Küchenbuch

№ 350

Theresia Straub

Oberndorf a. Neckar

Konfirmiert R. Pfaff 1920

2

Koch-Recepte

für

Theresia Straub

6 März z. Zeit. 6 Juni 1905.

Hôtel-Post

Urach

1905.

Ehel Carl Lutz

Oberkellner
Hermann Jäger

Gelbe Erbsensuppe.

Zwiebel Gelbe Rüben Lauch Pillwir (Würzkraut) wird mit Butter etwas angedünstet (1 Löffel Mehl) etwas angedünstet darüber u. verrührt sodann eingeweichte Erbsen (od. übrig Tiere) mit Bouillon gut durchgekocht, sodann durch ein Sieb gepresst, wenn man will mit Eigelb legirt (Rahm) mit Croutons u. ein viereck geschnittenes Schwarzbrot oder geschnitt Frankfurter serviert.

Punschschnitten.

Ein schöner Streifen Biscuit auf einem Blech gebacken 150 gr. Zucker wird mit 10 Eigelb tüchtig gerührt der Schaum von den 10 Eiern mit 150 gr. Mehl hineingerührt, wenn es dann schön ist in gleichmäßige Streifen geschnitten mit Punsch besprengt mit Marmelade bestrichen u. mit dem 2. Streifen belegt u. glasiert Glasur besteht aus 1 Eiweiß ¼ lb Streuzucker u. Rum (Punschessenz). einige Tropfen.

Meerettig!

Meerettig gerieben mit (Rahm) Milch angemacht sodann in ein Kasserol mit Butter verlassen lassen etwas Mehl oder Grieß verrührt den Meerettig mit Rahm gerührt bis er dick wird (auf dem Feuer) Zuker Muskat darein zu nicht kochen lassen.

Sandtorte.

1 ℔ Zuker wird mit 24 Eigelb schaumig gerührt, hierauf kommt der Schnee von den 24 Eiweiß 1 ℔ Mehl u etwas Stärkmehl u Zitronensaft dazu.

Marmorierte Sandtorte!

Wird wie Obige gemacht nur kommt noch eine in □ Stückchen geschnittener Tafel Chocolade hinein.

Mandeltorte!

180 gr. gerieb. Mandeln 375 g. Zucker werden mit 6 ganzen Eier 10 Eigelb schaumig gerührt hierauf kommt der Schnee v. d. 10 Eiweiß u ½ 4 Mehl dazu

Haselnußtorte!

125 gr. geweigte Mandeln 60 gr. ungeröstete u geweigte Haselnüße werden mit 6 ganz. Eier 10 Eigelb 3/4 ℔ Zucker schäumig gerührt hierauf kommt der Schnee v. d. 10 Eiw. 1/2 ℔ Mehl u etw. Zitronengelb hinein.

Brodtorte!

1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ geriebene Mandeln wird 4 ganz Eier u 10 Eigelb etwas Zitronat Pomeranzenschal Zimt Nelken schäumig gerührt, hierauf kommt noch 50 g. mit Wein angefeuchtetes Brod 50 gr Mehl u der Schnee von den 10 Eiweiß hinein.

Chocoladetorte!

1/2 ℔ Zucker wird mit 15 Eigelb etwas Zimt Nelken Citron 2 Eßlöffel Cacao od. 1/4 ℔ ger. Chocolade schäumig. hierauf der Schnee von 15 Eiweiß u 1/2 ℔ Mehl

Merinkentorte

der Schnee von 9 Eiw. 1 ℔ Zucker.

Bisquittorte

12 Eigelb werden mit 1/2 ℔ Zuck Citron schäumig gerührt hierauf der Schnee v. 12 Eiweiß u 1/2 ℔ Mehl.

Markklössuppe:

Das ausgelassene Mark wird mit Butter glatt gerührt, sodann mit Brot und Ei abwechselnd zu Klössen geformt.

Espagnole: (braune Sauce)

Kalbsknochen (Schinn) ~~Fett~~ wird zusammengehackt ein Schinkenknochen Speck mit viel Wurzel werk gut angebraten mit Wein bouillon ab. gebrüht, sodann dünsten lassen bis es guter Fond hat, sodann Mehl darüber gestäubt mit bouillon aufgefüllt u kochen lassen sodann eine Flasche Wein, Tomaten & Gewürz zwei Stund kochen lassen, sodann durch gesiebt u zum weitern Gebrauch aufheben

Gurkensauce

Etwas Estragon Essig u Rotwein mit etwas Petersilie ~~Butter u Bratenfett~~ gedünstet zwei Löffel Espagnole dazu & 1/4 Std kochen lassen alsdann in ein Kessel gesiebt zerschnittene Essiggurken darunter u abgeschmackt

Sauce hollondaise (Capern Sauce)

Etwas in Scheibchen Zwiebel ob Rieben Lorbeerblatt
Zwd. Pfefferkörner mit Essig Butter Mehl
darin verschmelzen Bouillon verdünnen Eigelb
legiert mit Fischfond verdünnen u. serv.

Königinsuppe

Es wird nun weiße Velouté Suppe mit Kalbsknochen
aufgekocht ein Zehr weichgekocht die Knochen
davon zu der Suppe gegossen alles miteinander
aufgekocht die Suppe sodann gesiebt u. mit Eigelb
u. Milch ein legiert als Zeitvertreib kann
das in schöne Röschen geschnitten Fleisch
von Hühnchen Champignon u. auch kleine
Erbsen dazu kommen. Hier u. da gleich Kanten
Milch od. Bouillon gut mit einander verschlagen
in ein Gefäß gegossen im Wasserbad 2 Std.
ziehen lassen. mit Gewürz

Weinkraut.

Das gehobelte Kraut wird in Schmalz mit
Zucker, Salz, Pfeffer u. Weiß. angemacht, sodann
in einem Kasserol mit Mehl u. Zwiebel
etw. angedämpft, das Kraut kommen einer Zeitlang

Dieß ziehen lassen so viel fette bouillion
darzu u weiter kochen langsam wenn man
will fangen
Kochen u einen Apfel. Fett u Zucker in eine
Pfanne Weißbrodt Corbeer u ans Kraut gelegt.

Apfelkuchen

d ob Blech wird mit Zuckerteig der Rand mit
butterteig ausgelegt hierauf der Boden
mit geb. brot bestreut dann in Schnitz gesch. Apfel
in Zucker u Zimt umgedreht auf den Kuchen
gelegt mit Zucker gesch. Mandeln u Zimt best.

Lebereissuppe.

Zwiebel Petersilie
mit Majoran
Schmalz ist
Schmalz u Butter zusammen. Eine mit geh.
Leber verlot Pfeffer u Salz u Muscat.
Majoran
darzu soviel in kochend bouillion gelassen.

Geflügelpastete Wolvovons

fingt blätterteig wird gr. Ringe ausge-
stochen u schön gebacken, dann werden schön
geschnitten ungt bouillion gekocht wenn sie
weich sind herausgenommen abgezogen u in schöne
Stücke geschnitten dann werden sie gemischt
Kalbsmilchen in der hühnerbrühe weich ge-

durchstoßen herausgenommen, schön Stück weis geschnitten u zu dem Geflügel gelegt sodann wird eine weiße Sauce gemacht von der Hühnerbrühe, guten Weißwein davon ist ausbekommen lassen sodann die Sauce mit feyrlb Weißwein Zitronensaft Butter legiert über das Geflügel gehäft, Champignons Brisel u Kalbfleischklößchen u alles miteinander ziehen lassen, auf die Seite gestellt so die heißgemachte Ringe gefüllt u servirt

Apfelkuchen gerieben

Ueber das Laubgelegte Blech kommt folg. Masse: 450 g. Zuk. 250 g. Mandeln 9 feyrlb Zimt Nelken feingeschn. Zitronat u Orangeat geriebene Äpfel werden miteinander schaumig gerührt u d Schaum von 9 Eiweiß u 50 g. Mehl.

Kirschenkuchen

½ U Butter schaumig gerührt. ½ U Zuk 180 gr. geriebene Mandeln 9 feyrlb Zimt Nelken Zitronat u Pomeranzenschal 4 Stk in Milch gerührt. Milchbrot der Schaum 6.9 Eier. u 2 U Kirschen

Andere Art

das Blech wird mit Zuckerteig ausgel. u. f. Masse darüber:

14 Eiweiß zu Schnee geschlagen 400 gr. Zucker 180 gr. Mehl 150 gr. Mandeln Zimt Nelken 20 Eidotter

Pflaumen oder Zwetschgenkuchen

Man nimmt um die Hälfte mehr Zuckerteig als das gew. Mass u. macht einen Rand backt den Boden mit Brot etwa 1 Tage lang die aus gesteinten Zwetschgen Pflaumen darauf backt sie mit Zucker Zimt u. Mandeln.

Stachelbeerkuchen.

