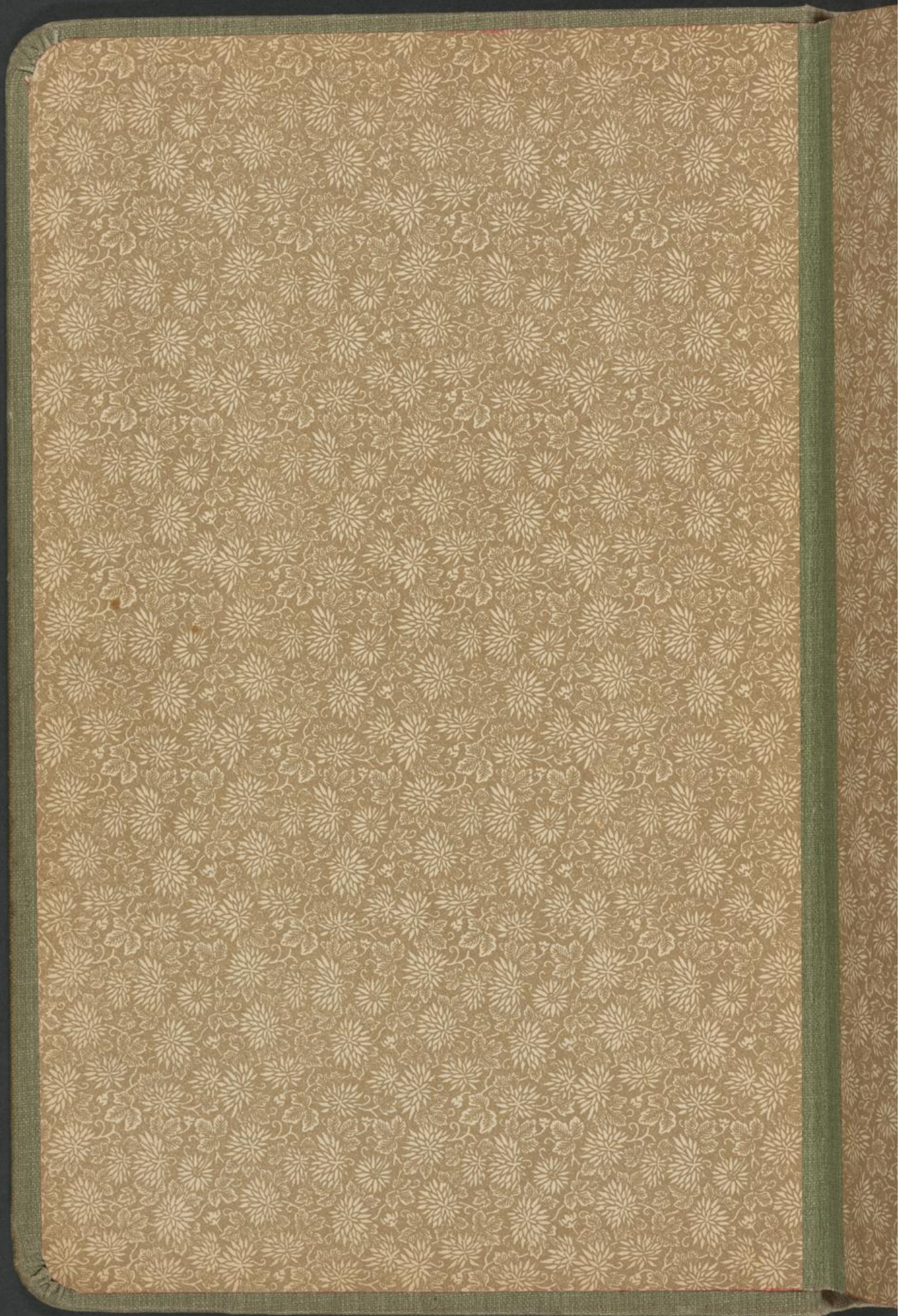
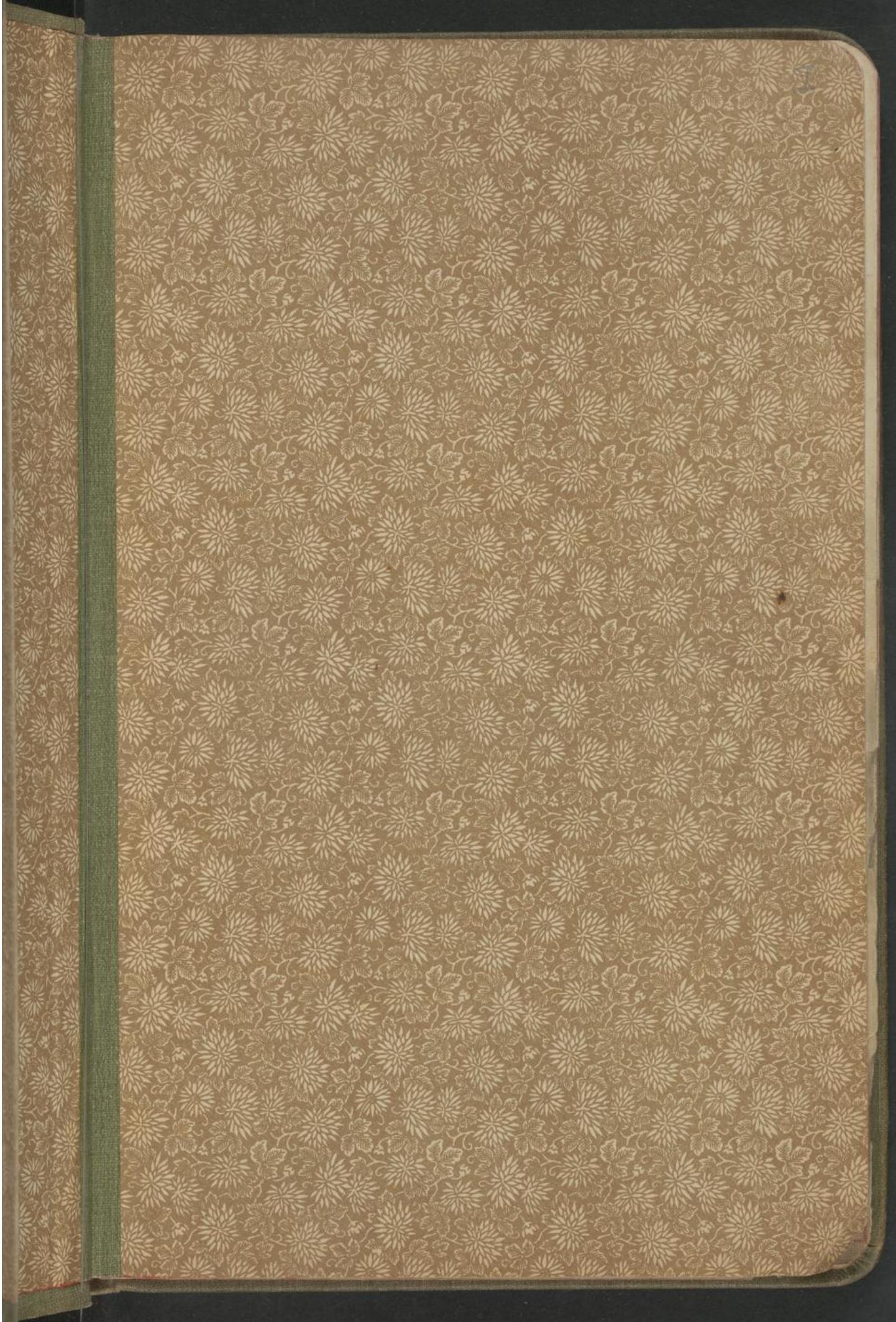


Reich-
Recepte

chr.





150
24 04

16 NF 803

96



E. Heimschem.

1

Z. 50 Seiten Nachrichten

Paginierung rechtsoben bzw.
links oben mit Bleistift
angebracht; Th. Glorius, 07/2011



der
yep
der
Krieg
mit
un
der
der
in
K
y
B
der
y
y
in
un
K
H
y

Suppen.

Ochsenchwanzsuppe.

Der Schwanz wird in kleinen Hückchen
 zerhackt & in Butter angebraten,
 dann gießt man Wasser zu, gießt
 Krüppelgrün dazu, kocht
 auf dem gebratenen Schwanz gießt
 man 1/2 Elapfa Meißwein. Ist
 der Schwanz weich zerhackt, wird
 das Meiß von dem Krüppel zerhackt,
 in die Suppe zerhackt mit die
 Krüppel gut durchgerührt darüber
 gegeben. Auf einen Teller auf
 1/2 Elapfen dazu geben.

Sprangelsuppe

Dazu nimmt man die dünnen
 Sprangels, welche in Wasser gewaschen
 gemacht sind, schneidet man sie
 in 2 oder 3 Stücke mit ein
 wenig Butter, Wasser & Hückchen zerhackt
 Koch auf zerhackt stark abgeschmeckt
 Meiß fein gemacht. über 2 Ei-
 gelb angewirkt.

Vorspeisen.

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.Eier-
Speisen.Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

Eierschwammrücken + Stiche

2 Eier werfelt man in $1\frac{1}{4}$ L.
Milch & stant Holz klar in ein
Gefäß mit kochendem Wasser ge-
stellt & dick kochen lassen & dann
mit einem Holzlöffel in die Höhe
gestochen.

Schwamm Bläschen

Man rührt ein Hühner Eiweiß
in einem Topf dann in eine
Laffe 2 Eimer feines Bleich-
Wasser & stant Holz, dann gießen
man die Blasse in den Topf
mit d. zerlassenen Eiweiß rühren
so glatt, man stant erhalten
2 Eimer dazü streife mit
Holzlöffel ab & koch für 10 Min.

Futet
schied
Nach
chen
Zuber
grün
gewa
ymü
gescho
Man
kon g
und
pl, 10

Gemüsesuppe. für 4 u mehr
Personen

Zutaten: 1½ l Wasser, nach belieben ver-
schiedenes Gemüse, Tomaten, Lauch, Sellerie.
Nach belieben: Fett, Speck, Fleisch oder Würst-
chen, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Das Gemüse wird zerlesen, und
gründlich, und zerlegt in kaltem Wasser
gewaschen. Nun gibt man nach u. nach das
Gemüse u. einige Kartoffeln die in Würfeln
geschnitten sind, in das kochende Wasser.
Man läßt die Suppe kochen bis alle Zuta-
ten gut sind und schmückt sie mit Salz
und Pfeffer ab. gibt man Speck in die Sup-
pe, so dünstet man diesen zuerst an.

Vorspeisen.

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.Eier-
Speisen.Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

6

Vorspeisen.

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-Speisen.

Eier-Speisen.

Fleisch-Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

8

Vorspeisen.

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

10

Vorspeisen.

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

Gefüllte Pfannkuchen im Spiritus.
 Man kann dazu übrig ge-
 bliebenen Spiritus-Gewürze ver-
 wenden. Sollte sonst Pfannkuchen
 etc. man nötig hat, gibt in die
 Mitte 2 Löffel Spiritus und rollt
 ihn zusammen. Läge die gefüllten
 Pfannkuchen in eine mit Butter
 gut ausgefettete Eisenpfanne
 Form nebeneinander, streue
 recht dick gewaschenen Petersilien-
 kraut darauf und schütte langsam
 auf den Köpfe 1/4 - 1/2 l. heißen
 Balsam. Wenn überdampf etwas
 Löffel, gibt einige Butterstücke
 darauf und brate alles eine
 halbe Stund 1/2 Stunde.

