|  |
| --- |
|  |
| Das Alte Kochbuch von Oma Toni |
| Rezepte von Antonie Kunz |
|  |
| **Abgeschrieben von Joachim Schneider** |
|  |

**2012**

|  |
| --- |
| Antonie Kunz, geb. 26.01.1904, war eine passionierte Köchin. Bereits in jungen Jahren hat sie in wohlhabenden Haushalten gearbeitet. Dort hat sie sich die fortgeschrittene Kochkenntnisse erworben und Speisen und Zutaten kennengelernt, die zur damaligen Zeit wenig verbreitet waren.  In diesem Buch ist ein Inventarverzeichnis vom 17.02.1925 enthalten, in diesem Jahr wurde es wahrscheinlich begonnen. Verschiedenen Hinweise lassen darauf schließen, dass es bis Mitte der 60er Jahre weitergeführt wurde. Anschließend wurden die Aufzeichnungen im Neuen Kochbuch weitergeführt.  Teilweise findet man die Rezepte nicht unter der Rubrik, in die sie eigentlich gehören und die Sortierung ist manchmal nicht eindeutig strukturiert. Deshalb habe ich an das Ende ein Register zur besseren Orientierung angefügt.  Anmerkung: Ergänzungen und Hinweise, die nicht in der Vorlage stehen sind *kursiv* gedruckt. Das erste Inhaltsverzeichnis, sowie das Register stammen nicht aus dem Original. Es wurde die aktuelle Rechtschreibung angewandt.  Ich danke Alexandra Werner-Schneider, Hugo Schneider, Martina Steins und Samantha Steins für das Korrekturlesen und die hilfreichen Tipps |

Inhalt

[Suppen 8](#_Toc351989629)

[Grießknödel 8](#_Toc351989630)

[Mehlfanzel *(richtig: Mehlpflanzerl)* 8](#_Toc351989631)

[Mehlnocken 8](#_Toc351989632)

[Semmelknödel 8](#_Toc351989633)

[Semmelklöße oder Matzen 8](#_Toc351989634)

[Kalbsleber-Suppe 9](#_Toc351989635)

[Klöße 10](#_Toc351989636)

[Pflaumenknödel 10](#_Toc351989637)

[Mehlknödel 10](#_Toc351989638)

[Gemüse 11](#_Toc351989639)

[Tomaten - gebacken 11](#_Toc351989640)

[Kastanien-Gemüse zu Obst 11](#_Toc351989641)

[Saucen 12](#_Toc351989642)

[Vinaigrette Sauce *(Remoulade))* 12](#_Toc351989643)

[Weinsauce geschlagen 12](#_Toc351989644)

[Salatsauce 12](#_Toc351989645)

[Senfsauce im Wasserbad gekocht 12](#_Toc351989646)

[Senfsauce 13](#_Toc351989647)

[Bernaise mit Butter 13](#_Toc351989648)

[Fisch 14](#_Toc351989649)

[Karpfen – polnisch 14](#_Toc351989650)

[Hecht grün 14](#_Toc351989651)

[Steinbutt oder Turbot 14](#_Toc351989652)

[Felchen blau gesotten! 14](#_Toc351989653)

[Fleischspeisen 14](#_Toc351989654)

[Gallert 15](#_Toc351989655)

[Lungen-Auflauf 15](#_Toc351989656)

[Aspik 15](#_Toc351989657)

[Eine sehr gute Vorspeise 15](#_Toc351989658)

[Fleischschnitten 15](#_Toc351989659)

[Kalbskopf en tortue 15](#_Toc351989660)

[Kalbsbrust Weckfüllung 16](#_Toc351989661)

[Gänseleber 16](#_Toc351989662)

[Zunge süß-sauer 16](#_Toc351989663)

[Italienischer Pfannkuchen 16](#_Toc351989664)

[Leberspatzen 17](#_Toc351989665)

[Pasteten 17](#_Toc351989666)

[Ragout fin 17](#_Toc351989667)

[Ragut fin (in Muscheln) 18](#_Toc351989668)

[*Ragout* zur Füllung kleiner Pasteten, Croustaden und Omeletten 18](#_Toc351989669)

[*Ragout fin mit* Trüffeln 18](#_Toc351989670)

[*Brotaufstrich* 18](#_Toc351989671)

[Guter Brotaufstrich 18](#_Toc351989672)

[Geflügel 18](#_Toc351989673)

[Hähnchen nach Wiener-Art 18](#_Toc351989674)

[Gänsebraten - 3 Stunden 18](#_Toc351989675)

[Salate 19](#_Toc351989676)

[Russischer Salat 19](#_Toc351989677)

[Fleischsalate 19](#_Toc351989678)

[Würziger Fleischsalat 19](#_Toc351989679)

[Milch Eierspeisen Schmalzbackwerk 20](#_Toc351989680)

[Rahm-Mazen 20](#_Toc351989681)

[Grimsele???? 20](#_Toc351989682)

[Windbeutel, sehr gut 20](#_Toc351989683)

[Eier mit Rahm 20](#_Toc351989684)

[Soufflee mit Rum 20](#_Toc351989685)

[Dampfnudeln 21](#_Toc351989686)

[Ringlein (sehr fein) 21](#_Toc351989687)

[Pudding & Aufläufe 21](#_Toc351989688)

[ala Roduey??? 21](#_Toc351989689)

[Obstauflauf 22](#_Toc351989690)

[Kuckuks-Auflauf 22](#_Toc351989691)

[Apfel-Auflauf 22](#_Toc351989692)

[Apfel-Schalet??? 22](#_Toc351989693)

[Kaiserschmarren 22](#_Toc351989694)

[Zitronen-Pudding 22](#_Toc351989695)

[Orangenauflauf 23](#_Toc351989696)

[Blumenkohlauflauf 23](#_Toc351989697)

[Apfelauflauf 23](#_Toc351989698)

[Vanilleauflauf mit Früchten 23](#_Toc351989699)

[Hefeteig für Riemeleskuchen 24](#_Toc351989700)

[Gugelhupf 24](#_Toc351989701)

[Ananassahnetorte 25](#_Toc351989702)

[Makronentorte (Tante Marie) 25](#_Toc351989703)

[Reisauflauf 26](#_Toc351989704)

[Zitronen-Auflauf 26](#_Toc351989705)

[Wiener Nuss-Kuchen 26](#_Toc351989706)

[Haselnuss-Schokolade Kuchen (sehr fein, Frau Siedler) 27](#_Toc351989707)

[Schokotorte (sehr fein) 27](#_Toc351989708)

[Palmin-Kekstorte 27](#_Toc351989709)

[Bisquitkuchen (Frau Müller) 27](#_Toc351989710)

[Gute Füllung für Hefenboden 28](#_Toc351989711)

[Kakaokuchen 28](#_Toc351989712)

[Apfelkuchen sehr fein 28](#_Toc351989713)

[Haselnusstorte 29](#_Toc351989714)

[Kartoffelmehlkuchen (*von* Ellen) 29](#_Toc351989715)

[Zwieback 29](#_Toc351989716)

[Belag zu Streuselkuchen 29](#_Toc351989717)

[Kartoffelkuchen 30](#_Toc351989718)

[Vanille-und Mandel-Butterkreme 30](#_Toc351989719)

[Guss auf Obstkuchen (Sauerkirschen) 30](#_Toc351989720)

[Kuchen & Torten 30](#_Toc351989721)

[Pfannkuchen 30](#_Toc351989722)

[Quark-Kuchen (Dresdner oder Wedner???) 31](#_Toc351989723)

[Obstkuchen (sehr gut) 31](#_Toc351989724)

[Gugelhupf oder Gugelhopf??? 31](#_Toc351989725)

[Biskuitrolle 32](#_Toc351989726)

[Hefebrot 32](#_Toc351989727)

[Quarkstrudel 32](#_Toc351989728)

[Biskuitkuchen 33](#_Toc351989729)

[Pflaumenkuchen 33](#_Toc351989730)

[Mürbeteig 33](#_Toc351989731)

[Napfkuchen 33](#_Toc351989732)

[Magdalenen Kuchen 34](#_Toc351989733)

[Mürbeteig (sehr gut) 34](#_Toc351989734)

[Punschkranz 34](#_Toc351989735)

[Hefenbund ??? 34](#_Toc351989736)

[Igel 35](#_Toc351989737)

[Linzer-Torte 35](#_Toc351989738)

[Sauerring 35](#_Toc351989739)

[Mürbeteig (gibt 5 Böden) 36](#_Toc351989740)

[Sandkranz (sehr gut) 36](#_Toc351989741)

[Mürbeteig für Obstkuchen (Frau Lemmel) 36](#_Toc351989742)

[Zwiebelkuchen (sehr gut) 36](#_Toc351989743)

[Mürbeteig (Oma *Toni*) 37](#_Toc351989744)

[Biskuittorte 37](#_Toc351989745)

[Guss auf Aprikosenkuchen 37](#_Toc351989746)

[Apfelkuchen mit Mürbeteig 38](#_Toc351989747)

[Hefenbund??? (sehr gut) 38](#_Toc351989748)

[Kapsel-Kuchen 38](#_Toc351989749)

[Rhabarberkuchen 38](#_Toc351989750)

[Mandelkuchen 38](#_Toc351989751)

[Punschtorte 39](#_Toc351989752)

[Mürbeböden (3 Stück) 39](#_Toc351989753)

[Linzertorte (*von* Lauras Rezept*, abgewandelt* das ist meine) 39](#_Toc351989754)

[Linzertorte (Marie Rezept) 40](#_Toc351989755)

[S:??? 40](#_Toc351989756)

[Zimtsterne 41](#_Toc351989757)

[Spritz-Gebäck 41](#_Toc351989758)

[Wiener Hörnchen 41](#_Toc351989759)

[Vanillin Plätzchen (Anis???) 41](#_Toc351989760)

[Nussstangen 42](#_Toc351989761)

[Theebrote??? 42](#_Toc351989762)

[Schokoladen-Muscheln 42](#_Toc351989763)

[Honiglebkuchen 43](#_Toc351989764)

[Pfeffernüsschen (braune) 43](#_Toc351989765)

[Marzipan 44](#_Toc351989766)

[Hefekranzl (Rezept aus dem Sudetengau) 44](#_Toc351989767)

[Süsse Saucen 44](#_Toc351989768)

[Weinschaumsauce 44](#_Toc351989769)

[Getränke 45](#_Toc351989770)

[Sorbet 45](#_Toc351989771)

[Teepunsch 45](#_Toc351989772)

[Kalte Ente 45](#_Toc351989773)

[Naschkatzen Cocktail (Frau Müller) - Dessert 45](#_Toc351989774)

[Trüffeltorte *(*g*ut)*. 45](#_Toc351989775)

[Tropische Torte *(*s*ehr* g*ut)* 46](#_Toc351989776)

[Schwanentorte 47](#_Toc351989777)

[Käse-Sahne-Torte (Frau Wolf) 48](#_Toc351989778)

[Kompott 49](#_Toc351989779)

[Haselnusstorte Erika 49](#_Toc351989780)

[Zwei Mürbeboden (Erika) 49](#_Toc351989781)

[Creme & Gelee 49](#_Toc351989782)

[Schlagsahne (falsche) 49](#_Toc351989783)

[Haselnusscreme (sehr fein) 49](#_Toc351989784)

[Zitronencreme (gestürzte) 50](#_Toc351989785)

[Mandelcreme (gestürzte) 50](#_Toc351989786)

[Orangencreme (gestürzt) 50](#_Toc351989787)

[Orangencreme (gut) 51](#_Toc351989788)

[Gelee-Apfel mit Johannisbeeren 51](#_Toc351989789)

[Zitronen- oder Orangencreme 51](#_Toc351989790)

[Bienenstich 51](#_Toc351989791)

[Palmin-Trüffeln 52](#_Toc351989792)

[Rumspeise (sehr fein) 52](#_Toc351989793)

[Rumspeise II (sehr fein) 52](#_Toc351989794)

[Schokoladencreme für Torten und Biskuit 52](#_Toc351989795)

[Weinsauce (sehr fein, 11.03.1966) 53](#_Toc351989796)

[Eingemachtes 53](#_Toc351989797)

[Schwarzer Johannisbeersaft 53](#_Toc351989798)

[Himbeersaft 53](#_Toc351989799)

[Blumenkohl 53](#_Toc351989800)

[Tutti Frutti 54](#_Toc351989801)

[Spargel *(eingemacht)* 54](#_Toc351989802)

[Johannisbeer-Gelee kalt zubereitet 54](#_Toc351989803)

[Heidelbeermarmelade (gut) 54](#_Toc351989804)

[Heidelbeeren (sehr gut) 55](#_Toc351989805)

[Zwetschgen-Marmelade (sehr gut) 55](#_Toc351989806)

[Zwetschgen in Rotwein (sehr gut) 55](#_Toc351989807)

[Erdbeeren in Gläser 55](#_Toc351989808)

[Sauerkraut (einscheiden) 55](#_Toc351989809)

[Sauerkirschen einzumachen 56](#_Toc351989810)

[Bohnen einmachen 56](#_Toc351989811)

[Mohrenköpfe 56](#_Toc351989812)

[Verschiedenes 56](#_Toc351989813)

[Erdnussbutter zum backen 56](#_Toc351989814)

[Zitronat von Zitronen- oder Orangenschalen 56](#_Toc351989815)

[Pralinen (Kriegsrezept gut) 57](#_Toc351989816)

[Hauswirtschaftliche Kniffe 57](#_Toc351989817)

[Seifenrezept 58](#_Toc351989818)

[Register 61](#_Toc351989819)

**Widmung**

Koch-Buch Antonie Wedner von Frau Anna Bähr

Fritz Fischer Papierhandlung, No 2232, Karlsruhe

# Suppen

Grießknödel

1/8 Pfund Butter *(63 g)*

3 Eier

5 Löffel Grieß

1 Prise Salz

Butter und Eier werden tüchtig gerührt, nach und nach gibt man den Grieß hinzu und sticht schöne Klößchen mittels eines Kaffelöffels ab, gibt sie in kochende Bouillon.

