1

Koch-Buch

für

Amalie Gloede.

1836 im August

Pflaumen

Ein kleines Stück Butter mit Wasser aufsetzen, setzt und wenn es kocht die Pflaumen hineingeschüttet wenn sie gar sind, wird Butter und Mehl etwas herum gestreicht den Petersilie hineingethan und mit Pfeffer und Salz abgerührt, es kann auch die Pflaumen ganz und heilig mitschütten.

Eierbrem Compot

Die Eierbrem werden mit ein klein wenig Wasser und Zucker aufgesetzt wenn es etwas gekocht hat wird geriebenes Brot darauf geschüttet und umgerührt wenn es so etwas durchgekocht hat, ist es fertig.

Synat.

Man schüttet den Synat in kochend Wasser, wenn er gar ist hält man ihn auf einen Durchschlag rührt ihn dann durch und dann thut man ihn, erst läßt man Butter und Mehl schweitzen dann thut man den Synat hinein und läßt ihn mit Milch und geriebenen Brot und etwas Muskatnuß durchkochen.

Eierne Lungen

Man sieht die Eierne in kochend Wasser auf, mit etwas Lorbeer und Salz von einer rothen, kocht dann nüsse sie ziemlich lange kochen.

Große Lehmen

Man sieht die großen Lehmen in kochend Wasser, wenn sie gar sind fällt man sie heraus, streut Salz und etwas Mehl darauf, und deckt sie zu dann schneidet man Mehl und Butter sieht dann das Fett davon, und röstet es mit Mehl aus gießt es auf die Lehmen und schüttet sie behutsam um. —

Rosenkohl.

Man sieht den Kohl in kochend Wasser und wirft etwas Salz dazu, wenn er gar ist fällt man den Kohl heraus und stellt ihn warm schneidet man Butter sieht dann Zwiebel dazu und röstet es mit Butter aus gießt etwas Muskatblüth dazu, und sieht den Kohl darein. —

Rotrüben

Man schneidet Butter und Mehl zusammen und wenn das Wasser kocht gießt man es hinein dann thut man die Rüben dazu und läßt sie solange kochen bis sie gar sind und dann reicht man Salz daran und läßt es nochmals mit durchkochen.

Gedämpfter Reis

Man schneidet Butter und Mehl gießt es mit Wasser wenn es wieder kocht thut man den Reis hinein und streut ein wenig Schnittmehl darauf und wenn es weich ist noch etwas Kümmel dann läßt man es solange kochen bis er gar ist man muß sich aber gut in acht nehmen daß er nicht anbrennt weil er nur Zuguß Wasser hat.

Weiße Bohnen mit Äpfeln

Man setzt die Bohnen in reichlich kaltes Wasser auf wenn das erste Wasser kocht gießt man es ab und wieder kaltes darauf und thut etwas Butter darin wenn es etwas gekocht hat thut man Salz dazu und läßt sie gar kochen, dann schneidet man Äpfel in Stücke und kocht

zu Mus dann gießt man das zu den Eiern schneidet etwas Butter und Mehl und darein die geschälte Zwiebel und gießt es dann dazu und läßt es noch einen Augenblick durch kochen ——

Apfelmus mit einer Brüste

Das Apfelmus wird in einem Topf gemacht und gerieben Brodt mit Zucker Zitronenschale und Saft durch gemengt und so dick man will daraus gestreut und gebraten. ——

Eier Kuchen

Mehl wird mit kalter Butter gebrodelt hierauf dazu, Milch oder Zitronensaft etwas Zucker, Salz und dann mit Rahm oder kalten Wasser anrühren, und etwas aufstehen lassen.

Kühe in der Pfanne

Man gießt Butter in eine Pfanne läßt sie kochen und schlägt hie Eier etwas Milch oder Wasser, gießt es zu der Butter und rührets so lange bis es gut ist.

8

Rindsmost

Gehacktes Ochsenfleisch und Fett, fein geschnittene Zwiebeln, ein Ei, ein Knoblauch, Petersilie, Nelken, Pfeffer, Schwarzpfeffer, Salz und Lorbeerpfeffer dann auf etwas geschnittenes Fett und angebrüht mit etwas Suppe, nicht zusammen gebunden sondern einen abgebunden dann erst gebacken und dann gebraten.

Kuttelmost

Gekochtes Schweinefleisch gehackt, zu 4 Eß Fleisch 2 Eß Fett genommen, 3 Theil davon wird mit feingeschnittenen Zwiebeln gebrüht das übrige wird in Würfel geschnitten und dazu gemischt, Nelken und Schwarzpfeffer Würzkraut Salz Kardamom und etwas Suppe dann erst 1/4 Stunde gebacken und dann gebraten.

Lorbeermost.

Kalbsbraten und Fett Fett fein geschnitten Fett mit gehackte Zwiebeln gebrüht fein Salz, Gewürznelken, Schwarzpfeffer und etwas Würzkraut. 1/4 Stunde müssen sie kochen und dann gebacken werden.

Johannesbeeren Gelee

Erstlich die Johannesbeeren vom Stengel abpflücken dann durchreinigen, 1 ℔ Zucker auf 5/4 ℔ Saft gewogen, der Zucker wird mit ein klein wenig Wasser aufgesetzt und so lange gekocht bis er ganz klar ist, dann wird der Saft hinzugethan, und der Saft wird so lange geschäumt bis es gut ist. Man kann aber auch den Zucker weiten und mit dem Saft so lange rühren bis der Zucker ganz aufgelöst hat und darnach so machen.

Ganze Himbeeren in Zucker.

Man nimmt 3/4 ℔ Zucker auf 1 ℔ Himbeeren klärt den Zucker erst und schüttet dann die Himbeeren hinein läßt sie ungefähr 10 Minuten durchkochen, dann nimmt man die Himbeeren heraus und läßt den Saft dünstig noch kochen bis er nicht mehr dünnerist.

Hamebutten in Essig und Zucker.

1/2 Quartier Essig und 3/4 ℔ Zucker auf 100 Hamebutten

erst muß der Zucker mit dem Essig geklärt werden dann die Hamebutten hinein gethan und darin gar gekocht werden, dann werden sie heraus genommen und läßt den Saft noch etwas kochen, der Saft wird dann über die Hamebutten gegossen.

Ausgefüllte Hamebutten in Zucker

Man schneidet von Lebkuchen und süßen Mandeln Brocken und stopft die Hamebutten damit aus, dann nimmt man auf 100 Hamebutten 1 ℔ Zucker und 3/4 Quartier Wasser, erst klärt man den Zucker mit dem Wasser läßt es ziemlich lange kochen, gießt den Saft halb aus und legt die Hamebutten in den Saft hinein nachdem man aber wieder etwas Wasser hinein gegossen haben muß wenn sie gut sind nimmt man heraus und gießt wieder Saft darauf dann wieder Hamebutten und fährt so fort bis sie alle sind, zuletzt muß der Saft auch noch einkochen dann werden sie Schüsselweise in Kranken gelegt.

Eichbeeren

Auf 4 ℔ Eichbeeren 1 ℔ Zucker dann muß man erst den Zucker mit 1/4 Quartier Wasser klären und dann die Eichbeeren hinein schütten, und so lange kochen lassen bis sie gar sind.

Hanebutten in Zucker

Erst kocht man die Hanebutten in Zucker und Wasser gar, nimmt die Hanebutten heraus und läßt den übrigen Zucker dazu klärt ihn und gießt ihn über die Hanebutten 3/4 ℔ Zucker auf 1 ℔ Hanebutten gerechnet dann muß der Saft 3 Mal aufgekocht werden.

Grüne Pflaumen in Gewürzwein.

Auf 1 ℔ Pflaumen 1/2 ℔ Zucker und 1/2 Quartier Gewürzwein, erst muß man die Pflaumen in kalten Wasser aufsetzen und nur eben ganz langsam aufkochen lassen, dann werden die Pflaumen heraus genommen und zum abtropfen hingesetzt, dann wird der Zucker geklärt und dann wird der Gewürzwein dazugegossen und dann über die Pflaumen gegossen welche man mit Kunst in einer Stunde gar haben muß.

Agrikolen in Zuker und Cerulein

Die Agrikolen werden erst abgewäscht und gepreßt dann werden sie in einen Gasen gelegt, und auf 1 ℔ Agrikolen 3/4 ℔ Zuker gemischt der Zuker wird erst geklärt und dann über die Agrikolen gegossen so müssen sie dann 2 Mal 24 Stunden stehen dann wird der Zuker abgegossen noch mal wieder gekocht und bei Seite gesetzt, auf den Agrikolen wird dann Cerulein gegossen, so viel bis sie bedeckt sind, so müssen sie wieder 2 Mal 24 Stunden stehen, dann wird der Zuker zum 3ten Mal gekocht der Cerulein dazugegossen, und zusammen über die Agrikolen gegossen. ——

Klein Stig Gurken.

Man wäscht und bürstet die Gurken rein ab, macht sie dann kurzlich mit Holz durch und läßt sie

6 Stunden lagen dann packt man sie in einer Brühe mit Dill, Lorbeerblätter, Nelkenköpfe und Schwarzen Pfeffer, kocht dann flüchtig und gießt ihr darüber den anderen Tag gießt man die Brühe wieder ab und kocht ihr wieder auf, zu dritten Mal kocht man die Gurken langsam auf und dann sind sie fertig.

Pfefferbohnen

Man nimmt auf 1 Pfund Bohnen 2 Eßlöffel voll fein geriebenen Zucker, dann deckt man die Bohnen fest zu und schüttet ein Quantum Essig auf sie, wenn sie alle weich sind, thut man sie auf einen Teller und salzt sie, läßt sie bis den anderen Tag stehen und macht sie wohl mit etwas Salz durch und wirft sie in Essig.

Hagebutten Marmelade zu machen

Man kocht die Hagebutten in Essig bis sie weich sind reibt sie durch, und nimmt 8 auf 8 Zucker, klärt den Zucker erst gibt die Hagebutten dann hinein und läßt es eine gute halbe Stunde zusammen kochen.

Zum Gurken

[illegible] die [illegible] gelb zu [illegible]

Die Gurken werden herausgenommen und die Gurken in Stücke geschnitten dann werden sie 24 Stunden eingesalzen liegen lassen und dann Pfeffer weiße und weißen Pfeffer Nelken Lorbeer und Macatig in Würfel geschnitten eingemacht dann wird der Essig 3 Mal kochend darüber gegossen.

Spargel einzumachen

Man nimmt recht schöne dicke weißen Spargel schält ihn behutsam ab und schneidet ihn in Stücke, thut ihn in kochend

Wasser mit etwas Salz, läßt sie gut durch kochen, dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen großen Schüssel gießt ziemlich viel Salz darüber damit läßt man sie die Nacht stehen das Wasser wovon sie gekocht sind gießt man morgendes viel Salz an und läßt es nochmals kochen wenn Schaum darauf kömmt nimmt man ab, läßt das Wasser auch die Nacht stehen damit es sich setzt, dann zieht man sie in Kübeln gießt noch etwas Salz zwischen und gießt das klare Wasser darüber und bindet sie mit einer Schnur zu die Kübel müssen mit Salz ausgerieben sein. ——

Gerste Schwarten

Man kocht die Gerste in reinem Wasser aber dann nimmt man sie heraus wenigst sie mit Salz durch und läßt sie bis den andern Tag stehen dann macht man sie nochmals mit Salz durch und zieht sie wieder mit Salz ausgeriebenen Kübel legt Schwarten darauf und bindet sie mit einer Schnur zu. ——

Tonnen Hanzimmer

Man schickt die Hanzimmer in Fuder 4 Stunde, läßt sie auf ein Tuch abladen, dann reibt man eine Stunde mit

Salz aus und gibt die Gemüsen hinein, läßt eine
Lake von Essig Wasser und Salz. 3/4 Theil Wasser
1/4 Theil Essig und eine Lüftige Handvoll Salz, wenn sie
kalt ist zieht man sie über die Gemüsen und legt Kleine
Scheiben darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

Sage

Man nimmt dazu den Abfall von Gemüsen macht es
Lüftig mit Salz durch läßt es bis den andern Tag stehen
dann wringt man es durch ein Tuch, setzt es hin bis es
gesetzt ist Gießt es ab und kocht es, nimmt den Schaum ab
und gibt Nelken Zimmt, Lorbeerblätter Lorbeerum Muskatnüß
Schwarzpfeffer, Lorbeerblätter Zucker, und Weinessig dazu
dieses wird alles fein gehackt und gestoßen und gut mit durch
gekocht, dann läßt man es kalt werden und gibt es durch ein
Sieb und hat es in einem Topf oder Flasche welche zu gebunden
werden muß.

