

Akademie výtvarných umění v Praze

Studijní program Výtvarná umění

Ateliér Nová média II.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

KOCHBUCH

KOCHBUCH

Vypracoval: Bc. Vojtěch Würz

Vedoucí diplomové práce: Kateřina Olivová Ph.D., Mgr. et Mgr. Darina Alster

Oponent/ka diplomové práce: Otto M. Urban Ph.D.

Akademický rok 2021/2022

1. Téma

Recepty začínají na stránce 10. Všechno je v kuchařce. Das Kochbuch a die Köchin jsou kuchařky. Kochbuch jsem zvolil záměrně, protože jich mám několik ve sbírce a jsou pro mě silnou inspirací. Přitahuje mě, jak se podle sto let mladé knihy, nebo klidně starší, dá vařit dodnes. Kuchařka není jenom kniha, ale také postava, která vaří, obě jsem ztvárnil. Kuchařka je jedinečným tématem i ve světě výtvarného umění.

2. Proces

Zpracování diplomové práce probíhalo ve více etapách. První probíhaly rozhovory, s dialektem hovořícími v obcích Wölmsdorf, Nixdorf a Gross Schöнау a jejich známými, ty jsem zaznamenával spolu s krutými příběhy. Díky zmíněným setkáním jsem narazil na Flory kuchařku v soukromé sbírce předsedy spolku Nixdorf. Rozhodl jsem se ve spolupráci s ním celou ručně psanou část přepsat, aby byla připravena k možnému výtisku. Ne zcela náhodou mi děda věnoval v období Vánoc ručně psanou kuchařku po mojí prababičce, kterou si matně pamatuji. Vždycky se hlásili k českému národu, ale kuchařka byla napsána v německém jazyce. Také jsem ji přepsal a je připravena k dalšímu zpracování. Vzhledem k fragilitě těchto kuchařek jsem navrhnul a nechal vyrobit pouzdra v knihařském ateliéru Jarmily Sequensové, čímž jsem věnoval kuchařkám zasloužilou pozornost, protože stále se podle nich dá vařit a jsou svědectvím doby, ze které pochází. Tím jsem povýšil kuchařky, které by jinak mohly nešťastně zaniknout. Na obal jsem vybral nadpis v obsahu nejpodobnějším fontu, a to 18th Century Kurrent a Volk Redis od Petera Wiegela, dostupné z 1001 fonts.com. Diplomovou práci volně navazuji na předchozí studentské práce, jako například ve třetím ročníku instalace videa hostina v nemocničním lůžku, nebo erotickou sestru. Konzultace ovlivnily proces pozitivním směrem, protože často probíhaly u jídla v různých podmínkách. V novém studiu v Digilabu mě vyfotil školní fotograf Radek Dětinský, převlékl jsem se do kuchařky, fotografie jsem následně upravoval ve Photoshopu. Paruku mi zhotovila Lenka Nováková v divadelním servisu Alonge, na základě fotografie Flory. Absolvoval jsem krátké školení líčení u své dlouholeté přítelkyně. Šaty jsem sehnal v prodejně použitého oblečení naproti Veletržnímu paláci, byla na nich cedulka s QR kódem, z webu

google jsem zjistil, že se jedná o šaty mrtvé němky Gudrun Benner ze Seniorenzentrum St. Josefhaus Frankfurt-Bockenheim.¹

3. Prostředky

Tato práce je prací závěrečnou. Práce má i rovinu zcela osobní, kdy zkoumám vlastní individualitu, mladého výkonného nikoliv rozhodujícího kuchaře, kterému byla od narození servírována čeština a aspiruje k vymírající, zároveň násilně pokřivené kultuře, přestože jsem si velmi dobře vědom jedinců, kteří vynikali vysokou mírou přizpůsobivosti naskrz spektra režimů. Orální historie a historické anály pro mě jsou inspirací. Přesto neoznačuji svou práci za výzkum, výzkum je pro mě, studenta spíše nástroj poznávání a inspirací tvorby, nikoliv výtvarná tvorba. Souběžně jsem sdílel některé práce na instagramovém účtu vojta.wurz.artist, kde u většiny příspěvků nechybí hashtag [#diplomantiavu](#), dnes již minulou možnost vystavovat ve Veletržním paláci bych se nebránil. Pohyb mezi alter egem a dragem je unikátním receptem, v prvním ročníku jsem se přeměnil v erotickou sestru a nyní ve Floru, abych jí oživil a mohl jí vrátit kuchařku. Komeracionalizace dragu například v podobě americké reality show RuPaul's Drag Race je problematická, stejně jako queerwashing, pochopení pro tuto problematiku nemá každý, drag není jenom zmíněná reality show. Vymývání není jedno stejně jako vymývání Sudety v českém umění, nebo prožívání kolektivní viny. Velmi inspirativním je přitom Onkel Rudi od Gerharda Richtera. Queer normalizace hrozí duhovým komunismem. I Flora může být drag, na základě povrchní podobnosti, nikoliv její karikatury. To, že jsem na sebe hodil glitrtý nebo pověsil duhu mi bylo v životě k ničemu, ostatně již na gymnáziu jsem se s touto problematikou vypořádával ve fotografii. Naprosto nemohu být konstruktivně kritický, nechci takto dále zneužívat kritiku, připadal bych si jako v totalitním režimu. Zcela jinou, opravdovou hrdinkou je pro mě hana Truncová, líbí se mi její kritika fanatismu až na polévkové lžici. Tehdejší ateliérová vedoucí Anna Daučíková byla také uhrančivá, když mi řekla, že moje studium závisí na tom, kdo po ní přijde. To byly kvalitní momenty, o kterých je třeba hovořit nebo je zmanažovat. "Vojtěchu, pokud si chcete koupit Ford, měl jste jít studovat práva." Což

¹ <https://trauer-rheinmain.de/traueranzeige-suche/osterburken>

byl naprostý omyl, koupil jsem si A4, stejně jako nyní pracuji šestým rokem na psychiatrii, nyní vidím její psychoanalytický pohled jako velmi zjednodušený. Mám raději auta než lidi, víte, co můžete očekávat včetně performance. Z ulice Ústavní brzy bude ulice Akademická a naopak.

4. Souvislosti

Kuchařka je staré médium. U nás je nejproslulejší autorkou kuchařky Magdalena Dobromila Rettigová, není pochyb o její Haus-Köchin, ty nalezneme v Národní knihovně. Zajímavý směr nabyly kuchařky vzniklé ve dvacátém století, jako La cucina futurista od Philippa Thomase Marinettiho (1932), Wild Raspberries od Andyho Warhola (1959), The anarchist cookbook od Williama Powella (1969), Liberace Cooks! od Liberaceho (1970) nebo Les Diners de Gala od Salvadora Dalího (1973). Kuchařka může být i knihou filozofa, příkladem je The philosopher's cookbook od Martina Versfelda (1983).

Das Dandy Kochbuch od Melanie Grundmann (2015) věnuje pozornost dandysmu a receptům. V roce 2020 vyšla kniha Recepty Němců z Jizerských hor. Rok starou záležitostí jsou kuchařky jako Recipes to take down patriarchy (2021) a Black food od Bryanta Terryho (2021). Snad nejnovější umělecky angažovanou kuchařkou v Praze je ZASTAVIL SE ČAS / THỜI GIAN ĐÃ DỪN GLÀ / KUCHARKA PHO VŠEM.

Zpracování předchozích kuchařek je různé, i umělci ztvárnili kuchařky.

Protože ve své diplomové práci kombinuji tematiku hostiny, kuchařek a takzvaných Sudet, je nutné zmínit též následující. Takzvané Sudety vnímán jako naprosto nevhodné označení, když si uvědomíme, kdy se tento název historicky zavedl, Sudety odmítám, stejně jako nepracuji s ideologií nacismu. Zcela přesnějším označením je České Nizozemí, České Švýcarsko. Sudety jsou jakýmsi stigmatem.

The dinner party, v sedmdesátých letech dvacátého století ztvárnila Judy Chicago. Je označována milníkem v umění dvacátého století ²

² https://www.brooklynmuseum.org/exhibitions/dinner_party/

Umělecká skupina Rafani pořádala akci v roce 2001 s názvem Sudety.³ Dále spolupracovali s Markem Thorem.⁴ Marka Ther je pro mě značně inspirativní, jeho výstavy rád navštěvuji, kromě jednotlivých Therových děl na vernisážích nechybí kvalitní pohoštění. Posledními výstavami jsou Svítí/Lejchte v Galerii Moderního Umění v Hradci králové. Další výstavou je pak Zlatý preclík/ Guldnes Prezl, divák zde má možnost i hrát hru a najít obě půlky. V práci mě vždy povzbudilo, když vedoucí ateliéru Darina Alster zmínila Therovu dřívější tvorbu, oba jsou úspěšnými absolventy Akademie výtvarných umění v Praze, zcela neakceptují jejich zařazení mezi queer umělce, pojem queer je hanlivý, myslet si, že sebestereotypizace s tímto pojmem je strategií je představa naivní. Umělce tématicky spojuje výstava Transgender Me z roku 2012 pořádaná v DOXu. Text o Therově tvorbě z roku 2012 z čtrnáctideníku Atelier mi poskytla autorka Darina Alster. Jestliže tehdy Thera označila za genderového mága a génia, jak by ho asi označila dnes? Na řešení křivd není čas, zvláště mi tu chybí tři miliony Němců a jejich bohatství, proto ochuzená Köchin. Oproti Therovi mám jinou rodinnou zkušenost, prarodiče mého otce se odsunuli z Teplic do Prahy na Vinohrady jako Češi, prastrýc zde provozoval koňské řeznictví a v něm lítalo spousta much. Migrace v té době byla běžnou praxí, nucenou i nenucenou. Flora Schierz není Maria Callas.

V roce 2014 byl zveřejněn krátký film Karla Lagerfelda s názvem Reincarnation. Reincarnation je perfektní upoutávka na prezentaci kolekce Métiers d'Art společnosti Chanel.⁵ V ději se potkávají osobnosti, které se v životě nemohly setkat, Sissi ztvárnila Cara Delevingne a Franze Pharell Williams. Zmíněná kolekce prezentovaná na zámku Leopoldskron od Karla Lagerfelda pro Chanel je silně inspirovaná Trachtem v kombinaci s tradicí Chanelu. Krátká videa Karla Lagerfelda bych také rád obsahově zařadil do inspirace stejně jako jeho slavné citáty: "Tepláky jsou známkou porážky. Ztratil jsi kontrolu nad svým životem, tak sis koupil nějaké tepláky." a "Pokud jste laciní, nic nepomůže."

³ <https://www.artlist.cz/dila/sudety-666/>

⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=4ScUQCORI-k&t=8s>

⁵ <https://www.vogue.com/article/chanel-cara-delevingne-reincarnation-film>

V roce 2014 byla uspořádána výstava Hranicní syndrom, kde se autoři věnovali problematice Sudet.⁶

V roce 2016 mě zaujala na výstavě Enjoy your life! kromě Colbyho Kellera s Tellerem i tvorba, subjektivní dokumentace mládí a německého původu Juergena Tellera s názvem Irene im Wald.⁷

Michaela Thelenová na přelomu let 2018 a 2019 pořádala v Hunt kastner výstavu Sudetská reneta.⁸ Stejně tak jako Michaela Thelenová se severočeským krajem ve svém umění zabývá od devadesátých let soustavně Zdena Kolečková. S místem jejího pobytu je úzce spjata její tvorba.⁹

V roce 2018 v Galerii kritiků jsem navštívil výstavu Druhý život, proto mě nemůže překvapit, že téma migrace je stále kontroverzní. V roce 2019 měl výstavu fotografií v galerii Hasičárna ve Stříbře Lukáš Houdek.¹⁰ V tomto roce také švýcarský umělec Nicolas Party uspořádal hostinu s duchy v Marble house v Newport una Rhode Island.¹¹ V roce 2020 jsem navštívil výstavu Kunst in not!? v Regionálním muzeu Teplicích, pro mě to byla první zkušenost, zcela zásadní byl pohled diváka na Teplice jako centrum soudobého umění v třicátých letech minulého století.

Mezi současné kuchařky u nás patří: ZASTAVIL SE ČAS / THỜI GIAN ĐÃ DỪNG LẠI / KUCHARKA PHO VŠEM¹² a Nebojte se gefilte fiš – Židovská kuchařka od Andrey Ernyeiové.¹³

⁶ <https://artalk.cz/2014/03/24/tz-hranicni-syndrom/>

⁷ <https://www.galerierudolfinum.cz/cs/vystavy/archiv-vystav/juergen-teller-enjoy-your-life-2/>

⁸ <http://huntkastner.com/exhibitions/past/michaela-thelenova-sudetska-reneta-sudeten-reinette-8122018-2612019/>

⁹ <https://www.artlist.cz/zdena-koleckova-436/>

¹⁰ <https://www.stibro.cz/blread.php?id=6720>

¹¹ <https://www.nytimes.com/2019/08/28/t-magazine/nicolas-party-marble-house.html>

¹² <https://www.artivistlab.info/196/zastavil-se-cas>

¹³ <https://regiony.rozhlas.cz/ghetto-v-terezine-vzniklo-pred-80-lety-evropska-komise-vs-antisemitismus-a-jak-8604622>

V roce 2021 probíhal edukační program v Plato Ostrava, s názvem pořádné sousto. Festival hostina je sérií komunitních hostin.¹⁴ Hostinu v Alkovně připravila Efemer s dalšími v Jurkovičově vile v rámci Moravské galerie v Brně.¹⁵

Na konci roku 2021 jsem navštívil výstavu Naši němci v budově Muzea města Ústí and Labem, výstava mě částečně zklamala, a to způsobem instalace, nepochopil jsem proč tolik používali dřevěné desky, připadal jsem si jak v hobbymarketu.

Kanibalistickou hostinu nedávno pořádala v Meetfactory Darina Alster s dalšími umělkyněmi a umělci.¹⁶

Na obálce měsíčníku psychiatrické nemocnice Bohnice se objevilo zajímavé dílo ženské autorky – ručně vyšíváný jídelníček na lepeném papíře, ovšem byl napsán v němčině. Dílo, které by jistě rád Hans Prinzhorn zařadil do sbírky. Za cenné konzultace včetně Prinzhorna vděčím umělkyni Veronice Bromové, se kterou jsem také své práce konzultoval, spolu s ateliérem jsme u ní měli možnost strávit několik dní o loňských prázdninách, včetně návštěvy její výstavy Časy mezi časy v Litomyšli, kde mi byly sympatické její nové práce s mobilními aplikacemi obecně i s Iphonem.

¹⁴ <https://vltava.rozhlas.cz/jidlo-je-fluidni-nastroj-ktery-propojuje-tvory-festival-hostina-vyzivuje-8640267>

¹⁵ <https://www.artmap.cz/hostina-v-alkovne/>

¹⁶ <http://www.meetfactory.cz/cs/program/detail/kanibalisticka-hostina>

Seznam literatury:

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen: Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen.* Prag: Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung des Johann Host. Pospischil, 1827. 258 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domáci kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnější z způsobem vaří, pečou a zadělávají: jak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných, w domácnosti newyhnutelně potřebných věcí.* 7., naskrz opr. vyd. W Praze: Tisk a náklad Jarosl. Pospissila, 1857. x, 373 s.

TRI WALDOVÁ, Gabriela. *Neue Prager Köchin: Kochbuch, bestehend aus 719 Recepten für die schmackhaftesten Speisen, Getränke, Früchte und Delicatessen.* Prag: Alois Hynek, 1876. 342 s.

KAUDERS, Marie. *Witwe Marie Kauders' Erste israelitische Kochschule: Vollständiges Kochbuch unter Berücksichtigung der böhmischen, ungarischen, englischen und französischen Küche: Besondere Abteilung: Die Osterküche.* 4. sorgfältig revidierte, bedeutend erweiterte und verbesserte Auflage. Prag: Sammuel W. Pascheles, 1901. 245 s.

RUCKMICH, Gertrud. *Kochbuch für Schule u. Haus: Einfache, schmackhafte Kochvorschriften aus dem Sudetengau.* 7., verbess. u. ergänzte Aufl. Böhm. Leipa: Johann Künstner, [mezi 1925 a 1945]. 207 s.

DENGLER, Anna, PLUNDRA, Elisabeth, ed. a PLUNDRA, Marie, ed. *Kochbuch der Haushaltungsschule, Troppau.* 4., vermehrte und verbesserte Aufl. Troppau: Adolf Dresler, 1925. 518 s.

HONS, Vilém. *Die Kartoffeln = Brambory.* Prag: Gesundheitsanstalt des Protektorates Böhmen und Mähren, [1942]. [6] s. Blaetter aus dem tschech. Kochbuch; Nr. 19-20 = Listy z české kuchařky; Čís. 19-20.

APICIUS, Marcus Gavius. *Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit.* 1. Aufl. Rostock: Hinstorff, 1985. 154 s.

ČEPELÁKOVÁ, Zdenka, HABÁNOVÁ, Anna, ed. *Mladí lvi v kleci: umělecké skupiny německy hovořících výtvarníků z Čech, Moravy a Slezska v meziválečném období.* V Řevnicích: Arbor vitae, 2013. ISBN 978-80-7467-025-1.

STAŇKOVÁ, Eva. *Tady byli doma: umění českých Němců na Děčínsku mezi dvěma světovými válkami : katalog k výstavě = Hier waren sie zu Hause : Deutschsprachige Künstler zwischen zwei Weltkriegen in der Region Děčín*. Přeložil Karel SCHREITTER, přeložil Petr KRAUS. Děčín: Oblastní muzeum v Děčíně, 2019. ISBN 978-80-907441-3-4.

WINZELER, Marius a Olga KOTKOVÁ, ed. *Čechy - Sasko: jak blízko, tak daleko = Böhmen - Sachsen : so nah, so fern*. Praha: Národní galerie, 2019. ISBN 9788070357132.

CHLEBORÁDOVÁ, Bohuslava, ed. *Umění v nouzi!?: Sekce pro výtvarné umění Muzejní společnosti Teplice-Šanov 1932-1938 = Kunst in Not!?: Sektion für bildende Kunst der Museums-Gesellschaft Teplitz-Schönau 1932-1938*. Přeložil Anna OHLÍDALOVÁ, přeložil Dana MARKOVÁ. V Teplicích: Regionální muzeum, [2020]. ISBN 978-80-85321-90-6.

5. Reflexe

Nepodařilo se mi zpracovat knihu jako umělecké dílo. Finančně nákladnější projekty je potřeba řešit například podáním žádosti o grant, kterou neumím dobře vyplnit. Proto jsem zpracoval práci úsporněji z vlastních zdrojů. Později jsem též využil diplomantské stipendium na oživení Flory. Během ročního úsilí se mi podařilo získat jiný pohled na kuchařky a věnovat jim dostatek pozornosti i tvorby, zhotovil jsem v ateliéru několik pokrmů, i jídlo může být předmětem nepochopení, když děláte bramborové placky a ostatní vám sdělí to jsou vdolky. Dále již raději vařit nebudu, jsem nucen mýt nádobí po ostatních ve studené vodě. Praktická část bude doplněna o zásadní rozměry při instalaci v rámci diplomantské výstavy, jak tomu obvykle bývá, předpokládám menší interier, salónek s hostinou uprostřed, inspirovaný neznámou ilustrací Karla Schicktanze a ilustrací bufetu od Andyho Warhola a připomínající svatováclavský kult. Diplomovou práci instaluji v ateliéru Nových médií 2, kde jsem strávil šest let, vlastní atelier prozatím nemám, do budoucna bych si možná rád nějaký zajistil, po ukončení studia bych se rád věnoval kuchařkám nadále, jednou bych si rád vytvořil zcela vlastní autorskou kuchařku, pokud budu mít co nabídnout. Málo jsem se účastnil výstav, za celý svůj krátký život jsem prodal jedinou fotografii, to je potřeba zlepšit.

