

Hochbuch

2

Wage so dir niemals im Leben weggehen
 des zu einem Mann kommt mit ausge-
 liehen Flehen

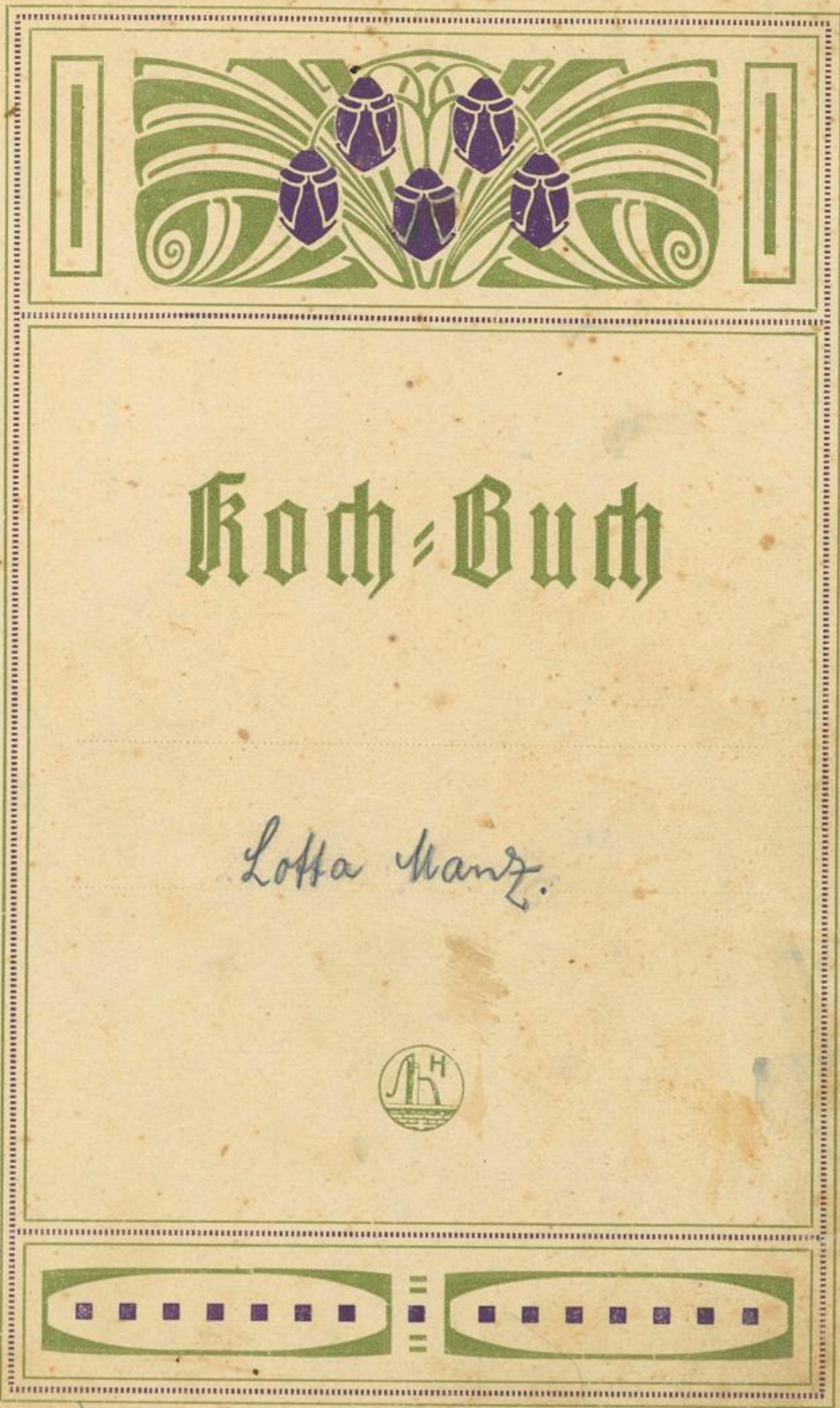
und starrst mit verstörtem Blick
 mein trauriges Gesicht.

Heute ist - wie bin ich zu bekümmert,

heute ist - wie gittert meine Hand,

heute ist - ach kann - kann ich es sagen
 die Lebenssuppe angebrannt.

Zur freundl. Erinnerung
 an die gemeinsame für
 verbliebenen Stunden in Offenburg
 im Frühjahre 1921
 Frau Else Dresner



Koch-Buch

Lotta Manz.



- Suppen
- Klöße
- Gemüse
- Saucen
- Fische
- Fleischspeisen
- Pasteten
- Wildbret
- Geflügel
- Salate
- Milch
- Eierspeisen
- Schmalzbackwerk
- pudding & Aufläufe
- Kuchen & Torten
- Inbackwerk
- Süße Saucen
- Getränke
- Compote
- Éme & Gel
- angemachte

Nä
ms si

stet st

swen

Herke

kerke

kerke

die Er

J

ru

man

ru

Suppen

Klöse

Gemüse

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen
Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

~~...~~
Kuchen &
Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gelée

eingemachte

160
Mps zu

mit s
s...

Heute
Lente
Lente
die Er

ru

na

in

Klöse

Gemüse

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

~~gebäck~~
Kuchen &
Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Eis & Crem

eingemachte

160

Wps zu

mit s

Wps

Heute

Leute

Leute

die Er

J

ru

man

in

Klöse

Gemüse

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Zierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Inbackwerk

Milch Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gelee

eingemachte

160

Wps für

mit s

Wps

Heute

Leute

Leute

die Er

o

ru

ru

ru

Liebes - Knödel. (2 Pers.)

1 1/2 # Frauen, 2 # Liebs, 1 # Kisse,
 1 1/2 # Fein. Mit nicht die Frauen
 von Mann füge mit den Kissen von
 feinem Mehl darauf koch man die
 Ganze in Fein auf und zücht die gei.
 heru heißen Liebs hinzü. Die Ganze kann
 gestirzt werden in eine Rosenlaube.

Klöse

Gemüse

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gel

Angemachte

Wps zu

mit n

man

Heute

Leute

Leute

die zu

o

zu

man

zu

Gemüse

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Backwerk

Säure Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gelée

Angemachte

1875

1875

1875

1875

1875

1875

1875

1875

1875

1875

1875

Gemüse

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Backwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Angemachte

und
s
Heute
Lente
Lente
die Er

ru

mau

in

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Backwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gelée

eingemachte

und
s
Heute
Lente
Lente
die Er

ru

man

in

Saucen

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Inbackwerk

Milch Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelee

eingemachte

und
wird
Heute
Lente
Lente
die Er

ru

man

in

Mayonnaise.

1 Ei 2 Löffel Öl, 2 Löffel Pfeffer wird auf
Kochendem Wasser gerührt bis es dick
ist dann Salz, Limbawurst oder Gussmantel
und Kocher bis es kocht.

(Weinstünke)

II.

1/2 ltr Weiswein, 2 junge Eier, 3
Stücken Eßlöffel Weinstünke, trock. Zucker
Weinstünke.

1/2 ltr Weiswein, 2 junge Eier, 3 Stücke
Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Weinstünke.

- Saucen
- Fische
- Fleischspeisen
- Pasteten
- Wildbret
- Geflügel
- Salate
- Milch
- Eierspeisen
- Schmalzbackwerk
- Pudding & Aufläufe
- Kuchen & Torten
- Inbackwerk
- Süße Saucen
- Getränke
- Compote
- Éme & Gel
- Angemachte

Handwritten text, possibly a date or page number.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

11

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Inbackwerk

Süsse Saucen

Getränke

Compote

ème & Gel

angemachte

Handwritten text on a narrow strip of paper, possibly a bookmark or label, with the following words:
Handwritten text (faint)
Handwritten text (faint)
Heute
Lente
Lente
die Er

Handwritten text (faint)

Handwritten text (faint)

Handwritten text (faint)

Fische

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Inbackwerk

Süsse Saucen

Getränke

Compote

ème & Gel

agemaichte

~~...~~
Heute
Lente
Lente
die Er

ru

man

in

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gelée

eingemachte

~~...~~
Heute
Lente
Lente
die Er

ru

man

in

Ein feines Fruchenzepst

Fleischspeisen

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Eis & Gelée

Agar-Agar

Heute

Leute

Leute

die Er

ru

ru

ru

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Backwerk

Süsse Saucen

Getränke

Compote

Éme & Gei

Ingemachte

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Éme & Gelée

Magmarhe

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Hertha

Pasteten

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Imbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Éme & Gel

Ingema, hie

Leute
Leute
die Er

ru

ma

in

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Éme & Gelée

Magmarhe

Leute
Leute
die zu

zu

man

in

Wildbret

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Éme & Gelée

Agemachte

Leute
die zu

zu

zu

zu

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Magensäfte

Leute
die zu

zu

zu

zu

Geflügel

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Imbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Hagemachte

Am 2

m

m

m

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Backwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Eingemachte

dim 2

m

m

m

Salate

Milch

Eierspeisen

Schmalzbackwerk

Pudding &

Aufläufe

Kuchen &

Torten

Backwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelee

Wingemachte

ru

ru

ru

Milch
Eierspeisen
Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Leibbackwerk

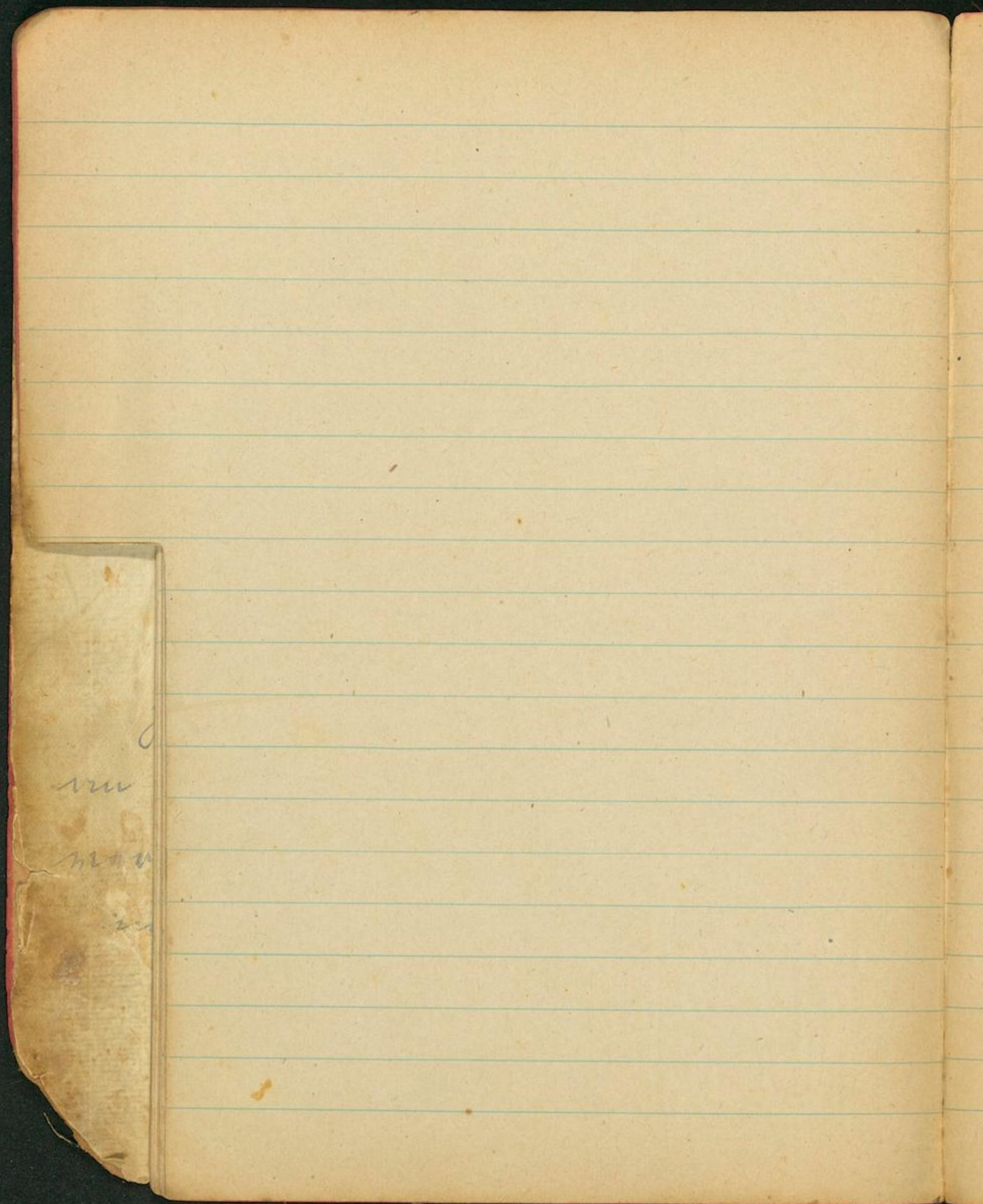
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Angemachte



Milch
Eierspeisen
Schmalzbackwerk

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Imbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelee

Hingemachte

ru

ru

ru

Pudding & Aufläufe

Knuchen & Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Magenschichte

ru

ru

i

Pudding & Aufläufe

Kuchen & Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelee

Magenschale

ru

ru

i

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Einbackwerk

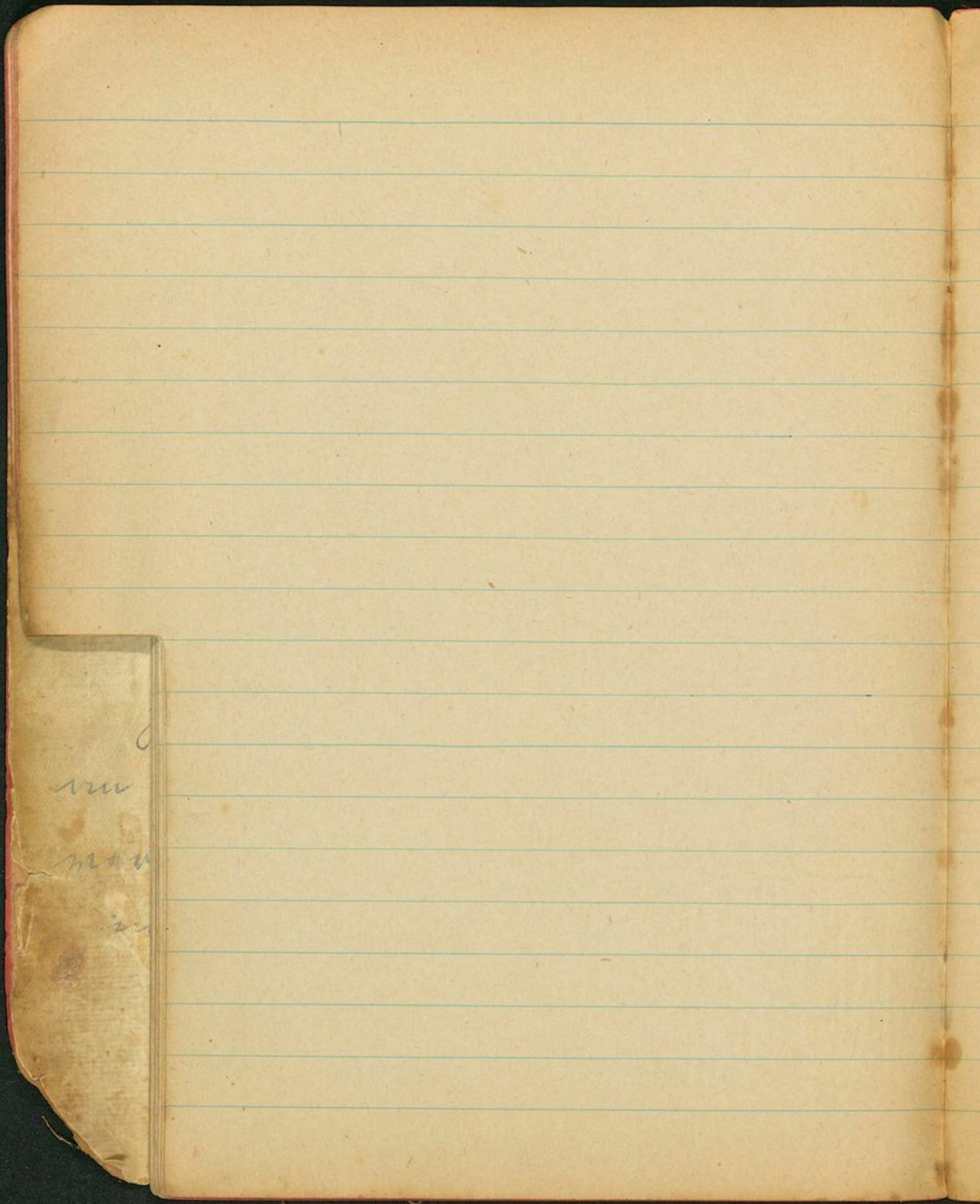
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Angemachte



m
n
i

Pudding &
Aufläufe

Kuchen &
Torten

Einbackwerk

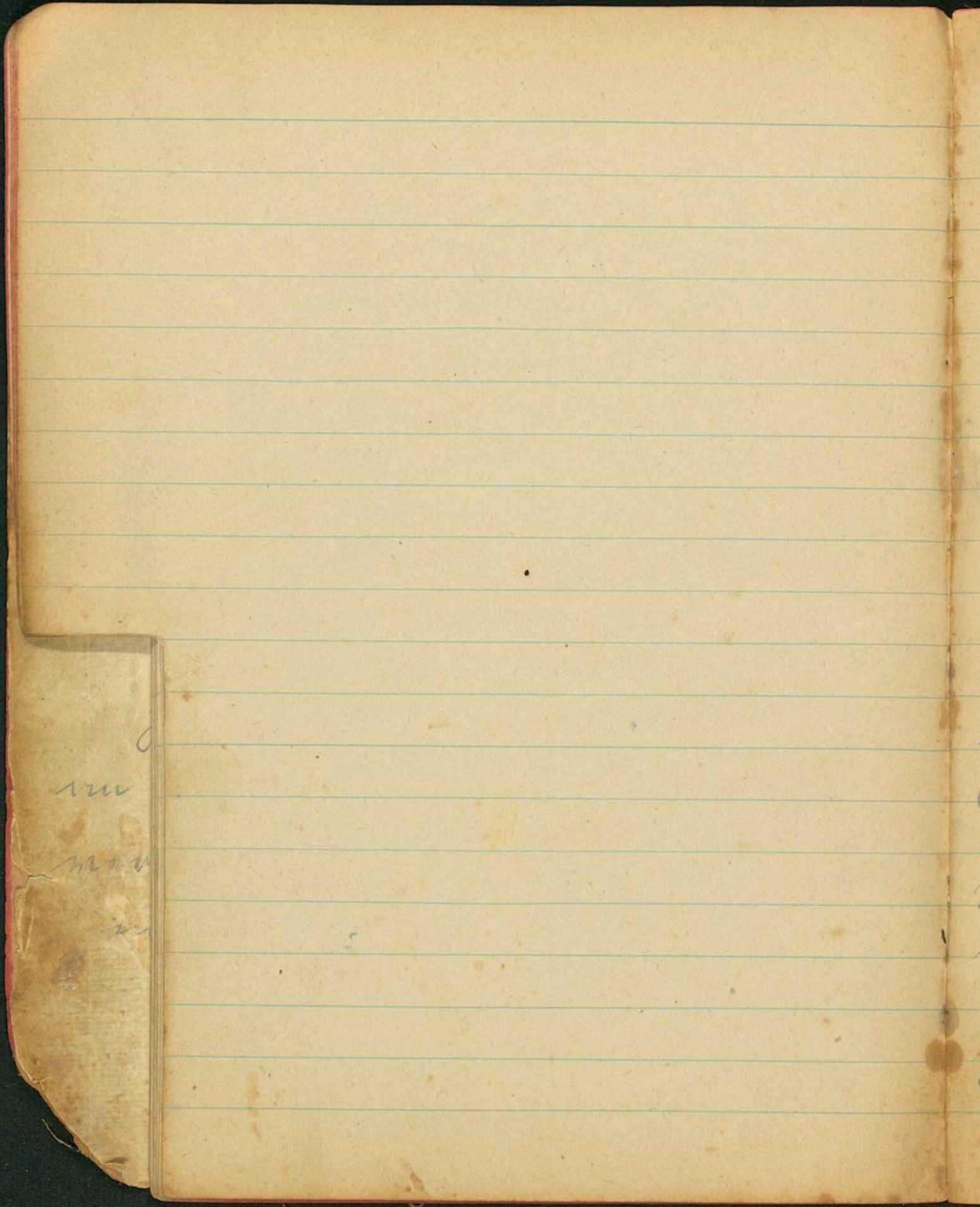
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Marmelade



ru

ru

i

Säure Milchspeise.

1/2 Ltr. saure Milch wird mit 100 gr. Zucker
und 5 Blattchen eingekochter roter Gelatine
versetzt. Wenn Zitronensaft oder Saft wird
zugegeben sind gut verrührt in der Glucke
selbst kaltgestellt.

Säure Sahnespeise.

1/2 Ltr. saure Sahne wird mit 200 gr. Zucker
und 1/2 Kanne Vanille kräftig geschlagen.
Unter fortgesetztem Schlagen wird
1/2 Poffa Weintrauben oder Apfel-
wein, etwas Küm und 10 1/2 Blattchen
(in etwas von dem Wein) sowie ein-
gekochte weiße Gelatine dazu gegeben.
Mit zerbröckeltem Zwieback oder Markw.
man, wird eine Glucke hinzugelegt und
die beinahe geschlagene Masse darüber ge-
gossen. Oben mit Markwürfen
und Feinstäubchen verziert, ohne Poffa zu weichen.

Pudding &
AufläufeKuchen &
Torten

Zwiebackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelee

Nagema, etc.