Gurken Salat

Die Gurken werden abgeschält und wie feischen Salat geschnitten
mit Salz durch gemengt und 24 Stunden stehen, dann müssen
sie gut abtropfen, dann werden sie Schichtweise mit fein gehackten Zwiebeln
feiln gestoßenen Schwarzpfeffer und Oel mit gehackt. Essig gekocht und
wo kalt ist werden es darüber gegossen.

Rothe Rüben einlegen

Man schält die Rothe Rüben auf Stagier oder grosse Schnitzel damit sie
rasch kochen werden dann gibt man sie in eine reine Flasche

läßt sie bis den andern Tag stehen gießt dann noch so viel dazu bis sie ganz voll ist läßt man einen Stockdorn auf und hängt sie zu damit sie ganz dicht ist, dann legt man sie in Sand an einen kühlen Ort und kehrt sie die erste Zeit jeden Tag um.

Kirschen in Essig und Zucker

Man nimmt auf 6 ℔ Kirschen 3 ℔ Zucker 1 Quart Essig, kocht den Essig mit Zucker und Lauge auf, die Kirschen gießt man kochen in eine Beuta mit etwas Nelken, gießt es das erste Mal kochend über das zweite Mal wieder das dritte Mal wieder kochend.

Schellenwurzeln in Essig und Zucker

Man schneidet die Wurzel halb ab, reibt sie mit einem rauhen Tuch ab und kocht sie mit Lauge und Nelken einmal schnell auf 1 ℔ Kirschen nimmt man 3/4 ℔ Zucker und gesiebte 1/4 Quart Essig, der Zucker und Essig wird gekocht und kochend über die Kirschen gegossen.

Grüne Pflaumen in Zucker

Man zieht rot kochend Wasser darüber und zieht die Haut ab, dann sticht man zu 1 ℔ Pflaumen 1 ℔ Zucker und gießt ihn kochend darüber den andern Tag kocht man den Zucker wieder auf läßt ihn ~~d~~ kühlig wirbeln wird die Pflaumen zu viel Saft ausbrechen wird gut ihn abgeschöpft darüber, den dritten Tag läßt man über stehen den 4 Tag müssen die Pflaumen mit aufgekocht werden dann werden sie in einen Hafen gelegt und der Zucker noch eingekocht und abgeschöpft darüber gegossen.

Agrestes in Zucker

Die Agrestes werden in kochend Wasser gelegt die Haut abgezogen, durchgeschnitten die Kern herausgenommen auch die Haut von den Kernen abgezogen und auf einen Schnitt gelegt dann wird 1 ℔ Zucker zu 1 ℔ Agrestes genommen, über die Agrestes gewirfelt und eine Nacht stehen dann werden sie gekocht bis der Zucker klar ist, dann werden sie herausgenommen in einen Hafen gelegt 3 und der Saft noch eingekocht und gibt ihn abgeläuft darüber, dann läßt man ihn noch mal auf und gibt ihn abgeläuft darüber den 3ten Tag läßt man überstehen, den 4 Tag läßt man den Saft auch gut ein und gießt ihn kochend darüber.

Hilbeeren in Zucker

Auf 1 Pfund Hilbeeren nimmt man 4 ℔ Zucker klärt ihn auf und gibt dann die Hilbeeren hinein läßt sie ½ Stund darin kochen fischt sie dann heraus und läßt den Saft noch gut einkochen und gießt ihn kochend über die Hilbeeren.

Wallnüsse in Zuckersaft eingemacht

Die Wallnüsse werden gespitzt in Kernwasser gelegt wenn sie 8 Tage lang müssen aber jeden Tag ein neues Wasser haben, und kocht sie in kaltem Wasser und etwas Zucker so lange bis sie ziemlich weich sind, nimmt sie heraus läßt sie abläufen, und kocht eine Lot halb Pfeffer halb Wasser

und tüchtig Holz, läßt die Nüsse in einem Stuhle, oben Lattenwerk und Balken darzwischen, wenn man will auch etwas Dengen, wenn die Lohe kalt geht man sie über und läßt sie damit stehen, läßt sie noch 2 bis 3 Mal über.

Wollenspinnen

Die Nüsse werden in Wasser und ein klein bischen Zucker gekocht, dann werden sie mit Balken und Lattenwerk bestreut, in einen Ofen gelegt und zu 100 Nüsse 1½ ℔ Zucker gekocht, und kochend darüber gegeben, den andern Tag wird der Zucker noch mal gekocht und kochend darüber gegeben den dritten Tag werden die Nüsse mit aufgekocht der Zucker noch etwas länger eingekocht und darüber gegeben.

Kaffee zu machen

Wenn Kaffeebohnen mit Holz durch einander kollt ist gibt man es in einen Stuhl, und deckt die Kaffeebohnen über Nacht hinein, will man sie ein Wenig aufgeblüht haben, so muß man sie in ein Glas Wasser, wozu man etwas Schwarzbeer gesaft muß, hinein setzen.

Hirsebrei

Auf 3 ℔ Hirsebrei nimmt man 1 Quartelle Milch und wenn man es durch gedrungen hat nicht mehr es wieder und nimmt auf 1 Quart 100 Zucker Lauter es dann schlage zusammen bis es keine Spuren mehr setzt.

Belle Alliance

1 ℔ Glaskirschen 1 ℔ Himbeeren und 1 ℔ Johannisbeeren kocht man mit 1 ℔ Zucker bis es Sommig ist.

Stachelbeere

Auf 3 ℔ Stachelbeere nimmt man 1/4 ℔ Butter Honig und 1 ℔ Zucker

Kürbis mit Honig

7 ℔ Kürbis 7 Loth Blumenhonig. 6 ℔ Zucker. Man schält den Kürbis und schneidet ihn in Würfel gießt den Honig darüber und läßt es 18 Stunden damit stehen, dann gießt man es ab, klärt den Zucker und läßt die Kürbis darin bis sie klar werden und etwas geschälte Zitronen und ein ganz wenig Nelkenöhl, dann gießt man den Saft noch etwas auf kochen und gießt

ihn darüber genau Buch nach ab der
Gesundheitsbücher, welche über den
Ja in Wiesbaden ab und geworden ist.
1/4 Jahre. ausgeführt.

Beef Steak a la tartarde

Fein geschabt und gehacktes Ochsenfleisch, in der Form eines gewöhnlichen Beefsteak geformt, mit Fi bapiq Pfeffer darübergestreut, dann gehackte Petersilie, Zwiebeln und Mehl zusammengemengt, und auf beiden Seiten damit bestreut, dann schnell braten und kein braten Salz darüber streuen. —

Beef a la mode.

Ein Stück Ochsenfleisch aus der Brust recht kurzfrig gelegt Hammelne Speck und Mark geschnitten und in gehackte Zwiebel Gewürznelken Schwarzen Pfeffer und Salz eingelegt, dann wird es eine Nacht in Marinade gelegt aus, kalten Wasser einigen Handvoll Salz geschnittenen Zwiebeln Gewürznelken Schwarzen Pfeffer Lorbeerblätter Essig dann wird es in einen Topf gelegt und braune Butter übergegossen auf der Seite einmal gesalzen

wenn es auf beiden Seiten braun ist und wieder auf der andern Seite liegt wird Schwarzbrodt geschnittene Gelbe und Petersilien Wurzeln Zwiebeln und Pulver beigethan, wenn dieses zusammen etwas durchgeschmolzen hat, gießt man von der Marinade unter gemischt und auch ein Lorbeer unter und auf den Deckel, 4 volle Stunden braten lassen.

Frischer mit einer Pulver übergoß.

Ein Stück Rothfleisch an der Keule wird mit kalten Wasser aufgesetzt wenn es abgeschäumt ist wird Salz dazu gethan einige Körner Pulver Lorbeerblätter nun durchgeschnittene Zwiebel dann läßt man es langsam kochen bis es weich ist, zum Dunsch schickt man Butter und Mehl weiß röstet es mit der Suppe von den Fleisch und dickt Muskat, nußbraun schneidet den Pulver in Stücke fein und gibt es beim Anrichten über das Fleisch.

Vorm Vögel im Schlafrock

Die Vögel werden ausgenommen, mit klein geschnittenen Äpfeln Speck und Zucker gefüllt das Loch mit Heu gestickt, dann werden sie gebraten und mit Weißbrodbrosen und Zwiebeln bestreut dann wird Heu gemacht dazwischen kommt der Magen die Leber gebratene Äpfel Mehlknuß Weißbrodbrosen, dann wird Butterteig gemacht und wenn die Vögel abgetrocknet sind, wird er in 4 eckige Stücke geschnitten mit Heu bestreut dann der Vogel darin gelegt darüber wieder Heu dann zusammen gelegt und 3/4 Stunde backen. ——

Gebratene Schweinsohren

Die Ohren werden recht sauber gebrüht dann in einer Pfanne gelegt braunen Butter übergegossen und 3 Mal gehalten, dann wird Weinessig übergegossen 4 Stunden braten wenn es bald ist wird gemachten Rogenbrodt Kraut und Nellen darüber gestreut und so noch etwas braten lassen. ——

Mein Beefsteak Kostbar.

Man schneidet Nüdeln Butterteig bestreicht es mit Heu

legt ein Nun Beefsteak darauf einige Zwiebel Scheiben in Butter gebraten darauf eine Citronenscheibe dann wieder Fleisch dann der Butterteig zusammen klappen macht mit Eiterstreichen und im Ofen 1/4 backen lassen. Zu der Fleischsauce kommt einige fein gehackte in Butter gebratene Zwiebeln Pfeffer und Salz Pfeffer Lorbeer und Muskatnuß dann wird braune Sauce dabei gegeben etwas Pfefferwein und mit Corlisch abgerührt. —

Mockturtle Ragout

Man nimmt das Fleisch von gekochten Kalbsköpfen, und schneidet es in Stücke. Macht kleine Klöße und Frikadellen von Fleisch, ziemlich stark gewürzt, die Frikadellen werden gebraten und die Hälfte von den Klößen auch, dann schneidet man Butter und macht braun wenn es mit Corlisch und Gut Pfeffer, Mellangeschoten, Cayennepfeffer, Salz Glas Cognac, und etwas Soja darein, dann legt man die andern Hälfte Klöße darin, gießt das Fleisch und alles hinein und läßt etwas zusammen durchkochen. Dann einige

legt man in Scheiben geschnittene und gebratene Zwiebeln und
fest gebratene Eier auf die Schüssel.

Heringe zu marinieren

Heringe werden ausgenommen, gewaschen und mit Salz bestreut
wenn sie so lange gelegen haben, streift man sie mit der Hand
ab, dann werden sie mit Butter bestrichen, und auf eine Rost-
welche vorher mit Fett bestrichen ist gebraten, streut gestoßen
Nelken, Pfeffer, und Salz darüber, dann kocht man Essig mit
schwarzen Pfeffer Nelken Zwiebeln Lorbeerblätter und Citron-
scheiben, und gießt es wenn es abgekühlt ist über die Hering
welche man vorher in eine Kluke gepackt haben muß.

Mais Fin

Offenfleisch und Fett gehackt, in Rosinen geschnittene
Rosinen, Mandeln Zucker, Äpfel, Zitronenschale, Salz
Kardamom Lauch und Nelken, dann mit Kuchen ausge-

im Kühlbring gezogen und gebraten. —

Feiner Mürbebraten a la braise

Man schneidet den Mürbebraten auf der weißen Seite
ein, und füllt ihn mit feinem Gewürz, einer Milch und
Schweinegehirn, dann nähet man ihn zusammen, zieht die Haut
auf der andern Seite ab und spickt ihn da. Beim Braten streut
man etwas Mehl und feingeschnittene Milch darüber, und
legt zitronenschalen Lorbeerblätter und Zwiebeln mit
in der Pfanne, es wird in 1½ Stunde gar. —

Feinsten Lachs zu kochen

Der Lachs wird mit kaltem Essig begossen dann wird heißer
Wasser, Essig, weißer Wein, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Schwarzen
Pfeffer, Milchen Pfeffer, Nelken, und Salz aufgesetzt, wenn
es kocht legt man den Lachs hinein und kocht ihn ein viertel
und nochmals viertel Stunde kochen beim Kochen muß er immer
begossen werden dann muß er in dieser Brühe kalt werden.

