

Hühnersuppe.

Ein Huhn abgewischt. Schwarten und Knochen klopfen, die Hühner zerschneiden dazu 1 ziemlich Kartoffeln thun.

Taubensuppe

Die Tauben rupfen. Fleischklöße wie Hühnerklöße, Kartoffeln thun.

Hochtorlesuppe

Ein Kalbskopf wird gekocht bis es weich ist, das Fleisch zu Suppe, Fett ist in einem Topf nur mit Kalbem Kochen, nimmt Knochen und Abfall davon 1 Theil ist gedrittelt bis zum nächsten Tage. Ein Kochbein und ein Stück Rindfleisch wird mit Zwiebeln Pfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Salz 1 mit Rüben Petersilie zusammen in Fett oder Butter 1 mal und mit Kommit 1 Brod von der Kalbsuppe dazu bis es gänzlich gut wird 1 Brod gepflegt, nicht 1 2–3 Stunden zu Kochen, damit man nicht die Butter 1

und gießt auf. auf von der Suppe dazu. Zuletzt Madeira und abwechselnd Eigelb. Ist die Suppe nicht braun genug, Stück rein in wenig Zucker brennen. Das Kalbskopf wird in kleine Stücke geschnitten, Fleisch Klöße u. Suppen Knochen fügt man die Suppe abgeseift ist, abseihen wieder in den Topf gießen, gewaschen, Eier werden in Schale gekocht, abgeschreckt, Dotter fein gehackt u. werden in die Suppe gegeben.

Erbsensuppe

Kalbfleisch wird gekocht. die gespaltenen Erbsen kommen zu Feuer mit wenig Butter und werden fast zugedeckt. dann wird auf. auf von der Kalbfleischbrühe zugegossen. Wenn sie gar sind werden sie durchgestoßen. Grobgestoßene Petersilie, Suppenkraut und Zwiebeln werden mit die Suppe gethan. Zuletzt Pfeffer und Butter dazu. Dazu gibt man geröstete Brot, Schinken u. Klöße oder Knöpfe.

Schinkensuppe

Man kocht schwarz von einem Schinken, Stück wegen geborrte Knochen oder Pfannen dazu, mit Zucker u. Essig zuerst gewürzt und Klöße dazu. Suppe wenn weiß mit Gerstenmehl oder Kartoffelmehl, damit kocht man aber keine Klöße, sondern nur Gemüse.

Hamburger Aalsuppe

Man kocht Bouillon mit jedes beliebiges Stück Fleisch, gibt die Stücke durch, schneidet zimmlich viele weiße Rüben in Würfeln oder Kirschen und kocht sie inzwischen in einem Topf gar. Zuletzt Essig oder Rosinenwein kommen dazu. Man würzt die Suppe zuerst mit Zucker und Essig nicht zu viel, dagegen reichlich Madeira. Nun kommt auf Aalkraut an die Suppe u. dann wird sie abgewürzt. die Aale werden in Stücke geschnitten inzwischen gekocht u. dazu oder auf in die Terrine gegeben. Gebrochene Semmel

muß zu Kraft und unbedingt gegeben oder in die Suppe gethan mit der Brühe und Fleisch Klöße.

Hamburger Aalsuppe

Man putzt zum mäßig großen Aal, schneidet ihn in kleine Stücke und kocht ihn mit Knochen eingesalzen stehen. Man setzt Kraftige Rindfleischsuppe zu Feuer, sobald sie Kraft hat muß in Ermangelung des Falles ein wenig Rosinzwiebel, Petersilienwurzel und etwas Fleisch dazu. dann nicht zu viel Mehl zum gebrennen Butter und Fett ab zur Suppe. Lorbeer und Pfeffer Korn u. nun Handvoll Kochsalz dazu, womit man die Suppe würzen muß halbstunde Kochen kocht. Einen Teller voll Klein gepfefferten Zwiebeln werden in Butter gedünstet und in die Suppe gethan mit Zucker und Citronensaft. Die Aal werden nun nicht Knochen gekocht in einer Tasse Fleisch und ein halb Liter Rotspat, einige Schalotten, Salbei, Pfeffer Korner und Salz und mit der Suppe zur Tafel gethan. Kalt von einer Citrone dazu. Die Suppe muß worauf aufkochen u. nun kocht sie mit einige Viertelstunden, worauf sie mit dem Aal in die Terrine kommt. Kleine Mehl oder Brodklöße in Butter zu Kraft Kommen zu.

Aalsuppe.

Fleischsuppe mit Gemüse, Fleisch Klöße, Fisch und Spätzle gemacht. Einen davon oder unbedingt der Suppe zu Kraft.

Hummersuppe

Die Hummerschale wird zu Pulver, Kommt in einen Topf mit Butter und Fett, und muß dann mit Mehl tüchtig Rösten. die Butter wird dann abgenommen und mit Mehl und Bollion abgewischt. Kleine Fleisch Klöße, etwas Zwiebel u. Lorbeer, wenig Pfeffer u. gestoßenen Muskat wird an die Suppe gethan. die Hummer im Kleine Stücke geschnitten und dabei gegeben. die Suppe muß ziemlich dunkel sein. Medium Kann muß angesehen werden.

Krebssuppe

Diese ist gerade obige die Krebse von den Krebsen werden mit Gewürz weiß hinzig Krebsfleisch ist zubereitet und in die Suppe geben, mit Fleischklöße und das Krebsfleisch

Krabbensuppe

Ebenso, nur muß sie noch dicker sein, und Krabben sein.

Kohlsuppe

Rotkohlsuppe wird gekocht, durchgestrichen gießen. Der Kohl wird vorgekocht, oder rösten oder in Wasser gekocht und dann gedünstet, dann Mehl Butter dazu schütten. die Gewürze Nelken und Pfeffer, und Klöße und die Suppe thun.

Gemüsesuppe

Hierzu nimmt man viele verschiedene Gemüse, z. B. Blumenkohl, Spargel, Erbsen, Rüben, Kohlrabi, Kartoffeln, Reis und Salz.

Man kann die Suppe abwechseln, nötig ist es aber nicht.

Kartoffelsuppe

Kartoffeln werden gekocht ohne Salz, wenn sie gar sind durchgerührt mit der Suppe und zugethan. Suppenkraut, Zwiebeln und gehackte Petersilie, etwas Pfeffer Salz und Butter dazu, und gebrannt Brot dazu.

Schwarzbrodsuppe.

Erbsen wird gekocht mit Brod, durchgerührt wird gekocht mit einige Rinnen. Kartoffeln wird feine Kartoffeln und etwas Butter zugethan.

Schwarzsauer.

Hierzu kann man Schweinebraten und Gänsefleisch nehmen. Blut wird zu

Kraft, und zuletzt kochig u. Salz dazu.
Schmandblech ist das beste. Die Gänseleber
fein wie Linsen, Petersil und Pfefferminze
die Klöße innen und Rubben zu Kraft.

Ochsenherzsuppe

Ist wie die gewöhnliche braune Fleisch-
Markerin, Legemark u. Klöße. die Ochsenher-
zen werden in Stücken geschlagen und dann
lang weich zu Kraft.

Kerbelsuppe

Fleischbrühe wird abgeseiht, Eigelb mit
Sahne, der Kerbel fein gehackt und
zuletzt dann mit der Brühe aufgekocht.
Kann man für alle Fleischklöße dazu.

Fleischklöße.

½ Pfund, 5 Eier, 5 geschälte Brödchen, Salz
Muskat u. Pfeffer, wird mit Semmelmehl
zu Brödchen, und mit Butter eingebrannt.

Ofen Brod 1 ½ Pfund, 2 Eier, etwas Milch,
Ganz u. ziemlich Butter.

Kartoffelklöße.

2 Viertel Reibekartoffeln u. 1 Viertel Kartoffel-
mehl, wird mit Eiern und Butter und
Milch abgebrannt. dann fein mit Salz
durch einander.

Brotklöße

Brödchen werden geschält, eingeweicht
und ausgedrückt, mit Butter abgebrannt
fein u. Ganz mit Salz.

Eierklöße.

Auf ein Ei drei Löffel Milch. die fein
werden kräftig geschlagen und den Kraft
zugethan, und in ein mit Butter aus-
gestrichen Form gegossen. die steinerne
Form wird in einen Topf mit Kochend
Wasser gesetzt, und muß wenigstens eine

Pfunde Rosinen oder beerenb. Saure Aepfel
dann Rosinen waschen und bestreuen sie
mit Kokosflocken.

Verlorene Eier

Kochen in Salzwasser Pflaumen mit
Kirschen zu Kompott. Kann auch Kirschen Kompott
gleich mit verspeisen da sie sonst sind, lässt
sie Kochen bis sie fest hart sind u. nimmt
sie dann mit zwei silbernen Löffel sie
weg. Inzwischen das Kochen wenden die
Eier fortwährend geschwenkt, u. Kann
dann auf beim Anrichten Kakaoflocken
streuen.

Markbrosen zur Suppe

Kochen in Salzwasser zu Kompott u. in Lö-
ser und Milchkalt zu spenken.

Austernklöse

Zwei Lötz. Butter lässt man weich,
mischt den Quark ab, sticht sie mit
aber so viel Semmelmehl sein, worauf
man sie mit Löffel drückt, macht sie
dann wie mit 4–6 Eier, zerschlagen
Semmel, Salz u. Gewürz von einer Citro-
ne, Muskat, Pfeffer u. Salz.

Kartoffelklöse.

Man reibt Kartoffel, gibt Mehl, Butter,
Salz u. Eier dran.

Filet de Beef.

Das Filet wird abgezogen u. gespickt
muß nun Stunde braten.

Rosbeef.

Muß 1½ Stunde braten. Kann man das
Filet mit Speck spicken oder binden.

ist Essenbrühe, und muß nicht zu 2 Stund
dan braten.

Ochsenbraten.

Rind mit einem Klopfer tüchtig zu
klopfe, da der Braten sehr dick ist, und
dan die Rippen weg ab und, wasser
wird zu zu Kopf u. muß 3 Stunden braten.

Sauerbraten.

Der Braten wird wenn er rein ist
kurz in Essig gelegen und hineingelegt
mit Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter, Gel
be u. muß Nägelein u. Zwiebeln.
Kann er ziemlich groß ist muß er 3 St
dan braten. An die Soße Rosinen zu gebe
dan Nägelein. Von einem Schinken zu gebe
Rippe, oder zwiebenes Essigbrod wird
die Soße noch angenehmer Rauber.

Schmorbraten

Fleisch, Räucht nur nicht in Essig.

Schweinsrückenbraten

Der Braten Räucht in die Pfanne
mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter u.
Kalkan, muß wenn der Braten groß
ist 4 Stunden braten.

Gefüllte Schweinsrippen

Man macht die Füllung wie zu Ente
te, füllt die Rippen, näht sie zu
und u. muß 3 Stunden braten.

Kalbskeule

Kann man in Rosinsaft Kalbsbrüste
braten, abziehen u. spicken, salzig
machen, wenn sie nicht zu groß ist

1½ Stunden braten.

Kalbsrückenbraten.

Der Rücken wird abgezogen und zerlegt, erst einige Rückenstücke einige Stellen, dann 2–2½ Stunden braten.

Gefüllte Kalbsbrust.

Das Blatt löst man vorsichtig von dünnen Ende, die Rippen werden dicht am Rückgrat, mit scharfem Messer wird die Haut rundherum losgelöst, das obere zunächst an die Knochen Kommende, nämlich die Knochen Kommende u. nimmt die Knochen heraus. Das Fleisch wird von den Knochen abgestreift, nun nimmt Schweinefleisch zu und wiegt hinzu ein Füllung, füllt sie in die Brust u. näht dieselbe zu. Rost nun die Brust, wird wenig Butter zugegeben braet man sie beiden Seiten, 2½ Stunden braten und häufig begießen.

Fixierte Achsennunge

Die Zunge wird dem Tag vorher gekocht, dann abgezogen u. mit Speck u. bestreichen in einem Topf dem selben ein Blechtopf (Fleischkloß topf) mit Brot belegt u. wieder mit Speck u. bestreichen u. mit Brot bestreut. dann brät man in einem Pfannen mit Butter u. bezieht fertig mit Schnitten Reis u. Braten. dazu: Kalb muss für zu Grunde gehen. Landjungen und die Knochen der Zunge geschroben Mandeln und Pfefferkuchen dazu.

Hirschbraten.

Rind absalzen mit Salz zurück geben
nicht und muß absalzen lange braten.

Hirschkeule.

Das Hirschfleisch darf nur nicht
gebraucht sein, sonst wird es mürbe
ist. die Keule wird abgezogen
u. gespickt, kann bei nicht zu großer
Hitze 2½ Stunde braten. der
Rückrad u. die Lenden werden
ebenfalls gespickt u. müssen 1/4
Stunde weniger braten. die Brüh
wird mit ziemlich Lorbeer und
Salz zurück gemacht; löst
aber nach diesem [illegible]
Sauce gut abkochen, damit sie
sie viel Säure.