Využil jsem nádherně příležitost focení do pro diplomantský katalog, stejně tak jako tvorbu autorského textu, skvělou kšiltovku s příjmením, kterou jsme byli obdarováni jsem obohatil o art deco brož zlaté mouchy a obličej jsem si nalíčil kombinací německé mléčné a české hořké čokolády.

Vděčím Anně Daučíkové za přijetí do ateliéru Nová média II. a Darině Alster s Kateřinou Olivovou, které si mě do tohoto ateliéru nevybraly, za velkorysost v podobě schválení tématu KOCHBUCH a dlouhodobé záměrné podpory při studiu, dále Tomáši Hříbkovi za konzultace textové části. Možná jsem byl ovlivněn dříve na gymnáziu, kde mi zapůjčila vyučující Kamila Svobodová originální magazín s fotografiemi Davida LaChapella, ten mi babička vyhodila do popelnice, což jsem kompenzoval náhradou v podobě knihy Tak pravil LaChapelle. Možná ovlivnění přišlo již od prababičky, která mi jako tříletému chlapci kreslila kakajícího Jonatána a nahé Macha a Šebestovou. Koho jsem mohl zvolit jsem zvolil. Často přemýšlím o svobodě. Na následující recepty je tu právě čas.

6. Recepty

Flora´s Kochbuch

Vorwort

In diesem Kochbuch findet man Rezepte welche von verstorbenen Köchinnen, aus dem Böhmischem Niederland gesammelt wurden. Eine ist Flora Schierz aus deren Nachlass Handgeschriebene Rezepte erhalten geblieben sind. Diese wurden nicht nur handschriftlich von ihr verfasst sondern auch von ihrer Mutter. Welche am Abend auf einem Feldweg nicht weit von dem ersten Haus von Nixdorf erschossen worden ist. Es geschah wahrscheinlich als sie sich bemüht hat Hauptlebensmittel zu besorgen.

So wurde hier in der 1/2 der 20. Jahrhunderts im allgemeinen gekocht. In etlichen Familien werden Varianten dieser Speisen bis Heute aufgetischt. Die Heimatverbliebene bezeichnen diese Küche als Kombination der Böhmisches-Deutschen und Österreichisch-Ungarischen Küche. Diese vielfalt von Rezepten wurden bei feierlichen Anlässen gekocht. Die alltägliche Küche war Fleischlos, gegessen wurden meistens Gerichte aus Aaripel.

Paprikafleisch

Man lässt Zwiebeln in Fett gelb werden, dann gibt man in Stücke geschnittenes Kalbsfleisch, Salz, Paprika und Rindsbrühe dazu und lässt das Fleisch kochen. Ist es dann fertig, so quirlt man Mehl in etwas Schmetten ein, gießt es darüber und lässt es ein wenig aufdünsten.

Gulash

Man lässt Zwiebel in Fett gelb werden, dann gibt man in Stücke geschnittenes Rindfleisch hinein, tut etwas Salz, Kümmel, Paprika und Zitronenschale hinein und lässt das Fleisch unter zugießen von Wasser weich dünsten. Dann verquirlt man es mit Mehl und lässt es noch einmal aufkochen.

Jägerfleisch

Rindfleisch wird geklopft mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Speck gespickt, in Mehl getaucht und in brauner Zwiebel gebraten. Dann gibt man Rotwein dazu und lässt es eine Stunde weiter dünsten.

Wienerfleisch

Man schneide Kalbsfleisch in Würfel spicke jedes Stück mit Speck und dünste es in Grünzeug (Petersilie, Sellerie, Möhren) Gieß etwas Fleischbrühe zu, bestäubt es mit Mehl und lässt es eine Stunde dünsten, man gibt auch noch sauren Schmetten dazu.

Rostbraten

Rindfleisch (abgelegenes) wird geklopft, mit Salz, Pfeffer und Mehl bestreut. Spickt es etwas mit Speck, dann lässt man in einer Pfanne in Fett oder Butter Zwiebel rösten, gibt das Fleisch hinein, und lässt es unter zugießen von Fleischbrühe dünsten.

Kalbsnieren

Ganz entfettete abgehäutete Niere werden geschnitten mit heißem Wasser übergossen, dann lässt man Fett heiß werden. Röstet darinnen Zwiebel, gibt dann die abgebrühten Nieren hinein, gibt Kümmel, Paprika und etwas Zitronenschale dazu und lässt sie unter zugießen von Wasser dünsten. Zum Schluß bestäubt man sie mit Mehl.

Hirn

Kalbshirn geröstet. Das Hirn wird mit heißem Wasser abgebrüht, dann die Haut abgezogen, dann läßt man Fett heiß werden, röstet darinnen fein gehackte Zwiebel, gibt das Hirn hinein, tut Salz, Pfeffer und Kümmel dran, zum Schluß gibt man ein 1-2 Eier dazu und fein gehackte Petersilie und und verrührt es.

Schneller Zwieback

100gr Mehl, 100gr Zucker, 35gr geschälte geschnittene Mandeln, 35gr Zitronat, ein wenig Anis, vermenge es gut zusammen schlage darein ein ganzes Ei und einen Dotter und mache daraus einen Teig gib es in die mit ungesalzener Butter ausgeschmierte Form, bestreiche es mit zerquirten Ei und backe es langsam, dann schneide mit einem scharfen Messer, so lang noch es heiß ist, kleinen Zwieback.

Pischinger Torte

Zwei Stangen (8dkg) Schokolade werden mit zwei Löffel Wasser zerkocht, dann 6dkg Zucker, 6dkg ungesalzene Butter und zwei Eidotter abgetrieben, nachher mit der Schokolade so lange verrührt bis es dick ist. Dann gibt man die Fülle auf die Oblaten und macht auch den Überguss. 6 Stück Karlsbader Oblaten sind erforderlich. Dann läßt man die Torte an einem kalten Orte trocknen. Diese Torte wird nur auf einem Blech vorgerichtet.

Nuss

¼ Pf Zucker, ¼ Pf geschälte Mandeln, 1 Eiweiß, dann den Teig in drei Teile geteilt, ein Teil bleibt weiß und zwei Teile mit Schokolade und eine Messerspitze Nelken untermischt und dann Nüsse ausgestochen. Dies wird nur getrocknet.

Gewürzstangel

¼ Pf Mandeln, ¼ Pf Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Eiweiß und die Schale von ½ Zitrone. Daraus werden Stangel gemacht und in der Mitte etwas eingedrückt und mit Zuckereis gefüllt. Dies wird nur getrocknet.

Zuckereis

1 Eidotter und so viel Zucker damit es dick wird.

Nußhörnchen

1Pf Zucker, ¼ Pf Nuß, 1 Eiweiß, daraus werden Hörnchen ausgestochen und getrocknet.

Mandelörnchen

7 dkg Butter, 17 ½ dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 7 dkg geschälte Mandeln und 1 Dotter.
Gebacken.

Kakes

15 dkg Butter, 3 Eier, 15 dkg Zucker, 1 Pf Mehl, Zitrone nach Geschmack, 1 Backpulver.
½ Pf Butter, 1 Pf Zucker, 1 ¼ Mehl, 5 Eier, und Milch daß es knetet, 2 Backpulver, Zitronenschale.

Linzer Teig

30 dkg Mehl, 15 dkg Zucker, 17 dkg unterlassener Butter, 2 gekochte Eidotter, werden auf einem Brette sehr fein zerbröckelt, dann kommen noch 2 rohe ganze Eier hinein, dies wirkt man gut durch einander, läßt es 3 Stunden stehen, walzt es dann aus, stächt Formen daraus, legt es aufs Blech, bestreicht es mit Ei und Streut Mandeln darauf und bäckt es bei mäßigem Feuer bräunlich.

Vanillekipfel mit Nüssen

Man mischt 30 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 12 dkg fein geriebene Nüsse, 9 dkg Zucker und 1 Teelöffel Backpulver, gib ganz wenig Milch dazu, knetet den Teig tüchtig, bis er weich und geschmeidig ist und formt kleine Kipfel, die man am Blech ganz hell bäckt und noch heiß in Vanillezucker wälgt.

Schnecken

7 dkg Butter ein ganzes Ei, 1 Dotter, 1 Esslöffel Zucker, Salz, Zitronenschale, 1/8 lt Milch, ¼ kg Mehl, werden abgerührt, 1 Päckchen Backpulver dazu gegeben, auf dem Brett ausgewalzt, mit einer Fülle von Rosinen, Mandlen und Zimt und Fett zusammengerollt und auf Scheiben geschnitten, flach gedrückt, auf ein beschmiertes Blech gegeben und Schnell gebacken. Wenn sie erkaltet sind, werden sie mit abgesponnenem Zucker überstrichen. Es werden 20 Stück daraus.

Apfel im Schlafrock

12 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 1 ½ Eßlöffel sauren Schmetten, 1 Messerspitze Salz, ½ kg ganz kleine Äpfel. Mehl, Butter, Salz und Rahm, verwirkt man auf dem Brett zu einem mittelfesten Teig, den man dann ausrollt, dreifach der Länge, dreifach der Breite nach zusammenschlägt und ½ Stunde rasten lässt, dies Verfahren wird zweimal wiederholt, wobei der Teig immer wieder ½ Stunde rasten muss. Zuletzt wird er dünn ausgerollt, zu Vierecken geschnitten mit kleinen geschälten, ausgehöhlten und mit Marmelade gefüllten Äpfeln belegt, worauf man die Vierecke darüber zusammenschlägt und mit einer Gewürznelke oder einen Stückchen Holz zupackt. Dann bestreicht man den Teig mit Ei und bäckt die Äpfel im Schlafrock auf einem unbestrichenen Blech bei guter Hitze.

Nusstafeln

11 dkg Zucker, 11 dkg Nüsse, 6 dkg süßer Mandeln mit der Schale gerieben, mit einem Eiweiß zusammen gemengt, aus dem Teig Formen gestochen, mit Ei bestrichen, einer halben Nuss daraufgelegt, trocknen lassen.

Bärenbratzen

35dkg Mehl, 25 dkg Butter, 21 dkg Zucker, 14 dkg Mandeln, 1 dkg Zimmt, 1 dkg Nelken, 2 Rigggen Schokolade, formt Kugeln und drückt diese Flach in die ausgeschmierte Form stellt sämtliche Formen auf ein Blech und lässt sie rasch backen. Dann stelle man sie kalt und schüttet sie aus.

Quark-Kuchen

6 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 15 dkg Mehl, 1 Ei, ½ Suppenlöffel Backpulver, am Brett abarbeiten, ¾ Teil davon auswalken, in eine Runde Form geben, die Fülle darauf und von dem anderen Teil ein Gitter darüber.

Fülle dazu: 1 Stückchen Butter wird mit 1 Dotter und 5 Esslöffel Zucker abgetrieben, dazu ½ kg passierten Quark, ein paar Rosinen, ½ Päckchen Backpulver und der Schnee von dem Eiweiß.

Getzel

1 ½ Glass Milch, 3 Eier, etwas Salz, 3-5 Löffel Mehl, gib in eine Livanzenform etwas Teig und steck frische Butter hinein und lässt es in heißer Röhre backen. Am besten schmeckt Kompott dazu.

Bretzel

5dkg Butter, 5dkg Zucker, 25 dkg Mehl, 1 dkg Hirschhornsalz, 1 Ei. – Bretzeln Formen, mit Ei bestreichen.

Haselnussschnitten

14 dkg Nüsse, 14 dkg Zucker, 5 dkg Butter, 4 dkg Mehl, 1 Ei, etwas Zimt und Zitronenschale, auswalkern, Streifen schneiden, mit Zuckereis oder Schokolade glasieren.

Spekulatius

½ kg Mehl, ¼ kg Butter, 15 dkg Zucker, 2 Messerspitzen Zimmt, 2 Messerspitze Natron od. Backpulver, 1 Ei, knetet dies zu einem Teig, wenn es nicht bindet gibt man noch etwas Mehl dazu, lässt ihn einige Stunden rasten, treibt ihn nicht zu dick aus, sticht Formen aus und bäckt ihn gold-gelb, man kann auch Nüsse, oder Mandeln dazu tun.

Salzstangel

Man gibt in eine Schüssel 150g. Butter, 1/8 lt kaltes Wasser und etwas Salz und wirkt so viel Mehl dazu, dass man einen geschmeidigen ziemlich festen Teig erhält, formt Stängel daraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grobkörnigem Salz od. Kümmel, legt sie auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes leicht bemehltes Blech und bäckt sie in ziemlich heißem Ofen goldbraun.

7dkg Butter, 7 dkg Mehl abgebröselt und mit einem Dotter rasch mit Hilfe eines Messers zu Teig gemacht man legt den Teig auf einen Teller und lässt ihn kalt stehen bis er steif geworden ist, rollt ihn dann zu einer Wurst, schneidet diese in Stücke und rollt sie auf Stangel, mit Ei bestrichen und Salz und Kümmel bestreuen, abbacken wie vorhergehendes Rezept.

Ananascreme

10-12 Personen:

eine Ananas von 750 Gr. wird geschält, auf dem Reibeisen recht fein gerieben, dieser Ananasbrei wird mit ein wenig Wasser und 250 Gr Zucker vermischt und einige Minuten gekocht, dann durch ein nicht zu feines Sieb gestrichen, mit 30 Gr aufgelöster lauwarmer Gelatine vermischt, kalt gerührt und der feste Schaum von ¾ lt steif geschlagener Sahne daruntergezogen. An Stelle der frischen Ananas kann man den Saft von eingemachter Ananas nehmen und in Würfel geschnittene eingemachte Ananas unter die Creme mischen. –

Hefeteig

1 Pf Mehl, 2 dkg Hefe, 8 dkg Butter, 10 dkg Zucker, Salz, etwas Milch, 1 Ei, von 1 Pfund Mehl im elektrischen Ofen zwei Blecher

Streusel auf 2 Kuchen: 18 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker.

Kakaofülle: 8 dkg Kakao, reichlich Zucker

Striez

1 kg Mehl, 5 dkg Hefe, 20 dkg Zucker, 1 Ei, 20 dkg Rosinen, 20 dkg Butter, 10 dkg Zitronat, 10 dkg Orangini, 5 dkg süße Mandeln, 5 Stück geriebene bittere Mandeln, ½ Zitrone geriebene Schale, wenn der Teig einmal gegangen ist den Teig noch einmal zurück schlagen. Dann den Teig in die Hälfte teilen, aus der ersten Hälfte einen Zopf flechten und breit ziehen, die zweite Hälfte in 4 Teile teilen, aus 3 Teilen einen Zopf flechten und aus den 4 Teil einen Strick drehen alles auf einander setzen und noch einmal gehen lassen, bevor der Teig in den Ofen kommt mit Milch bestreichen. Elektro. ½ St. auf 3 und dann oben und unten auf 2 schalten, im Ganzen 1 Stunde backen.

Stefanie Omelette

Schnee vom drei Eiern, die Dottern dann 3 Löffel Zucker darunter schlagen – dann drei Löffel Mehl darunterziehen. (Röhre backen)

Kaiserschmarn: 1/8 lt Milch, 3 Dotter, 1 Esslöffel Zucker, 5 gefüllte Esslöffel Mehl (dann Schnee von 3 Eiern, etwas Salz)

Kaiserschmarn: ¼ lt Milch, 3 ganze Eier, 1 Esslöffel Zucker, etwas Salz, 5-6 Esslöffel Mehl, Omeletten backen und zerreißen

Livanzen

2 Eier, ¾ lt Milch, 2 dkg Hefe, Zucker, Mehl, Salz.

Ribissaft

3 lt abgebeerte (durch den Fleischwolf) in einen Tontopf 2 lt Wasser, 4 dkg Weinsteinsäure. 24 Stunde stehen, durch ein Tuch laufen lassen den Saft noch aufkochen lassen, dann 1-1 ½ Pfund Zucker noch einmal aufkochen und dann in Flaschen obendrauf etwas Rum gießen.

Holunderwasser

1 Gürkenglas Wasser, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 ganze Zitrone auf 4 Teile zerschnitten zum Schluss drei volle Holunderblüten. Das Glass fest zubinden mit einer Gabel hineinstecken und 8 – 10 Tage ins Futter in die Sonne stellen. Dann in Flaschen füllen.

Pfirsich, Zucker, Wasser 2lt Wasser (20 Min)

Heidelbeeren: 4 lt Beeren, 1 kg Zucker (10 Min)

Gekochter Essig: $\frac{2}{3}$ Essig, $\frac{1}{3}$ Wasser, Gewürzkörner, Lorbeer

Senfgurken: schälen, halbieren und einsalzen, schneiden und trocknen, einlegen: Gurken, Pfefferkraut, Dille, Senfkörner, Pfefferkörner, rohe Zwiebel – zwei Tage stehen, Essig abkochen und einfüllen.

Ochsenschwanz

Speck, Zwiebel, 2 Lorbeerblätter ganz, Gewürzkörner, Pfefferkörner, Kümmel Salz und Paprika dünsten, wenn's weich etwas wenig mit Mehl anstauben

Paprikaschoten

6 St. $\frac{1}{2}$ Fleisch

Ausputzen, abbrühen. Fülle: gedünsteten Reis mit Schweinefleisch, angelaufene Zwiebel, Paprika, Salz, ein Ei, vermengen und füllen: zum Dünsten Butter Tomaten und Petersilie ins Kastrol.

Dillesouß: Halb Fleischbrüh, halb Wasser dick einbrennen, mit Salz und Essig abkosten, zum Schluss ein Dotter hineinguirlen und Dille.

Gebackene Apfelringe: $\frac{1}{8}$ lt. Milch, 1 Ei, 2 dkg zerlassene Butter, und 10 dkg griffiges Mehl werden zu einem Teig angerührt. Die Äpfel werden geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, in den Teig getaucht, in heißem Ceresfett ausgebacken und mit Staubzucker besiebt.

Roulade

(großes Blech und zwei Blech in der elektrischen Röhre)

6 Eier, 14 dkg Zucker, 11 dkg Mehl, rasch Schnee schlagen, dann Zucker, Butter, Mehl langsam hineingießen. Das Blech sehr einfetten und etwas Mehl darüberstäuben.

Fülle : ¼ Pf Butter schaumig rühren , 3 Dotter , 5 dkg Zucker, 6 dkg Nüsse , geriebene Schokolade , zum Schluss Schnee darunter rühren

Pudding

½ lt Milch kochen, 5 dkg Zucker hinzugeben (bei Vanille-Pudding – Vanillezucker). 6 dkg feinsten Gries in halben Kaffeetippel kalter Milch quirlen, 2 Dotter dazu. Dies in die kochende Milch geben bis es blasen wirft. 2 Eiweiß Schnee durchziehen und in die mit kaltem Wasser ausgespülten Formen geben. Eiskühl stellen. Himbeersaft dazu. Verfeinert durch abgebrühte Mandeln, bei Schokoladenpudding anstatt Zucker gute Schokolade.

Marmor Gugelhupf

Zutaten: 10 dkg Butter, 20 dkg Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Oetkers Vanillin Zucker, ¼ Milch, 1 Prise Salz, 50 dkg Mehl, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 3 dkg Kakao.

Zubereitung: Butter rühr schaumig, gib Zucker, Dotter, Vanillin Zucker, Milch, Salz, Mehl, letzteres Mehl mit dem Backpulver gemischt, dazu und zuletzt den Schnee der 3 Eiklar. Teile die Masse Menge unter die eine Hälfte den Kakao, fülle den weißen und braunen Teig löffelweise abwechselnd in die gefettete, mit Bröseln gut ausgestreute Form und backe den Kuchen 1 bis ½ Stunden.

