

Eugen Ruchert Dachdeckermeister

Gabelsbergerstr. 6 (A) Hainbach 6466

Massivrand ~~Recht~~ für alle Gläser ohne Rillen

~~Adrian Straub Hainbach~~ Dr. Steiger

N. 06021 / ~~0127~~

(09344) 235

Krone Kunst ~~offeltaschen~~ Hainbach 06092/412

$\frac{1}{2}$ Pfd Zucker 10 Hefe 1 lt. Milch, 2 gr. Blech

Rotweinkuchen $\frac{1}{2}$ Pfd Butter $\frac{1}{2}$ Pfd Zucker 1 Pfd Mehl

200g Butter
200g Zucker
4 Eier

1 Teel. Zimt
1 Teel. Kaka

$\frac{1}{2}$ Pfd Mehl

1 P. Backpulver

100g Schokoladestückel

$\frac{1}{2}$ lt Rotwein

60 Min.

Zitroneng

Vanillin-Zucker
Vanillearoma künstlich

reicht aus für einen Kuchen v
500 g Mehl, eine Süßspeise von $\frac{1}{2}$ l, eine
Milchsuppe oder ein Getränk von 1 l Milch.

Zitronenkuchen auf dem Blech (siehe Bild):
350 g Butter (Margarine), 350 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 6 Eier,
abgerieb. gelbe Schale von 2 Zitronen (unge-
spritzt), 350 g Mehl, 3 gestr. Teel. Dr. Oetker
Backpulver Backin.

Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem
Rührteig verarbeiten, auf ein gefettetes
Backblech streichen und etwa 20 Minuten
bei guter Mittelhitze backen.

Das erkaltete Gebäck mit einem Guß aus
200 g Puderzucker und etwa 4 EBl. Zitronen-
saft bestreichen.

AUGUST OETKER · 48 BIE

80
80
del
1 2
1 8
10
10
4 8
bac
Z
1 P
Pri
Bac
ges
D
und
Zuc
Salz
Bac
seln
Der
nur
fel
kol
fett
Nap
lere

Hilfsmittel: 1 Tasse = 100 g Stärkemehl, 60 g
 Stärflocken, 90 g Mehl, 155 g Graubrotkrumen, 45 g Au-
 delm, 140 g Grieß, 120 g Zucker $\frac{1}{2}$ l Milch,
 1 Kaffeelöffel = 10 g Salz, 5 g Backpulver, 5 g Fett, 1
 1 Eßlöffel = 20 g Salz, 15 g Fett, 10 g Grieß, 5 g Feigwaren,
 10 g Stärkemehl, 15 g Salz, 15 g Grieß, 5 g Stärflocken,
 10 g Mehl,

4 Eßlöffel = $\frac{1}{10}$ Teelöffel

(Gesundheitskuchen)

Backen. hier das Rezept.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker,
 1 Päckchen Vanille-Zucker, 4 Eier, 1
 Prise Salz, 375 g Mehl, 1 Päckchen
 Backpulver, 1 Tasse Milch, 100 g klein-
 geschnittene bittere Schokolade.

Die Butter wird schaumig gerührt
 und nach und nach Zucker, Vanille-
 Zucker, die ganzen Eier und die Prise
 Salz dazugegeben. Danach wird das mit
 Backpulver vermischte Mehl abwech-
 selnd mit der Milch daruntergegeben.
 Der Teig wird so lange gerührt, bis er
 nur noch schwer und reißend vom Löffel
 geht. Zum Schluß kommt die Scho-
 kolade dazu. Der Teig wird in eine ge-
 fettete, mit Semmelbröseln ausgestreute
 Napfkuchenform gegeben und bei mitt-
 lerer Hitze etwa 1 Stunde gebacken.

Napfkuchen

1969

Biskuit-Tortenboden

3 Eigelb, 3-4 Eßl. warmes Wasser*, 150 g Zucker,
 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Eiweiß,
 100 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker Gustin, 9 g
 (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin.

* Bei großen Eiern die kleinere und bei kleinen Eiern die größere Wassermenge nehmen.

Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen
 schaumig schlagen und nach und nach $\frac{2}{3}$ des
 Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Da-
 nach so lange schlagen, bis eine cremartige
 Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem
 Schnee schlagen. Der Schnee muß so fest sein,
 daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann unter
 ständigem Schlagen nach und nach den Rest des
 Zuckers dazugeben. Den Schnee auf die Eigelb-
 creme geben. Darüber das mit Gustin und Backin
 gemischte Mehl sieben. Alles vorsichtig unter die
 Eigelbcreme ziehen (nicht rühren!), den Teig in
 eine mit Papier ausgelegte Springform (Durch-
 messer etwa 26 cm) füllen und sofort backen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3-4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3-U 3, backen
 O 2-U 3; Regler 175-200.

Backzeit: 20-30 Minuten.

Den Tortenboden gut auskühlen lassen und nach Belieben füllen und verzieren.

Montag, den 6. Februar 1911.

Rindfleisch, Korbstüb, Rindfleisch, weißer Zwerin-
brot in Salzkartoffeln.

Dienstag, den 7. Februar 1911.

Gewölkta Grahnpügg, Fismorbröten, Dinnel
Krent in gewölkta Kartoffeln.

Mittwoch, den 8. Februar 1911.

Herfanklopppügg, Lufpfaunkügan in Apfel-
Kringel.

Donnerstag, den 9. Februar 1911.

Kumpilinpügg, Fismorbröten, in Kartoffeln

Freitag, den 10. Februar 1911.

Einfache Brotpügg, gewölkta Kaffee,
Lippkartoffeln Lutterbrügge.

Samstag, den 11. Februar 1911.

Kartoffelpügg, Kartwankügan, und
Kürwobst.

Montag, den 13. Februar 1911.

Gemüspügg, Geätzle und Fismorbröten.

81 Rotwein

60 Min.

Zitroneng

Das erkaltete Gebäck mit einem Guß aus
200 g Puderzucker und etwa 4 EBl. Zitronen-
saft bestreichen.

Koch

1911.

Dinstag, den 14. Februar 11.

Zwei-

Gerstensüßgras, Rindfleisch, gelbe Rüben, Luwetkartoffeln

Mittwoch, den 15. Februar 1911.

1911.

Leinsüßgras, Dampfbrühen und in großer Quantität
Dünnsüß.

Dünnsüß

Donnerstag, den 16. Februar 11.

1911.

Süßgras, Gerstensüßgras, Fischenrücken, Rostbraten
und Rindfleischbrühen.

Apfel-

Freitag, den 17. Februar 11.

1911.

Gerstensüßgras, Weizenbrühen und Rindfleisch.

Dünnsüßgras

Sonntag, den 18. Febr. 11.

11.

Luwetbrühen, Fischenrücken und
Rindfleischbrühen.

Montag, den 20. Febr. 11.

11.

Gemahlene Gerstensüßgras, Hartbraten,
und Rindfleischbrühen.

und

Dienstag, den 21. Febr. 11.

1911.

Gerstensüßgras, Weizenbrühen, Linsen und
Weizenbrühen.

agnit.

Mittwoch, den 22. Febr. 11.

Rohrsüßger Kränble in Apfelkompot.

Donnerstag, den 23. Febr. 11.

Mühsüßger Quirsüßger Makaroni.

Freitag, den 24. Febr. 11.

Lohnsüßger, Gebäck mit Sirup gemischt
Kartoffelsalat.

Sonntag, den 25. Febr. 11.

Fermentations süßger von Leber und Reibung.

Montag, den 27. Febr. 11.

Einleinsüßger gedünstet Rindfleisch, von
Kartoffelglättchen.

Mittwoch, den, 1. März 11.

Dreierlei Kuchen, Kuchen in Dürrobst.

Donnerstag, den 2. März 11.

Grastsüßger Kirschenbrot mit Hinterröhl
in Holzrindfleisch.

Freitag, 3. März 11.

Größte Quirsüßger gedünstet Sirup
und Sirupkartoffeln.

4.

Samstag 4. März 11.

Einreise Lottungen Fuhrwerkbesitzer
Apfelkampot.

2. Febr. 11.

pot.

Febr. 11.

11.

11.

11.

11.

11.

11.

11.

11.

11.

5.

6

Suppen.

Reis-Suppe f. 6 Personen kochet man 6 Eßlöffel
 Reis. Der Reis wird gewaschen 2 x über-
 brüht abgeseihtet u. noch u. noch mit kläuf-
 brühe oder Wurzelbrühe angesetzt. Der
 Reis muß langsam kochen, damit die Körner
 schön gleichmäßig aufquellen, er darf nicht ge-
 kocht, sondern nur gewässelt werden da sonst die
 Körner zerfallen. (Dreykitta) Beim Anrichten
 kocht man die Suppe mit Ei oder Reis ab.

Geröstete Griessuppe.

Für 6 Pers. kochet man 6 Eßl. weie.
 In Butter oder Fett köcht man den Quark gelb,
 man löst mit saurem Wasser ab u. füllt
 mit solchem oder Quarkbrühe an, gibt Salz
 zu u. läßt die Suppe $\frac{3}{4}$ St. kochen. Beim
 Anrichten kocht man die Suppe mit Ei oder
 Reis ab u. gibt etwas Müsli zum Verfeinern.

Haferflockensuppe.

Für 6 Personen kochet man 6 Eßl. weie Haferflocken
 in 6 Eßl. Wasser.

M
 W
 füll
 vuf
 (Doy
 mit
 Zu
 gibt
 zu
 mit
 anif,
 $\frac{1}{2} - \frac{3}{4}$
 W
 Bro
 die
 u. z
 L
 Luf
 mit

Wenn stellt die Gussflothen mit etwas kaltem
 Wasser u. Lutter bei, läßt sich langsam aufwärmeln,
 füllt mit Wasser oder Schleimlösung u. u. u.
 u. u. läßt die Tügel u. u. 2 1/2 - 3 Hl. Kissen
 (Dorflisse) beim Anrichten rührt man d. Tügel
 mit Eiern Kissen ab (Dorflisse-Tügel.)

Petersiliensuppe.

In 60 g Lutter oder Gelatin kocht man 80 g Mehl hellgelb,
 gibt eine Hand voll gewaschen, saubere Petersilie
 zu u. kocht diese kurze Zeit mit, alsdann löst man
 mit kaltem Wasser ab u. füllt mit Kissen od. Schleimlösung
 auf, man rührt mit Holz u. Mehl, läßt die Tügel
 1/2 - 3/4 Hl. kochen u. gibt beim Anrichten gewaschene
 Petersilien bei.

Kissen od. Mehl, in kaltem Wasser stellt man
 die gewaschene zerhackte Petersilie, Lorbeerblätter
 u. zerhackte Schleimlösung auf. Alsdann kocht man
 Leinöl, Sellerie, Ingwer, Mehl, Blätter, Gelbweizen,
 Lorbeer überseigt alle Gemüse die die Zeit ab
 mit sich bringt. Die werden u. u. für gewaschen sind,

Löffel
 über-
 Schleim-
 Tügel
 in Dörflisse
 ist zu-
 kocht die
 rühren
 ab.
 eine Hand
 füllt
 Holz
 beim
 u. u.
 Lorbeer.
 Gussflothen
 am.

zu kochen u. die Leinwandman Leinwand zu geben,
 selbstgefertigt u. Tomaten zerlegen den Gusswert. Wenn
 weiß die Brühe 2-3 W. kochen, vor dem Zubereiten wird
 sie gefolgt durch Zuzug von Mehl wird der Gusswert
 verbessert.

Gerstensuppe.

Für 6 Pers. rasch man fast 1 Pfl. voll Gerste. Wenn die
 Gerste zerhackt ist, stellt man sie mit wenig Wasser bei
 u. Lutter bei, wenn läßt sie langsam kochen u.
 füllt sie nach u. nach mit Wasser od. Fleischbrühe auf, man
 läßt sie 2-3 W. kochen. Je länger die Brühe kocht, desto besser
 wird sie. (Kochkiste) Krantenfüge). Beim Anrichten rührt
 man sie mit Ei od. Rahm ab.

Gerstenschleimsuppe.

Sie wird zubereitet, wie die Gerstensuppe u. man nimmt man
 für 6 Personen 1 Pfl Gerste. Gut sie zerhackt u. gut
 wird sie durch ein feines Sieb geschoben u. soviel wie nötig
 mit Wasser, Würzel od. Fleischbrühe versetzt. Wird die
 Brühe schon Kranten verbessert, so versetzt man
 mit Wasser, da die Leinwand die Harzen zu fassen hilft, man

rühet sie beim Anrühren mit fe. od. Rufen ab.

Grünkernsuppe.

Ganze Grünkerns wäscht man heiß grösser im Keltan ein
andern Tag stellt man sie mit keltan Wasser u. ein
Hüchsen Lutter bei u. läßt sie langsam kochwillen, wenn
füllt man u. man mit Rinsen = oder Dünzalbriß auf, ist
sie weich, so wird sie durchgeseiht man läßt sie abkochen
vorsm als kochsen, gibt Salz zu, rühet die Brühe mit fe
od. Rufen ab u. serviert mit in Lutter geröstete Pastinaken
od. Meerthöpfen. Der gemessene Grünkern wird wie
Grastensuppe zubereitet.

Hafergrützensuppe

Die Hafergrütze stellt man in keltan Wasser u. mit einem
Hüchsen Lutter bei, läßt sie langsam kochsen, füllt
man u. man mit keltan Wasser od. Fleischniße auf u. u.
kocht sie 2-3 Tel. (Rostkiste) Beim Anrühren rühet man
sie mit fe. od. Rufen ab. (sah wegschalt u. laist wertentlich)

Grasten, Grünkern, Haferkorn, Hafergrütze u. Grast-
suppe kann man recht gut ohne Fleischniße zubereiten,
indem man die Masse in Lutter gelb röstet, dann

mit solchem anfüllt u. die Brühe recht gut durchkochen
läßt. Beim Anrichten gibt man etwas Mehl u.
fr. od. Rogn zu. In diesen Brühen schmecken
Klößchen sehr gut.

Griessuppe

Für 6 Personen kocht man $\frac{7}{8}$ Pfd. Grieß. Diesen röstet man
in kochendem Stiefbrühe im Innern 20-30
Minuten kochen, man gibt d. Brühe beim An-
richten Ei oder Rogn bei u. überstreut sie mit
Mehl od. Semmelbrösel.

Lagosuppe.

Für 6 Personen kocht man $\frac{1}{4}$ Pf. Koro. Korochem
das Koro ganz fein ist, wird es in kochendem Stief-
brühe eingeweicht u. 20-30 Minuten kochen lassen.
Beim Anrichten kocht man die Brühe mit Ei
od. Rogn od u. überstreut sie mit Mehl od
oder Semmelbrösel.

Dreierlei Suppe.

Gleiche Teile Gerste, Gersteflocken, u. Reis
kocht man wie Gerstensuppe auf u. bereitet

für eine einfache Mische von Reis gibt man
 zuletzt zu, der diesen zum Mischen mit
 $\frac{3}{4}$ Hl. bezieht. In diese Brühe kann man
 nur für beliebigen zu machen, King von dem
 Anrichten ein Maßtriglein mischen u. zu
 nimmt man für 6 Personen $1\frac{1}{2}$ Eßl. voll
 Maßtriglein oder Wasser.

Leffermehlsuppe.

Von 60 gr. Lutter u. 80 gr. Mehl stellt man
 einen weissen Lutterbrühe für u. füllt
 mit Wasser oder Schleim auf, man würzt
 mit Salz u. Muskat u. läßt die Brühe $\frac{3}{4}$ - 1
 Hl. kochen, beim Anrichten gibt man etwas Wein
 zu u. serviert die Brühe mit gebühten Brot-
 schnitten.

Falsche Eiergerstensuppe.

In 40 g. Lutter oder Gelmin künftet mit
 60 g Mehl. gelb u. löst mit kaltem
 Wasser ab. Unten lassen sich man 2-3
 Eier & serviert, die mit 2 l. Wasser gut

erquickelt werden u. füllt den Leigfuß
mit dem Eimessigen rein, man weicht
mit Holz u. Mehl u. läßt die Trüger
1-1/2 W. unter öfters umrühren kochen
Reifen, anstatt Mehlset kann man auch
Zusatz von Körnern thun.

Rahmsuppe.