Mehr das belegte Blech kommt

14 Eiweiß Schnee 180 g. Mandeln 400 g. Zucker Zimt Nelken u. 150 g. Mehl u. 20 Stachelbeeren

Erdbeerkuchen.

das bel. Blech mit f. Schaumasse überzog

14 Eiweiß Schnee 400 g. Zucker 3 Schoppen Erdbeer aufgestrichen u. mit Zucker bestr.

Johanisbeerkuchen

das Blech mit Zuckerteig umbloyen 12 Eigelb mit 180 g. Zucker 125 gr. gar. Mandeln das abgeriebene von 2 Zitronen schaumig gerührt kommt die Schale von 12 Eier ¼ ℔ Mehl u 2 Schoppen Johanisbeer. die Johanisbeer werden auf den Boden gestreut u die Masse darüber

Traubenkuchen

über das umbrochene Blech
14 Eier z. Schaum 400 gr. Zucker 150 g. Mandeln
zum Walken 180 g. Mehl u 2 ℔ Trauben.

Rahmkuchen

Über das bel. Blech werden Rosinen gestreut dann ¼ ℔ Butter schaumig gerührt noch ¼ ℔ Zucker 60 gr. Mandeln 6 ganze Eier 2 Eßlöffel Mehl 1 Schoppen süßen Rahm u 1 Schoppen saurer Rahm hinein

Käsekuchen

das Blech wird mit Butterteig mit Erdbeer u Rosinen bestreut hierauf werden 2 Käse gerieben mit ¼ ℔ Zucker 1 Ganzem Ei 4 Eigelb 90 g Mehl gut gerührt ¼ ℔ süß Rahm u d. Schaum 2 Eiweiß dazu

Gukskuchen

Blech mit Zuckerteig belegt boden mit Marmelade bestreichen. Hierauf werden 9 Eigelb 1 gz Eier, 120 gr Mandeln 180 g Zucker schaumig gerührt dann kommt der Schnee von 9 Eiweiß u 120 g Mehl hinein.

Mandelpudding

90 gr Zucker 60 gr feingeriebene Mandeln werden mit 4 Eigelb 1 gz Eier u Abgeriebenen 1/2 Zitronen schaumig gerührt hierauf kommt der Schnee von 4 Eiweiß u 50 g Mehl od 20 gr Mehl hinein.

Wenn der Pudding weiß sein soll werden die Mandeln abgezogen u geriebert

Kaiserpudding

60 g. Butter werden schaumig gerührt dann kommen 6 Eigelb 60 g. Mandeln 120 g Zucker Rosinen Zitronenschale Nelken u 1 in Milch eingeweichtes Milchbrot dazu der Schnee v. 6 Eiweiß 2 75 g. Mehl 1 Stunde gekocht.

Schwarzbrotpudding

60 gr Mandeln 45 gr Zucker 6 Eigelb, Zitronat Orangeat Malteser Zucker werden miteinander schäumig gerührt hierauf werden 30 gr Schwarzbrot mit ½ lt Rotwein u etwas Zucker angefeuchtet u mitgerührt, hernach kommt der Schnee von 6 Eiweiß u 60 gr Mehl hinein

1 Std gekocht

Citronenpudding

40 gr Zucker werden mit 5 Eigelb u 1 ganzes 1 Citrone schäumig gerührt, hernach kommt der Schnee von 5 Eiweiß u 60 g. Mehl hinein

½ Std gekocht.

Wildtauben

Alte Tauben werden schön hergerichtet u ein paar Tage in folgender Beize gelegt: Essig Wasser oder Wein mit Zwiebel gel. Rüben Lorbeer Pfefferkern Malteser Wacholder 1 Schnitz Zitrone nach 3 Tage die Tauben in einem Kupferrot mit Butter u Wurzelwerk angebraten mit Wein und Zwiebel u Zuckerwasser die Tauben herausnehmen dann etwas Mehl stäuben mit Butter braten zu alle Zutaten gut weich kochen — fertig

Kalbskopf

Der gebrühte Kalbskopf wird mit kaltem Wasser zugesetzt u. aufgekocht, dann abgekocht gesotzt u. in schöne Stücke geschnitten Wasser davon etwas Essig Salz Wurzelwerk Pfefferkorn Lorbeer langsam weich kochen Kalbskopf herausnehmen u. in eine Schüssel geben & die Brühe durch Passirtuch zu kochen, Kapuzer, Tomate, vin aigrette, [illegible]

Punsch Suppe

Es werden etliche Kalb Köpfe [illegible] Zwiebel in Butter angebrannt, Mehl darin ibrig geblibene Garnitur Überbleibsel schmackhaft beigefügt mit Bouillon u. ein ganz roh Kartoffel u. in Butter geröst Weißbrod darin weich kochen lassen mit scheibengeschnittenen ~~Croutons~~ Croutons serviert

Hirnsuppe

Das gewogt Kalbshirn wird mit feingeschnittenen Zwiebel, Petersilie in Butter etwas angedunstet u. in eine wie schon beschriebene weiße Suppe aufgekocht mit igbalb ~~Eigelb~~ Eier u. Rahm legirt u. serviert

Weißwein schmeckt auch gut daran

Ausstecherle

* 1 ℔ Mehl ½ ℔ Butter
½ ℔ Zucker 4 Eigelb Zitronengelb abgerieben

Zimmtstern

4 Eiweiß etwas Cacao 15 gr. Zimt 1 ℔
Zucker 1 ℔ Mandeln zuerst zu Glacieren

Vanillbrödchen

8 oz Eier 1 ℔ Zucker gut schäumig rühren
dann das Mehl darein 1 ℔

Blumenkohlsuppe

Es wird etwas Kurz etwas gut zugedämpft
dann mit Bouillon aufgefüllt u. mit etwas
Blumenkohl gut verkochen durch ein Tuch
gesiebt dann mit Bouillon zur Suppe auf-
gefüllt u. mit schönen Röschen Blumenkohl
serviert

Blätterteig mit Wasser u. Essig angerührt

Zuckerteig

Macronen

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mandel 8 Eierweiß zu Schaum etwas Zitronensaft gut verschlagen u auf Oblaten legen oder spritzen

Anisschnitten

zu einem halben Pfund Zucker werden 5 gz Eier u 4 Eigelb gerührt wenn schaumig ist kommt ½ Mehl u Anis darein in einer Form gebacken, sodann geschnitten u gebäht.

Kalbsragu

Kalbfleisch (wie Brust Bug u.s.w. werden in schöne ugleiche Stücke geschnitten in einer Pfanne mit Butter gut anbraten in ein Kasserol gethan und dünsten bis es anfängt zu braten sodann Mehl darüber mit Bouillon aufgefüllt Tomaten u Wein daran sodann in 1 Pfanne Rinds Pfefferkoren Lorbeer Zitron gut anbraten in das Ragout gelegt noch gekocht sowie gestochen in der Sauce noch etwas kochen bis es die richtig Dicke hat ist es zu salt etwas Essig daran

Griespudding

1 Pfoyzer Milch wird mit 80 gr. Butter gekocht dann kommt 175 gr. Gries hinein, abermals gekocht bis dickt 80 g. Zucker (1 g. Ei u. 5 Eigelb u. etwas Zitrone) zugeben. Die Form wird mit Carmel ausgestrichen u. mit Carmelsauce zuckergut gerüstet u. etwas Milch presiert.

Mandelpudding

90 g. Zucker 60 gr. fingeschnittene Mandeln werden mit 4 Eigelb 1 gz Ei u. der abgeriebenen ½ Zitrone schaumig gerührt hierauf kommt der Schnee von 4 Eiweiß 50 oder 40 g. Mehl hinein

Erdbeerkuchen

Chocolade Pudding

¼ lt Milch 50 g. Butter 30 g. Chocolade werden auf dem Feuer geröstet bis aufgekocht hat dann werden 100 gr. Mehl hineingerührt. Wenn die Masse kalt ist kommen 5 Eigelb 90 gr. Zucker u. der Schnee von 5 Eiweiß ½ Stunde gekocht.

Cocolade sauce Milch Cacao u. Zucker

Englischer Pudding

60 gr. Butter werden schaumig gerührt dazu kommen 4 Eigelb ¼ lb Zucker 30 gr Mandel und 4 Eßlöffel mit Milch angefeuchtete Semmeln hinzu hierauf der Schnee von 4 Eiweiß u etwas Salz ¾-1 Stund gekocht.

Cabinetpudding

Die Form wird mit Butter bestrichen dann kommt ein Lage Confekt dann Mandeln (geschnitten) Zibeben Rosin, Citronat. Orangeat u. poln. Guß darüber: 5 Eier ¼ lt. Milch Zucker Zimt Salzen.

Pudding ala meringue.

Schaummasse 6 Eiweiß ¾ lb Zucker Creme 6 Eigelb 100 g. Zucker 1 Eßlöffel Mehl 1 Tasse Milch etwas Vanill.

Zuerst wird eine Platte gut bestrichen das Confekt darauf gesetzt. Das Vanillecreme wenn erkaltet ist darüber gelegt u durchziehen lassen hierauf ein Glas Kirschensaft darauf u mit der Schaummasse umwickelt.

Kirschenpudding

60 g. Mandeln 90 g. Zucker 6 Gelb werden mit einander schaumig gerührt hierauf kommt 1 in Milch eingeweichter Mark 50 g. mit Rosinen eingeschnittenes Brot hierauf der Schnee von 4 Eiweiß u 50 g. Mehl u 1 ℔ Kirschen 1 Std gekocht.

Chocoladecrem.