Apfelkuchen

25 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 12 dkg Butter, 2 Eidotter und 1 ganzes Ei. Elektro Röhre ein Blech ca. 10 Äpfel, ½ Stunde 2/2.

Livanden aus Buttermilch: 1 Lt. Buttermilch, 2 Eier, etwas Milch, ca. 2 Esslöffel Zucker, 12 Esslöffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Backpulver, einen Teig rühren ½ Stunde stehen lassen, dann backen.

Kartoffelnapfelkuchen

1 Ei, 175 gr Zucker, den Saft von einer Zitrone, etwas Salz, 1 Päckchen Oetker Soßenpulver Vanille Geschmack, etwa 1/8 Lt. Milch, 250gr gekochte Kartoffel (vom Tage vorher) 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 100 gr Rosinen oder getrocknetes Mischobst (Feigen). Das Ei, der Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver werden nach und nach gut mit einander verrührt. Die durchgepressten Kartoffeln und das mit Backpulver gemischte Mehl werden abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen od. das in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete mit geriebener Semmel ausgestreute Gugelhupfform . Backzeit: etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Guter Gugelhupf

4 Dotter mit 250 dkg Zucker flaumig abtreiben, 28 dkg gekochte, dann geriebene Kartoffeln, 25 dkg feinen Gries, dann ein halbes Päckchen Bittners Backpulver und ein Kaffeelöffel Bittners Kuchenwürze vermengen zuletzt von einem Eiklar den Schnee. Eine Gugelhupfform gut mit Butter ausstreichen mit geschälten Mandeln bestreuen, die Masse einfüllen im heißen Rohr backen.

Apfelstrudel

40 dkg Mehl, 1 Esslöffel Oel (oder Butter), 150 gr Wasser, 1 Ei, lange kneten, ausziehen, Zucker, Semmelbrösel, Äpfel bestreuen vor den ausziehen etwas rasten lassen.

Pfefferkuchen

375 gr Kunsthonig, 100 gr Zucker, 2 Esslöffel Schmalz, 2 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelken, 1 Messerspitze Kardamon, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 3-4 Tropfen Bittermandelöl, ½ Fläschchen Zitronenöl, 500 gr Mehl, 6 Esslöffel Milch, 1 Päckchen Backin, 60 gr Orangini, oder Zitronat, Mandeln oder Zitronat zum Verzieren.

Honig, Zucker und Schmalz zerlassen. Ist die Masse fast erkaltet, rührt man die Gewürze, Backin, Mehl, Milch, Zitronat dazu. Dann streicht man die Masse mit einem in Milch getauchten Teigschläger, 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech und teilt die Masse durch einritzen mit dem Messer in gleichmäßige Rechtecke, die mit Mandeln verziert werden. 20-25 Minuten Mittelhitze.

Baumbretzeln

500 gr Mehl, 150 gr Zucker, 40 gr Fett, Zitronenschale, ¼ Milch, 1 Backpulver, 1 Ei. Alle Zutaten werden auf dem Backbrett zu einem Teig verbunden aus dem man Rollen formt. Sie werden zu Bretzeln gedreht, die man auf gefettetem Blech bäckt.

Berliner Roks

375 gr Mehl, 2/4 Backpulver, 50 gr Fett, 75 gr Zucker, Salz, 25 gr Rosinen, 25 gr getrocknete Mandeln oder Nüsse oder Kürbiskerne, etwas Zitronenschale gut ¼ Lt. Milch. Man siebt Mehl und Backpulver in eine Schüssel füllt das zerlassene abgekühlte Fett, Zucker, Milch, Rosinen und Gewürze bei, setzt man den dickflüssigen Teig mit dem Teelöffel Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt die Roks halbbraun

Kakes

30 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 6 dkg Zucker, ½ Backpulver, 1 Ei, Zitronenschale.

2. 1 Pf Mehl, 15 dkg Zucker, 8 dkg Butter, 2 Eier, Wasser oder Milch, 1 Backpulver, Saft und Schale von Zitrone, mit Milch bestreichen, Kristall Zucker darauf.

Haferflocken Makronen:

300gr Haferflocken, 50 gr Mehl, 100 gr Butter, 180 gr Zucker, 2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Vanille Zucker. Haferflocken durch die Semmelbrösel-Maschine, dann mit der Hälfte der Butter sowie etwas Zucker unter ständigen umrühren auf kleinen Feuer leicht anrösten. Den Rest der Butter, Zucker, Eier schaumig rühren und dann die Haferflocken, Milch, Backpulver dazu, kleine Häufchen aufs gefettete Backblech setzen und leicht braun backen.

Kartoffelteig Strudel

30 dkg Mehl, mit 1 Backpulver vermischt, 30 dkg gekochte kalte Kartoffeln, 15 dkg Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz wird zu einem Teiggeknetet und ausgewelkt mit Obst, Mandeln, Mohn, oder Quark gefüllt, gerolt und gebacken.

Apfelkuchen

25dkg Mehl, 6 dkg Butter, 6 dkg Zucker, ½ Backpulver, 1 Ei, etwas Milch, erst abbröseln, dann kneten, Kuchen auswalken in die Mitte die Äpfel.

Wein-Schodoh

Auf 2 Eier 1/8 Lt. Wein (Knapp) 2 Esslöffel Zucker, im Wasserbad schlagen bis es dick ist.

Schicht-Torte: 3 dkg Butter, 5 dkg Kunsthonig, zerlassen, 1 Ei, 8 dkg Zucker, 1 Kaffelöffel Natron, alles zusammen im Wasserbad 5 Minuten schlagen. 25 dkg Mehl auf ein Brett, die Flüssigkeit darüber, einen Teig machen, 4-5 Platten backen. Fülle Pudding-Marmelade.

Fondant: 3 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 1 Pudding (mit 1 Esslöffel Wasser angerührt), davon einen Teig kneten, ausrollen, trocknen, Formen ausstechen oder verschiedenfarbige Puddinge aufeinanderlegen und Streifen schneiden.

Schwarzen Johannisbeerenschnaps

Beeren waschen in ein Glass füllen, dazu geben: ½ Lt. reinen Spiritus, 2 starke Scheiben Kalmus-Wurzel, etwas Zimtrinde, Orangenscheiben, 2-3 Nelken, 1/2 Pf Zucker, in 1 ½ Lt. Wasser aufgelöst, ca 6 Wochen stehen lassen, abfüllen, auf die Beeren noch einen Lt. Kornschnaps geben, ca 8 Tage stehen lassen, mit dem fertigen Schnaps zusammenschütten.

Nussküchl: ¼ kg Zucker, ½ Mehl, 6 dkg Schokolade, 2 Dotter, etwas Zitronenschale, eine Messerspitze Backpulv. einen Teig ½ Std. rasten lassen, Haselnussgroße Kugeln formen diese mit Marmelade füllen ein Häufchen Nussfülle darauf.

Nussfülle: 2 Eiweiß, 12 dkg Staubzucker, 10 dkg Haselnüsse, etwas Zitronenschale abreiben.

Ribiselkuchen: 21 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 1 Dotter abtreiben 1 Std. kalt rasten lassen, aufs Blech Papier in 2 Kuchen fingerdick aufgeteilt und hell gelb backen lassen. 3 Eiweiß steifen Schnee, 18 dkg Zucker, rührt ¼ kg Ribis, und streicht die Masse auf die Kuchen und stellt nochmal 8-10 Minuten in die Röhre bis es gelblich ist.

Schokolade Zwieback

3 ganze Eier, 15 dkg Zucker werden gut abgeschlagen, dazu ½ Kaffeelöffel Nelken, 1 ½ Kaffeelöffel Zimt, 3 Rippen Schokolade und Mehl so viel, dass ein weicher Nudelteig wird. Zuletzt ¼ Mandeln oder Nüsse (geteilt) und eine Messerspitze Natron darunter, dann schwach rollen daraus formen und backen, Wasser bestreichen bei mäßiger Hitze backen, warm schneiden.

Harchee

Zwiebel in Fett rösten und Knoblauch abtreiben, wenn die Zwiebel hell gelb ist, wird Mehl hineingegeben, dieses auch wieder gelb werden lassen, dann mit Brühe aufgießen, Rindfleisch, Salz, Pfefferkraut, Thymian und Majoran dazu geben und aufkochen lassen. Dazu gibt man Kartoffelgarch.

Schweinsfasch

Zu ½kg rohen od. gebratenen fein geschnitten und gestoßenem Schweinefleisch gibt man in Fett angebratene Zwiebel und Petersilie, 7dkg Speck, 7dkg in Suppe oder Milch zerweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran, und 2-3 Dotter tüchtig untereinander mengen und in eine Form geben. (Zwiebackform) mit Semmelbrösel bestreuen. Einige Stückchen Butter darauf. Dieses lässt man backen. Dazu kann man auch eine Paprikasauce machen und mit Kraut servieren.

Eiermilch für Kranke

¼ l Milch wird mit 4 Dotter zerquirlt, ¾ Liter Milch versüßt man bringt sie zum Kochen und vermischt sie dann mit den übrigen. Der Schnee von 4 Eiweiß wird Löffelweise in die heiße Milch gesetzt, diese dann in den Keller gestellt und kalt genossen.

Kaffeepudding

15dkg getrocknete Semmeln werden im starken schwarzen Kaffee eingeweicht bis sie ganz weich sind, dann gut ausgedrückt und ganz fein gehackt. 15dkg Zucker werden nun mit 4 Dottern gut verrührt und dann 15dkg geriebene Mandeln, die Semmeln und den Schnee v. Eiweiß durcheinander gemischt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgeschmierte Form eine Stunde gekocht.

Möhren

Waschen und nudelartig schneiden. Sugo aufgießen und salzen und tüchtig kochen lassen dann treibt man ein Stückchen Butter ab und gibt Mehl dazu und dies in die Möhren. Nochmals kochen lassen und dann mit Fleisch servieren.

Junggans

Man lässt Zwiebel in Butter braun werden, gibt Einbrenne dazu und gießt dann Suppe auf. Dann das Fleisch hinein.

Jungganssauce

Povidel, Rosinen, Mandeln, Holundersirup.

Lungenbefstecks

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, gepfeffert und gesalzen, zwei Stunden stehen gelassen. In Mehl eingewickelt und schnell abgebraten, dann etwas Butter dazu, dann Wasser aufgießen und Mehl daran stäuben und schmecken ob genug gesalzen (das kann man nur von Lungenbratenfleisch bereiten) mit Kartoffel servieren.

Kuttelflecke

Zwiebel und Speck gut anrösten, dann etwas Mehl dazu und braun werden lassen dann Wasser aufgießen und Zitronensaft und Essig dazu.

Grießnocken

Man treibt ein Stückchen Butter ab, gibt Eiweiß und ein Ei dazu und zuletzt dann Grieß. Dies läßt man stehen und gibt es dann Kaffeelöffelweise in die Suppe.

Gehirnsuppe

Eine lichte Einbrenne machen, das gehackte Gehirn dazu geben und mit Wasser aufkochen lassen. Salzen und etwas Petersilie, Pfefferkraut und Maggi hineingeben und mit 1 Eidotter lackieren. Geröstete Stückchen Semmel dazu geben.

Beuschel

Zwiebel, Speck, eine Sardelle, Kapern werden fein gewiegt, mit bisschen Ceres anrösten, dann kommt Mehl dazu und halb braun werden lassen. Wasser aufgießen und dann das geschnittene Beuschel daran und aufkochen lassen. Etwas Zitronensaft daran und schmecken, ob es gut gesalzen ist.

Rostbraten

Zwiebel wird hellgelb geröstet, dann Rostbraten klopfen, salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben, in Fett schnell braten, dann gießt man auf das Fett heißes Wasser, läßt alles in der Omelettenform gut aufweichen und gibt es dann zu den Casterole in Zwiebel.

Wasser wenig zugießen. Rostbraten öfters drehen, zuletzt wird Mehlabzug gemacht. Man kann auch Gemüse zur Sauce begeben.

Fleischwürstchen

Rind oder Kalbfleischreste werden fein gewiegt mit einer zerweichten Semmel, zwei Eiern, fein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz gemengt. Daraus Würstchen geformt diese in Brösel gerollt und in Schmalz halbbraun gebacken.

Eingemachtes Kalbsfleisch

Man macht Buttereinbrenne, gießt hell Kalbsbrühe, gibt etwas Zitronenschale hinein. Dann schneidet das Kalbsfleisch auf Stückchen und läßt es richtig aufkochen. (Das Kalbsfleisch wird rasch gekocht.) Man kann auch Nudeln mit hineingeben.

Reisauflauf

Man treibt ein Stück Butter gut ab, nimmt ein Eidotter dazu, etwas Zucker, gibt dann den Reis welcher vorher in Milch gekocht wird. (Darf aber nicht ganz weich sein.) Hinzu etwas Zitronensaft oder Vanille. Tüchtig rühren, dann gibt man noch den Schnee von 1 Eiweiß dazu. Gibt alles in eine gut mit Butter ausgeschmierte Form. Die Form wird in ein mit kochendem Wasser gefüllten Kasserolle gestellt und in der Röhre eine Stunde gebacken.

F. 3 Personen (9 Löffel Reis)

Rindsgullasch

Zwiebel in Butter rösten, Fleisch in Würfel schneiden, in die Zwiebel gibt man zuerst etwas Paprika und dann das Fleisch, dieses muß so lange dünsten bis das Wasser v. Fleisch weg ist, dann gießt man warmes Wasser hinzu und gibt geschnittenes Sauerkraut daran u. mit Mehlabzug fertig machen.

Blumenkohlsuppe

Blumenkohl wird geteilt, gewaschen, in kochendes Wasser gegeben, etwas Grieß dazu und mit 1 Eidotter lackieren, (kann auch mit Reis, Graupen ect. gem. werden).

Schinkenfleckel

Groß geschnittene Flecke werden gekocht in Salzwasser, durchgeseicht mit kaltem Wasser überschüttet, dann wird Selchfleisch gewiegt unter die Flecke gemengt (wenn etwas Salz fehlt, dazu geben). Das Kasselrole wird mit Butter ausgeschmiert, Flecke hineingegeben, oben drüber wird Semmelbrösel gestreut und ein Stückchen Butter darauf, ein Ei quirlen u. darüber gießen. Das Kasserole wird zugedeckt und eine Stunde backen.

Leichter Kugelhupf für Kranke leicht

4 Dotter 8 Löffel Zucker, 8 Esslöffel Mehl, von den 4 Eiweiß Schnee. In die mit Butter ausgeschmierte Form mit Mehl bestäubt geben. ¼ Stunde zudecken mit Stürze in die Röhre geben, unten einstellen, wenn es eine Blechform ist.

Sehr feiner Gugelhupf, Orange – Gugelhupf

20 dkg Butter, 3 ganze Eier, 25 dkg Zucker, ½ Pfund Weizenmehl, ¼ Pf Kartoffelmehl, 1 ganzes Backpulver, von einer halben Orange Saft und Schale und von einer halben Zitrone den Saft.

Fleischsulze (Aspick)

Mit Gallerte oder Gelatine schnell bereitetes Aspick. Man läßt für 1 Liter Aspick ungefähr 3 dkg Gelatine oder Gallerte, wenn Schweinshack - mit guter Rindssuppe aus. mischt in die heiße Suppe Fleisch – guten Weißwein, Limonensaft und Gewürz – Essig nach Geschmack dazu, seht die Brühe auf die oben angegebene Stücke und läßt sie im Eis sulzen.

Hopfenstangl = Hopfensalat

Die jungen, geputzten Hopfentriebe wasche, koche sie in Salzwasser, lasse sie dann abkühlen. Dann gib nach Geschmack Essig, Tafelöl, Pfeffer dazu.

Roher Krautsalat:

Schneide rohes Kraut so fein wie möglich, gib es auf eine Schüssel, salze es u gib fein gehackte Zwiebel, etwas Weinessig, Oel und Pfeffer dazu. Vermische alles gut durcheinander.

Kompott aus frischen Pflaumen (Zwetschken)

In einem Kasserolle lasse 100 Gramm Zucker in 2 Dezilitern Rotwein auflösen, lege etwa 30 schöne Pflaumen hinein, dazu etwas Zimt und lasse es zugedeckt langsam dünsten. Die Pflaumen müssen aber dabei ganz bleiben. Dann lege die Pflaumen auf eine Schüssel, gieße den Saft darüber und lasse es auskühlen.

Kompott aus frischen Pflaumen auf andere Art:

Die Pflaumen werden geschält u mit Wein, Zimt u Zitronenschale zugedeckt im Rohr gedünstet. Serv. noch werden sie in die Kompottschüssel gelegt, mit Zucker und Zitronenschale bestreut u kalt oder warm zu Tisch getragen.

Eingekochte Pflaumen

Koche in 1/8 ltr. Wasser ½ kg Zucker. Während der Zucker kocht, wirf 1 kg halbierte Pflaumen hinein und lasse sie weich werden. Dann gib die ausgekühlten Pflaumen in die hierfür bestimmten Gläser, binde die Gläser mit Pergamentpapier zu und lasse die Pflaumen 10 Minuten im Dunst kochen.

Nuß-Torte:

Mit gesalztem Oberschaum: (sehr gut)

Man treibt Teig aus 40 dkg Mehl, 28 dkg Butter, 28 dkg Zucker mit Pomeranzengeruch, 28 dkg fein gestoßenen welschen Nüssen und 4 Dottern aus, bestreicht dieselben mit Ei, bäckt sie und läßt sie erkalten. Dann schlägt man 3 Deziliter dickes Obers zu Schaum, mischt denselben mit Zucker und 1 ½ dkg aufgelöster Gelatine und läßt ihn eine halbe Stunde auf Eis stehen damit er sulzt. Man bestreicht die Blecher mit dem Schaum setzt sie zusammen und bestreicht die Torte auch oben mit Schaum.

Mit Glasur:

Man treibt 28 dkg Butter mit 4 Dotter und 28 dkg Zucker dkg ab, gib Schnee von 4 Klar, 21 dkg fein geschnittene Nüsse und 7 dkg Mehl dazu, bäckt die Torte, läßt sie erkalten, überzieht sie dann mit warmer Glasur und ziert sie mit Früchten.

Welsche Nüsse sind immer besser zu Torten, weil dieselben bitter sind.

Hefengebäck

1 kg Mehl, 4 dkg Hefe, etwas Salz, Zitronenschale oder Vanille, klaren Zucker, etwas zerlassene Butter, ein Ei in lauwarmer Milch gequirlt. Das Mehl wird in die Schüssel gegeben, welche vorher erwärmt wurde, in der Mitte Vertiefung gemacht, die Hefe gibt man hinein, welche mit lauwarmer Milch ganz zerdrückt wird. Dann kommen die anderen Zutaten hinein. Der Teig muss schön abgeschlagen werden. Bis er sich vom Löffel löst (nicht zu fest.)

Äpfel, Pflaumen oder Aprikosen im Schlafrock

2 Eier, bisl Milch, bisl Salz, bisl Mehl gut verrühren, die Früchte vierteln in den Teig tauchen und in das mit Fett gefüllte Kasserolle geben, umdrehen bis es hell gelb wird, herausnehmen und in Zucker einwickeln.

Rindfleisch mit Kraut (Szeketiner Gulasch)

Rindfleisch in Stückl schneiden, salzen, Zwiebel wird in Fett geröstet, das Fleisch hinzugeben, eine Messerspitze Paprika, im eigenen Saft verdünsten lassen, etwas Wasser aufgießen. Das Sauerkraut beifügen und wieder im eigenen Saft verdünsten lassen.

