

Lineatur 4a.

Kochbuchrezepte
für

Else Bitter auf
abgeschrieben v. Waldheim

A53

Schokoladen - Suppe

In 3 l Milch werden $\frac{3}{4}$ lb Schokolade, 1 Stück Zucker
u. 1 Stange Feinöl tüchtig kochen lassen, dann
4 Löffl. Stärkemehl anrühren u. mit der Schokolade
aufkochen lassen. Ist sie fertig wird sie über Weck
schnitten angerichtet.

Esse Bitterauf
Langzug um
Mittelfranken

Suppen

Biskuit Suppe

Zu einer Suppe für 4 Personen rührt man 105g frische Butter und rührt diese recht schaumig ab. Während dieser Zeit legt man 4 Eier ins warme Wasser, von welchen eins ins andere in die Butter gerührt wird, dann wird ein wenig Muskatnuss daran getan u. 4 Eßlöffel Mehl, nebst Salz, daran gerührt. Nach diesem wird eine Blechform mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbrösel bestreut, die Masse eingefüllt u. in einer sehr heißen Röhre in ausgeheiztem Ofen langsam gebacken. Alsdann wird es in beliebige Stücke geschnitten u. in Fleischbrühe aufgekocht.

Verlorene Eiersuppe. / Man läßt Butter oder Schmalz in einem ^{heißem} Tigel rührt 2 Kochl. Mehl darcin, rührt 2 Eier in ein wenig kaltem Wasser ab, schüttet dies in das Buttermehl, gießt Wasser auf, läßt es dann einen Wall auf tun u. richtet es dann über Semmelschnitten an.

Schokoladensuppe. / In 3 l Milch werden $\frac{3}{4}$ lb Schokolade, 1 Stück Zucker und 1 Stange Zimmt getan, tüchtig kochen lassen, dann 4 Eßl. Stärkemehl anrühren u. mit der Schokol. aufkochen lassen. Ist sie fertig wird sie über Weckschnitten angeordnet.

1 1 1 Biskuit Suppe

Weckklößchen Suppe. / 70g Butter oder Schmalz werden schäumig gerührt, dann 3 Eier daran geschlagen u. etwa 140g geriebenes Weisbrot, etwas Salz u. feingewiegte Petersilie dazu getan. Alles wird gut vermengt, den Teig 1 Std. stehen lassen. Man formt kl. Klößchen, legt sie in kochende Fleischbrühe u. läßt sie ¼ Std. kochen. Sollte der Teig zu fest sein oder zu dünn, kann mit einem Ei nachgeholfen werden.

Weinsuppe wie wir sie machen.

Kartoffelklößchen Suppe / 1 Löffel groß Butter rührt man schaumig u. verrührt sie mit 2 Eidottern, 3-4 Löffeln geriebenem Weisbrot u. ebensoviel geriebenen gekochten Kartoffeln, etwas Salz u. Muskat u. den Saft von 2 Eiern. Ist alles gemischt, formt man Klößchen u. kocht sie 10 Minuten in der Fleischbrühe auf.

Französische Suppe. / Man nimmt gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Lauch, Weißkraut, Karriol, Wirsing u. dämpft es wenn es gewogen ist in Fett, gibt noch zerschnittene Kartoffeln darunter u. gießt alles mit Fleischbrühe auf.

Pfannkuchensuppen / 1 Ei wird mit 60g Mehl, etwas Milch u. Salz schön dünn angerührt, dünne, helle Pfannkuchen werden gebacken, geschnitten u. mit Fleischbrühe übergossen.

Fleischbrühe

2

Ein Stück Rindfleisch wird rein gewaschen, einem Stück Herz u. Leber
einige Rindsknochen u. dem erforderlichen Salz in einem Topf mit
mit Wasser aufs Feuer gesetzt. Alsdann wird ein Stück reingewaschener
Sellerie, Petersilie, Porri u. eine gelbe Rübe hinzugegeben u. das Fleisch bei
mäßigerem Feuer langsam weich gekocht. Ein nicht allzu großes Stück
Fleisch muß mindestens $2\frac{1}{2}$ Std. kochen. Will man gute Fleischbrühe
so setze man das Fleisch in kaltem Wasser zu, will man aber saft-
reiches gutes Fleisch, so gebe letzteres in kochendes Wasser, daß sich so gleich
alle Poren schließen u. so der Saft im Fleisch bleibt. Vor dem Gebrauch
sieht man die Fleischbrühe durch ein Sieb, ist dieselbige sehr fett
so schöpft man das nötige Fett ab. Gute Fleischbrühe soll heiß sein.

Goldwürfelsuppe. $2\frac{1}{2}$ Milchbrote schneidet man in dünne
Scheiben, kaudit sie in Omelettentig u. bäckt sie in schwinenden
Schmalz goldgelb. Nach dem Erkalten schneidet man gleichmäßige
Würfel daraus, giebt dieselben in Suppenschüssel u. übergießt
die Würfel vor dem Anrichten mit kochender Fleischbrühe. In all
diesen Suppen ist weich gekochter Spargel oder Blumenkohl sehr
güt.

Butterkläpfchen Suppe / 100 g Butter werden schaumig gerührt
3 Eier ein nach dem andern daran gerührt, etwas Salz u. 6 Eßl.
Mehl gut durcheinander gerührt, 1 Eßl. in kochende Fleischbrühe
getaucht, a. aus dem Teig kleine Kläpfchen gestochen, in die kochd.
Fleischbrühe gelegt u. darinnen 15 Minuten kochen lassen. Sehr
zu empfehlen ist, es erst probieren ob der Teig nicht zu weich ist,
oder zu fest, in welchen beiden Fällen man helfen kann, man
gibt entweder noch 1 Ei dazu oder etwas Mehl. Die Kläpfchen
sollen locker nie fest sein.

Nudelsuppe / Von 4 Eier u. $\frac{1}{2}$ l Mehl wird ein fester
Teig gemacht, fein geknetet u. in 4 Teile geschnitten, von denen
jeder einzeln zu einer kl. Kugel gedreht wird. Hierzu nimmt man
einen u. rollt ihn zu einem dünnen Fleck aus, welcher ein wenig
getrocknet wird, der Teig muß immer gedeckt werden daß er
nicht spröde wird. Sind alle Flecken ausgerollt u. getrocknet,
so rollt man sie zusammen, und schneidet mit einem Messer
sehr feine Nudeln daraus streut sie noch ein wenig auf dem
Nudeltrocken u. gibt sie dann unter Äfterem
rühren in die Fleischbrühe wo sie 15-20 Minuten kochen dürfen
Nach Belieben kann man etwas Muskatnuss daran reiben.

Leberspätzlesuppe / Zutaten: 1/4 lb Leber, 1 hl. Zwiebel, 8 Eßlöffel
Semmelbrösel, 50g Butter, 1 Ei, Salz u. 1 1/2 l Fleischbrühe

Zubereitung: die Leber wird gewaschen, gehäutet, geschabt, 2 mal
durch die Maschine gegeben u. ganz fein gewiegt. Die feingeschnitt-
ene Zwiebel und Petersilie wird dazugegeben u. gesalzen, die
Butter wird schaumig gerührt, dann 1 Ei u. die Semmelbrösel
hinzugegeben, durch einen Spätzlesscher gibt man die Masse
in die kochende Fleischbrühe u. läßt sie 5-10 Min. kochen.

Hirnsuppe / In einem Stück zerlassener Butter wird das Hirn
u. feingewiegter Zwiebel gedämpft, 2-3 Eßlöffel Mehl einge-
stäubt u. aufgefüllt m. Suppenbrühe.

Brotgerstensuppe / Geriebene Semmelbrösel röstet man
mit etwas Butter oder Schmalz schön gelb u. läßt sie im
Tiegel etwas erkalten, dann schlägt man unter beständigem
Rühren 2-3 Eier daran, gießt siedende Fleischbrühe darüber
rührt es bis es kocht es gleich zu Tisch.

Pisi - Bisi / Weichgekochte grüne Erbsen mit körnig auf-
gequelltem Pcis mischen u. in kräftiger Fleischbrühe als Suppe
auftragen.

Schweineklößchen nach unserem Rezept einfacher.

Suppengrün f. den Winter /

1 $\frac{1}{2}$ Petersilie, $\frac{1}{2}$ Selleriegrün, 1 $\frac{1}{2}$ gelbe Rüben, 1 $\frac{1}{2}$

Lauch, alles fein wiegen, mit 1 $\frac{1}{2}$ Salz mengen, in zugestülpter
Steintöpfen aufheben. 1-2 Kaffelöffel an die Suppe.

Butternogen / $\frac{1}{2}$ Butter wird mit 2 Eiern u. 2 Löffel Mehl
schaumig gerührt, etwas Muskatnuss u. Salz dazugegeben u.
in die kochende Fleischbrühe kleine Klößchen mit einem
Löffelchen einglegt.

Tomatensuppe / Man macht ein helles nicht dickes Einbrei
2 Löffel Fett gießt es an u. rührt sehr fein, daß keine Knöllchen
entstehen. Die Tomaten schneidet man in einem Siegel u.
gießt das fein gerührte Einbrei darüber, würzt gut, läßt alles
gut auskochen.

Gemüse Gut eingemachte Bohnen

10 $\frac{1}{2}$ Bohnen, $\frac{3}{4}$ Salz, $\frac{1}{4}$ Zucker. Man läßt die
Bohnen einen Wall aufstür u. gut abtropfen auf weißen
Tuch.

Geflügel

4

Gansjung in Blut / Dazu nimmt man Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz u. Leber, dies alles wird mit $\frac{1}{2}$ l Wasser u. einigen Löffeln Wasser Essig, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebel, einer gelben Rübe, ein Petersilienwurzel, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Salz u. Pfeffer, z. Feuer gesetzt u. weich gekocht. Dann bereitet man ein dunkles Einbrenn, giest etwas u. von der Brühe auf kocht das Jung noch einmal zuletzt rührt man das Blut daran. Die Leber wird in Stücken geschnitten u. $\frac{1}{4}$ Std. v. d. Stücken in der Sauce weich gekocht.