Für 6 Personen reicht man 1 1/2 l Mehl
u. 1/2 l Milch, dieses läßt man kochen
werden, gibt Holz zu u. läßt in feine Trü-
ger geschnittenes Brot oder Bröckchen rein
mit reiner Milch beim Anrühren gibt man 4-6
Epl. Löffel Rahm in die Trüffel u. schüttelt
d. Trüger darüber Man muß Mehlset darüber
thun.

Parnatensuppe

Von 4-5 Bröckchen wird die Rinde abgenommen
die Bröckchen in Mehl geschnitten u. in
Lutten geröstet. Als dann serviert man
3-4 ein feines Sieb über d. Bröckchen macht

Die Eingeweiden n. läßt sich in kochendem
 Holzessig einen Weill aufkochen. Beim
 Anrichten kann man d. Tügel mit Weiskorn
 überstreuen.

Einfache Lohsuppe.

Zwischen Loh oder Weill werden in kochendem
 Wasser mit Holz aufgestellt n.
 gut weiß gekocht. Als dann kocht man sie
 durch, gibt ein kochendes Lein bei, läßt
 sie nochmals aufkochen n. rührt sie mit Ei
 an.

Eingerührte Lohsuppe.

14. El. Weill rührt man mit kochendem
 Wasser gelb, n. rührt sie in kochendem
 Wasser ein. Beim Anrichten gibt man
 Ei n. Rühr bei n. überstreut sie weiß
 Lein mit Weiskorn.

Gemüse-Suppe.

Gemüse aller Art wenn es die Jahreszeit
 schon bietet, werden gegutet, gewaschen in

Kräusen geschnitten u. in Fett in einem
 feinen geschnittenen Zwickel einige Zeit ge-
 bräunt. Man löst ab dem mit Fleißbrühe
 oder Quarkbrühe ab, füllt mit Milch auf u.
 läßt die Tücher 1 1/2 W. kochen 1/2 W. vor dem
 Anrichten, gibt man in Kräusen geschnittener
 Butter bei, die diese weichen Teil zu-
 fallen müssen. Man kann beim Anrichten
 gebaute Mark geschnittener u. Tücher zugeben.

Tomatensuppe.

In 40 g Lutter oder Pulver bräunt man
 1/2 g Mehl gelb, gibt 4-6 zerhackte ge-
 waschene Tomaten bei, löst mit etwas Wa-
 sser ab und läßt sich ungefähr 1 W.
 mitmischen kochen, ab dem wird die
 Tücher kurz gebräunt in Fleißbrühe oder
 Wasser angefüllt in Fett gebräunt und beim
 Anrichten gibt man die Tücher gebaute Mark
 geschnittener bei.

X

Kartoffelsuppe.

Mittlergroße Kartoffeln werden gewaschen gesäubert in Würfel geschnitten mit Salz und Wasser beigestellt, dann wenn feingehackten Ingwerwein zugeibt, man läßt sie zusammen weiß kochen u. kocht ab alsdann kurz. In diesem Fall kühlt man einen feingehackten Zwiebel gibt den Ingwer weiß und weiß zu, läßt sie nochmals aufkochen, gibt beim Anrichten Rosen und in Butter gewürstete Markswürstel bei.

Erbsensuppe.

Am Abend zuvor eingeweichte gut gewaschene Erbsen werden unter Zug mit dem Feinschnittwasser beigestellt und weiß gekocht, alsdann kocht man sie kurz, läßt sie in einer Form kalt sein werden, kühlt davon einige Pfänne. Man soll yell, gibt eine gehackte Zwiebel zu kühlt diese

nach der Farbe der Linsen, löst mit der
Linsenbrühe ab, füllt mit solchem weis, gibt
Holz zu, läßt die Tügel nochmals aufsteigen
und schmeckt sie mit in Lutter gewaschen
ten Weinsäure.

Linsensuppe.

Am dem Abend zuvor eingeweichten und
gewaschenen Linsen werden am anderen
Tag mit frischem kochendem Wasser bei
gestell, dem etwas Vogel Pfefferkörnern
Kartoffel zugeibt zum kochen gebracht, das
kalte Wasser wird abgeseihtet frisches Wasser
zugefügt, und die Linsen langsam weis
gekocht, abdem kocht man für Salz, in
einer Pfanne kocht man Fett saß
werden, dünstet einige Egel. Maß Kastanien,
braun gibt eine fein geschnittene Zwiebel
zu köchelt diese nach der Farbe der Linsen,
gibt die Linsenbrühe zu sowie Holz und
läßt die Tügel nochmals aufsteigen. Beim An-

rechten gibt man in Lütten gewöhnlich Markt-
weinöl bei.

Lohnensuppe.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet.

Gebrannte Kesselsuppe.

In 2 Epl. Fett köchelt man 6 bis 8 Epl.
Maß Kastaniensamen und rein fein
geschnittene Zwiebel bei, köchelt diese
gleich mit, löst mit feinem Wasser ab,
füllt mit solchem Wein, gibt Salz bei
und läßt die Brühe 2-3 St. kochen,
kürz vor dem Anrichten gibt man
fein geschnittenes Brot, oder 4 Löffeln das
in Brühe bei.

Weinsuppe.

Man läßt einen Teil Wasser 2 Teile
Weizen in Zuckern, etwas jungen Fett
und einen Zitronensaft kochen werden.
in der Brühe pfiffel weinigt man 2-3
Ei gelb und gibt die Brühe langsam das

über, man kochet sie mit gebäcker
 Mostpfaffen (Branntweinpfaffen.)
Sauerampfer & Keibelsuppe. wird wie
 pilinpfaffen zubereitet.

Blumenkohlsuppe.

Geputzter Blumenkohl wird in kleine Teile
 geschnitten u. in Holzwaschen weisgekocht, abgeseigt
 kühlt man ein Stück Lutter 3-4 Epl.
 Wasch füllend, löst mit Wasser über Blumen-
 kohlbrühe ab, füllt mit solchem weis, würzt
 mit solchem weis Holz u. Müchke und läßt
 ein Tag 1/2 Hl. kochen, abgeseigt kühlt man
 ein Blumenkohl, würzt ein Tag ^{mit} _{ein} über
 Rom ab und & gibt nach belieben einige
 trockne Maggi zu. Ein Blumenkohlweis-
 schar müssen schon ganz bleiben.

Spargelsuppe.

Ein Spargel werden gesäubert, in selbstigen
 langen Stücke geschnitten und in Holzwaschen
 weisgekocht. Ein wird weiter besonnt,

man die Leinwandsoffnungen.

Einlaufsüßgen.

Drei Eßl. Löffel Mehl wüßet man mit kaltem Wasser glatt, gibt 3-4 Linz zu, wenn Teig, wüßet die zu einem glatten dickflüssigen Teig, unterstetam Umrühren läßt man das Teiglein in die Kofen der kleinen Haupfbröde mischen und läßt die süßgen einige Zeit kochen. Beim Anrichten überstaut man die süßgen mit Mehl und dem Feinmehl.

Städlesuppe.

Von Rog Mehl 1 Duffelöffel Teig 3-4 Linz und die nötigen Milch wird ein glattes, dünnes Teig angerüßet. Eine Pfanne bestricht man Fett gibt man Löffel voll von diesem Teig hinein läßt ihn nach vollen Zeiten schon kochen und brühet Pfanne kochen, die man nach dem Gekochen in seine Kerben schnidet, süß

were dem Anrichten kommen sie in folgenden
 Schleifweise.

Midelsuppe.

Zu der Mühle wird zwei bis drei Liter 3
 gleiche Eingefüllten Messer in einem Tische
 vorwärts und zwei Maß Wasser gemischt.
 bis sie der Eig auf dem Mischelbrett einleiten lässt.
 Der Eig wird salzen gemischt bis er löflein
 zeigt, alddann wird er in 4-5 Teile geschnitten
 und vom diesen Dingen gefordert in sie zu
 runden kleinen Mischelbrett und zwei
 salzen bis man getrocknet eingekloppt kann,
 die selben lässt man abtrocknen und schneidet sie
 fein in kleine Ringe. Vor dem weg-
 melligen abtrocknen lässt man sie ~~ein~~
~~mit Mischel~~ ~~oder~~ ~~in~~ ~~ein~~ ~~in~~ ~~ein~~
 unter Schleifweise einen Ball auftragen man
 überträgt sie dem Anrichten mit Mischel ~~oder~~
 Tische.

Eiergerstensuppe.

Zu Eingeweide sammelt man karpelben
Eier, man zu Mücheln, man stark festem.

Man weilt ihn dem mit einem Reiben
auf ein weinb Euf, wo man ihn überwiegt
Arzten läßt, man küßt ihn in Kofen
Schiffbrühe ein u. läßt ein Tugend 12 H. Kofen.
Dann Anrichten überstreut man ein Tugend
mit Mücheln oder Tugend.

Markkloßchensuppe.

Durchschnitt legt man einige H. in karpel
Wasser, damit das Lül feuchter werden wird,
auf 100 g Mark karpel man 3 Eier, zu jedem Ei
3 Ege. Mehl, in Lütten geküßte Tugend-
pulver, Salz u. Mücheln. Das Mark wird
pfeffrig geküßt, ein Eier u. anderen Zutaten da-
zu gemengt kleine Klößchen davon gefertigt
und karpel in karpeltem Tugendwasser oder Schiff-
brühe eingeküßt 8 Minuten karpel geküßt. Wel-
che das Tugendkloßchen zerfallen, so mannt man

etwas Mehl oder Natron. Man bringt die Klößchen mit Streifen in gebotenen Mehlspitzen zu Tisch oder man gibt sie in einer andern Brühe.

Butterglösssuppe.

Die wird zubereitet wie die Mehlklößchenbrühe, nur nimmt man anstatt Mehl Leuten.

Eierkassuppe.

$\frac{1}{4}$ l. Milch oder eine halbe Streifen, 4 Eier, etwas Salz werden gut zusammen gerührt und in einem kleinen mit Leuten bestreuten Topf gegeben. Diesen stellt man in kochendes Wasser und läßt die Masse langsam kochen, bis sie fest ist, alsdann wird sie geschnitten in kleine Würfel geschnitten und in Streifen oder Brühe gegeben.

Hirnsuppe.

2 Halbfirn werden mit warmem Wasser übergossen gesüßelt mit Kalbsfüßchen fein zerrieben, in einem kleinen Topf Leuten ^(mit) 2-3 Eßl.

Wass überstraut mit Wasser über Stöpfel
 ausgefüllt ungefügt eine solche Kanne
 lassen und beim Anrichten rührt man die
 Tügel mit Ei oder Rahm ab. (Kranke Tügel.)

Weinsuppe.

Die Hälfte Wasser und Wein Zimmt und Zucker mit ein-
 ander gekocht. Ein Ei und etwas Rahm und bisschen
 Mehl tüchtig vermischt. Und dann in die Suppenlaufsassen

Klare Weissauce.

$\frac{1}{4}$ Sultaniemen läßt man in etwas Wasser aufkochen,
 nimmt 1 Ltr. Weißwein, den nötigen Zucker etwas Zimmt
 und Chitraneschale, läßt es einmal aufkochen und
 richtet die Sauce an.

Weissauce.

3 Eigelb, 100 G. Zucker werden gut schaumig gemischt.
 Abscham gibt man einen Teelöffel anegereuhetes Stärkek-
 mehl und etwas $\frac{1}{3}$ Ltr. Weisswein zu und schlägt die Masse
 auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen.

Schweinebraten

Für 6 Pers. erfordert man 1 1/2 Pf. Fleisch. Das Fleisch wird
 geblutet, abgewaschen mit Salz u. Pfeffer
 eingewaschen ist, läßt man in einer Pfanne 1/2 l
 Wasser kochen, gibt das Fleisch mit der Haut
 nach unten hinein, läßt das Wasser verdunsten
 u. brät das Fleisch im eigenen Fett auf beiden
 Seiten schön an, abdem gibt man die Leberzotten
 bestanden u. gelblich, zerhackt Leberzotten u.
 Knoblauch, läßt mit Wasser ab u. brät das Fleisch
 in der Leberzotten unter öfterem Umrühren
 u. u. 1/4 l. u. dem Anrichten nimmt man das
 Fleisch heraus u. schüttet die Sauce über das
 zu heiß sie nicht läßt sie verkochen, wenn sie zu dick ist,
 wird sie verdünnt u. kann man noch Wein zugeben.

Schmorbraten

Reinfleisch vom Tispenstück wird geblutet abgewaschen
 mit Salz u. Pfeffer eingewaschen u. in heißem Fett
 auf beiden Seiten schön angebraten, abdem nimmt
 man es wieder heraus, gibt in das zu nächst gebliebene

Fett einige fl. Maß und röstet diese Luntalbraten,
 man löset mit frischem Wasser ab, füllt mit solchem
 rührt mit Salz, einem Zwaibel, Lorbeerblatt, Kalkun
 u. Pfefferkörner bestreut, gibt den Braten wieder
 hinzu u. läßt ihn wieder köchen, der Braten muß über
 das Fleisch gehen. Man kann das Fleisch vor dem Anrichten
 braten weiß geistlich den Braten gibt man beim
 Anrichten etwas Wein zu

Rindsbraten.

Man nimmt das Fleisch gelocht, abgerieben mit Salz und
 Pfeffer angerieben ist, wird es in frischem Fett auf
 beiden Seiten schön angebraten, als denn gibt man die
 Bratungszutaten, bestreut mit Gelbrüben, Zwaibel, Lorber.
 und zu, sowie die Knochen, löset mit frischem Wasser
 ab u. brät das Fleisch im Braten unter öftlichem
 Umrühren weiß, köchelt vor dem Anrichten nimmt man
 den Braten heraus, brätet den Bratenbraten, wie beim
 Fischebraten man gibt man noch etwas Pfeffer zu.

Lauerbraten.

Rindfleisch vom Fischebraten wird gelocht u. 2-3 Tg.

in einer pfiffigen gelugt, die man auf folgende Weise
 herstellt. Man nimmt zwei Teile pfiffig ein Teil
 Wasser, ein Zersibel mit Kalken, Leberablaß, Pfeffer =
 Körner u. Zitronensaft. Vor der Zubereitung wird
 der Saft abgetrocknet u. mit Salz u. Pfeffer angerieben.
 Alsdenn wird es auf beiden Seiten angebraten, so in der
 fernern genommen in dem zurückgebliebenen Fett
 röstet man einige pfiffige Kaffeebohnen löst
 mit heißem Wasser ab, füllt mit solchem nach, gibt
 einen Teil der Saige zu, sowie die Zersibel u. der
 Gewürz laßt den Saft einweichen, selzt nach
 Geschmack u. läßt den Saft darin ruhig dämpfen
 Kurz vor dem Anrichten gibt man Wein zu. Der Saft
 muß in der Saige täglich gewendet werden.

Schweinegout.

Schweinefleisch vom Tislayel wird in Würfel geschnitten,
 in einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, brät die
 Würfel auf beiden Seiten schön an, nimmt sie wieder
 heraus, gibt Mehl in der zurückgebliebenen Fett, röstet
 die Kaffeebohnen, löst mit heißem Wasser ab, füllt

mit solchem auf, gibt Holz eine Zersetzung mit Kalken,
 Lorbeerblatt u. Pfefferkörnern bestrickt, sind in dem Klapp
 zu u. läßt das Recht 1 1/2 - 2 Mal kochen. Beim Anrichten
 gibt man Pfeffer u. Wein zu.

Lackbraten.

Zu sammeln man Hartklee oder Eisen
 Dattel und Pfefferklee, in jungen 1 1/2 Pfund,
 man kann auf Kleefrüchte zu sammeln. Auf
 100 Hartklee 1 - 1 1/2 Datteln und 1 - 2 Eier,
 die Datteln werden in Wasser eingeweicht, gut
 abgetrocknet und fein zerlegt u. dann weißt man
 die Datteln, die Eier ^{mit} zerlegt zu einem g. Pöbel
 pulver, Holz, Mehl und Pfeffer noch und noch in
 ten das Klapp. Auf einem Brett furcht man
 längliche Lorbe von der Kleefrüchte, werden sie
 in Mehl um und beudet sie auf beiden
 Seiten in feinem 1 Teil recht sorgfältig an. Dattel
 die Kleefrüchte beim Formen zu wenig sein, so gibt
 man noch Mehl über die Masse, nachdem das
 Klapp auf beiden Seiten angebracht ist, so gibt

man die Lebkuchen zusetzen zu und löst mit
 spitzen Messer oder Klippmesser ab. Die Lebkuchen
 sind im Lebkuchen unter dem Namen Lebkuchen zu
 finden, beim Anrichten gibt man dem Le-
 bkeis Kuchen zu und macht ihn fertig wie beim
 Lebkuchenbrot. Man kann die Lebkuchen auch
 dem Anbrotter mit Lebkuchenteig zusetzen.

