LAHR

VERLAG von MORITZ SCHAUENBURG

Als

Namenstag-Präsent

von Deinem Papa.

Den 11. August 1896.

Mina Maier.

2

MEIN KOCHBUCH

Verlag
von Moritz Schauenburg
in Lahr

Motto: Der Weg zum Herzen geht bekanntlich
durch den Magen.

In dieses Büchlein, meine Lieben,
Findet ihr säuberlich geschrieben,
Was eine Hausfrau wohlerfahren
Gesammelt hat in vielen Jahren:
Rezepte für manches gute Brätlein,
Für Suppe, Gemüse und manch Salätlein,
Für Fische und Klöße, für Obst und Kuchen,
Die möget ihr nun getrost versuchen
Zu eurem und eurer Kinder Frommen, —
Hoff', es soll allen wohl bekommen!


Supper
Evan Wagner
87

Französiche Wurzelsuppe.

Es werden Kartoffel, gelbe Rüben, Kohlrabi, Petersilienwurzeln, Wirsing, Bohnen, Endivien, Porri, fein geschnitten u. gewaschen. Alles zusammen wird mit Butter gedünstet u. Fleischbrühe aufgegossen, dann wird eine Butterpanée gemacht, 2 Eier mit saurem Rahm verrührt, davon gefüllt u. noch gekocht.

× Hirnnegerl.

2 Eier werden fein gewiegt, dann die Butter nebst 3 Eiern stark verrührt, etwas Petersilie u. Zwiebel fein gewiegt u. dann alles mit Semmelmehl vermengt bis der Teig reichlich stark ist.

Hufzugsuppe.

¾ ℔. Butter wird leicht gerührt, dann 6 ganze Eier, 6 Löffel Mehl, u. etwas Salz dazugetan. Die Masse wird dann in ein gut bestreutes Blech gefüllt u. schön gelb gebacken. Ist es erkaltet, so schneidet man es in schöne Würfelchen u. kocht dieselben in der Fleischbrühe auf.

× Gries=Nockerln.

Es wird etwas Butter u. Abschöpf=Fett verrührt, dann werden 3 Eier und 3 Eßlöffel Gries dazu getan. Die Nockerln müssen ¾ h. kochen, jedoch nicht zu weich.

Wirsing-Suppe.

Nachdem der Wirsing gebrüht ist, wird er mit Petersil u. Zwiebeln gewiegt. Butter u. Mehl läßt man ein wenig anziehen. Dann wird der Wirsing hineingerührt u. langsam mit Brühen aufgegossen.

× Hirn Suppe.

Rindshirn wird abgehäutet, Gewürz fein gewiegt, ebenso das Hirn. Dann wird ein Anlauf gemacht, zuerst das Gewürz, dann das gewiegte Hirn u. hineingetan und gedünstet. Darauf wird es mit Brühen aufgegossen u. vor dem Anrichten mit saurem Rahm u. Ei abgezogen.

× Hirn-Knödel.

1 Rindshirn wird abgehäutet, mit Zwiebeln, Petersil u. etwas Citrone fein gewiegt, ein Brödchen Butter mit Fett schaumig gerührt, 2 Eier u. das Hirn dazu getan u. Semmelmehl darunter gemischt, bis die Masse die gehörige Härte hat.

Leber-Suppe.

Die Kalbsleber wird aufgeschnitten, mit Petersil, Zwiebeln, Citrone 1 geschnittenen Brötchen u. einem Ei in Butter gerührt, dann alles miteinander gestoßen, ein Anlauf gemacht, obiges hineingerührt,

mit Sullen aufgegossen, mit Ei abgezogen u. mit geröstaten Brösel oder Knödel zu Tische gegeben.

Kartoffel-Klöse.

Semmel werden in Würfel geschnitten u. nebst gewiegten Petersil u. Zwiebeln in Butter geröstet. Rohe Kartoffeln werden gerieben, etwas Mehl, Grieß, Salz, Pfeffer u. 2-3 Eier dazugeben, u. dann diese alles mit den Brösel gut vermengt.

Spargel-Suppe.

Die Spargeln werden geputzt in kleine Theile geschnitten u. gekocht, dann wird ein Anlauf gemacht, mit Sullen u. Spargelsud aufgegossen, mit Eigelb aufgezogen, noch einmal gekocht u. mit Butterknödel zu Tische gegeben.

Champignon-Suppe.

Die Champignon werden geputzt in Butter mit gewiegten Grün gedünstet, dann ein Anlauf gemacht die Champignon hinein geröstet mit Sullen aufgegossen, u. Ei, saurer Rahm u. Semmelklöße dazugeben.

X Schinken-Klöße.

Semmel werden in Milch eingeweicht, dann wird der Schinken mit viel Grün gewiegt 2-4 Eier u. Pfeffer u. Salz dazugeben. Nachdem man die Semmel

ausgedrückt, u. in Butter leicht abgeröstet hat, wird alles kräftig vermengt. Sollte der Teig zu leicht sein, so wird noch Paniermehl dazugegeben.

Krebs-Suppe.

1 ℔ Krebs wird im Wasser mit Salz, Kümmel, Essig u. Wein gekocht. Scharren u. Schwänzen werden weggeschnitten u. abgeschält. Das Übrige wird gequetzt u. dann mit ¼ ℔ Butter fein gestoßen. In einem Topf kommt ein großes Stück Butter, das Gestoßene hinein u. ½ Stunde am Feuer geröstet, dann durch ein Tuch in kaltes Wasser ausgedrückt, was dann die Krebs-Butter gibt. Alles dann wird eine halbe Semmel genommen, das Ausgedrückte hinein gerührt, etwas geröstet, mit Butter aufgegossen, gekocht, dann gesiebt. In die Suppe gibt man Butterknödel, gebackene Knödel, gebackene Erbsen, grüne Knödel, Carviol oder geschnittene Semmeln. Die Suppe wird mit Eier verrührt u. mit Krebsbutter zu Tische gegeben.

Weckenklöschen.

8 abgeriebene Wecken werden in der Milch eingeweicht u. fast ausgedrückt, nun wird ¼ ℔ Butter leicht gerührt, sowie 5 Eier etwas Muskatnuß dazugegeben u. alles kräftig verrührt, dann Knödelchen

gekocht u. in Fleischbrühe gegeben.

X Butter-Nocken.

Nehme 1½ Mg. Butter, rühre sie sehr steif, hernach schlage 5 Eier u. 5 Löffel voll Mehl darein, dazu Salz u. Muskatnuß dazu u. lege sie in siedende Fleischbrühe. Stelle das erste zerfahren, so daß mehrere Mehl heraus.

Milchklöschen.

1½ Schoppen Milch wird mit ½ Mg. Butter siedend gemacht, 1½ Mg. Mehl darein gerührt, bis es sich von der Pfanne löst, dann wird es in eine Schüssel gethan, 4 Eier, Salz u. Muskatnuß darein gerührt u. in Schmalz schön gebacken.

M. Wein-Suppe.

2 Kaffelöffel Mehl u. 2 Eigelb werden mit Wein glatt gerührt, etwas Citrone, ganzen Zimt, Zucker bis es gefällig süß ist, dazu noch 1½ Schoppen Wein ¾ Schoppen Wasser, thut es auf Feuer, läßt es unter beständigem rühren kochen, thut eine in Würfel geschnittene Semmel darein u. läßt sie nochmals aufkochen.

Eiergerstensuppe.

Es werden 5 Eier mit etwas Kartoffelmehl verrührt, gesalzen und der Suppe nachgegossen u. gekocht.

Baumwollsuppe.

Ein Eß Löffel voll Butter wird schaumig gerührt, 4 Eier, eines nach dem andern hinzugethan u. soviel Mehl, daß der Teig noch schön bleibt, gibt ihn in siedende Bouillon u. läßt es aufkochen.

Butter-Knödel.

50 gr. Butter werden schaumig gerührt, hierauf werden 3 Eier dazugethan u. soviel Kartoffelmehl, daß es einen nicht zu festen Teig gibt. Nun werden Knödel daraus geformt, welche man 4 M. in siedender Fleischsuppe kochen läßt.

Gebackene Brodsuppe.

Man schneidet von Kartoffeln Schnitten, legt sie in Eier Milch um, bestreut sie mit ein wenig Salz u. Muskatnuß u. backt sie in heißem Schmalz. Dann werden aus den Schnitten Knödel geschnitten mit Fleischsuppe angegossen u. angerichtet.

Gestossene Kalbfleischsuppe.

280 gr. übriggebliebenes Gebäuse von Kalbsbraten wird mit einem Stückchen Zitronenschale ganz fein gewiegt und mit 4 bis 6 feinen Mandeln u. mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe fein gestossen. Nun wird in einem Kochtopf ein Stückchen Butter zergelassen, ein halber Eßlöffel geschnittene Zwiebel u. das gestossene Fleisch darin gerührt mit 2 Kaffeelöffeln Mehl eingestäubt u. das mit guter Fleischbrühe zu einem dicken Brei angerührt. Nachdem das Ganze heiß durch ein Sieb gerieben wird ob sorgfältig verfahren wird ein Stückchen Butter dazugegeben, um unter fortwährendem Umrühren heiß gemacht. Hühnerei mit Wasser gut verklopft, geröstete Brodschnitten darin legt u. die Suppe darüber gegossen, mit Muskatnuß gewürzt.


8


9


10


11


12


15


14


15


16


17


18


19


20


21


22


23


24


25


26


27


28


29


30


31


32


Erdn. Wagner.
Fische

Hecht gebraten.

Der Hecht wird gut gesalzen auf dem Rücken schief eingeschnitten mit Butter u. Semmeln gebraten. Soll fertig mit saurem Rahm übergossen u. fertig gebraten.

Fische gebacken.

Karpfen, Hecht, Forellen u. s. w. wäscht man trocken ab, salzt sie u. steckt sie zuerst in Mehl, dann in Ei, darnach in Mandelmehl und u. bacht sie in Schmalz schön gelb.

Aal zu braten.

Der Aal wird abgezogen, ausgenommen, gewaschen u. getrocknet, gut eingesalzen, in Pulver Blätter eingebunden u. in Butter gebraten. Er wird mit Citronenschnitz zu Tische gegeben.

Gewöhnlicher Fischsud.

Man nimmt Wasser, Essig, Salz, Citronenschnitzen, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner u. einige Zwiebel.

Weiße Fischsauce.

Es wird eine gewöhnliche Kuchensauce gemacht, ein wenig Kleinigkeiten mit gekocht, mit Eigelb abgezogen, u. einige Rosinen dazu gegeben. Diese Sauce kann zu jedem Fisch gegeben werden.

Braune Fischsauce.

Zwiebel, Petersil, Citronenmark, Lorbeerblatt u. einige Pfefferkörner fein gewiegt, dann wird Mehl u. etwas geriebene Brot in Butter gelb geröstet, das gewiegte noch ein wenig mit gedämpft u. abgelöscht u. mit Fischbrühe u. Essig verdünnt. Vor dem Anrichten kommt ein Glas Wein daran, wird durchgerührt u. zu Fisch gegeben.

Gedünsteter Schellfisch.

Der Schellfisch wird ausgenommen, abgeschuppt gewaschen u. eingesalzen, dann bringt man ihn auf 2 Pf. unzerteilt in einen Kessel, mit etwas Gelberüben, Zwiebel, Mißbutenuß, fein gewiegten Petersil, Citronenschale, ein Stück Butter etwas Fischbrühe oder Wasser, läßt ihn 5 Pf. auf Kohlenfeuer zugedeckt dünsten, unterstützen mitdem, damit er nicht anklebt, u. gibt ihn warm wo fertig ist auf einer Platte samt der kurzen Sauce zu Tisch.


35


36


37


38


39


40


41


42


43


44


45


46


47


48


Fleischspeisen

Goullasch.

Vom Lendenstück werden Würfel geschnitten, dann wird wird das Fleisch gestaubt, gepfeffert u. mit etwas Fegwitz bestreut u. in einer Pfanne in Butter mit klein geschnittenen Zwiebeln gut geröstet. Nun tut man noch etwas Bratensauce u. einen Eßlöffel Madeira dazu u. läßt es gut aufkochen.

Schnitzerl gedünstet.

Vom Schnitzelfleisch wird ein Stück geschnitten gesalzen, gepfeffert, im Mehl umgewendet. Hernach wird in einer Pfanne Fett heiß gemacht u. das Schnitzerl schön gelb gebraten, ist es fertig gibt man ein wenig Zwiebel u. Bratensauce daran.

Italienisch-Leber.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert u. im Mehl umgewendet. Dann wird in einer Pfanne Butter heiß gemacht, die Leber hineingetan u. gelblich gebraten, hierauf wird die Butter abgegossen u. ein wenig Bratensauce u. etwas Zwiebeln dazu gegeben.

Kalbs Fricandeau.

Vom Kalbsschlegel wird die Nuß auf einer Seite gespickt, gesalzen, gepfeffert und mit Grünem im Butter gebraten. Ist das Fleisch weich wird etwas Butterpfanne

dazu eingerichtet u. mit gebratenen Reis zu Tisch gegeben.

Tauben auf Wildbretart.

Dieselben werden gebeizt, mit Butter u. Speck gebraten mit der Beize aufgegossen u. etwas saurer Rahm u. Rotwein dazugegeben.

Kalbsögerl

Vom Schinkelfleisch werden 4 Stücke geschnitten, welche einige St. in Beize gelegt werden. Hernach werden sie aus der Beize genommen, gespickt, in heißer Butter gebrätelt u. schön gelb gebraten. Dann wird saurer Rahm darüber gegossen, man läßt es noch ein wenig aufkochen u. gibt sie mit gebratenen Kartoffel zu Tisch gegeben.

Saure Leber.

Die Kalbsleber wird abgehäutet in feine Schnitten geschnitten, gesalzen, gepfeffert mit Mehl gestäubt u. dann in heißem Schmalz mit Zwiebeln gedünstet. Dann werden einige Tropfen Essig u. Bratenfond dazu gegeben u. dann eingerichtet.

Gebackene Leber.

