Kochbuch

für

Elisabeth Griesler.

1883.

2

Verschiedene Suppen.

Gelbe Rindsuppe.

Man nimmt einen Stück oder Gestenkopf, gibt ihn in einen Topf, einen wenig Salz, etwas Muskatblüthe, und einigen Stückchen Pfeffer, den Petersill, und Zeller siedet alles mit Wasser, und läßt es sieden bis du es brauchst.

Die Suppe.

Nimm festes Rindfleisch, Kälberne, einen geschlachten Hahn, eine alte Henne, Schlachtkälberne Knochen, Petersilienwurzeln, Porrt, gelbe Rüben und Zwiebeln, siedet alles in einem Topf, läßt es schön dünsten, gießt den Rindsuppe darauf, läßt es gut sieden, und dann durchgetrieben, gut gewürzt, und auch klein gebäckte Semmelschnitten angerichtet, giesse alles mit gebakenen Lämmerstücken, oder mit was du willst.

Mandelsuppe.

Die Mandeln werden ein aufgeweichen und abgeschellen, hacke sie klein, dünste sie in Butter, Semmelbrosen, und Petersill, gieß eine gute ~~Rindsuppe~~ Erbsenbrühe darauf, und laß sieden, gieb in die Schüssel 5. Dotter,

3. Löffel voll Rahm und etwas Butter, schwitzen es gut, rührt es mit der siedenden Brühe ab, würzt es und laßt es gut, dann ist es fertig.

Fisch Brühe.

Nehme einen gebratenen oder gebackenen Fisch mit schön gesalzenen Brod, Zwiebel, und Petersilienkraut, gibt es in ein Gefäß, Gebsenbrühe daran, laßt es langsam sieden, mit Butter eingebrannt, durchgesiebt, gesalzen, und sehr gut gewürzt, dann kann man einen Hecht verkochen will.

Reis: Brühe.

Nehme den Reis rein, zerlese ihn klein, und überbrühe ihn scharf, gibt in ein Kindl ein Stück Butter, den Reis darein, und laß ihn dünsten, streue 2 Löffel Mehl darein, gibt Gebsenbrühe dazu, salze es und laß sieden, rühre es aber gesalzen Kümmel hinein.

Haßen Thü: Brühe

Gib in ein Kindl geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Zeller, Petersilie, Kelch, Kollrabi, Kürbis, Rosthlein und andere Brühgewürze, auch Fisch Schmalz dazu, laß es braun dünsten, gibt Gebsenbrühe daran, laß 1 Stunde sieden, seihe es durch, salze es gut.

Rothfisch Tugge.

Koche den Rothfisch mit siedenden Wasser ab, häute und schneide in Kleine zu Stücken, gib in ein Kindl Butter, den Rothfisch mit mit klein geschnittener Zwibel und Petersilie, kocht darin, und lasse alles mittenan dünsten, und streue 2 Löffel Mehl daran, gib gute Gebsenbrüh, Gewürz, und Salz dazu, lasse gut sieden, und richte über schön gebäckte Semmelschnitten an.

Weißgesottene Tugge an Fleischtagen.

Nimm von einem gebratenen Rahmen, oder Gendl, das Geriggert, stoße es mit gebrazten Semmeln, gib Zwibel, Petersilie, Knöll und ein gebraten Ei in einen Mörser, gib das in ein Sahen, gieße Rindsugge darauf, und lasse sieden, siehe es durch, salze und Gewürz es gut, mache eine Butterinbren, und koche es noch beisammen.

Niederländer Tugge.

Gib in ein Sahen 1 Maß Wasser, Petersilie, wurzeln, etwas guten Essig und lasse es sieden, nimm 4 Zwiebeln, 4 Schoten Knoblauch, von 1 Lorbeer die Schäler und Petersilie Knöll, zerschneide alles fein, streue das

Wasser leicht einbrennen, das geschnittene wird in 1 Seidl guten Rahm gerührt, in die Pfanne gethan, gesalzen und Gewürz aufgestreut, ist alles fertig.

Hungarische Pfanne.

Man nimmt ein wenig schönen Reis, gibt ihn in ein Kessel, in mit Gewürz, wollen bestreut Zwiebelschnitzel dazu, gibt gute Rindsfett hinzu und lässt es schön langsam dünsten. Dann nimmt man Leber Lunge, so nimmt man von einigen Stücken der Magen und Leber, gut gekocht, und Nudelförmig geschnitten, den gelben Rüben, Kohlrabi, frisch Kraut, gewürzt und so hier geschnitten, sowie Kapsel, und Zuckerbohnen, ihn alles in gut kochenden Salzwasser abgekochen lassen, ~~[illegible]~~ aber jeder Theil allein gibt dann in einen Pfannetsch und gibt braune Pfanne darauf.

Kraftsuppe.

6 Lth. Reis, 6 Lth. gesottene Gerste, 5 Lth. ausgebüßte Haberkorn 2 Lth. gebrannte Hanfsuppen. 1 Lth. Tapioca, 2 Lth. gesalzenes Schmalz, 2 Lth. Zwiebeln, die Reis wird alles sauber gesäubert, gewaschen, gekocht, und wie ein grobes

Geist getroffen, dann in einer Schüssel an einen trockenen Ort aufbewahrt. Beim Gebrauch gibt man 1 Esslöffel voll in eine Viertelgute Rindsuppe, dann eine Mehlsuppe Milch, Eier, etwas Zungenkraut und Kerbelkraut, lässt alles gut sieden, und früh und Abend 1 Schale Suppe davon trinken. Es ist sehr kräftig und nahrhaft.

Schlesische Suppe.

Lasse gelbe Rüben, Petersil, Kohlrabi, alles schön weich geschnitten dünsten, dann gieße Essig und Wasser, etwas gib alles heraus und gib braune Suppe darauf.

Italienische Suppe.

Mache Butterbrod, dann gieße Brod mit Rindsuppe auf und lasse kochen, gib etwas Mehlkraut und Salz dazu. Spanische Suppe mit Milch ist und gespaltener Fettsuppe ist die Suppe, gekochte geschnittene Magermilch und gedünsteter Kohl und grüne Erbsen werden hier zuletzt dazugegeben.

Rissole Suppe

Reibe viel Semmel in Butter lasse gib den Kohl und 4-kig geschnittene Kalbs-

Leber darin und mit Butter aufgießen und dünsten lassen. Inzwischen wird das Gemüse gekocht und darin gegebene braune Butter darauf und Semmelkrümel einrühren darauf streuen.

+ Hirschbraten à la Butter.

Hirsch wird braun gebraten, gerieben Fett Pulver Pfeffer Salz gelbe Rüben, Zwiebel Rosmarin Sauerkirschen Rotkraut Lorbeerblätter Tannen fein schneiden und alles darin geben wieder eine kleine Weile lassen und mit Wasser aufgießen dann Pfeffer Salz wieder dabei die Hirschkeule und Rehe lassen das gesiedet, der Rogen wird extra in Wasser Essig und Zucker gekocht und in die gesiedete Butter gegeben. Rehfleischkeule gibt man dazu.

Polnische Butter.

Zwiebel wird fein geschnitten in Schmalz dünsten lassen dann Hirsch oder Rehrückenbüchsel darin mit Butter aufgießen und Rosen lassen Gewürzgurken Essig gegen Wasser Zucker und Zitronensäure, dabei wird Mehl gedünstet hinein gegeben Wein und Citronensaft. Auf 1 Pfund Mehl ½ Pfund Wasser.

Polnische Suppe

Wurzelwerk wird blättrig geschnitten, Kraut, Lorbeerblätter, Zwiebel gerieben gestreut mit Butter aufgeschwitzt, Schweinefleisch darein kochen, das Fleisch wird dann würfelig geschnitten, die Suppe gesalzen und kleine Brödchen dazu gegeben.

+ Französische Bisque.

Wurzelwerk wird geriebene Zwiebel, Rosmarin, Basilienkraut, Zwiebel, Lorbeerblätter, gute Kräuter, Weißbrot, Butter, Pfeffer, Salz und mit Butter aufgeschwitzt und gibt man Fisch darein und läßt ihn lieblich lange kochen, dann gießen, man kann auch Eigelb, kleingeschnittene Pomeranzen darein.

Suppe Margarita.

Ein gekochtes Huhn wird von den Knochen gelöst und mit gekochten Reis gestoßen. Ein Ei darein und Mark, dann gießen mit Suppe aufgießen, etwas Weißkraut und Petersilie und kleingeschnittene Kerbel, geschnittene Gurken und Magerer Wurst darein.

Gestoßenen Leberfuggen

Schneide ein Stück Leber blattlich dem gelben Rüben Zwiebel Beschreiben Pfeffer Kern Milch Kalblich gieb dabey ein Bündl Butter und etwas Mehl dazu und lasse diesen bis das bräunlich ist dann streue mit Mehl schlage ein Ei daran, und rühre es ein wenig dann stoße es in Wasser bis fein gieb es in braune Fugge schwadle es und gesiere es.

Verschiedene Mehlspeisen
und Kuchenteig zu Puggen.

Mehlspeisen.

Man nimmt dasselbe Teigwerk zu den Nockerln, bakt sie in einer geschmierten Pfanne mit starker Ober- und Unterglut, schneidet sie in Stücke und gibt sie dann in die Pugge.

Semmelspeisen.

Man sprudelt 6 Eier mit 1 Seidl feinen Rahm gut ab, gibt den daherrührigen Rahm und zwei geriebene, geschnittene Semmeln dazu, bakt sie sehr langsam und gibt sie in die Pugge.

Konsume.

Gib in ein Gefäß 1 Seidl Milch, 1 Flage 10 Eierdotter dazu, gib etwas Salz hinzu. Schneide eine Semmel mit Butter, gib sie darein, und lasse sie durchziehen. Wenn alles Milch gesogen hat, so gib feine Gebsen und kleine Nockerln zu, koche Hühnerwasser darein. Nach einiger Zeit wird es sehr dick. Wenn es fertig ist so streue es auf ein Brett, schneide es in Stücke und gib es in die braune Pugge zu Tisch.

Schwere Eierbrod.

Man nimmt ein gesotenes ein gehäutet Kalbshirn, und schneidet es mit drei in Milch eingeweichte und wieder gut ausgepreßte Semmeln, etwas Petersilienkraut sehr fein zusammen. Man reibt dann ¼ ℔ Butter mit 4 ganze Eier und 3 Dotter schaumig ab, gibt das Geschnittene dazu, salzt es gut, bindet es in ein mit Butter bestrichenes Tuch nicht ganz zu fest, und läßt es in gutem Rindfleischsuppe eine Stunde lang gut kochen. Dann legt man es auf ein Schüssel läßt das Tuch schön beschlagen ab, und gibt es in Finger langer und zwei mal so dicker Weise geschnitten, in die dazu bereitete braune oder weiße Suppe. Dieser Teig kann auch gebacken werden.

Käse Schibel.

Nimm ein Stück Butter und Abschöpfsetten in einem Weidling, treibe es schön schaumig ab, rühre so viel als nöthig ist Eierdotter darein, die Klar schlage zu Schaum, gib in den Teig, so viel Eßlöffel voll Mehl als Eier, Salzes, schneide ein Stück oder Schaum, mit Butter, bestreue es mit Mehl, gieß den Teig darauf und backe es in Rohr langsam.

Man kann es schneiden oder aufstechen.

Speck Knödeln.

Man nimmt Semmeln, wenn man viel braucht, reibe die Rinden herunter und schneide sie klein würflich zusammen und feuchte sie ein wenig mit Milch an. Schneide dann ein Stück Speck sehr klein zusammen, brate ihn gut aus, und seihe es über die Semmeln; hernach schlage 2 Eier dazu, wenn man viel Semmeln hat, gieb etwas Salz und sehr klein geschnittenen grünen Kerbel dazu, dann ein paar Löffel voll Mehl, und wenn nöthig ist, etwas Milch, mache nicht zu große Knödeln daraus, und gieb sie in die Rindsuppe.

Brösele Knödeln.

Reibe ein Stück Butter und etwas Abschöpfsette ab, bis es gut schaumig wird, schlage 4 Eier einzeln nach dem andern hinein, wenn es gut, und nimm einen etwas Semmelbrösele dazu hinzu, weil es leichter durch einander kommt, gieb etwas Wasser und die Brösele dazu, so viel man benöthigt, etwas Salz, gieb ein Knödeln ab sie recht sind, mache sie klein, und gieb sie in die Rindsuppe.

Eierdäschel Knödel.

Gib in einen Weidling ein Stück Butter, treibe in schaumig ab, schlage einige Eier daran, und den geriebenen Eierdäschel, mache den Teig aber nur nicht zu weich, und salze ihn gut. Dann nimm ein Stückchen geriebene Semmel, ein wenig Zwiebel und grünen Petersill, schneide alles fein zu, tauche, mache kleine Knödel von dem Teig, und fülle sie mit den Geschnittenen, bröckle sie zu Brein, und backe sie in heißem Schmalz; und gib Kindsfüßle darüber.

Reis Mandeln.

Man wasche den Reis rein, und dünste ihn mit Kindsfüßle in einem Kandl, nehme ein Stück Butter daran, ~~[illegible]~~ und lasse aufkochen, schlage Eierdotter daran und dann den Schaum, schneide die Mandeln mit Butter, gib den Reis darein backen, und gibt in die Suppe zur Tafel.

Rahm Knödeln.

Für 8 Personen, gibt Semmelfein geschnitten Rauchfleisch in einen Weidling, dann ½ Pfd Mundmehl, 3 ganze Eier und 2 Dotter 1 Seidl Rahm und etwas Salz, und mache

den Teig zusammen. Lege eine Kindsel Wasser Knödel darin ein, laß es ¼ Stunde kochen gib es in einer Tasse und brauner Butter darüber.

Kalter Gestl.

Gib in ein Gefäß 6 Eier, schlage es mit 1 Seidl kalte Rindsuppe, etwas Salz und Muskatnuß recht gut ab, gib es den einen Stunde in Druck, schneide es in Stücken und gib gute braune Butter darüber.

Gleich Eierbrod.

Treibe ein Stückl Butter schaumig ab; verrühre Eier damit, darnach was viel machen will, der nimmt sein geschnittenen Schinken, Zwiebel, und Petersilie und ein wenig feine Semmelbröseln, bindet es den in ein reines Tuch laßt es 1 Stunde kochen und gib es in Fingerlange und Fingerdicke Stücken geschnitten in gute Rindsuppe oder braune Butter.

Gebackene Kastanien.

Nimm ein Stück Kalbfleisch ein wenig Speck, Mark, Lienweichsilber und feinen Petersilie und Schwarzwurzel sein zusammen; laß in einer Reindl ein Stückl Butter zergehen, gib den Gefäß darein

Salz, Milchstreuselmehl wenig Rahm und
ein ganzes Ei dabei dazu, rühre ab, den
mache einen Butteteig, tische ein Blatt
auf, bestreiche es mit Ei, fülle es mit
den Hutzel, den lege wieder ein Blatt da-
rüber bestreiche es mit Ei, backe es
schön und gibt zum Eingemachten.

Fleischkuchen.

Treibe ein Stück Butter flaumig ab, ver-
rühre Ei damit, denehmen viel mach-
will, den reibt sie geschnittene Schinken
Zwiebel und Petersilie und ein wenig
feine Semmelbröseln, binde alles in
ein reines Tuch, backe 1 Stunde ko-
chen und gibt es, in Eingebrenntes und Finger.
dicke Nudeln geschnitten in gute Rind-
brühe oder braune Brühe.

Eier Torte.

Treibe 15 Dkt. Butter schaumig ab 15 Eier
Wasser gewicht Semmel und 7 Eier dabei
aber einmal weiß und dann eine
Semmel weiß der andere bis alles ist,
Backe Wasser Petersilie, wenn gesetzt
Eier separieren will und zu
7 Klar der Eier. Gib alles in Form
und 1 Stunde ihn drauf, wenn nötig
ist gibt Semmelbröseln dazu.

~~Geräuchertes Schweinefleisch~~
~~Mageres Rindfleisch in gerechter~~

Hasenbraten.

1 Kl. Kalbfleisch zerschneide ihn Stücke und 2 Eier gerührte Semmel werden geschnitten, dann wird Butter abgetrieben das Gehackte dazu und 2 Eier etwas Zucker, Pfeffer, Muskatnuß und Salz dazu, streue die Masse in 2 Theile, fülle einen Theil mit Speck, der Braten den andern Theil legt auf eine mit Mehl bestreute Brotstücke und bleibende gib das gefüllte darein reichlich zusammen und tiefer ist der Bratgeiner gute 4 Stel Wasser dazu wird abschäumen gesetzt und ihn die Brüge gegeben

Kraft Rehl

Rehl wird zerschnitten gleichfalls, ein Stückchen Kalbfleisch und Rindfleisch eingeschnitten werden fertig, der Hasenbraten gestopft und gedrückter Speck darein dann wird alles gut durcheinander gerührt, der Rehl wird gebraten gesalzen und der Hasenbraten gefüllt, dann wird Zwiebel in Butter gerührt der fest zusammengedrückte Rehl darein Petersilienblätter darauf legen und bitten lassen

Grüne Kohl.

Alles Hügelkraut sehr fein zerkleinert, 5 Pfund abgerindete Kartoffeln fein zerschnitten, ein Stück Butter, etwas Salz, Pfeffer, abgeriebene Muskatnuß, etwas Basilgrün, Petersilie und Schnittlauch, der wird in Butter bestreicht, in Kessel wird Butter und die Blätter darauf gelegt, der Saft darauf gestreut, zuletzt wird das Kraut eingemischt mit Speck, Salz, Pfeffer, ½ Stunde in Suppe oder Bohnenwasser kochen, das letzte bei langsamem Feuer ist.

Fleisch Einsure.

Schneide Kalbs Fleisch sehr fein, etwas Lorbeerblatt und Petersilie, treibe in Stück Butter ab 10 Eierdotter 10 Löffel Mehl, alles mit ein Seidl Milch angefeuchtet, Salz und Zucker, Schmeer, etwas Mark gieß es darein in Teig.

13

14

Warme und kalte Speisen für
die gesamte Fleisch-Bezeichnung.

Rosenkohl.

Wenn der Rosenkohl und Schneidekohl seine
Röschen, gibt ihn in ein Reindl gesalzenes
Wasser darauf, und laß ihn aufdünsten.
Wenn sich das Wasser verdunstet hat,
gibt man ein Stück Butter und feingehackten Zwiebel hinzu, nachher streue
eine gute Kaffeelöffel voll Mehl hinein,
laß alles nochmals aufsieden, und gieß das
mit Rindsuppe langsam auf, die
zarten gelben Blätter werden ~~[illegible]~~
abgeschöpft.

Kartoffel mit Brösel.

Koche die Kartoffel ein, und wasche sie,
und siede sie in Kochwasser weich,
nehme sie heraus und laß sie gut
abtrocknen, lege sie auf eine runde
Schüssel schön, die Rosen nach außen,
laß die Butter zergehen, gieße sie darüber
und streue feinstes Semmelmehl oder
auch Semmelbrösel darüber.

Gebackene Eselsohren.

Schlage 3 ganze Eier in ein Gefäß, und so
viel Mehl dazu, daß es dick wird, ꝛc.

schlage es fein ab, und schneide es ein wenig, lasse es Rindschmalz heiß werden, und lasse es durch einen Backlöffel in das heiße heiße Schmalz tropfen, backe sie schön gelb, hebe sie heraus, wische den Backlöffel immer gut ab, und fahre fort, bis der Teig aus ist. Hernach gieß sie in den Zuckerglas und gieße eine lichte Gelbe Zuckerglasur darüber.

Mandel Kuchen.

Schälle Mandeln in heißem Wasser, hebe sie sehr klein und gieb sie in 1 Paar frischen siedenden Milch, schneide 3 Eßlöffel voll Mehl mit ein wenig kalter Milch gut ab, gieb es darein, und rühre es immer gut, bis es Kocht, gehe es dann durch ein Haarsieb, stelle es dann so weit wieder auf's Feuer, und gieb Zucker und Rum so viel als nöthig ist hinein und lasse es erkalten.

Kalter Vanillekuchen.

Weiche Vanille, darnach nehme viel Zucker in kalten Wasser, drücke in dessen einige Eyßeln in etwas Wasser, und etwas Zucker gut und weich, und treibe sie dann sanft

der abgedrückten Kerne durch ein Haarsieb, reibe es mit Essig oder Wein und Wasser gut ab, und mische hübsch viel Zucker hinzu.

Paradiesäpfel Tunke.

Lasse ein Stück Butter in einer Rindfleischsuppe, reibe Mehl darein, lasse es aber nicht rösten, das es nicht braun wird, gieße es mit Rindsuppe auf, reibe das Eingemachte von den Paradiesäpfeln darunter, gieb den Zucker und etwas Wein hinzu, und lasse es gut aufkochen.

Gurken-Tunke.

Schälle die Gurken, schneide sie scheibenweise, und siede sie inwendig in Rindsuppe. Mache eine Butter braun, gieße es mit klarer Rindsuppe langsam auf, gieb den etwas Rahm hinein, und setze den Essig etwas Zucker und die abgeschälten Gurken dazu.

Bardelen Tunke.

Löse die Bardelen von den Gräten, schneide mit Zwiebel, Lorbeerblätter und grünen Petersilie sehr fein zusammen. Mache eine braune Butter, gieb sonst die Bardelen hinein, gießet mit

Fleischbrühe gut ab, und füre es mit Lorbeer, Pfeffer oder Essig etwas, den gefiere es durch ein Haarsieb.

Zwibel-Brüe.

Man lasse Butter oder Abschöpfsalz in ein Reindl zerschleichen, gib gestoßenen Zucker hinein und serwachse es Wasser und lasse es schön braun rösten. Schneide indessen Zwibel, gib sie hinein und röste es einwenig, gib dann sehr wenig Essig dazu, giesse es mit Rindsuppe gut auf, lasse es kochen und füre es durch ein Sieb.

Bäurenschor Brüe.

Man schneide den Bäurenschor sehr klein wie eine Butterbrüe, gib den Bäurenschor hinein, giesse es mit guter Fleischbrühe gut auf, einige Esslöffel voll Rahm und Essig dazu, und lasse es gut aufkochen.

Gelbe Rüben gedünstet.

Putze schöne gelbe Rüben raus, zerschneide sie in kleine Stücke, so daß sie die Form der gelben Rüben haben, gib sie in ein Reindl, und thue ein Stück Butter, etwas Zuker und Wasser darauf, lasse es

hinlänglich und in einer Bratpfanne abreibt, etwas Mehl und zieht Rindsfuggen darauf, daß es die erste dicke bekommt, und läßt kochen.

Hasen-Rauen.