Gebratene Gans / Ein Gans wird gewischt, in feinem Salz bestreut u. dann in heißem Öl angebraten, abgedreht, mitgenommen u. angeordnet, mit Salz u. Pfeffer eingerieben, in eine Leberform angelegt u. ein Küchlein kaltes Wasser dazu getan. Während des Bratens wird die Gans öfter übergossen, ist sie fett, manchmal mit kaltem Wasser. In 2-3 Stunden ist sie fertig.

Gebratene Enten / werden ebenso gemacht. Junge Gänse u. Enten werden einige Stunden vorher gesalzen, erstere in viel Butter, etwas Wasser u. Beifuß beisetzen. Bratzeit $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden.

Rebhühner / Sie werden nach dem Rupfen f. gespuckt, besonders
das Bruststück, dann gesalzen u. innen gepfeffert, m. Weissig, über-
gossen, 3-4 Hühner, darinnen werden sie täglich 1 mal umge-
wendet u. am 3. Tage wie Wildbrett gebraten.

Hähne / Diese gehen nach dem Rezept Gänse wie oben, Boifuss
fällt weg. Bratzeit 1 1/2 Stunde.

Tauben / Sie werden gerichtet u. gefüllt. Fülle: 1 Wechchen wird die
in Wasser geweicht u. ausgedrückt. Auf 1 Wechchen kommt 1 ganzes
Ei, etwas Petersilie. Es wird tüchtig verrührt, dann eingefüllt, zu-
gebunden, gesalzen, m. heissem Schmalz übergossen u. 1-1 1/2 Std. gebr.

Tauben in ihrem Blut. / Das Blut der Tauben wird aufgefangen in
u. m. etwas Essig abgerührt. Nach dem man d. Tauben in 4 Teile ge-
schnitten hat, setzt man sie m. Butter an, fügt Herz, Leber, Mägen, sowie
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Zitronen u. Petersilie bei u. dünstet sie halb weich.
Nun nimmt man die Tauben heraus, tut etwas Mehl in die Kassrolle,
läßt dieses anrösten, worauf man Fleischbrühe u. ein Glas Rotwein
darauf tut. Die Sauce aufkochen lassen u. dann d. Tauben d. erⁱⁿ fertig
macht. Vor dem Anrichten wird das Blut eingerührt u. dann das
Gericht mit gerösteten Brotherzen garniert.

Braten n. d. W.

Zunge curant Die Zunge wird zugesetzt m. Grünem, Salz, Zwiebel, $\frac{1}{4}$ l Essig, $\frac{3}{4}$ l Wasser, dass es über die Zunge geht u. sie weich kocht. Ist sie weich bereitet man die Sauce:

Man macht ein hellgelbes Einbreun, gießt es mit Zungenbrühe auf u. gibt feingewiegte Zitronenschale bei, läßt alles gut aufkochen u. gibt die abgeschälte, in Scheiben geschnittene Zunge hinein, $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen. Man kann die Zunge auf einer Platte m. Zitronenscheiben anrichten.

Ein gemachtes Kalbfleisch Man läßt Fett heiß werden legt das in schöne Stücke geschnittene Kalbfleisch hinein u. läßt es ein wenig dämpfen. Dem gibt man viel Grünes, gelbe Rüben, Lorbeerblatt u. etwas Zitronenschale dazu Zwiebeln u. wenn alles ganz weich ist, stäubt man es mit Mehl, würzt mit Salz u. Weine u. Essig u. gibt die Sauce durch einen Seier über das Fleisch. Kochdauer 2-2 $\frac{1}{2}$ Stunden

Sauerbraten In einen Tiegel wird eine Beize von einigen Löffeln Essig, $\frac{1}{4}$ l Wasser, einige Scheiben Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Stück Sellerie, Pfeffer Wachholderkörner, schwarze Brotrinde, etwas Salz. Nach Zubereiten kann das Fleisch gespickt werden. Einige Tage vor der Zubereitung gibt man das Fleisch in die Beize u. es läßt

bis zum Gebrauch darinnen liegen. In dieser Beize wird es
gebraten. In 1 Tiegel läßt man ein Stück Butter u. Zucker
hellbraun werden, gibt das Mehl daran u. macht ein dunkles
Braunmehl, das man in die Sauce gibt u. sie dann aufkochen
läßt. Man kann auch einen Lebkuchen der Sauce beifügen.

Beefsteak. / Hierzu nimmt man das Lendenstück, befreit es
von der Haut u. Fett, schneidet, beliebige Stücke, klappt es wie
die Kolettes, salzt u. pfeffert sie auf 2 Seiten u. läßt sie dann stehen
In die Pfanne. In der Pfanne 1 Stück Butter sehr heiß bräunen, gibt
das Beefsteak hinein u. läßt es weich dünsten. Nun eine Sauce zu-
bekommen gibt man kochen des Wasser daran.

Gefüllte Kalbsbrust / Die Brust wird ausgebeint, gewaschen
u. mit Messer untergriffen, d. h. die Haut in die Höhe gezogen
ohne sie zu verletzen. Dann wird die Brust mit Salz u. Pfeffer
eingerieben u. etwas liegen lassen. Unterdessen bereitet man die

Fülle: 10g Butter oder Fett werden m. 3 Eier schön
gerührt, etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 1 kl. Zwoimbul, 3 Weisbrot
in Milch geweicht, einige Löffel Rahm noch daran. Gut vermengt
u. unter die Haut der Brust gefüllt, sie wird zugenäht u. in
einen Tiegel m. Butter bestrichen u. m. Sauce übergossen In 2 Stunden
fertig. Viel Butter ansetzen.

Guter Lendenbraten

Die feingrubulose Lende, von jeder Haut u. Fett befreit, wird gesalzen u. mit Speck gespickt. Dann mit Butter u. Grünzucg 1/2 Std. gebraten. Wenn die Lende dunkelbraun eingebraten ist, wird sie etwas mit Wasser übergossen u. später ein Teiglein darangegeben u. auch mit einigen Löffeln Rahm übergossen.

Nachbraten nach unserer Rezept

Krautwickel / Von 1 Krautwickel werden schöne große Blätter

abgezogen, nach dem man den Kopf in kochendes Wasser gelegt hat. Die Fülle ~~ist~~ Schweinefleisch u. das Innere des Krautkopfes, das erst weich gekocht wird, kommt durch die Maschine. Man gibt in einen Tiegel 2 Löffel Schweinefett. Klein geschnittene Zwiebeln, das Kraut, 3 eingeweichte u. ausgedrückte Weckchen, 3 Eier, Salz u. Pfeffer. Alles wird etwas gedämpft, dann mischt man das Fleisch darunter, die Fülle wird in die Krautblätter zusammen gewickelt u. schön braun gebacken.

Königsberger Klaps / Man nimmt am besten Rindfleisch u. Schweinefleisch zu gleichen Teilen. Auf 5 Personen rechnet man 1 lb gehacktes

Fleisch, 125 g Butter, 2 Eier, 120 g alte Semmel, welche man zuvor in Wasser einweicht, das Eiweiß zu Schnee schlagen. Man formt kleine runde Klapschen u. kocht sie 20 Min. ^{Wasser} in einem Einbräu: Fett oder Butter, Zwiebeln, mit dampfen Pfeffer dann aufgießen. Kappern & Senf daran tun nach Belieben.

Sauce / Weinsauce / 3 Eßlöffel Mehl röstet man
in Butter braun, gibt $\frac{1}{4}$ l halb Wein halb Wasser,

1 Stück Zimmt, genügend Zucker, etwas Zitronenschale abgerieben u.
75 g Sultaninen daran u. läßt sie dick einkochen.

Wildbrett-Sauce / 1 Eßlöffel feingewiegte Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Eßl. gestopfen
Zucker, $\frac{1}{4}$ Eßl. gest. Wachholderbeeren, 1 Eßl. Senf, dies alles mit Öl, Essig
Salz, Pfeffer angemacht.

Fischsauce zu blankem Fisch / 1 Eßl. Mehl halb geröstet mit
Fischnud angerührt u. 2 Eidotter abgezogen.

Majonaise / 6 Eidotter, 6 Eßl. gutes Salatöl ebenso Fleischbrühe
u. Essig etwas Salz u. Zucker solange im Wasserbad schlagen bis
die Masse dick wird. Während des Erhaltens öfter umrühren, damit
sie schön glatt wird. Diese Sauce ist auch gut über klein geschnittenes

Rindfleisch, garniert m. harten Eiern, Schinken u. Wurststreifen.

Senfsauce (kalt) / 3 Eigelb, 3 Löffel Fleischbrühe, 1 Stück Butter,
1 Löffel Senf, Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker nach Belieben im
Wasser so lange rühren bis die Masse dick ist (sehr gut z. Fleisch)

Basteten / $\frac{1}{2}$ l Mehl, 4 Eidotter, 1 ganzes Ei, eine Tasse Salz, halb
Essig, halb Wasser zu einem weichen Nudelteig. $\frac{1}{2}$ l Mehl, 1 lb Butter
in dünnen langen Streifen geschnitten, mit dem Nudelholz ausgedrückt
vom 1. Teig einen Platz machen u. den Butterteig mit einablagern u.

so auswürgeln, inner von rechts nach links u. so 3x auswürgeln
dann gut in Tücher schlagen u. über Nacht stehen lassen. Am andern
Morgen wieder 3x auswürgeln u. dann 1 Std. ruhen lassen u. in
Tücher schlagen. Form 1/2 Finger dick ausrollen u. mit 1 Glas aus
stechen. Die andere Hälfte mit einem kleineren Glas ausstechen mit
Eiweiß bestreichen, aufeinander setzen u. backen.

