

Das
Kochbuch



der
Luise Appel

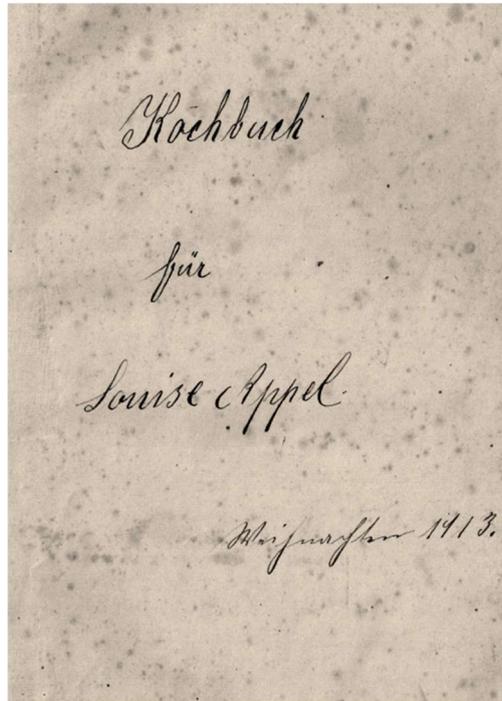
Impressum

Bearbeitet von

Norbert Kästel

67435 Neustadt an der Weinstraße (Geinsheim)

Neustadt an der Weinstraße 2021



Das im Folgenden wiedergegebene Kochbuch der Luise Appel (1891-) befindet sich im Besitz von Werner Kästel, einem Großneffen der Verfasserin.

Die meisten Rezepte hat Luise Appel wohl bald nach dem Anlegen des Buches im Jahr 1913 aufgezeichnet. Aber die veränderte Handschrift, die Formulierung und der Umfang der Texte lassen erkennen, dass die Verfasserin im Laufe der Jahre neue Texte hinzugefügt hat.



Luise Appel beim Einfädeln von Tabak

Die Familie der Luise Appel

Johann Adam Appel und Katharina geb. Funk und deren Kinder¹

Johann Adam Appel, Sohn von Michael Appel und Klara geb. Weiler

* 1859, 12. 05.

+ 1936, 16.08.

∞ 1887, 12. 05. in La Fayette, Indiana, USA

Katharina Funk, Tochter von Peter Adam Funk und Katharina geb. Henkel

* 1863, 31. 12.

+ 1920, 24.07.

Kinder:

Anna Barbara	*	1888, 20. 12.	in La Fayette, Indiana, USA. P: Theodor Burkhard und Barbara Funk
	∞	1910, 12. 04.	Georg May aus Schifferstadt
Luise Klara	*	1891, 28. 12.	in La Fayette, Indiana, USA. P: Barbara Funk
Oskar Adam	*	1894, 14. 10.	in La Fayette, Indiana, USA. P: Peter A. Funk und Katharina Funk
Heinrich Wilhelm	*	1896, 07. 08.	P: Heinrich Hornung in Hahnhofen
	+	1897, 17. 04.	
Franziska Katharina	*	1898, 31. 07.	P: Franziska Hornung, geb, Funk in Hanhofen
	∞	1929, 09. 02.	Karl Kästel

Johann Adam Appel und Katharina geb. Funk in den USA

Da Johann Adam Appel im Heimatort Geinsheim kein ausreichendes Auskommen hatte, war er zunächst Knecht bei einem Bauern in einem Nachbarort von Geinsheim, wie sein Enkel Oskar Kästel berichtet hat. Dort musste er, wie es für Dienstpersonal bei wohlhabenden Bauern üblich war, im Futtertrog bei den Tieren im Stall schlafen.

In der Hoffnung auf ein besseres Leben machten sich Anfang der 80er Jahre des 19.

Jahrhunderts viele junge Geinsheimer auf den Weg in die Neue Welt, so auch Johann Adam Appel und Katharina Funk.² Bereits bei der Überfahrt von Europa in die Vereinigten Staaten von Amerika arbeitete Johann Adam Appel auf dem Dampfschiff als Heizer, um sich seine Überfahrt zu finanzieren. In Amerika angekommen, scheute er keine Arbeit und war bald Meister in einer Brauerei in Lafayette im Bundesstaat Indiana.

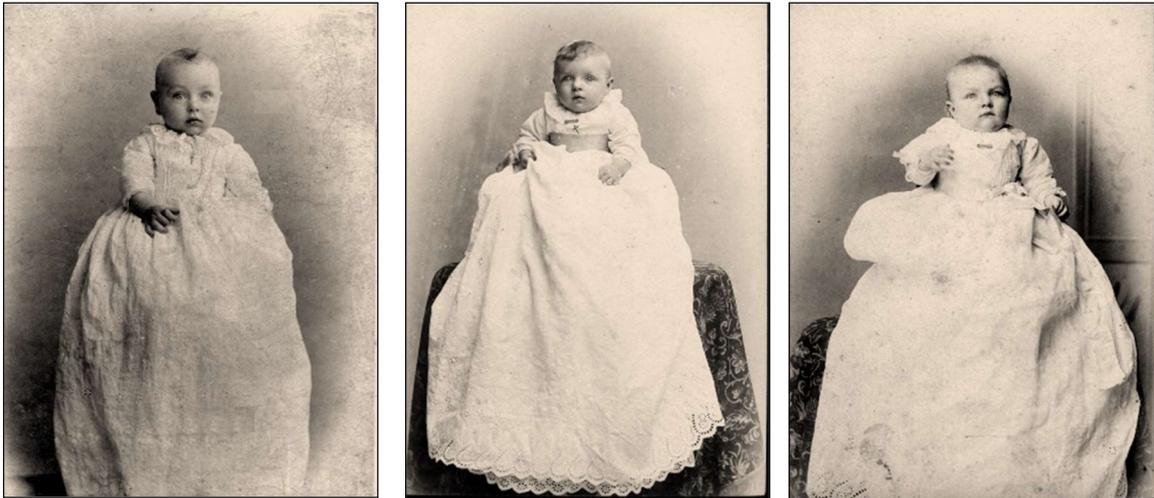
In Lafayette heiratete 1887 Johann Adam Appel die ebenfalls aus Geinsheim stammende Katharina Funk. Das Ehepaar kam bald zu Wohlstand, sodass es in einem eigenen Haus wohnen konnte.

¹ Kästel, Hildegard: Familienbuch der Pfarrei St. Peter und Paul Geinsheim, 1870 bis 1910, Neustadt 2010, S. 36

² Vgl. Kästel, Norbert: Einwohner von Geinsheim, 2009, S. 65 ff.

Das junge Paar bekam in der neuen Heimat drei Kinder, die auch in Lafayette getauft wurden:

1. **Anna Barbara**, geb. am 20.12.1888, Paten: Theodor Burkhard und Barbara Funk;
2. **Luise Klara**, geb. am 28.12.1891, Patin: Barbara Funk;
3. **Oskar Adam**, geb. am 14.10.1894, Paten: Peter Adam und Katharina Funk.



Die in Lafayette/Indiana getauften Appel-Kinder in ihren Taufkleidern (Fotos: Archiv Oskar Kästel)

Doch das Heimweh nach dem heimatlichen Geinsheim war für das Ehepaar Johann Adam und Katharina Appel zu stark.

Familie Appel kehrt nach Geinsheim zurück

Um 1895 kehrten Johann Adam und Katharina Appel mit ihren drei Kindern in die alte Heimat zurück. Hier in Geinsheim wurden dem Paar dann zwei weitere Kinder geboren:

Heinrich Wilhelm, geb. am 07.08.1896, gest. am 17.04.1897,

Franziska Katharina, geb. 31.07.1898.

Peter Adam Appel und seine Ehefrau Katharina hatten es in den etwa 15 Jahren ihres Aufenthaltes in Amerika zu einem ansehnlichen Vermögen gebracht. Damit besaßen sie die Grundlage für einen soliden landwirtschaftlichen Betrieb in ihrem Heimatort Geinsheim. Hier erwarben sie ein neues Anwesen in der wenige Jahre vorher neu angelegten Straße nach Duttweiler (heute Duttweilerer Straße Nr. 17) und dazu etliche Morgen Ackerland, sodass sie als Bauersleute ein solides Auskommen hatten. Johann Adam Appel starb am 16.08.1936 in Geinsheim, wo bereits am 24.07.1920 seine Ehefrau Katharina verstorben war.



