

Κοσμήτορες

Papierhandlung Ernst Schmid
Innsbruck, neben der Triumphpforte.

Nummer	Blatt	Preis	
<i>Rochl</i>	<i>250</i>	Kronen	Heller
		<i>4.50</i>	

Um ein gleiches Buch zu erhalten,
genügt die Angabe obiger Nummer.

Elsa Ose,

1915./16.

Vorspeisen

Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse

Fleischleiberl.

30 dkg rohes Rindfleisch, 30 dkg rohes Hammelfleisch, 40 dkg rohes Kalbfleisch werden feingehackt. 5 dkg Feinmal und Petersilie werden fein gehackt und mit 10 dkg Fett angerührt, über das Fleisch gegeben und gut vermengt. 3 Löffel werden in Pfeffer zerrieben, dann gut abgedrückt, gepulvert und mit 1 Ei, Salz, Pfeffer und Majoran mit dem Fleisch gut vermengt. Eine dicke Pfanne feuert man heiß, drückt diese in Mehl und bratet sie rasch im Fett ab. Nach dem Braten nimmt das Fett abgegossen, 2 dkg Butter dazu gegeben und mit Pfeffer übergossen.

Gemüseknödel.

3 Löffel werden klein würfelig geschnitten, mit 10 l kaltem Milch übergossen, dann gibt man 3 ganze Eier, Salz, 10 dkg gewaschene Rüben, 10 dkg klein würfelig geschnittene, in Essig gewaschene Pilze, 10 dkg würfelig geschnittene Fenchel, 10 dkg in Salzessig überkochte Dillspitzen oder Dill und 10 dkg in Salzessig überkochten Petersil dazu. Financiel gibt man die Pfanne in eine mit Butter bestrichene Tasse, bindet sie mit Leinwand zusammen, gibt sie in kochendes Salzessig und kocht sie 1/2 - 3/4 Stunden zugedeckt. Pore dem

Vorspeisen

Suppen

Ragouts

Fische

Braten

^{Beilagen} Gemüse

Geflügel

Salate

Leibspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen ^{und} ^{marken}

Diverse

Das Innere überzieht man den Döbel mit geschliffen
ner Sittung und befeuchtet ihn mit gewürztem Weine.

Kohlwurstchen.

1 1/2 Feinstes Pösel, 1/2 kg gewürztes, geschliffenes Streif,
2 Lammal, Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 15 dkg Fett,
1/4 l feinen Rahm. Dem Pösel werden die eingetrennten Blätter
abgelöst, gewaschen, überkocht, jedes Blatt mit Fülle befeuchtet,
eingewickelt und mit Fadenstreifen zusammengeheftet, gebunden in
eine Kuchenteller gegeben, mit Zwiebel 1 Stunde gekaut und
auf dem Döbel mit feinem Rahm überzogen. Die Fülle:
das geschliffene Streif, ein gewürztes, geschliffenes Lammal, in Sitt-
tung gewürztes Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, Fett, Pfeffer und
Majoran werden zermischt.

Gefüllter Kohl.

Die Kohlblätter werden abgelöst, gewaschen und überkocht.
Dann gibt man den Kohl zusammen, überkocht mit dem
Streifen in eine Leinwandtüchlein, überzieht mit feinem Rahm
und stellt den gefüllten Kohl 1/2 - 3/4 Stunden ins Kochen.

Kraut-Steckerl.

1 Krumm Brotkopf wird gewaschen, und sehr fein ge-

geschnitten. Mit Zwiebel, Petersilie, Fenchel und Salz wenig gedünstet
und mit in Salzsuppe gekochten Flecken serviert.

Gestürztes Sauerkraut.

34 Kgr. Sauerkraut, 6 Kgr. Fett, 34 Kgr. Kartoffel, 34 Kgr. ge-
kauter, Salzfleisch, 4 l. feinen Rahm. Das Fett wird klein würfelig
geschnitten, gebrätet, dann gibt man das Kraut hinein und
läßt es mit etwas Fett wenig dünsten. In einer gut bestrichenen
und in Umlaufform gibt man zuerst eine Lage Kraut, dann blät-
terig geschnittene Kartoffel, dann blättrig geschnittenes Salzfleisch,
(man kann das Salzfleisch weglassen,) übergießt das Gan-
ze mit Rahm, dann gibt man wieder eine Lage Kraut, und
so fort, bis man mit Kraut fertig ist. Das Ganze wird noch mit
Rahm übergossen und 1 Stunde im Ofen gebacken.

Gefüllte Hopfenrüben.

10 Stück Hopfenrüben; Fülle: 5 Kgr. Fett, 1 Zwiebel, 3 Kilo-
grain Petersilie, 20 Kgr. Kalbfleisch, 20 Kgr. Speisefleisch,
1 Ei, 1 Löffel Salz und Pfeffer. Butterbrot: 3 Kgr. Fett,
3 Kgr. Mehl, Salz und Pfeffer. Die Rüben werden
gefüllt, dann scheidet man von jedem eine Dünne ab,
setzt sie ein, kocht sie in Salzsuppe nicht zu wenig, füllt
sie mit weissem Fleisch Fülle, bedeckt sie mit dem abgekochten

- Suppen
- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Beilagen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Leihspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
marin.
- Diverse

Amor Dage vor, stellt sie erst unten in einem in eine flache Duffen-
rolle und dümpelt sie dann über ein mit einem Spinnnetze nach
einige Minuten im Ofen. Füllzubereitung: ein gekochtes Zornobst.

Kartoffeln sind Spinnnetze werden in Spinnnetze gut in
Stück und weiß einen weichen, ungedrückt und gekochten
den Samen, einen Ei, Salz und Pfeffer, mit dem gekochten
den Speise vermischt. Butterzubereitung: mit 3 dkg Spinnnetze und
2 dkg Mehl wird eine dicke Spinnnetze gemacht, mit Pfeffer
würfelförmig, gefaltet und gekochet.

Spinatbrateten.

Man macht ganz einen Brateten von 1/2 l Milch, 2
Eier, Salz und 6 Eßl Mehl, füllt sie mit Spinnnetze, wickelt sie
zusammen, spinnnetze sie in Braten, die man würfelförmig in einem
mit Spinnnetze bestreuten Bratenform stellt, mit Rahm und
abgekochten Spinnnetze über ein und im Ofen bakt.

Kartoffelknödel.

Man macht einen Kartoffelknödel, mit 1 kg gekochten,
gekochten Kartoffeln, 30 dkg Mehl, 1 Ei, Salz, 3 dkg Fett,
dann spinnnetze man Braten spinnnetze, füllt sie mit Salz,
Speise und Spinnnetze, kocht sie in Salzwasser und bestreut
sie mit in Spinnnetze angebratenen Speisen.

Überkrusteter Karviol.

2 Karviolkräuter, 5 Lbq. Süßholz, 5 Lbq. Maßl, 1/2 l Pfeffer, 1/4 l
 Milch, 2 Lbq. Zitronensaft, Salz und Pfeffer, 3 Lbq. Süßholz 3
 Lbq. Krösel, 5 Lbq. Kammelen. Das gemixte Karviol
 wird in Zuckersaffran gekocht, abgeseigt und in eine fla-
 che Krügelstüpfel gegeben. Das Süßholz und Maßl macht
 man eine leichte Gemise, gießt mit Pfeffer und Milch
 auf, läßt das Ganze gut verkochen, rührt 2 Lbq. da-
 rauf und rührt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
 Diese Mischung gießt man über den Karviol, bestreut mit
 Krösel, gewürbener Reis und bestreut mit zuckersaffran
 Süßholz. Dann gibt man das Ganze noch 10 Minuten
 ins Kochen.

Spiratpudding.

2 Lbq. Süßholz, 6 Eiere, 18 Lbq. raffiniertes Zinn, 2 in
 Milch gemixte, angedrückt, raffiniertes Cannel, 5 Lbq. Kri-
 sel, Pfeffer, 2 Lbq. Cannelkrösel, Salz und Pfeffer. Die Sü-
 ßholz wird mit Lbq. feinmig gewischt, dann gibt man
 noch und noch den raffinierten Zinn, Cannel, Pfeffer,
 Cannelkrösel, Salz und Pfeffer dazu und zerkleibt den
 festen Zinn. Die Masse wird in einem befeuchteten und
 befeuchteten Form 1 Stunde gekocht, dann gestürzt und

Suppen
 Ragouts
 Fische
 Braten
 Beilagen
 Gemüse
 Geflügel
 Salate
 Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Sancen und
 warden
 Diverse

mit zerlassener Seltene und Fennelbrödel überlassen.

10. Jan

Käsepudding

1 abgeröstetes Walbfirn, 1 Gamgignon, 2 dlkg Seltene,
Salz und Pfeffer, 8 dlkg Seltene, 4 Eitern, 4 abgerindete, ge-
weichte, wie gewöhnlich 10mal 4 dlkg, Kammern, 1/2 Liter
von 4 Liter, das Firn wird in 10mal geschnitten,
mit Gamgignon, Salz und Pfeffer in Seltene gelöst.
Seltene wird mit Eitern, der geschnittenen Fenneln und
Kammern gut vermischt, dann das saure Seltene von 4
Eitern dazu gegeben. In einer befeuchteten Kuchengussform
gibt man zuerst eine Lage Füll, dann eine Lage Firn,
dann wieder Füll und so fort, bis man mit Füll fertig ist.
Das Kuchenguss wird 1 Stunde gekocht, gestürzt und mit Kam-
mern bestreut.

Kartoffelschnitzel.

(3 Personen.)

1/2 kg Kartoffel, 1 Ei, etwas Petersilien und etwas Dill,
zwei Kamern: Ei, Mehl, Butter, Fett. Ein gekochtes Kartoffel
wird mit dem Ei zerdrückt und mit dem geschnittenen
Petersilien, etwas Salz und Pfeffer vermischt, dann Salz
gegeben, mit Butter, Ei und Mehl gerührt, und dem Fett
beigefügt, ebenfalls mit Kammern Käse vermischt. (Fertig)

10 Quasoren: 1 1/2 kg, Quastoffel, 2 Gine, 1/2 Pranz, (Getranckst.)

Schinkenreflekt.

Abhaltung von 40 dkg Mast, 1 Ei, Salz. So werden
Schinken geschnitten, in Salzwaſſer gekocht, abgeseigt
und gut abgetrocknet. Dann wird ein Abrieb gemacht
von 5 dkg Butter, 2 Gine, und etwas feinem Ruch, gibt
ein würdevolles Fleisch und fein gepulvert, zu
Kuchen gebacken oder Salzwaſſer dazu und wenn nicht
das Ganze gut. Eine Zwiebelwaſſer wird mit Butter
bestreut und mit Salz bestreut, die Masse für ein
gebogen und in Rost goldgelb gebacken.

Krautleber.

1 kg Pranz, 2 Gine, 30 dkg Salzwaſſer, 10 dkg Fett und
Fett zum Einbacken, Pfefferwaſſer. Gut würdig gepulvert
in Pranz wird mit Fett und wenig Pfefferwaſſer gebacken.
Man kann das Salz würdevoll ist, mischt man ein Glas
beim Kochen, stärke das fein gepulvert Salzwaſſer, und fein ge-
pulvert und fein gepulvert, bis man ein Glas Pfeffer
Leber sein kann. In einem gewaschenen in Mast,
2 Ei und Salz und bestreut für ein feines Fett. Man gibt
dazu Pfefferwaſſer.

- Suppen
- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Beilagen} Gemüse
- Gellügel
- Salate
- Leibspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
marinieren
- Diverse

Überkrustete Schwarzwurzeln

3 1/2 kg Eisenwurzel, Milchsaffur, 5 dlkg Süßholz, 5 dlkg Weiß,
1/2 l Pfeffer, 1/2 l Milch, 1/2 - 1 l Löss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Die Eisenwurzel werden gesäubert in 3 cm lange
Stücke geschnitten, in Milchsaffur gelagt und in Salzsaft
gekocht, abgeseigt, in einem flachen Blech mit Pfeffer
mit folgenden Stücken übergossen, mit 3 dlkg Zucker und
5 dlkg gewaschenen Kammerlind mit 4 dlkg gelb-
licher Süßholz bereicht. Man stellt dies 10 Minuten ins Feuer.
Tunke: Eine kleine Feinmasse wird mit Pfeffer und Milch
aufgekocht, mit Löss gut vermischt und mit Zitronen-
saft, Salz und Pfeffer gewürzt.

Polentaleiberl.

Man macht eine weiße Polenta, 1/2 l Milch, 1/2 l Pfeffer
und 1/2 kg Polenta. Manreibt dies auf dem Kuchelbrett
an, schmiltet eine Feinmasse, legt Fleisch darauf, gibt
ein wenig großes Fett darüber, legt sie in ein Gefäß
und kocht sie ein wenig Fett.

Schinkenkrasperl.

4 dlkg Süßholz, 4 dlkg Löss, 14 dlkg gekochte, geseigte
Porkhälften werden gut abgetrocknet, dann werden 10 dlkg

Wassl, 3 dkg. weisweyßem Quorn, Milch und Salz, soviel die Masse
 benötigt, dazu gegeben. Das Feig wird gut abgeklopft bis es
 sich vom Stiel löst, dann läßt man ihn an einem warmen
 Ort garen. Wenn er weich wird und ein Saft gegeben, abgeseigt,
 Draufsel andgerührt, mit fein gesackten Speicken
 belegt, ein zweites Feig darauf gelegt, mit einem
 kleinen Haufen abgedeckt, wobei beachtet werden
 muß, daß an den Rändern des Draufsel kein Wassl
 festan bleibt, und ein mit Wassl bestänktes Feig ge-
 legt, nochmals garen gelassen und ein feines Fett
 gegeben. Nach dem Garen werden die Draufsel
 an einem warmen Ort getrocknet und vor dem Ein-
 trocknen mit Kammerlind bestreut.

Ritchee.

14 kg. Rollgerste, 20 dkg. Soßen, 4 kg. Butter, Pfeffer,
 Salz, Speickenfett, Kalbsfleisch, 6 dkg. Fett, 5 dkg. Wassl, zwei
 Eul und Katerpilze. Alles wird anfangs sehr gut gekocht, bis
 es weich ist, dann wird ein zünftiges dunkle Finbrenn
 gemischt von Fett und Wassl, soviel in Katerpilze, alles
 vermischt und zusammen fertig gedünstet.

Krautstrudel.

Man muß einen Weidenklotz und läßt ihn weichen. 1 kg

Suppen
 Ragouts
 Fische
 Braten
 Beilagen
 Gemüse
 Geflügel
 Salate
 Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Saucen und
 marcen.
 Diverse

Breit wird sehr fein aufgeschnitten und in 5 Lsg. Fett und 5 Lsg. Quark
wird zubereitet. Dann gibt man Salz, Zucker, Pfeffer nach Geschmack, füllt
damit eine andyngemanns Hündel, rollt ihn ein, bestreicht ihn mit Fett
und backt ihn im Ofen.

Champignonomelette.

10 Eier, Salz, 5 Lsg. Butter. Die Eier werden aufgeschlagen,
mit Salz und geschlagenen Eiern gut verquirlt. In einem
für Umlaufformen gibt man etwas Fett, läßt die Eier
ganz die Eier hinein und läßt sie einige Minuten stehen, da
mit sie Farbe bekommen. Danach wendet man sie um
mit einem Spatel. Dann setzt man sie wieder zurück mit einem
Löffelchen auf, gibt die Fülle darauf, schließt 3 Minuten
für dann ein wenig damit gefüllten Klumpen, wobei man
sie wieder umschlägt. Fülle: 25 Lsg. Champignons werden gewaschen
und fein blättrig geschnitten und in Butter mit etwas fein ge
hacktem, grünen Petersilien zubereitet. Dann streut man mit fei
nem Mehl, läßt die Butter erhitzen und gibt ein wenig Butter
dazu, Salz und Pfeffer. Ganze zu bereiten werden die Eier
umblättern.

Schwarzweidel mit Butter und Bröckel.

Schwarzweidel werden gewaschen, in Milchsaft gelagert, in

kommt zu einem Schnitt, läßt jedes immer 2 und 2 zusammen
jungen. Dann fällt man sie mit folgenden Fülle, drückt sie auf beiden
Seiten in Milch, läßt diese sich etwas einsenken, worauf man sie in
ein Gefäß drückt und wie bei dem Fett bereits bemerkt. Man gibt Hinet da

zu Fülle: Ein Polbojian wird ganz fein, abgerührt und in
5 dkg Fett mit fein geschnittener, grüner Kattunin geröstet,
dann gefahren und gesiebert und etwas überkocht mit einem
Ei vermischt.

Butterteigpaste.

Man macht einen Schnitt, wagt ihn maffewickendlich
und, läßt Kattunin und, bestreicht sie mit Eiweiß und bückt
sie im Ofen. Von dem Kattunin werden sie mit Schlupfzelle
gefüllt. Fleischfülle: 40-50 dkg Quarkmasse, um bücken zu
lassen, werden gesiebt, fein geschnittener Zwiebel und Kattun
sind läßt man ansetzen, gibt es zum Schlupf, abgeröstet
sagt, Mehl, Rahm, etwas Pfeffer, Salz und Trüffel.

Cicorellchen.

5 part gekochte Eier, 2 dkg Schnitt, 2 dkg Mehl, 1/10 l Milch,
3 dkg geriebenen Käse, 2 Eßlöffel Salz, Pfeffer, und Lorbeer zum
Amaran. Das Schnitt und Mehl bereitet man wie gewöhnlich
die man mit heißer Milch ansetzt. Und läßt man wie bei
den, so man sie mit 2 Eßlöffel, dem Käse, dem fein blättrig ge-

geschnittener Eier, kaltes Wasser und formt und dieses Wasser klei-
nen Rollen, garnirt sie in Wasser, Ei und Butter und brät sie in
heißem Fett.

Wiener Wurstschüssel.

Je nachdem sie in einem Pfanne geschnitten, so-
wie man die Eier nicht zerbrechen darf. Diese Pfanne
gibt man dann in heißes Fett, und brät sie. Dabei rührt
sie die Eier zusammen und es bildet sich ein Pfannkuchen.
Dieses füllt man mit Butter und gibt ein Pfannkuchen darauf
oder etwas Fleisch.

Friedteckknödel.

5 Eidotter, 1/2 kg süßes Mehl oder Weizenmehl,
Zusatz und Butter, 3 kg Fett, 1 Ei, Salz und Pfeffer.
Das süße Mehl wird mit gewaschenem Zusatz und Butter,
Ei, Salz und Pfeffer vermischt. 1 Portion wird in
kaltem Wasser gegeben und abgerollt. In die Mitte
des Portion legt man eine Friedteck, bestreut sie mit Salz,
Füll, gibt wieder eine Friedteck darauf und füllt so fort, bis
man mit einer Friedteck schließt. Dann wird die Portion in
kalt zusammen gerollt, das Ganze in kochendes Wasser
gegeben und 2 Stunden gekocht. Das Knödel wird serviert.

- Suppen
- Ragouts
- Fische
- Braten
- Beilagen
Gemüse
- Gellügel
- Salate
- Lehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
marinieren
- Diverse

nommer, in Milch angewärmt und mit Früchten bestreut.

Cicerokeul.

Man muß einen Weckstein, Koch Weckstein in Pulver
von mir, kauft sie ab und schneidet sie ab, gibt sie in feine
Stücke ohne Fett, schneidet & fängt darüber, läßt abfallen an
röhren, gibt zum Schöpfen fein geschnittene Pfefferkörner
anhand. Dazu gibt man Salz, kühlt ohne Aufschäumen ab.

Vegetariersobrietät.

6 Eimer, 4 l Milch, 8 kg Getreide, 40 kg Champignons
oder 3 kg getrocknete Pilze, 8 kg Getreide, 30 kg Hühner, Salz,
Kaffee, 2 Eier, Zimt und Kakao, 2 kg Getreide, 5 kg Frü-
chte, 5 kg Mehl, 3 Eier, 12 kg Zucker und Fett. Tammeln
von abgerieben, in Milch erwärmt, und gedrückt in Getreide zu
röhren und mit wenig geschnittener in Getreide gedünsteter
Champignons, geschneidener, rot geschnittener Hühner, Salz, Kaffee,
Eier, fein geschnittener in Getreide gedünsteter Zimt und Kakao
und Tammeln Früchte abgerieben. Mit Mehl formt man
Kugeln, kühlt sie in Mehl, Ei und Zucker und kühlt sie und
feinem Fett.

Kurst in Germteig

Ein 35 dkg Mehl, 3 dkg Fett, etwas Fruchtmilch, und einen vom
 Apfel von 2 dkg Quark bereitet man einen zähen klebrigen Germteig,
 den man aufgehen läßt. Kleinteile werden gebraten, in ein
 gelanges Stück geschnitten; den aufgegangenen Germteig
 gibt man auf ein Brett, und wickelt ihn ein, schneidet 2 finger-
 breite Streifen und wickelt damit die Gebratenen, legt sie
 auf ein Glas, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit
 Ei und bestreut sie mit Salz und Kümmel. Man kann auch
 Frankfurter-Kleinteile nehmen, zieht aber die Fäute nach dem
 Köchen fort.

Spargel mit Butter und Bröseln.

2 Bündel Spargeln (2 kg) Pulverzucker, 10 dkg Butter, 6 dkg
 Mehl. Spargel werden gewaschen, damit der Spargel schön weiß
 bleibt, müssen unter dem kalten Wasser sehr gut abgewaschen
 werden, beizungsmittel mit einem sauren Aufwaschwasser
 von und mit Essig abwaschen. 1/2 Bündel in der Spargelsuppe
 in Pulverzucker kochen, abgeseigt und mit in feiner Butter
 angebräunten Mehl bestreut. Butter bereitet man folgende
 weizener, zubereitungsweise, eingeseigt 3/4 Bündel.

- Suppen
- Ragouts
- Fische
- Braten
- Beilagen
Gemüse
- Gellügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
marinieren
- Diverse

Polsetti.

34 kg Terebinthinfelz, 1/2 kg Kieselsteinpulver, 2 Eimern, 3 dkg Zinnober,
Katalin, 2 dkg Fett, 1 Ei, Talg und Waffel, 3 dkg Waffel, 20 dkg Fett,
Haradibäufaltin. Terebinthinfelz und Kieselsteinpulver
werden feinigt, mit zerriebenen, zerriebenen, und zerriebenen
dem Eimern, fein geseihter in Fett zerriebener Zinnober
und Katalin, 1 Ei, Talg und Waffel vermischt. Das dem Ge-
menge werden kleine Leibchen gefertigt, die man in Waffel
bräut, und beidseitig in feinem Fett bräut. Die gebratenen
Leibchen werden bequem mit einem Pfännchen zerrieben und
mit Haradibäufaltin überzogen. Beigabe: Reis, Matkharon etc.

Parnesapudding.

12 dkg Seltzer, 6 Eiern, 3 dkg Karamell, 1/2 Liter Rahm,
Talg, 15 dkg Waffel, 1 Liter von 6 Eiern, 10 dkg Speisestärke,
Seltzer und Waffel für die Form. Seltzer wird fleißig zerrieben,
mit Eiern, zerriebenen Reis, Waffel, feinem Rahm, zerriebenen Talg
und dem feinen Speisestärke von 6 Eiern vermischt; dieses Ge-
menge wird in eine befeuchtete und bemahlte Kuchengform
gefüllt und 3/4 Stunden in Dampf gebräut. Nach dem Bräuten
gibt man dem Kuchling mit einem Rührer fein geseihten
Rahm Speisestärke und in Talg zerriebenen gebräuten Speisestärke.

Limon - Weinatl.

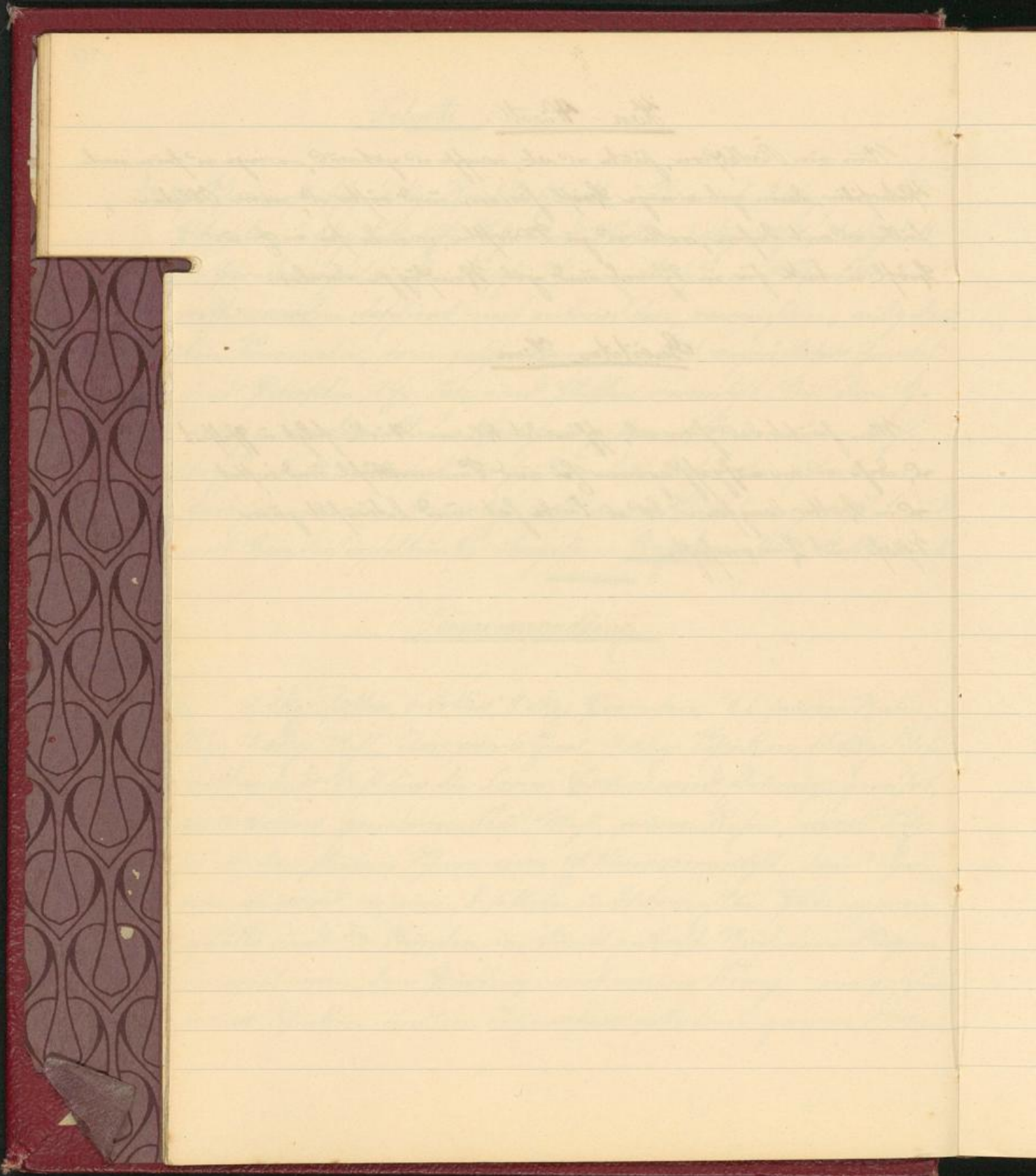
Man ein Reibkorn, fienter ab, wasser ab gut wasch, singe ab fein mit
Kartoffeln, dann gibt manige Krügel fessern und rösten ab, mit dem Obelaten,
Limon ab mit dinsten, wolle ab zu Krügelchen, wende fein in die n.
Krügel n. beste fein in dinsten und gibt Krügelchen zu dinsten.

Gewürtes - Limon.

Man fientet das fein ab, schneidet kleine Stücke feigt in Pfeffer
ab, das ab im wasser waschen fein und Limonkrügel und rösten
ab in Lutter luy fern bis ab turba fat und kühnelt zum
Kühnelt mit Limonkrügel.

- Suppen
- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Beilagen} Gemüse
- Gelligel
- Salate
- Lehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Sancen und
marcen.
- Diverse

einmal,
Kartoffel,
braten
und gelinde
Zwischen
im Sa.
Wasser
Limon
Lutter und
Kühnelt
Kühnelt,
Kartoffeln
Kühnelt,
Kartoffel
Kühnelt
Kühnelt
Kühnelt
Kühnelt
Kühnelt



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

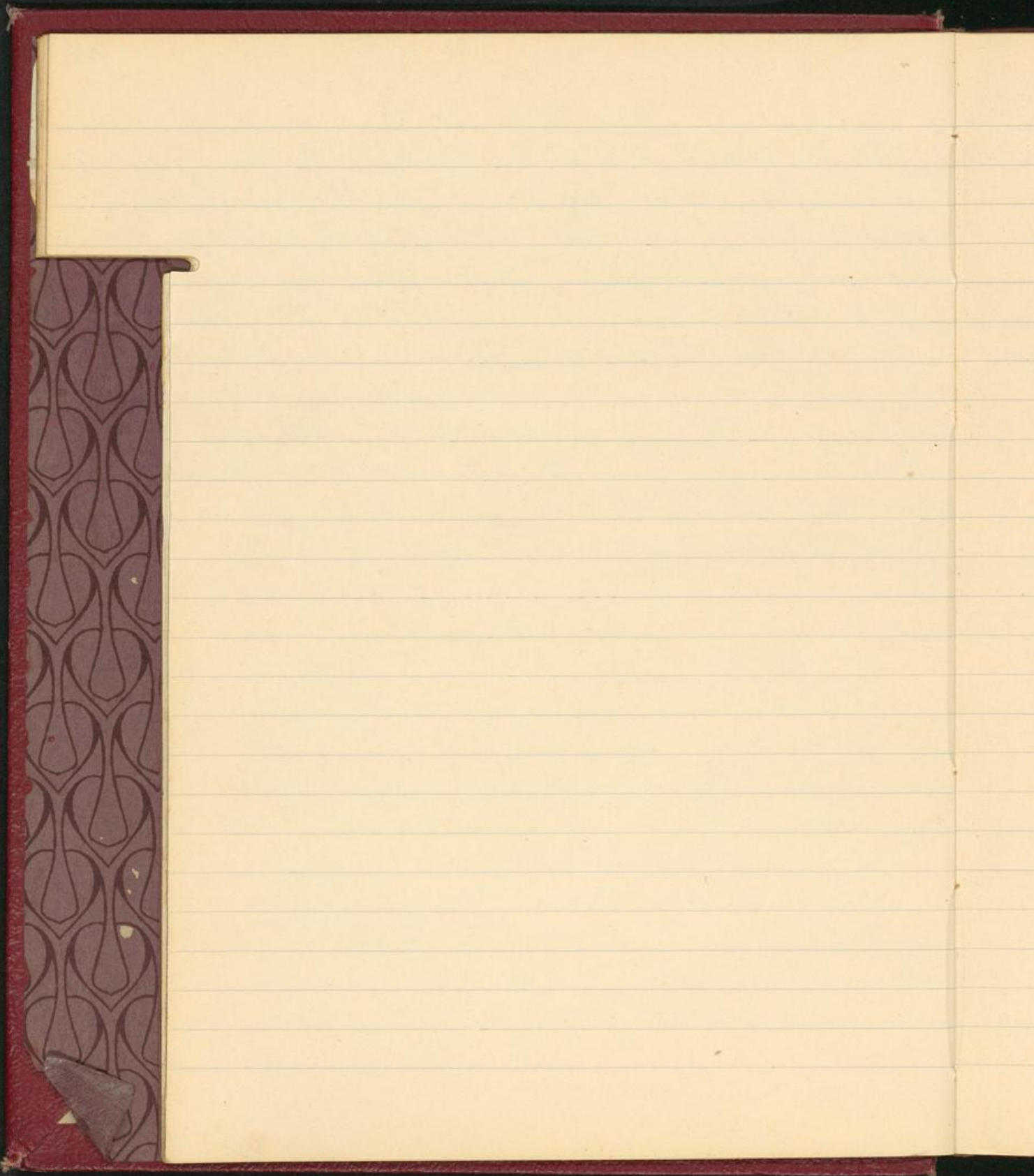
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

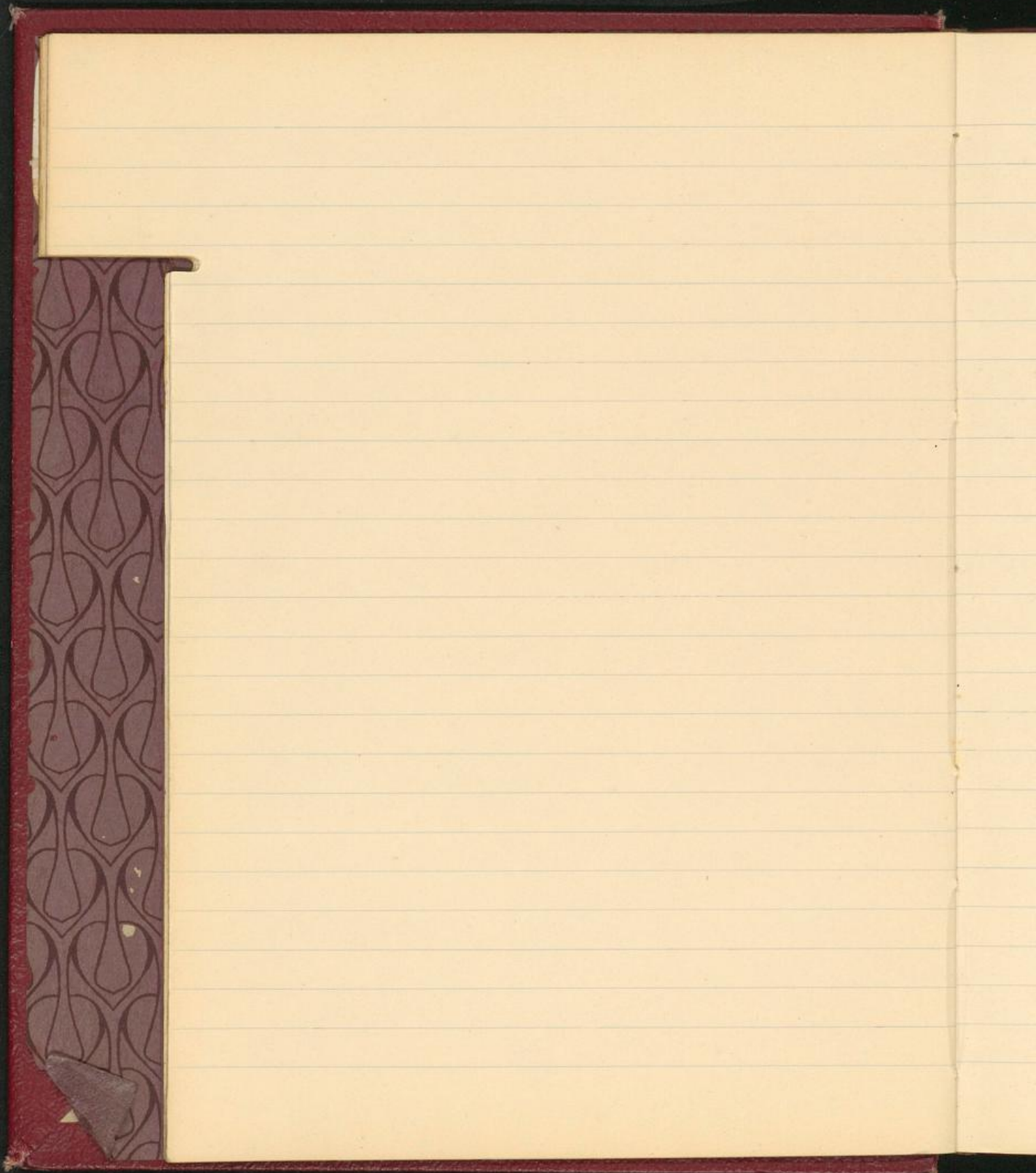
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
marin.*

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

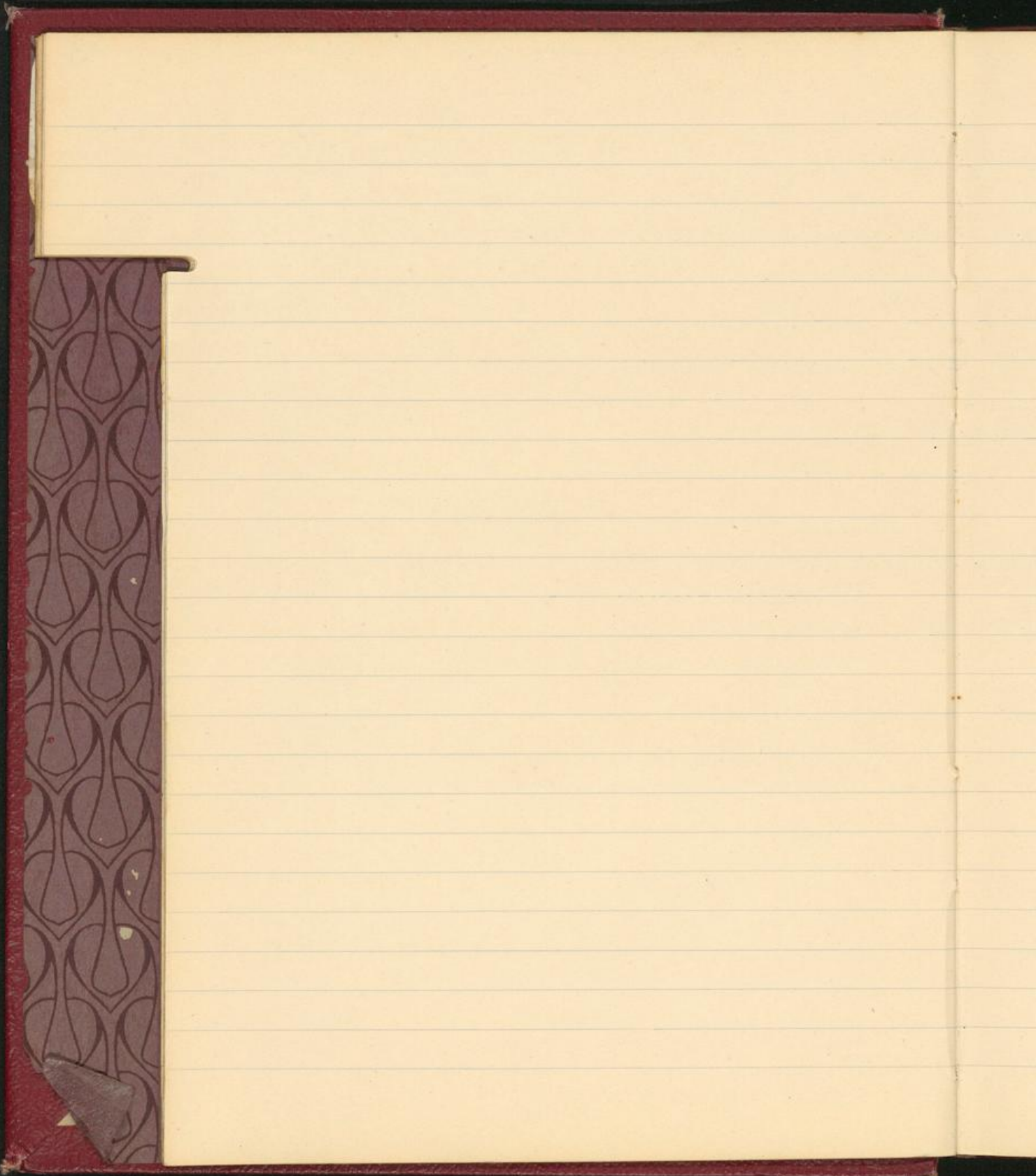
Mehl Speisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

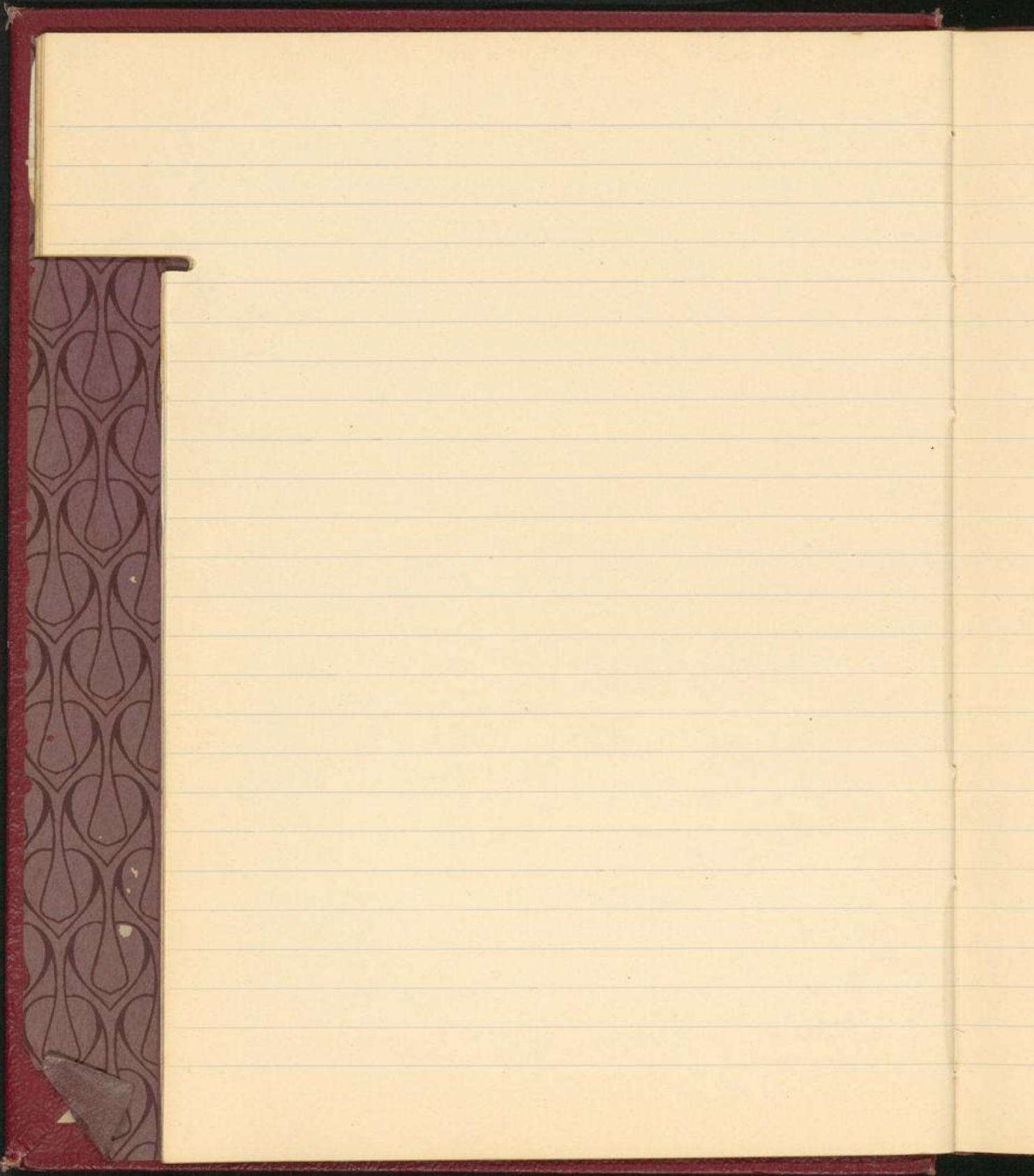
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

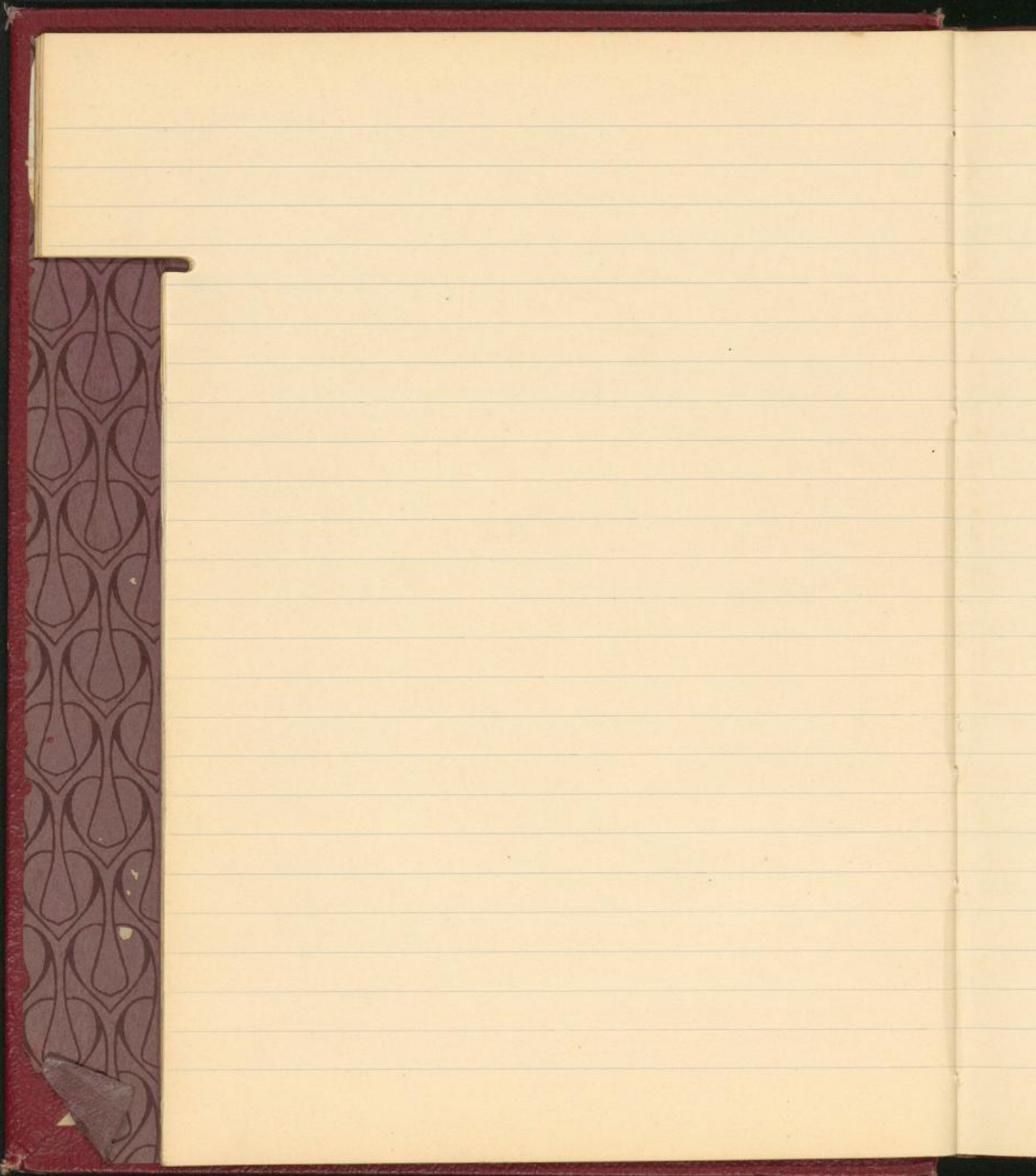
Mehl Speisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

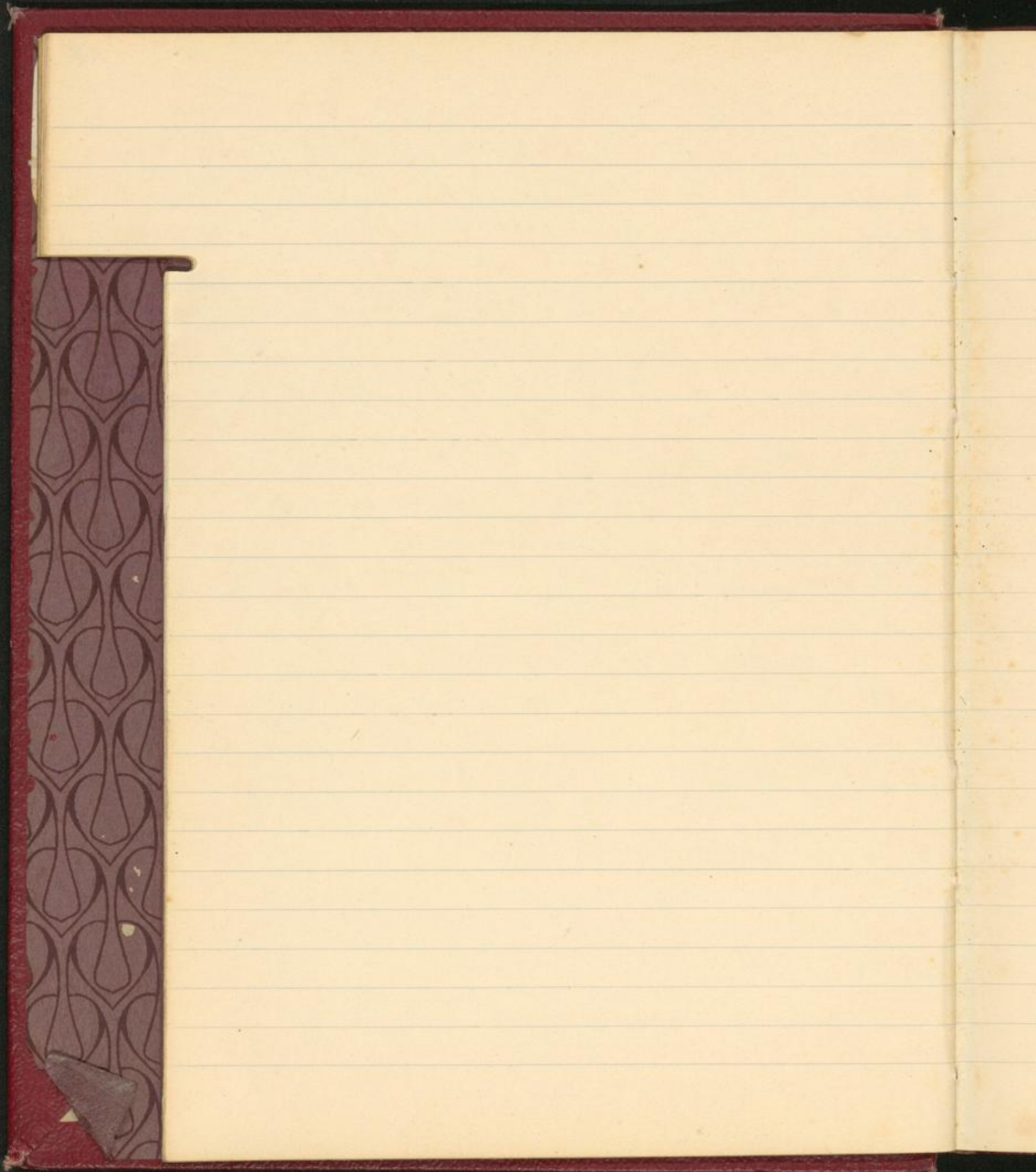
Lehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

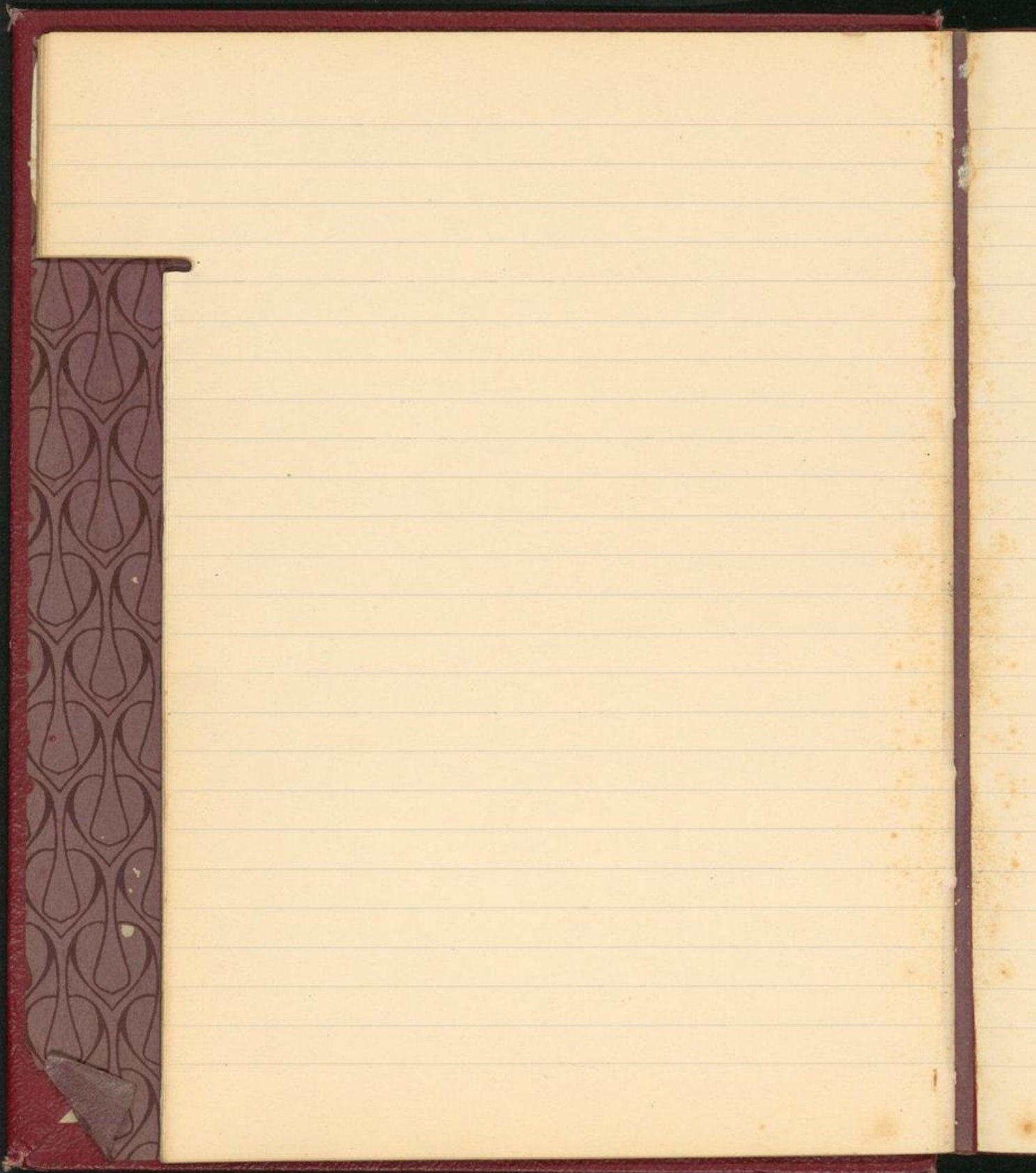
Lehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
marin.*

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

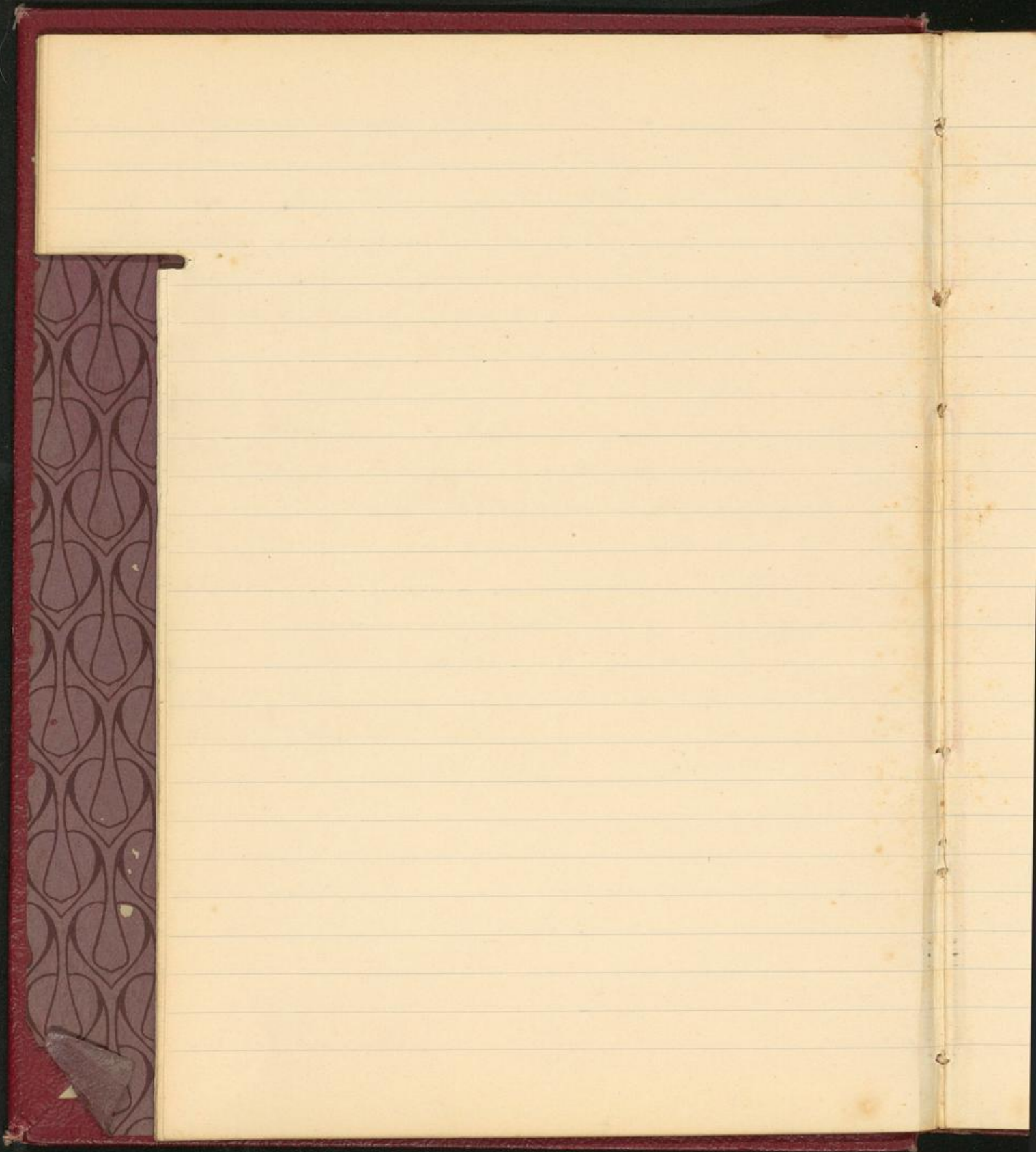
Leihlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

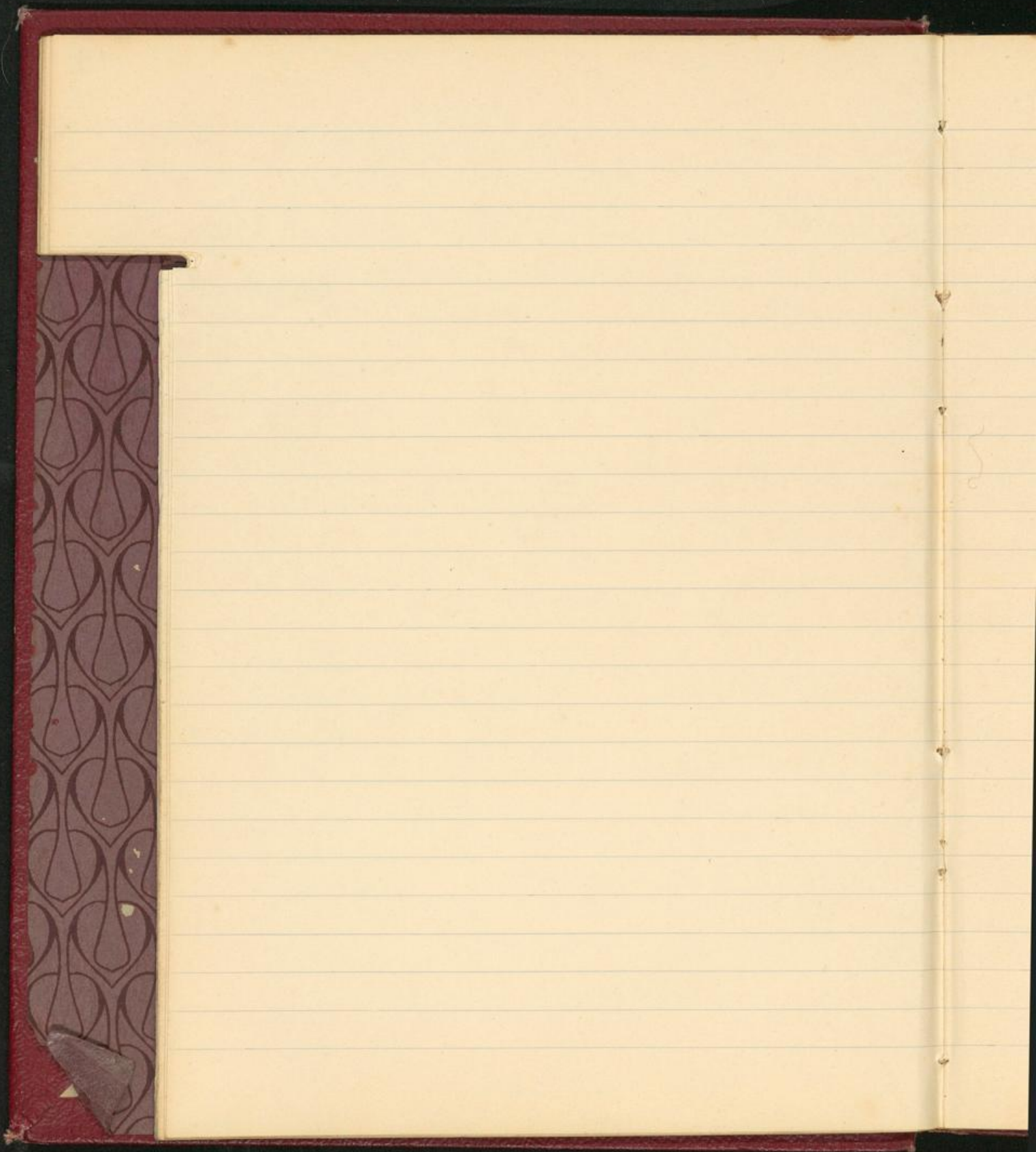
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

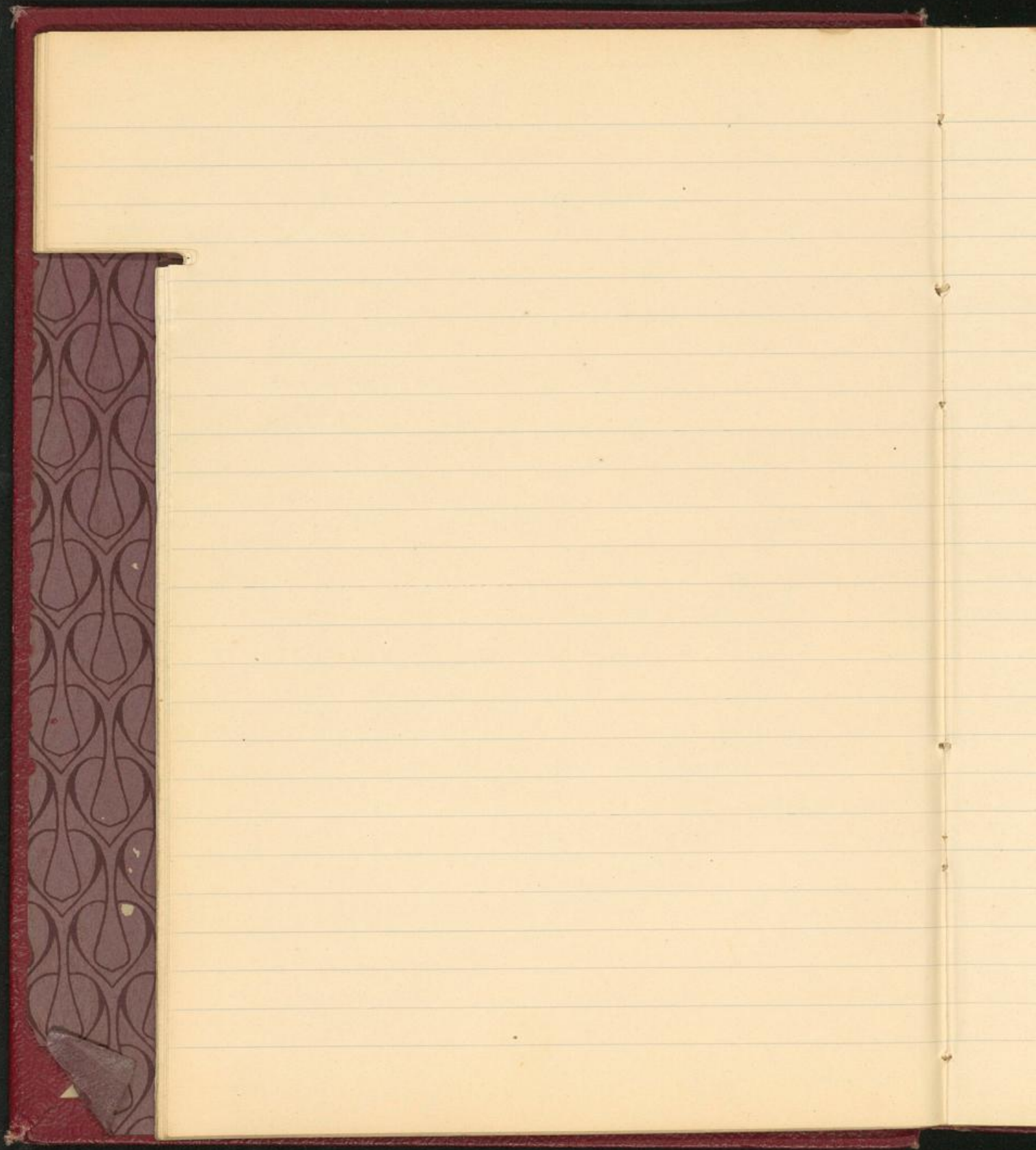
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
marin.*

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

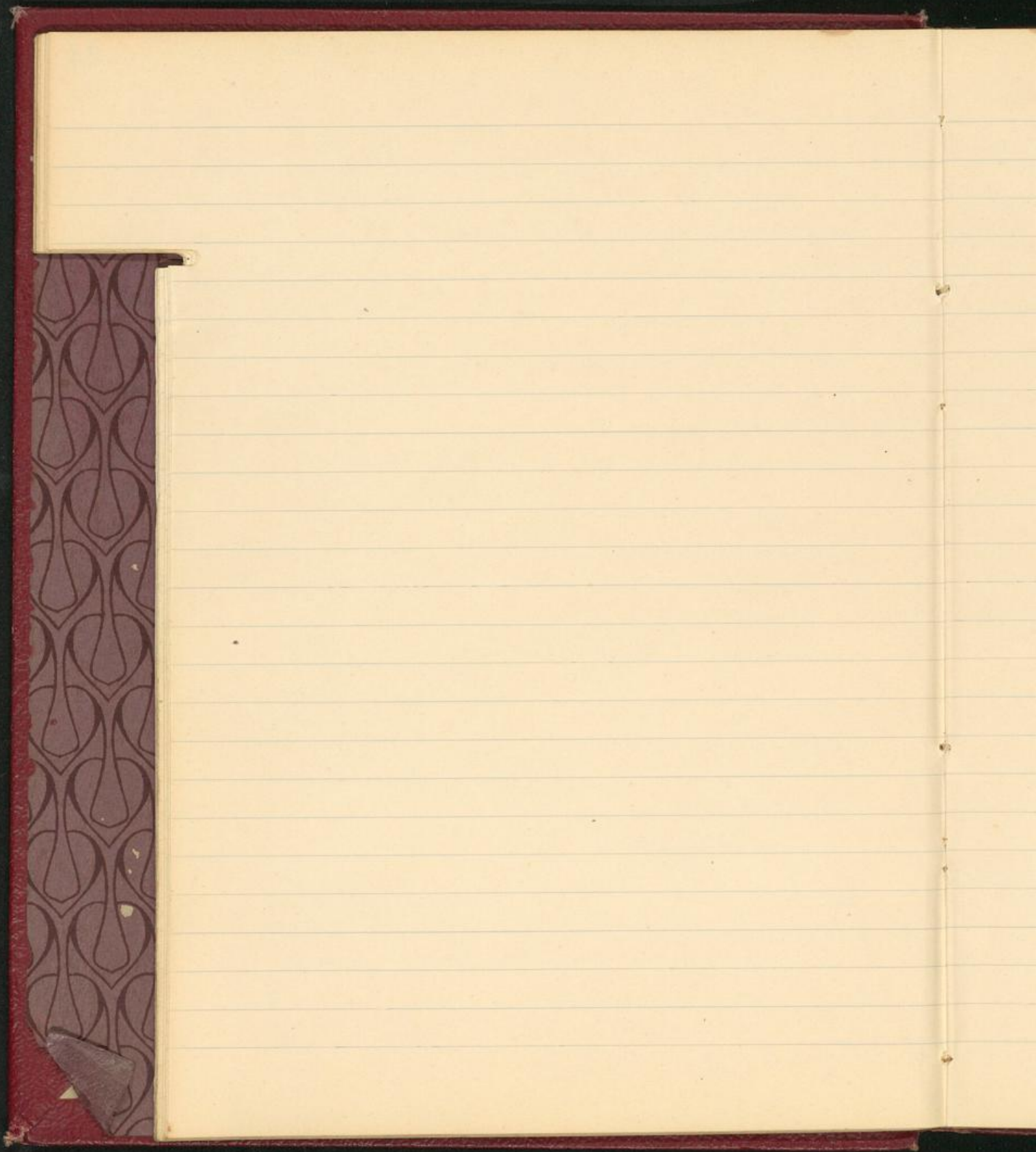
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

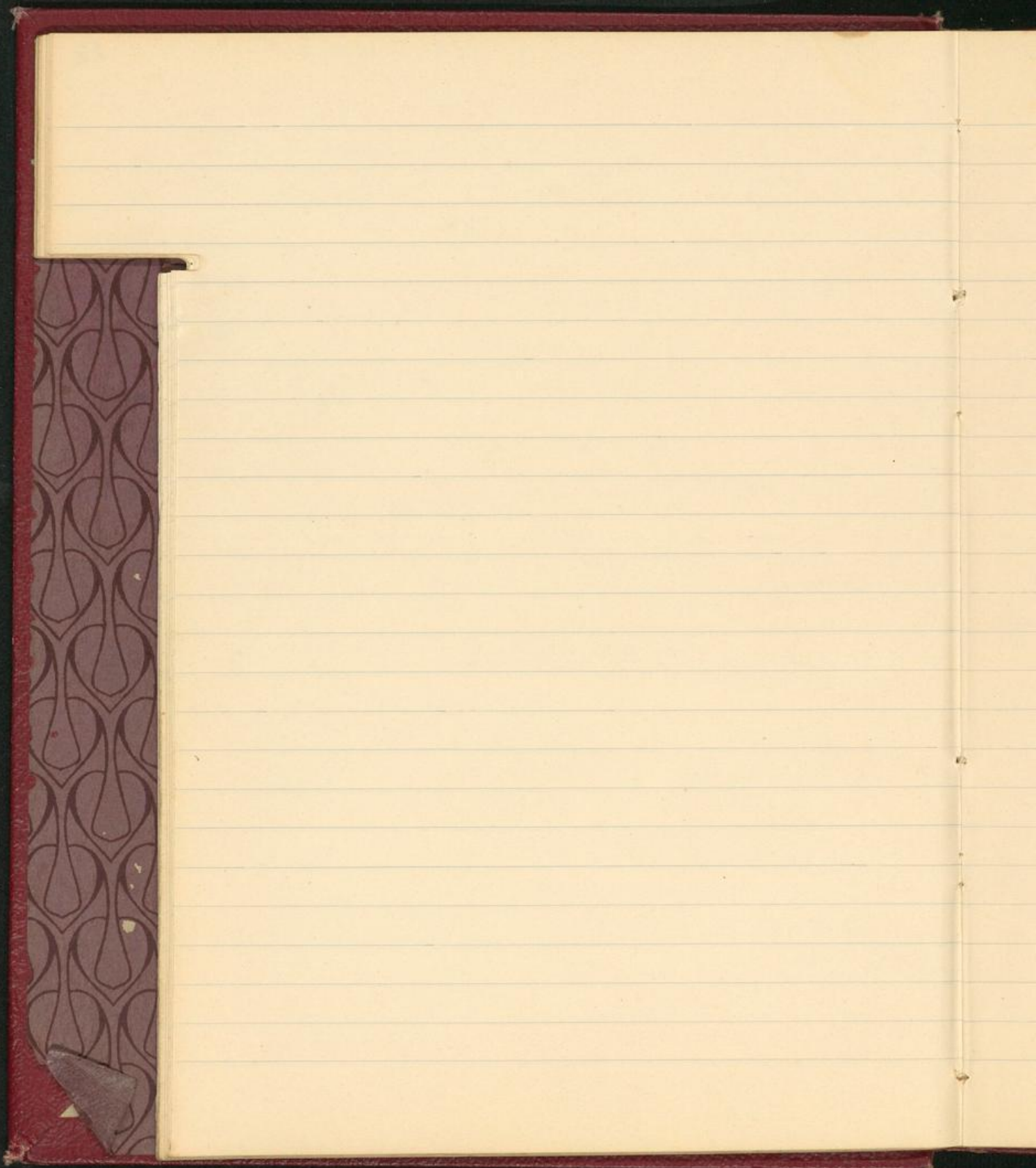
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Suppen

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

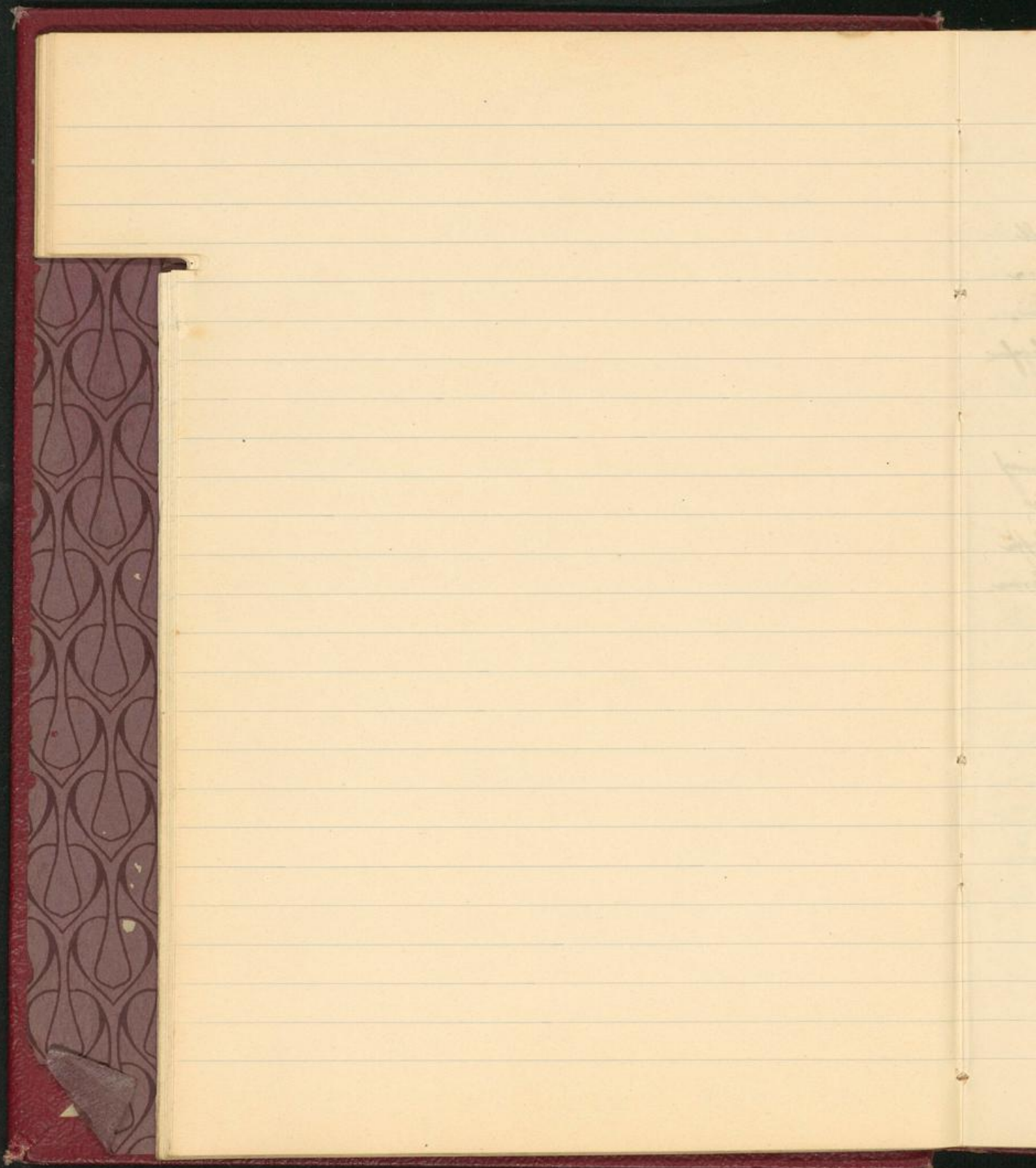
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und
marin.*

Diverse



Suppen

Braten

Suppen

Ragouts

Fische

Braten

^{Beilagen}
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen ^{und}
marin.

Diverse

Süßsen.

Griesnockerln.

6 dkg Hütten, 2 Eimer, etwas Salz, 16-18 dkg Speise yare nicht
angekocht lassen sondern gleich in die siedende Brühe mit einem
Reinigen Löffel rühren, ca 10 Minuten kochen lassen dann bei
heller Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Die Brühe muß über die Hütten
gossen.

Parmesangerstet - Süßsen.

5 dkg Hütten werden abgekocht, wenn nicht man muß sie
2 dkg, 6 dkg geriebenen Parmesan dazu, den Speise von 2 Eimer,
mit wenig Salz und etwas Salz dazu, daß man die Masse
mit einem Löffel über die Hütten in die siedende Brühe
streuen kann.

Kohlsuppe.

Man läßt 10 dkg Fett schmelzen, gibt 2 Stück mäßig geschnitten
brennen, anbraten, dann Kohl fein, läßt ihn weiß
dünsten, rührt mit 3 dkg Mehl, läßt das Mehl an-
rösten, gießt mit kaltem Wasser ein, gibt 30 dkg
Kohl, reichlich geschnittene Kartoffel fein, Salz und
Kaffee und läßt die Suppe 1 Stunde kochen. —

Schwammersuppe.

10 Stück Feinmehl oder Feinmehl, 3 dkg Fett
daraus fein gemachte Kartoffel, Salz 2 dkg, Fett, 2 dkg Mehl,
Suppe oder Wasser zum anbraten, 1 l feinem Rahm,
1 dkg Butter die Pilze werden gewischt, blättrig geschnitten,
im Fett mit Kartoffel gedünstet; dann muß man im
leichten Schwenken, gießt mit Suppe oder Wasser ein, gibt
die Pilze hinein und läßt die Suppe gut kochen; gibt
Salz und Kaffee und gütet den feinen Rahm dazu. Vor
dem Anrichten rührt man in die Suppe einen dkg
gibt als Zierlage kleine Saftknödel oder Tomatenschnittchen.

Brotsuppe.

Man läßt 5 dkg Feinmehl und etwas Kartoffel mit

- Suppen
- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Belegen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen ^{und} ^{marken}
- Diverse

5 dkg Fett anleihen, röstet 4 Quat weinlich gepökeltes Fett mit
ein und gießt ab mit Linsen oder Pfeffer ein, läßt ab gießt weinlich
ein, gießt dann die Linsen ein und läßt sie weinlich anleihen. Das
von weinlich kann man in die Linsen ein gießen.
Das geben ein als Fische gebrauchten Weinst.

Geplügeluppe.

Geplügelkopf, Mayen und Truyen von Geplügel,
werden mit Pfeffer und Salz gekocht. Von 10 dkg Fett und
10 dkg Mehl muß man eine halbe Fimmet, gibt feingepökeltes
eine Katerflein dazu, gießt mit dem Geplügel ein, gibt
als Fische gekochten Truyen und gebrauchten Weinst.
Die abgekochten Mayen, Fingel, Truyen und Röschen was
den abgekochten dazu gegeben, folgt eine Pfeffer und weinlich
ein Linsen gebrauchten Fimmetfritter oder kleine Trüdel.

Gerstensuppe.

Die Linsen Kolligaste wird weinlich gekocht. Dann muß
man eine halbe Fimmet von 6 dkg Fett und 8 dkg Mehl,
gießt mit Linsen oder Pfeffer ein und gießt die gekochten Weinst.
eine feine, man kann weinlich abgekochten in Fimmet gebrauchten
Fimmet dazu geben, folgt die Linsen ein und gießt eine Pfeffer
ein.

Paradeissuppe.

4 dkg Fett, Zwiebel, Sparsingkörner, Pfefferkörner, Wügelweiz, 1/2 kg Karabib, 5 dkg Fett, 5 dkg Mehl, 1 Löffel Pfeffer, etwas Zucker und Salz, 4-5 dkg Weib. Zwiebel, Wügelweiz und Sparsingkörner, wenn die Sparsingkörner, eingeweicht Karabibpulver dinstet man in Fett und guffiat sie. Dann macht man eine leichte Fleischbrühe, gibt das Pfefferpulver hinzu, gibt Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack, gießt mit Pfeffer oder Essig an und kocht den Weib ein.

Käsesuppe.

8 dkg Fett, 8 dkg Mehl, Pfeffer oder Essig zum Anbraten, 5 dkg Mehlkäse, 6 dkg Butter, 1 Löffel Speisestärke. Eine leichte Fleischbrühe wird mit Pfeffer oder Essig eingeweiht und kocht. Butter 1 Stunde weicher machen. Gibt zum Schluss klein geschnittene Mehlkäse, geriebene Butter und Speisestärke hinzu und kocht die Brühe nochmals ein.

Fasche Reissuppe.

Eine gelbe Reibe, eine Petersilienwurzel, eine kleine Selleriewurzel, Sparsingkörner, Pfefferkörner, 3 l Pfeffer, Salz, 6 dkg Speisestärke, 20 dkg Reis, 1-2 Kalbe, 1 Löffel. Das Wügelweiz kochend

- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Büchsen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen ^{und} ^{marken}
- Diverse

ganz leicht, fein blättrig zerschnittener, und mit dem Quercus in Holzschiffen
gekocht. Darnach wird das Sieb abgeseigt, man gibt die Schnittstücke hinein
und das Reis und läßt es so stehen bis es kochet. Darnach gibt man die blättr.
wie zerschnittene in Sieben und in einem Topf zumal dazu und kochet
die Brühe mit einem Saffran.

Guljassuppe.

Zwei Spitzjod (woraus man Rindfleischbraten) 1/2 Kgr
Rindfleisch, 3 dkg Fett, 20 dkg fein gekochte Zwiebel, 5 dkg Mehl,
Linsen oder Puffbohnen zum Einweichen, 1/2 Kgr zerhackte, reinlich
zerschnittene Petersilien und Salz. Die fein gekochte Zwiebel läßt
man im Fett anbraten, gibt das zerhackte, klein reinlich ge-
schnittene Fleisch mit Petersilie hinein und läßt sie im We-
nen Luft einströmen; darnach schüttet man, läßt das Mehl anbrä-
uen, rührt mit Linsen oder Puffbohnen an, läßt die Linsen gut
weichkochen und gibt 1/2 Händel von dem Chineston die Petersilien
hinein. Man kann die Linsen mit etwas Karmin färbem.

Rindssuppe.

Dem guten Brühe zu erhalten, gibt man das Fleisch in kal-
tes Wasser und läßt es so stehen bis es kochet, nachdem,
wobei, die löstlichen Stoffe abläßt, die Gelatine und Fleischsalze
dem Fleisch entgegen werden. Will man aber gutes, festes
m...

Steißel fahen, so gibt man es in Kupfer Puffen, damit das Eisen
 an der Oberfläche gewinnt, die Korne zerbricht, und so wird es, daß
 die im Steißel aufhaltenden Lüste ungelindert werden. Man bei den
 Zubereitungen möglichst genau zu werden, gibt man Rosen und
 Salz in kaltes Puffen, das Steißel aber Kräfte davon einzu
 geben beginnt. (Wenn die Lüste des 1. mal ungelindert wird,
 das Salz erst hinzugeben.) Das Puffen wird nicht in Fett
 ungelindert, sondern die Lüste fallen Lüste.) Die Lüste wird zu
 gehalten in einem gut zerbrichtenen Fett und fahen
 kann es - es in einem Kupfer gelassen. (Ist die Lüste nicht so
 man für eine Mischung diese zu fahen ungelindert Eisen
 und läßt es ab etwas ungelindert.) Wird die Lüste fett, so gibt
 man für eine Mischung, gibt man die kalte Puffen da
 wird, läßt für eine Mischung, fahen das Fett ab,
 und fahen die Lüste diese. Für 10 Personen reicht man 1
 Kg Steißel, und für 5 Kg Steißel 1 l Puffen.

Kartoffelsuppe.

1 Kg Kartoffel, 10 dkg Fett, 8 dkg Mehl, 2 dkg fein
 geschnittene Zwiebel und Petersilie, Salz und Pfeffer,
 Pfeffer zum Steißeln, ebenfalls ein wenig Salz. Die
 Kartoffel werden gesüßt, klein zerbricht, in Fett
 zerbricht, zerbricht und die Lüste zerbricht. Dann macht
 man eine Lüste fahen, gibt Zwiebel und Petersilie zu.

- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Belegen} Gemüse
- Gelligel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen ^{und} ^{marken}
- Diverse

man, dann die gaffirte Dostoffel, gießt mit 2 Pfaffen ein und läßt
die Flüssigkeit verkochen. Als Einlage giebt man die reichlich gaffirte
tunne Dostoffel und die in Spitzse gaffirte Nigeln.

Gelbe Erbsensuppe.

30 dkg gutgekauter, gelber Erbsen, 8 dkg Fett, 8 dkg Mehl,
Zug und Pfeffer. Die Erbsen werden im kalten 2 Pfaffen zu-
gekaut, mit einem Mehlspitzse Nigeln reich gekaut und
dann gaffirt. Man muß eine leichte Einlage, giebt das
Pfeffer einwir, gießt mit 2 Pfaffen ein, giebt Zug und Pfeffer
dazu und läßt die Flüssigkeit verkochen. Als Einlage giebt man
gekauten Sommerkorn.

Holzrübensuppe.

3 Stück Rüben werden gekaut, fein blättrig gaffirt,
an und in 10 dkg Fett gekaut. Dann mit 8 dkg Mehl gekaut,
mit 2 Pfaffen eingewaschen, gekaut, gekaut und mit 2 dkg
reichlich gaffirtem Dostoffeln 1 Stück gekaut.

Lebererbsensuppe.

20 dkg Rindfleisch, 10 dkg Fett, 1 Ei, 3 gemischte, unger.
weiche gaffirte Sommerkorn, Sommerkorn, Zug und Pfeffer. Als

läßt
 spritzt
 Fett wird abgekühlt, dann gibt man ein gepfeffertes Substanz, das ist, ein
 Pfeffer, Salz und Pfeffer, und ferner Pfefferbrühe dazu, daß es
 eine ziemliche feste Masse wird. Diese Masse drückt man durch ein
 Reibsieb in Reibendes Siebzeug und läßt sie 10 Minuten kochen.

Bohnensuppe.

Masse
 zu
 und
 30 dkg Bohnen werden weich gekocht und gesiebt. Dem
 mischt man eine Linsen von 10 dkg Fett und 10 dkg Mehl,
 gibt die gesiebten Bohnen hinzu, gießt mit 3 l Pfeffer
 ein, kocht, läßt die Suppe gut ankochen und gibt Pfeffer
 Salz dazu. In die Linsen gibt man fein geschnittene
 Zwiebel und Petersilie. Die Linsen gibt man gebrühte
 Mehlbrühe.

Butternockerlouppe.

spritzt
 spritzt
 10 dkg Butter, 2 Eiter, etwas Mehl, Salz, 2 Esslöffel Milch,
 von 2 Eiern. Die Butter wird schaumig gerührt, dem gibt
 man die Eiter und ferner Mehl dazu, daß es ein wenig zu festem
 Teig wird, vermischt es gut mit Milch und Salz und gibt gebrüht
 eine feste Masse dazu. Diese Masse formt man kleine
 Nockerl, gibt sie in Reibendes Siebzeug und läßt sie 10 Mi-
 nuten lang kochen.

- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Beilagen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehl Speisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen ^{und} ^{maxten}
- Diverse

Kochsalatzuppe.

3 Eßlöffel Kochsalz, 8 dkg Fett, 5 dkg Mehl, 2 l Wasser, 30 dkg Kartoffel.
Kochsalz wird zerstampft, mäßig zerkleinert, in Fett geröstet, mit Mehl
gebackt, zerstampft, mit Wasser eingesotten und anfein gesiebt.

Nudelsuppe.

Auf dem Fett wird ein Teig von 20 dkg Mehl, 2 Eiern, Salz,
und mäßig Wasser gemacht. Der Teig wird glatt abgerollt
und sehr dünn ausgedehnt. Dann läßt man ihn trocknen, bis
die Fäden beim Rollen sich leicht für 5 Minuten in dem Finger.

Träger Reissuppe.

3/4 kg Kartoffel werden gewaschen, zerhackt und in Salz-
wasser gekocht und gesiebt. Dann macht man eine dicke Fin-
nen von 10 dkg Mehl und 8 dkg Fett, gibt die zerhackten Kar-
toffel hinein und kocht mit Milch und Wasser an. Man kocht
die Finger mit gekochtem, klein zerkleinertem Reis. Man kocht
Man kann sie auch mit einem Filet von Lachs kochen.

Falsche Reissuppe.

Obwohl man "Falsche Reissuppe."

Mehlschöbelsuppe.

1 1/2 lb Fett, 4 Lb Butter, Salz, 1 1/2 lb Mehl, 1/2 l Milch; Diese von 4 Eiern
 die fleinige gerührte Fett mit Butter, Salz, Mehl, und Milch und
 Ring von dem Finken mit dem Samen der Finklarz vermischt. Ein 1/2
 Korbform wird mit Fett und gestrichen, mit Mehl über-
 stricht, die Masse eingefüllt und 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

Feine Einmachsuppe.

1 Fingerring, 1 Dorsch, 2 1/2 lb Speck, 1/2 lb Fett, 1/2 lb Mehl, fein gerührte gerührte
 Korbform, Salz und Pfeffer. Ein Fingerring wird gerührt, über
 dem Feuer, und gestrichen und in Salzsuppe mit dem Fett von
 1/2 lb Speck weich gekocht. Dann muß man eine Fingerring,
 gibt fein gerührte Korbform dazu, läßt sie etwas ansetzen,
 gießt mit Fingerringen und im Ofen läßt diese gut ansetzen. Als
 Fingerring gibt man das klein weinlich geschnittene Fingerring,
 Dorsch, in Salzsuppe gekochte, einen Löffel und ein 1/2
 lb fein gerührte Speck. Man presst gebackene oder gekochte
 Speckknödel dazu.

Karottensuppe.

10 Stück Karotten, 1 1/2 lb Fett, 1 1/2 lb Mehl, 3 l Wasser, etwas

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marinieren

Diverse

Zucker, Salz. Die Kartoffeln werden zerschnitten, gewaschen, fein mäßig
zugeschnitten und im Fett gebräunt. Dann brüht man mit Wasser, läßt
sie abkühlen, gießt mit Wasser auf und läßt die Knochen 1 Stunde kochen.
Darauf kochen die Kartoffeln kann man auch 2-4 Stück gelbe Rüben nehmen.

Gemüsebrühesuppe.

Zwiesel, 8 dkg Fett, 1 Rostbrun, Kurgel, 1/4 Krautkopf, 1/4 Kohl,
Kopf, 1 Kartoffel, 1/4 kg Spinat, 1 Sellerie, 1 gelbe Rübe, einige
Kartoffeln, 8 dkg Butter, 8 dkg Wasser. Fein zerschnittene Zwie-
bel läßt man im Fett anbraten, gibt die fein zugeschnittenen
Rostbrun, Kurgel, Kraut, Kohl, Kartoffel, Spinat, Sellerie,
Kartoffeln und Kartoffeln fein und läßt abkühlen.
Dann gießt man das Ganze, gibt ab in einen tiefen
Spinatinnere, gießt mit Knochen auf, kocht und schmeckt
und zerschnittene gewaschene Kartoffeln dazu.

Lungenstrudelbrühe.

Es wird ein Hühnerfleisch von 20 dkg Wasser, 1 Ei, Salz und
Wasser gemacht. Man arbeitet dieses ab, bis es schlammig ist,
dann läßt man ihn 1/2 Stunde kochen. Danach wird etwas Zwiesel
und Katarilin in 10 dkg Fett angebräunt. Und gibt man etwa
20 dkg gekochtes, gewaschenes Kalbsgrießpulver oder Fleischpulver, dann
gibt man Pfeffer, Salz, Majoran und 1 Ei dazu und läßt die

Wasser und Kirschen. Man gießt man den Händeltrog ein, häuelt die
 Waffel davon, rollt den Händel ein, bindet ihn in eine leinwandene Papp,
 wickelt, kocht ihn 20 Minuten in Salzwasser und schneidet ihn dann in
 Stücke. (1-2 von brüt.)

Selleriesuppe.

2 Selleriewurzeln werden gesäubert, gewaschen, blättrig
 geschnitten, gekocht und gepüree. Dann macht man eine Fein-
 masche von 1 lb Fett, 1 lb Fett, 1 lb Fett, gibt das Fett
 zu fassen, gießt mit Brühe oder Wasser ein, und läßt sie
 gut durchkochen. Als Bindung gibt man Butter, gelbes
 zu fassen und gebrühte Kartoffelstücke.

Kleinsuppe.

1 Dörrfleisch, 1 lb Fett, 1 lb Fett, 2 Löffel oder 2
 Löffel. Das Fleisch wird abgewaschen und klein geschnitten.
 Dann macht man eine leichte Feinmasche, gibt sie zu fassen,
 gießt Wasser dazu, gießt mit Brühe oder Wasser ein,
 kocht und schneidet und läßt die Brühe durchkochen. Als Bindung
 gießt man gebrühte Kartoffelstücke oder Dörrfleisch.

Fredattensuppe.

In 1 l Milch gibt man 6 Löffel Mehl, 1 Ei, Salz und

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marinieren

Diverse

gesüßelt das Ganze gut ab. Dann werden Fedetten gubasun, einfach.
dann eingewickelt, und lig. gubasun und als Gintzen in die Liggen verwandelt.

Fredattenschreibensuppe.

Man kocht von 4 l Milch, 1 Ei, etwas Salz, 6 Pfeffer Waff.
sich dünne Fedetten, und schneidet Würfel davon. Dann
kocht man 4 abg. Fittung mit 3 Lötten fleischig ab, mischt
die Würfel, etwas Salz und den Fittung von 3 Blau darinn
kocht. Dann gibt man den Fittung ein wenig mit Fittung bestr.
sich Parowitte in Form eines Würfels, stellt bestr. nicht
zu fest zusammen, bindet sie mit Fittung an kleinen Fittung
zu und kocht sie 1 Würfel in Fittung. Danach schneidet
man fingerbreite Fittung, und gibt sie in die Fittung.

Paradersuppe.

5 Fimmel werden abgewaschen, blättrig geschnitten, mit
1 l Wasser eingestallt und kochen gelassen. Dann die Fittung
fast kocht, gesüßelt man sie fein ab, und wenn der Dampf
gibt man noch Fittung und 2 abgewaschene Lötten dazu.

Passierte Gerstensuppe.

Wingelbrot wird mit Fett eingewickelt, dann kocht man

mit Mehl und geröstet mit Eiern an; 15 dkg Speck werden vor
gekocht und samt dem Rindfleisch in die Suppe gegeben. Dann läßt man
alles zusammen ansetzen, salzt und schmeckt.

Kohlschäbelsuppe.

8 dkg Speck werden abgetrieben, dann kommen
nach und nach 4 Löffel, 4 verrührte, geschichtete Eier,
10 dkg weinlich geschnittene Weißkohl, mäßig geschnittene
Wurste, in Butter gebratene Sellerie, Salz, Pfeffer und sonst
das was Ihnen finnt. Die Masse wird in einem befe
igten und bestrichenen Topfchen gebacken und
mäßig geschnitten zur Rindfleischsuppe gegeben.

Mehlknockelsuppe.

8 dkg Speck, 2 Eyer, 15 dkg Mehl, Salz, 1/2 l Milch. Die
Masse wird fleinnig abgetrieben, dann macht man Mehl,
Salz und Milch dazu. Dieses Teig wird mit dem Löffel
in Form kleinerer Kugeln in kochendes Salzwaſſer gelegt
und 10 Minuten lang gekocht. Dann nimmt man
die Kugeln heraus und legt sie in die Rindfleischsuppe.

Sagoſuppe.

2 1/2 l Rindfleischsuppe, 15 dkg Sago, man läßt den Sago

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Gellügel

Salate

Mehlſpeiſen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marinieren

Diverse

in der Rindspitze 5 Minuten lang kochen.

Leberknödelsuppe:

15-20 dkg Leber werden gewaschen, mit 3 Gewürzen, gut und
gehackten Tomaten gewaschen. Dann läßt man Zwiebel
und Knoblauch in 6 dkg Fett anbraten, gibt das zu dem
Kaffeebohnen, röstet nach und nach 2 ganze Eier hinein, Pfeffer,
Majoran, Salz, eventuell etwas Weisskohl und kochet
die Masse mit Wasser (5 dkg) und läßt die Knödel 10 Minu-
ten in der Brühe kochen.

Spitzkopfsuppe.

1 Ei, 5 dkg Mehl, Salz, etwas Milch. Ein Ei wird mit
Mehl, Salz und Milch sehr gut vermischt zu einem Teig-
ling. Diesen läßt man in die feinsten Rindspitzen lang-
sam eintrocknen und nach einiger Minuten kochen.

Griessoböberlsuppe.

1/4 l Milch, 7 dkg Fett, 12 dkg Speis, Salz, 4 Eier.
Vordem Milch wird mit Fett, Salz und Speis solange
vermischt, bis das Schäumen sichtbar ist. Nach dem Erkalten
röstet man die Masse langsam ein und gibt zuletzt den

fasten Suppe ohne Fett Klare Suppen.

Guljasuppe.

6 Lb Fett, 10 Lb Jasinal, Kaprika, $\frac{1}{2}$ kg Pfefferkörner, Dämmal, Majoran, 2 Lb Wehl, 30 Lb Kartoffel. Ein gutes Jasinal läßt man im Fett gelb anrösten, gibt das Klein würdlich geschnittene Fleisch dazu, dann Salz, Dämmal, Majoran und Pfeffer, und läßt das Fleisch im eigenen Saft weiß werden. Dann kocht man mit Wehl, läßt das Salbe anrösten, gießt mit Pfeffer oder Trübe an, gibt Kaprika dazu und läßt die Trübe anrösten. $\frac{1}{2}$ Hühner oder ein Kanarienvogel gibt man gesäubert, würdlich geschnitten, rosen Karthoffel dazu und läßt diese weiß kochen. Bei dem seltsamen Spitzbrot Trübe wird das Fleisch vorgekocht, das man nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Kartoffel und gibt 2 Löffel Käse in die Trübe.

Österreichische Kartoffelsuppe.

8 Lb Fett, 8 Lb Wehl, $\frac{1}{4}$ kg Kartoffel, 1 Punschöl, rosen, Salz und Pfeffer. Eine gute Speckbraten wird mit Pfeffer ausgekocht, gesalzen und geschnitten. Als Beilage gibt man Klein würdlich geschnitten, gekochte

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehl Speisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marinieren

Diverse

Kartoffel und gekochte Karwiwurzeln. Man kann auch klein würfelig
geschnittene Kalbsfleisch dazu geben.

Milzrouladensuppe.

3 1/2 Lbs Fettweiz, 1 1/2 Lbs Fett, Salz, Pfeffer, 2 1/2 Lbs Tommat, Zwie-
bel, Kumpelien, Pfeffer, 6 Lbs Tommatweiz, 15 Lbs Milz;
die Fettweiz wird feinmüsig gewaschen, dann gibt man die
Fett, die gewaschenen, abgetrockneten, gewaschenen Tommat,
Kumpelien, Salz, Pfeffer und Tommatweiz dazu. Diese
Masse wird in die Hälfte zertheilt und eine Hälfte mit dem
gesalbten Milz und Zwiebel gemischt. Eine Karwiwurzel
wird mit feinem Fett bestrichen, die Milzfülle darauf
darauf gespritzt. Die Karwiwurzel wird man eine
Weile, gibt sie in die Mitte der dicken Masse, stellt
die Karwiwurzel ein, bindet sie zu und kocht die Roulade
1/2 Stunde in Salzsuppe. Der dann zertheilt wird sie in zwei
Theile geschnitten.

Kartoffelknödelsuppe.

2 Lbs Fettweiz, 1 Lbs Fett, 1 Ei, 1/4 Lbs Kartoffel, 6 Lbs Mehl
und Salz. Feinmüsig gewaschene Fettweiz wird mit Wasser und
Ei, gekochten, gewaschenen Kartoffeln, Mehl und Salz ge-
mischt. Die diesen Spinnung füllt man kleine Knödel,
kocht sie 10 Minuten in Salzsuppe und gibt sie in die Roulade.

Milchsuppe.

10 Milch, 3 Ekg Zuckers, Salz, 1 Ektwey, 1 Eimwey. Milch wird
mit Zuckers und Salz anfangs koch und mit einem abgeriebenen
Ektwey gebunden. Man gibt als Beilage gekochte Eimwey oder
Ektwey.

Wildsuppe.

10 Ekg Fett, 10 Ekg Mehl, Saffran, 10 Ektwey, 10 Eimwey,
Krautkörner, 2 Eimwey, eine Eimwey Eimwey wird
mit dem Mehl angekocht, in dem wey das Sa-
ffran in dem Eimwey von blättrig geschnittene
10 Ektwey, zerhackt und Krautkörner wey gekoch
wird und gibt das klein geschnittene Mehl als Beilage
in ein gesalzen und geschnittene Eimwey mit gewaschenen
malweyfolien dazu.

Obad-Lothringersuppe.

Es wird eine gewöhnliche, Eimwey Eimwey
gekocht, angekocht mit Eimwey, gesalzen
und gibt zum Eimwey blättrig geschnittene, gekochte
oder gebratene Mehl, wey geschnittene, gekochte
Eimwey, gekochte Eimwey. Eimwey man gebratene Eimwey
dazu servieren.

- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Beilagen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
marin.
- Diverse

Wildpfeffersuppe.

Die Gasthaltung erfolgt am irgendeinem Wildpfeffer (Rosa d'india) rüsten mit Zimt, Zingiberr, Gincing, und Wein, dann gut fixieren. Die Ingwer wird wie die Zincke zu einem Wild gemacht, nicht dinstlich, sie wird anstatt im Kanne mit Lethen lugiert werden. Um sie im Aufsteigen zu haben, kann man sie mit Ingwerlaub oder Karabidmarck raffieren.

Milzschreitensuppe.

15 Mkg Milz werden gesäubert, 5 Mkg Zincke abgewaschen, 1 Ei, die gesäuberte Milz, Pfeffer, Salz, Muskat, muß dazu gegeben; diese Sammelstücken werden mit dieser Masse bestrichen und auf einem Tische auf feißem Fett goldgelb gemacht gegeben.

Hoblmirestru.

In Salzigem Fett läßt man sein gesäubertes Insektchen einlaufen, gibt 15 Mkg gekleibten Reis und etwas Salz dazu zu ihm gießt mit Pfeffer oder Ingwer ein. Unten öfthornen Thieressen kocht man den Reis weiß, gibt dann in Stücke geschnittener, in Salzsaft gekochten Rößlein in und garniert mit Kummersamen. Zur Verbesserung gibt

man noch blättrig, gutgeschnittene, in Butter gedünstete Speisepilze
non finnie.

Passierte Wurzelwerkuppe.

Wurzelwerk, 7 lb. Fett, 1 Löffel Mehl, 4 Maggi
würstl, Salz, Pfeffer, 15 lb. Reis. Das Wurzelwerk wird
ganz klein, blättrig geschnitten und im Fett gedün-
stet. Dann schüttet man, läßt das Mehl anrösten, gibt
auf und vermischt die Drogen, gibt Salz und Pfeffer, läßt
die Drogen anköchen, gibt Reis dazu und zum Abschluß
die Maggiwürstl.

Rahmsuppe.

Einmal im Salz kocht man in viel Wasser, dann
wird 4 l Rahm mit 4 lb. Mehl abgerührt und in das
Kochende Wasser unter stetem Umrühren eingegossen.
Dann gibt man etwas Essig dazu, läßt die Drogen gut
anköchen und gibt gebrühtes Einmal geschnittene dazu.

Kaltkopsuppe.

Man kocht 4 lb. Kalb Kopf mit Wurzelwerk, bis man
die Knochen auflösen kann und schmeckt dann das

Ragouts

Fische

Braten

^{Beilagen}
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marin.

Diverse

Flaiß in längliche W rkeln. Wenn man ein lichte G ttel
vonnach von 10 dkg G ttel und 10 dkg Mehl, gibt ein gusschnittener
Zwiel und Körnlein dazu, gießt mit kalter Koffein auf und
lässt die Trage stehen. Man kann auch ein Flaiß waschen
Kocher Wasser, grüne Galtan, angereichte Gungigener und Klein
in Tr ffelkn del dazu geben.

Markkn deluppe.

10 dkg weiches gusschnittener, zerlassener, druckfestes
und weiches Mehl wird flüssig gemacht, dann
gibt man nach und nach 2 ganze Eier, 2 abgemessene,
weiche, gut abgedr ckten Butter, Salz und ein gusschnittener
in Körnlein dazu, führt die Masse mit einem Trüffel,
lässt das Ganze 15 Minuten stehen, f hrt D ffel und
Koffein 10 Minuten in kaltem Wasser. Man gibt sie in ein
klares Rindfleisch.

Pilarsuppe.

Man rührt ein gusschnittener Zwiel in 1 dkg Fett
oder G ttel an, gibt 10 dkg Reis hinzu, Salz und 1 l
Wasser oder Trage, lässt ihn gut stehen, gibt das
Ganze in die Trage und gießt, weiches gusschnittener
und Flaiß dazu.

Schlickkrappersuppe.

Man macht einen Bindteig von 15 dkg Mehl, 1 Ei, Salz und Pfeffer, wühlt denselben dünn aus, legt darauf kleine Stücke von gefrierbarem Fleisch, bestreift die Ränder mit Eiweiß, schlägt ihn wie gewöhnlich, wühlt zusammen aus, so daß man 10 Minuten in kaltem Wasser kocht.

Risottosuppe.

5 dkg Fett, Zwiebel, 2 dkg Reis, 5 dkg Schnittlauch, 6 dkg Champignons, 1 dkg Rindfleisch. Man macht einen gelinstarten Reis, wärmst ihn mit gelinstarten Champignons und Karotten, röstet ihn auf einem Teller an, bestreut mit geriebenen Karotten und serviert die zu braunem Rindfleisch. Man kann zum Reis noch 1 Zinger und 15 dkg kaltes Wasser geben.

Bayerische Kartoffelsuppe.

Zwischfleisch, Kalbfleisch auf Knochen werden gekocht. Wenn alles weich ist, kocht man in demselben die weiche Kartoffel; dann macht man eine Füllbrühe von 8 dkg Fett und 8 dkg Mehl, gibt fein geschnittene Karotten und Majoran hinein, gießt mit dem

Ragouts

Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marinieren

Diverse

anz, gibt dann die Pastoffel, das nöthige geschnittene Salzkrut
und gebratene, blättrig geschnittene Erbsenmehl hinzu.

