

Kochbuch

Greta Siemens

Kochrezepte
am Soldatenheim
Lockstedter Lager

Übertragen aus dem in Sütterlin-Schreibweise verfassten, handschriftlichen Original-Kochbuch von Margret Rudolph und Kerstin Jacobsen. Aus Gründen der Authentizität wurden Schreib- und Grammatikfehler übernommen. Anmerkungen oder Erläuterungen sind in Klammern kursiv dargestellt. Im Anhang finden sich einige Begriffe und Mengenangaben, die heute nicht mehr oder selten benutzt werden.

Das Original Kochbuch wurde dem Verein für Kultur und Geschichte Hohenlockstedt e. V. von Herrn Jan Ketelhohn, Kronshagen, gespendet.

Lebkuchen!

Leinn Kringel.

Man nehme 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ t Zucker, 1 t Butter, 1 $\frac{1}{2}$ t Mehl, Zitronenschale u. Zimt nach Geschmack, dies wird zusammen geknetet, kl. Kringel daraus geformt, diese in Eiweiß, Zucker u. Mandeln umgekehrt, und bei gelinder Hitze gebacken.

Backwerke!

Kleine Kringel.

Man nehme 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ t Zucker, 1 t Butter, 1 $\frac{1}{2}$ t Mehl, Zitronenschale u. Zimt nach Geschmack, dies wird zusammen geknetet, kl. Kringel daraus geformt, diese in Eiweiß, Zucker u. Mandeln umgekehrt, und bei gelinder Hitze gebacken.

Zwieback.

Man nehme 1 l. Mehl, 1 t Butter, 8 große Eier, $\frac{3}{4}$ t Zucker u. 20 Pf. Gest *(für 20 Pfennig)*

Zwieback.

Man nehme 1 l. Milch, 1 t Butter, 8 große Eier, $\frac{3}{4}$ t Zucker u. 20 Pf. Gest *(für 20 Pfennig)*

Dufennüsse.

3 Eier $\frac{1}{2}$ t Zucker, 1 Löffel Butter, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz gut 1 t Mehl der Teig *(Teig)* muß recht fest sein. 10 Pf. Butter geben, verrollen in 2 fingerdicken Rollen in Butter u. kl. Stücken schneiden und Ofen abgeben.

Schmiernüsse.

3 Eier $\frac{1}{2}$ t Zucker, 1 Löffel Butter, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz gut 1 t Mehl der Teig *(Teig)* muß recht

steif sein. 1 Std. stehen lassen, ausrollen in 2 fingerdicke Rollen in schräge kl. Stücke schneiden und Schmalz back.

Sandtorte.

1 Pfd Butter. Oben mit weissem in Wasser gelöst eingeweicht in Solung von weissem Zucker bis ein Ein zu Rollen rufen läßt, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd feinen Zuckers, 1 Pfd Puder und in der letzten $\frac{1}{4}$ Stunden 6 ganze frische Eier hinzu, Zitronenschale, Vanille. Der Kuchen muß wenigstens 1 Stunde von einer Hand nach einer Seite gerührt werden, und zuletzt an einem Platz wo kein Zug ist.

Sandtorte.

1 Pfd Butter. Abends vorher in Wasser gelegt ausgeknetet u. solange warm gestellt bis sie sich zu Salbe rühren läßt, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd feinen Zucker, 1 Pfd Puder und in der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde 6 ganze frische Eier hinzu, Zitronenschale, Vanille. Der Kuchen muß reichlich 1 Stunde von einer Hand nach einer Seite gerührt werden, und zuletzt an einem Platz wo kein Zug ist.

Sandkringel.

1 Pfd Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd Butter, 130 gr. Zucker, 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille, etwas Zitronenschale, ausrollen, formen, und mit Eigelb od. geschlagenem Ei bestreichen.

Sandkringel.

1 Pfd Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd Butter, 130 gr. Zucker, 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille, etwas Zitronenschale, ausrollen, formen, und mit Eigelb od. geschlagenem Ei bestreichen.

Butterbrot.

250 gr. Butter, 250 gr. Mehl, 1 Pfd Zucker, 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille, etwas Zitronenschale, ausrollen, formen, und mit Eigelb od. geschlagenem Ei bestreichen.

Teig ausrollen, und etwas von dem zurückgelassenen Mehl
unterstreuen. Doch so wenig wie möglich. In kl. Butterstücken
(d. Hälfte) auf dem ausgerollten Teig legen, zusammen schlagen
in 3 Teile, dann mit andern Butter dasselbe wiederholen u.
einige Stunden kalt stellen.

Butterteig.

250 gr. Butter, 250 gr. Mehl, erst kl. (Stücke) Butter mit dem Mehl
in kaltem Wasser verarbeiten, wenig Salz, bis der Teig von der
(Schüssel?) läßt, die übrige Butter in 8 Teile teilen, den Teig
ausrollen, und etwas von dem zurückgelassenen Mehl
unterstreuen. Doch so wenig wie möglich. Die kl. Butterstücke (d.
Hälfte) auf dem ausgerollten Teig legen, zusammen schlagen in 3
Teile, dann mit andern Butter dasselbe wiederholen u. einige
Stunden kalt stellen.

Berliner Pfannkuchen.

1/4 \mathcal{L} Mehl und für 10 Pf. Hefe, eine Obertasse Milch ein
Hefestück machen, dann 3/4 \mathcal{L} Mehl, 1/4 \mathcal{L} Zucker, 1/4 \mathcal{L} Butter, 2
Eier, etwas Salz. Den Teig gut durchkneten, dann vermengt man
das Hefestück gut darunter, u. formt kl. Kuchen, welche man füllt
und nochmals aufgehen, in kochendem Schmalz ausbacken u. mit
Zucker bestreuen.

Berliner Pfannkuchen.

Mit 1/4 \mathcal{L} Mehl und für 10 Pf. Hefe, eine Obertasse Milch ein
Hefestück machen, dann 3/4 \mathcal{L} Mehl, 1/4 \mathcal{L} Zucker, 1/4 \mathcal{L} Butter, 2
Eier, etwas Salz. Den Teig gut durchkneten, dann vermengt man
das Hefestück gut darunter, u. formt kl. Kuchen, welche man füllt
und nochmals aufgehen, in kochendem Schmalz ausbacken u. mit
Zucker bestreuen.

Spritzgebäckchen auf der Platte

343 gr Butter, zu Salbe gerührt, 343 gr Mehl, 220 gr Zucker, 5 Eigelb, Schale einer Zitrone, u. etwas Vanille, nach und nach dazu gerührt. Dann durch eine Kuchenspritze drücken. Platte.

Spritzgebäckchen auf der Platte

343 gr Butter, zu Salbe gerührt, 343 gr Mehl, 220 gr Zucker, 5 Eigelb, Schale einer Zitrone, u. etwas Vanille, nach und nach dazu gerührt. Dann durch eine Kuchenspritze drücken. Platte.

Tüten.

¼ P Mehl, ½ P Zucker, 5 ganze Eier, zu Tüten gerollt, nachher mit Rahmschaum gefüllt.

Tüten.

¼ P Mehl, ½ P Zucker, 5 ganze Eier, zu Tüten gerollt, nachher mit Rahmschaum gefüllt.

Tüten.

10 Lf. Mehl, 10 Lf. Zucker, 10 Eier, 10 Eßlöffel Rahm, alles zusammen, d. weiße von d. Eiern zu Schaum, zuletzt dazu, so zwischen einem Eisen gebacken, u. warm aufgerollt.

Tüten.

10 Lth. Mehl, 10 Loth Zucker, 10 Eier, 10 Eßlöffel Rahm, alles zusammen, d. weiße von d. Eiern zu Schaum, zuletzt dazu, so zwischen einem Eisen gebacken, u. warm aufgerollt.

Tüfelmachen.

1 P Mehl, 1 P Zucker, 1 P Butter abgekühlt, 10 Eier, Zitronenschale, Mehl, Zucker, P, ½ Stunde gerührt.

Schichttorte.

1 kg Mehl, 1 kg Zucker, 1 kg Butter abgeklärt, 10 Eier, Zitronenschale, Mehl, Zucker, Er, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt.

Lebkuchenrand.

3 L Mehl, 63 gr . Butter, 125 gr . Lebkuchen, Öl, 2 Knappe Eßlöffel Rahm, zuletzt d. steifen Eierschaum, 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Std. backen lassen.

Käserand.

3 Eier, 63 gr . Butter, 125 gr . Käse, Salz, 2 Knappe Eßlöffel Rahm, zuletzt d. steifen Eierschaum, 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Std. backen lassen.

Lebkuchen von Äpfel. sehr schön.

Man nimmt sehr schön Äpfel, schält u. schneidet sie in halb fingerdicke Scheiben, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ kg Butter, die geschmolzen wird, $\frac{1}{4}$ (Zucker?) rühre von 4 - 5 Eiern, das Weiße zu Schaum, kein Gelb, dann tut man in eine Kasserolle Schmalz od. Butter, daß recht heiß ist, dreht d. Apfelscheiben in d. Teig um, der Teig muß recht steif sein.

Baigners von Äpfel. sehr schön. (Beignets)

Man nimmt sehr schöne Äpfel, schält u. schneidet sie in halb fingerdicke Scheiben, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ kg Butter, die geschmolzen wird, $\frac{1}{4}$ (Zucker?) rühre von 4 - 5 Eiern, das Weiße zu Schaum, kein Gelb, dann tut man in eine Kasserolle Schmalz od. Butter, daß recht heiß ist, dreht d. Apfelscheiben in d. Teig um, der Teig muß recht steif sein.

Lebkuchenrande Lebkuchentun.

250 gr . Butter, 345 gr . Mehl, wird mit d. gelben von 3 Eiern u. 1 Knappe Eßlöffel voll Zucker unterknetet, jedoch ganz müde, nimmt ganz dünnen Lebkuchen auf Pergamentpapier, nimmt ganz dünnen

Rand für eine halbe Tonne, mit einem Ei bestreuen und hellbraun
überbacken, abgekühlt und mit eingemachten od. frisch gekochten
Kirschen od. sonstigen Früchten belegt u. mit Zucker bestreut.

Karlsbader Kirschkuchen.

250 gr. Butter, 345 gr. Mehl, wird mit d. gelben von 3 Eiern u. 1
starker Eßlöffel voll Zucker geknetet, jedoch ganz mürbe, einen
ganz dünnen Kuchen auf Papp ausgerollt, einen gerollten Rand
herumgelegt, mit Eiweiß bestrichen und hellbraun gebacken,
abgekühlt und mit eingemachten od. frisch gekochten Kirschen
od. sonstigen Früchten belegt u. mit Zucker bestreut.

Leinwandkuchen

62 gr. Butter, abgekühlt u. erkaltet, 2 ganze Eier dazu. 189 gr.
Zucker, 1 t Mehl, auf einem bestrichenen und geschnittenen
Papier gelegt, den Rand aufgebogen u. rasch gebacken, Wenn der
Kuchen beinah gar ist, die ausgesteinten Kirschen daraufgelegt
und noch ein wenig mit gebacken.

Kirschkuchen

62 gr. Butter, abgekühlt u. erkaltet, 2 ganze Eier dazu. 189 gr.
Zucker, 1 t Mehl, auf einem bestrichenen und geschnittenen
Papier gelegt, den Rand aufgebogen u. rasch gebacken, Wenn der
Kuchen beinah gar ist, die ausgesteinten Kirschen daraufgelegt
und noch ein wenig mit gebacken.

Leinwandkuchen

2 $\frac{1}{2}$ t Mehl, 1 t Butter, $\frac{1}{2}$ t Zucker, 187 gr. Mehl, 1
Zitronensaft od. 67 gr. Zitronensaft. $\frac{1}{4}$ t Butter, 1 t
Puderzucker, 5 Pf. (für 5 Pfennig) Leinwand (Leinwand), 5 Pf. (für 5
Pfennig) Leinwand, 5 Pf. (für 5 Pfennig) Puderzucker, in einem
zwei Liter großen Topf abgekühlt.

Brauner Kuchen.

2 ½ \mathcal{L} Mehl, 1 \mathcal{L} Butter, ½ \mathcal{L} Schmalz, 187 gr. Mandeln gehackt, 1 Zitronenschale. 67 gr. Sukkade gehackt. $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} Sirup, 1 \mathcal{L} Puderzucker, 5 Pf. (für 5 Pfennig) Kanehl (Kaneel), 5 Pf. (für 5 Pfennig) Kardamom, 5 Pf. (für 5 Pfennig) Pottasche, in eine Tasse Rahm aufgelöst.

Wandelspeisen.

$\frac{3}{4}$ \mathcal{L} ungesalzene Butter wird ½ Std. nach einer Seite gerührt, bis er kl. Blasen wirft. Dann tut man nach und nach $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} Feinen Vanillezucker u. $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} feingestoßene Mandeln hinzu u. 6 ganze Eier, rührt alles noch einmal zart durcheinander. Eine glatte Form stellt man mit Löffelbiskuit aus, bedeckt auch den Boden damit u. füllt die Masse hinein. Auf d. Form stellt man einen Teller, der mit Gewicht belastet ist, damit d. Masse tüchtig zusammen hält. Man macht d. Speise Tags vorher, stellt sie in Eis, und tunkt sie vor d. Anrichten.

Mandelspeise.

$\frac{3}{4}$ \mathcal{L} ungesalzene Butter wird ½ Std. nach einer Seite gerührt, bis er kl. Blasen wirft. Dann tut man nach und nach $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} Feinen Vanillezucker u. $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} feingestoßene Mandeln hinzu u. 6 ganze Eier, rührt alles noch einmal zart durcheinander. Eine glatte Form stellt man mit Löffelbiskuit aus, bedeckt auch den Boden damit u. füllt die Masse hinein. Auf d. Form stellt man einen Teller, der mit Gewicht belastet ist, damit d. Masse tüchtig zusammen hält. Man macht d. Speise Tags vorher, stellt sie in Eis, und tunkt sie vor d. Anrichten.

Risotto.

375 gr. Reis, oder 2 \mathcal{L} (Linsen?) Ölölilf müssen geröstet. Dagegen 375 gr. ungesalzene Butter, 250 gr. Brühe, 8 \mathcal{L} Wasser, von 2 Zitronen den

Dofeln, u. Kl. ungeschlitzten Dinkelweizen, in runder Form gebacken.

Reistorte.

375 gr. Reis, etwa 2 Lot (*Liter?*) Milch. mürbe gekocht. Dazu 375 gr. gestoßenen Zucker, 250 gr. Butter, 8 Eier, von 2 Zitronen die Schale, u. kl. geschnittene Sukkade, in einer Randform gebacken.

Braune Lebkuchen.

8 ℥ Mehl, 7 ℥ Sirup, 2 ℥ Butter, 1 ℥ Mandeln, 4 Lt. Pottasche in Rosenwasser aufgelöst, 2 Zitronenschalen, 1 Lht. Kardamom, 2 Lht. Kaneel, 2 Lht. Nelken, ¼ ℥ Sukkade, 2 ℥ schwarzen, braunen Kandi. Gewürzen mit den Mandeln, Kandi, mit dem Mehl vermengt, Sirup u. Butter aufgekocht, abgekühlt, dazu gerührt.

Braune Kuchen.

8 ℥ Mehl, 7 ℥ Sirup, 2 ℥ Butter, 1 ℥ Mandeln, 4 Lt. Pottasche in Rosenwasser aufgelöst, 2 Zitronenschalen, 1 Lht. Kardamom, 2 Lht. Kaneel, 2 Lht. Nelken, ¼ ℥ Sukkade, 2 ℥ schwarzen, braunen Kandi. Gewürzen mit den Mandeln, Kandi, mit dem Mehl vermengt, Sirup u. Butter aufgekocht, abgekühlt, dazu gerührt.

Lebkuchenspeise. 10-12 Personen.

nimm ein (*Loch?*) weiches zu maches, ¼ ℥ feine ungeschlitzte Butter, ¼ ℥ Puderzucker, 6 Eigelb, dinstes weißt man zuvermischen, bis es ein wenig dick wird. Von ¼ ℥ Lebkuchen wird 1 Dünneleib voll gebackt gemacht, und dinstes Lebkuchenspeise hinzugegeben, unter beständigem rühren. Ein gelbes Lebkuchen Pottaschenleib wird mit Lebkuchenspeise belegt und in der Form damit überbackt. In einem feinen Sieb abgeseigt und in der Form auf ein feines Tuch gegeben, und gebackt es mit Pfeffer gebackt.

Kaffeeseise. 10-12 Personen.

einen Teig (*Tag?*) vorher zu machen, $\frac{3}{4}$ t Frische ungesalzene Butter, $\frac{3}{4}$ t Puderzucker, 6 Eigelb, dieses rührt man zusammen, bis es eine steife Creme gibt. Von $\frac{1}{4}$ t Kaffee wird 1 Weinglas voll Extrakt gemacht, und dieses tropfenweise hinzugegeben, unter beständigem rühren. Eine glatte Blech- oder Porzellanform wird mit Löffelbiskuit belegt und der Rand damit ausgestellt. Die Masse hineingefüllt. Man stellt das Ganze auf Eis, stürzt die Form, und garniert es mit Schlagrahm.

Linbunntorten (*Linzer Torten*).

$\frac{1}{4}$ t Butter, zu Schaum gerührt, $\frac{1}{4}$ t geschälte Mandeln fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ t feinen Zucker, 2 Eigelb, etwas Zimt, $\frac{1}{2}$ Zitrone, u. zuletzt $\frac{1}{2}$ t Mehl darunter, u. tüchtig erarbeiten, eine Kuchenform ausgestrichen mit Butter, Boden mit Teig ausgelegt dann mit Gelee bestrichen. Vom übrigen Teig fingerlange (*-dünn?*) Streifen, Torte damit Verziert, zuletzt mit Eigelb bestrichen.

Linsentorte (*Linzer Torte*).

$\frac{1}{4}$ t Butter, zu Schaum gerührt, $\frac{1}{4}$ t geschälte Mandeln fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ t feinen Zucker, 2 Eigelb, etwas Zimt, $\frac{1}{2}$ Zitrone, u. zuletzt $\frac{1}{2}$ t Mehl darunter, u. tüchtig erarbeiten, eine Kuchenform ausgestrichen mit Butter, Boden mit Teig ausgelegt dann mit Gelee bestrichen. Vom übrigen Teig fingerlange (*-dünn?*) Streifen, Torte damit Verziert, zuletzt mit Eigelb bestrichen.

Linsentorte.

100 gr. Butter, 100 gr. Mehl, 100 gr. Zucker, 1 Ei, etwas Pfeffer, u. Zitrone.

Käsestangen.

100 gr. Butter, 100 gr. Mehl, 100 gr. Käse, 1 Ei, etwas Pfeffer, gut durcharbeiten.

Schwarzbrotsorte

Dünne Stückchen Schwarzbrotsorte werden im Ofen schön dunkelgelb getrocknet, feingestoßen, 100 gr. abgemessen u. dann durch ein Sieb gesiebt. 30 gr. Sakkade fein geschnitten, eine Zitrone abgerieben, wenig feinen Zimt, u. etwas gestoßene Nelken, Schwarzbrotsorte mit etwas Wein u. 1 Teelöffel Rum eingeweicht, so recht durchgefuechtet, $\frac{1}{2}$ t große Valencia Mandeln, mit Tuch abgeputzt, dann in die Mandelmaschine gegeben, $\frac{1}{2}$ t feinen Zucker, schlägt 6 Eigelb daran, recht schaumig rühren, nimmt Mandeln, Schwarzbrotsorte, d. Gewürze dazu u. zuletzt d. Schnee v. d. Eiern, Form mit Butter, Zwieback ausgestreut, schön gelb backen.