## Mehlfanzel *(richtig: Mehlpflanzerl)*

1 Stück Butter wird mit einem Ei und 2 Dotter gut gerührt. Dann kommt Mehl, etwas Salz und der Schnee von 2 Eiern dazu. Alles gut verrühren in eine ausgestrichene Form und gebacken.

## Mehlnocken

Man rührt ein Stückchen Butter, gibt ein Ei und ein Dotter zu, und fügt 2 Esslöffel Mehl, 1 Prise Salz zu, sticht mittels eines Löffels Nocken ab, gibt sie in Fleischbrühe.

10 – 15 Minuten Kochzeit

## Semmelknödel

4 geschälte in Milch eingeweichte Semmeln werden mit 3 Dottern und 3 in Würfel geschnittene, fest gerösteten Semmeln mit 2 Löffel *(Esslöffel)* Mehl zum Teig verarbeitet, etwas Salz, kleine Klößchen formen, ½ Stunde in Fleischbrühe kochen.

## Semmelklöße oder Matzen

1 Löffel Butter

1 Ei

2 Löffel Weckmehl *(Esslöffel)*

1 Prise Salz und

Muskat

alles gut schlagen und zu Klöße formen, in Fleischbrühe 5 Minuten kochen lassen.

## Kalbsleber-Suppe

250 g Kalbsleber schneidet man in feine Scheibchen, wälzt in Mehl, gibt XXXX Petersilien- *(wurzeln)* Selleriewurzeln und Zwiebeln in eine Kasserolle mit heißem Fett, dünstet eine Weile, füllt mit 2 l Fleischbrühe auf, lässt 2 Stunden kochen, durch ein Haarsieb, zieht mit Eidotter ab, serviert geröstete Semmel dazu.

**Markklößchen**

200 g Rindermark wird in kleine Stücke geschnitten, ausgelassen, schaumig gerührt und darauf mit

4 – 5 Eigelbe vermischt,

Salz,

Pfeffer nach Geschmack,

etwas Petersilie und fügt in

Milch eingeweichte Brotkrumen hinzu (fest ausgedrückt)

Erst ein Probeklößchen

**Eierstich**

2 ganze Eier und 1 Eigelb werden mit 1/8 Liter Milch oder kalte Fleischbrühe, Salz und Muskat verrührt in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und mit einem Papier bedeckt. Dieses stellt man in heißes Wasser und lässt an der Seite des Herdes 20 – 40 Minuten langsam kochen. Nachdem erkalten stürzt man die Masse und schneidet sie in regelmäßige Stücke.

**Eierschwämmchen**

2 Eierschwer Butter *(100 g)* rührt man gut schaumig, gibt 2 Eier, Salz, Muskat und 2 Eierschwer *(100 g)* Mehl dazu, mengt alles gut durcheinander und legt kleine längliche Klößchen in kochende Fleischbrühe ein, die man einige Minuten langsam mitkochen lässt.

# Klöße

## Pflaumenknödel

Teig wie zu Kartoffelklößen, etwas Butter zugeben, mit den Händen kleine Bällchen machen, in die Mitte kommt 1 – 2 Pflaumen (gut waschen) ins kochende Salzwasser. 10 Minuten kochen lassen, rausnehmen in eine Pfanne mit heißem Fett, geriebene Semmel darin wälzen, einige Minuten backen lassen, mit Zucker bestreuen.

## Mehlknödel

2 Weck in Würfel geschnitten und geröstet, mit 5 ganzen Eiern, Salz, Muskat,1/2 Pfund *(250 g)* Mehl, 1 Tasse Milch, tüchtig geschlagen und 10 - 15 Minuten in einem zugedeckten Topf mit Salzwasser gekocht.

# Gemüse

## Tomaten - gebacken

Recht schöne Tomaten werden in fingerdicke Scheiben geschnitten in Ei und Semmel, Salz und Pfeffer paniert und in Butter gebacken.

## Kastanien-Gemüse zu Obst

Die Kastanien werden geschält, mit Fett, Zwiebeln, Fleischbrühe aufgesetzt und langsam kochen, gibt eine Stunde vor dem Anrichten etwas Sherry und Zucker hinzu und schmeckt mit Salz ab.

# Saucen

## Vinaigrette Sauce *(Remoulade))*

Man hacke die abgezupften Blätter von einem Sträußchen Petersilie, ¼ einer kleinen Zwiebel, 2 Schalotten, 2 Cornichons *(kleine saure Gurken),* 1 Teelöffel Kapern und das weiße eines hartgekochten Eies, das gelbe von diesem Ei wird fein zerdrückt, mit 1 Esslöffel Essig glatt gerührt und in dünnem Faden nach und nach Teelöffel Öl dazu und geschlagen. Nun gäbe man das Eiweiß und das Grüne dazu, verdünne mit einigen Löffeln Weißwein und träufle noch so viel Essig hinzu bis die Sauce entsprechend ist, würzt noch mit Salz, Pfeffer.

## Weinsauce geschlagen

2 Eiweiß

¼ l Weißwein

1 Löffel *(Esslöffel)* Madeira, Rum, Cognac oder Kirschwasser

90 g Zucker

Etwas geriebene Zitronenschale

Man setzt alles zusammen in einer Messingpfanne aufs Feuer und schlägt die Masse, dieselbe muss in Schaum verwandelt sein, ehe sie zum Kochpunkt kommen darf.

## Salatsauce

Auf jede Person rechne man mit 1/2 Löffel Öl, auf 3 Löffel Öl wird gerechnet 2 Löffel Essig oder 1 Löffel Zitronensaft, nach Geschmack 1 Teelöffel Senf, eine Prise Pfeffer, ein wenig Schnittlauch, 1 Prise Zucker, mit dem Salz mäßig sein. Tomatensalat 1 Löffel Essig

## Senfsauce im Wasserbad gekocht

125 g = 1/8 l Bouillon

2 Teelöffel Zucker

3 Teelöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Senf

1 Stück Butter eigroß

½ Esslöffel Mehl

2 Eigelbe

Etwas Weißwein, dann nur 1 Löffel Zitronensaft

## Senfsauce

1 Stück Butter schaumig rühren,

2 Eigelbe

1/10 l Wasser

1/10 l Senf

2/10 l Weißwein

1 Prise Zucker

Saft einer ½ Zitrone

Alles rühren, 1 Messerspitze Mehl hinzu,unter schlagen heiß werden lassen

## Bernaise mit Butter

1 Schalotte

2 – 3 zerdrückte Pfefferkörner

2 Esslöffel Weißwein

1 Esslöffel Essig

Auf 2/3 eingedünstet *(reduzieren),* dann zieht man die Kasserolle auf die Seite des Herdes, gibt 2 zerquirrlte Eidotter und nussgroße Butter dazu, setzt die Kasserolle in heißes Wasserbad und schlägt die Masse bis sich die Eier binden und dicklich wird, dann gibt man Butterstücken darunter, schlägt so fort bis sie wird wie Mayonnaise, gibt noch frischen Estragon darunter und serviert sofort.

# Fisch

**Maifisch** (März und April)

Der Fisch wird in Salzwasser abgekocht, etwas Wasser wird davon mit Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebeln und Grünen vermengt über den Fisch gegossen und gut kalt gestellt. Harte Eier unter die Sauce hacken. Nur lebend kaufen.

## Karpfen – polnisch

Man kocht einen Fischsud, Salzwasser mit ½ Pfund Rosinen, braunen Zucker, etwas Mehl, lässt den Fisch 20 Minuten darin kochen und lässt den Sud ganz dick einkochen. Gießt dann über den Fisch, serviert kalt, (Essig abschmecken).

## Hecht grün

Einen Kocher mit reichlich Wasser, gelbe Rüben, Lauch, Sellerie, fest kochen, dann ein Teig‘le darunter rühren, den Fisch 20 Minuten kochen lassen reichlich Peterle *(Petersilie)* daran wiegen und kalt werden lassen.

## Steinbutt oder Turbot

Der Fisch wird durch einen Einschnitt unter dem Kopf auf der Bauchseite ausgenommen, die Flossen rings rum abgeschnitten, und die in der grauen Haut sich befinden Steinchen ausgeschnitten. Der Fisch wird eine Stunde im Salzwasser gewässert, dann getrocknet. Man legt ihn, mit der weißen Seite nach oben auf den Rost der Fischkasserolle, reibt die weiße Seite stark mit Zitronensaft ein, begießt ihn mit kaltem Wasser, fügt das nötige Gewürz und Wurzelwerk bei, setzt ihn offen zum Feuer, lässt ihn bis zum Kochen kommen, zieht ihn dann auf die Seite, lässt 30 – 40 Minuten ziehen, bei großen Fischen auch 1 Stunde, dazu reicht man Hollandaise, Bernaise oder zerlassene Butter.

## Felchen blau gesotten!

Dieser Fisch wird das ganze Jahr mit Ausnahme von November – Dezember gegessen und stammt aus dem Bodensee.

Der Fisch kommt in kochendes Salz- und Essigwasser lässt selbigen 15 – 20 Minuten ziehen und serviert mit Salzkartoffeln und Remouladensauce.

# Fleischspeisen

## Gallert

1 Liter Wasser oder Brühe gebraucht man 12 – 16 Blatt Gelatine oder 2 Päckchen Regina Gelatine gemahlen. Man gibt den Inhalt, das heißt die Gelatine in die heiße, aber nicht kochende Brühe und rührt solange, bis alle Gelatineteilchen gelöst sind. Man rechnet auf:

½ Liter Brühe, 1/10 Liter Essig oder Wein, 1 Eiweiß, 1 Eischale.

## Lungen-Auflauf

2 Pfund Lunge

½ Pfund Fett

4 Brötchen

2 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch zum durch mahlen dann gibt man

5 Eier zu, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskat, verarbeitet einen Teig und bäckt 1 ½ Stunden

## Aspik

Ochsenwaden und Kalbsfüße werden mit (4 Zwiebeln mit Schalen) ganzem Pfeffer, 1 ½ Flasche Wein und biss‘l Wasser weich gekocht, Lorbeerblatt.

Alles gesiebt, dann gibt man ziemlich Eiweiß und Eischalen in den Sud zum klären, lässt unter schlagen den Sud aufkochen, biss‘l stehen und seiht durch ein Tuch, und lässt ganz fest werden.

## Eine sehr gute Vorspeise

1/3 Pfund Kalbfleisch, 1/3 Pfund Schweinefleisch wird gebraten in Würfel geschnitten. Dann verkleppert man 5 ganze Eier, gibt Salz, Muskat hinzu und Fleisch und füllt die Masse in Gläser, welche vorher mit Fett geschmiert worden sind und lässt im kochenden Wasser 20 – 30 Minuten kochen stürzt und übergießt mit Tomatensauce

## Fleischschnitten

Bratenreste werden fein gehackt. Zu einer Tasse gehackten Fleisches gib 2 Esslöffel Kapern, 2 Zwiebeln, 1 Handvoll Kräuter, alles fein gehackt, das nötige Gewürz, 2 Eier und so viel Weckmehl, dass es eine streichbare Masse gibt, die man auf Weckscheiben streicht. Mit der bestrichenen Seite ins heiße Fett, gelb backen und zu Gemüse serviert.

## Kalbskopf en tortue

Der Kalbskopf wird mit kaltem Wasser und etwas Salz einem Wall??? aufgekocht, sodann in kaltes Wasser gelegt und abgekühlt. Dann wird das Fleisch vom Knochen gelöst in Stücke geschnitten. ??? setzt die Stücke mit 1 l Fleischbrühe, 1/4 l Weißwein und den Saft einer Zitrone, Lorbeerblatt, Nelken, Zwiebeln, Pfefferkörnern würzen und Grünes zum Feuer und sie weich????. Sauce fortü???, Eine braune Mehlschwitze von Fett und 1 Esslöffel Mehl kocht man mit einigen geschnittenen Zwiebeln. Jus Fleischbrühe, Pfeffer, etwas Sherry oder Madeira, etwas Zitronensaft, etwas Kochzucker, einigen Löffeln Tomatenpüree gut aus, treibt diese durch ein Gaarsieb, die Kalbkopfstücke gibt man aus dem heißen Sud heraus in einen Topf, fügt gedünstete Champignons, Kapern, das Zünglein sowie das ???? gekochte in Stücke geschnitten hinzu, leert die kochende Sauce darüber und lässt alles aufkochen und richtet an.