Wälferspüdding

$\frac{1}{2}$ lt Milch, $\frac{1}{4}$ lb Zucker u. etwas Vanille
bringt man zum Kochen, rührt 40 gr Stärke
in 4 Eßlöffel Wasser aufgelöst hinzu rührt
das mitkochen, giebt den Sirup von 6 Eiern
daran u. kocht es in einer Pfanne zum Koch
reihen. Ist es gegessen schmeckt man folgende
Zutaten vermischt. 6 Eigelb, 6 Eßlöffel Zucker, etwas
vanillene Zitronen und Saft einer gelben Zitronen
14 Eßlöffel Weisswein wird mit dem Saft
gerührt bis es steif ist, dann über den Spüdding
geschüttet.

Stärkepudding

100 gr Stärke, $\frac{1}{4}$ Mandeln 3 Eierniße zu
Sirup und 1 lt. Milch, Vanille oder Zitro-
nen-Geschmack. (Minttinktur)

Chokoladengüdding

50 gr Kakao, 150 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pudding
Vanillzucker, $\frac{3}{4}$ lt Milch 75 gr. Stärkepulv.
(2 Eier) Stärkepulv, Kakao und Vanill

Zucker werden mit $1\frac{1}{2}$ Ltr kaltem Wasser oder
 Milch ^{Heiß} gut vermischt und etwa 15 Minuten kochen
 gelassen. Hierauf rasch Zeit löst man die
 Milch mit dem Zucker mischen, nimmt man
 Eier und gibt die vermischte Mischung in
 die süße Milch, rührt gut durch und löst die
 restlichen Eiern mischen. Dazu gibt man
 Vanillezucker.

Vanille-Creme.

1 Ltr Milch, 5 Eier, 70 gr. Zucker, 25 gr. Mehl,
 1 Packung Vanillin. Man rührt das Mehl
 mit kalter Milch schön glatt gibt es mit dem
 Zucker und Vanillin in die Pfanne,
 die Milch und löst das Ganze für 10
 Minuten kochen. Das Ganze fort man
 vermischt man mit 2 Löffel kalter Milch

- Kuchen & Torten
- Einbackwerk
- Süße Saucen
- Getränke
- Compote
- Crème & Gelee
- Magenschichte

Futterpeise.

1/4 Biskuit, 3 Eier, 3 Löffel Zucker, 1 Päckchen
Vanillazucker, 1 Kochlöffel Mehl, 1 ~~1/4~~^{3/4} Päckchen
Milk, Biskuit wird gefüllt, fein, Zucker
Mehl, Vanillazucker und Milk wird geknetet
und dann über den gefüllten Biskuit ge-
geben. Das Ganze wird zu Kuchen gebacken
minige Mandeln werden gefüllt und dieses
über die Masse gegeben. Es ist in dem
Backofen kommt zuerst nach unten,
nach Zucker darüber. Gebacken wird es solange
bis das Ganze braun wird.

Schneeballen.

4 bis 6 Eier, 1 ltr Milk, 3 Eßlöffel
Zucker, Vanillin, 1 Stück Zimt und
1 bis 1 1/2 Eßlöffel Hartweizen. Milk,
Zucker und Gewürz werden geknetet,
dann von dem eingeweichten Mehl
gebacken, unter dem

wenn etwas zarter mischt, mit zwei
 kleinen Blechlöffeln mischt zu großen Bällen
 formt, das auf die vorhandene Milch ge-
 legt sind wenn sie verfügbaren sind
 nicht verfügbart haben mit einem
 Kirschenloffel in eine Pfanne gelegt.
 Wenn die Kirschenbälle auf diese Weise alle
 bereitet sind, so mischt man zurecht das
 fängt mit etwas kalter Milch glatt rührer
 das Mehl und gibt beides in die
 Milch. ist der die Kirschenbällchen gekocht sind?
 köpft das ganze unter fortwährender
 Rührung mit dem Kirschenbällchen bis
 etwas köcher kommen und schüt-
 tet die Masse etwas abgekühlt
 über nur die Kirschenbällchen.
 (Für 8-10 Personen)

- Kuchen & Torten
- Einbackwerk
- Süße Saucen
- Getränke
- Compote
- Crème & Gelees
- Magensäfte

1200

1200

1200

Index
Kuchen &
Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Bingemachte

120

120

120

Handwritten scribble
Kuchen &
Torten

Einbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Bingemachte

120

121

122

Index

Kuchen & Torten
Einbackwerk
Süße Saucen
Getränke
Compote
Crème & Gelée
Bingemachte

120

121

122

123

Schlupfkuchen.

1/2 Fassung Milch, 2 Fassung Mehl, 1 Fassung Zucker,
1 Ei, etwas Kornmehl, etwas Fett. Obst. 2 Backgülden.
Kriegstorte.

3/4 Fassung Zucker und 1 Ei innenig gerührt 1 Fassung
Mehl und 1 Fassung Gries 3/4 Fassung Milch, 1 Backgülden
gut gerührt und gebacken. Am nächsten Tage
Büchsenrücken und mit Kornmehl bestreuen
und folgender Forme füllen. Creme. 1/2 Lt
Flüssigkeit 7 Eiern Gelatine 10 gr Zucker heiß
aufgelöst u. wenn erkaltet pflegen bis es steif
sinnig ist, noch eine 1/2 Hündel Pfund lassen
und dann in die Büchsenrücken Forme füllen.

Bisquit.

Wohl Zucker als 9 Eier weichen u. weiß
Mehl als 6 Eier weichen 9 Eier und der
Kast und die Hefe eine 1/2 Zitronen.
das Eiweiß der 9 Eier wird zu Schnee
geschlagen, 9 Eiern mit dem Zucker
innenig gerührt und zu dem Schnee

Kuchen &
Torten

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel.

Bingemachte

geknetet. Diese Masse wird nun in der Pfanne
über kochendem Wasser gestellt und gelinde gerührt,
bis sie binden ist. Dann nimmt man sie
fort und rührt noch eine kleine Weile, bis die
Pfanne von oben kalt geworden ist. Zum Pfanne
gibt man noch den Zitronensaft - die gewaschenen
Kügelchen, rührt das Mehl leicht durch, füllt die
Masse in eine gut bestreute und mit Mehl
wohl bestreute Form und bräut sie sofort.

Chokoladentorte.

125 gr Butter, 300 gr Zucker, 125 gr Schokolade,
5 Eier, 1 Tasse Milch, 300 gr Mehl 1 Messerspitze
Weißes Pulver ziert u. etwas Mehl 1 Päckchen
Backpulver.

Schichten - Torte.

180 gr. Butter, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb
die Butter wird zu Schaum gerührt, die ^{Mehl}
Eier gelb und Zucker zugegeben, dies
einige Zeit gerührt und nun das
Mehl und der feinstesiebesen dazugeben

garniert. Aus dieser Masse werden 3 Böden
gebacken die man mit der eingedickten
Creme füllt. Füllung.

3/4 ltr. Rahm oder Milch, 3 Eigelb, 90 gr Zucker,
1 Päckchen, Vanillin, 2 Eßlöffel Stärkemehl.

Bündchen. 1/4 lb Butter, 300 gr.
Zucker 6-8 Eier 1 Schoppen Milch 50 gr
Agfel im Tellerback 1 Kaff.

1/2 lb Mehl, 50 gr Zucker, 1 Ei, 8 gr.
Backpulver, 50 gr Palmöl, 1/4 Eßl.
Salt, 100 gr Milch.

Käsekuchen. Rezeptierung 6. Zucker 80

1 lb Käse, 180 gr Zucker, 3 Eier, 1 P. Vanillz.

3 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Backp. 1/4 Schoppen
Milch, etwas Butter. Für Boden 150 gr
Mehl

Obstkrüchenteig.

1 Schoppen Milch, 5 Eier, 1/2 lb Butter
30 gr Mehl, 125 gr Zucker. Only.

Bündchen. 10. 1/4 lb

1/4 ltr Milch, 2 Eier 1/4 lb Butter
1/4 lb Zucker 20 gr Mehl 1-2 Kaff
Salt

Inbackwerk
Süße Saucen
Getränke
Compote
Crème & Gel
Biagemachte

für 2 Lötchen.

100 gr Lötchen, 200 gr Zinn, 6 Lötchen.
Finer Nip zu einem Pfund 200 gr
Korn, 1 Pfund Korn, Korn, Korn,
Korn, Korn, Korn, Korn, Korn
mit 10 Pfund, mit dem Löffel
in der Form, mit dem Löffel
Korn, Korn, Korn, Korn, Korn

Löt

Zinn

100 gr Korn, 100 gr Korn, 100 gr Korn
100 gr Korn, 100 gr Korn, 100 gr Korn
Korn, Korn, Korn, Korn, Korn
2 Pfund Korn, Korn, Korn.

Beispiel

5 Eier, 1 lb Zucker, 1 lb Mehl, 1 lb
Backpulver, 1 lb Vanille.
Eigelb wird mit einer Tasse
Kochwein im Mörser gut zerrieben.

dann Zucker und Mehl und B. das
hinweis zu Schnee geschlagen.

Für einen Hefekuchen nimmt man
400gr Teig

Königs Kuchchen

400gr Mehl, 100gr Margarine 200gr
^{Butter} Margarine, 200gr Zucker, 3-4 Eier
1 Paket Backpulver, 1/2 Zitrone
50gr Korinthan, 100gr Rosinen
50gr Zitronat, 1/2 Tasse Milch

Obstkuchenboden

50gr Butter, 50gr Zucker, 2 Eier,
150gr Mehl knapp 1/2 Backpulver
(von feinst. Lebz. gut.)

Zit vermischt.

Halt Butter 100gr Margarine,
| Erdbeeren 1 1/2 * entsteht.)

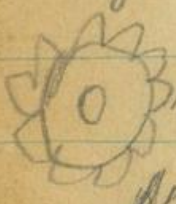
- Inbackwerk
- Süße Saucen
- Getränke
- Compote
- Crème & Gel
- Blagemachte

Mandelmakronen (V. Anna)

²¹⁰
~~210~~ gr obgero-geme geriebene Mandeln, 210 gr
Zucker, 3 Eiweiß, 2 Eßlöffel Weizenmehl und
einige Tropfen Bittermandelöl. (Sehr schön)

Schmalzrosen.

500 gr Mehl, 15 gr Hefe, 2 Eier, 80 gr Butter oder
Margarine, ^{80 gr} 1 Päckchen Vanillez. 1 Prise Salz.

 Man rollt den Teig dicklich aus und
^{1/2 Liter} macht große runde Plättchen aus. In
der Mitte bekommen sie ein Loch. Anßen
herum schneidet man regelmäßig
Schnitte ein.

Kreppel.

1/4 Ltr Milch, 2 Eier 90 gr. Butter, 90 gr.
Zucker f. 15 gr Hefe. Salz.

✓ Kokosflockenplätzchen | v. Katharina

$\frac{1}{2}$ kg K.-flocken $\frac{1}{2}$ kg Zucker 1 P. Vanillezucker
3 ganze Eier ein wenig Backpulver etwas Bit.
Mandolöl u. Finst. Eiweiß zu Schnee schlagen,
Zucker u. Selter u. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, dann
weiter verarbeiten. 1 Handvoll Weizenmehl.

Käsebrühen:

2 Löffel Mehl

2 kg Quark, 300 gr Zucker, 5 Eier, 65 gr Gries
100 gr Rama, 1 Tasse Milch, 1 Vanillez.

Quark gut anspressen, Eiweiß z. Schnee schl.
Rama flüssig machen und alles Anichtig ver-
rühren.

Brunn | v. Kath. |

$\frac{3}{4}$ Schoppen Milch, 200 gr. Zucker, 150 gr But-
ter, 3 Eigelb, Hefe ein Kaffel. Salz
60 gr Rosinen.

Buttergeb.

250 gr Butter, 300 gr Zucker, 3 Eier
(kein Backp.) Zucker 375 gr Mehl

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel.

Diagemachte

Käsekuchen v. Listek

2 1/2 Quark, 250 gr Zucker 5 Eier 1/2 1/2
Margarine, 1 Vanillez. 2-3 Eßlöffel Mehl

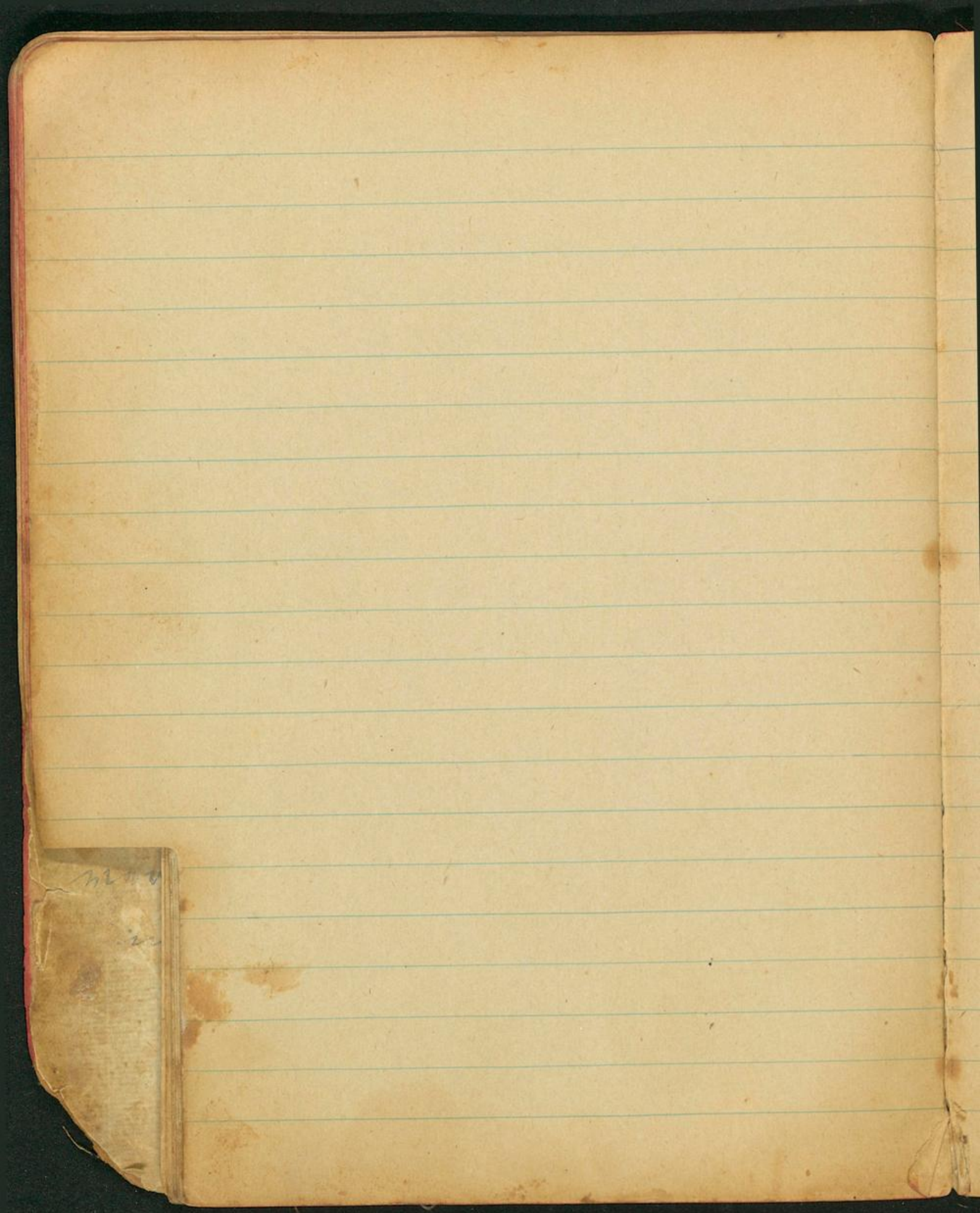
Käsekuchen

2 1/2 Käse 250 gr Zucker 1 P. Vanille.
50 gr Meizena 1/4 Margarine. 4 Eier.
1/2 Schlagsahne Milch.

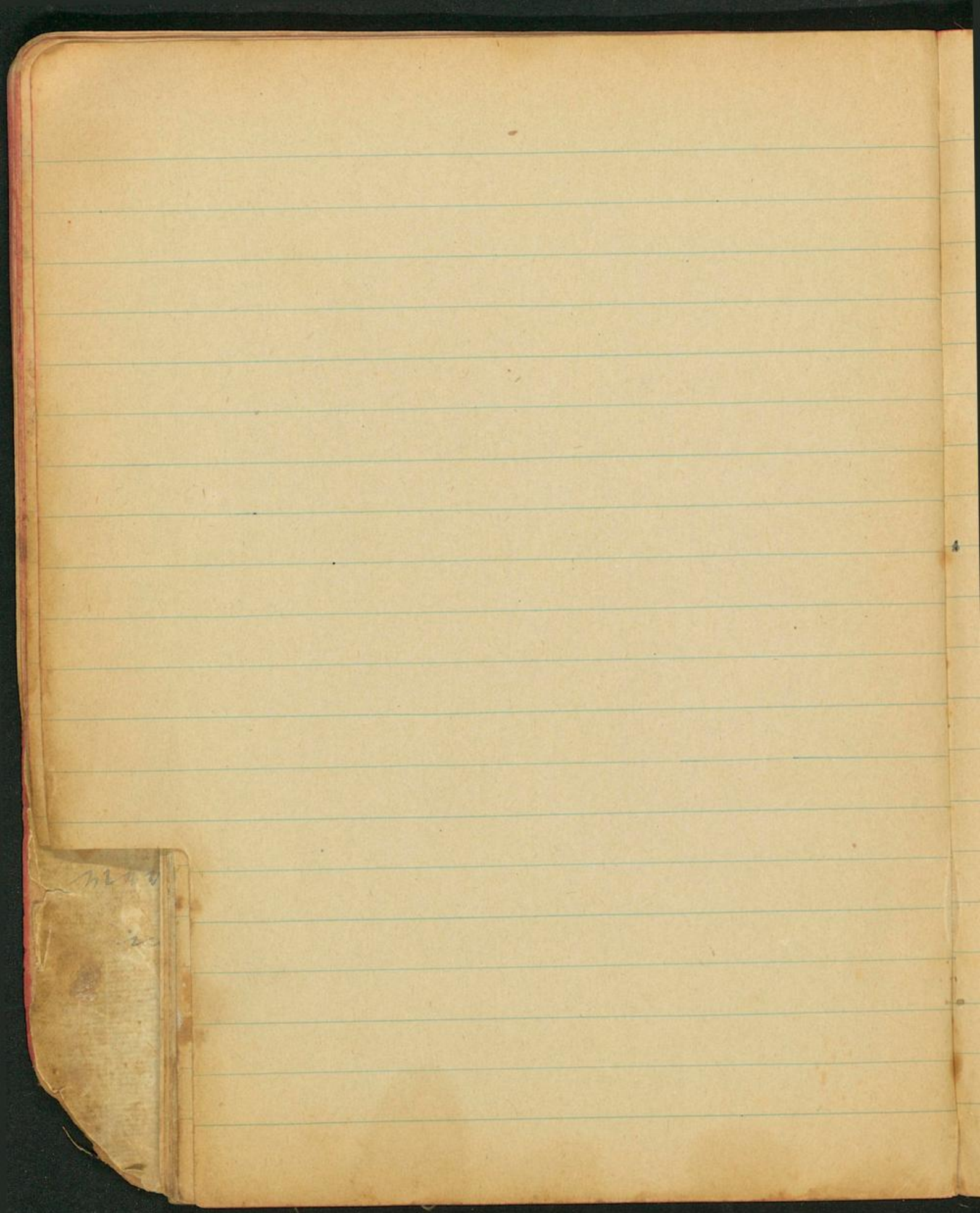
Rabarberk.

1 1/2 Rabarber, 50 gr Zucker.
2 Eier 120 gr Zucker 80 gr Fett. 1/4 Tarrak.
2 Teelöffel Backp. 80 gr Meizena 100 gr
Mehl.

Inback we
Süsser Saucen
Getränke
Compote
Crème & Gel
Blagemacht



Backwe
Süße Saucen
Getränke
Compote
Crème & Gel
Blagemacht



1240

25

42

Backwerk

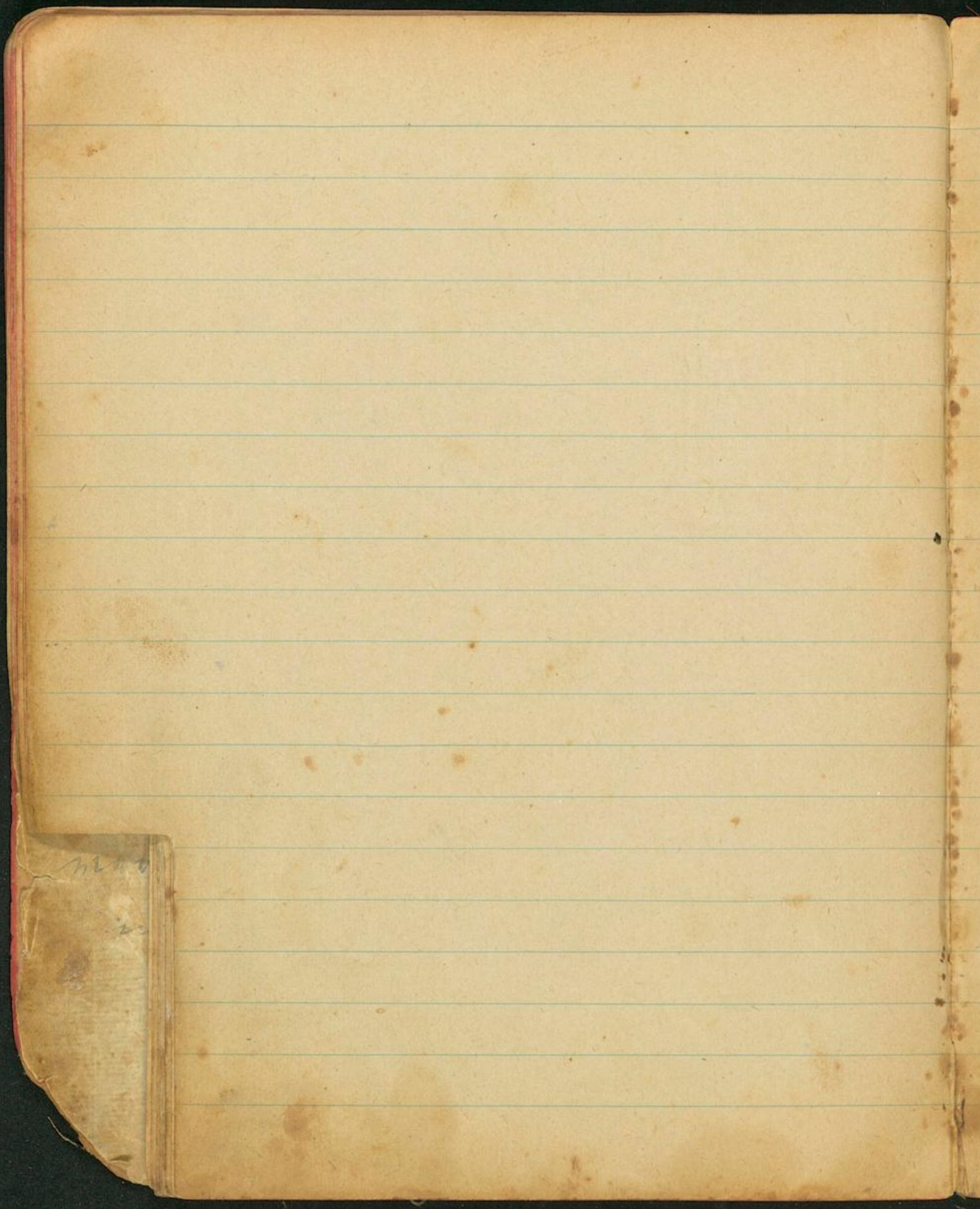
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gelée

Blagemaichte



Waffeln - (für Wien)

1 Ei, 3/4 Tassen Milch, etwas Salz, Mehl zum Hinderhalten,
 ganz dünn mit Salz, in längliche Stücke
 schneiden und pfanneförmig in Fett gering frittieren
 braten. Die Stücke nach dem Frittieren
 ziehen und sie ins heiße Fett kommen. Mit
 Vanillzucker bestreuen. (Küddenzucker.)
 Luis.