Nachkuchensuppe. (Aus Studeitigresten gekochten)

Man wirft 5 dkg Krut ab, gibt nach und nach 1-2 Liter
hinzu, dann die gekochten, geriebenen Abfälle eines
Kücheltags von 15-20 dkg Mehl, etwas Salz, und 1-2
Weiß, ferner Pfeffer gibt die halbe in Kaffeebohnen Salz,
schafft und läßt für 10 Minuten lang kochen, gibt für
ab und gibt für zwei Tage.

Sammelschöberlsuppe.

Man wirft von 4 Lammeln die Rinde ab und wirft
für ein. Dann wirft man 8 dkg Krut mit 3 Lammeln
ab, wirft die gebratene Lammeln, fein geschnittene grüne
Kartoffeln, Salz und den Rest von 3 Liter dazu, wenn die
Masse zu wenig ist, gibt man die abgewaschene Zwiebel dazu,
füllt die Masse in eine ungekochte Leinwand, bindet
für im Kaffee und schneidet das ungekochte Leinwand in Stücke.

Geriebene Gerstlsuppe.

Man muß einen guten Kuchentag und 25 dkg Mehl,
2 Liter und etwas Salz, kratzt ihn gut ab, wirft ihn auf

nimm Weizenmehl und laßt das Gemüß 10 Minuten in dem Rindfleisch
kochen.

Gewürzte Griessuppe.

8 dkg Fett, 12 dkg Speck, 3 l Wasser, Salz, 1 dkg Butter. Den
Speck laßt man im Fett schmelzen rösten, gießt mit Wasser
auf, kocht, laßt die Brühe abkühlen und bindet mit Butter.

Felerscheibelsuppe.

Zu einem Abwink von 6 dkg Speck kommen noch sind
noch 3 dkg Butter, 15 dkg gewaschene Erbsen, 3 ungewaschene, gewaschene Tom-
maten, Salz, Pfeffer Majoran und von 3 Pölsen Pfefferkörner,
füllt die Mäße in eine mit Speck bestrichene, mit Gewürz
belegte Pfanne und brät die 1/2 - 3/4 Stunden im
Rost. Gehaltet schneidet man 4 kleine Stücke und gießt sie ganz heiß

Milzschöbelsuppe.

10 dkg Speck, 2 dkg Butter, 15 dkg Milch, 2 Tommaten, zwei bel Ketchup
ein Salz, Pfeffer, Majoran, Pfeffer von 2 Gran. Fleinige gewaschene
Speck wird mit Butter, gewaschene, gewaschene Milch, ungewaschene,
ungewaschene, gewaschene Tommaten, fein gewaschene in Fett un-
gewaschene zwei bel und Ketchup, Salz Pfeffer Majoran und dem

Ragouts

Fische

Braten

^{Beilagen}
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
marinieren

Diverse

Esener des Ficklars vermischt.

Schinkenschöbelsuppe.

8 dkg Fettwe, 3 Lammal, 1 d. Wild, 3 Lottwe, 5 dkg Speinkan oder
Füllfleisch, Klare von 3 Eiern und Salz. In die fleimige ge-
weichte Fettwe werden abgewaschene, im Wild zerstückte, gut ab-
gewaschene, gewaschene Lammal, Lottwe, fein zerhacktes Füllfleisch,
Salz und Speinkan vermischt. Man brät die Masse in einem kochenden
und kochenden Füllwe, schneidet gleichmäßige Stücke
und gibt sie zu braunem Rindfleisch.

Spinatstrudelsuppe.

1 kg Spinat wird in Füllwe zerhackt, abgewaschen und fein
gemischt. 3 dkg fleimige gewaschene Fettwe, warm mit 3 Lottwe
Salz, Pfeffer, 1 Löffel feinem Rasm, dem Spinat und dem Spein
von 3 Ficklars vermischt. Das 25 dkg Mehl, mit 2 dkg Fett,
warmem Pfeffer und Salz muß man einen Handkaltwe.
Das Gammeln wird auf dem Feuer, untergehoben Handkaltwe
gestrichen, um man umrollt. Das Handkaltwe wird mit Fettwe be-
strichen, auf einem kochenden und kochenden Füllwe zerhackt, in
dem kochenden Füllwe zerhackt und zum Füllwe gegeben.

Fortsetzung in Beilage - Heft.

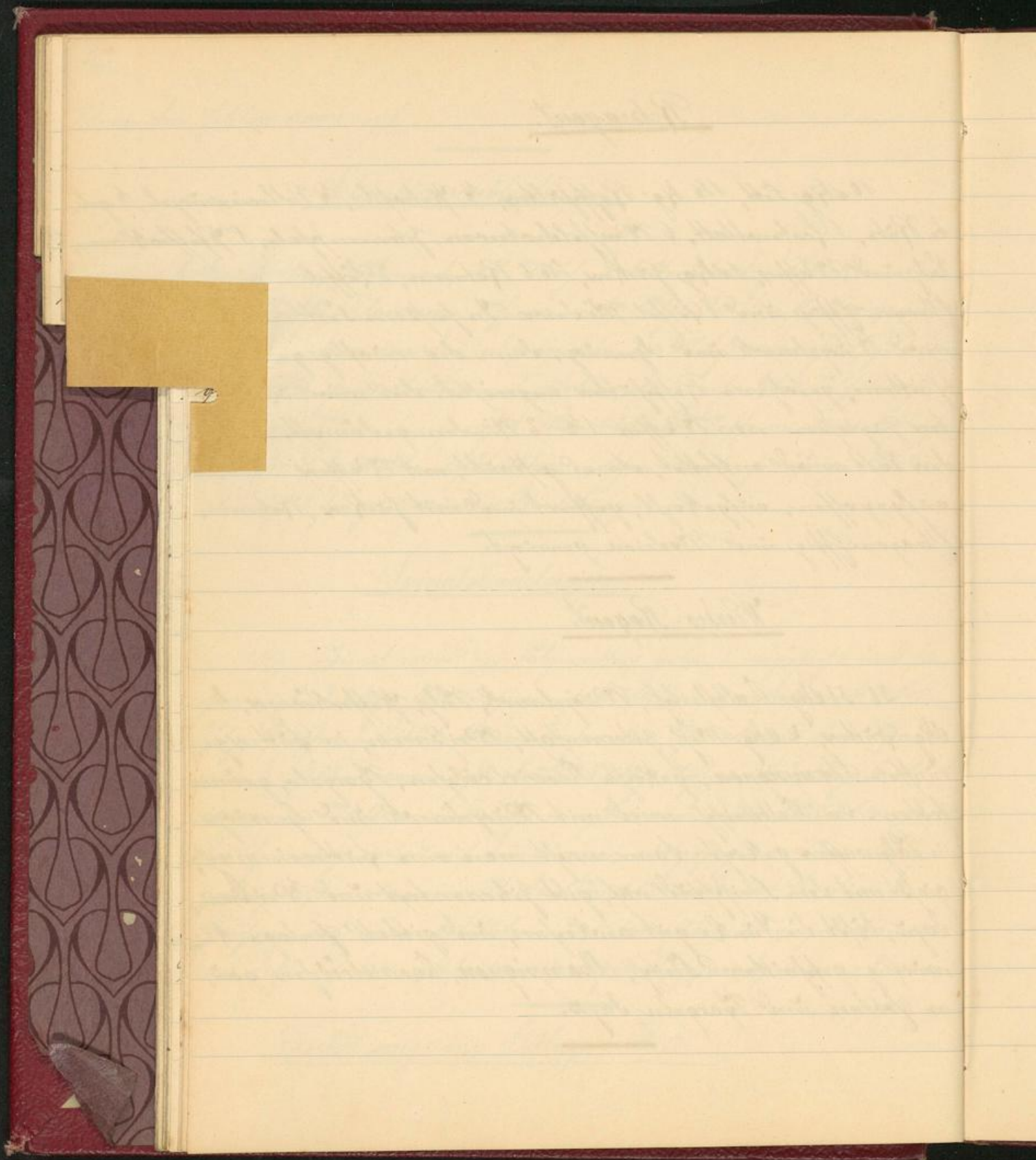
Rebragout.

10 dkg Fett, 1 1/2 kg Rappfildhase, 1/2 Kuttapilz, 1/2 Füllweinsingel, 1/2 gelbe
 in Riba, 1 Leberblatt, 6 Pfefferkörner, Zitronensaft, 8 Pfefferkörner,
 Salz und Pfeffer, 1 dkg Zucker, 1/2 l Rotwein, 2 Löffel
 Strygon-Essig und 1 Löffel Madeira. In heißem Fett
 wird Wügelbrack und Spinzig, dann die weinartig ge-
 schnitten, gefahrene Rappfildhase angebrätet. Dies wird ein-
 bis zweifach von Pfeffer 1 1/2 - 2 Händen gedünstet,
 das Fett wird entfernt, das ob gestäubt, mit Pfeffer
 angebraten, angebrätet, gesüßt und mit Zucker, Rotwein,
 Strygon-Essig und Madeira gesüßt.

Weides-Ragout.

30-50 dkg Kalbfleisch, Wügelbrack, Salz, Pfefferkörner, 4
 dkg Fett, 4 dkg Mehl, Zitronensaft, Weißwein, in Fett ge-
 bräute Champignon, gekochte Borsdöckchen, Kurgeln, grün
 gebraten. Das Kalbfleisch wird mit Wügelbrack und Spinzig
 in Salzsaft gekocht. Dann macht man eine Fettbrühe,
 gibt mit dem Fleisch ein, gibt Zitronensaft und Weißwein
 dazu, läßt die Kurgeln gut anbraten, und gibt als Einlage klein
 geschnitten Fleisch, Champignon, Borsdöckchen, grün
 gebraten und Kurgeln dazu.

- Ragouts
- Fische
- Braten
- ^{Belegungen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
marinieren
- Diverse



Fische

Braten

Beleggen
Gemüse

Geflügel

Salate

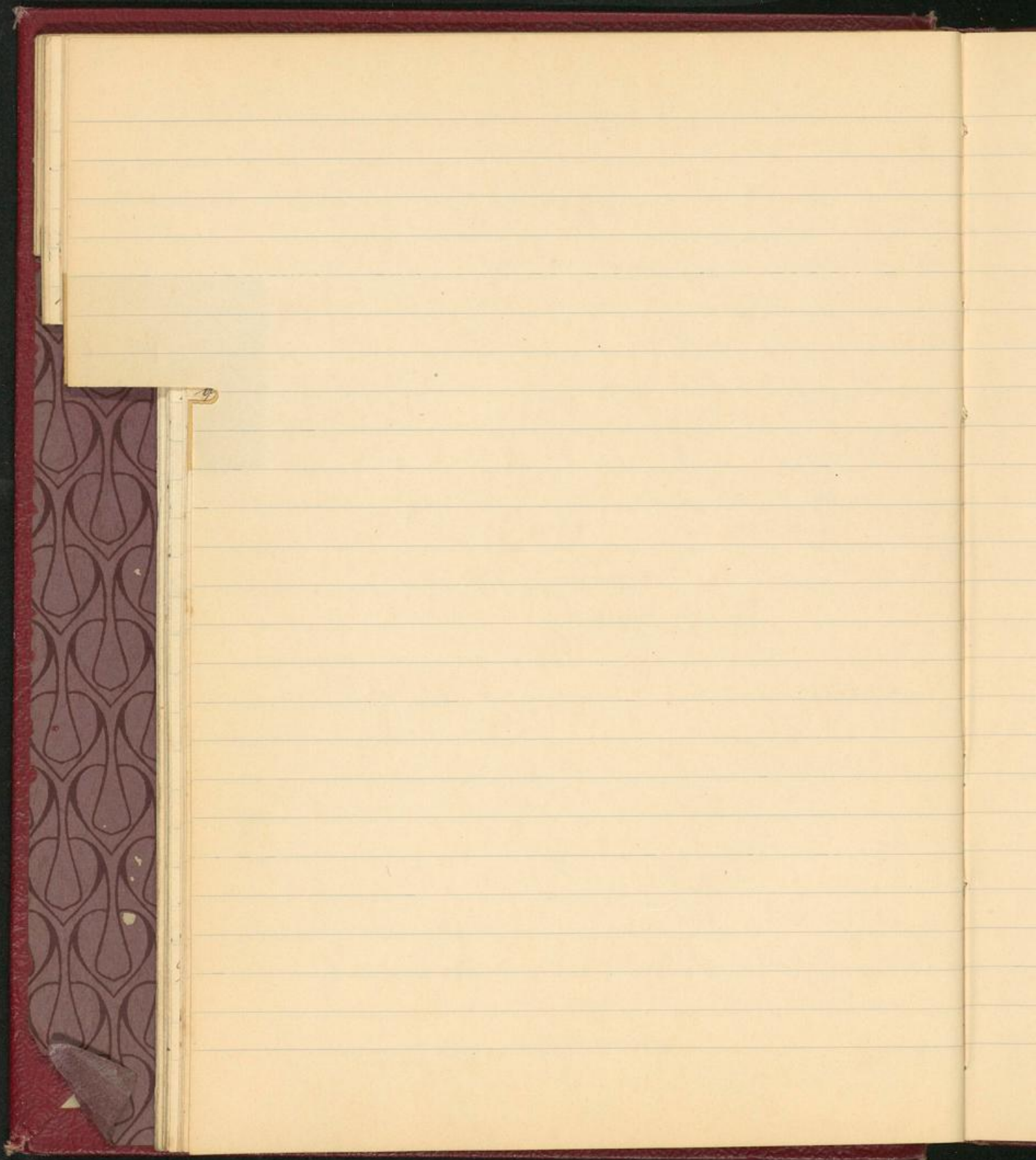
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marinieren

Diverse



Fische

Braten

Beleggen
Gemüse

Geflügel

Salate

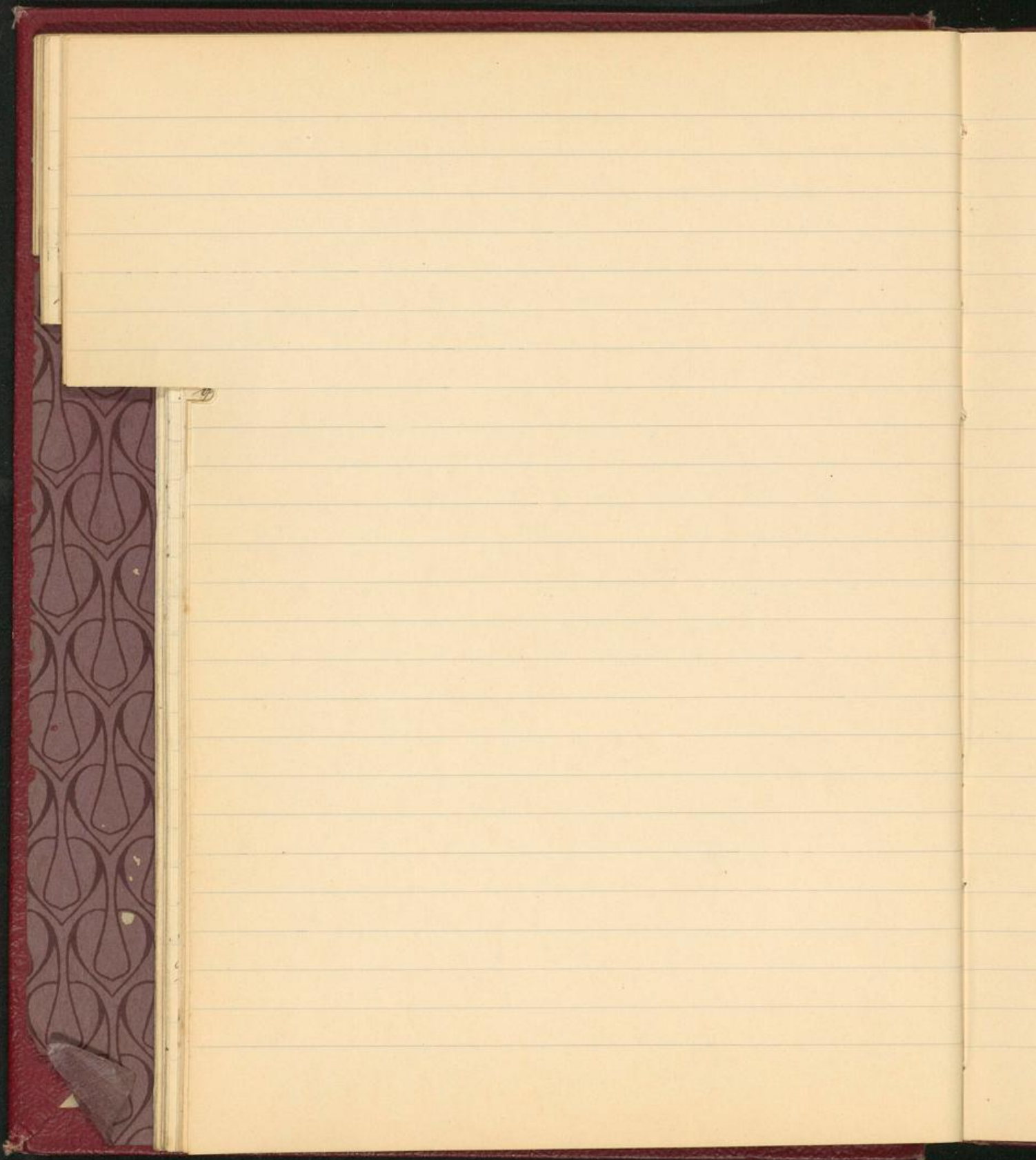
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
marinieren*

Diverse



Fische

Braten

Beleggen
Gemüse

Geflügel

Salate

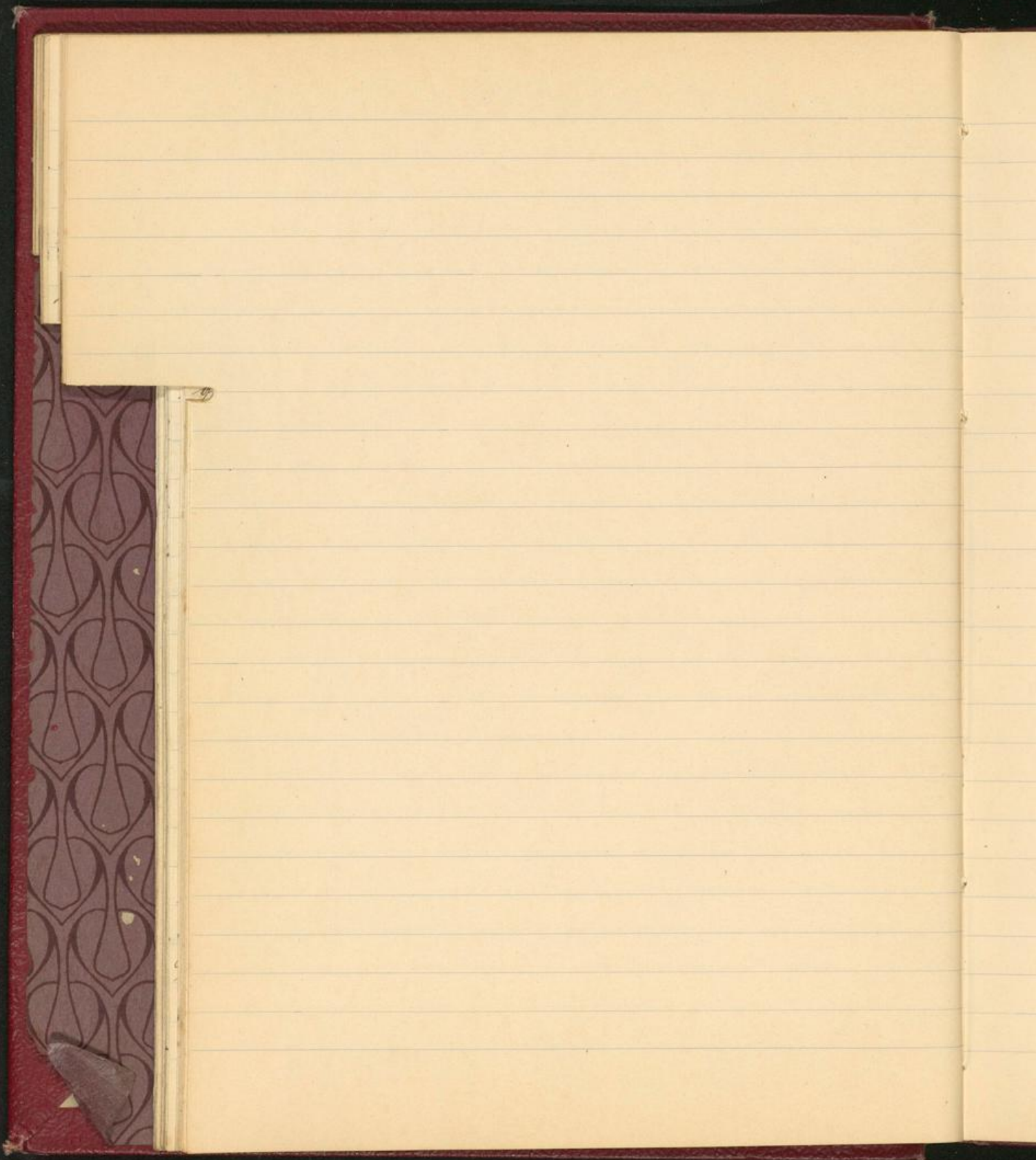
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marinieren

Diverse



Fische

Braten

Beleggen
Gemüse

Geflügel

Salate

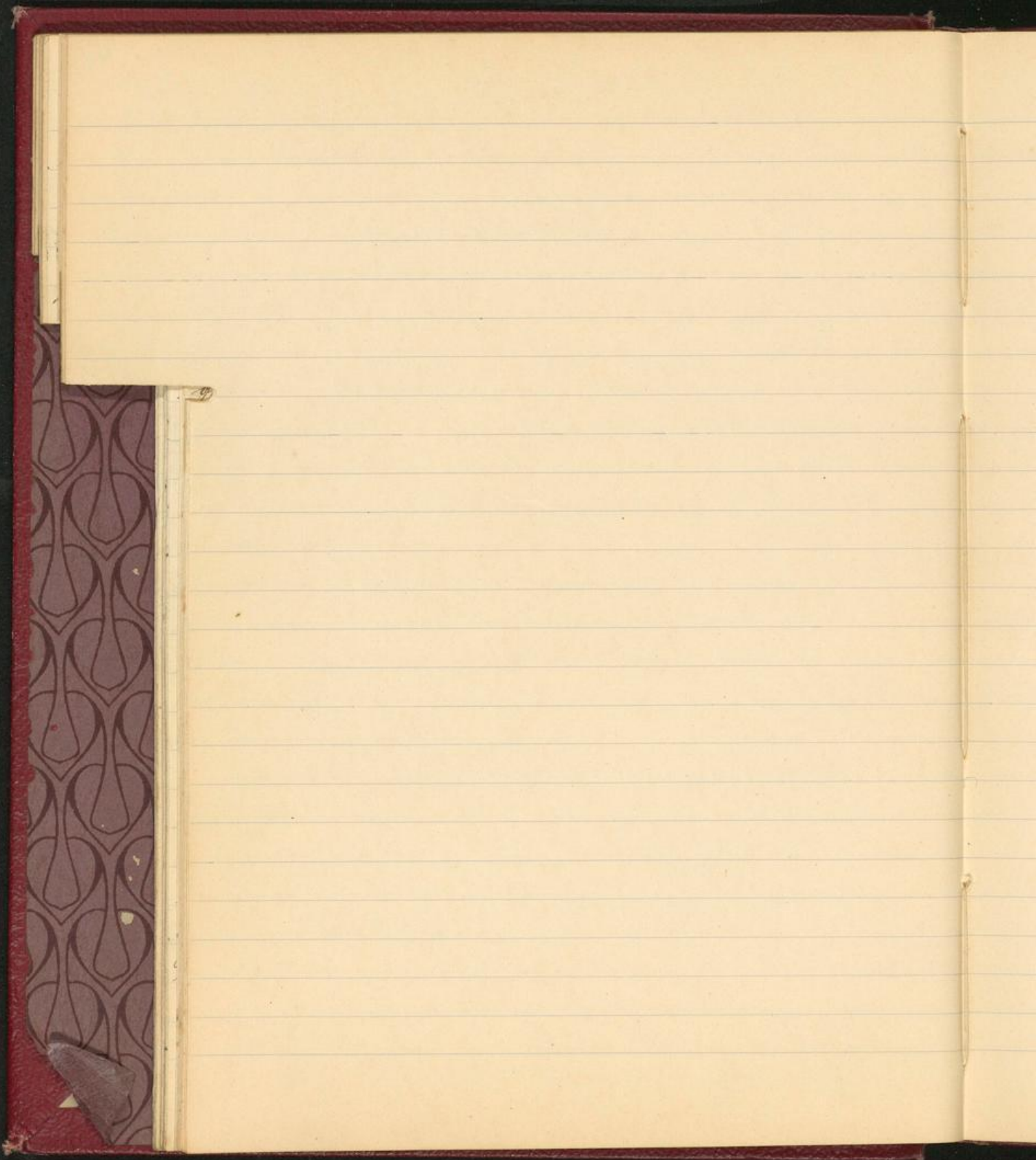
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marinieren

Diverse



Fische

Braten

Besten
Gemüse

Geflügel

Salate

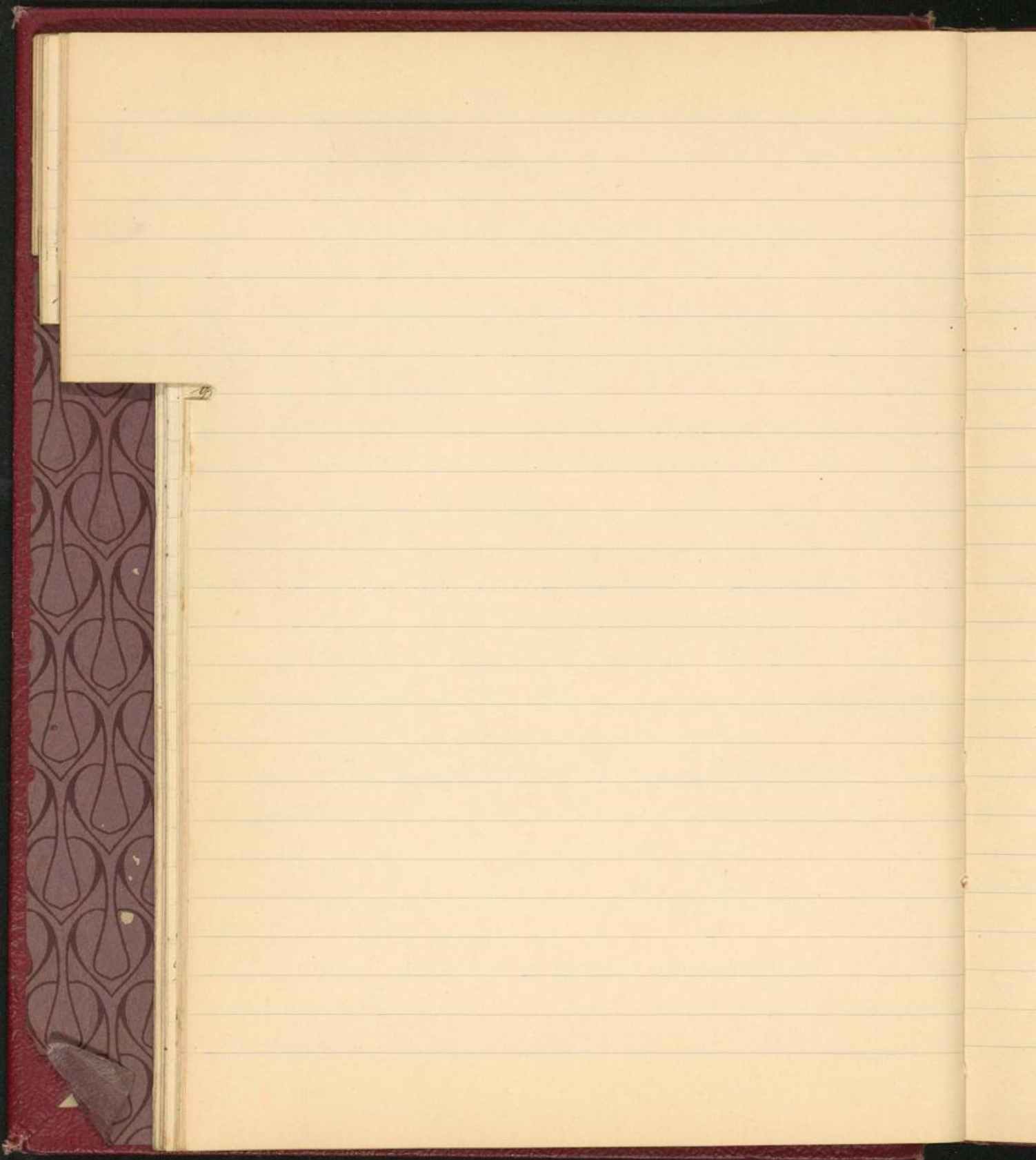
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

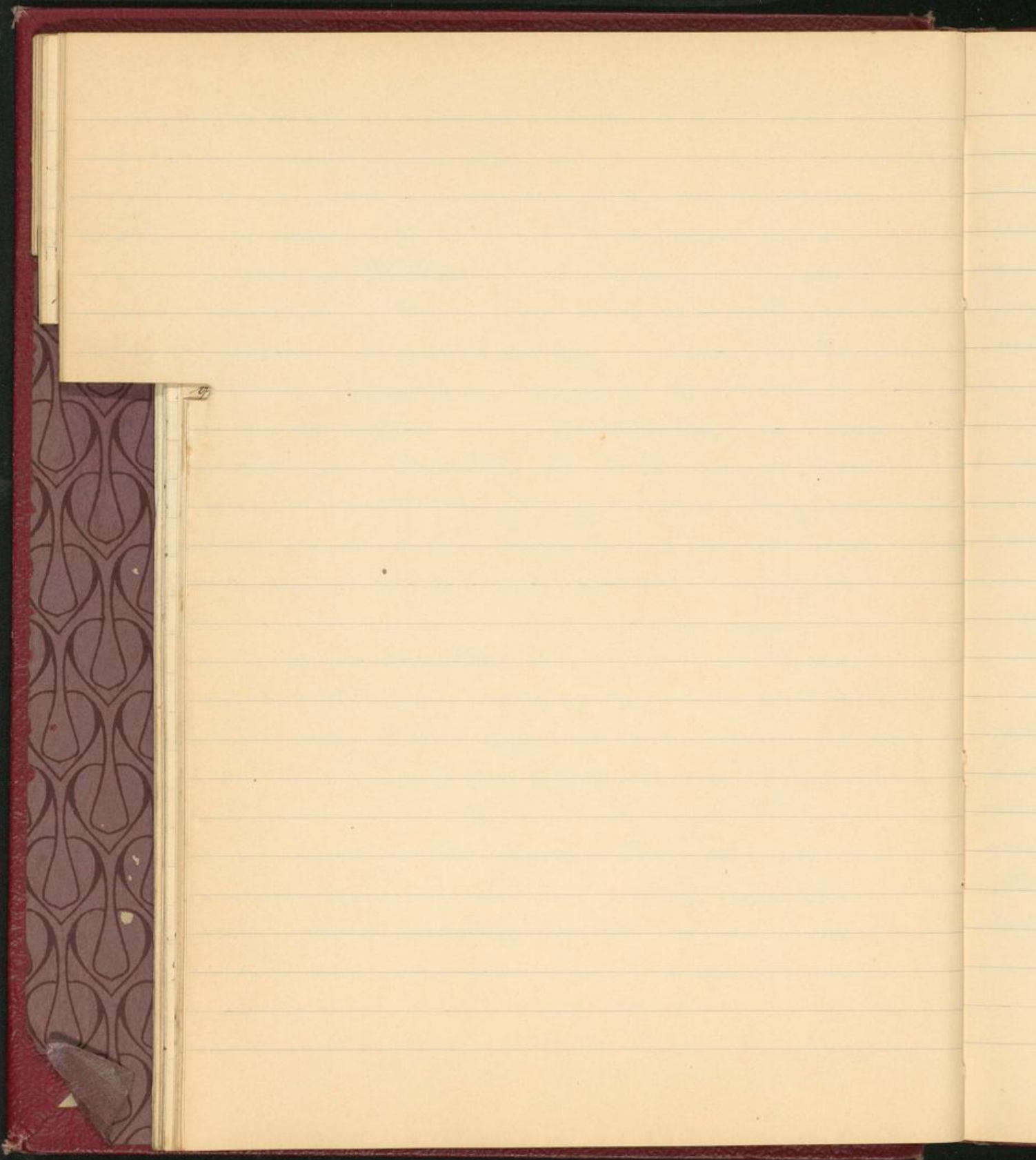
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
marin.*

Diverse



Fische

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

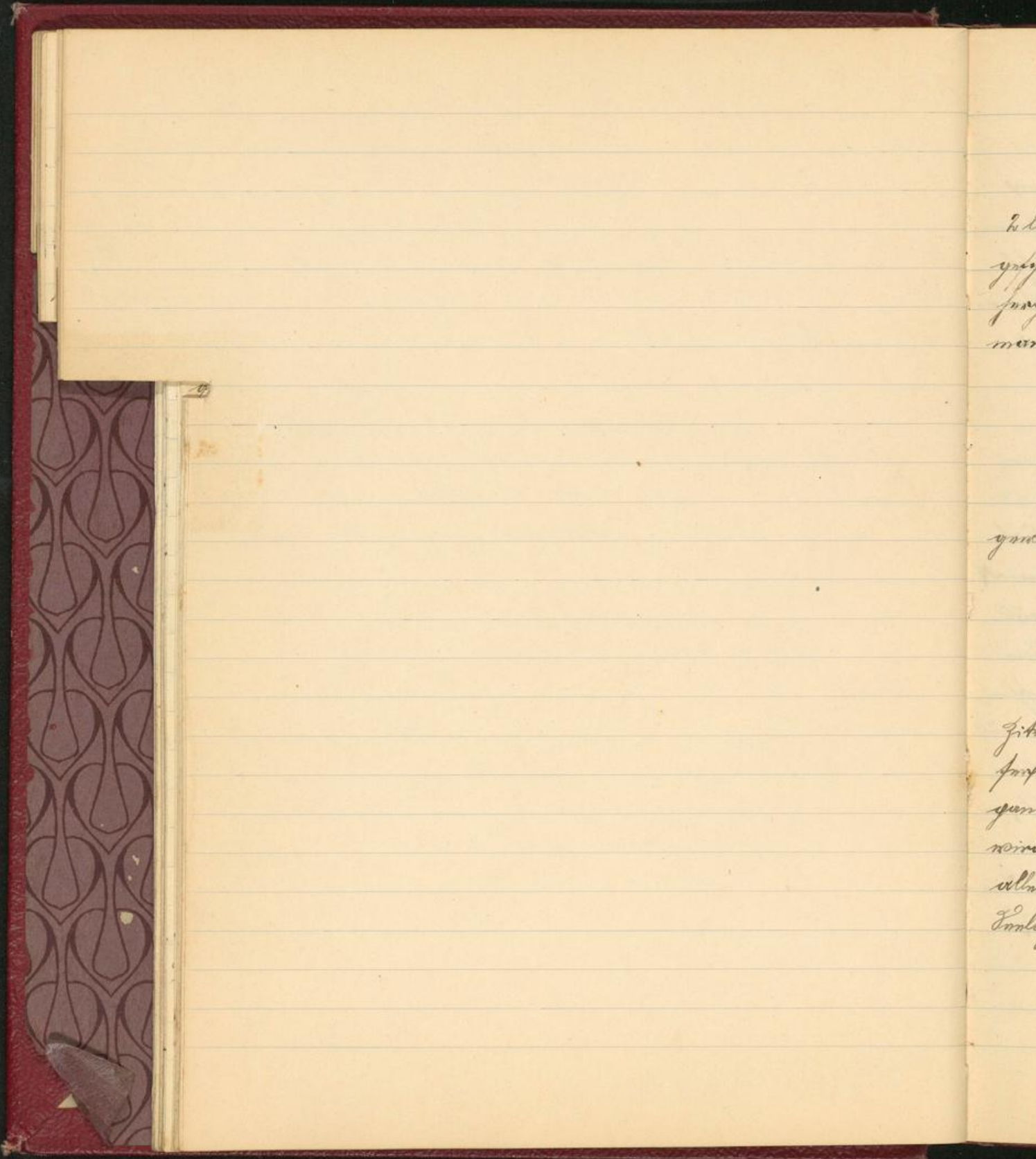
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marin.

Diverse



h
y
m

y

z
f
g
w
u
l

Gelackter Seezucht.

Das feingewaschene Fisch wird zu Hünd in Milchsaure gelacht, (dies
ist die Puffung 4 l Milch.) gut geknet, in einem mit Puffung, Salz, blühigen
geschnittener Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Gewürzkräuter und Pfeffer
gewaschenen Fisch gegeben und zu Hünd zu fassen gelassen. Dagegen frisiert
man gelassene Fäule oder Lardellenschnitt.

Sardellenbutter.

In gelassener Fäule gibt man 2 gewaschene und
gewaschene Sardellen.

Gebackener Fisch. (Carbonadenfisch.)

1 1/2 kg Fisch, Milchsaure, Mehl, 1 Ei, Brot, Salz und
Zitronen, 1/2 kg Fett. Das Fisch wird abgewaschen, in Milchsaure
für gelacht, in Stücke geschnitten und in Mehl, Ei und Brot
gemischt, dann in frischem Fett gebacken. Nach dem Backen
wird er gesalzen und mit Zitronensaft bestrichen. Zuzugeben sind
alle Salate. Für den Saft nimmt man: das Carbonadenfisch, das
Zitronen, das Mehl und Saftfisch und das Salz.

- Fische
- Braten
- ^{Belegungen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehlspesen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen ^{und} ~~emalten~~
- Diverse

Gebratener Fisch.

Der Fisch wird in Milchsaure gelacht, abgeflüßigt, auf einer Seite abgeflüßigt und mit Salz und Pfeffer eingewickelt. In einem Pfanne läßt man Zwiebelscheiben und Möngelwurk kochen, gibt den Fisch dazu und bratet ihn 1 Stunde im Ofen. Man bratet den Fisch mit Zitronensaft und Pfeffer. Man garniert dazu Salz- oder Pfefferkartoffel.

Paprika - Fisch.

1 1/2 kg Fisch, 1 Liter, Salz, 2 kg Mehl, 10 kg Fett, 20 kg Zwiebel, 1/2 l sauren Rahm, Paprika und Karabimurk.
Der Fisch wird 1/2 Stunde in Milchsaure gelacht, nachdem er eingewickelt und abgeflüßigt wurde. Dann nimmt man ihn heraus, trocknet ihn ab, bratet ihn mit Zitronensaft, füllt, füllt er ihn in große Stücke, wickelt dieselben in Mehl, bratet sie ein wenig im Fett und stellt sie warm. In demselben Fett wird fein geschnittene Zwiebel brüht eingewickelt, dann mit Mehl bestrichen, an einem gelassen und mit Pfeffer eingewickelt. Dann gibt man Paprika, Karabimurk, und sauren Rahm hinzu, läßt die Sauce gut verkochen und füllt sie über den eingewickelten Fisch. Garnieren sind Pfeffer, Salz- oder Pfefferkartoffel.

Gebrautener Sechsecht.

Das Fischweind in Milchsauffen gelagt, mit Sardellenkrautem ges
spritzt, in frischem Fett in dem ist dem Logis im Ofen gebraten und
mit frischem Sardellenkrautem garnirt. Gegeben sind 2 1/2 Kuntloffel.

Fischgulas.

1 1/2 Kgr. Schellfisch oder Kabeljau wird abgewaschen, abgeröselt und gut
gesperrt. Dann wird das Fleisch in 4 Viertel geschnitten. In
10 Kgr. Fett läßt man ein gemixtes Gewürz anbraten, gibt
den Fisch hinein, etwas Kapriken, 5 Löffel Kuchensack
und Brühe oder Pfeffer. Man läßt den Fisch dinsten bis er
weich ist, wenn er angebräunt wird gibt man gemixten
Süßsahne darüber.

Sardellenmuschelre.

4 Kgr. Butter werden fleinlich gemischt, 4 Lottens weiz
und weiz dazu gegeben, 5 Kgr. geschnittene Sardellen, 5 Kgr. geinbe
ne Käse und etwas fein geschnittener Schnittlauch und grüne Kaban
filia. In diesem Abtrieb werden dann von 4 Ölweiz futter
Sesam brist eingemischt. Pfefferkörner werden mit Butter gut bestr
icht, mit dem Mehl gefüllt und 15 Minuten im Ofen gebacken.

Braten
^{Beilagen} Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und marinieren
Diverse

Gekochter Seelachs oder Silbalachs.

Glaube Zubereitung von „gekochter Seelachs.“

Überkrusteter Schellfisch.

1 kg Schellfisch, 1/2 kg Salz, Pfefferkörner, Pfeffer, 3 dl Öl,
Süßholz, 2 dl Öl, Mehl, Zitronensaft, 3 dl Öl, Salz, Pfeffer, 2 dl Öl, Pfeffer,
2 dl Öl, Süßholz. Das Salz wird mit Pfefferkörnern, Salz und Pfeffer ge-

krustet, abgeseigt, auf einem flachen Backblech ausgebreitet,
mit folgendem Saft überzogen, mit Salz und Pfeffer
bestreut, mit heißem Süßholz bestrichen und 10 Minuten in
einem heißen Ofen gebacken. Tunke: aus 3 dl Öl und
2 dl Öl, Mehl wird ein leichter Süßholzwort gemacht, mit
Pfeffer überzogen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Pfeffer da-
zu gegeben und gut durchgeknetet.

Fischpudding

1 kg Fisch, 3 Eiern, 2 Eier, 2 dl Öl, Pfefferkörner, 1 dl Öl,
2 dl Öl, Süßholz, Salz und Pfeffer. Die Hälfte vom Salz wird abge-
seigt, gesiebt und mit in Pfefferkörnern, abgeseigt und
Eiern gesiebt, mit dem Eiweiß, gebackenen Pfefferkörnern,
Salz und Pfeffer, gebackenen Süßholz und Mehl gut durch-
geknetet; dann wird das restliche Fischfleisch abgeseigt, in

nennliche Hühner geschneitten, gesalzen und gewaschen. Darnach stellt
 man in eine mit Butter beschickte und überdeckte Hühner-
 form, abwechselnd Fülln, und Pfefferkörner und gewore so, daß man
 mit einem Löffel Fülln abfüllen. Man kocht den Hühner in
 einem, kocht ihn und überdeckt ihn mit folgenden Hühner. Tunke:
 In einem kochten Finner von 4 Löffel Butter und 3 Löffel Mehl
 läßt man Pfefferkörner und Gewürzkörner, fein geworene
 Zwiebel und 3 geschneitten Zwiebeln anrösten, gießt mit 1/2 l
 Wasser an, kochet das Ganze, gibt 1/2 l Weißwein, 1/2 l Pfeffer
 Zitronensaft dazu und bindet die Hühner mit einem
 Löffel. Als Beilage gibt man Salzkartoffel.

Gebrautener Meeresfisch.

1 1/2 kg Fisch, 10 Löffel Fett, 1/2 Löffel Mehl, 1/2 Löffel Pfeffer,
 1/2 Löffel Salz, 1/2 Löffel Mehl, 1/2 Löffel Pfeffer,
 1/2 l Wein, 1/2 l feinen Kaffee, 1 Löffel Butter, 2 Zwiebeln, Zitro-
 nensaft. Die Haut vom Fisch wird abgezogen, die Flossen
 abgeschnitten und der Fisch in Milchwasser gewaschen. In eine
 Form Fett läßt man das feine Mehl, Pfefferkörner, Pfeffer,
 Mehl und die Gewürze anrösten, kocht, läßt das Mehl
 anrösten, gießt mit Wasser, Pfeffer und Wein an, läßt
 das Ganze anrösten, kochet die Hühner, gibt dann den in
 gesalzenen Fisch hinein und läßt ihn 3/4 Stunden kochen.
 Dann gibt man den feinen Kaffee, Pfefferkörner und Zitro-

Braten
 Beilagen
 Gemüse
 Geflügel
 Salate
 Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Saucen und
 marinieren
 Diverse

man stellt dazu läßt die Fische weißkochen und gießt sie über ein an-
geröstetes Fett?

Gebackener Karpfen.

Der Karpfen wird aufgesetzt, wiedergewaschen, der Länge
nach in Fische geschnitten, eingepulvert, mit Zitronensaft bestrichen,
mit Mehl, Ei und Krümel garniert und im heißen Fett gebacken.

Gebatene Knechtelkne.

Die Knechtelkne werden gewaschen, abgeseiht, gepulvert, mit
Weißbrotkrumen eingewickelt und mit etwas Weißbrotkrumen
gebacken. Dann nimmt man ein Eiweiß, und rührt
es in einem Teller an. Zucker: 6 Ouz. Zucker nehmen
mit 3 Ouz. Mehl zu einem Teig verarbeitet und in die Knechtel-
ne gegeben. Man gießt denn mit etwas Honig auf, gibt
Käse dazu und wenn nötig noch Zitronensaft.

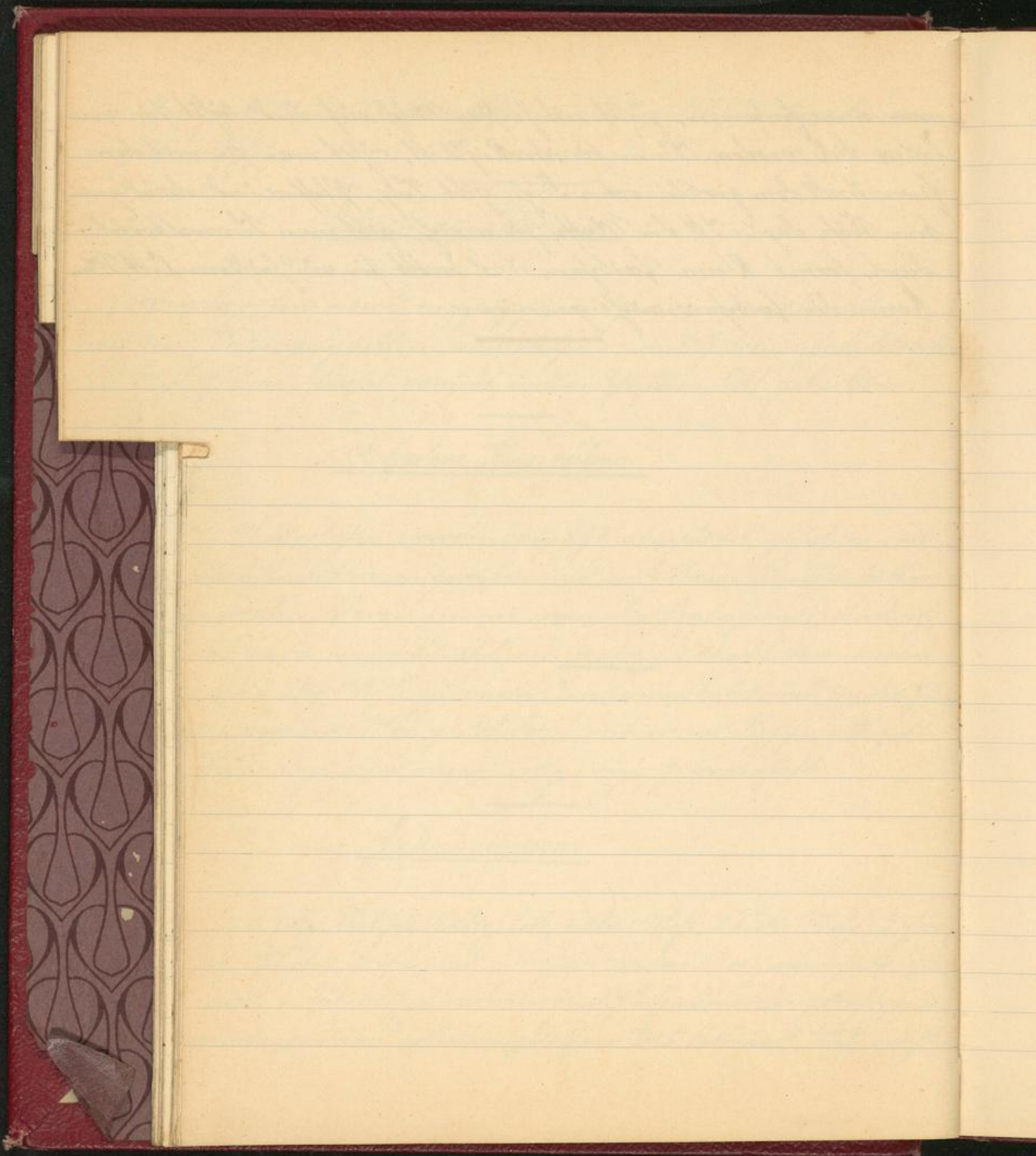
Seefischleichen.

1 1/2 kg Fischleichen, 6 Ouz. Fett, 6 Ouz. Mehl, 1 Eißel Milch, 3 Eiser,
Eigelb, Pfeffer, Krümel, und Fett zum Backen. Das feingewaschene Fett
wird in Salzwasser mit einigen Pfefferkörnern gekocht, wird
gewaschen und erhalten gelutetes Öl, Fett und Mehl mannt

man einen Feinbrunn, gießt mit frischem Milch weiß und läßt sie am
 Feuer sich verdampfen. Wenn sie überkocht ist, gießt man sie mit den
 Feinen und dem gewalktesten Fett, gibt Salz, Pfeffer und Knoblauch
 zum Rühr dazu. Ist die Muffe zu weich, gibt man Farnwurzbröckel
 dazu, formt kleine Quibforn, und brätet sie wie frischen Fett. Man
 kann die Quibforn weiß garnieren.

an
 unge
 brüht,
 m.
 mit
 in
 in
 in
 3
 in
 in
 in

- Braten
- ^{Beilagen} Gemüse
- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen ^{und} _{marinieren}
- Diverse



Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

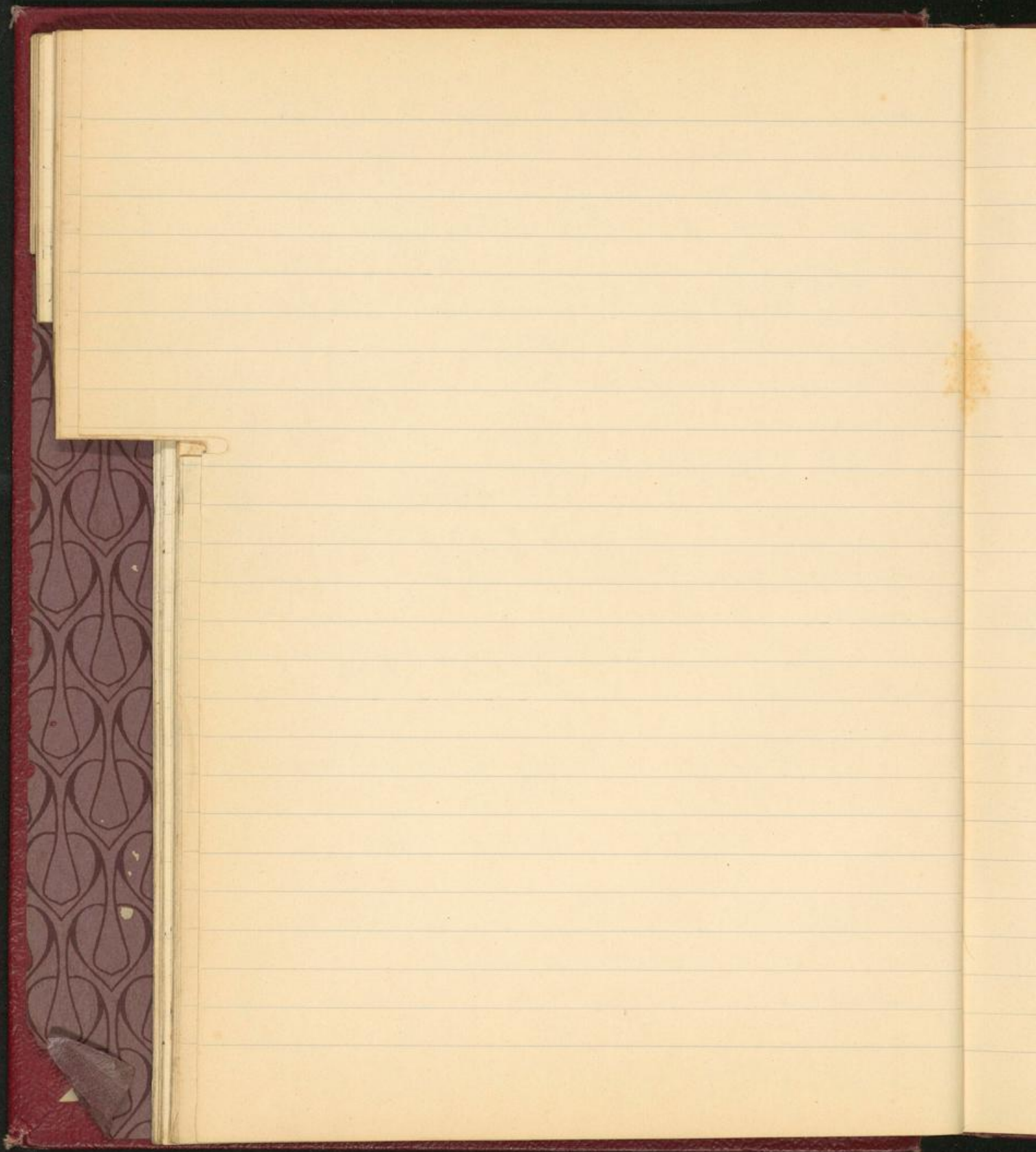
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
marinieren

Diverse



Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

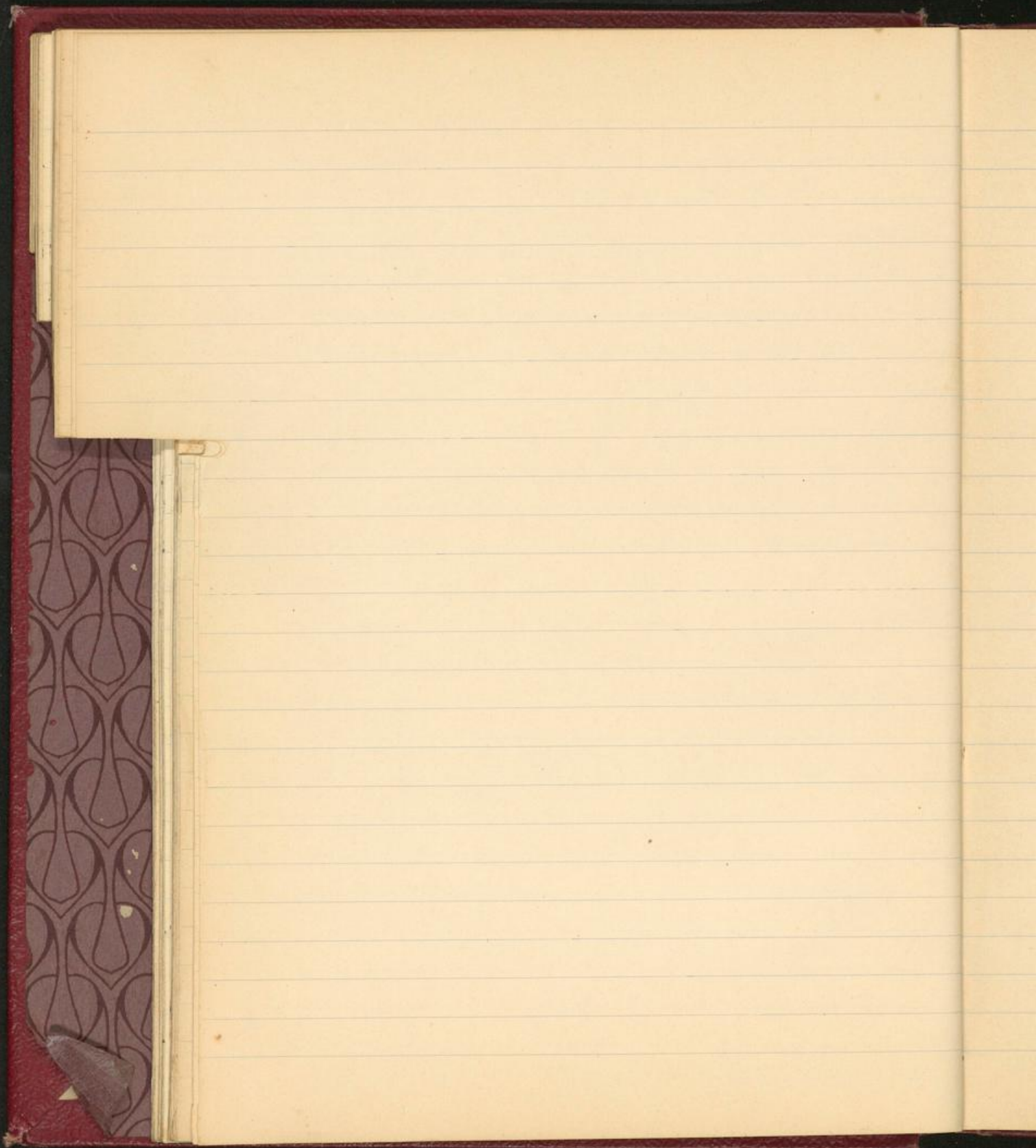
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Sonnent.*

Diverse



Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

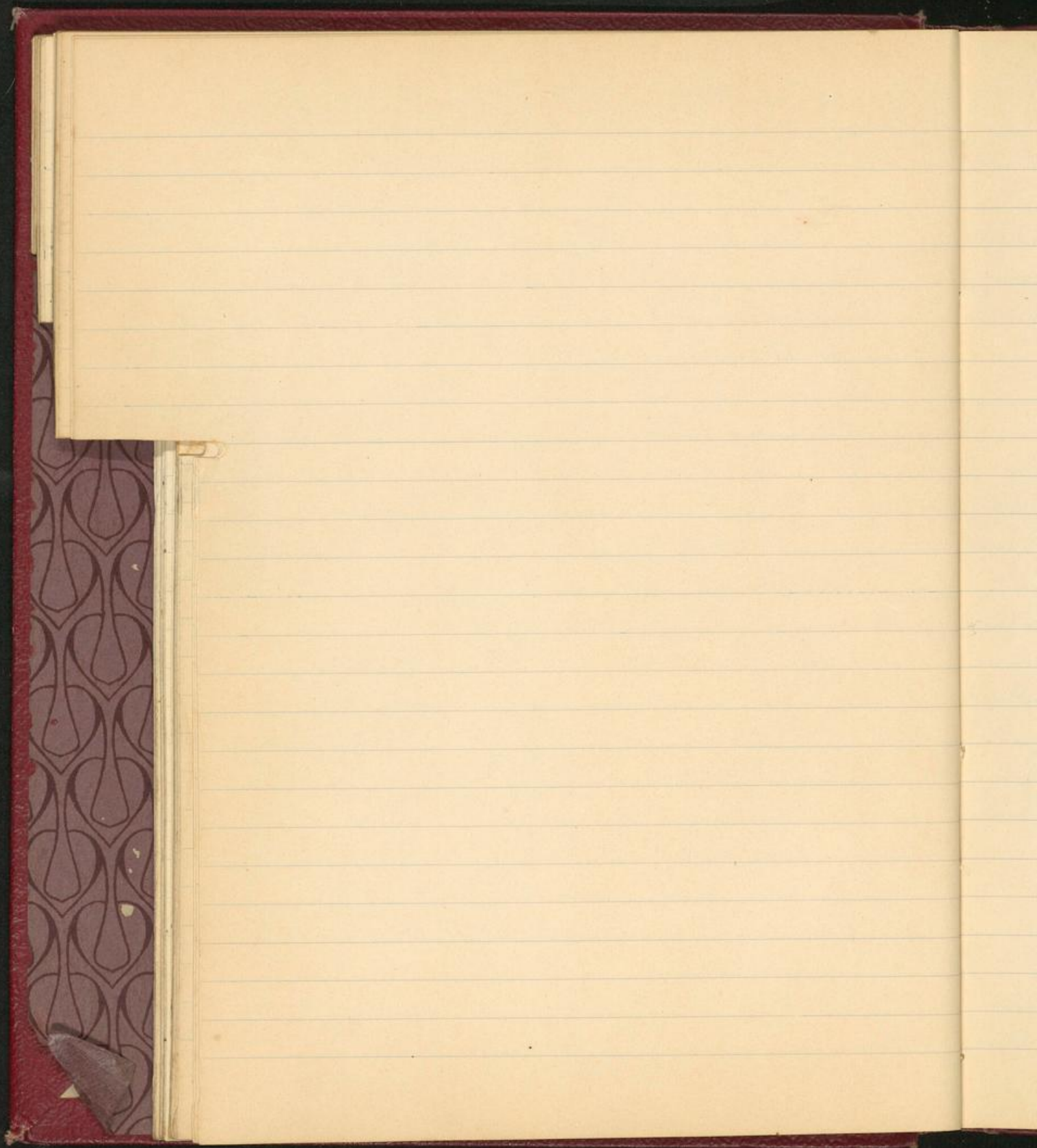
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Smartern*

Diverse



Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Soupsen

Diverse

Rap
gub
nberg

bal,
ma,
Parr
fal
man
all
Fing
gip
fint

zu
thou

Kalbbraten mit Rabmitzke.

1 1/2 K^o Kalbshülften, 8 d^o K^o Speck, 5 d^o K^o Fett, 3 d^o K^o Pfeffer, 1/2 l feinen
Kaffee. Das Fleisch wird abgeräuchert, gewaschen, gewalzen, in heißes Fett ge-
geben, in eine Pfanne schön braun gebraten, mit Pfeffer bestreut, mit Kaffee
überzogen, mit Brühe angefüllt und keisen gelassen.

Lungenbraten mit Rabmitzke.

1 1/2 K^o Lungenbraten, 30 d^o K^o Speck, 1/2 d^o K^o Pfeffer, 1/2 l feinen
Kaffee, Gewürze, 5 d^o K^o Fett, 1 Löffel Mehl, Fett immer 1/2 Ziter
zu, 1/2 l feinen Kaffee, Brühe oder Pfeffer zum Anfüllen.
Das Fleisch wird abgeräuchert, abgewaschen, gewaschen, gewalzen, ge-
waschen und gewaschen. 1/2 d^o K^o Pfeffer, Gewürze und Gewürze läßt
man im Fett anrösten, gibt das Fleisch hinein, brätet es ein
allen Seiten an und gibt es in eine heiße Pfanne, wenn das
Fleisch gebraten ist nimmt man es heraus, streicht das 1/2 d^o K^o Pfeffer
mit Brühe oder Pfeffer an, läßt den Saft anfließen, was-
chet ihn und gibt feinen Kaffee dazu.

Gedünstete Schüsselschutter.

2 K^o Schüsselschutter, 1/2 l Kaffee, Salz, 1/2 d^o K^o Pfeffer, Gewürze
zu, Lorbeerblätter, Pfeffer, 10 d^o K^o Fett, 2 d^o K^o Mehl, 1/2 l Pfeffer
oder Zucker, 2 Löffel Essig, Brühe zum Anfüllen. In heißem

Braten

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Kernarten

Diverse

25

SH.3.54

SU.8.0

Freitag

Urban - Urban

MA. 142

MA. 139

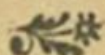
21. Woche

25. Mai

145 - 220

Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, sauber abgeputzt und an den schadhafte Stellen gut zugenäht. Für eine Kalbsbrust von 2 kg rechnet man etwa 4 Becken und ebenso viele Eier. Erstere werden abgerieben, in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und verrührt, oder in Scheiben geschnitten, mit kochender Milch überbrüht und zugedeckt. Hier achte man darauf, daß nicht zu viel Milch dazu kommt; gebe dann die Eier, Salz, Muskatnuß und Pfeffer, fein verwiegte in Fett gedämpfte Petersilien und Zwiebel zu den Becken, verrühre die Masse gut, fülle die Kalbsbrust damit, nähe sie gut zu und brate sie in heißem Fett.



Wenn gibt man das Fleisch dazu, faltet, und läßt es im warmen Ofen
wenig dinsten; wenn man es läßt das Fleisch anrichten, gießt mit
Kraut an, gibt Salz und Cayenne dazu und läßt es zugedeckt
auf dem Feuer stehen.

Wildgulas.
(gleichwie Rindgulas.)

Gebratene Reibschalke oder Reibschlängel.

1 1/2 kg, Reibschalke, 10 kg Speck, 10 Pfund Butter, Zwiebel,
Krautkörner, Pfefferkörner, Salz, 5 kg Fett, 4 L fein
von Rahm, etwas Mehl und Petersilie. Das Fleisch wird ab-
gewaschen, geklopft, gepulvert, gepulvert; Pfefferkörner und Zwie-
bel läßt man im Fett anrösten, gibt das Fleisch hinein, bra-
ut es auf allen Seiten an und läßt es wenig dinsten. Wenn
nimmt man das Fleisch heraus, brät das Pfefferkörner,
läßt das Mehl anrösten, gießt mit Pfeffer an, läßt ein
Rauch von Pfeffer, gepulvert sein, gibt Petersilie und Rahm da-
zu, so wie das Fleisch, und läßt es noch einigemal anbraten.

Zigeunergulas.

15 kg Speck, 30 kg Zwiebel, etwas Cayenne, Pfeffer, Salz,
Pfefferkörner, Majoran, 1/2 kg Rindfleisch, 1/2 kg Speck, 1/2 kg

Beilagen
Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Kornarten
Diverse

Pfefferminzblätter, 5 Lb. Karabidmark. Diein nöthlich gesehittene Speck wird
 mit zweimal ein Karrike angewischt. Dann gibt man das groß nöthlich
 gesehittene Rindfleisch dazu, Salz, Pfeffer, Majoran, zum Streifen und
 läßt es salbenisch dinsten. Dann gibt man das groß nöthlich gesehittene
 Pfefferminz- und Pfefferminzblätter dazu, läßt das ganze Streifen rösch dinsten,
 wäscht mit etwas Waschl, gießt mit Pfeffer auf, und füllt mit Karabid-
 mark. Inzugeben sind: Kuchel, Kuchel, Kuchel, Kuchel, Kuchel.

Kaiserschlögel.

Von 1 1/2 Lb. Pfefferminzschlögel macht man ein Gericht, setzt
 ihn, gibt ihn in 10 Lb. heißes Fett, brät ihn auf einem Fei-
 ten gut an, und läßt ihn 1 Stunde im Gefäß braten. Dann
 gibt man 1/2 l Weißwein darüber, läßt das alles dinsten,
 dann gibt 1 Maß feinen Rahm dazu, und läßt ihn ab-
 und 10 Minuten dinsten. Dann nimmt man das Streifen
 heraus, gießt mit etwas Süsser auf, schmeckt den Rest, gibt
 4 Lb. Butter dazu, rührt es vorsig mit Weißwein über,
 gessen werden.

Hackbraten.

6 Lb. gesehittene Rindfleisch, 6 Lb. gesehittene Pfefferminz
 Streifen, 2 gesehittene Pfeffer, 2 gesehittene Kuchel, 1 Ei, Salz,
 Pfeffer, Zitronensaft, 10 Lb. klein gesehittene Speck, etwas

Wass, die nicht alles gut vermischt, mit etwas Wasser befeuchtet, 1 Pfund
geformt, in Stüpf oder Wassr eingewollt, und 1 1/2 Stunden gebraten. (S. 10. d. 5. d.)

Kalbsvögel.

1 1/2 kg, Kalbsfleisch, 10 dkg, Speck, Salz, Zitronensaft, 1 dkg Fett,
Zwiesel, 1/2 l Rahm, das Kalbsfleisch wird in längliche Stücke geschnitten,
mit Speck gespickt, gesalzen; Zwiesel läßt man im Fett erhitzen, gibt
das Fleisch dazu, und läßt es weich dünsten. Dann schmeißt man mit 5
dkg Fett, gießt mit Wasser oder Brühe an, gibt Zitronensaft und
Rahm dazu und läßt die Stücke nochmals anbraten.
Als Beigabe gibt man Reis.

Kulato.

1 1/2 kg, Kalbsfleisch, 10 dkg, Speck, Zwiesel, Pfeffer,
Zwieselkörner, Zitronensaft, Salz, 1 Stück Brot, 4 Pfund
Kartoffelmark, 1/2 kg, Makkaroni, Dörr, in 10 dkg Speck
läßt man feingehackte Zwiesel, Pfeffer und Zwiebeln an
braten. Dann gibt man das Fleisch dazu und ein Stück
Brot, salzt und läßt es weich dünsten. Das Fett wird abgemessen
schmeißt, eingegossen und durchgeseigt. Die Makkaroni werden
in Salzwasser gekocht, abgeseigt, abgeseigt, mit dem Speck-
saft vermischt, mit dem Fleisch angebraten und mit Zwiebel-
mark befeuchtet.

Beilagen
Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Sonnent.
Diverse

Speckbraten.

1½ K_g Rindfleisch wird mit feingewickeltem Speck einwickelt.
Glattig geschnittene Wurzeln braten man in 10 K_g Fett an,
gibt das gefalgene und gewaschene Fleisch dazu, braten und dinstet
so lange wie gewöhnlich von etwas Pfeffer weis; wenn die Flüssig-
keit eingedunstet ist, macht man das Wurzeln, läßt das Fett
erdüsten, gießt mit Brühe und Rotwein ein, gibt etwas Kura-
die dazu und läßt den Rest gut kochen.

Schössernes mit Wurzelwerk.

1½ K_g Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 2 L Wasser, 1/2 Wein-
bal, 1 Kirschen, 1 Hühner, 1 Kollwurz, 1 gelber Rüben,
1 K_g Kartoffel. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und
mit dem Wurzeln weis in Wasser gekocht. Dann
gibt man den Rest dazu und die geschnitten, gewaschenen
Kartoffel. Man läßt das Ganze weis kochen.

Halsbeuschel.

1½ K_g Kalbsfleisch, wird in Salzwasser mit Spinat,
Lorbeerblatt, Pfeffer, Gewürz Kerne und Öl gekocht.
Man kann ein Wurzeln dazu geben. Wenn weis
das Kalbsfleisch sehr fein müßig geschnitten, man muß

zwei dunkle Limbren von 8 Lb. Fett und 8 Lb. Mehl, gibt
 zu einem Hahnenfuß, Wirsing, Spinat, Laubkraut, fein ge-
 schnittenen Zitronensaft dazu, mischt mit dem Fett an, läßt es
 gut verkochen, gibt Salz, Pfeffer, Safran-Öl und Zitronen-
 saft zu dem geschnittenen Saft dazu und läßt alles noch
 gut verkochen.

Gerollter Nierenbraten.

2 Lb. Nierenbraten, 10 Lb. Fett, 3 Lb. Safran, Salz. Dies
 in einem Nierenbraten werden die Nieren und die
 Nieren aufgelöst. Die Nieren sind in Stücke geteilt, und
 diese Nierenbraten nach der Länge der Seite damit belegt; dann
 sind das Fleisch gefaltet, eingewickelt, mit feinem gebrühtem
 und auf allen Seiten in Fett angebraten; dann unter
 einem Safran im Ofen 1 1/2 Stunden gebraten. Wenn
 das Braten geringend weis ist, schneidet man das Fett
 sorgfältig und diese Nieren, gibt ein Stück Safran dazu,
 mischt mit Pfeffer an und läßt die Stücke gut verkochen.
 Als Zugabe gibt man Gemüse, Salat, Reis und Reisbrot.

Einfach gebratener Rehrücken.

2 Lb. Rehrücken, 12 Lb. Fett, Salz, Pfeffer, 5 Lb. Safran,
 gelber Safran, 10 Lb. Fett, 1 Lb. Safran, 1 Lb. Pfeffer, 1 Lb. Pfeffer.

Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Comarzen

Diverse

Wurde, Zimian, Lorbeerblatt, 3 Lkg. Sittan. der Kapseln
wird überfüllt, gepulvert, gepulvert, gepulvert, und mit gese.
Banan Pulverpulver anzuwenden. In selbem Fall wird
der Pulverpulver mit Sittan, gepulvert, der Kapseln auf
allen Seiten anzuwenden und unter Sittan Sittan
Sittan anzuwenden. der Sittanpulver wird anzuwenden, mit Sittan
und Pulver anzuwenden und über das anzuwenden Sittan
gepulvert. Man findet dazu Kapseln, Pulverpulverpulver,
Pulverpulverpulver, Pulver, Kapseln.

Rebraten mit Rabmturke.

Sittan von Kapseln anzuwenden, wird
die Sittan mit 2 Lkg. Sittan gepulvert, anzuwenden gepulvert,
Sittan, anzuwenden und mit 4 Lkg. Sittan Sittan
und Sittan Sittanpulver dazu anzuwenden. Alle Sittan
gibt man Kapseln, Kapseln, Pulverpulverpulver und Kapseln,
Kapselnpulverpulver und Sittanpulverpulver.

Schweinschlegel in Sauc.

Sittanpulverpulver Sittan und Kapselnpulver wird mit Sittan,
und Kapselnpulverpulver, Sittan milde gepulvert Sittan
gepulvert und der Sittanpulverpulver damit gepulvert, im Sittan
Sittanpulverpulver, mit Sittan und Sittan anzuwenden, gibt 1

Löffel Salz dazu und läßt die Fische aufkochen. Man servirt die zu Kolnische Pastoffel.

Sedünsteter Ochsenohlepp.

Man röhrt 2 Pfund Ochsenohlepp, Zwiebel, Pfeffer, Spensing, Römische Fenchel, Lorbeerblatt, Majoran im Fett an, gibt dar vier ymmerfener, in Fische geschmittenen Cypripflage hinein, selzt ihn und läßt ihn weich dünsten, wobei man etwas Wasser zugeißt. Wenn nimmt man ihn heraus, röhrt das Pfund Ochsenohlepp, läßt es brünn werden, gießt mit Eigelb an, schmeißt die Fische, gibt etwas möglichsa Sauce, Wein und Salz dazu, gibt dar Cypripflage hinein und läßt ihn fertig dünsten.

Lungenbraten nach Solbert.

1 1/2 kg Lungenbraten, Salz und Pfeffer, 3 dkg Butter, 1 kleine Zwiebel, 3 dkg Champignon, Katarpilze, 1 Döflkopf, Talersaffron 40 dkg Fett. Die Lungenbraten wird abgerührt, geschlagen und geschmeißt. Zwiebel, Katarpilze und Champignon werden fein geschnitten und in feinem Fett angebraten. Von einem großen Döflkopf werden die Klümpchen abgelöst, 5 Minuten in feinem Talersaffron gebraten und die Klümpchen klar gekocht. Die Lungenbraten wird zugeißt in die gebraten, mit feinem

Beilagen
Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Cremes
Diverse

Dünne baltische Pflöckchen, sowie in einem, großen Topf
sieden und kalt, mit Zuckr abkochen und in feinem Ref.
zu drei bis viermal täglich ruff abkochen. Eine Tost wird ant.
fattet, 3 dkg Sitten dazu gegeben sind mit Rindfleisch am besten
gelassen. Als Trinken gibt man Sittlichkeitswaffel ohne Rind.

Münchener Pickelsteiner.

1 $\frac{1}{2}$ kg Sennabruhmabfälle werden in einem Topf geschnitten,
aufgelöst und gesalzen. 10 dkg Fett läßt man feig werden,
gibt fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, blatt.
nig geschnittene Pfefferkörner hinzu, das reichlich,
geschnittene Schnitt und läßt es reichlich kochen. Wenn
das Fett reichlich ist, schüttet man mit 6 dkg Mehl, gießt
ein, gibt 4 l Wasser dazu, nimmt das Schnitt heraus,
gibt die Fische, gibt das Schnitt reichlich hinzu und
läßt es fertig kochen. Von dem Saft gibt man
 $\frac{1}{2}$ kg in Pulverform gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ kg Pfefferkörner,
1 kg Rindfleisch und 3 dkg angewässerte Sennabruhmabfälle dazu.

Hirschschmitzel.

Hirschschmitzel wird zu feinem geschnitten, gekocht, ge.
faltet, aufgelöst und gesalzen, und immer wieder in Mehl ge.
kocht und in feinem Fett ruff abkochen. Das Fett wird

Dann abgegossen, ein Stück Butter hinzugegeben und mit Pfeffer und
Kraut eingegossen.

Gespickte Kalbsleber.

1 kg Kalbsleber wird gewaschen, abgetrocknet, mit Salz gesalzen,
in eine Pfanne mit 1/2 kg frischem Fett gegeben, mit dem Fett über-
gossen und 1/2 Stunde im frischen Feuer gebraten. Dann wird das Fett
abgegossen, das Fett mit etwas Mehl gesäubert, mit Rahm eingegos-
sen und zerhacken gelassen. Man gibt dem Zitronensaft, Zitronen-
schale, Salz und Pfeffer. Per dem Anrichten schneidet man
die Leber in Stücke, legt sie in die Sauce. (Die
Leber wird erst vor dem Anrichten gesalzen damit sie nicht
sart wird.)

Rahm- oder Paprikaschnitzel.

1 1/2 kg Kalbsfleisch schneidet man zu Schnitzeln, klebt und
legt sie, legt eine Seite in Mehl und brät sie und frischem
Fett goldgelb wie andere Seiten macht. Dann röstet man
in demselben Fett 1/2 kg klein zerhackte gepulverten
Speck und fein geschnittenes Gemüse an, gibt eine Messerspitze
zu Paprika dazu, brät mit etwas Mehl, gibt mit Rahm
auf, gibt 1/2 l Rahm dazu, gibt die gebratenen Schnitzel
hindurch hinein und läßt sie 1/2 - 3/4 Stunden lang kochen.

Beilagen
Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Kornarten
Diverse

Schwedisches Fleisch.

1 1/2 K^g Zingambrotten ohne Zoffen wird in Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert und gepreßt, und in eine Pfanne in Wasser gewaschen und rauh abgetrocknet. Dann läßt man fein geschnittene Zwiebel, Petersilie, Fenchel, Dill und Zitronenschale zerhacken, kocht mit Wasser, gießt mit Eiern oder Butter an, gibt Ruch dazu und läßt es gut durchkochen. Dann gibt man das Streichfleisch hinzu und läßt es nochmals durchkochen.

Krautfleisch.

1 1/2 K^g Rindfleisch (Hüftfleisch) wird in längliche Scheiben geschnitten und gesalzen. Dann läßt man Salz, Pfeffer, Zwiebel zerhackt und zerhackt darin an, gibt Koriander, Pfeffer, Pfeffer, und das Streichfleisch hinzu und läßt es durchkochen. Wenn das Streichfleisch fertig ist, gibt man 1 K^g Rindfleisch hinzu und einige rote zerhackte Zwiebeln hinzu und läßt es fertig durchkochen. Man gibt zum Abschluß 1/2 K^g Ruch dazu.

Gefüllte Kalbschneitzel.

1 1/2 K^g Kalbsfleisch wird zerhackt, gesalzen, gefüllt, eingewickelt und mit Butter gebraten. Dann läßt man Zwiebel in 1 K^g Salz zerhacken, gibt die Zwiebeln hinzu, läßt sie durchkochen

die für eine braune Farbe geben, schneidet dann ab, gießt mit Butter und
Rohr an, läßt alles ansetzen, gießt zum Abschluß etwas Gerstenmehl und
blättrig geschnittene, ungewürzte Spargelblätter dazu. Fülle: Drei
ein Prunellen, (Zwetschen, Kirschen, sind Spargelblätter fein gewaschen,) werden
unwürzt, wenn 20 dkg rotes Rüböl zerhackt, und mit den feinen
Prunellen, Salz, Pfeffer, 1 Ei, Ingwerwurzelrinne und etwas Rohr vermischt.

Wildpastete.

3/4 kg Wildfleisch, Pfefferkörner, Pfeffer, Wurzeln. Das Wildfleisch
wird in Salzsaure mit Wurzeln, Pfeffer und Pfefferkörnern
Körner solange gekocht, bis es sich von den Knochen löst.
Die Knochen werden abgenommen, zerhackt und mit einem in
Milch zerriebenen Eiweiß gesiebt. Wenn es gut man fein
zerhackte Zwetschen und Kirschen in 5 dkg Fett an, abseigt
10 dkg blättrig geschnittene Spargelblätter, macht das gesiebte
Fleisch, 3 ganze Eier, 10 dkg weiches geschnittenes Fett,
Salz, Pfeffer und Kapuzinerkresse dazu und füllt dies in eine
mit Butter und zerhackten Kapuzinerkresse, die man 2 1/2 Stunden
gut zerhacken im Dampf kocht. Man kann auch blättrig ge-
schnittene Spargelblätter dazu geben.

Hirschfleisch.

1 1/2 kg Hirschfleisch, (Tupfen gefüllt und zerhackt) 1/2 l Pfeffer

Beleg
Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Kornarten
Diverse

Äpfelkörner, Fenchel, 1 gelbe Rute, 1 Katerpflanzengal und 1 Kallorien
wurzel, 1 Zinnsal, Rosen, 1 kg Kartoffel, Fälsch und Pfeffer. Der Saft
wird mit milchig geschnittener Wurzeln in der Zugabe von Essig,
Äpfelkörner in Fenchel, wie es gekocht, dann in Weine geschnitten,
wie ein Saft angewendet, mit einem Teil des Weins übergossen,
mit gewöhnlichem Rosen besetzt und mit Fälsch Kartoffeln garniert.

Gefüllte Postbraten mit Reisfülle.

1 1/2 kg Postbraten, Fälsch, Pfeffer, Wurzeln, Zinnsal, 10 dkg Fett,
1/2 l Rahm; Fülle: 1/2 kg Reis, 5 dkg Butter, Zinnsal, Fälsch, 15
dkg Fälschsaft. Die Postbraten werden geklopft, gesalzen, ge-
schmort, mit Fülle besetzt, eingewickelt und gebunden. Wein-
zucker und Zinnsal werden in Fett angewendet, die Post-
braten dazu gegeben und wie es gedünstet, wobei man öfter
mit Wasser gießt. Wenn das Saft wie es ist, nimmt
man so ferns und kocht das Wurzeln, läßt das Saft
erweichen, gießt mit Wasser über die Augen wie, schmeckt
das Ganze, gibt Rahm dazu, läßt wie kochen und gibt so
in der ungewürzten Postbraten. Fülle: gewaschenes Reis
wird mit gesalzenem Fälschsaft gewaschen. Alle Zugabe
gibt man Weizen, Weizen, Kartoffel oder Reis.

Jungschweinsbraten.

Ein Schweinspfloegel wird mit Salz und Pfeffermal eingewaschen, ein Speckstück in heißes Wasser gegeben, und solange geköchelt, bis sich das Wasser eingekocht hat. Dann wird die Speckstücke geschnitten, d. h. das Linsen und das Speckstück aufgeschnitten. Dann gibt man den Pfloegel in heißes Fett und brätet ihn 1 Stunde im Ofen.

Roastbeef.

1 1/2 kg Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 10 dkg Fett. Ein Rindfleisch wird abgewaschen, gesalzen, gepfeffert, und in heißem Fett auf allen Seiten angebraten. Dann in einem kleinen Topf von Rindfleisch in kaltem Wasser 30-35 Minuten gebraten. Das Fleischstück wird entfettet und mit 3 dkg Butter und Rindfleisch versetzt. Beigaben sind: Gemüße, Reis, Kartoffeln, Kartoffelknollen, und Kartoffeln in allen Formen.

Rindfleisch auf Wildpretart.

1 1/2 kg Rindfleisch, wird gebrätet und 2-3 Tage in dem Saft gelassen. Dann wird das Fleisch mit 3 dkg Fett gesalzen, gesalzen und gepfeffert. In 10 dkg Fett läßt man Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Gewürzkörner, Pfefferkörner, und Pfefferkörner ungewaschen, gibt das Fleisch hinein,

Beilagen
Gemüse
Gellügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Sonnentrocken
Diverse

läßt ab mit allen Fäden umbraten, und dinstet ab in eine fleißigen zu
großen mit drei Fingern & Händen im Kase. Wenn die Flüssigkeit so
dinstet ist, sticht man mit 4 dkg Mehl, läßt das Mehl erweichen, gibt
Fingern ohne Mehl zu, etwas Kirschen und 4 l feinen Kase. die Fäden
sind geschnitten, und die Fäden darin langsam bis zum Anrichten weiter geschichtet.

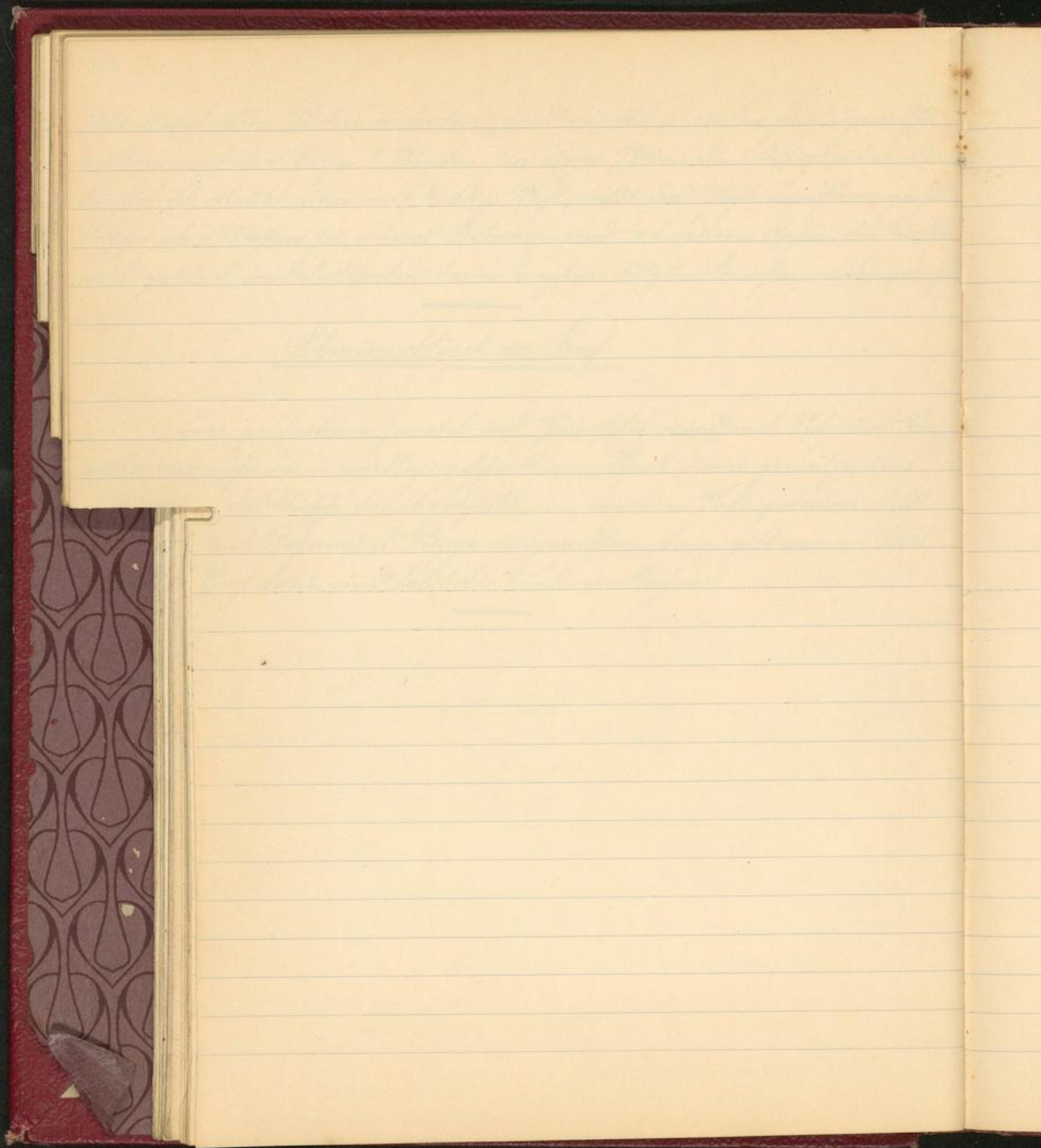
Schweinschlagel in Sauc.

Ein geschnittenes Zerkleinert und Kirschen wird mit Salz und Ker-
wicken vermischt, dann mäßig geschnittenes Fleisch darin gewälgt, und
das Fleisch damit geschnitten, in einem Sauc gebraten und
mit Kase und Fingern umbraten. Dann gibt man 1 Löffel
Panz dazu und läßt die Fäden weiter kochen.

n. Fr.
and.
y. in Bl.
Finke
g. in Bl.

d. Ka.
inde
ind
Löffel

<i>Bilagen</i>
Gemüse
Gellügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Sancen <i>und</i> <i>Comarten</i>
Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

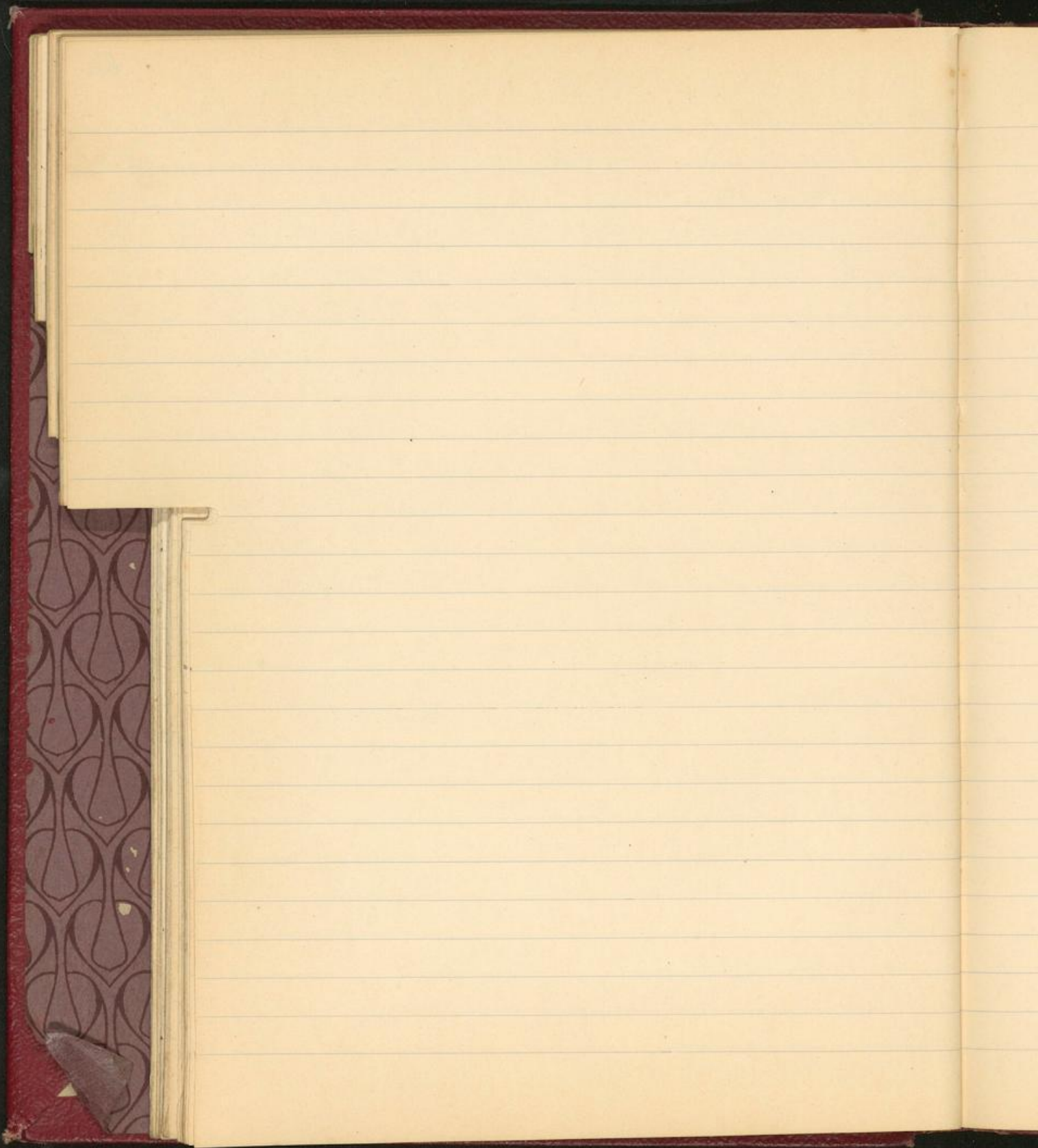
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Comarfen

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

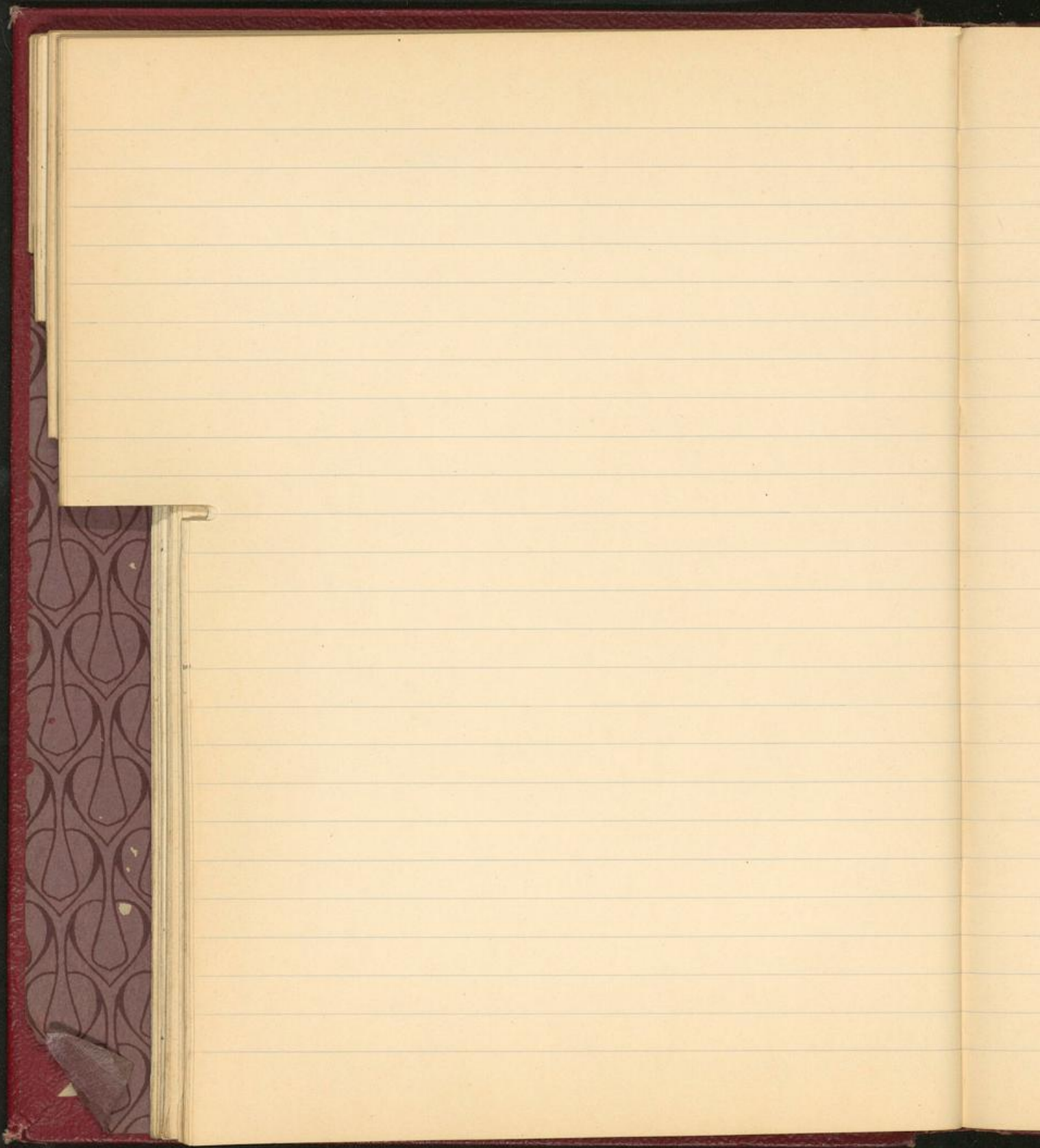
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
beimachen

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

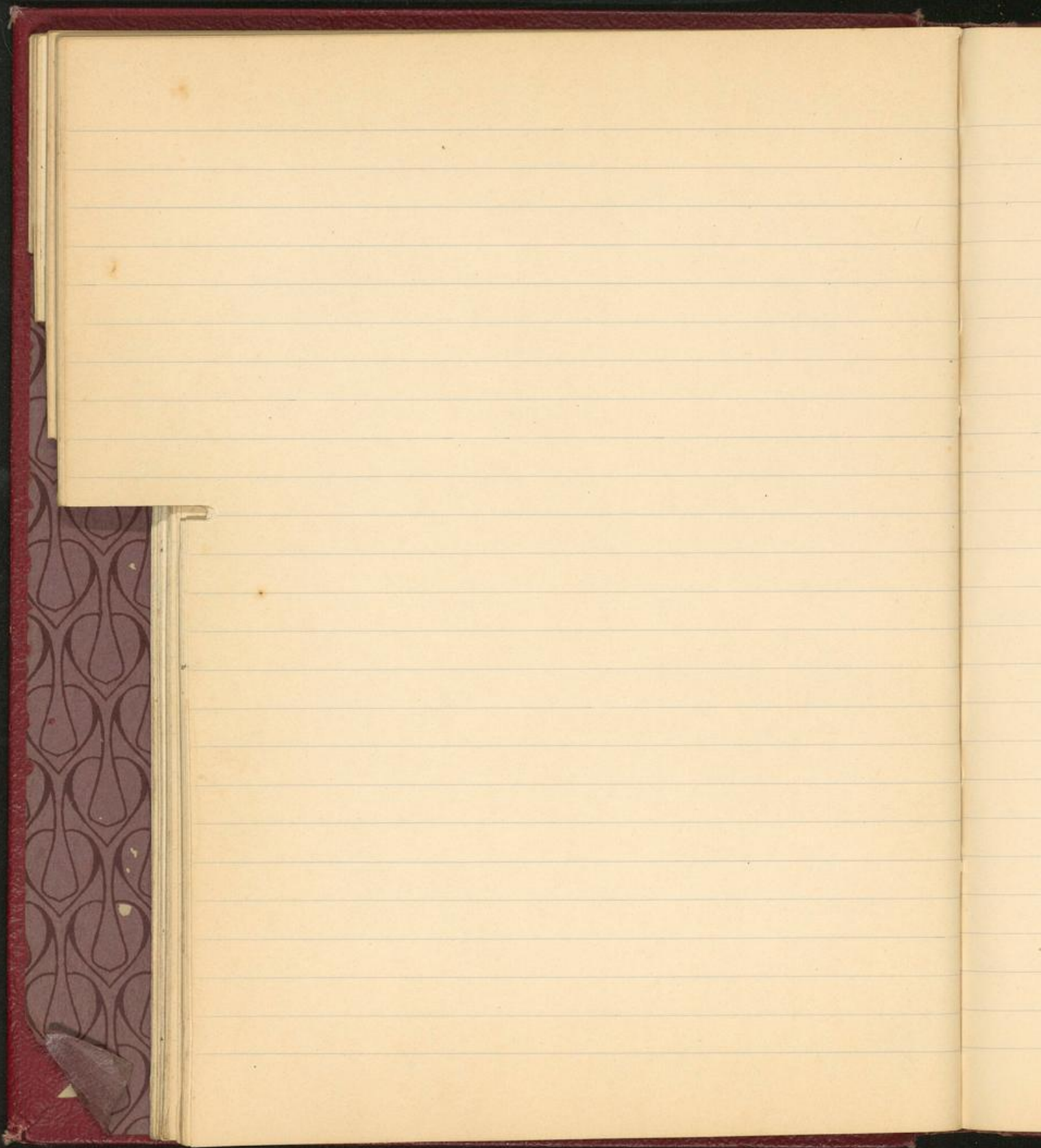
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
beimachen

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

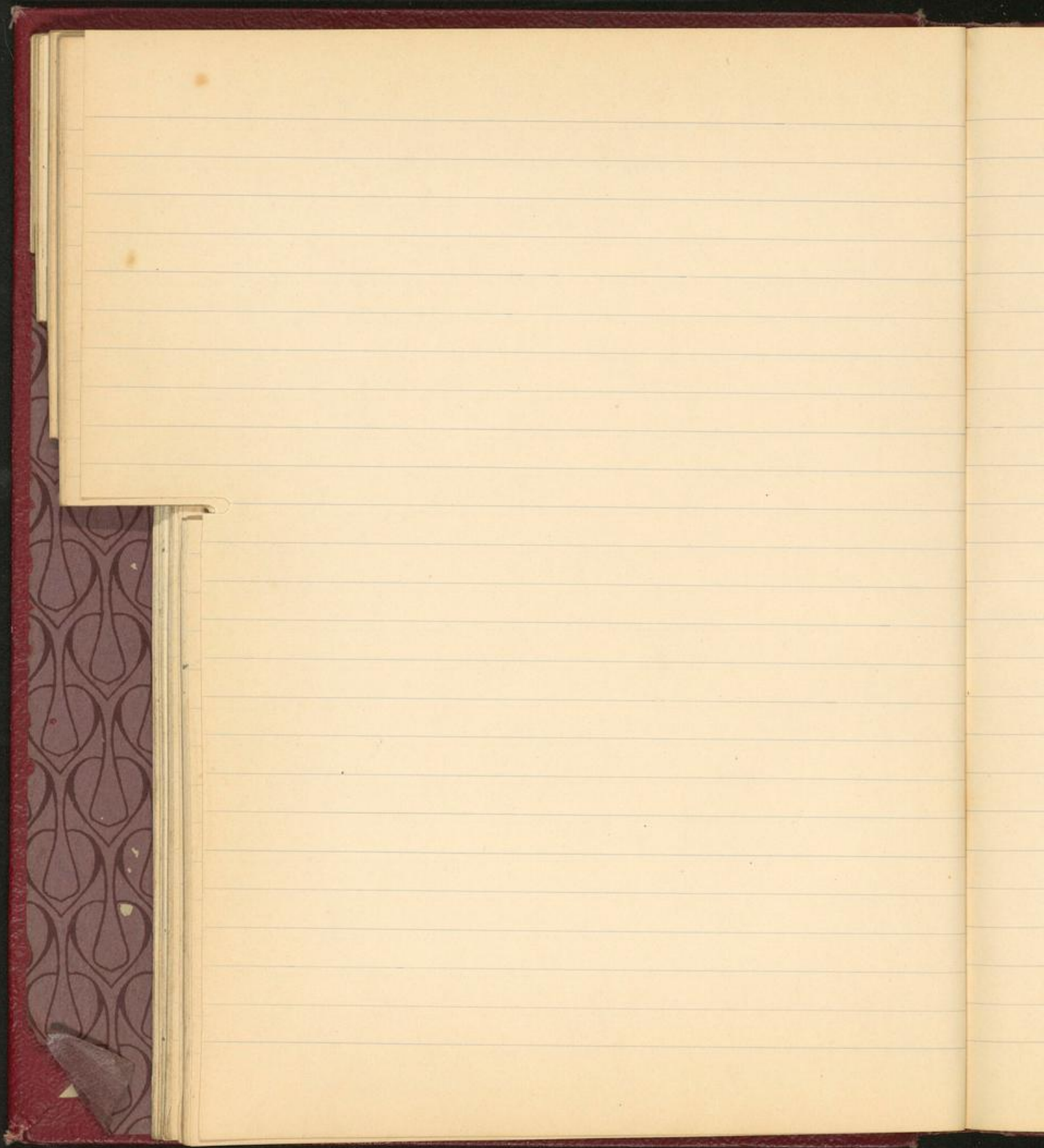
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
beimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

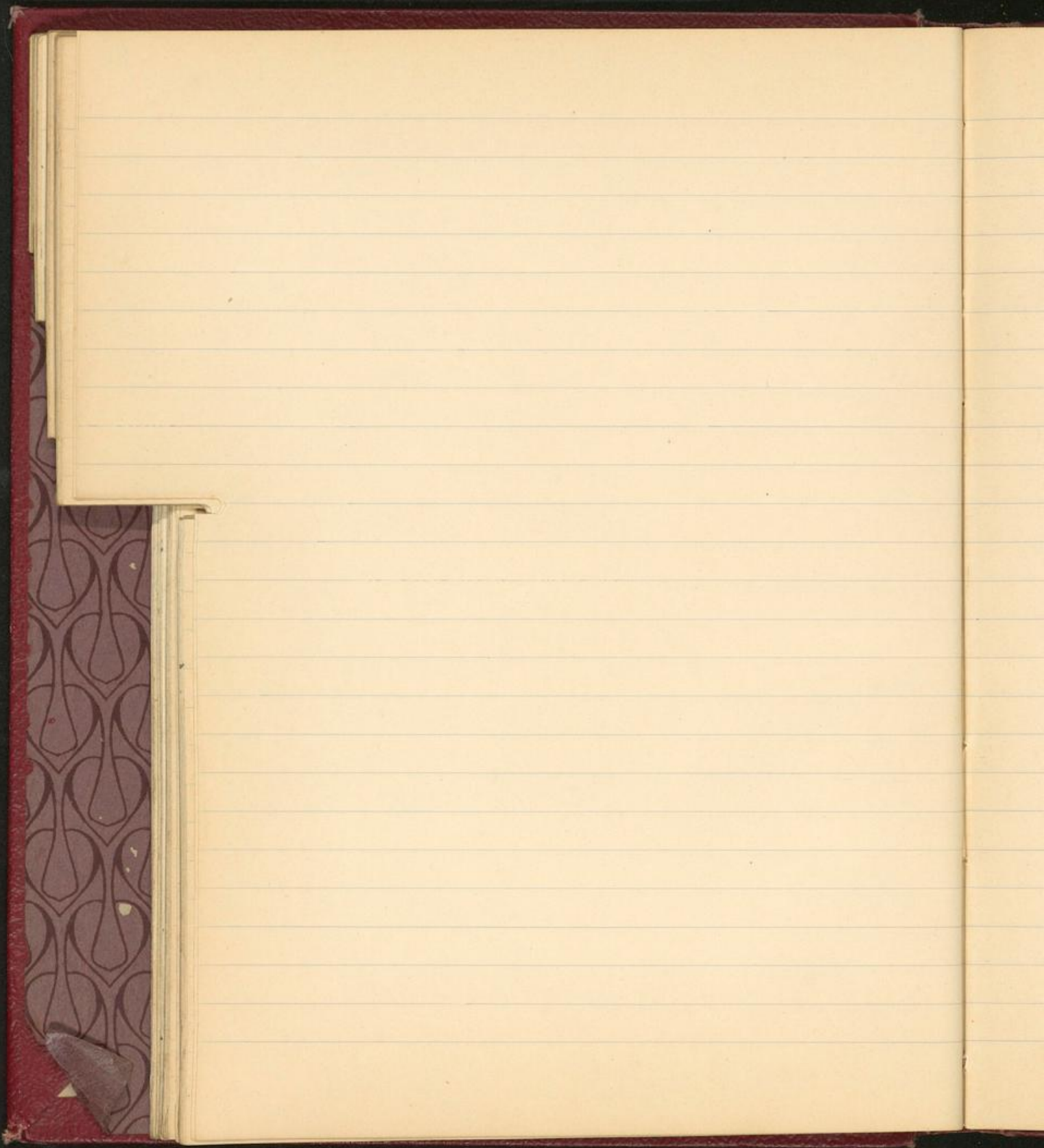
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
beimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

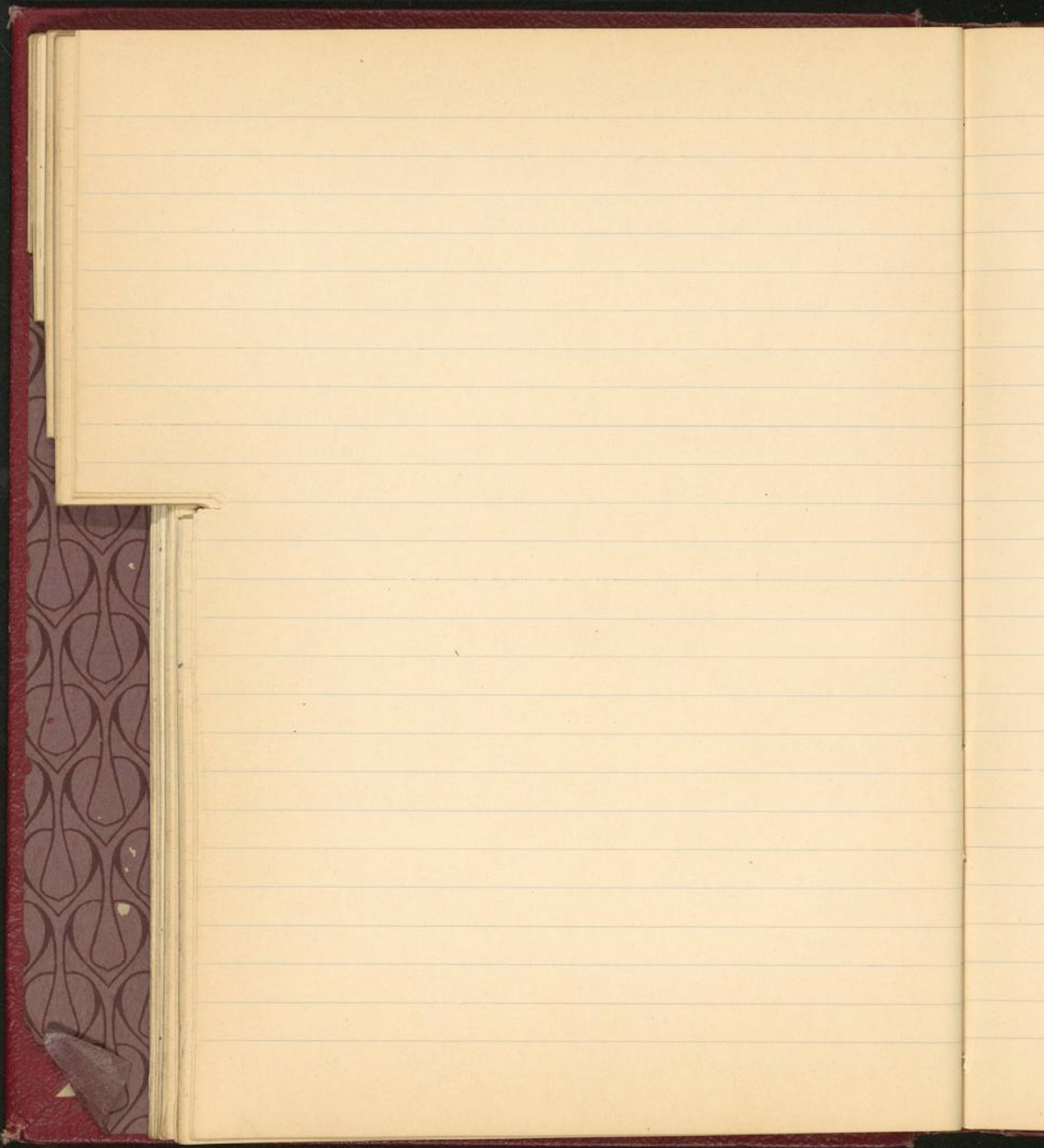
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Comarten.

