erzgebirgskuchlein.

¼ ℔ Mehl mit kaltem Wasser u. 1 Eig gebacken angerührt, 3 Loth Butter mit einem halben Glas

Wein warm gemacht, dieser gerührt, ein wenig Flugsche dazu gethan der Teig darf nur ein wenig dicker sein als Flädleinsteig.

---

50) Zwerkelhauer.

1 Suppelöffel Mehl 1 Eygelb, ein kleines Stückchen Butter von einer Milch den feinen Rahm von einer halben Citrone den Saft den alles glatt angerührt auf das Feuer gesetzt einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu gegossen, wenn es dick gekocht unter dem beständigen Rühren ist den mit Zwerkelbrühe verdünt. Nimt man feinen Rahm den braucht man keinen Butter 4 Eygelb gibt für 10 Personen genug Teig.

---

51) Pauer zu kaltem Fleisch.

4 Pardellen oder ein Hering mit Petersilie und Schalottenzwiebeln fein gewiegt, des Gelbe von 4 Eyern / hart gesotten / mit gewiegt, mit Oehl und Essig angemacht.

52.) Kartoffel Würstchen.

½ ℔ Butter leicht gerührt, gesottene geriebene Kartoffeln, 4 Eyer u. etwas Mehl Würstchen gemacht u. im Schmalz gebacken.

---

53. Gekochte Eyer in die Puzze.

1 Pfund an süßen Rahm oder ganz gute Milch mit 3 Eyer etwas Salz Muskatnuß macht, warm setzt u. in einen Topf, in siedes Wasser gestellt einen Deckel mit Kohlen darauf, das Wasser

muß fortrührend Butter bis es fest ist, dann den Teig herausgenommen mit dem Löffel Stückchen herausgeschnitten u. in die Puggegatten.

54.) Omelette.

3 Eier ein Löffel Mehl einen sauren Rahm Schnittlauch, Zwiebel u. Zuk eine halbe Viertelstunde geklaggert auf einer Seite gebacken u. aufgerollt.

55.) Süße Omelette.

1 Löffel fein Mehl 2 Löffel feinen Zucker 2 Löffel sauren Rahm oder süßen Rahm 2 Eigelb, alles glatt umgerührt u. zuletzt den Schaum von den Eiern leicht darunter, in einer Pfanne auf einer Seite gebacken u. zusammengeschlagen, es muß auf schwacher Hitze gemacht werden. Dieß ist eine ganz kleine Portion.

56.) Eierkuchen mit Mark!

1 in Milch geweichte Mark mit 5 Eier und Schmittlauch recht, verrührt, gebacken mit einem Pfannendeckel oder kann man ihn umkehren.

57.) Omelette Soufflie.

5 Eigelb 4 Loth Zucker, das Weiße zu Schaum geschlagen, 4 Loth Butter in der Omelette Pfanne vergehen lassen, den Schaum an die Eigelb langsam gerührt, gebacken bis es auf einer Seite gelb ist, und der Schaum den halben Theil auf eine Platte hinaus geschoben den, andern Theil darüber geschlagen man kann auch etwas Rum oder Cognac dazu nehmen.

Zweiback für Kinder.

2 ℔ feines Mehl wird mit 2 Eier Saffran u. 1 Schoß=
en feinsten Rahm angelassen u. wenn es
gegangen kommt ¼ ℔ Zucker darein, tüchtig
geknetet mit Milch noch so viel darein bis
es recht ist. Läßt es nochmal fein gehen
dann wieder geknetet u. dann runde oder
lange Zweibacke daraus gemacht zum aus=
machen so wenig als möglich Mehl genommen
auch die Blech nicht gestreut sondern geschmirt
auf dem Blech noch einmal gehen lassen dann
gebacken die andern Tag durchgeschnitten
u. geröstet.

Zu erst wird nur 1 ℔ Mehl angelassen mit
dem Zucker kommt erst das 2.te dazu.

59) Eßringer Zwieback. (zu Thee.)

1 ℔ Mehl u. 1 Löffel Hirschhorn mit kaltem Milch an=
gerührt, wenn es gegangen, 1 zweites ℔ Mehl
, Dinkling Butter ¼ ℔ Zucker u. 3 Eier dazu
und ein wenig Salz sehr stark geklopft. (bis es
Blasen gibt.) wieder gehen lassen wieder geklopft
auf ein Brett gewirkt u. mit wenig Mehl
Weibchen gemacht, auf ein Blech gesetzt u. wiederholt
gehen lassen. Das Blech nicht mit Mehl gestreut.

60.) Ulmer Brod.

2 ℔ feines Mehl, lassen mit Hefen u. kaltem
Milch ein Vorteigle an, wenn es gegangen, nehmen
¼ ℔ gestossenen Zucker 3 Eier 2 Loth Butter

die Schale von einer Citrone etwas Sandel
davon der Teig muß ziemlich fest seyn u
tüchtig geklöpft werden dann auf dem Nudel=
brett gewirkt bis der Sandel heraus fällt alsd=
dann die ausgewallt u. mit einem Glas aus=
gestochen auf ein mit Mehl bestreutes Blech,
oben u. unten ein Stückchen Holz, gelegt
dann ausgestochenen Teig stellt man auf=
recht hinein der Backen zwischen die Hölzer
lasse es weiter gehen mache einen
Schnitt mit dem Messer der Länge nach
bestreiche es mit Eyer Lauge u in einen
heißen Ofen.

Wenn kein auch Rosenwasser dazu nehmen
statt mit Ey bestreichen nim den Teig ein
guter Eßlöffel voll Rahm.

61.) Gesoffen Kuchen.

3½ Schoppen Mehl mit Hefen u. ½ Schoppen Milch ein Teig gemacht, wenn solcher gegangen 4 Eier ½ ℔ Butter ein Prisle Salz eine Hand voll Zuker, Rosinen u. Zibeben unter einander darein gethan und tüchtig geklopft.

Das Blech mit Butter bestrichen u. Zuker u. Zimt bestreut, eingefüllt und gehen lassen, ehe es in Ofen kommt mit Ei bestrichen u. Zuker u. Zimt bestreut.

62.) **Aniskuchen**, mit Hefe zum Tee

Man nimt einen ½ Schoppen lauen Milch in einen Schüssel, so viel Mehl bis der Teig wie ein dicker Pfannkuchenteig ist u. für 3 Eier Hefe, läßt es gehen, dann kommt 1½ Viertling Zuker, 5 Eier, etwas Salz Anis ~~kuchen~~ u. das abgeriebene einer Citrone nebst 1 Viertling Butter darein, macht tüchtig geklopft in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt oben mit Ei bestrichen, Zuker u. Mandeln darauf gestreut oder auch laut u. unbestrichen gebacken.

63.) Eierkuchen.

1 1/8 ℔ Mehl wird mit kalter Milch und Hefe angelassen 1/4 ℔ Butter darauf geschmitten u. gehen lassen. Dann das Gelbe von 4 Eyern in Wiedling Rosinen 1/4 ℔ Zuker darein gerührt u. recht geklezt, auf ein Backblech gelegt u. wieder gehen lassen.
Das Weiße zu Schaum geschlagen 1/4 ℔ Zuker dazu den Kuchen mit Mandeln bestreut (geschält u. geschnitten) den Schaum darauf u. gebacken, wenn er erkaltet, in länglichte Stückchen geschnitten.

64.) Haffenkuchen.

2 ℔ Mehl in eine Schüssel gethan ein Vertiefung gemacht, ½ ℔ Butter in Milch zergehen lassen etwas Salz 6 Loth Zucker nebst 4 ganzen u. 2 Gelben Eyern dazu, tüchtig geklopft in eine Form gethan u. gehen lassen oben mit Eyer u. Mandeln bestreut u. gebacken.

65.) Fastnachts Küchlein mit Hefe.

2½ Lauterlein fein Mehl in eine Schüssel mit ½ Schoppen Milch u. Hefe angerührt wenn es gegangen ¼ ℔ Butter 1 Ganzes u. 1 Gelbes Eyer nebst Salz dazu, tüchtig geklopft u. ausge-

rollt dann mit dem Backrädchen beliebige Küchelchen daraus gemacht, läßt, solche auf dem Brett gehen, backt sie schön gelb im Schmalz dann Zeug durch nicht zu dick gerollt, ziehen u. nur gehen läßt das Teig gemacht ist. 1 Dreiheller ist ein starker Kirlingr feines ~~¾ ℔~~ Mehl.

66.) Schlesischer Pralen.

Man nimmt ½ Kirlingr fein Mehl u. läßt die Hälfte davon mit 1 u. ½ Eyzgen Milch u. 2 Löffel Hefen an, wenn es gegangen, reibt ½ ℔ Butter leicht, reibt 4 Eyzgelb darein u. 1½ Kirlingr Zucker nebst etwas Rosenwasser u. mit dem Teig u. das übrige Mehl recht geklopft, wenn es nöthig ist noch etwas lauer Milch in den Teig nicht fest ziehen durch. Noch einmal gehen dann formirt auf ein Blech gelegt u. wieder langsam gehen lassen mit Eyz bestreichen u. Zucker bestreut dann gebacken.

67.

Brod oder Schmalz Krüflein.

1 Pf Mehl in ein Schüssel etwas Salz darein mache es mit lauer Milch u. Hefen auch etwas geschmolzenen Butter an lasse es gehen, wenn es gegangen wird Schmalz heiß gemacht u. einen Löffel heraus auf ein Brett gethan gleich ausinander etwas gezogen in Schmalz gebacken wenn sie gebacken mit Zuker u. Zimt oder Kümel u. Salz bestreut.

68.) Hafen Kranz.