Gieß in ein Hafen ein wenig Rindsfugge, laß sie aufsieden, nehme ein gar Löffel voll Mehl mit Hasenrauch fein ab, gieß es in die siedende Fugge, daß es die erste dicke bekommt, nehme es bei Seite, gieb etwas Pfeffer, Muscatenblüh und geriebene Rauen dazu.

Kalter Rauen mit Hasen.

Reibe guten Rauen, gieß ihn in eine Schale, Hasen und Essig dazu, Zucker soviel als nöthig ist, man kann auch feines Tafel Öl dazu nehmen; und gieß ihn zu kalten Schweinsbraten oder Gänse.

Tauft Rauen.

Man nehme eine schöne Butterbrauen, gieß Rindsfugge darauf, laß sie aufsieden, dann ein wenig Tauft, Essig und Hasen, geschnittene Lauwerschale.

Lauwerin Rauen.

Mache eine Butterbrauen, gieb gute Rindsfugge dazu, laß sie aufsieden, seihe es durch, gieb sehr viel klein geschnittene Lauwerschale,

Pfeffer, Gewürz, Salz und Lauwarmwasser, Rahm dazu und laß es aufsieden.

Französische Eidäxsel Soße.

Siede Eidäxsel, schälle und schneide sie zerwürflet, gieb in ein Stück Butter in ein Reindl, röste Semmelbröseln, und ein Löffel voll Mehl, sehr gelblicht, gieb Rindsuppe und Rahm, Lauwarmwasser, die Eidäxseln hinein, und laß es gutdünsten.

Warme Schnittlauch Soße.

Mache eine Liste Butterwinbrei, schneide den Schnittlauch sehr klein, rühre ihn in die Winbrei, gieb Rindsuppe hinein, etwas Essig, Salz und Pfeffer und laß es aufsieden.

Kalte Schnittlauch Soße.

Siede einige Eier hart, nimm die Dotter heraus stoße sie, nimm wenig Essig und Wasser, Salz und Zucker, gieb den fein geschnittenen Schnittling und Salatöl dazu und rühre es gut ab.

Essig Soße.

Schälle und spalte die Essiglen sehr klein, gieb in ein Reindl ein Stück Butter, die Essiglen darein, laß sie gutdünsten, stäube ein wenig Mehl hinein, Zucker und Rindsuppe dabei die rechte dicke

bekannt, oben abrauft glattab, und das
abrochen abschneiden.

Gedünstet Kraut.

Gib ein Kindl würflich geschnittenen
Speck, Zwiebel, Lauwerschalle, las den
Zwiebel gelbwerden, das Kraut darein
dekabzu und las dünsten, streu Mehl da-
ran, las abrochen wenig dünsten und
gib gute Rindsuppe darein.

Pfälzische Pf.

Nim Kirbelkraut, Lauchgras und Pe-
ranger von jedem ein Handvoll, wasch
alles und schneid es klein, gib den Essig,
Salzöl, Salz und Pfeffer mischs alles ab.

Häring Pfa zu Fisch.

Ein Häring, wird gereinigt und gewä-
sert, ein Stück zerschnitten ein Stein
und Essig gebeigt und wasch zwei Stu-
den Kleie zerhackt ein halber Butter
zerrüst und stell zerrührt. Nun gieb Stein,
Mandelkabliste, Zucker, zerge Rosinen
und Lauwerschalle dazu, lass es lan-
ge kochen, und gieb es zu Fischen
jeder Art oder Rindfleisch auf die Tafel.

Roggen ℞ R.P.

Man läßt in einer braunen Butter etwas feingeschnittenen Zwiebel und Lauchweißes anlaufen, kocht es mit guter Fleischbrühe, ein Löffel voll Essig auf, gebe 4 Eßlöffel Roggen hinein und läßt es gut aufsieden, und gießt es ab.

Kibitzel R.P. zum Gebratenen.

Man läßt ein Viertel Pfund Mehl und ½ Viertel Wasser heißsieden, schmelze ein Stück Butter in ein Kindl gebe 4 Löffelvoll Semmelbröseln hinein, läßt es ein wenig rösten, schütte das Mehl dazu, läßt es ½ Stunde sieden, gieb dann 3 Löffelvoll Kibitzel, etwas Zucker, 3 Gewürznelken dazu.

Butter R.P.

Man läßt 2 Löffelvoll Mehl 7 Dk. Butter etwas anlaufen, gießt es mit Fleischbrühe auf, gieb 4 Löffel Rahm hinein und läßt Rahm werden, zuletzt wird sie mit einigen Eidottern gut abgeschäumt.

Grüne kalte Soß.

Man nimmt das ausgelöste Fleisch von 3 Pardeln 3, harte Eierdotter und eine Nuß eine Messerspitze Kümelschale, stößt alles fein, gießt eine eine Schale, Essig feines Öl, hinzu; eine eine Handvoll Petersenpfefferstengel Spinat, Sauerampfer und Basilikum, stößt, drückt den Saft durch ein Tuch in die Soß, zuckert und salzt gut.

Kalte Pardeln Soß.

Man zerreibe 3 hartgekochte Eierdotter mit 1 Löffelvoll Essig, rührt fein, gieß 4 oder 6 gut ~~gesalzte~~ gesalzte sehr klein gehackte Pardeln, so viel Essig und Wasser als nöthig dazu, und zerreibe das Weiße von den Eiern fein gehackt darein.

Kalter Mandel Rahm.

Nimm 14 Dk. gebrühte fein geschabene Mandeln und reibe sie mit 3 harten Eierdottern, Essig und Öl und etwas Zucker gut ab, auch kann man noch beliebige etwas Rahm geben.

Paradies Äpfel Soß.

Man nimmt reife Paradies Äpfel, beißt sie auseinander, gibt sie in

Kindl, 1 Stück Butter, etwas Gleichbrei darauf, läßt alles gut dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran, gießt ein wenig Wein und Brühe darauf, kocht alles gut fest, läßt gut kochen, gießt alles durch Sauerteig.

Hodäschel-Brei.

Man schält einige weichgekochte Hodäschel, gibt sie in eine Schüssel, ein wenig Brühe darauf und zerdrückt sie mit dem Rührlöffel recht fein; dann macht eine Butterbrühe, rührt Zwiebel damit ab, gibt die Hodäschel darein, gießt etwas Kindsuppe auf, gibt dann etwas Essig, wenig Pfeffer, etwas Radelkraut dazu, läßt sieden und gießt ab.

Hodäschel-Fischel-Kraut.

Man schneidet Kraut Häugel, schneidet fein, dann gibt Speck in ein Kindl, läßt heißwerden, dann eine Handvoll Zwiebeln und bräunt ein wenig, dann das Kraut darein und diese einige machen lassen, gießt gute Kindsuppe darauf, und dünstet alles recht gut, stäubt ein wenig Mehl darein und gießt mit Suppe, etwas Essig auf und läßt es gut einkochen.

Pfarrers Eierkäse.

Nimm einige Eier hart, schälle und schneide sie in Schalen, darein gesottene Eierkäse, salze sie, salze und rühre sie in Butter, gieß ein wenig Rahm in ein mit Butter gestrichene Schüssel, darein eine eine Lage Eierkäse und Eier hart bis alles geschnitt, dann gieß wieder Rahm hinzu, und backe sie in Ofen.

Eierkäse Kuchen.

Gib ein Stück Butter in einen Weidling, treibe in schaumig ab, dann schlage einige Eier darein, und so viel gekochte geriebene Eierkäse, daß die Masse fest bekommt, salze und mache Kuchen wie von Fleisch, bestreue gut und stecke überall ein Stückchen Butterfiel Mangel darein und backe sie in heißem Schmalz schön gelb aus.

Majoran Suppe.

Gib in ein Kindl 1 Stück Butter, laß in zerschlagenen Saube ein wenig Mehl darein, gieß es mit Kindsuppe ab, laß es verkochen, gieb Salz dazu und etwas Essig, schmelze es mit 3 Eierdotter ab, und serviere es gleich.

Gebackener Blumenkohl.

Man begießt den zierlich zugeschnittenen Kopfkohl mit Kardaunenbutter, dann mit saurem Rahm, welcher mit einigen Dottern abgeschäumt sein muß, bestreut ihn mit Semmelbröseln und bakt ihn hoch. Die Schüssel muß gut heiß sein, und wird auch sein mit Butter bestrichen bestreut.

Blumenkohl mit Schinken.

Der eingesuchte Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht; dann schneidet man eine Schüssel mit Butter, gibt eine lage Blumenkohl dann eine Handvoll fein geschnittene Schinken und so fort bis die Schüssel voll ist. Hierauf rührt man 3 oder 4 Eier dotter mit etwas saurem Rahm ab, gießt es darüber und gibt dann noch beliebig eine Handvoll Parmesankäse oder Semmelbröseln darauf stellt man eine halbe Stunde in ein kühles Rohr und gibt es zur Tafel.

Endäpfel mit Kardellen.

Gekochte und etwas abgekühlte Endäpfel werden geschält und blattig geschnitten dann schichtet man in einen Schüssel

stark mit Butter, gibt eine lag Endäpfel
begießt mit Rahm streut Semmelbröseln
und klein geschnittene Pradelle darüber
dann wieder Endäpfel und so fort
bis alles ist oben begießt es mit
Rahm und einer Handvoll Semmel-
brösseln darauf und backt es in Rohr.

Französischer Salat.

Schneide gekocht und geschälte Kartoffel
klein würflig, auch gekocht geschälte
Früchte eine Sahne oder Essig Öl Pradel
Pfeffer und Salz. Essig und Öl und
Mischen ist sehr gut durcheinander rühren.

Schnittlauch Soße.

Rohe 6 Eier hart kochen kalt Wasser
und wenn sie kalt sind so reibe die Dotter
und 3 abgeschälte Weckgewicht und
fein zerschnittene Pradelle dazu, gib alles
einer Mischung der Zucker Salz Essig
und Öl und der Schnittlauch wird
kein zuletzt dazugegeben.

Matelotter.

Zweien Rostgebratenen Fleisch. &
Wein ein Stück Butter, Zitronensäure,
Pfeffer, Salz, Petersilienwurzel alles fein durcheinander
und langsam gebratenen Fleisch.

Milz Pf.

Etwas Schwarzkümmel, kleingeschnittene Zwiebel geschabtes Milz eine Nacht lassen, dann streichen, dann mit Pfeffer, Kochsalz, Essig kochen lassen, dann gießen, schneidgekochtes eingeschnittenes Milz darein.

Gegen Pf.

~~Lattichsaft, Brennessel, Essig gegen mit Pfeffer lassen, mit Pfeffer aufgießen, etwas Pfeffer, Essig und Pfeffer eine eingeschnittene Gurgel darein~~

Blasen Pf.

Mache eine Liste Schieben, Zwibel, Kapel, Citronenschale etwas Salz und die Blasen Körner, etwas darein geben und mit Pfeffer aufgießen, etwas Kochsalz und Essig darein und gießen, die Blasen Kernschale fein hacken und darein.

Siebtauer.

Lattich, Brennessel, Pfeffer, Kümmel, Kapeln, Bandel Kernschalabgießen eisen.

Pf Lauch

Einen großen Pfeffer Kapeln Gewürzen Lorbeerblätter geschnittenen Zwibel und Salzen

Butterwürfen den Essig und Kochen lassen, das Butterfett von 3 Eier dicke darin fett mit der Butterwürfen pflegen und gar werden lassen. Butter darin aber kochen lassen, das nicht gefärbt und geschnitten. Petersilie darin diese Tage gehört nur zu Geflügel braten.

Spargeln Tab.

Petersil Zwiebel Butterwürfen werden sehr fein geschnitten in Butter der weisse Spargel gestängt und mit Pfeffer würzen Salz und Essig darin und die gekochten Spargeln und Kochen lassen.

Gänse Pulver.

Gänse wird gebrüht und klein geschnitten der Schwarze Gedärm flüssig gibt der Gänse darin etwas Mehl, Pfeffer Salz Essig und Öl, und mit grünen Petersilie.

Kräuter Tab.

Beyfuß Kräuter und Zwiebel wird fein geschnitten und die Tab zieht lang der Stäbchen, würzen mit Pfeffer und Essig gelinde und kochen lassen.

Wegwischel Kraut.

Speck und Zwiebel wird fein geschnitten wie Spargeln darin. Das Kraut darin

etwas Pfeffer dazu und dünsten lassen
dann wird [illegible] Fleischwürfelig
geschnitten und darin gebraten, die Eier
streichen, ein bisschen Kochbutter
und wieder etwas Pfeffer dazu.

Schwarzwurzel Salat

Eine sehr feine Butter reiben, mehrere
mit Essig gekochte Eier bis gleichmäßig
dicke ist, den nötigen Essig beifügen
und gelbe Rüben, etwas Zwiebel, Schnitten
z. Essig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken
abschneiden, Fleischschnitzel, Schweineschwarte
beilegen, etwas Salz und darin die Salat
geben. Man kann dieser Speise Essig
und etwas Zucker zugeben. Es gibt 6 Wunden Kochen
lassen, und einer andern Kochen dies
Salat abschöpfen, wenn man dieselbe nicht
[illegible] sie nicht bis zu gebrauch
wird.

Neue Kartoffeln.

3 Butterbrot geschnitten 2 geschnittene Zwiebel
gelbe mit Essig und Öl abschmelzen, zuletzt 3 Kaffeelöffel
voll Zucker und Salz dazu.

Gedünstete, gebratene und gefüllte Fleisch- und Geflügel Speisen.

Gefüllte Rebbraten.

Man einige Scheibchen Rebbraten, lege die Seiten zusammen und klopfe alles dünn aus einander, schneide einige dünne Stück Kindfleisch und ein Stück Kalbfleisch, schneide alles hinzu, und gib etwas Salz, Pfeffer, Zwiebel, Petersill, ein Stück Butter, einige Eier dazu, und mische alles durcheinander. Dann lege die Scheibchen übereinander auf ein Brett, streiche den Gehackten darauf, rolle alles zusammen, und binde es mit Bindfaden, dazwischen ein Rebrolle einige Pfeffer und Zwiebel, gib das Fleisch hinein und dünste es gut, wenn sich die Pfeffer und Dünste hat, so gib einige Essig und etwas frangösischen Senf dazu, schneide das Fleisch in Scheiben, giesse die Brühe darauf und serviere es mit gedünsteten Reis oder mit Endivien.

Eingemachte Rebsiesen.

Stoße die Rebsiesen, wasche sie ein, spicke und dessiere es, gib es in ein Gefäß, gib Essig, Wasser, Gewürze, Zwiebel Lorberblätter und Pfeffer dazu, decke es zu und lasse es unter öfteren aufgießen von etwas Rosen-

gut ausklopfen und schneide sie dann in Stücke.
Hernach reibe ein wenig Butter und Salz dazu,
gieb den Saft von der Citronen hinein, ab-
wechselnd Käse und Butter, lege die Stücke
auf eine Schüssel und gieb die Brühe darauf.

Gebratene Wachteln.

Nehme die Wachteln und wasche sie rein aus,
und wenn sie mit feinen Speckblättchen
belegt sie in eine Kindl, gieb Gewürz, Zwiebel
Petersilie, etwas Essig und Wasser hinzu,
dünste sie ein wenig, dann stelle sie mit
Käse, begieße sie öfters mit Käse, nimmt den
Speck ab, und reiche sie zierlich auf eine Schüssel.

Gedünstetes Kindfleisch.

Nimm ein schönes Stück Kindfleisch, wenn es
Schaffleisch wäre, klopfe es gut und schneide
es ein, gieße ein wenig Speckdurchwachsen
wenn es fett mit speckt, dann gieb es in eine
Kasserol, und dann ganz Nelken Speck, Gewürz
Petersilie, etwas Essig und Wasser dazu
und dünste es weich.

Wild- Tauben gebraten.

Wenn sie einige Tage abgelegen sind, so rupfe
und wasche sie aus und legt sie über Nacht
oder auch länger in die Beize. Nimm sie her-
aus und spicke sie mit gesalzenen Speck,

drehen sie und reibt sie auf die Brösel
eine Reine. Gib ein wenig Essig, Wasser,
Zwiebel, Kettalkraut, Pfeffer, Gewürznelken
Zeller Petersilienwurzel und gelbe Rüben dazu
und dünste sie langsam und weiche, gib
dann ein Stück Speck hinzu, lasse den Rest ein-
gehen, der gebratenen Aepfel, begieße sie dann
öfters mit Rahm, und brate sie nicht zu sehr.

Wildes Geflügel.

Man reinigt einen Rebhühnerflügel, wasche ihn
gut aus, schneide gutes 2 Pfd. Rindfleisch, Zwiebel,
Lorbeerblätter, Weißkraut und Mark, schneide
alles ein, schütte dann mit auf jeder Seite, gib
dann eine Reine Zwiebel, Pfeffer, Nelken,
würzig, Nelken Lorbeerblätter, Weißkraut,
Wurzeln, 1 Teill Essig, 1 Teill Wein, und
1 Teill Rindsuppe, lasse gut dünsten und
kochen öfters rühren. Wenn alles lecht
Butter einbrennen, gib die Rebhuhn Flügel
hinein, lasse auffwallen, reiche dann
gebratenen Aepfel, Gewürz, Lorbeer-
blätter, Rosinen, ein wenig Rahm

Gedünstete Tauben Pp.

Man schneidet die Gedärme ~~[illegible]~~ aus-
gesungene Stück weißes Speck, legt in
eine Reine Speckblätter, eine mit Nelken

Pfeffer und Gewürz kocht ~~bakte~~ lasse die Zwibel, die
rein gezupft und gewaschen Handlänge,
wie sie sehe weich aber dass nicht brauen sind,
nimmt sie heraus, streubt das Mehl in die
Kuh und rührt es braun, gieb Sauerkraut
und Rindsfuggendrauf, lass es gut aufsieden
seihe den Fett zum Blut, gieb die Handl
lange, und lass einige Minuten scharf
aufsieden.

Hirse in Hirsekäse.

Bereite gute Hirse, diese werden in
vier Teile geschnitten, geklopft und gesalzen.
Nun in einer Kuh Butter mit Walk
gehackte Zwibel, Lorberblätter, Sauerkraut
und Wacholderbeere, die Handl darein, dass
sie zu und dünste sie weich und weiß. Nun
die Zwibel und Lorberblätter weg, giesse
eine gute Rindsfuggen und aber so viel Wein
dazu und lass es sieden. Gieb eine Hirsel,
Gewürz, Käse, Sauerkraut, klein geschnit-
tene Schalen, Wacholderbeere und Rosen, dass
giesse eine Viertel Stunde vom Kreuzen
ab mit der siedenden Hirsefuggen ab, lass
abermals einen Kochen, und gieb den Fett.

Jäger Fleisch.

Schneide von einem Hirschbraten Scheibl
fasel, klopfel, gieb eine Reine Stück
Butter, laß sie wenig Zwiebel anlaufen,
gieb die Scheibl hinein, gieb dazu etwas ge-
stoßenen Pfeffer dazu, begieß es öfters mit
Rahm, und wenn es schon etwas gesotten
Cornichonsaft, Pandelle dazu und Pfeffer al
mit Essig.

Lüftak.

Schneide von einem Hirschbraten kleine
Scheibel ab, klopfe sie, bestreue sie mit Salz
und Pfeffer, spicke sie und brate sie in Butter,
fülle sie mit Cornichons. Man kann auch mit
Zwiebel und Petersill feingeschnitten,
oder feingeschnittene Pandele bestreuen,
wendet sie damit um, und gibt sie anstatt
der mit Schäufel oder Hirschleier zur Tafel.

Kindsbrunnen gebrätene Pfeife.

Man schneidet eine gesottene und abgehäutete
Kindsbrunnen Scheiben, rührt etwas Mehl in
Butter, läßt braun, gießt Brühe und Essig dazu,
gieb eine Stück gebrannten, eine Stück weißen
Zucker dazu, laß alles kochen, seihe es auf die
Zunge, gieb kleine und große Rosinen,
gesottene Mandeln, Pfeffergurken, Cornichons
schalen hinzu, laß es etwas kochen, und gieb es
zur Tafel.

Rübenen Schnitzlein Lorenisch.

Schneide diese Schnitzlein, von einem Kalbsschlegel, sehr und spicke sie, bestreue sie mit Kornblüthel und backe sie schön gelb auf dem Schmalz, lege sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, drücke Lorenischt darauf, gieb den Lorenischalen, Milchkalbsleber und Rehen dazu, und lasse nochmals gut aufdünsten.

Lièvre à la Mode.

Man nehme einen Hasen, Kleyschlemmerbe, sehr alten, beize ihn mit gesottenen Wasser, mache Löcher in demselben, stecke in dieselben Spinnen, lege in Wasser und Salz gewürzte Nieren von Hirsch, Schinken, Mark, lasse ihn 24 Stunden liegen, dann belege man ein Kapaunl mit 2 Zwiebel, 3 gelbe Rüben, 1 Stück Zellery, 2 Petersilienwurzeln, Kerbelkraut, Zitronenschalen, 12 Wacholderbeeren, etwas Zucker, 16 St. gebrochene Zwetschken, lege das Fleisch darauf, gieß ½ Maß rothen Wein und 1 Seidl Essig darüber, verkleb es dann mit Teig und lasse es einige Stunden auf schwacher Glut dünsten, dann nehme man den Deckel herab, lege das Fleisch in einen andern Kapaunl, gieße die Brühe darauf, und lasse es ½ Stunde dünsten.

Füllsel.

Unterschenkel Rindfleisch oder Kälberschlegel oder von Lungenbraten, wird gut geklopft, in kleine Scheiben geschnitten, mit 28 Dk. gewürfelt geschnittener Speck, 1 gerupftes Huhn, 1 Hühnerei, ein Eßlöffel voll in ein Stück Leinwand gebundenen Reis und einen Löffel voll Essig, wird in ein Kessel gegeben und mit Wasserzuguß gut zugedeckt und recht ausgedünstet, man kann auch Kräuter, Charotten, Rettichkraut, Lorbeerblätter, selbst etwas mit Nelken besteckte Zwiebel dazu geben. Der Speck wird nachgemachtem Dekoratstdicke geschnitten, den Kräutern und Gewürzen sehr feinhacken, und gibt es mit gewürzte Essigsoße oder Mostrich auf den Tisch.

Galantine.