Mayonnaise

Man mischt 2 Eigelb, Salz,
 Cayenne eine halbe Essig, rührt
 köpfe beschaffen man in. gibt dann
 öl trocknenweise hinzu, das muß

Vorspeisen.

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.Eier-
Speisen.Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

man gut recht geben, daß es nicht zeriret.

Russische - Eier

Man füllt Croûtes mit Mayonnaise
 legt 1/2 hart gekochtes Ei hinein,
 welche man mit Caviar belegt
 u. belegt den Rand der Krüpfel
 mit geschnittenem Lorbeer, dann
 auf 1 Stück Litron.

Ragout - Fische

Küchen Lorbeer, Sausage u. Trüffel
 schneidet man in ganz feine Krüpfel,
 dann röstet man gute Bouillonne aus
 läßt diese kräftig kochen. Dann nimmt
 man 2 Eizelle, 1 Stückchen Butter u.
 kräftig Litronsaft quirlt diese
 Krüpfel der Eizelle u. röstet es auf dem
 Feuer ab, dann giebt man die Sauce
 auf dem geschnittenen Krüpfel u. stellt es
 in kochendes Wasser, damit es frisch
 bleibt. 10 Minuten vor d. Ausgehen
 füllt man den Ragout in Krüpfeln
 steckt recht fein u. dann zerbricht man

nur zusammen waschen

Bräse darüber, legt auf jedes eine Stückchen Butter
u. kocht sie auf einem Backblech gelbbraun
backen, wenn verzehrt die Pfeiffer
mit Litschen.

Caviana

Dieser gibt man mit gewässerten
Litschen u. Litschenstücken.

Ruiner Karpasaise

Das Gemüse brüht man mit Salz
in u. beizt sie mit Essig
brüht diese ebenfalls mit u. legt
sie dann auf die Platte, man streift
man die Holzrinne glatt darüber
belegt den Rand der Platte mit Brot
u. verzehrt d. Gemüse mit roten
Nüssen, Korbellen Speise u. Cognac.

Rührei mit Champignon

Einige Champignon schneiden in die
Eier u. rühre mit ab.

Rührei u. Hühnerleber

Die Hühnerleber werden klein geschnitten,
man der Galle befreit in Butter zubereiten

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Cremes.
Backwerk.

Diverses.

Das Mehl ist fertig auf einer Platte, in der
die Mitte gibt man d. Labor u. prouiert es
fr.

Hamburger Pastete Füllung
 Korbweiz f. Lohsee
 ~ Zünga Weizengröße
 ~ Mehl Champions
 Weizen - Saure Weizen. Lippon.

Gruat-Pastete

Weizen Saure Weizen Korbweizen,
 Korbweizen f. Lohsee u. gefackte Weizen.

in der
nicht
Erlung
Lippen
Spitzer
Kupferlein

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

18

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

20

Fische.

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

Farnwaller, Grest, Gfren, Soler, Bönzger,
 u. Kfliner kost man in Gerningwasser,
 Gffing, Zwischer Holz, Kfollan,
 Kozungger, Gailbütt, Steinbütt,
 Kfellsiff, Hockfiff, Cobliner
 kost man in Holzwasser.

Gespickter Hecht

Der Grest wird solbirt, den Rükken
 frücker außgüet, mit Grest
 gepfickt u. in Lütter gebrotten.

Schellfisch nach folgend. Art.

Der Kfellsiff wird außgüet, in
 Hükken gepfickt, gepolzen u. gar
 gepfickt u. in Blaf geuirt, dann
 sämpt man ihn in Lütter, Zwischer,
 gepfickter Petrosilia, Litrouenpuff
 u. stant Gytroit.

Heilbütt u. Steinbütt.

werden kalt außgüet. Die
 Künze alle mit einmal
 außgüet, dann mit 10-15
 Blüeten mitgezogen.

- Fische.
- Gemüse.
- Kartoffel-Speisen.
- Eier-Speisen.
- Fleisch-Speisen.
- Braten.
- Geflügel. Wildpret.
- Saucen.
- Salate. Compots.
- Puddings.
- Crèmes. Backwerk.
- Diverses.

Seezungen in Weisswein.

Die Seezungen werden gewischt, in
einer mit Butter mit Pfeffer gemischten

Pflanze belegt man das Lohr
mit in Scheiben geschnittener
Zwiebel, Knoblauch, Pfefferkörner,
legt man die gesalzene Seezung.
Darauf, schütte 1/2 Flasche Weissw.
Darauf, bringe die Seez. dann
im Ofen 10 Minuten.

In einer kl. Casserolle mit man
ein Stück Butter 1 Löffel Mehl,
lasse das Mehl schmelzen u. fülle die
Seeze vom Topf darüber gleich ab,
lasse es mitkochen, bringe 2 Eigelb
hinzu u. schmecke gut mit
Sahne ab. Richte die Seeze auf
eine warme Platte an u. gibse
die Sauce darüber.

in
 Lobau
 Baum
 Kirschen
 Erziehung
 Kirschen
 Baum
 Baum
 Kaffee
 alle die
 Kaffee
 Kaffee
 Kaffee
 Kaffee
 Kaffee
 Kaffee

Gemüse.

Kartoffel-Speisen.

Eier-Speisen.

Fleisch-Speisen.

Braten.

Geflügel. Wildpret.

Saucen.

Salate. Compots.

Puddings.

Crèmes. Backwerk.

Diverse.

26

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

28

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

30

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

32

Gemüse.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

34

**Kartoffel-
Speisen.**

**Eier-
Speisen.**

**Fleisch-
Speisen.**

Braten.

**Geflügel.
Wildpret.**

Saucen.

**Salate.
Compots.**

Puddings.

**Crèmes.
Backwerk.**

Diverse.

36

**Kartoffel-
Speisen.**

**Eier-
Speisen.**

**Fleisch-
Speisen.**

Braten.

**Geflügel.
Wildpret.**

Saucen.

**Salate.
Compots.**

Puddings.

**Crèmes.
Backwerk.**

Diverse.

38

**Kartoffel-
Speisen.**

**Eier-
Speisen.**

**Fleisch-
Speisen.**

Braten.

**Geflügel.
Wildpret.**

Saucen.

**Salate.
Compots.**

Puddings.

**Crèmes.
Backwerk.**

Diverse.

40

**Kartoffel-
Speisen.**

**Eier-
Speisen.**

**Fleisch-
Speisen.**

Braten.

**Geflügel.
Wildpret.**

Saucen.

**Salate.
Compots.**

Puddings.

**Crèmes.
Backwerk.**

Diverses.

hüft
man
mit
in d
pfp

Blu
yib
bzg
Tun
Tal
yrf
enog
All
for
Blis

Blu
fia
yau
bzg

Patensilium - Kartoffel.

Butter, Salz, Zwiebel u. Speck weißt
man pfanzen, dann füllt man dies
mit Louillon u. u. gibt Saltkartoffel
in Zwiebel geschnitten hinein zuletzt Salz,
Pfeffer u. viele gefakte Patensilium.

Kartoffel - Klöße

Dann reibt gekochte kalte Kartoffeln
gibt Salt sowie Salz wie Kartoffel
dazu, einige Eier u. Salz u. Zwiebel
Tunmal drei ganze Eier, Butter
Salz u. klein wenig Zwiebel fein
geschnitten in Butter gedünstet
(wofür man darf die Zwiebel nicht)
Alles gut mischen kleine Klöße
formen u. in Salzwasser 15-20
Min. kochen.

Kartoffel - Klöße

Dann reibt rohe Kartoffel drückt
sie durch ein Sieb gibt nicht
zuviel die Hälfte Zwiebel Saltk.
dazu etwas Salz u. kocht die.

Kartoffel-
Speisen.

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

Rölzer in Holzgewässer.

Bayerische Schinkenkrüdel
 6 Stück alte Trimmel in Whüffel pfundau
 in. mit weißlich 1/4 l. kalter Kleißebrühe
 übergießen, dann pfundat man 100 gr.

Synt in kl. Whüffel, löst ihn goldbraun
 anbraten in. mischt ihn man abgekühlt

mit 100 gr. in Whüffel gepfeithen

Schinken 3 ganze gepfeithen Lier

3 Löffel Blaf in. Holz ist mit dem
 Krüdelbrot gut aber recht leicht zu

verfeinigen, damit die Trimmel
 ganz bleiben. Kostbar der Feig

ein Zeitlang überzogen ist
 fount man Krüdel damit, die

man pfund in Blaf in. mischt

in. dann in kochendem Holzgewässer

in. Man gibt sie in kochender
 Kleißebrühe zur Trimmelzeit Kostbar

1/2 St. sie müssen nicht stehen

Leinwand gefront sein und

Leinwand auf d. Boden nicht lange stehen.

Kartoffelbeignets

Man gibt unter heißen Kartoffelbraten 4 Eigelb
 2 Löffel zerriebenen Parmesankäse u. ein
 Stück Butter, Salz u. Pfeffer nach Belieben
 gut, füllt sie nach Belieben mit was
 man will u. bratet sie
 in Fett schön braun.

Eier-Speisen.

Fleisch-Speisen.

Braten.

Geflügel. Wildpret.

Saucen.

Salate. Compots.

Puddings.

Crèmes. Backwerk.

Diverse.

6
 pfund
 eise
 100 gr.
 Wein
 schiff
 Luitman
 Lir
 mit dem
 schiff zu
 und
 Lir
 u. ist
 ut die
 schiff
 nach
 die schiff
 die schiff
 mit
 die
 die schiff

46

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

48

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

50

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

52

Eier-
Speisen.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

Bl...
+ 1/2
kin
kong
p...
L...
f-
van
kin
un
p
yo
Z
G
H
p
p
h
p
G

Kaiserschmarrn.

Dem feinsten 1/4 L. Mehl ^{1/4 L. Mehl} mit 4 Eiern
 + 1/4 ^{25 gr} Zucker + stark Salz ab, gibt
 die 4 zu einem geschlagenen Eiweiß
 dazu + ein wenig voll Pfeffer dazu +
 schüttet die Masse in feines Sieb feine
 Lücken. Läßt sie auf gutem Feuer
 1-2 Minuten stehen, beginnt
 dann sie auf zu rühren, so
 daß das Flüssige der Masse
 auf dem Boden fließen können
 setzt das fort bis alles dick +
 gebräunt ist, überstreut es mit
 Zucker + serviert es.

Kaisers - Pillen.

Gibt in einem Topf 1/2 L. feinsten
 Mehl ^{200 gr. Mehl} mit stark Salz + Zucker,
 gibt weiter fort nach dem süßen
 feinsten Mehl feiner, daß es einen
 dicken festen Teig gibt nimmt
 ihn vom Feuer gibt auf 3/8
 Eisen dazu, weißes alles gut +
 20 Min.

- Eier-Speisen.
- Fleisch-Speisen.
- Braten.
- Geflügel. Wildpret.
- Saucen.
- Salate. Compots.
- Puddings.
- Crèmes. Backwerk.
- Diverse.

und luffe den Teig kalt werden. Form
klein hütchen Forme, werke für sie findet
frischen Fett schon gelb gelb. Himm für
Forme & werke für sie gewis bene Chocolate
Zucker.