2 ℔ Mehl mit saurer Milch u. Hefen angeschwen, wenn es gegangen wird ¼ ℔ Butter die Schale von 1 Citrone etwas Anis 4 Eier darein gerührt u. recht geklopft formirt u gehen lassen dann darauf mit Ei bestreichen u. Mandel u Rumlich oder weissen Zuker bestreut. Auf den Brett eine Hand voll Zuker kann man auch hinein wirken.

69.) Gutes Hafen Anis Brod.

1 Schoppen saure Milch 2 Löffel Bierhefen wird in eine Schüssel gethan, so viel Mehl hinein gemischt bis es wie ein dünner Quätzlesteig ist, lasse es gehen, schlage hernach 3 Eier 1 Viertling gestoßen Zuker die Schale von einer Citrone u. etwas Anis hinein. Der Teig auf ein Brett gewirkt u. gewirkt bis der Anis heraus fällt, mache dann

Wurzel darauf, legt solche neben einander auf Blech den langsam gehen lassen den bestreichen u. in einem guten Ofen gebacken den andern Tag geschnitten mit Zuker u. Zimt bestreut u. geröstet, man kann es schon dünn schneiden.

70.) Hasebrod

Man läßt 4 Loth Butter zergehen rührt ihn mit ¼ ℔ Zuker 2 kleinen Eyern 1 Quint Zimt ½ Quit Pockshen u. 12 Loth Mehl unter einander dieses Alles wird auf einem Nudelbrett geschafft dünn ausgerollt u. mit einem Liebspitz Modelchen ausgestochen.

71.) Anisbrod mit Mandeln.

3 Eier werden mit ½ ℔ Zucker gescheitert ¼ ℔ geschälte u. geschnittene Mandeln in der Pfanne geröstet 1 Loth Zimt hinein u. so viel Mehl, daß es nicht verläuft in schmale Streifen auf ein Blech gesetzt schön gelb gebacken, wenn es kalt ist geschnitten u. weiter geröstet.

72.) No 2.) Zuckerstreu zu Kuchen.

8 Loth Butter 12 Loth Mehl 4 Löffel Zucker 1 Löffel Rohm 1 Löffel Wasser zusammen gemengt und ausgerollt.

73.) № 2 Zuckerteig zu Obstkuchen.

¼ ℔ Butter locker gerührt. 1 Eigelb, 1 Löffel Zucker ½ Glas Wasser u. Mehl hinein, gearbeitet bis es gerollt werden kann. (Ein mittelmäßig großer Kuchen)

74.

Mennigers Brod.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, den Tag zuvor von 2 Eßlöffel mit ½ Schoppen Milch ein Sauerteig angelassen den folgenden Tag 1 ℔ Mehl 1 Eß ¼ ℔ gesiebten Zucker 1 Loth Butter mit 1 Schnapsglas Rosenwasser, Samen Anis etwas Citronenschale (Alles dieses nach belieben) den Sauerteigen gerührt u. tüchtig geklopft auf das Nudelbrett genommen mit dem Fleischklopfer geklopft gearbeitet bis der Samen heraus fällt,

die ausgemallt mit einem Glas, runde Kuchen ausstechen, diese zusammen gestellt mit einem Holz oder dergleichen eingeklemt in der Mitte mit dem Wasser geschlizt gehen lassen und mit Wasser oder Ei bestreichen, u. gebacken. Dieß zwei kleine Leibchen.

75.) Windküchlein.

3 Eßnerlöffel zu dickem Schaum geschlagen ½ ℔ fein gestossenen Zuker damit gerührt, ausgetrocknete Citronenschale, wenn dieses abgerührt eine ½ Stunde gerührt ist wird 3 Loth fein Mehl ganz leicht darunter gemengt auf länglicht geschnittene Oblatten stark Wasserwecken dick aufgestrichen mit Citronen, geschälte Mandeln Citronat alles länglicht geschnitten mit Anis bestreut u. in gelinder Hitze gebacken.

76.) Geläuterte Chocolade-Torte.

Zu 2 Wirling geschälte u. mit Citronensaft fein gestoßene Mandeln thut man 3 Wirling grob gestoßenen Zuker, in eine weißeneu Pfanne, ein Trinkglas Wasser darüber läutert den Zuker nach langer Zeit Art, thut den gekochten Zuker in eine Schüssel u. die gestoßenen Mandeln u. den Zuker abgeriebene Citronenschale von 2 Citronen dazu, rührt diese drei Stücke ein wenig zusammen, schlägt 7 Ganze u. 7 Gelbe Eyer langsam darein, wenn die Masse ein halbe Stunde stark gerührt ist, nimmt man 6 Loth zuker geriebene gute Chokolade u. ein $\frac{1}{2}$ Loth Zimt, dazu bestreicht eine Blech Form mit Butter u. bestreut mit Brotschalmehl füllt sie halb voll von der gerührten Masse u. läßt sie in mittelmäßiger Hitze backen. Citronenschale u. Zimt kann weggeblieben.

77.) Gehackte Fleisch = Pastete.

Es wird ein guter Butterteig verfertigt. Von einem $\frac{1}{2}$ ℔ gibt es immer eine Pastete für 6–7 Personen. Man nimmt entweder ein Stück übrig gelassenen Braten oder muß solches erst dazu gebraten werden $1\frac{1}{2}$ ℔ sind genug. Das Fleisch schneidet man nimmt von einer $\frac{1}{2}$ Citrone das Mark, 4 Loth Kapellen oder ihrselben Häring für 2 Cr Reggaren, einen kleinen Zwiebel, ein wenig Petersilien, wenn das Fleisch nicht fest ist, auch 2 Loth Mark dazu hackt dieses zusammen nur nicht zu klein würzt ihr Wasser zitzen voll Wurzel gelb in einem Winklein Butter, dämpft das Gehackte darein, thut ein Glas Wein dazu. Muskatnuß deren wenn es ein wenig gekocht hat schüttet man 6 auch eine Platte löscht es erkalten. Den

fertigte Butterteig wird zu 2 Theilen gemacht, die Fülle auf die eine Hälfte gleich ausgetheilt, neben den einen nun ersten Eingestreichen der andere halbe Theil darüber gethan neben mit Schnitzen fest aber nicht beisammen ausgeschnitten, dann wieder bestreichen u. gebacken.

78.) Mandelbrei

Man nimmt 4 Kaffelöffel feines Mehl 8 Loth geschälte u. geschnittene Mandeln in eine messene Pfanne rührt es mit ein wenig kalter Milch zuerst klatt dann mit dem Gelben von 4 Eyern 2 Hand voll geschnittenen Zucker eine halbe Maas Milch vollends recht kocht es über dem Feuer unter beständigem Rühren fort es in eine Kassarolle oder sonst breites irdenes Gefäß (etwas Butter)

welches auf den Tisch gegeben werden kan, gießt den Brei darein läßt ihn langsam auf Kohlen kochen bis er auf den Tisch kommt.
Dieß ist ohngefähr für 5 – 6 Personen.

79.) Johannisbeergelee

1 ℔ Johannisbeeren mit 1 ℔ Zucker über Nacht stehen lassen, aufs Feuer gesezt u. 3 mal aufwallen lassen u. durch ein Sieb oder Tuch laufen lassen. 3 ℔ gibt 12 kleine Gläser.

80.) Quittengelee.

Die Quitten samt Schalen u. Kernen geschnitten u. mit Citronenschale u. Wasser in einem neuen irdenen Gefäß zugesezt gekocht bis sie ziemlich weich sind durch

ein Tuch brühen lassen über Nacht stehen lassen, den andern Tag das Helle abgegossen u. zu dem Abgegossenen Saft, ½ ℔ Zucker beides in einer weißenen Pfanne langsam gekocht bis es fest in Formen gegossen nach 2 Tagen kann es umgestürzt werden. die Form muß zuerst ins warme Wasser gelegt werden.

81.) Apfelgelee. No. 1

Rinetten oder andere gute Aepfel werden ungeschält geschnitten u. mit den Butzen in ein Kessel gethan kalt Wasser darüber gegossen bis es darüber geht, gekocht bis die Aepfel weich sind dann auf eine mittlere Kessel Aepfel, ein Glas Wein nebst dem Saft von einer Citrone u.

24 Stunden ausgezeckt im Keller stehen lassen durch ein Tuch laufen lassen, auf den Schoppen Saft 1 ℔ Zucker gläutert den Saft darein gekocht bis er in der Dicke recht ist.

82.) Kirschensaft.

4 ℔ saure Weichselkirschen oder auch 1 ℔ süße dazu also 3 ℔ saure gestoßen 2 Tag in Keller gestellt, den Saft ausgepreßt u. mit 1 ℔ Zucker gekocht. 4 ℔ gibt 2 ½ Schoppen. In der Apotheke gestoßen bekommt man den hellen Saft u. hat in nur den zu kochen.

83.) Himbeersaft.

Die Himbeer sauber verlesen u. in Keller gestellt bis sie sich verlaufen, dann durchgepreßt u. den Saft stehen lassen bis sich der Hefe sondert. Auf den Schoppen hellen Saft ½ ℔ Zucker, Zucker und

Saft gekocht 1 Maas Himbeere gibt einen schönen Saft.

84.) Himbeer Gelee.