Nimm eine alte Henne, rupfe sie trocken, reibe sie ein wenig mit Salz, schneide sie beim Rückgrat die Brust entzwei, und lege sie in frisches Wasser, dann schabe das Fleisch ab, und stoße es in Mörser mit 14 Dk. Speck, 56 Dk. Kalbfleisch von Schlegel, eine in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, 2 rohe Eier dritter,

Lorbeerblätter, und etwas Zwiebel, stoße sie, und den gestoßenen durch ein Sieb, gieß etwas Milch dazu und schwenke den trockenen die Hirnschale mit einer Tasse ab, streiche die Hälfte von der Hirnschale darauf, den gib Zinger dickgeschnittene Nierchen, Speck und Pfeffer und die der Seite frischen Kissen darauf, den die andere Hälfte Hirn, dann wird die Hirnschale zusammengestellt wie eine Mark, dann wird alles in, mit Butter bestrichenes Tuch, ~~[illegible]~~ gewickelt, mit Spagat schön gebunden und eine gute halbe Stunde in Brühe gekocht. Wenn es kalt ist in Scheiben geschnitten.

Rindfleischkäs.

Nimm 56 Lot Rindfleisch, hackt es klein, dann treibe 28 Lot Butter flaumig ab, gib das Fleisch dazu, dann 14 Lot geschälte Mandel fein, Zwieback beliebig, dann 10 Eier einzeln nach den andern gut verrühren, ein klein wenig Pimentbeere, gib alles in eine Rotenbleche backen (es braucht lange backen) und gib es gegen zu Tisch.

Kalbsschnitzel mit Zitronensaft.

Man schneidet von einem Kalbsflügel dünne Schnitzel fein, und durchsieht sie etwas mit

fein geschnittenen Speck, bestreue sie mit Mehl, Reibe feine abgeschlagene Eier darüber, bestreue sie mit Semmelbröseln und bake sie hierauf in der Pfanne. Den bestreiche eine Kasserolle mit Butter, lege die Schnitzel darauf, gib Milchrahm, fein gehackte Zwiebeln, Reibe Lorbeerblätter und Pfeffergras und lasse sie gut aufkochen.

Frikadellen von Kalbfleisch.

Abgebratenes Kalbfleisch wird mit 3 Eßlöffel voll Rogen 2 große Zwiebeln, einer Zwibel, grünen Petersil, Lorbeerblätter, eine halbe in Wasser geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel fein zusammen gehackt, dann wird etwas Butter mit 3 Eier gerührt, das gehackte darein gegeben und gehalten, dann bestreue man ein Brett mit Semmelbröseln, mache runden Hach, Rechteckige flache daraus, steck das Pfeifchen Kraut oder ein Stückchen Petersilienwurzel oder Mangel hineinstecken, stelle in einer Pfanne etwas Butter oder Schmalz zum Feuer, brate die Rechteckigen auf beiden Seiten schön braun und gib sie als Belag auf das Gemüse, oder lasse sie mit etwas Reis und braunen Rosenkohl aufkochen, und gib sie als selbständiges Gericht.

Kalbs Braten.

Von Kalbsschlägel werden Schwarte, geklopft und gespickt. Dann nach gewöhnlicher Bratenfülle, gibt gehacktes Kalbsfleisch oder Schinkenfett, Semmelschalen und Zwiebel klein geschnitten darunter, auch ein wenig Butter, streicht es auf die Schwarte, rollt es zusammen, umwickelt es mit Spagat und dient es in einer Reine mit Butter, Zwiebel und etwas Rindsuppe. Man es gar ist löse den Spagat ab, schneide das Fleisch in Scheiben und den Saft darüber, man kann denselben wenn er kurz eingekocht ist, etwas Rahm und Semmelmehl beifügen.

Wildpastete.

Man schneidet Reh Schulter, Schweinerne etwas Speck und Gänseleber, dasselbe 4 mal durch die Maschine und dann gut, lässt sich feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und gibt dazu auch Pfeffer, Salz und Koriander. Den Teig mit Butter und Schmalz allein lieblich geschnitten. Den ganzen Teigen und Streifen 4 eckig geschnitten auch kommt zu dieser Reh Pastete

Gewürz und geriebener Zwiebel und Kümmel dazu. Nach dem einen Blätterteig streue ich in zwei Hälfte den einen Teil hin in eine Pfanne gieße etwas Schmalz darauf, dann lege die länglich geschnittenen Pfannkuchen nebeneinander darauf, dann streue das Fleischgeschnittene darauf, dann wieder Schmalz und so weiter bis alles gar ist, dann Butterteig nehmen, ähnlich in Platten ausgerollt sein, und den Schmalz mit darauf, schlage den Teig auf beide Seiten herüber, so ist es, und gieb die zweite Platte darauf mit Butter und Eier gemischt streichen, wie es dann gebratten ist und nach bisher ausgekühlt so giebt man es das Geschnittene Mehlspeise sein. Besteht 2 Wochen.

Geschnittene Lungenbraten.

Von Lungenbraten von Schweinen 40 Dk Kalbfleisch 10 Dk. Speck wird Geschnitten, lasse weichen dann ½ Zwiebel Zwiebel nehmen, 3 Eier Kuchenmehl eine Maß von Semmelmehl Pfeffer Salz alles zusammen geschnitten, gieb alles in einen Mörsling

rischer abgetrennter, gibt er dem
ihr einen Kopf schön länglich und
breit ab, auch gibt man hier Brust
ein Mittel Pflaster dem Pferde mit
Leder bestreicht.

Hinterfuß.

Man bestreicht eine Bogge gemacht
wo den das gesunde von der Haut und
den Beinen befreite Fuß durch
kreuzt, auch kann man Fuß Kräuter
Kamillen Hefenkräuter und grünen Holz
und gibt dem ein bisschen Pfeffer auf
die andere Pfeife ein Pferd.
Die Pferde auch in einem mit einer
lichte Bettreinbau macht, zerreibt den
3 Chirdittrat und Pulv. Pfeffer und
von einem Sauerwein den Pferd ab
und gibt dem ein. Man kann auch
bestreichen einen Teil dem auf mach

Sach

die Schlüsseln werden ihr ein
Pferd gelegt zerschlagen Chirdittrat
zerquetschen Pfeffer Lorbeerblatt
Wegerich und mit Wasser ver-
gießt, lässt ihr aber 2 mal auf-
wachsen und lässt ihr in Kind stehen.

Kraftbrüher Butter

Die gesunde Süßrahmbutter wird
Früh abgeschöpft, und der Rahm dazu
vorgetheilt. Dieser wird mit kaltem
Brunnenwasser versetzt. Nachdem Zeitlang
gerührt, kann man die bisher
verbrauchte Kraftbrühe Milch
wieder allgemein Ehre ist, der Süß-
butter wird der Süßrahm zu einer
gewissen Wärme gebracht und geschlagen
der Schlagen gefüllt gesammelt
wird. Nachdem verbrauchte Kraftbrühe
~~Nachdem verbrauchte Kraftbrühe~~ dazu
5 Maßen der Butter Kaffeelöffel Zusatz
Pfeffer, einiges Lorbeerblatt Kochsalz
den Kern der Süßrahmbutter hinein
ist Pfeffer und Salz, die Butter
Salzfreigehalten ½ Pfund dazu und
Die Butter wird in 4 Stück geschnitten
gesetzt gekochet und ein Mal zu
Kraft. Das Gewicht der Butter
wird Kraftbrühe darin und ½ Stück
Kerzenlicht Mark gut kochen lassen
und der Kern Butter so dazu.

Eier Cocktail.

Albumin von Eiern zu Silbe treiben und Zuckerstreuen, Zucker, Citronensaft, Rum, das Gleiche wird Eis und aber gebraten sein, alles wird klein würfelig geschnitten. Dann nehmen eine Butterbrot gibt sie mit Käse gibt Salz, Pfeffer und Milch hinein und legt Käse bis obenauf dick dann ist dann gibt man das geschnittene Eiweiß wieder Käse, und dann gibt Eier dann Eiweiß und dann alles schnell man Eier bis ganz dick ist stellt alles kalt, und wenn ganz kalt ist man Cocktail daraus und trinkt sie in Eier und Brühe und bäckt sie in heißen Schmalz, dazu gibt man Kartoffelsalat oder Spinat.

Schwarz Galantine.

Schwarzfleisch Schweinerand und Kalbfleisch und Speck wenn schön fett gibt alles in einen Kessel Wasser und Pfeffer, Zucker und Salz und Zwiebel würfelig schneiden alles durcheinander nehmen gibt alles in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgestreute Form

und gieb es 1½ Stunde in Dunst.

Ungarisches Kalbfleisch.

Lasse Zwiebel in Butter rösten, gieb Paprika hinein und das Kalbfleisch dazu, alles nun bis schwach rösten, dann gieb Brüge darauf, und das Kalb hinein und lasse alles dünsten. Aber nicht zu weich.

Ungarisches Gulasch.

Schneide Speck und Zwiebel fein, lasse alles rösten bis es gelb ist, gieb Paprika darein und dann das Fleischlein rösten. Lasse in dem Wasser mit Kümmel kochen, stoße das Fleisch und gieße es mit diesem Kümmel Wasser auf, aber den Kümmel nicht darein. Lasse es kochen.

Kalb Schlegel.

Kalb Wegelegen Gewürz Essig Wein und Kochen, dann bisschen dünsten lassen dann kommt der gespickte Kalbsschlegel hinein, lasse dünsten dann die Soßgarnieren.

Junges Gans.

Die Gans wird in Stücke gehackt, gieb sie in eine Kasserol, gieb Salz, Essig, Wasser, Kochen alles Wegelegen, hinein gegen Kochen

Lorbeerblätter, Lorbeerschalen, Wacholderbeere, die alle Rosen lassen, wenn abgekocht ist, gibt es frisch, wenn eine Hirnbrennerei oder bessere nützen, gibt es in dieser Art Schnaps oder gesiebt und gibt ein feines Rosenöl.

~~Gedämpfter Schweinsflügel.~~

~~Allas Wiegenbrot, Kirsch Saft, Kirschen~~

Gedämpfter Schweinsflügel.

Allas Wiegenbrot, Lorbeerblätter, gerne Wasser, Zimmer Essig, der ausgelöste Fuse ausgebrochene in Rauchfleisch, Kirschen eingeriebene Flügel hinein mit Eigen einschieben, und dämpfen lassen.

Allas Gelee

Zwibel Speck würfen lassen Salz, Pfeffer, Lorbeer und die das Fleisch at dämpfen lassen den Saft und Rosen dazu.

Fleischkugel.

Gehacktes Rindfleisch und Kälberne abgewendete gewiegte Brocke, zwei Lorbeer Zwibel Kaffee Weigen, Schallalgut, Lorbeerblätter weißen und eine Kugel drauf machen, Zwibel in Schmalz anbrennen lassen die Kugel darein mit

Wasser aufgegossen und zugedeckt ist
Rosenessig beigegeben, und wenn es
gut ist gibt die Kugel Feuer, streue es
ein Bischen und gieße es. Wenn dieses

Rote Rüben.

Sie werden der Länge nach geschnitten
mit Pfeffer, Salz, und Weinessig einge-
rieben, und wenn es sind Zwiebel Rosmarin und
grüner Petersil fein gehackt und in
Butter geröstet dann auf das Fleisch gestreu-
et zusammen gerollt und mit Bindfa-
den umwickelt, Wacholderbeeren, Pfeffer,
Lorbeerblatt, Citronenschalen Zwiebel
dabei und gesotten das Fett herausge-
schöpft das Rote beiseite gelegt Rosen-
Essig und eine Bischen Wasser darauf
und zugedeckt eine Rosenblüthen Lauge
darauf wenn es weich ist gibt Feuer dann
Salz.

Schwarzwildpret

Zwiebel grüner Petersil Pfeffer Schwarzwurz
Lorbeerblatter Weinessig Sauerampfer Wal-
Rosmarin Brodt Citronenschalen Pfeffer alles
fein schneiden, etwas Lauge dazu Rosen-
Salz, Butter Essig und Rosenöl Feuer
das Fleisch hinein und das Kindfleisch dazu

[illegible] und Stücke schneiden Pfeffer und Pfeffer, und den [illegible] Schinken gralen, den alles zusammen durch lassen, wenn es [illegible] ist das Gleisch und die Rippen gesehen.

Zu gut Gleisch

Rollbraten werden wie bisher geklopft mit Pfeffer und Salz einreiben auf einer Seite legen auf dieser Gleisch mit Mehl bestreuen ein Speck gelegt, in Schmalz oder Butter oder Butter oder Zugabe Lorbeerblätter den aufgespeckten mit Rohen Essig und etwas Wasser darüber das Gleisch gut ist das Gleisch wird der Braten gesetzt.

Kindt Gleisch

Von der Rose ein Stück Gleisch wird gespickt und mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben, lassen alles Wurzelwerk Zwiebel Pfeffer Lorbeerblatt Zwiebel alles reifen lassen das Gleisch darin legen Rohen Essig und Wasser darauf und zugedeckt ihr Rohe dünsten lassen, wenn es weich ist gib das Gleisch herauf gesehen der Brat-

Verschiedene kalte Mehlspeise
Zuckerbäckereien und Torten.

Mohn torte.

Gib 32 Dk. geriebenen Zucker in einen Weidling, 10 Eierdotter, 10 Dk. geschälte, geröstete Mandel, 10 Dk. geschnittenen Zitronat, 25 Dk. geröstete Mohnsamen, Nelken, Zimt und Lemonischalen, reibe alles Rinde schön gleich, gib dazu zuletzt den von 10 Eier klar geschlagenen Schnee dazu, schneide ein Tortenblatt, mit Butter, bestreue es mit Mehl, gib den Teig darein und backe es langsam. Giesse es mit weissen Eis und stelle es ausgekühlt kalt.

Mandel torte.

Gib 21 Dk. geriebenen Zucker in einen Weidling, 14 Eierdotter, und von 6 Eier den Schnee, 28 Dk. geschnittene, geröstete, durchgeriebene Mandeln, und reibe alles halbe Rinde schön gleich. Ferner gib 4 Dk. Semmelbrösel, 4 Dk. sehr klein geschnittenen Zitronat, von einer Lemonie die Schale dazu und reibe es gut ab. Schneide ein Tortenblatt, mit Butter, bestreue es mit Mehl, gib den Teig darein, backe es schön langsam, und überziehe es mit weissen Eis.

Nüß Torte.

Man gibt 28 dk. Zucker in einen Wirbling, 14 Eierdotter dazu, 28 dk. schöne Nüßkerne werden gestoßen, und während dieselben mit 2 Eier angefeuchtet, gut durchgerührt, ein Eßlöffel voll Mehl, mit etwas ein halb Brod gut ~~gr~~ gerührt, hernach gibt von 10 Eier den Schnee dazu, schneidet den 3 Tortenblatt, mit Butter, bestreicht mit Mehl, theilt den Teig auf 3 Theile und bakt in sehr langsam. Hernach werden 21 dk. Nüßkerne gestoßen mit einem Eier angefeuchtet, mit Zucker gerührt, durchgerührt und von 2 Eier den Schnee dazu gemischt. damit wird der die Torte gefüllt und mit Wasserei übergossen. Hernach laß Zucker schmelzen, drücke halbe Nüsse darein und garnire die Torte

Kirsch-Torte.

Man rührt 14 dk. Butter recht flaumig ab, gibt 2 Eier und 2 Dotter jedesmal gut gerührt dazu 14 dk. gesiebten Zucker, 14 dk. geschällte, gestoßene Mandeln, etwas Zitronenschalen, und 28 dk. feines Mehl, belege ein Blatt mit halber Teig füllt ab mit Eingemachtem, von dem übrigen Teig mache ein Gitter, bestreiche ab den mit Eier und bakt es sehr langsam auf, und bestreue es kalt mit Zucker.

Brod Torte.

Gib in ein Weidling 14 Dk. gesiebten Zucker, 7 Dk. schön geschälte, geschabene Mandeln, reibe und nach 8 Eier dötter und von 4 Eier den festen Schnee und drücke alles Wunderfest gut ab. Nun gib 7 Dk schön ausgezogene fein geschnittene Mandeln, eine Handvoll feine schwarze Brodbröseln, 2 Tafeln feingeriebene Schokolade, ein wenig Citronat, Lauerischalen, Zimt und Gewürznelken, fülle den Teig in ein mit Butter bestrichenes Blatt, backe schön langsam und ziere es mit Eis und Streuzucker.

Feinste Linzer Torte.

Man reibt 28 Dk. feines Rindschmalz, treibe es schaumig ab, gib 12 Eier dötter und 28 Dk. gesiebten Zucker und drücke es nach und nach gut durcheinander. Lauerischalen, von 4 Eier den Schnee 40 Dk. feines Mehl, gib es hier ein geschnittenes Blatt, und backe es langsam. Man kann auch Rosinen oder schöne Weinberen dazu nehmen, ziere es mit farbigem Eis oder mit Streuzucker.

Weichselkirsch Torte.

Man treibt 14 Dk. Butter schaumig ab, gib 14 Dk geschälte geschabene Mandeln dazu 4 ganze Eier und 4 dötter, eine gute Prise

19 Lk. feine geriebene Rizfelbrösel, Zucker so viel man für gut findet, von einer Lemonie die Schale, ein wenig Zimt, Nelken, und nach Belieben ein Zucker gedimtes, abgeriebenes Weißbrod, mischt alles gut durcheinander und backt es langsam.

Zitronat Torte.

Gib in einen Weidling ~~[illegible]~~ 56 ~~Lk.~~ gesiebten Zucker, 56 Lk. eingeschnittene Mandel, 32 Eierdotter, und von 16 Eiern den Schnee und gib alles nacheinander hinein rühre es eine Stunde. Dann kommt 14 Lk. länglich geschnittenes Zitronat, 7 Lk. Pistazien und 3 Händevoll angeschnittene Semelbrösel, etwas Lemonienschale, gut abgemischt hinzu; und backt es langsam.

Linzer Torte.

Gib in einen Weidling 28 Lk. Butter, treibe sie ½ Stunde gut ab, von einer halben Lemonie die Schale, Zucker so viel als nöthig ist, 3 Eierdotter einzeln nacheinander mischt, 25 Lk. Mehl dazu, schneide ein Stück, mit Butter, streiche den Teig 1 Finger dick auf, gib Eingemachtes darauf, mache von den übrigen Teigen Gitter und backt es schön hell.

Linzer Torte.

Man treibe 28 Dk. Butter gut ab, 14 Dk. feingeriebene Mandeln, welche sehr trocken sein müssen, dazu 5 Dotter, und 3 ganze Eier, 28 Dk. gesiebten Zucker, 28 Dk. feinen Mehl, gut verrührt, etwas Vanillin dazu gibt man eine Weinsäure, etwas Zimmetpulver dazu, macht ein Gitter hierauf und bäckt es langsam backen.

Gute zweifache Linzer Torte.

Gib in einen Weidling 12 Dk. Butter treibe sie sehr schaumig ab, dazu schlage 12 Eidotter, 12 Dk. feingesiebten Zucker dazu, treibe ein Ei fest etwas Zucker, rühre es sehr gut ab, dazu gib 56 Dk. schön gesiebte, gesiebten Mandelkleie, rühre es wieder eine halbe Stunde, dazu gib etwas Zimmet, Gewürznelken, von einer halben Lemone die Schale, fein gestoßen und 11 Dk. feinen Mehl, von 4 Eier den halben Schaum, und rühre es sehr gut ab, gib dann den halben Teil mit Butter und Löffel bestrichenen Blech, streiche es mit feinem Zimmetzucker, und überstreiche es dann mit der übrigen Masse, bäckt es eine Stunde langsam backen, mache ein Gitter darauf, und backe es gut aus.

Schwarz-Torte.

Treibe 28 Dk. Schmalz sehr schaumig ab, schlage 6 Eidotter nicht nach dem andern hinein,

von 3 Eier den feinen Schaum, 21 Lk. gesiebten Zucker und 22 Lk. feinen Mehl, reibe es sehr leicht, gieb etwas Lemonischale hinein, streiche es auf das Blatt, fülle es mit Eingetrocknetem, und backe es sehr kühl aus. Es darf aber nur 2 Finger hoch aufgetrieben werden.

Eine abgetriebene Torte.

Man treibt 28 Lk. Butter recht gelblich ab, dazu gieb 42 Lk. gesiebten Zucker dazu, 8 Eierdotter werden einer nach den andern gut gerührt, dazu gieb von 4 Eier klar den Schaum, 56 Lk. feinen Mehl etwas Lemonischale, Zimt, etwas Zucker, rühre es durcheinander, und gieb die Hälfte Teig auf das Blatt, fülle es mit Eingetrocknetem und streiche den die Hälfte Teig darauf, und lasse einen Rand backen.

Marbe Torte.

Treibe 18 Lk. Butter gut ab, dazu 18 Lk. Zucker, 3 Eierdotter 18 Lk. Mehl, 7 Lk. gestoßene feine gestoßene Mandeln, streiche ein Blatt mit Butter und gieb den Teig hinein, wenn man will kann man auch Fischen, backe es aber sehr kühl.

Linzer Torte.

Gieb auf 28 Lk. gut abgetriebene Butter, 28 Lk. Zucker, rühre es mit Saft gut ab, 7 Lk. recht fein gestoßene Mandeln, 3 Eierdotter, 28 Lk. feinen Mehl,

rühre es gut ab, und backe es in einem geschmierten Blatt schön langsam.

Gute Eierer Torte.

Treibe 28 Dk. Butter schaumig ab, gib 28 Dk. Zucker dazu, und rühre dann 8 Eierdotter, 14 Dk. schön geschälte geschnittene Mandeln, 28 Dk. feines Mehl, wenn 4 Eierklar dann schwer, schmiere ein Blatt gut, und backe es schön langsam.

Einfache Mehl Torte.

Man treibe 28 Dk. Butter schaumig ab, rühre 28 Dk. feinen Zucker dazu, schlage 6 ganze Eier dazu, und rühre 28 Dk. feines Mehl, und wenn 3 Eierklar dann schwer gut ab, schmiere das Blatt gut und backe es langsam.

~~Mandel Torte.~~

~~Nimm 28 Dk. Butter treibe sie gut ab, 14 Dk. Zucker dazu, 4 ganze Eier, 4 Eierdotter, rühre es gut, gib 28 Dk. Mehl, geschälte ganze gut, gib Eierklar und Mandeln dazu~~

Gefüllte Torte.

Nimm 14 Dk. Zucker in einer ~~[illegible]~~ Weidling, dann 4 ganze Eier, 4 Eierdotter, rühre es gut einer halben Stunde, rühre 14 Dk. Mehl, gib die Hälfte hinein, dann wenn 4 Eierklar dann schwer, und dann das übrige Mehl, schmiere ein Tortenblatt mit Butter, gib den Teig hinein, und backe es langsam.

Gute Milchkuchen Torte.