Mehl, Milch u. Eierspeisen

Semmelnschnitten / 10 Weckchen, in 30 Stück geschnitten, werden
in 1/2 l Milch, 2 Eier etwas Zucker 1 Std. lang geweicht. Sind sie ganz
weich, werden sie mit der Hand ganz flach ange-drückt u. auf eine
Blatte gelegt. Jetzt wird ein Pfannkuchen Teig etwas dicklich angerührt
mit auf 1 Ei 60-70 gr. Mehl, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen das Mehl
wird mit Milch glatt gerührt u. dann d. Eidotter, etwas Salz u. Zucker
nach Gutdünken zuletzt den Schnee dazu, die Schnitten werden in
dem Teig herumgedreht u. in einer Pfanne u. viel Schmalz auf
offener Feuer gelbbrau gebacken u. mit Kompott serviert.

Apfelmännle / Weißbrat / Weckchen werden fein geschnitten
mit etwas Milch eingeweicht, dann werden 140g Butter schaumig
gerührt, dann kommen 6 Eidotteru daran. Das Weiße wird zu Schnee
geschlagen. Dann kommen die Weckchen hinein. 100g Zucker, 1 Handvoll
1 Handvoll geschälter Mandeln 2 Nussspitzen Zimt, dann werden

die überzuckerten, kleingeschnittenen u. geschälten Äpfel darunter
Gemengt. Zuletzt den Schnee dazu u. in einem mit Butter bestrich
Form $\frac{3}{4}$ Std. gebacken. Ebenso wird das Kirschenmännle gemacht
nur nimmt man statt Äpfel, Kirschen.

Quakette soufflee. / 5 Eidotter werden mit 6 Löffeln Zucker
recht schaumig gerührt, dann können 3 Eßl. Mehl u. 2 Eßl. Sahne
dazu. Zuletzt wird der Schnee der 6 Eier leicht darunter gehalten
u. alles in einer u. Schmalz bestrichenen Form b. sehr großer Hitze gebackt.

Reisbrudel oder Reisaufgezogenes

Wozu man machen: mit Ei, etwas Zucker, Butter, Zitronen-
schale, Vanille, Mandeln, Rosinen. Wird in einer Form
mit Schmalz bestrichen gebacken.

Rahmspindel / Von 5 Eiern wird ein Nudelteig u. Aellergrafs
ausgedreht sehr fein. Dann wird 3 Schoppen Buttermilchkäse mit
Eigras Butter, 2 Eier, Zucker, 1 Handvoll Weinbeeren, 1-2 Löffel süßer
Rham gut verührt. Die Plätze mit der Masse fingerdick bestrichen,
Zusammengerollt, in die Pfanne gelegt, $\frac{1}{4}$ Std. gebacken, hoch oben
Milch darüber gegossen u. 1 Std. gebacken.

Äpfel im Schlafrock / Soviel Butter, soviel Zucker, soviel Mehl.
Man rührt die Butter gut ab, gibt 4 Eidotter daran, den Zucker, d. Mehl
u. den Schnee geschlagenen Eiers. Gute Backäpfel werden geschält das

Kernhaus entfernt, mit Rosinen, Weinbeeren gest. Zucker u.
einige Tropfen Brack gefüllt. Die Hälfte des Teiges kommt in eine
flache Form, die Äpfel werden dicht aneinander gestellt, die andere
Hälfte des Teiges darüber gegossen u. alles 1 Stunde gebacken.

Versoffene Yüngfern / 5 Eidottern werden in 5 Eßl. Zucker
schaumig gerührt, dann können 5 Eßlöffel Mehl dazu, zuletzt wird
der Schnee der 5 Eier leicht darunter gehoben mit dem Kaffel. in kochd.
Butterschmalz gelegt u. gelb gebacken. Sie werden mit folgender Sauce
zu Tisch gegeben: halb Wein, halb Wasser u. Zucker nach Belieben
gekocht u. noch lauwarm über dieselben gegossen.

1 Eßlöffel = 20 g; 1 Löffel Mehl 10 g.

Briesflammeri / 135 g Bries wird mit 1 Milch abgekocht, 3
Eßl. Zucker, 3 an Schnee geschlagene Eiweiße mit 12 bitteren Mandeln
gut vermengt, in eine feuchte Schüssel getan, am andern Tag gestürzt
u. mit Himbeersaft gegessen.

Schillerlocken / 4 Eier, so schwer Mehl u. Zucker. Die Eidotter
werden mit Zucker schaumig gerührt, das Mehl u. etwas Zitronen
nach u. nach darangegeben, zuletzt den Schnee leicht darunter ge-
hoben. Ein Blech wird gut in Fett bestrichen, 1 knapper Eßlöffel
voll Teig, dorettellergras ausgestrichen, schön gelb gebacken, schnell
gerollt u. mit Schlagsahne gefüllt. Wenn sie vor dem Rollen hart werden, so
gibt man sie nochmals ins Rohr. Gibt 16 Stück.

Rheinbrunn / 1 Teller ^{wird} mit Makronen belegt u. eine Sauce von
6 Eidottern, 6 Eßlöffeln Zucker, 1 Schoppen Wein u. 1 Eßl. Stärkmehl
bereitet. Man lasse unter beständigem Rühren 1x aufkochen. gebe den
Saft u. die geriebene ^{Schale einer} Zitrone dazu, schütte die Masse auf die Ma-
kronen u. lasse alles 2 Std. stehen. Der Schnee von 8 Eiern, Eiweiß wird
geschlagen u. mit 1 Eßlöffel Zucker oder Vanillezucker vermischt.
Der Schnee kommt oben auf die Masse, die in einer ziemlich heißen
Röhre schön gelb gebacken wird.

Grieskugeln (für 30 Personen) $\frac{3}{4}$ lb Gries wird ⁱⁿ $1\frac{1}{2}$ l Milch zu
dicken Brei gekocht u. etwas Salz u. Butter daran gegeben. Ist es erkaltet,
so rührt man 1-2 Eier, Pral. u. Zucker daran, formt Kläpchen,
rollt sie in Gries u. bächt sie in schwimmendem Schmalz braun.
Sie werden mit Zucker u. Zimt bestrichen u. mit Hefensauce zu
Tisch gegeben. Gibt 30 Stück.

Kalter Griespudding mit Schokolade In 1 l kochende Milch
setzt man 100 g Zucker, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Kakao, 100 g Gries u. läßt dies
20 Minuten kochen. Die Form wird mit kaltem Wasser ausge-
geschwenkt u. der Pudding kalt gestürzt.

Gefüllte Pfannkuchen Es gibt 2 Pfannkuchen. Die Pfannkuchen
werden hell gebacken, dann wird ein gutes Fläschchen gemacht; die
Pfannkuchen werden gestrichen, gerollt, geschnitten u. nochmals rasch gebacken.

Pudding u. Aufläufe:

Zitronenauflauf [2 Eier werden m. 40g Zucker schaumig gerührt, dann kommt 1 Kaffeelöffel Mehl, der Schnee von 3 Eiern, das abgeriebene einer halben Zitrone u. der Saft dazu. Man füllt das Ganze in eine Form u. bäckt es goldgelb.

Nudelauflauf [1/2 Nudeln werden in 1 1/4 l kochende Milch gekaut, dazu etwas Salz u. Zucker bis es süß ist. Dann läßt man es 1/2 Stunde kochen, 40g Butter, 3 Eidottern werden schaumig gerührt, dann kommen die Nudeln hinein, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen u. leicht darunter gehoben 3/4 Std. Backzeit.

Erdbeeren auflauf [Mit 6 Eigelb werden 40g Butter gut abgerührt, 100g Zucker mit 4 Löffeln Semmelbrösel darunter gegeben u. an 1/2 l durchs Sieb geriebene Erdbeeren gerührt. Nachdem der Eierschnee darunter gegeben ist, füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form u. läßt es langsam im Rohr aufsteigen.

Kalter Reispudding [1/2 lb Reis wird mit Butter, Zucker, Vanille u. 1 1/4 l Milch langsam weich gekocht u. ausgekühlt. Man mischt dann einige ~~Schichten~~ Schichten Gelatine (aufgelöst) darunter u. den steifen Rahmschnee von 1/4 oder 1/2 l Rahm. Man gibt die Masse in eine Puddingform u. vergräbt sie im Eis. Nachdem Stürzen wird der Pudding mit Obst verzieren.

Reispudding [140g Reis werden in 1 1/2 Schoppen Fleischbrühe
weichgekocht, inderdessen rührt man 100g Butter mit 3 Eidottern
schaumig u. gibt das unter den abgekühlten Reis, zuletzt den Schme-
cker 3 Eier. Kann werden Braten- oder Rindfleischreste durch die
Hackmaschine getrieben u. auf etwa 3/4 H Fleisch im Weckchen ab-
geschält, u. in Milch eingeweicht, ausgedrückt u. unter das Fleisch
gemengt. Dazu kommt 1 Ei, 4 Eßlöffel Bratensauce, der Saft von
einer Zitrone u. das nötige Salz. Die Puddingform wird gut
mit Fett ausgestrichen u. die Masse lagenweise eingefüllt, mit
Reis angefangen, u. 1 Std. im Wasserbad gekocht.

~~Wildbratenpudding~~ Wildbrat- oder Gellingelpudding
1/2 & Rehbratenreste u. etwas Speck durch die Maschine getrieben,
dann werden 45g Butter mit 3 Eidottern schaumig gerührt, dazu
Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Wildbratensauce, Trüffel, 1/2 in Milch ge-
weichte Weck, u. Zitronenabg. Zuletzt mengt man den Schme-
cker 3 Eier darunter. Die Masse füllt man in die mit Butter
gestrichene u. in Semmelbrösel gepuderte Puddingform u. kocht sie
Sauce dazu: Ein Stück Butter u. 1 Eßl. Mehl gedünstet, u.
Rotwein aufgegossen, auch etwas Bratensauce dazu.
Muß sehr lange kochen.