Bouillon Gelee

Zuerst macht man recht starken Bouillon gibt ihn durch, und läßt ihn mit Lorbeerblätter, gewürzhaften Kräuter von 3 Litern den Saft, Butter und Salz durchkochen, dann klärt man ihn mit Eiweiß und Schale damit muß er kochen und immer umgerührt werden, dann muß er durch ein Tuch gegossen werden bis es ganz klar ist, dann läßt man es kalt und gießt es über die Fische, Z, E, Aale Forellen oder was man will. Kalbsfüße müssen 5 Stunden kochen. Auf 1 ℔ Fischen rechnet man 5 Quartier kalten Wasser und muß einkochen bis 1/2 Quartier.

Hausenblase wird klingeschnitten man rechnet auf 1 Lotf 1 Quart kalten Wasser und läßt es bis 1/4 Quartier einkochen.

Wein Gelee

Man kocht Bouillon gibt es durch, und kocht es mit Lauch Litern

Citronenschale, Salz, gekocht wenn es mit geschlagenem Eiweiß und Butter, und darnach ein Tuch gegeben dann wird es noch mal aufgekocht mit Zucker und Wein kauft Zitronensaft Butter, und wird gekocht dann gibt man es wieder durch ein Tuch bis es ganz klar ist.

Ricodeau

Kalbfleisch von der Brust wird in Stücke geschnitten alle Haut abgezogen und auf beiden Seiten fein gespickt dann macht man braune Butter kocht die Fleischstücke darin und bestreut sie mit Mehl Mark und etwas Salz, wenn sie auf beiden Seiten braun sind gießt man kochendes darunter so viel daß sie halb bedeckt sind so läßt man sie 2 Stunden kochen oben unten feuer.

Hummer Ragout

Das Fleisch von den Scheren und Schwänzen klein hackt, und das von den Leibern wird gehackt und Brey daraus gemacht dazu nimmt man Butter, Butter, Brodt, Milch, Salz und Muskatblüth dann werden Klein Brötchen gemacht die Scheren u Schwänze werden gefüllt und Klein Klöße gemacht die Brei werden gesotten und mit Butter wie oben geschrieb dann das gesotten werden Leibe dann wird Milch darauf gegossen wenn es Fest wird die Butter abgenommen und Mehl darin angerührt die Milch durch gegeben und damit aufgerührt, Muskatblüth Salz.

Trauben mit Rhein Wein

Die Trauben werden gebrochen, dann wird weiß Wein, etwas Wasser Nelken, Lorbeeren, Citronenschalen und Zucker, Kurtz durch gekocht, dann durch ein Mus durch gehen, dieses wird mit den durchgeschnittenen Trauben aufgekocht, und auf einen Schüssel geben, man giebt Butterteig

dabei. Auch kann man Pfannenzungen so bereiten

Gebratene Kalbszungen mit einem Kuchen

Man kocht Reis in Milch, Butter und etwas Salz,
und legt einen Rand davon um einen Schüssel
bestreicht ihn mit Eier und legt ihn dann kocht man
die Zungen zuerst für ab, schneidet sie 2 mal ein füllt
sie mit Farce und spickt sie mit Speckstreifen man
würzt, legt sie darauf die Schüssel zu statzen
bräunt sie und die kleinen Klöße darunter und
läßt es 1 Stunde backen. Man gibt braune Sauce,
oder Morchelsauce dabei.

Rinder Frostata

Rinder werden geschickt und gebraten, dann werden
sie fein klein schnitten, Frikadellen, Frikassee, garnirt und gebraten
auf einer Schüssel wird mit Butter und Zwiebel bestreut
und Farce darüber gelegt, und jetzt die in Teig gestellten
gebratenen Rinder Frikadellen Frikassee gebraten Schnecken

Rosinen, Johannis, ausgezogen Citronenschalen, und süße abgeschälte Mandeln, hinein gießt dann die Eier Butter hinein, legt wieder Teig darüber und legt dann Butterteig darüber und backt sie gahr. Man gibt eine braune Sauce, Schaumwein oder Mosel dabei.

Hühnerleber Pastete

Die Leber werden erst eine Nacht in Milch gelegt dann abgewaschen und in Marinade gelegt, zu der man hat man eine halbe Kalbsleber, dann werden die Hühnerleber und Kalbsleber gebraten, und wenn die Marinade aufgegessen wenn muß sich in acht nehmen daß sie nicht hart werden, dann hackt man sie wie erst die Leber dann Schinken, Speckfett, Citronenschalen Mandeln Kastanien Morcheln Champignons und Trüffeln dann wird wieder Teig über gelegt und dann Butterteig.

Stücken mit einem Kraut überzogen

Die Stücken werden endlich aufgehäuft mit Butter bestreichen gießt so viel Wasser darüber daß sie eben bedeckt sind

und läßt sie eine Zeitlang stunden kochen. die Kerbse werden gebrüht und abgeseiht die Schale und der Abfall wird gestoßen geschärft mit Butter und Kalbsbutter angemacht dann macht man eine Form wozu man etwas Kalbsbutter nehmen muß, und macht kleine Klöße fünf Dullen und fünf Eier darauf, die Kerbsen werden gefüllt dazu kommt etwas süßes und gehacktes Kutterfleisch, die Kerbsen und Klöße werden in der Suppe gekocht, in der Kalbsbutter läßt man Mehl anziehen gibt sie zu der Fülle und gibt etwas Gewürz die Küchen schwadel ein halbes oder viertel Pfd sie eine Malzer, gibt Brüh und Zwiebel darüber und gießt es etwas mit fünf Dullen und fünf Eier auf. ~~Man~~ gibt es zum Vorgericht.

Gestbrot

Man nimt etwas geschmolzenen Butter und etwas geriebenen Zuker dann nimmt man lauwarme Milch dann Mehl etwas Rosinder Kanel dann wieder etwas Milch und zuletzt den Gest, dann muß der Teig gehen, dann wird er gebendet dann läßt man das Brot wieder gehen und dann bäumt es in Ofen.

Einfacher Küchen

12 Eier 1/2 ℔ Zuker 1/2 Mehl 12 Loth Butter 1/4 ℔ Rosinen etwas Citronenschale Kardamom und Kanel erst rührt man die 12 Eidotter mit dem Zuker und reibt Citronenschale dazu das Mehl muß mit der ~~Zuker~~ Butter gemischt werden dann wird das Gesüg und Rosinen dazwischen gemacht und darmit den Schaum untergerührt

Gemischtes

Man nimt 14 Loth Mehl 4 Loth Butter 8 ganze Eier 1/2 ℔ Zuker etwas Kanel Vanille und 1 Loth bittere Mandeln dann schlägt man die Eier erst mit der Kelle dann reibt man den Zuker und die Mandeln dazu, dann schneidet man die Butter und zieht sie zu den Mehle und reibt es zu den Eiern. Dann thut man erst Teig in Form und

läßt ihn erst etwas brauen kochen, dann wieder
wenden Teig und macht es so lange so bis der
Teig alle ist.

Apfelkuchel.

Man nimmt 3 ganze Eier und schlägt sie mit
Zucker dann 10 Loth geschmolzene Butter, rührt
man kurz vorher dazu dann 1 Kaffeelöffel Mehl
etwas Kanel Anis Koriander und ein 1 Schelle
Salz, dann muß der Teig gehen dann die Rinde
Apfel in Butter geschnitten und den Zucker über
reiben dann den Ofen unterheizen und ihn noch etwas
gehen lassen dann muß er 1/4 Stunde backen.

Zucker Weibnachtsflädchen

1/4 lb Zucker 2 Dotter und 1 ganzes Ei 2 Loth
Butter und 2 Kaffeelöffel dann den Ofen mit
etwas Weibnachtsmehl untergeknetet, dann wird es
mit einem Löffel auf das Blech gefüllt und gebacken

Kanel Flädchen

~~Man nimmt 1/4 lb Zucker mit 4 Dotter und 1 ganzes~~
~~Ei~~

Tausch Flettchen

Man reibt 1/4 ℔ Butter zu Salbe dann thut man 1 ganzes Ei und 4 Dotter dazu, abwechselnd mit 1/2 ℔ feingeriebenen Zucker dann 1/2 ℔ vom allerbesten Mehl, etwas Rosenwasser und ziemlich viel Tausch wenn dieses zusammen durch gerührt ist, backt man den Schaum mit etwas Mehl unter. —

Zeliggen

Man schlägt 4 ganze Eier mit 4 Loth Zucker dann thut man 6 Loth Mehl dazu und etwas Tausch schlägt es dann wieder lüftig und backt es auf Blech wenn man sie abnimmt muß man sie gleich auf das Kellholz legen damit sie krumm werden. —

Mandelbiscuit.

Man rührt 2 ganze Eier und 7 Dotter mit 1/2 ℔ Zucker dann etwas Zitronenschale und Saft ~~4 Loth Mandeln geschält~~ Tausch und Rosenwasser und dann 12 Loth Mandelmehl der Schaum wird mit dem Gemürz und Mehl unter gearbeitet.

Sandtorte

1/2 ℔ Butter zu Salbe gerührt dann 9 Eier 2 ganze und 5 Dotter abwechselnd mit 1/2 Zucker dazu gerührt

wenn dieses 3/4 Stunde gerührt ist wird der Schaum mit 1/2 ℔ Mehl und Lauch Cardamom und Citronenschale untergerührt. 1 Stunde backen.

Gewöhnlicher Eibgebäck

9 Eier 1 ganzes und 8 Dotter mit 1/2 ℔ Zucker gerührt dann etwas Citronenschale und Rosstropfen dazu, dann 12 Loth Mandelmehl Lauch und Cardamom mit dem Schaum untermischen.

Agrelasen Kuchen

1/4 ℔ Zucker mit 4 ganzen Eiern und 2 Dotter gerührt dann den Schaum mit etwas Lauch und 6 Loth Kartoffelmehl untergemischt, dann wird mit etwas diesem Teig ein Formenglas und dann die Agrelasen durchgeschnitten und auf kleine Flächen gelegt und dann wieder Teig und dieses solange bis der Formenvoll ist. —

Kartoffelkuchen

10 Eier 5 ganze und 5 zu Schaum mit 1½ ℔ Zucker geschlagen dann 1 Loth Mandelnuß Bittern von einer Zitrone den Saft dann 6 Loth geschmolzene Butter dann 1 ℔ geraspelte und geriebene Kartoffeln etwas Zimmt und Koriander und dann den Schaum. 1 Stunde backen.

Kreutzkloben

Man reibt 2 große Eier mit 4 Loth Zucker dann gibt man 12 Loth Mehl und Butter zusammen dazu, dann warme Milch nach gutdünken dann 2 ℔ Mehl dann durchgesiebt und reinder etwas Milch dann Kreuzkümmel Kümmel Koriander und Kardamom. dann streut man Mehl über den Teig und läßt ihn gehen und dann streut man etwas Salz dazu und knetet es mit Mehl aus 7 Loth mit einer Kloben wegen.

Geisschärme

Man rührt 1 ℔ Zucker mit 16 Eidottern, dann rührt man ½ ℔ gestoßenen Mandeln dazu einige bitter Mandeln und Zitronenschale wenn dies beliebig ist gießt man 1 Glas Rizin und 1½ Glas Kaffee dazu dann bekleidet man den Schaum mit Brennder Lauge und Kardinien unter, dann angestoßen 2½ ℔ Mehl dazu, daß es sich gut abrühren läßt dann backt man sie in Schmalz und Butter gelb.

Apfelgen.

Man schneidet Apfel in der Mitte durch, macht das Innere heraus und legt sie dicht aneinander in ein Pulgar, dann legt man ganz kleine Rinden Butter geriebenen Zucker und Lauge und Rosinen darauf dann wieder Äpfeln und dann wieder das andere dies solange bis es voll ist, dann wird Milch Lauge übergegossen und dann etwas Brodt über gerieben

dann wird Butterteig übergelegt, dann wird es in einer Zuckerpfanne gebacken vorzüglich man oben viel Feuer legen muß und unten wo es nur wenig 1 Stunde backen.

Apfelauflauf

1/4 Zucker mit 6 Eier 5 Dotter und 1 Gran gerieben dann 4 geriebene Kaffebröte welches man mit Milch aufweichen muß und etwas zurück behalten dann Citronenschale und dann den Schaum mit dem trocken Kaffebrodte und etwas Zimmt unterbrechen.

Die Apfel schneidet man in halbe viertel pfund Zucker darüber und läßt sie einen Augenblick im Ofen anbacken dann legt man sie auf etwas unterander gebratene Grodt oder wenn man grode alte Gebäck hat darauf und legt erst Teig in Form und dann diese, dann kommt der Teig dieses Schichtweise bis es aufhört. 1/2 Stunde backen.