*Johann Adam Appel, „der Amerikaner“, mit Enkelsohn Oskar Kästel, 1929
(Foto: Archiv Oskar Kästel)*

Das weitere Schicksal der Appel-Kinder

Anna Barbara, genannt Änne, heiratete 1910 Georg Mai aus Schifferstadt. Dort betreibt Georg Mai mit seiner Frau die ehemals väterliche Wirtschaft „Zu den drei Mohren“. In der Separatistenzeit (1923/24) wurde Georg Mai in der Pfalz als „Bären-May“ bekannt.

Luise Klara blieb ledig; man kann annehmen, dass sie als Tochter aus besserem Haus ein Institut besuchte, um sich hauswirtschaftliche Kenntnisse anzueignen. Vermutlich hat sie dort das unten nachfolgende Kochbuch begonnen. Die Eintragungen geben Zeugnis von ihrer guten Begabung und von ihrer Gewissenhaftigkeit und Korrektheit im Arbeiten.

Luise lebte bis zu ihrem Tod in ihrem Elternhaus, zunächst in der Familie ihrer Schwester Franziska Katharina, wo sie nach deren Tod am 31.08.1938 gleichsam Mutterersatz für deren Söhne Oskar (* 26.07.1929) und Raimund (* 12.06.1938) war. Auch nachdem sich ihr Schwager Karl Kästel wiederverheiratet hatte, lebte sie in dessen Familie. Luise Appel starb am 06.08.1980.

Oskar Adam fiel als Soldat im Ersten Weltkrieg am 03.03.1915 in Flandern und ruht auf dem Soldatenfriedhof Menen in Belgien.

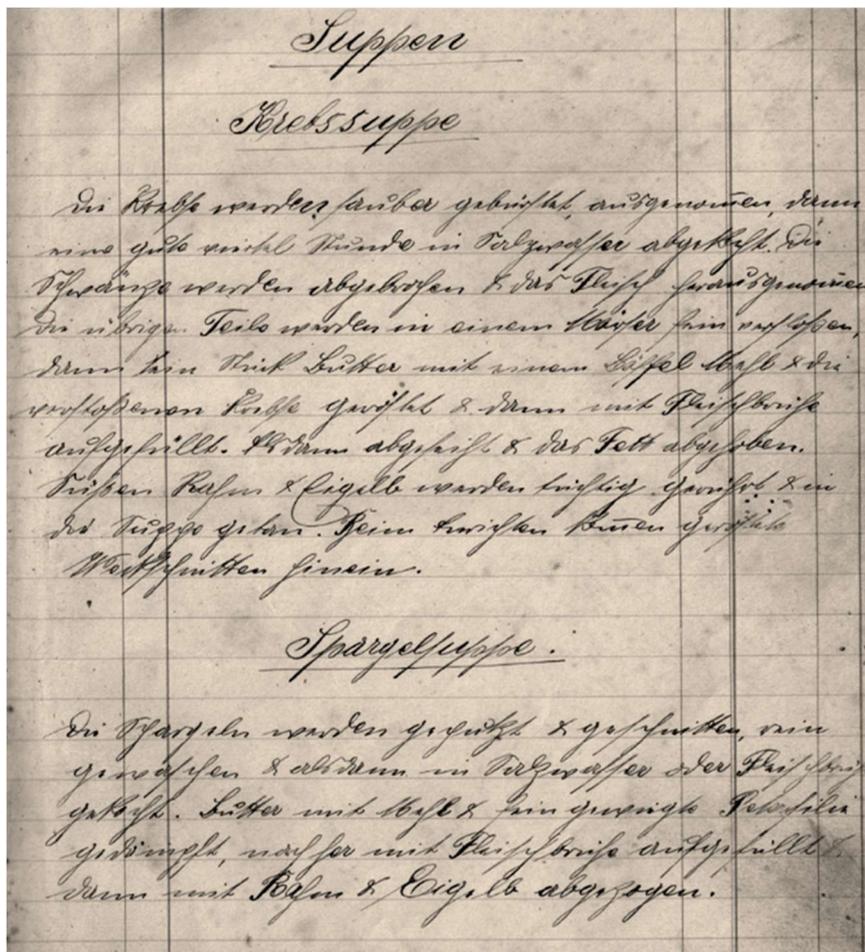
Franziska Katharina heiratete 1929 Karl Kästel (1900-1966) und starb am 31.08.1938; sie ist die Mutter von Oskar (1929-2016) und Raimund (1938-2002).

Das Kochbuch der Luise Appel

Suppen

Krebssuppe

Die Krebse werden sauber gebürstet, ausgenommen, dann eine gute viertel Stunde in Salzwasser abgekocht. Die Schwänze werden abgebrochen u. das Fleisch herausgenommen. Die übrigen Teile werden in einem Mörser fein verstoßen, dann ein Stück Butter mit einem Löffel Mehl und die verstoßenen Krebse geröstet und dann mit Fleischbrühe aufgefüllt. Alsdann abgeseiht und das Fett abgehoben. Süßen Rahm und Eigelb werden tüchtig gerührt und in die Suppe getan. Beim Anrichten kommen geröstete Weckschnitten hinein.



Spargelsuppe

Die Spargeln werden geputzt und geschnitten, reingewaschen und alsdann in Salzwasser oder Fleischbrühe gekocht. Butter mit Mehl und fein gewiegte Petersilie gedämpft, nachher mit Fleischbrühe aufgefüllt und dann mit Rahm und Eigelb abgezogen.

Franzosensuppe

Man schneidet 3-4 Gelbrüben, eine abgeschälte Kohlrabe, eine Selleriewurzel, einen Kohlkopf, Erbsen sowie andere zeitgemäße Gemüse und einige Kartoffeln würfelig, wäscht dies alles rein, dämpft die Gemüse in Butter und füllt sie dann mit Fleischbrühe auf. Indessen hackt man noch etwas Sauerampfer sowie junge Sellerieblätter recht fein, gibt dies vor dem Anrichten in die Suppe und gießt sie über geröstete Wecke an. Man kann auch Klößchen aller Art hineintun.

Eiergerstsuppe

Man nimmt Eier, je nach Belieben, rührt sie mit Mehl zu einem festen Teig. Reibt denselben, trocknet die Eiergerste und siebt sie fein. Dann werden sie in die Fleischbrühe gegeben.

Geriebene Wecksuppe

Wecke werden gerieben, mit Butter oder Fett geröstet, mit Fleischbrühe aufgekocht und mit Eier und Rahm abgezogen.

Eierschwämmelsuppe

Man nimmt Eier, Milch, Muskat, verrührt die Sachen tüchtig. Stellt einen Hafen mit kochendem Wasser auf den Herd. Stellt die Masse samt Gefäß hinein, lasse es tüchtig aufkochen. Schwämmcher werden mit dem Kaffeelöffel ausgestochen und in die dazu bestimmte Fleischbrühe getan.

Kerbelsuppe

Nehme Kerbel und Sauerampfer, je nach Gebrauch, wasche ihn und wiege ihn fein. Butter wird mit Mehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, koche ihn noch wenige Minuten und richte die Suppe mit Rahm und Eigelb an.

Grünkernsuppe

Die Grünkerner werden weichgekocht. Man kann auch Weck mitkochen. Dann werden sie durchgeschlagen. Die Suppe wird eingerührt und mit Rahm und Eigelb abgezogen.

Butterklößchensuppe

Ein Halbviertel Butter wird tüchtig gerührt. Dann schlägt man 4 Eier daran, tut etwas feines Mehl, Salz und Muskat dazu und tut es mit dem Kochlöffel in die Suppe.

Linsensuppe

Die Linsen werden gelesen, gewaschen und mit Wasser beigelegt. Nimm Butter in einen Topf, röste Mehl. Dann fülle mit Fleischbrühe auf und tue es in die Suppe. Auf 4 Personen nehme ½ Pfund Linsen.

