

Rezepte aus einem handschriftlichen Kochbuch der Familie Höhn, Renningen

Geistbrot

$\frac{1}{2}$ St Zucker wird mit 10. Eiyalle pfänmig
gerührt den Rest mit 30 Gr Mehl 100 Gr.

Mandel eine abgemessene Zitronen 125. g. Geis
zu gählet den Zehner leicht fein zu rühren, in ein
nicht zu feines Ofen backen.

Zweinbrot

Man mischt von 2 St Mehl 100 Gr. Butter
100 Gr Zucker 2 Eyer Mehl 2. Eyer

20 Gr. Gese einen feinsten Mehl
es wird gerührt werden durch Mehl
nicht durchgerührt zu backen in Ofen
geschickten in. die fe. gerührt.

Mandelbrot mit Sesambrot

14. Eiyalle werden mit 1. St Zucker gerührt, den
Resten 1. St gerührten Mandel 125. Gr.
Sesambrot, zu gählet den Zehner, von dem feine
Zu einen guten Fein gerührt, zu kochen zu backen

Gallensiebentbrot

12. Eiyalle 450 g. Zucker 1. St auf dem Backen
gerührten gelben Zucker 1. St mit dem Zehner
gerührten Mandel 1. Teelöffel Zimt, feine

16 d. Rindfleisch oder Lammfleisch, das
gerührt zu Zehner pflegen
Zu einen guten feinsten Fein zu kochen
backen.

Auszug aus dem Kochbuch der Familie Höhn

Springerlen

1 Pfund Zucker wird mit 4 Eier schaumig gerührt, 2 Messerspitz Potasche, ein wenig hineinrühren, 1 Pfund Mehl dazu. Diese müssen gut trocknen, in der Wärme lassen über Nacht.

Pomeranzenbrot

1 Pfund Zucker wird mit 7 Eier schaumig gerührt. ¼ Pfund Zitronat und Pomeranzenschale, 1 kleinen Messerspitz Potasche und stark 1 Pfund Mehl dazu. Über Nacht auf dem Blech sitzen lassen. Man kann auch bloß 6 Eier. 1 Stund rühren.

Schaumig heißt dick rühren.

Kapezinerbrot

1 Pfund Zucker wird mit 4 Eier und 1 Eigelb schaumig gerührt, dann kommen 3 Esslöffel voll Honig (er muss warm, läufig sein), 1 Messerspitz Potasche, 15 Gramm Zimt und schwach 1 ½ Pfund Mehl dazu. Macht schöne Häufchen, wenn sie auch ein bisschen verlaufen, lässt über Nacht in der Kälte.

Schokoladenbrötchen

1 Pfund Zucker wird mit 8 Eier schaumig gerührt, ¼ Pfund geriebene Schokolade, dann stark 1 Pfund Mehl gut untereinander gemacht und Häufchen aufsetzen. Über Nacht stehen lassen.

Schlagrahm

Nimmt man frischen, süßen Rahm, tut Zucker, bisschen Vanille hinein und schlägt ihn bis er Steif ist.

Hegensoße

Hegenmark wird mit etwas Mondamin angerührt. Dann lässt man den Wein kochen, tut ganzen Zimt, Zucker und Zitronenschale hinein, dann den Hegenmark, kocht sie langsam auf.

Roterüben

Werden im Wasser gesotten, geschält und in Rädchen geschnitten. Dann nimmt Zucker, Salz, Pfeffer macht gut untereinander. Dann tut man eine Schicht Roterüben und dann wieder das Gemischte und zuletzt nimmt man Wasser und Essig, bisschen saurer, wie zum Salat und schüttet es drüber.

Ofenschlupfer

Werden Wecke in Scheiben geschnitten, Milch und Zucker untereinander gemacht und die Wecke darin umgedrät. Dann auf das Blech gesetzt, aber ganz voll nebeneinander. Dann werden Äpfelschnitte geschnitten, mit Zucker bestreut und kommen auf die Wecke. Auch bisschen Rosinen. Zuletzt nimmt man sechs Eier, Zimt und Milch und rührt es an und schüttet es drüber. Kann ihn gleich backen.

Götterspeise

Äpfel werden geschält, in Schnitz geschnitten und ausgehült. Dann in Wasser und ein wenig Zucker, ganzen Zimt weichgekocht, so dass die Schnitz ganz bleiben. Die setzt man unten in das Gefäße. Dann nimmt man etwa 3 Esslöffel Mondamin, 3 Eigelb stark 1 Liter Milch, lässt dieses dick kochen und leert es über die Masse.