Salate

Italienischer Salat / Von Braten jeglicher Art, auch Geflügel

etwas Schinken, Rohwurst, Zunge, 1 frischer Apfel, Kapern, Sardellen
1 Hering, etwas Sellerie, 2-3 Kartoffeln, wenig rote Rüben, 1 Essiggurke

Ab. Alles in kl. Würfeln geschnitten u. Majonaise vermengt. Feil. verjüngt.
Majonaise Auf je 1 Ei, 1 Löffel Öl, 2 Löffel Fleischbrühe etwas
etwas Essig, etwas Salz alles im Wasserbad schlagen bis es steif ist.

Krautsalat / Feinschneiden, 2x mit kochendem Wasser rasch
mit übergießen u. wieder abgießen. Essig kochen, über heißen Speck
gießen. / Blaukrautsalat

3 mittelgroße Köpfe feingeschnitten. 1 l Weinessig mit 1 1/2 Pfund
Zucker, 1 Eßlöffel Salz, 4 Nelken, eine Messerspitze Pfeffer zum
zu Sieden gebracht u. das Blaukraut 20 Min. darin gekocht. Aber immer
nur so viel, daß es mit der Brühe gut bedeckt ist. Dann mit einem
Schaumlöffel herausgenommen u. fortgefahren, bis alles Kraut gekocht
ist. Nun schichtet man es in einen Steintopf, beschwert es mit
Teller oder Brettern. Nach dem Abkühlen bindet man es mit
Papier zu. Dieser Salat hat guten Geschmack, schöne Farbe
u. hält sich lange.

Kalter Reis mit Arrak $\left[\frac{1}{4} \text{H} \text{ Reis abgerührt u. in Wasser}$ Ka
weichgekocht, das Wasser abgeschüttet. Dann kommt $\frac{1}{2}$ Zucker 50g
Wein, der Saft, 1 Zitrone oder Orange dazu u. kocht es, bis stl
es steif ist, läßt die Masse etwas stehen, gibt ein Glas Arrak in
dazu u. schüttet den Reis in ausgeschwenkte Schüsseln. Br
Man kann Orangenschutze auflegen. Lazur Himbeersauce. das

Küchen u. Torten

Englischer Kuchen (v. Gusti) $\left[\frac{3}{4} \text{H} \text{ Butter, } \frac{3}{4} \text{H} \text{ Zucker, } 6 \right]$ abg
Eigelb, 6 Eischnee, Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz, 200g Kartoffel Teig
mehl, 200g Weizenmehl, 100g Sultaninen, 100g geschälte, grob ge- ges
hackte Mandeln, 50g Zitronat, 1 Eßl. Arrak. Zubereitung: Butter aber ab
schaumig rühren, $\frac{2}{3}$ des Zuckers zu u. die Eigelb lange rühren ers
($\frac{3}{4}$ Std.) dann noch die übrigen Zutaten bei. Zum Schluss den Schnee Kör Kör
der mit letztem Zucker prisenweise vermischt wird u. den Arrak Ma
Bachzeit 1-1 $\frac{1}{2}$ Stunden bei mäßiger Hitze. An

Mandelspritzgen $\left[100g \text{ Butter, } 70g \text{ Zucker, Zitrone, oder Vanille We}$ We
1 Ei, 100g geschälte, geriebene Mandeln, 150g m. Schale, 150g Mehl. Bl
Zuberg.: Butter, Zucker Ei schaumig rühren, Zitrone bei Mandeln oder Bl
u. Mehl gleich den Teig in Spritzen füllen, auf gefettetes Blech spritzen Gu
ruhen lassen, bei guter Hitze backen. Die Hälfte des Gebäcks in M
Glasur (Schokolade tauchen. Fa

^{v. Gucki}
Kartoffelherzen oder Bällchen / 1/8 gehochte Kartoffeln, 2 Eier
50g **Bücker**, Salz, 1/8 & Mehl, Muskat, 1 Egl. Gries, 1 Egl. gerieb. Käse
Alles mischen, vom Teig Herz ausstechen, oder Kugeln drehen
in Brösel wenden u. in schwimmenden Schmalz backen. (vorzüglich)

Brattorte (für 5 Personen) / 140g Zucker, 6 Eier, 4 gute handvoll Brot
das gelbe von 1/2 Zitrone, nach Gutdünken Zimmt, Mandeln, Nelken
etwas Zitronat u. Pannieranzuschale, Zucker, Eier u. Brot wird
abgerührt, bis es schaumig ist, dann kommt das Gewürz hinzu.

Teig für Körbchen / 1/4 Milch oder Rahm, 3 Eier, das Weiße zu Schnee
geschlagen, 210g Weizenmehl, 2 Egl. Kartoffelmehl, 2 Egl. Zucker,
aber nur wenn die Füllung süß ist, sonst etwas Salz. Man rührt
erst Milch u. Mehl ab, dann kommen die Eier nach, damit die
Körbchen rasch rösch werden gibt man 1 Löffel Olivenöl in den Teig.

Man kann die Körbchen mit Haselnuß oder süß füllen.

^{v. H. Ried}
Anisbällchen / 10 Eier, 1 1/2 & Zucker, 1 1/4 & Mehl u. einige Tropfen
Wasser werden gerührt u. m. d. Kaffeel. zum Backen gebracht auf ein
Blech gesetzt. Anis nimmt man nach Belieben, streut ihn auf das Brot
oder gibt ihn in den Teig.

Gufs für Apfel- oder Weichselkuchen - / 1/4 & Butter, 1/4 Zucker, 1/4 & f.
Mehl wird m. einem gr. Ei angemacht u. tüchtig verarbeitet. Eine runde
Form wird m. Teig ausgelegt, das Obst darauf getan u. der Gufs darüber

gegossen. Nach dem Backen wird der Gufs dick u. Zucker bestreut.

Makronengufs / 35g Puder, dünn mit Wasser verrührt, 3 Eiweiß
zu Schnee geschlagen, 1/2 lb Zucker, 35g süße, 17g ~~bittere~~ Mandeln
wird verarbeitet u. langsam gebacken.

Buchweizenkorte / 280g Butter, 6 Eier, 280g Zucker, 280g süße mit
den Schalen geriebene Mandeln, 280g f. Buchweizenmehl u. etwas
Vanille wird gut vermengt u. gut gebacken. Die Eier werden
langsam in die schaumige Butter gerührt, d. Weiße wird zu

Abgerührter Gugelhupf / 1 1/2 l Mehl, 1/2 l Milch, 200g Zucker 1/2 lb
Butter, 6 Eier, Salz Weinbergen u. nur 10 lb Hefe wird gerührt u.

Gesundheitskuchen / 100g Butter, 150g Zucker, 4 Eier das Weiße
zu Schnee, 250g Mehl, 4 Egl. Milch, 1 Egl. Krack etwas Zitrone
1 Päckchen Backpulver. 1 Std. Backzeit.

Krackkuchen zu Tee / 1 lb Mehl, 1/2 lb Butter, 1/4 lb Zucker, 1 Ei,
u. 1 Dotter, geriebene Zitronenschale, alles gut vermengt, fingerdick
ausgerollt, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Eiweiß
bestrichen, m. Zucker u. Mandeln dick bestreut u. noch heiß im Rohr

Spritzkuchen / 4 Lot Zucker, 2 Lot Butter, etwas Salz, nebst 1/2
Schoppen Milch läßt man 2 mal aufkochen u. rührt auf dem
Feuer dazu 2 Lot Mehl u. 4 Eier.

ut. Faschingskrappen In $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch werden 2 Lot Hefe
auf gelöst, 5 Lot Butter, 4 Eigelb, 4 Lot Zucker, Salz, Zitronen, Mehl.

delu Haselnussforte 100g Fett, 1 Ei, 1 Löffelchen Backpulver, 5 Löffel Milch
100g Zucker, Mehl soviel, daß es ein leichter, weicher Teig ist. Man
belegt mit folgender Fülle: 100g Haselnüsse, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 100g Zucker
1 Löffel Mehl, alles mit dem Hackmesser gut gehackt auf den
Formboden gegeben.

Kleinbackwerk

1/2 lb Haselnüsse $\frac{1}{4}$ lb weisse Mandeln wird im Mörser zerstampen,
1 Ei u. 35g Zucker dazu gerührt. der Teig wird ausgerollt mit
dem Zackerädchen in 2 fingerdicke Streifen geschnitten u. mit Ei
bestrichen. Eine Mandel wird von einander geschnitten, die 2 Hälften
werden gegen einander gelegt, dressiert; über Nacht müssen sie auf
Ei, dem Ofen getrocknet werden u. am nächsten Tag bäckt man sie leicht.

1/2 lb Biscuits $\frac{2}{5}$ lb Butter, $\frac{2}{5}$ lb Zucker, 2 Eier, etwas Hirschhornsalz u.
ungefähr $\frac{4}{5}$ lb Mehl wird schaumig gerührt, ausgestochen u. gebacken.

1/2 lb Buttergebäckenes 1 lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Butter, 5 Eier, $\frac{1}{4}$ lb abgez. gestofene
Mandeln, 9g gest. Finant, knapp 1 gerieb. Zitrone $1\frac{1}{2}$ lb Mehl
Pottasche. Man sticht den Teig in Form aus.

Butterzeug nach unserem Rezept.

Makronen / Man reibt ^{abgeg.} 300g Mandeln, schlägt 4 Eier zu Schnee
u. rührt $\frac{1}{2}$ l Zucker damit schaumig, gibt die Mandeln mit
Zitronen oder Vanille geschmack dazu u. lässt die Masse 2 Std.
Hafelmuschkoufekt. $\frac{1}{2}$ l gerieb. Haselnüsse, die Mandeln, Vanille

$\frac{1}{2}$ l f. Zucker, steifen Schnee von 4 Eiern wird vermengt, mit Zucker
u. Mehl ausgerollt, in Stücke geschnitten, mit Gyps ^{hellbraun gebacken} bestrichen u.

