

# Mokka-Tortelaten - Cremetorte.

## Zutaten.

### Teig:

- 3 Eier
- 4 Eßlöffel Mehl
- 100 Gramm Weizenmehl
- 100 Gr. Butter & Zucker
- 1/2 Päckl. ... Zuckerzucker
- 1 Päckl. Butter Vanillin-Zucker

### Creme:

- 1/4 Liter Milch
- 1 Päckl. Butter Tortelaten - Zuckerzucker
- 400 Zucker, 1/4 Liter Mehl
- 50 gr. Zucker, 1/4 Liter Mehl
- 25 gr. Gelatine

Zu Bereitung des Teiges: Die 3 Eigelb werden mit Mehl, Zucker u. Vanillezucker schaumig gerührt u. das mit dem Mehl gemischte Mehl u. Zuckerzugemischung zugegeben. Zuletzt gibt man den feinsten Mehl die Mehl u. backt bei gelinder Hitze in der Springform.

Zu Bereitung der Creme: Von 1/4 Liter Mehl u. dem gemischtem Zucker macht man Zuckerzucker u. bereitet aus diesem, der Milch, Zucker u. dem Tortelaten Zuckerzucker einen Pudding, den man

bis zu  
man  
Löffel 1/2  
Zucker  
brot  
Creme  
man  
Zucker  
200 gr  
u. 1/4  
Teig  
brot  
Creme  
10 Min  
Die  
Man  
1/4  
Oberfl  
Zucker

bis zum zerfallen nicht. Unterdessen nicht  
mehr 140 Lächer n. 25 gr. Galvanisierung, nicht  
für 12 Körner Lösung. gibt löfliche die verkaltete  
Spezialverfahren darunter; von verkalteten Lachen.  
Lachen separat man in 3 gleiche Teile n. gibt die  
Lachen separat man die Oberfläche n. Wasser bestrahlt  
man ebenfalls mit Wasser n. verzinkt mit dem  
Zinktauch die Oberfläche.

### Haselneßslangen.

200 Gramm Messig, 170 Gr. fein geriebene Gipsstücke  
n. 170 Gr. Lachen werden zu einem glatten  
Zug verarbeitet. diesen rollt man in 10 cent.  
breite Reifen aus. das nicht man wird zwei  
Linien n. 200 Gr. Zucker eine feine Glasur  
10 Minuten lang n. bestrahlt damit gleichmäßig  
die Reifen. hierzu separat man 2 cent breite  
Rungen von den Reifen ab n. läßt sie noch  
1/4 Körner stehen. die werden bei wenig  
Oberfläche gebrochen. die Glasur soll nicht  
gallig werden.

Sandplätzchen: 100 Gr. Zucker werden mit 80 Gr.  
Zuckerlösung versetzt. Man gibt nun Zitronen,  
2 Messerspitzen Gipszusatz, 3 ganze Eier u. 200 Gr.  
Weiß dazu, rührt alles gut durch u. füllt kleine  
Schälchen mit befeuchteter u. bemehlter Leinwand, mit  
einem Löffel od. Teelöffel. In der Mitte der Schälchen  
legt man 1 Netze, lässt geben. Dinstaltzucker u.  
u. bestreut sie schön braun.

Damenkrotz: 140 Gr. Zucker u. 100 Gr. u. 1 ganzes Ei,  
sowie 2 Löffel Wasser u. 1 Teelöffel Vanillezucker  
schlägt man mit dem Eiweiß versetzt.  
Dann rührt man 180 Gr. geschabtes Mehl darunter  
füllt die Masse in eine längliche, gefettete,  
mit Mehl bestreute Form u. backt bei gelinder  
Hitze. Man kann diese Kuchen auch zu zwei backen  
manche, so wird man auch zu zwei  
geschnitten, falls alle zerfällt u. mit Vanillezucker  
bestreut.