Testen

1 Pfund Zucker wird mit 4 ganze Eier, 2 Eigelb schaumig gerührt, dann 100 Gramm geriebene Schokolade und 1 Pfund geriebene Mandel dazu. Ausgestochen und über Nacht stehen gelassen. Glasur besonders machen.

Vanillebrot

8 Eiweiß werden zu einem Schnee geschlagen, dann 5/4 Pfund Zucker eine halbe Stunde mit gerührt, 1 Packung Vanille, 1 Pfund geriebene Mandel. Stellt den Teig in Kälte 1 Stunde, hernach wird er in Mehl und Zucker ausgedrückt. 4 Löffel kommt von der Masse weg zur Glasur.

Aufsatzspringerle

½ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 4 Eier, 2 Pfund Mehl, Zitronenschale, 2 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Milch. Gleich backen, Häufen aufsetzen.

Haselnussbrot

1 Pfund Zucker wird mit 4 Eier schaumig gerührt, dann 1 Pfund geriebene Haselnuss dazu. Macht schöne Häufchen und lässt über Nacht stehen. Glasur besonders machen.

Theebrot

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, 1 Pfund Zucker, 6 ganze Eier, 25 Gramm Zimt, 8-10 Gramm Potasche, 2 Pfund Mehl. Lässt über Nacht stehen, morgens bestreichen mit Eigelb.

Zimtstern

8 Eiweiß werden zu einem Schnee geschlagen, dann werden 5/4 Pfund Zucker, 1/2 Stunde mit gerührt, 1 Loth Zimt, stark 1 Pfund Mandel. Drückt die Sterne aus, setzt sie aufs Blech. Abends gemacht. Glasur besonders machen.

Ausstecherle

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, 4 Eier, ¼ Liter Milch, 1 Pfund Zucker, 3 Esslöffel Potasche und 2 Pfund Mehl. Es gibt dir 2 große Blech. 10 Gramm Potasche.

Honiglebkuchen

Nimmt man 5 Eier, ¾ Pfund Zucker, 1 Stunde rühren. 5 Esslöffel Hirschhornsalz noch eine Weile mitrühren, 4 Gramm gewiegter Pomeranzenschale, 4 Gramm Zitronat, ½ Pfund Mandel, 1 Loth Zimt, ¾ Loth gemahlene Nelken, ½ Zitronenschale, etwas Saft davon, etwas Mehl, dann 1 Schoppen Honig, dass er recht häufig ist. Dann 2 Pfund Mehl, macht den Teig, bis er zum Wellen ist. Dann tut man 1 Stunde in Kälte, dann Streifen machen, auswellen, ausstechen, ganz nah zusammensetzen. In Kälte tun, außen herum eine Welle machen von Schwarzmehl. Im recht heißen Ofen backen, gleich schneiden, bestreichen mit Honig oder Zuckerwasser. Blech mit Butter streichen, mit Mehl bestreuen.

Kaffeeküchle

50 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, ¼ Liter Milch, 40 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz. Milch, Zucker und Butter wird zum Sieden gebracht, das Mehl darin zu einem Kloß abgerührt, 1 Ei rührt man sogleich darunter, die andern nach und nach unter die verkühlte Masse. Mit dem Löffel oder Backspritze setzt man kleine Häufle auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lässt sie abtrocknen und backt sie in guter Hitze.

Hägenmark

Die Hagenbutten werden mit etwas Weißwein angefeuchtet, 6-8 Tage in den Keller gestellt bis sie weich sind.

Grießtorte

½ Pfund Zucker wird mit 10 Eigelb schaumig gerührt. Dann nimmt man 30 Gramm Mehl, 100 Gramm Mandel, eine abgeriebene Zitrone, 125 Gramm Grieß und zuletzt den Schnee leicht hineinrühren und im nicht zu heißen Ofen backen.

Zwieback

Man macht von 2 Pfund Mehl, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, Salz, Milch, 2 Eier, 20 Gramm Hefe einen Hefeteig. Nachdem er gut gegangen, werden lange Streifen aufs Blech gesetzt, gebacken, in Scheiben geschnitten und diese geröstet.

Mandeltorte mit Schokolade

14 Eigelb werden mit 1 Pfund Zucker gerührt, dann kommen 1 Pfund geriebene Mandel dazu, 125 Gramm Schokolade und zuletzt den Schnee, von den Eiern. In eine gute Form gefüllt und langsam gebacken.

