

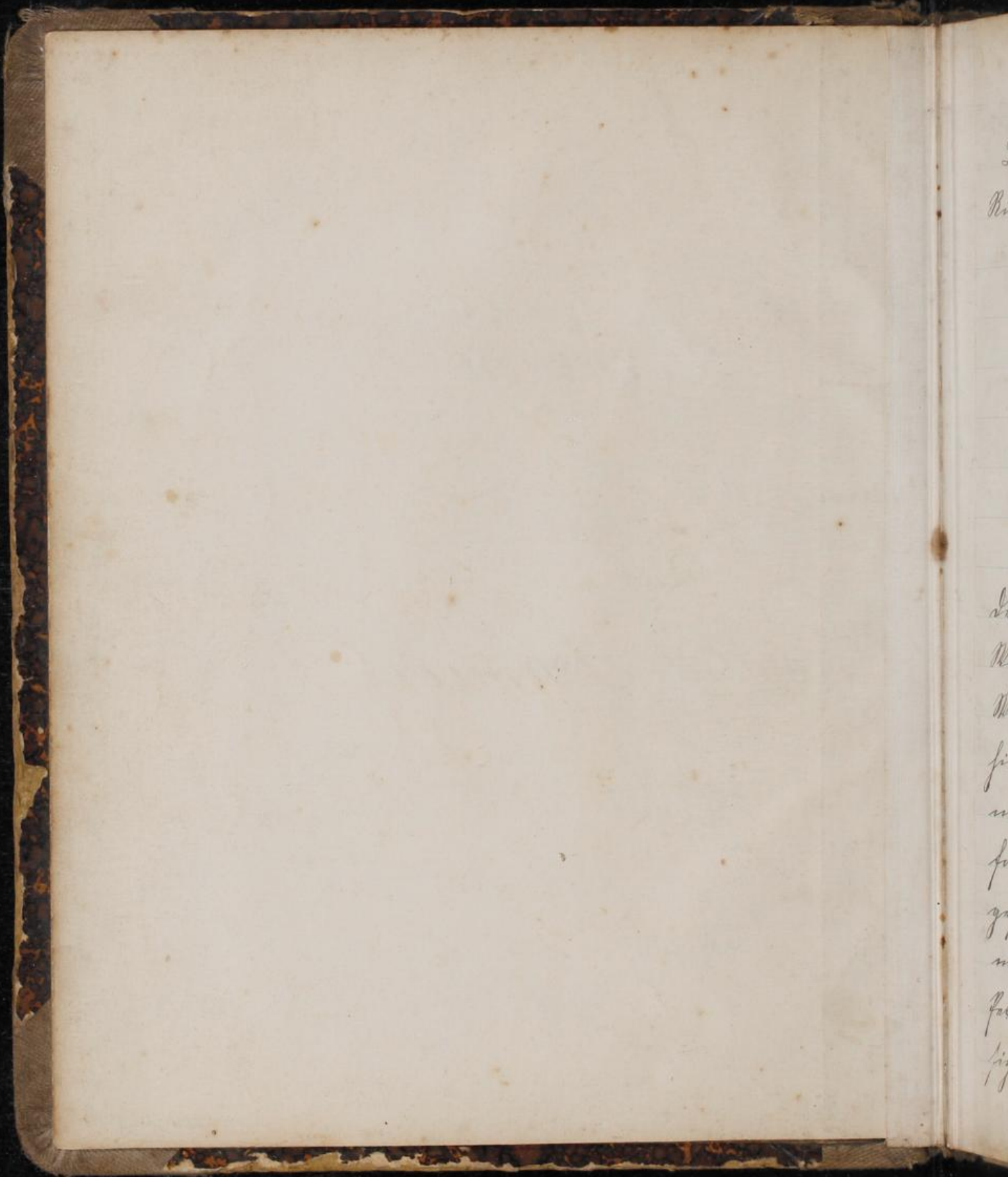
Blau Schmidt Ellena Zerchum.

Kochbuch

für

Klara Schmitt.

Witten



Larvium, den 25 September 1910.

Donillon mit Reis in der Form  
 Rindfleisch, Karollensenfäßer, Kartoffeln,  
 Apfelmus

Reis in der Form. f. 4 Personen N<sup>o</sup> 1

80 gr Reis

Wasser zum abkochen

1 Zwiebel

1 Hst. Butter

1 Pr. Salz

Der Reis wird zweimal mit kaltem  
 Wasser befeuchtet aufgekocht, ins dritte  
 Wasser abgeseigt, die ganze Zwiebel  
 hinein gegeben. Ist er weich, so giebt  
 man Salz und Butter hinzu. Eine Würz-  
 form wird mit zerlassener Butter ab-  
 gestrichen. In deren der Form garniert  
 man mit gekochten Wurzelstücken und  
 Petersilien. Der abgeseigte Reis wird vor-  
 sichtig darauf gegeben. Kurz vor dem

Anrichten sieht man die Form einem  
Augenblick in den Backofen. Es wird ge-  
stürzt serviert.

N<sup>o</sup> 2

Sardellensauce f. 4 Personen.

30 gr. Butter

35 gr. Mehl

1. kleine Zwiebel

$\frac{3}{8}$  lb Bouillon 3 Sardellen od 1 kl. Honig

1 Theel. Zitronensaft od. dw. Essig

Salz nach Geschmack

Die Butter wird zerlassen, die ganze Zwiebel  
darin gedünstet, dann kommt das Mehl  
hinzu. Am besten feinstreum wird mit Bouillon  
angefüllt und muß vom Kochen um 10-15  
Minuten Kochen. Der Honig oder die Essig  
sollen werden verwendet, fein gerührt  
und zur Konsistenz gegeben. Diese wird mit  
den Gewürzen abgerührt.

Apfelmus. f. 4 Personen

- 1 u. Kochäpfel
- knapp 1/2 Ltr. Wasser
- 1 Stck. Zitronenschale
- Zucker nach Geschmack

Zur Garnitur fein gehackte Mandeln u. Korinthien  
 Statt frisch Äpfel kann man auch 1/4 lb getrocknete  
 Äpfel nehmen. Diese müssen von Oben vor dem  
 Gebrauche gewaschen werden u. mit 1/2 Ltr Wasser  
 zum Aufquellen eingestellt. In demselben  
 Wasser kocht man die Äpfel gar, streift  
 sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie  
 mit Zucker und etwas Zitronensaft ab.

Die frischen Äpfel werden gewaschen, von  
 Kernal und Blüthe befreit, in Stücke geschnit-  
 ten, mit Wasser und Zitronensaft eingest.  
 gestellt, weich gekocht, durch ein Sieb ge-  
 streift, abgeschmeckt u. angerichtet. Man  
 garnirt das Apfelmus entweder mit  
 rohem, streifem Galen, wofür man in

Krautsuppen oder Wurstsuppen sijn nicht, oder man  
sazziert die Suppen mit Thonfisch und  
Manteln.

Reisfügg, Brustkloppe, Blumenkoff,  
mit sölländischer Kürben, Kartoffeln,  
Limonnen.

No 4

Reissuppe f. 4 Personen

65 gr. Reis

54 Mr. Bouillon oder Knochenbrücke

fein gekackte Petersilie

1 Mt. frische Butter

Maggi oder Fleischektract zum Abschmecken  
Das Reis wird zweimal blanfirt, ins Litzau  
Wasser übergewollan. Ist er weich, so giebt  
man weis und weis Bouillon hinzu und  
sijnicht die Suppe ab.

No 5

Bratkloppe f. 4 Personen

1 lb schieres Schweinefleisch

1 Ei

2. Eßl. gekochte, geriebene Kartoffeln  
 oder ein in Milch oder Wasser geweichtes Bröckchen  
 1 gestrichenen Eßlöffel Salz  
 etwas Muskat  
 eine kleine in Butter geschwitzte Zwiebel  
 Pfeffer nach Geschmack

Das Mehl wird einmahl durch die Muffin  
 genommen, mit dem übrigen Futteran vor-  
 mischt und abgemessen. Aus der fertigen  
 Masse formt man längliche Klumpen, welche  
 in Kistbrot eingedrückt werden und unter  
 einmahligen Wenden in 6-8 Minuten in  
 Lutter der Befunde gebacken werden.

Blumenkohl mit holländischer Saupsee f. 4. P. No 6

1 kleinen Kopf Blumenkohl

2 Ltr. Wasser

15 gr. Salz

1 Gr. Zucker

zur Saupsee

30 gr. Butter

25 gr. Mehl  
 halb Milch und halb Blumenkohlwasser zum Auf-  
 füllen

1 Pr Zucker

Salz nach Geschmack

1 Eigelb

Der Blumenkohl wird vorbereitet und eine  
 gute Zeit vor dem Gebrauch in Essig oder  
 Sulzmutter getaucht. Dann giebt man ihn  
 in das Porzellan Muffen mit der Blüthe  
 nach oben.

№ 17

Vin Laufsee

Die Lütten wird gelassen. Das Mehl soll  
 frisch und rein geröstet. Die Tassen wird  
 zur Hälfte mit Blumenkohlwasser, und zur  
 Hälfte mit Milch aufgefüllt. Mit Salz, einem  
 Pr. Muskat und einem Pr. Zucker abgeschmeckt  
 Nach Belieben mit einem Eigelb abgezogen.  
 Man rührt den Blumenkohl auf einem Gefäß  
 an, und giebt die Tassen darüber.

12 fino

450 gr. Zucker

50

375 • Gapekniff

150 • Messer

kein Bartz

Hand / Küpfing



ZWEISCHICHTIGE VOLLMILCH

56

Käsekuchen

1/2 Butter

4 Eier

300 g Zucker

Schale und Saft einer Zitrone

1 Vanillepuddingpulver

3 Eßl. Grieß

1 Backpulver

2 Pfd Quark

1 Stunde backen bei 200 Grad



Limonencreme. f. 4 PersonenN<sup>o</sup> 8

4 Eier

1/2 Mr. Weisswein oder Apfelwein

100 gr. Zucker

1 Pfl. Mehl

3 Blatt weisse Gelatine

Saft und Schale eine kleine Limone  
 zücker und Eigelb in einem feinen Sieb zu-  
 rüfret. Dann kommen Mehl, Wein, Zitr-  
 onensaft und Eßlöl hinzu. Ein kleiner  
 Theil des Weines bleibt zurück zum Auflö-  
 sen der Gelatine. Nun wird die Masse im  
 feinen Sieb abgeseiht, gibt dann  
 die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb hin-  
 zu und stellt die Masse in ein kaltes  
 Wasserbad. Damit sich die Gelatine nicht ab-  
 setzt, muß man häufiger durchrühren.  
 Fängt die Masse an dick zu werden, so  
 gibt man ein Pfundgeschlageneiweiß hinzu  
 nach und nach zuwenden. Der Saft wird

in Glasfalten gefüllt und muß aufbewahrt werden.  
Man verzehrt ihn mit Johannisbrotkuchen  
oder einer kleinen Matrone und spritzt ihn  
mit Pfefferkuchen.

No 9

Raspelnbrot

6 Eier

74 tt Butter

74 tt Zucker

74 tt geriebene Schokolade

1 Eßlöffel Kakao

60 gr. Mehl

10 gr. Backpulver

85 gr. süße, mit der Schale geriebene Mandel

Ein Eiweiß wird zu Eiern gerührt. Zucker  
und Salz abgerieben dazu getan. Ein solches  
eine halbe Stunde pfännig gerührt. Dann  
Kornmehl, Mandeln, Schokolade, Kakao, Mehl,  
Backpulver und zuletzt der Pfefferkuchen  
Eiern der Eier hinzu. Die Raspelnbrotform  
wird gut vorbereitet, die Masse hinein gegeben

füllt  
gohlig  
abge  
Raspeln  
man  
25 gr  
15 gr  
Raspeln  
man  
in der  
gohlig  
Raspeln  
1  
6-  
100  
50 gr  
Raspeln  
gohlig

füllt und eine Munde gaburden, abrub ab.  
geköhlt, gekörzt und wenn die Krüsen ganz  
abgeköhlt ist, so überzieht man ihn mit einem  
Nigolordunguß u. füllt ihn mit Mandeln, walso  
man in Mainz Krüsen schneidet.

Lyps Tazze.

25 gr. Schokolade 25 gr. Kakao 1 Theil. Kakao  
15 gr. Staubzucker, 2 1/2 Eßl. Wasser

Nigolorden, Kakao, Staubzucker u. Pfeffer läßt  
man, nachdem sie gut vermischt sind, warm werden  
u. bestreift dann die Torte damit. Dann wird dieselbe  
gekühlt.

Rosonkuchen mit Rosinen u. Korinthen. N. 10.

1 lb Mehl 1/2 lb Butter 20 gr Zucker  
6-7 Eier 1/8 - 1/4 lb Milch  
100 gr Rosinen 100 gr Korinthen  
50 gr Nitronat 1 Pck. Backpulver  
etw Nitronenschale od. Vanille

Die Butter wird zu Saft gemischt, Zucker u.  
Eigelb abgerührt, dazu, dieses 1/2 lb gemischt,

Demn Mehl, Milch u. Garenzen, das Lerdgülden  
 u. zulezt das Mehlgeschlagenen Lerdgülden. Ein  
 Mehl wird in einem gutverbreitete Reiben  
 Anfangen gebüßt u. muß bei gleichmäßiger  
 u. nicht zu hoher Hitze 54 bis 112 Minuten  
 dauern. Nachdem die Reiben abge-  
 küßt ist, wird es geschmückt u. mit ein  
 Lerdgülden befeuchtet u. mit einem Guß über-  
 zogen.

Kündelgülden, geschmückt mit Lerd-  
 guß u. gelassenen Lerdguß, Kerdgülden.  
Rezepte für Suppe b. P. für Gemüse u. P.

10 gr. Mehl 1 Ei 1 Pr. Salz

Das Mehl wird in einer Kesselform gega-  
 ren. Das Ei in die Mitte geben u. über-  
 so das Salz. Wenn die Mitte aus hängt  
 man es zu rühren, dann macht man  
 einen glatten Teig. Dieser wird sehr  
 dünn ausgerollt u. in der Kasse das Guß.  
 Das wird im Backofen leicht gebacken.

Man pulverisirt den Kuebelstein in feinem Brei-  
den u. kocht denselben in Salzwasser 8-10 Minu-  
ten. zu Gemischnadeln pulverisirt man den  
Stein in feingebrochene Krueben. Das Kuebel-  
wasser kann man zu Mast u. Milchzucker  
verwenden

Muelssuppe

No 12

50-60 gr. Suppenmueln  
5/4 Lr Bouillon oder Knochenbruehe  
etwas fein gehackte Petersilie  
Salz nach Geschmack  
Kuebelsteinbrochene Kuebeln kann man fort-  
fort in der Bouillon gar kochen. Anders  
kocht man dasselbe in Salzwasser gar  
u. gibt sie dann in ein feines Haefelbruehe.

Gehochte Schellfische

No 13

Wainbuech, Kraut, Pfeffer, Pfeffer, Knoblauch, Ziegen-  
Kuebel u. uel eignen sich zum Kochen.  
Man kocht pro Grosen 12 u Löffel. Das Koch-  
wasser wird pro Liter mit 30-40 gr. Salz gesalzt

Die Säfte man nun nach belieben ganz oder  
 in Würte zerlegt. Säftestücke können stark  
 ins kalte Wasser, ganze Säfte zerlegt  
 man in sehr kaltes Wasser und bringt  
 sie dann zum Kochen. Je nach der Größe  
 der Würte kochen sie 2 Minuten und  
 zerfallen 20 Minuten. Ganze Säfte kocht  
 man 10-15 Minuten und läßt sie 20-45  
 Minuten zerfallen. Gewürz und Zimbal  
 kann man nach belieben verwenden.  
 Vor dem Anbraten werden die meisten  
 Säfte in Würte zerhackt, die sie dann  
 kochend ansetzen lassen. (Starke Säfte: Kür-  
 zungen, Wollan) Vor dem Anrichten be-  
 sprengt man das Säftefleisch ganz mit kal-  
 tem Wasser. Das Fleisch wird dadurch blät-  
 terig und löst sich leichter von den Gewürzen.  
 Nach belieben kann auch vor dem Kochen et-  
 was Pfeffer in das Kochwasser kommen, was besonders  
 bei weichen Säften zu empfehlen ist. (Kaisa, Kew-  
 span, Alaba)

30.  
 Sen  
 Bra  
 die  
 dann  
 kief g  
 Lö  
 unip  
 Kün  
 zula  
 pfa  
 10  
 1 Pe  
 Kim  
 die  
 zue

Senfsauce

30 gr. Butter, 25 gr. Mehl, 1 Zwiebel  
 Senf nach Geschmack mit etwas Essig  
 verquirlt

Baillon, Knochenbrühe, od. etwas Fisch-  
 wasser zum Auffüllen

Die Zwiebel wird in der Lutter garmacht,  
 dann kommt das Mehl hinzu und wird gelb-  
 lich gebräunt. Die Lutter wird mit  
 Louillon oder Sippmassen aufgefüllt u.  
 muß 15 Minuten kochen. Dann wird die  
 Sauce mit dem Gemüse abgeseiht.  
 Zuletzt gibt man einen guten Hauf wei-  
 ßen Lutter hinzu.

Feiner Kaffee Kuchen

100 Mehl, 100 Butter, 100 Zucker, 8 Eier  
 1 Pch Backpulver, 100 Mandeln, etwas  
 Zimmt, Zwieback für die Form.

Die Lutter wird zu Kuchen gebackt,  
 zerhackt und die ganzen Eier abgerieben

Lutz, dieses 30-40 Minuten gerührt, dann  
 noch und noch das Mehl, dann die Ge-  
 müse und zuletzt das Backpulver. Die  
 gut gerührte Masse wird in eine vor-  
 beheizte Form gegeben. Die Man-  
 deln werden abgezogen und fein gerin-  
 den mit etwas Zucker und Zinnis be-  
 streift über den ungebakenen Kuchen  
 gestreut. Backzeit 5/4 - 1 1/2 Stunden. Es muß  
 ziemlich in der Mitte das Hand abge-  
 ben da es sonst zusammenfällt.

No. 16

Geschälte Pflaumen einzumachen

7 lb Pflaumen, 3 lb Zucker, 50 Pflaumen-  
 kerne, 12 l. Wasser, 1/8 l. Weinessig  
 1 Stk. Kinnat.

Man wäscht sie zu groß, ungevi-  
 sse Pflaumen. Man rührt die Pflaumen  
 in kochendes Wasser, so daß die Haut  
 leicht springt, zieht die gelöste Haut  
 ab, entfernt den Kern und rührt sie

Drittens mit dem Löffel ist zu thun. Damit  
 die Pflanzen die Erde nicht wegwachen  
 kommt man etwas zücker zuzusetzen. Das  
 zücker wird in Eßig u. Maffer aufgelöst,  
 die Pflanzen hinein gegeben u. kurze  
 zeit darin gelassen. Dann giebt man  
 sie in gepulverte Gläser u. bindet sie  
 mit Pergamentpapier zu. Will man  
 diese Pflanzen in Löffeln einnehmen  
 so giebt man sie in gepulverte Gläser  
 man schneidet mit zücker u. aufgelöst.  
 den Pflanzen hinzu, den übrigen zücker  
 löst man auf u. giebt ihn über die  
 Pflanzen. Dieses Einnehmen muß schnell  
 geschehen, da sonst die Pflanz.  
 man brauen werden u. an Aufsen we-  
 chen. Man läßt die Löffel nach dem  
 Zölten 12-14 Stunden weichen, dann stellt  
 man die Löffel in kaltes Wasser. Man  
 kann auch die Löffel vollständig wech-

Ante prim, die Erdbeeren abwaschen und zu andern  
Lüssen die noch nützlicher werden sollen an-  
nehmen. Ein Ziegen der Diefheit ist, wenn  
Laktal und Loden der Lüsse nützlicher ist.

Nº 11

Apfelsuppe. für 4 Pers

10 frische Äpfel, 1 Ltr Wasser, 1 Stk Zitro-  
nenschale, Kartoffelmehl zum sämig  
machen. oder 10 gedrochnete Äpfel  
5/4 Ltr Wasser, 1 Stk Zitronenschale  
u. Kartoffelmehl.

Die frischen Äpfel werden ganz in  
Hüfte geschnitten mit Wasser u. Gewür-  
zen zum Kochen gebracht. Sind sie weiß  
so rührt man sie durch ein feines Sieb,  
bringt die Brühe wieder zum Kochen u.  
rührt sie sämig, indem man mit  
Wasser ungewaschenes Kartoffelmehl vor-  
sichtig hinzugeht. Die Brühe wird mit  
Zucker u. Zitronensaft abgeschmeckt. Die ge-  
wöhnlichen Äpfel müssen vor dem Gebrauch

juncker gewaschen werden u. einige Stunden  
 vor dem Gebrauch mit dem bestimmten Quen-  
 dem Messer eingestalt werden.

Hefeschnitten.

N<sup>o</sup> 18.

12 lb Mehl, 74 lb Milch, 30 gr. Hefe, 4 Eßl.

Korinthen, 4 Eßl. gekocht, geriebene

Kartoffeln, 1 Messerspitze geriebene

Zitronenschale, 1 Pr. Salz 1 Ei.

Das Mehl wird in einen Keffel gegeben  
 u. warm gestalt. Die Hefe wird in der

launswarmen Milch aufgelöst. Mit der Mehl

und rührt man mit der Hefemilch einen glat-  
 ten Teig an, indem man einen Hand Mehl

stufen läßt. Man giebt man nach u. nach

den gekochten geriebenen Kartoffeln hinzu, das

Ei, die gewaschenen Korinthen u. die Gewür-

ze. Der Hefeteig muß in der Kufe des Her-

des zugestellt eine Stunde aufgehen. Mit ei-

neren Eßlöffel rührt man einen Kuchen

ab u. giebt sie in Langformen ab. Unten

einmaliges Mandeln darth man sie zu  
pföner Lurbe. Auf einem Anöffflay abge-  
woscht in u. zimmt untersandlet man sie  
für man sie pariert.

N<sup>o</sup> 19

Weinsuppe f. 4. P.

90gr. Lugo, 4 Pfl. Kofinnu, Saft einer  
Citrone, 5/8 Flüssigkeit 1/2 d. Wein 1/2 Wasser  
1 Stk Citronenschale.

Der Lugo wird mit kaltem Wasser bedeckt  
aufgestellt, bis weiß Schaum gebildet, abge-  
gossen u. wieder mit kaltem Wasser  
zum Aufquellen eingestellt. 1/2 d. Lugo  
klar so gießt man nach u. nach Wein  
u. Wasser an, Inzwischen set man die  
Kofinnu u. mit Wasser bedeckt zum  
Aufquellen auf den Herd gestellt, Das  
Kofinnuwasser wird mit zwei Lügen vermischt.  
Das die Kofinnu können zur Lügenanlage.  
Die Lügen wird mit Zucker abgemischt  
u. kann kalt pariert werden.

## Über den Wert des Fleisches.

N. 20Reinfleisch

Lebte Hüfte zu fastigem Schafffleisch: Gase  
 Rizza, Zungenstück, Litar, Luystück, Zierfleisch.

Lebte Hüfte zu Rizza: Linsstück.

" " zum Litar: Linsstück und Filat.

" " zum Zierfleisch: Zungenstück, Lins-  
 yobrin, Linsoppe, Zierfleisch.

zum Föteln: Zunge, Brust, Schopf und der Haut

Halbfleisch

Lebte Hüfte zum Litar: Haut, Quallenschiff  
 Kalbsrinde - Zierfleisch.

kleine Hüfte zum Litar: Hüfte und  
 der Haut als Zierfleisch, Kalbsrinde  
 und der Rizza.

Hüfte zum Zierfleisch: Zungenstück, Luy-  
 stück, Zierfleisch.

Hüfte zum Rofen: halb, Bruststück.

" zu Rizza: Linsstück, Fische  
 Zierfleisch.

Lammfleisch.

Würst zum Braten: Kraut, Küken.

" " Tünnen: Kuchensüß, Lüg.

Alte Würst zum Braten: Kotsalaten.

zu süßer Kuchensüß, Lüg, Halb.

" " u. Ganssa: Lrüß.

Schweinefleisch.

Leber Würst zum Braten: Küken.

Alte " " " Kotsalaten

zum Tünnen: Kuchensüß.

" Kösen: Lüg, Gibbin, Ruff, Lüg,

Leberwürst, ungeöltet Stüß.

zum Füllen: Kuchensüß, Gibbin, Tünnen,

zu, Lügen Rügen, Gans.

zum Füllen u. Kuchensüß: Tünnen, Küken,

Kuchensüß, Lüg.

Tomatensuppe f. 4. P.

10 frische Tomaten, 5/4 l. Bouillon oder  
Knochenbrühe, 20 gr Knobeln, 20 gr rohe  
Schinckenwürfel, 30 gr Butter, 35 gr Mehl.

Nach dem weissen Tomaten kann man 4-6 Zfl.  
 Tomatenbrühe verwenden. Die Lutter wird  
 zerlassen, zwißeln Weinbeeren u. u. u.  
 längere Zeit darin gälänget, dann kommt  
 das Mehl hinzu. Ist dieses schmecklich, so füllt  
 man die Einbrunn mit Bouillon auf u.  
 läßt die Suppe 15 Min. kochen. Dann rührt  
 man die Suppe durch ein feines Sieb u.  
 schmeckt sie mit etwas Zucker, Salz u.  
 Pfeffer ab.

Wenn man <sup>weiße</sup> Tomaten, so man  
 den die selben zerlassen, von Weis u.  
 Lute befreit u. in etwas Bouillon oder  
 Wasser besonders weich gälänget, Man füllt  
 die Einbrunn dann zuerst mit dieser To-  
 matenbrühe auf u. gibt nach u. nach Bouil-  
 lon hinzu.

### Obstsuppe

N. 22

1 lb frisches Obst, 1 lb Wasser, 1 lb  
 Kimm u. Zitronenschale, Kartoffel =

mehl oder Moniamin zum sämig machen.  
 Kirpfen und Pflanzen überfügt alles  
 Weinobst wird vor dem Gebrauch aufsteht.  
 Auf dem die Feuchte weiß gekocht sind rüfod  
 man 70 der Masse Feuch ein Tind. die übrige  
 zum Feuchte läßt man als Tüggennislage  
 darinn.

Leinwandobst: Jofanidbrunnen, Flindobbrunnen. u.  
 p. m. wird von den Wunden gekostet. Auf dem  
 Kirpfen wird das Obst Feuch ein feines Tind  
 gekostet u. nach Vorchrift fertig gemacht.

N<sup>o</sup> 23.

Rinderschmorbraten § 6. P.

3a Rindfleisch aus der Heule alt geschlachtet  
 auf 1 lb Fleisch 5 gr Salz, 1 Pr. Pfeffer  
 Speckteile zum spicken, 1 Eßl. Butter  
 4 Zwiebeln, 10 Pfeffer, 5 Gewürzkörner  
 Wasser zum Angießen, Mehl zum bestäuben.  
 Das Fleisch wird gekostet, geklopft u. mit dem  
 Specktheilungen, die man ein Salz u. Pfeffer um  
 genommen hat gekostet, mit Pfeffer u. Salz be-

prout mit Messl besänit u. in Dampf-  
 dem Fett von allen Seiten brühen anzu-  
 braten. Zur Färbung wird Lutter zu-  
 lassen, die Hälfte der Zwiebeln wird darin  
 gelöst angetrieben. Das Fleisch wird fein  
 gehackt, Zwiebeln u. die übrigen Gemüze  
 hinzugeben, das Wasser hinzugeben u. das Fleisch im  
 saftreichen <sup>2-3 Stunden</sup> langsam gekocht.  
 Je nach Bedarf muß das Fleisch gebräunt  
 werden. Die Krücker wird auch ein Teil  
 gegeben und mit Kartoffelknollen fein  
 gemacht. Kraut Petersilie oder andere Kräuter  
 kann man zur Krücker geben.

Spinat für 4 P.

No 29

1 lb Spinat, Salzwasser zum abkochen,  
 15 gr Butter oder Fett, 15 gr Fett, 1 Msp.  
 geriebene Zwiebel, 2 fein gewiegte Sar-  
 tellen, oder; etwas Sardellenbutter, 1/4  
 l. Louillon oder Wasser, Salz nach Geschmack  
 1 Pr. Pfeffer, hart gekochte Eier oder

## Spiegeleier zur Garnitur

Das Eiweiß wird <sup>in Wasser</sup> zerhackt und in einem Mörser  
 zerhackt in kaltem Wasser über  
 Koch, abgeseigt, fein gewaschen und  
 die Mehlreste genommen. Inzwischen set  
 man das Fett zu lassen, das Mehl schu  
 nig darin gerührt u. die Eigelb mit  
 Löffelchen dem Mehl anfüllen. Das  
 Anfüllen muß man so weit gehen, daß  
 die Eigelb ziemlich dick bleibt da das  
 Eiweiß sehr massig ist. Das Eiweiß  
 muß mit dem Eigelb 4 Stunden stehen  
 aber nicht länger da es sonst die ge  
 hebe verliert. Es wird mit dem Mehl  
 abgeseigt.

No 25Rebkuh

5 gr Salz, Speckscheiben zum Umbin  
 den, 25 gr Butter, 3 Pfl. saure Sahne  
 Nach belieben eine gestoßene Wach  
 holderbeere

Das Kalbfleisch wird zerhackt, gepulvert u.  
 an dem Feuer, zerhackt mit Salz und  
 gewaschen. Die Pfefferkörner werden  
 mit Essig einweichet. Die Lutter wird in  
 einem Eisenkessel oder in einem Pfanne ge-  
 bräunt, das Kalbfleisch hinein gegeben u. mit  
 allen Dingen darin angebräunt; das  
 ungegohren u. unter fließendem Wasser  
 von ihm fast zu zerhacken Eisenkessel  
 30-40 Min. gegohren oder in der Pfanne  
 im Leutofen die gleiche Zeit gebräunt.  
 Sind die Hülsen weich, so nimmt man  
 sie heraus, legt die Hülsen mit etwas  
 Pfeffer lob, giebt sie durch ein Sieb u.  
 mischt sie mit etwas Butterbrot fein.  
 Häufig legt man die transpiranten Kal-  
 bfleisch in den irdenen Topf zuweilen in den  
 sie gegohren sind u. köchelt sie darin auf  
 indem man den Topf auf einem Papier-  
 manuskripten stellt. Man legt davon 25 gr.

in Eisen u. Vinonellen geschiltte mayere  
 Eisen mit züm Eisen in den  
 Topf; und eine köstliche Tünche erzucht.

N<sup>o</sup> 26

Sauerkraut f. 7 P.

16 Sauerkraut, 30 gr Schmalz  
 1 rohen Kartoffel, 1 fein geschnittene  
 Zwiebel 1 Theel. Salz, Nach belieben  
 ein Glas Weiswein oder Champagner.  
 Das Kraut wird ja auf dem Feuer zu-  
 wassern. In einem irdenen Topf zerläßt  
 man das Fett, die fein geschnittene Zwie-  
 bel wird darin angefangt, das Kraut  
 hinein gegeben u. soviel Wasser  
 hinzugegeben, das das Kraut schmoren  
 kann. Auf 2 Hunden giebt man die  
 gewöhnliche Kartoffel hinzu, worauf  
 dieses gut mit dem Kraut u. süß Salz  
 hinzu. Wenn man Wein, so auch die  
 so oft nach dem Anrichten hin-  
 zu gegeben werden.

Geschmortes Hammelfleisch 8 P.

3 to Hammelfleisch aus der Keule alt ge-  
 schlachtet, 3 Ltr, 2 gestrichene Pfl. Salz 1 Liche  
 Zwiebel, Suppengemüse, 20 gr Butter 1 Pfl.  
 Salz Kartoffelmehl zum sämig machen  
 Das Fleisch wird zerhackt u. längere  
 Zeit gebrüht. Inzwischen hat man  
 Pfeffer u. Salz zum Kochen zubereit. Hin-  
 sichtlich giebt man das Fleischstück u. läßt  
 es langsam an der Hitze des Herdes  
 1/2 Stunden kochen. In einem Pfanne läßt  
 man das dicke Fett ranzen, nimmt  
 das Fleisch aus der Brühe u. legt es in  
 die Pfanne, überstaut es mit etwas Salz  
 u. bräut es unter häufigem Umrühren  
 der Brühe vom Kochen an, bei schwachem Feuer  
 1/4 Stunden. Die Brühe wird durch ein Sieb  
 gegeben u. mit Kartoffelmehl sämig ge-  
 macht. Darunter man feines Pfeffer zum  
 Kochen so gießt man diese zum Kochen.

den, daß man Louillon oder Kluffen an-  
gibt, daß sie nicht brauen wird

No 28

Sauerkraut mit Kartoffelbrei v. d. S

1 Anfluffform wird mit etwas zerluffenem  
Lutter ausgegipfelt. Unten gibt man eine  
Dijst Kartoffelbrei hinein, dann das Kraut.  
Kraut oben und den übrigen Kartoffelbrei.  
Man bestreut die oberste Dijst mit geriebenem  
Parmesan Käse oder Weißbrod, verteilt einen  
Lutterstülchen dar über u. überbackt die  
Dijst im Backofen zu guter Farbe. Hat  
man Schnitzmesser mit zu verwenden, so  
schneidet man diese in Rindstücken oder  
Dijst u. gibt sie über das Kraut Kraut.

No 29

Grüne Bohnen. f. 4 P.

1 1/2 lb Stangenbohnen, Salzwasser zum  
Abkochen, 1/4 lb Bouillon, 1 Ehl. Salz, 20 gr.  
Butter oder Fett, 10 gr. Mehl, fein gehack-  
te Petersilie.

Die Linsen werden zerstampft, abgezogen

gassmizalt, in kofanidun kälzmaffer aban  
 übergetrost und auf einen durchsichtigen  
 gegaben. Die abgetroffenen Lofman  
 gibt man wieder in den Topf zu rühren,  
 gibt Lütten Löffeln u. etwas Salz  
 hinzu u. läßt sie in diesem Löffel  
 weiß kochen. Dergewegen kömmt man  
 etwas Mehl darüber u. läßt dieselbe  
 mit weiß kochen. Zu letzter fängt man  
 fein geschnittene Futropfeln hinzu. Das Ge-  
 misch wird mit Salz abgeseiht.

N<sup>o</sup> 30

Montaminflammri f. 6-8 P.

1 Ltr gute Milch, 1 Hst. Vanille, 80 gr.  
 Montamin, 40 gr. Zucker, 2-3 Eier  
 Die Milch wird mit der Vanille zum  
 Kochen gebracht, dann kann ein  
 Zusatz von Salz man zu rühren. zum  
 Anrühren des Montamins. Salz,  
 Zucker, Montamin, eine Pr. Salz man.  
 Das in das Salz zu rühren gelassen

Milch gut verquillt. In die verquillte Flüssigkeit gibt man unter fortwährendem Rühren die verquillte Masse u. läßt sie 5-8 Minuten unter Rühren stehen. Dann gießt man den feinstgesiebten Eiweißsaft darunter. Die Masse wird in einen mit kaltem Wasser eingefeuchten Form gegeben. u. muß abkühlen. Man knetet den Klammern zu Obstücken oder vermischt sie mit Feinstspeisewasser oder Honigzucker.

N<sup>o</sup> 31

Spargelsuppe f. 4 P.

3/4 lb. Bouillon oder Spargelwasser  
 1/2 lb. Spargel o. kl. Büchse eingemachten  
 Spargel 30 gr. Butter, 40 gr. Mehl  
 1 Pr. Zucker, Salz nach Geschmack  
 Nach Belieben 1 Eigelb zum Abziehen.  
 Der frische Spargel wird gewaschen, gesäubert  
 Die Spargelstübe mit kaltem Wasser  
 dadurch angefeuchtet u. einen Hühner müß:

getrost, die Louisa auch ein Lieb gegeben.  
 In Kupf. Muffen gibt man die Gurgel-  
 schütteln u. kost sie darin wenig. Inzwi-  
 schen bereitet man eine gute Linbrunn  
 füllt diese erst mit dem Gurgelwasser  
 u. dann mit Louillon an. die Gurgelstsch.  
 dienen ab. Tüggelzug. Vorwärts man  
 Löffelgurgel so nimmt man die Gurgel-  
 schüssel aus der Louisa, kost diese auf, kost sie  
 u. kost sie dann zum Auffüllen.

Limonsuppe 4.P.

N<sup>o</sup> 32

1 Liter Wasser; Saft von 1-2 Zitronen 1/2 Liter  
 Saffor Apfelwein, Zucker nach Geschmack  
 1/8 Liter Tapioka oder Kartoffelsoja  
 Der Saft wird leicht erwärmt u. blau gemacht  
 u. mit Muffen bereitet zum Auffüllen  
 andymfoll. 1 Pfund Limonsuppe hinzü. gege-  
 ben. Ist der Saft klar, so gibt man Zitro-  
 nen saft hinzu u. schmeckt die Tüggel mit  
 Zucker ab. Von Limonsuppe gibt man ab.

No 33

Eggenstöckchen auf die Tügel.

Kaiserin Friedrich Torte.

3/4 lb Butter, 3/4 Zucker, 9 Eier davon  
4 ganze u 5 Eigelb; 3/4 lb Weizenmehl  
15 gr. Moniamin od. Kartoffelmehl  
6. bittere Mandeln 1 Theel. Subst. der  
Samen einer halben Stange Vanille  
10 gr Backpulver, 100 gr Citronat.

Die Butter wird zu Pulver gerührt.

Das Pulver, die 4 ganzen Eier u. 5 Eigelb.  
nach u. nach hinzugeben. Das 3/4 lb Mehl  
hinzugeben gerührt. Dann das Mehl u. Mon.  
damin, Vanille, Backpulver, Mandeln  
zuletzt das Citronat hinzugeben.

Die Masse wird in einem gut vorbereiteten  
Kugelformen gefüllt u. muß bei mäßiger  
Hitze 1-1 1/2 Stunden backen. Die Kuchen  
muß in der Kasse des Backens etwas ab-  
kühlen u. wird nach dem mit folgenden  
Gips überzogen.

12 a Puderzucker, 1 Eßl. Eiweiß. 3 Eßl.  
 Zitronensaft, 1 Messersp. Ingwer  
 Das Feinzerkleinert wird durch ein feines Sieb  
 gegeben Limonade u. Zitronensaft hinzu  
 1 Messersp. Ingwer. Das Guß wird 20 Min.  
 schaumig geschüttelt über dem Rührer geschüttelt  
 u. dann besetzt man das Falb mit Zi-  
 tronat welches vorher fein rühlig geschüttelt  
 sein wird.

Feiner Apfelkuchen

N<sup>o</sup> 34

1 hartes Eiweiß, 1 Eßl. Rum, 2 1/2 gr Mehl  
 140 gr Butter, 10 gr Zucker, 5 Eiweiß  
 1/2 abgezogene süße Mandeln. 1/2 Zucker  
 1 a Apfel.

Eiweiß u. Rum, Mehl, Lutter u. Zucker  
 werden zusammen verarbeitet u. so ge-  
 schüttelt, daß alle ein gleiches glattes Teig  
 entsteht welches man auf einem runden  
 dem Lutter bestreut u. Mehl bestreut.  
 Das Lutter angedreht u. gibt das Brot.

festen Eiern von den fünf Eiern wird  
 ein Mandel u. Zucker gemischt. Man  
 füllt die Hälfte des Eies auf den  
 Kuchen, dann springerittenen Apfel u.  
 den übrigen Eiern. Man backt den  
 Kuchen bei mäßiger Hitze zu gutem  
 Euben.

No 35Windbeutel

14 Ltr Wasser, 14 lb Butter, 1 Pfd Zucker  
 4 Eier, 14 lb Mehl, 1 P Salz etwas Zitronen-  
 schale.

Wasser, Zucker u. Salz von dem anfangs  
 kocht. Das Mehl hinzu gegeben u. zu  
 einem Klop abgerührt. Die Masse  
 nach u. nach mit den 4 Eiern anrührt.  
 Nachdem sie etwas abgekühlt ist, setzt  
 man sie mit zwei Ltr. Wallnusz große  
 Löffeln auf ein geschabtes Blech. Die  
 Windbeutel werden bei mäßiger Hitze  
 langsam gebacken. Nachdem sie abge-

Küßle sind, worin sie ausgefüllt sind.  
nach Lulibau mit Crem oder Tylagepasta  
gefüllt.

Butterplätzchen

No 36

3/4 lb Butter, 7/8 lb Zucker 1 1/2 lb Mehl, 1/4  
für den Teig 1/4 lb zum Ausrollen, etwas  
2 hartgekochte + 1 rohe Eiigelb etwas  
Citronenschale oder Vanille.

Die Lutter wird zu Tafeln gewälzt, das rohe  
u. gelochte Eiigelb fingen gegeben dann  
das Zucker. das ist 10 Min. gut pfanung  
gewälzt, dann nach u. nach das Mehl fin.  
zu. Die Masse wird gut durch geknetet  
verwahrt, Forman ausgefüllt. Die  
Plätzchen mit Mehl ausgefüllt sind.  
sind bestreut u. zu schön Farbe gebacken

Frisches Preiselbeercompott. f. 4 P.

No 37

1 lb Preiselbeeren, 150 gr Zucker 1/2 lb. Himml  
Die Preiselbeeren werden gewaschen u. abge-  
waschen. Das Zucker wird mit 1/2 lb Wasser

aufgekocht. Die vorbereiteten Linsen  
gibt man hinzu u. läßt sie gut aufkochen  
Nach Linsen muß man das Rönigold  
mit Kartoffelmehl oder Montanin etwas  
förmig.

No 38

Blumenkohlsuppe f. 4 P.

1 kl. Kopf oder 1 Stck Blumenkohl, 35 gr  
Butter, 40 gr Mehl, 1 Pr. Salz 1 Pr. Zucker  
5/4 Mr. Wasser.

Der Blumenkohl wird in kleine Stück-  
chen geschnitten, vorbereitet u. in dem  
Wasser mit etwas Salz u. Zucker weich  
gekocht. Die Linsen wird zerlassen. Das  
Mehl spannung darin geröstet. Die Brühe  
nach u. nach mit dem Blumenkohlwasser  
u. Louillon aufgefüllt u. 10-15 Min.  
gekocht mit Salz u. Pfeffertrüb abge-  
schmeckt, nach Linsen mit einem  
Eizalt abgezogen. Die Blumenkohlstückchen  
Linsen ab Linsen u. Linsen.

Mandelschnitte

1/2 lb Zucker, 1/2 lb Mehl, 1/2 lb Butter, 1/2 lb  
Mandeln & Eier.

Die Mandeln werden fein gewaschen u.  
zur Hälfte zum Aufschäumen gehörig geseigt  
sind, ebenso die Hälfte des Zucker. Die  
übrigen Mandeln u. der Zucker werden  
mit dem Mehl u. der fein zerflüßten  
Butter & Eigelb u. der fein gewaschenen  
Hälfte eines halben Zitzerns zu einem  
glatten Teig verarbeitet. Man rührt  
auf dem besten Loth den Teig tüchtig um  
und schneidet längliche Stücken. Diese  
bestreut man mit zerhackten Mandeln  
& Zucker. Welche man vorher gut vor-  
her mischt hat, die müßigen Hitzu werden  
sie hellgelb gebacken.

Makronengitterorte

8 Eigelb, 3/4 lb Puterzucker, 3/4 lb süße  
Limonade

Mandeln, Saft u. Schale einer Mei-  
 Citrone, firozū ein Mübatriq von:  
 14 lb Mehl, 18 lb Butter, 1 Eigelb.  
 Zum Belegen Johannisbeer- u. Apfel-  
 gelee oder nur eine Sorte.

Zum Spritzen 18 lb Puderzucker u.  
 etwas <sup>Eiweiß</sup> Eigelb zurück lassen.

Das Mübatriq wird auf dem Kochenblech  
 angebackt u. zu goldgelber Farbe gebacken.  
 Inzwischen bereitet man die Mastronan-  
 massa vor. Die Mandeln werden fein  
 gerieben u. mit dem gepulverten Zucker  
 u. 2 von dem Limonien, Zitronensaft  
 u. Syden bereitet gebackt. Dann  
 kommt noch u. noch ein <sup>klein</sup> Spritzgasse-  
 guss Limonien bereitet, das muß  
 man vorsichtig sein, damit die Masse  
 nicht zu weich wird. Das Mübatriq be-  
 reitet wird mit einem Teil der Mandel-  
 massa bestreut u. goldgelb gebacken

Die übrige Masse legt in Gitterform davon.  
Dieses wird wieder zu goldgelber Farbe gebracht  
Dann belagt man die Kuchen mit Johannis-  
beeren u. Quitten oder Apfeln u. spritzt sie  
mit Speiseglasur.

Makronenkugeln

N<sup>o</sup> 41

3/4 lb Mehl, 1/2 lb Butter, 1/4 lb Zucker  
1 Gläschen Fruchtgelee 8 Eigelb, 1 Eiweiß  
3/4 lb Zucker 1 lb süsse geriebene Mandeln  
Butter zum Blech.

Man macht aus Mehl, Zucker u. Butter  
einen Mürbeteig, formt davon auf  
einen Tortenblech einen Kuchen u.  
kann, backt ihn Kuchen gar u. bestreicht  
den Kuchen mit Gelée, Eigelb, Eiweiß u.  
Mandeln u. Zucker rührt man auf dem  
Feuer ab. formt Kugeln davon belagt  
die Kuchen mit dem u. backt sie bei  
mittlerer Hitze zu goldgelber Farbe.

40)

N<sup>o</sup> 42Schneebälle

1/4 lb. Milch, 50 gr Butter, 1/4 α Mehl  
4 Eier, 1 Pr. Salz etwas Zitronenschale

Brühteig

<sup>Milch</sup>  
Hitz, Salz u. Zucker werden aufgekocht, Mehl hinein geschüttet u. zu einem Klop abgekneten. Unter die gewisse Masse wird ein Ei gerührt unter die abgekühlten die übrigen Eier. Auf fertigem Form zusammengepresst setzt man mit 2 Feil.  
Minne Süßhan diese werden in Dampfen dem Fett zu schöner Farbe gelassen. Die Süßhan werden auf einem Dampfbrett abgetropft u. mit Zuckerzucker besetzt.

N<sup>o</sup> 43Speculatus

3/4 α Mehl, 200 gr. Zucker, 1/4 α Butter  
etw. Vanille u. Zitronenschale 1 Eßl.  
Arrak, etw. Hirschhornsalz u. Backpul.

Speculatus

5/4 α Mehl, 1/2 α Margarine, 325 gr.

Zucker, 2 Eier, 18 Mr. Mehl, etw. Himmlt

Mandel-Speculatus

3/4 W Mehl, 1/2 W Mandeln, 1/2 W Butter  
1/2 W Zucker 2 Eier.

x Speculatus

1 W Mehl, 1/2 W Butter, 3/4 W Zucker, 3 Eier  
etw. Backpulver u. Hirschhornsalz etw. Zitronen  
oder Vanille.

Makronen

No 44

1/2 W Mandeln, 1/2 W Puderzucker, 4-5  
Eiweiss. Saft 1/2 Zitronen u. Schale  
Die Mandeln werden abgezogen u. fein  
gemahlen. Das zu dem fein gemahlten Zitronensaft  
sagt u. Zitronensaft u. 1 Ebl. Eiweiss. Das  
sagt an der Seite des Hohlkessels u. zu  
rührt. Dann wird u. nach der Einsiebung  
gesiebt. Man muß darauf achten, daß die  
Makronenmasse nicht zu dünn wird.  
Das Blech schneidet man beliebig  
Formen, belegt diese mit Makronen-

masse u. backt sie bei mäßiger Hitze zu  
goldgelber Farbe.

No 45

Berliner Brot.

4 Eier, 1  $\alpha$  Fein Zucker  $\frac{1}{2}$  hell u  $\frac{1}{2}$  dunkel  
 $\frac{1}{2}$   $\alpha$  mit der Schale geriebene Mandeln  
etw. Muskat, Nelkenpfeffer, Kimm, 2  $\mathcal{L}$ l.  
Rahm, etw. Zitronenöl, 1  $\alpha$  Mehl,  $\frac{1}{4}$   $\alpha$   
Mandeln ganz gelassen. 10  $\mathcal{L}$  Backpulver.  
Eier u. Zucker werden <sup>1/4</sup> eine Stunde vorher  
nig gewischt. Dann gibt man auf u. auf  
die Gansoga, Mandeln, Leuzgülden u. Was  
singt. Sollte der Teig zu strif sein, so  
gibt man einige  $\mathcal{L}$ l. kaltes Wasser singt.  
Man rührt ein Teil der Masse auf ein  
mit Lutter bestreutes Tuch auf gestrichen  
 $\frac{1}{4}$   $\alpha$  Mandeln abgezogen u. ganz gelassen  
dieses über den Teig verstreut. Die übrige  
Masse darüber gegeben. Das Einlösen  
muß recht langsam werden. Es wird vorher in  
Stücken geschnitten u. zum Goldbraun uif.

Stückchen gelugt.

Krenzel

27

1/2 lb Butter zu Sahne gerührt, 5 ganze Eier, 1 lb Zucker, 1 1/2 lb Mehl, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, Saft u. Schale einer Citrone  
Man bereitet den Teig damit vor. Man formt aus diesem Masse Krenzel, Lebkuchen u. Pfefferkuchen. Die mit Pfefferkuchen für Pasteten kann mit Zimt, Mandeln u. Zimmt bestreut u. auf einem Leinwand gebacken werden.

Litronencrem zum Füllen von Torten u.

No 47

Theepätzchen

4 Eidotter, 1/4 lb Zucker, 1/4 lb Butter  
Saft von 4 Citronen Schale v. 1 Citrone  
Die Butter wird auf dem Feuer geschmolzen  
Dann kommt Zitronensaft - Pfeffer, Zimt u.  
Zitronen hinzü. Dieses gerührt geschloß bis es  
dicklich ist.

Kinder Backwerk.

No 48

1/4 lb Butter, 1 lb Zucker, 6 Eier, Schale

einer Citrone, 2 Messerspitzen  
Kirschhornsalz, Mehl soviel hinein  
geknetet, daß der Teig sich rollen  
läßt. Dann überrollt, Formauß,  
gestrichen welche gelblich gebacken wor-  
den. Der Teig wird am Luffen Abends  
vorher zubereitet.

No 49

Sächsische Mehlspeise f. 4-6 P.

100 g. Butter, 100 gr. Mehl, 100 gr. Zucker  
6 Eier,  $\frac{3}{10}$  ltr Milch, 6 bittere Mandeln  
1 Pr. Salz, Die Schale einer Citrone  
in Milch, ein Teil der Lutter u. das  
Kalz wird aufgekocht, das Mehl hinzü-  
gegeben u. zu einem Kloß abgebacken  
die übrige Lutter wird zu Tafeln gerührt  
zuletzt u. gelblich dazu, sind 10 Min.  
gerührt, dann noch u. noch der Mehl-  
Kloß hinzü, zuletzt sind sie spritzgepflegungen  
Zierformen. die Füllungsform mit gut vor-  
bereitet, die Masse hinein gefüllt, die

Form ausgeflossen u. im Wasserbad od. auf  
Dampf 1 1/2 Stunden gelocht, gestürzt u. sofort  
zerweicht.

Weinschaumsauce f. 8 P.

N<sup>o</sup> 50

3 Eier davon 2 Eigelb u. 1 ganzes Ei.  
Saft u. Schale einer halben Citrone  
18 lb Zucker 1/4 lb. Weiss v. Apfelwein  
Zucker u. Eigelb werden schäumig gerührt (10 Min.)  
Dann gibt man Wein u. die übrigen Zu-  
sätze hinzu. Die Masse wird im Wasserbad  
Wasserbad verdunstet, nach u. nach gießt  
man den feinstgeschlagenen Eiweißmassen zu-  
sätzen. Man kann Wein auch durch kalte  
Quantum Wasser mit Avast aufnehmen.

Harthoffelküchling f. 4 Per.

N<sup>o</sup> 51

3/4 lb Harthoffel, 18 lb Butter, 5 Eier,  
10 gr. Salz, 80 gr. Zucker, 10 gr. süße  
Mandeln, etw. gr. Zitronenschale  
Butter u. Hobelbrot zur Form.  
Die Tage zuvor gelochten Harthoffel werden

gewaschen, die Lutter zu Wasser gewaschen  
 zerkleinert u. Siegel nach u. nach hinzun., auf  
 Zitronensaft, dieses 14 Körner gewaschen,  
 dann die gewaschenen Kevstfellen & u.  
 zuletzt den Saftgussl. Einpressen. Die  
 Masse wird in eine gut vorbereitete Fein-  
 dingform gefüllt u. 1 Minute im Wasser.  
 sehr gut. Man gibt den Feindling  
 mit Wein- od. Feuchtsäuren zu kochen. Will  
 andere den Feindling als Zugabe zu Fleisch-  
 speisen oder mit Ragoutsauren anrichten  
 so läßt man zerstoßen u. Zitronen u.  
 Mandeln fast u. gibt statt dessen 15 gr.  
 feingewaschene Zimibalen hinzu. Die  
 Zimibalen werden dann vorher in der  
 Lutter zerdrückt. Die Kevstfellen nach u.  
 nach hinzu mit den ganzen Fein u.  
 Salz aromatisiert u. die Fein gewaschen.

No 52

Tonkuchen od. Bodenkuchen

10 Mehl, 40 Butter, 12 Zucker, 1/4 Ltr.

Mehl  
 od. 8 y  
 die d  
 u. eig  
 gewas  
 2 y  
 80 y  
 ken  
 17  
 1  
 1

1/2 Schale Citrone  
 od. etw. Vanillesamen, 1 Loh Backpulver  
 od. 8 gr Natron u. 10 gr. Cremosartur.  
 Die Lutter wird zu Tafeln geformt, zersto-  
 ren. Eigelb abwaschen dazu, dieses 1/2 Stunde  
 geformt, dann die Gemüze, Mehl u. Milch  
 dazu, kurz bevor die Lutter unter die Mehl  
 kommt, gibt man das Backpulver hinzu.  
 Der Kuchen darf nicht kochen, sondern muß  
 gleich bei mäßiger Hitze einen weichen  
 Kuchen geben können. Das abgekühlte  
 geformt u. mit Zucker und einem  
 Guß überziehen.

Grünkernsuppe

No 53

80 gr. Grünkern, od. 60 gr. Grün-  
 kernmehl, Wasser od. Bouillon  
 zum Angießen, 1 Loh Sellerie  
 1 Zwiebel, Salz nach Geschmack  
 1 Eigelb, fein gehackte  
 Petersilie

Der grob gemahlene Grünkern  
 wird mit kaltem Wasser be-  
 deckt zum Quellen aufge-  
 stellt. Nach u. nach gießt  
 man Bouillon od. Wasser un-  
 Sellerie u. Zwiebel gibt man  
 gleich mit hinein. Der Grün-  
 kern muß 2-3 Stunden lang  
 sanft kochen. Dann rührt  
 man die Suppe durch ein  
 feines Sieb, bringt sie wie-  
 der zum Kochen, schmeckt sie  
 ab mit ~~Meiße~~ und Salz u.  
 Fleischextrakt ab, fügt fein-  
 gehackte Petersilie hinzu  
 s. gibt zuletzt das Eiweiß dar-  
 ran, welches man vorher  
 mit etwas Wasser verrührt  
 damit es nicht gerinnt. Ver-  
 wendet man Grünkernmehl

für ein  
 Ballon  
 an.  
 brau  
 Koch  
 für  
 Grün  
 15 Ab  
 wir  
 250 gr  
 Zus  
 1 Lit  
 Zus  
 die  
 1 Lit  
 ver  
 zu  
 von

so rührt man das Talb mit  
 Salter Flüssigkeit dickflüssig  
 an. Die Bouillon od. Fleisch-  
 brühe bringt man zum  
 Kochen s. gibt dann unter  
 fortwährendem Rühren das  
 Grünkernmehl hinein, welches  
 15 Min. kochen muß. Diese Suppe  
 wird nicht durchgeseiht.

### Sandvorse

No 54

250 gr Butter, 200 gr. Zucker, 125 gr  
 Gustin od. Stärkemehl, 4 Eier  
 1 Citrone 1 Theel. Backpulver  
 Butter zu Sahne, Zucker s.  
 Gustin (Stärkemehl) s. ~~etwas~~  
 Die abgeriebene Schale einer  
 Citrone, Dann 1 Ei s. etwas Mehl  
 vermischt mit Backpulver hin-  
 zu, so abwechselnd bis Ei s. Mehl  
 verbraucht ist. Die Masse wird

in eine gut vorbereitete  
Form gegeben s. 1- $\frac{1}{4}$  Stunde  
gebacken.

№ 55

Fischbechamelle

2 W Schellfisch,  $1\frac{1}{2}$  W Kartoffel  
30 gr rohe Schinkenwürfel,  $\frac{1}{4}$  lb  
Milch od. Sahne, 50 gr. Zwiebelwürfel  
 $\frac{1}{4}$  lb. Bouillon, 40 gr. Butter, 30 gr. Mehl,  
2 Epl. Parmesan Käse, 1 Pr. Pfeffer  
Salz nach Geschmack.

Der Schellfisch wird geschuppt, aus-  
genommen s. gewaschen in Hohe ge-  
schnitten s. in kochendem Salzwasser  
wie Schellfisch gekocht. Ist er gar so  
befreit man ihn von Haut s. Gräten  
s. siebt zu siebt zu, daß die Stücke  
möglichst groß bleiben. Inzwischen  
sind Kartoffel mit Schale weich  
gekocht, abgezogen s. in Scheiben  
geschnitten worden. Die Butter

wird zerlassen, Schinken & Zwiebel.  
 würfel darin gedämpft bis ein feiner  
 Geruch aufsteigt. Dann gibt man  
 das Mehl hinzu. Ist dieses schaumig  
 so füllt man die Einbrenne  $\frac{1}{2}$  mit  
 Milch u. Sahne s.  $\frac{1}{2}$  mit Bouillon  
 u. Schinkenbrühe auf. Man läßt sie  
 vom Aufkochen an 10-15 Min. kochen.  
 Dann gibt man die Sauce durch  
 ein feines Sieb, erhitzt sie wieder  
 gibt den Purriesenkase hinzu eben.  
 so Fisch & Karsoffel. Man vermengt  
 alles vorsichtig, so daß die Fischstücke  
 möglichst groß bleiben & die Karsoffel  
 Stücke nicht zerfallen. Ist das Gericht  
 heiß, so stellt man es zurück, da es  
 leicht anbrennt. Etwas fein gehackte  
 Petersilie streut man darüber.

Gemüsesuppe.

Nº 56

Man verwendet zu dieser Suppe

Kohlrabi, Sellerie, Wirsing, Rosen-  
kohl, Blumenkohl, Nurneln, Erbsen  
Porree, 40 gr. Graupen od. Reis, fein  
gehackte Petersilie, 1 Stck frische  
Butter, Fleischextrakt zum Abschmecken.  
Das Gemüse wird vorbereitet & mit  
etwas Salz gedämpft. Wirsing &  
Rosenkohl muß in Salzwasser ab-  
gekocht werden. Dieses Wasser wird  
nicht verwendet. Die Graupen od.  
der Reis müssen besonders aus-  
gequollen werden. Die weichgekoch-  
ten Gemüse & die Graupen od. der  
Reis wird in die fersiy abgeschmeck-  
te Bouillon gegeben & die Suppe ist  
fersiy.

No 52

## Rossbeaf

6 lb Rindfleisch u zwar das flache  
Stck des Rückens, abgeschlachtet.  
Das Fleisch wird gewaschen, sehr

lange, geklopft von Sehnen, Knochen  
s. Fett befreit, gewogen u per  $\text{lb}$   
5gr. Salz berechnet. Eine Stunde  
vor der Tischzeit wird das Fleisch mit  
dem Salz eingerieben mit Mehl be-  
stäubt in die Pfanne gelegt u. mit  
 $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  dampfendem Rinderfett übergos-  
sen. Unter häufigem Begießen wird  
das Fleisch bei guter Hitze 20 Min.  
gebraten. Dann gießt man das  
Fett vorsichtig ab, kocht den Ansatz  
in der Pfanne los u. gibt das Fleisch-  
stück hinein u. brätet es noch 10 Min.  
unter fleißigem Begießen. Die Saufen  
wird durch ein Sieb gegeben mit  
Kartoffelmehl sämig gemacht mit  
Salz abgeschmeckt, 1  $\text{M}$  frische Butter  
hinzü gegeben.

Nr. 58.

## Limonencrem

1 Zitrone, 6 Eier, 160 gr Zucker  
 16 gr w. Gelatine  
 feigelt und zerknurdan span's  
 uing yuvüfot. Die aufgelöste Zitronen  
 gelatine wird hinzu gegeben. Das  
 nach der Einspannung und Taft und  
 Syala der Zitronen.

Nr. 59.

## Rosenkohl. f. 4. P.

1 k. Rosenkohl, Salzwasser zum Ab-  
 kochen, 10 gr. Butter od. Fett, 15 gr.  
 Mehl, 1/4 Str. gute Bouillon.

Der Kohl wird sauber gewaschen i. Wasser.  
 dem Salzwasser im offenen Topf auf  
 einem Durchschnitt abgetropft. Von Salz-  
 saur od. Fett u. Waschl wird man fallen  
 zubereiten benutzt. Diese füllt man  
 mit Bouillon auf u. spürt sie mit  
 1 Salz, man fr. Zucker u. Mehl  
 ab. Dieses über dem fertigen Topf.

Man läßt den Döfl in d. feuerbraun wof  
10 Min. dinstzen.

Rakachnem f. 6-8 Pers.

Nr. 60.

5 Blatt weiße Gelatine, 5 Eßlöffel Wasser,  
1/2 lb Zucker, 30 gr Rakao, 1/2 Mr. Milch,  
3 cm Vanillehülse, 1 Eßlöffel Kartoffel-  
mehl, 4-5 Eier.

Die Gelatine wird in dem Wasser gelöst,  
dann kommt Rakao, ferner in Vanille  
hülse hinzu u. 1/2 der Milch. Dinst muß  
zusammen rührsen. In der übrigen  
Milch wird das feine u. Kartoffelmehl  
verquirlt. Dann wird Dinst wieder fort-  
währendem rühren in ein kochendes Wasser  
gegoben u. muß man wieder bis  
wob kochen kommen. Der Exkurs wird  
im kalten Wasserbad abgekühlt. Man  
er kühlt fast zu werden zinst man  
den stützungsflüssigen dinstzen  
der. Man rührt bitteren Mandelkernöl,

Nr. 61.

Vanillapüßen od. Kisselpfüßen dazu.  
 Apfelkorte, Tortenboden mit hartge-  
 kochten Eiern.

15 gr. Zucker, 5 hartgekochte Eigelb, 200 gr.  
 Butter,  $\frac{3}{4}$  lb Mehl,  $\frac{1}{4}$  lb Mehl zum Aus-  
 rollen, 1 rohes Ei, 2 lb schöne Kochäpfel,  
 1 Zitronen,  $\frac{1}{4}$  lb. Apfelwein,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker  
 etwas Kartoffelmehl, Mondamin od. Gelatine <sup>333 lb</sup>  
 10 Mandeln, etwas Johannisbeergelee, nach  
 belieben Schlagrahne zur Garnitur.

Den Teig umrühren 10-12 Min. fast ga-  
 rüst, den Zucker mit einem Eigelb, umrühren  
 wenn dieser ein feines Pulver gerührt  
 ist, nach u. nach zu dem zu setzen ge-  
 rührten Zucker gegeben das Mehl zu.  
 Letzt dazu gegeben.  $\frac{1}{3}$  lb Mehl mischt  
 wenn zum Tortenboden  $\frac{1}{3}$  zum Rand.  
 Den Rand bestreicht man mit Eigelb,  
 backt ihn leicht ein u. backt ihn bei  
 schwacher Hitze zu guter Farbe. Ein Apfel

werden gemessen, gesüßt je nach der Größe  
 in 14 od. 18 geschnittene. Der Wein wird mit  
 Zucker u. etwas Zitronensaft u. Wasser versüßt.  
 Hierzu legt man ein Apfel  
 nach u. nach an. Der Saft wird feurig  
 gerührt mit Gelatine od. Stärkepulver.  
 Ein abgekühlter Apfel legt man gerührt  
 auf ein gebathenes Linnen, ein zweites  
 Linnen legt darüber. Ein Mandeln  
 werden abgezogen, zerbröckelt u. auf der  
 über verteilt. Ein Gulaustückchen dienen  
 zur Verzierung.

Dankeschuld Gullasch.

Nr. 62.

74 W Ferkelfleisch aus der Keule alt  
 geschlachtet, 1 gestr. Eßlöffel Salz, 1 Pr.  
 Pfeffer, 1 D. Messerspitze Paprika, 30 gr.  
 Butter, 1 Zwiebel in Scheiben, Mehl  
 zum bestäuben, Wasser zum Angie-  
 ssen.

Stärkepulver zum feurig machen, das

Fleisch wird gewaschen, gutloggt, in kleinen  
 Würfel geschnitten (3 cm) mit Salz u. Pfeffer  
 besträut, gutloggt mit Mehl besträut  
 u. in ein Gitter von einem Netze  
 hinein eingebettet, dann gibt man  
 etwas Wasser hinzu 3 Pfund Wasser, die  
 die eingewickelten Zucchini. Man muß  
 das Fleisch im Topf schmoren, bis es  
 weich ist, 2-3 St. die Zucchini wird durch  
 ein Sieb gegeben u. sämig gemacht.

Nr. 63.

Ungarisches Gulasch. f. 4-6 P.

1 1/2 lb Rindfleisch, a. d. H. alt. geschlachtet.  
 15 gr Salz, 1 Zwiebel, 1 Pr. Pfeffer,  
 1 Messerspr. Paprika, 3/4 lb rot ge-  
 schnittene Kartoffel in  $\square$  od. Scheiben  
 2-3 St. Tomaten, od. 3 Esslöffel Tomaten-  
 purée, 3-4 Pfeffergurken in Streifen  
 geschnitten.

Das Fleisch wird gewaschen, gutloggt in  
 3 cm großen Würfel geschnitten mit

Salz in Wasser aufgelöst, nochmal gutkocht.  
 Wenn zerläßt man etwas Fett od. Butter,  
 kochet die Fleischnur mit Wein  
 in dem Topf fügt Wasser hinzu u. köcht  
 mit 1/2 Hühner Brühe. 3/4 Hühner  
 oder eine Gabeln gibt man die  
 Kartoffeln hinzu die Tomaten od. das  
 Kürbis, die in Wasser gekochten  
 Pfefferkörner u. man nötig weis  
 etwas Wasser od. Salz. Was man  
 wissen, kochet man das Gericht  
 nochmal ab.

Stachelbeeren in Flaschen

No. 64

Die vorantunnen grünen, unreifen Stachelbeeren  
 werden vorher gewaschen, zerissen Stückchen ab.  
 getrocknet, in weisliche Flaschen durch Röhren  
 und Hühner Brust voll gepackt, dann gut  
 verkocht, mit Limfaden im Wein gebunden  
 und im Wasserbad 15 Min. gekocht. Beim Ge-  
 bräun werden die Beeren mit dem notwendigen

Zucker und Zitronensaft einmal aufgekocht;  
 rief kann man über die in den Klappen  
 geläuteten Zucker gießen und dann im  
 Wasserbad Maria

Nr. 65

Stachelbeergelee

Man nimmt auf 2 Ky reife, aber noch  
 feste rote oder grüne Stachelbeeren 2 Ky  
 feinsten Zucker und 2 l Wasser von der Beeren  
 entfernt die u. blüht, wäscht sie sauber  
 stellt sie mit dem angegebenen Wasser auf  
 Feuer u. kocht sie langsam weich. Dann  
 gießt man das Ganze auf eine rechte-  
 eckige Leinwand mit Leinwand gestülpten  
 Korb, läßt das Saft, ohne zu zerren,  
 ablaufen, kocht ihn mit dem kleinsten  
 feinsten Zucker unter sorgfältigem Aufsicht  
 man. Gießt das Ganze sofort in die  
 warmen Gläser u. bindet sie nach einigen  
 Tagen zu. Das in der Leinwand zurückge-  
 bliebenen kann man mit Zucker Sirup  
 ansetzen u. als Marmelade verwenden.

Rote Haselbeermarmelade

Reife rote Haselbeeren werden gereinigt  
 gemessen gewogen u. durch ein Haarsieb ge-  
 sponnen oder wenn sie nicht sehr gering sind  
 mit ein wenig Wasser (auf 2 kg Frucht  $\frac{1}{2}$  ~~kg~~  
 lb Wasser) weich gekocht u. dann durchgeseiht.  
 Auf jeden Liter Fruchtbrei nimmt man dann  
 500 gr Zucker, Kochbrei wird zusammen mit 1 lb  
 Vanille unter fortw. Rühren, bis die Marmelade  
 in breiten Flöcken von dem feiningehaltenen  
 Löffel rührt, füllt sie sofort in verschlossene Gläser  
 oder Trichter u. bindet sie nach einigen Tagen zu.  
 Diese Marmelade ist billig u. hält sich sehr gut.  
 Man kann auf den Zucker mit  $\frac{1}{2}$  lb feinst  
 zerhacktem Johannisbrotkern starklich kochen,  
 dann den durchgeseihten Fruchtbrei hinzü-  
 geben u. starklich einkochen

Eier einlegen

Auf  $\frac{1}{2}$  lb Wasserglas  $4\frac{1}{2}$  lb Wasser  
 gereinigt sind 100 lb Eier

Nr. 68

## Anisplätzchen

1/2  $\alpha$  Mehl, 2 Eier, 1 ffl Anis, 1/4  $\alpha$  Zucker,  
 + 5 ffl Wasser, 1 Messerspitze Hirschhornsalz  
 gerührt in 2 Hürten schalen lassen, dann kräftig  
 durchkneten, auf ein Blech ausrollen mit  
 einem Messerglas ausspannen und 2 Tage schalen  
 lassen, dann backen.

Nr. 69

## Gritzchen - Makronen

1 Hef Bitter, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Lupinmehl  
 2 Tassen Mehl, 8 ffl Stilly, 1/2 p. Finowatz oder 1 fi  
 2 Messerspitzen Natron, 1 p. Vanillin Zucker.  
 Stills schalen kräftig pin.

Nr. 70

## Gritzchen - Makronen

400 gr Haferflocken 200 gr Zucker 100 gr Bitter  
 1-2 Eier zu Syrus schlagen, etwas Backpulver  
 Vanille oder Citrone

Nr. 71

## Apfel im Schlafrock

1/2  $\alpha$  Mehl 10 ffl. voll Zucker, Vanille oder Anis,  
 etwas Stilly 1  $\alpha$  Apfel. den Teig ausrollen in  
 Schicht spannen

Nr. 72 39

Griestorte mit Vanille - Cremfüllung

14 ffl. Gries, 8-10 ffl. Zucker, 2 ffl. Kakao,  
Saft v. 1/2 Citronen, 1/4 Lt. Milch, 1 Loth Zuder  
man zu einem dicken Teig gerührt u. in einer  
Springform bei milder Hitze eine halbe Stunde gebacken.  
Auf die Form abkühlen, sperrt man sie für die Füllg, füllt sie  
mit einer dicken Krystall Vanillensauce. Will man die  
Form aufheben, kann man sie noch mit Citronensaft  
überziehen u. mit Krystall bestreuen.

Kriegswaffeln

Nr. 73

1/2 lb Mehl, 1/2 lb Griesmehl, 2 Eier, 1 Paket  
Backpulver, Zucker, Salz Gewürz nach Be-  
lieben, Rosinen oder Korinthen. Der Teig  
muß recht dünn angerührt werden, weil  
sonst die Waffeln hart werden.

Honighuonen.

Nr. 74

1 1/4 lb Mehl, 200 gr. Honig, 150 gr Zucker,  
3/8 Lt Milch, 1 Teelöffel Nelkenpfeffer, 1 Teel.  
Kümmel, 1 Teel. Anis. Man kann auch  
Luzerne oder Mandeln beifügen. Backzeit 2 Stunden.

Nr. 75

## Kriegswaffeln.

500 gr. Salzkartoffeln, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  ltr Milch  
 1 lb Kriegsmehl,  $\frac{1}{4}$  geriebene Zitronen-  
 schale,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver,  
 die gekochten Kartoffeln rührt man zu  
 Brei & ist dieser erhalten fügt man die  
 Zutaten bei zuletzt das Backpulver  
 In einem gefetteten Waffeleisen goldgelb  
 gebacken.

Nr. 76

## Kriegswaffelnkuchen.

$1\frac{1}{2}$  lb Mehl,  $\frac{1}{2}$  ltr Milch,  $\frac{1}{2}$  lb Rüben-  
 kraut 2 Päckchen Backpulver, nicht  
 ganz  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 2 Teel. Anissamen,  
 1 abgeriebene Citrone, etwas Salz. Milch  
 mit Kraut verrühren, dann noch &  
 nach alles hinzu fügen. Backzeit 1 Stunde.

## Kasten oder Graupenmehlkuchen.

1-2 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, was man 10  
 Min. schlägt, 2 Tassen von dem recht  
 fein geriebenen Mehl, 2 Tassen Grieß,

18 Str. Milch oder Wasser, & möglichst viel-  
gestoßene Vanille. 1 Stunde Backzeit.

## Keks

Nr. 77

60 gr. Butter, 1 Prise Soda, 1 Ei, 1 Eßlöf-  
fel Eiersatz, 125 gr. Zucker, Vanillin-  
zucker, abgeriebene einer Citrone,  
etwas Soda, Milch, 300 gr. Mehl, eine  
große Messerspitze voll Backpulver,  
Ausrollen & Rundungen oder zu □  
schneiden, bei guter Hitze 10 Min. backen.

## Birnenkörte.

Nr. 78

200 gr. Weizenmehl vermengt man  
mit einer Tasse warmer Milch,  
in der 50 gr. Kunsthonig aufgelöst,  
gibt etwas abgeriebene Zitronenschale  
hinzu & schlägt den Teig bis daß  
er Blasen wirft. Dann gibt man  
1/2 Tassen Teelöffel Doppelkohlenoxides  
Natron & 1/2 Teel. Weinsteinssäure  
daranter, rührt gründlich um,

füllt den Teig in eine runde, flache  
geölte Backform & bäckt die Torte  
etwa 40 Minuten bei Mittelhitze.

800 gr saftige Birnen schält man,  
teilt sie in Hälften, entfernt das Kern-  
haus & dünstet sie mit Zitronensaft &  
wenig Zucker im eigenen Saft weich,  
aber daß sie nicht zerfallen, nimmt  
sie mit dem Schaumlöffel heraus, &  
legt sie schuppenartig auf den heißen  
Kuchen. Den Saft kocht man zu  
Syrupdicke ein & beträufelt hiermit  
die Birnen, dann streut man  
Zucker & Zimmt oder Vanillinzucker  
darüber & trägt die Torte warm oder  
kalt auf.

Nr. 79

Kleine Tascherln mit Marmeladenfüllung.  
Man knetet einen Teig aus 100 gr. Mehl,  
100 gr. Butter, 100 gr. geriebene & gut ge-  
trocknete Kartoffeln & einer Messer-

spitze Backpulver. Nachdem man diesen Teig, der absichtlich ohne Zucker ange-  
rührt ist, gut durchgeknetet hat, rollt  
man ihn auf einem Backblech fein aus,  
bestreut ihn mit Vanillinzucker & schnei-  
det regelmäßige Vierecke. Auf jedes  
Viereck gibt man etwas gute Karmel-  
lade & klopft die vier Teigseiten darüber.  
Dann bäckt man die Täscheln auf  
einer gut eingefetteten Platte schön  
hellgelb & bestreut sie nochmals mit  
Zucker.

#### Schlagsahne

Nr. 80

4 Blatt Gelatine, 12 Mr. Wasser, 14 - 12 w  
Zucker, 2 Epl. Mehl, 1 Paket. Vanillenzucker.  
zusammen in kochen lassen nach dem  
Erhalten zu Sahne schlagen.

#### Schlagsahne.

Nr. 81

20 Lyr Gelatine, 1 Epl. Mehl, 6 Epl. Zucker,  
1 P. Vanillenzucker zusammen in kochen

Nr. 82

Wasser auflösen bis es anfängt mit kochen.  
1 Printen.

1 lb Mehl, 1/4 lb Zucker das mit 6 Eßl Wasser  
aufgelöst wird, 1/4 lb Honig, 1 Teel. Kimm, 1/2  
Teel. Nelkenpfeffer, 1 Eßl Anis & 1 Teel. Natron  
Gut durchmengen ausrollen in Hütchen

Streifen schneiden & 25-30 Min. backen.

Nr. 83

Hefeteig.

1 lb Mehl, 65 gr. Butter, 1 Ei, 100 gr.  
Zucker etwas Salz, 20 g. Hefe, Milch

Nr. 84

Hirsch- Torten.

6 Eier, 1/4 lb Zucker, 1 Kaffeelöffel  
Kimm, 1 Messerspitze Nelken, etwas  
abgeriebene Zitronenschale, 125 g.  
trockene, geriebene Brötchen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen,  
Zucker, Eigelb, Gewürz u. Brösel  
leicht darunter rühren, in die Form  
füllen, die Hirschchen einstreuen.

Nr. 85  
37

Biskuitpulver - Kuchen.

1/4 lb Butter, 1/2 lb Zucker, 4 Eier, 1 P.  
Vanillenzucker oder Zitronenschale,  
1 lb Mehl, 1 P. Biskuitpulver, soviel  
Milch, dass der Teig dick vom Löffel  
fällt. (Zum Tortenboden die Hälfte.)

Häselnuss - Füllung.

1/2 lb Häselnüsse, etwas Zucker,  
1 Vanillenzucker, 1 Eßlöffel Kakao  
und Milch zum Aufweichen.

Nr. 86

Makronen.

Nr. 87

3 Eiweiß, 1/2 lb Zucker, 1/2 lb Mandeln  
Die Eiweiß werden zu ganz steifem  
Schnee geschlagen, der untergerührt,  
die abgetriebenen, geriebenen Mandeln  
dazugegeben u. mit einem Kaffeelöffel  
kleine Häufchen auf Oblaten  
gesetzt u. bei mäßiger Hitze gebacken.  
Die Masse ergibt ungefähr 75 Stück.  
(per Oblate 15 Stück)

Nr. 88

Kartoffel - Klösse.

4. to geh. geriebene Kartoffel, 2 Eier  
1/2 to Kartoffelmehl, Salz, nach  
Belieben etwas Gewürz,  
10 Minuten kochen lassen.

Nr. 89

Worterboden.

1/2 to Orange, 1/4 to Butter, 70 g Zucker,  
1 feinstg. Mehl Ei, 2 Eßlöffel Rum.

Nr. 90

Blitzkugeln.

1/4 to Orange, 1/4 to Zucker, 1/4 to Butter,  
1 Ei.

Nr. 91

Figürzkugeln.

3 Eier, 80 g Butter, 2 Eßlöffel Puder  
Zucker ohne Milch, 2 Eßlöffel Zucker,  
10 weine Orange, das sie ohne Milch  
verarbeiten läßt, etwa 1 lb.

Nr. 92  
38

Arztliche Anweisung.

1/2 lb Pulver in Pulverzettel lassen, 1/2  
Pfund Zucker und 2 Block Zuckerpulver,  
1 lb Zucker.

Originalrezeptur.

Nr. 93

200 g Mehl, 150 g Butter, 2 Eigelber,  
2 Eßlöffel Zucker, 100 Mehl, 1 Portel  
Bouquetiere.

Dänisches Brot.

Nr. 94

100 g Zucker, 100 g mit Zucker gesüßtes  
in Mandeln (Zuckerlöffel), 200 g Butter,  
200 g Mehl, Butter nur so viel, 1 Portel  
Vanillenzucker. Dieses wird zu einem  
festen Teig verarbeitet, dann in Form  
von Gebäck, gebacken und gebacken.  
Dann von süß, also noch heiß, ein  
wenig Tinte, mit Zucker und Zimt  
mischen, bestreuen.

Nr. 95

Bittrostung zu Oberdrüsen.

200g Bittrost, 200g Zink, 4 Eim, 100 Dinst,  
1 Bortzülion, nussab Linsen, ein fub  
magib 3 Drogenstoffen.

Nr. 96

Güß zu Oberdrüsen.

4 Linsen kühnen Rosen, mit 4 Eim, Zink, Zink, kühnen Mandeln, 4 Eim Dinst und das Eim (das fub kühnen fub mib) Dinst vom Dinst miften, auf dem fub kühnen kühnen kühnen und dem nussab kühnen lassen.

Nr. 97

Zinkmiften.

200g Zink, 100g kühnen Zinkmiften, 100g Dinst, 12 Eim, das Eim zu Dinst kühnen, Zink und Eim kühnen kühnen. ein fub magib 2 Drogenstoffen. Zink füllung: 4 Linsen

... 4 Blatt ...  
...  
... 100 g ...  
...

Bibuln...

Nr. 98

6 ...  
...

Baum...

Nr. 99

6 ...  
...  
...  
...

...  
...  
...

### Kajorsklöse

3 lb gekochte Kartoffel (Pell) 1/2 lb Kartoffelmehl, Salz, untereinander mengen mit 1/4 lb Rohheute kühn anrühren und 1 Ei zugeben.

### Wollw.

1 lb Mehl  
1 Ei  
90 gr Fett  
90 Zucker

3 lb Mehl  
1/4 lb Schmalz  
1/4 lb Butter  
3 Eier  
1/2 lb Küllmann  
1/2 Zucker

2 lb Mehl  
100 gr Schmalz  
100 Zucker

2 Eier  
125 g Küllmann  
100 g Mandeln  
40 g Butter 175 g Zucker

12 lb Mehl, 1 lb Kumpf, 1 lb Butter, 12 Eier, 1 1/2 lb Küllmann, 400 g Zucker, 100 g bitterer Mandeln, 2 Zitronen, 1/2 lb Zitronat, 1/2 lb Orangenat, 2 lb feinen Zucker 1/2 lb Kumpf, 1 Eßlöffel Salz, etwas Orvat.

1 lb Zucker und Küllmann abwärts reifen lassen. Alle Zutaten mischen gut vereinigen sein.

### Genigklingen.

1 lb Mehl 1/2 lb Genig, 1/2 lb Zucker, 1 Zucker. Anis, 1 Butterzucker, Milch

70  
1 lb  
1/2  
und  
4 lb  
weil  
Zuck  
Kupf  
mit  
1/2  
Zuck  
bis 6  
Kupf  
wei  
dav  
mi

Güsten in Wein.

1 Ltr. Eßig, 1 Ltr. Weins, 4 Ltr. Zucker  
4 Ltr. Salz. Dinstes zusammen rühren,  
und dann mehrmals kochen (2000 in. B. 80°)

Pflaumenwein.

4 Ltr. Pflaumen mit dem Kern zu-  
wecken in Wasser kochen, mit 2 Ltr  
Zucker bestücken, 1 Ltr. Weins  
kochen. 3 Ltr. Wasser und dann  
mit neuer 10 Pflaumen Wein  
4 Ltr. Wasser.

Sonderwein.

Zutaten: 360 g Weizen, 360 g Zucker, 5  
bis 6 Liter, 500 g gepulvertes Mehl, 1 Pflaumen  
Brotzucker, Zitronensaft. - Zucker  
wird im Weizen zu Wasser gewaschen und  
dann mit dem Zucker sorgfältig gewä-  
nig gewaschen. Jetzt wird das eigentliche

7. Herbst  
mengen  
kochen

Butter  
400 g  
in, 2  
etwa  
2 Ltr  
Wein

abgek  
miffen

Zucker  
- Milch

zu geprügt sind die andern zücker, zücker das Gipspulver. Bearbeit: 1 Stunde

Stärkekrüger (Kornkrüger)

zucker: 2 lb Mehl, 3/4 lb Butter, 1/2 lb Zucker, 75 g Gips, 1/2 l Milch, 1/4 lb gepulvertes Pfefferminnen, 1/4 lb Kümmern, 1/4 lb Zitronen, 8 g Zimt. - Die Gips wird mit einem Teil der Milch angefeuchtet und mit etwas Mehl vermischt um einen weichen Teig zum Aufgehen gebracht. Die übrige Milch wird mit dem Mehl, 1/2 lb Butter, 1/4 lb Zucker und 1 Teelöffel Salz zu einem Teig geknetet, der, nachdem die die Gips zugefügt worden und so damit der Teig geknetet worden, an einem weichen Ort mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen stehen muß. Dann wird der Teig fingerdick ausge- rollt, die Krüger auf der Oberfläch mit zwei kleinen Löchern (4 St) versehen, mit 1/4 lb

Clemens Wilmenrod  
empfiehlt

## Christstollen



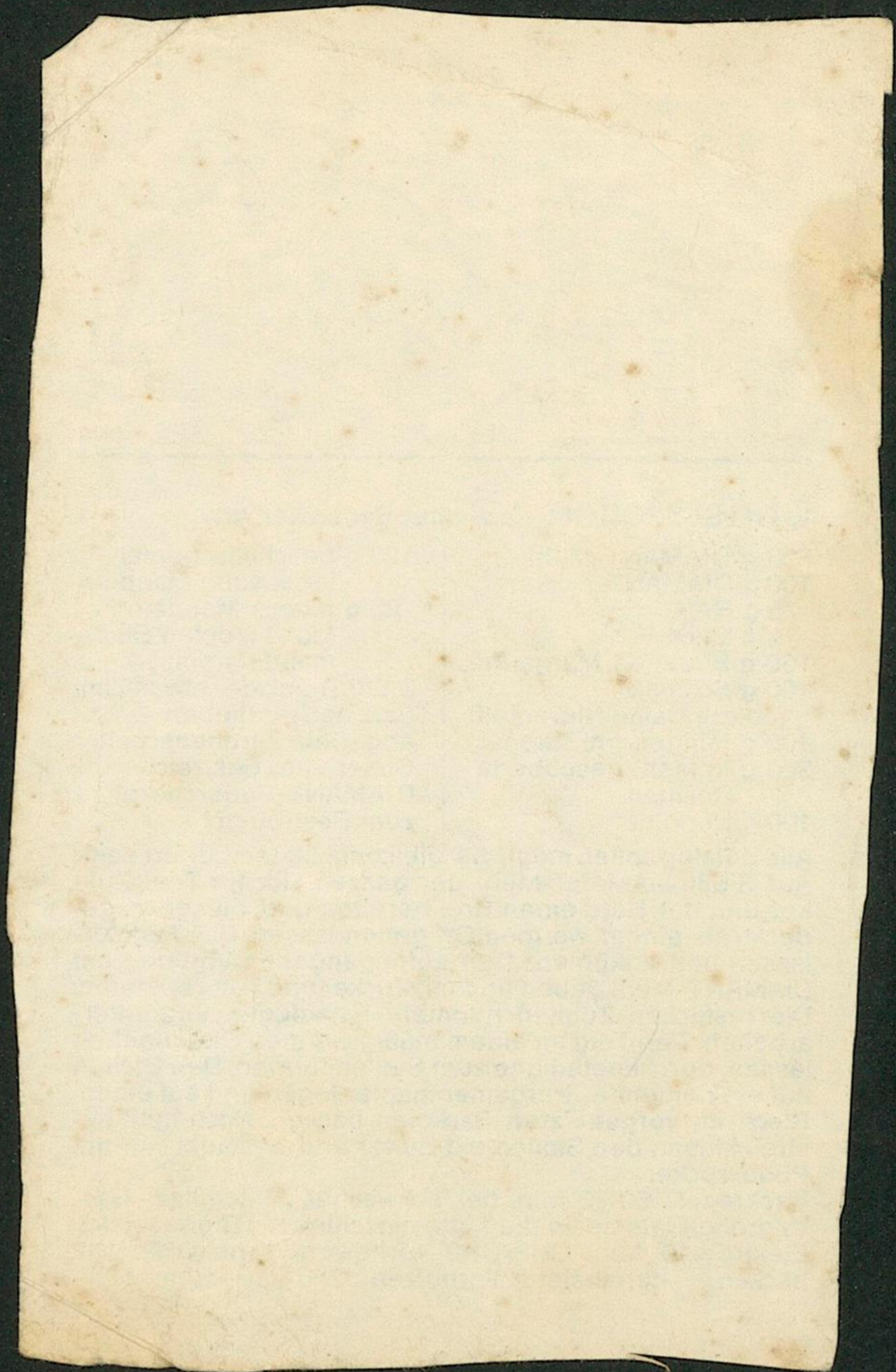
### Christstollen nach alter deutscher Art

500 g DIAMANT-Mehl  
100 g DIAMANT-Zucker  
75 g Hefe  
 $\frac{1}{8}$  l Milch  
150 g Butter od. Margarine  
100 g Schmalz  
(od. zur Hälfte Nierenfett)  
100 g feingeschn. Zitronat  
200 g in Mehl gesäuberte  
Rosinen  
100 g Korinthen

125 g geschälte, gemahlene, süße Mandeln  
25 g bittere Mandeln  
(od. 4 Tropfen Bittermandelaroma)  
2 EBl. Rum oder etwas Zimt  
Salz nach Belieben  
abgerieb. Zitronenschale  
Butter zum Bestreichen  
DIAMANT-Puderzucker  
zum Bestreuen

Alle Zutaten sollen möglichst gleichmäßig temperiert sein! Aus 3 EBl. DIAMANT-Mehl, der ganzen Milch, 1 Teel. Zucker und der Hefe einen Brei bereiten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Das Fett zerlassen und abkühlen. Den aufgegangenen Vorteig zum DIAMANT-Mehl geben und mit Zucker und Fett verkneten. Die restlichen Zutaten nunmehr hinzufügen und unterarbeiten. Den Teig an einem mäßig warmen Ort aufgehen lassen, durchkneten und zum Stollen formen. Den Stollen auf ein bemehltes Pergamentpapier legen und auf einem Blech im **vorgeheizten** Backofen backen. Noch heiß bestreicht man den Stollen mit Butter und bestäubt ihn mit Puderzucker.

**Backregel:** 60-70 Min. bei schwacher Mittelhitze. Gas:  $\frac{1}{3}$  große Flamme, in die Mitte einschieben, Thermostat 3. Elektro: 10 Min. OH3/UH3 vorheizen, dann OH2/UH2 backen. Thermostat: Vorheizen 250°, Backen 175°.



... 1/2 lb Mandeln, 1/2 lb Süßwurz, 1/4 lb Zitronat  
... 1 Munde 8g zum kochen und lof aufgeben soll. Das  
zu kochen und kocher fängen nicht auf ein  
lof gelochter fassen zum kocher fassen  
... als kocher, zum kocher noch u. u. kocher  
... an einem kocher kocher  
... kocher kocher kocher kocher kocher kocher kocher  
... kocher kocher kocher kocher kocher kocher kocher

FriesmehlKuchen.

1/2 lb Mehl, 1/2 lb Friesmehl, 2-3 Eier  
abgewaschen Zitronensaft, 200 gr. Zucker  
1/2 lb Butter, 1 Tasse Milch, Salz.  
Das Mehl mit der Milch verrühren  
mit 3/4 Hände pfen lassen. Dann rort  
das andere zutaten hinzurühren.  
Man kann Apfelsäure, nachdem der  
Kuchen in der Form ist, hinzubrücken.

Pralinen

50 Eier gelassen, 1 Tasse feines Zucker, 1 Tasse  
K. Geflügel, 3 Epl. Nuss, 2 Epl. Nuss, Salz.

### Heimbeersaft

Heimbeeren mit Wasser bedeckt 10-15 Minuten kochen lassen, dann durch ein Tuch fließen lassen. 1 lb Saft 350 gr. Zucker (ungefähr) aufwallen lassen. 1 Pkt Salzsäure durchrühren, kalt werden, dann den Schaum abnehmen. Die eingefüllten Flaschen einige Tage stehen lassen mit Cellulose zu binden.

### Gurkensalat.

Die Gurken werden gesäubert, in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, etwas starker Luftzug. Dann kühlt man sie auf einem Sieb abzulassen. In 1 Teil Essig, 2 Teilen Wasser werden sie wiederum aufgekocht und wieder auf ein Sieb gesäubert. Dann legt man die

Gurken in einem Topf, mit Zwiebeln,  
Wasserkastanien, Kulsam, Fenchelkörnern der-  
gnaisfarr, Kocht 1 l Essig mit 1 lb  
Gurken und giebt die Saft heiß über  
die Gurken.

Griebsaufkang.

2 Linn, 50 g Gurken, 100 g Gries,  
wenn Gries in. Holz, Linsen in  
Linsen feinemig wasser, von Gries  
eingetragen, Pflanz der Winterkorn,  
in die gebildete Samen füllten  
in. 1/2 lb. Linsen. Auf dem Linsen  
1/2 l kochender Milch darüber gießen  
und noch 10 Minuten bei mäßiger  
Hitze kochen.

Griebsknödel.

1/2 lb Linsen, 1 lb Gries, 6 Linn.  
Linsen feinemig wasser, Gries,

Eier in. etwas Salz beigefügt. Mit  
dem Eßlöffel kneten in Wasser  
das Salzwasser geben in. 15-20 Min.  
Wasser lassen.

### Englisch-Biskuit.

140 g Zucker, 140 g Mehl, 2 Eier,  
40 g Backpulver, 140 g Milch, 2 Eßl.  
Korn, Mehl 1/4 Hl. nehmen, die  
übrigen Zutaten nach 1/2 Hl. nehmen.  
In Backform geben in. backen.

### Kuchen-Boden.

50 g Mehl, 50 g Zucker, 2 Eigelb,  
1/2 Tasse Milch, 200 g Mehl, 1/4 Back-  
pulver. Wenn hell gebacken könn-  
en mit Limonadenwasser bestreuen und  
fertig backen.

### Biskuit-Tortenboden

2 Eier, 6 Eßl. Mehl, 1 weisse Biskuit-  
gölbe, etwas Vanillenzucker

Ballen mit Barkzylinder.

500 g Mehl, 1 P. Barkzylinder, 150 - 200 g Zucker,  
1 P. Vanillenzucker, etwas Holz, 1 fl. Rum-Aroma,  
1 fl. Zitronenaroma, 3-4 Hoozfen Bittermandelbitter,  
1 Ei, 4 Eßl. Milch oder Wasser, 1 P. Topfzylinder  
od. 1/2 P. Puddingzylinder (Vanilla-Geschmack)  
100 g Monoglycerin u. 50g Rindenfett oder 150g Monoglycerin.  
(das Mehl zwingt auf mit 125g Fett). 125g Quark,  
150-200g Rosinen oder Kerntrennen.

Zum Backen: etwas Zucker und Monoglycerin,  
zum Bestäuben: etwas Puddingzucker.

Mehl und Barkzylinder nebeneinander mischen,  
und auf ein Backblech bzw. Teflonblech geben,  
in das Mehl noch ein wenig Vanillin geben.  
Zucker, Vanille, Ei und das mit dem flüssigsten  
Monoglycerin oder Topf- oder Puddingzylinder nebeneinander  
sinnungsgemäß und mit einem Teil des Mehls  
zu einem dicken Brei verarbeiten. Vorher  
gibt man ein in Rührer geschittene Portion Mono-  
glycerin, das sein geschnittene Rindenfett, das durch

Milch  
fett  
Min.  
Eier,  
Eßl.  
ein  
abgem.  
Backen.  
Eidamm  
in Back-  
Küch-  
mit  
Back.

nin sind geschneitten quer und in geschneid-  
ten Reiben (Korinthen). Man bindet die Reiben  
mit Woll, damit alles zu einem Kloß zusam-  
men und am besten von der Mitte über allen  
Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Soll-  
te Platin, gibt man noch etwas Woll hinzu.  
Das Teig wird zu einem ovalen Platten in  
der Größe von etwa 30 x 16 cm überrollt,  
zum Rollen geschneitten, und riefen ringförmig  
ins Backblech gelegt.

Backzeit: 70-80 Minuten bei schwacher  
Hitze.

Vergleich mit dem Brot die besten man die  
Roller mit zerkleinerten Fett und bestreut  
ihn mit Puderzucker.

### Rezept für Kuchen

250 gr. weiche Butter, eingeweichte  
Kartoffeln, 300 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 60 gr.  
Margarin, 1 Ei, Salz, etwas abgeriebenes Zitro-  
nenschale, 1 Blatt Backpulver, zum Füllen:

Mandel, zum Sprengen: Milch.

Nußplätzchen.

6 Linseniß zu einem Pfund, 1 lb Zucker  
gemahlene Nüsse oder abgezogene  
Mandeln damit vermengen. Zu  
Gehäcknissen kann man auch 4 gran  
zu einer nehmen, dann aber Zucker  
und Linsen pulvermäßig mischen.

Züngerstein.

1/2 lb Porzellan, 1/2 lb Kalkstein, 1/2 lb Nüsse  
zahn, 1/2 lb reine Kalkstein Nüsse der  
Flüßschmelze davor. 1/2 lb feines Salz.  
(Nächst Petroselin.)

Moromelade.

6 lb Apfelsinen in kleine Stücke schneiden  
denn sind mit Zucker 24 Rd. setzen lassen.  
1 lb Orangerosen in kl. Stücke schneiden

sind runder. 5 1/2 - 6 lb Zucker.

Sowb. Marmelade.

1/2 lb gewaschenen Mandel-Kern, 1 lb Zucker,  
Kornmehl-Zucker, 4-5 Eier.

Leibgebäck.

1 lb Mehl, 1/2 lb Butter, 1/2 lb Zucker,  
1 abgewaschen, wie den Rest eines Zuckers  
2 Eier zum Backen.

Erweichte Kuchen.

1 lb Mehl, 1/2 lb Butter, 1/2 lb Zucker, 2  
Eier, 1 Backzucker.  
2 lb Öl gebackt, 1 Kornmehl-Zucker darin.

Mehlspeise.

1 lb Mehl, 3 Epl. Zucker, 1 Zitrone,  
1/4 lb Butter, 1 Ei, 1/4 l Milch, 1 Back-  
zucker, 125 g Rosinen, 125 g Vanillin

125 g Thipp. du Trig anbrocken.

Pflanzennuß.

4 lb Pflanzennuß mit Kernen in Oestel  
schneiden, 2 1/2 lb zürker über Nacht Ma.  
für lassen. 3/4 lb. Kerne lassen, dann  
mit 10 Kernen was 1/4 lb Kerne lassen.

Wurzel.

5 lb Pflanzennuß, 2 1/2 lb Ölöl, 2 1/2 lb  
Kernen, 3 lb zürker, 1 p. Trolizyl.

gültig Agri Pflanzennuß.

1 kg Ölöl, 1/2 kg Pflanzennuß, 1/2 kg zürker,  
minigeln Kerne "Bitterwurzelöl."  
Die Ölöl schneiden, in Kisten schneiden, mit  
etwas Wasser waschen, und durch ein  
feines Sieb streichen. Pflanzennuß waschen,  
abtrocknen, in kleinen Kisten schneiden  
und waschen lassen. Ölölbrenn, zürker,

Rhabarber zu Formung geben, unter Pflaster  
10-15 Min. lassen, mit Bismuturück  
öl abspülen, saß in Gläser füllen und  
zubinden.

### Rübelid

Der fertigemachte Rübelid miß  
24 St. in feinem Effigwasser setzen  
dann abgießen und in Weinessig  
mit Zucker und Gewürzen glasig,  
aber nicht zu dick, setzen lassen.  
Auf 3 St. Rübelid 1 St. Zucker, 1/2 lb  
Effig, Kaugummi in Zucker.

(Anisgölz in gelb: 6 St. Rübelid, 2 St. Zucker  
1 Tasse Weinessig und 3 Tassen Wasser.)

### Gewürzkuchen.

1 lb Zucker, 1 lb Mehl, 1/4 lb Milch  
2 Eßl. Butter, 1 Tsch. Zimt, 1 Tsch.  
Anisgölz, 1 Tsch. Pfeffer, 1 Tsch. Kardemummi  
Thüßel oder Morwidel, 1 Tsch. Lorbeer-  
Pfeffer, Citronat. + 1/4 St. Butter d. 2 Eier

Wirkwonn

$\frac{1}{4}$  to großen Hofwafeln, 4 Eßl. Öl und  
1 Eßl. Zucker zusammen fallgule  
wollen. 1 Ei mit 75g Zucker schneu-  
mig rühren, dann 50g Mehl, 1 Nat.  
Backin, 3-5 Tropfen Bittermandel-  
öl, zuletzt die erkalteten Hofw-  
feln mitrühren.

Leutliner Brot

1 to Mehl,  $\frac{1}{8}$  to Butter,  $\frac{1}{2}$  to Zucker,  $\frac{1}{4}$  to  
Butter, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  P. Leutliner, 1  
P. Hamillinger,  $\frac{1}{2}$  to Pfeffer oder  
Mandeln.

*Handwritten note:*  
Zucker  
1/8 Butter  
mit Mehl  
mischen

6 d Butter 2 Toff Mehl  
1 1/2 Zucker 1/2 2 Eyer  
Zutatenliste

150 Gorn 150 Mehl 150 Zucker  
Stoff u. Syden einen Zitronen Saft  
1 Ei 1 Toff Mehl anrühren 1/4 St Mehl  
lassen 1-1 1/2 St Backen 25-30 Min  
Guten

Sahne aus Gniess.

1/2 l Magermilch, 2 Essl. Zucker u. 2 Essl. Gniess  
2 Min. aufkochen, Butter oder Sahnearoma,  
stehen lassen bis zum anderen Tag und  
dann schlagen.

Rezept

Eisenglocke unter dem Löffel und rühren  
in einer Pfanne etwas Fett geben  
dann rühren mit Zucker

Erstait - Tortenboden

1 Ei 1 Tasse Zucker 2 Tassen Mehl 1/2 Stk  
Backpulver, Milch, nicht zu dick anrühren

Johannisbeermarmelade.

1 lb Beeren, 3/4 Zucker, Salzyll. Beeren säubern,  
stampfen oder durch Fleischmaschine drehen.  
Ohne Zucker 7 Minuten wallend kochen las-  
sen, danach vom Ofen nehmen und sofort  
mit dem Zucker kalt rühren, ungefähr  
1/2 Std.

Printen (mit Roggenmehl.)

1/2 lb K nigshonig, 1 lb Mehl, 1/2 lb Zücker, 1/2 lb Margarin  
1 Ei, 10 g Hirschhornsalz in 1/2 Tasse 1 Essl. Kakao  
Kaffee aufgelöst, 5 g Koriander, 5 g (Menserpfe) Zimmt,  
5 g Anis, 5 g Melken (gerastet)  
Die ausgerollten Plätzchen mit kaltem Kaffee bestreichen.

Flecken

450 g Mehl, 250 g Butter, 4 Eier, 1 Tasse  
süsser Milch, 125 g Zucker, etwas Zitrone  
in 2 Teelöffel Backpulver.  
Zur einen festen Teig ausrollen, ausrollen,  
kleine Stückchen davon schneiden in feinem Fett backen.

Gebaktes Formateisreiben

1/2 lb Mehl, 1/8 l. Milch, 1 Ei, 1 Tasse  
Zucker einen glatten Teig rühren  
1 cm dicke Formateisreiben davor  
backen in Ofen in feinem Fett oder  
Oil backen.

Kopfkuchen mit Quark

125 gr. Butter mit 200 gr. Zucker-  
spannung rühren, 2 ganze Eier dazu  
dann 250 gr Quark, 2 Vanillezucker  
350 gr Weizenmehl, 1 fl. Brot-  
zucker. Unter den fertigen Teig  
rührt man noch 75 gr. Rosinen  
in 75 gr gewaschen Mandeln.  
Der Teig muß sehr fest sein.  
Backzeit 60-70 Min. bei schwacher  
Hitze.

Apfelkuchen

4 fl. Cel., 100 gr Zucker, 1 fl.  
Saft eines gelben Zitronen, 125 gr  
Quark, 200 gr Mehl 1/2 fl. Brot-  
zucker rührt man zu einem  
festen Teig. Mit einem Löffel, den man  
öffnen in Mehl taucht, formt man  
den Teig in eine gefüllte Form.  
form. Denn werden 1 1/2 in

Geübten geschnitten Äpfel darauf gelegt in.  
mit 25 gr. Rosinen bespritzt. Röhren  
des Pastens werden die Äpfel mit einem  
gefeilten feinen überdrückt, damit sie  
fall und festig bleiben. Backzeit 25 bis  
35 Min bei guter Mittelfitze.

Bienenstich

Doppelte Teig mit folgendem Belag:  
50 gr. gute Butter, 100 gr. Zucker in.  
1 Epl. Milch läßt man in einem  
Topf saip werden. Dazu gibt man  
ein Pfl. Vanillezucker 100 - 125  
gr. geübten Mandeln. Nach dem  
Falteln spritzt man die Masse  
auf den Teig in. backt 20-30 Min  
bei mittlauer Hitze. Man kann  
ihn nach dem Falteln durchstreichen  
in. mit Füllung füllen.

Quarkspitzen

2 Epl. Fett, 5 Epl. Zucker, 2 Eier, 250 gr.

Quark 250 gr. Kell, 4 gekochte, gewaschene  
Reisoffeln, 8 Epl. Milch, Salz 50 gr. Rö-  
sinthen, 1/2 fl. Oel zu einem sauren  
Fig mischen. Mit einem in feinem  
Fett getränktem Tuch. Al. Klöppel abstreifen  
in ein kochendes Fett einbetten  
Noch heiß mit Zucker besetzen.

### Gefüllter Kringel

1 lb Mehl, 1/4 lb Marg., 150 Zucker,  
2 Eigelb, Zitronen, Gips  
Füllung: 200 gr. süßer, 2 feinweiß  
200 gr. Zucker.

### Solanumber-Gelee

6 lb Wasser mit 2 lb Zucker ansetzen in  
20 Min. kochen lassen. Danach noch ein  
Pfund kochen lassen. Den Saft mit 7 lb Zucker  
mich einfallen und etwas Salzzyl zugeben.

### Kochendes Hüften

Gelbe Wurzeln in fall Roggenmehl, 1 Pfund Butter  
" Milch " " Wasser, etwas Zucker  
Salz und Gips

## Buttermilchspeise.

zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Buttermilch, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, einige  
 Tropfen Rum, Zucker nach Geschmack (ca. 100 g),  
 3 Blatt rote u. 3 Blatt weiße Gelatine.

zubereitung: Sämtliche zutaten, bis auf die Gelatine, in  
 kaltem Wasser einweichen, dann kalt mischen.  
 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann  
 vorsichtig ausdrücken und auf dem Ofen so lange  
 erhitzen, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Im lau-  
 warmen Zustand unter die Speise rühren.  
 Einige Stunden stehen lassen. Dazu Vanillebunke.