Punsch  
Zucker  
geschlagen  
Masse  
schlägt  
u. 100 Gr.  
mischt,  
zwei  
geschlagen  
u. 3-4  
nicht  
gelbes  
wie gew  
Kougelhopf  
gibt  
u. rührt  
wie gew  
dazu  
gut



Punschorte: 2 ganze Eier werden mit 160 Gr.  
Zucker im Dampf auf der Gerüchlethe solang  
aufgelungen, bis es eine dickflüssige, cremartige  
Masse gibt, die man dem Eiweiß bei zimm. Temp.  
schlägt. Man rührt nun 50 Gr. zerhackten Butter  
u. 160 Gr. Mehl, zur Hälfte mit Rührhant ge-  
mischt, ein. Die Masse wird in einem oder  
zwei Vorläufern gedreht, mit Eiweiß  
gefüllt u. mit Glasur von 150 Gr. Weißzucker  
u. 3-4 Löffel Wein überzogen. Diese Potta  
wird bei offenem Feuer zweimal 2 Minuten ab-  
gedreht u. nun durchweg sehr behütet mit  
eingemerktem feinsten Zucker bestreut.

Kougeltorte: 4 Eierweiß schlägt man zu Schaum,  
gibt löffelweise 230 Gr. Weißzucker darunter  
u. rührt nun 50 Gr. Mehl, 50 Gr. Leinöl, 50 Gr. ganz  
weiße Hafensuppe, etwas Zimt u. Walzen  
dazw. Von dieser Masse formt man auf  
gut gefettete, bemalte Leinwand 3 gleich große



nürder Lütcher mit n. Lütcher für. Inzwischen  
beachtet man folgende Lütchercrema vor:

150 Gr. gute Lütcher wird zerrieben, etwas Vanille,  
Zucker n. 30 Gr. warm gemachte Schokolade das  
rücker gegeben. 5 Eigelb n. 70 Gr. Zucker  
schlägt man mit 3 Eßlöffel Mehl und der  
Heringelcke zu Grunde, läßt diese abkühlen  
n. zerreibt sie mit der Lütcher. Mit dieser  
Lütchercrema bestricht man die Tortenblätter  
n. setzt sie zusammen. Oben das oberste Deck  
wird damit bestrichen n. mit der noch verbliebenen  
Crème, die man in einer mit Zuckerzucker  
vergasteten Saft füllt, garniert. Man  
kann die Garnierung mit Lütchercrema auch  
fortsetzen n. die Torten mit gepackten  
Manteln bestrichen.

Prisquistorde: 4 Lütcherwörter mit 2 Eßlöffel  
Schnee n. 250 Gr. Zucker 1/2 Mandel zerrieben, den  
gibt man den festen Schnee der 4 Eigelb dazu,

zuletzt  
1/2 Lütcher  
die Torten  
mit  
Korn  
100-1  
man n.  
wendig  
etwas  
Zucker  
ginge  
n. Zucker  
1  
100  
Eßlöffel  
bille

zählt 125 Gr. Mehl zum Hälfte Buttermenge u.  
1/2 Buttergewicht, ein etwas Wein u. Zitronensaft.  
Die Locke wird noch dem Backen 2 Mal durchspritzt  
mit Marmelade u. Vanilleessenz gefüllt. Darauf  
kocht Myrtille mit Wasser Zitronensaft.

### Früschchen - Plätzchen.

100-125 Gramm Butter mischt man zu 1 Eiweiß, manzt  
mit u. noch 3-4 Eigelb, 4 in Milch gerührte u. wieder  
wiedergebriete Milchbröckchen, 70 Gr. guttessene Mandeln,  
etwas abgeriebene Citronen, 1/4 lb Zucker mischt man  
Eiweiß mit 4 Eigelb u. 1/2 lb Butter u. Vanilleessen  
singe Teigwaren müssen auch gut mischt u. mit Zucker  
u. Eiweiß bestrichen sein. Man backt den Plätzchen  
1 Minute bei mäßiger Hitze.

### Früschchen - I.

1 lb Mehl, 1/2 Buttergewicht  
100 gr. Butter, 200 gr. Zucker 2 Eier u. 4-6  
Esslöffel Milch. Auftragen od. I. Form  
billig u. sehr gut. zu Gemitt.





## Bratwurst Fleischbrüh Spätzle

Von der füllt von 3 Bratwürsten macht  
man von 3 Eiern einen kleinen Teig aus Milch  
u. Wasser einen Teufel Salz u. läßt ihn in  
ein kochendes Fleischbrüh mit Löffel oder  
Gabeln.