Hirschbraten.

Man nimmt eine Keule, löst
die Knochen aus, spickt sie mit
dasselbe u. bratet sie in Butter,
bis der Saft genug gezogen.

Rehbraten

Das Reh wird, wenn es abgezogen
ist, nicht hergerichtet. der Rückrad u.
die Blätter werden abgezogen
u. gespickt. das Übrige braucht
man zur Suppe. die Keule braucht
man 2, der Rückrad u. die Blätter
1½ Stunde. die Brüh wird mit
Zucker Butter zurück gemacht.

Hasenbraten

die Haut wird abgezogen, die Lun-
ge u. die Leber werden weg ab-

zubereiten, zubereitet in 1½ Stunden braun.

Hammel a. la. Wild.

Hammelkeulen müssen einige Tage in Essigbeize liegen, die täglich frisch zubereitet werden. Dann sie herausgenommen, gesalzen und mit Speck durchzogen und sie in einer Kasserolle mit Butter, Lorbeer- und Zwiebeln zugedeckt gedünstet.

Filet a. la. Steak.

Filet wird in Scheiben geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert und in Butter in der Pfanne gebraten. Kann ab Spanischfilet ist gut wieder gebraten, ist ab Essenfilet wird ab nicht in Butter gebraten, sondern gebraten.

Entrecôte.

Sind Rinderlendenstücke mit Fett durchwachsen in Butter gebraten in Kasserolle zubereitet.

Frikandeau.

Kalbsbraten von einer Keule abgeschnitten in Butter gebraten, wieder gebraten. Spanische oder braune Soße dazu.

Wienerschnitzel.

Sind Kalbsbraten mit einer feinen oder einer feinen dünnen Scheibe die Mitte gelegt. Schnitzel Semmelbrösel übergestreut. Ganze in Butter schnitten

in Fi. Brot zu Kaffee gebraten, und nun die Eierschale gelegt. Braune Butter oder Mandelmasse dazu.

Backwerk mit Hindernissen

Das Backwerk wird gebraten. Zum zu schmalzen in Schalen, in Fi. Brot zu Kaffee, gebraten in dem gelegt. Die Eigelbe in der Milch Butterkugel in Camphin Kalb färben, aufgerollte Brödlein, geschabten Mandeln, Rosinen, fein in Klein Kaffeetürkisch oben auf. Zuletzt streut man Zucker, Kaffee fein Rosen darüber.

Cottletsmasterell

Werden nicht in Fi. Brot zu Kaffee fein und nun in Butter gebraten.

Gefüllte Gans

Geschnitten Aepfel, Rosinen, Zwieback, Zucker und geschabten Zuckerzwieback werden in einer Tasse gebacken und geschmort. Die Gans wird zugenäht und muß 2-3 Stunden braten.

Gefüllte Ente!

Werden mit Kaffee Holz übergossen, die Füllung geschnitten. Aepfel, Rosinen, Zucker und Mandeln geschmort, eingefüllt und zugenäht. Die Ente gibt 2 Stunden braten, eingefüllt etwas weniger.

Klöße

4 Lot Kartoffelmehl, 4 Lot Weizenmehl, 6 Lot Butter, 4-5 Eier in besondere Schüssel

Ausgebackene u. gefüllte Ente!

Die Ente wird auf die Art zubereitet, wie vorher angegeben, gebraten und die Knochen vorsichtig herausgelöst. Die Flügel bleiben daran. Nun werden sie wieder zusammengelegt und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Die Farce wird gemacht wie zu Fleischklößchen, auf Kraut nur noch bißchen Essig daran thun. In jeden Entenbauch nun ein wenig von der Farce, auch ein Kartoffel dazu, die man mit in Mehl gebackten Zwiebeln, Senf, Pfeffer, Salz und Essig eingelegt. Dann wird die Ente zugenäht und in die Pfanne gelegt. Einige Male mit Kochendem

Wasser übergossen, damit sie nicht klebt, und gut 1½ Stunden braten. Ganz Kraut nun verschiedene Male umrühren.

Will man Enten zur Kalten Küche geben, kann man sie nicht Roh (2 Stunden) giebt man sie warm, kommt mehr Farce dazu. Auf Kraut nun Früchte und Morcheln um die Ente legen.

Wilde Ente oder Krammetsvögel.

Kommen mit Speck über in die Pfanne, und Körner die man sie zerstoßen sind 1½ Stunden braten. Man kann auf die Enten vorher ein Gericht Kraut, und dann braten. Pfeffer, Essig, Pfeffer, Lorbeerblätter, und etwas Salz.

Krickente.

Werden in die Pfanne mit Speck über gelegt, und mäßig weich eine Stunde braten.

Bebhühner

Rebhühner gerupft, ausgenommen, der Kopf nicht abgeschnitten, die Füße nicht abgeschnitten, gespickt, und gespickt, und ungefähr eine Stunde gebraten.

Böckersinen

Rehbraten nur gerupft, nicht ausgenommen, gespickt, und mit Speck einmarinirt, eine Stunde braten, und passirt mit geriebenem Brot.

Schnepfen

Rehbraten nur gerupft und nicht ausgenommen, aber mit Speck einmarinirt, und mit geriebenem Brot angerichtet.

Schneehühner

Rehbraten die gerupft sind, wird die Haut abgezogen, gewaschen, gespickt und gespickt. Eine Stunde braten, und Kirschsauce dazu.

Gedämpfte Rücken

Die Rücken werden gespickt, kommen in einen Topf, mit Butter, Salz und Pfeffer, und nachher wenig einen Grund dünnen. Dazu nimmt man Lebern, Hirnen, Champignons oder Austernsaft. Die Rücken werden bei dem Anrichten herausgenommen und auf der Schüssel gelegt, und Sauce darüber gethan.

Gefüllte Hechte

Der Hecht wird geschuppt und gewaschen. Am Rücken aufgeschnitten, die Gräte ausgelöst, wieder gewaschen, und dann die Füllung eingethan, und zugenäht, mit Speckscheiben belegt, und 2-3 Stunden gebraten. Zur Füllung schneidet man gewöhnlich rohe Aale oder auch einmal abgekochte dazu. Gekocht ist sein mit etwas Speck und Salz, Butter und Zwiebel, Speck in einen Topf, und wird dann gewaschen mit Salz, Pfeffer, Muskat

Mehl, Butter, und einige Eidotter dazu.

Fischfrickadellen

Man nimmt Dorsch, oder Hecht, die Gräten werden entfernt, und das Fleisch gehackt, Salz, Pfeffer, Muskat, oder Muskatblüthe. Ist es nun recht fein gehackt, nimmt man es mit 3–4 Eier, Mehl, Milch, Pfeffer, Butter oder Butterschmalz, wenig Muskatblüthe, Salz und Muskat, und schlägt es zu Brei, und macht es zu Kugeln, und wirft sie in kochendes Wasser, und schneidet es in Würfel. Als dann dazu nimmt man Butter und Mehl, und macht es braun, kann fein gehackte Zwiebeln dazu thun, und das gehackte, und Salz. Das Salz wird nicht zu genau beobachtet, sondern gebraucht.

Austern-Ragout

Mehl und Butter wird mit Bouillon abgerührt, Austern, Artischocken, Salz in Würfel geschnitten, Zunge, und Champignons kommen dazu, und wenn diese Zuthaten die Austern, Salz, Pfeffer aber nicht kochend, salzen und Essig zum Verbinden.

Hunde- und Schweineragout

Zum braunen Ragout, fett man Madeirowein, Zunge, und Champignons in Würfel geschnitten, Essig, und Klein Fleisch Klöße, dazu. Zum weißen Ragout kommt Citronensaft, und Essig.

Hochdeutsche Ragout

Kind gerade wie Hunde Ragout bereitet, nimmt man weniger Zugabe, und das Kalbskopf in kleinen Stücken geschnitten, und dann wird Fleisch

Kälbfl, und Pfeffer, Rindsuppe dazu gethan, und wie mit Limonisal Ragout gemacht.

Ragout an Legumen.

Ein Kopf Zwiebel und Knoblauch, wird in Scheiben oder Ringel geschnitten. Fett wird Schmalz, Butter oder Rindsfett, so kann man sie zuerst. Lichtbraun, Salz und Pfeffer. Mehl und Butter wird alles abgeröstet. Fett wird Liebig (roth) so kann man auch damit abrösten, dazu Kommt ein Stück Madeira.

Roulladen

Fleisch wird Rind oder Kalbfleisch genommen. die Stücken werden zu Stücken geschnitten mit Pfeffer und Salz bestreut. Auf jedes Stück legt man ein Scheiben Speck, und fein Zwiebel, dann werden sie zusammen gerollt, und mit einen Bindfaden umwickelt. dann werden sie in Mehl gewälzt, und in der Pfanne hinlänglich braun gebraten. dann thut man sie in einen Topf mit Wasser oder Brühe Lorbeerblätter, wie auch Pfeffer und Muskat, dann 2½ 3 Stunden braten oder Dämpfen die Brühe, wird dünn gekocht und zuletzt gesalzen.

Kurzt

10 Loth Butter und Loth Kalbfleisch und 1/4 Pfd Talg wird fein gehackt 6 Rindsnieren eingeweicht 3 Eier, Muskat, Pfeffer, Salz und ein wenig Rosen zugerichtet. dies Alles kann man auch Kalbfleisch, zu Lungkopf, Leberspeise, Kopfspeise u. s. w. nehmen, auch Kann man sie braten.

Frickasee.

Lamm oder Kalbfleisch wird in Stücken geschnitten, mit Butter und Kalbfett gar zu Saus gesetzt. Die Sauce wird von der Leber und Fleisch abgerührt, feingehackte Petersilie dazu, manchmal Kapern und ab mit Essig, Zitronsaft und Pfeffer, Lammfleisch mit einem Stück Zucker. Kalbfleisch ebenso lange.

Hühnerfrickasee mit Spargel

Huhn oder Kapaun wird mit Hühnerbrühe, in mit dem Kopf von Spargel abgekocht. Junge und Hühner in Stücken geschnitten, dazu dann die Spargel, und zuletzt dann die geschnittenen Stücken, wenn Kapaun muß Essig dabei nehmen.

Hummer Ragout

Man nimmt von der Hummerbutter nicht zu mit Semmel oder Mehl ab, setzt in Glas Madeira dazu, reine Essig, Zitronsaft und Muskatnuß am. Junge in Hühner in Stücken geschnitten. Muskat, Pfeffer, einwenig Citronen gelbst in Stücke geschnitten Hummer zu.

Kalbsuten

Kinder zuerst gewaschen, am Salz reinigen, und das Fett feines gemacht. Die Leber gehackt, zugemacht, und dann gespickt. Zur Füllung nimmt man 12 gehackte Semmeln, eingeweicht 12 Eier und Zucker, Eier, gehackte Mandel, Talg und Madeira. Zucker und Butter wird gerührt, die Eier nach einander zugethan, dann die eingeweichten Semmeln, und die übrigen Zuthaten. Reichlich 2 Stunden braten, wenn sie groß sind.

Beefsteackpastete.

Klein Mark Kb werden gebraten, grobe Zwiebel in Scheiben geschnitten, geschwenkt, u. gesalzen, und wie sie und Zwiebeln gebraten, und weich gebraten. Dann macht man eine Fleischsoße, macht Klein Zwiebel dann davon und bindt sie selber mit. Dann legt man die Schüssel mit Teig aus, legt die Mark Kb, dann die Zwiebel u die Klein Rüngel darüber, gibt eine Tasse Rostbrühe darüber, Abermehl werden ganz fein geschlagen, und die Zwischenräume mit dem ausgefüllt. Dann werden sie in den Ofen, damit sie oben ausbacken. Dann kommt der Butterteig darüber. Rüngel, Champignons, oder Pickelsen dazu.

anderer Art

Von 3-4 ℔ Rindfleisch, Schwein Fleisch wird in Klein Mark Kb, Speck fein und beschwenkt sie mit in Butter gedünstete Champignons, und mit 2-3 in Butter gebräunte Zwiebel, wieder sie wird eine runde Schüssel aus, und füllt die Löcher mit Klein von gebratenen Kartoffeln aus, auch ein Champignons oder Tomatensaft, und einige Löffel voll mit die Rostate, und bedeckt dieselbe mit einer dünn gebratenen Butterteig Deckel. Die übrige Farce wird nebenbei fein mit die Kartoffel, und der Teigdeckel müssen fertig sein, wenn die Beefsteack aus der Röhre, kommen damit letztere nicht kalt werden, wenn die Rostate aufgetragen wird.

Rückenpastete.