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

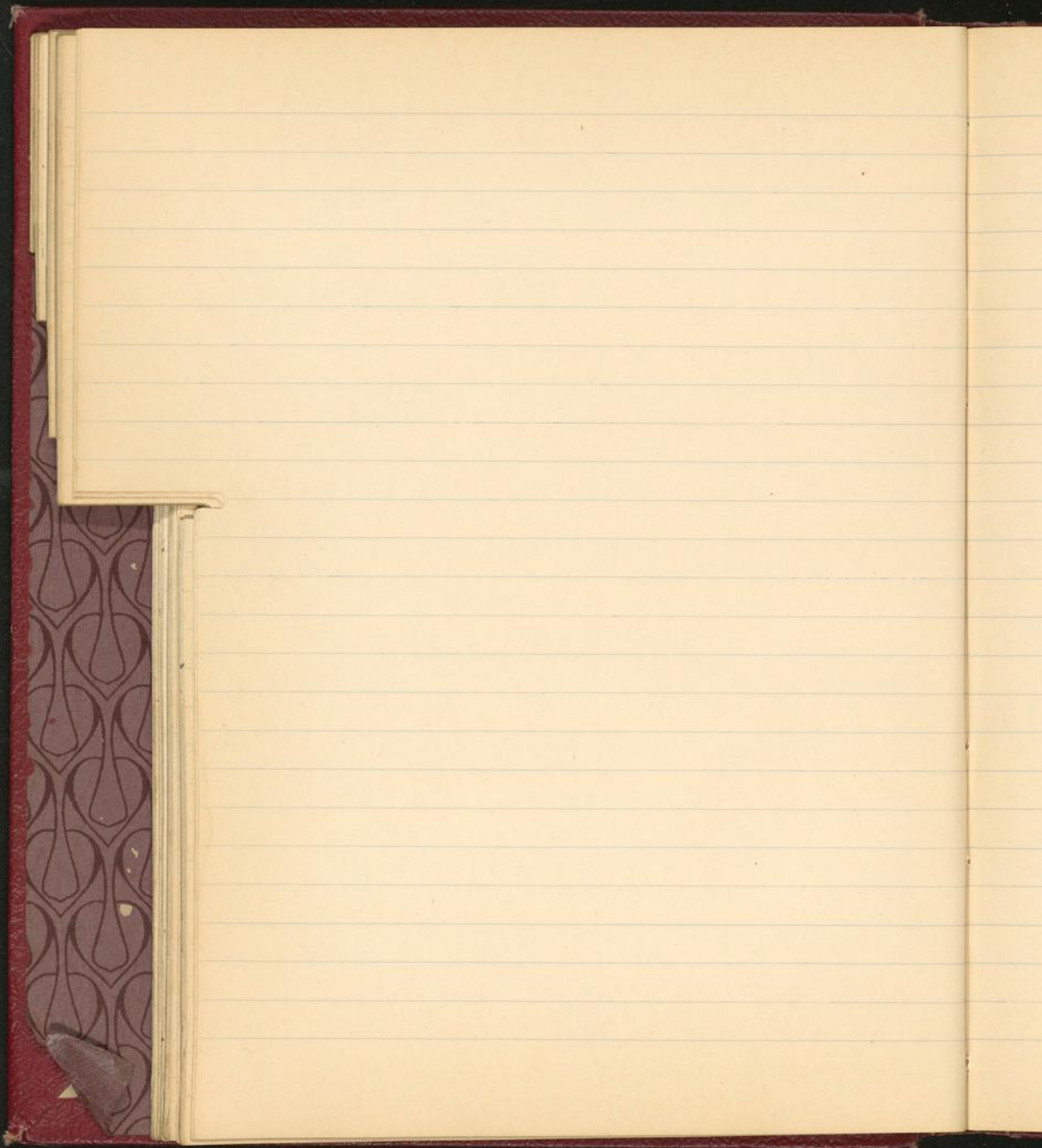
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Comparten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

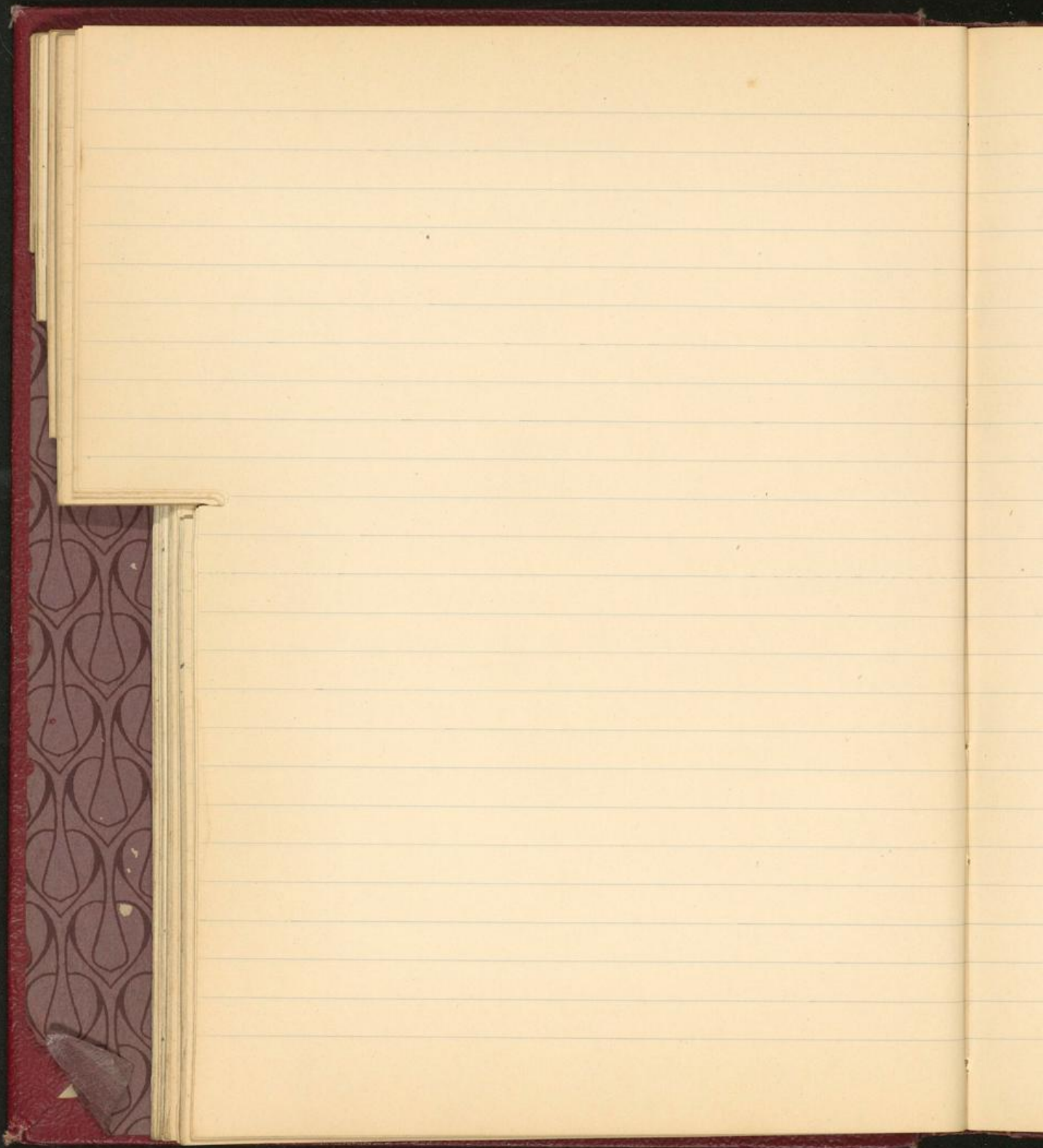
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
beimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

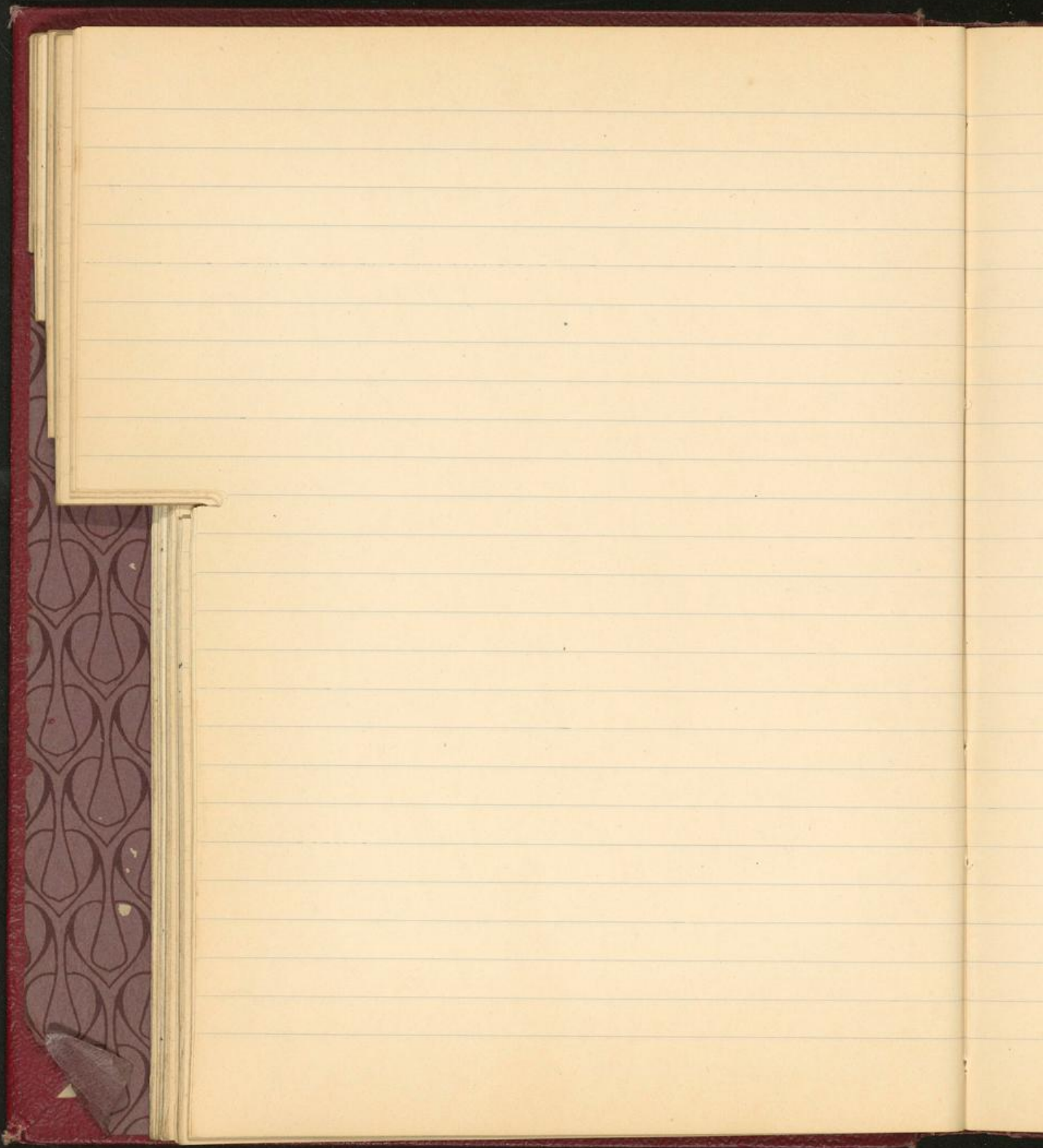
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

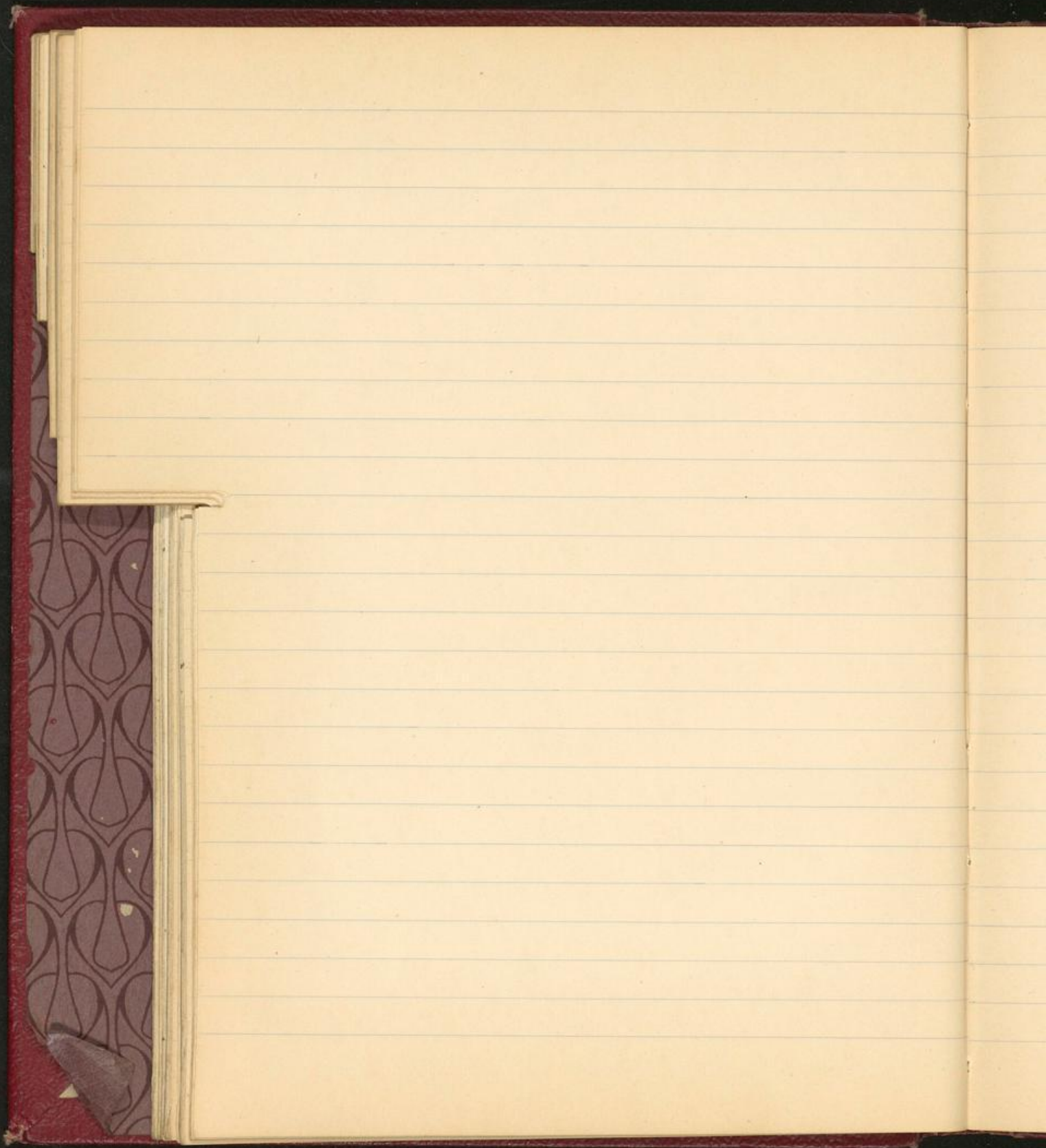
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

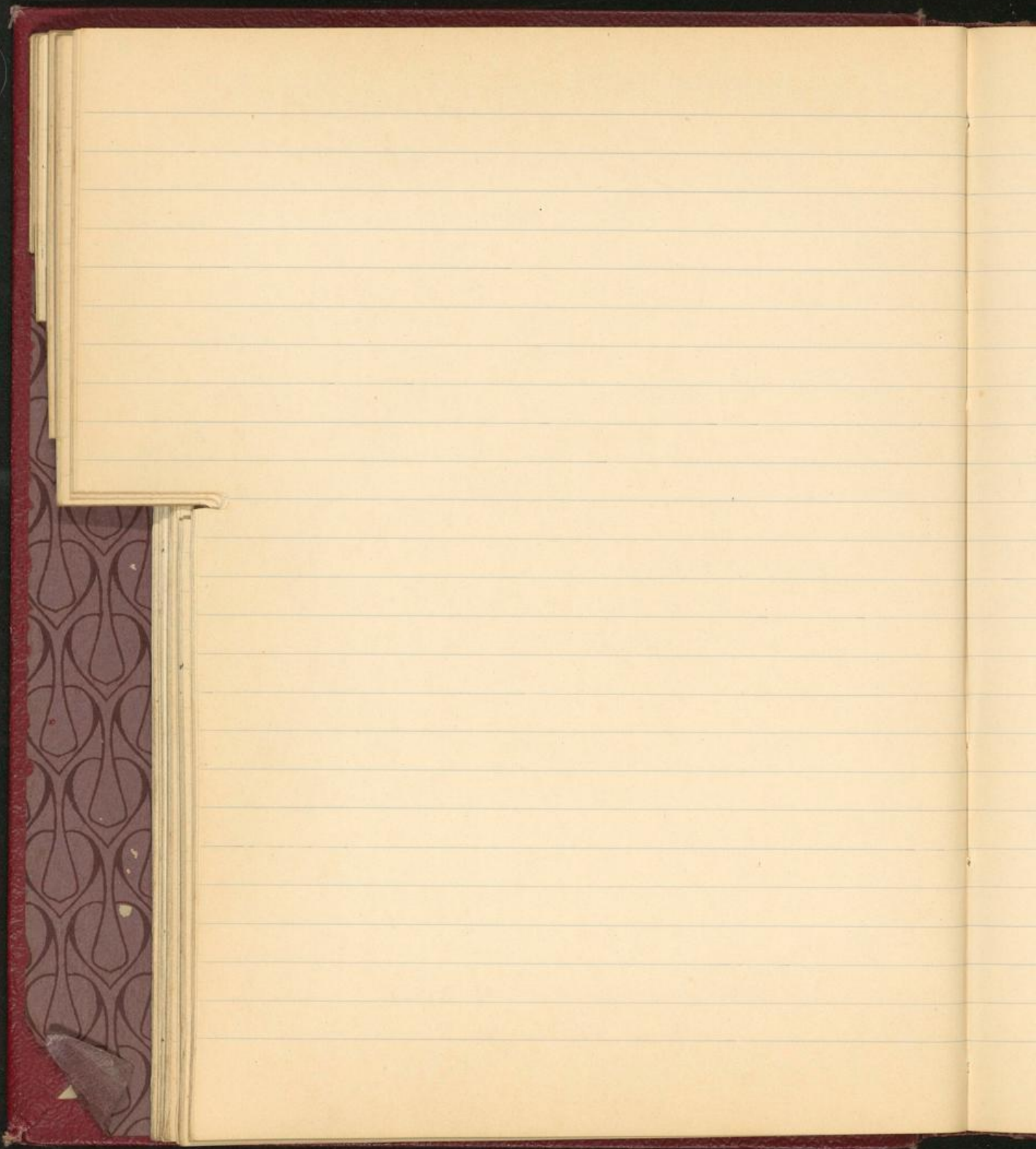
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Leimarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

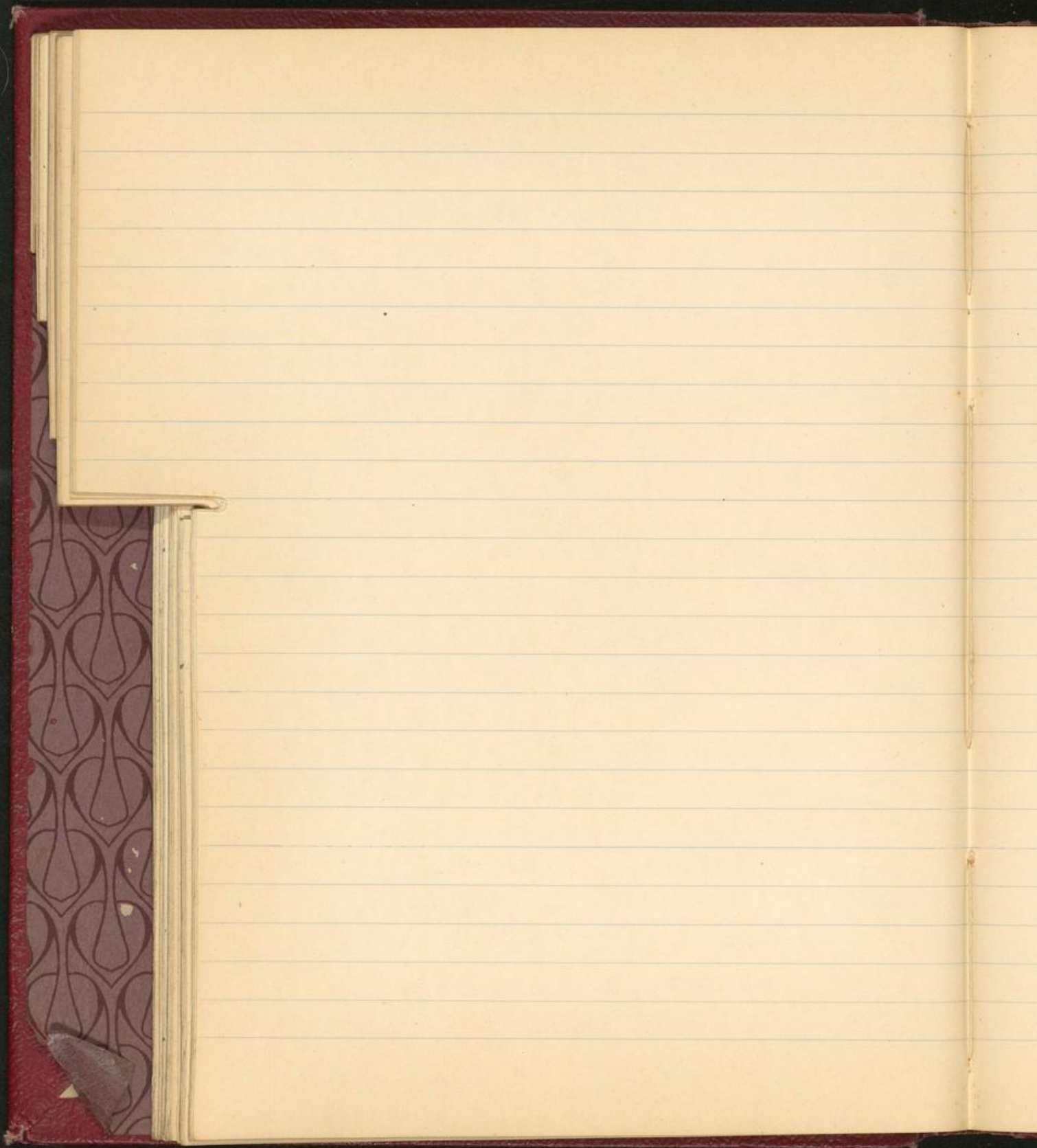
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

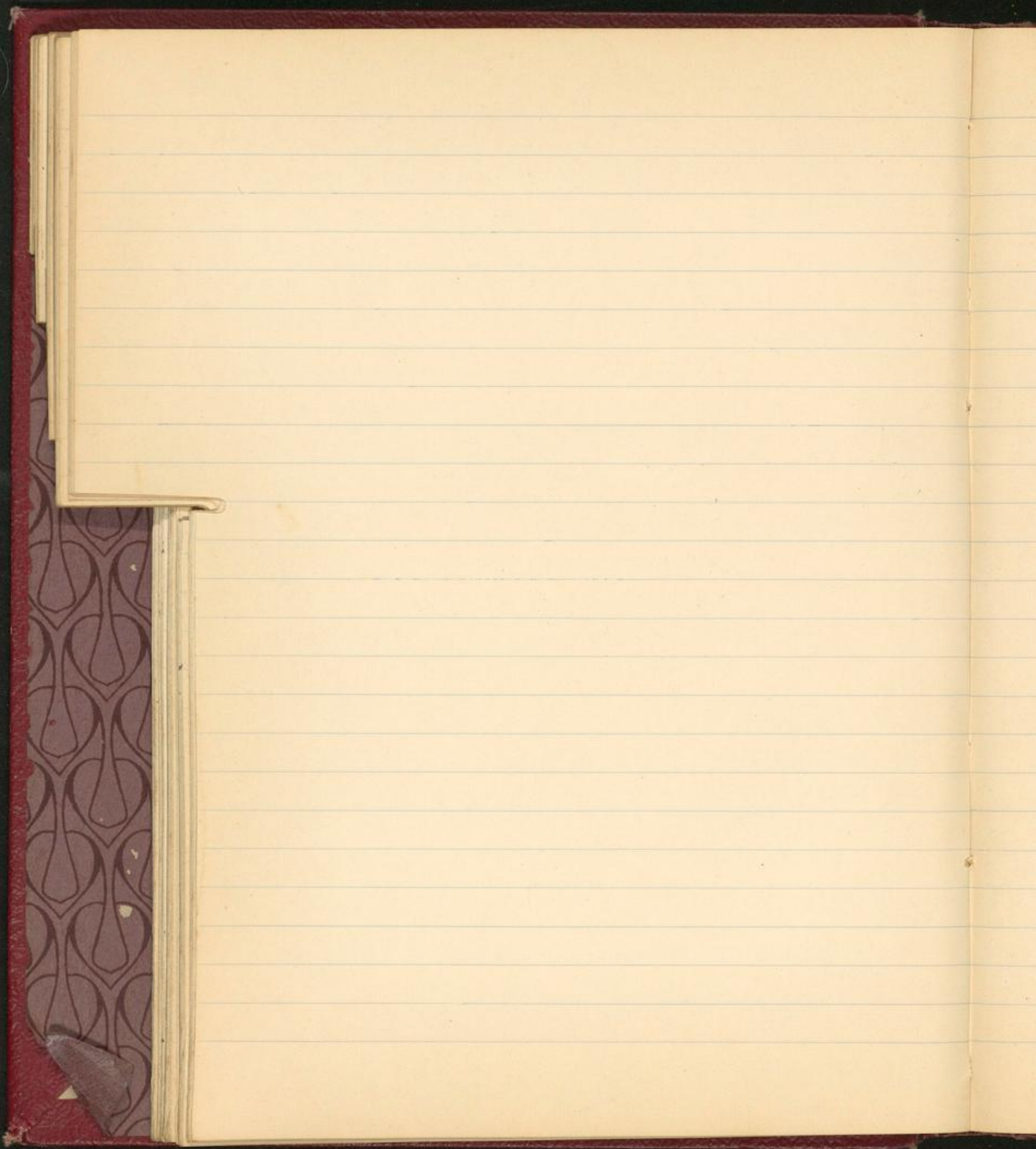
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

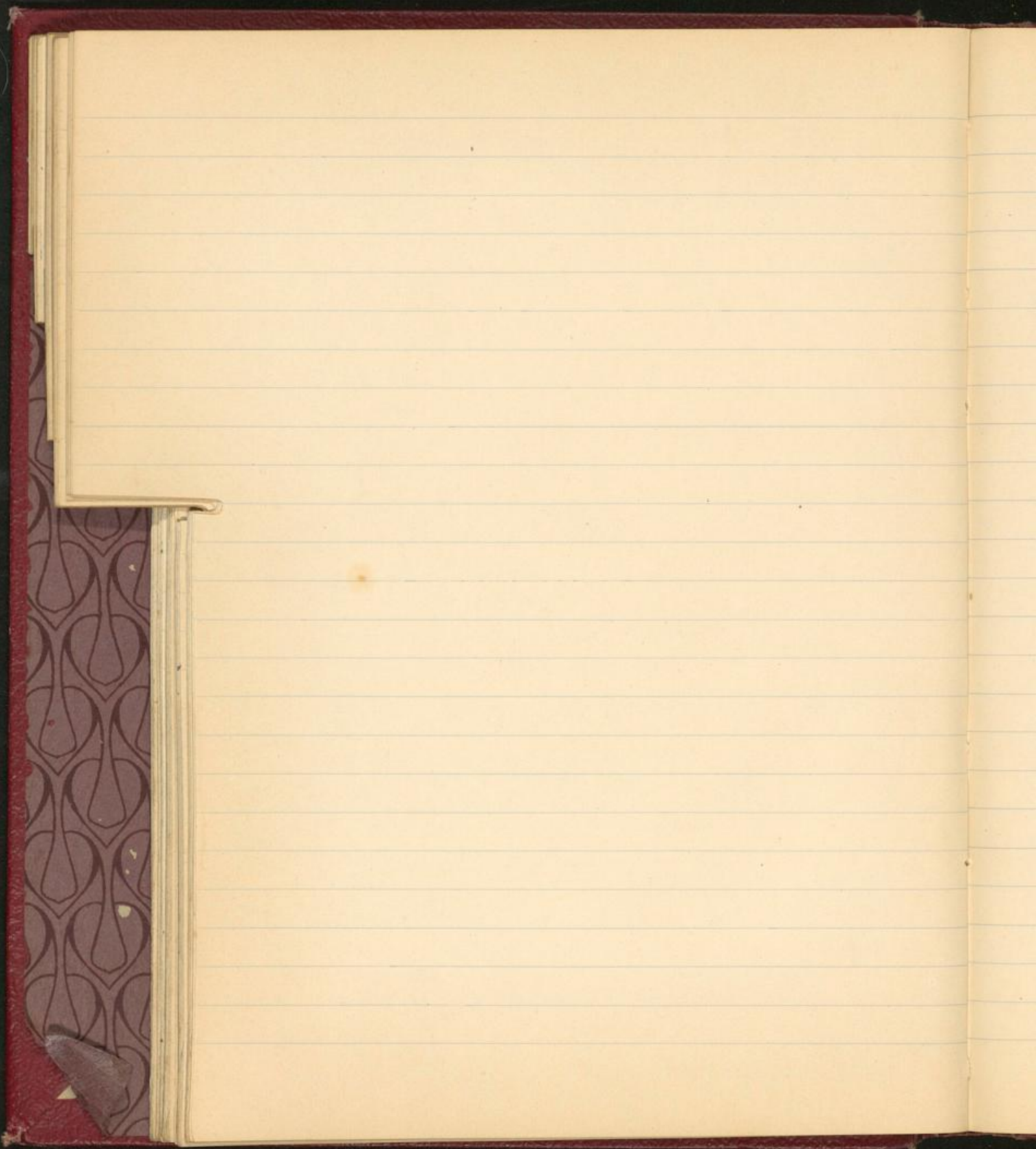
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Acemarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

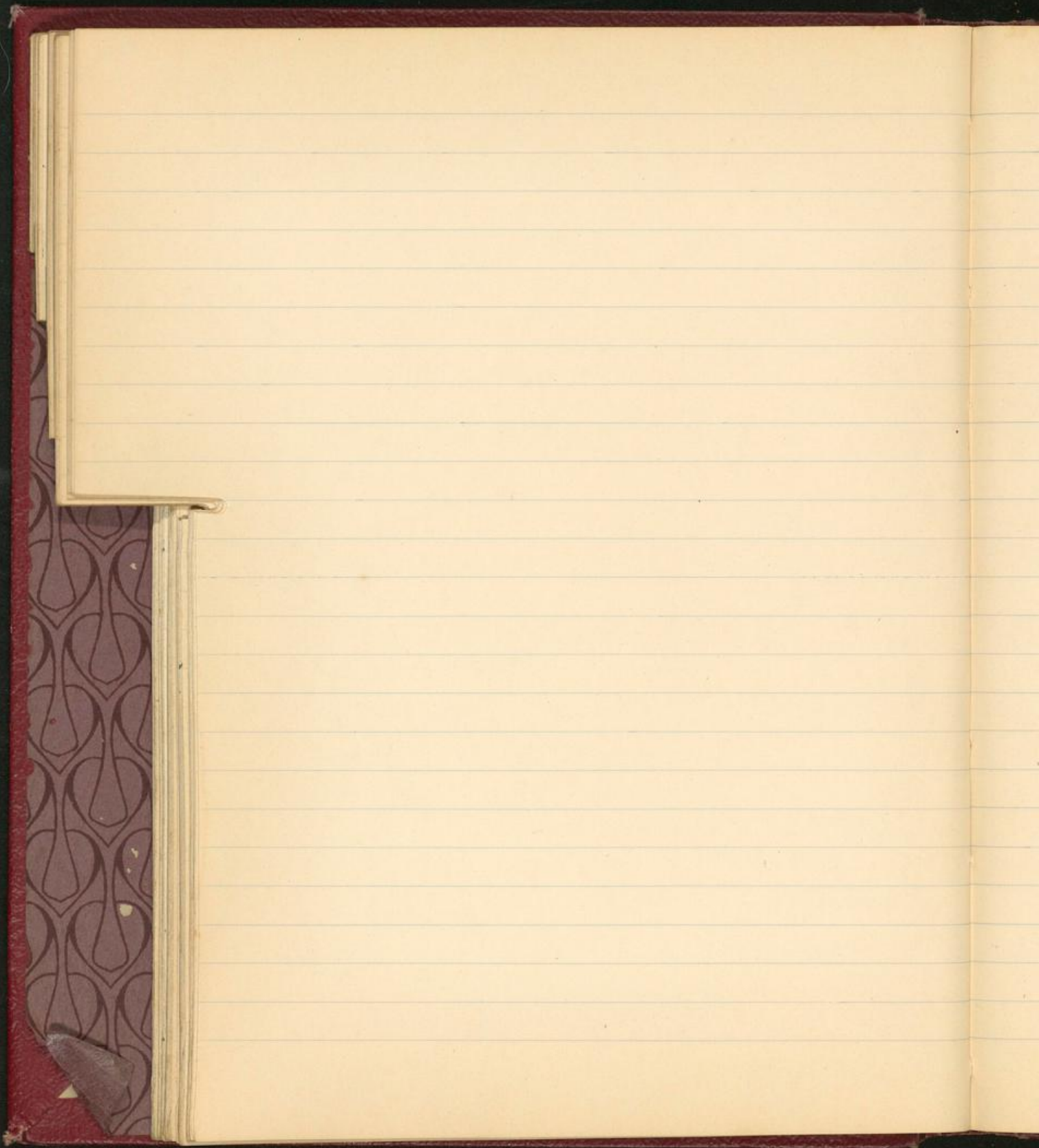
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

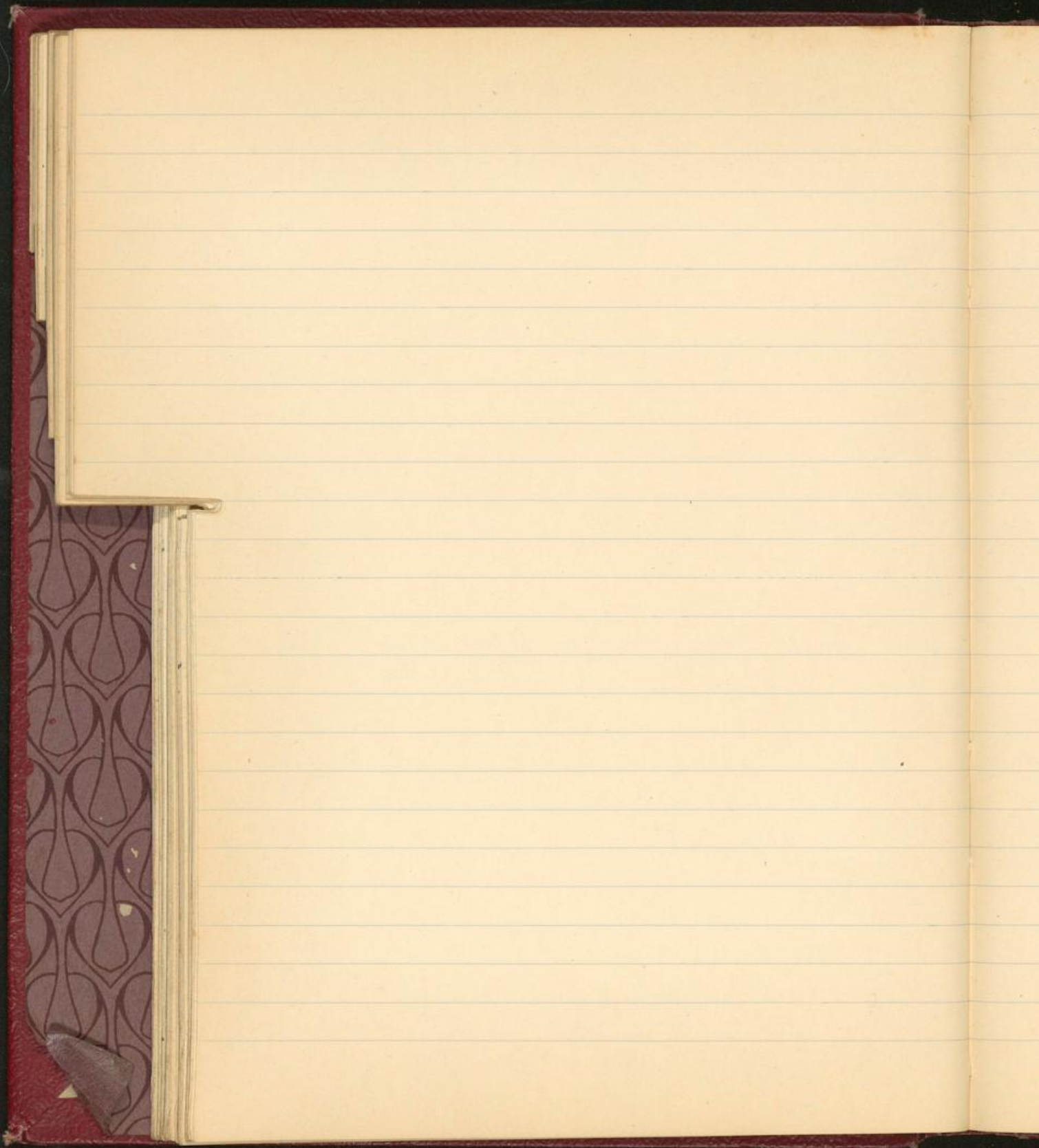
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Leimarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

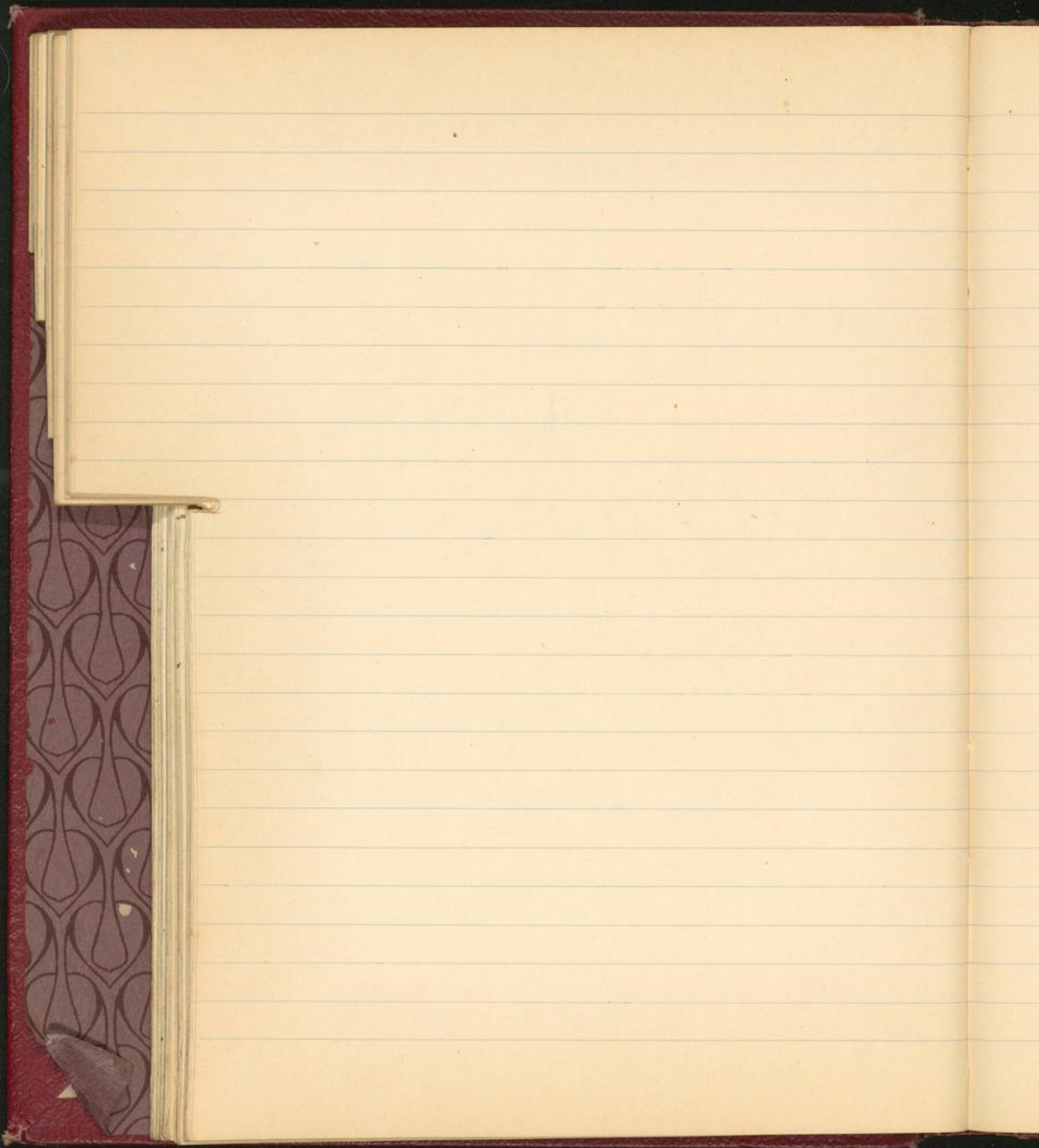
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

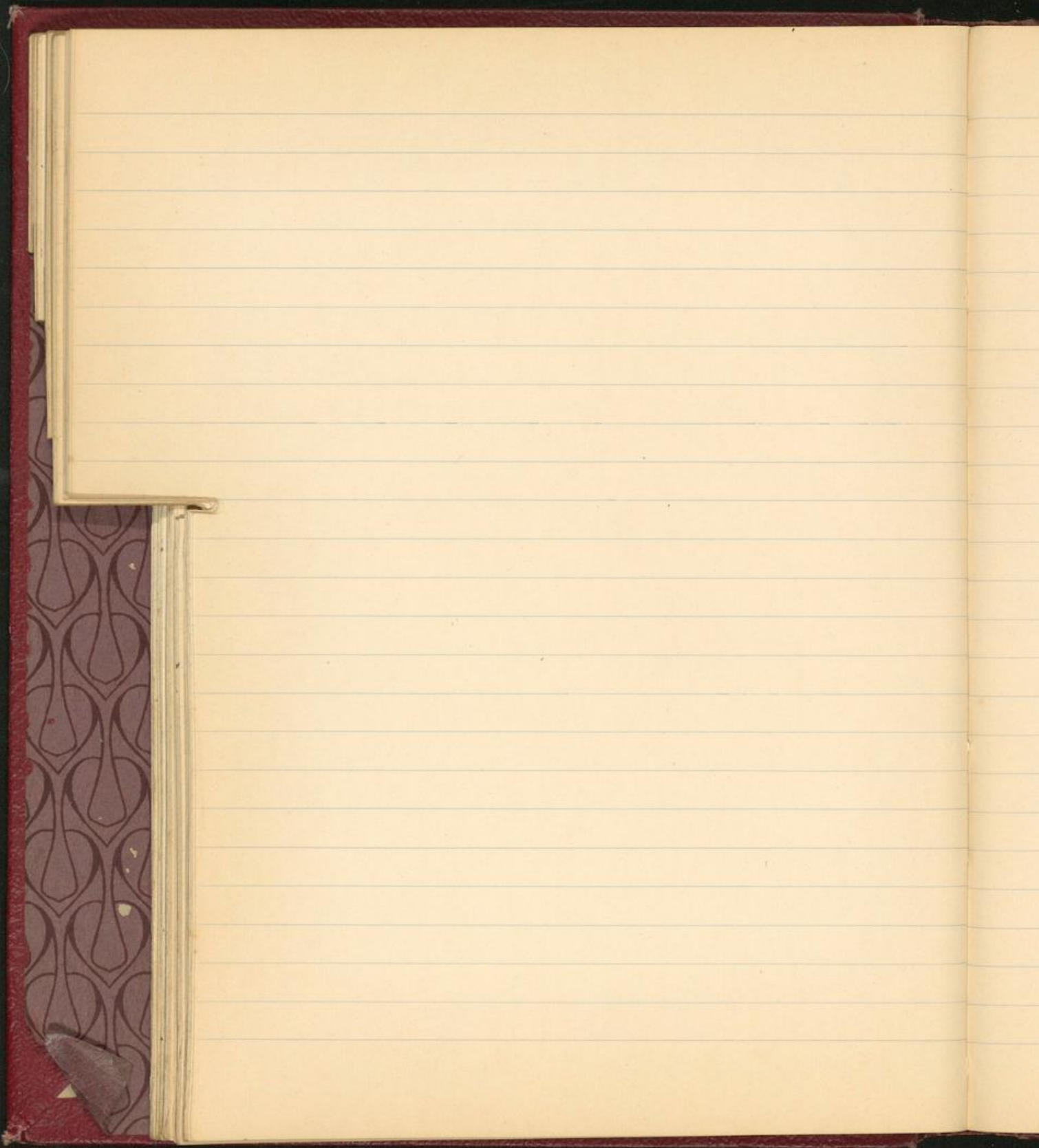
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Leimarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

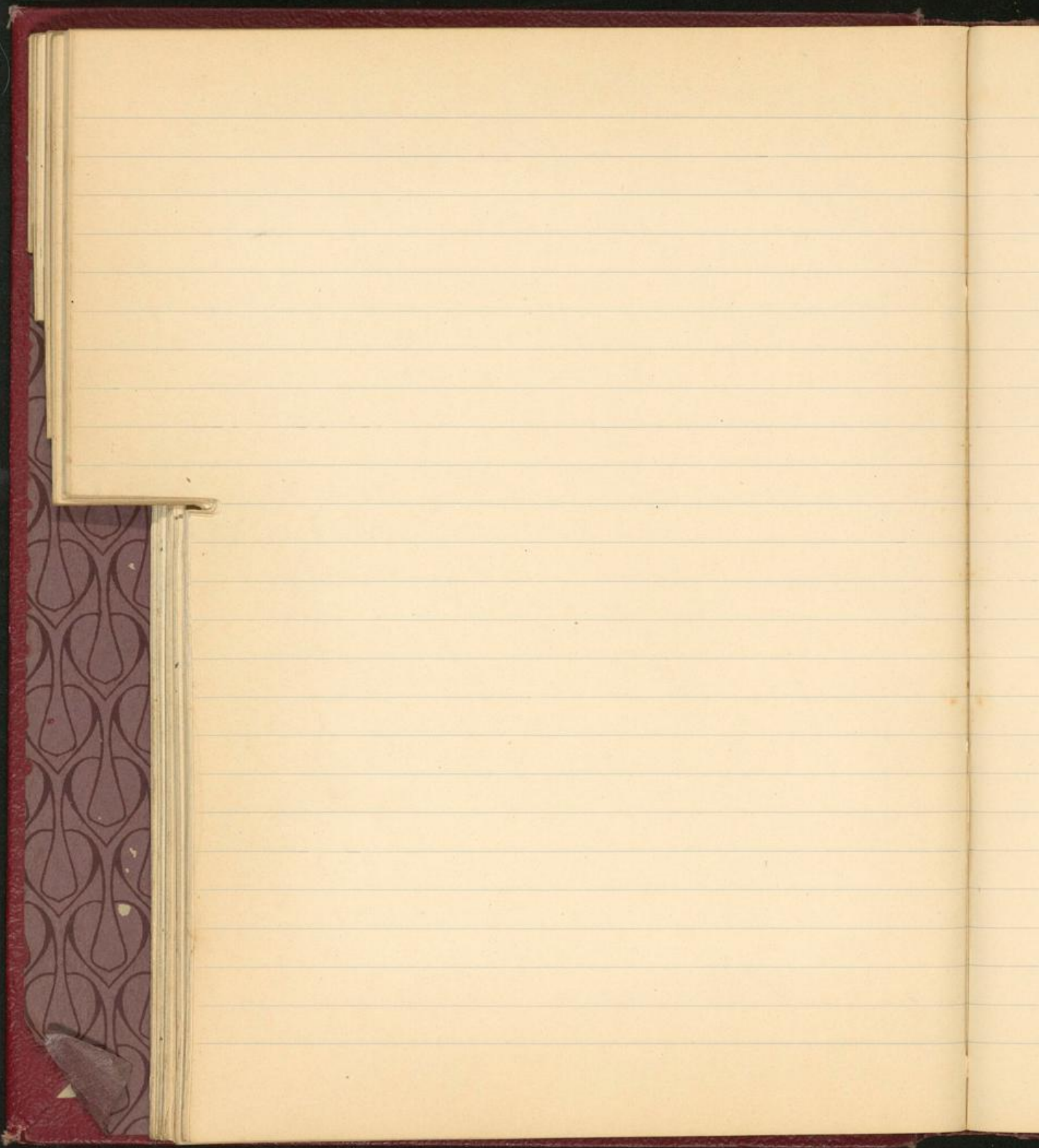
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Leimarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

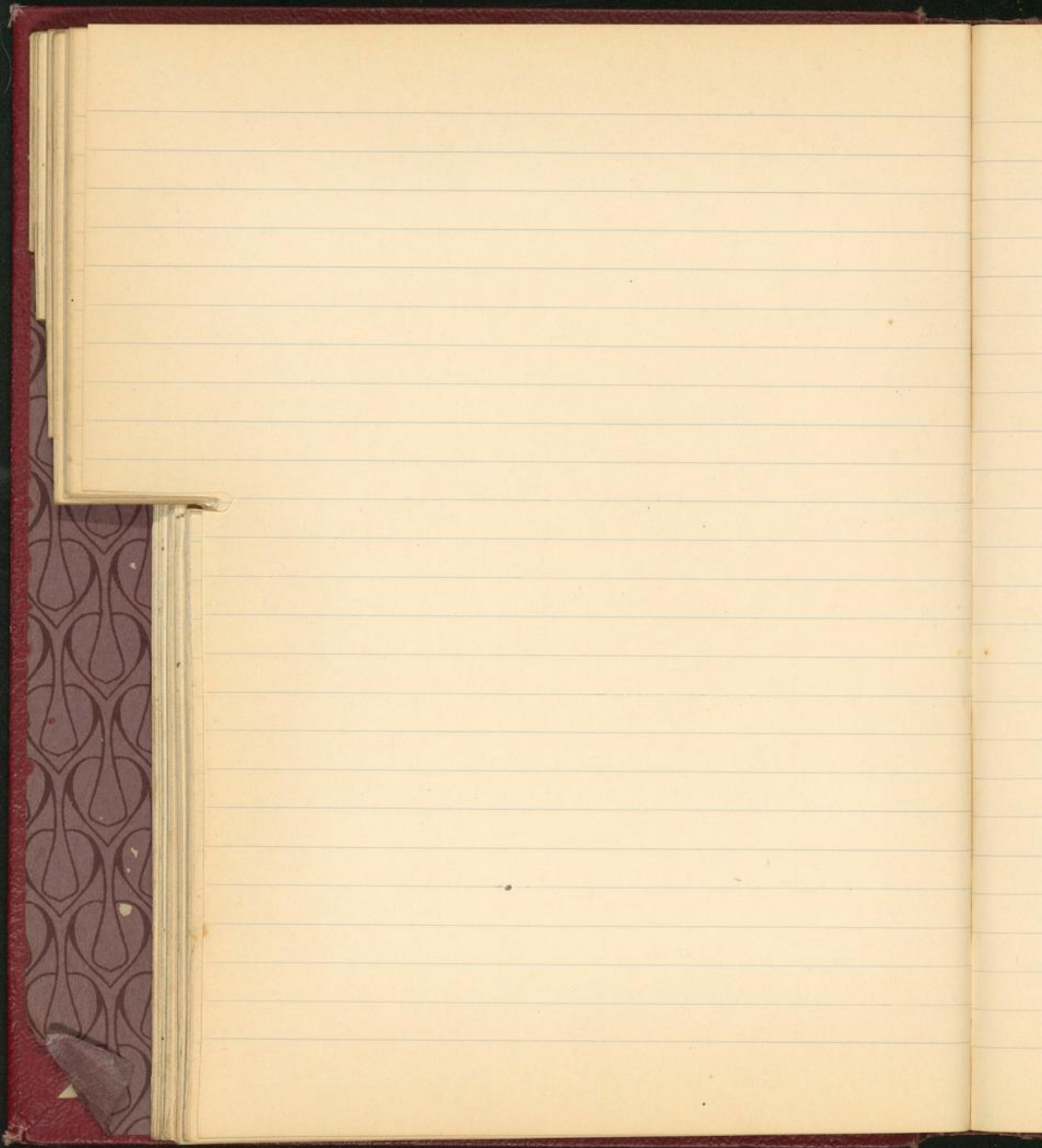
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

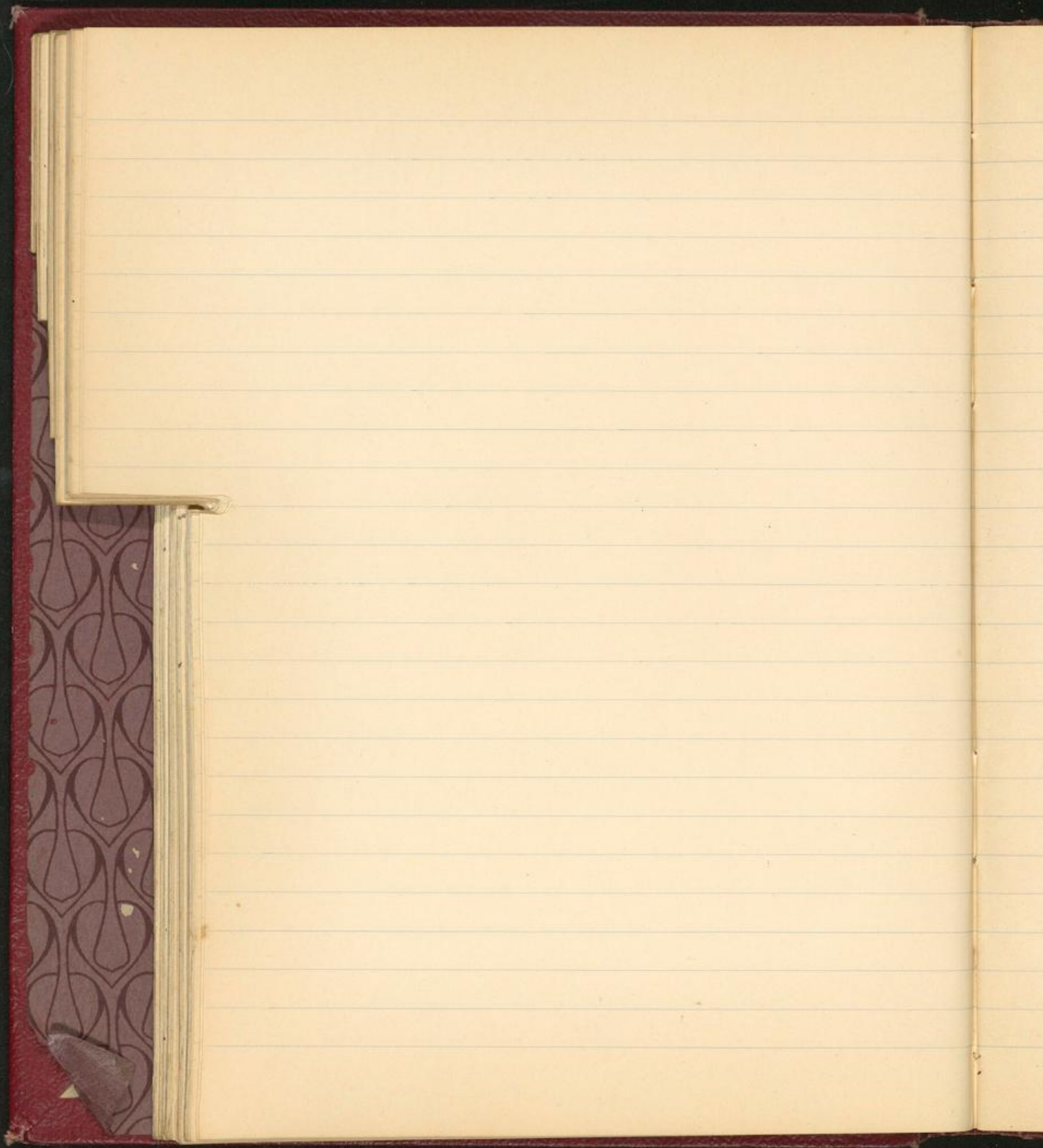
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

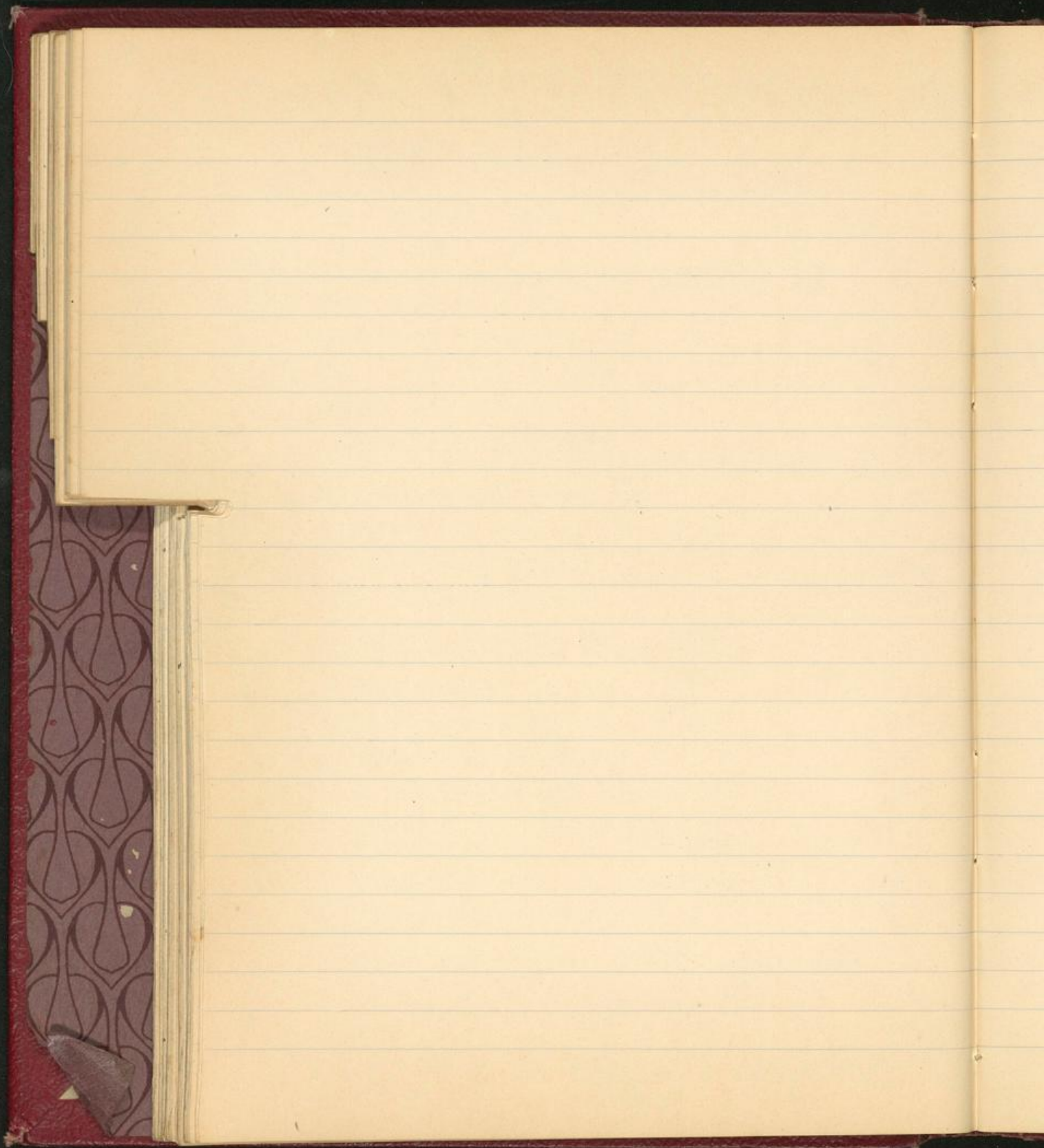
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Leimarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

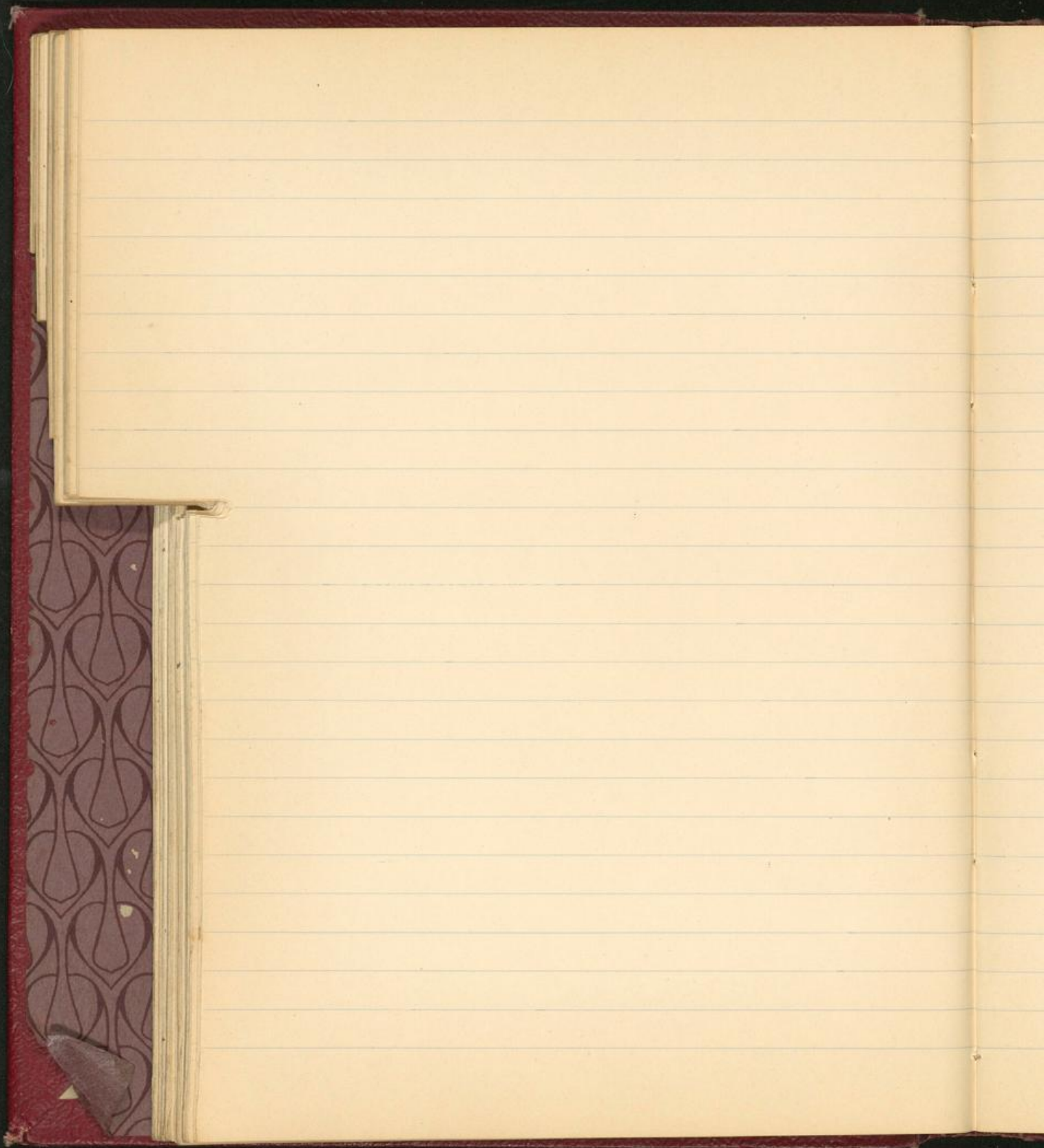
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Leimarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorarten

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

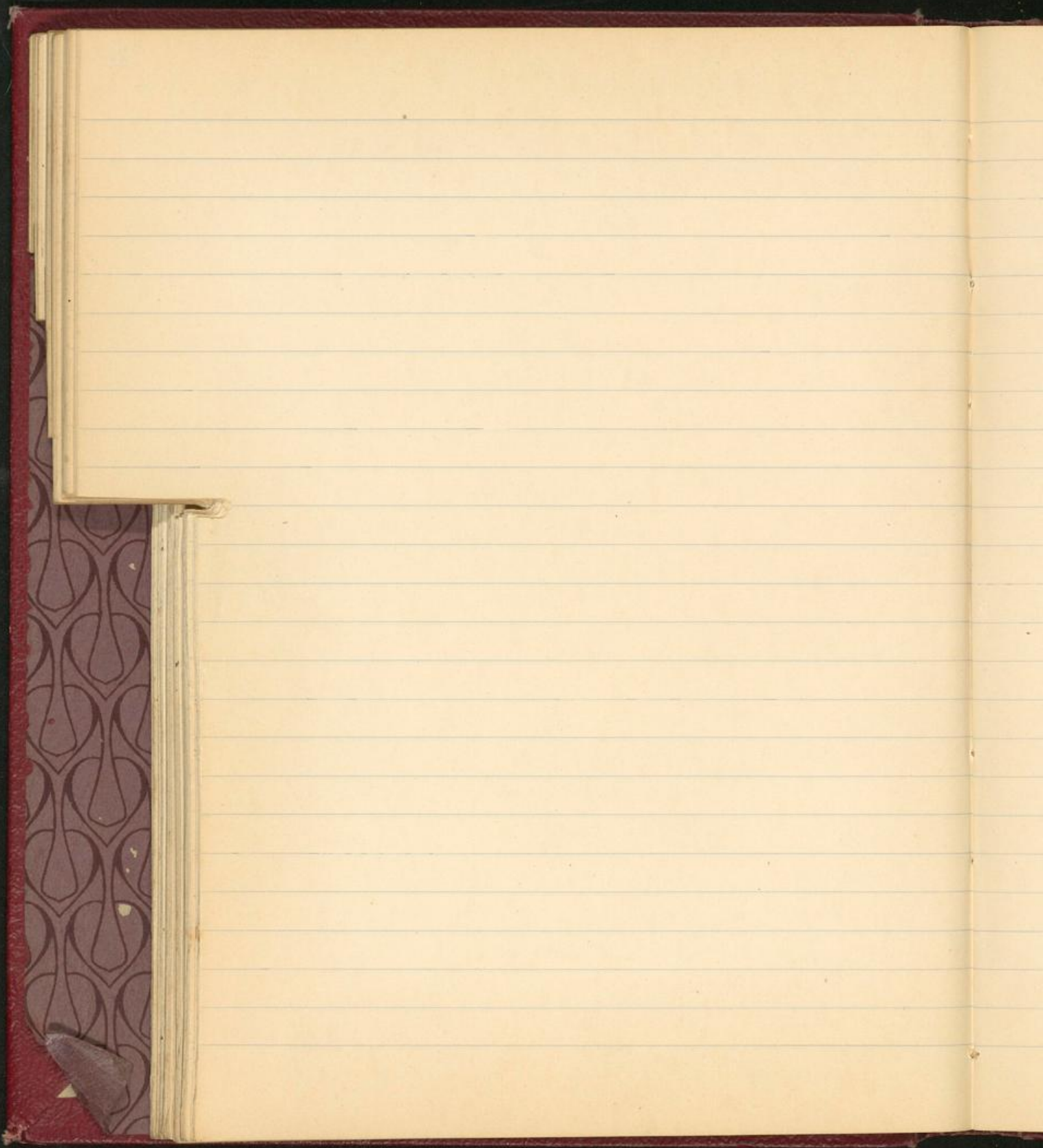
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Acemarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

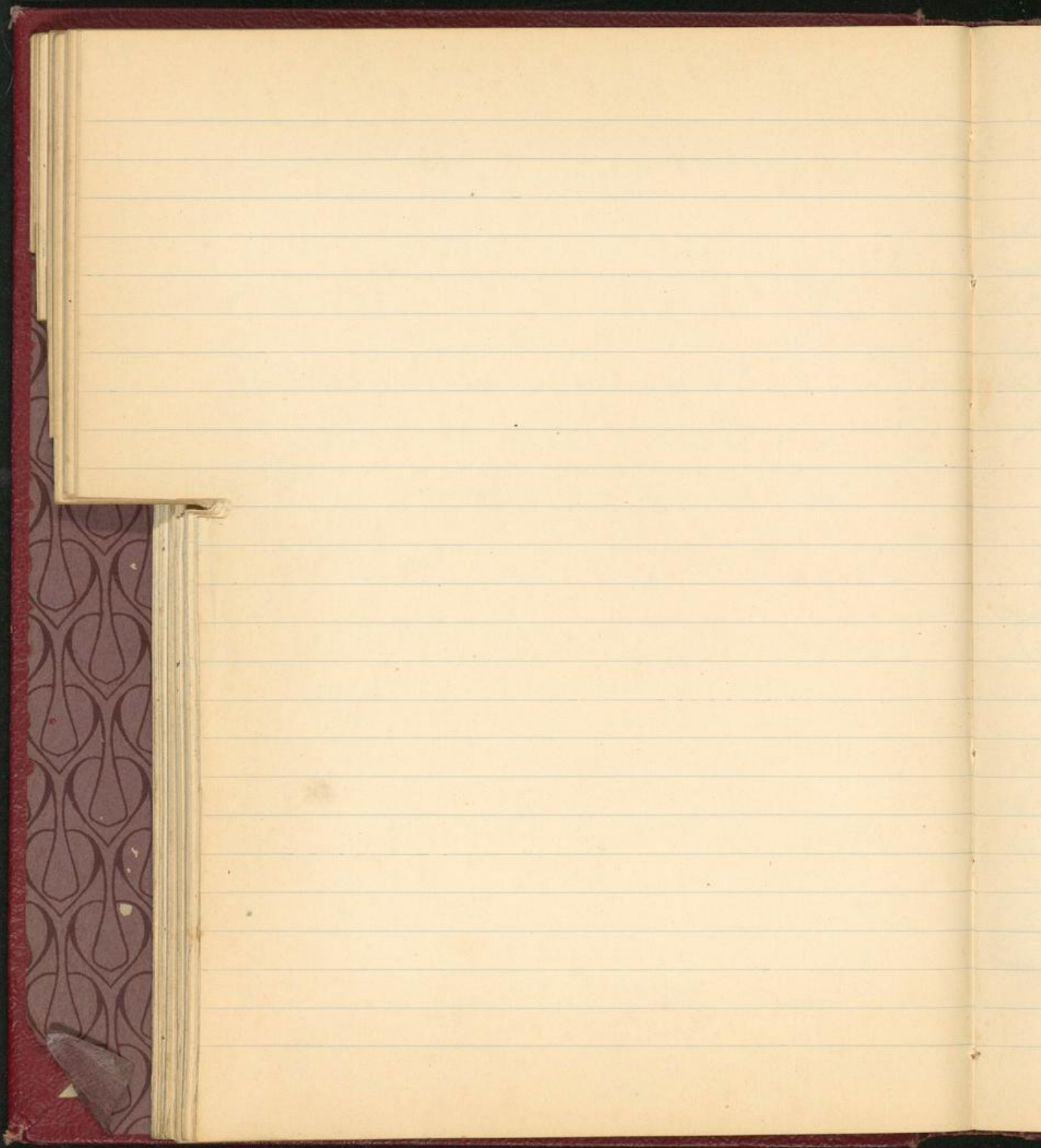
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

*Saucen und
Acemarten*

Diverse



Beilagen
Gemüse

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Soufflés

Diverse

ff
yill
sub
Zulp.
Waf
auf

Waf
nord
fina
auf
Waf
Wann
Ann
ff
ff
ann

Rotkraut.

2-3 Feingroß Rotkraut werden gereinigt und fein mäßig ge-
schnitten. Dann wäscht man fein geschnittenen Zwiebel in Salzig Fett an,
gibt das Rotkraut und einen Löffel Essig hinzu, dann läßt man
das Kraut weich dinsten, gibt 2 blättrig geschnittene Löffel fein,
Salz, Zucker, Pfeffer, wenn das Kraut weich ist, kocht man mit etwas
Wasser, läßt das Wasser verdunsten, gießt mit Wasser auf, gibt wenn nötig
noch etwas Essig und Wein dazu.

Kohl.

2 große oder 4 kleine Köpfe, Salzig Fett, Salzig
Wasser, feingehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer. Das Kohl
wird mittelmäßig geschnitten, gut abgewaschen, weiche entkernt und
fein mäßig geschnitten. Dann gibt man ihn in Kesseln das Salz
wasser, (Um die Furchen zu weichen, kann man etwas Weizen im
Wasser geben und nicht zusetzen!) und kocht ihn 4 Stunden lang.
Man muß eine leichte Feinbeim, gibt 1 Zwiebel und den abgeho-
ken Kohl dazu, wenn es gut, gießt mit Wasser auf, kocht und
pfeffert und läßt den Kohl im Kessel. Wenn Krumm wird 2-3 ge-
schnittene, reichlich geschnittene Zwiebel in den Kohl geben und davon
erkochen lassen.

Beilagen Gemüse
Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen und Leimarten
Diverse

Gedünstetes Kraut.

Ein Krautkopf wird fein mülly geschnitten, dann läßt man etwas
Krautköpfe und 8 Lsg. Fett brühen werden, gibt eine ungewogene Quantität für
eine und nennt diese gelblich ist, das mülly geschnittene Kraut. Dieses läßt
man mit Pfeffer, Salz, Pfeffer und Pfeffer einfüllen. Es soll feinlich
schmecken und eine leichte Wärme haben bekommen. Dann schrebt man mit
Wasser, befeuchtet mit Zucker oder Pfeffer und läßt alles dinsten.

Blaukohl mit Kastanien.

4 Stück Krautkopf, 6 Lsg. Fett, etwas Quantität, 5 Lsg.
Wasser, 3 Lsg. Zucker, $\frac{1}{2}$ Lsg. Kastanien. Ein Klettchen von
Krautkopf werden sorgfältig von den Rippen befreit,
gewaschen, in kaltem Wasser weich gekocht, abgeseigt, und mit
kaltem Wasser übergossen. Dann muß man eine leichte
Sambur und Fett und Wasser, gibt fein geschnittene Quantität
und Zucker fein, läßt sie etwas ansetzen und gießt mit
Pfeffer oder Zucker auf. Das fein geschnittene oder geschnittene Kraut
wird in die Sambur gegeben und gut verkochen gelassen.
Kastanien: Zucker läßt man brühen ansetzen, gießt mit
Pfeffer auf, macht ein dickes Futter ein und gibt in
diesem dicklichen Saft die gebratenen oder gekochten Kaste-
nien. Das gießt man über den ungebratenen Kraut.

Särbe, weide Rüben.

Die Rüben werden wasserig geschnitten und in Salzsaft
mit Pfeffer weiß gekocht. Dann macht man eine Finne von Salz,
Sott und 4 Lsg. Mehl, gießt mit Saft und Pfeffer auf, gibt die Fin-
ne hinein und läßt sie gut verkochen.

Kürbiskraut.

Ein kleines Kürbis, 6 Lsg. Sott, 6 Lsg. Mehl, etwas Sillkraut, Zinn-
sal und Katanfilin, Salz. Das Kürbis wird geschnitten, fein wasserig geschnit-
ten und gesalzen. Dann macht man eine leichte Finne, gibt das ge-
wogene Sillkraut, Katanfilin und die fein geschnittene Finne
dazu, gießt mit Saft auf, läßt die Finne verkochen, gibt das Salz
dazu und läßt sie kochen bis es weich ist.

Kohlsprossen.

1 Kog. Kohlsprossen, Salzsaft, 4 Lsg. Sott, 3 Lsg. Mehl,
Salz und Pfeffer. Kohlsprossen werden gewaschen, zerhackt
und in Salzsaft weiß gekocht. In eine leichte Finne mit
fein geschnittenem Katanfilin werden die Kohlsprossen angerichtet,
mit Pfeffer und Korb-Saß aufgegeben, gesalzen, gewas-
chen und einige Minuten gekocht.

Gellügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Lecarten

Diverse

Kartoffeln.

1 K^o Kartoffeln, 8 L^oz Zuckers, Kattunfilz, 1 L^oz Zuckers, 2 L^oz Mehl, Salz.
Die Kartoffeln werden gewischt, fein milchig geschnitten, in Zuckers gelinstet,
gestäubt, fein gesiebt, zu einer Kattunfilz dazu gegeben, durch Zuckers und Salz,
mit Ziegen oder Pfeffer angesetzt und auf einem gelassen.

Linsenpüree.

40 L^oz Linsen werden weiß gekocht und gesiebt. Dann wird ein
L^oz Linsenmehl genommen von 8 L^oz Fett und 8 L^oz Mehl; darin läßt
man etwas fein geschnittene Zwiebel und Kattunfilz ansetzen, gießt
mit Ziegen oder Pfeffer an und gießt Salz und Pfeffer auf
Speisewerk dazu.

Kohlübere.

1 K^o Kohlübere oder Kohlrabi werden gewischt, fein blattartig
oder milchig geschnitten, in Salzsaft mit etwas Pfeffer
gekocht; man muß eine L^oz Linsenmehl von 8 L^oz Fett und
8 L^oz Mehl, gießt fein gesiebtene Zwiebel und Kattunfilz hinein,
läßt alles ansetzen, gießt mit Ziegen oder Pfeffer an, gießt ein
abgeriebenen Kohlübere dazu, setzt und gießt, und gießt, wenn
nötig, ansetzt Pfeffer dazu.

Spirat.

1 kg Spirat, 5 dkg Fett, 5 dkg Mehl, Zwiebel, etwas Milch und ein
 gr. Salz und Pfeffer. Das Spirat wird gewischt, gewaschen, in Rufen
 des Salzsaftes gegeben, 10 Minuten gekocht, abgeseigt, abgeseigt, auf
 feinstes Sieb gesiebt, in eine leiste Form gegeben, mit Milch
 und Pfeffer eingewaschen, gefolgt und gepulvert. Das Spirat soll
 man das Pfeffer vom gekochten Spirat nicht wegschaffen.

Sauerkraut mit Apfelsäure.

34 kg Kraut wird in wenig Pfeffer gewischt, dann 8 dkg
 Mehl mit Pfeffer gut abgewischt, dazu gegeben und
 sorgsam geknetet. Zum Testen wird ein Stück aufgeschnitten
 und Zwiebel in 10 dkg feinem Fett gut anfangen gekoch-
 ten, überbrannt und ein mal sorgsam geknetet.

Sauerkraut mit rohen Kartoffeln.

Wird gekocht wie Sauerkraut mit Mehlteig. Dann
 werden 3 geößere, reife Kartoffeln fein zerrieben und
 mit sorgsam geknetet. Zum Testen Fett und Zwiebel wie
 oben.

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Lebensmittel

Diverse

Eingelegte Röhren.

Die Röhren werden im Kofse getrocknet, bis man sie mit einem Spatel leicht durchstoßen kann, dann gesäubert und fein blättrig geschnitten. Es wird eine Fische gemischt von Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer und gut gesüßert mit Essig, woraufhin gelassen wird über die roten Röhren gegeben, eine neue Schichten gegeben. Dann dazu gegeben und 3 Tage stehen gelassen. Dann werden sie in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier gebunden und 2 Stunden in Dampf gekocht.

Retichsgemüse.

5 Pfund weißer Rettiche werden gesäubert, gewaschen und fein blättrig geschnitten, in 5 Lbs. Fett oder Fett mit etwas Rindfleisch weiß gebrüht, mit Mehl gebrüht, mit Brühe angefüllt, gut erwärmt gelassen, aufgeben und etwas zugewandt.

Rohsalat.

10 Büffel Rohsalat, 1 Lbs. Pfeffer und 10 Lbs. Mehl, Salz und Zwiebel. In Pfeffer läßt man Zwiebel anrichten, gibt Mehl dazu zu, läßt die Zwiebel anrichten, gibt mit Brühe oder Pfeffer an, und läßt die Zwiebel gut erwärmen. Rohsalat wird gesäubert, gewaschen, und in Salzbrühe gut erwärmt, dann abgeseigt, mit dem Pfeffer geschnitten, in die Zwiebel gegeben,

gesehen und geschmeckt und mit Rosen gebacken. Zur Verbesserung
kann man einen Saft dazü geben.

Semmelkuchen.

1 Stück Rind oder 3-4 große Semmel, 1/2 Liter, 1/2 Milch,
2 dkg Mehl, 1 dkg Bran, Salz. Semmeln werden klein geschnitten,
mit feinem Sieb überseht und darin weiß gekocht. Milch wird
mit Mehl abgerührt, mit dem Semmel, Salz und gewaschenem Rind
vermischt und gekocht. Verbesserung: Man kann die Milch statt mit
Mehl mit 2 Eiern abgerührt, wodurch der Semmelkuchen weicher
und schmackhafter wird. Milchkuchen: 3/4 l Milch, 2 dkg Mehl, 2 dkg Zit-
ron, 2 dkg Zucker, 1 dkg Bran. In kalter Milch wird Mehl
gleich eingerührt, (zuerst das Mehl und dann die Milch hinzuge-
ben) dann läßt man die Milch mit Zucker und Zucker
gut verkochen, und macht Krug oder dem Amaran
gewaschenem Rind dazü. Mandelkuchen - gleich wie Milch-
kuchen nur gibt man noch 2 dkg gewaschen Mandeln dazü.

Spargel in Salzwasser.

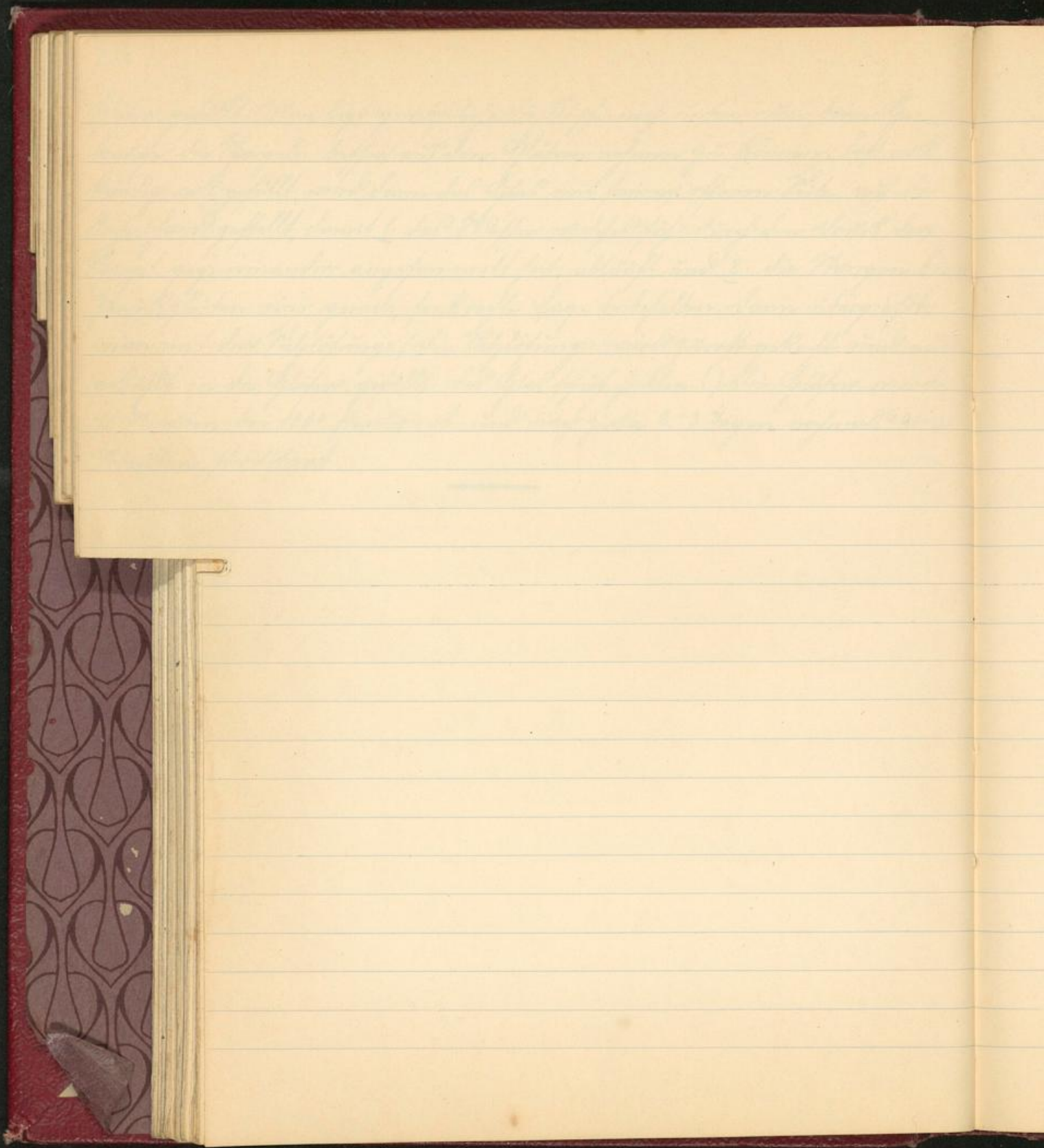
1 Bünd Spargel (1kg) 2 l Salzsaft (1 l Salzsaft, 1
Eßlöffel Salz). Die Spargelstangen werden gewaschen, zu gleich-
mäßigen Stücken geschnitten, gewaschen, und 1/2 Bünd in
frischem, kaltem Wasser gekocht, dann wird es fertig in

- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
Leimarten
- Diverse

Gläser gefüllt. Man legt geschwefelt die Döppe nach unten, wie beim Apu
benutzt die Hergabe besser und den Gläsern müssen zu können. Fast voll.
Hinter voll gefüllt wird dann das Glas mit feiner offener Seite und die
flache Seite gefüllt, damit 1. das Wasser verdunstet sich durch den Druck das
Baugel gegenwärtig angesammelt ist, abläßt, und 2. die Hergabe beim
Zurückgehen wie gewöhnlich fortzusetzen. Dann übertrifft
man mit der Pulvermenge. (die Pulvermenge wird zuerst gekost und ab
geküßt in die Gläser gefüllt. das Glas ist kalt!) die Gläser werden
110 Minuten bei 100° sterilisiert und nach jeder 2-3 Tagen nochmals 20-30
Minuten sterilisiert.

has
soll.
in
hup
a brim
134
amb.
reben
20-30

Geflügel
Salate
Mehlspeisen
Kompote
Sulzen
Saucen <i>und</i> <i>Acemarten</i>
Diverse



Geflügel

Salate

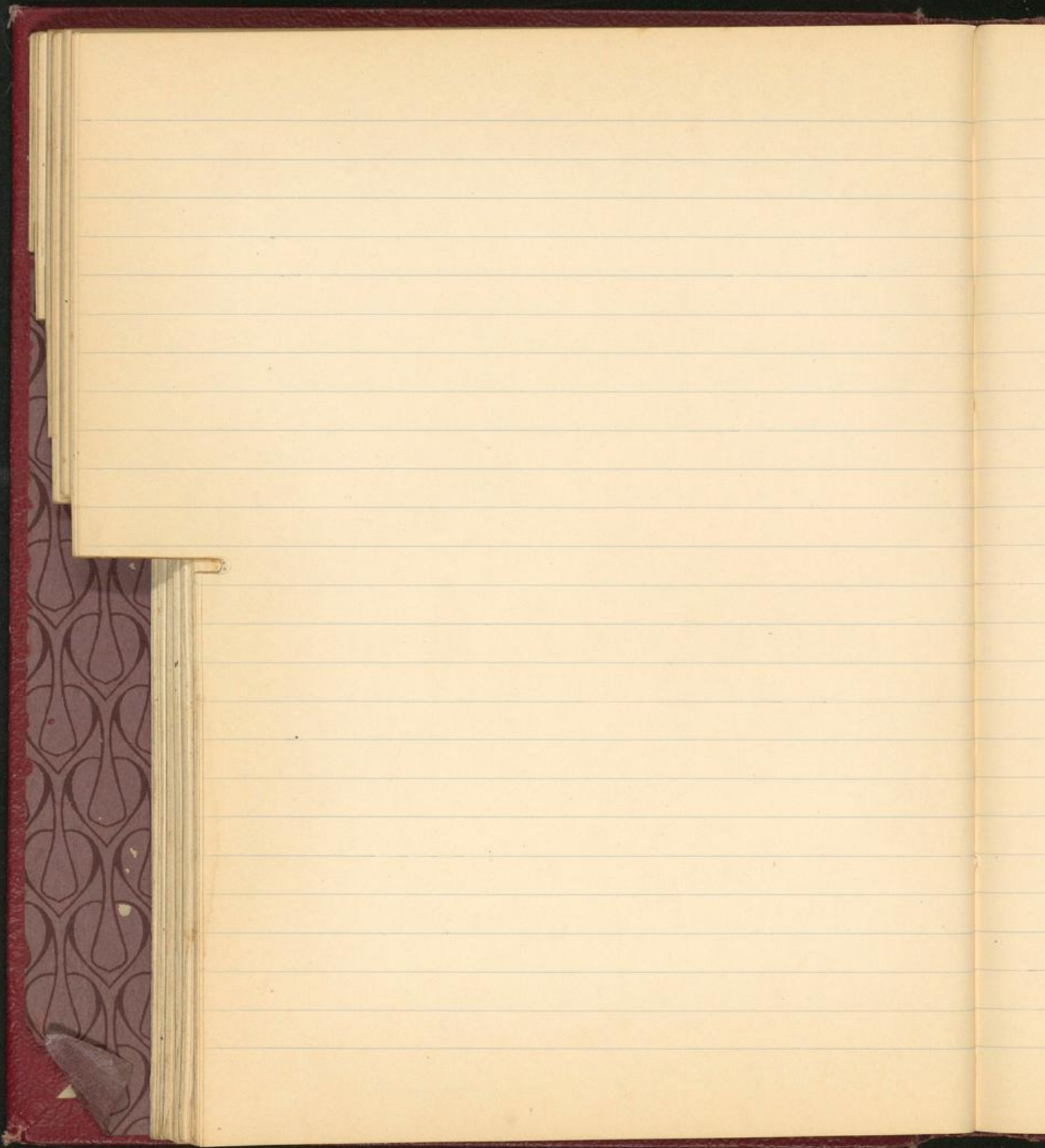
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Semmeln

Diverse



Geflügel

Salate

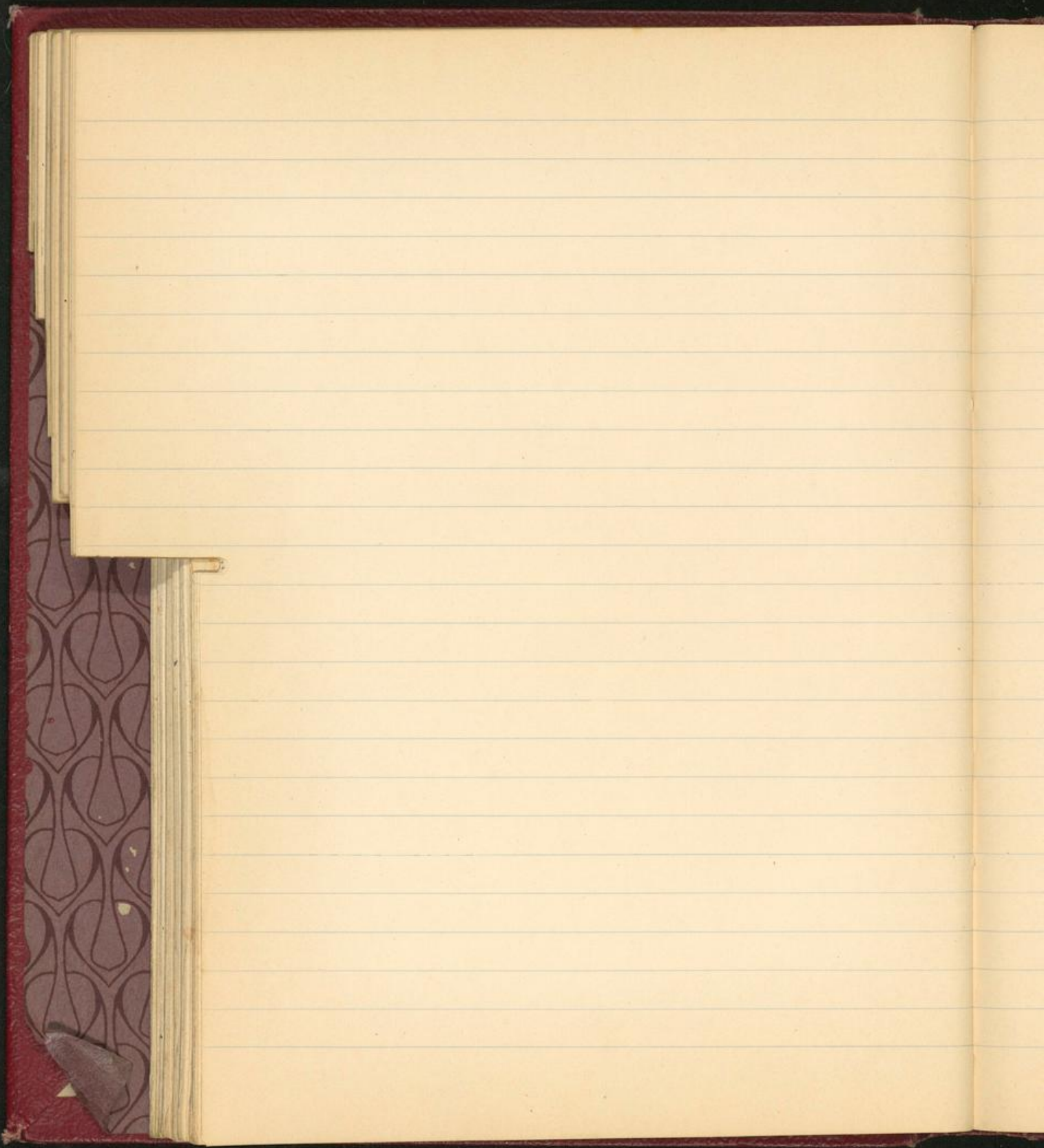
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Geflügel

Salate

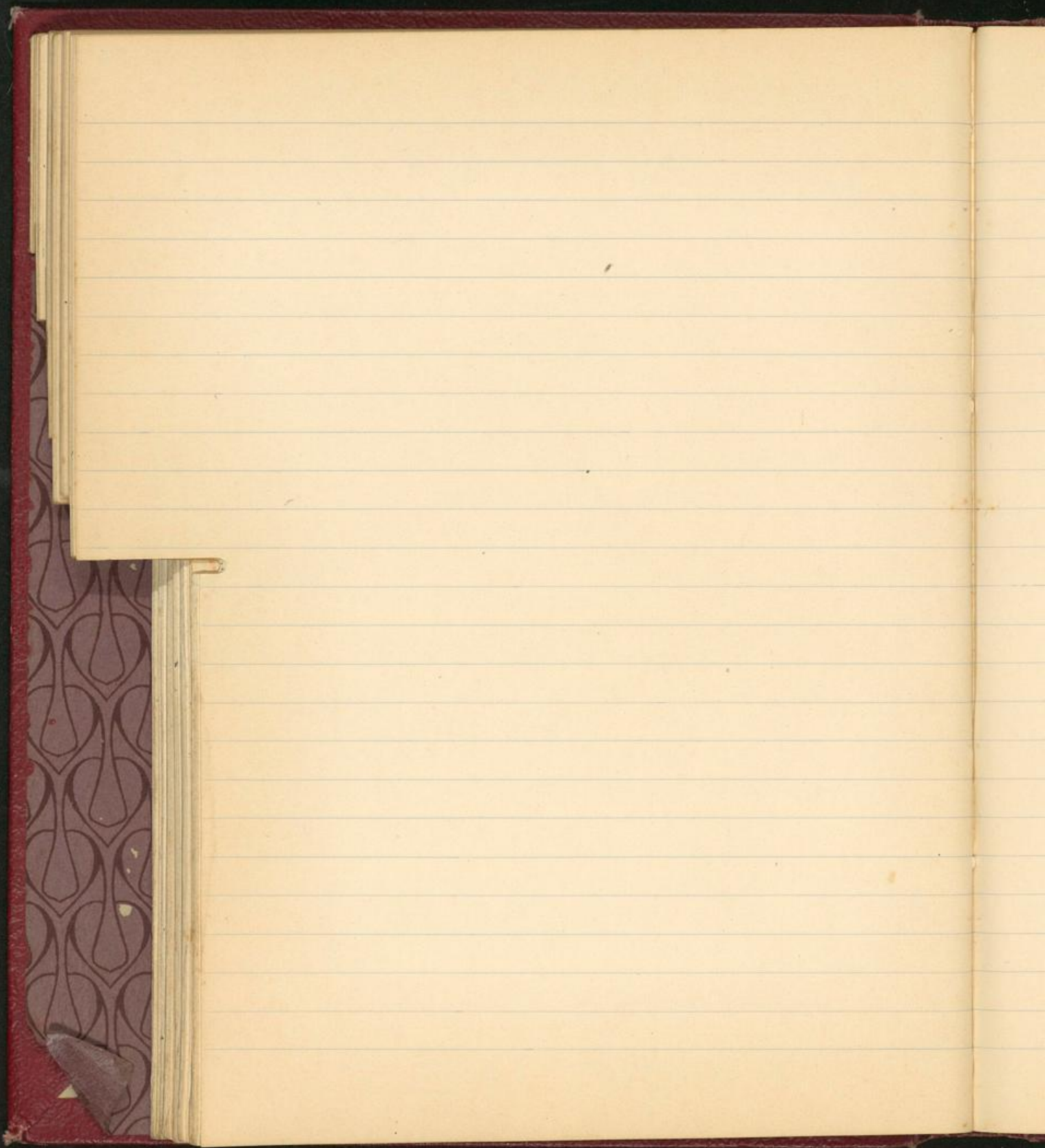
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Lemarten

Diverse



Gelligel

Salate

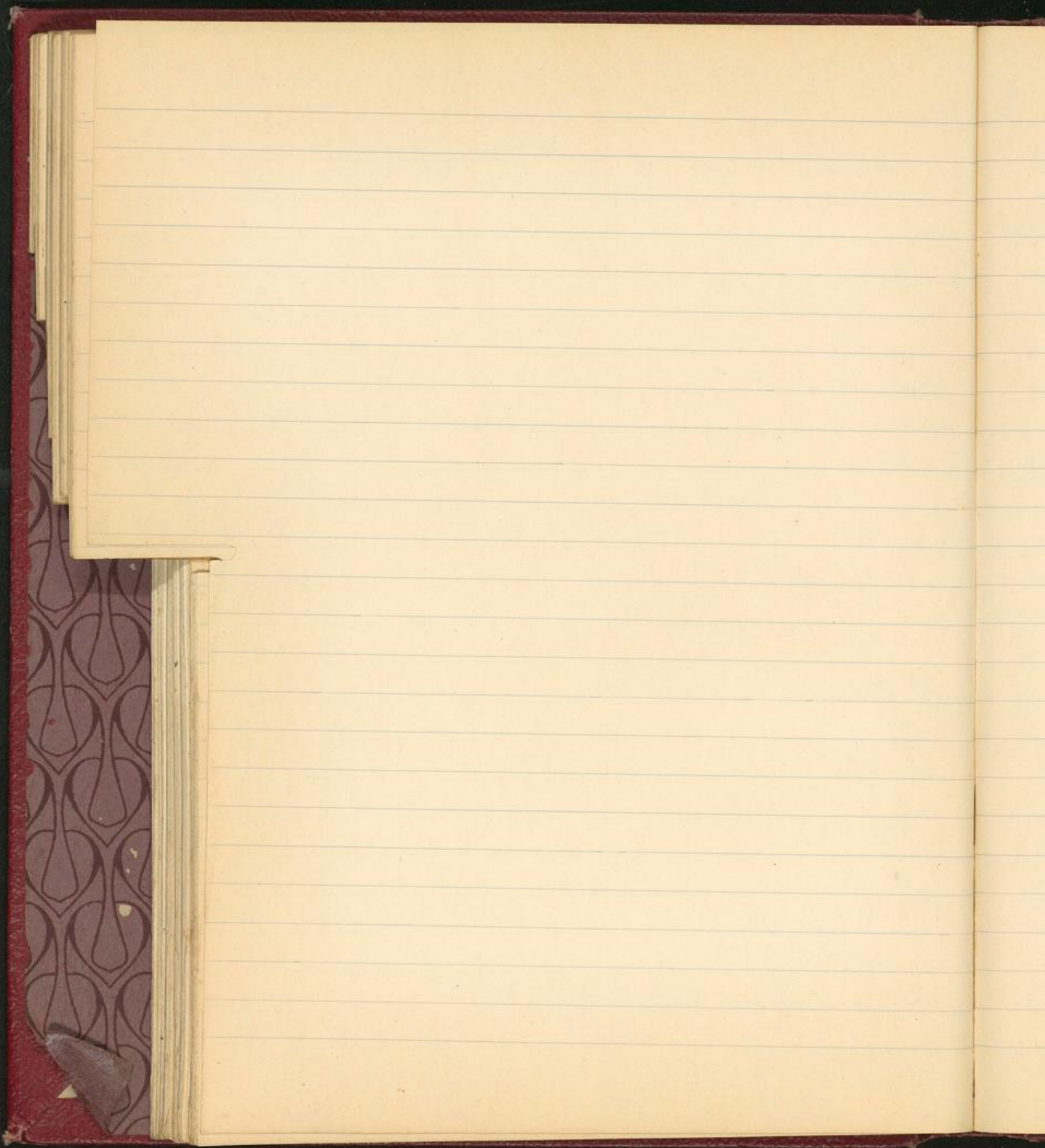
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Lemarten

Diverse



Geflügel

Salate

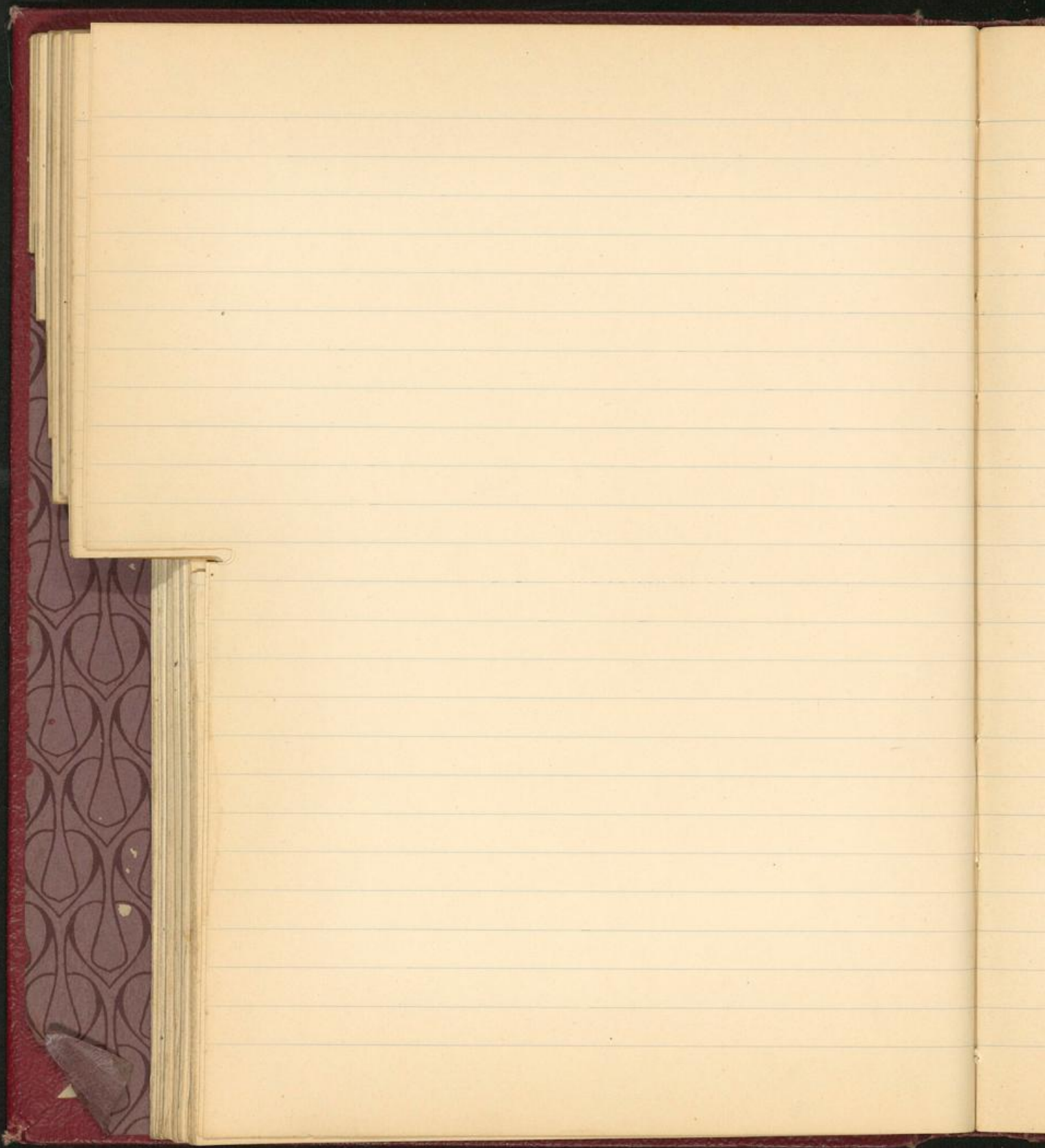
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten

Diverse



Geflügel

Salate

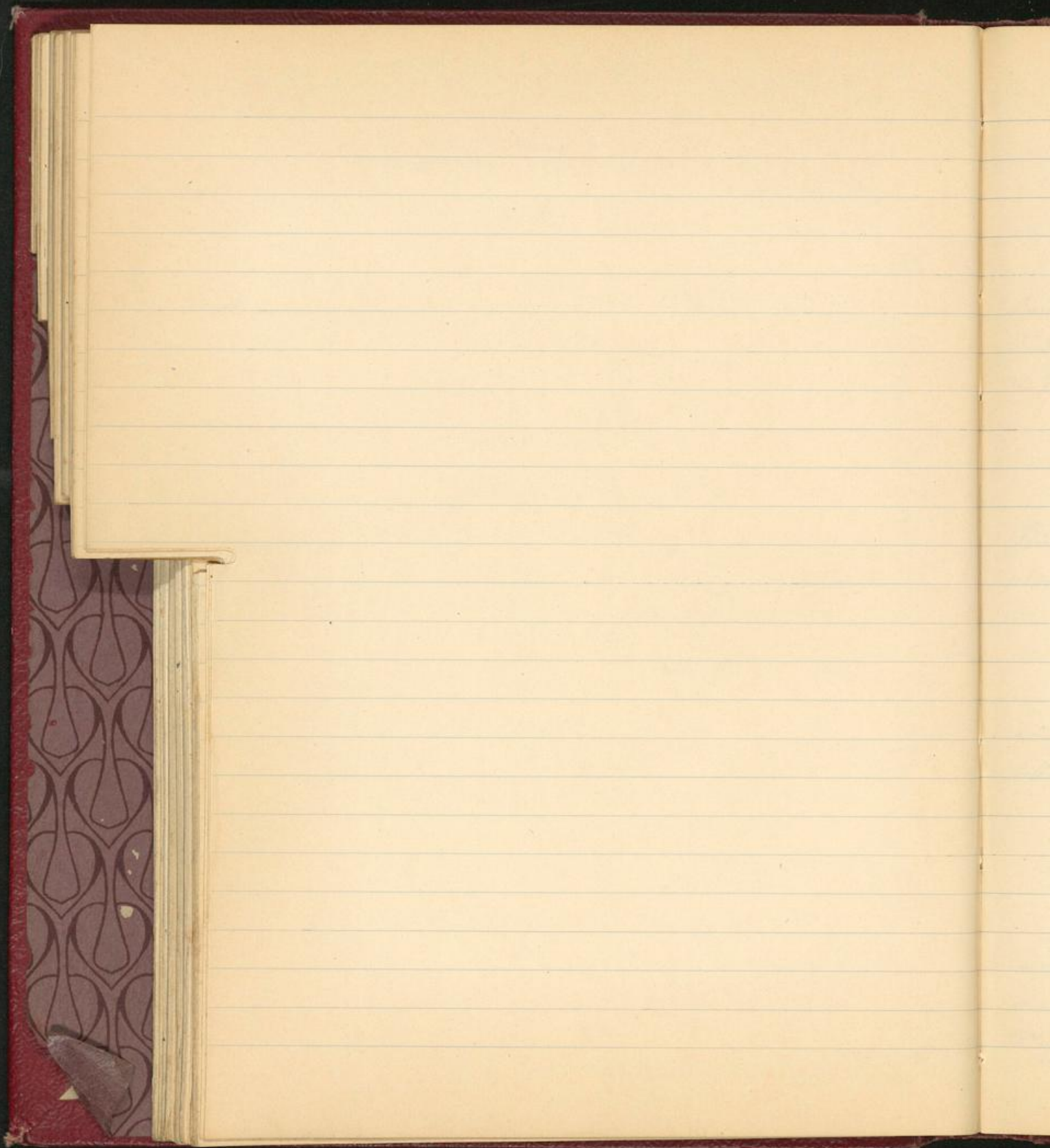
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten

Diverse



Geflügel

Salate

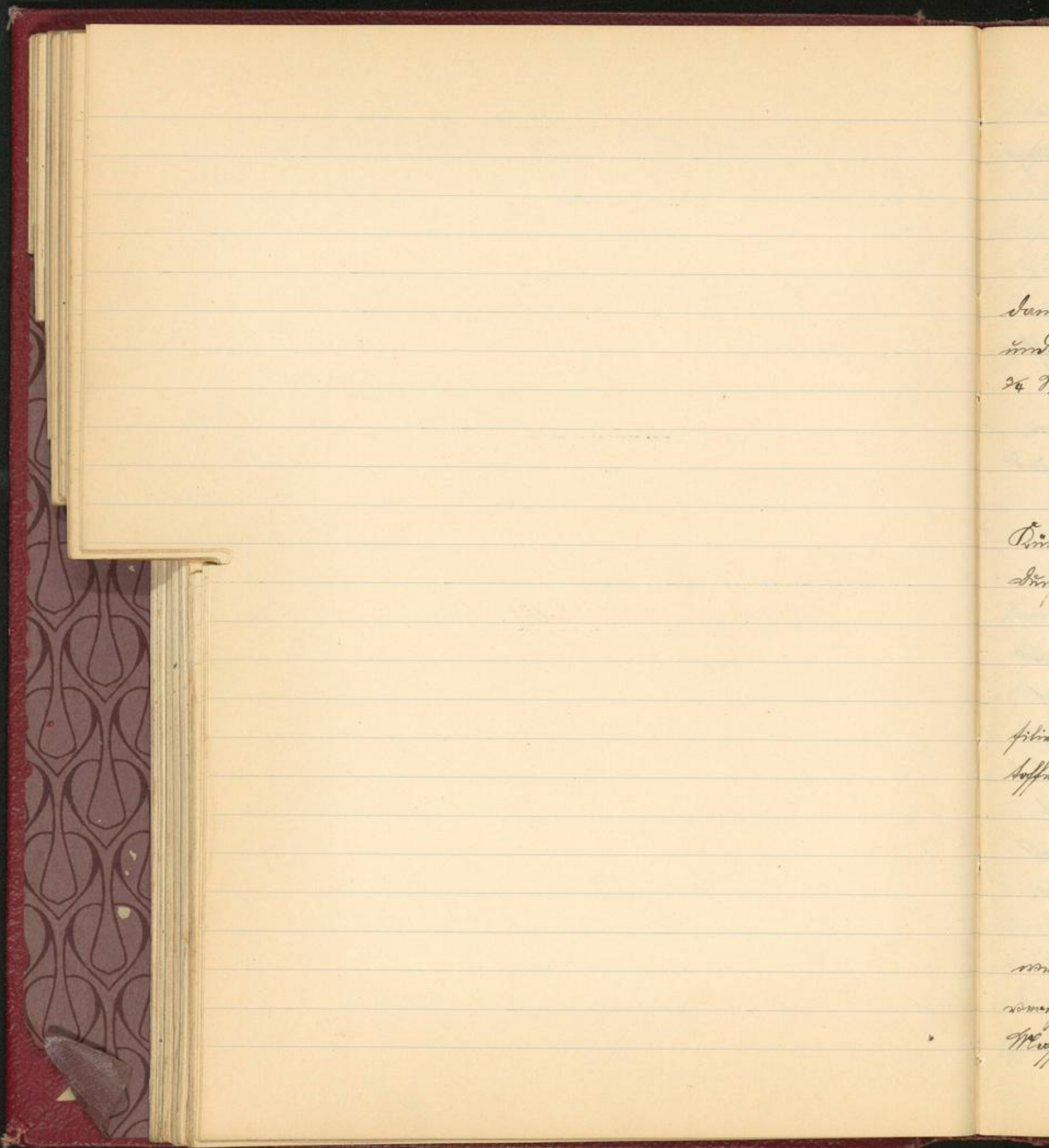
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Semmeln

Diverse



Sum
ind
24 9

Dir
str

filin
huff

non
non
W

Beilagen.