6 Eigelb 150 g. Zucker 2 Eßlöffel Cacao 1 Tasse Milch 10 Blatt Callatine 1 Pfeffer Rum
Alles andere wie Vanillecreme.

Apfelcharlotte.

3 Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten mit Zucker bestreut u mit Butter schön gelb geröstet hierauf werden 5 in feine Scheiben geschnittene Äpfel mit Zucker Zimt Zibeben Rosinen bestreut ¼ lt Weißwein weich gedünstet dabei werden gut abgeschrichene Pudingformen schön mit dem geschnittenen Brot das gedünstete Innere gefüllt mit Brotscheiben zugedeckt im Rohr darüber u die Charlotte 20 m. sauer in den Ofen geschoben

Charlotte russe

Man backt einen Kreisen Biskuit schneidet
ihr Scheiben legt einen Puddingform damit aus
u füllt in die letztere ein Vanillecreme hinein
hierauf die Charlotte weiß rot schwarz
glasirt u glasirte Biskuitcroutons darauf setzt.

Berliner Pfannenkuchen

45 gr. Hefe 1/8 lt Milch 3/4 ℔ Mehl 6 Eier
20 gr. Butter 15 g. Zucker, Salz 3/4 ℔ Mehl thut
man in eine Schüssel

45 gr Mehl werden mit 1/8 lt lauwarmer
Milch u Hefen Mehl von dem 3/4 ℔ Mehl
ziemlich dick angerührt in die Mitte des
Mehl gelegt u mit Mehl darüber
gestäubt u langsam gehen lassen. Hierauf
werden 6 Eier 15 gr Zucker 20 gr zerlassener
Butter Salz hineingerührt u glatt gerührt
hierauf das ganze gehen lassen dann aus
gewellt ausgestochen gefüllt u in Fett gebakt.

Zuckerteig

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zuck 1/4 ℔ Butter 2 Eier Zitronenschal.

Fastnachtsküchlein

Der Teig wie Berliner aus graben zwar:
2 ℔ Mehl 135 g. Hefe 1½ Weingen Milch 12 Eier
90 g. Butter 60 g. Zucker Salz

Apfelküchle

½ ℔ Mehl ¼ lt. Wein Salz (2 Eßlöffel) 4 Eiweiß
zu Schnee Öl werden untereinander
glatt gerührt darauf werden die geschälten
Äpfel in Scheiben geschnitten aufgestochen und
Zucker u. Zimt bestreut im Teig umgedreht
in schwimmendem Fett gebacken

Mazo für
3/4 ℔ Mehl 4/10 lt. 4 Eßlöffel Öl Salz 7 Eiweiß Schnee

Biscuitroulade

150 g. Zucker 10 Eigelb ½ Zitrone werden
schäumig gerührt hierauf Schnee v. 10 Eiweiß
u. 150 Gr. Mehl hinein die Masse schön gebacken
mit Marmelade bestreichen u. gerollt.

Chaudeau für 1 Cocier

1 ganzes Ei 2 Eigelb 100 g. Zucker etwas Mosel. (od. Madeira) Zitrone 1/4 lt. Wasserwein auf dem Feuer geschlagen bis aufsteht.

Gebrühter Teig

für

Kaffeekuchen Windbeutel Krauben Pfeffer-Röschen

1 lt Milch u. 200 gr. Butter werden kochend gemacht dann 1/2 lb Mehl hinein gerührt u. erkalten lassen. Wenn dies geschehen ist kommen 18-20 Eier daran + zwar z. 3-3 zwischen Zucker oder Salz daran. Nachkommendes Mehl.

3/4 lt Milch 150 gr Butter 10 Mehl 12 Eier
1/2 " " 100 " - 375 " 8-10 "
1/4 " " 50 " - 180 " 5 "

Vanilleeis

oder 1 Lb Milch 16 Eigelb 24 Lb gute 1 St. Vanille
1½ Schoppen Rahm 10 Eigelb etwas Milch
225 gr Zucker 1 Stange Vanille werden auf
dem Feuer geschlagen bis aufsteigt, hierauf
gesiebt wenn erkaltet gefroren desgleichen
Chocoladeeis etc.

Fruchteis

Erdbeereis

Erdbeeren werden gesiebt mit Sirup wenn
bis ob 18° wiegt hierauf gefroren
und zwar nach der Zuckerwage
Baume
desgleichen alle andern Fruchteis.

Suppenbisquit.

135 gr. Butter 6 Eigelb. gerührt hierauf den
Schnee von 6 Eiweiß - 175 g. Mehl.

S Zwieg

1 Lb 150 g. Mehl ½ Lb Zucker 6 Eier 10 gr
Amonium
Butter

Omellettes souffle à la vanilles.

5 Eigelb 10 g. Zucker 1 Stangl Vanill Pfl. u. 5 Eiweiß darunter. Wenn der Butter in der Pfanne heiß ist wird die Masse hinein gethan, einmal anziehen lassen umgekehrt u. 4-5 Minuten im heißen Ziehengelassen hierauf schnell serviert.

Essiggurken

Essiggurken werden mit Salz eingerieben, abgewaschen in hierfür gefüllt Gemüse darum u. mit kalt. Essig aufgefüllt. Nach 2 Tagen wird der Essig abgeschüttet aufgekocht u. kalt darübergeschüttet nach 2 Tagen wird der Essig abermals abgeschüttet aufgekocht u. die Gurken auf 3-4 mal je nach der Größe des Gefäßes in den kochenden Essig gelegt schön grün glanzfiert (nicht zu lang) Wenn dies geschehen kommen die Gurken wieder in die Gefäße, das Gewürz darum u. der Essig darüber. Wenn sie kalt sind werden sie bezettelt zugebunden

Rauschnitzler

Tomatenpürre.

Die Tomaten werden zerschnitten aus-
gedrückt (gewürzt nach) in 1 Kessel fast eingekocht
gesiebt u erkalten lassen. Hierauf wird
das Pürre in Flaschen gefüllt gegrüst u
gut zugebunden in Kochkisten verkocht u 1/2
Stunde in kochendem Wasser gedünstet.

Himbeersaft.

Die Himbeer können in einen Hafen
gewaschen gedrückt u 3-5 Tage stehen lassen
hierauf 2 mal gegrüst wieder in den Hafen
gethan u mit 1 leinenen Tuch fest zugebun-
den 3 Tage auf die Seite gestellt u gehen
lassen hierauf auf 30° eingekocht gut ab-
gesiebt auf 1 Kilog. Saft 1 k Zucker dazu
wird der Saft durch ein Tuch gesiebt u in
Flaschen gefüllt u gut verschlossen.

Teekuchen

1½ ℔ Mehl 180 gr. Butter 125 g. Zucker 40 g. bitter Mandeln 20 g. Hefe 1 Schoppen Milch 4 Eigelb I. 30 g. Mehl 30 g. Butter 30 g. Zucker zerriebene Mandel nach dem Gehen auf den Kuchen gestreut. Backen den Kuchen in länglich □ Stücke geschnitten.

Himbeergelee

Saft ausgedrückte Himbeer auf das halbe Saft 1 ℔ Zucker gewogen bis er zerrinnt wird den Saft damit aufkochen lassen heiß in warme Gläser füllen u. nach Erkalten zubinden.

Napolitanischer Pudding

die Puddingform mit bis zum Rande ausgelegt u. mit folg. Masse gefüllt: ½ ℔ Zucker 6 Eigelb ½ ℔ bitter Citrone auf dem Feuer gerührt (nicht zu heiß) bis es dick genug ist erkalten lassen 2 Löffel der Schaum von 6 Eiw. ℔ gekocht.

Frankfurter Pudding

½ lt Milch 40 Grieß miteinander gekocht dann 8 Eigelb Zucker noch bleiben ein Stückchen Butter Vanillin 8 Rosinen mit einander vermischt wenn erkaltet den Schnee v. 8 Eiweiß – ½–¾ h. gekocht.

Plum Pudding

1 Loth f. 15 gr.

1 ℔ Mirenfett ½ ℔ gem. Brenel ½ ℔ 8 Mehl ¾ ℔ Zucker ¾ ℔ Vaillinnen 4 Löffel Corinthen 8 Loth Citronat 6 Loth Orangeat etwas Arac oder Rum etwas Rosen 10 g. Zimt Mirenfett geriebene Brenel 8 Mehl gehackt v. mit den andern Massen gemischt.

gewöhnl. 3 Eier Milch – – Weinkelch

Sächsischer Pudding

2 ℔ Zucker 6 Eigelb. (d. Weiß zu Schnee
2 ℔ Butter Citron auf dem Feuer be-
standig gerührt wenn erkaltet noch
2 Löffel Kartoffelmehl – Schnee

Ochsenschweifsuppe.

Die dazu bestimmten Ochsenschweife werden in gleichmäßige Stücke geschnitten mit Butter Wurzelwerk bearbeitet pfeffert. Halten schon zwei angebraten mit Bouillon abgelöscht um die Suppe (Potage) klar zu machen, legt man geschnittenes Fleisch nitten wieder zu letzterem in die Potage hinein. Letztere darf aber wenn das Fleisch darinnen ist nur allmählich weich kochen. Nun die Ochsenschweifstückchen weich sind schneidet man sie in kleine viereckige Stückchen. Auch kleine viereckige Stückchen gelbe Rüben Sellerie u. Lauch kommen hinein.