Marrzipan $\frac{1}{4}$ l Zucker, 4 Eier, werden 1 Std. gerührt, dann kommt geg.
 $\frac{1}{2}$ l Mehl darunter. Anis u. Zitrone nach Belieben. Der Teig wird
geknetet u. ausgewellt in die Formen gedrückt u. 10 Std. zum Trockn.
nen an den Ofen gelegt, dann langsam backen, dass er weiß bleibt
eine kl. Messerspitze Hirschhornsalz.

Englische Bisquit (Gipsglitzgum) $\frac{1}{8}$ l Butter wird schaumig ger.
dann können 2 Eier dazu, etwas in warmes Wasser legen 5g Natron
Vanille, $\frac{1}{2}$ l Zucker, $\frac{3}{4}$ Schoppen dicken sauren Rahm u. $\frac{1}{2}$ l Mehl. dar
es muss ein feiner Nudelteig sein, der fein ausgewellt u. runden u.
Gegenständen ausgestochen u. bei guter Hitze hellgelb gebacken.

Eiermarrzipan $\frac{1}{2}$ l Zucker u. 4 Eiern schaumig rühren, 1 Back-
pulver, Zitrone abgeriebene Schale u. Saft mit $\frac{1}{2}$ l Mehl anwirken.

Vanillehörnchen $\frac{1}{4}$ l Butter wird schaumig gerührt, 180g
Zucker, 180g geriebene, geschälte Mandeln, 150g Mehl mit Vanille
wird vermengt, der Teig wird in Hörnchen geformt, auf Mehlbestäubtem

Blech gebacken u. noch warm in Vanillzucker umgedreht.
Quittenplätzchen $1\frac{3}{4}$ L Quittenmarmelade, $1\frac{1}{4}$ L Saft, $4\frac{1}{2}$ L Zucker
 Man schält die Quitten, kernt sie aus, kocht sie weich,reibt sie durch
 Haarsieb u. läßt den Zucker bis zur großen Blase kochen. Mark u.
 Saft wird gut verrührt u. der Zucker darunter gemischt. Man rührt
 bis es kocht u. von da ab noch 20 Min. Die Masse wird auf Tablette
 gegossen, getrocknet, ausgestochen, geschnitten u. in grabkörnigen
 Zucker umgedreht u. wieder getrocknet.

Honigkuchen $1\frac{1}{2}$ L Honig in einer Schüssel auf dem Ofen warm
 werden lassen, dann löst man in $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Brack oder Kirschen
 geist, 1 Lot gerösthete Pottasche auf, tut es u. $\frac{1}{4}$ L Zucker, $1\frac{1}{2}$ L Roggest.
 Zimt, zum Honig, vermengt, darin $\frac{5}{4}$ L Mehl u. schneidet es in kl. Stück.
60 Stück!

Miländler Törtchen 16 Lot Zucker, 6 Lot Butter, 10 Lot Mehl, 2 Eier
 davon mache man einen wirben Teig, steche kl. Plätzchen aus
 u. backe sie. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Gyps:
 6 Lot Zucker, mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser dick gekocht Schokolade dazu m.
 kochen bis es keine Blasen mehr gibt.

Apfelsinenküchle 2 Orangen reibt man ~~mit~~ 250g Zucker ab reibt.
 ihm, fügt 100g geschälte, gestaf. Mandeln, 35g Mehl, 2 Eiweiß, 1 Teelöffel
 Zimt dazu, setzt kl. Häufchen auf Oblatten u. bäckt sie.

Schokoladenbaisers / In 2 steifste Eischnee mischt man 120g Zucker
etwas Vanille, Zitronensaft, 40g geriebene Schokolade, 120g mit
der Schale geriebene Mandeln, setzt kl. Häufchen auf u. bäckt sie.

Brackbisserte (25 Stück.) 2 Eiweiß bis zum Schneidengeschlag
dazu 1/2 Pf. Zucker, 2 kl. Epl. Brack u. d. Saft einer Zitrone gerührt
kleine Kugeln aufgesetzt u. rasch gebacken.

Butterringe (50 Stück) 3/4 Pf. Mehl, 1/2 Pf. frische Butter, 1/4 Zucker
u. 6 Eigelb werden auf dem Nudelbrett mit dem Wiegmesser ver-
hackt, dann rasch zusammen geschafft u. ganz schnell zusammen geknetet
Kleine fingerdicke Stückchen geschnitten, gerollt, zu Ringen geformt
in Eiweiß gedunkt, in Zucker umgewendet, in guter Hitze gebacken.

Freimaurer Brot / 3 Eidotter, 2 ganze Eier mit 20 Lot Zucker
schäumig gerührt, 20 Lot Mehl, 2 Lot Pomeranzenschale, etwas
Zimt u. Zitronat dazu, Brötchen geformt, eingeschnitten u. mit
Eigelb bestrichen.

Braune Gewürzplätzchen / Man rührt 1/2 Pf. Farin, 2 Eier, 1 Lot
Zimt, etwas Nelken, 1/2 Pf., wirft 1/2 Pf. Mehl hinein, sticht es
in beliebigen Formen aus u. bäckt sie. Bestreicht sie mit Eidotter
u. streut Stranzucker darauf.

Butterstrünzlein / 4 Lot Butter, 3 Eier, 5 Lot Zucker, 2-3 Löffel Rosenwasser
rührt man gut; Mehl nur so viel, daß man Strünzlein formen kann

in nicht zu heißem Fett backen, mit Zucker streuen, nebst
Weinsauce zu Tisch gegeben.

Schokoladenmakronen $\left[\begin{array}{l} 3-4 \text{ Eiweiß rührt man mit } \frac{1}{4} \text{ Zucker zu Brei} \\ \text{dazu } \frac{1}{2} \text{ Stange Vanille, } 2 \text{ Lot Schokolade, } \frac{1}{4} \text{ \& geschälte, getrocknete Mandeln} \\ \text{u. eine Handvoll Mehl, auf Oblaten langsam backen.} \end{array} \right.$

Mandelhäufchen $\left[\begin{array}{l} \text{In den Schuss von } 4 \text{ Eiern rührt man } \frac{1}{2} \text{ Zucker} \\ \text{dicklich, dann kommt hinein } \frac{1}{2} \text{ \& geschälte, geriebene Mandeln, } 4 \text{ Lot} \\ \text{Pomeranzenschale, } 4 \text{ Lot Orangat, eine feine geschnittene Zitronen-} \\ \text{schale. Wallnussgroße Häufchen auf Oblaten, in Zucker bestreuen, } \supset \text{ backen} \\ \text{u. gelblich} \end{array} \right.$

Anderer Leckerle $\left[\begin{array}{l} 2 \text{ Eiweiß mit } \frac{1}{2} \text{ \& Farin, } \frac{1}{2} \text{ \& ungeschälte, geriebene} \\ \text{geriebene Mandeln, etwas Zimt, Nelken, Pomeranzenschale u.} \end{array} \right.$

Zitronen vermenget, ausgewärkelt, viereckige Stückchen auf Oblaten
gesetzt, mit Eigelb bestrichen u. in mäßiger Hitze gebacken.

Vanilleschaum $\left[\begin{array}{l} 8 \text{ sehr fest geschlagenen Eiweiß in } 500 \text{ g Puderzucker} \\ \text{u. Vanille mischen, mit dem Epl. Eier setzen, nicht zu heiß backen} \end{array} \right.$

Vanilleschaum $\left[\begin{array}{l} 8 \text{ Eischnee, } 1 \text{ \& Vanillezucker auf heißem Wasser} \\ \text{steif rühren, wieder kalt rühren, auf wachs bestrichenem Blech backen.} \end{array} \right.$

Cakes $\left[\begin{array}{l} 60 \text{ g Butter mit } 3 \text{ Eier gut gerührt, } \frac{1}{2} \text{ \& Zucker, etwas Vanille} \\ \frac{3}{4} \text{ Schopp. sauren Rahm, } 4 \text{ g Natron, u. soviel Mehl dazu, daß es ein gelinder} \\ \text{Kudelfeig ist. Das schrittweise ausgewirkt in dem Reibeisen gedrückt, aus-} \\ \text{gestochen u. gelb gebacken.} \end{array} \right.$

Bretzeln [320g Mehl, 200 Butter, 100g Zucker, etwas Vanille, fein ^{unverändert.}
verarbeiten, Bretzeln formen, schön gelb backen, warm in Zucker

Plutzelbrat [20 $\frac{1}{2}$ Schwarzbrotteig, 18 $\frac{1}{2}$ Plutzeln, 6 $\frac{1}{2}$ Zwetschgen, 3 $\frac{1}{2}$ ste
Mandeln, 8 $\frac{1}{2}$ Rosinen, 3 $\frac{1}{2}$ Feigen, 6 gest. Pfefferkörner, 200 Stück dro
Nüsse, 10g Anis, 6g gest. Coriander, 10g gest. Nelken, 30g Zimt, ^{6 $\frac{1}{2}$ gl. eines Reib.}
 $\frac{1}{4}$ Zitronat, 2 $\frac{1}{2}$ Pomeranzenschalen, knapp $\frac{1}{2}$ l Kirschwasser. gef

Honiglebkuchen [1 $\frac{1}{2}$ Zucker rührt man mit 5 Eiern $\frac{1}{2}$ Std., 1 $\frac{1}{2}$ Honig 10-
 $\frac{1}{2}$ Mandeln, $\frac{1}{2}$ Zitronat u. Pomeranzenschalen, Zimt u. Nelken W
nach Belieben. Für 5 l in Kirschgeist aufgelöstes Natron u. $2\frac{1}{2}$ l ^{Hauptzucker}
Mehl. Über Nacht läßt man den Teig in der Wärme stehen. Glasur ^{10 $\frac{1}{2}$}

Braune Nürnberger Plätzchen [1 $\frac{1}{2}$ Farinzucker wird mit dur
4 Eiern schaumig gerührt, 60g Zitronat, 60g Orangensaft, 4gr. Ghl. 1 $\frac{1}{2}$
125g Honig, 8g Nelken, 25g Zimt, das gelbe einer Zitrone, 4g ger N
reinigte Pottasche u. 550g Mehl. Auf gefettetem Blech hl. Kugeln auf mi
setzen u. backen. Vor dem Backen in kaltem Wasser streichen. u.