Gelbenrübensorte

12 Eigelb, 450 Gramm Zucker, 1 Pfund nach dem Reiben gewogene gelbe Rüben, 1 Pfund mit der Schale geriebene Mandel, 1 Teelöffel Zimt, für 10 Esslöffel Kirschwasser oder Arrack dazu, das Eiweiß zu Schnee schlagen. In eine gut bestrichene Form und langsam backen.

Einlaufsuppe

3 Eier mit Mehl, Milch, Salz zu einem dünnen Fädlesteig angerührt und dies durch den Schaumlöffel getrieben oder mit dem Rührlöffel in kochende Fleischbrühe einlaufen lassen. Zu 1 Ei, 1 Esslöffel Mehl.

Eiergerste

3-4 Eier werden mit kalter Fleischbrüh verrührt. Unterdessen röstet man etwa 60 Gramm Butter mit 2 Esslöffel Mehl braun, verdünnt mit Fleischbrüh und gießt die verrührten Eier unter beständigem Rühren ein.

Gerstenschleim

Etwa 30 Gramm Gerste für eine Person gerechnet. ½ Pfund Gerste wird gewaschen, mit Fleischbrüh zugesetzt. Ist sie weichgekocht, so wird der Schleim durchgetrieben und wieder auf das Feuer gebracht. Vor dem Anrichten mit Eigelb abgezogen. Für Kranke ist es sehr gut, wenn man Storzen mitkochen lässt. Der Gerstenschleim soll in verzinntem Geschirr gekocht werden, weil er blau wird.

Reissuppe

½ Tasse wird 3 mal mit Wasser angebrüht und mit dem 3ten Wasser ans Feuer gesetzt. Ist er dick gekocht, so wird er mit Fleischbrüh und 1 Stück Butter weichgekocht und wenn man will, mit Eigelb abgezogen.

Kräutersuppe

Altgebackenes Brot wird in Scheiben geschnitten und mit Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilien, Sellerienwurzel, Pfeffer, Salz, Muskatnuss in Fleischbrüh weichgekocht und durchgetrieben. Und nachdem wieder ans Feuer gesetzt, mit Fleischbrüh verdünnt. Man kann auch Wasser zu dieser Suppe nehmen und schmelzen.

Kartoffelsuppe

Rohe Kartoffeln werden geschält, in die Mitte geteilt, mit gelben Rüben, Sellerie, Petersilie, Zwiebel zugesetzt, weichgesotten und durchgetrieben. Dann dämpft man etwas Butter und Mehl und fügt es der Suppe bei.

Wurzelsuppe

Gelbe Rüben, Kohlraben, Selleriewurzel, Kohl, Karviol, Lauch, Kartoffel werden in dünn, längliche Stückchen geschnitten, gewaschen und mit Fleischbrüh und einem Stückchen Butter weichgekocht, dann werden folgende **Klößchen** angebrüht.

3/8 Liter Milch, 1/4 Pfund Mehl wird zu einem gebrühten Teig gekocht, d. h. in siedende Milch ein klein wenig Butter eingekocht und das Mehl eingestreut und so lange am Feuer

gerührt, bis der Teig sich von der Kasserolle schält. Nun wird zuerst ein Ei daran gerührt und wenn der Teig erkaltet ist, noch 2 dazu, mit Salz, Muskatnuss vermischt und in schwimmenden Schmalz Klößchen daraus gebacken.

Zwiebelkuchen

8 große Zwiebel werden gewürfelt geschnitten und in 125 Gramm Butter weich gedämpft. Wenn sie erkaltet sind, rührt man einen Kochlöffel feines Mehl, 4 Eier, ½ Schoppen sauren Rahm, das nötige Salz und einen Teelöffel Kümmel daran. Belegt ein Kuchenblech mit Buttermehl, füllt die angerührten Zwiebeln darauf, schneidet 60 Gramm Speck in Würfel, bestreut den Kuchen damit und backt in frischer Hitze.

Kartoffelkuchen

Dämpfe Zwiebel, geriebene Kartoffel, 1 Kochlöffel Mehl zu einem Kuchen. Eier, sauren Rahm alles untereinander machen, den Kuchen damit belegen.

Hefenkranz

In der Mitte von 1 Kilo Mehl, wird mit 4-5 Löffeln Hefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht. Und wenn er gegangen, etwas Salz, 125 Gramm Zucker, ebenso viel zerlassenen, aber abgekühlte Butter und 2 Eier mit der noch fehlenden Milch hineingemacht und recht gut geschafft. Wenn er zum zweiten Mal aufgegangen ist, beendet man ihn nach der Angabe der vorigen Nummer.