Die Leber wird in längere Schnitze geschnitten, gesalzen, gepfeffert im Mehl umgekehrt, mit Eiweiß bestrichen, in Semmelmehl umgewendet u. in heißen

Schmalz gebraten.

Kalbskotelet.

Ein Kalbsrippchen wird geklopft, garniert u. in heißem Schmalz gebraten, dann wird es ausgelegt u. ein wenig Kartoffelsuppe u. Kartoffelpüree in die Pfanne gethan, man läßt es aufkochen u. übergießt das Kotelet damit.

Beefsteak.

Ein Stückchen Ochsenfleisch (v. Filet) wird geklopft, gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl eingedrückt u. gebraten. Es wird auf Salatblätter auf eine Schüssel darauf gebraten. Braten 5-10 Minuten.

Gebackener Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gespalten, wenn von dem Hirn gelöst u. in einem Teller mal gesenkt, damit er schön fetzt. Hierauf wird er in Stücke geschnitten, garniert u. im heißen Schmalz gebraten.

Fleischkuckeln.

Gekochtes Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch wird mit Zwiebeln, Petersil u. etwas Schweinefett fein gewiegt. Dann rührt man ein wenig Butter ab, gibt das gewiegte Fleisch hinein, rührt noch 2-3 Eier, Pfeffer, Salz u. noch Lebkuchenmehl darunter, formt runde Röllchen und backt sie in Butter oder Fett.

Schweinfleisch auf Wildart.

Das Fleisch läßt man einige Tage in einer Beize liegen. Alsdann wird das Fleisch mit etwas Beize u. Butter gedünstet. Dann wird ein dünnes Gebrenn gemacht u. dazu gegeben.

Schweinsrippchen gebeizt.

Die Schweinsrippchen werden geteilt und einen Tag in eine gute Beize gelegt. Dann werden sie herausgenommen u. in Butter mit etwas Beize schön gebraten.

Ochsenschweif.

Derselbe wird in Stücke geteilt u. 3-4 Tage lang in Beize gelegt. Dann wird ein dünnes Gebrü gemacht u. mit der Beize aufgegossen. Hierauf werden die weichgekochten Stücke in die Gebrü gelegt u. feiner Rosen u. Rosmarin dazugegeben.

Vom Rindfleisch.

Fleischkarmanaden.

Irgend ein übrig gebliebenes Rindfleisch oder Kalbfleisch wird fein gewiegt. Dann werden 2 abgeriebene Semmel in Milch eingeweicht, fast ausgedrückt, dann wird das gewiegte Fleisch, das Brot, etwas Salz, Muskatnuß u. 3 Eier mit einander gut vermengt. Von dieser Masse werden nun Krapfen geformt u. dann in heißem Schmalz gebacken.

Roastbeef.

Man nimmt ein hübsches Rippenstück, klopft es dreißig Mal, reibt es mit Salz u. Pfeffer ein, tut es in eine Kasserolle, gießt ein Glas Wasser dazu, bestreicht das Fleisch mit gelassener Butter u. läßt es bei großer Hitze in dem man es öfters mit der Brühe begießt, braten. Der Ofen muß sehr heiß sein, bevor man das Fleisch hinein tut, denn es muß von außen braun sein innen aber noch ein wenig blutig. Das Fett schöpft man dann sorgfältig von der Brühe ab.

Rinderfilet auf französische Art.

Von einem Stück mürben Filet schneidet man zollduicke Scheiben, klopft sie mit einem naßgemachten Messer breit, wälzt sie in geschmolzener Butter, bestreut sie mit Mehl

u. Salz, läßt sie dann in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserole auf beiden Seiten dunkelgelb anbraten, gießt halb Bouillon, halb weißen Wein dazu u. zwar so weit daß es nur eben überdeckt, thut englisch Pfeffer, ganze Pfeffer ein Lorbeerblatt, einige Wurzeln alles eine Mohrrübe, Petersilie u. s. w. dazu u. läßt es in der Röhre gar werden.

Ungarischer Rostbraten.

Für 250 Gramm Rostbraten, dünstet man zwei mittelgroße Zwiebeln in Schweinefett hellbraun, gebe eine gute Messerspitze voll Paprika dazu, rühre es schnell um, thue durch Eßlöffel Wasser hinzu u. lege dann das vorher weich geklopfte u. in Mehl gestreichelte Rostbraten hinein u. lasse ihn unter mehrmaligem Wenden eine Stunde dünsten.

Gulasch-Kartoffeln. erprobt, gut.

1 ℔. gutes festes Rindfleisch schneidet man in nicht zu große Würfel, legt es in gut gewärmte Butter, eine halbe Butter halb Fett, fügt eine gar zerschnittene Zwiebel, Salz u. etwas Pfeffer dazu u. läßt es zugedeckt bräunen, unter öfterem Rütteln. Dann streicht man einen Tiegel mit Butter aus, legt eine Schicht Kartoffelscheiben hinein, die man nach dem Schälen u. Schneiden 10–15 Minuten in siedendem Wasser hat abwellen lassen, darauf abtropfen; schichtet das Fleisch nebst der nicht zu langen Brühe darauf, bedeckt es wieder mit Kartoffelscheiben, bestreut sie mit Salz, legt eine Butterflöckchen darauf, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, stellt die Form in den Ofen u. läßt es 30–35 Minuten backen.


56


57

Vom Kalbfleisch.

Kalbsschlegel in der Rahmsauce.

Der Kalbsschlegel wird gespickt, dann wird er mit Butter u. Wurzelwerk gebraten u. mit saurem Rahm Butter u. mit einer Buttersauce vorgegossen.

Briserl-Fülle zu Pasteten.

Kalbsbrüschen werden gesotten abgesäubert u. in kleine Röschen geschnitten, geweichte Petersil u. Zwiebel in einem Stückchen Butter gedünstet. Dann werden die Röschen mit ein zwei Löffel saurem Rahm u. etwas Muskatnuß an das geweichte gerührt u. die Pasteten mit dieser Masse gefüllt.

Kalbskopf a la torte.

Ein gebrühter Kalbskopf wird mit 2 Ltl Wasser, 1 Ltl Wein ein Ltl Essig samt allen Gewürzen zugesetzt. Ist er weich zu weich gesotten, so wird er ausgebeint u. in schöne Stücke geschnitten u. folgende Sauce dazu gemacht. Man röstet etwas Mehl lichtgelb löscht sie mit Essig u. etwas vom Sud ab. Soll sie kräftig sein so muß sie gut ausgekocht werden, u. dann wird noch 1 Glas Wein, u. 1 Glas Madeira darum gegeben. Man garniert ihn mit Cornichons.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Zu diesem ist am geeignetsten die Brust, doch kann man auch jedes andere Stück verwenden. Nachdem 2 ℔ nach Belieben in kleinere Stücke zerschnitten sind, wäscht man dieselben, bringt in einen Topf ein Stück Butter mit feingeschnittenem Wurzelwerk u. lässt es schmelzen, dann Fleischstücken, füllt es dann mit soviel Fleischbrühe oder Wasser auf bis das Fleisch bedeckt ist. Nun macht man einen hellen Anlauf u. lässt ihn mit den gedünsteten ob. Gelb aufwallen mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, ein Stückchen Citronenschale, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Essig u. ein kl. Glöckchen Zucker dazu u. lässt das Fleisch vollend weich. Gewürzelnen werden gerösteter Pfeffer, geröstete Rosinen u. dgl. dann zu Tisch gegeben.

Gefülltes Filet.

Man nehme 2-3 ℔ Filet häute es vollständig ab und spalte die langfaserige Partie so, daß man den Lendenzwerchfell durchschneidet, dann reibt man beide Seiten mit Pfeffer und Salz. Es muß eine breite Fläche geben, daß die Fülle gut Platz hat. Ist dieselbe gut vorbereitet, so kommt sie in den aufgeschnittenen Lappen und wird zugenäht. Es ist gut, wenn der Lappen noch mit einem Rehrückenmuskel umwickelt wird, da das Fleisch sehr mager ist.

Fülle.

Man nehme ¾ ℔ Rehfleisch, treibe es durch die Maschine, daß es fein wird, reibe 2-3 Eier hinein, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie ebenfalls hinzugemischt; dann kommt eine Hand voll Semmelmehl dazu und wird die Masse gut verarbeitet. In die Mitte der Fülle legt man einen dicken Streifen geräucherten Speck. Das Filet wird gebraten wie jeder Braten und mit Rahm übergossen.

Gespickte Kalbsschnitzchen in Rahmsauce.

Vom Kalbsflügel werden fleischarme und fingerdicke Stückchen geschnitten, breit geklopft und mit feingeschnittenem Speck gespickt. Nun legt man sie in ein Kochtopf, wozu Butter gelassen wurde, die Schnitzchen, nebst Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt dicht neben einander, überstreut sie mit Salz u. Pfeffer gießt ein halbes Glas Weißwein und einen Eßlöffel Fleischbrühe darauf und dünstet dieselben halb weich, wo man sie dann herausnimmt. In die zurückgebliebene kurze eingedickte Sauce wird sodann ein mit 1/4 l. feinem Rahm glatt angerührter Kochlöffel Mehl samt etwas Fleischbrühe gegossen, die Schnitzchen wieder darineingelegt und gar gedünstet. — Gibt man gewöhnlich gedünstetem Reis dazu. — 1/4 ℔ Reis wird gewaschen mit Fleischbrühe oder Wasser u. 10 gr. Butter übergossen, daß es kaum hoch über dem Reis steht ein wenig Salz u. ein mit Nelken besteckten Zwiebel dazu gethan u. nur etwas zu kochen gut bedeckt ein Viertel langsam weich kocht, zu wo dann Muscaten und zerlassener Butter übergießt.

Gespickte Kalbsschnitzchen auf andere Art.

Diese werden etwas dicker als die vorigen geschnitten mit

in wenig breitgeklopft mit feinem gesalzenen Speck gespickt und über Rost in die Lauge gelegt. Hernach werden sie gesalzen und mit einem Würfelen Butter einer fein zerschnittenen Zwiebel einem Lorbeerblatt einer halben Petersilienwurzel u. einer gelben Rübe in einem breiten Rastrel auf Feuer gesetzt wo man sie gelb anbraten läßt, dann ein Glässchen Wein dazugießt u. sie eine halbe Stunde dünsten. Hernach wird in die Pastete ein Kaffelöffel Mehl gerührt etwas Fleischbrühe dazugegossen u. die Schnitzchen vollend weich gekocht und ungefähr eine halbe St. dauern wird.

Kabbsschnitzchen in der Pastete.

Es werden die Schnitzchen warm sie geklopft sind mit Salz u. Pfeffer bestreut in Mehl umgekehrt, ein Würfelen Butter oder Schmalz heiß gemacht und die Schnitzchen von beiden Seiten gelb darin gebraten. Dann gibt man einen halben Eßlöffel Fleischbrühe u. zwei Eßlöffel dazu u. läßt sie darin aufkochen. Man richtet sie samt der Pastete an u. bestreut sie mit fein geschnittener Citronenschale.

Kalbsfleisch-Vögel.

Man Schlägel werden hinzugedachte Würfelen geschnitten und geklopft. Unterdessen werden zwei genarbene und aufgezogene Pastetelen mit Zwiebeln, Petersilien, Citronen

schale u. einem Kaffelöffel Kaffeen fein gerührt, ein Viertelpfund Butter zerlassen das Gerührte dazugegeben und gut vermischt. Mit dieser Fülle werden die Pfirsichen bestreichen, fest zusammen gerollt, und mit länglich geschnittenem Speck gespickt, so daß sie fast halten. Die Bäume auch nur mit länglich geschnittenem Speck auch gerüsteten gefüllt zusammengerollt und mit Faden zugebunden werden, müßen aber über Rost in der Lauge gelegen sein. Nachdem sie etwas geschalzen werden in einer Bratpfanne mit Butter unter Zugießen von einigen Eßlöffeln Wein u. etwas Bratenfonde fein unter öfteren Begießen mit der eigenen Sauce schön braun gebraten.

Hammelsschlegel gut zu bereiten.

Ein, nicht frisch geschlachteter Schlegel wird gut geklopft, gesäubert u. gespickt, mit Pfeffer u. Salz eingerieben, in Essig gelegt, Zwiebel Knoblauch, Salbei u. Zitronenschale dazu gethan u. läßt ihn 2–3 Tage in der Lauge liegen wendet ihn aber von Zeit zu Zeit. Zum Braten legt man ihn in die Bratpfanne, tut das Lauge u. etwas Wasser daran, belegt ihn mit Butter, stellt ihn in den Ofen u. bestreicht ihn fleißig mit der Sauce, wenn er gut gebraten ist u. einmal umgewendet legt man ihn

auf Kohlen u. kocht mit dem Lorbeerblatt fort, bis es fertig ist. Dann sg. man das überflüssige Fett nun immer ab, legt den Schlegel auf die Platte u. übergießt ihn mit der Sauce.

Kalbfleisch mit Creme.

Man nimmt so viel Fleisch vom Schlegel oder der Schale als man nötig hat u. kocht es mit Wasser Salz, Muskatblumen Pfeffer Zwiebeln u. Lorbeerblätter. Nun macht man folgende Creme: Man schlägt 8 Eigelb mit einem Löffel Mehl schaumig würzt es mit geriebener Citronenschl. Muskatblume etwas Zucker u. Butter gießt einen Schoppen Wein u. ebensoviel Fleischbrühe daran u. rührt es über dem Feuer gießt dann diese Creme über das Fleisch schiebt es an den Ofen u. läßt es backen.

3 Kalbfleisch gut zu bereiten.

In einer Casserolle legt man drei Rinderschen Speck mind ein gutes Stück Kalbfleisch i. das Eingelmeis klopft es gut u. legt es auf den Speck schneidet Zwiebel in kleine Würfelchen tut sie nebst Salz Pfeffer, Nelken u. Lorbeerblätter dazu, deckt es zu und läßt dünsten u. auf beiden Seiten schön gelb werden, streut einen Kaffelöffel

Mehl darauf dringt ab und, daß es ebenfalls gelb wird gießt Fleischbrühe darauf u läßt es dehnen. Wenn es fertig ist, wird das Fleisch in die Platte die Sauce durchgetrieben u darüber angerichtet.