Suppe

Grießknockchen und Salz ins kochende Wasser geben, Grünzeug hinzufügen.

Mandelsuppe

Grießknochen in Grünzeug kochen, salzen, abseihen, Mehl in Milch zerquirlen, dicklich machen, dann werden 2 mittlere bittere Mandeln ganz fein gemacht, fein zerwiegt und hineingegeben und mit einem Eidotter lackieren (man gibt in die Mandelsuppe Marksknödel)

Schweinsnieren

2 Schweinsnieren werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, Zwiebel wird hellgelb geröstet, hinein kommen die Nieren etwas Pfefferkraut, mit heißem Wasser aufgießen und dünsten lassen, dann wieder etwas Wasser aufgießen und zuletzt salzen und mit einem Eßlöffel Mehl in kaltem Wasser gequirlt, dicklich machen.

Erbsen Suppe

Von Erbsen werden Unreinigkeiten entfernt (ausgelesen) und läßt einen Tag zuvor in kaltem Wasser aufquollen, abgießen, läßt sie in kaltem Wasser, welchem bisl Zucker und Salz beigefügt wird tüchtig verkochen. Dann gibt man Einbrenn hinein, und wird passiert, etwas heißes Wasser aufgießen. Eine Schnitte Brot schneidet man würflig und läßt es rösten und gib das Brot in die Suppe.

In Hülsenfrüchte gibt man immer etwas Zucker hinein, auch eignet sich hierfür besser Brot als Semmel.

Paradiessuppe (halbe Liter Wasser)

6 Paradiesäpfel, Zimtründe oder Zimt, bisschen Salz, Zucker, in kaltem Wasser gesalzen und kochen lassen, passieren. Mehl in Milch quirlen und dazu fügen. Noch eine Weile aufkochen lassen und wenn dieselbe nicht mehr kocht wird ein Ei dran gequirlt. Auch kann man gekochten Reis beifügen.

Eingemachtes Kalbsfleisch (ohne kochen)

Kalbsfleisch in kochendes Salzwasser geben und kochen lassen. Buttereinbrenne hellgelb, etwas Brüh aufgießen das in Würfel geschnittene Fleisch hinzugeben, von einer halben Zitrone die Schale und aufkochen lassen, und wieder bissl Brüh aufgießen. Hinzu ißt man Nudeln, Kartoffeln oder Salzkartoffeln.

Nieren

Waschen, in Scheiben schneiden, Zwiebel hellgelb rösten, die Nieren hineingeben, etwas Wasser aufgießen, bissl Pfefferkraut, dünsten lassen. Dann wieder Wasser aufgießen. Die Nieren müssen dünsten bis selbe weiß sind und dann wird Mehl eingequirlt.

Eieromelette

Von 2 Eiklar Schnee schlagen, 2 Eidotter beifügen, 2 flache Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mehl, beides nach und nach langsam hinein rühren. Form wird mit guter Butter ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt gibt den Teig darauf (nicht mit dem Löffel aufstoßen am Blech) Und läßt backen bis selbe schön hellgelb ist. Man läßt es unten in der Röhre stehen und dann stellt man es auf den dreifuß. Zuletzt gibt man Marmelade drauf und rollt es ein.

Brotsuppe

Das altbackene Brot einweichen, nächsten Tag mit heißem Wasser aufgießen, bissl Kümmel, Pfefferkraut, wenn möglich Pilze hineingeben, in Salzwasser zustellen. Zuletzt gibt man Speck dran. Wenn etwas dünn geworden ist kann man etwas Einbrenn hineingeben. (Tüchtig quirlen)

Schöpsenbraten

Wird gesalzen, mit etwas Knoblauch und Kümmel einreiben. Wasser wird erst dann aufgegossen, bis der eigene Saft wird, dass die Sauce ganz braun ist.

Pflaumenknödel

Man kann auch etwas Grieß beifügen, da werden selbe sehr hübsch locker. Ein Ei (damit besser zusammen hält) Mehl und geriebene Kartoffeln, einen Teig walken, schön glatt wickeln und kochen lassen, bis selbe oben sind, dann herausnehmen mit Reibkäse, oder Zucker, guter Butter, oder Zimt auf den Tisch bringen.

Senfbraten

Gutes Rindfleisch in Scheiben schneiden, auf beiden Seiten einsalzen und mit Speck spicken, auf beiden Seiten mit Senf beschmieren und in die gerösteter Zwiebel braten, dann Wasser aufgießen und die Sauce mit Mehl dicklich machen.

Guter Kuchen

1 Stück (1/2 Pfund) ungesalzene Butter (Vitello) Mehl wird gegeben soviel als der Teig annimmt, es muß Buttermehl werden (nicht so viel Mehl) Zucker nach belieben, etwas Zitrone oder Rum, bissl Salz. Blech wird mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt, die Hälfte Teig mit dem Fingern breit gedrückt auf der Form (nicht auswalzen.) Hierauf gibt man geriebene, Äpfel, etwas Zucker und Zimt, Vanillezucker. Die andere Hälfte welche man vorerst am Tisch breit zieht (nicht walzen) gibt man darauf. Oben mit Butter bestreichen, Zucker und Zimt bestreuen.

Gebratenes Kalbfleisch

Kalbfleisch waschen, salzen, auf einer Seite mit Speck spicken. In ein Kasterol wird Fett und geschnittene Zwiebel auch sogleich das Kalbfleisch gegeben (nicht erst Zwiebel rösten.) Mit etwas zerdrückten Knoblauch den Braten an der Seite beschmieren. Der Braten wird zugedeckt in die Röhre gegeben (auf eine Kachel) welche in der Röhre steht, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenn der Braten hübsch rot ist und Zwiebel braun, wird die Stürze weggenommen und immer fleißig begießen mit dem eigenen Saft. Zuletzt wird Mehl ins Wasser gequirt und hinzugegeben.

Dalken

Gewöhnlicher Teig wie Buchteln, und runde Buchteln ausformen, die Form mit heißem Ceeres bestreichen die Dalken drauf geben und gehen lassen (aber nicht am Ofen) dann in die Röhre geben und gelb werden lassen. Man kann oben drauf mit geriebenen Pfefferkuchen bestreuen.

Man kann von denselben Teig Dalken machen und zwar nicht in der Form sondern auf einen Brett, in einem Kasterol wird Ceresfett zerlassen und die Dalken backen lassen auf den Ofen. (wie Krapfen)

Den Mohn welcher in die Buchteln kommt muß zuerst ausgekühlt sein.

Weißer Suppe

Mit Mehl und Milch dicklich machen, zuletzt Semmel rösten und hineingeben und wenn die Suppe nicht mehr kocht 1 Ei hinzufügen.

Kapernsauce

Man macht halbbraune Einbrenne, gießt Suppe (Brüh auf) gibt einige Löffel voll sauren Rahm und 3 dkg Kapern dazu, rohe Zwiebel beifügen und läßt die Sauce aufkochen.

Gedünstetes Rindfleisch

Zwiebel rösten, das Rindfleisch auf beiden Seiten salzen und ins Kasterol geben, etwas Pfefferkraut, Pfefferkörner, etwas Zitronenschale, ½ Lorbeerblatt beigeben, im eigenen Fett dünsten lassen, dann wird Fleischbrüh, Wasser ausgegossen und dünsten lassen. Das Rindfleisch wird herausgenommen, die Sauce mit Mehlabzug in Wasser dicklich machen und läßt aufkochen. Zuletzt wird die Sauce passiert. (Mit Knödel auf den Tisch)

Rindfleisch mit Senfsauce

Zwiebel in Butter rösten, Fleischbrüh aufgießen hierzukommen 2 Kapern, 3 Löffel Senf, Pfefferkörner, 1 Sardelle, mit Butter abgetrieben, begeben, gut verkochen lassen, Butter Einbrenn beifügen. Passieren. Man kann die Sauce mit etwas gebrannten Zucker dunkel machen. (Mit Knödel auf den Tisch)

Für die gefüllten Eier kalte Senfsauce den bereiteten Aspick: für 1 kő Speise-Gelatine gibt man in warme Fleischbrühe und aufweichen lassen, kaltstellen (sulzig werden lassen) Der Aspick wird in Stückchen geschnitten und garniert auf den Teller zu den Eiern.

Noch besser:

Man schüttet den Aspick über die Eier und lässt erstarren.

Brauner Zucker zum Suppen färben

7 Stück Würfelzucker lässt man etwas im Wasser solange kochen bis er ganz schwarz ist. Dann gießt man noch kaltes Wasser auf und noch einmal aufkochen lassen. Zuletzt ins Fläschchen füllen und gut verkorken.

Kartoffelsuppe

Geriebene Kartoffeln, Kümmel, wenn möglich einige Pilze, Pfefferkraut, so auch in Speck geröstete Zwiebel werden ins kochende Salzwasser gegeben, dann zuletzt etwas Schnittlauch.

Schweinsrolladen

Klopfen wenig salzen, ½ Zwiebel, 2 Sardellen, für 1 kő Kapern werden gewiegt, dies wird aufgestrichen, Rolladen zusammenrollen und binden, im Casterole wird Fett Zerlassen, Die Rolladen hineingelegt und lässt selbe einige Zeit so dünsten. Dann gießt man Wasser auf und zuletzt wird Mehl in Wasser gequirlt und die Sauce dicklich gemacht und bisl aufkochen lassen.

In Rindsrolladen gibt man etwas gerieb. Pfefferkuchen in die Sauce.

Marksknödel

Für die Mandelsuppe 1 Ei, das Mark wird bisl zerlassen (in Stückl geschnitten) Semmelbrösel, Salz, Pfefferkraut. Knödel formen (ganz leicht) in Semmelbrösel einwickeln.

Kartoffelsalat

Gekochte Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Apfel werden in kleine Würfel geschnitten, hinzu gibt man die fein gewiegten Gewürze, etwas Salz, etwas Essig. Garniert mit Eiern, Kapern, Paradiesäpfel oder Sardellen. Zuletzt gibt man die Majonese: 2 Eidotter werden tüchtig verrührt, gib das Oel tropfenweise hinein und immer rühren. In eine Tüte füllen und über den Salat tropfen.

Nußzwieback

2 Eier, 14 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, 7 dkg Haselnüße, etwas Zitronenschale. Die Eier werden gut abgetrieben, hierzu kommen die anderen Zutaten (Die Haselnüße werden vorerst geröstet und die Schalen abgerieben.) Die Form wird mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt. Der Teig kommt hinein und lässt backen. Beim Nachsehen drückt man oben auf die Decke und ist selbe fest, kann der Zwieback herausgenommen werden u. kaltstellen. Den nächsten Tag wird der Zwieback geschnitten in Vanillezucker eingewickelt und bei abgefeuerter Röhre rösten.

Sardellensauce

2 Sardellen werden mit den Gräten in etwas Butter abgetrieben, dies gibt man in kochende Fleischbrühe, läßt sie gut verkochen, passiert durch ein feines Sieb, gib die Brühe noch einmal zum Aufkochen. Zuletzt gibt man Buttereinbrenne daran.

Gewöhnliche Knödel

1 Ei, Milch, macht einen dünnen Teig, gibt Semmelwürfel hinein und lässt 3 Stunden stehen, (die kann man schon früh einmachen) Die Knödel lässt man in kochendem Salzwasser ½ Stunde kochen, herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Grießnocken für die Suppe

1 Stückchen Butter, 1 Ei, bisl Salz, gut abtreiben, dann fügt man unter fortwährendem rühren immer etwas Grieß dazu u. gut abtreiben. Mit dem Löffel, welchen man in das heiße Wasser getaucht hat formt man hübsch die Grießnocken u. gibt sie in das kochende Wasser (Suppe). (10 Minuten müssen die Grießnocken kochen.)

Man probiert nur immer erst mit einem, nicht zu fest, wenn zu fest muss etwas Milch noch beigefügt werden und tüchtig abschlagen. In Grießnockensuppe wird außerdem Grünzeug, etwas Knoblauch beigefügt.

Würz's Kochbuch

1. Sachertorte

8 Loth Zucker, 8 Loth Butter rühren. 8 Dotter, Schnee, 9 Loth Bröseln, 3 Loth Cacao, Zitrone, Zimmt,

2. Teebrot

8 Loth Butter, 8 Loth Zucker rühren, 12 Dotter, 8 Loth gehacktes Obst, 12 Loth Mehl, 12 Schnee.

3. Annisbrot

20 Loth Mehl, 12 Wasser, 16 Loth Zucker, 2 ganze Eier und Annis.

4. Mokka Torte

10 dkg Zucker, 6 Dotter, 14 dkg ungeschälte geriebene Mandeln, 3 Löffel schwarzen Kaffee. Dies alles gut abtreiben dann von 6 Eiweiß Schnee u eine sandvoll Semmelbrösel dazu u. langsam backen.

Fülle: 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 2 Dotter mit 2 Löffel schwarzen Kaffee gut abtreiben.

Glasur: Lass 14 dkg Zucker mit 7 Löffeln schwarzen Kaffee aufkochen; ausgekühlt, gebe, falls die Masse zu dünn ist Zucker dazu.

5. Nusstorte

10 Loth geriebene Haselnüsse, 5 Loth geriebene Mandeln, 10 ganze Eier eine halbe Stunde mit der Schneerute schlagen. In einer gut geschmierten Form 1 h langsam backen.

6. Vanille-Gefrorenes

Man gibt in einer Schneekessel 8 Dotter, 20 dkg fein geriebten Zucker und ½ Stange Vanille und gießt noch-nach 1 l rohen, dicken Obers dazu. Dieses schlägt solange bis die Masse dicker zu werden. (Noch nicht kochen.) Man stellt sie von Feuer weg u schlägt sien och fort, u siebt sie durch ein Haarsieb und gibt die Masse in die Gefrierbüchse.

7. Schwarzbeerwein

Auf 3 l Schwarzbeeren gib 3 dkg Zimmt, 3 dkg Nelken. Dies alles kochen. Dann durch einen Leinenbeutel gedrückt. Zu diesem Saft gib 42 dkg Zucker u lasse den Saft aufkochen u dann abkühlen. Hierauf in Flaschen gefüllt; ausgekühlt, gut verkorkt u versiegelt u im Keller aufbewahrt. (so halt er lange)

8. Orangentorte

Man nimmt 8 Lof geschälte Mandeln, groß gestoßen, 12 Lof Zucker auf eine Orange abreiben und sehr fein stoßen; 4 ganze Eier, alles gut unter einander wird gut vermengt. Dann werden 3 Stück Oblatten tellergroß ausgestochen und jedes Blatt mit vorausgegangener Masse bestrichen und langsam gebacken. 2 Blätter u den mit Eingesottenen dick bestrichen. Dann wird ein Zuckerstück fein gestoßen, der Saft von einer Orange genommen und ein Eis davon gemacht und begießt das dritte Blatt. Dann legt man alle drei Blätter aufeinander.

9. Englischer Schwips

10 Dotter, 1 Kaffeelöffel Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Seidel weißen Wein abgesprudelt u durch ein Sieb in einen Topf durchgeseiht. Dann einer Orange u 2 Zitronen den Saft dazugeben nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, zu welchen die Orangen u Zitronenschalen abgerieben wurden. Nun gibt man den Topf in einen andern, der mit heißem Wasser gefüllt ist u rührt darin die Masse solange bis sie anfängt dick zu werden. Hierauf nimmt man es aus dem Wasser, gibt 10 Blätter (1 Loth) Gelatine (aufgelöst) dazu, mischt 5 Kaffeelöffel Rum dazu und gibt zu, üetzt den Schnee von 8 Eiern hinein. Man rührt noch so lange, bis die Masse kalt wird, dann gießt man sie in eine mit Öl ausgestrichene Form es stellt sie aufs Eis. Mit Busseln u Pistazien verziert, gibt man es auf den Tisch.

10. Blitzkuchen (sehr gut)

2 Dotter, 2 ganze Eier mit ¼ Pfund Zucker abtreiben. ¼ Pfund Mehl dazu; zuletzt ¼ Pfund klare, abgeschäumte Butter, gut verrühren u auf eine gut beschmiertes Blech legen. Von den Eiklar schlage man festen Schnee u bestriche den Kuchen, bestreue ihn mit Zucker u belege ihn mit länglichen, gebrühten Mandeln u lasse ihn schnell backen. Nachher schneide man ihn in längliche Vierecke.

11. Dreiecke von Wallnüssen

24 dkg gestoßenen Zucker gibt man auf den Ofen, spritzt etwas Wasser hinzu (nur wenig, damit der Zucker zergeht) 31 dkg geriebene u gestoßene Wallnüsse un 2 Eiweiß gestoßen gib in der Zucker auf die Platte. Alles gut mischen u gleich fortstellen zum auskühlen. Auf dem Nudelbrett walkt man die Masse aus, schneidet Dreiecke davon, bestreicht sie mit Eis u bedeckt sie mit einer halben Wallnuss.

12. Kaffeekuchen

Von 4 Eiweiß Schnee. Hinein kommt dann: 14 dkg Zucker, 6 dkg mit das Schalen geriebene Mandeln u 6 dkg Mehl. (gut gewogen.) Davon backt man 3 Blätter auf einem gut geschmierten Blech oder in Tortenformen. Rasch backen.

Fülle: ¼ l Milch, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, 7 dkg Zucker, (etwas Vanille.) und 18 g Mehl (beiläufig ein Suppenlöffel.) das Ganze auf die Platten u rührt solange bis die Creme dick wird. Dann ganz auskühlen. Dann kommen 20 dkg abgetriebene Butter hinzu u eine kleine Moccaschale starken, gezückerten, schwarzen Kaffee.

13. Französische Chokoladentorte

10 dkg Zucker rührt man mit 6 Eigelb schaumig ab. Von 6 Eiweiß Schnee und rührt ihn nebst 5 dkg Mehl, 5 dkg geriebenen Mandeln u 5 dkg fein geriebener Schokolade darunter. Bei mäßigen Hitze backen. Ausgekühlt in 3 Teile schneiden.

Fülle: 10 dkg Butter rührt man mit 10 dkg zucker schaumig u gibt 5 dkg geriebene Chokolade hinzu. Damit bestrich man auf den Rand der Torte u bestreut ihn mit fein gehackten Mandeln. Die Oberfläche bekommt einen Überguß.

14. Mocca-Torte

21 dkg Vanillezucker u Dotter flaumig abtreiben. 21 dkg mit der Schale geriebenen Mandeln. Von 9 Eiweiß Schnee, leicht darunter gerührt. Gebacken, ausgekühlt in zwei Teile geschnitten.

Fülle: 10 dkg Butter flaumig abtreiben mit etwas Vanillezucker, 4 Löffel Kaffeessenz bischen warm. 2 Dotter, dann füllen. Wenn es sollte von einander, das Ganze bischen warm setzen.

Überguß: Man kocht 10 dkg ganzen Zucker mit Kaffeessenz nicht ganz 1/8 l bis zum 4 Eiweiß, gießt dan geschomenen Zucker unter fortwährendem Schlagen in den Schnee, schmiert ihn über die Torte, bestreut ihn mit gestiftelten Mandeln u läßt es in das Röhre trocknen.

15. Rhabarberauflauf

25 dkg Rhabarberstengel schneidet man (geschält) in kleine Würfel, dämpft hin nachdem hin gewaschen mit 12 dkg Zucker vermisch u läßt hin auskühlen. Man rührt 1 Eßlöffel Fetten. Rahm mit 6 Dottern macht schaumig ab, gibt den Schnee das 6 Eiklar dazu, 2 Löffel Zucker, geriebene Zitronenschale. Gibt man das Masse die Hälfte in eine gebütterte Form, gibt dan gut abgetropften Rhabarber darüber, schüttet die 2 Hälfte darauf u bäckt ¾ h langsam.