In einen 2. mäßigen Topf nimmt man 2 Maas ausbereitete Himbeeren. Es muß aber ein steinernes oder ganz glasirtes Gefäß seyn. Wenn die Himbeeren darin sind wird der Topf mit einem zarten weißen Tuch zugebunden, in einen Kessel oder in eine tiefe Pfanne mit siedendem Wasser gesetzt. Das Wasser muß halb darüber gehen u. immer fort sieden nur daß nichts oben hinein kommt. Wenn es eine Viertelstunde gesotten hat läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch in ein reines Gefäß laufen ohne den Topf aufzumachen setzt ihn wieder in das siedende Wasser läßt es nach einiger Zeit wieder durchlaufen u. so 3–4 mal bis kein Saft mehr

durch das Tuch läuft. Die Zeit darf man sich lang werden lassen, weil es etwas langsam geht.
Zu einem Schoppen durchgelaufenen Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ ℔ feinen Zucker, sieht beides in einem Geschirr zusammen, schöpft das Unreine fleißig mit einem silbernen Schöpflöffel ab u. gewinnt es auf einem Teller sobald es sich setzt (Gestoßt.) ist die Gelee fertig. Dann läßt man es etwas erkalten u. füllt sie in Gelee Glöslein oder in ein Porzellan Geschirr. Diese Gelee hält sich das Ganze Jahr durch. Hat man keine Glöslein noch aufgestellt werden kann, so wird mit einem silbernen Schöpflöffel auf das bestimmte Geschirr herausgestochen.
Von 3 Maaß Himbeer 3 Schoppen Saft.

85.)

Quitten Gelee.

Die Quitten werden geschält u. in Schnitzen geschnitten in Wasser weich gekocht, durchgetrieben zu $1\frac{1}{2}$ ℔ Mark 1 ℔ Zucker geläutert u. das Mark darin gekocht.

86.) Kirschen Mark.

4 ℔ Kirschen werden abgezogen u. mit Wein u. Wasser weichgekocht durchgetrieben u. mit 1 ℔ gestossenen Zucker eingekocht u. in Gläser verwahrt. Wenn man Wein Kirschen nimmt ist es besser.

Gesulz von Kirschen, Johannis Beer u. Himbeer.

87.) 6 ℔ Kirschen werden ausgesteint mit 4 ℔ Himbeeren u 4 ℔ Johannis Beeren auch mit 2 ℔ gelinterten Zucker gekocht u in Gläser verwahrt. Wenn kein auch die ganze Masse durchtreiben thut die Kirschen nicht ausstainen u. von den Johannis Beeren u Himbeeren muß nur den Saft in Schoßen Saft genommen werden.

88.) Quitten Gelee. Zettlein.

Die Quitten werden gesotten hernach geschält u. auf dem Reibeisen gerieben ½ ℔ Mark in eine Schüssel gethan u. recht durcheinander 1 ℔ gesiebten Zuker 6 Eyweiß zum Schaum geschlagen immer 1 Löffel Zuker u 1 Löffel Schaum an das Mark gerührt bis Beides zu Ende ist. Es muß eine volle Stunde gerührt werden. Zuletzt die abgeriebene Schale von einer Citrone darein u. auf Zuker gestreutes Papier aufgesetzt u. auf dem Ofen getrocknet.

Quitten Lasten.

Die Quitten werden gesotten, geschält u mit dem Wasser geschabt oder gerieben u. noch recht durcheinander, auf 1 ℔ Mark wird 1 ℔ Zuker gebläutet

mit dem Wasser worin die Quitten gekocht bis der Zukker Faden zeigt, dann das Mark nebst dem Saft einer Citrone hinein u. so lange gekocht bis sich die Masse von der Pfanne löset, alsdann auf eine porzelan Platte fingerdick aufgeschüttet u. in einem warmen Zimmer 24 Stunden stehen lassen dann die Platte umgekehrt u. noch belieben ausgestochen oder geschnitten.

90.) Johannisbeer-Saft.

Die Johannisbeeren werden abgezupft rauh ausgedrückt u dann ausgegohrt auf jeden Schoppen Saft wird $\frac{1}{2}$ ℔ Zukker gerechnet beides zusammen in eine Pfanne gethan u. so lange gekocht bis es die gehörige Dicke hat. Von 3 ℔ Zukker gibt es 3 Louteillen.

96) Johanisbeer-Wein.

Recht weiße Johanis werden abgezupft u. durchgezaßt, hernach wird auf 1½ Schoppen Saft eben so viel Wasser genommen u. ohngefähr 1¼ ℔ Zuker welcher gestoßen wird. Wasser u. Zuker wird zuvor in einer Schüssel aufgelöst, hernach der Saft ein wenig darunter gerührt u. gleich in einen Kolben, oder Fäßchen gethan welches aber ganz voll sein muß, es ist gut wenn etwas übrig ist, damit man es immer auf füllen kan, dann in Keller gestellt, auf Holz, wo es unverrückt bis in Januar stehen muß bis es ganz ruhig ist alsdann wird das Weinin zirkelich oben abgenommen u. das Helle in Bouteillen gefüllt, die Bouteillen dürfen aber nicht gleich fest zugemacht werden auch das Gefäß blos mit einem leinenen Tüchlein zugedeckt werden, auch muß man es im Keller verfüllen, damit es nicht verrückt. Zu einem Fäßchen 16 ℔ Zuker u. 18½ Schoppen Saft ebenso viel Wasser.

92.) Nuß = Liquer.

Man nimt Kirschen Nüß mit der grünen Haut Kiel u. Lutzen muß dieses seyn im Juli gegen Jakobi ist die beste Zeit die innere Schale muß noch milchig sein, den perst stößt man sehr in einem Mörser zerblicht auf jedes ℔ Nuß wird 1 Maas guten Kirschenwasser ist oder Zwetschgenbrantwein genommen ½ Loth Nelken ½ Loth Zimt ½ Loth Samen von einer Citronen die Schale alles zusamen in einen Kolben gethan an einen kühlen Ort gestellt u. 3 Wochen wohl zugebunden stehen lassen aber öfters geschüttelt läßt es hernach durch ein Tuch laufen zuletzt recht ausgepreßt damit der Rest heraus kommt dann wird auf jede Maas Nußwasser 1 ℔ Zucker genommen welcher zuvor in wenig gelautert wird unter das Nußwasser welcher in einen Kolben gethan, durch ein ungeleimtes Fließpapier filtrirt daß es recht hell wird kann man auch den Zucker mit Eiweißwolle verstehen. Es kann noch zugegossen wie Jahre aufbehalten werden.

93.) Quitten Liquér

Die Quitten werden auf dem Reibeisen gerieben u. durch ein Tuch gepreßt. Zu ein ½ Maas Saft ½ Maas Branntwein, 8 Loth bittere Mandeln oder Pfirsichkerne 1½ Loth Zimt 1 Loth Nelken ½ ℔ Zucker die Schale von einer Citrone alles in einen Kolben gethan, fest zugebunden 4 Wochen im warmen Zimmer stehen lassen täglich gerüttelt der Zucker durch ist noch 14 Tagen darum gethan worden dann durch ein ungeleimtes Fließpapier filtrirt.

94.) Quitten marck. No 2

Die Quitten geschält in Schnitzen geschnitten in Wasser weich gekocht durchgetrieben, zu 1½ ℔ Mark 1 ℔ Zucker gläutert u. das Mark damit gekocht. Es kann in Büchsen gefüllt werden oder so ganz eben. Läßt sich nicht sehr lang aufbewahren.

Eingemachte Rüben.

Die Rüben werden einige Wochen vor Jakobi gewaschen einigemal mit einem Hölzchen durchgestochen u. 12 Tage gewässert das Wasser Morgens u. Abends abgegossen in einer messenen Pfanne mit kaltem Wasser zugesetzt u so lange gekocht bis man sie leicht mit Zinnt u Nadeln bestechen kan zu einem ℔ gekochte Rüben 1 ℔ Zucker mit eben selben Schoppen Wasser gläutert kan über die Rüben geschüttet u 2 Tage stehen lassen den Saft mit einem neuen Stückchen Zucker wieder gekocht darüber gegossen u. wieder 2 Tage stehen lassen dan zum 3ten mal so u die Rüben wieder darein gekocht.

96.) Schwarze Trauben einzumachen.

Zu 4 ℔ schwarze Traubenbeeren 1 ℔ Zucker geläutert, die Beeren dann darein gekocht und während dem alle Beeren herausgefangen u. den Saft noch allein gekocht, die Beeren herausgenommen wenn sie sinken.

97.) No. 2.) Chocolade Pudding

2 obere Tassen Milch werden siedend gemacht ¼ ℔ Schoeladeh darein u. ½ Viertling Mehl zu einem Brey gekocht, wenn er kalt ist, ¼ ℔ Butter leicht gerührt u. nach u. nach den Brey u. 10 Eigelb nebst einer Hand voll abgezogener u. fein gestoßener Mandeln nebst einem Viertling Zucker hinein

gehörst den Schaum von der Eier zuletzt in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt u. 2 Stunden gebotten u. eine Schokolade Creme dazu gegeben. № 37.

98.) Zwetkelaibchen zu trocken oder einzumachen.

Die Aepfel werden noch ganz grün u. weich gemacht, auf jeden Schoppen Aepfel ein Löffel Zucker, damit weich gekocht, durch die Hanersieb geschüttet u. dann auf Papier getrocknet am besten in einem Backofelein, wenn es ausgebrannt ist.

99.) Renigloten im Zuker.

Die Renigloten werden mit einer Nadel gestuzt u. in wie ganz siedendes Salz Wasser gelegt, zugedekt, u. in zwei Minuten wieder heraus genommen wenn sie mehr oder weniger Reif sind, in ein Kalbs mit Essig vermischtes Wasser gelegt. Dann in einen dünn gläuterten Zuker gethan u. so 2 oder 3 Tage kalt stehen gezogen dann 4 u. 5 mal süßedrauf gezogen den 6ten Tag kocht man den Zuker zum Faden hin die Renigloten hinein u. läßt sie ganz leicht mit kochen, so viel man ℔ Renigloten hat so viel ℔ Zuker nimt man.

Melonen im Essig.