Falsches Butterbrat [1 $\frac{1}{2}$ Butter, ~~200~~ Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ Mehl, 4 Eidotter, 10g Zimt 2
3g Nelken, etwas Zitronengeschmack, 10g Kakao. Alles zu einem Teig gemacht, 2g ^W

Löffel Hirsehorusatz dazu, u. einige Std. im kalten stehen lassen, dann wird ^{Leh}

der Teig ausgewellt, gut fingerdick, als Brot schneiden geformt, bei mäßiger ^{Hitze gebacken} in

Glasur: Auftrich d. Butter: 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Puderzucker, etwas Zitron
saft schaumig gerührt. Sind die Brot gebacken werden sie mit der Glasur beschrieben u. ist
im abgekühlten Rohr getrocknet, damit der Butterbestrich weiß bleibt. sta

Garnierte Pumpernickel u. Weisbrot ^{Schneide}

Pumpernickel mit Servaisbutter ^{Käse}, ferner mit
Lachs butter besprochen u. Radischenschinken ^{Schinken}
belegt. Ein halbes hartgekochtes Ei auf Weisbrot-
scheibe mit Lachs butter, das Ei mit Schinken-
stückchen gefüllt. Daneben Weisbrotscheiben mit
einer Schicht Eierhäckerle, belegt mit gekochtem
Fischfilet. Zum Eierhäckerle mischt man hart-
gekochtes, feingewiegtes Ei mit Butter u. ein wenig
Mostbrich. Anderer: Weisbrot mit Lachs butter, m.
hartgekochten Eiern u. Ränderlachsstreifen garniert.
Anderer: Pumpernickel mit verschiedenen Arten
Käse butter zierlich bespritzt, m. Radischenschinken
im geben. Anderer: Weisbrot m. Majonaise
besprochen, mit hartgekochten Eiern u. Tomaten-
stücken belegt.



Esfüllte Gewürzgurken in Pilzform angerichtet.

Die Gurken teilt man in etwas 5 cm lange Stücke die Spitzen sind vorher abzuschneiden.
Man vorsichtig aushöhlen, daß ein Boden bleibt.
Mit italienischen Salat füllen, ein hartgekochtes
halbes Ei daraufsetzen u. diesem Tröpfchen von
Sardellenpaste einspritzen. Zum italienischen
Perlot kann man Restbestände von Gurken,
Korn, Tomaten, Heringen, Fleisch verwenden.
Sie werden in schmale Streifen ge-
schnitten u. mit Essig u. Öl
vermischt.

Das kalte Büfett für Kirche & Haus

Als Grundlage für die Brötchen dienen
meist verschiedene Butterarten, Sardellen,
Anchovis, Lachs, Tomaten, einige Käsearten.
Hierzu rührt man zuerst ungesalzene Butter zur
Salbe, mischt davon kl. Quantitäten in. gibt ihnen den
betreffenden Geschmack. Die zu verwendende Majonäise
kann man gleichfalls tags zuvor bereiten, auch das Fisch
filet kann abgekocht in. in der Fischbrühe aufbewahrt werden.

Hier ein Rezept für eine preiswerte Majonäise:

[Man verquillt 2 Löffel feines Mehl, 2 Löffel Essig, 2 fl.
Wasser, Pfeffer in. Salz, rührt dies auf dem Feuer bis zum
Kochen, 2 Eigelb von hart gekochten Eiern in. ein rohes
Eigelb mit Saft, dem Saft einer Zitrone in. tropfenweise
1/2 l Olivenöl rühren. Dazu gibt man Löffelweise die
gekochte Masse, verquillt mit kaltem Wasser in. rührt
alles so lange bis es eine glatte, dichte Sauce geworden ist
gibt abschmecken, wenn nötig ein wenig Estragonessig hinein fügen.

Verschiedene, pikant garnierte Weißbrötchen.

Kastenbrat vom Tage vorher wird in dünne Scheiben geschnitten u. mit einem passenden Ausstecher rund u. gleichmäßig geformt. Sardellenbrötchen: Mit Butter bestreichen, eine Scheibe hartgekochtes Ei darauf legen, mit Sardellen, z. Teil aufgerollt, garnieren, letztere können beliebig noch mit Kappern gefüllt werden. Es folgen Brötchen mit Butter u. Leberkäse oder feiner Kalbsleberwurst bestreichen, darauf einige Streifen v. Paprika schoten in Essig u. Öl mariniert. ^{Andere} Brötchen mit Anchovisbutter bestreichen, darauf gibt man Fering, füllt die mit dicker, saurer russischer Sahne vermischt werden. Andere Brötchen werden mit Mostbutter hergestellt, darauf eine Schicht feingekackter Kalbsbraten, zur Garnitur Tomatenscheiben.



Getränke

Quittenliquore / 15 Quitten werden gerieben, durchgepresst, den Saft 4 Tage stehen lassen. Zu $\frac{1}{2}$ l Saft, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $1\frac{1}{2}$ Schoppen Arrack, alles außer dem Arrack zusammengekocht u. dieser in den abgekühlten Likör geschüttet.

Doppelkürmel / $\frac{1}{4}$ l Spiritus, 1 Löffel Kürmel, die Flasche mit Wasser vollgefüllt, 3 Tage in der Sonne stehen lassen, immer auffüllen u. zuletzt dies über 10-12 Lot Zucker gefüllt.

Weichsellikör / 1 Maß Weichsel ohne Stiele, stößt man mit den Kernen kräftig, gibt sie in eine Flasche, gibt 1 l Fruchtbrautwein darüber, läßt 4 Wochen in der Sonne stehen schüttelt sie alle Tage, seigt dann den Saft durch ein Tuch, gibt ihn dann wieder in die Flasche mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 Lot grob gest. Zimt, knapp $\frac{1}{2}$ Lot Melken, dann destilliert man es nochmal 14 Tage.

Nußliquör / $\frac{1}{2}$ lb wälsche Nüsse um Jakobi gebrochen, mehr als mit einer Nadel durchstoßen, 24 Std. in Salzwasser, in 4 Teile geschüttet u. eingefüllt. Dazu 1 l Zwetschgenbrautwein, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, ganz er Zimt, Melken, Zitronenschale, 1 Lot Orangeat, 4 Wochen destilliert. Über den Rückstand wieder $\frac{1}{2}$ l Schnaps u. $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 14 Tage lang.

Schwarzbeerdliquör / 4 l Schwarzbeeren zerdrückt, zum Sären 4 Tage lang in den Keller gestellt, dann durch Leinwand gepresst. Zu 1 l Saft $\frac{3}{4}$ lb Zucker, 1 Lot Zimt, ein wenig Melken, kocht es $\frac{1}{4}$ Std. Wenn es erkaltet ist gießt man $\frac{1}{2}$ l Weingeist dazu, legt in den Keller. Man kann auch statt des ganzen Gewinnes nur 8 lb Beutirztintur nehmen.

Punsch (vorzüglich) / 1 Flasche Wein, 1 Fl. Wasser, 18 Zucker
kochen lassen, dann 1/4 Flasche Arrak dazu.

Himbeersaft (München Liakomissouküche) / 6 1/2 Himbeeren, 80 g Wein-
steinsäure, 2 l Wasser in einem Steintopf oft umrühren 24 Std. stehen u.
durch ein Tuch laufen, auf 18 Saft 1 1/2 1/2 feinen Zucker etwas kochen ^{n. aufbewahren} gieß

Glukwein / 1/2 Fl. Wasser, 6 Nelken, 1/2 1/2 Zucker, 1/4 Lot ganzer Zimt Saft
werden gekocht, dazu dann 1 Fl. Rotwein, noch ein wenig kochen
über geschnittene Zitronen in die Punschale geben.

Eierpunsch / 6 Eidotter, von der Hälfte das Weiße dazu fest geschlagen
Zucker nach Belieben. 1/4 Stange Vanille, etwas Zitronenschale, 1 Fl.
Weißwein, ~~dazu~~ solange über dem Feuer schlagen bis es dicklich ist
zuletzt ein kl. Gläschen Arrak dazu, wird warm u. kalt gegeben.

Zu drei Fl. Wein nehme ich 16 Eier u. ein Weinglas Arrak.

Hiftenwein / 9 l reife Hiften auseinander geschnitten oder gestochen
werden mit 11 l Wasser u. 9 1/2 Zucker angesetzt, öfter geschüttelt
u. vom Herbst bis April im Keller stehen lassen. Mit durchlöchertem
Papier zubinden, das es gärt. Im Frühjahr wird dann das Klare
gegossen u. in Weinflaschen fest verkorkt aufbewahrt / steht end.

Punsch / 3 l Tee, 4 l Rotwein, 1/4 l Arrak, Saft von 2 Zitronen
m. kl. f. Austatten: 4 l Tee, 4 Fl. Weißwein
2 Zitronen, 1 1/2 Schoppen Arrak, 3 1/2 Zucker. } 1 1/2 1/2 Zucker.

Zitronensaft / 1 lb Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser u. das gelbe von 2 Zitronen
sowie etwas Weinstein, sehr kalter.
wird zum Kochen gebracht, abgesehen u. der Saft der 2 Zitronen dazugegeben

Erdbeerpunsch / $\frac{1}{4}$ l reife Erdbeeren, werden mit $\frac{1}{4}$ l starkem Strak begonnen
u. zugedeckt, 5 Tage stehen lassen. Dann presst man das Ganze aus u.
gießt den Saft klar ab. Läuert 1 lb Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser u. gibt den
Saft dazu u. füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen.