Kalbskopf gekocht wie vorher, mit Sauce Vinaigrette (Remoulade?)

## Kalbsbrust Weckfüllung

2 Wasserwecke eingeweicht, fest ausgedrückt und nebst Zwiebel und Peterle *(Petersilie)* gehackt in heißem Fett trocken abgedämpft. Unterdessen rührt man Ochsenmark oder Butter schaumig, gibt das Gedämpfte hinzu, gibt 3 Eier, Peterle zu, vermengt alles und füllt die Brust.

## Gänseleber

Gänseleber in Scheibe schneiden, in Fett dämpfen.

Äpfel schälen, in Scheiben Schneider, in Fett dämpfen.

Zwiebeln, in Scheiben Schneider, in Fett dämpfen.

Alles aufeinander setzen??? und sofort servieren.

## Zunge süß-sauer

Zunge abkochen, danach gut anbraten. Zucker mit Mehl bräunen, Wasser hinzugeben. Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Salz , Rosinen *dazu und* alles gut eindämpfen. Später *mit* etwas Weinbrandessig abschmecken und offen eindämpfen lassen.

## Italienischer Pfannkuchen

2 Kalbsbrieschen und ein ???? werden abgekocht, erkaltet in Teile geschnitten und in einer dicken Sauce, die man aus Fett, Zwiebel, Mehl, dem Brieschensud, Muskat und Zitronensaft zubereitet hat, aufgekocht. *Man* kann auch Champignons und 125 g Sardellen feingehackt darunter geben, eine Auflaufform streicht *man* mit Fett *ein*, legt auf den Boden eine frisch gebackenem Omelette, füllt das Ragout mit der Sauce hinein, gibt einen zweiten Pfannkuchen darauf. Beträufelt diesen mit zerlassenem Fett und Zitronensaft und zieht die Speise 15 - 20 Minuten im Ofen auf.

## Leberspatzen

600g geschabte Leber mit einem ganzen Ei (Eiweiß wenn man übrige hat dazu), einem vollen Esslöffel Mehl und etwas Weckmehl, etwas Salz und Pfeffer, gehackte Zwiebel und Petersilie werden verrührt. Dann stellt man einen Spätzleteig aus 2 ganzen Eiern und 1/2 Pfund *(250 g)* Mehl her (und etwas Milch). Fügt die Leber (mit den Zutaten) hinzu und schlägt den Teig tüchtig durch.

In kochendes Salzwasser werden die Spätzle geschabt.

# Pasteten

## Ragout fin

1 Pfund Kalbsmilch (Kalbsbries)

3/4 l Wasser

1 1/2 Teelöffel Salz

1 Zwiebel

2 kleine Büchsen Champignons

1 1/2 Esslöffel Mehl

1 Stück Butter

2 Eier groß

4 Esslöffel süße Sahne

1 Esslöffel Weißwein

2 Teelöffel Zitronensauce

1 Prise Pfeffer

1 Eigelb

Die Kalbsmilch wird gewaschen und in kochendes Salzwasser mit der angegebenen Zwiebel 1/2 Stunde langsam gekocht. Dann nimmt man die Kalbsmilch und Zwiebel heraus, ergänzt die Brühe mit den Champignonwasser. Ist trotz des Chamignonwassers zu wenig Flüssigkeit vorhanden, so wird dieselbe durch kochendes Wasser auf 1/4 Liter ergänzt. Das Mehl wird in ein Stück Butter (1/2 eigroß) unter stetem Rühren bei kleiner Flamme hell geschwitzt, mit dieser Brühe verrührt und aufgekocht.

Die abgetropften Champignons welche der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten sind schwitzt man in einem Stück Butter, eigroß unter stetem Wenden ungefähr 5 Minuten bei halber Flamme an und fügt dieselben der fertigen Sauce bei. Alsdann wir die Sauce vom Feuer genommen, das Eigelb mit der Sahne gut verquirlt und nebst den übrigen Zutaten unter stetem Rühren der Sauce zugegeben. Der Rest der frischen Butter lässt man in der Sauce zergehen, legt die Kalbsmilch die inzwischen in zierliche Scheiben oder Würfel geschnitten, in die erhitzte Sauce! Die Sauce darf hiernach nicht mehr kochen.

Das Gericht kann entweder in ???? oder mit Blätterteig-Halbmonden umkränzt gereicht werden.

## Ragut fin (in Muscheln)

Hierzu wird das vorstehende Ragout, nur mit etwas mehr Sauce und ein Löffel Kapern hergestellt. Das Ragout für diesen Zweck muss dickbreiig sein. Die Muscheln streicht man leicht mit Butter aus, bestreut sie mit geriebenen Parmesankäse und geriebenen Milchbrot. Beträufelt jede mit Krebs- oder anderer Butter und bäckt die Muscheln im Ofen zur schöner Farbe. Beim Anrichten wird zu jeder Muschel ein Stückchen Zitrone gelegt.

## *Ragout* zur Füllung kleiner Pasteten, Croustaden und Omeletten

Hierzu werden die Zutaten des vorstehenden Ragout zu ganz feinen Würfeln geschnitten und mit der Sauce vermengt (nicht so dick). Durch Hinzufügen von fein geschnittenen Trüffeln, lässt sich das Ragout wesentlich verfeinern.

## *Ragout fin mit* Trüffeln

Die Trüffel wird vom Land befreit, ganz fein geschält, das heißt die schwarze Schale so fein wie möglich abgeschnitten, in dünne Scheiben geschnitten in dem für die Sauce angegebenen Weißwein in 2 - 3 Minuten gar gedämpft und dann den fertigen Ragout oder Frikassee beigegeben.

Feiner im Geschmack für die Sauce wird nur die Hälfte der Trüffel in Scheiben geschnitten und gar gedünstet. Die andere Hälfte roh an die fertige Sauce gerieben.

# *Brotaufstrich*

## Guter Brotaufstrich

2 harte Eigelb werden zerdrückt und mit Essig, Öl und Senf gemischt, das Eiweiß wird gehackt und kommt unter die Masse

# Geflügel

# Hähnchen nach Wiener-Art

Junge Hähnchen nachdem sie gut gewaschen sind werden zerteilt in Ei und Mehl braunier und in heißem Fett 2 - 3 Pfund??? 1/2 - 3/4 Stunde gebacken.

## Gänsebraten - 3 Stunden

Die Gans setzt man mit 2 Lilter Wasser auf und kocht 3 Stunden. Dann schüttet man die Sauce in einen Topf bis auf 2 große Löffel voll lässt man in der Pfanne zurück und bratet nun die Gans schön braun. Die Gans füllt man mit Kastanien, Äpfel oder Gefüllten.

# Salate

## Russischer Salat

a) Gutes Sauerkraut wird in einem Tuch ausgedrückt, mit Öl, Pfeffer und wenig gutem Essig angemacht und zu Rindfleisch serviert.

b) Weichgekochte Kartoffeln, Kabis *(Weißkohl)* oder Sauerkraut, Lauch werden in kleinen Würfel geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und abgekühlt. Wenn alles gut abgetropft hat, fügt man Fleischreste, Kalbsbraten, Schinken und dergleichen, Champignons (eingemachte), geschnittene Gewürzgurken und gehackte Zwiebeln dazu und mischt alles mit einer guten Salatsauce.

## Fleischsalate

a) Rindfleischsalat: Man schneidet 150 g übriges gekochtes Rindfleisch in feine Scheiben und übergießt diese mit 2 bis 3 Löffel kalter Fleischbrühe. Man macht eine Sauce (Remoulade) oder eine gute Salatsauce, wobei fast gehackte Kräuter, Zwiebeln oder Schalotten nicht fehlen dürfen. Man lasse ihn 2 Stunden gedeckt stehen, nachdem man ihn gehörig gemischt hat. Er wird gehäuft angerichtet mit einigen Kapern bestreut und mit Scheibchen von eingemachten Gurken rings am Rande garniert. Der Salat wir mit heißen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

b) Gemischter Fleischsalat: Man wiegt 250 g Reste von übrigem Fleisch ziemlich grob. Man mengt eine Portion Vinaigrette darunter, richtet den Salat bergartig an, bestreut ihn mit gewürztem hartem Ei und fein geschnittenen Grünen.

c) Ochsenmaulsalat: Weichgesottenes Ochsenmaul wir wie feine Nudeln geschnitten und in ein Topf gegeben, worin es mit so viel gutem Essig begossen wird, bis es davon bedeckt ist. Gut zugebunden wird es bis zum Gebrauche an die Kühle gestellt. Vor dem Verspeisen wird das Maul noch mit Pfeffer, Salz und Öl gemengt.

## Würziger Fleischsalat

250 g Kuheuter???? und 250 g Rinderherz brate man mit Speck und Zwiebel gut an und dämpfe mit Gewürz und wenig Zitronenschale weich. Schneide dann alles feinstreifig, füge halb so viel gekochte, streifig geschnittene Salatkartoffeln, eine Obertasse eben??? solche Pfeffergurken und feingewiegtes, hartgekochtes Eiweiß, eine geriebene Zwiebel und ein Esslöffel Kapern bei, mische mit einer Salatsoße aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer und einem 1/2 Teelöffel Zucker.

Zum Anrichte eine Mayonnaise.

# Milch Eierspeisen Schmalzbackwerk

## Rahm-Mazen

1/2 l dicker Rahm wir mit Zucker und Zimt gerührt, wird gut auf Mazen gestrichen und dann 5 Minuten im heißen Ofen gebacken,

## Grimsele????

4 Mazen werden eingeweicht dann 4 Eigelb mit Zucker, Rosinen und Zimt alles gut rühren, Eiweiß darunter mit dem Löffel Bällchen abstechen und in Öl backen. Weinsauce dazu geben.

## Windbeutel, sehr gut

20 g Zucker

125 g Mehl

50 g Butter

1/4 l Wasser

etwas Salz

4 Eier

etwas Zitrone

Wasser und Butter aufkochen, das Mehl hinzu und rührt zu einem Kloß ab, erkaltet schlägt man nach und nach die Eier hinzu und Zucker, sticht kleine Bällchen ab, setzt auf ein gestrichene Platte und bäckt bei schwacher Hitze oder kocht sie im Fett aus.

## Eier mit Rahm

Man gießt einen reichliches halbes Liter fetten Rahm in eine Schüssel, gibt wenig Salz, Pfeffer, Muskat dazu. nach einmaligen Aufkochen werden 8 Eier hinein geschlagen die dann auf 8 vorbereitete Toastscheiben in tiefer Schüssel verteilt werden. Dann 2 Stückchen Butter unter den Rahm und über die Eier gegossen, wird sofort serviert.

## Soufflee mit Rum

4 Esslöffel Zucker, 6 Eidotter werden eine 1/2 Stunde gerührt. 3 Esslöffel Rum und der steife Eiweißschaum darunter gemischt, die Masse in eine bestrichene feuerfeste Form 10 - 15 Minuten gebacken. Soufflee mit Zitrone, 4 Esslöffel Zucker, 6 Eidotter, Saft und Schale 1 Zitrone, genau dann wie oben.????

## Dampfnudeln

1 Pfund Mehl

120 g Butter

2 Eier

20 g Hefe

Von der Hälfte der Hefe und etwas lauer milch wird ein Vorteig angemacht und gehen lassen, Butter, Eier Zucker (wenig) und Salz und 3/8 Liter *(375 ml)* laue Milch kommen zu dem Teig und wird alles fest geschlagen, dann aufgehen lassen, welkt man den Teig gut dick aus, sticht mit einem Glas Küchlein aus und lässt nochmals gehen. In einem Eisentopf mit Deckel lässt man Butter, Milch kochen, setzt die Nudeln in die Brühe muss bist zur Hälfte gehen und lässt sie kochen bis sie braun werden.

## Ringlein (sehr fein)

4 Tassen Mehl

1 Tasse Zucker

1 Tasse Milch knapp

2 Eier

2 Esslöffel geschmolzene Butter

1 Backpulver

Einen Teig arbeiten und in Öl backen

# Pudding & Aufläufe

## ala Roduey???

200 g Mehl

165 g Butter

125 g Zucker

1 1/2 Tasse Milch und

5 Eier

Nachdem man die Butter mit Mehl und dem Zucker auf dem Feuer abgebrannt hat, verrührt man heiß die   
Masse mit 2 ganzen Eiern, dann gibt man 3 Eigelb und 1 abgeriebene Zitrone hinzu, zieht den Eierschnee behutsam darunter, bindet die masse in einer Serviette oder For und kocht sie 1 1/2 Stunden im Wasserbad

## Obstauflauf

Unten in die Form kommt Obst oben auf eine Masse aus Zucker, Eigelb und Eierschnee und Mandeln. Alles zusammen wird gebacken.