Champinions

Krebssuppe

Die Krebse kommen in kochendes Salzwasser, wenn sie schön rot sind werden sie abgeschüttet, dann werden die Schwänze u. schöne Scheren geschält u. für die Wurzeln beiseite aufgehoben. In den Schwänzen wird noch die Ader entfernt. Hierauf werden die Körper weiter

Jetzt dann werden feinstiche Schalen u. Kerzen mit Butter fein gestoßen. Hierauf mit Mehl gelb geröstet u. mit Bouillon abgelöscht, die Schwänze u. Scheren wird klein gehackt. Salz Pfeffer Muskat.

Hummer in Mayonaise

die hier drückt man durch ein Sieb u. gebt zur Mayonaise, sie färbt sich schön davon und kann hier dabei so nimmt man das hier von Hummer. das Fleisch legt man auf die Platte überfüllt es mit Mayonaise u garnirt damit.

Käsestangen

1/2 ℔ Mehl 4 Lot Butter 1/2 lt heiß Milch 1 Messerspitze Natron zu einem Teig verarbeitet u kalt gestellt dann kommt noch Ost der Blätterteig 1/4 Butter 1/4 ℔ geriebener Hartkäse u 1/2 Löffel Pfeffer hinzu, wallt es Messerrücken dick aus schneidet Stängchen aus hinzu legen u fingerbreit bestreicht es mit

Eigelb streut Käse darüber fallgalb-
backen.

Versoffene Gunyfer

1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl 25 Eigelb werden
schaumig gerührt in Schmalz löffelweiß
gebackt. u mit Glühwein serviert.

Austrichschnitten.

¼ ℔ Butter ¼ ℔ Parmesankäse wird
gut gerührt, dazu kommt ein knapper Eß-
löffel voll Mostrich hinzu, Nachdem
ein Brötchen auf einer Seite schon geröstet
sind bestreicht man sie mit der Masse
legt sie in den Ofen u heiß servieren

Sauce Berlinoes

Mayonaise englischer Senf wo
dann Kerbel mit Johannisbeergelee
vermischt.

Sauce Kumberland

Rote Johannisbeergele wird mit ⅓
scharf englischer Senfmehl gerührt
eine Löffel Rotwein dazu etw. Zucker,

Roggen Pfeffer kann abwechselnd grün-
liche Pomeranzenschale die Sauce würzen

Johannisbeermarmelade

Auf 10 Beeren kommt 3/4 ℔ Zucker der
Zucker wird mit Wasser angefeuchtet
bis zum Bruch gekocht hierauf die
Johannisbe. hineingethan gekocht bis sie
gelinen dann werden sie in Gefäße
gefüllt, wenn erkaltet thut man ob-
auf die Marmelade etwas Arac oder
Kirschengeist ein kapier ü bindet dog. zu.

Aprikosen

die Aprikosen werden halbiert die Stein
herausgenommen u. die Büchsen gefüllt
hierauf wird der Lauterzucker welcher
auf 25 gekocht wird darüber gegossen
u. die Büchsen ja nicht zu voll dann wird
sie oben herum gut abgetzt gekocht u. 14
Stund in kochendem Wasser gedunstet.

Mirabellen

die Steine werden von den Mirabellen entfernt, Hutzucker darüber zugehobelt u. 1/4 Pfd. gl. w. Eierkuchen.

Preiselbeeren.

die Preiselbeeren werden ausgesucht, sodann eingekocht bis sie dick sind u. nicht mehr steigen u. zwar kocht auf 10 Beeren 1/2 lb Zucker u. 1/4 lt Rotwein. Am besten ist es wenn man Zucker u. Wein vorgehen läßt. Nachdem sie gar sind gehörig erkaltet - u. Pergament - gegen fest zugebunden.

Quittencompot.

die schönen gelben Quitten werden geschält in Schnitz geschnitten ausgebohrt u. in Wasser gelegt (etw. Essig) hierauf werden dieselben im Wasser wenig blanchirt u. in Gläser gefüllt. Hierauf kocht man einen ziemlich dicken Hutzucker, kocht die Schnitz in letzte

läßt sie einmal aufkochen, dickt sie zu hart. Herausnehmen in die Gläser. Am 2. Tag kocht man den Saft von den Quitten ab kocht ~~[illegible]~~ nochmal auf, schäumt sauber ab kocht kochend an die Quitten. Am 3 Tag kocht man den Saft nochmals auf schäumt ihn wiederab thut aber die Quitten hinein läßt alles aufkochen kan in Gläser. Nach erkalten zu binden

Quittengelee.

Die Schalen u Abfälle von den Quitte werden werden in Wasser eingelegt. Sind ganz weich gekocht u gesiebt. Der Saft wird gründlich dick eingekocht bis gelirt u zus auf 1 Pfd. Saft 1 ℔ Zucker

Croquant Eis.

Marasquinoeis mit 180 gr. fein gepuls. Mandeln

Linzertorte.

½ ℔ Mehl 60 gr. Zucker ¼ ℔ Butter ¼ ℔ Mandeln Zimt Nelk. etwas Chocolad 4-6 Eier mit Marmelad gefüllt. Anderer Art. ½ ℔ Butter schaumig rühren dann ½ ℔ Zucker 2 Eigelb 1 gr Kirsch alles nicht

gut. Hierauf kommt ½ ℔ gewiegt Mandel, ¼ ℔ Zitronat, ½ ℔ Sonnwendz, ½ Gl. Kirschw. sowie ½ ℔ Mehl dazu alles miteinander gemischt & ausgerollt.

Hasenpastet.

Der Rücken wird gespickt in länglich Stücken geschnitten Salz Gewürz bisl. Essig beschwenkt 1 Std lieg lassen. Das andere Fleisch vom Hasen mit halbfreit Schweinefl. in Reibstein reiben, die 3 ganze Eier Salz Gewürz etwas Essig verbend. Dann 2 Eßl. gewiegt Petersilie 2 Eßlöffel Zwiebelbutter werden zusammengemischt & in Rotwein gekochte Trüffel schnitten hoffen darin, eine Torte Pastenform abwechslungsweise gefüllt mit Fett bezirkt 1½ Std im Ofen gebacken mit Kumberlandsoße.

Punsch à la Romain.

1 ℔ Zucker wird mit 10 Eigelb ½ ℔ gerührt. Dann 1½ lb Schweefen darunter gemischt.

mit einem kleinen Weinglässchen Arrac oder Rum. die Masse wird in Gläser gefüllt 3 3 Std auf Eis gestellt.

Diplomaten Pudding

6 Eigelb 1/2 lt. Milch 100 g. Zucker 6 Blatt Gelatine 100 gr. Rückerinnen 50 g. Zitronat in Wein u Zucker in Wein u Zucker gekocht 3 1/2 lt Schlagsahne.

Reiscrem a la Grüntauerdorf

Guter Reis wird gewaschen u blanchiert mit süßem Rahm & Vanille nicht ganz weich kochen lassen erkalten versüßen u mit Gelatine vermischt darüber eingemachte Früchte geschlagenen Rahm in die Form gefüllt 3 kalt gestellt.

Apfel Strudel

Ungefähr 1/2 to Mehl etwas lauwarmes Wasser Butter Salz u 1 Ei einen Nudelteig aber nicht so fest, nun zieht man ihn fein aus u bestreicht ihn mit zerlassener Butter, mit fein geschnittenen Äpfel, Rosinen

Zucker u. Zimt einwenig Backpulver, welches vorher in bitter angerührt wird dazu. Alles zusammengerührt & in eine mit Butter ausgestrichenen Pudding gelegt im Ofen gelb gebacken.

Frittis Crem.

Circa 12 Pflaumen 6 Äpfel mit Weiß-wein Zucker Zitronensaft ein Compot kochen dieses in einem tief Porzellangefäß mit verschied. eingemachten Früchten & 12 Biscuit mit Maraskino angefüllt gegeben 1 lt süßen Rahm wird mit 50 gr Vegill 150 g. Zucker 12 Eigelb & 10 g. gesiebt Vanill zu einer Crem geschlagen erhalten über das Compott gegossen mit Zucker bestreut. mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß wird verfüllt u. garnirt mit der glühenden Schaufel geziert & serviert.

Russischer Creme.

Auf 125 g. Zucker werden 1 Citrone & 1 Orange ab geriebene der Zucker der Saft

½ lt Weißwein 5 Eigelb 2 yz Eier 125 gr gestoßener Zucker 15 Gelatine auf dem Feuer geschlagen, wie kalten kommen ½ lt geschlagener Rahm dazu und wenig Rum wie sie gestellt wo mit Merinken od. Biscuit garniert.

Creme figaro

Gerieben von einem Brandlay ½ lt Milch (4 lt Mehl 60 gr Butter 4 Eier) gleichgroß Ringe auf ein Blech 3 backen setze dieß mit Himbeermarmelade dazwischen aufeinander 3 gefüllte die inneren Raum mit 1 lt geschl. Rahm unter welchen man früher gemischt hat.

Citronereis.