3 Eier und Milch bis zu einem 1/2 Pfund 5/4
 Zucker, 18 gr Ammonium, 2 Tassen Mehl, weisse
 weisse Blase gesiebt. Alles wird gut durcheinander
 gerührt und ziemlich dick vermischt und
 überdeckt, dann zum Kochen weisse Blase
 gesiebt. Nach 2-3 Tagen bricht man ab, wenn
 es wenigstens trocken ist. Beim Fröh
 werfen probieren man im Ofen, ob
 es nicht zu dünn ist.

Keks.

1/2 T Butter, 4 Eier, 1 1/2 T Mehl, 1/2 T
 Zucker, 1 Päckchen Vanillzucker, 1 Backpul-
 ver.

Inbackwerk

Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel

Eingemachte

Tüpfelgebäckenes.

5 Einnisse zu Pflanz pflanz, 1 1/2 Zucker, 5 Einnisse
1 1/2 gemessene Küsse, 2 Kissen Chokolade alles
gut verrühren und in fünfzehn mit dem Lauf gefüllt
Butterbackwerk.

500 gr. Mehl 375 gr. Zucker, 375 Butter, 4 Eier
Kakonen.

125 gr Butter, 300 gr Zucker, 500 gr Mandeln,
2 Eier, 125 gr Mehl, 125 gr Gist, 1 Packchen
Vanillezucker, 1 gestrichener Teelöffel Back-
pulver,

Butter, Zucker, Vanillez. und Mandeln läßt
man auf dem Feuer hellgelb werden dann die
anderen Zutaten hinzugeben und in fünfzehn auf
Lauf gefüllt.

Basler Lebkuchen

1/2 lb Feingewicht sind Lebkuchen gewinnig
5/4 lb gestampfter Zucker und 6 Feingewicht
dazu muß 1/2 lb gemessene Pflanz
dazu. 6 Lot Zitronat, 6 Lot Orangat
1 Lot Lorbeer.

1/2 Lot Zimmt, 1 Klaffspitzige Kalken und
 2-3 Klaffspitzigen Ammonium, diese
 sind aber 1/2 Stunde geröstet, mit
 2 Pfund zerbrütet aber 1/2 um nicht
 zerbrütet. In der Guss. 1/4 Pfund
 und der Rest von 2 Pfund in 2 Pfund

Eiswürfel

1/4 Chokolade, 1/4 Zucker, 1/4 Palmöl, 1 Päckchen
 Vanillzucker, 8 Eier;

24-30 Oblaten je nach Größe, Palmöl da-
 gehen lassen. Zucker und Chokolade da-
 rüber rühren und über Wasser aus
 dem Kochen bringen. Dann die Masse
 abkühlen lassen und die Eier dar-
 über rühren. Die Masse wird dann
 lagenweise auf die Oblaten
 gestrichen und zusammen ge-
 setzt und beschwert.

Die Füllung einer Lage 125 g

Süße Saucen
Getränke
Compote
Crème & Gel
Blagemachte

Q=

MW

er

u

2

W

h

i)

effe

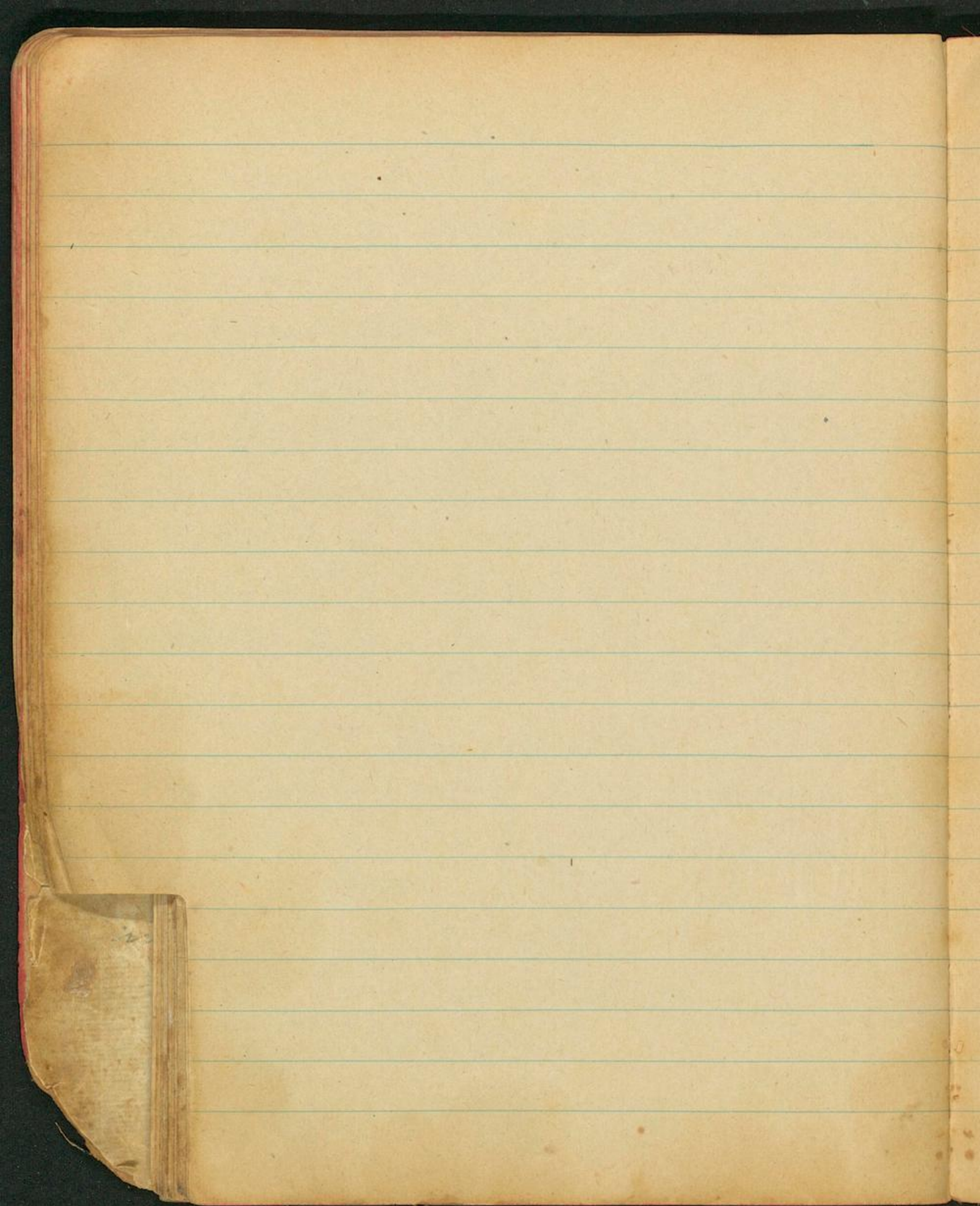
Süsse Saucer

Getränke

Compote

Crème & Gel

Eingemachte



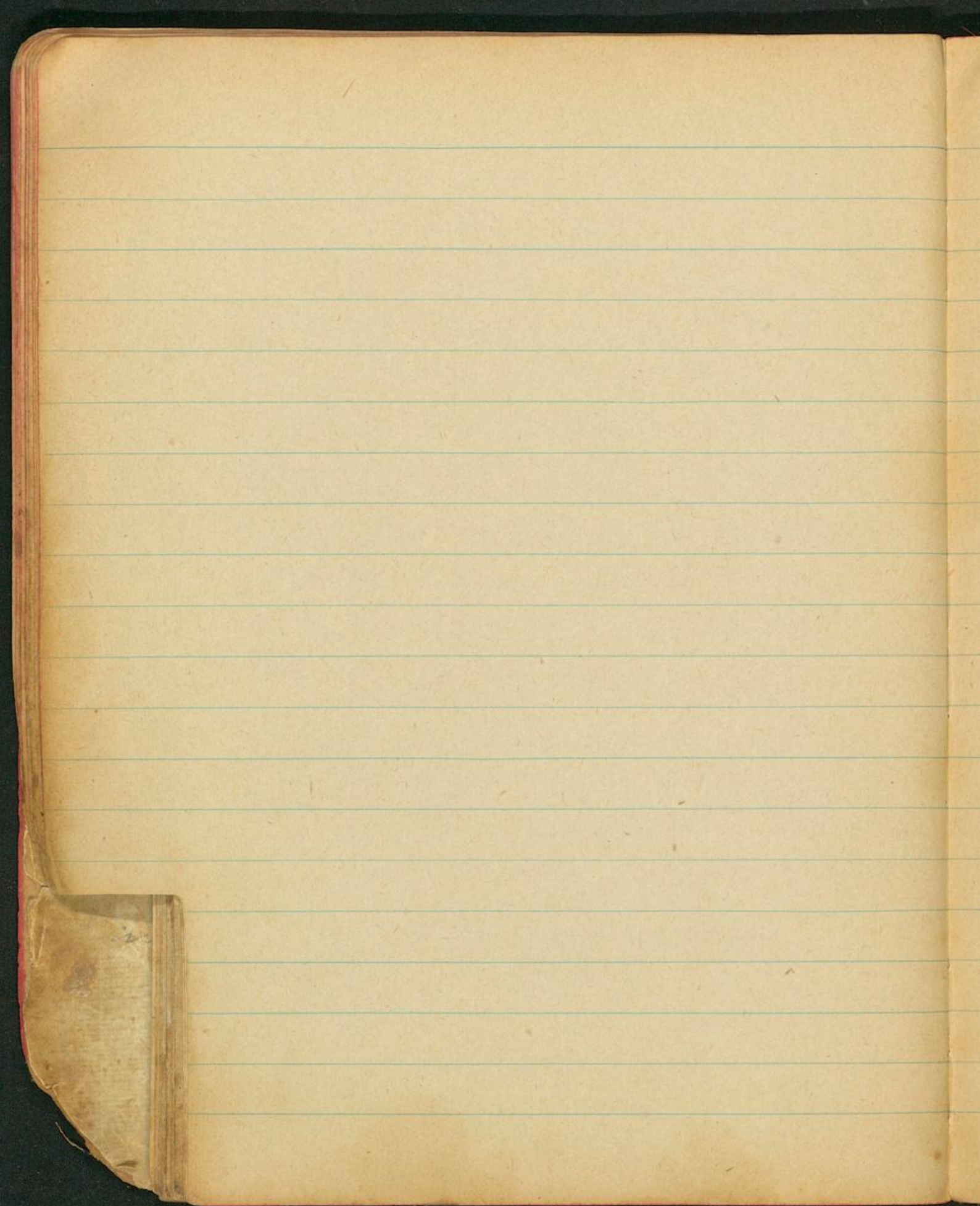
Süsse Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel

Einigemal



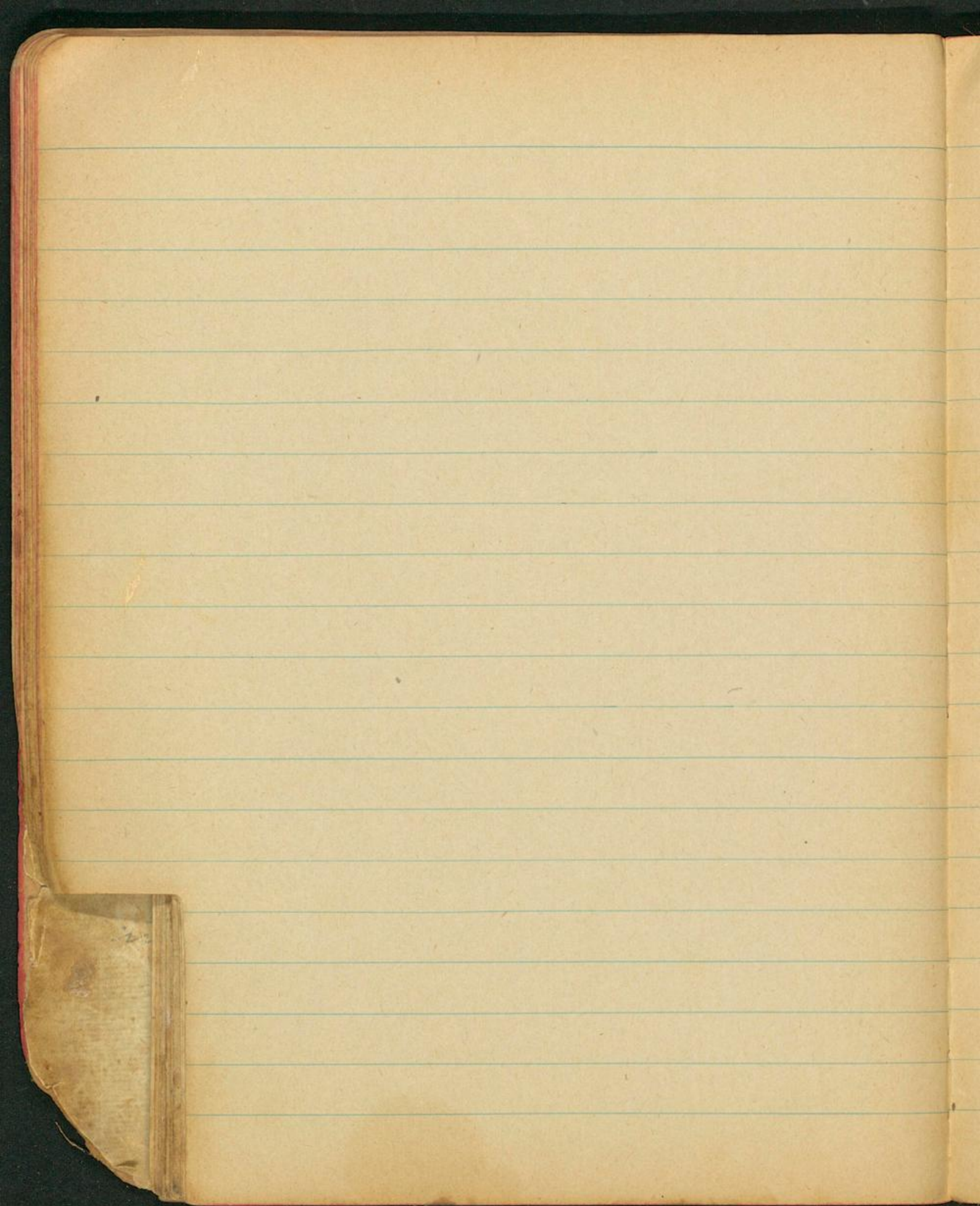
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel