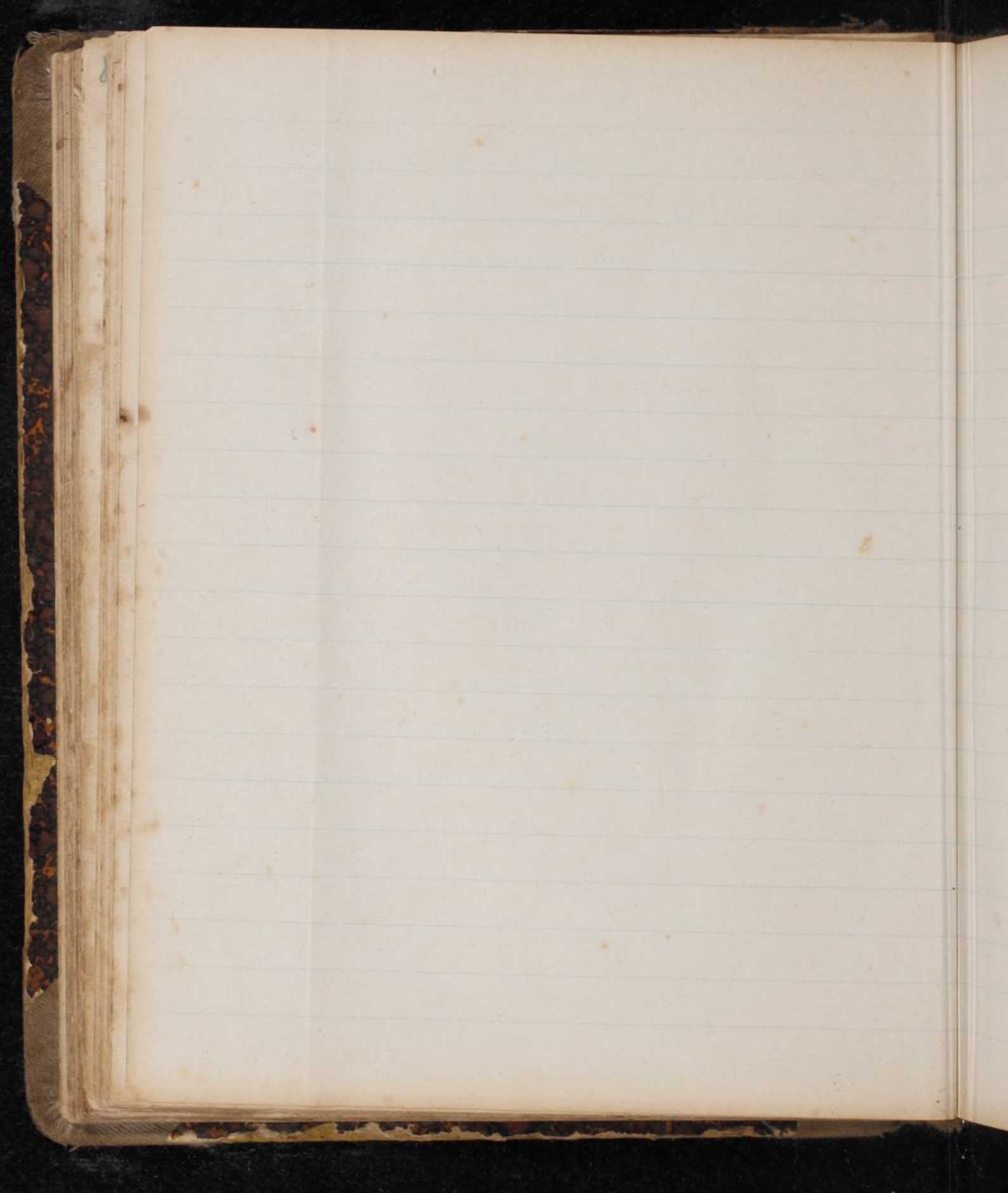
Stollen

400 gr. Butter, 250 gr. Zucker  
 4 Egel. Del Salz  
 2 Eier 250 gr. Sultaninen  
 2  $\frac{1}{2}$  Mehl 65 g Zitronat  
 Pöfe 2 Vanille Zucker  
 $\frac{1}{4}$  lt. Milch

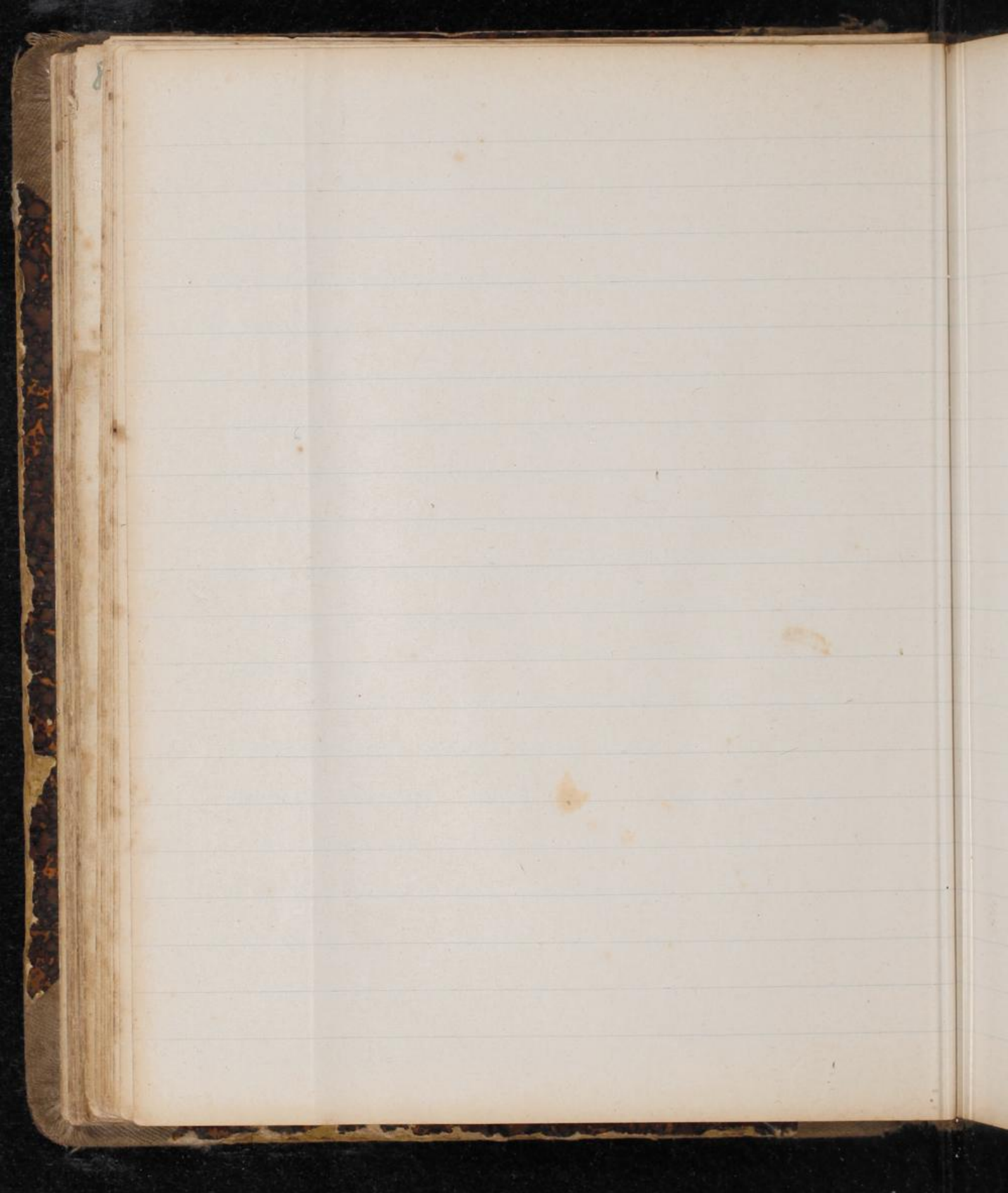
Eisertinken

1 1/2 Kell., 1/2 Pf. Zucker, 200 gr. Butter, 3 Eier  
1/8 Ltr. Milch, 1/4 Wasser, 2 Familienzucker

3 Bier  
Per



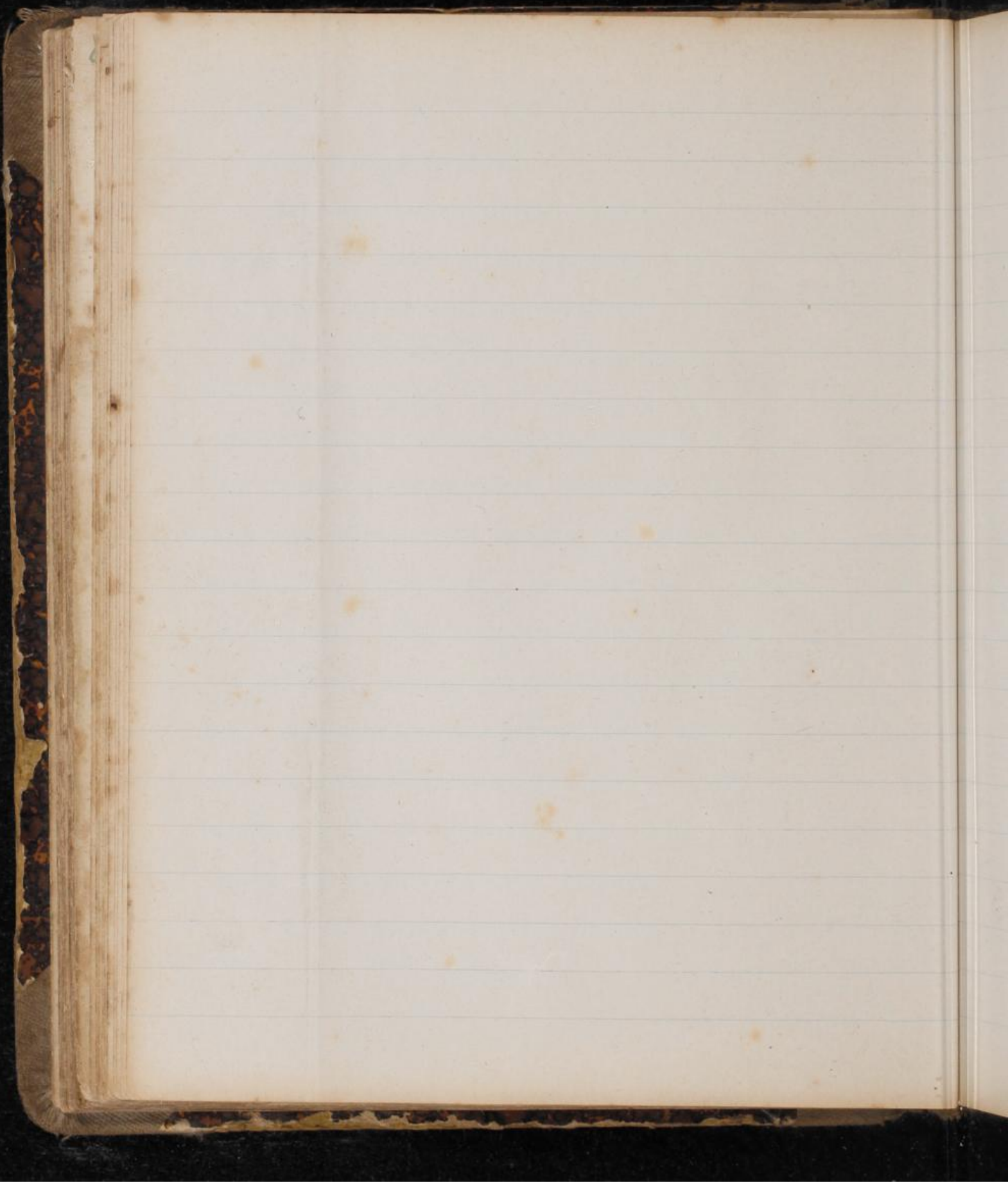




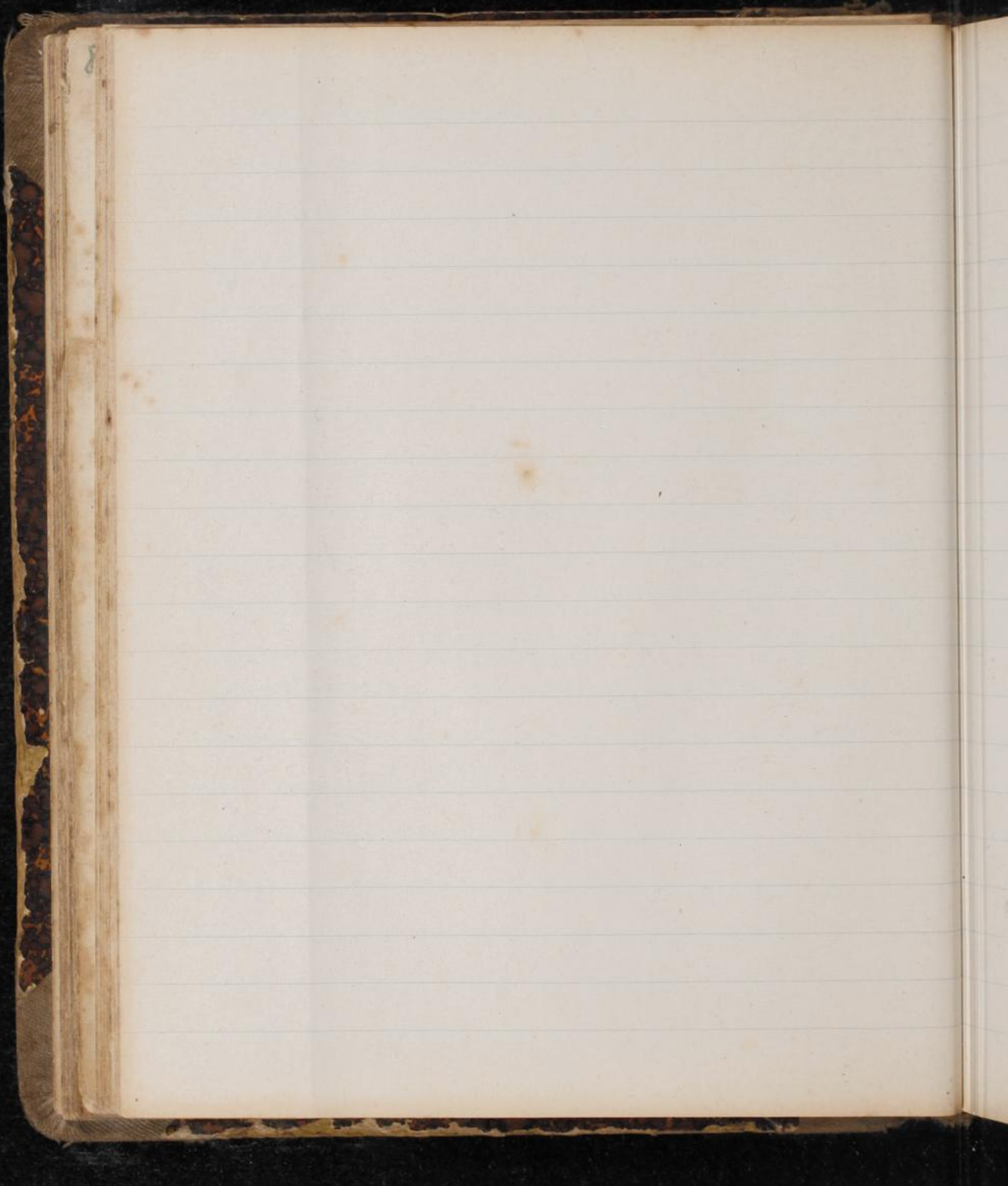




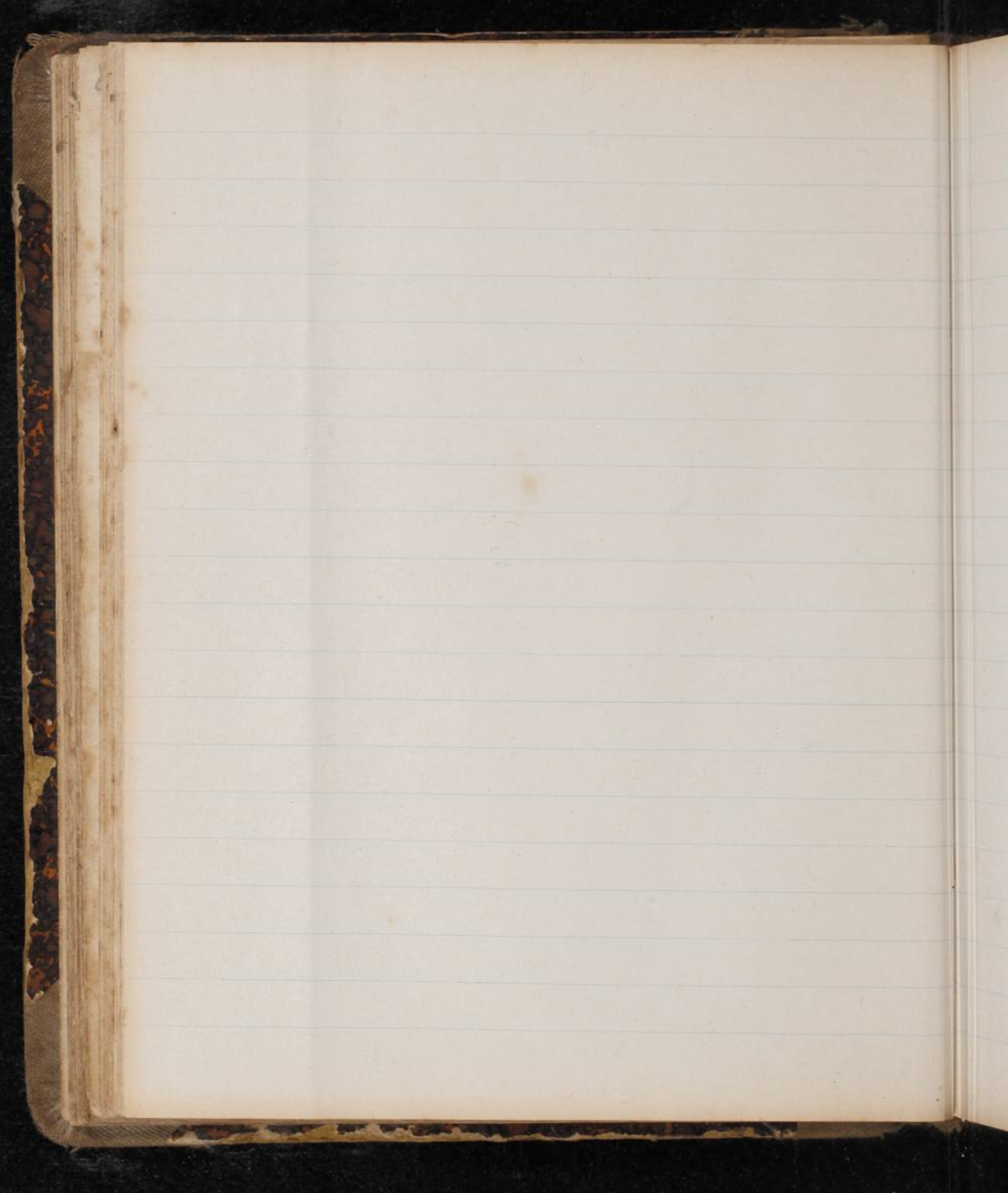




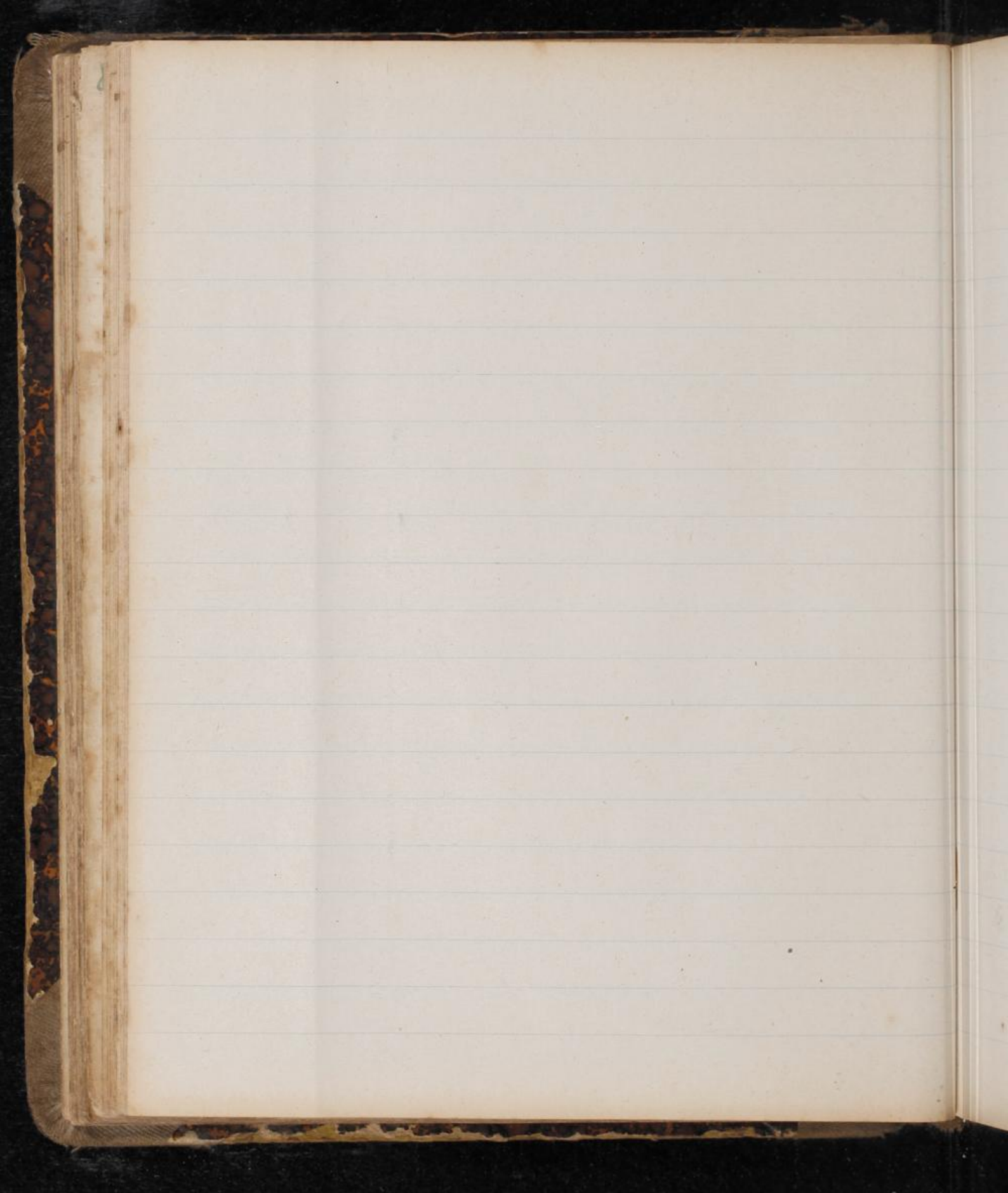




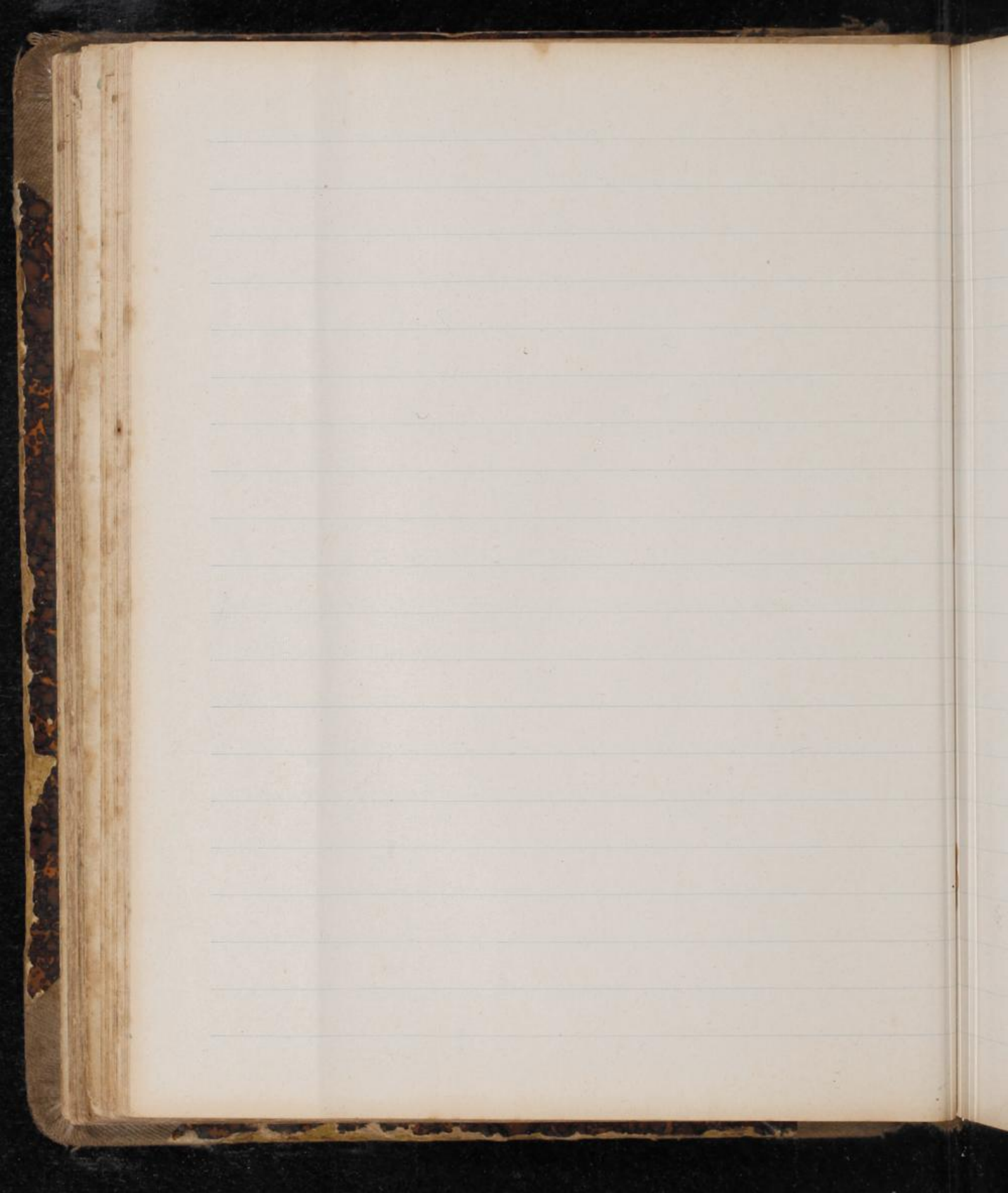




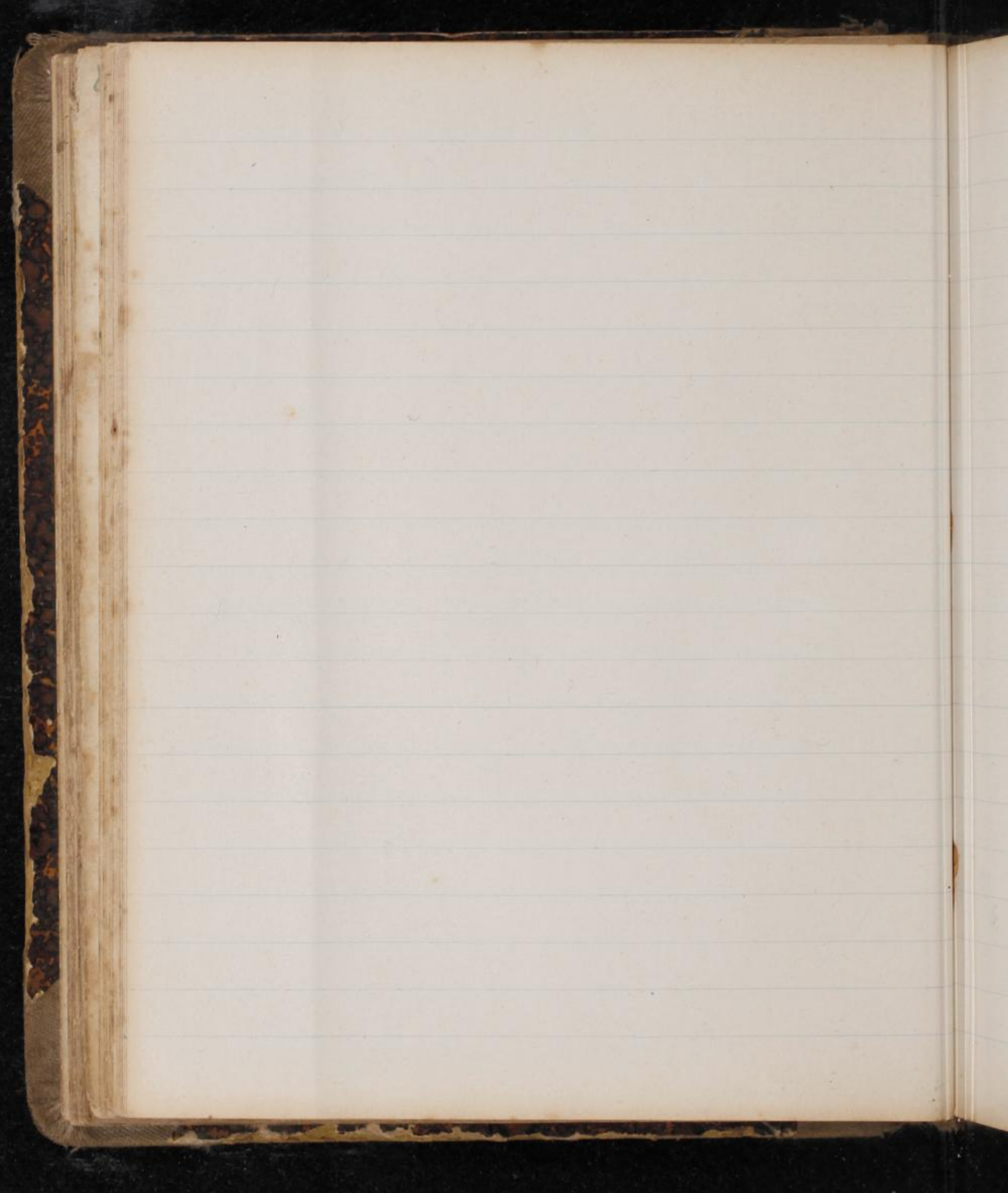




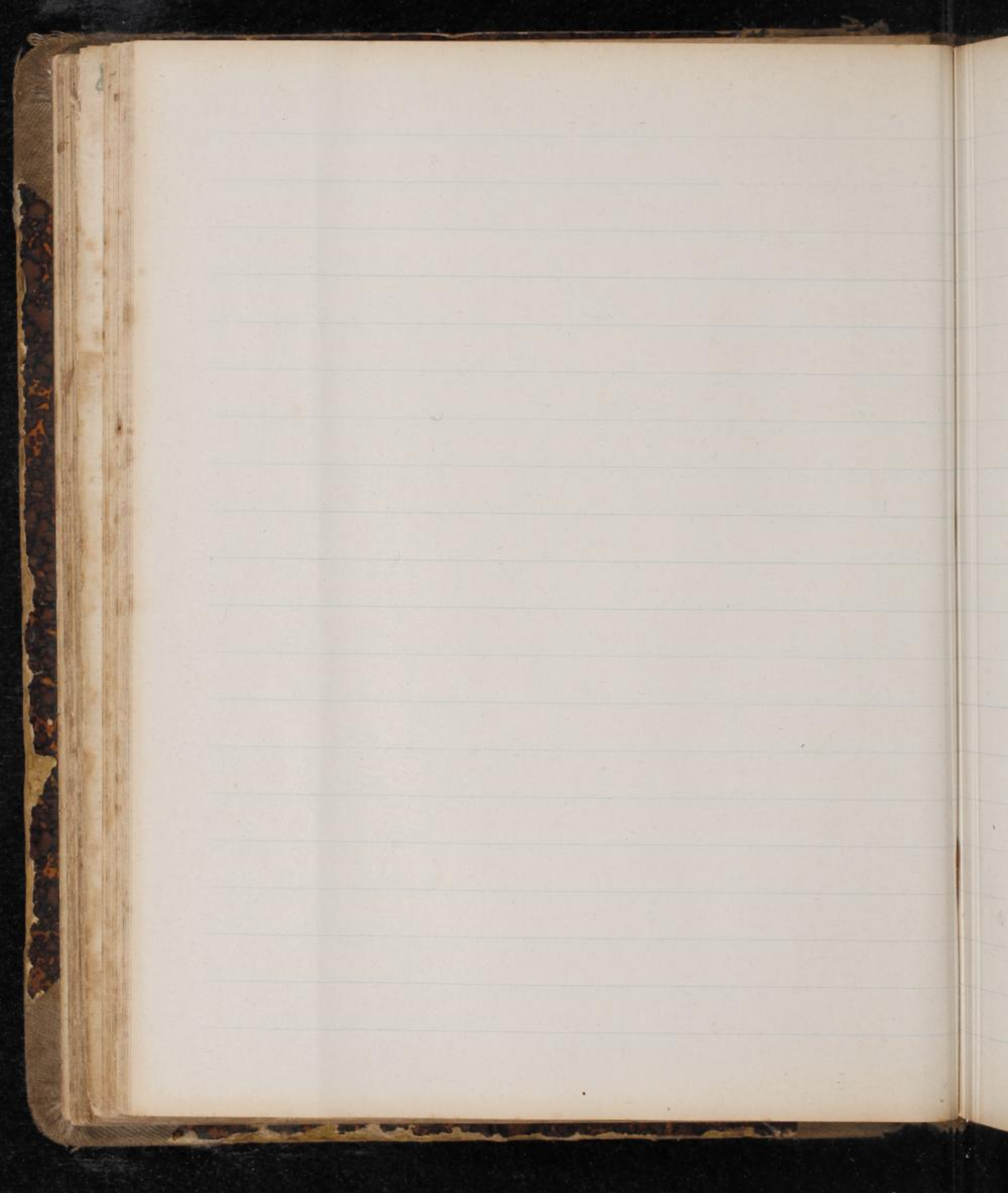




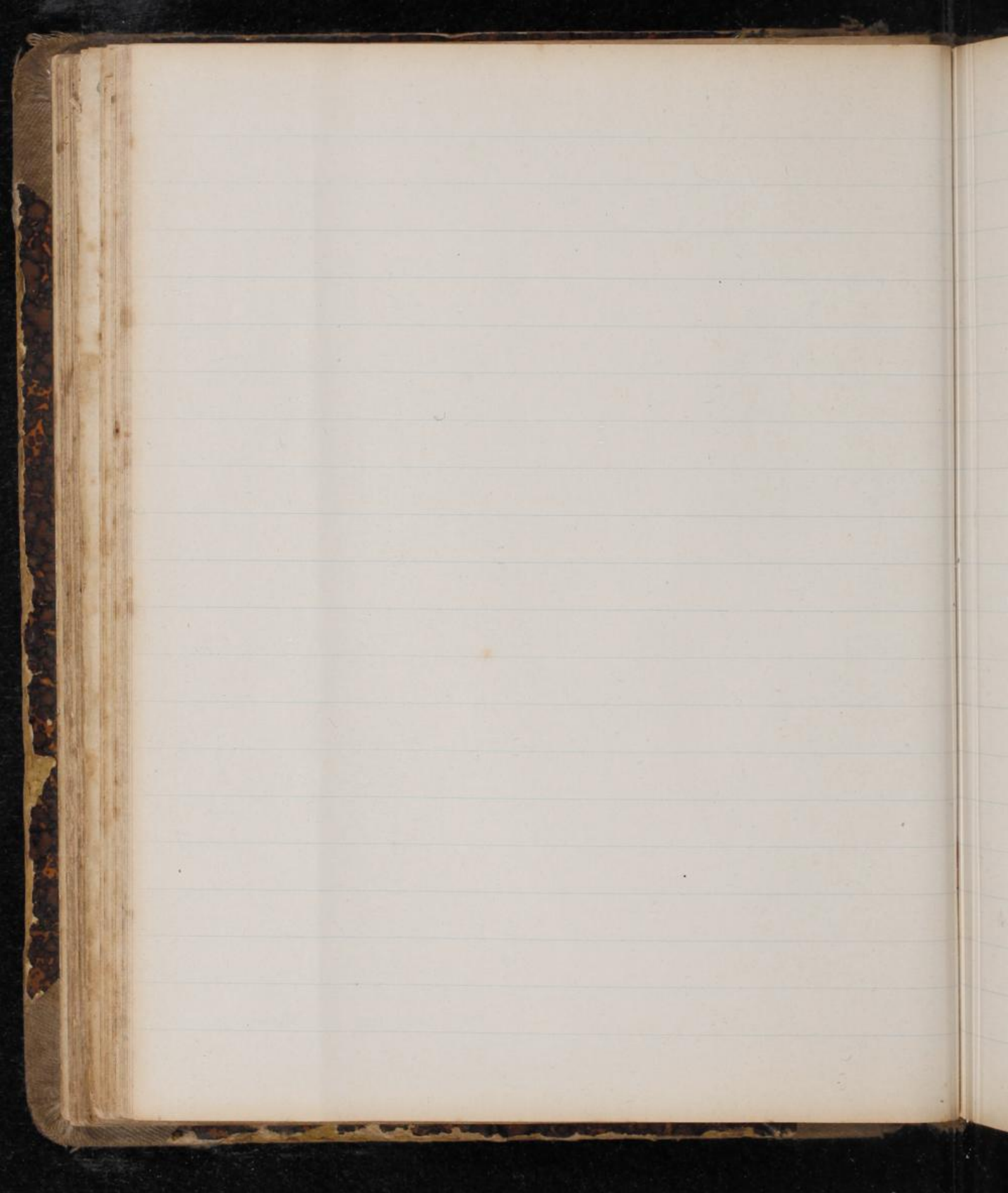




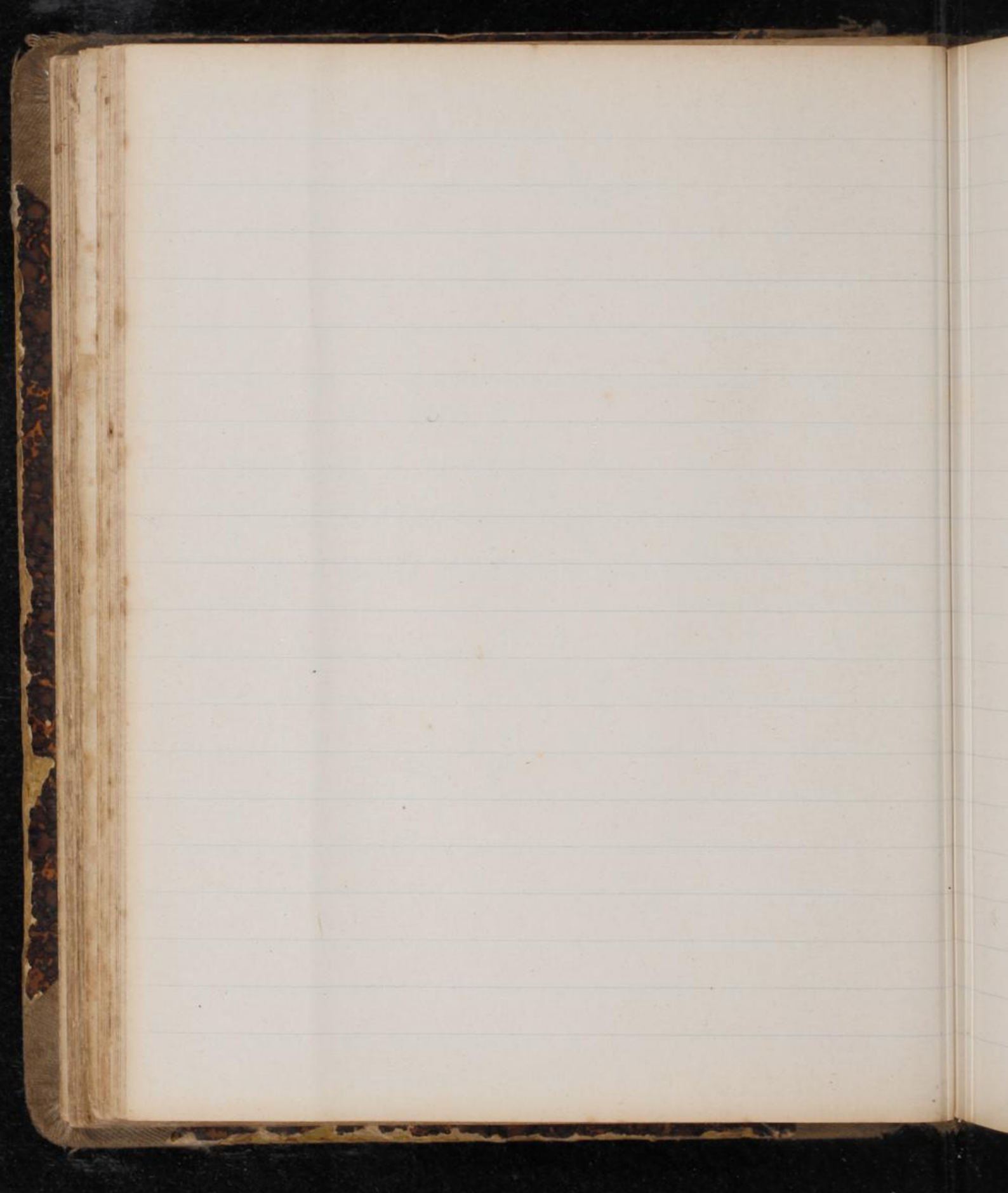




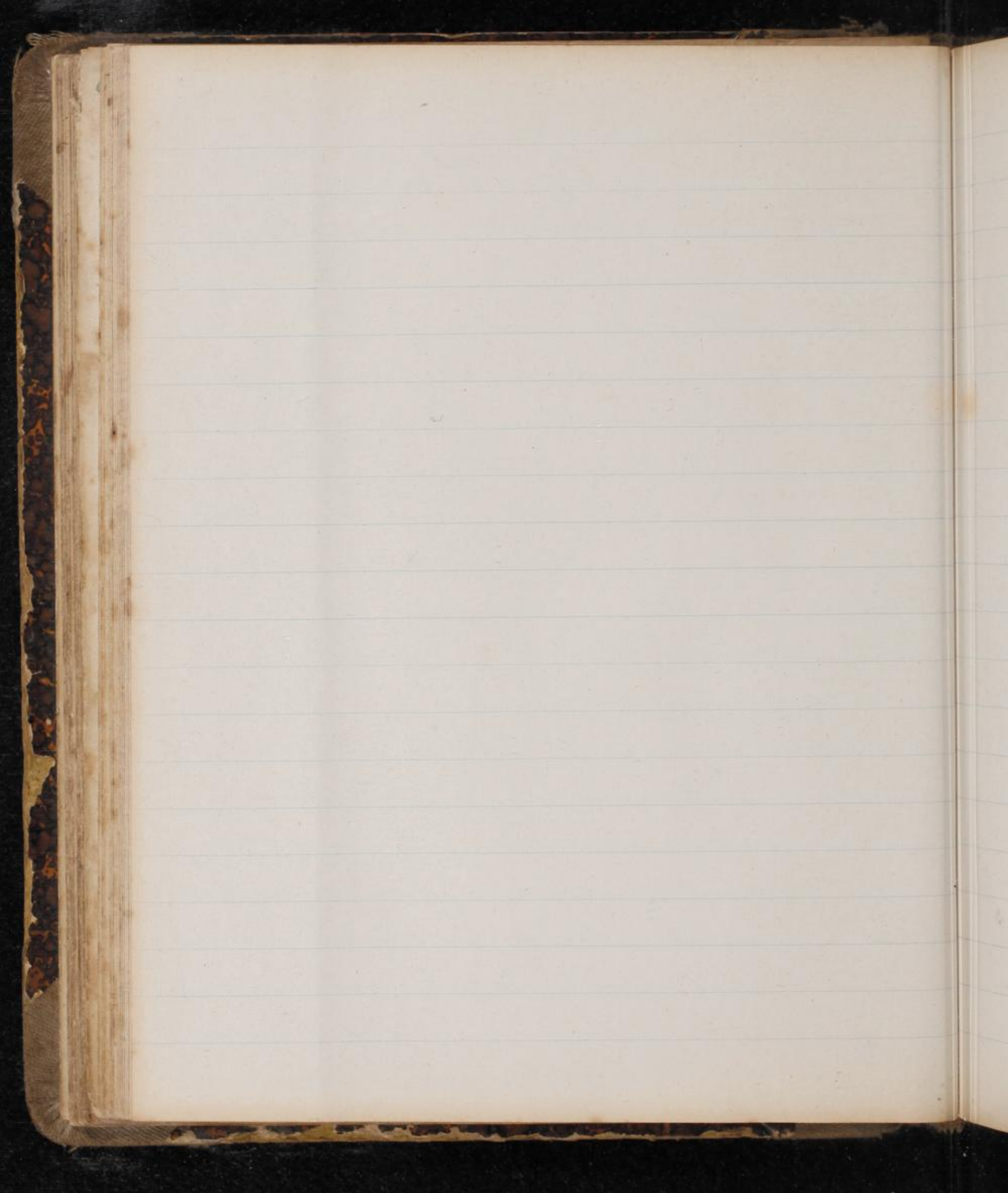




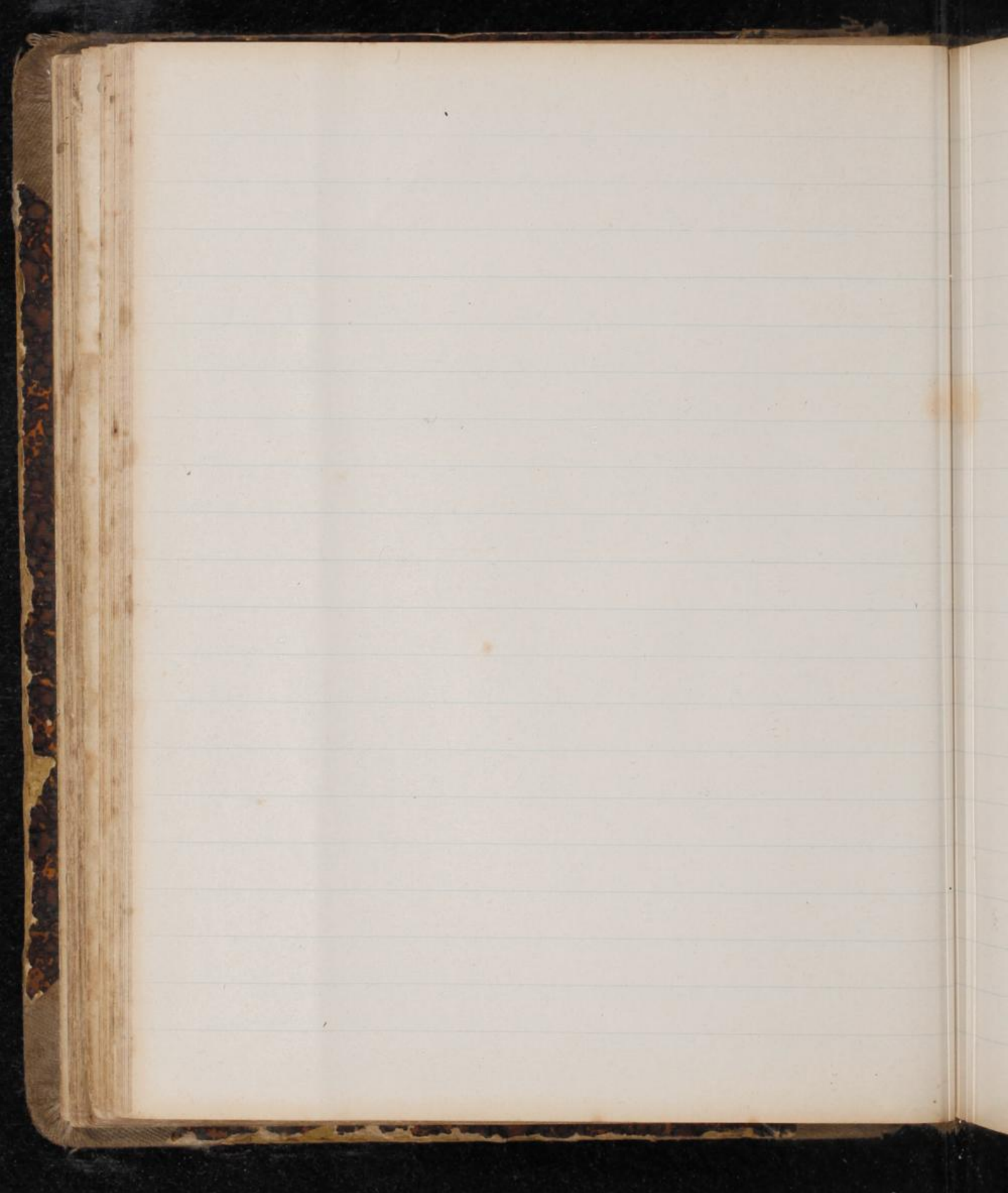




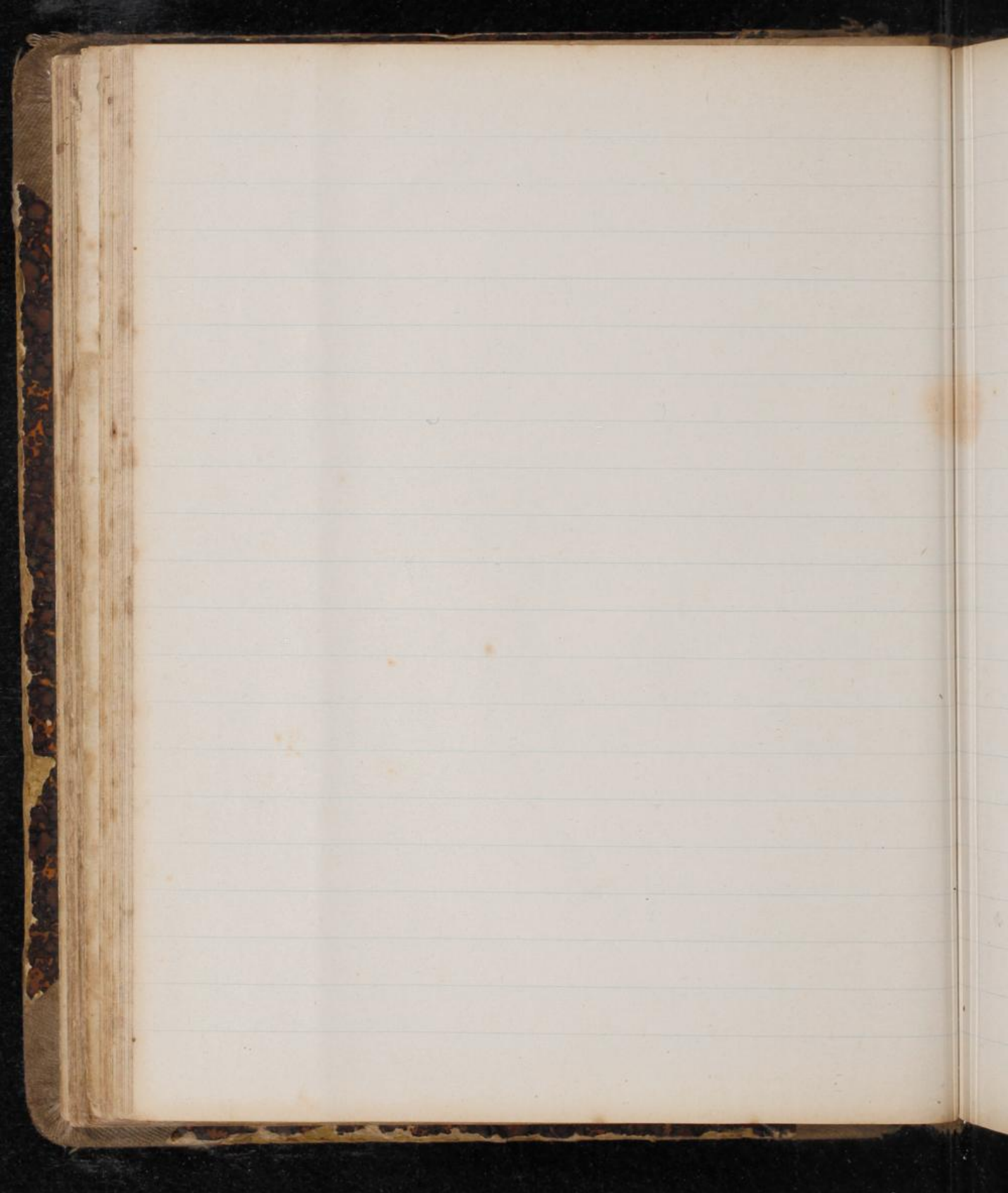
2



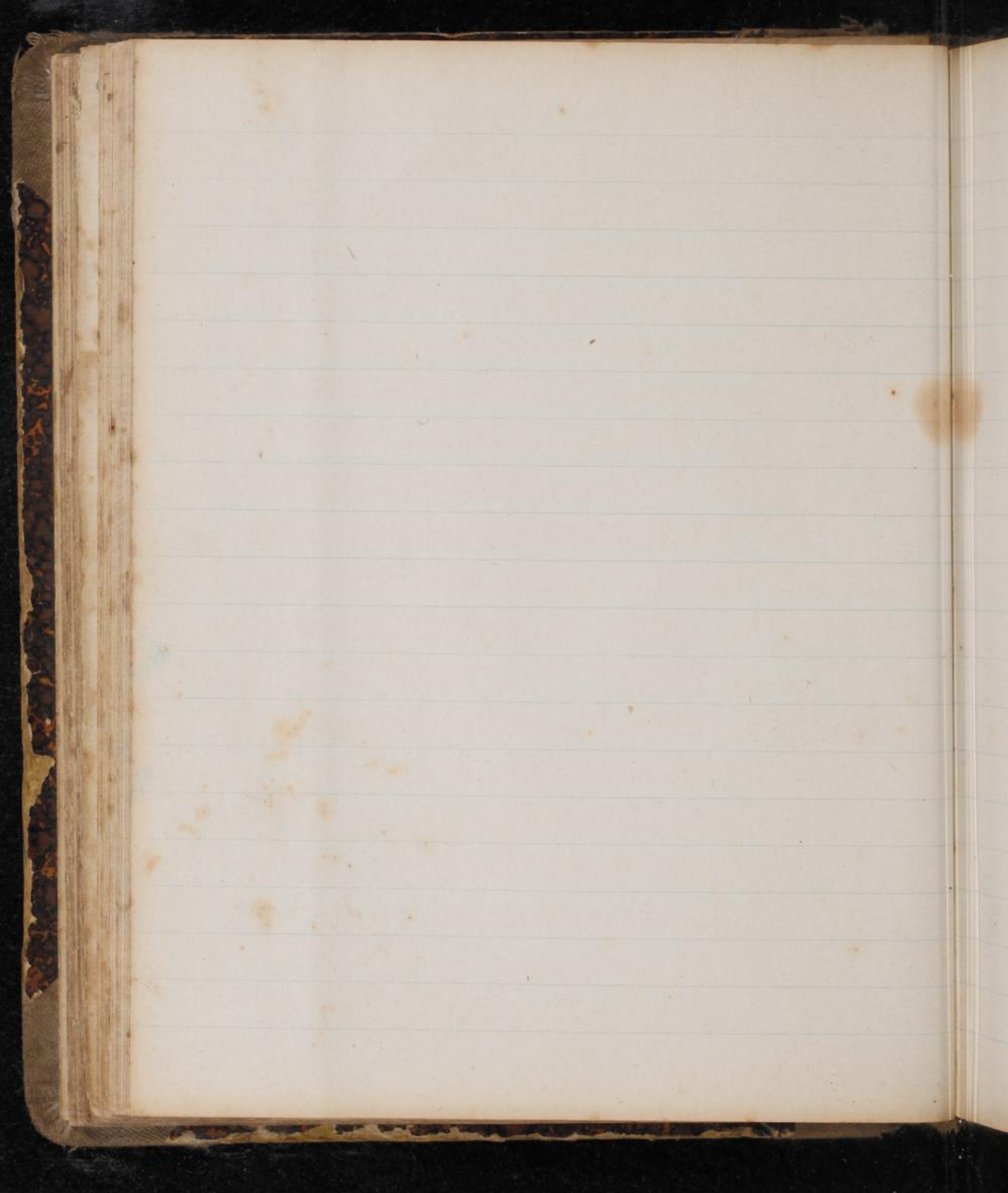




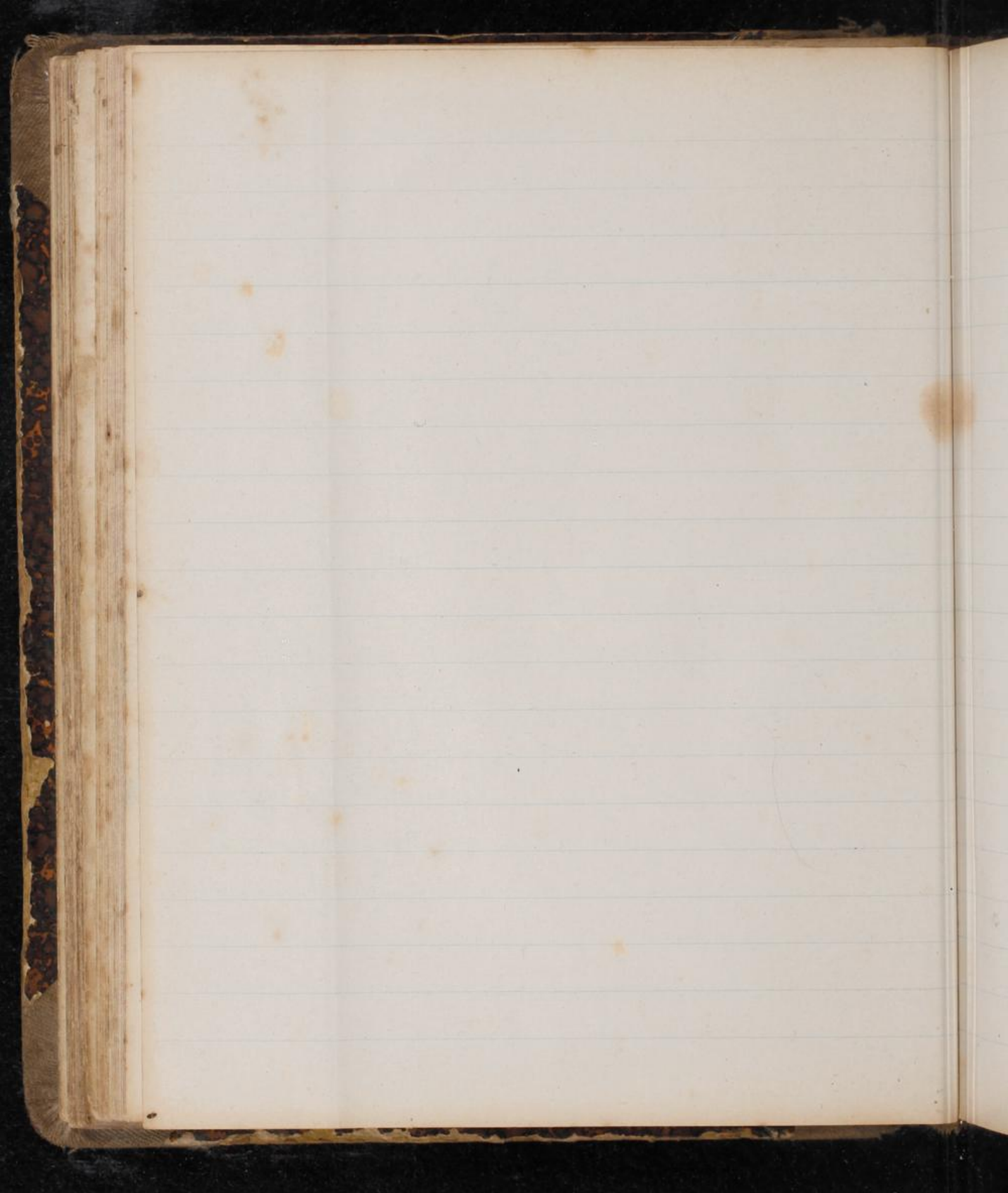




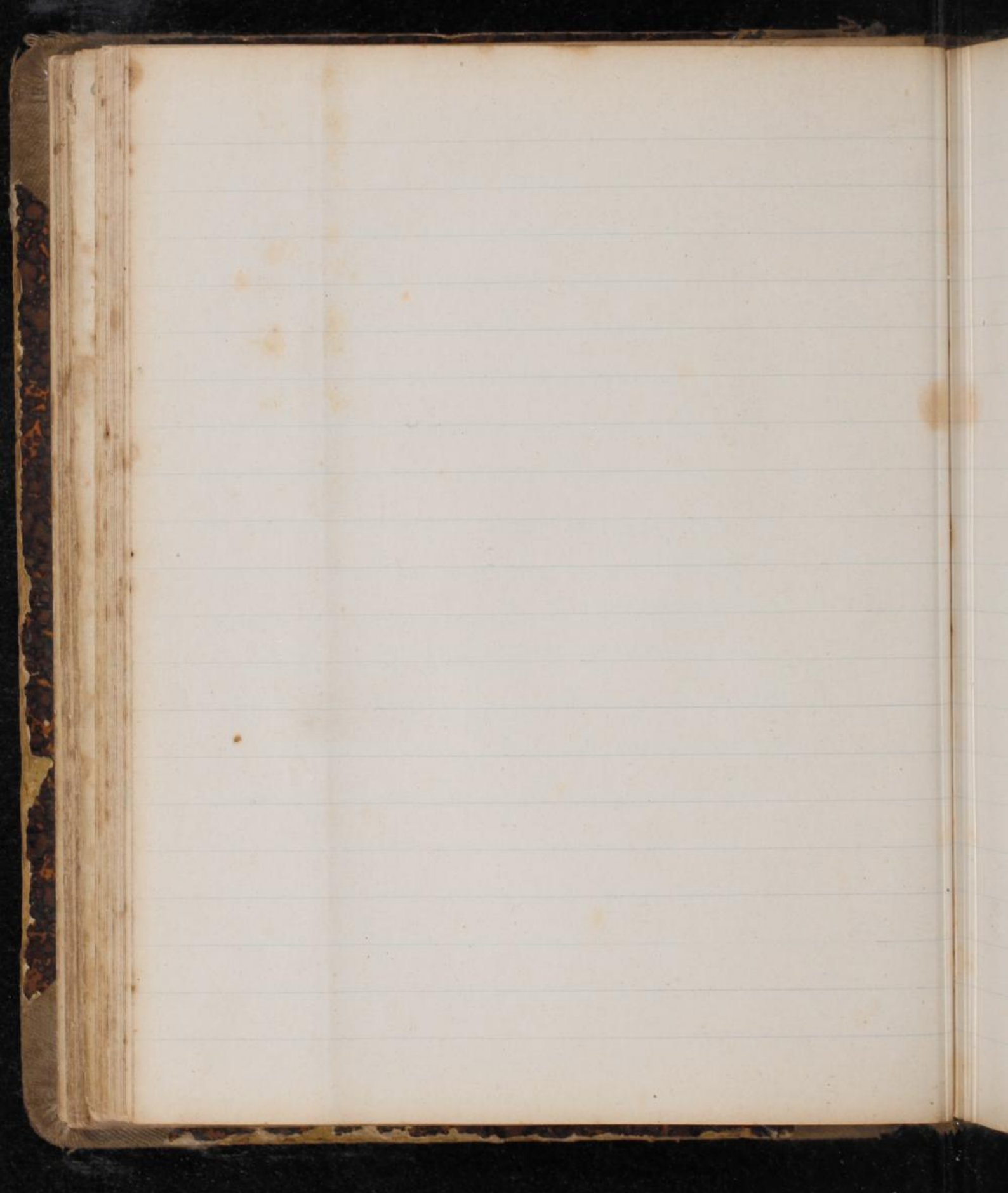




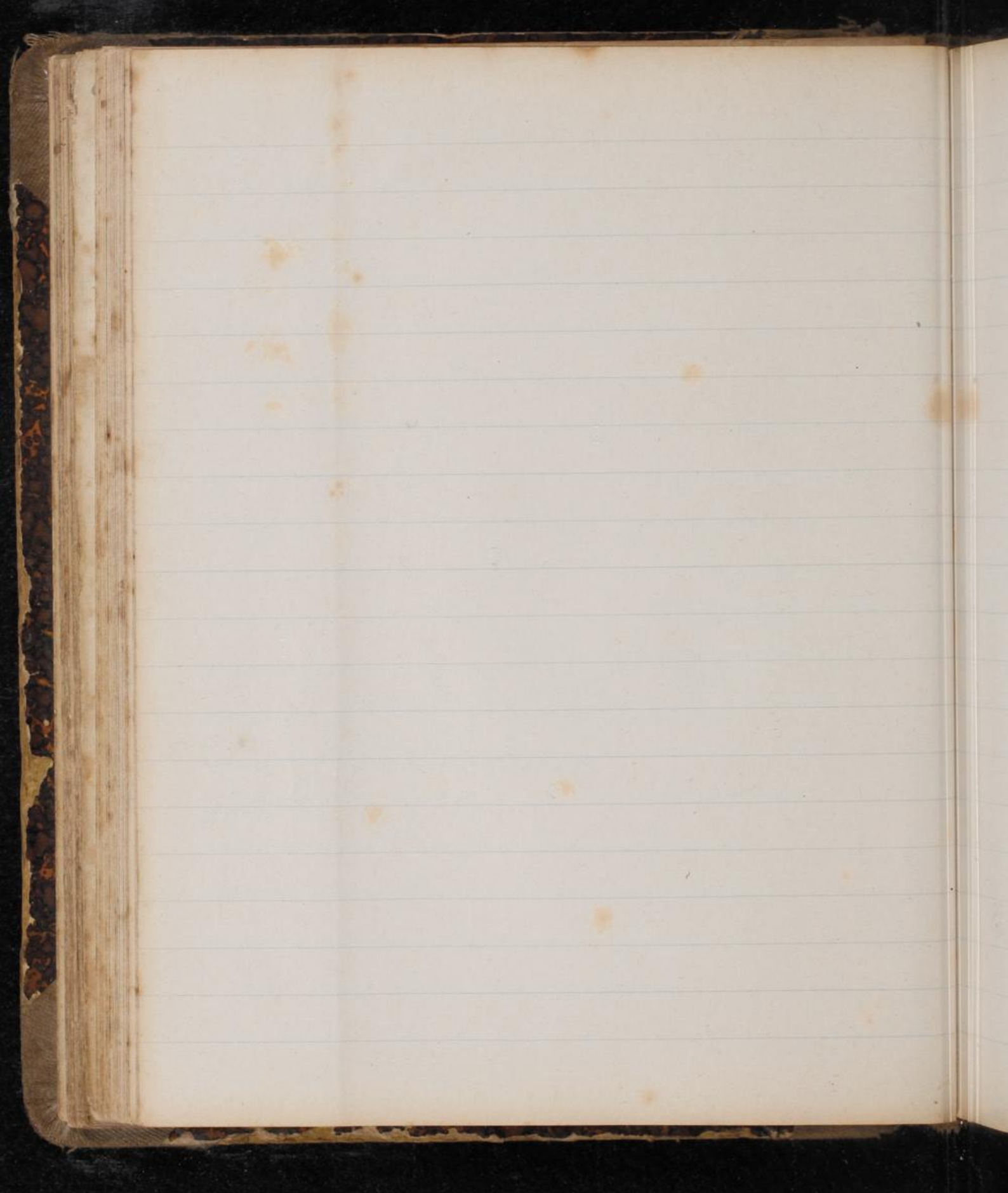




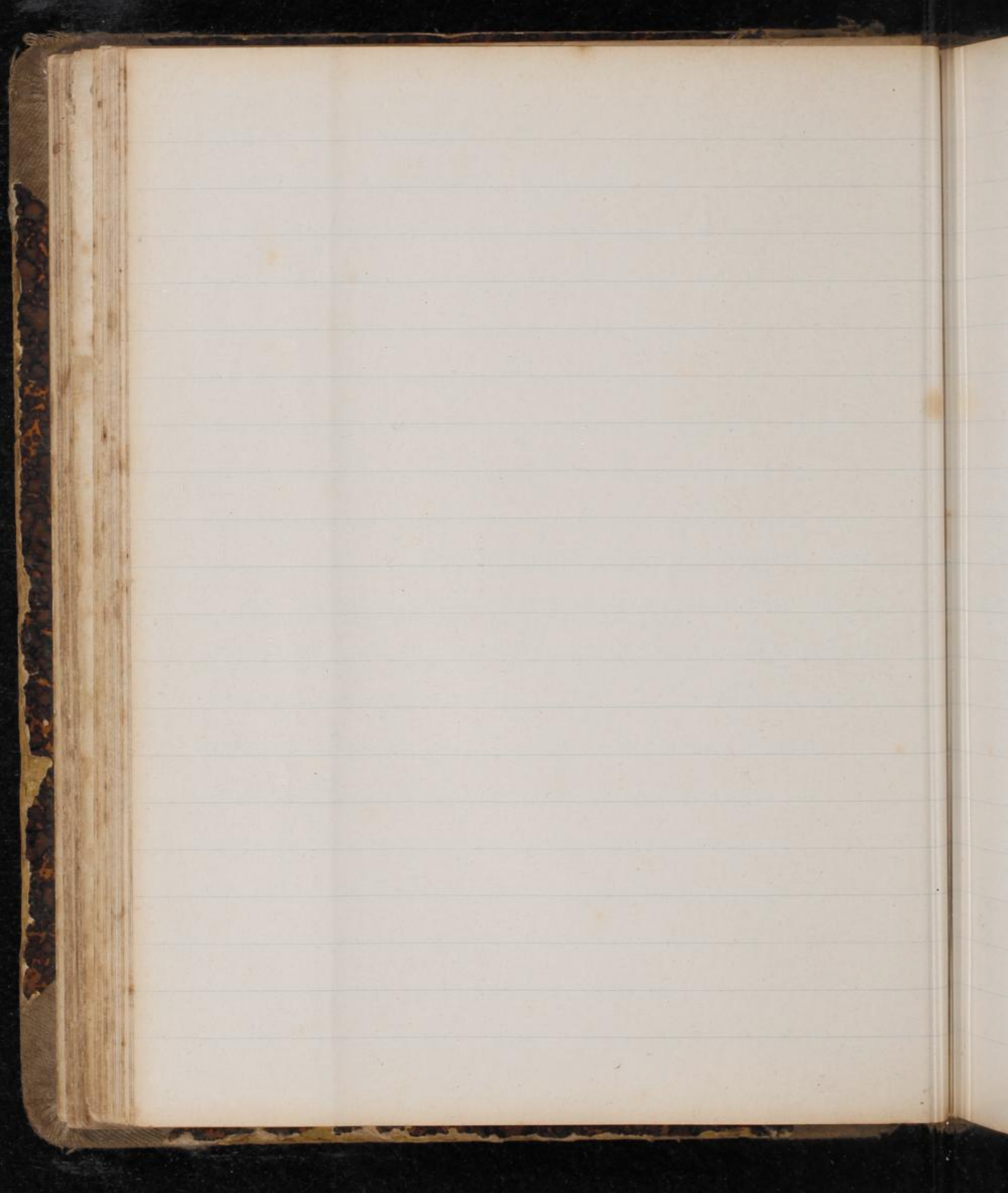




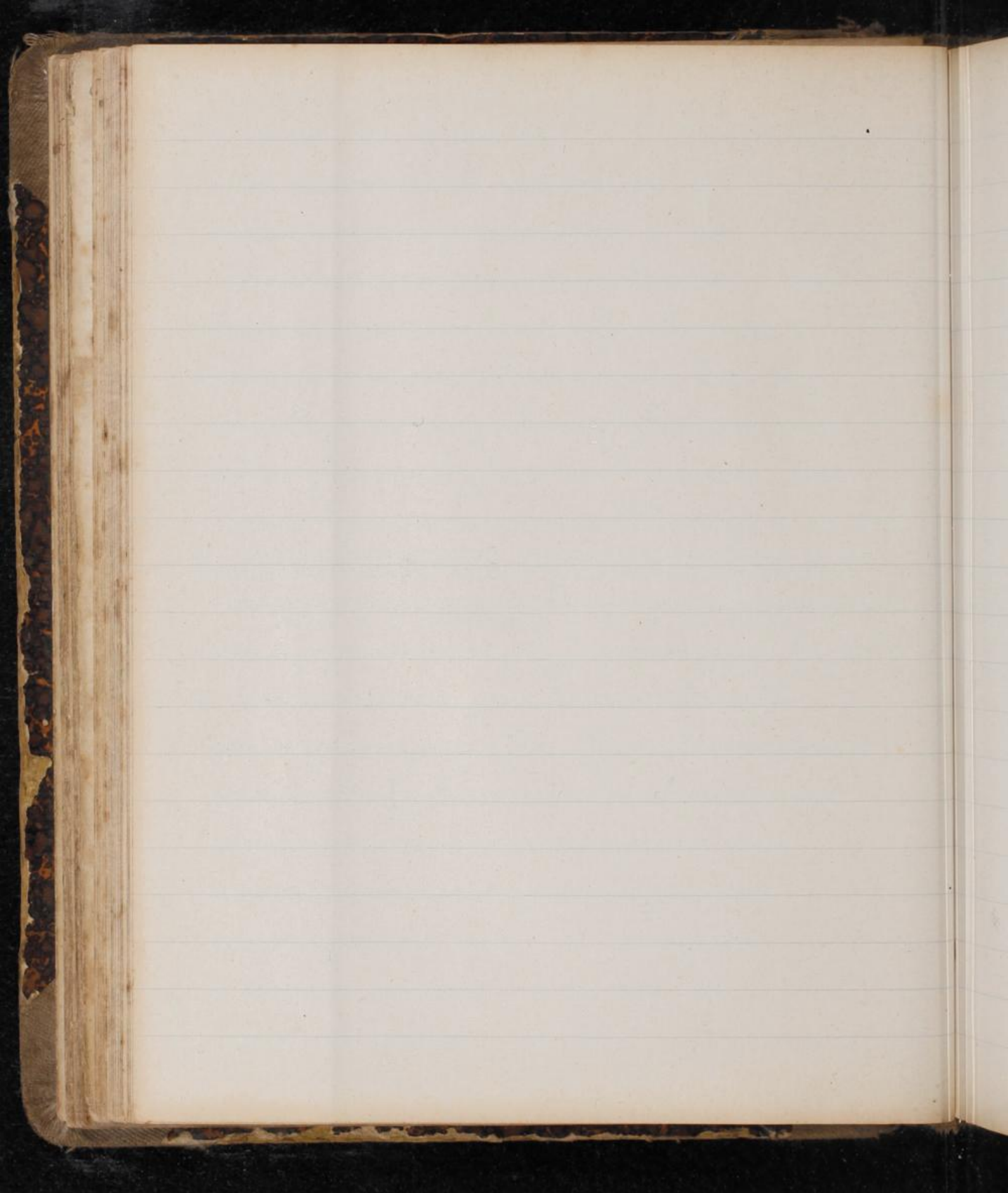




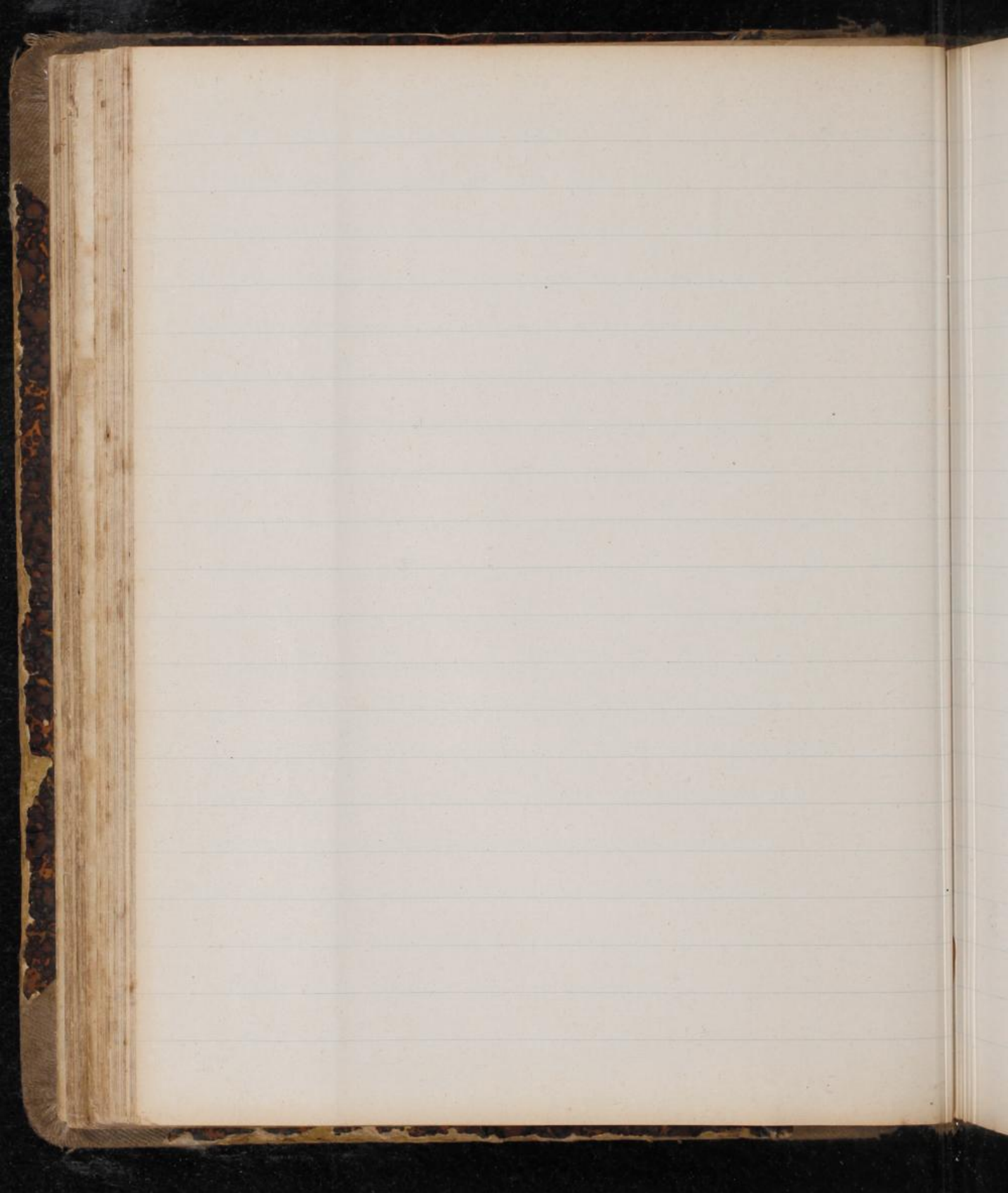




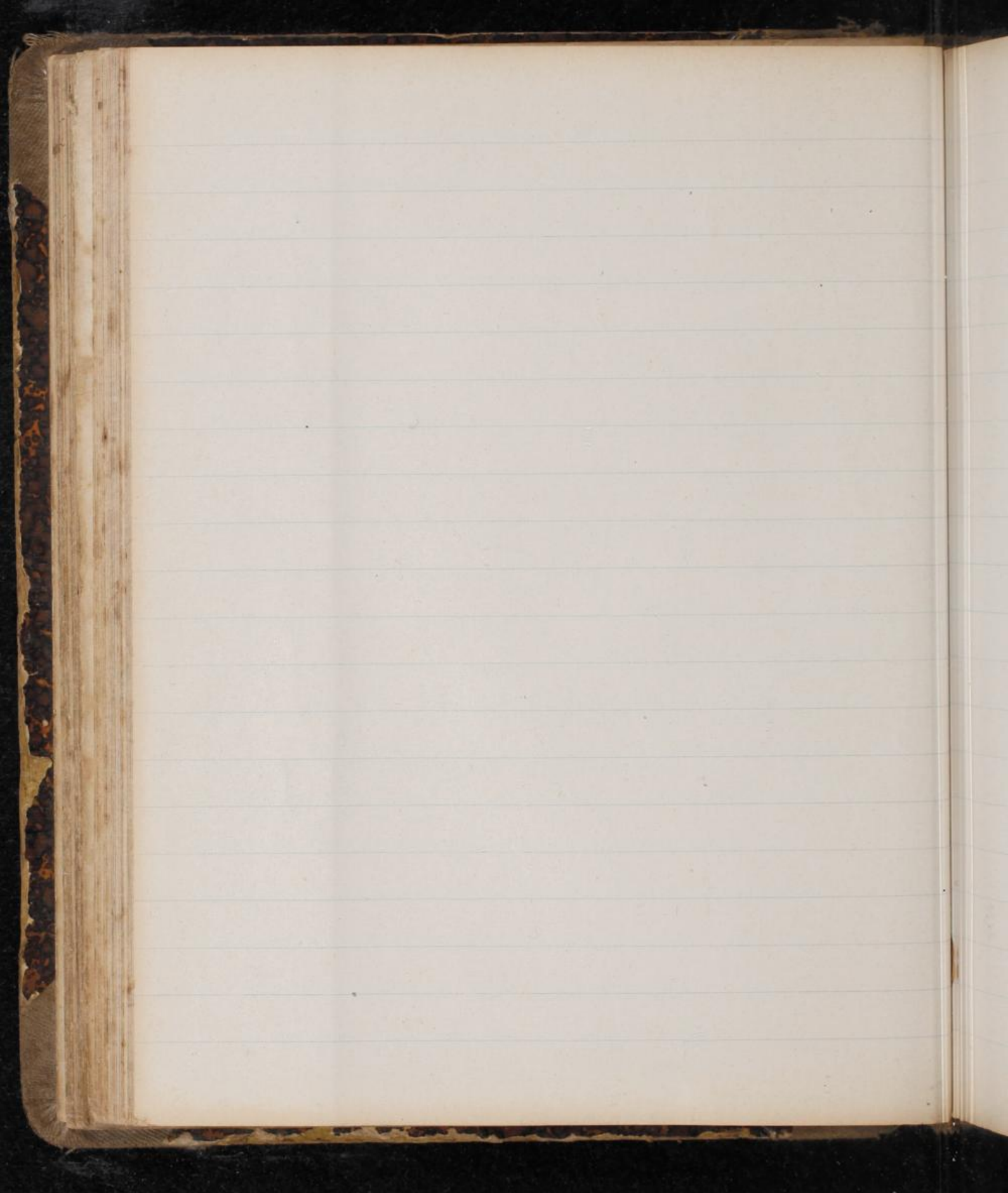




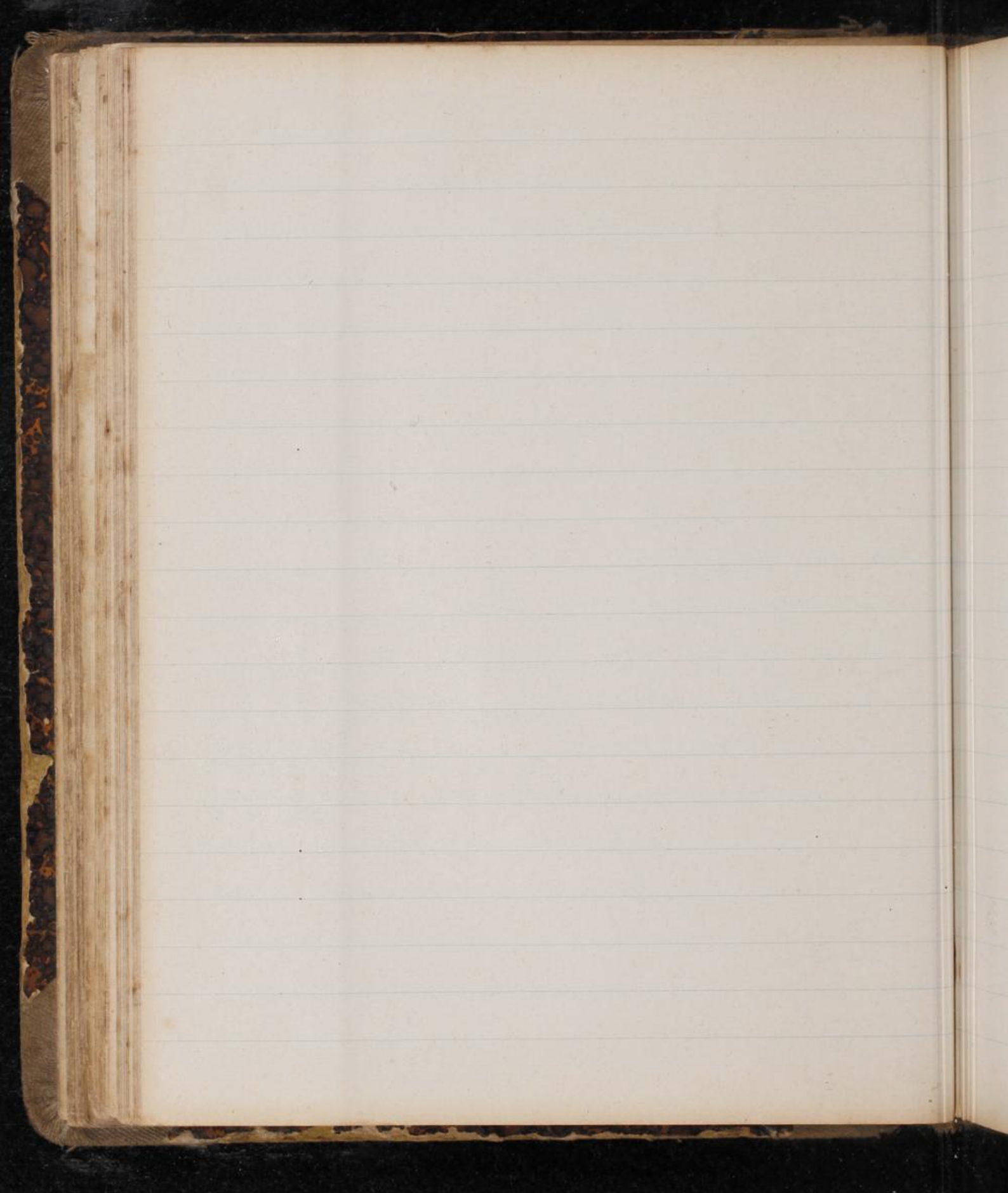




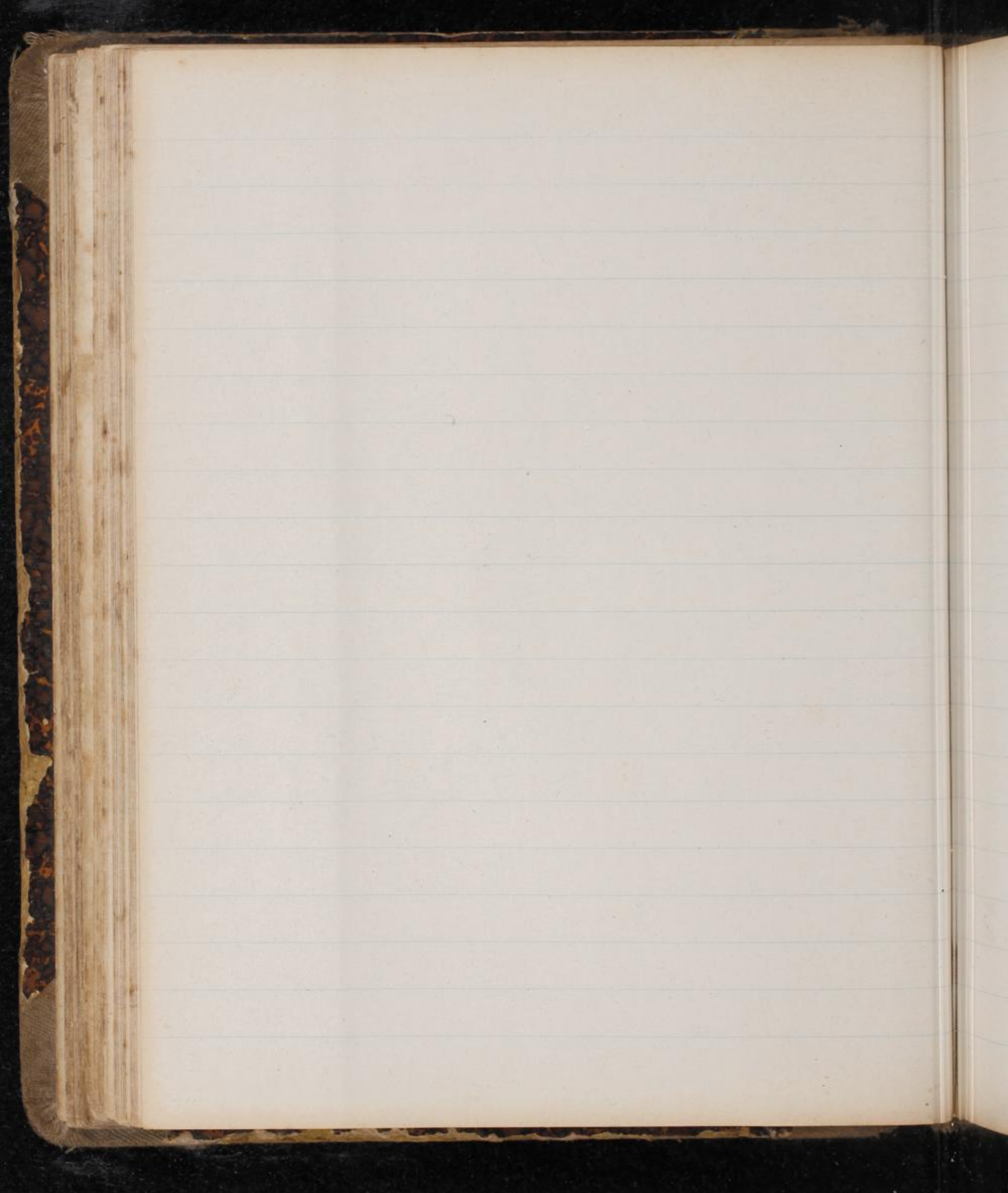




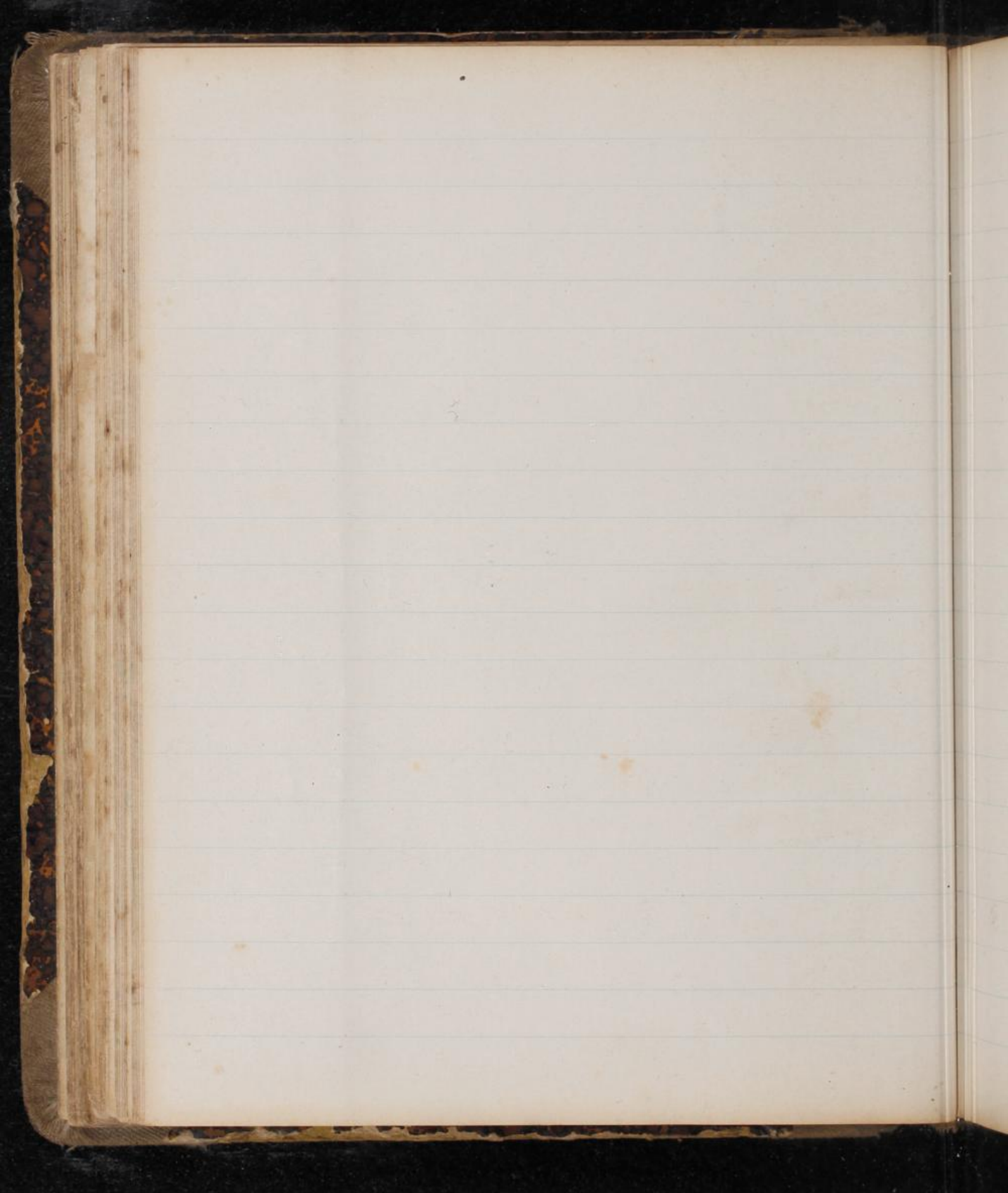




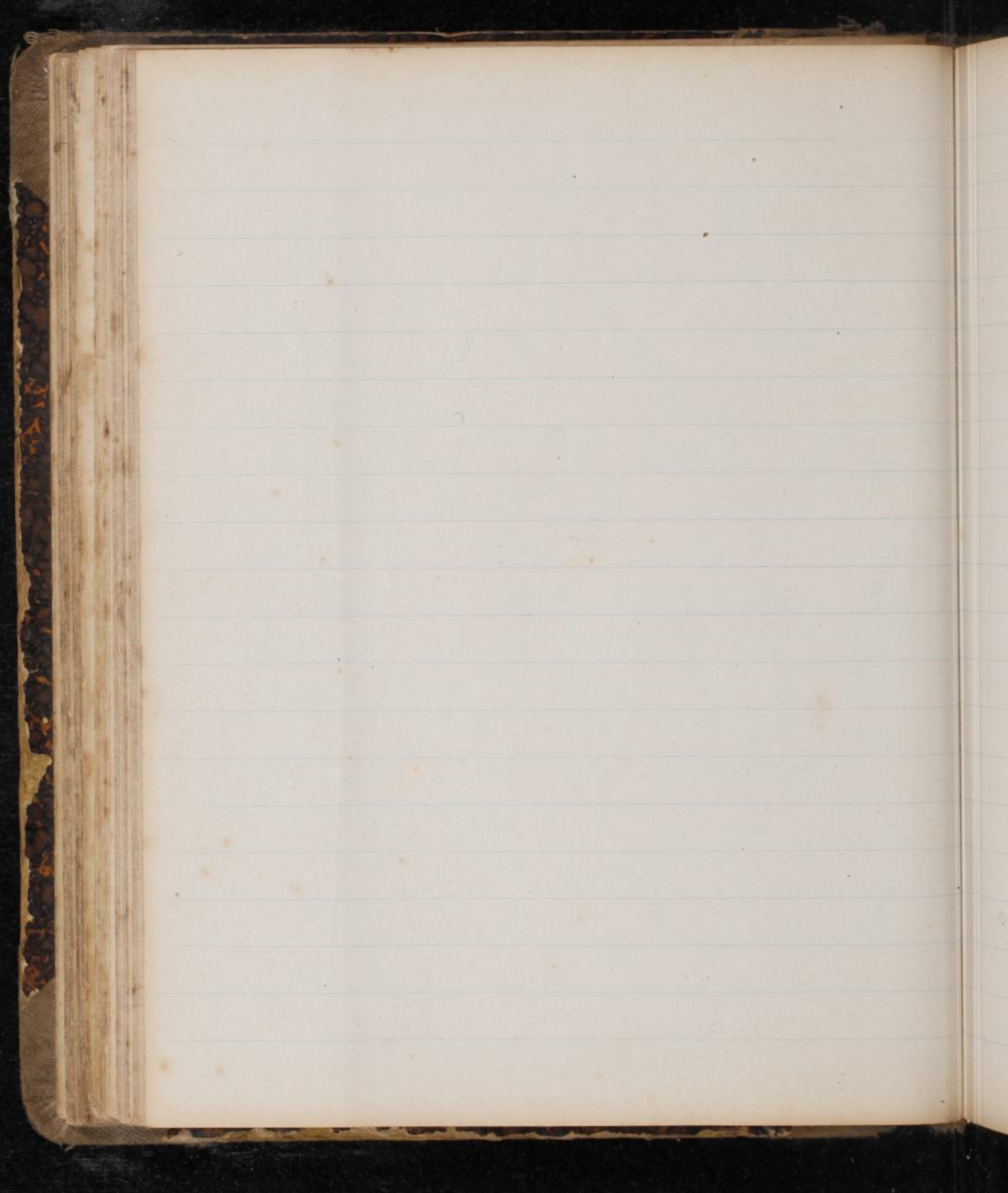




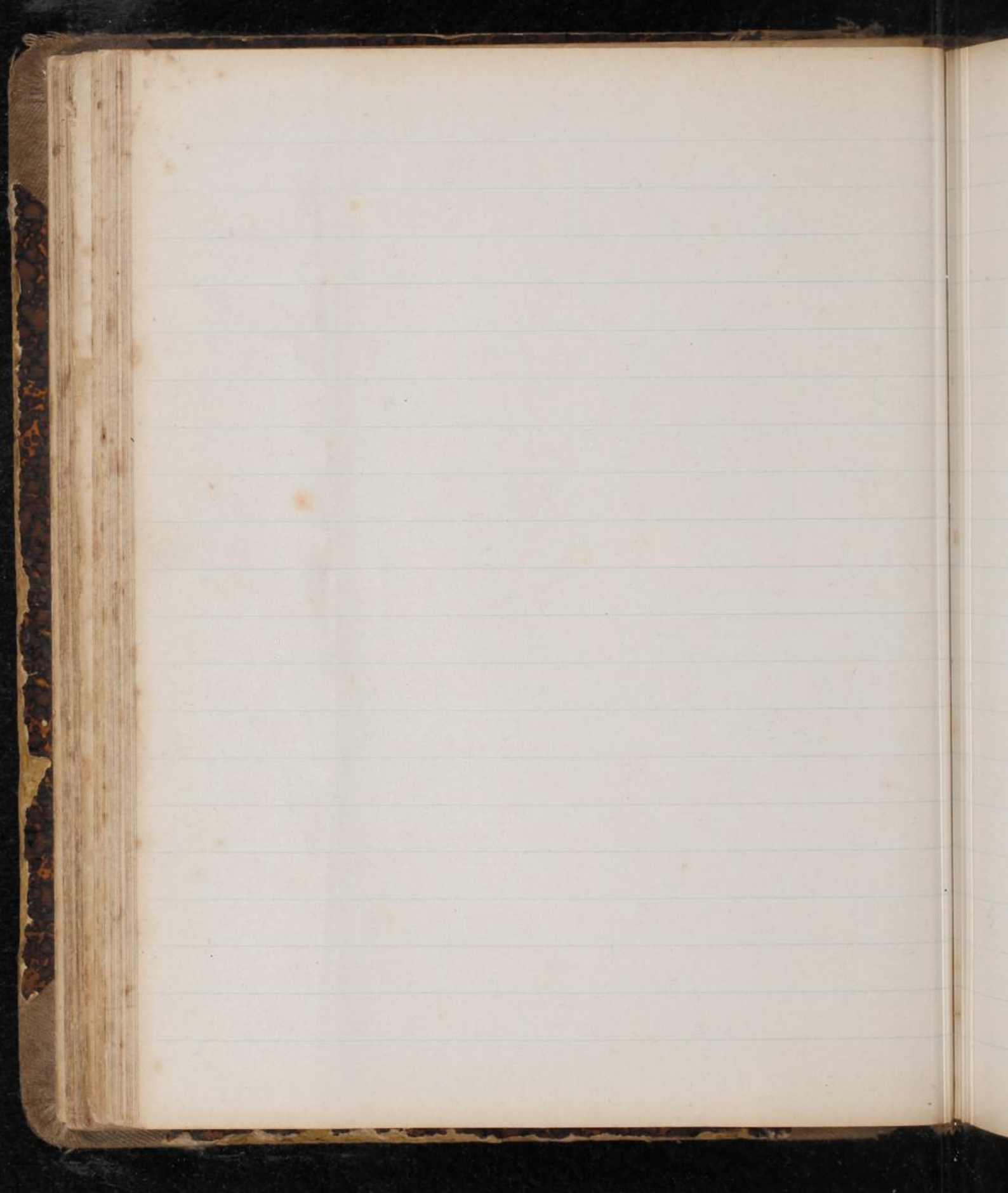




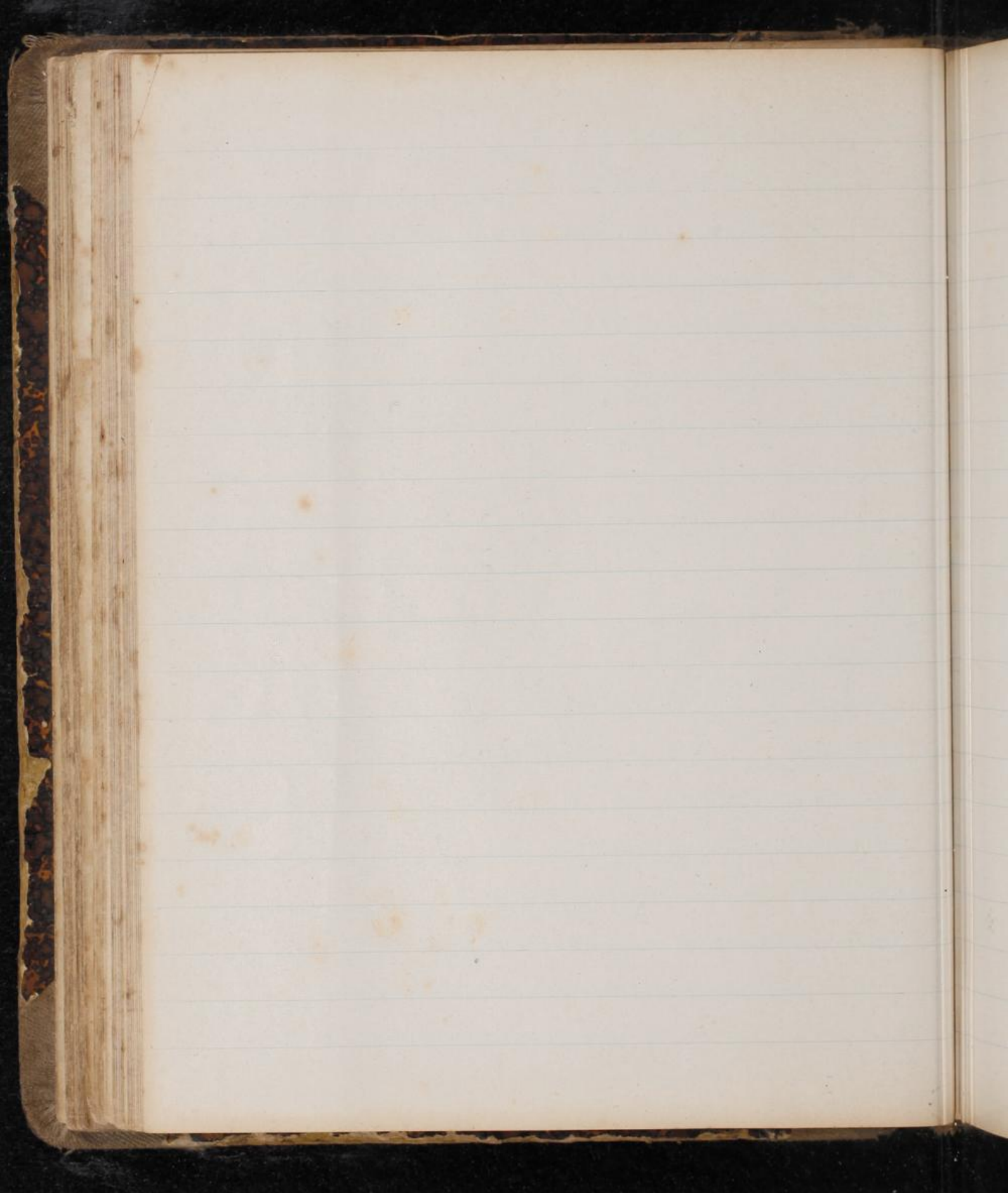




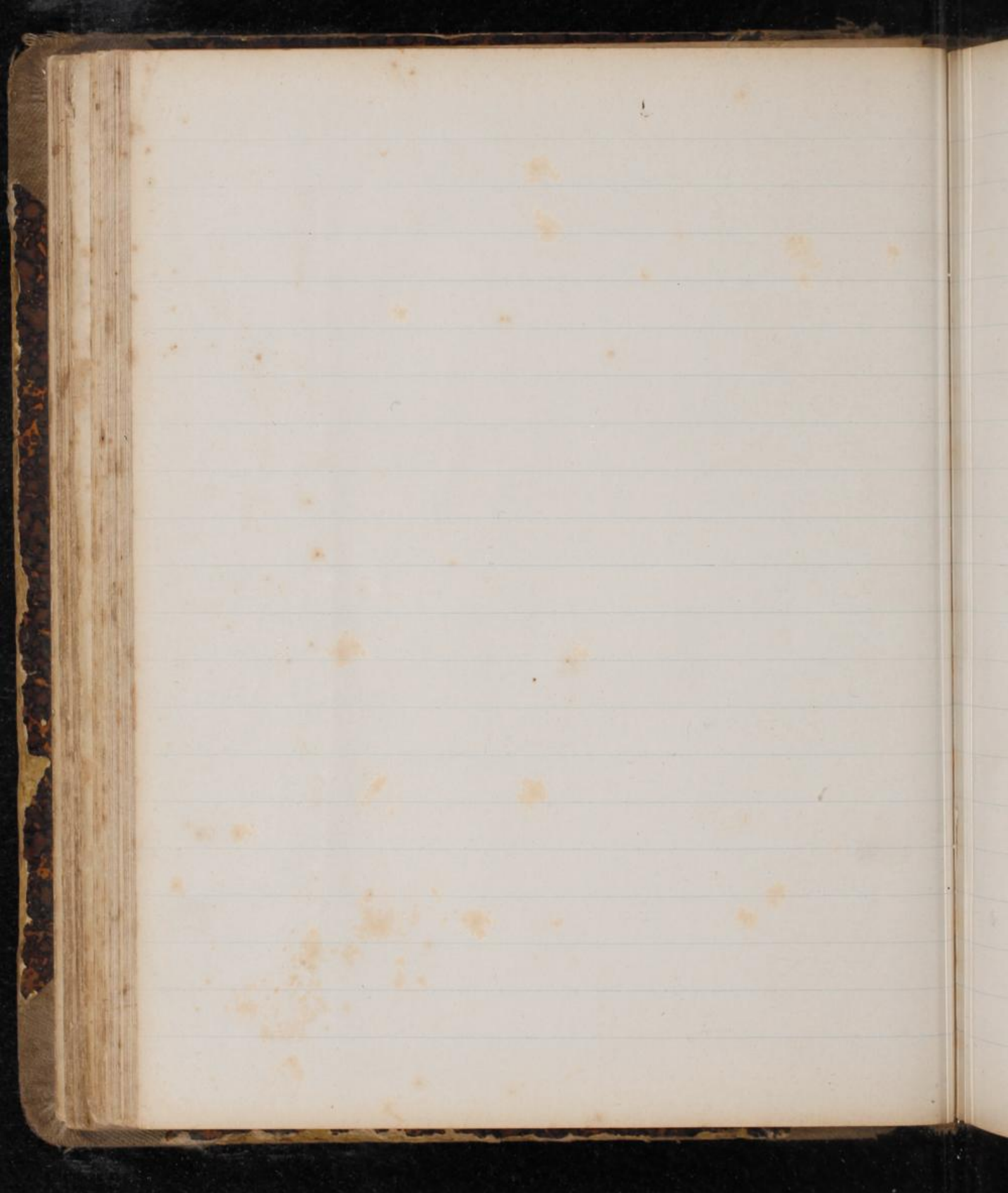




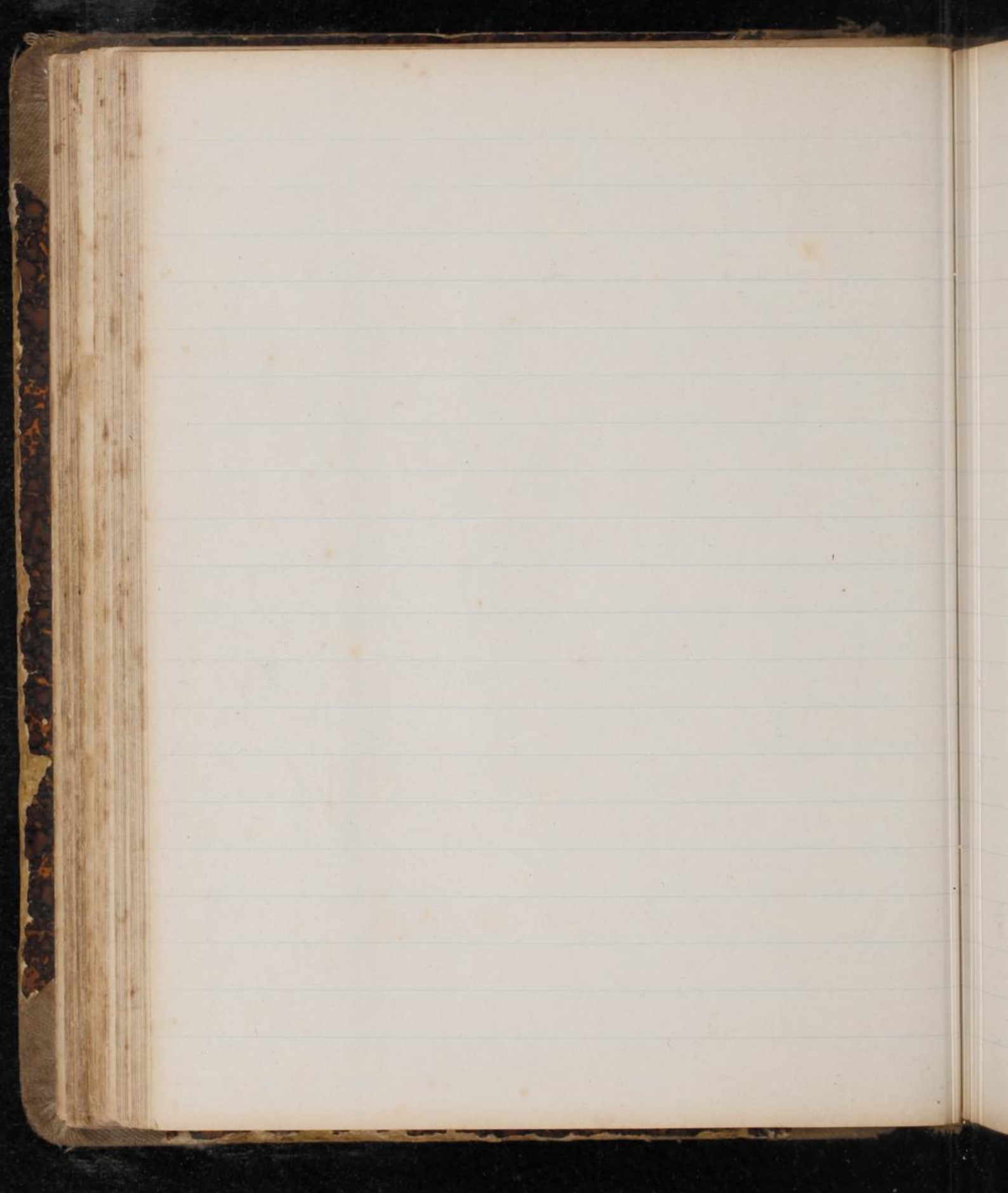




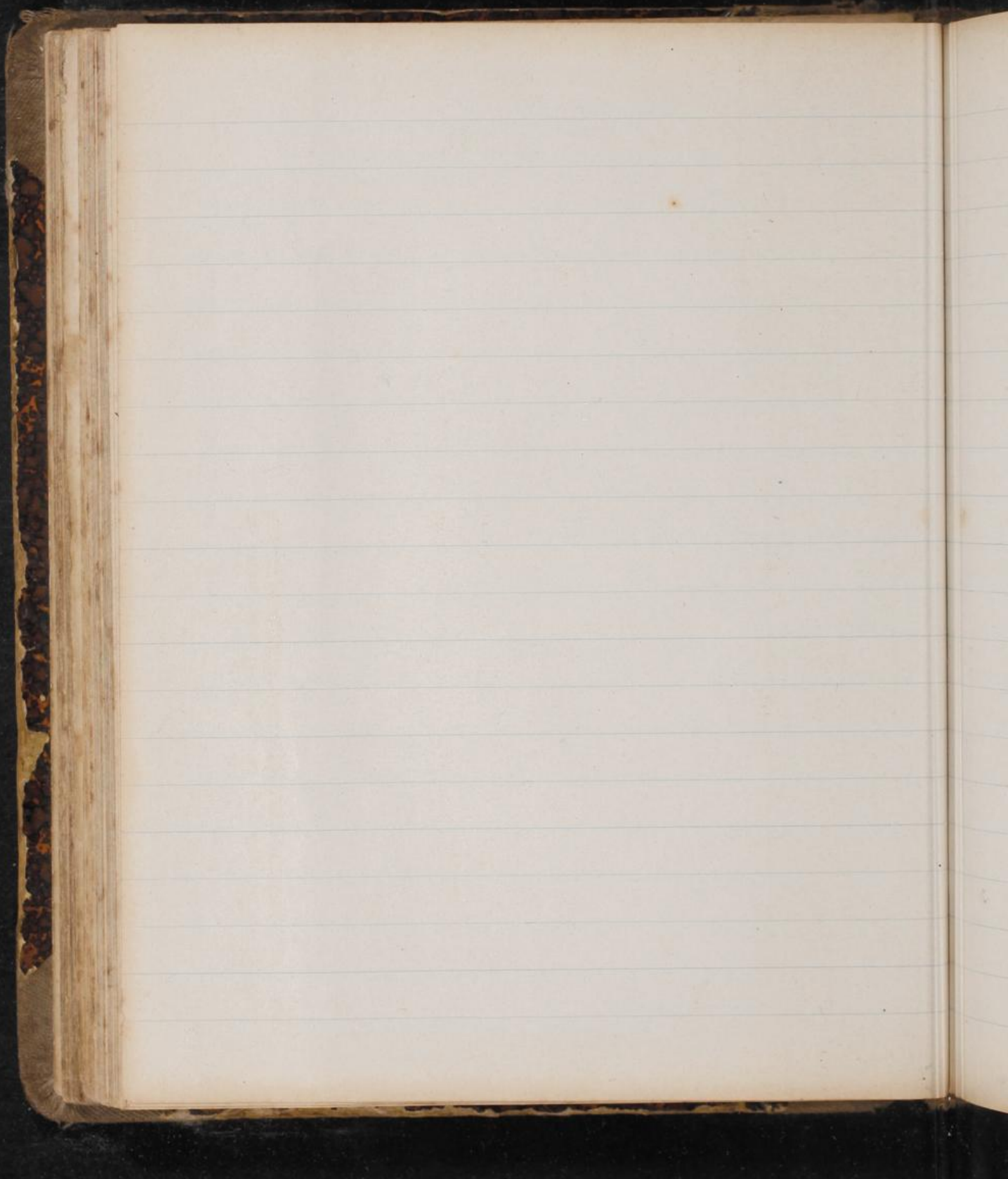












# Zubereitung.

812

Butter, Öl und Eier schaumig rühren.  
Die in Milch aufgelöste Hefe und  
Löffelweise das gesiebte Mehl darzu-  
geben. Zuletzt mit der Hand kneken bis  
die Hand trocken bleibt. Einen Klop  
formen und in kaltes Wasser le-  
gen. Eine Hand breit Wasser darüber,  
wenn der Klop schwimmt, 10 Minuten  
schwimmen lassen. Herausnehmen  
sämtliche Zutaten auch etwas Mehl  
durchkneten. Zum Rollen zusammen-  
schlagen; ca 60 min. backen. Mit  
Butter bestreichen und mit Puderzucker  
bestreuen.

Christstollen.