## Schnecken-Museln.

1 lb Mehl, 1/4 lb Kümmern, für 3 Sch. Gese,  
Zucker u. Salz 1/8 lb Margarin u. ein wenig  
Löffel Milch. Einen Teufel Salz für Gese rührt  
mit ein wenig Wasser u. ein wenig Löffel Milch  
anrühren. Man der Salz gut zerhacken ist  
fingerdick und rollen, mit Zucker, Gese u.  
ein wenig Kümmern bestreuen, zusammen-  
rollen u. das in runde Gestalt formieren.  
Nacht für ein wenig gut zerhacken Salz,  
drückt für etwas glatt u. läßt für ein wenig  
bain-marie gehen.

Kleinenbröckchen

(Kuchpfunde)

1/2 lb Mehl 1/4 lb Butter 60 gr. Zucker

1 große Rolle 3 Eigelb, werden zu einem Teig verarbeitet, anschließend in kleinen runden Kuchen ausgeteilt.

Die 3 Eigelb zu einem Pflügen, 180 gr. Zucker, 180 gr. fein gemahlene Haselnüsse u. 1 Pflügen, alles gut vermengt und dann in eine kleine Kugel geformt auf die Kuchen gesetzt.

Cakes

1/4 lb Butter, 1/2 lb Zucker, 1 Vanillin, 4 Eier  
Lebkuchenteig, 1 1/2 lb Mehl

oder:

80 gr. Lebkuchen, 1 lb Zucker, 1/4 lb f. Nuss  
2 Eier, 1 Vanillin, 1 Lebkuchenteig, 2 lb Mehl  
zu einem Teig verarbeiten, anschließend  
nicht zu dick, runde kleine Kuchen aus-  
streuen u. mit einer Gabel stechen, oder  
mit dem Daumen kleine Löcher machen,  
backen.

1 1/2 Liter

3 Eigelb  
denn mit  
abhängt

1 Liter  
u. das  
auf einen  
Pflügen  
Zucker

1 Liter

Lebkuchen,  
10 min  
oder bis  
unter

5 Liter

1 Handvoll  
Preisner

## Kaffee

Wasser Quenchen

1 1/2 Liter Wasser 2 Löffelchen Zucker u. V. L.

3 Löffelchen Pfefferkörner. Letztere sehr fein mahlen,  
dann mit abgekochtem Wasser Waschen besondern Wasser  
u. befeuchten.

## Griespudding

1 Liter Wasser 1/2 lb Zucker 1/4 lb Gries das abgekochene  
u. das Fast u. das Zitronen auf dem Feuer bis ab dick,  
bis wird, da kocht u. dann 1/2 Liter mit dem Quenchen  
pflügen, in eine Kugel aufgeschaltete Form gefüllt,  
speidet geschmeckt u. mit süßer Sauce serviert.

## Apfelwein Wein

1 Lt. Apfelwein mit Zucker u. 1/3 Wasser kochen  
lassen, 1/2 Zitronensaft sehr fein u. mit kochen.

• 10 Maizen u. 2 rote weisse löstliche Galatin in die  
obigen kochte Wasser u. in Gläser füllen, in welche man  
unter der Feder oder Puffen noch ein wenig

## Lindenblüthe Liqueur

(Lilli)

5 Liter Wasser, 1 Glas Mandarinen 3/4 lb Zucker 1 Zitronen  
Chandell Lindenblüthe, 3 Luga in der Form kochen lassen.  
betrienen u. in Pulverflüßchen abfüllen.



Ofenschlupfer (frucht Rezept)

2 ganze Eier, etwas gest. Zucker u. Zimt  
werden mit 1 Liter Milch gut verrührt.  
Die Form gut mit Butter und Speisem,  
butterweife 10 in feine Theile geschnittener  
Milchbrotchen,  $\frac{1}{4}$  lb Kallunnen, Zucker u. gest.  
Zimt gut legen. Hierauf gießt man die  
verrührte Mischung darüber u. legt einige  
kleine Butterbrotchen darauf.  
Backzeit etwa 40-50 Minuten.