Dicker Kuchen

Aus 2 ½ Pfund Mehl, ½ Liter Milch, 2 Esslöffel Zucker, Salz, ¼ Pfund Butter und Hefe wird ein Teig gemacht. Wenn er gegangen, formt man einen länglichen Kuchen daraus, lässt ihn nochmals gehen, schneidet Streifen darauf, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn.

Grießeinlaufsuppe

1 starken Esslöffel Grieß rührt man mit Eier an und lässt es in siedende Fleischbrüh laufen.

Grünkernsuppe

Wird mit Fleischbrüh weichgekocht, dann durch den Seier gedrückt, es kommt ein saurer Rahm oder Ei in die Schüssel.

Kerbelsuppe

3 Esslöffel Kerbel fein gewiegt in Butter dämpfen bis er riecht, 2 Esslöffel Mehl gelb rösten, mit Fleischbrüh ablöschen, Wecken zu Würfeln schneiden, rösten. Die Suppe auf die Würfel schütten.

Hirnsuppe

Peterling und Zwiebel dämpfen, Mehl rösten, dann wird das Hirn gedämpft. Auf nicht zu heißem Feuer ablöschen mit Ei abgezogen, man kann Wecken oder Butterschnitten nehmen.

Karottensuppe

Gelbe Rüben reiben, Zwiebel und die geriebenen Rüben dämpfen, durchtreiben durch ein Sieb, in den aufgekochten Reis hinein, nochmals aufkochen.

Paniermehl-Knödel

Butter leicht gerührt, 2 Eier, 2 Löffel Paniermehl. Ein ringer Teig gemacht, in siedend Wasser legen, dann Fleischbrüh.

Schwarzwurzeln

Werden geschabt, geschnitzelt, über Nacht in halb Essig, halb Wasser gelegt und mit diesem weichgekocht. Es kommt ein hellgelbes Mehle daran. Man kanns auch mit Milch und Wasser kochen.

Spennat (Spinat)

Wird in siedenden Salzwasser gesotten, abgeflößt, ausgedrückt, gewiegt, gelbes Mehle daran.

Hopfenspargel

Werden in siedenden Salzwasser gesotten, abgeschüttet, gelbes Mehle daran.

Markklößchen

Das Mark wird fein verrührt, dann Panier- oder Mutschelmehl hineingerührt und ein Ei. Ein ringer Teig im Wasser sieden, dann Fleischbrüh.

Leberknödel

Abgehäutet, geschaben, gehackt, Wecken abgerieben, eingeweicht, Butter, Speck, Zwiebel, Peterling abgeschmelzt, dann Eier, Zitrone, ein wenig Mehl, ein ringer Teig gemacht, im Wasser gesotten.

Weckknödel auch so machen

Gut abschmelzen. Die Hälfte einweichen, die andere zu Wirfele schneiden, gut abröschen, dann kommt alles in den Teig.

Reispudding

Reis wird mit Milch weichgekocht, verkaltet, dann kommt Eigelb, (Mandel fein gewiegt) Zitrone abgerieben, Zucker mit diesem wird geschaffen, der Schnee wird leicht hineingeschafft. Die Puddingform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl oder Grieß bestreut, Eine Stund lang muss sie im Wasser kochen, der Hafen muss immer halb voll sein.

Grießpudding

Grieß wird in siedende Milch aufgekocht, das gleiche wie beim obigen. Der Teig muss wie ein Spatzenteig sein, wenn man in die Form füllt.

Zu Reispudding macht man Hegenmark

Hagenbutten werden mit Wasser weichgekocht, durch einen Seier gedrückt, dann macht eine Sosie, einige Löffel Mehl hellgelb rösten, dann Wein und Zucker daran.

Spennatpudding

Spennat weichkochen, wiegen, dann wird er verrührt mit eingeweichten Wecken, Eier, abgeriebene Zitrone, mit Milch zu einem Teig gemacht. Wird in ein Tuch gebunden und eine Stund im Wasser gesotten.

Die Sosie dazu röstet man einige Löffel Mehl, ablöschen, dann wirds mit Eigelb abgezogen.

Pfüzuf

Wird mit Mehl und lauer Milch angerührt, wie ein ringer Spatzenteig. Lässt Butter vergehen, in diesen schlägt man die 4 Eier hinein, dieses kommt an den Teig. Dann muss sein wie ein Pfannenkuchenteig. In Scherbchen gefüllt, Backofen gebacken.