Schwarzbrotsorte

Dünne Stückchen Schwarzbrotsorte werden im Ofen schön dunkelgelb getrocknet, feingestoßen, 100 gr. abgemessen u. dann durch ein Sieb gesiebt. 30 gr. Sakkade fein geschnitten, eine Zitrone abgerieben, wenig feinen Zimt, u. etwas gestoßene Nelken, Schwarzbrotsorte mit etwas Wein u. 1 Teelöffel Rum eingeweicht, so recht durchgefuechtet, $\frac{1}{2}$ t große Valencia Mandeln, mit Tuch abgeputzt, dann in die Mandelmaschine gegeben, $\frac{1}{2}$ t feinen Zucker, schlägt 6 Eigelb daran, recht schaumig rühren, nimmt Mandeln, Schwarzbrotsorte, d. Gewürze dazu u. zuletzt d. Schnee v. d. Eiern, Form mit Butter, Zwieback ausgestreut, schön gelb backen.

Schwarzbrotsorte

$\frac{1}{2}$ t Butter zu Anfang gegeben, $\frac{1}{2}$ t Zucker, 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ t Sakkade, Pfeffer, Salz u. abgemessene Teile nehmen Zitrone, $\frac{1}{2}$ t Rum rühren, zuletzt Zitrone von 3 Eiern langsam dazugeben, 2

Obbrenspitzen Backpulver hinzu. $\frac{1}{2}$ Std. bei mäßiger Hitze
backen.

Sandtorte.

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter zu Sahne gerührt, $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ ℥
Kartoffelmehl, Saft u. abgeriebene Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Std.
rühren, zuletzt Schnee von 3 Eiern langsam durchrühren, 2
Messerspitzen Backpulver hinzu. $\frac{3}{4}$ Std. bei mäßiger Hitze
gebacken.

Biskuits.

8 Eigelb, soviel Zucker wie 8 oz. Eier wiegen, soviel Mehl wie 5
Eier wiegen. Dann Mehl, Schale einer abgeriebenen Zitrone,
Obbrenspitzen Backpulver, Schnee von 8 Eiern langsam
durchrühren. $\frac{3}{4}$ Std. backen.

Biskuite.

8 Eigelb, soviel Zucker wie 8 oz. Eier wiegen, soviel Mehl wie 5
Eier wiegen. Dann Mehl, Schale einer abgeriebenen Zitrone,
Messerspitze Backpulver, Schnee von 8 Eiern langsam
durchrühren. $\frac{3}{4}$ Std. backen.

Dinkelbrot

100 gr. Butter, 100 gr. weiches Dinkelbrot, 4 Eier, 100 gr.
Zucker, 75 gr. Mehl, Schnee von 4 Eiern, etwas Backpulver, schön
braun backen. Eingemachtes darüber. 50 gr. Schokolade
1 Pfennig Zucker, wenig Obbren, auf dem Feuer gut kochen,
dann langsam über das Eingemachte geben.

Schokoladen Kuchen.

100 gr. Butter, 100 gr. geriebene Schokolade, 4 Eidotter, 100 gr.
Zucker, 75 gr. Mehl, Schnee von 4 Eiern, etwas Backpulver, schön
braun backen. Eingemachtes darüber. 50 gr. Schokolade

gerieben, 1 Eßlöffel Zucker, wenig Wasser, auf dem Feuer gut verrührt, warm langsam über das Eingemachte gegossen.

Ornis Plätzchen.

1 t Zücker, 7 ganze Eier, 1 t D. gerührt, bis das Weiße schaumig ist, 1 t Mehl, Ornis mit 1 Löffel auf ein bestrichenes Blech getan u. schön gelb gebacken.

Anis Plätzchen.

1 t Zucker, 7 ganze Eier, 1 Std. gerührt, bis das Weiße schaumig ist, 1 t Mehl, Anis mit 1 Löffel auf ein bestrichenes Blech getan u. schön gelb gebacken.

Blitzkuchen.

$\frac{1}{2}$ t Mehl, $\frac{1}{4}$ t Butter, $\frac{1}{4}$ t Zücker, 2-3 Eier, 1 Teelöffel Zimt, Messerspitze Backpulver, Oben auf bestreut mit Mandeln, Zücker, Zimt. $\frac{3}{4}$ Std. backen.

Blitzkuchen.

$\frac{1}{2}$ t Mehl, $\frac{1}{4}$ t Butter, $\frac{1}{4}$ t Zucker, 2-3 Eier, 1 Teelöffel Zimt, Messerspitze Backpulver, Oben auf bestreut mit Mandeln, Zucker, Zimt. $\frac{3}{4}$ Std. backen.

Dinkelweizen Plätzchen.

$\frac{1}{2}$ t Zücker, 2 Tafeln Dinkelweizen gerieben, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, u. $\frac{1}{2}$ Std. mit Zucker u. Schokolade verrührt. mit einem Teelöffel aufs Blech gesetzt, schön gelb gebacken.

Schokoladen Plätzchen.

$\frac{1}{2}$ t Zucker, 2 Tafeln Schokolade gerieben, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, u. $\frac{1}{2}$ Std. mit Zucker u. Schokolade verrührt. mit einem Teelöffel aufs Blech gesetzt, schön gelb gebacken.

Obstkrümmen.

1 kg Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ kg Butter, $\frac{1}{2}$ kg Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 4 Eier, das Weizenmehl zu Mehl, nimmt man 200 gr. Weizenmehl, Zucker nimmt Zitronenschale, etwas Salz, 50 gr. Hefe. Form mit Paniermehl ausstreuen. 1 Std. backen.

Napfkuchen.

1 kg Mehl, $\frac{3}{4}$ kg Butter, $\frac{1}{4}$ kg Mandeln, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 4 Eier, das Weiße zu Schnee, eine Tasse Milch, Schale einer Zitrone, etwas Salz, 50 gr. Hefe. Form mit Paniermehl ausstreuen. 1 Std. backen.

Leinwandkrümmen.

1 $\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl, 1 kg Butter, 6 Eigelb, 1 Stg. Vanille, Zitronenschale, Knetmasse, ausrollen, kl. Krümmen machen, geschlagenem Ei bestreichen, Mandeln bestreut, mäßiger Hitze backen.

Kleine Krümmen.

1 $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 kg Butter, 6 Eigelb, 1 Stg. Vanille, Zitronenschale, kneten, ausrollen, kl. Krümmen machen, geschlagenem Ei bestreichen, Mandeln bestreut, mäßiger Hitze backen.

Leinwandkrümmen.

200 gr. Weizenmehl, 180 gr. Butter, 100 gr. Zucker, noch ein Zitronenschale, aus d. Masse formt man kl. Krümmen, setzt sie auf d. Platte, drückt die Krümmen etwas glatt u. backt sie gar.

Kleine Teekuchen.

200 gr. Mehl, 180 gr. Butter, 100 gr. Zucker, werden zusammengeknetet, aus d. Masse formt man kl. Kugeln, setzt sie auf d. Platte, drückt die Kugeln etwas glatt u. backt sie gar.

Leinwand.

2 kg Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ kg Butter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 2 Eier, Rosinen, Leinwand, etwas Salz, Zitronenschale, u. nicht ganz 10 Pf. *(für 10 Pfunde)* Ofen.

Klöben.

2 ℥ Mehl, $\frac{1}{4}$ ℥ Butter, $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker, 2 Eier, Rosinen, Korinthen, etwas Salz, Zitronenschale, u. nicht ganz 10 Pf. (für 10 Pfennig) Gest.

fränkisch.

1 ℥ Roggenmehl, 1 l Öl, 5 Pf. (für 5 Pfennig) Gest mit Weizenmehl auskneten.

Feinbrot.

1 ℥ Roggenmehl, 1 l Milch, 5 Pf. (für 5 Pfennig) Gest mit Weizenmehl auskneten.

Englisches Gebäck.

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter mit 8 Eigelb u. $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker verrührt. Dann $\frac{1}{4}$ ℥ Mehl dazu, eine abgeriebene Zitrone einen Löffel Kognak. $\frac{1}{4}$ ℥ Rosinen dazu u. etwas Backpulver. 1 – 1 $\frac{1}{2}$ Std. backen.

Englischer Kuchen.

$\frac{3}{4}$ ℥ Butter mit 8 Eigelb u. $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker verrührt. Dann $\frac{3}{4}$ ℥ Mehl dazu, eine abgeriebene Zitrone einen Löffel Kognak. $\frac{3}{4}$ ℥ Rosinen dazu u. etwas Backpulver. 1 – 1 $\frac{1}{2}$ Std. backen.

Springerle.

Man rührt 1 ℥ Zucker mit 4 Eiweiß, tut 1 ℥ Mehl dazu, drückt Formen ab, legt sie auf ein mit Mehl und Anis bestreutes Blech.

Plinbunelbkeuchen.

8 ganze Eier werden mit 1 \mathcal{L} Zucker $\frac{1}{2}$ Std. gerührt. 1 Lht gest. Zimt, 5 Lht fein geschn. Pomeranzenschale, 1 \mathcal{L} mit der Schale geriebene Mandeln, eine abgeriebene Zitrone, $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} gesiebtes Mehl daran gerührt, auf Oblaten gestrichen u. dann gebacken. Die Glasur wird von 2 Eiweiß und dem Zucker gerührt, dann kommt d. Streuzucker darauf. Doch kommt die Glasur erst darauf, wenn die Lebkuchen kalt sind.

Eliesenlebkuchen.

8 ganze Eier werden mit 1 \mathcal{L} Zucker $\frac{1}{2}$ Std. gerührt. 1 Lht gest. Zimt, 5 Lht fein geschn. Pomeranzenschale, 1 \mathcal{L} mit der Schale geriebene Mandeln, eine abgeriebene Zitrone, $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} gesiebtes Mehl daran gerührt, auf Oblaten gestrichen u. dann gebacken. Die Glasur wird von 2 Eiweiß und dem Zucker gerührt, dann kommt d. Streuzucker darauf. Doch kommt die Glasur erst darauf, wenn die Lebkuchen kalt sind.

Tischdeladen Tischkuchen.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Butter rührt man schaumig, $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Zucker, $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} geriebene Mandeln, 4 Tafeln Tischdeladen, 2 Löffel Mehl, 4 Eidotter, dann den geschlagenen Schnee, u. rührt alles gut untereinander. Dann kommt die Masse auf Sandtortenblech. und wenn der Teig kalt ist bestreicht man denselben mit Eingemachtes gefüllt. Dann in Oblaten von 2 Tafeln Tischdeladen und $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Zucker.

Schokoladen Schichttorte.

$\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Butter rührt man schaumig, $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Zucker, $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} geriebene Mandeln, 4 Tafeln Schokolade, 2 Löffel Mehl, 4 Eidotter, dann den geschlagenen Schnee, u. rührt alles gut untereinander. Dann kommt die Masse auf Sandtortenblech. und wenn der Teig kalt ist bestreicht man denselben mit Eingemachtes gefüllt. Dann m

Glasur von 2 Tafel Schokolade und $\frac{1}{4}$ t Zucker.

Liebkümmel.

9 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ t Zinkens, gerührt bis es schaumig ist, dann den
Dobruim des Eines, $\frac{1}{4}$ t Mehl, $\frac{1}{4}$ t Kartoffel (~~mehl?~~), 1 Glas Rum,
den Dobruim nimmt Zitronen m. kl. wenig Butter untergerührt und
dann abbacken.

Biskuite.

9 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ t Zucker, gerührt bis es schaumig ist, dann den
Schaum der Eier, $\frac{1}{4}$ t Mehl, $\frac{1}{4}$ t Kartoffel (~~mehl?~~), 1 Glas Rum,
die Schale einer Zitrone m. kl. wenig Butter untergerührt und
dann abbacken.

Zwetschen Kuchen.

2 t Mehl, 1 l Milch, 15 Pf (~~für 15 Pfennig~~) Gest anmengen, etwas
Gest zurücklassen. 2 Std. gehen lassen.

Zwetschen Kuchen.

2 t Mehl, 1 l Milch, 15 Pf (~~für 15 Pfennig~~) Gest anmengen, etwas
Gest zurücklassen. 2 Std. gehen lassen.

Gute Waffeln.

$\frac{1}{4}$ t Butter wird leicht gerührt, dann 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ t Mehl, 1 Löffel
gesiebter Zucker, 1 kl. wenig Salz, 2 - 3 Eßlöffel Milch dazu,
nachher den Schnee d. 6 Eier, gibt 18 gewöhnliche Waffeln.

Gute Waffeln.

$\frac{1}{4}$ t Butter wird leicht gerührt, dann 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ t Mehl, 1 Löffel
gesiebter Zucker, 1 kl. wenig Salz, 2 - 3 Eßlöffel Milch dazu,
nachher den Schnee d. 6 Eier, gibt 18 gewöhnliche Waffeln.

Tüten.

2 Pinte Eihonig Zündens, ½ so viel Öl, Ölwallnöß Eihonig Bräunens,
dann auf die Platten und nachher aufdrehen.

Tüten.

2 Eier schwer Zucker, ½ so viel Mehl, Wallnuß schwer Butter,
dann auf die Platte und nachher aufdrehen.

Lebkuchen Lebkuchenplätzchen.

½ P Ölweizenmehl ungesiebt in Zündens ungesiebt Ölweizen
ungesiebt Zuckersüßholzwurzel. 6 Blatt Gelatine darüber auf geölte Form
zum Stürzen.

Kalter Karamellpudding.

½ P Schlagrahm geschlagen in Zucker gebräunt Mandeln gehackt
dazwischen. 6 Blatt Gelatine darüber auf geölte Form zum
Stürzen.

Obindbrüdel.

½ l Ölweizenmehl mit 60 gr. Bräunens kochen lassen, ½ P Öl
Zugzwangsfäden etwas Öl. 3 - 4 Pinte dazu 15 gr. Zündens. Kaltes
Häufchen auf fettes Blech setzen, mäßig backen, nachdem
backen aufschneiden und mit Ölweizenmehl füllen.

Windbeutel.

¼ l Wasser mit 60 gr. Butter kochen lassen, ¼ P Mehl hinzurühren
etwas Salz. 3 - 4 Eier dazu 15 gr. Zucker. Kleine Häufchen auf
fettes Blech setzen, mäßig backen, nachdem Backen
aufschneiden und mit Schlagrahm füllen.

Bräunensbrüdel.

1 P Ölweizenmehl 1 P Öl. Zündens 76 gr. Zucker, ⅓ Bräunens in Ölweizen
Zugzwangsfäden ½ l Ölweizenmehl 1 gr. Zucker Ölweizen auf die Platten. ½ P

Butter in Stücke Hutzucker gestoßen $\frac{1}{4}$ t Mandeln dazu und schnell im Ofen gebacken.

Butterkuchen.

1 t Mehl 1 Eßl. Zucker 76 gr. Hefe, $\frac{3}{8}$ Butter in Stücke dazwischen $\frac{1}{4}$ l Milch 1 ganzes Ei etwas Salz gehen auf der Platte. $\frac{1}{4}$ t Butter in Stücke Hutzucker gestoßen $\frac{1}{4}$ t Mandeln dazu und schnell im Ofen gebacken.

Champignonkuchen.

12 Lth. Zucker 12 gelbe Eigelb schaumig 5 Lth. Haselnüsse ölig 12 Eischnee. 3 Lth. Kakao mit 3 Lth. Butter auflösen. 6 Lth. Mehl 5 dünne Böden aufstreichen mit weißer Buttercreme füllen und bestreichen Rand mit Trüffeln oder Schokolade bestreichen. Die Torte weiß garniert mit kleinen Pilzen.

Champignonorte.

12 Lth. Zucker 12 gelbe Eigelb schaumig 5 Lth. Haselnüsse ölig 12 Eischnee. 3 Lth. Kakao mit 3 Lth. Butter auflösen. 6 Lth. Mehl 5 dünne Böden aufstreichen mit weißer Buttercreme füllen und bestreichen Rand mit Trüffeln oder Schokolade bestreichen. Die Torte weiß garniert mit kleinen Pilzen.

Guß für eine Kirschtorte.

$\frac{1}{4}$ t Marzipan wird mit 30 gr. Butter, 40 gr. Zucker und 3 Eigelb stark verrührt, mit dem Schnee der Eier unterzogen über die Torte getan und ungefähr 10 Minuten gebacken.

Guß für eine Kirschtorte.

$\frac{1}{4}$ t Marzipan wird mit 30 gr. Butter, 40 gr. Zucker und 3 Eigelb stark verrührt, mit dem Schnee der Eier unterzogen über die Torte getan und ungefähr 10 Minuten gebacken.

Lebts gerührter Zuckerguß.

200 gr. Zucker werden mit einem rohen Eiweiß solange gerührt, bis derselbe steif und dick ist.

Kalt gerührter Zuckerguß.

200 gr. Zucker werden mit einem rohen Eiweiß solange gerührt, bis derselbe steif und dick ist.

Polenpul Polenden.

218 gr. Mehl, 164 gr. Butter, 78 Mandeln 15 gr. Zucker

Mandel Monde.

218 gr. Mehl, 164 gr. Butter, 78 Mandeln 15 gr. Zucker

Vanillekranz.

½ T Butter und ½ T Puder schaumig rühren, ½ T Zucker, 6 Eier schaumig rühren, dann läßt man unter kräftigem fortwährenden Rühren die zweite Masse in die erste hinein laufen rührt etwas Mehl und Vanille hinzu (**laufen**) und füllt sie in eine gefettete Kranzform Der Kranz muß in guter Hitze schön dunkelbraun backen.

Sandkranz.

½ T Butter und ½ T Puder schaumig rühren, ½ T Zucker, 6 Eier schaumig rühren, dann läßt man unter kräftigem fortwährenden Rühren die zweite Masse in die erste hinein laufen rührt etwas Mehl und Vanille hinzu (**laufen**) und füllt sie in eine gefettete Kranzform Der Kranz muß in guter Hitze schön dunkelbraun backen.

Lebtschminn Kranz.

2 T Lebtschminn werden zerdrückt, noch zerdrückt und dann diese in ein Öl gegeben. ½ T Butter mit 100 gr. Zucker schaumig gerührt

ntworb Demilln 2 ganze Eie und 4 Eieiß nicht zu Schnee schlagen. In Laborminn Darrübnn und in Form mit Lüttnn bestreiffen. Bei mäßigen Hitze backen. Mit Maraschino (*Maraschino/Kirschlikör*) üß Darrübnn.

Kastanien Torte.

2 t Kastanien werden geschält, weich gekocht und dann durch ein Sieb passiert. $\frac{1}{2}$ t Butter mit 100 gr. Zucker schaumig gerührt etwas Vanille 2 ganze Eier und 4 Eieiß nicht zu Schnee schlagen. Die Kastanien darunter und die Form mit Butter bestreichen. Bei mäßiger Hitze backen. Mit Maraschino (*Maraschino/Kirschlikör*) üß darüber.

König Eduard's Kuchen.

$\frac{1}{2}$ t Lüttnn 220 gr. Züdnn $\frac{1}{2}$ t Öl 7 Eie ntworb Demilln. Lüttnn, Züdnn, Eie schlagen untrüßet bis es blasen wirft. Öl hinzü. Eieiß ungeschlagen und $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver dazu.

König Eduards Kuchen.

$\frac{3}{4}$ t Butter 220 gr. Zucker $\frac{3}{4}$ t Mehl 7 Eier etwas Vanille. Butter, Zucker, Eier solange gerührt bis es blasen wirft. Mehl hinzu, Eieiß geschlagen und $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver dazu.

Züfnönn untrüßet.

2 ganze Eie in Ölbüß Lüttnn mit $\frac{1}{2}$ t Lüttnn, $\frac{1}{2}$ t Öl, 1 Paket Öl, ntworb Öl zu nimmn in Ölbüß, die Ölbüß untrüßet bis es blasen wirft. Dann legt man auf die Ölbüß Lüttnn Darrübnn untrüßet ist. Öl Darrübnn in 12 bis 14 Bl. Lüttnn untrüßet. Öl bestreift ein Sieb mit nimmn untrüßet von $\frac{1}{2}$ t Öl, 1 Paket Öl, $\frac{1}{2}$ t Züdnn, 5 Eieiß, rollen ein untrüßet, bringt ein in Züfnönn Form, ntworb man ein mit Ölbüß bestreift, Eieiß untrüßet backen.

Hufeisen gefüllt.