Deutsche Beespeck.

Man bereitet die gleiche Klippmasse wie beim
 Lebkuchen fort, jedoch kleine runde Klöße,
 wendet sie in Mehlmasse ein und bratet sie
 in spitzen Fett mit fein geschnittener Zwiebel
 zu an, löst mit Messer oder Klippmesser ab,
 und läßt sie im Lebkuchen unter dem Namen
 Lebkuchenbrot langsam kochen, man gibt
 dem Lebkuchen etwas Mehl und Kuchen zu
 und macht ihn fertig wie beim Lebkuchenbrot.

Frikadellen.

Alle die Klipp und Lebkuchenteig werden fein
 zerkleinert. Zu einem guten Lebkuchenteig

~~erst~~ rührt man 3-4 abgeriebenen Lüt-
 schen, gedüngte, fein vermengte Fettsäure
 und zweimal 3 Lin oder vier Essig Holz,
 Pfeffer und Muskat, die wird durchsich-
 werden gemacht ungefähr 2 cm hoch werden
 Röhren gefüllt im Dampfbad im Wasserbad
 und in feinem Fett auf einem Triton
 schon gebunden.

Paschee.

Allein Stiefelste werden fein vermengt,
 abkann künftet man in etwas Lütten oder
 Holzeisen, eine fein geschnittene Zwiebel, künftet
 man das Stiefel einige Zeit mit, überkannst ab
 mit 2-3 Epl. Was gibt wenn nötig Holz mit
 Pfeffer zu, löst mit etwas Wasser oder Stiefel-
 brühe ab, gibt kurz vor dem Anrichten ein Gläs-
 chen Wein 2-3 Epl. feinen Rosin und
 nach Belieben einige Tropfen Wasser zu. Zu-
 bereitung 1/2 St.

Wegen
 Lütten
 abgerie-
 und
 feinen
 zweimal
 Essig,
 züger
 wenn
 ein
 Feiglein
 nötig
 ab gut
 wenn
 Rente
 gelbes
 kann
 Röllb-

Gulasch

Dazu verwendet man Ferkelstück oder
 Lamm (Lenden). Das Fleisch wird gewaschen,
 abgewaschen von Knochen und Haut befreit
 und ⁽ⁱⁿ⁾ zu kleinen Würfeln geschnitten. In
 jedem Fall kocht man nur feingeschnittene
 Zwiebel, in feine Würfeln geschnittenen
 Fett, gibt das Fleisch zu, und läßt es gut
 zugedeckt gelblich kochen, abkann rührt
 man 2-3 Egl. Röhren 1. Egl. Mehl und
 ein glühendes Weis- oder Rotwein zu einem
 Trichter von, gibt das ⁺ rest Holz, Pfeffer wenn
 nötig Fleischbrühe dem Fleisch zu und läßt
 es gut zugedeckt weich werden. Bei der zu bereitung
 von Gulasch werden oft in Würfeln geschnittene
 Kartoffeln, welche zuvor in kaltem Wasser
 gelblich gekocht werden dazu gegeben. Gans
 kann zu Gulasch gleiche Teile Speck-
 Röllchen und Hammelfleisch verwendet werden.

Saure Niere oder Leber.

Die Niere werden einige Zeit in kaltem Wasser
gelegt und abkann fein geschnitten. Der Saft
müß entfernt werden, die Leber wird in
kühnem^(m) Wasser gelegt, abkann gesäubert
und fein geschnitten. In seiner Form läßt
man Fett schmelzen, kühlt ein
geschnittene Zwiebel klein, gibt die Niere oder
Leber zu kühlt sie leicht kurz, überbräunt
sie mit Mehl, löst mit Wasser oder Fleiß-
brühe ab, gibt Salz zu und streut Speis oder
Wein. Leber und Niere müssen sofort zu Tisch
gebracht werden, da sie sonst sauer werden.

Saure Lunge

Die Lunge wird von gelbem Rindfleisch getrennt,
ist sie weiß, so wird sie fein^{zu} geschnitten
und von saurer Niere zubereitet.

Halbsbraten

Rindfleisch vom Kessel wird gekocht abgerieben
mit Salz und Pfeffer eingerieben und in saurem

Fett aus beiden Seiten schön ausgebraten
 man gibt ein Loth von zücker zu bastard
 und gelbrüben, Zwickel und Lothsaun, löst
 mit Wasser oder Klippbrühe ab und läßt
 das Klipp in der Lothsaun unter öfterem
 Legieren ruhig braten Kurz vor dem Anrichten
 gibt man dem Lothsaun Rosen zu u. macht
 den Saug fertig sein beim Tischniederbraten.
 Kurz Zugerben von Wein wird der Gussweil
 verjagt.

Kalbsbrust.

Eine mittelgroße Kalbsbrust unterseits einer Öffnung
 hinein gemacht u. innen mit Salz u. Pfeffer bestreut.
 Alsdenn bereitet man eine Fülle mit 4 ringweilf.
 an, überdrückt u. gut ausgelegten Lothsaun 2-3
 Linien eine fein geschnittene in Lutter gebrühte
 Zwickel u. Petersilie, Salz, Pfeffer u. Muskat,
 macht dies alles gut durcheinander, füllt es in
 die Kalbsbrust, macht diese zu gibt sie in besond
 Salzweil, damit sie schön verjagt, man mit sie

Speisewasser
 Pfeffer rein u. befeuchtet sie weiter mit dem Pulver
 Pulver

Das Hirn wird in feinem Mehl zerrieben, bis das Blut
 vollständig weg ist, dann wird es gesiebt u. in feinem
 Pulver zerrieben ungefähr 10-12 Minuten zerrieben unter
 Wasser bearbeitet man eine weiße Luftmasse, gibt
 das Hirn hinein u. läßt es darin austrocknen
 (Kochwasser).

Lendenbraten oder Lammel.

Die Knochen u. das Fett werden in feine Stücke
 zerhackt u. gesiebt u. die Lenden nach gesiebt
 d. f. mit Speisewasser zerrieben, alsdann reibt
 man sie mit Salz u. Pfeffer rein, in feinem Mehl
 wird es sehr angebraten, man löst mit Wasser
 ab und läßt den Braten in der Leinwand unter
 einem Leinwand $\frac{3}{4}$ - 1 Pfund kochen. Kurz vor dem
 Anrichten gibt man Pfeffer zu. Beim Anrichten
 wird das Fett abgeseigt u. der Leinwand zerrieben u.
 zerrieben zerrieben.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Kalbfleisch vom Tylagal od. von der Leucht wird
 in fünf große Stücke geschnitten mit feinem
 Pfeffer übergossen, damit es schön weiß wird, als
 denn nimmt man es heraus, trocknet es ab und
 brät es in feinem Fett leicht an man nimmt
 es wieder heraus brätet einen kleinen Linsens, würzt
 mit Salz einer Zwiebel mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern
 u. Holten nach Lulichen Citronensaft gibt das
 Fleisch zu u. läßt es gut zugekocht weich köcheln
 (Kochtopf) vor dem Anrichten gibt man dem
 Linsens Wein u. nach Lulichen feigall zu.

Schweinekottlett.

Fleisch die unteren Knochen von dem Rottel
 weggeschnitten sind werden sie gekocht, abgerieben
 mit Salz u. Pfeffer eingewaschen u. in weissem
 Fett u. Butter eingewaschen, als denn werden
 sie in feinem Fett auf beiden Seiten schön braun
 gebraten die Rottel Linsen nach dem gewöhnlichen
 nicht eingewaschen gelagert werden, da das Fleisch
 sonst weich fällt.

Leberklöße.

Zu dem vorerwähnten man Kuelb oder Rindfleisch
 die Leber wird in kühnem Wasser gelocht,
 gesäubert, gesäubert oder durch die Stiefeln
 getrieben. Zwei Brotschen werden eingeweicht
 und gut abgetrocknet und gut ausgepresst, dann kühlt man
 in Lutter eine feingehackte Zwiebel, Kuelb,
 Pfeffer, Mayonnaise und 1-2 Eier, zu der Leber mischt
 die Lebermischung in. Man kocht den Probekloß ab, zu dem
 dieser beim Kochen, so gibt man das Wasser noch
 etwas zu in 1 Pfl. Wasser. Die Klöße kocht man
 10-15 Minuten in kühnem Wasser und findet
 man sie leicht in überflutet sie beim Anrichten
 mit in Lutter gewaschenem Wasser. Für 6 Pers.
 kocht man 1 1/2 Pfl. Leber 3 Brotschen in 1-2 Eiern.

Hasenbraten

Wenn der Hase abgezogen ist werden die Füße
 und Kopf eingeweicht und die eingeweichte
 heruntergenommen, dann wird Hülz, Nardus
 kühlt in. Leberlingen eingeweicht in in einem

Spiz
 Rind
 geloch
 Stiefel
 Pfeffer
 ausge
 zu an
 Leber
 rüch
 1/4 Pfl.
 Rind
 May
 koch
 1 Pfl.
 Wasser
 1-2
 abget
 küh
 man

Pfefferbrizze gelacht, die feingestaltt wird wie beim
 Kienbröckchen. Die Dillgel werden von Zinn
 getrennt u. zum Broten verwandt. Zinn u.
 Dillgel werden gesüßet, gesiebt mit Dely und
 Pfeffer mischrieben und in feinem Lütten seihen
 ausgebraten. Als Brotengüter gibt man Zweribel
 zu man löset mit Klaisbrühe ab und läßt den
 Broten unter öftrem Luyß in der Brot-
 röhre bey dem weis braten etwa 1 1/2 - 2 Th.
 1/4 Th. vor dem Anrichten gibt man der Leise
 Pfeffer bei ansetzt sie u. würzt mit etwas
 Weigyl und Wein. Der Kennzeichen od. Anzeichen
 lassen läßt man Dillgel am Zinn und ver-
 süßet die Hinterröhren.

Hasenpfeffer.

Weis am Vorderlöcher, halb u. hoch Luyßlegen
 1-2 Th. in der Pfefferbrizze gelacht geben, wird ab
 abgetrennt mit Dely u. Pfeffer mischrieben in
 feinem Lutt ausgebraten als Brotengüter gibt
 man eine Zweribel zu und feingestaltt man

Tyrt nimmt das Fleisch wieder frisch bereitet
 man bereiten Leigz, löst mit frischem
 Wasser ab gibt von der Leigz zu und nach Leinken
 von dem Blut dazu legt das Fleisch wieder hinein
 gibt die Gans nuz der Effigbrige zu und läßt das
 Fleisch darin weich dämpfen. Ruz vor dem
 Anrichten gibt man 1 Glas Weiß- oder Rotwein
 zu und würzt mit etwas Mayzei ist das Fleisch
 sehr zart, so kann man statt Effig zur Leigz
 Wein geben.

Rehschlegel der Rehremer.

Linsen sind gewürzt u. gepulvert mit Salz u. Pfeffer
 bestreut er wird mit Lutter, Tyrtspisken zusammen
 verpackt u. zubereitet wie die Gefanbraten.
 In die Fülle gibt man ebenfalls perian Rehr
 auf einige Tropfen Mayzei. Serviert beim Dillgal
 1 1/2 Th. beim Finnen 1 Th.

Rehragut

Dazu verwendet man Leinöl, Gabel u. Löff
 das Fleisch wird zerhackt ob gar nicht ist, in

handflügelgroßen Nücker geschnitten 2-3 Ey in eine
Eßigbrühe gelocht u. weiter zubereitet wie
Lefungspuffer. Man kann auch aus dem Anasiston
eine Suppe bereiten Puffer zubereiten.

Gefüllte Hähnchen.

Die Hähnchen werden gereinigt, gesäubert und gewaschen
Fuß u. Flügel weggeschnitten und gewaschen.
Leber, Magen u. Lungen fein zerhackt 2-3 Brodchen
werden in Milch eingeweicht, abgedrückt und
fein zerhackt 2-3 Eier zubereiten in Butter ge-
dünstet Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und
Nücker, sowie einige Tropfen Oel zerhackt
dies mit dem zerhackten Hähnchenfleisch, füllt dies
in die zu vor eingepulverten Hähnchen, näht sie
zu und drückt sie, indem man die hinteren
Fuß mittel einer Zange an dem Hinterteil
befestigt, die Flügel anspießt u. diese auf
dem Rücken aufsteckt sie werden eingepulvert
u. in Butter auf beiden Seiten schön angebraten
als Leberzutat gibt man Zwiebel und Brotkrumen

zu, man löst mit Messer od. Fleischbeißer ab
 und bracht die Gefäße in der Leberweiser unter
 einem Leinwand weis (1 Maß). Der Leberweiser
 wird mit Fleischbeißer verdünnt u. mit Mehl
 gemischt, wenn die Gefäße nicht gefüllt, so gibt
 man in dieselben ein Stückchen Leinwand u. ein
 Stückchen Patensalze und wäscht sie zu. Die
 werden den weiter
 befeuchtet man die Gefäße.

Hühnerfrikasse.

Die Hühner je nach der Größe werden weis man sie vor-
 bereitet sind in 4-6 Teile geschnitten mit feinem Messer
 übergeben, damit sie weis werden. Ein alteres Huhn
 wird zuvor in kochendem Salzweiser mit Kügelchen
 weis gebraten. Als denn bereitet man einen
 Leinwand von 40g Leinwand u. 60g Mehl, löst mit der
 Hühnerbeißer oder mit feinem Messer ab, rührt die
 Sauce glatt, gibt Salz, ein Zwiebel mit Kalten,
 Lorbeerblatt u. Pfefferkörner bestreut, wenn in der Fleisch
 zu u. dünnelt ab in der Sauce ger. Salz, Mehl u.
 Liban werden fein vermischt u. der Sauce beigefügt.

Man
 weis

Die
 Leber

Die
 für
 Leinwand

Salz,
 Leinwand

man
 damit
 mit

Recht
 und
 feing

weis,
 sie zu
 Pfeffer

Man röstet den Leinöl mit fe. u. Pfeffer ab u. gibt
noch einige Tropfen Weingeist zu.

Tauben

Diese werden ebenso zubereitet wie junge Hühner.
Brotzeit $\frac{3}{4}$ Pfl.

Gebratene Gans.

Die Gans wird zubereitet wie junge Hühner.

Zur Fülle nimmt man 4 Brotsen, vier in
Lücker gedämpfte Zwiebel u. Petersilien, zerhackt
Luz, Leber u. Weizen. Die dünstet man in Öl
Lücker, gibt Salz, Pfeffer, Muskat 3-4 Lin zu,
manys die Fülle einfüllen, füllt die Gans
damit u. näst sie zu. Man kann die Gans auch
mit Reispflanzen füllen. Man nimmt ungefähr 4 lb
Reispflanzen, spült sie, läßt sie in Wasser einige-
mal aufkochen, dünstet sie in heißer Lücker mit
feingehacktem Zwiebel u. Fleischbrühe bereit
was, füllt die Reispflanzen in die Gans u. näst
sie zu. Abkochen wird sie drapirt. In einem
Büschel läßt man 4 lb Wasser kochen werden,

gibt sie mit Salz ringirubem Gans finnen u.
 läßt sie im eigenen Saft schön zubereiten, gibt
 sie Bratenzutaten zu u. läßt sie Gans im Braten
 2-3 Wt. braten. Alsdenn schneidet man sie überflüssig,
 Fett ab, dem Bodensatz wird etwas Mehl zuge-
 geben, verdünnt mit Wasser od. Kräftbräu u.
 prüft den Trignuß durch. Beim Anbraten wird
 das Fett von dem Gänsern befreit u. mit
 reinem trocknen Mehl zubereitet.

Fische.