16. Aprikosenaufauf

15-20 recht weiche Aprikosen werden geschält, mit 20 dkg Zucker zu einen dicken Brei gekocht u darauf noch ein Sieb gerührt. Nun rührt man noch u noch 8-10 dkg Zucker darunter u dan fleifen Schnee von 8 Eiklar, füllt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform u bäckt hin 25-30 min. in nicht zu heißem Ofen.

17. Himbeer = oder Erdbeerauflauf

1 ½ l Früchte durch ein Haarsieb getrieben. Schnee von 10-12 Eiklar u 37 dkg Zucker. ½ h backen.

18. Kirschaufbau

Man zudrückt 12 dkg Butter, gießt 1/8 l Süßen Rahm daran u rührt dies zusammen ¼ h, rührt 4 Eßlöffel Mehl, 4 g Zimmt, 2 g Nelken, 12 dkg roh gestoßene Mandeln, 12 dkg Zucker u 8 Eidotter, dann den Schnee der 8 Klar u 1 kg ausgekernte Kirschen, füllt die Masse in eine mit Butter dick bestrichene, mit Semmelbrösel ausgestreute Form u bäckt sie 1 h.

19. Pfirsichbowle

8-12 weiche, aber nicht zu weiche Pfirsiche auskernt man, schält hin, schneidet sie in kleine Würfel u gibt sie rasch (weil d. Luft d. Obst verfärbt) in eine Rotwein zu 1-1 ½ l gutem, nach Geschmack gezuckertem Wein. Das alles in der Rotwein, so stellt man sie 1-2 h, aber nicht länger; gut verschlossen aufs Eis. Dann gießt man eine Flasche eingekühlten, leichte Champagner oder Asti spumante zu der Mischung.

20. Orangencreme

Dem Saft von 2 Orangen fängt man 4 Löffel Weißwein u Zucker mit Orangen auch nach Geschmack bei, schlägt 4-5 Dotter hinein und sprudelt dies auf den Feuer zu schaum, sprudelt weiter, bis es kühl geworden, zieh den festen Schnee von 3-4 Eiklar durch, richtet die Creme auf einer Glasschüssel an, stellt sie einige Stunden kalt u besteckt sie mit Champagnerbiskuits.

21. Mohnorte

Man triebt 7 dkg frische Butter, 14 dkg Zucker und 4 Dotter schön dick ab, gibt 14 dkg geriebene Mohn hinein, einen Löffel Zimmt, 2 gestoßene Gewürznelken und dann feuchtet das Ganze mit 1/8 l Rotwein, läßt die Masse etwas abstehen, fügt den Schnee der 4 Eiklar leicht bei, füllt sie in eine gut gebutterte und ausgestreichte Form und backt sie in müßig warmen Rohr langsam gar. Man kann sie nur mit Zuckern oder mit Vanilleglasur überziehen.

22. engl. Rezept Orangen – Marmelade

12 Orangen, 2 Zitronen. Die Orangenschälen; sehr fein die Schalen schneiden; das Schnee auch schneiden, aber größer. Das ganze wiegen. Auf 1 ganze Masse, $\frac{1}{2}$ l Wasser und das nun 24 Stunden stehen lassen. Nun 2 Std. kochen bis es weich und abermals wiegen und auf 1 Masse $\frac{3}{4}$ Grieszucker. Hierauf noch 1 Std. kochen lassen bis es auf dem Teller nicht läuft.

23. Kirschen, Pflaumen in Spiritus gekocht

5 Schock: Man Laßt 1 $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, $\frac{1}{2}$ kg Zucker u 1 $\frac{1}{2}$ Seidel Spiritus kochen. Gibt dann die Obst portieweise hinein und läßt es solange kochen, bis Kirsche (Pflaumen) leicht aufspringen. Dann nimmt man sie heraus, läßt man noch etwas verkochen. Beides kommt ausgekühlt in Gläser. (Um 5 hl Salizyl zum Kochen mit ferein)

24. Mandelbogen

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln + $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker werden fein gestoßen. Mit 5 Eiklar Schnee gut abtreiben. Auf einen gut bestrichenen Blech backen, schneidet dann in Streifen und gibt noch warm auf runde Formen.

25. Sandtorte

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter gut abtreiben, 5 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Erdapfelmehl alles gut verrühren. Schnee von 5 Eiklar und oh Spiritus. Langsam backen.

26. Rollen

4 ganze Eier werden mit 4 Eier schwer Zucker dick gerührt und dann 3 Eier schwer Mehl darüber. Auf das Backblech gestrichen zu Vierecken. Noch warm gerollt und mit Creme gefüllt.

Creme: 4 Dotter mit 10 Lof. Zucker dick gerührt; dann der Schnee der 4 Eiklar dazu. $\frac{1}{4}$ l Schlagobers und Rum nach geschmack.

27. Kaffeebusserln

Von 2 Lof. Kaffee ein ¼ Seidl Kaffee gemacht. Mit 8 Lof. Zucker zum drinnen gebracht. Mit der Schneerute schlagen und von 2 Eiklar den festen Schnee dazu. Solange schlagen bis die Masse fest. Dann kühl backen.

28. Datteltorte

20 Loth Mandeln stifteln, dergleichen 20 Loth Datteln. 20 Loth Zucker 8 Eiweiß Schnee. Die Form mit Oblatten ausgelegt und $\frac{3}{4}$ h backen, dann kalt mit Eis überziehen.

29. Mürber Teig

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, 2 ganze Eier, 2 Dotter. Butter abtreiben, dann Eier, Zucker zuletzt Mehl. Zitronensaft und bischen Salz. Ein Tortenblatt mit Kirschen belegt, backen.

30. Zuckerteig

¼ Pfund Butter abtreiben, 2 Dotter, 4 Loth Zucker, etwas Zitronensaft und 10 Loth Mehl. Formen und backen.

31. Makroin

¼ Pfund Mandeln mit 2 Eiweiß fein stoßen, ½ Pfund Zucker dazu, gut abrühren, auf das Blech Busserln Formen langsam backen.

32. Mandelnbusserln – kringel

¼ Pfund fein gestoßenen Zucker. Von 2 Eiklar festen Schnee und 1 Stunde zusammen rühren. Dann ¼ Pfund gestiftelte Mandeln und 2 Lof. Markenmehl langsam hinein rühren. Auf Oblatten backen.

33. Teestangeln

1 Seidel Obers mit ¼ Pfund Butter kochen dan ½ Pfund Mehl einkochen, rühren bis es dick. Von der Kasserole böst; 4 Dotter, Zitronenschale. Aus der Masse fingerdicke Stangeln formen auf einen gut geschmierten Blech, mit Mandeln bestreut, langsam backen.

34. Marillenkoch

8 Lof. Marillenmarmelade mit 8 Lof. Zucker abtreiben (1/2 Std.) fernach dazu 8 Dotter, 4 Löffel Ober sund 4 Kochlöffel feines Mehl, 8 Eiweiß Schnee, ¾ h in Dunst kochen. Kann auch gebacken werden, aber nicht zu heiß.

35. Chokoladenkränze

¼ Pfund Zucker, 4 Tafeln Chokolade, ½ Eiklar Schnee. Auf einem mit Zucker bestreuen Nudelbrett festen Teig auswalken dunn, formen ausstechen und backen.

36. Nusstorte

9 dkg Nüsse, 9 dkg Mandeln. 14 dkg Zucker mit 8 Dotter abtreiben (1/2 Std.) Schnee dazu. Zu dünnen Blättern gebacken.

Fülle: 10 dkg Zucker, 10 dkg geriebene Nüsse, einige Löffel süßen Schmetten zwischen die Blätter streichen. Mit Glasur eis überziehen, mit Wallnüsse belegen.

37. Orangentorte

6 dkg Butter ½ Std. abtreiben, 4 hartgesottene verstoßene Dotter dazu 22dkg Zucker, Schale von ½ Zitrone und ½ Orange. 21 dkg geriebene Mandeln, Saft einer Orange. Auf 3 Teile geteilt die Masse, 3 Blätter gebacken mit Marmelade überstrichen Zitroneneis übergossen.

38. Roter Himbeer oder Johannisbeersaft

3 kg Himbeeren werden zergnetscht und mit 85g Weinsteinsäure bestreut. Zu einen großen Steinguttopf 24 h stehen. (häufig umrühren, stets zudecken) Nach 24 h 2 l Wasser aufgießen, umrühren und durch ein Tuch laufen lassen, ohne viel zu drucken. 1 l Saft – 1 ¼ kg Grieszucker, unter öfterem Rühren. 48 h stehen lassen. Dann in ganz trockene Flaschen füllen unterfalls mit Müll verbinden.

39. Fruchtenbrot

4 Eiklar festen Schnee schlägt man mit 20 dkg gestoßenen Zucker ½ h, mischt ¼ kd länglich geschnittene Datteln, ½ kg Feigen, ¼ kg geschnittene Rosinen, 1/8 kg geschälte Nüsse (in heißes Wasser gelegt, lassen sie sich leicht halten) Streifchen dünn geschnittener Zitronen und Orangenschalen hinein nebst einem GLäschen Rum oder Malaga und 1 Esslöffel Mehl zu einer mit Butter bestrichenem Papier ausgelegten Zwiebackform 5/4 h backen. Erst nach einigen Tagen ausschneiden.

40. Süddeutsche Lebkuchen

½ l Honig, 37.5 dkg Zucker kocht man, gibt dann 2 Esslöffel Kirschgeist, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 dkg Orangenschale, 6 dkg Zitronat, 25 dkg groß geschnittene Mandeln, 15 dkg Zimmt, 1 Messerspitze Nelken, Muskatnuß, Rosinen und Kardamom, in der kochendem Honig und 1 kg Mehl man verarbeitet den Teig tüchtig solange er noch warm ist, rollt ihm dick au sund schneidet viereckige Stücke die man in heißen Ofen bäckt.

41. Kaffeetorte aus Eiweiß

Auf jedes vorhandene Eiweiß nimmt man 4 dkg Zucker und einen Kaffeelöffel Mehl zuerst den Schnee mit dem Zucker schlagen, auch noch wenn er schon fest ist. Das Mehl dazu sieben und auf der Omeletten und form einige fingerdicke Blätter backen. 25 dkg gute Butter mit 1520 dkg Vanille Zucker, der gesiebt wird, schaumig rühren. Währendessen soviel starken Kaffee dazu, daß eine schöne Farbe entsteht, damit die Blätter zusammensetzen, überziehen und mit der Spritze kleine Roschen aufsetzen.

42. Hagebutterwein

Auf 1 ½ l ganze geputzte Hagebutter, 2 kg Zucker. Die Hagebutter werden gewaschen auf n Tuch ausgebereitet, dann gibt man sie in 5 l Gurkengläser. Auf das Quantum kommen 3 l ungekochtens, kaltes Wasser. Zucker in Stücken dazu. Dann stellt man die Gläser auf ein Brett auf den Ofen, wo sie 4-14 Tage, dann wird alle 3 Tage umgerührt u kommt nun auf einen Schrank oder Kredenz d Küche. 8-10 Wochen dann in Flaschen füllen aufgeben.

43. Cakes

46 dkg Mehl, ¼ l rohen Schmetten, 20 dkg Zucker, Natron.

44. Kirschauflauf

½ l Milch, 15 dkg Maisgrieß, 3 Eier, ½ Zitronensaft u Schalen, 3 Esslöffel Zucker, Kirschen ausfüllen, ½ Milch und etwas Butter aufkochen, dann den Maisgrieß einkochen bis es dick wird, überkühlen. Dann die anderen Zutaten. ¾ - 1 h backen.

45. Kuglhupf

3 ganze Eier und 14 dkg Zucker mit den Schneerute gut abstagen 14 dkg Kartoffelmehl u etwas Backpulver gemischt, dazu. Backen in e Röhre dan Saft einer Zitronen.

46. Johannisbeersaft (auch Himbeersaft)

4 dkg gereinigte Weinsteinsäure, 2 l Wasser auf 3 l gut zerdrückte Beeren schütten. 24 h stehen lassen, durch ein Tuch abtropfen lassen. Tuf 1 l Saft 1 dkg Zucker schütteln bis er aufgelöst (Kristallzucker) 24 h stehen lassen, in Flaschen füllen, mit Mull verbinden die Flaschen.

47. Faschingsbrot

¼ kg Honig od. Sirup läßt man aufkochen, rührt ihn dann so lange bis er lauwarm, dann 15 dkg Roggenmehl, Messerspitze Natron, läßt denn Teig an einem warmen Ort aufgehen. 10 dkg Roggenmehl dazu, ger. Gewürz, Zimt, Nelken, Orangenschale u arbeitet gut durch, langsam backen. Nicht heiß, bestreichen mit Glasur von Zitronensaft u Zucker hin streichen schmusen.

48. Orangentorte

2-3 Eier werden mit gleichschwer Zucker gut abgetrieben. Gleichschwer geröstete, dann gewaschene Orangen mit Rum befeuchten dazu, 10 geriebene Mandeln.

49. Bohnentorte

12 dkg weichgekochte, passierte Bohnen, Zuerst 10 dkg Zucker mit 2 Eidotter abtreiben, von Eiweiß den Schnee dazu, einige gestossene Mandeln.

50. Strudel

20 dkg gekochte, gerieben Kartoffeln, 20 dkg Mehl , 10 dkg Butter od. Fett werden mit 5 dkg Zucker gut abgetrieben. 1 Backpulver, fülle Mohn oder Quark od. Apfel.

51. Strudel

8 dkg Butter oder Fett mit 40 dkg Mehl abbröseln. Zu ½ Tasse Milch od. Wasser 2 Löffel Zucker, etwas Salz. Gut durcharbeiten 4 Teile, ½ h backen. Mit Apfel oder Mohn füllen. (1 Backpulver)

52. Eierkuchen (Omelette)

Für je eine Person 1 Ei, 1 gestrichenen Löffel Mehl und Zucker quirlen bis es schaumig wird. Zu einem hohen, gut ausgebutterten Kasserol backen. Nach Bedarf Milch oder Wasser.

53. Cakes

12 dkg Butter mit 25 dkg Zucker abtreiben, dann 4 Eier u 75 dkg Mehl, 1 Oetkers Backpulver, Vanille.

54. Krapfen (a. 45. Stk.)

10 dkg Butter mit 4 Dotter u 1 ½ Löffel Zucker abtreiben. ¾ dkg Mehl, ½ Milch, 5 dkg Hefe, etwas Salz, Zitronenschale. Den Teig tüchtig abschlagen u zum Aufgehen stellen. ¼ kg Butter Ceres in d. Kasserole muß im mer heiß sein.

55. Streuselkuchen

Gew. Hefenteig gibt man auf ein gutgeschmiertes Blech, bestreicht mit Eigelb u streut dann von 25 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 35 dkg Mehl, 10 dkg gestiftelte Mandeln die Masse auf.

56. Kastaniencrème

Man kocht ½ kg Kast. in ½ l Milch völlig weich, passiert sie u rührt sie auf d. Feuer mit 25 dkg Vanillezucker bis d. Masse dick ist. Dann schlägt man das Ganze bis es verkühlt mit 1 Löffel Rum, 5 dkg ger. Mandeln 45 dkg gehackten Citronat. In einer Glasschüssel mit Schlag serviert.

57. Chaudeau

1/8 l Wein, 2 Esslöffel Wasser, 2 gr. Würfel Zucker, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, zuerst kalt gesprudelt, sodann am Feuer bis d. Masse steigt.

58. Malakow Crème (3 Stk. Biscoten)

12 dkg Butter flaumig abtreiben, dann 3 Dotter u 14 dkg Zucker , 14 dkg geriebene, geschälte Mandeln dazu. ¼ l rohen süßen Schmetten langsam hineingießen u rühren. Dann belegt unter d. Boden einer Glasschüssel mit doppelten Biscoten, streicht Fülle darauf und setzt so fort. 24 h stehen lassen. Nach Gebrauch aufbis mit Schlag servieren.

59. Haselnusscrème

10 ½ dkg Butter, 10 ½ dkg Zucker, 10 ½ dkg geröstete Haselnüsse, 1 ganzes Eier, 1 Dotter flaumig abtreiben. Nach u nach mit ¼ l rohem süßem Schmetten verrühren. Kaltstellen u Schlag servieren.

Ingwer

15 dkg Mehl, 15 dkg Zucker, Ingwer nach Geschmack, Orangenschale, 2-3 Dotter. Über Nacht ausgestochen am Blech liegen lassen, langsam backen.

Pariserstangeln

15 dkg mit d. Schale gerieben Mandeln, 15 dkg Zucker, etwas Orngenschale, Zimt, Nelken, 1 Eiklar, alles zu einem Teig abtreiben, diesen auswalken in Stangeln schneiden u im Ganzen besicht. Dann etwas Zitronensaft u feinen Zucker solange rühren bis es dick, dann gleich aufstreichen.

62. Fingerkrapferln

14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 3 ½ dkg geschälte, geriebene Mandeln u 3 ½ dkg Vanillezucker, treibt alles zu einem Teig schnell ab, formt Krapferln, auf dem Blech drückt man 1 Stch hinein u backt langsam. In die Verfölung nach d. Backen Marmelade.

63. Bisquit Kugelhupf

Man treibt 8 Dotter mit 16 dkg Zucker, gibt 4 dkg geschälte, geriebene Mandeln, 4 dkg zerlassene Butter, 4 dkg Sultanen, den Steifen von 8 Eiklar hinein und zuletzt 4 dkg geriebtes, feines Mehl. Bestreicht u Mehlt die Form und bäckt langsam in mittellheißer Röhre.

64. Citronenauflauf

7 dkg an einer Zitrone abgeriebener Zucker wird mit 4 Dotter sehr gut abgetrieben bis die Masse dick geworden, dann gibt man 7 dkg Mehl und den Saft einer halben Zitrone hinein u verrührt den Schnee von 4 Eiklar langsam ein. Das wird auf eine mit Butter bestrichene Parzellausschüssel aufgehäuft u langsam licht gebacken.

65. Topfenwürstel

14 dkg Zucker u 2 Dotter und 1 Ei abtreiben, ½ kg Tapfen, 7 dkg Sultanen, 7 dkg Butter, alles tüchtig mischen, soviel Mehl daß es mischt auklebt, dann Würstel formen u in Kasserol ausbacken.

66. Dattelbrot

31 dkg Zucker werden mit 6 Eiweiß ½ h abgerieben. ¼ kg Mandeln u ¼ kg Datteln fein geschnitten u ½ Stange Vanille dann untermengt. Tuf Oblaten langsam backen.

67. Himbeermarmelade

Himbeeren durchs Sieb reiben, dann 15 Min kochen, auf 1 kg Himb. ½ kg Zucker. Mit dem Zucker wieder 15 Min. kochen und heiß in Gläser füllen.

68. Mohntorte (kl. Form)

15 dkg Zucker (fein gesiebt) mi teinem Ei ½ Stdunde abtreiben, dann 15 dkg 2 mal gemahlenen Mohn, 4-5 Esslöffel Milch (Rum od. Zitronensaft) bittere Mandeln, alles zussamen nochmals abtreiben, erst zum Schluß 15 dkg Mehl, ½ Backpulver, Warmen Zucker überschluss, eventuell vorher füllen und Marmelade.