Gedünsteter Reis.

400 kg Reis werden garsupfen in einer Kupferkessel gegeben,
dann gibt man zweien hal. Pfeffer darüber, 60 kg Fett in Eisenbal
und Salz. Das gibt man zugedrückt ins Rohr und läßt den Reis $\frac{1}{2}$ -
24 Stunden dinsten.

Salzkartoffel.

1 1/2 kg Kartoffel werden gesäubert und gewaschen, mit Salz und
Dreimal güttsalt. (Som vom Boden, Pfeffer, alles übrige im
Dampf).

Petersilzkartoffel.

Kartoffel werden gekocht, in einem Kessel läßt man Petersil
feln in etwas Butter anbraten und gibt die gekochten Kart
toffel hinzu.

Grüsnocksal.

700 kg Sitten, 2 Eier, 150 kg Speis und Salz. Die Sitten
wird feinmig abgemischt, dann gibt man die Eier dazu,
vermischt abwaschen und gibt zugedrückt den Speis hinzu. Das
Pfeffer läßt man 3 Stunden kochen, fernet dann mit 2 in Speis

- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
Sonnarten
- Diverse

Dem Mehlung gezeigter Puffenlöcher Merkmal, gibt diese in Kofen der
Puffenlöcher und löst sie 10 Minuten lang Kofen, gibt sie vom Fein
und löst sie dann nach 4 Stunden zu sein.

Bröselknödel.

3 1/2 dlkg Feinmehl, 1 dlkg, 1 Ei, feingewaschene Kartoffeln, Salz, Pfeffer
3 abgewaschene, zerhackte, und gewaschene Kartoffeln und 7-8 dlkg Feinmehl. Die
Feinmehl wird feinst gesiebt, dann gibt man die anderen Zutaten dazu,
vermischt es gut, formt kleine Knödel, gibt sie in Kofen der Puffenlöcher und
löst sie 10 Minuten lang Kofen.

Leberknödel.

21 Kartoffeln werden fein zerhackt, geschnitten, dann wird
1/2 kg Fett gesiebt und mit Zwiebel, Salz, Majoran und 1
Päckchen Backpulver vermischt. Alles wird fein zerhackt und zu
den Kartoffeln gegeben; dann spindelt man 4 Eier in einem kalten
Wasser gut ab, gibt sie über die Mehl, vermischt alles gut
und gibt 4-5 Teller Mehl dazu, man löst die Mehl ab und
anzufan, formt Knödel und kocht sie 1/4 Stunde in Puffenlöcher.

Semmelknödel.

8 Semmel, 3 dlkg Fett, feingewaschene Zwiebel und Petersil.

filia, 1 Ei, 4 l Milch, Salz und Mehl. Die Hammel werden klein würfelig
 geschnitten und im Ofen gebraten. Zwiebel und Petersilien läßt man im
 Fett anbraten und gibt es über die Hammel. Ei, Milch, etwas Pfeffer und
 Salz werden verquirlt und über die Hammel gegeben. Diese Muffe
 läßt man 4 Hände kochen. Dann gibt man etwas Mehl dazu, formt
 Brödel, gibt sie im Ofen gebraten und läßt sie 10 Minuten ko-
 chen.

Kartoffelstrudel.

3 kg, gekochte, raffinate Kartoffel, 2 Lötter, 3 kg, Fett, 1 kg, Mehl
 und Salz. Kartoffel, Lötter, Fett, Mehl und Salz werden am Saft zu
 einem Teig verarbeitet, eingewickelt, mit in Fett gebratenen
 Hammelbrödel bestreut, zusammen gewickelt, auf eine mit Fett
 bestreute Bretta gewunden, eingewickelt, gebunden und 3/4 - 1 Hin-
 de im Ofen gebraten, in Stücke geschnitten und mit Fett
 und Salz serviert.

Gestürzte Kartoffel.

1 kg, Kartoffel werden gekocht, gesäubert, dünn geschnitten
 und mit 5 kg Fett angebraten. Eine Zwiebel wird mit
 Fett angebraten und mit Öl bestreut, dann gibt man
 die Kartoffel hinein, brät sie im Ofen und streut sie würfeli-
 g auf eine Pfanne.

Geflügel
 Salate
 Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Sancen und
 Cremarten
 Diverse

Topfenkrüdel.

60 dkg. Topfen, 4 dkg. Sütten, 6 Eyer, 1 Lital Speis, etwas Kammelmehl.
fol. Topfen, Sütten, Eyer, Speis und Kammelmehl werden gut verrührt,
eine Zeit stehen gelassen, Diebel gesamt und einfallen 15 Minuten in
Salzwasser gekocht.

Wasserspätzchen.

$\frac{1}{2}$ kg. Mehl, Salz, und feines Pfeffer, das ab einem Leinwand Feig.
gibt. Dann nimmt man ein Feig ein ¹⁰ Mehlkrübel, speichert mit
dem Mehl das Mehl, gibt das in einem Leinwand, läßt ein
Mehl ein Feig, frist sie ab, speichert sie ab und gibt
sie in feine Sütten oder Fett. Man kann viel Feig durch
das selbigen und diese ansetzen lassen.

Schwittenkrüdel oder Schweinewurst.

8 Lamm, 10 dkg. Sütten, $\frac{3}{4}$ l. Milch, 5 Eyer und Salz.
Die Lamm werden klein feinlich geschnitten, und mit gelassen
dem Sütten übergeben. Die Eyer werden in der Milch verquillt
und ebenfalls über die Lamm gegeben, gefalzen und einige
Zeit stehen gelassen. Diese Masse wird in einem mit Sütten
bestrichenen Schweinewurst eingebunden, oder als 2 Mehl gesamt
in einem Schweinewurst eingebunden und $\frac{3}{4}$ Stunden in Salzwasser gekocht.

Herbstknödel.

1 1/2 dkg Feinmehl, 3 Eier, 6 weinlich gehackte Nüsse, gelbte Semmel, 1 kg
gekochte, gewaschene Kartoffel, Salz, eine Maßl. Alle Zutaten werden in
einer Pfanne verrührt, Dödel geformt und 4 Hände in Salzröhrchen
gekocht.

Polenta.

1/2 kg Polenta, 1 1/4 l Salzröhrchen; in kochendes Salzröhrchen rührt man
den Polenta langsam ein, und läßt ihn solange kochen bis er sich vom
Deckel und vom Pfannenboden löst. (ungefähr 1/2 Stunde.) Wenn fertig man ihn auf
ein mit einer Saucierolle belegtes Brett.

Trodelknödel.

1 Semmel, 10 dkg Fett, 1/2 kg Salzflitzel, 1/2 l Milch, Salz,
2 Eier, 6-8 dkg Mehl. Ein gekochtes Salzflitzel wird in
Fett eingeweicht, die weinlich gehackten Semmel dazu ge-
geben, die man mit Wasser läßt. Milch wird mit Eiern und
Salz abgerührt und über die Semmel gegeben und 1/2 Hand
hoch gelassen. Wenn erarrangt man sie mit Mehl, formt
Dödel und kocht sie 10 Minuten in Salzröhrchen.

Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Sonnent.

Diverse

Polentapudding.

10 l Polentagrün werden in $\frac{1}{2}$ l Milch gut aufgekocht, dann gibt man etwas Salz und 1 Ei großes Stück Butter hinein und läßt die Masse in einem Topf aufkochen, dann rührt man 3 Löffel feines Korn von Raps und 4 Eiern gut durch und wengt den Topf von 4 Uhr herein. Die Masse gibt man in eine Kuchform und verleiht die Kuchform und kocht sie $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde im Dampf. Beim Ausnehmen gibt man süße Butter und etwas geriebenen Käse dazu.

Griesstrudel.

Es wird ein Handbrot angezogen und mit folgenden Füllungen bestrichen: 15 dkg, Butter werden abgetrieben, Salz und Salz 4 Eiern, 1 Eitel Raps, Salz, 25-30 dkg Mehl, dann von 4 Eiern der Topf herein. Die Masse wird einige Zeit anzusetzen gelassen, dann wird der Handbrot gleichmäßig bestrichen und der Handbrot eingewickelt. Mit einem bemehltem Rollen wird er in Stücke geschnitten und $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht. Man frittet den Strudel mit in Butter angebräuteten Trüffelbrot.

Käsestangerl.

Man macht einen geriebenen Teig von 14 dkg

Wafel, 7 dkg Butter, 2 dkg gewürbener Kammesantkäse, etwas Salz, feinem
 Kaffee und läßt den Teig, in einem Kaffee oder $\frac{1}{2}$ Thaler kaffee.
 Er wird $\frac{1}{2}$ em dick und garsalt, dann schmiedet man eine breite
 Weisfen, bestreicht sie mit Ei und bürstet sie bei mäßiger Hitze. (19. 10. 18)

Maronischer Krudel.

Rein 2 Viertel Mehl, 10 dkg Butter, 3 Ecker, $\frac{1}{2}$ Viertel Weisfen, 2 dkg
 Speise und etwas Salz wird ein fester Teig gemacht und ge-
 form gelassen. Dann waldet man ihn fingerdick auf einem be-
 maßten Tisch aus, streicht 1 dkg abgekühltem Butter darauf,
 rollt den Teig wie einen Thaler zusammen, legt ihn auf ein
 mit Butter bestreutes Blech und läßt ihn wieder
 ruhen. Wenn der Thaler gegungen ist, bestreicht man
 ihn mit gelassenem Butter und bürstet ihn $\frac{1}{2}$ Thaler in
 Kaffee.

Risibisi.

40 dkg Reis, 1 dkg Butter, Salz, Pfeffer ohne Feigen,
 4 dkg Speisewort, 2 dkg Butter, 1 l feinem Speise,
 2 dkg Kammesantkäse. Gedünsteter Reis wird sobald er weich
 ist mit blättrig geschnittener, in Butter gedünsteter Speise-
 wort und in Salzsaft gebackten, feinem Speise vermischt.
 Die ungarische Risibisi wird mit gewürbener Kammesantkäse bestreut.

Geflügel
 Salate
 Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Sancen und
 Tomaten
 Diverse

Eingebrannte Kartoffel.

1 1/2 kg Kartoffel werden gekocht, gesselt und blättrig
geschnitten. Dann macht man eine dünne Firniss von
10 dkg Fett und 8 dkg Mehl, gibt fein geschnittenen Zedernholz,
Kampher, Muskatwurz, Finian, Lorbeerblatt und Zitronenschale
hinzu, gießt mit Zucker etwas Pfeffer an, gibt noch Salz,
Schwarz, Pfeffer, Zitronensaft und die geschnittenen Kartoffel
hinzu und läßt es gut ansetzen.

Kartoffelkapseln.

1/2 - 3/4 kg Kartoffel, 10 dkg Fett, 1 Ei, Salz. Die
Kartoffel werden gewaschen, gekocht und gesselt. Dann
wird die Fettaffenning abgetrieben, mit den gesselten
Kartoffeln und dem Ei gut vermischt, gefolgt. Man spritzt
mit dem Spritzfaß kleine Kapseln an die verschiedensten
und besten Stellen, bestreut sie mit Ei und backt sie
10 Minuten in heißer Öfen.

Griechknödel.

8 dkg Hefe werden vorläufig geschnitten, luftalt ge-
rührt und mit 1/4 l Milch gelöst. Wenn die Milch kocht,
gibt man 1/2 l Hefe hinzu und läßt sie kochen bis zur

die ist. Wenn die Masse nicht kühl ist, rührt man Ei hinein, sonst
Knödel daraus und kocht sie 4 Viertel in Salzwasser. Als Zeit
für die Rindfleisch für 10 Personen.

Kartoffelpüree.

Man kocht 1 kg gepülte Kartoffel, aber nicht zu weich, jedes für
sich von dem Schorf abgewaschen werden können. Wenn sie
weich sind, rührt man sie ab, püriert sie, rührt 8 Elbe Butter, Salz
und 1/2 l kaltes Milch darunter. Das von dem Schorf werden zwei
Löffel mäßig geschnitten und goldgelb gebraten, sehr feines
Brot angebraten und darunter gegeben.

Polnische Kartoffel.

Kartoffel werden gepüht, gewaschen, in Salzwasser
gekocht, abgewaschen und mit kleinen, würdlich geschnittenen,
abgewaschenen Speckstücken übergeben.

Speckknödel.

Die werden gleich zubereitet wie "Lederknödel." Man
nimmt statt Salzflüssigkeit Speck, welchen man anrösten
läßt.

- Geflügel
- Salate
- Mehlspeisen
- Kompote
- Sulzen
- Saucen und
Sonnent.
- Diverse

Eingebrannte Kartoffel.

1 1/2 kg Kartoffel werden gekocht, gesäubert und blättrig geschnitten. Dann muß man eine Finne von 11 dkg Fett und 11 dkg Mehl, wie eine geschnittene Zwiebel, einen Katerpilz oder Majoran und Lorbeerblatt dazu, läßt es anrösten, gießt mit Pfeffer auf, gießt etwas Brühe dazu und läßt alles gut anköchen. Dann gibt man die blättrig geschnittenen Kartoffel hinein, 1/2 l Rahm, salzt, und läßt nochmals anköchen. Gibt man keinen weiteren Rahm dazu, so muß man etwas Ölig geben.

Kartoffelsterne.

1 kg Kartoffel, 1/2 kg Mehl, Salz, 10 dkg Fett. Die Kartoffel werden mit dem Mehl zerstampft, gesalzen, dann in heißes Fett gegeben und wie in Form ungerührt.

Paprikakartoffel.

1/2 kg Kartoffel, 4 dkg Butter, 1 dkg Mehl, Salz, Paprika, 1/2 l Rahm. Das Fett und Mehl muß man eine gelbe Finne, gibt eine geschnittene Zwiebel hinein, läßt diese goldgelb werden, dann eine Pfefferpfeife Paprika und gießt mit Brühe auf. In diese Finne kommen die blättrig geschnittenen, reifen Kartoffel, dann salzt man und läßt die Pfeffer köchen bis die

Bestandtheile sind. Fast König. vor dem Anrichten gibt man den
Rahm hinzu.

ist am

sch, gelb

braun

so

schwarz

gelb

braun

schwarz

schwarz

braun

schwarz

schwarz

braun

schwarz

braun

schwarz

braun

Geflügel

Salate

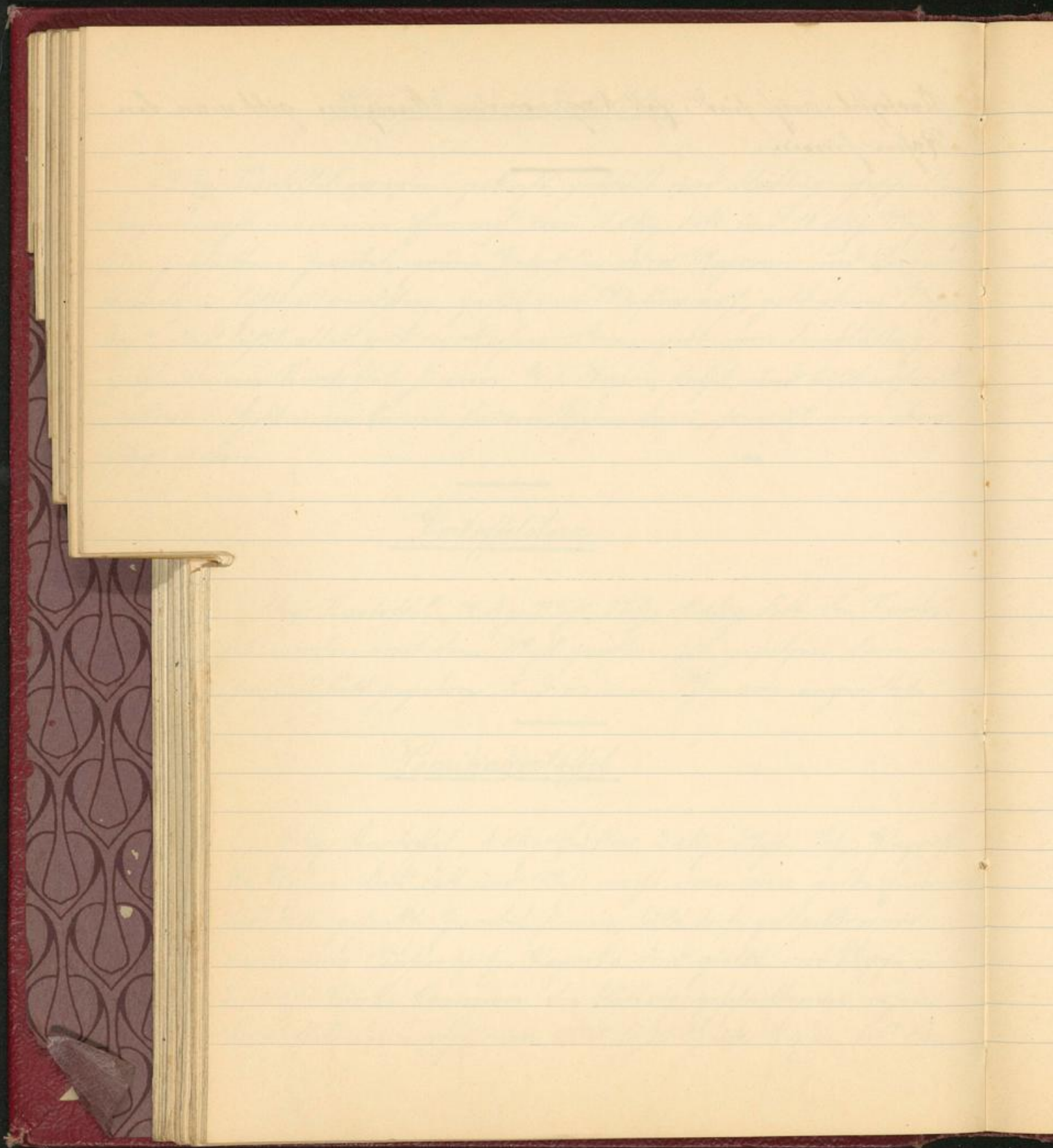
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Acemarten

Diverse



Geflügel

Salate

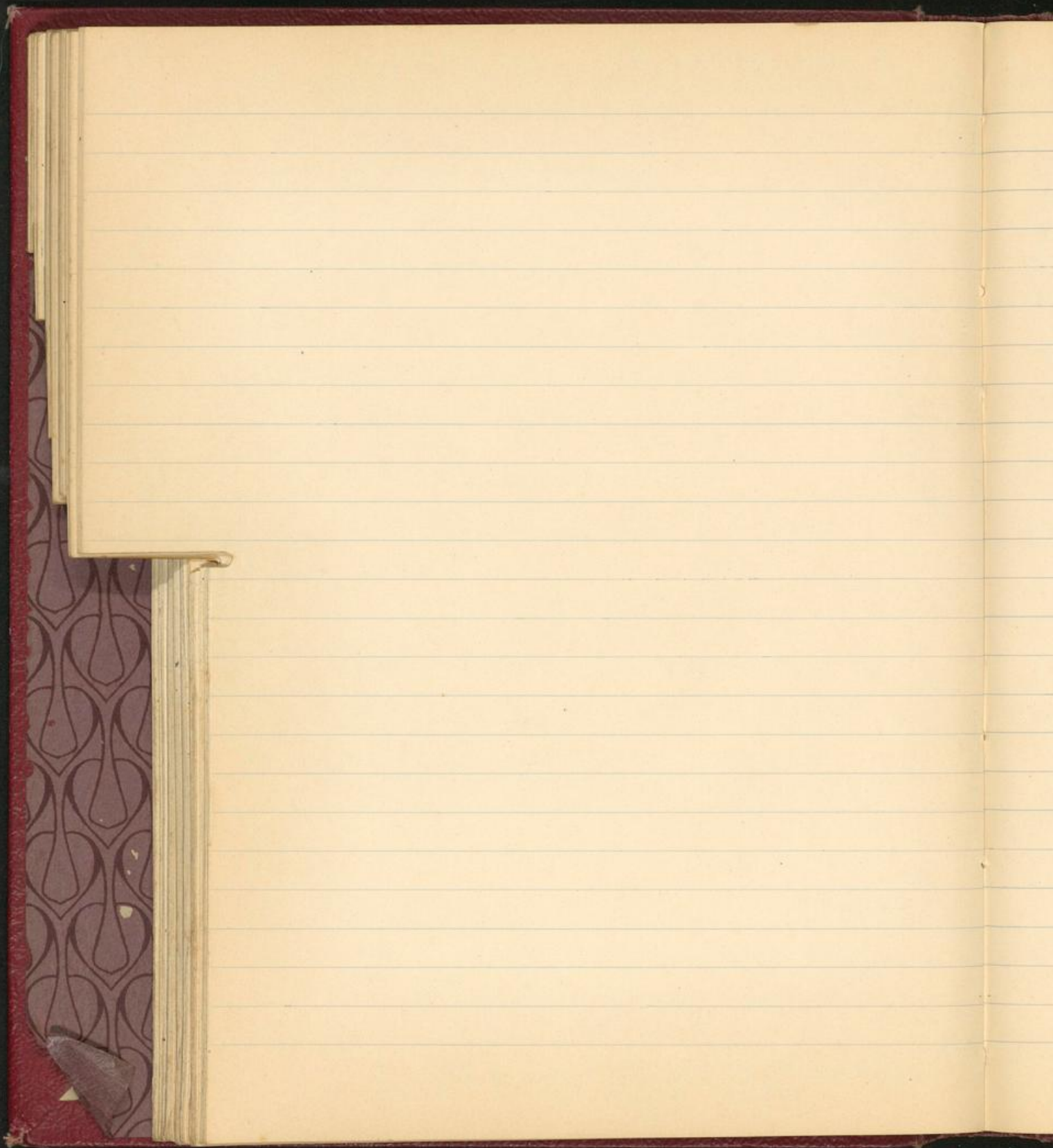
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorarten.

Diverse



Geflügel

Salate

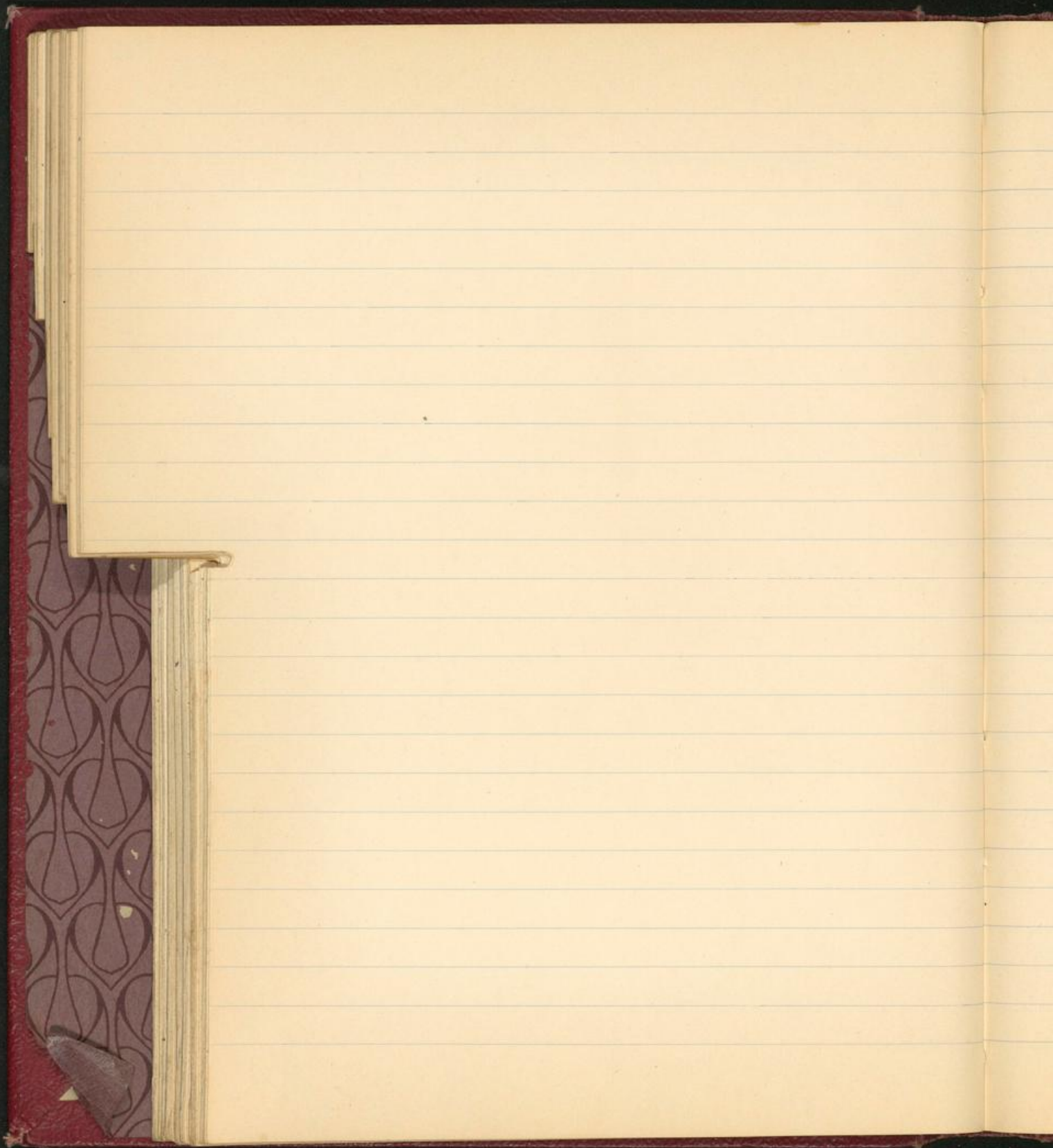
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorarten.

Diverse



Geflügel

Salate

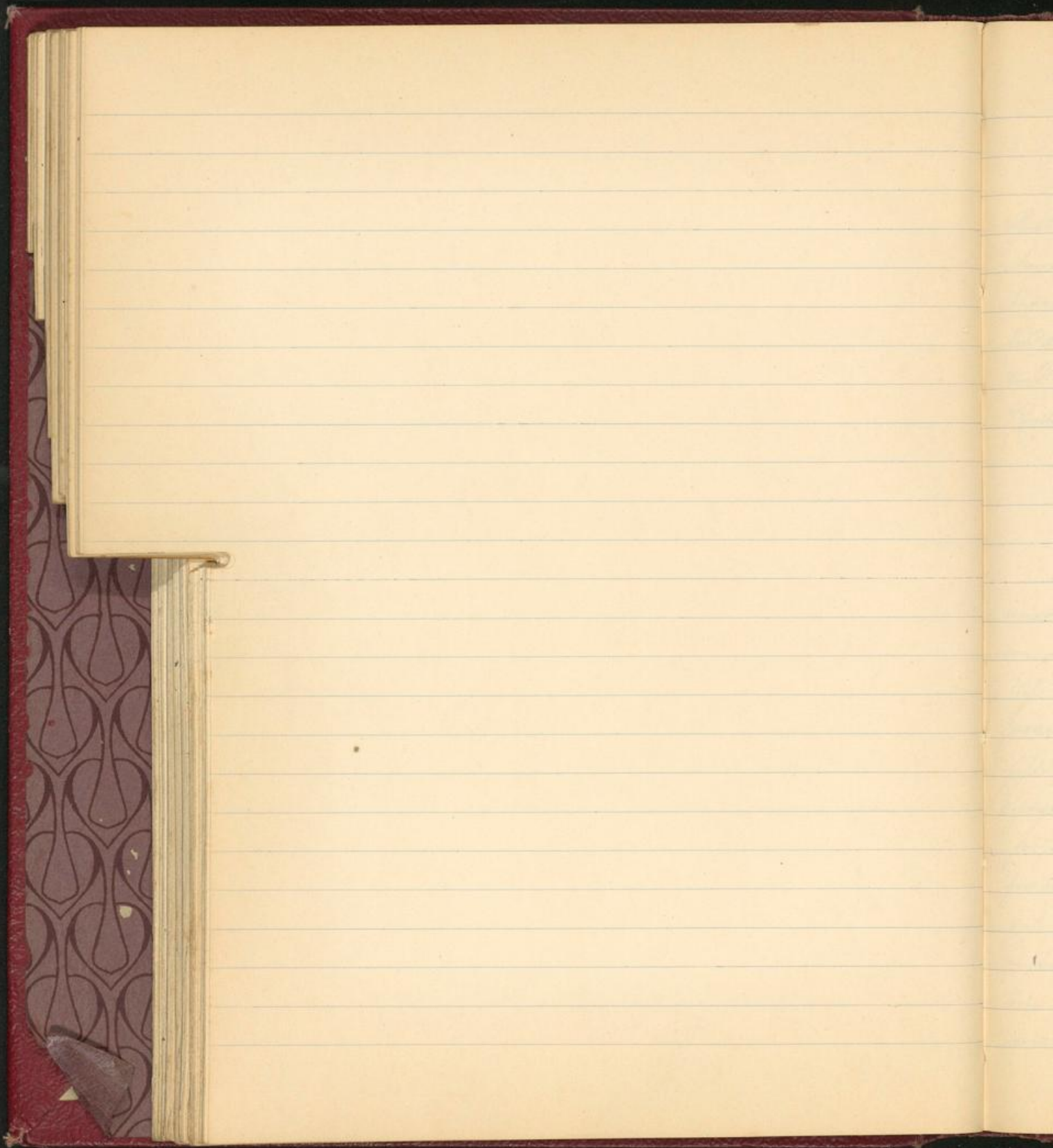
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorarten.

Diverse



Geflügel

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorarten

Diverse

Sp
San
San
Sub
ind
Pai

min
San
hij
jura
fija
Dyuy
fij
fij
fij
nif
San
min

Fasan.

1 1/2 - 2 Fasanen, 1 dkg Lipok, 1 dkg Fett, 3 dkg Spitzbrot.
Gut abgebraten. Fasanen werden gewischt, abgenommen, flammirt,
dann mit dem Speck gespritzt, gefolgt sind in feinem Fett unter
einem Feinglas von Pfeffer oben mit Salz gebraten. Zuletzt gießt man
das Fett ab, gießt ein Stück Spitzbrot in die Pfanne, gießt mit Salz und
ist mehr so der Luft. Für Fasan giebt man als Beilage Pot Kraut,
Rind, Krenschoten.

Gebratene Gans.

Die Gans wird gewischt, abgenommen, flammirt,
dann werden Hals, Flügel, und Füße abgeputzt.
Dann wird die Gans gewaschen und abgetrocknet. Die Pfanne
wird die Gans mit Salz, innerlich mit Salz und Pfeffer
oben eingewaschen und mit Fleisch, gewaschen und ge-
spülten Speck gefüllt. Dann wird die Gans befeuchtet (mit
Wein gut gemischt) in eine Pfanne gegeben, in die man 1/2 l
feines Pfeffer gießt und unter feinem Feinglas mit Pfeffer
oben und dem eigenen Fett 1 - 2 Stunden im Ofen gebraten. Das
feine und braune Fett wird getrennt abgeseigt. Vor dem An-
richten wird das Spitzbrot unter, ein Stück Spitzbrot oben ge-
geben und mit Pfeffer oben mit Salz angebraten. Für alte Gans
wird mehr, wenn man sie anfangs im Pfeffer braten

Geflügel
Salate
Mehlspesen
Kompote
Sulzen
Saucen und Aemulen.
Diverse

läßt und ^{die} ^{mit} ^{dem} ⁱⁿ ^{dem} ^{Rezepte} ^{läßt}. ^{Die} ^{Feig} ^{gibt} ^{man}, ^{Frucht}
Kartoffel, ^{Reis} ^{Korn} ^{gett}, ^{Reis} ^{gett} ^{oder} ^{guten} ^{Reis}.

Hühner mit Rabmtunke.

1-2 ^{Grüne} ^{Äpfel}, ¹⁰ ^{dkg} ^{Süßholz}, ¹⁰ ^{dkg} ^{Wass}, ^{etwas} ^{feines} ^{Rohr},
die ^{Äpfel} ^{werden} ^{gewaschen} ^{und} ⁱⁿ ^{Reiswasser} ^{weich} ^{gekocht}. ^{Das} ^{dem}
^{Reiswasser} ^{gibt} ^{man} ^{die} ^{Äpfel} ^{von} ^{dem} ^{Reis}
^{ab}, ^{läßt} ^{das} ^{Reis} ^{von} ^{dem} ^{Reis}
^{ab}, ^{was} ^{man} ^{ein} ^{Reis} ^{gibt}, ^{gibt} ^{mit} ^{Äpfeln} ^{und} ^{gibt}
^{Reis} ^{mit} ^{Äpfeln} ^{und} ^{gibt} ^{mit} ^{Äpfeln} ^{und} ^{gibt}
^{Reis} ^{mit} ^{Äpfeln} ^{und} ^{gibt} ^{mit} ^{Äpfeln} ^{und} ^{gibt}

Reis über das Reis.

Geflügelreis.

2 ^{Grüne} ^{Äpfel}, ¹² ^{dkg} ^{Süßholz}, ^{ein} ^{Reis}, ^{ein} ^{Reis},
^{wird} ^{waschen} ^{und} ^{gewaschen}, ^{und} ^{gibt} ^{mit} ^{Äpfeln} ^{und} ^{gibt}
^{Reis} ⁱⁿ ^{Süßholz} ^{und} ^{etwas} ^{Reis} ^{gibt}. ^{Das} ^{das} ^{Reis}
^{gibt} ^{ist}, ^{wird} ^{ab} ^{von} ^{dem} ^{Reis} ^{gibt}, ⁱⁿ ^{Reis} ^{gibt}
^{und} ^{mit} ^{dem} ^{guten} ^{Reis} ^{gibt}. ^{Das} ^{Reis} ^{wird} ^{mit} ^{Äpfeln}
^{und} ^{Süßholz}, ^{Äpfeln} ^{und} ^{Reis} ^{gibt}.

Einmachthühner.

3 ^{kleine} ^{Äpfel}, ^{ein} ^{Reis}, ^{ein} ^{Reis}, ¹⁰ ^{dkg} ^{Süßholz} ^{und} ^{gibt}

Maß, Zehnmal, 1 Drosselholz, 4 kg Linsenspross, Salz und
 Pfeffer. Gewürze, angenommen, junge Hühner werden in
 Hühner geschmitten, gefalzen und mit Meer, Salz, Butter und Pfeffer
 mit Zwiebel und Pfeffer in Pfeffer weiß gekocht. Dann
 lister Hühner wird mit dem abgekochten Hühnerfleisch aufgegeben
 und mit gekochtem Zehnmal gemischt. In diese Hühner
 legt man die Hühner, sowie die gekochte Drosselholz, die im Pfeffer
 zu geschmittenen Hühner und angenommen, grüne Kirschen. Das
 Ganze läßt man nochmals aufkochen und gibt als Saucen
 gekochte Pfefferkörner.

Paprikasüßner.

Gewürze, angenommen Hühner werden gewürzt.
 mit; dann läßt man in etwas Fett würfelig geschmitten,
 von Hühner glasig anlaufen, gibt 3 fein geschmittene Zwiebeln
 dazu, dann 1 Pfefferkörner Paprika, läßt dies anlaufen,
 gibt die gefalzenen Hühner hinein, und läßt sie
 weiß kochen. Wenn sie weiß sind, werden sie verändert
 wenn, das Fett etwas gekocht, mit Pfeffer und Pfeffer
 aufgegeben, und aufkochen gelassen. Dann gibt man die
 Hühner wieder hinein, färbt mit Paprika und läßt
 das Ganze nochmals aufkochen.

Salate
 Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Saucen und
 Cremes
 Diverse

Gebratenes Bieckhuber.

Bieckhuber wird mit Honig oder gut gebräutet, gefolgt mit in Salz,
Fett im Feuer flüssig zu geben gebraten. Wenn es weiß ist, nimmt
man es heraus, gibt ein kleines Stück Butter in die Pfanne und gießt
mit Pfeffer an.

kg
st
st

Salate

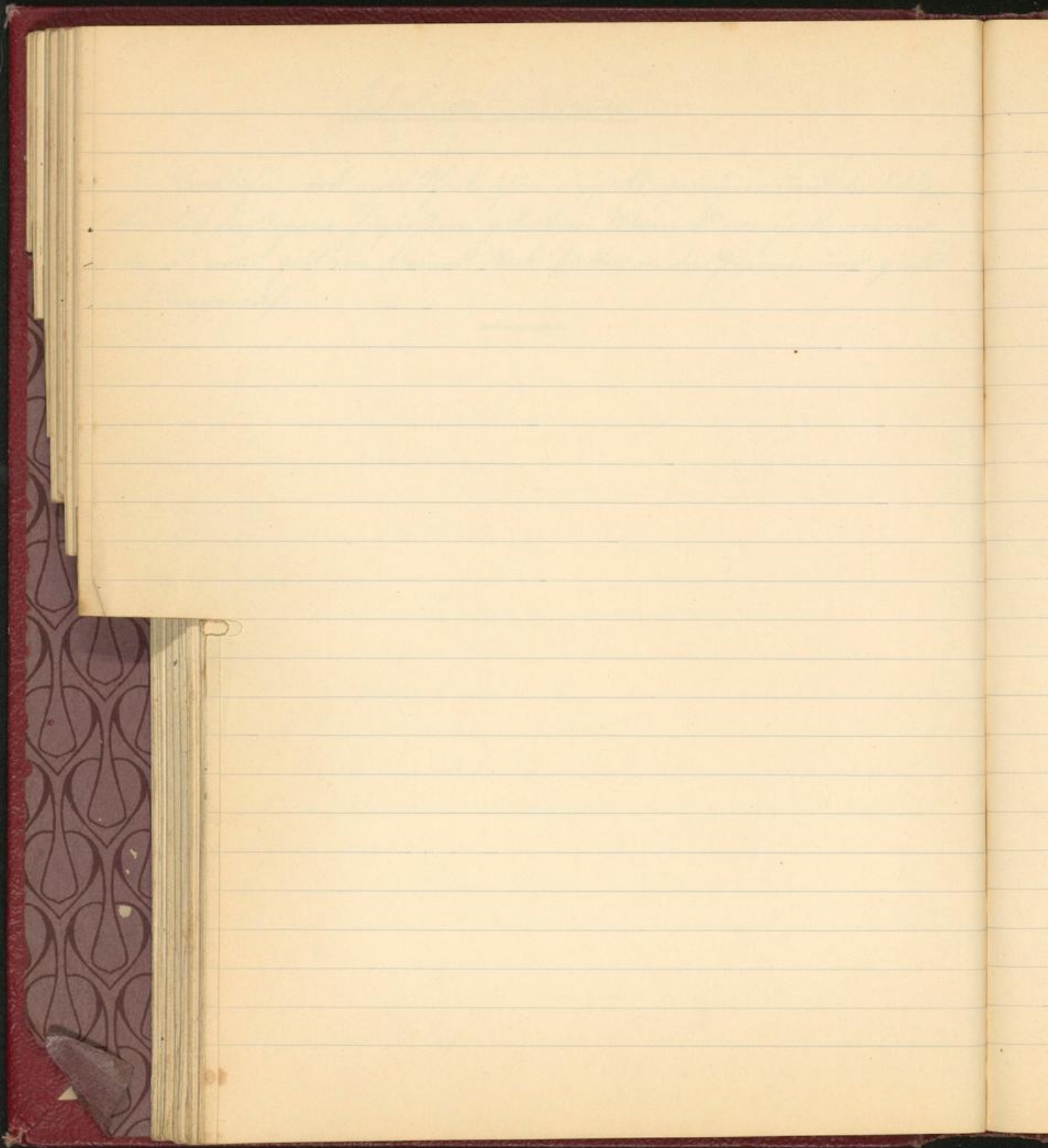
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acornarten

Diverse



Salate

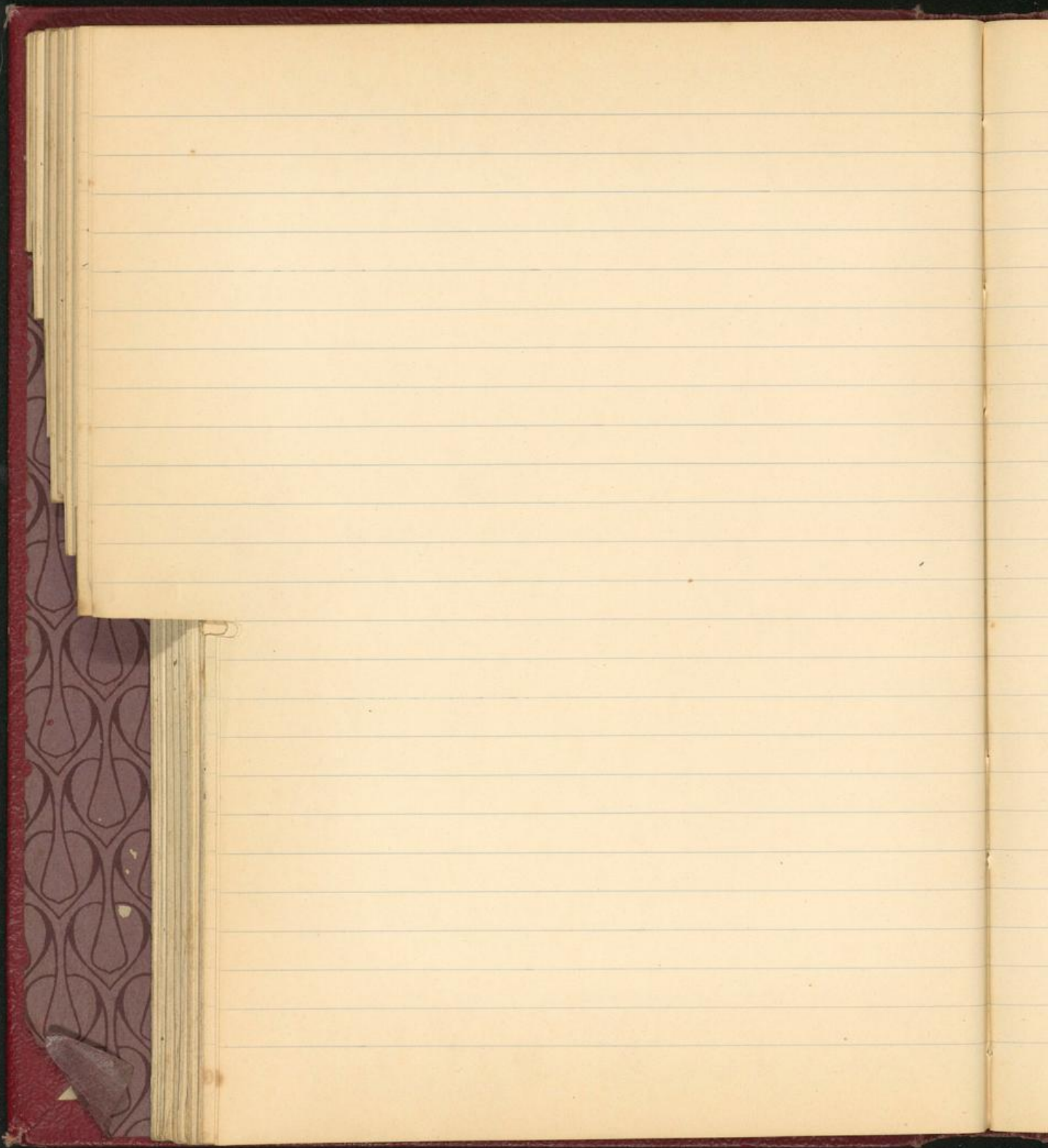
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorarten

Diverse



Salate

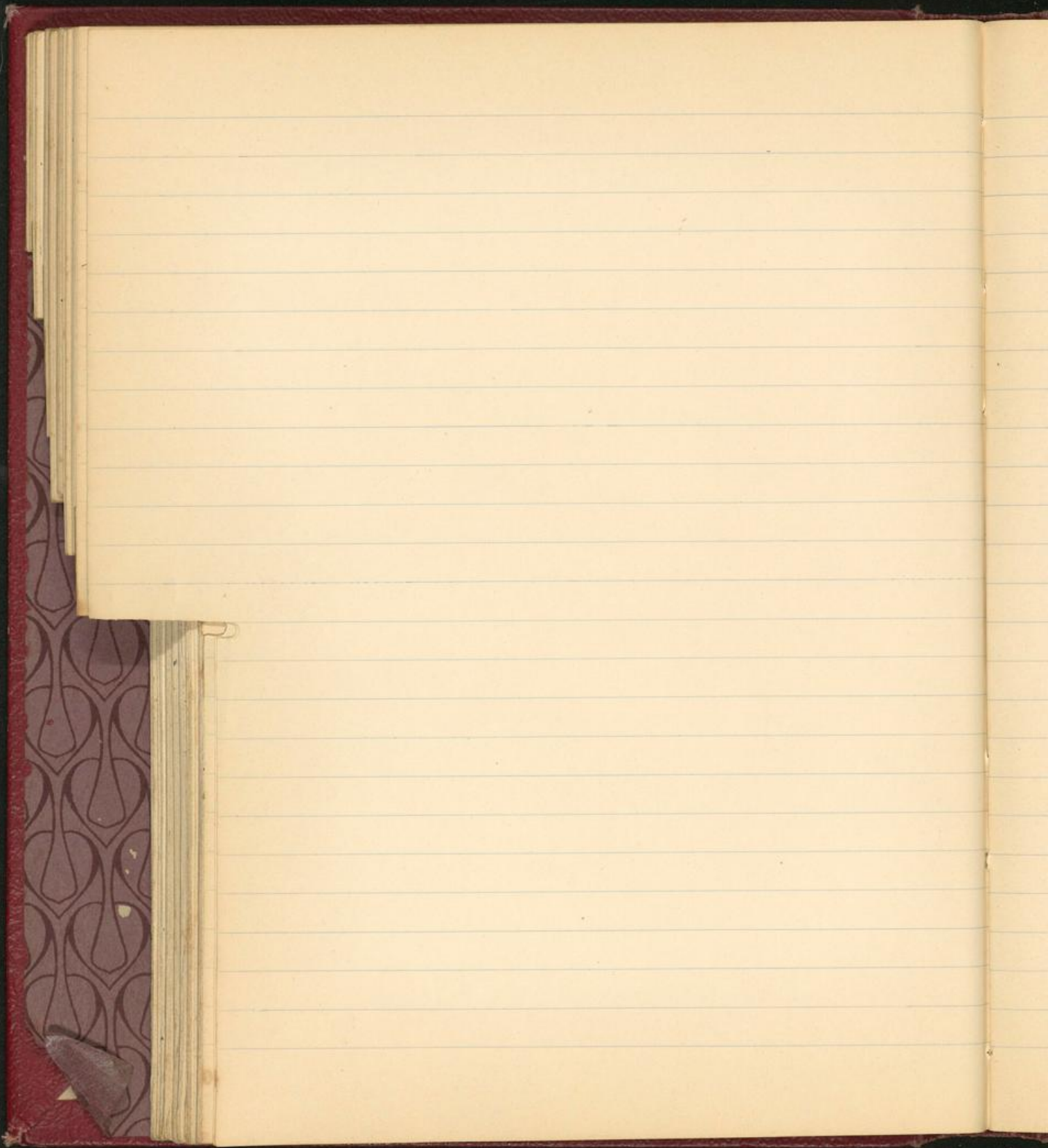
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Salate

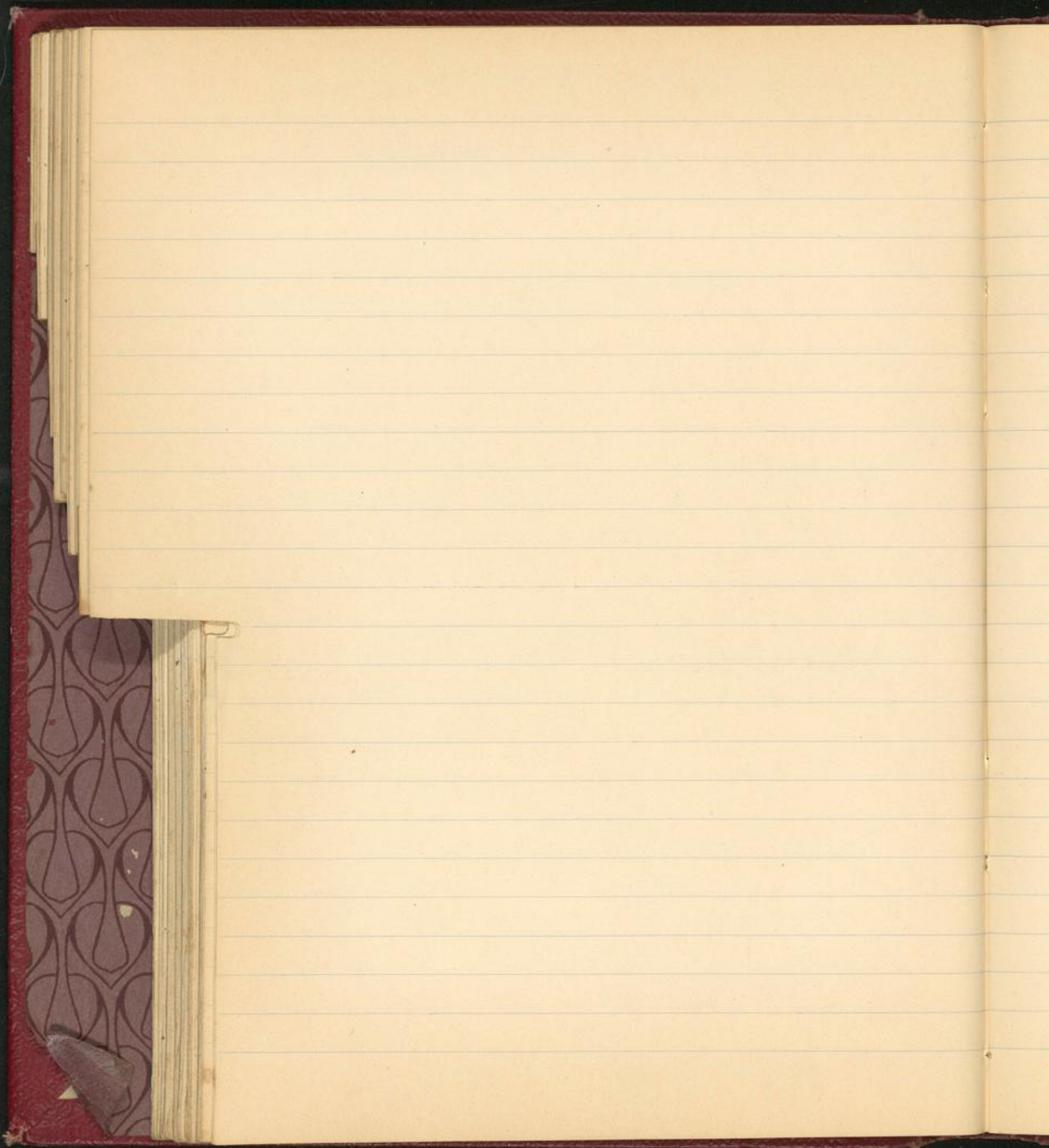
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Semmeln

Diverse



Salate

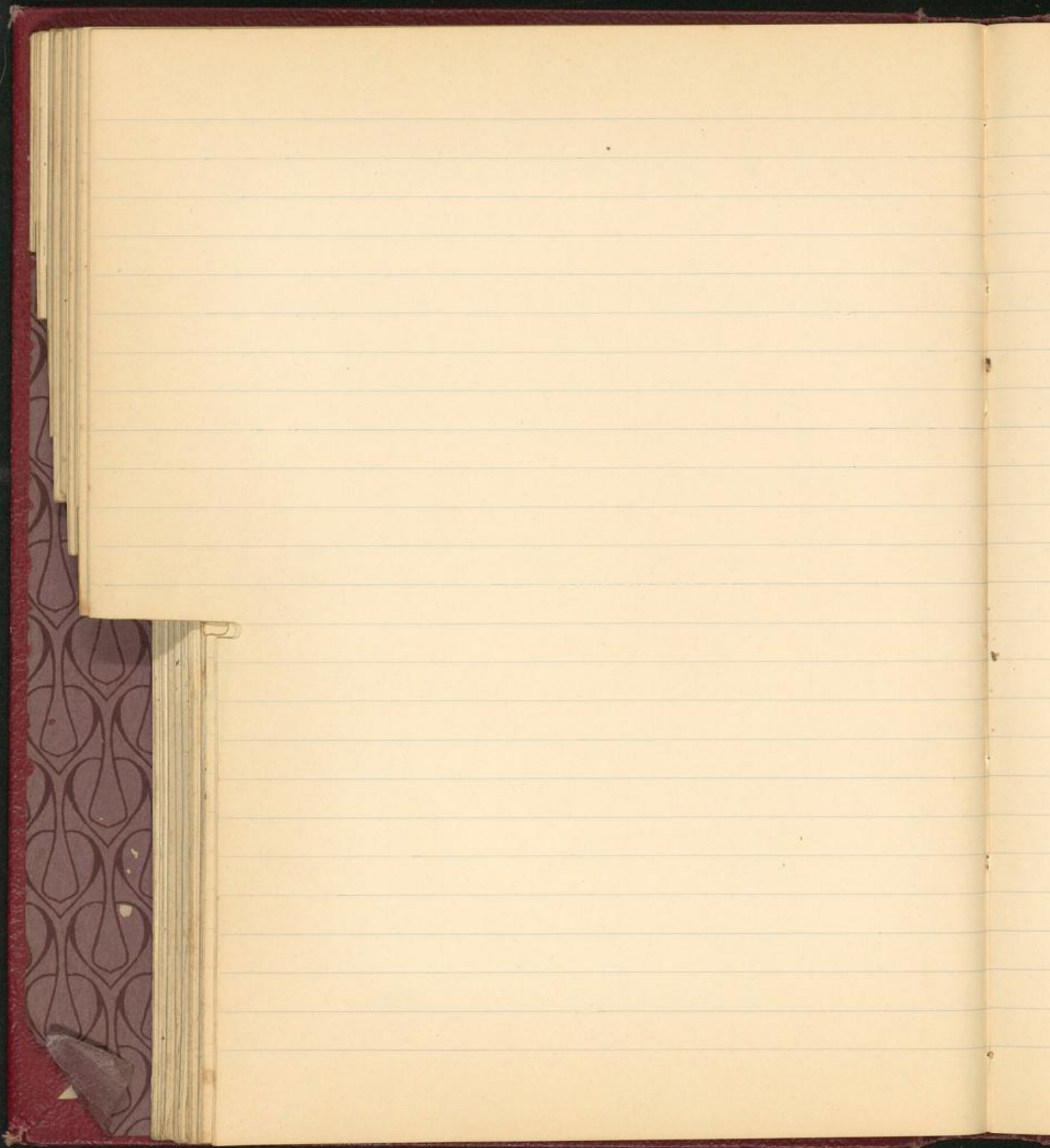
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Acemarten

Diverse



Salate

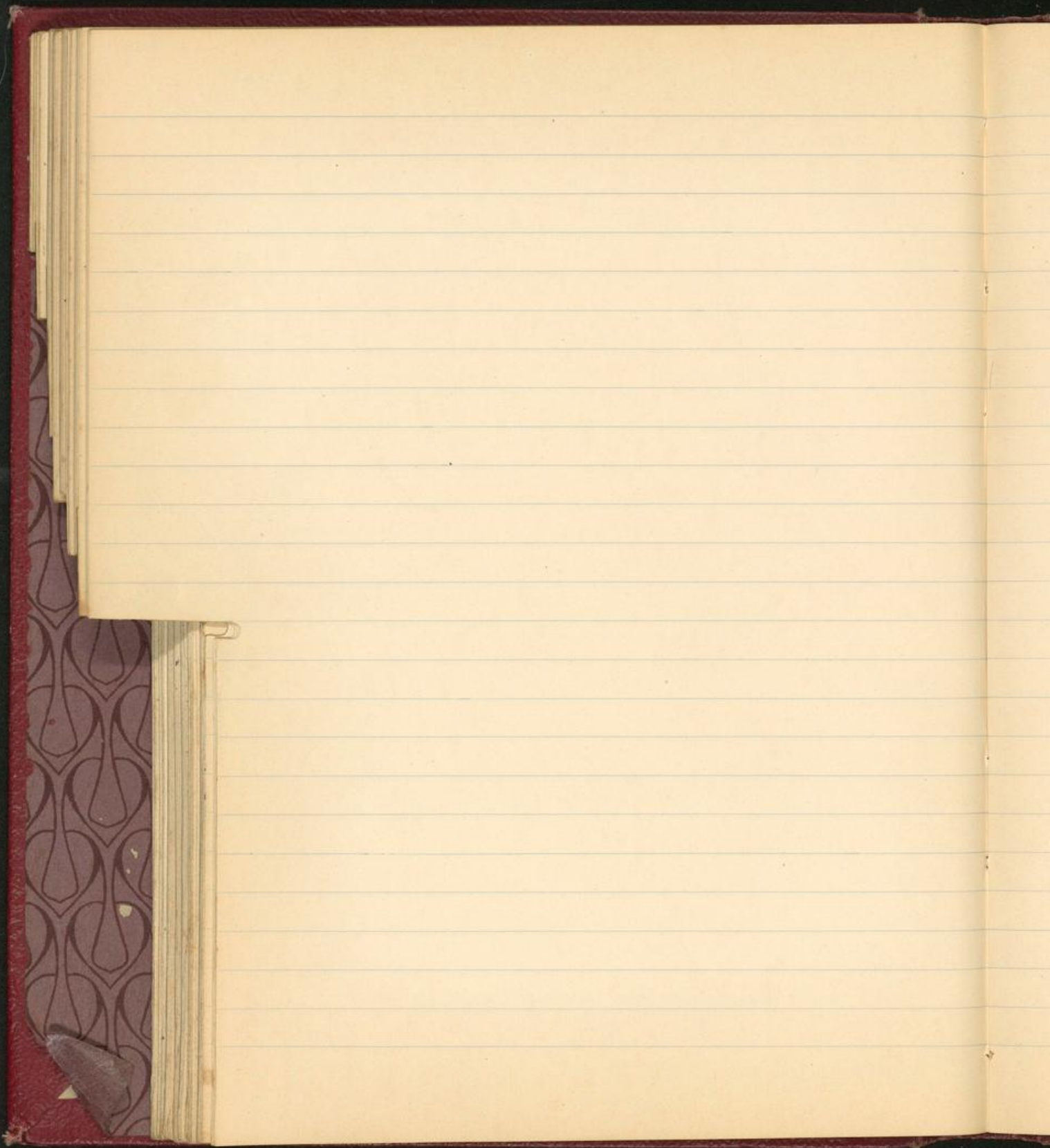
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Salate

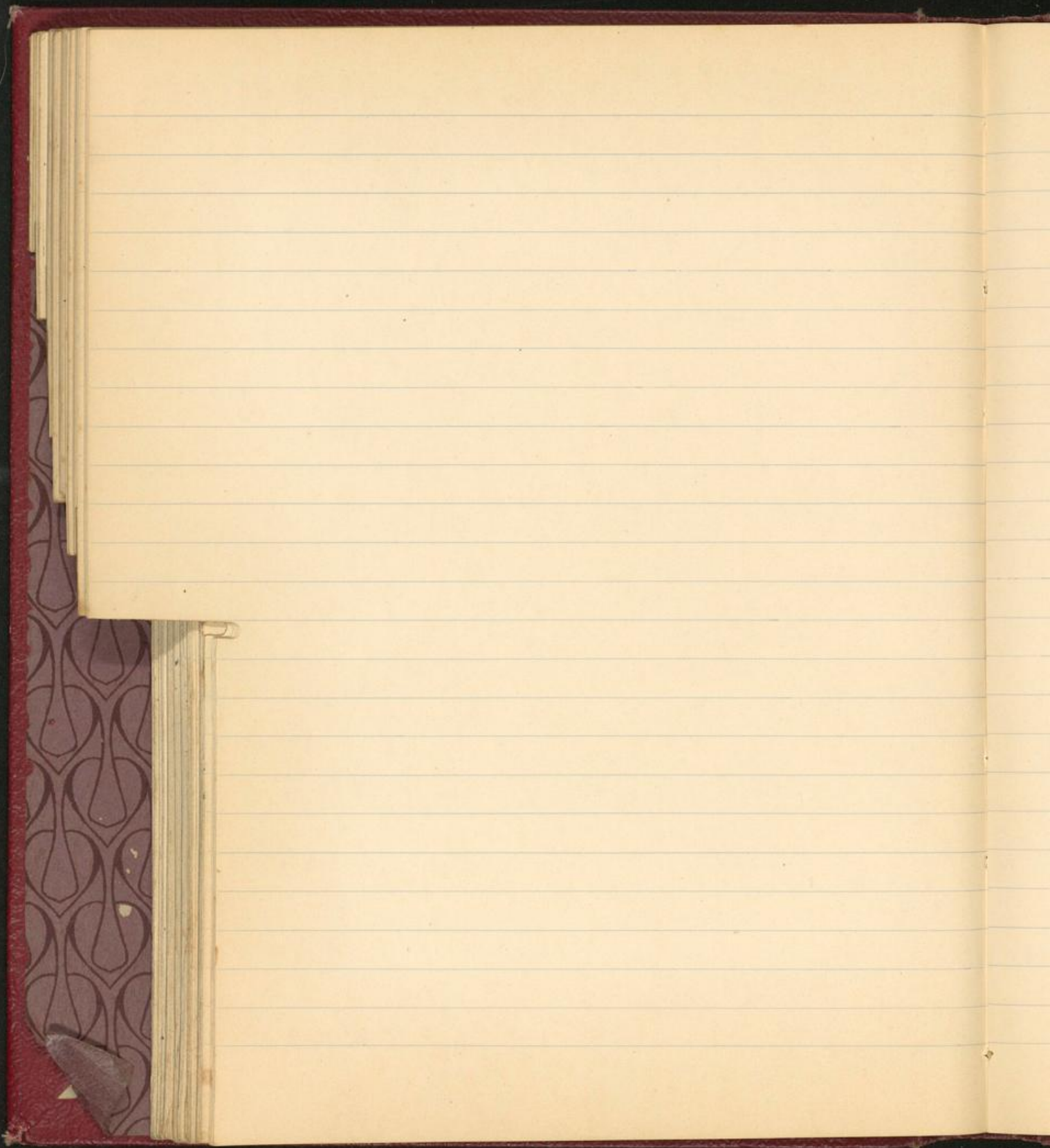
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Lemarten

Diverse



Salate

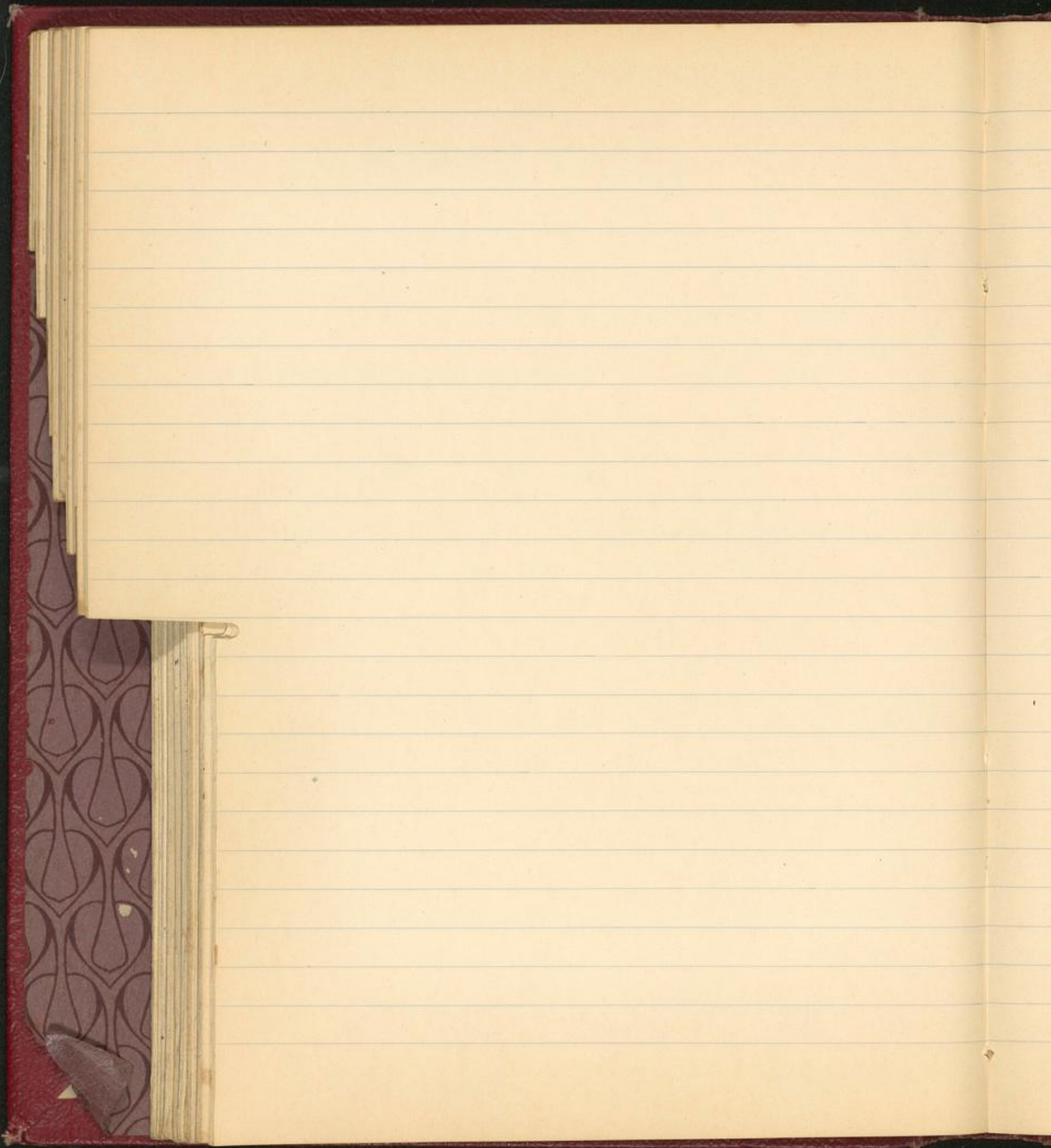
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Licorice

Diverse



Salate

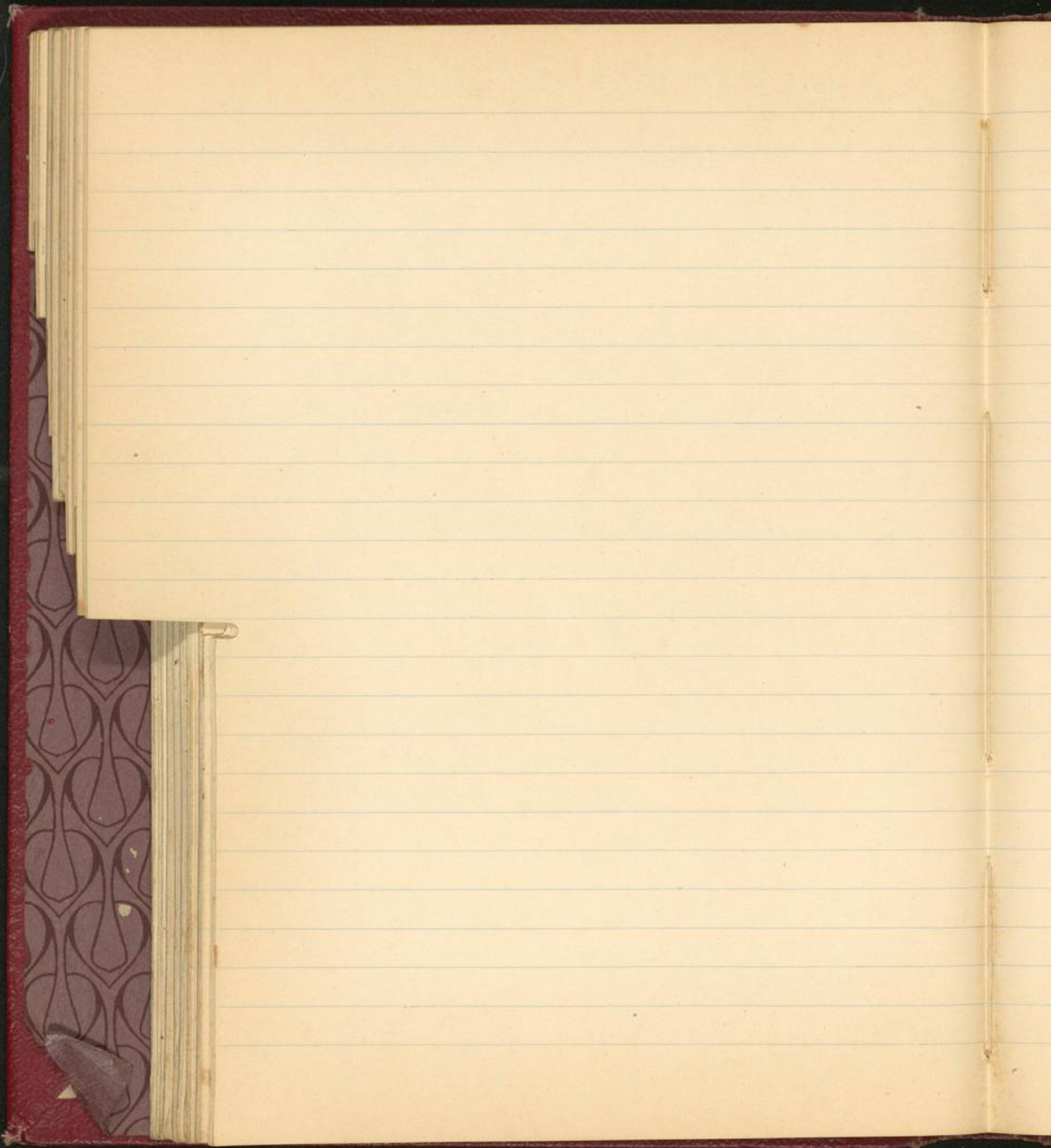
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Lemarten

Diverse



Salate

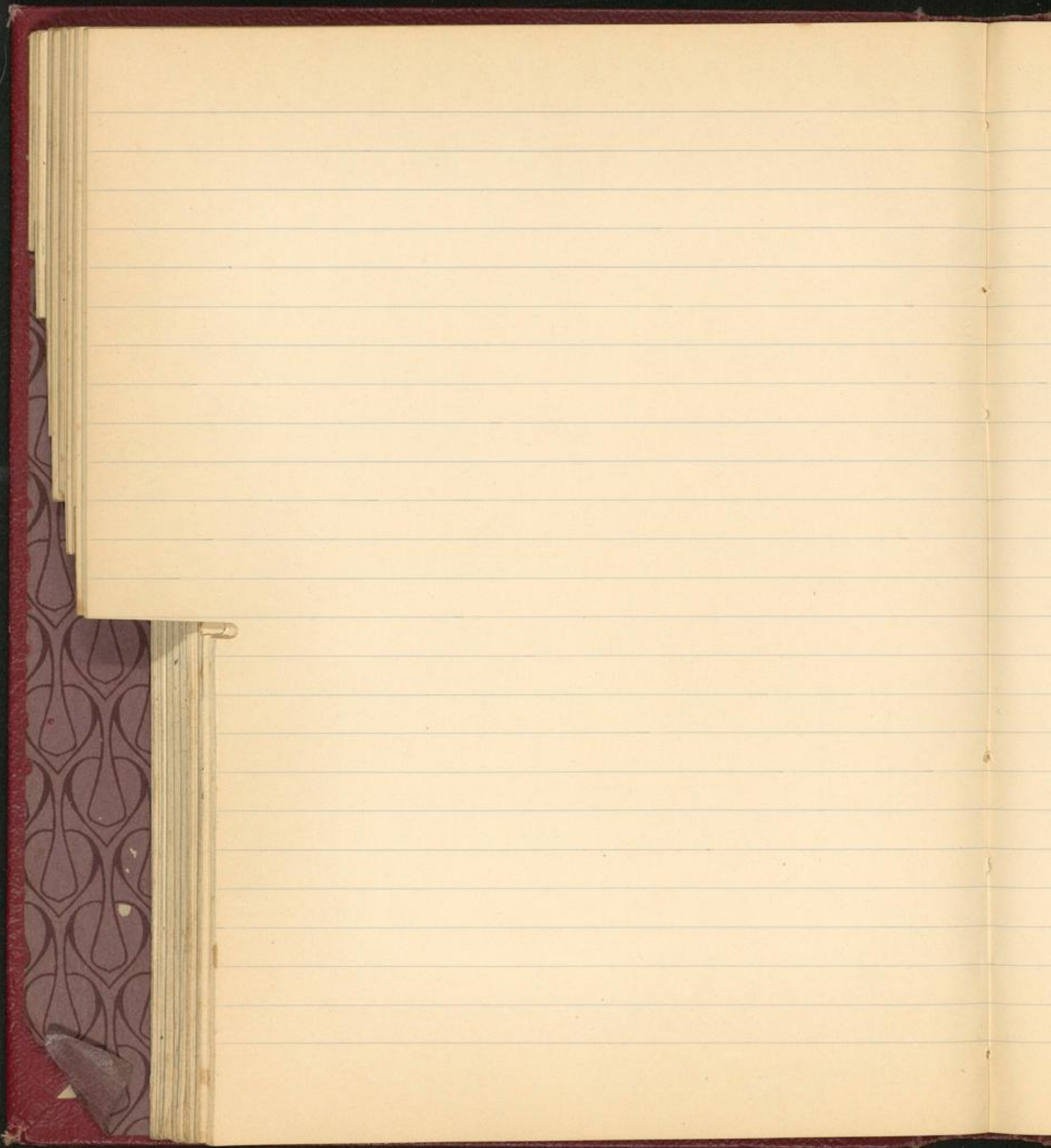
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Salate

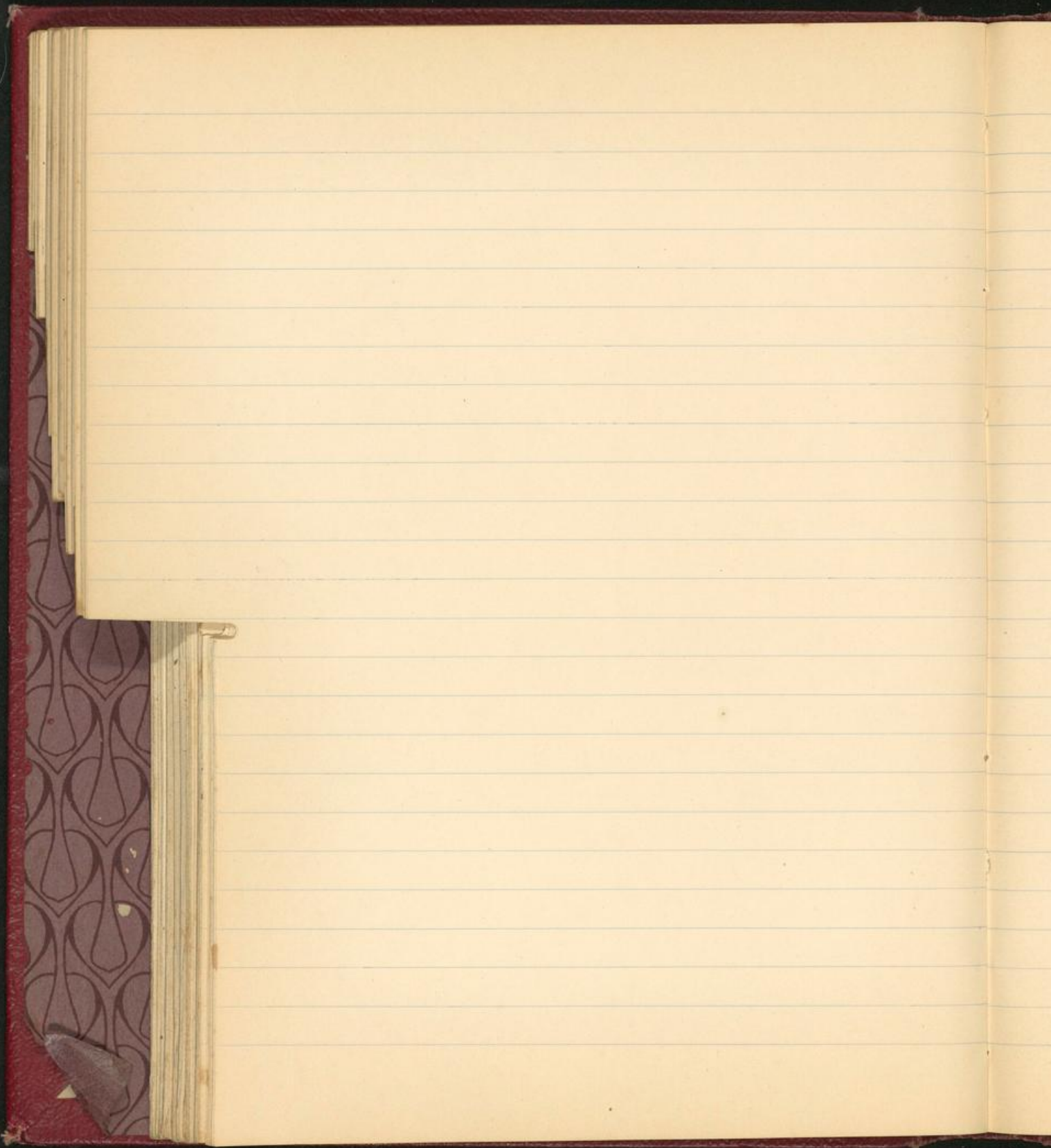
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Leimarten.

Diverse



Salate

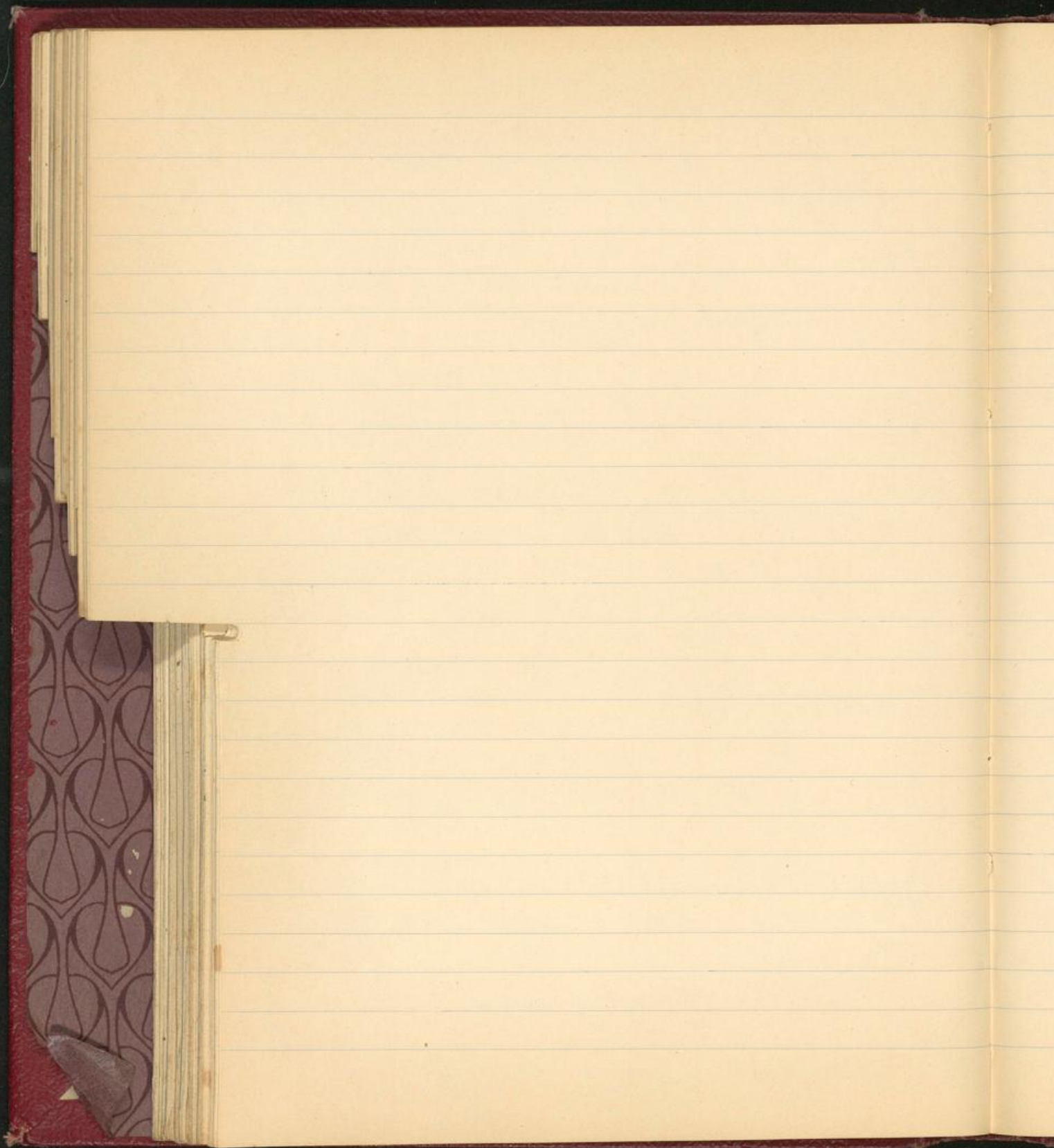
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Comarfen.

Diverse



Salate

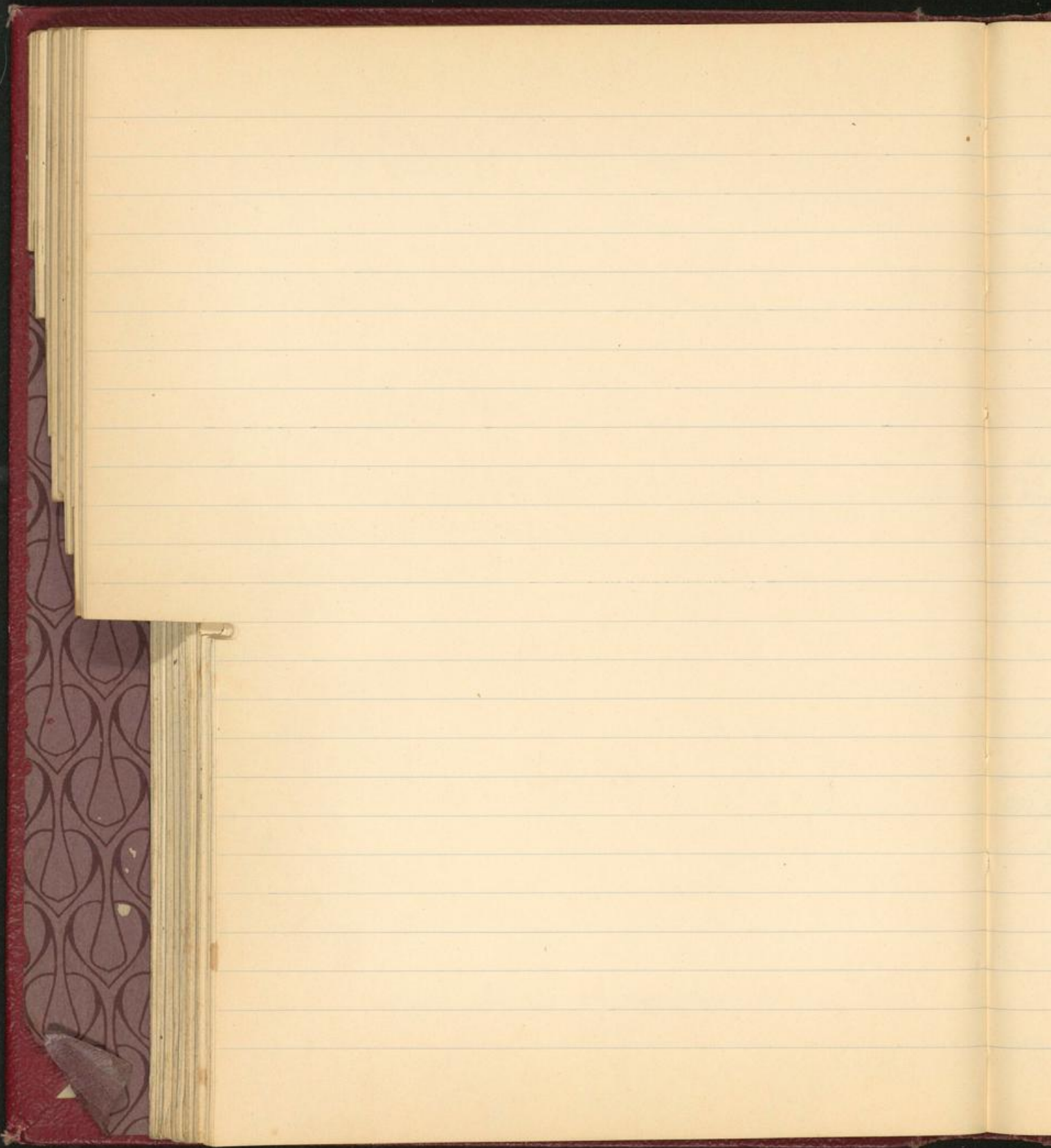
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten

Diverse



Salate

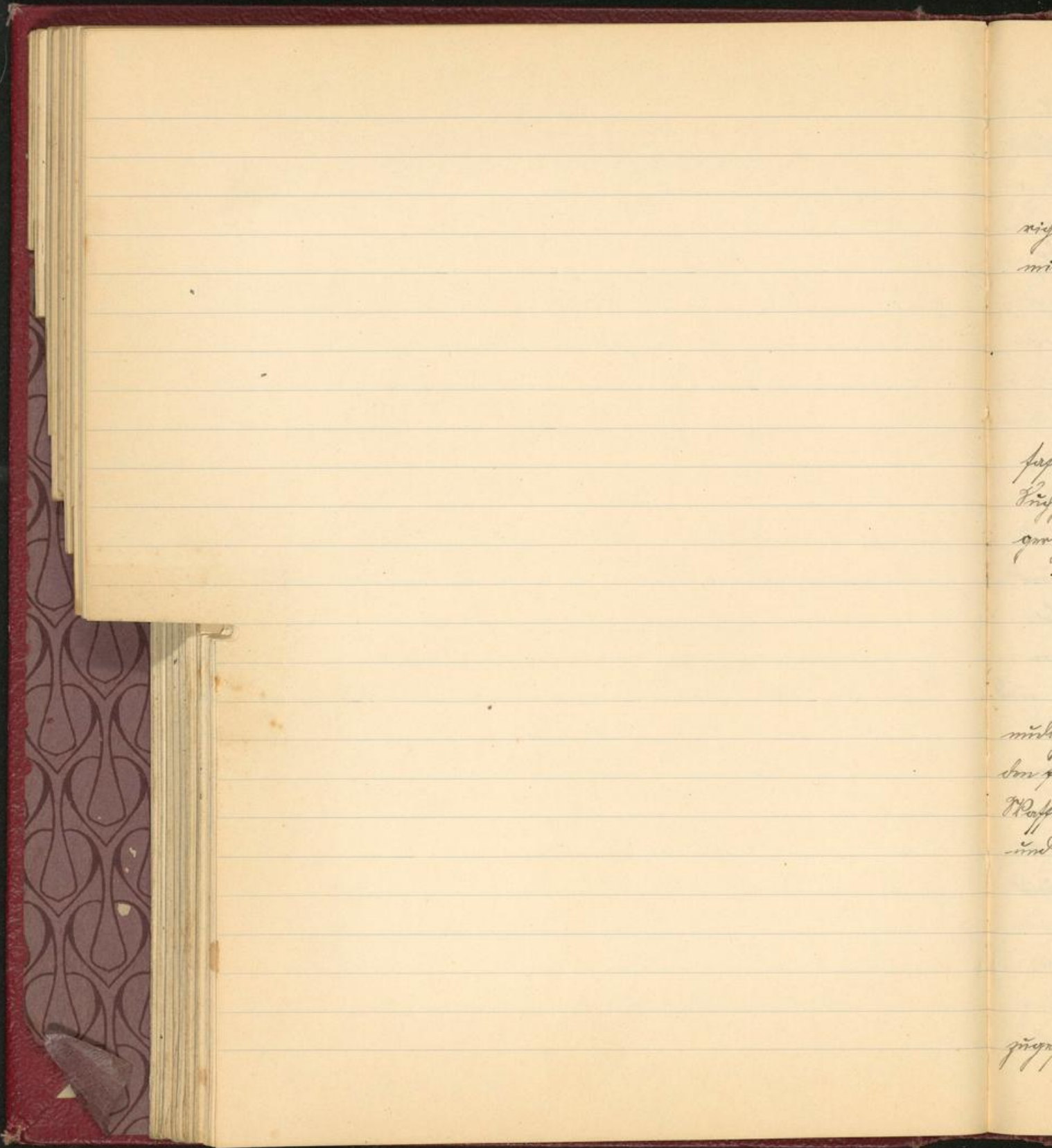
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Acemarten

Diverse



ny
mi

sup
Lup
gar

mide
ben p
Poff
ind

gügn

Kartoffelsalat.

1 Kg. Kartoffel (am besten sind Riegler) werden gekocht, gepulvt, leicht
sitz geschnitten, gesalzen, mit Essig und Öl überzogen und nach Geschmack
mit fein geschnittenen Zwiebel und Pfeffer bestreut.

Sellerisalat.

2 Köpfe Sellerie werden gepulvt, in Salzwasser und etwas Zitronen-
saft gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie fein geschnitten, mit etwas
Zitronensaft und mit Essig und Öl, eventuell ein wenig etwas Zitronen-
gewürz.

Grüner Fenchelsalat.

3/4 Kg. Fenchel werden abgewaschen, dann gewaschen, feil
mäßig geschnitten und im Salzwasser gekocht. Dann wer-
den sie abgeseigt und kalt geschnitten; 1/2 l Öl, 1/2 l Essig, etwas
Pfeffer, Salz, Zitronen, fein geschnittene Zwiebel, werden gut vermischt
und über die Fenchel gegeben.

Bohnensalat.

Getrocknete, braune Bohnen werden in kaltem Wasser
eingeweicht und mit einem Pfefferigen Wasser weich gekocht. Wenn

Salate

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen und
Leckerbissen

Diverse

wenden sie abgeküht und mit Essig, Öl, Salz und Feinmal gut vermischt.

Reichsalat.

Reichsalat werden geküht, gewaschen und mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer angemischt.

Gemischter Salat mit Fisch.

1 gelbe Röhre, $\frac{1}{2}$ Füllwurz, $\frac{1}{4}$ kg Kartoffel, 1 l grüne Soße, 6 dkg Sekt, 2 Essigwürmer, 1 Petersille, 1 Pfefferwürmer, Mayonaise oder Ölbraten. 1 gelbe Röhre, Füllwurz und Kartoffel werden geküht,

klein würfelig geschnitten, nicht grüne Soße und Essig würfelig geschnitten, grüne Sekt in Salz- wasser würfelig geküht und nach dem vollständigen Geküht mit einem klein geschnittenen Petersille und einem kochend gekühten Pfefferwürmer, sowie

klein würfelig geschnittenen Essigwürmer in einer Mayonaise angemischt. Dieser Salat wird bevorzugt auf einem Glasgefäß angemischt und mit fast gekühten Eiern, klein von Reichen, grünen Petersille, Spinat, Kumpfer und Karotten Salat vermischt.

Reichsalat.

6 Eier, $1\frac{1}{2}$ kg Kartoffel, $\frac{1}{4}$ kg Essig, $\frac{1}{8}$ l Öl, $\frac{1}{4}$ l Salz

von Rahm, Salz und Pfeffer. Große Salzsaure, von denen drei
 Güße Mahlen fein sollen, werden zur Verminderung des Salz-
 gefaltens 10-12 Bündel in feinem Pfeffer gelagt, dann unterseigt,
 die Länge nach selbst sind in 1 cm lange Stücke geschnitten.
 diese Stücke werden in einem Glaspfiffel mit gekochtem, in 2
 bis geschnittenen Durchfällen und gefüllten, blättrig geschnittenen
 von Pfeffern brist vermischt. Die Springbrille wird geschnitten,
 mit eingekochtem Öl und saurem Rahm brist vermischt, gefolgt
 über die in dem Pfiffel befindlichen Springen, Pfeffer und Pfeffer
 gegeben und mit Pfeffer bespritzt. Das Salz soll 1 Bündel sein,
 dem Ammonium zuzusetzen. Man vermischt ihn mit fast zu
 Kofen Eisen, Pfeffer, Kofen, Pfeffer und Pfeffer.

Gemischter Salat.

Ein dick, gemischter Majonaise von 3 Eiern und
 1/4 l Öl, wird mit 1/4 l zerlassenen Speck, 1/2 kg klein
 würfelig geschnittenen, gekochten Durchfällen, 2 Kinnern würf-
 lig geschnittenen Pfeffern, klein würfelig geschnittenen, zu
 Kofen Pfeffern und 2 Eiern geschnittenen Pfeffern
 vermischt. Ein Specksaure wird mit Speck und gegeben,
 darüber geben gelassen, dann mit fast zu Kofen Eisen,
 saurem Rahm, Pfeffer, Pfeffer und Pfeffer, dann
 gibt man noch Specksaure, läßt es wieder kochen, fällt
 das Salz ein, stellt ihn 1 Bündel ein, kocht ihn, gese-

Mehlspeisen
 Kompote
 Sulzen
 Saucen und
 Cremarten
 Diverse

mit ihm mit seinem Vater, dessen Frau und

Milch, Vanillegeschmack. Glasur: 10 Decagramm Zucker, ein bis zwei Eßlöffel starker schwarzer Kaffee. Die Dotter mit dem Zucker mit der Schneerute schaumig schlagen, dann die geriebenen Nüsse, die feingehackten Zitronenschalen einrühren und den festen Schnee der Eiklar leicht darunterziehen. Die Masse auf ein sehr gut mit Fett bestrichenes Backblech streichen und bei mäßiger Hitze backen. Die Masse muß sofort, wenn sie noch heiß ist, vom Blech gelöst und in zwei gleiche Hälften geteilt werden. Für die Fülle läßt man die geriebenen Nüsse mit Milch und Zucker aufkochen, gibt den schwarzen Kaffee hinzu, und falls die Fülle zu dick ist, noch die nötige Milch. Die Fülle wird auf eine Teighälfte gestrichen und mit der anderen bedeckt. Das Ganze wird mit Fondantzucker überzogen, in kleine Würfel geteilt und jeder Würfel mit einer halben Nuß belegt. Für die Glasur wird der gestiebte Zucker mit dem kochend heißen Kaffee verrührt und sogleich die Masse damit übergossen.

Nista-Biskuits-Tortenblätter. Zur Herstellung von allen gewünschten Torten im Haushalt. Verlangen Sie Nista-Biskuits-Tortenblätter! Erhältlich beim Kaufmann und in allen einschlägigen Geschäften.

1. Gerollte Parmesanschnitzel. Kalbschnitzel vom Schlegel oder Schulter klopfen, einsalzen, mit kleingeschnittenen Speckwürfeln, die mit geriebenem Parmesan oder Reibkäse und wenig Bröseln vermischt wurden, füllen, zusammenrollen, binden. In einer Kasserolle feingehackte Zwiebel mit Speckwürfeln anrösten, die gerollten Schnitzel nebeneinander in die Kasserolle legen, anbraten lassen, dann aufgießen, zugedeckt weichdünsten. Wenn das Fleisch weich ist, den Saft einfochen lassen, stauben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm aufgießen.

2. Nusschnitten. Drei Eier, 15 Decagramm Zucker, 15 Decagramm Nüsse, Zitronenschalen. Fülle: 10 Decagramm Nüsse, 10 Decagramm Zucker, ein Eßlöffel schwarzer Kaffee, drei bis vier Eßlöffel

Diätspisezettel für Gesunde

Montag: Gemüseomeletten mit Endiviensalat, Apfelsgateau.

Dienstag: Biskuitschöberlsuppe, gratinierter Karfiol, Grütze-pudding mit Marmeladefüllung (1).

Mittwoch: Kochsalat mit grünen Erbsen, Reisrand, gefüllt mit gedämpften Pilzen, Weintrauben.

Donnerstag: Begrillte Leber, Spinat, Kartoffelpuffer, Wiener Tafelherl.

Freitag: Gemüsepüreesuppe, gedünsteter Hecht oder Schill mit Kräutern, gedämpften Kartoffeln, Käse.

ebenjo mit dem Aufbau von Kolonialunternehmungen wie mit der Schaffung besonderer Banken für den Außenhandelsgeſchäft (Deuſch-Aſiatiſche Bank) und mit der Entwicklung der deutſchen Seehiſſfahrt verbunden. Seit 1919 war Mag. v. Schindel Aufſichtsratsvorſitzer der Diſconto-Geſellſchaft. Nach der Verſchmelzung mit der Deuſchen Bank übernahm er den Ehrenvorſitz im Aufſichtsrat des vereinigten Kreditinſtituts. Wegen ſeines hohen Alters iſt er aber in den letzten Jahren kaum mehr hervorgetreten. Bis zuletzt blieb Herr v. Schindel Mitglied des R. der Vereinigten Stahlwerke in Düſſeldorf.

Erhöhte Kapazität der Zementinduſtrie

Drahtbericht unſerer Berliner Handelsſchriftleitung

Berlin, 12. November.

Für alle die gewaltigen Bauten, die gegenwärtig in beſchleunigtem Tempo, „im Weſten“, an den Standorten der Getreidelagerhäuser uſw., durchgeführt werden müſſen, iſt, wie unſere Berliner Handelsſchriftleitung meldet, die deutſche Zementinduſtrie eines der allerwichtigſten Schlüſſelgewerbe. Um den mächtigſten geſteigerten Anforderungen entſprechen zu können, haben die deutſchen Zementwerke ihre Kapazität ſeit einigen Monaten vollſtändig ausgenutzt. Sie dürfte ſich auf etwa 18 Millionen Tonnen, aufs Jahr gerechnet, erhöht haben, nachdem ſie noch für 1935 auf etwa 15 Millionen Tonnen veranſchlagt worden war. Der tatſächliche Zementverſand wird ſich allerdings, laut „Bauturier“ (Offizielles Organ der Wiſtſchaftsgruppe Steine und Erden), für das Jahr 1938 wohl nur auf 15 Millionen Tonnen belaufen.