Man schält die Melonen nimt die Kern heraus schneidt solche in Schnitzen aber nicht zu dünn legt sie in ein Porzelan Gefäß hat guten Wein Essig darüber, zuvor muß man die Melonen wegen, X läßt sie den 2 Tag stehen den 3ten wird der Essig abgegossen auf 1 ℔ Melonen ¾ ℔ Zuker den Zuker u Essig zusamen gekocht nebst etwas Zimt u Gewürtz Nelken, die Melonen hinein u halb weich kochen lassen den über Nacht stehen lassen, den andern Tag wieder auf's Feuer die Melonen kochen lassen bis sie ganz weich sind dann in ein Glas oder steinernen Topf gethan u. den Saft darüber gegossen.

101. Johannisbeer Auflauf.

¼ ℔ Butter mit ¼ ℔ Zucker u. ¼ ℔ geschälte u. fein gestoßene Mandeln nebst 2 in Milch eingeweichte Milchbrod mit 6 Eigelb zu=rühret den Schaum von den Eiern nebst abgezogene Johannisbeeren hinein in eine Form gethan u. langsam aufgezogen Man kann auch eingemachte Johannisbeer nehmen, dann wird die halbe Masse eingefüllt, dann die Johannisbeeren u. die andere Hälfte darauf, u. dann langsam aufgezogen. Ist sehr gut.

102.) Chockolade Auflauf.

3 Schoppen Milch wird mit 9 Loth Mehl u. 18 Loth Chocolade zu einem dicken Brei gekocht, wenn es erkaltet mit dem Gelben von 10 Eyern u. 9 Loth Zuker angerührt, den Schaum von den Eyern zulezt hinein in eine mit Butter bestrichene Platte oder Blech gethan im Ofen oder mit Kohlen fertig gemacht. In einer starcken halben Stunde ist es fertig ist.

103.) Roßlatt Birn im Zuker u. Kirschengeist.

Kleine Birn werden geschält, die Stiele halb daran gelassen, u. ins kalte Wasser gleich von Theilen gethan, nachher im Wasser halb weich gekocht, auf eine Durchschlag

gekocht bis der Zucker geläutert auf ein ℔ Leinen ein halb ℔ Zucker geläutert, den die Leinen hinein u. gekocht bis solche weich sind, den andern Tag den Saft wechselt gekocht bis solche dicklicht sind ist. Wenn solcher kalt ist etwas Rirschengeist darein gethan u. über die Leinen gegossen.

104.) Hut oder Schnabelbirnen einzumachen.

Die Birnen geschält u. ins kalte Wasser geworfen, die Stiele halb abgeschnitten herausgenommen, ein siedenden Wasser leicht aufgekocht ¾ ℔ Zucker auf das ℔ Birnen mit einem halben Schoppen Wasser geläutert u. kalt an die Birnen gegossen den ~~Saft~~ folgenden Tag den Saft wieder gekocht u

nach nimmt die Rosen heraus legt in porzellan Geschirr u. gießt guten Weinessig darauf bis sie bedeckt sind, u stellt solche 2 Tage zugedeckt an einen kühlen Ort, dann gießt man den Essig ab u fall so scharfer Zucker als die Gurgen wiegen u. kocht den Essig damit wenn es abgeschäumt ist die Gurgen hinein u. halb weich gekocht, in einem Geschirr erkaltet u. in Gläser verwahrt u. zugebunden. Etwas gebrückelten Zimt u einige Nelken aufdrauen.

108.) Heidelbeer Saft

Die Heidelbeere werden gelesen u. dann ausgewaschen (man läßt sie in der Apotheke.) Das Hulle abgezogen u auf der Sonne gen-

106.) Grosse Gurken im Essig.

Grüne große Gurken werden geschält die Kerne herausgenommen u. in Schnitzen geschnitten mit Salz bestreut u. auf ein Nudelbrett worauf ein Tuch gebreitet ist gelegt u. über Nacht liegen lassen. Hernach in ein Zuckerglas oder steinernen Topf gethan, ganzen Pfeffer Senfkörner Senchel u. Lorbeern darein mit guten Essig übergossen u. oben ein Senf sack oder einen Schwalzgüss darauf.

107.) Eingemachte Gurken.

Man nimt nicht zu große u. nicht zu weiche Gurken u. schält solche weich ab u. schneidet solche in 4 Theile der Länge

lein angegossen, den 3ten Tag Lirnen u. Saft noch gekocht, die Lirnen herausgenommen u. den Saft noch dick kochen lassen. Wenn man sie gebraucht etwas Rietschengeist daran gegossen.

105.) Geißhirtlein einzumachen.

4 ℔ Geißhirtlein werden geschält die Kiele davon gelassen i ℔ Zuker gestossen u. darüber gestreut, den andern Tag mit einander gekocht bis die Lirnen weich sind dann wie sie weich sind heraus genommen auch u. noch u. dann den Saft weiter gekocht. Wenn sie erkaltet eben den andern Tag einige Eßlöffel voll Rietschgeist dran durch gegossen.

setzt, zu 1 Schoppen Saft 12 Loth Zucker zu 1 Maas Saft ½ Loth Zimt 1 Kunt Nelken eine Viertelstunde gekocht gut abschäumt u. wenn es erkaltet in Flaschen gefüllt. 1 Maas Heidelbeeren gibt nicht ganz eine Flasche Saft.

109.) Aepfelgelee No. 2.

Man schneidet unreife Aepfel, wie sie vom Baume fallen in Stücke entfernt nur den Butzen, übergießt sie in einem irdenen Topfe mit Wasser bis sie ~~in einem~~ ganz bedeckt sind u. kocht sie recht weich. Hierauf gießt man das Wasser in ein Tuch oder Sieb u.

läßt die Flüssigkeit ablaufen jedoch ohne die Kazfel stark zu zerreiben. Zu einem ℔ feinen Pulver nimmt man ein halbes ℔ Zucker u. kocht es dick zu Gelee ein. Dieses Gelee wird eine ganz wunderbare Farbe bekommen.

110.)

Zimt Liqueur.

1 Loth Zimt 1 Qunt Nelken ¼ ℔ Zucker mit 1 Schoppen Wasser gesotten, dann es erkaltet in einen Kolben gethan u. ½ Maaß Zwetschgenbrantwein darein läßt es 14 Tage stehen u. schüttelt es hin u. her u. filtrirt es durch Fließpapier.

111) Heidelbeer Torten.

1 Maas Heidelbeer gelesen u. gewaschen u. nacht mich gekocht dann durchein Haarsieb getrieben u. Zucker bis es süß dann, dann wieder etwas kochen lassen.

112.) Mandel Pudding.

4 ganze u 3 gelbe Eier mit 6 Loth fein gestoßene Mandeln u. 4 Loth Zucker lange gerührt hernach 4 Löffel Mehl u. der Schaum von den 3 Eiern darein gerührt eine Form mit Butter geschmirt u bestreut eingefüllt u. im Ofen eine Stunde gesotten eine süße Tunke dazu gemacht, folgende ist die beste: Auch Schwarzbeer Tunke kann man geben,

113) Torte von Kirschengeist.

Ein Löffel voll Stärke oder fein Mehl 8 Eigelb rühre es mit etwas Wasser glatt an von 2 Citronen den Saft, schneide einen Schoppen Kirschengeist u. das am Zucker abgeriebene von den Citronen auf das Feuer recht gerührt bis es dicklich wird, nur durch es aber nicht zu lange auf dem Feuer lassen, weil es gerne gerinnt.

114) Rechsische Christstollen.

3 ℔ fein Mehl wird mit Hefen und ½ Maas guter Milch angelassen u. gehen lassen, dann kommt 3 Eier ½ ℔ Butter 1 u. ½ ℔ Zibeben 6 Loth abgezogene u. fein geschnittene Mandeln 6 Loth Citronat Zucker noch beliebig

u. etwas Salz klopft den Teig knüchtig
u läßt den Teig wieder gehen formirt den
Leib daraus u läßt den solch wieder langsam gehen
(nur nicht sehr viel.) backt sie in einem
heißen Ofen. Aus dem Ofen gekommen be-
streicht man solche mit feinem zerlassenem
Butter u. streut Zucker u. Zimt darauf.

115.) Kaffee Kuchlein.

1 Schoppen Milch ½ ℔ Butter u 4 Loth Zucker
zusammen gekocht ½ ℔ Mehl hinein ge-
rührt u gekocht bis sich der Teig von der
Pfanne loßschält, wenn es etwas erkaltet
6 Eier darein gerührt u. rund oder lang
aufgesetzt mit Eig bestreichen u. Zucker
u Mandeln bestreut oder nur Zucker allein

u. dann gebacken. Das Blech mit Fett geschmirt. (Nur 1½ Stündchen ist hinreichend genug den 1 oder 2 Jahr weiter.)

116.) Leinle Kambelringlein.

Ist fein Mehl ½ ℔ Butter ½ ℔ Zucker 3 Eigelb und ½ Glas Wein auf dem Nudelbrett untereinander gemacht u. gedünkt etwas dick ausgewallt, wie ein Butterteig mit Ringlein ausgestochen u. mit Eiklar bestrichen u. grob gestoßenen Zucker bestreut in einem guten Ofen gebacken, das Blech kan mit Mehl bestreut werden.

117.) Citronen Zeltlein oder Lüßerlein. (etwa gute.)

Das Weiße von drei kleinen Eyern zu Schaum geschlagen ½ ℔ fein gesiebten Zuker damit gemischt die Schale, von nicht ganz einer halben Citrone am Zuker abgeriben u den Saft einer halben Citrone noch mitgemischt, auf ein mit Zuker bestreutes Papier kleine Häufchen gesetzt aber wenigstens eine Stunde, ehe sie in Ofen kommen und dann in einem ganz schwachen Ofen gebacken.

Haffen Anis Kranz.