69. Orangensulz (Größe)

6 Orangen, reihe die Schale ab auf 25 dkg Zucker, im Rein drücke den Saft darauf, 1 Seidel Wein auf das feuer, bis d. Zucker zergangen, dazu kommt in 1 Seidel Wasser aufgelöst 2 Gelatineblätter und 3 ½ dkg Hirschform. Alles nochmals aufkochen, in formen gießen u kalt stellen. Ebenso aus Zitronen.

70. Himbeersulz

Siebe in 2 Sdl. Wasser 3 ½ dkg Gelatine, 14 dkg Zucker, ½ Seidel Himbeersaft.

71. Stnagerln

3 Seidel Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, ½ Seidel kalten Schmetten, bischen Salz, 3 Löffel Hefe. Formt runde Stangeln, dan auflaufen lassen.

72. Vanilleeis

Auf 1 Seidel guten Schmetten, 4 Eidotter, 11 dkg Zucker, Vanille, bei kleinen Feuer abgekocht.

73. Krazdorte

8 Eiweiß u zu festen Schnee geschlagen, 65 dkg Zucker, 1 Std abtreiben, 50 dkg gestiftelte Mandeln (vorher rösten)

74. Spitzbuben

35 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 7 dkg Zucker, davon n Teig gem. Tortenblätter gebacken, dazwischen Marmelade.

75. Gute Kuchen.

25 dkg Butter, 35 dkg Mehl, 2 Dotter, Zucker und Belieben, belegen nach Wunsch.

76. Krapfen

16 dkg Butter (halb B, halb Schmalz) flaumig abtreiben, 6 Eidotter, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale, ½ Seidel Schmetten, 3 Löffel Hefe, 3 Seidel Mehl, gut abschlagen und gehen lassen.

77. Kaiserpudding mit Chaudeau

14 dkg Butter, 7 dkg gestoßene Mandeln, abrühren bis es schäumt, 7 Dotter, von 4 Eiweiß den Schnee, Zucker auch Belieben, gezuckerte Orangenschale länglich geschnitten. 1 Stunde in Dunst kochen. Chaudeau von 1 Seidel Wein u 9 Dottern.

78. Nusstangen

25 dkg ger. Nüsse, 25 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 15 dkg Mehl, 1 Ei, ¼ h rühren, 10 min. backen.

79. Topfenlascheln

13 dkg Topfen, 16 dkg Butter, 19 dkg Mehl salzen, gut abarbeiten, auswerken, 4 eckige Stücke, fingerohenes hinein, backen.

80. Gebackene Regenwürmer

In eine Schüssel Sandvoll Hefe, 5 dkg Zucker abruhen mit warmen Wein, sehr dünn muß es sein, 3 Eiklar Schnee dazu. In einer Pfanne Schmalz bis werden lassen, durch einen Trichtyr laß 2 Löffel Teig in das Schmalz laufen, leicht backen.

81. Biskquittorte

½ Zucker, 5 ganze Eier, 5 Dotter, diese werden ¾ h mit einen Quirl geschlagen, ¼ Pf Kartoffelmehl u noch ¼ h schlagen, Schale einer Zitrone, ½ h backen.

82. Haselnußkügerln

Gleichschwer Mehl, Zucker, Haselnüsse, festen Teig, backen mit Vanillezucker bestreuen.

83. Quarkkipferln

14 dkg Zucker, 21 dkg Butter, 36 dkg Mehl, 25-30 dkg Quark i einem Teig, ausgewalkt, Dreiecke geschnitten mit Marmelade streichen, Kipferl formen, sehr backen.

84. Haselnusskränze

25 dkg ger. Haselnüsse, 25 dkg Zucker u Vanille, 1 Dotter, von 3 Eiklar Schnee, Kränzchen formen, langsam backen.

85. Glasierte Kastanien

Schöne Kastanien schält man, legt sie solange in kochendes Wasser bis man die innere Haut abziehen kann. Dann kocht man Zucker, gibt die Kastanien hinein noch läßt sie durchkochen, nimmt sie heraus, läßt sie abtrocknen u wiederholt dasselbe.

86. Marzipankartoffeln

25 dkg ger. Mandeln, darunter 10 bittere, 25 dkg Zucker, Saft von 1 Zitrone, zusammengemengt, formt Kartoffeln, wickeln in Zimmt u Kakao, mit der Spicknadel Hoher hineinstecken, auf einem Teller in warmen Zimmer trocknen.

87. Mürbe Bretzel

1 ½ Seidl Mehl, 25 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 4 Dotter, Bretzel formen, mit Eiklar streichen, Zucker u Mandeln bestreuen, backen.

88. Linzertorte

14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 14 dkg Mandeln, 6 Dotter, 20 dkg Mehl, 1 Saft d. Zitrone und Schale, ½ h rühren, die Hafte in die Form, Marmelade gittert es und bäckt es.

89. Scheiterhaufen

4 Semmeln u 4 Äpfel blättrig schneiden, 2 Eier u Butter u Milch absprudeln, über d. Semmeln gießen, bischen Zimmt, Zucker, Salz, form gießen, backen.

90. Ingwer

21 dkg Zucker, 2 Dotter 1 h abrühren, dazu 17 dkg Mehl, 1 Löffel Ingwer, 1 h stehen lassen, ½ cm dick auswalken.

91. Vanillecrème

1 Seidl Milch, 2 Löffel Zucker, 3 Löffel Mehl, 2 Dotter absprudeln u 2 Löffel Mehl dazu.

92. Marzipantorte

50 dkg ungeschälte geriebene Mandeln, 50 dkg Zucker, Zitronen geschmack, 12 Eiweiß anrühren und 13 dkg Mehl, dann backen.

93. Streußel

2 dkg Butter, 2 dkg Butter, 4 dkg Mehl

94. Salzstangen

13.5 dkg Mehl, 6.2 dkg Butter, bisschen Wasser, 1 ½ Dotter, etwas Salz, 1.5 dkg Hefe, fingerlange 4 dicke Stangen formen, gehen lassen, 1 Ei bestreichen, Salz u Kümmel bestreuen, rasch backen.

95. Nusskaiser

15 dkg Vanillezucker und 3 Eiweiß am Feuer dick schlagen, in die heiße Masse 15 dkg geriebene Nuss, auf ein Waschblech häufchen.

96. Kaffeecrémetorte

17 dkg Zucker, 7 Dotter, 10 dkg Mehl, 7 Schnee, 7-8 Blätter backen.

Fülle: 28 dkg Vanillezucker, 10 Dotter im Schneekessel, der in kochendem Wasser steht, schlagen, 4-5 Löffel sehr starken schwarzen Kaffee, 28 dkg Butter dazuschlagen bis es dick ist. Oberes Blatt mit Kaffeeis.

97. Orangentorte

18 dkg Mandeln, 18 dkg Zucker, 6 Dotter, Schale von 1 Orange, Saft von 2 Orangen, 6 Schnee, 10 Biskotten, Weißglasur.

98. Teegebäck

1/8 kg Butter, 4 Eier, 25 dkg Vanillezucker, 75 dkg Mehl, 1 Oetkers Backpulver.

99. Erdbeercrème

½ l Schmetten, 10 dkg Zucker, 7 Bl. Gelatine, 2 Löffel Erbeersaft.

100. Düten

5 Schnee, 12 Loth Zucker, 8 Loth hellgelb geröstete, geschn. Mandeln, 4 Loth Mehl, auf ein Blech Fleckchen scheiden, flüchtig backen, Düten formen, mit Schlag und Erdbeeren füllen.

101. Mehlschmarn

¼ l Milch, 4 Dotter, 1 Eßlöffel Zucker, 4 ordentl. Löffel Mehl, Salz, 4 Schnee.

102. Theestangerln

10 dkg Butter, 16 dkg Mehl, 4 Löffel Milch, 1 dkg Hefe, Salz, am Brett verarbeiten, Stangerln formen, mit Ei bestreichen, Kümmel und Salz.

103. Gugelhupf

15 dkg Butter, 20 dkg Zucker, 5 Dotter, 40 dkg Mehl, 1 Kaffeeschale Schmetten, Zitronenschale, 20 geschälte, geriebene Mandeln, tüchtig abschlagen, zuletzt 5 Schnee, 1 Backpulver, 1 h backen.

104. Striezel Osterlaibeln

4 kg Mehl, 1 kg Butter, 1 kg Zucker, ½ kg Rosinen, ¼ kg Weinbeeren, ¼ kg Mandeln, 1/8 kg Zitronat, 4 Essl. Salz, Schale von 2 Zitronen, 1 Stange Vanille, 1 ½ l Milch, 30 dkg Hefe. Gib 3 kg durchwärmtes helf in eine durchwärmte Schüssel, brösle d. Butter hinein, 1 l Milch, Zucker, Salz, Zitronenschale, Vanille, Rosinen, Weinbeeren, Mandeln, Zitronat, zuletzt d. hefe u. nach u nach das 4 kg Mehl. Arbeite gut durch u lasse ihn reichlich 1 ½ h stehen. Dann forme Striezel od. Laibl u. lasse abermals gehen, bestreue mit Ei u. langsam backen.

105. Feiner Kirschkuchen

3 Dotter, 8 dkg Zucker glatt rühren, 3 Schnee, 8 dkg Semmelbrösel. Form mit Butter streichen, Kirsch daraufstreuen, (die beim Backen einsinken). Mit Vanillezucker bestreuen, kalt werden lassen.

106. Orangenmarmelade

12 Orangen, 2 Zitronen, gut geputzt, geschalt. D. Schale in ganze feine Streichen geschnitten. Aus den Frucht die Kerne entfernt und auch schneiden. Auf 1 ½ l Wasser Saubergießen und 24 h stehen lassen. Dann das Ganze weich kochen lassen. Nachmals wiegen und auf 1 dkg ¾ dkg Zucker, 20-30 min kochen.

107. Strudel

20 dkg geriebene Kartoffeln, 20 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 5 dkg Zucker. Mohn oder Apfel füllen.

108. Pumpernickel

35 dkg Mehl, 13 dkg Zucker, 13 dkg Sirup, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

109. Bischofsbrot

2 Ei, so schwer Zucker u Mehl, 10 dkg Rosinen, 10 dkg Mandeln, 6 geschnittene Feigen, Zitronenschale.

110. Hobelspäne

2 Ei, Zucker, Mehl.

111. Mandelbäckerei

14 dkg Mandeln mit 3 Eiweiß verrührt, 14 dkg Zucker darunter. Busserln oder Ringe geformt.

112. Marschallkuchen

25 dkg Mehl, 12 $\frac{1}{2}$ dkg Butter, 6 dkg Zucker, 3 Dotter u. Zitronenschale zum Teig. Ausrollen, formen stehen. Eiweiß mit Schnee schlagen, 15 dkg Zucker, 15 dkg mit der Schale gerieben Mandeln, 1 dkg Zimt, Zitronenschale uund Saft. Belegt und Kuchlein daunt und bäckt sie schön gelb.

113. Oblatentorte

7 dkg Butter mit 7 dkg Zucker abtreiben und 2 Dotter zugeben, 7 dkg geröstete, geriebene Haselnüsse od. Mandeln und 7 dkg in warmen Wasser aufgelöste Schokolade. Damit 4 Oblaten bestreichen, mit den 5. decken, darüber Schokoladenglasur.

114. Eierlikör

1 kg Zucker, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 1 Schale Vanille aufkochen lassen. (3 dkg Kaffee in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufkochen lassen, durch d. Sack seihen.) in den gekochten Zucker, wenn ausgekühlt $\frac{1}{4}$ l reinen Spiritus.

115. Schaumrollen od. Skarnizerln

Tus 2 Dottern, 3 Löffel Wasser, 6 dkg Zucker, 8 dkg Mehl, 1 Messerspitze Backpulver rührt man einen guten Biskuitteig, das Blech gut einfetten, kleine Stücke daraufgeben, die man sehr dünn auseinanderstreicht u rasch bäckt, damit sie nicht hart werden, sonst lassen sie sich nicht rollen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel von Blech lösen und rollen (Rolle od. Düte)

Fülle: 2 Klar, 2 gr. Löffel Zucker, 2 Löffel starken Kaffee od. Marmelade über Dunst solange schlagen bis ein dicker, gelängender Schaum entsteht.

116. Nußbusserln

In den festen Schnee von 2 Eiklar kommen 14 dkg Zucker und 19 dkg Nüsse. Langsam backen.

117. Butterstangeln

14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 1 Löffel Zucker, 1 Dotter, 1 Löffel Wein (Essig) $\frac{1}{2}$ Orangensaft, $\frac{1}{2}$ h backen.

Glasur. 1 Klar, 10 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ h rühren. Den Teig messerrückendick auswalken, Glasur darüber streichen in Stangeln schneiden, backen.

118. Hefeschnitten mit Äpfeln (4 Pers.)

1 Pfund Mehl, 2 dkg Hefe, 1/5 l Milch, 1 Prise Salz, 1 Ei, 3 dkg geh. ger. Kart. Schale von ¼ Zitrone, 2 dkg Korinthen, 10 dkg Schweinfett. Den Teig läßt man gehen, gibt dann den Zutaten und schlägt bis den Teig Blasen macht und läßt ihn noch 1 h gehen. Zu der Pfanne das Saft heiß werden u mit dem Löffel den Teig hinein. 4 min. backen.

Mit Äpfeln wie vorher ohne Korinthen. 1 Pfund mürber Äpfel in Scheiben schneiden (12 Stück Apf) Die Apfelscheiben mit einer Gabel in den Teig getaucht und den Kuchen 4 min. gebacken.

119. Mandelreis (4 Pers.)

16 dkg Reis, 3/5 l Milch, 2.5 dkg Zucker, 5 g Dotter, Zitronenschale, Salz, 3.5 dkg süße Mandeln. Den Reis in der Milch mit Gewürzen weich kochen, zuletzt alles dazu füllt ihn in eine Form, die vorher mit kaltem Wasser gespült ist, wird gestürzt u mit Fruchtsauce serviert.

120. Bärenpratzen

17 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 14 dkg ger. Mandeln, etwas Gewürz, Nelken, Zimmt, Zitronenschale, 2 Tafeln Schokolade.

121. Kaffeekuchen (Guglhupf)

15 dkg Butter, 15 dkg Zucker u. 3 Dotter 20 min. abtreiben. 10 dkg Kartoffelmehl, 20 dkg Mehl, 1 Backpulver, Citronen od. Vanillegeschmack, 1/8 l Milch nach bedarf. 1 h backen.

122. Mandelbrot

14 dkg Mandeln, 14 dkg Zucker mit 2 ganzen Eier abtreiben. 17 ½ dkg Mehl, 2 Tafeln gerieb. Chokolade, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, mit Ei bestreichen, heiß in Streifen schneiden.

123. Sonniger Kranzel

25 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 1 dkg Hefe, einige gerieben Mandeln. Kranzel formen, langsam hell backen. Ausgekühlt in Zuckerwasser tauchen in Zucker einwickeln.

124. Honigbrot aus Hamburg

½ kg feines Roggenmehl, ½ kg Weizenmehl, ½ Rohrzucker (gelben Kaubis) ½ kg Syrup
½ l Milch, 1 gehäuften Löffel Natron, 1 gehäuften Löffel Cardemon, Citronat nach Belieben, 1 Löffel Zimmt, Nelken, Ingwer. Alles trocken mischen, dann erst die Milch dazu sehr langsam backen.

125. Waffeln

14 dkg Haselnüsse, 10 Zucker, 14 Butter, 25 dkg Mehl, 2 Eier.

126. Ursuliner Brezel

5 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 7.5 dkg Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eßlöffel Weißwein. Alles zum Teig gemischt, 1 h kühl rasten. Dann ausrollen, Streifen schneiden, rollen u Brezel formen. Mit Ei bestreichen, mäßige Sitze.

127. Formiger Backwerk zu Tee u Bowle

5 Hardgekochte Eier, fein gehackt, mit 17.5 dkg Butter fein gerührt, 25 dkg Mehl, 7.5 Zucker, 10 geriebene Chokolade, Prise Salz, ein rohes Eigelb. Einige Zeit ruhen lassen, austrechen, mittlere Sitze.

128. Biskuit mit Schlagsahne

Löffelbiskuits werden in eine Glassschüssel gelegt u schichtenweise gelegten eingemachten Früchten. Dann schnittet man ein gr. Glas Weißwein darüber u ein Gläschen Salz, zuletzt kommt ½ l steife Schlagsahne darauf.

129. Mürber Teig von saurer Sahne (wie Blätterteig)

Am Abend vorher bereitet man den Teig, 15 dkg Butter, 25 dkg Mehl, ¼ l saure Sahne, 5 dkg Zucker, 1 Prise Salz. Rasch durchkneten u über Nacht kalt stellen. Am folg. Tag ausrollen u austechen, mit Eiweiß bestreichen u mit gehackten Mandeln bestreuen.

130. Englische Bäckerei zum Tee oder Kaffee.

3 Eier, so schwer Zucker, zus. arbeiten. 2 Ei schwer Mehl. Das Backblech gut bestreichen, den Teig aufstreichen u mit Rosinen u Bröselzucker bestreuen. Backen warm in Streifen schneiden.

131. Großer Rosinenkuchen

5 Eier mit 25 dkg Zucker u 1 Prise Salz 1/2h abtreiben. Schale von ½ Zitrone, 25 dkg Zucker, 1 Oetkers Backpulver, 25 dkg Mehl. Form gut ausgestrichen mit Brösel ausstreichen, ¾ h backen.

132. Pariser Stangerln

28 dkg ausgeschälte Mandeln od. Nüsse, 28 dkg Zucker, Schnee von 2 Eiern, asugewalkt u mit Eis bestreichen, geschnitten u langsam backen.

Eis: 14 dkg Zucker u Vanillegeschmack, Schnee von 1 Ei, ¼ h rühren.

133. Englische Kakes

25 dkg Mehl u 2 Teelöffel Oetkers Backpulver vernüpfen, 20 dkg Butter mit 1 Eigelb, etwas Salz, u Milch wviel man braucht, vernüpfen 2 cm dick ausstreichen, u. backen. In die hälfte geschnitten, mit Zucker bestreichen u warm reichen.

134. Familienkuchen zum Tee od. Kaffee

25 dkg Butter gerührt mit 50 dkg Zucker, 30 dkg Mehl mit 1 Kaffeelöffel Oetkers 1 Pack Vanillezucker, Zitronenschale, Schnee a 5 Eiweiß, Prise Salz. Langsam in gut gestrichener form, backen.

135. Einfaches Korinthenbrot

¼ l warme Milch, 5 dkg Hefe, 30 dkg Mehl aufgehen lassen. 5 dkg Korinthen, Prise Salz, 5 dkg Zucker. 30-40 dkg Mehl u 10 dkg zerlassene Butter kneten u aufgehen, forme ein Brot, 1 h backen.

136. Makronen mit Schlagsahne

Weiche Makronen in eine Schüssel gelegt, mit Eilikör angefeuchtet. 10 dkg gerebene Mandeln, 2 Eier 12 ½ dkg Butter, 12 ½ dkg Zucker, 10 Tropfen Rum u 25 dkg Erbeermarmelade. Alles genupft. Zu die Schüssel schichtenweise die Makronen u die Fülle Oben umgezuckerte Schlagsahne

137. Nußtorte

21 dkg Nüsse, 21 dkg Staubzucker, 6 Eier, 7 dkg Schokolade, 7 dkg in Rum od. Cognac befeuchtete Brösel. Man treibt d. Dotter ab mit d. Zucker, gibt Nüsse und Schok. Brösel, zuletzt den Eischnee dazu, Citronensaft und Schale. Mit Marillenmarmelade füllen u Schlagobers verzieren.

138. Obstkuchenboden

13 dkg Mehl, 1 Eiweiß geschlagen, 9 dkg Zucker, 1 Kaffeelöffel reichlich Backpulver und wenn nötig etwas Milch. Kleine runde Form.