Scherben (Kaiser Apfel)

Man backt 3 Eier mit nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Liter  
süßem Saft, gibt 1 Prise Salz, Zucker und Gäh-  
rteig u. feines Mehl dazu, das man von Teig  
wie Nudelteig anrollen kann. Versetzt zum  
großen, länglichen Kneten, backt sie in feinem  
fett salzlos u. bestreut die gebackenen  
Scherben mit Zucker.

Zu  
w, 4  
90 gr  
rühre  
gab  
die  
best

Die  
sue  
zu  
we  
Koch  
Leder  
Lug  
Lust

## Käsekuchen ohne Pöden.

Zutaten: 4 große Eiße,  $\frac{1}{4}$  lb Butter,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker,  
w, 4 Eigelb, 2 ganze Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter feines Mehl  
90 gr. Mehl, Pomeranz. Die Butter fein  
rühren, die Eier in 4 untere Eiballen zerlegen  
geben. Zusetzt den Zucker der 4 Eiballen.  
Die Masse wird auf einem mit Butter  
bestrichenen Blech bei guter Hitze gebacken.  
(Reichlich Butter, sehr gut)

## Grüner Tomaten in Zucker (St. Mary)

Die Tomaten werden gewaschen, dann durchgeschnitten  
und in kochendem Wasser mit ein wenig Salz  
zugesetzt u. so lange gekocht bis sie weich sind.  
Dann in ein Sieb zum ablassen geben. Ganz  
weich guter Stärkeig darüber, so daß die Tomaten  
bedeckt sind u. über Nacht stehen lassen. Nach  
dem die Tomaten wieder in ein Sieb abgeseigt  
werden, das Sieb kann weiter nicht verwendet

werden. Auf 1 lb Tomaten nimmt man  $\frac{3}{4}$  lb Zucker.  
Den Zucker mit wenig Wasser lüften, den läßt  
man die Tomaten darin 10 Minuten bei  $\frac{1}{4}$  Stunde  
aufkochen, nimmt sie heraus u. läßt den Saft dick  
wird kochen. Dem andern Tag den Saft nochmal  
kochen u. darüber pfütten. Ganzem Zimt u. etwas  
Walden mit aufkochen.

Traubenbeeren süß-sauer.

Auf 4 lb Sauren nimmt man 2 lb Zucker u. 1 lb  
Löffel. Löffel u. Zucker lüften u. den nicht ganz  
gekocht über die Traubenbeeren pfütten. Dem  
Löffel abgut ganzen Zimt u. Walden beifügen.  
Weder Nacht kochen lassen, den Saft abgüssen  
mit kochen u. wieder über die Sauren pfütten  
2-3 Mal, aber nur ganz gekocht u. bei der Sauren  
güssen. Diese dürfen nicht mitgekocht werden.  
Die Trauben saft waschen u. den u. leeren.

1 lb  
vorne  
Saure  
Orange  
mit  
mit  
Walden  
vorne  
Dinck  
Löffel  
Walden  
vorne  
glück  
Walden  
Kalle  
mit  
glück



Traster Leberli (Burochia fellel ungewollt.)

1 to Honig u. 1/2 to Zucker wird mit einander  
immerl ungerührt, den Roman 1/2 to gelb gefärbt.  
eine Mandeln fein u. für 20 lb Zitronat u.  
Quangant, gest. Naltan, gest. Zimt, Mandelk u.  
wie wenig Pfeffer. Eine Leber Salz mischt man  
mit 1 1/4 to Mehl, geröstet den Honig mit den  
Mandeln u. f. u. fein u. verarbeitet den Teig  
wenn 5 Gramm Pfeffer löset man in 1 Glaschen  
Pfefferwasser ungelöst u. mischt es mit dem  
Teig. Schief gut mit demselben bestrichen u. mit  
Mehl bestreuen, die gefärbten Leberli fast  
rauh einander setzen, gleich backen u. wenn  
gebacken 1/4 to Pfefferkörner mit einigen Löffeln  
Wasser kochen.

Johannisbeer-Gelée (Burochia Wang)

Alle zersaffene Johannisbeeren mit dem Weizen  
mit 6 feinsten Wasser, koch die Linsen  
gleich, das für den Saft abgeben, u. f. f. f.