Brockelerbsensuppe

Drei Hände voll Erbsen dämpft man mit Petersilie in einem Stückchen Butter, gießt Fleischbrühe daran und lässt sie kochen, bis sie weich sind. Hierauf werden sie durch einen Seiher getrieben und mit Fleischbrühe nachgefüllt. Einen Weck schneide würfelig, röste in Schmalz, ziehe das Eigelb mit der Suppe ab und richte sie an.

Sago-Suppe

Man lässt den gewaschenen Sago in die Suppe einlaufen und lässt ihn ½ Stunde kochen. Mit Ei abgerichtet.

Grießsuppe

Mache Fleischbrühe siedend, rühre zu einer großen Schüssel eine Obertasse Grieß ein, rühre darin, bis es kocht, damit es keine Knollen gibt und lasse es eine halbe Stunde kochen. Sollte die Suppe dick werden, so gieße heiße Fleischbrühe, wenn nicht, so nehme man Wasser und ein Stückchen frischen Butter dazu.

Flädchensuppe

Rühre einen Pfannenkuchenteig, backe kleine, dünne Pfannkuchen in einer mit Speck ausgestrichenen Pfanne, schneide sie nudelförmig und brühe sie in der Fleischbrühe auf.

Hirnsuppe

Man wässere zwei Kalbshirn einige Zeit und häutle sie ab, worauf sie ¼ Stunde in Salzwasser gekocht werden, dann abgegossen und durch ein Seiher getrieben. Hierauf röste man ein Stückchen Butter mit einem Esslöffel voll Mehl hellgelb, auch ein wenig Petersilie und Zwiebeln dazu, gieße dann Fleischbrühe dazu und lasse das durchgetriebene Hirn mitkochen. Die Suppe wird über gebrühte Schnitten angerichtet und mit einem Eigelb und einem Esslöffel saurem Rahm abgezogen.

Blumenkohlsuppe

Man teile den Blumenkohl in kleine Röschen, koche ihn in gesalzenem Wasser und seihe denselben ab. Dann röste man 2 Esslöffel Mehl in einem Stück zerlassenen Butter ein paar Minuten, gieße Fleischbrühe nach, salze es und lasse den Blumenkohl vollends darin

weichkochen, wonach man die Suppe mit 2-4 Eier, die mit saurem Rahm glattverrührt sind, abzieht und über geröstete Weckschnitten anrichtet.

Einlauf-Suppe

Ein wenig Mehl wird mit Milch glattgerührt, für 3 Personen 2 Eier dem Teig beigegeben, langsam in die kochend Fleischbrühe geschüttet und mit Schnittlauch und Muskat bestreut.

Gute Gerstensuppe

Man zerlässt ein Stück Butter, röstet die Gerste ziemlich gelb, gibt einen Kochlöffel Mehl zu, rührt es noch eine Weile, füllt mit Fleischbrühe auf und lässt es langsam kochen. Die Suppe kann auch durchpassiert werden.

Wein-Suppe

¼ l. Weißwein wird mit Zucker und Zitronenschale kochend gemacht, 8-10 Eigelb mit Wasser verrührt, daran gegossen, über geröstetes Brot oder Weckwürfel angerichtet.

Leberklöß-Suppe

Man wiegt die Leber fein, gibt eingeweichtes Weck, geriebenes Brot und Mehl dazu, dämpft Zwiebeln und Petersilie in Butter, gibt ein wenig Pfeffer, Muskatnuss, Salz und 2-3 Eier dazu. Man kann sie mit einem Kaffeelöffel in kochende Fleischbrühe legen oder durch einen Schaumlöffel tropfen lassen und einen aufkochen.

Tomaten-Suppe

3 trockene Brötchen werden in Würfel geschnitten und in Butter goldgelb geröstet. 2-3 Eier werden mit ½ Schoppen Milch und 1 Schoppen Wasser gut verrührt. Alsdann gibt man die zerschnittenen Tomaten, etwas Salz und die nötige Fleischbrühe dazu und lässt die Suppe ½ Stunde kochen.

Butterklöß-Suppe

Man rührt Butter schaumig, gibt Eier und Mehl zu je ein Ei ein Löffel Mehl, vermischt es mit Salz, Muskatnuss, Petersilie und dem Schnee der Eiweiß, legt sie mit dem Kochlöffel in kochende Fleischbrühe, deckt sie zu und lässt sie einmal überkochen.

Fleisch

Kalbs-Roulade

Man nimmt schöne Kalbsschnitzel, klopft sie auf beiden Seiten, salzt und pfeffert sie. Alsdann wird von verschiedener feiner Wurst kleine Streifen geschnitten, ebenso von Gurken, Rotrüben, Speck und Braten, legt dieselben kreuz und quer übereinander, rollt die Schnitzel zusammen und bindet sie mit einer Schnur. Dann werden sie in heißem Fett schön gelb gebraten, etwas sauren Rahm und Wein darüber gegeben.

Ochsenszunge in einer Rahmsauce

Die Ochsenszunge wird in der Fleischbrühe beinah weichgekocht, schält sie und setzt sie mit Butter in eine Kasserolle, bratet sie gelb mit etwas Salz, Zwiebeln, Lorbeer, Zitrone, Nelken, Abfall vom übrigen Fleisch und Schalotten. Alsdann macht man mit 2 Kochlöffel Mehl, Schnee, Fleischbrühe und Rotwein eine Sauce und lässt sie kochen. Vor dem Anrichten kommen verwiegte Sardellen dazu.

Ochsenszunge wie Wild zubereitet

Eine Ochsenszunge wird gesotten, die Haut abgezogen, eingesalzen, etwas gepfeffert und gespickt in gekochtem und wieder kalt gewordenem Essig gelegt, mit verschiedenen Gewürzen und Zwiebeln belegt und jeden Tag umgewendet. Nach 8-14 Tagen brät man sie wie Wildbret und gibt der Sauce etwas sauren Rahm bei. Die Zunge soll weichgekocht sein. Alle Haare müssen entfernt sein, bevor man sie in Essig legt. Auch schmeckt sie kalt sehr gut.

Geflügel in Mayonnaise

Geflügel wird in Butter gebraten und ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in eine gut gerührte Beize von Essig und Salatöl gelegt. Nun macht man eine Mayonnaise auf folgende Weise: 4 Eier, zu jedem Ei ein Löffel Öl und ein Löffel Essig werden über kochendem Wasser unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen geschlagen, bis es dicklich ist. Alsdann nimmt man es vom Feuer und schlägt es bis zum Erkalten. Auch gibt man ein wenig dicken süßen Rahm bei. Wenn es vollständig kalt ist, wird das Geflügel gut abgetrocknet in der Mayonnaise umgewendet und schön auf die Platte gelegt. Man kann auch statt Geflügel gekochtes, gebeiztes Kalbfleisch, Kalbsroulade oder Fisch nehmen.

Kalte Gänseleberpastete

Es wird von Buttermehl eine längliche Pastete ausgewellt und wie folgt gefüllt.

Schweinefleisch wird mit dem nötigen Gewürze fein gewiegt, Leber in dünne Streifen geschnitten, Salz und Speck nebst Fleisch abwechselnd aufeinandergelegt, bis die Form voll ist. Hernach wenn dies gebacken, Fleischgelee darüber geben und kalt geschnitten.

Klops

1 Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Nierenfett, Sardellen, 3 Eier und Gewürz wird gut verschafft, kleine Kügelchen formiert in einer Pfanne auf den Ofen gestellt, ½ Stunde fleißig begossen und mit Kapernsauce serviert.

Gefüllte Leber

Reinige 750 gr. Kalbsleber und wiege sie fein, schneide etwas Zwiebeln und eine Handvoll Speck würfelig. Dämpfe sie in heißem Butter, wendet die Leber, bis sie nicht mehr blutet, dain um, gebe sie noch mit Salz und Pfeffer vermisch in eine Schüssel, und wenn erkaltet, schlage 4-5 Eier daran. Nähe alsdann ein Kalbsnetz zu einem Sack, fülle die Leber hinein, nähre den Sack zu und dünste es noch 1 Stunde in Butter.

Hackbraten

1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch wird fein gehackt, Zwiebeln und Petersilie in Butter gedämpft, 3 eingeweichte Wecke, auch etwas geriebenes Brot, 3 ganze Eier, Muskatnuss und Pfeffer beigegeben, formiert und gebacken.