Saure Nieren

Werden in Rädchen geschnitten. Zwiebel mit Butter gedämpft, die Nieren dazu, ein Löffel Mehl drüber streuen, mit Essig ablöschen, weich kochen. Mann kanns mit Fleischbrüh oder Weinbrüh geben.

Eingemachtes Kalbfleisch

Mehl in Butter hellgelb rösten, Nelken, Orangenschale wird das Fleisch weichgekocht. Das Mehle wird mit Essig und Wein abgelöscht.

Schlachtbraten

Wird mit Speck gespickt, dann mit Wasser und Butter zugesetzt, weichgekocht, dann rührt man ein Teigle an von saurem Rahm und Mehl. Lässts nochmals aufkochen.

Sauren oder gebeizten Braten

Das Fleisch wird über Nacht in Essig gelegt, Nelken, Zwiebel, Lorbeerblätter, gelb braten, mit der Beize ablöschen, eine Braune dazu machen.

Hammelbraten

Wird auch so gemacht, die Sosie mit saurem Rahm abgezogen.

Schweizerisch sauren Braten

Das Fleisch vom Blatt wird geklopft, gesalzen, gelb gemacht. 2 Zwiebel verschneiden, gelb machen, 1-2 Löffel Mehl, gelb rösten, mit Essig und Wasser ablöschen. Lorbeerblätter, Nelken, gelbe Rüben, schwarze Brotrinde, 1 Zucker kommt in die Sosie.

Schweinebraten

Salzen, mit Butter und Wasser Zwiebel, gelbe Rüben gelb gemacht, mit Wasser ablöschen. Das Fleisch mit Sosie übergießen.

Schweinskotlett

Klopfen, auch so braten. Man kanns auch in Eier und Paniermehl dungen. In Schmalz braten.

Kalbsbraten Schale

Mit Butter gelb machen, ablöschen. Es kommt Zwiebelhaut, gelbe Rüben, Paradies-Äpfel, etwas Mehl, das die Sosie dick wird.

Rehbraten und Küzlesbraten macht man wie Kalbsbraten

Kalbskopf

wird gesotten, die Knochen abgeschaben, das Fleisch gesalzen, gebraten, mit wenig Wasser ablöschen.

Speck auslassen, etwas Wasser, ½ Zwiebel. Wenn dieser gelb ist, das Schmalz hell abschöpfen, etwas salzen.

Hackbraten

Gehacktes Schweine- oder Rindfleisch, 2 Wecken abgerieben, in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, Zitrone, Pfeffer, Salz, Eier gut gerührt, zuerst abgeschmelzt mit Butter, Zwiebel, Peterling, dann macht man 2 längliche Ballen, mit Paniermehl überstreuen, mit Butter braten bis unten gelb ist, mit Wasser ablöschen. 1 ½ Stund braten.

Büfsteek vom Schlachtbraten – mürbe Schoß

Klopfen mit dem Messerrücken, dann Salz und Pfeffer draufstreuen, im Butter schnell braten gelb. Wenn er gelb ist, macht man Zwiebel gelb, dann ablöschen. Es gehören Ochsenaugen dazu.

Kalbsbrust

Dünne Brust wird vom Metzger durchbrochen. Zwei Wecken einweichen, ausgedrückt, dieses in Butter gedämpft bis trocken ist, erkalten lassen. 2 Eier, Peterling, Muskat, Salz, Pfeffer, die Wecken untereinander gerührt, eigefüllt und zugenäht. Den Braten salzen, mit Butter schön gelb braten, mit zwei 2-3 Zwiebel ablöschen, immer einkochen, dass die Sosie dick wird. Darf ihn bloß auf die untere Seit legen und fleißig übergießen.

Rostbraten hohe Rüb

Wird geklopft, in Butter gelb machen, mit Zwiebel und mit Fleischbrüh abgelöscht. Auf raschem Feuer gekocht, in 10 Minuten fertig.

Schlachtbraten Schweizerisch

Wird abgehäutet, gespickt mit gerauchten Speck, Salz und Pfeffer hineingerieben mit Butter, Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitronensaft. Wo er nicht zu gespickt ist, wird Mehl hineingerieben, schön gelb machen, mit Weißwein ein und Wasser ablöschen. Mehl und saurem Rahm wird er abgezogen.