2 Tage vor dem Gebrauch Blätterteig von $\frac{1}{2}$ ℥ Butter, $\frac{1}{2}$ ℥ Mehl, 1 Prise Salz, etwas Arrak zu einem Teig vermengt, der sich ausrollen läßt. Dann legt man auf den ausgerollten Teig die Butter darunter geschafft ist. Aus diesen Teig 12 bis 14 kl. Kuchen geformt. Man bestreicht sie dick mit einer Füllung von $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln, oder Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, 5 Eiweiß, rolle sie zusammen, biegt sie in Hufeisen Form, worauf man sie mit Eigelb bestreicht, schön goldbraun backen.

Louise's Biscuits

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter, 5 Eiweiß, 1 ℥ Zucker, 1 ℥ Mehl, 1 ℥ Mandeln, 1 ℥ Haselnüsse, 1 ℥ Zucker, 5 Eiweiß, rolle sie zusammen, biegt sie in Hufeisen Form, worauf man sie mit Eigelb bestreicht, schön goldbraun backen.

Konfektkuchen.

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ ℥ Mandeln 4 Eier. Das Weiße zu Schnee schlagen, einige Mandeln aufheben für oben. Mehl dazu bis der Teig sich zieht.

Spanischer Wind

5 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ ℥ Staubzucker. Das Eiweiß wird zum festen Schnee geschlagen, Zucker und Vanille dazwischen gerührt. Diese Masse wird auf kochendem Wasserbad geschlagen, bis sie dick ist, dann vom Feuer genommen und bis zum Erkalten weiter geschlagen,

Spanischer Wind

5 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ ℥ Staubzucker. Das Eiweiß wird zum festen Schnee geschlagen, Zucker und Vanille dazwischen gerührt. Diese Masse wird auf kochendem Wasserbad geschlagen, bis sie dick ist, dann vom Feuer genommen und bis zum Erkalten weiter geschlagen,

auf die gut gefettete Platte getan, mit Mandelstreifen gespickt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Düffelkuchen

1 \mathcal{K} Mehl, 1 \mathcal{K} Zucker, 1 \mathcal{K} Butter abgeklärt, 10 Eier, Zitronenschale, Mehl, Zucker, Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt davon backen. Überguß $\frac{1}{2}$ \mathcal{K} Zucker, 1 Eiweiß, 1 Zitrone, Saft wenn dieser über die Torte gegossen ist, muß er ungefähr 10 Minuten im Backofen, bei offener Tür, nicht zu heiß trocknen.

Schichttorte

1 \mathcal{K} Mehl, 1 \mathcal{K} Zucker, 1 \mathcal{K} Butter abgeklärt, 10 Eier, Zitronenschale, Mehl, Zucker, Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt davon backen. Überguß $\frac{1}{2}$ \mathcal{K} Zucker, 1 Eiweiß, 1 Zitrone, Saft wenn dieser über die Torte gegossen ist, muß er ungefähr 10 Minuten im Backofen, bei offener Tür, nicht zu heiß trocknen.

Obenbrotchen Oster

$\frac{1}{2}$ \mathcal{K} Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 60 gr. Zucker, 60 gr. Butter, etwas Vanille und 6 ganze Eier, 1 Teelöffel Backpulver Butter, Milch, Mehl, Zucker und Vanille werden auf dem Feuer verrührt bis die Masse sich vom Topfe löst, wenn etwas erkaltet, 6 ganze Eier, gut durchrühren, zuletzt das Backpulver. Bei guter Hitze auf einem mit Butter bestrichenen Blech backen. Dekor 10 gr. Zucker

Windbeutel Greta

$\frac{1}{2}$ \mathcal{K} Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 60 gr. Zucker, 60 gr. Butter, etwas Vanille und 6 ganze Eier, 1 Teelöffel Backpulver Butter, Milch, Mehl, Zucker und Vanille werden auf dem Feuer verrührt bis die Masse sich vom Topfe löst, wenn etwas erkaltet, 6 ganze Eier, gut durchrühren, zuletzt das Backpulver. Bei guter Hitze auf einem mit Butter bestrichenen Blech backen. Dekor 10 gr. Zucker

Apfel Strudel

1 ½ Pfl mit 1 Ei in etwas Lauwarmen Wasser, ein Stck. Butter einen Teig gemacht. Der gut verarbeitet und geschlagen werden muß, bis er Blasen schlägt. Dann den Teig unter einer gewärmten Schüssel eine halbe Stunde rasten lassen. Dann wird er auf einem Tuch ausgerollt, es kommen dann Äpfel, Rosinen, geriebene Semmel in Butter geröstet, etwas geriebene Zitrone und Zucker hinein, wieder zusammengerollt, nochmal auf dem Blech mit Butter bestrichen. Eine Stunde goldgelb backen, und mit Zucker angerichtet.

Apfel Strudel

1 ½ Mehl mit 1 Ei in etwas Lauwarmen Wasser, ein Stck. Butter einen Teig gemacht. Der gut verarbeitet und geschlagen werden muß, bis er Blasen schlägt. Dann den Teig unter einer gewärmten Schüssel eine halbe Stunde rasten lassen. Dann wird er auf einem Tuch ausgerollt, es kommen dann Äpfel, Rosinen, geriebene Semmel in Butter geröstet, etwas geriebene Zitrone und Zucker hinein, wieder zusammengerollt, nochmal auf dem Blech mit Butter bestrichen. Eine Stunde goldgelb backen, und mit Zucker angerichtet.

Pulverkuchen

1 ½ Pfl, 5 Eier, ¼ ½ Butter, ¼ ½ Zucker, Backpulver.

Pulverkuchen

1 ½ Mehl, 5 Eier, ¼ ½ Butter, ¼ ½ Zucker, Backpulver.

LiBüüü

1 ½ Leinöl, 10 Eier, 1 ½ Zucker, 2 Zitronen, 16 Mehl mit einem Ei angerichtet werden.

Biskuit

1 P Kartoffelmehl, 16 Eier, 1 P Zucker, 2 Zitronen, es muß eine Stunde gerührt werden.

Leichte Mandelmassen zu Torten.

Darunter von 6 Eiern, gut fest geschlagen, 110 gr. Zucker leicht darunter ziehen 5 Minuten nach einer Seite schlagen, zuletzt 110 gr. Geriebene ungeschälte Mandel (*Haselnuß, Kastanien*) dann 6 Eidotter, 30 gr. fein geriebene Semmel in zwei Tortenblätter backen 15 – 20 Minuten.

Leichte Mandelmassen zu Torten.

Schnee von 6 Eiern, gut fest geschlagen, 110 gr. Zucker leicht darunter ziehen 5 Minuten nach einer Seite schlagen, zuletzt 110 gr. Geriebene ungeschälte Mandel (*Haselnuß, Kastanien*) dann 6 Eidotter, 30 gr. fein geriebene Semmel in zwei Tortenblätter backen 15 – 20 Minuten.

Abgeriebener Napfkuchen.

1 P Kartoffelmehl, 1 $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, 2 Tassen Milch, 1 P Zucker, eine abgeriebene Zitrone, 20 bittere Mandeln, etwas Vanille, 1 Teelöffel Natron, 5 g Hirschhornsalz, 10 g Cremantari (*Cremor Tartari*) 1 Stunde backen.

Abgeriebener Napfkuchen.

1 P Kartoffelmehl, 1 $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, 2 Tassen Milch, 1 P Zucker, eine abgeriebene Zitrone, 20 bittere Mandeln, etwas Vanille, 1 Teelöffel Natron, 5 g Hirschhornsalz, 10 g Cremantari (*Cremor Tartari*) 1 Stunde backen.

Blättersüßigkeit

$\frac{1}{2}$ P . Zucker, $\frac{1}{2}$ P Mehl und etwas Butter. Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ des Zuckers, schlägt das Mehl süßig, stellt es in ein Sieb und nimmt die

übrigen Leinwand zerzäu, rollt ihn noch zweimal aus.

$\frac{3}{4}$ ℥ Zucker, $\frac{3}{4}$ ℥ Mehl und etwas Wasser. Man nimmt erst $\frac{1}{4}$ der Butter, schlägt den Teig tüchtig, rollt ihn aus und nimmt die übrige Butter dazu, rollt den Teig noch zweimal aus.

Gipfeln Dufmarrn

Es gehören dazu 8 Milchbrötchen; $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ ℥ Leinwand, 10 § Sultani, 10 § Mandeln, etwas Zitronenschale auch Vanille. Brötchen werden 1 Stunde mit Milch geweicht; dann werden 3 ganze Eier und 3 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ l Milch gequirlt etwas Zucker und Salz hinzu getan. $\frac{1}{4}$ ℥ Leinwand läßt man zergehen und quirlt die Masse kräftig durch, tut die Masse in eine fett geschmierte Form, und läßt sie eine Stunde backen.

Gipfeln Schmarrn

Es gehören dazu 8 Milchbrötchen; $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ ℥ Butter, 10 § Sultani, 10 § Mandeln, etwas Zitronenschale auch Vanille. Brötchen werden 1 Stunde mit Milch geweicht; dann werden 3 ganze Eier und 3 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ l Milch gequirlt etwas Zucker und Salz hinzu getan. $\frac{1}{4}$ ℥ Butter läßt man zergehen und quirlt die Masse kräftig durch, tut die Masse in eine fett geschmierte Form, und läßt sie eine Stunde backen.

Obenbuden

Die Zutaten sind: 500 gr Mehl, 30 gr Zucker, $\frac{1}{5}$ l Milch, 30 gr Zitrone, 100 gr Leinwand, einige Prisen Salz und Vanille. Die Mischung wird dünn verquirlt und muß gehen. Die Obenbuden werden gebacken mit 60 gr Mehl, 30 gr Zucker, Leinwand und Vanille. Zitronenschale, etwas Zucker, wird dünn mit Wasser verquirlt, worauf man die Obenbuden mit Zucker bestreut.

Streuselkuchen

Der Hefeteig besteht aus 500 gr Mehl, 30 gr Hefe, 1/5 l Milch, 30 gr Zucker, 100 gr Butter, einer Prise Salz und Vanille. Der Teig wird dünn ausgerollt und muß gehen. Die Streuselmasse besteht aus 60 gr Mehl, 30 gr geschmolzener Butter ebenso viel Zucker, etwas Zimt, wird durch ein großlöcheriges Sieb gedrückt, nachdem backen mit Zucker bestreut.

Königskuchen

1 \mathcal{E} Butter wird ausgewaschen, und zu Sahne gerührt, 10 Eigelb unter beständigem rühren, 1 \mathcal{E} Zucker, 1 \mathcal{E} Kraftmehl, $\frac{1}{4}$ \mathcal{E} Süße und bittere Mandeln, und die Schale einer Zitrone hinein. Zuletzt der Schnee der Eier. Die Form mit Butter ausgestrichen, und Semmel bestreut, wird in einer Stunde gebacken. Auch solange gerührt.

Königskuchen

1 \mathcal{E} Butter wird ausgewaschen, und zu Sahne gerührt, 10 Eigelb unter beständigem rühren, 1 \mathcal{E} Zucker, 1 \mathcal{E} Kraftmehl, $\frac{1}{4}$ \mathcal{E} Süße und bittere Mandeln, und die Schale einer Zitrone hinein. Zuletzt der Schnee der Eier. Die Form mit Butter ausgestrichen, und Semmel bestreut, wird in einer Stunde gebacken. Auch solange gerührt.

Öfmalzkuchen

2 Eier werden mit 6 Löffel Milch gequirt, dann rühre man 100 gr. Butter und 100 gr. Zucker und 1 \mathcal{E} Mehl hinzu; ein Paket Landpfeilons, der Teig wird gequirlt, und glänzend gebacken in Pulver.

Schmalzkuchen

2 Eier werden mit 6 Löffel Milch gequirt, dann rühre man 100 gr. Butter und 100 gr Zucker und 1 \mathcal{E} Mehl hinzu; ein Paket

Backpulver, der Teig ausgerollt, und gleich gebacken in Palmin.

Blitzküchen

¼ ℥ Butter zu Sahne, ¼ ℥ Zucker, ¼ ℥ Mehl, 1 Ei nach einer Seite gerührt, sehr dünn auf ein Blech streichen; und bei gelinder Hitze hellgelb backen.

Blitzkuchen

¼ ℥ Butter zu Sahne, ¼ ℥ Zucker, ¼ ℥ Mehl, 1 Ei nach einer Seite gerührt, sehr dünn auf ein Blech streichen; und bei gelinder Hitze hellgelb backen.

Altmitteln

1 ℥ und 6 Loth Butter, 1 ℥ 6 Loth Zucker, 1 ℥ und 6 Loth Mehl, 16 Eier, (der) das Eiweiß zu Schnee.

Altdeutscher

1 ℥ und 6 Loth Butter, 1 ℥ 6 Loth Zucker, 1 ℥ und 6 Loth Mehl, 16 Eier, (der) das Eiweiß zu Schnee.

Oberrheinische

16 Eier mit 1 ℥ Zucker warm angeschlagen, ein ℥ Mehl dazu.

Gesundheitskuchen

16 Eier mit 1 ℥ Zucker warm angeschlagen, ein ℥ Mehl dazu.

Oberrheinische

1 ℥ Zucker, 2 ℥ Butter, 4 Eier, 4 ℥ Mehl

Mürbeteig

1 ℥ Zucker, 2 ℥ Butter, 4 Eier, 4 ℥ Mehl

Kindersquimbek

6 Loth Bräunle, 12 Loth Zuckere, 3 Eiere, $\frac{1}{4}$ l Öllilf, soviel Öllilf das
das Teig gut wird.

Kinderzwieback

6 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch, soviel Mehl das
der Teig gut wird.

Leummeine

$\frac{1}{2}$ P Bräunle, $\frac{1}{2}$ P Zuckere, 5 Eiere, $\frac{1}{4}$ l Öllilf 35 gr. Ammoniak.

Kameruner

$\frac{1}{2}$ P Butter, $\frac{1}{2}$ P Zucker, 5 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch 35 gr. Ammoniak.

Onnörzdröngn

18 Loth Bräunle, 1 P Zuckere, 1 P Öllilf, 1 P feinn Leummele.

Gewürzkränze

18 Loth Butter, 1 P Zucker, 1 P Mehl, 1 P Feine Krümele.

Zuckere – Nüsse

4 P Zuckere, 1 P Öl, 8 P Öllilf, 16 Eiere, 120 gr. Ammoniak.

Zucker – Nüsse

4 P Zucker, gekocht, 8 P Mehl, 16 Eier, 120 gr. Ammoniak.

Öpfingdröngn

400 gr. Öllilf, 5 groöpn Pölkere, 4 Eiere, 50 gr. Zuckere, 50 gr.
Bräunle.

Schürzkuchen

400 gr Mehl, 5 groö Pulver, 4 Eier, 50 gr. Zucker, 50 gr. Butter.

Spritzkuchen

2 l Öl, 1/2 kg Butter, 1 kg Mehl, 2 kg Zucker, 10 Eier, das die Masse weich genug ist.

Spritzkuchen

2 l Wasser, 1/2 kg Schmalz, 1 kg Butter, 2 kg Mehl, soviel Eier, dass die Masse weich genug ist.

Obsttorte

1/2 kg Mandeln, 1/2 kg weißer Grieß, 1 kg Zucker, 1 Zitrone, 10 Eier, das Eiweiß zu Schnee.

Grießtorte

1/2 kg Mandeln, 1/2 kg weißer Grieß, 1 kg Zucker, 1 Zitrone, 10 Eier, das Eiweiß zu Schnee.

Pflaumtorte

10 Eier, 1/2 kg Butter, 1 kg Zucker, 1 l Milch, 2 kg Mehl, 20 g Backpulver.

Pulvertorte

10 Eier, 1/2 kg Butter, 1 kg Zucker, 1 l Milch, 2 kg Mehl, 20 g Backpulver.

Pflaumen – Torte

Man bringt 1/4 kg Honig zum Kochen, wenn es etwas abgekühlt ist, gibt man nach und nach 1 kg Mehl mit 1 Päckchen Backpulver 16 g. Zucker, 6 g. pflaumenkernöl, das abgemessenen nimmst, das nimmst feinen Öl, das man in 4 Eiern vermischt.

Pfeffer – Nüsse

Man bringt 3/4 kg Honig zum Kochen, wenn es etwas abgekühlt ist, gibt man nach und nach 1 kg Mehl mit 1 Päckchen Backpulver 16

gr. Zimt, 6 gr. pulverisierte Nelken, das abgeriebene einer Zitrone, das einer halben Muskatnuss; und den Schnee von 4 Eiern dazu.

Pfefferkuchen

½ ℥ Honig gekocht, 1 ℥ Öl, ¼ ℥ süßen Mandeln, 30 gr. bitteren Mandeln, 2 großen Nelken, 2 gr. Kardamom, 4 gr. Zimt, ¼ Zitronen, 1 Pack. Backpulver Das Backpulver wird zugeschüttet wenn der Honig kalt ist.

Pfefferkuchen

¾ ℥ Honig gekocht, 1 ℥ Mehl, ¼ ℥ süße Mandeln, 30 gr. bittere Mandeln, 2 große Nelken, 2 gr. Kardamom, 4 gr. Zimt, ¼ Zitrone, 1 Pack. Backpulver Das Backpulver wird zugeschüttet wenn der Honig kalt ist.

Ornithen Zuckerkuchen

2 Zuckere genommen gekocht, bis sie Blasen schlägt, wenn sie erkaltet ist, tut man noch und noch 8 Eier hinzu, für 10 g Kardamom, für 10 g Hirschhornsalz und 4 ℥ Öl.

Weißer Zuckerkuchen

2 ℥ Zucker werden gekocht, bis er Blasen schlägt, wenn er verkühlt ist, tut man nach und nach 8 Eier hinzu, für 10 g Kardamom, für 10 g Hirschhornsalz und 4 ℥ Mehl.

Plätzchen

1 ℥ Zucker, 1 ℥ Öl, 2 Eier Zucker und Eier genommen ½ Stunde gekocht, das Öl Löffel-weise hinzu, etwas Vanille, die Plätzchen genommen abmildet weiche mit einem Löffel weißes Blei geben und mit einem Gabel stechen. Das Blei wird mit Zucker abgemildert.

Plätzchen

1 kg Zucker, 1 kg . Mehl, 2 Eier. Zucker und Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, das Mehl Löffel-weise hinzu, etwas Vanille, die Plätzchen werden abends vorher mit einem Löffel aufs Blech getan und morgens gebacken. Das Blech wird mit Butter ausgestrichen.

Zitronen Obletzen

8 Eier, neun Zitronen, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 Löffel Kartoffelmehl es muß neun halben Stunden gerührt werden; fünf neun halben Stunden backen.

Zitronen Auflauf

8 Eier, eine Zitrone, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 Löffel Kartoffelmehl es muß eine halbe Stunde gerührt werden; auch eine halbe Stunde backen.

Dobrodobru Obletzen

$\frac{1}{2}$ kg Dobrodobru wird mit etwas Öl, Zitronen und Zucker gerührt und kalt gestellt. Dann rührt man 4 Eigelb $\frac{1}{2}$ kg Zucker abgeriebene Zitronen den Schnee und zuletzt die Dobrodobru mit fünf $\frac{1}{2}$ Stunden backen.

Schokoladen Auflauf.

$\frac{1}{4}$ kg Schokolade wird mit etwas Milch, Zitrone und Zucker gerührt und kalt gestellt. Dann rührt man 4 Eigelb $\frac{1}{4}$ kg Zucker abgeriebene Zitrone den Schnee und zuletzt die Schokolade mit durch. $\frac{1}{4}$ Stunde backen.

Lieben Obletzen

$\frac{1}{2}$ kg Lieben Eigelben haben, $1\frac{1}{2}$ Löffel Öl derin Eigelben haben. $\frac{1}{2}$ l Öl abbacken, 5 Eigelb, $\frac{1}{2}$ geriebene (mit) Pomeranzentrieben, das Eigelb zu Eigelben Eigelben, Paprika, etwas Pfeffer und Salz neun zehn halben Stunden backen.

Käse Auflauf

¼ ~~kg~~ Butter schmelzen lassen, 1 ½ Löffel Mehl darin schwitzen lassen. ¼ l Milch abbacken, 5 Eigelb, ¼ gerieben(er) Parmesankäse, das Eiweiß zu Schnee schlagen, Paprika, etwas Pfeffer und Salz eine gute halbe Stunde backen.