Hackbraten (sehr gut kalt)

1 Pfund Rindfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch wird fein gewiegt, ziemlich Zwiebeln, 3 Sardellen und ein Ei darunter gemengt, den braten auf dem Brett formiert, mit einem Kochlöffel Löcher hineingestochen, nach allen Seiten fein gespickt und in Butter gebacken.

Kaltes Fleisch

Kalbsfleisch oder Kalbszunge werden 14 Tage ins Schweinslack gelegt, dann die Haut von einem rohen Nierenbraten gelöst, das gebeizte Fleisch in schöne Dranchen (wohl Tranchen) und Gurken in Würfel geschnitten, gibt noch Salz und Pfeffer bei, bindet es fest in die Haut, stellt dies in Fleischbrühe auf, gibt Gewürze und Wein zu, lässt es ½ Stunde kochen und verziert es mit roten, gelben oder weißem Gelee.

Kalbsroulade (kalt)

Man schneidet ein Kalbsgänsle (?) einmal durch, legt es nebst Zunge in eine Beize, nimmt es heraus, bestreicht es mit gewürzter Bratwurstfülle, gibt auch die gekochte Zunge,

Kalbsbraten oder Brise zu, streicht den Rest der Fülle drauf, bindet es fest zusammen und kocht dasselbe 1 Stunde in Wein und Fleischbrühe.

Gefüllte Kalbsbrust

Wenn die Kalbsbrust ausgebeint ist, wird sie mit Fülle gefüllt, welches auf folgende Weise zubereitet wird: In Butter werden Zwiebeln gedämpft, 2 eingeweichte Milchbrötchen, 2 Eier, Salz und Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie beigegeben. Die Brust damit gefüllt und zugenäht. Nun wird dieselbe in Butter mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Gelbrüben und der Kruste von trockenen Brötchen oder Brot gebraten und mit Fleischbrühe aufgefüllt.

Eingemachtes Kalbsfleisch

Eine Kalbsbrust wird in Stückchen geschnitten und gewaschen. Dann lässt man in einem Hafen ein Stückchen Butter vergehen, schneidet eine Zwiebel dazu und lässt alles ein wenig dämpfen. Jetzt legt man das Kalbsfleisch hinein, gibt alle Gewürze dazu, füllt, wenn es ein wenig gedämpft ist, mit Fleischbrühe auf. Wenn es bald weich ist, rührt man einen Teig von Milch, Mehl und Wein daran. Vor dem Anrichten wird es mit Ei und Rahm legiert.

Nierenbraten

Der Nierenbraten wird ausgebeint, dann mit Salz und Pfeffer bestreut, zusammengerollt und festgebunden. Nun gebraten wie Kalbsbrust.

Saure Nieren

Die Nieren werden in kleine, dünne Stückchen geschnitten, in Butter und fein geschnittene Zwiebeln gelb gedämpft und dann die Nieren dazu, bis sie weich sind. Man gibt dann etwas Mehl dazu, röstet es gelb, füllt es mit Fleischbrühe auf, gibt Salz, Pfeffer, ein wenig Essig und Wein dazu und lässt es noch einen Augenblick kochen.

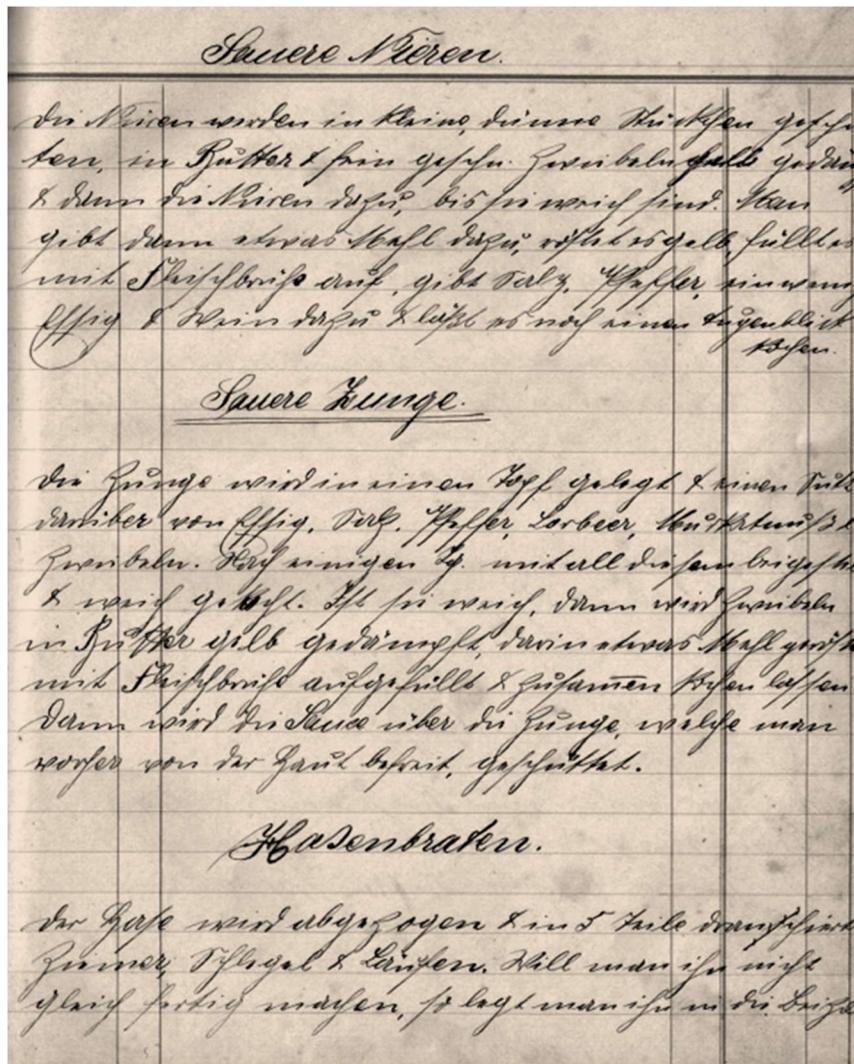
Saure Zunge

Die Zunge wird in einen Topf gelegt und einen Sud darüber von Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss und Zwiebeln. Nach einigen Tagen mit all diesem beige stellt und weichgekocht. Ist sie weich, dann wird Zwiebeln in Butter gelb gedämpft, darin etwas Mehl geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und zusammen kochen lassen. Dann wird die Sauce über die Zunge, welche man vorher von der Haut befreit, geschüttet.

Hasenbraten

Der Hase wird abgezogen und in 5 Teile tranchiert. Ziemer, Schlegel und Läufen. Will man ihn nicht gleich fertig machen, so legt man ihn in die Beize. Tut Essig, Zwiebeln,

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Zitronenscheibchen daran, legt den Hasen hinein und stellt ihn in den Keller. Will man ihn nun zubereiten, so tut man Butter in einen Hafen, tut von der Beize daran und lässt ihn darin dämpfen. Man röste Mehl und Butter, lösche es ab in Fleischbrühe, gibt auch Essig einen halben Schoppen sauren Rahm nebst Wein zu der Hasensauce und lässt es kochen.



Hasenbraten gew. Art

Die Hasenschlegel werden wie gewöhnliches Fleisch gebraten, das dazugehörige Gewürz nebst Rahm und Ei beigegeben.

Hasen-Ragout

Der Hase wird in eine Beize von 1/3 Wasser und 2/3 Essig, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt ein Tag gelegt. In einer Pfanne, ziemlich Butter, Pfefferkörner und Brotkruste wird nun der Hase angebraten. Alsdann mache man die Sauce und gebe derselben Wein und Rahm bei.

Gefüllte Lummel

Der Lummel (Lende) wird auf einer Seite aufgeschnitten, auseinandergelöst, mit Speckstreifen belegt und wie folgt gefüllt: $\frac{3}{4}$ Pfund gehacktes Schweinefleisch oder Bratwurstfülle, Gewürze, Zwiebeln, Pfeffer, Sardellen und ganze Kapern werden vermengt, eingefüllt, zugenäht mit Speck umwunden und gebraten.