## Kuckuks-Auflauf

5 - 8 große Äpfel werden geschält und ausgehöhlt mit Rosinen und Zucker und Zimt gefüllt und in Fett gedämpft dann mit einer Masse, bestehend aus 1/4 Mandel (gerieben), 200 g Zucker, 4 Eigelb, (Eierschaum) übergossen und 20 Minuten gebacken.

## Apfel-Auflauf

Apfel-Kompott mit Wein und Rosinen gekocht kommt in eine feuerfeste Form mit gemahlenen Mandeln bestreuen. Creme: 1 Glas Weißwein wird mit 4 Eigelb, 1/2 Pfund Zucker, 60 g gemahlenen Mandeln aufkochen lassen, erkalten den Eierschnee darunter, die Masse auf da Kompott, dann im Backofen 15 Minuten backen und kalt stellen.

## Apfel-Schalet???

Man arbeitet einen guten Mürbeteig! Ein Eisentopf wird gut geschmiert mit dem Mürbeteig ausgelegt nun kommen Äpfel vorher geschält geschnitten gezuckert 10 Stunden im Zucker stehen lassen auf den Mürbeteig und obenauf kommt noch ein Teigdecke alles wird 1 Stunde gebacken und zu Kaffee als Dessert gereicht (kalt).

## Kaiserschmarren

5 Eidotter

35 g Zucker

etwas Zitrone und

3/4 Liter Rahm gut gerührt

125 g Mehl darunter gemischt

5 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß hinzugefügt

in einer zweiten??? Kasserolle lässt man Butter heiß werden, gibt den Teig hinein backt die Masse zu schöner Farbe und bestreut mit Zucker

## Zitronen-Pudding

6 Eigelb

reichlich 1/4 Liter Weißwein

2 Kaffeelöffel Maizena *(Maisstärke)*

etwas Zucker

4 Zitronen

2 davon auch die Schale

1 Schuss Cognac

alle unter festem schlagen zum kochen bringen und wenn erkaltet, den Eierschnee darunter gemengt und auf steif werden lassen

## Orangenauflauf

Der Saft einer Zitrone und dreier Orangen, das abgeriebene einer Orange, 125 Zucker, 6 Eigelb werden 1/2 Stunde gerührt, 1 Kaffelöffel Kartoffelmehl und steifer Eierschnee darunter gemengt 15 Minuten in Auflaufform im heißen Oben gebacken.

## Blumenkohlauflauf

1 großer Blumenkohl halb weich gekocht und in die ausgestrichene Auflaufform gesetzt, Schweizerkäse darüber gestreut und geriebene Zwiebeln???, eine Sauce von zwei Eigelb und dicker Rahm darüber schütten. Bei mäßiger Hitze 1/2 - 3/4 Stunde gebacken.

## Apfelauflauf

50 g Fett

1 Tasse Zucker

1 Ei

1 1/2 Tassen Gries

1 Tasse haferflicken

1 1/2 Päckchen Backpulver

1 1/2 Pfund fein geschnittene Äpfel.

Fett, Zucker und Ei schaumig rühren, die anderen Zutaten beifügen. Die vermengte Masse in eine Auflaufform füllen und dann etwa 1 Stunde backen.

## Vanilleauflauf mit Früchten

1 Liter Milch

75 g Kartoffelmehl

40 g Zucker

Vanille

2 - 3 Eigelb

3 - 4 Esslöffel Himbeer- oder Erdbeermarmelade oder Früchte *(Kompott)* ohne Saft

Eischnee

80 g Zucker

30 g geschälte, geschnittene Mandeln

Zuber.??? Kartoffelmehl, Milch, Zucker, Eigelb anrühren, unter Rühren dick kochen, Vanille dazugeben und eine bestrichene Auflaufform füllen. In die Mitte eine Vertiefung machen, die Marmelade einfüllen. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker leicht unterziehen, als Kranz auf die Creme streichen, mit den Mandeln spicken, hellbraun überbacken.

## Hefeteig für Riemeleskuchen

430 g Mehl

50 g Zucker

200 g Butter

10 g Hefe

etwas Milch

Hefeteig zubereiten ohne gehenlassen sofort backen. Für großes Blech 1 1/2 Masse

2. Rezept

2 Pfund Mehl

250 g Margarine

7 Esslöffel Zucker

Salz

45 g Hefe

kalte Milch

Teig über Nacht stehen lassen (kühl aber nicht im Kühlschrank).

Für ein großes Bleck, 1 Pfund gedrückte Zwetschgen.

860 g Mehl 125 g Zucker 500 b Butter, d.h.

215 g Mehl 1/2 Butter, 1/2 Margarine

1075 g Mehl 25 g Hefe

## Gugelhupf

2 Pfund Mehl

2 eier

200 g Zucker

Hefe

knapp 3/8 l Milch *(375 ml)*

125 g Zitrone

200 g Rosinen

250 g Margarine

das Abgeriebene einer Zitrone

ein paar (etwa 25 g) bittere Mandeln und

Salz

# Ananassahnetorte

Aus 5 Eier stellt man eine Biskuittorte her.

5 Eigelb

80 g Zucker

1/4 l Annanasssaft

werden im Wasserbad geschlagen bis die Masst steigt. Danach gibt man 5 Blatt eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazu. Die Masse kalt stellen bis sie dicklich wird und dann die in kleine Stücke geschnittenen Ananas und 1/2 l Schlagsahne darunter rühren.

Die Biskuittorte einmal durchschneiden und füllen (wie bei Schwarzwälderkirschtorte)

## Makronentorte (Tante Marie)

300 g Mehl

185 g Butter

90 g Zucker

etwas Wein

1 ei

Zitrone

Boden auswellen, mit dicker Marmelade bestreichen und stark gelb backen.

Mandeltortenmasse:

125 g Zucker

6 Eigelb

125 g geschälte, geriebene Mandeln

65 g geriebenes Brot

Zitronenschale

etwas Zitronat und

der Schnee der Eiweiß

etwas Backpulver

## Reisauflauf

250 g Reis

65 g Butter

65 g Zucker

1 Prise Salz

knapp 1 l Milch

1/4 Zitronenschale

2 Eigelb

2 Eierschnee

Der gewaschene Reis wird blanchiert mit der Milch, dem Salz und gewiegten Zitronenschale weich gekocht und zum erkalten gebracht. Inzwischen rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker hinzu und mischt den erkalteten Reis und den Eischnee darunter, man füllt die Masse in eine ausgebutterte Form bäckt sie 1/2 - 3/4 Stunde, serviert den Auflauf sofort.

## Zitronen-Auflauf

60 g Butter

60 g Mehl und

1/2 l Milch

werden glatt gerührt auf dem Feuer dick geschlagen, halb erkaltet

60 g Zucker

Saft und Schale 1 Zitrone und

5 Eigelb

darunter gerührt, der Eiweißschnee damit vermengt, die Masse in eine vorgerichtete Auflaufform und 40 - 45 Minuten backen.

## Wiener Nuss-Kuchen

125 g Margarine

125 g Zucker

2 Eier

60 g Mehl

65 g Mondamin

75 g gemahlene Haselnüsse

3 gestrichene Teelöffel Kakao

Glasur:

125 g Puderzucker

5 Teelöffel heißes Wasser

die weiche Margarine mit dem Zucker 10 Minuten rühren, 1 Ei hinzufügen, 5 Minuten weiter rühren, danach das 2. Ei hinzugeben und weitere 5 Minuten rühren. Gemahlene Nüsse und das Mehl und Kakao vermischte Mondamin leicht unter die Schaummasse ziehen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen und circa 1 Stunde backen (erbsengroße Flamme 60 - 65 Minuten).

## Haselnuss-Schokolade Kuchen (sehr fein, Frau Siedler)

1/2 Pfund Margarine

300 g Zucker

4 Eier

1 Pfund Mehl

1 Backpulver

1 Tasse Milch

einen Rührteig herstellen, zum Schluss 1/4 Pfund gemahlene Haselnüsse und 1 Tafel grob geriebene Schokolade unter den Teig heben. Mit einem Schokoladenguss den Kuchen überziehen.

## Schokotorte (sehr fein)

aus dem Ratgeber im Heft Nr. 5 vom Mai 1958

## Palmin-Kekstorte

250 g Palmin

2 eier

2 Tassen Zucker

1 Tasse Kakao

1 Esslöffel Kaffeepulver *oder abgeriebene Orangenschale*

20 Kekse

Palmin langsam schmelzen lassen. eier und Zucker schaumig rühren. Kakao vorsichtig unterrühren. Kaffeepulver dazu geben. nach und nach Palmin unterrühren. Kleine Kastenform mit Pergament auslegen. Abwechselnd eine Schicht Schokoladenmasse und eine Schicht nebeneinander gelegte Kekse hinein füllen. Erkalten lassen, stürzen und in fingerdicke Scheiben Schneider. Anstatt Kaffeepulver abgeriebene Orangenschale *verwenden.*

## Bisquitkuchen (Frau Müller)

6 Eier

6 Eierschwer Zucker = 300 g

4 Eierschwer Mehl = 200 g

2 Eierschwer Butter = 100 g

6 Eiweiß zu Schnee schlagen, dann das Eigelb langsam darunter, dann Zucker. Diese Masse 5 Minuten schlagen, nun das Mehl und die zerlassene Butter langsam darunter mengen.

Für Obst darauf zu legen genügt die halbe Menge.

## Gute Füllung für Hefenboden

50 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

Zitronenschale

40 g Mehl

1/2 Liter dicke saure Milch

Butter, Zucker, Eigelb werden schaumig gerührt, die abgeriebene Zitronenschale, das Mehl und die verrührte Milch mit dem rahm darunter gerührt, zuletzt wird der sehr steife Schnee Zucker darunter gerührt. Die Masse auf den Teig und sofort bei Mittelhitze 3/4 Stunde gebacken. Wenn gebacken 2 - 3 Löcher in den Boden, dass Sauermilch abläuft.

## Kakaokuchen

60 g Butter

300 g Mehl

60 g Kakao

250 g Zucker

1 ei

1 Backpulver

1 Vanille

Milch so viel, als nötig

(Rührteig ziemlich dünn machen)

## Apfelkuchen sehr fein

einen Mürbeteig nach altem Rezept wir mit Äpfel (geschnittene) belegt und dann gebacken. Dann mit folgender Glasur bestrichen, 1 - 2 Esslöffel Aprikosen- oder Orangenmarmelade wird mit 1 - 2 Esslöffel heißem Wasser in dem 1 Teelöffel gemahlene Gelatine aufgelöst wurde verrührt. Dieses streicht man auf den heißen Kuchen.

## Haselnusstorte

125 g Butter

150 g Zucker

2 eier

125 Nüsse

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/10 - 1/8 l Milch

Man stellt einen Rührteig her, dabei werden die gemahlenen Nüsse vor dem Mehl eingerührt. Den Teig füllt man in eine gefettete Springform stürzt den Kuchen gleich nach dem Backen vorsichtig.

## Kartoffelmehlkuchen (*von* Ellen)

250 g Kartoffelmehl

2 Esslöffel Mehl

4 eier

250 g zerlassen gekochte Margarine

200 g Zucker

1/2 Backpulver

## Zwieback

Zutaten:

2 Pfund Mehl

65 - 100 g Butter

180 g Zucker

5 ???? Hefe

1 Esslöffel Quark

Anis

1 Zitrone

Milch

Man bereitet einen Hefeteig und lässt ihn gehen, dann bäckt Stollen davon. Am anderen Tage schneidet man in gleichmäßige Stücke und röstet sie auf beiden Seiten, dreht sich noch warm in Vanille gewürztem Staubzucker.

(Die geformten Stollen lässt man erst nochmals gehen, ehe man sie bäckt.)

## Belag zu Streuselkuchen

Einen Hefeboden belegt man mit folgenden Streusel:

300 g Weizenmehl

200 g Zucker

1 Messerspitze Zimt

150 - 200 g Butter

Butter lässt man zergehen, auskühlen, bringt alle Zutaten hinzu und krümelt als Streusel auf den Kuchen. Die Masse reicht auf ein viereckiges Blech, also großes.

## Kartoffelkuchen

125 g Butter mit

250 g Zucker und

1 Päckchen Vanillezucker

schaumig??? rühren

2 große Eier und abgeriebene Schalen??? 1/2 Zitrone dazugeben.

300 g Mehl dazu??? mit 200 g Mondamin und 1 Rönts??? xxxpulver verrührt machen und 1/4 l Mich unter die ??? rühren. Den Teig gut durchfor???, in einen gefetteten Kuchenform füllen und unter 45 Minuten abbanken???

## Vanille-und Mandel-Butterkreme

1/2 l Milch

100 g Zucker

1 Puddingpulver Vanille oder Mandel

175 - 200 g Butter

Man kocht einen Pudding. Die Butter rührt man schaumig und rührt den kalt gerührten Pudding darunter.