Obstbraten

Obst zubereiten, Obstbraten wird mit Vanille, Zucker und Zucker gebacken, falls es nicht steif genug ist, kommt Gelatine dazu, wird mit weißer Schlagsahne und Makronen garniert.

Makronspeise

Gute geschlagene Schlagsahne wird mit Vanille, Zucker und Kakao durch gerührt, falls es nicht steif genug ist, kommt Gelatine dazu, wird mit weißer Schlagsahne und Makronen garniert.

Obstbraten

6 Eigelb, 5 Löffel Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee, ¼ Walnuß oder Haselnußkerne gerieben, bei mäßiger Hitze 10 – 15 Minuten backen.

Nußauflauf

6 Eigelb, 5 Löffel Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee, ¼ Walnuß oder Haselnußkerne gerieben, bei mäßiger Hitze 10 – 15 Minuten backen.

Obstbraten

8 Eigelb mit ½ ~~kg~~ Zucker auf dem Feuer zubereiten. Die Obstbraten sind die Obstbraten zubereiten, wenn man ¼ l Obstbraten dazu, süßlich zubereiten, dem Zucker das Eiweiß dazu.

Wein Creme

8 Eigelb werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker recht stark auf dem Feuer geschlagen. Die Schale und der Saft einer Zitrone hinzu, wie auch $\frac{1}{4}$ l Weißwein dazu, tüchtig geschlagen, den Schnee der Eier dazu.

Limonade für Kisten

10 Eigelb, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{2}$ l Weißl, 10 – 14 Blatt Gelatine, das Eiweiß zu Schnee schlagen, die Platten werden mit Marmelade bestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut.

Creme zur Torte

10 Eigelb, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 10 – 14 Blatt Gelatine, das Eiweiß zu Schnee schlagen, die Platten werden mit Marmelade bestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut.

Doppelmandeln

Auf 1 l Weißl 100 gr. Kakao, 10 Blatt Gelatine, etwas Vanille, die Masse kochen lassen, 3 Eigelb untergerührt, wenn es erkaltet ist, den Schnee unterrühren.

Schokoladenspeise

Auf 1 l Milch 100 gr. Kakao, 10 Blatt Gelatine, etwas Vanille, die Masse kochen lassen, 3 Eigelb untergerührt, wenn es erkaltet ist, den Schnee unterrühren.

Elfenbein

$\frac{1}{2}$ l Dillweizen, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 4 Blatt Gelatine, 1 Orange Vanille, die Platten und Decke immer zittern, für 10 s Orange, zum Schmecken die Form mit Öl überstreichen.

Elfenspeise

$\frac{1}{2}$ l Schlagsahne, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 4 Blatt Gelatine, 1 Stange Vanille,

Schale und Saft einer Zitrone, für 10 8 Arrak, zum stürzen die Form mit Öl ausstreichen.

Ölgebirnen

Einem geschältem Zeller fein geschneittenen Ölgebirnen kommden mit 1 l Wasser noch geschalt, tüchtig durchrühren, etwas Vanille Zucker dazu, wird mit einem Löffel Kartoffelmehl sämig gemacht. Die Gebirnen wird kalt mit Milch gegessen.

Apfelspeise

Einen gehäufeten Teller fein geschnittene Äpfel werden mit 1 l Wasser weich gekocht, tüchtig Korinthen, etwas Vanille Zucker dazu, wird mit einem Löffel Kartoffelmehl sämig gemacht. Die Speise wird kalt mit Milch gegessen.

Tischartgebirnen

1 l Milch mit Zucker und Vanille nach Geschmack kochen, 4 Eigelb und 8 Blatt weiße Gelatine hinzu. Nachdem es abgekühlt ist, fülle man es in Schalen. Dann wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, etwas Zitronen oder Kirschsafft und 7 Blatt rote Gelatine hinzu. Ein Ölgebirnen tüchtig durchrühren und über die Creme gießen.

Schaumspise

1 l Milch mit Zucker und Vanille nach Geschmack kochen, 4 Eigelb und 8 Blatt weiße Gelatine hinzu. Nachdem es abgekühlt ist, fülle man es in Schalen. Dann wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, etwas Zitronen oder Kirschsafft und 7 Blatt rote Gelatine hinzu. Die Masse tüchtig schlagen und über die Creme gießen.

Zitronengebirnen

12 Eigelb kommden mit $\frac{1}{2}$ l Zucker, das abgekühlt sein von 2 Zitronen, tüchtig rühr selben Ölgebirnen nach einem Ölgebirnen, dann

gibt man 62 gr. Gelatine, den Saft von 4 Zitronen und das geschlagene Eiweiß leicht untergerührt dazu. Die Form mit Öl ausstreichen, stürzen, mit Frucht oder Rotweinsauce serviert.

Zitronenspeise

12 Eigelb werden mit $\frac{3}{4}$ Pfd Zucker, das abgeriebene von 2 Zitronen, reichlich eine halbe Stunde nach einer Seite rühren, dann gibt man 62 gr. Gelatine, den Saft von 4 Zitronen und das geschlagene Eiweiß leicht untergerührt dazu. Die Form mit Öl ausstreichen, stürzen, mit Frucht oder Rotweinsauce serviert.

Dessert-Limonade

1 l Milch wird mit Vanille, 80 gr. Zucker gekocht, 4 Eiern der Schnee mit 40 gr. Zucker vermischt, mit einem Eßlöffel Klöße abgestochen, einen Augenblick in der heißen Milch ziehen lassen, auf ein Sieb abtropfen lassen; An die Milch rührt man 4 Eigelb, einen Teelöffel Maizena zu einer Creme, gießt es in eine Schüssel; und legt die Klöße darauf.

Schneeberg-Creme

1 l Milch wird mit Vanille, 80 gr. Zucker gekocht, 4 Eiern der Schnee mit 40 gr. Zucker vermischt, mit einem Eßlöffel Klöße abgestochen, einen Augenblick in der heißen Milch ziehen lassen, auf ein Sieb abtropfen lassen; An die Milch rührt man 4 Eigelb, einen Teelöffel Maizena zu einer Creme, gießt es in eine Schüssel; und legt die Klöße darauf.

Zitronen-Limonade

4 Zitronen werden abgerieben, und der Saft hineingegossen. Auf 1 l Saft 5 Pfd. Auf 1 Pfd. 1 Löffel Zucker, Zucker und Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunden gerührt, dann der Saft dazu und 12 Blatt Gelatine, Eigelb werden bis es dick wird, eßes untergerührt. Zuletzt der Schnee mit etwas Zucker untergerührt.

Zitronen Creme

4 Zitronen werden ausgepreßt; und der Saft durch gegossen. Auf 1 l Saft 5 Eier. Auf 1 Ei 1 Löffel Zucker, Eigelb und Zucker werden ½ Stunde gerührt, dann den Saft dazu und 12 Blatt Gelatine, stehen lassen bis es dick wird, öfter umkehren. Zuletzt den Schnee mit etwas Zucker geschlagen unterrühren.

Oldkernsauce

1 Flasche Weißwein, 400 gr Zucker zerrühren Schale einer halben Zitrone und Saft einer ganzen Zitrone, ziehen lassen, dazu ½ l gekochte Milch kalte 16 Blatt rote Gelatine zuletzt Schlagsahne.

Mädchenröten

1 Flasche Weißwein, 400 gr Zucker zerrühren Schale einer halben Zitrone und Saft einer ganzen Zitrone, ziehen lassen, dazu ½ l gekochte Milch kalte 16 Blatt rote Gelatine zuletzt Schlagsahne.

Eis von Orangen für 10 Personen

½ l Schlagsahne tüchtig schlagen, ebenso Eiweiß von 5 Eiern, rührt beides zusammen, darunter nach und nach den Saft, abgeriebene Schale von 2 Orangen. Zucker nach Belieben, auch 8 Blatt aufgelöste Gelatine, ist alles gut verrührt, so färbt man mit Altkernißeft (**Alt-Kermessaft**) zu einer schönen rosa Farbe, läßt

Eis von Orangen für 10 Personen

½ l Schlagsahne tüchtig schlagen, ebenso Eiweiß von 5 Eiern, rührt beides zusammen, darunter nach und nach den Saft, abgeriebene Schale von 2 Orangen. Zucker nach Belieben, auch 8 Blatt aufgelöste Gelatine, ist alles gut verrührt, so färbt man mit Altkernißeft (**Alt-Kermessaft**) zu einer schönen rosa Farbe, läßt

es halb frieren, garniert mit glasierten Orangenvierteln oder Eisgebäck.

Lebener Eis

Man streicht eingemachte und frische Erdbeeren durch ein Sieb, schmeckt es mit Zucker u. Zitronenschale ab. Dann tut man die Erdbeeren in die Eistrommel, welche ordentlich eingepackt ist, dann füllt man es in eine Form, packt es gut ein und läßt es bis kurz vor dem Anrichten frieren.

Erdbeer Eis.

Man streicht eingemachte und frische Erdbeeren durch ein Sieb, schmeckt es mit Zucker u. Zitronenschale ab. Dann tut man die Erdbeeren in die Eistrommel, welche ordentlich eingepackt ist, dann füllt man es in eine Form, packt es gut ein und läßt es bis kurz vor dem Anrichten frieren.

Römischer Punsch halb gefroren

1/10 l Apfelsinensaft 1/10 l Zitronensaft, 65 gr. Zucker, 65 gr. Eiweiß, 3 Eßlöffel Arrak 1/10 l Schlagrahm. Apfelsinensaft, Zitronensaft Zucker und Eiweiß gut mischen und dann in die Gefrierbüchse und drehen. Wenn die Masse halb gefroren ist, kommen 3 Eßlöffel Arrak nach Belieben 1/10 Schlagrahm darunter. Man serviert es in Weingläser sehr gut.

Römischer Punsch halb gefroren

1/10 l Apfelsinensaft 1/10 l Zitronensaft, 65 gr. Zucker, 65 gr. Eiweiß, 3 Eßlöffel Arrak 1/10 l Schlagrahm. Apfelsinensaft, Zitronensaft Zucker und Eiweiß gut mischen und dann in die Gefrierbüchse und drehen. Wenn die Masse halb gefroren ist, kommen 3 Eßlöffel Arrak nach Belieben 1/10 Schlagrahm darunter. Man serviert es in Weingläser sehr gut.

Ein Punsch

6 Eier 100 gr. Zucker $\frac{3}{8}$ l Wasser 8 Eßlöffel Rum oder Ornat 1 Eßlöffel Zitronensaft, 6 Eßlöffel Wasser. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die $\frac{3}{8}$ l Wasser dazu und dieses in kochendem Wasserbade geschlagen, bis es ein wenig dicklich wird. Rum, Saft und die 6 Eßlöffel Wasser dieses nochmals durchgeschlagen. Oder Punsch in Gläsern gefüllt; und muß sofort getrunken werden. Das $\frac{1}{3}$ Rezept gibt 5 Wein gläser voll.

Eier Punsch

6 Eier 100 gr. Zucker $\frac{3}{8}$ l Wasser 8 Eßlöffel Rum oder Arrak 1 Eßlöffel Zitronensaft, 6 Eßlöffel Wasser. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die $\frac{3}{8}$ l Wasser dazu und dieses in kochendem Wasserbade geschlagen, bis es ein wenig dicklich wird. Rum, Saft und die 6 Eßlöffel Wasser dieses nochmals durchgeschlagen. Oder Punsch in Gläsern gefüllt; und muß sofort getrunken werden. Das $\frac{1}{3}$ Rezept gibt 5 Wein gläser voll.

Punsch a la Romain (a la Romaine)

$\frac{1}{8}$ l Apfelbrennweins $\frac{1}{8}$ l Zitronensaft 200 gr. Zucker 3 Eiweiß, 3 Eßlöffel Ornat. Der Zucker wird mit dem Saft aufgelöst, das bisschen verschlagene Eiweiß darunter gezogen, füllt dieses in eine beliebige Blechform, stellt es in Eis mit Viehsalz vermischt, der Rest Ornat und Steinweins wird hinzugefügt, bis etwas Saft gibt man den Ornat hinzusetzt und füllt den Punsch in Gläsern.

Punsch a la Romain (a la Romaine)

$\frac{1}{8}$ l Apfelsinensaft $\frac{1}{8}$ l Zitronensaft 200 gr. Zucker 3 Eiweiß, 3 Eßlöffel Arrak. Der Zucker wird mit dem Saft aufgelöst, das bisschen verschlagene Eiweiß darunter gezogen, füllt dieses in eine beliebige Blechform, stellt es in Eis mit Viehsalz vermischt,

dreht öfters und streichts auch los, ist etwas steif gibt man den Arrak darunter und füllt den Punsch in Gläsern.

Pümbel Lamm

1 l Wollig mit Zündne woff Ojnsimont, 10 Eigelb, Wollig aufkochen mit Dotter verrühren. Dann woff dem fimm mit 14 Bl. Gelatine 7 rot 7 weiß zu Burg und der (*Burgunder?*) Pümbel bis kurz vorm kochen, dann abnehmen erkalten bis es ziemlich dick ist. Dem Pümbel dazü woff Ojnsimont, dem Oker. Zulezt dem Rahm durchschlagen.

Punsch Creme

1 l Milch mit Zucker nach Geschmack, 10 Eigelb, Milch aufkochen mit Dotter verrühren. Dann auf dem Feuer mit 14 Bl. Gelatine 7 rot 7 weiß zu Burg und der (*Burgunder?*) Punsch bis kurz vorm kochen, dann abnehmen erkalten bis es ziemlich dick ist. Der Punsch dazu nach Geschmack, oder Arrak. Zulezt den Rahm durchschlagen.

Ölondlammgümbel

Wollig besteht 1 kg zerschlagenen Zündne in eine Schüssel gießt ½ l Rinn dazü, fügt die Schale einer halben Zitrone hinzu, und läßt das ganze so zügnen bis das Zündne zerschlagen ist. Öll woff man ein Liter Öl dazü mit abwaschen und Wollig nochmal woff, gießt das in dem Zündne dem Woff von 3 Zitronen.
2. 1 flachschalen Rosmarin ½ l Öl dazü und 400 gr. Zündne bringt man bis zum kochen, gießt dem Woff von Pfefferminne dem Zitronen hinzu woff Ojnsimont Rinn dem Oker. Wollig dann woff abwaschen im zügnen.

Silvesterpunsch

Man schüttet 1 kg zerschlagenen Zucker in eine Schüssel gießt ½ l Rum darüber, fügt die Schale einer halben Zitrone hinzu, und

läßt das ganze so zugedeckt stehen, bis der Zucker zergangen ist. Nun kocht man ein Liter Weißwein mit ebenso viel Wasser einmal auf, gießt dieses an den Zucker den Saft von 3 Zitronen. 2. 1 Flasche Rotwein 1½ l Wasser und 400 gr. Zucker bringt man bis ans kochen, gibt den Saft von Apfelsinen oder Zitronen hinzu nach Geschmack Rum oder Arrak. Man kann auch etwas Tee zunehmen.

Rümbif Lorum

Man rührt 6 Eidotter mit 168 gr. Zucker recht schaumig, nimmt guten gelben Obaiden, dann den Saft einer Zitrone und Schale einer halben, einen Teelöffel Kartoffelmehl, die Hälfte von $\frac{3}{8}$ l Weißwein und $\frac{1}{16}$ l guten Arrak hinzu, schlägt es auf dem Feuer bis es einmal aufstößt, und eine schöne Creme wird, kalt gerührt und den steifen Schnee von 4 Eiern darunter gezogen, in Schalen gefüllt.

Punsch Creme

Man rührt 6 Eidotter mit 168 gr. Zucker recht schaumig, eine gute halbe Stunde, dann den Saft einer Zitrone und Schale einer halben, einen Teelöffel Kartoffelmehl, die Hälfte von $\frac{3}{8}$ l Weißwein und $\frac{1}{16}$ l guten Arrak hinzu, schlägt es auf dem Feuer bis es einmal aufstößt, und eine schöne Creme wird, kalt gerührt und den steifen Schnee von 4 Eiern darunter gezogen, in Schalen gefüllt.

Oullwein Lorum

Man rührt 6 Eidotter mit 168 gr. Zucker recht schaumig, nimmt guten gelben Obaiden, dann den Saft einer Zitrone und Schale einer halben, einen Teelöffel Kartoffelmehl, die Hälfte von $\frac{3}{8}$ l Weißwein und $\frac{1}{16}$ l guten Arrak hinzu, schlägt es auf dem Feuer bis es einmal aufstößt, und eine schöne Creme wird, kalt gerührt und den steifen Schnee von 4 Eiern darunter gezogen, in Schalen gefüllt.

Sellerie Bowle

Drei, vier schöne Sellerieknollen werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten in einer Terrine dick mit Zucker bestreut, mit einer halben Flasche Brandy, Rum, oder Arrak übergossen, fest zugedeckt; und 10 – 12 Stunden stehen gelassen; dann gießt man alles durch, nimmt 4 Flaschen Weißwein und eine Selter hinzu und stellt Sie aufs Eis.

Opfelbowle Rezept

5 Eier, 6 Teelöffel Kakao oder gute Schokolade, $\frac{1}{2}$ l Milch wird auf dem Feuer bis zum kochen gebracht; und bis zum Kochen geschlagen, aufgelöste Gelatine, wenn die Masse erkaltet ist, wird $\frac{1}{2}$ l Schlagsahne untergerührt und aufs Eis gestellt. Die Form mit Öl ausgestrichen.

Schokoladen Creme

Das Rezept von 3 und die abgeriebene Schale einer Apfelsine, wird mit dem Saft einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ lb Zucker und 1 l aufgelöster weißer Johannisbrotklee, einmal aufgekocht. Davor ein feines Sieb geschoben damit es keine Gerate bekommt, immer kühlt gerührt, ist es ganz erkaltet ist, wird $\frac{3}{8}$ l Pflanzöl untergerührt, dann in Töpfeln gegossen.

Apfelsinen Creme

Der Saft von 3 und die abgeriebene Schale einer Apfelsine, wird mit dem Saft einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ lb Zucker und 1 l aufgelöster

weißer Gelatine einmal aufgekocht. Durch ein feines Sieb gegossen damit es keine Haut bekommt, immer leicht gerührt, ehe es ganz erkaltet ist, wird $\frac{3}{8}$ l Schlagsahne unter gerührt, dann in Schalen gegossen.

Obningeln

1 Flasche Wein, $\frac{3}{4}$ l Zucker, 12 – 14 Blatt Gelatine, eine Zitrone, Zucker geläutert, Zitronensaft hinein, Gelatine aufgelöst zusammen gerührt, dann den Wein und etwas Zitronenschale, welche man nach einer halben Stunde heraus nimmt, man kann auch mit Kirschsaff färben.

Weingelee

1 Flasche Wein, $\frac{3}{4}$ l Zucker, 12 – 14 Blatt Gelatine, eine Zitrone, Zucker geläutert, Zitronensaft hinein, Gelatine aufgelöst zusammen gerührt, dann den Wein und etwas Zitronenschale, welche man nach einer halben Stunde heraus nimmt, man kann auch mit Kirschsaff färben.

Lippenbutter

4 Eigelb, Puderzucker, 11 Blatt Gelatine $\frac{1}{2}$ l Dillweine. In Form mit Biskuit ausgelegt, in Form ausgegossen, und kalt gestellt.

Charlotte Russe

4 Eigelb, Puderzucker, 11 Blatt Gelatine $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne. Die Form mit Biskuit ausgelegt, die Form ausgegossen, und kalt gestellt.

Lebkuchen

4 Eigelb, 150 gr. Zucker und Eihering zerstoßen. Dill und Dillweine nimm Zitronen. 8 gr. Roh Gelatine, $\frac{1}{2}$ l Dillweine nimm ab und ab ist.

Errötendes Mädchen

4 Eigelb, 150 gr. Zucker dick schaumig gerührt. Saft und Schale einer Zitrone. 8 gr. Rote Gelatine, ½ l Schlagsahne wenn es erkaltet ist.

Roter Johannesbeersaft

Auf 20 ℥ ausgepressten Saft, 7 ½ gr. Salizylpulver tüchtig verrühren, und in geschwefelte Flaschen füllen, korken u. harzen.