Hasenbraten

Ein Hase wird gebeizt, halb Essig und halb Wasser gelegt. Es kommt hinzu Lorbeerblätter, Wachholderbeere, Zitronrädchen, Nelken, Zwiebel. Er wird mit einem Tuch abgerieben, abgehäutet, gespickt, wird mit Salz und Pfeffer eingerieben. Mit Butter, Zwiebel, Pfefferkörner, gelbe Rüben schön gelb gebraten. Mit der Beize abgelöscht, mit Rahm und Mehl abgezogen.

Meerrettig

Wird abgeschaben, gerieben am Reibeisen. Dann Butter vergehen, 1 Löffel Zucker, Salz, 1 Löffel Mehl (Weckmehl). Meerrettig dämpfen mit Fleischbrüh oder Milch ablöschen, 5 Minuten kochen. Zum Fleisch ist es sehr gut.

Fische

Zuerst abgeschaben, die Flossen bleiben, am Bauch aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen. Salz und Pfeffer darauf streuen, mit Zwiebel, Zitrone, gelb machen, mit Wasser ablöschen, noch ein wenig kochen. Man kann Ochsenaugen dazu geben.

Kirschenkuchen

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, sechs abgeriebene Milchbrot in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, eine Zeitlang mit dem Butter gerührt. Dann wird ¼ Pfund Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale, nebst acht Eigelb darunter gemacht, zuletzt den Schnee der acht Eier und drei Pfund Kirschen.

Dampfnudeln

Man tut 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, rührt 2 Lot Bierhefe, mit ½ Schoppen laue Milch anlassen. Wenn er gegangen ist, ¼ Pfund zerlassene Butter, 3 Eier, Salz, noch Milch, wenn nötig. Lässt nochmals gehen, macht dann kleine Laibchen, lässt nochmals gehen. In die Pfanne gießt man ½ Schoppen gut gesalzenes Wasser, tut 4 Lot Butter dazu. Wenn das Wasser siedet, setzt man die Dampfnudeln hinein. Das Wasser darf bloß bis zur Hälfte der Dampfnudeln gehen. Nun wird ein passender Deckel darauf getan. Die Dampfnudel eine Viertelstunde gekocht, bis man sie braten hört. Man kann auch Milch nehmen statt Wasser und Zucker statt Salz.

Eingemachte Bohnen

7 Pfund Bohnen, 1 Pfund Salz wird in einer Schüssel untereinander gemacht, die Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, mit siedendem Wasser zugesetzt, einmal abgeschüttet. Wenn sie weich sind, mit kaltem Wasser übergossen, dann ein Mehle machen, zu allem Gemüse etwas Soda.

Gerührter Gugelhopf

½ Pfund Butter mit 8 Eier leicht rühren, dann 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Rosinen oder Zibeben, nebst etwas Salz, ¼ Pfund Zucker, eine Tasse Milch für drei Esslöffel Hefe. Der Model wird mit Butter bestrichen, mit Mandel oder Mutschelmehl betreut.

Fastnacktküchle

Zu 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, ½ Schoppen Milch, 2 Eier. Behandle den Teig wie Butterteig, mit etwas Hefe anlassen.

Wiener Schnitzel Kalbfleisch

Mit Salz und Pfeffer überstreuen, mit Mehl bestreuen, in Butter gelb braten. Es ist gleich fertig, man darfs nicht ablöschen. Etwas Saft von einer Zitrone ins Teller ausdrücken.

Eingemachtes

Himbeergesetz. Auf ein Maß rechnet man 1 Pfund Zucker, welcher mit ½ Schoppen Wasser geläutert wird, kocht die Himbeer eine Zeitlang mit, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, lässt den Saft noch eine Weile kochen bis er Blasen gibt, schüttets über die Beeren, lässt einige Tag stehen, bevor mans in Gläser füllt.

Himbeersaft

Himbeer werden zerdrückt, lässt einige Tag, an einem kühlen Ort stehen, der Saft wird ausgepresst, diesen stellt man wieder an einen kühlen Ort, bis er sich wirft. Hernach wird der Schaum abgenommen. Zu Schoppen Saft 1 Pfund Zucker und auf schwachem Feuer gekocht. Wenn er zäh gekocht ist, ist er fertig. Dann abschäumen und wegstellen.

Heidelbeergesetz

Zu 6 Schoppen Heidelbeer 1 ½ Pfund Zucker, ¾ Schoppen Wasser einkochen, wenn man will, kann man zwei Messerspitz Nelken, ganzen Zimt geben.