Kalbfleisch, kalt.

3-4 ℔ Kalbfleisch vom Schlegel wird gut geklopft u eingesalzen u mit etwas Pfeffer u 1 Eßlöffel Zucker bestreut, bedeckt u 8-10 Tage in den Keller gestellt. Dann bindet es man in ein leinenes Tuch u kocht es mit folgendem wenig: Citronenschale u Mark, Estragon Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Wacholderbeeren ½ Pf. Wein u dem nötigen Wasser. Wenn es fertig ist u erkaltet ist wird es Scheiben geschnitten. Es kann zu Salat oder als Beilage zu Gemüse gegeben.

Frische Rindszungen auf gleiche Art bereitet, sind vortrefflich.

Kalbfleisch Oliver à la Mode.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint; dann werden ½ ℔ Kalbfleisch, 2 Lot Reggeln, ein gar Vorstellen, Zwiebeln Petit Citronenschale, Lorbeerblätter u Spinnen zusammen fein gehackt, in eine Schüssel mit Pfeffer Salz, Nelken u Muskatnuß gethan u mit einigen Eiern u dem Saft von einer Citrone angerührt. Die Kalbsbrust

wird sauber gewaschen, ausgebreitet die Fülle darauf gethan u. glatt gestreichen, dann wird es aufgerollt, daß es die Form einer Wurst hat zugenäht mit Bindfaden umwunden u. wie gewöhnlicher Rollbraten.

Nierenbraten gespickt!

Man spickt das Nierenstück wenn es gut gehäutet ist mit Speck, würzt es mit gehackten Petersilie Blanin Zwiebeln, Pfeffer, Salz Kräuter oder Gewürzen u. legt es in eine ovale Casserolle auf Speckstreifen u. Scheiben von einem Rollbpflegel ebenfalls so gewürzt. Man legt die Nieren ebenfalls bedeckt sie mit Speckstreifen deckt den Topf zu u. bratet es im Ofen. Man gibt Citronen oder Maisauce dazu.

Gänse-Ragout.

Man röstet ein gar Löffel Mehl in einem Stückchen Butter schön braun, löscht es mit kochendem Wasser ab, die Citronenschalen, Gewürz Essig ein Glas Wein Zucker, Lorbeerbl. u. Nelken davon u. läßt es kochen. Dann schneidet


67


68


69


70


72


73


74


75


76


77


78


79


80


LIEBIG
Saucen

Zwiebelsauce.

Es wird etwas Butter od. Fett mit etwas Zucker in einem Tiegel gebräunt, läßt es schön gelb werden, dann werden feingewiegte Zwiebeln in ein wenig Mehl darin gedünstet, u. mit Fleischbrühe abgelöscht. Dann thut man eine Citronenschale, Lorbeerblatt, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, Essig u. etwas Wein darein, läßt sie kochen u. passirt sie, ehe man sie zu Tische gibt.

Sardellsauce.

Sardellen werden, nachdem sie gewässert, mit Zwiebeln, Petersilie, Citronenschale, fein gewiegt; nun werden einige Eßlöffel voll Mehl in Butter schön gelb geröstet, das gewiegte darin gedünstet u. mit Fleischbrühe abgelöscht. Man läßt sie kochen u. passirt sie.

Meerretig-Sauce.

Ein Meerretig wird gerieben, etwas Muskatennuß, ebenso viel geriebenes Mehl darin gestäubt u. mit Milch angerührt, alles wird dann gedünstet u. mit Fleischbrühe abgelöscht. Man gibt Salz u. Muskatnuß hinein und läßt es noch einige Kochen.

Sauce zu Tauben oder sonstigem Geflügel.

Das Herz, der Magen, die Leber vom Geflügel werden mit Zwiebeln, Citrone, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern fein gewiegt, dann wird in ein wenig Butter 1 Eßlöffel Mehl hellgelb geröstet, das gewiegte dazu gethan u. gedämpft. Dann wird es mit Fleischbrühe abgelöscht, etwas Essig u. Citronenschalen dazu gegeben u. dicklich gekocht.

Fricassee-Sauce.

4 Eigelb werden zuerst mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser u. dann mit ebensoviel geklärter Butter abgerührt 2–3 Eßlöffel weiße mit Zitronensaft abgeschärfte feine Einwellsuppe dazugegeben u. das ganze mit einander verrührt hernach gesiedet u. zu Pouyalen junger Hühner, Kalbfleisch, Blumenkohl u. dergl. verwendet.

Fricassirte Sardellensauce.

¼ ℔ Butter wird mit einem Eßlöffel Mehl abgeschwitzt 2 Eigelb 6 Stück fein gewiegte Sardellen, Zitronensaft Salz u. Muskatnuß dazugegeben u. dick mit einem Schoppen kaltem Wasser glatt abgerührt, worauf das Ganze unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer bleibt bis sie heiß u. dicklich geworden

sie durch nicht zum Kochen kommen. / zu Fischen u. Rindfleisch.

Sardellen-Sauce kalt.

6 Lff. gewaschene entgrätete Sardellen werden verstoßen mit 4 hartgekochten Eigelb, dies durch Sieb getrieben, mit Essig u. Öl Kelter Pfeffer u. einem kleinen Eßlöffel Senf zur Konsistenz abgerührt u. zu kaltem Fleisch aufgestellt.

Remulade-Sauce. kalt

Man nimmt Öl, Essig 1 Eßlöffel Senf, drei hartgekochte feingehackte Eigelb etwas Pfeffer 2 Eßlöffel mit wenig zerriebene Kapern mischt dem gehörigen Salz u. rührt alles wohl durcheinander. / zu Fischen u. kaltem Fleisch.


84


85


86


87


88


89


90

Süsse Saucen.

Weisse Weinsauce.

Zwei kleine Kaffelöffel Mehl werden mit ⅛ Lt. Wasser 4 Eigelb glatt gerührt, in ½ Lt. Wein davon gegossen das man mit gefärbigem Zucker, Zitronenschale, 35 gr Butter und einem Stückchen Zimt auf Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht. In der Regel nimmt man auf 4 zu Kochen geschlagene Eiweiß darunter, muß man aber auf warten 3/4 Lt. Wein mehr nehmen.

Geschlagener Weinschaum. Chaudeau.

Zwei ganze Eier und 6 Eigelb 140 gr an einer Zitrone abgeriebener Zucker ½ Lt. guten weissen Wein und der Saft einer halben Citrone wird auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen solange geschlagen bis sich mit zweder Dicke Schaum bildet wenn Sauce aufschlagen will, wodurch dieselbe wenn Feuer genommen in mehrere Zeitlang geschlagen wird. Wenn sich auf der Oberfläche des Schaumes schwache wie Öl aufschwimmende Kreisen zeigen, ist die Sauce fertig. Der Geschmack wird erhöht wenn man einen Eßlöffel Rum oder Liqueur darin gibt.


92


93


94


95


96


SALATE
Erch. Wagner


97


98


99


100


101


102


103


104


105


106


107


108


109


110


III


112

GEMÜSE und KARTOFFELSPEISEN


113


114


115


116


117


118


119


120


121


122


123


124


125


126


127


128


129


130


131


132


133


134


135


136


137


138


139


140


141


142


143


144


145


146


147


148


149


150


151


152


153


154


155


156


157


158


159


160


Milch
und
Eierspeisen

Apfelstrudel

Die Äpfel werden geschält, geschnitten und Rosinen und Rosinen vermischt in den mit Zucker und Zimt bestreuten Teig wird ein fester Strudel geworfen, der fest fest eingezogen wird, dieser wird mit feinem Kochen bestrichen, die Äpfel darauf gelegt, zusammengerollt und in Fett mit Zuckerbestreuten Blechgelegt mit feinem Milch übergossen über oben mit zerlassenen Zuckerbestreichen und in das Backrohr gestellt, bis die Milch eingesogen, der Strudel in die Höhe gegangen ist und einen lichtbraunen Farbe hat. Vor dem Anrichten wird er mit Zucker bestäubt und ebenso heißer heißer Rohrzimmer gegossen.

Feiner Strudelteig

Man formt aus Eiweiß lauwarmes Wasser mit einem Eidotter Salz und 4 Löff. Zucker gut ab, gibt 200 gr. nach Bedarf abwechselnd Mehl auf das Backbrett gießt das Wasser nach und dazu und wirft dann einen leichten Teig an, den man so fein arbeitet, bis Blasen wirft. Vorher wird er mit einer warmen Schüssel zugedeckt und eine halbe Std. ruhen gelassen. Hierauf wird der Wasserteig dünn ausgerollt,

wachsen wenn sie 2 Teile geteilt hat, dann wird er ganz fein ausgezogen.

Zuckerstreuber.

½ ℔ Mehl 6 Eier gestoßener Zucker ist nur wenig Salz werden in eine Casserolle gethan ist mit weißem Wein fein abgerieben; dann wird das Weiße von 8 Eiern darunter gerührt in die Masse mit weißem Wein so verdünnt, daß dieselbe die Dicke wie Eierlaufteig wie zur Tugga hat.

Man läßt nun in einem Schaumlöffel heiß werden, läßt dann den Teig durch ein drahtfeinigen Trichter einlaufen so, daß die Oberfläche bedeckt ist in die Pfanne zusammen fällt. Wenn sie nun auf beiden Seiten eine hellbraune Farbe haben werden sie herausgenommen in über ein Rollholz gelegen bis sie kalt sind. Sie werden erhaben ungerichtet mit Zucker bestreut in ein Wein Chaudeau beigegeben.

Aufstaibchen.

½ ℔ Zucker wird mit 3 Eier schaumig gerührt ½ ℔ feine geriebene Nüßkern darunter gemischt in den Teig ½ St. stehen gelassen, dann werden 2 Eßlöffel Mehl unter den Teig gerührt, Laibchen

dann garnirt auf Wurzeln gelegt zu geben.

Verlorene Eier im Rahmpüree.

Man schlage die Eier nun eins auf einmal, in besonders gefalteten Blätter lasse sie 3–4 Minuten kochen zu nehmen sie mit dem Schaumlöffel heraus. Für sechs Eier rührt man nun einen Eßlöffel feine gehackte Schalotten zu einem Eßlöffel Mehl in 60 grm. Butter ganz hell, rührt 1/4 L. Milch heraus Rahm daran zu würzt mit Salz zu weißem Pfeffer. Nachdem man die Eier in eine geschnittene Schale gelegt hat gießt man das Püree darüber zu garnirt sie mit in Butter gerösteten Weißbrodschnitten.

Citronen-Aflauf.

100 grm. Zucker werden mit 4 Eigelb recht schaumig gerührt, einen Löffel Mehl den Saft und das Abgeriebene einer halben Citrone sowie den Saft einer Citrone dazu gerührt zu in einer mit Butter bestrichenen Form gebacken.

Omelette.

4 Eigelb werden 4 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker abgerührt, etwas Vanillezucker dazu gegeben

das Weiße der Eier zu Schaum geschlagen u. mit 1 Eßlöffel voll Mehl unter die Masse gezogen u. nun mit Butter bestrichenen Form in einen aus-gebüchsten Ofen ½ St. gebacken.

Butterspätzchen.

½ ℔ Mehl wird mit kaum Milch 50 gr zerlassener Butter 2 Eier und etwas Salz zu einem ziemlich festen Teig angerührt u. abgeschlagen dann mit Kratzeisen in Wasser getaucht der Teig darauf gelegt das Ende des Kratzeisens auf den Rand des Kochgeschirrs gelegt, und kleine Spätzchen in kochendes Salzwasser abgeschnitten. Nachdem sie einigemal überwallt sind werden sie herausgenommen u. gewöhnlich in Kranz um gebratenes Fleisch gelegt. Können auch in Schmalz gerüstet werden.

Gebackene Speckknödel.

Zwei kleine Eßlöffel ausgelassene gelbe Speckwürfel werden mit 3 Eiern ¼ Lt. saurem Rahm 10 g. Schweineschmalz, Salz u. soviel Mehl zu einem Teig angerührt daß er in der Suppe wie ein Spätzleteig ist daher nur löffelweise auch ein mit abgeriebener Semmel gesetzt u. im Ofen gelb gebacken u. zu Sauerkraut gegeben.

Schinkennudeln, mit feinem Reihen.

Die Nudeln, werden, wenn sie in Salzwasser gekocht u. abgekühlt sind auf einem Brett nebeneinander gelegt. Nun werden 100 gr. Butter leicht gerührt, fein hier ½ Pfeffer feiner Reihen ganz wenig Salz Muskatnuß, ¼ ℔. fein gewiegter Schinken u. zuletzt die Nudeln dazeingegeben gut vermengt in eine butterbestreichene Form gefüllt u. schön gelb gebacken.

Kuchenmikel feiner.

Unter ein ¼ ℔ leicht gerührte Butter werden 5 große Eßlöffel Mehl 8 Eigelb u. etwas Salz gekocht dann mit Milch zu einem Teig abgerührt der etwas dicker als Pfannkuchenteig ist, u. zuletzt der Schaum der 8 Eiweiß darunter gerührt, nun in eine butterbestreichene Form zweifingerhoch eingefüllt u. gebacken.

Spinatpudding

2 große Eßlöffel abgeriebener hausgemachter Spinat wird in 2 Lot Butter u. 3 Kaffeelöffel Mehl eine viertel Stunde gedünstet u. dann kalt gestellt. Nun werden 6 Lot Butter leicht gerührt 7 Eigelb der erkaltete Spinat, Salz Muskatnuß dazugegeben

u. dies zusammen auf einer Seite gerührt dann den Rahm dazugegeben, in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt u. eine Std. langsam gebacken. Dann nimmt man den Pudding heraus stürzt ihn auf eine Platte und gießt von der Seite eine weiße Weinsauce wenn ein halber Eßlöffel abgekocht, fein geschnittene Kalbsmilchlein geben wird von derselben. Dieses auch mit eingemachten Früchten belegt.

Eierkuchen mit Schnittlauch.