Roter Johannesbeersaft.

Auf 20 ℥ ausgedrückten Saft, 7 ½ gr. Salizylpulver tüchtig verrühren, und in geschwefelte Flaschen füllen, korken u. harzen.

Lebenswurzeln-Extrakt

1 l Lebenswurzeln, 1 l Wasser, 2 Lot Weinsteinsäure untereinander gemengt 24 Std. stehen lassen. Dann in einen dünnen Beutel durch laufen lassen nicht ausdrücken zu dieser klaren Flüssigkeit 3 ℥ gemahlener Zucker, der Saft wird in geschwefelte Flaschen gefüllt und mit Löffchen zugebunden.

Erdbeer oder Himbeersaft roh einzumachen

1 l Erdbeeren, 1 l Wasser, 2 Lot Weinsteinsäure untereinander gemengt 24 Std. stehen lassen. Dann in einen dünnen Beutel durch laufen lassen nicht ausdrücken zu dieser klaren Flüssigkeit 3 ℥ gemahlener Zucker, der Saft wird in geschwefelte Flaschen gefüllt und mit Löffchen zugebunden.

Himbeersaft mit Zitronensäure

Auf 2 l Saft nimmt man für 30 g Zitronensäure ein Himbeersaft mischen mit der Säure 24 Std. stehen lassen, dann ausdrücken. Auf 1 l Saft nimmt man 1 ½ l Wasser und 1 ½ ℥ Zucker, läßt es nochmal 30 Tage stehen und füllt es in Flaschen, die dann mit einem Löffchen oder einem Korken zugebunden.

Himbeersaft mit Zitronensäure

Auf 2 l Saft nimmt man für 30 g Zitronensäure Die Himbeeren müssen mit der Säure 24 Std. stehen, werden dann ausgedrückt.

Auf 1 l Saft nimmt man 1 ½ l Wasser und 1 ½ g Zucker, läßt es nochmals einen Tag stehen und füllt es in Flaschen, dieselben werden mit einem Lappen oder Glase zugebunden.

Johannisbeersyrlin

Man preßt den Saft der Beeren aus, wiegt auf jedes g Saft, 1 g Zucker, dann rührt man den Zucker in der Kasserolle bis er krümelig wird, gibt den Saft dazu und läßt ihn bis zum Kochen kommen. Nachdem der Saft 20 Minuten gezogen hat; und der Schaum abgenommen ist, füllt man das Gelee in Gläsern und läßt dieselben noch 8 – 10 Tage unverschlossen stehen.

Johannisbeergelee

Man preßt den Saft der Beeren aus, wiegt auf jedes g Saft, 1 g Zucker, dann rührt man den Zucker in der Kasserolle bis er krümelig wird, gibt den Saft dazu und läßt ihn bis zum Kochen kommen. Nachdem der Saft 20 Minuten gezogen hat; und der Schaum abgenommen ist, füllt man das Gelee in Gläsern und läßt dieselben noch 8 – 10 Tage unverschlossen stehen.

Eingemachte Stachelbeeren

Die Stachelbeeren werden gesäubert. Dann wird 1 g Zucker mit ½ l Wasser gekocht, dasselbe wird auf die Stachelbeeren gegeben, dann kommt die Gläser verschlossen und zum Selben Stand in der Kasserolle gegeben.

Eingemachte Stachelbeeren

Die Stachelbeeren werden gesäubert. Dann wird 1 g Zucker mit ½ l Wasser gekocht, dasselbe wird auf die Stachelbeeren

gegossen, dann werden die Gläser verschlossen und eine halbe Stunde im Wasserbad gekocht.

Läuterband

3 Liter, 63 gr. Butter, 125 gr. Käse, 2 Tassen Pflaumen, zerkleinert den Steinchen Limonade. 20 Minuten, ½ Stunde backen lassen.

Käserand

3 Eier, 63 gr. Butter, 125 gr. Käse, Salz, 2 knappe Eßlöffel Rahm, zuletzt den steifen Eierschaum.
20 Minuten, ½ Stunde backen lassen.

Limonade

½ l süßen Limonade, süß gemacht, 7 ganze Eier mit etwas Salz geschlagen, in eine Kanne mit Butter ausgebacken; dieselbe in kochend Wasser gestellt und gekocht.

Eierkäse

½ l süße Milch, heiß gemacht kochend, 7 ganze Eier mit etwas Salz gequirlt, in eine Kanne mit Butter ausgebacken; dieselbe in kochend Wasser gestellt und gekocht.

Limonade

100 gr. Butter, 100 gr. Mehl, 100 gr. Käse, 1 Ei etwas Pfeffer gut durch arbeiten

Käsestangen

100 gr. Butter, 100 gr. Mehl, 100 gr. Käse, 1 Ei etwas Pfeffer gut durch arbeiten

Olspitz

8 Blatt Gelatine werden aufgelöst und in eine Brühe aufgekocht, dazu kommt etwas Essig.

Obstbrühe und Fleischextrakt dieses aufgelöst und mit Schnee zubereitet, etwas Madeira oder Portwein.

Aspik

8 Blatt Gelatine werden aufgelöst und in eine Brühe aufgekocht, dazu kommt etwas Essig. Weißwein und Fleischextrakt dieses aufgekocht und mit Schnee geklärt, etwas Madeira oder Portwein.

Treffelbrot

Das Brot werden weiche Weizenmehl, zerhackt mit Zitronensaft befeuchtet, in Öl im Wasser und in reichlich Butter rasch gebacken, dann auf einer Schüssel angerichtet, zu dem Brot noch ein wenig zerhackt Petersilie, zu dem Brot noch ein wenig zerhackt Petersilie, dieses wird schnell aufgekocht und über die Filets gegossen, welche recht schön braun gebacken sein müssen.

Schellfisch Filet

Die Filets werden sauber ausgeschnitten, gesalzen mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl umgerührt und in reichlich Butter rasch gebacken, dann auf einer Schüssel angerichtet, zu der Butter worin die Filets gebacken wurden, nimmt man noch ein Stück hinzu, wie auch den Saft einer Zitrone und etwas gehackter Petersilie, dieses wird schnell aufgekocht und über die Filets gegossen, welche recht schön braun gebacken sein müssen.

Obstbrot

Ein gutes Obstbrot wird mit 200 gr. Öl und 4 gr. Öl befeuchtet, mit dem Rest des Öls in einem kleinen Topf

gehört 6 – 8 Tage im Winter 10 – 12 Tage und täglich gewendet.
Zum Gebrauch wird die Zunge mit kochendem Wasser aufs Feuer
2-3 Stunden kochen lassen, bis die Sie leicht durchstechen läßt.

Gepökelte Ochsenzungen

Eine gut gereinigte Ochsenzunge wird mit 200 gr. Salz und 4 gr.
Salpeter abgerieben, mit dem Rest des Salzes in einen Steintopf
gelegt 6 – 8 Tage im Winter 10 – 12 Tage und täglich gewendet.
Zum Gebrauch wird die Zunge mit kochendem Wasser aufs Feuer
2-3 Stunden kochen lassen, bis Sie sich leicht durchstechen läßt.

Aspik – 76

Zu 12 (Personen) formen braucht man 8 Strichfertige Boullion
mit 4 Eiweiß geschlagen 1 Lth und 2 ½ Bl. Gelatine etwas Essig nach
Geschmack die Farce 1 \mathbb{K} Leber vom Geflügel wenn diese nicht
da, Kalbsleber, roh durch geschnitten, 1 dicke Schnitte Präben, 1
Stck Butter so groß wie ½ Hand, 1 Ei mit etwas Milch und Rahm
angerührt In die kleinen Formen getan, in kochend Wasser
kochen lassen. Man kann auch ein klein wenig Trüffel daran
nehmen.

Aspik – 76

Zu 12 (Personen) formen braucht man 8 Strichfertige Boullion mit
4 Eiweiß geschlagen 1 Lth und 2 ½ Bl. Gelatine etwas Essig nach
Geschmack die Farce 1 \mathbb{K} Leber vom Geflügel wenn diese nicht
da, Kalbsleber, roh durch geschnitten, 1 dicke Schnitte Präben, 1
Stck Butter so groß wie ½ Hand, 1 Ei mit etwas Milch und Rahm
angerührt In die kleinen Formen getan, in kochend Wasser
kochen lassen. Man kann auch ein klein wenig Trüffel daran
nehmen.

Jugflügel

Lüken Pain.

Von 3 Lüken wird das Fleisch rein abgelöst in einem Mörser gestoßen, dann zusammen gerührt mit etwas altem Weißbrot. $\frac{1}{4}$ ℥ Butter, 4 Eier u. das Weiße von 2. Salz, Muskatnuß. Die Masse wird durch ein Haarsieb gestrichen, in eine mit Butter bestrichene Form getan u. $\frac{1}{2}$ Std. gekocht. Von den Knochen macht man die Sauce.

Geflügel

Küken Pain.

Von 3 Küken wird das Fleisch rein abgelöst in einem Mörser gestoßen, dann zusammen gerührt mit etwas altem Weißbrot. $\frac{1}{4}$ ℥ Butter, 4 Eier u. das Weiße von 2. Salz, Muskatnuß. Die Masse wird durch ein Haarsieb gestrichen, in eine mit Butter bestrichene Form getan u. $\frac{1}{2}$ Std. gekocht. Von den Knochen macht man die Sauce.

Salmi von Rebhühnern.

3 junge Rebhühner gebraten u. zergliedert, in einer Kasserolle wird getan $\frac{1}{2}$ Gl. Rotwein, 3 Eßlöffel feines Öl, Salz, geriebener Pfeffer, dann Saft von einer geriebenen Zitrone, u. eine wenig Zitronenschale. Die Rebhühner darin umgeschwenkt, und mit der Sauce angerichtet.

Salmi von Rebhühnern.

3 junge Rebhühner gebraten u. zergliedert, in einer Kasserolle wird getan $\frac{1}{2}$ Gl. Rotwein, 3 Eßlöffel feines Öl, Salz, geriebener Pfeffer, dann Saft von einer geriebenen Zitrone, u. eine wenig Zitronenschale. Die Rebhühner darin umgeschwenkt, und mit der Sauce angerichtet.

Hühner Leberlitz

Das kl. Fleisch von d. Hühnern u. alles was im Kopfe sitzt, fein gestoßen, mit Butter etwas alles angefeuchtet, Brot u. Salz, 1 - 2 Eier dazu, dann rührt man alles durch ein grobes Sieb, formt kl. Leberlitzchen dann, u. bratet sie ohne Zwieback in Butter gar.

Hühner Koteletts.

Das kl. Fleisch von d. Hühnern u. alles was im Kopfe sitzt, fein gestoßen, mit Butter etwas alles angefeuchtet, Brot u. Salz, 1 - 2 Eier dazu, dann rührt man alles durch ein grobes Sieb, formt Kl. Koteletten dann, u. bratet sie ohne Zwieback in Butter gar.

Hühner Ragout.

Ein Döseln hüftling mit der Butter zerhackt, u. dann kl. gehackt, in einem Topf langsam schmoren lassen, dann Mehl hinzugeben, u. nochmals langsam schmoren lassen, nur ja aufpassen, daß es nicht anbrennt, dann die Bouillon vom Fleisch dazu u. nun noch eine Std. kochen lassen. Dann durch ein Sieb gerührt.

Hummer Ragout.

Die Schale tüchtig mit der Butter vermischt, u. dann kl. gehackt, in einem Topf langsam schmoren lassen, dann Mehl hinzugeben, u. nochmals langsam schmoren lassen, nur ja aufpassen, daß es nicht anbrennt, dann die Bouillon vom Fleisch dazu u. nun noch eine Std. kochen lassen. Dann durch ein Sieb gerührt.

Hühner in Omelette.

Ein gehacktes Hühnerfleisch mit der Butter zerhackt, dann Mehl hinzugeben, u. nochmals langsam schmoren lassen, nur ja aufpassen, daß es nicht anbrennt, dann die Bouillon vom Fleisch dazu u. nun noch eine Std. kochen lassen. Dann durch ein Sieb gerührt.

füllen, nachdem etwas Aspik darüber und läßt es dick werden, dann kommt das Hummerfleisch hinein, die guten und großen Stücke zuerst, dann das Fleisch, die Scheren und das letzte wieder Aspik, es muß aber bei jeder Schicht erst dick werden und dann andern Aspik von neuem erwärmen, da es sich sonst nicht stürzen läßt.

Hummer in Aspik.

Die gekochten Hummer werden aus der Schale gelöst, dann stellt man die Form auf feingeschlagenes Eis, tut etwas vom Aspik hinein, läßt es dick werden nicht fest, tut dann fein gehackte Petersilie, in zierliche Würfel geschnitten hart gekochte Eier, dazu etwas Trüffel behutsam mit einer Spicknadel hinein, wieder etwas Aspik darüber und läßt es dick werden, dann kommt das Hummerfleisch hinein, die guten und großen Stücke zuerst, dann das Fleisch, die Scheren und das letzte wieder Aspik, es muß aber bei jeder Schicht erst dick werden und dann andern Aspik von neuem erwärmen, da es sich sonst nicht stürzen läßt.

Rehrücken.

110 g Butter, 100 g Zucker.

Rehrücken.

110 g Butter, 100 g Zucker.

gefüllte Tomatengurken.

füllt es nachdem gewaschen und getrocknet, mit jeder Hälfte noch etwas Hummer-Rougaille geben, bestreut mit Hummer, etwas Butter, Salz und Pfeffer abgerieben dann zinnlich dick, wenn das klein vollständig eingeschritten Hummerfleisch geben wird. Dadurch befreit man das füllte zübereiten und erwärmt es nicht heiß.

Gefüllte Seezungen.

Filets werden garniert und gebraten, auf jede Hälfte wird etwas Hummer-Ragout getan, bestehend aus Hummer, etwas Butter, Mehl und Rahm abgerührte Sauce ziemlich dick, worin das klein würflich geschnittene Hummerfleisch getan wird. Sodann schlägt man das Filet zusammen und serviert es recht heiß.

Omigünzungen mit Tomaten.

Die in Salzwasser gargekochten Filets werden in einer flachen Kasserolle getan, mit Tomatenscheiben belegt und gehackter Petersilie, Zwiebeln, Salz und zuletzt mit Paniermehl bestreut. Man begieße sie mit brauner Butter und einer halben Flasche Weißwein. Im Ofen braun backen.

Seezungen mit Tomaten.

Die in Salzwasser gargekochten Filets werden in eine flache Kasserolle getan, mit Tomatenscheiben belegt und gehackter Petersilie, Zwiebeln, Salz und zuletzt mit Paniermehl bestreut. Man begieße sie mit brauner Butter und einer halben Flasche Weißwein. Im Ofen braun backen.

Omigünzungenfilet mit Trüffeln.

Die Filets werden in Salzwasser gar gekocht. Dann legt man sie in eine Schüssel, gibt folgende Sauce darüber. Butter in Mehlschwitze mit süßem Rahm ausgerührt und mit

Seezungenfilet mit Trüffeln.

Die Filets werden in Salzwasser gar gekocht. Dann legt man sie in eine Schüssel, gibt folgende Sauce darüber. Butter in Mehlschwitze mit süßem Rahm ausgerührt und mit

Parmesankäse dick gemacht. Die Filets werden mit feingehackten Trüffeln bestreut und im Backofen goldgelb gebacken.

Stockfisch

Muß 2 – 3 Stunden ziehen lassen, nicht kochen, Wasser ohne Salz.

Stockfisch

Muß 2 – 3 Stunden ziehen lassen, nicht kochen, Wasser ohne Salz.

Fischfilet a la Marengo

Die Filets werden in Weißwein und etwas Butter gekocht. Alsdann wird der Rand einer Nickelschüssel mit Kartoffelpüree bespritzt und im Ofen gebacken. Die gekochten Filets kommen nun in den Kartoffelrand und werden mit einer guten Bechamel Sauce begossen. Hierauf garniert man das Ganze mit einer glühenden Schaufel. *(überbackt es)*

Fischfilet a la Marry

Die Filets werden in Weißwein und etwas Butter gekocht. Alsdann wird der Rand einer Nickelschüssel mit Kartoffelpüree bespritzt und im Ofen gebacken. Die gekochten Filets kommen nun in den Kartoffelrand und werden mit einer guten Bechamel Sauce begossen. Hierauf garniert man das Ganze mit einer glühenden Schaufel. *(überbackt es)*

Leberwurstsuppe

12 Leberwurstsuppe *(Wurstsuppe)* werden die Leberwurst auf ein feines Sieb gegeben, so daß Fett und Salz an der Seite bleiben. Das Sieb wird in die Suppe gegeben und stellt ein feines Sieb dar. Von dem Feinsten nimmt man die Suppe, die Leberwurst ist für, meistens die Leberwurst und gibt die Leberwurst hinzu ab, die Leberwurst ist man beim Leberwurst ab. Dann

wird alles sehr fein gehackt, ebenfalls $\frac{1}{4}$ t Geflügelleber setzt alles zusammen mit reichlich $\frac{1}{4}$ t Butter 2 Eßlöffel geräucherter fein gehackten Schinkenspeck eine Kleinigkeit geriebene Zwiebel etwas Salz, Muskatnuß Pfeffer und 16 gestoßene Wachholderbeeren hinzu und läßt es circa $\frac{1}{2}$ Std. nicht zu stark braten, wird es zu trocken muß etwas Wasser unter gegossen werden. Dann wird die Masse durch ein sehr feines Sieb gerührt, die Knochensplitter werden wieder aufs Feuer gesetzt. Jetzt füllt man 6 Quart Feingebirgsbrennen Zunderzweibehälter davon, und ein wenig gelbe Beillien 1 Inlöffel roth gebräuntes Fett geben es, 10 g Rosin zusetzt davon, läßt das Püree bis zum Ueberlauf stehen, die Beilien das Wögel dämpft man 20 Minuten nicht zu stark, damit die wonig bleiben in Beilien und Rosin geht, füllt man das Püree in die Teller das Döschen, legt die Wögel darauf zusammen mit d. Döschen geräucherter Brot fröhen, bringt es schnell und heiß zu Tisch.

Krammetvögel Püree

12 Krammetvögel (*Wacholderdrosseln*) werden der Länge nach durchgeschnitten, sodaß Kopf und Hals an der Brust bleiben, den Schnabel steckt man in die Brust und stellt sie einstweilen beiseite. Von den Eingeweiden nimmt man den Magen, durchschneidet ihn, entfernt die Speisereste und zieht die Innere Haut ab, die Krallen bricht man beim Kniegelenk ab. Dann wird alles sehr fein gehackt, ebenfalls $\frac{1}{4}$ t Geflügelleber setzt alles zusammen mit reichlich $\frac{1}{4}$ t Butter 2 Eßlöffel geräucherter fein gehackten Schinkenspeck eine Kleinigkeit geriebene Zwiebel etwas Salz, Muskatnuß Pfeffer und 16 gestoßene Wachholderbeeren hinzu und läßt es circa $\frac{1}{2}$ Std. nicht zu stark braten, wird es zu trocken muß etwas Wasser unter gegossen werden. Dann wird die Masse durch ein sehr feines Sieb gerührt, die Knochensplitter werden wieder aufs Feuer gesetzt. Jetzt

schüttet man 6 Paar feingestoßenen Zuckerzwieback daran, und ein wenig gute Boullion 1 Teelöffel voll Fleischextrakt probiert es, 10 8 Rahm zuletzt daran, läßt das Püree bis zum Gebrauch stehen, die Brust der Vögel dämpft man 20 Minuten nicht zu stark, damit Sie weich bleiben in Butter und Rahm gar, füllt man das Püree in die Mitte der Schüssel, legt die Vögel darauf garniert kl. Scheiben geröstetes Brot herum, bringt es schnell und heiß zu Tisch.