*in für
in für
Chokoladen*

**Fleisch-
Speisen.**

Braten.

**Geflügel.
Wildpret.**

Saucen.

**Salate.
Compots.**

Puddings.

**Crèmes.
Backwerk.**

Diverse.

58

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

60

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

62



Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

64

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

J
N
H
m
f
m
g
f
f
s
K
K
b
f
L
g
g
K
10
L

Kalb + Hammelfleisch mit Tomatensauce
 Neue feine Kalb + Hammelfleisch in kleinen
 Stücke braten sie in stark und zimtsal pfeffer
 und, ein Pfeffer, Salz und eingeweicht $\frac{1}{2}$ H
 Tomaten Sauce und bestreuen es mit ein kl.
 wenig Mehl. Ist alles gut ausgeröstet
 gieße etwas Mehl dazu und lasse es lange
 sauer sauer kochen, zuletzt noch etwas
 saurer Mehl dazu, siehe Flüssigkeit
 eine gute Schüssel an.

Leber - Krödel

^{$\frac{1}{4}$ Querschnitt}
 Eingeweicht 1 H Kalbsleber wird
 durch die Mehlmaße gewaschen, Hühner-
 brühe, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Estragon,
 eine gemischte Zimtsal 2-3 Eier,
 + Sauerröhre, wenn da sind dazu
 gegeben, alles gut ausgeröstet
 geröstet + mit d. Löffel in kochender
 Holzmasse eingeweicht eingeweicht
 10 Minuten lang kochen lassen.
 In heißer gewaschener Hühnerbrühe
 zerbröckelt.

Fleisch-
Speisen.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

Frikasse von Linsen mit Reis.

Ein gutes Linsengerichte wird meist gekocht
 & ziemlich klein kornig. Man nimmt
 Linsen - Löffel macht man kleine Bällchen,
 kocht sie in Salzwasser ab. Kleine Champignons
 werden in Butter gebraten und in
 Butter gedünstet. Ungersüßer Reis &
 Reis in Salzwasser mit etwas Butter und
 gepöckelt wird zu reich. Der Reis wird
 in einer Kirschen gefüllt & gestürzt das
 Linsengerichte Linsen fein zerhackt oben auf
 die Champignons & einige Bällchen.

Frikasse Sauce wird folgt 1 Stückchen
 Butter kochet zerhackt fein zerhackt
 Löffel Mehl davon folgende Menge
 so mit Linsen - Löffeln. Linsen
 die Sauce mit Salz & Pfeffer ab.

Königsberger Klopse

Zu diesen nimmt man gepöckeltes
 Kalb- & Linsenmehl. Löffel zerhackt
 in Butter zerhackt & rührt
 2 & 3 eingeweichte abgewasene Löffeln

solange ruft v. Krut bis es sich vom Topfe
 löst, dann gibt man eine 1/4 Li in 2 Linsen
 Pfeffer in. Salz dazu in. foment mit der Masse
 Löffeln, in gelben weissen in Bouillon
 3 Tassen Essig in. Wasser gekocht.
 Dann löst man das in Wasser gelb schmecken,
 füllt sie mit v. Bouillon von dem Krut
 ru ruft die Krut mit 2 Essig in. Litz.
 ab und gibt beim Anrichten Litronenstücke
 in. Capron dazu.

Kalbsfleisch

Ein Kalbsfleisch schmeckt man
 in ein wenig Butter in. kocht das
 Fleisch in Gewürzwasser ruft.
 Krut ruft man n. dem Gewürz
 mit Li, Litronen & Krut.
 beim Anrichten ruft man
 es mit einem Krut.

Dann kann es auch noch mit
 folgenden Gewürzen ruft man
 Gelbes, gelbe Rüben Linsen
 & Krutstreifen, es ruft man
 französisch Krut

Braten.
Geflügel. Wildpret.
Saucen.
Salate. Compots.
Puddings.
Crèmes. Backwerk.
Diverse.

Spanisch Frikas

Spanierpfl. u. Rindpfl. pfundiert man
 in Würfel, dann folgt u. gebrat man
 u. vordunf. Hier läßt man Fett u.
 Lutter friß werden, legt dann eine
 Pfist Hirsch u. dann Hirsing immer
 pfistweise abwechselnd mit Pfefferkörn,
 Zwiebel in d. Topf, kocht dies mit
 Louillon u. Wasser und pfundiert zu-
 letzt Kartoffel in Würfel darunter.

Pickelsteiner - Goulasch

Der Topf wird mit Lutter u. gebraten,
 dann pfundiert man Fleisch in feine
 Streifen, wie pfundiert man Fett
 in Hirschen, gibt etwas in Halb-
 munde gepfeiffene Zwiebel, Pfefferk.
 Koriander u. Salz dazu u. läßt
 dies 1 St. künftig kochen.

Aspik u. Gelee zum Garnieren
 Louillon setzt man mit Zwiebel u.
 Essig auf, rührt wenn dies kocht

ein gefülltes Linsenbraten in 8 Löffel
Operation hinein, läßt es abkühlen
kochen in. gaffiert es durch ein Sieb.

Schinkenklöße mit Lyngel

50 Gramm gekochter Schinken, fast fein ge-
hackt, 2 hartgekochte Eigelb, von 2 Eiern
der Eigelb, 1 Eßlöffel Butter in der 5 Gramm
Eiweiß gelöst sind, in 2 rohe Eigelb. Die
hartgekochten Eigelb werden fein zerrieben,
mit dem rohen Eigelb gut vermischt,
die Butter hinzugefügt in. Dann der
Schinken mit Eigelb hinzugegeben.

Dann füllt das Ganze in eine
Klein mit Butter mit geschweiften
Löffeln in. kocht es in eine salbe
Hühner in Wasserbad bis fertigen
Schinkenklöße werden in kräftiger
Sauce mit Lyngel oder
Eisessig serviert.

Schweine-Puffer

Dann nimmt Schinken, von
dem Ritzgen in. Linsensuppe in gleiche

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

Hirtefäulen zerhacken, setzt sie mit Wasser in.
 Gemüß Oßig mit kochet in wie Hafensaffet
 mit etwas Mehl in. Bleib in. Colleur.

Schinken in Burgunder

Ein Kl. nicht so fetter Schinken wird zerhacken
 in ein Hauch zerhackt in. in Wasser halb zer
 hackt, dann wirt man ihn fennit, zieht
 die Schmalz ab in. raffert den größten
 Teil v. Fett. Man köcht man 1 L. Brünnel
 oder Poturien mit einem Tassenbrot Zwickel
 4 Zwiablen 2 Klößen 2-3 Kalken in. etwas

Litronenpfele zerhacken, gibt den
 Schinken fennit in. köcht ihn gut mit
 recht Pfeffer bis er weich ist, dann
 wirt man ihn fennit raffert
 die Brünnel in. köcht die Brünnel ein,
 man köcht man den Schinken wieder
 fennit, stellt ihn offen in den
 Leortopfen in. begießt ihn öfters bis
 er schön braun ist, den Saft der Brünnel
 wirt man mit Leortellen oder
 Wasser 1 Q. Poturien, Litronenpfele

ii. Zucker. Gewürzt wird der Braten mit
 kl. gedünsteten Zwiebeln, gedünsteten Krütern.
 ii. Kräftigbrühe.

Brate Niere.

Rinder, Kalbs oder Schweinenieren finden
 hierzu Verwendung. Man röstet zuerst eine
 braune Mehlschwitze, die mit Wasser verhinnt
 unter Zusatz von einer Tasse Essig, Salz,
 einigen Pfefferkörnern ii. einem St. Lorbeerblatt
 einige Zeit durchkochen muss. Die Nieren=
 scheiben werden unter Zugabe von
 geschnittenen Zwiebeln in Butter geschwitzt
 ii. unter langsamem Zusetzen der
 Brühe in dieser weißgeschmort.

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

74

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

76

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

78

Braten.

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

80

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

82



Gefügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

84

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

86



Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

88

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diversa.

90

Geflügel.
Wildpret.

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

92

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

94

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

96

Sauces.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

98

Sauces.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

100

101

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

102

[Faint handwritten text visible on the right edge of the page, likely from the adjacent page.]

Russin - Sauce

Zerlasse ein kleines Stückchen Butter
 gib einem halben Teller Kaffeebitterstoff
 hinein ^{einige Tropfen Essig} mit 1/4 l. saurem Wasser 3 ganzen
 Eigelb ^{stark} hitzen. - Koch. Salz ^{etwas}
 einem Teller weißer Senf, Kümmel
 und dem übrigen pflege die Sauce mit
 d. Löffel bis sie dicklich wird und
 fülle sie sofort in die Sauce.

Weißer Kaparsauce

3 Teller Weizenmehl zerlegt man in
 Wasser klar gibt 3 Eigelb, dem Rest
 einen halben Liter saurem Wasser und
 ein Stück Butter dazu zerlegt alles
 gut durch, pflegt sie mit dem
 Feuer solange bis sie steigt &
 klärt. Etwas gut sind, abtanne
 gibt man 2 Teller Kümmel mit
 d. Essig dazu & pflegt sie mit
 dem nötigen Salz ab.

Tomatensauce

10-12 Tomaten sehr fein zerhacken

Saucen.

Salate.
Compots.

Puddings.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

geröstet & in $\frac{1}{2}$ zerhackt mit kräftigen
 Löwölleu reich zerhackt bricht sie durch
 ein Sieb, weicht die Saucel mit ein
 wenig abgekühltem Mehl & schmeckt
 die Sauce mit Salz ab.

Kräutersauce

Nimm 2 festgekochte Eier, misch das Gelbe
 fein zerhackt & mit 2 Löffel Öl zerhackt
 zerhackt, dazu kommen fein zerhackte Kräuter
 wie Peterswurz, Schnittlauch, Kräuter, Ostroym
 das misch mit 2 zerhackten Eiern, alles
 misch mit feinem Mehl und Salz ab
 zerhackt.

Chokoladensauce

125 gr. Tafelchokolade löst man in einer Tasse
 Wasser auf, gibt $\frac{1}{4}$ l. Milch dazu und
 eine Stückchen Vanillin fast zerhackt
 lassen dazu. Kocht sie mit
 2 Eigelb zu kochen, misch mit
 stark zerhackt dazu.

Vanilliensauce

Lu $\frac{1}{2}$ l. Milch löst man 1 Stück

Thauillie mit Ziegen gibt 15 gr. Zucker,
 1 Löffel Mandelmilch, mischt mit mit
 kaltem Wasser gut gerührt dazu, kocht
 es in einem Reiskessel & kochet sie
 mit 2 Löffeln Zucker.

Fokamnisbeersauce

1 Kanne von den Hirschen besetzte Fokamnis-
 beeren werden in 1/2 l. Wasser aufgekocht
 & durch ein Sieb geschoben sorgfältig Zucker
 dazu, kochet sie mit in Wasser gelöstem
 Mandelmilch ab. Diese Sauce braunt be-
 sonders sich Zucker abso wird
 Spiritus beifügen gemacht.

Weinschaumsauce

3 ganze Eier, die abgewaschen habe sind
 gelben Eitern & 3-4 Löffel Zucker
 mischt man kräftig, gibt dann
^{1/4} Löffel Weißwein mit stark
 aufgelöstem Krutstücken ^{oder Honig} dazu &
 kocht es auf schwachem Feuer unter
 stetem Umrühren zum Kochen
 kommen.