Bereits für 1939 wird aber eine weſentliche Steigerung des Zementverſands für notwendig gehalten, die freilich nur dann verwirklicht werden kann, wenn die Kapazität der Zementwerke abermals erweitert wird. Dies iſt in der Tat der Fall. Erſt vor kurzem hat die Schleſiſche Zement-F. G. ein Bauprogramm bekanntgegeben, das einſchließlich der bereits im Gang befindlichen Bauten eine Steigerung der Leiſtungsfähigkeit der dieſem Konzern angehörenden Geſellſchaften um etwa 50 v. H. bez. hiſherigen höchſten Jahresabſaßes bewirken

Es beſtehen daher bereits die Vorarbeiten für die Erweiterung der Frage der Oſtmart zu löſen. Wenn man berückſichtigt, in wie kurzer Zeit es den Italienern gelungen iſt, bei Fiume moderne Raffinerieanlagen zu errichten, ſo kann man mit der Möglichkeit rechnen, daß wir bereits in einem halben Jahr die notwendigen Anlagen beſitzen. In dieſem Augenblick wird man dann mit der Droſſelung der Erdölquellen aufhören, da das anfallende Material dann ſeine ökonomiſche Verwertung findet.

Es ſteht heute ſchon feſt, daß die öſterreichiſche Erdölproduktion noch große Steigerungen erleben wird, eröffnet doch allein die Erdölproduktions-Geſ. m. b. H. bereits jeden Monat ein neues Bohrloch, das trotz der Droſſelung im Durchſchnitt täglich drei Waggons liefert. Die produktive Zone hat ſich ſich vom vorigen Jahr auf heute von 2 auf 9 Kilometer vergrößert.

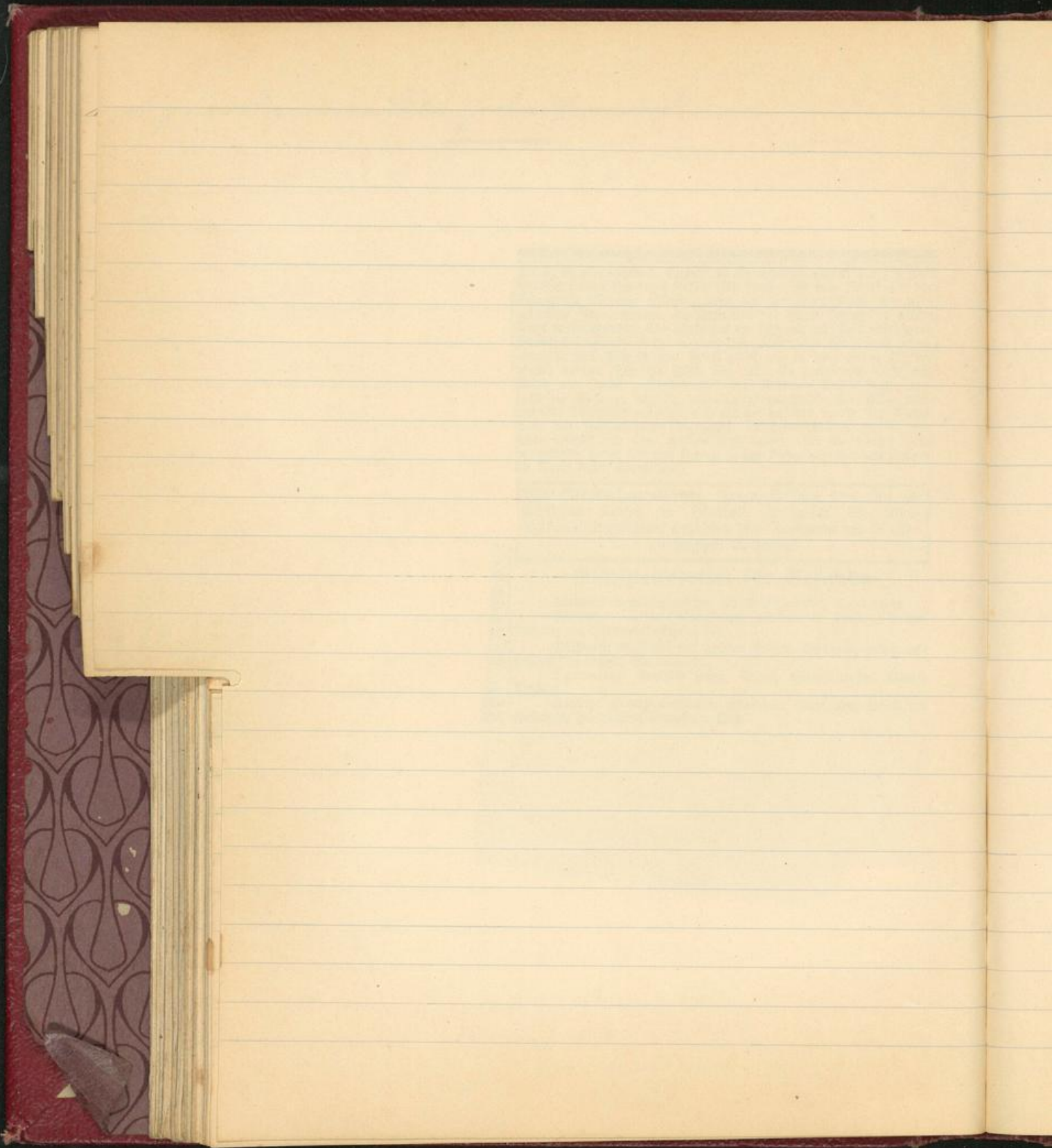
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Acemarten.

Diverse



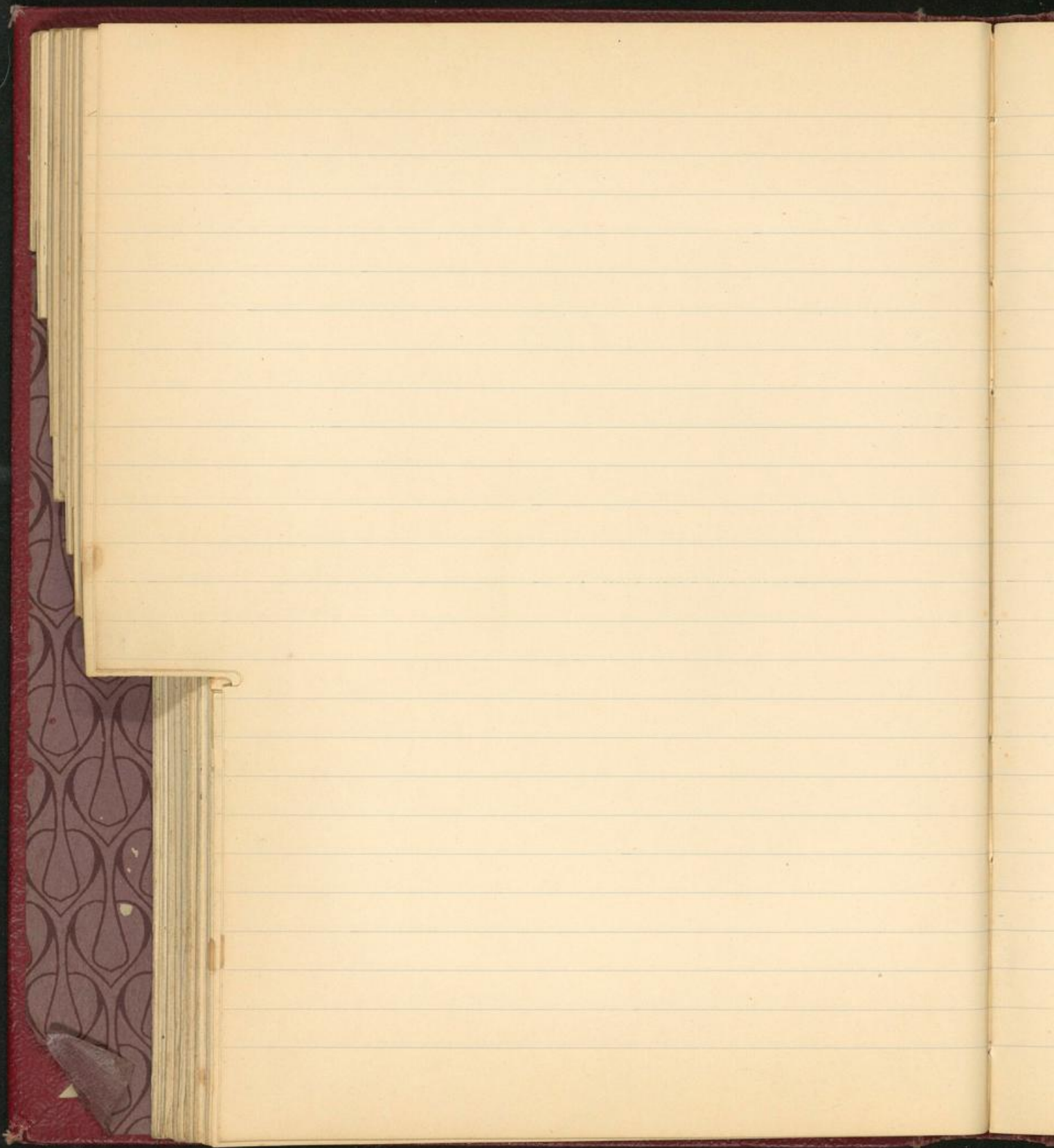
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Lemarten.

Diverse



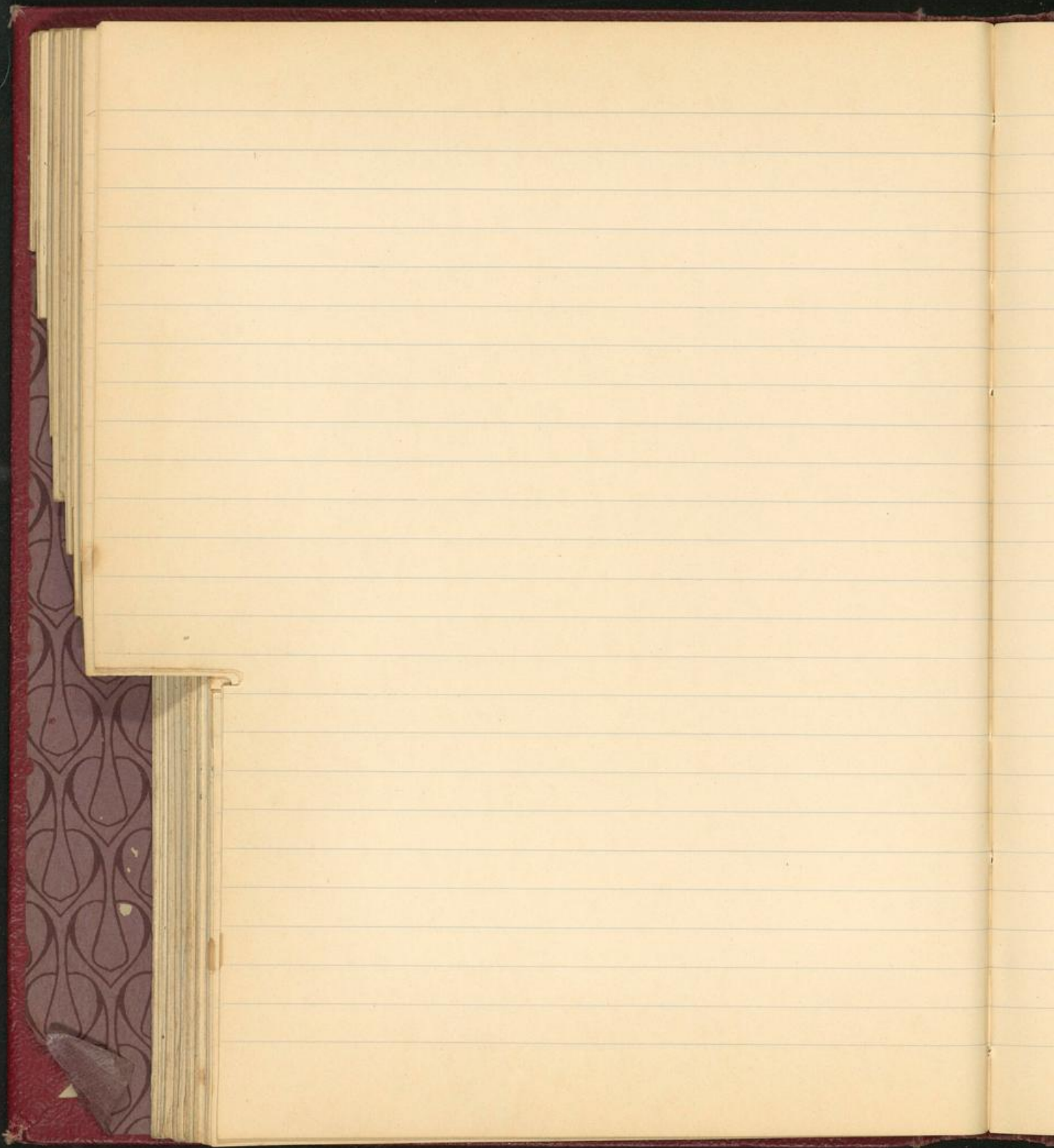
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Lemarten

Diverse



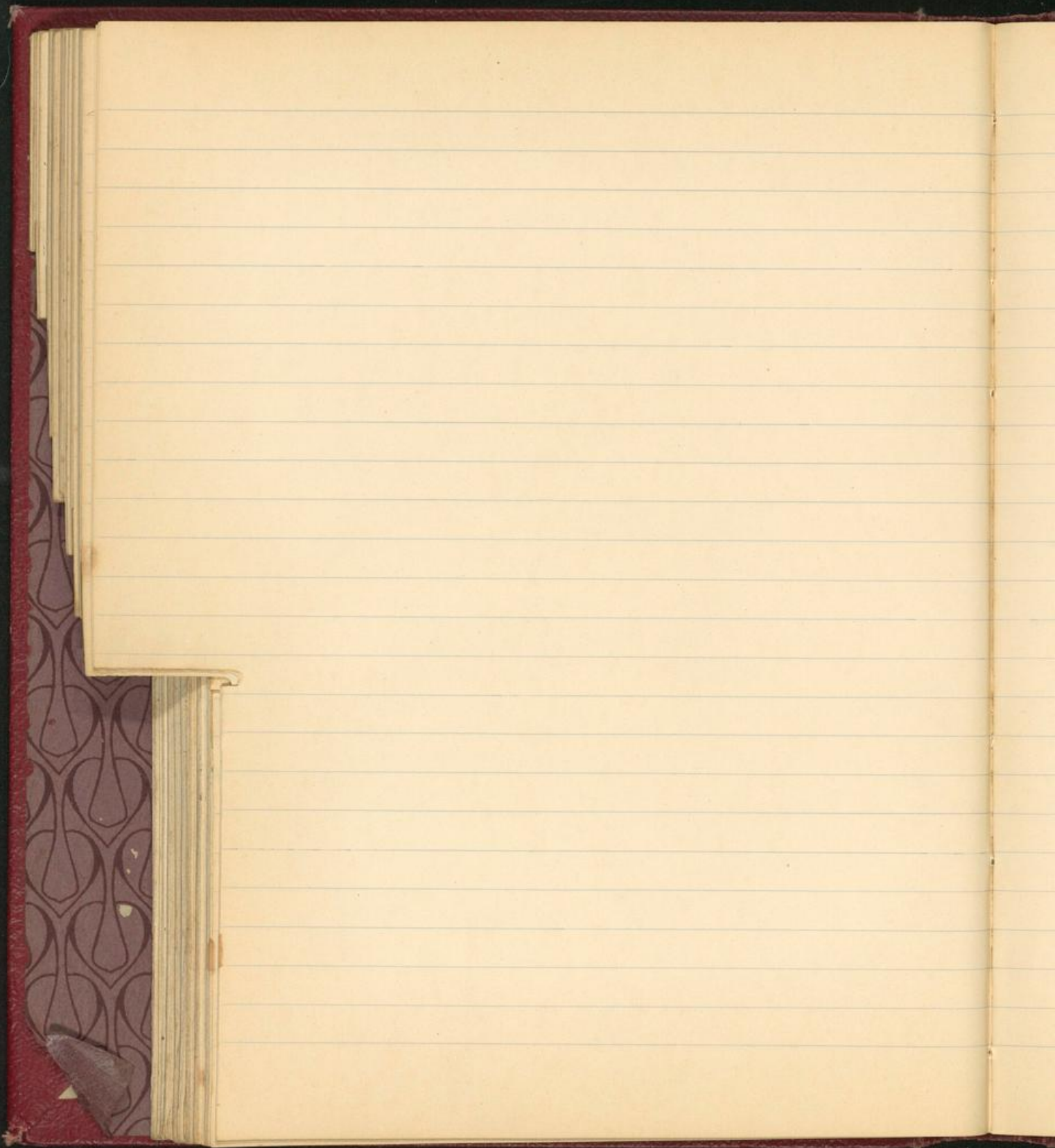
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Remarquen

Diverse



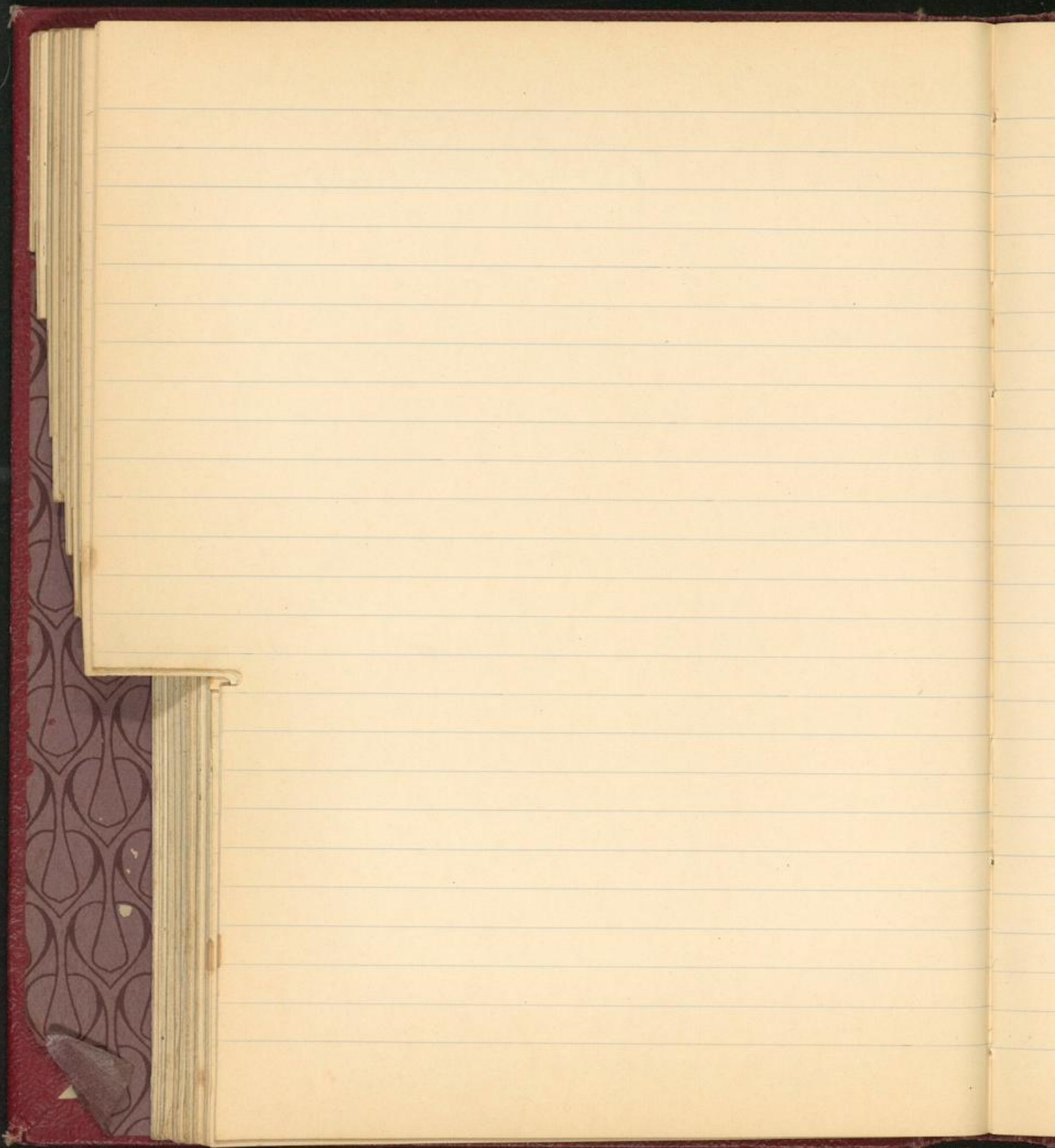
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Remarques

Diverse



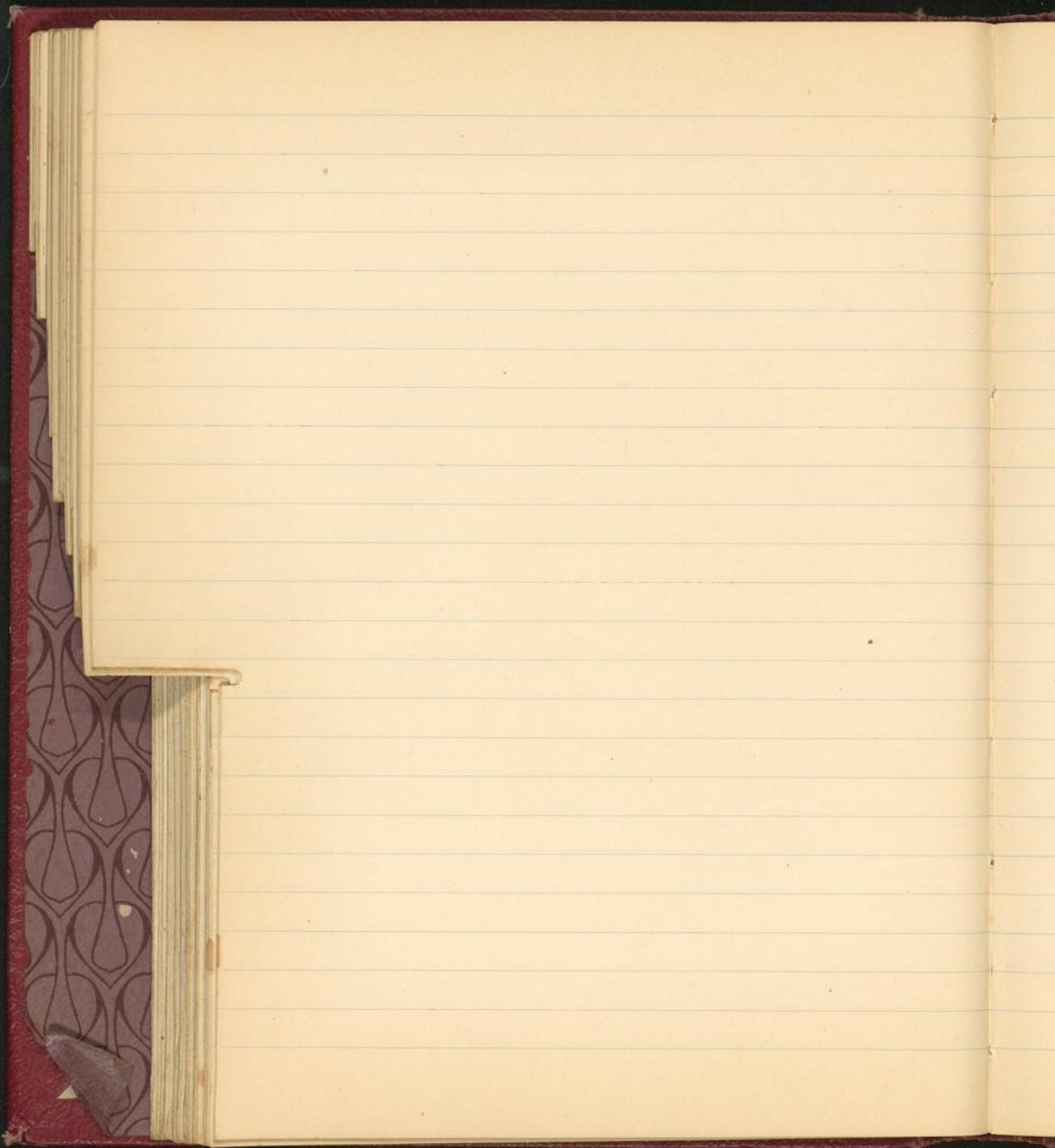
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Remarques

Diverse



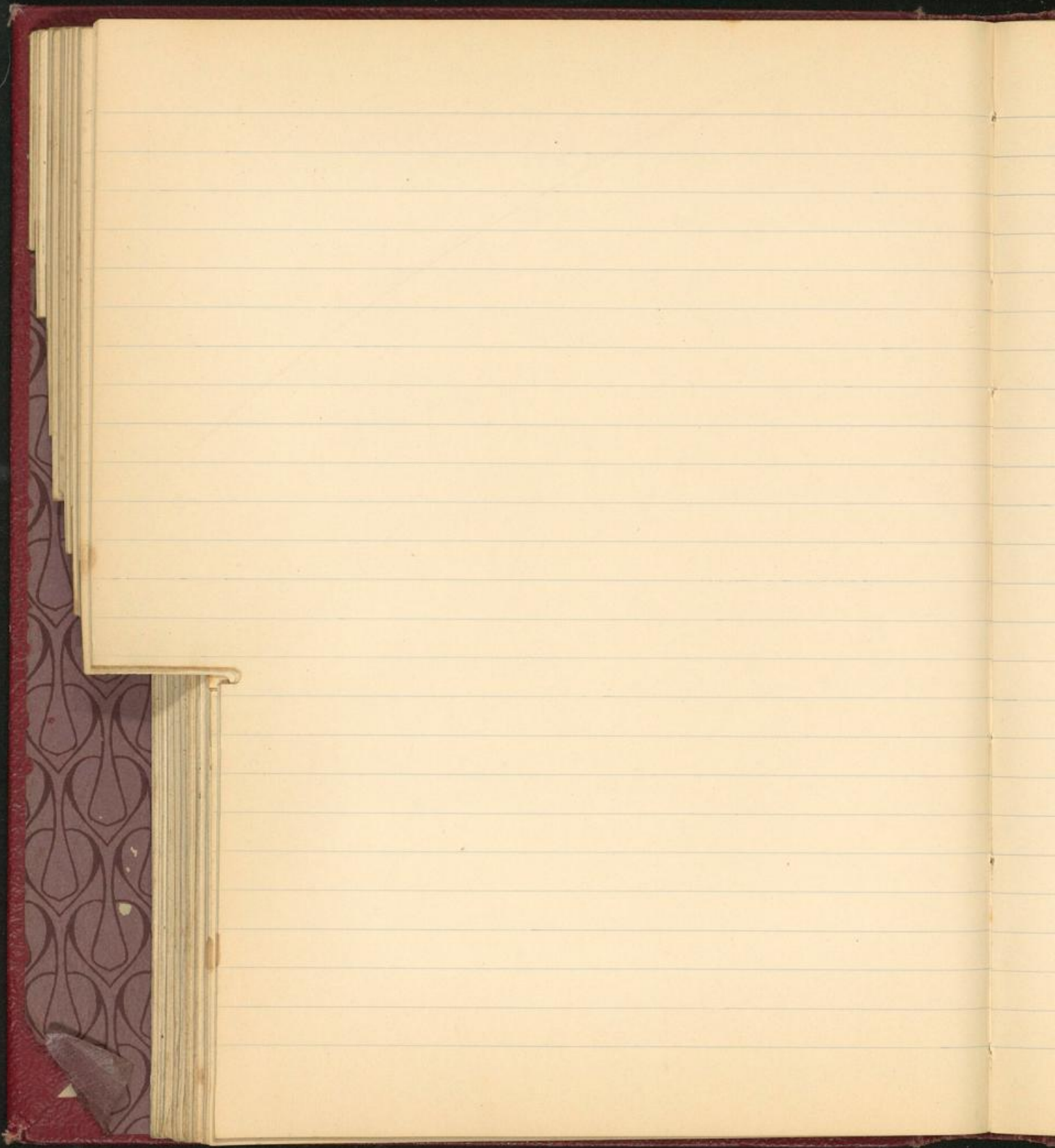
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Remarques

Diverse



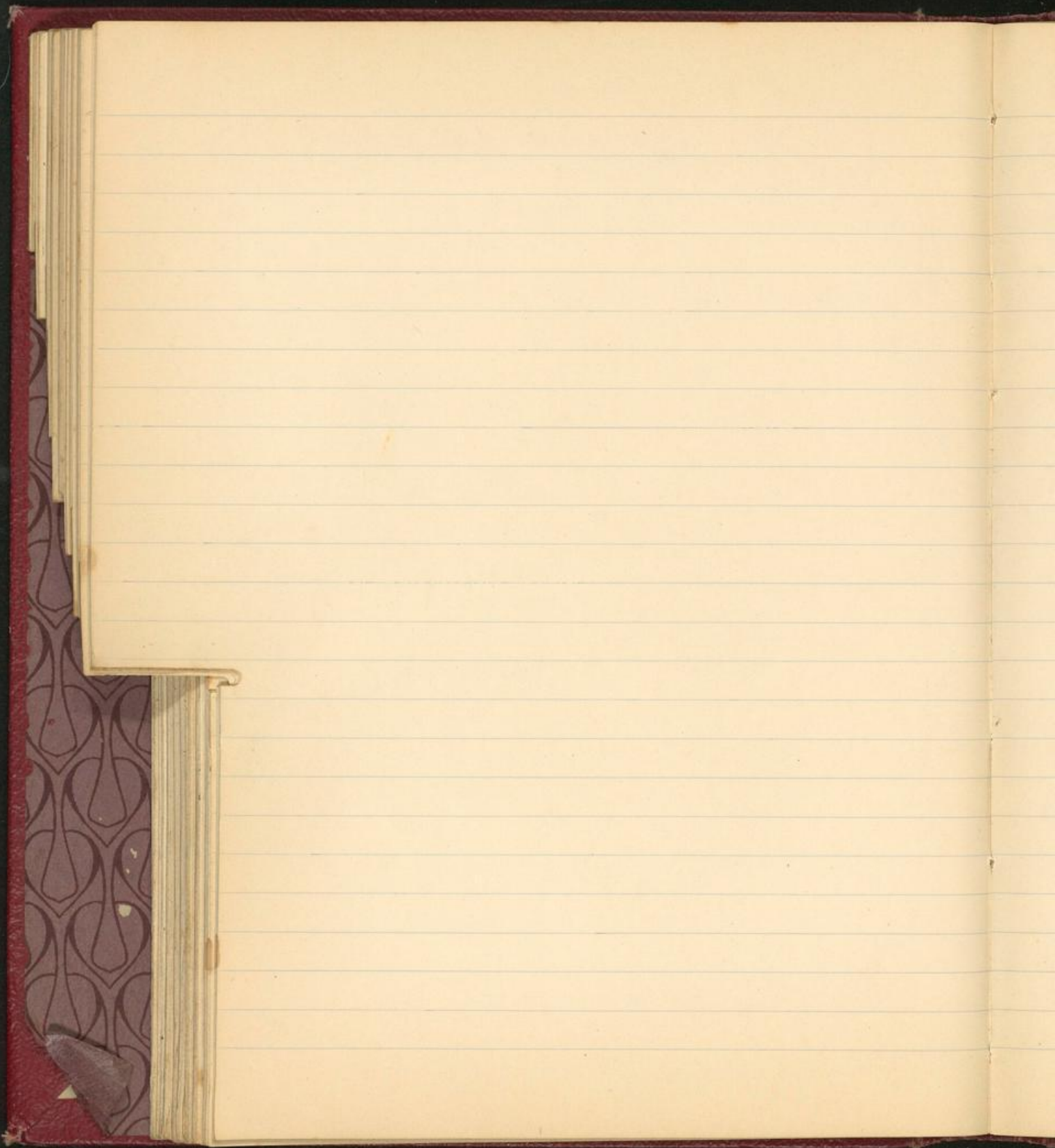
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Lemarten

Diverse



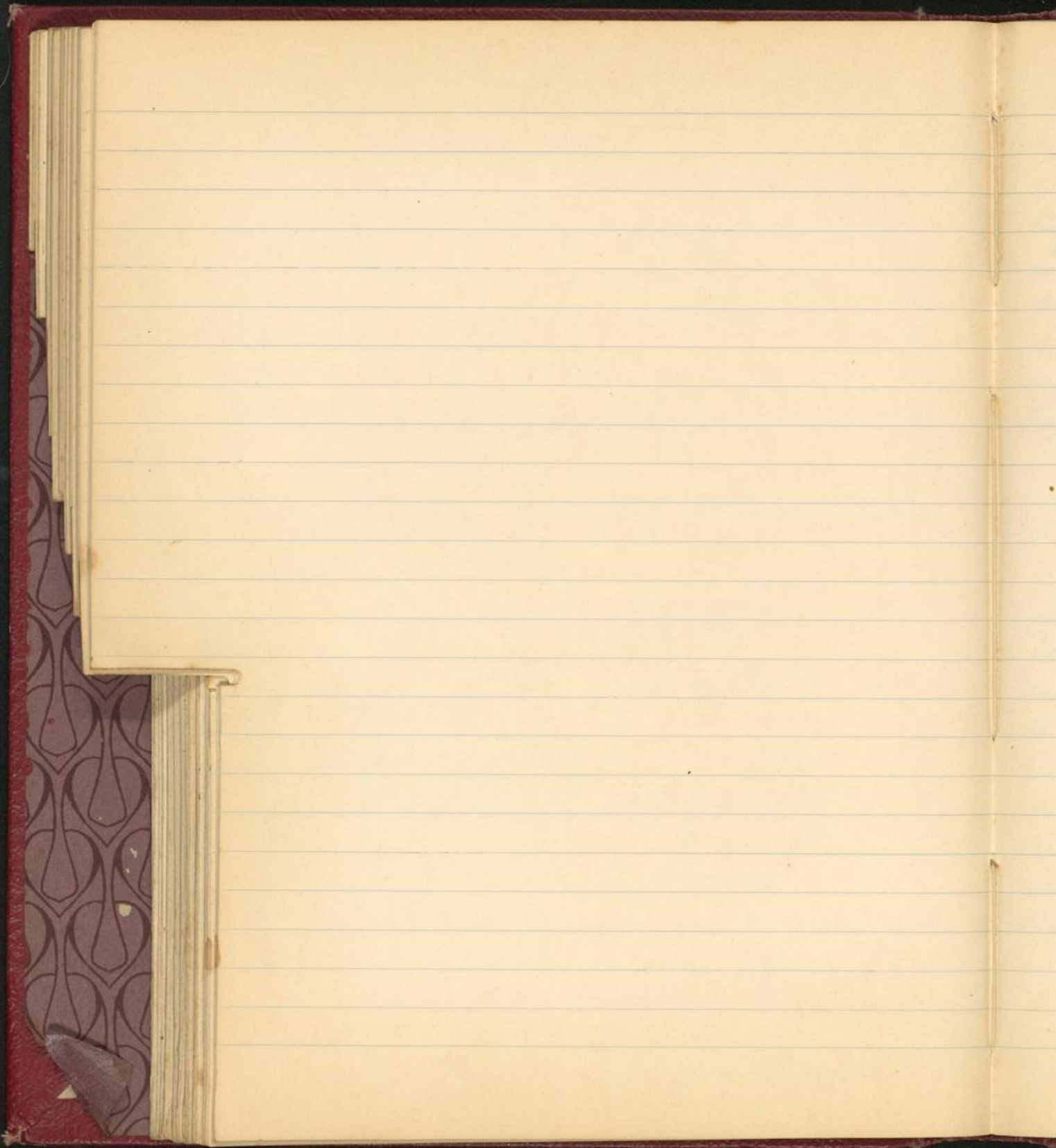
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Lemarten

Diverse



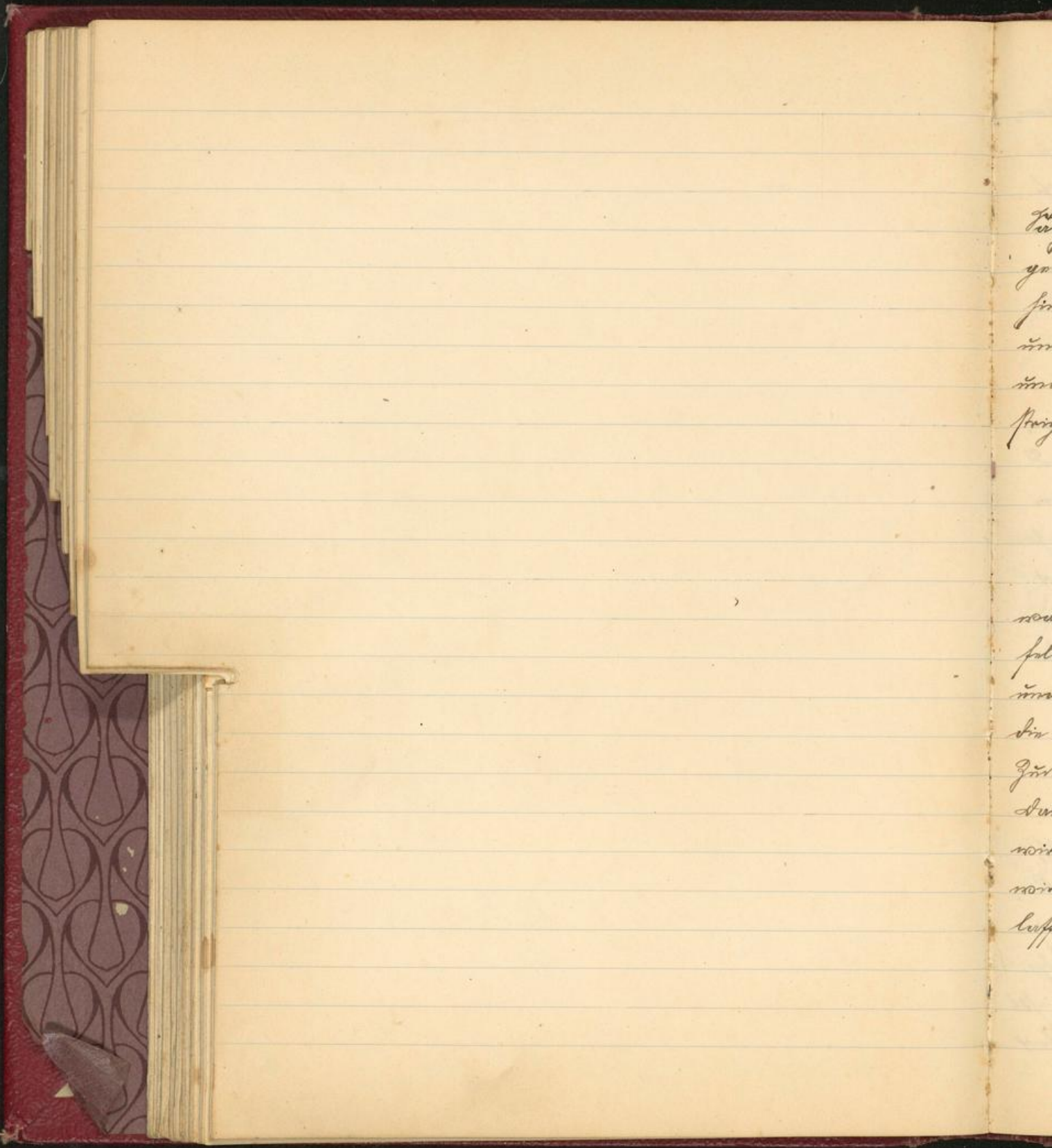
Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Saucen *und*
Semmeln

Diverse



fu
yo
fu
im
im
fu

no
fu
im
fu
fu
fu
no
no
fu

Geundheitskuchen.

15 dkg Sutter, 15 dkg Zuckere, 4 Einn, 30 dkg Mehl, etwas
 Salz, 1 Kubit Backpulver, 3 l Milch. die Sutter wird flüchtig
 gerührt, dann gibt man nach und nach 15 dkg Zuckere, 4 Einn
 fein und rührt nach jedem Ei gut, gießt 3 l Milch hinein
 und rührt zum Teste das mit dem Backpulver vermengte
 und gesiebte Mehl leicht darunter. die Masse wird in einem be-
 speiseten und bestreuten Tortenform gebacken.

Gernteig.

das Mehl gibt man in eine Schüssel, schlägt es und stellt es
 warm. die Sose wird mit 1 Schffel Zuckere, 2 Schf-
 fel lauwarmen Milch und 1 Schffel Mehl gerührt
 und ebenfalls warm gehalten, dann vermischt man
 die lauwarme Milch, Einn, zerlassene Sutter und
 Zuckere gut ab, gibt die so wie das anfangende
 Dammel zum Mehl und rührt alles gut. das die
 wird dann abgeseigt, bis es sich vom Schffel löst. dann
 wird es zugebackt und in einem warmen Orte geseigt
 lassen.

Zwetschenkuchen.

6 dkg Sutter, 8 dkg Zuckere, 1 Sutter, 1 Ei, 35 dkg

Mehlspeisen

Kompote

Sulzen

Sancen und
Aemarten

Diverse

Wassl, $\frac{1}{2}$ l Milch, $1\frac{1}{2}$ dkg Sem. davor muß man einen Spinn-
trig. Ist der Spinntrig gegeben, wird er fingerdick mit ge-
spinnem Fleisch gegeben, mit Zucker bestreut, mit Zucker bestreut
und ein wenig warmen Teig geben gelassen. Dann gibt man den
Bäcken in Papier und brüht ihn etwa $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze.

Semmelpudding.

12 Semmel werden klein geschnitten und mit Milch ange-
feuchtet, dann wird 15 dkg Süßholz flüssig gemacht, 5 Lotter und
15 dkg Zucker nebst und nebst gegeben. In diesen Alkohol kommen
10 dkg Rosinen und 10 dkg milchig geschnittenes Zitronat, die Semmel so-
wie der feste Teil von 5 Teilen. Die Masse wird in eine mit Zucker
bestreute Form gegeben. Der Kuchling wird dann
mit einer Schüssel gegeben mit geschnittenen Mandeln
bestreut und mit Weinsteinsäure übergeben.

Rudelteig.

40 dkg Mehl, 1 Ei, 2 Puffen und Salz. Das Mehl,
Ei und Puffen muß man vorher gut feigen, Kom-
tot ihn gut ab, teilt in 2-3 Teile, rollt ihn aus, läßt ihn
backen, schneidet Stücke, gibt diese in kochendes Salz-
wasser, läßt sie 10 Minuten kochen, prüft sie ab, übergibt
sie mit kaltem Puffen, gibt sie in 2 dkg heißen Zucker

und läßt sie noch 10 Minuten dinsten.

Kardnudel.

Man macht ziemlich feine Nudeln, kocht sie in Salzwasser, speckt sie ab, überdinstet sie in Butter und verornist sie dann mit Zucker und gemilderten Klößen oder Mehl.

Topfennudeln.

$\frac{1}{4}$ kg Mehl, 3 dl Wasser, Salz, 4 Eier, 20 dl Mehl. Das Mehl wird gesiebt, und mit Wasser, Eiern, Salz und Mehl am Spalt zu einem Teig verarbeitet. Dann werden Röhren, dicke Nudeln gemacht, $\frac{1}{4}$ Hände in Salzwasser gekocht, abgeseigt, mit gemilderten Semmelbrösel gefüllt, 10 dl Mehl, und Röhren mit in die Röhren gefüllt.

Topfenkuchen von Semmelteig

Von 40 dl Mehl, 10 dl Wasser, 1 Ei, 2 Eiern, 5 dl Zucker, $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Milch, einem Semmel von 2 dl Mehl. Der Teig wird ein Semmelteig gemacht. $\frac{2}{3}$ des Teiges wird auf einem Blech ausgebreitet und gebacken, mit Füllbutter gebacken, ein Drittel darüber gemacht, das selbe mit einem Ei gebacken und dann gebacken.

Kompote

Sulzen

Saucen und
Gemachten

Diverse

Toppensülle.

8 dkg, Süßholz, 4 Kgr gepulvertes Süßholz, 1 Ei, 2 dkg, 10 dkg, Zuck.
Korn und 5 dkg Rosinen werden gut vermischt.

Apfelschmarrn.

$\frac{3}{4}$ Kgr Mehl, Salz, 1 l Milch, 3 Eier, 14 dkg Fett und etwas Zucker.
Mehl, Zucker, Salz, Milch und Butter werden gut vermischt. Dann gibt
man dem festen Eiern von 3 Eiern dazu, gibt die Masse in heißes Fett
und läßt sie bei mäßiger Hitze überbacken.

Fleckkorn.

Von $\frac{1}{4}$ Kgr Mehl, 1 Ei, Salz und Pfeffer muß man einen Niederschlag
und schneidet Fleckkorn.

Rockrol.

Von $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Kgr Mehl, 5 dkg Fett, 2 Eier und Salz
muß man einen Teig, den man gut abschlägt. Dann prüft man
mit einem Löffel Rockrol und gibt sie in kochendes Fett
spritzt sie ab, bestreut sie mit kaltem Pfeffer ab und gibt sie
in 10 dkg heißen Süßholz.

Toppentascherln.

20 dkg gepufften Weizen, 20 dkg Fettwe, 20 dkg Mehl, und etwas
 Salz und Zucker wird am Spatt ein Teig gemacht und $\frac{1}{2}$ Hündel Röstl reifen
 gelassen. Dann weicht man ihn maffanischkanditk ein, füllt ihn, schließt ihn
 übereinander, weicht Aufschalen ein, die am Glas geduckert werden. Fülle:
 6 dkg gepufften Weizen, 3 dkg Fettwe werden abgetrieben. 3 dkg Zucker,
 $\frac{1}{2}$ dkg Salz, $\frac{1}{2}$ Löffel Rost, Eiern von $\frac{1}{2}$ Blau und 2 dkg Rosinen werden
 vermischt.

Wiener Guglsupf.

40 dkg Mehl, 9 dkg Zucker, 3 dkg Salz, $\frac{1}{2}$ dkg Speis, $\frac{1}{4}$ l Milch, 3 dkg
 Zucker, etwas Salz und 3 dkg Rosinen, davor muß man einen Speis
 Teig. Man kann noch etwas gewöhnliche Zitronenschale oder Wein-Kudmüß
 in den Teig geben. Man schließt den Teig gut ab, und läßt ihn etwas
 gären. Man bestreicht eine Form mit Fettwe ein, streut sie
 mit Zwetsch, legt sie mit gefüllten, gelbbräunten Mandeln ein,
 läßt den Teig nachmals an einem warmen Orte gären und
 backt ihn dann langsam $\frac{3}{4}$ - 1 Hündel im Röstl.

Rahmspudding.

$\frac{3}{4}$ l feinen Rost, $\frac{3}{4}$ l Mehl (1 Hündel), 5 dkg Salz, von 5 dkg
 Eiern, $\frac{1}{2}$ dkg weissen Zucker, 3 dkg Fettwe, 10 dkg feines

Kompote
 Sulzen
 Sancen und
 Lemarten
 Diverse

fasten Feinchen. Raps, Wehl, Lohr und Salz werden gut vermischt
und sehr gut verpackelt. Dann gibt man den fasten Feinchen Luzi.
Diese Masse kocht man 2 Stunden in Wasser, kocht den Feinchen
und garniert ihn mit einem Püree gekochter, grüner Bohnen,
bestreut dies mit gekochtem Feinchen und übergibt den Feinchen
mit 3 Ltr. zuckersüßem Feinchen.

Dukatenwadeln.

30 Ltr. Wehl werden vermischt, 5 L Milch, 10 Ltr. zuckersüßem
Feinchen, 1 Ltr. Feinchen und 3 Ltr. werden abgekocht. Von
2 Ltr. Luzi macht man ein Gemisch und gibt alles zusammen
zu dem vermischten Wehl, kocht ab und vermischt das Ganze zu
einem Teig. Dieser wird solange abgekocht bis er flüssig wird
und der Teig sich vom Feinchen löst. Dann läßt man ihn eingeleckt
einem Feinchen rufen. Auf das Feinchen gekocht werden Feinchen gegeben und
in eine mit Feinchen bestreute Puffelle gegeben. Die Feinchen
werden abgekocht mit zuckersüßem Feinchen bestreut,
dann gibt man wieder eine Feinchen Feinchen, die bestreut man
abermals mit Feinchen und läßt sie nochmal einkochen. Dann backt
man sie in Reif und garniert Luzi folgende Form: (Kanarienvogel
milde genannt) 3 Ltr. werden kalt abgekocht dann mit
4 Ltr. süßer Milch und Vanillfeinchen vermischt gut verpackelt.

Griesschmarrn.

Man nimm 1 Milch, der etwas gelupen und geynet sein, koch
man 5 l dkg. Grieß ein, läßt ihn wachen bis er fest ist. Dann
gibt man 2 l dkg. Fett in eine Pfanne, läßt die Masse geynet sein
dinsten und seht mit dem Spindel immer wieder auf.

Reispudding.

Man koch in 2 1/2 l Milch 18 dkg. Reis ein, kocht 12-15 dkg. Zitt-
erose fleinige ab, gibt 11 dkg. Zucker dazu, dann werden 5 Ecken weis
und nach finnen geynet. Bis der Reis weich ist, gibt man ihn zum
Abkochen, gibt ein geyneten Zitronensaft dazu und macht den Zym-
son 5 Pflanz laist dinsten. Dann bestreut man eine Tischlein mit
Zucker, kocht sie mit Milch oder Spindel an, füllt den Reis ein und koch
den Pudding 1 Stunde in dinst. Man frucht dazu Süßholz oder
Kreuzkümmel.

Stuedelreig.

Dies ein Nudelreig gibt man 35 dkg. Mehl, macht der-
weil unter Spindel von 1 Ei, 3-4 dkg. Fett, etwas Salz
und etwas warmes Wasser einen geyneten Teig. Die-
ses wird selbsten abgeknetet bis es flau macht, dann
formt man daraus vier Fäden und legt es auf eine mit

Kompote
Sulzen
Sancen und Lemarten
Diverse

Man bestreicht die Kalle des Quittes, bestreicht es oben mit geschlagenem Fett
und läßt es zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Nach dem Quitten wird das
Fey mit einem bunten Feys und gegen und nach dem Aufgang
genommen. Die Kalle des Quittes zu einem geschlagenen Kuchel
genommen, so gibt man in demselben kein Fett.

Apfelstrudel.

Man gießt einen Weizenkuchel, fein und, spaltet den dicken
Kuchel rings herum ab, bestreicht ihn mit 10 dkg Zucker, die in 1 1/2 dkg Fett
mit Honig gelb gebräut werden. Dann mit 1 1/2 - 2 kg geschlagenen, klärt
geschlagenen Eiern, 5 dkg Rosinen, 10 - 15 dkg Zucker und etwas
etwas Zimmt gemischt werden, dann rollt man den Kuchel ein,
gibt ihn auf ein bestreutes Blech, bestreicht ihn mit geschlagenem Fett
und bäckt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

Griechenlauf.

$\frac{1}{2}$ l Milch läßt man kochen, dann gießt man 15 dkg Speise
ein, läßt es weikochen und dann andrücken. Man bräut 10 dkg
Speise flüchtig ab, gibt 10 dkg Zucker dazu, rührt mit
6 Eiern dann die Speise ein, zum Süß des Speises von 6
Eiern und etwas fein geschlagenen Zitronensaft, oder Vanille.
Man füllt dies in eine mit Fett bestreute und mit Zucker
bestreute Pfanne und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

Kartoffelnudeln.

1 kg Kartoffel werden gewischt, gewässelt, gewaschen, mit ein Quat gegeben
von mit 3 dkg Zucker, 30 dkg Mehl, 2 Eiern und etwas Salz zu einem
Teig gut geknetet. Demu formt man kleine Nudeln, legt sie in Reifen
des Backofens, läßt sie 5 Minuten lang Reifen, friert sie ab, gefroren sie
ab, in Wasser reißt man in 10 dkg Wasser 12 dkg Zucker an, gibt die ab-
gefrigten Nudeln hinein, rührt sie gut um und läßt sie abtropfen.

Milchnudeln.

Von 4 l Mehl, 2 Eiern, Salz und 1 Puffen macht man einen Teig.
Teig, läßt ihn trocknen und schneidet demu kleine Handnudeln. 1 l Milch
läßt man aufkochen, gibt die Nudeln hinein, läßt sie mitkochen und be-
spritzt sie von dem Umrühren mit Zucker.

Tospenstrudel.

Auf einem wohlgeputzten Tischtuch wird folgende
Fülle geformt: 8 dkg Zucker werden fein abgemahlen. Demu
gibt man 4 dkg Butter, 1 dkg Zucker, 1/2 kg weichen Butter, 1/2 l Rahm
und den Rahm von 4 Eiern hinein; der Teig wird eingewellt,
mit Zucker bestreut, wenn er kalt gebacken ist mit 1/2 l Milch
übergossen und fertig gebacken.

Kompote
Sulzen
Saucen und Dressings
Diverse

Gefüllter Palatschinken.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Eyer, 2 dkg Zucker, Salz und Mehl; dies wird alles zu einem dünnen Teig verarbeitet, dann gibt man in eine Pfanne ein wenig Fett, läßt es heiß werden, gießt den Teig dünn darauf, läßt ihn wie bei den Fritten leicht gelb werden, füllt mit Meersalzwasser voll für ein und spritzt sie mit Zucker; oder man füllt sie mit Zitronen: dann werden 5 Zitronen eingeleist, saft mit Zucker vermengt, die Palatschinken gefüllt, eingewickelt und mit weißem Zucker bestreut.

Milchbrot.

35 dkg Mehl werden vermengt, dann muß man von $\frac{1}{2}$ dkg Speise ein Sammel und läßt es gehen, $\frac{1}{2}$ l Milch, 7 dkg zerhacktes Feinmehl, 2 Eyer, Salz und 3 Löffel Zucker werden verarbeitet und samt dem gesungenen Sammel zum Mehl gegeben. Der Teig wird fast abgeklopft, bis er sich löst und an einem warmen Orte zum Gehen hingestellt. Man kann eine Prise Pfeffer dazu geben. Ist die Masse gesungen, gibt man sie eine halbe Stunde, teilt sie in 9 Teile, muß dann eine 4 teiligen, 3 teiligen und 2 teiligen Teig, legt sie mit Fingerhaken übereinander, gibt das Milchbrot auf ein Tuch, läßt es kochen, bestreut mit Ei und bestreut mit grobem Zucker und geschnitten Mandeln.

Porridtascherl oder Marillentascherl.

Quartfaltig wie zu dem Porridtascherl wird dünn unbymalt,
mit Rosin ein Marillennaturale gefüllt, Zuckel gefertigt und
abgebratet. Ein Zuckel werden 5 Minuten in Zuckersaff gebrat,
abgebrat und abgebratet und in angewönte Sammelbrödel gegeben.
Porridtascherl werden ein Zuckel mit Zucker bebrant.

Kastanientorte.

37 dkg Weizgücker, werden mit 2 Ethern und 2 Fein 1 Stunde ge-
brat. Dann kommen 4 kg gaffierte Puffen und das Fein von 2
Puffen hinein. Ein Messer kommt auf ein mit Zucker bebrant und
mit Mehl bebrant. Zuckel und ein feines langsam gebraten, und
minimale gaffierte und mit Zuckersaff gebraten oder mit Puff-
fennern gefüllt, mit weißer Glaspine übergeben und mit gläsernen
Puffen gebrat. Kastanientorte: 12 dkg Zucker werden
gut abgebrat, 8 dkg Weizgücker, 20 dkg gebrat, gaffierte Puff-
fennern und etwas Obst dazu gegeben. (Zuckel ist nicht im-
mer notwendig.) Getrocknete Kastanien: Puffen werden ge-
brat, gaffiert und am Fein mit Zucker zu einem Teig gemacht,
brat, Puffen gefertigt, auf Gläser gebrat, in ein eingee-
brennen Zucker gebrat, auf ein Netz gebrat und gebratet.
(4 kg Zucker, 20 dkg Weizgücker und 5 Troyen Pfeffer) Weiße Glasur:
15-20 dkg fein gaffierte Weizgücker wird in 4 l gebraten

Kompote
Sulzen
Sancen und
Lemarten.
Diverse

Zucker eingemäset, etwos Zitronensafft dazu gegeben eders Mucoschine
und über die Torte gegoffen.

Kartoffelstrudel.

Ein gmaßfultiger, ungedeynener Händltrieb, wird mit folgenden Sallen
bestreut: 14 dkg Zutter und 8 dkg Zucker werden fleinlich abgetrieben, ein
neuf und neun, 4 Lotters, von einem 1/2 Zitronensaft und Salz, 8 dkg weißer
wider Mandeln, 5 dkg Rosin, 30 dkg gaffeltes Mandel, 3 l Kaffee sind
von 4 Blen der Torte feringgeben. Der Händl wird, wenn es gewillt
ist mit Ei bestreut und gebakken. Wenn es ganz fertig ist, wird 1/2 l Milch
darauf gegoffen und nochmals gebakken.

Scheiterbaufen.

1 Zammal, 1/2 l Milch, 4 Lotters, 5 dkg Rosin, 5 dkg Mandeln
10 dkg Zucker, 10 dkg Zucker, 1/2 kg Clafal. Die Zammale werden
von abgemindert, blättrig, geschnitten, und mit Milch, in dem Ofen
aus abgepfeilt werden übergeben. Dann läßt man die
Masse anzufangen, löst sie fofstweise in einem Stücken Clafal
in und macht jede Torte mit Rosin, gaffeltes Mandeln,
blättrig geschnitten, gaffeltes Clafal, Zucker und Rosin
Zucker Zutter und bakt es bei mäßiger Hitze im Ofen.
Einfacher Scheiterbaufen: 16 Zammal, 1/2 l Milch, 1/2 l Wasser, 3
dkg Rosin, 1 kg Clafal, 15 dkg Zucker, 1 Ei. Zubereitung gleich.

wie in der folgenden Rezept.

Semmelbrot.

12 Semmel, 1/2 l Weizen, 1/2 l Weizen, 1 Ei, 10 dkg Zucker, 5 dkg Weizen,
10 dkg Fett, Weizen, Zucker und Ei werden abgetrieben und in eine
eine blühige weizenmehl Semmel gegeben. Diese Masse gibt man in 10
dkg feine Weizen oder Fett; man läßt die Semmel weizen weizen und
den Weizen zuerst auf der Platte und dann in der Weizen andichten.

Milchbrot ohne Ei.

25 dkg Mehl, 4 dkg Weizen, 1/2 l Weizen, Salz, 2 Eigelb Zucker, 1 dkg
Speise, 3 dkg Weizen (Zubereitung, siehe Milchbrot I.)

Mohnkuchen.

14 dkg Weizen, werden fleißig abgetrieben. Dann gibt
man 17 dkg Zucker, 5 dkg Fett, 7 dkg feine gemahlene Mandeln,
17 dkg gemahlener Mehl, von einem 1/2 Liter die Weizen, etwas
Zinn und von 5 Liter dem Weizen. Dies gibt man in einem
Anfang und backt ab 1 Stunde langsam im Ofen.

Buchsteln.

Man muß einen Speise und 40 dkg Mehl, 2 dkg

Kompote
Sulzen
Sancen und Lemarten
Diverse

Opium, 2-4 Loten, 10 dkg Zinnober, 7 dkg Zinkoxyd, etwas Salz, feingefiebt.
Anna Zitronenschale, 4 l Milch. das Feig wird gut abgeseigt bis es
fließen muß, dann läßt man ihn an einem warmen Orte stehen. So-
bald es gegangem ist,reibt man ihn mit dem Saft feingrubelnd,
scheiden ihn zu einem feinen Saft, gibt mit dieser etwas Melissensaft,
rollt den Saft zusammen und laßt die Feigeln in ihm mit Zinnober
bestäubtem Saft stehen. Jede Feigeln wird einzeln mit geschlagenem
Zinnober bestäubt, damit sie nicht einander kleben. Wenn die Feigeln
voll ist, läßt man die Feigeln nochmal stehen, worauf man sie oben
mit Ei bestreicht und 3-4 Hände im Roselampfen backen läßt.

Kartoffelkugeln.

Man macht denselben Saft wie zu Kartoffelmilch, füllt kleine
Feigeln und backt sie ein feinem Saft.

Kalter Früchteeis.

34 l Milch, 15 dkg Reis, 20 dkg Zinkoxyd, 3 l Pfefferminz,
5 Pfeffer Salzen, und ein Saft. Das Reis wird gewaschen,
in die feine Milch gegeben, langsam weiß gekocht,
abgekühlt und mit dem geschlagenen Zinkoxyd vermischt.
Wenn die Masse ganz abgekühlt ist, gibt man den Saft
geschlagenen Pfefferminz und die feinsten Pfeffer Salzen
dazu, füllt die ganze Masse in eine mit Feigeln ausgelegte

In Lidyoner, stellt sie 2 Hände in gelbem Sieb und hängt sie hung
 vor dem Feuer an. Man überzieht den Trichter mit Zinnober
 fast ohne Gelbmark.

Gefüllte Kartoffeln.

10 Stück Kartoffel, 4 kg Salzflüssigkeit, 3 kg Zucker, Katanilin, Zinnober,
 2 Esslöffel Pfeffer, 1 Löffel Salz, und 1/2 l Pfeffer. Die Kartoffeln werden
 ausgefüllt und manchen man einen Löffel abgepflückt hat, ausgefüllt,
 auf ein Sieb gestellt und im Pfeffer gegeben. Die gegebenen
 Kartoffeln werden ausgefüllt, in einer Pfanne gegeben, mit Pfeffer überzogen
 und 1/2 Hände im Pfeffer gegeben.

Kaffeeputting

1/2 l Milch kaffen läßt man ein Kaffen mit 10 kg Zucker, 1/2 l Wasser
 7 kg Wasser ein, läßt die Pfanne am Feuer bis sie sehr heiß wird
 von der Pfanne läßt, läßt die Masse durch ein Sieb, gibt 12 kg
 Zucker dazu, rührt 1 Löffel nach und nach ein, gibt den Pfeffer
 von 1/2 l Pfeffer dazu und kocht die Masse 1 Stunde im Sieb.

Kaffeeputting: 2 del Milch, 3 Löffel, 1 Ei, 10 kg Zucker 3 Essl.
 Löffel Pfeffer, Pfeffer wird im Sieb mit Pfeffer gegeben und
 nach dem Sieb mit 1/2 l Pfeffer gegeben Pfeffer gegeben wird
 mangt.

Kompote

Sulzen

Sancen und
Remarten

Diverse

Nürber Appeltreidel.

28 dkg Mehl, 20 dkg Sittow, 2 dltow, 4 Löffel Weisbrotmehl, 1 Löffel Kasern, ein wenig Salz. Mehl und Sittow wird auf dem Brett abgetriebselt, dann gibt man Sittow, Wein und Kasern, nach man wechsel gut umgerührt hat dazu, verbrütet den Teig gut ab und läßt ihn kühl ra-
hen. Fülle: 1 kg Äpfel, 4 dkg Rosinen, 4 dkg Zucker. Das Teig wird in 2 Teile geteilt und jedes Teil länglich ausgerollt, (etwa 30 cm lang und 15 cm breit) dann wird das in der Mitte ziemlich fest mit fein blättrig geschnittenen Äpfeln belegt und mit Rosinen und Zucker bestreut, einen Teil des Teigs eingewickelt, zusammengepackt und mit Feinweiß zusammengeklebt. Das ganze Bündel wird mit Feinweiß bestrichen und in ziemlich feinem Papier zu Würden gewickelt.

Topfengelatschen.

Man macht einen Spinnring wie zu Fischbrot, wolle ihn auf einem bemehlten Brett aus, schneidet vierstellige Stücke, gibt Topfensfülle darauf, schlägt die Fäden übereinander und legt die Abkaffern mit dem Oberseite nach unten auf das beschriebene Glas und läßt sie nochmal aufsteigen. Dann bestreift man sie mit Feinweiß, damit gesüßte, gesuchte Mandeln darauf und bäckt sie im Ofen.
Topfensfülle: 5 dkg Sittow nach dem abgetriebselt, dann gibt man 1 dltow, 4 dkg Zucker, Kasern von 2 Pfund, 25 dkg gesüßten Topfen und 3 dkg Rosinen.

Apfelgolatzen.

Glaswein, Gussengelatschen. Fülle: 1 kg Apfel werden geseigt und
 kläbrig geschnitten, mit wenig Wasser, 5 dkg Zucker und Saft von 4
 Zitronen gerührt und gesiebt.

Apfel und Rindstrudel.

Reis 28 dkg, Mehl, 1 1/2 dkg, Butter, 8 dkg Zucker, 3 Eitern, 1 Löffel
 Zucker, Salz, 1/2 l Milch macht man einen Spannteig, und läßt
 ihn garen. Dann wird er abgeseigt, mit Mehl oder Mehlfülle
 bestrichen, zusammengerollt, in 2 Teile gegeben, nochmal garen
 gelassen, dann mit Ei bestrichen und im Rohr gebacken. Kochfülle:
 12 dkg Zucker, läßt man in 1/2 l Milch auflösen, gibt 1/2 l Wein
 oder Mehl hinzu, feingehackte Zitronenschale, aromatisch abwas
 chener Apfel und 3 Löffel Speis. Rindfülle: 28 dkg Mehl werden
 gerührt, in 12 dkg gesammelter Zucker gegeben, mit 1/2 l
 süßem Milch, etwas Zimmt, Zitronenschale und Vanille
 gut verrührt.

Reisauslauf mit spanischem Weid.

20 dkg Reis, 1 l Milch, Salz, 7 dkg Zucker, 4 Eitern,
 5 dkg Zucker, der Saft von 4 Zitronen, Öl von 4 Eiern,
 5 dkg Macarons. Windmasse: 21 dkg Zucker, Öl von 6

Kompote
 Sulzen
 Sancen und
 Cremarten
 Diverse

Finer. Das Reid wird geseigt, in Rosinen Milch gegeben, gesalzen,
wird gekocht und abgekühlt. Die Fritture wird fleinmig gemacht, dann
gibt man Lethen, Zinkoxyd, fein gesiebte Zitronenschale dazu gegeben,
den abgekühlten Reid und den Lethen des Ficklers. Man füllt die
Masse in eine besetzte Stängelkapsel und bückt sie 3/4 Stunden im
Rofe. Wenn das Stängelkapsel voll ist, bestreicht man ihn mit Marmelade,
bedeckt, kocht ihn mit fleinmiger Zitronenschale und stellt ihn nach fünf
10 Minuten im Rofe.

Milchbrot.

1/2 kg Mehl, 2 dkg Speise, 1/4 l Milch, 1 dkg Fritture, 6 dkg Zink-
oxyd, 5 dkg Rosinen, und Salz. Man muß einen zinnernen
Speiser, verarbeit ihn gut ab, läßt ihn 3/4 Stunden geben, nimmt ihn
auf Speise, füllt kleine Kapsel, läßt ihn zweimal geben und bückt
ihn im Rofe.

Mobe im Horn.

10 dkg Fritture, 6 dkg Speise, 14 dkg Mandeln, 10 dkg Zinkoxyd,
18 dkg Pfefferkuchen, Lethen von Finer, 1/4 l Zylagobur und 5 dkg
Zinkoxyd. Die Fritture wird fleinmig gemacht, dann mit Lethen,
Speise, Zinkoxyd, Speise und gesiebten Mandeln, Speise,
und Pfefferkuchen und züchtet mit dem Lethen des Ficklers
mangt, in eine besetzte, besetzte Puddingform gefüllt und

1 Hündel in ein Pfund gebackt. Dann wird der Hündel gebackt, mit einem
 Drey von fast gebackenen, gegülterten Pflaumen umgeben und
 sofort serviert.

Grisauslauf.

16 Milch, 20 dkg Speis, Salz, 10 dkg Zucker, 6 dkg
 Honig, 6 dkg Zitrone, etwas Vanille oder Zitronenschale. Den Speis
 gibt man in die Kesseln Milch, setzt, läßt ihn dick in Kesseln,
 und dann aus Kesseln. Ein Zucker wird feinmig gebackt, dann
 gibt man Zucker, Honig, den ausgekühlten Speis und gütet den
 festen Zitrone dazu, bestet ein Maß 24 Hündel in einem bestickenen und
 bestickenen Dörrschiffchen.

Kastanienreis.

24 kg Kastanien, 10 dkg Haubzucker, 10 l Milch, 24 l Pflaumen,
 Honig, 4 dkg Zucker. Die Kastanien werden in Wasser gebackt,
 gesiebt und durch ein Sieb gebackt. Das Mehl wird
 rührt man gleichmäßig mit 10 dkg Haubzucker, in Milch,
 drückt das Speis an ein Sieb und rührt ab mit einem
 Sieb. Der Kastanienreis umgibt man mit
 einem Drey von fast gebackenen, gegülterten Pflaumen
 und stellt ihn bis zum Einsinken an einem kalten Ort. Statt
 Pflaumen kann man auch Feigen, Apfelsinen, Apfelsinen verwenden.

Kompote

Sulzen

Saucen und
Sonnent.

Diverse

Kartoffelbrot.

$\frac{1}{2}$ K_g Mehl, Salz, $\frac{3}{4}$ l Milch, 1 d_{kg} Speise, $\frac{2}{3}$ d_{kg} gusseiserne Back-
blech, 4 d_{kg} Zucker, 1 Ei, 4 d_{kg} Butter, daraus macht man einen Speise-
teig, knetet ihn gut ab und läßt ihn aufgehen. Dann kommt man
Speise, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Ei und backt
sie im Ofen.

Böhmische Dalken.

2 L_{oth}er, 1 Ei, 3 L_{öffel} Zucker, Rumstul von 2 d_{kg} Speise, 3 dol Milch,
 $\frac{1}{2}$ l Mehl, rührt man gut ab, gibt von 2 Blase Eiern dazu, läßt
die Masse gehen, backt sie wie eine Dalkenform gemacht, bestreicht die
Dalken mit Marmelade, setzt sie zusammen und bestreicht sie mit
Zucker.

Bisquitauflauf. (5 Personen.)

1 d_{kg} Zucker, 3 L_{oth}er, etwas Zitronensaft und Zedern,
4 d_{kg} Mehl, von 3 Blase Eiern, etwas Marmelade. Zucker
und L_{oth}er wird sehr fein gemischt, dann gibt man
Zitronensaft und Zedern dazu, rührt noch gut und
mischt zuletzt Eiern und Mehl gleichzeitig darunter, die
Masse backt man auf einem mit Butter bestrichenen
Kuchen auf dem Ofen. Fülle: $\frac{1}{4}$ l Milch, 10 d_{kg} Zucker,

3 Loth, 1 Pfd. Penille, 1 Lb. Weizenmehl. Eine Mischung von kaltem Milch, Zucker, Löffel und Weizenmehl und Penille wird über ein Feuer gelassen, bis sie dicklich ist. Ein Löffel wird dann in kaltem Wasser aufgelöst und nach 5 Minuten lang warmeset. Eine andere Mischungform wird mit Zucker und Wasser, ein Sieb durchgeseigt, dann ein Sieb, dann nach ein Sieb durchgeseigt, Löffel mit Wasser und ein Löffel von 3 Löffel Wasser ein Löffel. Ein Löffel gelassen und 5 Minuten im Rohr gelassen.

Haselnusspudding.

12 Lb. Zucker, 12 Lb. Zucker, 3 Loth, 5 Eimer, 10 Lb. Haselnuss. In einem von 8 Eimer, ein flüssig gemachte Zucker wird mit Zucker und Löffel warmeset, mit abgeriebenen, warmeset, ungeriebenen, gelassenen Eimern, gemachten Haselnüssen und ein Löffel von einem Löffel warmeset. Das Gemischte wird in einem Löffel und ein Löffel Haselnüssen gefüllt und 1 Löffel im Rohr gelassen. Haselnusspudding: 4 und 10 L Milch, 5 Löffel, 1 Ei, 1 Lb. Weizenmehl, 5 Lb. Haselnüsse 15 Lb. Zucker, 10 L Löffel. Oben Milch, Löffel, Ei, Weizenmehl, gemachte Haselnüsse und Zucker wird über ein Feuer gelassen und kalt mit fast gelassenen Haselnüssen warmeset.

Bayerische Ruchlein.

Man bricht 10 Lb. Zucker mit 8 Lb. Zucker ab, gibt

Kompote
Sulzen
Saucen und
Remarques
Diverse

man nehme 2 Ektls, 1 ganzes Ei, 50 dkg Mehl, Salz, zügelnd
mit 2 dkg aufgelöstem Gummi und 3/4 Linsenwasser. Man
dann gibt man noch 1 Löffel Käse in die Masse, schneidet den Teig
gut ab, und läßt ihn zugebackt am besten zusammen backen.
Dann gibt man den Teig auf ein befeuchtetes Brett, wälzt ihn
dünst aus, sticht kleine Formen aus, legt diese auf ein weiches
Brot und befeuchtetes Brett und läßt sie weichen lassen. Dann werden
die Draußen in der Mitte ausgegossen und im heißen Fett
mit der Seite, die am Brett gelegen, nach oben gekippt eingekocht, zu-
gekocht, wobei die kleinen Pflücker auf einer Seite gekochten, dann im
gekochten und auf der anderen Seite gekochten. Man füllt die Draußen
mit Marmelade.

Wirtschaftstorte.

11 kleine saure Pfunde, 28 dkg braun geiebene Mandeln
obere Masse, 28 dkg Zitronen, 1/2 Löffel geiebene Pfefferkörner,
von 3 Zitronen die Saft, und etwas Zimmt wird leicht warm
menge in einer Form gebacken, wofür mit Zitronen befeuch-
ten und mit Mehl eingestrichen werden. Man drückt die Torte
mit Pfefferkörnern.

Schokolade - Glasur.

3 Löffel Pfefferkörner werden im Kopf oder über ein

vermischt mit einem Maß großen Stück Zittor flüchtig abgerührt,
dann mit feiß gemachtem Zittor aufgegossen (30 dkg Zittor)
soft vermischt und über die Fata gegossen.

Schokoladeneuplauf.

10 dkg Zittor, 10 dkg Mehl, 10 dkg Zittor, 8 dkg Zschokola-
de, 6 Eiwe, 28 l Mehl. Zittor und Mehl läßt man am Feud feiß
werden, wenn die selbe Kerst, mischt man das Mehl ruffein, laßt
die selbe abkühlen, gibt dann die vermischte Zschokolade, Zittor und
Eiwe dazu, mischt die Masse flüchtig und gibt zuletzt die fe-
ßen Eiwe dazu. Diese Masse backt man 3/4 Stunden in einem
kupfernen Kuchlopforn.

Zehkuchen.

30 dkg Mehl, 10 dkg Zittor, von 1/2 Zehann soft und
Zsala, nimmt und Pulver, 12 dkg Zittor, 5 Spießel Senig,
1 Ei, 1 Lötter werden am Feud zu einem Teig verarbeitet,
den Finger dick ausgecalot, so wie ausgebacken, mit Zsala
bestreut, mit salbigen Mandeln belegt und gebacken.

Schokoladesebnitten.

14 dkg Zittor werden gut abgetrieben, dann Ker-

Kompote
Sulzen
Sancen und Cremarten
Diverse

man 6 Lotter, und 14 dRg Zuckere hinein; diese werden 1/4 Stunde gut
verrührt, dann gibt man 14 dRg verweichte Schokolade, 11 dRg quindama
Mandel oder Cashmisse und mischt zuletzt dem Syrup das 6 dRg klar
gingelirt mit 1 dRg Weis ein. Man streift die auf ein mit Zittor
bestäubtes und mit Weis bestäubtes Tuch und löst es 1/2 Stunde
backen. Wenn es kaltet, salbt man die Masse, bestreift mit Marm-
malade und legt die beiden Teile aneinander. Dann wird die
Masse oben mit Marmalade bestreift und zum Festhalten mit einem
Schokoladenglasur überzogen, dann im Wirtel geschnitten, bei vollstän-
diger erkalteter Glasur.

Topferpatzeta.

22 dRg Weis, 22 dRg Zittor, 22 dRg Zuckere, 22 dRg Topfen, et
was Salz, 1 Ei, 1 dRg Marmalade; Weis wird mit Zittor abgerührt,
mit Zuckere, Topfen, Salz und Ei zu einem Teig geknetet, den man nach
selbständiger Ruht an einem kalten Orte 2 oder 3 Tage ausweilt
in 2-4 cm langen Quadraten. In einer Feigspitze wird auf
ein bestäubtes und bestreutes Tuch gebackt, mit Marmalade be-
streift und mit einem andern Feigspitze überdeckt. Ein wenig
dem in müßigen süßem Roser gebacken und mit Zuckere bestreut.

Sträudelkuchen.

Man macht einen Spantig von 50 dRg Weis, 2 dRg

Gram, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Lotter, 1 $\frac{1}{2}$ l, 10 dkg Zucker, 8 dkg Süssholz oder Fett,
 schlägt ihn gut ab, läßt ihn an einem warmen Orte rasten, dann
 gibt man den Saig in ein mit Süssholz bestreutes Gefäß, bestreut
 ihn mit Weinsäure und läßt ihn im Koch. Kräusel: 3 dkg Mehl, 6 dkg
 Zucker, 1 Pflanzölöffel Zimmt, von $\frac{1}{2}$ Zibenna den Saig, gewinnene Sa-
 fennisse und 6 dkg zerlassenen Süssholz werden mit einem Spatel gut
 vermischt, bis es klein gerührt ist.

Kwieback.

2 dkg Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ kg Mehl, Zucker wird mit Eiern
 sehr schaumig geschlagen, dann gibt man das Mehl dazu. Diese Masse
 wird in einem bestreuten und bestrichen Weisbrotform gebacken,
 in einem Saigen geschnitten und gebackt.

Resperrester.

8 dkg Süssholz, 40 dkg Mehl, 8 dkg Zucker, 2 Lotter, 1 $\frac{1}{2}$ l,
 Zitronensaft, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch; 2 dkg Gram. Linsen.
 macht man einen Quarksaig. Wenn derselbe genügend ge-
 gangen ist, gibt man ihn auf ein bestreutes Gefäß, und rührt
 ihn ein. Dann wird es mit 5 dkg zerlassenen Süssholz bestreut,
 mit 10 dkg gewinnener Weisbrot, mit 10 dkg stillig geschnit-
 tene Mandeln oder Nüsse und mit 5 dkg Rosinen bestreut,
 eingewickelt, in 2 fingerdicke Saigen geschnitten, auf ein bestre-

Kompote

Sulzen

Saucen und
Acemarten

Diverse

spann und bestreut das Glas gegeben, nachmals gahen gelassen und $\frac{1}{2}$
Hunde gebrochen.

Purforte.

2 Sdkg Zitrus werden abgetrieben; dann gibt man nach und
nach 4 Lottheu finin, 2 Sdkg Zuckers, 14 dkg gewirbten Pfeffer, Zitrus,
unpfele, 2 Sdkg Wehl und ein Pfund von 4 Olay. Sind nicht in 2
Gleichen gebrochen und gefüllt: Fülle: 3 dkg Tagrasin (nicht gesslagen!)
werden über ein Pfund mit 3 Pfund woll Feinigkeit gesslagen, dann
gibt man 1 Pfund Zuckers finin, 4 kg gewirbten Pfeffer und ein Pfund
nach Spitzmaier. Die Forta sind nicht über 2 Pfund gesslagen und mit gleich Pfeffer eingest.

Ischler Bäckerei.

$\frac{1}{4}$ kg Wehl, $\frac{1}{4}$ kg Zitrus und 14 dkg Zuckers, 1 $\frac{1}{2}$ dkg weißes
gewirbten Mandeln, oder Pfeffer, 1 Pfefferpfeil Zimmt, wird
am Spitz zu einem Teig verarbeitet, nachher in einem
gondalt, einen Form ausgestrichen, ein Pfund 2. Pfund
gibt man wieder einen Zuckers und ein Pfund die Form
im Kopf. Die ganzen Form werden mit Mehl oder
bestreuen, die die Form mit Zuckers bestreuen, dann in
1 Pfund mit einem Pfund die Form zusammengefasst.

Butterkranzchen.

25 dkg Zittor, 28 dkg Mehl, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zittor,
weshalb auf dem Gerst zu einem Teig geknetet, kleine Ringe daraus
geformt, bei mäßiger Hitze hell gebacken und nach friß im Pa-
nierzucker gut best.

Schokoladenbismarck.

14 dkg Zittor weshalb abgerieben, dann gibt man 2 Eßlöffel,
7 dkg weißste Schokolade, 14 dkg Mehl, und 14 dkg Zittor dazu.
Den Teig läßt man 2 Hände kühl stehen, dann nimmt man ihn
auf ein Brett, sticht Galbmerle aus und bäckt sie in heißen Fett.

Schokoladenkugeln (ohne Dotter.)

14 dkg Zittor, 12 dkg Zittor, 12 dkg weißste Schoko-
lade, von 5 Eßlöffel süßer Zittor, 12 dkg Mehl, Zittor und
Zittor weshalb süßlich schmecken, dann kommt Schoko-
lade und Zittor und zerlegt das Mehl dazu. Man bäckt die
Masse in einer beständigen und beständigen Form bei
mäßiger Hitze.

Salzburger Nockel.

Man muß einen Leinwand von 1 Fünftel Pfeffer, 3 dkg

Kompote
Sulzen
Saucen und Cremes
Diverse

Süßholz, 1 Eitel Wachs und etwas Talg. Dann kocht man kleine Perlen
aus, gibt diese in kochender Milch und läßt sie 10 Minuten lang ko-
chen. Sodann man aus dem Saundrey: Perlen formt, läßt man
sich auskühlen und gibt 2 ganze Finger dazu. Man muß immer ab-
kochen von 12 dkg Süßholz, 4 Loten, 8 dkg Zucker, gibt dann 1/2 l lau-
warmer Milch dazu, die Perlen und den sauren Saft von 4 Eiern.
Man füllt die Masse in eine beschriebene und beschriebene Schmelzform
und brennt sie 3/4 Stunden im Ofen.

Tobestarte.

7 Finger, 18 dkg Zucker, 14 dkg Wachs. Zucker und Loten werden
scharf gerührt, dann der Saft und das Wachs kocht zusammen-
gerührt. Die Masse wird auf einem beschriebenen und beschriebenen
Platz in 5 Platten gebrochen. Die einzelnen Platten werden mit fol-
gender Fülle gefüllt, dann das obere Blatt, welches oben mit einem
mit einem gebrannten Zuckerglas überzogen wird darauf gegeben.

Das Blatt muß sofort mit einem mit Süßholz beschriebenen
Wasser in Wasser geteilt werden. Creme: 15 dkg Süßholz
und 12 dkg weinste Nokolade werden scharf gerührt
und kalt gestellt. 4 Loten werden mit 12 dkg Zucker im
Dampf fast geglügen und ausgekühlt zum Süßholz gerührt.

Gebrannte Zuckerglasur: 20-25 dkg Zucker werden ge-
rührt bis sie dünnflüssig sind.

Cremlkrappeln.

$\frac{1}{8}$ l. Pfeffer, 5 dkg Zuckere, 11 dkg Mehl. Daraus macht man einen Grundteig. Dann läßt man die Masse etwas abkühlen, rührt nach und nach 3 ganze Eier, 1 Löffel Zuckere, etwas Salz dazu und vermischt den Teig glatt ab, dann läßt man ihn 1 Stunde kalt stehen. Dann formt man runde Kreppeln, bestreicht sie mit Ei, und backt sie im Ofen. Die Teigstücke schneidet man für's Weichste in, füllt sie mit folgenden Crem und bestreicht sie mit Zucker.

Crem: $\frac{1}{8}$ l. Milch, 3 Eibonen, 1 Ei, 5 dkg Zuckere, 1 Puffenlöffel Mehl. Mehl wird über ein Sieb gesiebt und abkühlt mit $\frac{1}{4}$ l. sehr gesüßtem Pflaumen und 3 Eibonen weißem Pflaumen vermischt. Man läßt diese eine Stunde kalt stehen.

Kletzenbrat.

$\frac{1}{2}$ kg Roggen - oder Weizenmehl, 3 dkg Speise, Salzsaure, Salz, daraus macht man einen Teig zu festen Brotteig und läßt ihn ruhen. $\frac{1}{4}$ kg Drogen, $\frac{1}{4}$ kg Feigen, $\frac{1}{4}$ kg Pfeffer, $\frac{1}{4}$ kg Zerkleinert, $\frac{1}{4}$ kg Zitronen, Saure, Zerkleinert, Zerkleinert, Zerkleinert, Zerkleinert. Die Saure bei weichen gut gesiebt, mit Zucker, Pfeffer und Speise zum, ebenfalls etwas Wein vermischt und zu dem weichen weichen Brotteig gegeben. Dasselbe wird dann nochmals gebräutet, zu Kreppeln geformt, die man nochmals ruhen läßt,

Kompote

Sulzen

Saucen und
Acemarten

Diverse

mit Ei bestricht und in nicht zu heißer Ofen backt.

Gefüllte Lebkuchen.

$\frac{1}{4}$ kg Feig, 1 Schäl Zimmt, $\frac{1}{4}$ kg Zuckere, große Menge
 $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ dkg Natron, 2 ganze Eier, 8 dkg Fett. Das Feig
läßt man mit den Gewürzen anfeuchten, gibt rasch dem Zuckere
zu, und verarbeitet ihn mit den übrigen Zutaten zu einem Teig,
den man 1 Tag zugedeckt ruhen läßt. Das Teig wird dann aus-
gerollt, Forme ausgebacken, in die Mitte Fülle gegeben, eine
2. Form darauf gegeben, die Ränder zusammen gedrückt, wenn
nötig nochmals ausgebacken, mit Ei bestrichen, mit pulvertem Mandeln
bedeckt und bei mäßiger Hitze gebacken. Fülle: Große Menge Mehl, eine
dunne Menge, Zitronat, Zuckere und 2 Eier zu einem festen Masse
vermischt. Diese Lebkuchen müssen einige Tage ablagern.

Pfeffernüsse.

2 dkg Mehl, 2 dkg Zuckere, 2 Eier, Zitronensaft, 3 dkg
fein geschnittenes Zitronat, 1 Messerspitze große Menge Mehl
werden zu einem Teig verarbeitet, derselbe zugedeckt aus-
gerollt, kleine runde Forme ausgebacken, und in heißem
Ofen gebacken.

Griespudding.

34 l Milch, 20 dkg, Speis, Salz; Altkorn: 10 dkg, Zuckor, 5 Lot.
Ausz, 15 dkg Zuckor, etwas Zitronensaft, Blau von 5 Grm, Speis,
brennt; in feinem, gelbem Milch wird das Speis eingek
kocht und dann kalt gefüllt; flammige gewissete Zuckor wird
mit Altkorn, Zuckor, Zitronensaft dem erkalteten Speis und dem
Bisquit ein feines vermischt. dieses Gemenge wird in eine
bestimmte und bestimmte Puddingform gegeben und 1 Stunde in
einer gut gekochten und dann gestirgt. Man gibt dazu Süßholz
oder Abscheide.

Spitzbuben.

28 dkg Mehl, 21 dkg Speis, 11 dkg Zuckor, Zitronensaft,
2 Altkorn werden am Spitz zu einem Teig verarbeitet, kleine Form.
man ein Gefäß, leicht gebacken und je 2 und 2 mit Wasser
zusammen gefüllt.

Haselnusskipfel.

Blau von 6 Grm, 20 dkg Haselnüsse, 28 dkg Zuckor,
6 dkg Marmelade. Ein Gemenge aus Speis, Haselnüssen,
gewaschenen Haselnüssen und Zuckor wird 2 Stunden lang
vermischt, durch einen Sieb in Form kleiner Dörrbrot
auf ein bestirgtes Gefäß gegeben und in müßig warmen

Kompote
Sulzen
Saucen und Acematen
Diverse

Rohr soll gut backen; ja 2 und 2 Puffel werden mit Marmelade zu-
sammen gefügt.

Lakos.

24 dkg Mehl, 24 dkg Weizenmehl, 4 1/2 dkg Zuckere, 2 Eier, 20 dkg
Zuckere, 3 Puffel feinen Rahm, 1 Pfefferkörner Natur, werden am Feuer
zu einem Teig verarbeitet, massenrichtig und geschleift, mit dem
Rahm fein eingedrückt, in der Form abgestrichen und auf einem
backsteinen und bestreuten Tisch sehr gut backen.

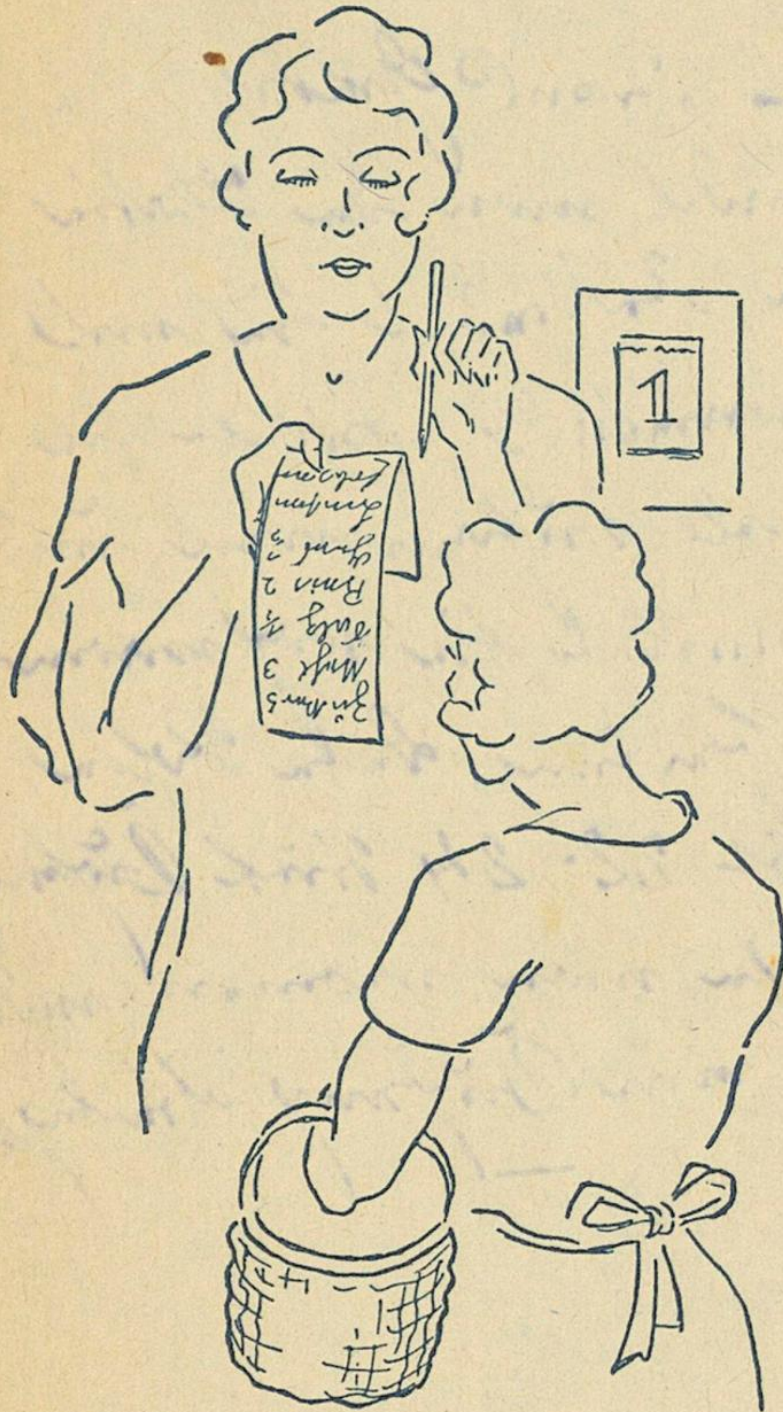
Schokolade-Makaronen.

Blanc von 4 Eiern, 14 dkg Zuckere, 17 dkg Schokolade, 20 dkg
Mandeln, 3 Mandeln; in dem feinen Teig von Zuckere wird man
noch ein wenig von geschickten Zuckere, geriebenen Schokolade mit
geschickten, weißen Mandeln beifügt ein. Man prunt diesen
auf Mandeln klein, in der Peripherie, die man in ein
sehr feinem Rohr backt.

Buttermakaronen.

10 dkg Mandeln, 10 dkg Zuckere, 15 dkg Zuckere, 20 dkg
Mehl, 3 Eier, Vanille. Die Mandeln werden mit dem Eiern
in einem Puffel abgetrieben. Die Zuckere wird mit dem

154
....UND Imperial



FEIGENKAFFEE
DER IST DOCH
AM SPARSAMSTEN

sind blick 10 Minuten
in gelbem Staub.

Als man Goldschmelze
verwendet man die Platte
im, bestreift sie mit
Schwamm, stellt sie
dann zusammen und
schneidet sie weg
im Feuern, diese Platte
zeigt 22-24 Stück Eisen,
wobei man insbesondere
auf eine Eisenschmelze
—

.....UND *Impressional*



FEIGENKAFFEE
DER IST DOCH
AM SPARSAMSTEN

Maarmeladentorte.

1 Ei, 10 dkg Zucker, 8 dkg
Mehl, 2 Eln oder 2 1/2 Zitronen
1/2 kg Mehl, 1 1/2 Liter Wasser
20 dkg Maarmelade. 1 Löffel
Zucker.

Ei, Zucker, Mehl werden
flüssig gerührt von
dieser Masse läßt man
1 Löffel zum Aufsteigen zu
gibt die anderen Zutaten
Maarmelade dazu. gerührt
zu einem glatten Teig, den
man voll man weiß man
mit Mehl bestreuten Backblech
bestreicht mit Maarmelade
wird in 20 Minuten!

....UND

1540
Imperial



FEIGENKAFFEE
DER IST DOCH
AM SPARSAMSTEN

und legt ihn in eine 4
eckige Form, bestreicht
den Boden oben mit der
zuvorgelassenen Flüssigkeit
und backt in 40 Minuten
ger.

Ruffenkuchen.

1 Ei, 8 L Milch, 12 1/2 dkg.
Zucker 14 dkg Butter, 30 dkg
Mehl, 1 Quarkweizen, 1/4
Schwammkuchen

das Ei wird mit dem Zucker
schonig gerührt, dazugefügt
man die aufgelassene Butter,
die Milch und das mit Back
weizen vermischte Mehl. Das
Mehl streift man mit dem
Fingernagel ab.

Zucker fleinlich gerührt, dann werden die abgetriebenen Mandeln dazu gegeben und zerlegt das Mehl. Man sprengt Sonnen weis ein beständiges Feuer, gibt in die Mitte ein Stück Zitronat und bückt es in ziemlich feinem Refse.

Kärntner-Reinlinge.

Grundteig von 50 dkg Mehl, 10 dkg Fettweiz, 2 Eitern, 1 Ei, 5 dkg Zucker, 1 Eitel Milch, und wenig von 2 dkg Gum. Wenn der Teig genügend gegungen ist gibt man ihn auf ein bemehltes Tisch, rollt ihn dünn aus, bestreut ihn mit 14 kg Rosinweiz, 20 dkg Rosinweiz, 1 Eitel Pfeffer, rollt den Teig ein, drückt den Bröckel und gibt ihn in einen gut mit Fett, bey beständigem Spiegelfeuer und bückt ihn bei mäßiger Hitze 2 Stunden im Refse.

Butterteig.

28 dkg Mehl, 28 dkg Fettweiz, 2 Eitern, Salt 1/2 Ei
korn, 3 Löffel Weiswein, 2 Löffel Pfeffer und et
was Salz. 16 dkg Mehl werden mit Eitern, Zitro-
nenpulver, Wein, Pfeffer und Salz zu einem Teig
dicklich verrieben und 1/2 Stunden lang, rasch gelad
sen. Das 12 dkg Mehl und 28 dkg Fettweiz muß man
wieder einen Teig, samt einem Ei und läßt ihn

Kompote
Sulzen
Saucen und Acemarten
Diverse

ebenfalls rasen. Wenn nicht diese Zeit zu einem Fertigen
 stark ausgemalt. Man legt den Füllstoff in die Mitte des
 selben, schlägt ihn von allen Seiten darüber, klopft ihn mit
 dem Händelschlag ab, wulgt ihn etwas auf, legt ihn dann von
 oben zusammen und läßt ihn dann 20 Minuten lang rasen.
 dieses Prozedur wiederholt man 3 mal.

Kremschmitter.

Diese Füllstoff wird stark mahlwerkartig ausgemalt,
 in 2 gleiche etwa 15 cm breite Kreise geschnitten mit 2
 Pfunden, bei guter Hitze gebacken, mit folgendem Kren gefüllt,
 anfeinere gelut, in 2 Hälften geteilt und garniert. Vanille
Kren: 5 Lötter, 10 kg Zucker, 1 Stück Vanille, 1/2 l Milch, 1/2 l
 Pfefferkörner, 3 Blätter anisgüßtes Zifolatin. Lötter, Zucker, Vanille
 und Milch werden oben dünn dick aufgetragen und angebräunt
 mit feil aufgetragen Pfefferkörner und anisgüßtem
 Zifolatin 1 Stunde kalt gestellt.

Käserudeln.

Man muß einen Weibling von 50 kg Mehl,
 2 Eier, Salz und Pfeffer. Fülle: 34 kg gaffinsten So
 yon, 10 kg Butter, 2 Eier, 2 Löffel Knoblauch, 1/2 l
 Öl, 1/2 l Rahm. Die Füllung läßt man feil werden, läßt

das fein gemessene Dödelkorn löst darin auflösen, gibt es
 nach Größe dazu und läßt es abzufallen ansetzen. Man vermischt
 dies mit dem geschichteten Zucker, 2 Eiern, Salz und 1/2 Pfund. In
 die Masse zu mischen, gibt man noch Größe dazu. Sind diese
 Masse fertig man kleine Dödel, legt diese auf den Rand
 des Kochtopfes, bestreut mit Zucker, schlägt den Rand davon
 ab, wachelt die Masse und, köcht für 5 Minuten in kaltem Wasser,
 frist sie ab, bestreut sie mit Größe und übergibt sie mit frischem
 Zucker.

Schneckenkohl.

4 Eiklar, 10 dkg Zucker, 1/2 l Milch, Vanillebrenn, 1/2 dkg
 Walderbaum. In den heißen Topf das Eiklar wird geschick-
 tes Vanillebrenn löst eingemischt, darauf wird mit einem Schöpf-
 fel Mehl gefüllt, die man in die feine Milch einträgt,
 verwallen läßt, wenn nimmst und in eine Glas Schüssel legt.
 Die gekochten Mehl werden mit Vanillebrenn über-
 gossen, kalt gefüllt und mit frischem Walderbaum bestreut.

Marillenknödel.

Ein geschäftiges Backoffen, 1 kg Mehl, 8 dkg
 Zucker, 12 dkg Fett, 10 dkg Größe, Zucker und
 Substanz zum Säuern. Man nimmt kleine Stücke
 von Backoffen, gibt in die Mitte 1/2 Mehl, und 1 Stück

Kompote
 Sulzen
 Sancen und
 Cremes
 Diverse

frische und formt dann einen Knödel. In Knödel nimmt man 5
Weintrauben in Salzsaure getrocknet, in ungequilltem Feinmal-
weizen getrocknet und mit frischer und gereinigtem Salzkräusen
bestreut. Man kann auch getrocknete Marillen verwenden,
wobei man diese zuerst im Pfefferstaub lässt.

Graispleckerle.

Man macht einen Nudeltrog von 50 dtz Maß, 1 Ei, und
Vollkornmehl. Die Kruste wird hart in Salzsaure, spritzt
sie ab, und lässt sie gut abtropfen. In 8 dtz feinem Fett lässt
man 16 dtz Speise anrösten, gießt mit 1/2 l Milch auf, gibt die
Stückchen dazu und lässt dieselben anrösten.

Westfälischer - Kispel.

1/2 Maß, 18 dtz Butter, Salz, 3 Eiern, 2 dtz Speise.
Die Verarbeitung man wie oben. Die Kruste zu einem Teig und
lässt ab 1 Stunde lang kochen. Wenn es kalt man ihn stark
mehrwirkend und, wadelt 4 kleine Stückchen auf,
füllt sie mit Marmelade, formt die Stücke, bestreut
sie mit Ei, und bakt sie auf einem Backstein und
bestreut sie mit Salz.

Vanille-Creme.

1/2 l Milch, 10 dkg Zucker, 1 Stück Vanille, 5 Ektlar, 1/2 dkg
Rindfleisch. Eine Mischung aus kaltem Milch, Zucker, Ektlar
und Rindfleisch und Vanille wird über ein feines Sieb gepulvert
gibt, bis sie dickflüssig ist. Dann läßt man die Creme abkühlen
lassen, indem man sie 5 Minuten lang rührt.

Milchrahmstrudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudeltrog. 15 dkg Zit-
ronen werden feinmig abgerieben; dann gibt man noch
eine Maß 10 dkg Zucker, 4 Ektlar, Salz und Pfeffer 1/2 Zitronen-
saft, 4 abgeriebene, in Wasser zerriebene, gepulverte Eim-
mal, 6 dkg Rosinen, 1/2 l Rahm und den Rahm von 4 Ektlar
dazu. Das Mehl wird über dem abgekochten Strudeltrog,
rollt den Strudel ein, gibt ihn in eine mit Butter
bestrichene Form und bestreut ihn mit zerhacktem
Zitronen. Wenn der Strudel schon gebacken ist, über-
gibt man ihn mit kochendem Milch und bäckt ihn
fertig. Zu dem Strudel gibt man Rahmmilch.

Kastanienpudding.

14 dkg Zucker, 6 Ektlar, 14 dkg gepulverte Kastanien.

Kompote
Sulzen
Saucen und Aromaten
Diverse

nian, 5 dkg Marillennarmmelade, 1 Lötter, Plaw von 4 Einn,
 3 dkg Silberweiß. Crem: 1/2 kg gaffirte Pastanien, 1/2 l Milch,
 5 dkg Marillennarmmelade, 3 dkg Zucker, 1/2 l Tylagrasin. Zucker
 wird mit Lötter sehr feinmig gerührt, dann gibt man gekochte,
 gaffirte Pastanien, Marillennarmmelade, 1 gekochten, gaffirten
 Lötter, Plaw von 4 Einnen dazu und Silberweiß. Man füllt
 das Ganzen in eine befechtete und bemahlte Kießingform, koch
 den Kießing 1 Stunde in Dampf, hängt ihn und gibt folgende
Crem dazu: gekochte, gaffirte Pastanien läßt man in Milch sich
 im Kofen, dann gibt man Marillennarmmelade, Zucker, und nach
 dem Gekalten fast gaffirtes Tylagrasin dazu. Man kann den
 Kießing auch mit Tylagrasin versehen.

Früchsterorte.

Plaw von 4 Einn, 1 1/2 dkg Zucker, 1 1/2 dkg Mandeln,
 1/2 Zitronen, 6 dkg Marmelade, spannisches Mehl von 2
 Plaw und 14 dkg Zucker, 1/2 kg Saft ohne Süßholz. In
 den kalten Plaw von Einnen werden geinigte Zucker,
 gepölte, geriebene Mandeln, der Saft und fein gepölte
 Plaw & Zitronen eingemischt. Das Ganzen wird in 2 be-
 fechteten und bemahlten Tortenformen gegeben. Auf dem
 Gekalten werden die beiden Tortenflächen mit Marmelade
 zusammengesetzt. Die Torten wird mit spannischem Mehl von 2
 geist, in ein warmes Kofen gehalten, gelb werden gelassen und

dem mit weissem Wein eingewaschen werden soll.

Griesknödel.

34 l. Puffweiss, 5 l. d. Gries, 3 Eimer, 2 Eimer (5 Eimer), 10 d. Fett, 6 d. Fett und zum Abstreifen 8 d. Fett und 6 d. Fett. Wenn das Puffweiss kochet gibt man den Gries hinein und läßt ihn kochen bis er dick ist. Man muß einen Abtrieb von Fett, Honig und Fett, gibt nach und nach die Honig dazu, folgt und gibt dies in die würdevollste Speise, formt Kugeln und kochet sie 1/2 Stunde in Salzwasser.

Königskeuchen.

14 d. Zucker nehmen mit 14 d. Fett fleinlich abzureiben, nach und nach kommen 6 d. Honig, etwas Rosin, Wein, Honig und Zitronensaft dazu. Zuerst flüssig werden 14 d. mit Weizenmehl vermischtes Mehl und das Fett von 5 Eiern leicht eingemengt. Die Masse wird in einem Kupferblech und bestreuten Tortenblech langsam gebacken.

Kapuzinerstrudel.

Man brühet 14 d. Fett mit 28 d. Mehl gut ab, gibt 1 Ei, 1 Eimer, 1/2 d. Fett mit lauem Milch und etwas Zucker und Mehl eingewaschen dazu und arbeitet das Ganze

Kompote
Sulzen
Saucen und Cremes
Diverse

von einem Handeltreibend gut ab, bis er fließen magst. Dann
läßt man ihn mit einem warmen Gaffirer zugebricht $\frac{1}{2}$ Hin
der raffen. In quasson kocht man 14 dkg, Zucker mit 2 dl Wasser,
gibt 20 dkg, fein geschnittene oder gemahlene Mandeln oder Ge,
salz, Zimmt, Zitronenschale, 7 dkg, Rosinen und 4 Löffel Wein
dazu, rührt es kühl auf den aufgetriebenen Teig, nicht ganz
bis an den Rand, und schlägt ihn übereinander, legt den Hand
lang auf ein bestreutes und bestreutes Blech, läßt ihn mehrere
Stunden und bückt ihn schön gelb. Ausgeküht wird das Hand
mit Zuckerglasur überzogen.

Apfelreis.

35 dkg, Reis werden in 1 l Milch weich gekocht und abge,
kühlt. In quasson kocht man 12 dkg, Zucker mit 10 dkg, Zucker
ab, gibt Zitronenschale und nach und nach 4 dkg, dazu, denn das
ausgekühlte Reis mit dem süßen Saft von 4 dkg
dazu. In einem mit Zucker und mit Zuckel bestreuten
Küchleform kommt die Masse der Masse hinein, dann
eine Lage geschnittener, blättrig geschnittener Apfel, be,
kommt diese mit Zucker und füllt dann die Küchle mit
der 3. Fülle der Masse auf. Man bückt bei mäßiger Hitze
schön gelb und panirt in einem Küchle mit Zucker
bestreut.

Hasarenkräuselchen.

14 dkg Feuchte werden mit 7 dkg Zucker abgetrieben,
dann kommen 2 Lötter und 14 dkg gelbes, weißes Mehl dazu.
Zu mit Feuchte bestreuen, bestreutes Glas. Von der Masse noch
den Dingen gefornit, auf das Glas gelegt, oben mit dem Finger
niederdrückt und mit Gitter bestreuen, mit Mandeln und gro-
ben Zucker bestreut und lufttrocken getrocknet. Nach dem Trocknen
werden die Bräuselchen mit Marmelade gefüllt.

Ausputze.

Von 30 dkg Mehl, 10 dkg Feuchte, 2 Lötter, 2 dkg Speise, 5 dkg
Zucker, Salz macht man einen gut abgekühlten Teig, läßt
ihn ruhen, wulst ihn fingerdick aus und bestreut ihn mit
folgender Fülle: 30 dkg zerriebene Nüsse mit gekochtem Zucker
bestreuen, gibt etwas Milch, Zimmt und gekochten Speise-
mehl dazu. Der Teig wird mit feinem Mehl bestreut
wulst, mit der Fülle bestreuen, zusammen gewellt in
eine mit Feuchte bestreute Duffrolle gelegt, ruhen
gelassen, mit Ei bestreuen und getrocknet.