Man schneide 3 Milchbrot zu dünnen Puggen schnitten gieße einen Schoppen Milch darüber u. lasse sie eine Weile stehen. Nun verklopfe man 6 Eier mit etwas Salz gieße sie an die Schnitten gebe eine halbe Handvoll feingewiegten Schnittlauch dazu, rühre alles recht locker durcheinander. Nun macht man in einer Pfanne Schmalz heiß gießt die Masse darin, u. läßt den Kuchen zugedeckt schön gelb backen. Derselbe auf der andern Seite.

Gestürzter Reis mit Schinken.

½ ℔ Reis wird ausgebrüht das Wasser abgeschüttet und mit Fleischsuppe auf's Feuer gesetzt, daß er langsam kochen ist gibt eine mit Kalbs bestreute Zwiebel u. Gelberübe dazu nebst etwas Salz u.

läßt ab 1 = 1½ St. langsam kochen, dann mischt man ¼ ℔ feingewiegten Schinken, sechs Lt. Butter u. 5 Eier darunter. Zuletzt wird er in eine gut gebutterte mit Paniermehl ausgestreute Form gefüllt u. in heißem Ofen gestellt. Wenn er durch heiß ist, auf eine Platte gestürzt u. mit einer Feinschmecker-Tischsauce gegeben.

Kartoffel-Schmarren.

In einer Pfanne wird 2 Lt. Butter oder Schmalz heiß gemacht u. darin ein halber Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln mitgedünstet, dann ein großer Eßlöffel geriebene Kartoffel dazugegeben, u. das unter öfteren Umrühren mit dem Kartoffelschaufelchen gelb gebacken. Unterdeß wird ein Eßlöffel Mehl mit einem viertelschoppen Milch glatt angerührt, dazu 2 Eier u. etwas Salz gegeben, diese Masse gut durcheinander gerührt u. über die Kartoffeln gegossen. Der Schmarren unter öfteren Umrühren u. Hinzufügen von Butter von allen Seiten schön gelb gebacken.

Kartoffel-Küchlein z. Kaffee.

Man reibt 4-5 am Tag zuvor gekochte Kartoffel, etwa 2 in Würfel geschnittene Semmel werden in Butter geröstet u. dann mit heißer Milch übergossen damit sie etwas weichen. Man reibt eine klein geschnittene gewässerte Zwiebel, 2 Eier u. etwas Salz werden samt den Semmeln mit den Kartoffeln vermischt u. aus der Masse kleine Küchlein formt die im Schmalz werden sehr gleichmäßig gebacken hat hellbraun bleibt.


169


170


171


172


173


174


175


176


177


178


179


180


181


182


183


184


185


186


187


188


189


190


191


192


193


194


195


196


197


198


199


200


201


202


203

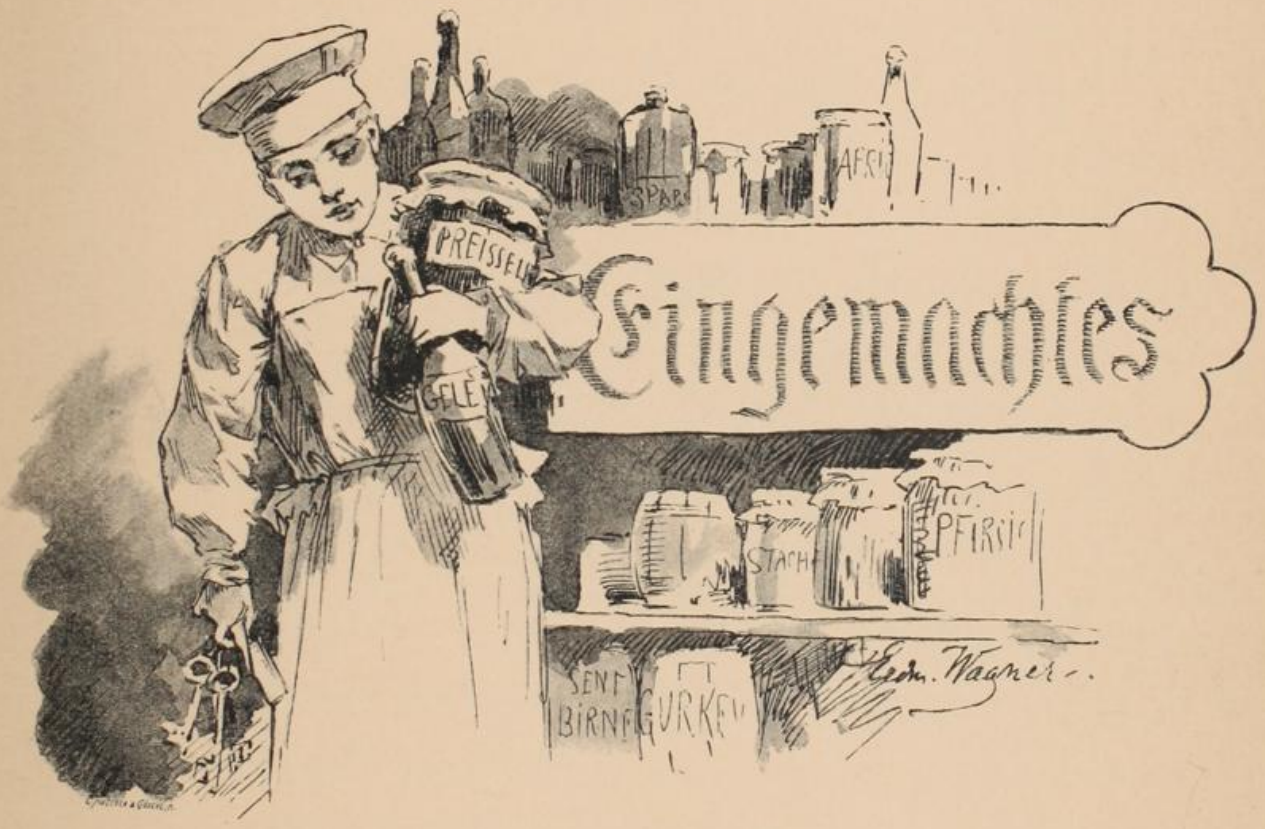

204


205


206


207


208


Eingemachtes
PREISSELB
SPAR
PFIRSIC
SENF
BIRNE
GURKEN
Geo. Wagner

Eingemachte Quitten!

Die Quitten werden nach Abschälen in vier bis sechs Teile zerschnitten und in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Citrone gedrückt wurde gelegt, denn die Kerben und die ausgeschnittenen Ränder rasch gemachen und mit einem Stückchen Zucker in einigen Nelken im nötigen Wasser weich gekocht. Das Wasser seiht man durch u. kocht die Quitten darin weich, hernach läßt man sie einmonig abblanchen. Nun wird auf ein ℔ Quitten ¾ ℔ Zucker gelläutert, dieser über die Quitten heißwarm gegossen u. über Nacht stehen gelassen. Hernach wird er abgegossen u. abermals dieser eingekocht, das wird zum zweiten Mal wiederholt das letztemal wird der Zucker zum Gebrauch eingekocht.

Eingemachte Dürrlitzen

Zu einem ℔ Dürrlitzen kündet man ¾ ℔ Zucker. Nun werden die Dürrlitzen und einmal aufgekocht werden hernach herausgehoben u. mit dem Zucker übergossen. Im Übrigen werden sie wie Obigs behandelt.

Quittenmarmelade.

Man verschneidet schöne reife Quitten, nachdem sie abgeschält sind in kleinere Teile, legt sie während das Abschneiden in kaltes Wasser, kocht sie dann

so viel Wasser, daß es darüber geht, weich. Hernach läßt man den Saft ablaufen u. stellt ihn beiseite. Die Quitten werden durch's Reibeisen getrieben, wobei die Kerne und alles Unreine zurückbleibt. Nun wird ½ ℔ Zucker mit dem abgelaufenen Quittensaft gelöst, zum Breiblauf eingekocht, 1 ℔ von dem durchgetriebenen dazugegeben u. das Ganze unter beständigem Rühren und Abschäumen das Schaumige eine Viertelstunde eingekocht, und noch heiß in Gläser gefüllt.

Kirschenmarmelade

Schöne weiße schwarze Kirschen werden ausgesteint mit einem hellen Glasschen Wein auf Feuer gesetzt weich gekocht u. durch's Sieb getrieben. Nun klärt man auf 2½ ℔ ausgesteinte Kirschen 1½ ℔ Zucker kocht ihn zum Breiblauf eingibt das Kirschenmark dazu u. wachsam setzt das Ganze unter beständigem Rühren eine Viertelstunde gekocht fest kann man die Marmelade in einen irdenen Schüssel u. rührt drei Eßlöffel Kirschwasser darunter.

Gemischte Marmelade.

1 ℔ ausgesteinte Kirschen ebenso viele Weichselen 3/4 ℔ Mandelbaumen u. ebensoviel Zwetschgen sowie 1 ℔ Johannisbeeren alles frisch gepflückt wird in einer messingenen Pfanne mit 4 ℔ Zucker auf nicht zu heißem Herde

unter fortwährendem Rühren in Abschäumen zu einer nicht zu festen Marmelade kocht, welche man in ein weites Schüssel bringt, auskühlt in Gläser füllt, das mit in Essig getränktem Papier zugebunden werden.

Brauenbeeren in Essig.

1 Schoppen Essig wird mit 1 Pfd. Zucker, 1 Pfund Zimt u. ½ Pfund Nelken sieden gemacht, dann über 3 Pfd. Brauenbeeren gegossen u. über Nacht stehen gelassen. Am andern Tag wird die Brühe davon abgegossen u. wieder etwas gekocht, dann an die Beeren gegossen; am dritten Tag wird die Brühe stark gekocht, so daß sie dicklich wird; hierauf die Beeren darein gethan u. eine Weile mitgekocht, aber vorsichtig u. nicht lange, daß sie nicht anbrennen und sich nicht verrühren. 1 ℔ = 500 gr. 1 Pfund = 4 gr.

Melonen einzumachen.

Man nimmt noch nicht ganz reife Melonen, thut das Weiche davon heraus, schält u. schneidet sie in Rädchen u. legt sie dann 4 Tage in Essig. Hierauf nimmt man sie wieder heraus, bestreut sie mit Nelken u. Zimt u. gießt guten Essig

daran, legt sie in einen gut ausgebrühten Wollsack weich, aber nicht zu weich; legt solche, wenn sie voll sind, in ein Zuckerglas, bestreut jede Lage dick mit geschossenem Zucker und gießt Essig darüber. Nach einiger Zeit versucht man sie und thut, wenn sie nicht ganz süß sind, mehrere Zucker, und sollten sie nicht reichen, noch mehr Essig davon. Hierauf bindet man sie gut zu u. verwahrt sie im Keller bis zum Gebrauch. Man gibt sie zum Rindfleisch. Geschrieben von meinem 75 Jahre alten Papa. Augsb. d. 29. 8. 1903.

× Johannisbeer- bezw. Himbeergelee.

3½ ℔ gewaschene u. von Stielen abgestreifte Johannisbeeren, 1½ ℔ ungewaschene Himbeeren werden zerdrückt u. in einem unverzinnten Emaillekessel oder blanken Aufsatzkessel unter Umrühren langsam bis zum Kochen erhitzt. Man schüttet den heißen Saft auf ein grobes Sieb mit darunterstehendem Topf, u. läßt unter Rühren den Saft ablaufen. Wenn der Saft aufhört zu tropfen, wirft man die Masse heraus u. verwendet sie zu einem anderen. Läßt wieder ablaufen u. preßt den Rest kräftig aus. Den erhaltenen Saft mißt man. Obige Mengen ergeben ca. 1¼ Lt. u. bringt ihn in einen blanken Aufsatzkessel zum Kochen. Wenn der Saft aufsteht, schüttet man 1¼ Pfund Zucker unter fortwährendem

Rührer wird einem Holzlöffel heraus u. löst dann vorsichtig aufstehen. Nimmt dann die Masse vom Feuer, schäumt gut u. löst in der heißen Flüssigkeit ½ Päckchen Dr. Peters Aralacil unter Umrühren rasch u. füllt in Gläser.

Zucker-Gurken.

Die Gurken werden geschält, das Kernhaus herausgestochen u. einige St. in kaltes Wasser gelegt, dann herausgenommen gut abgetrocknet u. in Fingerdicke u. lange Stücken geschnitten, welche mit Essig übergossen werden, u. wieder einige St. stehen gelassen, nun werden die Gurken herausgenommen u. in Zucker u. Essig gekocht bis sie weich sind, jedoch nicht zu weich, einige Nelken u. ganzer Zimt werden mitgekocht. – Zu 4–5 ℔ Gurken nimmt man ½ Lt. guten Weinessig u. 2 ℔ Zucker.


214


215


216


217


218


219


220


221


222


223


224


225


226


227

Rosinenstollen

2 Kgr. feines gesiebtes Mehl, 120 g. Hefe, 200 g. feinen Zucker, 1 ℔ Korinthen, 1 ℔ große Rosinen, 20 g. Zimt, 1 ℔. Butter, 1 Ltr. Milch, 15 g. Salz, 2 g. geschälte Mandelblüte, 2 Eier. – Das Mehl wird in ein erwärmtes Gefäß gesiebt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in der man die in ein viertel Ltr. Milch aufgelöste Hefe gibt, mit Mehl vermischt u. etwas Mehl darüberstreut. – Man deckt zu u. läßt die Hefe aufgehen. – Ist dies nach ½ Std. geschehen, so macht man heiße u. noch die Milch die zerquirlten Eier unter fortwährendem starken Rühren, die erwärmte aber nicht zerlassene Butter, die gewaschenen u. abgetrockneten mit einem Glas Rum übergossenen Rosinen darunter. – Man streut den Teig dann nach ½ Std. lang, deckt ihn zuletzt mit einer erwärmten Decke zu u. läßt ihn an einem Ofen gehen. 1 Std. lang; dann formt man länglich runden Brot daraus, das man mit dem Nudelholz etwas breit formt u. fettigt den den Teig überziehenden. – Man bestreicht ihn mit Butter u. läßt den Kuchen in gut gefettetem Ofen auf gedrehtem Feuer backen. – Beim Herausnehmen wird er wiederum mit zerlassener Butter bestrichen u. mit Zucker bestreut.