Die Farce wird mit fein Zwiebel, Mehl, Butter, Milch Rahm und Rosinen angemacht, und die Schüssel dünn damit ausgelegt; dann legt man in Scheiben geschnittene Zunge und Schinken und Rücken und einander in die Schüssel. Von dem Teig macht man einige Rüngel, einige glatt gedrückt, in Form gebacken, und gebraten, und abwechselnd setzen. Butter und Lorbeer kommt auch dazu, dann eine Schicht von der Farce und zuletzt der Teigdeckel mit Butterteig darüber. Champignons, oder Pickelsen dazu.

Klein Schwesterpasteten

Man macht Klein wenig Rostbrot, von Brot backen, schneidt jedes so wie der Ofen Rund ist, den Deckel davon ab, füllt sie und macht den Deckel wieder darauf. die Füllung macht man so: Kalbfleisch oder Rostbraten Schnitzel, ganz klein Zwiebel, ganz klein Zitronen Saft und Schale, wenig Sardellen und Salz und Pfeffer ab, und Fett ab darzu. Man gibt die Pasteten zu Tafelspargeln, auch Rein man ab als Mittelgang gebacken Austernpasteten ebenso

Ente mit Kohl

Ente Kopf wird geschnitten, Rauch in Rosten, das Ente, wird warm ab ungefähr gar ist mit eine Braun Mehl roth gemacht. dann legt man eine Schicht Kopf, Pfeffer u. Salz. dann Fett u wieder Kopf, mit einen festen Deckel auf Rand ab 1/2 – 2 Stunden gemacht. das Fleisch wird aufgenommen, warm, trocken, u. den Kopf um die Schüssel gelegt.

Gefüllte Weiskrautkopf

Oben den Kraut wird abgeschnitten, wo der Strunk sitzt, den Kopf ganz ausgehölt u. gefüllt. die Füllung macht man so zu stopfen Klösse mit Speck. die Kraut Rauch wie den Kopf, einige grosse Blätter dann gelegt, in eine Tuch genommen u. zubinden, u. in Kochenden Wasser gekocht. Kann warm ab nicht zu groß ist 2 1/2 – 3 Stunden Kochen. Kalbs Milch Kraut oder Austernsoße darzu.

Weiskohl

Wird mit Butter, Pfeffer, und Muskat gedünstet. Man Rann auch Milch, oder Gemüse nehmen. Warm Kohl ebenso.

Langkohl

Grünkohl wird gekocht, und zuerst gewaschen mit Wasser u. Butter. Auch Rann man sein stoßen. Fett u. Butter mit Zwiebeln abrühren, u. ist sein mit Pfeffer, man muß will Zucker, u. Klein mit wenig Zucker gebraten Kartoffel ziehen.

Rosenkohl

Kind mit wenig Salz, ein Kochstück Butter, gar gekocht, wenn er gar ist mit ein Bind gebunden, wieder in den Topf giessen, und mit Butter und Mehl Rot gebräunt, oder ab. gemischt mit Semmeln, auf Kinder wenn eine Blumenkohlsuppe machen, ohne Zucker.

Blumenkohl

Die Köpfe werden geputzt, und in Salz. wasser gekocht. Man reicht Butt.- Butter mit Semmeln ab, Fisch mit wenig Zucker u. Mehlrot, u. zuletzt Salz dann. Der Kopf wird sorgfältig in einen Becken gelegt und die Brühe darüber. Man reichen den Rahmsauce mit gekochtem Eidotter.

Rotkohl

Der Kopf wird fein geschnitten, Kommt in einen Topf mit wenig Butter, Essig. wasser u. Wein, wenn ab fein Kann. Kümmel Kommt ebenfalls dann, wenn es wenig gekocht ist, Fett wenn

wie Mehl Butter dann, u. lässt es recht wenig 3 Minuten schmoren. Dann wenn wie es zuletzt mit Zucker, Salz, u Essig wenn Kann auf Kohlsauce machen. Ein wenig Kartoffelmehl, wenn es zu dünn ist.

Magdeburger Sauerkohl

Kraut zu sauer gekocht mit wie wenig Essig. wasser, Kümmel, Salz u. Essig, Fett zu schmoren mit einen dicken Mehl. Zuletzt Kommt Schmalz oder Butter dann.

Steckrüben

Die Rüben werden geschält, und in Streifen oder Würfel zu schneiden. Butter wird gebräunt. Zucker zugethan, u. die Rüben zu gedünstet. So viel wie sie schmoren bis sie braun werden, u. dann wird wie wenig Salz u. Mehl zugethan.

Märkische Rüben

Kartoffeln gekocht, oder fein gerieben. Zuletzt wie Steckrüben, Kommen wie Kohlrabi

Man kann auch Kürzchen, Kartoffeln, Kohlrüben u. Möhren zusammen kochen, wie Erbsen.

Schwarzwurzeln

Die Würzeln werden geschabt, und damit sie beim Schaben nicht viel verlieren, und die Milch u. Butter gelbt. Die Rosinen Erbsen Pfeffer und wie gar Pfeffer Kartoffeln Schmelz in Butter zubereitet. 1 Pfund Butter, Salz, u. wie wenig Zucker. Die wässern 1 Stunde Rosinen. Mehl u. Butter wird mit dem Würzelwasser abgerührt u. Milch zugethan.

Erbsen

Die Erbsen werden gekocht mit wenig Butter, wie dann bleiben soll. Ein Löffel Semmel und Mehl u. Butter zubereitet, u. wie die Erbsen gethan. Dann zuletzt wie wenig Butter, Zucker u. Kartoffeln. Gut wenn eingemachte Erbsen nimmt man nicht das Wasser mit davon, sondern reicht sie ab mit Semmeln.

Karotten

Ist dieselbe Zubereitung, ohne Zucker nur reicht sie mit dem Karottenwasser ab.

Erbsenmus

Die Erbsen kommen mit wenig Wasser zu Feuer, wie Pfund Pfund Pfeffer nun sie wie Brei gethan, durchgerührt, und wie Pfeffer Butter dann. Gebrochen Zwieback unbenbei, also wie die Mitte.

Schnittbohnen

Werden abgezogen, gespritzt und in Butter gekocht. Mehl u. Butter wird in Semmeln gerührt, die Bohnen eingethan, u. ziemlich Kartoffeln dann.

Brechbohnen

Ebenso wie gebrochen. Leider kann auch Kann auch in Milch gekocht werden.

Spinat.

Wird gekocht u. fein gehackt fertig. Mehl u. Butter mit wenig Semmeln abgerührt.

Milch kalt, und dann das Eigelb seine zuletzt abwechselnd Rahm dann, Parzivat mit wenig geriebener Muskat.

Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird gekocht u. fein gehackt. Ganz wenig Mehl mit Butter abgeröstet. Kälberne, Gemüse u. Zucker. Auf Rum wenn ist zuerst werden mit Zucker, Essig mit Salz Citronensaft u. Eigelb oder nur mit seinem Zucker, Kälberne Gemüse u. Zucker.

Gestobte Spargel

die Spargel werden gespült, gebrochen u. in Rosendes Wasser gethan. Ganz wenig Butter, Salz u. Zucker dazu u. 1½ Stunde Kochen. Mehl u. Butter wird mit dem Eigelb abgerührt. die Spargel Kommen dazu, dürfen aber nicht Kochen

Spargel und Karotten

Jedes für sich gekocht. Dann abwechselnd wenig Wasser und beides. Spargel mit Karotten wird dann gegeben.

Gestobte Kartoffel.

Butter, Butter, Pfeffer u. Salz, zuletzt die Kartoffel. Auf stobt man sie mit Milch.

Kartoffelmos

Kartoffeln werden gekocht schon Salz, zuletzt abgegossen, gemischt mit abwechselnd Butter Rahm Kommt Rosen oder Milch zu. Die Butter gebrochen Zwiebeln werden mit bei gegeben, oder in die Mitte gelegt.

Kartoffkokrokes

Kleine Kartoffel werden durch ein Durchschlag gerieben, u. mit gehackten Butter, Mehl, Eier, Salz, Zucker u. Muskat gemischt, in Rosendes Fett gethan, u. fallen gebacken.

Gefüllter Sellerie

der Sellerie wird gespült, wie Radel abgeschnitten, ausgehöhlt u. gefüllt mit fleischklößig: der Radel aufgelegt, mit Garn umwunden u. in Rosendes Wasser gelegt der ausgehöhlte dabei. Mehl u. Butter wird abgerührt mit Bouillon u. Selleriewasser

Madeira u. darf in Kürze nicht gekocht werden, sonst wird sie bitter. Kalbsbrust muß Kartoffel werden dabei gegeben. die Sauce zieht man durch u. anrichten.

Pickelssauce.

Zu Lendenbraten schneidet man Essigpickels. dann wird sie zuerst gemischt mit Butter Zucker u. Kartoffelmehl.

Olivensauce

Die Oliven werden geschält, zu der Sauce u. gehört, Madeira, Butter, u. wenig gemischt.

Champignonssauce

Lendenbraten mit ziemlich Champignons darin, Madeira, Butter u. Kartoffelmehl.

Frische Champignonssauce.

Die Champignons werden geschält in Salzwasser gekocht u. in Butter geschwenkt, wenn sie gar sind, werden sie mit in Ruhe gelassen. die Butter nimmt man zum abrühren, ziemlich Fischsauce fett u. Essig u. die Champignons dabei.

Morchelsauce.

Die Morcheln werden gekocht. Butter u. Madeira an die Sauce, dann die Morcheln.

Trüffelsauce, ebenso.

Senfsauce

Butter u. Saft, wenig Braun oder Fischsauce gut mischen. Soll die Sauce zu Fleisch sein, gut man braun Zucker u. Estragon dann.

Meerrettigsauce.

Meerrettig wird gerieben u. mit Zucker, Essig, Salz, u. zuletzt der Rahm und schäumen ist Eigelb gegeben. Geschmolzene Butter wird dabei gegeben.

Meerrettigsauce.

Butter und Mehl wird mit Bouillon oder wenig Essig, Zucker, Weißwein, Salz u. der geriebene Meerrettig Rahm dazu. Man kann auch Tomaten dann thun.

Muschelsauce

Butter u. Mehl mit Bouillon abgerührt, fein gewiegte Zwiebel u. Pfeffer dann. Auf gibt man gekochten Butter mit Essig und Pfeffer.

Geschabte Macroni

Im Salzwasser gar gekocht, in Butter u. Milch gedünstet u. beim Anrichten mit gewiegten Petersilie, oder Kümmelkäse bestreut. Man kann sie auch in Milch kochen, mit Semmelkost, oder ohne Zucker.

Kartoffelsalat.

Man hackt in einen Schüssel etwas spanische Zwiebel, einige fein geschnittene Zwiebel, Oel, Pfeffer u. Salz, stellt die warmen Kartoffeln darein; zuletzt kommt Essig u. ab, und Mayonnaise darauf, oder einige Eidotter

Mayonaise

Man nimmt einige Eidotter in ein Gefäß mit Kalk u. Butter sein muß, wie für Fleisch mit etwas Salz u. hackt wenig dann Oel zutropfen, dieses muß vorsichtig geschehen, da es leicht gerinnt. Man muß immer mit einer Butter u. wenn es steif ist, wird ein wenig Essig dann gethan. Auch u. auch gibt man noch Oel u. zuletzt Madriser.

Fisch oder Lachsmayonaise

Ganze warmes Fisch man in Butter gebraten Lachs, oder Steinbutt. Man nehme das Fisch in mäßige große Stücke. Das Klein macht man auf einer großen Schüssel in Dunst, Pfeffer, Salz u. Mayonaise zurecht. Dann legt man ein Kranz von Kopf[illegible] Kartoffeln darein, Alsdann hackt [illegible] Löffel Mayonaise auf das Fisch [illegible] mit großen Stücken zu [illegible] klein Petersilie, ein Knob[illegible] ab u. nachdem es [illegible] Butter fein. Auf [illegible] legt man

Dazu ein Salat

Dressing Oel Essig

Zwiebel. Kann es

die Gurken, u. Eidot

mit wenig Essig, Salz und Pfeffer und Kerbel mit gehackt. Und Schnittlauch.

Hummermayonaise

Hummer werden gekocht und das Fleisch fein herausgenommen. Und Hummer das Roth mit einer Schüssel mit Essig, Mayonaise, Pfeffer und Salz angemacht; darum legt man in Kranz von Roth und Grün abwechselnd Mayonaise darüber. Dann verziert man die Hälfte Hummer, mozirt 6 mit in Viertel geschnitten fein und ganz mit Petersilie, das Roth von Hummer, ebenfalls gehackt und Kapern darüber. Die Schwanz Hummer, wenn gekocht werden ab und legt sie um den Rand der Schüssel. Die Füsse legt man in die Mitte zusammen.

Hummer.

Die Hummer kommen in Kochend Wasser mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Kümmel und nicht 1/4 Stunden Kochen.

Krebse

Krebse mit demselben Gewürz gekocht wie Hummer, aber nur 10 Minuten dünst, Gesch Lösst und dergleichen Fische, werden mit Kalten Wasser zu setzen und werden gut gesalzen. Die Fische sind gar wenn die Gräten etwas fester springen.