## Guss auf Obstkuchen (Sauerkirschen)

100 g Zucker mit 3 Eigelb schaumig gerührt darunter 150 g gemahlene Haselnüsse, etwas Zimt. Schnee von 3 Eiweiß zuletzt darunter mischen.

# Kuchen & Torten

## Pfannkuchen

1 Pfund Mehl

1/2 Pfund Butter

50 g Hefe

1/2 Pfund Zucker

Zitronenschale

1/2 Liter Milch

Von der in noch warmer Milch aufgelösten Hefe rührt man mit etwas Mehl einen ????. Ist ..... ... aufgegangen .... der übrig Hefe mit dem übrigen Zutaten verarbeitet. ... der Teig.... aufgegangen ist, ... ... ... , gefüllt, ... gut zusammen gerührt und im heißen Fett braun gebacken.

## Quark-Kuchen (Dresdner oder Wedner???)

Erst einen guten Kuchenboden:

200 g Mehl

65 g Zucker

1 ei

80 g Butter

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

Dieser wird ausgerollt und kommt in die Form. Darauf streut man Rosinen, 1 1/2 Pfund *(750 g)* Quark wird durch Haarsieb und weiter gut gerührt, 3/4??? Pfund Zucker, etwas Milch und 5 gekochte Kartoffeln hinzu (geriebene) dann 3 Eigelb zu, rührt die Masse schaumig, gibt zuletzt den Schnee der eier zu und zur Bindung der ganzen Schose 1 Esslöffel Mehl. der Kuchenboden wird 10 Minuten vorher angebacken. dann kommt der Quark darauf.

## Obstkuchen (sehr gut)

200 g Mehl

2 große Esslöffel Butter

100 g Zucker

1 ei

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

eine kleine Tasse Milch

Die Butter wird zur Sahne gerührt, dann gibt man die Eier und Zucker zu gut verrühren nach und nach gibt man das Mehl Milch und Backpulver und Salz hinzu. die ganze Schose kommt in eine ausgestrichene Form, dann gibt man weiches Obst darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

## Gugelhupf oder Gugelhopf???

8 Eigelb werden mit 1/4 oder 1/2???? Pfund Zucker 1/2 Stunde gerührt, dann fügt man reichlich 1/2 Pfund Kartoffelmehl hinzu und zuletzt wird der Eierschnee darunter gezogen und 1 Stunde bei mittlerer Hitze gebacken.

## Biskuitrolle

3 Eier

70 g Kartoffelmehl

50 g Zucker

1/2 abgeriebene Zitrone

Die Eigelb werden mit dem Zucker fest geschlagen (1/2 Stunde) gibt das Mehl und Zitrone und zuletzt den Eierschnee hinzu. Dann kommt die Masse auf ein Blech wird im heißen Ofen 5 Minuten gebacken, dann wird der Kuchen mit Marmelade bestrichen (schell behandeln9 und gut zusammengerollt.

## Hefebrot

1/2 Pfund Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

1 - 2 Eier

2 Lot Hefe *(ca. 30 g)*

1 Prise Salz

1/8 Liter Milch

In einem kleinen Topf wird die Hefe mit etwas lauwarmer Milch zum aufgehen gebracht, dann kommt das warme Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung und gibt das Hefestück rein, verrührt dasselbe mit etwas Mehl und lässt den Teig nochmals aufgehen. Dann kommt Butter, Eier, Zucker und Salz hinzu, schlägt die ganze Masse tüchtig und formt einen Zopf, läss ihn aufgehen und bäckt bei mäßiger Hitze 3/4 - 1 Stunde.

## Quarkstrudel

Man arbeitet einen schönen Nudelteig mit Butter, rollt denselben gut aus, bestreicht ihn mit Füllung:

1 Pfund Quark

2 Eier

etwas butter

Zucker

Rosinen nach belieben

Rollen wie Apfelstrudel, 15 - 25 Minuten backen.

## Biskuitkuchen

4 Eier

1 Tasse Mehl

1 Tasse Zucker

1 abgeriebene Zitrone

Alles zusammen mit dem Schneebesen schlagen (20 Minuten) aufs Blech, 10 Minuten backen, kurz vor gebrauch mit gekochten Früchten belegen, den Obstsaft mit 1 Löffel Kartoffelmehl aufkochen und heiß über den Kuchen streichen.

## Pflaumenkuchen

1 - 2 Eier

100 g Butter

etwas Milch

100 g Zucker

125 - 200 g Mehl

etwas Backpulver

Alles wird gut gerührt, kommt in eine Springform und mit Früchte belegt, 20 - 30 Minuten gebacken

## Mürbeteig

250 g Mehl

1/2 Tasse Milch

1 - 2 eier

4 Esslöffel Zucker

1/4 Butter

1/2 Packung Backpulver

abgeriebene Zitrone

## Napfkuchen

1/4 Pfund Butter

2 Eier

160 g Zucker

1/4 Liter Milch

3/4 Pfund Mehl

1 Backpulver.

Eiweiß schlagen

## Magdalenen Kuchen

1/2 Pfund Butter

1/2 Zucker

werden schaumig gerührt, nach und nach

3 ganze Eier,

3 Dotter zu gerührt und

1/2 Pfund Mehl hinzu, dann kommt die Schose auf einen mit Butter bestrichenes Blech, darauf gibt man Korinthen, Mandeln und Zuck3er, man schneidet *den* Kuchen warm.

## Mürbeteig (sehr gut)

1/4 Pfund Butter schaumig rühren,

3 Eigelb

150 g Zucker

150 g Mehl

1 Zitrone

bisserl Backpulver

Eiweiß zu Schnee

eine Wolke Milch

## Punschkranz

1 Pfund Mehl

2 Eier

1/4 Pfund Butter

1 Kaffeelöffel Salz

20 g Hefe

(keinen Zucker)

Guss:

1 1/2 Schoppen Wasser

1 Pfund Zucker kochen, danach 1/2 - 1/3 Schoppen Rum zu.

*(1 Schoppen entspricht wahrscheinlich 250 ml)*

## Hefenbund ???

2 Pfund Mehl

200 g Zucker

4 Eier

250 g butter

Saft und Schale einer Zitrone

Korinthen

30 g Mandeln

## Igel

1 Pfund Fett

1 Pfund Schokolade

1/2 Pfund Zucker

werden im Wasserbad aufgelöst und zum erkalten gestellt. Alsdann mit Löffelbiskuit zu einem Igel geformt und mit Mandeln besteckt. Aus dem Wasserbad mit 3 Eiern verrühren und 1 abgeriebene Orangenschale.

## Linzer-Torte

1/4 Pfund Butter

1/4 Pfund Zucker

1/4 Pfund geriebene Mandeln

2 Eier

1/4 Pfund Schokoladenmehl

1 Messerspitze Zimt und

Nelken

1 Gläschen Kirsch*wasser*

Mehl bis man auswallen kann die Torte mit Konfitüre streichen und mit Teigstreifen belegen, 1/2 Stunde backen.

## Sauerring

1 Pfund Mehl

160 g Butter

2 Eier und

2 Eigelb

1 Löffel Zucker

1 Pfund Mehl

1 Tasse milch

20 g Hefe

Alle Zutaten werden fest geschlagen, kommen in eine Springform, lässt den Teig gut gehen und bäckt 1/2 Stunden.

Heiß übergießt man den Kuchen mit dieser Sauce???

3/4 l Wasser

1 Pfund zucker kochen lassen,

1/4 Liter Rum oder Cognac hinzu.

## Mürbeteig (gibt 5 Böden)

900 g Mehl

5 Eier

1/2 Pfund Zucker

1 Pfund Butter

## Sandkranz (sehr gut)

1/2 Pfund Butter

5 eier

1/2 Pfund Zucker

1 Pfund Mehl

1 Tasse Milch

1 Backpulver

1 abgeriebene Zitrone

etwas Kirsch*wasser*

## Mürbeteig für Obstkuchen (Frau Lemmel)

50 g Butter

4 Löffel Zucker

1 Ei

Mehl bis zum aufwallen

1 Messerspitze Backpulver

Kuchenboden anbacken, dann gekochtes Obst mit 1 - 2 geschlagenen Eiweis vermengen und 5 Minuten backen lassen.

## Zwiebelkuchen (sehr gut)

Das Blech wird mit einem guten Hefeteig belegt

10 große Zwiebeln werden mit

125 g Butter weich gedünstet, erkaltet mit

2 Esslöffel Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

2 - 3 Eiern und

1/4 Liter dickem saurem Rahm vermengt und zuletzt den

Eischnee

Bei guter Hitze backen lassen

## Mürbeteig (Oma *Toni*)

50 g Butter

50 g Margarine

125 g Zucker

1/2 Teelöffel Backpulver

1 Ei

1 Eigelb

275 g Mehl

## Biskuittorte

6 Eigelb verrührt mit 6 Esslöffel Wasser und hierauf mit 360 g Zucker sehr schaumig. Nach einer 1/2 Stunde gibt man etwas Vanille oder Zitronenschale, 300 g feines, gesiebtes Mehl und den Eierschnee leicht unter die Masse, füllt den Teig in eine gut gestrichene Tortenform und bäckt ihn in mäßiger Hitze. Nach dem Backen kann man die Torte mit Crem oder Marmelade füllen.

## Guss auf Aprikosenkuchen

3 Eigelb

1 Becher Rahm (200 g zu Sahne schlagen)

150 g Zucker

ein bisschen Zimt

Boden:

100 g Fett

halb Margarine (50 g) und

halb Butter (50 g)

1 ganzes Ei

1 Eigelb

275 Mehl

Zucker

1/2 Kaffeelöffel Backpulver

## Apfelkuchen mit Mürbeteig

Die Apfelschnitze werden 1 Stunde eingezuckert mit Rahm beträufelt, ein Tortenblech mit Mürbeteig belegt, eine Lage Apfelbrei darüber gestrichen, sodann die Apfelscheiben darauf gegeben, mit Zucker, Rosinen und Mandeln bestreuen??? und einen mit dicke Butter bestrichenen Papier belegen, bei guter Hitze backen, dann mit Apfelgelee beträufeln

## Hefenbund??? (sehr gut)

1 kg Mehl wird in eine erwärmte Schüssel gegeben und 500 g Butter hinein, in Mitte vom Mehl schlägt 6 Eier, 6 Dotter und 4/10 Liter Süßen Rahm hinein, fügt 30 g in lauer Milch gelöste Presshefe???, 1 Esslöffel Vanillezucker und 30 g Staubzucker hinzu und arbeitet die Masse so lange bis sie zart geschmeidig und feinblasig wird und sich vom Löffel löst, dann mengt man 180 g Rosinen, 1 Glas rum darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Bundform, lässt den Teig gut gehen und bäckt 1 Stunde.

## Kapsel-Kuchen

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker

werden schaumig gerührt, abwechselnd 1 Eigelb, 1 Löffel Mehl (gemischt) bis 6 Eigelb und 1/4 Pfund Kartoffel- und 1/4 Pfund Weizenmehl und 1/4 Päckchen Backpulver verrührt sind im ganzen 1/2 Stunde, eine abgeriebene Zitronenschale, zuletzt den Eierschnee, 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

## Rhabarberkuchen

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden mit Zucker bestreuen, 1 Stunde ziehen lasse, dann wird mit Zucker, Zimt, Weckmehl vermischt, auf einen mit Mürbeteig ausgelegtes Blech ganz dick eingefüllt, dicht mit Butterscheiben belegen, 1/4 Stunde backen, noch heiß wird er mit Zucker bestreut.

## Mandelkuchen

100 g Butter

100 g gest??? Zucker

1 Eidotter

2 Eier

etwas Zitrone und

30 g geschälte Mandeln (gestoßene)

werden 1/2 Stunde gerührt, die Masse in eine mit Mürbeteig ausgelegtes Blech gefüllt und gebacken

## Punschtorte

100 g Margarine

6 eier

250 g Zucker

100 g Mondamin

250 g Mehl

1 Backpulver

6 Esslöffel Milch

Guss:

300 g Puderzucker

5 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Rum

Eigelb und Zucker schaumig gerührt alle Zutaten hinzu??? zuletzt der Schnee. 3/4 Stunde backen. Dann die Torte füllen und den Guss darüber.

## Mürbeböden (3 Stück)

1 Pfund Mehl

1/2 Pfund Butter

1 Ei

2 Esslöffel zucker

1 Prise Salz

5 Esslöffel Wasser

Teig hält sich längere Zeit.

## Linzertorte (*von* Lauras Rezept*, abgewandelt* das ist meine)

(für 2 Linzertorten 1/2 mehr insgesamt 250 g Zucker nehmen reicht)

450 g Mehl

300 g Butter

300 g Mandeln (1/2 Mandel, 1/2 Haselnuss)

200 g Zucker

1 Ei

1 Kaffeelöffel Kakao

1 Messerspitze Zimt und

Nelken

1 - 2 Löffel Kirschwasser

20 g bittere Mandeln

Die Butter wird auf dem Wellbrett??? unter das Mehl geschnitten, die übrigen Zutaten dazu gegeben, alles zusammen verarbeitet. Den Teig 1 Stunde rühren lassen. Den Teig dann auf ein Blech breit machen, Marmelade darüber streiche, Gitter darauf legen,3/4 - 1 Stunde backen (I. 1/2 Backzeit 180 Grad, II. 1/2 Backzeit 150 Grad, 45 Minuten 2. Fach).