Nehme 28 Dk. gesiebte, 28 Dk. ungesiebte Mandeln sehr fein, 12 Dk. fein gesiebten Zucker, ein Kaffeelöffelvoll Zimt, ein halbes Kaffeelöffelvoll geriebene Zitronenschale, 1 Stück Milchkuchen, von 2 Lorbeerblätter die Schale, 14 Dk. Mehl, mische alles gut untereinander, gieb alles auf ein Brett, und mache den Teig mit 10 Stück Eiweiß zusammen. Belege ein mit Schmalz bestrichenes Blatt mit Oblaten. Treibe einen dünnen Boden aus, und rühre in diesen, fülle es mit eingekochten Kirschen nach Gutdünken, und von dem übrigen Teig backe Milchkuchen aus, und lege es darauf, und backe es langsam.

Schmalz Torte.

Gieb 28 Dk. feinstes Rindschmalz in einen Wiedling, treibe es schaumig ab, 6 Eiweiß dazu, einen nach dem andern gut reiben, sowie 28 Dk. Zucker und 14 Dk. gesiebt gewesene Mandeln, ehe es 1/4 Stunde stehen bleibt, gieb von 6 Eier der Schaum, und 14 Dk. Mehl, gieb den Teig hinein, aber nur 2 Eigelb, backe es schön langsam, und übergieße es mit geriebenem Zucker.

N. B. Bei Bisquittteigen reicht man mit dem Mehl Schaum, bei Schmalz und Butterteigen hingegen Stärke.

Lichtfeit Torte.

Gib 18 dk. geriebene Zitronenschale in einen Steintopf, 19 Eigelb von 18 Eier dazu schaum, und rühre es eine halbe Stunde schön gleichmäßig, gib klein geschnittene Zucatellen, und 21 dk. Mehl hinein, schneide das Blatt mit Butter, backe es mit Mehl, gieß den Teig darein, schneide es 2 Stunden ab, und backe es schön langsam. Streiche auf eine Platte, eingefettet, lege das andere darauf, übergieße es mit Wasserei, ~~[illegible]~~ oder Eiskuchenüberzug.

Lebender Torte.

Nimm 56 dk. Butter, und 56 dk. Mehl, auf ein Nudelbrett, bröckle es gut ab. 18 dk. geschälte, geriebene Mandeln, 18 dk. feinen Zucker, 2 ganze Eier, ein wenig Zucatellen, rühre den Teig schnell zusammen, schneide ihn fest Stücke, walke ihn aus, nimm ein Tortenblatt, so groß wie es braucht, lege es auf das ausgewalkte, schneide den überflüssigen Teig weg, und so bei jedem Stück. Lege es auf ein Blech und backe es schön langsam, rühre es mit einer Wasserei, und lege es auf ein Brett. Hernach streiche Marmelade auf die Blättchen, lege sie schön aufeinander, das letzte kommt so darauf, und übergieße es mit rosa Wasserei.

Schwarze Torte.

Schlage von 8 Eierklar einen festen Schnee, gieß sie in einen Kneidling, schlage 14 Eidotter davon, 2 Lk. feinen Zucker, rühre alles halb Kneidgleich ab, dann gieb 28 Lk. ungeschälte geschnittene Mandeln, Lemonischalen und von allen Gewürzen Genüge dazu, dann 4 Lk. schwarze Brodbröseln, 1 Zettel geriebenen Chokolade langsam hinein, schneide ein Blatt mit Butter, bestäube es mit Mehl, gieb den Teig hinein, backe es langsam, überzieh es mit Wasseeis.

Gebäck Torte.

Wirke auf ein Brett 56 Lk. Butter, und 1/2 Lk schönes Mehl, ein wenig Mehl wirke unter die Butter, den andern Theil lasse, Zucker und Gewürz beliebig, gieb in ein Gefäß 6 ganze Eier und 6 Dotter, 12 Löffel voll Rahm, und 4 Lk. Zucker schäume es ab und rühre hinein das Mehl, wenn der Teig nicht zu weich ist, walke ihn aus und schlage die Butter darunter, wie bei der Butterteig. Schneide ein Blatt mit Butter, rühre nicht zu den halben Teig darauf, fülle es mit was du willst, von den übrigen Teig mache ein Gitter, bestreiche es mit Eier, stelle es auf einen warmen Ofen zu gehen, und backe es langsam.

Zweite Torte.

Gib in einen Wiedling 14 Eierdotter, 28 Dk. gesiebten Zucker, und rühre es bis es dick wird, dann 28 Dk. eingeschnittene, geschälte Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimmetröhrchen, die klar zu schneiden und darunter gemischt, Geruch nach Belieben, streiche 2 Blatt mit Butter, fülle die Hälfte Teig in eines, in die andere Hälfte 2 Loth geriebene Schokolade und fülle es in das 2. Blatt, backe es langsam, wenn es ausgekühlt ist gieb auf einen Theil spanischer Wiedling, lasse es trocken, das andere durch, und ziere es mit Eis.

Abgetriebene Torte.

Man treibt 28 Dk. Butter recht schaumig ab, dann 42 Dk. geschälte Zucker und 8 Eierdotter nacheinander gut rührt, von 4 Eier den Schnee und 84 Dk. Mehl, Zimmetschale und Saft. Gieb die Hälfte Teig auf ein Blatt gieb Oblat darauf den Eingeschnittenen nach Belieben dann die andere Hälfte Teig darauf.

Normaler Torte.

Gib in einen Wiedling 56 Dk. Zucker 24 Eierdotter 12 Eier zu Schnee etwas Zimmetschale und rühre es bis es dick wird, hernach gieb 28 Dk. geschälte eingeschnittene Mandeln und 42 Dk. Mehl hineinsieben darunter und backe es langsam.

Erste Torte.

Gib 7 ganze Eier und 8 Dottern ein einziges Gefäß, schlage 1 Pfund, den gib 21 Dk. gesiebten Zucker dazu, schlage eine halbe Stunde, den 28 Dk. geriebenen Mandelkern schlage noch eine halbe Stunde. Hernach gib 2 Eier, das vollgeriebene Semmelbrod, Zimt, Nelken, Muskatnuß, und Lemonischalen darunter, backe es kühl und gieße es mit Chil.

Zweite Torte.

Treibe 28 Dk. Butter schaumig ab, rühre 2 ganze Eier darein und 28 Dk. feingestoßenen, sehr von 2 Lemonien abgeriebenen Zucker, treibe es recht gut ab, den gib 28 Dk. feinen Mehl dazu, und backe es langsam. Wer man es füllen will gibt man die Hälfte Teig in ein gefettetes Tortenblatt, den legen Oblaten darauf, darauf eine beliebige Fülle, den den übrigen Teig.

Chokolade Torte.

Treibe 14 Dk. Butter schaumig ab, 6 Eigelb einzeln nach den andern gut verrührt, von 6 Eier den festen Schnee darein, 7 Dk. klein gestoßenen Mandel, 14 Dk. gesiebten Zucker, von einer Lemonie den Saft, 5 Dk. geriebene Chokolade und 1½ Dk. Zimt. Schneide ein Blatt mit Butter belegt, mit Oblaten, gib den Teig darein und backe es langsam.

Eierpfannkuchen.

Treibe 28 Dk. Butter schaumig ab, 14 Dk. Zucker Lemonischalen und 35 Dk. Mehl gut darunter gerührt, die Hälfte Teig auf ein Blech dünn streichen, den übrigen Teig mit der Rosenbutter gleichmäßig darauf gestrichen und langsam gebacken.

Eidöttel Torte.

Gib einem Weibling 16 Dk. geriebene Eidöttel 16 Dk. Zucker 9 Eierdötter Lemonischalen und Vanille, rühre es 3/4 Std. gut ab, gieb es in ein mit Butter gestrichenes Blech und backe es langsam.

Brötchen.

Man gibt auf ein Nudelbrett 70 Dk. feines Mehl, streicht 56 Dk. Butter darunter, bröselt es mit den Nudelwalker gut ab, dann gibt 25 Dk. gesiebten Zucker von einer Lemonie den Saft, dann 4 Eierdötter, rühre den Teig gut zusammen, walke ihn 3 Finger dick aus, gib ihn auf ein Blech, stelle es mit Eierpfannkuchen, rühre von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, bestreiche es mit einem aufgeschlagenen Ei und backe es langsam.

Nagelinen Torte

Treibe 28 Dk. Butter schaumig ab 28 Dk. gesiebten Zucker recht gut darunter gerührt, dann 5 Eidötter

28 Lk. feinst der Schale geschnittene oder geriebene Mandel, 7 Lk. Mehl, Nelken, Zimt, Lorbeerschale und fein geschnittenen Zitronat, 28 Lk. geriebene Schokolade, alles gut gesiebt und zuletzt von 5 Eierklar den festen Schaum leicht darunter gemischt, in eine geschmierte Tortenform gefüllt kühl und langsam gebacken.

Feinste Eiertorte.

Treibe 56 Lk. Butter recht schaumig ab, gib 56 Lk. gesiebten Zucker, 28 Lk. geriebene Mandel, Lorbeerschale und 24 Eierdotter nach und nach hinein und rühre abermals Minuten schaumig, dann gib 56 Lk. feinst Mehl und zuletzt von 8 Klar den festen Schaum darunter, gibst auf ein Tortenblatt füllt es mit Beliebigem und backe es sehr langsam.

Mandeltorte.

14 Lk. geschälte getrocknete und mit 2 Eiern geschlagene Mandeln, 14 Lk Zucker und 6 Eierdotter wird ½ Minute schaumig gerührt, dann gibt man Lorbeerschale, von 6 Klar den festen Schaum und 5 Lk. Mehl darunter gibt es in eine geschmierte Tortenform und backe es langsam

Abgetriebene Torte.

Treibe 14 Dk. Butter schaumig ab, rühre 14 Dk. feingestoßenen Mandel, 14 Dk. Zucker, 5 Eiweißer Schneeschaum, rühre recht gut darunter, darauf 14 Dk. Mehl und in einer Tortenform schnell langsam backen. Man kann auch Hülle.

Nuß Torte.

17½ Dk Zucker, 14 Dk. Mandel, 14 Dk. Nüsse werden mit 8 ganzen Eier mit der Schaumkelle abgetrieben, nehme zwei Theile in eine Papierkapsel gegeben und gebacken; darauf eine Hülle, auf 7 Dk. Mandeln und 12 Dk. Haselnüsse werden mit Obst gemischt dazu gibt man so viel vierfach Vanillezucker dazu. Bestreich den einen Theil mit Marmelade, gib zuerst die Hülle und den zweiten Theil darauf. Ein 84 Dk. Zucker fein gesiebt mit einigen Löffel Wasser etwas Schaumschlagen gut gerührt und darauf gegossen, den zweiten Theil Torte darauf und in einigen Tagen eine halbgestürzte Nußgelegt. Glasirt 7 Dk. Zucker von einem halben Ei die Torte zu Schaum und etwas Schaumschlagen.

Chiffon Torte.

Man giebt in einen Weidling 15 Eiweißer, 32 Dk. Zucker, rühre eine halbe Stunde gut, 32 Dk. geschälte geschnittene Mandeln, rühre abermals ¼ Stunde

und davon von 8 Eiern das sehr feine Eiweiß, Eigelb in zwei Theile, gieße in den einen Theil einen Handvoll Mehl und geschnittene Lauwerschalen, in den andern Theil eine Handvoll geriebenes Brod, 3 Lothe Chokolade und etwas Zimt, Zucker, Salz, streiche das Blech mit Butter gut, und nimmst von dem braunen Teig einen Löffel voll, dann von dem weißen Teig einen Löffel voll hinein, und wechselst so bis alles geteilt; und backst es langsam.

Eine Torte ohne Eier

Nimm 28 Dk. Butter treibe sie schaumig ab, 7 Dk. geschälte geschnittene Mandeln, 7 Dk. geriebenen Zucker, 32 Dk. feines Mehl, rühre es gut ab, und füllest es nach belieben. die Mandeln kann man aufsetzen.

Von den Potatoes wird

Band Torte

28 Dk Zucker wird mit 28 Dk. Butter schaumig abgetrieben, nun 9 ganze Eier in den Schaum Kessel schlagen gut ab, dann nehmen langsam darunter dann gieb 14 Dk Mehl und 14 Dk. Kartoffelmehl darunter.

Kartoffel Torte

42 Dk Zucker werden weiß mit 14 Eier dicker ½ Stunde gerührt, von 1 Pfund nehme die Schale von 14 Eier das sehr feine Weiße und 21 Dk Kartoffelmehl sehr leicht darein rühren.

Kastanien Torte.

10 Lk geschälte Kastanien werden mit 14 Lk. Zucker 9 Dotter eine halbe Stunde gerührt dann kommt von 9 Eier der Schnee und 2 Lk. Mehl und 10 Lk Kirschenbröseln.

Feine Torte.

19 Lk. Butter werden schaumig abgetrieben 19 Lk. Zucker darein 17½ Lk. Chokolat 8 Dotter 14 Lk. Mehl 9 Eier den Schnee sehr langsam backen

Rotkäppchen Torte.

40 Lk. Zucker werden mit 14 Dotter gerührt lange gerührt, von ½ Lorbeer der Saft 14 Stück geschnittene geschälte bittere Mandel 14 Eier den Schnee 21 Lk. Kartoffel Mehl.

~~Kirschen Torte~~

Chokolat Torte

2 Lk Gelatine läßt man in einem ¼ L Wasser aufblühen, dann kocht ½ L. Wasser und ½ L. Zucker ~~kocht~~ und 3 Tafeln Chokolat kochen gibt dann aufgelöste Gelatine darein gießt alles in eine Weidling bis alles abgekühlt ist und mischt ½ L Schlag Obst darein. Schmeckt ~~sehr~~ in den Mittelfeuchte Tage.

Eigelb Brod Torte.

Laß 2 Dk. Butter in ¼ L. Milch zerlassen schlage von zwei Eier klar den Schaum und gib sie darein, und laß es einmal aufkochen, dann schütte es durch ein Sieb und gib ½ L. Weizen Zucker dazu, laß es stehen bis Eigelb dieser aber nicht zu weich, gib es auf ein Sieb und laß es abtropfen. Gib dann eine Form in das Sieb gib eine Eier schale von dieser Fett darein laß es fülle dann eine Lage die Eigelb zierlich hinein gib es schnell solche Fett durch den übrigen Fett fließt weg und gib es durch, so das es hell weg und hell weiß ist. Die Eigelb wo sie gefüllt sind mit gleichen Kalten Milch wo sich Lauwarm Fett. Laß sie dann hinein gegeben werden.

Linzer Torte.

16 Dk. Schwarzmehl 16 Dk. Butter 16 Dk Milch oder 12 Dk. Zucker 1 Milchgroßen Zitronen von ½ Lauwarm die Schale. ½ Wurde auf Eigelb legen.

Orangen Torte

Man gibt ihr einen Schmalz pr. L 11 Dk. Zucker 6 ganze Eier und 4 Dotter ~~ihr~~

Schlagsahne mit der Schaumkelle von 8 Dutzend so lange bis das dick ist, gibt dazu von Eiern so viel Schlagsahne so lange bis das klar ist dann weiche 11 Dk Mandelkleie. Das das schön gelb, wenn es aufgeht ist es schneidet es aufeinander und füllt es mit der Masse schlage 3 Eier klar von sechs Eiern gibt Zucker darein und Eingeschnittene ½ eingeschnittene Orangen, Blätter dann die Torte gibt ihr die Glasur etwas gelben Kuchen darein und lege die Orangenschalen darauf.

Mostbrot.

14 Dk Mandeln werden mit 4 Eier gestoßen mit 14 Dk Zucker weichet das Schlage 13 Bitter darein reibe es ½ Stunde dann von 13 Klar der Eier und 14 Dk Lichtenbröseln darein. Schneidet es aufeinander und füllt es mit dieser Masse von 2 Eier klar der Eier etwas Zucker darein das gestoßene mit Mostrenzgewürz Mostbrot dazu.

Tabak Torte.

½ Pfd Butter ½ Mostbrot Mehlbrösel, 12 Loth Mandeln Zucker 3 Bitter 10 Blätter bittere Hülle dazu. 12 Loth Zucker 6 ganze Eier

ein Stück Vanille, rühre sie in einen Schmortopf so lange gerührt bis es dick wird, 4 Tafeln Schokolade werden in 2 Eßlöffel Wasser aufgelöst und in die obige Masse eingerührt, jedes Blatt damit bestreichen, das letzte Blatt bestreicht man mit Marmelade und über gebrannten Zucker darauf.

Schwarzbrot.

½ Pfd Kindfleisch fein abreiben
½ Pfd Zucker 4 Eier und 2 ganze Eier von 1 Zitrone die Schale und von ½ Zitrone in den Saft ½ Mehl leicht einrühren und 1 Stunde backen.

Feinste Torte.

7 Loth Mandel mit 2 ganzen Eier stoßen 9 Loth Zucker 3 Tafeln Schokolade alles gut verrühren 4 Loth Brösel 3 Loth Mehl und von 6 Eier den Schaum

2. Masse

7 Eier einen halben Schaum 11 Loth Zucker 11 Loth Mehl ½ Citronenschale alles leicht einrühren.

Rosinen Torte

10 Loth gesiebte Rosinen 14 Loth Zucker und 9 Eier werden zieblich lange gerührt dann

an 9 Klar der Schwer und 10 Lk Weizenmehl und 2 Lk Mehl Weizenmehl.

Debel Porte.

Von 8 Klar einer feiner Schwer 6 Loff Zucker 4 Butter 4 Loff Mehl alles Weizenmehl schwer eine Stunde 1 Butter beschäumen mit Mehl verrühren Dieser Teig 8 Blätter Teig und backen. Die Hälfte davon 7 Loff Butter werden mit 10 Loff Zucker ~~[illegible]~~ ~~7 Loff [illegible]~~ schaumig abgetrieben der 3 Loff Cacao und die Eier dazu gerührt. Wenn alles gestellt ist beständig umrühren mit Wasserbad und ~~[illegible]~~ nicht Zucker und die bisher Masse ab und gibt es über die Wasserbad und dabei gilt man lieb gebrannte Zucker.

Pfeffernüsse.

18 Lk Mehl 14 Lk Zucker 1 Eier 1 Lk Honig 6 Loff Milch 2 Lk Zucker Pfeffer Nüsse man aus Mandelkerne ½ Mandelkerne lassen, Honig dazu nehmen mit Eier beimischen Pfeffer Nüsse Teig machen und Nüsse zu backen.

Kofroth Torte.

Treibe 12 Lth Butter flaumig ab 12 Lth Limonischalle 1/2 ℔ Hydrazz, Zimmetstoffen Wandl Löffelweis verreiben, 8 ganze Eier 1 Dotter 4 Lth Mehl mischen, langsam backen.

Marillen Koch.

Gib 12 Lth Zuker 12 Marillen Halfen in einen Mörsling reiben es gib dazu 12 Dotter 6 Löffel Mehl 6 Löffe Milch reiben es sehr flaumig ab, gib dazu den Schnee von den Eiern, schmire einen Model dazu gib es in Brunst und Kohr.

Schmalz Kraperl.

Treibe 8 Lth Butter 8 Lth Schweinschmalz recht gut ab, gib 8 Lth Zuker 3 Dotter verreiben, 20 Lth Mehl, mache Knödel oben ein Trinkel mit Eiklar bestreichen lichtbraun backen dann gib Einschottenzucker darauf.

Gugelhupf. gut.

1/2 Butter abtreiben, 12 Dotter 1 ganz Salz 4 Loth Gewürz 8 Lth Zuker 1 Seidl Milch Rosinen

Bekrüken.

12 Lth Zuker wird mit 12 Dötter eine halbe Stunde gerührt, dan 16 Lth fein der Schale grob geschnitten Mandel 4 Lth Citronat Lemonschalen Zimt Gewürz 8 Lth Cokolade von 8 Eier dan Schnee darauf man es in den beschnitten Model gibt und langsam bäkt. Gefrogt wird es mit Chokolade Glasur überzogen, mit Mandel oder Pignolin gespikt.

Gewürz Torte.

1 ℔ geschellte geingeschnitten Mandel dan 3/4 ℔ Zuker von einer Limoni die Schale auch den Saft 4 Lth feingeschnitten Citronat ein Handvoll Pistazien Zimt Nelken Muskatnuß dieses kommt alles zusammen in den Weicking dan schlägt man von 10 Eier den Schnee Schnee rührt es nach und nach die 12 Dötter dieses alles darf nur 3/4 Stunden gerührt werden und 1 1/2 Stunde langsam gebaken dan mit Eis überzogen, oder gezükert.

Reis Torte.

Schlage 8 Eier in einer Wirbling und reihe es eine Weile. Dann gieb 10 Lth Butter darein 8 Lth feingeschnittenen Mandel und 8 Lth Reis reihe das bis es dick wird. Dann gieb es in 2 Blech. und back es schön lichtbraun. Fülle es mit Vanille Creme und überziehe es mit Eis und ziere es mit abgeschnittenen Mandeln oder bitten Kräs.

Schokolade Torte mit Creme

Man macht die Torte von 4 Lth. Butter, 6 Dotter 8 Lth. Schokolade, 8 Lth. Zucker, Schnee von 6 Eier und 8 Lth Mehl streicht sie aufgeschnitten in 3 Blätter. —

Die Kost man 8 Lth. Zucker, 6 Lth. Schokolade mit ½ Tasse Wasser dicklich ein, setzt viel Sahnen dabei und gibt 3 Dotter dazu, und wenn es kalt ist, schlägt es Schnee von ein Viertel Schlagobers. Die Creme streicht man zwischen die Blätter und über die Torte und zieht sie oben mit derselben

Küch Forte

25 Pk Zucker werden mit 6 Lotter ½ Stunde gu-
rüst, dann nimmt man 6 Blat Schaum mit
25 Pk feine Käse und 2 Eßlöffel mit Rahm
besäuchte Semmelbröseln vermischt Glasur
überziehen

45

47

48

Nachfindenes Backwerk.

Pond Teig.

Nim 17 Lk. Butter in einem Weidling, treibe sie nachstehend ab, 5 Eierdotter und 17 Lk. Zucker gut verrühret etwas Varinate dazu, gieb von 5 Eier den Schaum, 16 Lk. feines Mehl hinzu, gieb die Hälfte des Teigs auf ein Blech, und reibe darüber die andere Hälfte ~~[illegible]~~ in Zeltel fein geriebenen Schokolade, gieb es auch auf ein Blech und backe es langsam. Wenn es gebacken ist kann man es füllen und mit Chocolade überziehen, oder auch ungefüllt in beliebige Stücke schneiden.

Liebeck Geglöcht.