Einigemahle



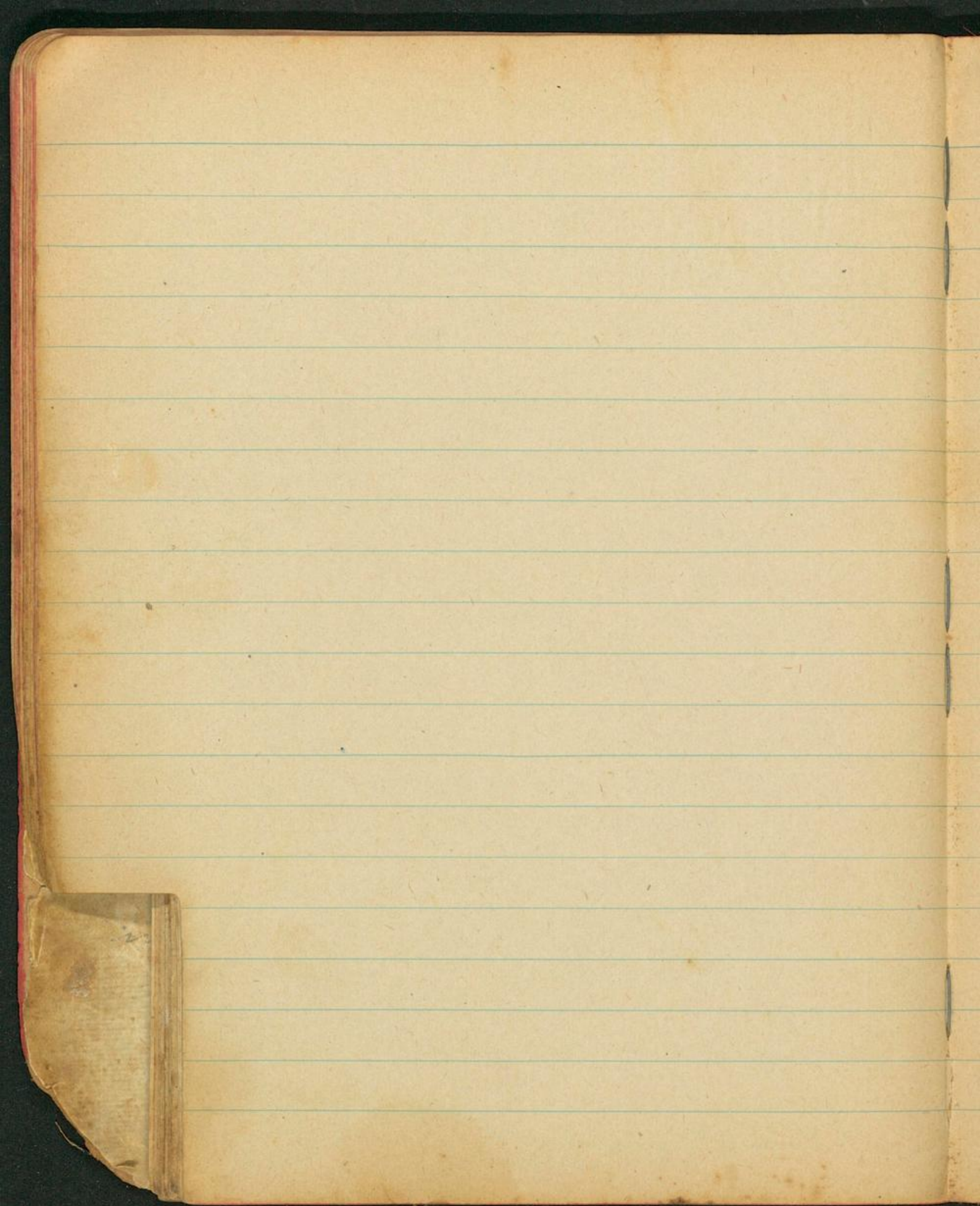
Süße Saucen

Getränke

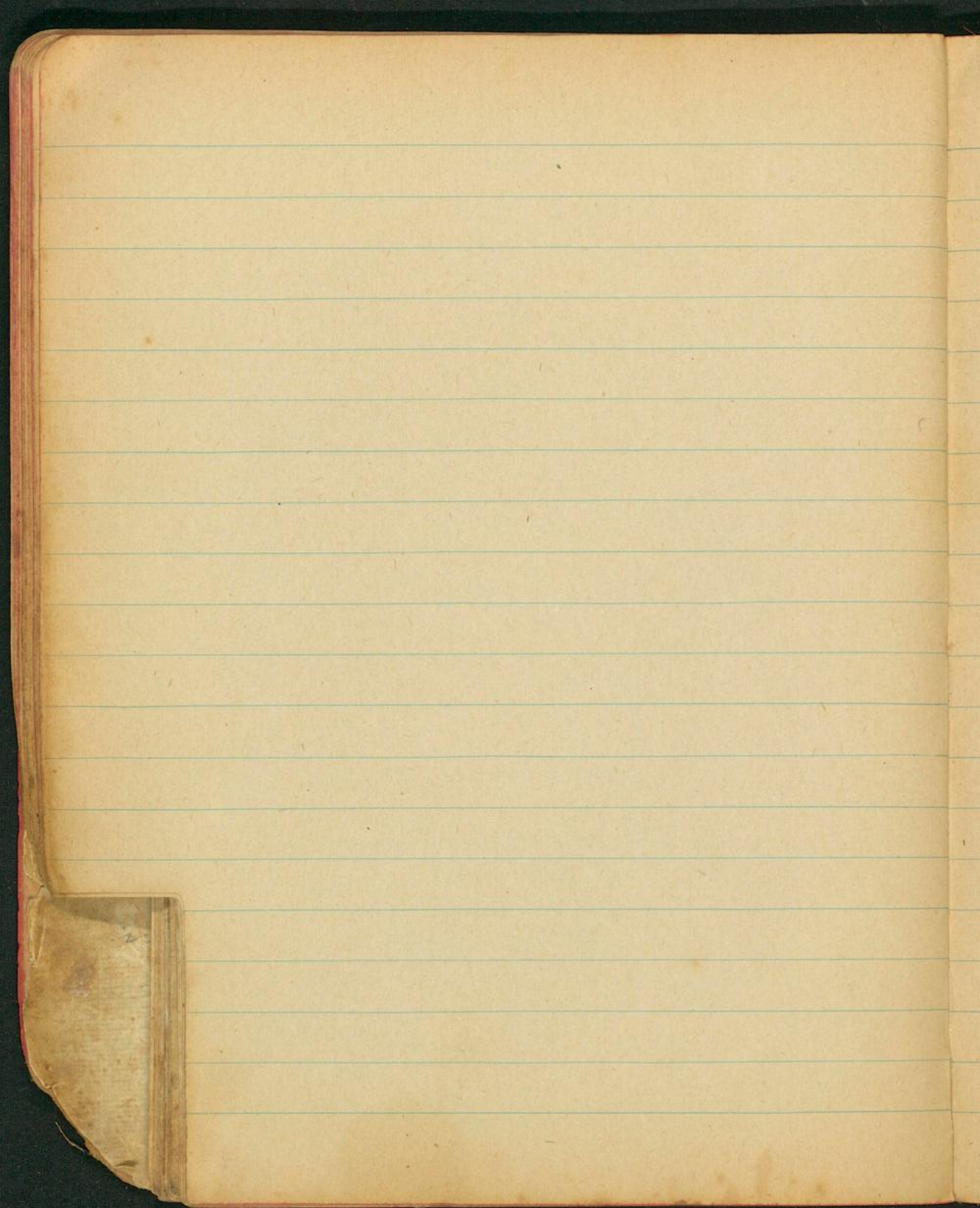
Compote

Crème & Gel

Eingemachte



Süsser Saucen
Getränke
Compote
Crème & Gel
Eingemachte



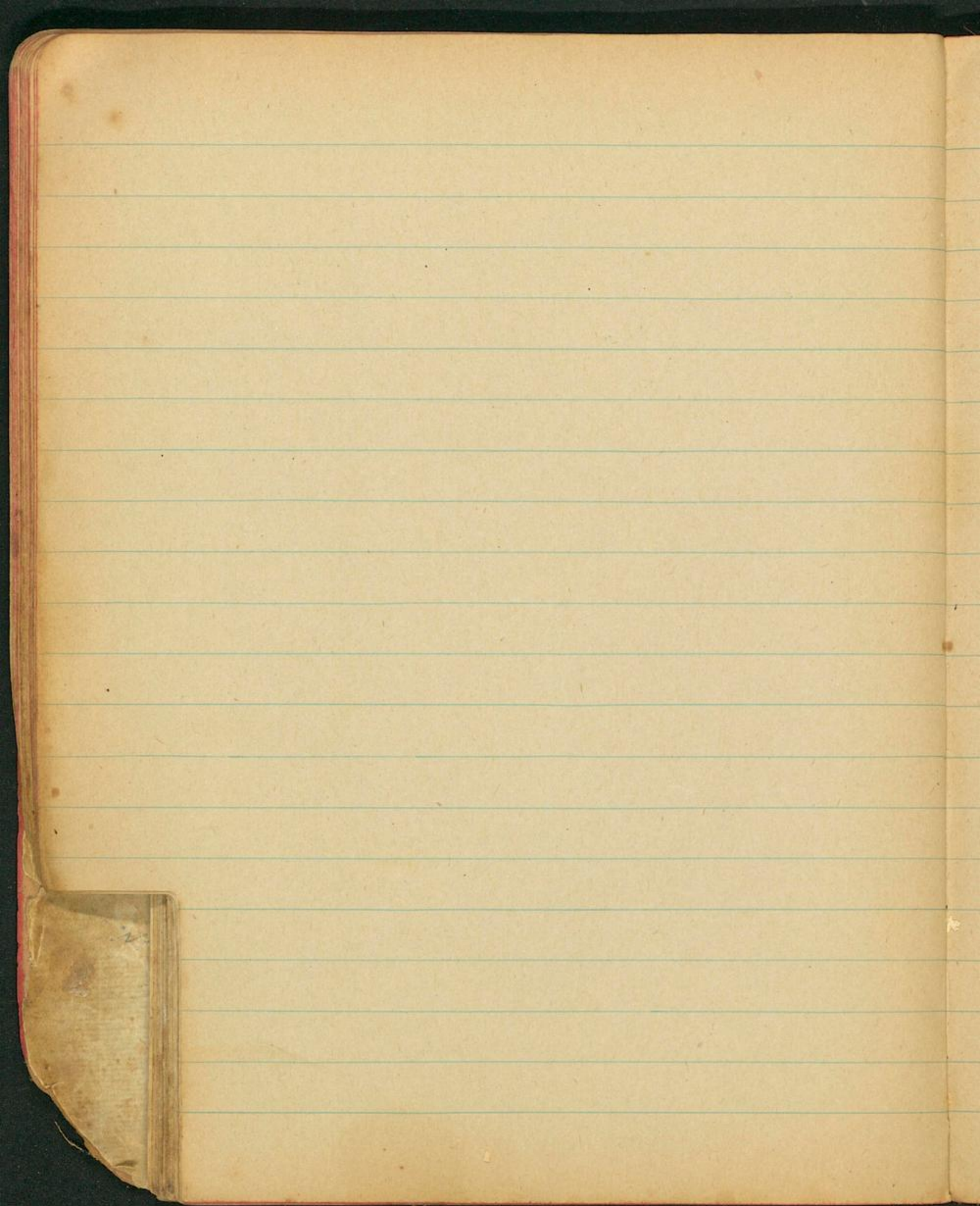
Silase Saucer

Getränke

Compote

Crème & Gel

Blagemahte



51

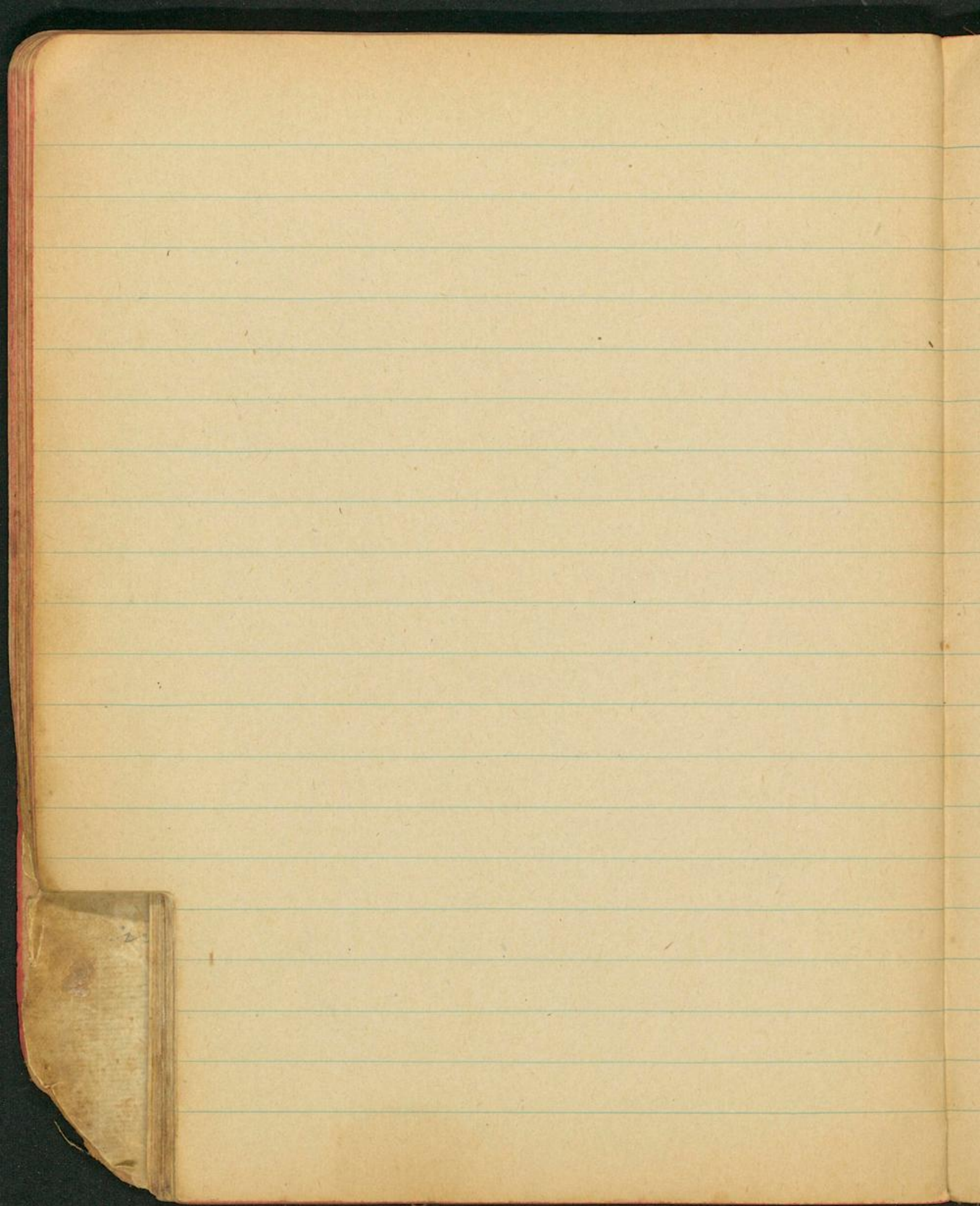
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel

Eingemachte



52

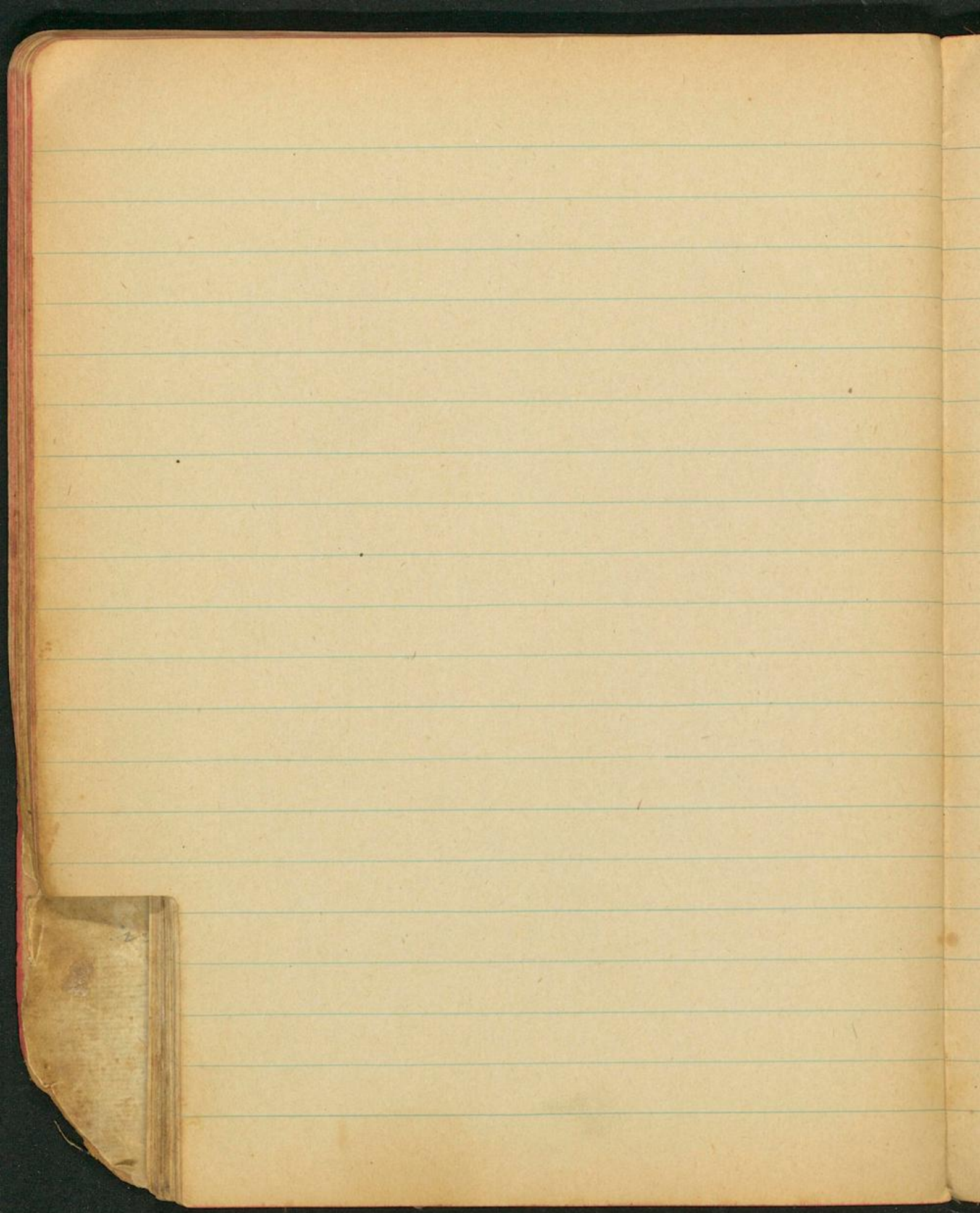
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel

Blagemachte



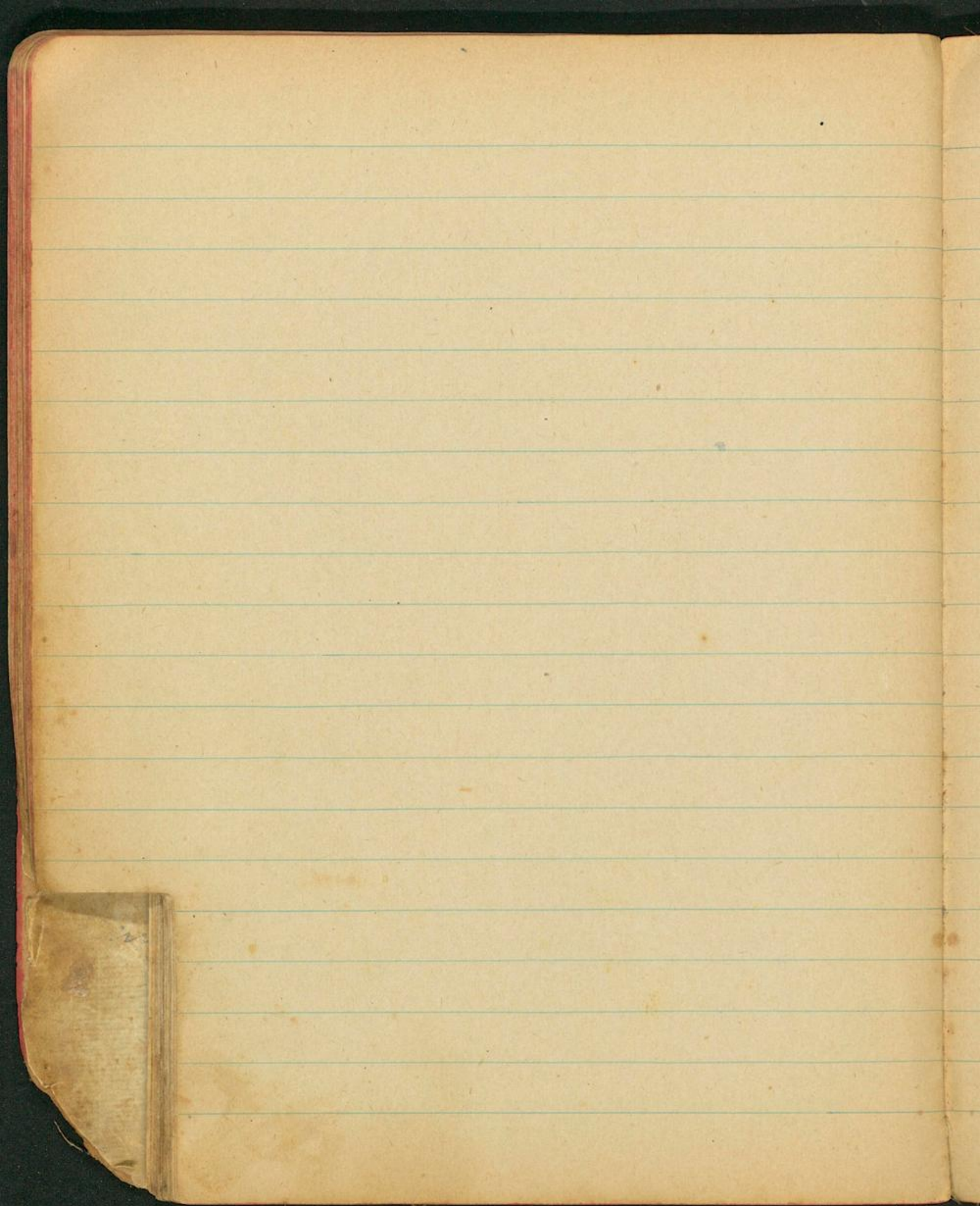
Süße Saucen

Getränke

Compote

Crème & Gel

Beigemaichte



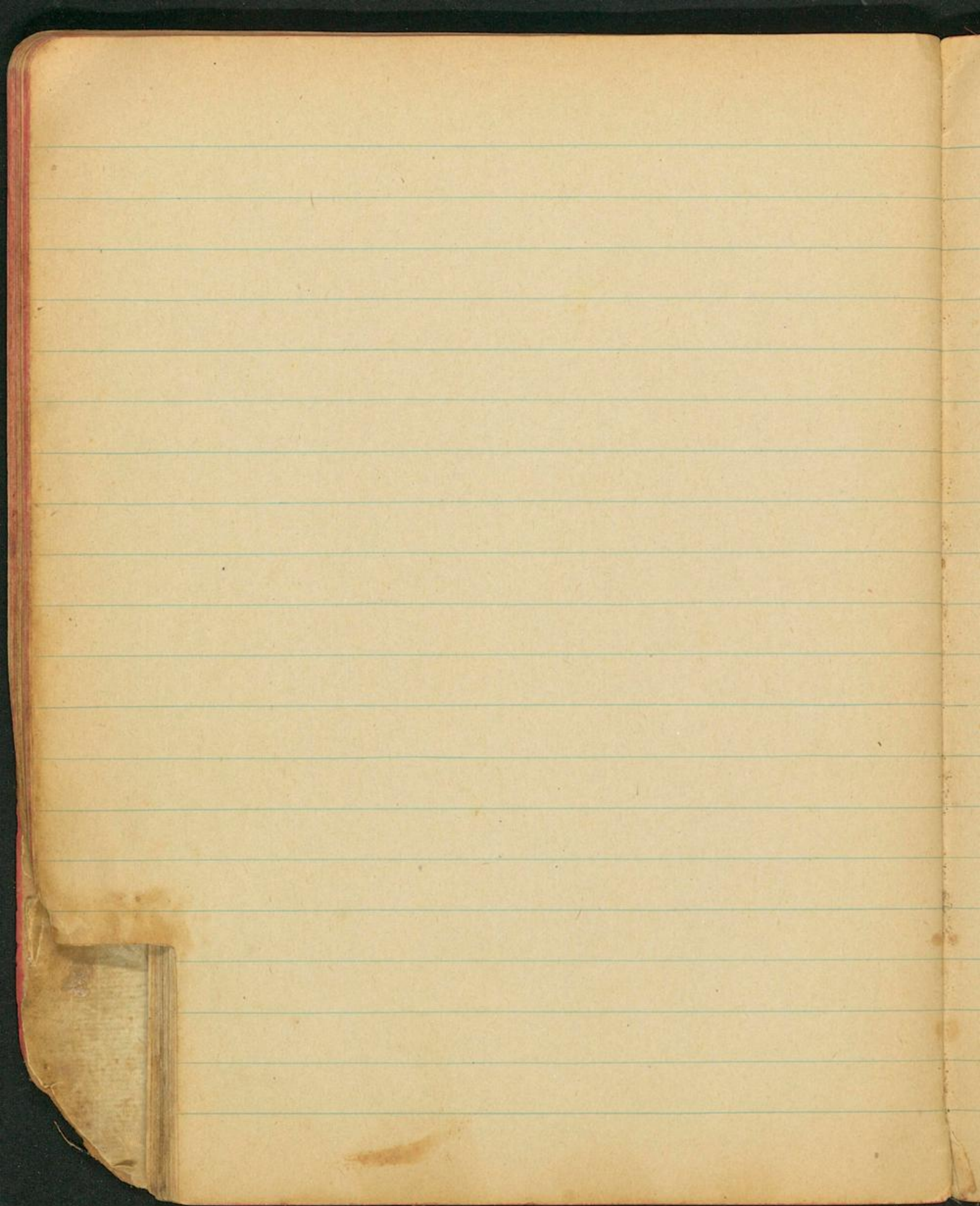
Süße Saucen

Getränke

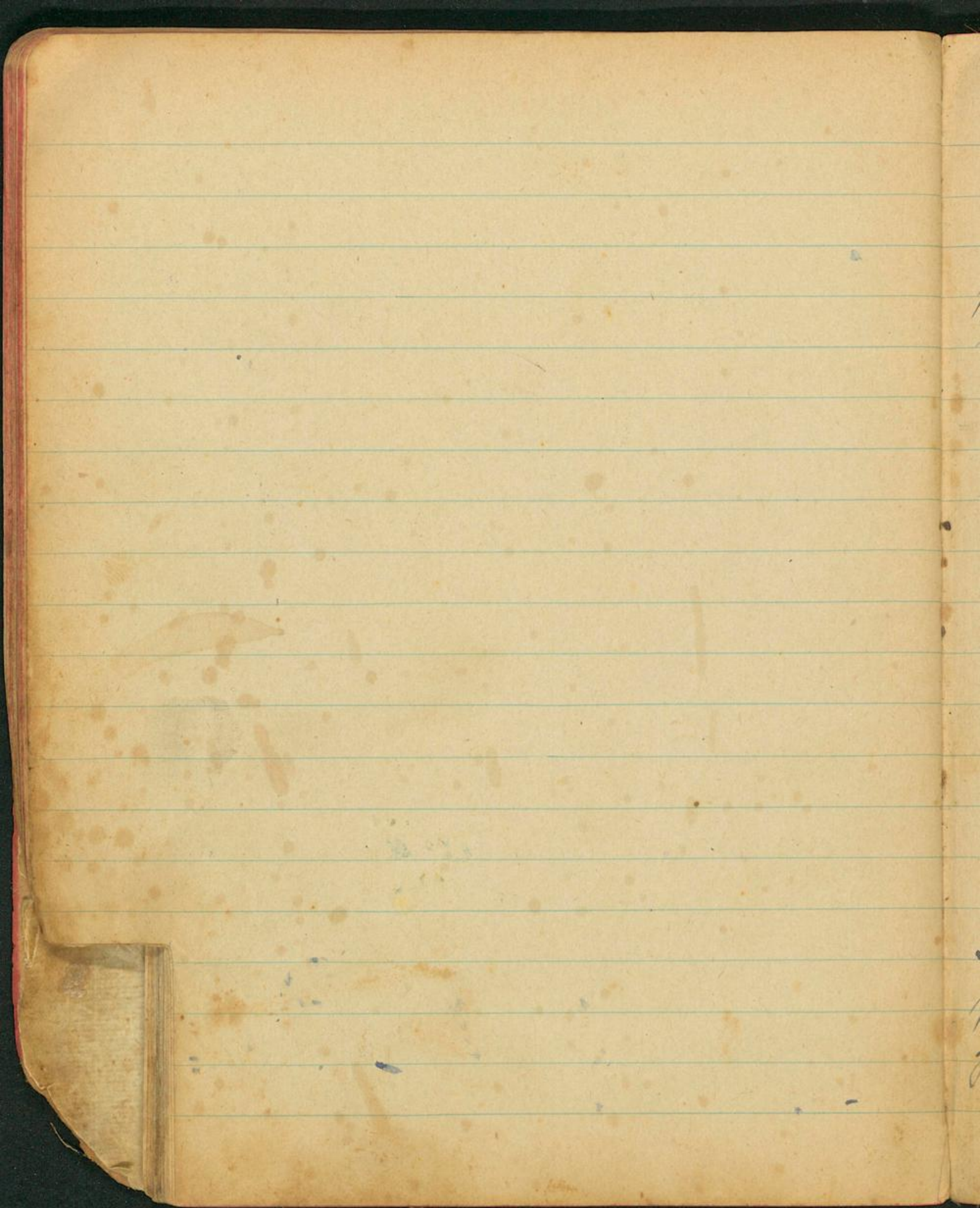
Compote

Crème & Gel

Einagemachte



Getränke
Compote
Crème & Gel
Einagemache



Kirschenlikör.