Gespickter Lummel

Man häutle den Lummel ab, legt ihn 2-3 Tage in die Beize, spickt ihn der Länge nach und tut ihn mit frischer Butter aufs Feuer. Nachdem der Butter gelb geworden, gießt man von der Beize daran und übergießt ihn öfter damit. Zum Schlusse macht man eine Wildbrettsauce daran.

Kalbskopf-Cotur

Der gebrühte wie geputzte, ausgebeinte Kalbskopf wird, damit das Blut herauszieht, einige Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, mit kaltem Wasser beigestellt. Sobald es kocht, abgeschüttet, nochmals kaltes Wasser darüber gegeben, welches man zur Würze etwas Wein, reichlich Essig, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Sellerie, Petersilie, Lauch, Gelbrüben mit Nelken besteckt, Zwiebeln und Salz beigibt und langsam auf der Seite des Herdes weichkocht. Hierauf nimmt man ihn heraus, legt ihn kurze Zeit in kaltes Wasser und presst denselben zwischen 2 Brettern. $\frac{1}{2}$ Pfund roher Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch werden in Würfel geschnitten und in reichlich Butter mit den in Scheiben geschnitten, Zwiebeln braun angebraten. Hierauf streut man 6-8 Löffel Mehl darüber, röstet dies braun und löscht es mit Fleischbrühe ab. Diesen Beiguss lässt man etwa 3 Stunden kochen. Während dieser Zeit wird der Kalbskopf in schöne Würfel geschnitten, die Ohren werden mit der Schere ausgezackt und die Zunge in schöne Scheibchen geschnitten. Von 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zwiebeln bereitet man kleine Fleischklößchen. Die Kalbskopfwürfel gibt man zum Erhitzen in die heiße Brühe. Kurz vor dem Gebrauche wird der Beiguss zugegeben. Nun würzt man mit Rotwein, Paprika und Mandeln, richtet das Ragout mit Zunge und Klößchen auf Platten schön an, stellt die Ohren in die Mitte und garniert noch mit gebackenem Hirn, hartgekochten Eiern und schön geschnittenen Gurken.

Kalbfleischspeise

$\frac{1}{2}$ Pfund gebratenes Kalbfleisch wird fein gewiegt, geriebene Gipfel mit Milch oder Fleischbrühe angefeuchtet und Butter abgerührt, 5 Eigelb dazu, alles untereinander gemacht, Muskatnuss und Salz dazu, zuletzt den Schnee von 5 Eiern darunter und im Ofen gebacken.

Schinken-Speise

Man macht für 3 Personen von einem Ei einen Nudelteig so fein als möglich, macht mit einem Rädchen viereckige Stückchen, siedet sie wie Nudeln im Wasser. Dann verwiegt man ½ Pfund Schinken und verrührt ihn mit 3 Eier, 3 Löffel Mehl, ein Glas Rahm oder Milch, ein wenig Schnittlauch und Muskatnuss. Dann mengt man die Flädchen darunter, nebst ein wenig Salz, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Form und lässt es im Ofen aufziehen.

Burgunder-Schinken

Man siedet den Schinken in Wasser und Wein, hernach macht man eine Sauce, röstet Mehl in Butter mit Zwiebeln und Gelbrüben hellgelb, löscht es dann mit Schinkenbrühe ab, tut noch etwas Grieß daran und lässt die Sauce gut aufkochen. Ehe man sie anrichtet, wird sie durchpassiert und ein Glas Madeira noch beigegeben.

Haschee

Man wiegt die Reste von Kalbfleisch mit etwas Petersilie, Zitronenschnitzchen und einer geschälten Zwiebel fein zusammen, lässt in einer Kasserolle mit einem Stückchen zerlassene Butter, zwei Kochlöffel Mehl schön gelb anlaufen, legt das gewiegte Fleisch hinein, lässt es ein wenig dämpfen, verrührt dann noch ein wenig Salz, weißen Pfeffer, ein Löffel Fleischbrühe und etwas Zitronensaft damit, gibt ein Glas Wein bei und lässt es einige mal aufkochen.

Schmorbraten

Ein schönes Stück Rindfleisch wird, nachdem es richtig geklopft, gesalzen und gepfeffert, in Milch getaucht, in heißem Fett mit Zwiebeln auf beiden Seiten schön gebraten. Dann füllt man den Hafen halb mit Wasser, lässt es eine Stunde darin schmoren, gibt etwas Essig, Senf an die Sauce und richtet es an. Im Ganzen braucht es ungefähr 2 Stunden.

Frikadellen

Übrig gebliebenes Fleisch verwiegt man fein mit Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer, dazu 2-3 eingeweichte Wecke, je nach der Masse 3-4 Eier daran, geformt und gebacken.

Beefsteaks

Zu diesem nimmt man Ochsenfleisch, Schlachtbraten, klopft, salzt, pfeffert es, formt es rund und häckelt es mit dem Messer, tut Butter in eine Pfanne, legt das Fleisch hinein, schneidet eine Zwiebel, lässt sie mitbraten und das Fleisch auf beiden Seiten dämpfen. Alsdann schüttet man das Fett ab, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran und lässt es noch ein wenig dämpfen.

Leber-Klöße

Man nehme 1 Pfund Kalbsleber, wiegt sie fein, weicht 7 Brötchen in Wasser ein, drückt sie, wenn sie weich sind, fest aus, schneidet Zwiebeln, wiegt Petersilie und Lauch fein, dämpft zuerst die Zwiebeln, tut zuletzt die Brötchen hinein, mengt das Ganze in einer Schüssel, schlägt 5 Eier daran, nimmt Mehl, soviel die Masse annimmt, Salz und Muskatnuss. Wenn das Wasser siedet, legt man mit dem Löffel kleine Klöße ein, legt sie auf Platten und schmelzt sie mit Butter ab.

Netz-Wurst

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch wird fein gehackt, Eier, eingeweichtes Brot, das nötige Gewürz und ziemlich gedünstete Zwiebel beigegeben, gut verschafft, in ein Kalbsnetz gefüllt, zugenäht und in reichlich Butter gebacken.

Gebratener Rehziemer

Nachdem derselbe (Rehziemer = Rücken vom Reh) mit einem Tuche tüchtig abgerieben, wird die Haut fein abgelöst, schön gespickt, mit Zwiebeln, Zitronenschale, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und einigen Nelken in ein passendes Geschirr gelegt und 5-6 Tage in Kochwein und Essig gelegt. Dann wird er gesalzen, mit der Beize etwas Fleischbrühe und Butter, welche man auf das Fleisch legt, zugedeckt im Rohr langsam gebraten, öfter mit der eigenen Sauce übergossen und mit einigen Löffeln guten sauren Rahm beträufelt. Wenn er nun bald weich ist, wird er aufgedeckt, damit er eine schöne Farbe bekommt, dann ausgelegt. Der im Geschirr zurückgebliebene Saft wird noch mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, der Ziemer in schöne, längliche Stücke tranchiert, auf eine erwärmte Platte gelegt, etwas von der entfetteten Sauce darüber gegeben und den Rest in einer Sauciere eigens serviert. (Zugabe Kartoffelsalat oder Kompott)

Gans

Am besten ist es, wenn die Gans Tags vorher abgestochen und geputzt wird. Sie wird von außen gut mit Salz, von innen mit Salz und Pfeffer eingerieben und lässt sie etwas im Wasser ruhen. Dann wird sie in einer Bratreine (flacher Kochtopf) einige Stunden langsam gebraten, man wendet sie öfters um und begießt sie fleißig mit der eigenen Sauce. Je nach ihrer Größe braucht sie 2-3 Stunden. Das Fett, welches sich sammelt, gießt man ab und gibt immer etwas heißes Wasser nach. Nach Belieben kann man der Gans folgende Fülle beigegeben: 2 abgeriebene Milchbrote werden eingeweicht und wieder fest ausgedrückt und mit feingewiegter Petersilie und Zwiebeln in Butter gedämpft. Die Leber wird mit Zitronenschale fein gewiegt, 6-8 Kastanien werden weichgekocht, abgeschält, in kleine

Stückchen zerschnitten und dies nebst 3 Eiern, Salz, Muskatnuss mit dem gedämpften Brot gut verrührt, in die Gans eingefüllt und zugenäht.