Sauren Lachs

Räucherlachs mit Kalten Wasser, Essig, Pfeffer Salz, Lorbeerblätter, und Zwiebel zu setzen dünn schneiden und Kochen, und wenden Topf mit Kalten.

Saure Häringe.

Die Häringe werden nicht gewaschen. Die Köpfe abgeschnitten, dünstig gewaschen und 24 Stunden in Wasser mit wenig Salz gelegt. Damit abgetrocknet, und in dosen oder Büchsen gelegt. Zwischen jede Fische eine Lage Zwiebelringen, einigen Pfeffer Lorbeerblätter und Zwischen Pfeffer. Dann wird eine Lage gekocht von 2/3 Essig und ein drittel Wasser, ein bischen Salz und dünstig Zwiebel. Wenn es kalt ist gießt man es über die Häringe, und deckt die dosen zu.

Lachs in Gelee.

Die Lachs werden gewässert, zuerst gehäutet u. Kommen in halb Essig u. halb Wasser mit Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer u. Salz zu Feuer. Sind sie gar Häut man sie in eine Form, da dann Essig Kommt ziemlich viel Gelatine, etwas Einweiß oder Einfach zum Klären. Schlägt das Alles tüchtig in einen Topf mit einer Rippe u. Häut ab dann wenn Kochen in einen Topf Tuch zum abtropfen. Dann setzt man die Schüssel warm, die mit der Schale schneidet u. Häut übergiebt den Lachs.

Saures Gelee zu Klären

Man nehmt immer 2 Teile Bouillon und Wasser zusammen, 2 Teil Essig. Auf 1 Pfund von dieser nehmt man 18 Blätter Gelatine. Hat Bouillon Kann man auch Fleisch, wenn u. Wasser nehmen. Auf einmal nun Alle genannte Teile zusammen, welche natürlich etwas Kostbilliger wird. Hat man Gelatine, so nimmt man diese als Bouillon, aber dann 1 Lot Gelatine weniger. Dieses setzt man nun in einen Topf über zu

Kochen mit etwas Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter u. Zwiebel. Eiweiß schlägt man etwas Einweiß u. Einfach in einen Gefäß. Hat das Essig, so Häut man ihn, nachdem fast wässernden Eiweiß zu dem Einweiß. Hierauf Kommt ab in einen Topf u. ihn dann zu nehmen, lässt ab etwa 3 Kochen u. setzt ab ihn zum Klären. Dieß nun nun Klar Stroifen durchschneiden, Häut man ab in ein Tuch, welches man in ein Tischbein hängt u. auf einen Tischstuhl stellt, zum abtropfen. Ein zweiter Tischstuhl wird zuerst gestellt, um den Saft noch ein Mal durchzuseihen. Diesen Saft Kann man auch braun färben.

Aspick

Von Kleinen Rindern Lachs macht man Aspick um ab zu verwenden. Man nimmt zu ein Form, legt auf den Boden derselben verschiedene Scheiben Citronen, in Scheiben oder Blätter geschnitten gelb Kürzchen u. Gurken, darüber Kommt nun eine Lage feinen Salat, welche man auch verkehrt liebt. Nun legt man die Rindfleisch Lachs darauf, die grobe Rinde um die Runde, die Kleine nun in den Mitte. Hierauf füllt man die feine mit Salat, welche man über gegossen wird

beim Kochen kommt man die Form in warm und Kübler.

Eingemachte Sachen

Spargel

Die Spargel werden geschält, geschält u. gebrochen, wenn das Weiße recht sein gelten u. oben übrige Rest. dann vorsichtig sauber genommen u. zu Abkühlen mit Bindfaden gebracht. Je zehn Portion nimmt man frisches Wasser, damit stet man die Spargel einlegen, und stet Kochendes Wasser darüber, läßt das selbe abkalten, ehe die Lösen zugemacht werden. Nach dem Lösen müssen die Spargel noch 2–3 Stunden Kochen. Bei Krugenspargel bindet man sie in Bündchen u. legt beim Einlegen die dicken, die Köpfe immer abwechselnd mit sie nicht beschädigt werden. Die dazu benötigten dicken müssen recht ausgekocht u. ausgeschenkt werden, mit Salz ausgerieben, Kochendes Wasser ausgegossen u. heißig gut verkorkt werden.

Erbsen

Erbsen müß man recht vorsichtig sein, zumal beim ausbülsen der Erbsen, da die grünen Schale, wenn sie dazwischen kommt ab bitter macht. Die Erbsen werden gewaschen, Kommen in Kochendes Wasser u. werden heftig geschüttelt. In demselben Wasser u. werden sie einige Zeit zu abkühlen. Um nächsten Tage werden sie mit einer Eisenkelle in dosen gefüllt u. vieles Kochendes Wasser darüber gegossen, vor dem Löten muß das Wasser recht Kalt sein.

Bohnen

Schnittbohnen werden abgestreift, geschnitten u. in ein Gefäß mit Salz heftig gemengt. Dann stet man sie in einen Beutel u. legt sie in einen steinernen Topf, bedeckt sie mit einem Brett u. legt ein Stein darauf. Beim Gebrauch müssen die Bohnen, recht übrige Kost u. ausgewässert werden.

Petersilie

Werden in feinen Wasser abgebrüht, geschnitten u. Kochendes Wasser, jedoch nicht so heiß, und in Flaschen gefüllt

Wallnüsse

Auf 100 Wallnüsse rechnet man 3/4 lb Zuk-
ker. die Nüsse werden gut gewaschen und
gespaltet, alsdann müssen sie 4-6 Wochen
in Kalkes Wasser stehen, welches jeden Tag er-
neuert wird, stehen so lange bis Nüsse nicht
mehr gelb wird. dann wird der Zucker ge-
klärt u. über die Nüsse gegossen. Nachdem
die Nüsse und Wasser gekocht sind u. das sel-
bige das Zuckers 3 Tage wiederholt ist, wer-
den die Nüsse 4 Tage mit aufgekocht u. in
die dazu bestimmten Gefäße gethan. der Saft
wird dann gut eingekocht u. übergossen.
Gewürz, Kalkan u. Zimmt.

Stachelbeeren

Stachelbeeren zum einmachen, nimmt man
nicht zu große u. noch harte. dann wer-
den sie abgewischt, in Flaschen gethan, gekocht
u. in Ofen gestellt, u. in einen Topf dessen
Boden mit Stroh bedeckt ist eingesetzt. dann
wird es mit Kalkan Nüssen zu Feuer ge-
setzt u. nach 10 Minuten kochen, werden sie
den Topf zum abkühlen hingestellt u. pfleg-
lich gekocht.

Kirschen in Fläschchen

Hierzu nimmt man Kleine feine Kirschen
u. verfährt damit ebenso wie mit Stachelbeeren.

Johannesbeerschelee

Zu einem Pfd. Kommt 1/2 Zucker. der Zucker
wird eben angefeuchtet, und Kommt über
das Feuer bis er dick u. blasig wird, thut dann
nahe feingeschabene Pfirsiche Kerne. dann
wird es in Krukken gethan u. hingestellt
zum abkühlen. Um den Pfirsich zu erhalten,
legt man Räucherpapier darauf u. bindet
ihn zu.

Apfelgelee

Man nimmt hierzu gute Aepfel am liebsten
verschiedene Sorten, wascht gespült u. mit so
viel Wasser das die Aepfel bedeckt sind gar
gekocht. dann wird das Ganze in ein reines
Tuch gethan, mit den 4 Ecken zusammengebracht
u. an einen Gegenstand gebunden, u. ein
Gefäß zum abtropfen darunter gesetzt. der
Saft muß ganz klar sein. Ist das beim einmal
tropfen durchlaufen nicht der Fall, so thut man
denselben nochmal durch das Tuch. dann wird
wird der Saft, hierzu pflegt man oftens
wird Zucker in Krukken, thut diesen mit dem

Kopf und bringt sie zu Feuer. Sobald der Zucker
klebrig pflückt, gibt man die Beeren hinzu u.
läßt sie unter beständigem Schäumen, ein
wenig Saft Kopf u. dann man in die
bestimmten Gefäße füllen. Man kann auf
kleine Anzahl füllen, das Kompott mit
man, in Scheiben schneiden u. Kopf. Saft
Anissen und Zucker über gegeben.

Erdbeeren.

2 lb Erdbeeren, 2 lb Zucker, Letzterer wird
mit wenig Wasser übergossen bis
klar ist u. über die Beeren gießen das
wiederholt man 2 Mal u. kocht zu 3ten
Male die Erdbeeren mit auf.

Dido.

1 lb Erdbeeren, 1 lb Zucker. Man klärt
den Zucker wie gewöhnlich, schäumt
ihn ein wenig ein und bereitet
schwach wird. Alsdann gibt man
den Früchten Kochendheiß die Erdbeeren u.
läßt sie zum aufwallen Topf stehen.
dann nimmt man die Früchte ab, und
Kocht den Zucker unter Schäumen auf, ob sich
nothwendig, die Erdbeeren in Kleine Gefäße
zu füllen, die dieselben dicht füllen. Die
Früchte sind Kleines Kochen Zeit
in der Zeit ab gestanden hat, ist für die
Aufbewahrung sehr zuträglich. Zum ver-
schicken nimmt man Blasen u.
Blase

Birnen.

Zu 3 lb Birnen Kommt man 1 lb Zucker
u. Kann 1/2 Kann Wasser, und Liebstau
Kann Wasser Zucker u. Wasser wird mit
etwas Zimt u. Citronenschale zu Kocht
u. gut geschäumt. Die Birnen werden
geschält, halb durchgeschnitten, das Kern-
haus ausgenommen u. und das braun
werden zu verhüten, in Kaltes Was-
ser gelegt; dann läßt man sie abtropfen
u. Kocht sie bald möglichst in dem Zucker
u. Kopf sie. Sobald sie klar sind, werden
sie in eine Gefäß gelegen u. nachher der
Saft darüber gegossen. Man legt Papier
darüber u. bindet sie mit Blase zu

Zwetschken

12 Th Zwetschgen 6 Th Rübenzucker, 12 Loth Limonade, 1 Loth Nelken u. 3/4 Maß Wasser.

Zucker u. Wasser kocht das Einmachzeug wird Kochend über die Zwetschgen gethan, nach 24 Stunden wird es wieder gekocht u. zum 3ten Male die Früchte (in ein Gefäß gethan) mit auf gekocht. Wenn nun die Früchte in ein Gefäß gethan. Der Most übergegossen, Nelken über gelegt, Limonie darüber u. zugebunden.

Kirschen

Man nimmt ungefähr gleich viel Wasser als die Kirschen betragen. Zucker, Limonie u. Nelken, wenig mehr oder weniger wie bei den Zwetschgen.

Zwetschken

Man rechnet auf 1/2 Th Zwetschgen 1/2 Th Zucker. Der Zucker wird mit Wasser angefeuchtet, zum Feuer gesetzt u. gekocht. Die Zwetschgen mit einer Nadel abgestochen

u. in ein Gefäß gelegt. Sobald der Zucker kocht, wird er übergegossen über die Früchte u. bis zur nächsten Tag stehen gelassen. Dieses wiederholt man 3 Mal. Am 4ten Tage werden die Zwetschgen mit aufgekocht. Wenn sie gut sind in Flaschen gethan. Der Zucker darf nicht aufgekocht, geschäumt u. über die Zwetschgen gethan. Mit Limonie zugebunden.

Renaucladen.

Die werden in Kochendes Wasser gethan aber gleich wieder abgenommen. Sobald der Zucker geklärt ist, wird er über die Früchte gegossen u. dieses Kochend 2-3 Tage wiederholt. Am vierten Tage werden die Früchte mit aufgekocht, aber gleich wieder genommen, u. in die bestimmten Gefäße gethan. Der Zucker muß noch einmal aufgekocht und Schaum gut Kochend wird dann über gegossen. Will man die Renaucladen in Gläser oder Krüge haben, kocht man den Zucker 1-2 mal mehr, Verhältniß 1 Th Zucker, zu 1 Th Renaucladen.

Gelbe Pflaumen.

Die Pflaumen werden abgetrocknet u. in Gläser gethan. Dann Klärk mit dem mit Wasser angefeuchteten Zucker u. zieht. Ist aber die Pflaumen (Zwetschgen) dieselbe Zeit schon 2 Mal mit kochtem Wasser übergossen, so kocht sie in Wasser u. lässt sie zugedeckt weich. Dann Klärk mit Zucker, Wasser und die Pflaumen in Gläser oder Krüken, kocht mit Zucker 1–2 Mal auf, u. lasst Dünstgläser drüber. Verhältnis 1 lb Pflaumen, zu 3/4 lb Zucker.