50 gr. Lakritz, 5 gr. Zimmt, 1 gr. Muskatblüth, $\frac{1}{4}$ Lt. Vanille
 300 gr. 95% Geist, 700 gr. Wasser löst man 8 Fingern
 Pfaffen und spaltet etwas kräftig durch, dann setzt
 man 1 $\frac{1}{2}$ Zucker in $\frac{1}{4}$ Lt. Wasser aufgekocht zu u.
 filtrirt.

Käselikör.

25-30 Käse, 2 l 95% Geist, 12 gr. Zimmt, 50 gr. zerstoßener
 bitterer Mandeln, 3 gr. Muskatblüth, 1 gr. Nelken, $\frac{1}{2}$ - 1 Lor-
 beerblatt. Die Käse zerhackt und 8-14 Fingern in
 die Forme setzen lassen. Gewürze von oben für sich
 zerhackt und 2 Fingern in die Forme stellen. Hingegen
 und dann der Flüssigkeit einen jodurthaltigen Lö-
 sung von 500 gr. Zucker in 1500 gr. Wasser zergerührt
 gesamtgewicht 4000 gr. Auf dem feuer setzen
 man 15 Fingern offener zu u. filtrirt.

Lauerkerchenlikör.

2 $\frac{1}{2}$ Kirschen werden aufspritzt $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ gr.
 Pfefferkörner zerhackt gemischt. 3 gr.
 Zimmt, 1 gr. Vanille, 1 Lt. Geist 95% wasser
 den 3-4 Kirschen in die Forme gestellt,

Getränke

Compote

Crème & Gel

Eisgebäck

Wasser filtriert. 300 - 400 gr. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Pfund
Kaffee gelüftet, darunter gemischt u. auf Fe.
gefüllt.

Quittenlikör.

3 Pfund Quittenpflaume, 3 Pfund Spirit, $2\frac{1}{2}$ lb Zucker,
2 Pfund Kailoizimöl, 4 Lo. Melköl. Die Quitten
werden auf gewaschen und mit Wasser gewaschen. Das
Wasser löst man 24 St. kalt lassen. Dann gusst
man mit. Der Zucker löst man warm mit
dem Saft. Wenn erkaltet kommt der Spiritus
da zu. Einige Wochen stehen lassen dann
filtrieren.

Tagelbittenlikör (oder Wein)

3 lb Kaffee, 2 lb. Tagelbitten, 3 lb Zucker. Die Tagel-
bitten werden oben und unten abgeseiftet,
mit ein Schnitt in die Feinst gemischt, dann
kommen sie in die Flasche. Zucker mit Was-
ser mischen eine halbe Stunde stehen
und werden erkaltet über die Feinst
geseiftet. Die gefüllten Flasche stellt

man in die Form und pflegt sie täglich,
 so lange die Fuge wächst. Wenn löst man
 weißig bis oben heraus. Nachdem die Fugebühnen
 mit dem Boden gesunken sind, wird die
 Flüssigkeit abgezogen und filtriert. Man
 kann auf diese Weise einen 2 u 3 Abzug
 herstellen. Bei 2 mal nimmt man je ein Maß
 als man zum 1. mal fast abgezogen hat und
 wäscht mit 4 Pfund Wasser 1^{te} zurück.

Zitronenbräusewasser.

6-8 Solwürmlinien, 14 Pfund Wasser,
 5/4^{te} Zucker, 1 Glas Weinassig, 2 Zitronen
 1/2 davon zerhackt, in einem Hirtkoff
 6 Fuge heraus lassen, täglich umrühren, und
 6 Fuge abfüllen, heraus lassen + (Stück⁴⁻⁵) Fuge,
 dann umrühren.

Gurkenbrot.

Man schneidet eine geschnittene Gurke
 in Würfel löst sie in einem Hirtkoff
 lang eingezüchtet mit 6^{te} heraus,

Compote

Crème & Gel

Diagem. hie

gibt Rotwein drunt, gibt man immer
vollen Hände druf und gibt keinen Pekt drin.

Kaffee Kaecken

Auf 1 Tasse rechnet man
5 gr. Auf 25 Tassen 1.25 gr

Tee.

Für 3 Tassen Tee rechnet man 1 Teel.
oll.

Liebes Kompot.

Für 25 S heiße Liebe für 20 Pf. Glück $\frac{1}{2}$ ltr
 Phönix 6 H Feine 20 süße Kisse es düpfen
 auch 3 bittere dabei sein. Für 6 Pf. Eifersücht.

Kann nehmen die Eifersücht schlage, gibt
 $\frac{1}{2}$ l Tränen ans blauen Fügen dazu, für
 20 Pf. Glück als Gemüth. Kann löse man die
 Kisse in der heißen Liebe auf und roche
 sie auf dem Feuer unter beständigem
 Rühren mit den bitteren Kissen. —

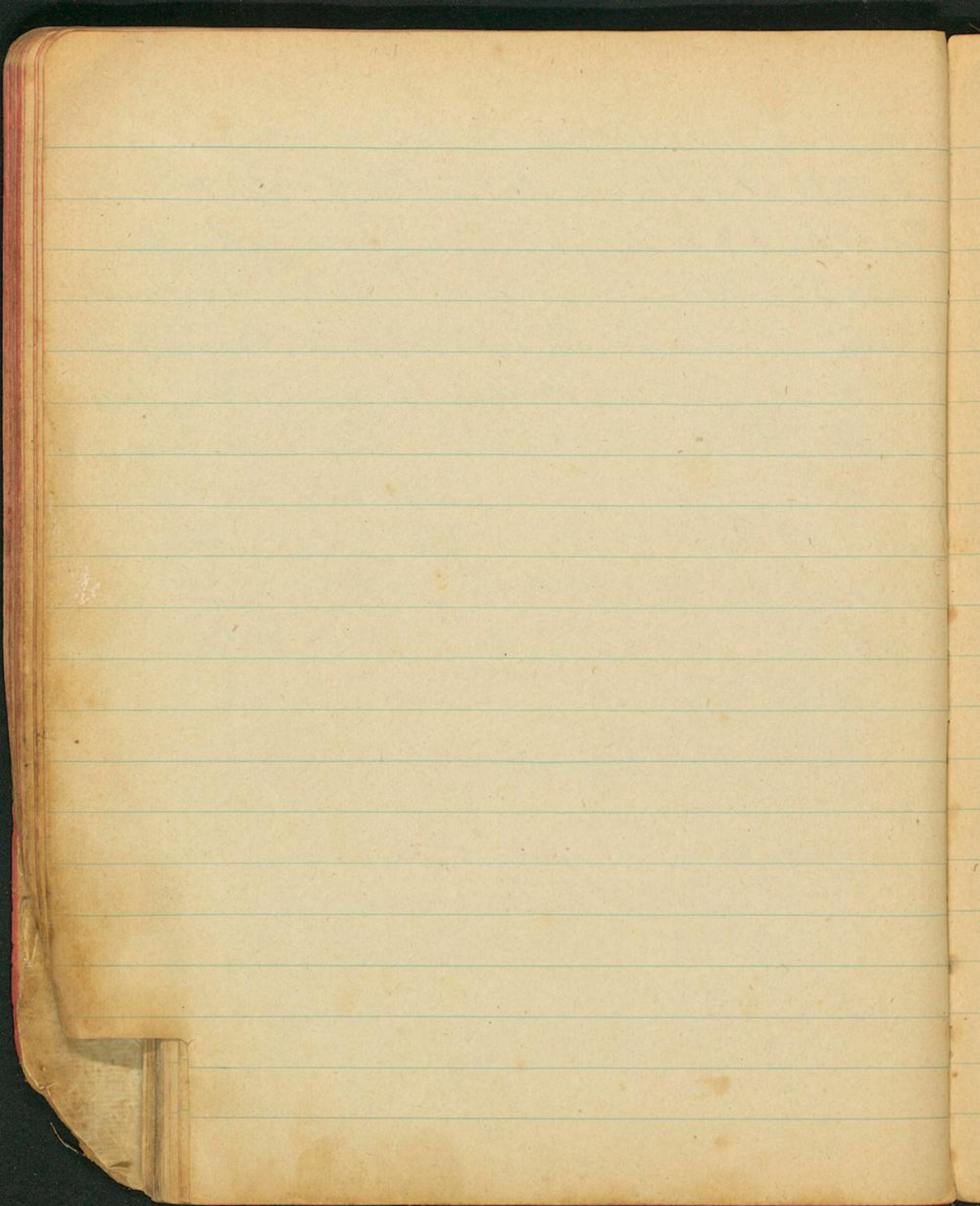
2 Eier, 300 gr Zucker, 100 gr Kakao, Kaffee
 $\frac{3}{4}$ H Palmöl, —

Fett in Zucker

Compote

Crème & Gel

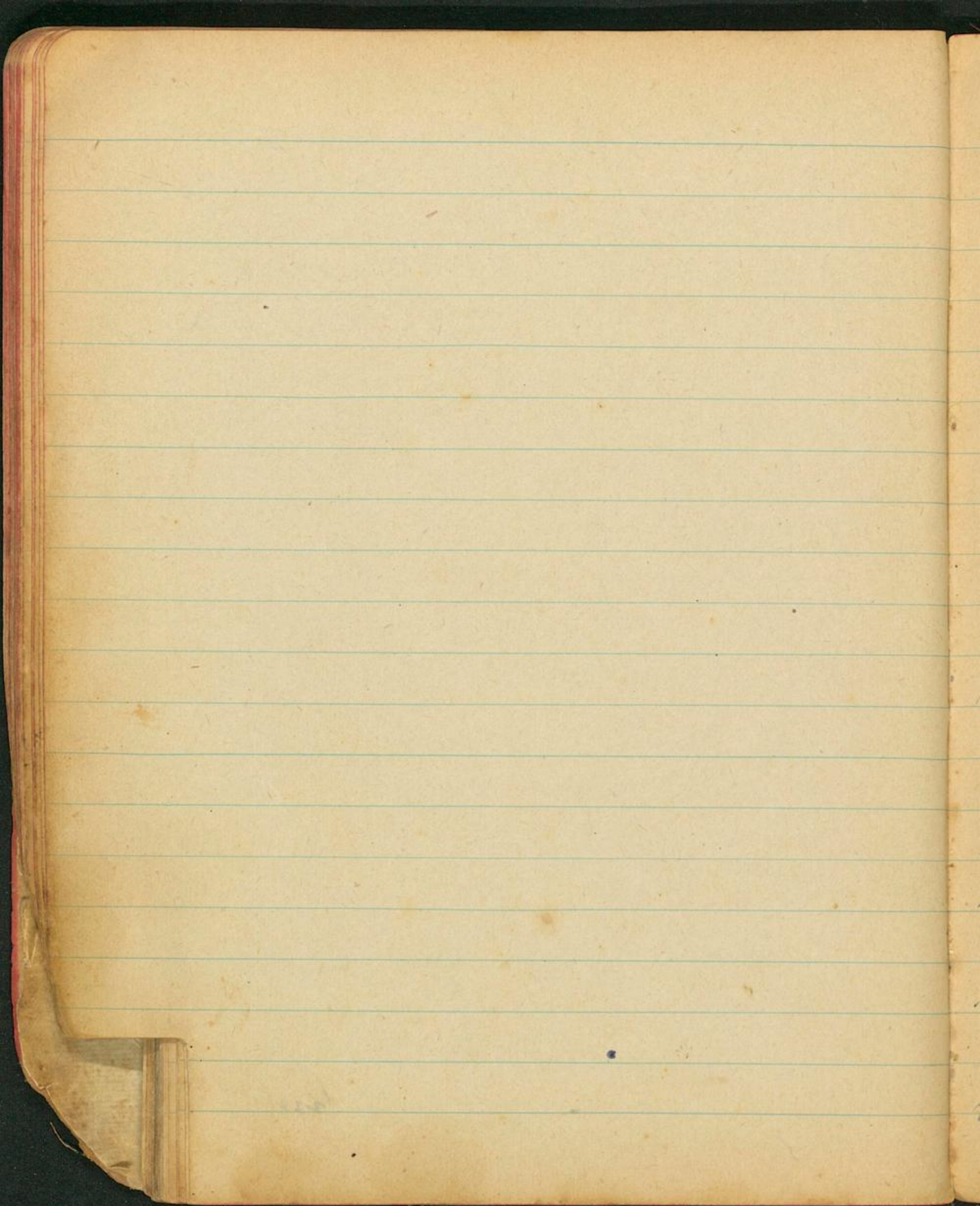
Eiagemahte



59

Crème & Gel

Diagemarble



Rhabarbermarmelade mit Feigen.

Der Rhabarber wird untergezogen in Hütchen
 geschnitten und überbrüht. Hiermit gut abtropfen
 lassen, dann überzuckert und 48 Stunden
 stehen lassen. Zu 10 Pfund 5 lb Zucker und 36 Feigen
 die Feigen werden in kleine Hütchen geschnitten
 und mit dem Rhab. zu Marmelade eingekocht.

Klare Aprikosenmarmelade.

Man nimmt 2 Rgr gut reife Aprikosen
 ohne Steinchen entfernt die Kerne und
 alle schwärzigen Stellen von der Spitze, schneidet
 die Feige auf die Hälfte ein Grobseib, so daß nur
 die Spitze zurück bleibt. Dann löst man 2 Rgr.
 Zucker mit 1 lb Wasser auf Kochen. Nach
 einigen Minuten langem Kochen schneidet man
 ein Holzchen ein und das Holz in das
 mitgekochte kaltes Wasser, man kann dann
 von dem ungelösten Zucker einen kleinen
 Beutel machen. Dann fügt man
 die überseibten Feigen hinzu

Crème & Gel

Diagemable

sind Kost die Blasenblase von zu wissen,
von dem Augenblicke des Blindenbeginns
von 10-15 Minuten wobei der sich bildende
Schonim abgenommen wird. Man füllt sie
frisch aus die Gläser in. bindet mit weiß woll.
Stückchen festhalten zu.

Schaumpeise.

Auf 1 Pfund Milch 100 gr Zucker 7-8 L. Gelatine
in Wasser aufgelöst kalt 1/2 ziehen, kalt pflegen.

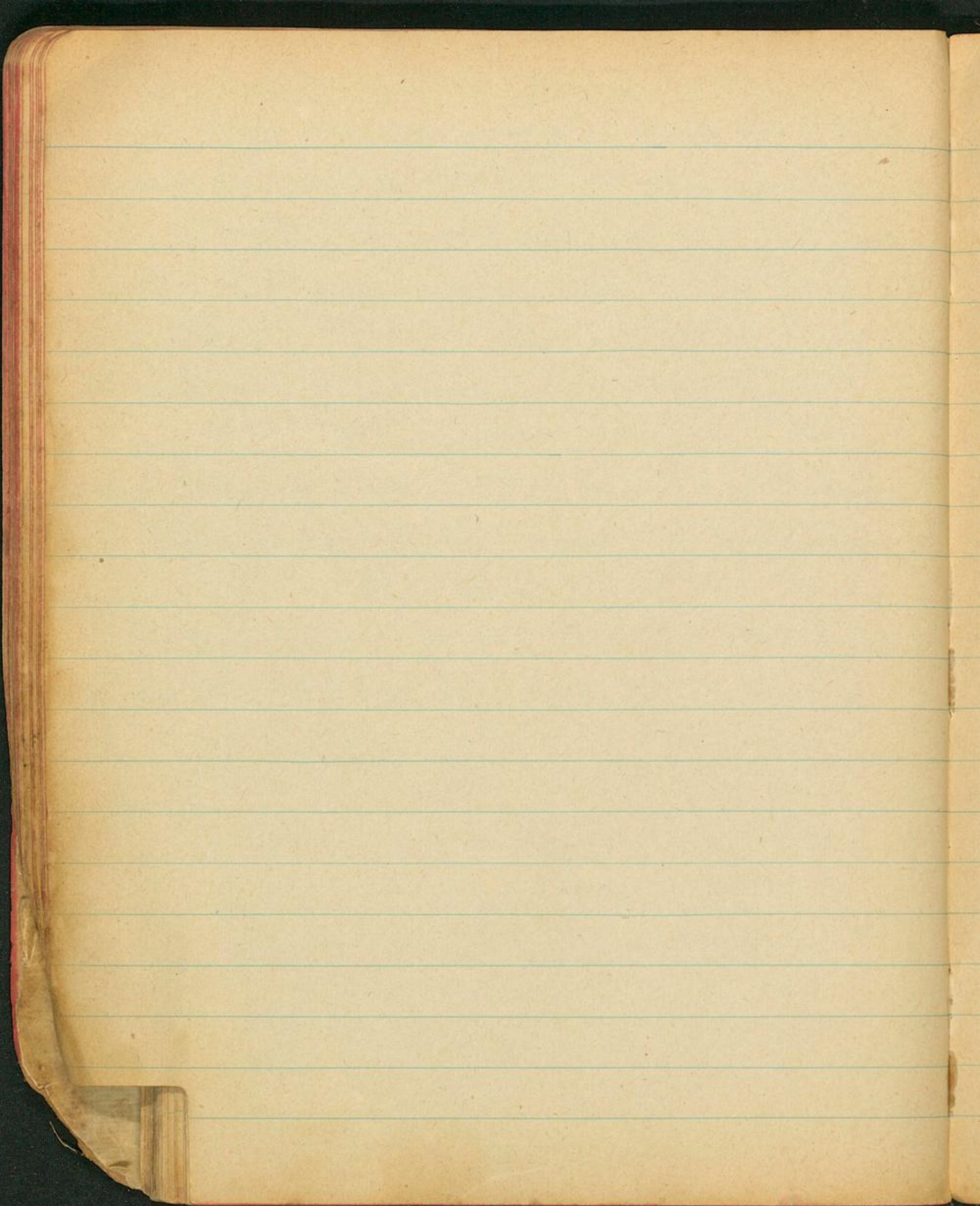
Weisse Creme.