Mandelstollen!

1 Kgr. feinst gesiebtes Mehl, 75 gr. in heißer Milch gelöste Hefe, 1 ℔ Butter 3 ℔ feiner Zucker, 100 gr. geschnittene u. im Mörser geriebene süße u. 20 gr. bittere Mandeln, 100 gr. feine geschnittene Zitronat 1 Glas guten Rum, ab wird wie beim Rosinenstollen verarbeitet

Springerle!

Man rührt 1 Kg Zucker mit 4 Eier 1 St. lang schaumig macht allmählich 250 gr Weizenmehl u. 250 g Kartoffelstärkemehl nebst 1 Löffel Backpulver dazu. – Nun hebt man die hölzernen Formen mit Mehl aus rollt beliebige Stücken von dem gut durchgearbeiteten Teig ½ cm. dick aus drückt die Teigstücken hinein, schneidet am Rand herum ab, legt die Springerle auf ein gefettetes mit geschlossenem Blech u. hauptsächlich Ofenmuffel bestreutes Blech, läßt sie 1½–2 St. lang am Ofen trocknen u. bäckt sie bei gelinder Hitze daß sie hell bleiben.


231


232


233


234


235


236


237


238


239


240


Backwerk
Edm. Wagner

Gesundheits Gugelhopf.

5 Eigelb werden mit 150 gr. Zucker schaumig gerührt, unterlassen läßt man 75 gr Butter u. ebenso viel Schmalz zergehen, gießt es nach u. nach hinzu, ferner etwas geriebene Citronenschale dann 300 gr. Mehl 3 Lt. warmen Milch abwechselnd eingerührt, den Schaum der 5 Eiweiß zu setzt das Backpulver für 10 Pf. Es wird bei mäßiger Hitze eine gute Stunde gebacken.

Ofenschlupfer.

Blockenschnitten werden mit Butter bestrichen in eine tiefe Pfanne gelegt mit Zucker u. Rosinen bestreut, dann werden 2 Eßlöffel Mehl mit Eier u. Milch glatt angerührt, über die Schnitten gegossen u. gebacken.

Butterteig.

2 Pfd feines Mehl ein wenig Salz, 1 Ei, 4 Löffel saurer Rahm, auch Hefen wird ein ziemlich fester Teig gemacht, dann wird er ausgewalkt ein bis 2 Pf. in den Roller gestellt nochmal ausgewalkt u. gebacken.

Rahmkuchen.

Ein Blech wird mit Butterteig belegt, mit Rosinen bestreut, dann wird ein wenig Butter, 6 Eier 2 Tassen Rahm Zucker u. Zimt gut gerührt, in das Blech

gegossen zu backen.

Kartoffel-Torte.

1 ℔ geriebene Kartoffel werden mit ¼ ℔ Zucker mit einer halben abgeriebenen Citronenschale u. mit 10 Eigelb zu einer leichten Masse gerührt, der Schaum von 5 Eiweiß dazugethan in ein gut bestreutes Blech gefüllt u. gebacken.

Blitzkuchen.

¾ ℔ Zucker wird nebst einer abgeriebenen Citrone mit 4 ganzen Eiern gerührt, ebenso wird ¾ Butter in einer Schüssel leicht gerührt, dann alles mit einander vermischt mit ¾ ℔ Weizenmehl dazugethan, eingefüllt und gebacken.

Schokolade-Torte.

½ Mg. Zucker, 4 ganze Eier u. 4 Eigelb, etwas geriebene Citronenschale, werden zu einer leichten Masse gerührt dann ¼ ℔ geriebene Cocolade, ¼ ℔ Weizenmehl u. den Schaum von 4 Eiern dazugethan, in ein Blech gefüllt u. gebacken.

Einfacher Guß auf eine Torte.

3 Eier ¼ Schoppen Milch ¼ ℔ Zucker ein wenig Zimt ¼ ℔ zerlassene Butter wird miteinander verrührt u. über einen Kuchen gegossen.

Punsch Torte.

½ ℔ Zucker, etwas geriebene Citronenschale wird mit 6 Eigelb u. 6 ganzen Eiern leicht gerührt, dann der Saft von 6 Zitronen u. 1½ Lbg. Mehl dazu gethan. Die Masse wird nun in 2 gut bestrichene Backgefäße u. gebacken. Ist die Torte erkaltet, so wird sie mit Himbeersaft angefüllt, die andere Hälfte wird mit Himbeeren oder sonst etwas Eingemachtem bestrichen u. dann beide aufeinander gelegt u. folgender Guß darauf gegeben: 1½ Lbg. Zucker, wird mit Himbeersaft gut aufgerührt u. mit diesem wird nun die Torte glasirt. Man kann sie auch mit Kranzmeter bestreuen.

Kirsch Kuchen.

¼ ℔ Butter wird leicht gerührt dann rührt man 6 Blatten, welche zuvor in Milch eingeweicht u. fest ausgedrückt werden, 6 Eigelb, Zucker nach belieben, das abgeriebene einer halben Citronenschale etwas Zimt u. Nelken, 3 ℔ Kirschen u. den Saft von 6 Zitronen, dazu. Die Masse wird in ein Backgefäß u. gebacken.

Guß auf einen Kuchen.

Man schlägt einen Schaum von 3 Eiweiß, rührt 6 Löffel Zucker u. ¼ ℔ 12 grm. fein gemahlene geschälte Mandeln darunter, thut es auf den zuvor gebackenen Kuchen u. stellt denselben nochmals kurze Zeit in den Ofen.

Jäger-Torte.

¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ geschälte, geschälte Mandeln werden mit 3 ganzen Eiern u. 3 Eigelb leicht gerührt ¼ ℔. Mehl dazu gethan u. in eine Form gefüllt und gebacken. Man reibt der Schaum von 3 Eiweiß mit einem ¼ ℔ Zucker verrührt ¼ ℔ geschnittene Mandeln darunter gemengt, die Torte zuerst mit Eingemachtem u. dann mit dem Schaum bestreichen u. nochmals in das Backrohr gethan.

Gewürzte Kartoffel Torte.

½ ℔ Zucker wird mit 9 Eiern wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, das Gelbe gleich beigesetzt wird, mit ¾ ℔ geschälten u. geriebenen Kartoffeln. 1 ℔. geriebene Semmel werden 2 Lff. Zitronat, 2 Pomeranzenschalen 1 Lff Zimt 1 Löff

Nelken dazu gethan, 2 Kochlöffel Stärkemehl mit Butter beschreichen und Semmelmehl beschreut die Masse eingefüllt u. in heißer Röhre gebacken.

Himbeer-Torte.

¾ ℔ Zucker werden mit 15 Eigelb gerührt, 18 Lot Kartoffelmehl und einige Löffel eingemachte Himbeeren dazu gethan u. zuletzt den Schnee von den Eiweiß.

Apfelkuchen.

Äpfel werden geschält, dann geschnitzt mit etwas Zucker, geschossenen Zimt, ein wenig Zitrone u. einem Glas Wein weich gekocht, dann läßt man sie erkalten, walkt einen Teig von Butterteig aus legt ihn in eine Kochschüsselform, dann wird ein ¼ ℔ ungeschälte geriebene Mandeln etwas geschossen Zimt, Zucker mit ¼ ℔ geriebenen Schwarzbrot vermischt. Die Äpfel in das Blech gefüllt, das Brot darauf gestreut, frische Butter darauf geschnitten und in guter Hitze gebacken.

Jägerschnitten.

Man nimmt 9 Eier, ¼ ℔ Zucker rührt es ab gibt ½ ℔ länglich geschnittene Mandeln, etwas Zitrone u. Rum dazu, zuletzt wird ⅛ ℔ Mehl dazu gethan, alsdann wird mit dieser Masse

ein länglichen Stoff gefüllt u. gebacken u. sowas geschneiden.

Cokolade-Glasur.

Man rührt 4 Täfelchen Cocolade mit ½ ℔ Zucker schlägt 2 Eiweiß zu Schaum gibt alles dazu u. rührt alles bis dick ist. Diese Glasur eignet sich gut für Jägerschnitten. Die mit Marmeladen dick aufgegossen u. gedrehnt.

Buff.

12 Lth. Zucker, 12 Eigelb werden 1 St. gerührt, dann das Eiweiß zu Schaum geschlagen. Unterdessen werden 6 Lth. Butter in 15 Lth. Mehl fein hinein gerührt, dann mit der Schaum, eine abgeriebene Citrone, 3 Lth Blanchierten u. 3 Lth Rosinen mit allem vermischt in eine Form gefüllt u. langsam gebacken.

Butterteig mit Blätter.

Hiezu nimmt man 150 gr. Butter u. ebensoviel Mehl, etwas weniger als die Hälfte des Mehles knetet man mit die Butter, das übrige macht man mit etwas Salz, einem Eiweiß u. etwas Blätter zum Teig, arbeitet diesen recht fein u. glatt ab. Nachdem er eine halbe St. gerüht hat wird er ein wenig ausgewalzt, die Butter in die Mitte gelegt, der

Teig von allen Seiten darüber geschlagen, als dann ganz dünn ausgewallt. Dieses Auswalken wieder so oft noch einmal aber nur nicht mehr so dünn. Dieser Teig ist zu allen Torten u. Pasteten verwendbar.

Allgemeiner Butterteig.

Zu 140 gr. Butter nimmt man 280 gr. Mehl schneidet von dem Butter kleine Stückchen in das Mehl macht mit Milch einen nicht zu festen Teig daraus, walkt ihn Messerrücken dick aus u. belegt ihn ebenso dick mit Butter, schlägt den Teig übereinander u. walkt ihn so oft aus, bis kein Butter im Teige mehr zu sehen ist.

Nuß-Torte

½ ℔ Zucker wird mit 7 Eigelb u. 2 ganzen Eiern gut ¾ Std. gerührt, ½ ℔ fein geriebene Nußkern u. 50 gr geriebenes Weißbrod hier die Masse gerührt u. zuletzt den Schnee von den 7 Eiweiß dazu gethan. Dann wird es in mit Butter bestrichene Form gefüllt u. ¾ – 1 Std. lang gebacken.

Apfelkuchen mit Rosenschalenguß.

Ein Blech wird mit Butterteig belegt u. Apfelschnitze darauf gethan. Es werden 6 – 8 Rosenäpfel geschält

zu geriebenen, dann werden dieselben mit etwas feinem Mehl, ¼ Pf. Milch 3 Eigelb, länglich geschnittenen Mandeln u. dem Schaum der 3 Eiweiß vermischt. Diese Masse wird auf die Eyfel gestrichen u. dann gebacken.

Kartoffel-Auflauf. f. sehr gut. f.

Man siedet gute Kartoffel in Salzwasser, u. reibt sie, nachdem sie völlig erkaltet sind. Nun werden 8 Eigelb mit 16 Lth. Zucker ½ St. gerührt, ferner gibt man noch 3 Lth fein gemeinte Mandeln, das abgeriebene einer Citrone nebst ½ ℔ von den geriebenen Kartoffeln dazu. Dieses wird alles zusammen gut gerührt, zuletzt die 8 Eiweiß zu Schaum geschlagen u. leicht unter die Masse gerührt. Der Auflauf wird in einer mit Butter bestrichenen u. mit Semmelmehl bestreuten Form gebacken.

Reis-Kuchen mit Eyfel.

¼ ℔ Reis wird mit ½ Pf. Milch das eingekocht nun rührt man ¼ ℔ Butter mit 4 Eigelb glatt ab, gibt 4 Lth fein geschnittene Mandeln das abgeriebene einer Citrone dazu, Zucker, den erkalteten Brei, u. zuletzt den Schaum der 4 Eiweiß dazu. Unterdessen werden Eyfel im Wasser

mit Zucker, Milch u. Zimt weichgekocht. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hineingefüllt, dann die Äpfel u darauf die andere Hälfte der Teigen. Es wird bei gelinder Hitze gebacken.

Blitzkuchen.

275 gr. Zucker wird mit 6 Eier u. 1 Eigelb ½ St. gerührt, dann werden 135 gr feines Mehl u. zuletzt 75 gr. zerlassene Butter, welche nicht warm sein darf u. etwas fein geschnittene Zitronenschale, dazu gethan. Dann bringt man die Masse sogleich in eine mit Butter bestrichene u. mit Semmelmehl bestreute Form, u. lässt sie ½ St. langsam backen.

Mürber Butterteig.

Man nimmt auf ein Laibchen 280 gr. feines Mehl, 215 gr Butter, das Gelbe von 2 Eiern, etwas Salz u. 2 Löffel Zucker, macht dieses mit 4 Eßlöffel saurem Rahm oder Wasser zu einem Teig, wirkt ihn nur ein wenig u. lässt ihn ½ St. ruhen. Dann wellt man ihn 2 mal von Butterteig aus, wellt dann von dem Teig ein Massenmuster das Laibchen, nach der Größe eines Bleches, aus. Den Teig belegt man mit Äpfeln, Mandeln oder gedämpften Äpfeln, legt den übrigen

Teig darauf u. bestreicht ihn mit Ei u. läßt ihn ½ Std. backen.

Apfel im Schlafrock.

Es wird ein Luftteig mit Wasser gemacht. Nachdem er fein ausgemalzt ist, werden daraus 4 eckige Stücken abgeschnitten, der abgeschälte u. ausgezuckerte Apfel in die Mitte gethan, ganz mit dem Teig bedeckt, mit Ei bestreichen u. ½ Std. gebacken.

Kartoffelküchlein.

Feich gekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält u. heißdurch Reib gerieben, von in 10 durchgeriebenen Kartoffel, 75 gr. Mehl, 2 Eier u. Salz gerührt u. der ganze auf dem Teigbrett zu einem Teig gearbeitet, aus welchem man Küchlein formt. Diese werden in Ei u. Semmelmehl umgewendet u. aus heißem Schmalz gelb gebacken. – Man der Masse kleine Kugelchen geformt u. schon sie in Ei umzuwenden, alle auf einmal in heißem Schmalz gebacken geben die sogenannten kleinen gebackenen Kartoffelchen zu gebratenem Fleisch.