400 gr. Butter od. Margarine

4 Esh. Gel

2 Eier

2 lb Mehl

100 gr. Hefe

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

250 gr. Zucker

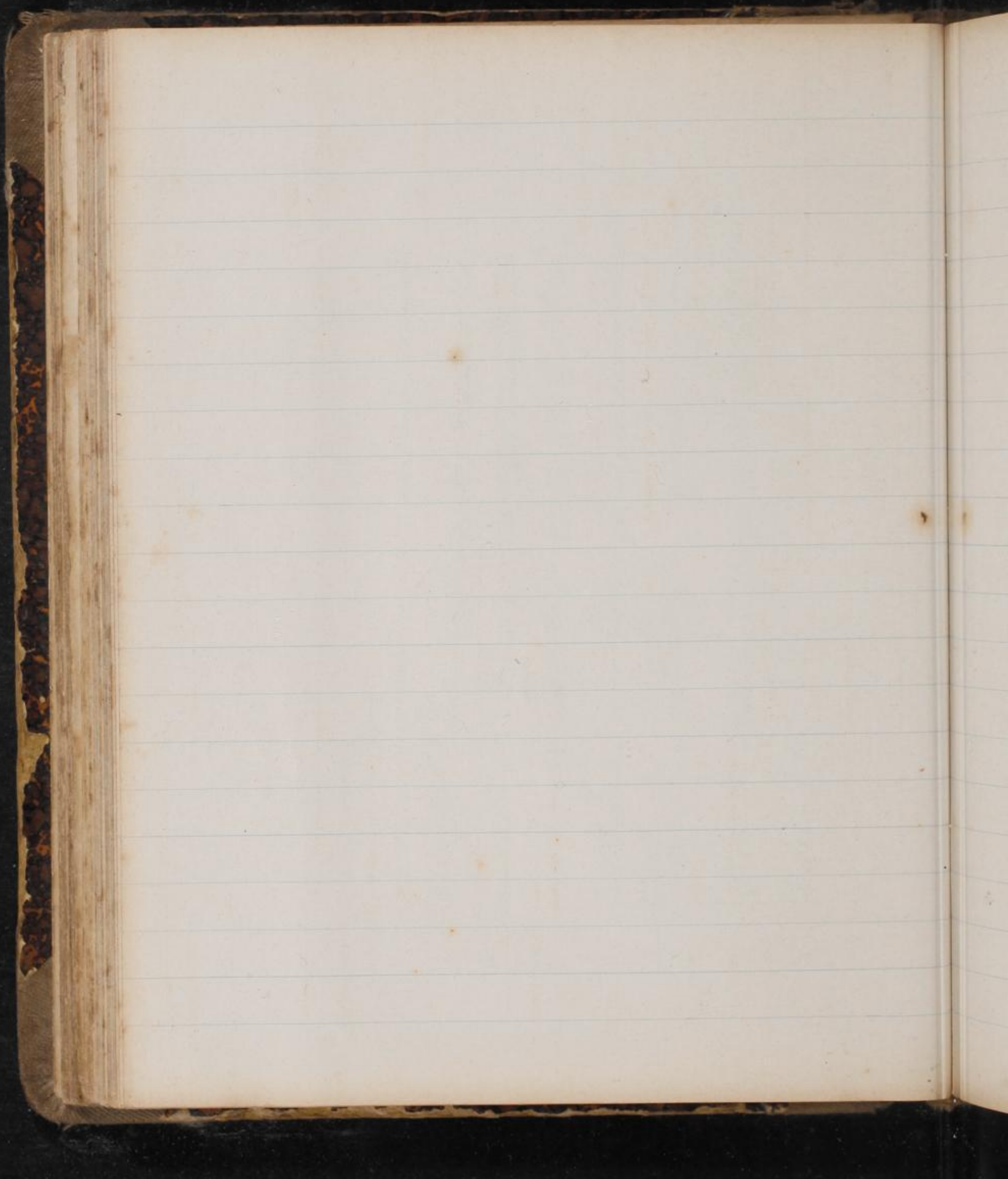
1 Pr. Salz

250 gr. Sultaninen

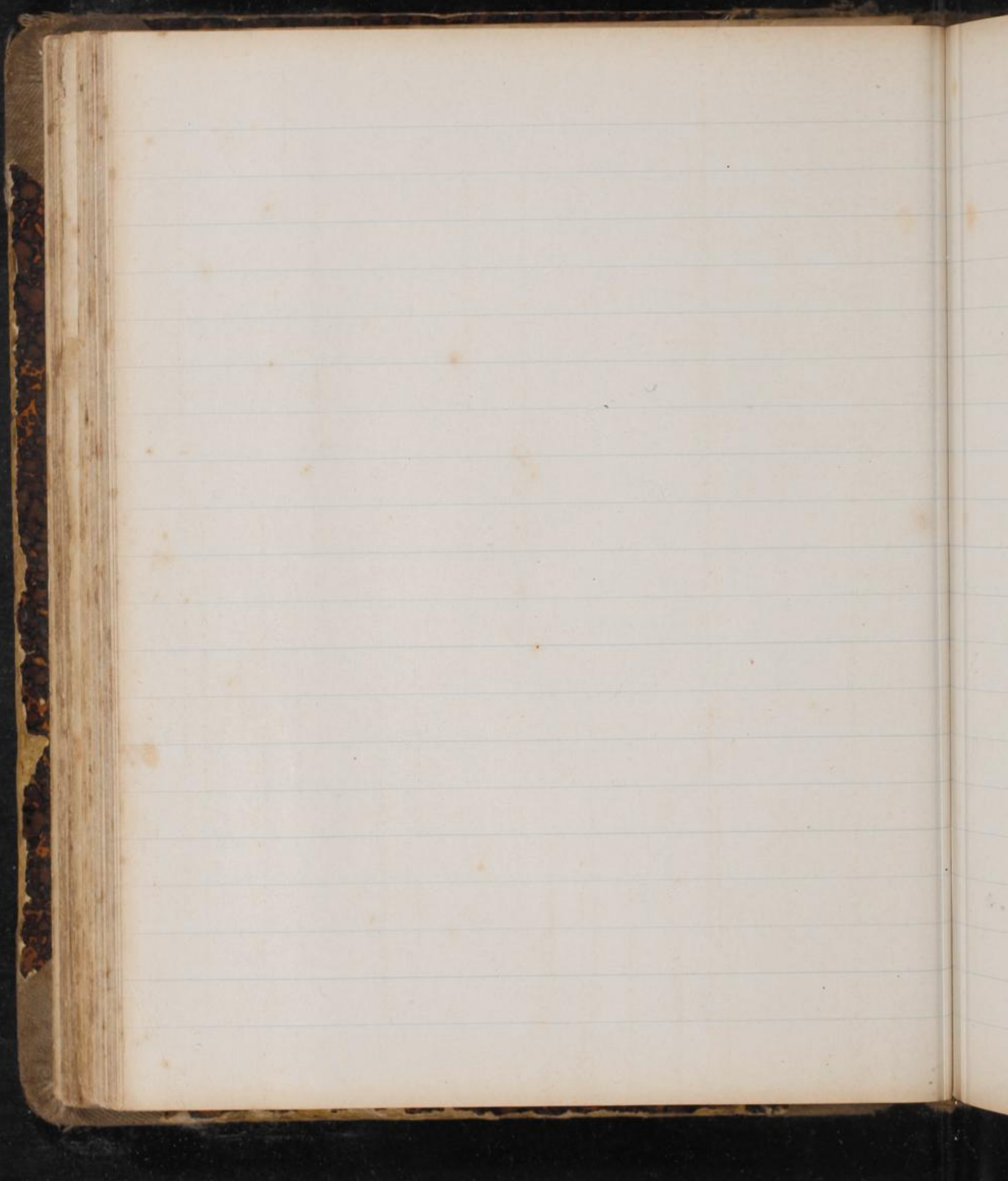
65 gr. Zitronat

2 Vanille Zucker

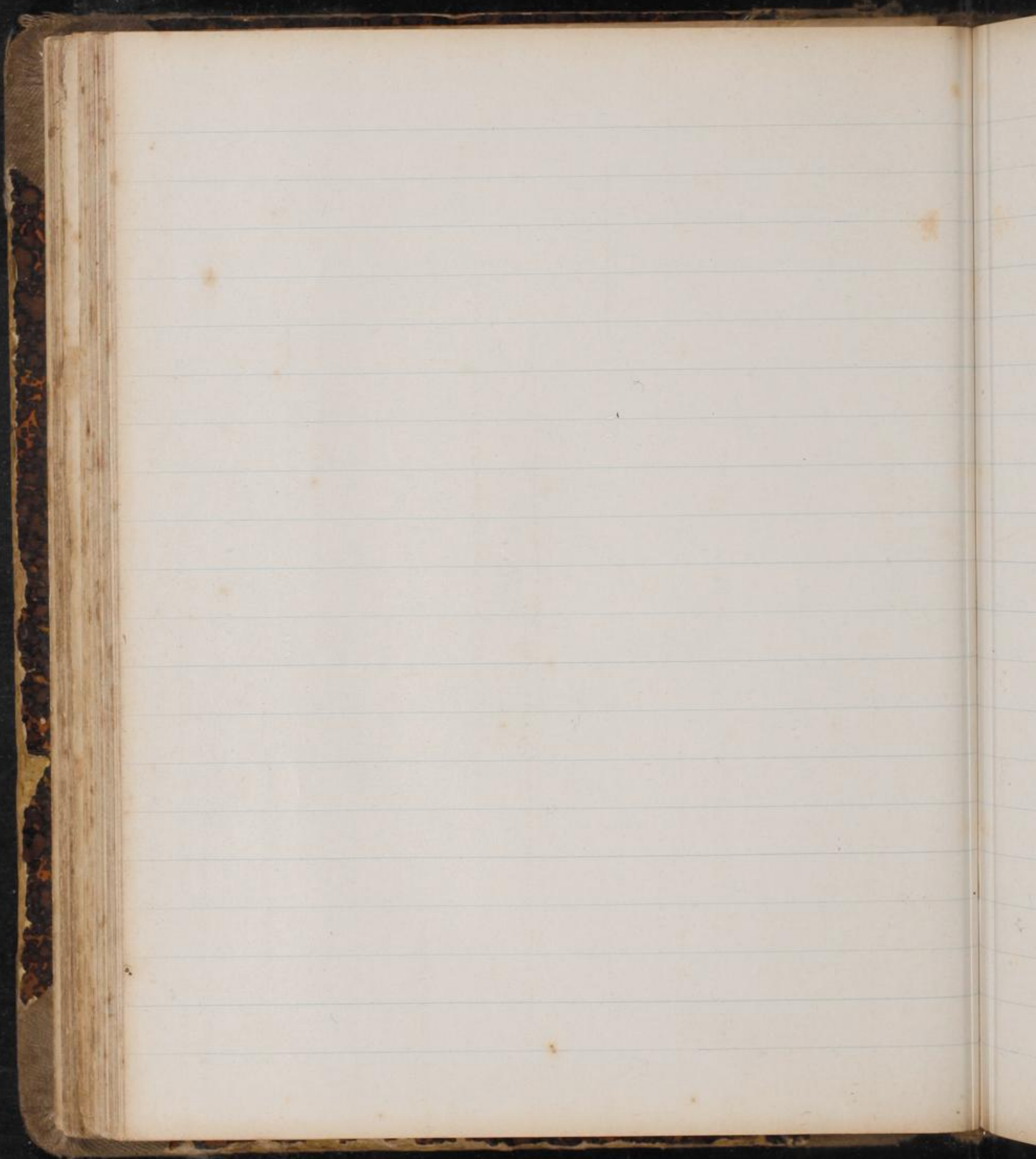




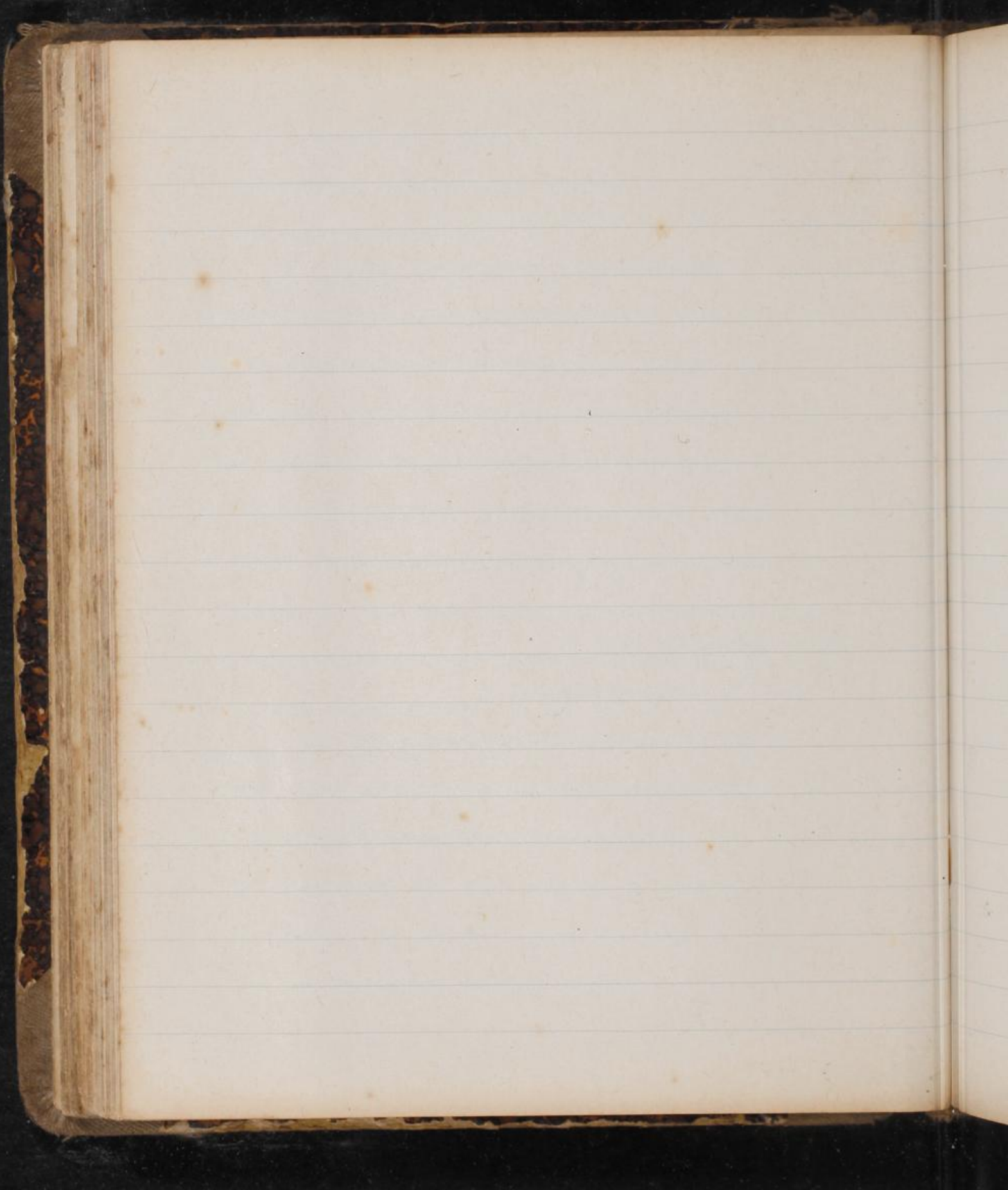




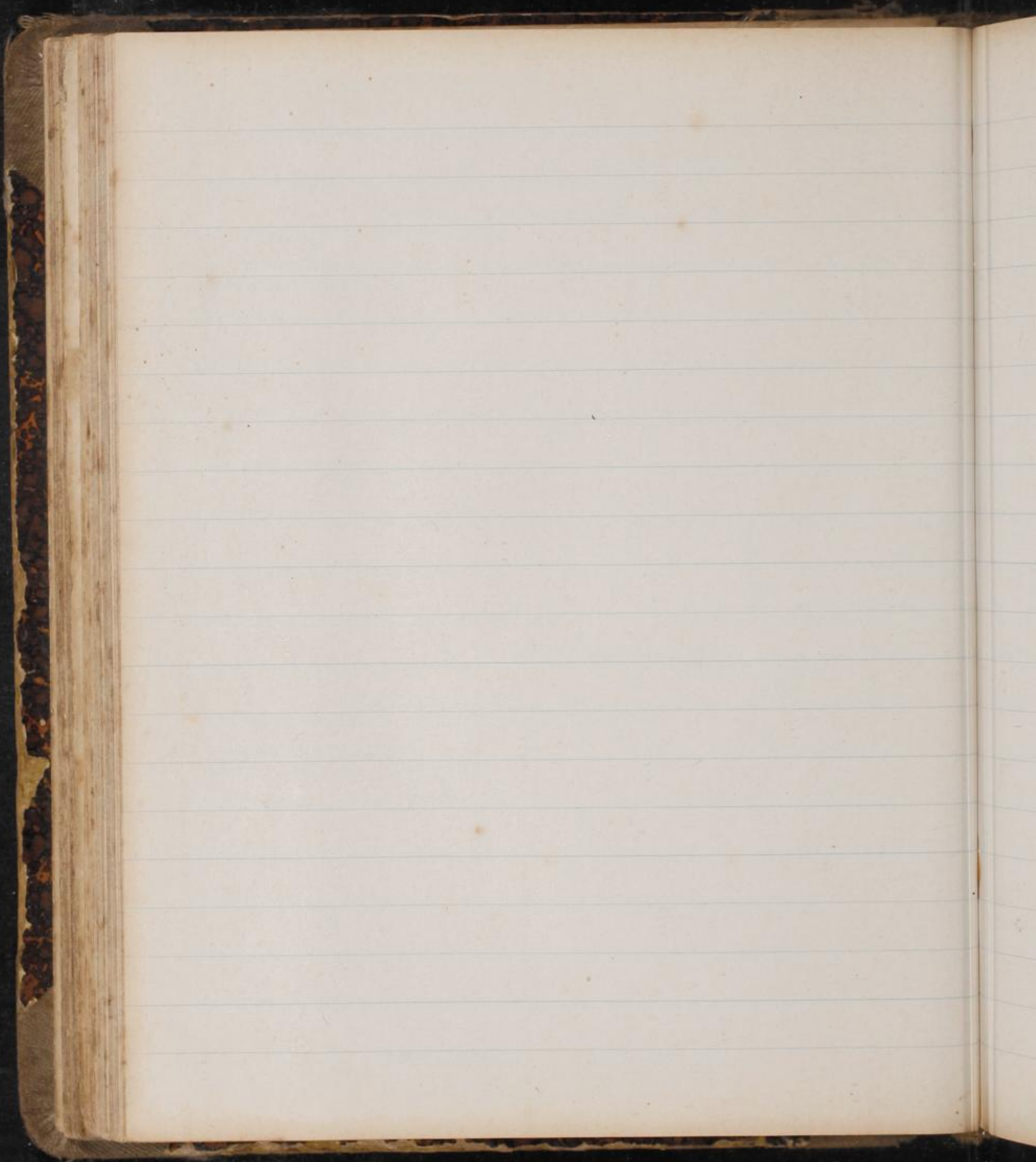




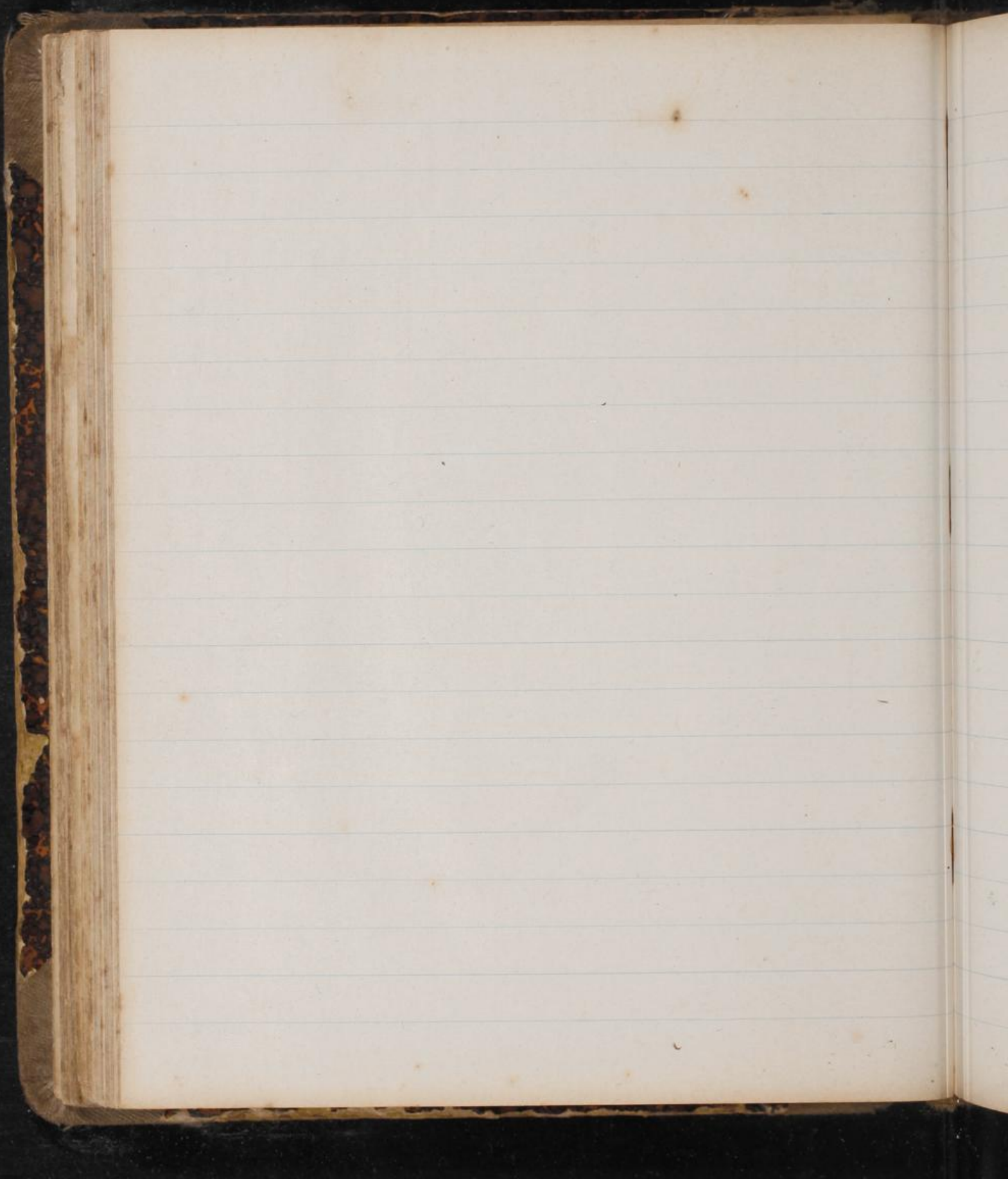




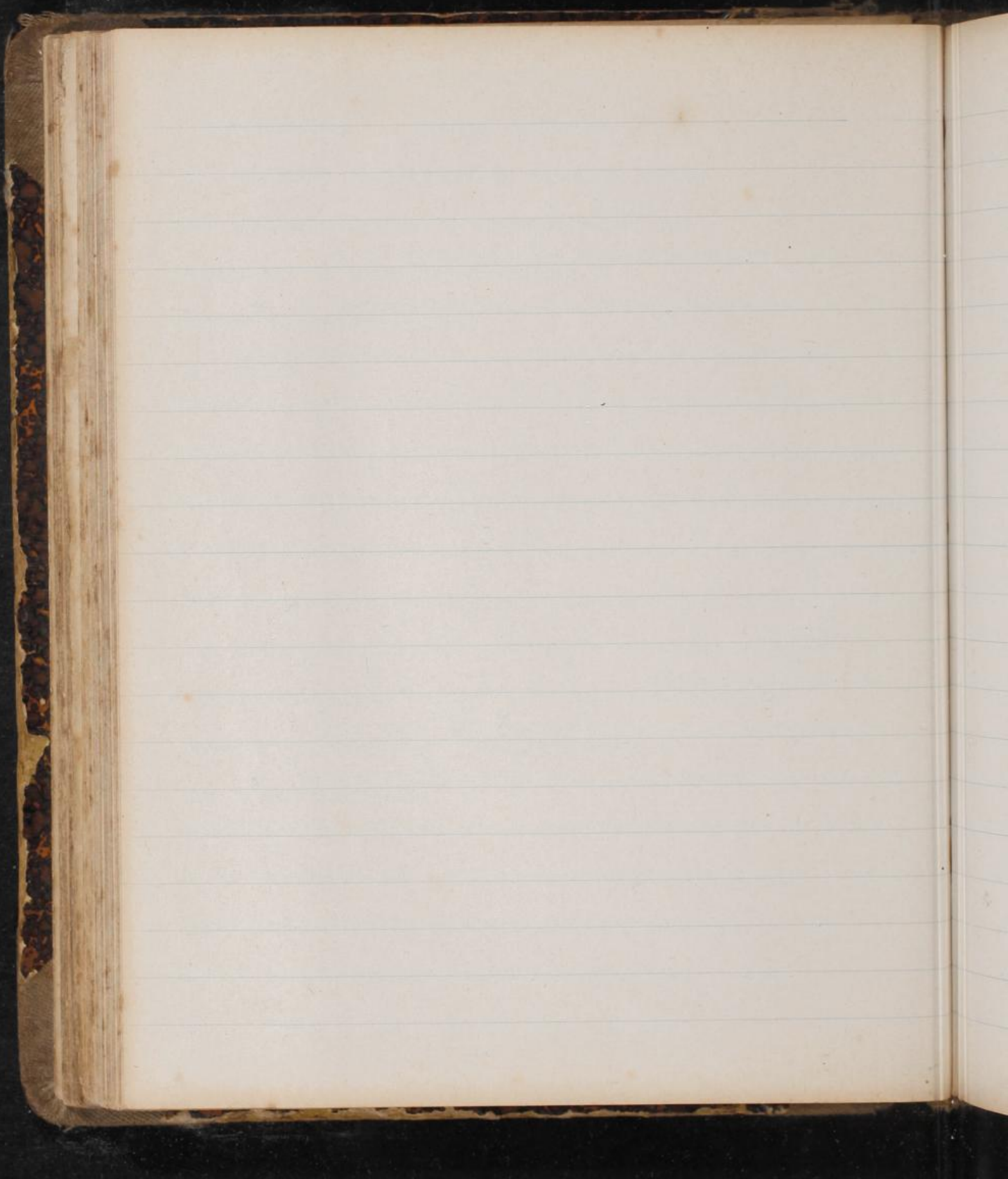




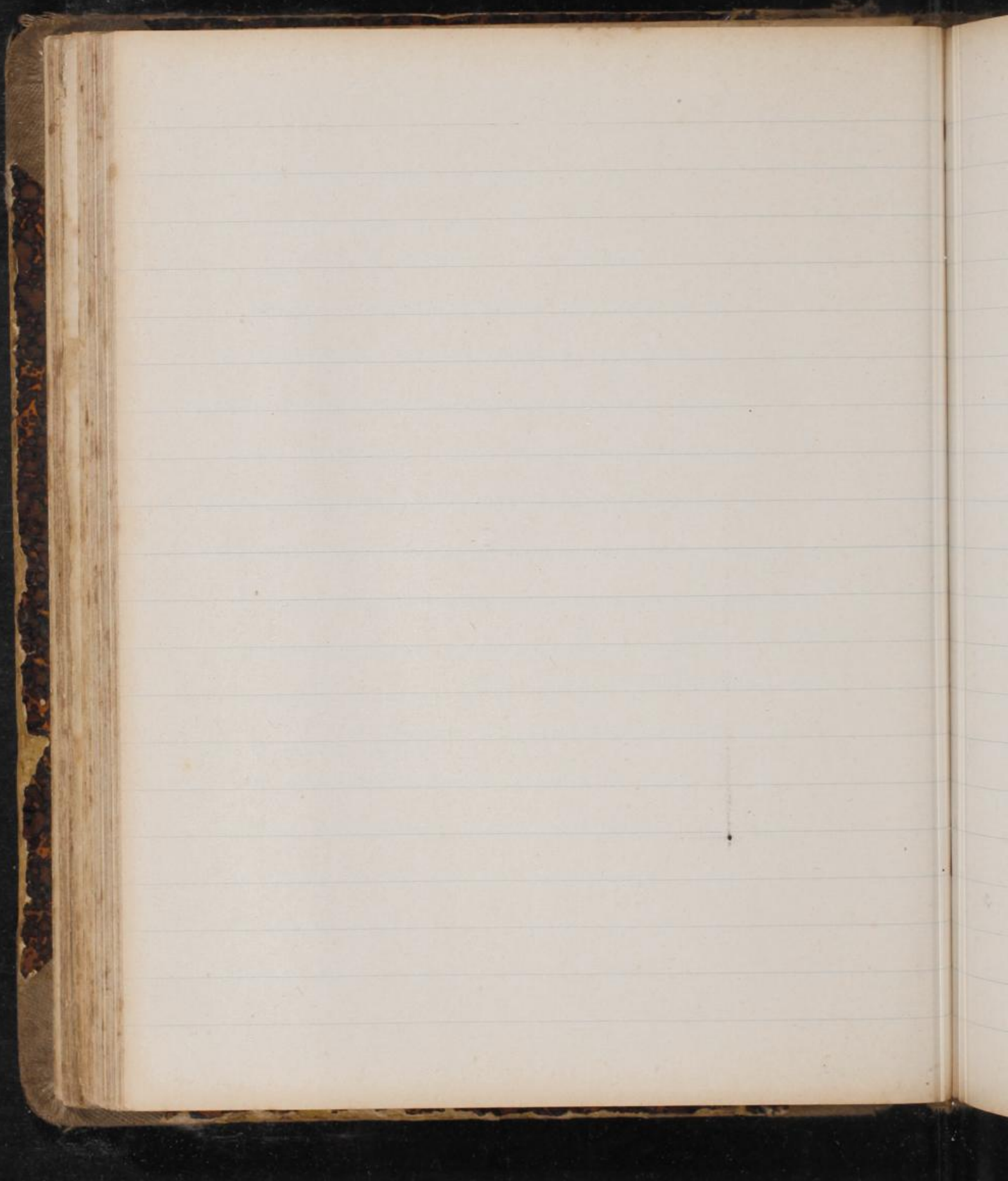




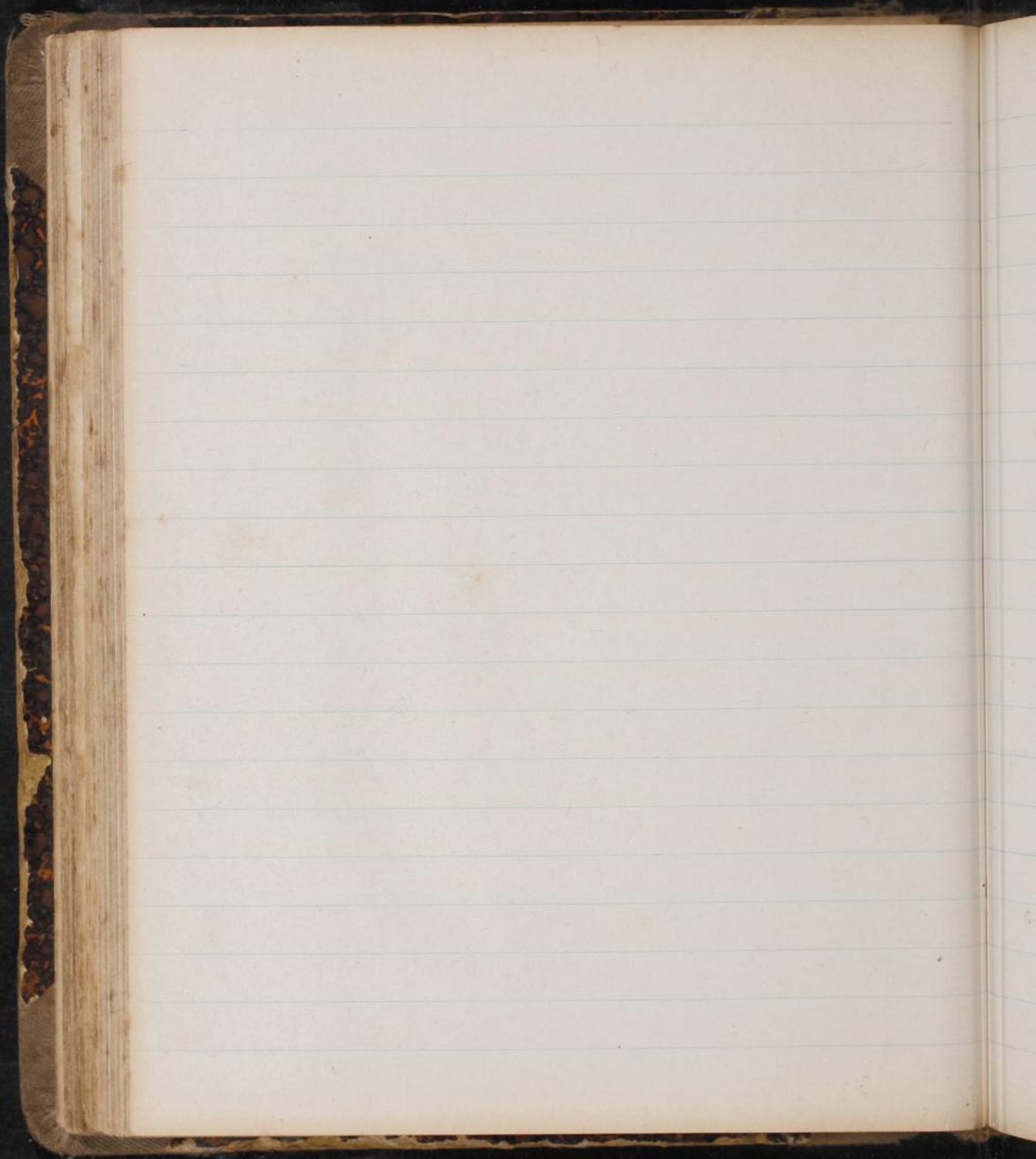




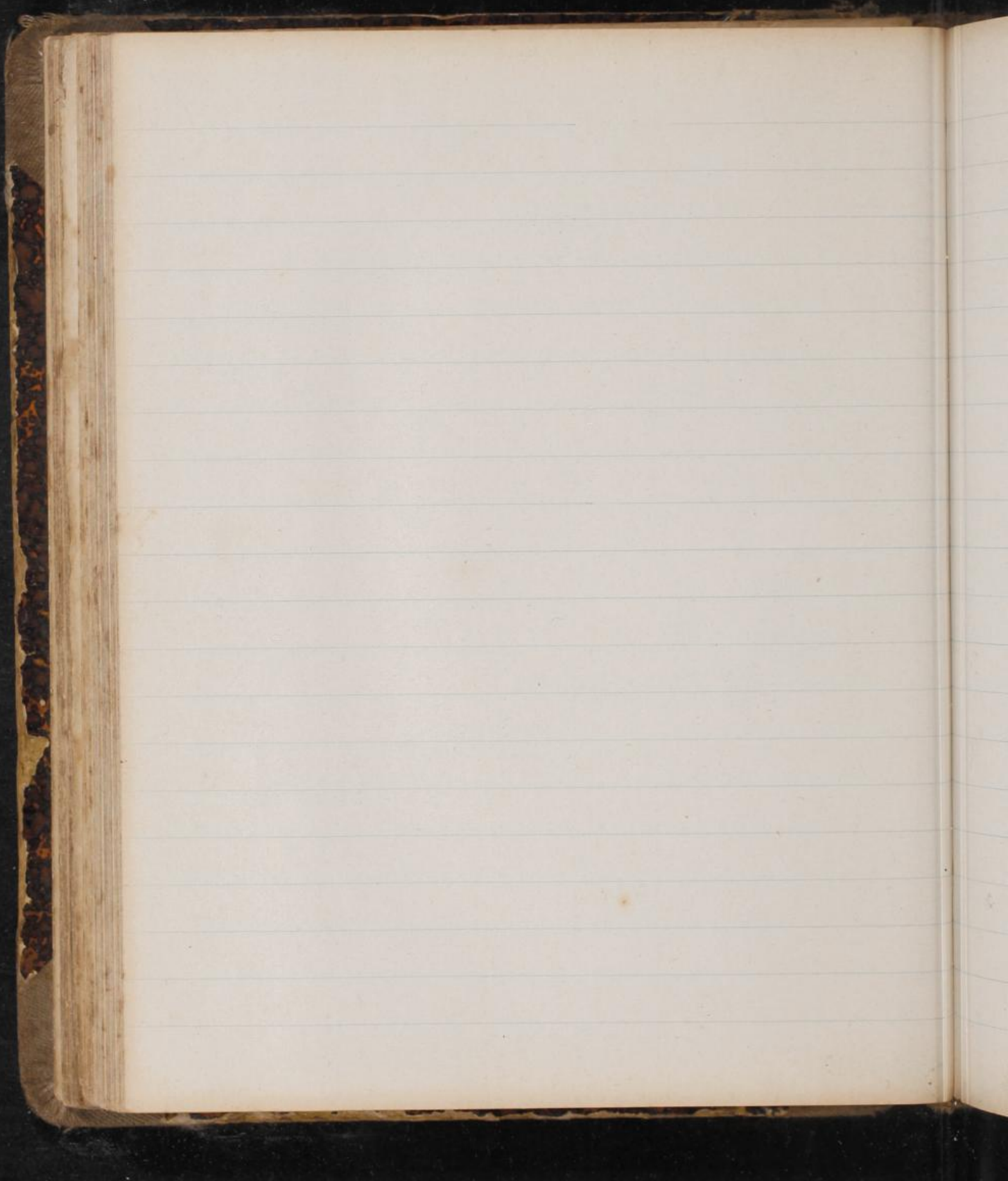




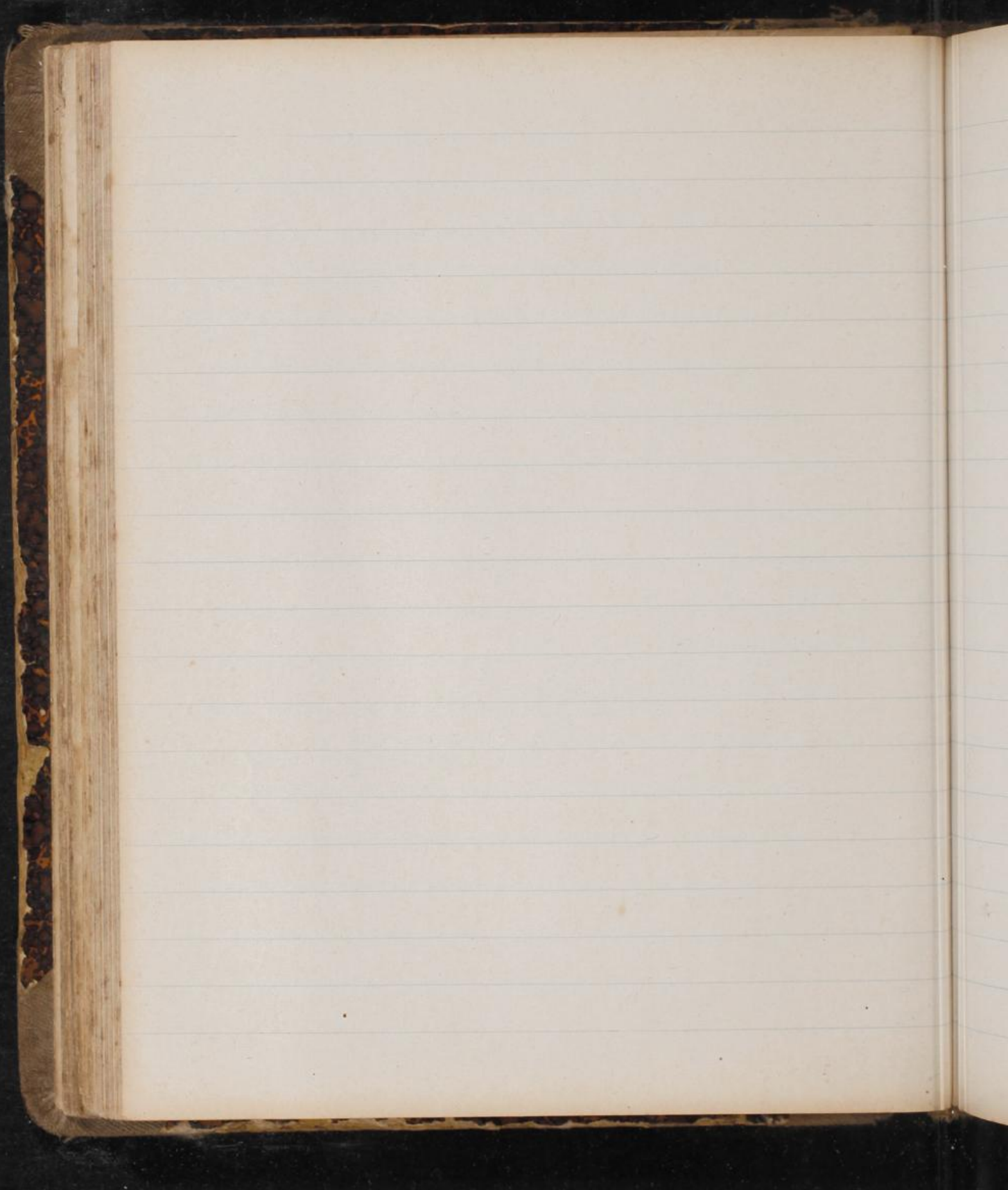




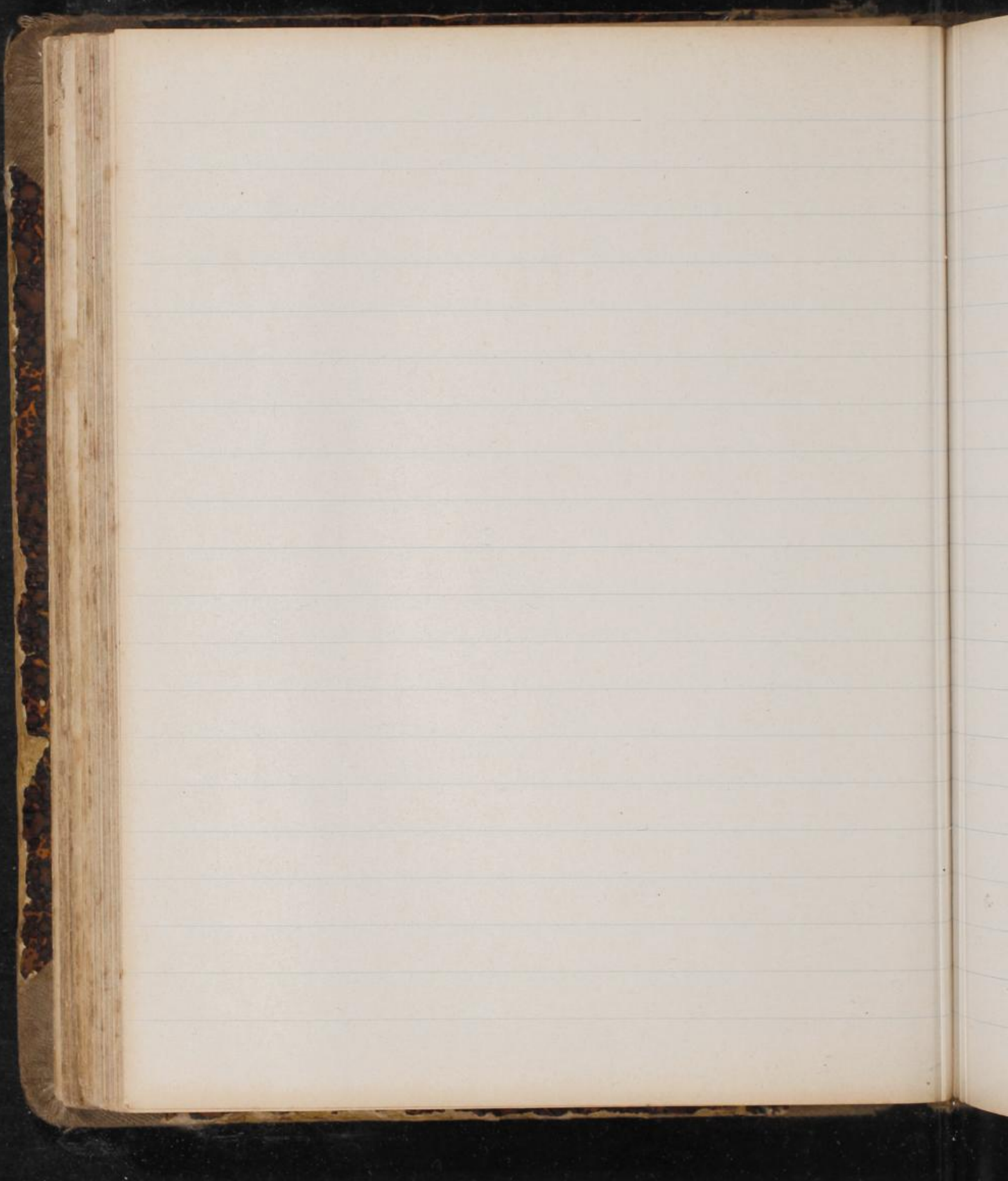




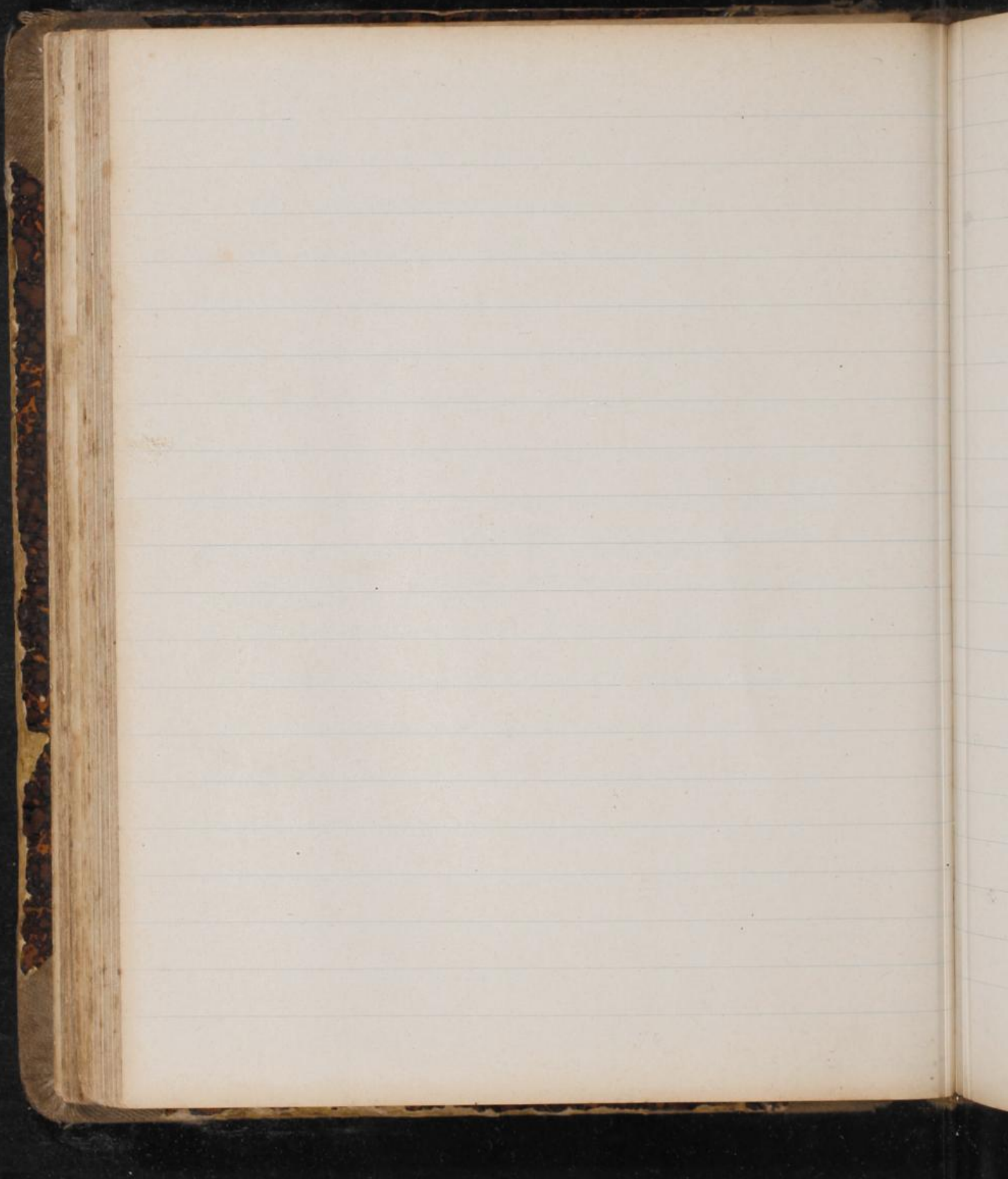




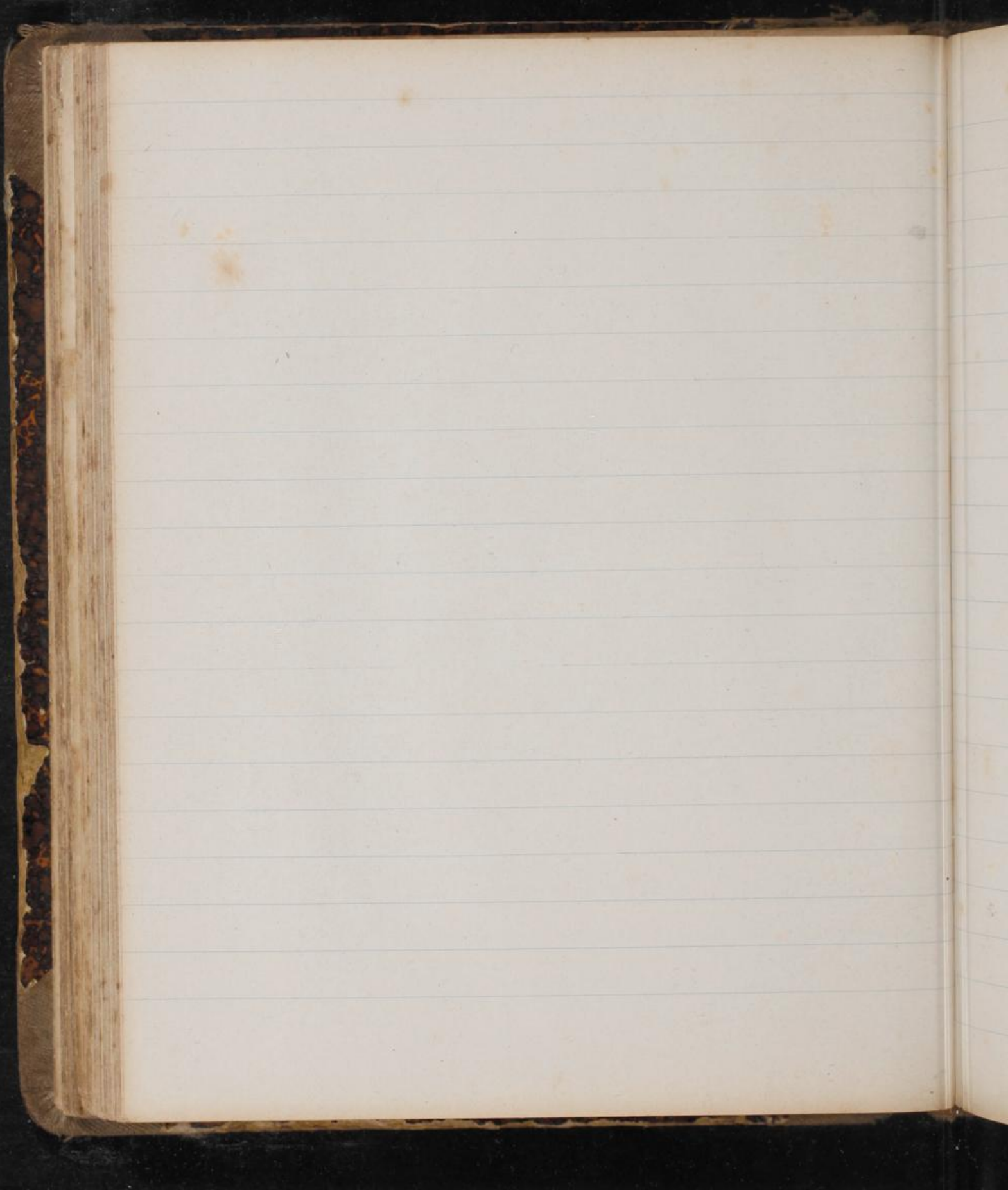




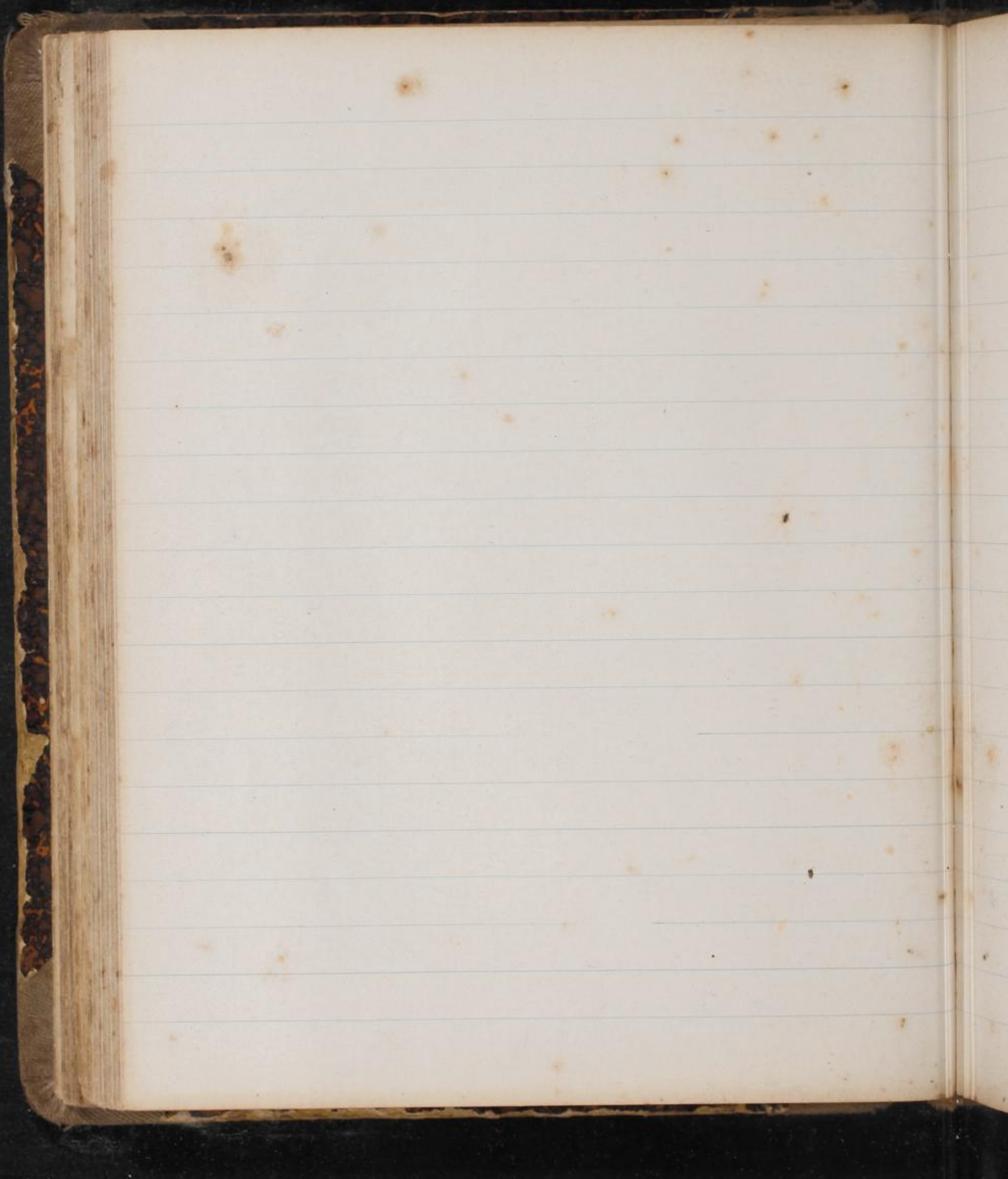




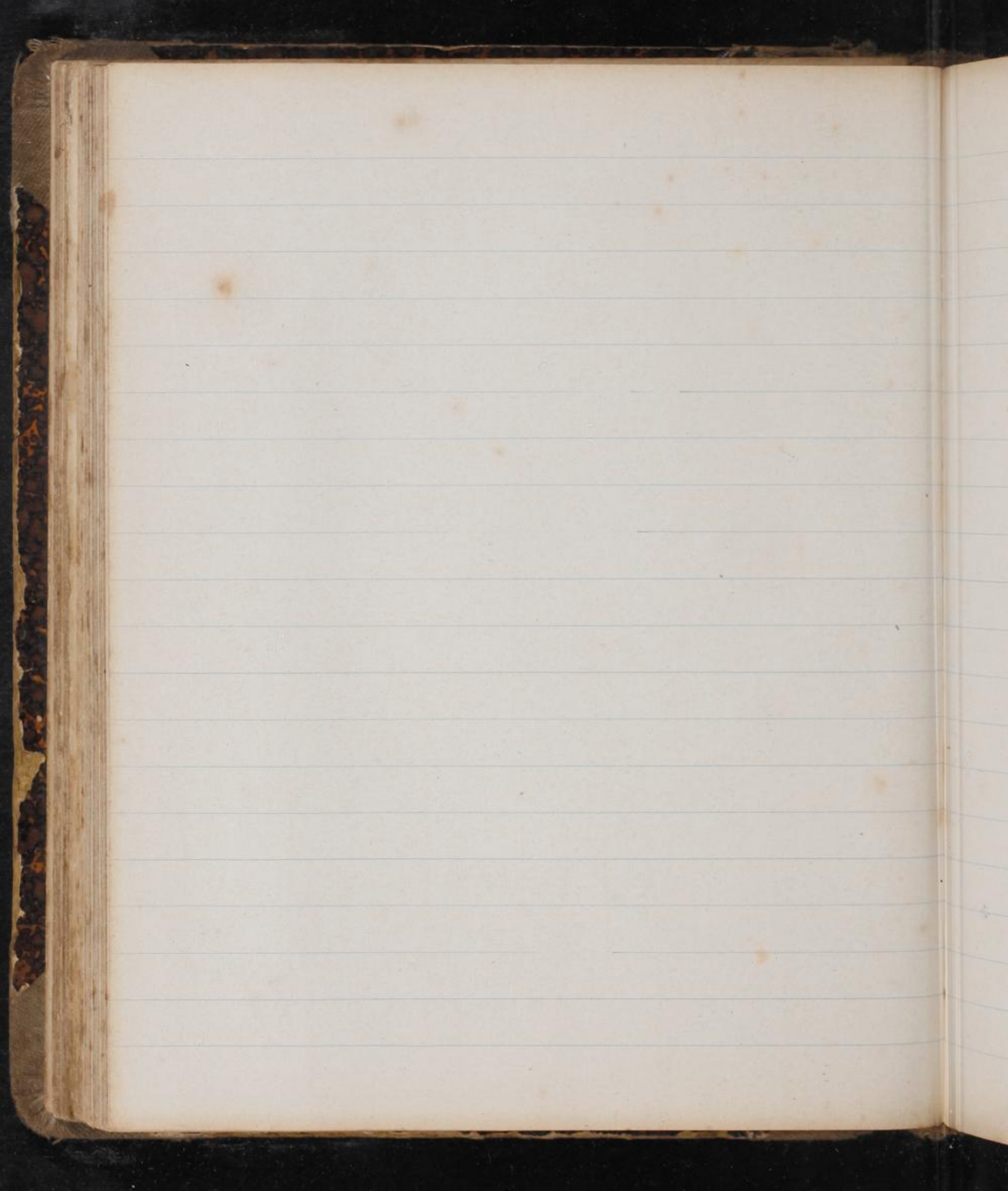




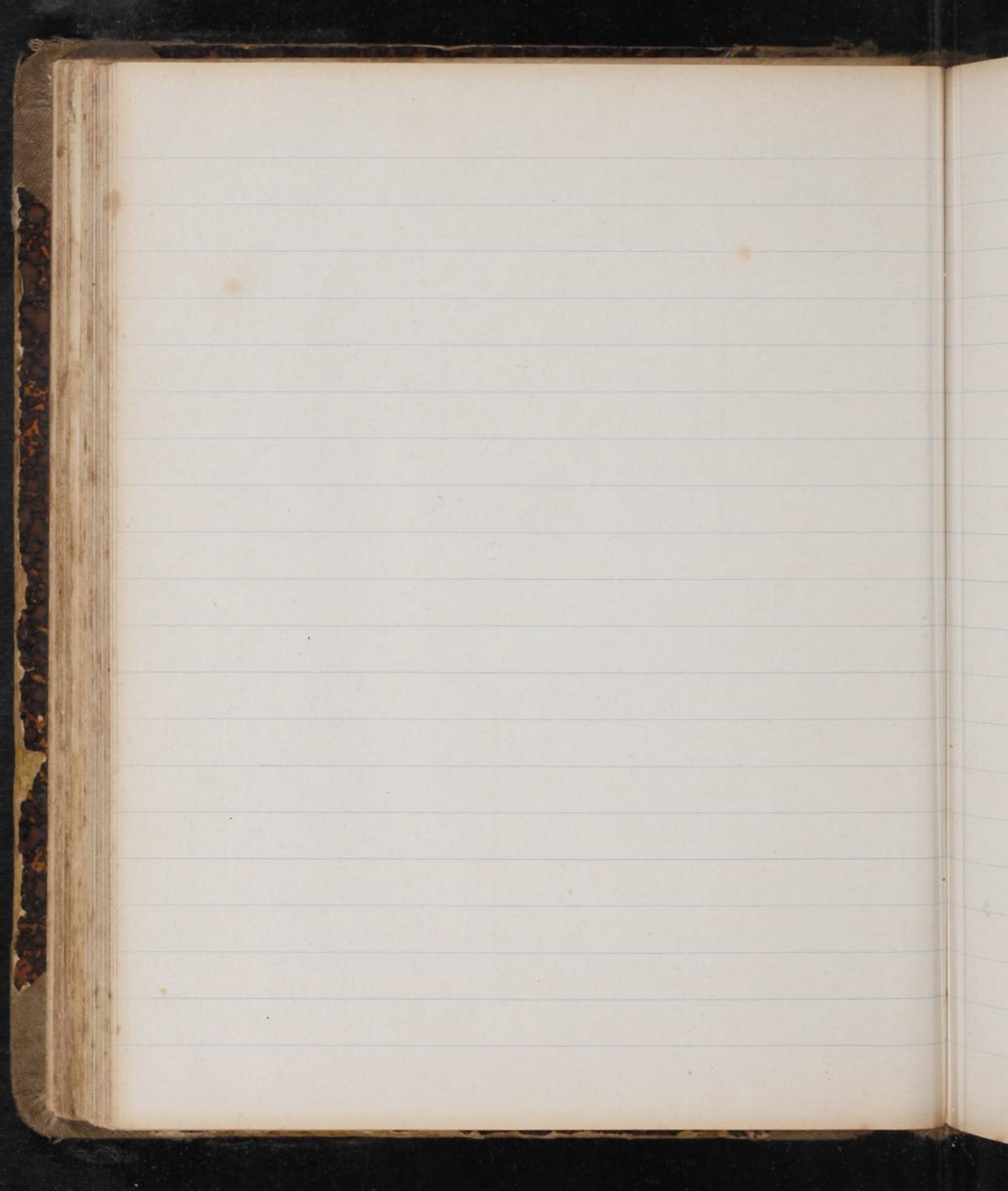




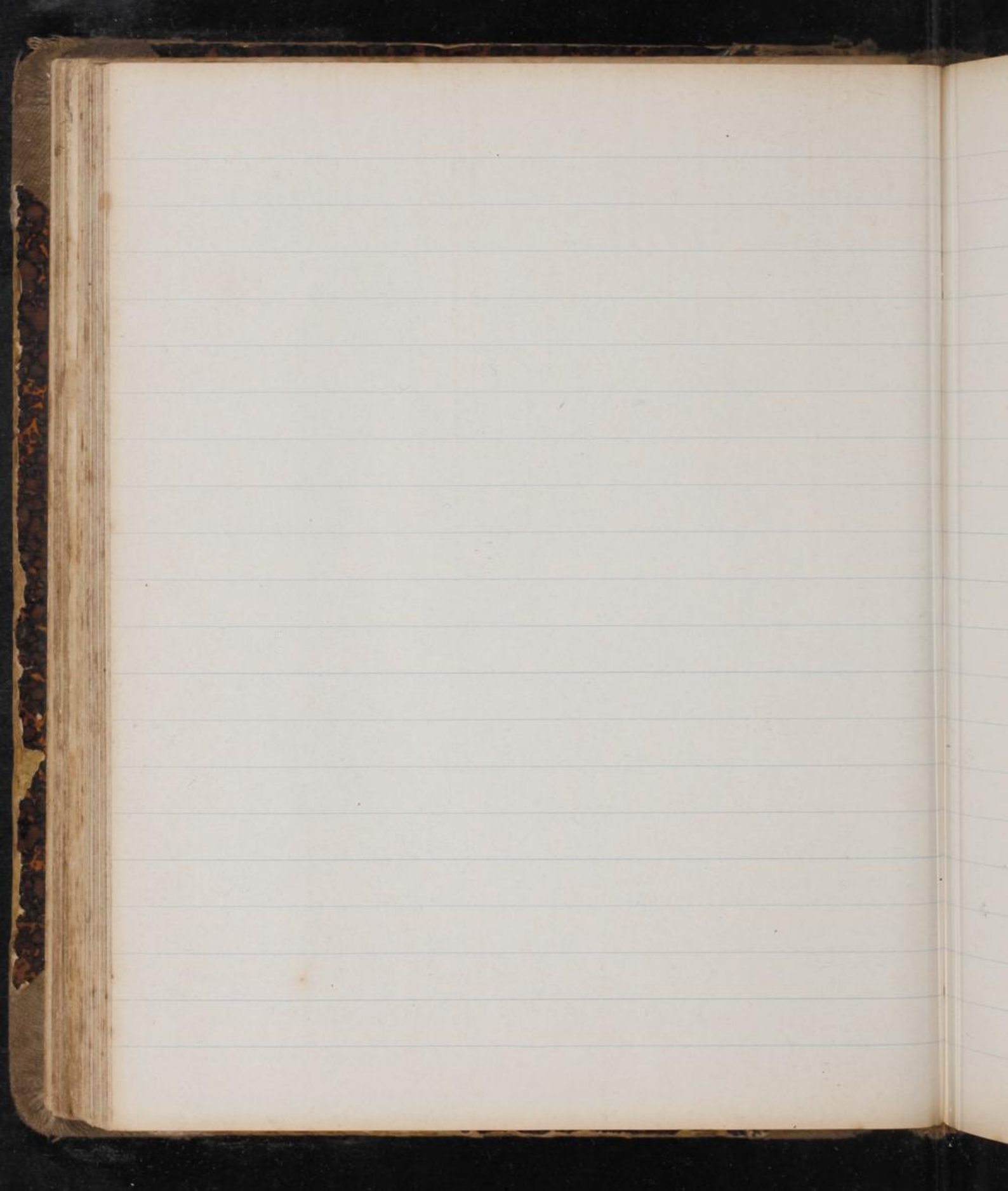




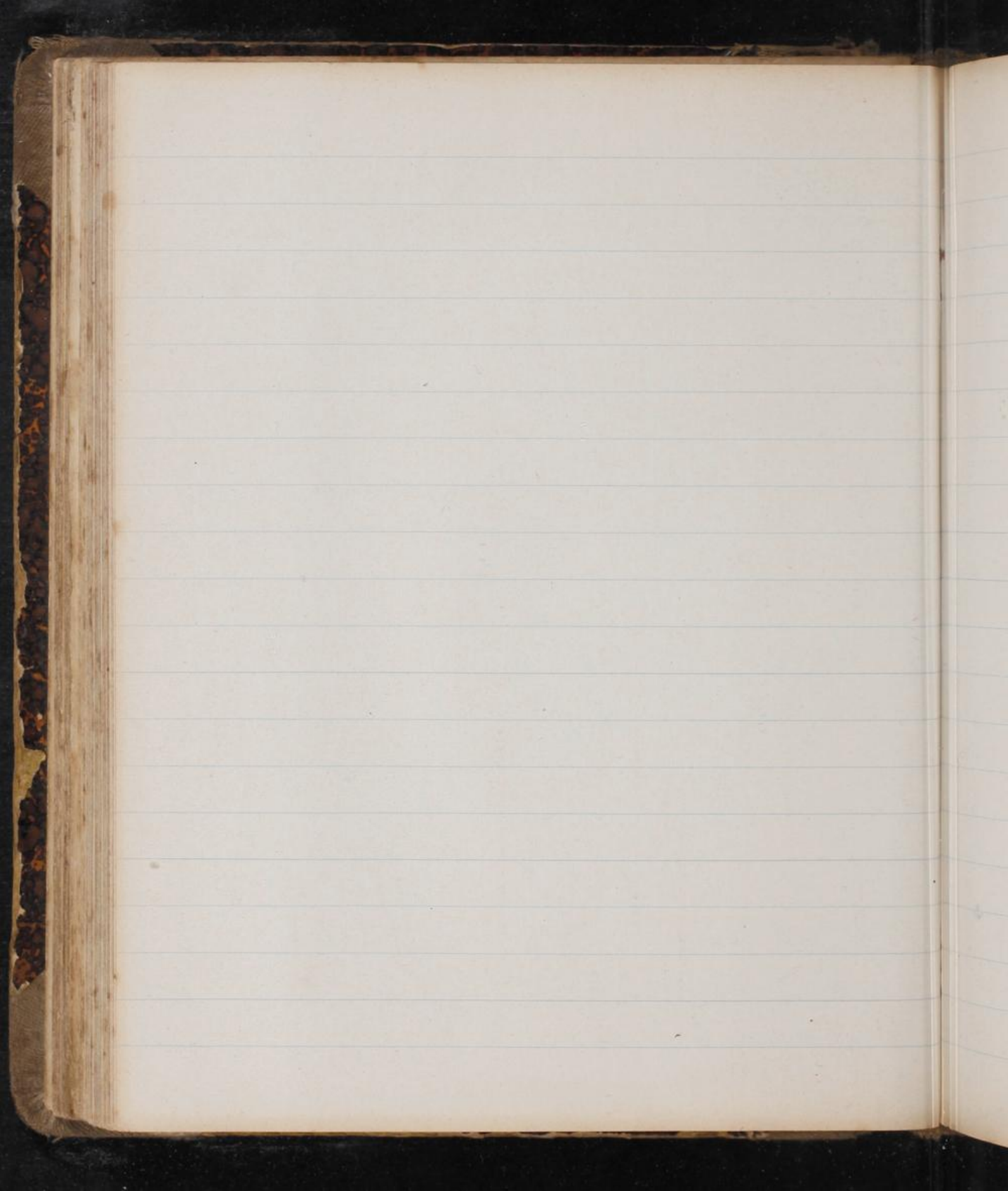




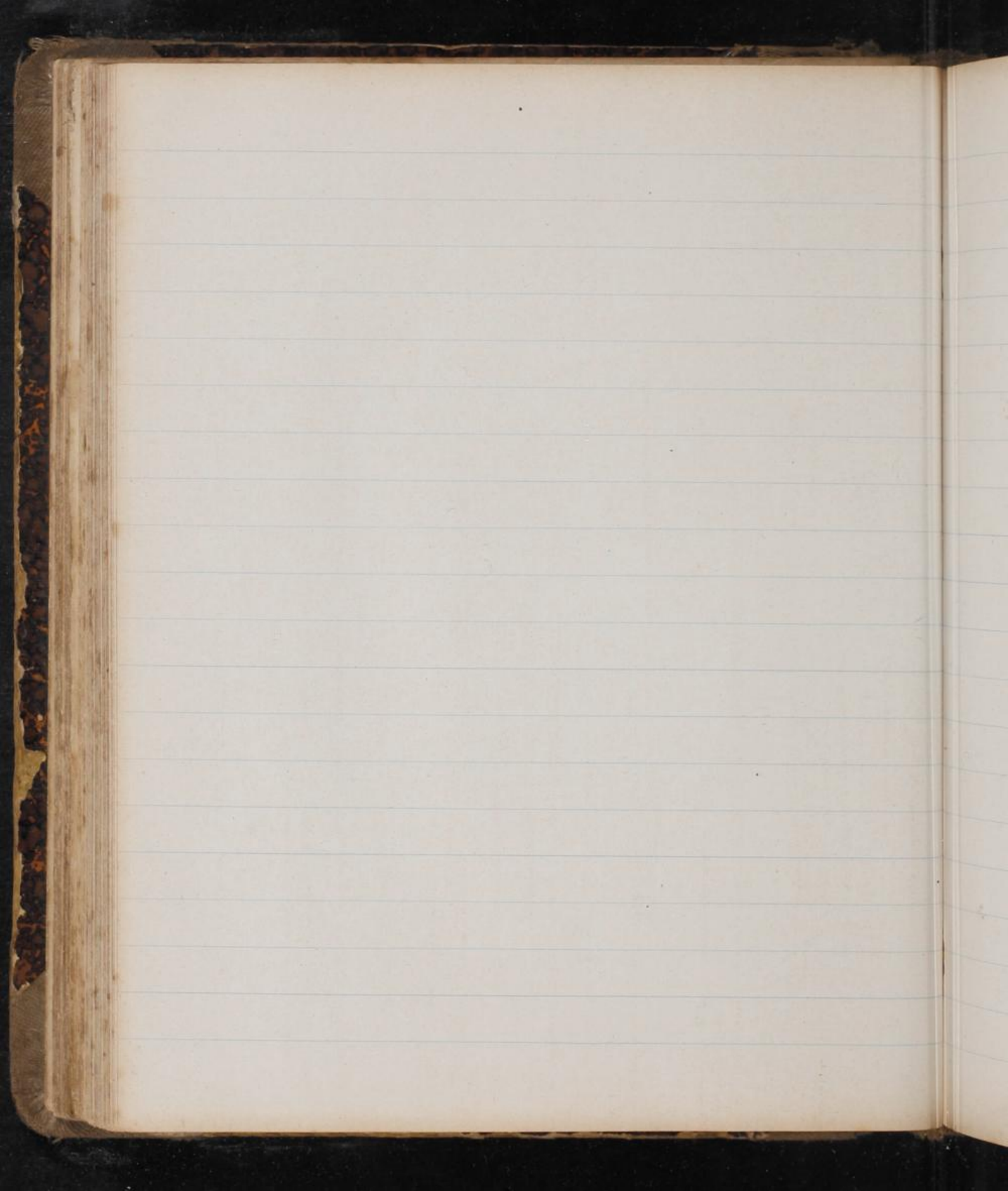




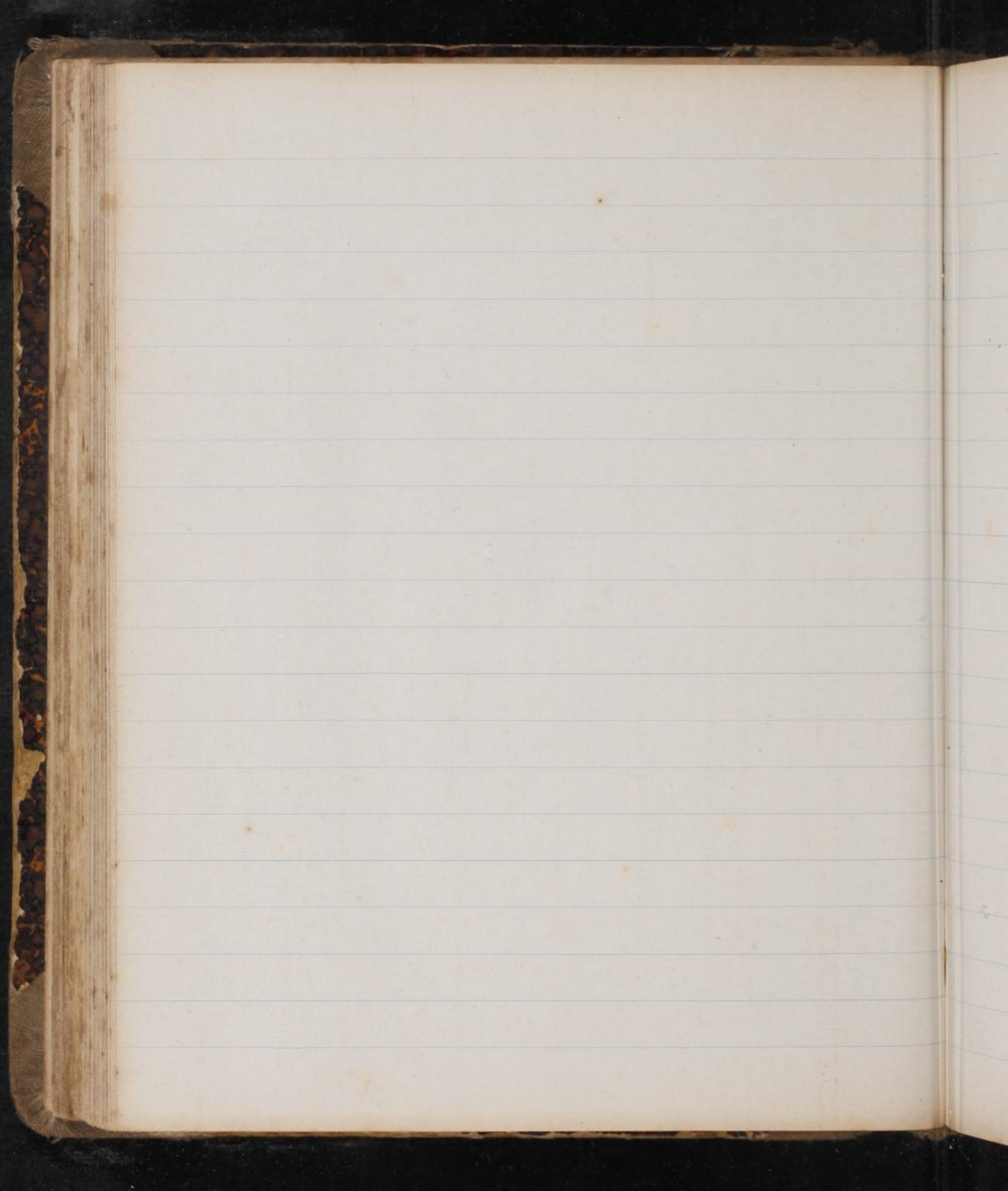
100



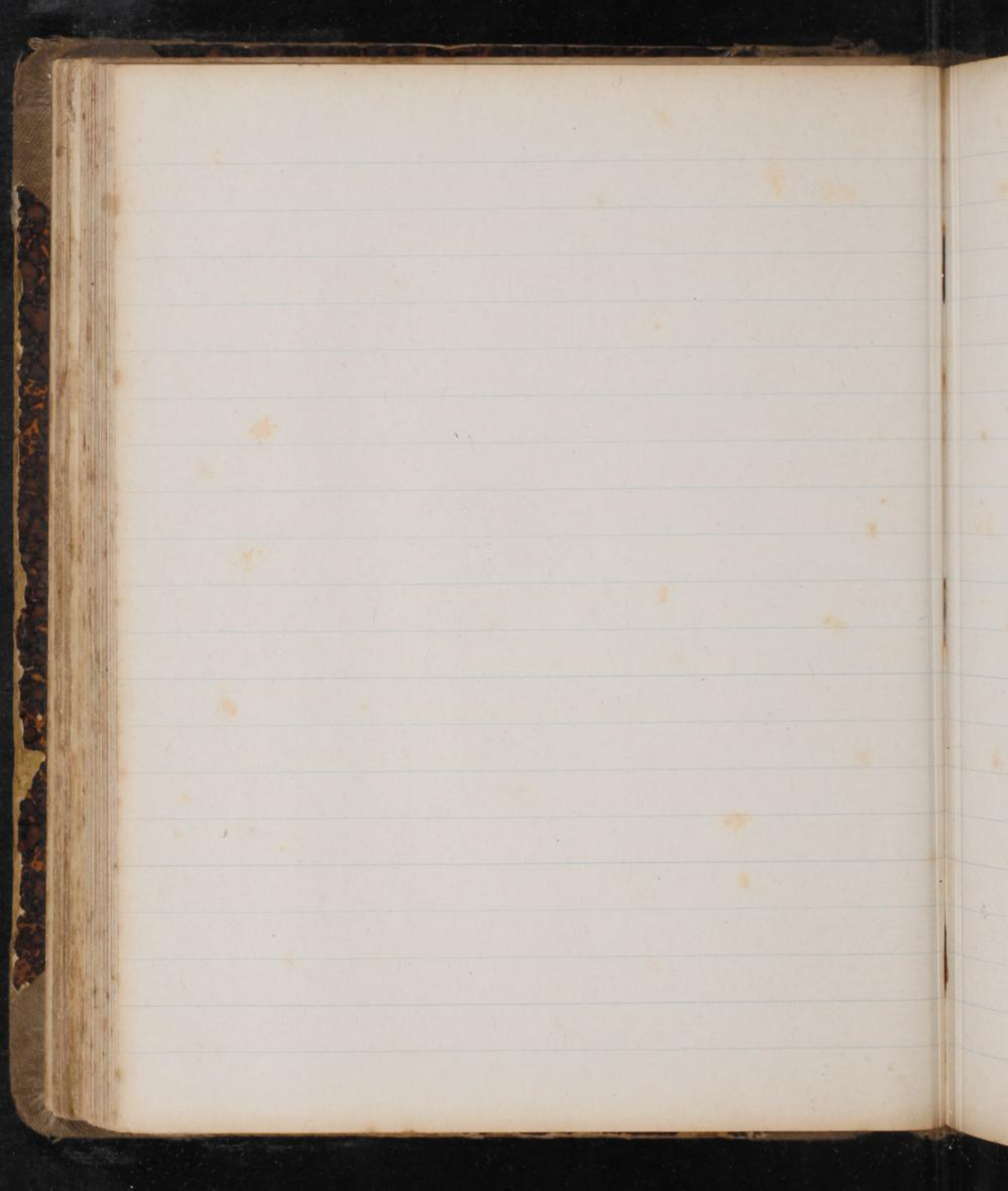




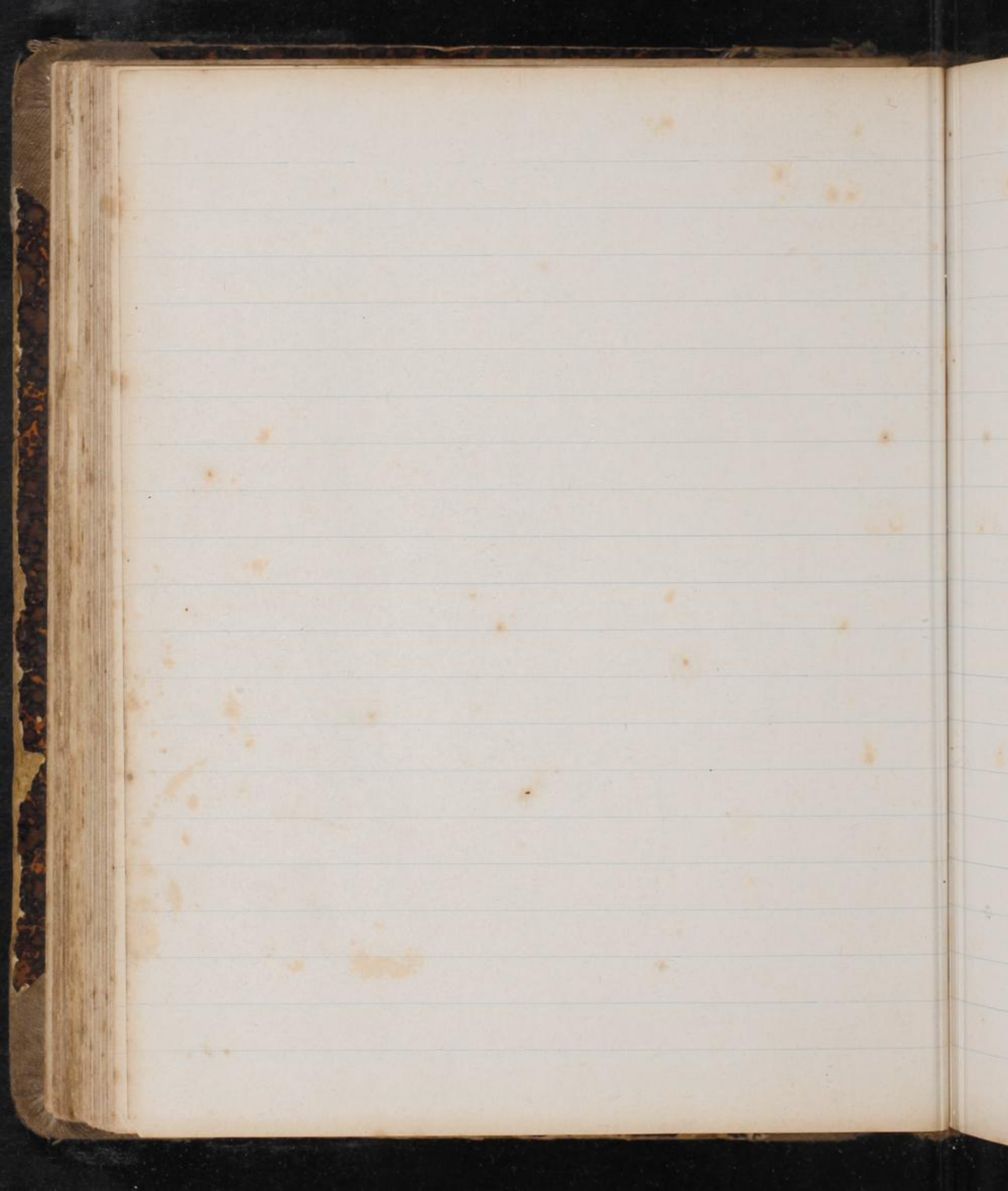
102



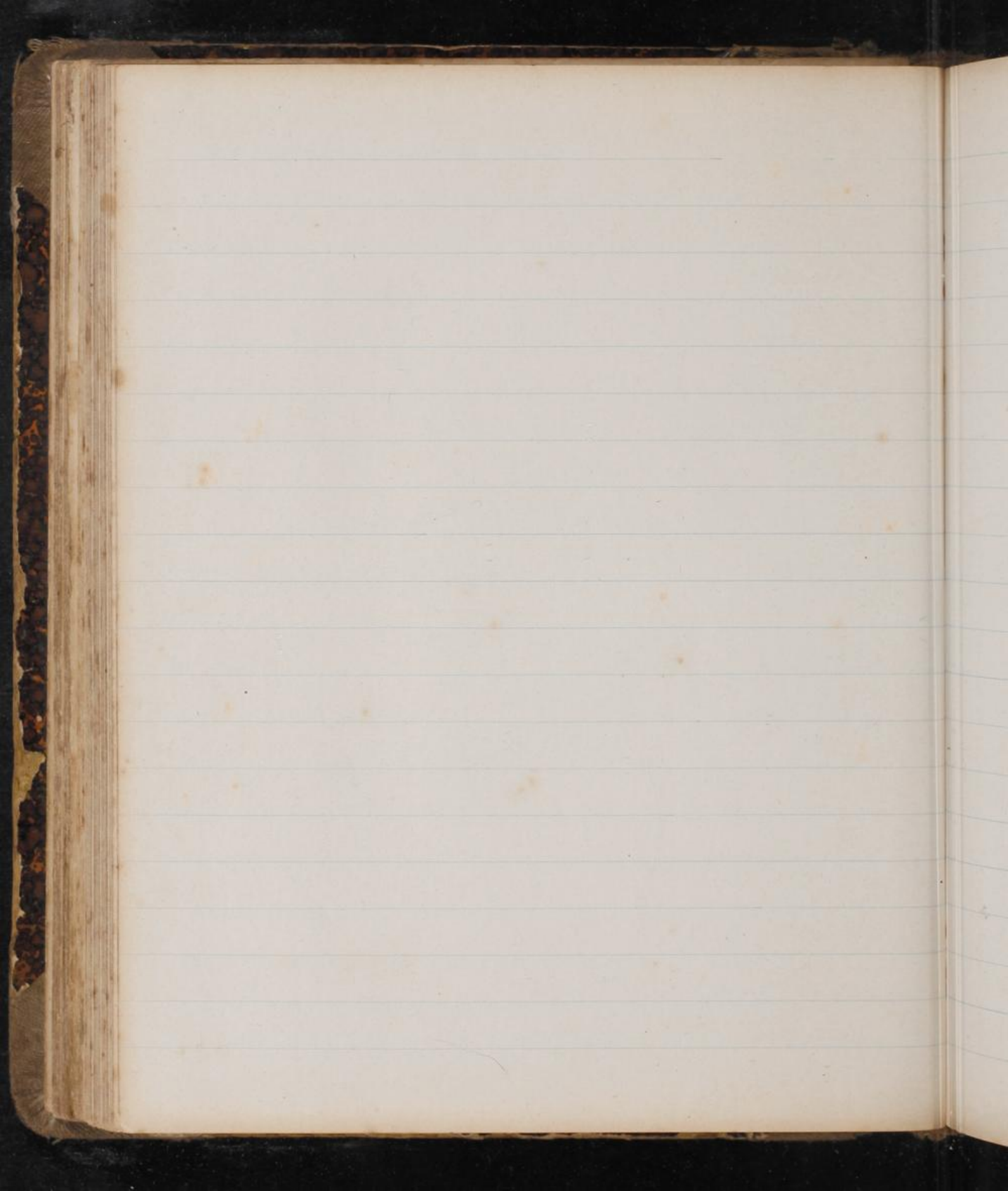
103



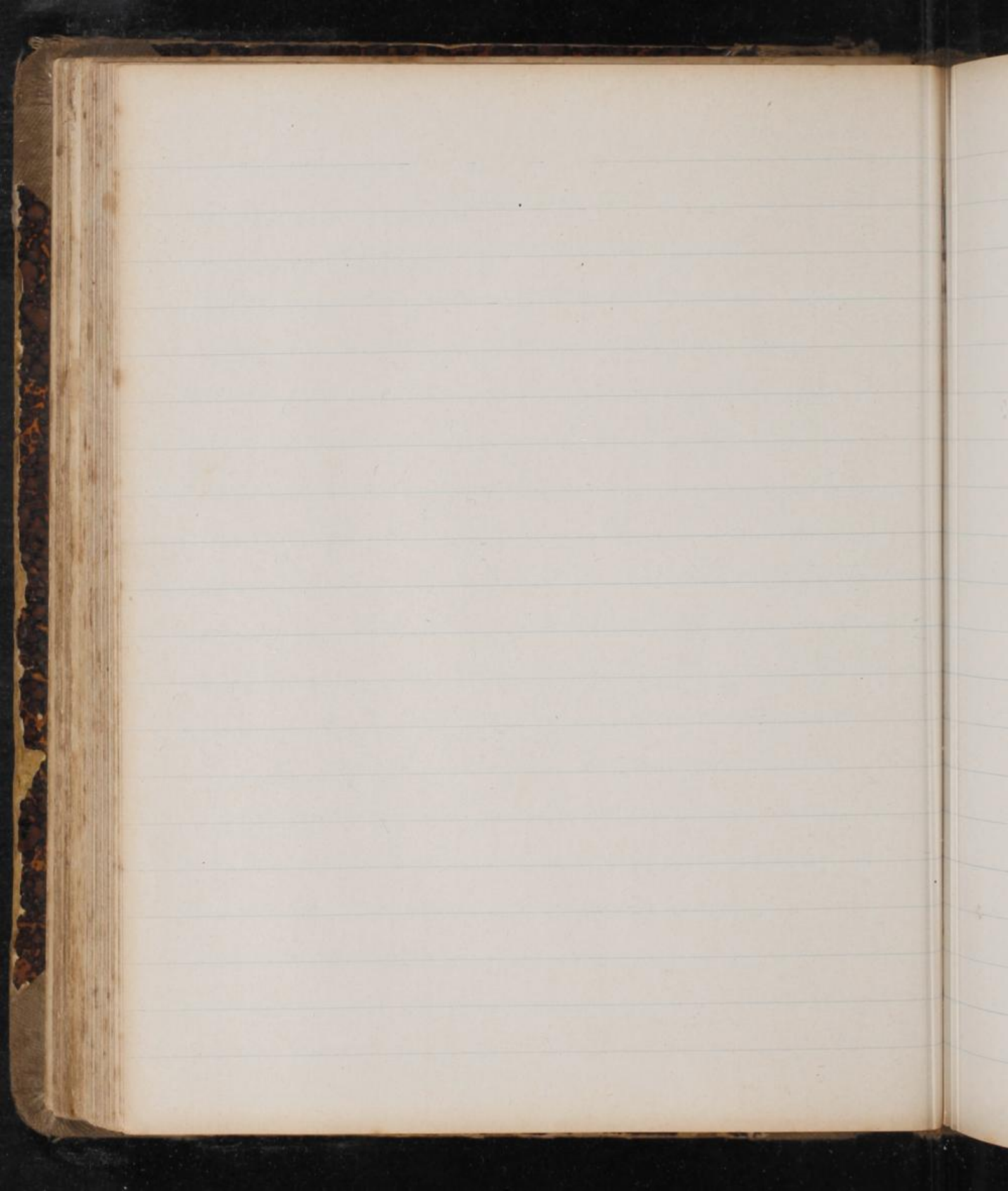




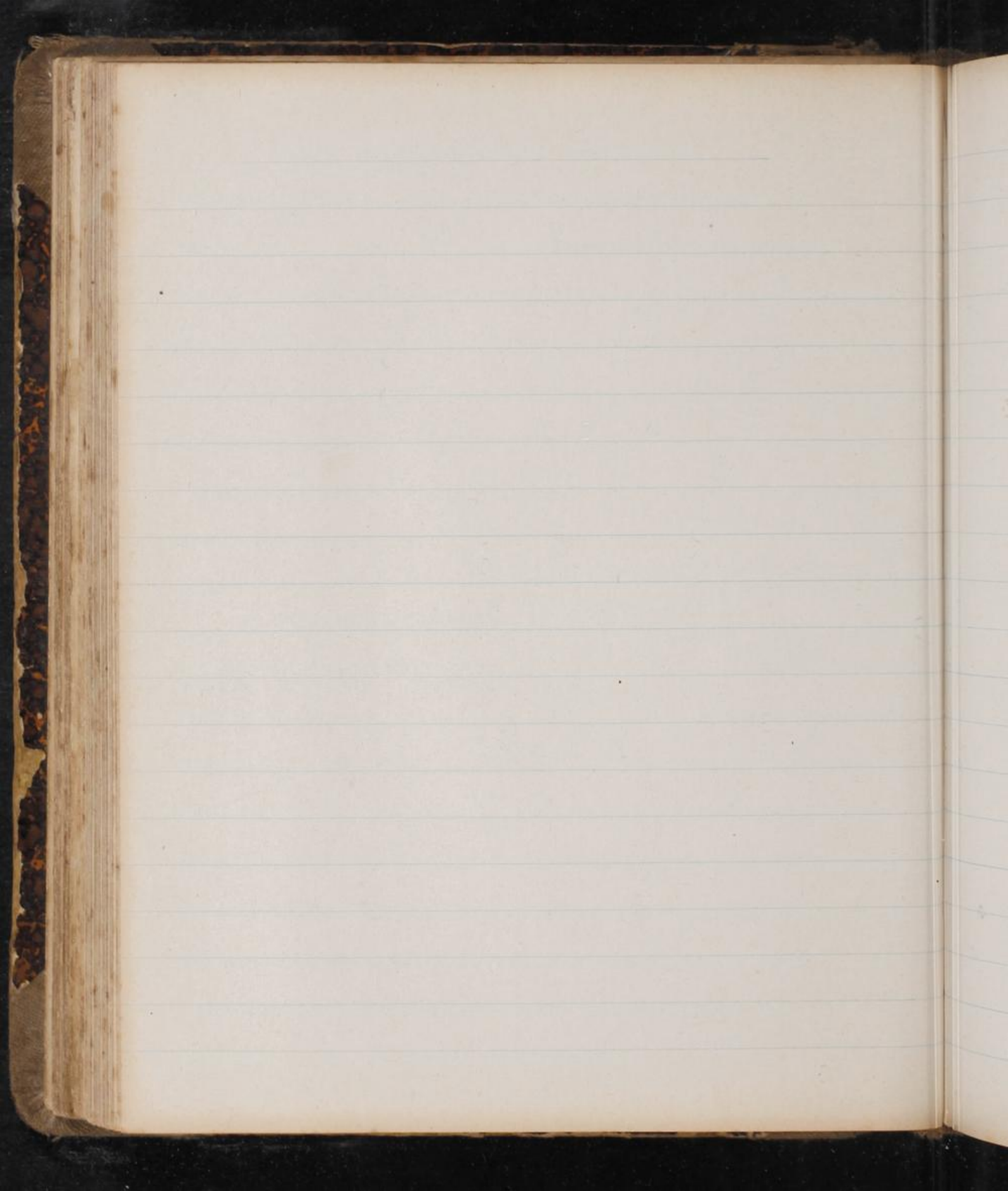




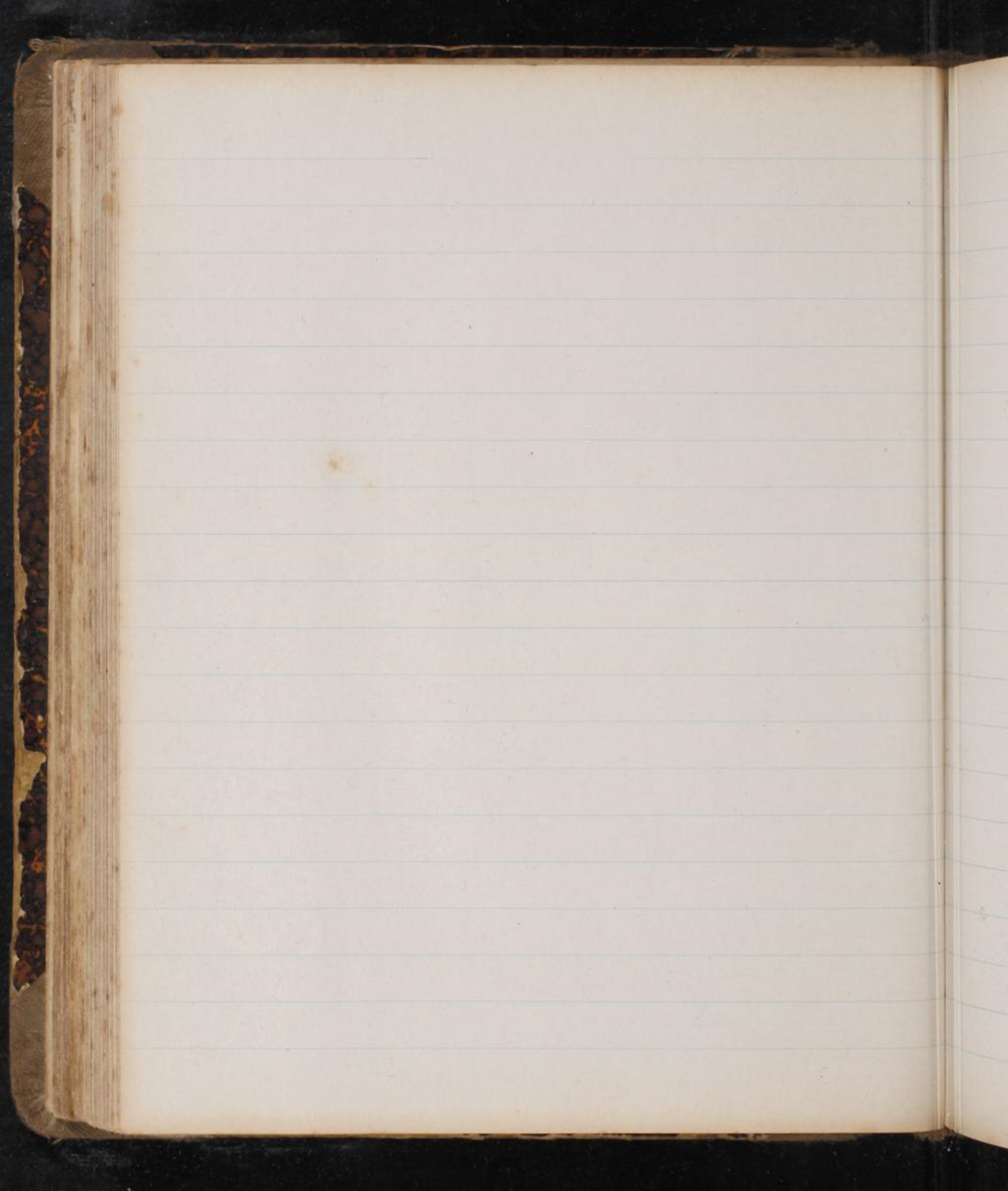




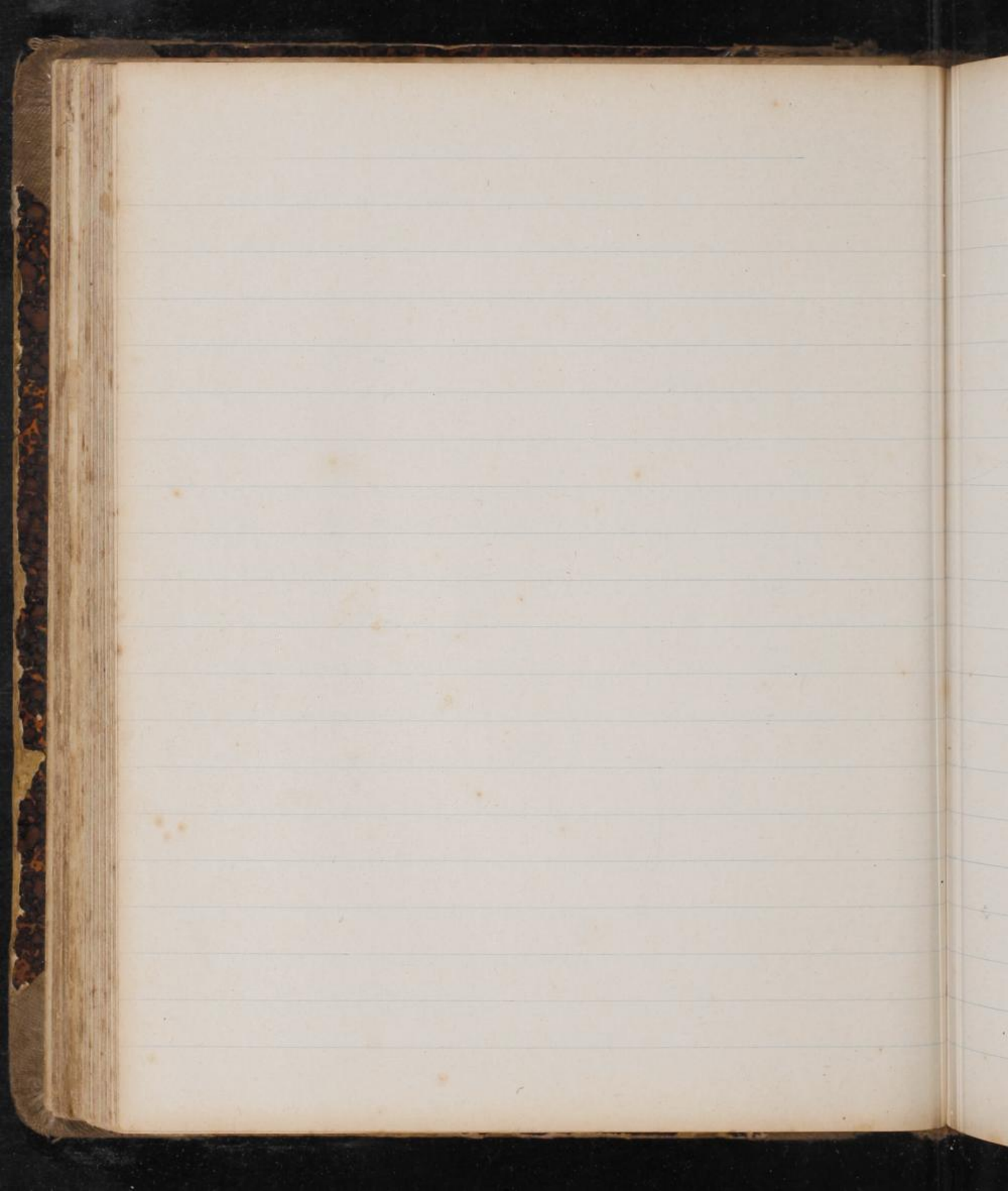




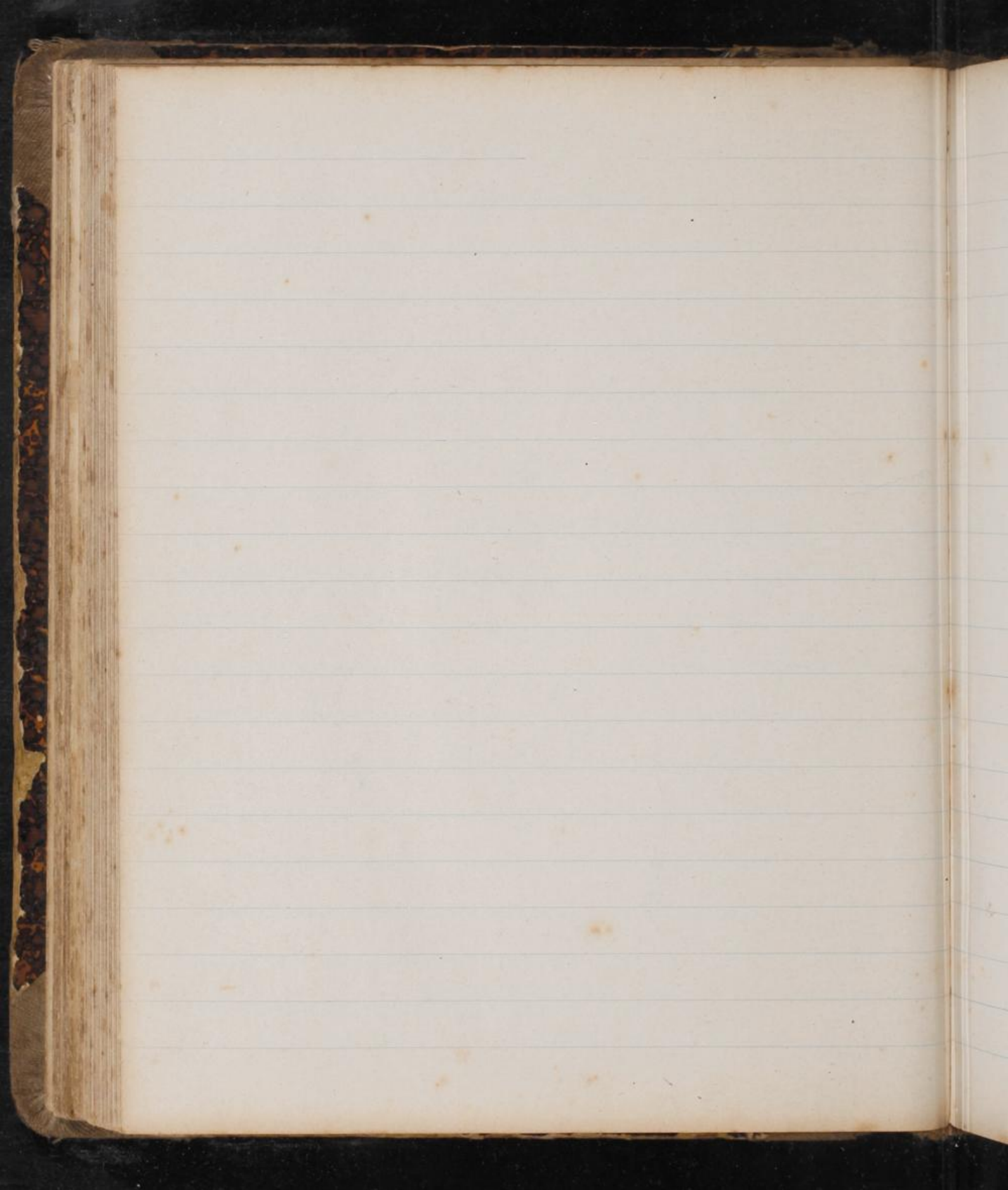




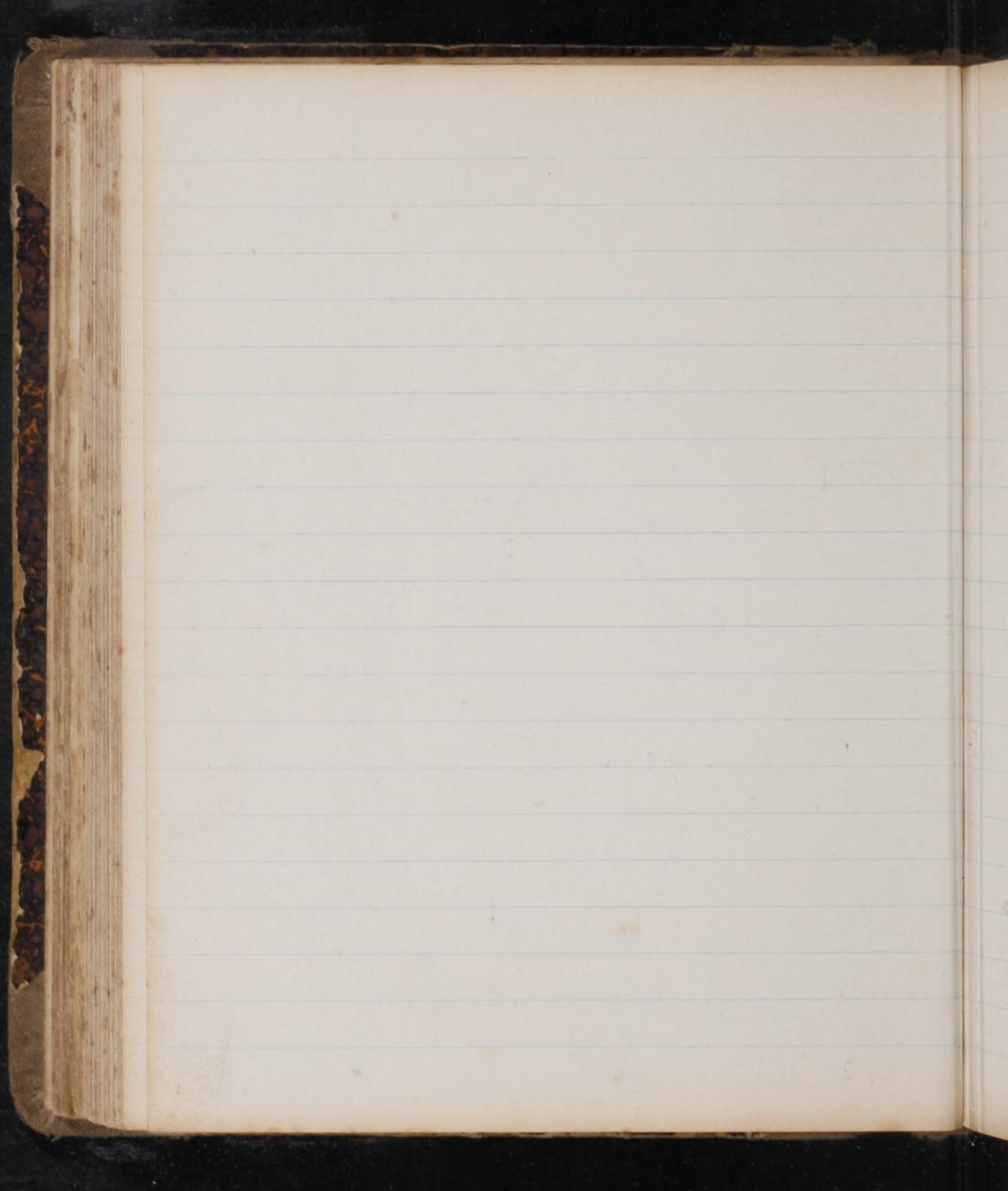
109



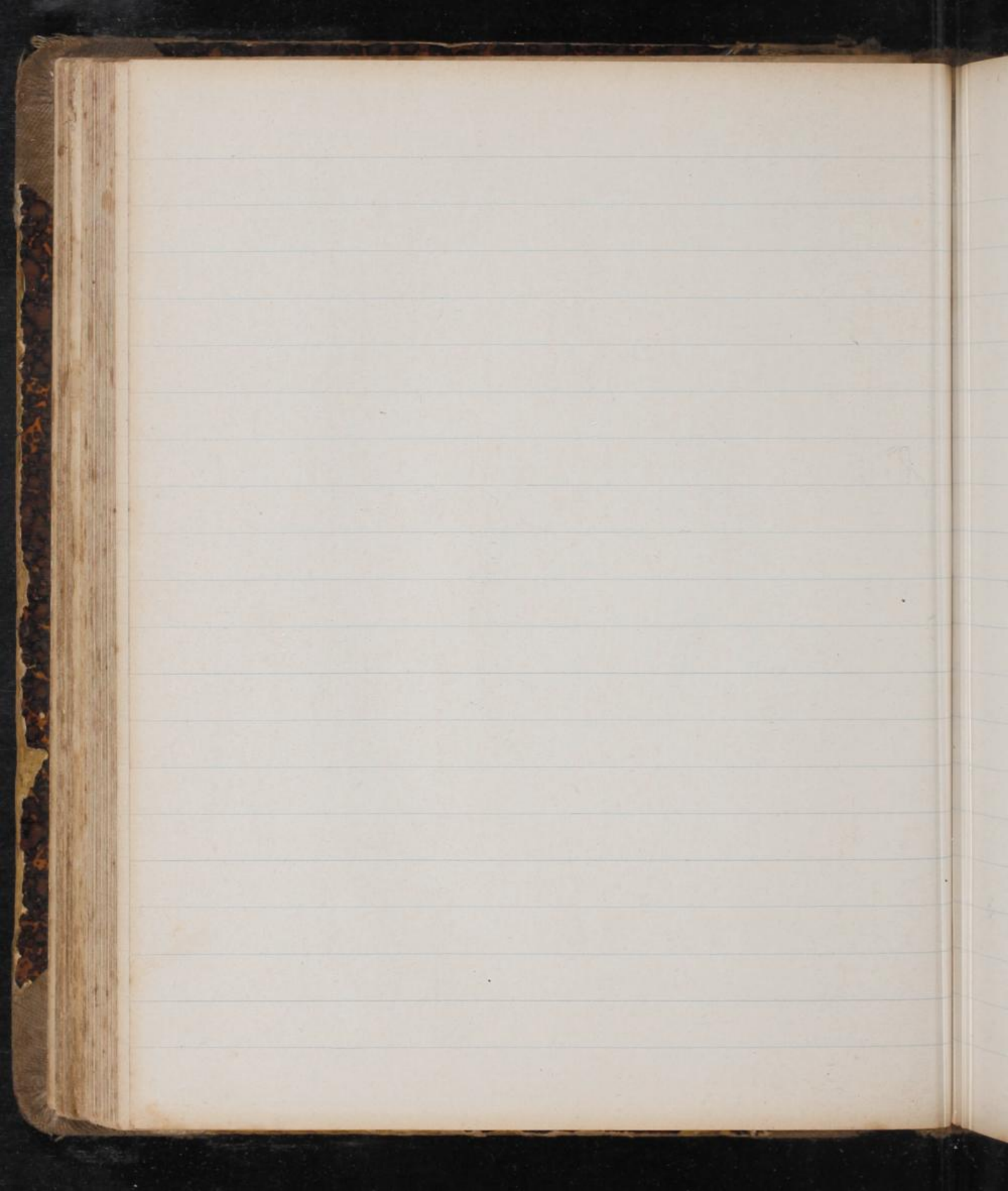
110



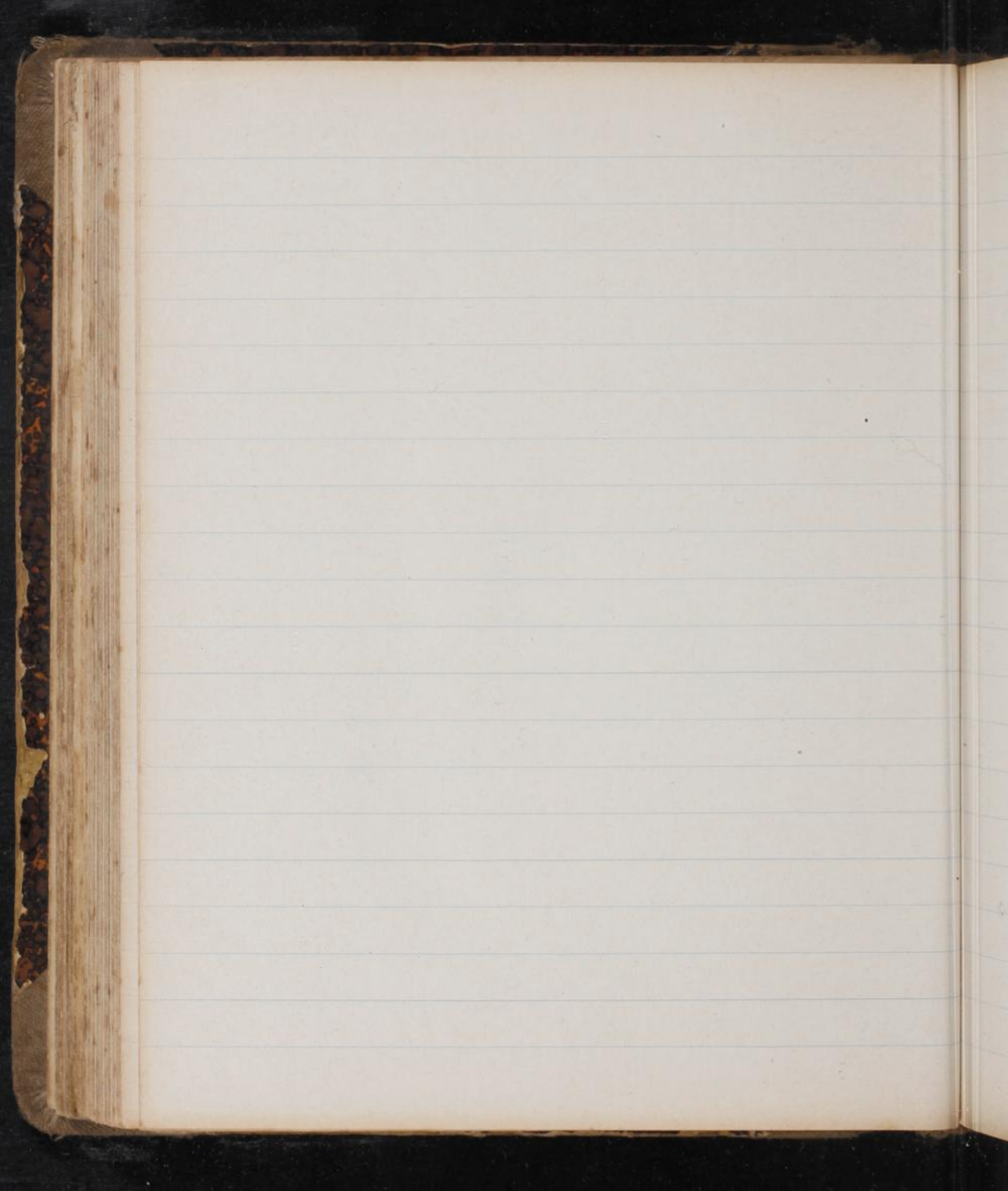
111



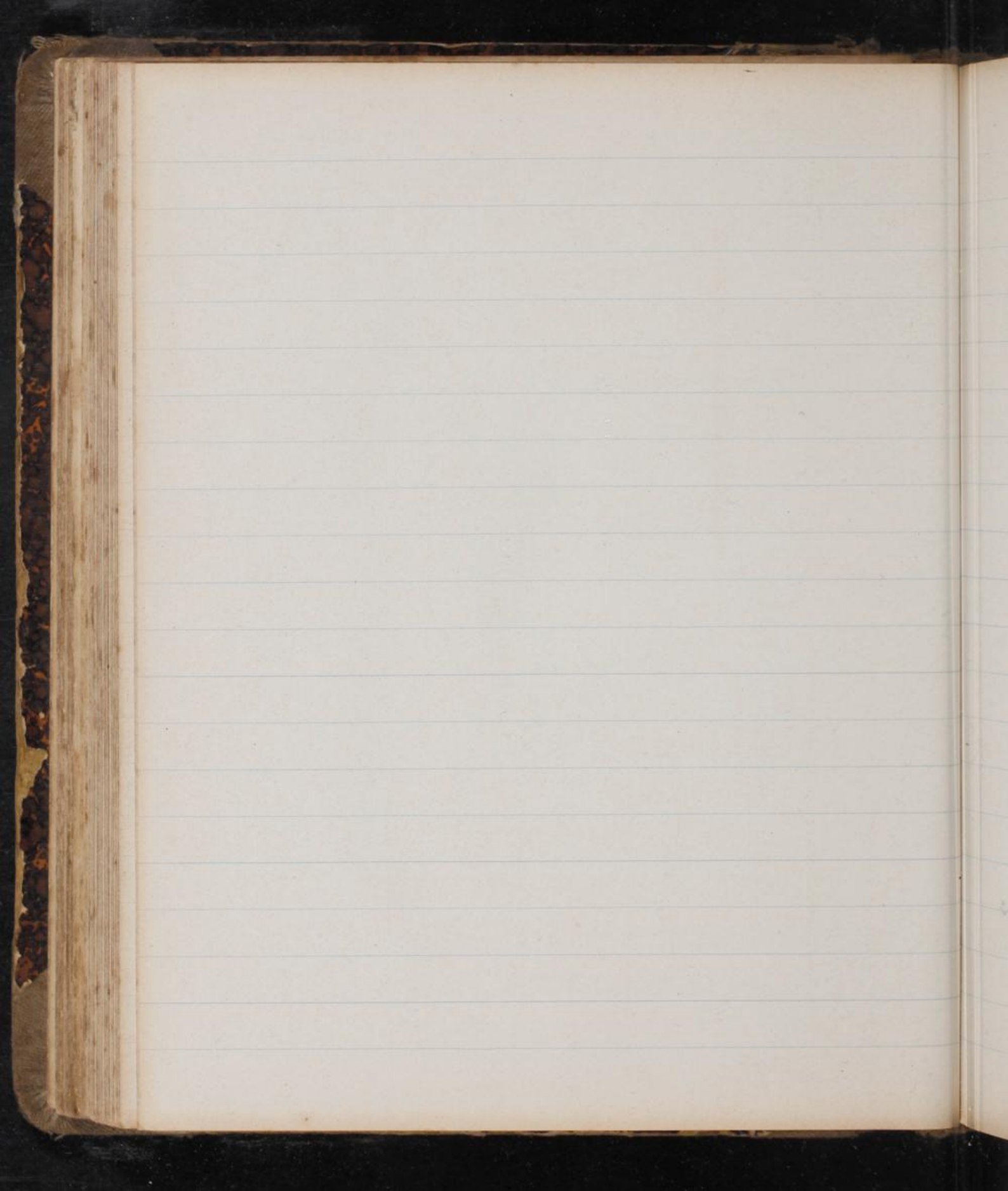
112



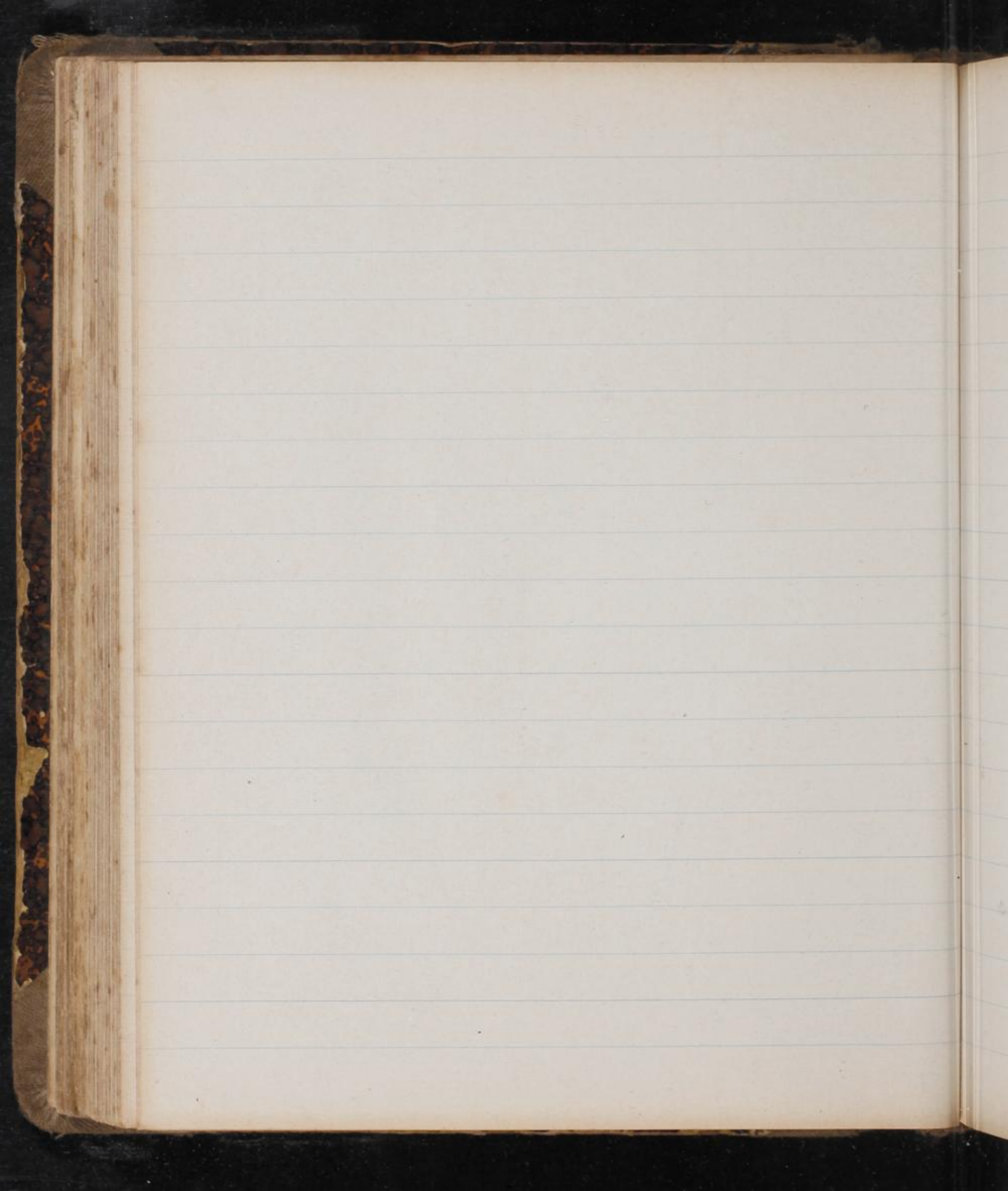
113



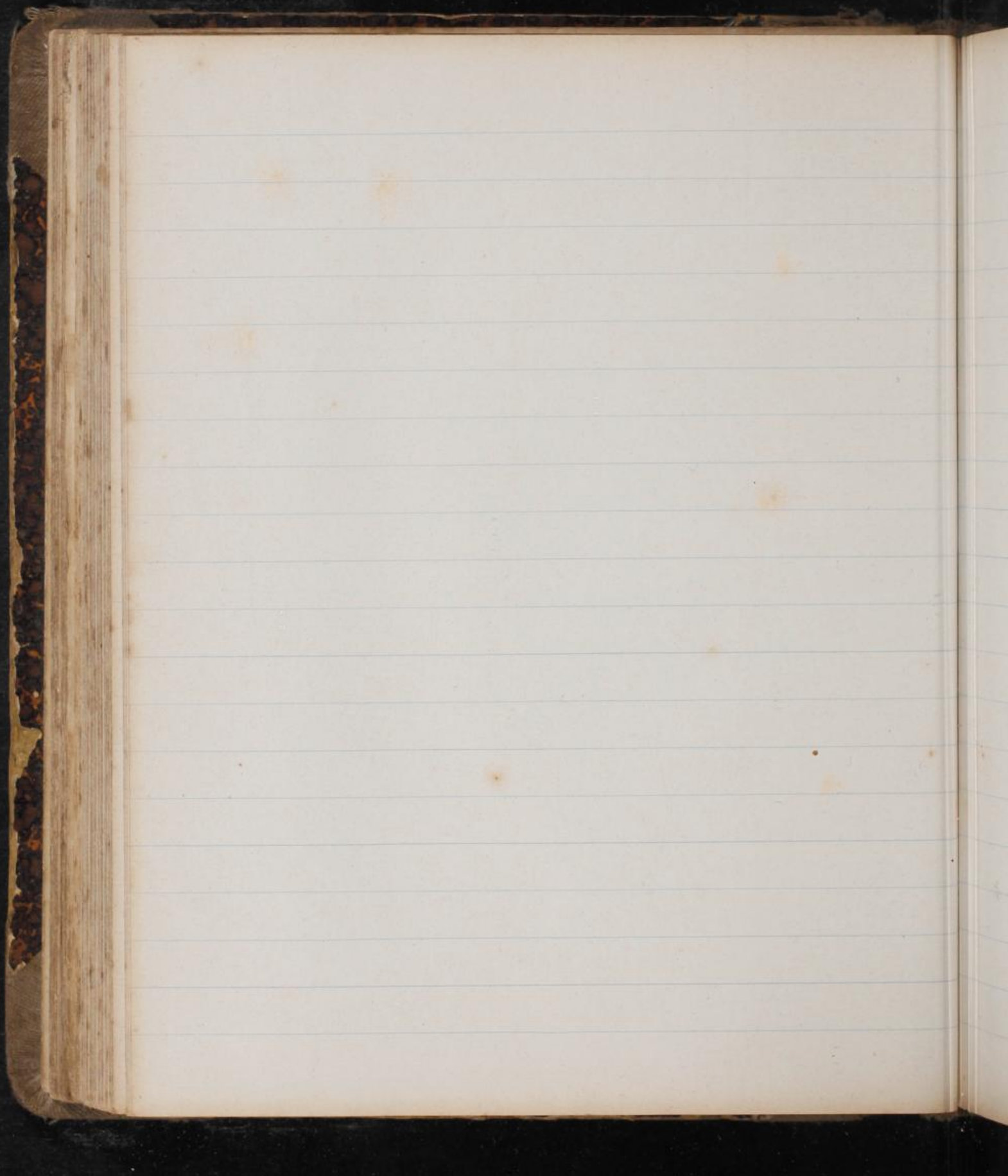
114



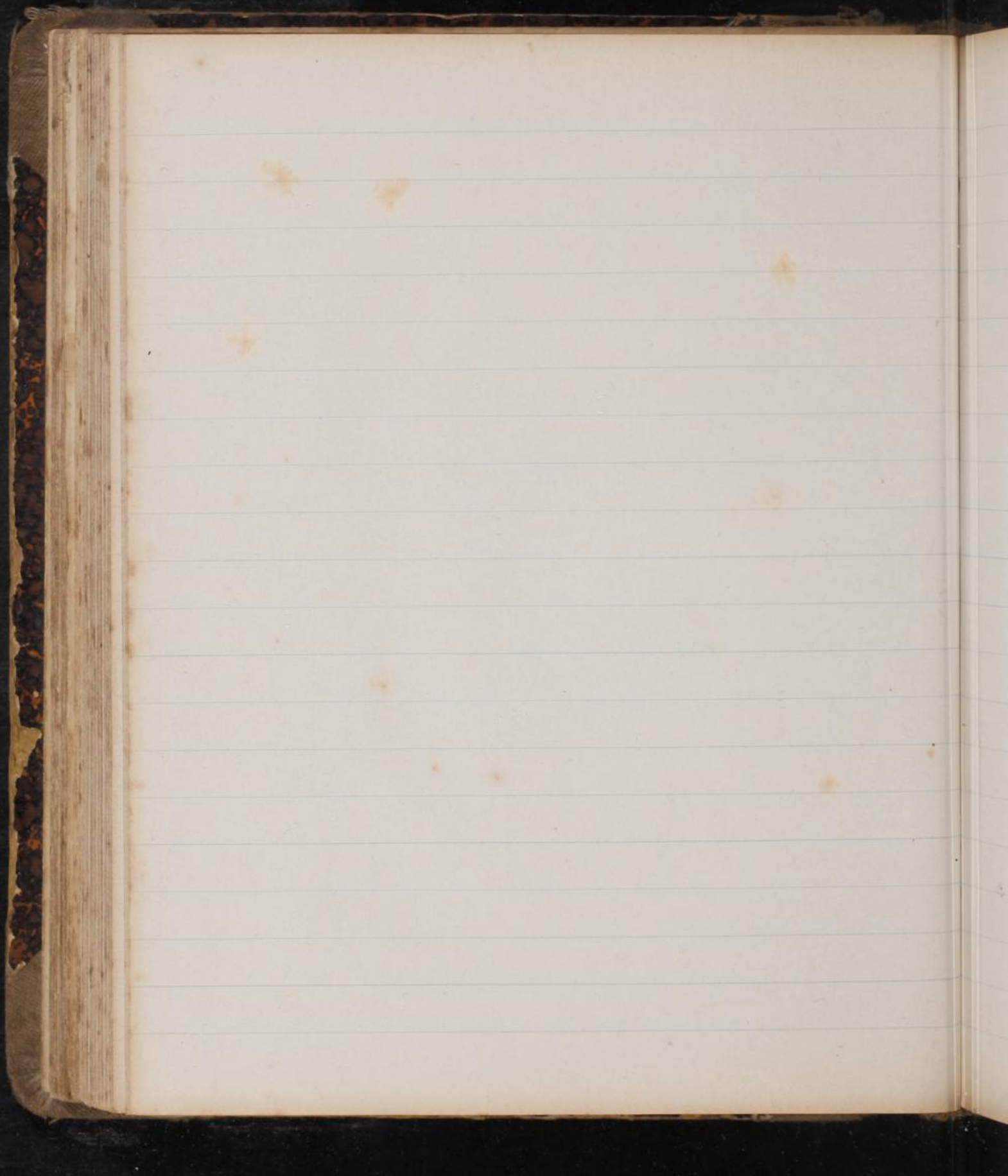
115



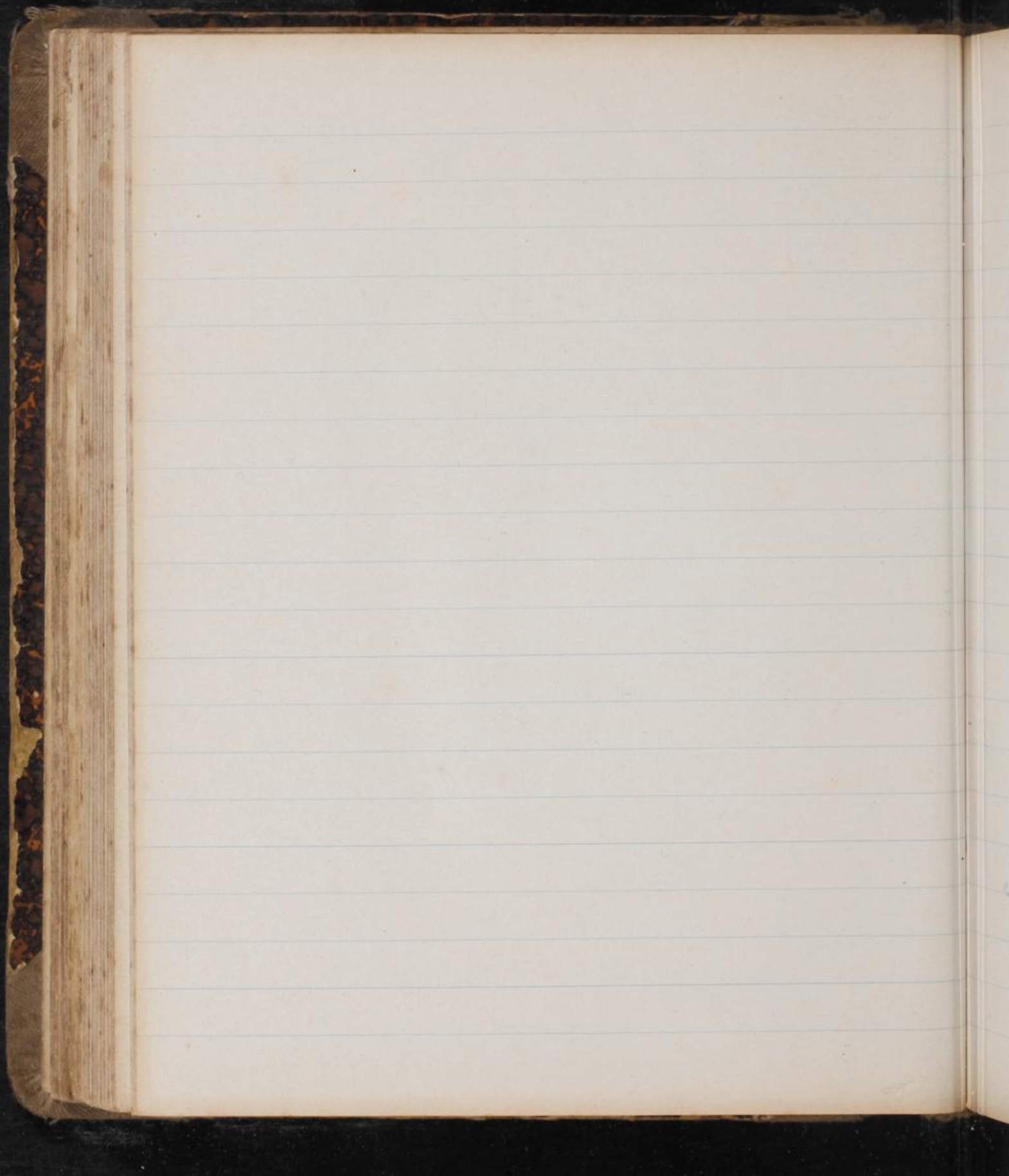
116



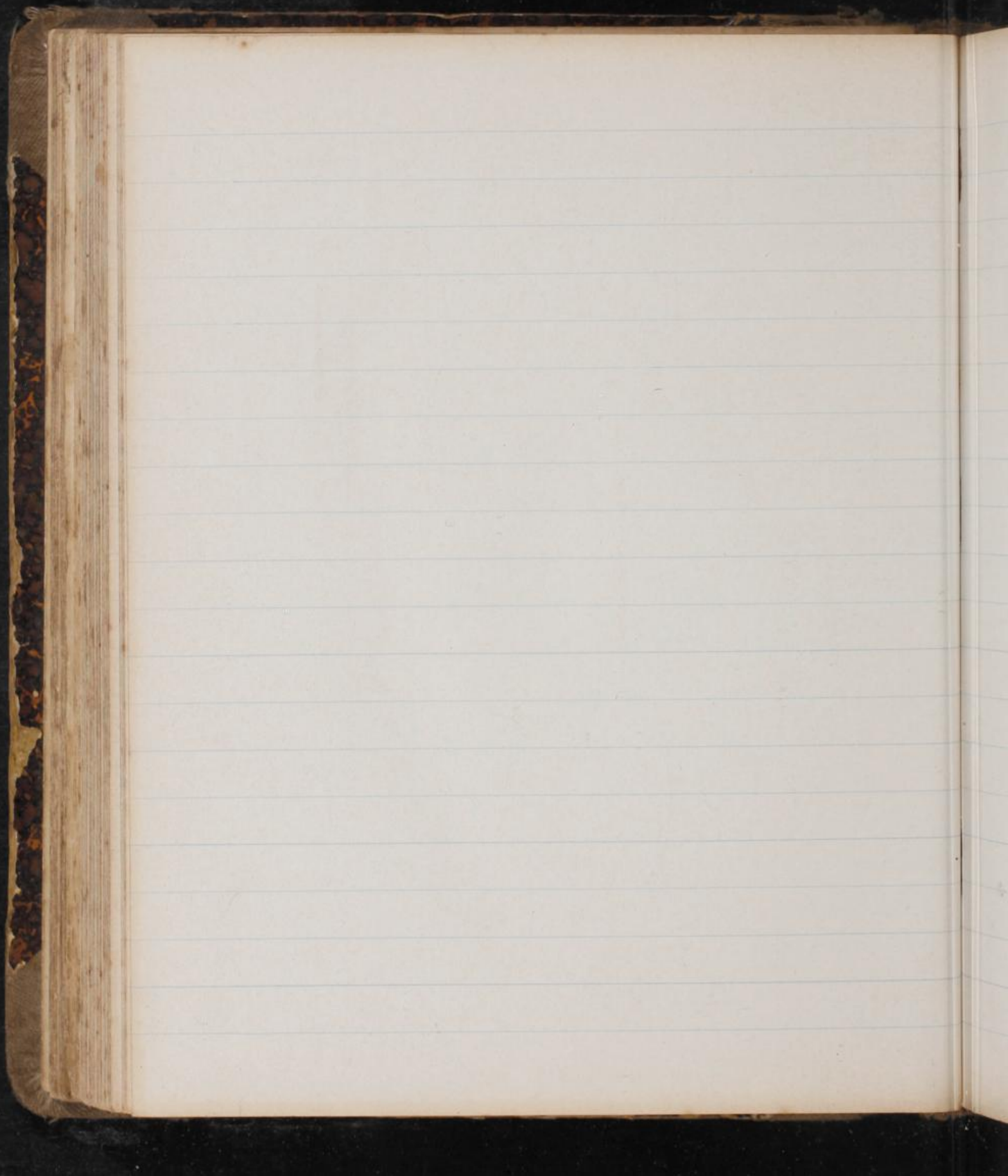
117



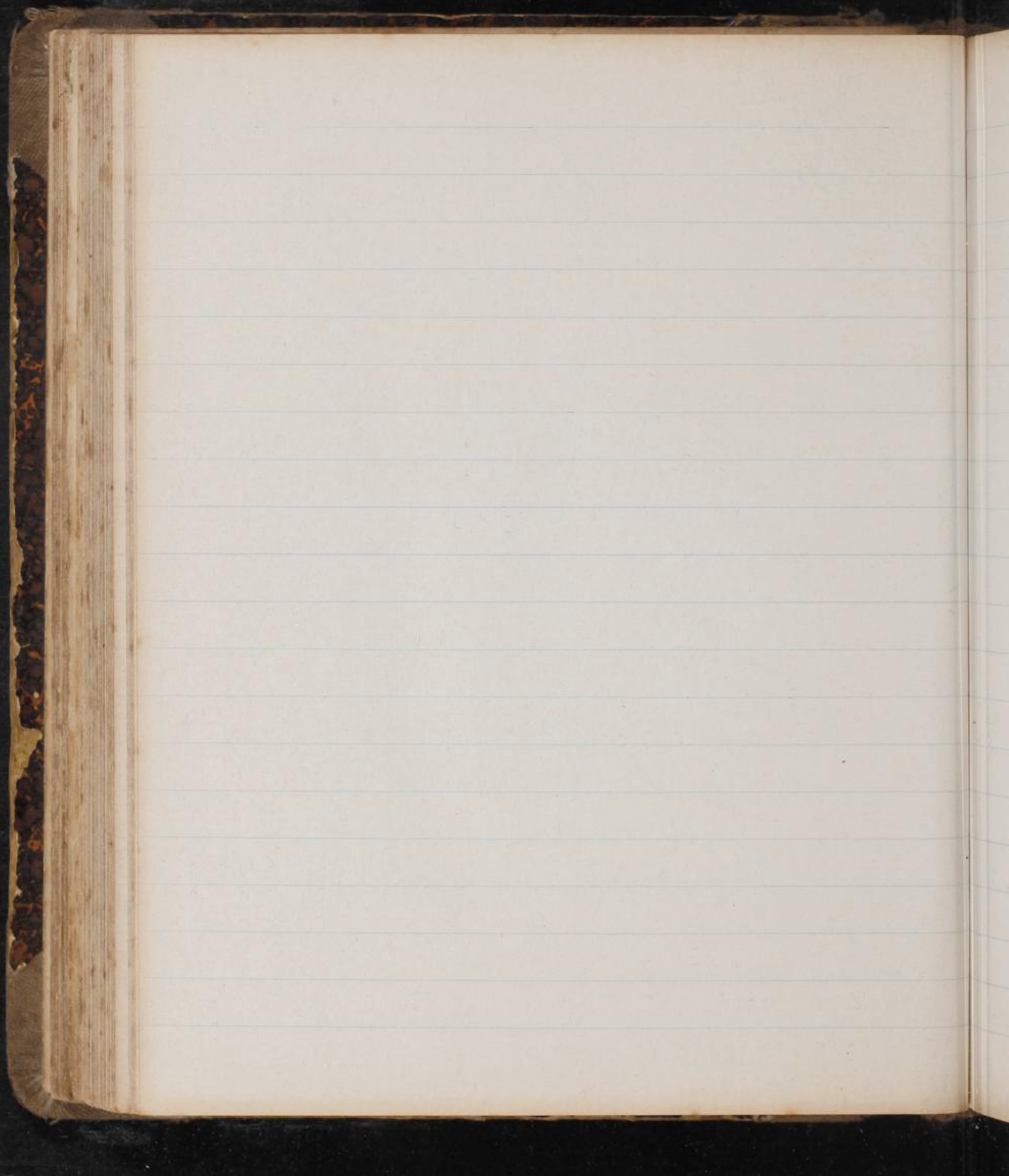




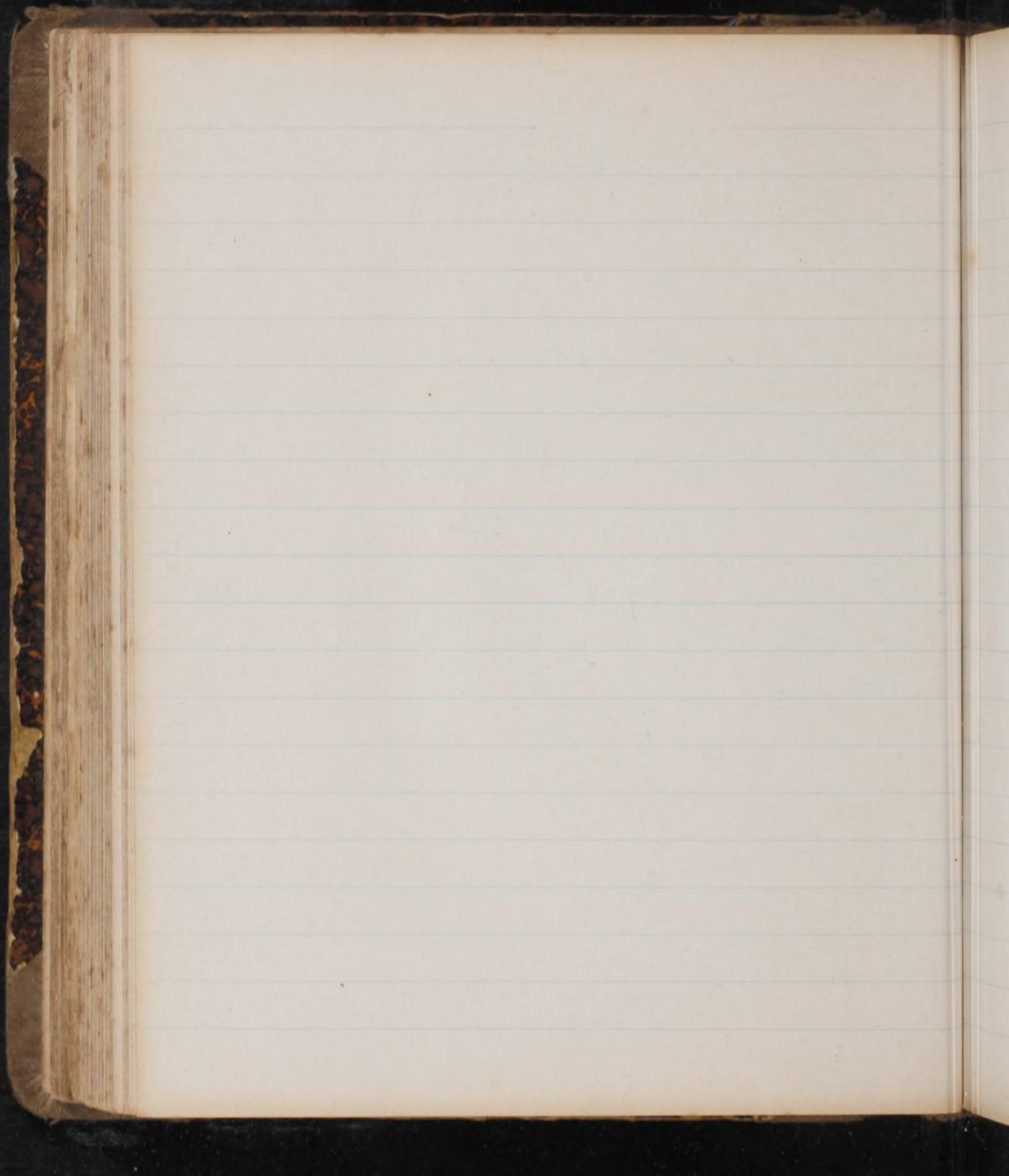
m3



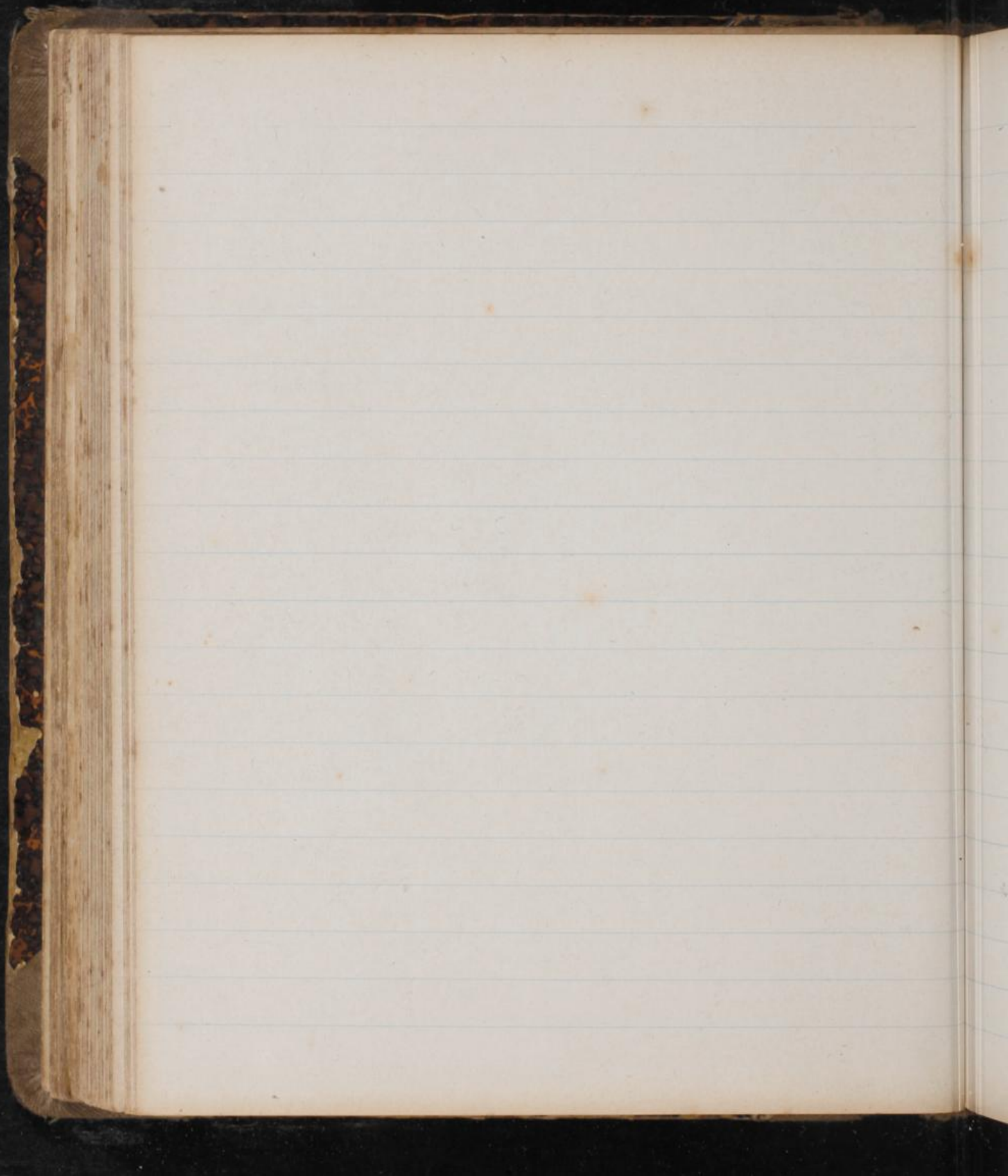