Warmes Bier / $\frac{1}{2}$ l Bier wird mit etwas Zitronenschale u. Zucker
kochen d gemacht. Indessen werden 3-4 Eidotter mit Bier in einem
Tiegel angerührt, das kochende Bier darübergegossen u. noch $\frac{1}{4}$ l
Milch dazugegeben, man läßt es auf d. Feuer kochen bis es dick u. schaumig
ist. In 1 Glas heises Wasser gibt man 4-5 Stck. Zucker, 3 Löffel
Strak, Rum oder Kognak und serviert den Greg ganz heiß.

Kompotte Rhabarberkompott / $\frac{1}{2}$ lb von der äußeren Haut gestraubte
Rhabarberstengel in Stückchen geschnitten mit 125 g Zucker unter
öfterem Schwingen weichgekocht, bergförmig anrichten, erkalten ^{gegeben.} zu Tisch
mit Creme u. Gelee Zitronencreme. 3 Eier u. 3 Eigelb, 90 g Zucker

u. Saft u. Schale einer halben Zitrone u. 2 Tassen Wein werden unter
beständigem Schlagen auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht u. dann
kalt gestellt

Kakoladencreme / $\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 150 g Zucker gekocht.
unterdessen rührt man mit etwas von dem $\frac{1}{2}$ l Milch, 60 g Kakao, 3 Eidotter
u. 1 Eßlöffel Mandarin an, läßt es in die Milch laufen u. 10 Min. aufkochen
Man läßt es erkalten u. gibt oben Schokolade darauf.

Weincreme / $\frac{1}{4}$ Weisswein, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Esl. Mandarinn oder
Stärkmehl wird mit 4 Eidottern u. 4 ganzen Eiern dünn angerührt,
dann läßt man es in den kochenden Wein laufen, 150g Zucker
u. Zitronenschale können hinzugeben. Man läßt die Creme unter stän-
dem Schlagen kochen, bis sie dick ist, dann wird sie kalt gestellt u.

Wein gelée / $1\frac{1}{2}$ Fl. Weisswein, gut 40g rote Gelatine, $\frac{1}{4}$ l Zucker
1 Weinglas Orak u. der Saft von 2-3 Zitronen. Die Gelatine wird gelöst
in 3 kl. Tassen Wasser aufgelöst, dann mit dem Wein Zucker u.
Zitronensaft auf Feuer gesetzt bis es kochend ist. Zuletzt kommt der
Orak dazu, die Masse wird durch ein Tuch in eine Form gegossen
u. kühl gestellt. Vanillesauce.

Götterspeise (Schw. Eleonore) / 1 l Milch wird mit 4 Eigelb, Vanille
Zucker u. etwas Mandarinn dicklich gekocht. Eine Glasschale
wird mit Obst u. Makronen belegt, die Sauce darüber gegossen
zuletzt der Eierschnee darunter gehoben u. mit Zucker gesüßt. Etwas
Schlagrahm macht es noch besser, es ist aber nicht nötig.

Himbeercreme m. Schlagrahm / Man streicht 1 l gute Himbeeren
durch ein Sieb, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ l Staubzucker und knapp 35g geklärter
Gelatine auf Eis bis sie dick werden, mischt dann $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm
darunter u. füllt das Ganze in eine mit Wasser ausgeschwankte Form
welche ins Eis kommt. Die Creme wird gestürzt serviert.

Gesulzte Erdbeercreme 16 Eigelb, 280g feinen Zucker u. 50g rote
Gelatine wird mit $\frac{1}{2}$ l Rahm oder Milch tüchtig verrührt, durch das
Sieb gegossen u. auf Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen
hochend heiß werden läßt. Man leert die Creme in eine Porzellan-
schale u. rührt um bis sie beinahe kalt ist u. zu setzen beginnt, dann werden
250g durchgestrichene Erdbeeren darunter gemengt u. alles in eine Form
gefüllt, 4-5 ins Eis vergraben u. dann auf eine Glasschale gestürzt
u. nachdem man die Form in heißes Wasser getaucht hat.

Rheinischer Bund 5 Eigelb mit 1 Eßl. Stärkemehl in einer Pfanne
umrühren, dazu 105 Zucker, den Saft einer Zitrone u. die abgeriebene
Schale ^{ein} $\frac{1}{2}$ Zitrone u. gut 1 l Weißwein darangerührt. Dies unter beständigem
Rühren gekocht, bis es dick wird. Diese Creme gut abkühlen lassen u. in eine
Schale tun. Darauf süße u. bittere Makronen legen. Von den zurückgestellten
Eiweißschnee schlagen u. 60g Zucker süßen, dies über Creme u. Makronen
gießen wie einen Berg. Darauf ^{unabgezogene} länglich geschnittene Mandel-
streu, in die Röhre stellen u. bei mäßiger Hitze goldgelb ~~gesehen~~ ^{werden lassen u. orkatieren}
Man kann es sehr gut schon einen Tag vorher machen.

Tutti-Frutti Man belegt eine Kompottschüssel m. süßen u. bitteren
Makronen oder Sandkornekt. Darauf eine beliebiger Früchte, wie der Makronen
dann folgende Creme die man glatt streicht u. oben noch steifgeschlagene
gesüßten Rahm darüber gibt. \rightarrow ^{inseitig}

Creme dazu: $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 150 g Zucker, 85 g Butter gekocht. 95 g Stärke hat man schon eine halbe Std. früher in $\frac{1}{4}$ l Milch gewicht, dazu 8 geschlagene Eiweiße verbindet sie durch schlagen gut mit der Stärke, fügt 1 Prise Salz bei u. gießt dies langsam unter stetw. rühren in die kochende Milch, läßt diese Masse unter stetigen Rühren 2 Minuten kochen, rührt noch 6-8 Min. außerhalb des Feuers zieht die steifgeschlagenen Eiweiße durch u. gibt die Creme über ^{die Früchte} Orangencreme 18 Orangen, 1 Zitrone, 6 Eidotter, 250 g Zucker 1 Flasche Weißwein, die abgeriebene Schale 1 Orange u. Zitrone 40 g Gelatine u. $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm.

Kartoffelspeisen / Schinkenkartoffeln / Eine Auflaufform wird m. Butter bestrichen dann kömmt abwechselnd eine Lage gekochte geschnittene Kartoffeln, etwas Salz u. Pfeffer, sowie einige Löffel fischer saurer Rahm, dann eine Lage feingewiegter Schinken mit etwas feingewiegter Petersilie in die Form. Zuletzt kommen Kartoffeln mit saurem Rahm. Backzeit: $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std.

Kartoffelknöchlein / $\frac{1}{4}$ l Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ l geriebene Kartoffeln, 4 Eier u. Salz wird gut vermengt. Mit 1 Blechlöffel werden kleine Klößchen in heißes Schmalz gelegt u. schwimmend gebachen, bis sie dunkelgelb sind. Sie können zur Suppe auch verwendet werden.

Gefrorenes Vanilleis / 6-9 Eidotter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 Stange Vanille
u. 1 l Milch wird auf dem Feuer geschlagen, bis es aus Kochen kommt
dann läßt man die Masse erkalten u. füllt sie in die Gefrierbüchse.

Kaffeeis / Kaffeeis wird ebenso gemacht, nur kommen 30g Kaffee
hinein, man überbrüht denselben mit 2 Fassen Wasser.

Schokoladecis / Geht nach dem gleichen Rezept, auf 1 l Milch
kommt $1\frac{1}{2}$ Lbsl. Kakao.

Zitronencis / 1 l Wasser, 4 Zitronen, 1 lb Zucker. Wasser u. Zucker
wird gekocht, die Zitronen fein abgeschält, die Schalen 4-5 Min. auf
gekocht. Dann kommt der Saft hinein, alles wird abgekühlt u. in die
Gefrierbüchse getan.

Erdbeereis / 1 l schöne Wald- oder Gartenerdbeeren werden durch ein
Sieb gerührt, 1 l süßen Rahm verrührt u. mit Zucker versüßt. In
der Eismaschine wird die Masse noch 10-15 Min. gerührt. Ebenso

Johannisbeereis u. Himbeereis.

Hafelnussis / Wie Vanilleis $\frac{1}{4}$ lb Nüsse fein reiben, rösten unter die
Masse mischen.

Ananascis / Man schält die Hülse fein ab, reibt das Fleisch oder drückt
es durch ein Sieb, gibt den Saft von 2 Zitronen u.

Punschgefrorenes / Zu gutem Orangeneis gibt man 1 l Saft u.
ebensoviel Champagner u. serviert es in Gläsern.

Allerlei

Platzelbrat / 560g Sultaninen, 140g Weinbrennen, 280g Zitronat
140g, Feigen, 140g Fatteln, befeuchtet es mit Kirschegeist über Nacht u.
560g Butter mit 8 Eidottern flaumig rühren. 280g Zucker, Mus-
katblüte, Zimt, das Lischnee u. zuletzt 560g Mehl, gut mischen
in mit geöltem Papier ausgelegte Form $1\frac{1}{2}$ Std. backen.

Gufs: 2 Eiweiß schaumig rühren, 240g Zucker dazu,
2 Zitronensaft u. Schale.

Pralinenorte / $\frac{3}{4}$ lb Butter, $\frac{3}{4}$ lb Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Stärkemehl,
 $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver, Vanille, oder Zitronenschale.
 $\frac{3}{4}$ Std. gebacken. Nach dem Erkalten wird sie in der Mitte
auseinandergeschnitten u. mit Schokoladecreme gefüllt.

Schokoladeglasur / 1 Esl. Kakao, 2 Esl. Wasser, $\frac{1}{2}$ lb Indegucker.

Rollen zu backen / 1 lb Butter, 2 $\frac{1}{2}$ lb Mehl, den Saft einer
Zitronen, 4 Eier, 2 Gläschen Wein, 1 lb Zucker, Zimt, 2 Esl. Rahm ^{schneut.}
Bischofmitze / 2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ lb Zucker, 100g Butter, $\frac{1}{2}$ lb Mehl.