Gekochte Schellfische. Nachdem der Fisch geschneidet,
 geschneidet u. gewaschen ist, reibt man ihn mit
 Salz u. Pfeffer rein u. läßt ihn 1 Wt. (ruhen) liegen,
 alsdenn giebt man in reinem trocknen Mehl,
 Mehl od. Speis, Salz, Zwiebel Mehl mit Lorbeer-
 blatt u. Pfeffer, Petersilien u. nach Belieben
 Citronenscheiben. In diesen kalten Dint gibt man
 den Fisch u. läßt ihn kochen zum Garen
 kommen, man läßt 15-20 Minuten zinsen.
 so darf nicht kochen nur Garen, da er sonst

furt wird (siehe einseitig) soll der Fisch in
 einem Guss sein, so gibt man der Fische
 eine Holzleiste bei man parirt den Fisch mit
 zerkleinertem Leinwand od. Leinwandgips.

Gebackene Fische. Die Fische werden gesäubert,
 gesäubert und genommen mit Salz u. Pfeffer über-
 stricht u. 1/2 h. liegen lassen. Abkochen werden
 sie in Wasser eingeweicht u. in Öl u. Butter-
 masse gebraten. Sie werden in heißem Fett auf
 beiden Seiten schön gebraten. Auf dem
 Buttermass kann man sie auch in Öl u. Butter
 gebraten.

Gedämpfte Fische. Nachdem die Fische gesäubert ge-
 säubert und genommen u. gewaschen sind werden
 sie mit Salz u. Pfeffer eingewaschen u. 1/2 h. ruhen
 lassen. In einem Reusen läßt man Fett heiß werden
 und die Fische in feingehacktem Zwiebel u.
 Petersilie, wandelt die Fische hinein u.
 dämpft sie unter einem Leinwand im Backofen
 nach. Ring vor dem Anrichten gibt man dem
 Leinwand noch etwas Pfeffer bei.

Mehlspeisen.

Hefepfannkuchen. Von 1 $\frac{3}{4}$ Pfd Mehl, 2-3 Eßlöffel
 Zucker 1 Eßl. Salz, 100 g Leinöl oder Palmöl, für 5-6
 Hefe, 3-4 Eier u. der nötigen Milch bereitet man
 einen ziemlich dünnen Hefeteig u. rührt auf
 folgende Weise. In die Mitte des verweirten
 Mehltes meist man eine Vertiefung, streut auf dem
 Rand Zucker und Salz gibt in die Vertiefung ein
 mit Zucker aufgelöstes u. mit Milch verdünntes
 Hefe hinein u. läßt sie einige Zeit gären. Während
 dieser Zeit läßt man die Leinöl in etwas Milch
 zergeren, zerflüßigt die Eier und gibt sie der Leinöl
 zu u. läßt die Milch lauwarm werden diese Zutaten
 gibt man nach u. nach der Hefe zu und rührt das
 Mehl leicht darunter. Die Zutaten dürfen nicht zu
 warm sein, da sonst die Hefe verbräut wird. Wenn
 läßt den Hefeteig an einem warmen Orte 2 Pfd
 gären. Ab dann läßt man in einem Pfanne Fett
 heiß werden u. gießt mit einem Löffel den Teig
 hinein er wird auf beiden Seiten schön braun

6-8 Pfd
 1 $\frac{1}{2}$ in
 Mehl
 bratt
 man
 Salz
 überf
 Mehl
 Mont
 3 Eßl. g
 u. der
 ein be
 garen. U
 mit L
 Pofin
 mit
 wenig
 Harig

6-8 fl. Maß 1 Ei, Holz ohne Pflaster, Mücket fein
 zerrieben in Lutter geröhrte Zinsal u. Potasch
 1 1/2 in Würfel geschnitten in Lutter geröhrte
 Markwürfel. Diese Zutaten werden auf dem Mücket-
 bratt zu einem gelben Teig zusammen gerührt
 man formt Klöße davon u. kocht diese in kochendem
 Holzwasser ungefähr 10 Minuten. Beim Anrichten
 überstreut man sie mit in Lutter geröhrten
 Markbrosamen.

Schneckenudel.

Von 1 1/2 - 1 1/2 fl. Maß, einem gestrichenen fl. Holz,
 3 fl. Zucker für 5 Ei Hefe, 2-3 fl. Lutter od. Gelmin
 u. der nötigen Milch bereit man einen Hefeteig
 wie bei dem Hefebrot u. läßt den Teig 2-3 St.
 ruhen. Wenn er weiß wird, bestreut ihn
 mit Lutter, bestreut ihn mit Zucker, Zimmt u.
 Rosinen u. bespritzt mit einem Wasser od.
 mit einem Lorbeeröl u. u. u. Dem bereit 15 cm
 langer Röhren davon, rollt die Rollen auf be-
 streut sie mit Zucker, setzt sie auf ein gestrichenes

Leib n. bröckelt sie in der Leuchtröhren schon braun.
Sträubele.

In $\frac{1}{2}$ l Milch läßt man 1 Pariser Tely (Kupfer
nordan) 65g Leutter od. Pulver zerreiben, mischt
damit $\frac{1}{2}$ lb Mehl glatt, gibt zwar feigle darunter
n. beverbrütet den Teig bis er Leuten zerfällt.

Reiz vor Gebreuch mischt man den Teig der
feinriß darunter. In einer Pfanne läßt man
Teig fip warden, läßt den Teig einen Teiler den
Teig geriefenartig einleisen n. bröckelt ihn auf
beiden Seiten schön gelb. Nach dem Leuten
bestreut man ihn mit Zucker n. Zimmt.

Fastnachtsküchlein.

Man beverbrütet einen Leuten von $1\frac{1}{2}$ lb Mehl
3-4 fpl. Zucker 1 fpl. Tely 5 fpl. Leuten 2-3 fpl. Mehl
Leutter od. Pulver n. der nötigen Milch man
wie bei Leuten n. Leuten. Nach dem Leuten
gerungen ist, formt man Küchlein davon n.
bröckelt sie in speis man fip dem Leuten schön
gelbbraun. Nach dem Leuten bestreut man sie mit

Zucker
3 lb
250 g
od. Mehl
beeren,
oder ge
Lithuan
Das Ge
dann da
Leuten
Das Ge
bestreut
Milche
müß, I
Teig sein
Teig sein
und re
weiser
geste

Zucker u. Zimmt.

~~Christofollen~~ (Kette.)

3 lb Mehl, 250g Schmalz (oder 345 Gramm Butter,
250g feiner Zucker, 60g Zitronat, 60g Mandeln
od. Nüsse, 100g Rosinen (Guttaninen), 100g Wein-
beeren, 2 Eßl. Rum oder Arrack, etwas Muskatnüz
oder griechen Kuchennüz, Gall und Schale einer
Limonen, 4 Eim, 65g Fett, 1 Sed. Salz, Mildz.

Das Schmalz, Zucker und ein 10 Minuten rühren
dann das feingeschnittene Zitronat, die gewilene Schale der
Limonen, Muskatnüz, Rum od. Arrack und Salz zugeben
Das Ganze gut vermischen. Auf das Mehl schütten am
besten um das fliegende herum. Rum vorsichtig wenn
Milch zugeben, nicht zuviel, da es ganz festen Teig geben
muß, Das ganz mit Kochlöffel od. sonst mache einen
Teig schlagen oder mit den Händen kneten bis die
Teigseite Blasen hat. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen
und nun wirklich zugedeckt wie vorher so lange
weilenzehen lassen, bis er hoch gegangen ist
gest auf gut mit Mehl bestreuen in Puffelbrot.

den Teig nochmals durchkneten.

Den Teig in 2 Hälften teilen, längliche Rollen formen. Von der Mitte der Rollen mit Nadelholz eine Leiste dünn auswickeln, mit kaltem Milch bestreichen und über die nicht ausgewickelte Hälfte umschlagen. Auf gefetteten Backblech legen; noch einige Zeit gehen lassen, und in heißer Röhre warm backen.

Die Eier können zergelassen werden.

Terzig gebacken nochmals mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Hefenbrot.

Das ganze zur Verwendung kommende Mehl zu kochen. Mehl geht man in größere Schüssel. Mit Kochlöffel in der Mitte ein Grab machen, die fast bis zum Boden geht. In der Tasse die Hefe mit lauwarmen Wasser dünn verrühren (bei 25 g. Hefe etwa 6 g. Wasser). Die verrührte Hefe in die Grube gießen und mit wenig Mehl von dem sie umgebend Mehl verrühren, daß es

nicht
deckt
stell
nach
Teig
200
ma
Teig

Zus
mit
auf
heut

nach
brau
gut
zu

nicht zu dicken Brei gibt. Die mit einem Tuch be-
 deckte Schüssel auf der Seite des heißen Herdes recht
 stellen, am besten auf hölzernen Teller auf keinen Fall zu
 nahe an die Herdplatte. Das in der Größe befindliche
 Teigchen muß solange gehen bis es noch mehr als
 so groß ist als es war. Nach dem gehen nimmt
 man die Schüssel vom Herd und deckt das
 Teigchen mit einem Teil Mehl zu.

Hefen Teig.

Zut: Teig vergehen lassen für und Zucker dazu
 nehmen dann mit ~~dem~~ der warmen Milch erwärmen
 auf das Mehl schütten am besten um das flüssigste
 heuere, Salz und gerührte Zitronenschalen dazu
 rühren. Das ganze mit großen Kochlöffel solange
 nach einer Seite schlagen bis die oben Teig Blasen
 hat. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen und
 zu gedeckt gehen lassen bis er hoch. Mehl auf
 gut mit Mehl bestreuten Brett, den Teig nach
 zubereiten der warm gehalten werden

Christstollen. (Badepulver.)

Teig. 500g weißes Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 150-200g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, etwas Salz, 1 Stück Butter, 1 Stück Backzitrone, 3-4 Tropfen Bittermandel, 1 Ei, 4 Eßl. Milch od. 200g 1 P. Soßenpulver, Vanillgeschmack, 100g Margarine und 50g Rindenfett, oder 150g Margarine, 125g - Butter, 100g Rosinen.

Zum Bestreichen: etwas verlassene Butter.

Zum Bestäuben: etwas Puderzucker.

Der Stollen gelingt auch schon mit 125g Fett 125g Butter 250g nimmt dann jedoch nur 2 Eßl. Milch. Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung angedrückt, Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührt Soßenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene Margarine, Rindenfett den

000

Quark, und die Rosinen. Man drückt alles zu
 einem festen Klumpen zusammen und zerbricht
 von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem
 glatten Teig. Falls er kleben, gibt man noch etwas
 Mehl hinzu. Er wird einer ovalen Platte in
 der Größe von 30×10 ~~cm~~ ^{cm} ausgewalzt, zum
 Rollen geformt und auf ein gefettetes Blech gelegt.
Bakezeit: 40 bis 80 Minuten bei schwacher
 Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man
 den Rollen mit verflüssigtem Fett und
 bestäubt ihn mit Puderzucker.

Schre

grüß

win

ffig

sfün

wapp

mit

3-4

win

Yro

ken

ii. v

Por

Nov

Hyem

fin

won

Lein

non

Lein

non

non

Gemüse.

Schwarzwurzeln. Diese werden gewaschen, Stückweise gesäubert, in Kreisen geschnitten. Als dann bereitet man ein Pfundgewicht von 3 Pfd. Mehl, Wasser u. 2 Pfd. Speise, gibt die Kreise in die Speise, damit sie schön weiß bleiben. Man kocht sie in kochendem Fäulwasser ab, bereitet einen weißen Lutterbeizig, löst mit dem Gemüsewasser ab, rührt den Lutterbeizig mit Fäul 3-4 Pfund feinem Reis u. kocht die Schwarzwurzeln einigemal darin an. Man kann mit einigen Tropfen Weingeist würzen. Die kleinen Fortsätze kann man auch die Feine auch zu erst waschen u. die roten grünen Schwarzwurzeln darin waschen lassen.

Spargel.

Wenn Spargel werden die besten Teile aufsteht, die leicht gesäubert bis zum Köpfchen. Man wäscht sie, bindet sie in Bündel u. kocht sie in kochendem Fäulwasser weiß. ($\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ Pfd.) Unterdessen bereitet man einen Lutterbeizig, in man mit dem Gemüsewasser anrührt, ansetzen kocht u. mit Reis oder Fäul

abwäscht. Die Tengel werden bündelweise auf eine
Platte gelegt, der Limfaden entfernt u. der Saigüß
über die Köpfen geschüttet.

Spargelgemüse.

Die Tengel werden gegürtelt in Kreisen geschnitten
u. in Salzasser weiß gekocht. Man gibt sie dann
in Lutterpanee u. läßt sie darin aufkochen.

Blumenkohl.

Die besten besten Blumenkohl wird von den äußeren
grünen Blättern befreit gesäubert u. einige Zeit in
kaltem Wasser gelegt, damit der Ungeziefer fernab-
gezogen wird. Man kocht ihn dann in kochendem
Salzasser, dem man etwas Milch od. Essig zu-
zugeben hat besser weiß. Man setz daruuf zu
kochen, daß er nicht übereinander fällt. Unterdessen
bereitet man einen weißen Lutterbräuß, wor-
insetzt ihn mit dem Gemüßwasser, läßt ihn aufkochen,
gibt beim Anrichten si od. Rahm zu. Man setz den
Blumenkohl auf eine Platte u. überzieht ihn mit
dem Saigüß.

Die
wird
bleibt
eine
Kraut
wird

Die
Alte
selbst
es u
den
1-2
man
Kraut
Die
Die
Lute

Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird gelassen, gewaschen in Kelchwasser
vorsichtig weingeistigt damit die Köpfe ganz
bleiben u. gut abtroffen lassen. Wenn bereitet man
einen weißen Lutterbrei, wüzt mit Salz,
Pfeffer u. Müßkat, gibt den Rosenkohl zu, läßt ihn
vorsich abkochen u. wüzt mit etwas Maggi.

Grüne Erbsen

Die Erbsen werden aufgekocht, gelassen u. gewaschen.
Aber wenn läßt man Lutter saß werden, gibt die
Erbsen zu, künftet sie leicht mit, löst mit Haifischbarr
ab u. läßt sie darin weich köchen. Ranz von
dem Anrichten überstaut man sie mit Petersilie
1-2 Eßl. Maß, wenn man auch ein Trülein
wünscht u. zugeben, bester und 2 Eßlöffel
Maß, einen Löffel feinen Pfeffer u. 1-2 Eßlöffel.
Die Erbsen werden zu Gelbrüben pariert.

Zuckererbsen

Die Erbsen werden abgezogen, gewaschen u. in
Lutter mit dem nötigen Salz fast weich gekocht.

Denn stant man 1/2 Pfund Maß darüber, vor-
 rüht es gut, gibt Fleischbrühe u. nach Lohrbrun
 Zucker zu u. läßt alles zusammen garen kochen.

Gelbrüben

Wird die Gelbrüben gewaschen u. gesüßt sind,
 werden sie der Länge nach in Haufen geschnitten.
 In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden,
 dünstet darin eine feingehackte Zwiebel, gibt
 die Gelbrüben zu, dünstet sie einige Zeit mit, löst
 mit Wasser od. Fleischbrühe ab, gibt Salz zu u.
 läßt die Gelbrüben weich dünsten. Kurz vor
 dem Anrichten überstaut man die Gelbrüben
 mit Mehl u. feingehackter Petersilie. Sind
 die Gelbrüben schon älter, so kann man sie
 in Kalbsfleisch abkochen u. dann weiter be-
 handeln, wie die erstere u. beim Anrichten
 noch Zucker zugeben.

Kümmelkraut

Wird Kraut od. Wirsing wird gesüßt, zerhackt
 gewaschen u. in kochendem Kalbsfleisch im offenen

Wegh rufft man sich geseht. Alsdenn wird es mit
 kaltem Wasser abgewaschen, in einem Teller wird
 das Kraut grob zerschnitten. Unterdessen kochet
 man mit 40g Lutter u. 60g Mast einen kleinen
 Leinwand, wüch mit Salz u. Müßket u. Rümmer
 gibt das Kraut zu u. kocht es noch einige Zeit mit.

Rotkraut.

Die äußersten Blätter werden entfernt, das Rot-
 kraut zerkleinert, das Innere fein zerschnitten, das
 Rotkraut fein zerschnitten od. geseht. Alsdenn
 wird es wenn nötig gewaschen, mit Essig
 überworfen, damit es rot bleibt. In einer Pfanne
 läßt man Fett heiß werden, dünstet darin eine
 feinzerschnittene Zwiebel, gibt dann weisse Rot-
 kraut, länglich zerschnittene Zwiebel, in Tüchern
 zerschnittene Apfel, Salz u. etwas Zucker, wieder
 Rotkraut zu u. sofort läßt das Rotkraut ansetzen
 ist. Dann gibt man Wasser zu u. ^{läßt} es
 kochen. Kurz vor dem Anrichten überstreut
 man es mit Mast u. gibt Essig od. Wein zu.