Bischofsbrot.

10 dkg Feuchte werden mit 14 dkg Zucker und 6
Lötter 3 Hühner gut zerrieben. Dann werden 12 dkg Mehl,

Kompote

Sulzen

Saucen und
Aemaren

Diverse

Das selbe Rezept von 6 Eiern und gleichzeitig 2 dkg fein geseihten
in Orangenschalen, 2 dkg mäßig geseihten Zitronat, 2 dkg
Mintwasser, 2 dkg Rosinen, 2 dkg abgezogen, mäßig geseihten
Kastanien, 2 dkg abgekochte Mandeln, 1 Pfündel Röm und 4 Stück
fein geseihten Satteln kocht bis zum Kochen, worauf man die Masse
in eine bequeme, mit Sitteln bestreute, mit Messer bestreute
Form gibt und bei mäßiger Hitze circa 34 Minuten im Ofen backt.

Bisquitroulade. (5 Personen.)

5 Eiter, 16 dkg Zucker, Weiss von 5 Eiern, 8 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Zitrone,
10-15 dkg Marmelade, 4 dkg Zucker zum Bestreuen. Eiter und
Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann gibt man Zitronen-
saft und Sahne dazu, zum Schluss wird das Rezept von 6 Eiern
gleichzeitig mit dem Mehl eingemengt. Das Ganze wird in 4
1-1 $\frac{1}{2}$ cm dick auf eine mit glatten Kupfer belegte Platte geseiht
und in einem mäßig heißen Ofen gebacken, dann frißt man
Kupfer gelöst, röstet mit Marmelade bestreuen und in eine
Form, mit Zucker bestreut und 1-1 $\frac{1}{2}$ cm dick gebacken geseiht.

Spitzkrappen.

$\frac{1}{4}$ l Pfeffer, 1 dkg Sitteln, 30 dkg Mehl, 6 Eiere, Salz, Röm
und Fett zum Ausbacken. Das Pfeffer läßt man mit dem
Sitteln ansetzen, setzt ab, dann gibt man röstet das

Man machet einen Kuchen, bestehet aus Butter, Mehl, Zucker, Citronen, Salz, Pfeffer und von 5 Eiern. Die Eier sind in einem Wasserbad zu kochen, stellt man sie in eine Kuchform, streicht darüber Zucker in heißem Fett und backt sie gelbbraun. Man gibt dazu Zimbrinfest.

Almbuttertorte.

Man machet einen Kuchen, bestehet aus 14 lb Zucker, 5 lb Butter, 1 lb Mehl und 2 Citronen, Salz, Pfeffer und von 5 Eiern. Die Eier sind in einem Wasserbad zu kochen und sind gebackt mit folgenden Fülln bekränzt und glasiert. Fülle: 1/2 lb Mehl, 4 lb Butter, 15 lb Zucker, 5 lb Rosinenzucker, Mehl und Butter werden über ein Feuer geschlagen. Die Zucker wird feinmüsig geschlagen, Zucker und die angebackten Eier dazu gegeben.

Äpfel im Schlafrock.

Man machet einen Kuchen, bestehet aus 12 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb Marillanmarmelade, geschaltete Mandeln, Zucker, Weisbrot und Zitronensaft zum Einstreichen des Mehl. Die Äpfel werden geschält, das Kern entfernt und geschnitten und gelbbraun gebackt. Dann läßt man sie auskühlen, und füllt sie mit Marmelade.

Kompote
Sulzen
Saucen und Cremes
Diverse

Leber sind gestifteten Mandeln. Das Zitterkraut wird stark
masserreichend und gewollt, 4 dkg Zitterkraut wird gewollt,
dieses mit einem gefüllten Beutel belegt, ein Zitterkraut zu
sammengestiegen, mit einem Gewürzsalz zusammen
gestrichelt, mit Ei bestrichen und in einem feinen Reife
gebunden. Das dem Versieren bestricht man sie mit Zitterkraut.

Neckkatorte.

Manreibt 25 dkg Zitterkraut zusammen, gibt 25 dkg gefüllte
ten Zitterkraut dazu, vermischt sehr gut, gibt man ein Maß 4 Löffel
und man jedem Löffel 2 Eßlöffel voll starkem Gewürz
Beuten hinein, wenn man jedesmal 10 Minuten lang vermischt.
Man gibt auf ein Zitterkraut eine Lage Blätter und streift
von dem fertigen Masse eine Ziffer darüber, gibt man eine
Ei bestrichen, dann man die Beute abgestrichen hat darüber und
wird es 4-6 mal. Zum Zitterkraut überstreift man
die ganze Torten mit dem Mehl, vermischt sie mit dem
Ei bestrichen und stellt sie kalt. Die Torten soll in
eine Lage lang stehen gelassen werden.

Sachkatorte.

14 dkg Zitterkraut, 14 dkg Zitterkraut, 14 dkg vermischt
Zitterkraut, 6 Eimer, 5 dkg Mehl, 5 dkg Reisweiss. Zitterkraut,

Zuckere und Schokolade werden $\frac{1}{2}$ Hündel flammig gerührt. Dann
 gibt man was und was 6 Eitern dazu, rührt sie wieder und
 gibt zuletzt den Schaum zugeben mit dem Mehl dazu. Ein Mehl
 zu wird in einer bestimten und bestimmten Form 1 $\frac{1}{2}$
 Hündel gebäcker, wird geküßt mit Marmelade bestreut und
 mit Schokoladenglasur überzogen.

Dampfnudeln.

30 Mkg Mehl werden in einem Weilling verrührt. Dann
 macht man ein Vermehl von 1 $\frac{1}{2}$ Mkg Speise, läßt es aufgehen,
 dann knetet man in 1 l lauwarmen Milch, 1 Mkg Zucker,
 4 Eitern, 10 Mkg zerlassene Butter, das Aufgehenlassen dem
 Mehl, gibt dies zum gesalzenen Mehl, rührt den Teig gut ab,
 und läßt ihn zugedeckt 1 Hündel gehen. Dann streicht man
 ein Weizen an, gibt für die Rollen in einer Reife
 Rollen, in welche man 10 l lauwarmen Milch und 1 Mkg
 zerlassene Butter gegeben hat. Dann knetet man
 die Rollen mit zerlassener Butter, bestreut sie mit
 weißem, gesalzenen Mehl, gibt darauf eine 1. Reife
 Rollen, welche man ebenfalls mit Butter bestreut
 und mit Mehl bestreut, läßt sie nochmals $\frac{1}{2}$ Hün-
 del gehen und bäckt sie dann mit gut aufgehobenem
 Mehl $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Hündel im Rohr. Dazu gibt man Pommes
 von, Chaudau, Dampfnudelmilch

Kompote
 Salzen
 Saucen und
 Cremes
 Diverse

Germugelbupf.

20 dkg Zitrus werden feinmig zerrieset, dann gibt man
15 dkg Zucker dazu, mischt und mischt 5 Lötter, 1 ganzes Ei, 2 1/2 dkg
verfeinerten Speise, 6-7 dkg Mehl, 3/4 l Milch, etwas Salz und
5 dkg Rosinen. Davon macht man einen Speisebrei, schlägt
ihn gut ab, läßt ihn rasten, füllt den Teig in eine Speisebüchse,
brennt, läßt ihn nochmals garen und bäckt ihn 3/4 Stunden im Ofen.

Marillenschaumkuch.

45 dkg Zucker, 30 dkg Marillenschaumkuch, davon 1
Ei, die Hälfte des Zuckers wird mit dem Marillenschaumkuch gut
vermischt. In dem festen Speisebrei von Zitrus wird zerrieset die
Hälfte des Zuckers, dann der Speisebrei aus Marillenschaumkuch
und Zucker vermischt. Diese Mischung wird in eine befeuchtete
Speisebüchse gefüllt und bei sehr geringem Feuer
10-15 Minuten im Ofen gebacken.

Böhmische Talker ohne Eier.

14 dkg Zitrus, 7 dkg Zucker werden feinmig zerrieset,
dann gibt man mischt und mischt 8 Lötter dazu, mischt 1 1/2
Teitel Mehl, 1 Teitel Milch, etwas Salz und dem 6 Stück
Speisebrei. Man bäckt den Teig in einem Talkerformen

bekannt die Rollen mit Marmelade, gibt ja 2 aneinander
und bekant sie mit Zucker.

Rebrücker.

4 dkg Zitrus, 14 dkg weinrote Schokolade, 14 dkg Zitrus
werden abgetrieben, mit 6 Eiern, 14 dkg wein gezeibene
Mandeln sind von Eiern von 6 Eiern leicht vermischt. Man
gibt etwas Zitronensaft dazu. Diese Masse gibt man in einer
Papierform, läßt sie langsam backen, überzieht sie mit
Kist mit Schokoladenglasur und speist sie mit weißer, kleb-
lig, geschmittener Mandeln.

Bresburger Kirscheigel.

8 dkg Zitrus, 25 dkg Mehl, 2 dkg Zitrus, 1 1/2 dkg Speis, 1/6
l Milch, 1 Eigelb, 1 Eibutter. Fülle: 12 dkg Zitrus, 1/4 l Milch,
Speis, 25 dkg Weizenmehl, 3 dkg Zitrus. Zitrus wird mit
Mehl abgerieben, mit Zitrus, eingeweichen Speis,
Milch und Eigelb zu einem Teig verarbeitet, den man
gut abknetet und gezeichnet auf dem Brett ruhen läßt.
Nach Rollen 4 Finger weicht man den Teig aus,
spritzt die Rollen, die man mit Mehl bestäubt, ein
rollt und zu Ringeln formt. Wenn legt die Ringeln
auf ein befeuchtetes Glas, läßt sie aufgehen, bekant

Kompote
Sulzen
Saucen und Cremes
Diverse

ein mit Ei und bückt ein schön gelb im Ofen. Rindspülle: Zuckerm
wird mit Puffen bis zum Sieden gekocht und mit gewundenen
Nüssen und mit Zuckere gut vermengt.

Stempudding.

$\frac{3}{10}$ l Milch, 7 dkg Zucker, 7 dkg Mehl, 6 Ecken, 4 dkg Zuckerm,
stark Vanille, davon von Eiern. Milch kocht man mit Zucker
aufkochen, gibt das Mehl hinein und rührt den Teig auf dem
Feuer bis er sich vom Löffel löst. Nach dem Gekulten werden
Ecken und Zuckerm mit Vanille misch und misch in den Teig gemischt
und festem Eiern von Eiern eingemengt. In einem ungehobenen
und bestreuten Kuchloform wird das Ganze 1 Stunde in
dem Ofen gekocht, vor dem Aussteigen gestrichelt und mit Pflanzens
oder Süßholz übergeben.

Schokoladeschaumkuch.

15 dkg Zucker, 2 Ecken, 5 dkg weiches Schokolade, 6 Ecken,
5 dkg Mandeln. Halb Zucker, 2 Ecken und Schokolade werden
solange vermengt, bis eine feste Masse daraus wird, die
man mit dem Eiern das übrige Ecken vermengt. Diese
Masse stellt man in eine bestreute Backform, bestreut
ein mit gehackten, süßlich gehackten Mandeln und bückt
ein 10 - 15 Minuten in mäßiger heißen Ofen. Man kann

ganz feinstes, das Nierenkorn Marillen, gelbes, ohne Zitrone,
braunwunderl von oben. (15 dkg Marmelade.)

Nudelauflauf.

Sechs Pflaumen von 25 dkg Mehl und 2 Eiern gemacht,
kocht man in 1 l Milch, mit Zucker und Vanille dick ein. Sobald
sie andickt sind, gibt man sie zu einem Obstsaft von 5 dkg
Zucker und 5 dkg Saft, rührt noch leicht den sauren Saft von 3 Eiern
dazu, gibt die Masse in eine Kasse mit Zucker besetztem Oberrand.
Spießel und backt sie 3/4 Stunden im Ofen.

Brasilianerpudding.

10 dkg Zucker werden mit 10 dkg Zucker fleinmig zerrieben, 1 dkg
Zitronat, 6 dkg Saft, ohne Sahne, 6 dkg Malagutabirnen werden
sein mäßig zerrieben, 1 dkg Saft und 1/2 dkg Saft
rührt, 1 dkg braun zerriebene Mandeln oder Haselnüsse
von mit 6 Eiern Saft zu gleicher Zeit ganz Mehl gegeben.

Der Puddingform wird mit Zucker ausgekleidet und mit Mehl
ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde im Ofen gebackt.
Der Pudding wird gebackt und mit Schokoladensauce übergeben.

Schokoladensauce: 3 Tafeln in 1/2 Pfund zerriebene Schokolade wird
mit 10 dkg zerriebenen Zucker zerrieben, läßt sich einmal aufkochen
und zerreibt ab andickt mit 4 l fettigen Saft.

Kompote
Sulzen
Saucen und Lecarten
Diverse

Gelatschen.

Man macht den gleichen Quentzug wie zu Grieskuchen, wubelt 4 Ecker
Stark an, beugt sie mit Füll, schlägt die Ecker übereinander und bäckt
sie auf einem bestreuten und bestreuten Blech.

Tirolerstrudel.

Man macht einen Quentzug von 2 Eitel Mehl, 1 1/2 dkg, Fettes, 2 Ecker
1/2 Eitel Milch, 2 dkg, Quark und etwas Salz. Diesen Teig macht man gut
gerührt und rosten gelassen. Der Teig wird fingerdick auf einem bemehl-
ten Tisch ausgedrückt, mit 2 dkg, gerösteten Mandeln oder Seselnüssen
bestreut, mit 1 dkg, Rosinen und 1/4 dkg, Zucker. Das Bündel wird ein-
gewickelt, mit Fettes bestreut und im Ofen gebacken.

Gleichgewichtskuchen.

4 Ecker feines Fettes, 4 Ecker feines Zucker, 7 ganze Eier,
neben 1 Eitel Mehl gerührt, dann macht man 4 Ecker
feines Mehl. Diese Masse wubelt man gleichmäßig auf ein
bestreutes Backblech, beugt sie mit Füll, bestreut sie mit
Zucker und gestreuten Mandeln und bäckt sie bei gutem Hitze.

Schneeballen.

20 dkg Mehl, 2 Eitel Rosin, 4 Ecker, 2 Eitel Mehl, 2 Eitel

Zucker und etwas Salz, darob macht man um Nacht einen festen Teig, knetet ihn glatt ab, und löst ihn 3 Hände an einem Kisten über Wasser. Dann reibt man ihn maffarisch handlich an, kocht wieder ein wenig an, reibt dieselben in eine Mille maffarisch ein, gießt einen Pfefferkuchen darauf, damit sie eine möglichst dicke Form bekommen, gießt sie in heißes Fett und bräut sie hellbraun. Von dem Besonderen werden sie mit Zucker bestreut und gibt dazu Süßholz oder Pfeffer.

Schneekuchen.

7 Pfund saftiges Weizen, 4 kg, Rindfleisch wird leicht eingeweicht, abgeteilt 7 kg, Butter, 6 kg, ganz feines Mehl und gebackt 1 1/2 kg, gelassene Butter. Die Masse fällt man in eine bestirnte und bestreute Form, bestreut sie mit gut gepulvertem Mandeln und bräut sie im Ofen.

Polsterzopf.

25 kg, Mehl, 5 kg, Butter, 4 Pfund, etwas Salz, etwas Pfeffer und etwas Rosin werden zu einem Teig verarbeitet. Wenn er glatt ist, so wird er eingeweicht abgekühlt in eine bestirnte Form und dann 4 Hände Wasser gelassen. Der Teig wird mit feinem Mehl und gebackt, mit Feinweiß bestreut, kleine Stücke von Marmelade darauf gegeben, dann pflegt man den Teig darüber, reibt 4 kg, Pfeffer an, reibt man ein

Kompote
Sulzen
Saucen und
Lemarten
Diverse

frischer Fett fürwahrlich. Das Feig kann sich ungefüllt bleiben, dann
gibt man Süßholz dazu.

Bäckpulverkuchen.

Man mischt 10 dkg Feig mit 10 dkg Zucker feinmisch ab, gibt nach
und nach 4 Ektar, 4 Eßlöffel Milch und von 2 Zitronen die Schale dazu.
Dann mischt man gleichartig den Eiern von 4 Ektar, 4 kg Mehl und
1/2 Kakaopulver feinmisch ab. Die Masse wird in einem mit Fett
aus bestrichenen, bemalten Backform 34 Runden im Ofen gebacken,
abgekühlt und in andere geformt, mit Mandelmarmelade gefüllt,
wird zusammengefügt und mit Zucker bestreut.

Gewürzstorte.

14 dkg Zucker, etwas Zimmt, Vanille und Nelken werden mit
5 Ektar feine feinmisch abgetrieben. Dann wird das Eiern
von 5 Ektar und 7 dkg Backpulver feinmisch abgetrieben.
Diese Masse kommt in einem mit Fett bestrichenen und mit Mehl
bestrichenen Backform und wird in einem feinen Ofen 1 1/2
Stunden gebacken, abgekühlt mit Mandelmarmelade bestreut und mit
Schokoladenglasur überzogen.

Faschingskrapfer.

1/2 kg Mehl, 1/2 l Milch, 5 Ektar Zitronensaft, 1/2 l Zucker

Oranga, 11 dkg, Zitronen, 5 dkg, Zucker, 2 dkg, Gummi, Macmillan, 34 kg, Fett
 zum Einwickeln. Mehl, Salz, Milch, qualifizierte Zitronen, Zitronen, Zitronensaft
 la, Orangensaft wird das orangene Saftpulver wird zu einem Teig
 gemacht, den man langsam abfließt bis er sich vom Löffel löst. Ein
 wenig wird der Teig zu gebackt und 12 Minuten ruhen gelassen. Das
 orangene Saftpulver wird auf dem brennenden Saft und gebackt, um
 die Form zu und gebacken, in die Mitte etwas Macmillan gegeben,
 und mit einem 2. Teigpulver bedeckt. Man stellt man mit einem Kni
 einen Einwickler die richtigen Bedingungen sind, wobei man beachten
 muß, daß das Einwickler um Runde nicht bedeckt ist, damit beim
 Einwickeln das weiße Rund nicht wegschmilzt. Die Drogen legt man auf ein
 brennendes, oder warmes Saft, bedeckt sie mit einem Saft und läßt sie
 nochmal aufgehen. Dann gibt man sie in ein saßes Saft und gebacken,
 daß die weisse Saft und gebacken gebacken Saft beim Backen
 nach unten kommt. Man bedeckt die Saft mit einem Saft das
 zum letzten Mal und bückt die Drogen dem oben Saft fertig.

Schokoladestudel.

Ein ganz einfaches Rezept wird mit folgenden Fülle
 hergestellt: Fülle: 14 dkg, Zitronen, 14 dkg, Schokolade, 14 dkg, Zucker,
 5 dkg, Salz, 4 dkg, Mehl, 16 l Milch, 12 dkg Mandeln oder Haselnü
 sse, plus von 5 ginn. Schokoladecrem: 10 dkg, Schokolade, 16 l
 Milch, 2 dkg, Mehl und 6 dkg, Zucker. Auf einen ein
 und gebacken Rezept wird folgende Fülle gegeben:

Kompote
 Sulzen
 Saucen und
 Cremes
 Diverse

Frühling wird mit amaranthener Pistachade fleinmig gemacht, was nicht nur
kommt Zucker, Lötter, mit Milch befeuchtete Hammelbrühe, gewöhnlich, ge-
schälte Haselnüsse sind das beste Futter von Zucker dazu gemacht. Was
vom Feinrollen wird der Hühner auf ein befeuchtetes Fleisch gelegt, mit ganz
lassender Frühling befeuchtet und gekaut. Von dem Leinwand wird das
Hühner in Stücke geschnitten und mit Zucker befeuchtet. Man gibt Pistach-
ade - dem dazu. Dem: amaranthener Pistachade wird erst mit wenig Milch
glatt gemacht, dann Reibmasse, Zucker und die übrige Milch dazu ge-
geben und auf dem Feinrollen geschnitten bis eine dickliche Dem entsteht.

Reis- oder Kobrostudel.

7 dkg Frühling werden mit 19 dkg Mehl abgerieben. Dann gibt
man etwas Salz, 1 1/2 Lötter, demselben von 1 1/2 dkg Speise, 1 Löffel feinen
Kaffee dazu, knetet alles gut ab, schneidet es ab wie einen Braten und
läßt es garen. Fülle: 9 dkg Zucker läßt man mit etwas Wasser dick machen,
dann gibt 4 L Mehl oder 5 kg Mehl dazu, dann etwas Speise
masse, Zimmt und Pfeffer. Das Feinrollen wird mäßig gemacht,
dick und gemacht, die übrigen Fülle darauf gegeben, wie
gewollt, auf ein befeuchtetes und befeuchtetes Fleisch gelegt, gese-
gnet, langsam gekaut und weisse mit einem Ei befeuchtet.

Rumpudding.

14 dkg Frühling werden mit 3 ganzen Eiern fleinmig ab-

getrieben, dann kommen 10 dkg, Kaffee, 10 dkg Weintrauben, 8 dkg
 Pfeffer, gussmittlames Zitronat, 14 dkg, Mehl, etwas Weisskuchens und 2
 Puffenlöffel Rührfein. Es wird alles gut vermengt und dann in
 eine mit Gutter beschriebene Tracht leinwand gebunden und 1 Min
 in Dampf gekocht. Das dann am besten wird das Kuchlein mit
 Rühr übergeben und angezündet.

Haselnusschnecke.

15 dkg Zucker werden mit 6 Ethern sehr fein gemischt, dann
 gibt man 15 dkg gezeibene Sahne und von 7 Ethern das feinsten
 Ethern gleichzeitig mit 8 dkg, Zucker eine Masse. Ein Glas wird mit
 Gutter und beschriebener und mit Mehl beschickt, die Masse darauf gegeben
 und gebacken. Ganzes wird für mit Mandeln oder Pfefferbrot gefüllt
 mit weissen Schokolade übergeben, in Stücke geschnitten und mit Sahne
 versehen dekoriert.

Spannnetze.

In 10 Ethern feinsten Zucker werden 10 Ethern, 4 Löffel Mehl,
 8 dkg Zucker sehr fein gemischt, eine kleine Ombrefarbe
 wird mit Gutter und beschriebener, dann gibt man die Masse
 fein und backt das Ganze 15 Minuten im Ofen.

Kompote

Sulzen

Saucen und
Lemarten.

Diverse

Melbäckmarie.

38 l Milch, 20 dkg Mehl, 2½ dkg Zucker, 4 dkg Zuckerr, 5 Lotter, 5 Pfen. Zinn,
6 dkg Fettwe zum Einbacken und Zucker zum Aufbacken. Lotter,
Zuckerr, Milch, Mehl, 2½ dkg sind das Zinn von Zucker werden zu
einem klüftigen Teig verarbeitet. Dieser wird in eine Form mit
feinem Fettwe gegeben, auf dem unteren Theil braun gebräut, im
ganzen und getrocknet auf dem d. Theil braun wird mit einem Gu-
bel in Stücke zerhackt, zerstoßen gelassen, auf einen Löffel un-
gebräut und mit Zucker bestreut.

Palatschinkenauflauf.

Palatschinken werden mit 10 dkg braun gebräutem Mandeln,
14 dkg Zucker, 5 dkg Rosinen bestreut, eingewickelt, in die Fülle gefüllt
und; diese Stücke legt man schichtenweise in einen eisernen
Einflusslöffel, überdeckt sie mit 4 l Milch und backt sie 2 Stunden im Ofen.

Türkische Torte.

18 dkg Fettwe werden gut abgerieben und 18 dkg Zucker
dazu gebräut. Dann rührt man 2 Tassen Pflanzöl, man rührt
sie mit 2-3 Löffel Kren und mischt dies langsam in dem
Fettwe ab. 18 dkg mit dem Pflanzöl gebräutem Mandeln gibt
man nach und nach dazu, abspatzt 4 Lotter und gebräut dem

hier zusammen zu thun das 4 Füllung. Daran bürst man 2 Schichten,
 und füllt sie andersher mit folgenden Creme: 2 1/2 dkg Zucker wird
 sehr schümmig geschüttelt, 15 dkg Zucker wird mit 3 Eiern sehr
 hoch, sehr zart geschüttelt; man gibt die beiden beschriebenen
 Massen unter die schümmige Füllung, füllt die Form damit, bestreicht
 sie außen mit der Creme und bestreicht die Form mit gebacken, zerhack-
 ten, gebräunten Mandeln.

Kisfel aus Germteig. und Butterteig.

1/2 kg Mehl, Salz, 3 1/2 dkg Zucker, 3 Eiern, 4 dkg Zucker, 4 l Milch,
 2 dkg Germ. Butterteig: 2 1/2 dkg Zucker, 5 dkg Mehl, 20 dkg Marmelade, und
 1 Ei zum Aufsteifen. Das Mehl wird etwas angefeuchtet und an einem
 warmen Ort gestellt. Dann schneidet man zerlassenen Zucker, Eiern,
 Zucker, Milch und das angefeuchtete Mehl gut ab, gibt es zum
 Anweichen Mehl, schlägt den Teig ab und gibt ihn zum Aufsteifen
 an einen mäßigen warmen Ort. Dann werden auf dem
 Weizenbrot Zucker und Mehl zu einem Teig verarbeitet
 und kalt gestellt. Sobald der Germteig gegangen ist,
 weicht man das Mehl etwas an, legt in die Mitte den
 Germteig, weicht ihn an, schlägt ihn wieder zusammen und
 weicht es 4 mal. Zuletzt weicht man den Teig sehr dünn
 an, weicht 4 Füllung an, gibt Marmelade, Mehl oder Mehlfülle
 in die Mitte (Aufschütteln), setzt Pfeffer, legt sie auf ein
 bestreutes Glas, und läßt sie in großer 2 Stunden gehen. Man

Kompote
 Sulzen
 Saucen und
 Cremes
 Diverse

bestenfalls dann die Röhren mit Ei und Backt sie im Ofen.

Kartoffelbrot:

1 kg Kartoffeln werden im Ofen gebraten, gepüree und gepüree.
Dann macht man einen Quark mit dem gepüree Kartoffeln,
1,30 kg Mehl, 20 dkg Fett, 4 Eier, Zitronensaft und Salz, 10 dkg
Zucker, 1 l Milch, etwas Salz, 4 dkg Speis, 5 dkg Rohrzucker. Das
Teig wird auf dem Stein sehr gut durchgeknetet, dann gelassen,
Fritzen geformt und im Ofen gebacken.

Griechenammerie.

10 Milch, 10 dkg Zucker, 13 dkg Speis, 15 dkg Mandeln, 5 Eiern,
5 dkg Speis, 1 Glas Süsskirschen und Zimbrucker. In die Röhren,
da Milch werden Zucker, Speis und gewaschen Mandeln eingemischt,
und dick eingeknetet. Teig sehr werden die Eiern, dann das Speis
das 5 Eiern und züchtet die Röhren ohne Luft darin,
dann geformt. Man füllt das Ganze in eine mit Wasser
und geschäumte Chemise, stellt es in Wasser in der
Fritzen Ofen, bringt es sehr dem Maximum und gibt die
besten dazu.

Osterpinze.

2 dkg Speis, 3 dkg Zucker, 4 ganze Eier, 18 dkg Mehl,

$\frac{1}{4}$ l Milch, Sumpfel von 3 dkg Speise werden zu einem Saft ^{ausgekocht}
 vermischt, den man warm aufgeben läßt. 10 - 12 Löffel und 15 dkg
 Zucker werden am Feuer mit fleißiger Aufsicht und mit 50 dkg
 Mehl, 8 dkg Fett, Zitronensaft, etwas Salz, Röm. und dem vorher
 genannten Speise mit ^{gekochtem} Wasser, dem weißer Saft gegeben, gut ab-
 gekocht und $\frac{1}{2}$ Hinte am Saft rühren gelassen. Dann kommt man
 Quark, oder Hühner, gibt sie auf ein Backblech und bestreut
 Salz, läßt sie an einem heißen Orte 4 - 6 Hinte rühren, bestreut
 sie mit Ei und backt $\frac{1}{2}$ Hinte bei mäßiger Hitze.

Grillagepudding.

14 dkg Zucker werden fleißig abgerieben, nach und nach 4 Löffel
 Honig abgerieben, in Milch auflösen, yaffierte einmal und Grilla-
 ge von 10 dkg weißgewaschen Mandeln, 5 dkg Zucker, und etwas
 Zitronensaft ^{ausgekochter} dann gibt man nach dem Saft von 4 Eiern dazu
 und $\frac{1}{2}$ Kakao Pulver. Diese Masse wird in eine
 mit Zucker bestreute und mit Saft bestreute Schüssel
 1 Hinte gekocht. Man gibt dazu Pflaumen, Feinstkorn oder
 Pfirsich. Grillage: Man läßt den Zucker in einem
 Feuer kochen, wenn er weiß geworden
 nun Mandeln fein, läßt sie auflösen, gibt einige
 Speise Zitronensaft fein, läßt es im Saft; wenn es
 kalt ist, wird es im Wasser gegeben.

Kompote

Sulzen

Saucen und
Cremes

Diverse

Karamelpudding.

4 dkg Zuckor, 9 dkg Zuckor, 9 dkg. Mehl, 1/4 l Milch, 5 Ektor, 3 Ektor
Eier. Karamelcreme: 3 l Milch, 4 Ektor, 3 dkg Zuckor. Karamel: 4 dkg
Kirschkorn und 1/2 l Wasser; - Zuckor wird braun gebräut, dann
mit Zuckor und Mehl vermischt und mit siedendem Milch langsam
eingegossen. Nach dem Gekalten rührt man noch und noch die
Ektor, und den Resten Ektor von der Ektor ab. Das Gemenge
wird in eine bestimte und bemalte Kuchengform gefüllt und
1 Stunde in Dampf gekocht. Das gekochte Kucheng wird mit Karamel
creme übergeben. Karamelcreme: Milch, Ektor, Zuckor und Karamel
wird über Dampf dick geschlagen. Karamel: Kirschkorn wird in einem
Wasserglas braun gebräut, mit Wasser eingegossen und eingekocht.

Schaumsternitzel.

3 Eier 15 dkg Zuckor, 12 dkg Mehl. Eier werden mit Zuckor
langsam schaumig gerührt, dann mit dem Mehl vermischt, auf ein
mit Wasser bestreutes Glas streicht man den Teig in Form
von kleinen Stücken auf, und bakt ihn bei ge-
nauer Hitze blaßgelb. Wenn die Stücke noch feiß sind, löst
man sie von Glas, und streicht sie noch zu einem Sternitzel.
Spritzt die Masse beim Formen, so gibt man das Glas noch ein-
mal ins Holz. Wenn von dem Sternitzel fällt man sie
mit Zuckersand.

Nachkorte.

10 1/2 dkg Zuckers, 4 dkg Butter, 10 1/2 dkg Mehl, 3 1/2 dkg Feinöl, 1 Eßlöffel
Rum, Blanc von 3 Eiern. Butter werden mit Zuckers im Quirlen
Mehl sehr fleißig gerührt, mit Feinöl, Rum und den Eiern
Eiweiß sehr fleißig zusammengeschlagen. Das Gemenge wird in einem
Kastriolen und kastriolen gebacken und zum
Anrichten mit Zuckers bestreut. Man kann die Torten mit Marma-
lade füllen.

Wiener Pudding.

1 1/2 dkg Butter, 1 dkg Zucker, 1 1/2 dkg Zuckers, 3 abgemessene, gewaschene,
und getrocknete, gepulverte Mandeln, 1 1/2 dkg braun gebackene Mandeln,
oder 3 dkg Rosinen, 3 dkg fein geschnittenes Zitronat, Eiern
von 7 Eiern. Butter wird mit Zucker im Quirlen
gerührt, dann gibt man die Mandeln, Mandeln, Ro-
sinen, Zitronat und schlägt den süßen Eiern dazu,
kocht die Masse 3/4 Stunden in Dampf und übergießt den
Pudding mit Weintrauben oder Feinöl.

Kriegskuchen.

20 dkg Zuckers, 3 dkg Butter, 1/4 l Milch, 1/4 kg Mehl, 1 1/2 Eßlöffel
Lakau, 1/2 Kistchen Backpulver, und von 3-4 Eiern Eiern. Zuckers

Kompote
Sulzen
Saucen und Sonnent.
Diverse

wird mit Butter abgetrieben, dann gibt man die Milch, abgerührt
mit dem Mehl dazu, den Zucker und gelocht den festen Syrup das Ei-
korn. Das Guckgülden wird besser das Mehl eingeweicht, gut mit
demselben vermischt. Die Butter wird langsam geseiht, einander
geschnitten, mit Marmelade gefüllt und dann gegärnet.

Salzbauer - Kackel.

(für 2 Personen.)

5 kg Butter werden abgetrieben, dann gibt man 3 Liter, 1 Kaffee-
löffel Zucker, und abgerührt Mehl dazu, gelocht den festen Syrup das 3
Liter. Dann gibt man in eine Pastrolle 1 Liter Butter und soviel
Mehl, daß das Gebäck bedeckt ist, gibt den Teig hinein und backt die
Pastrolle zu. Wenn das Teig unten angebräunt ist, wird das Stück
mit einem Messer abgehoben, und nicht mehr zu gebackt, wird dann angebräunt
und mit Vanillezucker bestreut. Man kann die Masse auch im Ofen
backen, dann wird das Teig oben nicht angebräunt. Man füllt die
Masse, wenn sie fertig ist, mit Marmelade ein wenig
süßlich und bestreut sie mit Zucker.

Blitzkuchen.

11 kg Butter werden mit 30 kg Zucker und 6 Liter
Syrup kräftig vermischt, dann gibt man ein geschnittene
Zitronenschale, 20 kg Mehl, und den festen Syrup das 6
Liter dazu und backt diese Masse in 2 Personenform. Ein

Mit der Masse wird weißer Zucker, solange die Masse noch
kann sehr leicht für, mit gefackten weißen Mandeln und drei
Hüllzucker bestreut. Wenn beide Teile zubereitet sind, bestreut
man 1 Teil mit Marmelade und gibt den mit Zucker bestreuten
Teil darauf.

Waldmeisterorte.

5 Lotter, 15 dkg Zucker, Rinn, 3 dkg weißer Mandeln, Wenn
von 5 Lotter, 15 dkg Mehl, Zitronensaft, 1/2 l Weißwein, 1 Eiweiß
2 Waldmeister, 5 dkg Zucker, Lotter, Zucker und Zitronensaft wird
für warmig gerührt, dann gibt man etwas Rinn, geriebenen
Mandeln, Rinn und Mehl dazu, füllt die Masse in eine bestreute
und abgedeckte Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze.
Abgekühlt wird die Form 2 mal durchgeschnitten, das mittlere Stück
mit Waldmeisterbroseln garniert und die beiden anderen Stücke
an drei Stellen mit Marmelade oder Pavilla bestreut.
bestreuen. Die Form wird Zitronensaft, mit weißem
Zitronensaft oder rosa Glanz überzogen und mit Ei-
weiß bestreut.

Schaumrollen.

Zitronensaft, 1 Ei weißer Zitronensaft, 1/2 l Pfefferbrot, 5 dkg
Zucker. Ein dünne abgedeckte Zitronensaft wird in ein

Kompote
Sulzen
Saucen und Lemarten
Diverse

gefäße 40 cm lang und 2-3 cm breite Kerzen geschnitten. Diese werden
auf Schwammrollenform gewickelt, mit Ei bestrichen, im Ofen gebacken
und nach dem Erkalten mit geschlagenen, gut gesüßtem Pflanzöl be-
füllt.

Foundantglasur.

1 kg Zucker, 1/2 l Wasser. Zucker wird in Wasser bis zum Sieden ein-
gekocht. (Man kocht in dem Zucker einen Kräftling, soll sie für ein
Blatt auf dem daran stehenden Zucker, das in Form kleiner Gläser
geformt sind.) Dann wird die Masse auf eine Marmorplatte gegos-
sen und solange rufen gelassen, bis sie an der Oberseite ein
Glas gebildet hat. Hiermit wird sie mit einem Rößel abgearbeitet, bis
sie gleichmäßige runde runde ist. In so zubereitete Masse kann
man sehr lang in einem Kräftling, die man mit einem feinen
Sieb zudeckt, aufbewahren. Sobald man die Masse zum Glasieren
benutzt, läßt man sie in einem Reifkeller auf dem
Tisch flüchtig werden, rührt sie mit gut gewaschenem Zucker
und gibt in die Masse einen beliebigen Zusatz: wie Honig,
das Zitronensaft, oder Maraschine, oder Rum. Diese Masse
wird auf eine gute Unterlage von Leinwand benützt.

Potentate.

(Für 6 Personen.)

4 Liter werden mit 10 kg Zucker sehr feinmüsig ge-

reife, dann gibt man Fett und Zucke 1 Zitrone, den sauren Saft von
4 Zitronen und 12 dkg Kolanta dazu, backt die Torta im Ofen, streift sie
ab, füllt sie mit Marmelade und überzieht sie mit weißem Glace
schon gleichzeit. Man kann in die Masse auch 2 Eßel Rum geben.

Rhabarberstrudel.

Dies einen andyrogenen Handlung gibt man gewichtete
Kumelbrösel, ein Viertel gypsichtes Rhabarberwurz, Zucker und Ei
sinn. Man rollt den Teig aus und backt ihn bei guter Hitze.

Küschelstrudel.

Ein andyrogenes Handlung. Fülle: 10 dkg Butter, 10 dkg Quäse, 1 1/2
kg Rindfleisch, 12 dkg Zucker, 3 dkg Butter zum Bestreuen, Butter für
den Saft, 3 dkg Zucker zum Bestreuen. Ein einen andyrogenen Handlung
wird mit in Butter gewichteten Quäsen, mit Rindfleisch und
Zucker bestreut und verpackt wie ein Apfelstrudel bestreut.

Küschelbrot.

Ein Pfefferbrot. 1 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 15 dkg Mehl,
1/2 l Milch, Salz von 8 Eimern, 1/2 kg Rindfleisch, 10 dkg Butter
zum Bestreuen, 4 dkg Zucker zum Bestreuen. 1 dkg Butter
zum Bestreuen pfennig gewicht, mit Mehl, Milch, dem sauren Saft

Kompote
Sulzen
Saucen und Lemarten.
Diverse

von Zickler und Rindern warmget. In einem Ofen läßt man
Fettweiß weichen, gießt den Saig hinein und brüht ihn im Reist,
woran man ihn in klarem Weisk zusetzt. Das Fismarran wird so
glanz angestrichet und mit Zickler bestreuet. (Man kann auch ronnigwe
Fett und ein Maß ein bidyren Farquälson dazu geben.)

Kirschkuchere.

Man zerleib 2 Fines sponne Fettweiß ab, gibt 5 Lotter, 2 Fines sponne Zick
Ker, 3 Fines sponne Maß, und 1/2 Kakot Farquälson dazu. Dann mangt
man den saigen Syren das 5 Rlose dazu, gibt ein Gälte in die Form,
läßt einfallen im Reist selbst weichen, belegt die Masse mit Rindern,
gibt ein andere Gälte das Saig dazu, und brüht den Rindern fertig.

Kartoffelweckbiscquit.

4 Lotter, 4 Rlose, 1 1/2 dkg Zickler, 1 1/2 dkg Kartoffelmaß, 1
Halbmalmaß Farquälson. Vom Rlose Syren schlagen, mit et
was Punilzweisker mit andern Zickler gemischt und Lotter
flaumig rühren, dann Kartoffelmaß und Farquälson hin
zugeben und brühen.

Albert - cakes.

25 dkg Kartoffelmaß, 3 1/2 dkg Weigmaß, 15 dkg Zickler,

Ravilla, 7 dkg Zucker 1½ Liter, 1 g Natur, 30 l feines Rahn. Weizenmehl,
 Kartoffelmehl, Panillzucker, Zucker, Fein, Vogelnestzucker, feines - Mehl
 und feines Rahn werden zu einem Teig geknetet, der dann einem
 dick überolgt, mit Laken- und Stücken angeteigt, und auf einem feinen
 römige befeuchteten Glas im Rahn luftgalt bäckt.

Milchbrot ohne Ei.

(Für 15 Personen.)

90 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 7 dkg Feinmehl, 4 dkg Hefe, Salz, nicht ganz
 ½ l Milch. Man macht einen feinen feinen Teig, knetet ihn mit der Hand
 um Gott gut ab, formt Laiben, läßt sie aufgehen, und bestreicht
 sie während des Gehens mit Milch. Auf weniger Zeit nimmt man
 sie feiner und bestreicht sie wieder mit Milch, was man 3 mal wiederholt.

Schokoladestee.

2 Liter, 28 dkg Zucker, 2 Päckchen Schokolade, das Liter
 wird zu einem Aufschlag und mit Zucker und geriebenem
 Schokolade im Mörser gestossen. Einiges Gummi gibt man
 auf's Fein, was gut ab und, gibt man und und backt die
 fe auf einem befeuchteten Glas.

Güsterorte.

5 Liter, 20 dkg Hefe, 12 dkg Zucker, Zitronensaft, 3 Mehl.

Kompote

Sulzen

Saucen und
 Cremes

Diverse

fein zerhackt. Diese werden mit Wein 1 Stunde lang fleinmig gerührt,
dann mit Zitronensaft, Zucker und Backpulver vermischt und ge-
backen. Nach dem Backen wird die Kiste mit warmer kalibigen Luft überzogen.

Feine Obstkuchen.

14. Also fein abgeriebene Krümel zu machen 4 Obstsorten miteinander fein
gerührt werden, 14 Stk Zucker, 14 Stk Mehl, wenig Salz, Kamille oder
Zitronen Saft und von 2 Eiern. Das Teig anfeuchten, das
Teig anfeuchten, mit kalibigen Obst belegen, mit Zucker bestreuen
und fein fall backen.

Papoleon - Torten.

12 Stk Krümel, 12 Stk Zucker, 12 Stk Mandeln, 2 Stk Mehl, 3 Eigelb
von einem Hühnerchen in 8 Eiern werden gut gerührt, etwas gemischte
Zitronensaft, Zimmt und ein wenig Backpulver,
gibt dann die Mandeln in Mehl in gerührt von Öl und dem
Eiern in 1/2 Stk. Backpulver dazu. Dann kommt die Masse
auf Tortenblech in backen im Ofen.

cakes.

12 Stk Krümel fleinmig abgerieben, diese kommen 4-5 ganze Eier
in 250 Zucker dazu. mischen diese gut miteinander gerührt ist, gibt
man 75 Stk Mehl, 1 Stk. Backpulver in 1 Stk Kamillegeruch

Das. das Hing wird maffwerkandisch ungenauelyt, formen und gafftefen
in. ffor full gabarten. (Anden Maßen: 50 dky Maß, 25 dky zerket, 1 Pfl. Kewill,
1 dky Lutter, 3 junge Eime, und einige Löffel Milch, abend Mittern.)

Semmel - Leiding.

2 fusta Lammal werden wiffen imben und in Lutter zerfetzt. Man
gibt 1 Pfl. Wein dazu, denn 1 Stück Lutter, leinung ruffen, 2-3
Lutter, abend Zitronenpulver, alles gut miffen in. zerlegt den Lutter.
1/2 Hände die gefüllte Form in befanden Waffel kofen, denn
Hingem in. mit Abtunem fuffen.

Kloster - Torte.

13 dky Lutter werden mit 26 dky zerker in. 3 dky Lutter 1/2 Hände
abgeniffet. Denn werden 25 " Maß in. 1/2 Hände Milch kuffen
vermehrt gemengt in. zum Lutter 1/2 Pfl. Zuckerlutter und Lutter
von 3 Blatt. Ein kleiner Teil bleibt zurück und wird mit
Eftoluren oder Lutter gefüllt und wird mit dem Lutter
ffor und ma den Hing gelut.

Anis - Bögeln.

Denn 3 Eime neigen zerker, flucht in fuffe fuffen
und gibt 2 Eime fluche Maß fuffen; man mußt mit einem
Lutterlöffel einen fuffen mit der befferten Lutter und gibt
Anis Lutter, bückt für und bringt diefelben über den Lutter.
Lutter fluche für noch werden find.

Kompote
Sulzen
Saucen und Lernarten.
Diverse

Polenta - Trüffel.

1/4 kg Polenta wird im Milch gekocht, dann läßt man sie mit kochendem Wasser
12 Eßl. Butter fassen, dann 6 Eßl. Zucker mit Zitronensaft, davon 10 Eßl.
6 Eßl. und kocht sie.

Sago - Trüffel.

1/4 kg Sago wird im Milch gekocht, ungedrückt können 3 Eßl. Butter, 1 Eßl. Pfeffer
Zucker, 2 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Pfeffer, ein wenig Kamille und
das Eßl. von Eßl. Alles gut vermischen und 1 Stunde im Wasser kochen.

Gemischte Torte.

28 Eßl. Heringssalat, 28 Eßl. weißer Mandeln, 10 Eßl. Butter mit Zucker
3/4 Hl. Eiern, etwas Zimmt, Naltpflanzen, Zitronensaft, und das
Eßl. von 10 Eßl. kochen und kochen. Man teilt man das
Teig in 2 Teile, in dem einen gibt man eine Masse mit Kirschen, befeuchtet
Lustbrügel, in dem anderen 3 Eßl. von weißer Schokolade, dann gibt man
abwechselnd von jedem Teil 1 Eßl. in die Tortenform.

Schokolade - Torte.

15 Eßl. Zucker, 6 Eßl. Butter, 21 Eßl. Sahne, 21 Eßl. Mandeln,
21 " Schokolade in 6 Eßl. Eßl.

Linzer - Torte.

28 Eßl. Zucker, etwas abkochen, gibt 21 Eßl. Mandeln, Zitronen
oder Orangensaft, 2 Eßl. Eßl. in 4 Eßl. Zucker fassen, 21 Eßl.
Heringssalat und 4 Eßl. Eßl. Man kann die Torte mit Mandeln,
mandeln füllen.

Sand - Torte.

4 Eier ohne Schale zerkleinert, 4 Eier ohne Schale Mehl, 4 Eier ohne Schale Butter, 4 Eier ohne Schale Zitronensaft.

Preis - Torte.

6 Ektoll werden mit 18 Alky Zucker fleinmig zerstoßet dem kommen 20 Alky Gupalmittel zugesetzt, 2 zerriebene Mandeln mit Röm befeuchtet, etwas Zitronensaft und 1 Tuffel zerriebene Zuckerkand mit 6 Ektoll Honig beigut. Fülle: 10 Alky Butter mit Zitronensaft, zerriebener Zuckerkand, 1 Ektoll und zerriebenen Nüssen abreiben.

Quies - Torte.

30 Alky Zucker, 5 Alky zerriebene Mandeln, Kuch in. Tuffel mischt Zitronen, werden mit 4 Ektoll 20 Körner zerstoßet, dem kommen 10 Alky feinen Bindweiss und das Ektoll von 4 Ektoll feiner und langsam backen.

II. Kaiserleone - Torte.

14 Alky Zucker, 14 Alky Butterreibt man gut ab, gibt 3 Ektoll beigut 14 " mit den Tuffeln zerriebene Mandeln 4 Alky mit Orangensaft befeuchtete Zuckerkand 1 1/2 Tuffel Zuckerkand und 3 Ektoll Honig beigut, langsam backen.

Hönigskuchen.

Manreibt 14 Alky Zucker mit 4 Ektoll, 14 Alky Zucker mit feingepulverten Orangensaft und 2 Tuffel Röm ab, gibt 4 Alky gepulvert, gepulvert Mandeln, Ektoll von 4 Ektoll, 5 Alky Rosinen.

Kompote
Sulzen
Saucen und Cremes
Diverse

7 dkg feingehacktes Zitronat oder Feigen sind 14 dkg Mehl (oder 18 dkg mit $\frac{1}{2}$ Backpulver vermengt), dazu, bitt die Masse im Hartweiss und bestreut den gebackenen Ringen mit Zucker.

Sandteigschnitten. (Keda.)

4 Eigelter mit 15 dkg Zucker abreiben,
10 dkg Butter mit 10 dkg Kartoffelmehl (feculae)
3 Löffel gewaschenes Mehl, Zitronenschale,
4 Blar Pfeffer beigeben.

In die gleiche Salz Speckelade hinein mischen.

Sehr große Stücke!

andere Base:
mit: (6 Eier, 22 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 15 dkg Butter 15 dkg fecula, 3 Löffel Mehl,
7 $\frac{1}{2}$ dkg Speckelade.)

Genüß-Ischnitten.

$\frac{1}{4}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch, 3 dkg Mehl, Mandeln oder
Lupinenmehl, 3 dkg Zitronat, $\frac{1}{2}$ dkg feingehacktes, (mit einem Eßlöffel
leinenem Wasser zum Anfeuchten der Masse beigeben) 4 Stück
Feigen, 1 Eßlöffel Zimmt, 1-2 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze
Molken alles mischen, auf dem Feuer backen und auf einem
in längliche Ischnitten schneiden. (von zwei Zimmt.)

Marmorkuchen

174e 1148

25 dkg Butter werden mit 6 Dotter gut abgetrieben.
1 Päckchen Echt Haas Vanillinzucker und $\frac{1}{2}$ kg Staubzucker langsam dazu gerührt. Zu $\frac{1}{2}$ kg Mehl siebt man 1 Päckchen Echt Haas Backpulver dazu und mischt dies gut unter die Masse. 7-8 Eßlöffel Milch langsam darunter rühren und zuletzt den Schnee der 6 Klar. Die Masse wird in zwei Teile geteilt und vermischt man unter den einen Teil 3 Eßlöffel Kakao. Nun wird eine gut ausgestaubte Tortenform löffelweise abwechselnd von der lichten und dunklen Masse angefüllt, der Teig ins heiße Rohr gestellt und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken.

reicher Auswahl zu billigsten
Preisen im

M14

us Bauer-Schwarz

Theresienstraße 33-35

Artikel für div. Vereine werden zu beson-

Schokolade-Bäckerei.

25 dkg Mehl, 12 dkg Zucker, 10 dkg Karamellzucker und 1 Ei dotter werden mit 1 Eßlöffel voll Milch zu einem mittelfesten Teig verarbeitet, den man rührschalenartig unterkühlt, dabei die Form unterkühlt u. diese in Reife goldgelb backt. Fünftens kühlt man je 2 gleiche Formen mit Mehlmasse zusammen, kühlt die Zucker in weißgelber Schokolade-Schokolade u. läßt sie backen.

Genüßkräcker.

14 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 8 dkg Zucker, 10 dkg geriebene Mandeln, von 1 Eitron geriebene Eigelb, 1 Mehlspitzige Färbung, 5 Pfefferkörner, 1 halbes Riege geriebene Schokolade und 2 Eitton werden zu einem Teig verarbeitet, den man unterkühlt in kleinen Trichter unterkühlt. Dieser backt man mit Ei, verzinst mit 1 halben gesüßtem Mehl und läßt sie im Reife backen.

Biskotten.

5 dkg Mehl und 5 dkg Hartzucker werden mit Obst zu einem dicken Teig verarbeitet, dem gibt man von 3 Eitton fettigflüssigen Eiern Zucker u. gibt von diesem Teig kleine Biskotten auf ein Zeit mit Zucker bestreut und mit Mehl bestreut backt. Ein Biskotten werden im Reife :

Kompote

Sulzen

Saucen und
Lecarten.

Diverse

gebunden u. essential für 2 mit Mercurius zinneroxydalt.

Totterbüsseln.

2 dlay Zink, 2 dlay Hainzink, 3 dlotter u. 6 dlay Mehl werden auf dem Zerk zu einem Teig verarbeitet, den man kaltehalt ruffen läßt. Dann formt man Ziffern, bestreicht sie mit Totter u. brennt sie im mittel. heißen Ofen.

Tee stangerln.

Den 20 dlay Mehl, 15 dlay Zink, 2 dlotter, 2 eßlöffel feinen Pfeffer, 5 dlay Zink u. 1 Kiste Salz muß man auf dem Zerk zu einem Teig, rührt ihn dann an u. schneidet ihn in kleine Hünzeln. Diese legt man nun auf das Zerkblech u. bestreicht sie mit 3 eßlöffel feinem u. feinsten Hainzink, den man mit 1 eßlöffel weißer Essig zerrieben hat. Man läßt man die Tee stangerln gelblich backen.

mit
k.
als

Am,

no

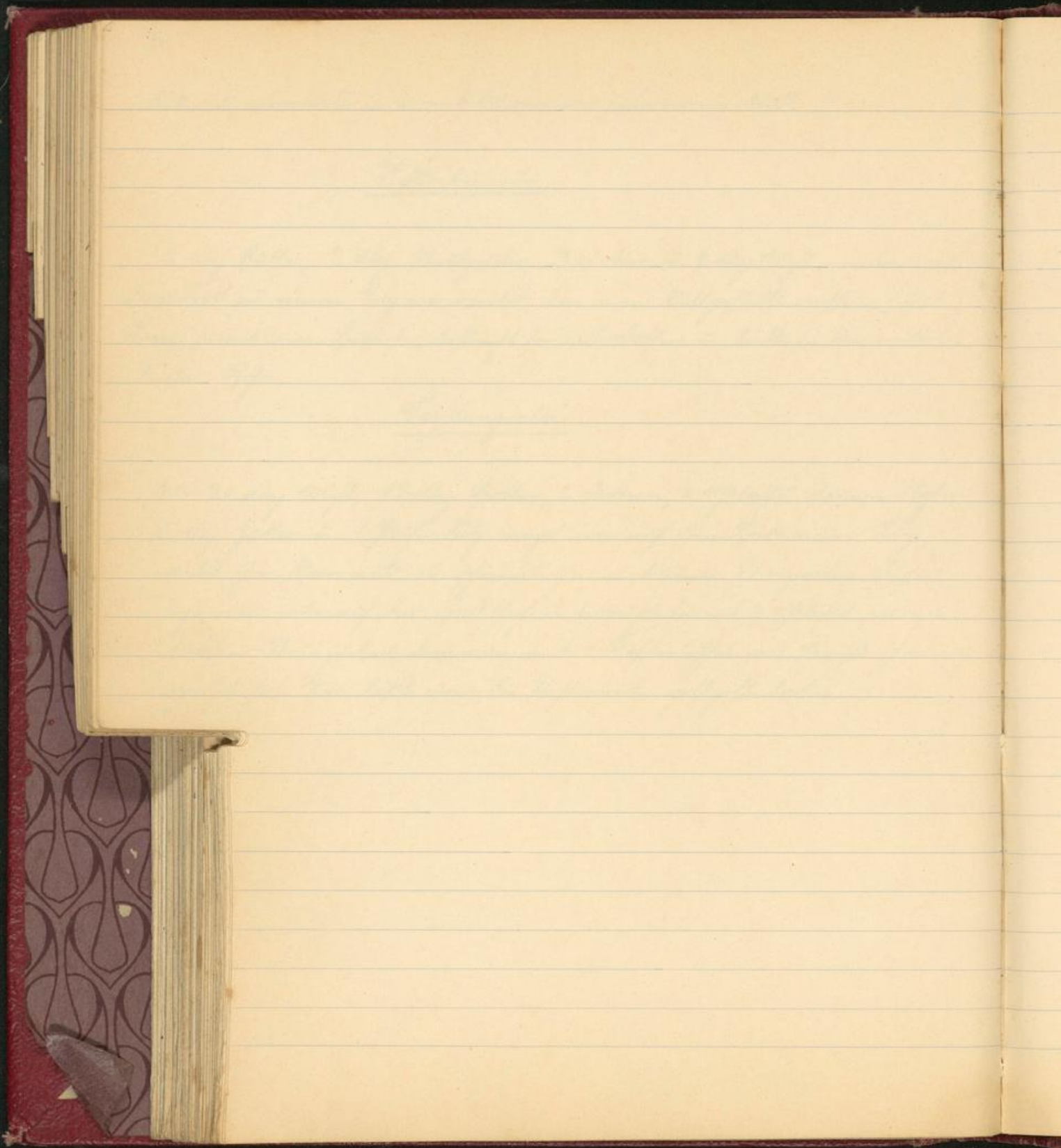
ling

Kompo

Sulzen

Sancen ^{und}
Remarten

Diverse

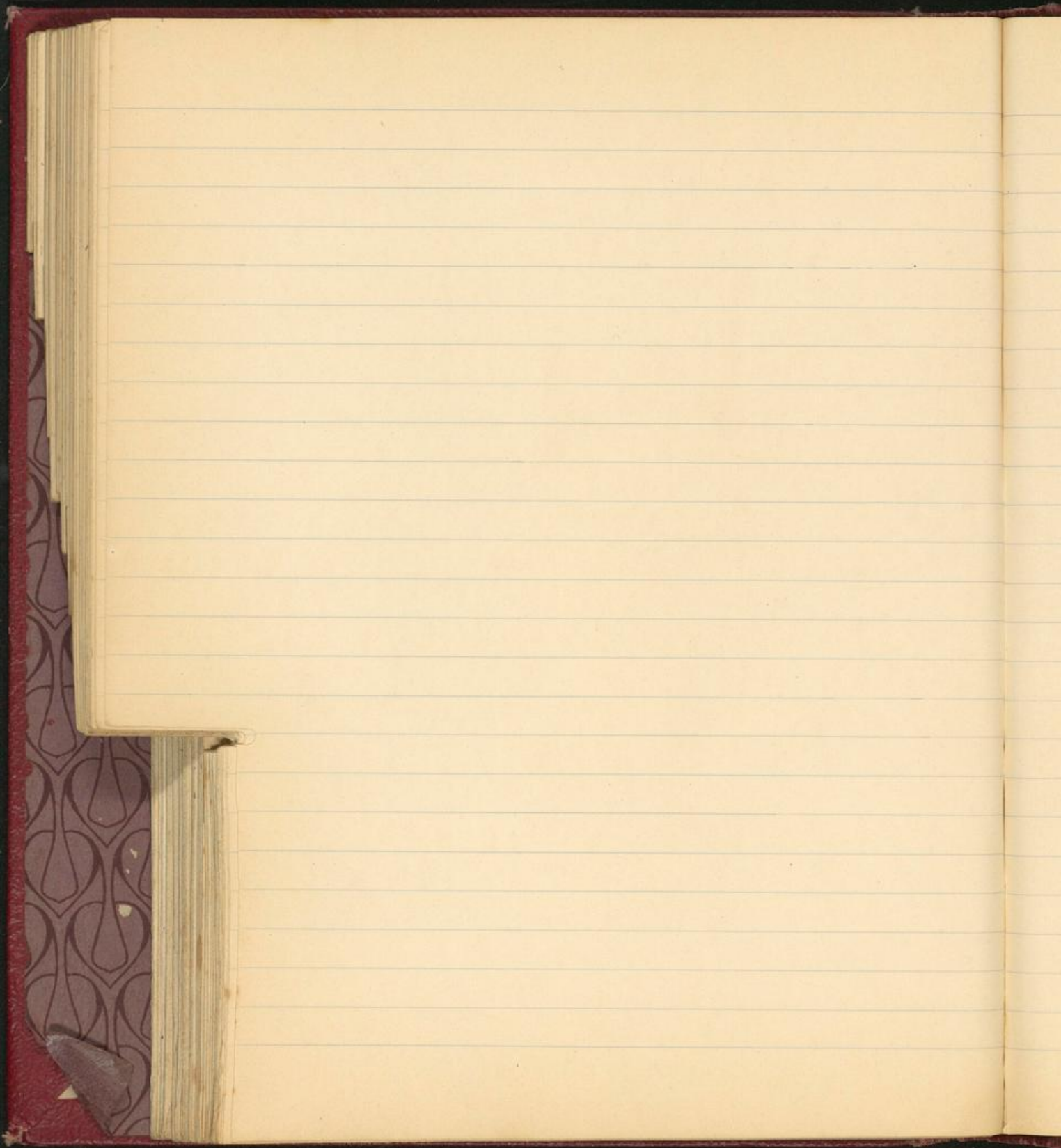


Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Leimarten.

Diverse

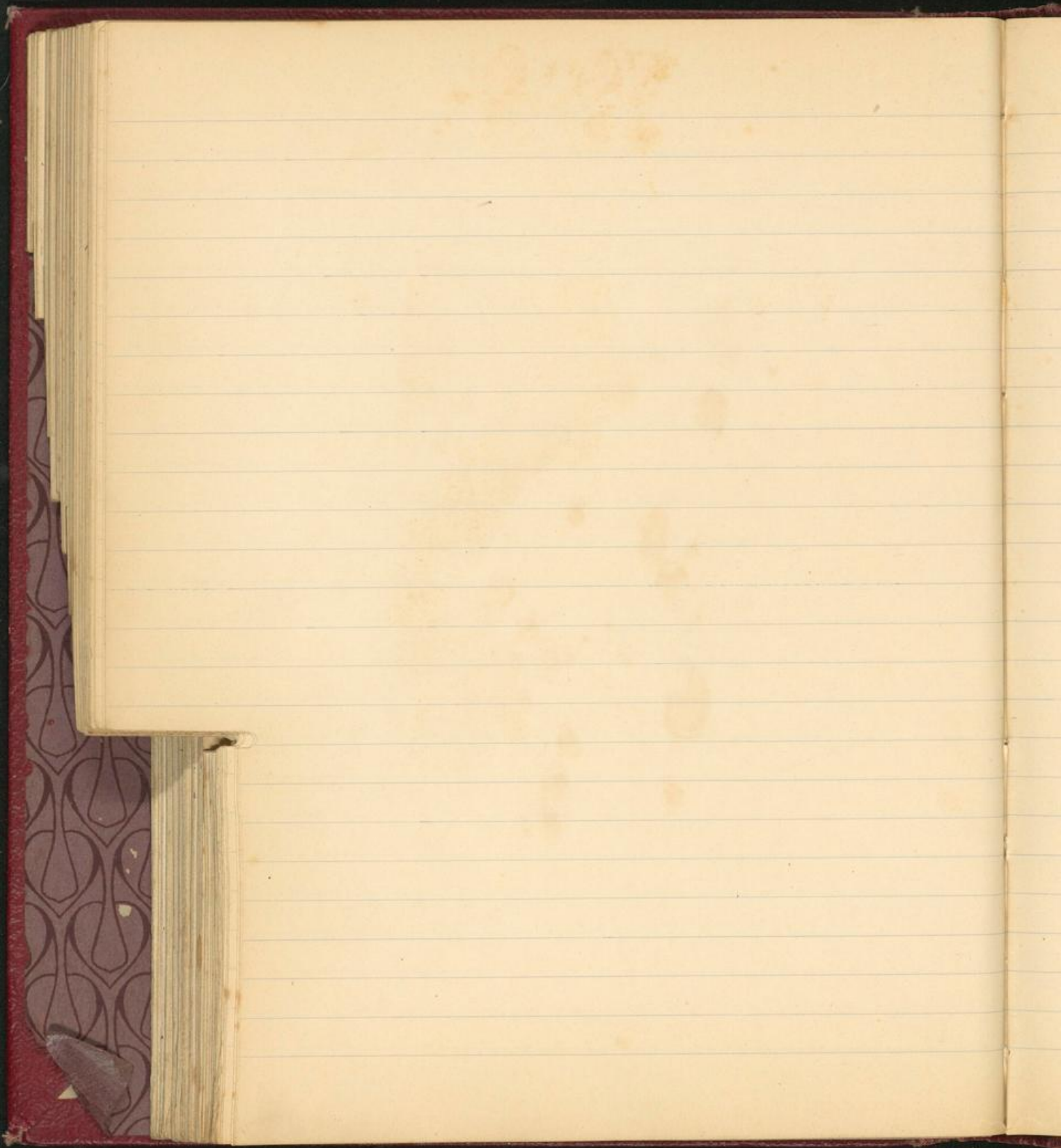


Kompote

Sulzen

Sangen *und*
Acemarten.

Diverse

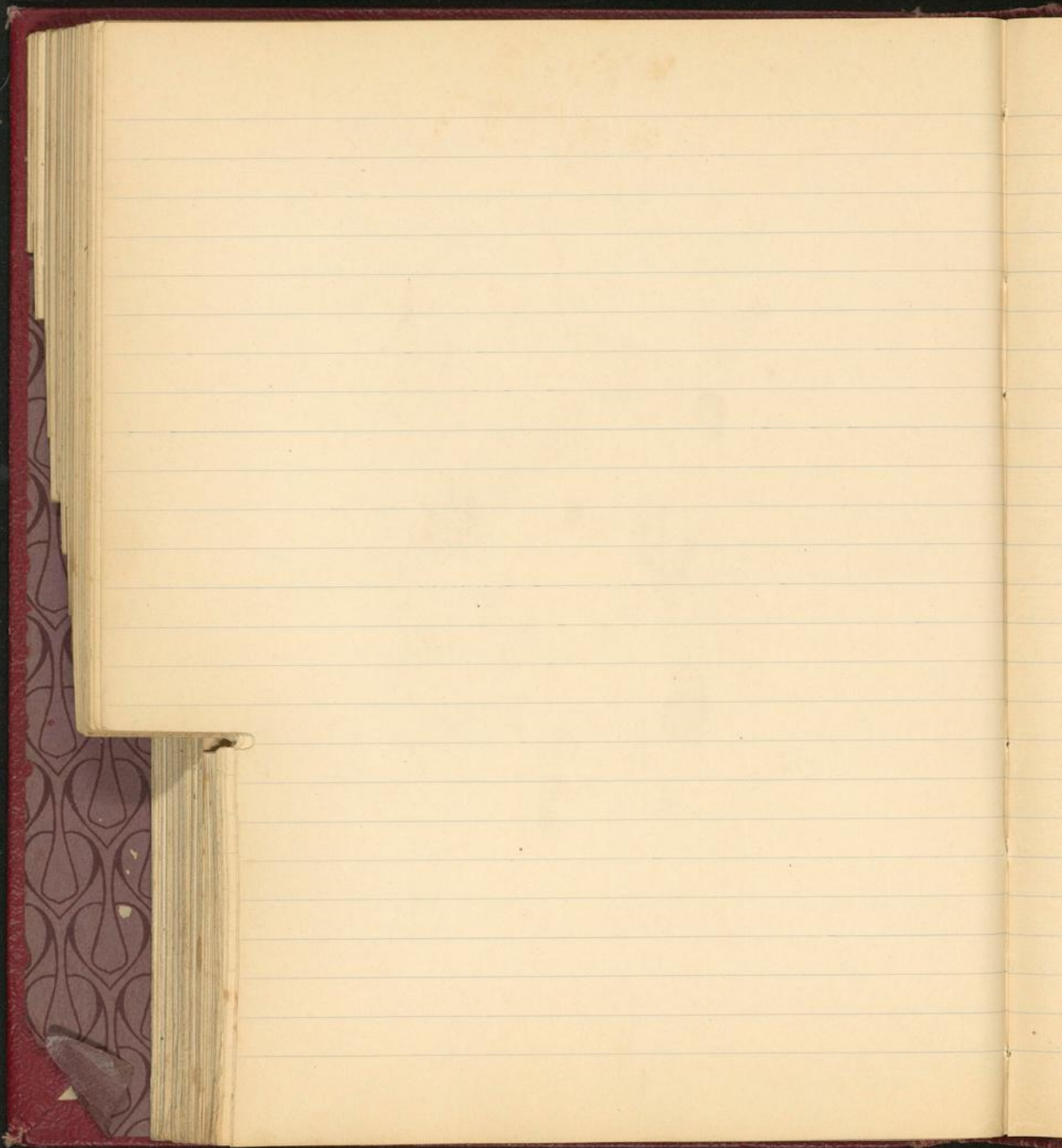


Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Leimarten.

Diverse

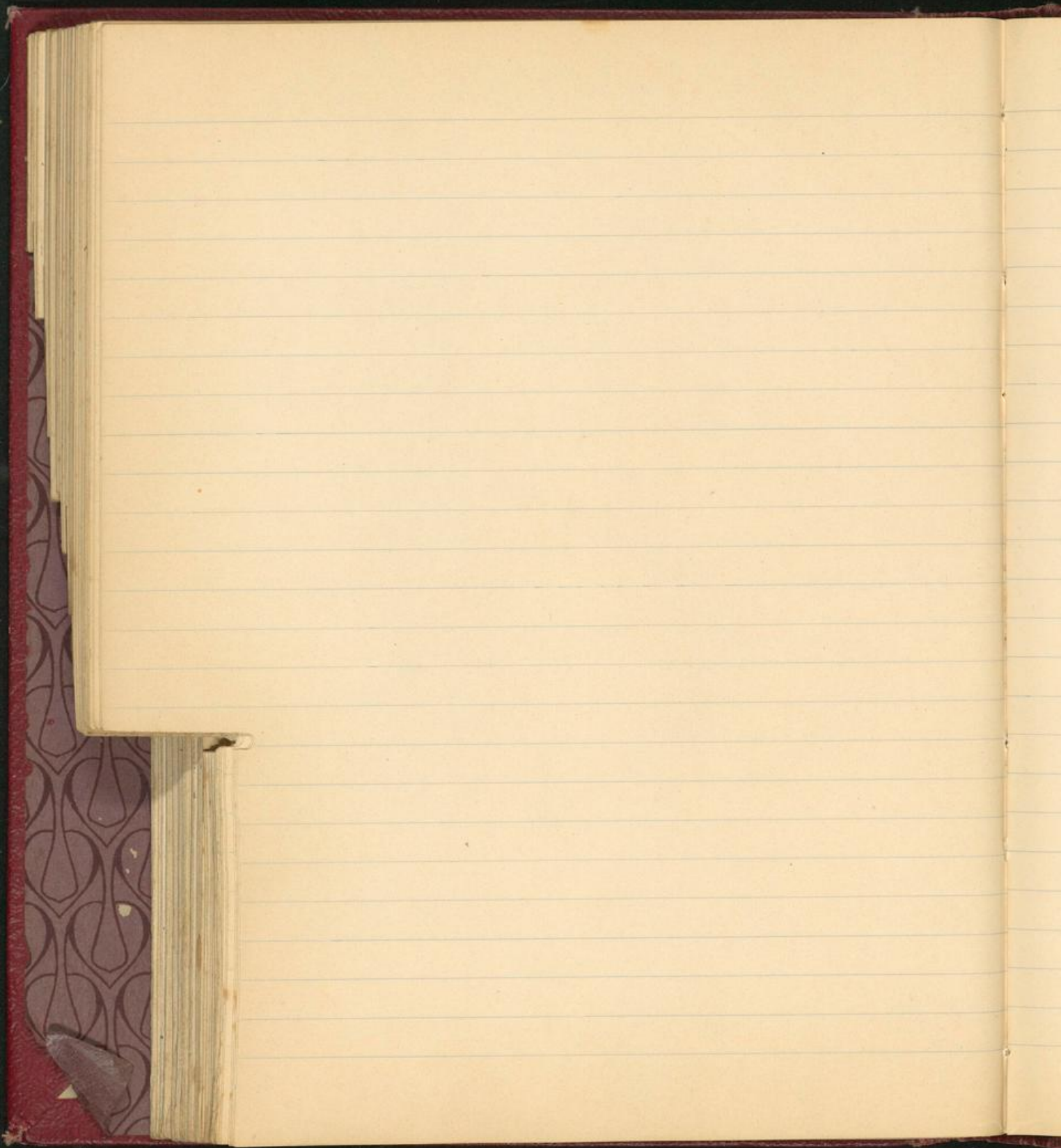


Kompote

Sulzen

Saugen *und*
Acemarten.

Diverse

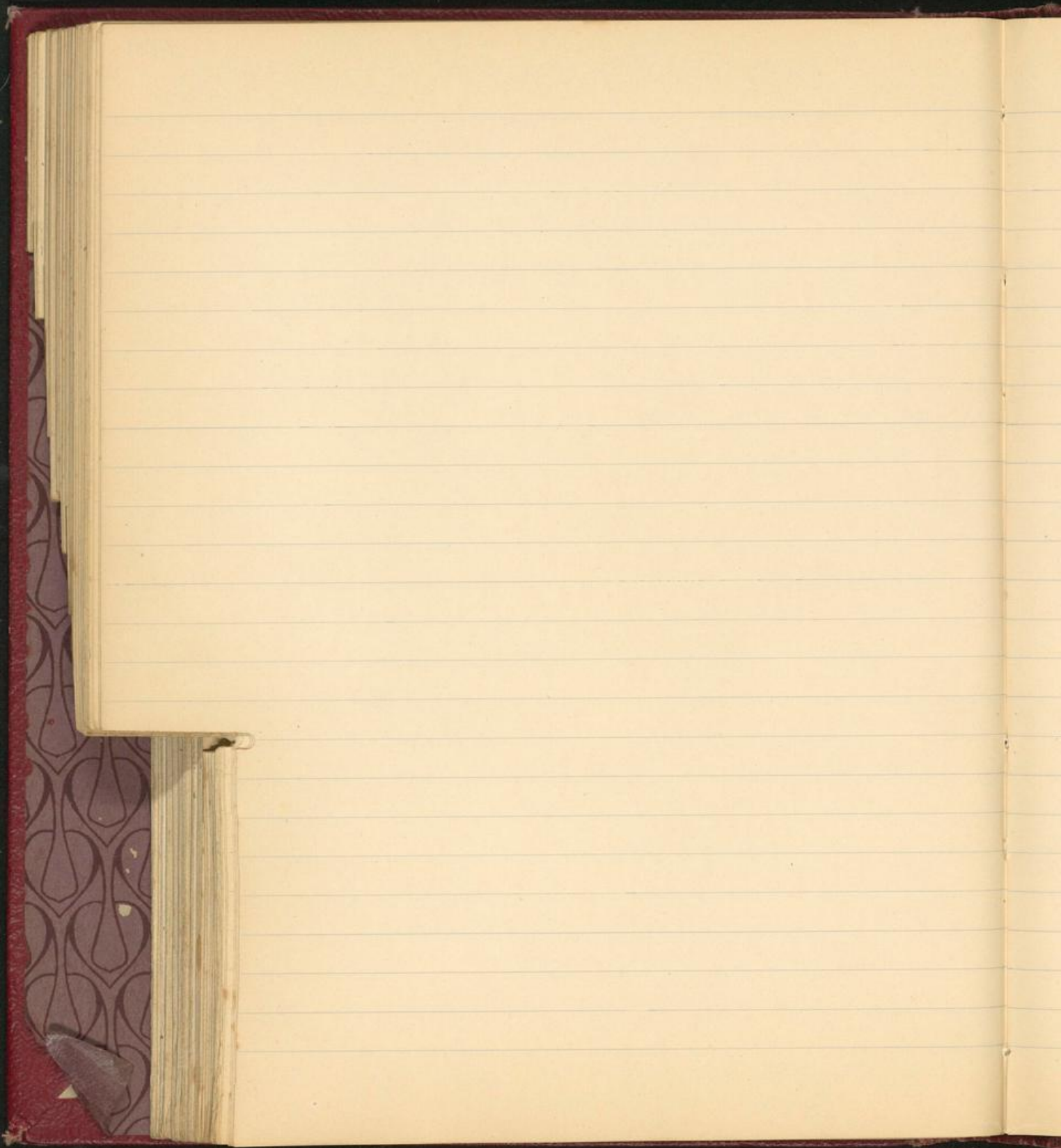


Kompote

Sulzen

Saugen *und*
Leimarten.

Diverse

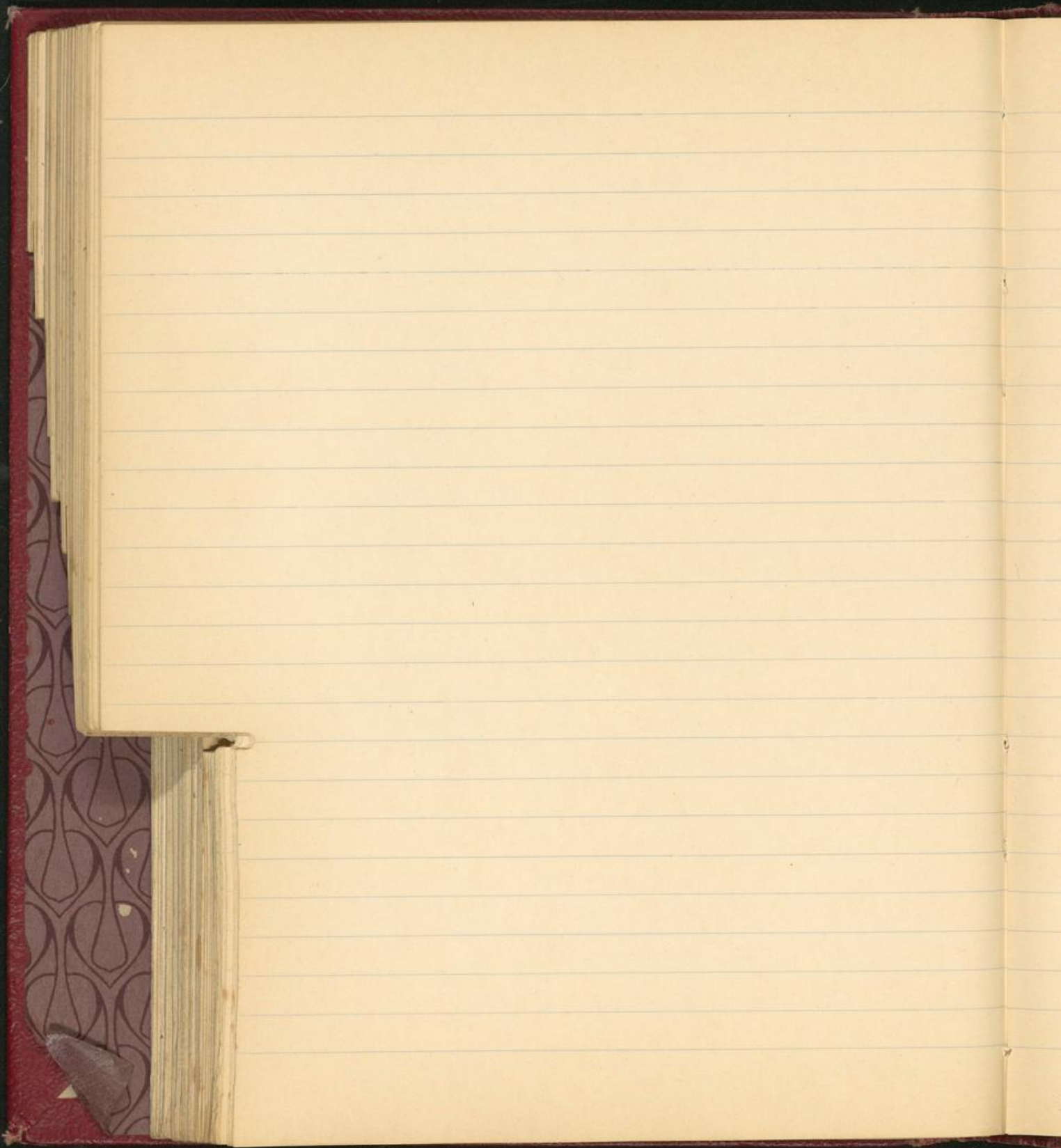


Kompote

Sulzen

Sangen ^{und}
Lemarten.

Diverse

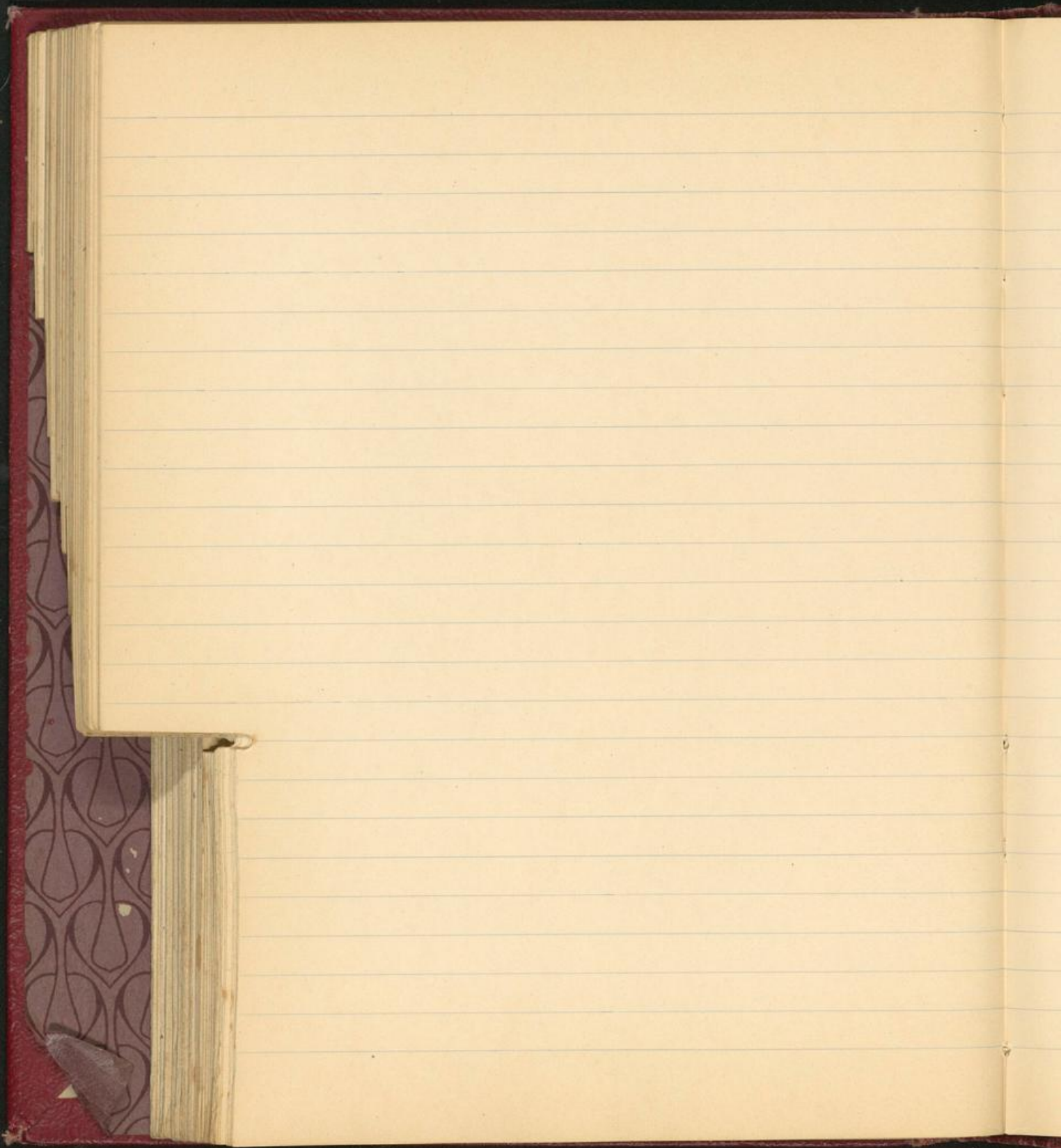


Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Leimarten.

Diverse

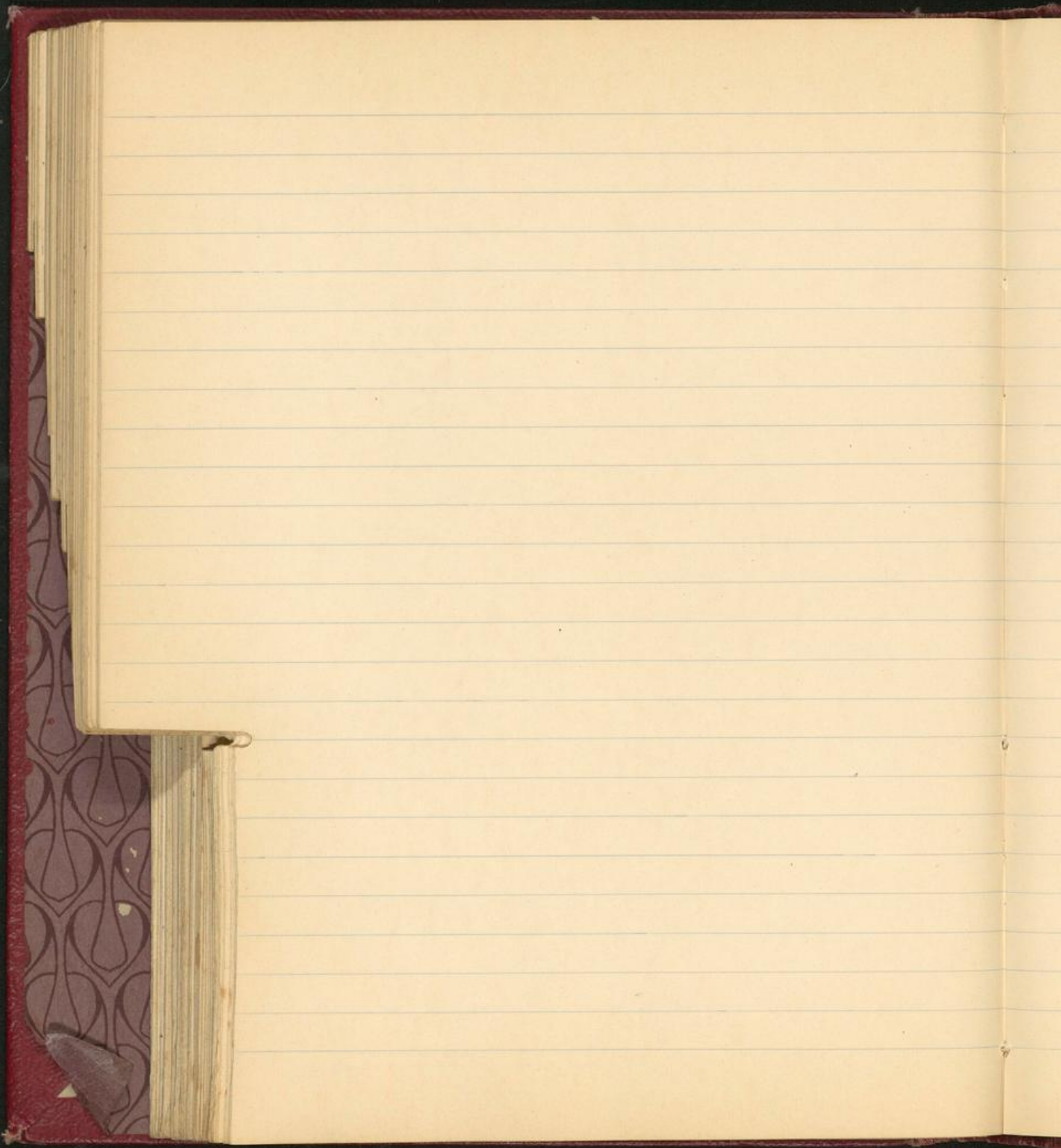


Kompote

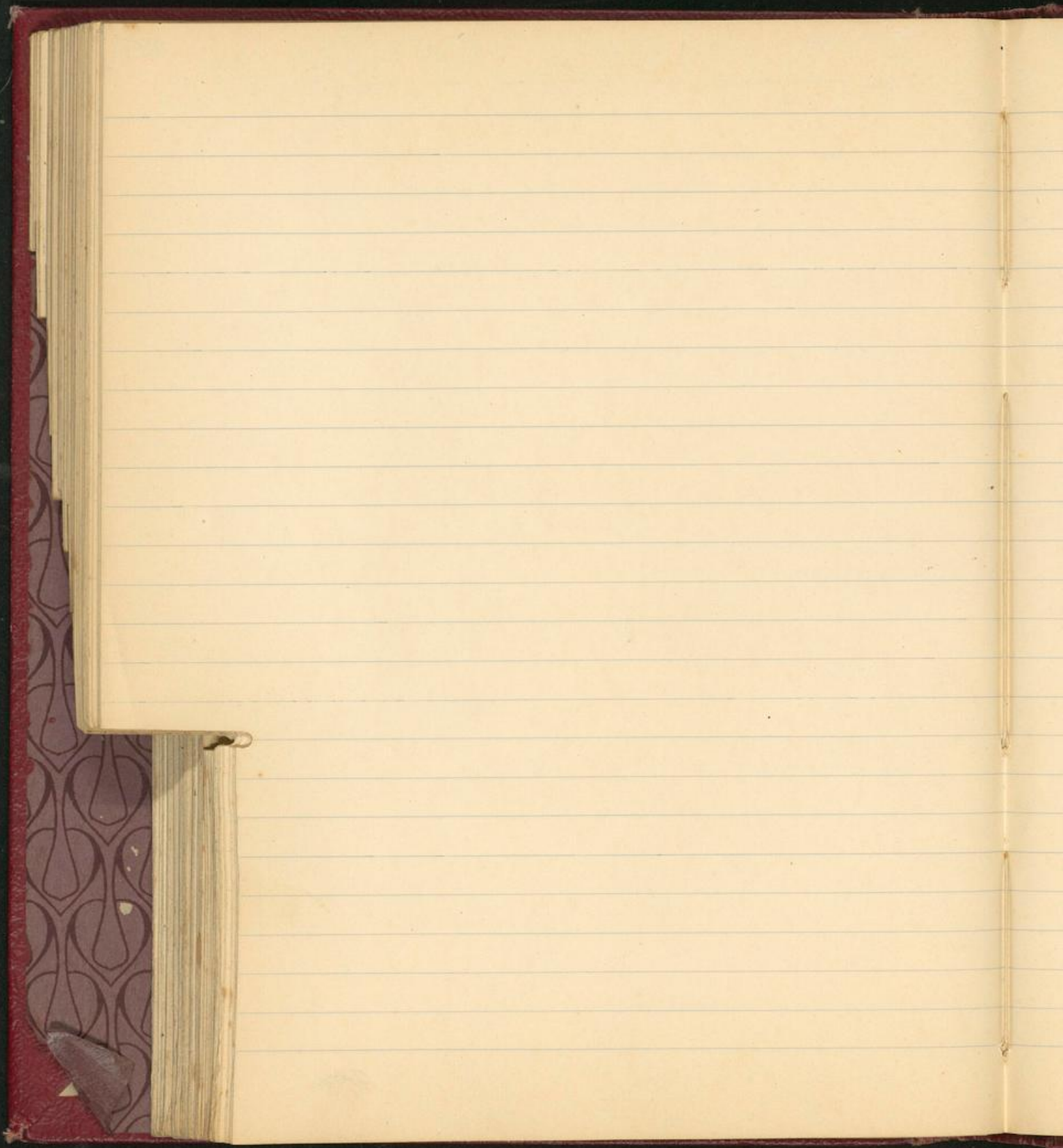
Sulzen

Sancen *und*
Lemarten.

Diverse



Kompote
Sulzen
Sancen *und*
Acemarten
Diverse





H. W. Appel Feinkost-A.G.

Feiner Selleriesalat.

Hierzu wähle man größere, feste Knollen, die in lauem Wasser durch Waschen und Bürsten vom Sande befreit werden. — Nachdem dieselben mit kaltem Wasser zugeseigt, weichgekocht sind, werden sie sofort geschält und nach dem Erkalten mit dem Dummesser in zierliche Streifen geschnitten. Sie werden mit einem Gläschen Appels Majonnäse vorsichtig vermischt, doch sie nicht zerfallen. Jede weitere Zutat erübrigt sich, da Appels Majonnäse neben bestem Petersil, Essig und Eiern bereits die nötigen Gewürze für die feine Küche enthält. Nachdem der Salat etwa 1 1/2 Stunden gezogen hat, reicht man ihn als Beigabe zu kaltem Aufschnitt, warmen Würstchen, kleinen Kartoffelbällchen sowie zu Bratkartoffeln.

Bunter Kestersalat.

Hierzu verwende man eine beliebige Menge Bratenreste, einen gewässerten Salzhering, eine Salzgurke, zwei Komaten, vier gefochte Kartoffeln und einen Schüssel Kapern. Die Zutaten werden in zierliche Streifen geschnitten und mit Appels Kemuladensoße vermischt. Der Salat wird in einem Glasfäßchen angerichtet und mit hartgekochten und gewiegten Eiern befreut.

Kartoffelsalat mit Gurken und Eiern.

Zwei Pfund kleine Salatkartoffeln werden in der Schale gekocht, noch heiß abgezogen und in dünne Scheiben geschnitten. Man vermische man drei Eßlöffel voll Appels Majonnäse mit einer Prötte Salz, einem halben Eßlöffel Essig und etwas warmem Wasser. — Diese Tunke mische man mit einer in Scheiben geschnittenen Salzgurke und zwei hartgekochten und grobgezwiegen Eiern. Der Salat wird mit der Tunke geschwenkt und in einer Glasfäßchen angerichtet.

Selleriesalat mit Majonnäse und Eierscheiben.

Eine Dose eingemachter Sellerie in Scheiben wird abgeseigt und mit einem feinen Gläschen Appels Majonnäse vermischt. Der Salat wird in einer Schüssel angerichtet und der Rand mit hartgekochten Eierscheiben garniert.

Feiner Fleischsalat.

Etwa 250 Gramm Braten-Reste, eine geschälte Salzgurke, zwei bis drei Scheiben rober oder gekochter Schinken, drei bis fünf Scheiben Mettwurst werden in kleine feine Streifen geschnitten und mit drei bis vier Eßlöffeln Appels Kemuladensoße vermischt. Der Salat wird in einer Glasfäßchen angerichtet und mit Kapern befreut.

Zufriedene, schmunzelnde Gesichter bei Tisch wünscht wohl jede Hausfrau. Die auf diesen Blättern verzeichneten, feinen Gerichte sollen ihr einen Teil ihrer täglichen Arbeit und Überlegung erleichtern. Appels Majonnäse ist in der Küche ein treuer Helfer, den viele schon kennen und schätzen gelernt haben und die ihn nicht mehr missen möchten. Aber auch Appels Feinkostsaften — Sardellen-, Anchovis- und Lachssoße — bringen immer neue Abwechslung als Bereicherung oder Ergänzung des Aufschnittes für den Frühstückstisch, zum Tee oder zum Abendbrot. Sie sind als Brotausstrich sehr bekömmlich und appetitanregend.

Feine Gerichte für den Mittag- und Abendtisch



Karl Feldkirchner, Innsbruck, Anichstr. 9



H. W. Appel Feinkost-A.G.

Feiner grüner Kopfsalat.

Einige Köpfe garter Salat werden von den äußeren harten Blättern und Rippen befreit und nach gründlichem Waschen abgetropft. Inzwischen werden einige Eßlöffel voll Appels Majonäse oder Kemuladensoße mit etwas Essig oder Zitronensaft, einem Eßlöffel Tafelöl sowie einer Prise Pfeffer und Salz verrührt und dieses unter den Salat gemengt. Man trage ihn bald nach dem Anrichten auf.

Kaltes Eierkissel.

Etwa ein Pfund Kalbsbraten wird in halbfingerlange Streifen geschnitten, ebenfalls eine gefochte Kalbszunge und eine Salzgurke. Die vorbereiteten Zutaten werden mit einer kleinen Dose Spargelsoße, (ohne Wasser) einem Eßlöffel voll Appels Majonäse, die man mit etwas Zitronensaft verdünnt hat, vermengt. Dieses Gemisch breitet man auf einer flachen Schale aus und streut darüber bohnen groß gewiegte, hartgekochte Eier. Das Ganze wird mit Appels Majonäse überzogen und mit Kapern bestreut. Der Rand der Schale wird nach Belieben mit Gurken- oder Tomatenscheiben, Blumenkohl oder Zitronenscheiben oder Krabben garniert. Einige Petersiliensträußchen vervollständigen den Ausputz des delikaten Gerichtes, das zu Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder zum Brot vortrefflich mundet.

Feiner Heringssalat.

Zwei große Salzheringe werden eine Nacht gewässert, gehäutet und von allen Kräuten befreit, worauf man sie in schräge Streifen schneidet, ebenfalls werden etwa 250 Gramm kalter Kalbsbraten, drei bis vier saure Äpfel, zwei gefüllte saure Gurken und 250 Gramm eingelegte rote Beete und Zensgurken in feine Streifen geschnitten. Dieses Gemisch wird mit einem kleinen Glas Appels Majonäse vermischt. Gut durchgezogen, wird der Salat mit gebaktem Eidotter, Eiweiß, roten Beeten, Kapern, eingemachten Perlbohnen sowie zerhackten Pfefferkörnern garniert. Einige Petersiliensträußchen vervollständigen den Ausputz des Salates.

Kemuladen Eier.

Fünf bis acht Eier werden hartgekocht, abgepellt und der Länge nach halbiert. Den Boden einer Platte befüllt man recht dick mit Appels Kemuladensoße und ordnet die Eierhälften französisch darauf. Die Lücken werden mit Kapern ausgefüllt und auf jede Eierhälfte ein Kreuz von zuvor gewässerten und entgräteten Sardellen gelegt.

Was kann man alles mit Majonäse zubereiten?

Salate, Eier und Fischgerichte, das sind die Hauptspeisen, deren Geschmack man in fast allen Zubereitungsarten mit Majonäse oder Kemuladensoße leicht verbessern kann. — Majonäse ist nicht mehr — wie vor vielen Jahren — eine teure Delikatesse, sondern eine sehr geschätzte Hilfe für den täglichen Küchendienst und dieses kleine Blatt soll Anregungen geben für die reichlichen Verwendungsmöglichkeiten. Welche Majonäse Eier kaufen sollen? Wenn Sie nicht schon immer die von Appel gekauft haben, so werden Sie ganz bestimmt nach Ihrem ersten Versuch



dazu übergehen. Das entsprechende Rezept mit der schwarzen Nummerbuchstabe ist das Kennzeichen für das Original, das immer wieder durch seine Schönheit und Reizhaftigkeit im Geschmack von neuem überrascht. — Appel's Majonäse wird aus frischen Eiern, frischem Öl und ganz besonders fein abgemessenen Gewürzen hergestellt — ohne sonstige Zutaten. Die erbsenartige Feinheit wird von der Hausfrau immer wieder lebend erinnert, sie ist auch im Gebrauch sehr lange haltbar, allerdings nur bei sorgfältiger Aufbewahrung, am besten bei Zimmertemperatur.

Heringsschlupfen.

Zwei Salzheringe werden am Abend zuvor gewässert, gehäutet und in zwei Hälften von den Kräuten abgezogen. Nachdem man auch die einzelnen Kräten ausgezogen hat, schneidet man die Heringe nochmals der Länge nach auf, so daß aus jedem Hering vier Streifen entstehen. In jeden einzelnen rollt man einige Streifen Pfeffergurke, einige Zwiebelringel und eine Scheibe von einem hartgekochten Ei. Die Rollen werden in eine Glasschale gelegt und mit Appels Majonäse bedeckt. Der Rand der Schüssel wird mit kleinen Pfefferkörnern, Tomaten oder sonstigen sauren Gemüsen und hartgekochten Eierscheiben umlegt. Heringsschlupfen sind eine ganz vorzügliche Beigabe zu Bratkartoffeln oder zum Butterbrot.

Lufkullusplatte.

Der Boden einer länglichen Platte wird mit Appels Kemuladensoße recht dick belegt. Ringsum den Rand lege man halbierte hartgekochte Eier, die man über Kreuz mit Sardellenstreifen belegt. Die Mitte wird mit ausgebackten Krabben oder solchen aus Büchsen belegt. Die Lücken zwischen den halbierten Eiern werden mit Tomatenscheiben und grüner Petersilie ausgefüllt. Lufkullusplatte eignet sich vorzüglich als Beigabe zu Bratkartoffeln oder zum Butterbrot.

Russischer Salat.

Drei bis fünf schöne Äpfel werden geschält und recht feinschnittig geschnitten. Ebenfalls verfährt man mit drei Tomaten. Dieses Gemisch wird mit drei Eßlöffeln Appels Majonäse vermischt und in einer Glasschale angerichtet. Der Salat wird mit gewiegten Wallnüssen, von denen man die braunen Häute abgezogen hat, bestreut.

Kohlsalat.

Ein Stück Rot- und Weißkohl werden auf dem Schnittbrett gerieben und dann mit einem Eßlöffel Tafelöl, einer Prise Salz, dem Saft einer Zitrone gut vermischt. Nachdem der Salat etwa eine Stunde gezogen hat, richtet man ihn mit Appels Majonäse in einem Glasschälchen schichtweise an. Dieser Salat ist für Nervöse außerordentlich gesund.

Kadieschen Salat.

Zwei Bündel Kadieschen werden sauber gewaschen und recht feinschnittig geschnitten. Diese Scheiben werden mit etwas Salz und Zitronensaft vermischt und mit Appels Majonäse lagenweise in einem Schüsselchen angerichtet. Solche Zugabe zum Brot ist für nervöse oder schwächliche Personen äußerst gesund.

Feine Platte für den Teetisch.

Zehn Stück recht feste und gleichmäßig große Tomaten werden, nachdem von jeder ein Dreieck abgehoben wurde, mit einem Gemisch von gewürfeltem Braten, Appels Majonäse und Kapern vermischt, gefüllt. Jede Tomate wird obenauf mit Tupfen von Appels Majonäse bestricht. Nun legt man die gefüllten Tomaten und halbierte, hartgekochte Eier abwechselnd auf einen Teller. Die Eierhälften werden mit einem Kreuz von Sardellen belegt. Die Lücken am Rande füllt man mit kleinen Pfefferkörnern aus. Da dieses im Verein mit Kartoffelsalat vorzüglich mundet, kann man nach Belieben in der Mitte des Tellers Kartoffelsalat, den man mit Majonäse angemengt hat, bergartig anrichten.

Krabbenschnitzel.

Etwa ein Pfund Appels Nordsee-Krabben werden mit einem kleinen Glaschen Appels Majonäse vermischt und auf einem Teller bergartig angerichtet. Ringsherum ordnet man einen Kranz von hartgekochten und halbierten Eiern an. Die Lücken füllt man mit Tomatenscheiben oder auch Petersiliensträußchen ausfüllen.

GELEESPEISEN



Dr. Oetker's ROTE GRÜTZE
 10 Messsp. eines feinsten spanischen Quarkbrotkrumen
 In einem feinen Sieb durch ein feines Sieb abgeseiht
 und mit 1/2 Liter Wasser vermischt.
Zubereitung:
 Von einem halben Liter Wasser nimmt man
 6 Eßlöffel weg, (mit dem Rest des Wassers)
 man kocht die Rote Grütze in einem feinen
 Sieb abgeseiht und mit 1/2 Liter Wasser vermischt.
 Man kocht die Rote Grütze in einem feinen
 Sieb abgeseiht und mit 1/2 Liter Wasser vermischt.
 Man kocht die Rote Grütze in einem feinen
 Sieb abgeseiht und mit 1/2 Liter Wasser vermischt.

Dr. Oetker's REGINA-SPESSELGELATINE
 zur Bereitung der verschiedensten Ver-
 und Nachspeisen von sauren und süßen
 Geschmack. Besonders empfehlenswert und
 billiger Verwendungsmöglichkeit als bei
 sonstigen. Sie wird sowohl in Weiß als
 auch in Rot geliebt und verleiht jedem
 Fleisch Vorwiegendgeschmack.

ORANGENGEELE
 1/2 kg Würfelzucker in 2 Orange und
 1 Zitrone abreiben. Das Saft der Früchte
 ablassen und mit dem Zucker
 vermischen. Dann mit 1 Päckchen
 Dr. Oetker's Regina-Gelatine, weiß, in
 1/2 l kochendes Wasser auflösen (nicht kochen!)
 und durch ein Sieb in die Fruchtzubereitung
 einbringen. In Gläser füllen und kalt stellen.

PIKANTES GEELE
 1 Päckchen Dr. Oetker's Göttergelatine
 in 1/2 l kochendes Wasser auflösen und
 in einem feinen Sieb abgeseiht und
 mit 1/2 Liter Wasser vermischt. Man kocht
 die Rote Grütze in einem feinen Sieb
 abgeseiht und mit 1/2 Liter Wasser
 vermischt. Man kocht die Rote Grütze
 in einem feinen Sieb abgeseiht und
 mit 1/2 Liter Wasser vermischt.