Salate.
Compots

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

Grüne Sauce

C. Bl.

Denn nehmen ein halbes Pfund - Stück Butter
 gebe einem geschöpften Eßlöffel Mehl hinzu,
 mische es glatt mit etwas Wasser fortwäh-
 re einem kleinen Löffel gibb, wenn es et-
 was abkühlt gebe man abschmelzend die
 3 Eier hinzu. (wird gelb v. Linsen) dann mische
 schnell Salz dazu als nötig dann etwas
 Essig, Zitronensaft & Salz nach Geschmack.
 zuletzt die Kräuter dazu.

Vanillien - Sauce

C. Bl.

Ein Stück Vanill. löst man in $\frac{1}{2}$ l.
 Milch ein. Die Milch mische man. Gebe in
 einem Topf einem geschöpften Eßlöffel
 Mehl 4 Eistücker 3 Löffel Zucker hinzu.
 schlage es, dann die Milch & schlage
 alles bis zur Saure weise.

Holländische Sauce von Fr. Rot.

Pfefferkörner u. Zimbel ganz klein,
 mische in einer Casserolle mit etwas
 Essig, Schaffe nach Geschmack Pfeffer.
 Hülle dies mit dem Fett u. schmecke

es ganz rein, dann läßt man es kalt
werden, gibt dann 4 Eigelb hinein u.
stark Whaffer u. schlage es auf diese
Feier bis weiß wird. Woher habe ich
Lücker frisch gemacht, schlage dasselbe mit
einem Eigelb zusammen u. setze obige
Blasse. Ist sie zu dick dann gieße etwas
Whaffer dazu, das richtige Salz u. hitzen auf.
Dann giebt sie zu allem Tische.

Sauce Cardinal

Gewürz so wie die vorhergehende, man
setzt etwas Tomatenwürstchen hinein.

Sauce Colbert

Gewürz so wie die vorhergehende mit
man setzt feinen Pfeffer u. zum
Einstreuen fein Collier.

Hühner-Sauce

Wie die rote Sauce nur etwas
Körbchen u. klein geschnittene
Grünstrücker dazu.

Kornäcker Sauce

Ist eine Grün S. u. Körbchen
+ Zwiebel.

Salate. Compots.
Puddings.
Crèmes. Backwerk.
Diverses.

Schoto - Sauce

2 Eigelb u. 1 ganzes rotes mit 6 Eßl.
Zucker verrührt 2 Tefeln Limonen u.
Wein dabei zerlesen u. etwas Kartoffel-
mehl, auf dem Feuer kochen bis es
dick wird.

Wein - Sauce

2 Eigelb rühen mit Zucker (nach Belieben)
u. ein Stückchen Limone glatt rühren
zerlesen 3 Gläser Weißwein u. ein Teelöffel
Kartoffelmehl dazu, unter ständiger
Rühren auf dem Feuer einmal aufkochen
lassen.

Vanill - Sauce

2 Eigelb Zucker (nach Belieben), $\frac{1}{4}$ Tefel
Blei 1 Teelöffel Kartoffelmehl ein Stückchen
Vanille u. ständiger Rühren
einmal aufkochen lassen.

Punsch a la Romain

Kylage $\frac{1}{4}$ Ltr. Rufen fast, zerlesen
2 Orangen zerlesen ein fauchell
Zucker $\frac{1}{2}$ Klaffe Champagner, zerlesen

vast kalt ist, schütte sie zu in
ein Glas. Dann wird es sofort in Gläser serviert.

it (E)
u. u.
Kaffee
bis zu

Lobis
u.
Kaffee
ig
Kaffee

Kaffee
u. Kaffee
Kaffee

Kaffee
Kaffee
Kaffee

Salate. Compots.
Puddings.
Crèmes. Backwerk.
Diverse.

Tartaren - Sauce

4 hartgekochte Eier mit 4 Löffel Krutpauß
 fein zerrieben, dazu sehr klein zerhackte
 ringelmaße Holzmaisel 4 Löffel Meißer.
 1 Löff. Sauc, Saft von 2 Zitronen, Pfeffer
 Salz + eine Prise Zucker. Sehr gut zu
 Krumenbröckchen zum Anrichten von
 Pfeffermaisel. Solat u. gebratenen Krallespisen.

Kreppel
Kaffee
Milch
Pflaumen
mit Zucker
oder
Kreppel

- Salate.
Compots.
- Puddings.
- Crèmes
Backwerk.
- Diverse.

112

113

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverses.

114

Italienischer Salat.

Man zerlegt kaltes hartes gekochtes Fleisch, wie
 auch Kürbisse, Sellerie, Apfel, Spargel,
 etwas Kartoffeln, Fenchel, Zwiebel, alles
 wird in länglich dünnen Streifen zerhackt
 ganz fein, mit Pfeffer, Salz, Öl, Essig
 angerichtet & mit etwas Mayonnaise
 vermischt. Der Salat darf nicht zu fein
 sein.

Gemüse-Salat

Man kocht dazu frische ganz kleine Erbsen
 in kleinen Häufel zerhackter Kartoffeln,
 kleine Stückchen Blumenkohl und junge
 Lauch in Salzwasser weich. Lasse alles
 auf einem Sieb abtropfen, mit Pfeffer,
 Salz, Essig & Öl abgerichtet und mit
 Mayonnaise vermischt.

Salate.
Compots.

Puddings.

Crèmes.
Backwerk.

Diverse.

116

Puddings.

Crèmes
Backwerk.

Diverse.

118

Puddings.

Crèmes
Backwerk.

Diverse.

120

Puddings.

Crèmes
Backwerk.

Diverse.

122

123

Puddings.

Crèmes
Backwerk.

Diverse.

124

125

Puddings.

Crèmes.
Backwork.

Diverse.

126

gummiartig zurück besolten um damit.
 5 Eigelb um zurück zu rühren & 2 Eßlöffel
 Mandelmehl dazu, man läßt es noch 5
 Minuten bei ganz schwacher Feuer Kraft
 zurück nach Geschmack dazu.

Chokoladencreme

4 Eiere 1/4 L. Milch auf d. Feuer
 pflegen 1/4 ^{oder 1/2 L.} gewaschenen Schokolade fein-
 zerkleinern, mit kochendem Wasser und darauf
 mit 1/2 L. gepflanztem Wasser vermischen
 10 Blatt Gelatine dazu.

Griespudding nach G.

1/2 L. Milch + 100 gr. Weizen läßt man zurück
 kochen kommen, spritzt lauwarmes Wasser so
 weit feuchtlich wird 250 gr. Gries hinein.
 Setzt dies auf ein feines feines bis die Blasse wenn
 (Löffel & blüht +)

Griesflaumweiz

1 1/2 L. Milch läßt man mit stark abge-
 wässertem Weizenmehl + 1 Stück
 Zucker zum kochen kommen, spritzt
 1 1/2 gr. gewaschenen Gries hinein

mit laßt ihn unter häufiger Umrührung
mit Wasser. Man setzt das Loh mit
125 gr. Zucker flüchtig in Wasser in einer
mit Wasser mit gepulverten Loh &
laßt sie erkalten, gibt einen Feigensaft
dazu.

Wangenschmelz

250 gr. Zucker wird mit dem Saft von
4 Litronen *pelonja* gewaschen bis der
Zucker vollständig weggegangen ist, dann
festigt man 1/2 l. feinen Rosinen Saft &
mischt ihn darunter. Gibt 8 Loth weils.
gestoßte Gelatinen dazu, welche sehr feine
sind muß langsam unter Umrühren
einformen dazu & stellt es kalt. Man
sticht es früh vor dem Gebrauch mit
Löffel aus auf einen Schüssel Loh-
saft & garnirt ihn mit Aepfelsamen-
pulver.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

Götterspeise

1/4 Kaffeebohnen fein pflanzlich durch einen
 Glaspfeffel einen halben Tag gebrüht
 Kälteabzugbrod damit gewaschen
 Kaffeebohnen fein pflanzlich durch einen halben
 Tag durch einen halben Tag Kaffeebohnen,
 daß zuletzt der Kaffeebohnen ist mit
 Gelb anzurichten.

Apfelsinen - Crem für Bouda

3 Eigelb mit Zucker ruhig belieben, 3-4 L.
 10 Blatt aufgelöste Gelatine mit süßsauer
 3/4 l. Milch werden auf d. Feuer langsam
 abgerührt, wenn es erkaltet dann gibt man
 Saft einer Apfelsine dazu und rührt um
 und die Sahne abreiben, wenn es anfangt
 dick zu werden den Saft darunter.

Schokoladen Crem

2 Eigelb 2 Pfund Schokolade Zucker ruhig
 belieben 10 Blatt aufgelöste Gelatine mit
 1/2 l. Milch werden auf dem Feuer
 langsam abgerührt, wenn es an-
 fängt dick zu werden den Saft von
 3-4 Eier dazu.

Limonen-Crem

Der Saft von 2 Limonen u. einem abge-
waschen & eingeseihten Zucker u. 9 Blatt
ausgelasste Gelatine werden auf dem
Feuer abgerührt, wenn es anfängt dick
zu werden den Saft darunter

Kaffee Crem

3 Eigelb werden mit Zucker (nach bel.)
gerührt, dann läßt man 2 Loth geschäumte
Kaffee in Milch aufsteigen bis es kühl
gibt ihn zu der Masse ungefähr 11. Milch
mit 15 Blatt Gelatine dazu auf d.
Feuer abgerührt u. wenn es dick
wird den Saft darunter.

Stärke - Pudding

Loth 11. Milch mit Vanill u. Zucker auf-
kochen, dann 50 gr. aufgelöste Stärke ein-
zu u. kochen abkühlen bis es dicklich
ist, wenn es warm wird u. gibt den Saft
von 5 Eiern dazu wenn keine Milch vorhanden
kann man Speisestärke oder Cornstarch
verwenden.

Cremes.
Backwerk.

Diverse.

Reis - Trautmännstouf.

Man nimmt nun beliebigen Reis köpfchen
in Wasser oben aufkochen, gießt dieses
dann ab u. setzt den Reis mit Milch u.

Vanille wieder auf. Ist er nicht weiß,
röstet man Zucker darunter u. köpfchen von
kochen. Dann röstet man 1/2 l. Pfefferkörner
darunter. Man nimmt nun etwas in

Wasser aufgelöste Lakulade nimmt 1/3 neuen
Reis u. füllt ihn mit Lakul. Das 2/3 füllt
man mit Coschunille rot u. das andere
köpfchen weiß. In füllt man die Form
zuerst mit d. Lak. Dann mit d. roten
u. zuletzt den weißen Reis u. setzt die
Form kalt, man gibt Speisewurst dazu.

Charlotte a la Russe

Zu dieser nimmt man 3 Eigelb 1/4 u Zucker
u. 1/2 l. Milch u. röstet dieses ab, dann
spritzt man 1/2 l. Sahne, mischt das sofort
darauf diese, sowie noch 10 Blatt
Gelantine, dann füllt man die
Form der Form mit Gels u. kocht

die Munde mit Löffel - Liepmitte mit in.
füllt die Losen mit Losen in. fahrt
so kalt. Darauf die Gapsmilk.