Mandeltorte

18 Eier 16 Dotter und 2 ganze mit 1 ℔ Zucker gerührt Zitronenschale 3/4 ℔ süße und 1/4 ℔ bittere Mandeln geriben 3/4 Stunde gerührt dann Zimmetblüthe Nordmann und 6 Loth feines Mehl mit den Schaum unterlaßen.

12 Loth

Galantwickchen

1/4 ℔ Butter zu Salbe gerührt dann 3 Eier 1 ganzes 2 Dotter mit 12 Loth Zucker abgerührt dazu dann 1/4 ℔ feines Mehl Kanell und Klein wenig Nordmann mit den Schaum unterlaßen. dann wie es aufs Blech gefüllt kurzlich und mit Castanien Kuladen Mandeln fein geschnitten und mit Zucker durchgemengt und darüber gestreut wenn sie gut sind werden sie gleich aufs Kallsch gelegt. —

Zitronenplätchen

1/4 ℔ Zucker mit 3 Eier 1 ganzes und 2 Dotter gerührt dann Zitronenschale und Saft dazu 1/4 ℔ Amidamenmehl mit den Schaum unterlaßen.

Kazenbrodtorte

7 ganze Eier und 5 Dotter wohlgeschlagen mit 3/4 ℔ Zucker

dann 1/4 ℔ Mandeln gestoßen 18 Loth Zucker geriben 3 Loth Schalade dann etwas Rum Muskatblüh und Zitronenschale mit den Eyern unterlaßen.

Portugalertorte

15 Eier 2 ganze und 13 Dotter werden mit 1/2 ℔ Zucker gerührt 3/4 ℔ Butter zu Salbe gerührt zu der Butter 1 1/2 ℔ gesiebt und geriebene Portugale solange gerührt es ganz aber ist dann zu dauern 2 Loth bittere und 2 Loth süße Mandeln dann zusammen gegeben und den Eyern mit Rum unterlaßen

Nizbsal

Man schneidet Apfeln in Scheiben schneidet das inwendige heraus und kocht dann in Zucker und backt sie in Schmalz und Butter gelb.

4 Loth Zucker 2 ganze Eier 1/4 ℔ Butter dann etwas Gest 1/2 ℔ Mehl Lauch und Salz und dann so viel Milch daß die Masse gut ist. —

Feiertagsmus Kuchen

Geriebenes Weizenbrodt und Weißbrodt, Rosinen, Zuker und Lauch dieses wird zusammen durchgemacht und dann werden Eyer in einiges geschüttet und dann in kleine Schüsseln und mit Zuker durchgemacht dann werden erst vom Teig ein Form gelegt dann Eyer dann kleine Stücke Butter dieses solange schicht weise bis die Form voll ist, dann muß er solange backen bis die Eyer weiche sind.

Gekochte Gebäck

3 ganze Eier 4 Butter mit 1/2 lb. Zuker geschlagen 4 Loth Gekochte etwas dazu und das übrige mit 1/4 lb Mehl und etwas Lauch mit den Schaumlöffel backen 3/4 Stunden. ——

Gute Kuchen

12 Eier 4 ganze 8 Butter mit 1 lb Zuker und Citronensaft zusammen dann 1 lb geschmolzene Butter dazu dann etwas Cacaowein Milch dann 2 lb Mehl dann wieder fein

Milch daß die Masse gut ist dann den in Milch aufgelösten Gest dann 1 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Korinthen Cardamom und Lorbeer, dann tüchtig mit den Löffel geschlagen, dann muß der Teig gehen und dann wird der Schaum untergelabert, dann in Formen gefüllt und dann wieder gehen und dann in Schale 1 gute Stunde backen. —

Apfel Souflek

Monument geborstene Äpfel schneidet die ganz weiche aus und die übrigen schneidet man in Viertel und streut Zucker darüber und zu den geschnittenen reibt man auch etwas Zucker etwas weniger als 1 Pfund etwas Cardamom und 4 geschmolzene Butter reibt dies tüchtig zusammen durch, dann reibt man 2 ganze Eier und 6 Dotter mit den Zucker der von 14 Loth übergeblieben ist und Zitronenschale reibt die Masse zusammen und rührt den Schaum unter die Weiche Apfel legt man auf kleine Blechchen und legt erst einen Teig in Schüssel dann von den Weichen Apfel auf Blechchen und dieses Schichtweise fahrenfort bis das Schüsselchen voll

Waffeln

10 Eier das weiße zu Schaum mit 1/4 ℔ Zucker geröhrt 1/2 ℔ geschmolzene Butter 1 Quart Milch 1 ℔ Mehl eine 1 Schilling Gest Kornast Citronenschale Rosenwasser und Salz dann muß der Teig gehen dann der Schaum dazu und in einer Zange gebacken welche aber erst mit Fett ausgeschmiert werden muß.

Ein Apfelkuchen

5 ganze Eier mit 12 Loth Zucker und Citronenschale geschlagen dann nehmen Milch 1 1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Rosinen 1 Schilling Gest Kornast Rosenwasser Anis und Salz 2 ℔ fein geschnittene Äpfel. 1 halbe Stunde backen. ——

Citronentorte

1 1/2 ℔ Mehl 3/4 Theil davon wird mit 1 ganzes Eiweiß und ein weiches 1/4 Quartier Butter zusammen angerührt, und das Andere bleibt zu ein Teig dann wird es gekneitet und ausgerollt dann 1 1/4 ℔ Butter in 3 Mal darzwischen dann wird der Butterteig rund geschnitten einen Rand dran gelegt und mit Fischbeinen wenn sie gebacken ist macht man die Creme, 10 ganze Eier mit 1/2 ℔ Zucker geschlagen am 6 Citronen die Schale, dann der Saft an

6 Zitronen 1 Glas weiß Wein in eisernen Kartoffel
Mus mit Wasser angerührt dann im Kastanien
Augenblick mit der hölzernen Küche geschlagen
dann auf Kochen bis es aber aus dem Ofen ist
dann schnell auf die Torte gießen ——

Kartoffeln

1/4 ℔ Zucker mit 2 Eigelb und der ganzen Eier gerührt von 2 Zitronen
die Schale etwas Lauch 8 Loth Mus 6 Loth Butter ungefähr 4 Löffel
Kochen dann das Eisen mit Fett oder Butter bestreichen
und auf Kastanien geben. ——

Kastanien Kartoffeln

12 Kastanien werden in Wasser auf Torf gebraten abgezogen
und gerieben dann 2 Eier mit 4 Loth Zucker geschlagen etwas
Lauch Zitronenschale dann die Kastanien und 3 Eßlöffel
Mus dazu.

Berliner Pfannkuchen

3 Eidotter mit 6 Loth Zucker gerührt 6 Loth Butter 1 ℔ Mehl
ungefähr 7 Eßlöffel Hefe Lauch Rosenwasser 1 Schilling
Zucker, wenn es gegangen ist den Schaum von den Eiern dazu

87

in einer Apfelkuchenform in Fett und Butter gebacken in der Mitte etwas Gelée.

Galantirte Rüben

8 fein 2 ganze 4 zu Scheiben von 2 das Wasser zu ziehen lassen 1 ℔ Butter zu Kalben 1 ℔ Zucker abwechselnd mit den Eiern dazu Zitronenschale Rosmarin Lauch 1 ℔ Mehl. ——

Gebackene Zitronen Cremee

4 Eidotter mit 1/4 ℔ Zucker von 2 Zitronen die Schale geriebt 2 Loth Butter und den Saft von den Zitronen dann den Schaum mit einem Eßlöffel voll Mehl ~~[illegible]~~ untergebacken 3/4 Stunden und gleich zu Tische gegeben.

Gebackene Zitronen Cremee

1 1/2 Zitronen auf 1/4 ℔ Zucker abgerieben und mit 6 ganzen Eiern geschlagen von 2 Zitronen den Saft so viel reich Wein dazu daß es 1/2 Quartier ist dann zu den Eiern, den Saft mit Butter, aufstreichen und 1/4 Stund im Wasser kochen, aber auf das Wasser viel Feuer damit es einst geht.

Crème brulée

5 ganze Eier mit dem dritten Theil von 1/2 ℔ Zucker geschlagen 3/4 Quartier Milch mit Vanille gekocht, dem andern Zucker aber mit Wasser angefeuchtet und darum geschlagen wenn die Milch abgekühlt ist wird die Hälfte zu den Eiern und den andern Hälfte zu der braunen Zucker gegossen dann durch ein Tuch zusammengeben den Form mit Butter ausstreichen und solange kochen bis er steif ist.

Butterkuchen mit Schwarzmoos

3 ganze Eier mit 1/2 ℔ Zucker geschlagen 1/2 ℔ Butter etwas warm Milch 1 1/2 ℔ Mehl für 1 Schilling Hefe Teigl Reinander dann muß der Teig gehen dann gekneitet und ausgerollt dann noch mal gehen dann darauf Butter was man dazu bestimmt hat und dann backen.

Eierpuddingen

4 Eidotter mit Zitronenschale 1/4 ℔ Zucker gerührt. dann den Schaum mit 6 Eßlöffel Mehl untergemischt. —

Zwiebaken Kräutzen

2 Eidotter und 1 Eiweiß mit 10 Loth Zucker und Zitronenschale gerührt 8 Loth Butter 20 Loth Mehl dann werden sie in meine Form durch ein Rohr aufgeschlagen.

Französischer Zuckerteig

Man schlägt 2 ganze Eier mit 2 Löffel 12 Loth Zucker, etwas Kanel und Zitronenschale, dann gibt man 1 ℔ Mehl auf das Backbrett, gibt 6 und Zucker dazu und 1/2 ℔ Butter in Stücken geschnitten, knetet es durch und rollt es aus.

Cocenderteig

Man thut 1 ℔ Mehl auf das Backbrett reibt 1/4 ℔ Zucker Zitronenschale Kanel 4 Eidotter dazu dann 1/2 ℔ Butter in Stücken geschnitten dazwischen, dann knetet man es so lange bis das Mehl alle hinein ist dann rollt man es aus.

Zuckerbrauch

Eine 3 ganze 5 Dotter mit 1 ℔ Zucker Zitronenschale gerührt etwas warmen Milch 1 ℔ aus gebackene Butter

und den 3ten Theil von dem Zucker mit Wasser verschlagen und etwas Zucker kommt mit 4 lb Mehl dazu dann der Gast in Wasser und etwas Zucker aufgelöst und den Schaum mit Lauch Rosinen der Rosenwasser dazu, wenn der Teig genug gegangen ist, knetet man ihn und macht ihn mit etwas Zucker und Mehl auf bestreut sie mit Butter und backt sie gahr. ——

Butterschiessen

3 Pfund Eier mit 1/4 lb Zucker und Zitronenschale gerührt 1 lb Butter etwas Rosenwasser 3 lb Mehl Hefe warme Milch, Lauch, Rosinen, Salz, dann werden sie wenn sie aufgemacht sind mit Eier bestrichen. ——

Kleine Apfelkuchen

6 Eidotter werden mit 1/4 lb Zucker Zitronenschale gerührt 1/4 lb Butter warme Milch 2 lb Mehl, 1 Schilling Hefe. Lauch, Rosenwasser, Salz, 1/4 lb Rosinen, dann muß

der Teig gehen, und dann kommen 1/2 Pfund klein geschnittene Aepfel dazu dann wieder gehen, und darnach backen. Sie werden in einer Apfelkuchenpfanne in Schmalz und Butter gebackgebacken. —

Französischer Wein

4 Eimeiß zu Schaum geschlagen, 12 Loth Zucker Zitronenschale auf Zucker abgerieben und etwas Vanille, kommt man über den Schaum, setzt sie schnell auf ein Blech und setzt sie in einen nicht zu heißen Ofen. —

Makronen

1/2 lb Mandeln werden nur einige bittere dazu genommen, werden mit 1 Eimeiß gestoßen, 12 Loth Zucker Lauch Rosenwasser dabei zusammen gemischt mit 2 Eimeiß zu Schaum dann auf Blech gesetzt. —

Butterbisquit

2 Tassen Mehl 4 Dotter mit 12 Loth Zucker Zitronenschale geschlagen 4 Loth ausgelassene Butter, den Schaum mit

12 Loth Mehl Lemonl. Brod wenn es ausgebacken
3/4 Stunde backen. —

Feine Weingel

1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter etwas Zitronenschale und Lemonl. 5 Stück gekocht fein gehackte Butter dann zusammen gemischt und ausgewalkt, Weingel daraus gemacht und mit Eiweiß bestreichen und Zucker und Lemonl darüber gestreut.

