Honigkuchen.

2 ℔ Honig, 2 ℔ Mehl, 1½ ℔ Butter, 1½ ℔ gemischte Pottasche, ½ Löffel Orangenblüthwasser, 10 Loth Zucker, 5 ℔ Mandeln, ½ Loth Zimmt, und Citronenschale. Das Mehl muß sehr gelinde getrocknet werden, auch ist es gut wenn man den Teig längere Zeit vorher macht und öfter mal durchknetet, er muß aber nicht in der Kälte stehen. Man rührt ihnen wie Pfefferküchen.

Kleine Kränze.

¾ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, ein gehäufter, ein Messerspitze voll Hirschhornsalz; hieraus knetet man einen Teig, formt kleine Kränze daraus, steckt sie in Eiweiß und bestreut sie mit Zimmt und Zucker. Sie brauchen nur gelinde Hitze.

Hundertjährige Kuchen.

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 6 Eier, Zimmt, Citronenschale oder Vanille. Die Butter rührt man zur Balle, thut Eier und Zucker hinzu und rührt das ungefähr ½ Stunde und mit dem Mehl auch noch ein bißchen. Dann platzt man kleine Klößchen davon recht weitläuftig auf eine mit Fett (Speck) bestrichene Platte und backt sie hellbraun. Man muß sie recht heiß von der Platte herausnehmen, sonst zerbrechen sie.

Zuckerschnitten.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter, $\frac{1}{4}$ ℔ Zucker, $\frac{1}{4}$ ℔ Mehl und ein ganzes Ei. Die Butter wird zur Sahne gerührt, dann kommt der Zucker und das Ei dazu, nachdem man dies etwas gerührt hat, thut man etwas Citronenschale dazu und rührt das Mehl hinein. Dann wird die Masse, ungefähr einen Messerrücken dick auf eine Platte gestrichen, mit geschnittenen, abgeriebenen Mandeln bestreut, gelbbraun gebacken, möglichst heiß in Streifen geschnitten und über ein Rollholz gelegt.

Weiße Pfefferküsse.

Man rührt 12 Loth Butter zur Sahne, thut dazu 5 ganze Eier, 5 Löffel feinen Mehl, 1 ℔ gesiebten Zucker für $\frac{1}{2}$ ℔ Hirschhornsalz, Cardamom und Citronenschale, rührt diese Masse bis sie dick wird, knetet beinahe 2 ℔ Mehl hinein, bis es sich in Kugeln rollen läßt. Bei gelinder Hitze gebacken.

Braune Pfefferküsse.

$1\frac{3}{4}$ ℔ Mehl, $1\frac{1}{4}$ ℔ Syrup, $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker, 12 Loth Butter, 1 Lt. bittre Mandeln, 2 Lt. gelbwürzige Pomeranzenschale, $1\frac{3}{4}$ Lt. gemischte Pottasche, $\frac{1}{2}$ Lt. Anis, $\frac{1}{4}$ Lt. Cardamom, $\frac{1}{4}$ Lt. Nelken, 4 Lt. Butter-Syrup, Butter, wie oben macht man recht heiß werden und rührt dann Mehl u. Pottasche hinein.

Kartoffelpudding.

Auf 1 ℔ geriebener Kartoffeln die am Tage vorher gekocht sein müssen nimmt man 4 Eier von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, Schale u. Saft von einer Citrone, 2 ℔ feine 1 ℔ bittere geriebene Mandeln u. 8 ℔ Zucker. Zucker u. Eigelb rührt man ungefähr ½ Stunde lang die Kartoffeln u. das übrige wie den Schaum dazu. Man streicht die Form fett mit Butter aus bestreut sie mit Semmel u. läßt den Pudding 1½ Stunden backen.

Frucht-Mehlspeise.

½ Pfund Himbeer- oder Kirschsaft oder beider zusammen ½ Pfund Wein und Wasser, mit man man so viel zurückläßt um 6 ℔ Kartoffelmehl anzurühren bringt man mit Zucker u. soviel Zucker daß er süß genug wird auf Feuer rührt, wenn er fest das Mehl hinein und gießt er in eine Schüssel oder Form. Erkaltet stürzt man die Schüssel um u. gießt Schaumschaum oder folgende Vanillesauce dazu. ½ Pfund Milch kocht man mit geschnittener Vanille und Zucker auf, rührt 3–4 Eidotter hinein, läßt es auf Feuer, läßt es aber nicht ganz kochen.

Kalte Mehlspeise mit Fruchtsauce.

Man kocht 1 Pfund Milch mit ¼ ℔ fein geschnittenen Mandeln auch ein paar bittere, 4 ℔ Zucker, fein geschnittene Vanille fertig, rührt 8 ℔ Kartoffelmehl mit Milch an, kochen lassen, dann zum anrühren von Mehl u. Mandeln gießt ½ Pfund Milch. Man kann einige Mandeln weniger nehmen

Fleischpudding.

Man nimmt 4 ℔ fein gehaltenes Rind-fleisch, einige garibaldi Zwiebeln, für 4 ℔ getrocknete Zwiebeln, Muskatblüthe ½ ℔ Butter u. 8 Eier. Je einer ausgetrunen u. bestreuten Form wird dieser Pudding 2 Stunden gekocht und mit einer Hangigsauce oder Kartoffelsauce gespeist. Das Fleisch muß recht fein in die Form gedrückt werden. Von den Rohen theilt man Knödeln zur Suppe.

Hüningsauce.

Zwiebeln läßt man in Fleischsauce u. etwas Butter kochen, nimmt gehacktes Hüning, Pfeffer u. Muskatblüthe daran u. macht sie mit Mehl aus Zwiebeln eben.

Lunch.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleischsehne, spicke es mit Zwiebeln u. legt in Salzen eingebeizt lege es in ein Gefäß wenig Butter braun gemachen, dann es auf beiden Seiten braun werden, dann thut man den Saft von einer Citrone, Salzen, Salz u. Zwiebeln dazu u. Wasser, nach einigen Stunden macht man eine gute Suppe daraus u. 1½ Stunden vor dem Essen die Schale von der Citrone.

Rehzunge mit brauner Sauce.

Die Zunge wird erst beinahe weich gekocht dann zieht man etwas von der Fleischbrühe in ein Gefäß u. thut dazu Rosinen, fein geschnittene Mandeln, Citronenschale u. Schalen, Salzen, fein geschnittene Candirte Pommeranzenschale u. Zwieback dazu. Es wird mit in Butter gebräunten Mehl eben gemacht.

Osterwochenkuchen

I.

1½ ℔. Zucker.
1½ ℔. Butter.
4 ℔. Mehl.
2 ℔. Zucker
¼ lb. feine Rosen
30 gr. Pottasche
½ ℔. feine einige bittere Mandel
diese geben wir in einen Topf

II.

2 ℔ Zucker
2 ℔ Butter
5⅓ ℔ Mehl
⅓ lb. Rosen
40 gr. Pottasche
2 ℔ 300 gr. Zucker
zusammen 10 ℔. Pottasche

Weinzbrezeln

1½ ℔ Weizenmehl
½ " Zucker
½ " Schmalz
½ lb. Milch
2 Dotterweck

Pest. gut

5 ℔ Obst, 25 ℔. Weinstockpresser,
oder Citronensäure 3½ ℔ Zucker.
Besser sozial das das Obst
bedeckt ist. Obst Weinstock
pressen in Wasser müssen 3 Tage
stehen, dann durchgiessen u.
mit dem Zucker aufkochen.