3 Citronen werden gut ausgedrückt mit ½ lt kalten Wasser Zucker gemischt 3 der Schale von 1½ auf 22° gewogen durch ein Tuch gesiebt u gefroren.

Reisscheibe

Butter mit gem. Reis ausgedämpft, dann kommt Mehl dazu aufgekocht mit Dotter bis

Hopfengemüse

Über die in Salzwasser aufgekochten Hopfen wird eine Buttersauce gelegt. (welche vorher gesiebt) u legiert Legierung obigall.

Rachamell

Fisch.

Butter zart. Mehl darin mit Milch verdünt gut aufgekocht Gewürz Pfeffer u Worcester Sauce dazu gerial Kräuter darunter.

Nelson Törtchen

Die mit Butter aufgeschlagenen Formen werden mit Zuckerteig aufgelegt sodann bischen Marmelade dann die Biscuitmasse darauf gelegt gebacken u mit Marinkenmasse bestrichen.

Griesklösschen

Milch etwas Butter aufgekocht wenn Gries hineinin bis dickt erkaltet. kommen 5 Eier nach einander Gewürz durch 1 Prise ein Schatz gelb gebacken.

Rahm Erdbeereis.

Ein Quantum durchgeschlagenes Erdbeermark wird mit ein gestoß Zucker versüßt u dann auf mit Rahm u Milch auf 18-20° verdünnt einige Tropfen Rot

Jägertorte

6 werden 25 g. Zucker mit 6 gz Eiern u 6. Eigelb nebst 250 g. abgeschälten u feingestoßenen Mandeln ~~recht~~ schaumig gerührt, von den Eiern von 6 Eiweiß nebst dem gelben einer Zitrone u 30 g. feinem Mehl leicht unter die Masse gezogen wordurch diese in ein gut bestrichenes mit Kartoffelmehl bestr. Blech eingefüllt u 34 Std halb gebacken. Indessen schlägt man 6 Eiw zu einem Schnee. Eiweiß u mengt 250 g. gebr. abgezog Mandel länglich geschnit. nebst 250 gr gestoß Zucker leicht darunter wordurch man die Torte mit Eingemachten überstreicht den Guß darüber zieht u in einem kühlen Ofen 10 Min gebacken

Sauce Diable

Zwiebel Knoblauch mit Butter angeschwitzt mit Essig reduziert gehackte Pickles Cayenepfeffer mit Espagnol aufkochen lassen

So Genevoise

Charlotten einige Zwiebel Knoblauch werden in etwas in Würfel geschnitten mag. Mit Zwiebel etwas Knoblauch gelbe Rüben fein gelb angeschwitzt u mit Rotwein ablöschen u mit der nötig bouillon aufgefüllt mit Gewürzgemüse gut aufkochen lassen u serviert.

So Oudolaise

Charlotten Zwiebel Knoblauch gehackt mit Butter angeschwitzt mit Rotwein reduziert mit Demi glace & Tomatenextract gehacktem Estragon aufgekocht

Tomate farci

die Tomate wird oben aufgeschnitten mit Salz Pfeffer versehen & gefüllt: Charlottenzwiebel Knoblauch werden mit Olivenöl fallgelb angedämpft gehackt Champignon Petersilie & 1 Eigelb Zitronensaft Salz Paprika werden mit obigem vermischt & auf dem Feuer erwärmt bis die Masse dickt die Tomaten gefüllt & zum Abgebacken.

Senfsauce.

Butterschmalz etwas bräunlich mit Mehl aufgefüllt & Senf hineingerührt.

Grün

Trinken

Grünkernsuppe

Gemahlene Grünkern werden mit etwas Butter – Wurzelwerk angedünstet etwas Mehl darunter gemischt Bouillon aufgefüllt u gut aufkochen lassen sodann passieren mit Eigelb legiert Croutons u Würstchen dazu serviren

Kartoffelsuppe

Mit Wurzelwerk wird mit Butter angerüstet u etwas Mehl anziehen lassen 2 Kartoffel dazu u Bouillon aufgefüllt aufgekocht sodann passiert u mit 1 bis 2 Eigelb u Rahm legiert u mit Croutons serviert.

Hühnersuppe

Ein weiße Suppe wie schon beschrieben wird gekocht ein Kalbsfuß & Hühner darin auch kann man Rollgerste mit kochen das Huhn wird herausgenommen u aufgeteilt u schön filets oder Würfel geschnitten die Suppe dann passiert mit 2 bis 3 Eigelb u

Weißwein

legiert & mit guten Weißwein dünn gelöst & mit geschnittenen Hühnerfleisch garniert

Honig Lebkuchen

1 Pfund Honig wird heiß gemacht dann mit ½ ℔ Zucker gut gerührt ist die Masse weiß so gut kommen 180 gr in Viereck geschnittene Mandeln Citronat u Pomeranzenschal Zimt u Nelken hinzugesetzt & etwas Kirschenwasser darunter zuletzt noch 1 ½ ℔ Mehl auch Saft u Abgeriebene 1 Zitrone. Die Masse läßt man einige Stunden ruhen hernach wird ausgewallt u zu beliebig Formen von Lebkuchen ausgestalt.

Königsberger Apfelkuchen

geschälte geschnitzte Äpfel werden mit etwas Zucker & Weißwein & Rosinen halb weich gekocht. Auf den Zuckerteig gestrichen fertig gebacken dann fingerdick mit einem Glas Arac Ruhm oder Kirschenwasser gut befeuchtet u im Ofen getrocknet.

Geröstete Mandeln

Caramelle

¼ ℔ Zucker wird mit etwas Wasser gelöst hernach ½ ℔ Mandeln welche vorher gebrüht, solange auf dem Feuer geröstet bis sie einen Glanz haben, so lange sie noch warm sind werden sie auseinander gelegt.

Andere Art Mandeln.

Nehme ½ ℔ Mandeln 3/4 ℔ Zucker ½ Lft sind in ½ Schoppen Rosenwasser alles zusammen in einer messinger Pfanne bei mittelmäßiger Hitze unter beständigem Rühren geröstet bis die Mandeln knacken, sie werden dann zum Verkühlen auf eine 1 steingut Platte geschüttet.

Guter Griespuding

12 Eigelb werden mit 12 Lth Grießmehl u 3/4 ℔ Zucker recht schäumig gerührt der Rest von den Eiern geschlagen u darunter gemischt u in gut butter Form gefüllt.

Kartoffel Auflauf.

¼ ℔ Butter wird gut gerührt nach u. nach ¾ ℔ geriebene Kartoffel eine handvoll weiße gestoßene Mandeln ¼ ℔ Zucker mit 6 Eigelb darein gerührt. Hierzu noch 4-5 Eßlöffel saure Sahne dazu u. zuletzt Schnee der Eier.

Kirschen Auflauf.

¼ ℔ Zucker wird mit 6 Eigelb licht gerührt hierzu kommt 6 Lth geriebenes Schwarzbrot eine handvoll geriebene Mandeln und Zitronensaft nebst dem Schnee dazu. Ist dies alles eine Zeit lang gerührt, so kommt 1 ℔ entsteinte Kirschen hinein in eine Auflaufform eingefüllt u. aufgezogen.

Aal a la Hollandaise

Der Aal wird blau gesotten d. Sauce:
2 Kochlöffel voll Mehl werden mit kalt. Wasser angerührt dann 5 Eigelb ⅛ ℔ Butter

Boullion Citronensaft 2 Löffel voll Bad auf dem Feuer glatt gerührt bis heißt

Arac Auflauf.

6 Eßlöffel Zuker 2 6 Eigelb werden eine Zeit lang gerührt nun werden 2 Eßl. Mehl 2 Löffel Arac u. der Schnee leicht darunter gemischt auf eine mit Butter bestrichene Form platte gefüllt.

Butterteig.

1 ℔ Mehl wird mit Essig, Salz u. Wasser zu einem elastischen Teig angerührt alsdann wird 1 ℔ gut gekuetete Butter in ein eigenes Viereck geformt, den Teig zu einem Viereck ausgewellt u die in die Mitte desselben gelegt u von allen Seiten gut eingeschlagen, abermals ausgewellt u dreifach zusammenlegen 1 Std. alsdann in einem Tuch 1/4 Std auf dem Eis ruhen lassen welches noch 2 u einmal doppelt so lang.

Citronenauflauf. Omlette a la soufle.

8 Eyelb werden mit 160 g. Zucker gut schaumig gerührt den Saft u abgeriebene Citronen u (Vanillezucker) dazu, nachdem den Schaum der 8 Eier u etwas Kartoffelmehl darum u auf eine mit Butter bestrichene Platte oder Auflaufform gelert. u gebacken.

Gelbes Erbsenpuree!

~~Ganze~~ Erbsen werden zuerst im Kessel aufgekocht abgeseiht alsdann mit bouillon ~~aufgekocht~~ weichgekocht dazu 1 Schinkenknochen allerhand Würzkraut dazu 1 Schinkenknochen allerhand aufkochen lassen u durch ein Sieb gestrichen.

Kartoffel Püree!

roh geschälte u. ~~u~~ werden mit Salzwasser ~~bouillon~~ ~~aufgekocht~~ abgekocht durch ein Sieb gestrichen in Kasserol etwas Butter gethan die Kartoffel darin ein zweimal mit kühlem Wasser ~~durch~~ kochende 8 Stich schaumig gerührt mit bisschen Milch so daß es schaumig wird ~~etwas~~ noch mal Butter darunter gerührt Salz u Muskat

Eierkäs (Königinsuppe.)