Louillis (Louillis)

100 gr. Mehl und 100 gr. Butter braun, 200 gr. rohen mageren Schinken, 3 mittlere Zwiebeln, Petersilienwurzeln, eine Mohrrübe, eine Stange Purre (*Porree*), etwas Thymian, 3 Petersilienblätter, alles zerkleinert, ferner ein Stückchen Butter, wenig Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner werden mit 2 8 schierem Rindfleisch und 2 8 Kalbsknochen in 2 l Wasser auf mäßigem Feuer 2 Std. bis zur Hälfte eingekocht. Dann durch ein Sieb gerührt mit dem braunen Mehl verbunden und weiter eine halbe Stunde damit schaumfrei

Caulis (Coulis).

Man röstet 100 gr. Mehl und 100 gr. Butter braun, 200 gr. rohen mageren Schinken, 3 mittlere Zwiebeln, Petersilienwurzeln, eine Mohrrübe, eine Stange Purre (*Porree*), etwas Thymian, 3 Petersilienblätter, alles zerkleinert, ferner ein Stückchen Butter, wenig Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner werden mit 2 8 schierem Rindfleisch und 2 8 Kalbsknochen in 2 l Wasser auf mäßigem Feuer 2 Std. bis zur Hälfte eingekocht. Dann durch ein Sieb gerührt mit dem braunen Mehl verbunden und weiter eine halbe Stunde damit schaumfrei

gekocht. Eine Zugabe von Weißwein die ½ Flasche beträgt, verbessert diese Coulis zu feinstem Geschmack. Fertig wird Sie zu jeweiligem Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Lächeln Hühner Sauce

Nachdem die Hühner auf dem Ofen gut in Butter in Speck gelb gebraten sind nimmt man sie aus der Pfanne. Die Kraftbrühe also das Fett was in der Pfanne zurückbleibt, wird mit einer Messerspitze Mehl gut gebräunt, mit etwas Boullion verdünnt. Dann tut man ½ l saure Sahne hinzu, läßt alles gut durchkochen, tut die Sauce in eine Schüssel und stellt sie auf Eis.

Kälte Hähnchen Sauce

Nachdem die Hähnchen auf dem Ofen gut in Butter in Speck gelb gebraten sind nimmt man sie aus der Pfanne. Die Kraftbrühe also das Fett was in der Pfanne zurückbleibt, wird mit einer Messerspitze Mehl gut gebräunt, mit etwas Boullion verdünnt. Dann tut man ½ l saure Sahne hinzu, läßt alles gut durchkochen, tut die Sauce in eine Schüssel und stellt sie auf Eis.

Sauce Mousseline

zu Fisch, Spargel, Blumenkohl usw. Etwas Mondamin, statt Mehl wird mit kaltem Wasser angerührt, dann gibt man 2 – 3 Eigelb dazu, rührt dieses mit dem kochenden Sud oder das Wasser vom Spargel dazu und gibt dann unter fortwährendem Schlagen mit

Sauce Mousseline

zu Fisch, Spargel, Blumenkohl usw. Etwas Mondamin, statt Mehl wird mit kaltem Wasser angerührt, dann gibt man 2 – 3 Eigelb dazu, rührt dieses mit dem kochenden Sud oder das Wasser vom Spargel dazu und gibt dann unter fortwährendem Schlagen mit

einem Schneebesen frische Butter Stückchen nach und nach Zitronensaft darunter.

Dem Pipercorn zu Ofenflügel

Zwiebeln und Schalotten ein Stk. Speck in Würfel geschnitten rohen Schinken, eine Lorbeerbl. läßt man mit etwas Essig Einkochen, gibt dann braune Bratensauce, etwas Glace dazu und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Std. langsam kochen, fettet sie rein ab, und passiert sie und giebt noch etwas Madera und Champignon dazu.

Sauce Piperante zu Ochsenfleisch

Zwiebeln und Charlotten ein Stck. Speck in Würfel geschnitten rohen Schinken, eine Lorbeerbl. läßt man mit etwas Essig Einkochen, gibt dann braune Bratensauce, etwas Glace dazu und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Std. langsam kochen, fettet sie rein ab, und passiert Sie und giebt noch etwas Madera und Champignon dazu.

Dem Ofenflügel zu Ofenflügel

Man läßt etwas fein gewürfelte Petersilie, Schalotten und 2 feingeschnittene Essiggurken, ferner etwas Pfeffer und Muskatnuß und 1 Stck. Butter Glace mit $\frac{3}{4}$ l (Wasser) Weinessig einkochen, gießt sodann die nötige kräftige braune Sauce dazu und kocht dieses noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Man läßt etwas fein gewürfelte Petersilie, Schalotten und 2 feingeschnittene Essiggurken, ferner etwas Pfeffer und Muskatnuß und 1 Stck. Butter Glace mit $\frac{3}{4}$ l (Wasser) Weinessig einkochen, gießt sodann die nötige kräftige braune Sauce dazu und kocht dieses noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Örüm u la Diablen

3 hart ynderkten Eigelb 4 Löffel voll Rotwein, 2 Löffel gutes Salatoel, 1 Löffel Senf, ynfanten Zwoibel, Salz etwas Essig solange Solanngen ynwirft bis das Oel nicht mehr hervortritt.

Sauce a la Diable

3 hart gekochte Eigelb 4 Löffel voll Rotwein, 2 Löffel gutes Salatoel, 1 Löffel Senf, gehackte Zwiebel, Salz etwas Essig solange gerührt bis das Oel nicht mehr hervortritt.

Rammilendmberim Olojowaribn

3 Eigelb gibt man in einen Topf mit etwas Salz rührt tropfenweise gutes Salatoel dazu $\frac{1}{4}$ l nach und nach auch den nötigen Essig. Feingewiegte Kräuter wie Petersilie Schnittlauch Pfefferkörner etwas Dillkörner nach belieben auch etwas Zucker.

Remuladensauce Maionaise

3 Eigelb gibt man in eine Schüssel mit etwas Salz rührt tropfenweise gutes Salatoel dazu $\frac{1}{4}$ l nach und nach auch den nötigen Essig. Feingewiegte Kräuter wie Petersilie Schnittlauch etwas Sauerampfer Pinpernels nach belieben auch etwas Zucker.

Polbändibirn Örüm von 8 Lbf Brüttn

In einem Leinwandbeutel 1 l. fließendes Wasser, 2 Eßlöffel voll Essig 2 Pöbeln Salz, 8 Pfefferkörner geben ynderkten, das in dem Essig Solanngen, das ein 2 Eßlöffel voll ist. Zehn ab vom Feuer zürück, yntzen 2 Eßlöffel voll kaltem Wasser dazu, Solanngen 2 Oel von Ei, die abne ynzuglich sein vom nonitzen ein mischen, Solanngen 10 minütchen weiß feine und rühren mit einem hölzernen Löffel Solanngen, bis ein das ynderkten vertritt, zehn die Leinwand zürück, fügen die $1\frac{1}{2}$ Lbf Brüttn zuzü, rühren bis die Brüttn ynderkten ist Solanngen weiß feine 100 minütchen.

Holländische Sauce von 8 Lth Butter

In einer Kasserolle die 1 l. Flüssigkeit enthält, tue 2 Eßlöffel voll Essig 2 Prisen Salz, 8 Pfefferkörner grobe gestoßene, koche den Essig soviel ein, daß ein Teelöffel voll ist. Ziehe es vom Feuer zurück, gieße 2 Eßlöffel voll kalten Wasser dazu, sowie 2 Gelb vom Ei, die aber gänzlich frei vom weißen sein müssen, setze es wieder aufs Feuer und rühre mit einem hölzernen Löffel solange, bis sich das gelbe austut, ziehe die Kasserolle zurück, füge die 1 ¼ Lth Butter hinzu, rühre bis die Butter geschmolzen ist wieder aufs Feuer 1 Minute.

Lorbeeröl Wein

½ l Wein mit 4 Eidotter abschlagen, sodaß kalt ist den gebräunten Zucker hinzu, zuletzt den Schlagrahm. 40 g Schlagrahm.

Caramel Sauce

¼ l Rahm mit 4 Eidotter abschlagen, sodaß kalt ist den gebräunten Zucker hinzu, zuletzt den Schlagrahm. 40 g Schlagrahm.

Lorbeeröl Wein

Estragon, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblatt und Fischfang (*Fischfonds*) wird eingekocht etwas Mondamin mit zwei Eigelb abgezogene grüne Farbe hinzugeben.

Kräuter Sauce

Estragon, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblatt und Fischfang (*Fischfonds*) wird eingekocht etwas Mondamin mit zwei Eigelb abgezogene grüne Farbe hinzugeben.

Orakelfond Wein

Zwei Eigelb Pfefferkörner wird mit etwas Essig eingekocht

4 Eigelb etwas Wasser, Milch Mondamin tüchtig geschlagen zuletzt
zuletzt Butter.

Artischocken Sauce

Zerdrückte Pfefferkörner werden mit etwas Essig eingedämpft 4
Eigelb etwas Wasser, Milch Mondamin tüchtig geschlagen zuletzt
Butter.

Tomaten Sauce zu Rindfleisch sehr gut

Man läßt ein Löffel Mehl in ein Löffel Butter gelbbraun
werden, tut dann reichlich von der Brühe hinzu sowie Essig und
Zucker nach Geschmack etwas Salz, Zwiebeln, Gewürz Pfeffer,
Lorbeerblätter, läßt alles zusammen lange kochen und gießt es
durch ein Sieb.

Braune Sauce zu Rindfleisch sehr gut

Man läßt ein Löffel Mehl in ein Löffel Butter gelbbraun werden,
tut dann reichlich von der Brühe hinzu sowie Essig und Zucker
nach Geschmack etwas Salz, Zwiebeln, Gewürz Pfeffer,
Lorbeerblätter, läßt alles zusammen lange kochen und gießt es
durch ein Sieb.

Tomaten Sauce

Tomaten kocht man mit Bolljon (*Bouillon*) Butter u. Pfeffer.
Butter u. Mehl auf dem Feuer verrührt, u. die Tomaten
durchgerührt dazu.

Tomaten Sauce

Tomaten kocht man mit Bolljon (*Bouillon*) Butter u. Pfeffer.
Butter u. Mehl auf dem Feuer verrührt, u. die Tomaten
durchgerührt dazu.

Lebkuchen-Ornament

½ l Rahm mit 4 Eidotter abgeschlagen, so es kalt ist, den gebräunten Zucker hinzu, u. zuletzt den Schlagrahm, 40 g Schlagrahm.

Karamel Sauce.

¼ l Rahm mit 4 Eidotter abgeschlagen, so es kalt ist, den gebräunten Zucker hinzu, u. zuletzt den Schlagrahm, 40 g Schlagrahm.

Lebkuchen für Fisch

1 flache Dose Lebkuchen, 2 Glas Johannisbeerwein, Zwiebeln, Butter, Pfefferkuchen zusammen aufkochen, mit Mehl sämig. Essig und Zucker nach Geschmack. Die Fische in der Sauce ziehen lassen, zuletzt ein Stck. Butter durchschwenken.

Biersauce zu Fisch.

1 Flasche Weißbier, 2 Glas Johannisbeerwein, Zwiebeln, Butter, Pfefferkuchen zusammen aufkochen, mit Mehl sämig. Essig und Zucker nach Geschmack. Die Fische in der Sauce ziehen lassen, zuletzt ein Stck. Butter durchschwenken.

Ornament Ornament

Ein Löffel Mehl in Butter geschwitzt, saure Sahne angegossen soviel man Sauce braucht, ein Löffel Senfmehl in kaltem Wasser

Warme Senfsauce.

Ein Löffel Mehl in Butter geschwitzt, saure Sahne angegossen soviel man Sauce braucht, ein Löffel Senfmehl in kaltem Wasser

zerrührt, Zucker nach Geschmack, einmal aufkochen lassen, weil es sonst gerinnt, harte Eier halb schneiden hinein legen.

Rümbif Lamm.

1 Lt. Milch mit Zücker nach Geschmack, 10 Eigelb. Milch aufkochen mit Dottern verrühren, dann auf dem Feuer mit 14 Blatt Schelantiene 7 rot, 7 weiß, zu Burgunder Punsch bis kurz vor kochen, dann abnehmen, erkalten, bis es ziemlich dick, d. Punsch dazu nach Geschmack od. Arrack, z. Arrack nur weiße, zuletzt d. Schnee durchschlagen. 2 – 3 Dotter, zurücklassen, Vanillesause dazu.

Punsch Creme.

1 Lt. Milch mit Zucker nach Geschmack, 10 Eigelb. Milch aufkochen mit Dottern verrühren, dann auf dem Feuer mit 14 Blatt Schelantiene 7 rot, 7 weiß, zu Burgunder Punsch bis kurz vor kochen, dann abnehmen, erkalten, bis es ziemlich dick, d. Punsch dazu nach Geschmack od. Arrack, z. Arrack nur weiße, zuletzt d. Schnee durchschlagen. 2 – 3 Dotter, zurücklassen, Vanillesause dazu.

Dijonkuchenspritzung.

144 gr. Butter, $\frac{1}{2}$ l Milch, 144 gr. gestoßene Zwiebacke, 16 Eier, gut $\frac{3}{4}$ Schokolade, $\frac{1}{2}$ stg. Vanille, 144 gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ l Milch kochen mit Butter, Schokolade, Zwiebacke, abrühren, u. erkalten lassen, dann Dotter u. Zucker rühren, nach u. nach d. abgerührten Teig dazu, zuletzt d. Vanille dazu, 1 $\frac{1}{2}$ Bd. kochen lassen. für 14 Personen. Vanillesauce dazu.

Schokoladenpudding.

144 gr. Butter, $\frac{1}{2}$ l Milch, 144 gr. gestoßene Zwiebacke, 16 Eier, gut $\frac{3}{4}$ Schokolade, $\frac{1}{2}$ stg. Vanille, 144 gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ l Milch kochen mit Butter, Schokolade, Zwieback, abrühren, u. erkalten

lassen, dann Dotter u. Zucker rühren, nach u. nach d. abgerührten Teig dazu, zuletzt d. Eiweiß dazu, 1 ½ Std. kochen lassen. für 14 Personen. Vanillesause dazu.

Apfelmarmelade!

7 Eigelb wird mit ½ \mathcal{R} Zucker ½ Stund. gerührt. Dann die abgeriebene Schale von 2 Apfeln ½ Stg. Vanille. Der Saft von 7 – 8 Äpfeln 2 Lot weißer Schellente. Wenn die Masse dick wird d. Schaum dazu.

Apfelsienpudding!

7 Eigelb wird mit ½ \mathcal{R} Zucker ½ Stund. gerührt. Dann die abgeriebene Schale von 2 Apfelsien ½ Stg. Vanille. Der Saft von 7 – 8 Apfelsien 2 Lot weiße Schellente. Wenn die Masse dick wird d. Schaum dazu.

Zitronenpudding.

8 Eigelb werden mit ½ – ¾ \mathcal{R} Zucker nach einer Seite gerührt. Dann die Schale von 1 ½ Zitronen, ½ Stg. Vanille, d. Saft von 2 Zitronen, 1 Gl. Weißwein, od. d. Saft von 1 Apfel, 2 Lot ws. Schellente, u. so lange rühren bis die Masse dick ist, dann den Schaum dazu u. in einer Form tun.

Zitronenpudding.

8 Eigelb werden mit ½ – ¾ \mathcal{R} Zucker nach einer Seite gerührt. Dann die Schale von 1 ½ Zitronen, ½ Stg. Vanille, d. Saft von 2 Zitronen, 1 Gl. Weißwein, od. d. Saft von 1 Apfel, 2 Lot ws. Schellente, u. so lange rühren bis die Masse dick ist, dann den Schaum dazu u. in einer Form tun.

Limonenpudding.

1 \mathcal{R} Limonen Saft, 1 \mathcal{R} Zucker, d. Saft von 6 Limonen,

Lebensbäume u. Dofen ½ Std. rühren, bis es ganz steif ist, dann in
Ofenbackblech tun, u. anrichten. Vanillesauce dazu.

Kronsbeeren Pudding.

1 ½ Kronsbeeren durchsiebt, 1 ½ Zucker, d. Schnee von 6
Eiweiß, Kronsbeeren u. Schnee ½ Std. rühren, bis es ganz steif ist,
dann in Glasasetten tun, u. anrichten. Vanillesauce dazu.

Dofen, weiß, rote Pudding.

1 Lt. Schlagrahm, zu dickem Dofen geschlagen, 1 ½ Platte gute
Schokolade gerieben, den geschlagenen Rahm in 3 Teile geteilt,
zu dem weißen Teil, das Innere einer Stange Vanille, zum 2 Teil 2
Eßlöffel Himbeersaft und 1 Teelöffel Kochschenille (*Kochschenille*)
und zu d. 3 Teil d. geriebene Schokolade. Die Form mit Wasser
umgespült, unten in die Form das Rote zuerst getan. Dann das
Weiße u. zuletzt die Schokolade. Die Form in rohes kl.
Geschlagenes Eis gesetzt, dieses mit Salz vermisch, u. auch auf
dem Deckel Eis gelegt, ebenfalls eine wollene Decke.

Schwarz, weiß, roter Pudding.

1 Lt. Schlagrahm, zu dickem Schaum geschlagen, 1 ½ Platte gute
Schokolade gerieben, den geschlagenen Rahm in 3 Teile geteilt,
zu dem weißen Teil, das Innere einer Stange Vanille, zum 2 Teil 2
Eßlöffel Himbeersaft und 1 Teelöffel Kochschenille (*Koschenille*)
und zu d. 3 Teil d. geriebene Schokolade. Die Form mit Wasser
umgespült, unten in die Form das Rote zuerst getan. Dann das
Weiße u. zuletzt die Schokolade. Die Form in rohes kl.
Geschlagenes Eis gesetzt, dieses mit Salz vermisch, u. auch auf
dem Deckel Eis gelegt, ebenfalls eine wollene Decke.

Lebensbäume Pudding.

12 Lt. Dofen, 10 Lt. Eiweiß, 10 Lt. Zucker, 15 Eigelb, 2
ganze Eier, ½ l Dofen, Dofen geben Eiweiß u. Dofen rühren, geben

Das Pflanzl fängt, backen ab ab, lassen ab nachkochen, dann rühren man
zünden in. Eine, geben dem Ming wasf in. wasf fängt. ¼ Std. gerührt.

Darum dazu für 16 Personen.

1 Döringelb Okernd wird mit 6 Eigelb und reichlich zünden
gebilgung, in mit ½ l gebilgungsmilch Rufen vermischst. 2 ganzen
Eine zum Ming. Leberbutter mit abkochen lassen.

Kronsbeeren Pudding.

12 Lot Wiener Mehl, 10 Lot Butter, 10 Lot Zucker, 15 Eigelb, 2
ganze Eier, ½ l Milch. Mann lasse Butter u. Milch kochen, gebe
das Mehl hinzu, backe es ab, lasse es erkalten, dann rühre man
Zucker u. Eier, gebe den Teig nach u. nach hinzu. ¾ Std. gerührt.

Sauce dazu für 16 Personen.

1 Weinglas Arrack wird mit 6 Eigelb und reichlich Zucker
geschlagen, u. mit ½ l geschlagenen Rahm vermischst. 2 ganze
Eier zum Teig. Kronsbeeren erst ablecken lassen.

Wiktoria Lamm.

1 Flasche Weißwein, 10 Eigelb, 2 ganze Eier, ¼ l Zucker, Schale und
Saft einer Zitrone, schlägt man auf dem Feuer ab. Vom Feuer
genommen gibt man 10 Bl. Schelantiene aufgelöst hinzu, gießt
die heiße Masse durch den Schnee und füllt sie indem man ¼ l

Viktoria Creme.

1 Flasche Weißwein, 10 Eigelb, 2 ganze Eier, ¼ l Zucker, Schale
und Saft einer Zitrone, schlägt man auf dem Feuer ab. Vom Feuer
genommen gibt man 10 Bl. Schelantiene aufgelöst hinzu, gießt
die heiße Masse durch den Schnee und füllt sie indem man ¼ l

Korinten durchstreut und Makronen hinein gelegt in die Glasform.

Himmelspeise mit Pfefferkuchen.

In einem Pfefferkuchen gibt man zunächst lange Vanille Linsen, dann Pfefferkuchen (*Julek?*), dann weiche Vanille Linsen, dann Pfefferkuchen (*Julek?*), dann Pfefferkuchen, oben ganz oben Pfefferkuchen ist. (*unleserlich*)

Himmelspeise mit Schlagrahm.