Rahm - Schmelz v. Gebäck

1 Ltr. Zylindrische Stelle man 1 Hst. mit Lid,
nach dieser Zeit schlage sie zu einem festen
Eis, dann bricht man viele Melkweissen
dies in die in eine tiefe Schüssel, diese
dann 2 50 gr. feinem Zucker darunter,
Nütz vor dem zerhacken diese alle unter
dem Rasen diese so in einer Glas Schüssel
mit in. begrünze es mit kl. Liepmitte.

Ob die Schüssel Ost magst man Rasen
von Zimbrun in. Krumm mit daß
die Krumm klein geschnittene werden mit
d. Zucker wimmelt in. dann unter dem
Rasen.

Warmer Cabinet Pudding

Alle Leinwand in. Gönner oder Zimbrun
schneidet man in kl. Stücke, Rasen Ltr.
Citronat einige man diese die
einander in. fülle so in einer

Cremes
Backwerk.

Diverse.

verpfeimete Form, füllte 5 Eigelb Eier
200 gr. Zucker $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch etwas Mehl
untereinander, füllte die auf die Blasse
Laffe in $\frac{1}{2}$ Hr. pfen u. Kopf in $\frac{3}{4}$ Stunden
im Wasserbad.

Sächsischer Pudding

$\frac{4}{10}$ l. Milch 100 gr. Zucker 125 gr. Zucker
Laffe unter rühren aufkochen, dann gibt
pfennig 125 gr. Mehl hinzu, füllte es pfennig
bis es sich vom Topf löst, rühre es
dann weiter mit 7 Eigelb dazu u. v. Mehl,
fülle die Blasse in eine mit verpfeimete Form
in Laffe in 1 Stunde im Wasserbad pfennig.

Omelett - Souffle

2 Eigelb weislich mit 2 Eßlöffel Zucker
nicht pfennig 1 Eßlöffel Kartoffelmehl hinzugeben
zuletzt den Mehl von 2 Eier darunter rühren
langsam, bestreue diese Blasse in einer
mit Zucker mit verpfeimeten pfennig

Leute - pfennig, streue die Blasse

gleich in nicht zu feinem Ofen

10 - 15 Minuten u. füllte es dann

halb eine in. stürze es mit ein Querschnitt
auf d. platte in. bestreue es oben mit
zucker wenn man es mit gallen fülle.

Omelett - Chocolate

Einzelne Blappe mit rot dem Cinnamon 2
Löffel Cacao finen.

Bismuthsalz

Zu dieser mischt man 8 Eigelb 200 gr.
zucker, rührt diese schön ein, dann
schlägt man das Eimweiß in. mischt
dieses mit 200 gr. stiefelpulver Blappe
unter das Eigelb in. zucker, dann
mischt man die Leinwandplatte legt ein
Stück Papier darüber in. ^{stößt d. Blappe schön} ^{ein} ^{unter}
gelbes braten. Ist sie dann mit dem
Pfeil, dann zieht man die Zeitung ab,
bestreift den Leinwand mit Blauschwarz
in. rollt ihn zusammen, dann schneidet
man sie in Stücke.

Crèmes
Backwerk.
Diverse.

A36

137

Crèmes.
Backwork.

Diverse.

mit
fren
fren
sub
Bl
ber

1/2
mit
R
3 f
ad
frig
H
H
m
f
in

Chokoladen Muscheln

Man pflügt 3 Eier mit zu Syren, was
 mischt es mit $\frac{1}{2}$ lb feinem Zucker sehr
 pfühmig wird dazu 8 große Eier 100 gr.
 Schokolade $\frac{1}{2}$ lb eingepöckelt gewaschene Mandeln
 abbeißt alles gut durcheinander und formt kl.
 Klötzchen, backt sie in die Holzform und
 backt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.
 Haselnuss-Schmitte.

$\frac{1}{2}$ lb eingepöckelt + gewaschene Mandeln mischt
 mit $\frac{1}{2}$ lb eingepöckeltem, gewaschenem Speisewei-
 keim + 1 lb feinem Zucker gut durcheinander
 3 Eier mit pflügt mit Vanille zu Syren, was
 abbeißt es mit der Masse. Rollen von
 Teig nicht zu dünn, pfühmte pfühmte lange
 Streifen und backt sie bei mäßiger Hitze.
 Man sie halb fertig gebacken bestreift sie
 mit einem Glöß von Eier
 + Zucker + pführt sie nochmal
 in die Ofen.

Cremes.
 Backwerk.

Diverses.

Wakouren.

1 $\frac{1}{2}$ gepökelte, geröstete Mandeln 1 $\frac{1}{2}$
 feines Zucker dem Saft von Zitronen
 - eine Zitronenschale abgewaschen mit 2-3
 feines verarbeitet & auf Obladen
 gegeben. Pfeffer 9 Cinniß auf $\frac{1}{2}$ u 5 Cinniß.
 Gute Sandkorn. 3 Zerkleinert

Reifen 1 $\frac{1}{2}$ Lutter pfänning gib weis & weis
 1 $\frac{1}{2}$ Haibzucker + 12 Eigelb dazu, Saure eine
 glatte Acker dem Saft einer Zitronen und
 die abgewasene Schale, etwas Amille & Salz
 unter fort-mittendene reifen $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mandeln
 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Weis, zuletzt dem Saure der 12 Eier in
 weis eine 3 Eigelb voll backgülden
 mischt, weis alles eine Hinnte pfütte dem
 Teig in eine mit Lutter mit gepökeltem
 mit weis bestreute Form und backen
 sie in weis so feinem Ofen 2 $\frac{1}{2}$ Hinnten.

Chokoladen-Torte.

Reifen $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Lutter pfänning gib weis &
 weis $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker + 6 Eigelb dazu

1/4 # gewaschene Schokolade 100 Gramm
 Saure Sahne & etwas Vanille zugebt den
 Schokolade gerührt mit 2 Teelöffel voll Lorbeeröl
 Ist alles gut verrührt schütte den Teig in
 ein mit Butter ausgelegtes & mit Zucker
 bestreutes Form und backe sie in nicht zu
 heißer Ofen 1 Stunde. - 1/4 Stunde
 Schokoladen-Guss.

34 Teelöffel voll Kaffee mit
 2 Teelöffel Zucker dazugeben & noch
 etwas Milch ein wenig großen Stück Butter &
 1/4 # gewaschene Schokolade dazugeben und rühre
 den Teig bis er kalt & stark erstarrt ist.
 gib sie in Formung & flüchtig ist über
 die abkühlte Form.

Linger Torte
 alle 140gr. ^{unfall 1/4 u.}
 1/4 # Butter 1/4 # Zucker 1/4 # Mehl 1/4 #
 mit der Hilfe geschlagen Mandeln &
 geschmecktes Citronat dazugeben
 setzen Teig zusammen, gib noch etwas
 geschlagenes Mehl, Weiskornmehl Vanille,
 Zitronensaft mit ein wenig Butter dazugeben

DIV 5755

Man nehme alles gut wie folgt. Mit
 der Hälfte des Leins lege den Boden
 einer Geirngform aus, drück das
 Kraut etwas fest mit der Hand, gib
 1 Finger dick Leinwand über
 irgend eine Wasserwaage hin
 mache nun den zweiten Teig eine Gitter
 darüber, bestreife es mit Eiweiß +
 lasse die Loth bei guter Spitze $3/4$ Stunden
 backen.

Best. Torte aus mürben Teig n. G. B.

Man nimmt 250 gr. Mehl 150 gr. Butter
 die man zerflüsselt 2 Eibutter 2 Eßlöffel
 Zucker + einen Löffel Salz man
 auf einem Hirtelbrett durcheinander
 rührt ihn 6 mal mit.

Best. Torte

120 gr. Zucker 5 Eier 90 gr. Loth etwas
 Mehl + Zimmt. Eier + Zucker werden
 schaumig geschlagen dann Mehl + Zimmt
 dann das mit Meißwein ge-
 wässertes Loth + zuletzt das

5 Eier vermischt geschüttelt.
 Backzeit 1/2 - 3/4 Stunde. Man kann
 einen Schokoladenguss drauf machen
 oder mit Gelée füllen.

Kuss-Kuchen

Eine halbe 1/2 Zuckertüte und 8 Eigelb
 zu Schaum geschüttelt 1/2 1/4 geschlagen
 Spekulanten oder Mandeln statt
 Keksen + Zimmt in ein feines
 geschabtes Mehl gestrichelt + den Schaum der
 8 Eier langsam vermischt rühren.
 1 Stunde langsam backen.

Frühstück

1/4 Pfund Butter

1 Pfefferkuchen

1 " Pfefferkuchen

150 Gm Zucker

3 Eigelb 2 Eimweiß

150 Gm Mandeln

1/2 Pfund Mehl in 1/2 Pfund Mehl

4 fertige Mandeln mit Mandeln + Mandeln füllen
 in die Form zu legen

Butter Kringel.

$\frac{1}{2}$ # Butter $\frac{3}{4}$ # Mehl $\frac{1}{4}$ # Zucker
 1 Ei. Butter zu Kneten, dann das
 Ei + den Zucker dazu, etwas Zitronen-
 schale (abgerieben) kleine Menge Vanille,
 zuletzt das Mehl. Wenn fertig Kringel
 formen mit Zimmiß bestreuen + mit
 gesiebtem Mandelme bestreuen.

Englischer Kuchen

$\frac{1}{2}$ # Butter 1 # Mehl $\frac{1}{2}$ # Corinthen
 $\frac{1}{4}$ # süßer Mandelme $\frac{3}{4}$ # gestoßener
 Zucker abgeriebenen Schale einer Zitronen
 1/2 Löffel kleine Pfefferkörner 1/2 Löffel
 1 Ei. Backzeit gut 1 Stunde.

Küchlein zu Törtchen

$\frac{1}{4}$ # Butter mit $\frac{1}{8}$ # Zucker + $\frac{1}{2}$ # Mehl
 rasch kneten, mit Rollen mit einem
 Messer in Blätter ausstreuen, die
 in Form schneiden, längs auf
 mit Butter ausstreuen. Damit das
 Teig sich formt füllt man Löffel
 hinein, die man rasch aus

bakten vorzüglich wieder gemacht
wird. In feinem Ofen bakken.

Mit Feinsten oft kötz neuen Ölen
süßen füllen.

Torten - Teich

$\frac{3}{4}$ # Mehl halb Kartoffelmehl halb
Mizumehl 2 Eiweiß 200 gr Butter
3 Löffel Zucker 3 Löffel Puderzucker
Litr. 1 Portwein Backzucker.

Windbeutel mit Schlagobren

$\frac{1}{4}$ # Butter in $\frac{1}{2}$ l. Whiffel in Mehl köpft
man köchen, gibt dann $\frac{1}{2}$ # Weizen-
sichtes Mehl dazu in. schlägt dieses
solange auf v. Feuer bis es sich vom
Löff löst dann setzt man es ab,
reibt dann hitzempfindliche feine in.
gibt noch in. noch 7-8 y. Eier feine,
spritzt dieses auf ein Leinwand in. köpft
es im Ofen bakken, dann schneidet man
sie auf in. füllt sie mit Schlagobren.

Spritz - Kuchen

wird stumpf zubereitet wie Windbeutel

man backt man sie in fettem Fett in.
 wölzt sie in Zimt in Zucker.

Spritzgebakenes z. Weiskuchen
 300 gr. Butter 1/4 Pfund 1/2 Pfund Zucker 1/4 Pfund
 weißer Mandel 1 Ei 1 feines Mandelzuck.