Schwarz Brot Suppe

Schwarzbrot angeröst feden Wurzelwerk angedünstet Wasser Schwarzbr. wenn Kartoffel mit bouillon aufgefüllt. nach kochen u passiert.

Tomatensauce!

mit Zwiebel andünsten Wasser u bouillon Citronsaft kochen Tomaten dazu gepirt

Vanill-stärke Crem

ein Tasse (¼l) Milch mit 8 Eigelb 150 gr. Zucker Citronschalen 10 Blatt Gelatine wenn kalt gewirbelt den Schnee oder Kalt geschl. Rahm

Wein stärke Crem

1 Schoppen Wein 12 Eigelb 200 gr. Zucker 12 Bl. Gelatine erkaltet den Schnee oder Kartoffelmehl.

Apfelschlunder

Mischt fein gehackten Zwieb. Koriandel mischt zuletzt Zucker

Dörrer

Prinz ~~Prinkter~~ Pückler

Pflaumen-compot

Auf 10 ℔ Pflau abgar eingestreut 5 gr. Galicil
2½ ℔ Zucker wie Compot eingekocht in Topf füllen

Vanill Sterne

Rühre 10 f Zucker mit 3 Eier ½ Stund dann 10
Mandeln 1 Stange Vanil alles gut zer. rollt es
mit Zucker dick aus backen bei mäßig Hitze

Makronentorte

1 ℔ süße Mandeln geschält gerib 1/40 Zucker
Abgeriebener 5 Eier 3 Schnee der die Masse mit
gut bestr. Papier gebacken

Griesauflauf m. Vanill

1/4 ℔ grob 1 1/4 ℔ Milch 45 g Butter 1 ℔ Vanill
80 gr. Zucker 3 Eier 1 — Milch Butter . . süß
lassen Gries aufgek. bis zdick Eigell Eigell Zuck
Schaum durch gerührt 1 ℔ geb.

Apfelsinen Pudding

Pasta v. 4 . . mit 4 bl. Gelatin süß wird besser
4 Eigell ½ Zucker schaumig gerührt wenn alles Pasta dazu
Schüsse oder Glasschüsse.

Gebackene Kalbsfüße

Kalbsfüße in Salzw. weichgekocht daß Knochen herausfallen sind zum abkühlen jeder Fuß geteilt hintzig gemacht v. 4 Eßlöffel Mehl, Milch Salz 1 Eßlöffel Öl 4 geschl. Eier Füße eingetaucht in Fett u. Butter gebacken

Mandelplätzchen

1 ℔ Butter schaumig rühren 1 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 1/4 lauwarm Milch Abend vorher mit Zucker-Zugal, Mandeln backen.

Wiener od. Schichtentorte

1/4 ℔ Mehl 3/4 ℔ Butter 1 Ei für 100 gr. Zucker zu Teig geknetet rollt 4 Platten dann im Ofen gebacken. mit Marmelad gefüllt – glasiert

Weinachts Kuchen

1/2 ℔ Zuck 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Mehl 40 g. Zitronat 1/2 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Sultaninen Zimt Nagerl 1 Zitr 6 Eier.

Rühre Butterschaum dazu 2 Löffel Zucker Eier abwechselnd mit den und teilen 1 Ei 2 Löffel Rosinen Sultanin zuletzt durchrühren füllen backen Form 1-1 1/2 h backen

Schwarz Kirschen

4 ℔ ausgest K. . 1 ℔ gut gelärbt Zucker 5–6 Min. aufkochen heiß füllen binden Salicilsäure!

Kirschen in Essig.

(Zucker nicht läutern Schen ausgestoßene eine Stoff in Essig gelegt aufs Feuer abgegossen. Auf 1 ℔ Kirschen rechnet man 1 ℔ Zucker in Glasen gefüllt der Sud recht lange ausgesetzt ab u. zu mit Löffel aufrühren.

Pflaumen mit Stein

6 ℔ Pflaumen 2 ℔ Zucker 8 gr. Zimt 60 gr. Nelken 1 ltr Essig

Chocolade Kranz

½ ℔ Butter 10 gr. Chocolade bis vor kochen lassen abgekühlt zu Schaum gerührt 10 Eigelb abwechselnd mit 2 ℔ Zucker (Puderzucker) Schale ½ Zit. Powill darein Schnee 10 Eiweiß zuletzt ¼ 1 Weizene ¼ Mandeln durch Butter Backform gebacken

Wildleber-suppe.

Zwiebel geräuchertes Speck werden in Butter gedämpft wenn die Gerstenkörner auch mitgedämpft mit Fleischbrühe auch abgelöscht von der Seite etw. ½ Stunde ziehen lassen. Gut gewürzt mit Madeira vor dem Anrichten in die Terrine gegeben.

Braune Lebkuchen.

Man läßt ½ Ctr Honig vergehen u. zieht erkalten, verdickt die dann mit soviel feinen geriebenen feinen Mehl daß wenn man die Schüssel auf die Seite neigt der Teig langsam herüberzieht u. stellt letzt zudeckt an warmen Ort. Alsdann werden 7 Eier mit 560 gr. (ll) feinem Zuck. 1 Pfd gewiegt u. dann 210 gr. Zitronat ebenso Pomeranz. beides fein geschnitten. Aloe 2 Zitr. 70 gr. Zimt 14 gr. Nelken 2 messerspitze Amonium 280 gr. Mandel. soviel feines Mehl dazu gegeben, daß der Teig rührenallbar ist zu dem Honigteig setze Schüssel bedeckt überwacht an warmen Ort.

Am andern Tag knetet leicht Kinder selbst
dieses aus, rollt in Formen mit Stahlfinger
zudrückt. Solang die Lebk frisch sind mit
braunem Zuckerwasser überstreichen.
(Man soll pro Stück 12 Stück brauchen)

Chocolade Leckerle
2 zz Eier 1 Eigelb werklopft 280 g. gestoß
Zucker schaumig gerührt nachdem
60 g. Chocolade feine Nellen 280 g.
Mandeln etwas Vanille eine Eßlöffel
Kartoffelmehl arbeitet immer bei dem
Stich übel. Model darüb legt Oblatten

Nußplätzchen
280 gr Zucker mit 3 Eier gut schaumig
280 g. Nußkern Hänschen auch
Oblatengesetzt.

Haselnuß-Weinstöcke
1 ℔ geriebt gesiebt 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔
Butter 3/4 ℔ Mehl Salz mit 2 zz Eier 4 Eigel
Teig geknet formt Eigerdick Kirsch auf Butter

Brust. Blasch gut u. mit Ei bestr.

Zwetschgen süssauer

Auf 100 reife Zwetzgen 1½ ℔ Zucker 1 Ltr. Weinessig u. etwas Zimt. Nachdem Obst gewischt gekocht über Zwetschgen kochend und geschüttet, dieses 3-4. wiederholt.

Griesschnitten.

1 ℓ Milch ½ ℔ Gries 40 gr Butter 2 Eier 2 Löffel Zucker 1 Prise Salz. zur Zitsch.

Iris-stew

2 ℔ Hamelfleisch 4 g. gelb Rüben Würfig dazu wenig Zwiebeln Kartoffel etc. etc. mit 2 grosse kochende Fleischbrühe über das ganze 2-2½ Std dämpfen.

Crems Haselnußtorte.

60 gr geriebe Haselnuß 60 g Zucker etwas Vanille 3-4 Bl Gelatine 1/4 l Rahm (Schlag) ein kleiner Teil der Milch wird mit dem Mehl anfgekocht, durch ein Tuch zum Eigelb gegeben mit Zucker Vanille u Gelatine erkaltet der Schlag unter übrige Masse gr.

Blitzkuchen

9 Eßlöffel Zucker 6 Eßlöffel Mehl 3-4 Eßl Butter 9 Eier 1 Zitr

Gemüse Suppen.

Kohlraben Bohnen gelb Rüben Spinat Erbsen Blumenkohl Pellerin Kartoffel 20 g. Butter

Spritz Gebackenes

180 gr Butter 60 gr Zucker 1/2 l Mehl 1/4 l Milch 4 Eier 2 Eigelb Salz.

Chocolade Crème Griefs.

1 1/2 ltr Milch 50 gr. Butter 14 Zuck
100 g geriebe Choc. 150 g. Grieß (Vanill
sobald die Masse fangt an steif zu
werden in umschüttgesehes Form.

Vanillesauce daz.

Vanillesauce

3 Eier 1/2 lt Milch 1 Kartoffel Stärke 50 g.
Zucker 1/4 St. Vanille, wenn Milch kocht
nicht Zucker Eier Stärke mit Milch an
schlagen bis vor kochen erkalten.

Weck-Rose

5-6 alte Brötchen 15 d. 6 Eier Butter
die abgeriebe " feine Scheiben geschnitt
mit Milch übergossen zugedeckt, sobald
gut durchweicht zerstampft schaumig ge-
rührte Butter Eier Salz Pfeff. Muck. geb.
Zwiebel Petersil gut unter die Masse gem.
3-4 St kochen beim anrichten in Brot
geb. Weck mehl über.