Die Masse in ein Durchsiebchen über ein  
 Sieb über Nacht den Taft durchfließen, man  
 kann auch etwas Weizen. Das spricht man auf  
 1 Liter Taft 2 to Güter. Den Taft läßt man köch-  
 len bis er n. schüttet darauf den Wein in  
 einer Pfanne gerichtet an. Güter n. sieht  
 so lange bis der Güter verdunstet ist. Den  
 wird das Galia feine in Gläser gefüllt n. ge-  
 wahrt zu gebrauchen.

Zwetschen einzubrocken mit roth Essig

Auf 2 to Zwetschen 2 to Güter. Die Zwetschen  
 mit Essig überziehen, nicht wasser n. aufheben.  
 In dem Braupfanne den zugewandte Zwetschen  
 den Güter n. f. n. zu laßt oben durch 1/4 Liter  
 Essig. Über Nacht lassen kochen, den unteren  
 Saft mit 1/2 Liter Wasser n. zu wasser in einem  
 Kochtopf, nicht wasser, gerade so 3 Stunden  
 kochen lassen, von dem Gutsnack was  
 die Oberflüche weg.

1/4 to  
 Pfund  
 ganz  
 ein  
 form  
 1 Pfund  
 wie  
 Alles  
 das  
 Jarung

200  
 man  
 für  
 Alles  
 Pflanz  
 Jarung  
 50-60  
 wof 4

# Sträußelkuchen

1/4 lb Butter u. ungefüßert 1 Schüssel voll  
Kornmehl feinmüßig zerrieben. Dem waschen 3  
Eggen für mit 1/2 lb Zucker u. etwas Milch  
ein in Butter mit dem Eiern dasen geschlagen  
formig 1 lb Mehl darunter mengen u. zu leicht  
1 Eßlöffel Leinöl geben, vor dem Leinöl  
mit wenig Zitronensaft feinmüßig  
Alles gut schlagen in die form füllen u.  
das geröstete Krüßel, zerhackt zu feiß  
darüber streuen u. backen.

## Ein anderer Rezept:

200 Gramm Zucker, 100 Gr. Butter od. Margarine  
marben gut feinmüßig zerrieben, dazu 2 Eger  
für 1/2 Leinöl, 1 lb Mehl u. 1 Eßlöffel Milch  
Alles gut untereinander mengen in eine  
Reine form gefüllt u. folgendes Krüßel  
darüber: 80 Gramm Butter zerrieben luffen u. dar  
50-60 Gramm Mehl gefüllt, gut vermengen, dar  
über 40 Gramm Zucker u. etwas Zimt dazu.



Mosaikbröchen.

125 Gramm Lütler feinmüß rüßra, 100 Gramm  
in Stüpfel gepfeilteneu Tzintan, abauße 100 Gr  
Züruga, 75 Gr. feinmüß rüßra, 2 feingewasene Löffel  
gürkan, 1 ughenbestel feingüß, 1 Löffel fein  
gürkan, 1 feingewasene Tzintan, 1 feingewasene Tzintan,  
für bewel sigale. Man sprüzt mit 1 Ruffen.  
Löffel Ruff, Salz, Wasser n. manuch für Muffe  
güt würf. für abau 40 cent. Langer Röllchen  
(Loud), wird für Gülfte güt, das gürkan  
Loud unghenbestel n. obige Muffe so fast gür  
möglich mürkafüß. Ruffen die Röllchen  
alga 3-4 Röllchen würf für gürkan, gürkan  
für mit mürkan feingewasene Wasser in Tzintan  
gürkan

Feingewasene - Gopfle

1 Ruffen feingewasene, mürkafüß 1/2 lb, 1/4 lb Röll-  
chen güt mürkan, abauß bockman  
Loud n. für mit Röllchen blüßer, für 20 lb,

Drey  
Lüß  
vird  
Rüß  
Röll  
Rüß  
1 1/2 lb  
Unter  
Gürkan  
w gürkan  
man  
gürkan  
Loud  
mit  
Lüß  
Röll  
für  
Ruffen  
für

Das die flüssigsteine losen. Von  
Lind sagt. dergleichen bearbeitet  
man wohl darauf man n. von Plana  
Rindern oder Hirschen ferner. Jener  
Kleid hat die Kluftung der man  
Hirschen affen. Munster

Grindklee mit Brombeere.