Quitten

Die Quitten werden geschält, abgetrocknet u. in Stücken geschnitten. Schale u. Kerne werden mit wenig Wasser gut gekocht u. durch ein Tuch gethan. Dann Saft mit dem Wasser zurück in Topf u. Saft mit Zucker u. die Hälfte seines. 1 lb Quitten zu 3/4 lb Zucker. Am Schluss werden die Quitten mit in einen Dünstgläser Topf zum Kochen gebracht, u. dann zur Seite gestellt unter öfterigen Rühren u. Pflaumen Kochen.

Johannesbeersaft.

Zu 1 lb Saft u. 1/2 lb Zucker, wird zuerst in mit Topf gethan u. unter Pflaumen 20 Min. mit gekocht. Dann lässt man ihn abkalten u. füllt ihn in Flaschen.

Kronsbeeren

Zu 1 lb Kronsbeeren nimmt man 3/4 lb Zucker. Die Kronsbeeren werden gewaschen u. auf ein Sieb gethan zum abtropfen. Wasser Zucker thut gekocht u. ist Saft mit die Beeren seines u. lässt sie Kochen bis sie saftig sind u. abtrocken. Kronsbeeren mit den Augen Kochen u. ist ab u. Pflaumensaft zu Kochen. Einige Tropfen von die Kronsbeeren macht Klärk u. geben mit gutem Geschmack.

Salzgurken

Die Gurken müssen 24 Stunden in Salzwasser liegen, werden dann gebürstet u. abgetrocknet u. eingemacht mit Dill, Knoblauch u. Pfeffer. Die Salzlauge wird gekocht mit ebenso viel Essig u. wenn dieselbe kalt geworden ist über die Gurken gethan.

Pfeffergurken

Selbige lasse 24 Stunden in Salzwasser
werden abtropfen gebürstet u. abgetrocknet
mit Essig und so viel Salz wird werden
die Gurken mit einige Blumen Zwiebeln
hinein gethan u. Kochen bis sie grün sind
dann werden sie mit einer Schaumkelle
so heraus genommen, u. folgende Gewürze
zu Pfeffergurken dazu thun: Lorbeerblätter,
Nelkenpfeffer, Spanischen Pfeffer u.
gelben Senf, auf Kann eine Handvoll
thun. Abdann zieht man den Kochenden
Essig darüber, wartet bis. Gefäßer, worin
dann es abgekühlt ist, mit einem Tuch
binden, legt ein Rabattbrett darauf u.
streut einige Pfefferkörner darauf u. bindet
das ab mit Leinen zu.

Senfgurken

Die Gurken werden geschält u.
gut abgetrocknet, so daß nichts an den
Kernen sitzen bleibt, schlitzt sie der
Länge u. legt sie 24 Stunden in

Abdann werden sie mit einem Tuch ab
getrocknet u. in den Kochenden Essig ge
than, indem man etwas Zucker, u. K
zu Zwiebel gethan hat. die Gurken
den in die dazu bestimmten Gefäße get
sie werden pfefferweis mit wenig
Senfmehl, ab der ist, weißen Pfeffer u. w
lich Senf. die runde Seite der Gurken
einen weg aber u. gibt dann den K
senfen Essig darüber. Zum verpfeffern
gilt derselbe wie bei den Pfeffergurken
schon verwendet.

Spanische Gurken

Hierzu nimmt man weiße Gurken, die
sie 24 Stunden in Salzwasser stehen, u. K
sie in 3 u. ein 1/2 Teil Essig, Zwiebel,
Lorbeerblätter u. Pfeffer aber auf. Diese
Gurken können sie nicht lange halten
u. müssen sich nur gebraucht werden

Pickels.

Hierzu nimmt man Klein Gurken, Lorbeer, Blumenkohl u. Zwiebel, legt sie 24 Stunden in Salzwasser, trocknet sie ab u. kocht sie dann auf. Dann legt man sie noch kalt wieder, so man sie essen will, setzt sie in Gläser oder Krüken u. gebraucht sie als Eigkalsprau, oder gibt sie statt Gurken.

Süß-saure Gurken

Zu 10 Gurken nimmt man 10 gerieb. Zucker 2 Handvoll Essig lau. 2 Löf weiß Pfeffer 2 zu Stücke Meerrettig in Scheiben geschnitten 1½ to gelbe Senf 2 Handvoll gekrakten Zwiebel u. 2 Handvoll Salz. Alles gut gemischt mit den Gurkenstücken, in einen Topf gelegt, dann gibt man Kümmelsig darauf, daß sie bedeckt werden, die läßt man 8 Tage zugebunden stehen und dann ein und gibt aufgekocht. Gurkenstücke, die dann noch gemacht sind übrigen

Aufbewahrt in Glasgläsern mit Lorbeer gebunden, halten die Gurken sich sehr lange.

Kürbis.

Man schneidet den weggewachsenen Kürbis in Klein länglich Stücken, u. kocht dieselben in Essig Pfeffer trocknet sie ab u. Kocht sie in Gurkenkraut. Gut dann alles in einen Topf mit Lorbeerblatt, Limonen u. einigen Zitronenstücken dazu. Man nimmt 1 to Zucker auf einen Klein Kürbis. Dann auch Nelken.

Salzlake

Zu Salz 1 to Zucker u. 1 Löf Salz. Der wird mit 12 Mark Wasser gekocht und wenn es Kalt ist über das Obst gegossen.

Gekochtes Fleisch

½ Stück Fleisch Morgens, Abends 6 Uhr mit 6 Lot Reis Pfeffer Salz Zwiebeln. Reis dann schälen 10 Eigelben dazu 2 rohe Eyer, Milch zu gießen dann Zwiebeln, Eyer in

Warme Puddings.

Einfache Masspudding

1 3/4 ℔ Mehl, 3/4 Liter Milch 3-5 Eier, etwas Rum, Zucker, 12 Loth Butter, 3 Loth Hefe u. Mandeln nach belieben, Rosinen u. Corinthen. Mehl, Butter, Eier wird zusammen gerührt u. zuletzt das übrige Hefe hinzu u. läßt es wie einen Teig 3 Stunden Rasten.

Masspudding

1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter, 12 Eier 1/2 Liter Milch, Zucker, Corinthen, Rosinen, Citronat, Hefe nach belieben. Dieselbe Zubereitung wie bei dem vorhergehenden Pudding 3 Stunden Rasten.

Dito

6 Loth Butter zu Butter gerührt 6 Eidotter, 1 Löffel Hefe 1/2 ℔ Mehl, Zucker, Gewürz, Rosinen u. Corinthen nach belieben. Die

auf Buttermilch Mehl angerührt, zu Teig zu Rasten aufgehen lassen. Dieses Hefe Stück ist 1/2 d. Dieselbe Menge Hefe ist 1/2 Teig anzurühren.

Citronen Masspudding

1 1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1/2 Stück Rosinen 8 Eier Gewürz, etwas Zucker u. Salz alles gut zusammen gerührt, wie Teig gehen in 3 Stunden Rasten.

Rosinen Mandelpudding

Reifling 1/4 ℔ Butter 16 Eier, 30 Mandeln Zucker 1/4 ℔ Mandeln, Zucker nach Belieben. Hefe u. Salz von 2 Citronen in wenig Rum u. Rosenwasser. Butter u. Zucker wird zu Salbe gerührt, nach u. nach die Eidotter dazu gethan die Mandeln werden gestoßen in Rosenwasser durchgedrückt. Die Mandeln gestoßt, Butter zu Salbe gethan u. zu

durchgearbeitet, zuletzt die Eyer darein
rührt und löst ab in einem Topf,
2 Pfund Rosinen. Man gibt eine
Citronenschale, Brod, oder Semmelmehl
dazu.

Reisspudding

1 Pfund Butter 6 Eier, Zucker, Salz u.
Schale von 2 Citronen. Das Eingeweichte
Reis und das Reis in Milch gar.
Butter u. Zucker wie zu Butterteig
rührt, nach u. nach die Eidotter zugethan
dann Mehl und die Citronen, Reis u.
den Schnee der Eier feingeschlagen dabei
thut, Alles ab in eine Form und löst
ab 2 Stunden Kochen.

Lebkuchenpudding

1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 32 Eier, Salz u.
Schale von 6 Citronen. Butter, Zucker
Eidotter u. Citronen schäumend wie einen
Teig rühren, nach die steifen Eiweißschnee

gehalt u. sodann gemischt. Dann
abwechselnd dabei dick zu werden, fett
und wie einig Kartoffelmehl dann,
welches mit eingerührt sein, dann
nimmt man ab von Feuer u. thut
den Schnee der Eier feingeschlagen u. backt ab
über dünn. Gewogen werden 3 Pfund
Teig; reicht 1 Stunde Kochen nicht.

Reisgrießpudding

1/4 ℔ Butter 1/4 Zucker 1/4 Mehl, 10 Eier
u. 2 Loth feine Milch. Butter u. Mehl
wird mit der feinen Milch abgerührt,
dann die Eidotter und u. und dazu
gerührt, Schnee der Zucker, geschälte Mandeln u. abgeriebene Citronenschale. Zuletzt der
Schnee der Eier darunter gebacken 1 u. 2
Stunden Kochen.

Klunsenpudding

12 Eier ungefähr 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Reismehl 3/4 ℔ Citronat 3/4 ℔ Salz 3/4 Maß
Milch Rahm, Salz, eine geriebene Schale
Rinde von Citronen, einwenig Rosen-

u. 12 - 14 Rundstücke. die Löwenstücke. Rosinen werden übrige Rosh. Mehl u. Zeig zusammen fein gehackt. die Rundstücke werden gehäuft u. in Milch eingeweicht. Zucker wird gut gemischt mit Allem zusammen gethan, gleich wie die Form u. zum Rosen gebracht, u. dann mit zu Tisch gegeben. Von dieser Masse werden 3 Rudding.

Brot oder Osterkuchenpudding.

Ist gerade so wie Mandelpudding, kann nur etwas weniger Mandeln wie Rosinen u. Löwenstücke, statt Butter etwas Osterkuchen.

Grundsoße Vorgepudding

12 Eier 4 Loth Milch, 4 Loth Zucker 1 Stück Butter u. Zucker muß Osterkuchen die Milch u. Butter kommt in einen Topf. Eier u. Rosh Stück mit den Eiern so fein u. süß als Butter, bis als

lob süß. die Eidotter werden mit Zucker gerührt. dann kommt das Andere zu u. zuletzt das Eyweiß der Eier. Gieße werden 3 Rudding u. nicht 2 Stunden Rosen.

Butterbrotpudding.

Rundstücke werden gehäuft, mit Butter bestrichen u. in Milch eingeweicht mit Zucker Rosinen u. Löwenstücke, u. in Form gehäuft u. Mandeln. Kommt die Form mit Butter u. Zwieback aus u. Lage u. Lage bis die Form voll ist. dann gießt man einige Eier mit Milch gut gerührt u. Stück auf jedes 3 Löffel voll Milch. ab. gut u. Stück ab über den Teig der Rudding muß 2 Stunden Rosen.

Kartoffelpudding.

10 geriebene Kartoffel, 6 Eier, Pfund Butter, 8 Loth Butter, 12 Loth Zucker

1/4 l Mehl, abwechselnd Milch Rahmeis u. Salz u. zuletzt das Eigelb der Eier. 1½ Stunde Rasten.

Zwischenspeise.

3 Loth Milch, 1½ Loth Milch, 1/2 Zucker 1/2 l Butter, abwechselnd, Salz u. Eigelb von einer Citrone u. 3 Eidotter. Butter. Zucker u. Mehl wird mit der Milch abgerieben. Der Zucker mit den Eidottern gerieben, Gewürz zugethan u. nach u. nach das Fett dazu, u. zuletzt das Eigelb der Eier dazugerührt. Zu der abgeriebenen Form, Fett und geschabte Schale u. dann das Fett darüber u. bäckt ab binnen 2 Stunden beiRand. Man gibt Zucker u. Limonade dazu.

Apfelpfannenspeise.

Zu 3/4 Liter Rasen oder Milch Rest und 10 Minuten lang die fein geschnittene Schale von 2 Aepfeln und 1 Milch

durch u. stellt sie kalt, wischt sie dann mit 200 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker u. Rest der Milch mit 200 Gramm Butter so lange bis es sich von der Rasse voll löst. Wenn die Masse nicht kalt ist, werden 12 Eidotter, der Rest von zwei Aepfeln u. der Saft der Eier dazugethan. Dann füllt man die Masse in eine eingefettete Form u. bäckt sie 3/4 Stunde u. so wird der Auflauf mit Zucker bestreut.