Kohlrabi

Junge, zarte Kohlrabi werden geschält, in kaltes
 abgekochtes, abkühlen gelüftet, die zarten, grünen
 Blätter werden zerhackt u. ebenfalls in kaltem
 Wasser abgekocht u. feinvermengt. Abkühlen bereitet
 man einen gelben Leinöl von 40 g Leinöl u. 10 g
 Mehl löst mit kaltem Wasser ab, vermischt mit
 Wasser u. Streifen, rührt mit Holz u. Mehl
 gibt 3-4 Spl. Pfeffer bei u. läßt den Leinöl
 Rühr vor dem Anrichten gibt man die Kohlrabi
 bei, das grün wird feinvermengt in Leinöl
 vermischt mit Holz u. Mehl vermischt u. beim
 Anrichten als Krone an die Kohlrabi gegeben.
 Wenn kein Leinöl vorhanden unter die Kohlrabi
 mischen u. mit anrichten.

Spinat

Spinat wird gewaschen, zerhackt u. in kaltem
 kaltem Wasser abgekocht, abkühlen wird er
 mit kaltem Wasser übergeben u. fein
 vermengt. In einer Pfanne läßt man Fett
 heiß

werden, düngt man sie feingehacktem Zwiesel,
 gibt den feinsten Feinart zu überstreut ihn
 mit 2-3 fl. Mist, düngt sie einige Zeit, löst mit
 feinem Mehl ab u. füllt damit auf, gibt Salz, Pfeffer
 u. ein wenig Muskat zu u. läßt den Feinart unter
 Büschen aufhellen, anstatt Mehl kann man auch
 Wasser verwenden oder Streifenbrot, jedoch mit
 Mehl wird das Gemüse zarter.

Wirsing vom Winterbold.

Dieser wird zubereitet wie Feinart. Mangold wird
 auf diesen Weise bereit. Mangoldstiele

Diese werden gewaschen in feingehacktem Mehl ge-
 schnitten, geteilt, gewaschen u. in Salzwasser
 abgekocht sie werden dann weiter zubereitet, wie
 die Feinart zubereiten.

Grüne Bohnen.

Die Bohnen werden der Länge nach feingehacktem
 u. gewaschen. In feinem Mehl düngt man sie
 feingehacktem Zwiesel, gibt die Bohnen u. Salz
 Salz, Pfeffer u. Streifenbrot zu u. läßt sie kochen

weiß dämpfen. Rühz vor dem Anrichten überstraut
man sie mit Mehl u. gibt feines aromatisches Loosum.
Kreuz zu. Wenn keine die Loosum weiß zuerst in
Tulzwasser abkochen auf einem Sieb abtropfen lassen
u. abkochen weiter befeuchten, wie die resten.

Salzbohnen.

Sind die Salzbohnen sehr im Salz, so legt man sie
vor der Zubereitung in kaltes Wasser. In kochendem
Wasser stellt man sie auf, gibt demselben etwas
Lappulosepulver u. d. oder bei, damit sie
sich weiß werden, sind sie weiß, so werden sie
abgespült. In süßem Saft läßt man eine feine
geschittene Zwiebel verdampfen, gibt die Loosum nach
Tulz, Wasser u. Streifen u. Pfeffer zu u. läßt
sie zugedeckt einige Zeit dämpfen. Rühz vor dem
Anrichten überstraut man sie mit etwas Mehl u.
feines aromatisches Pulver.

Sauerbrant.

Ist das Kreuz sehr im Salz, so wird es vor der
Zubereitung $\frac{1}{2}$ W. in kaltes Wasser gelugt u. d. Rühz

keltub Wasser gezogen. Wenn dinstet in zimlich
 Gemse od. Fischenfett giebt das Rorut leicht glockt
 finnen in fossil Wasser, das abkocht d'über g'ast.
 Wenn löst das Rorut zwei Th. Kofen, überkocht
 ab denn mit strob Koff u. gibt Kitz vor dem
 Anrichten strob Wein zu. Will das Rorut einen
 sehr feinen Geschmack bekommen so gibt man
 Champagner bei.

Weisse Rüben.

Die Rüben werden erst gespült u. in Streifen
 geschnitten u. in kaltem Wasser weich gekocht. Wenn
 schüttet das überflüssige Wasser ab und rührt sie
 gut, bereitet ein Mehlbrei von Fett, Mehl u.
 feinstem Mehl zu wie bei der Linsenfüge,
 gibt sie dem Rüben, bei w'ist 2 3 Ebl. Zucker fallbrun
 gibt ihn ebenfalls dem Rüben bei, (w'ist) sowie
 das nötige Salz u. Pfeffer u. läßt sie noch
 gut dinsten.

Reisgemüse. Der Reis wird gewaschen u. 2^x
 überbrüht. In Öl u. Butter dinstet man ihn

feingehackten Zwiebel kocht man, künftet den
 Reis mit, giebt Salz zu, so wie in Messer oder
 Fleischbrühe u. läßt den Reis auf der Seite des
 Herdes kochen bis er kochet. Er kochet nicht
 ungeschwächt, sondern nur geschwächt werden
 da die Körner leicht zerfallen, zum Reis-
 kochen giebt man noch Zwiebel mit Kalten be-
 streut. Am besten kocht sich der Reis in der
 Reiskiste. Für 6 Pfd. kochet man $\frac{3}{4}$ Th Reis
 u. etwa 1 l Flüssigkeit.

Frisenbrot 1 Th kochen werden geschwächt
 übersetzt in kaltes Wasser gestellt, an dem Tage
 mit dem feinsten Messer beigestellt u. koch-
 ten weisgekocht u. durchgeseiht. Als dann
 künftet man in feinem Fett eine feingehackte
 Zwiebel gibt 2-3 fl. Mehl bei, giebt die durchgeseihten
 kochen zu, verduert soviel nötig mit Wasser od.
 Fleischbrühe, giebt Salz zu u. läßt den Lein kochet
 durch Zügeren von Marger so wie der Geschmack
 schief.

Lein
 Abm
 brige
 thet
 gibt
 lang
 vinn
 Salz
 spl.
 der
 Weis
 die
 firt
 Lein
 gut
 sch
 ab
 gasy
 yon
 Gam

Linsengemüse. Die Linsen werden ganz schön am
 Abend zu vor eingewaschen mit frischem Wasser
 beigewaschen, dem man etwas Doppelkohlensäure
 Natron zugeibt wenig gekocht u. abgeseiht hat. Man
 gibt frisches, kaltes Wasser bei u. kocht die Linsen
 langsam wenig. Man kocht sie wenig, gibt
 eine Maßspeitze bei, läßt sie verkochen, gibt
 Salz zu u. köchelt vor dem Anrichten einige
 spl. Pfeffer, so daß die Linsen schönlich schmecken.
 Der es liest kenne die Linsen wenig ganz lassen.

Weisse Bohnen. Die werden zubereitet, wie
 das Linsengemüse.

Linienfisch = Trübe = Star. In einem Küchlein
 Lutter werden reichlich geschnittene Zwiebel
 gedünstet. Dann gibt man in Würfel ge-
 schnittenen Hammel u. Pfefferinflasch
 etwas Salz u. Pfeffer, dann eine Lage fein-
 geschnittene Weißkohlblätter, gelber Rüben,
 grüne Linsen, Kartoffeln überseigt alle
 Gemüse, die die Zubereitungszeit mit sich bringt

Wenn wieder Saif, Salz u. Pfeffer sind
 sofort bei der Zug soll ist, man gibt einen
 Saifbrühe od. Pfeffer zu u. läßt das Gemisch
 2-3 St. kochen. Es wird vortrefflich in der
 Reifkiste.

Ramkartoffeln. Gute Kartoffeln werden
 geschält u. abblättert. Alsdann bereitet man
 einen Lutterbrühe von 40g Lutter u. 60g
 Mehl, löst mit Wasser od. Saifbrühe ab,
 füllt mit solchem ein, würzt mit Salz u. d.
 Mehl gibt $\frac{1}{4}$ l Rahm bei, wenn die Kartoffeln
 u. läßt sie noch einige Zeit aufkochen. Wenn
 kann ein wenig Mehl gegeben.

Beigüße

Leitwurzbeigüße. In 60g Leitwurz rührt man 80g Mehl feigelt, löst mit kaltem Wasser ab, füllt mit Flüssigkeit auf, läßt ihn in der Kufe in der Hitze vor dem Ausrichten ab und dann zu.

feinere Beigüße. Auf 1l Milch rührt man 100g Zucker in 1 Pilsen Salz in. läßt sich kochen werden. Unterdessen rührt man 1 fl. Mehl mit kaltem Milch glatt, gibt Beigüße zu in rührt diesen in kochender Milch ein in. läßt ab wegnah auflösen, man pariert ihn wenn er kalt.

Beigüße. 100g Zucker läßt man mit einem Pilsen Salz kochen werden. 100g Zucker rührt man, löst mit feinem Milch ab, gibt dem Zucker das Milch bei. Unterdessen set man 2 fl. Mehl mit kaltem Milch glatt zu rührt 2 fl. feigelt zugeben. Diesen Feig gibt man der kochenden Milch bei in. läßt dem Beigüße wegnah unter künstigen Rühren auflösen. Man set darauf zu achten, daß das feigelt nicht gerinnt.

Linfschnecken: Man schlägt das Eiweiß
von 1-2 Eiern zu Schaum, dazu 1 Kaffee-
schale Mehl und Salz nochmal schlagen
und in die Kofchine Zucker unter Rühren
einbringen lassen.

Rindschmalz

Das Fleisch in einem
Treiben schmecken, mit Salz, Pfeffer und
Kaltwasser und Zwiebel einreiben. Wenn
vollständig mit Fett schon binden.
Mit Fein Salz und Linsen schon bestrichen
lassen. Dann ablassen und abgeben lassen.
1-2 Löffel Mehl zugeben. Wenn fertig
ins Fleisch und Fett schon einreiben
den Saft immer zugeben lassen.

Людмила Александровна, Ринд. Шмалц. 5. За.

Людмила

Мария Реннерес
Мелка Бонне

Trüffel
4 Löffel
in
Löffel
Obst
Butter
30g
mit
Zug
selb
st
g
in
mey
K
fr
in
m
ung

Kuchen und Torten

Rührer Lebkuchen. 200g Mehl, 125g Lebkuchen, 60g Zucker,
4 Epl. Wein 1 Eigelb. Die Pfandstücke man untereinander
in Pulver ab zu einem glatten Teig zusammen
läßt ihn einige Zeit ruhen in. rollt ihn aus zu
Obstkuchen.

Butterteig zu Obstkuchen. 180g Mehl 120g Lebkuchen,
30g Zucker, 4 Epl. Weiswein 1 Eigelb man
gut untereinander, rollt ab zu einem glatten
Teig, läßt ihn einige Zeit ruhen in. rollt ihn
ab denn aus.

5.3a. Apfelkuchen. Die Äpfel werden geschält in Scheiben
geschnitten mit Zucker bestreut, einige zugedeckt
in Pfanne lassen. Dann belegt man ein meßger-
messenes Reusenblech mit Lebkuchenteig, legt die
Apfelscheiben dicht übereinander darauf,
streut Korinthen darüber in. backt den Kuchen
in meßiger Hitze. Nach dem Backen bestreut
man ihn mit Zucker. Wenn man den Kuchen
aus einer feuchten bestreut in einem Guß

Derüber geben, bestanden aus fünf Eigelb mit
90g Zucker sehr fein gerührt, 90g zerriebenen
Wendeln u. 1/2 l süßem Rahm u. köcht ihn in
Wasser zu süßem Osen fertig.

Apfelmuchen anderer Art. Auf einen fertig ge-
backenen Apfelmuchen gibt man einen Quark von
3-4 Pfund süßem Quark, die mit feinem
Zucker vermengt werden. Man köcht den Quark
im Backofen bräunlich werden.

Käsekuchen. 1/2 lb Butter wird sehr fein gerührt,
dem gibt man 1/2 lb Zucker 4 Eigelb u. zwei ganze
Eier dazu u. köcht es nochmal sehr fein. Dem
gibt man 1/2 Dutzend zerriebenen Käse, 100g Mehl 1/2 l
feinem Rahm für 10 g Rosinen u. mischt zuletzt den
Zucker der fein ist zerrieben. Ein Rührblech wird
mit Buttertrig bestrich, die Masse darauf gegossen
u. der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken.

Bund.

1/2 lb Mehl, 1 gestrichener Eßl. Salz, 6 Eßl. Zucker
120g Butter für 1/2 lb Hefe, 1/2 l Milch, für 10 g Rosinen
2-3 Eier.

Von diesen Zübeten bereitet man einen Gufteig
wie bei Gufteigantücken und läßt ihn Teig in
der Längform 2 3 W. gahn. Als dann gibt man
ihn in den Ofen u. läßt ihn 1 W. backen

Hefenkranz

1 1/2 lb Mehl 1 lb. Salz, 6 lb. Zucker, für 5 lb Gufteig u.
der nötigen Milch 15 lb Butter 2 3 Eier. Von
diesem Zübeten bereitet man einen Gufteig wie
bei Gufteigantücken u. läßt den Teig 2 3 W. gahn.
Als dann merkt man 3 Teile davon diese werden
in der Länge gewollt u. von diesen Teilen einen
Zug geflochten. In die einzelnen Teile kann
man folgende Fülle geben. 1/2 lb Mandeln od. Gufteig-
uße werden gemischt. 1/4 lb Zucker, 2 Eier u. 3 lb.
Kefir mischt man darunter. Wenn bestreift damit
die einzelnen Teile, wolle sie zusammen und
fließt damit einen Kranz, man läßt ihn ab-
denn in der bestreuten Form gahn, bestreift
die einzelnen (Teile) Stücken mit Eiweiß und
bräut den Kranz im Ofen schön gelblich.

Wenn man ihn nach dem Leisten glasiert in
mit länglich geschnittenen Mandeln bestreuen.

Glasur. $\frac{1}{4}$ lb gestopener Zucker löst man in 3-4 fl.
Wasser zum Füllen. Noch heiß bestreift man
die Leisten mit dieser Glasur.

Sträußelkuchen.

Von $1\frac{1}{2}$ lb Mehl 3 Eiern $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb Butter, 5 fl
Eiweiß, Salz in der nötigen Milch beiseit man einen
Knetstein man füllt ihn in eine gut gestrichene Schale
in. löst ihn auf. Unterdessen warmet man $\frac{1}{4}$ lb
Mehl 5 fl Mandeln, zwei Messerfüllen Zimmt in.
10 g Zucker, gießt $\frac{1}{4}$ lb zerlassener Fett man rührt dies
mit der Hand durcheinander, so daß sich kleine
Klumpen bilden. Ist der Kuchen gegungen, so
bestreift man ihn nachher mit zerlassener Butter

Englischer Teestolen.

100 g Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Rosinen
das abgerieben einer Citrone, 10 g Citronat 10 g
Cavenessat, drei Eigelb, 1 fl. Acker in der Fülle
der Eierweiß. Butter in Zucker warmet feinmüsig

gerührt, wenn gibt man das warmes gute Citronen
 in. Orangensylt so wie in das übrige in zuletzt das Tisur
 dazu, füllt die Masse in eine gut vorher mit der
 Form in. bückt das Hollen bey dem 1^{en} - 2^{en} W.

Kirschkuchen mit Brot.

180g geriebene Brot halb schwarz, halb weiß
 wird mit Wein od. starkem Rixsyrup oder eingekochtem
 4 lb Zucker wird scheinbar gerührt 4 lb Zucker, feine
 feine Mandeln dazu gegeben in was das gerührt,
 wenn gibt man 60g geriebene Mandeln
 Citronensylt 60g Citronen, 60g Orangensylt in.
 Das übrige Brot nach in. nach dazu mischt
 das Tisur das feine weiß darunter, füllt die Masse
 in eine gut bestreute Form in. bückt das Rixen
 in mäßiger Hitze.

Gewöhnlicher Jentschgenkuchen.