1 Pfund Milch, 2 Esslöffel Weissemehl 3 Eiert Gelatine
Zucker und Gussung mit Gusswerk.

61

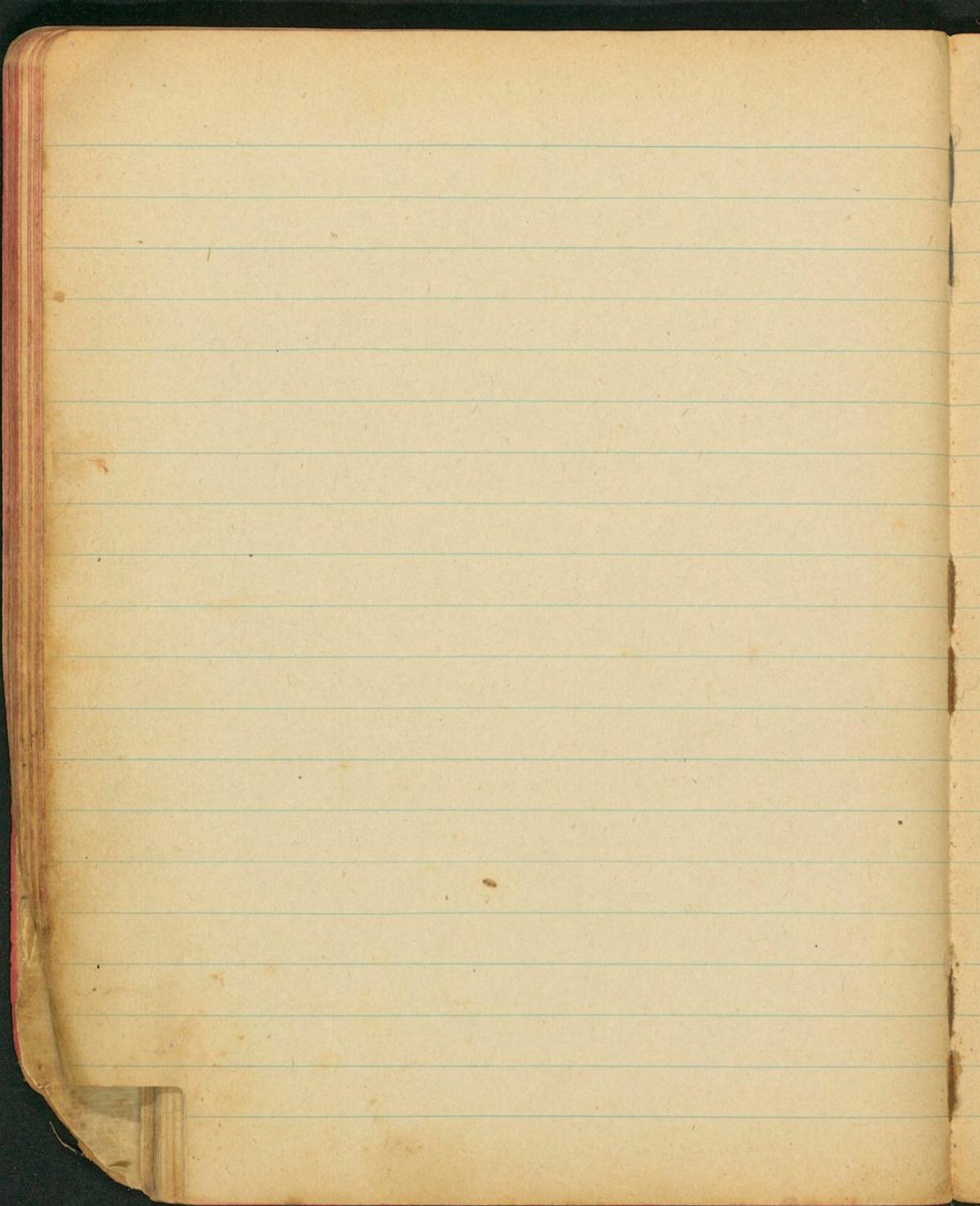
n,
6
is
im
stim

Etigema, hie



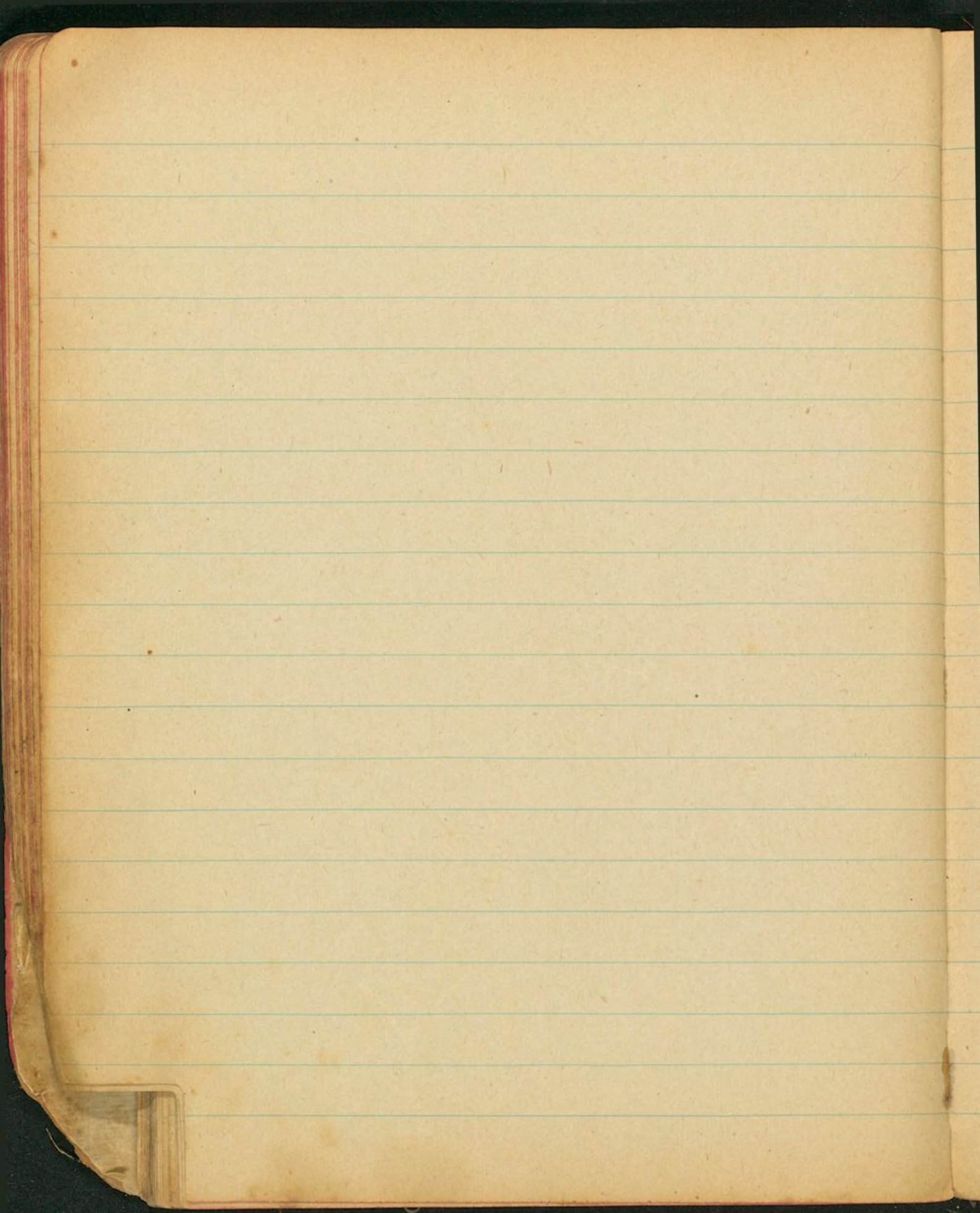
62

Blagema, hie



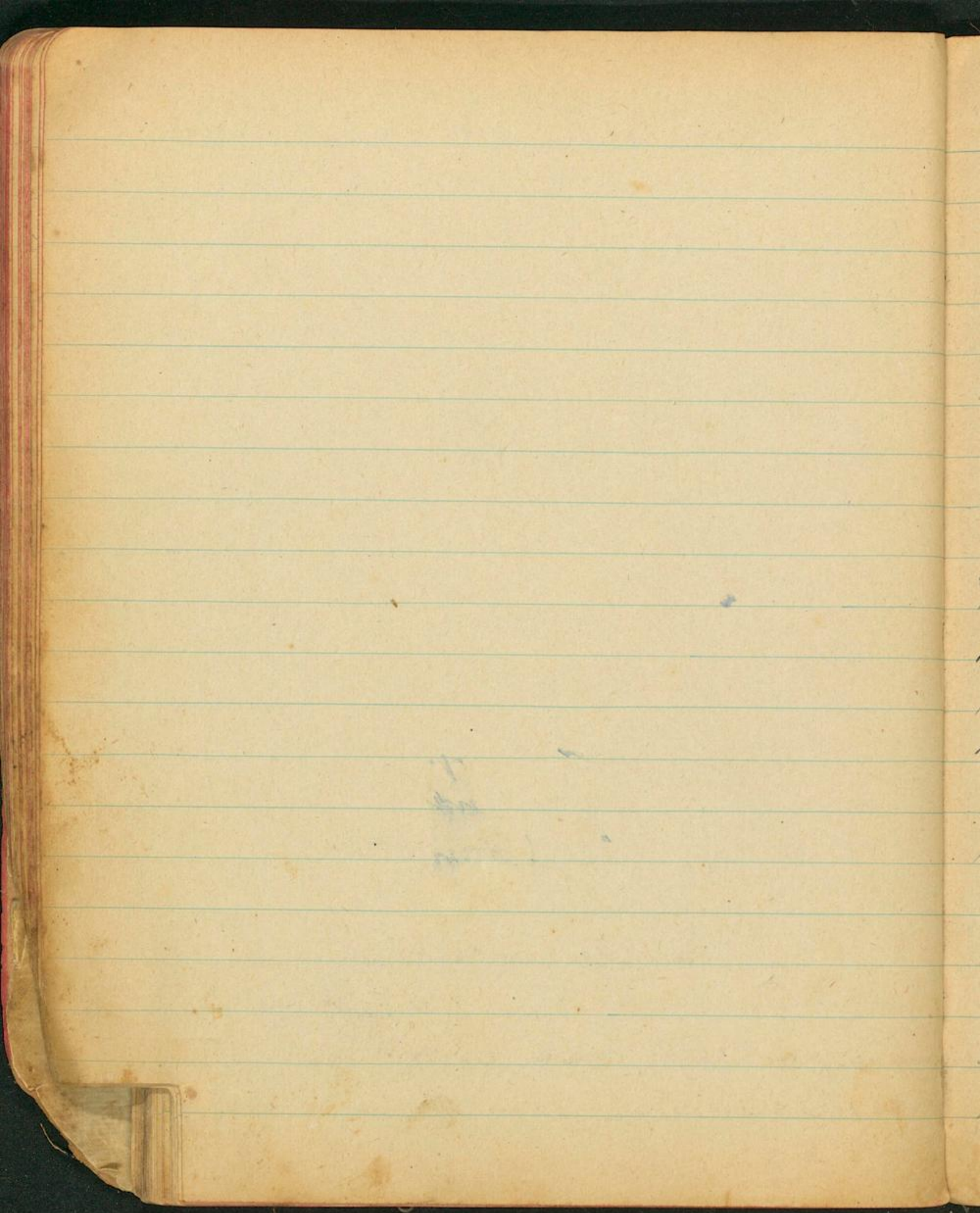
63

Ergebnisse



64

Biagema, hie



Sauerkirschen kalt einzumachen.

Die Kirschen werden mit Spirit und mit kaltem
 Weinassig übergossen, so dass sie davon über-
 deckt sind. Andere Frucht werden sie auf einem
 Tische ausgefüllt und gut abgesehen lassen,
 wenn werden sie langsamweise mit Zucker
 in eine Pfanne geben, & auf 1^{te} gepönte
 Kirschen 1^{te} Zucker. Es köpft man sie
 ziehen bis die Luft wunderbar eingedrungen
 ist. Man köpft öfter mit einem silbernen
 Löffel vorsichtig um, wenn fällt man
 sie in Gläser die mit mit Kork im dem
 man Kirsche einfüllt fort mit ^{2^{te}} ge-
 sind. Oben auf legt man ein Quarteglas
 und spritzt Kirsche darauf.

Calicyl-Zwetschen.

Für 10^{te} Zwetschen 1^{te} Zucker mit ge-
 kernt und mit Zucker über ~~gessen~~
 stehen lassen, dann zum Kochen

Biagama, hie

gebracht 1 Päckchen Salicyl Zügeben
noch etwas Wasser hinein und
binden.

Türken

Gold Essig voll Wasser, 10 Minuten 75°.

Zündelknoten.

10 Zündelknoten, 2 Zündel, 1 Päckchen
Zündel.

Die Zündelknoten nehmen an Wasser, mit dem
Zündel einen kleinen Rest Wasser hinein
das Zündelknoten in Gläser gefüllt
und mit Zündelwasser zugeben.

Obstsaft (Lehr gut)

3 Päckchen Himbeeren oder Johannisbeeren $\frac{1}{4}$ Pfl.
von Wasser 25 gr. Weinsäure ungefähr
1 Päckchen Salicyl.

Fah. oder Himbeeren und Weinsäure
läßt man einen Tag stehen, dann aus.

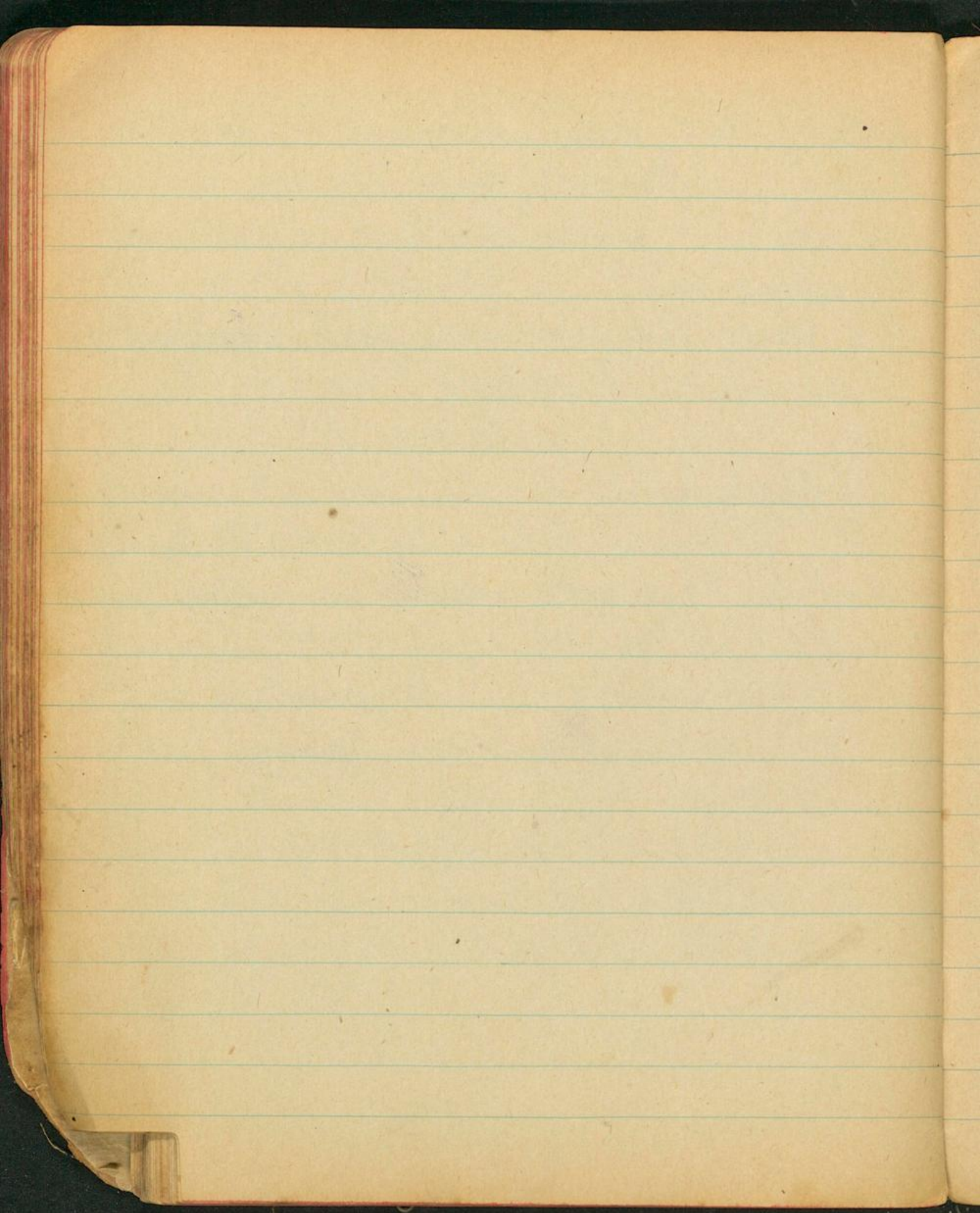
drücken auf einen Schoppen (Wasser) Saft
ein Pfund Zucker, dann wieder einen
Tag stehen lassen das Sirup dazumischen
mischen und in Flaschen füllen.
Für eine Porzellansechssel ~~verwenden~~
und einen Holzplättel verwenden.

Apfelgelee

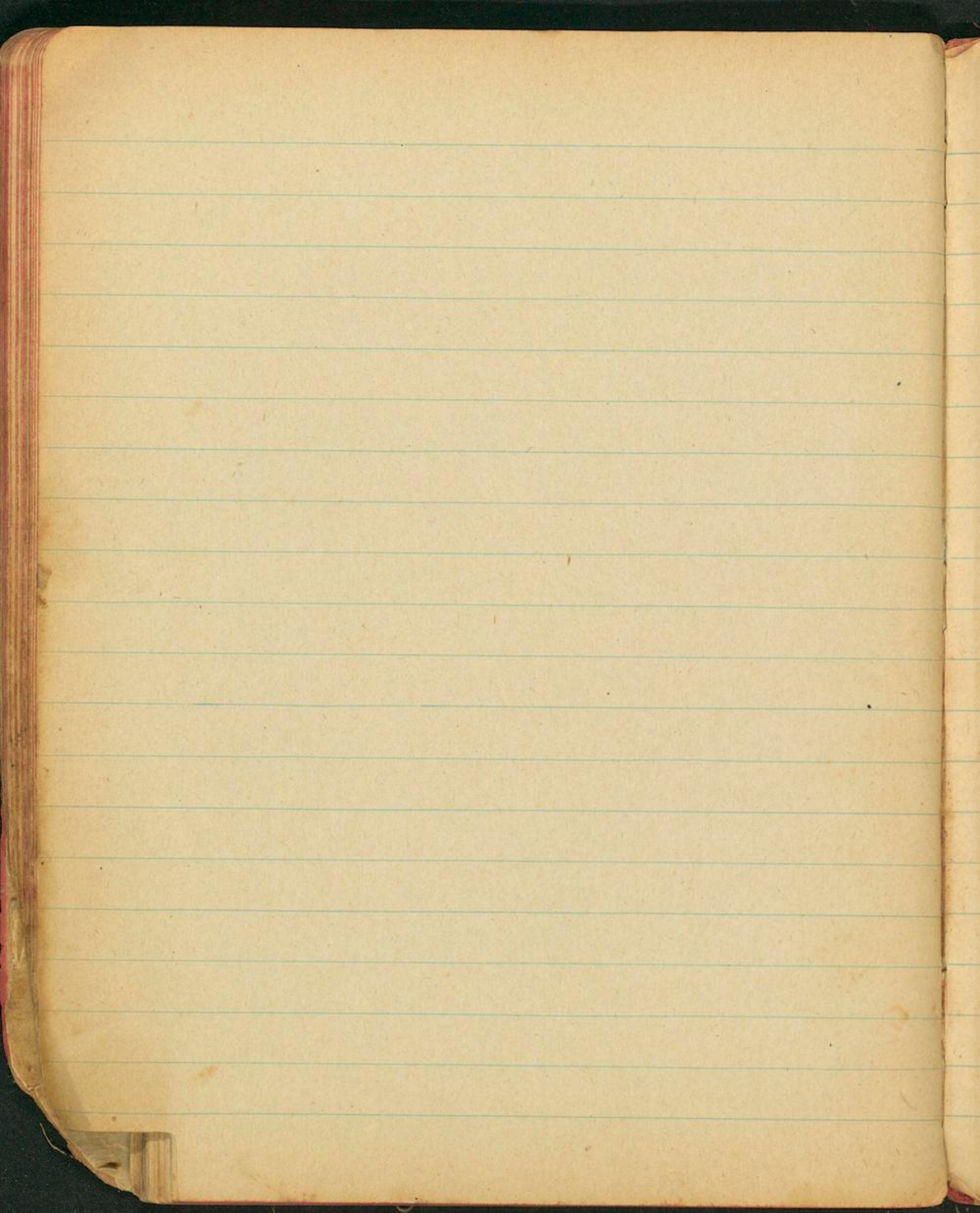
6 $\frac{1}{2}$ Schoppen Saft eine halbe Stunde
kochen. Dann 4 lb Zucker und das Ganze
1 Stunde kochen.