Lorenbeere

2 Löffel Essig dazu unter rühren
8 Löffel Zucker, 4 Löffel ausge-
kochte Milch etwas Butter
oft gerührt.

---

8 Löffel Zucker, 1 Tasse Essig
(Essig), Bisl Butter etwas Honig

Lattwerg. (Abgerührtes).

Man nimmt 3 Loth Butter, 3 Loth Butter, 3 Loth Mehl, 3 Eier, ½ Nößel Milch. Die Milch, Butter und die Hälfte des Butters wird in einer Kasserolle aufgesetzt, wenn es kocht wird das Mehl dazugethan und lange gerührt bis es steif ist, dann läßt es abkühlen und rührt es mit der andern Hälfte des Butters und der Eidotter recht durch; das Weiße von Eiern wird zu Schaum geschlagen und dazu gerührt, dann wird diese Masse in einer Form gegossen und eine Stunde gebacken, alsdann ist er gut. —

Lattwerg. (Von Reis).

Zu einem Glase voll feuriger Rum nimmt man auf ein Glas voll süßer Rum und 1½ Eier, das Gelbe von den Eiern wird mit der Rum, ein wenig Butter, Citronenschale, Kardamomen und Zucker durcheinander gerührt, alsdann so viel Mehl dazu, daß wenn man die Masse aufhebt, es als Faden darauf liegen bleibt, dann wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen und dazugerührt, alsdann in einer mit Butter ausgestrichenen Form gegossen und sogleich in kochendes Wasser gesetzt, länger als 2 Stunden muß es ununterbrochen kochen. —

Ostwerk und [illegible] Lattwerg [illegible] Rosen [illegible]

Torte. (Von Kartoffeln).

Ein Pfund süße Mandeln mit einigen bittern zerreibt, 1 ℔ Zucker, 20 bis 24 Lot geriebene Kartoffeln, 2 abgeriebene Citronen und ein wenig Blütenstaub. Auf die geschälten Mandeln nimmt man den Zucker, das Gelbe von 16 Eiern, die abgeriebenen Citronen und Blütenstaub, rührt solches eine Stunde, nachdem schlägt man das Weiße von den Eiern zu Schaum und rührt es behutsam damit durch, gibt die geriebenen Kartoffeln dazu, alsdann wird es gleich in die Pfanne gethan und eine Stunde gebacken.

Schaumbälle.

1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ geschmolzene Butter, 3 Eier, Citronenschale und Kranzöl, dieses alles wird tüchtig durcharbeitet, mit einem Theelöffel auf die Platte gelegt, dann fein geschälte Mandeln darauf gestreut.

Schnittchen.

Nimm das Gelbe von 6 Eiern, 2 Löffel voll süßem Rahm, Zucker, Zimmet und gutes Weizenmehl, mache daraus einen Teig auf das Letzte, daß es zu handhaben ist, lege den Teig auf den Tisch und rolle ihn ganz dünne, dann schneide mit dem Kuchenschneider zwei finger breite Streifen, schlage zwei umeinander, drei Kranze und koche sie in geklärter Butter. um schlechte Kuchen zu machen nimmt man das Weiße von den 6 Eiern

Waffeltuchen.

Man nehme 8 Eidotter, geriebene Citronenschale und Kardamom, 1 ℔ Weizenmehl, ½ ℔ geschmolzene Butter, 2½ Segel Milch, dieses zu einem Teig gerührt, dann das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum geschlagen und dazugerührt, alsdann auf Schnellfeuer gebacken. Man nimmt gewöhnlich zu einer kleinen Portion 5 Eier, 12 Loth Butter, 3/4 ℔ Mehl und 1/2 Stitz Milch.

Mandelkuchen.

Es wird ½ Pfd Rohr so lange geschlagen bis es ganz dick ist, alsdann von 3 Eiern das Weiße zu Schaum und das Gelbe auch klein geschlagen, dann werden 12 Loth Mehl mit dem Rohr dazu gerührt, ein auch 8 Loth geschmolzene Butter dazu gegossen und dann gebacken.

Zuckerglätschen.

1 ℔ Zucker und 8 Eier, das Weiße und Gelbe ½ Std. da gut gerührt, dann 1 ℔ feines Weizenmehl dazu gerührt, alsdann sind sie zum Backen fertig.

Süße Kuchen.

Nimm 1 ℔ Butter, lege sie in 3/4 Pfd süße Milch, setze sie auf das Feuer, wenn dies eingelangt, alsdann so nimm sie ab und lasse sie etwas stehen bis die Butter oben ist, die sie dann mit einem Löffel in ein anderes Gefäß abgeschäumt wird, so lange bis die blaße Milch zu sehen ist, in die abgeschäumte Butter

[illegible] ½ Pfd Rohr gerührt.

schütte 1 lb gutes Weizenmehl und verbeite damit eine Halbe ein, hernach rühre 7 Eier in ein Gefäß zugleich und zuletzt einen Löffel voll Öhl, so auch eingearbeitet wird, darauf bestreiche die Form mit abgeklärter Butter und bestreue selbige mit geriebenen Brod oder Weizenmehl, giesse den Teig darein und setze ihn auf den Herd oder vor den Ofen mit einem Deckel darauf, damit es aufgehen kann; wenn das geschehen, so laß ihn im Ofen backen, der nicht zu heiß ist, weil er lange stehen muß, ehe er gut wird.

Wachholbeeren zu trocknen.

Die Beeren reinige, wenn sie noch unreif sind, und lege sie nachher auf die Dörre, laß sie aber nicht in einem zu heißen Ofen trocknen, dennen sie zu Kuchen und Brezgen sehr gut gebraucht werden, indem sie eine sehr gute Würze geben.

Rindfleisch.

Hierzu sind die schwarzen Rüben am besten, die aber erst recht weich sein müssen. Die Steine nimmt man heraus und kocht sie hernach auf gelindem Feuer unter beständigen Rühren recht gut, bis der Saft und das Fleisch recht eben ist. Darauf giesst man sie, so heiß wie sie sind, in schöne Faßen und läßt sie die Nacht über stehen, dann laß Wachholderöhl darauf, damit das Fleisch bedeckt ist, über den Faßen binde andres Papier und verwahre alsdann

im Keller. Dieses Kochfleisch kann man zu Hüllungen in Torten gebrauchen, wenn es alsdann mit etwas Butter, Zucker oder mit geriebenem Zucker garnirt wird.

Man kann es auch in Kuchen über gebratenen Fische gebrauchen, auch kann dieses mit ein wenig Wasser, Butter geschabt, mit gebratenem Brod unten gelegt, zu einem Gericht zubereitet werden.

Feine Butter- oder Blätterteig.

Man verkehrt 1 ℔ Butter recht gut aus, setzt sie dann in frisches, kaltes Wasser so lange hin, macht dann auf ein Backbrett 1 ℔ feines Mehl, macht in der Mitte ein Loch, 1 ganzes Ei und von 2 Eiern das Gelbe dazu, nimmt dann 1/4 ℔ von der Butter und zerklopft sie und in kleine Stücke darüber, nimmt Wasser dazu, und daraus einen Teig mit der Hand immer auf und nieder gearbeitet. Der Teig muß so fein sein, daß er sich ziehen läßt, ganz zähe, macht ihn dann in einen runden Klumpen, streut Mehl auf das Brett, rollt den Teig ein wenig mit dem Rollholz aus, trocknet die Butter mit einem Tuche ab, klopft sie ein wenig platt, legt sie auf den Teig, schlägt den Teig zu und darüber, dann übergeschlagen und Mehl darüber gestreut, dann mit dem Rollholz so dünn ausgerollt, als es nur zu haben ist, aber ja ganz langsam gerollt, sonst schlägt die Butter durch; so schlägt man ihn von beiden Seiten über, man schlägt es nochmals über, daß es 4 dick gefaltet ist, dann wird er wieder so

[illegible] auf 14 Tage [illegible] auch [illegible] fertig.

dünn ausgerollt, wie man ihn nur bringen kann, dann wird er noch einmal zusammengeschlagen und noch dünner gerollt, endlich noch einmal zusammengeschlagen, alsdann den Teig vor der Pfürte eines Kochfasses ausgerollt, dann kann man daraus machen was man will, großen oder kleinen Kuchen oder Küchen.