n20



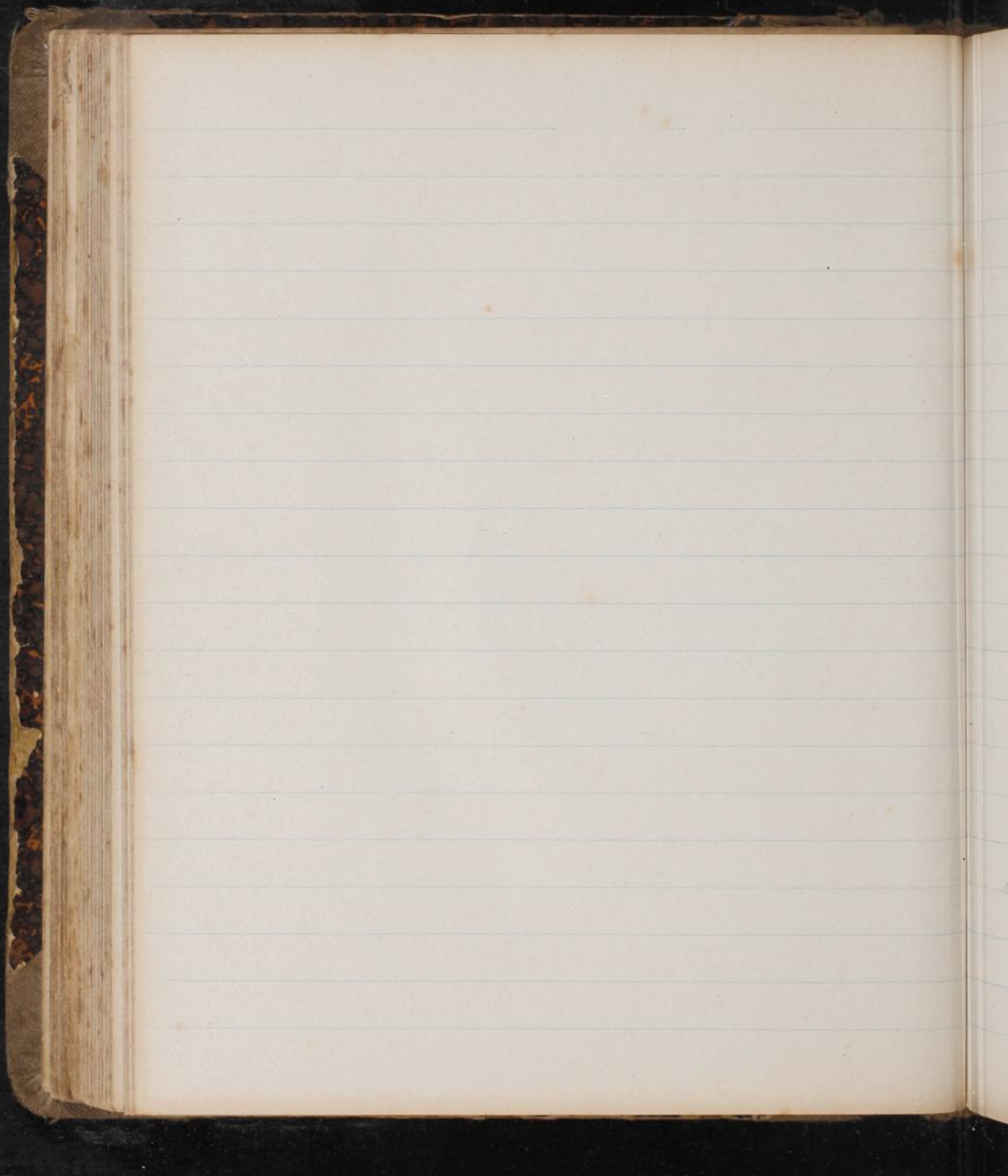
121



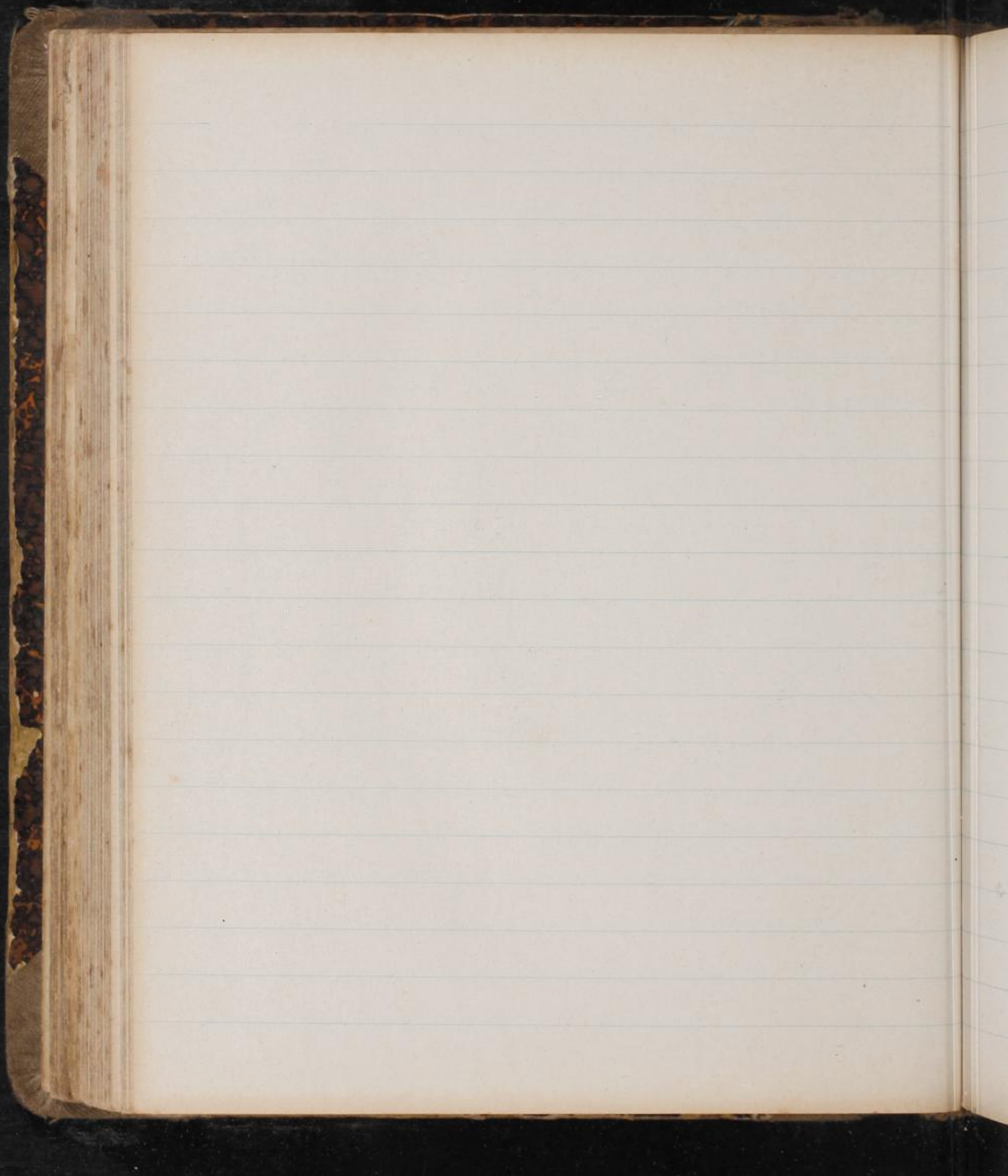
122



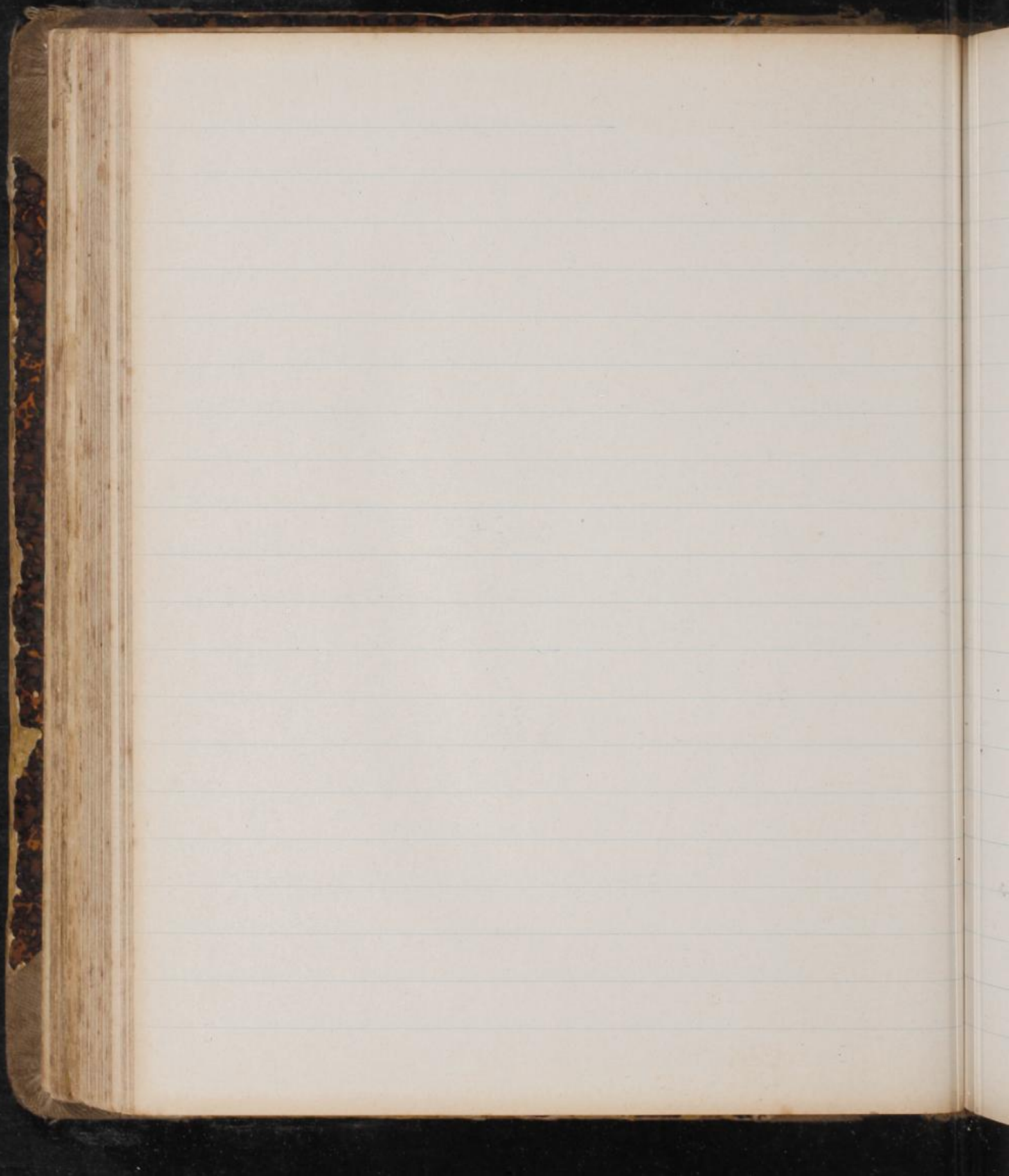
123



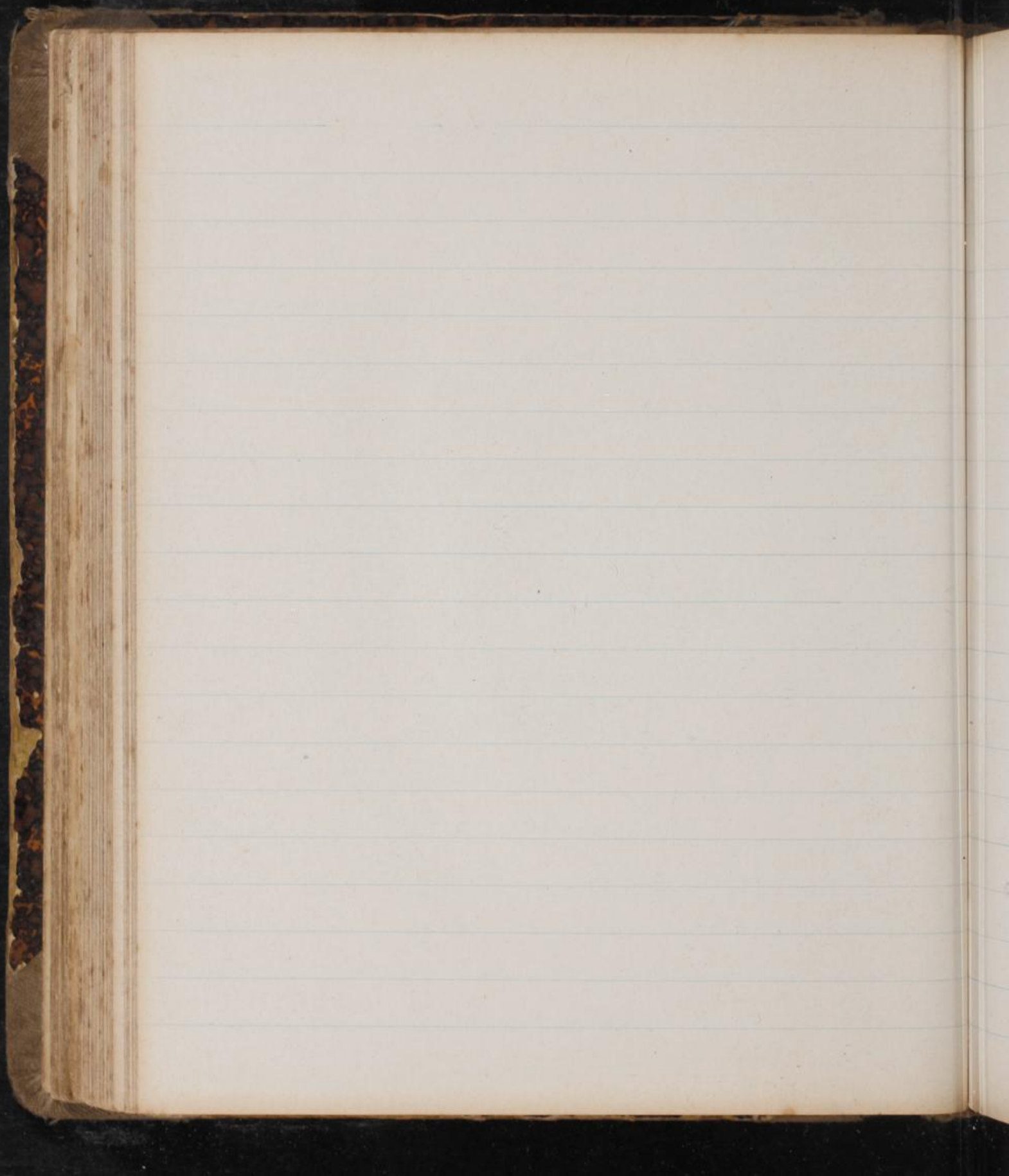
124



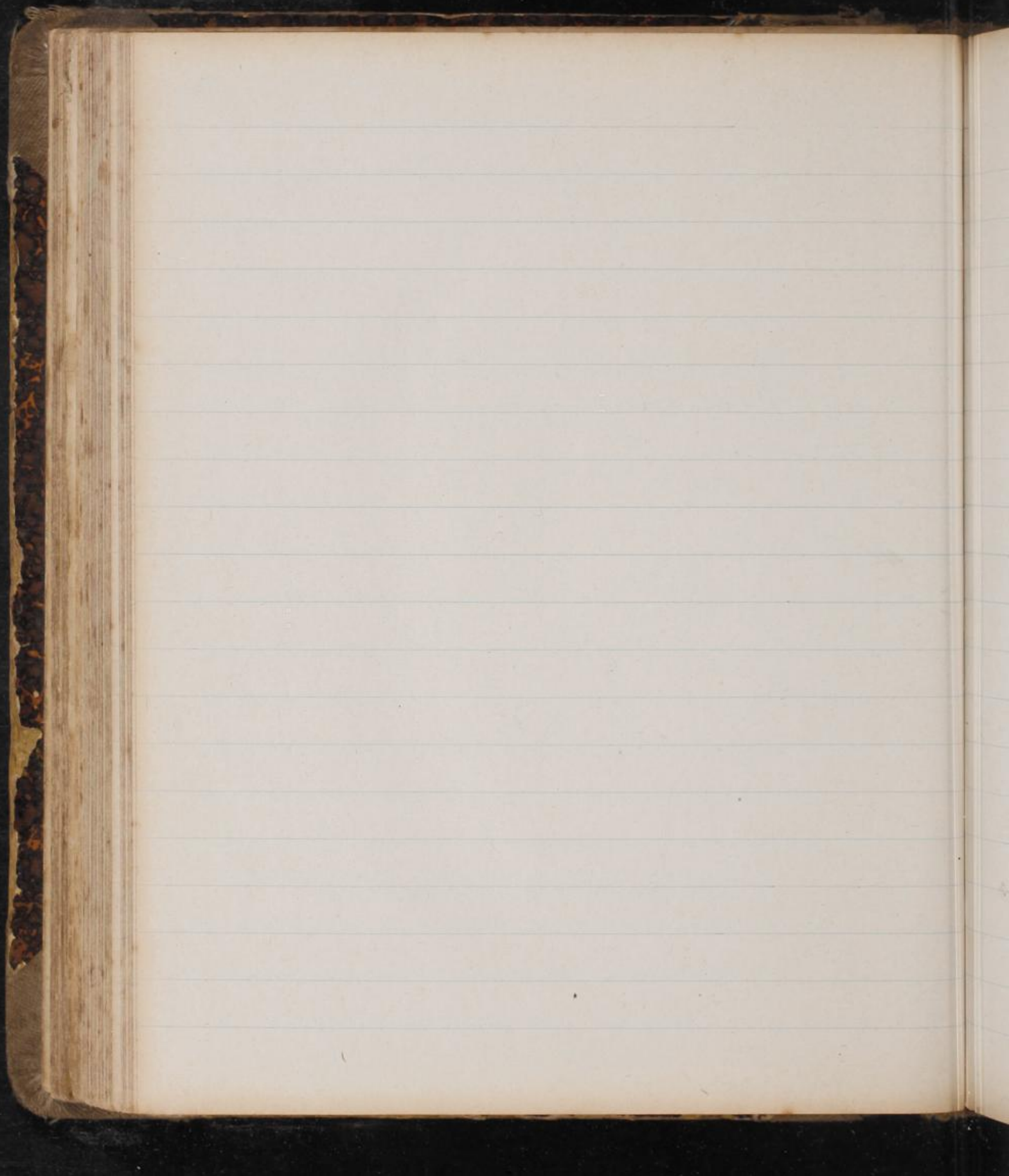
125



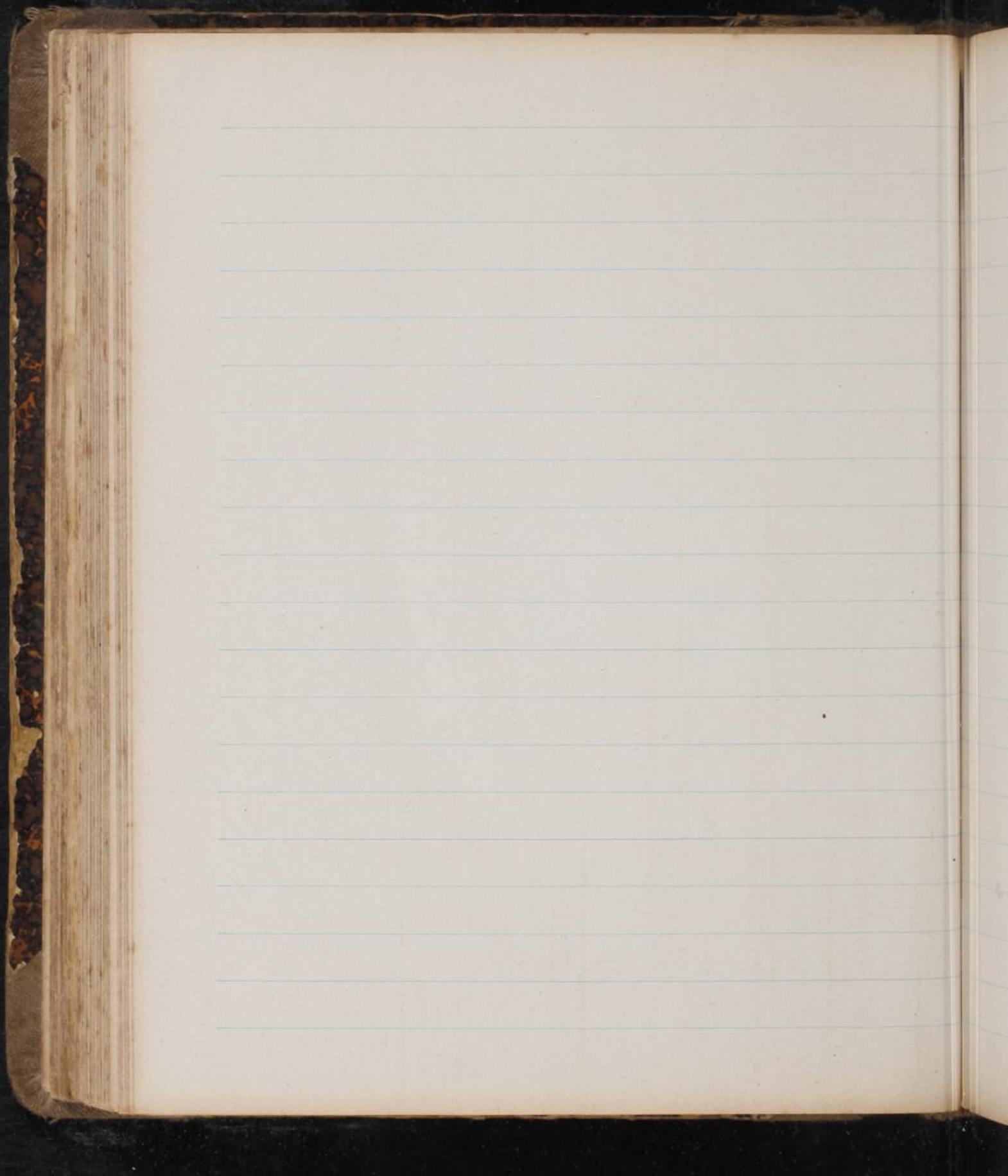
126



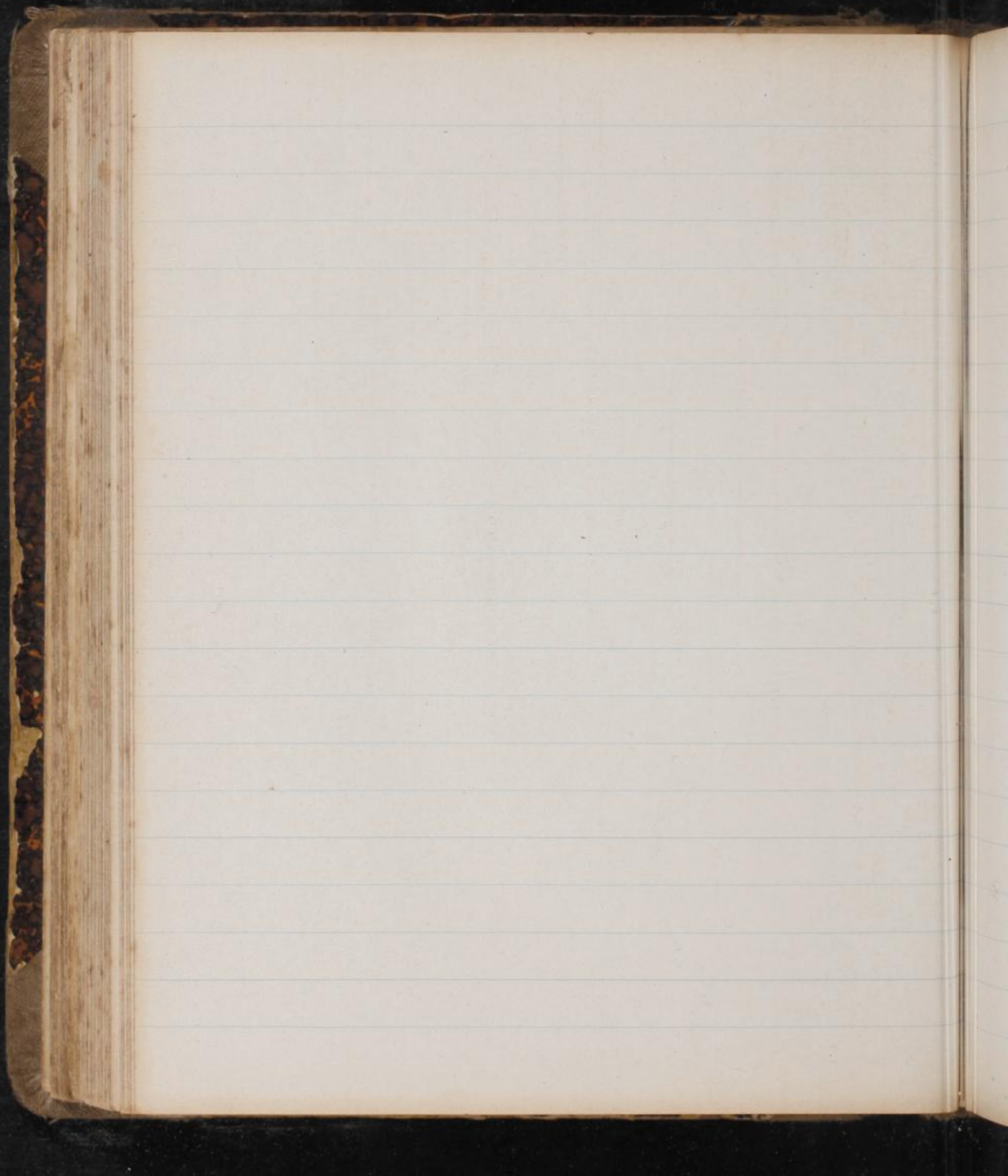
127



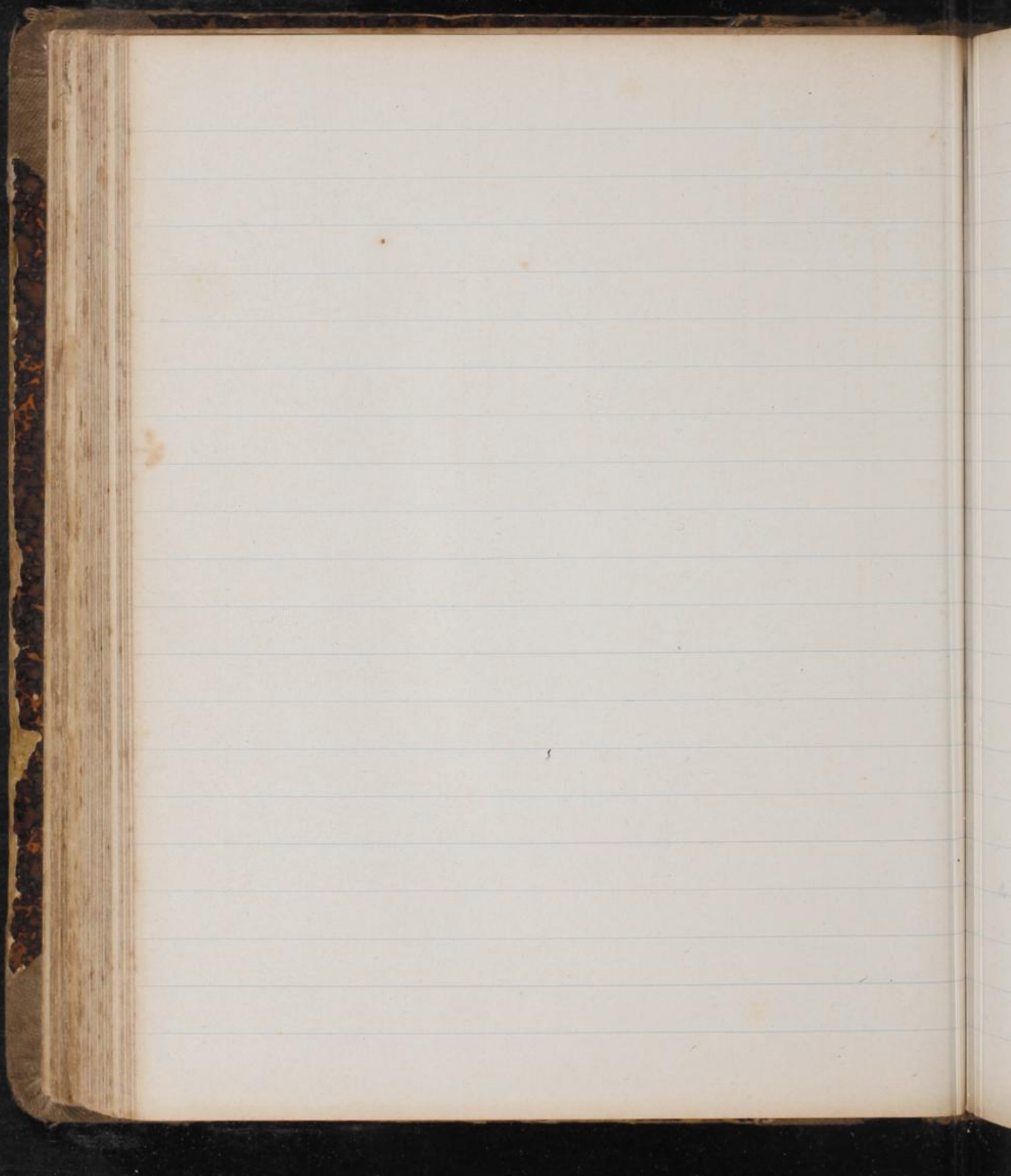
128



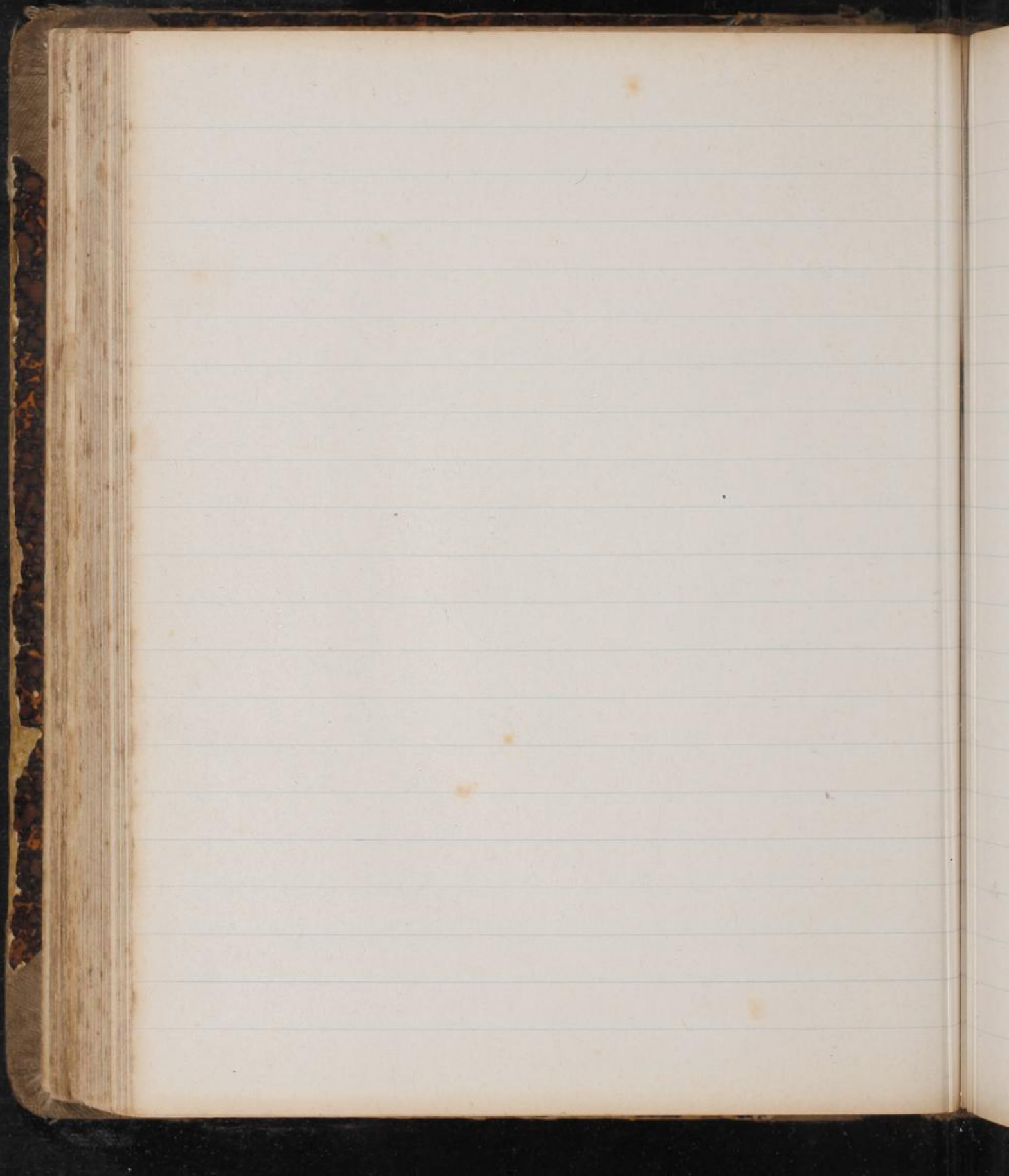
129



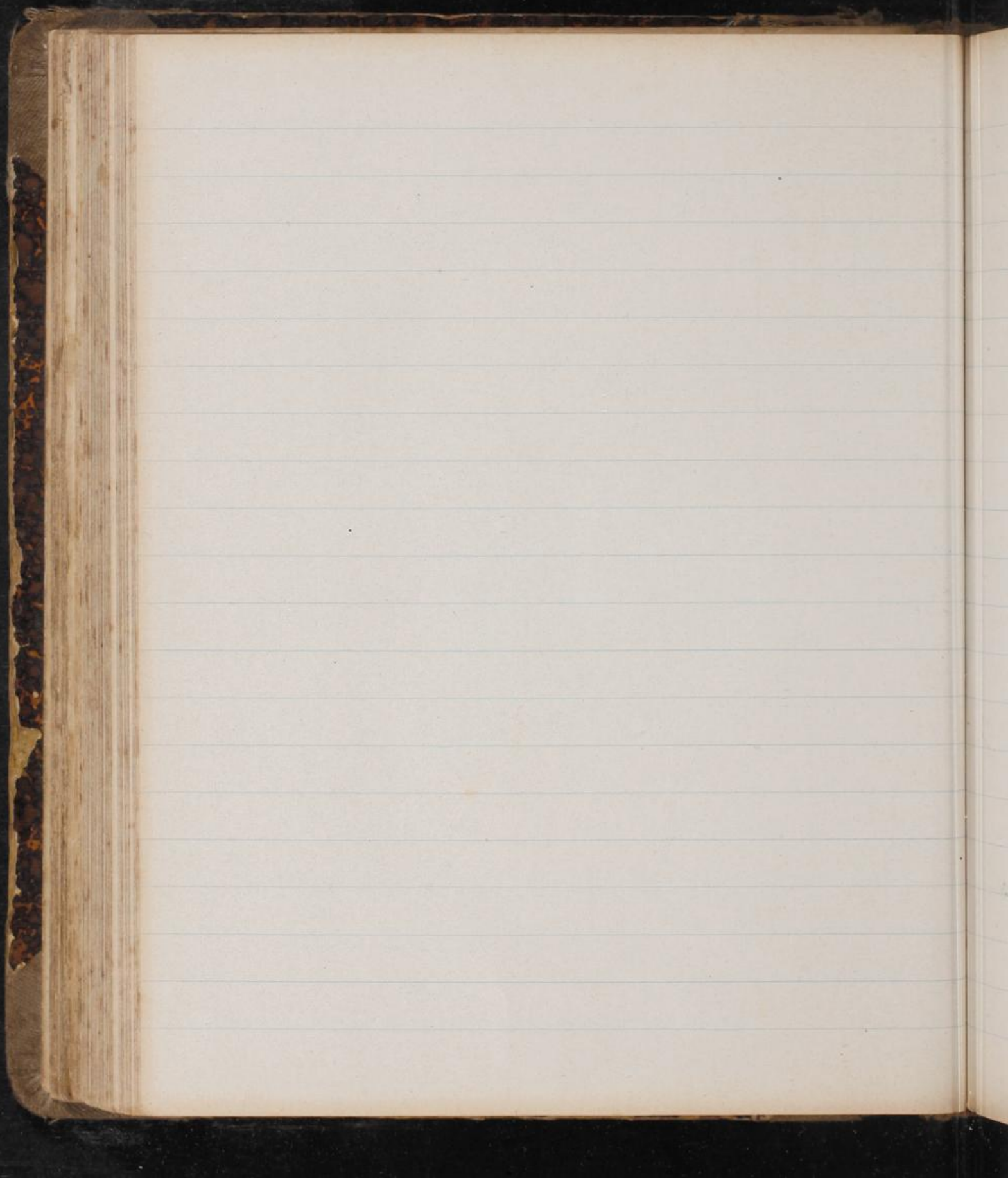
130



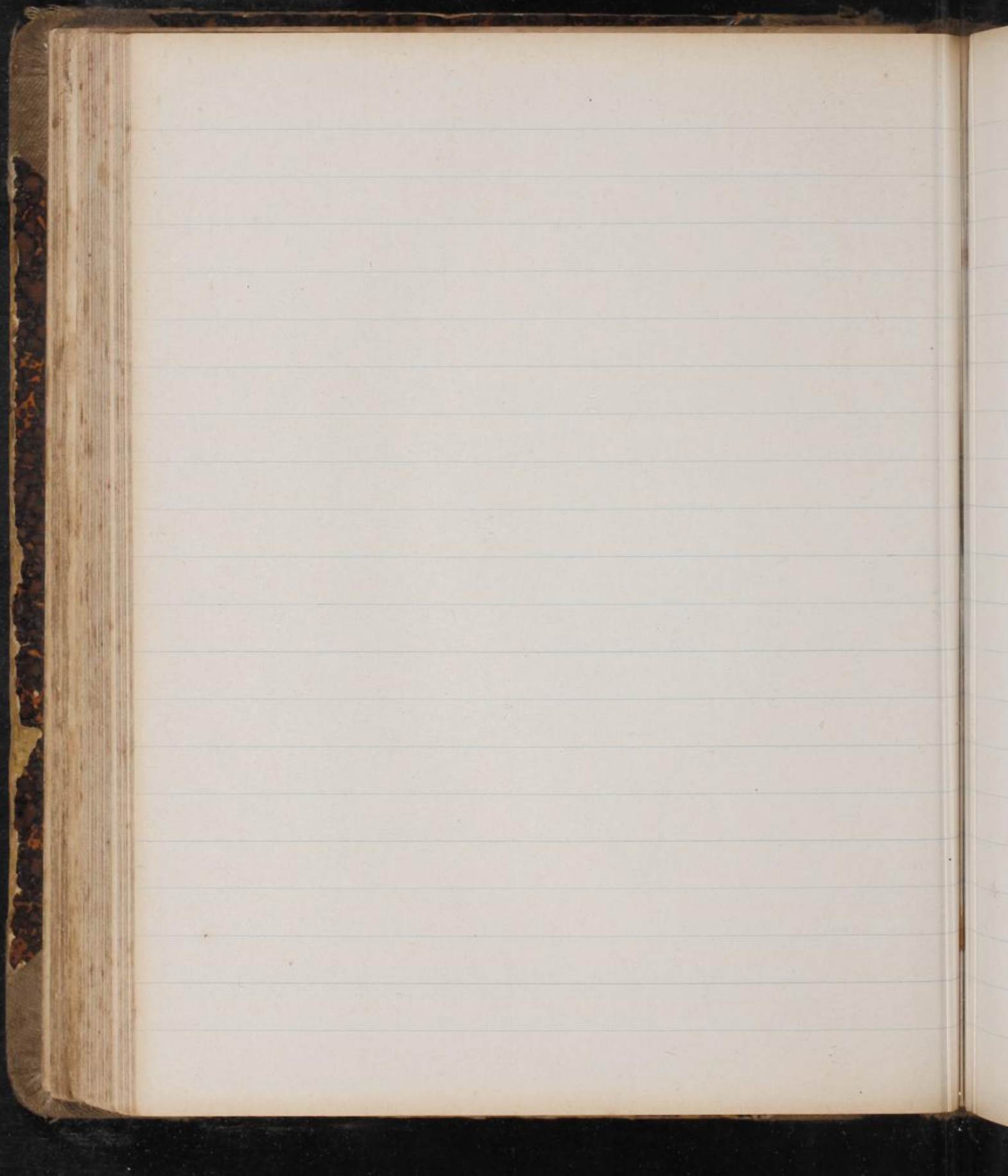
131



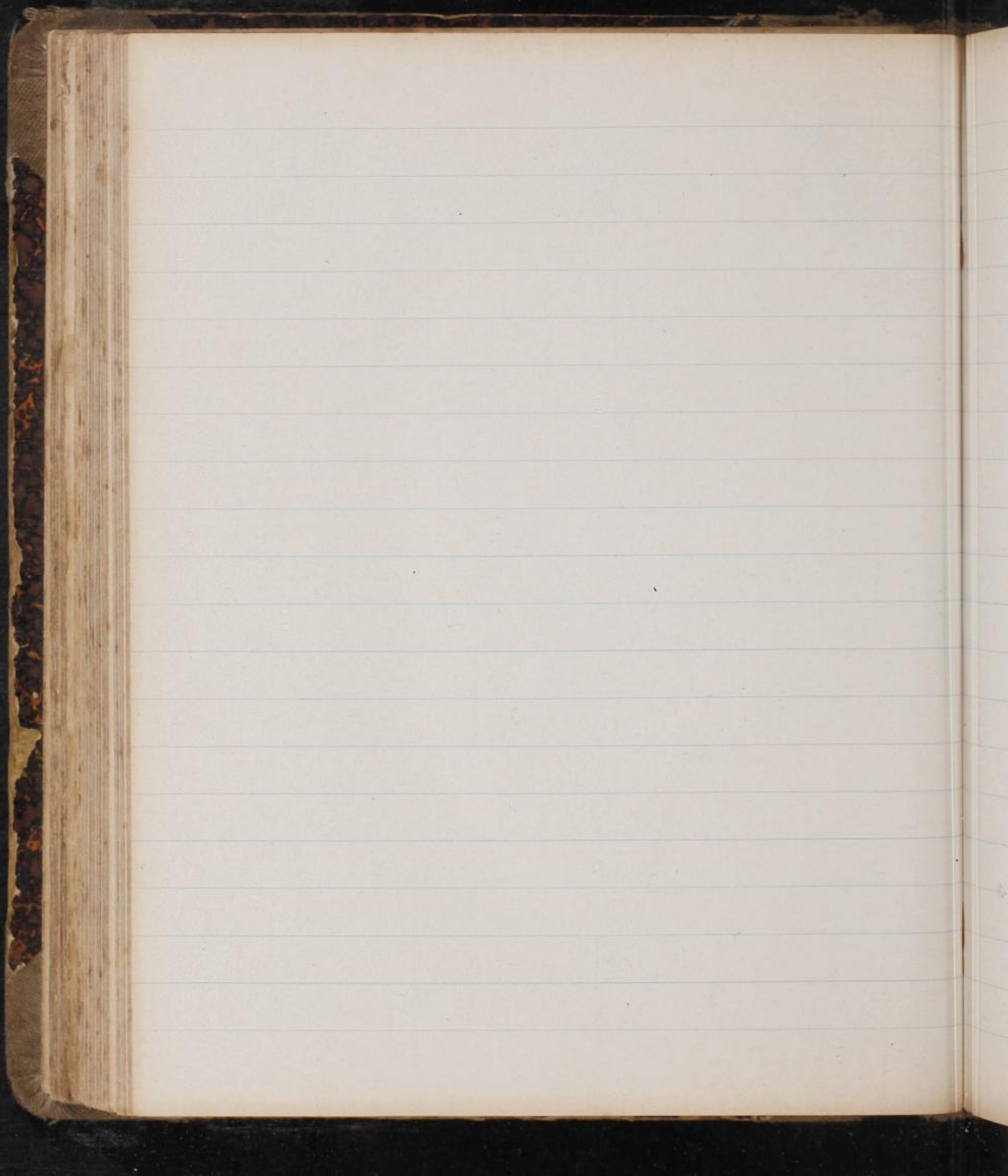
132



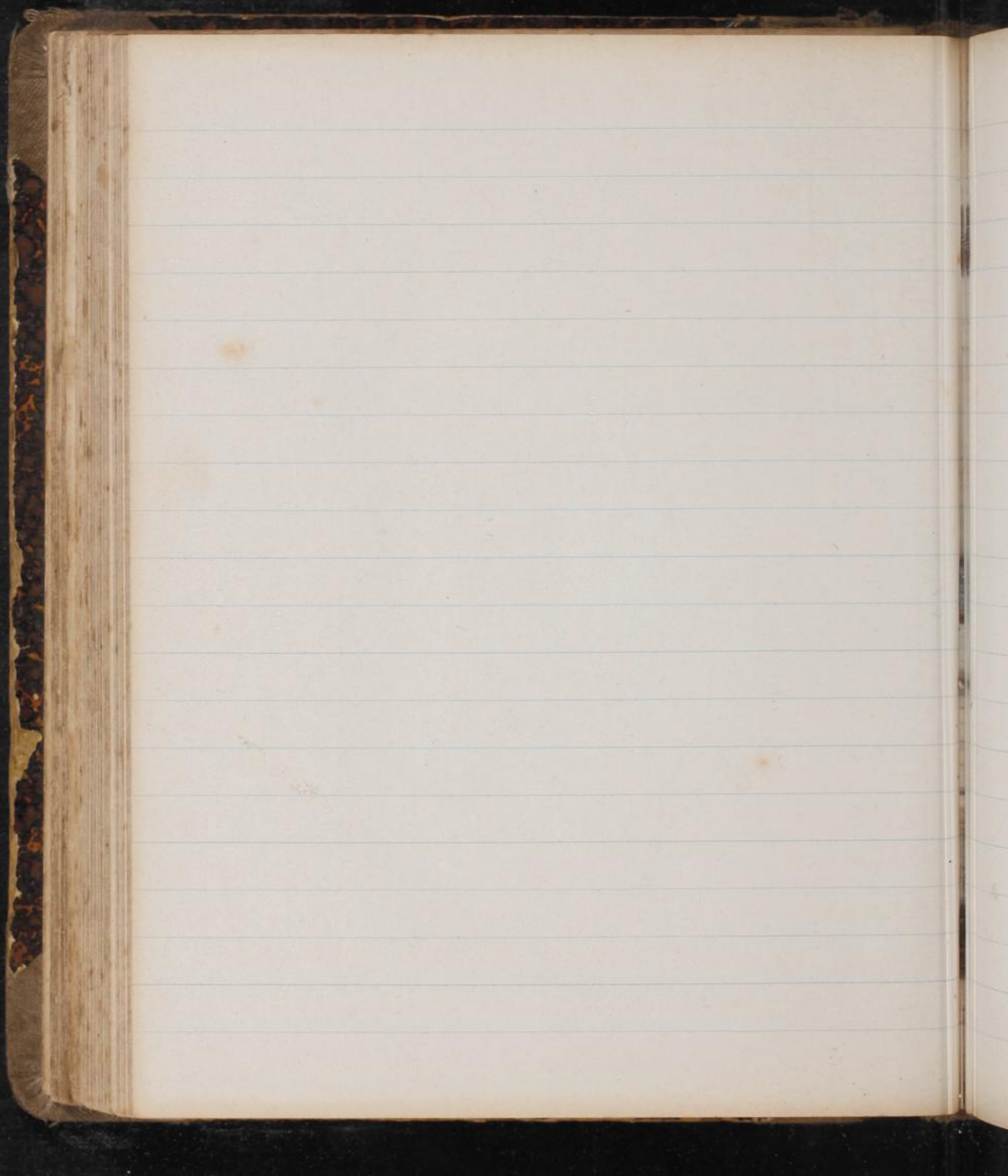
133



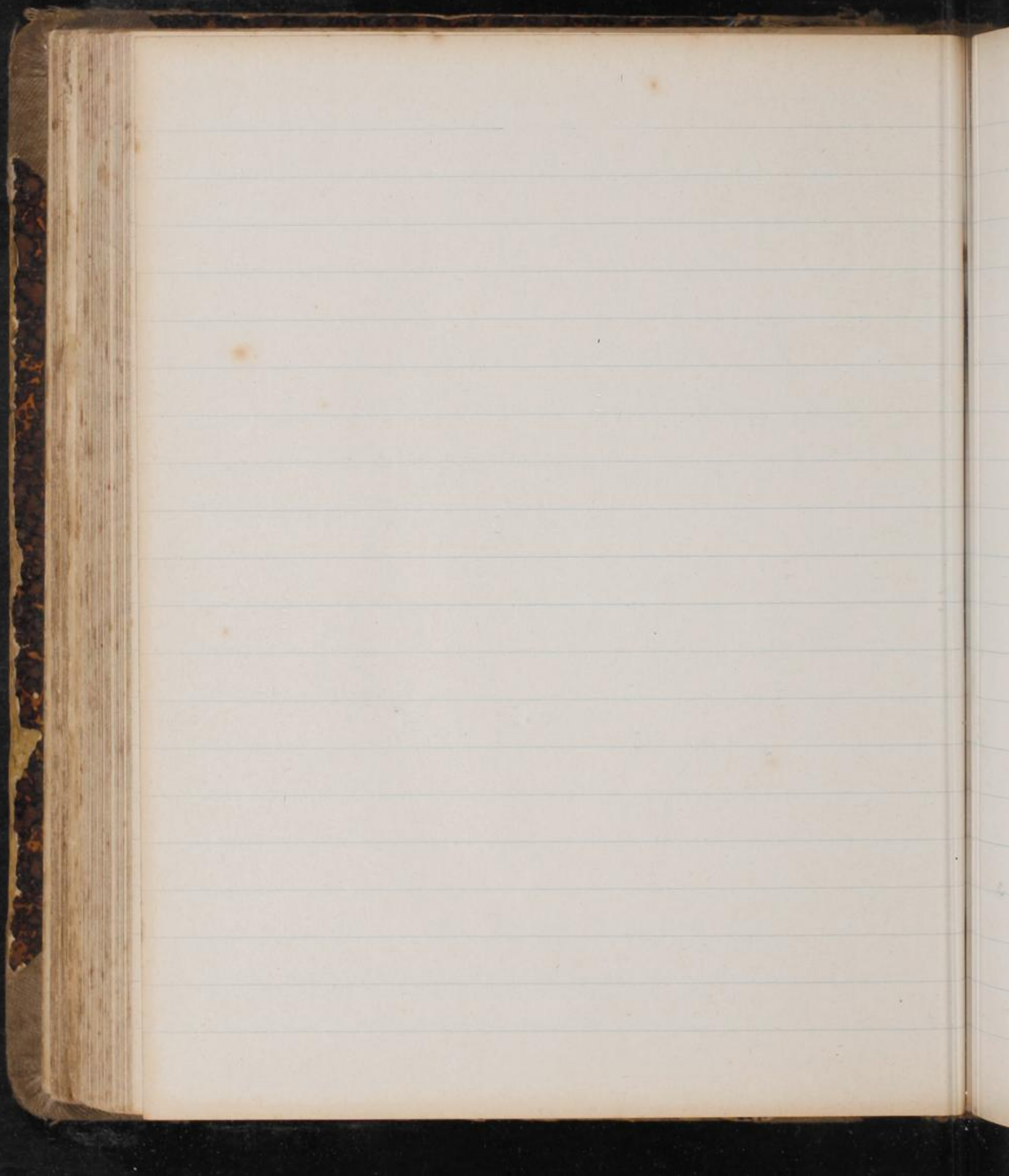
134



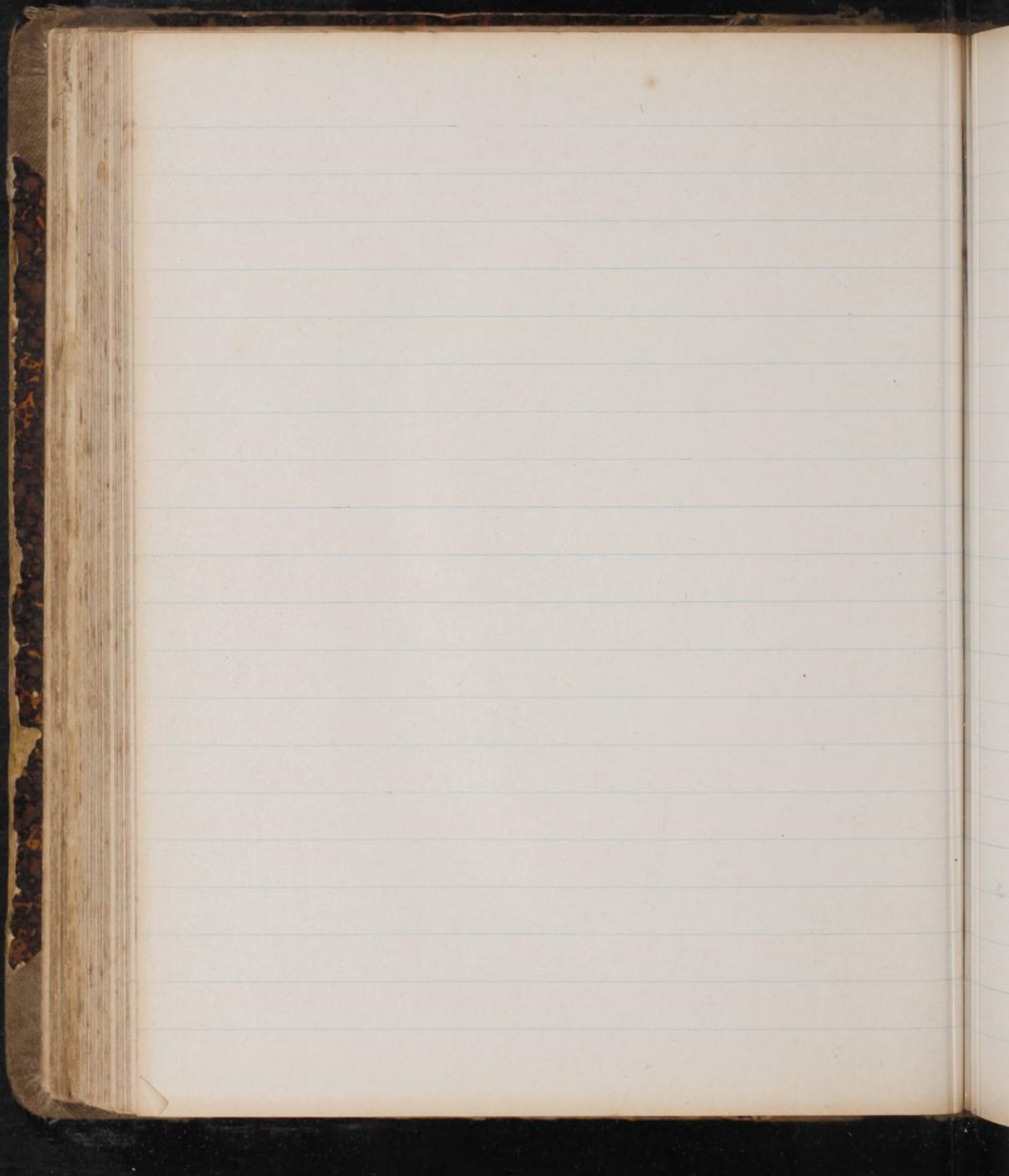
135



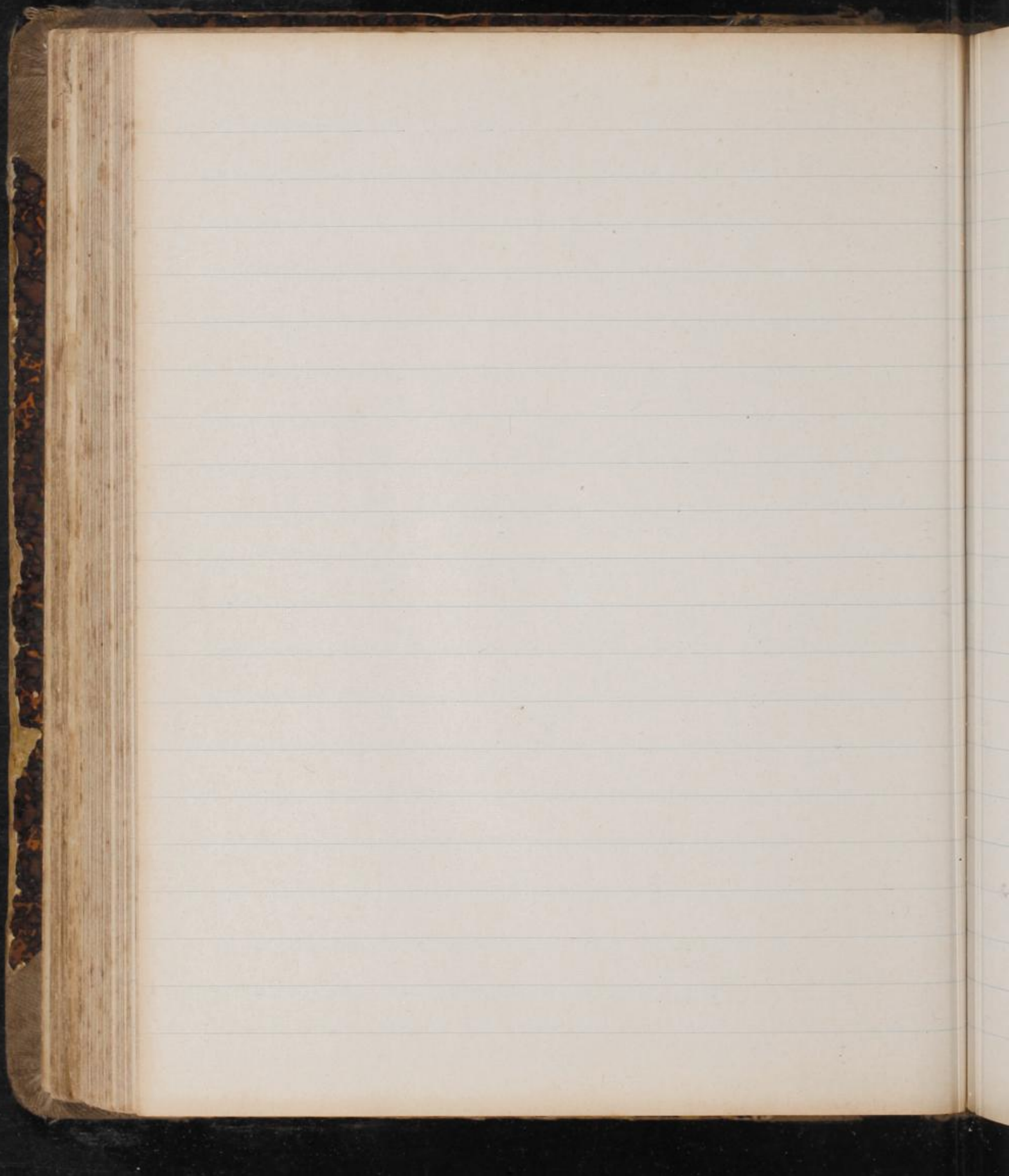
136



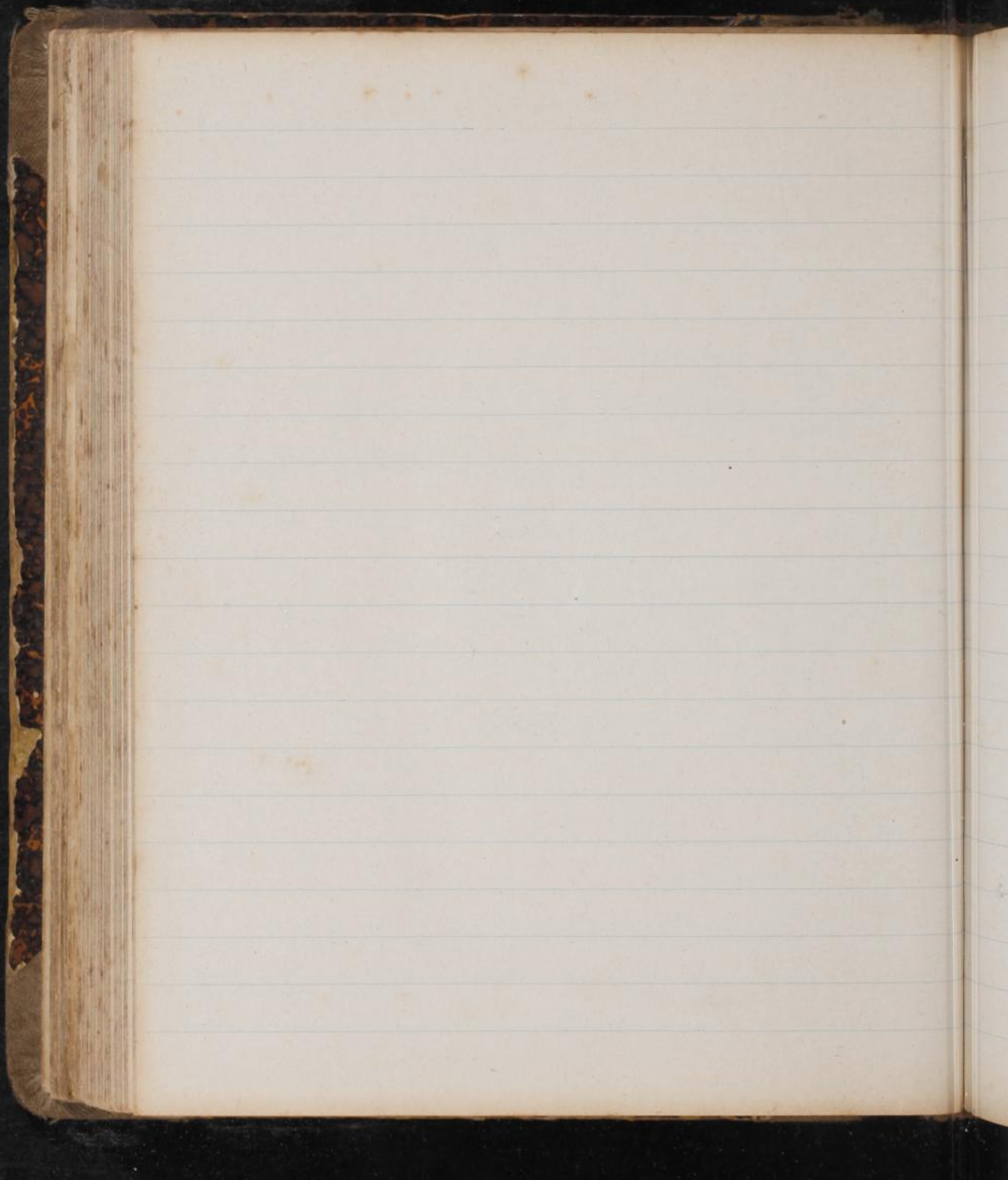
137



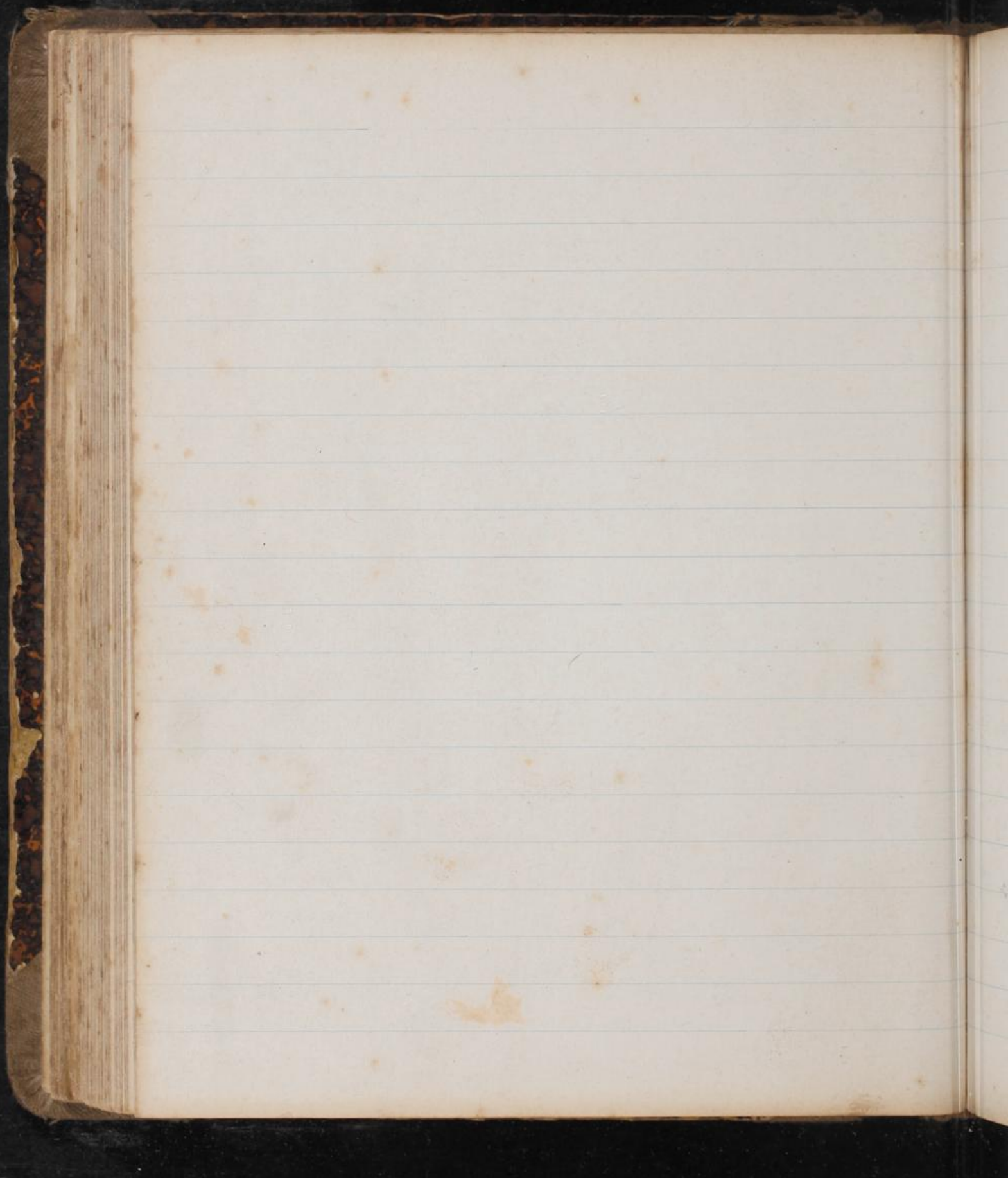
138



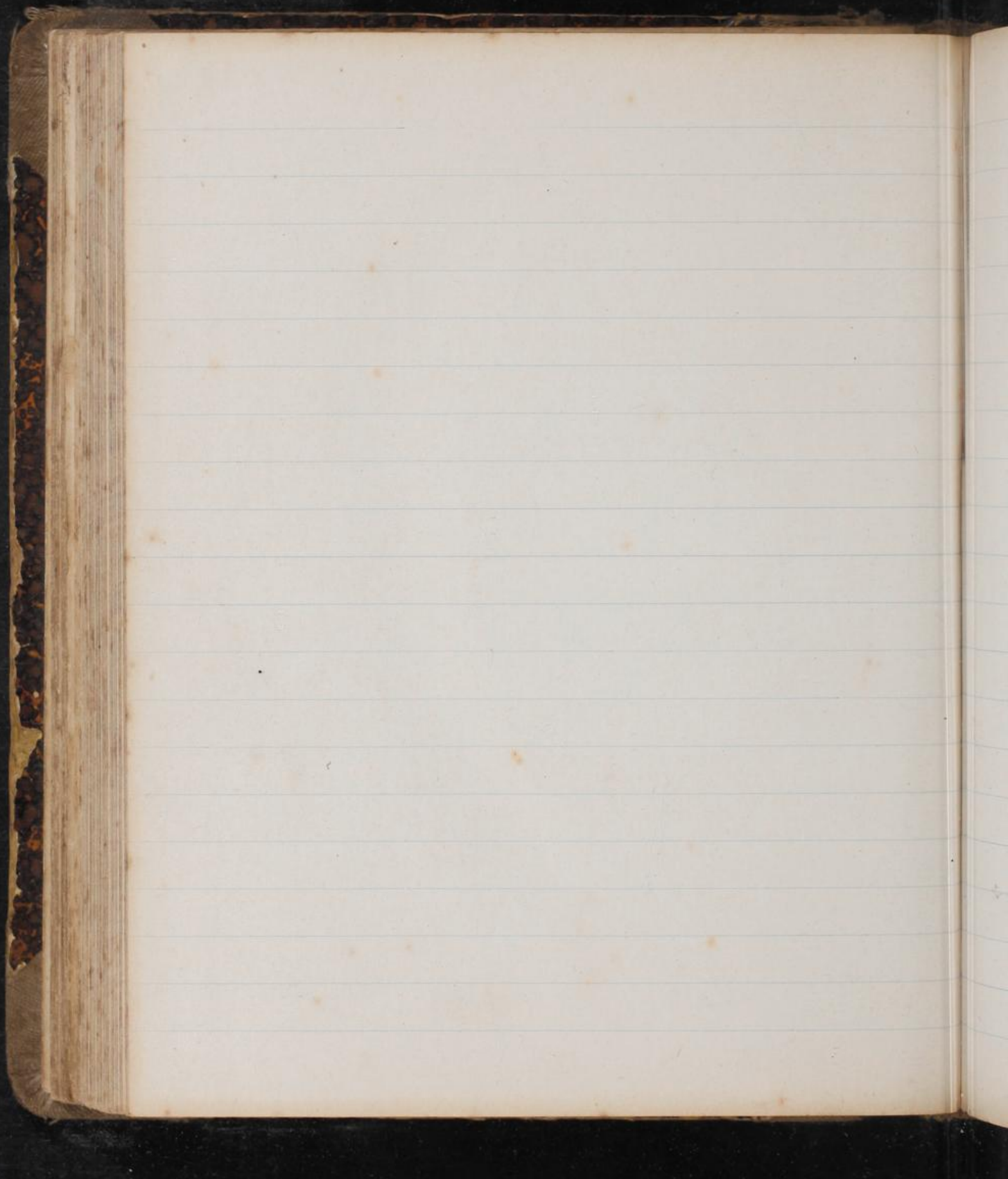
139



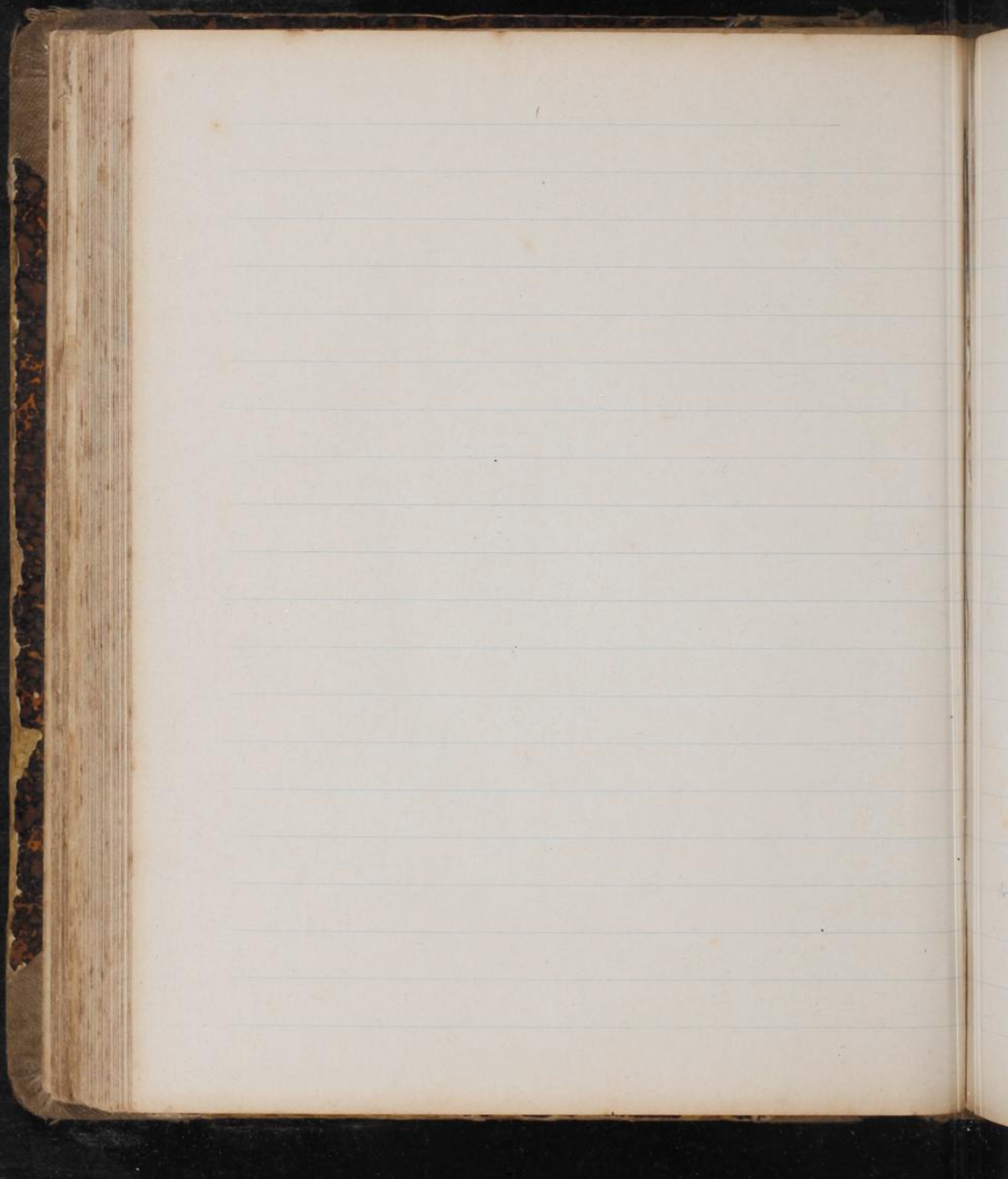




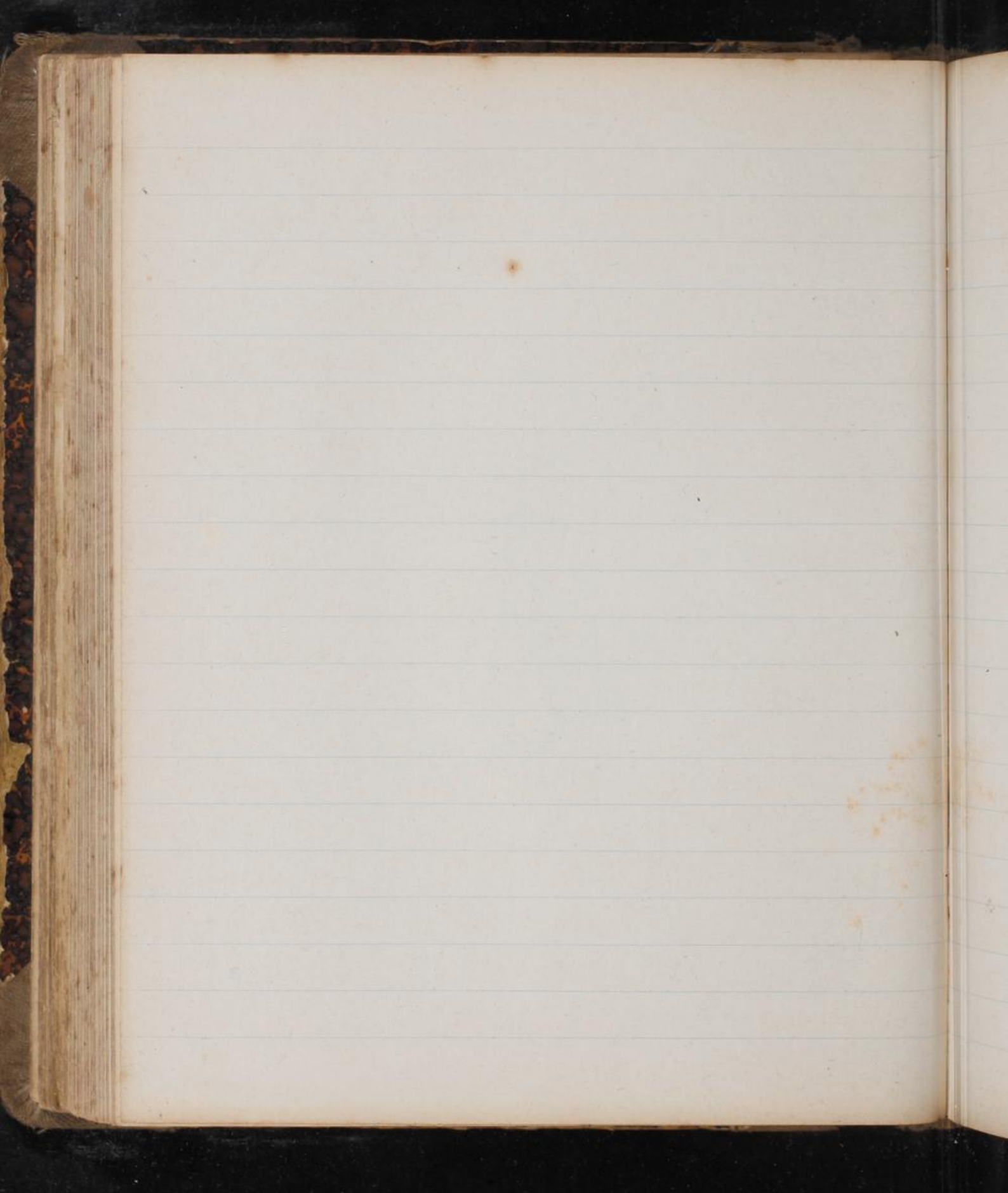
141



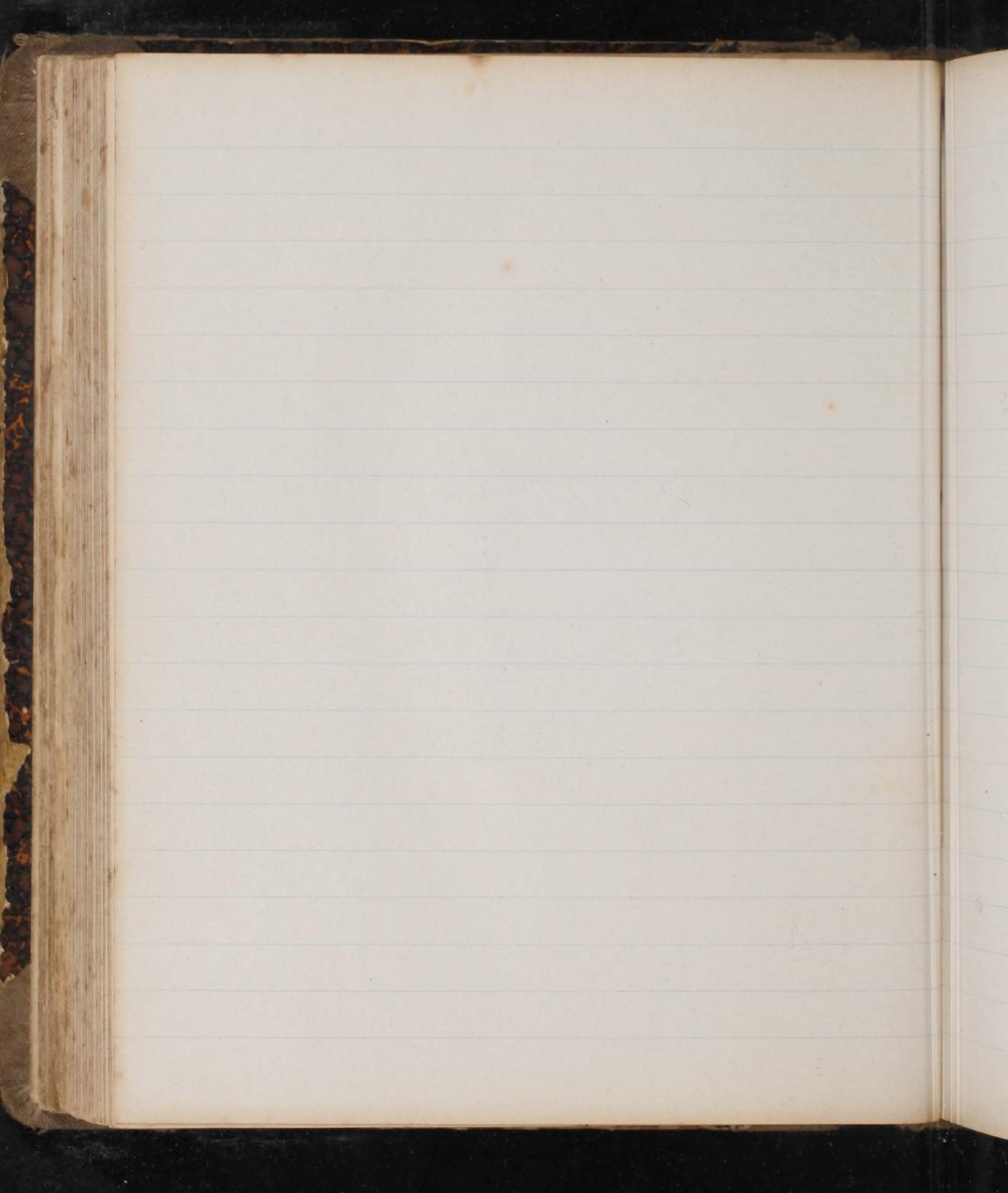
162



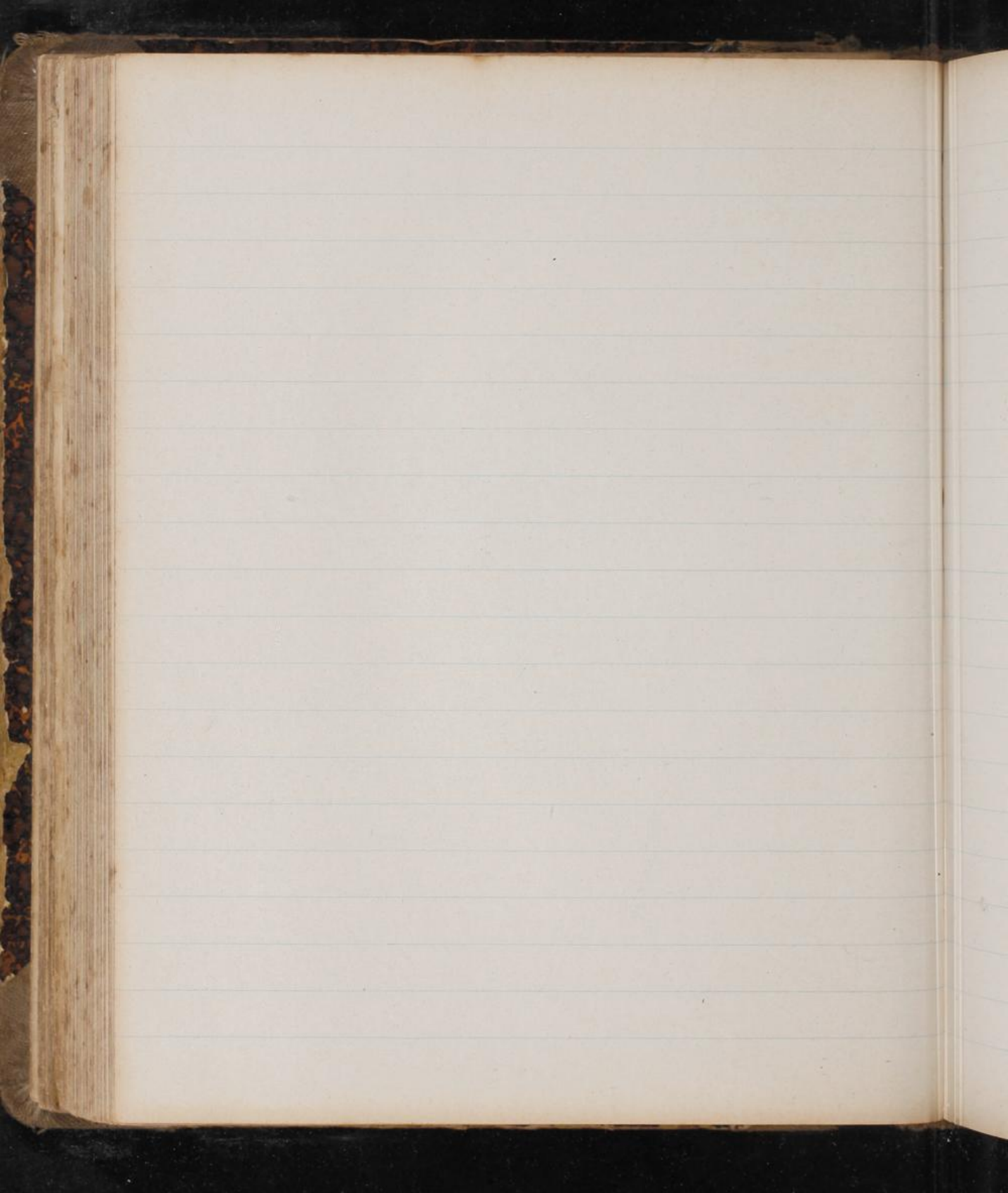
143



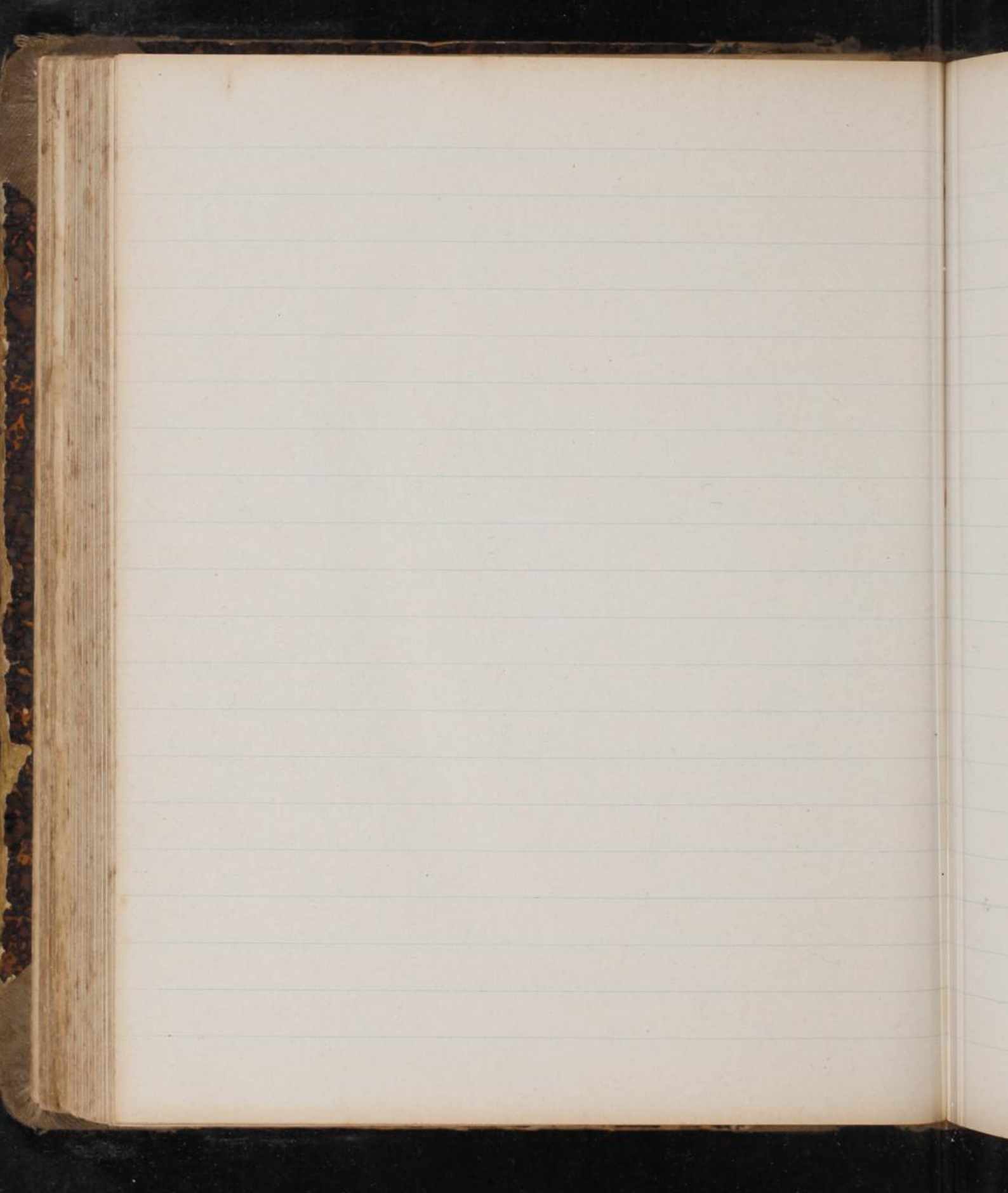




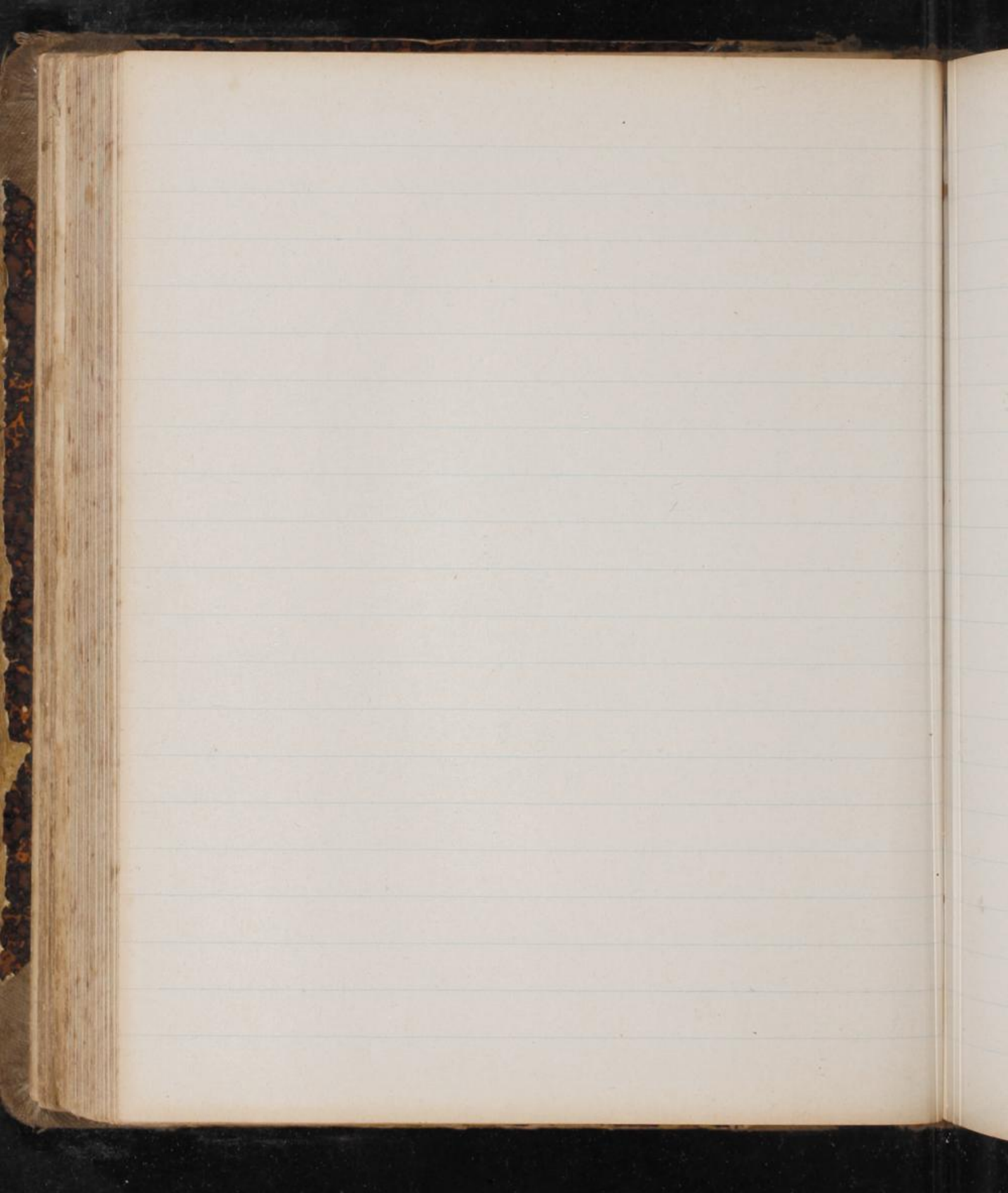
145



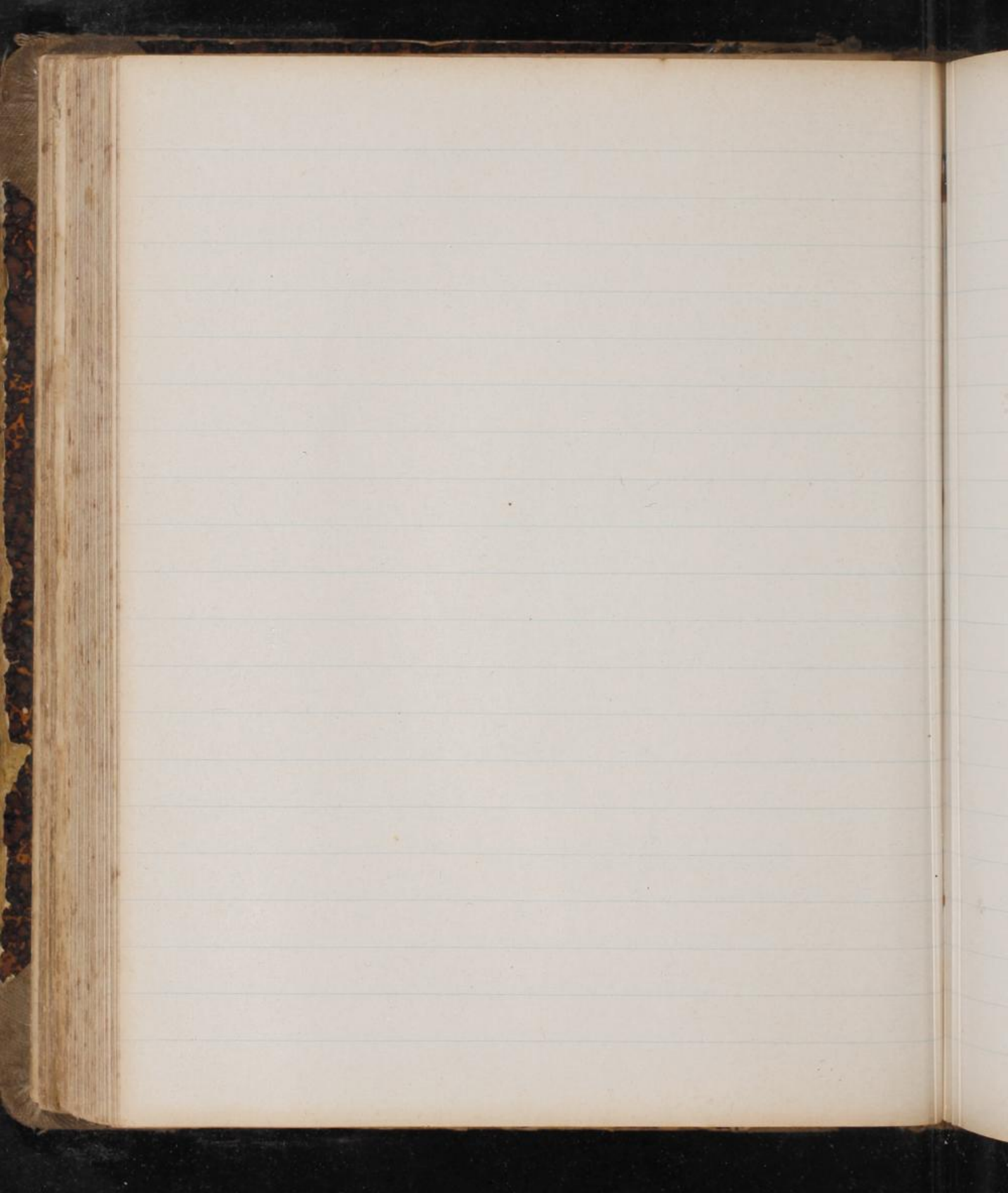
146



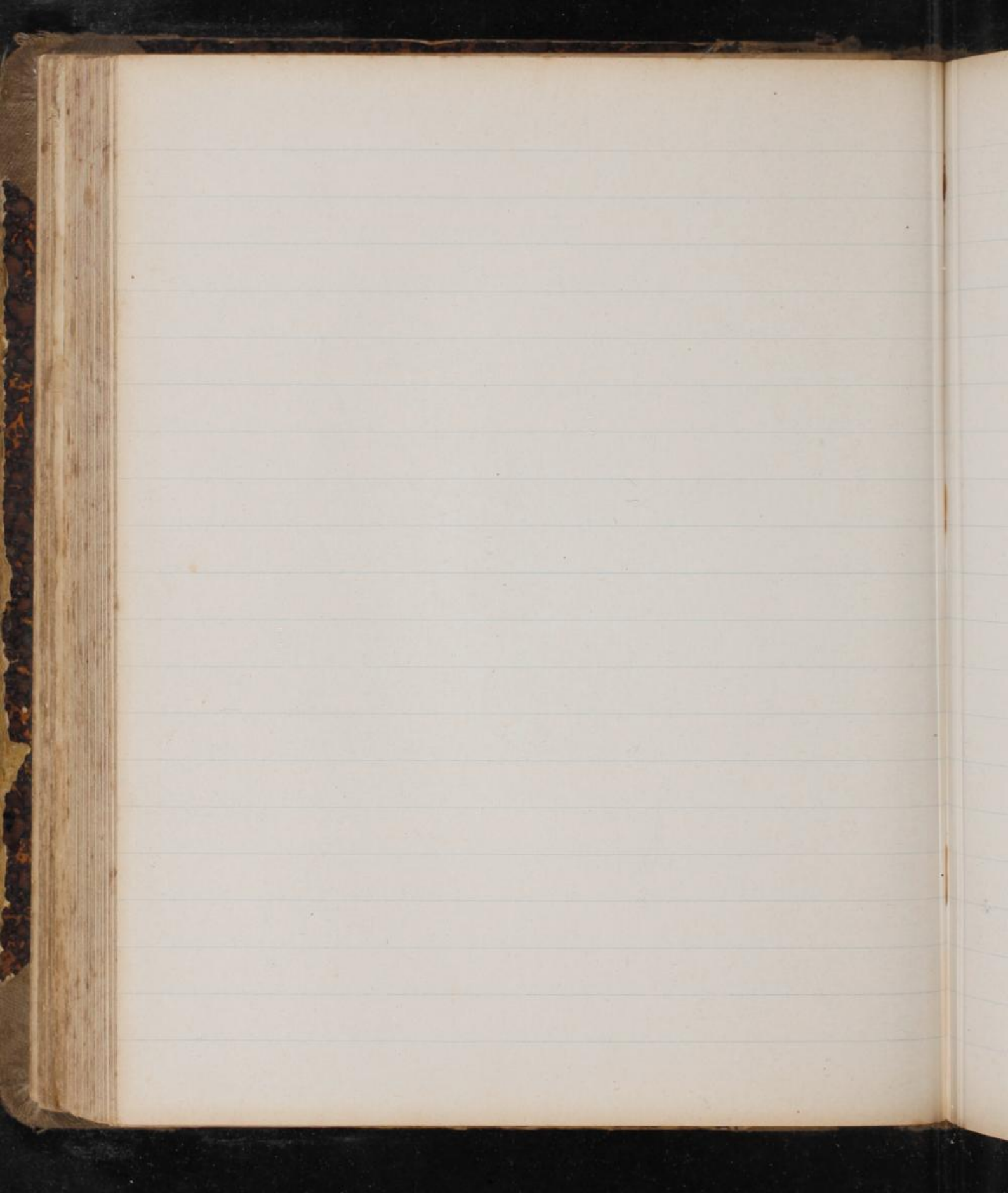
197



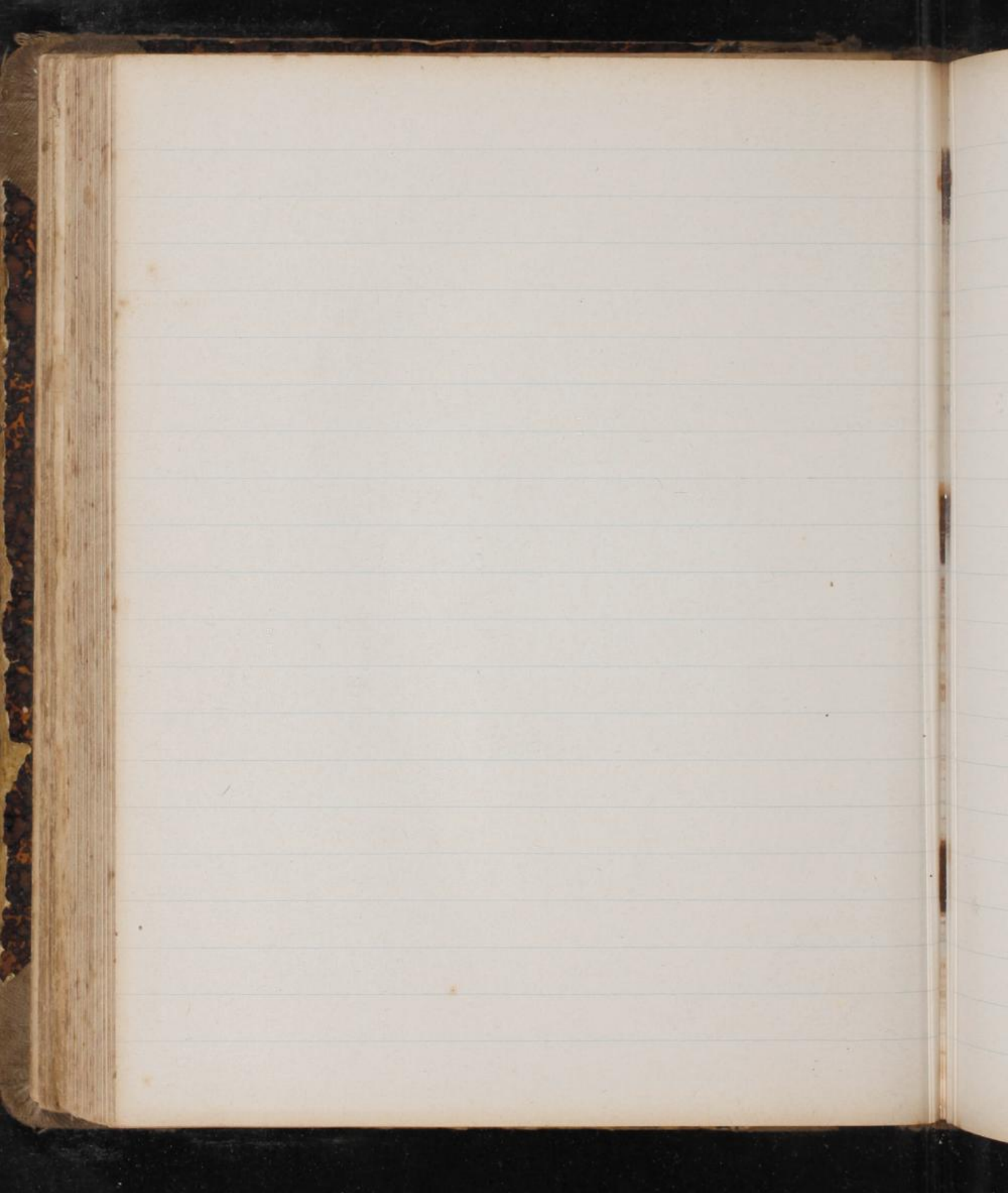




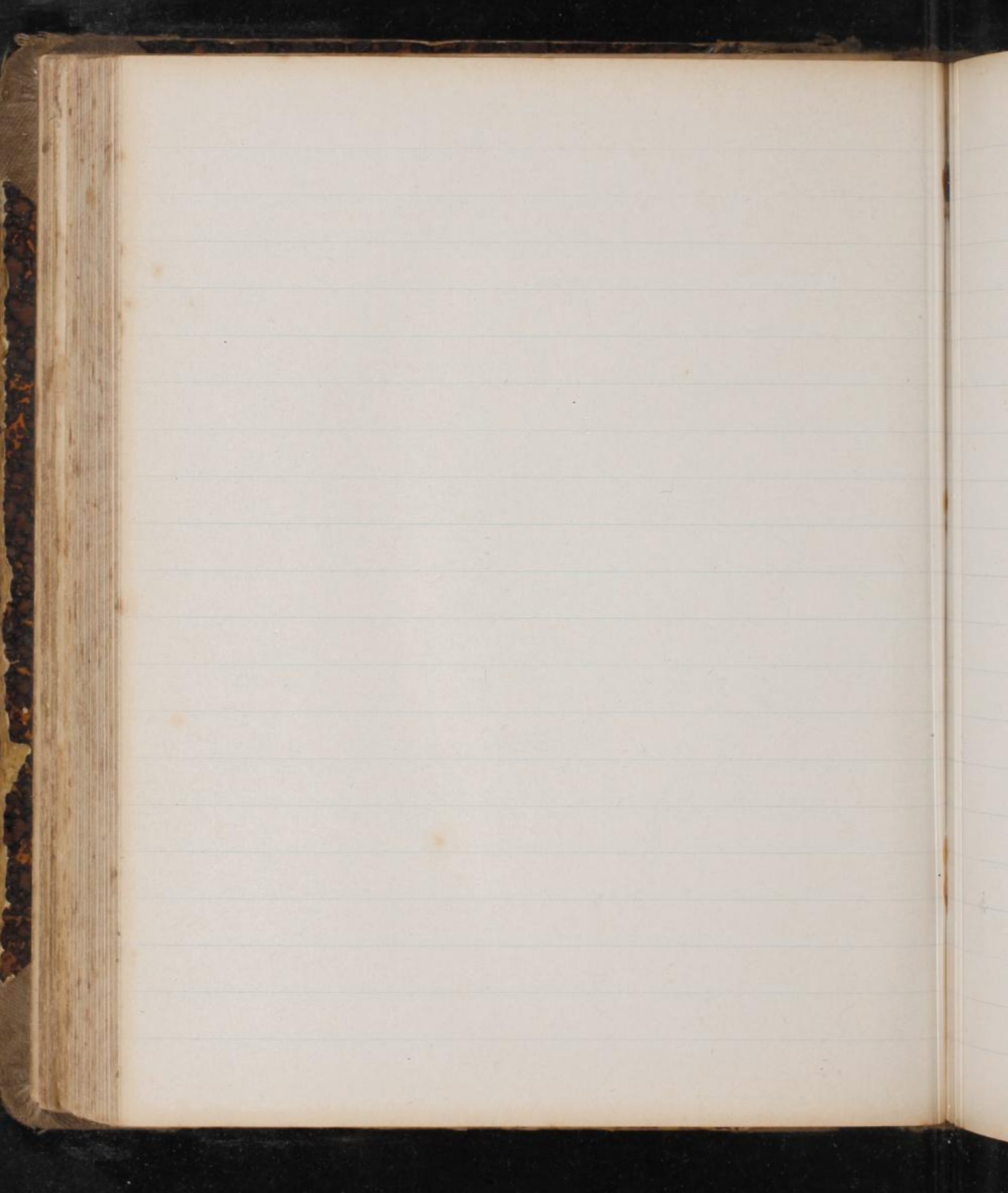
149



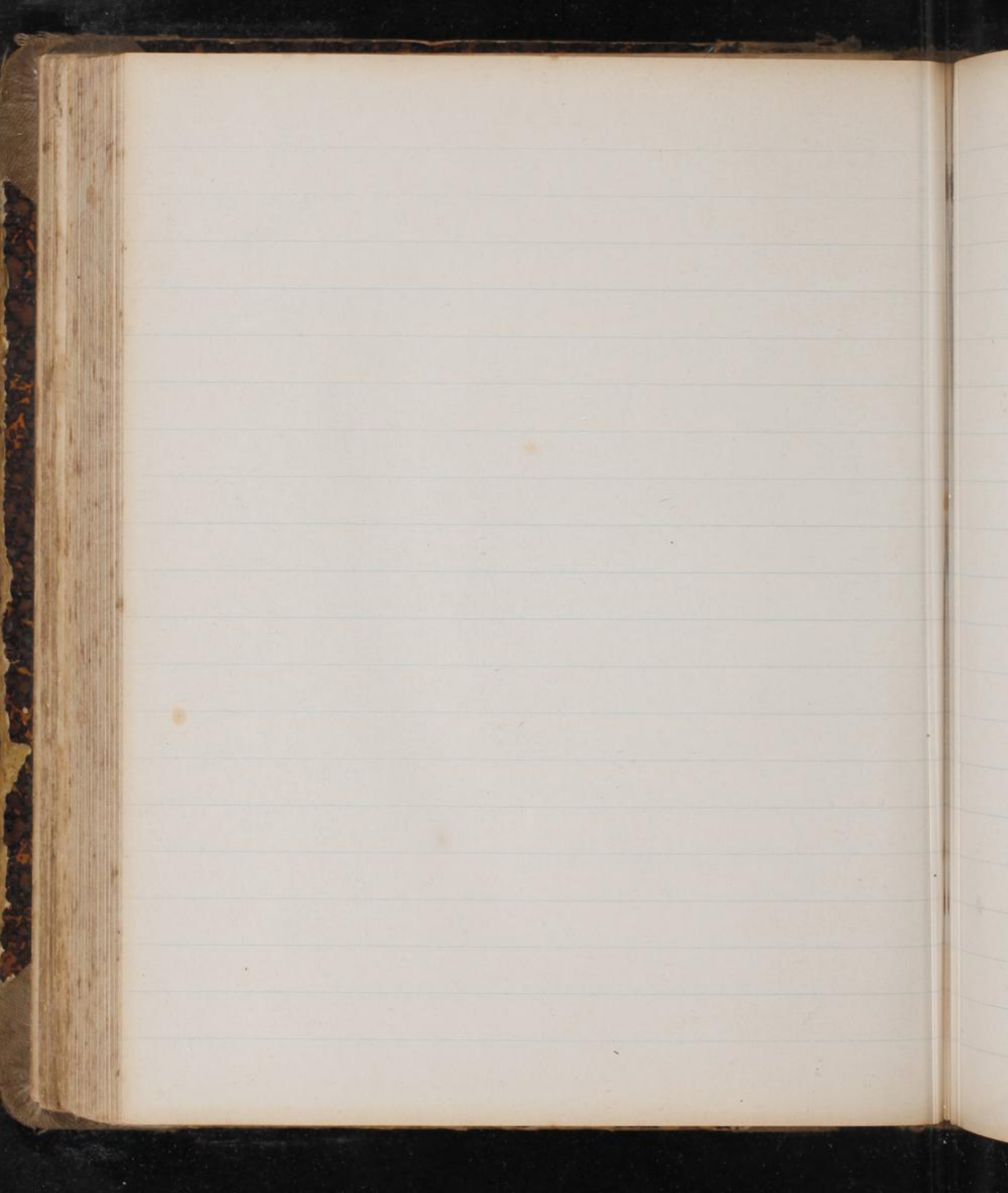




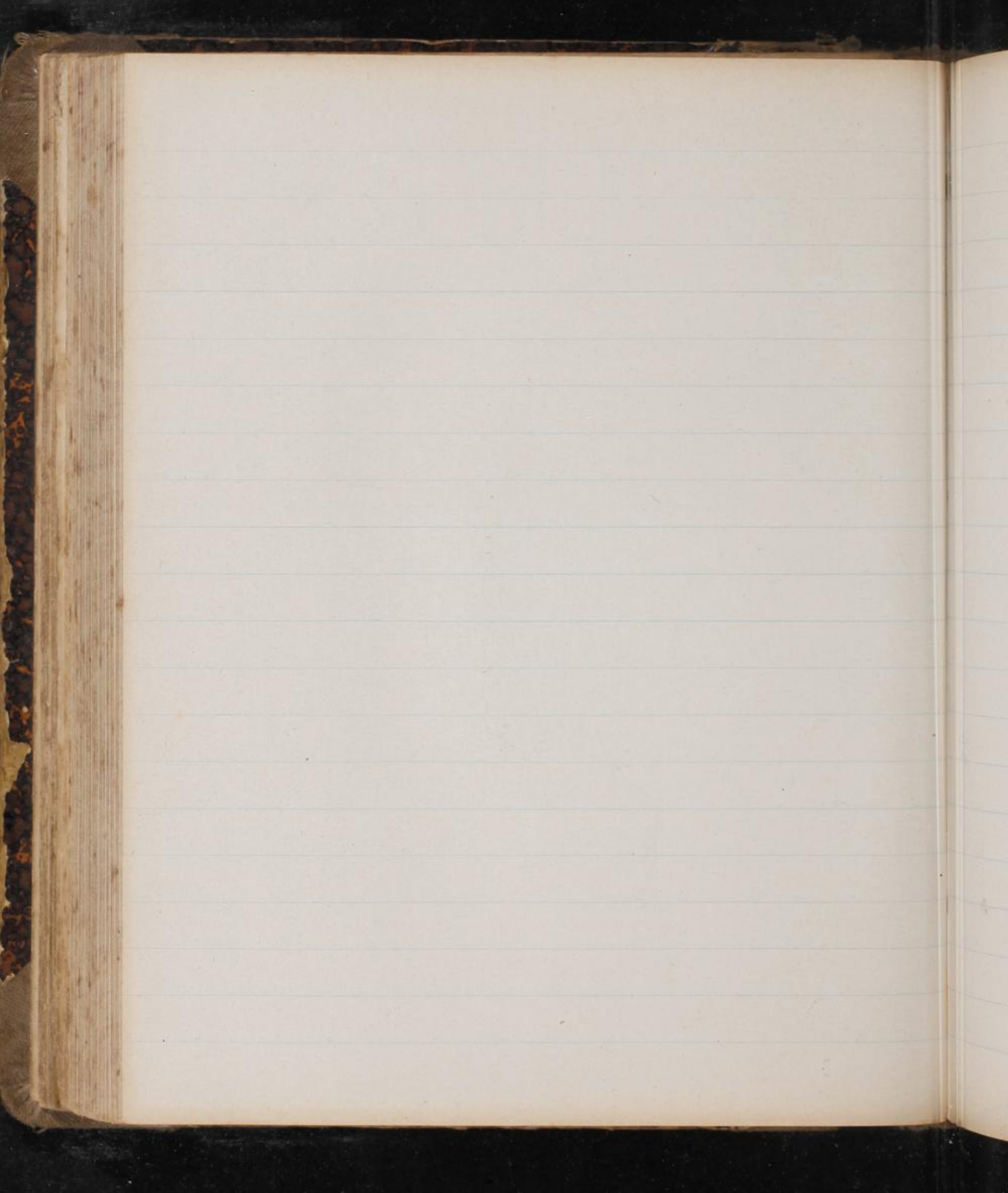




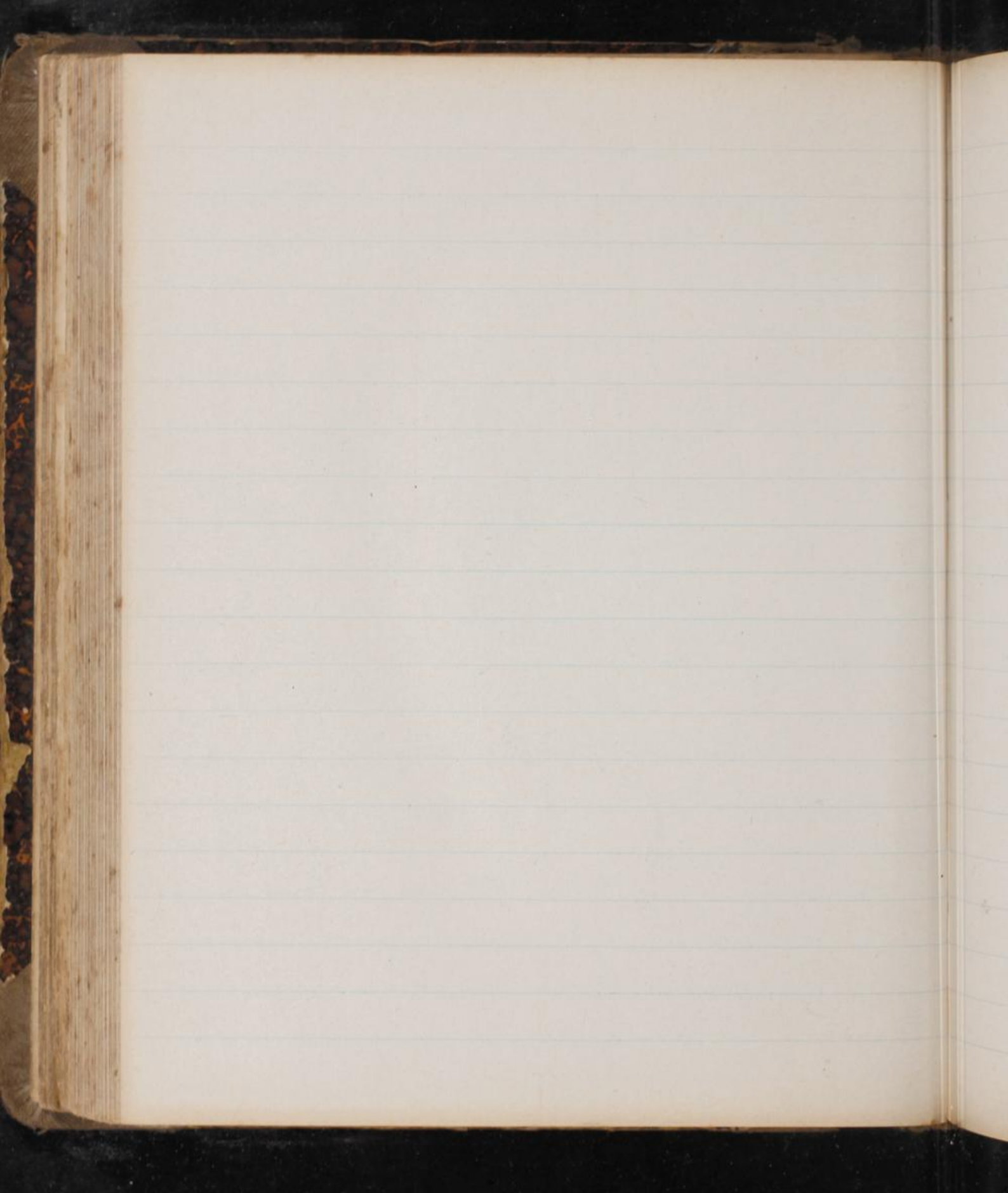




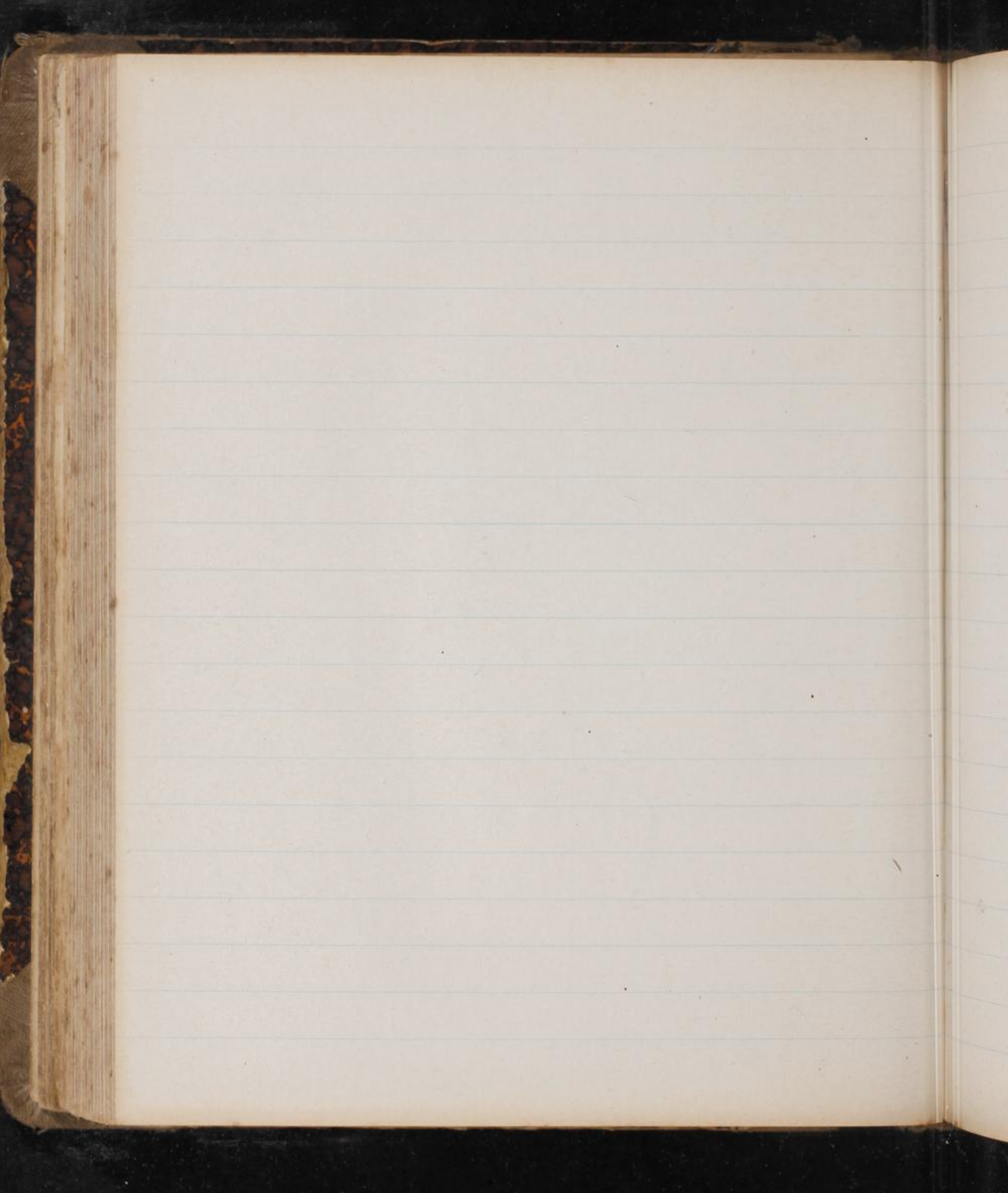
153



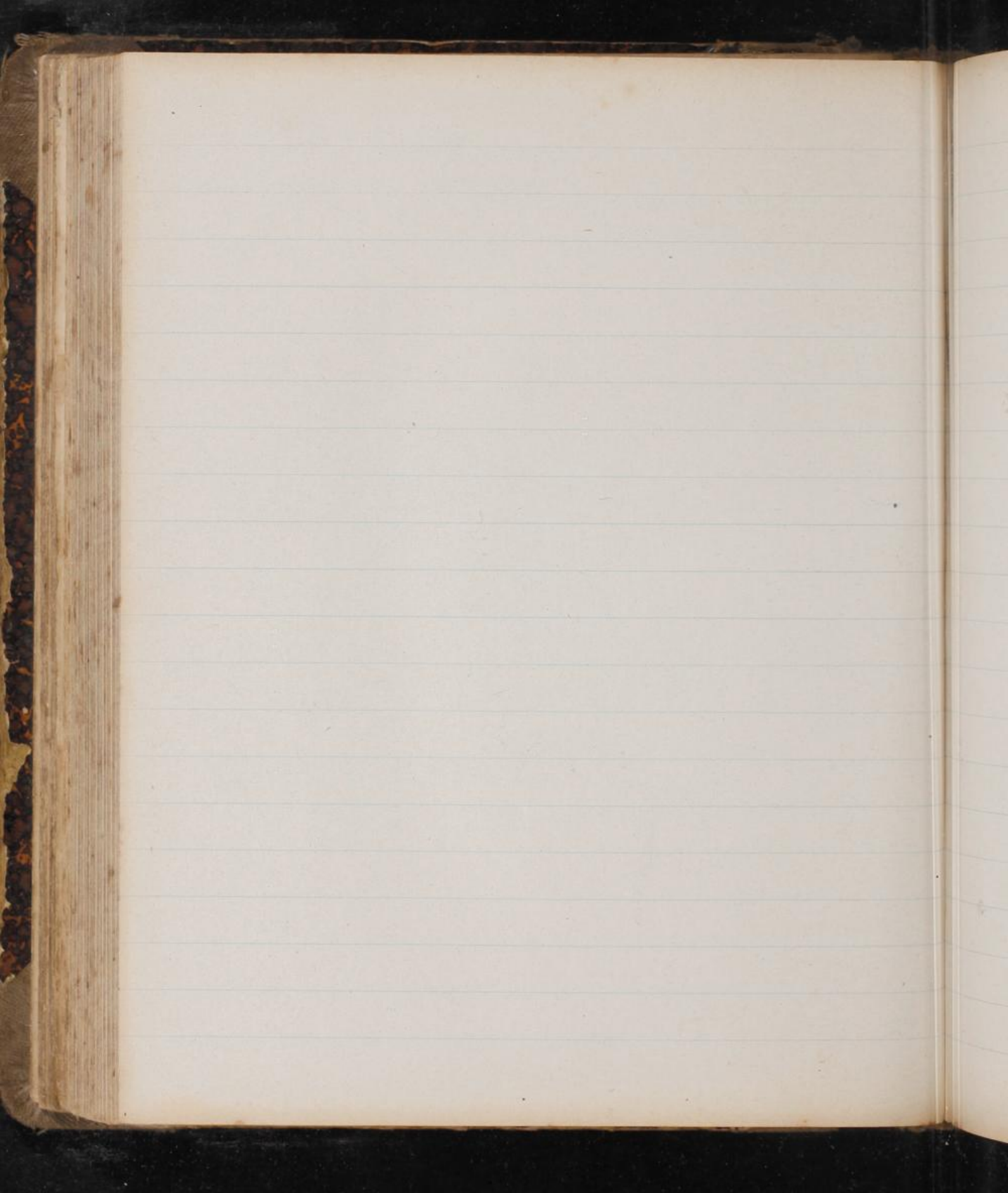




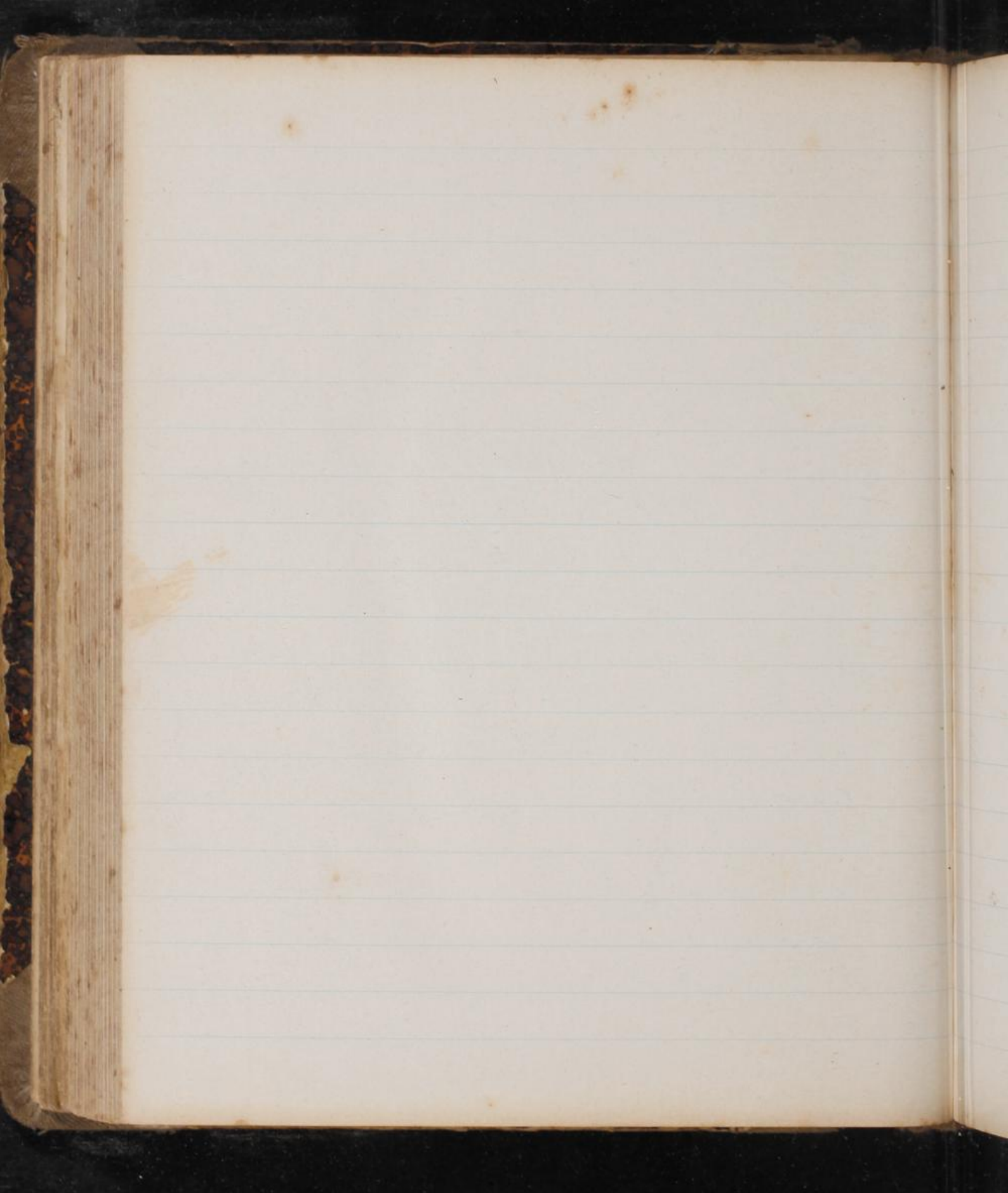
155



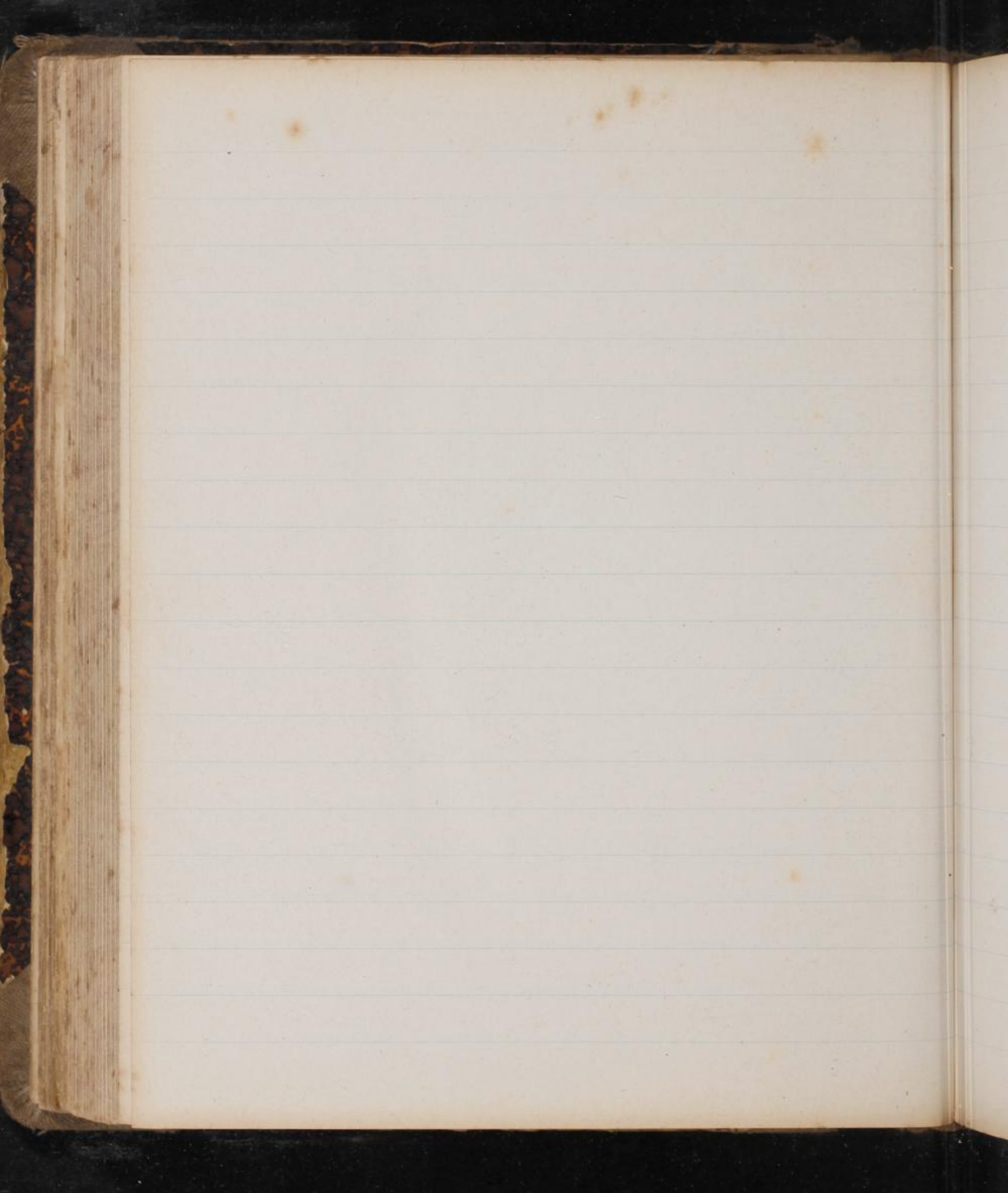
156



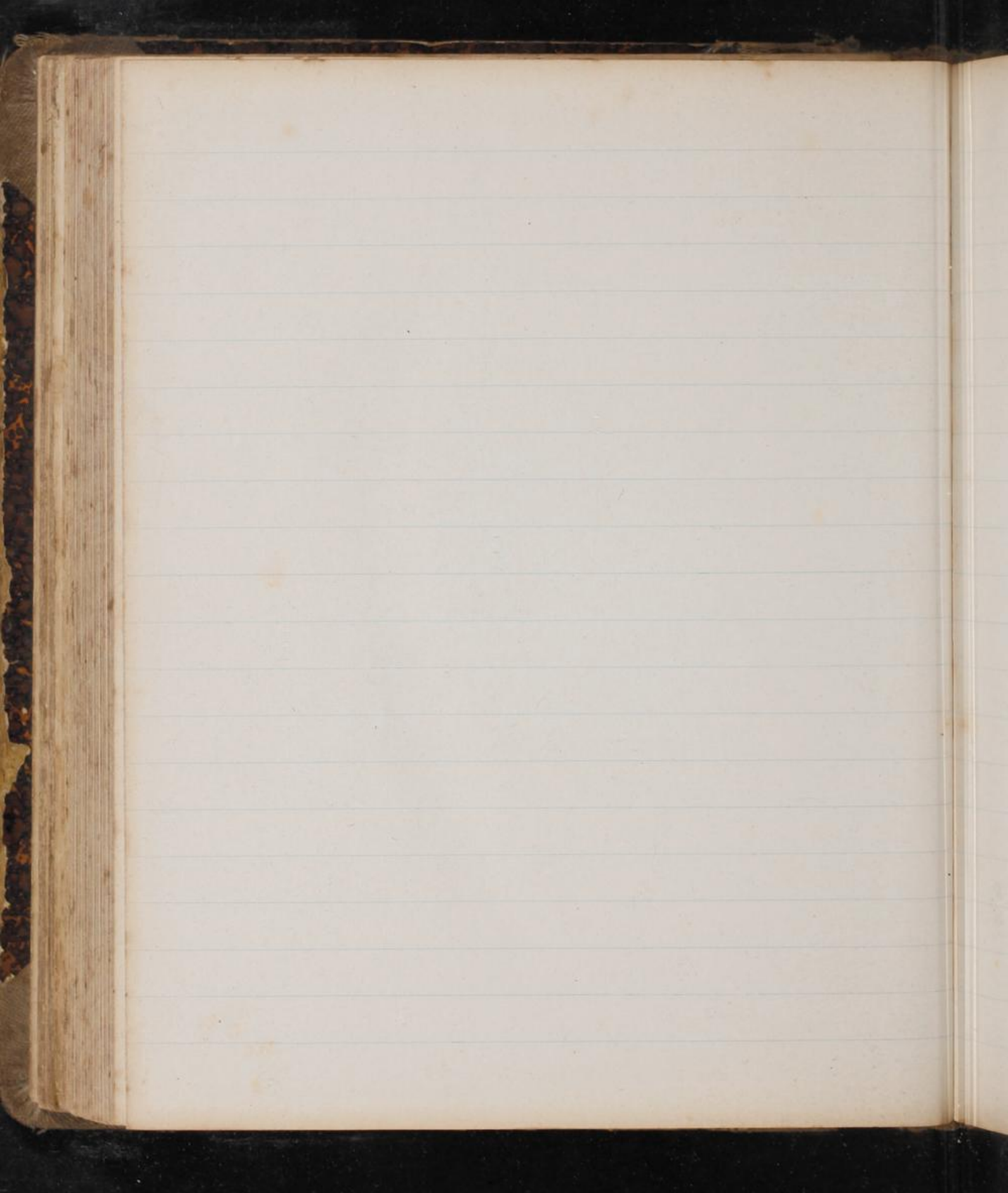
157



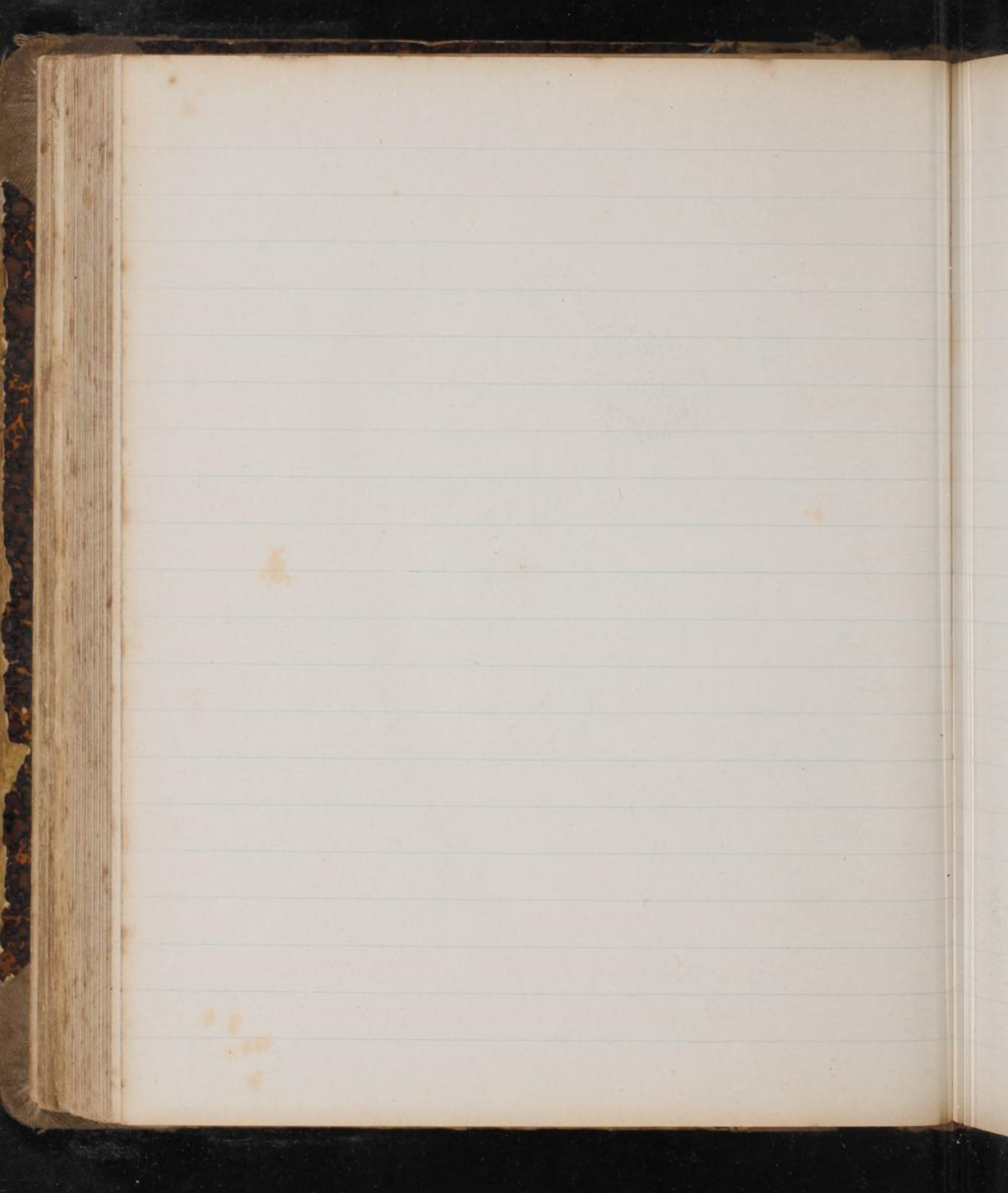




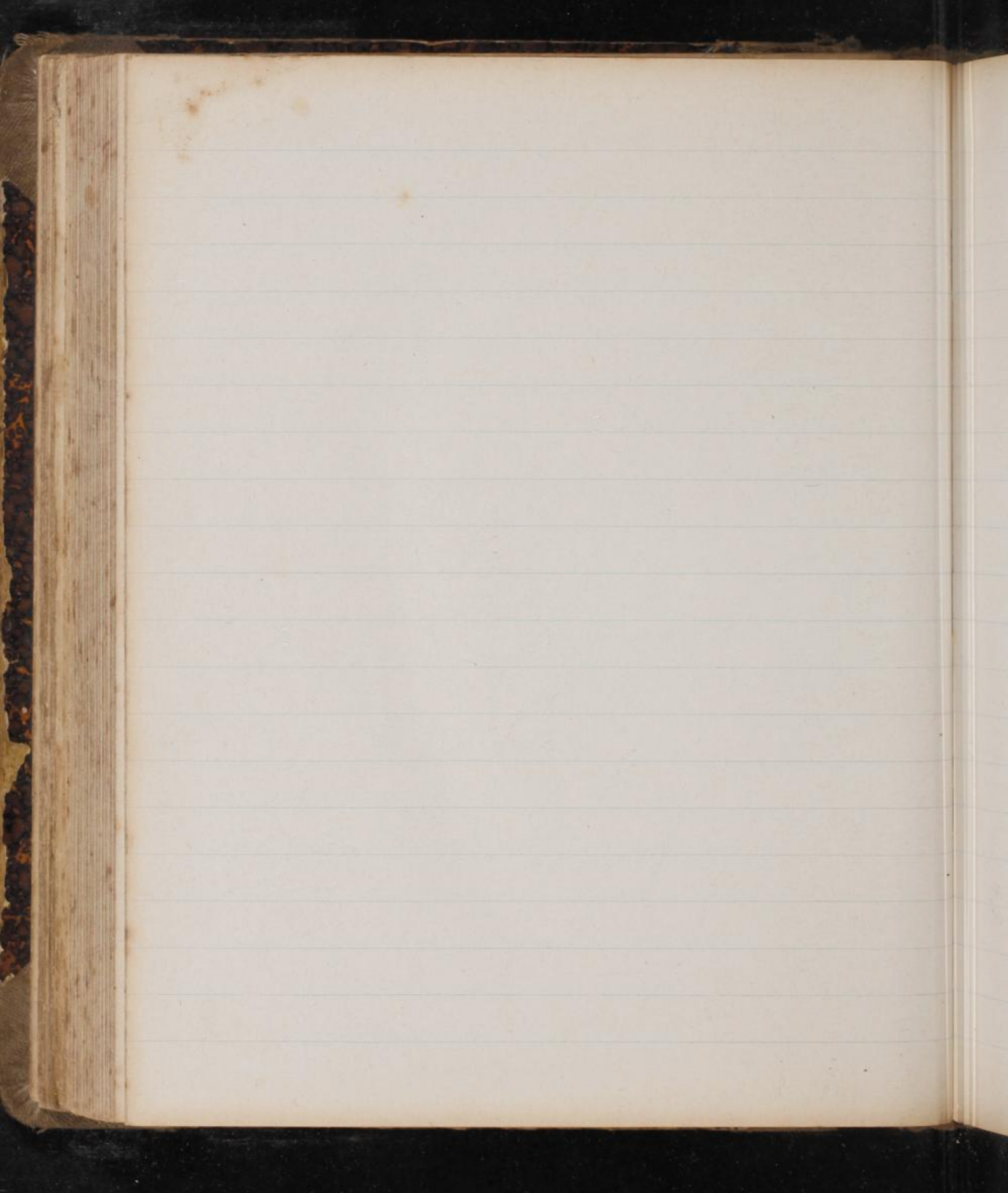
153



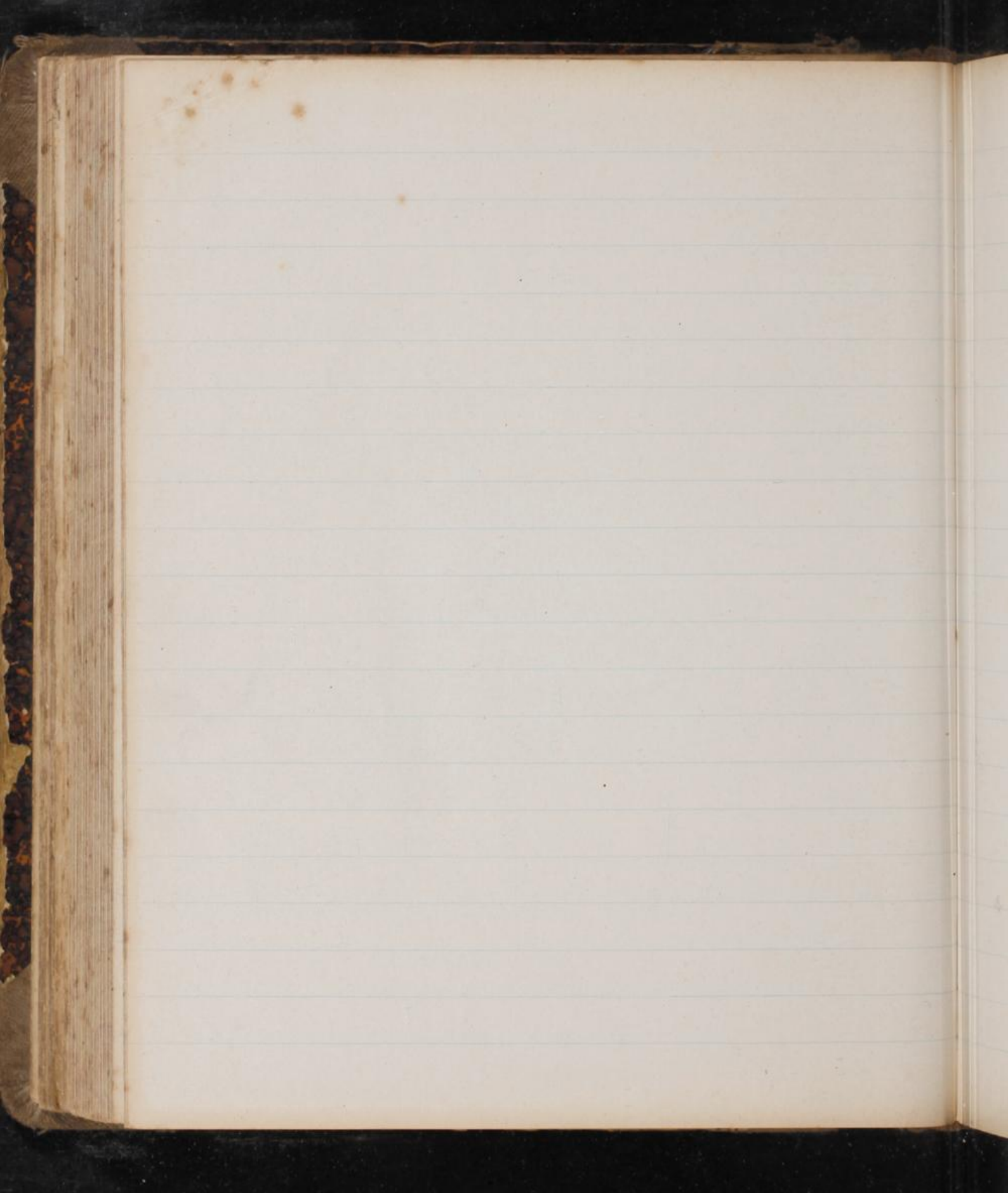
160



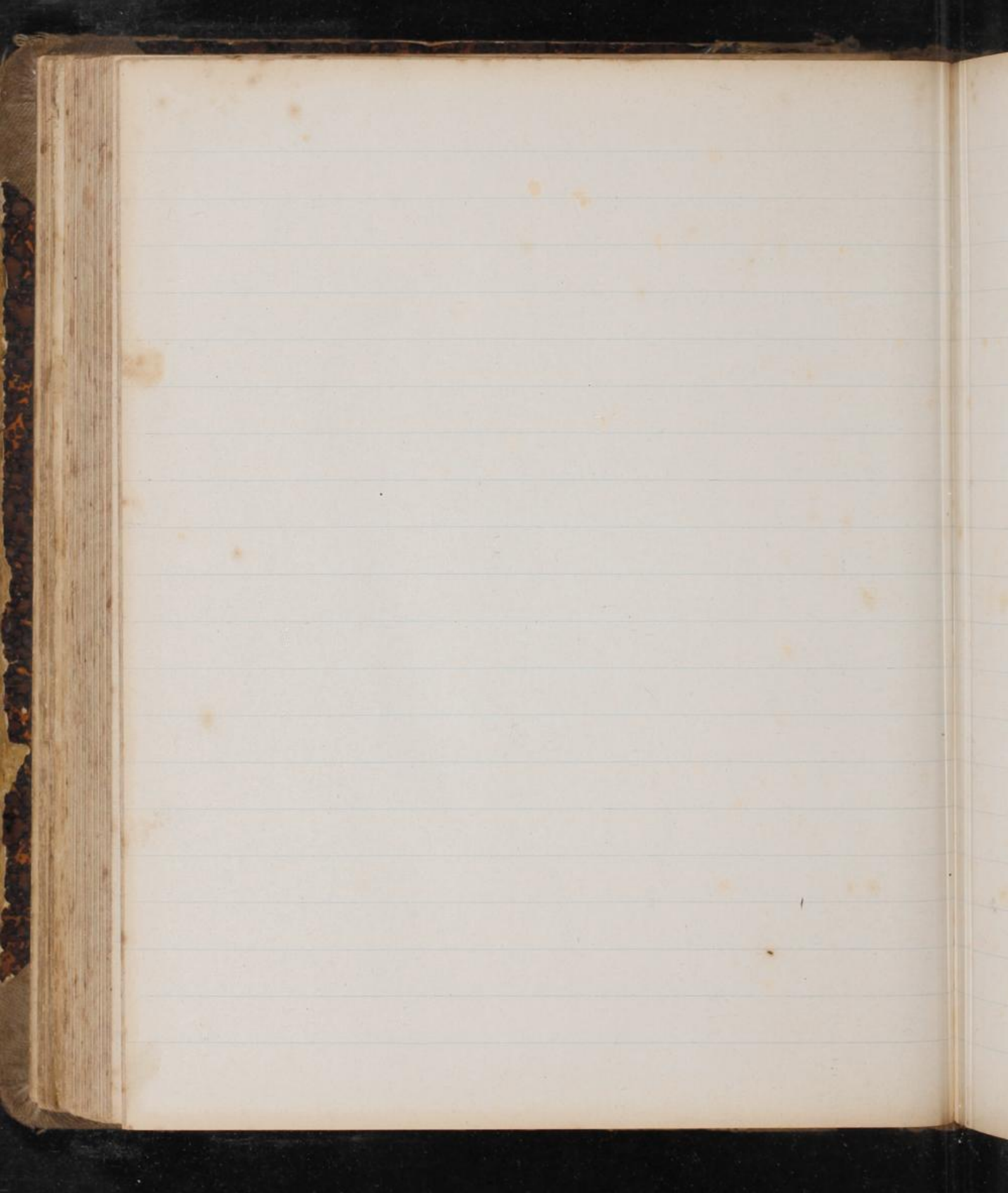
161



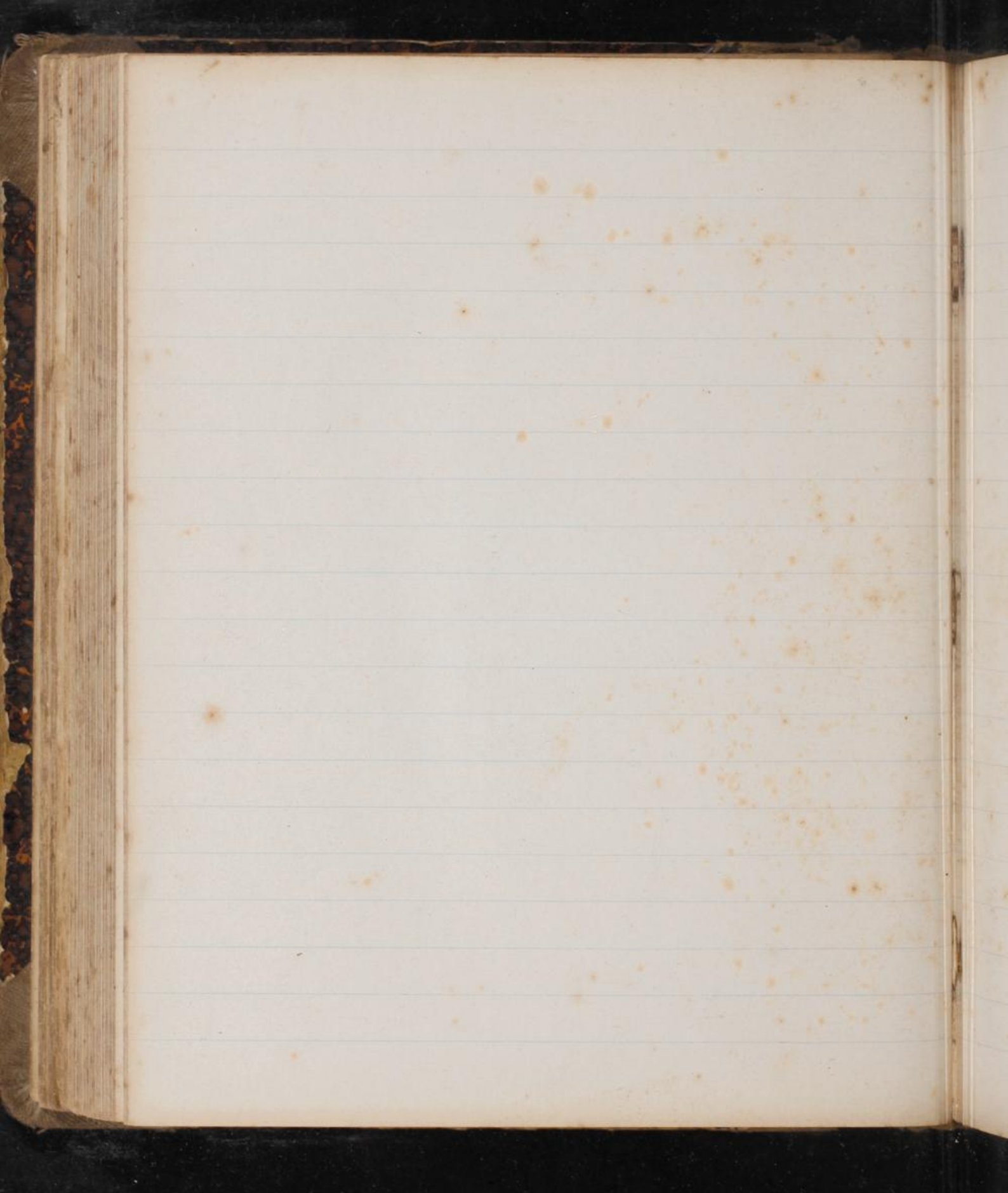
162



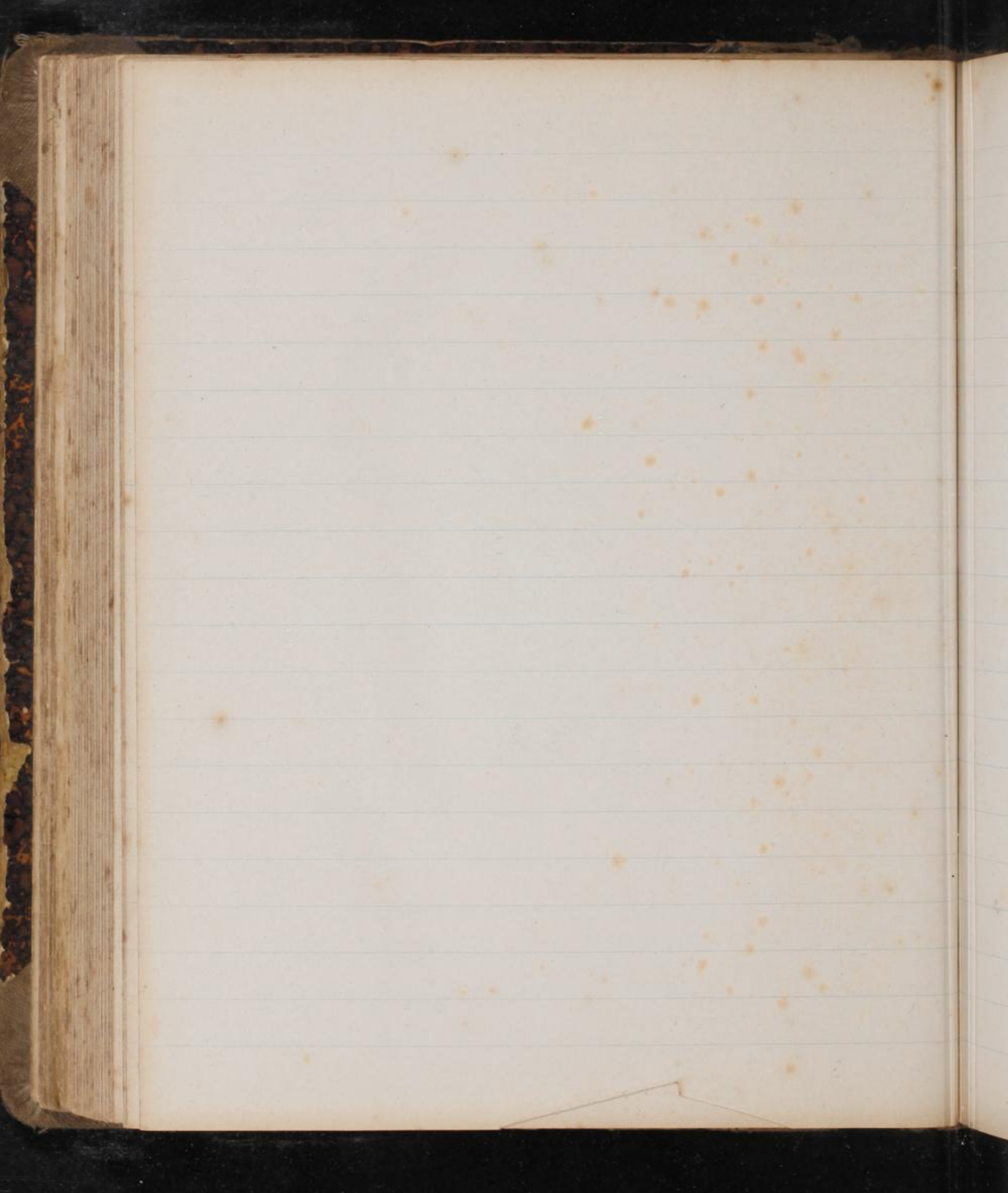
163