Guß auf einen Kuchen

Man nehme ein großes Blech gut 1/2 Pfund Butter ungefähr
 3 Löffel Blech Zucker in Zimt. Das Butter
 soll fallweise werden lassen dann d. Blech
 fingen b. stant mit Wasser lassen dann Zucker
 Zimt soll mischen in fingen damit alles süß
 feinig wird. dann stant mit Wasser nicht
 zuviel Zucker sonst wird der Guß leicht so
 blättrig. löst sich von ab, lieber stant
 mehr Blech aber nicht zuviel sonst
 wölzt sich der Guß b. mischen.

Torten Teig v. Gutschen

1/4 Pfund Butter 1/4 Pfund stant Zucker ein
 wenig Wasser 1/2 feines Mandelzuck
 Man gibt eine Torte, dasselbe Teig mischt
 man z. d. mischen Pin.

Zinnst. Harnen

1 H. zersiebte Zinnst.

1 H. zersiebte Mandel zersiebte

6 Linnweiß 8 Gr. Zinnst. Linnweiß wird mit Zinnst

1/4 H. zersiebt. in dem Zinnst zersiebt in 1 Teil

dem Wasser befeuchtet gehalten in unter dem Feig die Mandeln

dem Feig wird auf einem mit Wasser befeuchteten

Leinwand mit einem Leinwand zersiebt.

Am besten nimmt man

mit zu jedem Harn ein Teilchen in einem ist in

dem Harn zersiebt man mit 1 zersiebte

Linnweiß in Zinnst zersiebt in einem mit Wasser befeuchteten Leinwand zersiebt gab.

Hirsch horn Weiden

140 Gr. Hirschhorn

250 " Wasser

100 " zersiebte

200 Leinwand zersiebt

1 Linnweiß

zersiebt

wird in einem mit Wasser befeuchteten

Diverso

Margarineplätzchen.

Zutaten: 400g Margarine, 250gr Butter-
zucker, 1 Ei, $1\frac{1}{4}$ l Mehl, 2 Vanillezucker.

Zubereitung: Wenn die Plätzchen schön
goldgelb gebacken sind, kann man sie
mit Schokoladenguss überstreichen.

Wassermakronen.

Zutaten: 3 Eiwiss, 1P Vanillez, 1 Messerspitze
Zimt, 150gr Zucker, 2 Tropfen Bitterm., 150gr Ho-
kosraspel.

Zubereitung: Das Ei zu Schnee schlagen, der
Zucker, Zimt u. die Hoikosraspel langsam mit
dem Schnee mischen.

Mandelmakronen

180 gr. Zucker, 2 Eiwiss, 180 gr. feinst.
feiner Mandeln, Fett in Schale $1\frac{1}{2}$ Zitronen
Eiwiss zu steifen Schnee schlagen, Zitronen
abrinke, leicht hellgelb backen. Nach
dem backen sofort vom Blech lösen.

Bisdelsmütze

1/2 H Butter, 1/2 H Zucker, 5 Eier,
 1/2 H Mehl, 50 gr. Mandeln, 100 gr. Trüffel
 1/4 H Süttamineu, 1 Prise Salz, 1/2 Backpulver
 Meins zu Schnee schlagen.

Hollen

1 Kilo Mehl, 1/2 L. Mehl, 40 gr. Kafe,
 1/2 H Butter, 1/2 H Zucker, 1/2 H Süttamineu,
 1/2 H Korinthen, 1/4 H Mandeln, 100 gr
 Zitronat oder geriebene Zitronenschale etwas Salz
 zinn bestreuen 60 gr. Butter, Puderzucker.

Kaffe - Creme - Kuchen

Teig: 250 g. Butter, 250 g. Zucker, 8 Eier,
 200 g. Mehl 50 g. Speisestärke.

Füllung: 1 Ei, 3 Esslöffel Zucker, 1 Essl. Kakao,
 3 Essl. Mehl, 1 Essl. Kaffeepulver,
 125 gr. Kokosfett.

Krüss: 250 gr. Puderzucker, 3 Essl. Kaffeepulver
 etwas Haseln, 2 Essl. zerlassene Butter

Zimtstern.

3 Meiss, 250 gr. Puderzucker 1 P.
 Vanillesücker 1 Teelöffel Zimt 275-325 gr.
 mit der Schale gemahlene Mandeln.

Das Meiss an steifem Schnee schlagen, dann
 unter ständigem Schlagen nach u. nach die
 gemahlten Zucker dazugeben. Der Schnee muss
 so steif sein, dass man ein Messerschnitt
 sehen kann. Drei Löffel Weissweine zum Bestr.
 der Stern abnehmen. Dann die Meiss u.
 die Mandeln dazugeben.

Auf einem mit Puderzucker bestreuten
 Blech 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen,
 bestreuen u. backen.

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

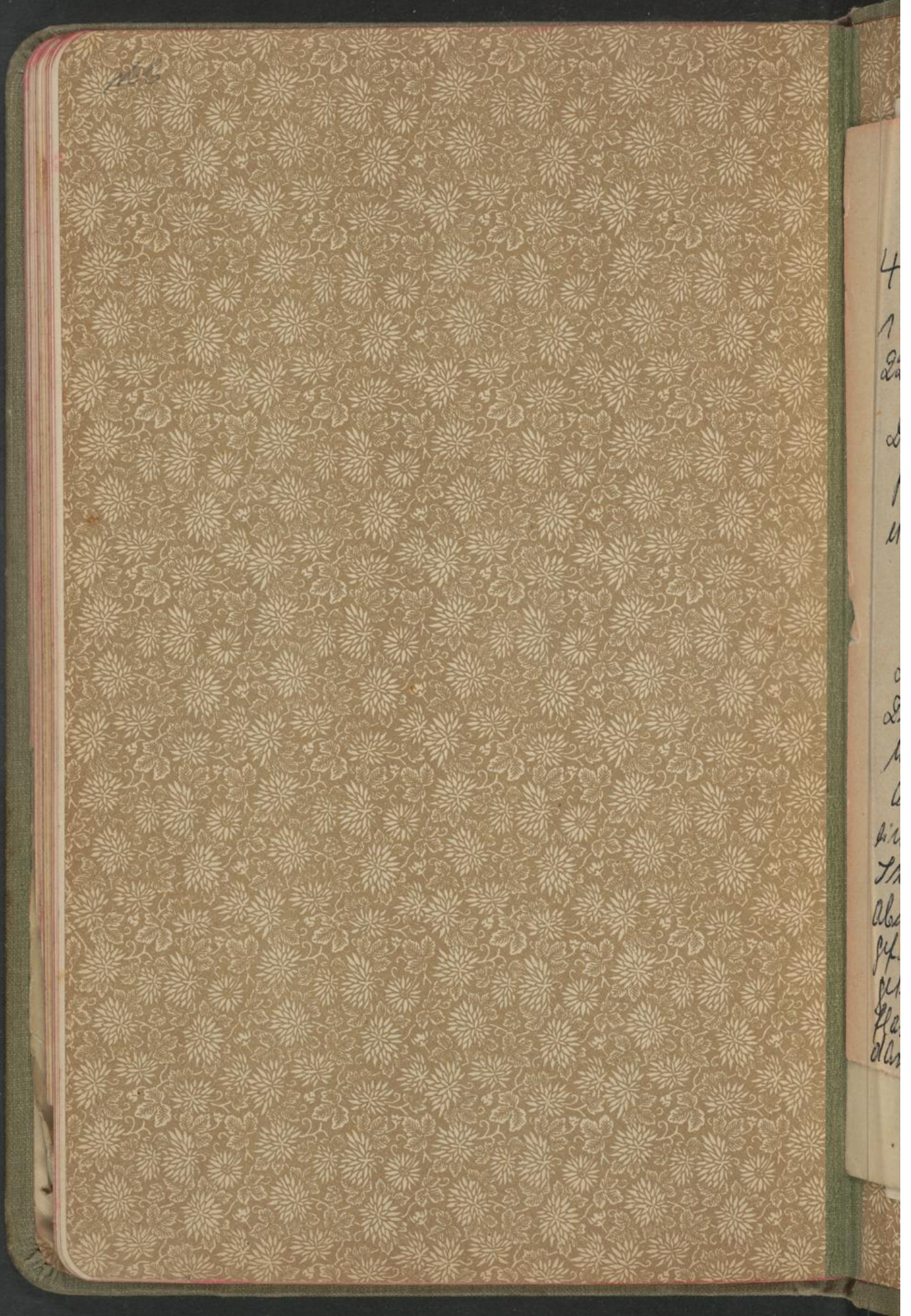
162

163

164

165

MAX STEPHANI
BUCHHANDLUNG
PHOTOGR. ANST. - BUCHBINDEREI
BIEDENKOPF



I

1. R.: f. M.
2. R.: 4 St., 3 Lftm. im Wechsel, dazwischen je 3 f. M. der Vorreihe übergehen.
3. R.: 2 durch 3 Lftm. getrennte St. in den Lftmbogen der Vorreihe einhängen, 3 Lftm. usw.
4. R.: 8 Lftm., 1 f. M. im Wechsel.

Häkelmuster
aus

W*H*E

.Spitzen-
Häkelgarn



Nr. 40

Beschreibung steht umseitig!

Kassidinnisküsserle II 69150

2-Tagelatt

4 Weiss 280 Puderzucker
1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Teel. Limb
220 gr. geriebene Nüsse Backblech

Die Teigmasse soll sähflüssig sein
Bei schwacher Hitze backen, platen
stark anif

Flüscenbräpferle

240 gr. Mehl 200 gr. Butter, 120 gr
Eiwei 70 gr. abgezogen feine geriebene
Mandel 2 Kugeln.

Alles zu einem Teig verarbeiten, an
einem kühlen Ort stehen lassen.
Schlangenförmig anrollen, kleine Teile
abspindeln, zu Kugeln formen, auf ein
gef. Backblech legen. Mit einem in Mehl
get. Kochlöffelstiel eine Vertiefung. Ober-
fläche mit einem Kugeln, dann backen si.
danach in die Mitte warmes Öl füllen.

3.11 heute

Berlin, Freitag, den 16. November 1962

Baseler Lebküchen

III

1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker	$\frac{1}{2}$ Teil Nelken Gest.
3 Eier	$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ lb Mandeln
$\frac{1}{2}$ lb Kunsthonig	$\frac{1}{2}$ lb Fett
50 gr. Citronat	$\frac{1}{2}$ lb Teil Natron
50 gr. Orangat	
$\frac{1}{2}$ Muskat	
1 Teil Zimt	

soviel Mehl wie der
Teig annimmt.