Lützener Kuchen.

Man nimmt 15 Eier, das Weiße und das Gelbe von 3 Eier aber nur die Dotter, schlägt sie in einen Kessel ¼ Stunde tüchtig mit einer Gerte, dann zieht man einen Gott Mehl zu. Von 6 Lützenern die Schale abgeriben, nebst dem Saft und ¼ ℔ Zucker darunter und ¼ Stunde tüchtig geschlagen. Nachdem über dem Feuer solange geschlagen, daß es auf der Hand brennt, dann in die Schüssel gegossen, daß es kalt wird.

Eisen-Kuchen.

Dazu nimmt man ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter und 5 Eier.

Johannisbeerkuchen.

1 ℔ Saft, 1 ℔ Zucker.

Klöße von Kartoffeln zum Braten.

Man kocht Kartoffeln aus der Pelle, schneidet davon Haut und Flecke fein breit und nieder, sie müssen aber von der Größe einer kleinen Semmel übrig bleiben, spreng sie dann mit Salz, Pfeffer, Petersilie und geschnittenen Schalotten oder Zwiebeln ein, mache dann eine Masse von Kartoffelmehl und Kuvertalg oder Speck, schneide solchen auch fein mit Zwiebeln, Salz, Petersilie und etwas Citronenschale, Pfeffer und Muskatnuß, mische ganz fein und in Milch oder Wasser eingeweichtes Weißbrod, welches nicht aufgedreht dazu kommt, dann füllet man diese Masse in jedes Stück davon, zieht es mit einer Nadel und Band zu und zusammen, setzt in einer Kasserolle Butter auf, wenn sie braun ist, legt man die Kartoffeln in ein wenig Mehl um, läßt sie auf beiden Seiten braun werden, aber nicht verbrennen, thue dabei Zwiebeln, Lorbeerblätter, 2 gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie und ein wenig Schalotten, gießt dann Wasser darauf, daß es überfreht und läßt sie zähe kochen, richtet sie an, zieht den Band heraus, gießt die Sauce durch einen Sieb darauf, man kann auch eine Citrone darin drücken, wenn man will, dann man in die Sauce Sauerkraut oder Erbsen geben.

Kirschfleisch mit Zucker.

Auf 6 ℔ Kirschen ohne Kerne nimmt man 2 ℔ Zucker.

Obstmarsch und 14 Tage gemischt mit Rosen fertig.

Kleine Kringel.

½ ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, 10 Eier werden fest gebacken, das Gelbe wird gerieben und mehr wenig Eiweiß dazu gerührt, zuletzt werden sie in Zimmet, Zucker und Mandel umgekehrt.

Butterkringel.

2 ℔ Mehl werden mit einem Kartoffel voll Hefe und Milch nach Belieben 3 ½ Pfund angerührt, dann auf eine Warmflasche gesetzt 3/4 ℔ Butter werden aufbewahrt gesetzt, daß sie sich entbläßt, dann wird sie zu Rahm gerührt, nun wird 6 – 8 Loth Zucker und die Schale von einer Citrone, 4 Eier, etwas Kardamom und ¼ Pfund gerührt, nun wird es mit dem angerührten Teig zusammengeschlagen, mit einem ℔ Mehl die ganze Masse ausgeknetet, auf die Platte gelegt, mit Zucker und Mandeln bestreut und dann gebacken.

Rosenmehlspeise.

1¼ Pfd Rosen, 6 Loth Amidum, 4 Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, das Weiße von 8 Eiern, dieses zu Schaum geschlagen, wenn der Rosen gekocht wird, dann der Amidum dazugerührt, wenn er gar ist, wird der Schaum noch hinzugethan. Auf 2 Pfd Rosen nimmt man 3 Loth Amidum und 13 Eier.

Weißkuchen.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 6 Eier, 2 Löffel voll Anis zu dem Teig. Die Butter in einem Topf Milch zergehen und warm werden lassen, dann die dünne Butter abgenommen, nach und nach die und Mehl hinzugerührt, in einem Topf ziehen und backen lassen.

Zubereitung von Kartoffelmehl.

Man nehme etwas über ¼ Quart Milch, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, setze dieses zusammen in einer Kartoffelpfanne auf Kohlenfeuer, wenn die Milch sich zu erwärmen anfängt, nehme man ferner 12 Loth Kartoffelmehl, streue dieses unter beständigem Rühren in die Milch; so wird zuletzt ein dicker Teig daraus werden. Hat sich der Teig abgekühlt, so steche man immer eine Haut davon ab, thue dieses in ein anderes Gefäß, schlage einige Eier dazu, rühre es unter einander und führe so fort diese Masse mit 12 Eiern zu verbinden, die zu Schaum geschlagenen Weißen der Eier muß auch noch in die Masse aufgenommen werden, wenn er eine Haut gezogen hat, so ist er gut.

Zuckerkuchen.

6 Eier, 16 Loth Zucker, 16 Loth Mehl und 8 Loth geschmolzene Butter

Backwerk und 14 Tortenformen mit Rosen fertig.

Butterkuchen.

1¼ ℔ recht guter Weizenmehl, 12 Loth Butter, 12 Löffel voll süßem Rahm, 2 Löffel voll gutem Hefe, 6 Eier, aber nur von 3 davon das Weiße. Die Butter wird geschmolzen, darein die Eier geschlagen und alles nach und nach dazu gerührt, das Mehl zuletzt, Zucker und Kardamom sowie Citronenschale nach Belieben, dann 3 – 4 Stunden gehen lassen und 1½ Stunde backen.

Ein geschwinder Kaffeekuchen.

4 Eigelb werden in einer Reibschüssel nebst 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zusammen gerieben, mit 8 Loth Mehl vermischt, der Teig hierauf ungefähr 4 Wasserwände dick ausgerollt mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und so lange bei einer mäßigen Hitze gebacken, bis er gelbbraun geworden.

Kazelkuchen.

Es werden 18 Loth Butter recht weich zu Schaum gerührt, nach und nach 11 Eidotter hinzugeschlagen und zusammen mehreres Mal gerührt, nun hat man 6 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Citronenschale, etwas Limonade, ¼ Quart Milch, 1 Kaffeetasse voll Butter und 1½ ℔ Mehl hinzu, rühre dasselbe so lange zusammen bis der Teig von der Kelle abläßt, hierauf wird das von den 11 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße hinzugegeben und der Teig in die Form gethan.

Pudding.

1/2 Quart süße Milch aufgesetzt, 18 Loth Butter und 8 Loth Zucker darin gelagt, wenn es warm, wird 18 Loth Kartoffelmehl dazugerührt, daß es wie ein abgerührter Teig wird, dann hinsetzen, daß es abkühlt. ist es kalt, werden 14 Eidotter nach und nach dazugerührt, das Weiße zu Schaum geschlagen und auch dazugethan, in eine Form gegossen und 2 Stunden gebacken.