Schinkenzaftata

12 Morgen Makkaroni ¼ lb Schinken 2 Brötchen Zwiebel Petersilie Salz Wür. kat 1 Lof Parmesankäse 50 g. Butter 4 Eier 1 Ct. die Makkaroni wenig gekocht in kalt. Wasser gelegt. der Schinken fein geschnitt die ge. brauten Brötchen mit Zwiebel Peters. abgeq. mit übrig Zutaten zu pr schaum geschlagen Butter gegeben zuletzt die Schinkenmasse. Ein rundes Schüsselchen wird mit dem Schinkenfett ausgelegt dann Mak die Masse angefüllt 3/4 – 1 Std im Wasserbad im Bat. of. aufgezogen

Schwarz. Rosen.

¼ lb Mehl d. Salz 30 g. Fett und Milch glatt gerührt 6 Eier dazu u. Teig gut geschlagen u. mit heiß Rosenöl schon gebakt, bevor aus der Pfanne umstürzen das Fett abläuft.

Waffeln

¼ lb Butter schaumig ¼ lb Mehl 6 Eier Eimer 1 Eßlöffel Mehl dazu gleich geriebene ¼ lb Rosen oder Milch

Salz.

Apfelmeringen

8 Äpfel 20 g. Butter 100 g. Zucker 1/8 l. Weißw.
40 g. Vollkornmehl 3 Eier.
Die Äpfel geschält Rund. Schnitten mit Butter
Zucker Wein weichgedünst dazu Vollkorn
das ganze im Auflaufform gegab. u. mit fest
Guß bedeckt

3 Eierweiß Schnee 60 g. Zucker.

Hefen Kranz.

1/8 Milch 3 Eier 1/4 Butter 60 g. Zuck 30 g.
Hefe 1/4 l Milch Salz 1/2 Tlöff. 1 Eigelb
20 g. Mand. bast.
Es wird ein guter Hefenteig bereit d. nach zu
wiegende Aufgehen in 3 Teil geteilt. geflocht.
u. z. backen hergerichtet

Rabarber Kuchen.

Kuchent. 120 g. Zuck 4 l. für Rahm 3 Eier 1/4 Zit.
2 bittere Rabarber
Obs geschält abgebricht der Zeit eingezinkt
Das Blech mit m. Teig ausgelegt Wurkmehl
Zuck. darüber Rabarber geschnitten Guß darü-
ber gebacken

Gerührter Gugelhopf.

die Eier in kaum W. lau
1 ℔ Mehl ½ ℓ butter 100 g. Zucker 30 g. Mandeln
8 Eier 130 g. Rittanier ½ ℓ Milch Salz ½ Stoff
30 g. Hefe. Von einem Teil des Mehls und der lau-
warmen Milch aufgelöste Hefe ein Vorteig gemacht u.
zum aufgehen in die Wärme gestellt. Zu die
schaumig gar. butter gibt man abwechs. Zucker Eier
Mehl Mandeln Zitr. Salz die gut aufgeg. Vorteig
u. schlagt Masse bis blasen zieht dann Rittanier
die Masse in Form noch mal gehen u. backen

Brot Kniepfle

für 15 d. einen Brot (zäh) 30 g. butter Mehl
2 Eier Zwiebel Pet. mit gar. Speck gedämpft
unter einander gut. fertig gemacht.

Fülle z. Maultaschen

60 g. butter 3 Weck. 4 Eier 30 g. Speck u. Fleisch
fein gewiegt ist Spinat u. i. Mudelbg. gefüllt.

Vanille Creme.

3 Eigell 1 m. Stg. Vanille ½ ℓ Milch gekoch.
Rahm d. unbedingt fest sein muß 50 g. Zucker
mit zu sich kocht gute Masse mischt u. Rum dick
Masse ohne Rahm ¼ Stger. vermischt in Form gebäck.
Jahrmarkt

Haselnuß Creme.

4 Eier

200 g. Nüsse 220 g. Zuck 1 l. Milch ½ l Rahm Vanill
15 g. Gelatine. Die Eier im Ofen erhitzt daß sich
Haut bildet zerreib u. mit Eid. Milch zu aufgek
Wenn die übr. Milch d. Eigell Zucker Gelatine
u. Vanille. nun dickt kann abgewicht, nach-
dem man sie zu Haselnußpuz. erkalten macht
Schlagrahm dreht u. stell auf Eis

Kartoffel Pudding

40 g. Butter 14 g. Kartoffeln 6 Eier 2 Eßl.
süß Rahm 1 Eßl. Mehl zwei Pt. Saz. Milch.
in heißer Butter mach — die Kartoffeln
u. Eigell, den Pt. zerreib. u. Mehl dazu
mischt den steif Schnee darin. Stark bakt
2 Brötchen dazu 3/4 Std kochen.

B. D.

Fugitiv Büchlein
Fugitiv wird und Wilhelm ausgestreicht

Was hatte die Schrift doch die
vergangenen Lebensjahre verändert
wie die ersten
Zeilen anfang R. Osl. Pfaff
d. Briefes zeig geb. Theuerg, Straub

in der Jugend lies man
sich Zeit später eilt jeder Buchstabe!
in der Hand vor selbst!

1948. Der Albrecht der hatte in der Jugend
schlechte Schrift im Jünglings
alter wurde selbe schöner
Sein Mannesalter wird mir vielleicht
nicht mehr viel zu lesen geben.
Nachtr!

Kirschen Geh. u. Kirschen
auf 4 lb " " 2 lb " 8 2 lb " nehme
3 lb Zucker, zuf. 3 Pfd Backwerkes.

Reich Halbes machen nehme auf gelöst
Übermangansaures Kali

Gehackes. 8 hinein nehme 4 gr. Zuf.
4 Kommen. 200 Gr. Zucker 15 gr. Mandel reibt
Gelb gemischt auf ausgestreutes Blech 15 Min.
mäßig backen

Stäbchen zuerst 150-200 g. Butter
mit 150 g. Zucker schaumig rühren d.
Eigelb abwechselnd mit Mehl 200 g.
Zuc. 3 Brotlöffel mit Zit. Lorg. f. Zimt
Nelken etc. Mehl zuletzt Schnee mit
Ausgestanten Kirschen

Vanill Eis.
auf 1 Ltr Milch 8 ganz Eier 300 g.
Zucker mit Vanill

Tau von Erdbeeren

2 l Saft werden durch Tuch fein gepreßt. Der erhalt. Brei mit 375 gr. gut Zucker versetzt mit 60 gr Gelatine. Die Oberhalfte Reisenmasse wird in eine flaschenförmige so lange gerührt bis anfangt dick zu werden. Dann sofort in die mit kalt ausgespülte Form gegossen. Kurz vor Erstarren gelöste Saft und Frd. vermischen.

Caffecreme:

zwischen Kuchen 5 Eigelb mit 3 Eßlöffel Zucker 4 Blatt Gelatine in heißer Tasse Caffeestarkt (aus 1 Lot Caff.) zugesetzt selbst kalt Masse mit Eiweiß geschlagen u. 1/4 l steif Sahne vermischt. in Form gegossen u. Mokka-Milchsuppe.

2 Eßlöffel Mehl in Butter gelassen, Selbst gar. mit Eßlöffel Wasser übergossen aufkocht mit 1/2 l Milch verrühren, kochen lassen

Gebacken

Essigessenz. auf 4 1/2 l Essenz. 100 l. Essig für 7-8 Mk

Recept. K. Kurhaus Wildbad

Englischer Kuchen.

18 Eier 1½ ℔ Butter 950 gr Früchten (Corinten Sultanienen) 1½ ℔ Zucker 2 ℔ Mehl.

Käskuchen 1 ℔ Backzeit
beley Mürbteig / auf 1½ Käs. ¼ ℔ Mehl ¼ ℔ Butter Eier getrennt. Ros. Mandeln Zitronat. Salz 4/10 ℔ Rahm.

außerd. Obst. gefüllt ¼ ℔ 1 Eier Butter

Hamelkotlet. siehe
Hamel angebrat. in Butter dann ausbeutet, Zwiebel angedämpft in Scheiben geschnitten mit Butter Milch aufkochen passiert z. Püre mit Eigelb legiert gefüllt mit Käs Semmelmehl Gratiniert herausnehmen mit Pfeffer. Salz Pfeffer. Muskat Maggi Worchester. sehr gut

Preiselbeeren —
auf 5 lt. 1 lt Zucker
Himbeer auf 1 lt 300 gr. ohne aufgelöst

Bonekamp Magenbitter.
5 Tropfen ätherisch Mandelöl
50 gr Steranis 50 gr Coriander 50 gr Majoran
25 gr Muskatblüte 100 gr Pomeranzenschalen
150 gr Enzianwurzel 50 gr Angelikawurzel
10 Tropf. Zitronöl Himbeer-Pfefferminzäther
50 gr Lehmschwamm 50 gr Süßholz 150 gr
Bitterkleeblätter 100 gr Goldkauchwurzel
200 gr. Zucker Kornspirit 4½ lt
Cognac 200 gr. Kochendes Wasser 5½ lt.

obenangegeb. mit Spirit ansetzen (nach
belieb. der Zeit umabschüttel. dann mit
Wasser auflösen beziehe filter
das Geschnittene in Flasch. geb. Zeitschrift
davon ohne Zucker.
weiß nicht ob richtig — —
glaube Herr Apotheker Weiß gibt

Himbeersaft –
die zerdrückte Himbeer lasse einige Tage oben gären, seihe in Presse ab, gefiltert. Saft 1/10 Wein, 1 rein abgelert, 3/4 Zucker dabei gekocht, jetzt.