Die Jentschgen werden mit einem Eiße abge-
 rieben halbirt aufsteht in. Die Hälfte wechelt
 süßes Syrup. Ein Rixenblech belegt man
 mit Butter, wie bei Tisurkuchen wird es stant

Wurde mit Zucker darüber setzt die Zwillingen
 sieht unheimlich gefetzt auf dem Feig, stant
 Zucker darüber u. brütet den Kuchen in mäßiger
 Hitze. Volney er noch warm ist, wird er mit
 Zucker u. Zimmt bestreut.

Gesundheitskuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Butter rührt man feinemig gibt nach u nach
 $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 2 Eier, etwas Citronensaft $\frac{1}{4}$ lb Vanille
 Milch u. $\frac{1}{2}$ lb Mehl dazu. Ist alles gut zusammen
 verrührt, so macht man für 10 f Backen
 den Kuchen, füllt die Meße in eine gut bestrichene
 u. bestreute Form u. brütet sie in mäßiger Hitze

Linsentorte.

$\frac{1}{2}$ lb gemessene Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb
 Mehl $\frac{1}{2}$ Citronensaft, gepulverter Zimmt u. Kalten
 etwas Pfeffer u. etwas 2 Eigelb. Das alles
 wird auf dem Handkoll zu einem Teig verarbeitet
 Wird der Teig verarbeitet zu wenig, so läßt man
 ihn $\frac{1}{4}$ - 1 W. ruhen. Als dann wolle man $\frac{2}{3}$ des
 Teiges aus, gibt darauf ein gemessenes, mit dem

übrigem Teig verzehrt man die Reste. Die Masse
wird mit Sigelb bestreut u. inmäßiger Hitze
gebacken.

Jägertorte.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb eingepökelte, geriebene Mandel, 5 ganze Eier,
6 Sigelb. Eier u. Zucker werden $\frac{1}{2}$ St. scharf gerührt.
Als dann werden die Mandel darunter gemengt, die
Masse in eine gut bestreute u. mit bestreute Form
gefüllt u. gebacken. Als dann wird sie mit Obstzucker
bestreut, füllt die 6 Sigelb von Sigelb zu starkem
Kaffee, mengt $\frac{1}{2}$ lb Zucker darunter, was in 120 g
eingepökelte geriebene Mandel. Diesen Quß gibt man
über die Reste u. läßt den Quß in nicht zu heißem
Ofen leicht gelb werden.

Sandtorte

1 lb Butter $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 10 Eier 7 lb Mehl, 15 bitteren
Mandel $\frac{3}{4}$ lb Körnermehl, 2 Epl. Röhren u.
Kork u. die Töpfe 1 Zitronen. Die Butter wird
scharf gerührt, dann gibt man Zucker 5 ganze
Eier, 5 Sigelb unter starkem Röhren dazu, das so

die gemahlene Mandel, Zitronenschale u. das geschälte
Weißholz. Zuletzt mischt man Acker u. den Pfeffer
das feine Salz zerbricht, füllt die Masse in eine
gutbestimmte Vertiefung u. bäckt die Form in
gutem Ofen 3/4 - 1 St.

Mandelorte

180 g Mandel Zucker werden mit 10 Eigelb schaumig
gerührt, 60 g feines Mehl, 10 geschälte, gemahlene Mandeln
u. etwas Zitronenschale werden unter stetem Rühren
dazu gegeben u. den Pfeffer von 1/2 feinem Salz zerbricht
gerührt u. in eine gut bestimmte u. bestimmte Form
gefüllt u. in mäßiger Hitze gebacken.

Marmorkuchen.

160 g Zucker wird schaumig gerührt, dazu
gibt man 4 Eigelb 160 g Zucker 1/2 karamell
Milch dazu und rührt das 1/2 Stunde. 160 g
Kartoffelmehl 125 g Weizenmehl 20 g Lebküchens
etwas Zitronenöl, sowie die feinen Pfeffer zerbricht
1/2 von der Masse zerbricht man mit 40 g Kakao
füllt das Ganze abwechselnd in eine gutbestimmte

Form und back im Ringen 1 Stunde.

Kartoffelhörnchen.

Teig: 300 gr. Weizenmehl 1 P. Backpulver 15 gr.

Zucker 3 Tropfen Backöl Bittermandel 1 Eiweiß

1 Eßl. Wasser 50 gr. Butter oder Margarine

250 gr. gekochte Kartoffeln vom Tage vorher.

Füllung: etwa 2 Eßlöffel Marmelade.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb 1 Eßl. Milch.

Mehl und Backin werden gemischt

und auf ein Backbrett gesiebt. In die

Mitte wird eine Vertiefung eingeknet, Zucker

Backöl Eiweiß und Wasser werden hinein-

gegeben und mit einem Teil des Mehles zu

einem dicken Brei verarbeitet. Darauf

gibt man die in Stücke geschnitten

kalte Margarine und die gewaschenen

Kartoffeln und verknetet von der Mitte

aus alles schnell zu einem glatten Teig.

Man rollt den Teig dünn aus teilt ihn

in 10 cm breite Streifen wädert daraus

vier-ecke (sämtliche Seiten 10 cm lang)

und macht aus jedem zwei dreiecke.
Die Mitte jedes dreiecks belegt man mit
etwas Marmelade rollt es von der längsten
Seite herauf und formt ~~die~~ Hörnchen.
Man bestreicht sie mit Eigelb - Milch
und legt sie auf ein gefettetes Blech
Backzeit: 25-30 Minuten bei starker Hitze

Klein Backwerk.

Anisplätzchen.

3 Linn $\frac{1}{2}$ L. Zucker $\frac{1}{2}$ L. Mehl 1 Kaffeebecken
 Anis. Linn und Zucker werden fein
 gerührt. Mehl und Anis zugegeben. Mit 1
 Kaffeebecken werden kleine Plätzchen auf ein
 befeuchtetes Blech gedrückt. Man läßt sie 12-24 St.
 gut abtrocknen und backt sie bei mäßiger Hitze.

Ausgastofen.

2 L Mehl $\frac{1}{2}$ L. Zucker 1 L. Linn 5 Linn. Gießgl.

Laktin.

3 Linn $\frac{1}{2}$ L. Zucker etwas kaltes Zinn und
 Anis 4 Parten künstlich oder Milch und
 das nötige Mehl. (Gießgl.)

Knäuelplätzchen

1 L Zucker wird mit 3 Linn $\frac{1}{4}$ Mehl gerührt.
 1 L fein gestofene Knäueln dazwischen gerührt
 etwas Zitronen. Man setzt Gießgl. auf Oberen
 & etwas Anis 1 B. Speck und backt bei mäßiger Hitze.

Vanillpretzel.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{4}$ Lutter $\frac{1}{4}$ Zucker etwas
 Salz wenig Vanill 7 Ei. Diese
 Zutaten werden auf Handbrot zerlegt
 zusammen gearbeitet. Das Teig wird zum Rufen
 ins Salz gelegt ungefähr 1 lb. Dann werden
 kleine Pretzeln daraus geformt und diese auf
 ein kochendes Wasser gelegt, in welchem Zucker
 und Vanill in 2 Schüsseln zerlegt sind. Man
 lässt sie kochen und dann in
 ein kaltes Wasser tauchen.

Trostel oder Pfeiffen!

$\frac{1}{2}$ lb Polverin $\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ Trosteler
 7 Eier 24 Oblaten 1 Thier Vanill.

Man lässt Polverin zergeren, fängt die Zucker
 kuchen an, abwechselnd Eier in. Trosteler
 unter Handen zergeren. Man lässt die
 Masse ein mal aufkochen, stellt sie zum
 Kochen. Dann kochte man die Oblaten,

zu 6 Tefelton übereinander. Die ganze
 Masse wird mit warmem Broth befeuchtet
 werden. Am andern Tag in feine
 Stücke schneiden.

Spritzgebäckchen.

$\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ Mandel $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 Prügel
 Vanill 2 Eier, ~~1 lb Mehl~~ 1 lb Mehl
 Das Teig wird erst zusammen gerührt
 und ein wenig in eine Spritze gefüllt
 und das Mehl gefügt in ein gutes Gefäß gegeben.

Kleibröckchen.

1 lb Mehl $\frac{1}{4}$ Zucker $\frac{1}{2}$ lb Butter 6 Eigelb in
 einem Eiscorn werden mit dem Mehl
 zu einem Teig verarbeitet. Alder kalt
 zu 2 Meßweinlöcher mit Mehl, kocht mit
 einem Glas Schitzwein mit Mehl. Setzt sie
 auf ein gut befeuchtetes Mehl. 3 Eier mit
 zu diesem auflegen, $\frac{1}{2}$ lb gewaschen Mandel
 in $\frac{1}{2}$ lb Zucker darunter gemacht. Von dieser
 Masse setzt man kleine Gänse in einem
 Feinblech auf einem Ofen.

Anisplätzchen.

1 lb Zucker, 1 lb Mehl 6 große Eier 1 Eßlöffel
 Anis. Die Zucker wird mit dem Eiern 1 Stunde
 geschlagen. Mehl und Mehl gibt man Mehl zu.
 Es ist kleine Gänsechen auf ein Löffel und backt
 sie am reinsten Tag in mäßiger Hitze.

Pfefferrüßchen.

Man rührt 1 lb Zucker mit 5 Eiern 1 Stunde.
 Dann gibt man 1 Eßlöffel Zimt, etwas Nelken
 Müllat & Zitronat in. Gießt Pfefferkörner
 in 1 lb Mehl. Backt den Teig am reinen Tag kleine
 Plätzchen. Am reinen Tag backt man sie.
 Sie müssen weiß bleiben.

Praline.

$\frac{1}{4}$ lb Puderzucker, 50g Butter, 2 Löffel Kakao,
 2 Löffel Milch, 1 Plättchen Rumänama.

Glasur.

Unter der Luft nimmt Zitronen gibt man
 personal Weinbrüder, das die Masse durchfließen
 wird. Wenn überzogen wird die auf heißen Luft.

Glasur auf Torten.

Mit 4 Weinbrüder in einem Messer bewirkt
 man einen süßen gelben Saft, dem man
 einige Tropfen Essig zusetzt, damit es schnell
 trocknet. Wenn man das mit der auf warmen
 Luft auftragen in. So kann man den Saft.

Apfelaufstrich

2 lb Äpfel 4 Eier $\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb Mehl
 1 Rührer Butter, Zitronenöl
 1 Springform wird mit dem Äpfel gefüllt.
 Wenn man in einer Schüssel die Eier in Zucker
 schaumig, fügt das Gerasig hinzu in mit
 Butter und gemischtem Mehl. Danach mischen
 Teig gießt man über die Äpfel. den Zucker das
 und so man stellt. Wenn bakt den Aufstrich $\frac{1}{2}$ 2 Minuten
 den aufgeben gibt

Krafft-Krafft.

1 lb Lintwur, 1 lb Zinkwur, 3 Finer, 1 Leinwandwur,
 3 Esslöffel Krutwur, 1 Messerspitzen Krutwur,
 1 Messerspitzen Mistkrutwur, 1 Messerspitzen Krutwur,
 1 Zuckers Krafft, Maß soviel als nöthig.

Luftefleckenplätzchen.

125 g grobe Lufteflecken, 4 Essl. Öl
 45 g Zinkwur 1 Ei 3-5 Messerspitzen Leinwandöl
 50 g Krutwur 3 g Leinwandwur.

Die Lufteflecken werden mit dem Öl in 1 Essl.
 Zinkwur unter Rühren gelblich geröstet.

Das Ei wird mit dem Rest Zinkwur in dem
 Leinwandöl pfanzen geröstet in dem Maß das Öl
 in Leinwandwur, zuletzt die nöthig verbleibende
 Lufteflecken dazu geröstet. Wenn fertig mit
 1 Messerspitze Zinkwur mit ein wenig
 Leinwandöl 25-30 Min. bei guter Hitze.
 Sobald der Teig fertig ist, wird er sofort mit dem
 Leinwandöl abgekühlt, muß nicht zu feucht sein.

Lebkuchen.

(875 gr. Mehl 3 L Zinnober 25 g Zinn
 2 gr. Nelken 25 g Oris 15 g Gimpfforn-
 Pulz 1 Löffl Milch 3 Linn 1 L Gummi arabic
 fast vom Lebkuchen 2 L Pfeffer Lebkuchen.
 Zinnzinn zum Lebkuchen.)
 Endl.

($\frac{1}{2}$ L Lebkuchen wird pulverisiert 4 Linn
 $\frac{1}{2}$ Linn Kanielpulver zum Zinnober 1 Linn =
 1 L Mehl zum 1 $\frac{1}{2}$ L Mehl dazu vermischt
 1 L Mehl wird pulverisiert. Dann wird pulver
 vglind Lebkuchen.)

Kreuzbrot.

(130 gr. Lebkuchen 4 Linn $\frac{1}{2}$ L Zinnober 50 g
 Gimpffornpulz 2 L Mehl $\frac{1}{2}$ l Milch.)

Lebkuchen.

1 L Honig 1 L Zucker 2 Eier
 2 Päckchen Backpulver 1 Messer
 Mehl 2 Messer Spitze Kint. Oris
 1 L Mehl oder Milch Mehl soviel

nötig)

M5 N20
M5 N20
80

Gelberübenkuchen.

30g. Butter 125g. Zucker 125g. geriebene
rahe Möhren 1 Packchen Vanillzucker
½ Fl. Zitronenöl etwas Salz 250g. Mehl
9g. 3 gestr. Teel. Backin etwa 5 Eßl. entramte
Milch.

Man rührt die Butter geschmeidig
gibt 1 Eßlöffel von dem Zucker hinzu
dann, rührt man die geriebenen Möhren
den Rest des Zuckers und die Gewürze
darunter. Das mit Backin gemischte und
gesiebtes Mehl wird abwechselnd mit der
Milch untergerührt. Man verwendet
nur soviel Milch daß der Teig schwer
reißend vom Löffel fällt. Man füllt den
Teig in eine gefette mit Papierfutter
ausgelegte Kastenform. Back mit etwa 60
Minuten bei schwacher Mittelhitze.
Damit der Kuchen lange frisch bleibt
läßt man das Papier nach dem backen

darum
375g Gewicht

N 90

Kriegskuchen.

4 Eier werden mit $\frac{1}{4}$ lb Butter schaumig gerührt. $\frac{3}{4}$ lb Zucker 1 Tasse schwarzer Kaffee, 1 Päckchen Backpulver kleine Pralinen eine Messerspitze Nelken, eine Messersp. Zimt (etwas mehr) dazugetan. $\frac{3}{4}$ bis 1 lb Roggenmehl darunter gemengt. Backzeit $\frac{3}{4}$ St. das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen.

Käse Ring!

3 ungar. Eier, 1 lb apt. Zucker, Mandel $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Tasse süßer Milch, 1 Lorbeerblatt, 2 ungar. Pfefferkörner, Pfeffer, Salz, Pfeffer und Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ lb zerhacktem Pfeffer, 1 Prise Salz zum Spritzen, $\frac{1}{4}$ lb Pfefferkörner, 2 Eßlöffel Körner, 2 Eßlöffel süßes Mandel.

Kokosmarkbrot.

1 lb Kokosflocken 1 lb Zucker 4 ganze Eier oder den Schnee schlagen $\frac{1}{4}$ Fl. Zitronenöl.
auf Oblate setzen.

Obsttorte!

1^{te} Mehl $\frac{1}{4}$ Butter 2 Eier 1 $\frac{1}{3}$ l.
 Pflanzl. 1 Pflanzl. Joghurt, $\frac{1}{2}$ l. Zucker.
 Das Rezept gibt 2 runde Torten. Backzeit $\frac{1}{4}$ Stunde

(50 gr. Butter) Kumpferchen.

300 g Weizenmehl 2 Teil. (6 g) Dr. Tetters Backin
 150 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker
 4 Essl. Wasser (50 gr ^{Butter} Schmalz) Milch zum
 Bestreichen und Zucker zum Bestreichen.

Schwademeche.

$\frac{1}{2}$ Butter $\frac{1}{2}$ Zucker $\frac{1}{2}$ Backpulver 2 Eier Mehl
 soviel wie nötig $\frac{1}{2}$ Fass Milch. (halb Rezept.)

Kartöffelchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Puderzucker, $\frac{1}{2}$ l. Gries, 1 Löffel
 Butter, 3 Löffel Milch Bittermandel-Aroma

Der Puderzucker wird gesiebt und mit
 dem Gries gemischt. Dann gibt man
 die Butter in. Aroma in. Milch darüber und
 somit lauter Küchelchen. Diese werden Kabana
 gewickelt.

Praline.

100 Pudernucker 100gr. Butter 2 Eibl. Milch
4 Eibl. Kakao 4 Eßlöfel Gustin 2 Fl. Rum oder
Arak. über nacht stehen lassen nächsten
Tag formen.

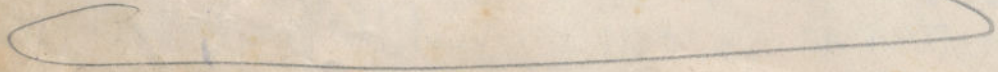
Schokolade Krenzel.

120 gr. Butter 400 gr. Zucker 3 Eier 100 gr
Kakao ~~1/2~~ 2 Vanillzucker 500 g Mehl
1 Päckchen Backin 4 Eibl. Milch. Man
läßt den Teig einige Stunden ruhen
und arbeitet ihn nachmals durch.

Biskuit Torte.

4 Eigelb sind schneeschlagen gut $\frac{1}{2}$ Zucker
schaumig rühren 2 Kaffeelöffel Backpulver
200 gr. Mehl 100 gr Kartoffelmehl.

Bei schwachem Feuer backen 30 Minuten

Hilde Krennever.

Butter geschlindert. Dann vermengt man sie mit dem übrigen Zutaten
 füllt sie auf den abgekühlten Boden und legt eine gleichmäßige ausge-
 rollte Teigdecke darüber, die man mit verquirltem Eiweiß bestreicht. Man
 bräunt die Sorte mit einem Zuckergruß aus 45g Puderzucker und 1 Eßl.
 heißem Wasser übersiehen, bestreicht sie dann aber nicht mit Eiweiß.
 Veränderung: Man kann auch getrocknetes Obst zur Füllung nehmen
 etwa 500g in $\frac{3}{4}$ l Wasser einweichen und dünsten. Backzeit
 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Rührteig. (Regeln.)

Butter und Zucker werden schaumig gerührt. Man gibt die ganzen
 Eier nach und nach hinzu und danach die Gewürze. Das Mehl muß
 mit dem „Becken“ gemischt u. gesiebt werden. es wird abwechselnd
 mit der Milch versugewührt. Die Flüssigkeit muß ganz vermischt
 sein, ehe man Mehl = Becken = Gemisch dazusetzt. Wenn Gustin,
 Klammernschalen, Pudingpulver oder Kleberpulver verwendet werden
 so gibt man sie mit dem Mehl gemischt und gesiebt in den Teig. Früchte
 (Rosinen, Nüssen, Mandeln, Gubkuchl.) können ebenfalls hinzugefügt
 sein. Ein Rührteig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er ohne / ein
 vom Löffel fällt.

Basenle Gebäcke.

Zut.: 4 Eier, 1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 2 g Stirschhornsalz, $\frac{1}{4}$ lb blühweise
Mandel, $\frac{1}{2}$ lb in kleine Würfel geschnittene Zitronat, $\frac{1}{2}$ lb in W. ges.
Orangenschalen, abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Teelöffel Zimt
 $\frac{1}{2}$ Teel. Nelken, 1 Eßl. Kirschenwasser und etwa 600 g Mehl.

Zur Glasur: 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser. Zub.: Eier und Zucker schaumig
rühren, mit allen Zutaten Teig machen, $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen aus-
streichen, hell backen, glasieren.

Großplätzchen.

Zut.: 1 Ei, 125 g Zucker, 10 g Fett, 100 g Grieß, 100 g ^{Mehl} ~~Stärke~~, 1 Teel. Backpulver
4 Eßl. Milch, etwas Salz, Aroma (Vanill). Zub.: Butter, Zucker, Ei
schaumig rühren mit allen anderen Zutaten Teig machen, aus
demselben kleine Häufchen auf gefettetes Blech und bäckst hell.

Hebs.

Zut.: 230 g Mehl, 30 g Butter, 140 g Butter, (mit Vanill) 4 Backsp. 1 Ei, 2 Eßl.
süßerer Rahm. Zub.: Ei, Zucker, Butter, schaumig rühren, mit allen an-
deren Zutaten einen Teig arbeiten nicht zu dünn ausrollen, Teig-
men ausstechen auf gefetteten Blech hellgelb backen.

Billiger Gebäcke, (Ohne Ei).

Zut.: 1 lb Gips oder Stans, 1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Gebäckergewürz

Der Teig wird nicht zu dick ausgerollt kleine runde Plätzchen ausstechen bei mäßiger Hitze netztauen backen.

Schokoladenbretzel.

Zut: 100g Fett, 110g Zucker, 1 Ei, 1 Päckl. Gals, 1 P. Backp. (50g)
2-3 Eßl. Kakao & Flüssigkeit, 250g Mehl, 1 gestrich.
Teel. Backpulver.

Zub: Butter, Zucker und Ei gut schaumig rühren dann gibt man nach und nach die übrigen Zutaten hinzu Formt aus dem Teig gleichmäßige Rollen die man in Bretzelform legt.

Butterquaden.

Zut: 125g Fett, 150g Zucker, 1 Ei, beliebiger Geschmacksstoff.
(Zitronen, Rüm, Anis), 125g Hartweizenmehl, 175g Mehl,
1 Teel. Backp. 2-3 Eßl. Flüssigkeit.

Zub: Butter, Zucker und Ei werden schaumig geschührt die übrigen Zutaten hinzugegeben aus dem Teig gleichmäßige große Kugeln formen mit ~~dem~~ ^{einem} Teig Hobelkloß Siebel Löcher ein trocknen die man mit Mandelblüten oder Eigelb und Zucker oder Nüsse ausfüllt.

Im der Schule zu Eisenfeld 28.10.1949

Weihnachtskekse.

Zutat: 200g Fett, 225g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 125g gut
 Stärke oder Puddingmehl, $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit, 2 Päckchen
 Vanillezucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 500g
 weißes Mehl, Eigelb zum Bestreichen, 1 Päckchen Back-
 Zucker zum bestreuen (weiß bunt oder Schoko-Zut:
 ladeswechseln.)

Zub: Fett, Zucker, und Eier gut schaumig rühren dann
 löffelweis die übrigen Zutaten mit der Flüssigkeit,
 den Teig gut kneten, dünn ausrollen beliebiger Größe
 austreten mit Eigelb bestreichen mit weißem oder gut:
 buntem Zucker bestreuen bei mäßiger Hitze hell-
 braun backen.

Zimtsterne.

Zut: 150g Fett, 1-2 Eier, 100g Zucker, 2 Päckchen Vanillpuddingzut:
 1 Prise Salz, 2 Päckchen guten Zimt, 400g Mehl,
 3 gest. Eßl. Backpulver einige Löffel Flüssigkeit.

Zub: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren die
 übrigen Zutaten hinzugeben den Teig nicht zu dicht
 ausrollen, sternchen und bei mäßiger Hitze hell-
 braun backen.

Schokoladenkuchen.

125g
Päckchen
500g
Brotz
choko-
darsu
keit,
Spätzl
sche
ell=
bruding
dich
hell=
Zut: 130g Fett, 150g Zucker, 1 Ei, 1 Pries Gals, 2-3 Eßl. Kakao,
100g Markmehl, 1 Bäckpulver, Vanillezucker, 3-4 Eßl.
Flüssigkeit und soviel Mehl, daß der Teig gut kneten
läßt, 1 gest. Teelöffel Backpulver.

Zut: Butter, Zucker und Ei schaumig rühren die übrigen
Zutaten hinzugeben den Teig gut verkneten und
daraus gleichmäßiger kleine Kugeln formen bei
mäßiger Hitze hellbraun backen.

Rosinenbrötchen.

Zut: 100g Fett, 125g Zucker, 1 Ei, 1 Pud. Pul. 1 Vanillzucker.
Saft und Schale eines halben Zitronen, ~~4 Päckchen~~
2-3 Eßl. Flüssigkeit, 100g fein geschnittene Rosinen soviel
Mehl zugeben daß sich der Teig gut kneten läßt. 1. Teel. Backpulver.

Zut: Butter, Zucker und Ei gut schaumig rühren die übrigen
Zutaten hinzugeben. Aus diesem Teig formt man mit
dem Messer eine Verzierung und rührt. Bei mäßiger
Hitze hellbraun backen.

Mandelbrotchen.

Zut: 100g gute Butter, 160g Zucker, 2 Eier, 1 Pries Gals,

125g gemahlene Mandeln, 3-4 Eßl. Flüssigkeit, 100g Stärke
 sowie Mehl daß die Masse aufnimmt 2 gest. Tel.
 Backpulver.

Zub: Butter, Zucker, Eie gut schaumig rühren die übrigen
 Zutaten hinzugeben den Teig kurz verkneten dünn
 ausrollen runde Plätzchen ausstecken. Bei mäßig
 Hitze hellbraun backen.

Stußkugeln.

100g Fett, 100g Zucker, 1 Ei, 1 Packet Vanillezucker
 1 Tel. Kakao. Diese Zutaten gut schaumig rühren
 dazu gibt man 100g Stärkemehl 4 Eßl. Flüssigkeit
 1 gest. Tel. Backp. und soviel Mehl wie die Masse
 aufnimmt. Aus dem Teig formt man kleine
 Kugeln und steckt in die Masse $\frac{1}{4}$ Ruß.

Spekulatius.

Zut: 200g Fett, 300g Zucker, 2 Eie, 2 Vanillezucker, 2 Zimmi
 1 P. gemahlene Nelken, 1 Messerspitze Muskat, 100g
 Stärkemehl, 650g Weizenmehl 1 Päckchen Backp.
 $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit.

Zub: Fett, Zucker, Eie gut schaumig rühren, die

M. M. 49

übrigen Zutaten abwechselnd mit der Flüssigkeit
hinsu geben. Den Teig gut verkneten nicht zu dünn
ausrollen bei mäßiger Hitze hellbraun backen.

Hönigplätzchen.

Zut: 625 g Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Hönig (flüssiger Hönig) 250 g Zucker, 1 Prise
Salz, gut zwei Teel. Patron, 1-2 Eier, 1 Packet Gelbkuchen-
gewürz, das Mehl sieben das flüssigen Hönig dazu
geben und mit den übrigen Zutaten gut verkneten.
den Teig einen halben $\frac{1}{4}$ an ausrollen beliebige Plätzchen
ausstechen bei guter Hitze hellbraun backen nach Belieben
die noch heiße Plätzchen mit Zuckerpuß bestreichen.

Braten.

Zut: 450 g Mehl, 200 g braunen Zucker, 250 g Hönig, 350 g
Sirup, gut 2 Teel. Patron, 1 Packet Zimt, 1 Packet gem.
Pfeifen, 1 Packet Anis, 1 Messerr. Muskat.

Zut: Das Mehl sieben die übrigen Zutaten hinsu
geben Hönig und Sirup zusammen verflüssigen
etwas abkühlen lassen und dazu geben. alle Zutaten
gut verkneten den Teig $\frac{1}{4}$ an dick ausrollen in 3 cm
breit und 8 cm lange Streifen schneiden bei guter

hitze hellbraun backen nach Belieben mit Guß bestreichen

Pfeffernütze.

100g Honig verflüssigen dazu gibt man 1 Eßl. Testmehl
80g Zucker, 1 Ei, 1 Seel. Honigbuckenzugewinn. gut schneid
mit rühren 1 Seel. Backp. 200g Mehl. 1 Messerspitze
Natron, Mehl sieben und löffelweis dazu geben wenn
diesem Teig formt man Rollen die in gleichmäßig dicke
große Stücke geschnitten werden diese zu Kugeln formen
auf ein gut gefettetes Blech setzen bei mäßiger Hitze
hellbraun backen mit Zuckerguß bestreichen.

Honigbuchen auf dem Blech.

$\frac{3}{4}$ l Milch erwärmen, darin 250g Honig auflösen
und kalt rühren, 500g gesiebtes Mehl, 150g Zucker,
125g gehackte Nüsse, (Mandeln) 125g Zvonat, 10g Zimt
10g gem. Nelken, 2 Seel. Anis, 1 Seel. Gals, anderthalb
Backmehl, Saft und Schale einer Zitrone,
Diese Zutaten gibt man zudem der Flüssigkeit
alles gut vermischen den Teig auf einem gefetteten
Blech 1 cm dick ausbreiten bei guter Hitze hell-
braun backen mit Zuckerguß bestreichen in

bestreichen gleichmäßig große Stücke streichen.

Mürbeteig

Zut: 250g Mehl, 100g Fett, 100g Zucker, 1 Ei, 1 P. Vanill,
oder Galt u. Gohale einer halben Litron, 2-3 Eßl. Flüssigkeit,
1 gest. Teel. Backpulv., 1 Prisen Gels,
Zut: Das Mehl sieben den Zucker dazu geben Butter in Stückchen
dann die restlichen Zutaten. Das ganze gut verkneten
dann Teig kühl stellen 15 Min. Erst die Hälfte des Teiges bei =
leibiger Plätzchen austreten. Bei mäßiger Hitze hellbraun
backen.

Leinwandbräunten

Zut: Mürbeteig 250g Mehl, Kakonennasse, von 2 Ei Gelb
100g Zucker, 150g Kokosraspeln.
Zut: Eiweiß sehr steif schlagen dazu gibt man den feinen
Zucker dann den Kokosraspeln alles gut vermengen
der Mürbeteig wird $\frac{1}{4}$ an dick ausgeholt darauf mit
Eigelb bestreichen (Rechteck od. Viereck.) dann setzt
man von der Kokosmasse längliche Streifen auf den Teig
und backt das ganze bei mäßiger Hitze hellbraun ab
Nach heiß schneiden man das Backwerk in längliche
Streifen und füllt mit Mandelkern aus.

Reisewendteig.

Zut. 500g Mehl, 20g Salz, 100g Zucker, 100g Fett, $\frac{1}{4}$ l. Milch
 3 Teil. Gahr eine beliebige Geschmackszusatz.

Zub. Das Mehl sieben, die Salz verkleinert in die Mitte geben darauf
 etwas Zucker und handwarme Milch aufgeben lassen die
 übrigen Zutaten hinzusetzen alles gut verkneten. Man kann
 diesen Teig zur Herstellung von jeder Knetware oder
 Plätzchen verwenden. Es wird dann je nach Belieben
 noch verwendet wie z. B. es oder eingemachtes Obst, Rosinen,
 Mandeln, Nüsse, Zitronen, Zitronat und was.

Windbeutel. (abgekammertes Teig.)

Zut: $\frac{1}{4}$ Butter, $\frac{1}{4}$ l. Wasser, 125g Mehl, 3-4 Epl., crem
 zum Füllen, Puderzucker zum Bestreuen.

Zub. Wasser und Fett in den Topf geben wenn es kocht das
 gesiebte Mehl hinzusetzen und solange rühren bis sich
 die Maße vom Topf löst, den Topf an die Seite stellen
 1 Ei dazu geben u. 20g Fett rühren darauf das 2, 3
 Ei dazu geben. Man setzt mit dem Löffel den Teig auf
 ein gut geölttes Blech. Bei guter Hitze hellbraun
 backen. Wenn möglich im Ofen abkühlen lassen

dann man die Beutel auf, füllt sie mit guter Vanillecrem.
Den Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

Apfelsinenscreme

145g Zucker, 3 Eigelb, Saft von 2 Apfelsinen, 1 Eßl. Zitronensaft,
4 Eßl. Wasser od. Wein, 4 kl. weiße Gelatine, 3 Eiern
Eigelb u. Zucker gut zusammenrühren, die Gelatine mit etwas
heißen Wasser auflösen und zu dem Saft geben. Das ganze
und löffelweise zu dem Eigelb geben. kräftig sehr stark schlagen
und süßlich.

Quark Blätterteig

zut: 250g Butter, 250g Mehl, 250g Quark,

Zub: Das Mehl sieben Quark u. Butter alles zu einem
Teig verkneten ausrollen beliebige Formen austechen
(Rechteck, Rechtecke,) Die man mit Marmelade füllt
und bei guter Hitze hellbraun backt. Das Backwerk
mit Zucker bestreuen.

Man kann die ausgestochenen Plättchen auch ungefüllt
bissen mit Eigelb bestreichen u. Glase bestreuen.