Studentenkuchen.

1/2 ℔ geschmolzene Butter, dazu rühre man 6 Eier, 1 ℔ Zucker, Citronenschale und Saft nach Belieben, reinigte Korinthen, dann 1 ℔ Mehl, streiche es auf eine Platte, bebrene mit Mandeln und Zucker und lasse es hellbraun braten. 3/4 Stunde muß er gerührt haben.

Kleine Landkuchen.

Man nehme 1 ℔ unbearbeitete Butter, die wie eine Salbe gerührt wird, dann schütte man 3/4 ℔ feingeriebenen Zucker, 3 Eier und 3 Löffel voll süßen Rahm, wenn dieses gut durcheinander gearbeitet ist so knete man 3 ℔ Mehl dazu und rolle den Teig nicht zu dünn aus, stoche ihn mit einer Gabel ab, lege die Kuchen auf die Platte und lasse sie hellbraun braten.

Ostbrot aus 14 Loth Mehl gemischt mit Rosen [illegible]

Kartoffelbudding.

Man nehme von 10 Eiern das Gelbe, schlage solches wohl durcheinander, hierzu 20 Loth geriebene Kartoffeln, 1/4 ℔ Butter und 1 1/2 Loth bittere Mandeln, dieses gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Weiße dazu gethan, Butter und Gewürz nach Belieben, dann 1 1/2 Stunde in einer Form gebacken.

Hirschgeiße von Rindfleisch.

Man nimmt auf 1 ℔ Rindfleisch 1 1/2 Quart Milch, kocht selbiges in der Milch mürbe, rührt 1 ℔ Butter zu Brei, wenn der Brei etwas abgekühlt ist, rühre man es mit der Butter zusammen, schlägt von 12 Eiern das Gelbe dazu, die Schale von 1 Citrone und 3/4 ℔ Butter. Wenn dieses gerührt ist, schlägt man das Weiße zu Schaum und rührt es dazu, gießt es in die Form und läßt es 1 Stunde backen.

Aniskuchen.

Dazu nimmt man 1 ℔ feinen Zucker in einen Schüssel, schlägt 5 ganze und von 5 Eiern das Gelbe dazu und rührt es eine Stunde. Nun giebt man 1 ℔ feines Mehl dazu, dieses wird durcheinander gerührt, man bestreicht die Bleche mit Butter, setzt mit einem Löffel kleine Kuchen darauf, die langsam backen müssen.

Eierkuchen.

14 Lott Milch und 12 Lott ausgewaschene Butter, etwas Citronenschale, Zimmt, aufkochen lassen, dann 16 Lott Mehl dazu, wenn es abgekühlt ist, so schlägt man 7 Eier dazu, eins nach dem andern, dann kleine Klöße, darauf die Platte gehabt und langsam backen.

Zeltkuchen.

Hierzu nimmt man 1½ ℔ Mehl, 1 ℔ Butter zu Schaum gerührt, schlägt nach und nach 18 Eidotter dazu, wenn es gut durchgerührt ist gibt man eine Obertasse voll süßen Rahm dazu, 4 Löffel voll guten Hefe, rührt das Mehl dazu, schlägt vor 12 Eier Schaum, Rosinen, Korinthen, 12 Lott süße Mandeln, 12 Lott Zucker, läßt ihn 2 Stunden aufgehen und backt ihn 2 Stunde.

Rindermehlspeise.

2 Lott süße Milch, 1 ℔ Rindshalbmürbe gekocht, so in einen Schmalz rühren, daß es abkühlt, 14 Lott geriebenen Zucker, 14 Lott Butter, braucht nicht abgeklärt zu werden, 14 Eidotter, das Weiße zu Schaum geschlagen, zuletzt dazu gerührt, man kann auch etwas Kamillen und Citronenschale dazu thun, dann in eine Form von Zinn oder in eine Porzellanschüssel, in der Form Schaum geben.

Butterteig und 14 Lotten gemahlene Mandeln

Ein Mehlgericht.

Man schmilzt 10 Lot Butter in einem Kessel, läßt eine starke Handvoll Weizenmehl, gießt 1½ Pott Milch, süßen Rahm, wie auch etwas Zucker dazu, daß es süß genug wird, läßt das zu einer dünnen Mehlgritze kochen, dann werden 6 Eidotter dazu gerührt, wenn es etwas abgekühlt ist; das Weiße zu Schaum geschlagen, bei langsamem Feuer gebacken.

Ein Mehlspeise.

¼ ℔ Butter wird auf dem Feuer geschmolzen, ¼ ℔ Zucker, ½ Pott Milch wird vergrührt, zu der Butter gethan von 8 Eiern das Gelbe, von 4 Eiern das Weiße, etwas Zimmet, in einer Form ½ Stunde gebacken.

Warme Torten.

Alles nach Gutdünken, gebrühte, geriebene Kartoffeln, geriebenes Weißbrod, geschmolzene Butter, fein gehackte Zwiebeln, ein zwei Eigelb und Weiß zusammengerührt, kleine Klöße daraus gemacht, in Weißbrod eingewickelt, in Butter auf Kohlen gebacken.

Kartoffeln.

2 Pott saurer Rahm wird zu Schaum geschlagen 6 Eidotter dazu gerührt, ½ ℔ Mehl, ¼ ℔ abgeklärte lauwarme Butter, zuletzt der Schaum der Eier.

Gurken mit Butter einzumachen.

Man schälle große Gurken ab, höhle sie aus, schneide sie in länglichte Stücke, koche sie in gesottenem Essig, legen sie auf ein Kurzes, daß sie abtrocken, dann nimmt man guten Wamessig, guten Zucker, Nelken,

ganzen Kranzl, legt die Eier hinein und kocht sie bis sie ziemlich weich sind, dann legt man sie in Glöser. Auf eine Flasche Essig 1 ℔ Zucker.

Zwetschen einzumachen

Die Zwetschen werden rot abgeschabt, ausgeschält, in Wasser ausgeschwenkt und ausgezogen; auf 1 ℔ Zwetschen gehört 1½ ℔ feiner Zucker, 1 ℔ Wasser, der Zucker und das Wasser wird dann auf 6 Tage gekocht, daß es kocht. Das Wasser von 2 Eiern und die Schale klein geschlagen, in den Zucker gethan, abgeschäumt. Der Syrop muß so lange kochen bis er am Löffel klebt, dann werden die Zwetschen hinein und 3 mal überkochen.

Scharlotten einzumachen.

Man nimmt auf ein ℔ Scharlotten 1 Lott Muscatblüh für 3 Kr. Blutwurzblumen, für 3 Kr. weißen Pfeffer und für 3 Kr. Kalmuspfeffer. Dann werden die Scharlotten ausgeschält und 24 Stunden in Salz gelegt, der Pfeffer wird mit dem Gewürz aufgestoßen, dann die Scharlotten hinein, diese müssen so lange kochen, bis man sie mit einer Nadel durchstechen kann.

Salzlake zum Rindfleisch.

6 ℔ Salz, 1½ ℔ Zucker, 6 Lott Salpeter, 3 Lott Wasser, zusammen aufgekocht und gut abgeschäumt. Wenn es kalt geworden, wird diese Lake über das Fleisch gegossen, welches sich mehrere Monate hält. Ist die Witterung sehr warm, muß das Blut aus dem Fleisch gut ausgedrückt und etwas mit Salz eingerieben werden.

Gebrauch und 14 Tage [illegible] mit Rosen [illegible].