Mandel-Bavesen.

1 Eigelb werden mit Zucker schaumig gerührt ¼ ℔ geriebene Mandeln, Citrone, Nelken, Zimt, der Schale von

4 Eiweiß zuletzt soviel Pomeranzenöl dazugeben, daß der Teig nicht läuft, er wird auf Pomeranzenblüten geschüttet und Eingemachtes mit Pomeranzenöl bestreut und auf dem Schwalz gebacken.

Apfel-Auflauf. (: gut :)

4 Blätter werden abgeschält, in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt, dann werden ungefähr 8 Äpfel fein geschnitten, nun werden 62 gr Butter leicht gerührt, die Blätter, 6 Eigelb, Zucker und Zitronenschale einer halben Citrone zuletzt den Schaum der 6 Eiweiß, so wie die Äpfel darin gerührt eingefüllt und gebacken.

Kartoffel-Auflauf. (: gut :)

¼ ℔ Butter wird leicht gerührt, 6 Eigelb ¼ ℔ geschälte geschnittene Mandeln ¼ ℔ Zucker 19 Stk. geriebene Kartoffeln, die geriebene einer halben Citronenschale gut darin gerührt, der steife Schaum dazu, eingefüllt und gebacken.

Gries-Auflauf.

¼ ℔ Gries wird mit ¼ Ltr. Milch zu einem dicken Brei gekocht ¼ ℔ Butter leicht gerührt, den Brei, 5 Eigelb 5 Löffel Zucker und den Schaum gut darunter gerührt. Man füllt ihn mit Eingemachtem oder Obst Mandeln

u. Rosinen darunter.

Pommeranzen-Brot.

½ ℔ Zucker wird mit 2 ganzen Eiern 2 Eigelb eine Viertelstunde gerührt, die Schale einer halben Citrone wird fein geschnitten eine Loth Pomeranzenschale u. ½ ℔ Mehl daran gerührt, länglichte Brödchen daraus geformt auf ein Blech gesetzt u. 1 Viertelstunde gebacken.

Mandelhäufchen

5 Eiweiß werden zu Schaum geschlagen mit 1 ℔ Zucker solange auf dem Feuer gerührt, bis es steif ist, alsdann ¾ ℔ geschälte geschnittene Mandeln darunter gerührt, auf Oblaten gesetzt u. gebacken. Man kann auch ein wenig Vanille darunter geben.

Buttergebackenes.

7 ganze Eier ½ ℔ Zucker ½ ℔ Butter eine Citrone saft wird zusammen gearbeitet, ausgerollt u. in beliebige Formen ausgestochen.

Brot-Torte.

½ ℔ Zucker 6 ganze Eier 6 Eigelb u. etwas geriebene Citronenschale werden tüchtig gerührt, dann gibt man ½ ℔ geriebenes Schwarzbrot 125 gr. ungeschälte, feingemahlene Mandeln 62 gr. Pomeranzenschale 1 Löff. Zimt u. 5 Löff. Rum, den Saft von 6 Zwiebeln dazu, eingefüllt u. gebacken.

Citronen-Brötchen.

½ ℔ Zucker wird mit dem Saft von 3 Zwiebeln, dem Saft u. der Schale einer ganzen Citrone zu einer dichten Masse gerührt, ¼ ℔ Mehl darunter gemischt, Eierschaum gerührt und mit grobem Zucker bestreut u. gebacken.

Englischer-Kuchen

½ ℔ Zucker 4 ganze Eier u. 4 Eigelb werden recht mit wenig abgeriebener Citronenschale tüchtig gerührt, dann 1½ Mg. gesiebte Butter ½ ℔ feines gesiebtes Mehl u. den Saft von 4 Zwiebeln dazugethan; in ein gut bestreiftes Blech gefüllt mit Zucker, Zimt u. Mandeln bestreut u. gebacken.

Schwedischer-Apfelkuchen.

Es wird ein Dreifaltig gemacht u. gebacken. Die Äpfel werden geschält u. verzuckert.

dann der Schaum von 5 Eiweiß mit Puderzucker verrührt u. auf die Eyer gethan.

Waffeln.

¼ ℔ Butter wird schaumig gerührt 8 Eßlöffel Zucker 4 ganze Eier 4 Eßlöffel Mehl 4 " feuriger Rahm u. die abgeriebene Schale einer Citrone dazu gethan. Das Waffeleisen wird heiß gemacht, bestreichen, der Teig eingefüllt u. gebacken.

Theekuchen.

1 ℔ Mehl wird mit 1 Pf. heißt gerührter Butter mit 4 Eiern ½ Quart heißem Rahm 1 handvoll Zucker ¼ ℔ Rosin u. gesch. Rosinen vermischt u. mit 2 Eßlöffel guter Hefe zu einem feinen Teig gearbeitet, dann beißt man ihn gahr. Er wird hernach in ein Blech gefüllt, läßt ihn nochmals gahr, dann wird er gebacken.

Fuß-Torte

Ein Blech wird Butterteig belegt, welcher mit einem Eigemaschen bestrichen wird u. folgender Guß darauf gegeben: 3 ℔ Zucker ½ ℔ geschälte Mandeln einen Citrone wird mit 3 ganzen Eiern u. 3 Gelb gerührt, der Schaum von 3 Eiweiß u. 2

Das Weinbrauch lauft in die Masse gemischt zugebacken.

Windbeutel.

¼ Pfd Butter mit ¼ L. Wasser u. etwas Salz wird besonders gemacht u. dann ¼ Pfd feines Mehl unter beständigem Rühren eingemengt, bis der Teig sich von der Pfanne löst u. schön glatt ist. Nun werden nach u. nach 8 Eier hineingeschlagen, die feingeriebene Schale einer halben Citrone darauf gestreut u. die Schüssel einige St. beiseite gestellt. Mit einem silbernen Eßlöffel legt man sodann kleine Klöße auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech u. bacht dasselbe in einer Viertelstunde in mittelheißem Ofen Gelbbraun u. bis sie hohl geworden. Sehr hübsch u. fein sind sie wenn man sie zuletzt mit einem Guß aus gesiebtem Zucker u. Citronensaft bestreicht. Kaffee gut zu gebrauchen. Obst.

Chocolade-Brödchen.

Man schlägt 3 Eiweiß zu Schaum, vermischt 2 Lot geriebene gute Chokolade mit 8 Lot feinem gesiebten Zucker u. 1 Lot feiner Mehl, rührt dieses mit dem Schaum gleich belegt ein Blech mit Oblaten setzt Häufchen darauf u. backt sie im gelinden Ofen.

Eier-Torte. (sehr gut.)

200 gr. eingesiebter Zucker 50 gr. abgez. geriebene Mandeln, der Saft einer ganzen Citrone, ferner die klein geschnittene Schale einer halben Citrone werden mit 4 Eigelb eine halbe Stunde gerührt; 100 gr. Grieß, ferner der steif geschlagene Schaum der 4 Eiweiß schnell hineingegeben u. die Masse in eine gut gebutterte Form gefüllt u. schön gebacken. ½ ℔ Kirschen hineingelegt. Der Kuchen darf erst nach 24 Stunden angeschnitten werden.

Eiersauflauf mit Kirschen.

In ½ Liter Milch kocht man weißen Sagu mit ¼ ℔ Butter u. ¼ ℔ Zucker dick. ℔ mischt zu einem Grießmehl hinzu, bis es sich von Topf löst u. darnach abkühlen. Dann werden 6 Eigelb mit der Masse verrührt, etwas Citronenzucker zu gutzt verfeinert der Schaum

von 6 Eiweiß durchgemischt. Mit Kirschen vermischt
bestreut man den Auflauf 1/2-1 Stunde.

Reisauflauf mit Äpfeln. Sehr gut!
140 gr Kurzkornreis wird mit 1 Kochlöffel Butter und
½ Pfund Zucker gekocht. Dann das Butter abgegossen
der Reis in 1 L. kochende Milch gegeben u. auf schwachem
Feuer oder Glut zugedeckt eine Stunde dünstet, daß er
breiig, weich u. trocken ist. Dann läßt man ihn in
eine Backform gießt eine zur Löffel zerlassene Butter
darüber und läßt ihn erkalten. Unterdeß schält man
6 gute Kochäpfel schneidet sie in kleine Stückchen
und dünstet diese in einem halben Glächen Butter
35 gr Butter Zucker Zimt reichlich mit so daß sie
nicht zerfallen. Die die Äpfel erkaltet sind werden 105 gr
Butter leicht gerührt 105 gr. Zucker 6 Eigelb und
reichlich Salz u. der Reis dazugegeben die zuletzt schaumig
gerührt, die geriebene Schale einer halben Citrone
u. etwas Zimt beigefügt u. zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß
darunter gemischt. Ein Teil dieser Masse wird nun als
Boden in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform
gefüllt darauf eine Lage der Äpfel, auf diese eine Lage
Reis u. so fort bis die Form voll ist, das Ganze wird
eine Std. in mittelheißen Ofen gebacken.

Erdbeerauflauf

Mit 3 Eigelb wird 35 gr. Butter gut abgerührt dann 50 gr feiner Zucker u. 2 Eßlöffel Semmel-bezw. Milchbrödsel darunter gegeben u. dann ca 1/4 Lt durch Sieb getriebene Erdbeeren gerührt. Man wird der festen Schaum der 3 Eiweiß darunter gemischt das Ganze in eine butterbestrichene Porzellanschüssel gefüllt langsam im Ofen aufgezogen u. schnell zu Tisch gegeben.

Erdbeerauflauf mit andern Obst

175 gr Mehl wird mit 3/8 Lt Milch angerührt dann 140 g geschlagenen Zucker ebenso viel Butter u. ein wenig Salz dazugegeben u. solange mit dem Teiger zu einem dicken glatten Teig abgerührt. Diesen rührt man nach einigen Eiern mit 8 Eigelb fein ab mengt zuletzt die zu Schaum geschlagenen Eiweiß nebst 1/2 Pfd Erdbeeren in die Masse u. füllt sie in butterbestrichene Auflaufform. Er wird 3/4 Std. in mäßig heißem Ofen gebacken.

Mürbeteig zu Obsttorten. f. sehr gut.

Man nehme trocken 500 gr. Weizenmehl mit 20 gr. Backpulver nebst 200 gr. Zucker u. bringe in diese Mischung 100 gr. feste Butter u. 2 Eier; nun hinzufügen von 4 Eßlöffel Milch mache man alsdann einen festen Teig welcher ausgerollt wird, dann auf ein

Lauch gebraucht u. mit beliebigen Obstsorten belegt. Wird er nicht zu heißem Ofen gebacken.

Süsser Butterteig.

Es wird ½ Pfeffer Mehl abgesiebt, Wasser 4 Lth Zucker etwas feingeriebene Citronenschale, wenig Salz 2 Eier u. 4 St. Butter mit 1 Pfund Mehl vermischt u. daß auf dem Backbrett gearbeitet bis der Teig fein ist, nun 20 St. frische Butter mit ¼ ℔ Mehl abgeknetet, der Teig halbfingerdick ausgewellt die Butter auf dessen Mitte gesetzt derselbe von allen Seiten darübergeschlagen u. dann 3-4 mal ausgewellt. Zu Obstkuchen u. Butterteig-Blumen zu feinen Backen ꝛc.

Hefenkrapfen mit Erdbeeren.

1 ℔ Mehl 12 St. weingeistige Butter 2 Eßlöffel Zucker 2 Eier 2 Eßlöffel Hefe, Salz 1 Pfeffer Milch wird zu einem Teig gemacht der man aufgehen läßt.

Kirschenkuchen auf gewöhnliche Art.

5 abgeriebene Kreuzerbrote werden in Milch eingeweicht u. auf ½ viertel W. fast ausgedrückt. Butter ¼ Pfd. heißt ab gibt 6 Pf. Zucker u. 5 Eier darein rührt das verquirlt gut ab, mengt das Brot, Zimt Citronenschale u. 1 H Rosinen darunter füllt die Masse in eine gut gebutterte mit Semmelmehl bestreute Form u. bäckt sie im Mittelofen Ohne.

Apfelkuchen mit Brösel.

Es wird ein Blech mit Butterteig belegt, auf diesen Apfelschnitze gelegt u. nun 1 Zeraddell feingeriebene Mandeln ebenso viel geriebenes Milchbrot eine Zeraddell Zucker u. etwas Zimt untereinander gemengt u. die Äpfel vor dem Backen damit bestreut u. kurz vor der er in Ofen kommt mit geklärter Butter übergossen.

Orangen Kuchen.

100 gr Butter schaumig rühren, 5 Eidotter, 250 gr. Zucker dazu, die abgeriebene Schale einer Orange 2 Löffel Rum oder Arac, 7-8 Löffel lauwarme Milch, 400 gr. Mehl 100 gr. Kartoffelmehl, den Schnee der 5 Eiweiß u. 1 Päckchen Backpulver dazu. Guß der Saft einer Pl. Orange 125 gr Kuchenzuck. 1 Löffel Rosinen oder Ch.

Semmel-Pudding.

4 gestriegte Kranzsemmeln werden leicht abgerieben u. in Milch eingeweicht, doch nur soviel bis sie durch weich sind, worauf man sie fest ausdrückt. Nun wird 1/4 ℔ Butter leicht gerührt u. dann 7 Eigelb das Brot 6 Lot Zucker 1 kleinen Kaffelöffel feingeriebene Citronenschale, 4 Lot Sultaninen u. 4 Lot Mandeln dazu gegeben u. leicht schaumig gerührt. – Nun gibt man 2 Eßlöffel Rum dazu u. mischt den Schaum behutsam darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte Form. Es wird 1 St. gekocht u. mit einer Weinsauce serviert zu Tisch.

Schaum-Pudding.