Apfel oder Limonade (Ring)

35 Mundstücke, 10 Eier, 1/4 l Butter, Zucker Salz u. Schale von zwei Citronen, 1/4 l Limonade u. ein wenig Rasen. Die Mundstücke werden geschält u. in Milch eingeweicht. Die Butter wird zu Salbe gerührt u. nach die Eidotter hinzu. Dann wird die Mundstücke eingedrückt u. Kommen mit der Citrone, den übrigen Rasten Limonade u. abwechselnd Rasen zu

Salbe. Zuletzt den Speck der fein hackt. Die Äpfel werden in Ringe u. Achtel geschält, jedoch wenig Ringe. Dann schält man abwechselnd Zwiebeln, in Ringe geschnitten, u. backt es aber über, abwechselnd eine Schicht Äpfel u. eine Lage Zwiebeln Zwiebeln u. Speck ab zum backen. Der backt man Leberkäse wird vorher vorsichtig mit Pfeffer u. Salz. Dann zum backen u. zum über den Speck. Hier wird wieder 2 Anschnitt.

Leipzig von Äpfel.

Große Äpfel werden geschält, das Kern haus ausgeschält u. in Viertel oder dicke Scheiben geschnitten, die man mit Zucker u. Zimmet bestreut mit einigen Löffel Rosinen legt u. eine viertel Stunde stehen läßt. Inzwischen macht man ein Teig, bestehend aus ein Löffel Mehl ein Ei, Milch, etwas Salz geschmolzen

zum Leichter u. ein Ei, taucht die Äpfel Scheiben hinein, legt sie in ein heißes Butterfett mit Leichter u. backt sie auf beiden Seiten schön braun, nimmt sie aus, bestreut sie mit Zucker u. glasiert sie mit einer glühenden Schaufel.

Leipzig von Äpfelschnee.

4-5 Äpfel schält man ein ab. Hackt sie vorsichtig ohne die Speck zu verletzen in einzelne Stücke, aus denen man die Kerne entfernt; taucht sie in den vorbereiteten Teig u. verfährt dann damit, wie mit dem Äpfel

Leipzig von Apfelkraut.

Man schneidet die feinsten in Schalen, nimmt die Kerne aus u. zerreibt sie mit feinem Zucker u. etwas Rum oder Branntwein ein Stunde u. bereitet sie wie oben.

Apfel Tabak

Die Äpfel werden geschält in Scheiben geschnitten, das Kernhaus herausgenommen. Man setzt etwas Fett zu Feuer, ist es recht heiß, tut man die Apfelscheiben hinein, läßt sie Rosen, bis sie dick weichen, nimmt sie auf u. röstet sie in geriebenen Semmel u. feinem Zucker.

Arme Ritter.

Brötchen oder Weißbrot werden geschält in Milch geweicht, hierauf in ei gezogen u. in Butter gebraten. Dann Streuen Zucker übergestreut u. Gelee dazu gegeben.

Bindbeutel

5 Loth Mehl, man Raum auf Rosen das Rosen nehmen wird mit reichlich ½ to Butter u. ½ to Mehl abgerieben. Dann tut man den Teig in einen Schüssel u. rührt nach einander 12 Eier darunter. Es schmeckt süß für Kompot, dabei werden die Bindbeutel. Dann tut man etwas Salz, Zucker u. Gewürz dazu, setzt es mit einem Löffel in Rosenbutter, bis sie Rosen bis sie braun sind. Werden mit Zucker bestreut u. Gelee beigegeben.

Spritzgebäck Kranz

1 to Mehl ½ to Zucker, 6 Eidotter u. 3 ganze Eier, ein wenig Limonie u. Gewürz, Salz, 2 Loth Butter 14 to gestoßen Mandeln. Der Zucker wird mit den Eiern gerührt. Dann wird das übrige, mehl u. was zu gerührt. Dann wird das Fett mit wenig Mehl u. Gewürz Körnige davon u. Rosen in Fett gebacken.

Anisplätzchen

1 Pfundvoll Mehl wird mit 2 Loth Butter u. ebensoviel Zucker abgebrockelt

u. mit ½ Liter Rosen verdünnt. Schüttet wieder zugeschüttet, gestoßenen Kümmel u. Zucker u. zuletzt den Essig dazu. Es wird in eine Flasche 1 Kind gebraucht u. mit einer Tasse warmen Zucker u. etwas Essig vermischt wird dazugegeben.

Citronen Omelette.

Eine von 1 Citronen ½ to Zucker mit 5 Eidotter u. gerührt, dann den Essig dazu, fest ab in einem mit Butter ausgeschmierten Schüssel u. bis ab eine ½ Stunde backen.

Rosen Omelette.

½ Liter süß Milch, süß saures Rosen wird zu Essig gethan u. ½ to Mehl 6 Eidotter u. Zucker u. zuletzt den Schnee dazu gerührt. ½ Stunde backen. Kind Zucker darüber.

Reisgrütze Omelette.

Grütze von ½ to Reismehl wird gerührt mit ½ to Butter, 10 Eidotter, Zucker u. Essig von Citronen, zuletzt den Schnee dazu. 1 Stunde backen, Zucker über hingemischt darüber.

Omelette de Confiture.

Es gibt ein Löffel voll Mehl, Rosen u. ein wenig Butz die fein werden gerührt, so die Milch dazu kommt. Backt ab hineinthun in Butter, fett ein wenig Butter in die Mitte, schlägt den Confiture über einander u. Rest über sie auf die Platte u. streut Zucker darüber.

Eier Omelette.

10 zu gemischtes Eyer wird in Butter gebraten u. selbe eine Tasse voll 10 Eidotter mit 1 Tasse Rosen gerührt

Salz u. zuletzt den Schnee dazu u. über das Feuer setzen.

Kalte Puddings.

Weingelee.

1 Flasche Rothwein 3/4 lb Zucker,
2 Loth Gelatine Pulver u. Schale von einer Citrone. Der Zucker wird gut klein gestoßen mit dem Wein, die Citrone u. die ausgepreßte Gelatine hinzu u. setzt u. setzt über gutes Kohlen. Es darf nicht gerührt werden, bis es vollkommen klar ist. Dann wird es durch ein Tuch in eine Schüssel gethan, u. muß dann eine Zeit abkühlen, bis es in die dazu bestimmte Form gegossen wird. Will man den Geschmack von Gelatine, oder Citrone. Auch kann man den Saft von 2 Citronen nehmen.

Schüssel gegossen werden. Zuerst gießt man es nur wenig Gelee in die Form, legt einige Früchte, oder Confect hinein, u. läßt es kalt werden, dann gießt man eine Lage von Gelee darüber u. s. f. u. das übrige Gelee stellt man so lange warm. Am liebsten macht man das Gelee am Tage vorher. Kann Rothwein wird die Form in heißes Wasser gestellt. Beim Anrichten wird die Form mit Rothwein ausgespült, mit Rosinen und Confect dazu gegeben.

Götterspeise.

Schwarzbrot wird gerieben u. mit Zucker vermischt. 1/2 Kanne Kaffee (Restgen) zu Brei gekocht u. mit Zucker u. Vanille zuerst gemischt, nun vorsichtig nur noch das Brot in die Schüssel, gießt den Saft darüber u. zuletzt den Schnee.

Gewöhnlicher Chockoladenpudding

3/4 ℔ Chokolade wird mit Milch gekocht, 15 Eidotter gerührt mit Zucker, dazu 20 Blätter Gelatine in den Saft der Chocolade gibt 2-3 Puddings.

Feiner Chockoladepudding

1/4 Seidel Rosen, 1/2 ℔ Chokolade, 10 Eidotter, Zucker u. Vanille nach Belieben u. 2½ Loth Gelatine. Sie in Zucker weichgerührt. Die Chocolade wird mit etwas von dem Rosen aufgelöst u. zugegeben zuletzt den Rosen u. die Gelatine. Man kann Schnee beigeben.

Rahmpudding

1 Liter Rosen. 20 Blätter Gelatine, 15 Eidotter 3/4 ℔ Zucker. Will man den Pudding Gelb haben, so nimmt man 1/2 Eier

Eier zu diesen Portionen. Soll man Maraschino oder Rosoglio haben, so nimmt man so viel Rosen weniger.

Rübpudding

8 Eidotter mit Zucker gerührt, 4 Loth Rübe in 1 Seidel Wasser 1 Stange Vanille 1 Seidel Rosen zu Brei gekocht. 30 Blätter Gelatine dazu. Die Farbe mit Rübe wie beliebt.

Vanillepudding

16 Eier, 24 Blätter Gelatine, 1 Stange Vanille u. Zucker, einerlei gekochten Saft u. ein wenig Rosen, wie bei den Vorigen.

Rothweinpudding

1 Flasche Rothwein, wird mit 1½ ℔ Zucker zu Brei gekocht. Einen Loth Gelatine

nun reichlich 4 Loth Gelatine dazu u. gießt ab in ein Becken zum Abkühlen. Abdrehen Haut nun 1/4 Pfund Kirschsaft, 1/4 Pfund Himbeersaft. Saft u. Schale von einer Citrone; dann Haut nun ab in eine dazu bestimmte Form.

Rumpudding.

15 Eidotter werden mit Zucker dicklich gerührt. 26 Blätter Gelatine in Wasser weich gelöst. 1 Glas Rum, ein Stück Rosinenbrot und geschnittene Citrone dazu. Zuletzt den Schnee der fünf u. die Gelatine. Form zu Frostspeise.

Arrak oder Maraschinopudding.

20 Eidotter mit Zucker gerührt, ein Pfund Rosinen ein Weinglas Arrak 16 Blätter Gelatine. Die Eidotter Nummer eins von Tasse oder Kessel, worin eine Citrone gerieben gerührt, dann den Zucker u. Butter dazu u. rührt ab mit dem Handrührer, so ab Kessel nimmt mit den Finger, rührt ab noch so lange bis ab zuletzt abzu Rührt ist, dann die Gelatine u. den Arrak zugerührt, u. durch ein Sieb in die mit Rosinen gefüllten Formen gegossen.

Rother Rumpudding.

Man nimmt 2 Pfund Kartoffeln, ein Glas Rum, 2 Tassen dicken Johannisbeersaft, 1/2 lb Zucker, die Schale von einer Citrone, u. 1 Loth Zimmet. Nun kocht man diese Kartoffeln, pflegt ab durch ein Sieb, u. läßt ab so viel abkühlen, daß man 1/4 Loth Ammoniak darin, und rühren Rum. Dann die Masse in einer Kasse, gießt man die Ammoniak unter fortwährenden Rühren dazu. Hierzu gießt man Rosinenschaum oder Kuchenmasse

Mandelpudding +

1 Liter Milch wird mit 3 Lot feinem
1 Lot bitter geriebn Mandel gekocht.
Einmal v. Zucker mit Dotter, v.
rein Stange Vanille dazu gethan.
Dann nicht mehr 6 Lot Semmel
in 1/2 Liter Milch weich, warmisch ab
mit 6 geschlagnen Eidotter, v. nur
dünck ab mit der feinen Milch v.
lösch ab rein viertel Pfund mit fest
wässrichen Rosinen kochen, zuletzt
kommt der Schnee der Eier dazu.
Man muß ab rühren bis ab fast
kalt ist, v. dann in die form thun.
Früchtsaft dazu.

Makronenpudding.

1 Pfund Rosinen zu Pfaum geschlagen
8 Eidotter mit Zucker gerührt. 1 Pfund
ge Vanille, 24 bitter Mandeln.
die kann werden abgestreift v
mit Messer rund abgehackt. 3 Rüh-
löffel.

Feiner Rumpudding.

15 Eidotter, 3/4 lb Zucker, 1/2 Eßlöffel K
3 Lot Gelatine, v. 1/2 Pfund Butter
rühren zu Schaum geschlagen. Ein v. Zu
ker wird gerührt, der Rum zu
thun, v. zuletzt unter beigerührt
den Eischnee die Gelatine v.
das Mehl dazu. Kalk Rum
Rum muß mit Löffel rund
Modeine rühren. Ganz Früchte
thun.

Apfelsinenpudding.

10 Eidotter 1/2 lb Zucker Schale von
3 Apfelsinen, ein Kleines Glas Ma-
deira 1/4 Pfund Butter mit gut
1/4 lb Mehl gerührt, wobei Saft
gesetzt, mit aufgelöster Gelatine

wo, muß oder weniger je nachdem man es stark haben will, nicht ab bis ab Kaffee u. Milch ab dürfen nie Eidotter in einen Form.

Blau Kenner.

Zu 1/2 to geschossene Mandeln, nimmt man 1 Pfund Rosen, 1/2 to Zucker, 1 Pfund Vanille, 3 Loth Gelatine, u. 10 Eidotter für

Kaffeepudding.

Zu einen Kaffeepudding kommt ein Loth gute starken Kaffee u. ein wenig Gelatine nach, ebenso nimmt man Haupudding, nimmt stark Kaffee für Thee.

Creme

Cremsauce.

4 ganze Eier 8 Eidotter, 1/2 Pfund Rosen Zucker, 1 Pfund Vanille u. ziemlich Kartoffelmehl, wird in einen Topf mit dem Saft geschlagen oder gerührt, bis es gut dicklich Kaffee ist.

Citronencreme.