Nachdem das Fleisch 14 Tage drin gelegen hat, ist es brauchbar zum Kochen, doch muß man es eine Nacht vorher wässern lassen. Die Lake kann öfter gebraucht werden, wenn sie wieder aufgekocht und etwas Salz hinzugethan wird. Eine Hauptsache ist, daß das Fleisch beständig mit Lake bedeckt ist.

Kartoffelkuchen.

1 ℔ Kartoffeln gekocht und gerieben, 12 hart gekochte Eier geschlagen, das Gelbe dazugerührt, 8 Loth Butter, von einer Citrone das Gelbe abgerieben, auch etwas Zimmet.

Kirschfleisch.

Man nimmt Kirschen, welche gut reif sind und die Steine abgenommen 5 ℔, 2 ℔ Zucker, läßt dieses mit einander kochen. Von den Kernen werden auch verschiedene unter das Fleisch gemacht und damit gekocht. Dann wird es in gläserne Gefäßen gelegt, wenn es abgekühlt, wird weißes Papier nach der Größe des Gefäßes geschnitten, in Kalchwasser getaucht und darüber gelegt.

Eierkuchen.

Man nimmt von 7 Eiern das Gelbe, 6 Loth Butter, 1/2 ℔ abgeschmolzene Butter, Weizenmehl so viel genug ist, um einen dünnen Teig zu machen, ein wenig süße Milch, die Kuchen in Eisen backen.

6.

Reiskuchen.

1 ℔ Reis, koche ihn mürbe und ganz dick in Milch. Wenn er mürbe ist, hülle ihn in ein Schnupftuch, thue ½ ℔ Butter in den heißen Reis und rühre ihn damit recht durch, dann abkühlen, 3 Lot abgeschälte bittere Mandeln, von einer Citrone das Gelbe, 5 Eier und 12 Eier. Wenn der Reis völlig kalt ist, wird die Form mit kalter Butter ausgeschmiert, mit geschnittenem Zwieback dick gestreut, das Angerührte eingegossen und gebacken.

Pandtkuchen in Blätterteig.

1 ℔ Butter, diese wird geschmolzen, das Klare abgegossen, 1 ℔ Zucker, 8 Eier, die Eier werden mit dem Gelben und Weißen recht zusammen geschlagen, hierauf werden ¾ ℔ Mandeln und die Eier löffelweise in die Butter gethan und in den Zucker. Die Form mit Butter ausgeschmiert und mit Zwieback bestreut.

Blätterkuchen.

Auf ½ ℔ Butter nimmt man 1 ℔ Mehl, 1 Stoff Milch, von 10 Eiern das Gelbe, 2 Löffel voll Hefe, diese wird zum Rühren hingesetzt, das Weiße von 10 Eiern zu Schaum geschlagen und dazugethan, hierauf wird der Teig in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt und gebacken.

Butterteig und 14 Tortas gemacht mit Rosen fertig.

Kleine Zuckerkuchen.

Auf 1 ℔ Zucker nimmt man 5 Eier, dieses wird 3/4 Stunde gerührt, hernach ein ℔ Mehl, das nach und nach zugerührt wird, so daß es im Ganzen 1 Stunde gerührt wird, dann beim Backen auf Blatter gebacken. Es muß nicht mehr als eine Walnuß groß aufgelegt werden.

Abgerührter Pudding.

Auf 16 Eier nimmt man 16 Loth Butter, 16 Loth Mehl, 1/2 Pott Milch setzt man auf 6 Feuer, legt die Butter hinein, wenn sie geschmolzen ist rührt man das Mehl hinzu, schlägt es so lange auf dem Feuer bis es sich von Boden löst, alsdann läßt man es völlig kalt werden, dann die Eier eins nach dem andern dazu, das Weiße zu Schaum geschlagen und dazu gerührt. Es muß gut gerührt werden und 2 Stunden backen.

Schaumballen.

1/4 Pott Milch, 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, Kardamom, ein wenig Citronenschale zusammen in einem Tigel gekocht, Mehl so viel hinein gerührt und so lange auf dem Feuer umgerührt bis es von der Pfanne läßt, in ein Schüssel gethan, daß es etwas abkühlt und 10 Eier immer 2 und 2 nach einander eingerührt und tüchtig geschlagen, sodann in Schmalz gebacken. Sie müssen so lange darin bis sie bersten und braun werden. Die Milch und Butter müssen vorher, aber das Herausnehmen, aufgetrocknet werden, weil es sonst trift.

Kartoffelklöße.

Nimm von 10 Eiern das Gelbe, schlage es gut durcheinander, füge hinzu 20 Lot gebrühte und geriebene Kartoffeln, 4 ℔ süße und 1½ Lot bittere Mandeln, dieses gut durcheinander gerührt, das Weiße von den 10 Eiern zu Schaum geschlagen und die Masse damit durchgerührt, Zucker und Gewürz nach Belieben. Hierauf wird es in der Form 1½ Stunde gebacken.

Eierkuchen.

Man quirlt in ½ Pott abgekochter kalter Milch 10 ganze Eier nebst etwas gestoßenem Zucker, setzt es dann auf Kohlenfeuer und quirlt so lange bis es fest und in die Höhe steigt, dann zieht man es in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und Limonat und gibt es kalt zu Tisch.

Creme von Sahne.

Man nimmt 1 Pott süße Sahne, von 18 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, 5 Lot Zucker, wenn die Sahne gut steif ist, gießt man die Sahne zu dem Eischaum und schlägt es tüchtig, dann gießt man es in Kastel und läßt es unter beständigem Schlagen kochen. Limonat und Citronenschale nach Belieben, ein halber Eßlöffel voll Kartoffelmehl.

Mandelmasse.

12 Lot Mandelmehl, 1½ Pott Milch, hiermit 1 Pott gekocht, mit dem ½ Pott Sahnenmilch wird das Mehl dann gerührt, fein geschabene Mandeln, Limonat und Zucker nach Belieben. Alles dieses aber zu der gekochten Milch gerührt und allmählich, wenn das Mehl u. s. w. gekocht hat, hinzugethan und gekocht

[illegible] 14 Tage [illegible] mit Rosen [illegible]

Dann nimmt man ab von Feuer, das Fleisch zu Schaum geschlagen und dazugerührt, in eine Schüssel gegossen, das es kalt wird.

Tausendjährkuchen.

Man rührt 6 Loth Butter mit 3 Dotter eine wenig durcheinander, dann ½ ℔ fein gestossenen Zuker von einer Citrone die Schale dazu. ½ ℔ Mehl und ¼ ℔ fein gestossene Mandeln. Wenn dieses nun lustig durchgerührt ist, bestreicht man die Form mit Fett, setzt mit einem Löffel kleine Häufchen bei einander auf, die wie eine Wallnuß groß sind, bestreicht sie mit etwas geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit Zuker und backt sie dann halbbraun gar.

Pudding von Kartoffelmehl.

½ Quart süße Milch aufgesetzt, 18 Loth Butter und 18 Loth Zuker darin gelegt, wenn es warm wird 18 Loth Kartoffelmehl dazugerührt, daß es nun ein abgerührter Teig wird, dann hinsetzen und abkühlen lassen, 14 Eidotter nach und nach dazugerührt, auch das zu Schaum geschlagene Weiße, in einer Form 2 Stunden backen lassen.

Mandelseife.

1½ Lott werden auf 6 Tauer gesetzt, Zuker, Citronenschale nach Belieben. Wenn das heiß kommen 3 Loth Amidane dazu, wenn es gar ist, von Feuer genommen, den Schaum von 11 Eiern hinzurühren.

Schwarzkuchen.