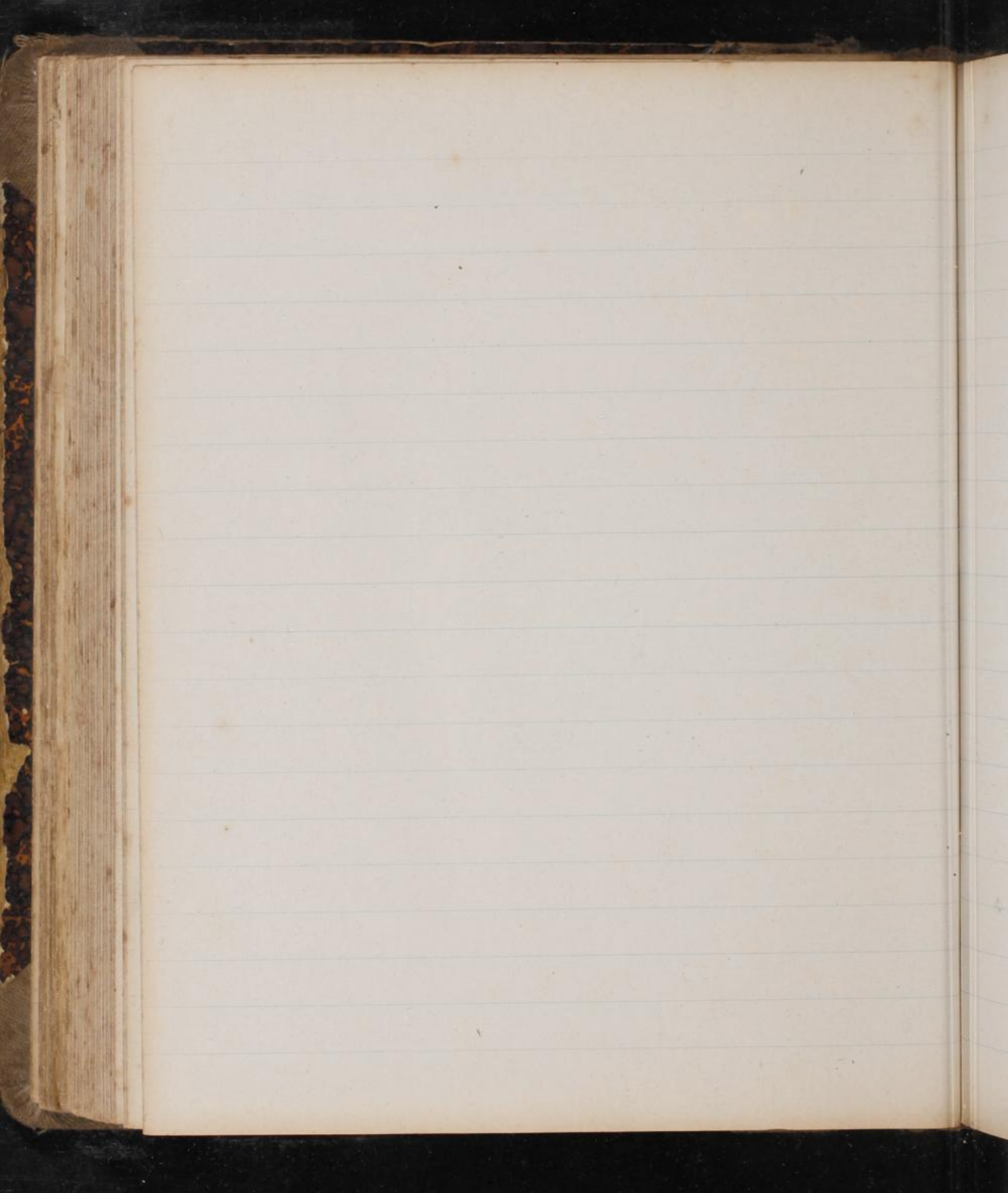
164



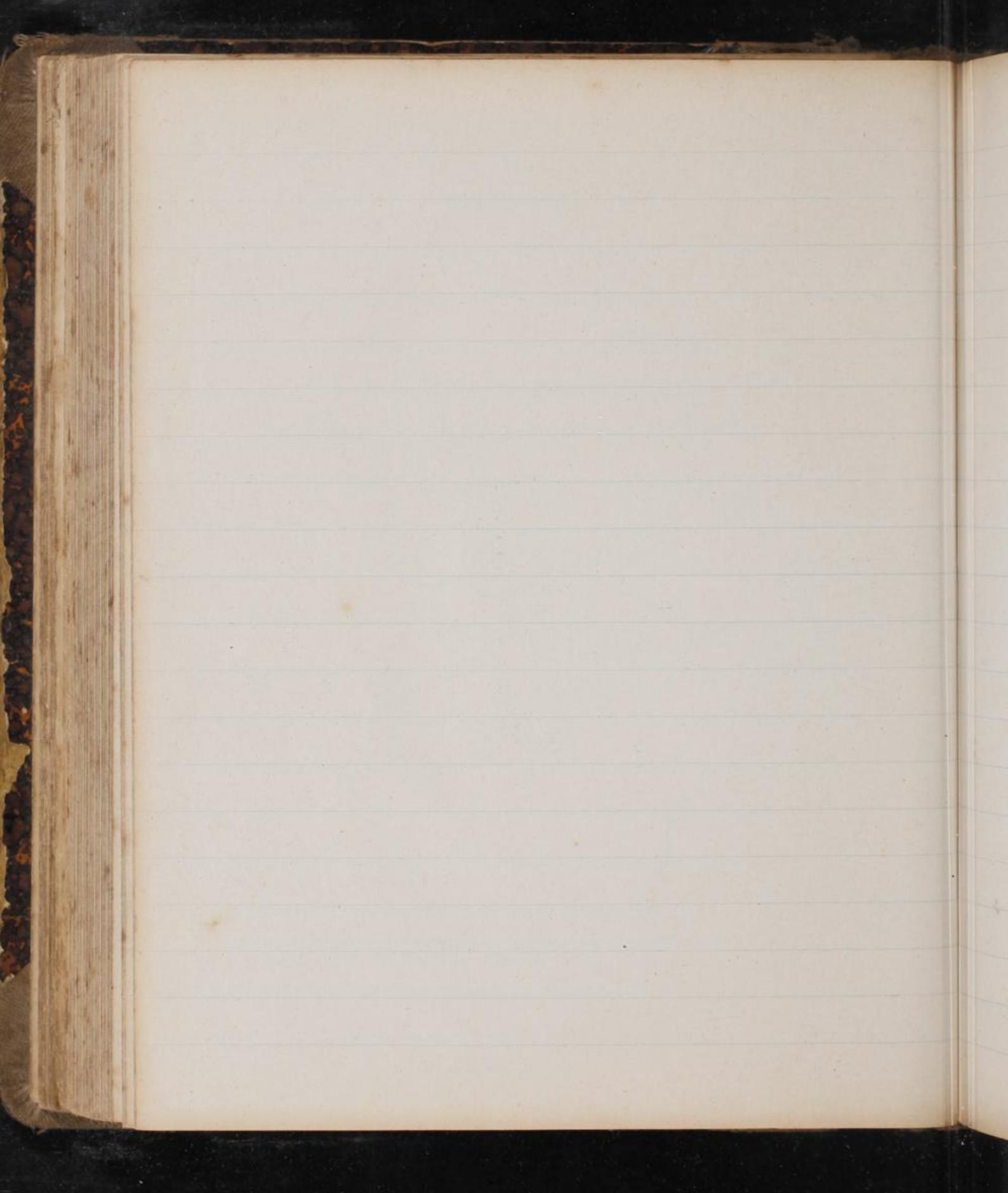




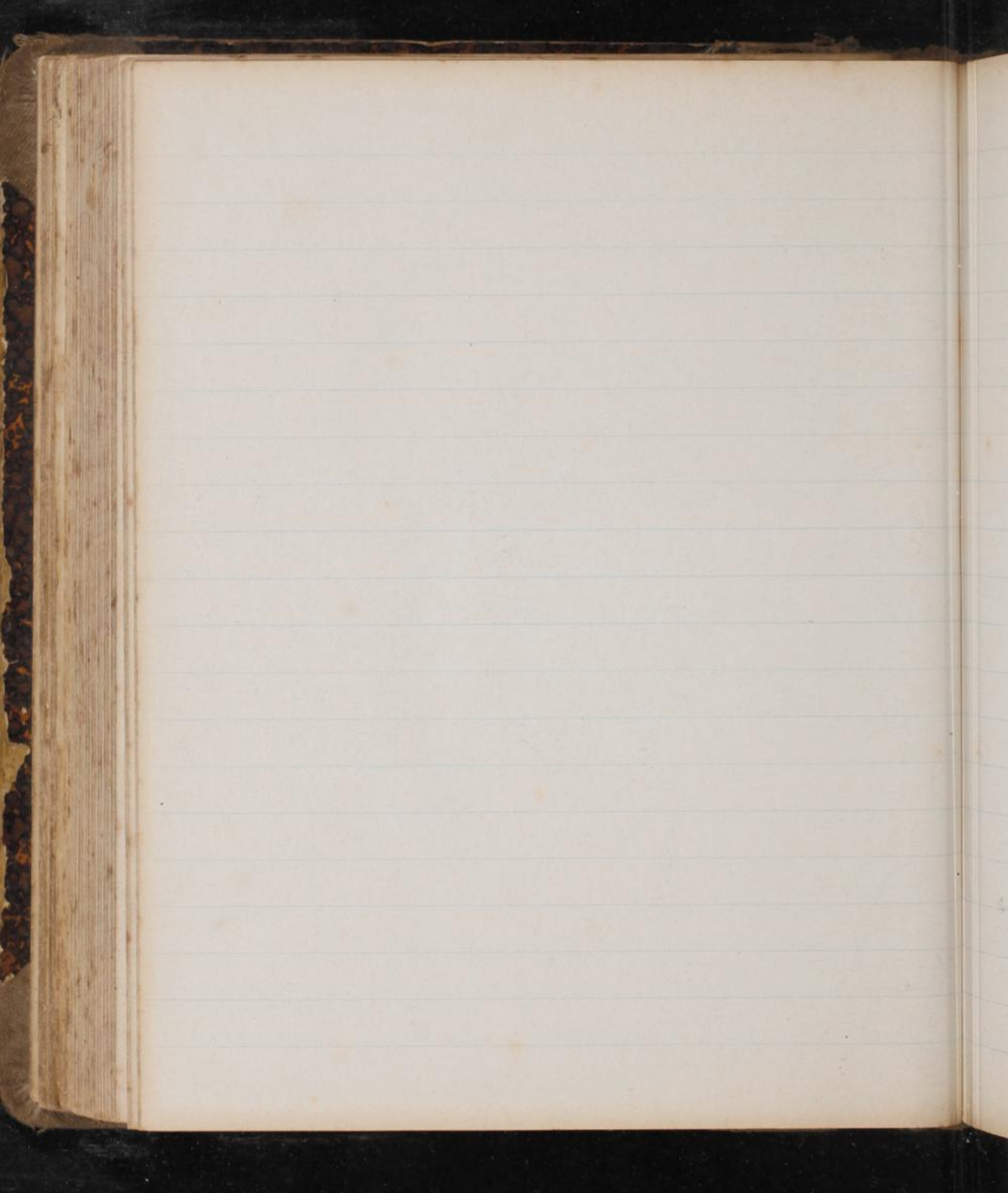
167



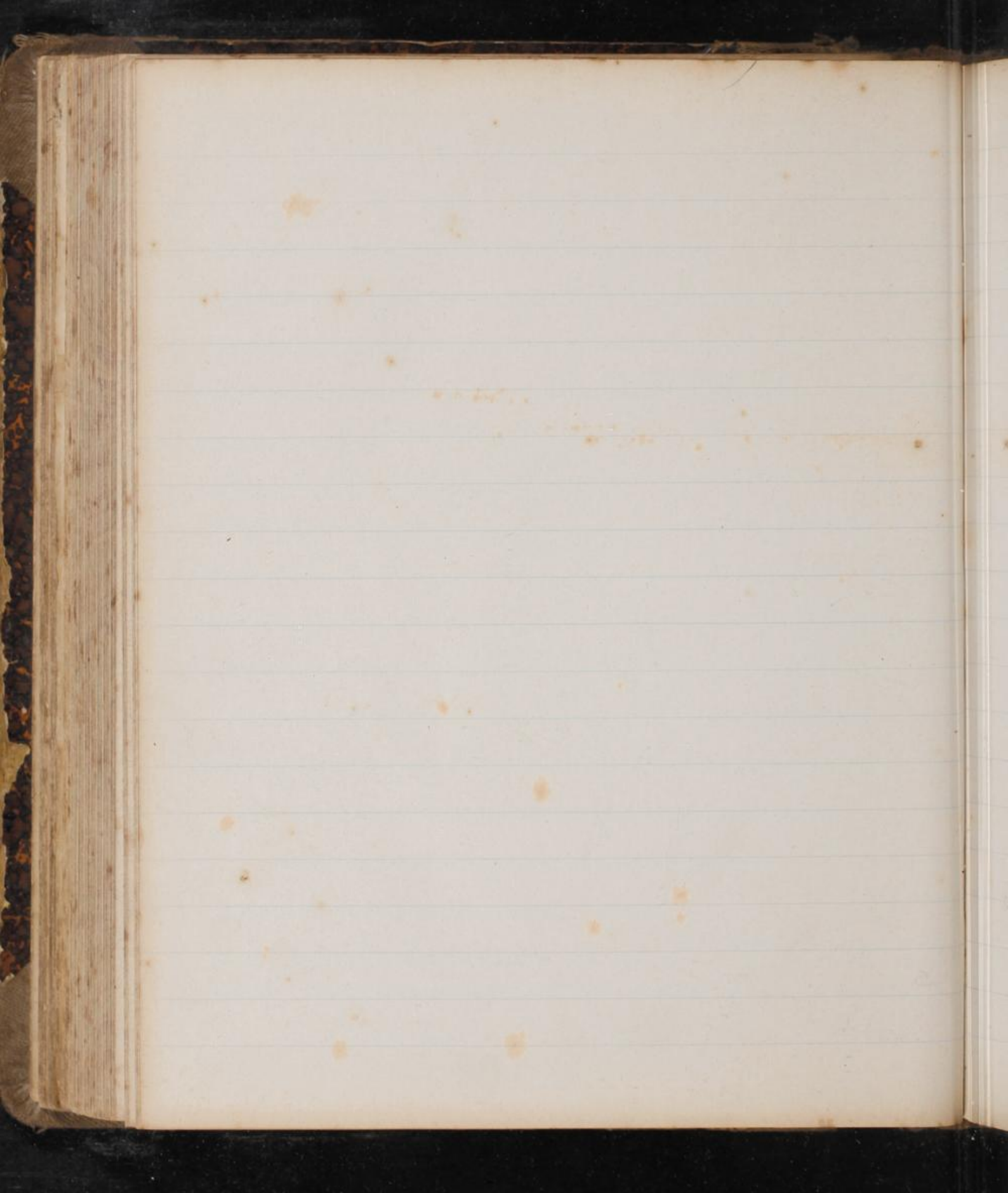
168



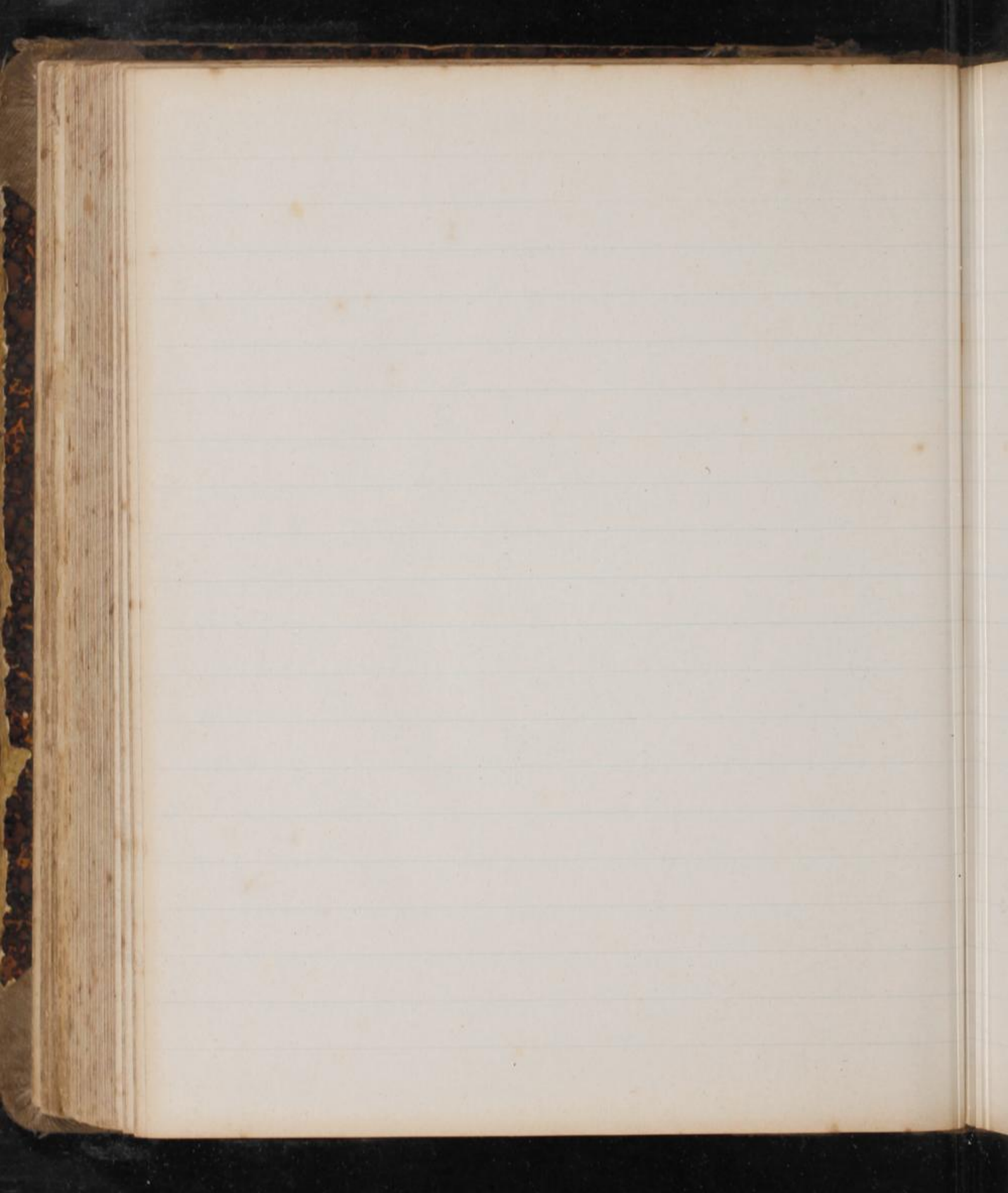
169



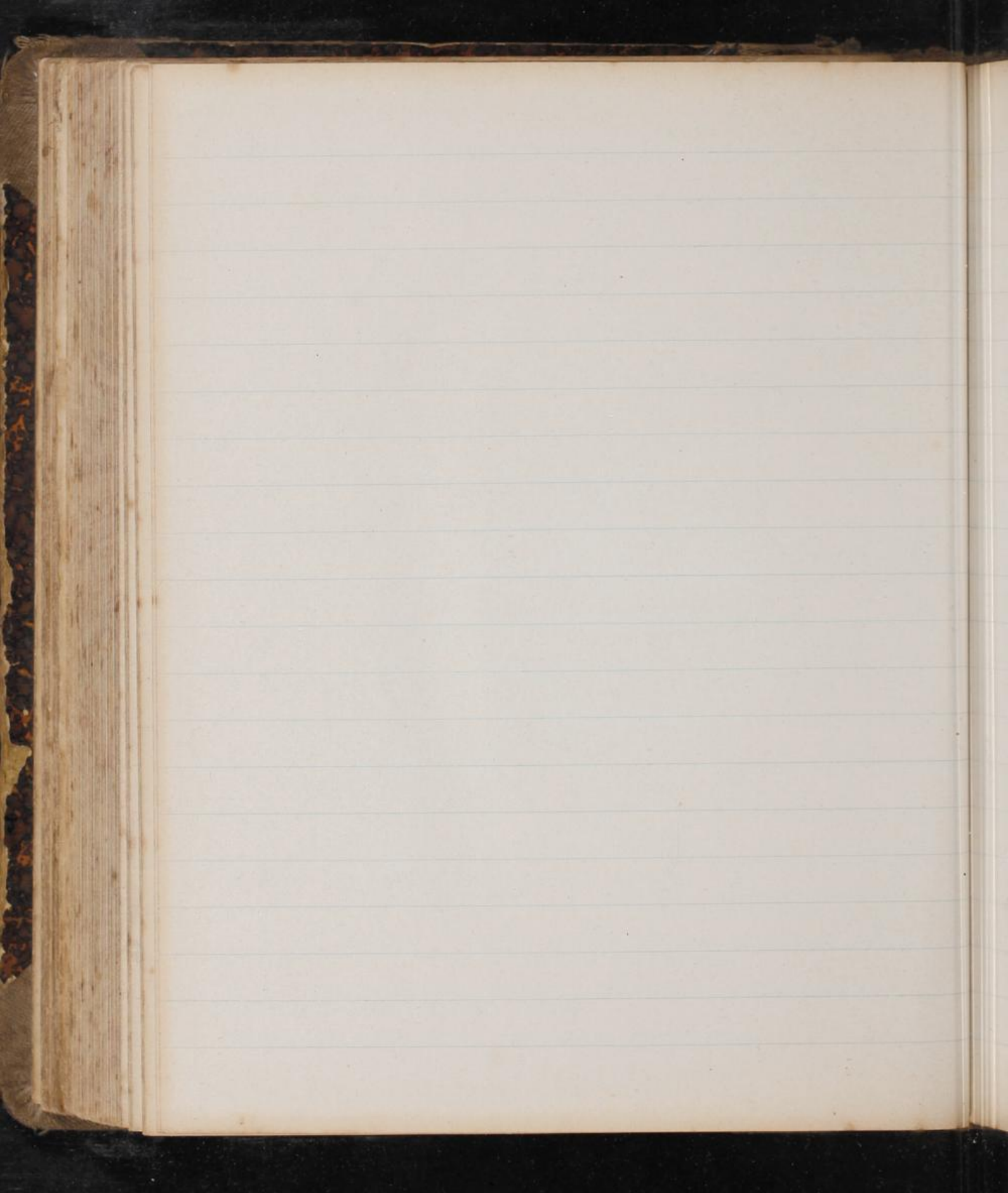
170



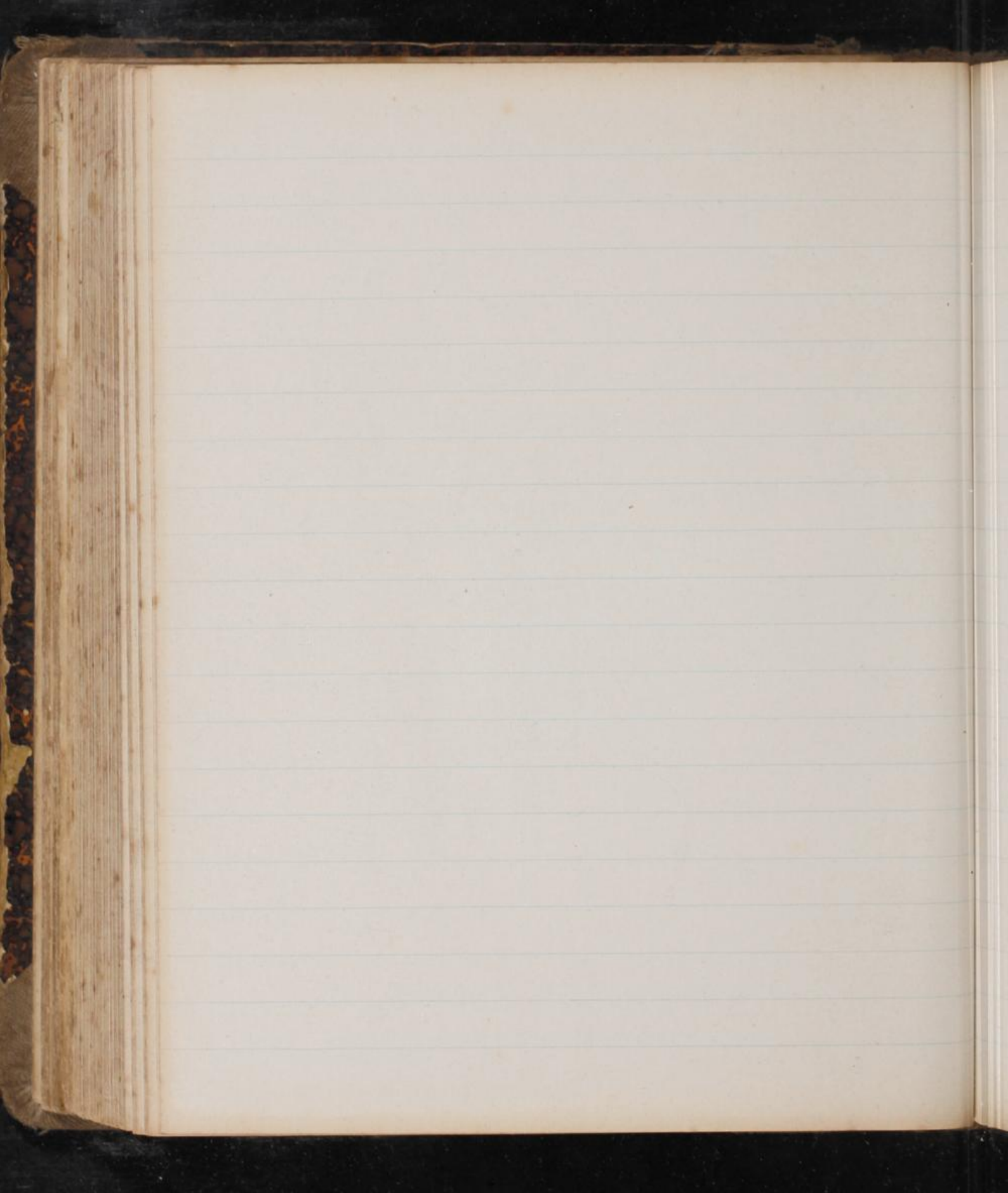
171



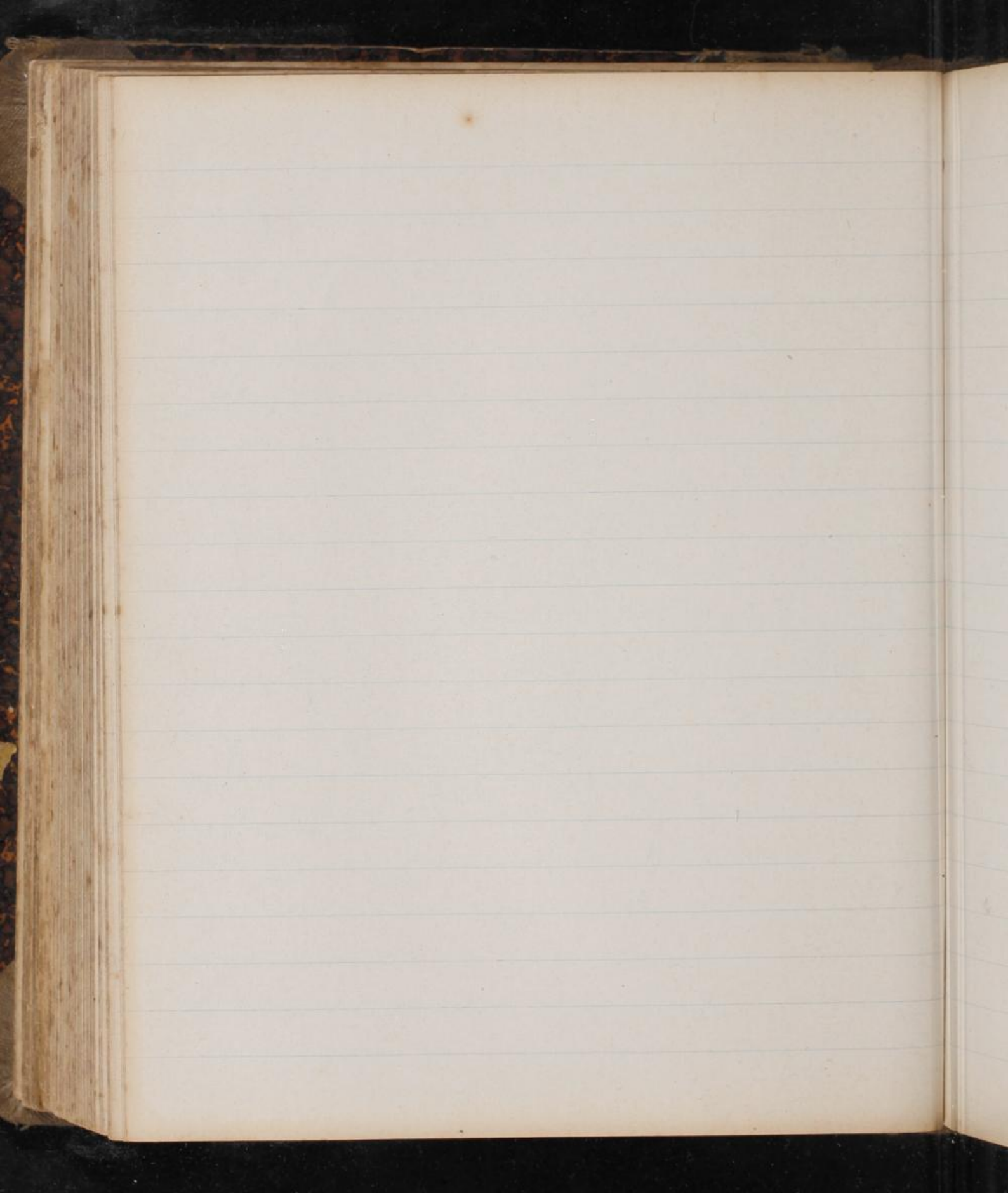
172



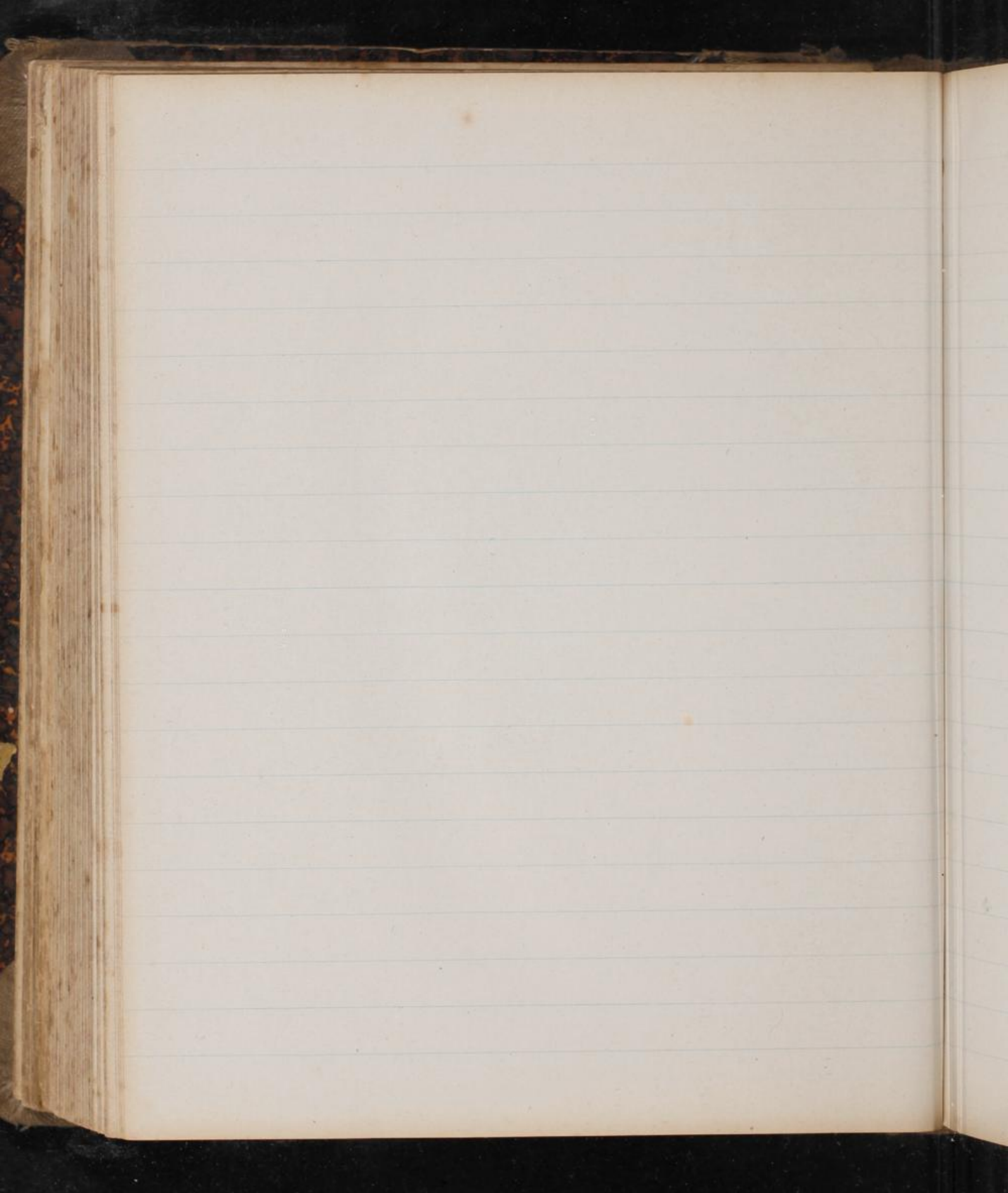
173



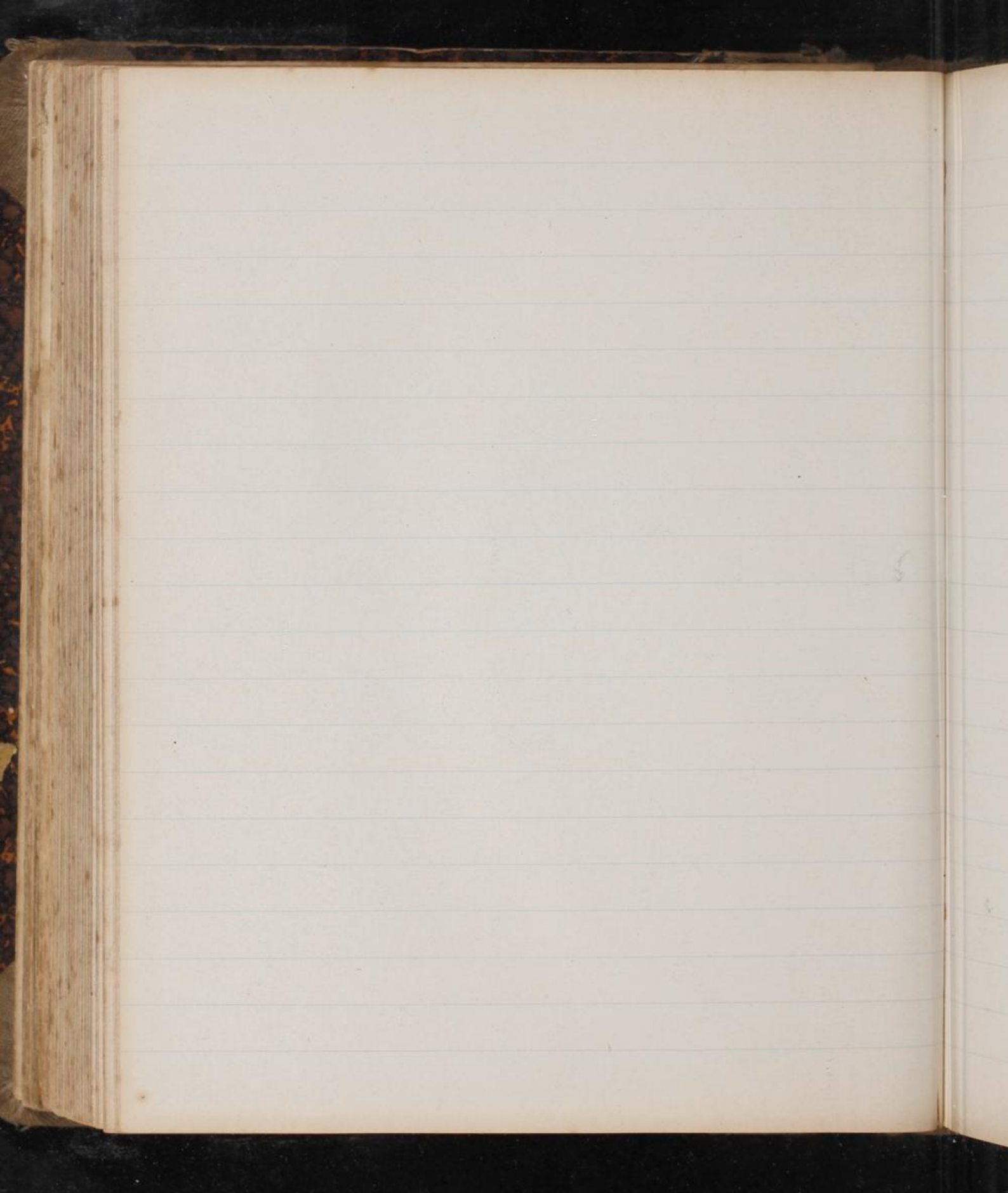
174



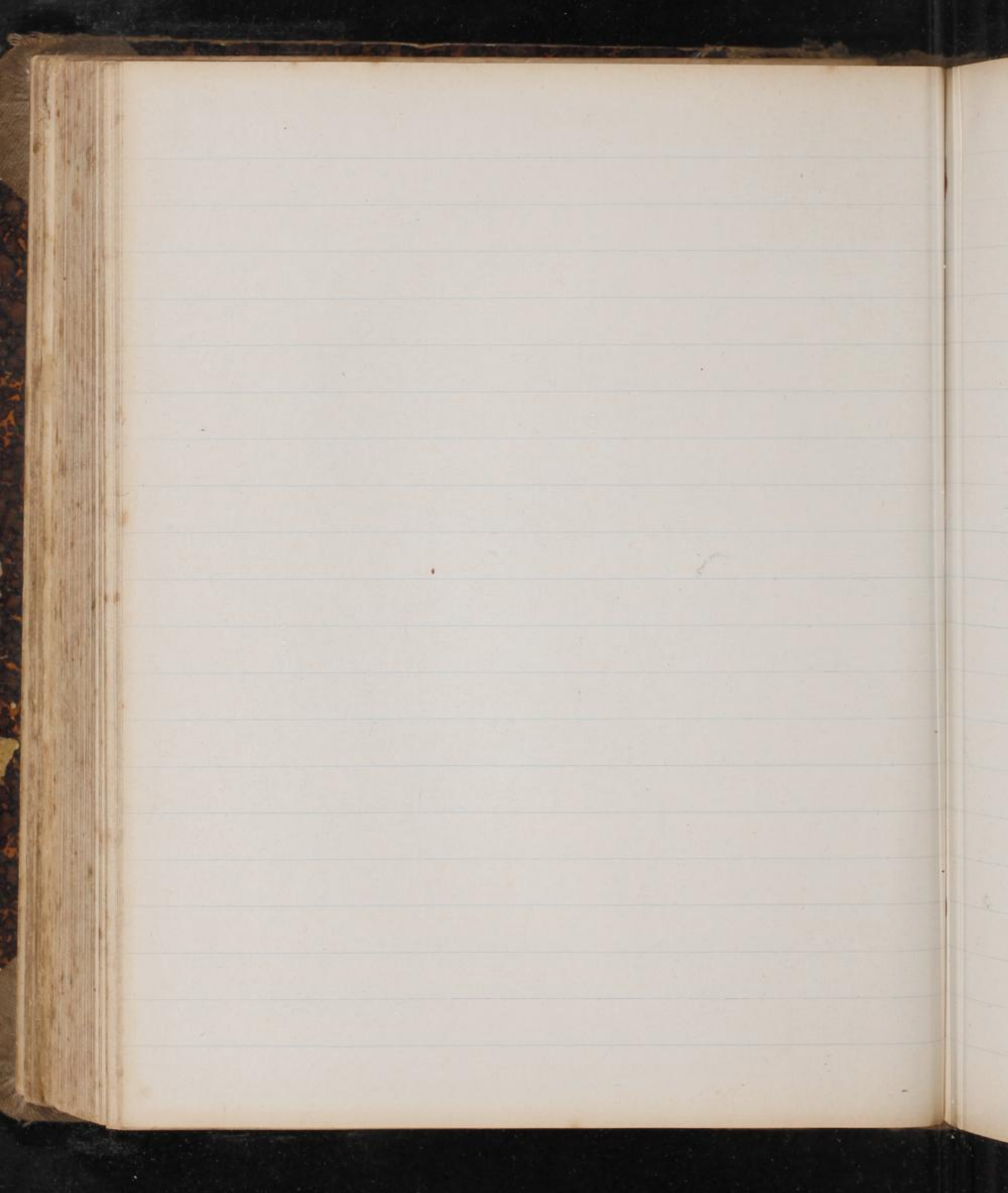
175



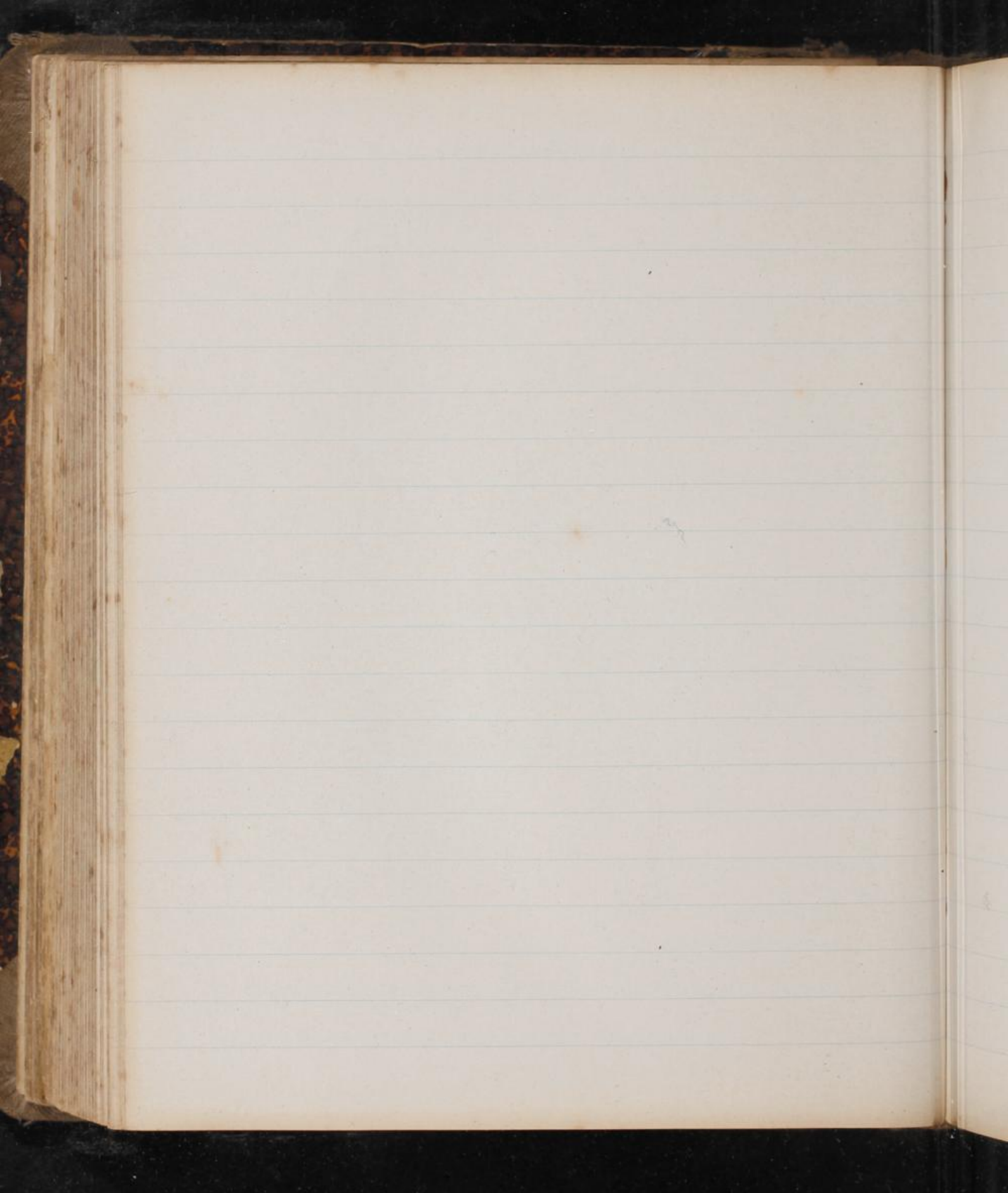
176



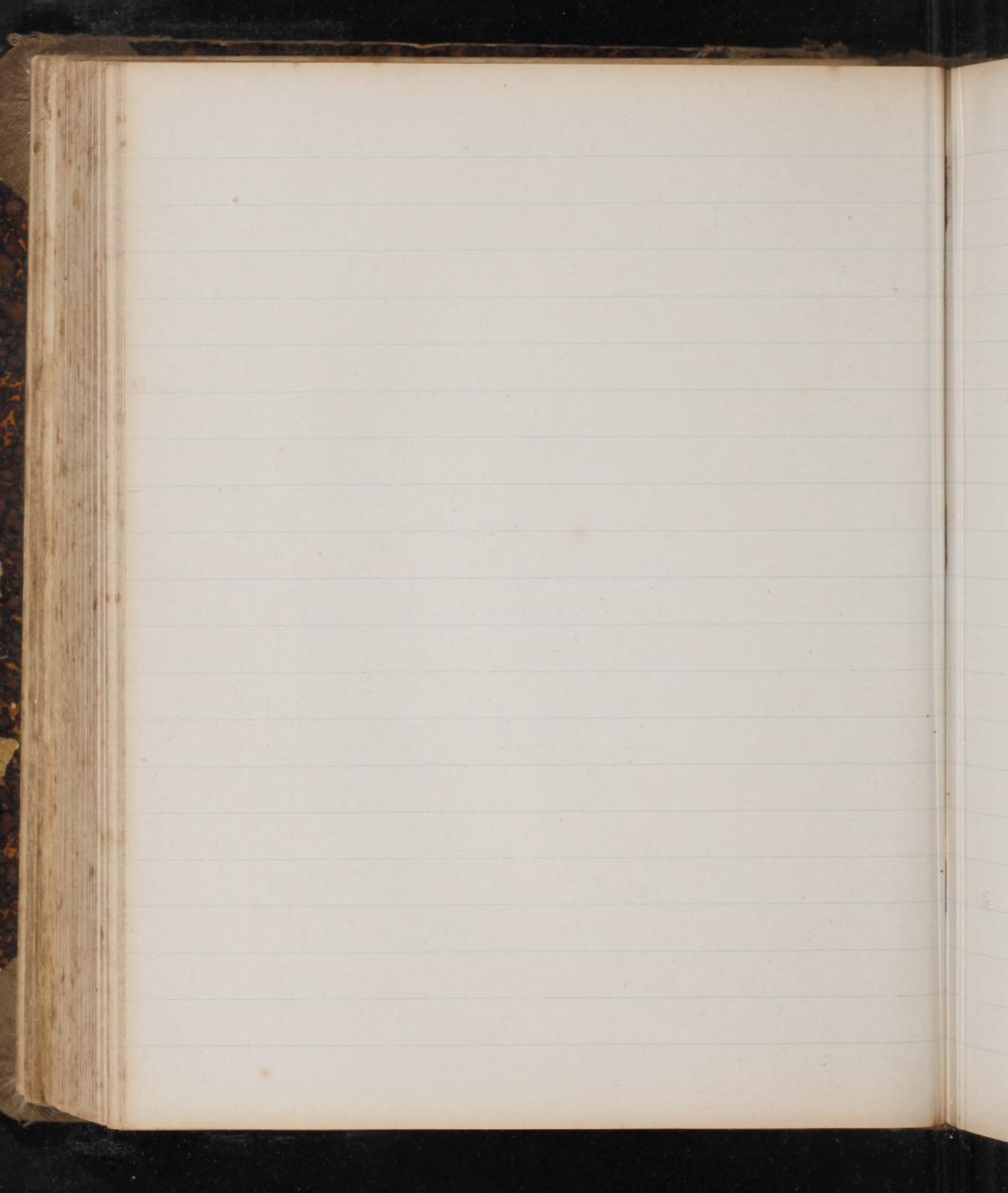
177



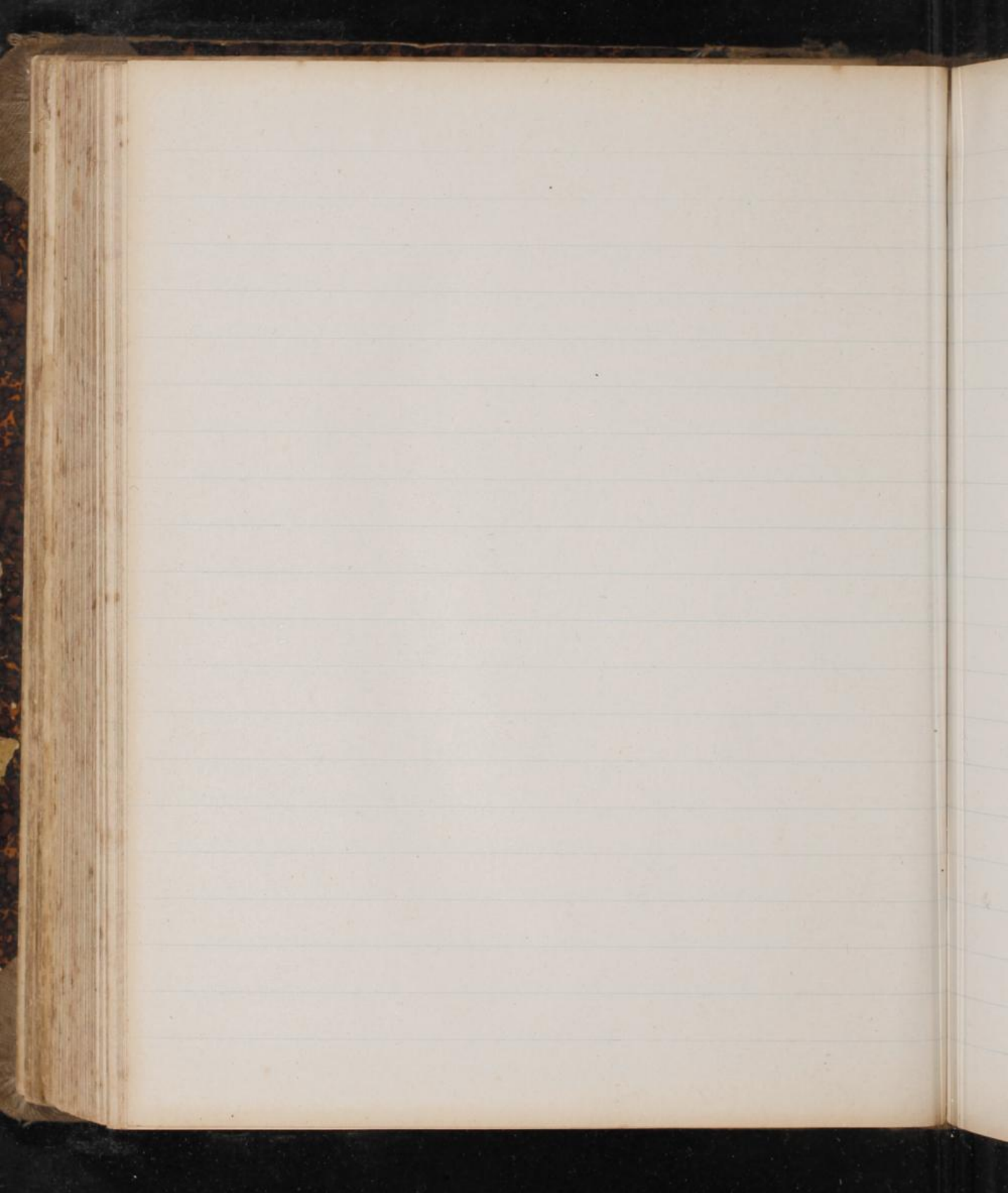
178



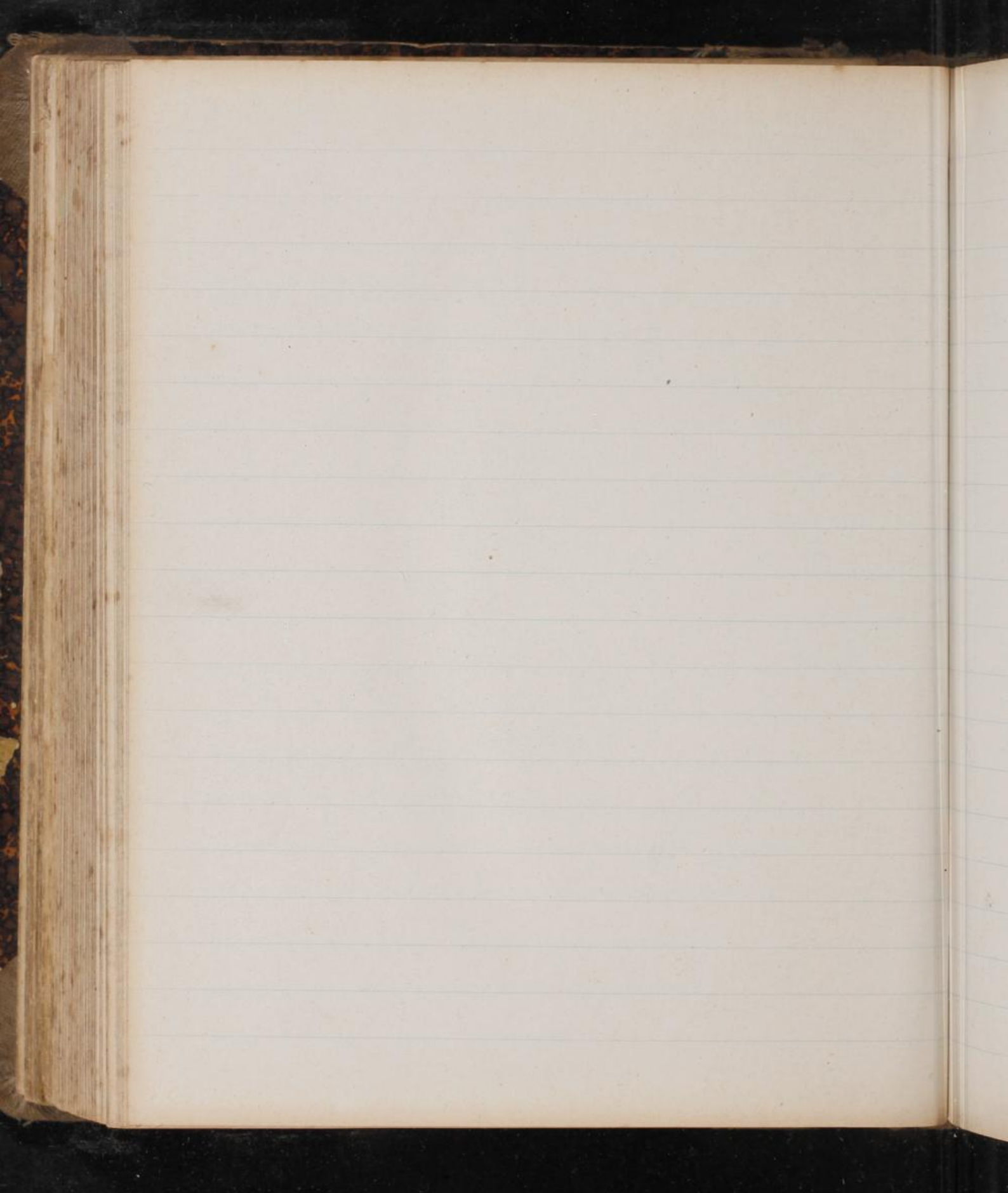
179



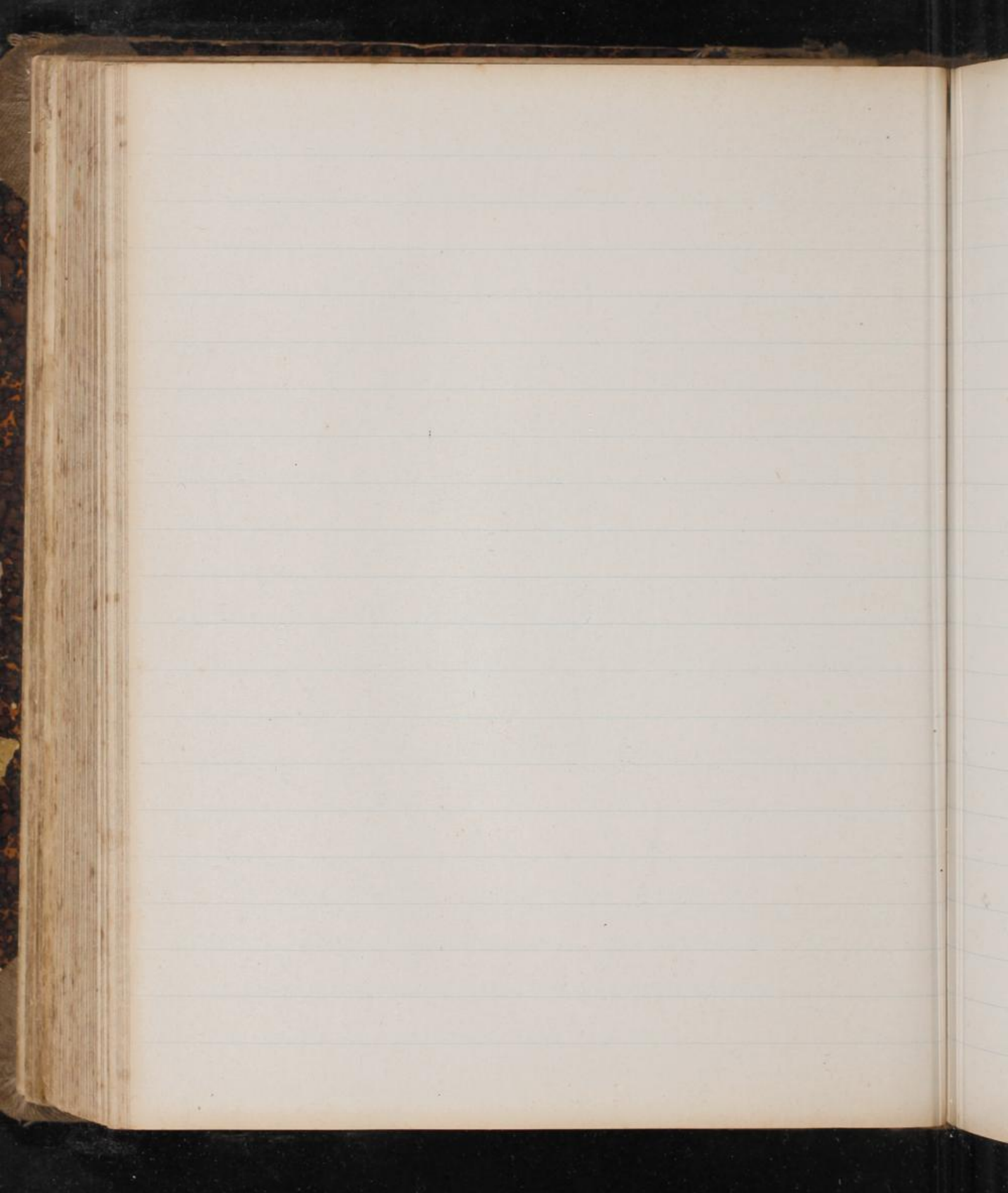
180



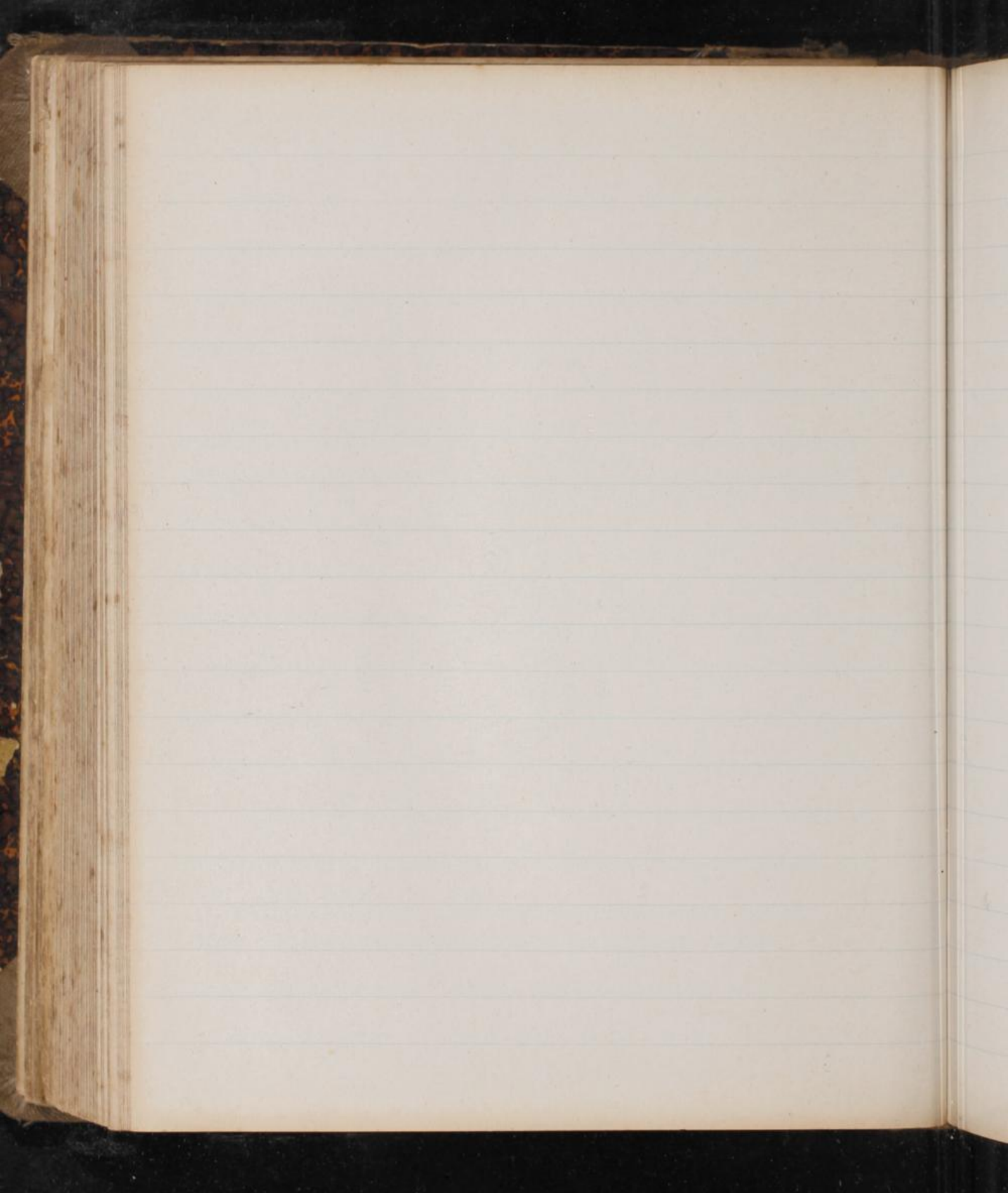
181



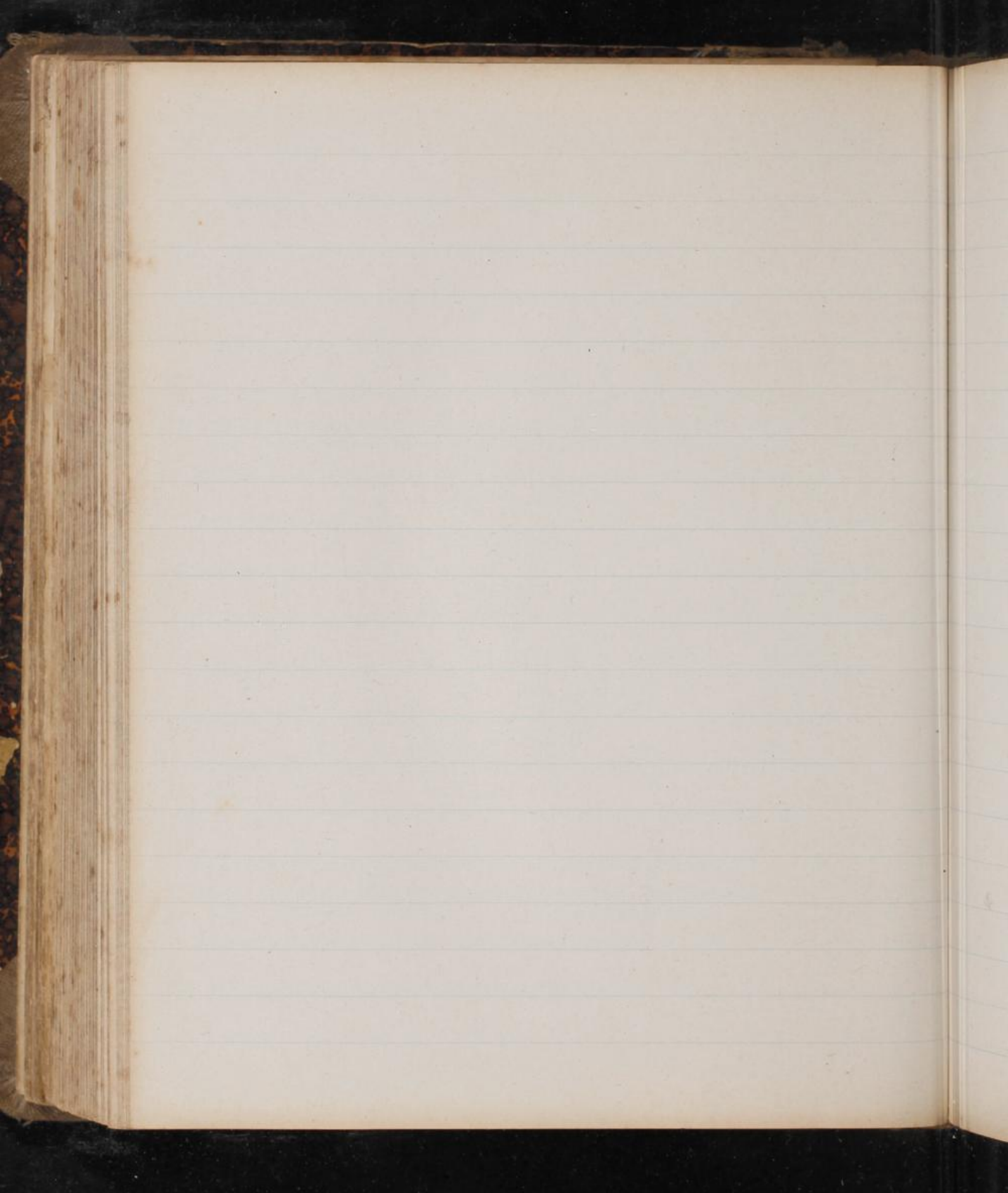
182



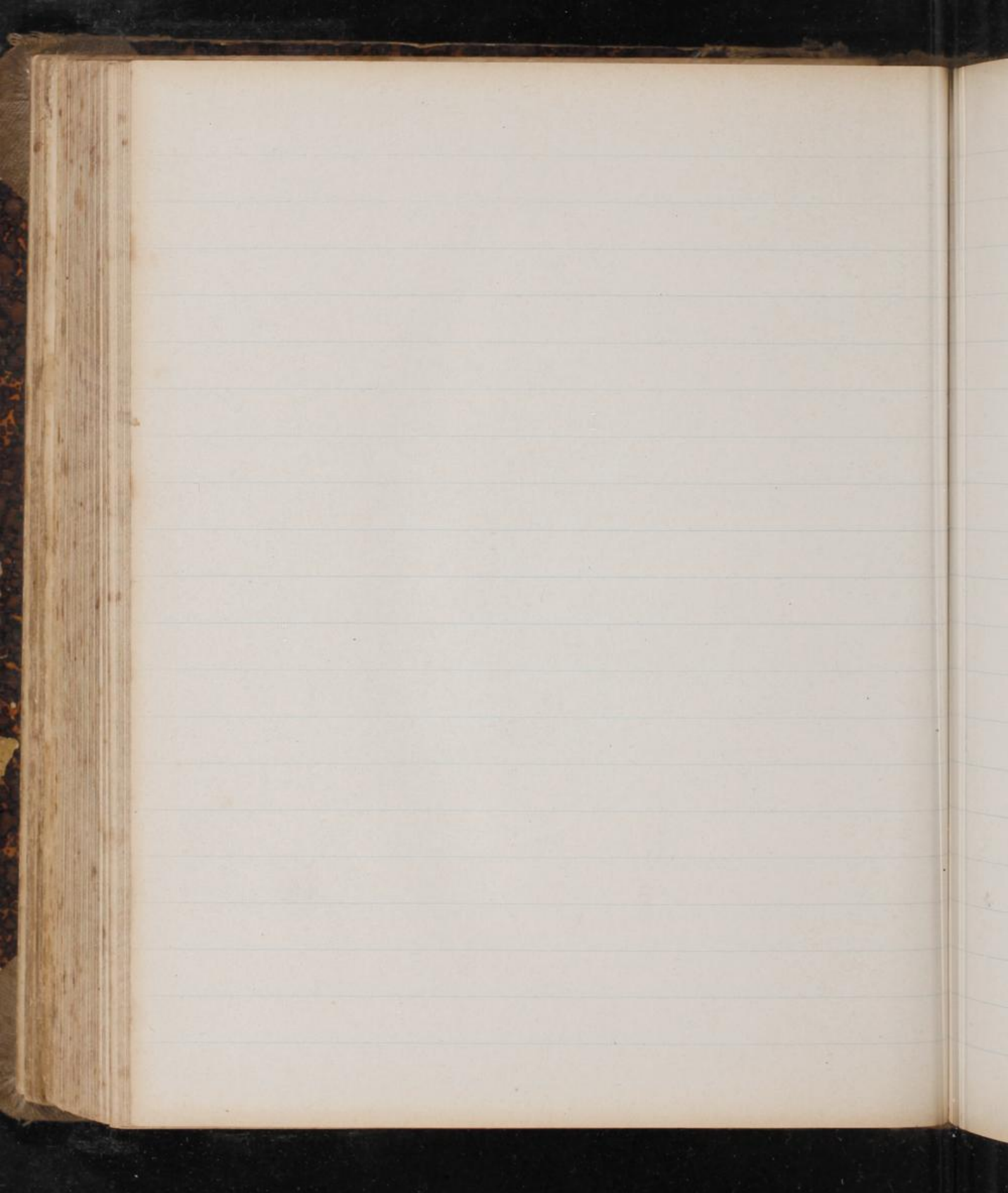
183



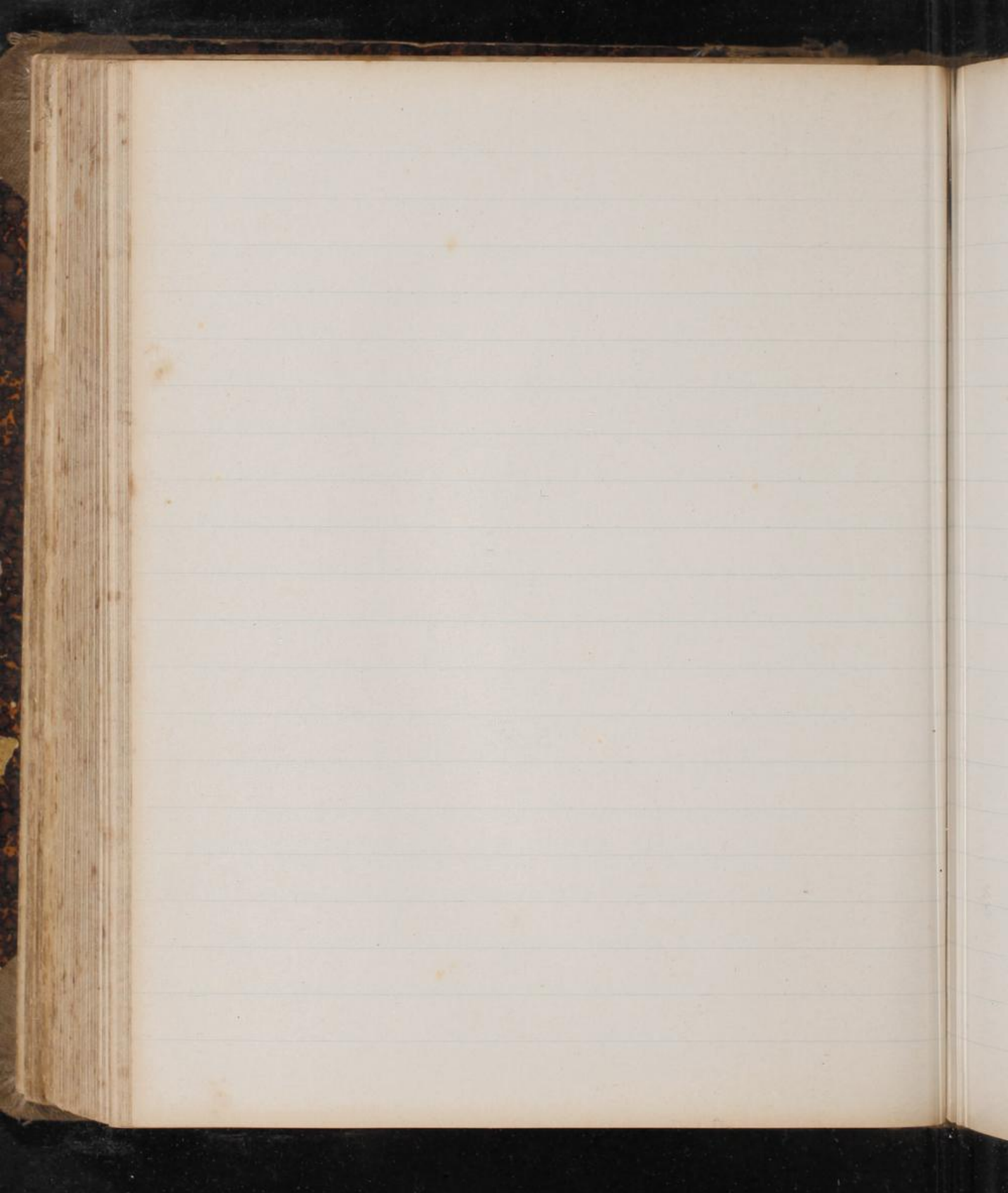
186



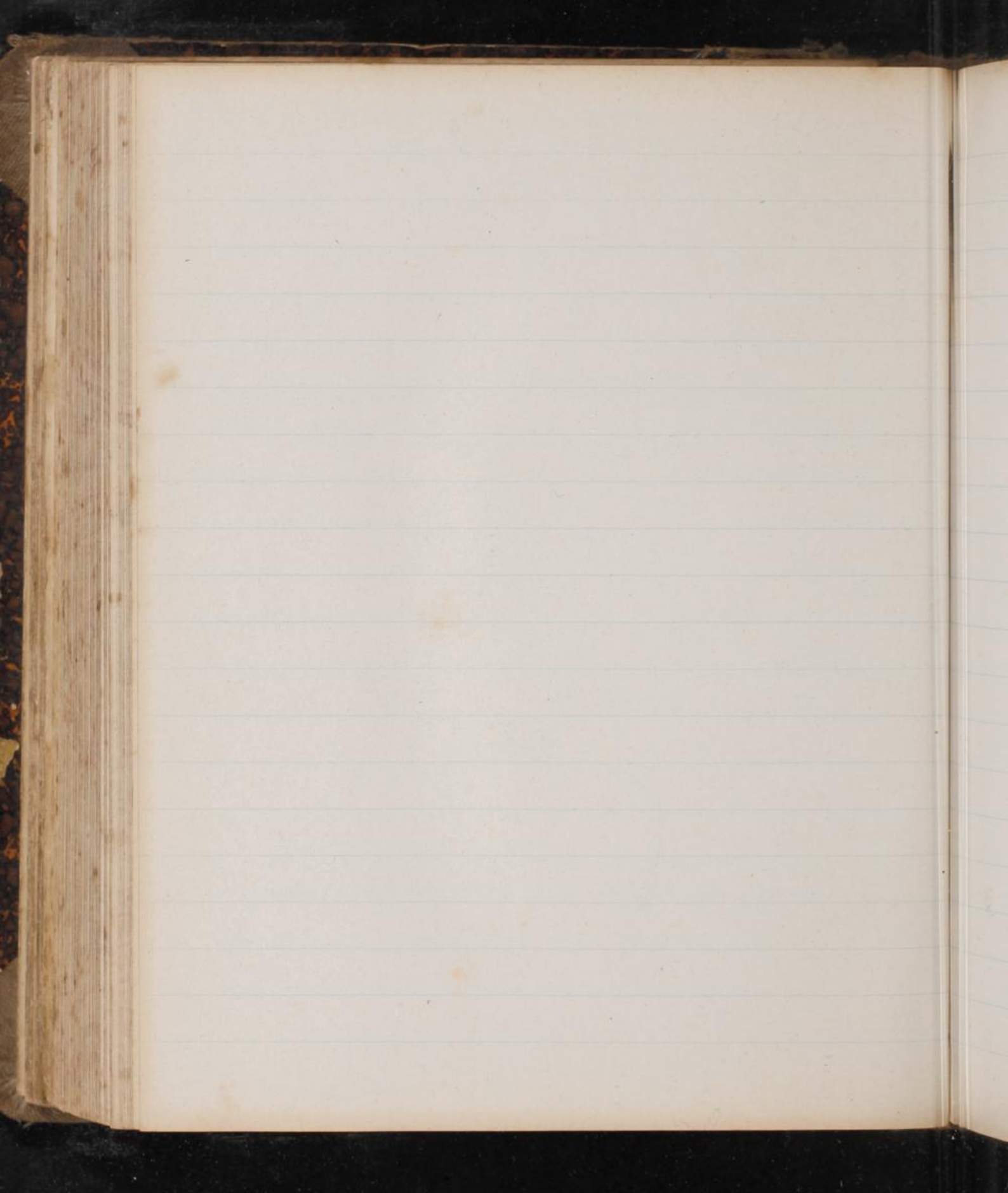
185



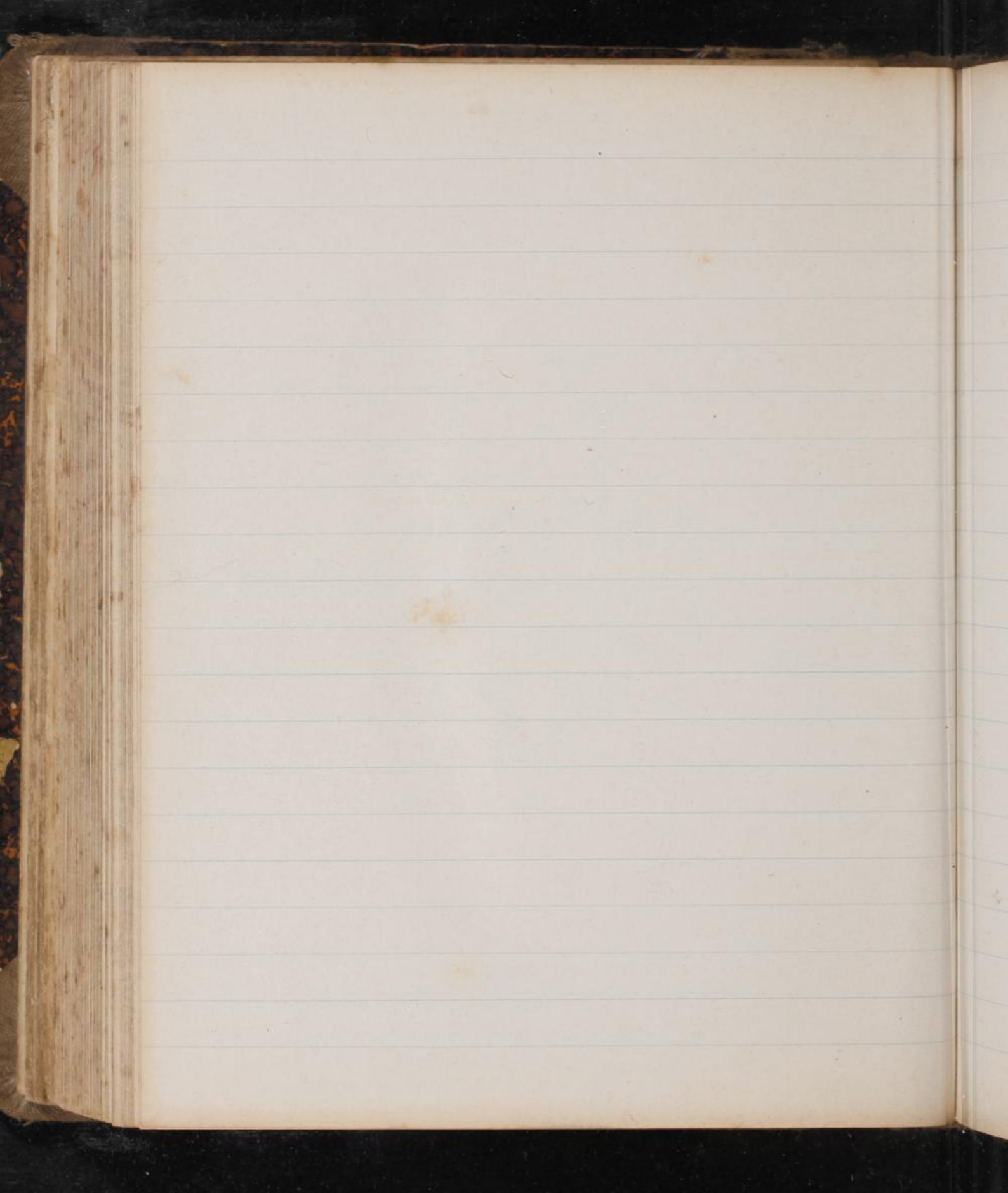
186



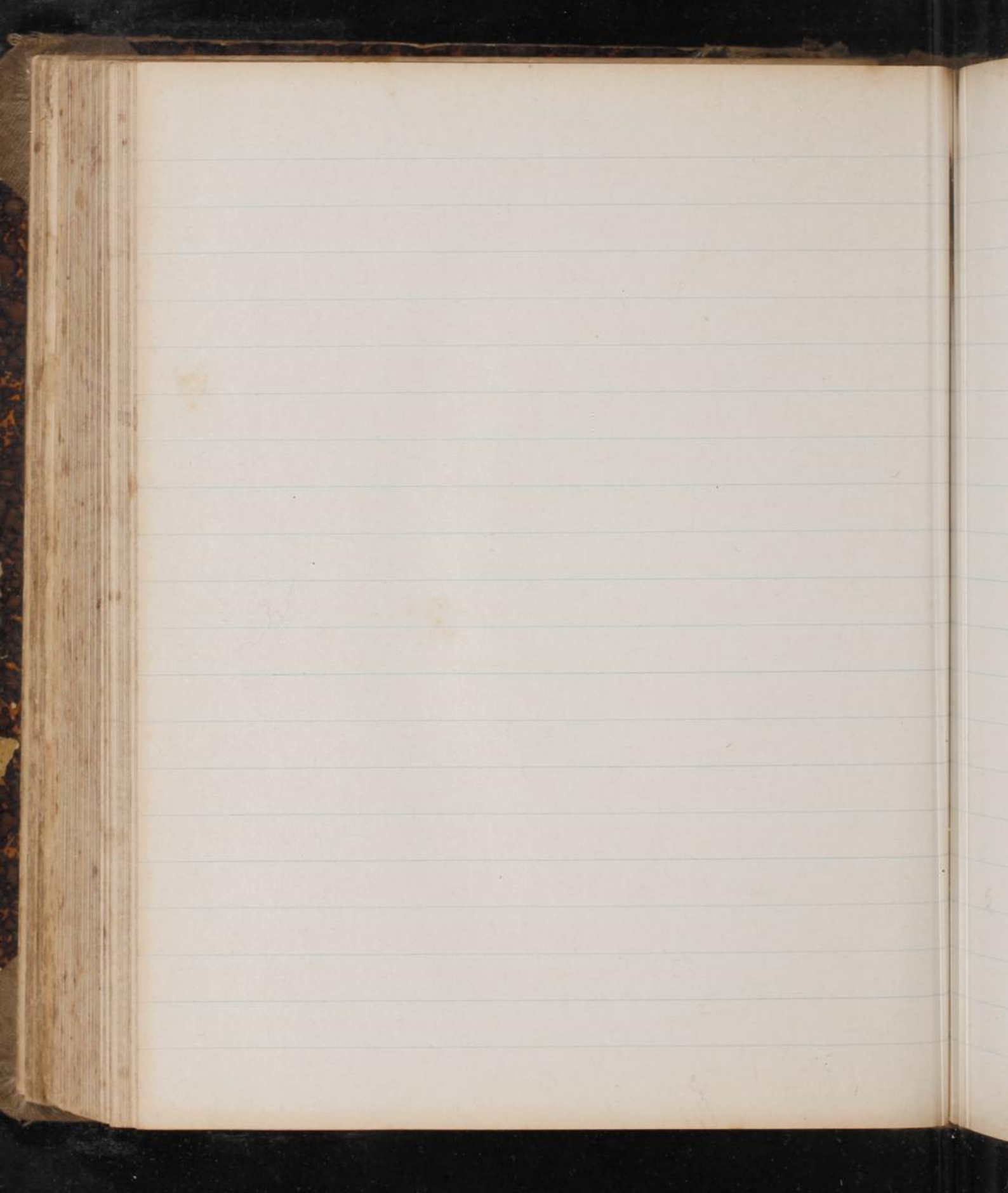
187



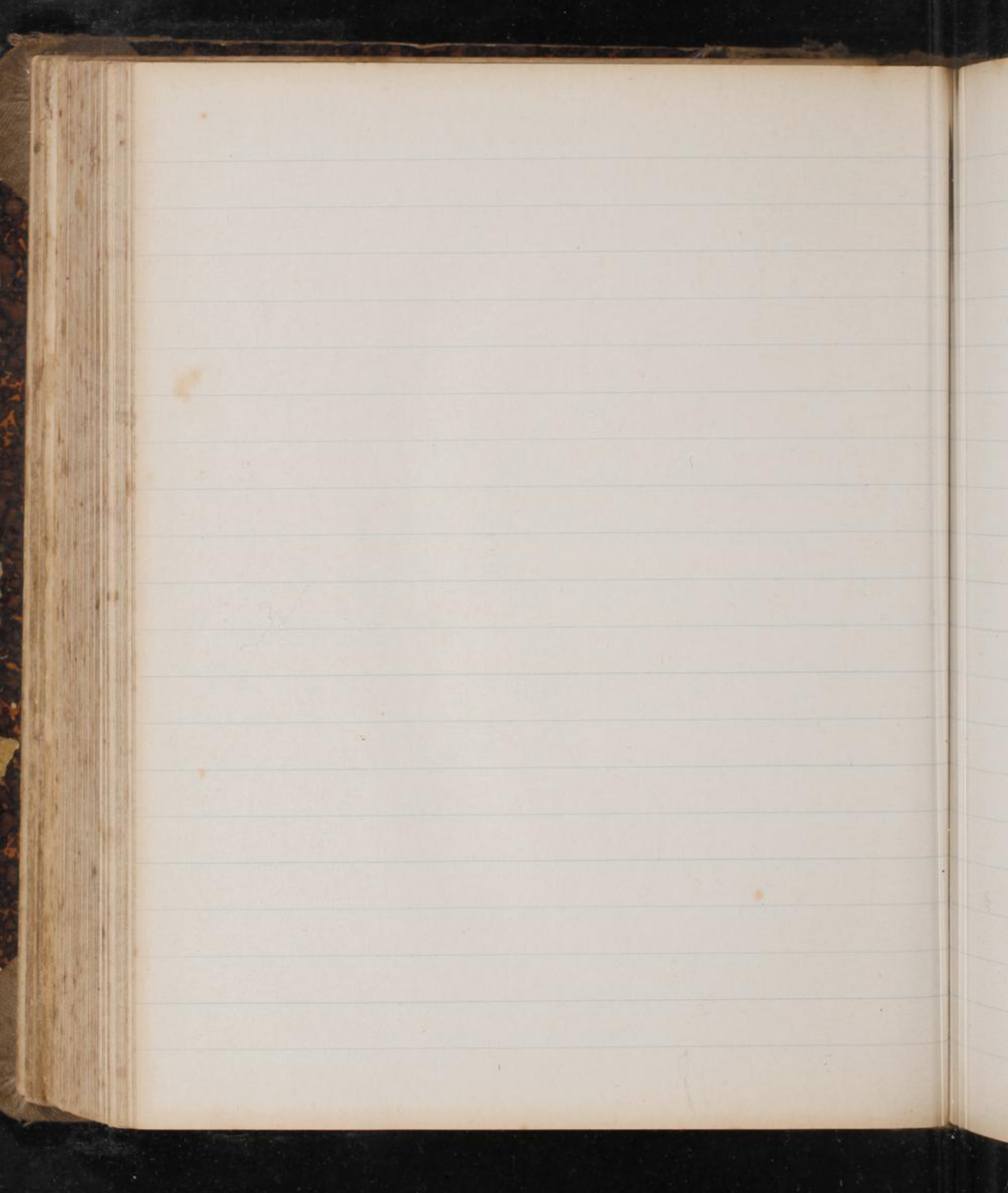
188



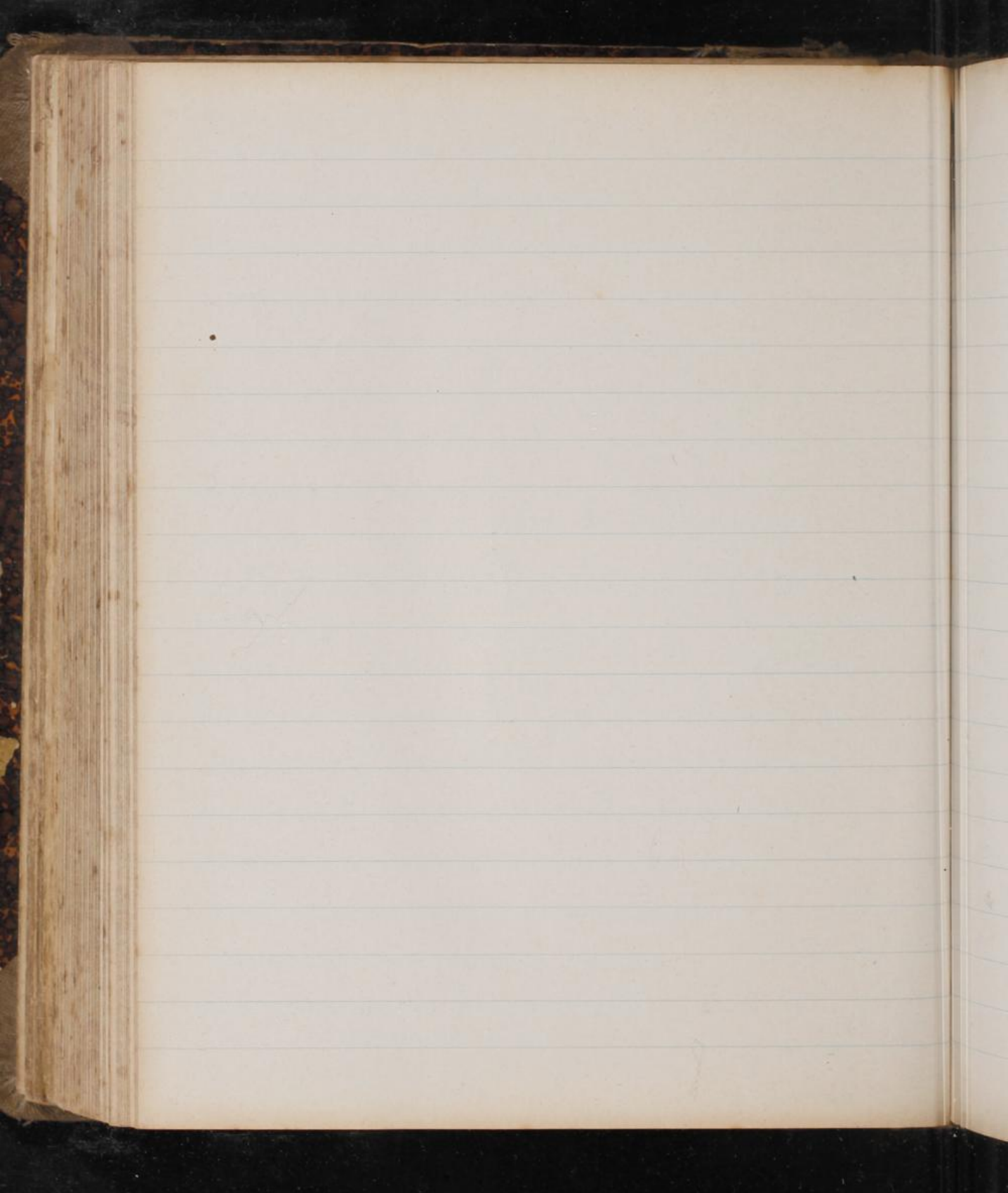
189



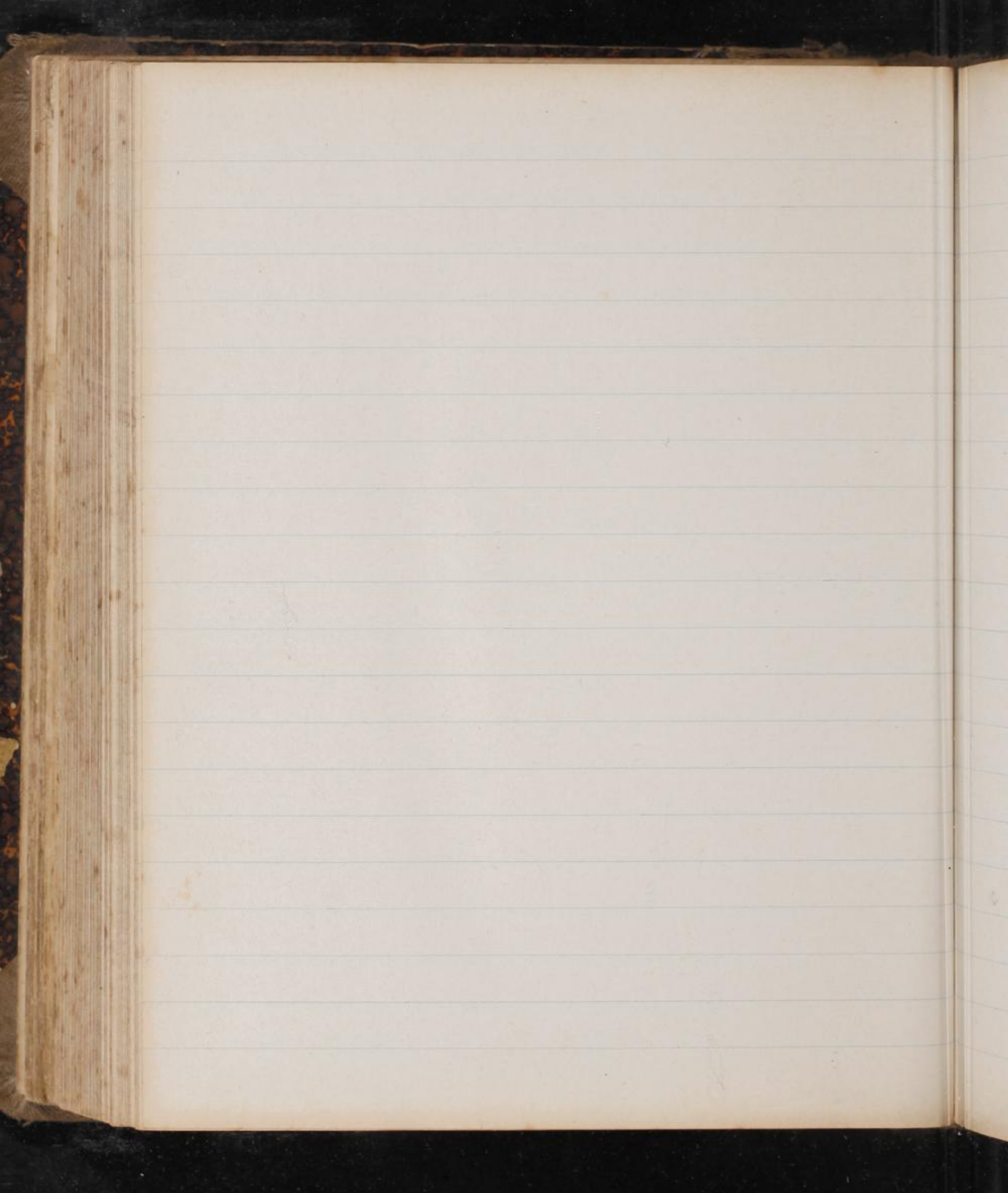
139



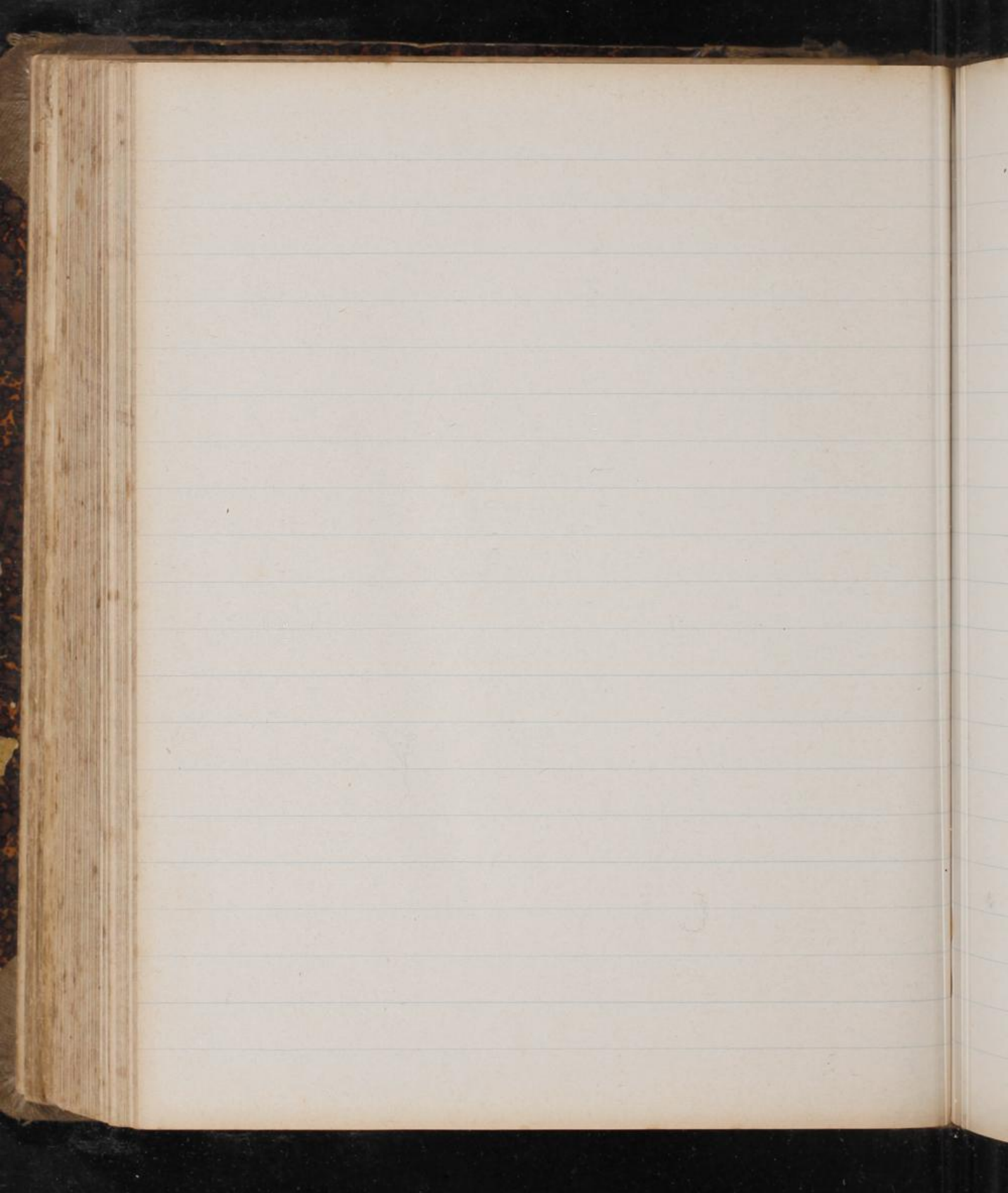




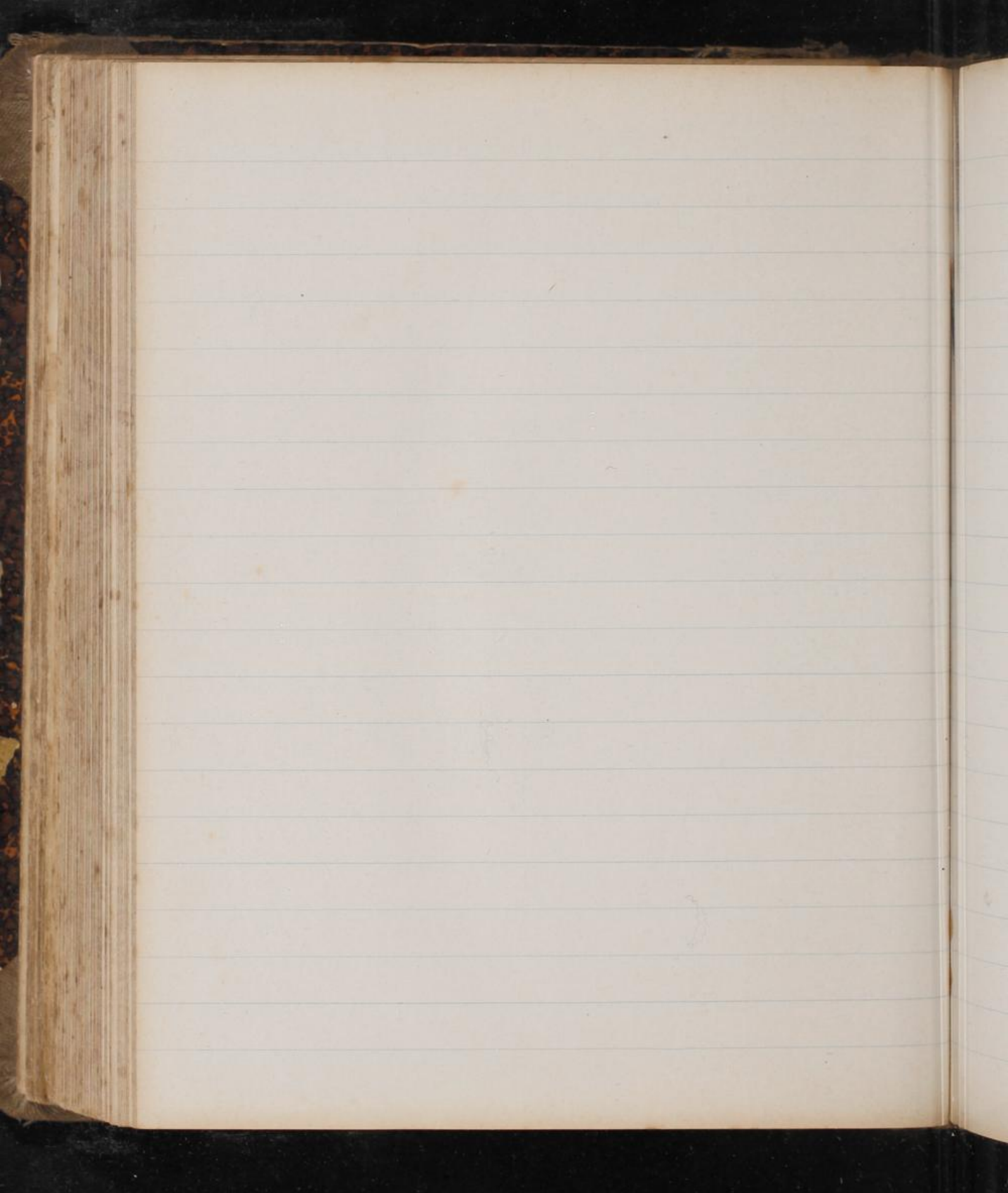
192



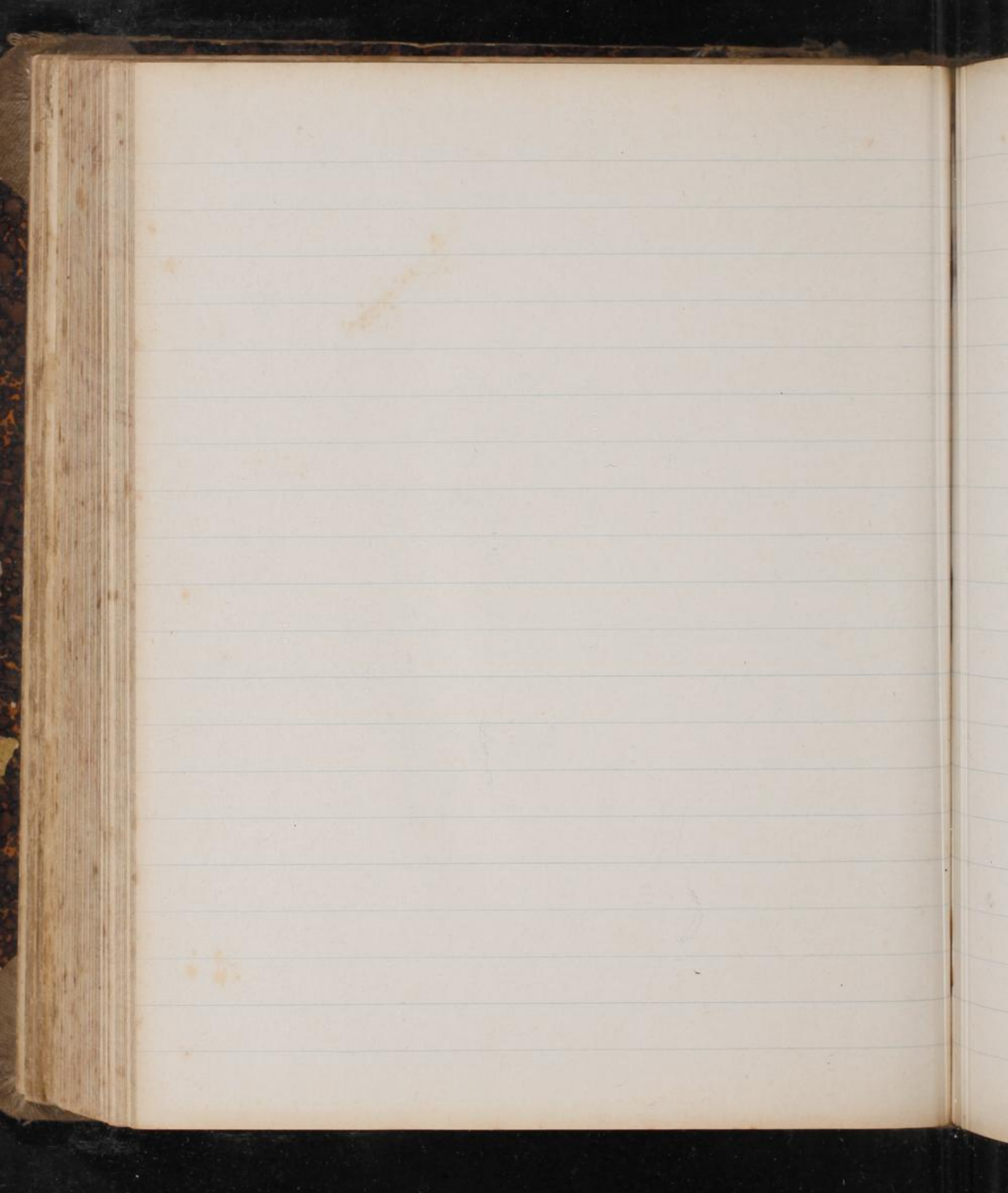




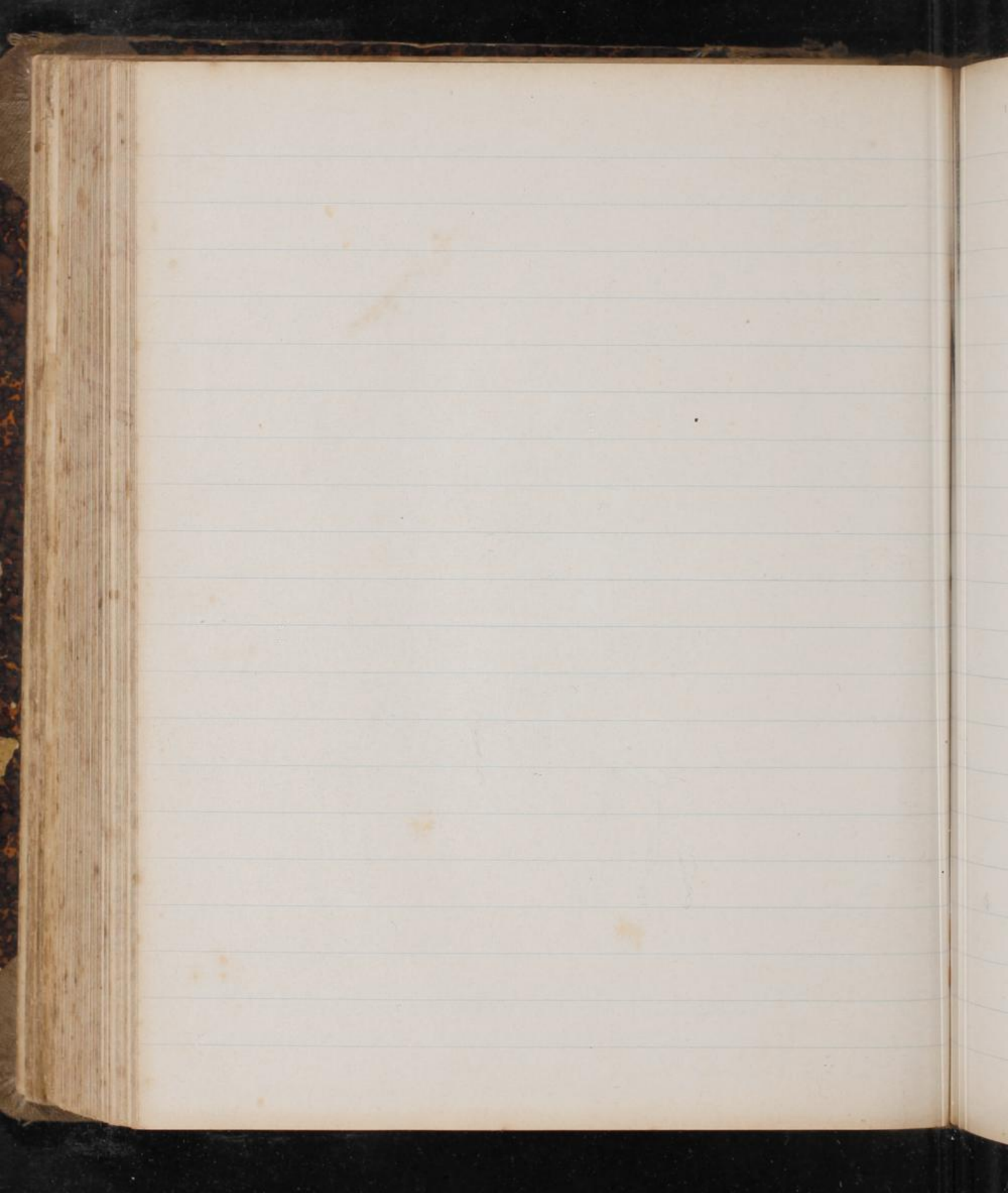
194



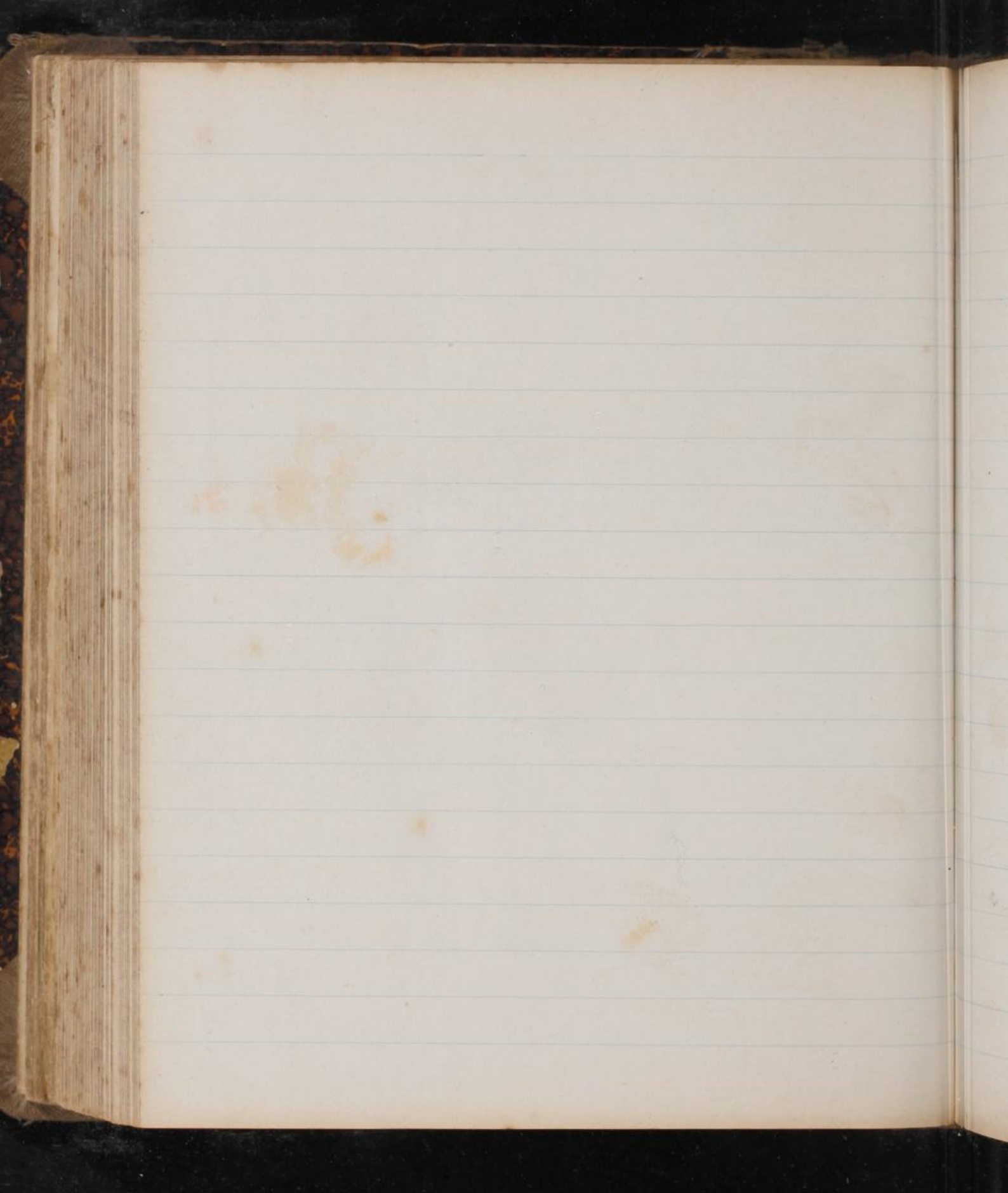
195



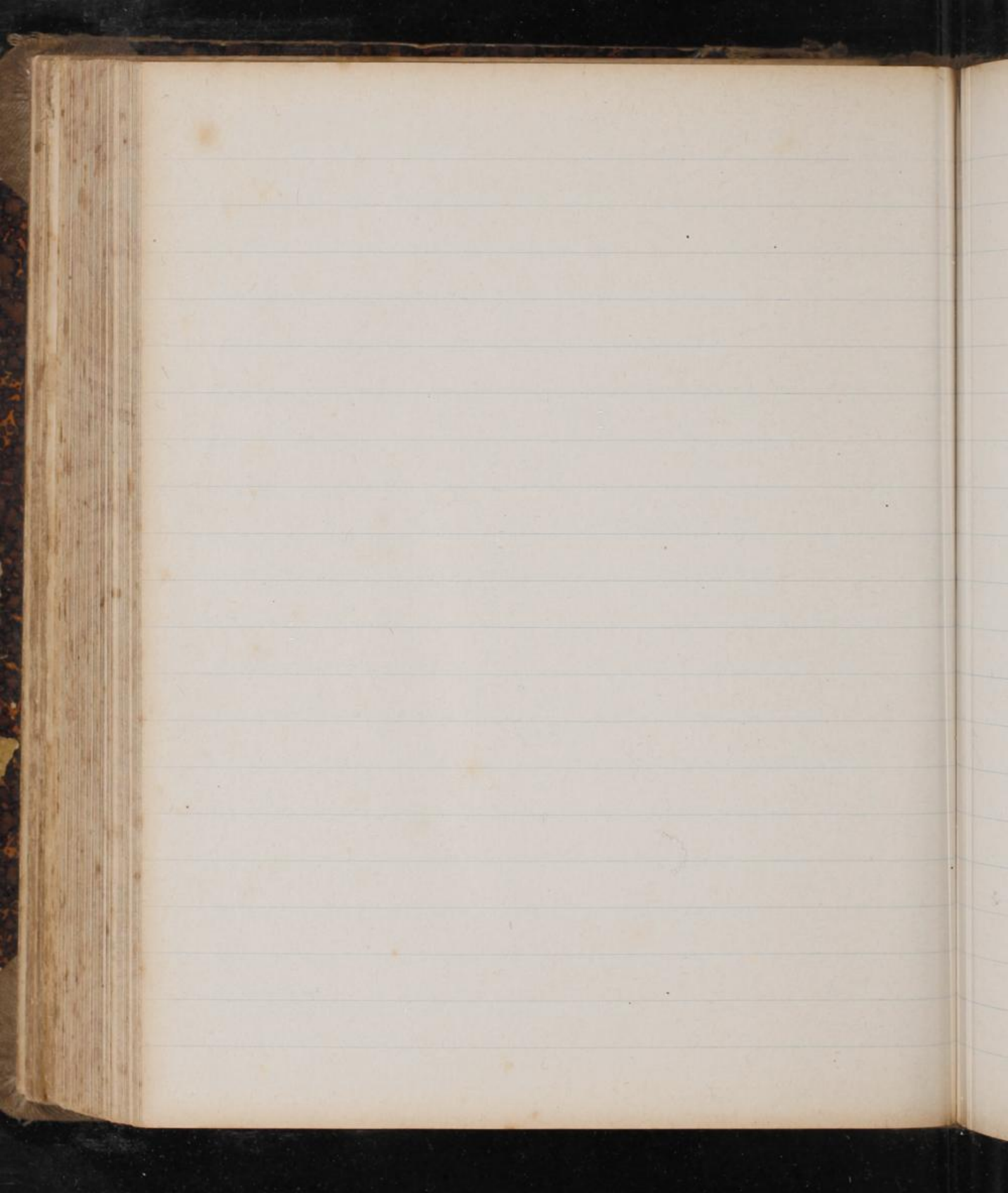
186



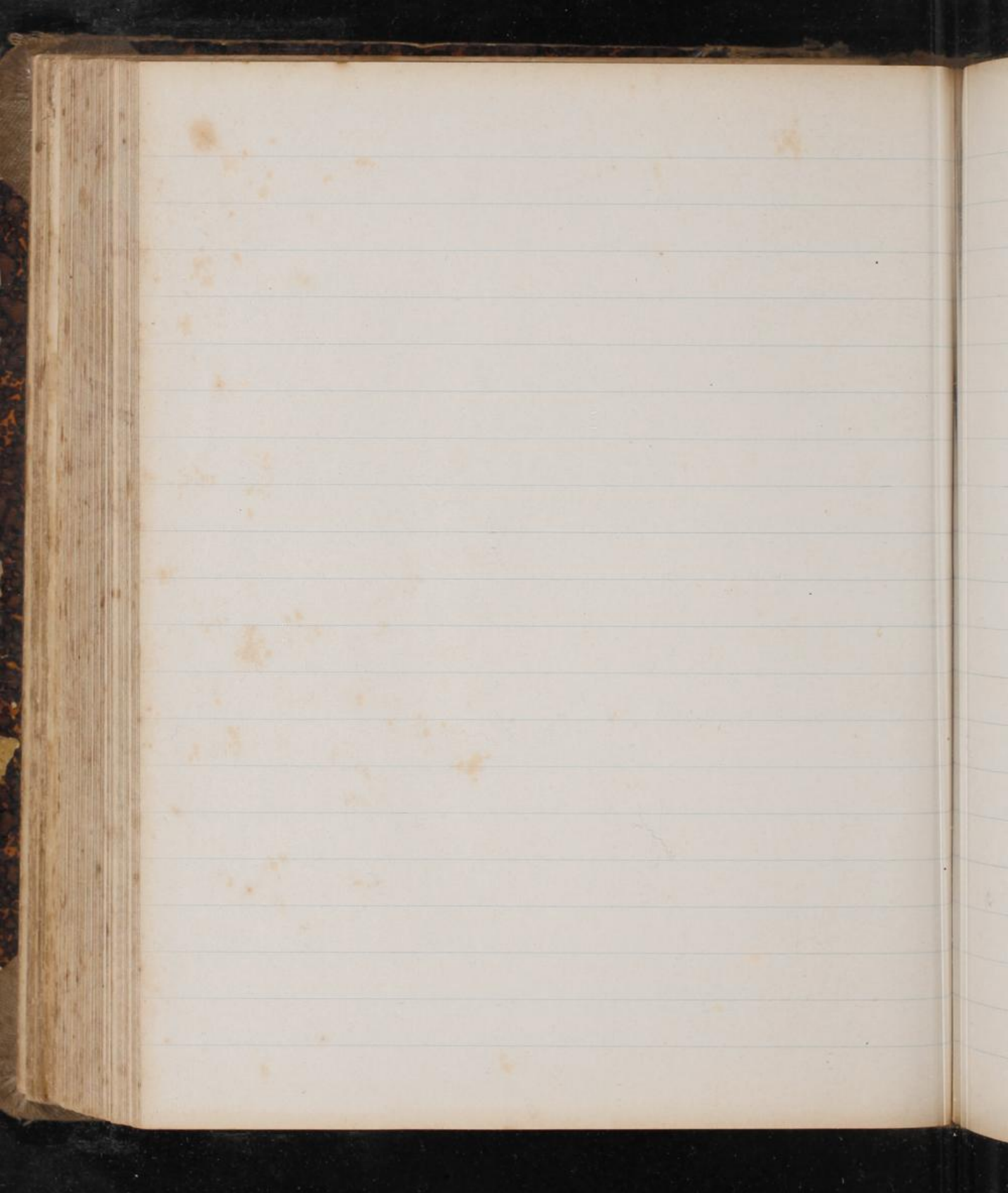




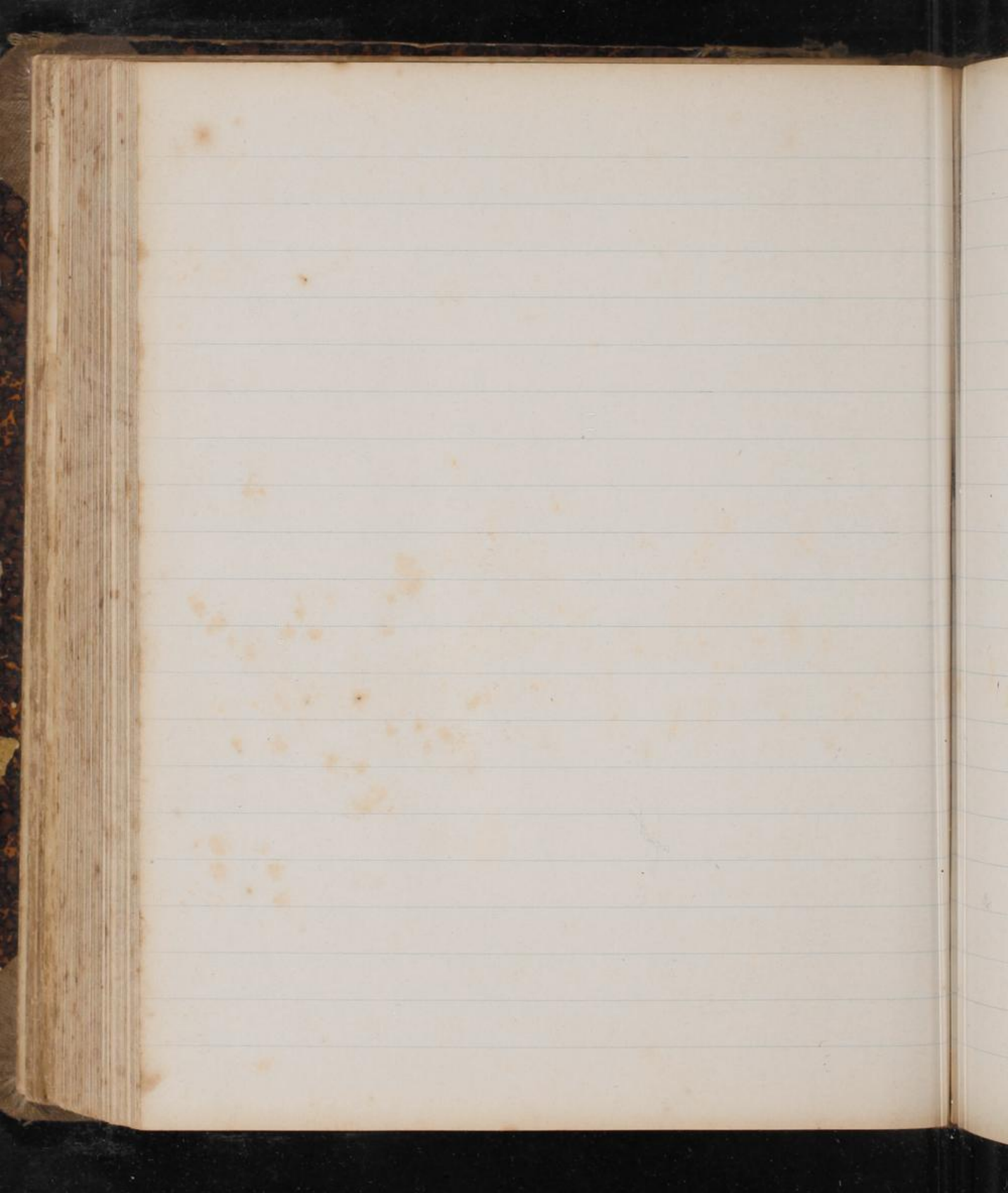
198



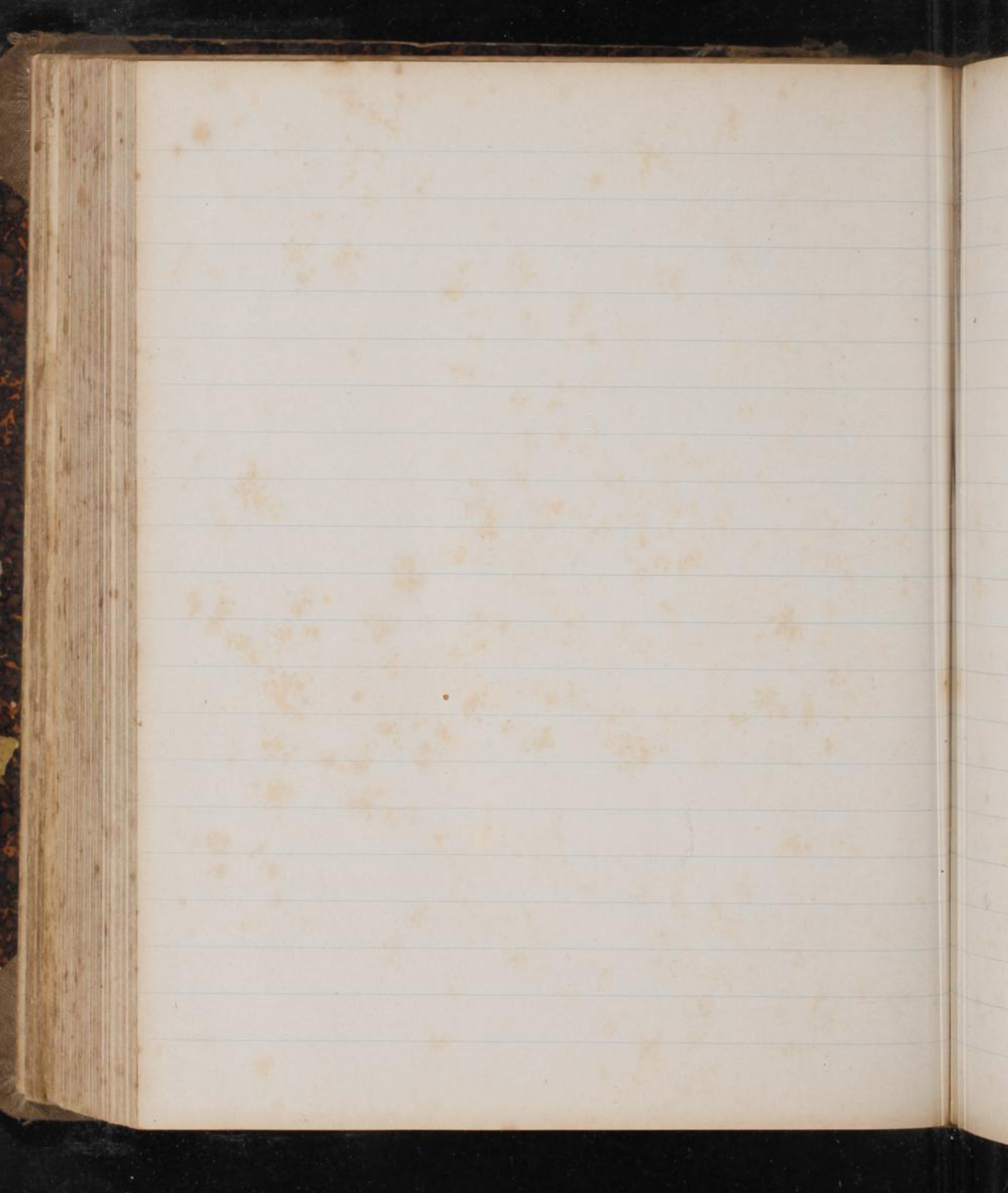
199



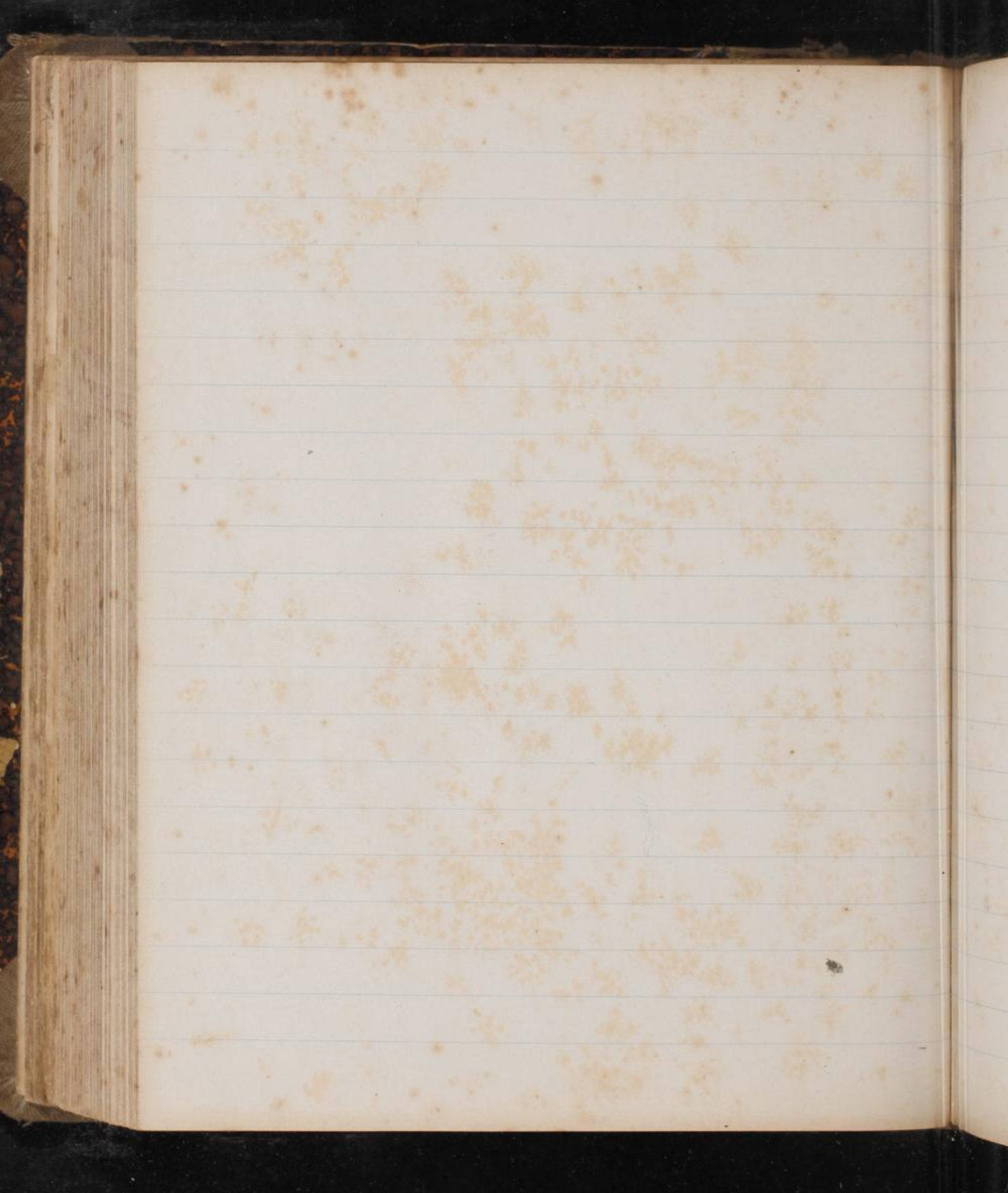
200



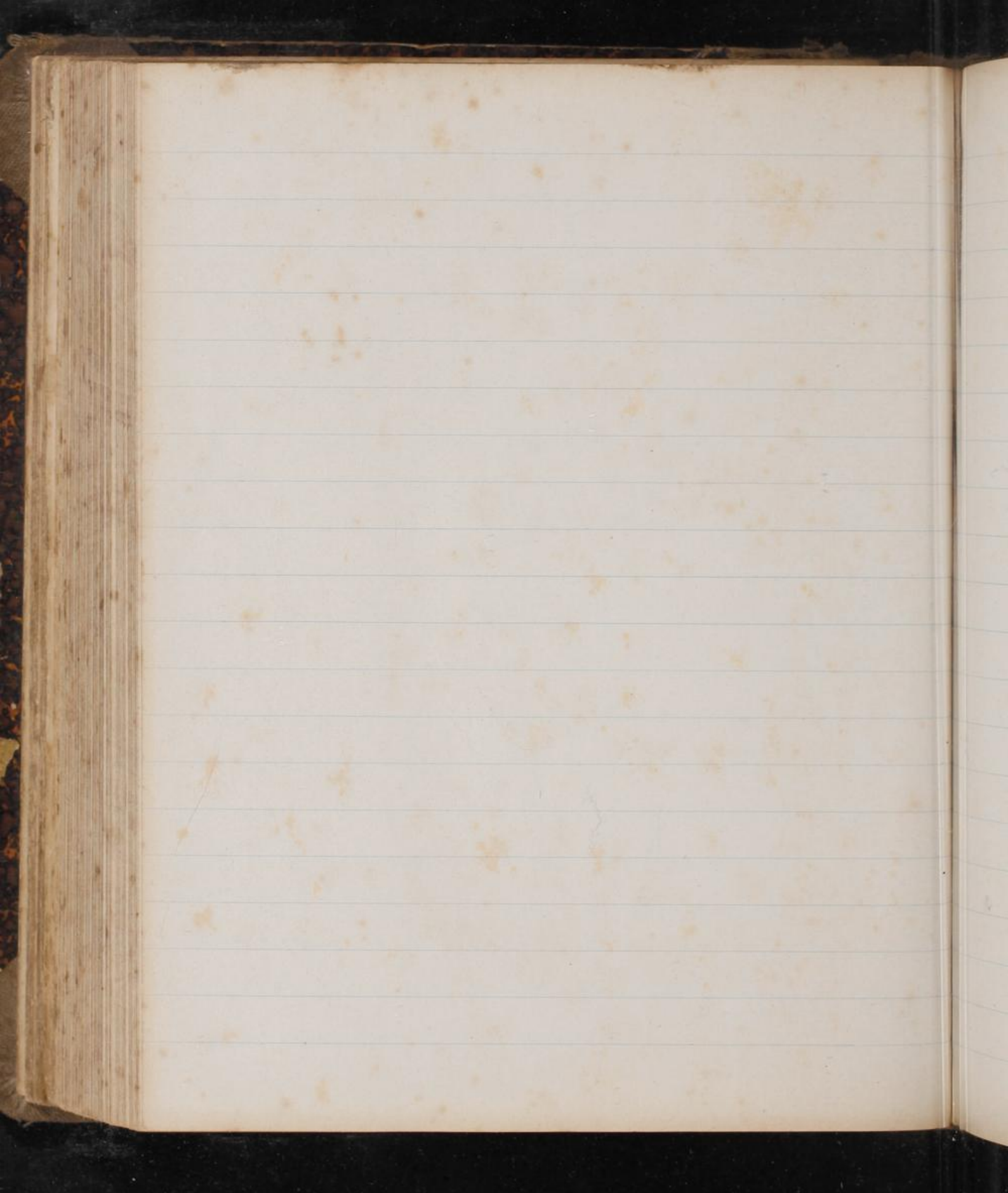
221



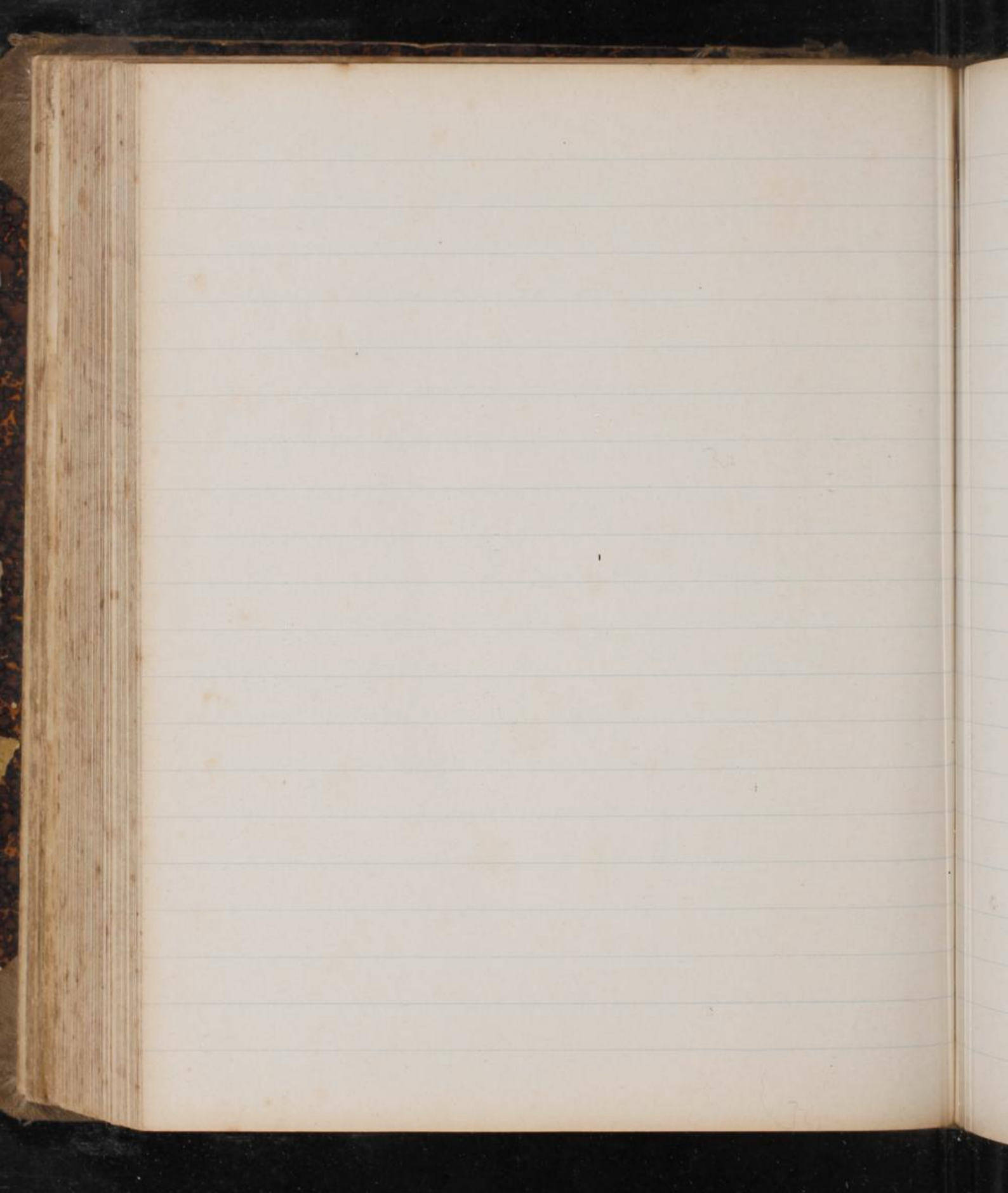




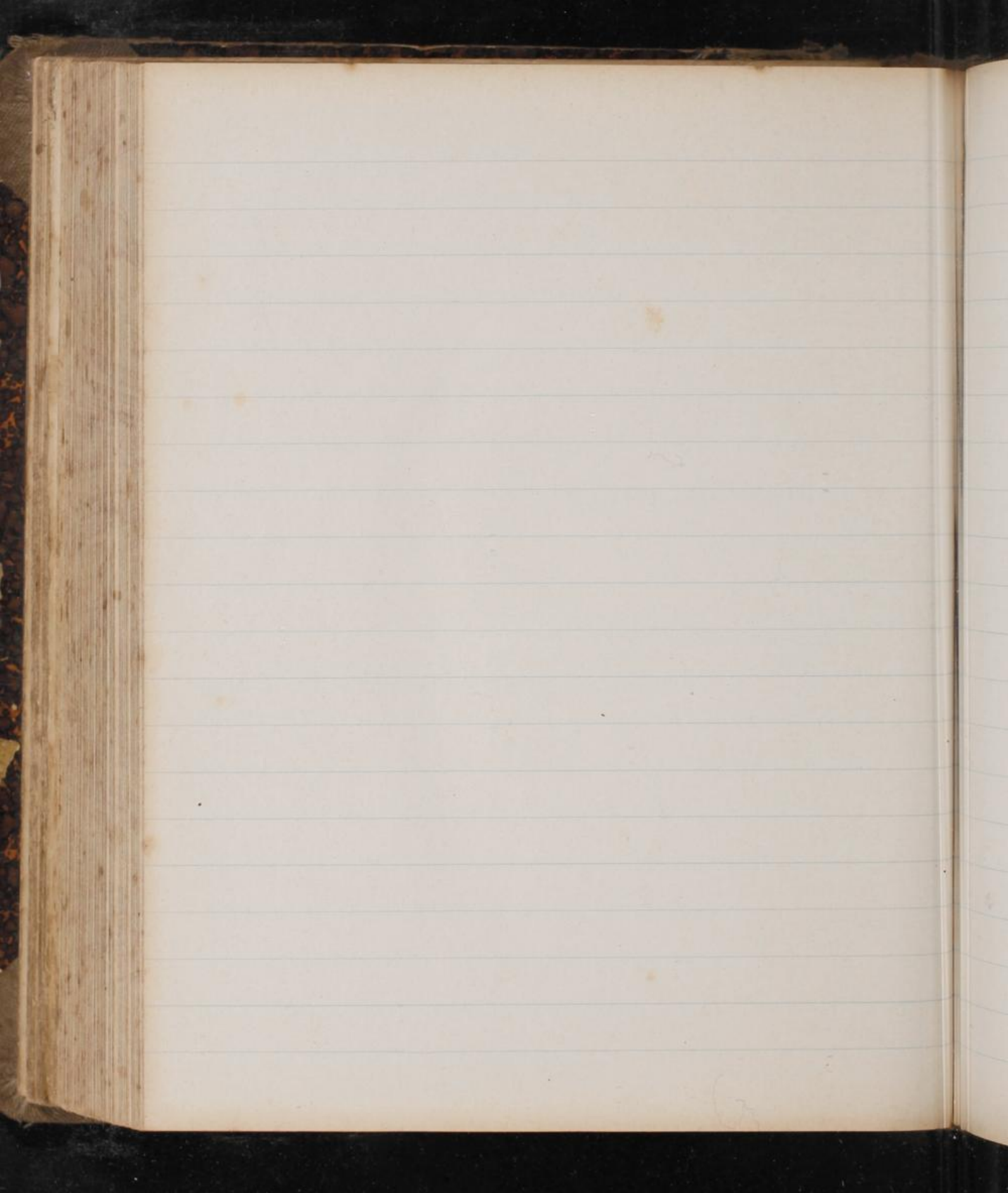




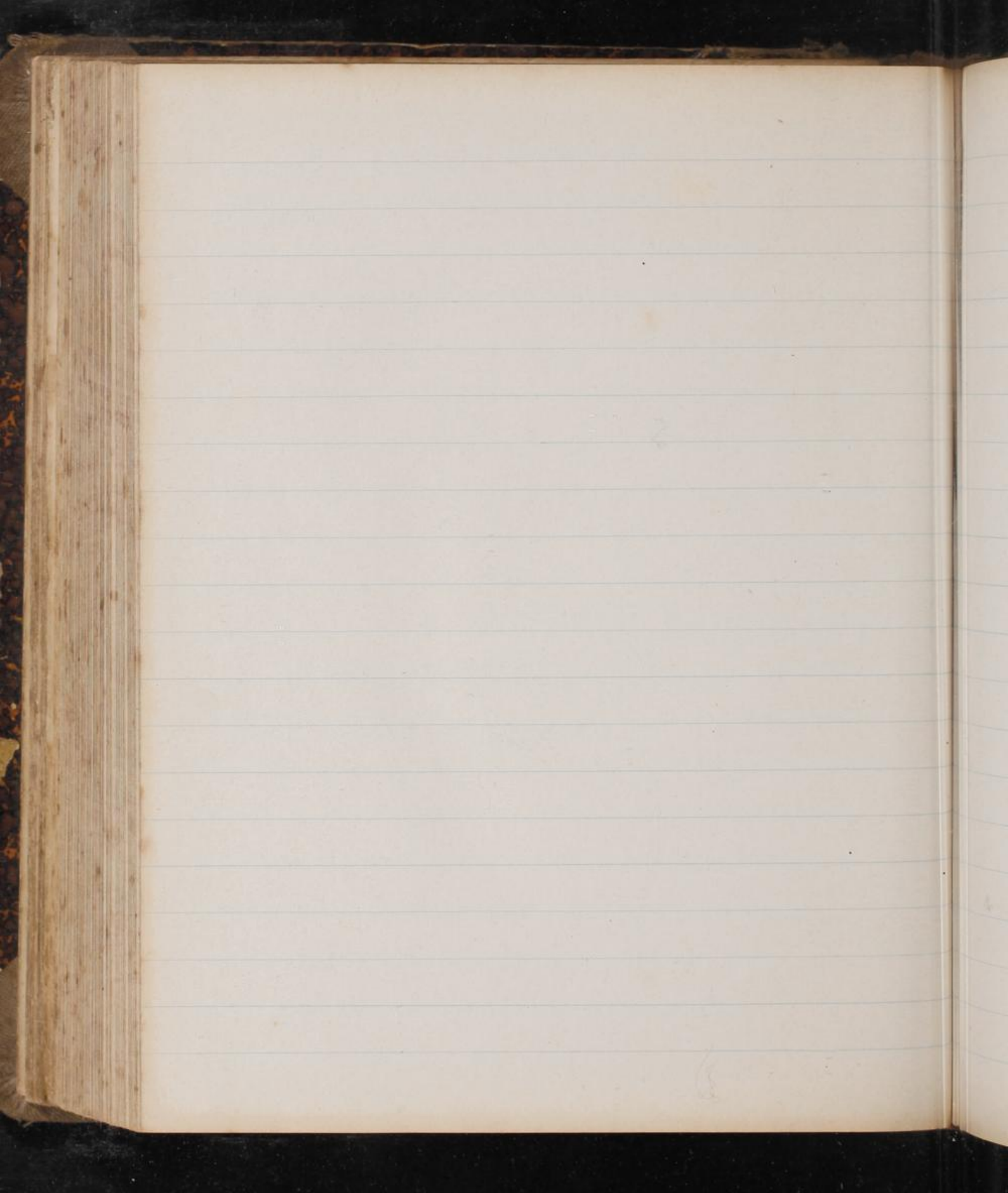




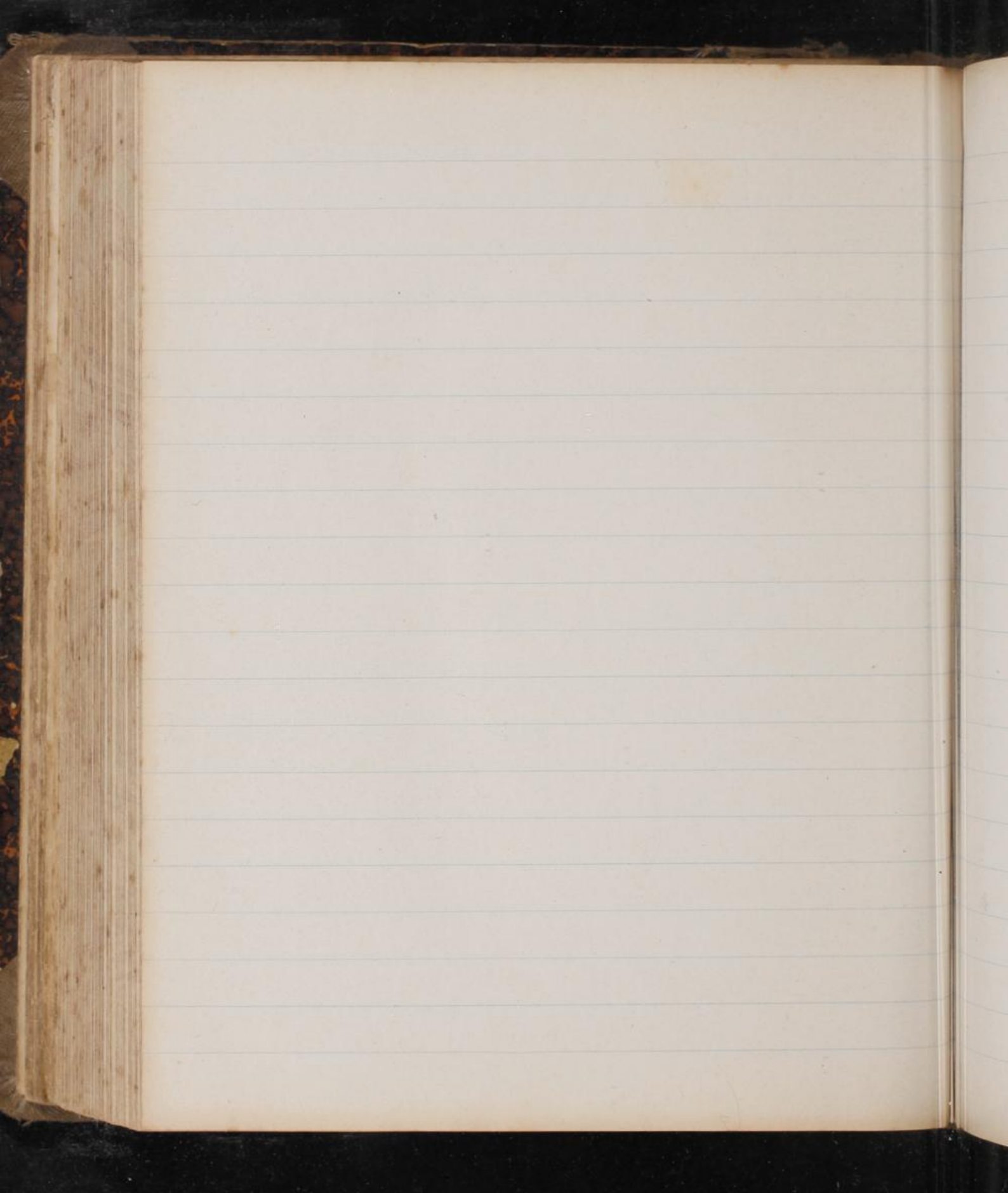
205



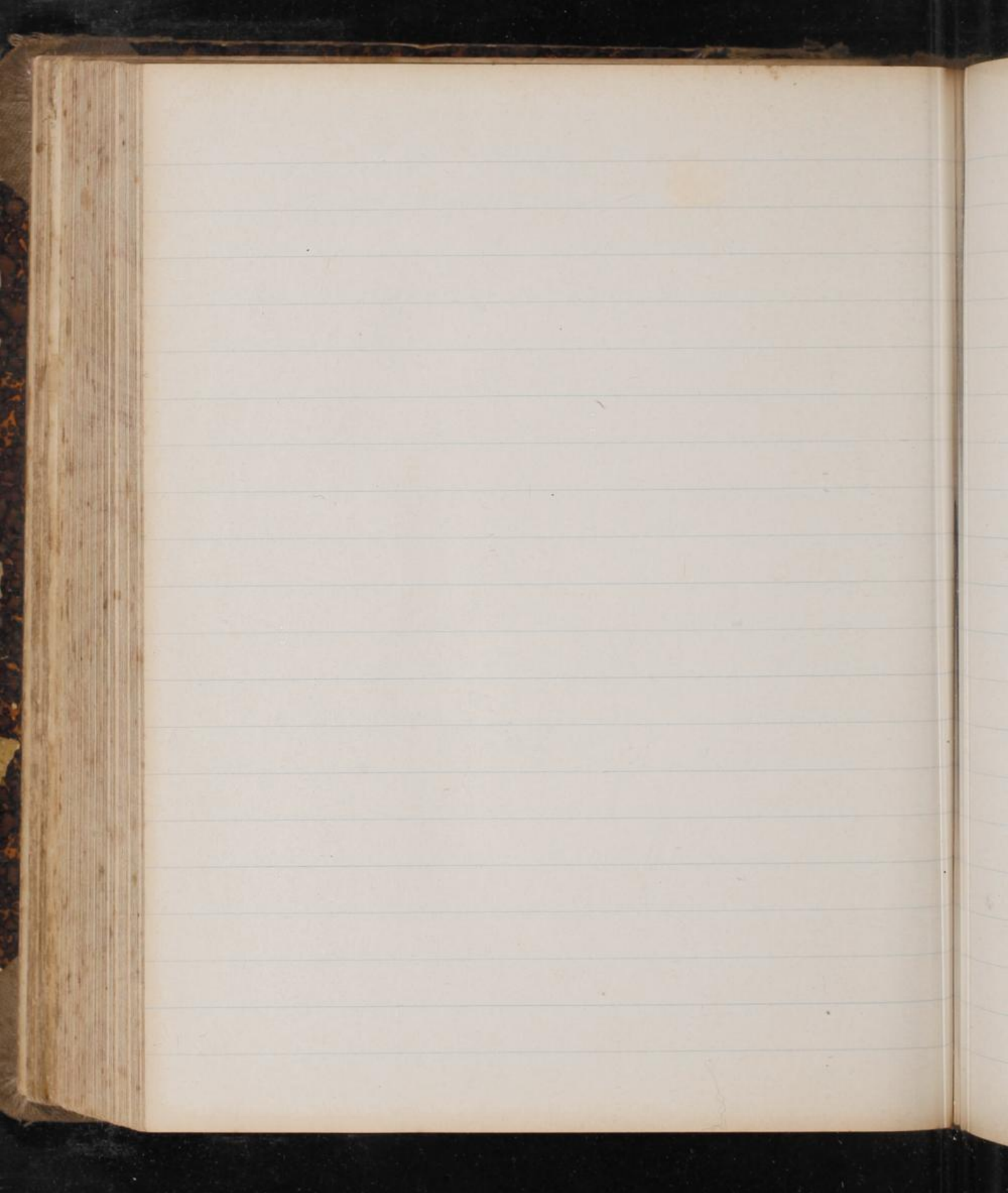
206



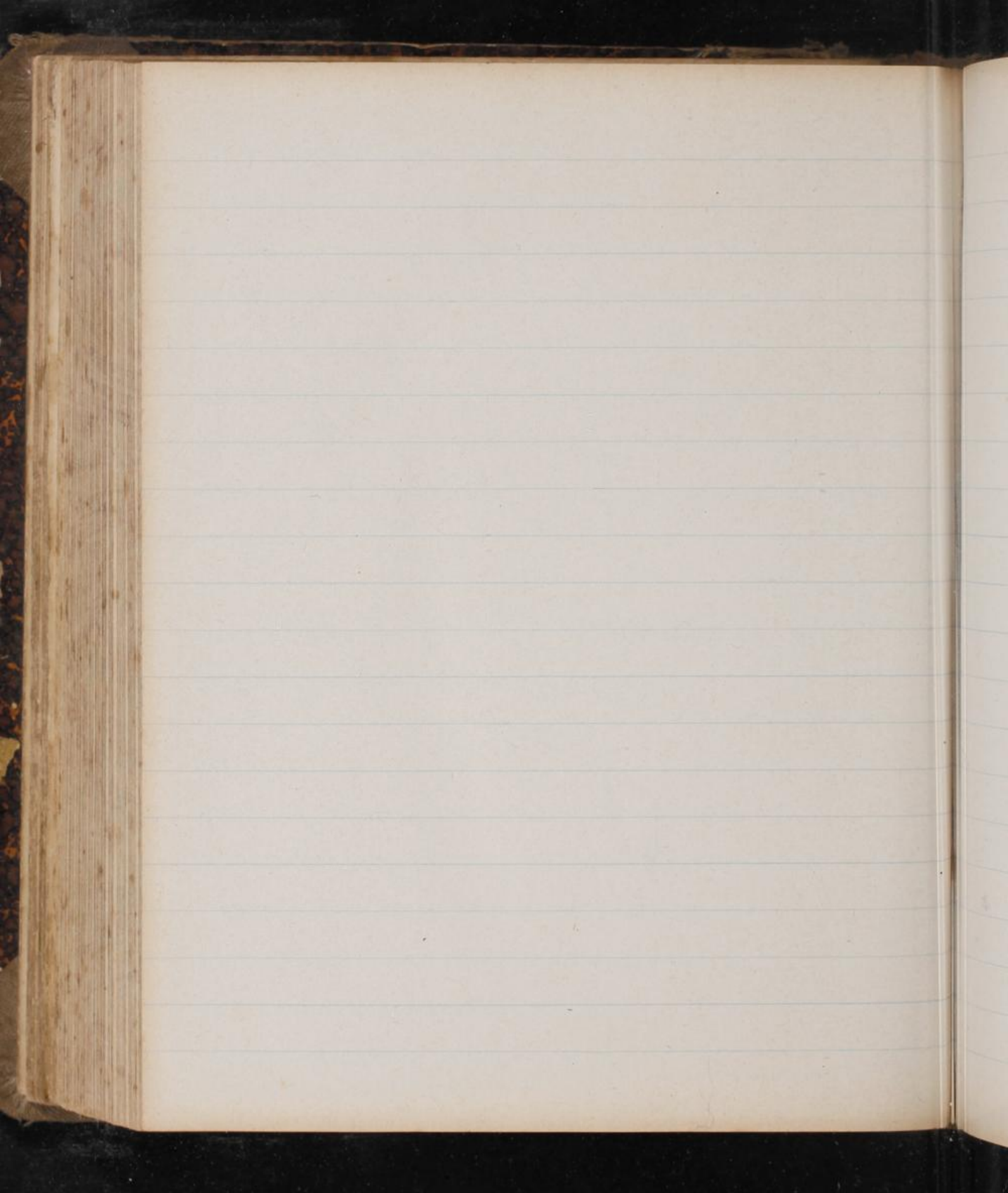
207