Von 2 ℔ feinem Mehl wird mit Hefe ein Vorteig gemacht indeß derselbe geht reibt man 8 Loth Butter klein u. mischt u. nach 4 ganze Eier dazu. Das geriebene kommt in den Vorteig nebst Anis u. etwas Salz u. etwas Citronenschale. Es wird nur so viel Milch genommen, daß der Teig nur mit Anstrengung geknetet werden kann. Ist der Teig zur Hälfte gegangen so kommt er auf das Nudelbrett alsdann wirkt man 10 Loth Zucker hinein formirt einen Kranz welcher auf dem Blech wieder gehen muß zuletzt mit Ei bestreichen u. mit Zucker u. Mandeln bestreut wird zum bestreuen zum be-

streuen ist Candis zuker sehr gut.
aus dem Teig zum Kranz macht man
3 gleiche Theile u. 2 Theile zum Leben
vom 3ten Theil macht man 3 Würstel u.
flicht sie dann zu einem Zopf legt ihn aus
dem andern Teigden wird er ganz schön.

119.) Gateau à de Milan.
Mailänder Weckchen.

4 Loth geriebten Zuker 8 Loth feiche Butter
12 Loth fein Mehl den Butter leicht zuerst
den andern hinein gemischt aufgewellt
u. mit einem Trinkglas ausgestochen
u. gelb gebacken.

120.) Zuckerbrod.

1 halbe Pfund Zucker mit großen Eyer gerührt, etwas geschossenen Anis oder die Schale von einer halben Citrone, hinein den ½ ℔ Mehl hinein auf ein geschmirtes Blech mit 2 Auflöffel aufgesetzt u. oben mit Zucker bestreut, in einem nicht heißen Ofen gebacken.

121.) Zuckerbrödchen mit Mandeln oder Gemeinz Anis Brödchen.

---

3 Eyer mit ½ ℔ fein gesiebten Zucker stark gerührt, 1 starkes ¼ ℔ Mandeln geschält u. überzwerch geschnitten u. in der Pfanne gewischt, wenn kein ein wenig Zucker herzu nehmen ein Loth Zimt, so

viel Mehl daß der Teig nicht anbrennen und läßt in Streifen auf ein Blech gesetzt, gebacken. Wenn es erkaltet wird Anisbrod geschnitten u garnirt.

122.) Anisbrod.

1 ℔ Zucker mit 8 Eier gerührt, ½ Pfund Mandeln länglich geschnitten etwas u Citronenschale hinein u 1 ℔ Mehl hinein. Die Mandeln können weggelassen werden dann muß es vielleicht etwas mehr Mehl seyn, in Streifen auf ein Blech gesetzt u. gleich aus dem Ofen geschnitten u garnirt.

123.) Kurzsalz Anisbrod. (sehr leicht.)

Ein ℔ Zuker mit 16 ganzen Eyern tüchtig gerührt (1 Stunde.) etwas Anis u. Citronenschale hinein gerührt, nebst einem ℔ Mehl man kann auch etwas geschälte u. geschnittene Mandeln dazu nehmen den etwas weniger Mehl Kurzsalz mit Butter bestreichen u. Kümmelmehl bestreut u. halbvoll gefüllt u gebacken.

124.) Chocolade Anisbrod.

½ ℔ fein ~~Mehl~~ gesiebten Zuker mit 3 Eyer gerührt ¼ ℔ geschälte u fein geschnittenen Mandeln mit etwas Zuker gerüstet nebst 4 Loth Chocolade, (geriben)

u. ½ ℔ Mehl hinein ein Blech mit Butter geschmiert, die Masse in schmale Streifen darauf, schön gebacken u. nachher geschnitten wie Anis Brod u. gewürzt. (Dies gibt nicht viel.)

125.) Anisschnitten

½ ℔ Zucker mit 6 Eier gerührt ½ ℔ Mehl mit einer Hand voll gesiebten u. länglich geschnittenen Mandeln u. Citronenschale hinein gerührt ein mit Butter bestrichenes u. Butterbrotmehl bestreutes Rezipal gefüllt. Nach dem Backen wenn es erkaltet in Schnitten geschnitten u. gebacken.

126) Mittel = Speise.

½ ℔ feine Mehl mit einem Schoppen kalten Milch glatt angerührt und in einem Schoppen Milch gekocht und zu einem Brei gekocht ½ ℔ Butter dann gekocht nachdem es zum Feuer genommen Butter bis es fest ist, wenn es erkaltet 3 Eier und 3 Eigelb dann gerührt und etwas an Butter abgeriebene Citronen auch dazu. Ein Blech mit Butter geschmirt den Teig aufgestrichen und schon alle gebacken, dann in Streifen geschnitten 3 Finger breit mit Zucker mischen bestreichen und aufgerollt und in eine Blatte gesetzt eine Stunde oder Ofen oder auch Spritzkuchen daraus gegeben.

Hauptmerkmal Arbeitsamkeit und der Erdbeermark ist sehr gut zu Obigem.

127) Bäuerischer Käse

Den frischen Käse von 4 Milchen in eine Pfanne findet gemischt, so viel Wasser bis der Teig sich ab schält. Wenn es kalt ist, dann 4–6 Eier dazu, ungefähr 3 Schoppen Milch findet gemischt, die Käse ausgelegt die Milch muß beinah siedend, Butter in ein Kessel gestrichen die Käse darein die Milch darauf gegossen und aufgezogen, Butter darauf darauf.

128) Leberpastete Füllung.

Es werden 6 Eigelb mit ¼ feinen Zucker stark gemischt dann 6 Lot f ein Mehl dazu das Weiße zu Schaum geschlagen letzteres darunter gemischt (man kann Citrone oder Pfeffer darein nehmen) dann in die Form gefüllt und in ein Kessel gestellt das halb voll mit siedendem Wasser ist und eine Stunde siedend lassen.
eine Weinsauce ist am besten dazu.

129) Creandeau Torte.

½ Pfeffer Nüsse 4 Eigelb 1 ganzes Ei
eine ~~unter~~ halbe geriebene Zitrone etwas
eine Zitrone abgeriebene Citronen 1 Eßlöffel
Citronensaft, dieß alles zu pressen in eine
nasse Pfanne gehen und mit dem Pfeffer
Lecker auf dem Feuer geschlagen, bis der
Teig glatt und steif ist.

130) Lebkuchen Weihnachts.

~~½ ℔ Butter wird~~ nicht gewacht dann 6 Ganz
Eier nach und nach hinein mit 8 Loth feine
Mehl und etwas Salz nebst einer Hand voll
Zucker recht wohl gerührt. Eine Kuchenform wird
mit Butter dick aus gestrichen und etwas gut
mit Zucker bestreut, 3 Pfeffer Nüsse
Milch darin gerieben und auf Feuer gestellt
wenn die Milch siedet wird der Teig mit
einem Eßlöffel Klöße eingelegt und mit

einer Butter mit Kohlen zugedeckt und ¾ Stunden fortkochen lassen, bis die Milch ganz eingetrocknet ist, hernach heraus genommen und auf eine Schüssel gelegt recht mit Butter bestreicht und aufgetragen. Die Eier müssen aber eine schöne Farbe bekommen, sie dürfen nicht ganz weiß bleiben.

131) Gebackene S.

½ ℔ Butter ¾ ℔ Mehl ¼ Butter mit 6 Eigelb untereinander gebackt S. formiert und mit Eigelb bestreichen, in gute geschmolzene Butter eingetaucht und schön gelb gebacken.

Wenn man es auch mit ½ Pfund Butter machen.

132.) Kalzbrenner Kostwein.

1½ Schoppen Milch auf's Feuer gesetzt, wenn es kocht rührt man feines Mehl auf ein Kreuzer und rührt es in die Milch bis es ein dicker Brei ist welcher noch mit 3 Loth Butter abgedrückt wird, bis es schön lebgeht.
Wenn derselbe kalt erkaltet schlägt man 6 Eiter und 6 Eigelb hier dazu mit etwas Salz gestoßene Semillie und wenig nu Zucker. Nun werden 3 Schoppen süßer Rahm auf's Feuer gesetzt, Zucker hinein bis es süß ist und Semill nach Geschmack hülle eine Zeitz Buchse mit Eingemachtes und lege die Kostwein in diesen [ ] Grosse hinein in den siedenden Rahm. Läßt es langsam kurze Zeit stehen und rührt es wenn Feuer. Zieht es mit 8–10 Eigelb ab und richtet es auf eine Schüssel an. Ein kaum fertiger Kostwein wird in Schmalz gebacken und statt in den Rahm in Schmalz gelegt ohne die Blätter ebenso kann mit Butter gebacken

133. Heins Aufhänge. (von Vogel)

4 Lot Heins in einem starken Schoppen Wasser zu einem dicken Brei gekocht, wenn solcher erkaltet mit 4 Eigelb und einem Viertling Butter wohl gerührt, Butter bis zu Fuß ist, den Schaum von den Eier zuletzt eingerührt und aufgezogen oder in Form gestellt. Wenn Form auch die Hälfte einfüllen dann etwas Fischmehl in die Mitte die andere Hälfte Masse drauf und aufziehen.

134) Butter Kuchen N. 1.

½ ℔ Butter wird leicht gerührt 8 Eier ½ ℔ Zucker und 1 ℔ Mehl nach und nach hinein gerührt dann kommt ¼ ℔ Rosinen hinein und ein Backer Küchlein aufgesetzt das Blech mit Mehl bestreut.

135) Butter Wecken v. Fodermüller

¼ ℔ frische Butter wird leicht gerührt dann ¼ ℔ gesiebten Zucker mit 6 Eier nach und nach hinein gerührt ¼ ℔ Rosinen und zuletzt ½ ℔ Mehl, das Blech mit Mehl bestreut und ein Backer Küchlein und aufgesetzt und in Kleinen zu frischen Ofen gebacken.