Nimm von 6 Eiern das Weiße, 2 Löffel voll feiner Rohr-Zucker, Gewürz und gutes Weizenmehl, mache daraus einen festen Teig, lege den Teig auf den Tisch, rolle ihn ganz dünn, schneide mit dem Teigmesser zwei ungefähr breite Streifen, schlage zwei nacheinander rein Butter und koche sie in geklärter Butter; um Pfannkuchen zu machen nimmt man das Weiße von den 6 Eiern dazu.

Waffelkuchen auf eine schnelle Art zu backen.

Man nehme 8 Eidotter, geriebene Citronenschale und Kardamomen, 1 ℔ Weizenmehl, ½ ℔ geschmolzene Butter, 2 ½ Pfund Milch, dieses zu einem Teig gerührt, das zu Schaum geschlagene Weiße von den 8 Eiern dazugerührt, dann auf Schnellpfannen gebacken. Man nimmt gewöhnlich zu einer kleinen Portion 5 Eier, 12 Loth Butter, ¾ ℔ Mehl und ½ Zoll Milch.

Braune Pfeffernüsse.

Auf 1 ℔ Brod 1 ℔ Mehl, 3 Loth Butter, Gewürz nach Belieben, Pottasche rein eine Wallnuß groß. Wenn der Teig einige Tage stehen kann, ehe die Nüsse gebacken werden, ist es sehr gut, sonst kann der Teig auch den andern Tag gebacken werden. 1 ½ Loth Amidum Alten, Kumel, Muskatblüten und Schalen.

Weiße Pfeffernüsse.

6 Eier, 1 ℔ fein geriebenen Zucker, 1 ℔ Weizenmehl, ⅓ Loth fein marangenschale, ⅓ Loth Citronenschale, Kardamomen, Muskatblüten, Kurkuma in allem 1 ½ Loth, auf Schaffe

[illegible] ℔ Zucker ist [illegible] auch Rosen [illegible]

die Eier werden geschlagen, der Zucker, das Mehl, Ge-
würz werden gut durchgerührt, zuletzt geschnittene Ci-
tronen und Pomeranzenschale dazugerührt, mit
einem Theelöffel kleine Häufchen auf die Platte ge-
setzt und gebrochen.

Eier, Pflaumen oder Apfelkuchen.

Auf 1 ℔ Mehl 12 Loth Butter, ½ ℔ Zucker, 4 Löffel süße
Sahne, 2 Eigelb, das zusammengeknetet und zu einem
Teige gerollt. Diese Masse wird rest gebacken
dann das Obst darauf gelegt. Der Guß besteht aus ½
Pott süßer Sahne, 6 Eigelb, so viel Zucker, daß es süß ge-
nug wird, einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl, einige ein-
geschnittene Mandeln, das Eiweiß von den 8 Eiern zu
Schaum geschlagen, dazugerührt, von oben gebacken, unten
ganz gelindes Feuer.

Apfelgelee.

Man nimmt ½ bis Apfel, schneidet sie in 4 Theile, bereit
selbige von Blume und Stengel, aber nicht von Häutchen,
setzt sie beinahe bedeckt (mit) Wasser auf und läßt sie
zu einem Brei zergehen. Die Schale von 2 Citronen gleich
den aufgeschnittenen Aepfeln beigefügt, dann läßt man es 24
Stunden zugedeckt stehen, thut alles einen Beutel und läßt
es ablaufen. Auf 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker und das Saure von
einer Citrone. Es muß gut abgeschäumt werden und so
lange kochen bis es steift.

1948

Aus meinem Kochbuch, lauter gute Rezepte.

Mutter

1 Lf gleich 15 Gr. 32 Lf gleich 500 Gr.

Lebensmittel

250 Gr. Schweinefleisch
250 „ Rindfleisch
1/2 Ltr. Zentrifuge
125 Gr. Mehl
1 Ei, Salz, in Pfeffer
gut Butter in einem Kochtopf
drücken bei starkem Feuer braten.
~~4 Kartoffel auf 1 ℔ Mehl.~~

1) Zuckerlocke

1 Ltr. Wasser
Butter 1/2 ℔ Salz } aufkochen
30 Gr. Zucker
20 „ Salpeter } Alles auf das Fleisch gießen

2) Zuckerlöcke; gut

2 Ltr Wasser mit 1 ℔ Salz, 2 Lf Salpeter 4 Lf Zucker (65 Gr. (35 Gr.) Nachdem das Fleisch verkocht ist ein Stück von 10 ℔ hineinlegen mit etwas Butter bestreut und 14 Tage ist das Fleisch [illegible] gut.

Lorbeerpilzer

Bunte Taschen

2 Pfd Rotrüben,
1 1/2 Pfd feines Salz, etwas Zucker
1 1/2 Pfd Weinsteingewürz.
4 Teelöffel auf 1 lb
Mehl.

Salzgurken

Grüne, glatte Gurken legt man ganz in Salz in Wasser hinein, schneidet die Flackigen aus, die übrigen trocknet man ab, wickelt sie in Weinblätter, legt sie schichtweise mit Dill u. Kirschblättern in ein Fass u. gießt volles Salz darüber. 9 Ltr. Wasser

1 ℔ Salz aufkochen nach dem
erkalten ½ lbr Essig zu der
Lake geben u. auf die Gur-
ken gießen.

Zimbarpfeife.

5 ℔ Lorbeer, 25 ℔ Citronensäure oder Weinsteinsäure, soviel Wasser daß die Lorbeer bedeckt sind. 1–3 Tage stehen lassen. Dann Saft mit 3½ ℔ Zucker aufkochen, heiß in Flaschen.

Buttermilchsaft

1 ltr Buttermilch, ½ ℔ Zucker, 30 Gr. rote Galeben. etwas Saft in das Abgewiebene einer Gelben oder noch Apfelsaft, ganz wenig Citronensäure dieses verrührt man gut, gießt es in einen Glasschlauch u. stellt einen Wattebausch darauf

Zeytkuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 7 Eier, 3 Löffel voll guten Saft, Rosinen, Kardamon, Zucker nach Belieben. ½ Stoff süße Milch und ¾ Stunde gebacken.

Großer Butterkringel.

1 ℔ Butter wird zu Schaum gerührt, dazu 3 ℔ Mehl, 4 Eier, 8 Loth Zucker, ¾ Stoff Milch, der Saft einer Citrone die Schale, etwas Kardamon, alles gehörig gerührt, dann 3 Loth Hefe, vorher in 4 Löffel voll Wasser aufgelöst, ¼ ℔ Rosinen, der Teig muß einig gerührt aber tüchtig mit der Kelle geklatzt werden, vorher der Teig auf die Platte kommt muß er tüchtig auf einem Tisch angeschlagen werden, dann wird der gehörte Kringel mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut.

Zeytkuchen.

1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, 16 Eier, 6 Loth Zucker, eine abgeriebene Citrone, Butter und Zucker werden ¼ Stunde gerührt, Saft in Milch aufgelöst, es muß ¾ Stunden vorher angerührt werden, hierauf wird zu Schaum geschlagen, je mehr Butter, Zucker, Eier und Mehl gerührt werden, desto besser wird es, Hefe kommt ganz zuletzt an.

Milchkrem.

1 Quart guten Rahm, hierzu von 18 Eier zu Schaum geschlagen, 6 Loth Zucker, 10 Löffel voll Kartoffelmehl, auf dem Feuer geschlagen "bis es steif ist."

Aufgewärmtes.