## Linzertorte (Marie Rezept)

Man rührt 100 g Butter schaumig, gibt dazu

125 g Zucker

3 Eier

125 g Mandeln

Zimt

Nelken

Zitronat

170 g Mehl

1 Esslöffel Kirschwasser

- die Hälfte vom Teig kommt in die Form, Marmelade aufgestrichen, in die andere Hälfte wird noch etwas Mehl geschafft und das Gitter gemacht.

Oder:

200 g Butter

160 g Zucker

100 g Mandeln

1 ganzes Ei

Zitronenschale, etwas Saft

Nelken

Zimt

Backpulver

und gut durcheinander bis es durch und durch gut warm ist und sich geballt hat. Unterdessen lässt 5 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nimmt die Masse vom schwachen Feuer, gibt den Schnee und Vanillezucker darunter, dann setzt man mit dem Kaffeelöffel kleine Markonen auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt bei schwacher Hitze. Nach dem backen macht man das Papier auf der Rückseite gut nass mit warmen Wasser und löst die Makrone ab

## S:???

1 Pfund Mehl

4 Eigelb

1/2 Pfund Zucker

1/2 Pfund Butter

die fein gewiegte Zitronenschale

dies alles wird auf einem Brett gehackt und Mann mit den Handballen gut getrieben bis ein fester Zeig entsteht, den Teig lässt man 1 Stunde im kalten stehen formt dann S. mit einem Ei bestrichen in Kristallzucker gewälzt und am nächsten Tag gebacken.

## Zimtsterne

200 g Eiweiß (9 kleine Eiweiß)

5/4 Pfund *(625 g)* Staubzucker

1 Pfund unabgezogene, grobgeriebene Mandeln

S. und Sch.???

1 Zitrone

20 g Zimt

1 Löffel Kakao

Die Eiweiß werden zu steifen Schnee geschlagen, dann mit dem Zucker 1/2 Stunde gerührt, man nimmt 8 Löffel von der gerührten Masse weg und stellt kalt, jetzt kommen die anderen Zutaten hinzu, alle gut gerührt und zuletzt die Mandeln, den Teig lässt man über Nacht kalt stehen. Am nächsten Tag welkt man den Teig aus, formt Sterne und glasiert mit der zurückgehaltenen Masse und bäckt in schwacher Zitze. Bei 125 Grad 25 - 30 Minuten auf gefetteten Pergamentpapier.

## Spritz-Gebäck

300 g Butter

2 eier

1/2 Pfund Zucker

1 Pfund Mehl

1/4 Pfund *(125 g)* Mandeln

Alles zu einem Teig verarbeiten und Konfekt formen - backen.

## Wiener Hörnchen

200 g Butter

100 g Mandeln

60 g Zucker

250 g Mehl

gut durchkneten , zu Hörnchen formen und wenn sie gebacken in Zucker sollen.

## Vanillin Plätzchen (Anis???)

7 ganze Eier

1 Pfund Sandzucker *(feinkörniger Zucker)*

1 Pfund Mehl

??? Wo bleibt das Vanillin???

Alles gut rühren, Plätzchen formen über Nacht im warmen gut trocknen lassen, am nächsten Abend backen bei mäßiger Hitze. Mit einem Kaffelöffel kleine Bällchen auf Blech setzen. Blech dünn streichen.

## Nussstangen

125 g gemahlene Nüsse

125 g Butter

2 Eigelb

125 g Zucker

150 g Mehl

1 Eigelb zum bestreichen

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, kalt stellen. Bleistiftdicke Knöllchen formen bei mittlerer Hitze 12 - 15 Minuten backen.

## Theebrote???

1/2 Pfund Mehl

4 Eigelb

2 ganze eier

1/2 Pfund Grießzucker *(normaler Zucker, kann auch grobkörniger sein)*

2 Teelöffel Zimt

1 Messerspitze Hirschkornsalz *(Backtreibmittel, kann auch durch Natron ersetzt werden)*

etwa 2 Pfund Mehl

Butter gerührt, Zucker, Eier hinzu und die übrigen Zutaten hinzu, nach und nach das Mehl zu kneten zu einem Apfelstrudelteig, den Teig ein wenig kalt stellen, dann wellt man dies und formt die Brote, setzt si auf ein gut gestrichenes Blech, lässt sie über Nacht kalt stehen, am Morgen streicht mit Eigelb, in guter Hitze backen.

## Schokoladen-Muscheln

1/2 Pfund Mandeln

4 Eiweiß

1/2 Pfund Staubzucker

100 g geriebene Schokolade

10 g Zimt

S. und Sch.???

1 Zitrone

Den Teig über Nacht stehen lassen, im kalten. Die Mandeln unabgezogen, fein gerieben, 4 Eiweiß zu steifen Schnee, den Zucker und Zitronensaft alles gut rühren, dann Schokolade, Mandeln Zimt und Zitronenschale zu, alles gut verschaffen, über Nacht stehen lassen, am nächsten Morgen werden die Muscheln mit Grießzucker *(normaler, oder grobkörniger Zucker)* gemacht. In schwacher Hitze backen, auf gut gestrichenes Blech.

## Honiglebkuchen

1 1/4 Pfund *(625 g)* Backhonig wird mit

310 g Sandzucker *(feinkörniger Zucker)* in der Messingpfanne gut heiß gemacht, bis zum kochen, dann nimmt man *vom* Feuer, tut sofort hinein:

180 g gewiegte Mandeln

30 g Zitronat

30 g Orangat

Schale einer Zitrone

15 g Zimt

1 Kaffelöffel Kakao

Prise Nelken

2 eier

1/2 Weinglas Branntwein

worin 10 g Hirschkornsalz *(Backtreibmittel, besser Natron nehmen)* aufgelöst sind

Dann schafft man ungefähr 1 1/2 Pfund Mehl hinein, nimmt den Teig auf das Backbrett, gibt eventuell noch Mehl hinzu bis das man auswellen kann. Lässt den bisserl ruhen, formt dann Plätzchen, setzt dieselben fest aneinander und bäckt bei mäßiger Hitze und schneidet warm.

## Pfeffernüsschen (braune)

1 1/2 Pfund (750 g) Honig

500 - 600 g Mehl

250 g Butter

2 Eier

Zimt

Nelken

Kardamon und

45 g in Rosewasser??? aufgelöste Pottasche

Der Honig wird aufgekocht und mit dem anderen gut zum Teig verarbeitet. Dann lässt man die Masse noch 8 Tage stehen. In kleine Kugeln eine 1/4 Stunde gebacken, bei mäßiger Hitze. *Sie* müssen sie beim durchbrechen immer trocken sein.

## Marzipan

1 Pfund süße Mandeln

50 g bittere *Mandeln*

geschält, gerieben und mit Staubzucker gestoßen, den man von dem dazugehörigen 2 Pfund Staubzucker nimmt. Dazu 1/2 Liter Rosenwasser. Dann knetet man die Masse 1 Stunde lang und läßt über Nacht stehen. Mit dem Rollholz auf Zucker ausgerollt, in Formen oder Streifen geschitten und rasch gebacken.

Marzipankartoffeln werden aus der abgestaubten???? Masse gedreht, mit dem Messer gekerbt und in Kakao gewälzt.

## Hefekranzl (Rezept aus dem Sudetengau)

380 g Mehl

250 g Pflanzenfett

20 g Hefe

1/8 Liter (125 ml) Milch

Hefe in der Milch auflösen, Pflanzenfett sehr fein unter das Mehl schaffen, alles zusammen zu einem Teig verarbeiten und in einen Topf mit kaltem Wasser legen. Der Teig muss vom Wasser bedeckt sein, wenn der Teig hoch kommt, ist er genügend gegangen. (Messerdick) Messerrückendick auswellen, hellgelb backen und sofort nach dem backen im Vanillezucker wälzen.

# Süsse Saucen

## Weinschaumsauce

1/4 Liter Weißwein

1/4 Liter Wasser

1 Esslöffel Gustin *(Speisestärke)* oder Maispuder

100 g Zucker,

Saft von einer 1/2 Zitrone

1/2 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Eier

Das Gustin mit kaltem Wasser anrühren, gebe alle anderen Zutaten hinzu, schlage die Masse auf gelinden Feuer schaumig bis zum kochen.

# Getränke

## Sorbet

1 Liter Wasser

5 Zitronensaft

1 Pfund (500 g) Zucker

kochen lassen, zu Eis drehen und dann mit Sekt und Wein und Schnaps vermischen.

## Teepunsch

1 Liter Tee

Saft und Schale von 2 Zitronen

250 g Zucker

2 geschälte in Scheiben geschnittene Orangen

1/4 Liter Cognac

1/4 Liter Rum

werden gemischt, einige Stunden auf Eis gestellt in Gläser die mit feingestoßenem Eis gefüllt sind, gegossen, in jedes Glas eine Orangenscheibe gegeben und mit Strohhalmen serviert

## Kalte Ente

Saft von 5 Zitronen und 1 Schale mit Zucker

2 Flaschen Moselwein und

1 Flasche Selterswasser

werden auf Eis angesetzt (1 Stunde), vor dem Servieren mit 1 Flasche Sekt vermengen.

## Naschkatzen Cocktail (Frau Müller) - Dessert

Ins Glas schichten: Sahnequark, der mit Vanillezucker aromatisiert wurde, dann abgetropfte Sauerkirschen, darüber etwas Kirschwasser, dann nochmals Sahnequark und obenauf zerbröckeltes Knäckebrot oder Cornflakes.

## Trüffeltorte *(*g*ut)*.

150 g Fett

3 Eier

150 g Zucker

500 g Mehl

1 Packung Backpulver

3/16 Liter (ca. 190 ml) Milch

1 abgeriebene Zitrone

Das Fett rührt man zu Sahne, fügt Eier und Zucker hinzu, rührt alles schaumig, gibt das mit dem Backin (Backpulver) gemischte Mehl hinzu, und abwechselnd die Milch und schlägt die Masse tüchtig. man füllt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze 30 - 40 Minuten.

Füllung:

125 g gute Butter

1 Esslöffel Rum

1 Eigelb

250 g geriebene Schokolade

20 g Kakao

2 Esslöffel Wasser

Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Rum, Eigelb und löffelweiße die Schokolade hinzu. man nimmt so viel Masse weg, dass man 15 - 20 Kügelchen formen kann (2 cm Durchmesser) und rührt unter die andere Masse noch Kakao und Wasser Die Kügelchen werden in Schokoladestreusel gewälzt.

Der Boden wird durchgeschnitten und gefüllt.

Guss:

1 Eiweiß

125 g Puderzucker

25 g Kakao und

1 Esslöffel Wasser

Das Eiweiß wird mit dem Zucker, Kakao, und Wasser zu einem dicken Brei verrührt und geschlagen bis sich Blasen bilden. Einen glänzenden Guss (Schokoladen) bekommt man durch einen Teelöffel aufgelösten Kokosfett.

## Tropische Torte *(*s*ehr* g*ut)*

250 g Margarine

200 g Zucker

3 Eier

1 reichliche Messerspitze Muskat

1 Teelöffel Zimt

420 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

knapp 1/8 Liter (125 ml) Milch

1 Esslöffel Kakao für die drei Böden.

In das schaumig gerührte Fett *(wurde in der Zutatenliste durch Margarine ersetzt)* werden Zucker und Eier gegeben, dann die Gewürze und zum Schluss abwechselnd das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch. Von der Masse sollen je in 15 bis 20bei guter Hitze (Flamme erbsengroß) drei Böden und zwar 2 helle und 1 brauner gebacken werden. Der braune wird zwischen die hellen Böden gelegt, alle durch eine Füllung getrennt.

Füllung

Nougat:

4 oder 5 Eigelb

160 g Staubzucker

40 g Kakao

120 g mit der Schale geriebene Mandeln

200 g Fett (halb Eden *(das ist die verwendete Fettmarke)*, halb Butter)

Zum Verzieren:

Einige abgezogene halbierte Mandeln.

Füllung:

Die Eier rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt löffelweise die Schokolade und Zimt und unterrührt zuletzt das Fett (hier fehlt eine Ecke!!!!!!)

## Schwanentorte

90 g Fett

150 g Zucker

abgeriebene Zitrone

2 kleine eier

3/8 Liter (375 ml) Milch

375 g Mehl

7 Teelöffel Backpulver

Das Fett schaumig rühren, Zucker, Zitrone, die geschlagenen Eier, abwechselnd das mit Backpulver gesiebte Mehl und Milch hinzu. Alles in eine gefettete Springform 30 - 40 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken.