Man rühre 6 Eigelb mit fünf Löffel feinem Zucker u. dem Citronenzucker eine viertel St. recht schaumig, mische dann 3 Eßlöffel feines Mehl dazu, reibt einen halben Citronen u. den Saft dazu, u. füllt die Masse in eine mit gut lassiertem Butter bestrichene Form. 3/4 St. kochen. Mit Himbeersauce zu Tisch gegeben.

Apfel-Kuchen. sehr gut.

Eine halbe Obertasse voll Butter wird mit 2 Tassen voll Zucker zu Creme gerührt. dazu werden noch nach 7 ganze Eier gegeben u. 2 Eßlöffel voll Wasser 2 Obertassen voll Mehl u. 2 Teelöffel Backpulver. Die Masse wird auf gebutterten Blech bei warmem Feuer gebacken. Als Füllung dient eine Mischung von 3 feinzerschnittenen Äpfel einem geraspelten Ei einer Tasse voll feinem Zucker u. dem Saft u. dem abgeriebenen einer Citrone. Alles wird auf schwachem Feuer gekocht bis es dicklich wird u. nach dem Abkühlen auf den erkalteten Kuchen gestreut.

Blitzkuchen. fein

80 gr Butter werden schaumig gerührt, noch nach 3 ganze Eier 80 gr Zucker, die Schale 1/2 Citrone u. zuletzt 160 gr Mehl dazu gegeben. Mit 1/2 Backpulver wird der Kuchen lockerer.

Einfaches Kaffebrot.

2 ℔ Mehl, 150 gr. Zucker 1/2 l Milch, 5 St. Eier, Anis, Salz.

Ulmer-Brot. sehr gut

2 ℔ feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, mit fünf 5 St. Eier u. heißer Milch wie Dampfnudeln angemacht, ist das Abgegangen gibt man in den Teig 125 gr. Butter 2-3 Eier, 140 gr. Zucker ein wenig Salz einige Tropfen Citronenöl u. für 15 Pf. Rosenwasser. Es wird nun ein ziemlich steifer Teig gearbeitet; in der Schüssel tüchtig abgeklopft, dann 10 gr grob gemahlene

Eiweiß u. Eidotter dazugeben, ferner je ein Eßlöffel feiner Mehl u. Kartoffel, die Masse kommt zuerst auf das Nudelbrett u. wird mit dem Wiegemesser abgehackt bis die Eiblasen zerplatzen. Nun macht man 10–12 gleich große Nudeln, gibt diese in ein mit Butter bestrichenes langes Blech, läßt sie nebeneinander gehen, bestreicht sie mit Eigelb, macht in der Mitte der Länge nach einen tiefen Einschnitt. Im Rr. bei mäßiger Hitze gebacken.

Biscuitt-Pudding. sehr gut.

¼ ℔ Zucker, Saft u. Schale ½ Citrone mit 6 Eigelb schaumig rühren, 60 gr. feines Mehl dazu der Schaum der 6 Eiweiß leicht darunter gemischt in Puddingform gefüllt u. 1 St. gekocht.

Familien-Auflauf.

Man bringt ½ Lt. Milch mit 75 gr. Butter und Reibsel einst 6 Eßlöffel Puddingmehl glatt gibt die dazu u. rührt das Masse bis sie sich vom Topf löst. Sie muß völlig erkaltet sein bevor man sie langsam mit 1 Eigelb, 100 gr Zucker, einer Prise Salz u. dem abgeriebenen Citronen gut verrührt, sodaß man eine gleichmäßige Teigmasse erhält. Zuletzt zieht man den Eiweißschaum darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, u. bäckt sie eine halbe St.

Weber-Kuchen z. Thee.

¼ ℔ Butter schaumig rühren, ½ ℔ Zucker 3 ganze Eier ¼ Ltr. Milch 1 ℔ Mehl ¼ ℔ Backpulver ½ geriebene Citrone 1 Tafel Chocolade (z. 10 Pf.) in kleine Stücken zerschlagen u. 1 Pf. O. Zimmtgewürz alles zusammen gut verrühren u. in einer großen Form bei guter Hitze backen.

Fuss z. Apfelkuchen.

¼ Ltr süße Sahne, wird mit 2 ganzen Eiern u. einem Eigelb verquirlt 2 Löffel Zucker dazu gegeben u. über den Kuchen gegossen.

Quark-Kuchen.

Macht man einen Teller Quark 4 Eigelb, Zucker, Saft u. Schale ½ Citrone einige Rosinen, ein Stück Salz 2 Handvoll Semmelbröseln etwas Mehl u. der Schaum der Eiweiß. Von der gut durchgearbeiteten Masse formt man runde flache Kuchen die man in Semmelbröseln wendet u. in Butter oder Schmalz auf beiden Seiten schön gelbbraun bäckt. Nicht zu viel Mehl nehmen, sonst werden sie zähe.

Mannerbrot!

2. H. feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben mit für 5 Pf. Hefe u. lauer Milch ein Dämpfel angemacht. Ist das Alles gegangen gibt man in den Teig 125 gr. Butter 2-3 Eier, 140 gr. Zucker ein wenig Salz einige Tropfen

Zitronenöl u. für 15 Pf. Rosenwasser u. warmes Milch. Es wird eine Torte gebacken in der Pfanne häufig abgekandelt dann 10 gr. wenig geriebene Kornwurzel u. Zitronenöl dazugegeben, kann ja einen Eßlöffel feiner Cacao u. Tonkal, die Masse kommt darauf auf das Nudelbrett u. wird mit dem Nudelholz abgerollt bis die Eierschale herausfallen. Man ~~macht~~ formt nun Teig länglich macht 10-12 gleich große Nudeln gibt diese in eine mit Butter bestrichene Backblech legt sie eine W.d. gehen bestreicht sie mit Eigelb macht in der Mitte die Länge nach einen tiefen Einschnitt u. bäckt eine W.d. bei mäßiger Hitze.

Kriegskuchen.

1 ℔ Mehl, 150 gr. gekochte, fein geriebene Kartoffel, 125 gr. gestoßenen Zucker, 1 Schoppen Milch & 1 Backpulver. Die Schale und der Saft einer Citrone, Citronat & Weinbeer oder Anis & 3 Eßlöffel Kartoffelmehl. Der Teig muß sehr stramm sein, Rollen ähnlich geformt & 1 Stunde gebacken werden, dann gleich mit frischer Butter bestreichen und mit Streuzucker bestreuen.

Geschrieben von 47 Jahren alten Mädchen am 6. April 1917 (in der Steckrüben-Zeit)

Kriegskuchen.

Eigroß Butter wird schaumig gerührt; 1 großes Ei, 4 Löffel Zucker, 4 Löffel Milch, ½ Backpulver ½ ℔ Mehl & 3 Löffel Kartoffelmehl zusammengerührt. - Die Springform, mit Butter bestrichen und Semmelbröseln bestreut, den Teig hineinstreichen und etwas zurücklassen für den Deckel und noch einen Löffel Mehl hineinmischen. Abgekühlte Apfelmus auf den Teig tun, mit dem übergewollten Deckel zudecken und bei mäßiger Hitze backen.

(Im Zeitalter der Steckrüben, erfunden von Dienne Manne 1917.)

Spritzgebäck

200 gr. Butter, 150 gr. Zucker, 250 gr Mehl
~~250 gr Mehl~~ 150 gr Kartoffelmehl, 2 Eier,
100 gr Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 Backpulver (erprobt – gut)

Teegebäckchen

125 gr. Stärkemehl, 125 gr. Mehl oder 1/8 Pfd.
Stärkemehl und 3/8 gr. Mehl, 40 gr. Fett,
125 gr. Zucker, 1 Ei ~~[illegible]~~, 1 Vanillezucker
oder Citrone 1/2 Backpulver.

Fett u. Zucker werden schaumig
gerührt, Ei u. die anderen Zutaten
dazugegeben. Den Teig ausrollen,
mit Formen ausstechen und
bei mittlerer Hitze goldgelb
backen (erprobt – gut!)

Chocoladen-Muscheln.

½ ℔ Mandeln, welche ausgeschält geriben, 90 gr. Chocolade durch Sieben, mit dem Schaum von 4 Eiweiß wird ½ ℔ Zucker, ½ Nd. geriebe durch Zimt, Nelken, den die Mandeln u. Chocolade hinzugegeben. Der Teig wird auf einem mit Mehl u. Zucker bestreuten Blech ausgerollt u. mit Formen ausgestochen u. glasirt, man kann auch Lebkuchen backen.

Printen

2 ℔ Mehl – 1 – 1½ ℔ Zucker, 3 – 4 Eßlöffel Honig; 12 Eßlöffel Milch; 6 gr. Hirsch 6 gr. Pottasche; 6 gr. Zimt; 6 gr Nelkenöl 6 gr Anissamen; 6 gr. Cakao; 6 gr. Mastix. –

Alles zu einem festen Teig verarbeiten 24 Std. stehen lassen, ausrollen u. hellbraun backen.

Weihnachtsbäckereien. Haselnussschnitten.

¾ ℔. Haselnüsse u. ¼ ℔. Mandeln werden gerieben. Hierauf werden 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen u. mit 1 ℔ Zucker ½ ℔ Mehl gerührt, davon wird 1 Tasse voll zur Glasur aufgehoben. Die Haselnüsse u. Mandeln werden mit dem Schaum vermengt, auf dem Brett ausgerollt u. fingerlange Stäbchen geschnitten, sodann auf ein mit Oblaten belegtes Blech gesetzt mit dem übrigen Schaum bestreichen u. bei sehr kühlem Ofen gebacken.

Butterteig v. Confekt.

¼ ℔ Schmalz u. ¼ ℔. Butter werden ¾ Pfd. gerührt, die Schale einer Citrone abgerieben nebst 6 Eßlöffel Milch warm, oder 3 Löffel Rum, ½ Lot Zimt, u. ¼ ℔ Zucker Alles gut vermengt u. zuletzt 1 ℔. Mehl darunter gerührt. Nun läßt man den Teig einige Stunden ruhen, wallt in mehreren Partien aus, sticht beliebige Formen aus, welche man in ein mit Mehl bestreutes Blech legt u. bäckt. Mit Zucker u. Zimt warm bestreuen. Das Rezept ist ohne Eier, können aber auch 4 Eigelb genommen werden.

Husarenlaibchen

200 gm. feiner Butter verrührt man mit 4 Eigelb 120 gr. gestoßenen Zucker 1 ℔ Vanillezucker u. 200 gr.

gesiebtes Mehl verfertigt kleine Kugeln mit Verdünnung aus der Masse u. bestreicht sie mit Eigelb. Bei mäßiger Hitze gebacken.

Honig-Platzle.

½ ℔ Zucker 2 ganze Eier, ½ ℔ Mehl, 2 Löffel Honig. auf mit Mehl bestreutem Blech gebacken.

Fries Macaronen!

Man schlägt von 4 Eiweiß einen steifen Schaum, reibt dieses und 280 gr. Zucker ¼ h. dann wiegt man 280 gr. geschälte Mandeln u. die Schale einer gl. Citrone, reibt dieses in die Masse nebst 100 gr. Geriebenes, setze kleine Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Blech u. backe sie bei gelinder Hitze.

Kleine Lebkuchen!

4 Eier 1 ℔ Zucker u. 1 ℔ Mandeln, ungeschält, welche die Hälfte der Länge nach geschnitten werden, die andere Hälfte gerieben, Zimt, Muskatnuß, Citronenschale, Pomeranzenschale, Nelkengewürz, die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt dann das Gewürz u. die Mandeln darzugegeben. Die Masse wird auf Oblaten aufgewellt u. gebacken, hellbraun schneidet man schräg. Schnitten u. trocknet sie herrlich hacken.

x. Mandelconfect!

1 ℔ Zucker u. 1 ℔ Mandeln werden fein gestoßen oder gerieben, ferner für 20 Pf. Citronat klein gewürfelt. Dies wird nun mit dem festen Schaum von 7 Eiweiß tüchtig vermischt, aus der Masse formt man Kugeln mit Marzipanmasse, welche auf ein mit Oblaten belegtes Blech gesetzt werden. Man bäckt sie in Butter zu feinen Röschen.

x Zuckerbretzel!

½ ℔ Mandeln fein gestoßen ¼ ℔ feinste Luttor ½ " Zucker ½ ℔ Mehl abgeriebene Citronenschale u. 4 Eigelb, davon wird ein Teig gemacht, daraus formt man kleine Bretzel, legt sie auf mit Luttor bestreutes Papier, bestreicht sie mit zu Schaum geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit Zucker u. bäckt sie zu schöner Farbe. Man kann an die Masse auch Vanille, Citronat, Mandeln oder Zimt geben.

Englischer Bisquit.

7 Eier werden mit 15 gr. Kirschessenz 1 ℔ Zucker min. ½ gerührt, dann kommt ein schwacher Schoppen Milch hinzu u. etwas Mark der Vanille u. 1 ℔ Mehl. Diese Masse bäckt man 24 M. Stehen. Dann gibt man noch 1 ℔ Mehl hinzu, hierauf wird der Teig ausgerollt

gut Wasserwinkel, aufgestochen u. gebacken.

Lindauer Mörtelein.

1 ℔ Zucker wird mit 6 Eier ¾ Pfd. gerührt 8 ℔ abgezogene Mandeln fein gemischt, geriebene Citronenschale u. 1 ℔ feines Mehl. Alles durcheinander gemischt auf dem Nudelbrett hingelegt u. hingerollte Plätzchen gemacht. Mit dem Messer breit geschnitten u. auf Papierblätter hinausgemacht. Eine Pfd. Stahne lassen, u. diese sehr schnell gebackene Masse mit Blatt bestreichen.

Thee-Gebäck. (s. sehr gut.) 3 ℔ Mehl.

½ ℔ Butter schaumig gerührt, dazu 1½ ℔ Zucker ¼ Ltr. feinen Rahm 2 Eier 1 Fläschchen Vanillinzucker, die abgeriebene Schale u. den Saft einer Citrone u. etwas Mandeln dazu geben u. alles tüchtig verrühren u. den Teig über Nacht stehen lassen. Runde Plätzchen ausstechen u. bei mäßiger Hitze backen.

Kleinküchle.