Gieb 17 Lk. feine gesiebte Zucker in einen Weidling 10 Eierdotter dazu und rühre es eine ganze Stunde, schlage die Eier von 10 Eier zu Schaum, rühre es langsam durcheinander, 16 Lk. Mehl, dann etwas Lauerwischelle, schneide eine Rosenel mit Butter, bestreue es mit Mehl, gieb den Teig darein und backe es langsam. Hernach schneide den obern Theil heraus, reibe die Schale heraus, zerhacke es fein, mache einen dicken Schatte, zerschneide verzuckerte Orangenschalen darunter. Füllte den Geglöcht zu, rühre mit Schatte, den eine Lage Schwarzbrod so dick es will, streue den Rest darauf, bestreiche ihn mit Eingekochtem, ziere ihn geschälten Kirschen und

Mandeln, Zucker, und gibt ihn kalt zur Tafel.

Küchlein.

56 Pf.

Gibt 8 Personen. Man nimmt einen Weidling, eine beiläufig 3/10 Liter Milch, 4 ganze Eier, 9 Pf. Rindschmalz, 3 Pf. in kaltem Milchaufgelöste Kartoffelgarne, gibt etwas Zucker und Salz dazu, und schlägt den Teig gut ab, ~~[illegible]~~ und läßt ihn gehen. Nehmen dann den Teig auf ein Brett, macht den Küchlein daraus, füllt sie entweder mit Kirschen, Marmelade, Konfitüre oder Mehl. Legt dann ein Stück Butter in eine Reine, macht die Stücke ein und legt sie schön gebacken, bis sie langsam gehen und backt sie schön langsam aus, dann läßt sie gut auskühlen.

Gelatine oder Wassermarkt.

Macht einen guten Gemeinig, schlägt ihn so lange bis er sich von Löffel löst, füllt ihn gut zu, und stellt ihn kaltes zum gehen. Nimmt indessen Mehl, wo Ihr ihn hier und hat, gibt klingestoßenen Kandiszuckerhalbe, ein Stück Rindschmalz, und gesiebten Zucker, ein wenig siedende Milch, und rührt es gut ab. Nachdem nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, walkt ihn stark hinger, dick aus, und sticht dann mit einem kleinen Kranzstecher denselben aus, macht in der Mitte ein Grübchen und bäckt sie ein wenig

nebeinander, bestreiche es mit einem aufgeschlagenen Ei, und gib einen Kaffelöffel voll Mehlfülle überall darauf. Streue ein Blechmit Butter, lege die Schnitten darauf, bestreue sie mit klingeschnittenen Mandeln, lasse es gehen, und backe sie nicht zu gähe, und bestreue sie mit Zucker. Von den übrigen Teigmasse Stücke, dicke sie nebeinander, gib Eingeschlagenes darauf, mache es wieder zusammen, bestreiche es mit einem Ei, bestreue es mit klingeschnittenen Mandeln, streue ein Blech mit Butter, und backe die Wegschnitten schön langsam aus, und bestreue es gut mit Zucker.

Reich Kuchen.

Nimm 2/10 Liter Milch in ein Kindl, und lasse es kochen, hernach gib eben so viel Mehl hinein, und rühre es gut ab, darnach rühre es in einem Weidling bis es auskühlt ist, schlage dann 3 ganze Eier und 3 Dotter hinein, und rühre es so lange bis es schmalzt, schmalzt und fülle es in die Speise, tue dann Rosinen in Schnaps, und streue es Eingeschlagenes in das heiße Schmalz, backe es in der Pfanne, bis sie gut sind, bestreue es mit Zucker, und gib es mit Kibitzelsaft zur Tafel.

Eier Bogen.

Gib 14 Lk. gesiebten Zucker in einen Weidling, von 6 Eier den Schaum, reibe es, bis es fast dick ist, dann nimm 7 Lk. Mehl dazu, schneide ein Blechgut mit Mehl, und streiche es gleich dick darauf, backe es kühl, schneide Bogen, und gieb es heiß auf das Bogenblech.

Bischof Brod.

Gib 14 Lk. gesiebten Zucker in einen Weidling, dann 5 Eier dritter, und reibe es gut ¼ Stunde, schlage gleich ab, gieb klingeschnittene Lemonschalle dazu, von 5 Eier den Schaum, 10 Lk. Mehl, eine Handvoll feine Zimmet, den grobgeschnittenen Mandeln, schneide die Form mit Butter, bestreue es mit Mehl, gieb den Teig hinein, aber nicht zu voll, und backe es langsam.

Nüß Mangeln.

Nimm 14 Lk. gesiebten Zucker, reibe ein Stück, 14 Lk. Nüßkerne oder Mandeln, von einem Ei die geschlagene Klar, mache es mit der Hand fest zusammen, und drücke den Teig auf Oblatpapier, schneide das überflüssige weg, lege sie auf ein Blech, bestreue es mit Lemonsaft, und backe es nicht zu gäh

Spanische Eier.

Schlage von 6 Eier die Klar zu festem Schaum, nehme zu 21 Dk. gesiebten Zucker, fein geschnittene Citronenschalen, und 6 Dk. feinen Mehl dazu, und schlage eine Form gut ab, bestreiche eine Papier mit Mehl, lege es auch ein Blech, mache Eier große Häufchen darauf, und backe es schön kisch auf.

Spanische Winde.

Man nimmt Eier schwere Zucker, die Klar zu Schaum, den Zucker nach und nach hin gestreut, und die Klar schön fest geschlagen sein, mischt den Zucker darein, streue ein Papier mit Mehl lege es auf ein Blech, fülle den Teig in die Spritze, und spritze es auf das Papier, bestäube es mit feinem Zucker, und backe es schön kisch.

Mandel Bögen.

Schälle 21 Dk. Mandeln, die eine hälfte werden gestoßen, die andern geschnitten. Gieb 21 Dk. gesiebten Zucker in ein Schüssell, Citronensaft und zwei Eierklar dazu, rühre es bis es dick wird und gieb die Mandeln darein. Schmire den Boden mit Butter, lege ein Blatt Papier darauf, schneide Streifchen von Oblaten, streiche den Teig gleich dick darauf, giesse es mit Citronensaft, lege es auf die Bögen, und backe es schön braun.

Mandel Rosenzel.

Nehme 14 Lk. geschälte Mandeln recht fein, 2 Eierklar werden aufgeklopft, die Mandeln damit angefeuchtet, dann 28 Lk. gesiebten Zucker darunter gemischt, durch die Spritze auf ein mit Mehl bestreutes Papier, und dann auf das Blech gelegt, in die schon aufgekühlte Röhre backen.

Süßen Mürbeteig.

Treibe 28 Lk. Schmalz schaumig ab, 28 Lk. gesiebten Zucker dazu, dann 8 Dotter und 4 ganze Eier gut gerührt, etwas Lemonischalle, und 28 Lk. feines Mehl, streiche den Teig auf ein Blech und backe ab kühl. Hernach streiche Himbeermarmelade darauf, lege ein Gitterwerk zusammen, und schneide ab nach Belieben.

Feines Küchel.

Man nimmt in ein Weidling 28 Lk. feines Mehl 2 Lk. aufgelöste Hefen, lauwarmes Obers soviel als nöthig ist, 10 Lk. zerlassene Butter, ein wenig Zucker, salzen ab, dann wird der Teig gut abgeschlagen, mache kleine Laibel daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und lasse sie gut gehen, bestreiche sie dann mit einem abgeschlagenen Eier bestreichen mit gesiebten Kümmel, backe sie schön und bestreue sie mit etwas Zucker. Und gieb es als Gebäck zum Thee.

Ihm-Ringeln.

Man 2/10 L. Milch, gieb 7 Lk. Zucker und 7 Lk. Butter dazu, und laß das kochen! nachher gieb 14 Lk Mehl darein und arbeite es gut ab. Wenn der Teig nun beisammen ist, so reibe 3 Dotter und 2 ganze Eier dazu, bestreue ein Wirkbrett mit Mehl, und Zucker, lege den Teig darauf, mache Ringeln daraus, lege es auf ein bestrichenes Blech, bestreiche es mit abgeschlagenen Eier und backe sie schön gelb.

Torttetten.

Treibe 28 Lk. frische Butter erst schaumig ab, gieb 5 Dotter, 14 Lk. gesiebte geschälte bittere Mandeln 14 Lk. gesiebter Zucker, etwas Lemonienschale, und 28 Lk. feines Mehl dazu, mache den Teig gut zusammen, stich Torttetten aus, fülle sie mit Eingesottenem, backe es schön hell und bestreue es mit Zucker. Man muß es aber an einer sehr kühlen Ort machen, oder den Teig eine Weile auf das Eis legen.

Zucker Waffeln.

Gieb in einen Weidling 14 Lk. Mehl 7 Lk. Schmalz, bröckle es ab, dann gieb 10 Lk. Zucker, ein ganzes Ei, 3 Löffel Rahm, dazu, reibe es erst gut zusammen, schneide das Eiweiß mit Schmalz, backe es auf der warmen Platte, wickle sie zusammen, wie die

Hellerfigen und bestreue es mit Zucker. Die Hellerfigen kommen wie dieselben Zeigen.

Mandel Kraffeln mit Citronat.

Nimm von drei Eier klar drei Schaum, 14 Lk. gesiebten Zucker, und reibe es eine Weile; dann gib 7 Lk. geschälte geriebene Mandeln, 3 Lk. Kirschen, 4 Lk. Citronat, alles in Stiften geschnitten, mache kleine Kraffeln auf Oblaten und backe sie schön semelgelb.

Citronat Kraffeln.

Reibe 14 Lk. gesiebten Zucker, mit dem Saft von einer halben Citrone und einer Eier klar eine Weile lang, gib 14 Lk. feingeschnittenen Citronat dazu, mache auf Oblaten kleine Kraffeln und lasse sie auf einem warmen Ort langsam trocknen.

Butter Ringeln.

Treibe 11 Lk. Butter schaumig ab, gib 6 Stück ganz durchgesiebte Eier dabei, 11 Lk. gesiebten Zucker, 11 Lk. feinst M. fl. Zimt, Honig, Nelken, und Anis schale dazu. Mache kleine Ringeln, bestreiche sie mit einer abgeschlagenen Eier, bestreue sie dann mit grobem Zucker, und backe sie schön langsam.

Mürbe Brezeln.

Nimm 11 Lk. M. fl, 5 Lk. Zucker auf ein Brett, stoße 3 ganze Eier dabei mit 7 Lk. ~~[illegible]~~ Butter, gib alles auf das Brett, Anis und einen reifen Eier.

Butter, nach dem Trieb gut rühren, nach Belieben Zucker, gibt es auch ein Blech, bestreicht es mit einer aufgeschlagenen Eier, und bakt es langsam schön gelb.

Mandeln Torte.

Reibe 7 Lk. Zucker auf einer Sauerrübe ab, das ist schneien, dann gibt 7 Lk. fein gestoßene mit Sauerrübe fein beschnittene Mandeln darein, das Backpulver bekommt ein Blättchen Brot, und arbeitet es gut ab, dann walkt man den Teig 2 Messerrücken dick aus, nach Belieben darauf, legt es auf ein mit Wachspapier belegtes Blech, bestreicht es mit Eierklar, legt einen Mandelkern darauf und bakt es schön gelb.

Wiener Torte.

Gibt 11 Lk. gesiebten Zucker in einen Weidling, dann 2 Eierdotter und ein ganzes Ei, rühren es, bis es dick ist, dann gibt 11 Lk. kühlgeschlagene Butter dazu, rühren es wie feinen Teig, dann gibt 11 Lk. feines Mehl und Sauerrübenschalen dazu, streicht es auf ein Blech, backt es kühl, streicht Eingefrittes auf ein Blatt, legt das andere darauf, schneidet eine Torte und überzieht es mit Mandeln.

Schokolade Schnitten

Gibt 14 Lk. gesiebten Zucker in einen Weidling, 2 ganze Eier, 14 Lk. gestoßene Mandeln, etwas Vanille dazu, und rühren es bis es dick wird, dann gibt 14 Lk. geriebene Schokolade dazu. Schneide

Oblaten in Streifen, streiche den kalt Wasser-
weichen dick auf, backe es nicht zu heiß, und giesse es schön mit Eis.

Essen Krapfen.

Schneide 14 Lot Mandeln fein Schalen klein, und gieße es durch ein Sieb, gieb 14 Lot Zucker etwas Gewürz, Semmelschalen, den 2 ganze Eier und 3 Dotter dazu, und rühre es sehr dick, schneide ein Blatt mit Mark, mache Butter darauf aber länglich, daß es einen Krapfen gleichet und backe es kühl, den daß weiche den Teig, das übrige begieße mit weißen Eis.

Französer Krapfen.

Nimm 14 Lot geschälte Mandeln, 14 Lot Zucker reibe ihn auf einem Französer gut ab, gieb ihn samt den Mandeln in einen Mörser, stoße alles recht gut, gieb den Rest von den Französer, und den Schnee von 2 Eier dazu, mischelt gut durcheinander. Schneide Fingerlänge und Finger ~~breit~~ breite, streiche sie Oblaten, und streiche den kalt wasserweichen dick auf, und backe es auf der geschmierten Bratpfanne schön hergelbe.

Mürben Teig.

Nimm 56 Lot feinen Mehl auf ein Brett, reibe 28 Lot. Butter damit gut ab, und mache den Teig mit 4 Eier dotter, 4 Löffel guten Rahm, etwas Wein

oder guten Essig an, und wenn es bald ist willst.

Zimt Brezel.

Gibt auf ein Brett 14 Lk. Zucker, 11 Lk. Mehl, Gewürz, Zimt, Bennenschalle, und 2 Eier, mache den Teig zusammen, tische es und forme Brezel, und backe es schön braun.

Gebackene Mandeln.

Nimm 14 Lk. gesiebten Zucker, 2 Eier, 2 Butter, ein wenig Zimt von einer halben Bennie die Schalle, und 28 Lk. feines Mehl, mache den Teig gut zusammen, walke ihn klein finger dick aus, und stich sie mit dem Mandelmacher aus, backe sie gelb aus Schmalz heraus, und gebe sie warm zur Tafel.

Ihre Brod.

Nimm 2 ganze Eier, 4 Butter, 14 Lk. Zucker, reibe es ½ Wecke, 18 Lk. Mehl, 3 Lk. Weinbeel, und 3 Lk. Zibeben und lasse es langsam backen.

Schwere Kuchen.

Nimm 28 Lk. Mehl, 7 Lk. Zucker, 7 Lk. gestoßene Mandel 10 Lk. Butter, 4 Eierdotter, und mache den Teig mit Wein an, knete ihn, walke ihn dünn aus, und schneide 4 eckige Stückchen, welche mit Hagel auf dem Blech gebunden und ihr letzten Schmalz schön gelb ausgebacken werden.

Weißer Teigen.

Gib in einen Weidling 14 Lk. Zucker, 2 ganze Eier und einen Dotter, eine kleine halbe Muscate, den gib zwei Eier schwer Mehl hinzu, und etwas Weinessig, streiche den Teig darauf und wenn er gut gebacken, schneide Fingerlange Weißen und lege sie schnell auf das Backblech.

Brisel Teig

Nimm auf ein Brett 28 Lk. Mehl, 28 Lk. Butter und 14 Lk. feinen Zucker, knete es mit den Händen recht gut ab, dann gib Bisamnüsse, einen Eierdotter, den die Hälfte von der Eiweiß dazu, mache den Teig gut zusammen, und formire was du willst.

Nürnberger Mangeln.

Nimm 14 Lk. Mandeln, geschälte sie fein, die Schale fein, und gib 14 Lk. gesiebten Zucker hinzu, eine 3 Eierklar ½ Kaffeelöffel voll feine geschnittene Nelken, ½ Kaffeelöffel voll Zimt, mange alles in einem Weidling gut ab, streiche sie auf Oblaten, schneide sie Fingerlange und Fingerbreite streifen und backe es kühl. Man kann es auf dem Backblech backen, und nach belieben bestreuen.

Gelbe Eiggen mit Mandeln

Treibe 7 Lk. Butter recht schaumig ab, 7 Lk. feingeschnittene Mandeln dazu, den 2 ganze Eier, 4 kleine Sand voll Mehl, und so viel Zucker als es süß genug ist.

Lass das Eigelb Eier heißwerden, schneide mit Messer wischend schneide ab, und backe sie schnell.

Abgetriebener Eierkuchen.

Treibe 28 Lk. Butter schaumig ab, schlage nacheinander 5 ganze Eier und 5 Dotter darein, rühre alles gut ab, gieße eine Schaufel ¼ Liter ℔ lauwarme Milch dazu, 2 Lk. Hefe dazu, gieb 42 Lk. feinst Mehl hinein, schneide einen Wedel, mit Butter, bestreiche mit Pinsel gieb den Teig hinein, lasse ihn gehen und backe ihn langsam.

Feiner Kuchen.

Nimm 28 Lk. Butter, 42 Lk. Mehl auf eine Bank, schneide Butter unter das Mehl, dazu gib 2 Dotter und 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Rahm, 2 Eßlöffel Wein, 1 guten Eßlöffel ~~Wh~~ Hefe, mache den Teig gehen, und lasse ihn rasten, walke ihn aus, und lasse ihn wieder rasten, dann mache die Stücke. Nehme dazu 14 Lk. feine gesiebte Mandeln, 14 Lk. Zucker, 4 Eiweiße, von 4 Eiern den Schaum, gut rühren, 7 Lk. Weinbeere, 7 Lk. Rosinen gut stellen, lasse ihn gehen bestreiche ihn mit abgeschlagenen Eier und backe ihn schön.

Ein anderer feiner Kuchen.

14 Lk. Butter mit 1 ganzen Ei und 6 Dotter recht schaumig reiben, dann 6 Eßlöffel voll Obst, 3 Eßlöffel voll Rahm, Zucker, und soviel Mehl darein gerieben daß ein geschmeidiger Teig wird, derselbe wird dann auf einer mit Mehl bestreuten Nudelbank, klein fingerdick ausgewellt, mit Eingeschlagenem oder einer Mandelfüllung

bestreichen, den aufgerollten mit Butter gefüllten
Kuchen legt, mit Ei bestreichen, mit Zucker bestreut
und mit einer warmen Röhre gehen stellt.
Nachdem der Kuchen die Hälfte aufgegangen ist,
wieder in der Röhre langsam gebacken und wenn
er aufgekühlt, in zweifinger breite Streifen geschnit-
ten und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Feine Rißchen

Nimm in ein Weckling 3 Handvoll Mehl, 2 Löffelvoll
feiner Kartoffeln, 3 ganze Eier und 3 Dotter, ein wenig
Salz, mache den Teig mit einem Schoppen ¼ Liter Milch
an, schlage ein Klar ab, und laß ihn ein wenig gehen,
dann nehme 28 Lot feine Butter, gib den Teig auf ein
Brett, walke ihn auf, lege die Butter darauf und schlage
den Teig darüber, walke ihn gut ab, daß alles gut
durcheinander kommt, walke ihn Messerrücken dick
auf, schneide 3 eckige Stücken daraus, gib Eingemachtes
oder Weinbeere, oder klein Rosinen darauf, rolle sie
zusammen, legen auf ein Blech, bestreiche sie mit abge-
schlagenem Ei, bestreue mit Zucker, laß gehen
und backe sie in Rohr.

Butter Brezeln.

Treibe 10 Lot Butter, 7 Lot Zucker und 14 Lot Mehl gut
durcheinander, gib einen Eidotter, Cognac, Salz
und Schale dazu, mache den Teig schnell zusammen,
mache kurz auf, unter die Hälfte des Teigs ein Zoll

Schokolade fein geriebenen Zucker, feinen Kaneel oder Vanille dazu, bestreiche alles mit einem ~~Ei~~ abgeschlagenen Ei, und bestreue es mit geschnittenen Mandeln zu, und backe es bei gelinder Hitze aus.

Schwarzbäckerei.

Nimm 3 Eier schwere Zucker, Butter und Mehl, treibe den Butter schaumig ab, gib sodann 1 Ei und ein wenig ~~[illegible]~~ Zucker nach und nach dazu, und wenn es so bis dahin ist, gib ein wenig Semmelmehl dazu, und den Rest Mehl, streiche den Teig dann auf ein ~~[illegible]~~ Blech fest hin, und backe es schön gelb, wenn es gebacken ist, so schneide es in zwei Theile, bestreiche den einen Theil mit Himbeermus, den andern Theil darauf schneide sie in Schnitten und 2 Finger breite Streifen ~~[illegible]~~ und lege sie in Rosenform.

Mandel Stängel.

Man nimmt 14 Lth. Zucker, 2 Eiweiß, und ein wenig Semmelmehl, in einem Weidling, wie es solange bis es dick wird, schlägt, und schneidet 14 Lth. Mandeln, streue sie in Rose, und schneidet sie klein, und gibt es dann Man muß es mit Kar[illegible] ein Zettel Schokolade dazu geben. Rühre mit einem Kochlöffel, und streiche den Teig darauf auf ein Blech, und backe es schön hell. Manche bestreichen es mit Weinzucker Glasur.

Vol. Kirsch

Mandel Seife.

32 Dk Butter werden mit 32 Dk. Lauge geschlagen, abgestrichen 20 Chin. Bitter mandel, nach und nach hinein, den 32 Dk. Rabgeschälte geriebene Mandel, 6 abgeschälte in Milch gewichte feste gedrückte Mandeln, und wenn die 20 Chin. klar den Schaum, gieß ihn in eine ~~Kast~~ 1 Pfund ihn durch. Übrigens ihn mit Chinesischer Seife weiter verfährt.

Venetian Seife.

14 Dk. Butter und 3 Seifl Wasser werden ½ Pfund gerieben, etwas Gewürz z. B. Zitronenschalen Mandelkern mischen. Übrigens den die Venetianer der feinsten Seife.

Indianer Kerzen.

20 Chin. Bitter werden mit 25 Dk Butter in Bisch gerieben, schlage von der ganzen Klar den steifen Schaum gieß die andere Masse hinein und gebe ihr 35 Dk Mehl mischen und fertig ist der Teig.

Rosen Mandeln.

Mehl einen Butterteig von 1 Kl. 12 Dk Mehl 1 Kl. 12 Dk Butter 8 Bitter von einem Lauwarmen Wasser gieb den Teig auf Eis und mach

unter dessen die Eier, nachdem sie
16 Lot Zucker und 16 Lot Butter schaumig
ab 8 Dotter einzeln nach dem andern von
½ Lauwarm die Schale mit dieser Mischung
¼ Liter Kaffee und 16 Lot Mehl beigemischt
mischen. Man kann den Teig 2 Messer-
rücken dick auf eine 4-eckige Blechform
darauf bestreichen alle 4 Ecken mit aufge-
schlagenem Ei gibt einen ½ Löffel
voll Hefe und die beiden Rosinen
darauf bitte alle 4 Ecken ein, streue
kleine Stücken mit Butter gibt sie hinein
bestreiche sie mit aufgeschlagenem Ei
und backe sie schön gelb.