Kochen Küster

12 ganze Eier mit 1/4 ℔ Zucker geschlagen 1 Quatier Kochenmehl Lemonl gekocht dazu und dann in einer Schüssel gekocht wie ein Pudding, 1 Stunde muß es kochen. —

Omelets

Äpfel in Scheiben geschnitten und in Milch Eier und Zucker ein gemischt, dann wird ein Teig gemacht von Eier Zucker Milch Wasser Salz und Mehl, dann wird erst in der Pfanne gebacken darauf Butter dann Scheiben Obst dann aus geschüttet und auf der andern Seite aber so gemacht. —

Schaumkuchen

8 Eier gestossen mit Salz und ein bischen Zucker, etwas Milch 1/8 Mehl und noch so viel Milch und Wasser daß die Masse zimlich dünn ist.

Gebackener Eierpudding

1/2 ℔ Butter zu Salbe gerührt von 6 Eiern die Schale auf Zucker abgerieben 1/2 ℔ Zucker 16 Eidotter abwechselnd zu der Butter gerührt dann den Saft von 6 und den Schaum mit 3 fein gestossenen Kaffeebröle untergebacken 1 Stunde backen.

Eiernbeschlag

6 Eier mit 12 Loth Zucker gerührt, 1/2 ℔ ausgelassene Butter, 1/4 Weinbeer, Eierschale, Muskatnuß, Salz, und Zimmt, 1 1/2 ℔. Mehl, 1/3 Gest, und so viel warme Milch daß die Masse gut ist. dann werden einige Schuh rauh durchgeschnittene Eiern darin gelegt. —

Feinste Brodtorte.

1/4 ℔ Zucker und Zitronenschale mit 5 Eidotter gerührt 1/4 ℔ Mehl mit 1/4 ℔ kalter Butter gehackt und den Schaum mit ~~Kalk~~ Rosade, Lauch und Kardamomen untergemischt.

Schwere Torte.

1/2 Quartier Milch mit 12 Loth Butter gekocht, 3/4 ℔ Mehl darein abgerührt, 10 Eier werden mit 4 Loth Zucker und Zitronenschale gerührt, wenn der Teig kalt ist werden zusammen gegeben und etwas Kardamomen dazu, sie werden in Schmalz und Butterschmalz gebacken.

Weiß Torte.

1/2 ℔ Weißer Kast wird mit 12 Loth Butter und rührt 1/2 ℔ Mehl darein ab, 7 Eier werden mit 3 Loth Zucker Zitronenschale geschlagen etwas Lauch dazu, der Teig gerührt, und mit einem Löffel auf Blech gesetzt und gebacken.

Wasser Gelee

1/4 ℔ Wasser und 1/4 ℔ Gelee gelöst 1/4 ℔ Mehl darin abgerührt dann 5 Eier mit etwas Salz geschlagen und das dann auf Feuer gebacken. —

Hergüsischer Apfelpie

Man stebt Äpfel in Wein, Zucker und Zimmt dann eine mürbe Teigform und 10 Dotter mit 3/4 ℔ Zucker, Zitronenschale, 12 Lot Sultanen und einigen bittern Mandeln gestossen, 1 geriebenen Kläben und 1/2 ℔ Butter mit den Äpfeln untergebacken, dann legt man erst ein Teil Mark, streut gestossen Zucker darüber, dann ein Schicht Äpfeln dann Zeibeb usw. 1 1/2 Stunde backen. —

Kaffeekuchl

3 Eidotter mit 1/4 ℔ Zucker gerührt, 1/4 ℔ geschmolzene Butter etwas Salz und warme Milch dann den Schaum mit Zimmt Koriandern und 1/2 ℔ Mehl untergebacken, dann wird der Teig in einen Springkuchen gethan welcher mit Butter und Zucker ausgestreut ist, dann muss er gehen und wird gebacken, wenn

es abzuhüllt ist schmelzen in Schieben, bestreichen mit Butter streut Zucker und Zucker darüber und bereitet sie in Ofen.

Congreß Biquit

1 ℔ Zucker mit 2 ganzen und 16 Dotter und Zitronenschale gerührt, dann Zitronensaft 6 Löff Butter etwas Salz gerührt dazu, dann in eine andere Schale 1/4 ℔ geriebenen Schokolade mit etwas Mostrich gerührt 3/4 ℔ Mehl Zucker Bedamen und Schale mit dem Schaum untergearbeitet, dann 1 Stunde rast Mostrich dann in jeder Form von der Schokolade dann eine Mostrich u.s.w. 1 Stunde backen.

Apfelsinen Biquit

5 Eidotter mit 1/4 ℔ Zucker und die Schale von 1 Apfelsine gerührt, und den Schaum mit 1/4 ℔ Mehl und den Saft von 1/2 Apfelsine untergearbeitet. —

französische Torte

1/2 ℔ Zucker mit Zitronenschale und 4 Eidotter gerührt von 2 Eiern das Weiße zu Schaum dazu gegeben, dann 1 ℔ Mehl

mit 3/4 ℔ kalter Butter fein gerührt etwas Zucker 2 Löffel Kum dann gekocht und abgerollt, mit Fischbeinen.

Gebrannte Mandel Creme

Citronenschale reibt in 1/2 Quartier Milch ausgezogen, 1 Löffel voll Mehl mit 1/4 Quartier kalter Milch angerührt und 2 Butter dann zu der kochenden Milch gegeben, wenn es etwas erkaltet ist, schnell am Feuer gerührt, 4 ganze Eier und das Weiße von 2 werden mit 6 Loth Zucker und 4 Loth geschälten bittern Mandeln gerührt und zu der Milch gegeben, dann gießt man es in ein Kelgen und kocht es wie ein Pudding unter und oben Feuer, bis es steif ist. ——

Englische Rösa

1/2 ℔ Zucker und Citronenschale mit 7 Butter und 5 ganzen Eier geschlagen, 12 Loth Butter zu Butter gerührt dazu gegeben, dann Mehl dann das Schaum von 5 Eier dann reibt es das übrige Mehl zusammen 20 Loth Kum Rosdamen 1/4 ℔ Rosinen 1/4 ℔ Korinthen, 1 Stund. backen.

Schaum-Pfeffer

Man läßt ½ ℔ Butter ebenwarm werden und rührt sie zu Salbe, 8 Eidotter mit ½ ℔ Zucker und Citronenschale dazu, etwas warm Milch 3/4 ℔ Mehl 1 Schilling Geist, dann gehen lassen und dann den Schaum mit Lauch u. Stockwurz untergebacken, er muß nicht zu dünn angerührt werden, 1 Stund. backen. —

Flammangé sur fire

Man kocht 3/4 Quartier Milch mit Vanille, und gibt ein gar bitter geschabtes Mandelchen dazu, und läßt es ausziehen aber nicht mit kochen dann gießt man es durch ein Sieb, dann schlägt man 8 Eiweiß mit 6 Loth Zucker und Citronenschale auf Zucker abgeriebe und gießt es auch durch ein Sieb schlägt es zusammen und gießt es in eine Pfanne welche mit Butter ausgestrichen ist und kocht es wie ein Pudding bis es steif ist. —

Weiße Torte

1 ℔ Zucker mit 4 ganzen und 10 Dotter u. Citronenschale

gemischt 3/4 lb Zucker zu Volle und dann zu dem Feuer gesetzt
4 Loth Mandelgrus bitteren gestoßen 12 Loth Weizen
Mehl dazu gemischt, und die Schaum mit 1/2 lb. Amidum
Mehl durch Rordnerzu untergearbeitet, 1 Stunde
backen, dann wird die Torte in Fächer geschnitten und
zwischen jeden etwas Gelée gestrichen, dann ein ausse
und ab gelacht.

Feiner Kuchen Auflauf

12 Loth Zucker mit Citronenschale und 8 Dotter gemischt, 1/2 Pfd Mehl
gemischt und mit etwas Rahm angefüllt, 6 gestoßene Kaffeebäcke
1 Tutella feinen Kuchen geschlagene dann den Schaum von
den Eiern mit Zucker untergearbeitet, dann legt man
ausgestrichene feinste Schiffchen in Papier, 3/4 Stunde
backen, unten und oben gleiches Feuer.

Dampfnudeln

5 Dotter mit 1/4 lb Zucker u. Citronenschale gerührt, 1/4 lb Butter

dann den Schaum 1 Pfund Rahmsaft wenn Milch
1 Maß, Gest Lauft Lab wenn dann muß es gehen
dann gerührt werden und kleine Klöße darin gestellt werden
dann in eine Form verlegt mit Butter ausgestreicht
und dann Mast bestreut ist, unten und oben Form
wenn sie so ganz zugemachen sind, gießt man beide
Milch worin etwas Butter Zucker und etwas Vanille
gekocht ist darunter so viel daß sie halb darin stehen
und läßt sie 1/4 Stunde kochen daß die Milch alle verkocht
ist. ——— Rindbälle

1/2 8 Maßen 1/2 8 Butter wird gekocht 20 Loth Mast
darein abgerührt, 8 Eier mit 4 Loth Zucker Citronen
Schale zusammengeschlagen etwas Lauft dann zu dem Mast kühlig
durchgerührt, und mit einem Löffel auf Blech gesetzt und schnell
gebacken.

Pfannen

In 1/2 Quartier Milch 12 Loth Butter gekocht dann 1 Kreuzer
8 Mast 12 Eier mit 6 Loth Zucker geschlagen Lauft

Stundenmen Litermenschale dann tüchtig durch gerührt und in Fett und Butter durch ein Sieb gebrochen. —

Zuckerplätzchen

12 Loth Zucker ½ Liter Litermenschale mit 4 Eidotter gerührt dann den Schaum mit 10 Loth Mehl durch Sieb. auf Blech gebacken

Kaffeebrodtorte

14 Dotter 2 ganze mit 1 ℔ Zucker Litermenschale ¼ ℔ geschlagen und ¼ ℔ Butter geschmolzen ½ ℔ Mehl gerührt 3/4 Stunde. dann Schaum mit Löffel Kuchenmen. 1 Stunde backen. —

Wein Creme

Man kocht Löffel Litermenschale mit etwas Wein auf dann schlägt man 6 Dotter 6 ganze Eier mit ½ ℔ Zucker geschlagen 1 Flasche Wein dann auf Feuer geschlagen bis es dick wird Kochen ist dann der Schaum aber nicht aufschlagen gebacken ist aber so nur die Eier ganz und alles durch ein Tuch. —

Gebrannte Kaffee Creme

1 Quartier Milch mit Zimmt, gekocht dann 4 Loth Kaffeebohnen gröblich gestossen und dazu gethan dann durch ein Tuch gegeben, 3 Eigelb für mit 10 Loth Zucker geschlagen, dann dazu und zusammen noch mal durch ein Tuch dann in eine Pfanne mit Butter ausgestrichen und gebacken wie ein Pudding bis es steif ist. —

gebrannte Kirschbeere Creme

1 Quart Milch mit Vanille Zimmt Nelken, gekocht dann 1/2 ℔ Zucker mit 12 Dottern geschlagen dann den Schaum mit 10 Loth Zucker untergerührt dann gekocht.

Abgeriebene Haselnuss Torte.

1 1/2 ℔ Haselnussen werden gebrüht und durchgerieben dann 3/4 Quart Milch mit 1/4 ℔ Butter gekocht 1/2 ℔ Mehl darin abgerührt und die Haselnussen, dann 12 Eidotter mit 1/2 ℔ Zucker Citronenschale gerührt, dann zusammengegeben und den Schaum mit Zimmt Nelken untergerührt 1 Stunde backen. —

Gelber Aufstrich

Man zebt mit Mark, Kornsl, Zucker und Zitronenschale, in Schweinegeschmalz gute Butter, bringt damit den Teig wieder dünn zu Boden, darauf streut Zucker, einigemal, nun streift man Zuckerglasur oder Zuckerkuchen in Modern an, und bäckt ein Stück damit. Dann verfertigt man einen Teig, wie folgt, dem Teigen.

1 Quart Milch wird mit etwas Kornsl, Zucker, Zitronenschale, Vanille und mit dem Gelben von 6 Eiern abgerührt. Von der Milch hat man etwas zurückhalten, um 4 Lot Stärke mit zuzusetzen, welche man zu dem Eigelb gibt und mit der Milch durch kochen läßt. Dieser kann

wird heiß auf die Schnitten gegossen,
das Weinmus wird zu Schaum geschlagen
auf den Rahm gefüllt oben gestreuet
mit Zucker und Zimmt bestreut, und unter
einem heißen Torteudeckel hellgelb und
gar gebacken.