Gefüllte Tauben

Den Tauben werden der Kopf und die Füße abgeschnitten. Dann werden sie rein ausgenommen und solange sie noch warm sind, die Hut von Brust losgemacht, jedoch sorgfältig, damit dieselbe nicht zerreißt. Dann werden sie reingewaschen, von außen mit Salz, von innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und eine Stunde liegenlassen. Hierauf bereitet man folgend Fülle: Herz und Leber werden mit einem Stückchen Zwiebel und Petersilie fein gewiegt. Einige Milchbrote werden gerieben und die Brötchen mit Milch angefeuchtet, dann rührt man ein Stück Butter ab, rührt Eier daran (auf 4 Tauben rechnet man 2 ganze Eier), gibt das Gewiegte nebst den Bröseln hinzu, nebst Salz und Muskatnuss, füllt die Brusthaut mit einem Teelöffel, bindet sie oben am Halse zu und bratet sie in Butter unter öfterem Umwenden. In einer Stunde sind sie fertig. Eine andere Fülle kann man bereiten, indem man die abgeriebenen Milchbrote einweicht, fest ausdrückt, in einem Stückchen Butter mit feingewiegter Petersilie und Schalotten dämpft, und nachdem es abgekühlt ist, die Eier nebst der gewiegten Leber und Herz sowie das gehörige Salz, nebst Muskat hinzurührt, die Täubchen füllt und so, wie schon beschrieben, beendet.

Gebratene Hammelrippchen

Nachdem dieselben gewaschen sind, werden sie gesalzen und von innen auch mit Pfeffer gewürzt, in einem passenden Geschirr mit Zwiebeln, gelber Rübe, einem Lorbeerblatt und Suppenfett eingerichtet und lichtbraun angebraten. Alsdann gießt man Fleischbrühe oder Wasser dazu und lässt die Rippchen in ihrem Fettsafte weich und kurz dünsten und zwar so, dass das Rippenstück eine glänzende, lichtbraune Farbe hat. Beim Anrichten wird der rein entfettete Saft darüber gegossen. Zu weißen Rüben sind dieselben besonders gut.

Hahn

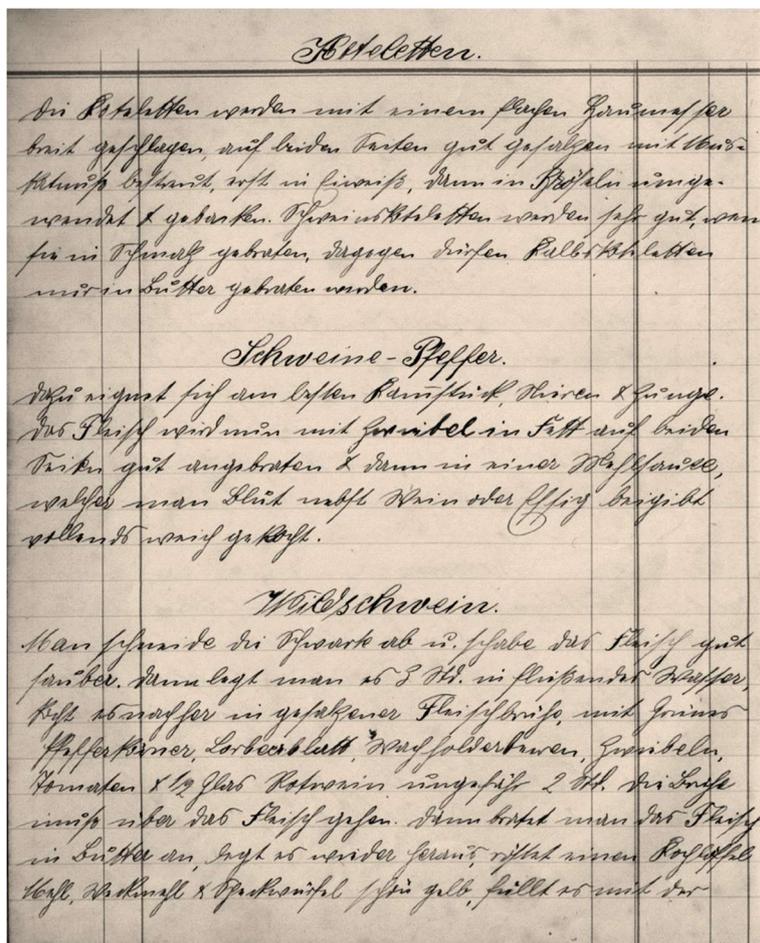
Nachdem derselbe abgestochen und fein sauber geputzt ist, wird er von außen mit Salz, von innen mit Salz und Pfeffer eingerieben und Butter mit Zwiebeln, Gelbrübchen und Brötchen schön goldgelb gebraten. Alsdann wird das Fett abgeschüttet, die Zwiebel nebst Zubehör mit Fleischbrühe abgelöscht und den Hahn bis zur Vollendung hineingegeben.

Fasanen

Hat der Fasan einige Tage mitsamt seinen Federn mürbe gehangen, wird er gerupft, flammirt, ausgewaschen, ausgenommen, gut von innen und außen gesalzen, dressiert, mit Speck eingebunden und im Rohre mit Butter, einer kleinen Zwiebel, einem Stückchen Zitronenschale, etwas Rotwein und wenig Fleischbrühe bei fleißigem Begießen gebraten, dann aufdressiert und von der entfetteten Sauce darüber gegeben.

Koteletten

Die Koteletten werden mit einem flachen Haumesser breitgeschlagen, auf beiden Seiten gut gesalzen, mit Muskatnuss bestreut, erst in Eiweiß, dann in Bröseln umgewendet und gebacken. Schweinskoteletten werden sehr gut, enn sie in Schmalz gebraten. Dagegen dürfen Kalbskoteletten nur in Butter gebraten werden.



Schweine-Pfeffer

Dazu eignet sich am besten Kammstück, Nieren und Zunge. Das Fleisch wird nun mit Zwiebel in Fett auf beiden Seiten gut angebraten und dann in einer Mehlsauce, welcher man Blut nebst Wein oder Essig beigibt, vollends weichgekocht.

Wildschwein

Man schneide die Schwarte ab und schabe das Fleisch gut sauber. Dann legt man es 3 Stunden in fließendes Wasser, kocht es nachher in gesalzener Fleischbrühe mit Grünes, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Tomaten und ½ Glas Rotwein ungefähr 2 Stunden. Die Brühe muss über das Fleisch gehen. Dann brätet man das Fleisch in Butter an, legt es wieder heraus, röstet einen Kochlöffel Mehl, Weckmehl und Speckwürfel schön gelb, füllt es mit der schon beschriebenen Brühe auf und lässt es noch ½ - 1 Stunde im Backofen.

Schweine-Braten

Dazu kann man jedes beliebige Stück Fleisch nehmen, welches mit Salz bestreut, mit Fett, Wasser und Zwiebel gebraten wird. Dann schüttet man das Fett ab, röstet Mehl gelb, löscht es ab und lässt das Fleisch darin weichkochen.

Kleine Roulädchen

Schöne Schweinsschnitzel werden mit Salz und Pfeffer bestreut, zusammengerollt, schön gebraten, alsdann die Zwiebel schön braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und die Roulädchen nochmals hineingegeben.

Gulasch

Darunter versteht man verschiedene Sorten Fleisch, welche in kleine Würfel geschnitten und behandelt werden wie saure Nieren.

Gebackenes Hirn

Hirn wird enthäutet, gesalzen, in Bröseln umgewendet und in Butter gebacken.

Fische

1. Fischsud

Wasser, etwas Essig, 4 Hände voll Salz, Nelken, Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt und ganzen Pfeffer.

2. Kabeljau

Das Stück eines Kabeljau wird geschuppt, gewaschen und mit kaltem Wasser beigesetzt. Nachdem er einige Schwall gekocht hat, lässt man ihn von der a Seite vollends ausziehen und gibt ihn mit Kartoffeln und Buttersauce zu Tisch.