Die Gurke wird geschält, nach Belieben in Stücke geschnitten, 2 Stunden in Salz gelegt, abgetrocknet, Pfefferkörner mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Senf u. Dill in einen Topf gerührt. Hierauf wird so viel Essig aufgekocht, der warme er wieder erhalten, genügend ist, die Gurke zu bedecken.

Salzgurken.

Man legt sie zwei Stunden in Wasser, trocknet sie und setzt sie in Weinlaub, Johannisbeersträucher, Kirschenblätter, einige Weintrauben und Dill. Dann macht man eine Lauge, auf jeden Topf Wasser 4 Loth Salz, wenn sie abgekühlt, angegossen und so lange in den Bauch gestellt, bis Gährung eintritt.

Zwiebeln und Butterbrod.

Birnenrüben in Salzlake gelegt, die 1 bis 2 Tage dauert, 2 mal in 24 Stunden frische Lake, dann werden sie herausgenommen und in Essig Kalten und Lorbeer so lange gekocht bis sie mürbe sind.

Kartoffelklöße.

Man reibt ¼ ℔ Butter zu Sahne, schlägt 6 Eier dazu, 6 ℔ Loth Mehl, etwas Stärkemehl, Butter. Zuletzt 2 ℔ geriebene Kartoffeln, in Würfelchen geschnitten und reibt in Butter gebratenes Brod, dann macht man große und Klöße und kocht sie ½ Stunde.

Birnen zu gebackenen Rindfleisch

Wein, Butter, Zucker, Zwiebeln, Eigelb, Zucker, Pfeffer, von jedem eine Tasse voll. Das Ganze wird in einen Tiegel gethan und unter beständigem Rühren gekocht.

Gratuchen

½ ℔ Butter, ¾ ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker. Gemenge mit Milch zu lieben. Die Butter wird mit dem Zucker durchgerührt, zuletzt das Mehl dazu, fein ausgerollt, auf Blechen gebacken und gebacken. Man kann die Kuchen mit Eigelb bestreichen, oder auch zwei zusammen legen und sie mit Eingemachtem füllen.

Abgeruhte Klöße

Man schlägt 3 Eier, nimmt sie in einen Topf und nimmt 2 Pfund Mehl, 6 Löffel Mehl, schmilzt ½ Pfd. Butter, rührt obiges dazu und schlägt, wenn der Teig abgekühlt ist, nach und nach noch 3 Eier hinzu.

Lorgnettbirnen einzumachen

Die Lorgnettbirnen werden geschält und in Wasser gelegt bis man einen Kessel Wasser aufsetzen kann, ganz weichen ablassen lassen, dann 1¼ Quart Wasser hinzu 18 frische Birnen genommen und 3 ℔ Zucker.

Apfelsinenkäse

1 ℔ Reis wird in Wasser gar gekocht, in ein Sieb gelegt und so lange kaltes Wasser übergegossen bis das Wasser klar ist, dann nimmt man den Rest

ein 4 Eßlöffel, man kann auch Citronensaft u. etwas Rheinwein nehmen und geriebenen Zucker, rührt dies mit dem Reis zusammen, schüttet es auf eine Schüssel und belegt es noch mit 4 Eßlöffel.

Torte zu Weihnachten.

½ ℔ Butter, 1 Löffel voll Mehl ½ Pfd Rosinen, ¼ Pfd Zucker, 6 Eigelb, Zucker nach Belieben.

Pudding von Frau Pastorin.

12 Loth Zucker werden mit 12 Eigelb ¼ Stunde gerührt. 12 Loth geriebenes Brod, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und hiermit auch ¼ Pfd gerührt, dann das Weiße von den Eiern hingegeben gleich in die Form geschüttet. 1½ Stunde muß es stehen.

Schmanzen.

1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, 6 Eier, ½ Topf Rahm, dito Milch, hinein zu Schaum geschlagen. Zu jedem beliebtes Obst oder Pflaumenmus. Am besten ist Schweineschmalz zum Backen.

Weinertorte.

1 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 10 Eier, von 6 das Weiße zu Schaum geschlagen. Gewürz nach Belieben. Erst die Butter, dann die Eier, Zucker und Mehl, läßt die Kuchen hellbraun backen und legt sie übereinander, etwas Saft dazwischen gestreut. Man kann auch einen Saft von Zucker darauf machen.

~~Liebesküchen~~

Liebesküchen für 18 Personen.

20 Lot Amidonmehl, 1½ ℔ Zucker, von 1 Citrone die Schale, von 14 Eier das Gelbe, von 10 das Weiße zu Schaum, gut durchgerührt und in einer stark ausgeschmierten Form gebacken.

Schmalzkuchen.

Man nimmt 1 ℔ feine gesiebtenen Zucker, macht ihn in einem Tiegel, schlägt das Gelbe von 12 Eiern dazu, rührt es gut, setzt 1 ℔ geschmolzenen Butter dazu, nimmt ¾ ℔ feines Kartoffelmehl und etwas Raspeln der Citronenschale: wenn das alles auf gelindem Feuer gut durchgerührt ist, dann in eine mit Butter ausgestrichene Form gegossen, in der Röhrenpfanne 1 Stunde gebacken.

Zopfkuchen.

3 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 1½ Stck Milch, 6 Lot Hefe, 6 Eier.

Butterkuchen.

2 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ½ Stck Milch, 4 Eier, 4 Lot Hefe, 12 Lot Zucker, Kornsalz und Raspeln Citronenschale, man rührt alles lauwarm durcheinander, macht den Teig auf eine Platte, oder in eine Schüssel und stellt ihn warm hin. Wenn der Teig gut gegangen ist, bestreicht man ihn mit Butter, streut Mandeln, Kornsalz und Zucker darüber und bäckt ihn.

Eis.

Man kocht 2 Pott gute Milch mit einer Stange Vanille und 1 ℔ Zucker auf, rührt sie mit 12 Eigelb ab und läßt sie beim Erkalten kein Fett setzen.

Pommel.

3/4 Pott Milch, 6 Loth Butter, gut 2 ℔ Mehl, 4 Loth Hefe, 8 Loth Zucker, 1½ Stunden vorher an gerührt, Citronen, Mandeln, Rosinen.

Pommelbödding.

Gut 3/4 Pott Milch, 8 Loth Butter, 8 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 9 Eier und 10 Loth Zwieback. Milch, Butter und Zucker werden aufgekocht, dann Zwieback und Mehl hineingerührt, wenn es los läßt ist es gut, wenn es kalt ist, wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen und beides hinzugerührt, auch 2 Hände voll gestoßener Mandeln, eine abgeriebene Citrone, etwas über 2 Stunden kann es stehen.

Heitzkes.

5 große Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, Citronenschale, etwas schwarzer Pfeffer und Maltengewürz, Salz, Butter und so viel Wasser aufgegossen, daß es eben kaum genug hat, ein Brod rein an Gleichgewicht Ostersilienwurzel und Petersilie, wenn Fleisch und Wurzel gar sind wird es durch ein Sieb gegossen, dann wird

ein gutes Stück Butter und Mehl in einer Pfanne gebrennt und an die Suppe gerührt, die Klößchen werden darin abgekocht.

Fleischklöße.

½ ℔ Schweinschmalz wird fein gehackt, etwas Zucker, Salz, Citronenschale, Kalkun, kleine Zwiebel, 4 Eier, süße Sahne. Man thut ungefähr 6 Loth Butter in einen Tiegel, läßt es dünn werden und schüttet das andere dazu, wenn es bis 6 läßt ist es gar, man kann gleich die Eier dazurühren.

Schinkenklöße.