Cokolat Übergüß.

56 Lot Zucker werden mit 14 Lot gesto-
ßenen Cacao und ¼ Liter Milch gleich
lange gekocht, und dann gerührt bis es Milch ist.

Kaffee Torte

14 Lot Zucker 8 Dotter 4 Löffel voll Hefe
sechs starker Kaffee, wird nun dick so
lange gerührt bis es dick wird, dann gibt
ebenso Eiweiß weg, gibt 35 Lot Butter
hinein, und rühre es so lange bis es dick
ist. Diese Masse ist für zwei Torten.

Glasur.

Lasse 1 Kl. Zucker mit ½ Liter Wasser so lange bis der Zucker ganz weich auf einem Gabel gibt und darauf bleibt fliegt, gieb ihr auf einem abgeschliffenen Stein und reibe es so lange bis es ganz fest ist. Wo dieses kann man ihr mit Mandel Milch oder Fruchtsaft.

Cylinder.

28 Dk. Zucker 2 Dk Mehl 18 Dk. abgeschälte geriebene 5 Eier klar gestoßene Mandel werden gut durcheinander gerührt dann noch von 1 Eier die Eier, die Oblaten zusammenstreichen die Masse 2 Messerrücken dick aufbacken ½ Stunde, streiche es dann einen oder bestreiche es mit Marmelade legen es aufeinander, bestreiche den ganzen Theil wieder mit Marmelade und streue zuletzt viel abgeschälte geriebene Mandel darauf wenig Schnee und auf dieses bleiben.

Kekse.

Schlage von 6 Eier den Schnee gieb 11 Dk. Zucker 6 Löffel und 11 Dk Mehl dazu. Fülle es mit was du willst

Weiße Schiebe.

28 Lk Butter und 5 grüne Eier werden
zu Schaum so lange gerührt bis das Lk
ist, dann 4 Eiweiß und nicht mehr
bis das Lk ist dann kommen 28 Lk Mehl
hinein dann ist eine Tasse Milch
und zuletzt eine Tasse Wein
Schiebe backen und dann
backen.

Bilkuchen.

56 Lk Butter und 10 Eier werden gut
verrührt von 15 Eier dem Schaum und
35 Lk Mehl beides beiseite rühren.

Zweifarbige Bodine.

42 Lk. Butter werden mit 42 Lk Butter sehr
schaumig abgerieben dann 3 Eigelb hälfte in
Milch gerührte Vanille 42 Lk Eigelb hälfte
geriebene Mandeln und von 21 Eier
dem Schaum beiseite rühren. Hälfte
die Masse in 2 Teile dann einen Teil
gibt Lokolat dann so viel du willst. Hinein
einen Teil Butter sie ihnen mit Butter
und gibt den dunklen Teil unten und
das hellere gib keinen Kuchen in den Ofen

Gebäckes.

32 Lk. Butter werden schaumig abgetrieben
4 Bitter und 4 ganze Eier darein 8 Lk
Zucker mit Butter abgerieben und mit Mehl
aufgegossen und 1 K 20 Lk Mehl.

Feiner Kuchen.

14 Lk Butter werden schaumig abgetrieben
7 Bitter eines nach dem andern Zucker auf
bleiben etwas fein geschnittene Lorbeer
schalen und ein wenig Mehl
dann 10 Stück abgeschälte in Milch gesottene
Bunte 12 Lk. Zucker, und zuletzt das Schwarz
weiß darein rühren. Man kann einen
Butterteig machen ist auch ~~[illegible]~~ Theile
ihn in zwei Theile, legt einen Theil
in eine Form gibt die Masse darein
dann den zweiten Theil darauf mit aufge-
schlagenen Eier bestreichen und schon
gelb backen.

Mehrere Küchen

24 Lk Butter 8 Lk Zucker ½ Lorbeerschalen
3 Eier Bitter 32 Lk. Mehl, alles auf ein
Brett abmachen, und eine Gebrauch
lassen, den kleinen Kuchen machen
und oben mit den Fingern eindrücken
dann backen und mit Eier schön gelb

backen, und dem Eingeschlagenen ab-
reiben.

Eis Kaffee

Eine 3 Pfund. 10 Lot Zucker 5 Litter
½ L. Wasser werden gemischt, dann wer-
5 Lot Kaffee mit ⅜ L. Wasser aufgegossen
der Kaffee wird dann mit der kalten
Masse am Feuer unter stärkerem gerührt
bis alles heiß ist aber kochen darf es nicht
Alle ihr weg und wenn es wieder kühl
ist gießt ihr auf Eis

Mandelbäckerei

11 Lot Mandeln mit 8 Eiweiß gestoßen
42 Zucker und 3 Lot Mehl alles gut abreiben
ihr einen Papierstück einfüllen und
auf ein Papier 3 Löffel aufspritzen
dabei ein ein Kleinblatt aufstreichen
ein jedes Blatt ½ Mandel darauf legen
und ihr kleinen rüh backen, wenn sie
abkühlen und auf einander legen.

Rosenier Kuch.

14 Loth Butter 14 Loth Butter werden schaumig
abgerieben 24 Eiweiß 6 Eigelb 4 Eier schaumig
und mit Milch beschlagen 1½ Pfd Rosenier
gehäufte 4 Pfund Zucker Schale und etwas
Zitrone, dann gießt alles mit Butter

ausgeschnitte Formen und backt es

Maccaroni Küchlein

Die Maccaroni werden in gezuckerter Milch gekocht wenn sie weich sind lasse sie auskühlen treibe indessen Butter und Schmalz ab dann gieb Zucker darein Zimmt eine Schale etwas Salz und den Eidotter, dann kommen die ausgekühlten Nudeln und dann der Schnee schmiere eine Form mit Butter gieb alles darein und backe es.

Mandel Bögen

7 Eier den Schnee gieb 28 Lth Zucker und 28 Lth geschnittene feine geschälte Mandeln dazu etwas Zimt dabei rührt man es am Feuer so lange gerührt bis es dick ist. dann auf die Oblaten gestrichen.

Chokolat auflauf.

Treibe Butter schaumig ab gieb Zucker hinein den Eidotter einen nach dem andern den Chokolat dann Bröseln und zuletzt den Schnee, alles nach belieben

Griesschmarren

Gieb auf 1 Liter Milch ½ K Gries, lasse den Gries in die kochende Milch einrühren salzen, mache Butter heiß gieb den Gries hinein und lasse ihn im Rohr ausdünsten.

Mürbekuchen.

Treibe 25 Loth Butter schaumig ab, gib 25 Loth Zucker dazu, 25 Eier dabei einzeln nach einander, feuchte Brösel mit Milch und gib Backpulver und den der Schale. Und backe als eine Torte.

Käsekuchen.

21 Loth Butter werden mit Zucker schaumig abgetrieben, 12 abgeriebene bittere Mandeln, 10 Eier, 1 Bitter Sahne, 1 geschälte Mandel Rosinen, Korinthen, Citronenschale und zuletzt den Schnee, gib in eine mit Butter bestrichene mit Brösel ausgestreute Form die Hälfte hinein, den übrigen geschnittenen Käsekuchen und die zweite Masse und backe.

Linzer Torte.

Treibe Butter schaumig ab, gib Zucker dazu, Eier, Butter, ein abgeriebene und Zimmetbrösel mit Mandelgewürz, einen Eier und ein bittere Brösel und zuletzt den Schnee hinein, gib alles in eine mit Butter ausgestreute Form und backe, wenn gebacken ist, gib Zucker darauf und lasse nur noch ein bischen in Form.

Windbäckerei.

56 lb Zucker wird mit ¼ Liter Wasser so lange gekocht bis, wenn man den Zucker auf einen Teller nimmt und bläst dann bis er fliegt, Schaum in der Form von 5 Eier klar, gießt den Zucker langsam unter fortwährendem rühren mit der Schaumkelle hinein, den man bis er kalt ist, fühlt ob ihm eine Pfefferküste und den Finger aufsetzen mit Mehl bestreut, formt Stücke.

Französische Schiffchen.

Schneide Semmeln länglich, gieb die Hälfte davon ihr eine mit Butter aufgeschlagene Sauce, den Rosinen und den die zweite Hälfte, koche rothen Wein, gieb Zucker und Zimt dazu, laß ihn eine Viertelstunde aufkochen, und gieß ihn darüber, gieb etwas Butter darauf und backe in Ofen so fertig ist, gieb Zucker, Wein, Mandeln darauf und stelle ihn noch ein bischen in den Ofen.

Lettenkuchen.

6 Lot Butter wird schaumig abgetrieben 6 Eier eins nach dem andern von ½ Stunde in die Schale von 6 Eier der Schaum und

6 Loth Mehl bereitet einerlei Teig, in 3 Teile
teilen, den 1. Teil mit Eiweiß und den 2. mit
Milch und Fett und den 3. Teil bleibt gelb
Teig ab und backen einander auf ein Blech
und backen es gebacken ist aber nicht
zu viel daß es nicht brüchig, streiche Marmelade
darauf und reichen zu Tisch.

Hühner.

60 Dkl Mehl 12 Dkl geriebene Butter 6 Eier dotter
etwas Butter und Salz und 6 Dkl ihr Milch
gesiebte Grütze und Milch so viel als nötig
ist, gebe den Teig gut ab und formen Hühner
daraus lasse selbe gehen und backe sie in
Schmalz.

Mandelkuchen.

Man nimmt 6 Loth Butter 12 Loth Mehl
12 Loth Zucker 5 Eierdotter etwas Zitronen
Schale. Das weichgemachte Mehl zu
formen mit Mandelbrot mit der Masse
verarbeiten, den Mandelkuchen auf
walzen und formen, mit Eier bestreichen
½ Mandel mit darauf legen und
schön gelb backen.

Reis Kuchen.

½ Liter Milch wird gekocht und 16 Dkl Reis
darein gegeben und zuletzt lassen
den Mais

und zuletzt, den 9 Lth Butter abtreiben
5 Eier dazu 10 Lth Mandeln Zucker ½ Pfund
gerieben, den Kreis darein und den
5 Eier den Schaum ¾ Pfund backen.

Pah Mangelen.

28 Lth Mehl 14 Lth Butter 1 Butter 1 Lth Germ
6 Löffel Milch 2 Lth Zucker etwas Salz
alles auf ein Wellbrett machen
½ Pfund weiß Mangelen darauf
machen mit aufgeschlagener Eier be-
streichen Schaum Eier darauf streuen.

Gekelt Kreis.

In eine Mehl Milch wird 1 Viertel Kreis ein-
gekocht etwas Kreis darein den werden 6 Loth
Butter abgetrieben Zucker und 6 Eier dazu
darein und zuletzt ganz zuletzt den einen
geriebenen Gekelt darein den werden ausgekühlt
den Kreis und den Schaum von 6 Eier leicht
einrühren und 1 Pfund backen.

Rangfendeln.

56 Lth Mehl etwas Pah 2 ganze Eier 6 Butter et-
was Zucker mit 7 Lth Germ 2 Eiweiß 18 Lth ge-
lassene Butter Milch so viel als nöthig gut
schlagen und gehen lassen den zuletzt und
in Butter backen und darein mit
Butter ausgestrichen Form geben den

wieder gehen lassen dann backen wie sie
schon gelernt sind gebratene Milch dazu.

Lokalat Torte.

16 Dk. Semmeln werden blättrig geschnitten und
in Milch gweicht und gesiebt, dann werden 16 Dk.
Butter 16 Dk Zucker schaumig abgetrieben
16 Dk Lokalat Torte und 8 Eier dann die
Semmeln und zum 8 Blatt dann Schnee
eiweiß dann in eine mit Butter
geschmierte mit Zucker ausgestreute Form
geben 1½ Stunde ihn backen.

Amerikaner Kuch.

24 Semmeln werden abgeriebelt blättrig ge-
schnitten und in Milch gweicht dann werden
dann werden 8 Loth Butter abgetrieben 8 Eier
dann zugleich auch die Semmel Streu-
zucker nach belieben Lemoniscellen oder
Rosenwasser dann zum 8 Blatt dann
Schnee eiweiß gibt sie dann
in eine mit Butter ausgeschmierte mit
Mehl ausgestreute Form und backen 3/4
Stunden. Wenn kein Lemoniscellen ist Lem-
ionen Wein darauf geben und backen lassen

Glasur.

½ Pfd Zucker in ein Schälchen 3 Eßlöffel
voll Wasser und zum ½ Lemonen den Saft

durchgiessen und 4 Stunden stehen lassen
so angesetzen, nach 4 Stunden einen
Gerüst durch durchgiessen und durchgiessen.

Kuchel Chinesen.

4 Eier werden abgetrennt die geschlagenen
Eiweiß und Zucker dazu Eier und
in eine Kuchel wo sich feiner Butter befindet
und eine Form schön bis es gut ist.

Französische Kuchen.

8 Loth Butter und 8 Butter werden so lange
gerührt bis es dick ist, ein bisschen Mehl
und Lorbeer schalen dazu von 8 Stu-
den Eier 4 Loth Mehl die Hälfte von der
Mehl kommt in die Mitte die andere Hälfte
in der Pfanne durchgerührt, und
der andere Pfanne beiseite, schneide
2 Pfund mit Butter und gebe dann
backen als Loch kollwerden und hülle es
mit Marmelade, streue viel Zucker da-
rauf und backe ein glühendes Eisen
streuen schöne Kirschen.

Kehrstädel

Kalgeweichte blätterig geschnitten in Milch ge-
weicht Pfanne werden gestreut 12 Loth Butter
werden schön abgetrieben 5 Butter nach
und nach mit der Pfanne darein geben

½ Liter Rahm dazu 5 Eier, dann Pfeffer, Rosinen und Weinbeeren auf Pfannen. Man 1 Ei in Zucker zerrühren bis Butter darein, 1 Stunde unter einem warmen Topf stehen lassen. Wenn es schon ist Kaviar ist wird Rahm und 1 ganzes Ei abgeschlagen und beifügen. Gut Mandel.

25 Pfd Butter werden stammig abgetrieben 8 Eier, 2 Pfd Zucker, 1 Pfd Rahm von der Milch ist Pfeffer, 1 Ei ist Zucker zusammen.

Geröstet mit Überguß.

8 Loff Butter abtreiben 6 Eier 6 Pfeffer 16 Loff Mehl 1 Loffgrau 2 Löffel Obst Zucker. Backen abbrennen Rosinen. Der Überguß ist: 12 Loff auf einer Sauerrahmschalen abgetrieben Zucker 1 Ei Mehl darauf gießen. Kochen Butter Milch ist dazu 1 Ei 3 bis 4 Löffel Rosinen, den Geröstet Stangen und den Überguß darüber geben.

Rahm Torte Pfannen.

1 Pfd Obst ½ Pfd Mehl 4 Eier abgeschlagen braucht nicht lange zu backen, wenn Sud gebacken und dekel gibt man glasirte Rosen.

Schmur-Krapfen.

Nimm ½ ℔ Mehl und 4 Lth Butter, mische es mit dem Walker gut durcheinander, dann gieb 3 Dotter in wenig Rahm, einen Schalen etwas Saft und 3 Eßlöffel Wein dazu, mache den Teig an, schlage ihn ab, walze in mittelmäßiger Dicke aus, schneide Flakeln, binde sie über den Wall und bake es.

Rum Kuch.

Nimm auf 4½ Seidl Rahm 3 Löffel Mehl, wenig Butter, treibe dieses schön gut ab, 8 Dotter, der 8 Klar schlage langsam backen ein kleine Stunde.

Schneeballen.

Auf 1 ℔ Mehl nimm ½ ℔ Butter 4 Dotter 1 ganzes, einige Löffel Wein und Rahm etwas Zucker und bisschen Salz, mache den Teig an, alles zusammen knetten aus, walzen viereckig schneiden zusammen rollen und backen.

Chokolade. Kuch.

Treibe 6 Lt Butter ab, 6 Lt Chokolad. 6 Dotter davon den Schaum in Kuch und Rohr mit Vanile Crem schlagen.

Sehr guter Schmarn

Rühre 4 Eßlöffel Mehl mit Milch klar ab, gib ein bißchen Salz Zucker daß es süß genug ist 4 Dotter von der Klar den Schaum in einer Reindein Stück Butter geschlagen hinein thun schach ½ Stunde gebacken.

Süse Salami.

30 Dkg. geschälte geriebene Mandl ¼ Kl. Staub. zucker 1 Eßlöffel Mehl in einer Pfanne Hard heiß werden lassen, aber nur so viel daß es nicht gelb und der Zucker nicht flüssig wird dann es wieder aufkühlt ist gibt man eine Klar zu leichter Schaum geschlagen feinen Zimt Gewürzelker etwas geriebene Lugger 15 Dkg. länglich geschnittene Citronat 10 Dkg. geschälte Mandl beiläufig 15 a Alkermuskatt dazu, das ganze zu einer Teig auf dem Brett gemischt, werden 2 Würste mit 3 Centimeter dicken Pfe

gemacht mit Zimmer Gebäck Öl
übergossen und mit Rauchzucker
eingedreht, bevor man sie Blätter schneidet
2 bis 3 Tage liegen lassen.

Weiche Butter.

1 Butter 5 Lth Zucker gut und lang rühren ihr
Regierungsfähle backen.

Mehl Kuch.

Lasse ein ¼ Pfd Butter zerschleichen gib 10 Lth
Mehl darein Anis und Kümmel, gieße eine halbe
Milch darein und zerreibe es gut, wenn das
gekiselt ist, dann gib 2 ganze Eier und 8 Butter
einen Zucker und backe es in 8 Uhr
den Ofen den backen schön.

Kloster Kipfel.

Gib ¼ Pfd Butter mit ¼ Pfd Mehl auf das Brett
und knete es ab, dann lasse ¼ Pfd Oberl mit 2 Eigelb
ein Stück Zucker auflösen 2 Butter mit diesen
den Teig anmachen 3 mal ausrollen
und Kipfel daraus, sie mit Mandelmilch
bestreichen und dann mit Eier.

35 DK 28

Wendel Teig.

20 Lth Mehl 16 Lth Butter 6 Löffel Rahm 2 Butter
Salz bereitet den Butter unter das Mehl
macht eine Grube den Rahm und die Eier
hinein und macht ein Schnell, daß man

66

aber nicht lang gearbeitet. Ist er [illegible] aufgeht, den giebt man in eine [illegible] läßt ihn eine Stunde rasten, welche ihn [illegible] dick auf, und recht [illegible].

Citronenkoch.

Reibe 8 Lth Zucker an einer ~~Citrone~~ und stoße ihn sehr fein, gib ihn in einen Weidling 8 Dotter dazu und rühre es sehr glatt flaumig ab und dann den Schnee, schmiere Teller und gib es löffelweise darauf und backe es bei sehr kühler Hitze.

Schaum Koch

Gib 10 Lth Zucker in einen Weidling 10 Lth beliebige Marmelade schlage von 10 Eier den festen Schnee dazu und rühre es sehr fein ab richte es schön zierlich auf einer Schüssel backe es bei kühler Hitze und schnell zur Tafel

Wein Schato.

Nimm ½ Seitl Wein 1 Stück Zucker dazu und lasse es gut kochen sprudle 5 Dotter in einer Schüssel mit etwas Wein dazu gut ab gieß den kochenden Wein darauf und sprudle es am Feuer bis es dick wird, und gib ihn heiß zur Tafel.

Geriebene Mehlspeise.

Backe Geriebenes und schneide Mandeln dazu, schmeze eine Semmel mit Butter, gib eine Theil Mandeln dazu, beschütte sie mit geriebenen Eßkastanien und so fort bis alles eingebracht sind. Gemischte Obst. Eine dritte Butter und Semmelschalen gut ab, gieb es über die Mandeln und gieb es sehr heißt, wenn es zu Tisch kommt gieb einen Lauge dazu.

Rehe dalken.

Man nimmt 1 Pfd. gutes Rehe 2 Eier, dotter von 2 Eier den Schaum, treibe es gut ab den einen guten Eßlöffel Semmel 2/4 Lth schmelzt Mehlstaub Salz und Zucker lasse es gut gehen, und backe die dalken wie gewöhnlich.

Rigel Brod.

Schneide drei Rigel fein blättrich schichte es mit Milch an, treibe indessen 8 Lth Butter ab 6 Eier dotter Zucker, das es sich genug ist. und Gib den Schlag der Eier mische beides darunter gieb es in eine geschmierte Schüssel und backe es.

Mandeln Küchel.

Von 4 Eierklar 1 Schmeze feste Schaum 13 Lth Zucker darein, schmeze eine Stach mit Mandel spreize die Küchel darauf, und Zucker es 6 Stück.

Kartoffel Salat

Kartoffeln 4 Lth Butter oder 4 Butter 2 Pfund abgeriebene rohe Kartoffeln, 4 Lth fein geschnittene und gewiegte, 4 Lth fein geschnittene geschälte Mandeln etwas Citronensaft und 4 Lth Zucker und von 4 Eier das Eiweiß und die Dotter.

Mangold

14 Lth. geschälte Mandeln werden mit 4 Eier fein gestoßen 10 Lth Zucker 2 Lth Mehl und 4 Eier allen gut weichen. Und Mangold auf

Kniel Brod.

½ L. Milch mit 2 Lth Butter aufkochen lassen dann kochen 8 Lth. Kniel in ½ L Milch einlassen aufkochen dann gibt 2 Butter etwas Zucker dazu, schlage den ½ L Schlag obenauf gib alles dazu gut untereinander mischen die Form mit Öl ausschmieren die Masse darein und auf's Eis.

Mandeln Brod.

Mandeln 8 Butter mit 14 Lth Mandeln Zucker ½ Pfund gibt dann ½ Liter geschlagenes Blut und 2 Lth Zucker Gelatine dazu und gibt alles eine mit Öl ausgeschmierte Form und Lichtbrod Eis stehen, dann treibt man 4 dazu rasch Gedanken dass sie Bis nicht dieses Mandeln mit 10 Lth Zucker ½ Pfund und gibt alles auf die gi

Kel

Semmel Teig.

Man giebt 5 Eier in ein Schüssel gießt ein ¼ Stübchen kochende Milch oder Obst und schlägt es gut ab 1.5 Zucker und Semmelmehl gießt darein und schlägt es zu Teig bis dick ist. Schau aber daß es nicht zu weit kommt sonst aber sie so gießt man Milch dazu und schnell zur Tafel.

Butter Brod.

½ ℔ Zucker mit 6 Eier dicker werden ¼ Stunde gut abgetrieben, 1 ℔ feine geschnittene Zitronat, Zimt, Gewürz Saft und 10 Lff. Mehl gut vermengt, kommt auf ein Brett worauf ein Bischel gebreitet wird, mit Eiweiß bestreichen, mit geriebener Schokolat bestreuen, zieht es auf ein Blech und bringen backen, sobald es kalt ist, wird es in Stücken geschnitten mit Cocoos Eiß bestreichen, und so schön aufgeschichtet serwirt.