In einer Glasschale gibt man zuerst lager Vanille Creme, dann Scheele (*Gelee?*), dann wieder Vanille Creme, dann Scheele (*Gelee?*), dann Schlagsahne, oben geriebenes Schwarzbrot u. (*unleserlich*)

Prinz - Albert Pudding.

1 Tl frische Butter rührt man zu Sahne, und mische nach u. nach 1/4 Tl fein gestoßenem Zucker hinzu.

Prinz - Albert Pudding.

1 Tl frische Butter rührt man zu Sahne, und mische nach u. nach 1/4 Tl fein gestoßenen Zucker hinzu.

Lebkuchen Pudding.

12 Lins., 1 1/2 l Öl, Zucker ist Vanille nach Geschmack. In einem Pfefferkuchen, dann frischen Öl, Zucker, Vanille. Alles rührt man. Zucker bestreuen, nicht zu heiß lassen kein Öl. Wenn das Öl heiß ist, die Linsen mit Pfefferkuchen bestreuen, das Öl mit einem Pinch die Linsen bestreuen, einen zinnigen Teil hinzufügen, dann die Öl geben, in Pfefferkuchen Öl geben stellen, das nicht mehr Pfefferkuchen darf.

Caramel Pudding.

12 Eier, 1 ¼ l Milch, Zucker u. Vanille nach Geschmack. Die ganzen Eier schlagen, dann hinterher Milch, Zucker, Vanille. Alles recht kochen. Zucker bräunen, einkochen lassen wie Sierup. Wenn der Sierup kalt ist, die Form mit Butter austreichen, den Sierup mit nem Pinsel die Form austreichen, einen ziemlichen Teil hineingießen, dann die Masse hinein, in kochendes Wasser stellen, daß nicht weiter kochen darf.

Innwerpudding. (*Ingwerpudding*)

¼ l Ölöl, 4 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, 5 Blatt Schelantiane, ziehen lassen. ⅛ l Wasser, ¼ l Schlagrahm, 3 Eßlöffel fein geschnittenen Innwer.

Innwerpudding. (*Ingwerpudding*)

¼ l Milch, 4 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, 5 Blatt Schelantiane, ziehen lassen. ⅛ l Wasser, ¼ l Schlagrahm, 3 Eßlöffel fein geschnittenen Innwer.

Lo Pudding.

70 gr. Mehl, 50 gr. Butter, 1 Tasse Milch, wird auf dem Feuer zusammen abgebacken. Ist die Masse etwas erkaltet, giebt man 50 gr. Zucker, pries Salz, kl. wenig Zitronenschale, das gelbe von 4 Eiern und zuletzt den Schnee dazu. 1 ½ Std. muß d. Pudding tüchtig kochen.

Lo Pudding.

70 gr. Mehl, 50 gr. Butter, 1 Tasse Milch, wird auf dem Feuer zusammen abgebacken. Ist die Masse etwas erkaltet, giebt man 50 gr. Zucker, pries Salz, kl. wenig Zitronenschale, das gelbe von 4 Eiern und zuletzt den Schnee dazu. 1 ½ Std. muß d. Pudding tüchtig kochen.

Toffengeschm-Pudding.

5 Eigelb, ¼ P. Zucker, 6 Blatt Schelentiere, ½ Stg. Vanille, ¼ l Toffengeschm, Eigelb, Zucker ¼ Std. tüchtig gerührt. Dann d. aufgelösten Schelentieren dazu, aber tropfenweise, und zuletzt den Toffengeschm dazu.

Schlagrahm-Pudding.

5 Eigelb, ¼ P. Zucker, 6 Blatt Schelentiere, ½ Stg. Vanille, ¼ l Schlagrahm, Eigelb, Zucker ¼ Std. tüchtig gerührt. Dann d. aufgelöste Schelentiere dazu, aber tropfenweise, und zuletzt den Schlagrahm dazu.

Tofschokoladen Pudding.

6 Eier, ¼ P. Tofschokoladen, 6 Blt. Schelentiere, Zucker nach Geschmack. Milch mit Tofschokoladen u. Schelentieren eben kochen. Die Eidotter mit ein Löffel Wasser eben kochen. Wenn aufgeköcht den Schnee dazu.

Schokoladen Pudding.

6 Eier, ¼ P. Schokolade, 6 Blt. Schelentiere, Zucker nach Geschmack. Milch mit Schokolade u. Schelentiere eben kochen. Die Eidotter mit ein Löffel Wasser eben kochen. Wenn aufgeköcht den Schnee dazu.

Opinal Pudding.

1 Handvoll Opinal wird abgeseigt, geschmeckt, in dem Wasser abgeseigt, das für ein Glas und ein Glas ein Glas geschmeckt. 3 Löffel Wasser noch abgeseigt, das noch geschmeckt mit Milch überbrüht und einige Zeit zugegeben. Dann rührt man ¼ P. Zucker ein, das Opinal, die abgeseigten Löffel, ein Glas und ein Glas in dem Wasser abgeseigt und zuletzt den Schnee dazu.

Puddingform gut bestrichen und bestreut und 1 Std. gekocht. Die halbe Portion genügt.

Spinat Pudding.

1 Handvoll Spinat wird ausgesucht, gewaschen, blanchiert, in kalt Wasser abgespült, sehr fein gewiegt und durch ein Sieb gestrichen. 3 Milchbrote werden abgerindet, das weiche feingeschnitten mit Milch überbrüht und einige Zeit zugedeckt stehen gelassen. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ T Butter leicht, den Spinat, die abgebrühten Brötchen, fein gewiegtes Fleisch, Salz und 6 Eigelb in Wechsel an die Butter, das weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Die Puddingform gut bestrichen und bestreut und 1 Std. gekocht. Die halbe Portion genügt.

Goldpudding.

$\frac{1}{2}$ T fein zerriebenes altes Weißbrot wird mit 8 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ T Zucker, $\frac{1}{2}$ T fein gehacktes Ochsenierentalg und $\frac{1}{2}$ T Orangen Marmelade durchgerührt bis es Blasen wirft. Dann in einer mit Butter und Zwieback ausgestrichenen Form 3 – 4 Stunden gebacken Mit Schlagrahm serviert.

Goldpudding.

$\frac{1}{2}$ T fein geriebenes altes Weißbrot wird mit 8 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ T Zucker, $\frac{1}{2}$ T fein gehacktes Ochsenierentalg und $\frac{1}{2}$ T Orangen Marmelade durchgerührt bis es Blasen wirft. Dann in einer mit Butter und Zwieback ausgestrichenen Form 3 – 4 Stunden gebacken Mit Schlagrahm serviert.

Orangen Pudding.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 4 Eiern gekocht. $\frac{1}{2}$ Orangen Kerne, Zucker nach Geschmack, 8 Löffel Orangen und 3 Löffel Zitrusöl in Milch gegeben, wenn es kochend ist mit $\frac{1}{2}$ l Pfefferkörnern

sofort. Dem gibt man etwas Wasser in die Form, legt klein geschnittene Stückchen Ananas hinein, dann wieder Wasser und sofort bis die Form gefüllt ist. In Eis gestellt.

Ananas Pudding.

½ l Milch wird mit 4 Eidotter geschlagen. ½ Stange Vanille, Zucker nach Geschmack kocht die Masse, 8 Lth Gelatine und den Saft der Ananas hinzu, wenn es erkaltet ist mit ½ l Schlagrahm verrührt. Nun gibt man etwas Masse in die Form, legt klein geschnittene Stückchen Ananas hinein, dann wieder Masse und sofort bis die Form gefüllt ist. In Eis gestellt.

Apfelpudding.

1 kg Apfel werden gekocht durch ein Sieb gegeben und mit 15 Blatt roter Gelatine, die kurz in Wasser aufgelöst ist vermischt. Man kann 1 Glas Weißwein zudem Gelee geben, Zucker nach Belieben. Am besten läßt man den Pudding eine Nacht stehen.

Lebkuchen-Zitronenpudding.

Man kocht 3 Eigelb, 1 Zitronen, ½ fl. Wein. Dann über dem Feuer bis zum Kochen, mit 8 Gelatine kalt stellen und großem Löffel durchsieben.

Kalter Zitronenpudding.

Man klopft 3 Eigelb, 1 Zitrone, ½ Fl. Wein. Dann über dem Feuer bis zum Kochen, mit 8 Gelatine kalt stellen und geschlagenem Eipweiß durchrühren.

Feiner Orangepudding mit Pflanzengrasen.

½ l Milch wird mit ¼ T Zucker etwas Vanille aufgekocht. Dann mit 6 Eidotter abgerührt bis vorm Kochen. Wenn erkaltet 10 Bl. Gelatine nebst ¼ T zerbröckelte Makronen, zuletzt zieht man ½ l Pflanzengrasen darunter. Läßt es in einer Schale erkalten.

Feiner Strandpudding mit Schlagrahm.

¼ l Milch wird mit ¼ T Zucker etwas Vanille aufgekocht. Dann mit 6 Eidotter abgerührt bis vorm Kochen. Wenn erkaltet 10 Bl. Gelatine nebst ¼ T zerbröckelte Makronen, zuletzt zieht man ½ l Schlagrahm darunter. Läßt es in einer Schale erkalten.

Oranger Pudding – Oranger Pudding (Schwamm P)

100 g Milch, 100 g Butter, 100 g Zucker, 7 Eier, ¾ l Milch, 1 Stk Vanille oder Zitrone. Butter und Milch zusammen geknetet und mit der kochenden Milch (welche vorher mit Vanille und Zucker langsam heiß geworden) verrührt und dann auf dem Ofen glatt abgerührt. Etwas erkaltet gibt man das Eigelb darunter und zuletzt den Ofen. Im Ofen wird in Form gefüllt und in einem Wasserbad über dem Ofen 15 – 20 Min. gekocht, dann in dem Wasserbad gefüllt 1 – 1 ½ Stunden.

Warme Puddings – Wiener Pudding (Schwamm P)

100 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 7 Eier, ¾ l Milch, 1 Stk Vanille oder Zitrone. Butter und Mehl zusammen geknetet und mit der kochenden Milch (welche vorher mit Vanille und Zucker langsam heiß geworden) verrührt und dann auf dem Ofen glatt abgerührt. Etwas erkaltet gibt man das Eigelb darunter und

zuletzt den Schnee. Die Masse wird in Formen gefüllt und in einem kochenden Wasserbade 15 – 20 Min. gekocht, dann in den Bratofen gestellt 1 – 1 ½ Stunden.

2. Pudding.

Mandel Dinkelwafeln nach demselben Rezept gemacht.

2. Pudding.

Mandel Schokolade werden nach demselben Rezept gemacht.

Alindelpudding, feine Suppen Alindeln.

125 g Alindeln, 100 g Butter, 100 g Zucker, ½ l Milch, 5 – 6 Eier. Die Alindeln werden zuerst in Wasser eben aufgekocht und abgossen. Dann in Milch mit Butter und Zucker solange gekocht bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann wird dieses durchpassiert und nach und nach das Eigelb darunter gerührt und zuletzt den festgeschlagenen Schnee.

Nudelpudding, feine Suppen Nudeln.

125 g Nudeln, 100 g Butter, 100 g Zucker, ½ l Milch, 5 – 6 Eier. Die Nudeln werden zuerst in Wasser eben aufgekocht und abgossen. Dann in Milch mit Butter und Zucker solange gekocht bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann wird dieses durchpassiert und nach und nach das Eigelb darunter gerührt und zuletzt den festgeschlagenen Schnee.

Obstpudding.

½ l Milch, 70 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Obst, 5 Eier und 1 Stk Vanille oder Zitrone.

Griespudding.

½ l Milch, 70 g Butter, 100 g Gries, 100 g Zucker, 5 Eier und 1 Stk Vanille oder Zitrone.

Rnibpüdding

½ l Milch, 125 g Reis, 100 g Zucker, 4 - 5 Eier, 1 Stk. Vanille oder Zitronen. Der Reis wird zuerst mit Wasser abgerührt.

Reispudding

½ l Milch, 125 g Reis, 100 g Zucker, 4 - 5 Eier, 1 Stk. Vanille oder Zitrone. Der Reis wird zuerst mit Wasser abgerührt.

Zitronenpüdding

½ l feiner Zucker mit 10 Eigelb eine Stunde rühren, Saft von 3 Zitronen und den Schaum der Eier. 2 ½ Loth (*Gelatine?*) in 2 Tassen Wasser aufgelöst, wird mit Schlagsahne serviert.

Zitronenpudding

½ l feinen Zucker mit 10 Eigelb eine Stunde rühren, Saft von 3 Zitronen und den Schaum der Eier. 2 ½ Loth (*Gelatine?*) in 2 Tassen Wasser aufgelöst, wird mit Schlagsahne serviert.

Obstpudding

1 l Milch, ½ l Obst, 200 g Zucker und Zucker nach dem abgekochen, süßen und bitteren Mandeln hinzugefügt, auf dem gelben und den Schaum von 8 Eiern. Er muß 1 Std. backen.

Griespudding

1 l Milch, ½ l Gries, 200 g Butter und Zucker werden abgekochen, süße und bittere Mandeln hinzugefügt, auch das gelbe und der Schnee von 8 Eiern. Er muß 1 Std. backen.

Diplomat Pudding

8 Eigelb, Zucker, Mandeln und den feinen Schaum der Gelatine auflösen, süßen, ½ l Schlagsahne hinzugeben, dann in die Form geben. 1 Std. backen.

Diplomat Pudding.

8 Eigelb, Zucker, Weißwein auf dem Feuer schlagen Gelatine aufgelöst, zuletzt $\frac{3}{4}$ l Schlagrahm untergerührt, dann in die Form getan. Etwas Rum.

Plumpudding.

$\frac{1}{2}$ ~~l~~ Mehl $\frac{1}{4}$ ~~l~~ Rindertalg $\frac{1}{4}$ ~~l~~ Zucker 2 Eier $\frac{1}{4}$ Chorintzen 50 gr. große Rosinen einen guten Eßlöffel voll Rum $\frac{1}{6}$ l Milch. Das Talg wird mit dem Mehl zu Pulver gerieben, alles andere hinzu, muß 4 Std. kochen.

Dijonpudding.

$\frac{1}{4}$ ~~l~~ ~~l~~ Milch und $\frac{1}{8}$ l Milch darin werden 4 Lot Reis nicht zu weich gequollen. Corinthen nach Belieben. Salz und Zucker Vanille nach Geschmack 10 – 13 Blatt rote Gelatine zuletzt durch gerührt.

Schweizerreis.

$\frac{1}{4}$ ~~l~~ **Reis** Milch und $\frac{1}{8}$ l Milch darin werden 4 Lot Reis nicht zu weich gequollen. Corinthen nach Belieben. Salz und Zucker Vanille nach Geschmack 10 – 13 Blatt rote Gelatine zuletzt durch gerührt.

Dijon Pudding.

2 Eierniß und 2 halben Hühnerbrust werden zu Dijon angebraten, dann löst man 8 Blatt rote Gelatine auf und rührt es in dem Milch, brüht es solange bis es nur den Dijon

wird zirkel auf Joghurt. Die Pudding wird mit Vanille
Dessert serviert.

Schaum Pudding

2 Eiweiß und 2 Tassen Himbeersaft werden zu Schaum
geschlagen, dann löst man 8 Blatt rote Gelatine auf und rührt es
unter die Masse, schlägt es solange bis es ein dicker Schaum wird,
Zucker nach Geschmack. Der Pudding wird mit Vanille Sauce
serviert.

Zitronenpudding

½ l Wasser, Schale und Saft von 2 Zitronen 85 gr. Maizena, 2
gequirlte Eier.

Vanille Creme

½ l Wasser, 5 Eßlöffel Zucker, Vanille, 1 Puddingpulver,
zusammen aufkochen. Kalt rühren. Inzwischen 150 – 250 gr.
Butter schaumig rühren u. nach u. nach löffelweise den
abgekühlten Pudding darunter rühren.

Vanille Creme

½ l Wasser, 5 Eßlöffel Zucker, Vanille, 1 Puddingpulver,
zusammen aufkochen. Kalt rühren. Inzwischen 150 – 250 gr.
Butter schaumig rühren u. nach u. nach löffelweise den
abgekühlten Pudding darunter rühren.

Mocka Kreme

Wie oben, statt Wasser $\frac{1}{2}$ l starken schwarzen Kaffee.

Duftkuchendarm kochen

$\frac{1}{8}$ t gemahlener Duftkuchendarm in 2 gehäuften Eßlöffel Butter und 4 – 5 Eßlöffel Zucker.

Schokoladen Kreme.

$\frac{1}{4}$ t geriebene Schokolade u. 2 gehäuften Eßlöffel Butter und 4 – 5 Eßlöffel Zucker.

Schokoladentorte mit Keks

2 Liter mit 200 gr. Zucker verrühren, am liebsten 1 Tag stehen lassen. $\frac{1}{2}$ t Palmin auflösen $\frac{1}{8}$ t Kakao zu Eier u. Zucker tun, dann Palmin allmählich zu den Zutaten unter ständigem Rühren hinzu. Die Form einfetten u. schichtweise die Kekse u. Kakaomasse in dieselbe tun. Dieses braucht nicht gebacken werden.

Schokoladentorte mit Keks.

2 Eier mit 200 gr. Zucker verrühren, am liebsten 1 Tag stehen lassen. $\frac{1}{2}$ t Palmin auflösen $\frac{1}{8}$ t Kakao zu Eier u. Zucker tun, dann Palmin allmählich zu den Zutaten unter ständigem Rühren hinzu. Die Form einfetten u. schichtweise die Kekse u. Kakaomasse in dieselbe tun. Dieses braucht nicht gebacken werden.

Gebacken

Opferkuchen dünnlegen

10 Eiern mit 200 gr. Zucker verrühren, am liebsten 1 Tag stehen lassen. $\frac{1}{2}$ t Palmin auflösen $\frac{1}{8}$ t Kakao zu Eier u. Zucker tun, dann Palmin allmählich zu den Zutaten unter ständigem Rühren hinzu. Die Form einfetten u. schichtweise die Kekse u. Kakaomasse in dieselbe tun. Dieses braucht nicht gebacken werden.

Braten

Ochsenbraten dünnelang

10 Minuten wenn der Knochen dran ist. Vom Knochen gelöst ungefähr 8 Min. und dann mit der Spicknadel oder Stricksticken durchpicken, wenn Nadel heiß ist, ist das Roastbeef gut, das heißt englisch gebraten.

Ochsenbraten gut angebraten

3 Stunden braten, alle Gewürze dran, fünf Pfundgewicht, zuletzt ansämen ? Ochsenbraten dann man fünf Pfund Rouladen Speck fein geschnitten, Zwiebel, binden, bestäuben, anbraten, dann 2 ½ Std. braten. Rindfleisch in kochend Wasser ansetzen, und dann 3 Stunden ruhig kochen lassen.

Schmorbraten gut angebraten

3 Stunden schmoren, alle Gewürze dran, auch Schwarzbrot, zuletzt ansämen ? Schmorbraten kann man auch spicken Rouladen Speck fein geschnitten, Zwiebel, binden, bestäuben, anbraten, dann 2 ½ Std. schmoren. Rindfleisch in kochend Wasser ansetzen, und dann 3 Stunden ruhig kochen lassen.

Kalbsbraten

Kalbsrippen anbraten, 1 ¼ Stunden braten dann mit saurem Rahm dazu zuletzt ansämen. Kalbskeule ungefähr 14 – 16 x 3 Std. weniger 2 ½ – 2 Std. braten ansämen und saure Sahne dran.

Kalbsbraten

Kalbsrippen anbraten, 1 ¼ Stunde braten Sauce mit saurem Rahm zuletzt ansämen. Kalbskeule ungefähr 14 – 16 x 3 Std. weniger 2 ½ – 2 Std. braten ansämen und saure Sahne dran.

Kalbsfleischbraten

blanchieren und 2 Std. langsam kochen lassen Eine Schwitze, Boullion dran, zuletzt mit Ei abrühren.