Man nehme 1 Pfd. Kirschfleisch, koche ihn weich, rühre davon heraus koche man 1 Pfd. Milch auf, reibe 1 Stück Vanille dazu; kocht dieses, so rühre man 5 Loth Amidon Mehl nebst Zucker dazu. Wenn der Kirschsaft und die Milch gar sind, werden sie schichtweise aufeinandergelegt.

Vanillenkuchen.

2 Pfd. süßen Rahm, 1 Stück Vanille und süßen Zucker aufgekocht, mit dem Gelben von 4 Eiern Kartoffelmehl nebst etwas Rahm abgerührt und tüchtig mit einem Quirl geschlagen; kocht es, so ist es gut.

Zuckerguß auf Torten.

1½ geschlagenen Eiweißen, 12 Lot Zucker und den Saft einer Citrone. Wenn der Eiweißen, so rührt man den Zucker tüchtig damit durch, bis es blasen wirft, dann thut man den Saft der Citrone dazu; macht es auf die Torte, legt den Deckel darüber und läßt den Guß trocknen.

Teekuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 6 Eier, das Weiße zu Schaum, 2½ Lot Hefe, ¼ ℔ Zucker, Mandeln, Citronenschale, eine große Tasse Milch.

Weiße Stecknüsse.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Mandeln, 4 Eier, Citronenschale und als eine reiche Lohn gros Hirschhornsalz.

Zuckermehlspeise, (kalt).

1½ Lott Milch wird mit ¼ ℔ Butter aufgekocht, dann nimmt man 8 Lot Zucker (gut gerieben), 8 ganze Eier, schlägt beide Theile mit einem Quirl gehörig durch, thut es in die kochende Milch und rührt es so lange bis es steif ist, man legt auch ein Stückchen Vanille hinein. (Frischkäse).

Kalte Waschseife.

3 Lot Hausenblase oder 4 Lot Gelatine, 1 Flasche Franzwein, 2 Citronen (den Saft), 1 ℔ Zucker, 20 Eigelb, das Weiße zu Schaum geschlagen. Man kocht diese Masse in einem Kessel und legt später die Waschseife mit Leuchten auf.

Apfelsinenwaschseife (kalt).

4 Lot Gelatine löst man mit 2 Tassen Wasser in einem Kessel auf, thut ½ Flott Weißwein, ½ Flott Apfelsinensaft, 1 ℔ Zucker auf 1 Apfelsine abgerieben, 20 Eigelb mit in den Kessel, schlägt es bis kocht, dann noch den Schaum von 10 Eiern und läßt es weiter aufkochen. Man kann auch von allen Zutaten die Hälfte nehmen, weil diese Waschseife für viele Personen berechnet ist.

Apfelbutter (kalt).

4 8 Lot geschälte und fein geschnittene Apfel werden mit ½ ℔ Butter etwas weich gekocht und von einer Citrone die Schale dazu. 20 Eigelb, 16 Zwiebeln, 2 4 Lot gebraten. Vanillenaroma.

Kazzeltuchen.

1 ℔ Mehl, 8 Eier, 1/4 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 4 Tassen voll saure oder süße Kirschen, 8 Loth feinen Zucker, hierein wird zu Schaum geschlagen, Butter abgeraspelt und zu Schaum gerührt, das Eigelb dazu. Das Mehl und die Milch langsam gemacht und Hefe darin aufgelöst, Mandel, Rosinen, Korinthen, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu.

Reisenrezept.

Auf 3 ℔ fett 1 ℔ Rehensteiß, und auch 1 ℔ fett 1 Loth Wasser; zusammen in einem Kessel gethan, muß 1 1/2 Stunde kochen. Dann schüttet man 10 Pfunde voll Salz dazu, läßt es abermals 1 1/2 Stunde kochen; man gießt während der letzten ~~halben~~ 1 1/2 Stunde immer kleines das Wasser dazu.

Getränk aus Apfelsinen.

Von vier Apfelsinen die Schale, dann mittels Weinsäure dazu und gieße 1 Kogel Spiritus darauf, das muß 14 Tage stehen. Darauf werden 3 Pfund klarstehen Wasser aufgekocht, 1 1/2 ℔ Zucker dazugethan; ist das aufgekocht, so gießt man es in einen großen Topf und schüttet 1 1/2 Loth krystallisirter Citronensäure dazu.

Teekuchen.

1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 5 Eigelb, das Weiße
Schaum geschlagen, Citrone abgerieben und Saft, 1 Lot
Cremortartari, ½ Lot Natron, Milch soviel
zusammengerührt ist, wird eine halbe Tasse bauer-
um Milch auf den Teig gegossen, dann beide halben
aufgelöst. 1 Stunde backen.

Hamburger Teekuchen.

2¼ ℔ Mehl 1¼ ℔ Zucker ¾ ℔ Butter 11 Eier
1 Citrone abgerieben und den Saft. 1½ Tasse
Milch etwas Vanille 1½ Lot bitter u. 1½ Lot
süße Mandeln, 1½ Theelöffel voll Natron
das Eiweiß zu Schaum geschlagen

Kleine Kringel.

1½ ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, ¾ ℔ Zucker,
das Gelbe von 8 hartgekochten Eiern.
Das Ganze wird gut durcheinander ge-
knetet, zu kleinen Kringeln geformt
und goldgelb gebacken.

Rum-Malspeise

1 ℔ 4 Eier werden 1 gut ¼ ℔ Zucker von 2 Citronen der Saft, 1½ Citronen die Schale abgerieben, 12 Lot Gramm weiße Semmelbrösel wird zusammen durchgekocht und hierauf zum Blanc Mange hingegeben, nachdem das Masse wieder warm genommen worden ist.

Citronen-Malspeise. gut

10 Personen

2 Citronen, 2 Lot Gelatina, ½ ℔ Zucker, 1 Löffel voll Rum, 10 Eier.

Das Gelbe der Eier, den Löffel Rum auf den Zucker; die abgeriebene Schale einer Citrone, der Saft der beiden Citronen wird mit dem Gelben des Zuckers eine halbe Stunde gerührt; während dieser Zeit löst man in einem halben Seidel Wasser die Gelatina

L I E P E

Ich weiß eine Heide, ich weiß einen Wald,
Dort schreit der Rothirsch mit Urgewalt
Und ich durfte dort wandern.

Ich hörte den Sturm, er brach den Baum,

Sah Wotans Roß, es setzte über Busch und Zaun.

Nun bin ich alt, wohin mit dem Traum?

~~Ich will ihn legen zu den andern~~
Ich will ihn nicht legen zu den andern.

Hulda Bardey geb Jürgens

(Dez. 1942)

…chen.

…ll, 1½ Lt. Butter, 1½ Lt. gereinigt…
…gebrauchtem, 10 Loth Zucker,
…mmet und Citronenschale.
…hörig durchgetrocknet werden,
…an dem Feuer längere Zeit
…mal durchgeschlagen, so muß aber
…. Man reibt zuletzt noch etwas Pfefferminzöl.

…Kränze.

…er, ¼ ℔ Zucker, in geschmolzener,
…hirschhornsalz; hieraus backt
…kleine Kränze davon, bestreicht
…sie mit Eiweiß und
…nur gelinde Hitze.

…er Kuchen.

…ll, ½ ℔ Butter, 6 Eier,
…der Vanille. Die Butter
…ch Eier und Zucker hinzu
…fähr ½ Pfund und mit
…ein bisschen. Dann setzt
…dann nach Belieben
…(Kirsch) bestreichen Platte und
…. Man muß sie recht heiß
…, sonst zerbrechen sie.

…Butterteig ist 14 Tage gut genießbar.