3. Gebackene Seezungen

Die Haut wird abgezogen. Dann werden sie ausgenommen, gesalzen, leicht gepfeffert und einige Zeit liegen lassen, bis das Salz durchdringt. Dann werden sie in Mehl umgewendet, in zerschlagene Eier getaucht, in Brösel garniert und in schwimmendem heißen Schmalz lichtbraun gebacken. Dann schön angerichtet und mit Zitronenschnitten zu Tisch gegeben.

4. Aal

Aal wird gespalten, in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf eine mit Butter bestrichene Platte gesetzt. Es kommt dann Butter, etwas Mehl, Zwiebeln, Gelbrüben und die Fischgräten in eine Pfanne, wird ein wenig gedämpft und gibt Wein dazu. Alsdann werden Champignon, Kapern, Gurken und Petersilie gewiegt, in Butter gedämpft und Ersteres dazu passiert. Diese ganze Sauce kommt dann über den Fisch, ein wenig Parmesankäse und Paniermehl nebst ein paar Stückchen Butter darauf und in den Backofen gestellt.

Sehr gutes Fischgericht

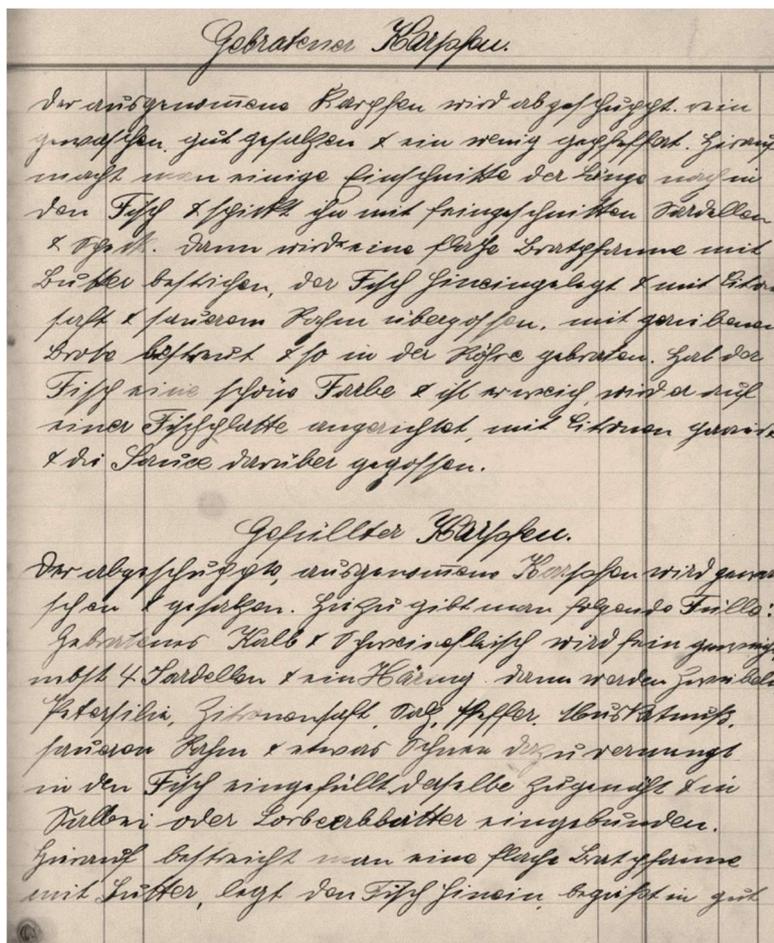
3 Bücklinge werden von Haut und Gräten befreit, 1 Pfund Büchsenerbsen beigegeben. Dieselben werden vor dem Gebrauch auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. 4 Eier, 4 Löffel Milch, Salz und Muskatnuss werden nun zu einem guten Rührei gebacken. Die Erbsen, Bücklinge und ½ Löffel frische Butter beigegeben, vorsichtig untereinander gerührt und gebacken, so dass alles gut vermengt und zart ist. Zuletzt träufelt man noch einen Teelöffel Magi darüber. Doch vorsichtig. Damit nicht alles auf eine Stelle kommt, rührt nochmals gut untereinander und richtet die Speise aufgehäuft auf einer runden Schüssel an. Rings herum kann man mit Mettwurst oder Schinken garnieren. Zubereitungszeit 15 Minuten für 3 Personen.

5. Fisch-Koteletts

Fischreste werden mit etwas eingeweichem Weißbrot fein verhackt, man gibt Zwiebeln, Ei, Pfeffer, Muskatnuss und Salz zu, dreht es in Weckmehl um und backt sie in Butter.

6. Marinierte Heringe

Nachdem die Heringe 2-3 Tage in frischem Wasser gelegen sind, werden sie herausgenommen. Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Pfefferkörner, ein Stückchen Zitronenschale und 2 Nelken werden in Essig gekocht und lässt es wieder erkalten. Sodann wird die Milch (wohl Milchner) von den Heringen mit etwas Öl fein abgerührt, der gekochte Essig mit Gewürze und Zwiebeln darangegeben, über die Heringe gegossen und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Nach einigen Tagen sind sie zum Essen fertig. Mit den Zwiebelscheiben, worin sie gelegen, und wenigen Zitronenscheiben werden sie garniert.



Gebratener Karpfen

Ausgenommene Karpfen wird abgeschuppt, eingewaschen, gut gesalzen und ein wenig gepfeffert. Hierauf macht man einige Einschnitte der Länge nach in den Fisch und spickt ihn mit feingeschnittenen Sardellen und Speck. Dann wird eine flache Bratpfanne mit Butter bestrichen, der Fisch hineingelegt und mit Zitronensaft und saurem Rahm übergossen, mit

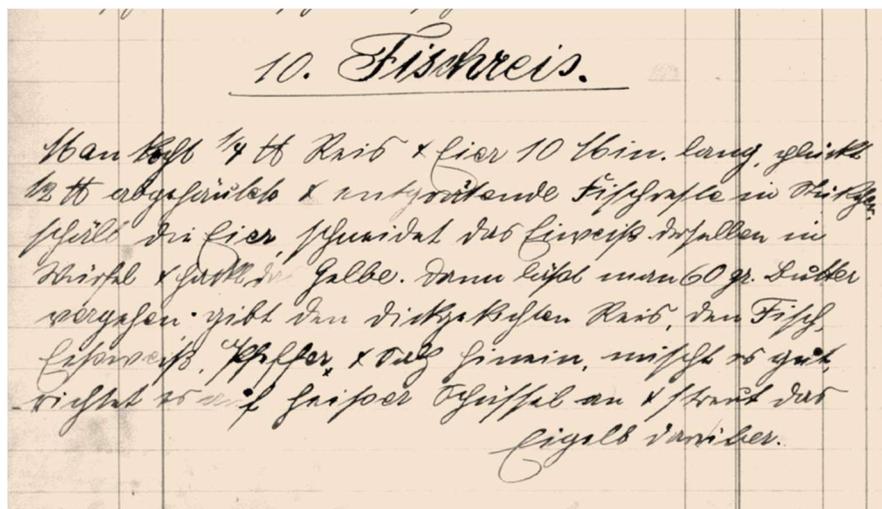
geriebenem Brot bestreut und so in der Röhre gebraten. Hat der Fisch eine schöne Farbe und ist er weich, wird er auf einer Fischplatte angerichtet, mit Zitronen gewürzt und die Sauce darüber gegossen.

Gefüllter Karpfen

Der abgeschuppte, ausgenommene Karpfen wird gewaschen und gesalzen. Hierzu gibt man folgende Fülle: Gebratenes Kalb- und Schweinefleisch wird fein gewiegt, nebst 4 Sardellen und ein Hering. Dann werden Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, sauren Rahm und etwas Schnee dazu vermengt, in den Fisch eingefüllt, derselbe zugenäht und in Sellerie oder Lorbeerblätter eingebunden. Hierauf bestreicht man eine flache Bratpfanne mit Butter, legt den Fisch hinein, begießt ihn gut mit Butter und lässt ihn gut eine halbe Stunde im Rohre braten. Dann nimmt man die Kräuter ab und gibt ihn zu Tische. Nach Belieben kann man auch folgende Fülle begeben: Ein Milchbrot wird gerieben und mit dem gereinigten Milchner oder Rogen des Fisches in Schmalz geröstet. Dann werden zwei Sardellen mit einem Stückchen Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale gewiegt, nebst 2 Eiern an das geröstete, nebst dem gehörigen Salz gegeben, gut verrührt, in den Fisch gefüllt und vollendet, wie schon beschrieben.