Kalbsfrikasee

blanchieren und 2 Std. langsam kochen lassen Eine Schwitze, Boullion dran, zuletzt mit Ei abrühren.

Kalbsbraten mit saurem Wein, umwickeln

anbraten, 2 Std. langsam kochen lassen, saure Sahne dran, und ansäuen. Falscher Hase: gemischtes Hack z. 1 \mathcal{L} Hack 2 Eier, Salz, Pfeffer, Zwiebel Muskatnuß 4 alte Semmel gut durch arbeiten, falschen Hasen formen. 1 Std. braten.

Kalbsrouladen mit Farce drin, umwickeln

anbraten, 2 Std. langsam schmoren lassen, saure Sahne dran, und ansäuen. Falscher Hase: gemischtes Hack z. 1 \mathcal{L} Hack 2 Eier, Salz, Pfeffer, Zwiebel Muskatnuß 4 alte Semmel gut durch arbeiten, falschen Hasen formen. 1 Std. braten.

Dysaninbraten – Dinschen

3 Std. braten mit Olivenöl anbraten, Zwiebel, Fett abnehmen, Wein ansäuen.

Schweinebraten – Schinken

3 Std. braten mit Wasser ansetzen, Zwiebel, fett abnehmen, Sauce ansäuen.

Dysaninbraten mit Olivenöl anbraten

Zwiebeln dran, 1 $\frac{1}{2}$ Std. braten, Fett abnehmen

Schweinsrippe mit Wasser ansetzen

Zwiebeln dran, 1 $\frac{3}{4}$ Std. braten, Fett abnehmen

Lachs Rippe

mit Olivenöl ansetzen 1 ½ - 1 ¾ Std. braten Fett abnehmen und ansämen. III. Eisbein mit Olivenöl ansetzen 1 ¾ Std. - 2 Std. langsam ziehen lassen.

Kasler Rippe

mit Wasser ansetzen 1 ½ - 1 ¾ Std. braten Fett abnehmen und ansämen. III. Eisbein mit Wasser ansetzen 1 ¾ Std. - 2 Std. langsam ziehen lassen.

Wohl

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Kartoffelmehl, 1 Tasse Zucker, 3 Eier, 4 Eßlöffel Wasser. ¼ Backpulver Zucker u. Eigelb ½ Stunde rühren nach u. nach die übrigen Zutaten, Eischnee zuletzt.

Torte

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Kartoffelmehl, 1 Tasse Zucker, 3 Eier, 4 Eßlöffel Wasser. ¼ Backpulver Zucker u. Eigelb ½ Stunde rühren nach u. nach die übrigen Zutaten, Eischnee zuletzt.

Fruchtsahne

1 Tasse Obst 1 Tasse Zucker 1 Eiweiß od. auch zwei

Butterkrem

¼ T Staubzucker ¼ T Butter o. Margarine. 1 Ei Gewürz (*Gewürz*) Vanille od. Zitrone od. Kakao rühren bis es Sahne ist.

Butterkreme

¼ T Staubzucker ¼ T Butter o. Margarine. 1 Ei Gewürz (*Gewürz*) Vanille od. Zitrone od. Kakao rühren bis es Sahne ist.

Leibn zu Bratobst

½ \mathcal{E} gewaschenen Kartoffeln, 4 Loth Bratobst, 4 Loth gewaschenen
Dammel gewürfelt sind in Bratobst gebraten, einige Speckflocken
nebst 3 Eiern, Salz und 4 Eßlöffel Milch, in Leibn geformt, in
Milch eingeweicht und in Obstsauce oder Wasser gekocht.

Klöße zu Backobst

½ \mathcal{E} geriebene Kartoffeln, 4 Loth Butter, 4 Loth geriebene
Sammel gewürfelt und in Butter gebraten, einige Speckflocken
nebst 3 Eiern, Salz und 4 Eßlöffel Milch, in Klöße geformt, in Mehl
umgedreht und in Obstsauce oder Wasser gekocht.

Difnonommmklößen (Difnonommmklößen)

5 Eßlöffel Milch, 3 gehäufte Löffel Milch, ein Ei, warm, und ein Ei
kalt. Wird auf dem Feuer abgerührt.

Schwemmklöße (Schwemmklöße)

5 Eßlöffel Milch, 3 gehäufte Löffel Mehl, ein Ei, warm, und ein Ei
kalt. Wird auf dem Feuer abgerührt.

Leibn für Obstsuppe

Ein Hühler gewaschenen Kartoffeln und Milch, 3 Eiern, ½ l Milch und
Obstsauce etwas Salz.

Klöße für Obstsuppe

Die Hälfte geriebene Kartoffeln und Mehl, 3 Eier, ½ l Milch und
Wasser etwas Salz.

Luben Leibn

Obstluben wird in Salzobstsauce mit etwas Obstsauce eingeweicht
(*eingeweicht?*), mit 20 – 30 Minuten zinsen, wird durch ein feines
Sieb geschoben, dann kommt Salz, Pfeffer und Pfefferkörner dazu,
weshalb man das für ein Leibn, welches in ein geformt

Trüffel gewälzt werden, dann in einem Papiermanschettchen gewickelt, und mit Aspik garniert, die Klöße müssen noch etwas rosa sein. Von einer halben Leber bekommt man 7 Klößchen.

Leber Klöße

Gänseleber wird in Salzwasser mit etwas Gewürz *angekeht (angekocht?)*, muß 20 – 30 Minuten ziehen, wird durch ein feines Sieb gestrichen, dann kommt Salz, Pfeffer und Schlagsahne dazu, nachdem erkalten formt man Klöße, welche in fein gehackten Trüffeln gewälzt werden, dann in kleine Papiermanschetten gelegt, und mit Aspik garniert, die Klöße müssen noch etwas rosa sein. Von einer halben Leber bekommt man 7 Klößchen.

Rohe Lebertrüffelklößen

2 Teller rohe Lebertrüffel, 1 Teller mit der Schale gekochte Lebertrüffel. Die rohen Lebertrüffel werden am Abend vorher geschält, und gleich im Wasser gerieben, das Wasser muß oft erneuert werden. Auch die gekochten Trüffel werden abgezogen, aber erst vor dem Gebrauch gerieben. Dann werden die rohen Lebertrüffel (*klößen*) in einem Tuche ausgepreßt, heiße Milch, Salz, 1 Ei und etwas Mehl hinzu getan, zuletzt die gekochten Lebertrüffel, dann Probieren in einem Leber, sollten sie nicht fallen, gibt man ein wenig Mehl hinzu.

Rohe Kartoffelklöße

2 Teller rohe Kartoffeln, 1 Teller mit der Schale gekochte Kartoffeln. Die rohen Kartoffeln werden am Abend vorher geschält, und gleich im Wasser gerieben, das Wasser muß oft erneuert werden. Auch die gekochten Kartoffeln werden abgezogen, aber erst vor dem Gebrauch gerieben. Dann werden die rohen Kartoffel (*klöße*) in einem Tuche ausgepreßt, heiße Milch, Salz, 1 Ei und etwas Mehl hinzu getan, zuletzt die

geriebenen Kartoffeln, dann Probeweise einen Kloß, sollten dieselben nicht halten, giebt man auch etwas Mehl hinzu.

Obgenutzte Klöße.

2 Linn. Bismonten Lüttke, 2 Linn. Bismonten Dönnfl, 4 Linn. Bismonten Dönnfl, mit 3 Linn. abgenutzte.

Abgerührte Klöße.

2 Eier schwere Butter, 2 Eier schweres Mehl, 4 Eier schweres Wasser, mit 3 Eier abgerührt.

Typhlokröten.

Das gelbe von hartgekochten Eiern, etwas Mehl, 2 rohe Eigelb, ein gutes Stück Butter, forme ganz kl. Kugelchen u. koche sie gar.

Schildkröteneier.

Das gelbe von hartgekochten Eiern, etwas Mehl, 2 rohe Eigelb, ein gutes Stück Butter, forme ganz kl. Kugelchen u. koche sie gar.

Linn. Klöße.

1 Tasse Dönnfl, 1 Tasse Dönnfl, 1 Tasse Lüttke. Das Dönnfl gießt man in trockenen Topf. Dann das Dönnfl drüber gießen, bis der Teig glatt, nach u. nach 2 Eidotter. 1 Teelöffel Parmesankäse, etwas ~~Salz~~ Salz zu.

Eier Klößchen.

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Wasser, 1 Stich Butter. Das Mehl schüttet man in trockenen Topf. Dann das Wasser drauf gießen, bis der Teig glatt, nach u. nach 2 Eidotter. 1 Teelöffel Parmesankäse, etwas ~~Käse~~ Salz zu.

Lungenragout

f. 10 – 12 Personen 1 Rinderlunge 2 – 2 ½ l Wasser etwas Salz 50 g. Selleri oder Porree. 80 Gr. Butter 100 Gr. Weizenmehl 1/8 l Rotwein. Zitronensaft etwas Zucker Fleisch oder Semmelklöse dazu - Kochzeit 3 – 4 Stunden - Verfeinerung Steinpilze oder Champignons (Champignons)

Lungenragout

f. 10 – 12 Personen 1 Rinderlunge 2 – 2 ½ l Wasser etwas Salz 50 g. Selleri oder Porree. 80 Gr. Butter 100 Gr. Weizenmehl 1/8 l Rotwein. Zitronensaft etwas Zucker Fleisch oder Semmelklöse dazu - Kochzeit 3 – 4 Stunden - Verfeinerung Steinpilze oder Champignons (Champignons)

Ende des fest eingebundenen Kochbuchs

Lose Blätter

1 Tl Öl ½ Tl Honig ½ Tl Sirup 1 Ei ¼ Tl Zitrone Saft und Schale 1 Zitronen 1 Mandelpuddingpulver ½ Tasse Milch Mandelöl 1 Theelöffel Zimt 1 Theelöffel Nelken 1 Backpulver

1 Tl Mehl ½ Tl Honig ½ Tl Sirup 1 Ei ¼ Tl Zucker Saft und Schale 1 Zitrone 1 Mandelpuddingpulver ½ Tasse Milch Mandelöl 1 Theelöffel Zimt 1 Theelöffel Nelken 1 Backpulver

Offenbacken (Gebäck)

¼ Tl Salz ¼ Tl Zitrone 200 gr. Öl 1 Ei Öl ½ Zitronen 1 Messerspitze Zimt etwas Puderzucker zur Glasur und etwas Gelee oder Marmelade.

Salz, Zitrone, Ei geschneidert rühren, dann Öl und Gewürz dazu. Teig tüchtig kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Plätzchen ausstechen ebenso große Ringe, dann mit Marmelade oder Gelee bestreichen. Die Ringe oben auflegen und mit Zuckerglasur versehen.

Ochsenaugen (Gebäck)

¼ Tl Butter ¼ Tl Zucker 200 gr. Mehl 1 Ei Schale ½ Zitrone 1 Messerspitze Zimt etwas Puderzucker zur Glasur und etwas Gelee oder Marmelade.

Butter, Zucker, Ei schaumig rühren, dann Mehl und Gewürz dazu. Teig tüchtig kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Plätzchen ausstechen ebenso große Ringe, dann mit Marmelade oder Gelee bestreichen. Die Ringe oben auflegen und mit Zuckerglasur versehen.

Hyndesand

Zutaten: 250 gr. Butter, 300 gr. Zucker, 375 gr. Mehl, 1 Teelöffel Backpulver 1 Päckchen Vanillinzucker.

Zubereitung:

Die Butter wird schwach gebräunt, dann fügt man den Zucker, Vanillinzucker und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und formt aus dem gut durchgearbeiteten Teig ungefähr talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt. Am anderen Tage schneidet man die Rollen in $\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Scheiben und bäckt diese auf einem dünn mit Wachs eingeriebenen und mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

Heidesand

Zutaten: 250 gr. Butter, 300 gr. Zucker, 375 gr. Mehl, 1 Teelöffel Backpulver 1 Päckchen Vanillinzucker.

Zubereitung:

Die Butter wird schwach gebräunt, dann fügt man den Zucker, Vanillinzucker und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und formt aus dem gut durchgearbeiteten Teig ungefähr talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt. Am anderen Tage schneidet man die Rollen in $\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Scheiben und bäckt diese auf einem dünn mit Wachs eingeriebenen und mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

Leinwandkuchen

$\frac{1}{4}$ P Mehl 80 gr. Zucker, 300 gr. Mehl 1 Päckchen Backpulver. Alles in einem Topf und mit zwei Eiern durchgearbeitet. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden streuen, dann 1 Liter in Zentimeter dicken Öl auf dem Blech und zuletzt die andere Hälfte des Teiges darüber streuen.

Krümeltorte

¼ $\overline{\text{t}}$ Margarine 80 gr. Zucker, 300 gr. Mehl 1 ganzes Backpulver. Alles in eine Schüssel und mit zwei Gabeln durcharbeiten. Die Hälfte des Teiges auf den Boden krümeln, dann 1 Lage in Zucker gedünstete Äpfel darauf und zuletzt die andere Hälfte des Teiges rüberkrümeln.

Donuts

1 $\overline{\text{t}}$ Butter ¼ $\overline{\text{t}}$ Zucker 1 $\overline{\text{t}}$ Weizenmehl 5 St. Eier geschlagen Zitronensaft
etwas Saft sowie Butter, Eier und Zucker ¼ Stunde rühren, mit Mehl hinterher noch ½ Stunde rühren.

Sandtorte

1 $\overline{\text{t}}$ Butter ¼ $\overline{\text{t}}$ Zucker 1 $\overline{\text{t}}$ Weizenmehl 5 St. Eier geriebene Zitrone
etwas Saft sowie Butter, Eier und Zucker ¼ Stunde rühren, mit Mehl hinterher noch ½ Stunde rühren.

Diese hübschen immergrünen
alten Obstbäume für
kleinen Hof
Nachname W. Clausen
Eisenbahnstraße 1b

Suche tüchtige unverheiratete
ältere Wirtschaftlerin für
kleinen Hof
Näheres W. Clausen
Eisenbahnstraße 1b

Auf 1 L gutem Weizenmehl 750 g Zucker, Zucker und Zitronensaft
für die Eier. Sie nicht zu tiefen Linsen sondern in feingehackten
Obstbäume geschneitten denn nur kleine Äpfel in der Größe der
Linsen sind mit kleinen Äpfeln nicht zu verwenden. Denn Linsen
man die Zucker mit Eiern und Saft für die Linsenbrot, das
nicht zu weich und nicht zu trocken zu bekommen in einem Topf für
den unteren Teil wird der Eiern (im Linsenbrot) geschneitten und
zubereiten für alle. Am besten Teil der Eiern nachher
aufbewahren und verwenden und auf die in Obstbäume geschneitten
einsetzen. Der Saft muß sorgfältig sein. Die Linsen das nicht zu tief

Ein, sonst wird er mehlig nicht glasig. Im Ofen in einem
Beutel sein.

Auf 1 L guten Weinessig 750 g Zucker, Zimmt und Gewürznelken
ohne Köpfe. Die nicht zu reifen Kürbis werden in fingerlange Streifen
geschnitten dann eine kleine Weile in kochendes Wasser gelegt und
mit kaltem Wasser wieder übergossen. Dann klärt man den Zucker
mit Essig und kocht hierin die Kürbisstücke, doch nicht zu weich und
stellt beides zusammen in einen Topf hin. Am anderen Tag wird der
Essig (**unleserlich**) gemacht und beides zusammen hinstellen. Am
dritten Tag den Essig nochmals aufkochen und schäumen und auf
die in Gläser gefüllten Streifen gießen.

Der Saft muß sirupartig sein. Der Kürbis darf nicht zu reif sein,
sonst wird er mehlig nicht glasig. Die Nelken in kleine Beutel tun.

Donnerstag

½ Tl Obst (**Apfelmus**) ½ Tl Olivenöl ½ Tl Zitrone 4 Lins
bisschen Backpulver u. ein bisschen Vanille

Sandtorte

½ Tl Gustin (**Speisestärke**) ½ Tl Margarine ½ Tl Zucker 4 Eier
bisschen Backpulver u. ein bisschen Vanille

Lebendes Eis

50 gr. Butter, 125 gr. Zucker, 1 Pfl. Vanillinzucker, 1 Ei, 5 Pflöffel
Ölöl, 250 gr. Weizenmehl, 150 gr. Obst oder Obstpulver, 2
gr. Backpulver, 1 Pfl. Backpulver, Butter, Vanille, Zucker, Obst
Zucker u. Vanillinzucker. Dann Ei, weiß u. weiß dem Zucker. Dann
Ölöl 2/3 des Ölöl mit Backpulver gemischt. Dem Rest Ölöl
von dem. Dann das Ei, weiß u. weiß Ölöl auf dem Ei, dem
Backpulver geben. Ei, weiß u. weiß Ölöl, u. dem Ei, weiß
mit einem Obstpulver oder lang mit einem Zucker

verbreiten. Das kann Obst oder Gemüse. Auf festigen Blech goldgelb
backen. Backen bis zu 10 Min.

Keks sehr schön.

50 gr. Butter, 125 gr. Zucker 1 Pkch. Vanillezucker 1 Ei 5 Eßlöffel
Milch. 250 gr. Weizenmehl. 150 gr. Gustin oder Kartoffelmehl. 2
gestrichene Teelöffel Backpulver. Butter schaumig rühren etwas
Zucker u. Vanillezucker. Dann Ei, nach u. nach den Zucker. Dann
Milch 2/3 des Mehls mit Backin gemischt. Den Rest Mehl
verkneten. Wenn der Teig klebt etwas Mehl auf den Tisch oder
Backbrett streuen. Teig dünn ausrollen, entweder runde mit
einem Glas ausstechen **oder** lange mit einem Kuchenrad
ausrädern. Mit eine Gabel stechen. Auf fettiges Blech goldgelb
backen starker Hitze 10 Min.

braune Kuchen

1 ½ Tl Sirup ¼ Tl Fett ¼ Tl Zucker 3 Tl Mehl Pottasche 30 gr.
Gewürz

Weiße Kuchen

½ Tl Butter 1 ½ Tl Mehl 1 Tl Zucker 2 Eier Zitronenschale
Kardamom Kanehl

Begriffserklärungen

℥	oder Pfd	= Pfund (entspricht 500 Gramm)
℥	oder Pfg	= Abkürzung für Pfennig
2 Eier schwer Mehl		= so viel Mehl, wie 2 Eier wiegen
Arrack		= Spirituose aus Palmzucker oder Zuckermelasse
Baigners		= Beignets, Fettgebäckens,
z.B.Krapfen		
cremor tartari		= gereinigter Weinstein
Farce		= Füllung
geklärte Butter		= Butterschmalz
geschieftelt		= in Stifte geschnitten
Gest		= Backhefe
Glace		= dick eingekochtes Fleisch- od. Fischfonds
Glas Assiette		= flaches Glasschälchen
Kaneel/Kanehl		= Stangenzimt
Konjak		= Cognac
Koschenille		= roter Farbstoff aus Schildläusen
Kronsbeeren		= Preiselbeeren
Kumme		= Schale oder Topf, schalenartiges Gefäß
Lht		= Loth/Lot (entspr. ca. 16 Gramm)
Maizena		= Maisstärkemehl
Marasquine		= Maraschino/Kirschlikör
Pröben		= möglicherweise ein längliches Weißbrot ohne Korinthen

Puder = Stärkemehl. Meist Weizen-, Mais-
oder Kartoffelstärke
umgekehrt = gewendet

Alt-Kermessaft diente zum Rot-Färben von Speisen.
Ammoniak kann man durch Hirschhornsalz ersetzen.

schwefeln = Methode zum Konservieren von
Lebensmitteln
Stg. = Stange
Gr. = Gramm
Bl. = Blatt
ws. = weiß
gz. = ganz/es
Pkch. = Päckchen

Die handschriftliche Übertragung des Original-Kochbuches durch
Margret Rudolph und Kerstin Jacobsen waren mir nicht
zugänglich, darum ist das Kochbuch von mir neu übertragen,
gestaltet und die Sütterlin Schrift eingefügt worden.

Siegfried Schäfer, Hohenlockstedt

21.12.2017

Sütterlin Schriftautor R.G. Arens, Universität Saarbrücken