136) Reis Küchen (Steinsch)

3/4 ℔ Zucker (gestoßen) mit 9 Eigelb gerührt
1/2 ℔ feine Mehl nebst etwas Reis u Citronen
schale dieses den Schaum von den Eier darunter
eingefüllt und gebacken.

137) Butter Reisgebäck (Steinsch)

1/2 ℔ Zucker mit 10 Eigelb gerührt 1 1/2 Pfund
Mehl feine nebst 3 Loth zerlassene Butter
und den Schaum von den Eier eingefüllt
und Oben mit Zucker bestreut, gebacken
kann auch etwas Citronenschale genommen
werden.

138/ Essig Aufbruch Zimmer
sehr gut

¼ ℔ frische Butter tritt gemischt 3 Wilh= Lorbeerblätter, und 6 Eier werden das Weiße zu Schaum geschlagen wird.
10 bis 12 Essig mit ein wenig Wasser und Butter gut durch durcheinander gemischt und nach Zutun bis 20 Fuß ist genug ist eingefüllt und im Ofen oder auf Kohlen aufgezogen.

139 Pulg zu Klöße aufzuheben.

Wenn dieselben gestoßen und über Nacht gestanden sind das Fett beim Feuer abgeschöpft, dann die Pulg das Halbe davon in eine Kuchel nebst 2 Gran und 3 Eier Mehl mit Schale hinein gemischt auf das Feuer und so lange gemischt bis die Masse steif dann durch ein Tuch laufen lassen.
Es darf nicht lang stehen dann fäulnis.

140 Gelatine löst man auf folgende Art am besten auf:

Man legt die Gelatine in kaltes Wasser läßt sie etwa eine ¼ Stunde quellen dann auf einem Sieb abtropfen.
Hierauf wird die Gelatine in einem kleinen irdenen Gefäß ohne irgend einen Zusatz auf sehr gelindes Feuer gesetzt, wo sie sehr bald flüssig werden wird.
Durch das Hineinziehen in kaltem Wasser

141. Schwarz Pudel. v. Wed. Bezf

144. Ein Wasl mit etwas kaum Milch und 2 x Hefe 3 Eier ½ Pfund Butter etwas Salz ~~und~~ Zucker den Teig von 2 Wiegen unter einander zu macht nacht geklopft nach Belieben dünnirt, (Würfeln der Hefe) und in Schmalz gebacken, machen mit Zucker und Zimmt bestreut.

142) Feinste Mischfarbe. v. Wied. Detmolbery

½ ℔ Butter licht gerührt 9 Lth fein Mehl und 6 Eigelb dazu, das Weiße zu Schaum geschlagen 6 Schoppen feinen Rahm dazu sollte der Teig zu dick sein so durch etwas süßer Milch zu verdünnen werden.

143) Mischfarbe von bunten Eiweiß

½ ℔ Butter licht gerührt 9 Lth fein Mehl und das Schaum von 5 Eiweiß mit ½ Schoppen feinen Rahm und etwas Salz ist der Teig zu dick etwas süßer Milch und Schaum zu verdünnen.

144) Schwarzbrot.

7. Eigentlich werden zu Schwarzbrot geschlagene ½ ℔ geriebener Zucker und ¼ feiner Mehl hinein gerührt, ¼ zerlassene Butter auch dazu, wenn aber zu gar die Wödel oder Bestreichen werden hellgelb eingefüllt und gebacken.

Diese Portion gibt 18 Wödelchen.

Wenn kein etwas feiner geschlagener Wandel dazu nehmen dann sind sie noch besser.

145) Nüsse Brei in Zucker. (Gottlieber

Diese Nüsse welche die Bäume noch
geschält werden können schält man und
kocht auf das ℔ Brei 1. Stertes ℔ Zucker
schüttet den geschälten Nüssen einen Finger
dem andern Tag kocht man den Zucker wieder
und schüttet ihn etwas wärmer darüber
stellt es in Einmach Gläser. Dies bleibt
eine Frühe wetterfleck, es ist sehr gut.

Gebrannte Creme.

8 Lott Zucker grob gestoßen wird in einer Pfännlein auf Kohlen gerührt bis der Zucker dunkel gelb ist mit einem Löffel Wasser abgelöscht $\frac{1}{2}$ Maaß Milch $\frac{1}{4}$ dt Zucker hindurch gemacht und wenn er erkaltet ist an den gebrannten Zucker gerührt 8 Eigelb wird mit 2 Eßlöffel feiner Milch angerührt u langsam dann mit der Milch verrührt wieder gekocht bis er die gehörige Dicke hat.

Reisgrießpudding mit Marasquinne. Fr. Dellingshausen.

1/4 ℔ Reis wird stark abgebrüht, dann gemischt mit guter Milch u. einem Stückchen Vanillenzucker gekocht, aber dick, daß der Reisgrieß bleibt. Wenn er kalt wird, 1/2 ℔ Butter, 1 1/2 Pfd. Pflaumen, 2 Lot Gelatine, u. 1/4 Pfd. Marasquinne werden hinzu mit dem noch kalten Reisgrieß in die Form gefüllt, welche zuvor mit feinem Öl ausgestrichen u. mit feingeschnittenen Mandeln bestreut wird, u. zuletzt auf das Eis oder in den Keller gestellt zum Erkalten.
Man gibt eine kalte Sauce dazu.

Englischer Theekuchen. Fr. Dellingshausen.

Man reibt 1 ℔ Butter zu Pulver, u. rührt recht weich u. nach 6 ganze u. 6 gelbe Eier, ferner 1 ℔ feinen geriebenen Zucker, u. die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Dann mischt man 1 ℔ Mehl, 1 Glas Rum, 3/4 ℔ ausgekernte Zibebaren oder Rosinen, 1/4 ℔ Rosinen, 4 Lot reinlich geschnittene Citronat, 4 Lot abgeschälte geschnittene Candirte Orangenschale, u. zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiern unter die Masse, füllt sie in eine lange, eiserne Form

Zugiesse Kessel, von Steinen Zugiesse, u. backt den Kuchen in sehr mässiger Hitze beinahe 1½ Stunden. Beim Gebrauch schneidet man ihn in feine Scheiben u. gibt ihn zum Thee. Dieser Kuchen hält sich mehrere Wochen lang frisch.

von Lisette Müller.

149 Vanille Creme.

6 Eigelb 1½ Pfd. feinen Rohrzucker glatt gerührt – 1½ Mandel Zucker 1 Prise Vanille u. 1 Lff. Zitronenblatt.

von Lisette Müller.

Liebgeitsche Zucker.

½ ℔ u. 2 Lff. Zucker gerührt mit 6 Eigelb u. 5 Eigelb gerührt ½ Liter Schale u. Saft, dann 10 Lff. Weinsaft dann eingefüllt u. schön gebacken.

v. Madame Wolf.

Makronenteig ohne Bad. Creme.

1 Kilog. Makronen in ein wenig ~~Wasser~~ feine Milch über Nacht eingeweicht, dann mit 3 Kaffelöffel feine Maizena dann gelbe von 8 Eier glatt gerührt dann einen Pfd. Milch dicht gemacht, diese Masse damit angerührt u. nachdem auf dem Feuer angerührt lassen dann auf eine beliebige Platte gegossen, u. dann erst kurz vor dem

Gebrauch folgende Masse darauf gestreichen.

3. Pfd. Feder durch ein Haarsieb getriebenen Zucker

noch beiliegen dazu gethan, u. auf obiges gestreichen.

Dies ist eine grosse Portion: man kann es Tags zuvor

machen u. an einem kühlen Ort stellen, aber nicht über

einige Stunden, wo das Gebrackene man es nicht kalt ist.

Johannisbeer Kuchen. v. Frau v. Dellingshausen

1 Schoppen feinste abgezogene Johannisbeeren werden

mit 6 Lth gestoßenem Zucker versetzt u. zum Kochen gestellt,

unterdessen wird ein Kuchenblech leicht mit Butter bestrichen

u. mit Butter tüchtig belegt. Nun wird selbes schnell gefüllt

gestossenem Mandeln, darauf kommt gesiebter Zucker, mit dem

Schaum von 8 Eiweiß eine Viertelstunde lang gemischt,

die Hälfte von der Masse in das Blech gefüllt

die Johannisbeer hineingelegt, das andere Theil

der Masse darauf gegossen, u. im abgekühlten Ofen

gebacken.

Mazedonischer Kuchen. von Madame Weiß.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter leicht gerührt dann $\frac{1}{4}$ ℔ gesiebtes Zucker mit 4 Eier nach u. nach dazu gethan, dann von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale u. $\frac{1}{2}$ Metzel Rosinen zugesetzt ~~u~~ $\frac{1}{2}$ ℔ feines Mehl dann u. kleine Hüchen auf ein Blech bestreutes Blech gesetzt, u. schön gelb gebacken.

Vierzehnling.

$3\frac{1}{2}$ Loth Vierzehnmehl wird mit etwas von $1\frac{3}{4}$ Seidel Milch glattgerührt, die übrige Milch mit $2\frac{1}{2}$ Loth Zucker und $\frac{1}{2}$ Stang Vanille gekocht. Den lüftenden Teig lein einlaufen und läßt es unter beständigem Rühren noch ein wenig stehen. Dann wird die Schale von Citrone gerieben und der Schaum von 5 Eigelb darunter gemacht, die Masse in einen Model gefüllt und ins Eis gestellt.

Madame Schmid.

Karamell Crême.

6 Lth Zucker wird gestoßen und trocken in einem Pfännchen, braun wie Kaffee geröstet dann mit etwas Wasser abgelöscht und zum aufkochen bei Seite gestellt. Man nimmt in eine Pfanne 1 Schoppen Rahm oder gute Milch läßt es sieden, nebenbei 6 Eingelbe mischt die Milch dazu, läßt es stehen bis es dicklich wird, gießt es dann durch Haarsieb. 12 Lth Zucker blas wie Zucker gebläut und zuletzt kommt 1 Schoppen Schlagrahm dazu.