Montag, 6. März 1950

Dienstag, 7. März 1950

Forbrennung: 1/2 Hgr. Forbrennung werden alle
Spillt man für einen Punkt zu befeuern. In die
ein Stück gefülltes zum Abtropfen. Alsdann
Zurück man für ein einm. gewissem bestimmten
Pfeile mit einem folgenden. Gibt 1/2 Hgr. Zucker
in 4 Hgr. Wasser. Rührt in Weisshand 1/2 Hgr.
da man einen Rest. In dieser Zeit man wird für
für zu einem kleinen Bräun, die man alsdann
in einem Glaspfeile füllt in bis zum bestimmten
Voll stellt

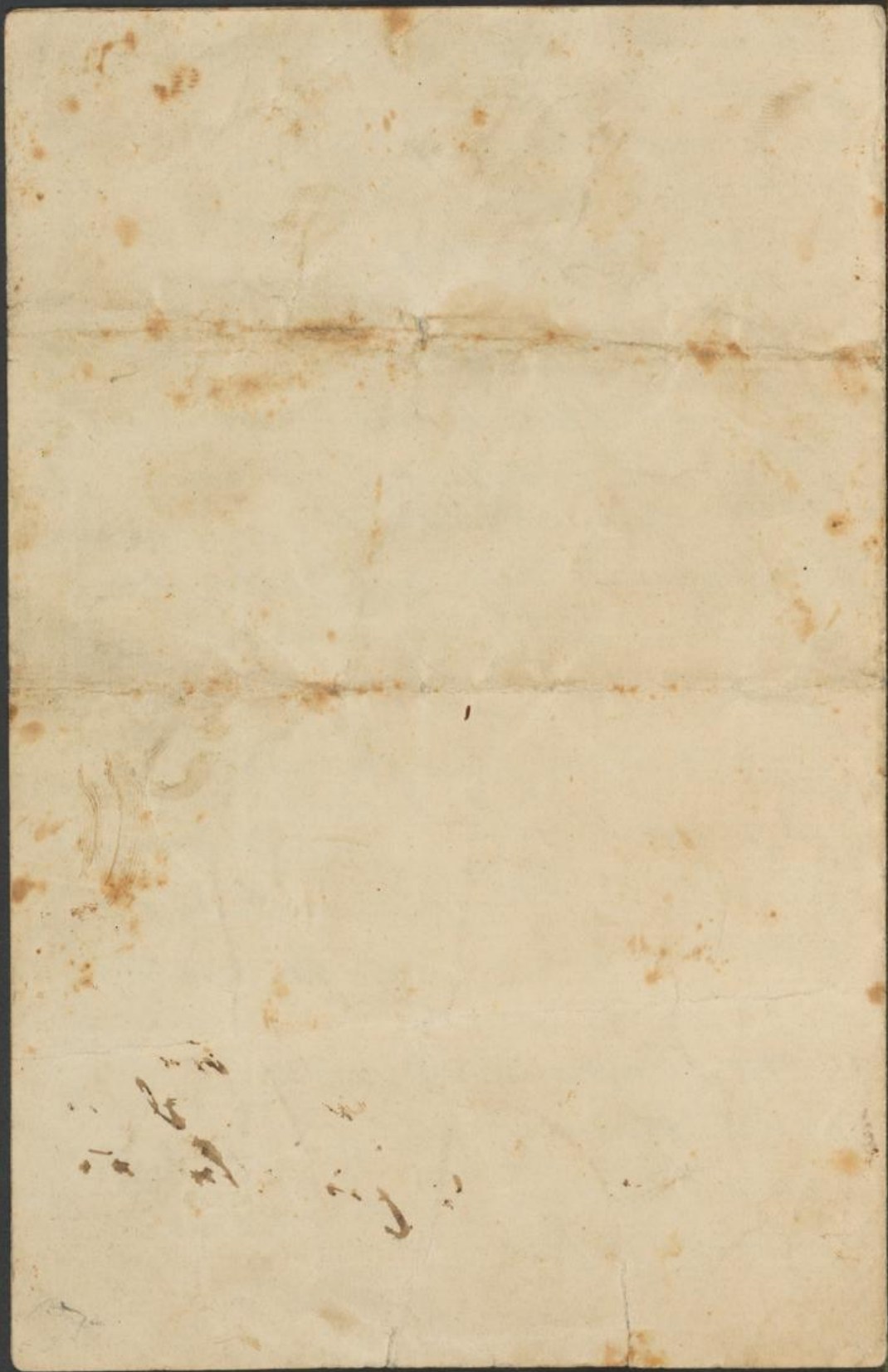
Zitronensäure: 1 Hgr. Zucker man mit 3/4 Hgr.
Zucker 1 Hgr. in gelbes abzusieben Pfeile in dem
Zitronen, den Rest von Zitronen in 1/2 Hgr. Wasser
dazu. Zerst den feinsten auflegen man feinsten
denn man in zu leicht 1/2 Hgr. in 1/2 Hgr. Wasser
und gelbe gelatin den Rest man wird man
den Rest man gestrichelt

Man kann 1/2 Hgr. Zucker man mit
mit 100 Hgr. Zucker in abzusieben Pfeile in dem
Rest von Zitronen, 6 Hgr. in 1/2 Hgr. Wasser
man, das man in abzusieben Wasser man
man, auf feinsten Wasser man
geflagen bis die man in das Wasser man
aber nicht kochen. Wenn voll für ein einm. Pfeile
in stellt für voll bis für ein einm. Pfeile

Litronen b: ~~1/2 lb Zink~~ ~~1/2 lb Kupfer~~
Zink 1/2 lb Zink, wenn man die Zink
den Zinkman abwaschen soll. Man nimmt 3/4 l
Schwefel-Äther. Läßt es in kaltem gelb dem Kupfer
mit 6 Zinkman in 1 Glas Wasser man dazu Kupfer
die Mischung in ein Glas in die Glas bringt
er läßt es stehen

Goldwasser 1/2 in Goldwasser werden auf ein
Glas den 1/2 l Schwefel-Äther man mit 200 gr
Zink man in kaltem gelb man dem man
geschlagenen Kupfer man Zinkman in man
Äther man man Kupfer 1/2 l man
geben er läßt es stehen

Agar-Agar in Pfefferas 1 man in man
er man in das Milt geschalt
Kamille b. 1 Manje Kamille läßt man
2 Stunden in einem kochenden Wasser
zugekocht an einem kalten Ort stehen
dann schneidet man 1/2 l gelb mit 1/2 lb
Zink man man 1/2 l gelb man man
in dem Wasser man in der Kamille man
hat dazu er läßt es stehen