Creme:

1/8 Liter *(125 ml)* Milch

12 g Vanillepuddingpulver

30 g Zucker

15 g Kokosfett

40 g Butter

Mit 2 Esslöffel Milch zurückbehaltener Milch rührt man das Puddingpulver an, bringt die andere Milch zum kochen und macht einen Pudding, den man bis zur Erkalten rührt. Man lässt das Kokosfett zergehen, völlig erkaltet gibt es noch tropfenweise zu der schaumig gerührten und kaltgestellten Butter, rührt löffelweise den Pudding darunter und schlägt die Creme gut durch.

Guss:

5 - 6 Esslöffel Wasser

15 g gemahlenen Kaffee

225 g Puderzucker

Verzierung:

125 g gehackte Mandeln

1 Esslöffel Zucker

1 Messerspitze Butter <- rekonstruiert!!!

????m Wasser und Kaffe einen Mocca.

Es fehlt eine Ecke!!!

den Zucker löst man mit Kaffe auf und gibt den Guss über die Torte.

Verzierung:

Die Butter wird in einem Topf verschmiert, der Zucker darin geröstet, die abgezogenen Mandeln hinzu und lässt alles bei gelindem Feuer hell bräunen, nimmt vom Feuer, lässt erkalten und stößt die harte Masse zu einzelnen Körnern, die man dann über den etwas erkalteten Zuckerguss auf die Oberfläche und Seiten der Torte gibt.

## Käse-Sahne-Torte (Frau Wolf)

1/4 Liter Milch

6 Eigelb

1/2 Pfund *(250 g)* Zucker

bis zum kochen bringen (darf nicht kochen).

2 Esslöffel 73 % Rum

1 Pfund *(500 g)* Schichtkäse

15 Blatt Gelatine

3/4 Liter Rahm

Der Käse wird mit der oberen Masse zusammen gerührt. Rahm wird zu Sahne geschlagen und wird mit aufgeweichter Gelatine und Rum zur Masse gegeben.

Gelatine wird in kaltem Wasser 10 Minuten eingeweicht, danach in einer Tasse in heißem Wasserbad aufgelöst.

## Kompott

Für Kompott 200 g Zucker auf einen Liter Wasser

## Haselnusstorte Erika

10 Eier

300 g Zucker

375 g Haselnüsse

Eiweiß zu Schnee. Nicht so hohe Temperaturen. Schokoladencreme für Schwarzwaldsahne. 1/2 Gala Puddingpulver zur Pudding und 1/4 Rama *(Margarine)*

## Zwei Mürbeboden (Erika)

300 g Mehl

250 g Butter

80 g Zucker

1 Ei

Belag:

Aprikosen

3 Eiweiß

Zucker

Mandeln

# Creme & Gelee

## Schlagsahne (falsche)

4 Esslöffel Apfelmus

4 Esslöffel Zucker

1 Eiweiß

Alles zu Schnee schlagen.

## Haselnusscreme (sehr fein)

1/4 Pfund *(250 g)* Haselnüsse gerieben

2 Löffel Zucker

1/4 Liter Milch oder Rahm

ein kleines Stückchen Butter

1 Ei

1 1/2 Kaffelöffel Mondamin *(Speisestärke)*

Die Butter und den Zucker in einer Pfanne braun werden *lassen*, die gemischten Haselnüsse darunter rühren. Von der Milch oder Rahm, dem Eigelb und Mondamin eine Creme schlagen auf dem Feuer. Karamel darunter, zum Schluss Eiweißschnee dazu und alles kalt stellen.

## Zitronencreme (gestürzte)

6 Eigelb

Saft von 6 Zitronen und Schale von 1 1/2 Zitronen

125 g Zucker und

4/10 l Weißwein

1 Esslöffel Pudermehl und

10 g aufgelöstes Agar-Agar (Geliermittel) hinein passiert??? alles bis zum kochen geschlagen, erkaltet den Eierschnee darunter, die Masse in eine kalt ausgespülte Form.

## Mandelcreme (gestürzte)

375 g geschälte, gestoßene Mandeln

375 Zucker

werden braun geröstet und erkaltet mit dem Wallholz zerdrückt

5 Eigelb

100 g Zucker und

1/2 Liter Milch wird warmgeschlagen

20 g Agar-Agar *(Geliermittel)* hinzu, alles bis zum kochen geschlagen das?!?!?

## Orangencreme (gestürzt)

Die dünn abgeschälte Schale von 2 Orangen wird mit 1/4 Liter Weißwein gekocht, dann abgeseiht, erkaltet mit 200 g Zucker Saft von 2 Orangen und 6 Eigelb verrührt vor Kochen geschlagen,

1 Gläschen Quark??? Cognac???

10 Gelatine (aufgelöst)

darunter dann den Eierschnee, in eine kalte, ausgespülte Form kalt stellen.

## Orangencreme (gut)

6 Eigelb

100 g Zucker

1/4 Liter Weißwein

Saft von 1 Zitrone und

5 Orangen und Schale verwenden

bis zum kochen geschlagen, erkalten lassen, den steifen Eierschnee darunter und in einer kalt ausgeschwenkte Schüssel.

## Gelee-Apfel mit Johannisbeeren

Apfel mit wenig Johannisbeer bedeckt mit Wasser aufsetzen kochen lassen, über Nacht stehen lassen. Am anderen Tag Masse in ein Säckchen schütten, wenn abgelaufen in einen Topf abwiegen

Pfund Saft

Pfund Zucker

den Saft 20 Minuten kochen lassen, dann erst den Zucker dazu, nochmals 10 Minuten kochen lassen, sofort in Gläser füllen

## Zitronen- oder Orangencreme

5 Eigelb (für Zitronenrolle nur 2 Eigelb)

8 Löffel Zucker

3 Löffel Wasser oder Wein

werden eine halbe Stunde gerührt.

7 Blatt eingeweichte und zerlassene Gelatine darunter gerührt, das abgeriebene von einer Zitrone (große!) und den Saft von 2 Zitronen oder Orangen, sowie den Eierschnee darunter gemengt und erkalten lassen. Die eingeweichte, zerlassenen Gelatine mit dem Zitronensaft mischen und unter die geschlagene Masse.

Creme zur Füllung von Torten: doppelte Menge

## Bienenstich

40 g Zucker

2 Eigelb schaumig rühren

2 gehäufte Kaffeelöffel Mondamin *(Speisestärke)*

1/4 Liter Milch

alles zusammen aufkochen lassen, wenn erkaltet Butter darunter mengen.

## Palmin-Trüffeln

2 Eier

125 g Zucker

3 Esslöffel Kakao

1 Päckchen Vanillezucker

30 g geriebene Mandeln

200 g Palmin *(Kokosfett)*

1 Esslöffel Rum

60 Trüffelschokolage

Eier und Zucker schaumig rühren, Kakao, Vanillezucker, Mandeln, flüssiges Palmin unterrühren. Wenn etwas abgekühlt, rum hinzufügen, Masse fest werden lassen. Kugeln daraus formen und in der Trüffelschokolade wälzen

## Rumspeise (sehr fein)

1/4 Liter Rahm

125 g Zucker

3 Eier

4 Blatt Gelatine

2 Esslöffel echten Rum

Rahm, Eigelb und Zucker im Wasserbad zu einer dicklichen Creme schlagen. Die aufgeweichte Gelatine unterrühren und bis zur Erkalten schlagen, Rum zufügen und in Gläser füllen.

## Rumspeise II (sehr fein)

30 g Zucker mit

3 Eidottern und

einen Löffel Rum schaumig schlagen

1/2 Liter mit Zucker gesüßte Schlagsahne dazu mengen

in Gläser füllen. Recht kalt auftragen.

## Schokoladencreme für Torten und Biskuit

200 g Zucker

45 g Kakao

5 Eigelb

100 g Butter

100 g Eden *(Fett)*

100 g Mandeln mit Schale gerieben

Fett wird schaumig gerührt, dann kommt Zucker, Eigelb und Mandeln hiinzu.

## Weinsauce (sehr fein, 11.03.1966)

2 Eigelb

3 ganze Eier

4 gestrichene Kaffeelöffel Mondamin *(Speisestärke)*

200 g Zucker

1 l Wein

bis zum Kochen bringen, unter quirlen.

# Eingemachtes

## Schwarzer Johannisbeersaft

Gewaschene, vom Stiel befreit, mit etwas Wasser gemixt. In den Brei von etwa 7 Pfund *(3,5 kg)* Johannisbeeren kommt ungefähr 2 1/2 Liter Wasser. Dieses zusammen wird bis zum kochen gebracht. Dann 1 Stunde stehen lassen und dann wird die Masse zum ablaufen in einen Sack gefüllt. Der reine Saft von 4 Liter wird mit 1 1/2 Pfund *(750 g)* Zucker verrührt, in Gläser gefüllt und 20 Minuten auf 80 - 90 Grad eingedünstet.

Die übriggebliebene Restmasse wird nochmals mit Wasser aufgefüllt.

# Himbeersaft

1 Liter Saft

800 g Zucker

Himbeeren und Johannisbeeren 3 Tage gären lassen, durch die Presse und ein Tuch Himbeersaft aufkochen lassen, vom Feuer und dann Zucker darunter rühren bis kalt ist in Flaschen füllen und gut zubinden.

## Blumenkohl

Gut waschen, 10 Minuten in heißes Salzwasser legen, danach in Gläser legen und mit blos abgekochten Wasser übergießen und einkochen.

## Tutti Frutti

Einen großen Glaskolben füllt man mit 1/4 - 1/2 Liter Cognac, Arrak *(Reisbranntwein)* Rum, Zwetschgenwasser oder Branntwein und gibt nun wie es die Jahreszeit mit sich bringt, nach und nach alle Früchte hinein. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, entsteinte Kirschen, Pfirsiche, Mirabellen, Aprikosen usw. mit jedem 1/2 kg Obst (gibt man 1/2 kg Obst) gibt man 1/2 kg Staubzucker in den Cognac und rührt die Früchte besonders wenn wieder frisches Obst eingefüllt, 2 - 3 Tage gut untereinander, sie müssen stets von dem sich bildenden Saft völlig bedeckt sein, deshalb muss zuweilen etwas Cognac usw. nachgegossen werden.

## Spargel *(eingemacht)*

Die frischen Spargel werden sauber geschält und gewaschen, in Gläser gefüllt, 1 kaffelöffel Salz darüber und mit Leitungswasser übergossen, die Gläser werden dann bei 100 Grad 20 Minuten gekocht, nach 3 - 4 Tagen nochmals bei 100 Grad 10 Minuten gekocht.

## Johannisbeer-Gelee kalt zubereitet

Die frisch gepflügten Johannisbeeren (mit Stängel) werden gewaschen und auf einen Tuch ausgebreitet zum trockenen. Dann in einem Säckchen fest ausgedrückt, (nachdem sie mit einem Holzstampfer zerdrückt wurden) die Frucht darf mit Metallgegenstände nicht in Berührung kommen, also nur (Emaile, Holz oder Porzellan).

Es werden 1 Pfund Saft und 1 Pfund Zucker (Kristall), 20 Minuten gerührt und in Gläser gefüllt.

Erdbeeren werden zerdrückt und Pfund auf Pfund 1 Stunde gerührt und in Gläser gefüllt, gut ist etwas Johannisbeer oder Zitrone darunter mengen.

Himbeeren mit Johannisbeer ist sehr fein. 1/3 Johannisbeeren und 2/3 Himbeeren.

Die gefüllten Gläser bleiben offen 24 Stunden stehen. Am anderen Tage wird ein Pergamentpapier aufgelegt und etwas Salz??? darauf geträufelt. Der Rand vom Glas angefeuchtet und mit Cellophanpapier belegt.

## Heidelbeermarmelade (gut)

6 Pfund Heidelbeeren werden ohne jeden Zusatz zum kochen gebracht. 1 1/2 Stunde kochen und lassen, dann gibt man 4 Pfund Zucker hinzu und lässt dann alles einkochen bis der Löffel darin stehen.

## Heidelbeeren (sehr gut)

10 Pfund Heidelbeeren, 2 Pfund Zucker zusammen einmal fest aufkochen und heiß in Bierflaschen gefüllt, dann sofort Flaschen schließen und so aufbewahren.

## Zwetschgen-Marmelade (sehr gut)

4 Pfund Zwetschgen

1 große Tassen Sultaninen

2 Orangen

Saft von einer Zitrone

1/2 Pfund Walnüsse oder Haselnüsse

3 Pfund Zucker

Zwetschgen waschen, Steine entfernen, Sultaninen zufügen, die fein geschnittene Orangenschale den Zucker kochen und ungefähr 1/2 Stunde zum Schluss (Orangen und Zitronensaft und grob geriebene Nüsse, beifügen, ohne letzeres zu kochen)

## Zwetschgen in Rotwein (sehr gut)

Vorbereiten wie Essigzwetschen, das heißt abreiben, Stiel kürzen. Auf 4 Pfund Zwetschen rechnet man 2 Pfund Zucker, einen !/2 l Rotwein und 1/2 Liter Weinessig.

Der Zucker wird mit dem Essig geläutert, der Rotwein dazu gegeben, hierauf lässt man die Flüssigkeit bis vors kochen kommen und erkalten. Nach Belieben kann etwas ganzer Zimt und Nelken mit gekocht werden die erkaltete Lösung und über die in Gläser eingelegten Früchte gießen und 20 Minuten bei 80 Grad dünsten.