125 gr. Butter, 250 gr. Mehl, 10 gr. Zucker u. 3 Eigelb werden zu einem glatten Teig verarbeitet, nachher ausgerollt, ausgestellt u. 5 M. große Fläschchen ausgestochen. Zum Guß muß man 180 gram ungeschälte geriebene Mandeln, ebenso viel Zucker, etwas Zimt oder Vanille, soviel den Schaum der 4 Eiweiß darauf u. gibt mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf die Plätzchen, die man auch mit Mehl bestreuen kann.


KALTE, SÜSSE SPEISEN.

Himbeer Schaum.

Drei Eiweiß werden zu einem steifen Schaum geschlagen, zwei Eßlöffel voll eingemachte Himbeeren in einer Schüssel zerdrückt, Zucker nach Gelüsten darunter gemischt, dann der Schaum dazu gerührt u. an einem kühlen Ort aufbewahrt. Frische Himbeeren werden zuvor durch ein Haarsieb getrieben.

Erdbeer-Schaum.

6 Eiweiß werden zu steifem Schaum geschlagen u. 6 Eßlöffel Zucker hineingerührt. Zu dieser Masse werden 2 Schüsseln Erdbeer gerührt, welche ganz leicht darunter gemischt werden. Die schönsten Beeren nimmt man zum Verzieren.


274


275


276


277


278


279


280


281


282


283


284


285


286


287


288


289


291


292


293


294


295


296


297


298


299

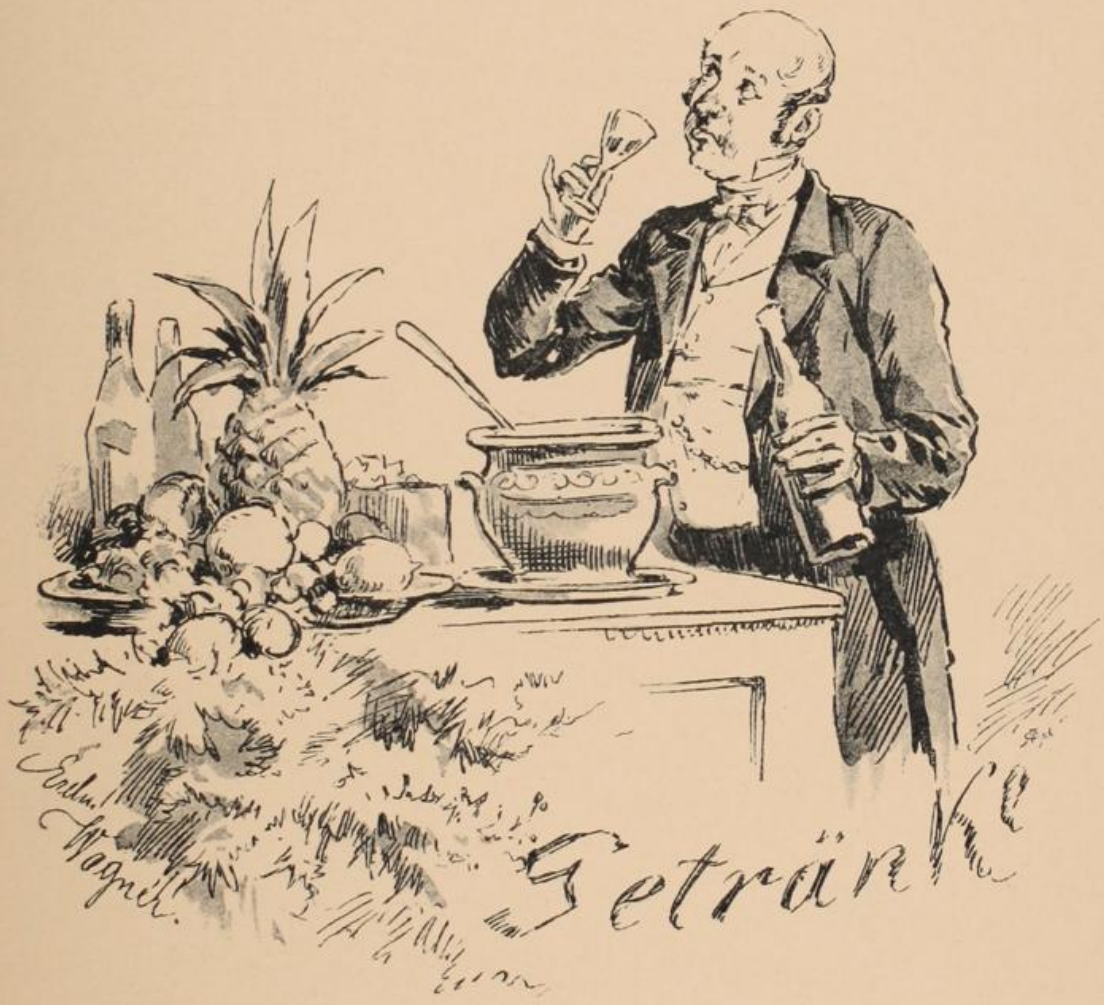

300


301


302


303


304


Getränke
Erdm. Wagner.

Erdbeer-Likör!

In eine große Flasche füllt man ein halbes Kilogr. sehr reife Walderdbeeren. Darauf streut 250 gr. gestoßenen weißen Kandiszucker oder die beste Raffinade und gießt 1½ Lit. feinen Kornschnaps darauf. Die Flasche verkorkt und verpicht man fest und stellt sie unter täglichem Umschütteln 4–5 Wochen an die Sonne oder in die Nähe des Ofens digerieren. Nach dieser Zeit gießt man die Flüssigkeit durch Filtrierpapier, zieht sie auf Flaschen und bewahrt den Likör auf, der je länger er liegt desto besser wird.

Zoggelgoggel /: ein sehr gutes Getränk :/

Man kocht 4 Eidotter mit 4 Lot gestoß. Zucker ab bis sie dick werden u. quirle 4 Löffel Arrak u. 1 Quart siedendes Wasser darüber bis es schäumt, dann werden damit die Gläser gefüllt u. warm getrunken.


307


308


309


310


311


312


313


514


315


516

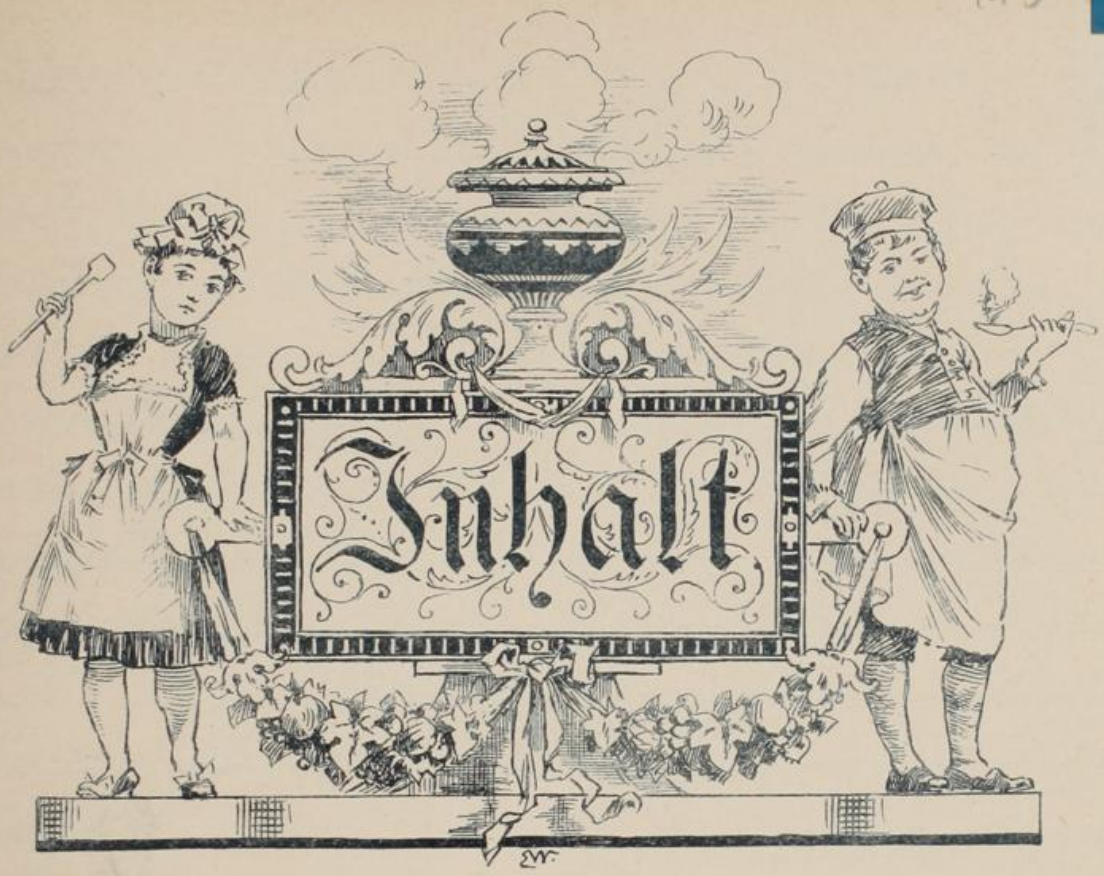

317


518


319


520

175



S

Citronen-Aufstand f: 163:/

Chocoladen-Muscheln f: 268:/

Dürlitzen eingeschaltet S. 209.

Eiergerstensuppe. S. 6
Eier verloren im Kochsuppe 163
Einfaches Kaffebrot /: 262 :/
Englisches Bisquit /: 271 :/

F

Familien-Kipferln f. 263.

Gris-Macaronen f. 270

Gross z. Apfelkuchen f. 264.

S.

Gulasch-Kartoffeln /: 55 :/

Gurken in Essig u. Z. /: 213 :/

Haselnuss-Schnitten /: 269 :/
Hasenzellaibchen /: 269 :/
Honig-Plätzle /: 270 :/

Kleinküchle p. 272.
Feine Lebkuchen p. 270

S

182

Lindauer-Möbel 272

L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
Z

S.

Quarfiblatscheer 246

Rosinenstollen 229

Semel-Pudding /: 261 :/
Springerle /: 230

S 188

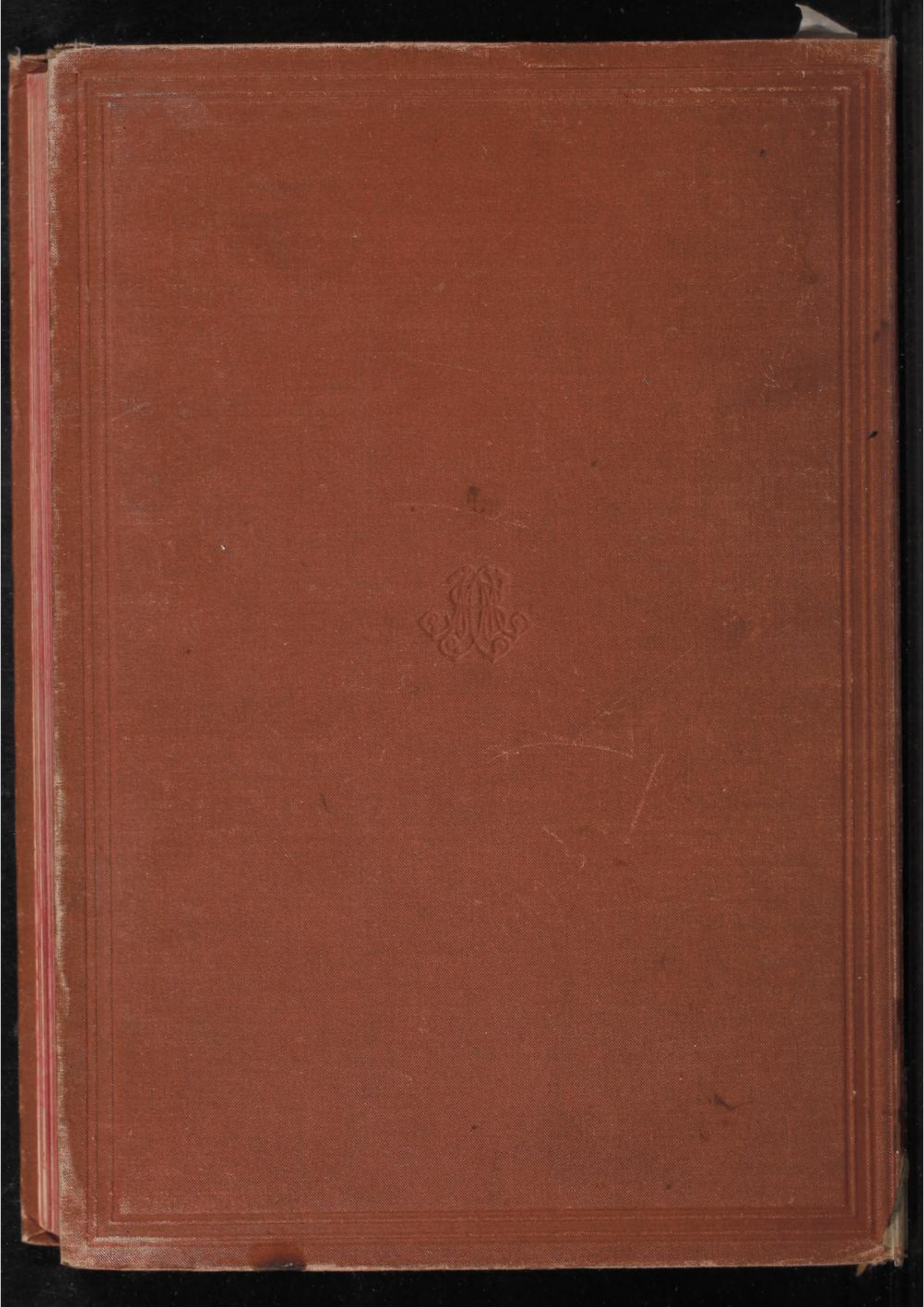
Ziegelbäck S. 272. Ulmer brot /: 262 :/

189

Weberkuchen p. 264

Weber-Fischer S. 264.

Zuckerbretzel /: 271 :/



Mein Kochbuch