Sauerstoff Brod.

Gieb einen guten Kostlöffel voll Mehl in eine Wärtling, rühre es mit einem Teill Obst gut ab 12 Eier dicker einer nach der andern gut zusammen gieb 4 Lff Butter darein stelle es zum Feuer und rühre es bis es dick wird. Nimm es weg und laß

es auskühlen, laß es ein wenig stehen
nehme die Eier von einer ¼ ℔ Butter ein
Butterteig, walke ihn fingerdick aus ein
ein mittleres Backblech, und füll
es mit Butterteig aus. Gib 4 Lth Zucker von
10 Eierklar den Eiern unter das abgeriebene
Fleische es ihr das Blatt, stelle es auf ein Blech
und gib es in den Ofen und backe es bei
linder Hitze. Wenn es oben die rechte Farbe
hat lege ein Blatt Papier darauf bis es
gebacken ist, nimm den Reif heraus be-
streue es mit Zucker und gieße es zu Tafel

Lebi.

8 Lth Butter 7 Dotter schaumig rühren 8 Lth
Zucker 8 Lth geschälte Mandeln 1 in Milch
geweichte Semmel 2 Eier, alles angebrühte
Semmelbrösel gut zerrieben Zitronenschale
dazu Weine eine 2 Weine in den ganzen
Teil gibt 2 Tafeln Lebkuchen, den
von 7 Klar den Schnee zerschlagen und
leicht einrühren 1½ Stunde in Ofen.

Nuß und Haselnuß Stangen

für 14 Dtl geschälte geschnittene Haselnüsse
Nüsse gibt man abgeschnittene Zucker, Butter
und Mehl und macht es mit 2 Dotter
zu Teig und sticht Stangen aus.

Englische Torte.

12 Eiß Butter wird schaumig abgerieben, 6 Eiß Mehl hineingerührt, 1 9 Eiß feingestoßener Zucker dazugegeben und dabei ganz ½ Stunde rühren lassen, 12 Eiß Mehl 6 Eiß Rosinen und ganz 3 Eier das fest Rühren leicht einrührt, gibt es auf eine mit Butter bestrichene Form mit einem Rande. Kleine Finger dick auf. 6 Eiß. geschälte mit Zucker gemischte Mandel streue sie darauf und backe es hellbraun, schneide es wie eine viereckige Torte.

~~Weißhalbwerk.~~

~~Das weiße Weißhalbwerk wird aus Mehl, Butter und Eiern gemacht, hier ist das Rezept dazu.~~

Vergaß zu vorschreiben von Eiß Alice v. Gießen

Bäckerwerk.

9 Eiß. Mehl werden gesiebt und auf ein großes Brett mit 12 Eiß. Butter und einer Zuckerbrot in einem Sieb gemischt wie ein Mürbeteig und Teile in zwei Teile geteilt und mit Mandeln beiseite über schneide es in viereckige Stücke und backe es in einem warmen Ofen.

Köpfel Kuchen

21 Lt Mehl 15½ Lt Butter 6 Lt Zucker 1½ Dotter werden zu einem Teig verarbeitet ausgerollt, das Backblech damit belegt von dem übrigen Teig mehrere Streifen legen auf den Kuchen streichen, nun bestreicht man den Kuchen mit Milch und streut Mehlzwieback Köpfel in fingerdicken Schalen legt solche schön darauf bestreut sie mit Zucker und bäckt alsdann gelb. Die Kinder von Küchen muß man mit einem aufgeklopften Ei bestreichen

Rosinen Torte. 6 Dotter

6 Lt. Butter werden stündig abgetrieben 6 Lt. Zucker 8 Lt. geklopfte gesiebte Rosinen von 6 Eier Schnee beigemischen, eine Weile ihn drücken.

Lekkerli Torte.

Gieb ihr einen Messer ½ Lt Zucker und 2 Lt. geriebene Lekkerlinüsse alles durcheinander gieb dann einen Eierlöffel Zucker und Mehl zu einem Teig, walke ihn dann auf einem mit Butter bestrichenen Blech aus (ausdrücken dick) Lt Nüsse auf den Teig bake alsdann mit bedecktem Blech nicht zu hoch

Gekochte Kartoffeln.

14 ahn

Hier ¼ ℔ Kartoffeln sind gleichmäßig abzuschaben 14 ahn 7 ahn 4 Unzen Gekochtes 8 Lot Butter, 4 Lot feine gestoßene Muscatnuß 6 Eier dotter, das Weiße ½ Wasser gerührt, dann nicht 6 Löffel Sahne und 4 Lot Mehl beifügen, Weinsche ab gegossen dick auf ein Blech backen und kühl werden und kalt ist über gießen und mit warmer Eil und Schmeide ein sehr schöne giessen.

Gekochte Bohnen.

12 Lot. Abgezogene Bohnen werden blättrig geschnitten und in Milch gerührt dann gesotten, 12 Lot Butter werden gleichmäßig abgeschnitten, 12 Lot Butter 6 Dotter und 12 Lot Gekochtes darein gegeben, dann die Bohnen zu, hält den Schaum von 6 Eier, gibt eine Wurzel dazu.

Brieff Rigatt.

Man gibt ein einen Weißling ½ ℔ Mehl, in 1 Lot 9 Lungenen Milch gibt man 9 x Eier, und rührt den Teig hinein, und läßt es gehen, wie selbes gegangen ist, gibt man 6 Lot geschnittene Butter 2 gange Eier ½ ℔ Mehl 4 Lot Zucker etwas Salz, und Kardamom dazu, dann gibt man den Teig auf das Wallholz, gibt Rosinen darein und formt 12 Rigatt, legt sie hübsch mit Eier, und backt sie in Schmalz ½ Stunde.

Roth-Vogel

6 Lt. Butter werden schaumig abgerieben, dazu 2 ganze Eier und soviel Zucker, ein Lt. Gran in kaltem Wasser aufgelöst, 1½ Lt. Mehl darunter gegeben, dabei gesamtgewicht einer reichen Mandelteig, der gibt man auf das Mandelblatt und bäckt in gutem Rohrfeuer, und die Glasur wie Vogel Leim gehen, bestreicht man mit Eiweiß und bäckt in Lichtgelb.

Lichtkuchen.

Man bricht 2 Eier Ofen Butter mit 3 Lt. Zucker und 3 Eier Ofen Zucker ab und gibt Lemonigeist dazu Ofen der Blase und 2 Eier Ofen Mehl, backt sie in Tortenform und bezuckert mit Zuckerguß.

Franzosen Pfeffer.

14 Lt. Zucker mit Kanonengeruch reibt man mit 7 Eier, gibt dann die Eiweiß halbe Franzosen und 7 Lt. Mehl dazu, streicht auf die Tafel Papier und Ofen in halb gebackenen Pfeffer, fertig gebacken füllt man zu 2 und 2 zusammen mit Marmeladefüllung zusammen, und bezuckert mit Franzosen Glasur.

Mehrere Mehlspeisen.

6 Eier werden mit 10 Dkt. Zucker gerührt, dann von 6 Eier den Schaum mit 10 Dkt. Mandel fein geschnitten, und 4 Loth geriebene Schokolade hineingerührt. Hierauf wird mit Butter ausgestrichene Form 1 Std. in den Ofen. 6 Eier Schaum 10 Dkt. Zucker, 10 Dkt. Mandelmasse zu Schaum gerührt, und über den gebrochenen Teig hochaufgetürmt.

Herbikrem.

8 Lth. Mehl, 8 Lth. Butter, 6 Lth. Zucker und 8 Eier bilden Teigmischung, gibt man auf das Mandelbrett, und bearbeitet diese Masse mit den Walter so lange, bis der Teig sich ablöst, und recht schaumig. Dann formt man Röhrchen und backt sie hoch.

Mehrere Pfeffer.

15 Lth. Butter treiben zu Saft und Schaum
15 Lth. Zucker löffelweise hineinrühren 3 Eier und
2 ganze Eier 5 Lth. Rosinen 5 Lth. stiftig geschnitten.
Man nehme 5 Lth. Citronat bilden Zeigen
15 Lth. Mehl einrühren, auf ein mit Butter gestrichenes Blech, dann ein zwei Stück Streichen auf einer Mandel darauf streichen das andere darauf legen und die 4 Stk. streichen.

Milchbrot.

3 Pfd. Mehl, 6 Quart Milch, ein halbes Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, etwas Salz und 3 Eier.

Eilzeit Kuchen.

8 Eß. Zucker 5 Butter eine gute einhalbfache Tasse voll Sauerrahm dazu, 5 Eier Eßen und 6 Eß. Mehl hineinrühren.

Reiß Löffel.

Schlage von 2 Eier einen festen Schaum, gieb 8 Eß. Zucker und einen Eßlöffel feß. starken Reiß dazu, und rühre es bis es an der Schaumgabel hängen bleibt, mache den Ofen mit Kohl heißmäßig Blech Löffel, backe es feß. braun.

Feiner Mangel.

6 Eß. geschälte fein gestoßene Mandeln und 6 Eß. Zucker wird mit einer Eierklar zu einer Masse gestoßen, welche man ausrollt mit Oblatenmehl übergießt und in Mangel Manier den man einen warmen Ort trocknet.

Lauer Kuchen.

½ Pfd. geschälte Mandeln werden fein gestoßen dann wird ein fester Schaum von 2 Eier geschlagen

½ ℔ Butter darein eine halbe Stunde rühren
dann die Mandeln einrühren, auf Blechen
Löffel darauf machen, und kühl backen
dann in der Röhre hell backen daß sie weißbleiben

Eidottergebäck.

12 Lff. Butter ½ Pfund in Fett und Schalle
6 Eidotter ½ Stunde rühren, dann 6 Lff. Eid-
ottergeschmalz wieder ½ Stunde rühren, dann den
Schnee von 6 Eier.

Feine Süßigkeit.

12 Lff. Butter werden mit 7 Dotter abgetrieben
den Schnee von 5 Eier und 6 Lff. Stärkemehl
hineingemischt, gebacken, gestreut und
heiße Milch darübergegossen.

Schmandbällen.

6 Dotter, 1 Pfd Mehl 1 Löffel Brot-
oder Stein, 2 Löffel Milch bis Teig
und Butter, so lange bearbeiten bis er
Blasen wirft.

Schaumbäckerei

5 gekochte Kartoffeln, 1 Pfund gesiebte
Mandeln darein, dann noch von
1 Pfd Mehl aber so viel Stein, 3 Dotter
3 Eier in Schaum rühren, dann die Kartoffeln
hinein und bäckt sie in heißem
Schmalz, dann mit Zucker und Zimmet darüber.

Obst.

Von 2 Pfunden der Pflaumen die Butter der 1 Pfund Pflaumen Zucker einen Löffel voll Mehl abbrühen müssen, auf ein Stückchen Rohr Papier und Mittelig geschnittenen Mandel durch Pfannen bringen backen und dann in Bouquet schneiden.

Dünstmehlspeise.

Von 3 Lth. Mehl 4 Lth Butter ½ Pfund Milch 2 Butter eine Pfannenmehl machen, aufgeschlagen gelb. von 4 Butter, und von 4 Eier dann Pflaumen dazu und 1 Mandel ihr Dünst. Butter auf Milch und Zuckergraus.

Kuchenkäschel.

14 Lt. Butter werden abgetrieben 4 Butter und 2 Eier dazu gerührt, 28 Lt Mehl 6 Löffel Kaffee, 2 Löffel Butter und 2 Lt aufgelöste Hefen dazu geben, und wird der Teig fein abgeschlagen. Auf Brett gibt man kleine Stücke Teig voll selben auf Bäschel und gibt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech wenn sie gehen lässt, wenn Butter bestreicht sie mit aufgeschlagenen Eier und bestreut sie mit gelben Zucker und Mandeln.

Kirschbier von Gerstenkorn.

Man bereitet von 1 Liter Mischung 14 Kilogramm Körner, zerquetscht sie zwischen 1 Paar Walzen, mischt 2 Kilogramm Hefe und ein wenig Wasser, einen feinabgeschlagenen Gerstenkorn, bedeckt es mit Körnern, bestreut sie mit Hefe und Mehl, legt die Kirschen in diese Masse, bestreut sie mit Hefe und Mehl, legt den Teig zusammen, bedeckt es mit Tüchern und stellt es warm hin.

Hirsebier.

In einem halben Liter Wasser kocht man 1 Pfund Hirse, von der Hirse abgekocht ist, kocht man 12 Kilogramm Körner, bereitet Malz, das man 3 Tage Hefe und zerlegt 4 abgewaschene frischgeschnittene Hopfen dazu, bringt alles zusammen, in einen Kessel Hefe, 10 Minuten kochen lassen, das man gewischt bereitet darüber

Weißbier. 10 Lt. = 14½ Kilogramm

35 Kilogramm 20 Kilogramm Weizen, 14 Kilogramm feinste Körner, 25 Kilogramm Malz, einen Wasserbottich, die Körner in den Wasserbottich einen Tag weichen, einen Tag ruhen, 4 Körner, 2 Kilogramm aufgeschnittene Hopfen, 4 Kilogramm Hefe, nach dem Abkühlen einen Teig, Kleingut zusammen, legt in einen Kessel

[illegible] Butter, [illegible] Milch [illegible] Tag [illegible] zu [illegible] und [illegible] Milch [illegible] Butter [illegible] gute [illegible] und [illegible] gelb [illegible].

Der Milchreis

Man 3 Löff. ½ Stück Butter 2 Eier 1 gequirlt Eier [illegible] ein Teller und [illegible] Butter [illegible] und 4 Löff. Butter, zu Teller, [illegible] [illegible] 4 Eier [illegible] und [illegible] [illegible] 4 Eier [illegible] [illegible] 1 Teelöffel [illegible], gibt [illegible] 1 Stück in Butter.

Zimmkuchen

Für ein Nudelbrett gibt man ~~8 Löff.~~ 14 dkg Zucker, ~~8 Löff.~~ 14 dkg Mehl, ~~2 Löff.~~ 4 dkg Butter, 1 gequirlt Ei, Zimt, Milch, [illegible] Teig, [illegible] [illegible] [illegible] Rest in die Mandelkuchen, und [illegible] [illegible] bestreut bitt mit Ei bestreichen und ½ Mandel drauf.

Süddeutsche Bäckerei.

8 Lot Butter werden schaumig abgetrieben, dann 8 Lot Zucker dazu, 2 Dotter und die geriebene Zitronenschale, den Saft Milch und Mehl, Kakaopulver, zuletzt 12 Lot Mehl gut rühren, den am Teller steifgeschlagenen Schaum, den Milch aus dem Tiegel, steift und Salz nur wenig, bestreicht damit Teig, und bäckt es ganz leicht.

Schokoladekuchen.

Man gibt 10 Lot Zucker in einen Kessel, dazu 5 Lot, nicht aber weniger, dann gibt man 7 Lot geriebene Schokolade dazu und reibt es ½ Stunde, dann nimmt man den Schaum von 4 Eier mit 7 Lot mit Schale geriebenen Mandeln und 4 Lot Mehl leicht hinein, streicht es in eingefettete Blech und bäckt es, so lange es noch weich ist, bestreicht es nun mit von Kirschsaft mit Schale mit Mandeln und rollt es zusammen, nachdem es ausgekühlt ist, überzieht man es mit weißem Eis.

Fleischspeisen.

Schweinebraten

die Kostbraten werden geklopft gesalzen und in heißen Schmalz gebacken gibt man ihnen einen Kartoffel, Rettich, Bratapfel, Leberwürstchen und Preßkopf bei gibt auch die Kostbraten den Magen Kopfschmerzen und Kopfweh in beiden Schläfen und ihre Kopfdünste lassen, wenn sie wie die Hund grob gekocht Rindfleischdämpfel derinnen.

Kraftfleisch.

Lasse frische Schweinerippen Zwiebel ist gibt Schweinefleisch und Sauerkraut Kraut derinnen und Schwarzkraut mit Wasser aufgießen und gedeckt kochen lassen wenn es hell weich ist gibt noch geriebene Erdäpfel derein, und lassen wieder weichkochen bis es weich ist.

Griechische Speise.

Rindfleisch Kalbfleischabgeschnitten in Wasser gesottene Bohnen geriebene Zwiebel werden fein ihr einen Mörsel gegeben zerstoßen und zerdrückten Knoblauch dazu gegeben durcheinander geschüttet Leberkäse dazugegeben stehen mit den

Wasser einschneiden machen. Alles Wurzelwerk
Zwiebel Tiere in Essigwasser gelegte
Pfeffer Kochlauch Lorbeerblatt wird gewürzt.
Das das Ganze hierauf gesetzt die Leber
darein gelegt mit Rogge Essig und
Rosen aufgiessen und zugedeckt ihn
Rosen 3 Stunden dünsten lassen wenn
sie gut sind legt sie heraus. Nehme den
Saft gibt Wein und ein bisschen Zucker
darein und gießen für, lass aufkochen
und legt die Leber wieder darein.

Gelachte Brust.

Kalbfleisch 3 abgeriebene in Wasser gewaschene
in Butter und 2 Eier geriebene Semmel
werden zusammen gemischt, ein Stück Butter
wird abgerieben der Gestalt 3 Eier
4 Lot geschnittene Zwiebel und Kräuter
Pfeffer Salz Muscatnuss gut durch
einander mischen, und die gesalzene
Kalbsbrust einschneiden zusammen nähen
und in einen Topf legen 1 Stück Fett
und Wasser darauf und 1½ Stunde
braten lassen.

Reinfuss Schlesisch.

Das Schlesische wird in Stücke geschnitten
in einer Kapaun, Hahn, Rindfleisch, Leber,

Blatt Citronenschale Knoblauch fein schneiden
der Zwiebel endlich schneiden zuerst
Butter, Essig und Wasser aufgießen
und Käse lassen, schneide wieder
Wurzelwerk fein endlich und der
Rindfleischdünste schälle und gieb alles
zu als weich ist noch Butterbrot
gieße es mit dieser Brühe auf und
gieb alles in Kartoffelschüsselchen und
es ist fertig.

Gedünstete Rindfleischkotlet.

Wurzelwerk, etwas Gewürz, Zwiebel Knob-
lauch, Citronenschale wird alles gewürfelt die
geklopften Kotlet gespickt und gesalzen Kotlet
darein mit Butter, Käse und Essig aufgießen
dünsten lassen zugedeckt, Käse
wenn sie gut sind legt man sie heraus
streicht die Brühe durch gibt Butter
dazu und gießt sie, die Kotlet darüber
aufkochen.

Essigfleisch.

Wurzelwerk, etwas Gewürz, Zwiebel Knoblauch
Citronenschale wird geriebt, das gekochte
Rindfleisch darein mit Butter Essig und
Käse aufgießen und schmorren lassen Käse
zugedeckt dünsten lassen, wenn es gut

ist gibt es heraus, rührt eine dicke Eier-
bren über es darein etwas Mehl und
Senf und gießt es langsam kochen und gibt
das Fleisch darein.

Hagedorner Schlachtfest.

Etwas Zwiebel reiben der Wacholder, Pfeffer
Salz darein, etwas Kraut und würflig
geschnittenes Kälberneb und Schweine-
nerven etwas Rosinen und dürfen
lassen.

Landwirthsche Rostbraten.

Rostbraten werden zahlreich gesehen geschlagen, dann
werden gekochte Zwiebel und Zungen würflig
geschnitten, etwas Butter abreiben das geschnitten
darein zwei Eier, Pfeffer, Salz, Majoran alles
gut abreiben ehe die Rostbraten nicht fleißig
fertig und mit Wagenwicke, Lorbe
Wagenbrek, Zwiebel, Knoblauch alles Gewürz
bitter und schelle rühren, die Rostbraten darein
legen mit Zugge Rosen und Essig aufgießen
und dürfen lassen eine Stunde ehe Rosen
zugedeckt, dann mit man sie heraus stellt der
Fest und gesiet ihn.

Geschlachtete Kaninchen.

Zwiebel fein schneiden ehe Butter reiben dann gieb
fein gehackte Zungen Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Weingeist gedünstete Kalbsleber bis schön rötlich, dann wird wieder Zwiebel geriebt und fein gehacktes Kalb- und Rindfleisch darin dann allmählich 2 Tage. Hier dann gut abschmecken ist die ausgetrocknete Speck, dieser dann Brösel und fein gehackte Petersilie darauf in Butter Butter darauf legen gibt ein ist eine mit Butter bestrichene Kapsel und legen ist Kopf bestreuen aber nicht lange.

Beff Brese.

Mägenbarke wird blättrig geschnitten, alles Gewürz Citronenschale Zwiebel wird geriebt die gehackten und gehackte Lei. ist dann gekocht mit Essig Rosen und Wasser aufgegossen und 2½ Stunden dünsten lassen, schneiden in dünne Mägenbarke sehr klein würfelig und kochen schnellen, dann wird der Saft von dem Fleisch gepreßt und das abgeschnittene Mägenbarke darin gegeben und etwas Stein.

Schwein Gehacktes

Zwiebel fein schneiden und dünsten lassen dann Kapern darin und das Fleisch dann Kümmel und gestrickten Kerbel ~~dünsten lassen dann stauben~~ mit Wasser

einschneiden und dünsten lassen der
Brühe und Rahm dazu.

Stoffat.

Das Fleisch ist von der Leiber und so be-
reitet wie das Beef Brest nur das man
1 Stunde zu dünsten hat, Zwiebel schnell und
Kennisen Bis dass es braun und wie
wieder hart zu dünsten, und das sie den
Saft kein zwanzig geschnittene Mugat.
wurzel dazu kommt.

Ungarisch Rehsche.

Schweinefüße, Mugatwurzel, Zwiebel, Brod.
krüch gegen Wasser, Lorbeerblätter, Pfeffer
Essig Wasser zusammen und Rahm lassen
wenn es selbst gekocht ist kommen erst Schinken
dazu den sie weichkochen lassen wenn
sie gekocht sind gibt das Fleisch heraus
schneidet es nicht zu dünn gibt ein eine Schüs-
sel und gibt den von Fett befreiten
Saft durch ein Sieb schütten und noch
etwas mit Essig und Öl an.

Kennisch Ostagat.

Mugatwurzel Lorbeerblätter Kartoffel
Kräuter wird geschnitten, das Fleischen der
Leiber wird zerklopft gebrüht und gesalzen
Essig Wasser und Pfeffer darin gar.

ben, und dünsten lassen 1½ Stunde, dann das Gleichgewicht und den Saft gießen und gibt etwas Butter und Wein dazu.