Frl. Charlotte.

Schwarzbrödchen.

12 Lth Butter wird linck gerührt dann ½ ℔ Zucker ½ ℔ Mehl 2 ganze Eier 2 Lth geriebene Zitronenschale dazu gemischt 2 Messerspitzen dick aufgerollt mit beliebigen Formen ausstechen und mit Zucker und Zimt bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Guß Torte.

8 Eier 2 Eigelb werden mit einem ½ ℔ Zucker zerrührt ½ ℔ Mandeln geschoben mit Eierschaumgemisch ein Lehm mit Butterteig belegt u. Form damit bestreichen u. der Guß darauf eingefüllt.

Äpfel Torte.

5 bis 6 Äpfel werden geschnitten u. durch ein Tuchsieb gedrückt, dazu werden 4 Eigelb. mit 12 Lt Zucker schaumig gerührt Schale u. Saft einer Citrone dazu das Apfelmuß, das weiße der Eier zu Schnee geschlagen u. 2 Eßlöffel Brot darunter.

Hafer Klöße

Man nehme 1½ ℔ Mehl in eine Schüssel mache einen Sauerteig mit einem ¼ ℔ Butter 2 Eier etwas Salz u. soviel Milch bis der Teig recht ist auch so auch eine Klöße in Vorgemüse aus Butter bis lege sie auf ein Brett u. lasse sie nochmals gehen auf diese werden sie in siedendes Wasser 7–8 Minuten gekocht. u. dann mit zerlassener Butter oder mit Speck gegeben

Kalkische Luft.

Kalkfleisch von der Schule wird ausgebrannt u. hier
ausnimmer gelegt mit ungedüngtem Pferde Dünger
u. Zuibel wie ein gewöhnlicher Dünger des Mark
u. der Schule einer Tiefen gestreichen u. mit
gedüngtem Kalk versehen dann fest aufgemacht u.
gebrutet u. lang genug gebrutet.

Haselnuß Küchen

$\frac{3}{4}$ ℔ Haselnuß $\frac{1}{4}$ ℔ Mandel werden gerieben 7 Eiweiß zu Schaum geschlagen dann $\frac{1}{2}$ Stunde mit einem ℔ Zucker gerührt später mit gesiebtem u. 4 reichen Löffel gehäuft u. zum 2 Eiweiß $\frac{1}{4}$ ℔ Puder Zucker ein wenig Vanille zum Guß.

V.

$\frac{1}{2}$ ℔ Butter $\frac{3}{4}$ Mehl. 11 Lot Zucker. Citronen Saft 6 Eßlöffel 4-5. Eigelb. gut gerührt u. mehr gerührt.

Kartoffel Butterteig

100 Gramm Butter wird leicht gerührt 3 Mehlbrod welche gar abgerieben sind u. Milch eingerührt 500 Gramm Kartoffel fein u. 5-6 Eier das weiße zu Schaum geschlagen u. $1\frac{1}{2}$ Stunde gerührt.

Schinkenmürbe

Feine geschnittene Mürbe werden mit feinem Mehl u. Butter gerührt machen sie durch den Teig abgerollen sind wird dann garnirt 2 7 Eier geschlagen Schinken Wurstfleisch Salz zum Backen in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt u. im Ofen gebacken nur für mit Kopfbelegt allein gebacken

Rothe Gurken

Lange Gurken werden in der Mitte geschnitten die Kerne herausgenommen, mehre werden klein Stücke geschnitten u. in gewöhnlichem Essig gekocht nur wenig aufkochen lassen dann thut man sie in Bier ab kühlen, nachher kommt eine Schoppen Weinessig zum ganzen ~~Bier~~ a 1 Pfd Zucker zu 4 Gurken 1½ ℔ Zucker der Essig wird heiß darüber geschüttet u. nach einigen Tagen wiederholt aufgekocht. Die Gurken werden nun

Rauch Kraut. 5 Minuten nach dem Weinessig gekocht

Lendrich 1 Pfd Kraut 2 Schoppen weißen Wein ~~& 2 Pfund~~ 6 Schoppen Essig 1½ ℔ Zucker zum Kochen gekocht 6 kleine Aepfel die werden mit dem Wein u. Zucker einen halben Tag wenn sie in Bäder geschnitten sind weichgekocht nachher ~~in~~ nehmen die Kerne herausgenommen sind in den Rothen Essig geschnitten u. zuletzt das Kraut. will man das Rauch Kraut so muß man noch mehr Kraut dazu geben.

Mandelschnitten

9 Eier werden zu Schaum geschlagen, schaumig rühren, 315 Gramm Mehl, 315 Gramm Zucker, 158 Gramm Butter in langsamer Hitze gelassen.

Zwiebackkuchen

1/4 ℔ Butter, 200 Gramm Mehl, 3 Löffel saure Milch, 1 Eigelb, Zucker nach Belieben zusammengeschlagen u. überarbeitet darauf verwenden, 6 Eier Schaum mit 250 Gramm Zucker u. 1 ℔ Zwiebackmehl zusammen gemischt u. mit dem geschlagenen Teig zu gleichen u. kurz in Teigform gebacken.

Kirschen Torte

12 Eiweiß 1/2 Stunde mit 375 Gr. Zucker gerührt, 5/4 ℔ gemischte zu Kirschsaft und 2 Loth bittere 1 Loth süße Mandeln zu Schaum gerührt.

Kuffmann

zum ½ ℔ Kuffmann nimmt man die Schale hinweg legt sie in siedendes Wasser daß die innere Haut weg geht thut sie in Butterbrod mit Kochen schüttet Milch darüber läßt es weich kochen reibt es durch Sieb ½ ℔ Zucker 8 Eigelb schwitzig gerührt die Kuffmann nebst einer Hand voll geschälter Mandel u. dem Schaum von 8 Eiweiß.

Grüne Kuchen

3 Schoppen Milch werden siedend gemacht mit einer Stückchen Muscat eine große ebene Kuchen Grießmehl. nun läßt man bestimmen nehmen das Grieß gut kochen gibt den nöthigen Zucker dazu schwitzt während am Kochen 6 Eier kochen hinein nicht vergessen nehmen Schaum dann nicht es auf eine Schüssel die vorher mit Zucker bestreut sein muß. noch so mit Vanille Rosa oder Citronenschale gegeben werden.

Lehrer einzunehmen auf 4 ℔ Lehrer

¼ ℔ Pelz ~~in~~ machen das Pelz wo der darunter genommen gehört in Schüssel füllen u. mit Zugen lang jedem Zug schütteln die ~~Lehr~~ Schüsse müssen mit Pelz werden gefüllt

℔ Grünen Gehsen in kochen

3 ℔ Lorgeln mit einer Hesse Butter in Fischen Butter stellen ~~[illegible]~~ u. eine Stunde dann dazu lassen in einer Schüssel welche geschlossen ist zu 6 Pfd Butter ½ ℔ Pelz zugeben

Die Gurgen werden in Fischen Butter gehen eine nach der andern u. nur eine Stücke mehr wird nachmals Fischentes Butter dann genommen u. ein Zug stehen lassen dann machen kann sie in einem steinernen Topf u. frisches Butter dann gehen in Keller gestellt auf den Lotten

Zurichtung zu Blumenkohl

Welchen Zurichtung werden verschnitzt mehr kann sie einen Zug in starkes Pelzwasser mehr Minuten mit Wacholder Lorbeer Pfeffer kann Zitrone u. Zwiebel u. ein klein wenig Pelz ab

Kommoden

werden zu Holz und zum auf bewahren nur mit hohen Wasser nicht Reif ~~und~~ dann ist nöthig daß man sie alle acht Tage ab wasche.

Feuchtes Kuchen Teig wie die andere

7 Eier 3/4 ℔ Zucker zu Schaum geschlagen

1/2 Pfund mit dem Zucker geschlagen 1/4 ℔ Mandel abgezogen gerieben u. darunter gemischt der Teig muß mit Eiern weich als nun ℔ Feuchte bleibt u. dann Butterteig.

Zum Stamm der Butterteig kuchen die Butter die Sahne u. drunter Butter

4 Eier zu Schaum geschlagen ~~1/4 ℔ Mandel~~

fein geriebene Mandel 1 ℔ u 3/4 ℔ Zucker u. viel Citronenschale darunter gemischt.

Weichsel Kirschen

zu 3 ℔ Kirschen 1 1/2 ℔ Zucker den Zucker mit einem Schoppen Wein siedig gekocht u. heiß über die Kirschen gegossen u. noch so lange wieder den Saft kochen u. immer heiß darüber schütten u. so dreimal wieder-

holen

Köstliches Mus zum Kochen

Die Limonen zerdrücken u. durch 6 Tage in Kalkwasser stellen dann Trabanen u. auf 2 Pfund ½ Viertel Zucker mit einkochen

Zwetzgen in Essig.

3 ℔ Zwetzgen, ½ ℔ Zucker in Wasser gelöst ¼ Stunde kochen damit sie gut gelöst ist 2 mal heiß darüber schütten das dritte mal das Saft mit einer Kerne gewöhnlichen Essig vermischen die Zwetzgen etwa 3 Minuten darin kochen lassen u. nachher den Essig wieder heiß darüber schütten etwas ganzen Zimt u. Nelken kommen auch dazu,

Kuchen Teig backen

1 ℔ Mehl $\frac{1}{4}$ ℔ Butter 5 Eier $\frac{1}{2}$ Pfd Milch $\frac{1}{4}$ Zucker.