Hackenbutten-Schille

Die ganzen Hackenbutten werden weich gekocht in ein Tuch geschüttet, ablaufen, den Saft aufkochen.

Apfel-Schille

Die ganzen Äpfel werden weichgekocht, in ein Tuch geschüttet, ablaufen, den Saft aufkochen. 5 Liter Saft, 4 Pfund Zucker.

Zwetschgengesetz

5 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Zucker, Zimt, etwas Nelken auf dem Ring kochen, nicht rühren.

Träublesgesetz

Träuble 1 Pfund Traube, 1 Pfund Zucker

Hackenbuttengesetz

Werden die Steine herausgemacht, in halb Wein und halb Wasser eingeweicht, in Keller gestellt, bis die Haut weggeht, durch ein Haarsieb gedrückt, dann mit Zucker gerührt, Pfund auf Pfund.

5 Pfund Zwetschgen ausgesteint, 1 Pfund Zucker, 2 Stund kochen, nicht umrühren. Nachher im Hafentreiben, durchtreiben, nochmal aufkochen.

Ausstecherle von Fr(au) Walz

1/2 Pfund Butter wird leicht gerührt, 5/4 Pfund Zucker, 5 Eier, 10 Gramm Hirschhornsalz, wird noch eine Weile gerührt. Dann 1 Handvoll Mehl, 1/4 Milch so nach und nach, dann wieder etwas Mehl, dann wieder Milch, das der Butter nicht gerinnt. In die Kälte stellen. Man kann auch 6 Eier nehmen. Die Milch mitrühren. Es gibt 2 große Blech.

Anisbrot

1 Pfund Zucker wird mit 8 Eier eine Stunde gerührt. Für 3 Esslöffel Anis, 1 Pfund Mehl, leicht hineinrühren, in einem Blech backen. Bestreuen mit Anis, warm schneiden.

Milchspringerle

½ Schoppen Milch, 1 Pfund Zucker, 3 Esslöffel (7 Gramm) Hirschhornsalz. Lässt die Masse 2 Stunden stehen, immer umrühren, weil der Zucker auf den Boden sitzt. Rührt für 3 Esslöffel Zimt, 1 ½ Pfund Mehl, schafft den Teig zum Auswellen. 1 Stunde in Kälte stellen, man kann Springerle oder Ausstecherle machen. Immer in der Wärme lassen, gut trocken.

Himbeerbrödchen

4 Eier, 1 Pfund Zucker wird gerührt, 1 Messerspitze Pottasche, 3-4 Esslöffel Himbeergesetz, aber dick. Das nötige Mehl, schöne Häufchen setzen, gut trocknen. Mehl braucht man 1-1 ¼ Pfund. Zu jedem Backwerk kann man Zitronensaft nehmen.

Zuckerlebkuchen

5 Eier, 1 Pfund Zucker wird leicht gerührt, 2-3 Messerspitze Potasche, ½ Vierling Zitronat-Pomeranzenschale, ¼ Pfund Mandel, 1 Lot Zimt, etwas Zitrone abgerieben, 1 Pfund Mehl hineingeschafft. In Kälte tun, ausstechen. In der Wärme lassen, gut trocken.

Zu einem Gusskuchen mit Kartoffeln

Auf den Kuchen legt man die Äpfel, man nimmt 3 Eigelb, 250 Gramm Zucker, ebenso viel geriebene Kartoffel, gut rühren, das Eiweiß, den Schnee leicht hineinrühren. Man kann auch Backpulver nehmen und 1 Päckchen Vanille, dass der Guss hoch wird.

Gedämpfte Kartoffel

Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, nimm dann frische Butter in die Pfanne und dämpfe die Kartoffeln. Tu Salz, Pfeffer, Zwiebel und Muskatnuss daran und durchdämpfen. Gib es als Beilage für Siedfleisch oder zum Braten.

Lebkuchen, Frau Rohmoser

1 Pfund Honig, 4 Eier, 1 Pfund Zucker, 2 Kaffeelöffel Natron, Zimt, Nelken, 2 Pfund Mehl. Man kann auch 2 Päckchen Backpulver nehmen. Sie müssen gleich in Ofen. Natron ist auch für den Trieb. Der Honig muss häufig sein. Es gibt das ganze große Blech. Den Teig recht ring lassen, in der Kälte wird er fester.

Träubles-Gelee

Beeren auf dem Feuer platzen lassen, dann ausdrücken. Auf 1 Liter Saft 2 Pfund Zucker. Kurz kochen, vom Feuer nehmen, die Haut abziehen und ausfüllen, wenns zu lang kocht schillert es nicht.