Schwibisch.

Ein Hinterbraten oder von der Rose das Gleich gespickt geschnitten geschnitten und den ihr feinen Schwarzwald, dann wird Zwiebel, Rogge Lorbeerblätter hineingeschnitten ihr Schwarzwald gestellt mit Rose Essig und Wasser aufgießen über das Gleich gießen und dünsten lassen und dann gießen.

Collet ala Milanes

Kalbskotlet wird gebraten dann kommen hinzugeschnitten Zungen Zungen Trüffel Magronia etwas Fleischbrühe und Butterteig

Gebratene Kotlette.

Rindfleisch wird fein geschnitten und gespickt, dann werden die Kotlette werden gebraten geschnitten geschnitten und geschnitten gespickt mit Speck und dann ihr Wurzelwerk etwas Gewürz Lorbeerblätter Zwiebel Kuchen Essig Wasser und Rose gedünstet wenn sie gedünstet sind werden sie herausgenommen der Saft gestellt aufkochen lassen und gießen.

Elsässer Kalbsbraten.

Die Kalbsbraten werden zahlreich geschlitzt gesalzen und gebrüht, dann eine halbe Wurzel, Petersilie und Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Pfeffer und Kerbel aufgelegt und über die Kalbsbraten gegossen. Dieses lassen, wenn sie weich sind, gut schmelzen und gießen den Saft.

Filet à la Welington.

Das Filet wird ¼ Stunde gebraten, dann auf Kissen lassen, welche einen Butterteig von 28 dk Butter u. 28 dk Mehl 2 Eier und von ½ Pfund Saft, welche sie auf, und legen das Filet darin schlagen, den Teig zusammen bestreichen mit Eier und backen 1½ Std.

Gemischtes Pfirsichmus.

Aber ein einbereitet gebackenes Kalbsfleisch gelassen und Butterteig gegeben.

Fischsuppe braune Suppe.

Butter in einem mehr geriebenen Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Tiernen, Pfeffer, Kerbel, Petersilienwurzeln, Zwiebel, Knoblauch, Fischfleischen mit Wasser aufgießen, wenn Blut, Leber, Fischblut und Kopf, Essig, Zucker, Salz, dürre Zwetschken, Lebkuchen, Brot gut kochen lassen gießen, den Kuchen Mandeln Rosinen

Mit Weinbeere feinreiben. Der Fisch wird in Essig Wasser und Salz gekocht, und die Brühe aufgegeben.

Vegetabilischer Fisch.

Zwiebel in Butter rösten, Vegetabilien feinhacken mit Wasser aufschütten, einen Fisch, Kopf, Leber kochen und gesieben und nach der ihr Salz Wassergekochten Fisch darauf geben.

Hecht ala parisienne.

Hecht wie die Butter gebraten, einige Stücke Fisch, Zwiebel, Lorbeerblätter, Muskatnuß, einen Pfeffer rösten lassen Salz etwas Wein und Essig, und Kochen lassen dann gesieben und wieder kochen, dann Butter, welche geschmolzen kalt ist, wie eine Eier Klar in Pfanne geschlagen, und die Brühe darin kochen lassen, Pfeffer, Hüttenkäse Kalbfleisch, dann wird eine Schüssel mit Butter gefüllt, der gebratene Fisch darauf die Brühe darüber, mit Brösel bestreut und Butterstückchen darauf und mit Rosenstellen bis ab braun ist.

Hecht ala Splendid.

Man legt Butter auf Kohlen zieht die Fische weg, zieht ihnen eine Stelle Fleischter Mus

Kartoffel, Butter und Sauerkraut gibt
die Butter hinein, und mit Pfeffer aufgießen
gibt aber ihr ein Pfeil, der Hopfen und
ihr Salz etwas gekocht und auf einer Schüssel
gegeben mit Kartoffeln gereicht.

Hopfen gebraten.

Der Hopfen wird der Länge nach hinein
geschnitten mit Salz und Wacholderbeeren
gerieben, eine Pfanne abgeschmiert mit Butter
der Hopfen wird hinein geschnitten und
ihn die Pfanne legen, den Hopfen
28 Zwiebel darauf, den Öl darauf und 10 Min.
unten braten bei großer Hitze, unten bra-
ten kommt Wein darauf.

Beefstek ala Cantin.

Rindfleisch Zwiebel Langen ein Fettgekochtes
Hier grünen Kartoffel alles Schneiden
geschnitten, Salz und die Butter rein und
auf die gebratenen Beefstek darauf schütten
dann mit Hier klar bestreichen ein bisschen
Pfeffer darauf, und dann ein bisschen ein Kaf-
fallen

Indianischer Schweinebraten.

Die Schweinebraten wird ein bisschen gekocht
gesalzen und ihr Saft gegeben, Schneide
geschnitten Wurzelwerk kommen Zwiebel Lauch.

einschalten lassen und röstet gibt Pfeffer gedrückt.
Man kocht es gegen Pfeffer Lorbeerblätter
dazu und streut ein bisschen gestoßenes
mit Pfeffer Essig und Rosenöl und lässt es
dicken 2 Stunden. Und sie sind fertig zum
Kochen auf Schüssel mit Brot.

Wild Schweinskopf.

Von Wild Schweinskopf sind die Haut abgezogen
das Fleisch wird herausgeschnitten, und der Kopf
wieder zusammengenäht, dann wird dieser
Schlegel mit einer Rauchfarbe Wild Schwein
mit gewöhnlich Schweinsleber, Wick
Speck einer Gans Leber, alles klein geschnitten
dann der Kopf mit Salz, Gewürz, Rosinen, Gir-
ditter, einer feinen gehackten Zwiebel, Trüffel
und Speck alles gut einmischen, dann ist der
Kopf einfüllen, einen Schnitt Haut heraus
nehmen damit der Schweinskopf nicht platzt
und dann fest verbinden und 3 Stunden
kochen in dieser Brühe, alles Wurzelwerk
gestoßen Lorbeerblatt einen Salz Essig
Pfeffer Wein und Wasser.

Rehen Rostbraten.

Die Rostbraten klopfen, sehr gespickt mit
Speck und Zwiebel in Scheiben nehmen, Salz
und bisschen Pfeffer. Essig Rosen Pfeffer

mit Wasser aufgießen die Kalbsbraten hinein und dieselben lassen

Aspick.

1 Schweinsfuß 6 Kälberfüße sehr weich mit 8 Maß Wasser aufsetzen 2 Wurzeln kochen lassen ½ Liter Essig Essig, 1 gelbe Rübe 1 Petersil 1 Petersil g. Pfeffer 2 Lorbeerblätter, schön aufsetzen 1 Wurzel kochen lassen, dann abseihen, und über Nacht stehen lassen, den Fett heraus ~~[illegible]~~ nehmen, das Gelee mit kaltem Wasser abspülen, die Maße zergehen lassen, von 6 Eier eine Schale schlagen hinein, und mit der Schale aufschlagen bis alles eine Masse ist, eine Wurde auf der Seite stehen lassen, und dann durchseihen, und aufkochen lassen.

Eingemachtes Kalbsnasel.

Kalbsfleisch groß schneiden in Schüsseln kochen Petersil gelbe Rüben Petersil g. Pfeffer Zwiebel mit kochen lassen, dann Butter mit der Kalbsnasen Tugge aufgießen das Fleisch dazu, Pfeffer und Muskatnuß dazu geben

Französische Kalbsbraten.

Kalbsbraten werden geklopft, gespickt gesalzen und gepfeffert, dann Schinde Wurzel und Zwiebel klein wiefelig reiben lassen, dann

Speck mit Eier Käse und Essig aufgiessen
dann gibt Roggenmehl einen ganzen Löffel dicken
lassen und nicht gerühren.

Kalbsvögel.

Kalbsfleisch wird fein fettfrei geschnitten und ge-
klopft, dann werden kleine Kalbsfleischchen gewürzt
aufgeschnitten und gesalzen dann Speck darein ge-
spickt und auf ~~einer Seite~~ der anderen Seite
2 Gewürzgurken Stücken, lasse dann fein geschnit-
tene Zwiebelwürfel, gib die Vögel darein
gib etwas Käse und Eier darauf und lasse
es dünsten $\frac{3}{4}$ Stunden.
Kartoffel werden 10 Minuten in Salz und
Kümmelwasser gekocht, die Eier 20 Minuten,
die Reisfleischen werden $\frac{1}{2}$ Stunde in reichlich Wasser
gekocht.

Eier Galantine

$1\frac{1}{2}$ Kl. Kalbsfleisch 2 abgeschnitten in Wasser gewässert
Pannen ein Stück Speck 1 Semmelbrot, dies alles
wird fein geschnitten dann kommen 3 ganze 3 Dotter dazu
salz viel Salz und Pfeffer Gewürz, alles gut ver-
rühren, schneide Zungen Würfel Speck
Pistazien, würfelig gib auch darunter,
lasse den 1 Eier von den Weinen, gib
die Haut auf ein mit Butter geschmiertes
Tuch bestreue damit Salz und Pfeffer Gewürz

gibt dem Geflügel auch, Schweine 1 Gran Leber
Eingeweide, bestreue es auch mit Pfeffer, Salz
und gieße sie auf den Geflügel ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ nicht dem die Gänse auf beiden Seiten
zusammen, bilde eine Wurst und wickle es
fest fest in das Tuch, binde es mit Bindfaden
fest zusammen, und koche es 1½ Stunden
in der Brühe, falls keine Brühe da ist, so
gieße sie eine Wasser allein Wurzelwerk das Gänse
und Hühner und Wein Fisch und Lab
es da Kochen, wenn sie gekocht sind so gebe
es viel sie kalt sind.

Zusammen Sorten.

Allerlei Wurzelwerk. Kleinschnitten Mandeln
Schweineschmalz, den Kerbel Petersilie
Zwiebel. Dann wird der Schweineschmalz
heiß gemacht und mit Mehl hineinrühren, Essig und die Gewürze darein
legen Essig Wasser und Kochen dann auf und
dieses lassen.

Essig.

Man nimmt 4 Eimer Essig 6 Maß Wasser das wird
zusammengetan bis zur Hälfte dann Sauer
ist. Dann fischt man das alle Tage, dann legt
man das Essig man, und gibt ein halb Pfund

Sie wird Schaf. In dasselbe schlägt man
4 ganze Eier hinein und schüttelt es gut ab
Die andere Masse wird gut gekochen und star-
ker Essig darin gegeben, bis es gut sau-
er ist. Die große Masse wird recht heiß gemacht
und der die Eier darin und wird fortwäh-
rend mit der Schaumkelle geschlagen von
Zeit zu Zeit, der Essig wird dann
durch ein ~~Tuch~~ Papier abgegossen und das Tuch
ausgepreßt.

Pikante Würze.

15 Lot feine Bitter werden mit 10 bitter Schlehen abgekocht
der Saft von Kirschen, Pflaumen, jeder von 35 Lot
Pfeffer, ganzen Nelken, 2 Löffel voll Kamillen
einer Kelle voll gekochte geriebene Zwiebeln und
zuletzt der Essig, jeder von 10 Kan, gibt
den Alles in eine mit Bitter ausgeschwefelte Bouteille
ausgeschüttete Bouteille, oben drauf wird Bouteille
Kamillenöl und einige kleine Stücke Bitter
beigelegt 1 Stunde.

Milchsauer Essig.

Wasser 2 Kilo von einer aus der Lange gestellten
Essigbrühe Klarsatz und filtriert man ab,
setzt es und klärt es tüchtig mit den Schaumen
Eiern. Wie dann man ein Stück

dessen das der Faden des Strickes der Länge nach geht, wickelt es jedesmal einen Faden, bindet beide Fäden rechts herum um Stricke und wickelt den Faden wieder herum um die ganze Stricke. Diese legt man auf die regelmäßig gefaßten Teile, gießt Fenchel, gelbe Rüben, Petersil, Sellerie, Lorbeerblätter, Zwiebeln und soviel Butter und Essig (aber nicht zu viel) dazu, bis die Stricke bedeckt ist und kochen zugedeckt 2 bis 3 Stunden lang. Man legt die Stricke über Nacht einen in dem Gefäße stehen, spült sie ab, legt sie einige Stunden vom Gebrauch auf den Tisch, schneidet es zu kleine Zungenstücke, und legt sie schön auf die Schüssel, bedeckt sie mit Sauce ein folgt. Zu 18 Lk gesottenen Rindfleisch zu zwei ersten Dritteln in Teil gestellt, nicht mehr noch und auch 21 Lk feines Öl von 4 Lorbeer den Saft und viel Essig bis alles eine feine dickliche Sauce ist.

Kuchen Rezept.

Mürbeteig, Lauwarmfalle, Rosinen, Pfeffer sind gewiegt, das Fleisch von den Beinen wird zerklopft gekochen und ~~gebacken~~ gebraten, auf das Mürbeteig gelegt, Essig Wasser und Pfeffer, Zucker, Salz, Lorbeer, den wird der Teig gefüllt, das Fleischer und Wein dazu.

85

87

Verschiedene Geistreichigkeiten.

Nadel Beere.

Man nimmt die Beere bei einer Seite weg, schneidet sie ab, und steckt sie mit einer Nadel. Hernach kocht Zucker halbsteif dick hinein, gibt die Beere hinein und läßt alles einmal aufkochen, und legt sie auf einer Schüssel über Nacht hin, hernach seihe den Zucker ab, läßt ihn nochmal kochen, gibt die Beere in ein Glas, und den abgeklärten Zucker darauf, und gibt sie in die Welt.

~~Kirschen~~ Mirellen.

Man nimmt die Mirellen, da sie noch weiß sind, schneidet sie mitten entzwei, nimmt die Kerne heraus, und nachdem man sie gewellt, und abgebrüht, gibt man sie auf ein Sieb, und wenn sie abgetrocknet läßt man sie, in ein kleines Glas. Hernach läßt man Zucker hinein, und zwar rechnet man auf 36 Lt. Zucker 30 L. Wasser. Läßt ihn kalt werden und gießt ihn darüber, verbindet es, und gibt es in den andern Ofen in den Dunst. Wobei die Zeit auf 10 bis 15 Minuten berechnet wird.

Kibisel.

Man schneidet Kibisel, zieht sie rein ab, und gibt sie in die Gläser, gelegenen Zucker darüber, und gibt es in den andern Ofen in den Dunst und läßt es 8 Minuten drin. Auch solche weiße kann man auch mit den Mirgalen einsieden.

Weichsel.

Man schneidet die schönen Weichsel, wenn sie reif sind, schneide die Stängel etwas ab, legt sie in ein Glas, streut gebrannten Zucker darüber, und gibt sie ihr Saft wie das andere Obst.

Äpfel.

Man schälet Äpfel, werden geschält, die Kerne durchgedrückt, und vorsichtig abblanchirt, und auf ein Sieb gehoben. Gibt sie dann in ein Glas, gebrannten zerkleinerten Zucker darüber, verbinde es und gibt sie 10 Minuten in den Saft.

Pfirsich.

Man nimmt die schönen Pfirsich, die reif sind, schneide sie nebeneinander, schälle sie, blanchirt sie und gibt sie in kaltes Wasser, dann auf ein Sieb, dann legt sie in die Gläser, gebrannten Zucker darüber, verbinde es, und gibt sie 10 Minuten in den Saft.

Birnen.

Man nimmt ganz feine, nicht zu reife Birnen, schneide dem selben Stängel ab, und gibt sie in ein Glas, drücke sie zusammen, gibt auf ein Glas 4 bis 5 Löffel voll gebrannten Zucker, und etwas Wasser, verbinde es und gibt sie 10 Minuten in den Saft.

Gutten Balsam.

Man schält die abgelagerten Quitten, und schneidet sie in 4 Theile, hernach gießt man siedendes Wasser, ein Stück Zucker dazu, und siede sie bis sie weich sind, gieß alles auf ein Sieb, und wenn sie ausgetrieben in die Gläser, geß warmen Zucker darauf, verbinde alles und gieb sie ihr durch.

Rosenwein.

Man nimmt gute Rosenwein, diese werden gekocht, und gleich gestillt. Hernach läßt man Zucker hinein, ein Theil Zucker brauchen, damit alles eine Farbe bekommt, gießt den Rosenwein in die Gläser, und den Zucker darauf, verbinde sie und gieb sie ihr durch.

~~Kirschbalsam~~

~~Man nimmt die Kirschbalsam, die noch nicht reif sind~~

Essenzen einzusieden.

Die Essenzen werden von der Apotheke und ihr Alter gegeben und verfahren wie folgt, den giebt man in ein Wasser und auf ein Sieb, schneide die Kirschen, schälle sie schön, und gieb sie in Zitronensaft wenn sie alle geschält sind gieb in dieses Wasser 1/8 Lothe Rosenöl und Rosmarin und 1/2 Pfund Rosen, bis sie weich sind, dann gieb sie in Gläser den Saft darauf verbinden und 4 Wochen ihr durch.

Weinbeeren.

Gleichviel Zucker wie die Beeren gewogen wird nehme man den Zucker in kaltem Wasser kocht in einem Topfe oder irdenen Geschirr zieht, denselben aufkochen läßt, das die aufgeworfenen Beeren dann so beiläufig ½ Stunde unter beständigem sachten Kochen läßt dann gießt sie selbe in die Gläser, zu bemerken ist daß alles in den Gläsern sich deckt.

Mispel.

Wenn die Mispeln noch ganz grün sind pflückt sie und schütte sie alle Tage zweimal durch 3 Wochen ab, gießt dann ein Viertel Wasser und kocht alles langsam in einem Topfe. Hier kommt frisches kaltes Wasser, kocht es ab und schüttet sie mit Zucker und Gewürzen ein. Wenn auf 2 ℔ Mispeln 1 ℔ Zucker und 1 Pfd. Wasser kommt so gießt man über die Mispeln und läßt sie zwei Tage stehen, sie dann den Zucker ab gießen, neue Milch darin kochen gut und wieder abschäumen, so bleibt der Zucker recht dick gerinnen. Gießt die Mispeln in Gläser verbinden sie gut und gießt sie in Durst.

Weichselsaft

die reifen Weichseln werden samt den Kernen gehackt, durch ein Tuch gedrückt u. auf 1 ℔ Saft, 1 ℔ Zucker gegeben. Lasse es ½ Stunde kochen, schäume ihn ab u. gib ihn, übertrieben, in Flaschen, und gib sie 10 Minuten in Dunst. Kochsalz in geschnittenen Weichselsaft

Preiselbeeren.

Auf 3 Liter Preiselbeeren nimmt man 3 halbe Liter Wasser, gibt zu dem Wasser ½ K. Zucker kocht es ½ Stunde kochen, dann gießt man die Beeren darin wieder ½ Stunde kochen, nach wenn man die Gläser füllen

Ungeschälte Zwetschken od.
große feste Birnen.

Man kocht für 5 Pfd. der Früchte 1½ kg. Zucker mit 7 Teil. Wasser u. ½ l Essig, Zimmt u. Gewürznelken, gießt ihn siedend über die Birnen oder die abgewischten u. mit einer Nadel durchstochenen Zwetschken u. deckt sie zu. Am folgenden Tage kocht man den Essigzucker wieder u. gibt ihn heiß über die Zwetschken. Am dritten Tage kocht man die Zwetschken mit dem Essigzucker, gibt sie in Gläser u. verbindet dieselben.

A. J.

Weichsel - Likör

1 kg Weichsel 1 l Kornbranntwein, 30 dkg Zucker mit 1/8 l Wasser kochen mit 1 Stangel Zimt, 3 Nelken ausgekühlt darüber schütten und dann 10 Wochen in die Sonne stellen.

Holler - Likör

2 1/2 l Holler 1 1/2 l Wasser eine halbe Stunde kochen. Durch ein Sieb seihen etwas pressen, mit 1 1/2 kg Zucker 1/2 Stange Vanille wieder eine halbe Stunde kochen. Wenn ausgekühlt 1/2 l Rum u. 1/2 l Weingeist dazu mischen. (Ich nehme 1 l 70% Weingeist aus der Apotheke.)

Ribiselwein

1 l Saft, 2 l Wasser, je nach Stärke 1 kg oder 60 dkg Zucker.

Heidelbeerlicör.

2 Maß Heidelbeeren 1 Maß Wasser 4 Tage im Keller stehen lassen dann durch ein Tuch gepreßt 1 1/2 Kilo Zucker darin, etwas Zimtspiegel und Gewürznagerl, 1/2 Stunde kochen etwas abgekühlt 1 Liter Weingeist dazu.

98a

Florentiner.

10 dkg Mandeln geschält 10 dkg Branine
alles klein geschnitten 10 dkg Zucker
1 dkg Mehl 3/32 l = 4 1/2 Eßlöffel Wasser
auf Oblatten backen.

Zwetschkenröster immal aufkochen
25 Minuten kochen.
Ganze Zwetschken 20' kochen.
Holler nebeln ohne Kerner, viel Zucker.
Apfel in 4 Teile teilen, mit Apfelsaft übergießen

1 kg
Zu
1 Sa
das
in

2 F
Sie
et
V
2
S
1

1

2
4
J.
S
G
0
+

1 kg
Zuc
1 St
dar
in

2 ½
Sei
et
Ve
Z
Z
1

1
1

2
4
I
I
G
u

101

1 kg
Zu
1 St
dar
in

2 ½
Sti
et
Ve
Z
Z
1

1
1

2
4
D
D
G
4

1 kg
Zu
1 St
dur
in

2 ½
Sti
et
Ve
St
Z
1

1
1

2
4
Ir
Ih
Z
u

1 kg
Zu
1 St
dar
in

2 ½
Sie
et
Ve
Z
Z
1

1 ½
1

2
4
Da
Da
Z
u

1 kg
Zu
1 St
dor
in

2½
Sti
et
Ve
Z
Z
1

1

1

2

4
Ir
Ir
Fi
u

105

107

108

1 kg
Zuc
1 St
dar
in

2 ½
Kie
et
½
Z
1

1 /
1

2
4
D
D
F
u

110

1 kg
Zuc
1 St
dar
in

2 ½
Stic
et
Va
Li
Ge
1

1 1
1

2
4
Ja
Ja
Ge
u

111

1 kg
Zuc
1 St
dur
in

2 1/2
Sic
et
Va
Lo
Ze
1

1 1
1

2
4
Ir
Ir
Ir
Ir
+

112

1 kg
Zuc
1 St
der
in

2 1/2
Hie
et
Vo
Li
Li
1

1 k
1

2
4
Ir
Ir
Ir
Fi
u

113

1 kg
Zuc
1 St
dar
in

2 ½
Sie
et
Vo
Li
Ze
1

1 k
1

2
4
Ir
Ir
Z
u

Kochbuch

für

Elisabeth Griesler.

1883.