Salz Gurken

4 Schoppen Wasser $\frac{1}{4}$ ℔ Salz siedend gemischt die Gurken eine nach der andern 1 Minute hinein thun nehmen siedend Wasser dann gemischt u. einen Tag stehen lassen nach der Gurken sie heraus u. in einen steinernen Topf u. in Kalter auf den Boden gestellt u. 4 Wochen lang auf einigen Tagen geschüttelt.

Schwedische Creme

1/4 Ltr Milch 4 Eigelb 90 gr. Zucker 125 gr Schwedische 15 gr. weiße Gelatine. 4 Eiweiß

Die Milch wird mit den Eigelb Zucker u. Zucker vermischt auf Kochen gekocht u. geschlagen bis zum Kochen dann nicht mehr die aufgelöste Gelatine darunter legt die Masse erkalten u. fängt an steifen Schnee darunter. Die Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt u. kalt gestellt.

Aus Eiweiß und der übrigen Eiweiß werden klein geschnitten u. mit Zucker vermischt legt sie übereinander wie 4 Eigelb, 90 Gr Puderzucker 60 Gr Zucker 1/2 Ltr Milch wird zu einer Dickmilch Creme gekocht wie eine Vanille Creme gestellt dann gefüllt die Masse auf die Eiweiß schichtet sie hoch auf eine Platte überzieht die Masse mit dem Schnee der Streut Zucker u. kurzlich geschnittene Mandel darauf u. legt sie eine Stunde

Nudelzubereitung

145 g feine Nudeln 50 g Butter 30 g Mandel 4 Eier 60 g Zucker ¼ Ltr Milch Zitronenschale. Die Nudeln werden in siedendem Salzwasser schnell abgewellt dann mit der Milch wenig gekocht dann kalt gestellt die Butter wird leicht gerührt die Gelbe der Eier dazu gerührt wie eine feine Schaumspeise eine Stunde gekocht.

Amelle Creme

5 Eigelb 100 g Zucker 1 Teelöffel Stärkemehl ½ Ltr Milch 1 Teelöffel Amelle Eigelb Zucker Stärkemehl Amelle werden zusammengeschlagen 5 Blatt weiße Gelatine aufgelöst in dünner Zimmerwärme in kaltes Schlagwasser und dann feste Schlagsahne in eine Form gefüllt u. auf Eis gestellt.

Mainz Torte

1/4 Lth mit Mainz 100 Gr Zucker Saft von Citronen 4 Eigelb schlägt man auf dem Feuer bis es anfängt zu kochen gibt 10 Gr aufgelöste Gelatine thut es in eine Schüssel rührt es bis es kalt ist dann steifen Schaum darunter u. füllt es in eine Form u. stellt es kalt.

Nudel pudding.

1/4 ℔ Nudeln 1 Quart Milch weichgekocht mit etwas Butter dazu kommen 8 Lth Zucker 10 Eigelb darunter und das weiße zu Schaum.

Reiser pudding.

Man nehme 1/4 ℔ Butter 1 ℔ eingeweichte Mandeln 6 Lth Zucker etwas Mandel u. Citronen Schale 6 Eigelb 2 Lth Mehl das weiße zu Schaum.

Gewöhnlicher Grieß pudding

12 Eigelb 12 Lth Zucker wird dazugerührt 10 Lth Grieß 2 Lth Mehl. das weiße zu Schaum.

Mutschel Pudding

Man nehme 6 Eigelb 6 Lth Zucker dick dann 5 Lth Mutschelmehl 1 Lth Mehl dann schaume man den Eiern darunter.

~~Kurtz~~

Kartoffel Pudding.

5 Lth Butter werden leicht gerührt dann ¼ ℔ Zucker 6 Eigelb 1 ℔ mehlige Kartoffeln geriebene Kartoffel ½ Viertel Mandel zusammengemischt. Citronen Schale 2 Lth Mehl in den Schaum werden 6 Eier als durch ein volles Stunde zum Laufen.

Schaum.

Schaume drei Eigelb ein ganzes Ei ein klein wenig Kartoffel Mehl dazu eine Schg Milch Milch ½ Maß Zucker Zimt Citronenschale schlage es so lange auf dem Feuer bis es dick ist.

68a

Die Güte

Ihres Gebäcks

hängt ab von der Qualität und

Frische Ihrer Backzutaten.

Feine Backzutaten

erhalten Sie in den Edeka **- Geschäften**

immer frisch und preiswert.

Die Freude

an Ihrem Gebäck

erhöhen Sie mit

Weinen und Spirituosen

aus den modernen Kellereien der

Edeka **Nürnberg**

Edeka **- Geschäfte** sind bekannt durch

Qualität und Preiswürdigkeit.

Backrezepte umseitig

EDEKA-Backrezepte

ausprobiert und bestens bewährt!

1. Weihnachtsstollen, sehr fein

Aus 3 kg Weizenmehl, 250 g Hefe, etwa $^3/_4$ Liter Milch, 750 g Fett, 500 g Zucker, 6 Eiern, ca. 30 g Salz, Saft und Schale einer Zitrone wird ein Hefeteig hergestellt. Nun gibt man 500 g abgezogene süße Mandeln, 50 g bittere Mandeln, 250 g Zitronat, 125 g Orangeat, 500 g Sultaninen und 250 g Weinbeeren dazu (die Beeren eine Stunde vorher in Arrak einweichen und zugedeckt stehen lassen), und knetet den Teig so lange, bis er glatt und geschmeidig ist. Nun läßt man ihn in der Schüssel gehen und gibt ihn zum Bäcker, der die Stollen formt und bäckt.

Zum Gelingen eines guten Stollens ist besonders zu beachten: Alle Zutaten müssen gut durchgewärmt sein. (Also mindestens 1 Tag vorher ins warme Zimmer stellen.)

Der Teig darf ja nicht an einen heißen Ort gestellt werden, weil sonst die Triebkraft der Hefe leidet. Auch wenn Hefe direkt mit Salz in Verbindung kommt, leidet deren Triebkraft.

Die Hauptsache ist, man verwende nur beste Waren.

2. Butterzeug

500 g Butter oder Schmalz, 500 g Zucker, 4 Eier, 2 Eßlöffel Arrak, den Saft und das Abgeriebene einer Zitrone und 1 kg Mehl zu einem Teig kneten und über Nacht stehen lassen. Dann ausrollen, ausstechen, goldgelb backen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

3. Keks

150 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 2 Päckchen Vanillezucker und 1 Backpulver gut vermengen, dann ausrollen, mit Keksformen ausstechen und backen. Man kann die Kekse vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit Buntzucker bestreuen.

4. Mandelplätzchen

7—8 Eiweiß zu Schnee schlagen, mit 500 g Zucker, 50 g feingeschnittenem Zitronat, dem Abgeriebenen einer halben Zitrone und 500 g geschälten, geriebenen Mandeln vermengen. Dann werden Kugeln geformt, auf Oblaten gesetzt und gebacken.

5. Haselnußschnitten

7—8 Eiweiß zu Schnee schlagen, 500 g feinen Zucker, 2 Beutel Vanillezucker und 500 g geriebene Haselnüsse dazugeben. Diesen Teig etwa 1 cm dick auf viereckige Oblaten mit einem Messer aufstreichen, in Streifen schneiden und backen. Dann mit Arrakglasur überziehen.

6. Kokosplätzchen

7—8 Eiweiß zu Schnee schlagen (oder 4 ganze Eier), dann 500 g Zucker und 500 g geriebene Kokosnüsse, den Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone dazugeben. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf Oblaten setzen und backen.

7. Spritzgebäck

300 g Butter, 250 g Zucker, 3 Vanillezucker, 2 große Eier, 100 g abgezogene geriebene Mandeln und 500 g Mehl gut verarbeiten. Mit der Teigspritze beliebige Formen spritzen (S-Formen und Ringe) und goldgelb backen. Nachher mit Schokoladeglasur verzieren.

8. Braune Plätzchen

250 g Farinzucker und 2 Eier schaumig rühren. 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 50 g süße Mandeln, 2 Eßlöffel Honig, etwas Zimt und Nelken, 250 g Mehl und 2 Messerspitzen Hirschhornsalz dazugeben, den gut vermengten Teig in Kugeln formen und backen.

9. Zimtsterne

3 Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter ständigem Schlagen nach und nach 250 g Puderzucker dazugeben. Unter den Eischnee 250 bis 300 g ungeschälte geriebene Mandeln, 50 g Mehl, 1 Teelöffel Zimt und 1 Vanillezucker geben. Auf Puderzucker oder geriebene Mandeln den Teig in kleinen Stücken ungefähr einen halben Zentimeter dick ausrollen, Sternchen ausstechen und mit Eischnee bestreichen. Man kann von dem Ei-Schnee für die Glasur **nichts** wegnehmen, sondern muß diese extra anrühren. Dann auf ein mit gut gefettetem Pergament belegtes Backblech legen und goldgelb backen.

10. Zitronenherzen (Eigelbverwertung)

3 Eigelb mit 125 g Zucker schaumig schlagen, dann 250 bis 300 g geriebene Haselnüsse, die geriebene Schale einer Zitrone, 1 Vanillezucker und eine Messerspitze Backpulver dazugeben. Auf einem mit Puderzucker bestreuten Backbrett etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf gutgefettetem Backblech backen. Mit Zitronenglasur bestreichen.

11. Makronen

125 g Mandeln und 125 g Haselnüsse werden ungeschält gerieben. Von 4 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen mit 250 g Zucker verrührt; und dann die geriebenen Mandeln und Haselnüsse nebst einem Päckchen Vanillinzucker und dem Saft von $^1/_4$ Zitrone darunter gemischt. Man setzt Kugeln auf Oblaten und bäckt sie bei Mittelhitze.

72

81

82

85

86

89

100

107

108

111

Portraiten

113

114

118

121

123

125