139. Kuchen in Kastenform

25 dkg Mehl, 1 Päckchen Backspulver, 15 dkg Zucker, 10 dkg Rosinen, Citronenschale, 6 dkg Butter, 2 Eier, 1/8 l Milch.

140 Sulz- Aspik

Kalbsfüße in Salzwasser, Wurzelwerk u Zwiebel kochen bis sie weich, Neugewürz, Essig, Lorbeerblätter, Eier, kochen lassen, und klärt alles durch ein Suppensüb.

141. Apfel=(Frucht) torte

18 dkg Mehl, 9 Zucker, 12 Butter, 2 Dotter, Zitronenschale u Saft, backen goldgelb, dann die Früchte ohne Saft, Decke aus 2 Schnee u 18 Zucker, nochmals backen.

142. Butterkuchen (Husarenkrapfen)

20 Mehl, 12 Butter, 7 Zucker, 2 Dotter

143. Feiner Kirschenkuchen

3 Dotter mit 8 Zucker, abtreiben, 3 Schnee, 8 dkg Semmelbrösel. Auf einem mit Butter gut bestreuten Blech abstreichen u Kirschen darauf streuen u backen.

144. Biskuittorte

12 Zucker u 2 Dotter ½ Std. rühren, Zitronensaft u schale, 7 dkg Kartoffelmehl, bischen Backpulver, 2 Schnee.

145. Griesklöße (hälfte genügt)

18.5 Butter, abtreiben, 6 Eier u ½ l Gries. 20 Stück Klöße mit d. Löffel u in kochenden Salzwasser ¾ h kochen. Nach ¼ h, ¼ l Wasser nachgießen .

146. Gemüseschnitzel

1 Kohlrabi, 1 Zeller, 1 gr. Rübe, 3 Kartoffeln, ¼ Tasse Reis, alles gekocht, bischen gewiegte Zwiebel. (Gemüse gerieben) ½ Dotter zum Panieren.

147. Butterplätzchen

25 dkg Mehl, 12.5 Zucker, 12.5 Butter, ½ Backpulver, Prise Salz, 1 ganzes Ei, ½ Zitronensaft, (abbröseln) mit Ei bestreichen, kl. Weinbeeren darauf.

148. Makronen

12.5 dkg Mandeln, (5 bittere dabei) 2 Eiweiß, 12.5 dkg Zucker. (Auf dünnen Papier backen) dann auf sehr naßen Tisch legen u leicht abheben.

149. Kastanientorte

4 Dotter mit 17 dkg Zucker abtreiben, 4 Eiklar Schnee, 28 dkg passierte Kastanien 1 Kaffelöffel Backpulver, gut ausgebutterte Form, 30-35 min. backen; durchgeschnitten mit Schlagsahne füllen (verrührt mit Vanillezucker u dkg passierte Kastanien, auch oben bestrichen u bestreuen mit passierten Kastanien (kalt stellen.)

150. Orangentorte. kleine form

5 Dotter, 14 dkg Zucker, von einer Orange Saft u Schale (mit 1 Würfel Zucker abgerieben.) von einer Zitrone Saft u. Schale, 3 Eßlöffel gebröselte Biskuit, 14 dkg ungeschälte geriebene Mandeln u 5 Eiweiß Schnee. Dotter u Zucker ½ h abtreiben.

Fülle: 10 dkg Butter, 9 dkg Zucker, 2 Dotter, Orangensaft, oben Schlagsahne oder Glasur.

151. Spritzgebäck u Blechen

12 ½ dkg Butter, 25 Zucker u 2 Eier abtreiben. 40 Mehl 1 Tasse Milch, 1 Backpulver, 5 dkg gerieben Mandeln. Form mit Mehl bestanden. 1 h langsam backen.

153. Rokokotorte

5 Eßlöffel Zucker, 5 Dotter, 2 volle Eßlöffel Mehl, 2 Löffel Brösel, 2 Rippen Chokolade, 5 Schnee.

Fülle: 10 dkg Butter, 12 geriebene Nüsse in ein wenig Milch aufkochen laßen. Die Butter mit 3 Löffel Vanillezucker rühren, bis das Ganze weich wird. Obenauf gehackte Nüsse.

154. Pumpernickel

4 ganze Eier, 28 dkg Zucker abtreiben. Von 1 Zitrone u 1 Orange Saft u Schale, 1 Messerspitze Zimt, Nelken, Neugewürz. 20 dkg Saschnüsse, 18 dkg Mehl. Auf oblaten backen, Chok-glasur.

155. Vanillebutter

12 ½ dkg Zucker mit 6 Dotter 1 h rühren. In Papierkapseln, die mit mehl bestreut, trocken lassen.

156. Apfelstangerl

25 dkg Zucker zu Syrup kochen, 37 ½ dkg gerieben Äpfel dazu. Zitronenschale u Saft. 12 ½ dkg feingeschnittene Mandeln, 7 dkg Zitronat. Unter fortgesetztem Rühren kochen, bis der Löffel stecken bleibt. Auf Oblaten pressen u. trocknen lassen. Zitroneneis.

157. Halva

1/8 l Honig wird gebräunt, 28 dkg gehackte Nüsse, 5 Eischnee, 28 dkg Zucker. Am Feuer rühren. Zwischen 2 Oblaten pressen, trocknen u. schneiden.

158. Brabanter Schnitten

12 ½ dkg Sardellen, 2 harte Dotter, 1 Zwiebel, Petersilie, 2 Eßlöffel Öl, 1 Löffel Senf, Pfeffer, gemischt auf Semmelscheiben streichen.

159. Striezel

1 kg Mehl, ¼ Butter, ¼ Zucker, 17 ½ Rosinen, 6 dkg Mandeln, 5 Zitronat, 1 Löffel Salz, 1 Zitronenschale, ¼ l Milch, 8 dkg Hefe.

160. Butterstangerln

14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Wein od. Essig, 1 Dotter, ½ Zitronensaft. ½ h im Kühlen rasten lassen.

Glasur. 1 Klar, 10 dkg Zucker, Vanille, ½ h gerührt. Auf den Teig u. dann leicht gebacken.

161. Eierlikör

1 l Milch, 1 Vanillestange kochen, 75 dkg Zucker in d. Milch. 10 Dotter quirlen u. unter Quirlen die heiße Milch dazu. ¼ l Alkohol.

Striezel

1 kg Mehl, ¼ Butter, Butterchmalz, 22 dkg Zucker, 2 ganze Eier u 1 Dotter, 5 dkg Hefe. Rosinen u Mandeln Muskatnuss, Salz.

162. Rahababer Marmelade

½ kg getrocknete Marillen über Nacht aufweichen mit wenig Wasser u 1 ½ kg Zucker weich kochen; 2 kg geputzten, geschnittenen Rhababer hinein u einmal aufkochen laßen.

163. Orangen Marmelade

6 Orangensaft u 2 Zitronensaft, ½ kg Zucker.

164. Striezel

1 kg Mehl, ½ l Milch, 25 dkg Mandeln, 20 dkg Rosinen, 12 dkg Butter, 2 Eier, 25 dkg Zucker, Prise Salz; Zitronenschale, 3 dkg Hefe.

164. Bischofsbrot

5 ganze Eier abtreiben, dazu ¼ kg Rosinen, 10-15 dkg geschnittene Haselnüsse, 10 dkg Orangenschale, 10 dkg Zitronat, ¼ kg Zucker mit Vanillegeschmack; das alles ¼ h rühren. Nun 18 dkg Mehl in welches ½ Backpulver verrührt wurde. 1 h gut backen.

165. Gemüsetorte

14 dkg Zucker mit 4 Dotter schaumig rühren, 14 dkg Haselnüsse u 4 dkg rohe, geriebene gelbe Rüben, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl u von 4 Eiweiß Schnee. ½-¾ h backen.

Überguß. 14 dkg Zucker, 1 Eßlöffel Rum u 2 Eßlöffel Wasser rühren (kalt)

166. Mandelbäckerei

1/8 Zucker, 1/8 Butter, 1/8 Mehl, 1/8 Mandeln, 1 Ei, 1 Rippe Chokolade, Gewürz (Zimt, Nelken, Gewürz) Dünn auswalken, ausstecken.

Likör

½ l schwarzes Bier kochen, 30 dkg Zucker, 1 Shok Vanille, ausgekühlt ¼ l Alkohol. 2 Monate stehen lassen.

167. Presburger Kipfel

20 dkg Butter, 40 dkg Mehl, 2 Dotter, 2 dkg in Milch gelöste Hefe, 2 Esslöffel Rahm, 1 Messerspitze Salz, 2 Löffel Zucker. Am Abend auf dem Brett gut verarbeiten, mit einer Schüssel über Nacht rasten lassen. Teig auswalken, in Vierecke schneiden, mit Mohn, od. Nuß füllen, Kipferln formen, mit Ei streichen u backen.

168. Schokoladenbrot (ohne Dotter)

7 dkg Zucker, 5 Eiklar Schnee, 7 dkg geriebene Nüsse, 5 dkg zerlassene Butter, 6 dkg Mehl, 5 dkg Rosinen, 5 dkg geschn. Zitronat, 5 dkg erweichte Chokolade, alles mischen, in gestaubter Bischofsform backen. Erkalte Chokoladen überguß.

169. Lebkuchen

8 dkg Butter, 2 ganze Eier, 25 dkg Zucker, 4 Eßlöffel Honig od. Syrup, 15 dkg geriebene Haselnüsse, 3 Rippen erweichte Chokolade, Rosinen, Zitronenschale, Zitronat, Aranemi, Zimt, Nelken, Neugewürz, 45 dkg Mehl, 1 ½ kl. Löffel Natron, fast ½ l Milch.

170. Gugelhupf

4 Dotter mit 14 dkg Butter abtreiben, 25 dkg Zucker, ¼ l Milch, 1 Löffel Rum, ½ Päckch. Vanillin Zucker, 35 dkg Mehl, ¾ Päckch. Backpulver, Rosinen, gehackte Mandeln, Schnee der 4 Eiklar.

171. Pumpernickel

4 ganze Eier werden mit 28 dkg Zucker dick abgetrieben. ½ Zitrone (fein gebackt die Schale) ent. auch Orangenschale. Je 1 Messerspitze Zimt, Nelken, Neugewürz, 20 dkg geriebene Haselnüsse, 18 dkg Mehl. Auf Oblaten aufdrücken. Den nächsten Tag Chokoladenglasur.

172. Bisquit-Torte

2 ganze Eier, 3 Dotter, 20 dkg Zucker mit der Schneerute schlagen. ½ Päckchen Vanillinzucker, 16 dkg Mehl, bisschen Backpulver; 3 Klar Schnee. Langsam backen, durchschneiden.

Kaffeekrème

15 dkg Butter abtreiben, kalt stellen. Im Wasserbad inzwischen kochen 10 dkg Zucker, 3 Dotter, 5 Eßlöffel sch. Kaffee bis dick. Dann kalt mit der Butter vermischen.

173. Lukullus

¼ kg weißes Ceres, 5 Esslöffel Kakao, 5 Esslöffel Zucker, 3 Löffel Milch, 2 Eier, 1 Vanillin, (20 dkg Cakes) Schichtenweise legen. Kalt stellen.

174. Salzgurken einlegen

Gurken wässern, 24 h.

Weinblätter, Tüll, Weichselblätter, Pfefferkörner, Schalotten, Knoblauch, Brotscheibe mit Paprika. Salzwasser kochen u kalt darübergießen.

175. Buttermilchspeise

6 Bl. role Gelatine klein schneiden u in 6 Löffel kaltem Wasser auflösen. (Dazu ins Wasserbad stellen) ½ l Buttermilch mit 8 Löffel Zucker u Zitronenschale quirlen; 3 gehackte Mandeln dazu, mit allem mischen u kalt stellen.

175. Grießknödel

Man brüht ¼ kg Grieß mit kochendem Wasser. ¼ l Brösel werden geröstet in 10 dkg Butter oder Schmalz. Misch beides, salzt u kocht kleine Knödel ¼ h lang.

176. Guglhupf

12 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 2 Eier. Alles gut abtreiben. 40 dkg Mehl, 1 kl. Tasse Milch, 1 P. Oetkers Backpulver, Vanille u Zitronenschale, 10 dkg geriebene Haselnüsse. 1 ½ h backen.

177. Lebkuchen

48 dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 ganzes Ei, Zitronenschale, Zimt; 3 dkg geschnittene Haselnüsse oder Mandeln, Rosinen (3 dkg) 1 P. Vanillin, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Oetkers Backpulver. Die Hälfte des Zucker bräunt man ohne Zusatz, gibt dem Wasser dazu, den restlichen Zucker und läßt gut einkochen. Die übrigen Zutaten vermengt man mit dem ausgekühlten Zucker u bäckt in einer Pfanne die Masse. Warm noch in Stücke schneiden.

178. Parisertorte

8 dkg Butter mit 5 Eidotter rühren. $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm, 2 Löffel Rum u Oetkers Guglhupfnasse. (Frauenbild) 35-40 min. backen. 3 Blätter schneiden.

Fülle: $\frac{1}{2}$ l Milch mit 5 dkg Zucker aufkochen, 1 Dr. Oetkers Vanille di Bona Crème in etwas Milch auflösen (kalt) u solange rühren bis es kalt wird. Dann 15 dkg Butter mit 10 dkg Staubzucker u Vanillin Zucker flaumig rühren u gibt löffelweise die gekochte Crème dazu, so viel die Butter aufnimmt. Damit die Blätter füllen u bestreichen. Zum Aufputz die Crème mit Chokolade mischen u aufspritzen.

180. Nußschnaps

30-40 grüne Nüsse, Muskatblüte, Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale, 1 l Weingeist, 1 l Wasser, 1 kg Zucker. 2 Monate stehen lassen, dann durchzeihen.

181. Marillenschnaps

10 entkernte Marillen mit $\frac{1}{2}$ l Weingeist aufsetzen u in der Sonne stehen lassen.

182. Gebackene Schweinsroulade

Schweinsnitzel klopfen, salzen, pfeffern. Majoran, Thymian, Petersilie, Tüllenkraut wiegen mit Butter rösten. Damit die Schnitzel bestreichen u mit Senf. Rollen, binden u in Ei u Brösel panieren, backen.

182. Marillenknödel

$\frac{1}{4}$ kg Topfen, 7 dkg Butter, 10 dkg Mehl, 2 Eier, Salz. 10 min Kochen.

183. Brandteig

Kirschen u Pfläumen, ½ l Milch, ½ l Mehl, Salz, 1 kl. Stück Butter in die heiße Milch Butter u Mehl, 1 min kochen lassen, dann aufs Brett, auskühlen u mit Mehl verarbeiten.

184. Zimtplätzchen

21 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 2 Dotter, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Rahm. Rechtecke schneiden, mit Ei bestreichen und eine Mandel darauf.

185. Reisfleisch

Kalbfl. klein schneiden, Zwiebel goldgelb anrösten, bißl Paprika, darin das Fleisch dünsten, salzen. Der Reis wird allein gedünstet, Fett, 2 Zwiebel und 2 Gewürznelken. Mit Parmesan servieren.

186. Paprikaschotten

Rindfl. wie Gulasch zu bereiten, bis das Fleisch halbweich ist; dann forschieren; Reis dünsten; alles gemischt. Majoran und Pfeffer, bißl in Fett geröstete Zwiebeln. Hinfüllen und in der Guhrscheibel dünsten.

187. Reisstrudel

30 dkg glattes Mehl, 1 nußgroßes Stück Butter, Salz, lauwarmes Wasser. Davon einen glatten Teig machen. 10 min überdeckt mit einer lauwarmen Schüssel an warmen Ort stehen lassen. Vor dem Ausziehen mit Öl bestreichen.

Fülle: ¼ l Reis in ¼ l Milch mit Salz weich kochen. Ausgekühlt: 10 dkg Butter mit 2 Eier, 48 dkg Zucker abtreiben und alles mischen. Vor dem fertig backen mit heißer Milch übergießen. ½ h große Hitze!

188. Gesundheitswurst

10 dkg getrocknete Pflaumen durch die Fleischmaschine, 5 dkg pulver. Sennesblätter und etwas Zitronensaft zum hinarbeiten des Pulvers. Würste formen, kalt stellen.

189. Mürbe Bäckerei

¼ kg Butter mit 2 Eiern abtreiben, ¼ kg Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, ½ kg Mehl. Ausstechen, leicht backen, mit Marmelade zusammenlegen.

190. Guglhupf

6 Dotter, 18 dkg Butter, 35 dkg Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, ½ h abtreiben. 40 dkg Mehl, 1 Tasse Milch, 5 dkg Mandeln (geschnitten) 1 Oetkers Backpulver, 6 Eischnee. 1 h backen.

191. Süße Wurst

14 dkg, Zucker, 1 dkg Zimt, 1 dkg Nelken, 10 ½ dkg geriebene Mandeln, 2 Tafeln Chokolade, 3 ½ dkg geschnittene Mandeln, 3 ½ dkg Zitronat, ½ Zitronenschale. Alles auf der Platte rühren und zum Schluß 1 Ei dazu. Zu Zucker walken und trocken.

192. Cakes

60 dkg Mehl, 25 dkg Zucker, 20 dkg Butter, 2 Eier, Zitronenschale, ½ Oetkers Backpulver.

193. Chokoladekränze

7 dkg Butter, 20 dkg Mehl, 7 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg geriebene Chokolade, 10 ½ Zucker, Zitronenschale, 1 Ei. Auswalken und ausstecken, langsam backen.

194. Kastanienbisquit

14 dkg Zucker mit 4 Dottern flaumig abtreiben. 20 dkg geriebene (gehackte) Kastanien (30 dkg roh) 1 Eßlöffel Mehl, ½ Backpulver, 1 Löffel Rum, Zitronenschale und den Schnee der 4 Eier. Langsam backen.

195. Pilze

14 dkg Puderzucker, 14 dkg geriebene Mandeln, 1 Eiweiß zusammenarbeiten. Die kleiner Hälfte mit Chokolade färben. Formen und den nächsten Tag die Köpfe in Chokolade tunken.

196. Eierlikör

10 Dotter, 2 l Milch zu Form einquirlen (2 Stg. Vanille) und unter ständigen Rühren 10 min. kochen. 65 dkg Zucker mit Ausgekühlt dazu ¼ l Rum und ¼ l Spiritus.

197. Schneebäckerei

5 Eiweiß fest schlagen, dazu 16 dkg Mandeln, 16 dkg Staubzucker, 5 dkg Zitronat, 1 Rippe Schokolade. Langsam backen.

198. Kernobst in Weingeist

2 kg Kernobst, ½ l Wasser, ½ kg Zucker, 2 gr. Salzeisensäure Wasser, Zucker u Salzeil ¼ h kochen. Dann die Früchte hinein u kochen bis sie runzelig werden. In Gläser füllen, Saft 20 min. kochen; ausgekühlt, 1/8 l Rum dazu. In Gläser füllen, verbinden.

199. Obst in Spiritus

5 kg Obst.

¾ Wasser, 1 kg Zucker, 1 Kaffeelöffel Salzeil kochen. Das Obst einmal durchziehen lassen. ¼ l Spiritus ausgekühlt in den Saft.

200. Cakes

21 dkg Fett, 1 Ei, 20 dkg Zucker, 50 dkg Mehl, etwas Milch.

201. Sandkuchen

25 dkg Kartoffelmehl, 25 dkg Staubzucker, 3 Eier, 1 Vanillezucker, 1 Gläschen Rum, 25 dkg Margarine.