Blätterteig muß immer bei guter Hitze gebacken werden.

Blätterteig

Zut. 500g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Teil Salz, daraus stellt man einen Teig. Wichtig hier, dass man $\frac{1}{4}$ cm dick ausrollt, 500g Butter schneidet man in Stücke und legt diese auf den ausgerollten Teig, dann schlägt man zusammen und rollt ihn wieder aus, und dann wieder und im $\frac{1}{4}$ l kalt stehen lassen, abemals ausrollen. Man wiederholt es 2-3 mal. Beliebige Formen oder Böden ausstechen, an ein ausgekuchtes Backblech. Bei starker Hitze hellbraun. Man kann das Backwerk vorher mit Eiweiß bestreichen oder mit Zucker bestreuen oder mit Marmelade füllen.

Weinseife

Zut. 1 halbes Liter Wein (Wein oder Apfel) $\frac{1}{4}$ l Wasser, 100g Zucker, 2 ganze Eier, 3 gestr. Eßl. Stärkemehl, Saft v. einer Zitrone.

Zub. Man gibt alle Zutaten in ein Topf und setzt dieses in einen Topf Wasserbad. (Wasserbad) und schließt mit dem Schneesen so lange, bis die Masse dicklich und schaumig ist.

Milysen

Zut. 1 1/2 Mehl, 100g Zucker, 100g Fett, 2 Eier, 1/2 Tasse Milch,
1 Backpulver Saft u. Schale einer Zitronen alle Zutaten
sehr fein gutem Seif verkneten dann ausschalen mit
dem Kuchen rädern oder Messer. Vierecke oder Rechteck =
eckig ausschneiden. In schaumende heißen Fett hellbraun
backen. Abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen.

Rosinmakronen

Zut. 3 Eiweiß, 200gr. Zucker, 125gr. Rosin, einige Tropfen
Zitronensaft

Zubereit. Eiweiß u. Zucker Seif schlagen. Dazu gibt man die Rosin-
flocken und den Zitronensaft, alles gut vermengen. Mit
dem Teelöffel kleine Klümpchen auf ein gut geöltetes Back-
blech setzen. Bei mäßiger Hitze hellbraun backen. Nach
Belieben kann man auch die Hälfte der Masse mit 1-2

1 Eßl. Kakao mischen.

Schokoladenkugeln

Zut. 4 Eigelb, 80gr. Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 1/2 l Schoko-
ladenflüssigkeit (aus Kakao, Milch oder Schokoladen,
6 Blatt weißes Gelatin, 4 Eiswürfel

Zuber. Eigelb und Zucker, gut schaumig rühren. Die Gelatine
auflösen mit wenig heißen Wasser und in der ^{Reste} flüssigkeit
geben. Dies gibt man dann löffelweis zu dem
Eigelb. Wenn die Masse empfangt steif zu werden unter
sieht man den steif geschlagenen Schnee.

Käsegebäck (Mürbeteig)

Zut. 50 gr. Schweizerkäse gerieben, 1 Teelöffel, Kräuterkäse,
50 gr Mehl, 50 gr Butter,

Zuber. Das Mehl sieben. Butter und übrige Zut. hinzugeben.
Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig nicht
zu dünn ausrollen. Klein Plätzchen formen austreten. Bei
mäßiger Hitze hellbraun backen.

Kirschtorte

1 Ei, 2-3 Eßl. Milch oder Brände, etwas Muskat, 1 Teel. gelb
Petersilie, Salz nach Geschmack.

Diese Zutaten werden gut verschlagen in ein ausgekühltes
oder Tasse gießen. In das Wasserbad stellen und stehen
lassen. Ist das Ei hart, herausnehmen, etwas abkühlen
lassen in kleine Würfel schneiden und als Suppenzutat nehmen.

Zub. Butter, Zucker Eier gut schaumig rühren, dazu gibt man
abwechselnd das gesiebte Mehl und die Flüssigkeit, das steif
Eiweiß rührt zuletzt ~~zusammen~~ den Teig eine gute gefüllte Tonne
bringen ($\frac{3}{4}$) und bei guter Mittelhitze backen.

Man kann den Rührteig noch zerschieden abändern u. zwar
durch Zugabe von Rosinen oder Mandeln oder Nüssen oder
durch Zugabe von Kakao für einen Teil des Teiges.

Vanilleis.

Zut: 1/2 Pfd. Milch, $\frac{1}{2}$ lb. Saure Vanille, 1 Paket Vanill=
puddingpulver, oder 3 Eßl. Schärkemehl, 3 Eier,
reichlich Zucker.

Zub. Man gibt alle Zutaten in einen Topf. Die Vanilloten
wird aufgeschnitten und schlägt es auf dem Herd
solange, bis die Masse aufkocht dicklich zu werden.
Die Masse muß gut gerührt werden, da sie beim
Schnellen an Süßigkeit verliert. Man schlägt die
Masse dann solange, bis sie ziemlich abgekühlt
ist und in die Eismaschiene gegeben werden
kann.

Litzwecken

Zut: 100 gr. Fett, 100 gr. Guder, 1 Ei, 100 gr. Stärkemehl
 150 g Weizenmehl, 1 Teel. Backpulver, Saft 1 Gabel
 einer $\frac{1}{2}$ Zitronen

Zubere: Guder, Butter, Ei schaumig röhren, die übrigen
 Zutaten nach und nach dazugeben. Den Teig gut
 verkneten. Gleichmäßiger Kugeln formen, die man
 mit der Gabel nach drückt und die unregelmäßig
 hellbraun backen.

Gauerbraten

Zut: 450 g gut abgehangenes Rindfleisch, Essig, 1
 Lorbeerblatt einige Pfefferkörner, 1 kleine Zwiebel,
 Butter, Mehl.

Zut Das Fleisch legt man 2-3 Stg. mit Zwiebel u. Essig
 Dann nimmt man es heraus gut abtropfen lassen
 man mit Pfeffer u. Salz bestreuen, in Mehl wälzen
 in heißem Fett andrehen gar schmecken lassen
 Zum Schluss gibt man den Essig hinzu. Die Sauce
 wird mit etwas Mehl gelindert.

Gefüllter Hebesopf.

Zut. 200g Mehl, 20g Hefe; 1 gute Prise, 80g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch,
einige EBl. Fett od. Öl, Zitron.

Sub-Füllung: 100g Rosinen, 50g feingehackte Mandeln od. Nüsse,
2-3 EBl. Zucker, Eigelb zum Bestreichen.

Zub: Man stellt einen ziemlich locken Hebesopf dem man 4 einen
 $\frac{1}{2}$ Zentim. ausrollt mit Eigelb bestreichen, und der ausge-
geben Füllmasse mit Zucker bestreut. Man rollt den Teig
fest zusammen, schneidet ihn in drei Teile die man
zu einem Kopf zusammen legt auf ein gut gefettetes
Blech legt, mit Eigelb bestreichen, gut aufgehen lassen
und bei guter Hitze hellbraun backen.

Gaudkudren (siehe hier)

Zut. 250g Fett, 250g Zucker, 4 Eigelb, Salz u. Schokolade eine Zitron
150g Weizenmehl, 125g Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ Päckchen
Backpulver, 4 Eiweiß.

Zub. Butter, Zucker u. Eigelb sehr gut schaumig
rühren, das gesamte Mehl mit Backpulver
dazu geben. Zuletzt den Eischnee unterziehen.
Man schüttet den Teig in eine gut gefettete Springe

Eisenpfad den 4. 7. 1958.
Mona Hammer

oder Pfostenformen. Bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ l Manden backen.
Schokoladebaise.

Zut: 3 Eiweiß, 100g Zucker, einige Tropfen Zitronensaft, 2 Teelöffel Kakao

Zub: Das Eiweiß zuerst steif geschlagen dazu gibt man den Zucker und Zitronensaft und unter Rühr gelehrt den Kakao mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech setzen. Bei gleichmäßiger Hitze backen.

Makaronen (keine gerührt)

Zut: 3-4 Eigelb, 200g Zucker, $\frac{1}{4}$ l starken Rohmkaffee, $\frac{1}{4}$ l Milch od. Sahne, 6 Blatt weiß Gellatine od. 1 P. gewaschen Gellatine
3-4 Lischm nach Belieben Sahne od. Makaronen zum Verzieren.

Zub: Ein u. Zucker gut schaumig rühren Gellatine vorschriftsmäßig auflösen u. zu der Flüssigkeit geben. Dies gibt man köhlernis Zucker gerührt Masse, wenn die Masse dicklich ^{zwei} das steife Eiweiß unterziehen. Nach Belieben mit Sahne und Makaronen verzieren.

Wurstbrötchen.

Zut: 1 et gute Hefegrunderzeug ohne Zucker, 2 Sub. Salz,

Füllungs: $\frac{1}{2}$ et gut gewürstet Hackfleisch oder $\frac{1}{2}$ et feingeschnittener Schinkenwurst, Eigelb (bestreichen.)

zub: Der Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewollt, mit leicht bestreuen, mit Fleischmasc gefüllt u. aufgewollt. Das Backwerk auf gehen lassen. Bei guter Hitze hellbraun ^{backen}.

Kokosmakronen.

Zut. 4 Eiweiß, 250 gr. Zucker, 250 gr. Kokosflocken oder Haselnüsse Wachs ei Oblaten zu den Blechen.

Zubereitung. Der stuife Eierschnee wird mit dem Zucker 20-30 Mint. gerührt dann die Flocken untergemischt mit Kaffel. schöne runde Makronen auf Oblaten oder gewachste Blechen gesetzt. Bei mäßiger Hitze backen.

Trüffel.

125 gr. gute Schokolade, 125 gr. Puderzucker 2-3 Eßl. süße Sahne (oder Rühsemilch) 1 Vanillyncker oder 1-2 Eßl. Rum, Trüffelsträußel, 30 gr. Butter etwas Nes Kaffee.

Zubereitung. Schokolade im Wasserbad erweichen lassen, Zucker, Sahne, Butter, u. Geschmack darzugeben aus diesem zimlich weichen Teig kl. Kugeln formen u. in Trüffelsträußeln wälzen, werden sehr schnell fest.

Früffel II Dr. Ökers Seite 105.

60g. Butter, 20g. Kakao, 20g Zucker 2 Eigelb,
2 Eßl. Rum $\frac{1}{2}$ P. Schokoladenpulver, Sträußel.

stark Palmöl zugeben da sie schneller fest
wird

Schokolade - Pralinen

100g Kakao, 200g Puderzucker, 1 Päckchen
Vanill, 5 Kaffeelöffel Hart Poffelmehl, $\frac{1}{2}$ P. Palmöl

Palmöl in einem Topf zerlassen lassen

Die übrigen Zutaten hinzugeben, ein wenig
heiß stellen, nicht kochen, und dann einfüllen

Portobade.

5 Eier das Gewicht von 5 Eier soviel Mehl
Will man eine Nusstorte machen so nimmt
man soviel Nuss wie man nimmt Mehl
weniger. Zucker nimmt man soviel die Eier
wiegen. $\frac{1}{2}$ P. Backpulver. Zucker und die
ganzen Eier werden mit dem Schneebesen
geschlagen.

Kokosmakrone.

4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ ♂ Zucker, 200 gr. Kokosflocken,
 Eiweiß zu Schnee schlagen Zucker und
 Vanillzucker dazu geben, über Wasserdampf
 solange schlagen bis die Masse dick wird.
 Soviel Kokosflocken dazu geben, dass es einen
 halbstück Teig gibt.

Fopfküchen.

$\frac{1}{2}$ 20 Mehl $\frac{1}{4}$ Butter $\frac{1}{4}$ ♂ Schmalz $\frac{1}{2}$ ♂
 Zucker 2 Teelöffel Salz 10 g Hefe $\frac{1}{2}$ l Milch
 1 Eßlöffel Öl 10 Mehl einmachen das noch
 und noch.

Biskuitrolle.

4 Eier 3-4 Eigel. warm Wasser 125 gr. Zucker Vanill-
 Zucker 75 g. Mehl 50 gr. Gärstin 1 Messerspitze
 Backpulver

Nußbuchen

$\frac{1}{2}$ lb Margarine, 200 gr Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl,
1 Backpulver, 1 Vanillenzucker, $\frac{1}{4}$ Löffel Nuss
(gemacht) 1 kleines Fass Milch,

Ornibus Kuchen

$\frac{1}{2}$ lb Margarine, 2 Eier, 1 lb Mehl, 300 gr Zucker
1 Backpulver, $\frac{1}{2}$ Zitronen, $\frac{1}{2}$ l Milch, 50 gr Rosin
100 gr Nüsse, 1 Pudding-Milch (Vanille) mit Milch anrühren
70 Stk. (Schokolade & Rindfleisch)

Kartoffelklößen,

1 kleine Kartoffel, 1 Handvoll Salz, $\frac{1}{2}$ Kartoffelmehl,
 $\frac{1}{2}$ l Milch ($\frac{1}{2}$ Schorn) 30 Minuten.

Sandtorte

250 gr. Butter oder Margarine 250 gr. Zucker 4 Eier
250 gr. Weizenmehl 1 Prise Salz Saft $\frac{1}{2}$ Zitronen
1-2 Epl. Rum $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver.

Butter oder Margarine schaumig rühren und ~~mit~~
dann abwechselnd Eier

Eier

U

Semmelknödel.

6 kl. Semmelmehl, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch lauwarm,
4 kl. Zwiebel, Petersilie, 2 Eier zum Kochen
Subwasser

Christstollen v. Esa:

6 M Mehl 200 gr. Hefe 600 gr. Zucker 600 gr. Fett
etwas Öl 500 gr. Sultaninen 250 gr. Weinbeeren
250 gr. Zitronat 100 gr. Mandel Zitronenschale
6 Eßl. Arack oder Rum 3 Eier (gibt 6 Stollen)

200 gr. Palmöl 300 gr. Puderzucker 2-3 Eßl.
Kekas 2-3 Eßl. Rum 200 gr. Haferflocken
1 Vanillzucker.

Faschingskrapfen. v. Claudia

500 gr. Mehl, Salz, 30 gr. Hefe $\frac{1}{4}$ l Milch
50 gr. Zucker, 3 Eier, 80-100 gr. Butter
Zitronenschale.

Hefeteig machen und zu zusammen
gehen. Die Krapfen mit oberer und unterer
seite nach oben auf ein bemittes
oberseite nach unten in Milch

Böckchen:

1 Ei, Schnee schlagen, 4 Eßl. Zucker, 4 Eßl. Wasser
6 Eßl. Mehl etwas Geschmack, 1 Kaffeelöffel Backpulver

Rumpküchen.

4 ganze Eier soviel Zucker und soviel Margarine
2 Eisener Kartoffelmehl
2 " Weizenmehl 4 Eßl. Rum 2 Teel. Backpulver

Feiner Mürbeteig für Böckchen.

250 gr. Mehl $\frac{7}{8}$ Butter 70 gr. Zucker * 1-2 ~~Teel.~~
Eßlöffel Zitronensaft 1 Ei etwas Zimt und Salz.

Die Butter wird mit dem Mehl rasch zu Krümeln
verarbeitet. Dann gibt man Zucker, Eier, Zitronensaft
sowie eine Prise Salz und Zimt darunter. Der gut
verknetete Teig wird kühl gestellt, dann ausge-
wellt und mit einem Rand auf die gefettete
Springform gelegt. Diese Masse gibt 2 dünne
Kuchenplatten. Gurken

1 Esslöffel 2 Essig
1/2 2 Salz

Gürken Sinnenchen

1 1/2 Liter Essig Mellitta Essig 1 Liter Wasser 100 g Zucker

2 Essel. Salz Gurkengewürz Gill Zwickel 75 g

steigen lassen

auf 7 Liter Wasser 100 Salz Lorbeerblätter

paar Pfefferkörner ein paar Körner Piment

1 große Zwickel 7 Kantarsücker das eine Stunde kochen

ein Kopf Knoblauch fein geschnitten . 28 Liter Wasser

35-40 x

Erddleer für
Bäcker

für ~~synthetisch~~
B 12 - Tropfen
Ankermann

Teig

Telefon Nr. 811 +

060 22/ 811 +

Durchwahl 81 Hausnummer

1/2 Zucker knapp

100 Mehl

1 Backpulver

2 Eier

1/2 Butter

1/2 Tasse Milch

Knirsch
che