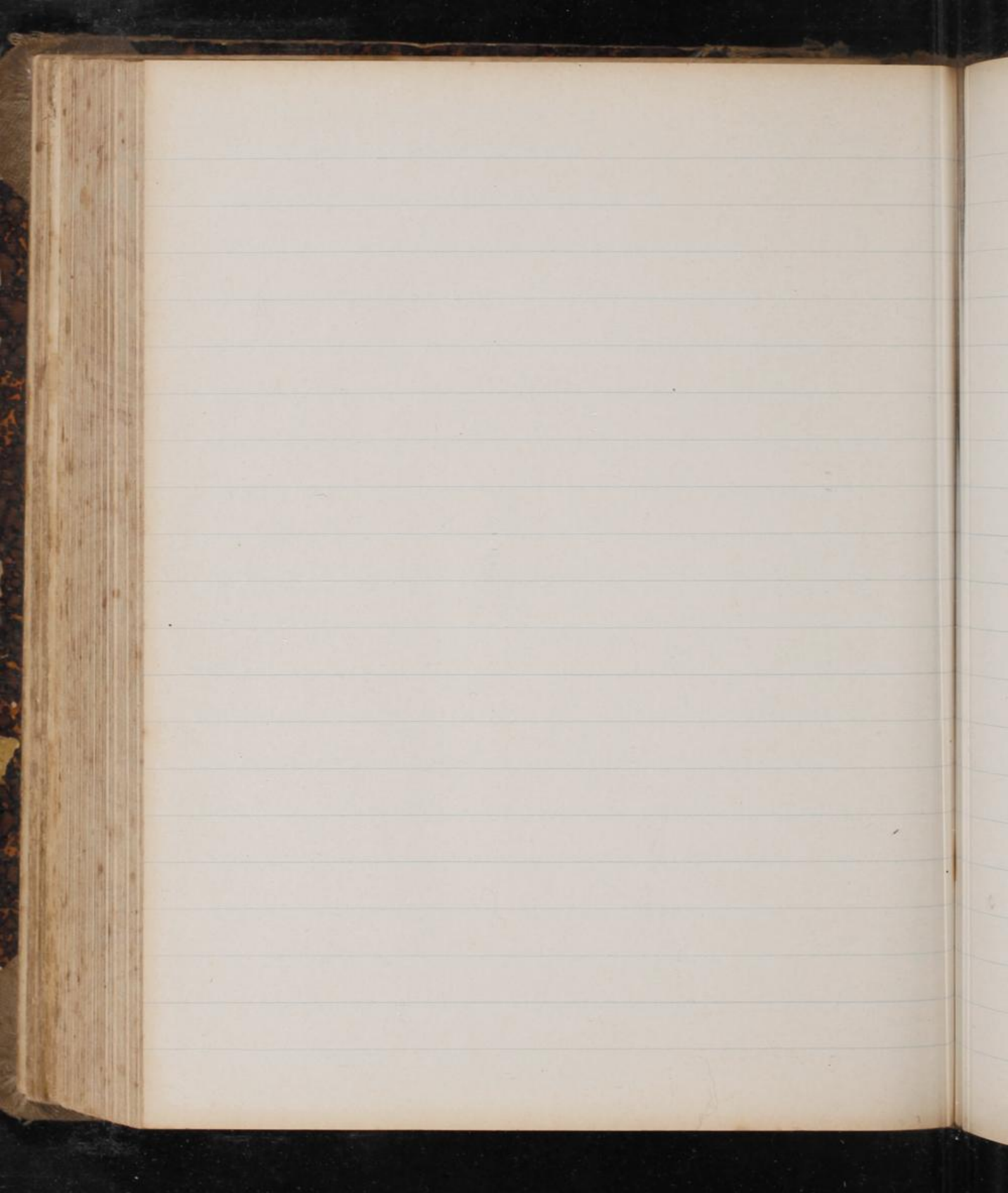




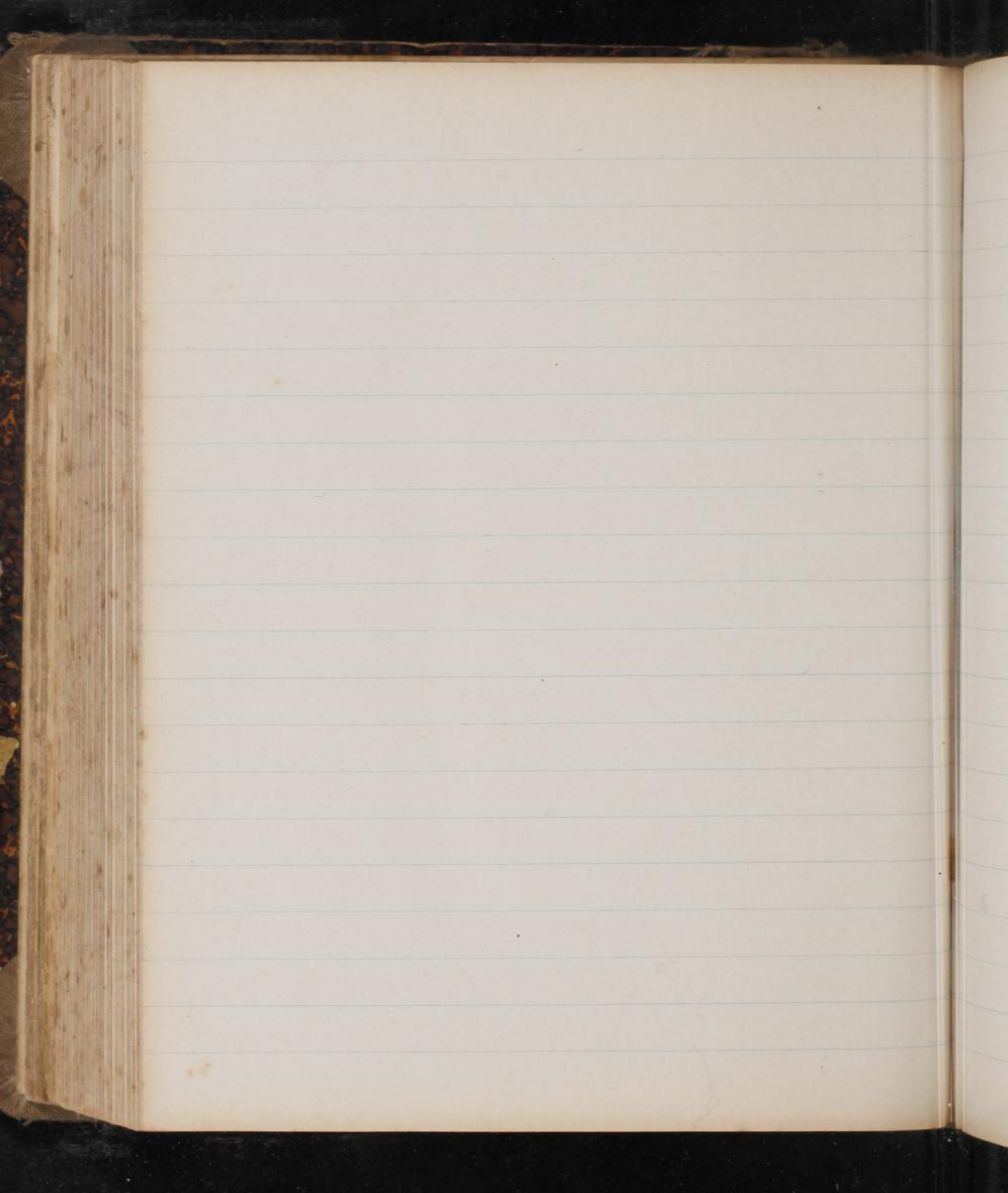
205



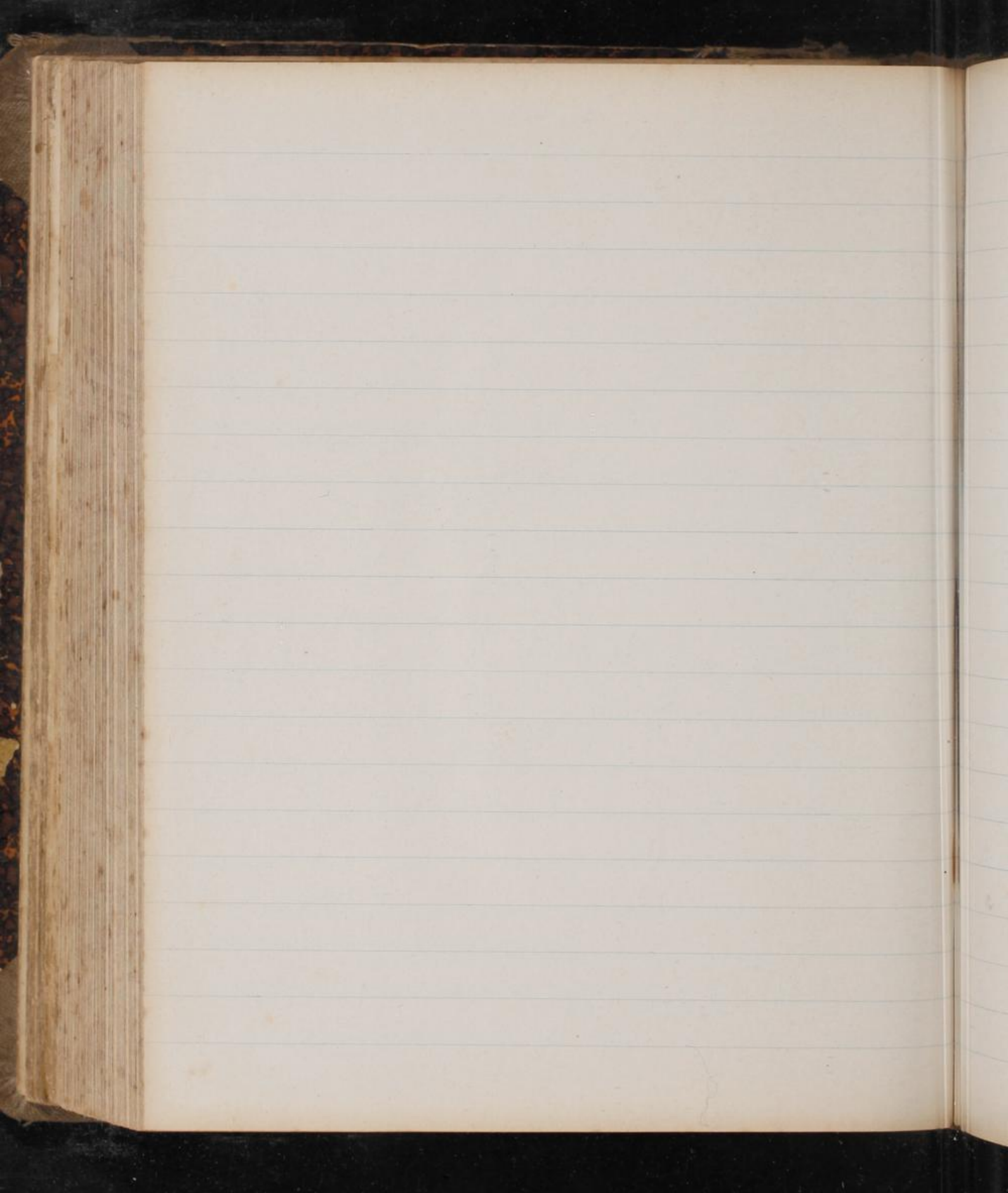
210



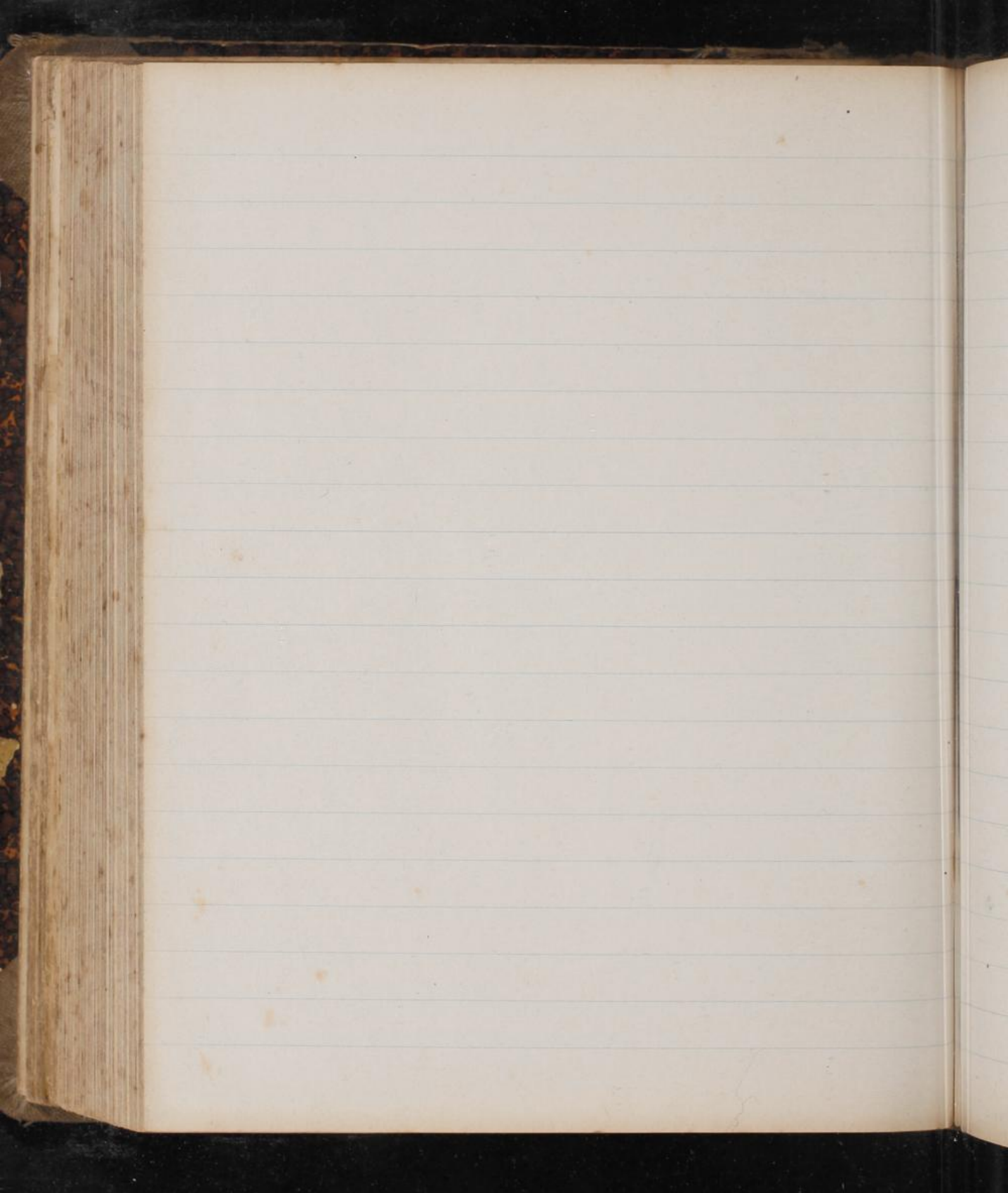
211



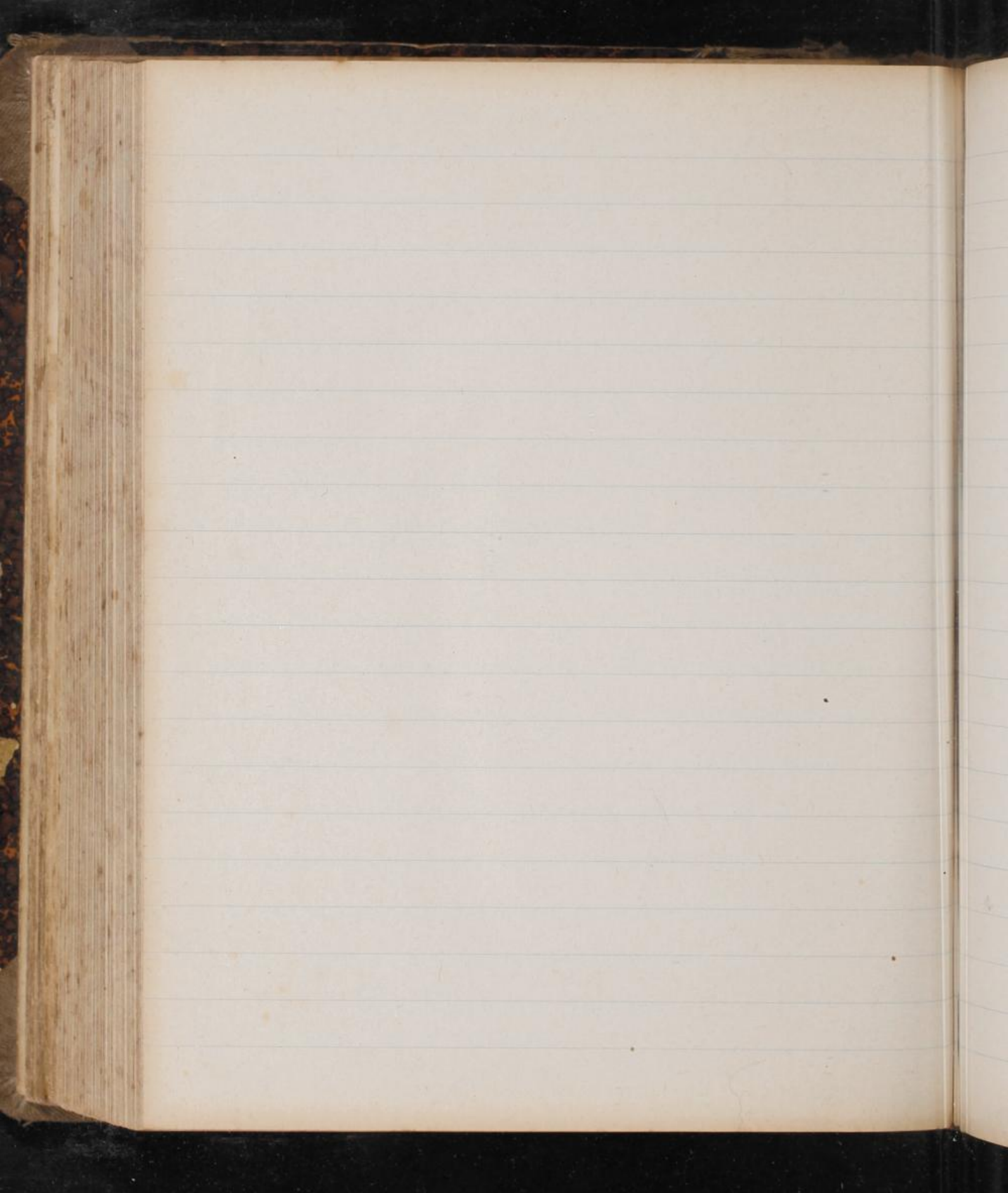
212



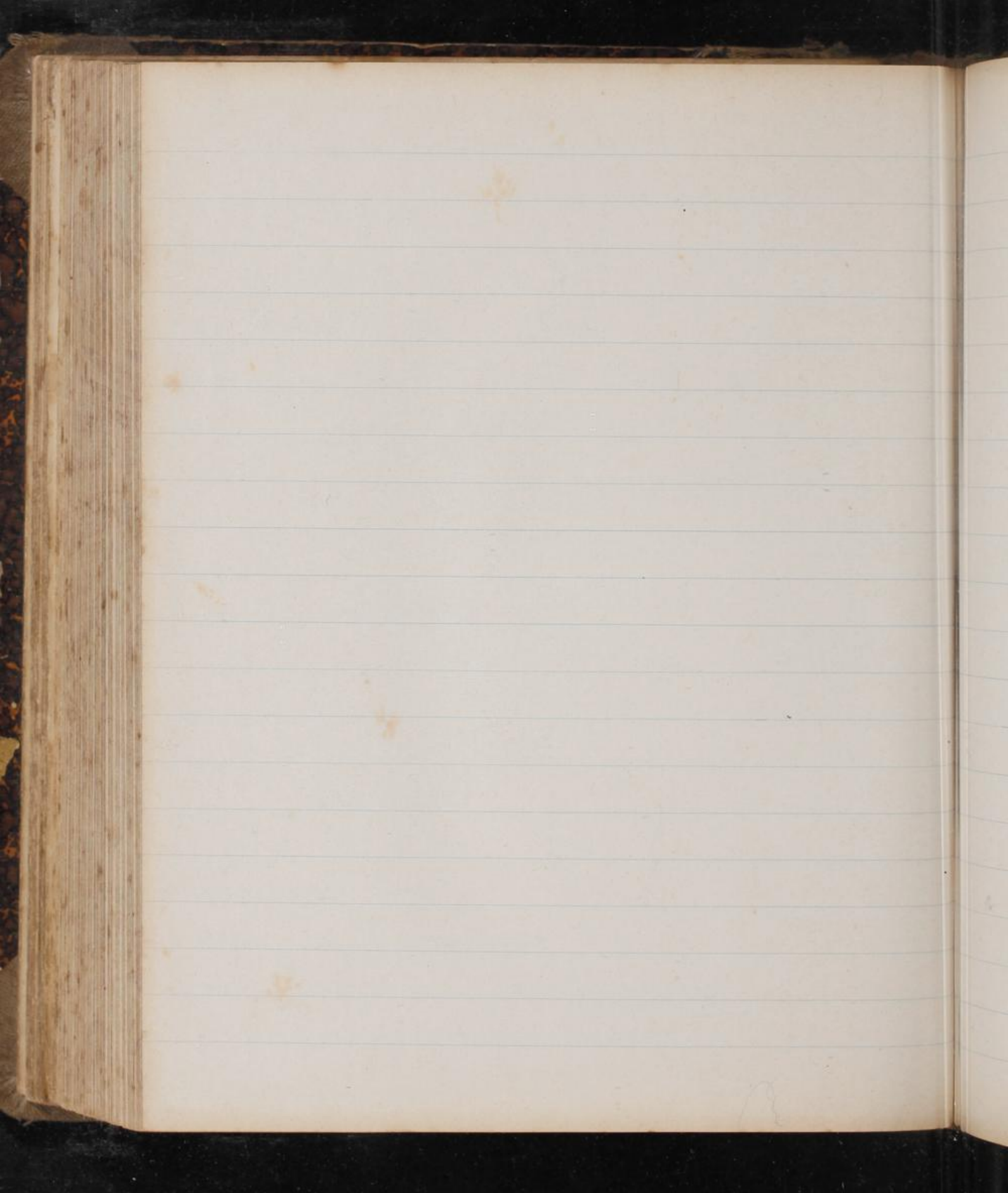
Q13



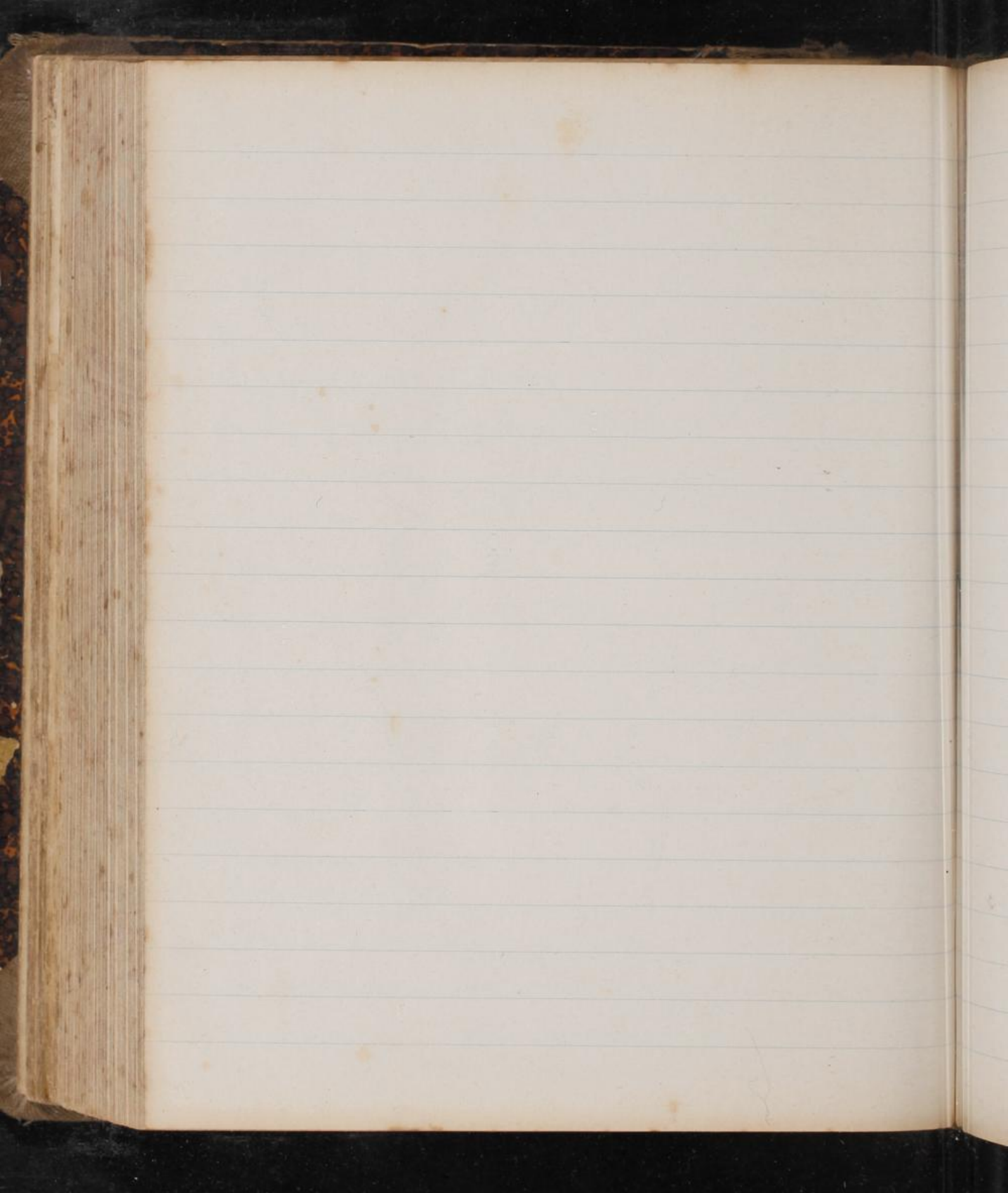
214



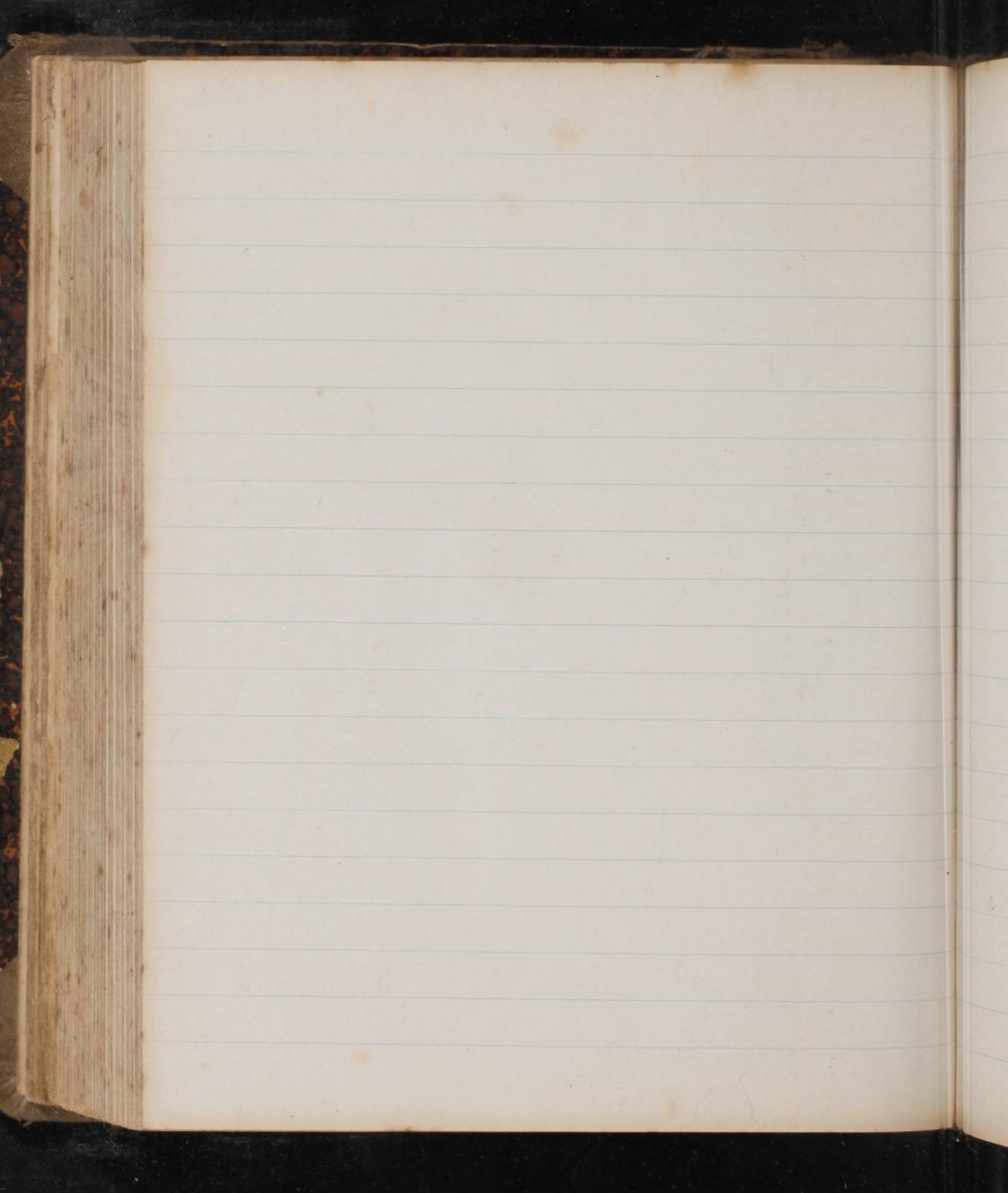
215



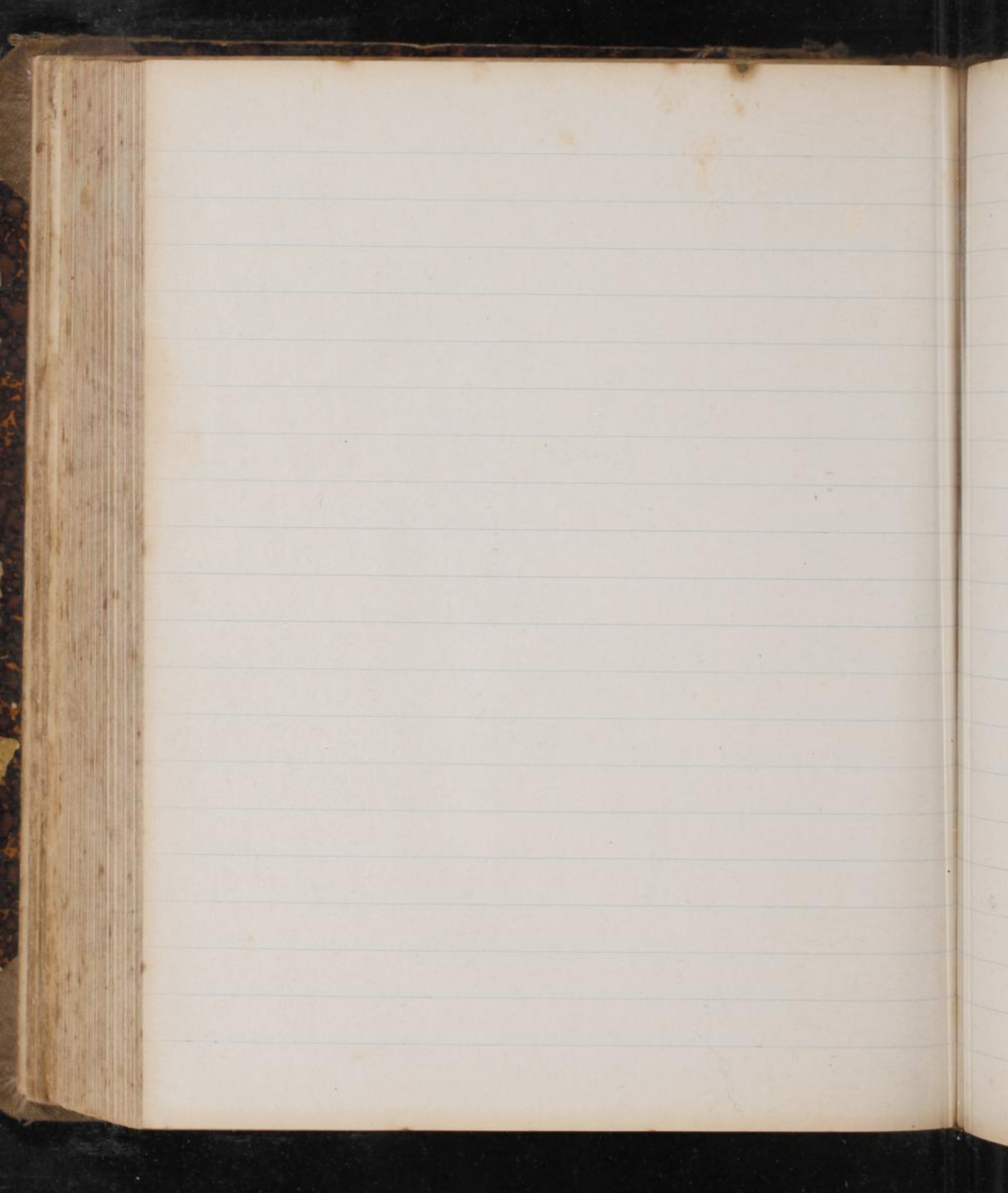
216



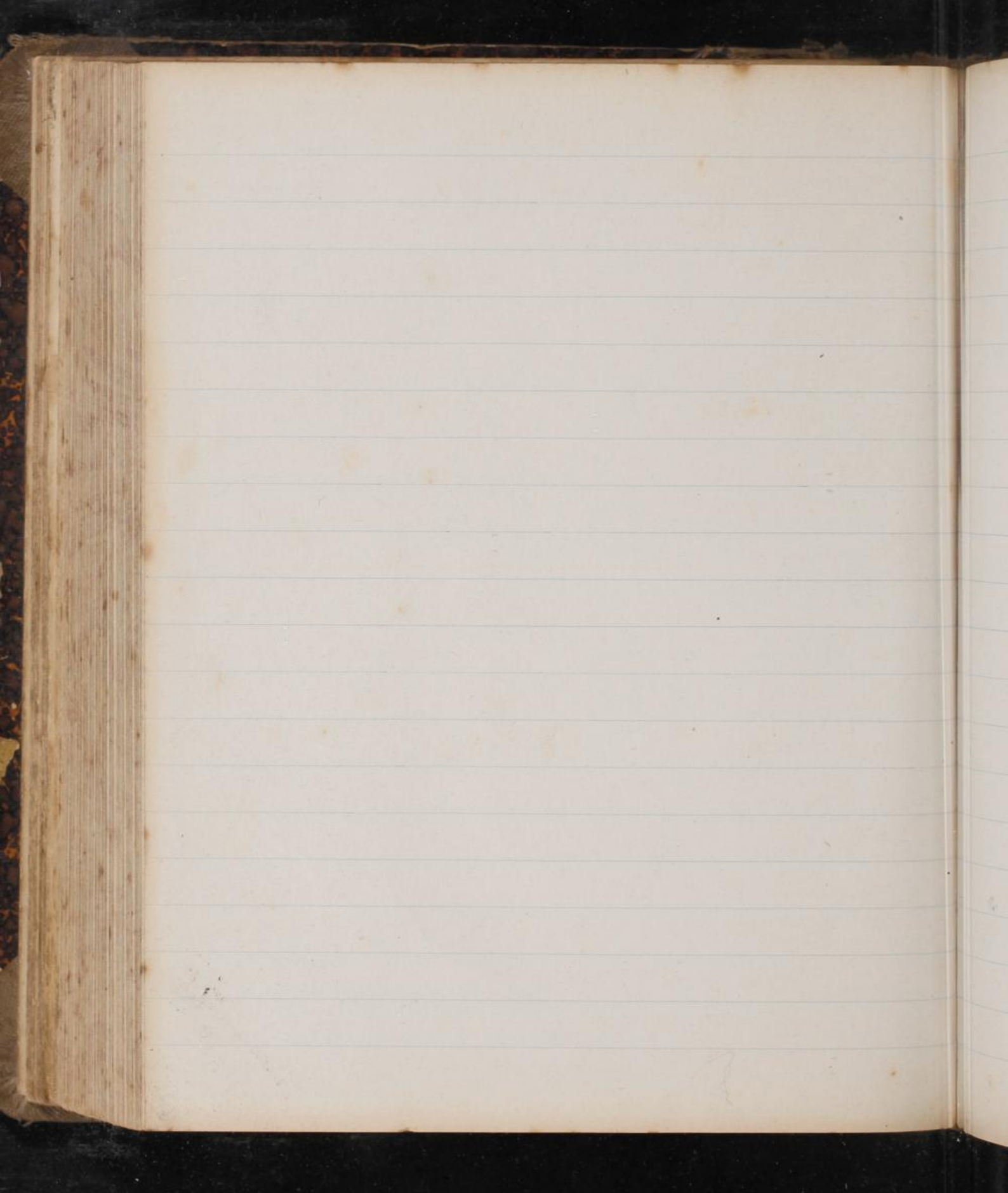
217



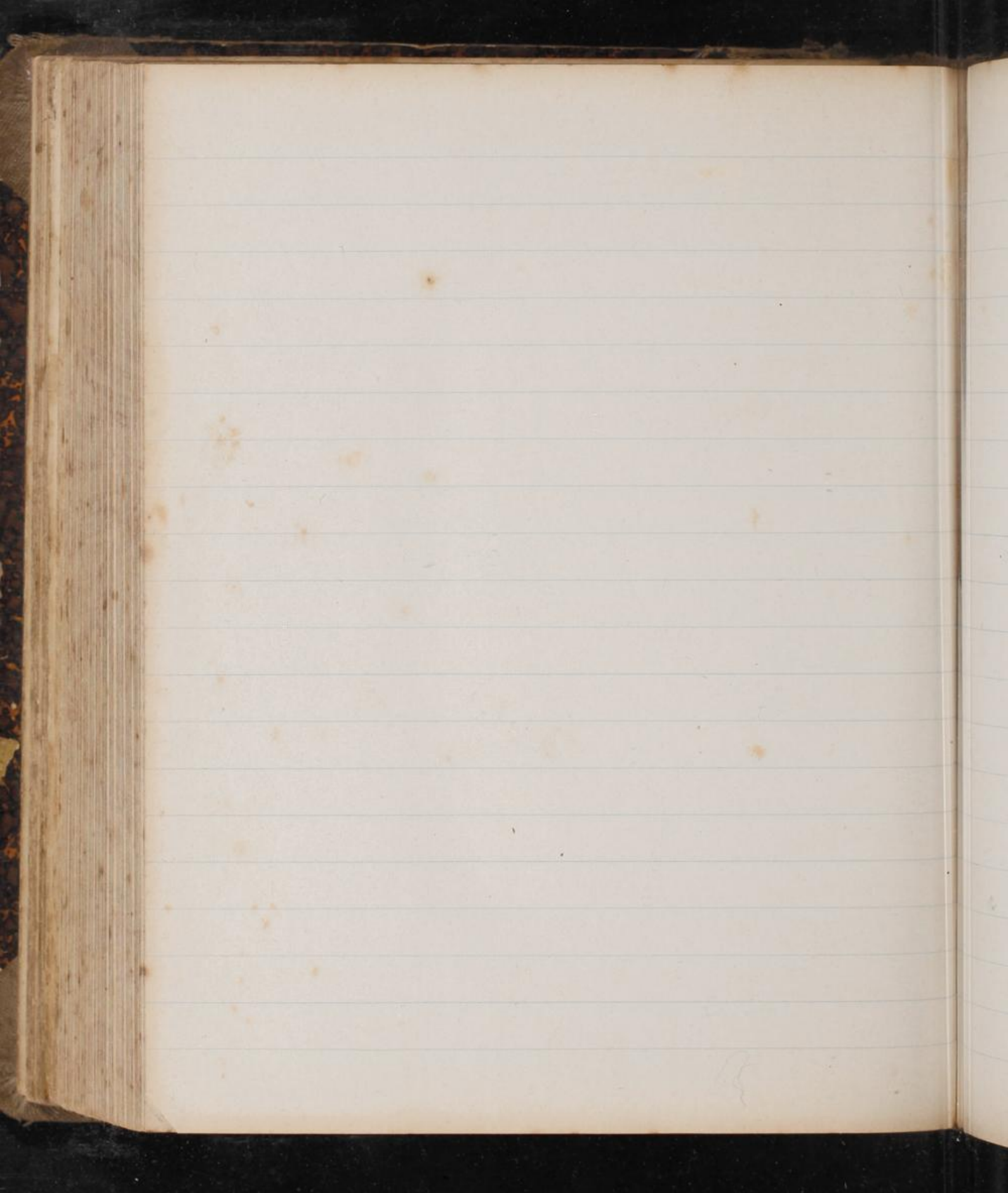
218



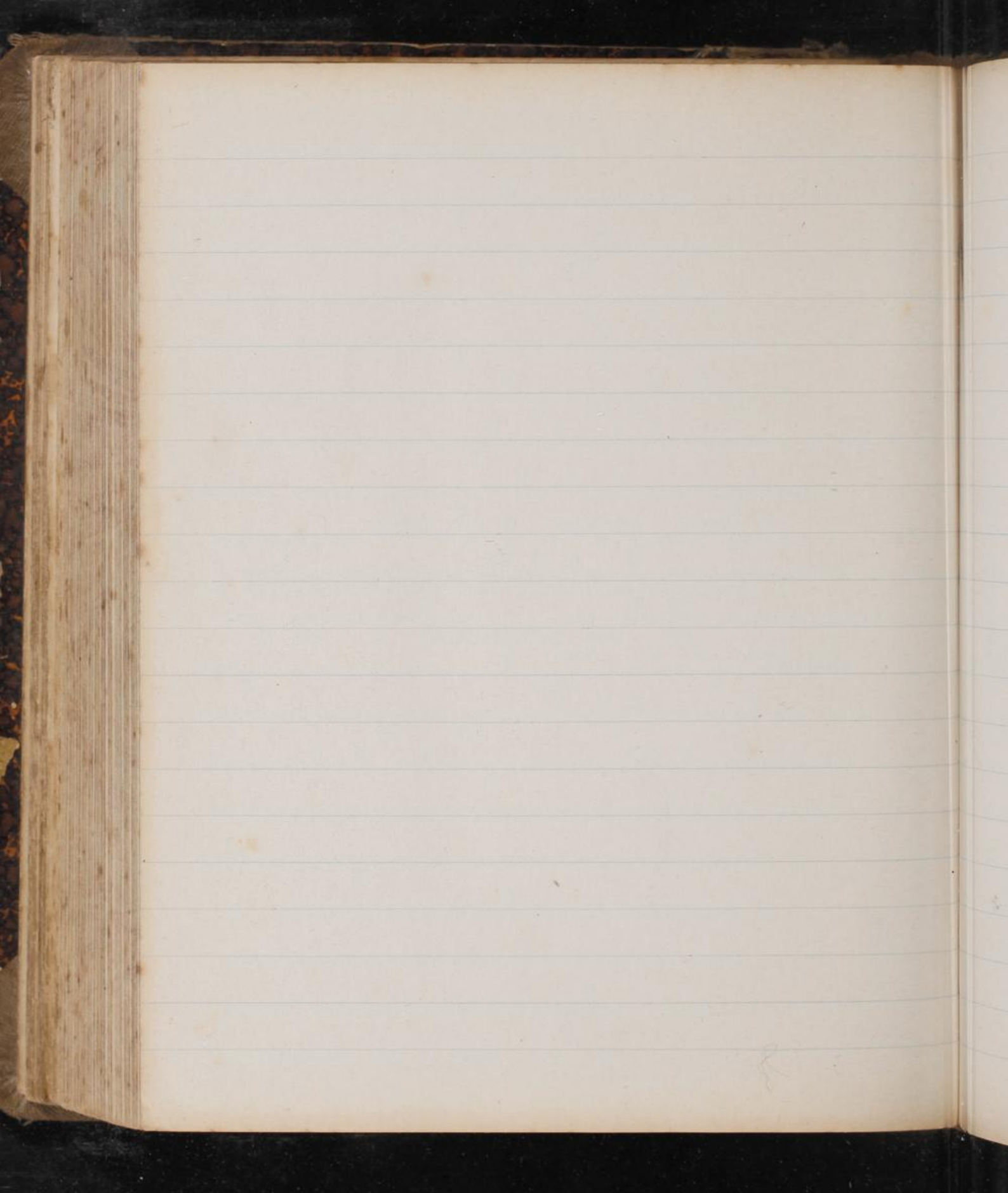
213



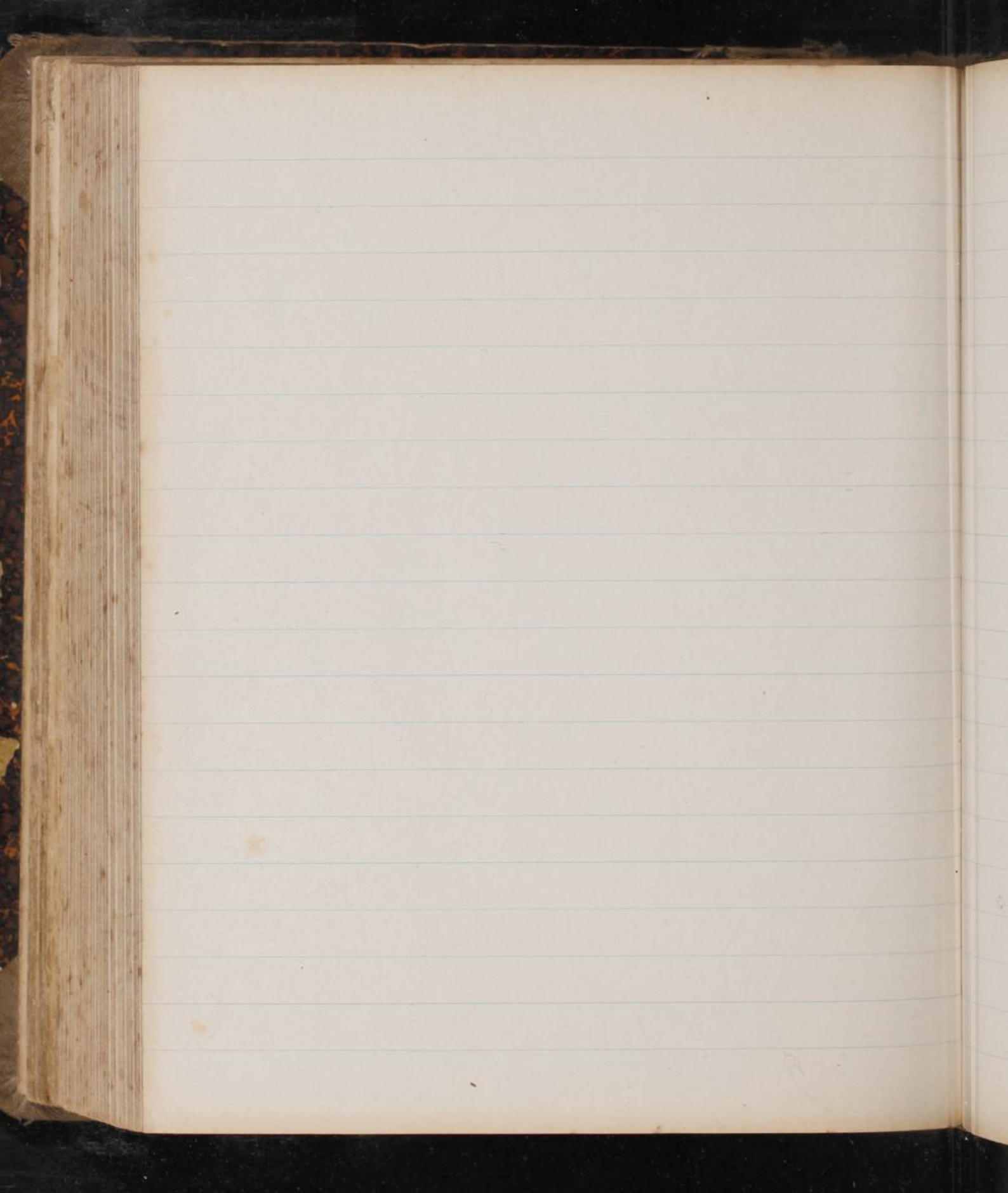
220



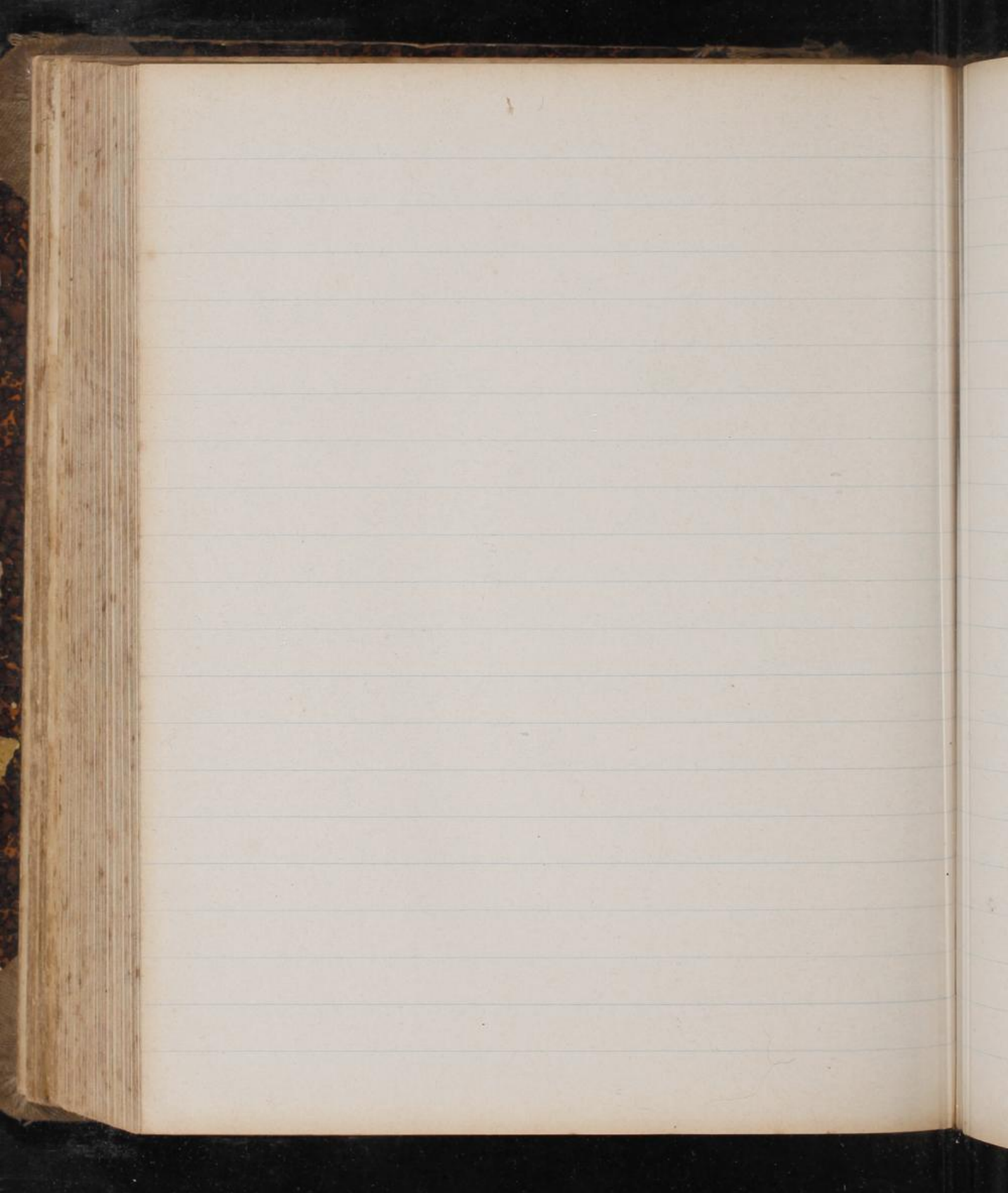
221



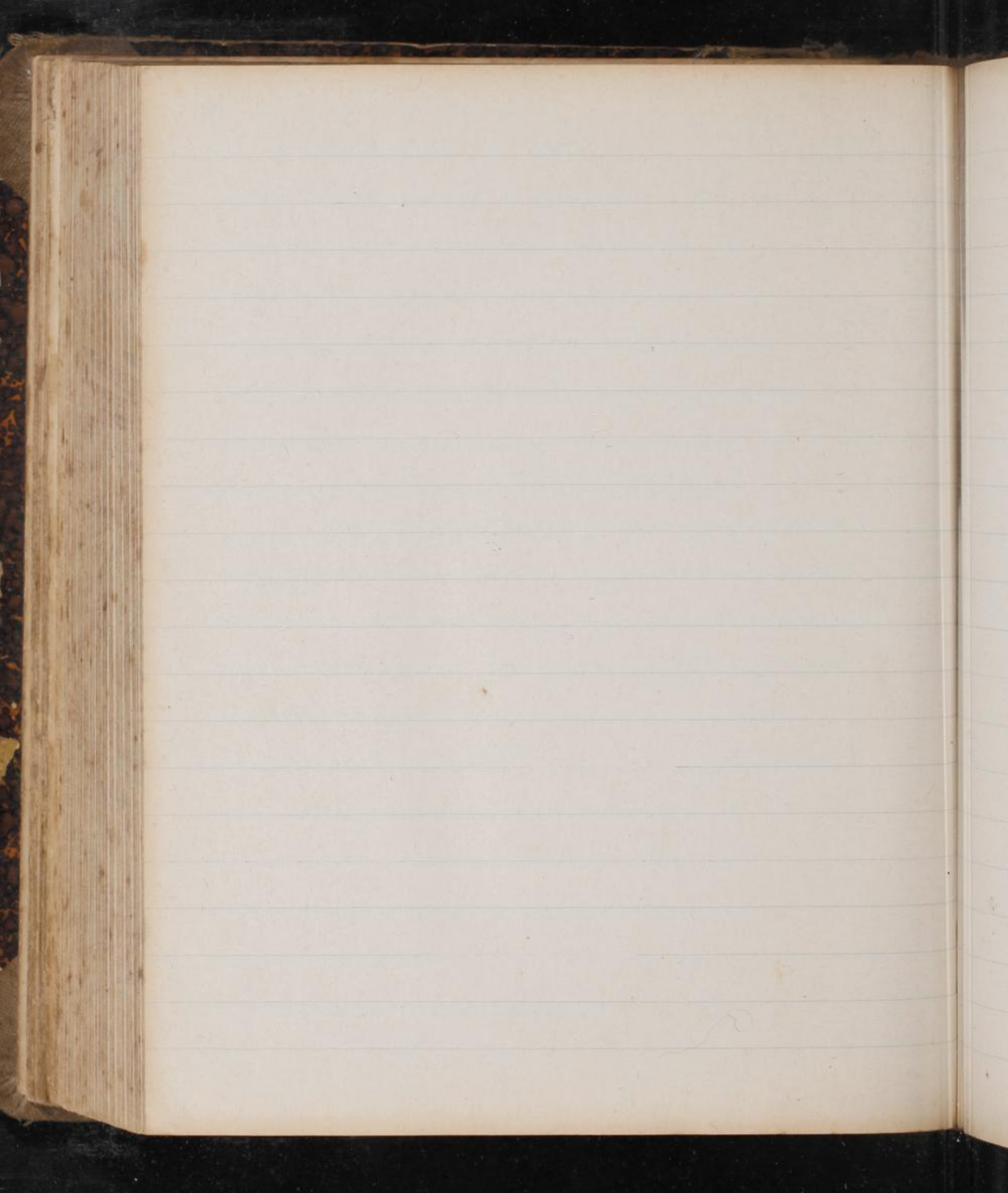
222



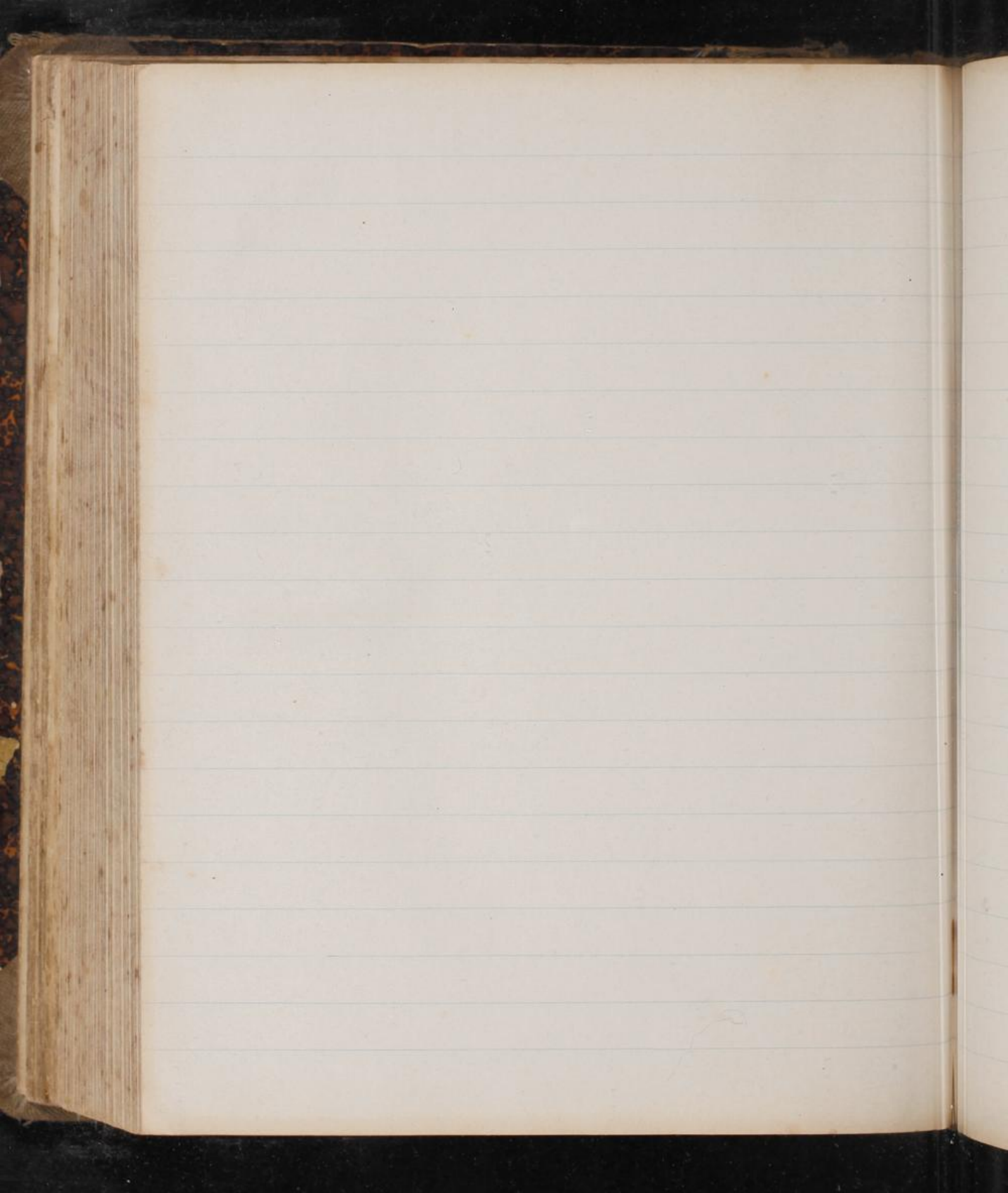




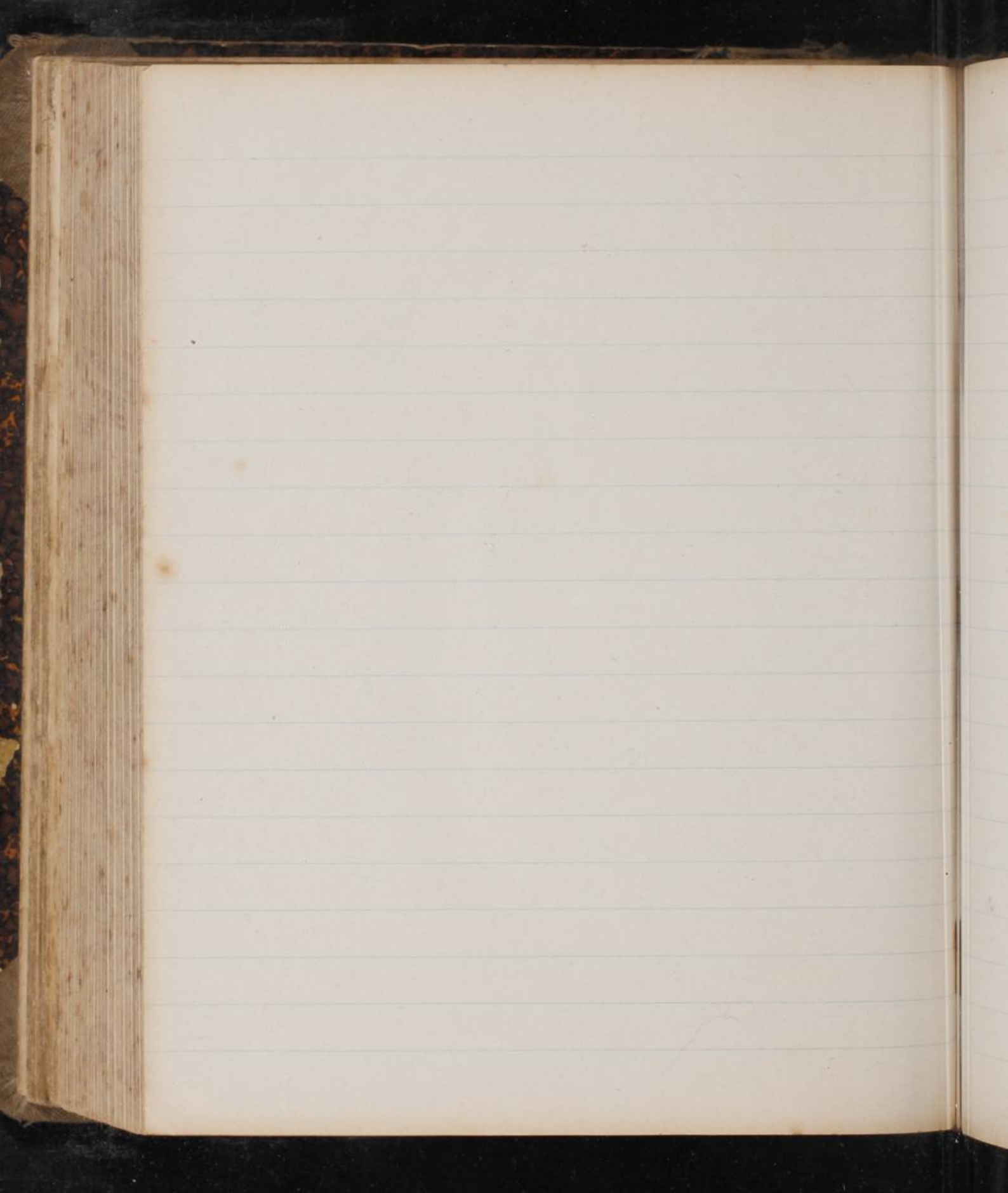
224



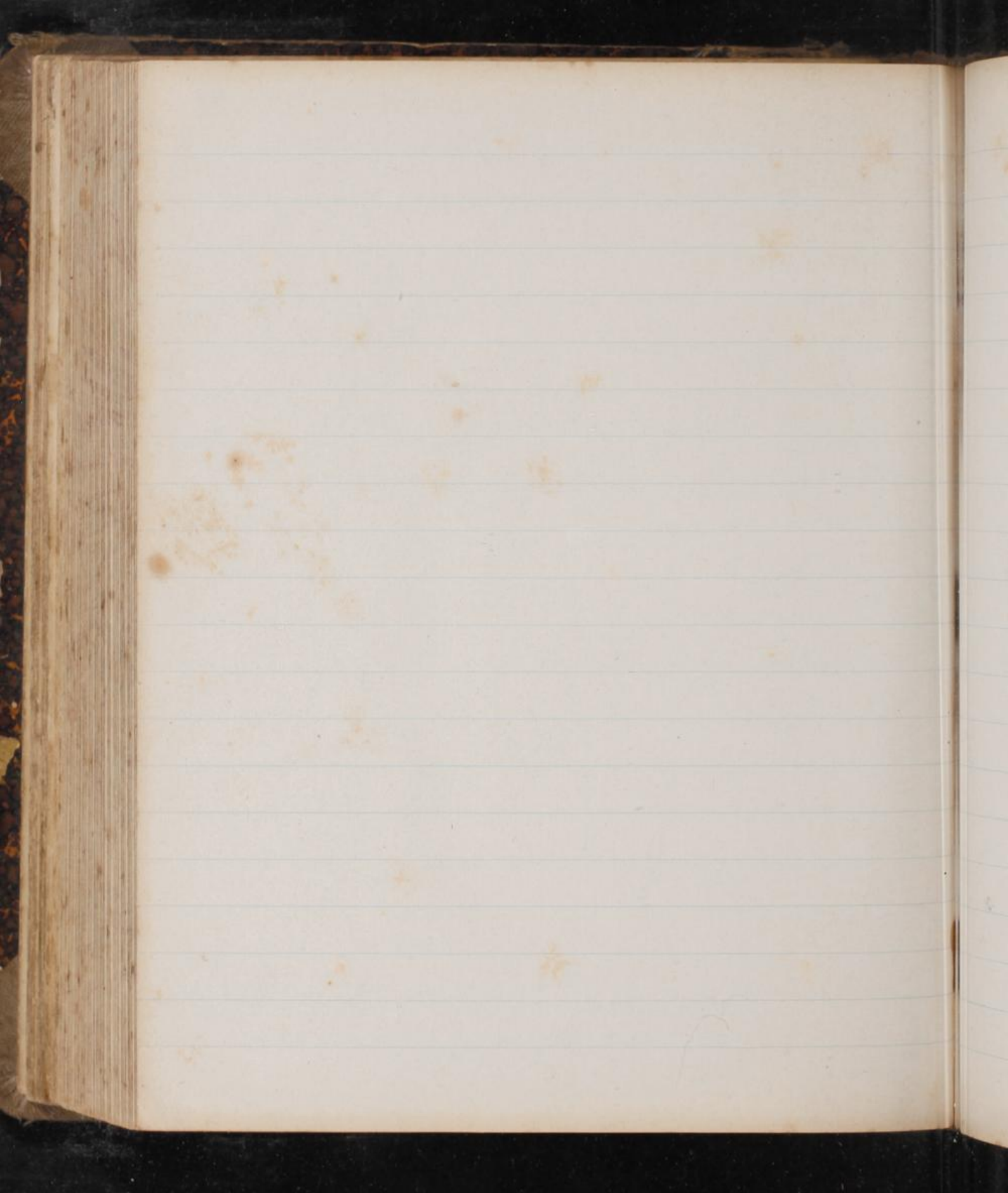
225



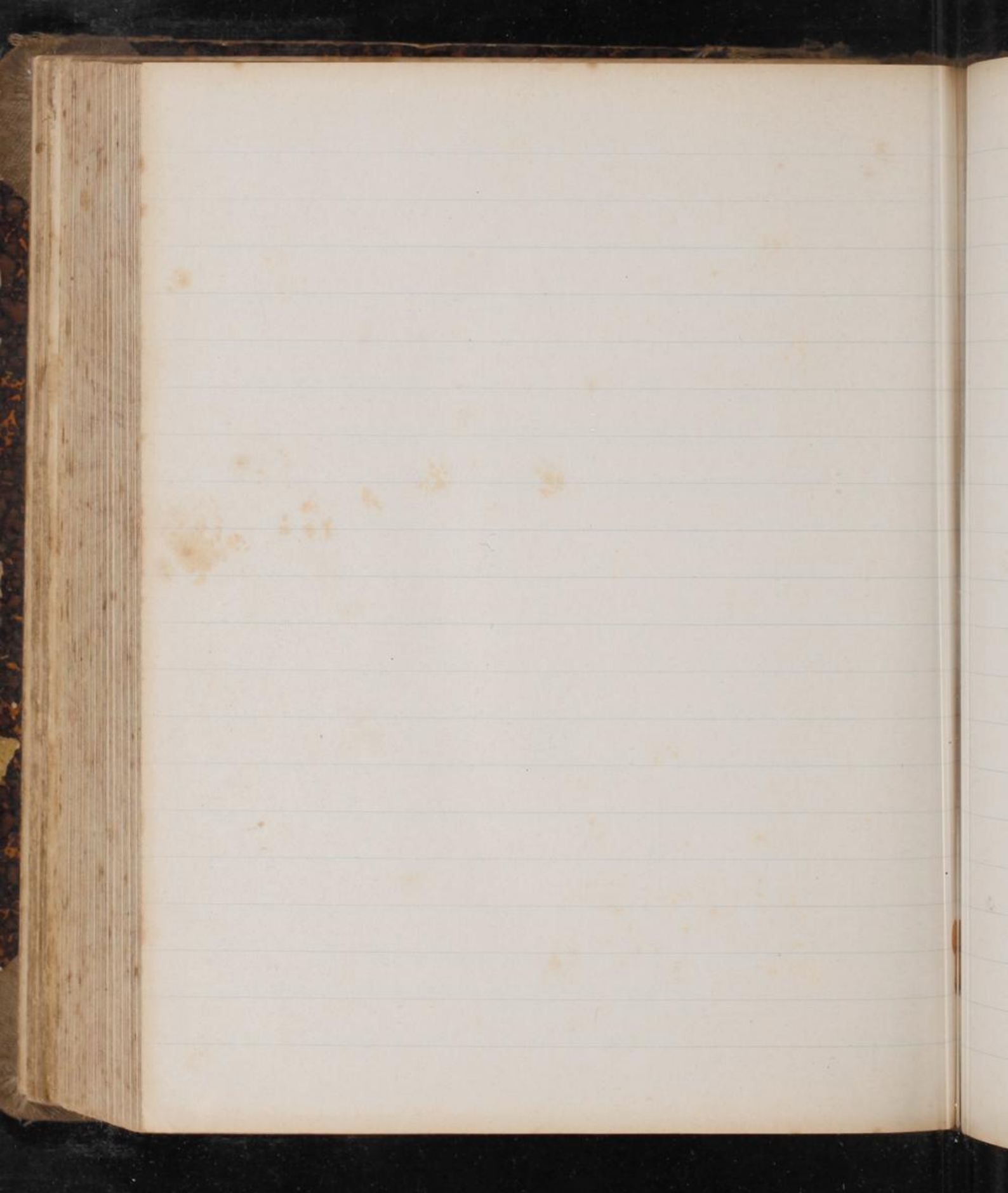
226



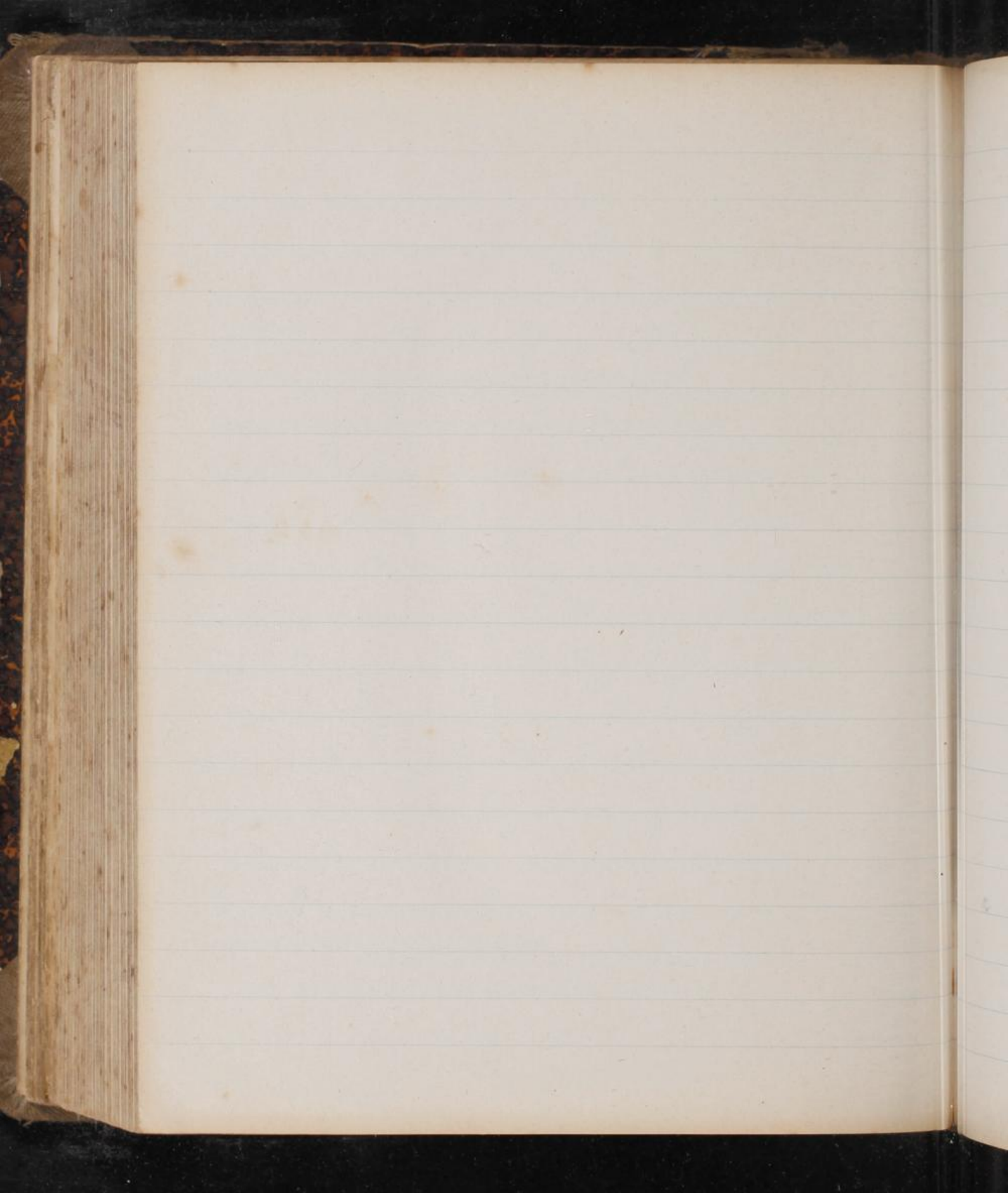
227



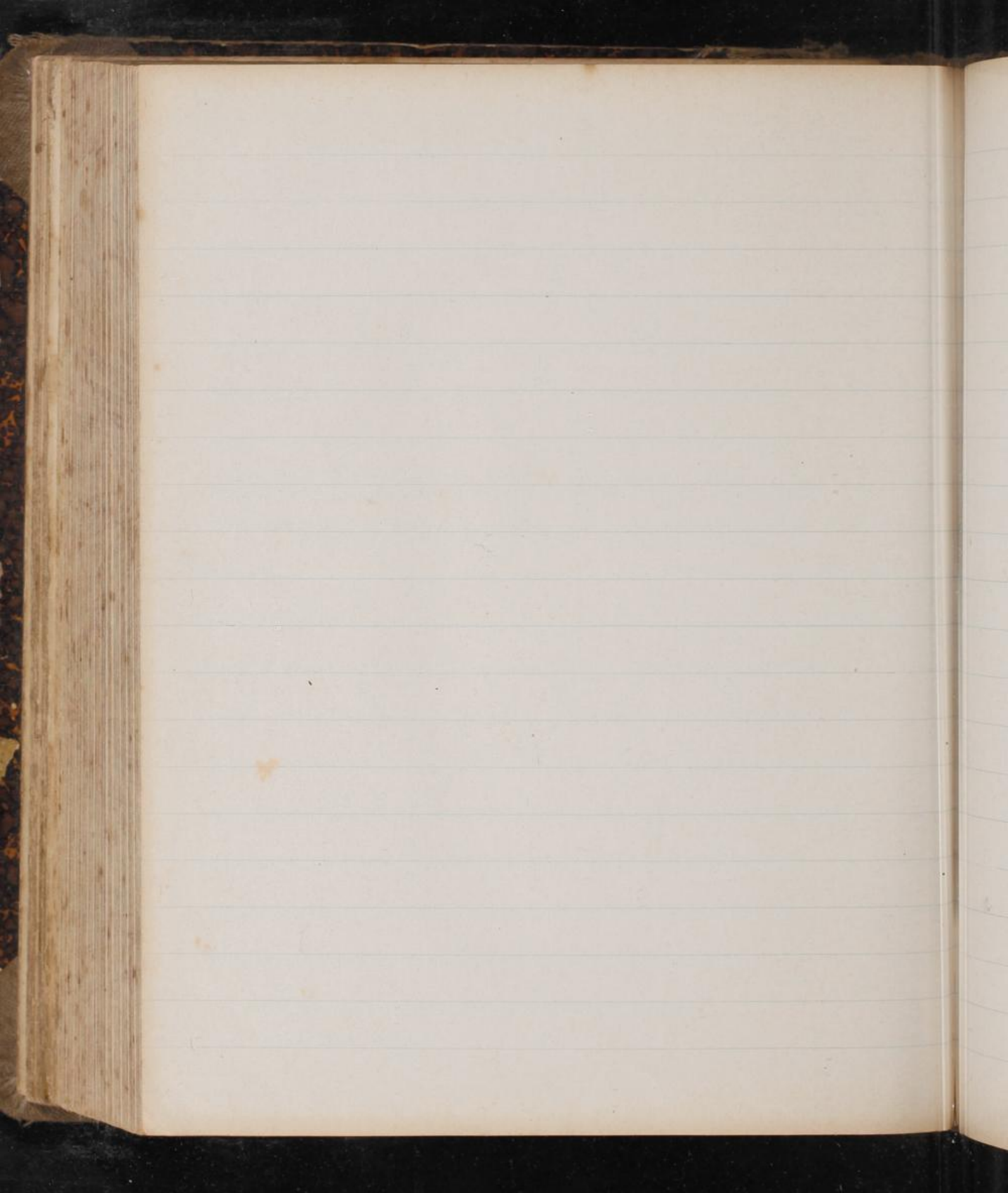




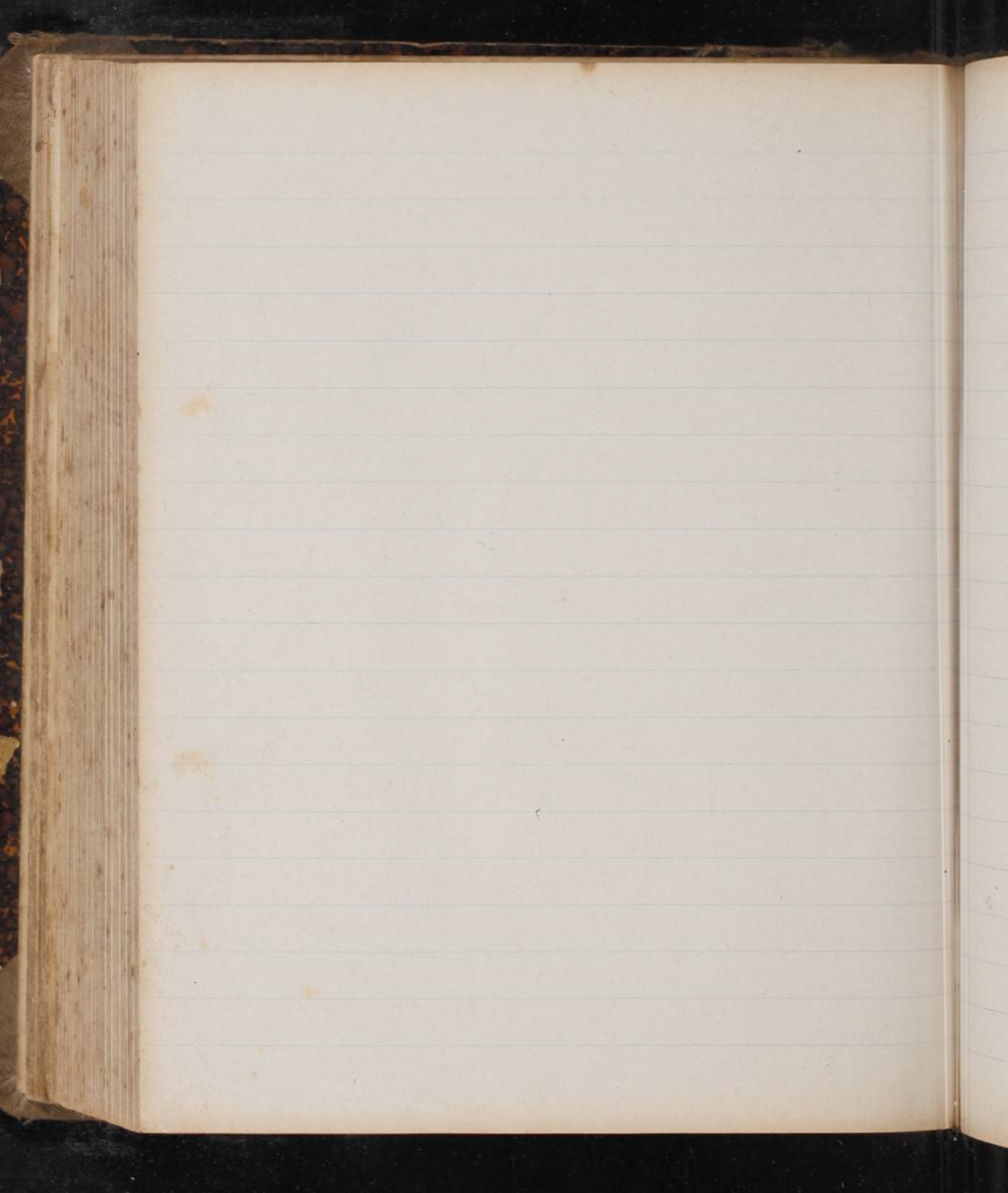




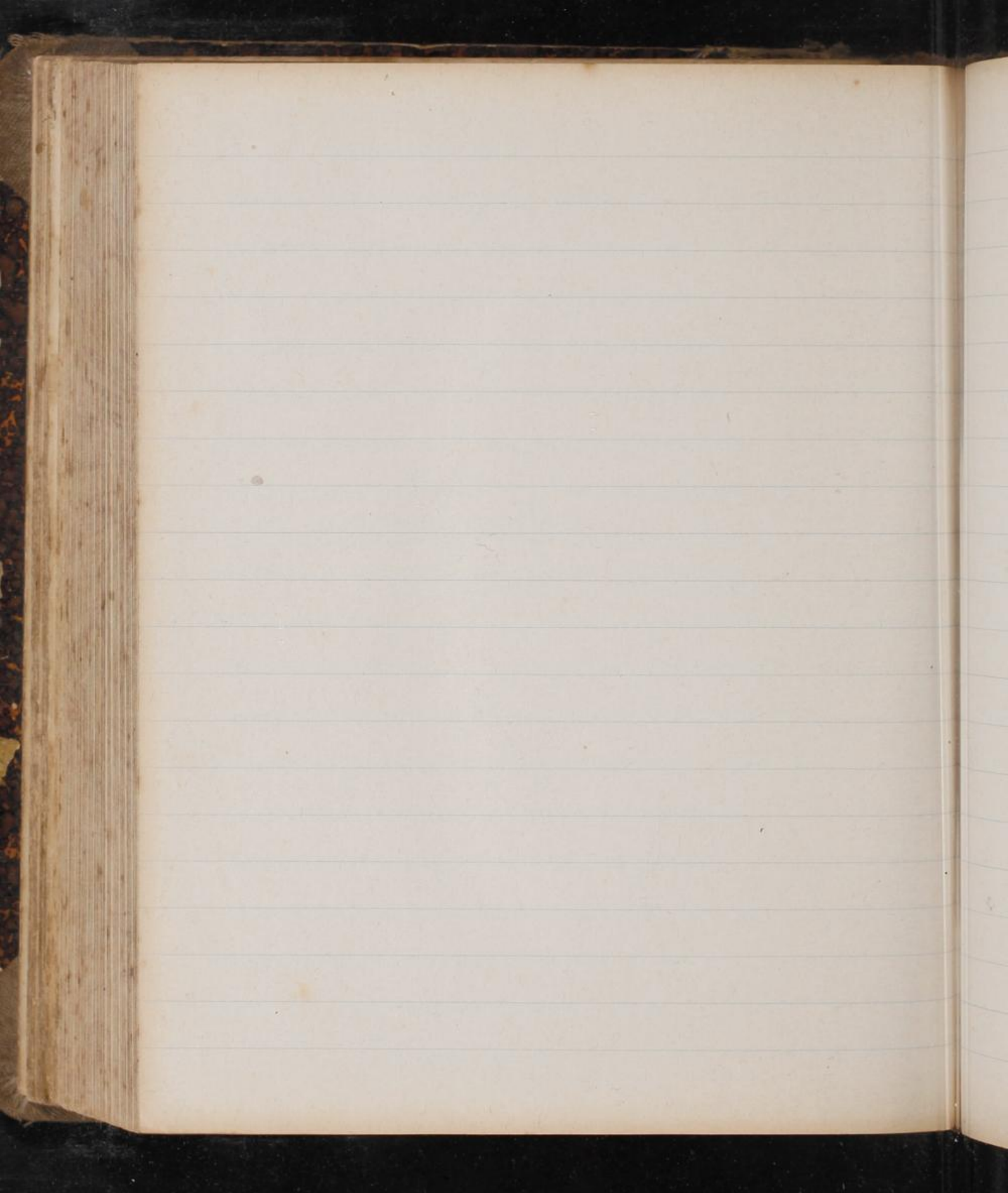
230



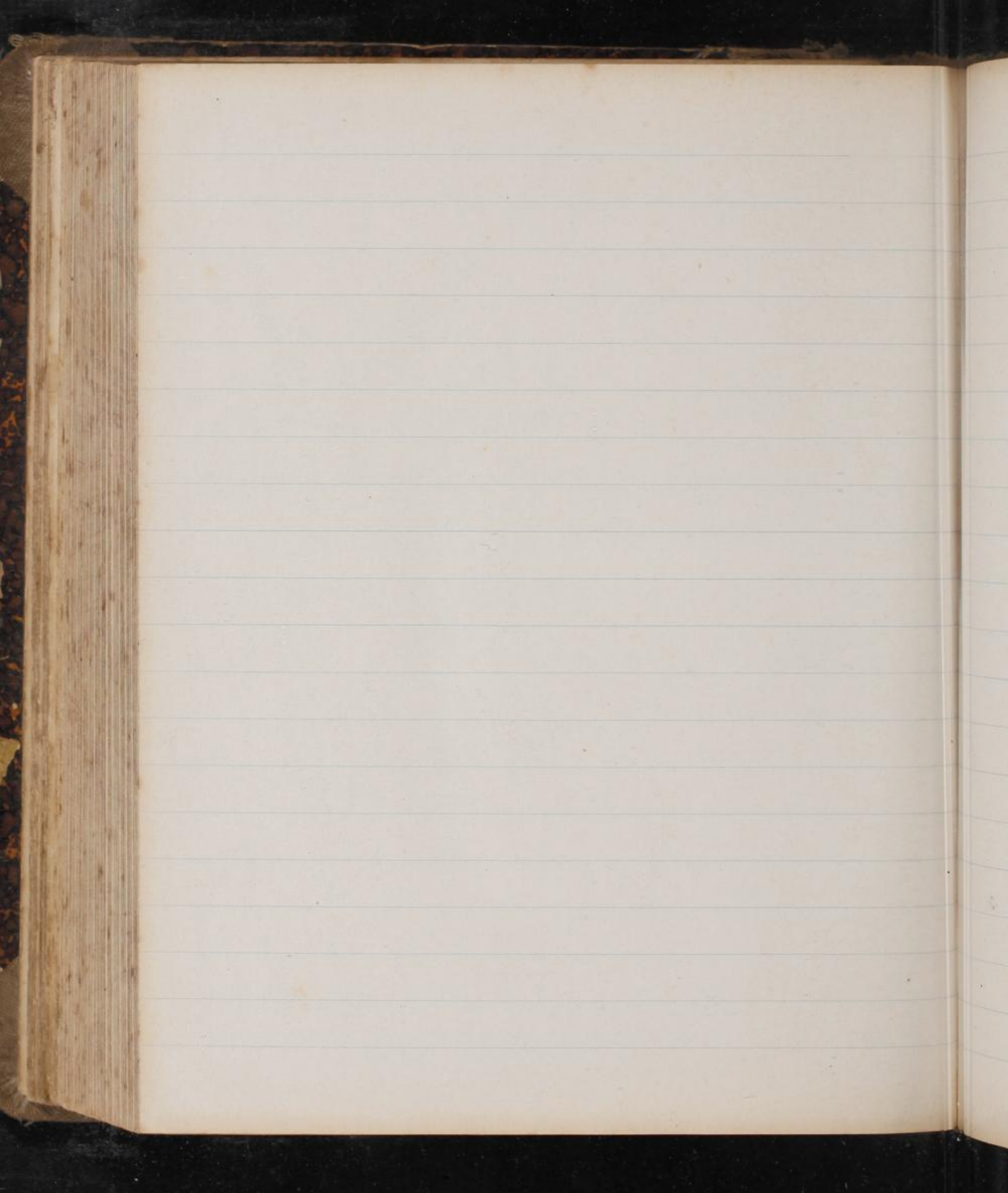
231



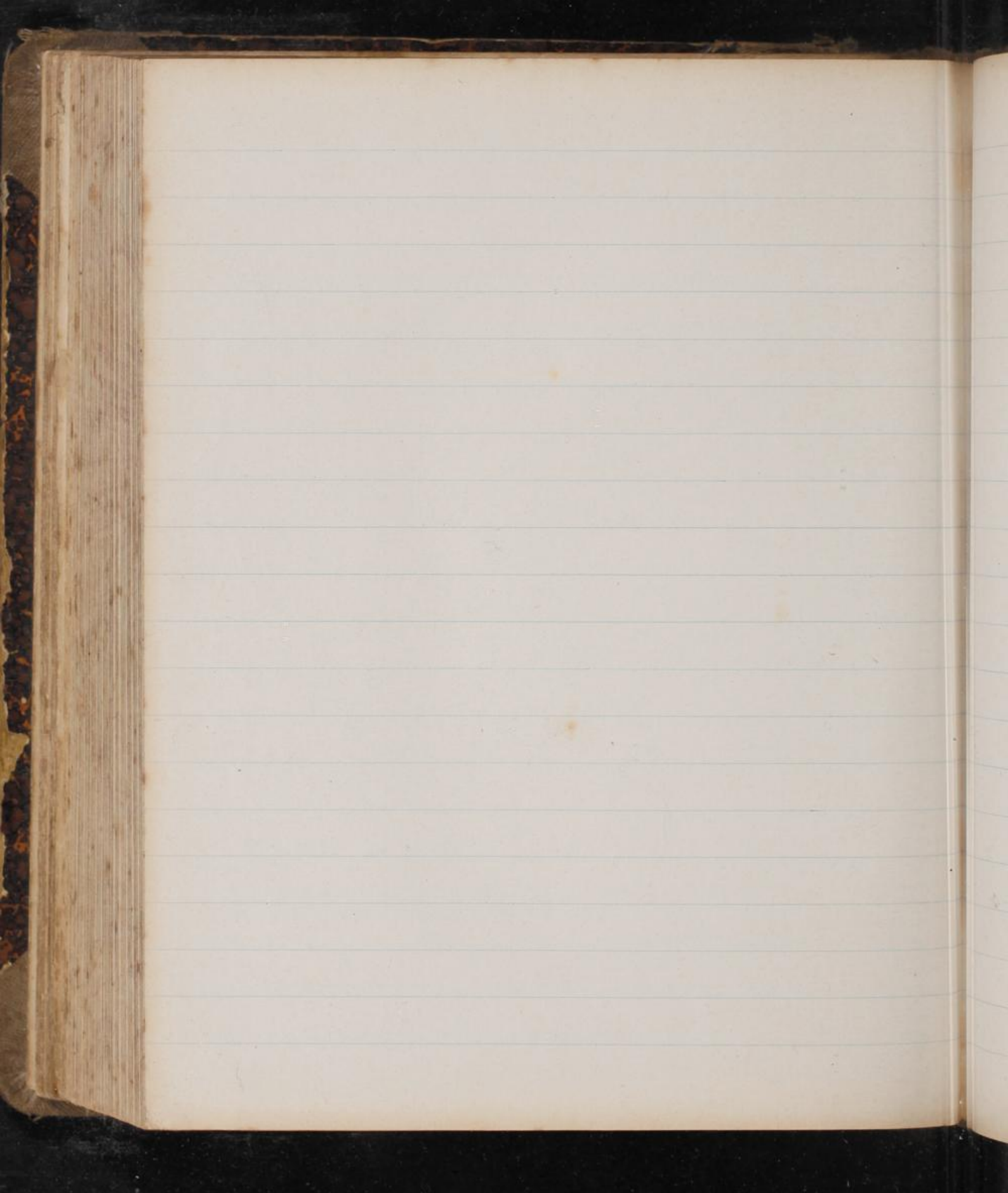
232



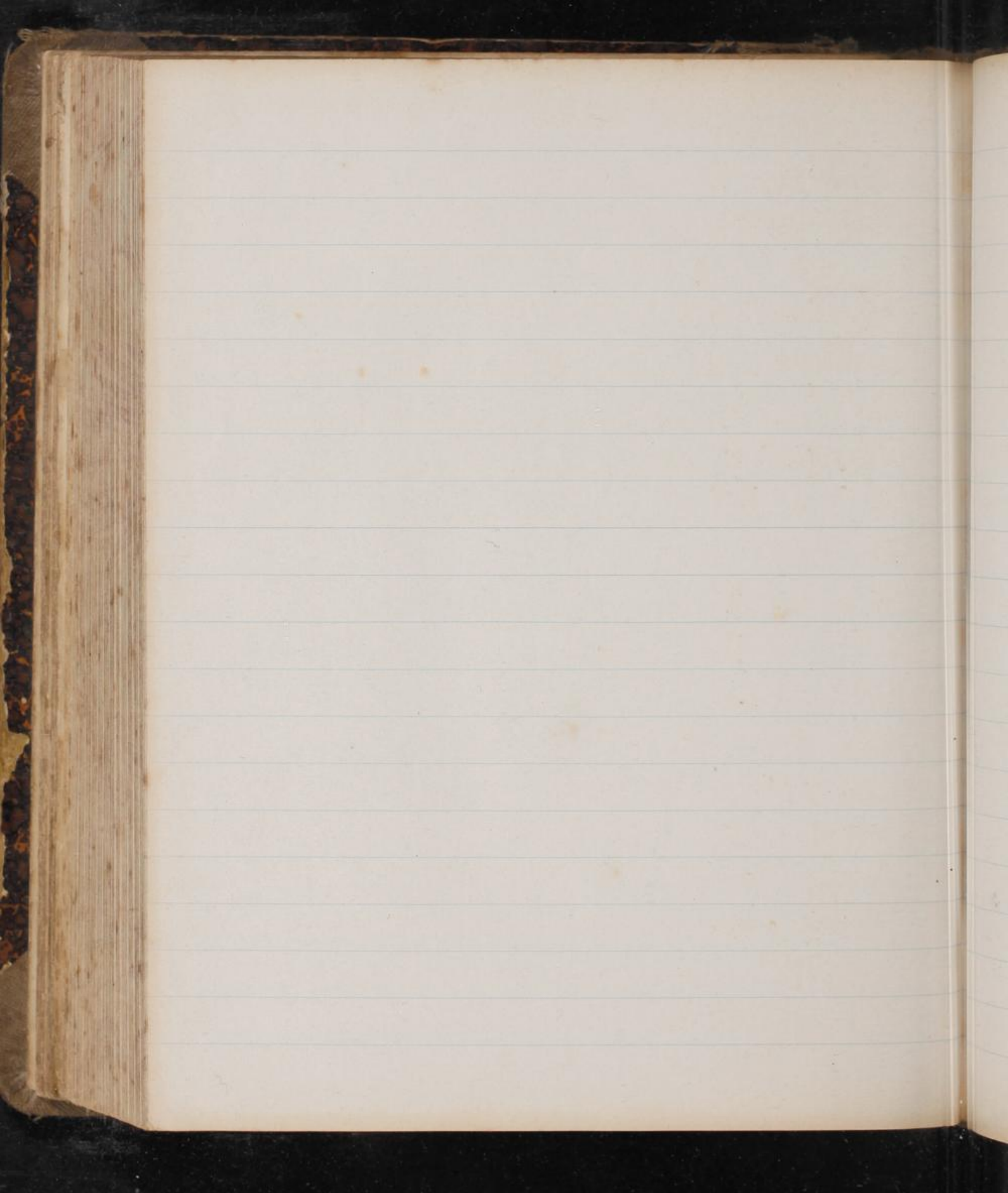
233



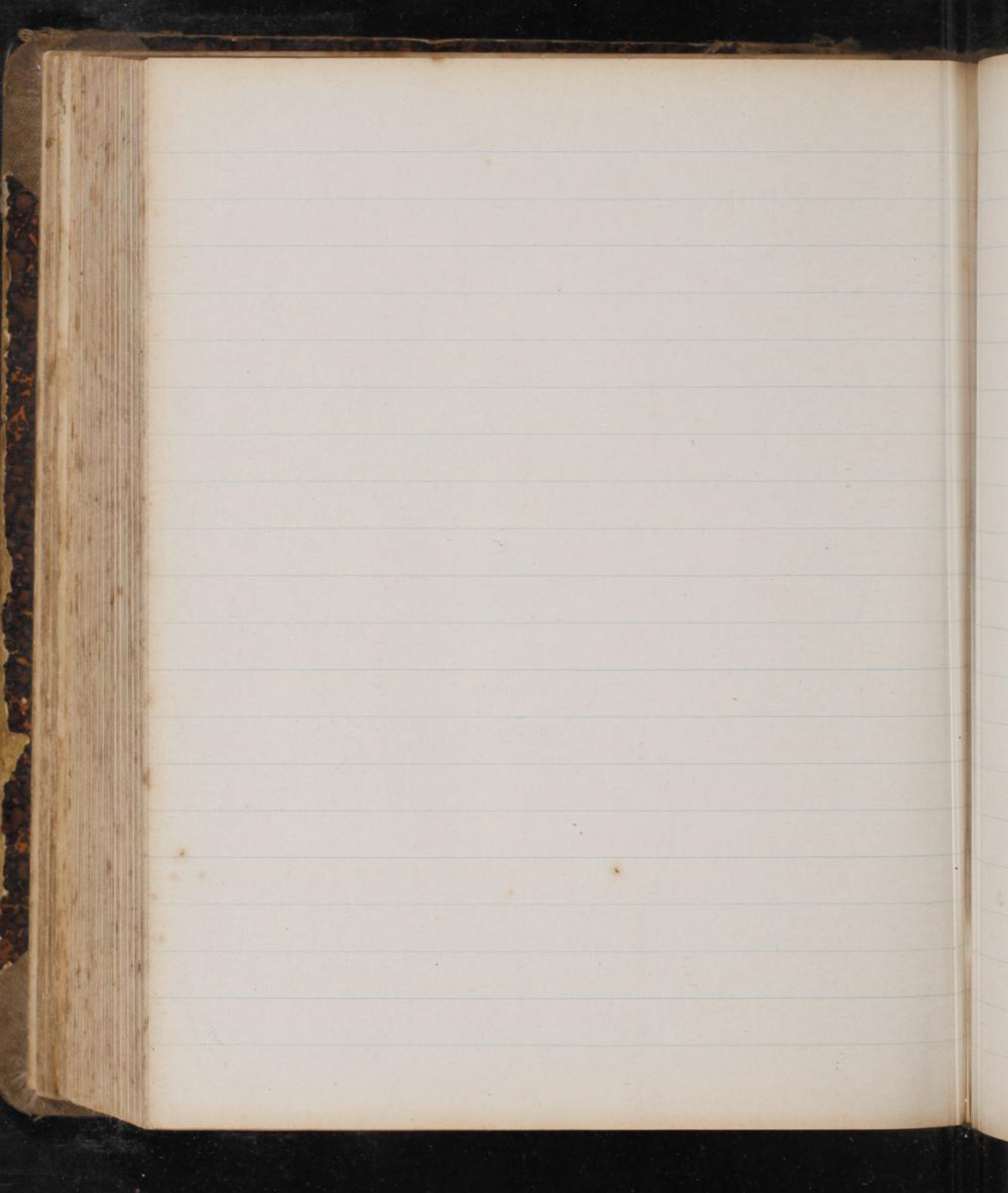
234



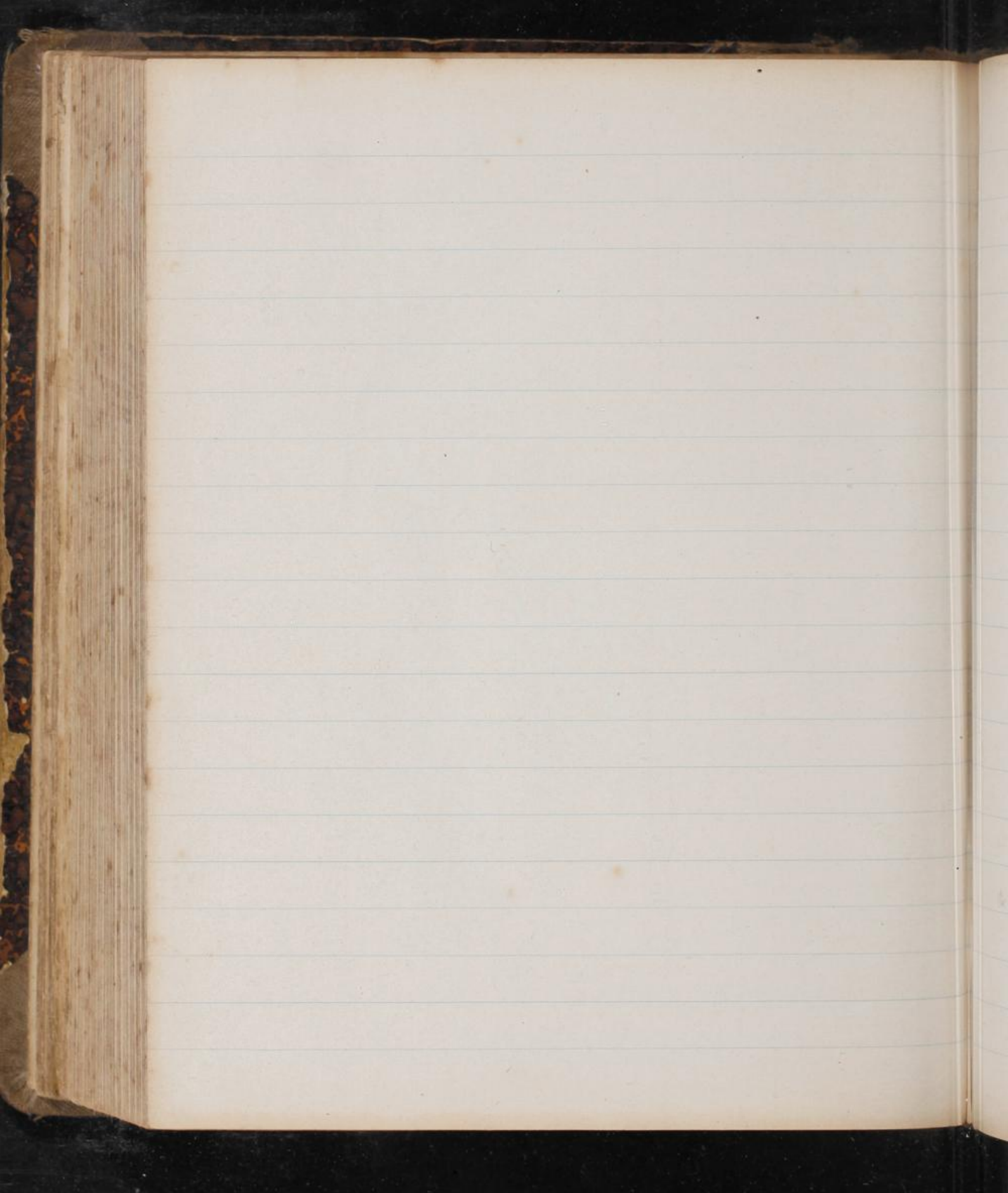
235



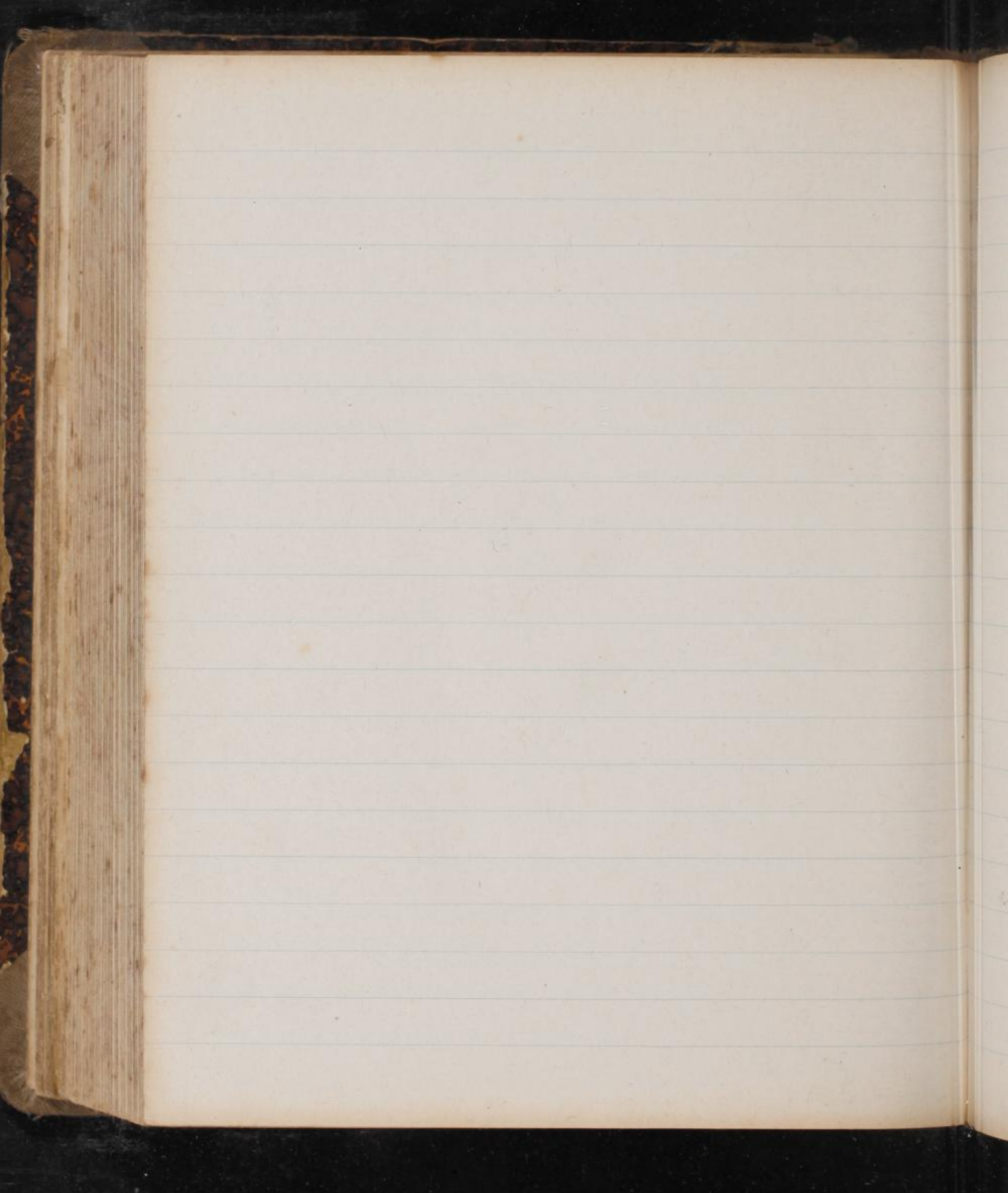
236



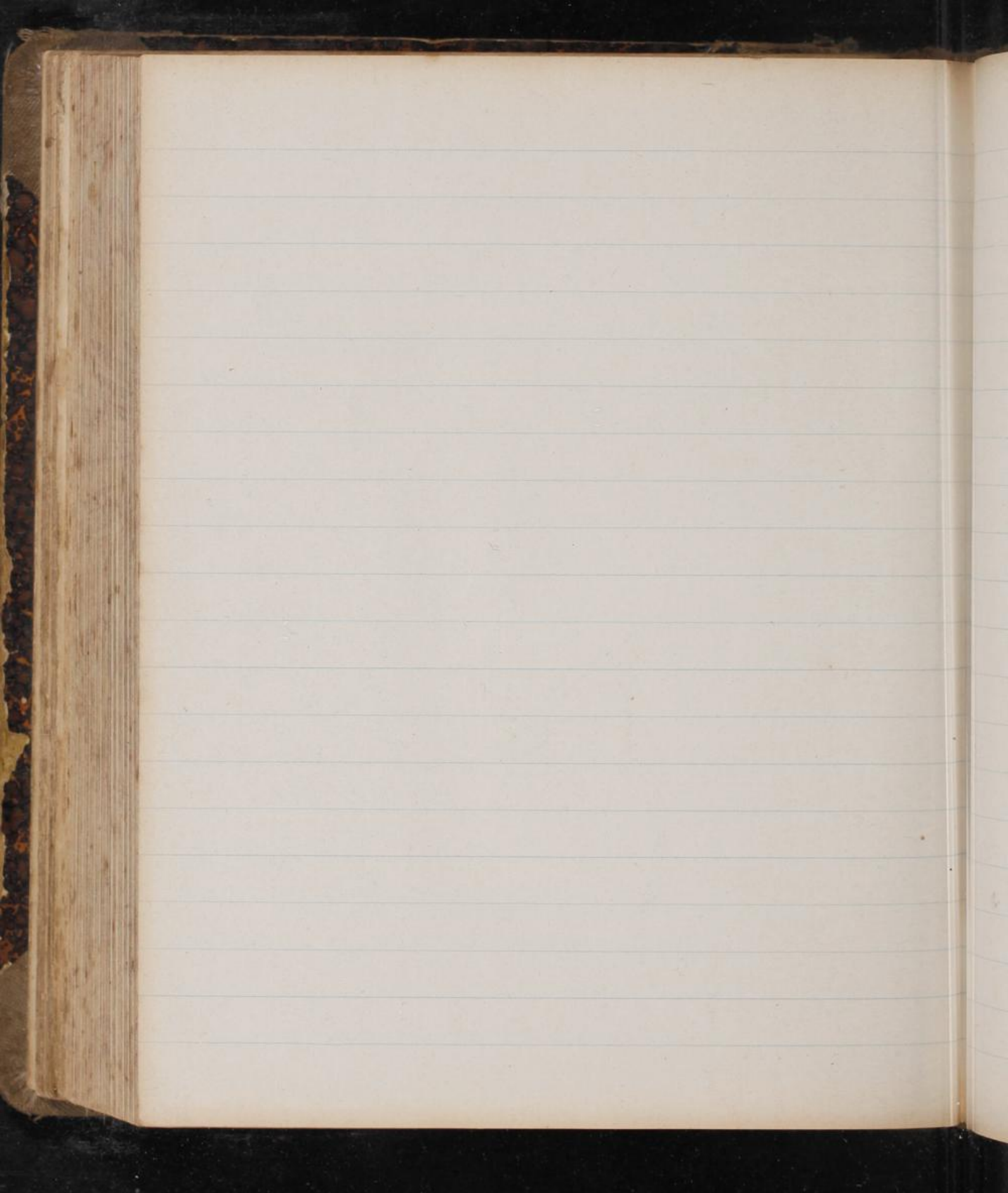
237



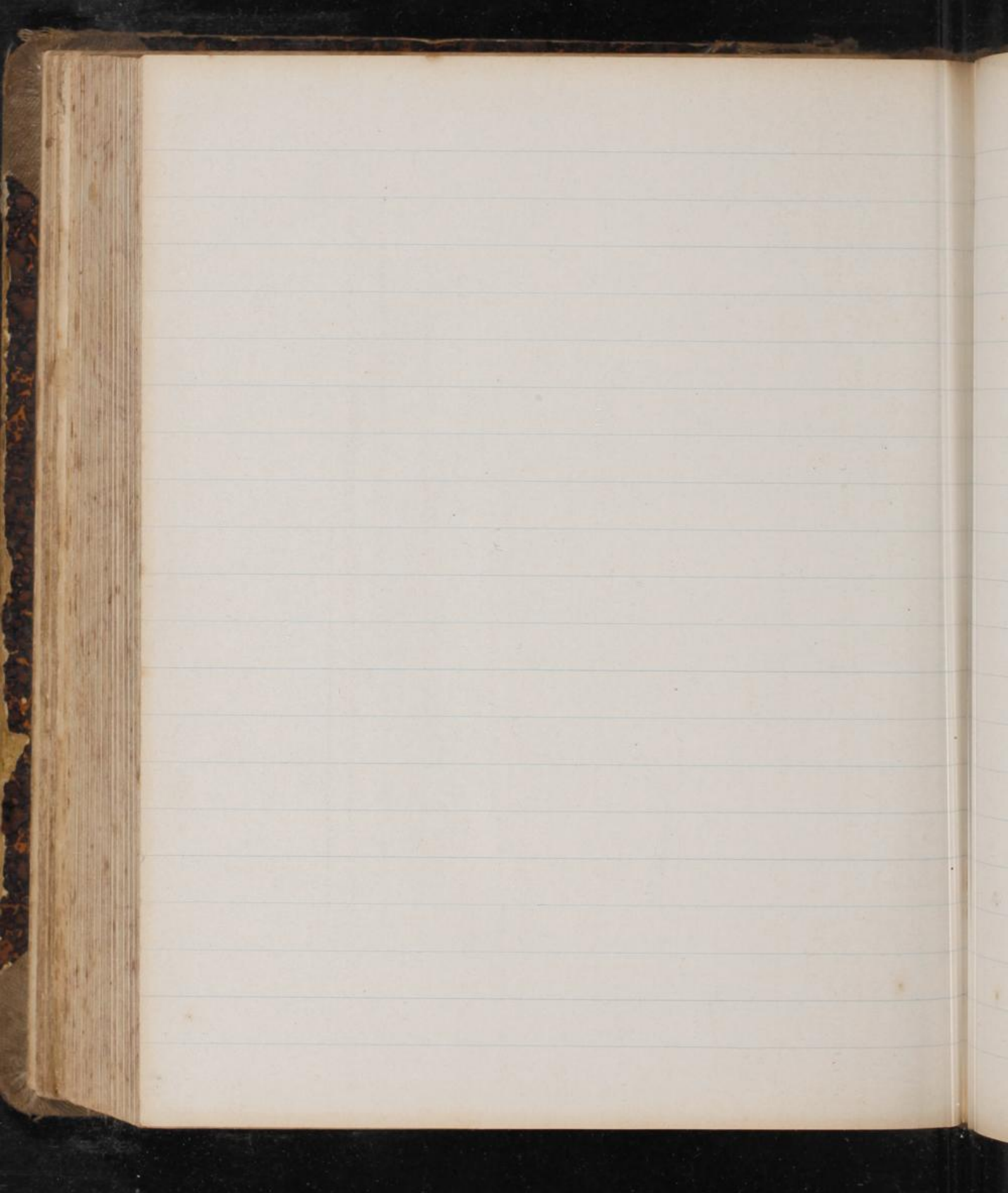
238



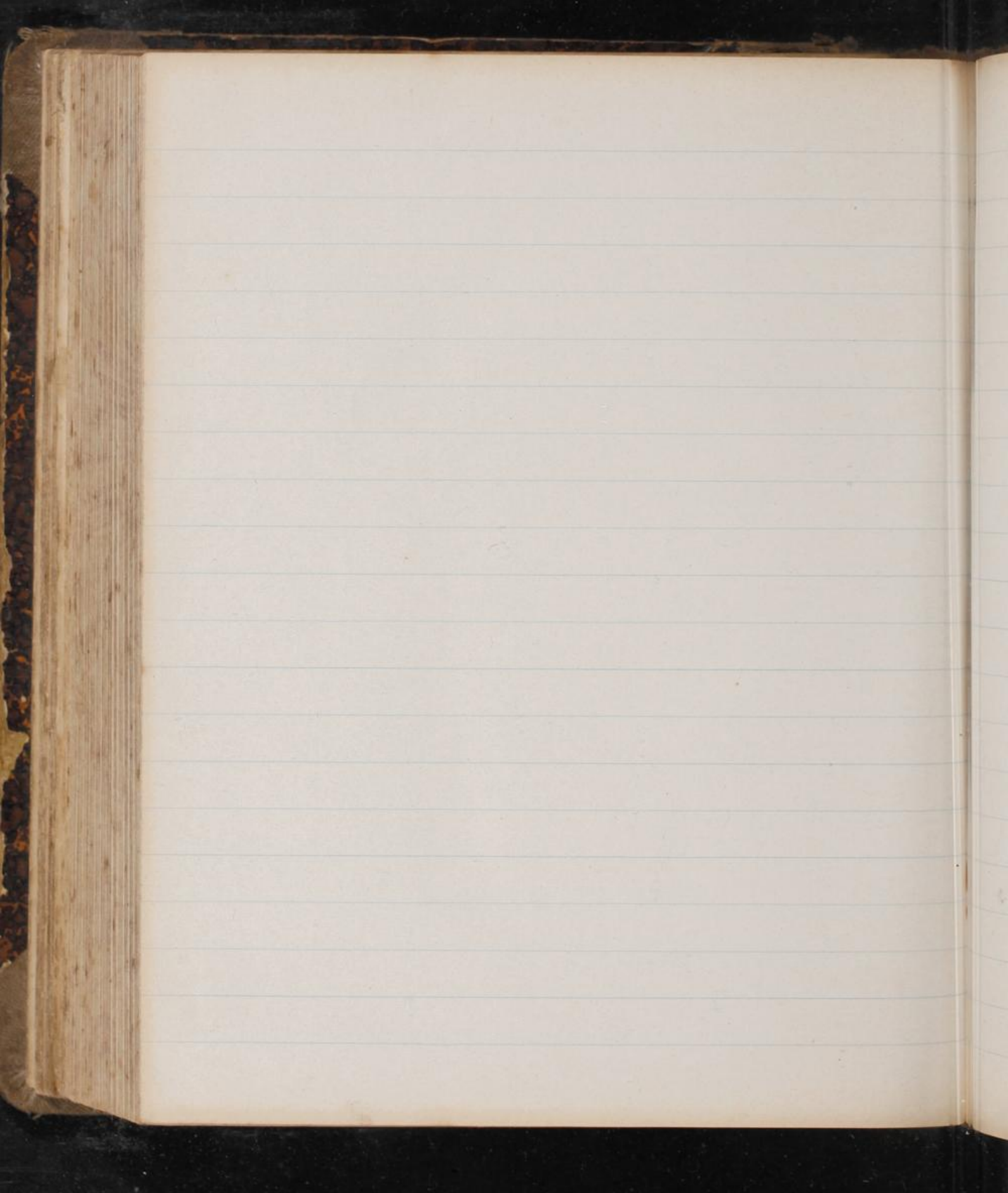
239



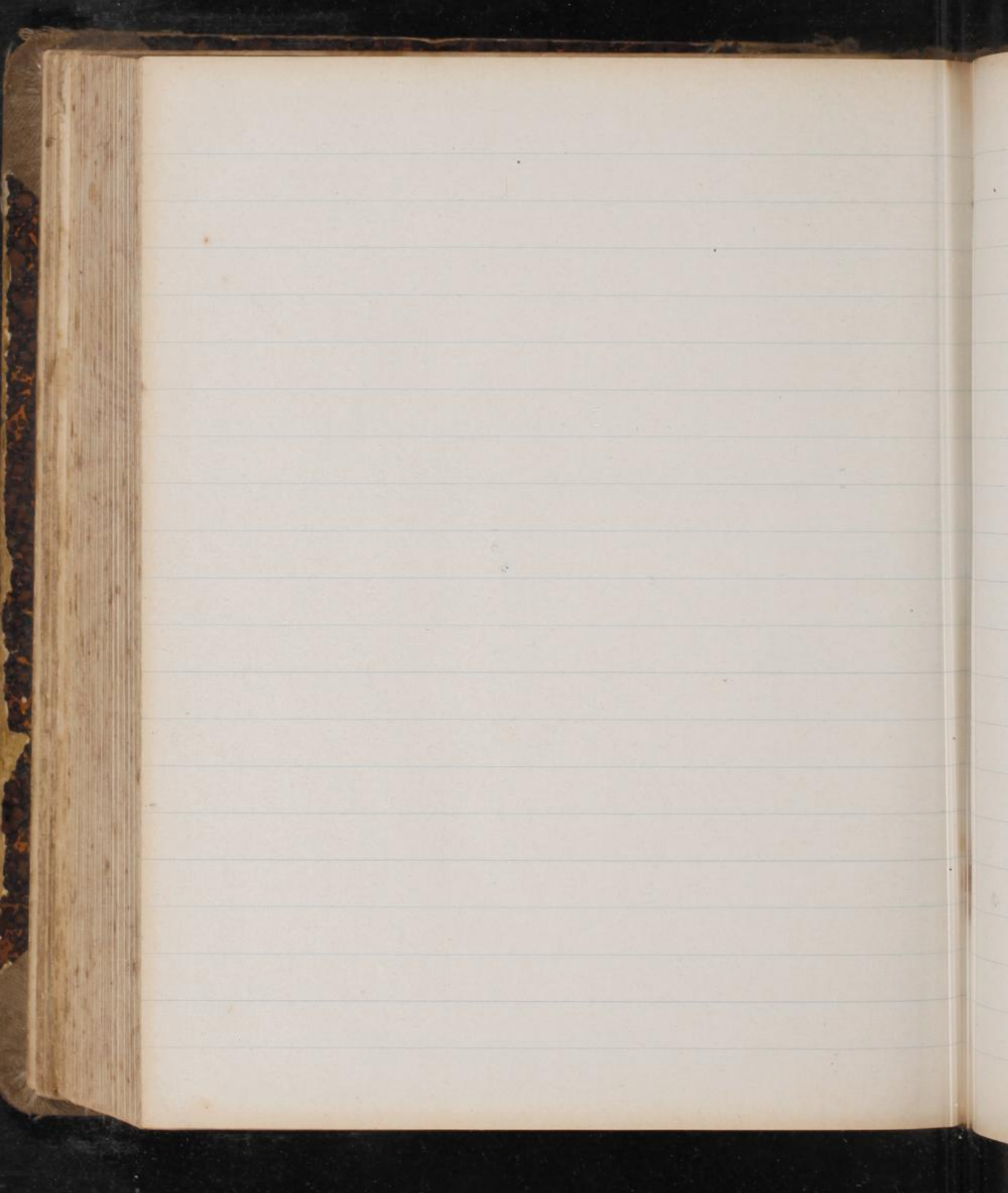
240



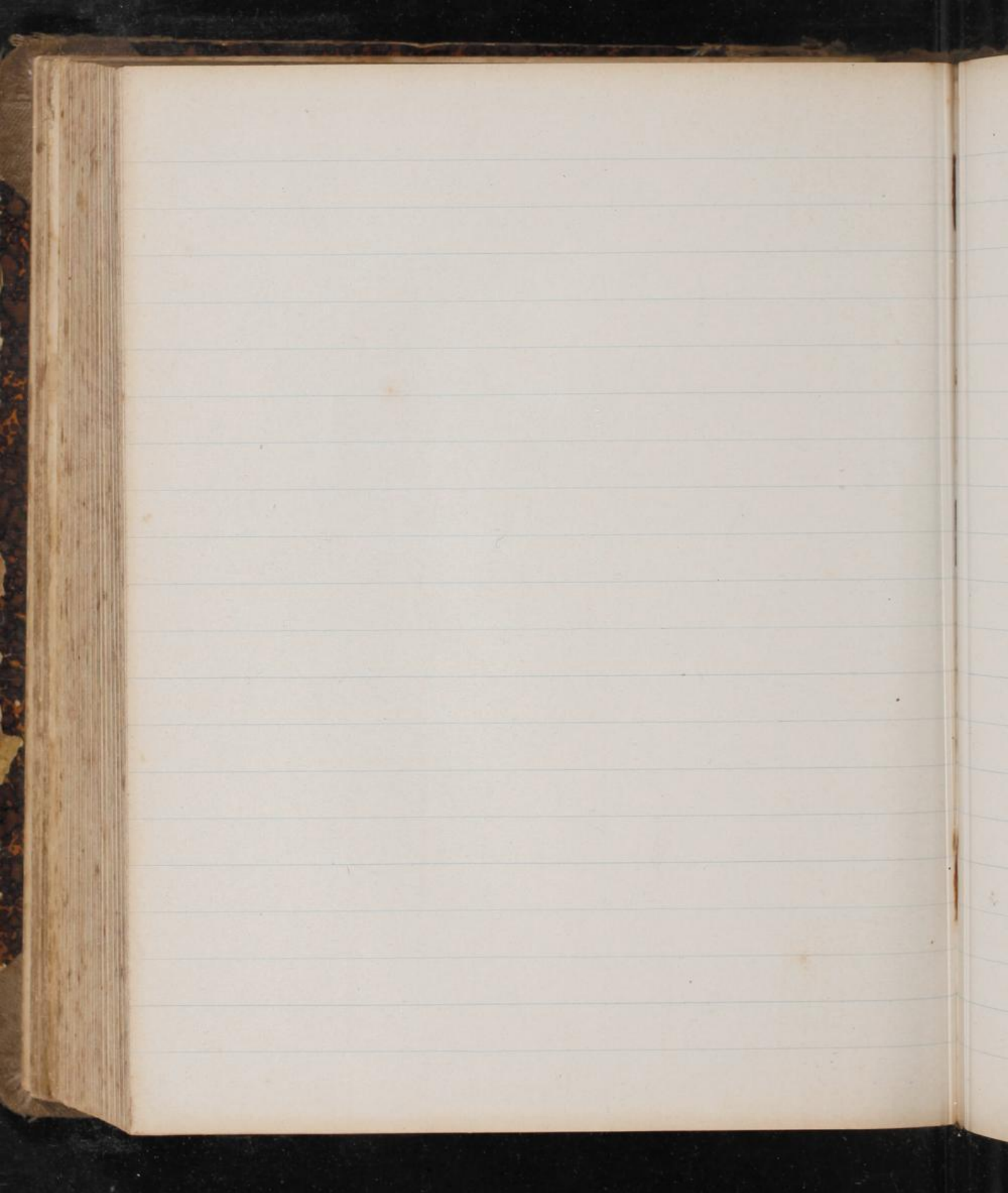
241



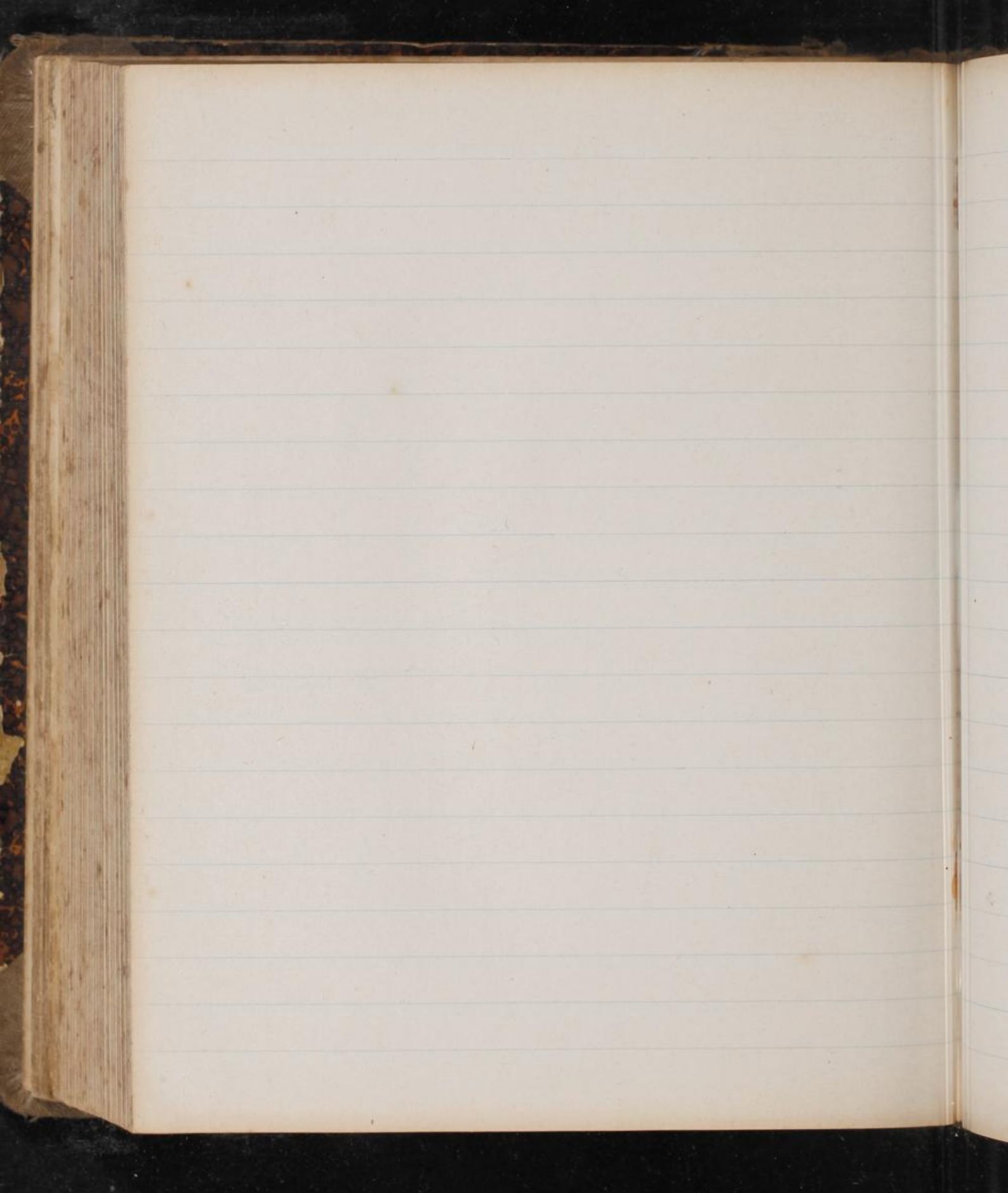
242



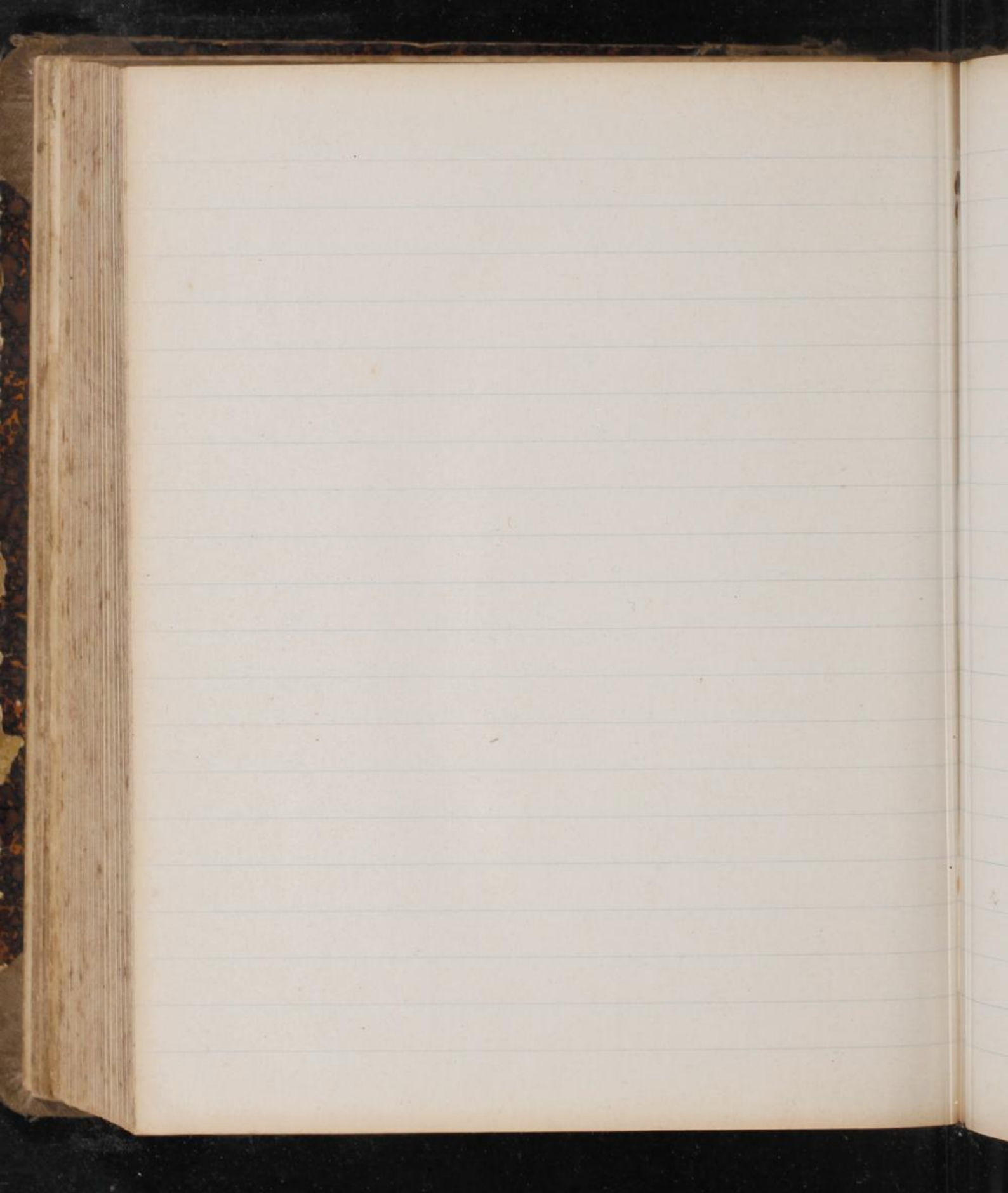
243



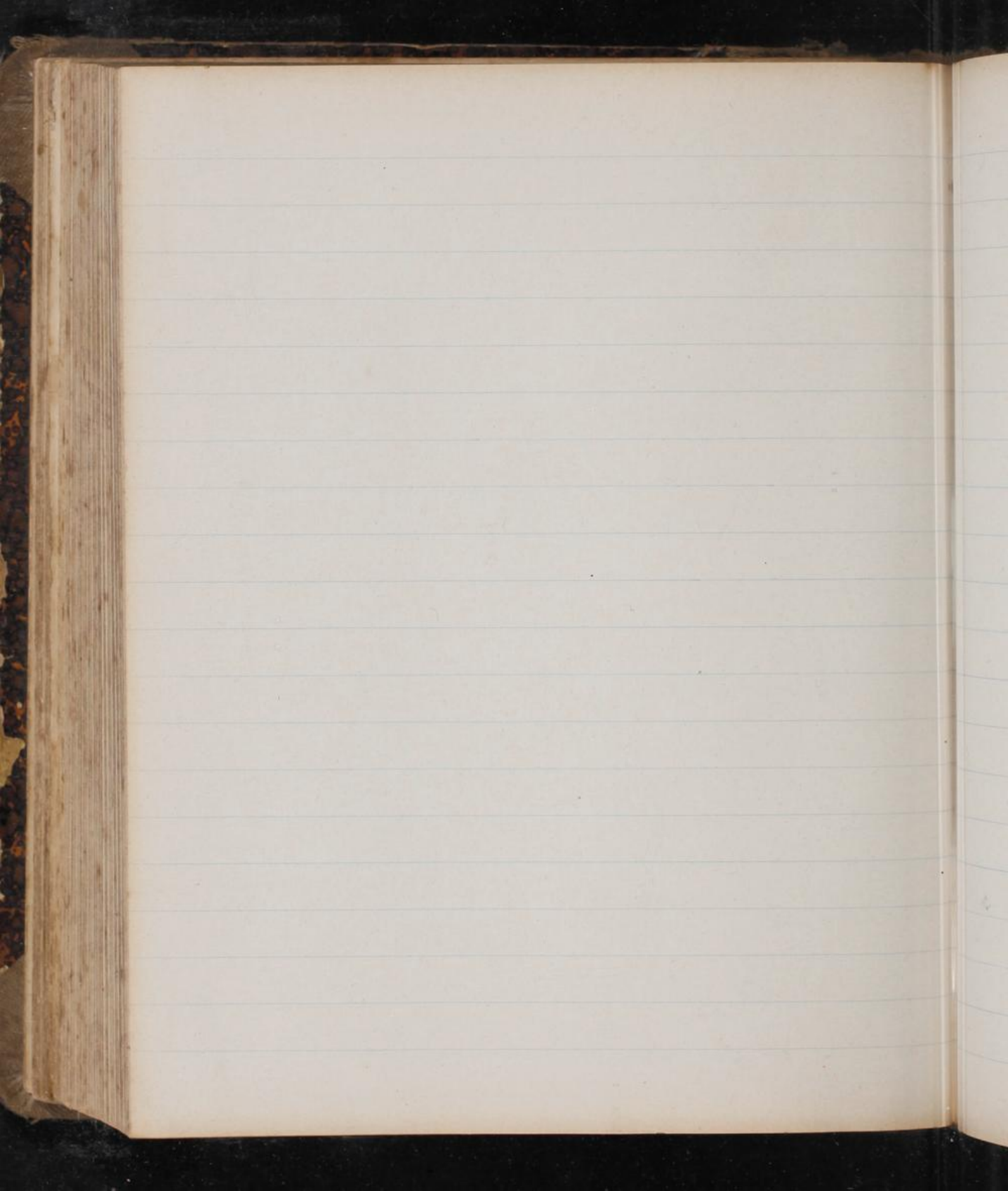




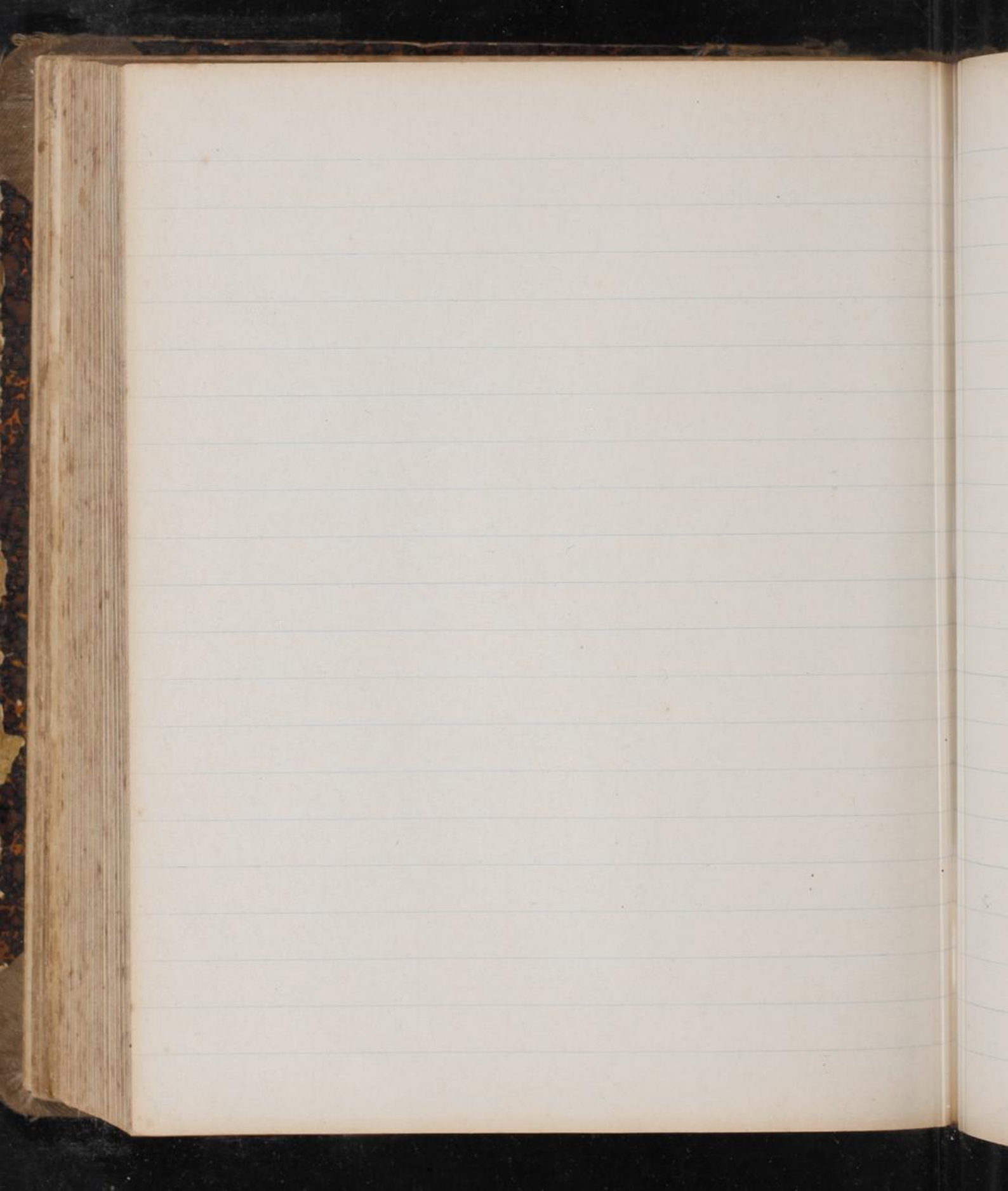
245



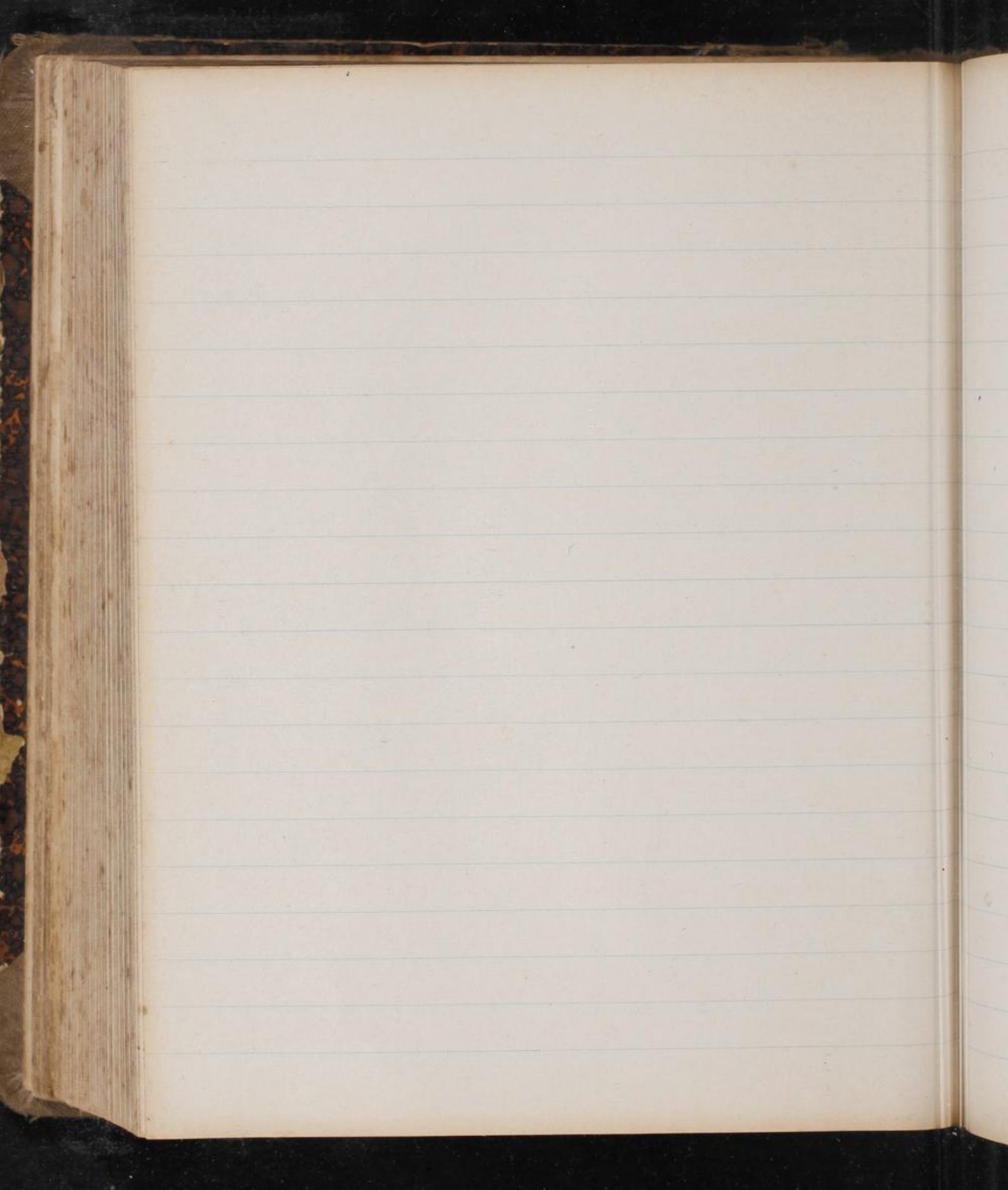
246



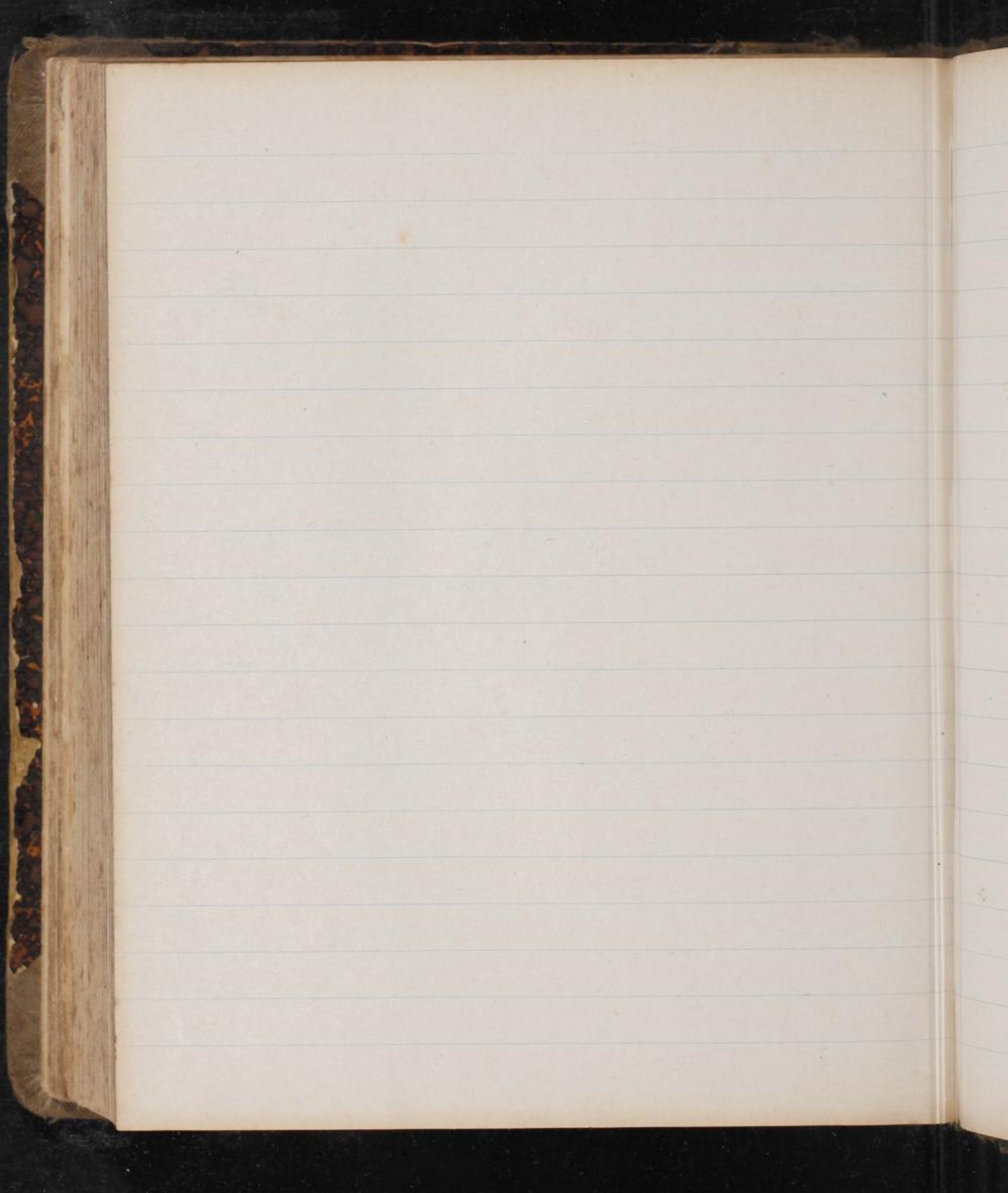
247



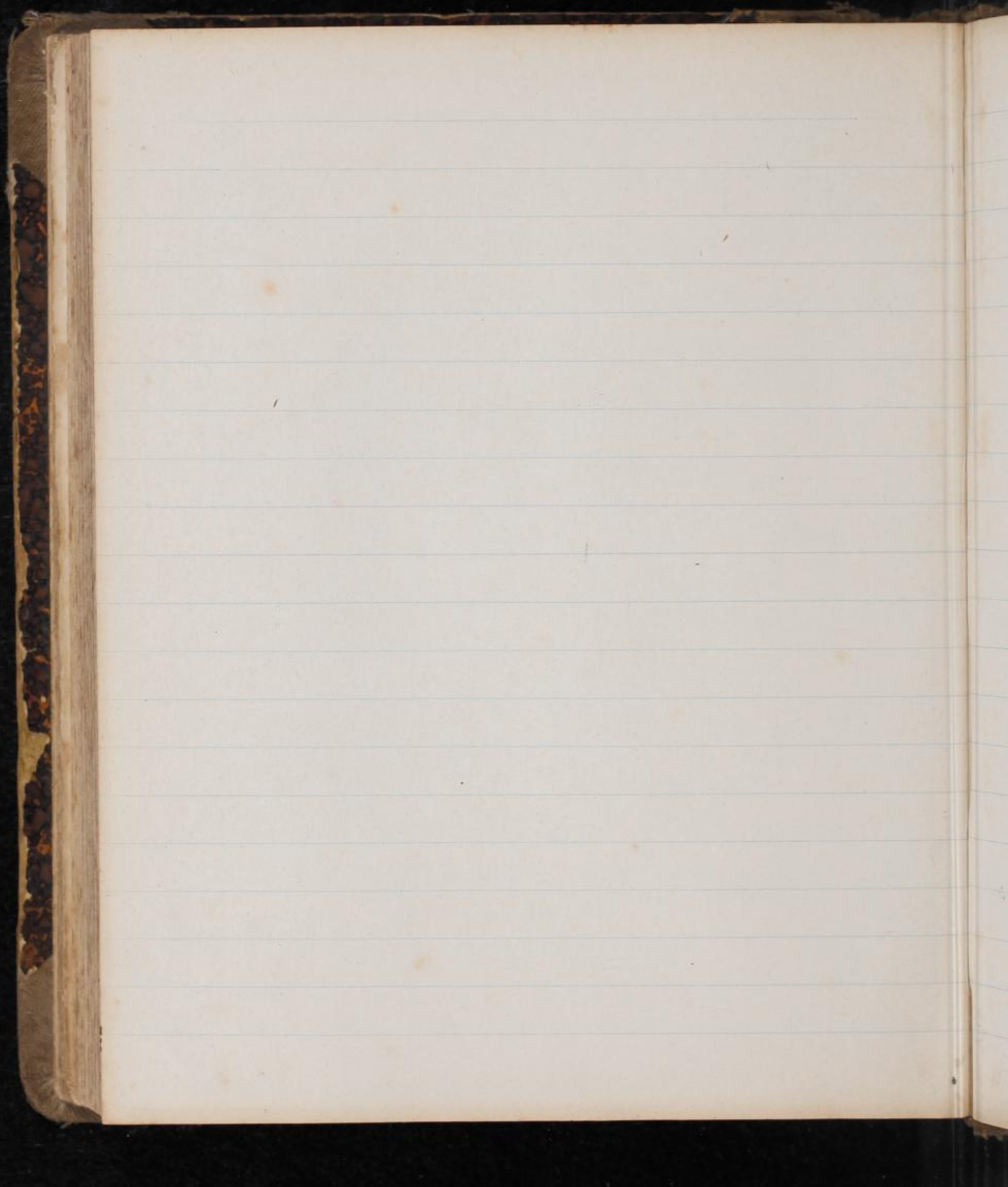
248



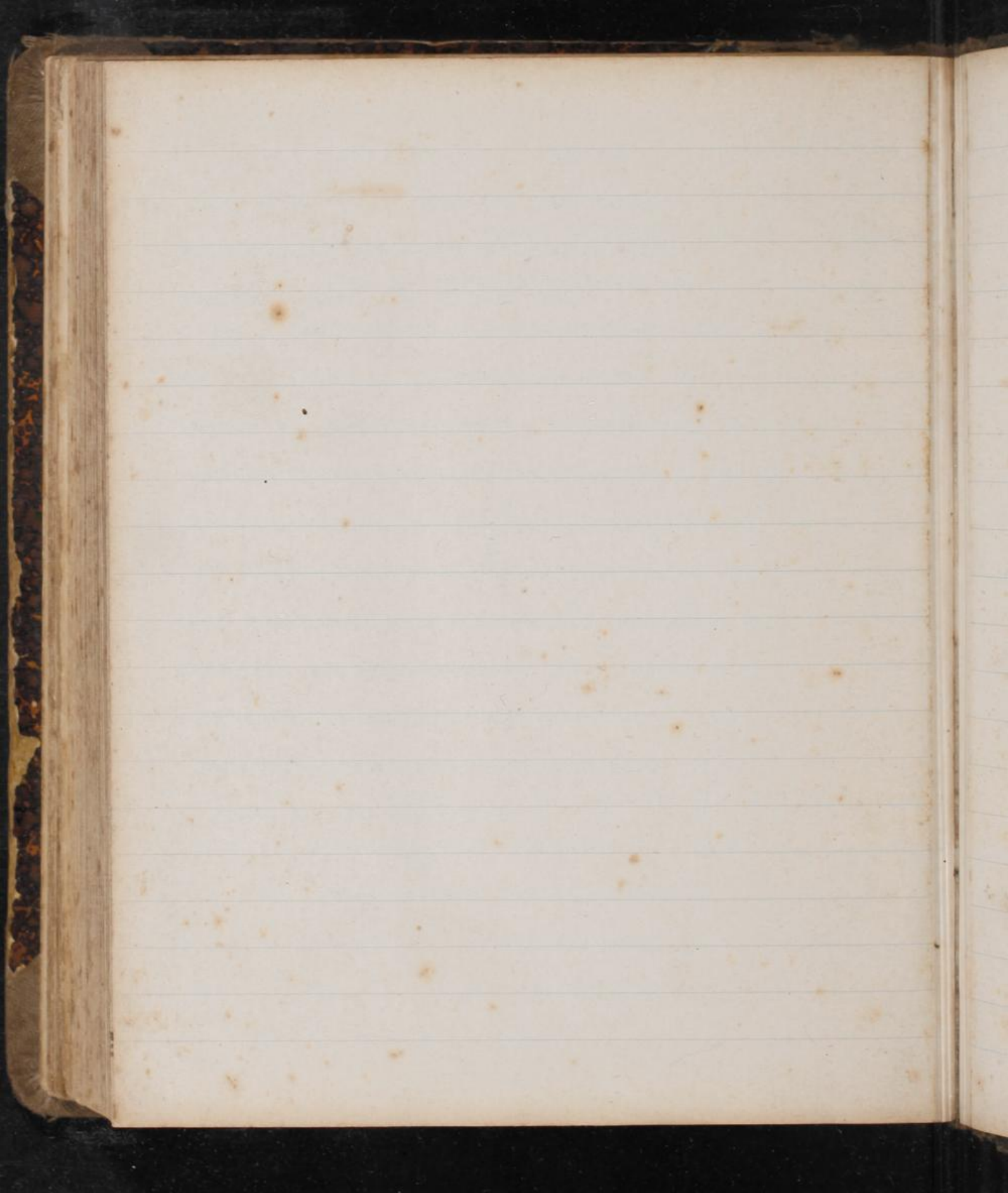
249



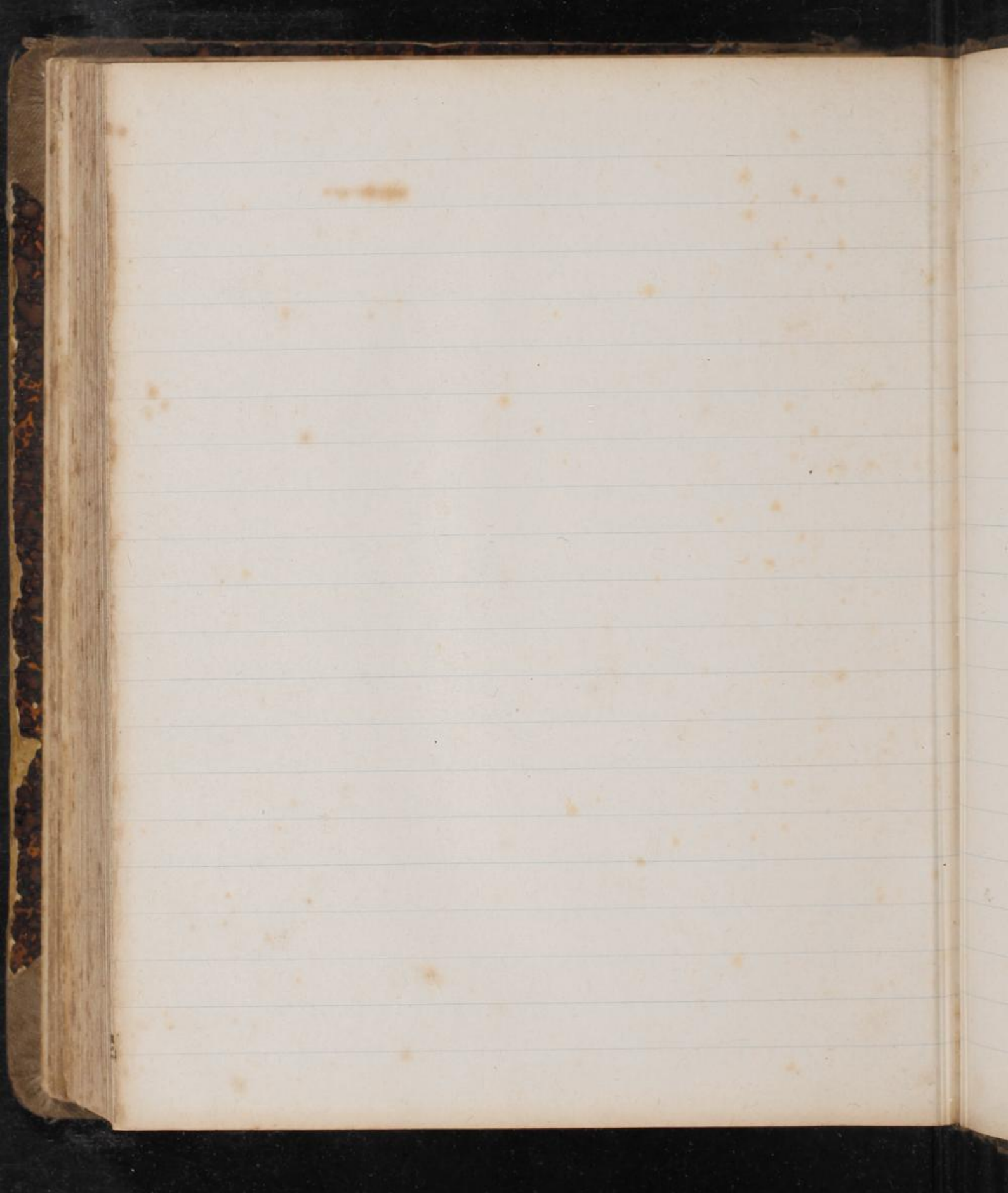
250



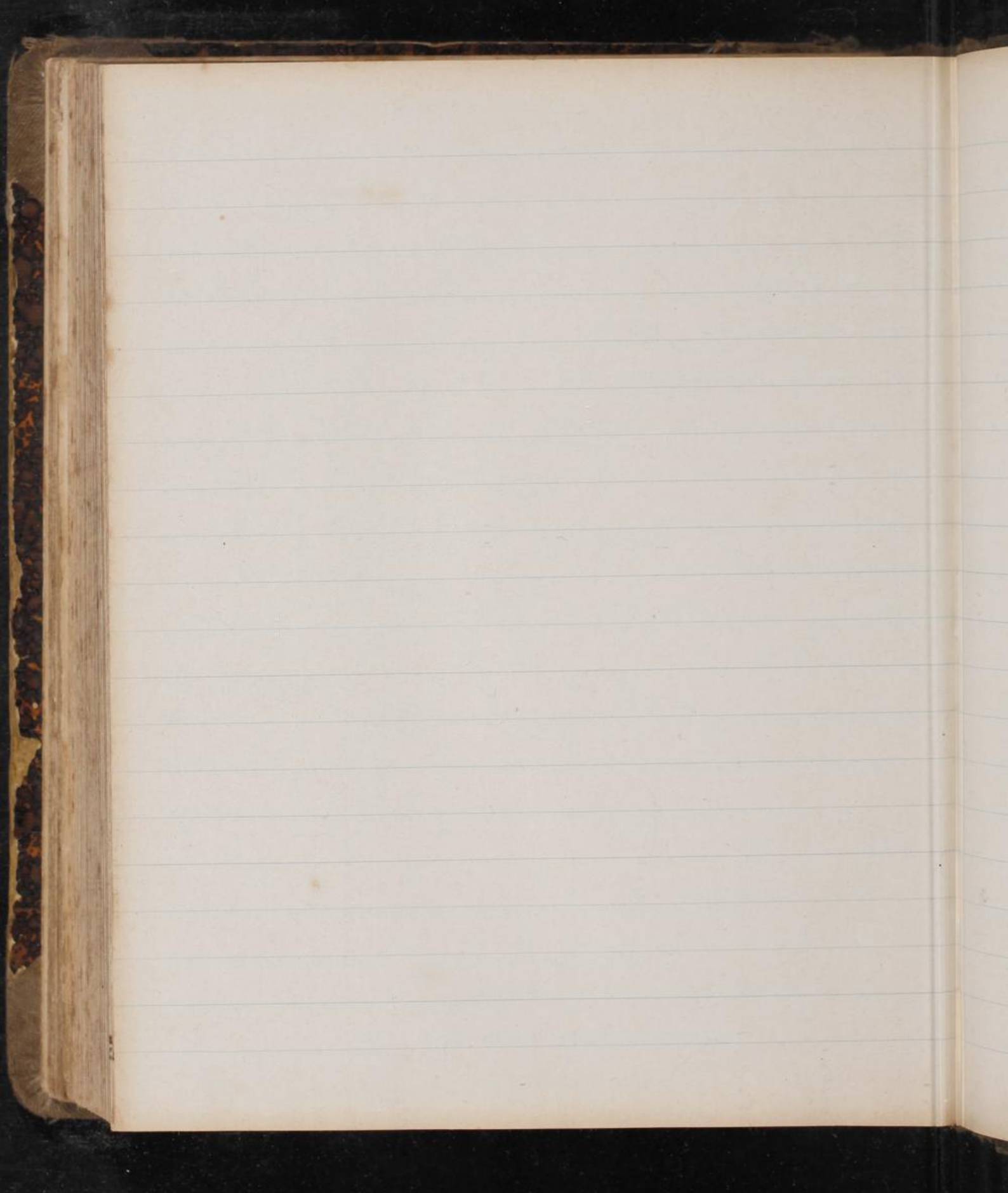