Haselnuß Kuchen 4 Lt. 76.

Zuckerknödel
3/4 Lt. Milch 120 gr. Butter 1 lb Mehl
Salz 10 Eier. Lauch.

Essiggurken
Gemischte Beide Gurken abgeschnitten gewaschen mit Salz bestreut 1 Nacht stehen lassen dann abgetrocknet. in einen möglich in Kupferkessel mit kaltem Essig stehen lassen, gut für Salbei hinauf in Aufbewahrgefäß mit Gewürz Estragonessig Pfeffer kord. Nelk Macrek

Kriegs Jahr 1944
d. Zurückgegeben Frau Pabsch 36

Eier Vorgemacht!
4 Eier dotter 250 Zucker / 250 gr Walnüsse 1 Vanille
1/4 Ltr Sherry (Cognac) spritz Eier weiß erst
3-4 Minuten schlagen lassen dann

Bau sei geschieht.
Fuß und Hand
Hernach ganz verlegen.
fiel eines Mann dreyen.
zwey Bau.
Stab in Ofen.
drei und " z. fein
Das schmelt gut fein.

O mein Rubel
Mein Schnitzel
Wie du mir heut glänzt mehr
Weil so fundisch
wand du auch edinisch
Als mein Blick
Ich mir so lacht.

Kind

Sein Kopf sang im Lindenbaum
Ein lauer Sommerwind
Den Tonen lauschend wie im Traum
Hob ich an die Gedicht
Die Blütenduft in Kopfchen
Die Augen sich verwirrt
Wie wurde auf sie auf so bang
Ich habe leis' gedacht

Am Lindenbaum vor einem Jahr
Da gab sie mir die Hand
Der Lindenbaum vor 1. Jahr
Die Liebe uns verband
Du rüttle sie an meine Brust
Entfalte dem grünen Haar
Voll heiß. Holz. Seinen Duft
Und Erfüllung sie meinen Arm

Es geht rüst unter Lindenbaum
Für Deutsche Heer sie jung.

Dieses Lied spielte d. Vater in aufgelöster Stimmung
1919, aus Wlanow in meinem Schulheft.

„ mir blickt von manchem liebe Frau
nur die Erinnerung „ Pfinsks auf gin
„ fei Vogl Jagd an Lindenbaum
„ die lacht Vorwurfsvoll
den Jungen handschuh wie im Traum
fob ich an die Gedacht

Im Feld d. Morg. Tauf :/: I. Feld.
Es auf die Nebel fuchten Der Mufi u. so borg.
Ein Jäger fall. ü neunfan. Jagdstand Neuf
Es Dankt die jg Wiederum Im ich Reiter sind o Ro
Der ihren Schatz mit Geist Im O Die Rujat ist d. Ly
:/: Im Feld :/: Dreng
:/: Im Feld :/:

2) Im " " "

Der Straßen fall. ü neunt.
Es Kamp ab jg Hirschenblt
Es ist Jäger-Rey mit Knick Schüt
:/: Im Feld :/:

1

Zwiebelkuchen 31 Zwetschgenmüdel 35
Kartoffelauflauf 45 Kirschen-
auflauf 45. Aal a la Holländer 45
Arac Auflauf Citronenauf
lauf 45

Ausstecherle 15 Zimtstern 15 Vanillekreis 15
Macronen 16 Anisschnitten
Berliner Pfannkuch 20 Bibeguitroulade 21 Prinzen-
bibeguit 23 Zuy 23
Bachamell 38

102

C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Apfelcharlotte 19 charlotte rus 20
Chaudeausau 22

D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

[illegible]

Inoculation 33 Extremes 32.

[illegible] 19

Vanilleis 23 Erdbeereis 23 Essiggurk. 24
Ananaseis 33 Zitroneneis 34.
Rahmerdbeer 39

108

F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Forstmeister Kirchhoff 21 Chf

Gurkensauce 4 Geflügelgestaltn 8 Effryzinskuchen
Hoyfonzynnisse 38.

112

H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Himbeersaft 25 Himbeergelee 26
Heumer in Mayonaise 29 Johannisbeer

214

Mohammed

J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

115

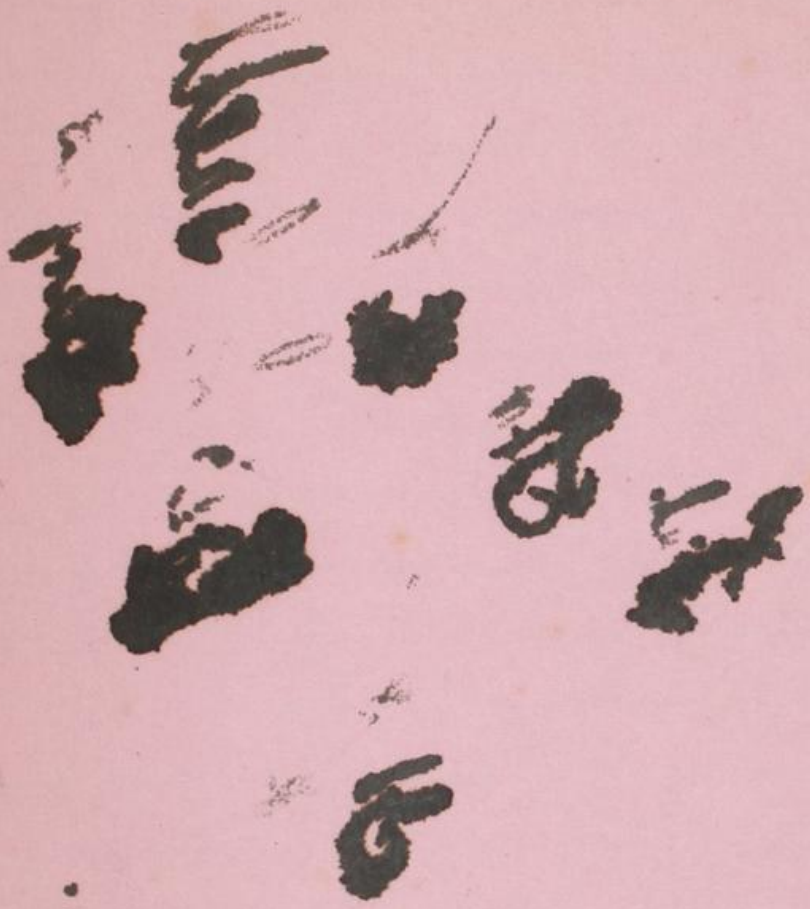
Johannisbermarmel. 31

J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Koniginsuppe. 7. Apfelkuchen 9 Kirschtorte 9
Stachelbeerkuchen 10 Zwetschgenkuchen 10 Erdbeertorte 9
Pfirsichkuchen 12 Johannisbeerkuchen Brombeerkuchen
Rahmkuchen 11 Kirschkuchen 11 Kalbskopf 14
Kalbsragout 16 Apfelkuchlein 21 Pfankuch 26
Käsestangen 29 Zwiebelkuchen 43
Königsberger Apfelkuchen 43

K L M N O P Q R S Sch St T U V W X Z



M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Meerrettig Seife 2. Mundlöschung 4. Mandeltee 2
Mostrichschnitten 30 Minerbällen 32
Gerostete Mandel 2 Art. 44

122

N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Pfannkuchen 6. Omlettes soufl. 24.

P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Gelb. Erbsensuppe Set. 1 Rindtorte 2
Schwarzbrotsuppe 5 Gurkensauce = Tomaten 4x5 Vanill
Schleimsuppe 6 holländer. Sauce 4.
Leberwürfelsuppe 8 Pomadesuppe 14 Grützsuppe 14.
Blumenkohlsuppe 15 Himbeersaft 25
Ochsenschweifsupp 28 Krebssupp 28
Sauce Berlinoas 30 Sauce Kumberland 30
Reissupp. 34. Griesklossuppe 38
Saucen:
Diable 40. Genevoise 40 Ordolaise 40
Senf. 41. Tomaten Sarei 41
Grünkernsuppe 41. Kartoffelsuppe 41
Hühnersuppe 41.

132

Sch
St
T
U
V
W
X
Z

Pythiniche

134

St
T
U
V
W
X
Z

135

G

St
T
U
V
W
X
Z

136

Torte Seite 2+3

Sand-Mandel-Haselnuss-Brod Chocolade

gebrüht Seite 22 Tomatenpiee 25

Kirschtorte 33 Nelsontörtchen 38

Jagertort 39.

140

V
W
X
Z

Versoff. Gunyfor 30

142

W
X
Z

143

Wlinkrout 4.

146

Rosa Bernhard
Chatau des Courrelles
Soizy sous Montmerency
chez Marc Paul Deselenguez
Seine et Oise

147

Küchenbuch