CREMES u. SAUCEN



1 Päckchen für 5 Kg Obst
EINSIEDEHILFE

Dr. A. Oetker

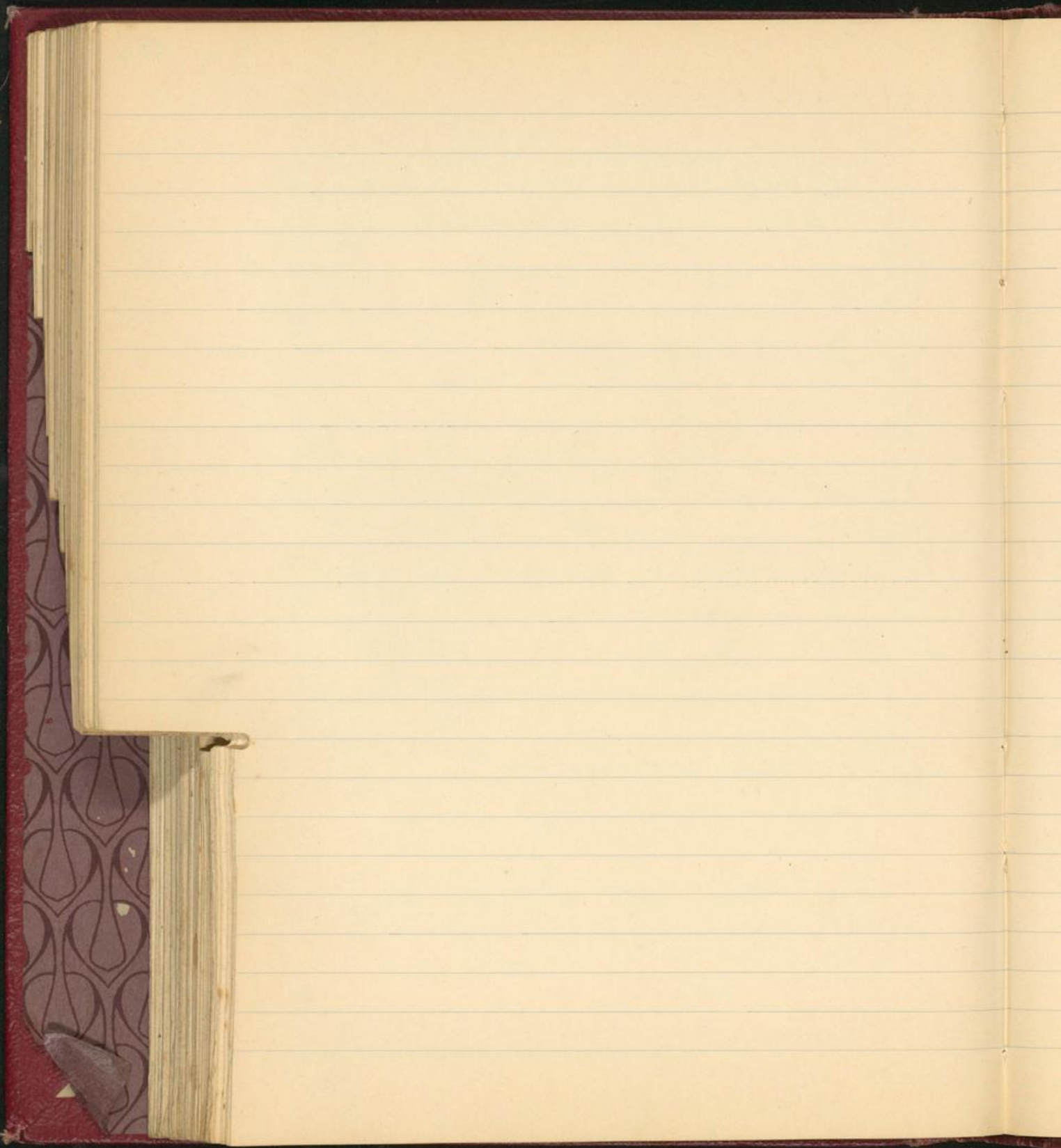


Kompote

Sulzen

Sancen ^{und}
Semarten

Diverse

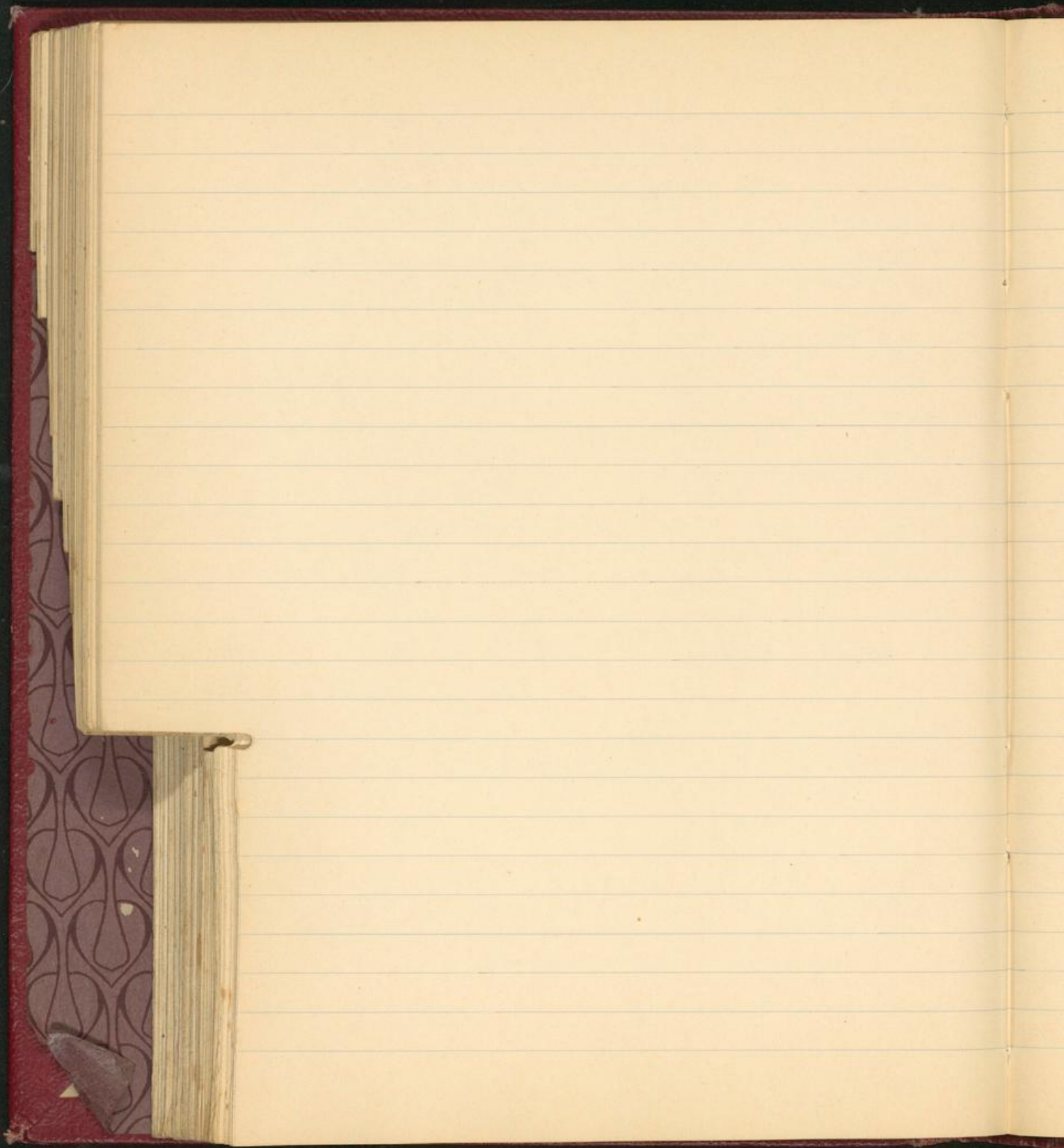


Kompote

Sulzen

Sancen ^{und}
Semanten

Diverse

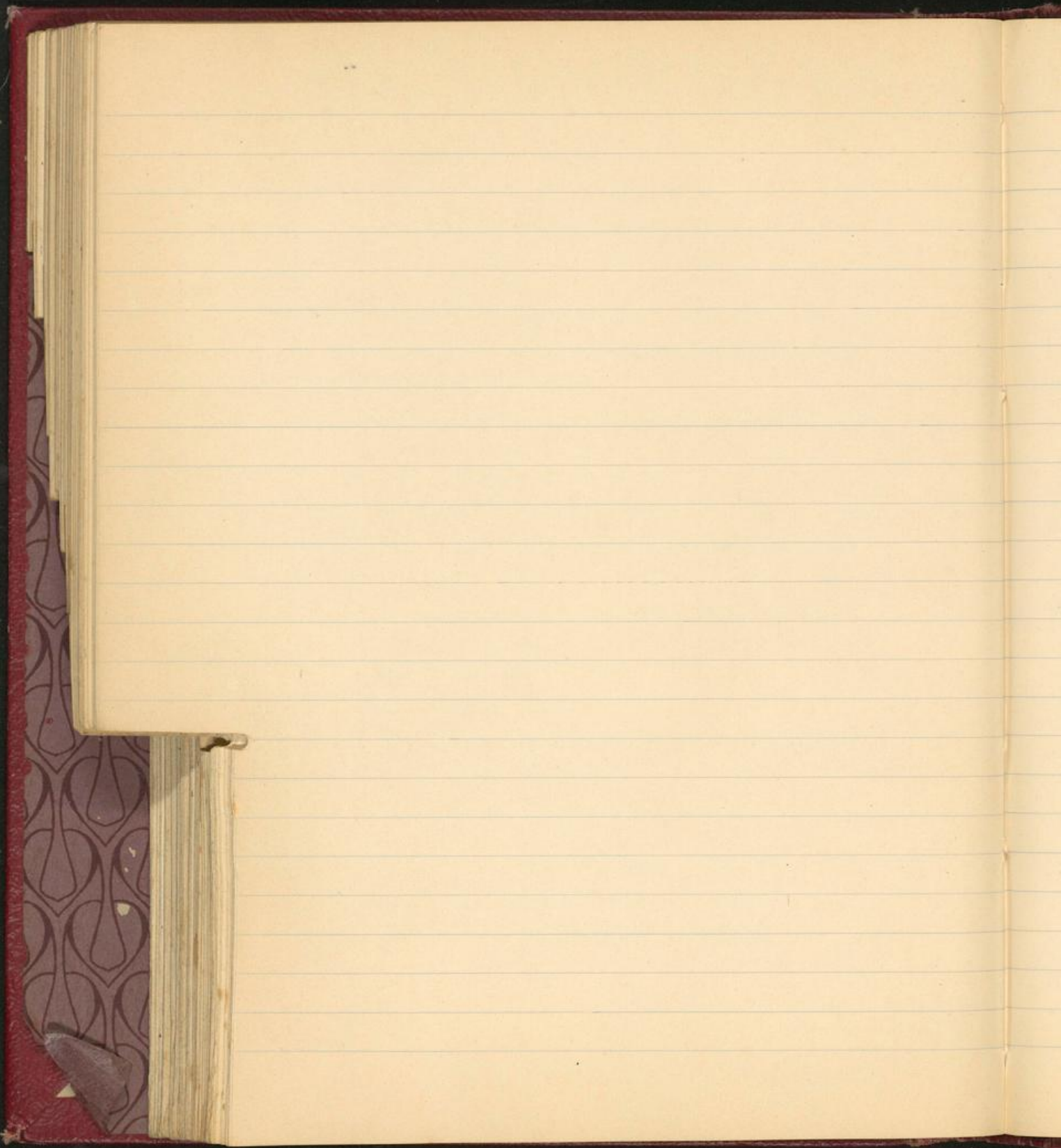


Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Lemarten.

Diverse

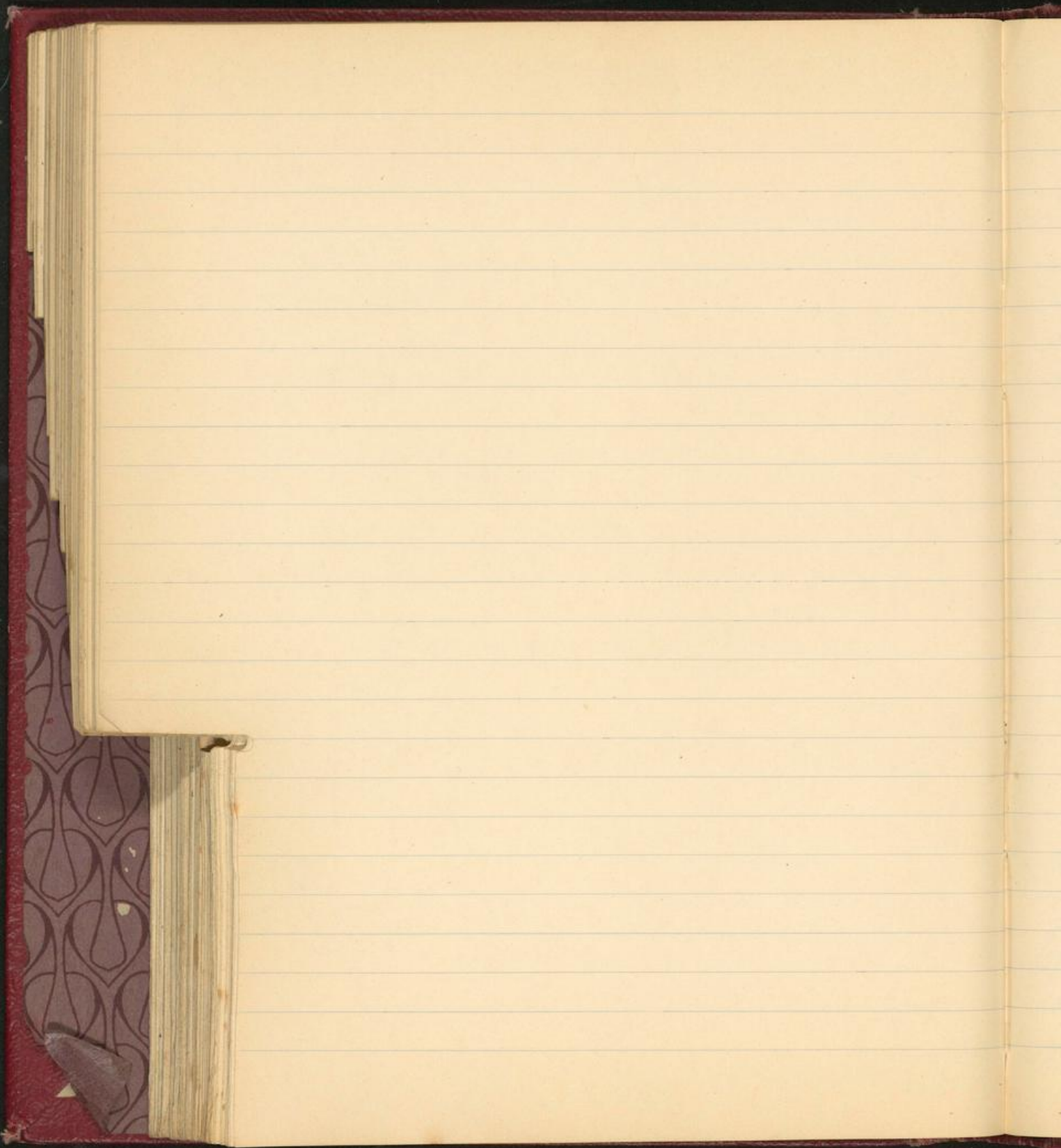


Kompote

Sulzen

Sancen *und*
Leinwand

Diverse

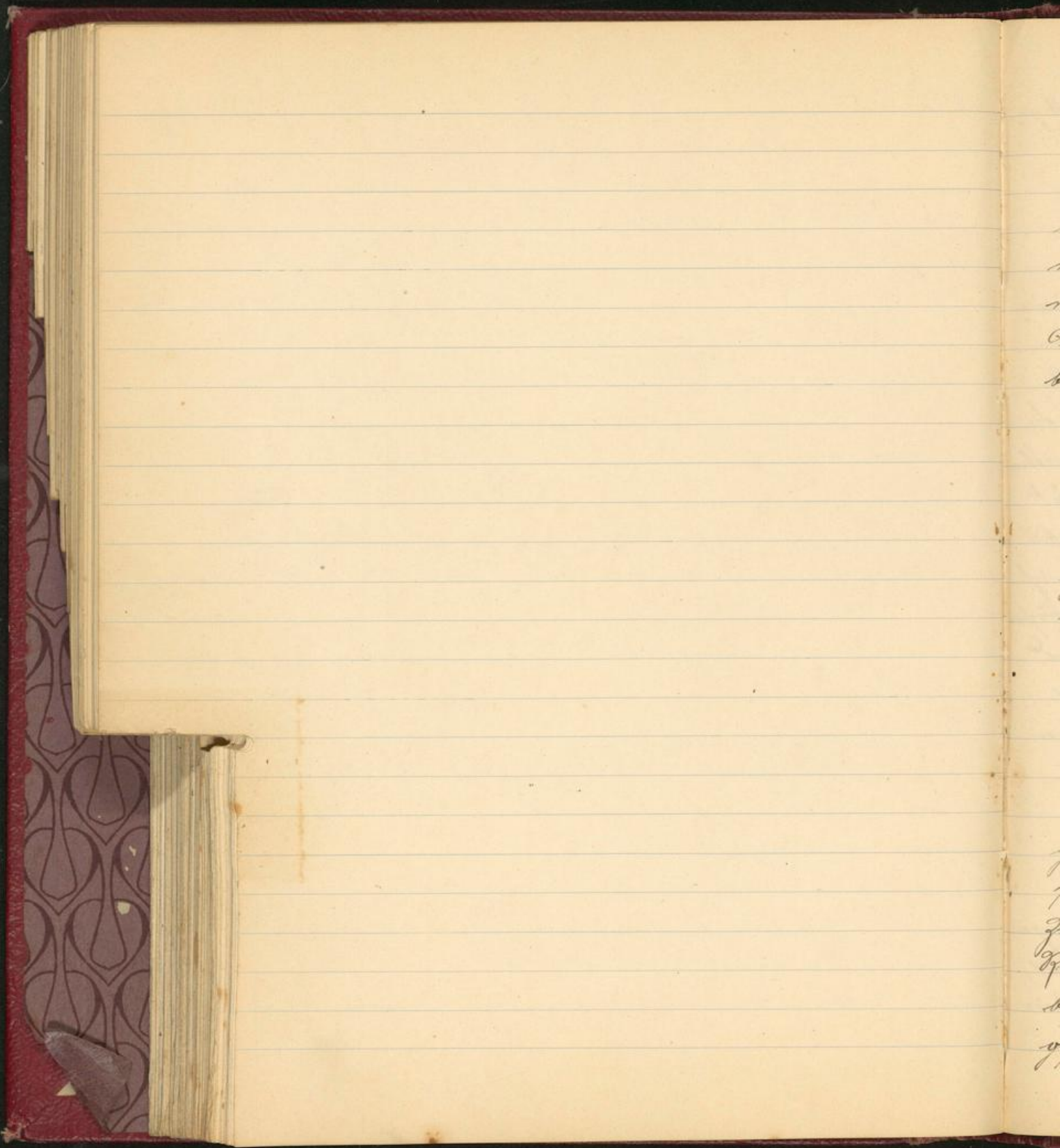


Kompote

Sulzen

Sancen ^{und}
Acemarten.

Diverse



Apfelgelee.

Fallebt, oder Raffay in einem Oest, wird mit so viel Raffay zu gesselt,
 bis das Raffay die Oestel bedeckt. Wenn die Oestel voll ist, läßt
 man ein Fass ein Fass ein Fass ein Fass ein Fass ein Fass ein Fass
 und gibt auf 16 Schiffe mit 2 kg Zucker. Man läßt das Ganze bis zum
 Geleeprobe vorfahren. Geleeprobe: Man gibt auf einen Kogallenteller ein
 bischen des Muffa und abmüßig ein Fass bilden.)

Apfelmarmelade.

Ein fasten Ristkürne vom Apfelgelee werden ein Fass ein Fass ein Fass
 gesselt, auf 1 kg Muffa gibt man 2 kg Zucker, läßt die Marmelade
 vorfahren, fällt sie in Oestel, verbindet sie und kocht sie 15 Minuten
 in ein Fass.

Quittenkäse.

Esora, gelbe Quitten werden gesselt, in Zitronensaft
 geseigt und in ein Fass Raffay vorfahren und gesselt
 sind. Das Raffay wird geseigt, die gelbe Quitten Muffa
 Zucker dazu gegeben und so lang kochen gelassen, bis sie beim
 Rühren die Muffa taucht. Ein Fass wird dann in ein Fass mit Öl
 kochförmig form gegeben, einige Fass kochen gelassen und ein
 geseigt. Soll man ein Fass Quittenkäse geben, so kocht man

Kompote

Sulzen

Saucen ^{und}
Leckerli.

Diverse

Ein Schnitt mit dem Messer, will man besser, werden ein Schnitt zuerst ge-
schält und dann gekocht.

Eingelegte Orangen.

15 tolle Orangen werden möglichst fein geschnitten. Von dem inneren
von Saft entfernt man die weiße Haut, wobei man will dem
Eingelegten einen kleinen Pfefferkorn geben. In diesem Falle
läßt man immer mit dem Saft davon. Und das Saft werden die
Körner entfernt und mit dem gelben Saft zum süßlich geschnitten
dann gießt man 3 l feines Wasser darüber und läßt dies 24
Stunden stehen. Danach wird die Masse 2 Stunden fast gekocht, bis
das Wasser ziemlich verdunstet ist und die Orangen ganz weich
sind. Zugewiesen läßt man 3 kg Zucker kochen und gießt diesen
zum Kochen der Masse, aber ohne den Rest von Zitronen und
läßt 2 Stunden vor dem Kochen, fällt in Schlaf
und verbindet sich. Von 15 Orangen macht man
4 kg Eingelegtes.

Rabarberkompot.

Rabarber wird gewaschen, geschnitten und in feingehackten
Stücken geschnitten. Und 2 kg Rabarber gießt man 4 kg Zucker
und läßt denselben weich kochen. Man kann auch etwas Wein
oder Rum dazu geben. (Derin Pfeffer!)

At ya.

im

om

lla

di

ritan

24

66

ainp

liefen

Co

e

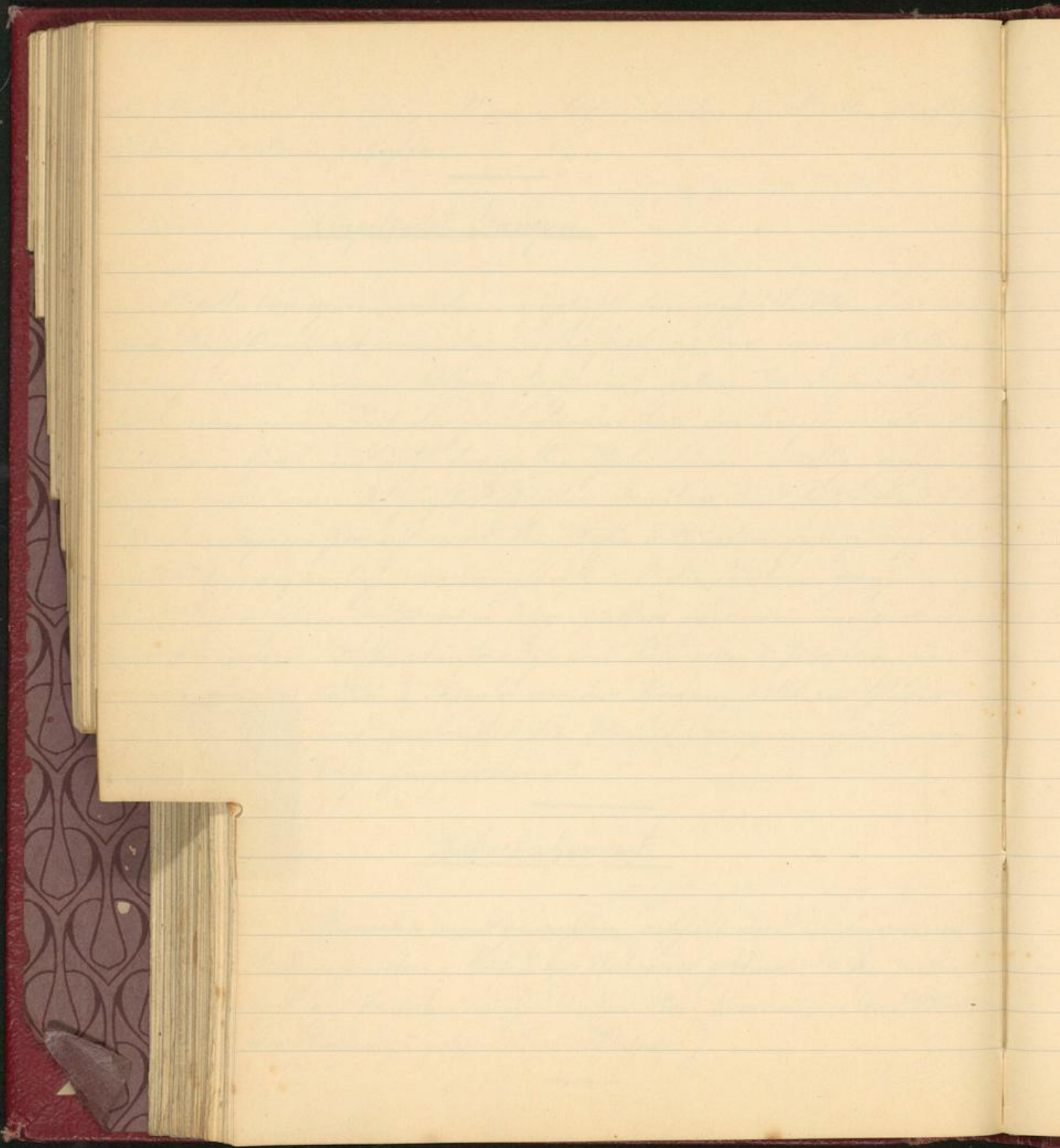
an

mya

rop

Dirv

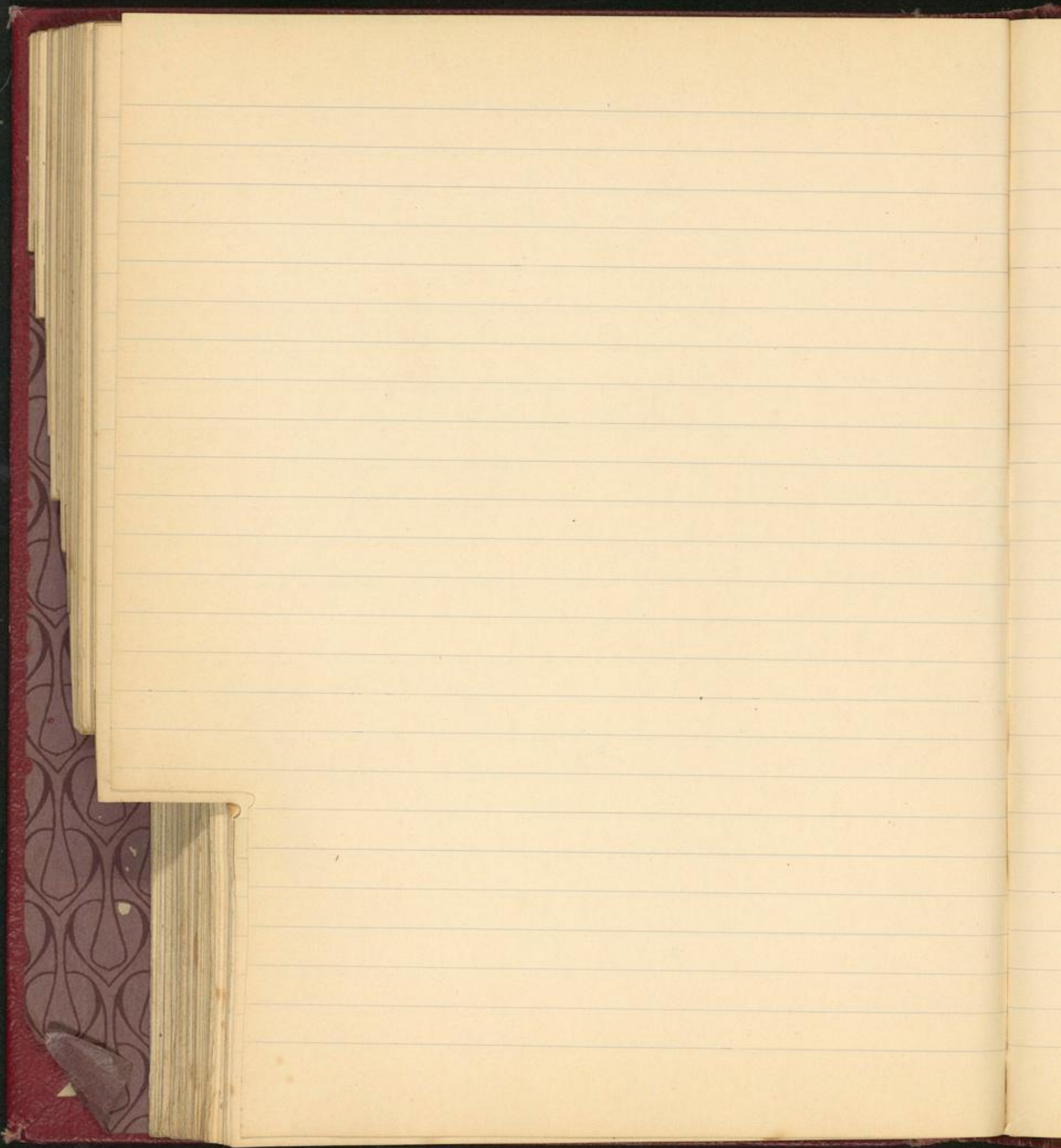
Sulzen
Sancen ^{und} Lemarten.
Diverse



Sulzen

Sangen ^{und}
Lemarten

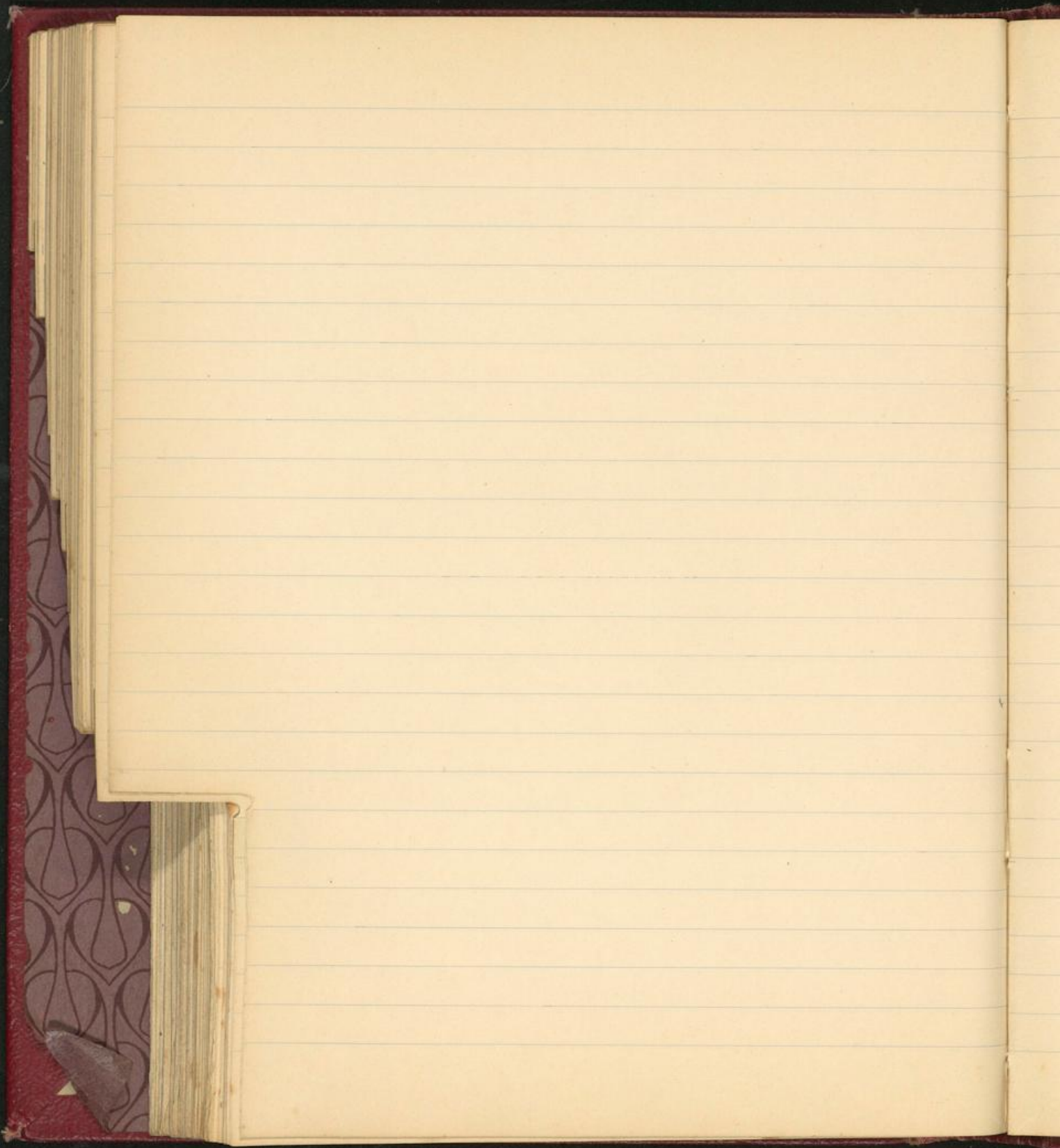
Diverse



Sulzen

Sangen ^{und}
Lemarten

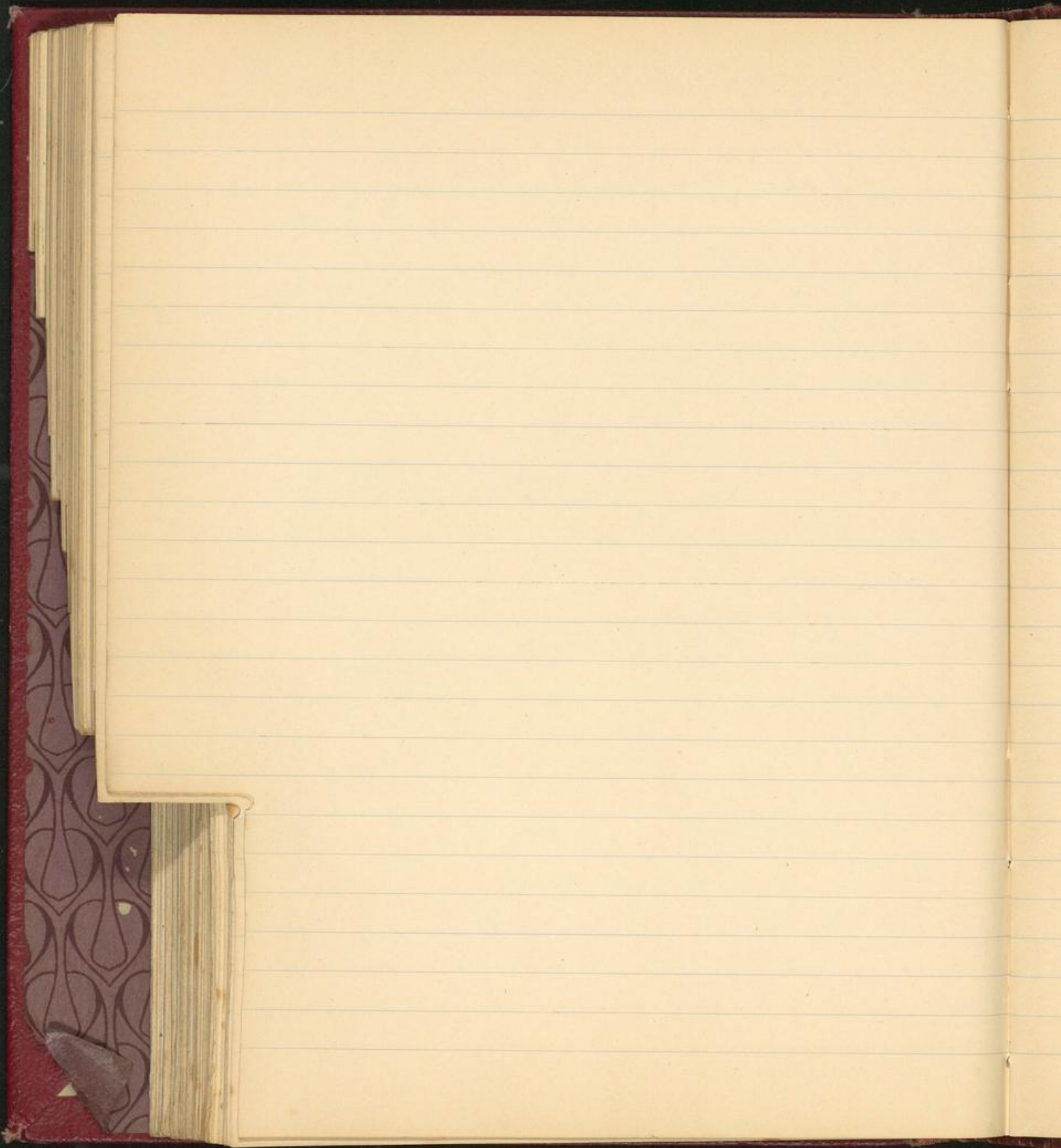
Diverse



Sulzen

Sangen ^{und}
Lemarten.

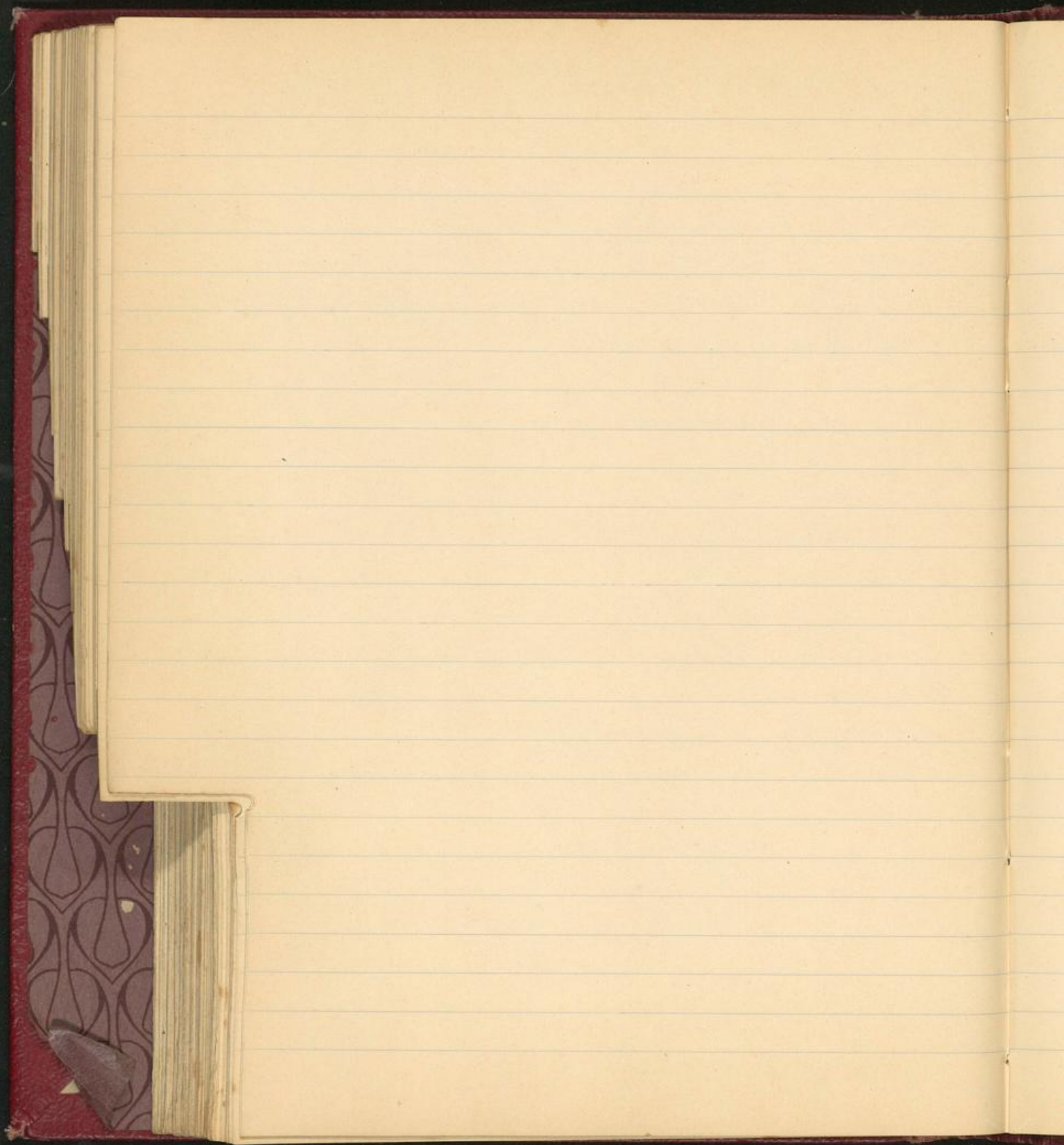
Diverse



Sulzen

Sancen ^{und}
Lectionen.

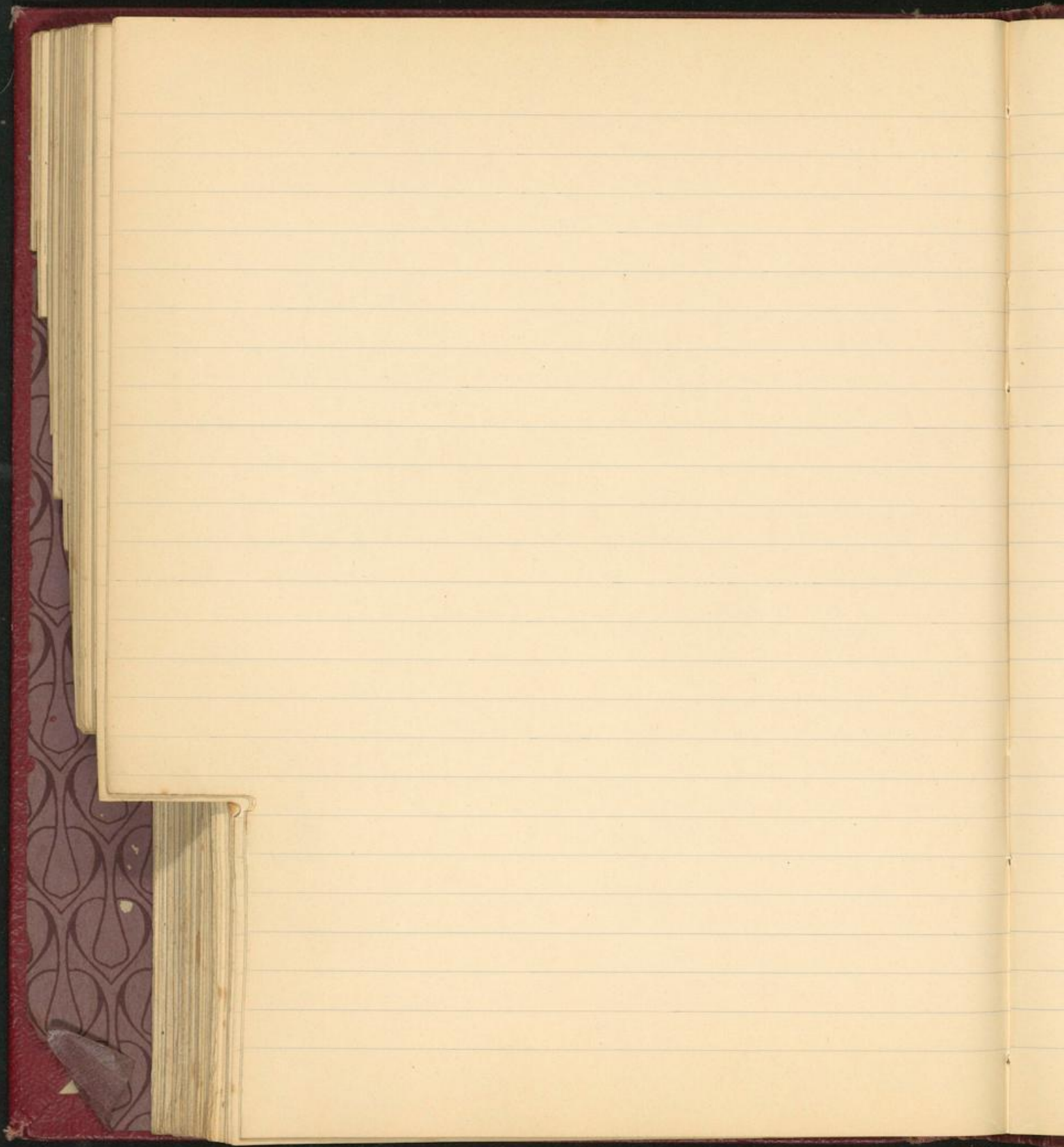
Diverse



Sulzen

Sancen *und*
Acmarter.

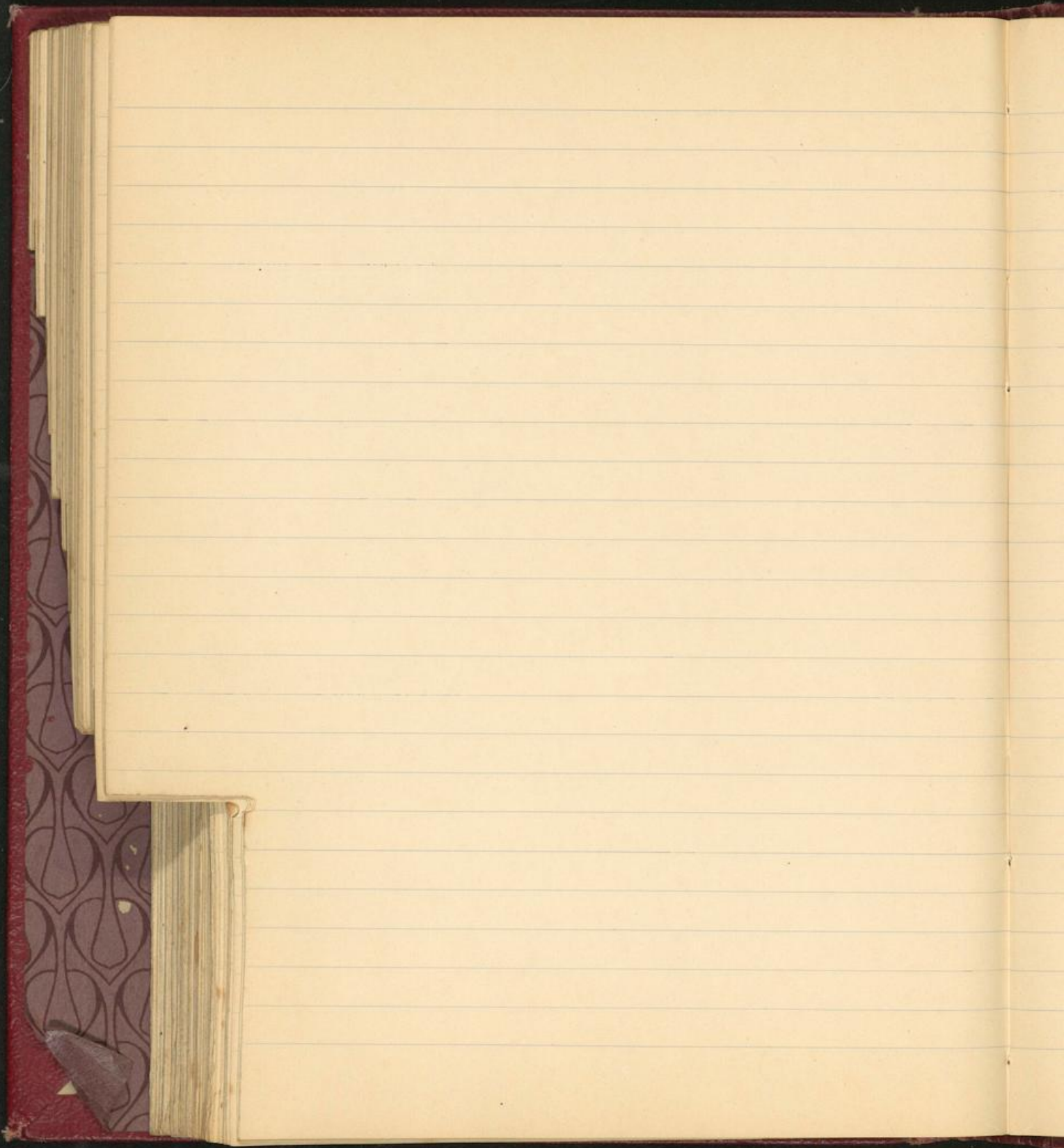
Diverse



Sulzen

Sancen *und*
Armaxten.

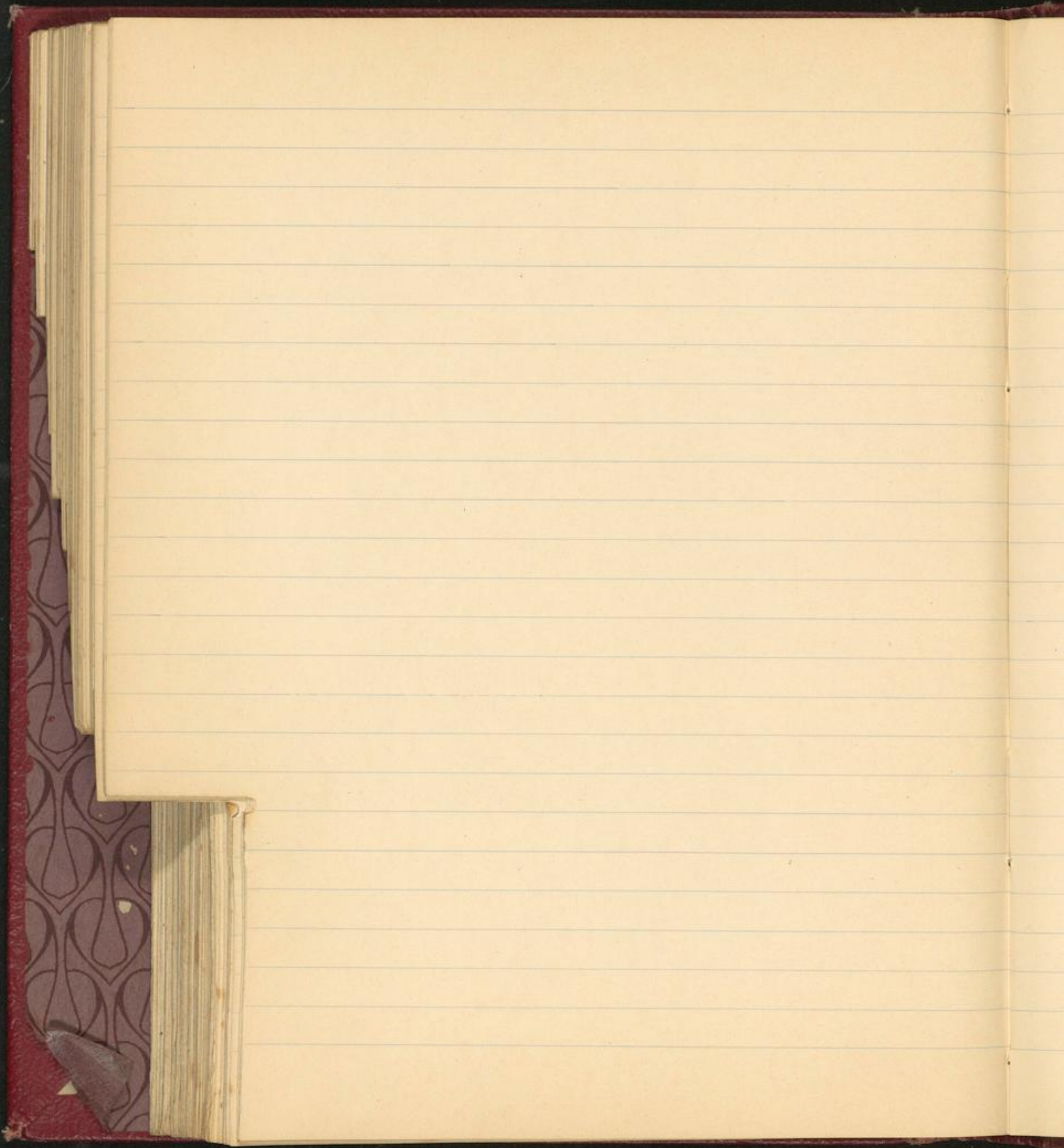
Diverse



Sulzen

Sancen *und*
Acemarten.

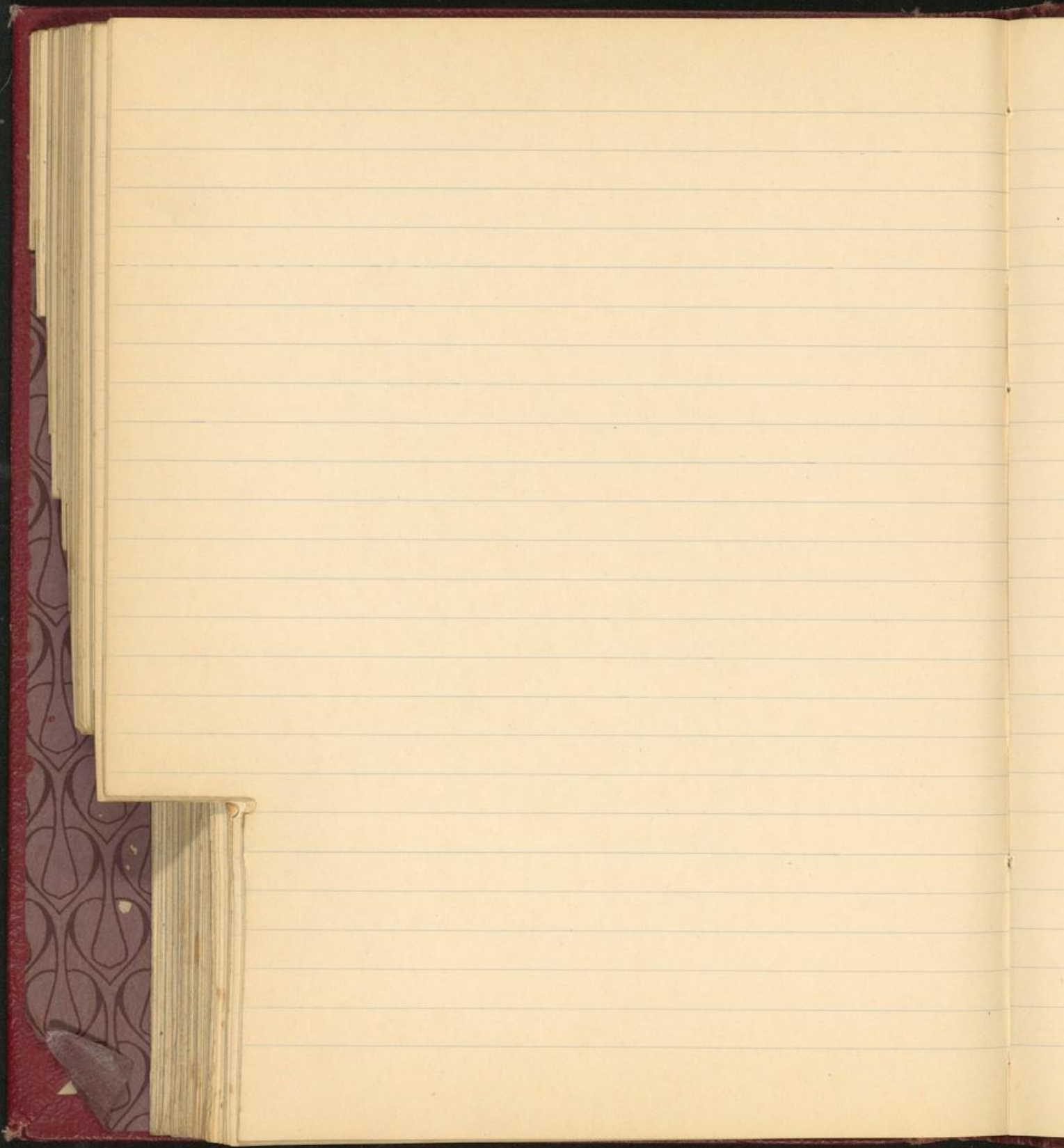
Diverse



Sulzen

Sancen *und*
Aemarten.

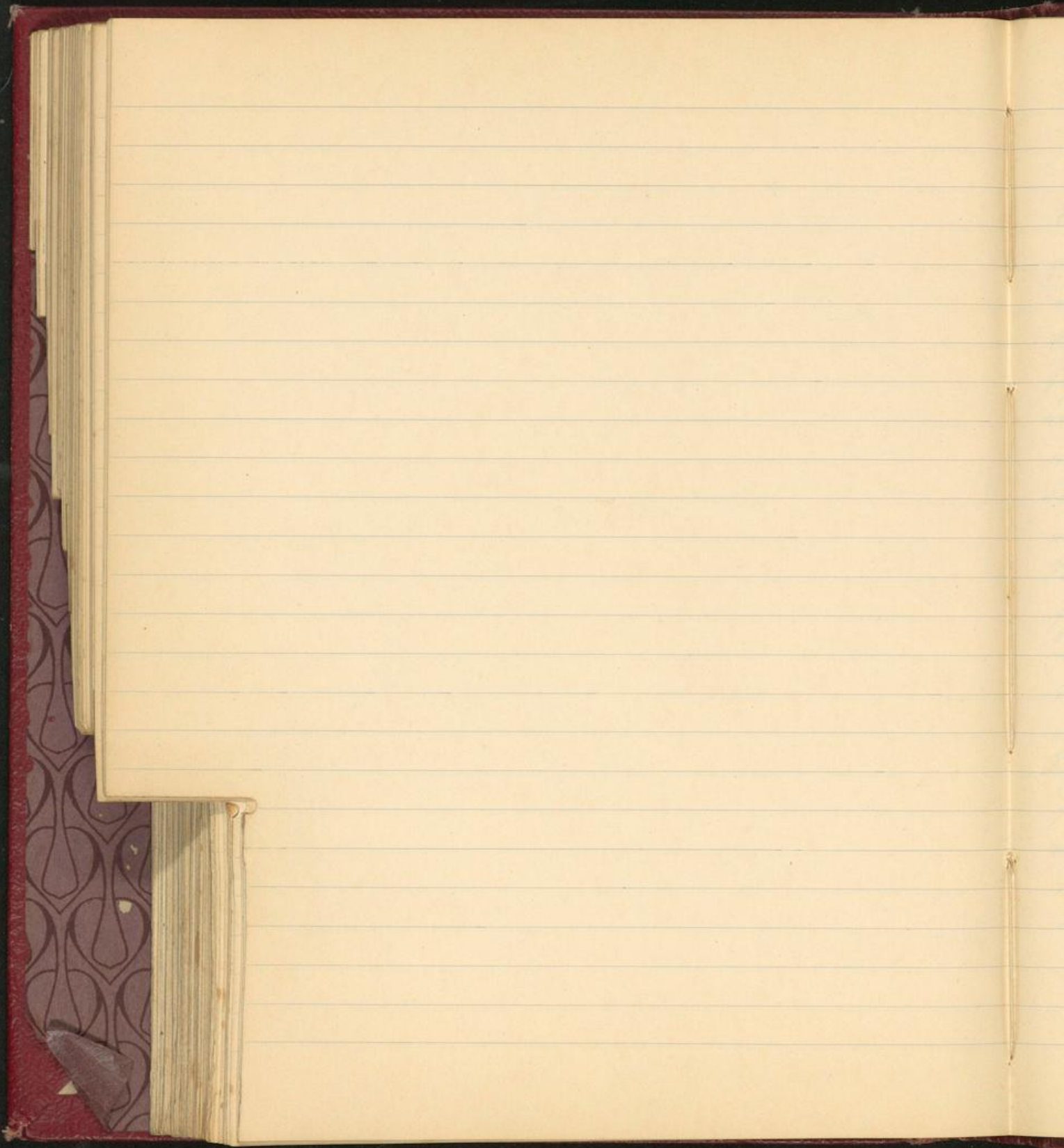
Diverse



Sulzen

Sancen *und*
Acemarten.

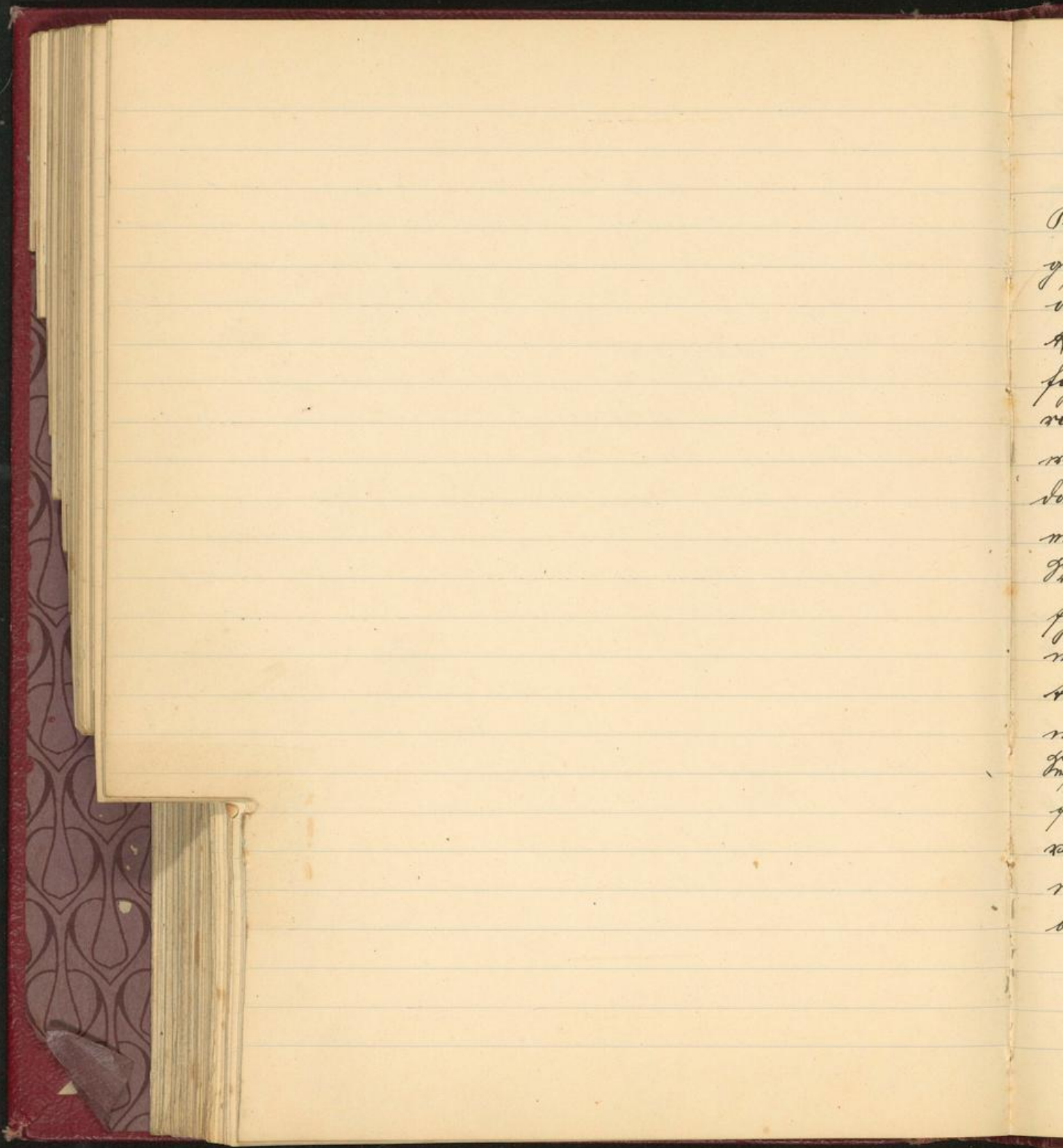
Diverse



Sulzen

Sancen *und*
Lemarten.

Diverse



Aspick.

$\frac{1}{4}$ Ryz. Weizenkörner, $\frac{1}{4}$ Ryz. Weizenkörner, $\frac{1}{4}$ Ryz. Weizenkörner, 2
 Reibkörner, werden gewischt, und einander gesiebt und kalt ge-
 waschen. Weizenkörner werden gewischt und blättrig geschnitten,
 dann gibt man Weizenkörner, Weizenkörner, Weizenkörner, Weizen-
 körner, Weizenkörner, Weizenkörner und Weizenkörner, läßt es in ge-
 wöhnlicher Weizenkörner, gibt dann $\frac{1}{4}$ l Weizenkörner, und ab fort-
 währlich dazu und läßt es nochmal $\frac{1}{2}$ Weizenkörner. Wenn
 es abgekocht, wird gekocht, das Fett entfernt genommen,
 dann läßt man das Abgekochte reinlich saß werden, gibt in
 einen Weizenkörner konzentriert dar zu, und ab gekocht
 Weizenkörner und $\frac{1}{2}$ - 3 Weizenkörner, flüht sich gut und gibt es gut,
 fähig zum Aspick, wie es bis es kochend wird, wenn
 man es von Weizenkörner und am Ende langes Weizenkörner
 das kochend läßt, bis das Aspick klar wird. Wenn befeuchtet
 man ein Weizenkörner, befeuchtet es an den Weizenkörner und im Weizenkörner
 Weizenkörner und saß das Aspick langes Weizenkörner. Wenn
 saß das Aspick rot mit rotem Weizenkörner, gelb mit
 weizenkörner ungewaschenen Weizenkörner, die gleich mit gekocht
 werden. Man stellt 1 l Weizenkörner zu und läßt
 bis auf 5 l Weizenkörner.

Sulzen

Sancen und
Lernarten.

Diverse

Schweinsulze oder unger. Reibkörner.

Wie oben zum Aspick, wenn man Weizenkörner läßt

man die Drogen aus, setzt das Saisch mit 25 drj, gekochtem Saisch;
auslaufs zusammen, mischt es mit qualstoffem Spirit, stellt es in
eine Salzform und stellt es auf die Fe. Das dem Anrichten füllt man
die Form einige Bekänder in frisches Wasser, hängt sie und gibt
dazu Essig und Öl und fringsackte Zinibel. Man regiert die Salz
mit fast gekochten Fäden, roten Röhren, gelben Röhren, Dreyer, Grün-
Aren, grünen Fäden und kleinen Röhren.

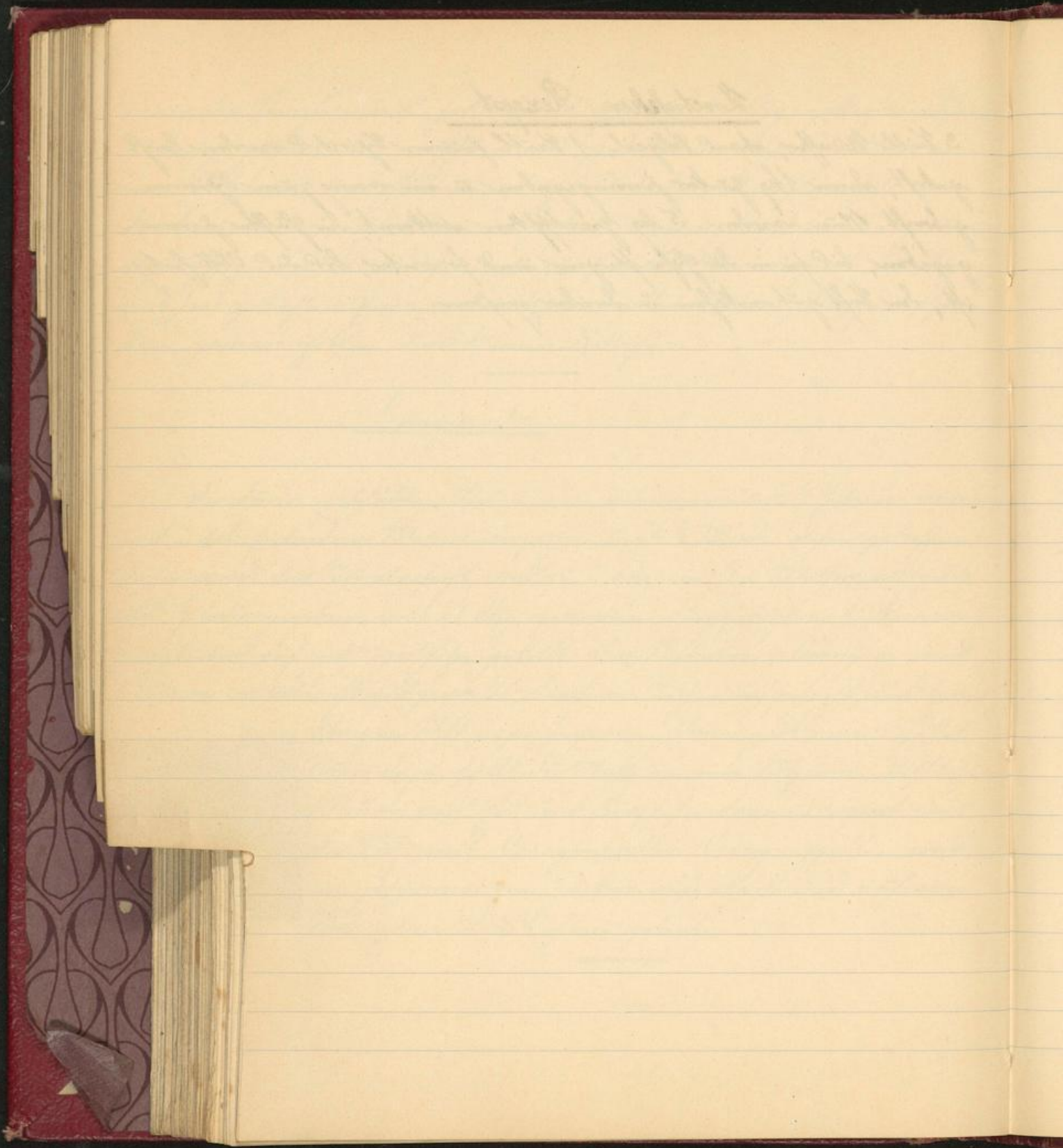
Crangensuloe.

Die vier gepulverten Fäden von 2 Crangon und 2 Zitronen werden
mit 2 del frischem Wasser übergeben, und 2 Hände Saisch gegeben.
Dann wird der Saft abgeseigt, und zu 2 drj in 2 l Wasser aufgale-
stet. Gekochter gegeben, mit 2 l drj gekochten, durchsichtigen Zucker von,
mischt und auf mäßige Hitze gestellt. Der Saft von 6 Crangon und
1 Zitronen wird leicht abgeseigt, durch ein Sieb durchgeseigt, und zum
übrigen Saft dazu gegeben. Dann gibt man 1 Maß
Rühr dazu, füllt die Masse in eine Salzform, stellt sie
1 Stunde auf die Fe und hängt sie dann. Regiert wird
die Salz mit Crangensuloe. Crangensuloe werden
in gepulvertem Zucker aufgalest und auf ein
Sieb zum Einreiben galest.

Zwetschken - Rezept.

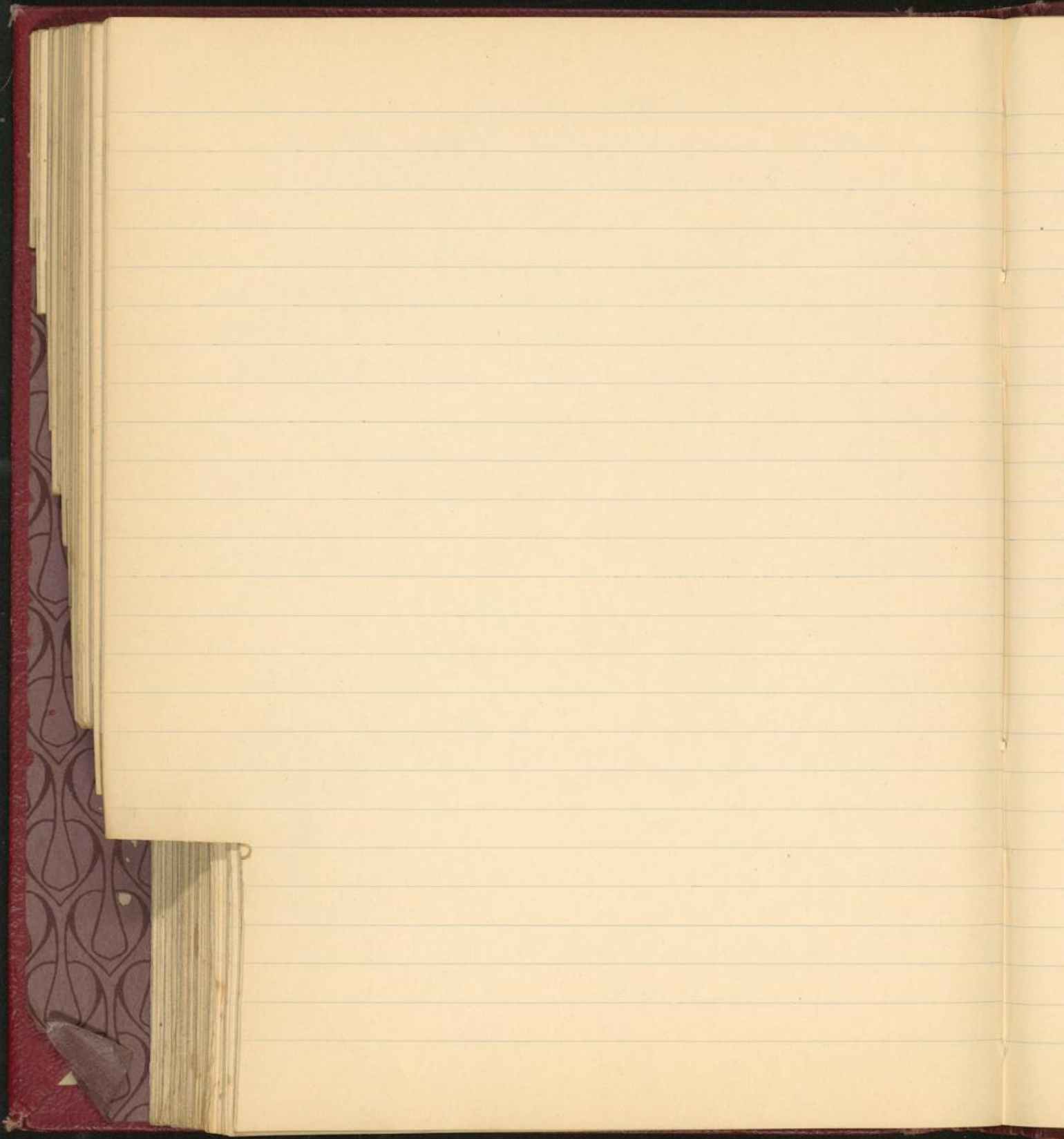
3 Theil Honffer, etwas Tuljeril, 1 Theil feinen Spiritus werden leicht
gekocht, dann 1 lb zerkleinerte Zwetschgen in ein wenig zim Eßwein
gekocht. Dann werden 5 lb zerkleinerte Stücken, die gutten feinen
gekocht, bis sie in die Gese stiegen und so weiter, bis der Saft fertig
ist, den Saft gut anrichten in darüber gießen.

Sachen und
Zemarten.
Diverse



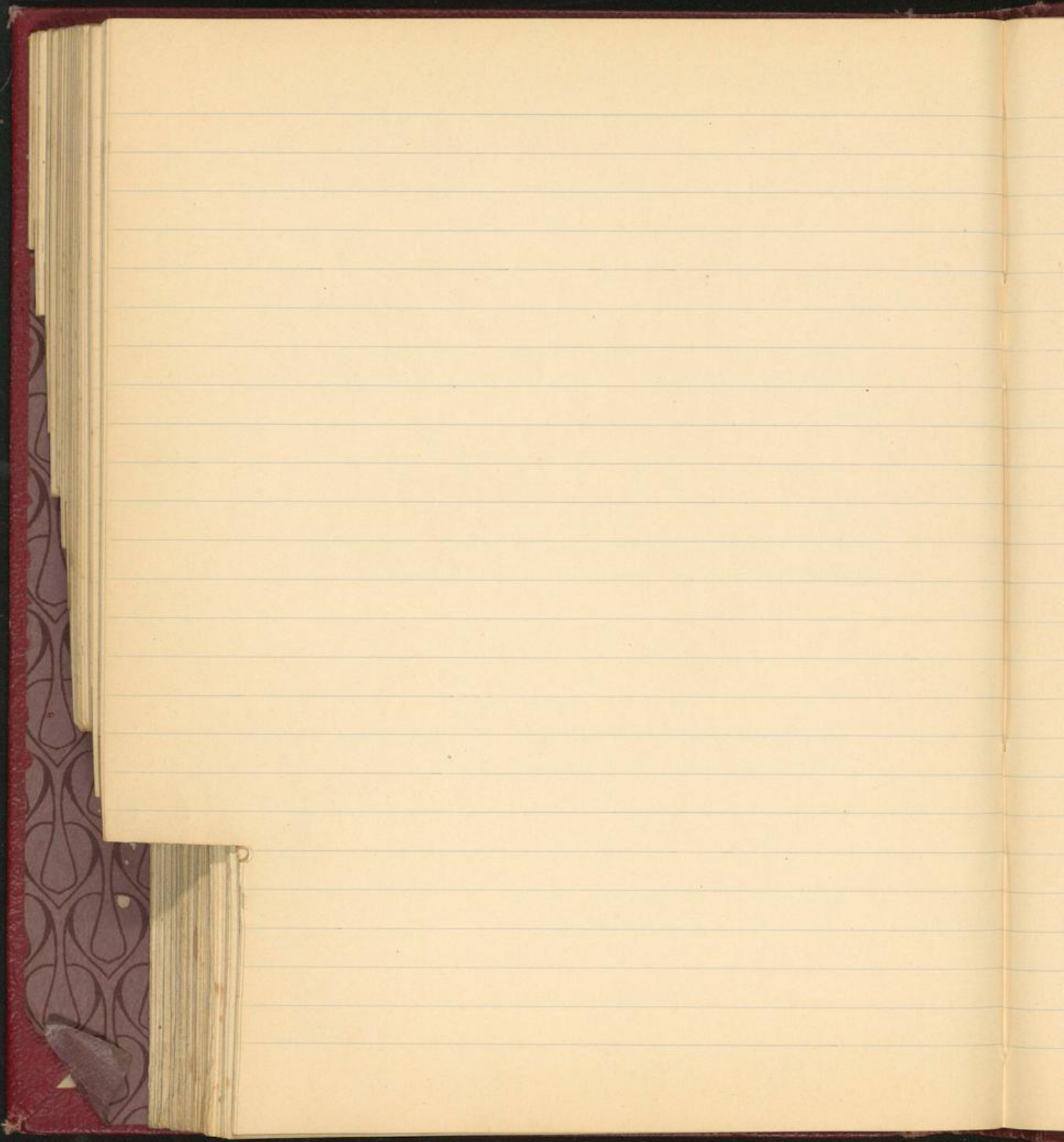
Sagen und
Aemarten.

Diverse



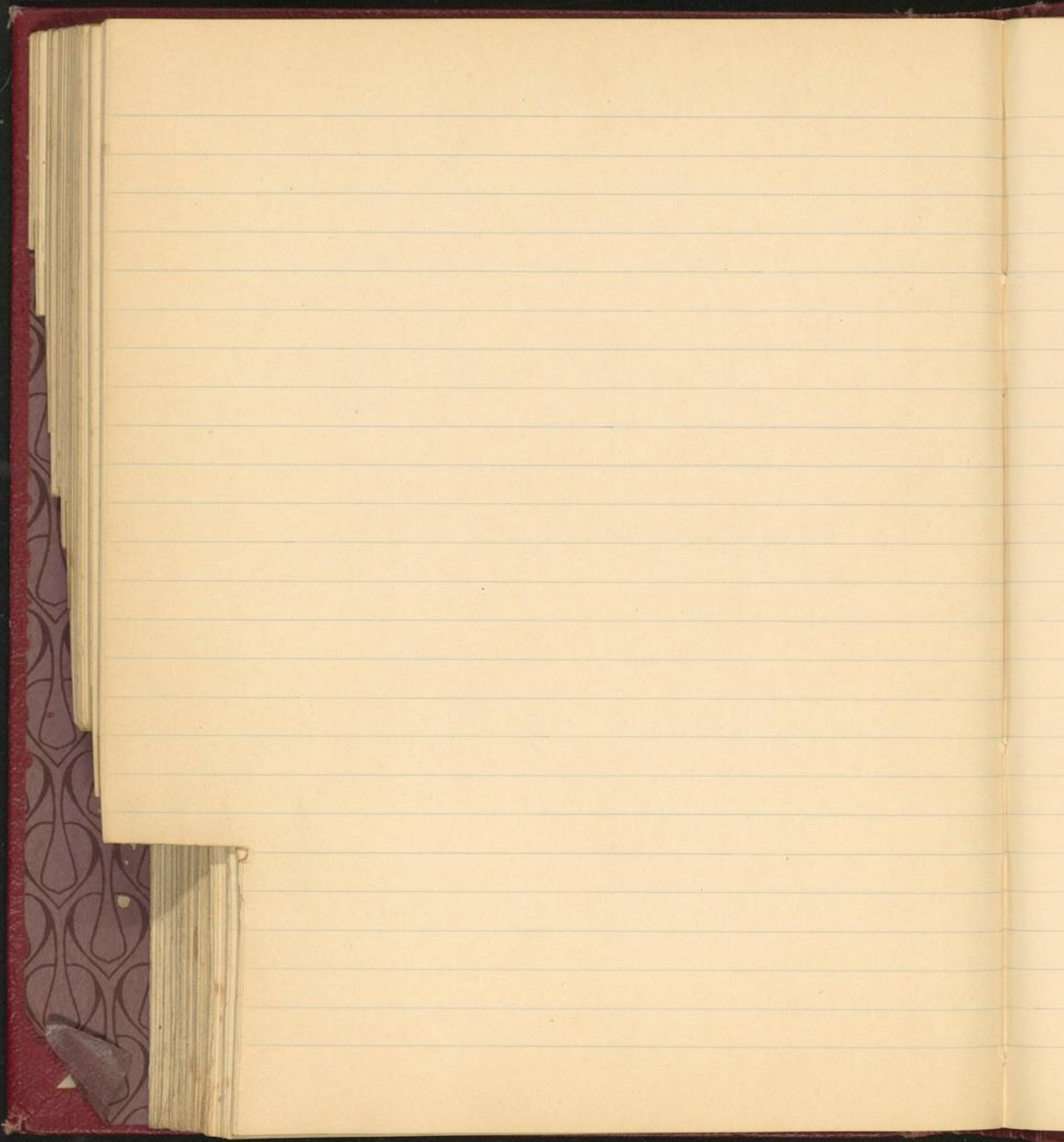
Sancen und
Aemarten.

Diverse



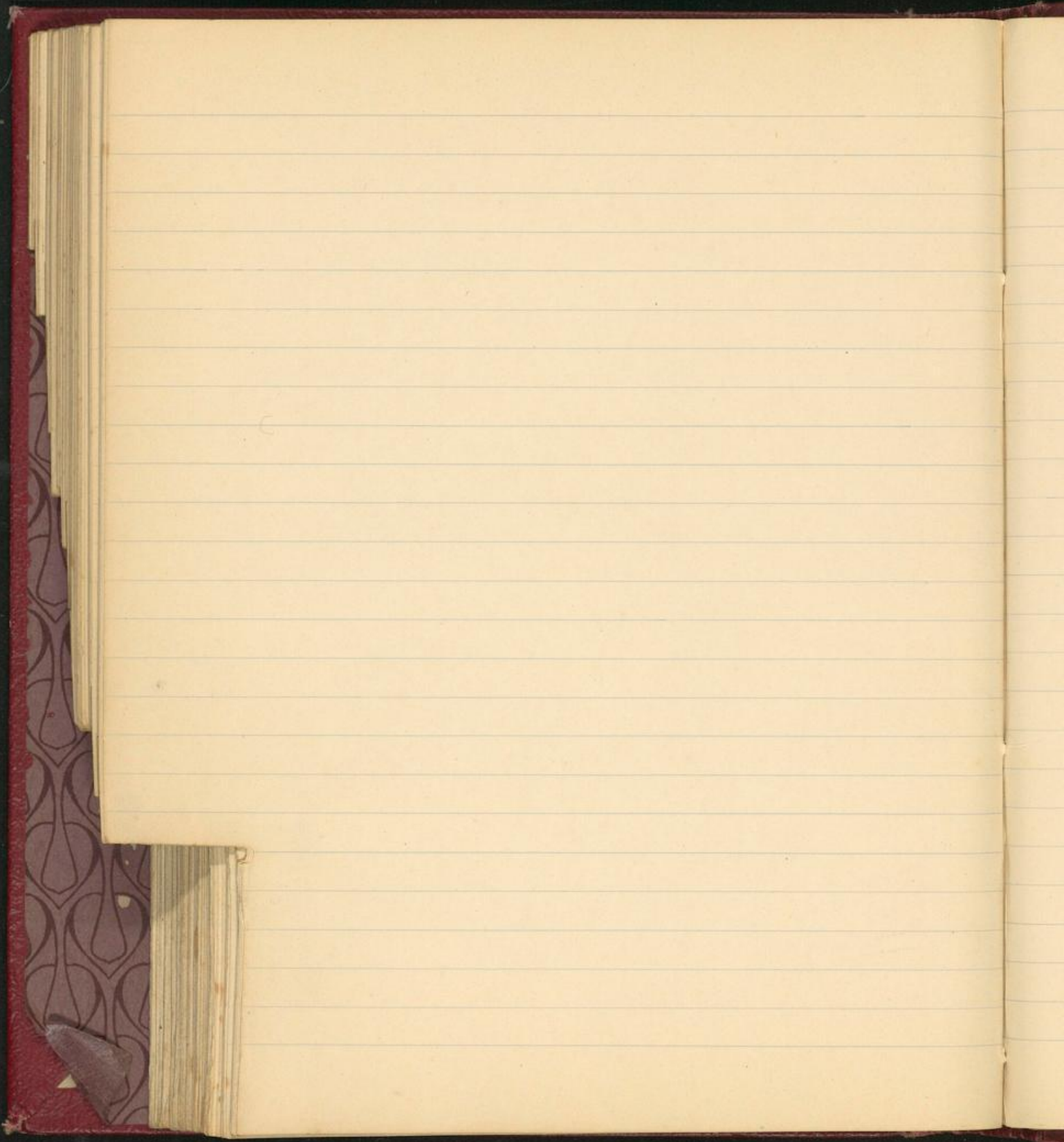
Sancen und
Lumarten.

Diverse



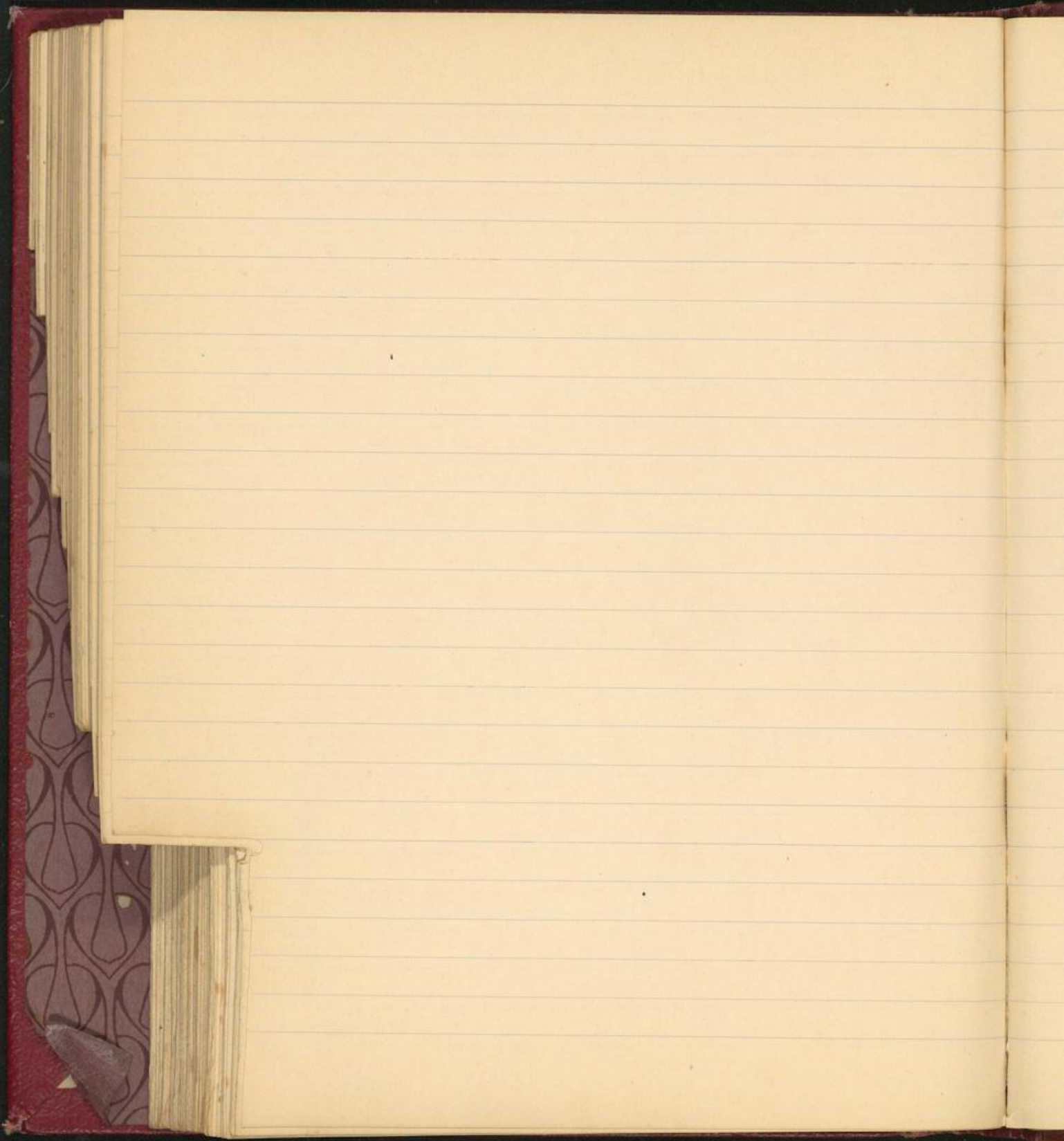
Sancen und
Lumarten.

Diverse



Sagen und
Legenden.

Diverse

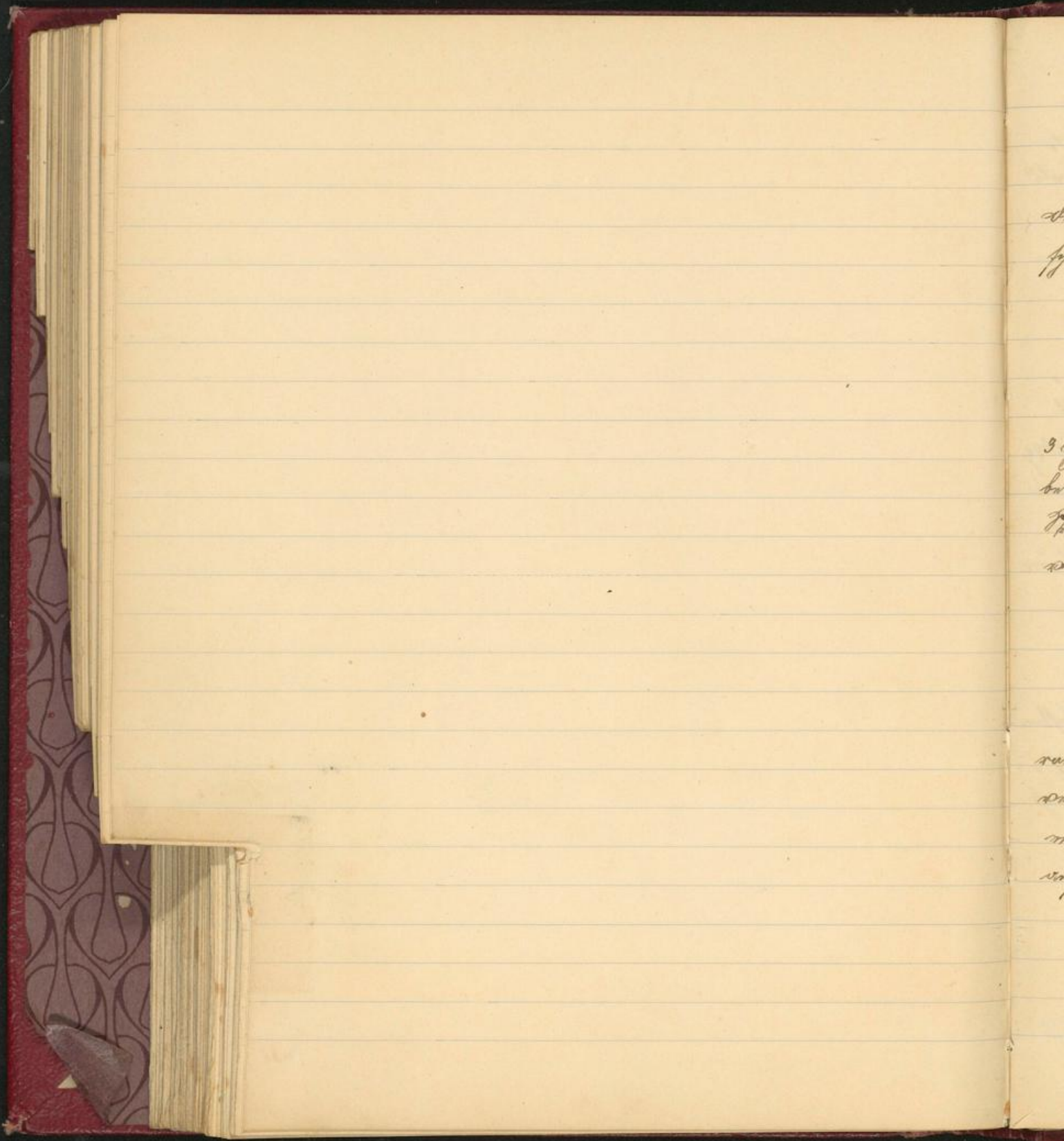


5

2
2

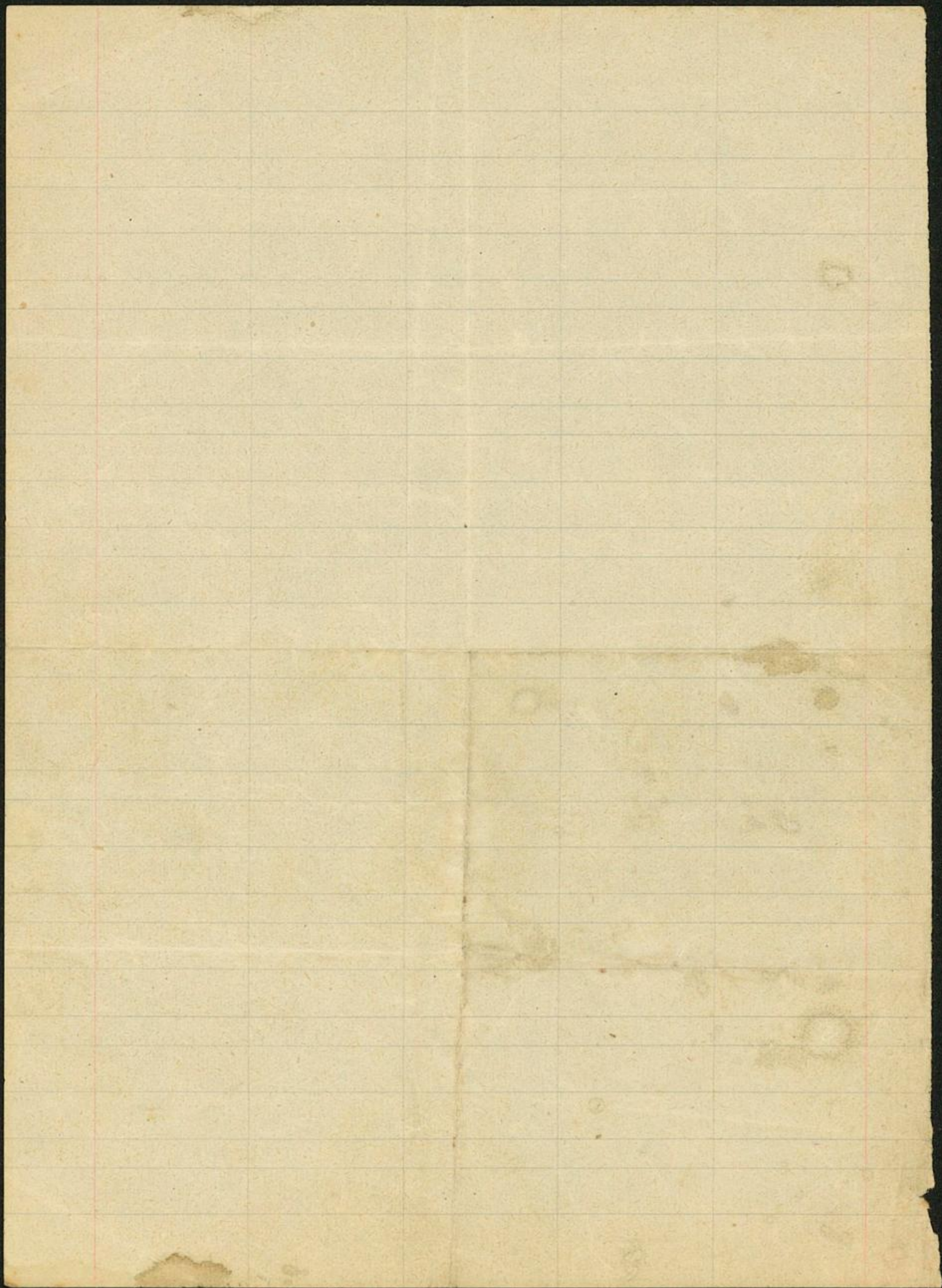
Sagen und
Legenden.

Diverse



Zitronenschampus :

3 1/2 l Wasser abkochen, darauf
 30 dg Zucker hinein und in Ein-
 siedgläsern auskühlen lassen.
 darauf 1 Zitrone (groß) in Scheiben
 geschnitten hinein, und von 1 Zitrone
 nur den Saft hineinpressen; überdies
 einen Holerblütenzweig hineingeben.
 Glas mit durchlochten Pergament
 zudecken u. 4 Tage an der Sonne
 stehen lassen. Darauf in starke
 Flaschen abfüllen (durch Tuch filtriert)
 und mindest 10 Tage gären lassen.
 Prosit.



Heuschkaure.

$\frac{1}{4}$ l Weiß- oder Rotwein, 12 dkg Zucker, 3 Löffel und 1 Gr.
das wird in einem Zinnkessel gut verwahrt und oben durch die
Spannung gutfluyen.

Dillentunke.

6 dkg Fett löst man mit 6 dkg Mehl stückchenweise, gibt
3 Esslöffel feingewaschenes Dillkraut und stückchenweise fein
gehackte Petersilie dazu, löst dies ansetzen, gießt mit 3 Eiern oder
Weißwein an, gibt 3 l feinen Pfeffer dazu, kocht und löst alles gut
ansetzen.

Paradistunke.

24 dkg Paradis, 8 dkg Fett, 8 dkg Mehl, Salz und Zucker. Die Par-
adis wird eingetrocknet, und ohne Pfeffer zu pulvern. Wenn sie jung
erweicht sind, werden sie gepulvert. Das Pulver gibt man in
einem Zinnkessel von 8 dkg Fett und 8 dkg Mehl, gießt
an, und gibt Salz und viel Zucker dazu.

Sorrellentunke.

Man gibt in einem Zinnkessel von 5 dkg Fett und 6 dkg Mehl

Sagen und
Leben.

Diverse

8 fein geschnittene Zuckellen, etwas fein gemergte Zerkel und gemer
Katafilin, gießt mit Ziegen oder Mägen an, gießt in die Zerkel, selgt,
gibt feinem Raps und Zitronensaft nach Geschmack und läßt nochmal
an Raps. (Raps und Zitronensaft kann man auch weglassen.)

Plamenturke.

1 kg getrocknete Kleeblätter oder Zerkel kann werden gemergt,
und in warmes Wasser weich gemacht. In einem weichen Sieb
und die Kleeblätter dann gesiebt. Man macht eine Mischung von 600g
Zucker und 600g Mehl, gibt das Gemischte, Zucker, Zitronensaft, Zimmt
und Raps nach Geschmack und läßt alles gut an Raps. Die Zerkel
wird warm gemacht, man kann auch statt Kleeblätter Zerkel nehmen.

Hexenschau.

5 getrocknete, gesiebte Löffel, 2 Löffel Mehl, von 3 Blättern
Zucker, 100g Zucker; diese Zucker wird feinsaftig gesiebt, Zucker
gesiebt, Löffel und Mehl dazu gegeben und nach
Geschmack Raps bei gefüllt.

Haselnusscrem.

(Zucker "Getrocknete Zerkel"?)

Bücherturke.

(Zucker "Getrocknete Zerkel"?)

Sardellenzucker.

4 Lotzen, 6 Sardellen, 1/2 l Öl, 1/2 l Essig, stouet fünf mit Lust von
1 Zibona. Erst gekochte Lotzen und Sardellen werden gessigt, dann
riest man raffiniertes Öl dazu und wiederum Essig, fünf und Zibonapfl.

Paradeiszucker.

In feissem Saff gibt man fein geschnittenes Wangulwurk, davon
3/4 kg raffiniertes Paradeis ohne 1/2 l Mehl. Man läst die
weilch dinsten, stouet mit 5 dkg Mehl, gießt mit Wasser auf, läst es
gut verkochen, und gessigt die Säfte. Dann gibt man Salz, Zucker
und Wein nach Geschmack dazu.

Lionertzucker.

Man muß eine dünne Zinbarre von 6 dkg Saff und 1 dkg
Mehl, gibt feingewogene Zinbarre dazu, gießt mit Wasser ohne Mehl
auf auf, gibt 15 dkg fein geschnittene Waffeln dazu, Salz, Pfeffer
und Zibonapfl und läst alles gut verkochen.

Gurkenzucker.

5 dkg Saff, 5 dkg Mehl, fein geschnittene Zinbarre und
Krautpflanz, 1 große, feisfe Gurke, ohne 4 Essigzucker

Diverse

und Salz, 1/2 l. Rahm. Man macht eine leichte Firnis, läßt
eine geringte Zimbel und Kuturfilie darin anrösten, gibt
die fein blättrig geschnittene Gurken hinein, gießt mit Salz
zu ohne Wasser an, salzt, gibt feinen Rahm dazu und läßt
die Gurken durchsieden.

Panillecreme.
(Pisze, Linsenknitter.)

Orangencrem auf Sultanart. (Soporens.)

1/2 l. kg. Wein, worin mit etwas Panilla in 1 l. Rahm Milch zu
geben, einige Zeit kochen gelassen und kalt gestellt. Dann mischt
man 3 l. kg. Zucker, 8 Blätter weißes Gelatin, etwas roten Kan-
ten, eine geringte Orangenschalen in 1 l. festgefrorenem Obst
darunter. Eine Kugel formen wird mit in Wasser geschnittener
Orangur undgelegt, die Masse darauf gefüllt und 1 Finger in gelbe
was sie gefüllt. Die Creme wird dann gesiebt und mit Pfeffer
angest.

Stucke.

In 3 Lötze und etwas Salz wird langsam 1/2 l. Öl
eingeworfen und dabei immer gut gerührt, bis die Masse
zählich dick ist. Dann gibt man Zucker, Zitronensaft, Salz,

Ertragenessig, Pfeffer und angestrichen Finke fein. In diese Ölein
ka mischt man 1 1/2 Kgr. gekostet, gepulvert, blättrig gepulverten
Saffel und mischt das Pulver in einem Glasgefäß an und quert
mischt mit weinern Pulver, Pfeffer, und fest gekostet Finke.

Aperander - Creme.

6 Loth, 6 Esslöffel Panitzschkremer werden 3/4 Stunden ge
mischt, dann mischt man 2 Esslöffel Röm, 3/4 l. Fett gepulvert
Oleum und 3/4 l. Fett angedünntes Gelatin dazu. Man stellt die Creme
in Schlaf, stellt sie 2 Stunden in die und digeriert sie mit
Zusatz von...

Kappenturke.

6 dkg Fett, 6 dkg Mehl, 1 Zinibel, 5 dkg Drogen, Salz und Pfeffer,
1/4 l. Rahm. In einem gelben Finneis läßt man etwas fein gerührte
Zinibel und fein gepulverte Drogen ansetzen, dann gießt man mit
Pfeffer oder Rindfleisch an, gibt Salz und Pfeffer und feinen Rahm dazu.

Champignonturke.

20 dkg fein blättrig gepulverten Champignon werden in
8 dkg Feinmehl gerührt, mit 6 dkg Mehl gerührt, mit Drogen
angegossen und angesetzt gelassen. Dann gießt man 3/4 l

Diverse

zweiun Kupfer dazu, Salz und Pfeffer.

Himbeereis.

46 dkg eingepulv. Himbeermark, 30 dkg zerkleinerter Zucker,
Saft von 3 Zitronen, 4 dcl Pfeffer. Die Mischung von Himbeermark,
zerkleinerter Zucker, Zitronensaft wird langsam mit kaltem Wasser
vermischt, bis eine eingetrocknete Zuckerlösung 18° ergibt. Das Ge-
mischte wird durch ein Sieb gepulvert, in eine Eismaschine gefüllt und
bis zum vollständigen Gefrieren gelassen, danach zubereitet werden
Eisbeeren, Marillen, auch Ribisbeeren und Preiselbeeren.

Orangeneis.

25 dkg Zitruszucker, den man von den Orangenschalen abge-
wunden hat, wird mit $\frac{1}{2}$ Teil Pfeffer bis zum Lösen gekocht, mit
1 Teil kaltem Wasser und dem Saft von 7 Orangen und 4 Zitr.
von dem Saft und durch gepulvert. Die eingetrocknete Zuckerlösung misst
20° ergeben. Die Mischung wird in die Eismaschine gefüllt und
bis zum Gefrieren gelassen.

Kalte Schnittlauchstunde.

2 rohe Löhre, 2 fast gekochte Löhre und 2 fast gekochte
Löhre, 1 l Öl, Salz, Zitronensaft, 1 Löffel Schnittlauch.

Die rohen Lethen werden mit Öl dick zerrieben, dann mischt man
 Salz, Zitronensaft und einige Tropfen Essig dazu. In diese
 Majonaise rührt man die sehr zerhackten, geschnittenen Lethen und
 Speck, die zerriebene, gut abgedrückte, geschnittene Parmesan, ein Eiweiß
 fein zerhacken Speckfleisch und läßt das Ganze kalt stehen.

Eisensauce.

$\frac{3}{4}$ l feine Milch, $\frac{1}{2}$ lkg Weizenmehl, Fett und Zucker von $\frac{1}{2}$ Liter.
 ein, 1 Löffel Rör, 1 lkg Gelatine. Feine Milch wird fein zerrieben.
 dick, durchgeseigt, mit Weizenmehl, Zitronensaft und fein geschnittene
 oder Zitronensaft, Rör und zerriebene Gelatine gut zerrieben,
 in eine Glasflasche gefüllt und für die Lethen von 1-3 Stunden
 auf Eis gestellt.

Tartarenturke.

2 kleine Pfefferkörner, 1 Kardell, $\frac{1}{2}$ lkg Pfeffer, $\frac{1}{2}$ lkg Becham
 Kraut, 1 lkg Zwiebel, etwas grüne Petersilie, 1 Majonaise von 3 Lethen,
 Pfefferkörner, 1 gepökelte Kardell. Pfeffer, Becham Kraut, Zwiebel und
 Petersilie wird fein zerrieben und in eine Majonaise zerrieben. Die
 Turke ist bis zum Anrichten kalt zu halten.

Himbeerschaum.

In dem sehr feinen Syrup von 4 Eklorax schlägt man

Diverse

10 dkg Zuckers, 40 l Gimbrefalt oder Gimbromark und das Rest von
1/2 Litera saure saft in und stellt das ganze kalt.

Waldmeisterbowle.

1 Maßel Waldmeister, 1 1/2 l Weißwein, 4 kg Zucker, 4 l Wasser.
Waldmeister wird rasch gewaschen, und die jungen Blätter abgezupft, die
Triebe und Blätter geben können guten Geschmack. Die Blätter werden
mit einem Messer und gewaschenen Zucker und Weißwein übergeben.
Das Ganze wird 1/2 Stunde in die gestellt. Dann wird die Flüssigkeit ab-
geseiht und presiert.

Zwiebelsuppe.

15 dkg Zwiebel, 2 dkg Zucker, 6 dkg Fett, 6 dkg Mehl, Wasser oder
Rindfleisch, Salz, 2 Maßel Essig, blättrig geschnittene Zwiebel wird mit
Zucker in Fett angebraten und mit Mehl gestäubt. Nachdem dieses gebräunt
ist, wird Wasser oder Rindfleisch angegeben und gut durchgekocht gelassen.
Die Suppe wird geseiht, gefalzen und mit Essig gesäuert.

Weißer Suppe mit Zwiebelsuppe. (Substanz.)

20 dkg Zwiebel, 6 dkg Zucker, 4 dkg Mehl, 3/4 l Milch, Salz und
Essig. Zwiebeln werden dünnblättrig geschnitten, und in Fett
das sie gut gebräunt. Dann setzt man Milch ein und geseiht mit

Milch einf. Man setzt ind. gussat die Tinkta, läßt sie gut verkochen
ind. gussat sie. Diese Tinkta wird sehr häufig zu Löffelwein
geben.

Lütsch.

1/2 kg Zucker mit 1 Zitrone u. 1 Orange überbrun, von 2 Zitronen
u. 1 Orange den Saft in 1/2 l Wasser von, 1/2 l Röm, 1/2 l
weißem Wein, alles miteinander mischen, dann in einem Topf
kochen, 5 Minuten in kochendes Wasser stellen u. passieren.