251



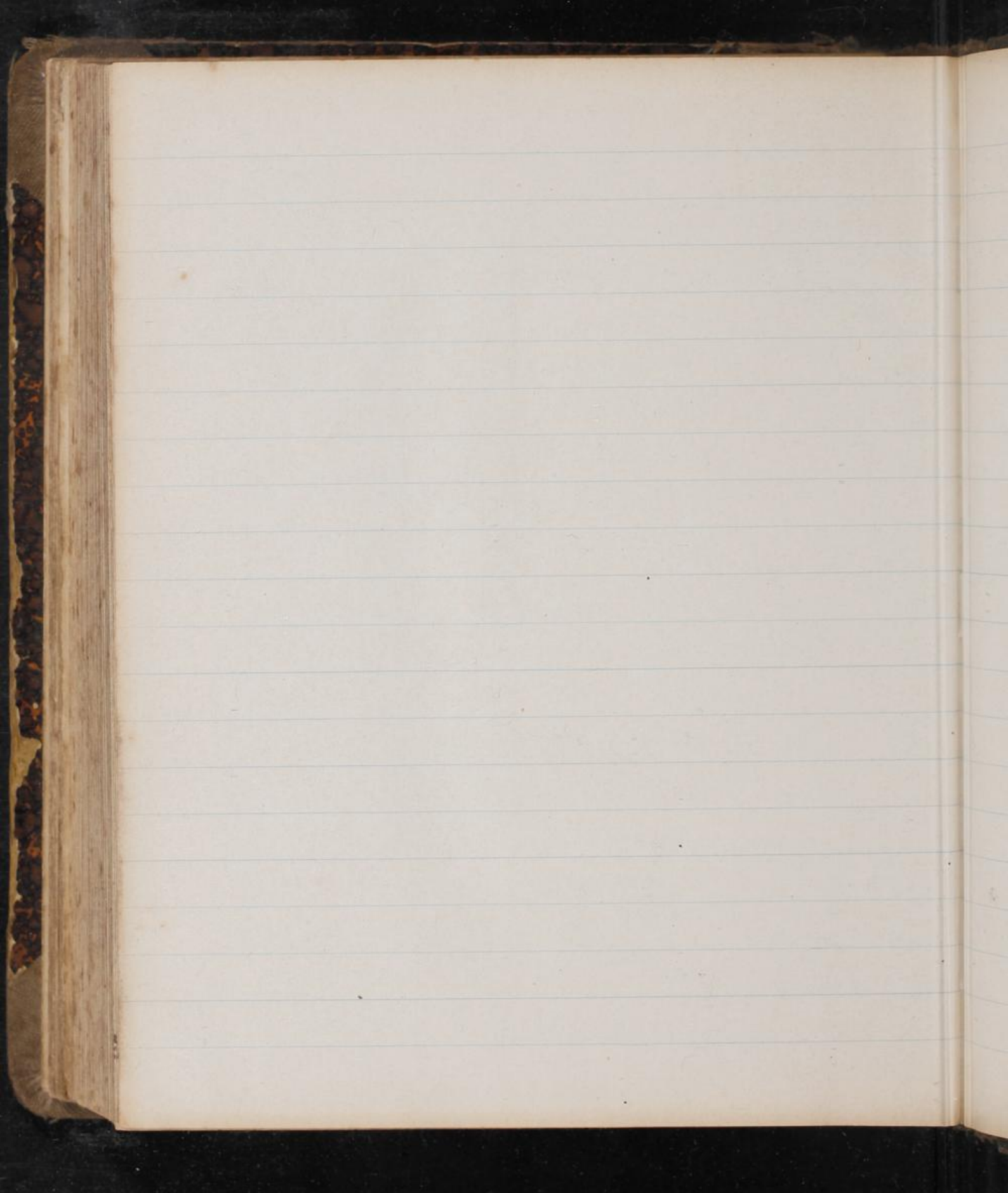




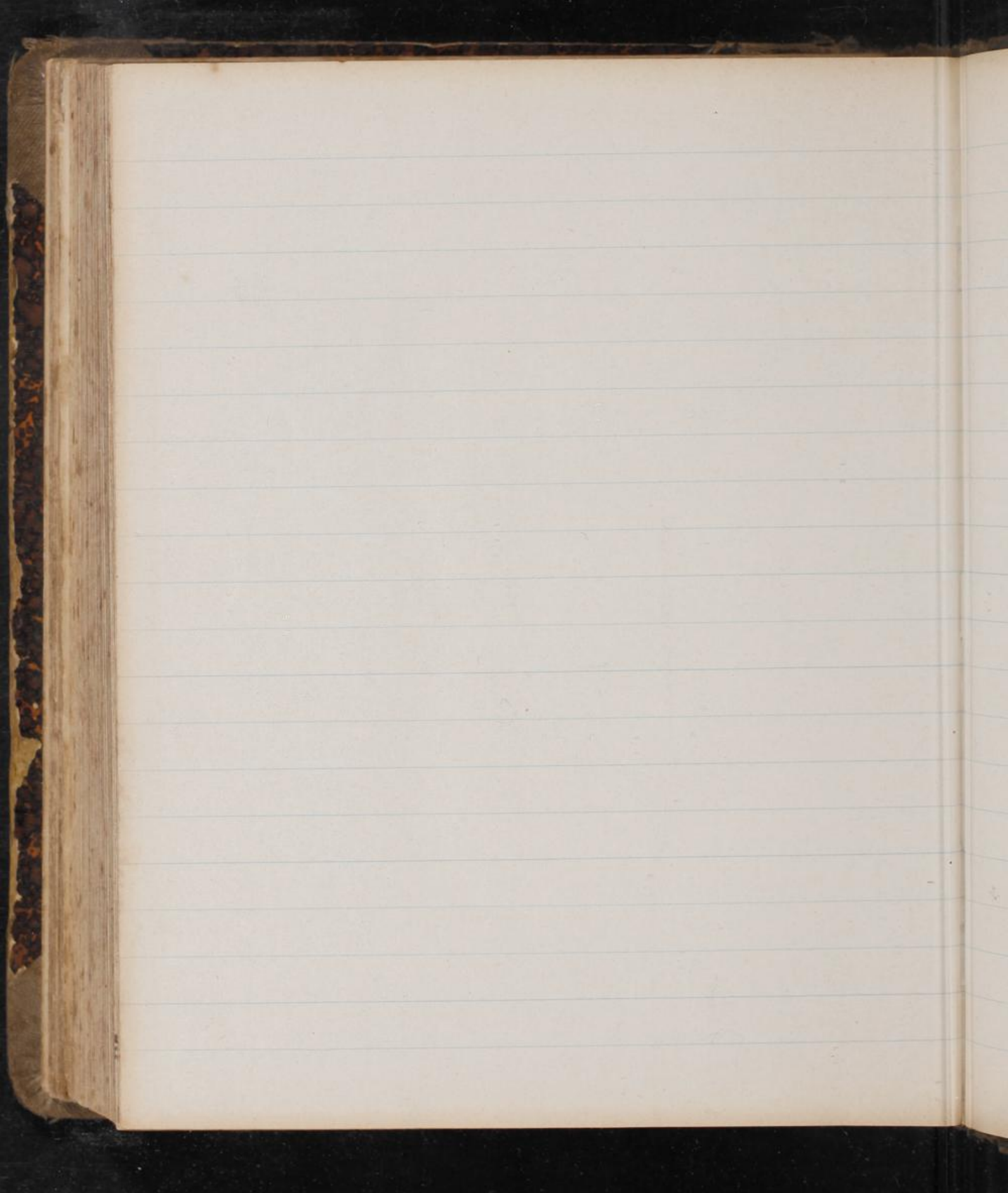
253



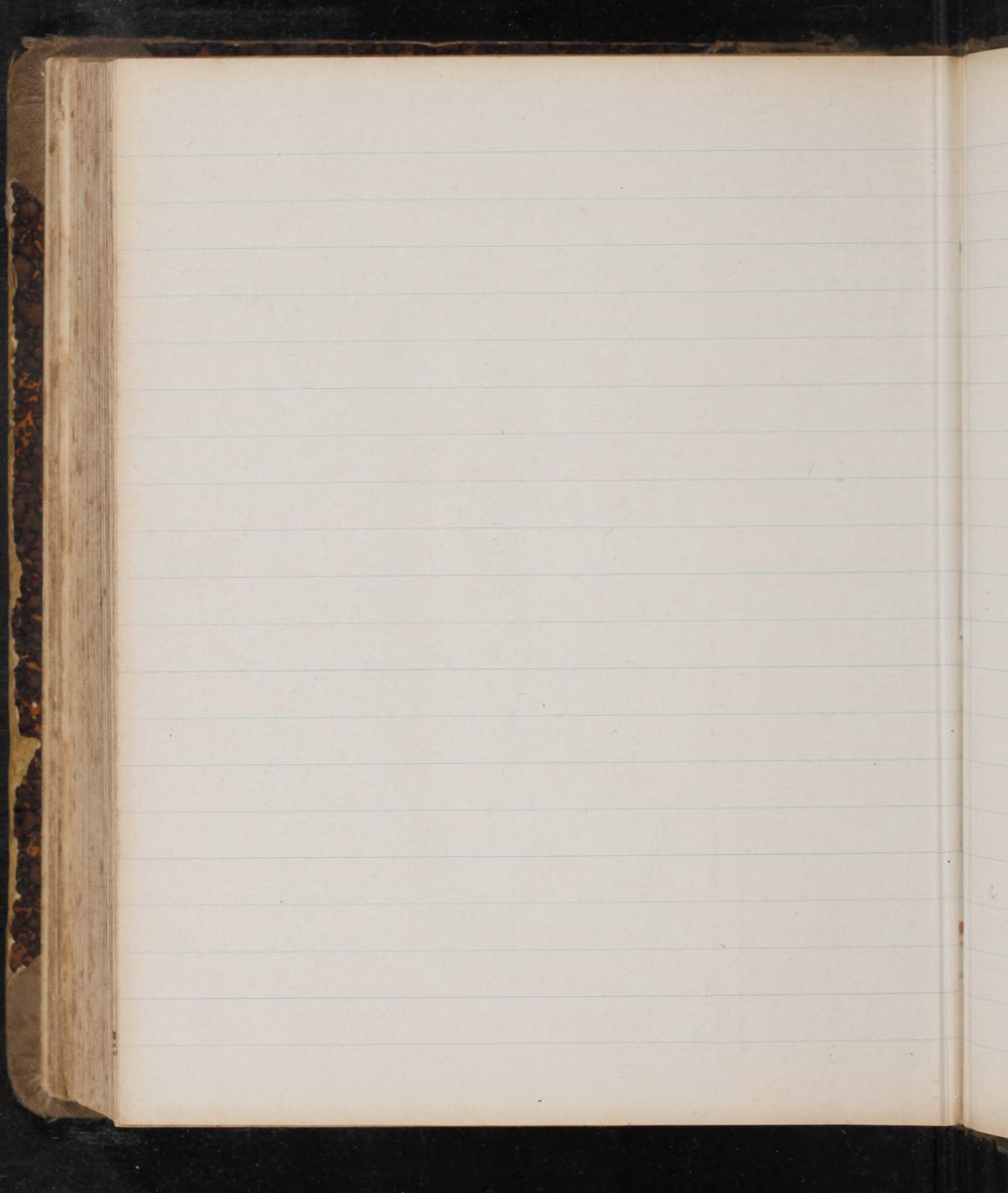
254



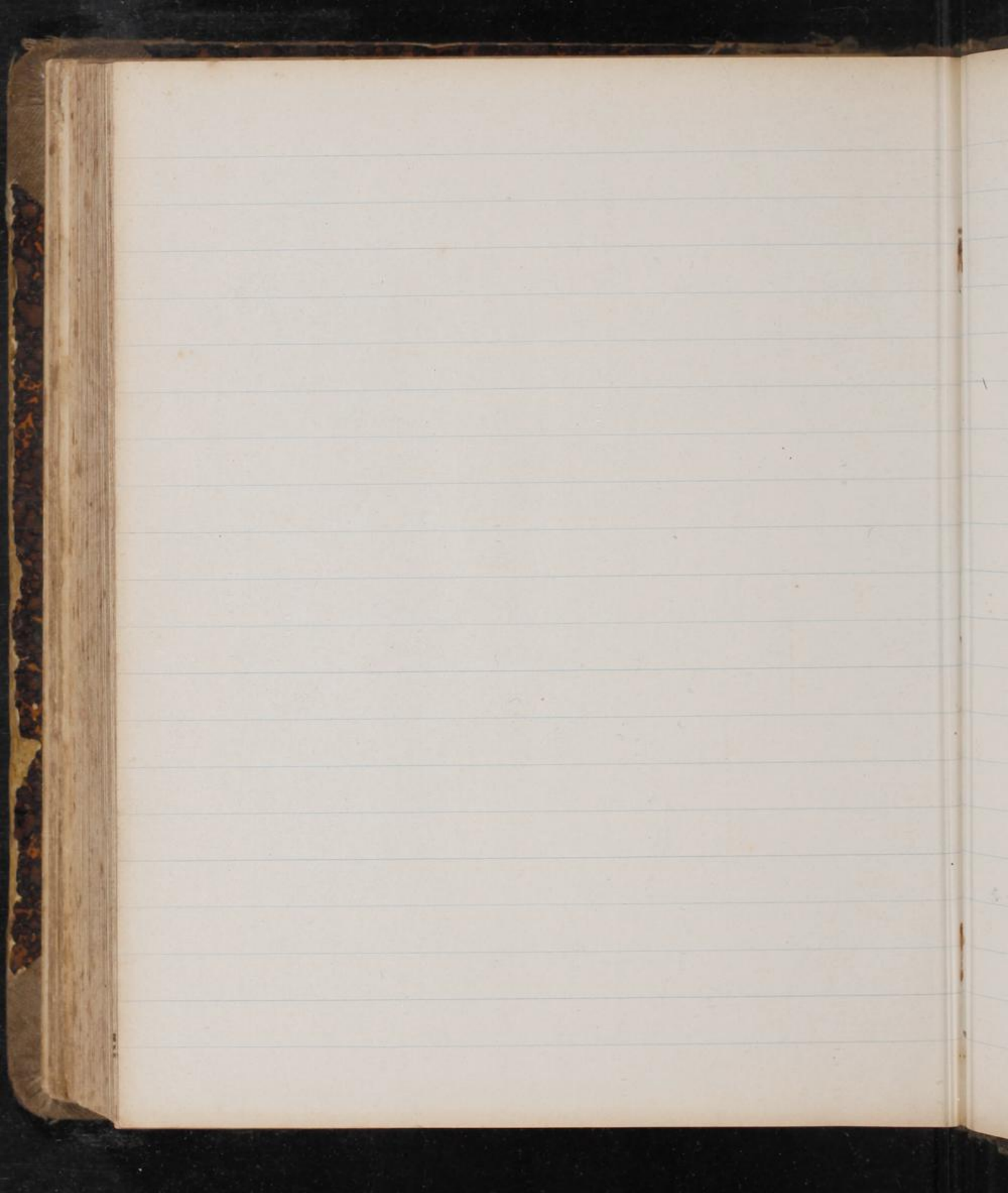
255



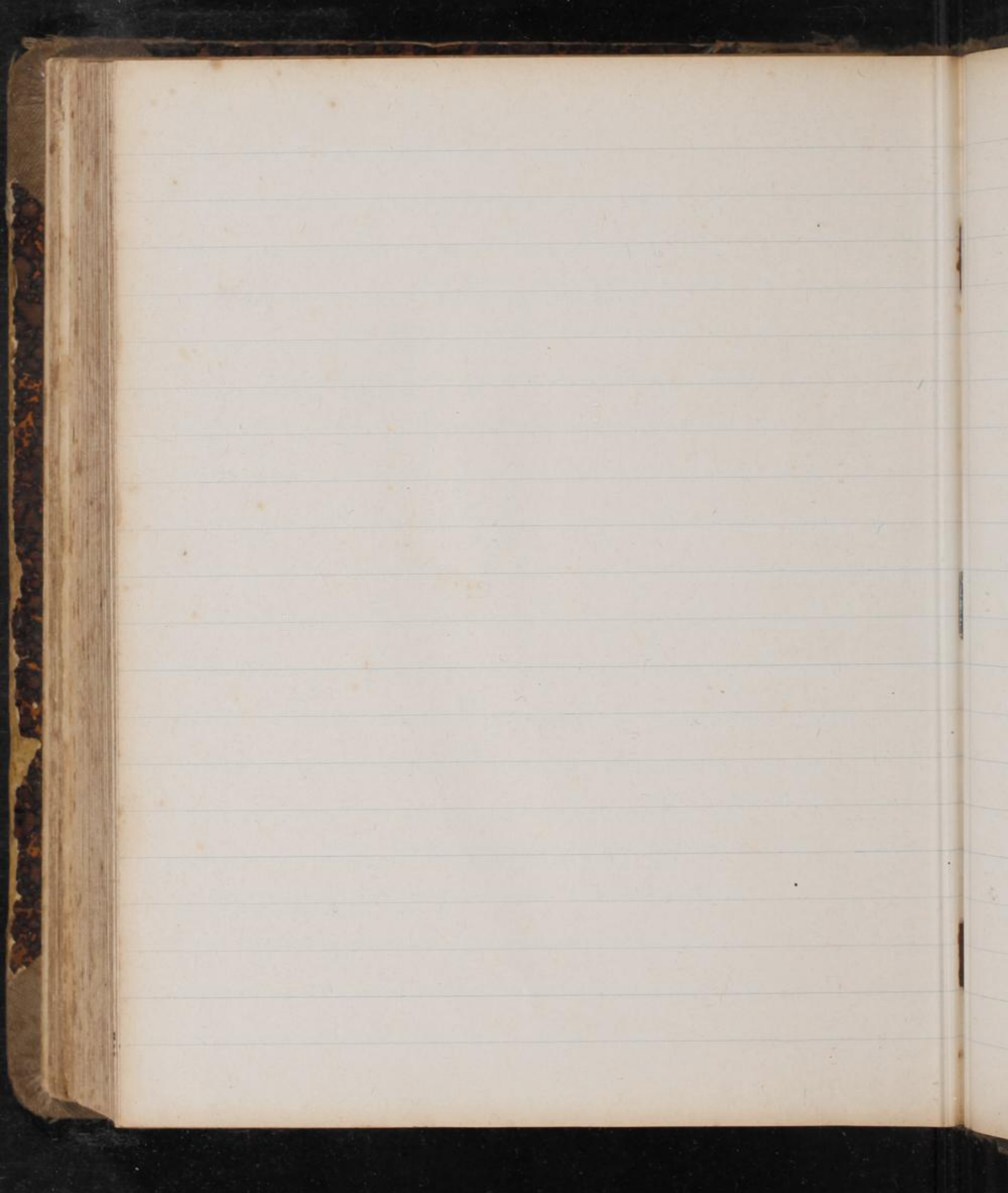
256



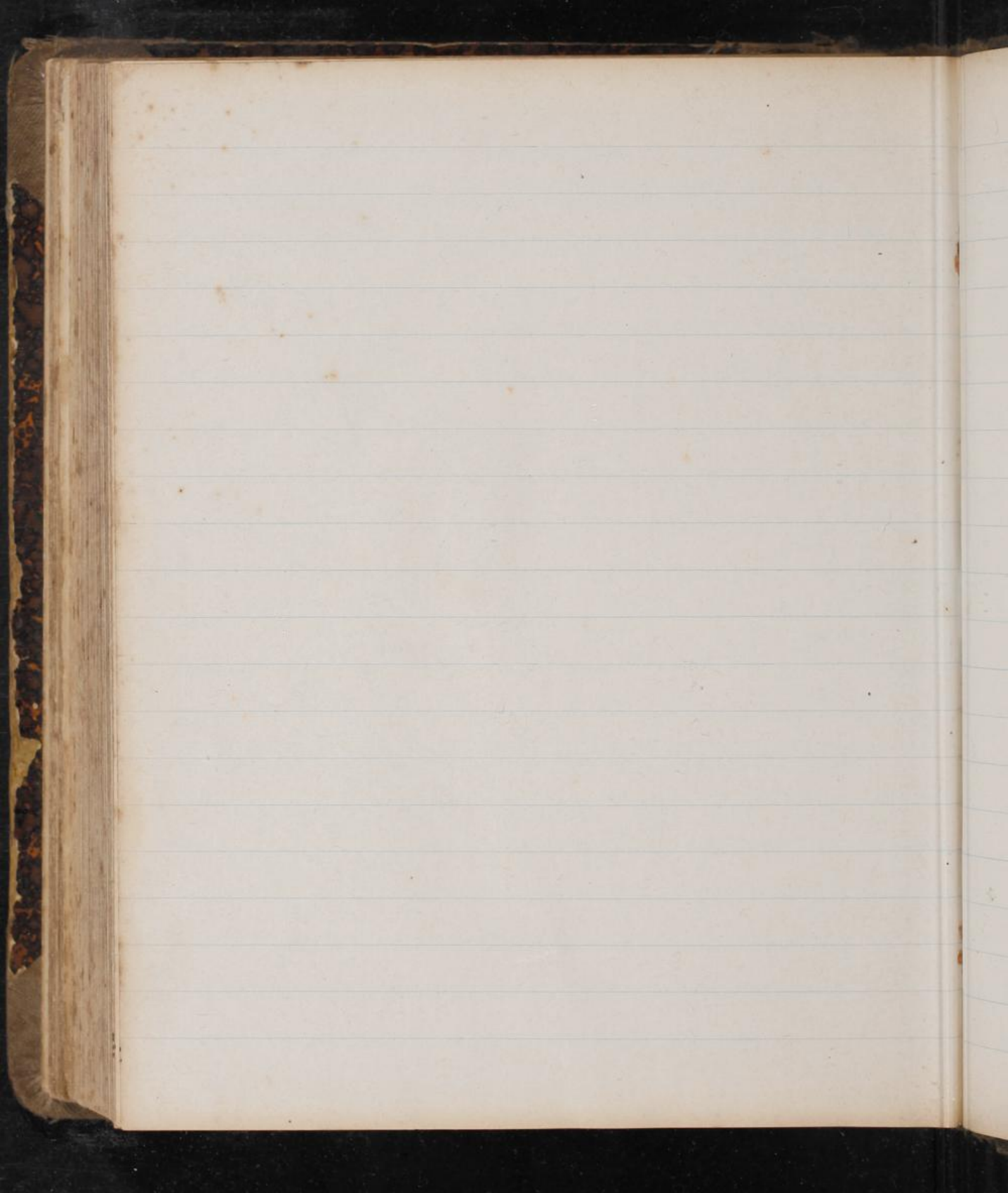
257



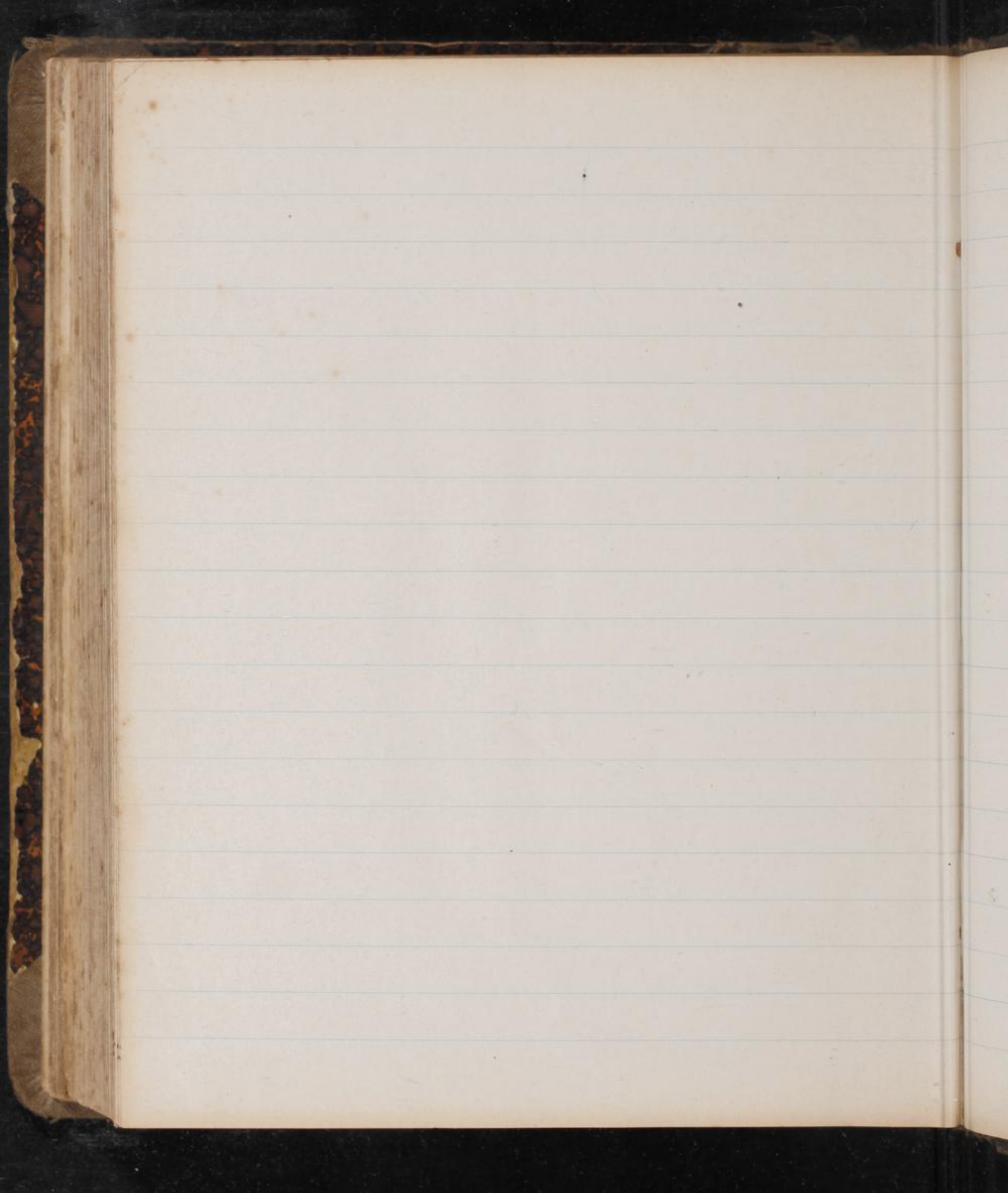
258



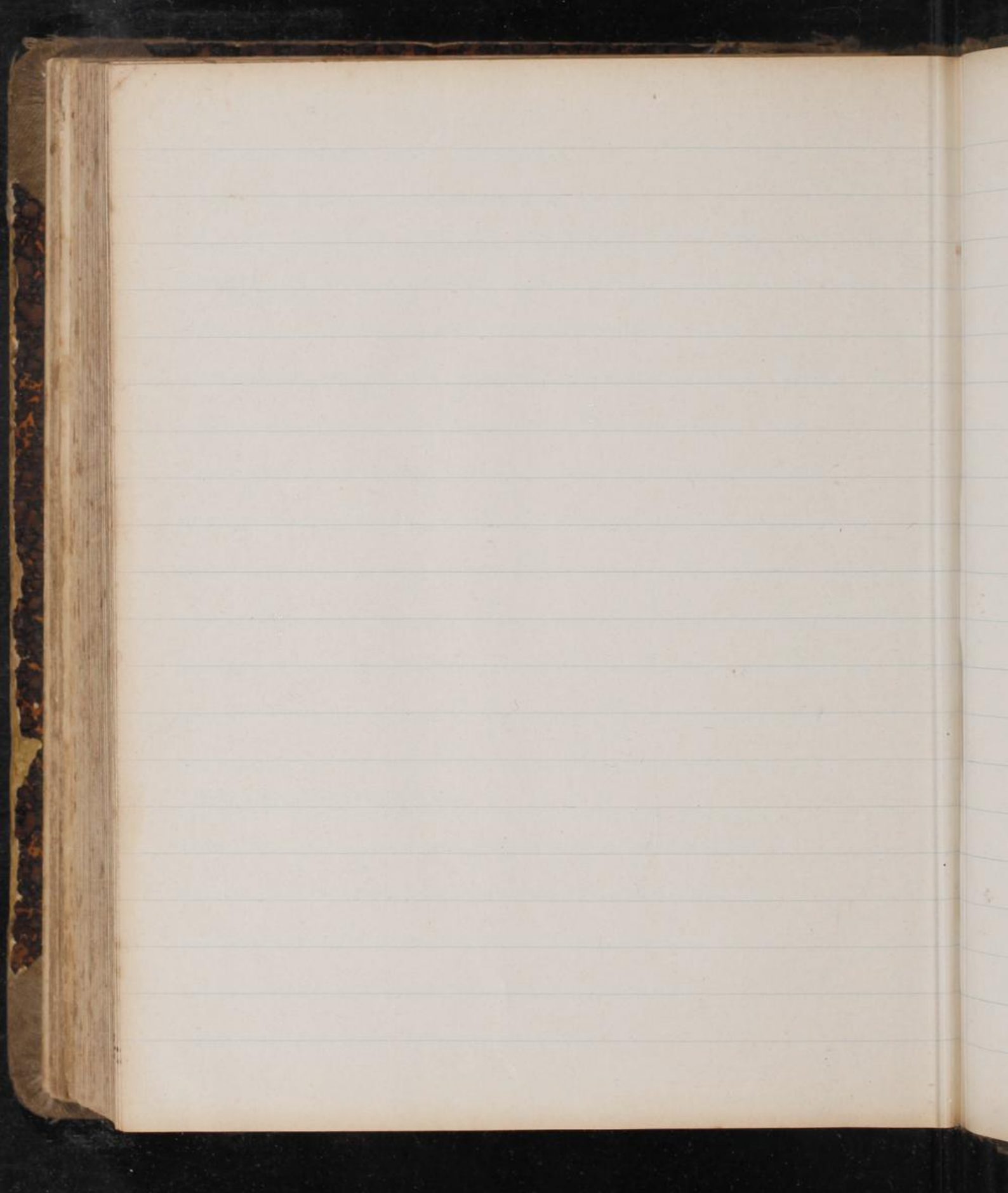
258



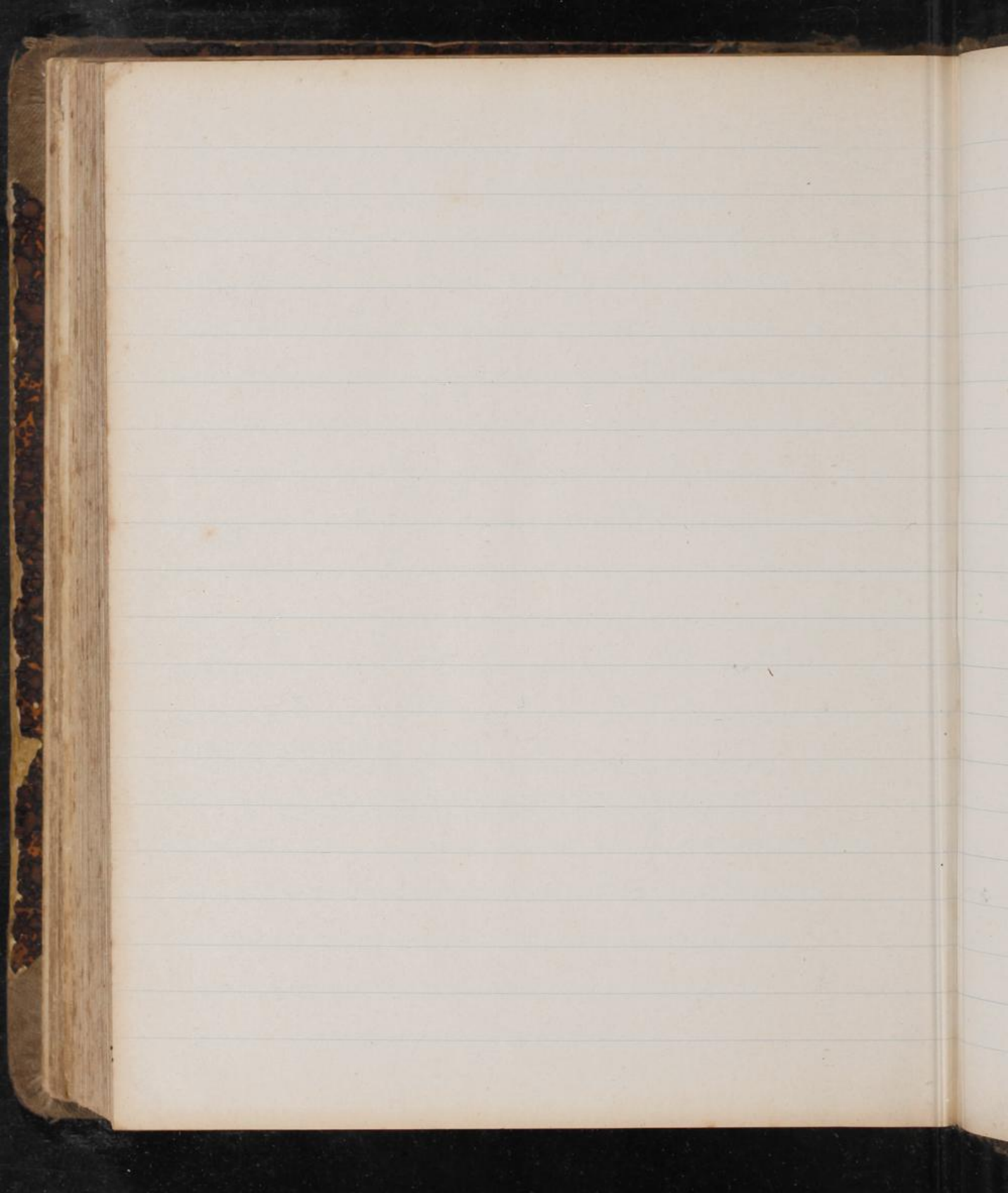
260



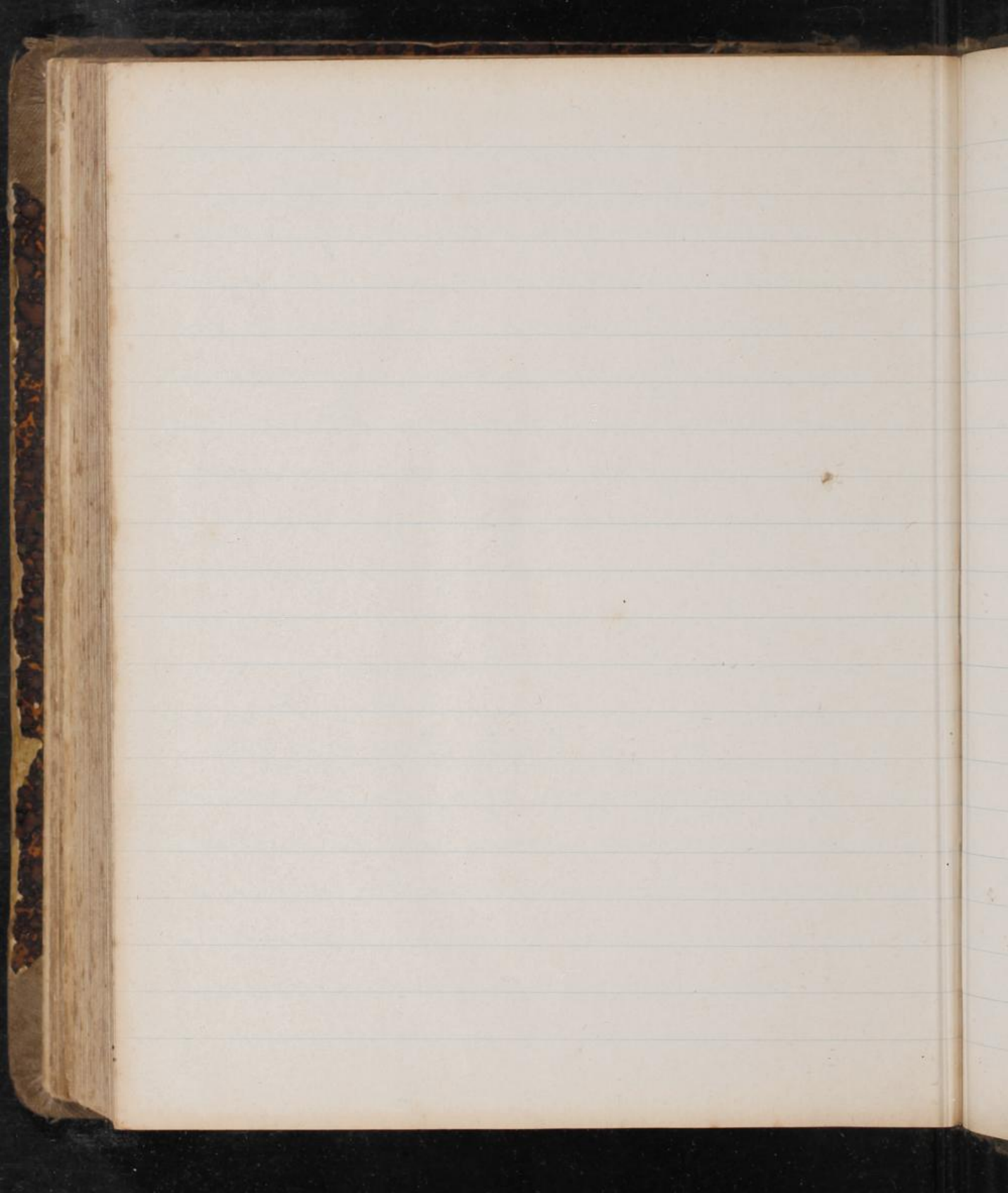
261



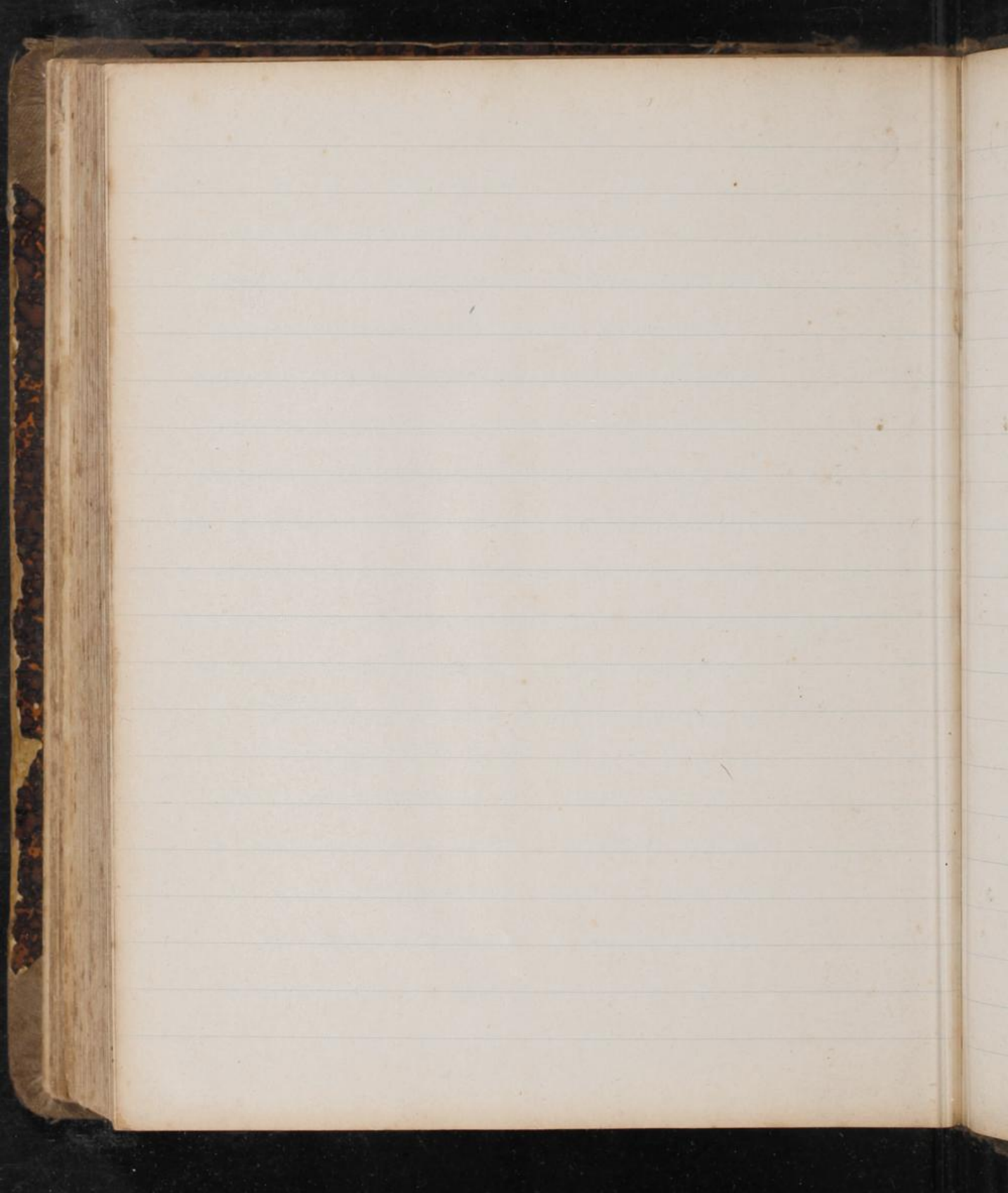
262



263









Stachelbeerwein (zähmisch 1927)

Nüßig	zuf. 23 ltr	zuf. 9 ltr.
Apfelmur	16 1/2 $\text{P}$ = 7 1/2 ltr Staff	7 1/2 $\text{P}$ = 2 3/4 ltr
Zucker	14 $\text{P}$	4 1/2 $\text{P}$

Porzellan: Kaufmann Selb

Flösig: E. Burkart Dösingen  
Allg.

S.	Suppen	N <sup>o</sup> .
	Bouillon mit Reis i. d. Form	
9	Reissuppe	9
11	Nudelsuppe	12
16	Treffelsuppe	17
21	Erbsensuppe	22
18	Weinsuppe	19
20	Tomatensuppe	21
22	Grünkornsuppe	53
36	Kummkohlsuppe	38
	Gemüsesuppe	
	Milchsuppe	
	Fleischsuppe	
	Leijerte Suppe	
	Braune Suppe	
	Kartoffelsuppe	
	Biersuppe I, II, + III.	
	Griessuppe	
	Eichenschwamm-suppe	
	Milchgrüsuppe	

Starhelber

Nösig Inf. 23 ltr

Apfelmarmelade 16 1/2 P = 7 1/2 ltr

Zucker 14 P

Porzellan: Kura

Stemmg: 8. Blau

I	Vorgerichte	N. S.	Suppen	N. S.
	Gänseleberpastete		Bouillon mit Reis i. d. Form	
		9	Reissuppe	4
		11	Nudelsuppe	42
		16	Topfelsuppe	17
		21	Erbsensuppe	22
		18	Weinsuppe	19
		20	Tomatensuppe	21
		42	Grünkornsuppe	53
		36	Blumenkohlsuppe	38
			Gemüsesuppe	
			Milchsuppe	
			Fleischsuppe	
			Lezierte Suppe	
			Braune Suppe	
			Kartoffelsuppe	
			Biersuppe I, II, + III.	
			Griessuppe	
			Echterschwannensuppe	
			Milchgriessuppe	

S.

Suppen

N. I.

N.

Witzsuppe

Gruppen Suppe

Bouillon mit Griesklöpfchen

Krebsuppe

Suppe a la reine' od.

Königinnsuppe

Weintraubensuppe

Reisuppe

Birnensuppe

geröstete Linsensuppe

abgeschlagene Weinsuppe

grüne Erbsensuppe

Milchreisuppe

Wassergriessuppe

süße Haferflokkensuppe

Haferflokkensuppe

30 Sargelsuppe 31

31 Zitronensuppe 39