202. Früchtnbrot

12 ½ dkg Zucker mit 3 Eier abtreiben. 6 dkg Mandeln, 12.5 dkg Haselnüsse, 12.5 dkg Feigen, 12.5 dkg Zitronat, 25 dkg Rosinen, 1 Prißn Zimt, 12.5 dkg Mehl, 1 gestrichenen Löffel Dr. Oetkers Backin.

203. Kokosnussbacken

20 dkg Zucker mit 2 Eiern abtreiben; 20 dkg Kokosmehl, 10 dkg gewöhnliches Mehl, 1 Messerspitze Backpulver.

204. Biskuit ohne Butter

2 Eier mit 20 dkg Zucker abtreiben, 25 Mehl, 1 Backpulver, Zitronenschalen, etwas Milch, Vanillezucker.

205. Weihnachtsbäckerei

60 dkg Mehl, 1 Backpulver. 25dkg Zucker mit 25 dkg Butter, 2-3 Eier abtreiben. Zitronenschalen, Vanillezucker, 8-10 dkg gemahlene Mandeln od. Haselnüsse. Auswalken u formen ausbacken.

206. Nußkuchen (ohne Fett, ohne Ei)

2 Tassen Nüße, Zucker, Mehl, Grieß. Zitronenschale, 1 Oetkers Backpulver. Grieß wird mit 2 Tassen Milch übergossen, dann alles andere drunter gemischt.

207. Zitrontorte

12 dkg Butter mit 12 dkg Zucker u 2 Eiern abtreiben, 20 dkg Mehl ($\frac{1}{2}$ Mehl u $\frac{1}{2}$ Maizenm.) 1 Teelöffel Backpulver.

Guß: 1 Orangen, 1 Zitronen (Saft u Schale) 10 dkg Zucker.

208. Salzstangerl

28 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 1 Dotter, 6 Eßlöffel Milch, 1 Päckchen Backpulver. Auf's Blech drucken, mit Eiweiß bestreichen, mit Salz u Kümmel bestreuen. Vor dem backen in Streifen schneiden auf d. Blech.

209. Rolle

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 $\frac{1}{2}$ Backpulver, 2 Vanillin, 1 Ei, 10 dkg Zucker, 5 dkg Butter, $\frac{1}{8}$ l Milch. Ausrollen, mit Marmelade streichen, zu schlagen durchschneiden u Strick drehen.

210. Marzipan

2 Tassen Haferflocken mahlen und rösten. 17 Zucker, 3 dkg Butter, 1 Gläschen Rum, etwas Milch, Bittermandelöl.

211. Brot

½ kg Mehl, 1 Oetkers, 1 teelöffel Salz u 1 L. Kümmel, 1/8 l Wasser.

212. Grießbrot

30 dkg gekochte geriebene Kartoffeln, 30 dkg Grieß, 1 Oetkers, 1 Vanillin, Saft u Schale 1 Zitrone, Milch, 20 dkg Zucker, 2 Eier

213. Tomaten Äpfelmarmelade

1 kg Apfel dünsten, passieren, ¾ kg Tomaten, passieren. Gemischt mit 1 kg Zucker eindicken.

214. Schlehenwein

3 l Wasser kochen mit 1 ½ kg Zucker. Ausgekühlt 1 l Schlehen hinein. Bis Weihnachten stehen lassen.

215. Kürbis eingelegt

Schälen in Stücke schneiden, begießen mit halb Essig, halb Wasser u über Nacht stehen lassen. In Kasserole Zucker mit Wasser zerlaufen lassen (dazu Saft 1 Zitrone, Schale von 1 Orange fein gewiegt.) Wenn der Zucker den Kürbis partieweise hinein, bis er glasig wird. In Gläser den Saft event. eindicken u darüber.

216. Kürbis wie Gurken

In Stücke schneiden, salzen über nacht liegen lassen. Wen nächsten Tag auf einem Tuch abtrocknen lassen. Essig kochen. In das Gefäß, wo der Kürbis eingelegt werden soll, Zwiebelscheiben, Pfefferkörner und Senfkörner. Den Essig ausgekühlt darüber gießen. 3x noch den Essig kochen u darüber gießen.

Karamellen

¼ kg Zucker, ¼ l Buttermilch, 1 Vanillin, 3 dkg butter lange kochen. Dann in eine ausgeschmierte Pfanne ausruhen, schneiden.

217. Mohntorte

3 dkg Butter, 1 Ei, 1 Backpulver, 1 Vanillin, 17 dkg Mohn, 17 dkg Mehl, 17 dkg Zucker, ¼ l Milch

218. Kaffeebrot

10 dkg Zucker bräunen, dann mit 1/8 l Wasser abrühren. 15 dkg Roggenmehl, 8 dkg w. Mehl (Grieß) 1 Backpulver.

219. Brezel

28 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 2 dkg Hefe, 2 Löffel Zucker, 3 Löffel Milch, 1 Ei.

220. Cakes

37 dkg Mehl, 7 ½ Zucker, 2 ½ Butter, ½ Backpulver, 1/8 Milch (1 Std. rasten)

221. Möhrenkuchen

2-3 dkg Butter, 1/8 kg Zucker, 15 dkg ger. Mohren, 1 P. Vanillin, Zitronensaft u Schale, 5-6 Eßlöffel Milch, ¼ kg Mehl, 3 Kaffeelöffel Backpulver.

222. Haferflockencakes

5 dkg Haferflocken, 5 dkg Zucker u 2 ½ dkg Butter anrösten. Dazu 5 dkg Haferflocken (gerieben) 5 dkg Zucker, 1 Ei, 1-2 Eßlöffel Mehl. ½ Backpulver, Zitronensaft u 2 dkg Butter.

223. Kartoffeltorte

30 dkg rohe gerieben Kartoffeln, 15 dkg Mehl, 1 Backin, 10 dkg Zucker, ½ Ei.

224. Quarkkuchen

7 dkg Butter, 1 Ei, 20 dkg Zucker, ½ kg Mehl, 1 Backpulver. Quarkfülle zwischen 2 Teile Teig u langsam backen.

225. Hefe (10 dkg)

Nußgroße Butter mit Zwiebeln rösten. Kochen mit Milch (3-5 Min.) (1/4 l Milch) Grieß, Mehl oder Hafermark, (auch Semmelbrösel damit nicht kochen) (Paprika, oder Kapern, Petersilie, Maggi)

226. Torte

Im Schneekessel 1 ganzes Ei, 8 dkg Kunsthonig, 4 dkg Margarine, 4 dkg Zucker, 1 kl. Kaffeelöffel Zimt alles mit der Rute gut vermengt u über Dampf solange schlagen, bis d. Masse heiß ist, dann d Feuer wegnehmen u 1 Kaffeelöffel Speisesoda dazu, rühren 25 dkg Mehl (glattes, weißes) hinzu. Im Brett verarbeiten. 8-10 Teile teilen u ausrollen u mit der Tortenform ausschneiden. Im Kuchenblech backen. (hellbraun) Den lassen auf dem Blech.

Crème. Puddingpulver mit mehr Flüssigkeit schlagen mit der Schneerute bis es kalt ist. (1 Stückchen Butter dazu u. einen Geschmack beifügen) Einen Tag vor dem ausschneiden mit d. Crème füllen u durchziehen lassen.

227. Grüne Paradeiser in Zucker

227. Mohnkuchen

8 dkg Mohn, 25 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 1 Backpulver etwas Milch.

228. Cakes

4 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 25 dkg Mehl, 1 Prise Salz. ½ Backpulver, ½ Ei, ½ Vanillin, 1/32 Milch.

229. Marzipankartoffeln

20 dkg geriebene Haferflocken, 10 dkg Staubzucker, 10 dkg Margarine, 2 Löffel Rum, etwas Mandelöl, 3-4 geb. Kaffeebohnen. Kleine Knödel, eventuell in Kakao wälzen. (Butter zerlassen)

230. Marzipan

¼ kg feinen Grieß, ¼ kg Staubzucker, 1/8 kg ger. Kartoffeln, 5 dkg Butter, 20 Tropfen Bittermandelöl.

240. Cakes

55 dkg Mehl, 1 Ei, 18 dkg Zucker, 7 dkg Butter, 1 Backpulver, Geschmack.

241. Krapferln

¼ kg Mehl, ¼ kg Kartoffeln, 3 dkg Hefe, 3 dkg Fett, 8 dkg Zucker.

242. Cakes

5 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 12 ½ Mehl, 12 ½ Haferflocken, ½ Löffel Natron, etwas Milch.

243. Kriegskuchen

3 gehörnte Esslöffel Kaffeersatz (trocken, gemahlen) 3 Kartoffelschalen, 2 Eßl. Mehl, 1-2 Eßl. Zucker, 1 gestrichener Kaffeelöffel Natron, etwas Geschmack od. Kuchengewürz, etwas Milch oder schwarzen Kaffee Teig, langsam backen.

244. Eierbrötchen (10 Pers.)

5 Eier werden hart gekocht, gewiegt. Dazu 2 rohe Eier gerührt, 2 Sardellen, grüne Petersilie, 4 in Wasser geweichte Semmeln, Salz, Pfeffer u wenn nötig Semmelbrösel. Die Masse gut verrührt, Brötchen geformt, in Brösel paniert, in Fett gebacken.

245. Gefüllte Eier

Eier hart kochen, Dotter passiert, 3 geputzte Sardellen fein schneiden. 8 dkg Butter abgetrieben, 1 Kaffeelöffel Senf, etwas Salz u Pfeffer dazu. Das abgekühlte Eiweiß wird mit dieser Masse gefüllt.

246. Schinkenknödeln

Gewöhnlichen Semmelteig füllt man mit gehacktem Selchfleisch oder Schinken, formt Knödel und kocht in Salzwasser.

247. Stachelbeersuppe

½ kg unreife Beeren läßt man eben aufkochen u gießt das Wasser ab. In ½ l Wasser kocht man hin mit Zitronenschalen und einer Messerspitze Natron weich, rührt das Ganze durch ein Sieb u läßt es nochmals aufkochen. Inzwischen kocht man ½ l Milch mit 1 Löffel Mehl. Beide heiße Flüssigkeiten schüttet man zusammen, läßt aufkochen u süßt die Suppe. Kalt mit Makronen oder Zwieback serviert.

248. Apfelschnee

5-6 große Äpfel in der Röhre braten, abschälen u durchs Haarsieb treiben. Diesem Püree mischt man den Schnee von 2 Eiweiß, 5 dkg – (20 dkg) Zucker und ½ Zitrone Saft bei gut verrührt, kalb gestellt als Nachtisch.

249. Cakes-Torte

25 dkg Gerstenmehl, 10 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, etwas Vanille od. Zimt, 3-5 dkg Butter od. Fett, 2-3 Löffel Milch, auswalken u in 5-7 Blättern backen, mit Äpfel oder Marmelade füllen. (1 Tag vorher backen)

250. Falsche Schlagsahne

½ l Wasser, 40 dkg Zucker, 4 dkg Gries recht dick gekocht. Dann Ofen gewärmen, 1 Eßlöffel Essig dazu u nur ½ h mit der Schneerute schlagen. Marmelade hinein u kalt stellen.

251. Pfefferkuchen. (Kulmer Schloß)

½ kg schwarzes Mehl, 2 Backpulver, ¼ l Milch, ¼ kg Zucker, (oder 1/8 kg Zucker u 1/8 Syrup) Gewürz nach Geschmack. Zucker wird mit der Milch abgesprudelt u ein lockerer Teig gemacht.

252. Kaffeebrot

Gleichschwer geriebene gekochte Kartoffeln und Mehl. 14 dkg Zucker, 2 Eier. 7 dkg Rosinen, 2 ½ dkg Hefe. Zu durcharbeiten, langsam backen.

253. Mandelbogen

12 dkg Zucker, 12 dkg geriebene Mandeln werden mit dem festen Schnee von 2 Eiklar ½ h gerührt. Dann streicht man sie auf Oblatten, schneidet Streifen zu den Bogen u bäckt sie langsam.

254. Marzipan

28 dkg Zucker, 28 dkg Mandeln fein gerieben mit 1/8 l Wasser auf Feuer gerührt, ausgekühlt, geformt und mit 1 Chokolade gefärbt.

255. Eierlikör

20 dkg Zucker mit 5 Dottern flaumig abtreiben ½ Std., dann kommt löffelweise ½ l abgekochte, kalte Milch hinein. Nach Geschmack Cognak oder Alkohol.

256. Eiercognac

11/2 Tassen lauwarme, abgek. Milch, 5 Dotter, ¼ kg Staubzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, alles zusammen quirlen, dann 1/8 l Spiritus, alles nochmals durchquirlen, dann durch einen Sieb schütten.

257. Hirnsuppe

1-2 Hirn, in die Suppe abkochen, 2 x Semmeln reibt die Rinde ab, das weiche in Milch geweicht, 4 hartgekochte Dotter, einige geriebene Mandeln.

258. Sulz oder Aspick

Kalbsfuße in Salzwasser, Wurzelwerk u Zwiebel kneten, bis sie weich sind, nimmt sie heraus, d. Wasser, setzt es nochmals mit Neugewürz, Essig, Gewürz und Lorbeerblättern und Zwiebel zu und läßt es einkochen, gibt einige Tafeln Gelatine herein, klärt es mit Eiweiß, passiert es durch ein Tuch u stellt es kalt.

259. Majonaise

2-3 Dotter, ½ Seidel Öl hineintropfen. Zitronensaft und Schale

260. Haschee Ragout

Fleisch wiegen, Zwiebel mit Mehl austauben, gelb anlaufen lassen, Zitronenschale, Pfeffer, Salz, anrösten, dann auffüllen.

261. Ragout fein

Versch. feines weißes Fleisch, ganz fein schneiden, ger. Zwiebel in Butter anbrühen, mit Mehl austauben u Bouillon füllen. Sardellen, Zitronenschale und Saft, aufs Fleisch etwas Weißwein, Eidotter, weißen Pfeffer, Champignons, auf eine Nusschale mit Parmesan oder besser Butter mit Semmelbrösel bestreuen.

262. Taubenfülle

Butter mit Mark anrühren, gr. Petersilie, w. Pfeffer, 1 Ei, 3 eingeweichte Semmeln, 2 bittere Mandeln, Semmelbrösel, Salz, bischen Mehl.

263. Gansleberpastete.

Leber gewässert, abgehautelt, Einschnitte machen, mit Salz, Pfeffer n. Trüffelscheiben füllen. Porzellandose mit Speckscheiben auslegen, d. Leber hinein u mit Speck zudecken. Gut verrührt 3 h kochen.

264. Apfelsuppe

Äpfel, etwas Zitronenschale, ganzen Zimmt, etwas Zucker werden in Wasser gekocht, dann durchpassiert. Etwas Milch wird mit Mehl gequirt, in die Äpfel geschüttet, das Ganze noch einmal aufgekocht.

265. Kartoffelknödel

10–12 gek. Kartoffel reiben, 1 Kaffeelöffel Petersilie in 2 dkg Butter anlaufen lassen, unter d. K. mischen, 1 Ei, Salz, von 2 Semmeln Würfeln, rösten, hinein 10–15 min. in Salzwasser kochen.

266. Polenta

9 dkg Butter abtreiben, mit 6 Dotter dick verrühren, 35 dkg Mehl, ½ Löffel Salz, ¾ Tasse kalte Milch, gut abtreiben und d. Schnee der 6 Eiklar; in einer Puddingform in Dunst kochen. (Zum Braten.)

267. Kalbsleber in Öl gedünstet

40 dkg Kalbsleber abhäuten, spicken, mit feinem Öl reichlich begießen, 1 gesch. Zwiebel, gr. Petersilie, dünstet d. Leber weich, würzt sie mit Salz u Pfeffer. Den Saft passiert über d. Leber gießen.

268. Paprika – Kabeljau

Gesch. Zwiebel in Fett läßt man gelb anlaufen, etwas Paprika dazu, gießt Wasser auf, 15 min. dünsten, legt 1 kg in Stücke gesch; mit Salz bestreuen Kabeljau hinein, dünstet d. Fisch ½ h lang, begießt ihn zuletzt mit bissl Rahm, gibt d. Fisch vorsichtig auf eine Auftragschüssel, gießt d. Salz darüber und serviert mit Nockerln.

269. Gebratene Forelle.

Forellen (bis zu den Kiemen ausgenommen) gesalzt, schmiert eine Kasserole mit Butter od. Fett, legt die Forelle hinein u begießt mit heißer Butter, läßt sie im Rohre braten.

270. Leberpastete

½ kg Leber, ¼ kg Schweinefetten (das Außere). ¼ h kochen, dann in Würfel schneiden.

Die Leber 2 x roh durch die Maschine. 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer, gemischt. In einem Gefäß im Wasserbad 2 kochen lassen.

7. Přílohy

Příloha č. 1 Autorský text pro diplomantský katalog

Das Kochbuch a die Köchin jsou kuchařky, těm věnuji zvláštní pozornost, ty jsem zpracoval. Základy pražské kuchyně nám v Köchin odkázala Magdalena Dobromila Rettig, pekl jsem podle ní Kugelhupf, tu jsem servíroval i v ateliéru Nových médií II, kde jsem zajedl šest let, obě chutnaly dobře. Uvařil jsem diplomovu práci na základě historických analů v jedinečné kombinaci s orální historií.

Kugelhupf Nimm 6 Loth frische Butter, 6 Loth Schmalz, treibe beides schön pfläumig ab, schlage darein 10 Eierdötter, verrühre jedes gehörig; dann gib 4 Loth auf Lemonie abgeriebenen Zucker, 3 Löffel gute Hefen, ein bischen Salz, 8 Löffel voll guten süßen Schmetten, ein bischen Muskatblüthe oder besser Vanilie, dann ein halbes Pfund fein gesiebttes Mehl; rühre es jezt nicht lange mehr ab, schmiere die Form; ist es eine Sternform, so streue einen Strahl mit länglich geschnittenen, einen mit halben Mandeln auf, gieße den Teig hinein, einen mit halben Mandeln auf, gieße den Teig hinein, laß es wenigstens 3 Viertel Stunde backen; gähren, dann 1 Stunde backen, stürze es, bestreue es mit Zucker und Vanilie, laß es kalt werden; dann trage es auf die Tafel.

Vzkřísil jsem Floru, mrtvou autorku jedné z kuchařek. Ihre Mutter wurde am Abend auf einem Feldweg nicht weit von dem ersten Haus von Nixdorf erschossen. Es geschah warscheinlich als sie sich bemühte Hauptlebensmittel zu besorgen.

Základní surovinou v Böhmisches Nederland je brambor, oblíbený i u první presidentky Rakouské národní banky.

Jako kuchaři s ikonickou suchou bábovkou mi zmizela zlatá skvrna v oku, poté co jsem zahodil respirator a najedl jsem se v restauraci v divadle od Rudolf Bitzan, se zlatými enziany ve velkém sále, tak i v jiných gastronomických zařízeních.

Jednu šťávu mi předala nejen kuchařka co vyrůstala jako spratek služky Hardmuthů v klášteře, udržuje styky s umělci, vařila nejlepší svíčkovou a když se napije červeného vína začne zpívat: "Domov nemám, matku neznám." a "Život je jen náhoda, jednou doprava, jednou doleva." navíc měla krycí jméno Erika. Myje pokakané ve starobinci a po noční snídám rád dva telecí párky s dvojitou porcí tatarské omáčky. Měním recepty i s doktorkou, němci jedli hodně vemínka, to jistě znáte.

Diet nemusím stejně jako urážku queer, raději si dám mintový sos s teplým pivem, ale skvělou English breakfast mají na Poritschy 15.

Mňamdopici! [#INSTAFOOD](#)