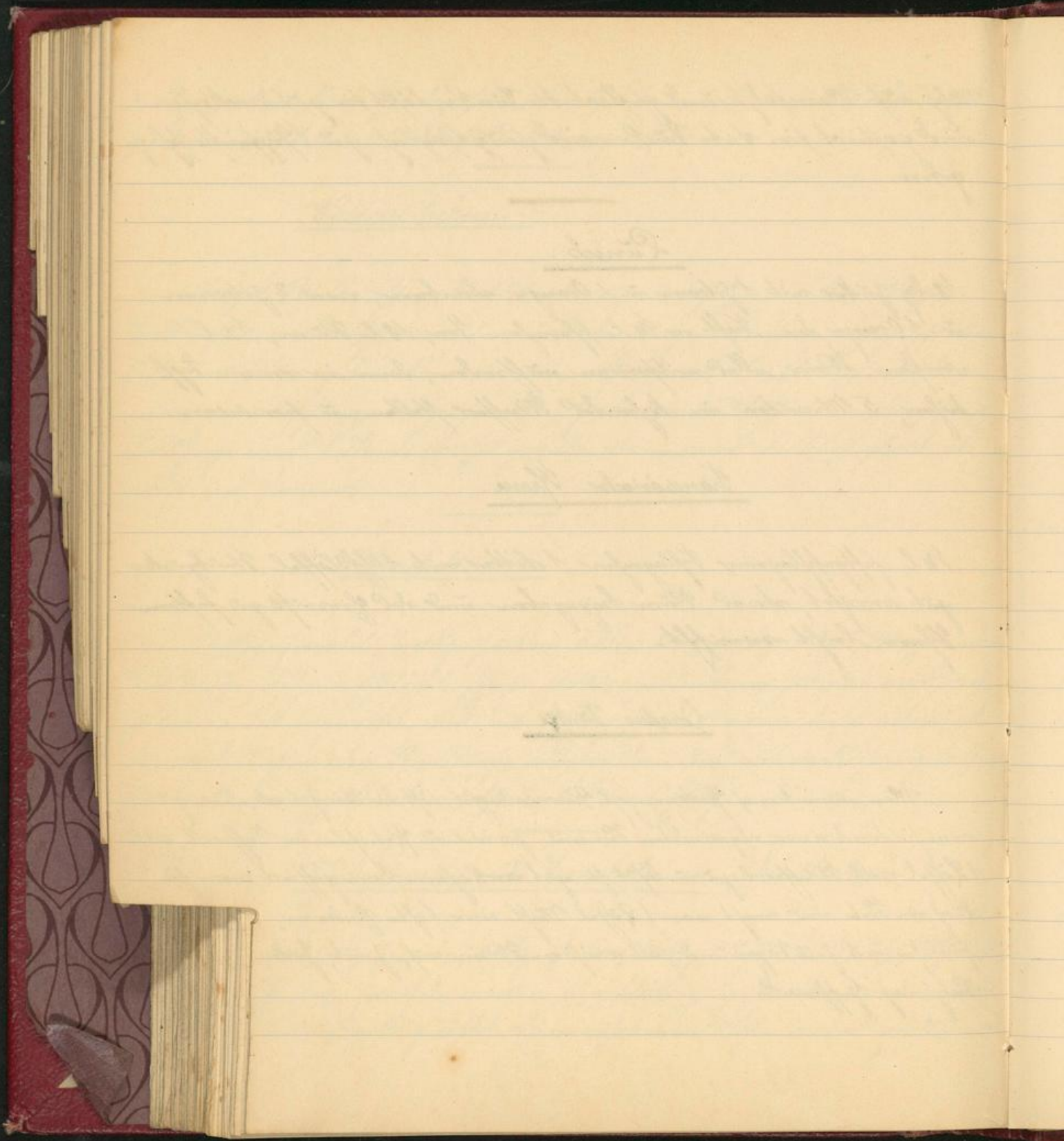
Transsibirische Kere.

1/2 l süßholzwurms Klyster 1 abtropfen mit 1 Eßlöffel Himbeerk
gut vermisch, wobei Wein beigegaben und der Einsatz zu kaltem
Wasser leicht vermisch.

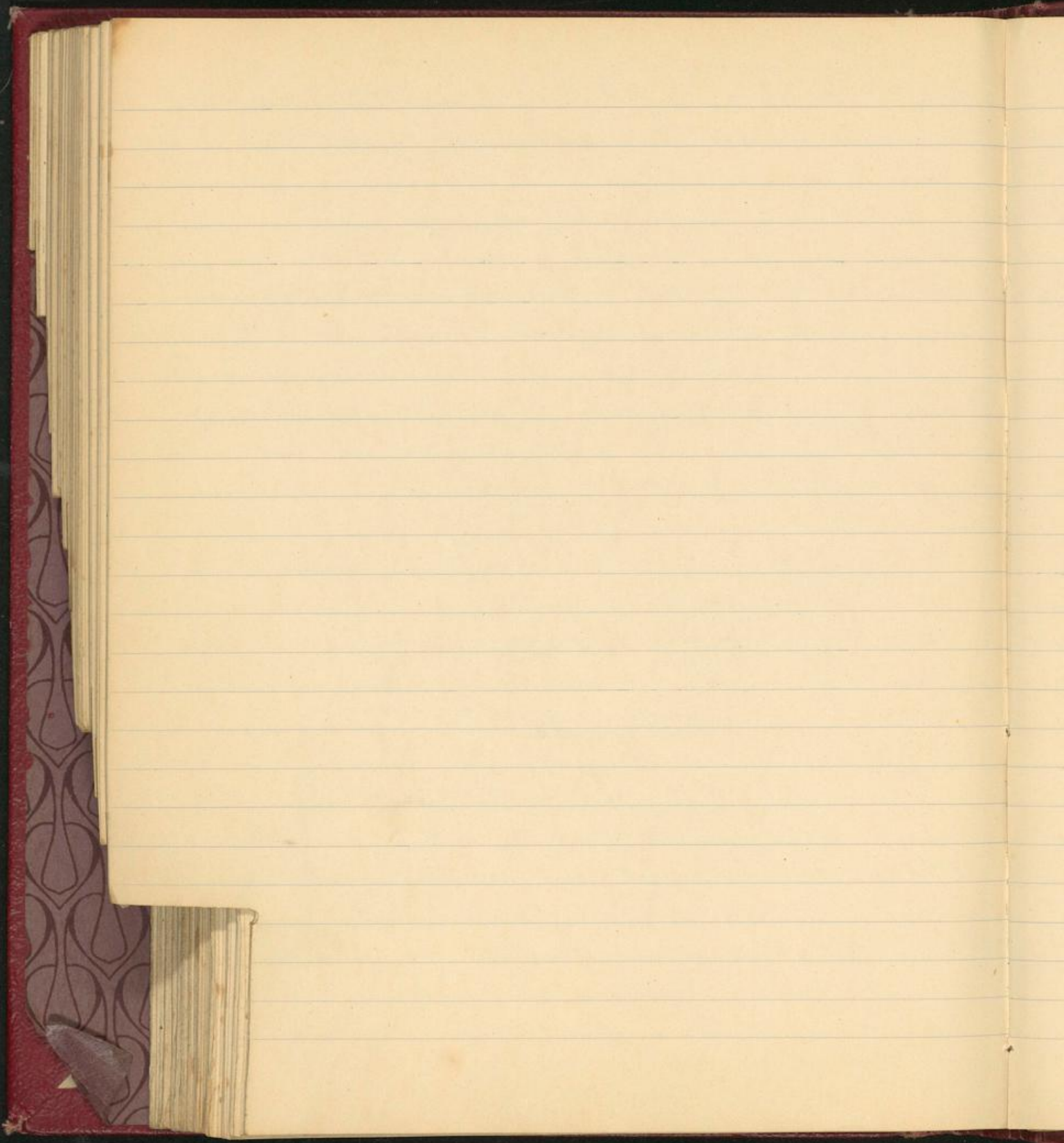
Caradeis-Tinkte.

Man nimmt nur Karadenzest Karadeisbissel, löst die Kängal ab, dann gibt
man sie samt einem abgemessenen Dammal, zersiedel u. Karadela in Wasser, gibt
1 Löffel voll Wasser dazu u. läßt sie gut verkochen. Dann gussat man sie
dies ein Glas und muß von 1 Löffel Wasser eine halbe Gindeum,
füll sie mit sehr kaltem und sehr warmem Wein ein, Zimt, Zucker
auch auf Geschmack.

Diverse

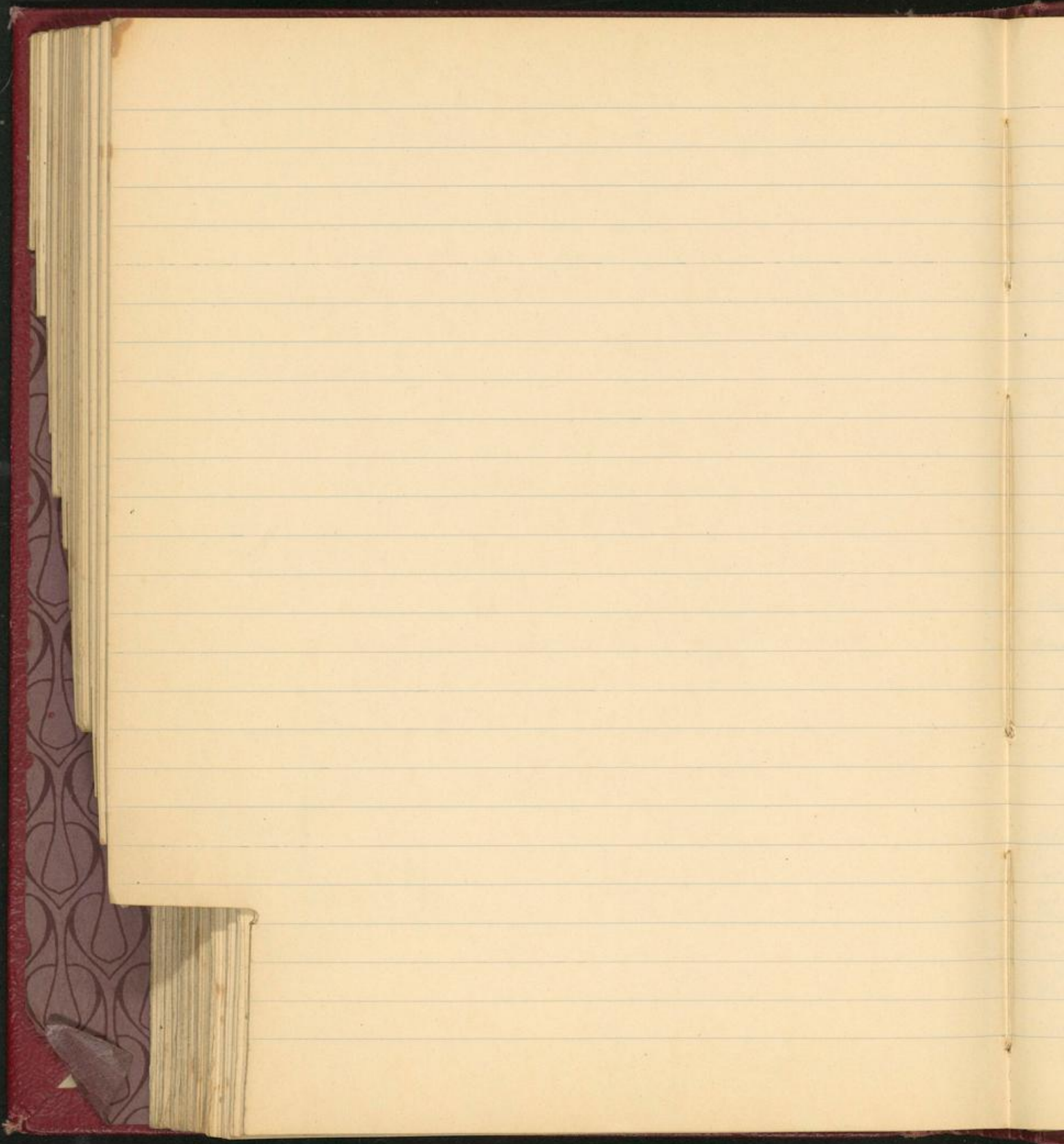


Diverse



217

Diverse



Diverse

Dann muß man die Saige am 2. Tag wieder aufheben und über
das Stiefel gießen. Das ringelichte Stiefel wird in einem reinen
oder ganzallgemeinen Saig aufbewahrt und mit einem Holzbecken
gegründet.

Römischer Punsch oder Punschgebreues.

3 l gekochten Zucker, 3 l Pfeffer, von 4 Orangen und 3 Zi-
tronen die Saft und etwas Rinn werden selbst gepresst mit 3 l
Saft geschlagenen Schlag über vermischt und fertig gepresst. Das Gebräu
wird in Gläsern angeordnet.

Uersatz.

Ein gekochtes Pfefferlöseln Werkstoffmaß wird mit kaltem Pfeffer
abgewaschen, und mit dem kaltem Rinn in 4 l kaltem Pfeffer ringelicht.
Man vermischt dies gut mit Pfeffer und gibt es über den Werkstoff. Das
Vollverhältnis. Ein warmer Saft ist es nicht gut zu verwenden.

Topfenkäse.

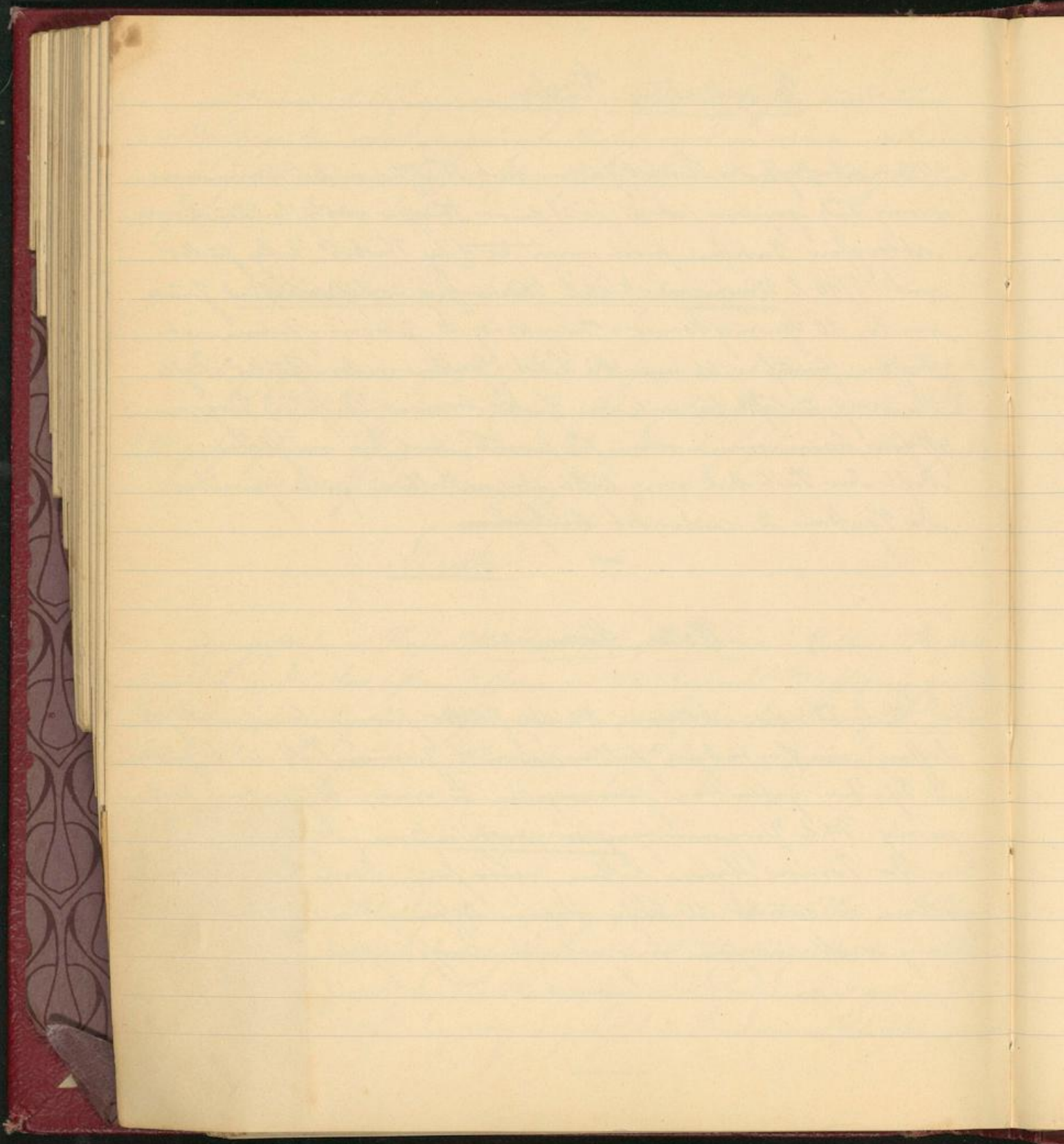
40 kg Topfen, 5 kg Zucker, und 2 Eubellen werden
gekocht, dann gibt man etwas Salz, Kapriku, und ein
geringem Specköl dazu. Das Ganze wird gut ver-
mischt, fertig angeordnet und mit einem Pfefferbecken angeordnet.

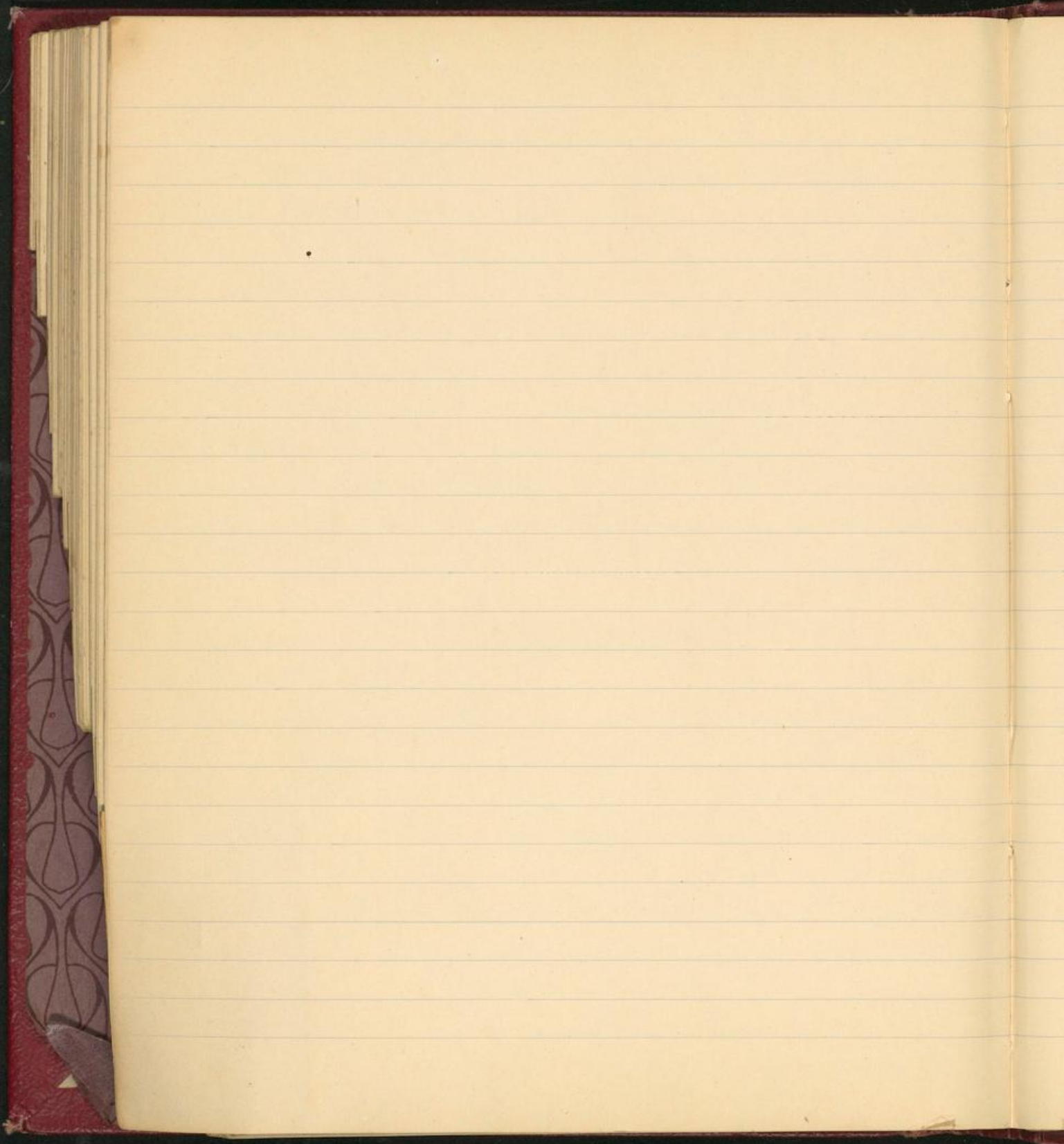
Eingebrachter Kürbis.

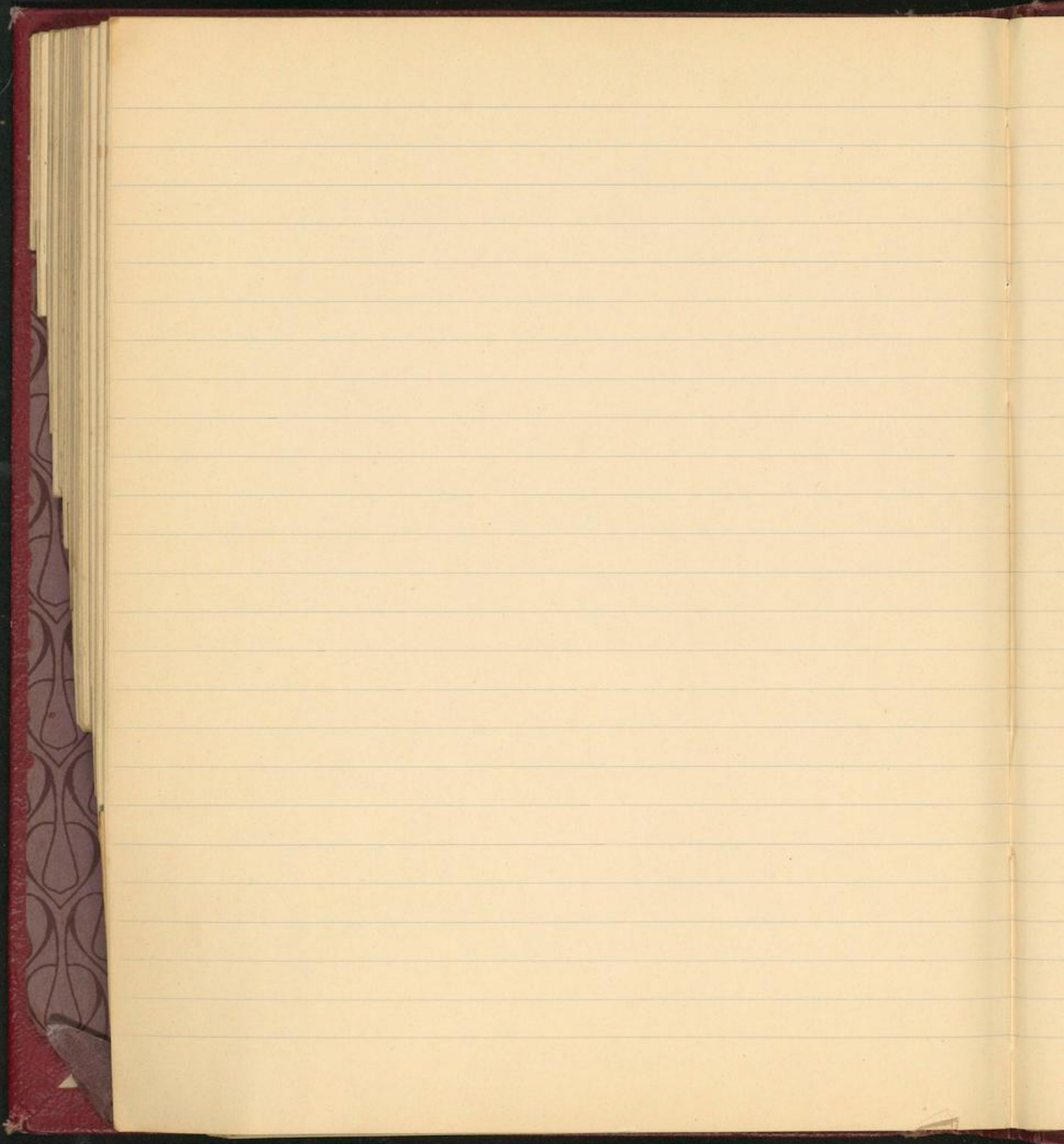
Man überkocht die Kürbisgallen mit Wasser in dem man ein wenig Salz gegeben hat u. läßt sie im Wasser abkühlen u. dann abtropfen. Daraus findet man für 1 lb Kürbis $\frac{1}{2}$ lb Zucker mit $\frac{7}{10}$ l Wasser u. $\frac{4}{10}$ l Weinspiritus u. läßt 1 Stück Zimt, 1 Stück, 10 Mandelkörner = Mandelkörner u. Zitronenschalen mit. Kochen. Einmal gibt man die Kürbisgallen in dem Zucker, kocht für wenig u. läßt sie mit dem Zucker in einer Pfanne 3 Tage stehen, dann nimmt man sie heraus, kocht sie in Wasser, kocht den Saft dick ein, läßt ihn abkühlen, gibt ihn über die Gallen u. verbindet die Gläser.

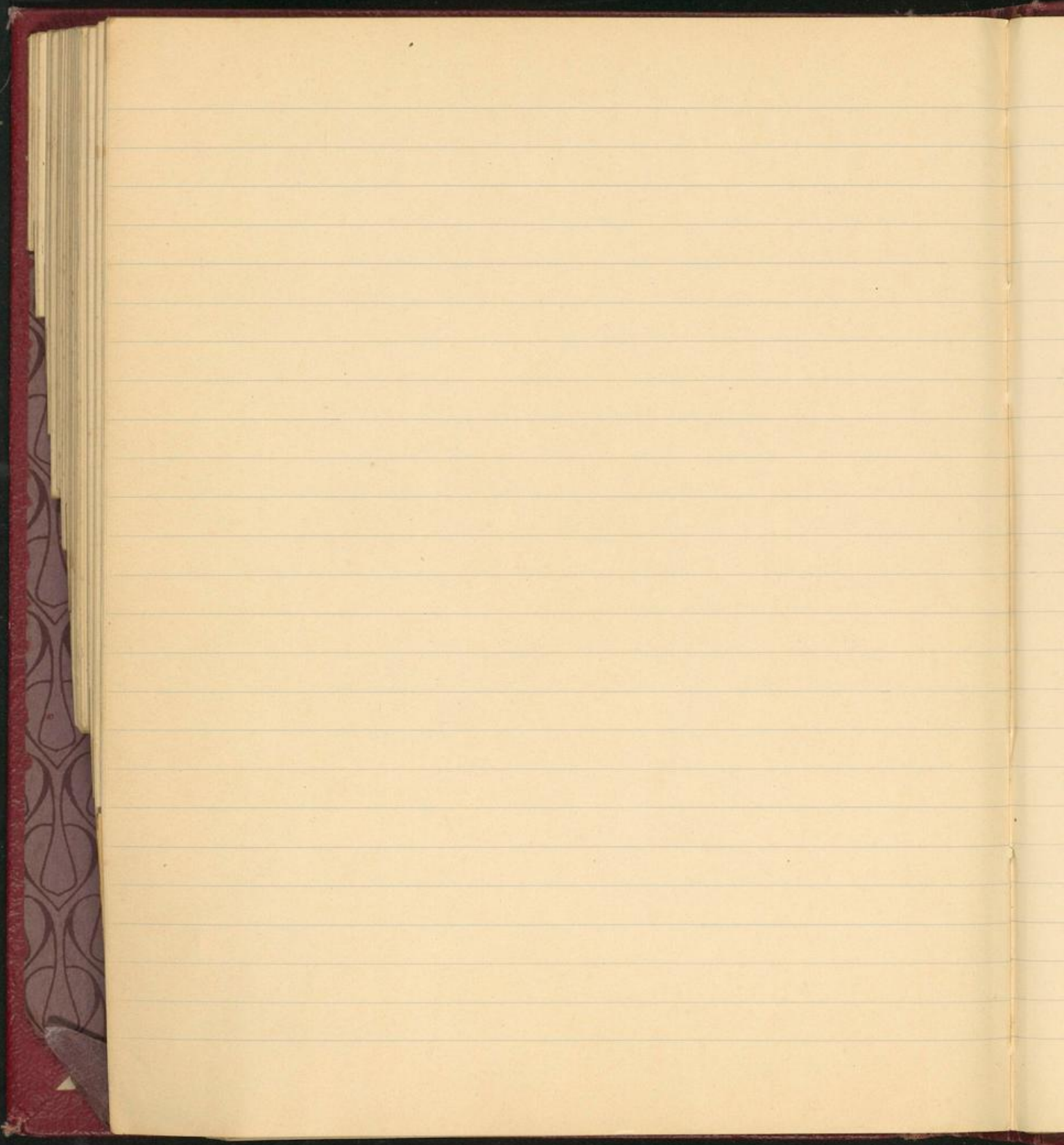
Holler - Schaumzins.

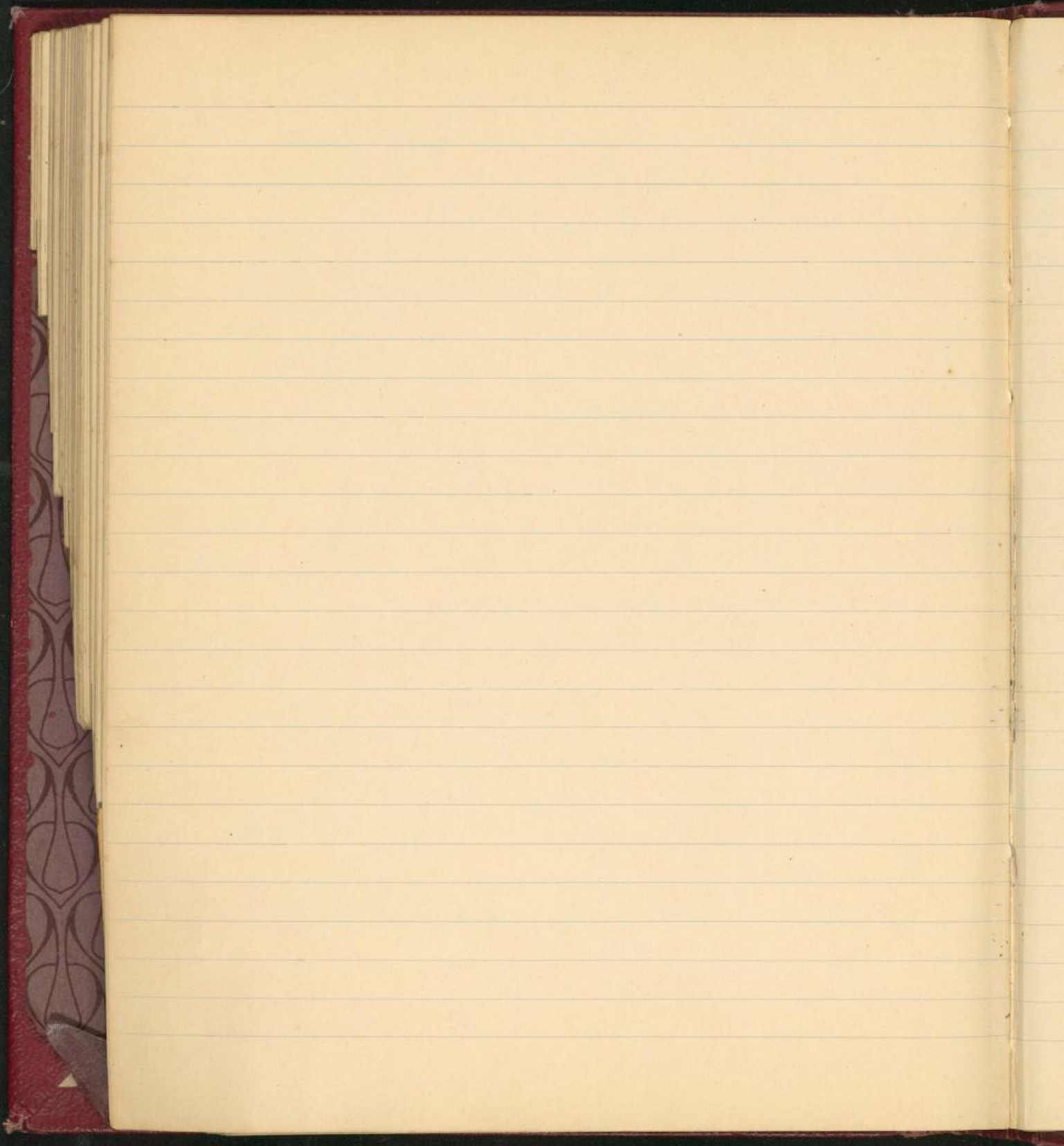
$3\frac{1}{2}$ l Wasser abkochen, 50 lbs Zucker hinzugeben, abkühlen lassen, in Einpfandeln füllen, von 1 Zitrone Saft u. 1 Zitrone in Wein oder Wassermittel hinzugeben u. einen kleinen Holzerzweig. Mit Paracumtanzin, Pfefferminze, Anis, 4 Tage an der Sonne stehen lassen, abkühlen, dann in Flaschen füllen u. wieder 10 Tage stehen lassen. Die Flaschen nicht ganz voll machen u. gut mit Pfefferminze.

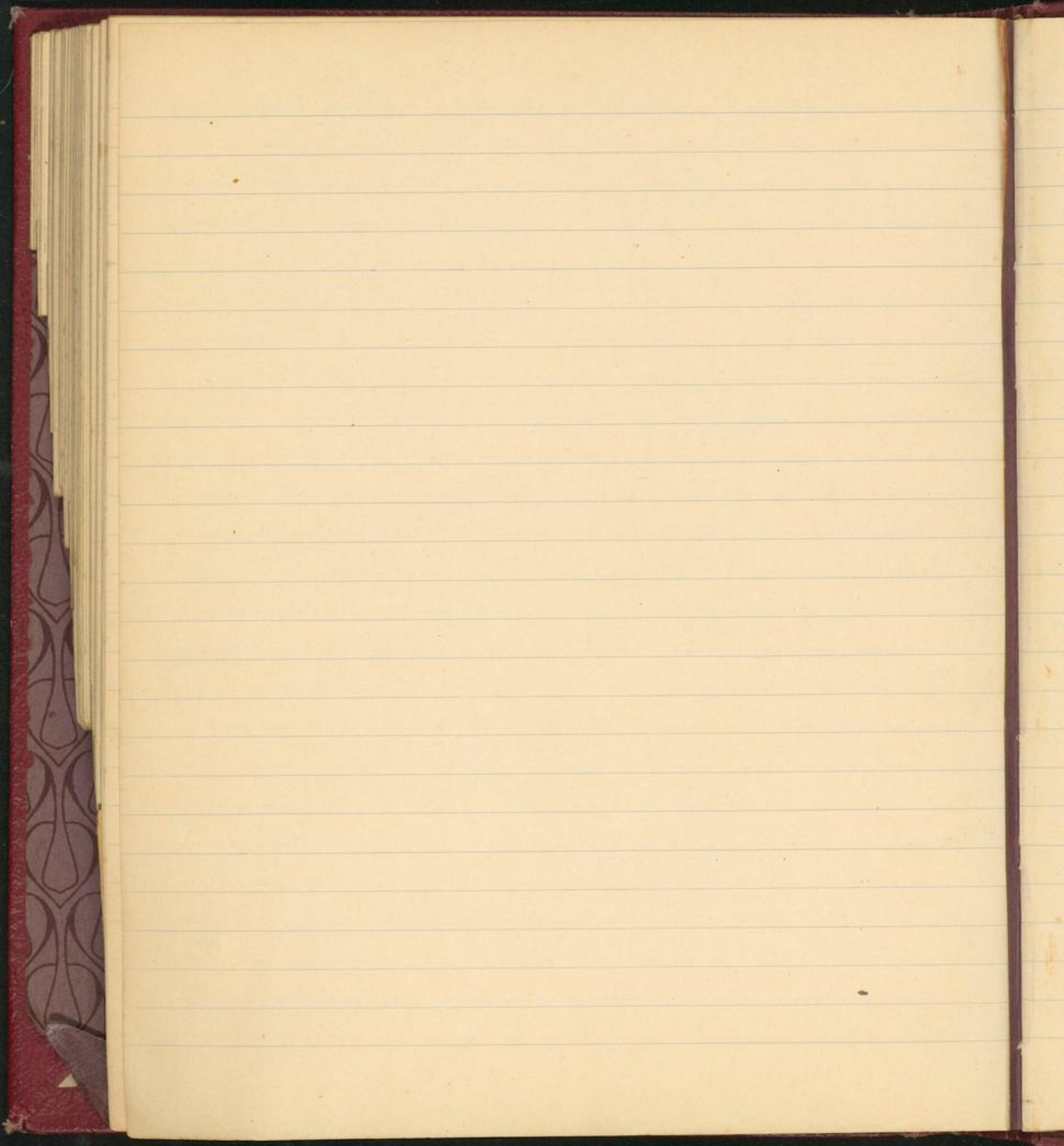


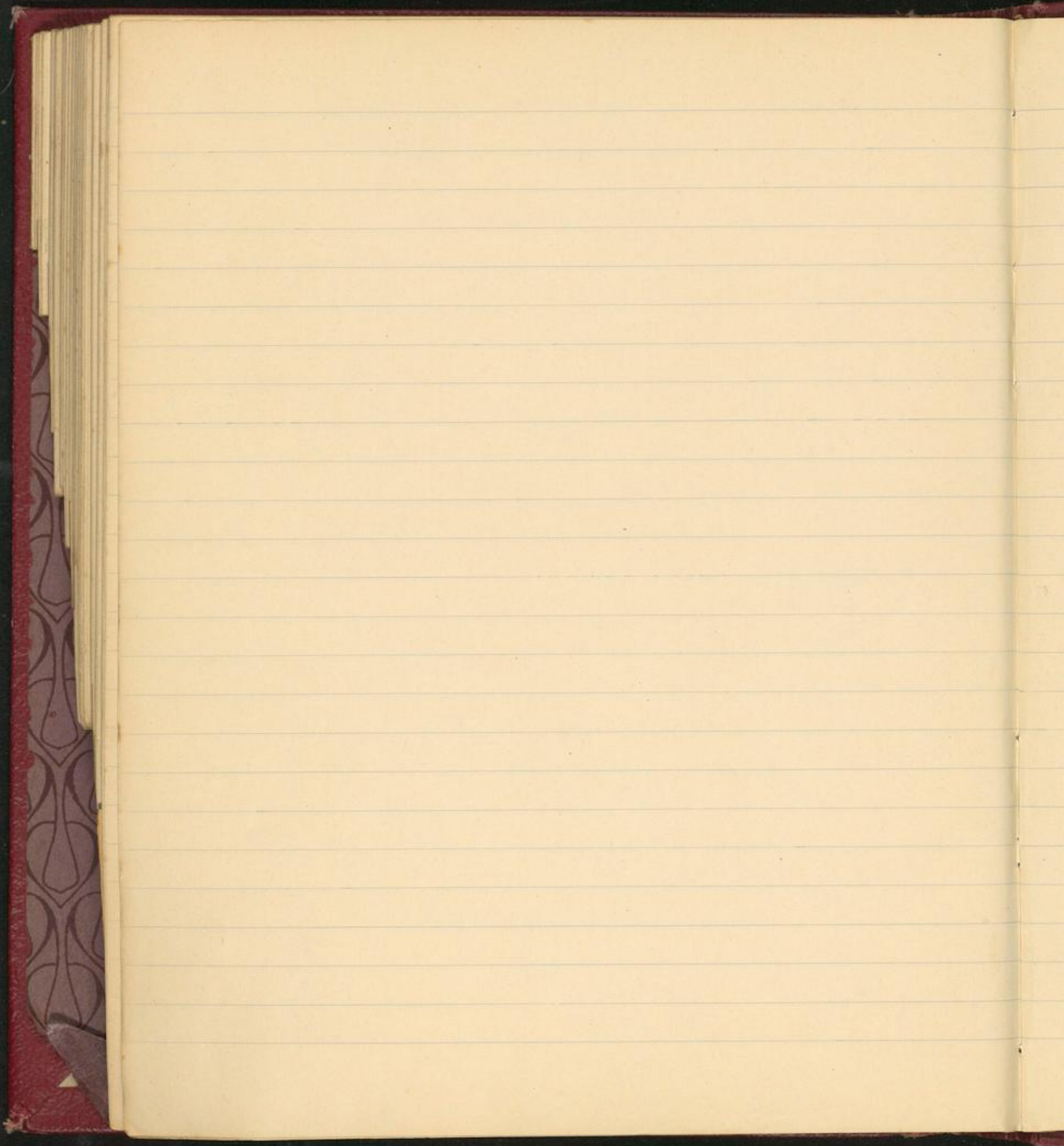


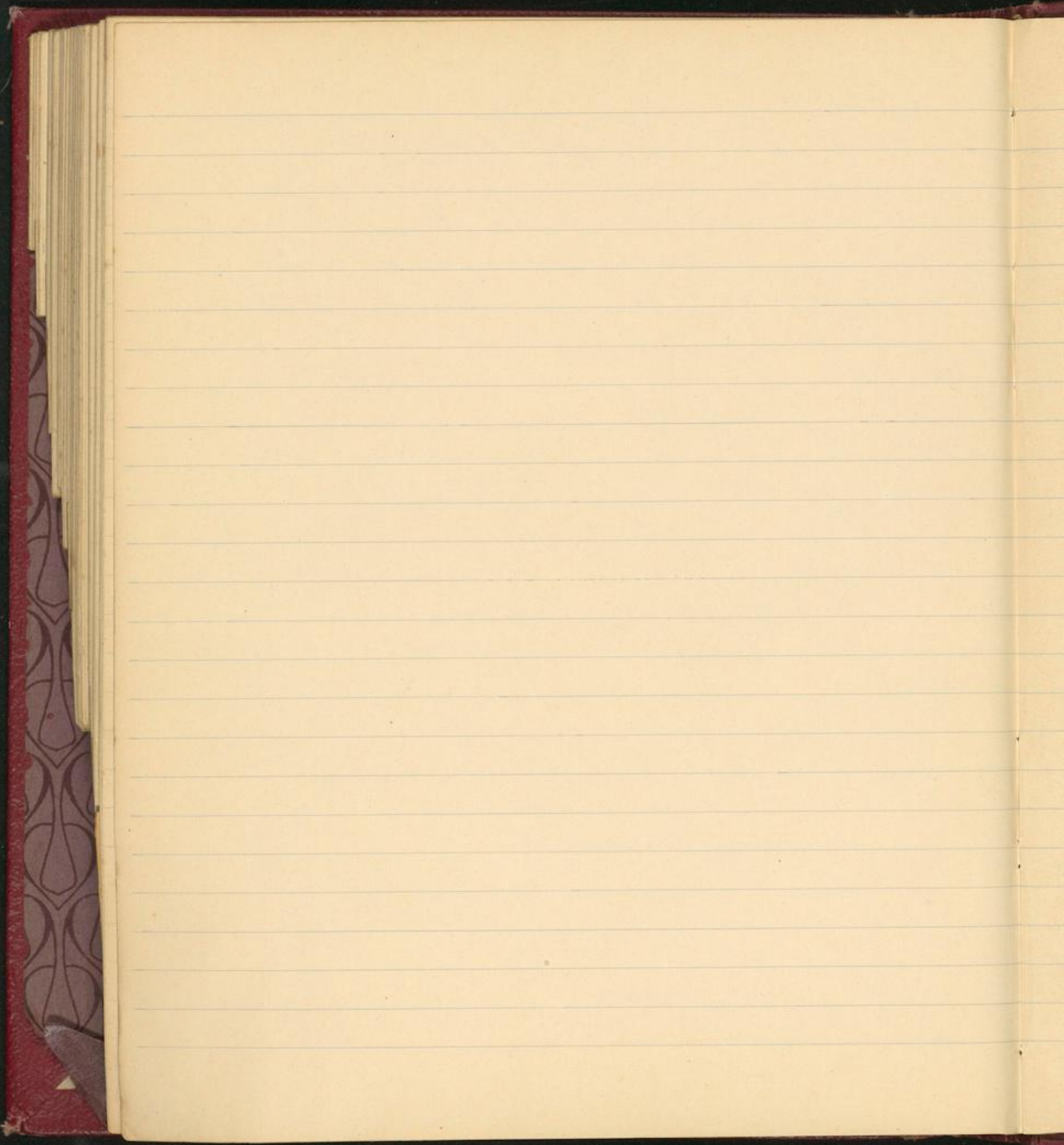


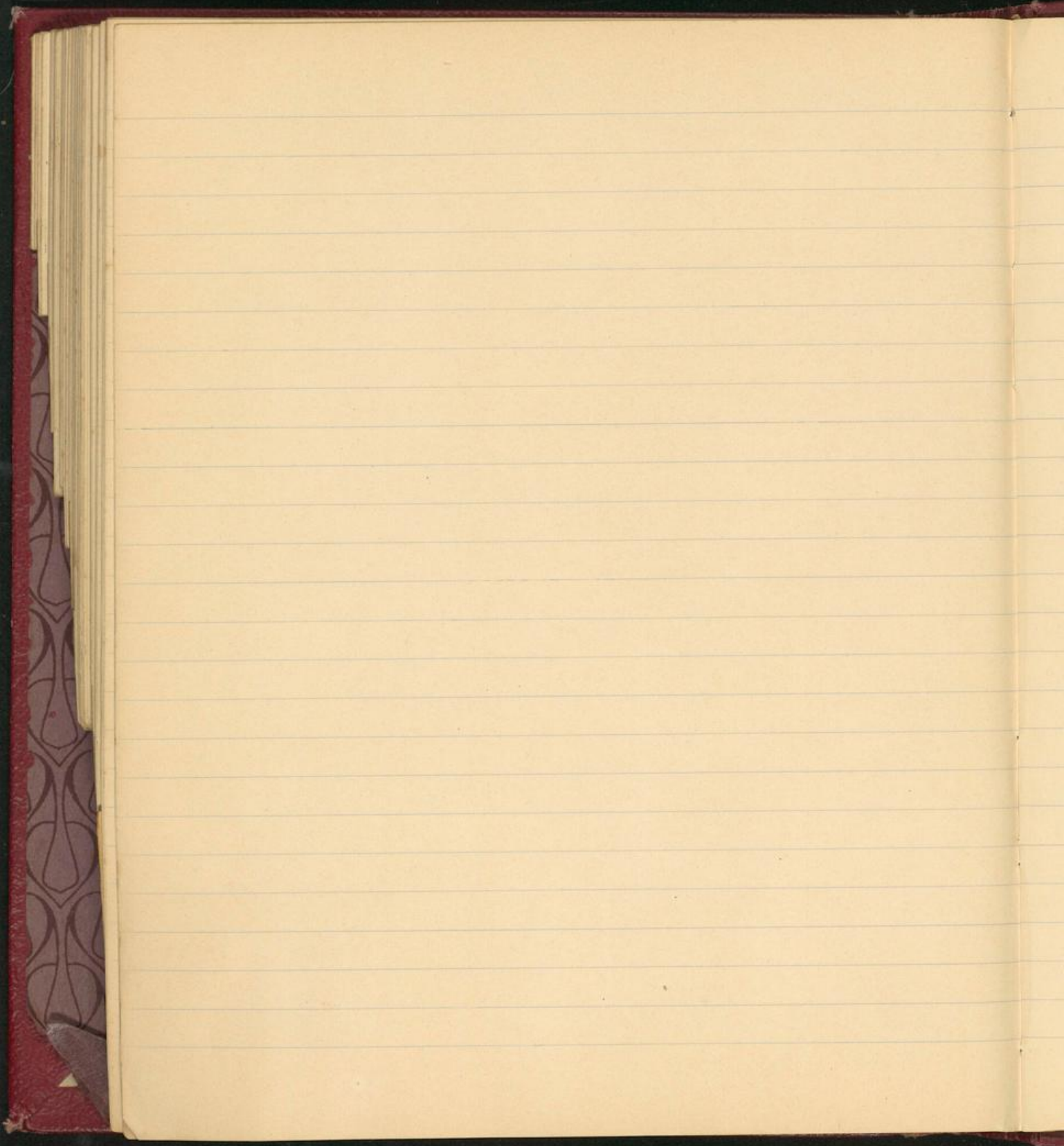


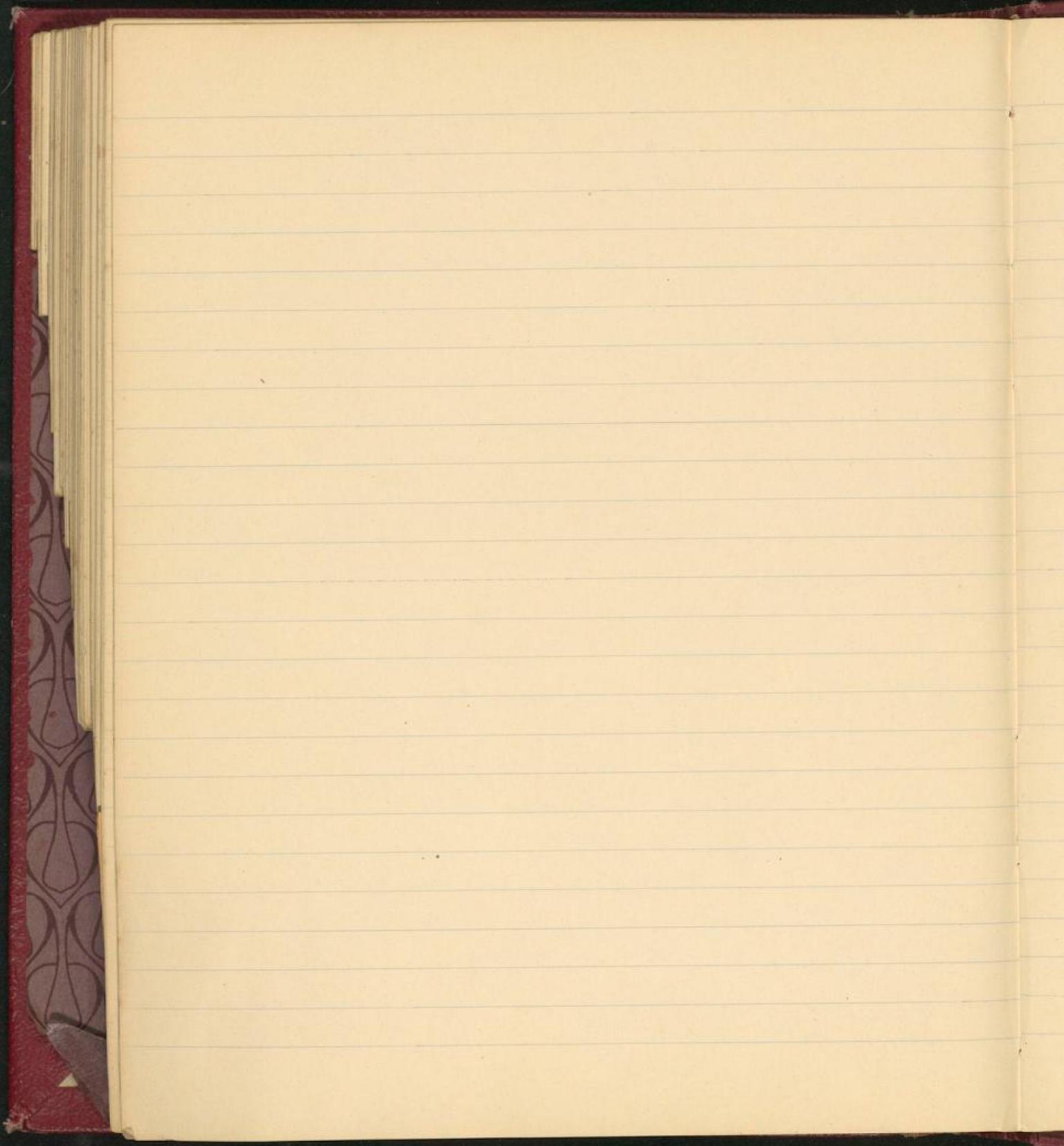


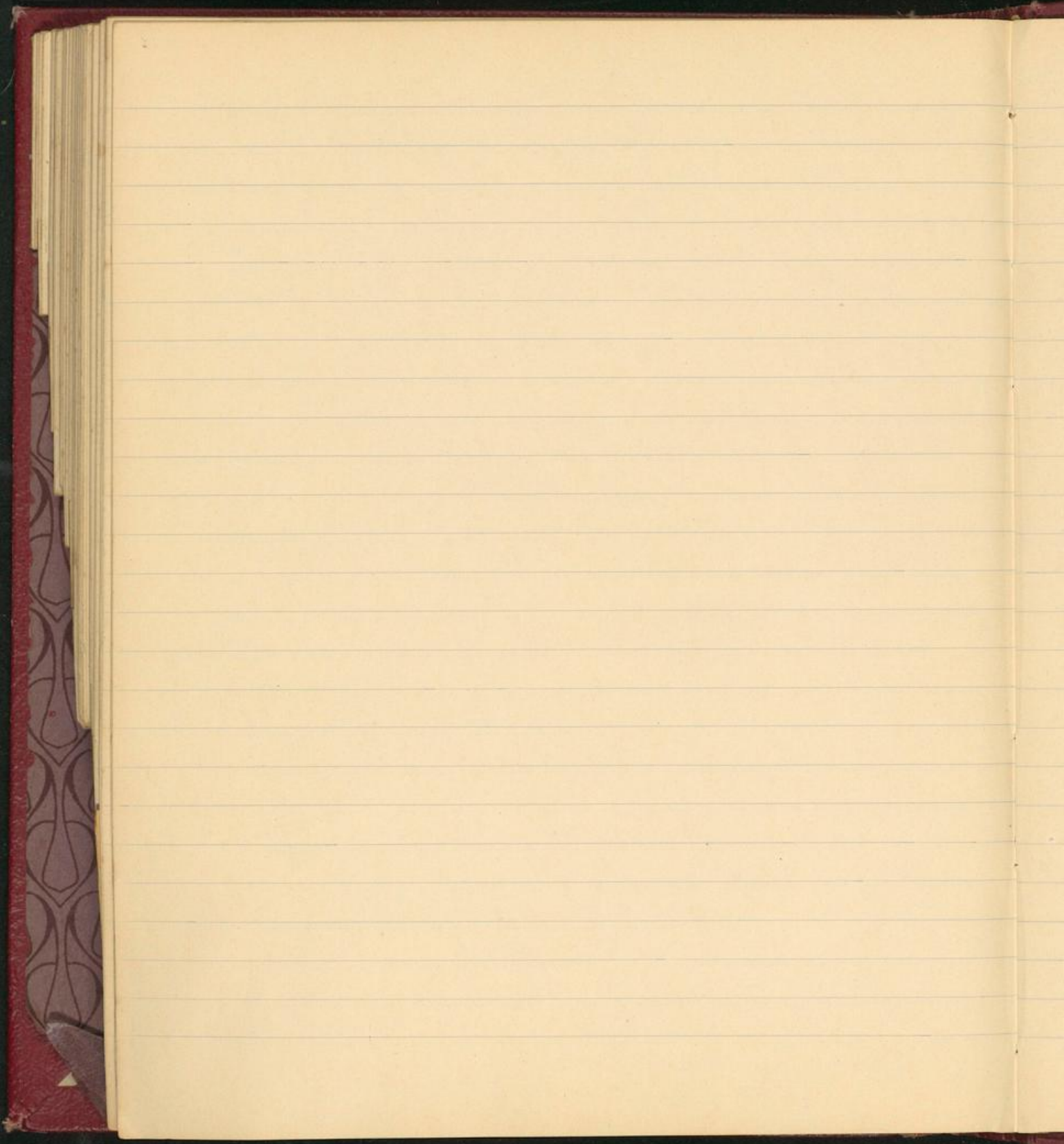


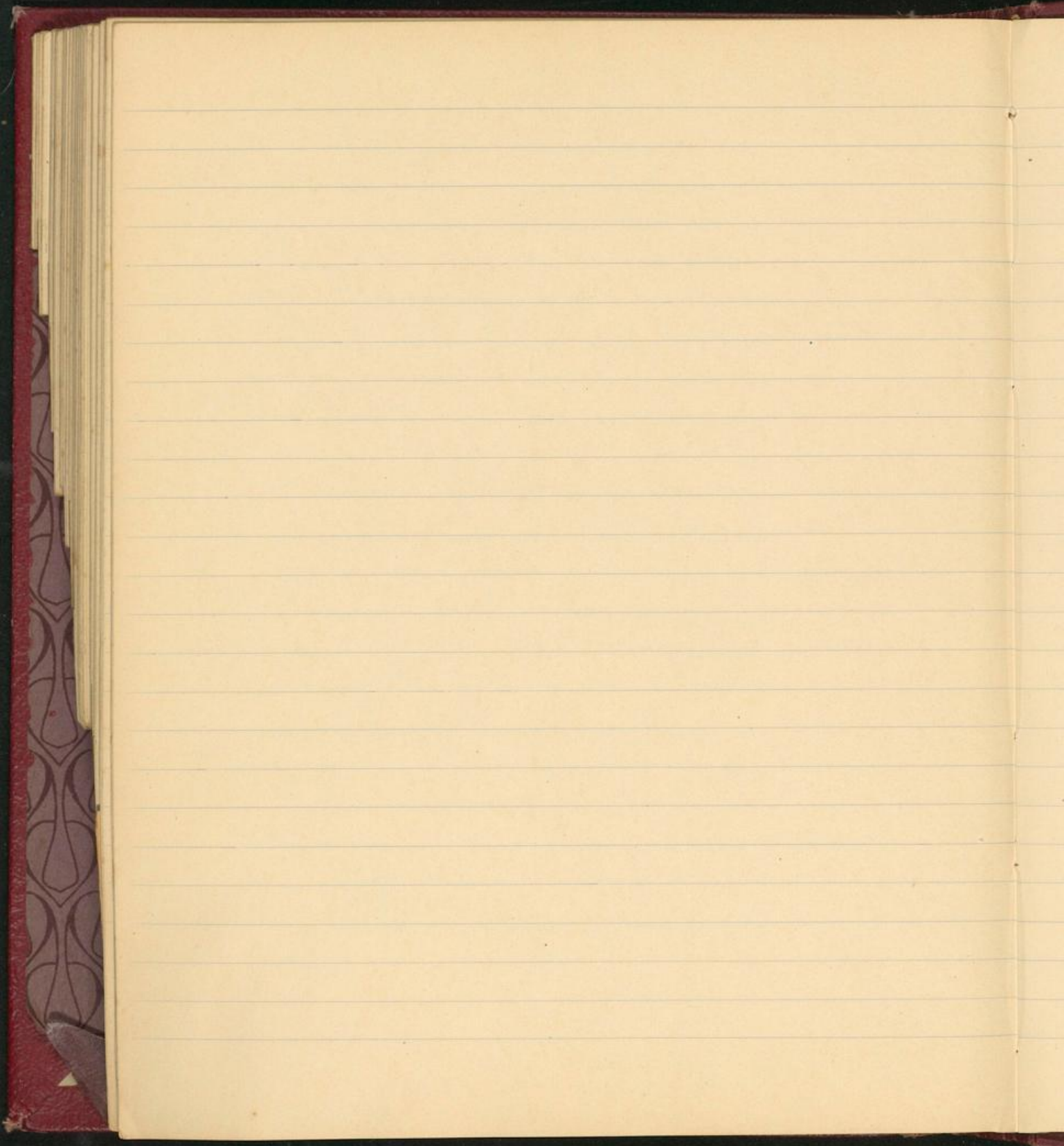


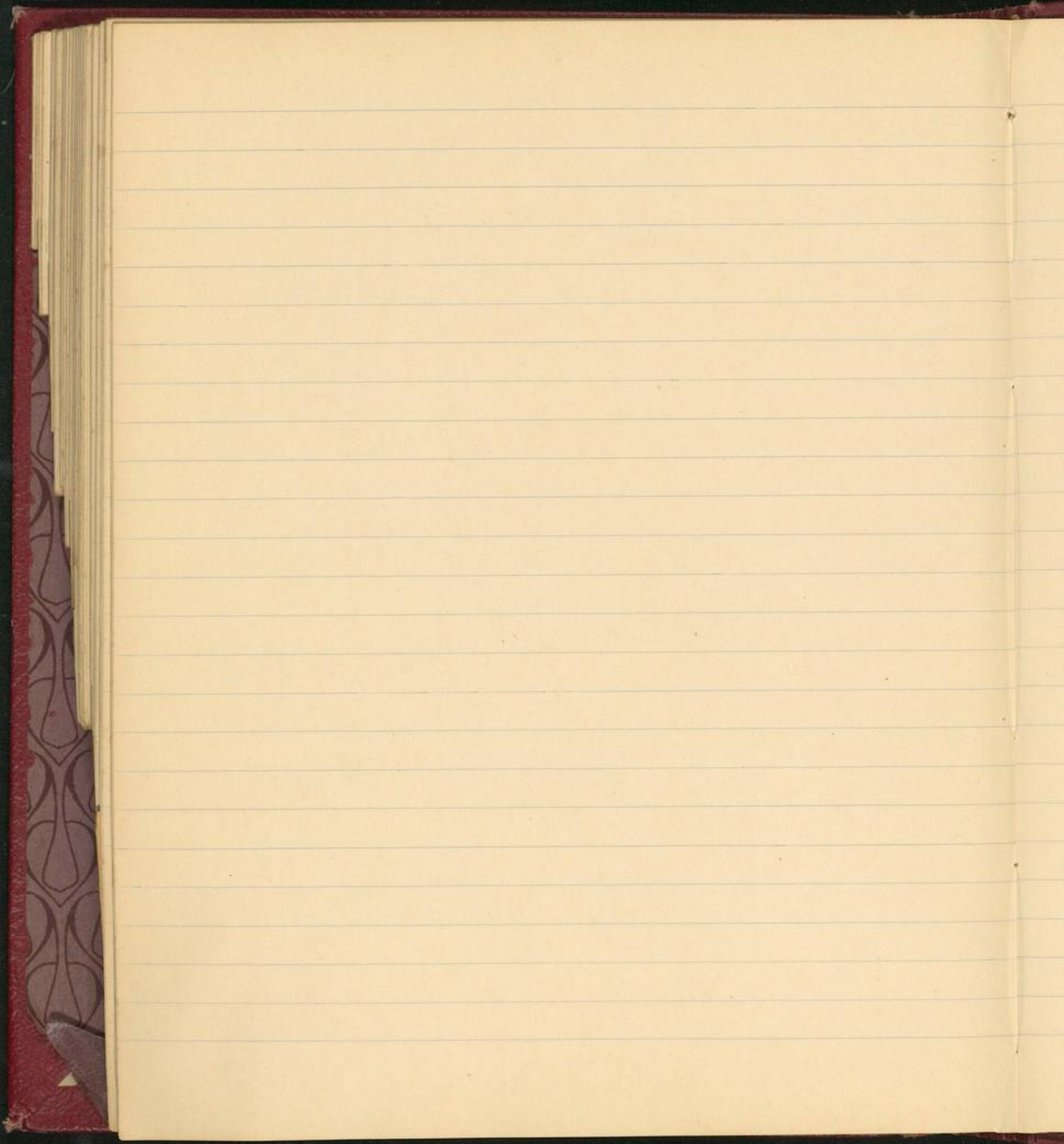


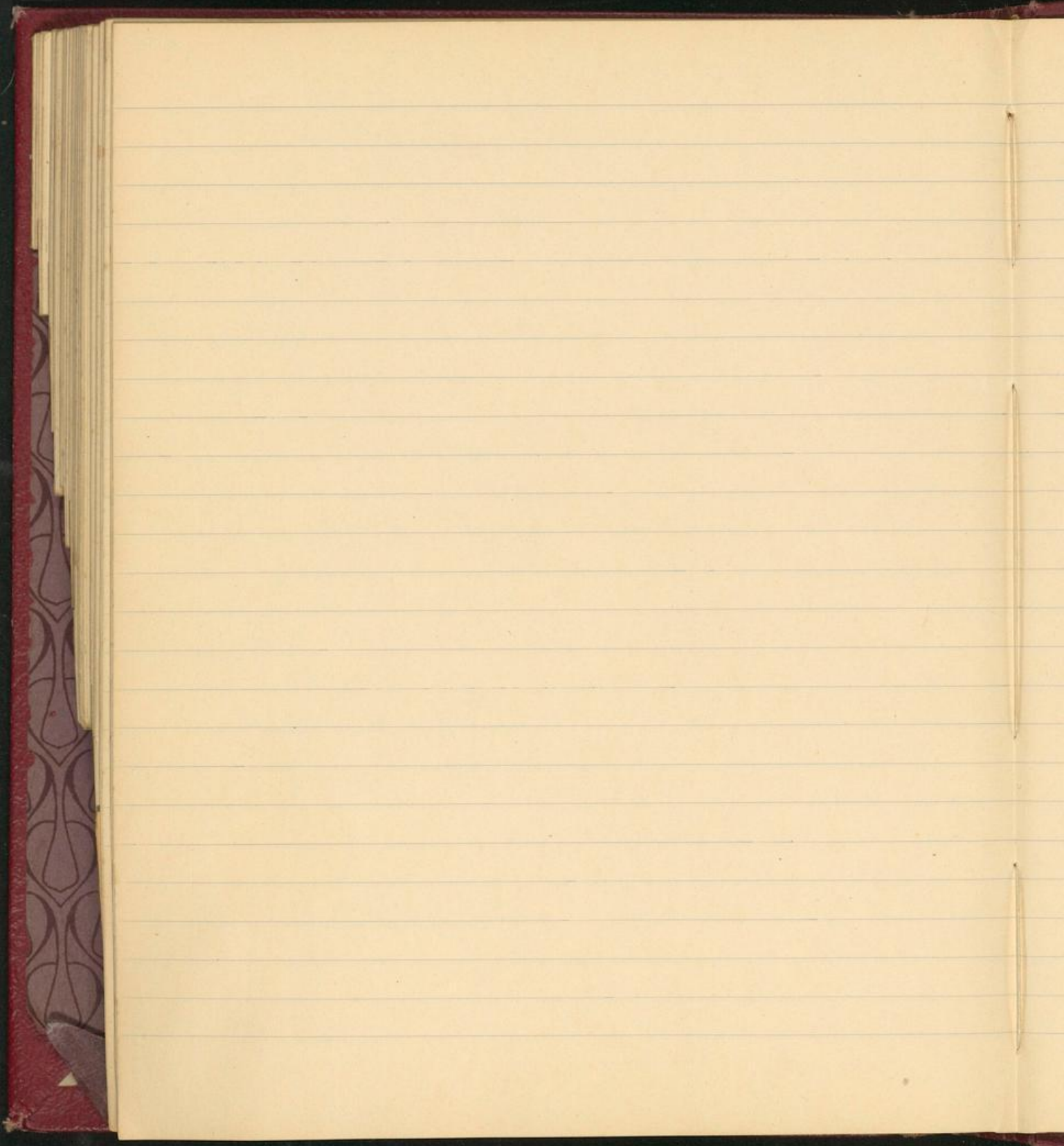


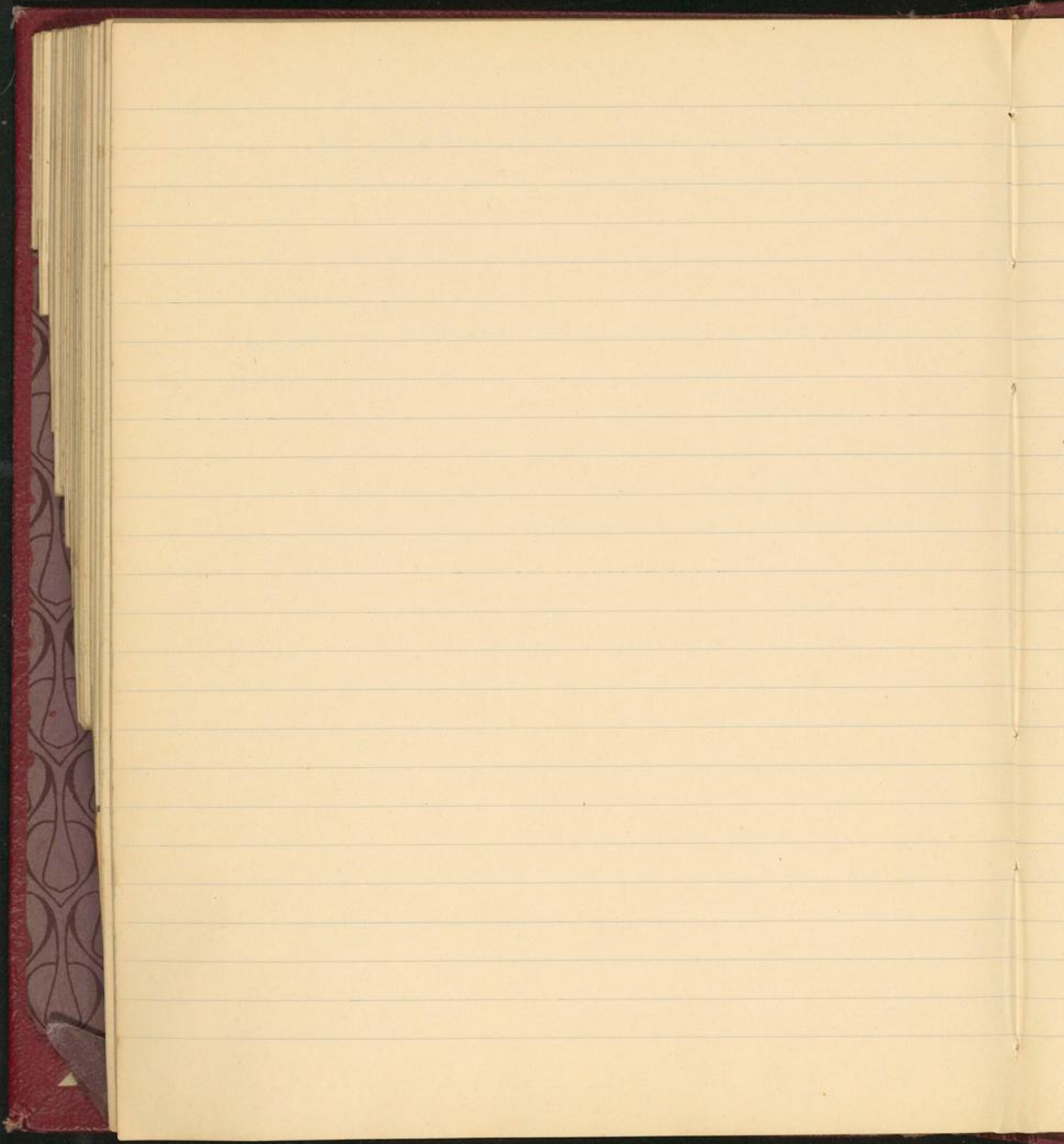


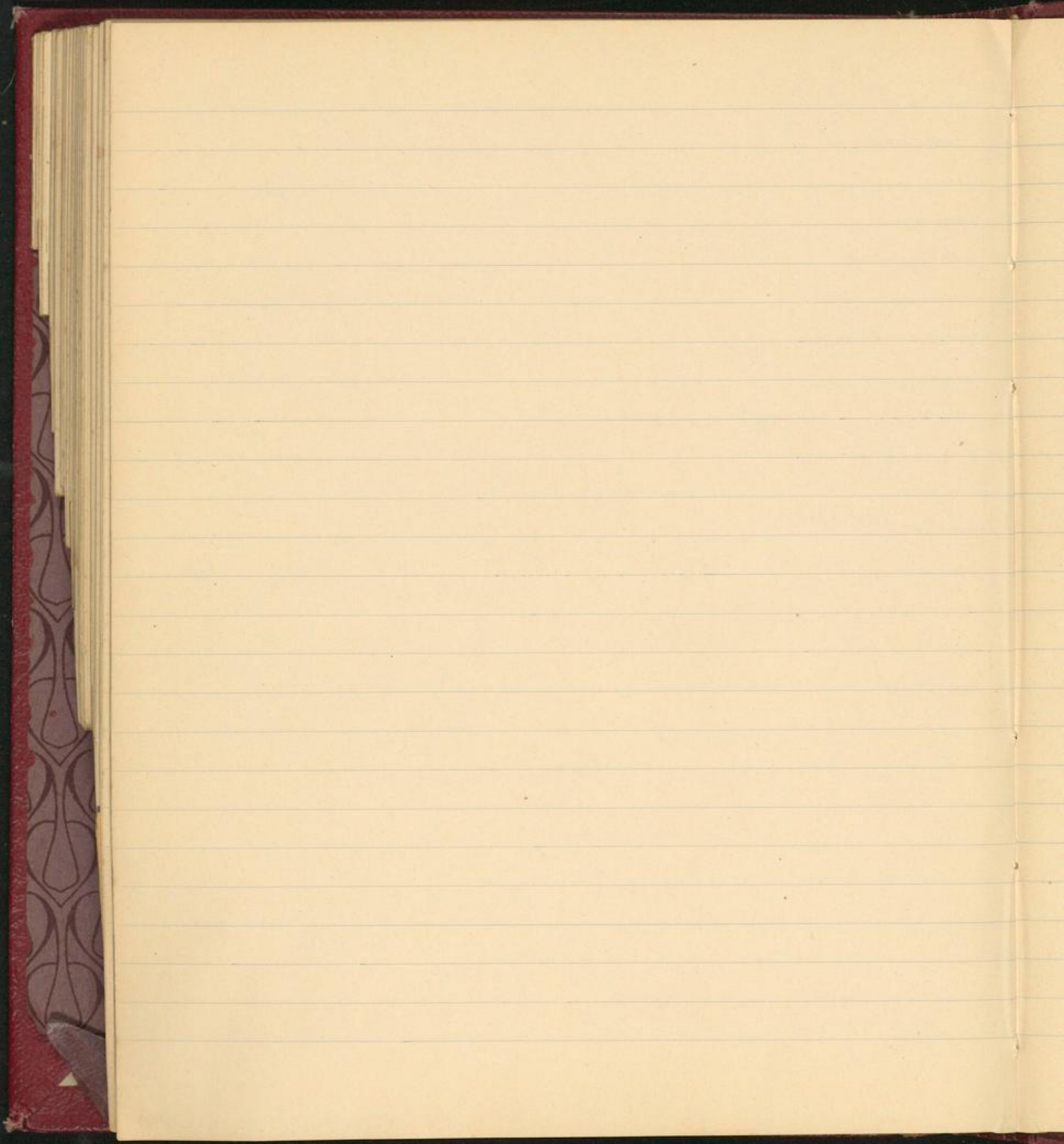


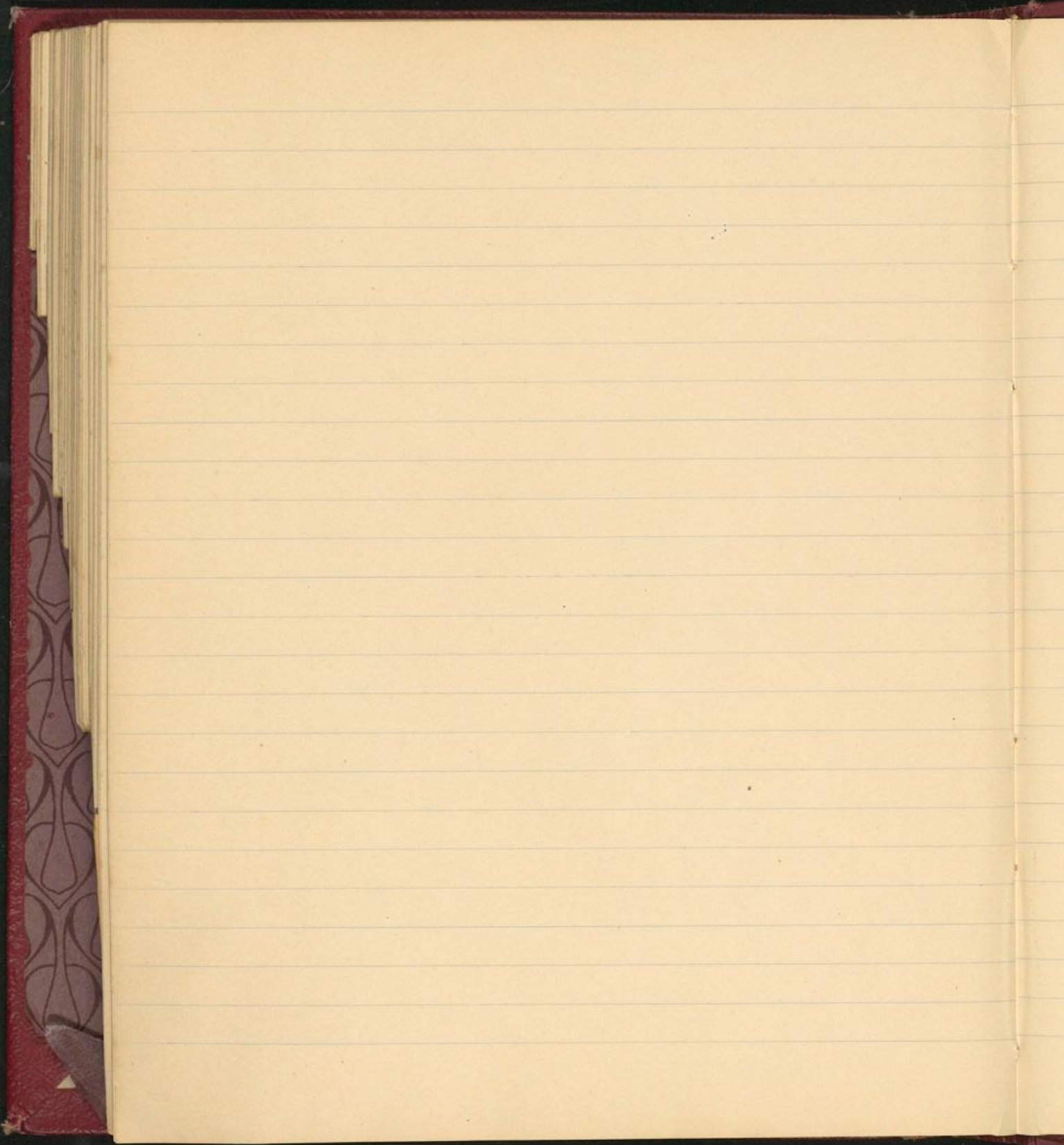


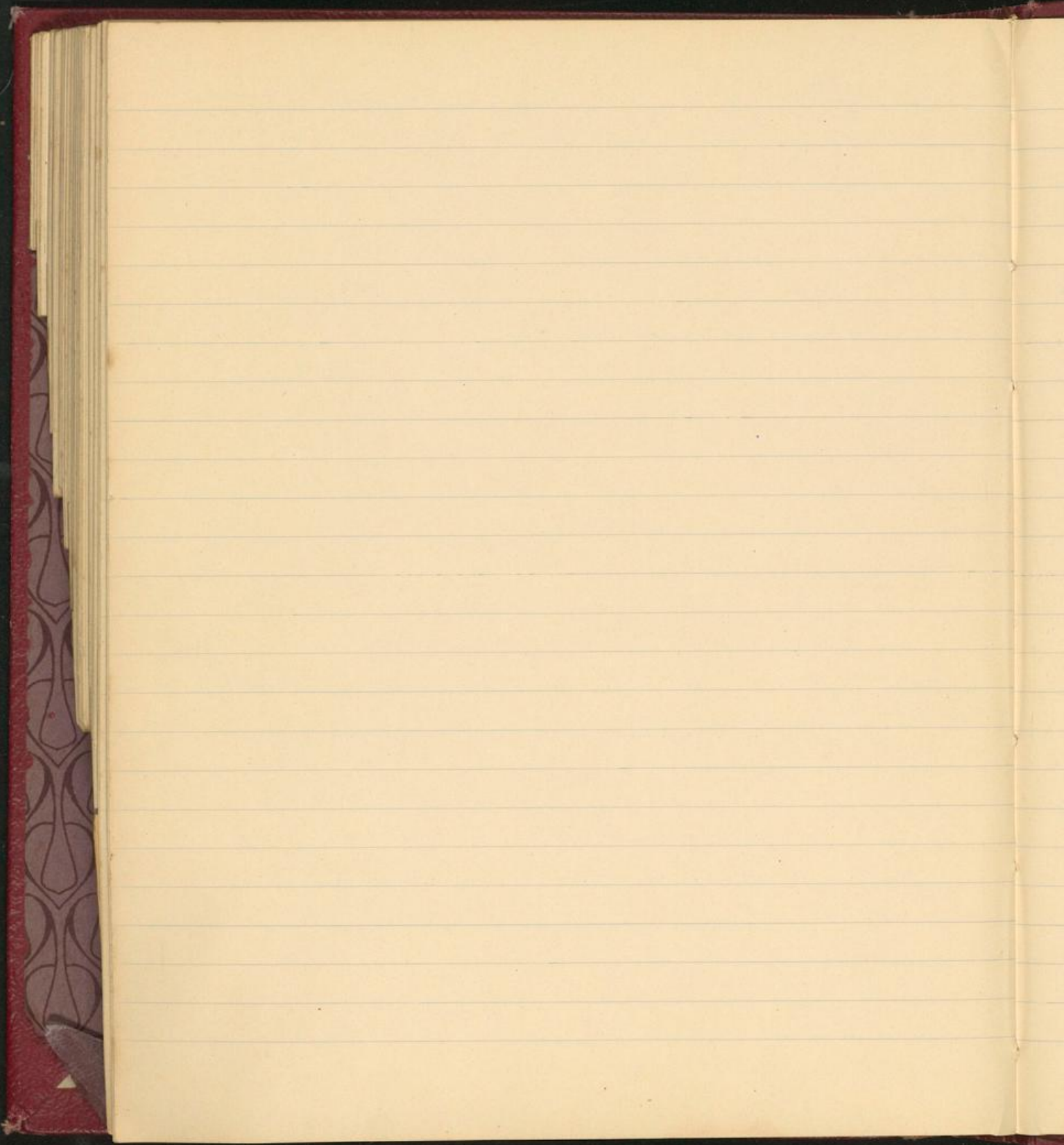


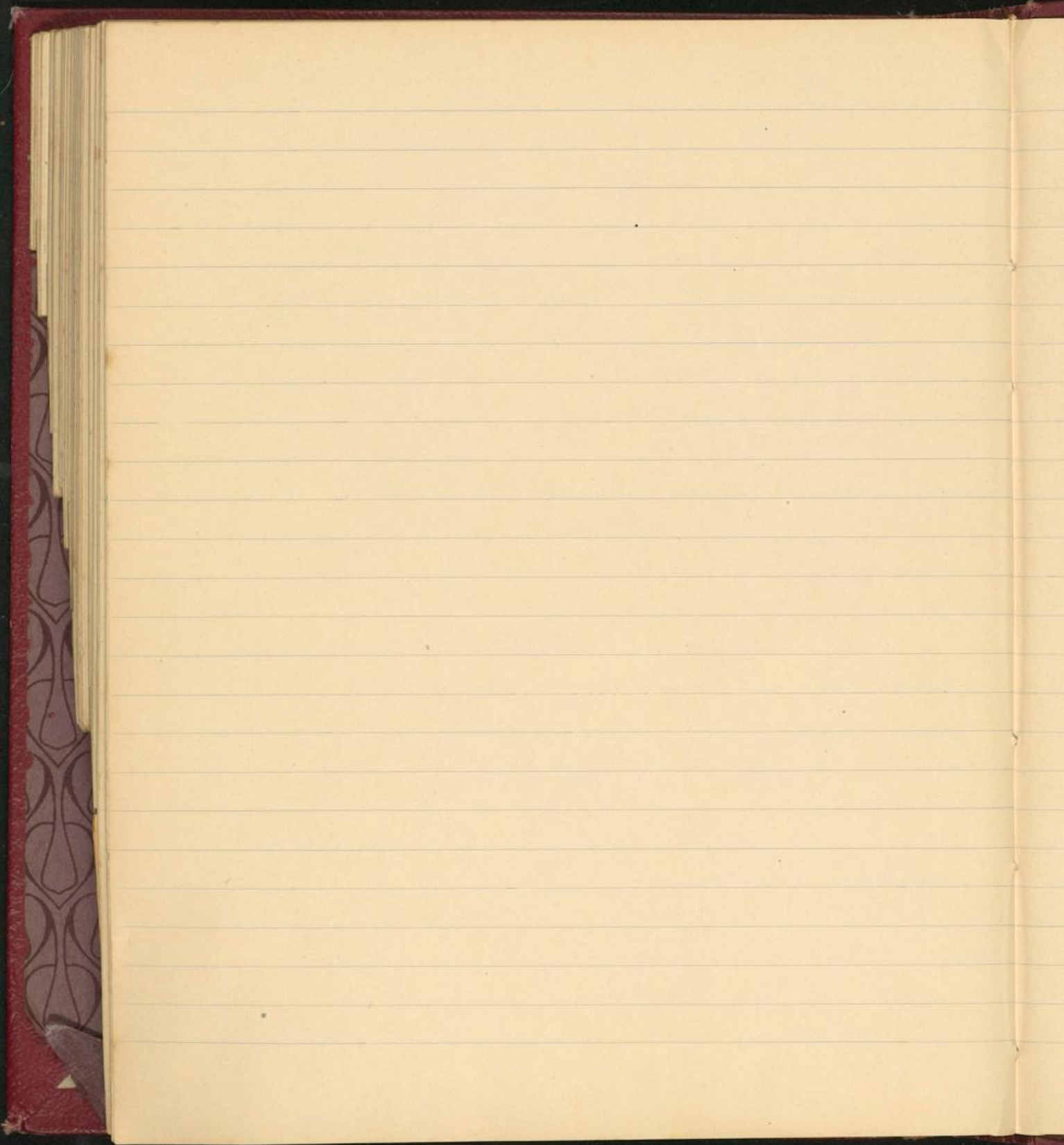


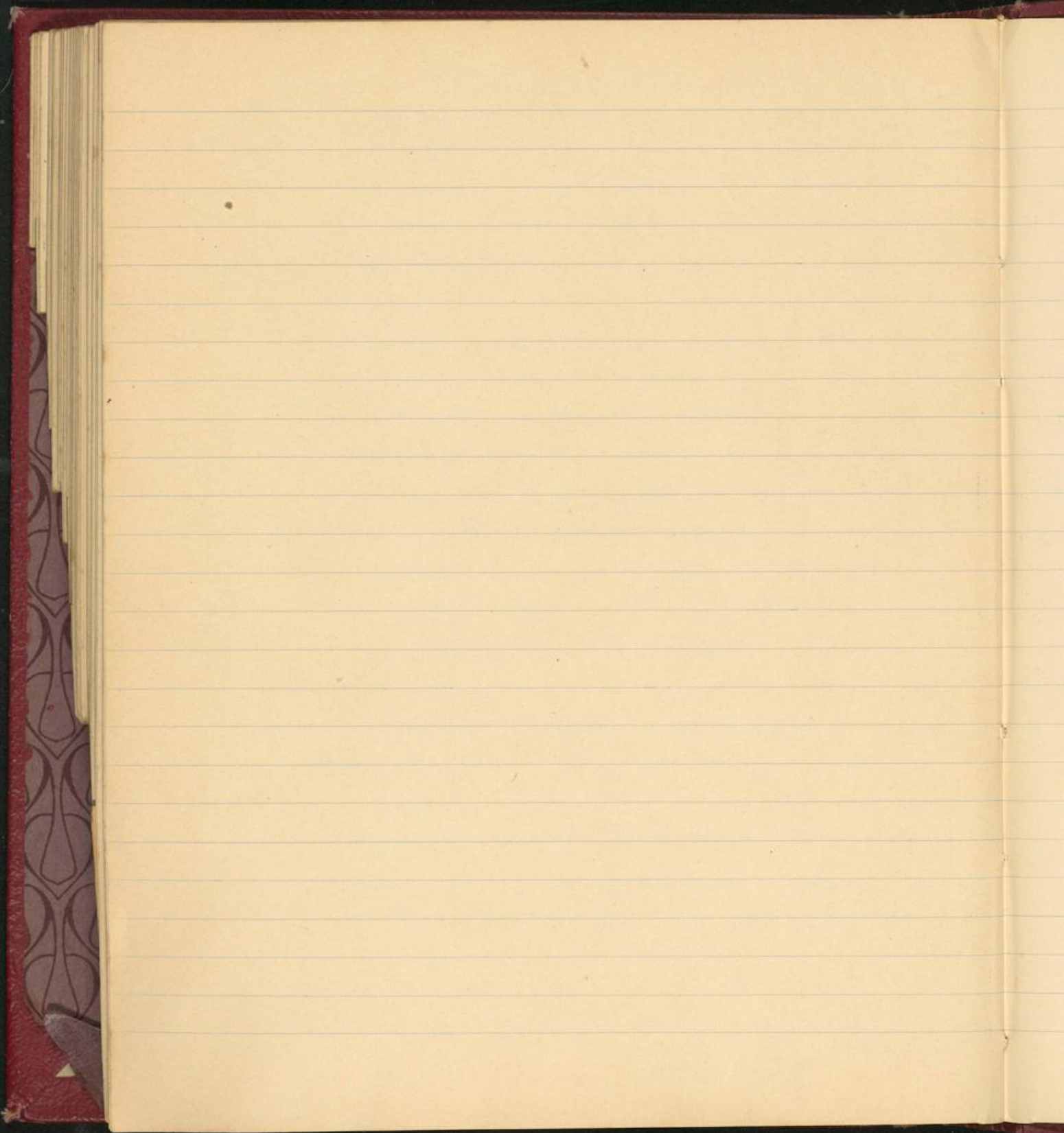


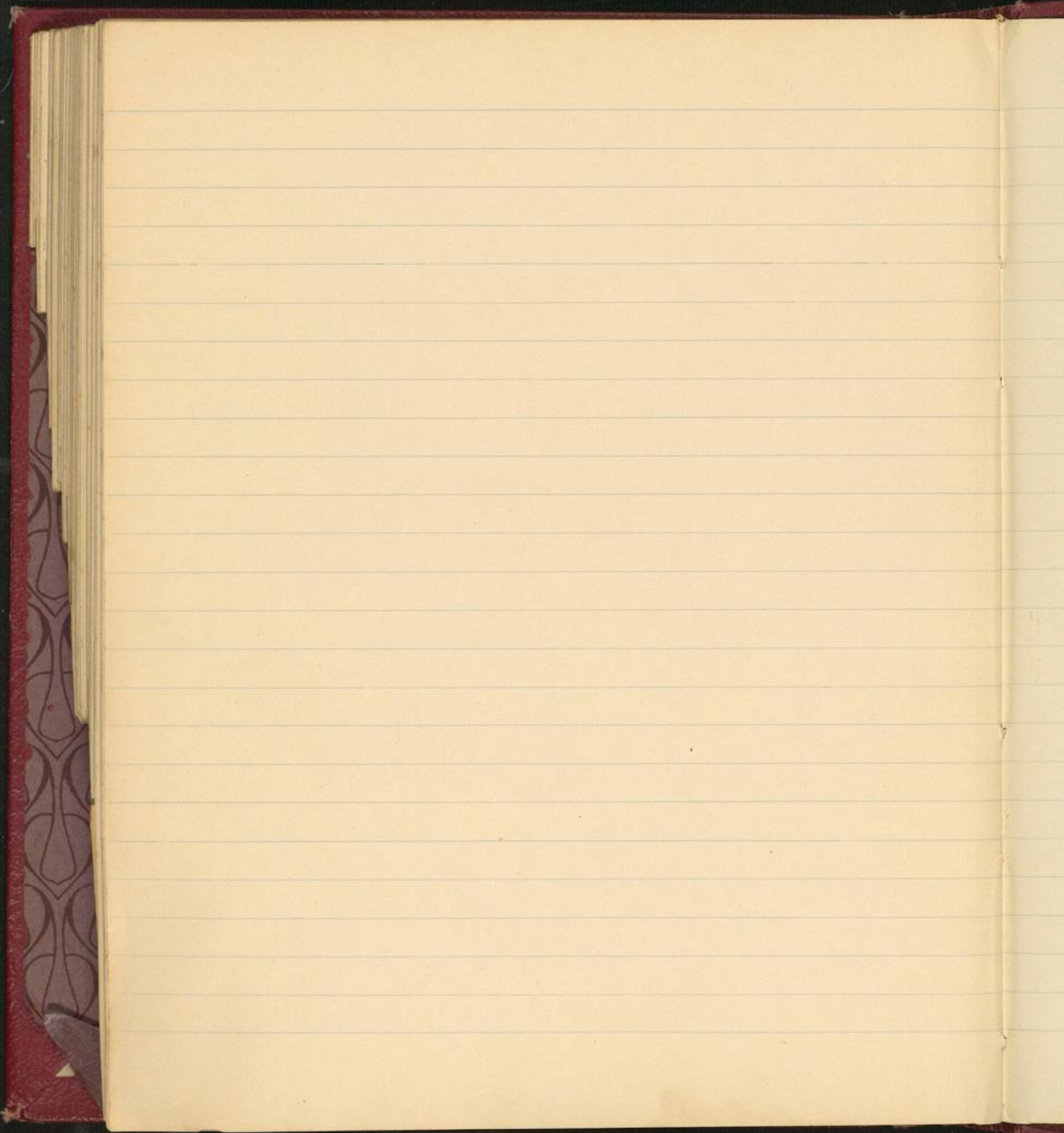


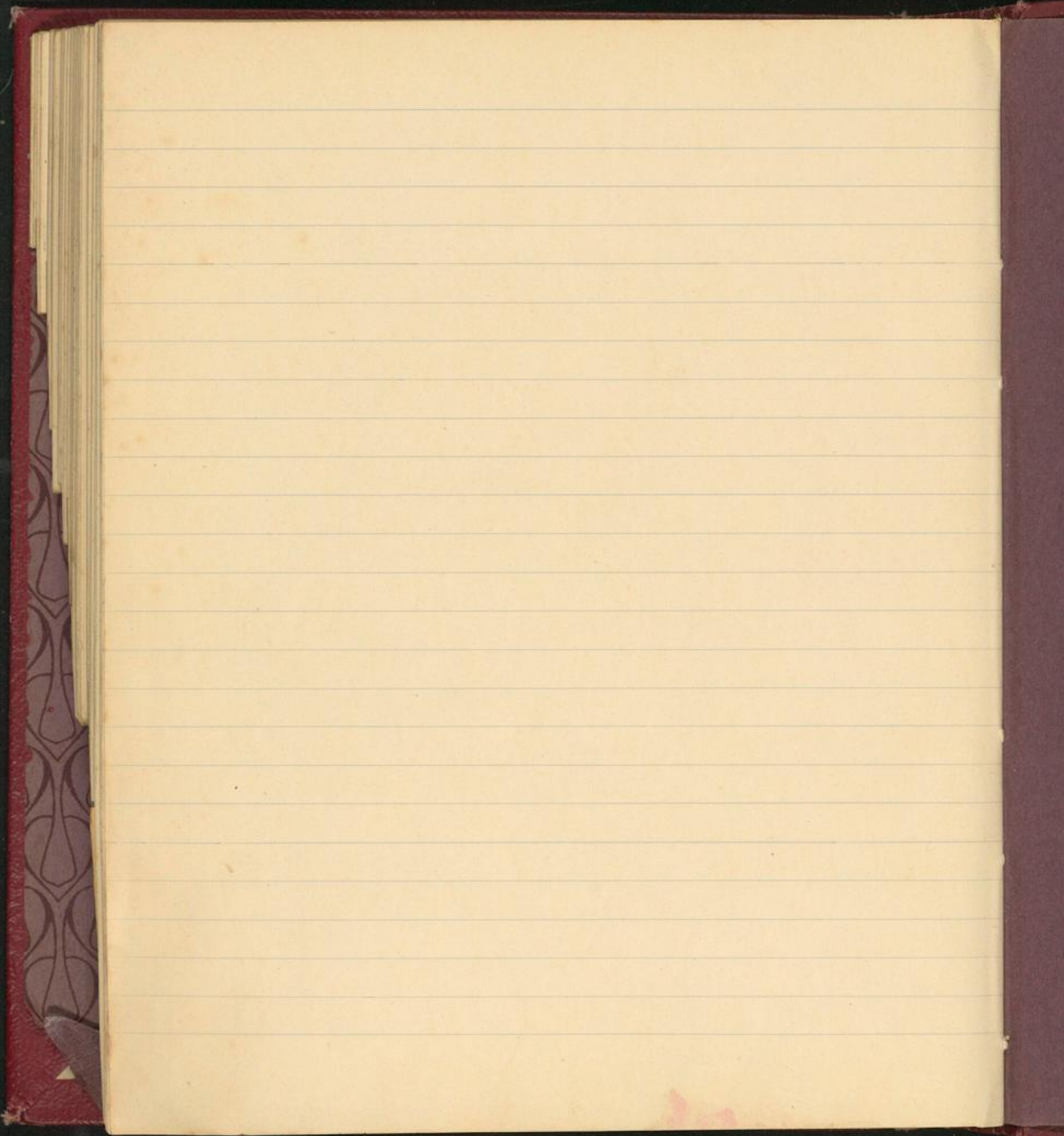


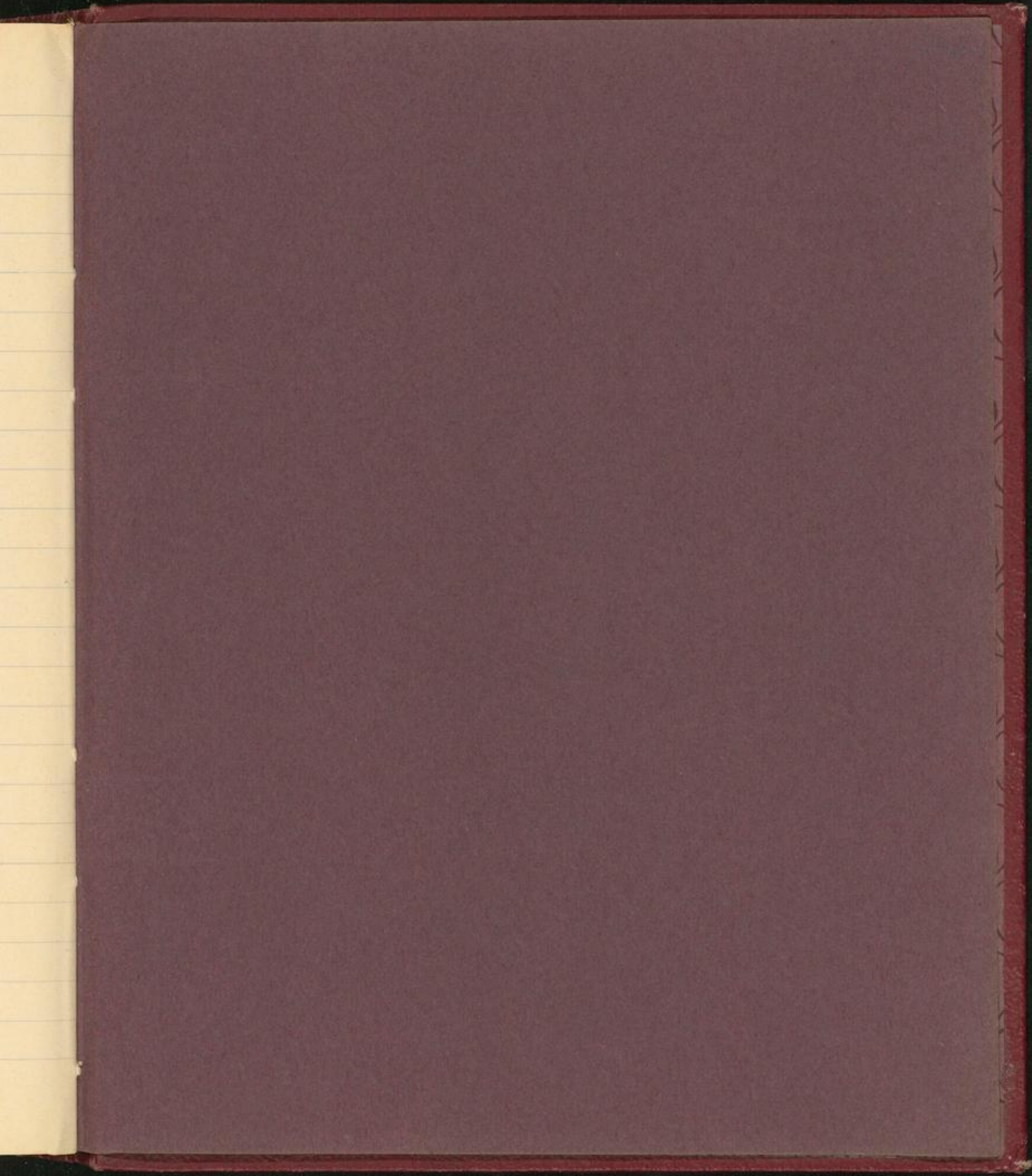


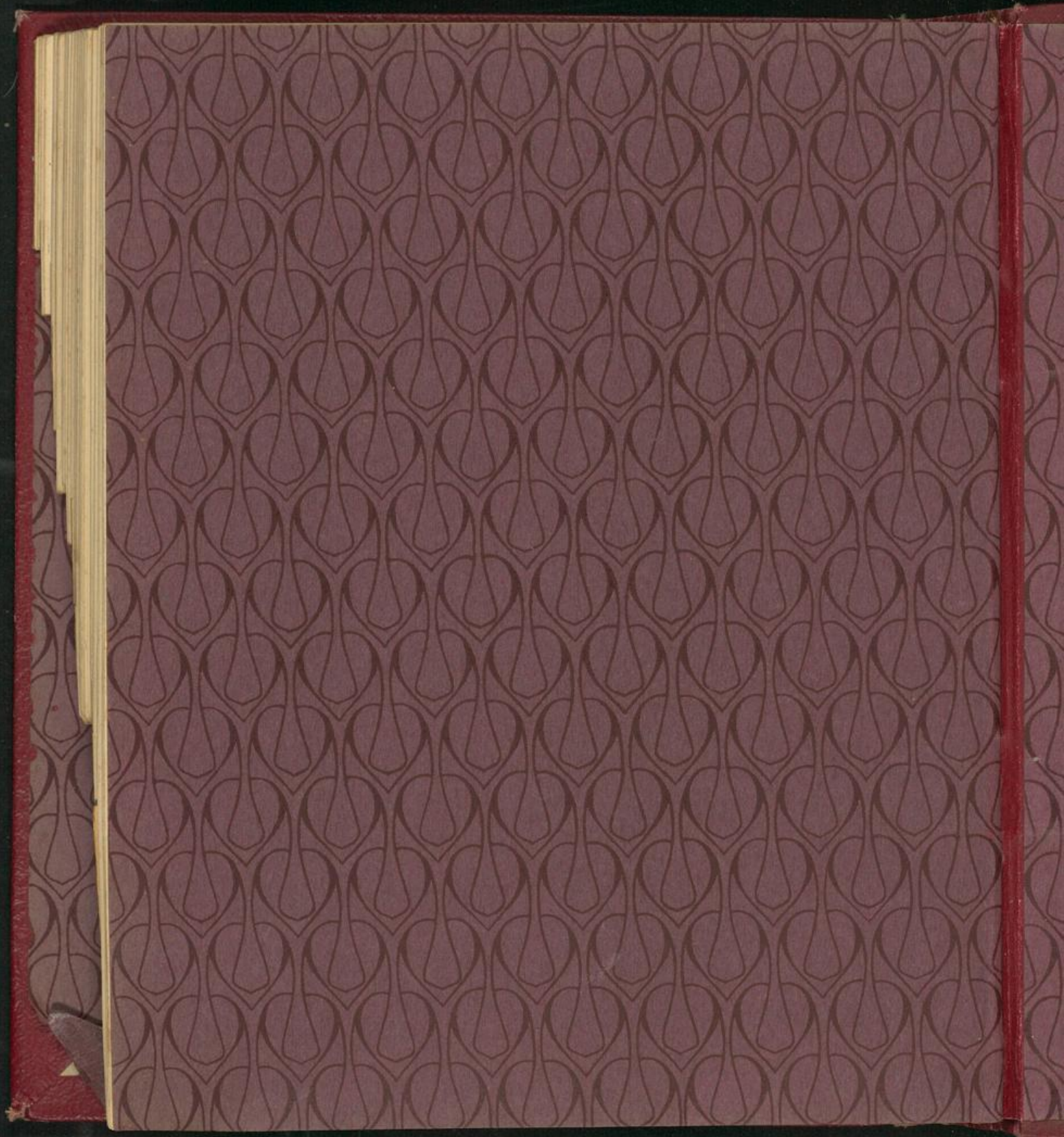




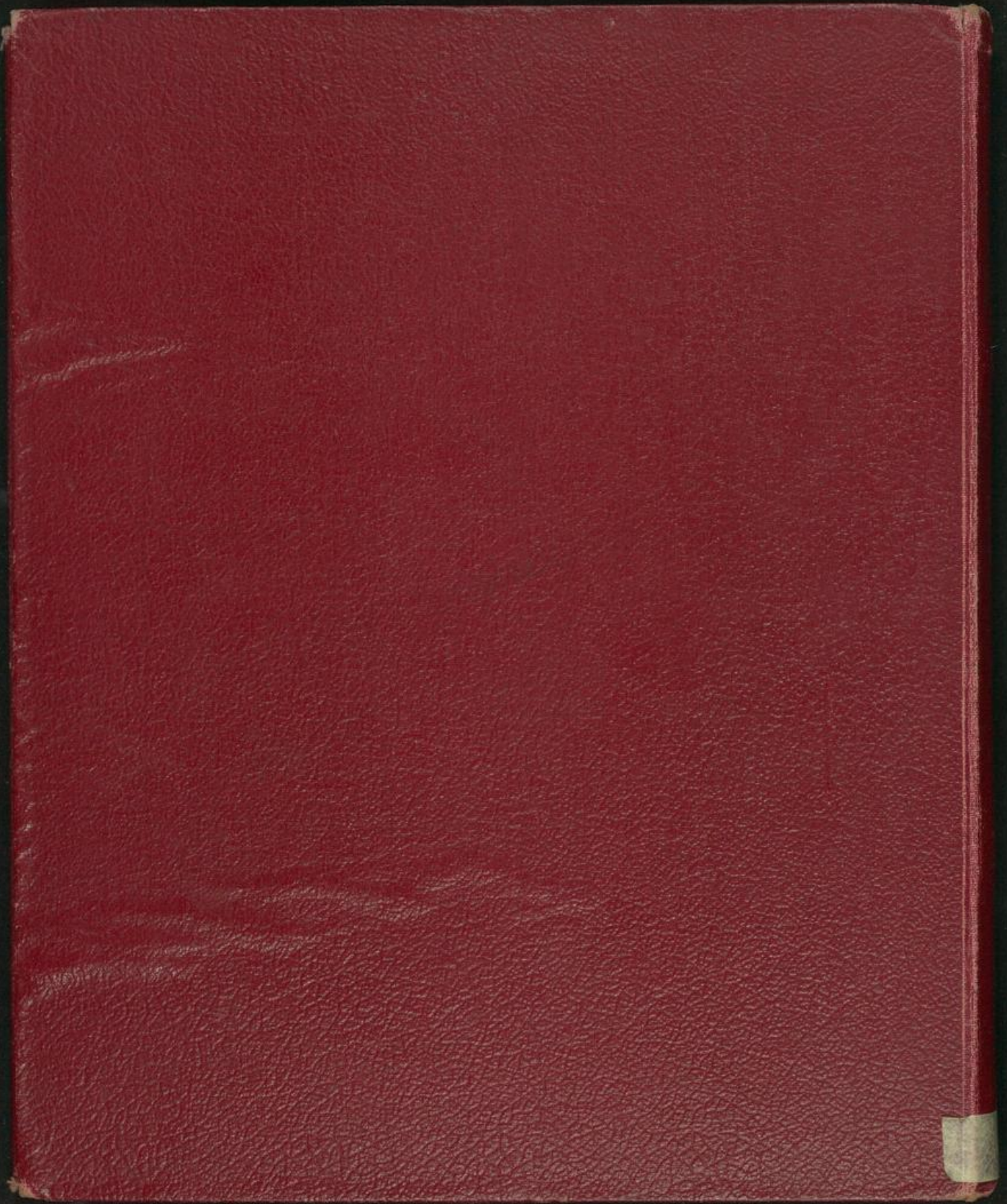














Кочнрезу