Kriegskuchen:

1 Tasse Milch, 1 Tasse Zucker, 1 ½ Tasse Mehl oder Welschkorn, 1 ½ Tasse Grieß, 1/8 Pfund Butter, 1 Packet Backpulver, 1 Packet Vanillezucker und 2-3 Eier. Beim Bäcker backen.

Rezept für Kuchen

1 ½ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Tasse schwarzen Kaffee, 1 Tasse Milch, 10 Esslöffel Zimt, 2 Päckchen Backpulver, 1 Messerspitze Nelken, 2 Eier.

Brottorte

Gedörertes Brot, wird angefeuchtet mit etwas Wein, etwas Milch. Man kann 3 – 6 Eier nehmen, das Weiße vom Ei wird zu Schnee geschlagen, Zitronat und Pomeranzenschale, ein Messerspitze Backpulver. Es muss gleich sieden, eine Stunde lang.

Kunst-Honig-Lebkuchen

4 Eier, 1 Pfund Zucker, ½ Stund rühren, dann 1 Pfund Honig eine Weile mitrühren, etwas Mehl dazu, dann 2 Päckle Backpulver, Zimt nach und nach das Mehl hineinrühren. Den Teig ring lassen, gleich zum Bäcker tun, es gibt das große Blech.

Habermehl-Brödchen

1 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Schoppen (Rahm) Milch. Wird ½ Stund gerührt, 1 Pfund Habermehl, 2 Päckle Backpulver, 1 Päckle Vanille, Mehl bis recht ist. Zum Häufle machen.

Gugelhupf

1 ¼ Pfund Mehl wird 2 Esslöffel Hefe angelassen, ½ Pfund Butter leicht rühren, 4 Eier, eine Handvoll Zucker, wie Spatzenteig.

Natrongugelhupf

¼ Pfund Butter leicht rühren, nach und nach 5 Eier, 150 Gramm Zucker, Vanille, bisschen Salz, 500 Gramm Mehl, 10 Esslöffel kalte Milch, zuletzt 10 Gramm Natron. Die Masse rasch einfüllen und ¾ bis 1 Stund backen.

Weißer Lebkuchen

1 Pfund Zucker wird mit 5 Eiern, ¾ Stund gerührt, ¼ Pfund Zitronat und Pomeranzenschale, Zitronenschale 15 Gramm, 1 Lot Zimt, etwas Nelken, 3 Messerspitzen Pottasche, ¼ Pfund in Würfel geschnittene Mandeln und 1 Pfund Mehl wird hineingeschafft und ausgewellt, in kleine Lebkuchen geschnitten. Auf ein bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, in gutem Ofen gebacken. Den Teig 2 Stund in Kälte stellen, am andern Tag backen. Man kann auch 6 Eier, 1 ½ Pfund Zucker, 1 ½ Pfund Mehl nehmen. Das andere gleich nehmen. Zitronat-, Pomeranzenschale braucht viel trieb. 3 Messerspitzen Potasche.

Gerührter Gugelhupf, Fr(au) Bendel

200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 1 Tasse Milch oder Rahm, 1 ½ Pfund Mehl, 4-5 Eier, Eiweiß zu Schnee schlagen, 1 ½ Päckle Backpulver.

Aufgestrichene Lebkuchen

1 Pfund Honig, ¾ Pfund Zucker, 1 Tasse Milch, ¼ Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, 4 Eier, Nelken, Zimt, 20 Gramm Potasche.

Käs-Kuchen

1 ½ Pfund Käs, ½ Pfund Zucker, 1 Päckle Vanille, 100 Gramm Mehl, 10 Gramm Hefe, 60 Gramm Sultaninen, 3 Eier, 1 Stück Butter, ½ Liter Milch. Wenns große Blech sind 2 Pfund Käs, 4 Eier. 100 Gramm ist eine kleine Tasse.

Grießauflauf

Von 1 Liter Milch wird mit 1 großen Tasse Grieß ein nicht zu fester Brei gekocht. Wenn er fertig ist, nimmt man ihn in eine Schüssel, schlägt ihn, so lange er noch heiß ist und tut 3 – 5 Eigelb daran. Tut Butter, Zucker und eine Zitronenschale darein und rührt die Masse kräftig. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Dann wird eine Form mit Butter gestrichen und der Auflauf darein getan. In 1 halben Stunde ist er fertig. Schmeckt sehr gut zu eingemachtem Obst oder gekochtem Obst.