№	I. Suppen-einlagen	№	I. Fleischweisen	№
		4	Loubklopfen	5
		22	Rindersehmerbraten	23
		27	Gesehm. Hammelfleisch	27



Gemüse

N<sup>o</sup> J

N<sup>o</sup> J.

N<sup>o</sup>

5	Linsenlofl	6		
23	Spinat	24		
26	Lauerkraut	26		
28	Grüne Bohnen	29		

S.

Gemüse

N<sup>o</sup>

S.

Klöße

N<sup>o</sup>

S.

24

S.

No.	J.	Gefügel	No.	J.	Wild	No.
-----	----	---------	-----	----	------	-----

24

Rehrhuhn

25

No.

Fische

No.

Salat

No.

No.

11

guterer Tafelfisch

13

49

Fischbraten

55

2

6.

13

45

№	I. Laufen	№	I. Kompost	№
2	Kartoffelanfänger	2	35 frisches Preiselbeerholz	32
6.	jollänifja Anfänger	4		
13	Anfänger	14		
45	Weinbaumanfänger	50		

I. süsse Speisen N<sup>o</sup>.

3	Apfelwein	3
7	Zitronenwein	8
29	Boniaminflammri	30
44	Läcknickel Mehlspeise	49
45	Karduffelpudding	51

I. süsse Speisen N<sup>o</sup>.

		17
		34
		35
		37
		40
		40
		41
		42
		43
		43
		61
		61
		61

## Gebäck

sen No	S.	No	S.	No
	17	Zufassungstufen	18	
	34	Windbeutel	35	
	35	Butterplättchen	36	
	37	Mandelschnitte	39	
	40	Schneebälle	42	
	40	Spekulatins	43	
	41	Makronen	44	
	42	Berliner Brod	45	
	43	Krenzel	46	
	43	Hinder-Bachwerk	48	
	61	Ornithoglytzen	68	
	61	Ornithoglytzen	69	
	61	Ornithoglytzen	70	

I.	Gebäck	N <sup>o</sup> .	I.	Kuchen	N <sup>o</sup> .	I.
----	--------	------------------	----	--------	------------------	----

			9	Rodenküfzen	10	
			13	feiner Ruffenküfzen	15	
			33	feiner Apfelkuchen	34	
			46	Topf-w. Rodenkuchen	52	
			62	Yonigküfzen	74	

№	J.	Kuchen	№	J.	Torten	№
10				8	Königinstorte	9
15				32	Kaiserin Friedr. Torte	33
34				37	Makronengittertorte	40
52				39	Makronenkugeltorte	41
74				49	Sandtorte	54
				62	Opinelocher m. Nougat- füllung	72

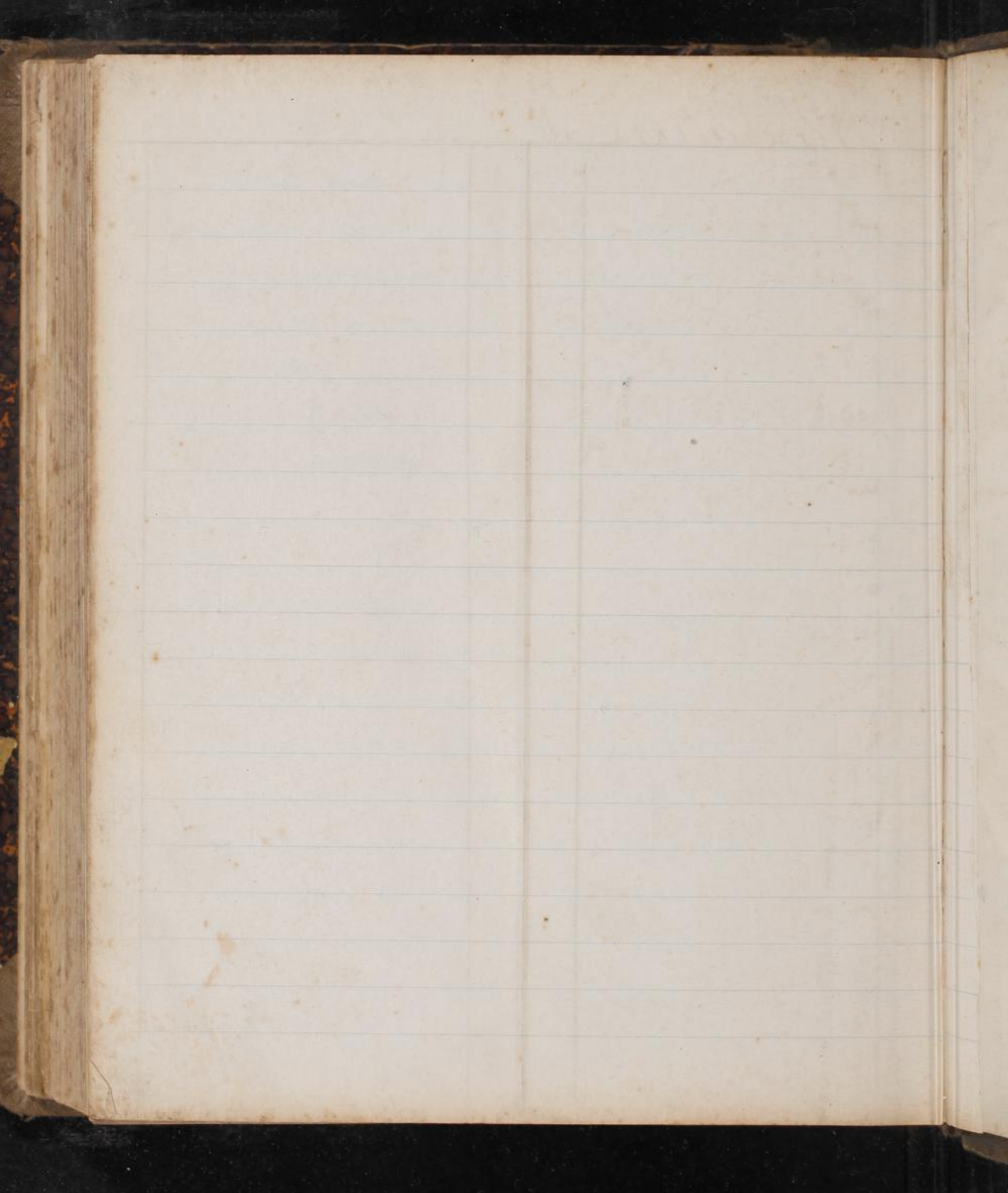




Verschiedenes

S.		No.	S.		No.	S.
1	Knis in der Form	1				
10	Kücheln	11				
19	der Wurst das Stiefelb.	20				
28	Sauerkraut Salat	28				
43	Kartoffelbrei	43				
	Zitronenerem zum	47				
	Füllen von Fischen					
	Theeplätzchen					





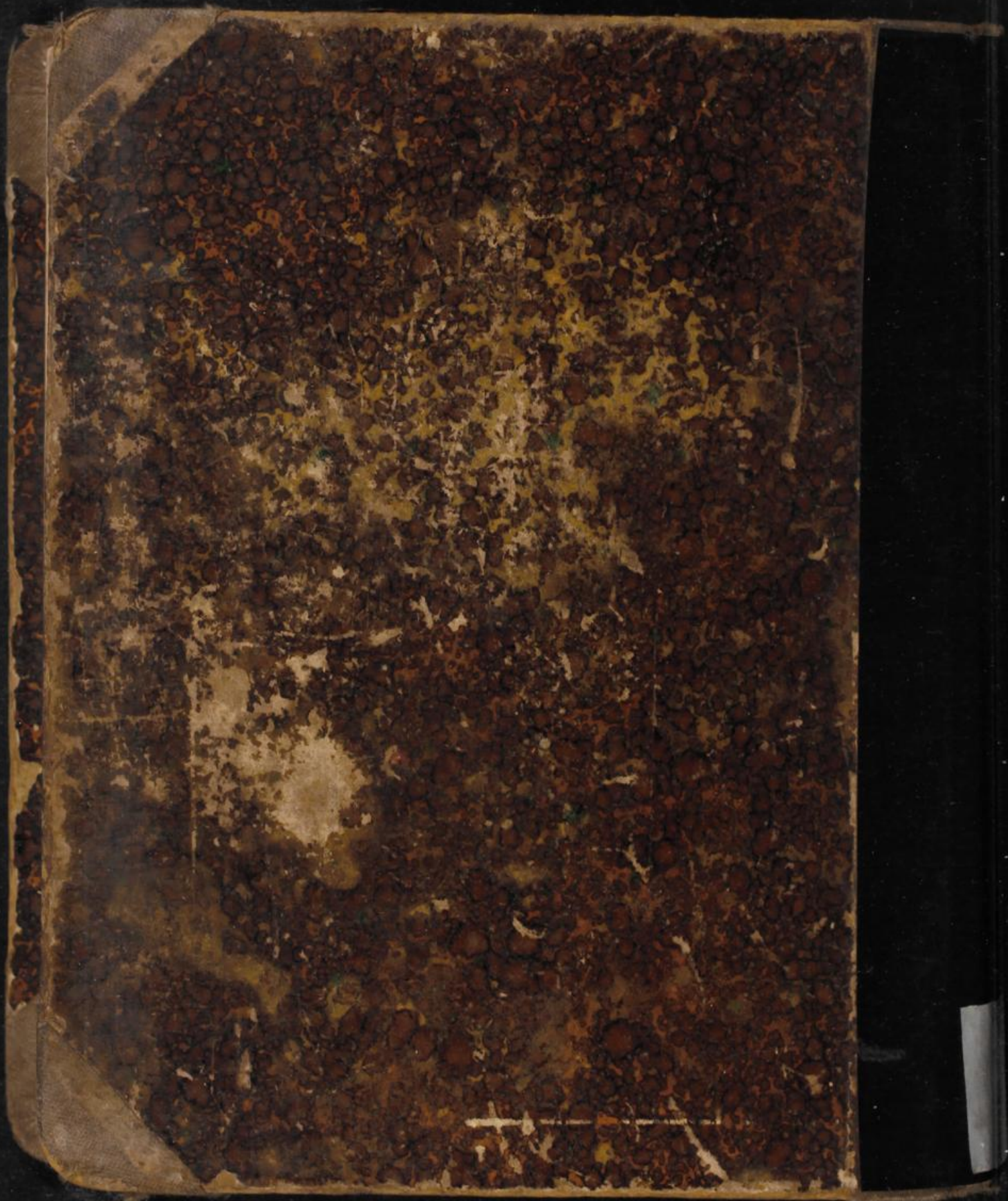
276



277







# Colour & Grey Control Chart

Danes PICTA 