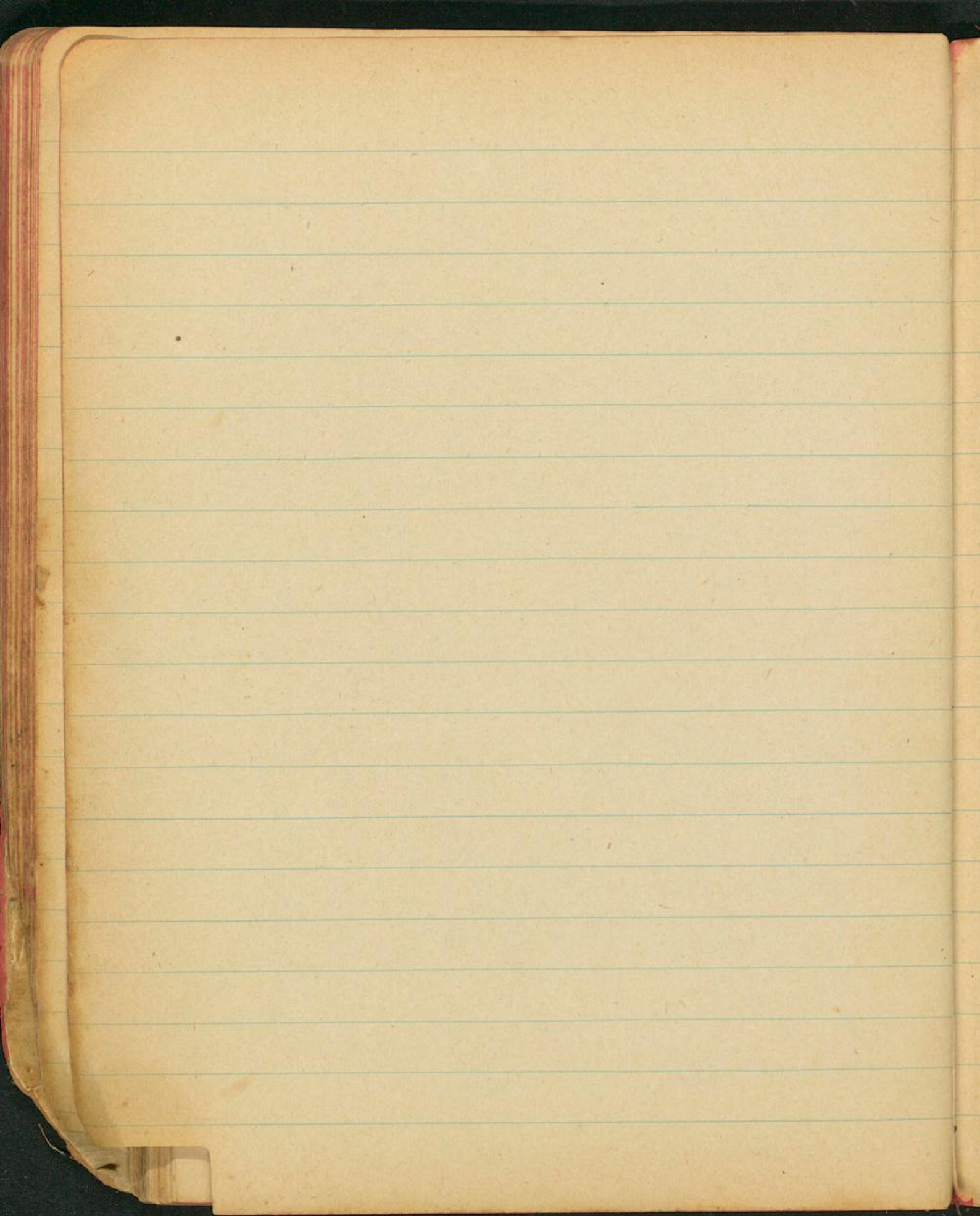
Aprikosenmarmelade.

4 lb A. mit Kerne gezogen, dann
3 lb Zucker. Die Früchte müssen gut reif
Sie werden entkernt unter Kochen getrocknet
für andern Tag werden die Früchte
zerstoßen und dann $\frac{1}{2}$ Stunde gut
gekocht (auf Asbest) v. Fal Lobat.)