Citronen Bäum

Citronenschale wird mit Wasser gut durchgekocht dann schneidet man Butter und Mehl, rührt es mit dem Citronensaft und reibt nachher Schale auf Zucker ab und thut Zucker hinein und zuletzt etwas Wein.

Klaren Apfel Bäum

Äpfel werden geschnitten und geschroot durchgeriben und mit Zucker durchgemacht. dann wird Butter Wasser mit Kartoffelmehl zu feuer gesetzt ein Stück Butter und Zucker wenn es kocht werden die Äpfel hinein gerührt und zuletzt etwas Wein.

Apfel Creme

3 ganze Eier werden mit 1/4 ℔ Zucker Citronenschale geschlagen dann kommt 1 Glas weiß Wein dazu dann wird es solange auf Kohlen geschlagen bis es dick wird dann kommen geraspelte und durchgeriebene Äpfel dazu und dann wird es noch solange geschlagen bis es dick wird

Apfelsinen Creme

Von 2 Apfelsinen die Schale auf ½ ℔ Zucker abgerieben mit 10 ganzen Eiern geschlagen der Saft von 2½ Apfelsinen 1 Glas weiß Wein etwas Mehl und Butter dann auf Feuer geschlagen bis es gut ist. —

Mandel Creme

1 Quartier Milch mit Vanille Zitronenschale auf Zucker abgerieben und 5 Loth Zucker gekocht, dann 4 bittere u. süße Mandel gestossen darin aufziehen lassen, dann 5 Loth Butter mit 8 Eidotter gerührt dann zu der Milch geben und so lange auf Feuer geschlagen bis es ohne Kocht, dann den Schaum auf noch etwas geschlagen aber damit muß es nicht mehr kochen. —

Französische Milch

1 Quartier Milch wird mit Vanille und Lorbeer gekocht dann werden ½ ℔ geschälte Mandeln für ¼ ℔ Zucker dazu gegeben und luftig gequirlt und zuletzt mit 8 Eidotter abgerührt.

Citronen Creme

14 Eier mit 3/4 lb Zucker die Schale von 6 Citronen geschlagen dann 1 Flasche weisse Wein und Saft von 4 Citronen, dieses schlägt man so lange auf Feuer bis es eben kocht.

Himbeer Creme

Man schlagt 4 ganze Eier mit 3/4 lb Zucker 1 Quart Himbeersaft, schlägt dieses solange bis es eben kochen ist.

Gute Stolze Speise

1 Quartle Johannisbeeren und Himbeersaft 1 Quart Wasser und Wein, 1 lb Zucker, 1 lb Gerste, oder Reis blumen die wird auf Feuer so lange gekocht bis es klar ist.

Plum-Pudding.

Man schlägt 6 ganze Eier und 6 Dotter mit 1/4 ℔ Zucker, rührt dann etwas Milch dazu, 1 ℔ gewiegtes Fett 1 ℔ fein geschnittenes Nierentalg, was man mit Salz durch gemengt haben muß dann 1/4 ℔ Rosinen 1/4 ℔ Korinthen Lauch Citronenschale und Koriander noch zu drücken 1 Glas Rum und dann den Schaum untergerührt, er kocht in 3 Stunden gar. —

1/4 Zucker. It Thomas Pudding

Anderthalb Pfäben 10 Eier 4 ganze und 6 zu Schaum 1/4 ℔ Butter, 4 Loth süße Mandeln in Streifen geschnitten, 1 Loth bittere zu lassen, etwas Citronenschale, Lauch Koriander, Muskatnuß, Salz, 1 Glas Rum, Sodade Rosinen in Stücke und Korinthen das Fett mit etwas Milch angerührt, und dann den Schaum mit dem übrigen Fett unter gerührt.

Torte-Pudding.

2 ganze Eier und 2 Dotter mit 1/4 ℔ Zucker gestoßenen 6 Loth geschmolzenen Butter dann 1 geriebenen Pfäben etwas Milch Sodade Lauch, Citronenschale und etwas Salz dann den Schaum mit einem halben Kaffeebrod unter gerührt. 1 1/2 Stunden muß er kochen. —

Gest Pudding

6 ganze Eier mit 1/4 ℔ Zucker gerührt 1/4 ℔ geschmolzene Butter, etwas Milch, für 1 Schilling bittere Mandeln geschnitten Citronenschale, Canell, Muscatnuß, Corinden 1 1/2 ℔ Mehl, für 1 Schilling Gest mit Milch und Zucker angerührt dann 1/4 ℔ Rosinen 2 Äpfel und zuletzt noch so viel Milch daß der Masse gut ist.

Grieß Pudding

Man kocht 3/4 ℔ Grieß in 1 1/2 Quartier Milch und Canell und Butter darin, rührt dann 1/4 ℔ Zucker mit 2 ganzen und 4 Dottern dann 1/4 ℔ geschmolzene Butter dann rührt man den Grieß daß und etwas Muskatblüte und Canell und etwas Salz, dann bedeckt man den Schaum noch mit etwas kaltem Grieß wieder.

Kartoffel Pudding.

Man rührt 1/4 ℔ Zucker mit 2 ganzen Eier und 4 Dottern dann zieht man 1/4 ℔ geschmolzene

Butter dazu dann 1 ℔ gelöst und geriebene Semmelbröseln etwas Salz, Zimmt, Muskatblüte, und ein wenig bitter gestoßene Mandeln, wenn man dieses tüchtig durcheinander gerührt hat, lockert man den Schaum mit etwas Brodt unter.

Aufgeschlagener Mehlpudding.

9 frische Eier 2 ganze und 2 Dotter mit 1/2 ℔ Zucker geschlagen 1/4 ℔ Butter zu Salbe gerührt dazu dann 1 ℔ Mehl etwas Lorbeerzimmt Muskatblüthe Citronenschale und etwas Salz dann so viel Milch daß der Teig ziemlich dünnflüssig wird dieses wieder tüchtig mit den Löffel geschlagen dann den Schaum mit 1/4 ℔ Korinthen untergelockert.

Zuckerbäcker Pudding

8 frische 2 ganze und 5 Dotter mit 1/4 Zucker gerührt dann 1/4 ℔ Butter dazu dann 12 halbgahren gelben Wurzeln dann 3/4 ℔ Reis in Wasser gekocht etwas Salz Zimmt, Citronenschale und Saft,

und dann der Schaum mit 1/4 ℔ Rosinen un-
tergerührt. —

Apfelpudding

Man nehme 6 Eier 2 Gänse und 4 Dotter
mit 12 Loth Zucker dann 12 Loth Butter und
halb zusammen dazu gethan dann 1 eingemachte
Blätter und 2 ℔ Apfel einige geriebene und
einige fein geschnitten dann Zimmt Anis
Muskatblüthe einige Löffel Rahm 1/4 Rosinen
und etwas Salz, dann den Schaum untergerührt.

Fleisch Pudding

1 1/2 ℔ Fleisch und Fett zusammen, 1 Blätter geriebene
2 Gänse Eier etwas Butter Salz Pfeffer Muskatnuß
und dann so viel Suppe daß die Masse gut ist
1 Stunde kochen.

St Thomas Pudding

10 Eier 2 Gänse und 8 Dotter mit 12 Loth Zucker geschlagen

2 Loth bittere Mandeln zu stoßen 12 Loth Butter und 4 Loth Schmalz dazu 2 Eier gerieben und mit Milch angefeuchtet, dann 1 Glas Kern 1/2 ℔ Rosinen 4 Loth süße Mandeln für 1 Schilling Salat in Stücke geschnitten dann 1/4 ℔ Korinthen etwas Salz dann den Schaum mit Lauch und Muskatblüthe unterkochen 2 Stunden kochen. —

Kirschblumengericht

1/2 ℔ Kirschblumen werden in 1 Quart Milch mit Wurzel Butter und etwas Lauch gekocht und läßt es erkalten dann reibt man 6 Eier 2 ganze 4 Dotter mit 1/4 ℔ Zucker gerührt etwas Zitronenschale dazu, dann 1/4 ℔ Butter zerlassen mit in den Kirschblumen dann die Kirschblumen und dann den Schaum mit Muskatblüthe Lauch und etwas kochenen Kirschblumen unterkochen, etwas Salz muß auch dazu 1 1/2 Stunde kochen

Lauchter Gerichtgericht

6 ganze Eier mit 1/4 ℔ Zucker geschlagen 5 bittere Mandeln gestoßen 1/4 Butter 1 1/2 Klöben mit Milch angefeuchtet

Zitronenschale dann Lauch Muskatnuß und Salz

Kesengudding

3 Kalbsbeef und 1 Kübben geriebenen etwas Gerstenkorn lassen eine 1 Schilling Kesemerbar 1/4 lb Butter dazu dann etwas Lauch und ein guter Löffel Kaffee dazu dann werden 6 fier 2 ganze 4 Dotter mit 1/4 lb Zucker und Zitronenschale gerührt Semmelsemmen geriebenen etwas Salz dazu und dann den Schaum 1 1/2 Stund lassen.

Kuchgudding

1 lb Reis wird in 1 1/2 Quart Wasser und 1/2 Quart Milch in Stück Butter und etwas Lauch gekocht dann muß er ablassen. Dann werden 8 fier 2 ganze 6 Dotter mit 1/4 lb Zucker gerührt 1/4 lb Butter und ein kleines bißchen Mark dann Zitronenschale dann den Reis dazu 1/4 lb Corinten Lauch Muskatblüthe und Salz und dann den Schaum unterlassen 2 Stunde kochen.

Cordyudding

10 fein 4 ganze 6 Dotter mit 12 Loth Zucker geschlagen
dann Zitronenschale ein ganz bitteres Mandelgestoßen
dazu dann 1/2 ℔ Butter mit den provendanen 3 geriebenen
Kläben mit Milch zugemischt dazu 12 Loth Korinthen
dann Saft dann den Schaum mit Rum und
Muskatblüthe unterladen 2 Stunden backen —

Zitronenzudding

10 fein 7 Dotter und 3 ganze mit 12 Loth Zucker
und den 3 Zitronen die Schale geschlagen 2 Kläben gerieben
12 Loth geschmolzene Butter dazu und den Saft von
3 Zitronen dazu dann zusammengegeben und 1 Glas
weiß Wein dazu dann den Schaum mit etwas Cordi
und Rosenwasser unterladen. 2 Stunden backen.

Grangen Pudding

1 ℔ Grangen in 1 1/2 Quart Milch und etwas Lorbeerblatt
wenn es auf ein Schüsel gefüllt ist, 1/4 ℔ geschmolzene
Butter dazu. dann 12 fein 4 ganze Dotter mit 1/2 ℔ Zucker

und Citronenschale gewürzt, 1/2 ℔ Leinen die Eyer dazu gegeben und den Schaum mit Lauch Rordamom und etwas bordamm Brodt untergebacken dann wenig Salz. 2 Stunden kochen. —

Mandel Pudding

1/2 ℔ Butter zu Salbe gewürzt, 1/2 ℔ Zucker 12 frische 4 ganze 8 Dotter abwechselnd zu der Butter gerührt dann 1 ℔ Mandeln ganz bitter nur, dann 1 ℔ geriebenes Brodt angefeuchtet 1 ℔ in feinen Würfeln geschnitten auch in Milch angefeuchtet Salz und Citronenschale dann wird die Masse zusammengegeben und den Schaum mit etwas bordamm Brodt und Rordamom untergebacken 2 Stunden kochen. —

Nudel Pudding

1/2 ℔ Nudeln in 1 Quarter Milch Mit Lauch 2 Loth Butter gekocht, bis sie steif sind, dann werden sie mit einer Gabel

solange gerührt bis sie abgeschäumt sind. Dann rührt man 3 ganze Eier und 4 Dotter mit 1/4 Zucker an 2 Litern die Schale 2 Loth Butter dann die Nudeln damit durch gerührt, dann 1/2 Pfläbem 1/4 Pfd Weinten etwas Salz und den Schaum mit etwas trockenen Brodt untergebacken.

Wallnuß Pudding

2 ganze Eier 8 Dotter werden mit 12 Loth Zucker gerührt die Schale von 2 Litern und 60 geschabene Wallnüsse dazu, 2 geriebene Pfläbem werden mit 12 Loth Butter und 1/2 Maßl Milch angefeuchtet dann zusammen gerührt, und den Schaum mit etwas trockenen Brodt und Zucker untergebacken 2 Stunden kochen.