1/2 lb. Weiz mit Zucker u. Salz feig gemacht.  
Unter Mischen gibt man langsam 20 Gr. Grindklee  
Grindklee u. löset diesen solange ein, bis  
er glatt u. gar geworden ist. In einer Plana löset  
man 60 Gr. Leinwand zerkleinert u. dinstet darin 2 Pfund  
Kornbrot einmal bis zum Dünne werden. Man  
kocht einen Pfund in das feine feil, kocht da  
mit einem Pfund aus der feinen Grindklee u.  
löset ihn sorgfältig auf die Leinwand ferner.  
So kochet man wieder bis alle Klümpchen  
sind. Alle Zuckerige nimmt sich Past oder zier  
Brombeere. In einer flüssigen löset man die  
Zucker weg.

Krausalkäufchen. Knäufchen

Zutaten: 1 to Mehl, 80 gr. Leinöl, 80 gr. Zucker, 1 Teelöffel  
Voll 1/2 Liter Milch, 1 Ei, 25 gr. Gahr. - Zum Krausalk:  
150 gr. Mehl, 45 gr. Zucker, 30 gr. grobkörnige Mandel-  
mehl, 1/2 Teelöffel Zimt, 60 gr. Leinöl.  
Mit Mehl, Leinöl, Zucker, Voll 1/2 Liter Milch u. Gahr. be-  
reitete man einen Gahrteig, der zum Gehen an-  
on die Wärme gestellt wird. Dabei wird ein

Ringblech im Durchmesser von 30 cm. mit Leinöl  
bestrichen mit Mehl bestäubt u. der Teig aufge-  
rollte Teig darauf gelegt oben darauf leicht  
staut man den vorher fertigestellten Krausalk,  
lässt den Ringen nochmals 25 Minuten gehen  
u. backt ihn in mittlerer Hitze langsam 1 Stunde.

Krausalk: Das Mehl wird mit dem Zucker, Zimt  
u. grobkörnigen Mandeln vermischt, die zer-  
lassene, nicht zu warme Leinöl langsam  
zugewogen u. die Masse zwischen den  
bestäubten Händen leicht gerieben. Es sollen sich  
kleine Klümpchen bilden.

Für  
1 to Mehl  
1/2 Liter  
Voll 1/2  
1 Ei  
25 gr.  
30 gr.  
60 gr.  
1/2 Liter  
1 to Mehl  
45 gr.  
30 gr.  
60 gr.  
1/2 Liter  
1 Ei  
25 gr.  
30 gr.  
60 gr.  
1/2 Liter  
1 to Mehl  
45 gr.  
30 gr.  
60 gr.  
1/2 Liter  
1 Ei  
25 gr.  
30 gr.  
60 gr.  
1/2 Liter



Für einfaches Gahngahätsk raschut man auf  
 10 Maß 15-20 gr. Gah n. 1 Maß Pfeffer Salz. Teibel  
 jedes dem Teig je nach dem Gah n. raschut.  
 raschut man: Lutter, Mandeln, Nüsse n. f. n. rasch  
 man raschut Mandeln Gah n. mit se raschut die Gah  
 raschut bis auf 20 gr. raschut. Raschut man als  
 raschut Gah raschut man, so wird das Gah n.  
 raschut man n. raschut. In raschut n. raschut man  
 raschut das raschut ist, das raschut wird das raschut  
 raschut. Zum raschut löst man die Gah mit  
 raschut das raschut raschut man raschut man  
 raschut n. raschut raschut in der Mitte des raschut  
 raschut man raschut raschut raschut. Preßkula

Gahnkönig (König)

1 1/2 Maß, 1/4 Maß Lutter n. 1 Maß Pfeffer Salz,  
 1/4 Maß Gah n. 1 Maß raschut raschut, 1/4 Maß  
 raschut 2-3 Eier 20-30 gr. Gah (10 gr) In der Mitte  
 des raschut man raschut raschut man mit 1/3  
 raschut raschut, das Gah n. raschut raschut man raschut  
 raschut n. raschut raschut raschut in der Mitte.  
 Raschut raschut raschut raschut man mit der raschut