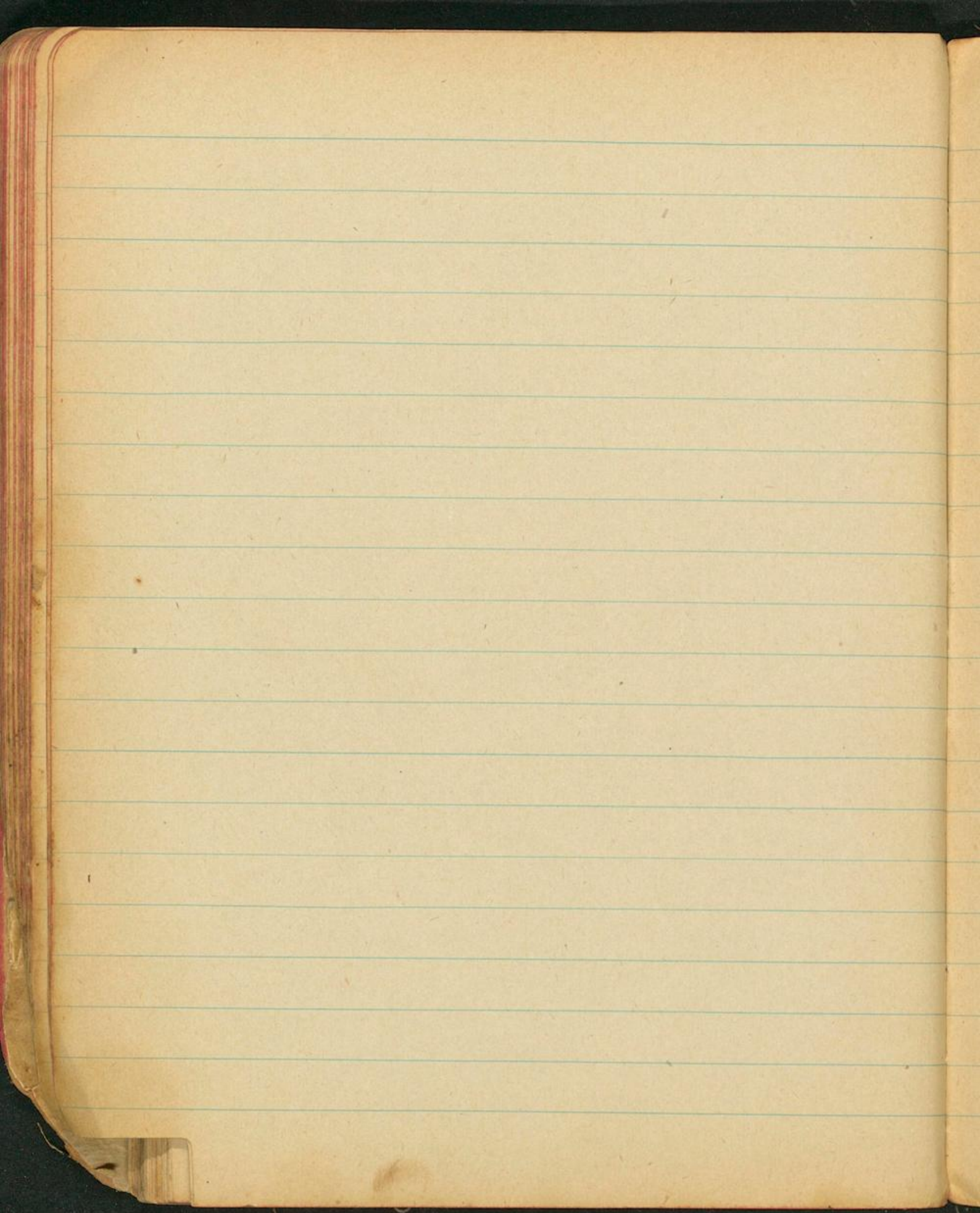


67

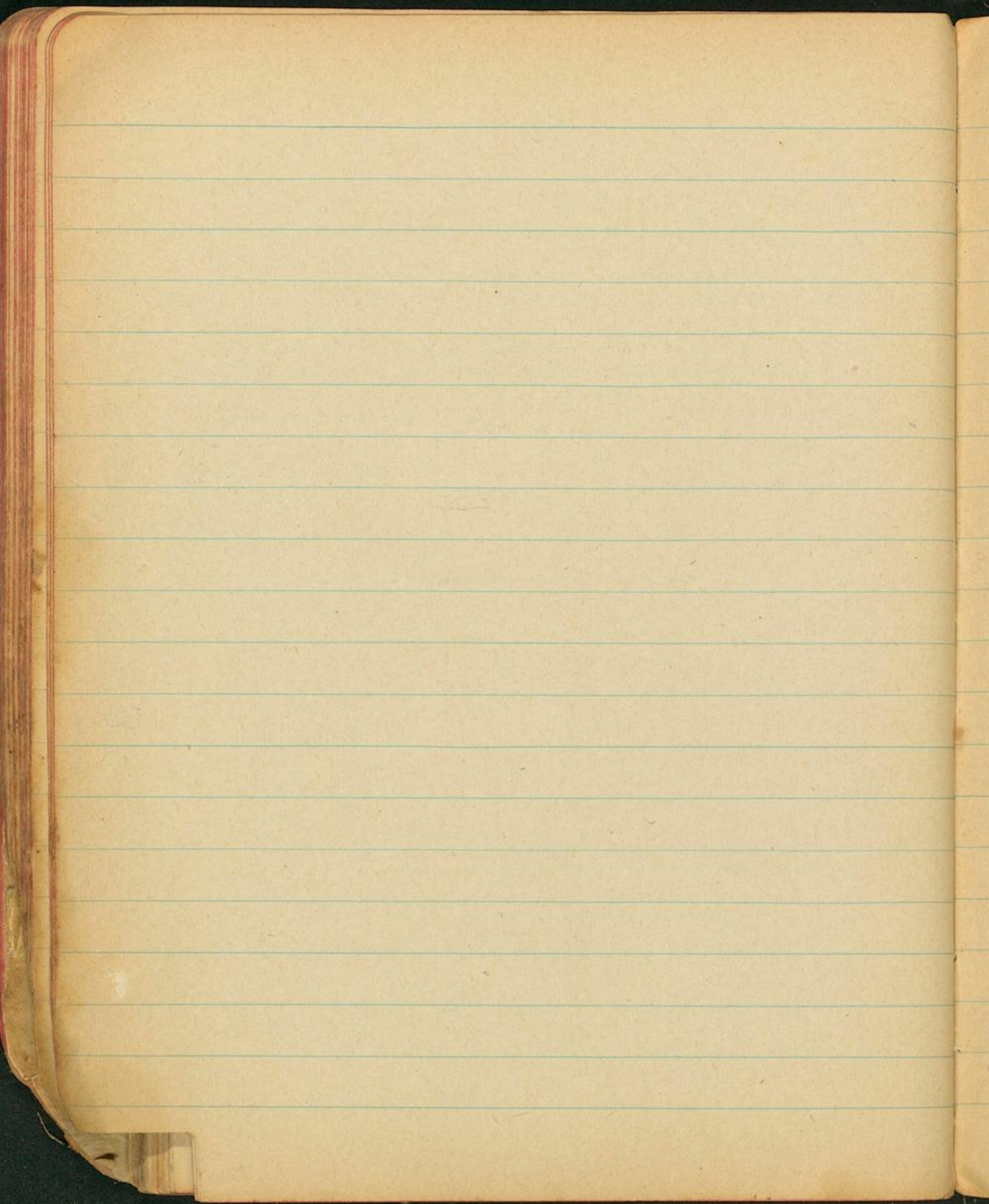




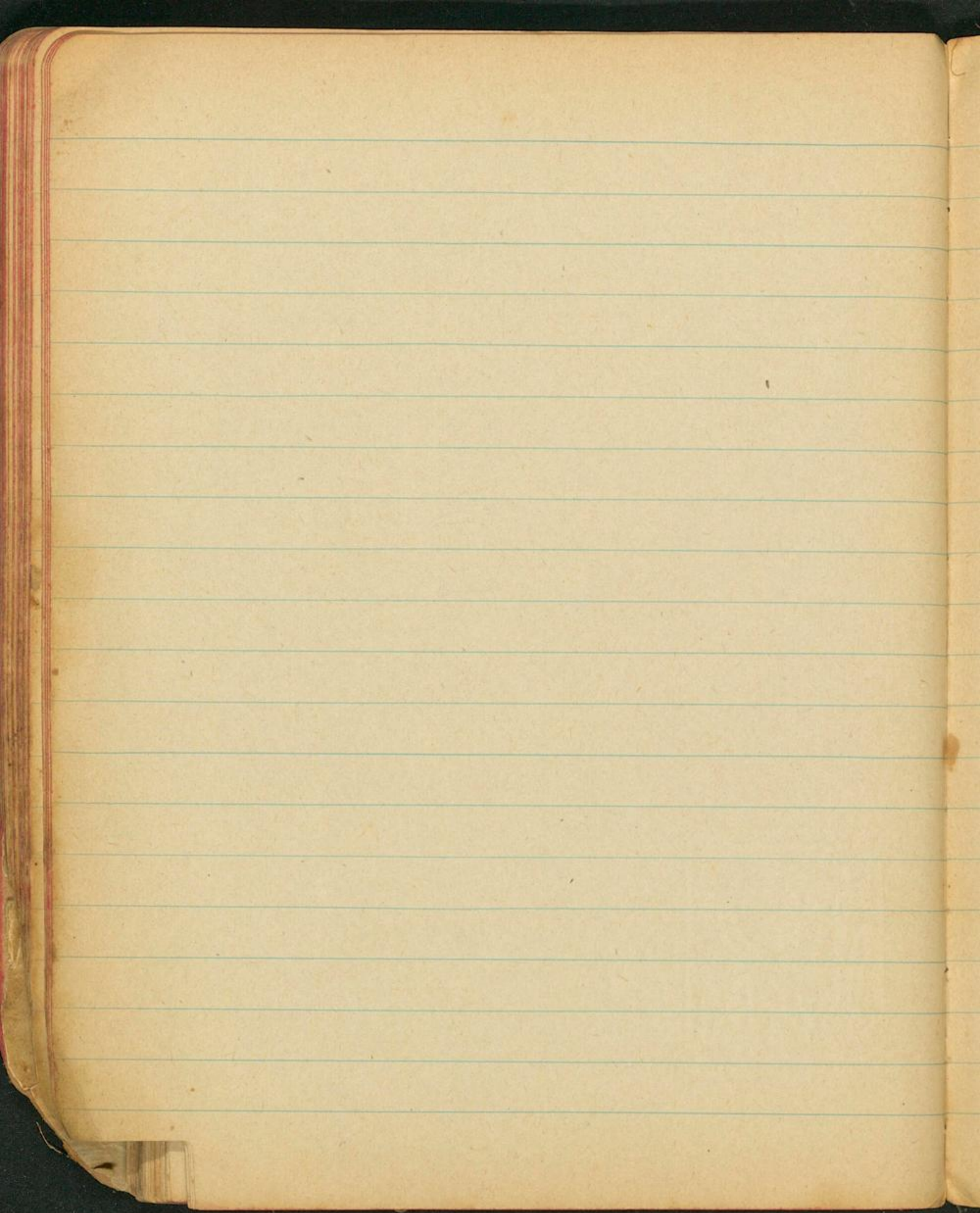
69



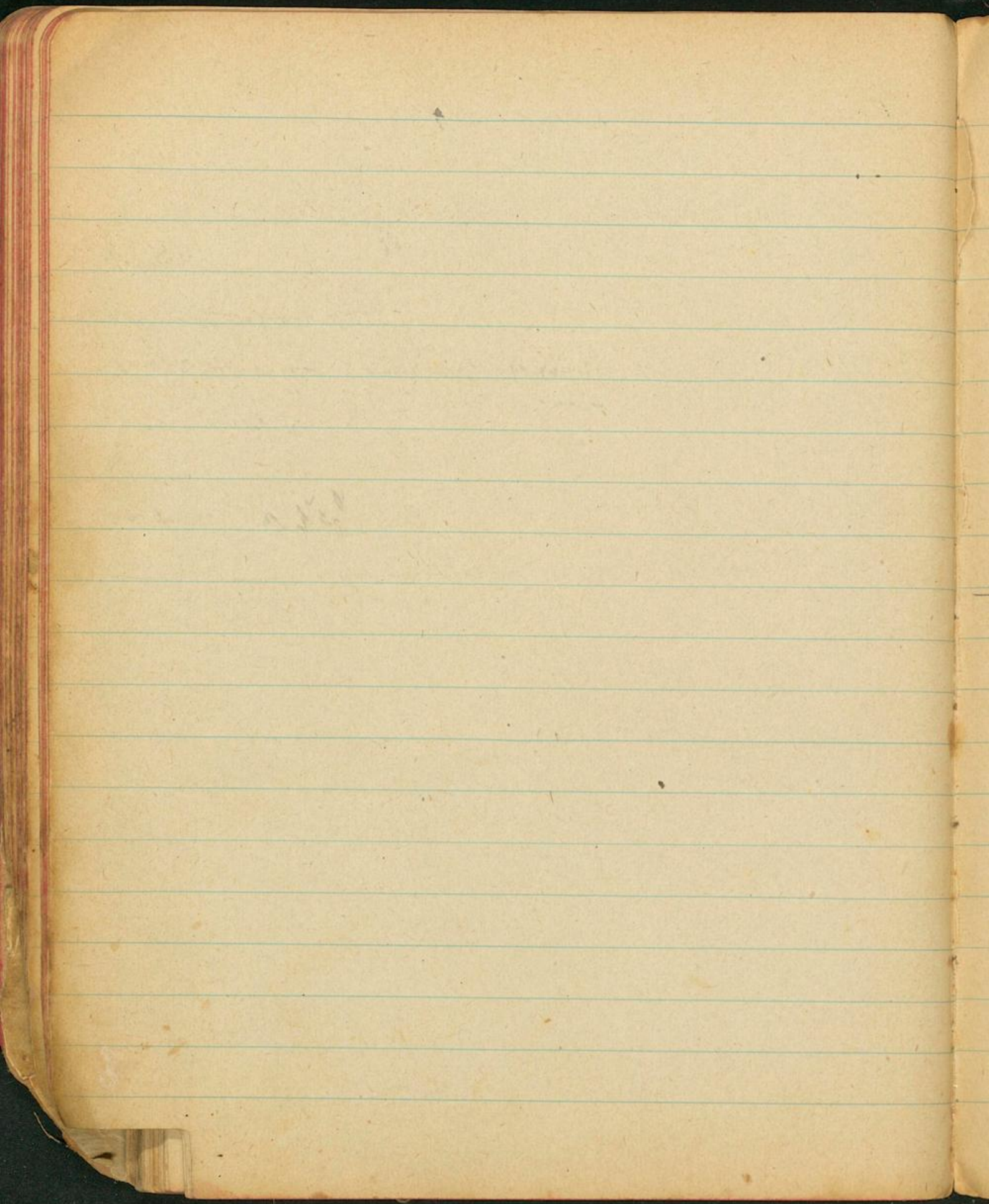
70



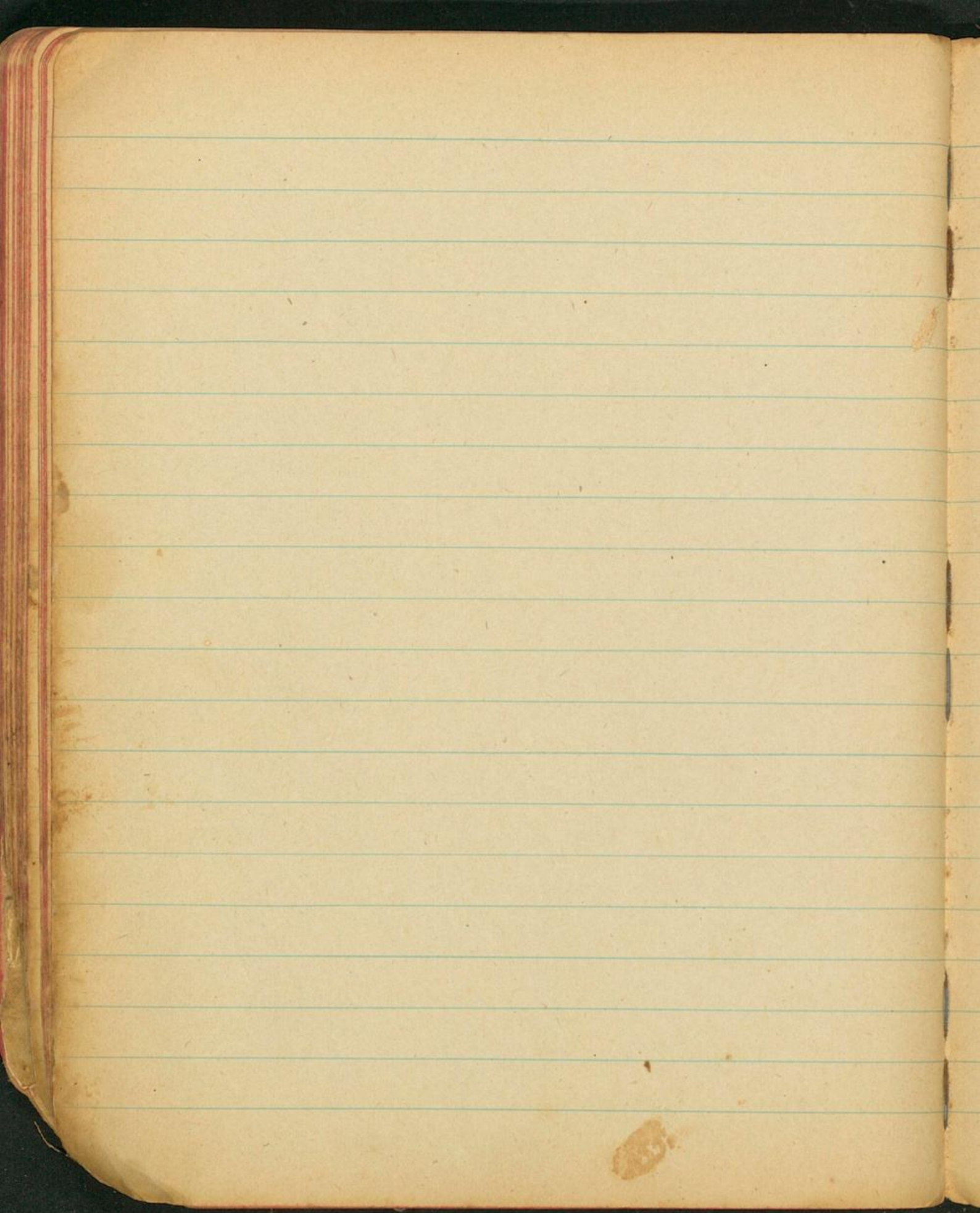
71



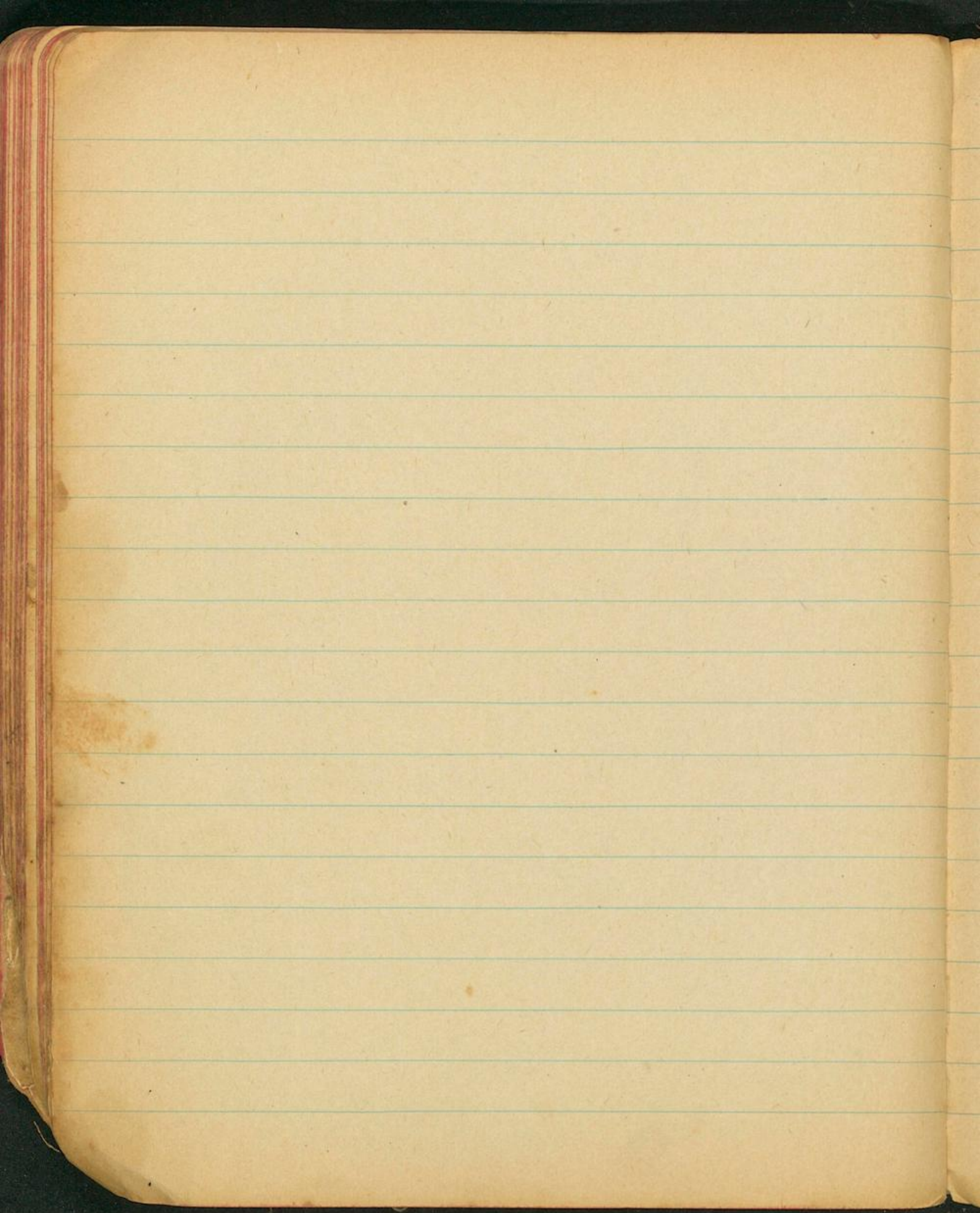
72



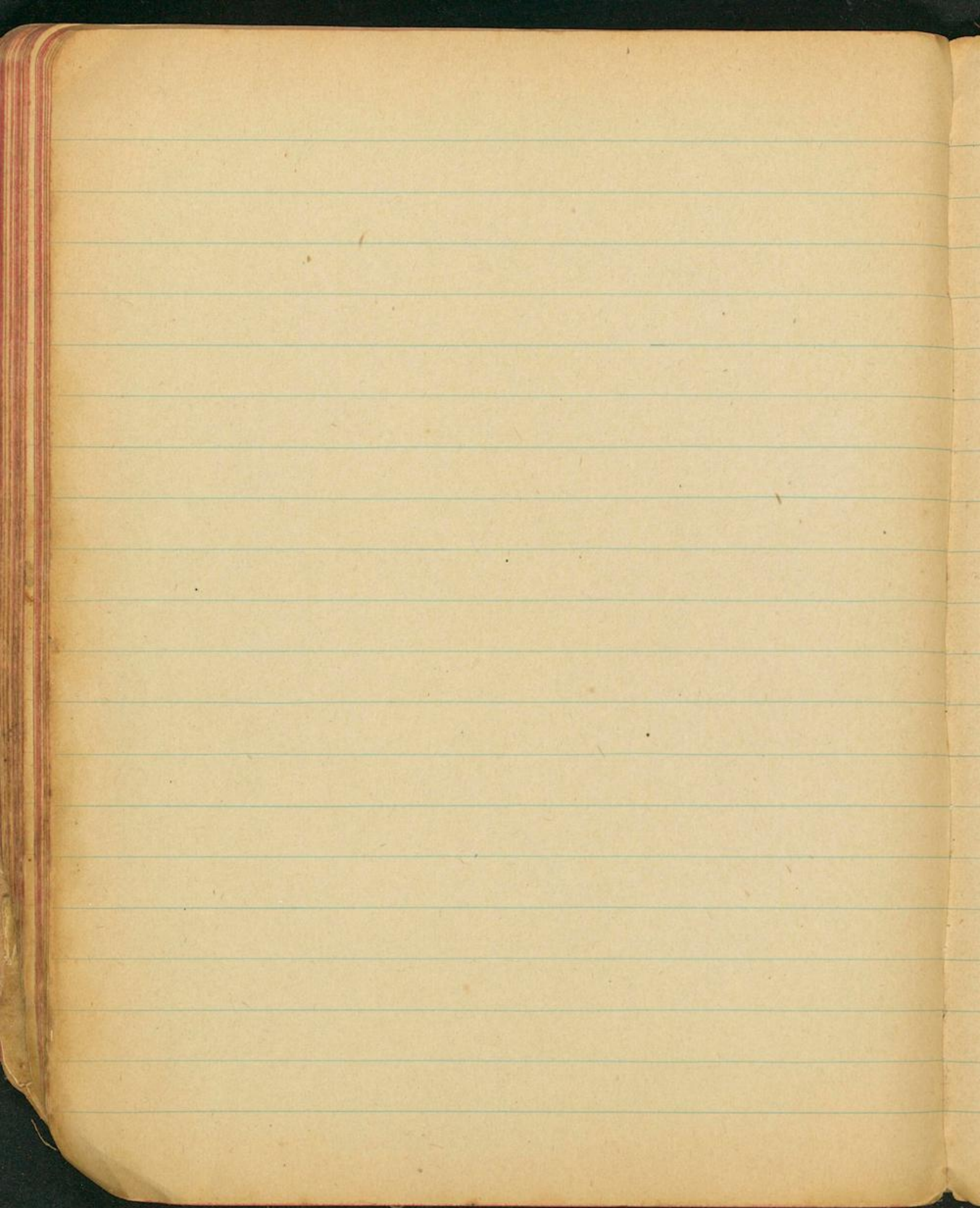
73



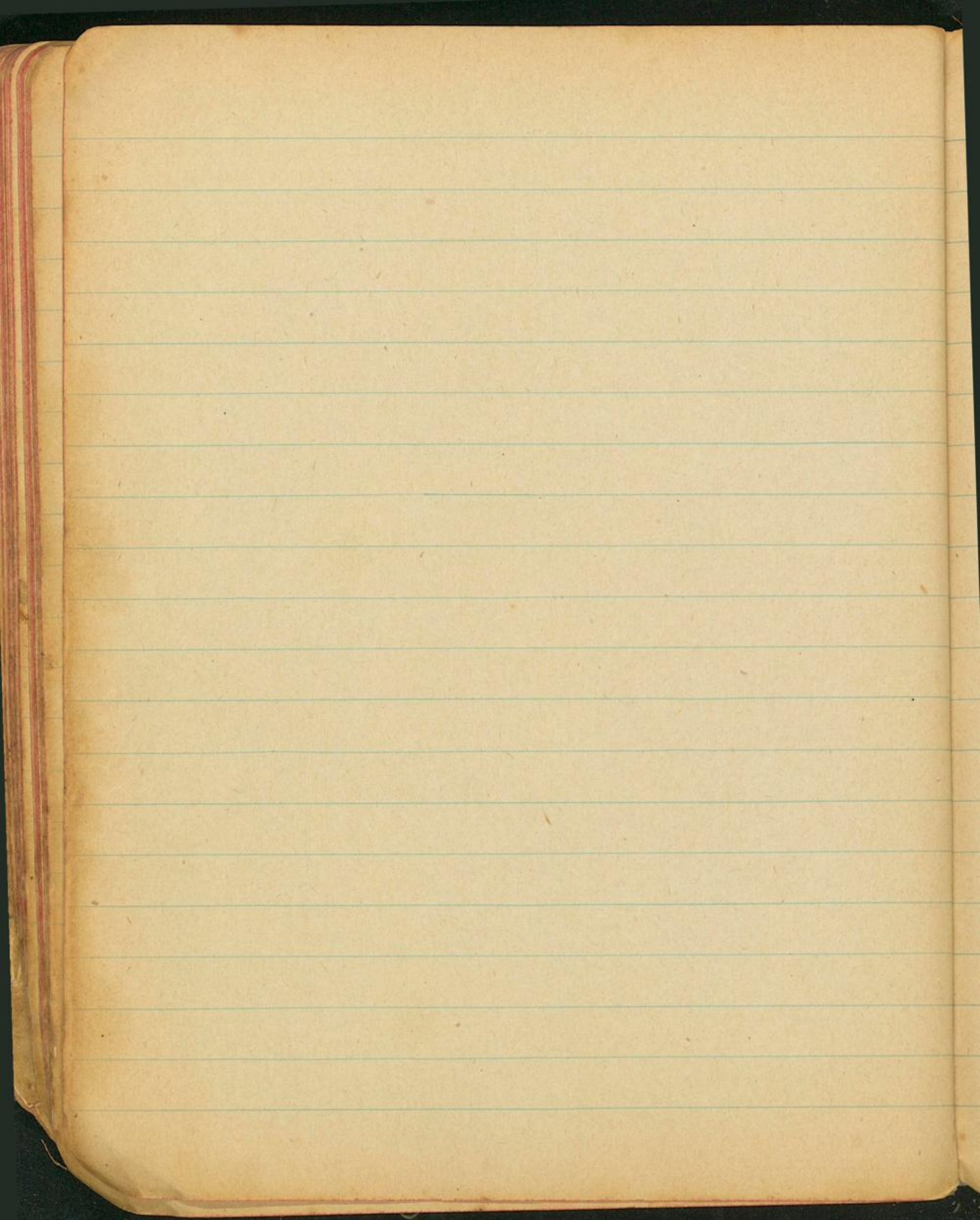
74



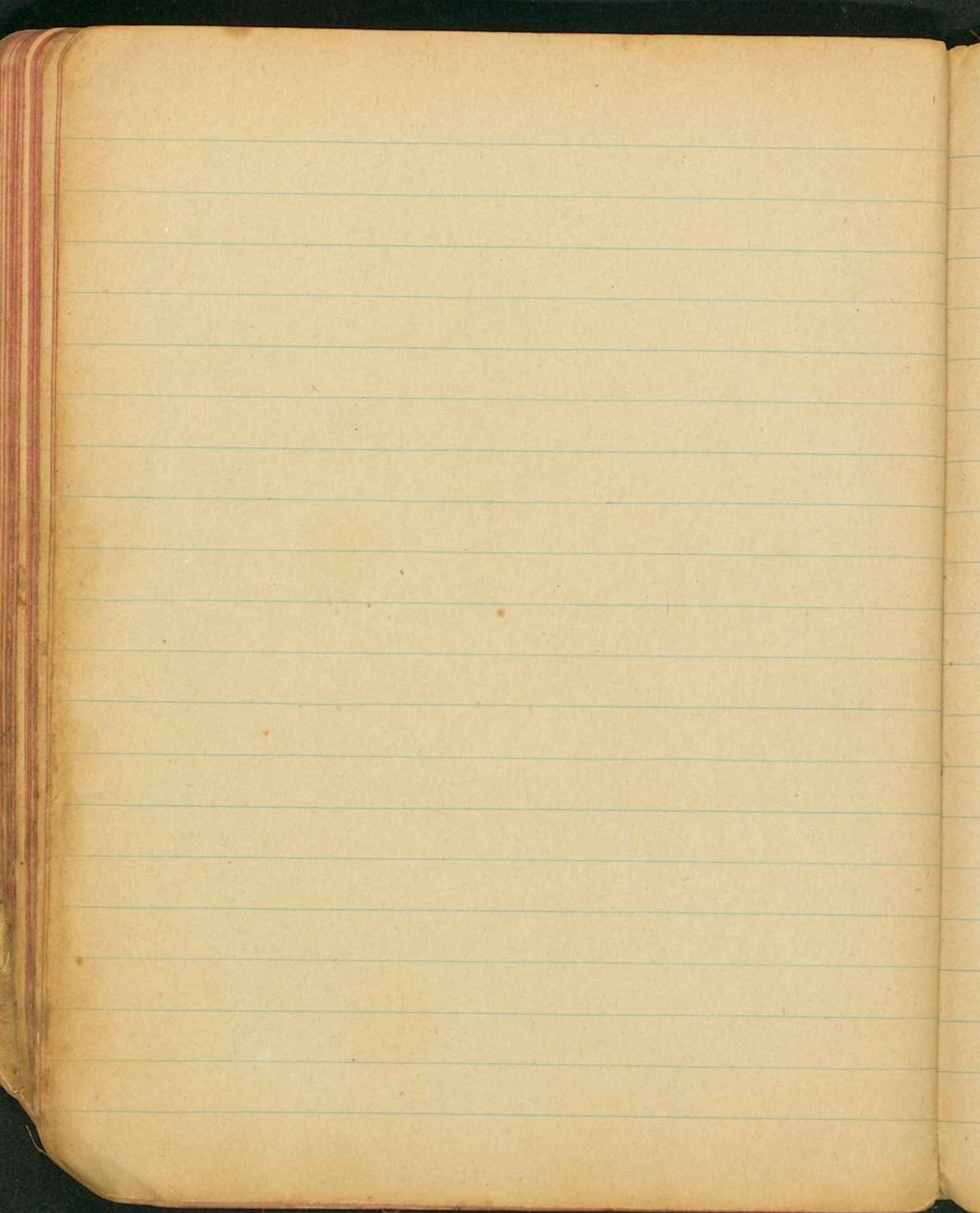
75



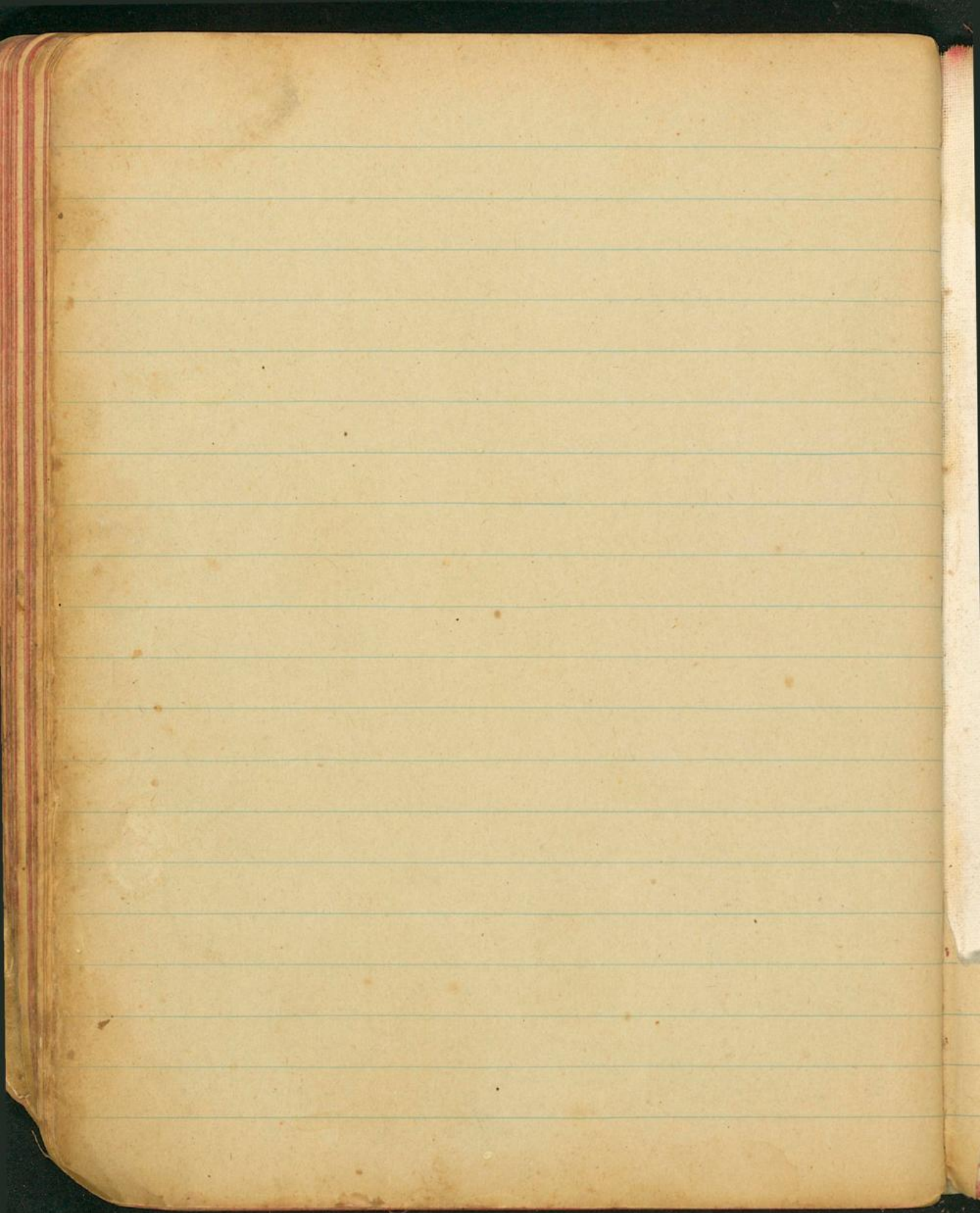
76



77



78

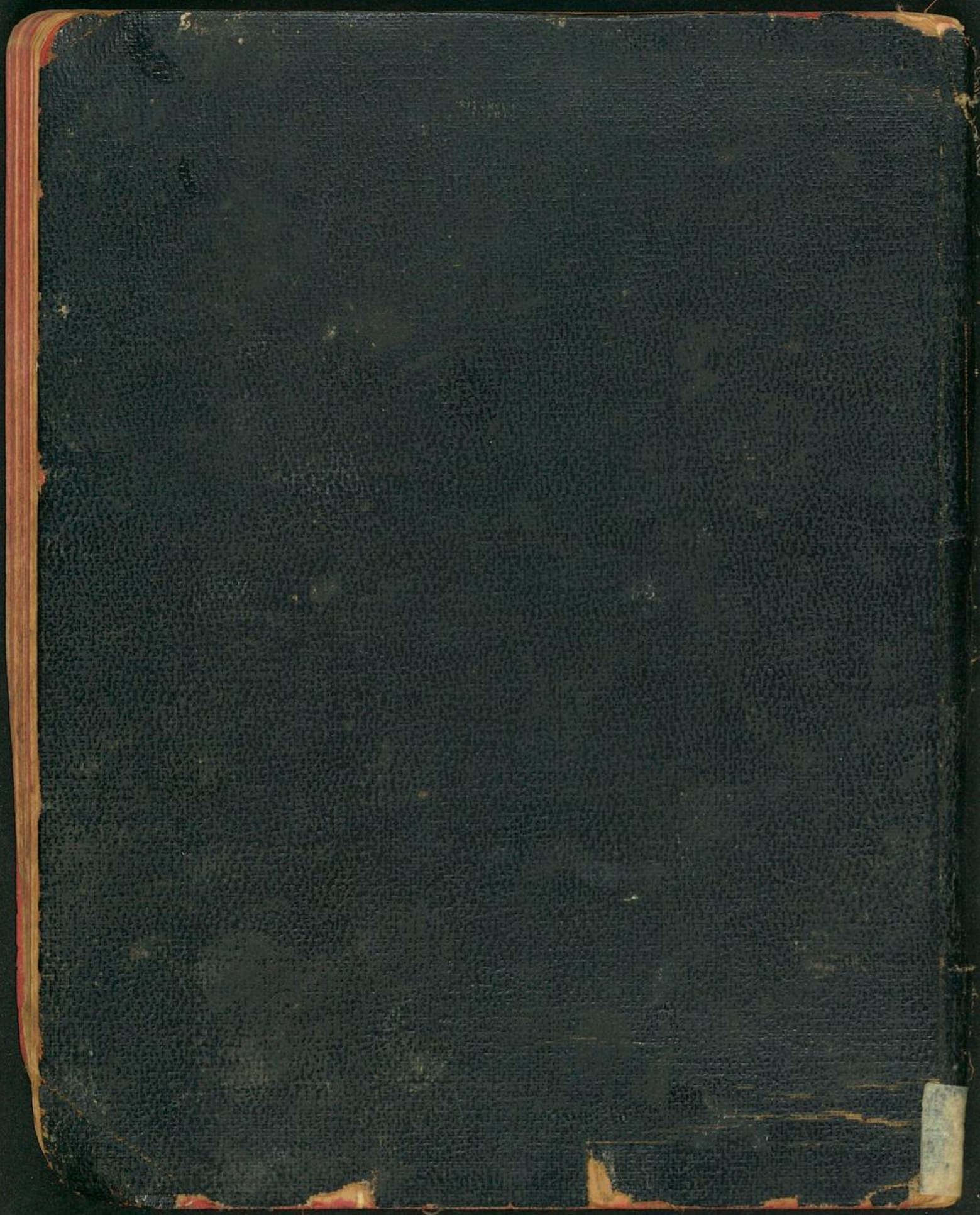


Faint handwritten text at the top of the page, possibly a title or header.

8 Minutemen

10 Men

Barboursport for 1st time



Hochbuch



112