Mark Gest Pudding

8 feine 8 ganze 5 Dotter mit 12 Loth Zucker und Zitronenschale gerührt etwas lauwarme Milch 1 1/2 ℔ Mehl 3/4 ℔ geschmolzene Butter und in Würfel geschnittene Mark zusammen, für 1 Schilling Gest für 1/2 Schilling in Würfel geschnittene und in Butter gebratene Semmel 1/2 ℔ Rosinen 1/2 Muskatennuß Salz, Kardamom und Zimmt dann den Schaum. 2 gute Stunden

Frankfurter Apfelpudding

10 feine 2 ganze 8 Dotter mit 1/4 ℔ Zucker Zitronenschale 4 Loth Mandelmasse bitter gerührt 2 ℔ Äpfel 1 ℔ geriebene 1 ℔ geschält mit 1/2 ℔ fett, 1 Stängen eingeweicht und 1/2 ℔ Butter dazu eingerührt 3/4 Quartier warme Milch 1 1/2 ℔ Mehl 1 Schilling Gest 1 Glas Rosinen Salz 1/2 ℔ Rosinen dann den Schaum mit Zimmt und Kardamom unterbrochen 2 Stunden backen.

Grieß Pudding

1 ℔ Grieß mit kalter Milch angerührt und in 1 1/2 Quart Milch gekocht Mark Zimmt dann 10 feine 4 ganze 6 Dotter mit 12 Loth Zucker Zitronenschale gerührt 12 Loth Butter dann den Grieß 2 Schilling Salz und den Schaum mit

Langsam und etwas kochenden Wasser unterbrechen 2 Min. kochen.

Englischer Plum Pudding.

10 Eier 4 Tassen mit 1/4 86 Zucker Citronenschale gerührt 1 86 gehacktes Nierenfett 1 86 Mehl 1 geriebene Semmeln 1 Tasse Muskatenuß 1 86 Rosinen, 1 86 Korinthen, geschnittenen Zitronenholz, 1 Glas Cognac, etwas Milch und dann den Schaum 3 gute Stunden kochen.

Kalter Schaum Pudding

1 Tasse Wasser wird mit Vanille Langsam 2 Loth gestossenen bittern Mandeln etwas Zitronenschale gekocht dann wird es durch ein Sieb gegeben und 5 Loth Arrowroot Mehl und 5 Loth Kartoffelmehl in Wasser angerührt, dann wird 1 1/2 Quartier Milch gekocht mit 12 Loth Zucker und etwas Zitronenschale auf Zucker abgerieben. dann wird das Mehl hineingerührt wenn man es vom Feuer abgenommen hat gibt man den Schaum von 10 Eier dazu und schlägt es in einer Form.

Schaum Pudding

1/2 Quartier Milch mit 12 Loth Butter Zucker nur dann

dann rührt man 6 Loth Mehl darein ab und läßt es kalt werden
dann schlägt man 10 Eidotter gießt die Masse dazu und bäckt
den Schaum mit Lauch Zitronenschale und Salz unter, 2 Muskat
Nüsse.

Kalter Kuchenteig

20 Eidotter 1 Flasche ~~Kaff~~ Wasser ½ Flasche Rum etwas
Zitronenschale 1 ℔ Zucker etwas Brand der Hutzellasse
setze dieses auf schwaches Feuer und schlage es mit der Rütte bis
es kocht, dann nehme es vom Feuer und schlage es noch etwas
in der Küchenschüssel dann gießt man es in einen Topf und läßt
es kalt werden.

Butterbrodt-Teig

8 Eier 2 ganze 6 Dotter werden mit 12 Loth Zucker gerührt
1 Blüten geriben und mit 6 Loth Butter und etwas Milch zugesetzt
dann den Schaum mit Lauch untergebracht etwas Salz, dann schüttet
man reichlich Butterbrodt, reibt es ein in etwas Milch 2 Eidotter
und etwas Zucker, dann schneidet man es in Stücke, und füllt
erst wenn der Teig in Form dann einen Schicht Butterbrodt

darauf werden Kreuter gestreut, dann wieder Teig, dieses solange Schichtweise fortgesetzt bis alles ist.

Gest Pflaumenpudding

6 Eidotter mit 1/4 ℔ Zucker Zitronenschale gerührt 1/2 ℔ Butter und Fett zusammen ausgelassen 1 ℔ Mehl 1 Schilling Gest etwas warme Milch und Salz dann muß der Teig gehen und dann 1 1/2 ℔ gedörrte ausgesteinte Pflaumen und darunter Schaum mit Kanel untergerührt. 2 Std. backen.

Abgeriebener Pudding.

4 Loth Butter etwas Kanel und 1/2 Quartier Milch zusammengelassen, dann 1/4 ℔ Mehl darein abgerieben und läßt es etwas abkühlen dann schlägt man 4 Eidotter mit 8 Loth Zucker etwas Zitronenschale dann das Mehl dazu und den Schaum mit etwas kalten Mehl untergerührt. 1 Stunde backen.

Englischer Mandelpudding.

2 ganze Eier 4 Dottier mit 12 Loth Zucker Zitronenschale gerührt 2 Loth ausgelassene Butter 3/4 ℔ Mehl

1 geriebene Eier, 1/2 ℔ in feinen Würfeln geschnittene Mark und mit Salz durchgemengt 2 ℔ in feinen Würfeln geschnittene Äpfel 1/2 ℔ Rosinen und etwas kalte Milch dann den Schaum mit Luft untergerührt. 2 Stunden kochen

Lebzeit Pudding

Man kocht 1 Quartier Milch mit 1/2 ℔ Butter und läßt 1/2 ℔ Mehl darin bis es abläßt und läßt es kalt werden. 18 Eidotter werden mit 1/2 ℔ Zucker Zitronenschale 1/2 Stunde gerührt dann wird die Masse zusammengegeben und der Schaum mit Luft untergerührt. 2 Stunden kochen.

Kalter Schaum Pudding

In einer Tasse Wasser wird Zitronenschale, Saft, Zucker, und 1/4 ℔ gestoßene Mandeln eine ein gute Weile aus gekocht dann in einer Tasse Milch eine Orange Vanille aufgekocht dann wieder 1 Quartier Milch mit 10 Lot Zucker gekocht 4 Lot Kartoffelmehl und 4 Lot Weizenmehl mit Milch angerührt, dann giebt man es durchs Sieb, giebt

es zusammen zu dem Mehl, und rührt es solange auf
Feuer bis es kocht, dann den Schaum von 10 Eier dazu
und schlägt es noch so lange bis es aber von Kochen ist
dann gießt man es schnell in einen Form und läßt
es bei den andern Tag stehen. —

Mandelmus Pudding

4 ganze Eier und 12 Dotter mit 1/2 ℔ Zucker Citronenschale gerührt
1 1/2 Löffel mit Kochen eingerührt 1/4 ℔ Butter dann den Schaum
mit 1/4 ℔ fein geschnittenen Mandeln und Lemoni untergerührt
das andere entweder mit Schaum reise mit in Form gegossen
2 Stunden kochen

Abgeriebener Brodtpudding

4 ganze Eier 7 Dotter mit 1/4 ℔ Zucker und Citronenschale
gerührt, dann kocht man 1 Quartier Milch mit 1/4 ℔ Butter
und rührt 2 geriebenen Semmeln darein es, wenn es kalt ist
gießt man es zu den Eiern und bedeckt den Schaum von 1 Lemoni Saft
Dabei 1/2 Stunden unter, 2 Stunden kochen. —

Apfelsinen Pudding

12 Loth Zucker werden 3 Apfelsinen abgerieben werden, die übrige Schale wird dünn abgeschält und die Zucker und Wasser gekocht dann fein gestoßen und zu dem Zucker gegeben, so nehme 8 Eidotter und 2 ganze Eier. das Wasser giebt man zu so viel Milch daß es 1 Quartier ist und 12 Loth Butter wenn es kocht reibt man 1 ℔ Mehl und den Saft von den Apfelsinen darein ab, dann wird es zusammengegeben und der Schaum mit etwas Salz dazu gerührt 1 ½ Stunde kochen.

Syrnischer Pudding

10 Eier mit 12 Loth Zucker und Citronenschale aufgeschlagen, 1 Quartier Rahm, ~~wie~~ die Hälfte Kast nehme mit Vanille die andere giebt man so dazu, dann wird es wieder tüchtig geschlagen, in Form giebt man erst eine Schicht Makronen dann eine Schicht Weinbeerbrodt mit Butter bestreichen, dann Mostu, dann Rosinen oder Patrick, dann wieder Makronen, u. s. w. 1 Stunde kochen der Form wird nicht mit Butter ausgestrichen.

Apfelmüsspudding

2 Pfunz Fein und 6 Dotter werden mit 1/4 ℔ Zucker gerührt dann hat man von 2 Apfelsinen die Schale in Wasser Saft und Zucker gekocht und schneidet sie in Scheiben und rührt sie zu den Eiern, 2 Löffel voll Milch in Milch und drückt sie wieder aus, 1 ganzen Zitronen reibt man und pumpelt sie mit dem Saft von 4 Apfelsinen, 1/4 ℔ Butter darüber gibt es zusammen zu den Eiern, und gibt dem Schaum mit 1 Kaffeelöffel dazu. 1 1/2 Stunde backen.

Zitronen Pudding

4 ganze Eier und 6 Dotter werden mit 1/4 ℔ Zucker in Kupferne Schale gerührt 1 Zitronenschale voll geraspelt und durchgeriebenen Zitronen 1/4 ℔ Butter 1 geriebenen Kleinen 1/4 ℔ Rosinen Kommt Mandelblüthe und Salz mit den Eiern, dann werden Pfefferminz Kleine Schaumkuchen hineingelegt, darzu macht man

4 Eidotter mit Salz und etwas Zucker geschlagen
dann etwas Milch etwas Butter 12 Lot Mehl dann
den Schaum und noch so viel Milch daß die
Masse zimmlich flüssig ist. 2 Stunden backen

Lust Pudding

100 Zucker mit 12 Eidotter und Citronenschale gerührt
von 1 dem Pfund 1/4 fein geschnittene Mandeln halb
2 Pfund in Milch aufgeweichtes Brodt 100 Rosinen
etwas Rahm Wasser. Zuletzt Salz und den Schaum

Kirschen Pudding

12 frische ganze Eidotter mit 12 Lot Zucker
geschlagen 100 gedörrtes Schwarzbrod in 12 Lot Butter
gebraten dazu gerührt etwas Milch Mehlen Zuletzt
Salz und etwas Bittermandel Geist mit den Schaum
2 Stunden backen

Mandel Pudding

4 Eyer und 6 Dotter mit Zitronenschale in 1/4 ℔ Zucker geschlagen dann 1/2 ℔ fein geschnittene Mandel dazugerührt etwas Milch 1 ℔ Mehl 1/2 Stäben in Zucker u. Butter gebrochenen Röschen geschnitten 1/4 ℔ Rosinen, Zuletzt Steif eine Salz mit den Schnee. 2 Stunden kochen.

Amerikanischer Kartoffel Pudding

1 1/2 ℔ Kartoffeln werden mit Butter Milch aufgesetzt dann durch ein Sieb gerührt, 12 Loth Zucker, Zitronen Schale mit 12 Eier 3 Eyer gerührt 1/4 ℔ Butter 2 Stäben gerieben 1 eingeweicht etwas Milch Zuletzt Salz und den Schnee. 2 Stunden kochen.