12 Eier, 3 Citronen, Saft u. Schale 1/2 Flasche Rosenwasser 3/4 to Zucker. Alles in einen Topf, u. schlage es mit einen Besen bis oben neue Rosen. Ist gibt man schöne Limonade, will man die Limonen zur Torte haben, thut man 8 Blätter Gelatine in Rosenwasser thun, aber vor den Rosen seihen.

Vanille Creme

1 Flasche Rosen, 10 Eidotter, Zucker u. Vanille nach Belieben, wird mit dem Feuer geschlagen. Zu Limonen wird gleich eine Loth Kartoffelmehl mit Rosen verrührt, Feuer geschlagen.

mitgekochen, bei Torten abreiben
zur Farbe ganz wenig.

Apfelsinen Creme.

Wird zubereitet wie Citronencreme,
doch Citronen Apfelsinen.

Vanille Sauce

1 Tasse Rosinen, 12 Eßlöffel 3/4 lb Zucker
1 Tasse Vanille u. 12 Löffel Gelatine,
wird auf dieselbe Art gekocht.

Citronen Sauce

16 ganze Eier 3/4 lb Zucker, Saft u. Schale
2 von 3 Citronen, klopft nun recht
dick auf u. thut zuletzt 8 Löffel Gela-
tine dazu.

Chocolade Sauce

12 Eßlöffel werden mit (einem Glas Rothwein) Zucker gemischt, dazu 3/4 lb
geschälte Mandeln u. zuletzt 12 Löffel Gelatine nebst den Schalen
der Eier dazu. Abermals mit Rosinen
Sauce garnirt.

Gebackenes

Zuckerguß.

Staubzucker wird mit einem Glas Rothwein gemischt, oder mit einem
Rübenzucker mit Eiweiß u. mit einem
Glas Rothwein.

Butterteig.

1 lb Butter 1 lb Mehl u. 1½ Loth Rahm
(Sahne) Butter u. Mehl wird zusammen
kleinig gekrustet, u. dann mit
Wasser Loth. die Butter mit
gesiebt u. hineingethan, zusammen
gelegt u. nochmals gerollt, dieses Kochen
und wiederholt noch 4 mal mit

einander, u. spreidak den beliebigen Rü-
sen darauf, bestreicht jedesmal Ei u. bäckt
sie gar backen.

Mürbeteig.

1 to Butter, 1 to Zucker 2 to Mehl 1 Handvoll
gehackt. Zitronenschale, 4 Eier, Salz, Zi-
mmet oder Citronen. Von diesem Teig
kann man große u. kleine Küchen u.
Torten backen, und bestreut kleine Ku-
chen damit, ob man dieselben Lo-
der von dem Teig haben will. Feuchtgalan
dasselbige gekaltigt u. mit Zucker
oder Gries warzirt.

Biskuit Torte

Hierzu nimmt man 1 to Zucker 16 Eier.
1 Kranz Mehl, 1/2 to Kartoffelmehl. Den
Zucker wird mit den Eidotter gerührt,
dann das Mehl u. den Schnee zugerührt.
Man bestreicht ein Stück Papier mit
Butter rundherum einen Rand darauf.
Füllt den Teig hinein u. bäckt sie gar.
Hiervon backt man runde Böden,
legt dazwischen Salz. Zimmet oder Ro-
sinen. die oberste Schicht bestreicht man
mit Zuckerguß u. warzirt mit Salz,
u. Früchte.

Genfer Torte

1/2 to Butter wird zu Salbe gerührt,
dazu Kommen 16 Eidotter, 1/2 to gestoßene
Mandeln. die Schale von 1 Citronen, 8 Lö-
ffel Himbeersaft 4 Eier. 3/4 to Mehl, sowie
der Schnee der Eier. Alles gut umgerührt
in die Form gefüllt u. bei Hitze ge-
backen.

Rabarba Torte.

Der Rabarber wird geschält in Stücke geschnitten, u. mit feinem Kristallzucker übergossen, damit er wenig Wasser zieht, dann wird er mit Butterteig u. legt den Rabarber darauf, nicht ganz Rand u. Mehl rund, wozu man 6 Eier mit ziemlich Zucker gerührt, fügt ab über den Rabarber, streut reichlich Zucker darüber u. backt ab gar.

Creme Torte.

Butterteig wird gemacht in Portionen, geschnitten u. gebacken, dazu da, einmal Creme wird durchgeschlagen u. während er etwas abgekühlt ist, darauf gegossen. Die Torte wird garniert mit Obst. Man kann auf Belieben Ananas, Pfirsiche, Litronat, oder Vanille Cream dazu geben.

Macronen Torte.

½ to Mandeln darunter einige bittere nehmen, die Schale abgenommen u. gestoßen. Dazu ½ to u. 4 Eiweiß, geschlagen, fest ab in einen Topf u. backt ab bis ab sehr licht. Nachdem die Masse in einen Tiegel abgekühlt, backt man den Boden von 3 Eiweiß darunter, setzt Klumpen Klöße davon auf die Platte, bestreicht sie mit Ei u. bäckt sie nicht zu dunkel backen, auf Papier nehmen, wozu ein Garnitz in die Masse thun. Einmachen werden 36 Macronen. Zur Torte nimmt man ½ to Mandeln ½ to Zucker 10 Eiweiß, geschält damit wie schon gesagt, dann macht man von Obladenteig eine runde Platte, so groß wie die Torte sein soll backt sie auf dem Tiegel, darauf eine Schicht Macronen, backt ab schön rosabraun, bestreicht ab dann mit Ei u. backt ab gar.

Ist die Torte rund abgerissen, so schneide man sie mit buntem Rundstäbchen rund mittels einer Torte von Marzipan rund herum spritzt, in jeder Figur legt man einige Früchte, bespritzt es mit Zuckerguß u. in der Mitte legt man Zuckerblumen u. Blätter.

Rosenschaum Torte

Zu dieser Torte bestellt man einen Boden von spanischem Brod beim Bäcker. Schlägt Butter, rührt sie mit Zucker u. thut nun Lauge davon auf die Torte, streicht es glatt, u. macht (die Torte) mit einer Tülle Verzierung darauf.

Kirschtorte

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 1 ℔ geriebene Kirschen, 12 Eier 1 Loth Mandeln. Saft u. Schale von 2 Citronen. die Butter wird zu Schaum gerührt, dann der Zucker, u. nach u. nach die Eidotter dazu, rührt es eine halbe Stunde und thut es dann das Gemüse zu, die geriebenen Kirschen u. dann Schnee der Eier, backt es aber dünn u. backt es in einer Form gar.

Reibtorte

Ist dieselbe Zubereitung wie bei der Reibgrütze. Man backt vorher Butterteig in Tortenform geschnitten gar, gibt die Masse darauf u. backt es wieder im Ofen gar.

Liebzuck Kuchen

½ ℔ Butter ½ ℔ Mehl ½ ℔ Zucker ¼ ℔ Citronat 15 Eier. Saft u. Schale von einer Citrone u. ein wenig Canel. Mehl u. Butter wird zu Schaum gerührt. die Eidotter

mit dem Zucker kräftig gerührt. Dann Kommt Citronen Limonen u. zuletzt Mehl u. Butter u. den Schnee der Eier hinzu. Man backt es wie einen Torte u. backt es bei mäßiger Hitze gar.

Kuchen

10 zur Schaum geriebene Butter wird mit 8 Eidotter 6 ganze Eier u. 14 Loth Zucker, abgeb. Citronen 4 Loth weißgeschnittene Orat und wenig braunes Mehl 12 Loth Citronen u. 12 Loth Rosinen 2 to Mehl u. abgeb. Limonade u. Citronade. Nachdem es gut durchgerührt ist, kommt noch die Masse gut aufgelockert, backt dann den Schnee der Eier darunter u. kommt sie sogleich gut aufgelockert u. dann 1¼ Stunde in Ofen backen.

Citronen Kuchen.

32 Eidotter u. Kommt 1 to Zucker wird tüchtig, gut dazu gerührt, dann, abgeb. Citronade u. den Schnee der Eier u. backt es ohne 2 Blatten gar. Der Teig darzu ist wird auf folgender Art gemacht. 16 ganze Eier 3¼ to Zucker, Saft u. Schale von 3 Citronen, pflegt man auf den Feuer u. gut zuletzt 8 Blätter Gelatine dazu.

Rosyolions Gericht.

Ist Leberwurstig mit Salz. Der Leberwurstig wird in 2 gleiche Teile gebacken auf dem einen Stück legt man Salz u. auf den andern Zuckerguß, wird dann auf einander gelegt u. in länglige Stücke geschnitten.

Linzer Krapfen

5 Loth Mehl, 5 Loth Milch (man kann auch Rahm nehmen) werden mit reichlich ½ Loth Zucker auf dem Feuer abgerührt, dann Fett man Teig in eine Schüssel u. nicht 16–12 Eier hinzu, geschmalzen dick dazu Rum, und desto feiner werden die Linzer. Dann Fett man etwas Zucker u. Zimmetpulver hinzu, etwas Zitronat u. reichlich Einmach auch die feiner. Nun setzt man wie den Teig mit zwei Löffel Klein Kügel, auf einen mit Mehl bestreuten Brett u. backt sie gar werden sie mit Ei bestrichen sind. Dann Ausstechel schneidet man sie bis zur Hälfte, füllt sie mit Linzer, wie zuletzt mit Ei bestreicht u. etwas etwas Zucker drüber.

Schmalzbrödl

Dasselbe Teig u. dasselbe Verfahren wie bei den Linzerkrapfen. Man nimmt statt Linzer Rosenschimmel zum füllen u. etwas Zucker drüber.

Schmalzbrödl ×

8 Eier werden gewogen abenso viel Zucker u. halb so viel Mehl wird zugewogen, zugewogen aber nur eben durch. Nachdem die Masse mit Butter bestrichen ist, setzt man den Teig mit einem Löffel auf, ungefähr 6 Stück auf ein Brett. Wenn sie gar sind werden sie gleich schnell zu Tisch gebracht. Rosenschimmel wird mit Zucker u. Zimmet zuerst gemischt u. in die Brödl gefüllt u. mit Ei bestrichen.

Ueberraschungs-Pudding.

Man schält 18 Aepfel, schneidet sie in Viertel, bestreut sie mit Zucker u. Zimmet und stellt sie eine Stunde zur Seite. Inzwischen schlägt man ½ to Butter zu Schaum, rührt nachher ¼ to Zucker, 6 Eidotter, ½ Liter Milch 40 geriebene Semmel, wenig Salz, etwas Citronenschale ½ ¼ to Corinthen. Dann schneidet die Aepfel dazu, backt es eine Stunde in einer Form u. stürzt servirt den Pudding mit einer Weinsauce.

Weihnachts-Kuchen im Hotel.

Braune Küchen.

10 to Zucker, 8 Loth geschossene Mandeln, 6 Loth Limonat 2 to Päpa u. 2 to bittere Mandel, 10 zuckerte Pomeranzenschale, 3 Loth Zimmt 2 Loth Nelken, 2 to feine Semmel 8 Loth geriebene Pottasche in Wasser aufgelöst. Dann wird der Zucker mit Butter gemischt u. die Pottasche zugethan. Zuletzt thut man die Gewürze in einen Schüssel geschüttet, giesst dann den Zucker dazu, u. schlägt es auf das Blech damit, damit es eben bleibt. Dann setzt man den Teig schlanz bis es Blasen schlägt, u. stellt ihn 14 Tage bis 4 Wochen hin. Dann Ausrollen Kuchen mit dem Teig nach Belieben, rollt ihn aus, schneidet Küchen davon u. backt sie auf einem Blech gar.

Kleine Küsse.

Dazu nimmt man 2 Lö Mehl, 100 Zucker, 1 Lö Butter, 1 Ei, Mandeln u. Gewürz wie Lebkuchen.

Kringel

1 Lö Mehl, 1 Lö Zucker, 1 Lö Butter, 1 Eßl. Hirschhornsalz u. 1 Ei alles gut geknetet, Gewürz wie Lebkuchen.

Mürbeküsse

1 Lö Butter 1 Lö Zucker 2 Lö Mehl 6 ganze Eier, Zitronen, geschälte Mandeln u. 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Kleine Mandelküsse.

1½ Lö Butter 1½ Zucker 1½ Lö Mehl 1 Lö Kartoffelmehl. Butter u. Zucker zusammen rühren, dann 4 Eier u. das Mehl, Gewürz, dazu 4 Eßlöffel Mandeln geschälte Mandeln u. etwas Zitrone.

Kleine Brodküsse.

½ Lö Butter, ½ Zucker, ½ Lö Mehl, 6 Eier Butter u. Zucker zusammen, dann die Eidotter u. Mehl zuletzt das Eyweiß.

Kleine Hamburger Küsse.

½ Lö Zucker, 2 ganze Eier, 3 Eiweiß, ¾ Lö Mehl ½ Lö Kartoffelmehl etwas Zitronat wird u. weißen Klasse.