Der Teig wird zusammengeknetet u. runde Plätzchen ausgestrichen
2 Eiweiß werden mit steifem Schnee geschlagen u. mit $\frac{1}{2}$ Zuck-
dick gerührt, dann mischt man $\frac{1}{4}$ lb geriebene Mandeln. 1 Teelöffel
Zimt darunter u. schyt von dieser Masse kl. Mahrouen auf die
Plätzchen.

Teeplätzchen gefüllt / $\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{8}$ lb Butter, $\frac{1}{8}$ Ei, 35g Zucker
Alle Zutaten zusammen kneten, ausrollen u. Plätzchen ausstechen
u. hellbraun backen, inner 2 mit Marmelade zusammen stecken
u. mit Staubzucker bestreuen.

Kokosnussmakronen / 4 Eiweiß, $\frac{1}{8}$ lb mit Vanille gewürzten Zucker
u. Kokosnuss. ~~Unter~~ Unter den steifen Schnee mischt man leicht Zucker
u. Kokosnuss darunter, formt mit Hilfe von 2 Teelöffel längliche
Makronen, welche auf ein mit Oblaten belegtes Blech in mäßig
heißem Ofen gebacken werden

Nürnberger Lebkuchen / 4 Eier, $\frac{1}{8}$ lb Zucker, 70 Zitronat n.
Orangeat, 40 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln, $\frac{1}{8}$ lb Mehl
5g Zimt, 1 Messerspitze Nelken, Muskatblüte, Kardamom, 2 g Florenz
honigsalz. Die Eier werden mit Zucker gut schaumig gerührt, dann
die anderen Zutaten zugegeben, Die Masse streicht man auf Oblaten
schneidet Lebkuchen davon, läßt sie über Nacht trocknen u. bäckt
sie in schwacher Hitze.

von

Zucker

Teelöffel

ie

Kokosnussplätzchen 18 geriebene Kokosnuss, 18 Zucker,

6 Eiweiß, 1 Messerspitze Backpulver, etwas Vanillezucker
untereinander gemischt. Eine Handvoll Mehl kräftig eingerührt
kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt u. ganz hellgelb gebacken.

Schokoladen - Zutaten (1 Tafel Kokosfett, 18 Zucker, 200g
Kakao, 5-6 Eßl. Kokosflocken, 5-6 Löffel Mehl, 1 Päckchen
Vanillezucker, 3-4 Eßl. Schnaps.

Brand-Teig 1/4 l Milch u. 35 g Butter wird in einer Pfanne
kochend gemacht, wenn die Milch steigt rührt man 85 g Mehl
darein u. das Ganze so lange, bis der Teig dick ist u. sich von der
Pfanne löst. Dann wird er in eine Schüssel getan, 1 Kaffeelöffel
Fatsy, 6-7 in lauwarmen Wasser erwärmte Eier werden eins
nachs andere daran gegeben u. verrührt. Man verwendet den
Teig zu Strauben, Holler, oder Apfelküchle.

Johannisbeersaft 1 auf 18 Saft, 1/2 8 Zucker, Viele daran lassen
Schwarzbeeren 1 auf 6 8 Beeren, 18 Zucker, 4g Salicylpulver
einen Wallauf kochen lassen.

der,

r

nt

kon.

mog

me

der

l

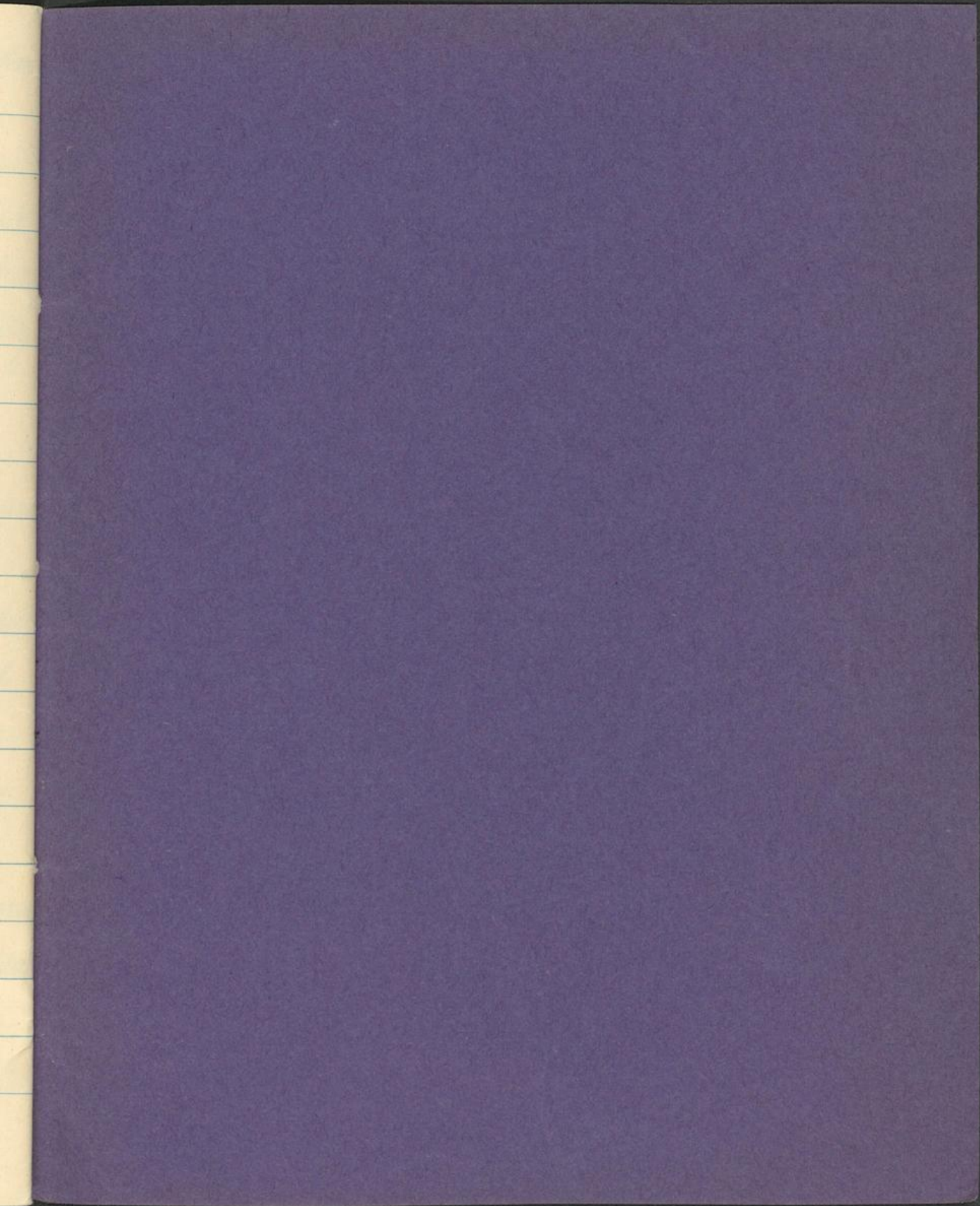
n

ma

ilva

Kochbuch 18. Ausgabe, 18. Ausgabe

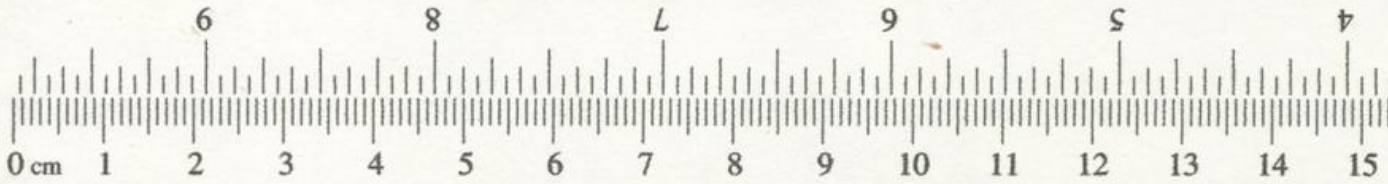
1. Einleitung
2. Einleitung
3. Einleitung
4. Einleitung
5. Einleitung
6. Einleitung
7. Einleitung
8. Einleitung
9. Einleitung
10. Einleitung
11. Einleitung
12. Einleitung
13. Einleitung
14. Einleitung
15. Einleitung
16. Einleitung
17. Einleitung
18. Einleitung
19. Einleitung
20. Einleitung
21. Einleitung
22. Einleitung
23. Einleitung
24. Einleitung
25. Einleitung
26. Einleitung
27. Einleitung
28. Einleitung
29. Einleitung
30. Einleitung
31. Einleitung
32. Einleitung
33. Einleitung
34. Einleitung
35. Einleitung
36. Einleitung
37. Einleitung
38. Einleitung
39. Einleitung
40. Einleitung
41. Einleitung
42. Einleitung
43. Einleitung
44. Einleitung
45. Einleitung
46. Einleitung
47. Einleitung
48. Einleitung
49. Einleitung
50. Einleitung
51. Einleitung
52. Einleitung
53. Einleitung
54. Einleitung
55. Einleitung
56. Einleitung
57. Einleitung
58. Einleitung
59. Einleitung
60. Einleitung
61. Einleitung
62. Einleitung
63. Einleitung
64. Einleitung
65. Einleitung
66. Einleitung
67. Einleitung
68. Einleitung
69. Einleitung
70. Einleitung
71. Einleitung
72. Einleitung
73. Einleitung
74. Einleitung
75. Einleitung
76. Einleitung
77. Einleitung
78. Einleitung
79. Einleitung
80. Einleitung
81. Einleitung
82. Einleitung
83. Einleitung
84. Einleitung
85. Einleitung
86. Einleitung
87. Einleitung
88. Einleitung
89. Einleitung
90. Einleitung
91. Einleitung
92. Einleitung
93. Einleitung
94. Einleitung
95. Einleitung
96. Einleitung
97. Einleitung
98. Einleitung
99. Einleitung
100. Einleitung



Lineatur 4a.

Kochbuchrezepte
für

Else Bitter auf
abgeschrieben v. Waldheim



A53