Kalter Chocolade Pudding

1 1/2 Quart Rahm wird mit Vanille gekocht dann 1/2 ℔ geriebene Chocolade darin gekocht und kalt gerührt

dann 16 Eier mit ½ lb Zucker aufgeschlagen, dann zusammen gegeben, durch ein Sieb und in eine ~~Form~~ Pfanne 4 mit Butter bestreichene Form gebacken so lange bis es Steif ist. ——

Ausgewachsener englischer Pudding

½ lb Mehl wird mit 14 Loth Butter gemischt und mit 1½ Quart kochender Milch aufgequellt und kalt werden lassen, 16 Eier 2 ganze mit Citronenschale und 12 Loth Zucker gemischt dazugemischen gegebenen Salz dann den Schaum mit einem Handvoll Mehl, Lunsch dazu gegeben 2 Stunden kochen. ——

Kartoffel Pudding

12 Eier 2 ganze werden mit 12 Loth Zucker Citronenschale gemischt 12 Loth Butter 1½ lb geriebene gekochte Kartoffeln Salz, Lunsch, Muskatblüthe mit den Schaum. ——

Bittere Mandel Pudding

1½ Quart Milch wird mit Vanille gekocht, dann 16 bittere

mit ½ ℔ Zucker Citronenschale auf Zucker abgerieben, ½ ℔ geschälte Mandeln ein paar bittere 6 Loth Kartoffel und 6 Loth Rindsnierenfett mit ein ½ Quartier kalter Milch gerührt dabei dann gut der kochenden Milch und dann die Eier dazu gerührt dann alles dazu rühren bis es aufkocht dann schnell vom Feuer in einen Topf mit kalter Butter bestreichen und kalt werden lassen. —

Sehr schöne kalte Kirsch Pudding

Man nimmt 8 Loth Kirsch, läßt diese mit etwas Milch weichen und gibt 12 Eidotter dazu dann kocht man zwei Quartier Milch mit Zucker Lorbeer und Citronenschale, welches man nach gutdünken nimmt, wenn die Milch kocht, gibt man die Kirsch dazu, und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen zum einweichen der Kirsch muß man

den 2 Quartier Milch nehmen, auch kann man einige Mandeln dazu nehmen.

Apfel Pudding

½ ℔ Zucker 8 Eidotter die Schale von 1 Citrone geriebt, ¼ ℔ süße Mandeln in einer flachen Form mit geschnitt 2 geriebenen Brödern ½ ℔ Butter 6 bis 8 klein geschnittenen Aepfeln dieses gut durch einander gemengt, dann den Schaum mit einem Loed untergerührt. 1½ Stunde aufs Feuer und mit Zucker zu Tische gegeben.

Eierguet Pudding

Man kocht 1 Quartier Milch mit ½ ℔ Butter und reibt ½ ℔ Mehl darin ab bis es abläßt und läßt es kalt werden, 18 Eidotter werden mit ½ ℔ Zucker und Citronenschale ½ Stunde gerührt, dann wird die Masse zusammen gegeben

und der Schaum mit Löffel unterzuheben

2 Stunden kochen.

Gelbe Nudeln

2 ganze Eier etwas Safran und ungefähr 3 Löffel Wasser dann so viel Mehl daß man es kneten kann fein ausrollen und fein schneiden. —

Windbälle

Man nimmt 12 Loth Wasser läßt es mit 2 Loth Butter gut zusammen kochen dann reibt man 14 Loth Mehl dazu, reibt es so lange auf Feuer bis der Teig las läßt dann nimmt man es ab und reibt 5 ganze Eier dazu etwas Salz und Muskatblüthe auf, dann backt man sie in Fett und Butter. —

Mandelklöse

2 ganze Eier und 6 Dotter mit 1/2 [illegible] Zucker gerührt 4 Loth geschälte bittere und 12 Loth süße Mandeln 12 Loth Butter 1 Klöse den Teller angefeuchtet mit Milch und die andern Hälfte mit den Händen trocken ausrollen etwas Salz. —

Reis Klöse

Man nimmt einige ganze Eier schlägt sie mit etwas Salz und Muskatnuß, gießt etwas geschmolzene Butter dazu, reibt dick gekochten Reis dazu

und so viel Mehl daß sie sich wellen lassen.

Abgewürzte Klöße

1 ℔ Weizen mit ¼ ℔ Butter setzt man zu Feuer wenn er heiß rührt man 1 ℔ Mehl hin in die rührt es so lange bis es anfängt Reserwell abläßt dann nimmt man es ab schlägt 4 ganze Eier mit etwas Salz und Muskatenblüh und rührt die Eier damit gut durch dermischt man die Klöße mit einem Löffel in der Suppe. ——

Englische Fleisch Klöße

1 ℔ Fleisch 1½ Semmeln ungefähr 1 Pfeffer Salz gehackt und gerieben 1 Zwiebel gehackt und in Butter geschwitzt etwas Petersilie Muskatenblüh und Salz und mit einem Löffel eingesetzt.

Grüne Klöße

1 ℔ Grüne etwas kochen gerieben lassen in 1 Quartier mit ¼ ℔ Butter gebacken und darin abgewürzt, 4 grage Eier geschlagen

und dazu gegeben dann noch Salz Kraft Muskatenblüh und den
besten Geist die Klöße werden mit einem Löffel
eingesalzt. —

Kartoffel Klöße

gekochte Kartoffeln werden gerieben einige Eier etwas
Muskatenblüh und Salz geschlagen und dazu gemischt
und noch so viel Mehl daß sie sich rollen lassen etwas
geschmolzenen Butter. —

Butter Klöße

Zu 16 Mehl nimmt man etwas Muskatenblüh 1/2 lb Butter
kochend und 3/4 Quartier kochend Wasser 4 Eier und etwas Salz.

Eier Klöße

8 Eier mit Salz und Muskatenblüh geschlagen durch ein Sieb gegossen
und 3/4 Quartier kalte Butter dazu dann in ein Salzwasser gegossen
wie ein Fadenzieher gelocht.

Stadt Kochen Klöße

12 Loth Butter zu Salbe gemischt 3 ganze Eier dazu 1 gestr.
Teelöffel saures Kochen oder Milch und so viel Mehl daß sie
sich lassen mit einem Löffel abstechen lassen. Kraft Muskat

Daß sie verdient in Hauptsache zugegeben.

Endliche

6 Luft Futter zu Kalben gereicht 5 Fuder Heu 2 Drittheile zurück lassen einige Tassel Kehren, Daß, Mutterkalbe, 1 gewöhnen Klöben. —

Braune Suppe

Man macht braune Coulisse, rührt braune Butter dann Mehl an, schneidet einige Zwiebeln gelb und Petersilien Wurzeln dann kocht man einen Hasenbraten aus wenn er gänzlich gekocht ist zieht man er zu der Coulisse schreibt Butter und Mehl braun rührt es dazu thut etwas Malvasier daran und zieht es durch einen Sieb.

Weine Suppe.

Zu Wasser kommt Brod Zitronen Saft und von einer die Schale und die andern in Scheiben geschnitten wenn es kocht thut man 3/4 Pfd reinen Zucker 3/4 Pfd Zucker etwas Salz Kardamom gewürz Bisquit und zuletzt 1 Flasche Wein damit muß es nur eben aufkochen.—

Apfelsuppe

Die Äpfel in Viertel geschnitten und geschält dann mit kalten Wasser aufgesetzt sind sie gar so rührt man sie durch ein Sieb setzt es wieder zu Feuer schreibt Butter und Mehl daran thut Weinessig etwas Bisquit Zucker und Salz dazu und läßt es zusammen durchkochen.—

Grüne Rehsuppe

Der Rehs wird fein gehackt und Suppenkraut dazu wenn das Wasser kocht wird Butter Schmalz und Mehl gescheibt fein gehackte Zwiebeln dazu und ins Wasser gegossen dann wird der Rehs mit ganz feinen Schwarzwürz hinein gethan und Salz wenn die Suppe beinahe gar ist legt man kleine Kartoffeln hinein. ——

Schildkröten Suppe

Nachdem man den Leg 2 Kalbsköpfe gekocht hat, kocht man gute Schinkenbrüh Suppe und gibt die Suppe von den Kalbsköpfen dazu, in diese Suppe wird das Schildkröten fleisch gekocht, man gibt noch Pfefferkörner, ganze Nelken, Muskatblüth, schwarzen Pfeffer, Lorbeer, und Salz daran. Wenn das fleisch gar ist schneidet man es in dünne Schnitten auf das fleisch von den Kalbsköpfen und die selben Schildkrotenleber, dann wird die Wurst in der Suppe gekocht. Dann wird die Suppe durch eine braune Coulisse

dazu gegeben, man gibt noch Anis, Fenchel, Schwarzpfeffer, Langenpfeffer, ~~[illegible]~~ Muscaten die man vorher gebacken hat, und Madaron davon, wie auch klein gebrochenen Klöse, Brötenmehl und das geschnittene Fleisch hinein. Hierauf legt man die in Schnitten geschnittene Wurst und hart gekochte Eier darauf. — ferner zu der Wurst, Schwein Kalbs und Schweinsfett, ½ Leber in Butter geschnitzt ½ Leber gekocht, Speck, Salz, Fenchel, Muskatblüthe, Muskatnuß, Nelken, Dill, Langenpfeffer und so viel Madaron daß die Masse ziemlich steif wird, die Klöse werden von der selben Masse gemacht, Brötenfiere: 1 fl wenig geriebene Butter, Speck, Butter, Salz, und von allen Gewürze ——

Aal Tunke

Man nimmt so viel Zullen wie man haben will, kocht Essigwasser, reibt sie durch und gießt sie dazu, dann kocht man Gelbe und Petersilien Wurzeln in Wasser welche in ganz feinen Blättern geschnitten werden müssen, die Aal werden in Wasser, Essig, Salz, Lorbeerblätter,

und Zwiebeln gebraten, etwas Wasser an diese gießt man auf zu der Suppe dann werden Erbsen gekocht, dann Grünes dann schneidet man Butter und Mehl mit etwas Essig eine Brunt und gießt es zu der Suppe, gießt dann alles hinein und kocht zuletzt Klöße drein.

Hasen Suppe

Man muß zuerst den einen Hasen fleisch dann nimmt man 1 oder 2 Hasen, löst die Knochen aus, und hackt das fleisch, die Knochen kommen zu der Leber, ist die gut herausgeschnitten man Wasser darauf und läßt es gut auskochen, der Rücken von den Hasen wird gebraten das fleisch in Stücke geschnitten und die Knochen in Suppe ausgekocht wenn dieses alles gut ausgekocht ist, macht man braune Mehl und rührt es mit der Leber aus, dann macht man Klöße von gehacktem Hasenfleisch, Kalbsfleisch, Speck, Eigelbe, Pfeffer, Schwarzenpfeffer, Nelken,

Muskatnuß, und geriebenes Brot, hackt die Kläßen in der Suppe, gibt das Fleisch darein, etwas Pfeffer und Petersilien Wurzeln hinein, beim Anrichten werden noch besonder in einem geschnittenen Fettgebackenen oder eine die Dotter hineingelegt.

Moctwatte Suppe

Man hackt den Zug einer mitgebornen Kalbsbrust heraus, und reinigt sie, schneidet den Kalbskopf in kleine Stücke und auch Ochsenzunge

171

Küchenzettel

Braunen Zuppe mit Weinbällen

Cavillen mit Fischen

Kleine Austergestaue mit Fischfaren gefüllt

Feinen Rehrücken mit Trüffelsauce. Rehfl, gebratenen Kartoffeln als Frikasee das heißt die Kartoffeln roh in Butter und Fett gebraten.

Gebratenen Schinken, geräucherte Ochsenzungen mit Raum der Gewürze, Lebkuchen und gebratenen Schwarzen, Mettwurst und Lachs, mit 4 Gemüsen, Blumenkohl, Spinat, Carotten, und ganzen Kohlen.

Fische) frischen Lachs, oder Lachsforellen in Essig, mit gehackter Petersilie, Oel und Essig.

Kälber mit einer Zungen Ueberguß oder Zimmetsauce

St Tomas Pudding mit Stermanns

Eine Kuchenspeise mit Mandelsauce

Kalkutenbraten, und Hühnerbraten, französischer Salat, Gurken, und Selleriegemüse Salat, (Kompot) Birnen, Aepfel, und 4 Theile eingemachtes.

Apfelsinen Torte und Ananas Torte, und 4 Theile Kleines Confekt.

Vorgelege, Blancmange, Crème brulée.

Nachtisch) Butter, Brod, Käse, und Früchte.

Küchenzettel

Forellen mit dicker Kris

Rentsuppe mit Erbsen, Grünmehl, und Klein fleischklößen.

Ein Rehstück mit einer Süßen Kirsche, braunen Sauce, Klein gebratenen Kartoffeln, und 2 Gemüsen nach der Jahreszeit.

Fische) Sandarten mit Citronensaft, Forellen, oder Hecht, mit Petersilienkraut.

Jahrlämmerbrust oder Mutterkalbsbrust.

Pudding) Mandel oder Flüngedding mit Weinsauce.

Gespickter Kalbsbraten und 4 Kapaunen oder Hühner, grünen Salat, Eingemachtes, und 2 Langets Eier, und gebratene Äpfel.

Litermenteln, Gibgnit, und 2 kleine Gehrwerln.

Weiß Gelen, und Rothen Gelen.

Lüttler, Gerch, Krüsen und Fränsen.

92a

92 b

Sauer gelee 60

Kastanien Plätzchen 87

Heringe marinieren 58

Soja 42