## Erdbeeren in Gläser

Erdbeeren gut waschen und in Gläser füllen, ziemlich Zucker dazwischen streuen, mit einer Zuckerlösung 81 Liter Wasser, 1/2 Pfund Zucker). Gläser 1/2 voll füllen, dann Gläser schließen, 15 Minuten bei 80 Grad dünsten.

## Sauerkraut (einscheiden)

1 Zentner (50 kg) Kraut

250 g Salz

100 g Zucker

5 Pfund Zwiebeln (mit dem Kraut schneiden lassen)

Den Boden warm Stand mit 1 - 2 Pfund Weintrauben bedecken, darauf große Krautblätter legen und dann das geschnittene Kraut darauf, ab und zu das mit dem Zucker gemischte Salz dazwischen streuen und mit den Händen fest eindrücken, bis der Saft über dem Kraut steht. Mit einem weißen Lappen bedecken, Bretter und Steine darauf und alle 8 Tage abwaschen.

Stand muss vorher gebrüht und ausgewaschen werden.

## Sauerkirschen einzumachen

Sauerkirschen werden gewaschen, entsteint und auf 10 Pfund Kirschen, 5 Pfund Zucker untermengt, diese über Nacht in den Keller zugedeckt stehen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Saft abschütten und in Flaschen füllen und einkochen. Die Kirschen in Gläser füllen und einkochen, 20 Minuten bei 80 Grad.

Flaschen mit Gummikapseln:

Flaschen müssen eben voll gemacht werden, ein Einmachkessel bis 70 bis 75 Grad erhitzt werden und gleich aus dem Kessel raus und Gummikapsel darauf.

## Bohnen einmachen

1 x 25 - 30 Minuten

am 4 oder 5 Tag 15 Minuten oder 20 Minuten

## Mohrenköpfe

Ratgeber, Heft 3, Jahrgang 1957

# Verschiedenes

## Erdnussbutter zum backen

Die Nussbutter mit Milch und Zucker im Wasserbad auflösen, indem man den Zucker kräftig unter die zähe Masse rührt und nach und nach die Milch zugießt. Als Regel kann gelten, dass man Erdnussbutter etwa ein Viertel bis zur Hälfte mehr nimmt als Butter.

## Zitronat von Zitronen- oder Orangenschalen

Nachdem man die in Streifen geschnittene Schale in Wasser weichgekocht hat, legt man dieselben in (kaltes) und nach einigen Stunden zum abtropfen in einen Durchschlag, kocht dieselben alsdann in dickflüssigen Zucker bis sie durchsichtig sin und der Zucker anfängt trocken zu werden legt sie auf ein mit Zucker leicht bestreuten Teller und lässt sie völlig trocken werden.

## Pralinen (Kriegsrezept gut)

1 Tasse Zucker

1/2 Zucker Puderzucker

1 Kaffeelöffel Butter

4 Esslöffel Milch und

2 Esslöffel Kakao

werden aufgekocht. Vom Feuer genommen und 1/4 Pfund Haferflocken darunter gerührt. Etwas Rumaroma oder die 4 Esslöffel Milch mit Kaffee anrühren und dann mit samt dem Salz verarbeiten. Mit einem Kaffeelöffel sticht man rasch kleine Häufchen aus und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lässt sie trocknen. Zur Verfeinerung setzt man einen 1/2 Nusskern auf.

## Hauswirtschaftliche Kniffe

Um Ölflecke aus Tapeten zu entfernen zieht man etwas Tou??? in kalten Wasser zu zu steifen Brei an, den man über Nacht auf den Fleck gibt (nicht reiben). Am Morgen entfernt man den Brei und der Rückstand leicht gebürstet, wenn nicht weg wiederholen!

Kakao schmeckt herzhafter, wenn man ganz Körnchen Salz daran Tut.

Um zu verhüten, dass gesprungene Eier beim Kochen nicht auslaufen, gebe man Salz in das Wasser

In versalzene Suppe legt man ein paar Scheiben Kartoffel und lässt noch einige Minuten kochen.

Fichtennadeln gegen Ratten und Mäuse. Fichtennadeln grün oder trocken, auch Zweige in Stöckchen geschnitten in die Löcher gesteckt vertreibt die Tiere.

Verschmutze Fotografien mit Spiritus-Lappen überreiben.

Nickel wird wie neu wenn man 50 Teile Spiritus, 1 Teil Schwefelsäure zusetzt, und nach dem der Gegenstand 10 - 15 Sekunden in dieser Flüssigkeit gelegen hat, ihn mit reinem Wasser gründlich abspült und mit einem Tuch abtrocknet.

Teppiche waschen: Aus Marsailler Seife *(aus rein pflanzlicher Basis)*, ein wenig Salmiakgeist und heißem Wasser bereitet man eine Lösung, tränkt damit ein altes, reines Leinentuch und wäscht damit den Teppich bei häufigem eintauchen gründlich ab. Nachreiben mit trockenen Tüchern.

Titenflecken und Rost wird mit heißem Zitronensaft behandelt.

Hustenreiz verschwindet verwendet man ein Glas heißes Zitronenwasser mit etwas Honig gesüßt zu sich nimmt

Milch wird nicht sauer wenn man sie pro Liter mit einem Esslöffel Zucker abkocht.

Helle Glacé-Handschuhe werden in einem Bad aus Benzin und Magnesia gewaschen bis die Flüssigkeit sauber bleibt.

Wenn Lederhandschuhe hart geworden sind, so benetze man sie mit Olivenöl, zeht sie auf die Hände und verteilt das Fett gleichmäßig auf die Oberfläche.

Wildlederhandschuhe werden mit Wasser und Salmiakgeist gereinigt und zwar besteht die Mischung 8:1. Das Nachspülen erfolgt mit lauwarmen Wasser. Getrocknet wird in normaler Wärme, d. h. weder am Ofen noch in der Sonne.

Seifenrezept

1000 g Fett

500 g Natronlauge

80 g Kolophinium *(ein Baumharz)*

225 g Soda

125 g Pottasche

35 g Borax *(darf heue nicht mehr verkauft werden, da es als giftig ist)*

100 g Salmiak

7 Liter Wasser

alles zusammen wird gekocht.

Vorspeise

Russische Eier bestehend aus Eier, Spargel, Mayonnaise Lachs

2. Gang Suppenfleisch (Hammel-Kotelett) und Remouladensauce und Beilage

3. Gang gefüllte Flangen??? und Salat

4. Gang Kompott und Kaffee

1. Gang Boullion-Suppe

2. Gang Hammel-Kottelet und Salat

2. Gang Zunge, Gemüse b. a. Spaargel, Erbsan, Blumenkohl und Kartoffelcrockett

4. Gang Apfelstrudel und Kaffe

1 Gang Forellen mit Kräutersauce und Kartoffeln

2 Gang Gemüseplatte mit Omelette

3. Gang Geflügel mit Salat

4. Gang Kompott

Gardienen

Ende Mai 1972 Omas Schlafzimmer

Juli 1972 beide Wohnzimmer

Wäschebestand am 17.02.1925

Stück

Unterleintücher 4 23.04.1925 6 - 10 Stück

Überzüge 5

Kopfkissen 12 + 2 + 2

Kouver??? 2 + 2

Bettinlet 1

Frotiertücher 4 + 2

weiße Handtücher 18

Kürzen??? Handtücher 10 + 12

Geschirr-Handtücher 18

Staubtücher 3

Taschentücher 24

Tischtücher 3 + 5

Servietten 6

Hemden 3

Hosen

Nachthemden

Unterröcke 4

Nachtjacken 3

Badetuch 1

Kaffedecken 1

Überhandtücher 1

Tee = Rezept für Blutreinigung

50g Pimpinellwurzel

50 g Zimtkraut

100 g Brennnesselwurzel

50 g Salbeiblätter

Blutreinigungstee

Dieses Quantum reicht für eine Kur für 2 Personen.

# Register

Ananassahnetorte 26

Apfel- mit Johannisbeerengelee 51

Apfelauflauf 24

Apfel-Auflauf 23

Apfelkuchen mit Mürbeteig 38

Apfelkuchen sehr fein 29

Aspik 16

Bernaise mit Butter 14

Bienenstich 52

Biskuitkuchen 33

Biskuitrolle 33

Biskuittorte 38

Bisquitkuchen 28

Blumenkohl 54

Blumenkohlauflauf 24

Bohnen einmachen 57

Brotaufstrich 19

Dampfnudeln 22

Eier mit Rahm 21

**Eierschwämmchen** 10

**Eierstich** 10

Erdbeeren in Gläser 56

Erdnussbutter zum backen 57

Felchen, blau gesotten 15

Fleischsalat, würzig 20

Fleischsalate 20

Fleischschnitten 16

Gallert 16

Gänsebraten 20

Gänseleber 17

Geflügel 19

Grießknödel 9

Gugelhupf 25, 32

Guss auf Aprikosenkuchen 38

Hähnchen nach Wiener-Art 19

Haselnusscreme 50

Haselnuss-Schokolade Kuchen 28

Haselnusstorte 29

Haselnusstorte Erika 49

Hecht, grün 15

Hefebrot 33

Hefekranzl 45

Hefenboden, Gute Füllung für 29

Heidelbeeren 55

Heidelbeermarmelade 55

Himbeersaft 54

Honiglebkuchen 43

Igel 36

Johannisbeer-Gelee 55

Kaiserschmarren 23

Kakaokuchen 29

Kalbsbrustfüllung 17

Kalbskopf en tortue 16

Kalbsleber-Suppe 9

Kalte Ente 46

Kapsel-Kuchen 39

Karpfen, polnisch 15

Kartoffelkuchen 31

Kartoffelmehlkuchen 30

Käse-Sahne-Torte 49

Kastanien-Gemüse zu Obst 12

Kompott 49

Kuckuks-Auflauf 23

Leberspatzen 18

Linzertorte 40

Linzer-Torte 36

Lungen-Auflauf 16

Magdalenen Kuchen 34

**Maifisch** 15

Makronentorte 26

Mandelcreme 51

Mandelkuchen 39

**Markklößchen** 10

Marzipan 44

Matzen 9

Mehlknödel 11

Mehlnocken 9

*Mehlpflanzerl* 9

Mürbeboden 49

Mürbeböden 40

Mürbeteig 34, 35, 37, 38

Mürbeteig für Obstkuchen 37

Napfkuchen 34

Naschkatzen Cocktail 46

Nougat 47

Nussstangen 42

Obstauflauf 23

Obstkuchen 32

Obstkuchen, Guss 31

Orangenauflauf 24

Orangencreme 51

Orangencreme, gestürzt 51

Palmin-Kekstorte 28

Palmin-Trüffeln 52

Pasteten 18

Pfannkuchen 31

Pfannkuchen, italienisch 17

Pfeffernüsschen 44

Pflaumenknödel 11

Pflaumenkuchen 34

Pralinen 57

Punschkranz 35

Punschtorte 39

Quark-Kuchen 32

Quarkstrudel 33

Ragout fin 18

*Ragout fin mit* Trüffeln 19

*Ragout* zur Füllung 19

Ragut fin in Muscheln 19

Rahm-Mazen 21

Reisauflauf 27

*Remoulade* 13

Rhabarberkuchen 39

Riemeleskuchen

Hefeteig für Riemeleskuchen 25

Ringlein 22

Rumspeise 53

Russischer Salat 20

Salate 20

Salatsauce 13

Sandkranz 37

Sauerkirschen einzumachen 56

Sauerkraut einmachen 56

Sauerring 36

Schlagsahne, falsche 50

Schokoladencreme für Torten und Biskuit 53

Schokoladen-Muscheln 43

Schokotorte 28

Schwanentorte 48

Schwarzer Johannisbeersaft 54

Semmelklöße 9

Semmelknödel 9

Senfcause

Senfsauce im Wasserbad gekocht 13

Senfsauce

Senfsauce 14

Sorbet 45

Soufflee mit Rum 21

Spargel 54

Spritz-Gebäck 42

Steinbutt 15

Streuselkuchen, Belag 30

Teepunsch 45

Tomaten gebacken 12

Tomatensalat 13

Tropische Torte 47

Trüffeln 19

Trüffeltorte 46

Turbot 15

Tutti Frutti 54

Vanilleauflauf mit Früchten 24

Vanille-und Mandel-Butterkreme 31

Vanillin Plätzchen 42

Vorspeise

Kalbs- und Schweinefleisch mit Ei 16

Weinsauce 53

Weinsauce, geschlagen 13

Weinschaumsauce 45

Wiener Hörnchen 42

Wiener Nuss-Kuchen 27

Windbeutel 21

Zimtsterne 41

Zitronat 57

Zitronen- oder Orangencreme 52

Zitronen-Auflauf 27

Zitronencreme 50

Zitronen-Pudding 23

Zunge süß-sauer 17

Zwetschgen in Rotwein 56

Zwetschgen-Marmelade 55

Zwieback 30

Zwiebelkuchen 37