10. Fischreis

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Reis und Eier 10 Minuten lang, pflückt $\frac{1}{2}$ Pfund abgehäutete und entgrätete Fischreste in Stückchen, schält die Eier, schneidet das Eiweiß derselben in Würfel und hackt das Gelbe. Dann lässt man 60 gr. Butter vergehen, gibt den dickgekochten Reis, den Fisch, Eiweiß, Pfeffer und Salz hinein, mischt es gut, richtet es auf heißer Schüssel an und streut das Eigelb darüber.



Saucen

Braunfrikassiertes Kalbfleisch

Das Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten, gesalzen, gepfeffert und in Mehl getaucht. Fett in einen Topf getan und Zwiebeln und Rahm. Das Fleisch hineingetan und gebraten. Ein Stückchen Zitrone ausgedrückt und den Saft dazu, Dann aufgefüllt mit Fleischbrühe. Die sauce abgeseiht und mit einem Gläschen Wein angerichtet.

Pichelsteiner

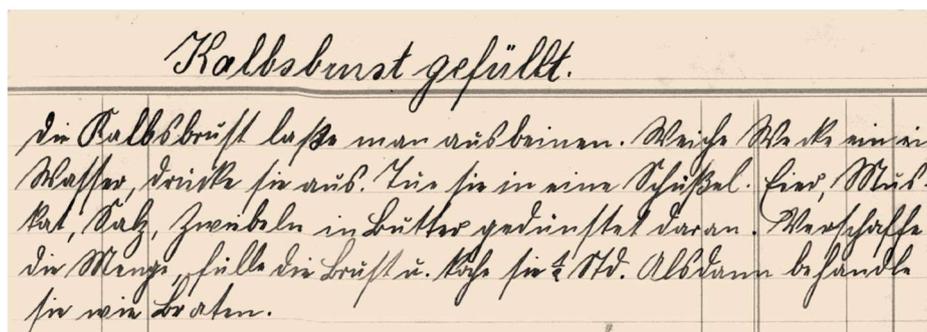
Lenden, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten. Man braucht nicht Gelbrüben. Lauchstängel, Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln werden fein geschnitten. Gemüse und Fleisch werden lagenweise in den Topf getan, nebst Pfeffer und Salz. Mit Mark und Butter wird die Menge gedämpft.

Eingemachtes Kalbfleisch

Das Fleisch schneidet man in Stückchen, wascht es 2-3mal in warmem Wasser. Alsdann setzt man es bei mit Salzwasser, tut ein wenig Zitrone, Lorbeerblatt, Nelken und Zwiebeln dazu und koche es weich. Dann tut man Butter und Mehl in einen Topf, dünstet es, füllt es auf mit dem Sud. Dann nehme man das Kalbsfleisch in die Sauce. Vor dem Anrichten gebe (man) Rahm und Eigelb dazu.

Kalbsbrust gefüllt

Die Kalbsbrust lasse man ausbeinen. Weiche Wecke ein in Wasser, drücke sie aus. Für sie in eine Schüssel: Eier, Muskat, Salz, Zwiebeln in Butter gedünstet daran. Verschaffe die Menge, fülle die Brust und koche sie ½ Stunde. Alsdann behandle sie wie Braten.



Gebäck

Schokoladekonfekt

200 gr. Zucker, 2 Eiweiß $\frac{1}{4}$ Stunde rühren, 65 gr. Schokolade, 125 gr. Nüsse oder Mandeln. 8 gr. Zimt fingerdick ausgewellt und am anderen Tage gebacken und dann mit Guss gestrichen.

Gewürzkuchen

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 250 gr. Zucker, 320 gr. Mehl, 125 gr. Schokolade, 2 Eier, das Weiße zu Schnee schlagen, 1 Kaffeelöffel gestoßene Nelken, Kaffeelöffel Zimt, wenig Muskatnuss. Die ganze Masse auf ein Blech gesetzt und nach dem Backen in Stücke schneiden.

Keks

100 gr. Mehl, 150 gr. Butter, 150 gr. Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillzucker, 1 Messerspitze Backpulver.

Zimtsterne

$\frac{1}{2}$ Pfund Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 4 Eiweiß zu Schnee schlagen 10 gr. Eischnee und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darauf werden 4 Esslöffel voll weggenommen zum Glasieren, dann kommen Zimt und Mandeln darunter und werden $\frac{3}{4}$ cm dick ausgewellt und gebacken. Nach dem Backen glasiert.

Schokolademuscheln

Der steife Schnee von 4 Eiweiß wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt darunter gemengt. Nun formt man aus dem Teig kleine Kugeln, lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, drückt sie in Muschelform aus und bäckt sie nach dem Herausklappen bei mäßiger Hitze.

Mandelkränzle

2 Eiweiß zu Schnee schlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 1 Blech mit Oblaten belegt, daraufgesetzt und mit Zucker und Mandeln bestreut.

Mandelschnitte

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Haselnüsse, 4 Eier, ausrollen, in Schnitte schneiden und backen.

Butterringe

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Eigelb und etwas abgeriebene Zitrone. Aus diesem Teig Ringe oder Brezeln geformt, in Eiweiß getaucht, mit grobem Zucker bestreut und gebacken.

Königskuchen

1 Pfund Mehl, 300 gr. Zucker, 200 gr. Butter, 6 getrennte Eier, 1 Tasse Milch, 2 Teelöffel Backpulver, das Abgeriebene einer Zitrone, Rosinen und Mandeln, Kuchen aufschneiden.

Mürbeteig

1 Pfund Mehl, 150 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver und etwas Milch. Gibt 2 Kuchen.

Gelbrüentorte

10 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Gelbrüben, 1 Pfund Mandeln, 1 Glas Arrak, 1 Kaffeelöffel Zimt Saft und Schale einer Zitrone, 4 Esslöffel Kartoffelmehl. Zucker und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann die Gelbrüben dazu und noch $\frac{1}{4}$ (Stunde) gerührt, dann die übrigen Zutaten beigegeben und zuletzt den Schnee, und dann gut gebacken.

Biskuit-Torte

6 Eigelb, 6 Esslöffel voll kochendes Wasser, 300 gr. Zucker, 300 gr. Mehl (Kartoffelmehl), $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Eigelb, Wasser und Zucker werden schaumig gerührt, Mehl und Eischnee dazugegeben, bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

Biskuit

3 Eier: ebenso schwer wie diese, Zucker und Mehl (Kartoffelmehl)

Kranzkuchen

10 Pfund Mehl, 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Fett (1/2 Pfund Schmalz und $\frac{3}{4}$ Pfund Butter), 1 $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker

Weinsauce

1/8 Liter Wein, 3 ganze Eier, etwas Zucker und Zitrone auf Wasserdampf schlagen, bis die Sauce dick ist.

Lebkuchen

1 Pfund Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Tasse Gelee, 1 Tasse schwarzen Kaffee (kalt), etwas Zimt, gestoßene Nelken, Anis, 2 Pakete Backpulver.

Makronen

1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig rühren, 9 Esslöffel Milch, Rahm besser, 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Haferflocken, 1 Paket Backpulver, 1 Paket Vanille. Den Teig etwas fest machen.

Götterspeise (Weincreme)

4 Eigelb, 75 gr. Zucker, ½ Liter Wein, 8 Blatt Gelatine. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, der Wein nebst eingeweichtem Gelatine zugegeben, die Masse aufs Feuer gesetzt, abgeschlagen, nach dem Erkalten über das mit Schnaps angefeuchtete Konfekt geschüttet.

Vanillesauce / Weincreme

(gleich, anstatt Milch wird Wein genommen)

¾ Liter Milch, ½ Stange Vanille, 1 Eigelb, 60 gr. Zucker, 1 Esslöffel Kartoffelmehl. Milch und die zerschnittene Vanilleschote werden aufs Feuer gesetzt und unter öfterem Schlagen zum Kochen gebracht und die Schoten entfernt. Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die übrige Milch und das angerührte Mehl zu und schlägt, bis sie einmal aufkocht.