Bischofsmütze

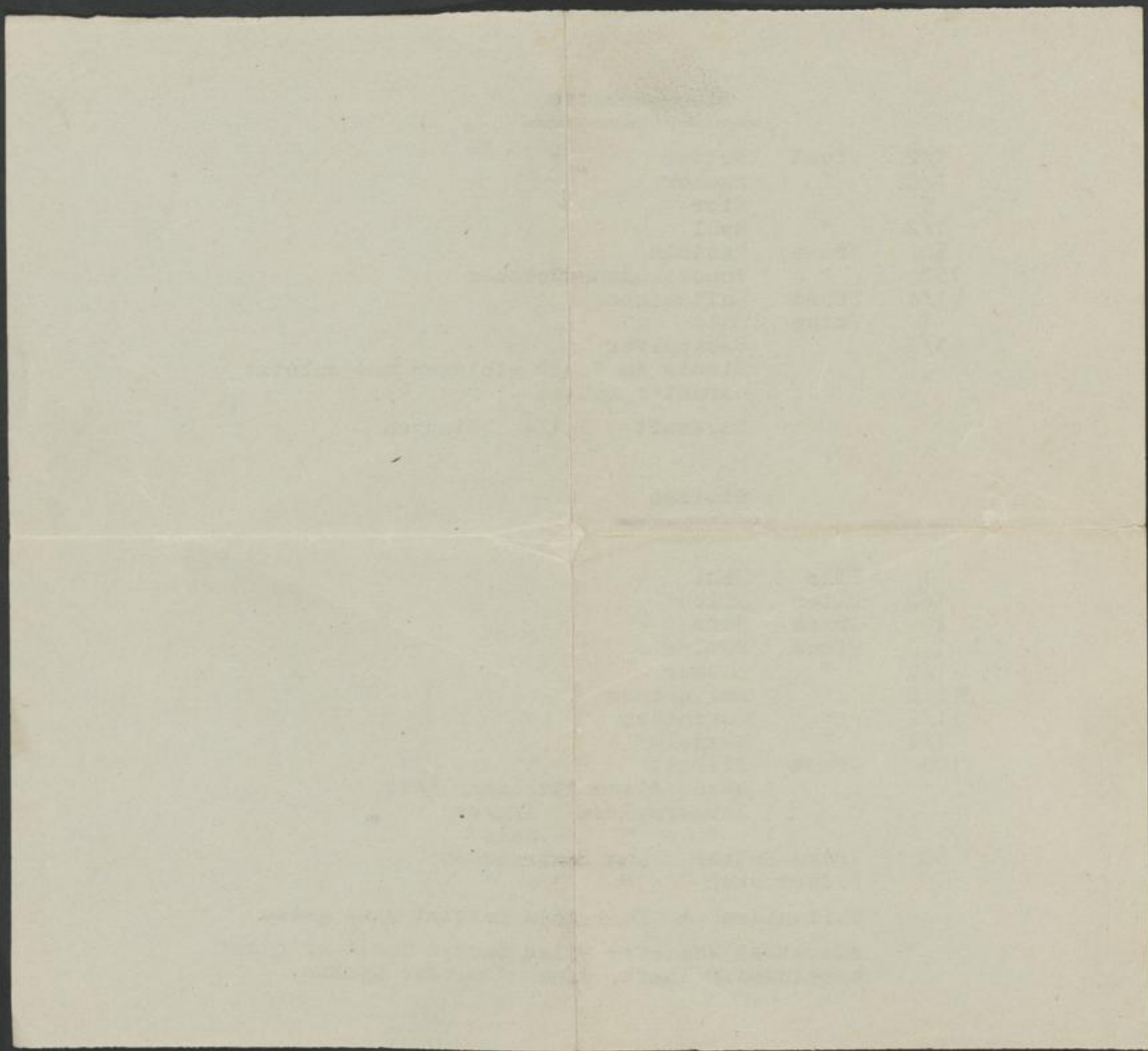
=====

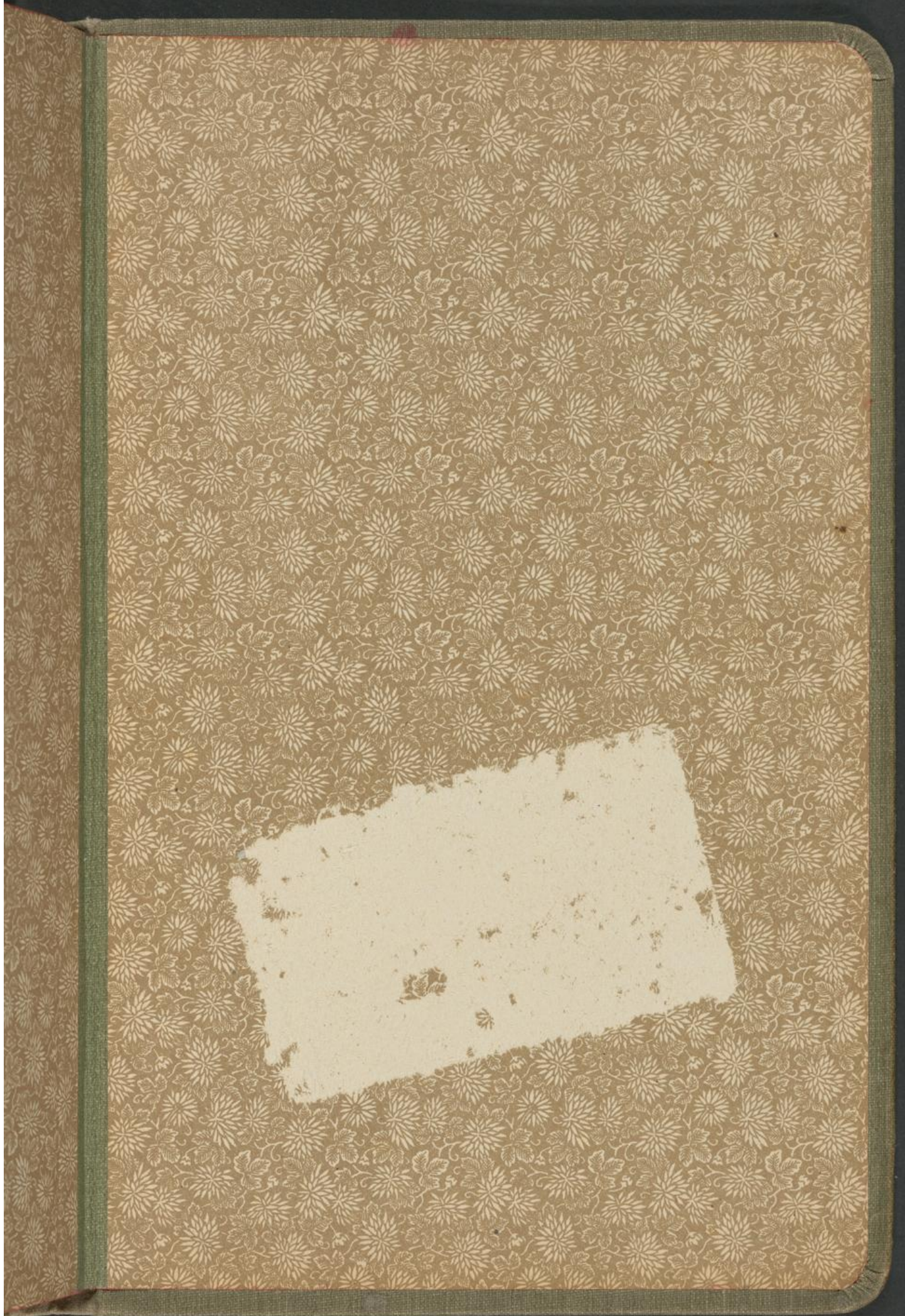
- 1/2 Pfund Butter
 - 1/2 " Zucker
 - 5 Eier
 - 1/2 " Mehl
 - 50 Gramm Mandeln
 - 150 " Schokoladenstückchen
 - 1/4 Pfund Sultaninen
 - 1 Prise Salz
 - 1/2 Backpulver
- Eiweis zu Schnee schlagen und zuletzt darunter rühren
- Backzeit 1 1/4 Stunden

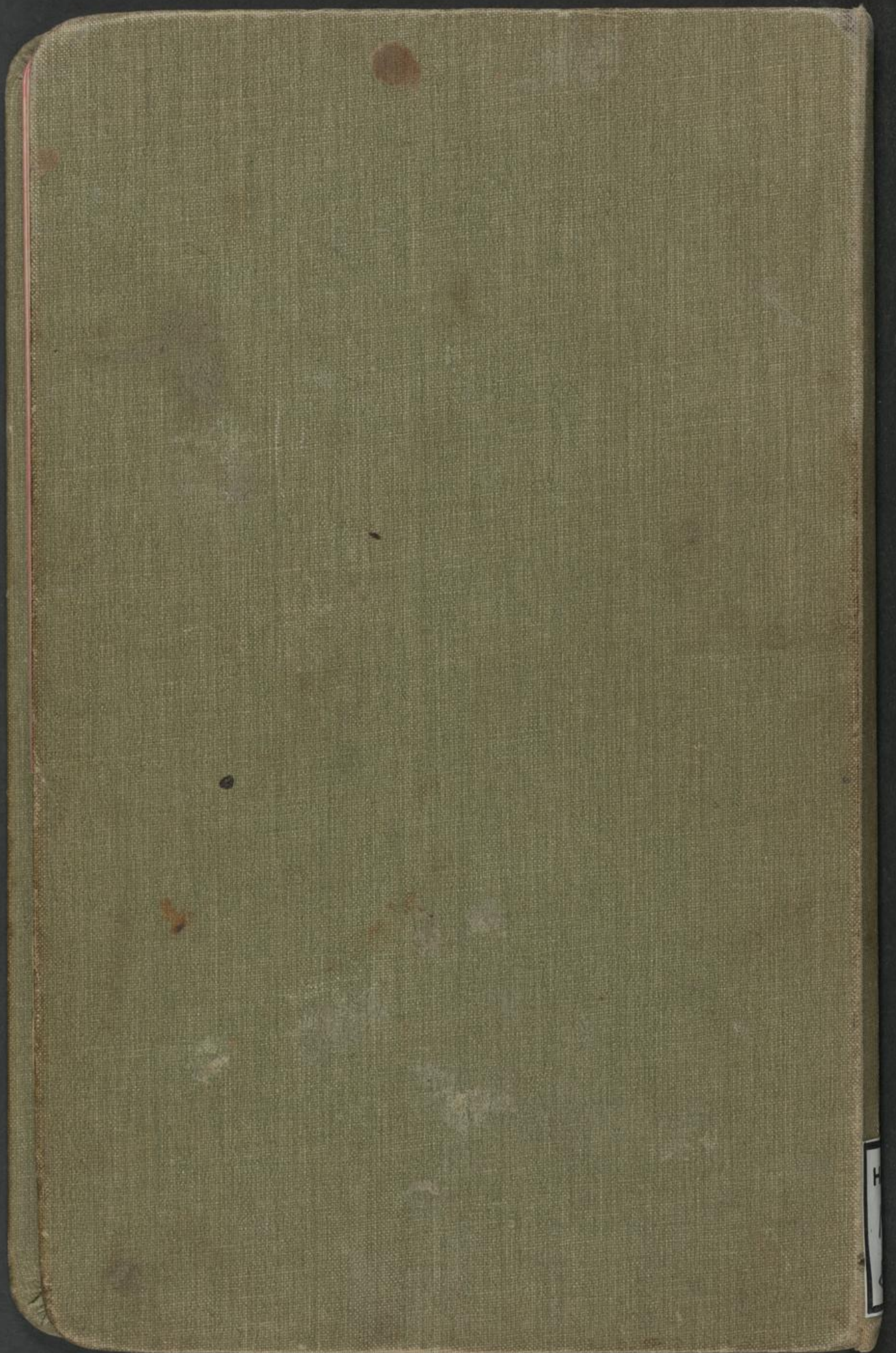
Stollen

=====

- 1 Kilo Mehl
 - 1/2 Liter Milch
 - 40 Gramm Hefe
 - 1/2 Pfund Butter
 - 1/2 " Zucker
 - 1/2 " Sultaninen
 - 1/2 " Korinthen
 - 1/4 " Mandeln
 - 100 Gramm Citrnat
 - 1 abgeriebene Citronenschale
 - 1 Messerspitze Ingwer
 - 1 " " Salz
 - 60 Gramm Butter zum bestreichen
 - Puderzucker " " "
- Sultaninen & Korinthen zuletzt dazu geben
 zuerst bei scharfer Hitze backen damit er nicht auseinander läuft, dann 1 Stunde backen.







Handschr.

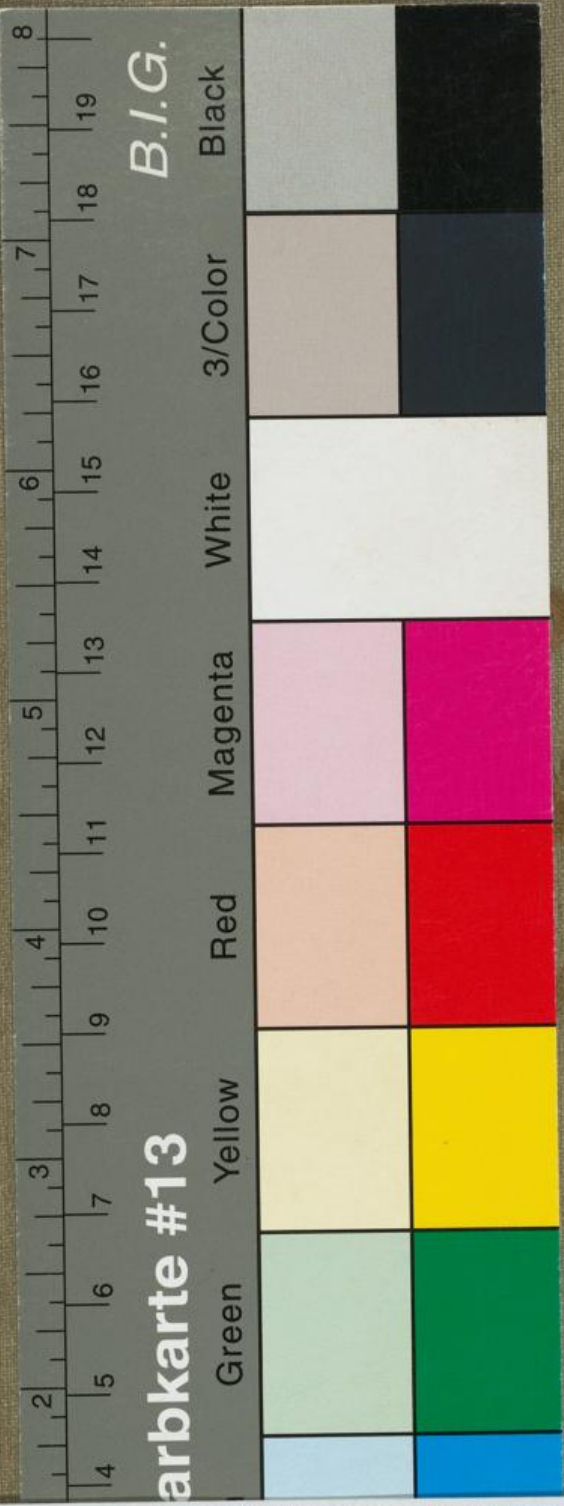
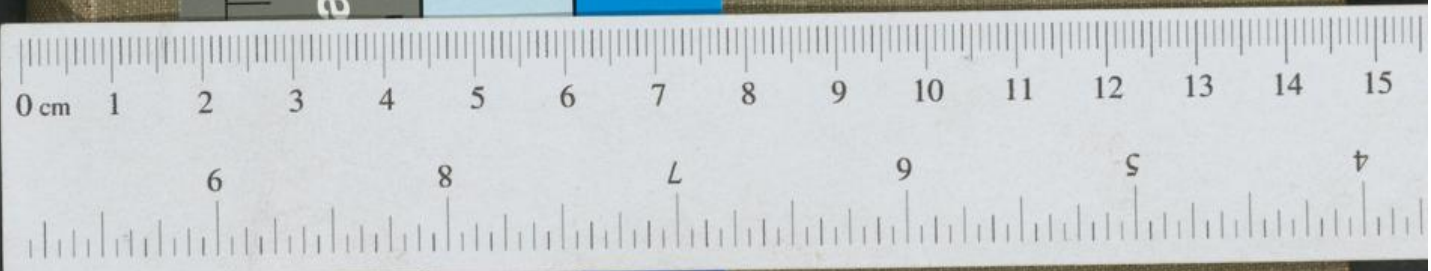
NF

803









B.I.G.

Colorchart #13

Black

3/Color

White

Magenta

Red

Yellow

Green

Recepte