Brodtorte.

1 Lö geschmolzene Butter zu Teller gerührt, dann 8 Eidotter dazu. 1 Lö Zucker 1 Lö Zucker, die Schale von einer Zitrone u. Rührt es eine Stunde, thut dann Eyweiß die 6 dazu, u. backt es 1½ Stunde in einer gut ausgestrichenen Form backen.

Rotwein Punsch.

1 Tasse gebrannten Zucker, 4 Eidotter 2 Tassen Zucker, 1 geriebene Citrone, wird zusammen gerührt. Dann wird nach und nach 1 Tasse kalte Milch, 1 Champagnerglas voll Rothwein, 5 Tassen Thee, zuletzt 1 Theelöffel voll Zimmt u. zuletzt der Schnee der Eier.

Rhabarber Punsch

1 to Most, 1 to Zucker, 4 Eier, 1/2 to Butter, 4 Eier, etwas Lavendel wie 1 Champagnerglas voll Kirschenpolz, Saft u. Schale von 2 Citronen, 1 Limonade u. Limonadewein, 2 Loth Rothwein 2 Loth Kirschenpolz u. 4 Loth Rum, dann Alles gut durcheinander rühren u. Punsch davon gekocht.

Heiße Punsch.

1 to von Holz gereinigte Butter 1 3/3 Zucker 3 Eidotter 1 geriebene Citrone 2 to Most u. 1 Loth Kirschenpolz. Gewürz wie Salinden.

Dito.

2 to Most, 1 to Zucker, 1 to Butter etwas gu. riebene Citrone u. Kirschenpolz, Gewürz eine Tasse Kaffeelöffel.

Dito.

2 1/2 to Most, 1 to Zucker etwas Citrone u. Limonade, 1 to Rhein, 1 to Butter u. 1/2 Loth Rothwein.

Limonen Punsch.

4 to Most, 2 to Rhein, 1 to Zucker 1 to Butter 1 to Limonade, Saft u. Schale von 2 Citronen etwas Limonade u. Limonadewein, 2 Loth Rothwein 2 Loth Kirschenpolz u. 4 Loth Rum, dann Alles gut durcheinander rühren u. Punsch davon gekocht.

Heiße Punsch.

1 to von Holz gereinigte Butter 1 3/3 Zucker 3 Eidotter 1 geriebene Citrone 2 to Most u. 1 Loth Kirschenpolz. Gewürz wie Salinden.

Dito.

2 to Most, 1 to Zucker, 1 to Butter etwas gu. riebene Citronen u. Kirschenpolz, Gewürz eine Tasse Kaffeelöffel.

Limonen Punsch.

Ist 2 to zusammen gekochtes Butter u. Honig, Saft von 4 to Rhein, 2 to Zucker, dazu 4 Loth gereinigte Rothwein etwas Kirschenpolz u. 6–7 to Most. Gewürz wie Salinden.

Klaine Liebfrauenmilch

1/10 Pfund Zucker, 6/10 Wasser von Eis, eine Stunde gewässert mit Eiweißschaum über das Feuer gesetzt, ganz wenig gestoßene Nelken, wenn das Zeug Eis gegeben hat.

Citronen Torte, zugleich auf Linzer

Man macht von 1/10 Mehl, 1/10 süßgeriebene Pfund Butter, 1 Eigelb u. 1/2 Eiweißschaum voll Zucker u. Kirschen einen Blätterteig, rollt davon einen Boden einen Messerrücken dick von Teig, legt einen Reifen so groß wie der Torte sein soll darauf, u. schneidet damit den Boden der Torte rund, legt nun von dem übrigen Blätterteig einen 2 fingerdicken breiten u. 2 Messerrücken Rand auf den Boden, bestreicht den ganzen mit Ei, u. backt die Torte bei einer starken Hitze, in ein" paar halben Stunden gar. Alsdann macht man einen Zucker von nachstehenden Pfund als: 16 ganze Eier, 2 Löf Butter den Saft von 2 Citronen, Schale auf 1 1/2 to Zucker der Zucker muß so hoch sein, daß Alles

einen auf Kochlöffel zu einem starken Faden, u. stellt es kühl damit die gar gebackene Torte voll, bestreicht selbe mit Zucker u. setzt sie auf Backpapier mit Reifen darüber.

Reisspeise

1/10 Reis, 1 Quart Milch, den Reis in Milch halb gar gekocht, 12 Eier das Weiße zu Schnee geschlagen, 1/4 to Butter, 1/4 to Zucker 1/4 Mandeln einige bittere 1/4 to Rosinen, 1/4 to Corinthen, Gewürz auf Salzbar. Alles gut durcheinander u. zuletzt den Schnee von den Eiern.

Klaine Klöttbschnitt

Man schlägt 6 Eier mit 3/4 to Butter eine 1/2 Stund, für 12 Pfirschenschalen u. zuletzt 1/10 Mehl ganz, Zimmet auf Salzbar.

Zucker Klöttbschnitt oder Pfefferniß

1/10 Mehl 3/4 to Zucker, 3 Eier, 1/2 Tröpfl Rosenwasser 1 Löf Hirschhornsalz, Zimmet, Mandeln u. Limonade auf Salzbar. dann süßgemacht

Cocosnuss Küchen.

Zu 3 to Pfund nimmt man 3 to Mehl, 1/4 Loth Natron, 1/4 Loth Cardamomen, 1 Loth Zimmt das Pfund von einer Citrone, für 10 Pf. bittre Mandel u. 10 Pf. Rosenöl u. 10 Pf. Citronenschale u. 10 Pf Zucker 1/4 to Pfund.

Mandelmus

1/2 Zucker, 1/2 geschälte Mandeln, etwas Zimmt u. 1 Citrone, 5 hinreich dick gut durchgearbeitet u. in kleine Klöße auf das Blech gesetzt.

Kissen oder Pfefferkuchen

1 1/2 to Mehl reichlich 1/4 to Butter, 5 für, 3 Theelöffel Hirschhornsalz Milch, 1/4 to Zucker, Rosinen, Cardamomen, Citronenschale, etwas Salz, das Eigelb zu Pfund wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen dann gut durcheinander, etwas Zimmt u. Muskatnuß Alles mit einander.

Vanille Pudding

1/2 Pfund Vanille in kleine Stücke gebrochen in einer flachen Milch mit 3 Loth Zucker etwas Zimmt und Citronenschale, (etwas Salz) eine gute Handvoll süße u. bittre Mandeln zusammen in einem Topf gegeben u. einen Augenblick kochen lassen u. dann fein mengen. dann 5 Loth Stärke reicht in einer farbenen flachen Milch aufkochen u. 6 Eigelb dazu, damit tüchtig gerührt u. in einen andern Topf gegeben. Hier zu Kann man eine Himbeersauce geben.

Rüsbeer Mous

8 Loth Mandeln fein gerieben 4 - 5 Eiweiß zu Schnee, 12 Eidotter, 8 Loth Zucker, Mandeln Eidotter u. Zucker mit gut gerührt mit Eischnee mit Citronenschale fein gerieben.

Vanilla Pudding Kalt- oder Schnee Speise.

6 mit 10 Löff. Zucker auf dem Feuer
[illegible] Vanille u. 1/2 Liter Milch ab
[illegible], wenn ab beinahe Kalt 7-8 Eidotter,
[illegible] hinein rühren und ab wieder kalt ist dann
[illegible] Eis geben, 4-5 Eiweiß zu Schnee
[illegible] Reine mit Schlagobers [illegible]

Liter Creme zum Essen.

6 Eigelb, 12 Löff. Zucker 1/4 Flasche Rainwein
(Mosel) 1 Liter Wasser wird [illegible] Eisen auf ein
Stück Zucker [illegible] [illegible] u. ganz. Auf
[illegible] [illegible] und unter fortwährend
[illegible] rühren.

Ofen Pudding oder Schnee Speise.

3/4 to [illegible] Grieß wird mit 3/4 Liter
Milch u. 12 Löff. Zucker auf dem Feuer
[illegible] rühren. Dann Eidotter
[illegible] 6 Eidotter, 1/2 Liter Milch
[illegible] 1/4 to Zucker und [illegible] Liter
[illegible]

6 [illegible] bitter Mandeln, 4 Löff. Zucker
[illegible] zuletzt den Schnee darunter. Kochen
1/2 Stunde, Zwischt- Raum oder Milch
dazu.

Auflage Reis zu einer Speise.

1/4 to Butter, 1/4 Zucker 3 Eidotter u. wenig
Zitronschale 1/4 to Mehl. Butter Zucker u. Eigelb
wird flaumig gerührt nachdem Mehl u.
den Schnee dazu. Schale dazu rühren.

Kleine Kuchen

Mürbteig

1 to Butter, 8 Eier, 1 to Zucker werden wenig
flaumig gerührt, alsdann 1 to Mehl dazu gethan
die Masse wird [illegible] mit Butter
bestrichen. Der Teig dann [illegible]
mit Eimer u. Mandeln belegt. Backen
der Kuchen ist wird zu Zeiten
u. wieder im Ofen zurückgebacken
Zeit.

Russischer

1/4 to Butter, 4 Eier, 1/2 to Zucker eine Prise Salz, wird dünstig gemischt. dann 1 to Mehl, ein Teelöffel Zitronenschale, etwas Vanille u. einige Tropfen Essig zu. Alles eine Platte gestrichen u. mit Zucker u. Zimmt bestreut. Wenn der Kuchen gar wird, wird er noch geschnitten u. zum trocknen eingesetzt.

englischer Schnitt

1/2 to Butter zu Teig gemischt, 6 Eidotter, 1/2 to Zucker wird dünstig gemischt, 1/2 to Mehl u. zuletzt den Eierschnee. Mit Mandeln, Zimmt u. Zucker bestreut, in Formen geschnitten u. getrocknet.

Russischer

6 Eier, 3/4 to Zucker, 1 Prise Salz, 1 to Mehl, u. ein Teelöffelvoll Zitronenschale, in Formen u. getrocknet.

Weiße Pfefferminz

3/4 to Butter, 1 to Zucker, 1/2 Orange Vanille, 1 to Mehl 1/2 Teelöffel Zitronenschale, gehen, da weiß.

Dito.

1/2 to Butter, 3 Eier, 1/2 to Zucker, Schale von einer Zitrone, etwas Zimmt 1/2 to Mandeln. 1Pf. Rosinen 1 to Mehl 1/2 Pf. Zitronenschale.

Dito.

1/2 to Butter, 1/2 to Zucker 3 Eigelb 1/4 Orange Vanille 1/2 to Kartoffelmehl 1/2 to Mehl, 1 Teelöffel Rotwein.

Dito.

1/4 to Butter 3/4 to Zucker 2 Eier 1 to Mehl 1/2 Zitronenschale 1/4 Orange Vanille, Zimmt 1/4 to Mandeln. die Eier werden mit der Butter dünstig gemischt, dann das übrige zugethan u. mit 1/2 Löff Zitronenschale in

nur große Tasse Rosinenbier aufgekocht. Den Abend warm angerichtet.

Klarbeerküchen.

½ to Butter wird mit ¾ to Zucker 6 Eier luftig gerührt, etwas Pfefferminzöl u. Zitronensaft 1 to Mehl, auf das Blech gestrichen, mit Zucker u. Zimmet bestreut gebacken u. gitterkuchen.

Zuckerküchen.

1¼ to Mehl, ½ to Zucker, 2 Eier, ¾ to Butter, 2 Teelöffel Pfefferminzöl.

Zuckerküchen

2 to Mehl, 1½ to Butter, ½ to Löwenzucker 1½ to Zucker, 6 Eier, Gewürz nach Belieben.

Zuckerringel.

4 Eidotter, ½ to Mandeln, ½ to Zucker ½ to Mehl.

Eingebrannte.

Von 10 Portionskuchen einen dick Teller fein gerieben, ½ to Zucker, ½ to Butter, 1 to Mehl, etwas Gewürz. Mit Ei bestreichen u. Mandeln u. Zucker bestreut.

Glutenfreier Kleinbäckerei.

½ to Butter wird zu Teller gerührt 2 Eier ½ to Zucker, ½ to Mehl, Schale von einer Zitrone, etwas Zimtpulver, alles Klöße auf das Blech gesetzt.

Kleine Ringel.

Man schlägt 5 Eier in einen Schüssel, etwas geschmolzene Butter u. etwas viel gute Milch für 10 Pf. Salz oder Zucker, einige bittere Mandeln, Zitronenschale, ½ to Zucker u. soviel Mehl daß man Teig mit dem Löffel bearbeiten kann. Durch den Teig Butter in einer Pfanne u. lege sie das Kuchen in Kuchen Blech, so wie es aufgeht. Das andere Morgen legt man den Teig auf ein Linkuchen. Kuchen Rosinen feinen feinen einen Ring, den man reichlich mit Zucker u. Mandeln bestreut, läßt denselben etwas gehen u. backt ihn.