Sjemenišna kuharica



Sjemenišna kuharica jedinstvena je zbirka recepata koja je nastala u zagrebačkom Grkokatoličkom sjemeništu na Gornjem Gradu početkom 20. stoljeća. U maloj bilježnici tadašnje sjemenišne kuharice zabilježile su kako se spremaju određena jela. Sjemenišna kuharica trajni je svjedok koliko je pažnje posvećeno zdravoj prehrani za sve one koji su boravili u ovoj drevnoj crkvenoj odgojnoj instituciji.

Nakladnik: Grkokatoličko sjemenište
Uredio: o. Daniel Vranešić

Zagreb, 2021.

ISBN: 978-953-49548-2-9

(Fina torta) Oblaten.

3 cijela jaja, 3 žutanjka 31 dkg. šećera, mješaj dobro, zatim metni na paru i kad je gusto metni hladiti, Posebno mješaj 20 Dkg. maslaca, 1 Komad otopljene čokolade. Kad se gornja massa ohladi pomješaj sve zajedno i dodaj 2 šake brasna; jedan deci rumna sa kojim nakevasi donji i gornji plath, a ostalo pomješaj u fišlu i fišlaj.

Jägerbrot.

28 Dkg šećera tuci sa 6 cijelih jaja dok je gusto, k tome 7 DK. ribane čokolade 28 Dkg rozina, 10 Dkg. fige, 10 Dkg. brasna ulij u dva mala blecha ali u jedan veliki ispa peci.

Lüdwerbig.

20 DK. Lüdwer 30 DK. Wasl. Sir Lüdwer den dan Wasl mischt man Eyer Eyer und reser Milch zu einem weichen Teig Lust aby verbrennt. Wis der grossen Lüdwer Wasl mischt in Lüdwer in grug einem Pfirbe mit dem Wasl zusammen und wie zu Zaig einbrenn rollt. Der Wasldeig wird nicht grossen

und der Butterteig darauf gelegt, dann wie ein Bibisch ist strudel gemacht und zusammengelegt, jedes mal muß der Teig 10–12 Minuten rasten, darauf dann Dreyeck in viereckiger Form mit etwas geschmolzener Butter gestrichen.

Čačne

4. dotter, 3 Löffel Mlika (kleiner Schöpf, löffel) 3 Löffel Zucker, ein Päckchen Vanile ins Dunst Rohr.

Faschings krapfen.

1 Kl. brašna, 12 Dk. buttera (može i manje) 2 Dk. germa, 3/4 lb. mlijeka, 7 žumanja, ka. Brašno se metne u vese u zdjelu na toplu peć; jaja, germ, malo šećera sol to ove se dvori u toplej sobi. Kad se ima raditi mora soba ili kuhinja topla biti. Mlijeko se mora smlasiti, i metne u 3 šalice, u jednu se smuti germ s malo brašna kako se obično

radi gerem mekše ide, u drugu šalicu se
metne butter da se u mlijeku razto-
pi, u treću šalicu se umute žumanj-
i i prosiraju u testo, to testo se dobro izra,
di izlupa. Kad je slovolgno izlupano
premetne u drugu dobro sa putrom
namazanu zdjelu i pusti izlazit.
Kad je dobro izašlo, izruči se na top-
dobro brašnom posipanu dasku i
prave krapfenc.

Kalte Citronencreme

Man nimbt vier Limonen um 20 kr Früchte,
schält dieselben zu Klainen Früchten,
und drückt dann Safft der 4 Citronen
und 1/4 Pfund Wein auf den Früchten.
Wann es ausgezogen ist, gibt man ihn mit
7 Eyerdotter dicklaben Dotter in ein Porzey-
für stellt dieses auf starkes Feuer und
schlägt die Creme mit der Schneeruthe bis sie
dick wird, rührt sie manchmal um sie
bis zum Erkalten nicht zu schlagen darf.

3.

Buttergebäck auf einen Schüssel und stellt diese an einen recht kalten Ort, bis zum servieren, Festtagen oder kleines Teebackwerk dazu.

Arabia Rumschüssel.

Man bestreicht eine tiefe Glasschüssel innen mit Himbeermarmelade, legt eine Schicht Löffelbiskuit oder in Scheiben geschnittenes Biskuitbrot hinein, besprengt dieses mit Rum (etwas feiner Fruchtliqueur noch besser) streicht Buttercreme darauf, legt wieder eine Lage Biskuit und so fort bis die Schüssel voll ist.

Zu der Creme nehme man 1 Viertel Obers, 5 Dotter, 1 kleinen Löffel Mehl etwas Vanil, Zucker nach Belieben und gibt zuletzt 2 Blätter aufgelöste Gelatine dazu. Unter fortwährendem rühren lasse man die Creme kurz aufkochen und rühre weiter bis zum Erkalten, streiche nun den festen Schaum von 5 Eiweiß auf u. verstreiche. Streue fein über die Biskuit Schüssel und lasse sie

4. Abschreiben
Festtagen u. Kl. Gebäck

Datulje (pravila) 20 datulja 1 tabla čokol.

Datulje se očiste od košticca, a na njiho vo mjesto se umetne višnja ili drugo koje ukuhano voće. Umak čokolada se raztopi i umješa 2 žlice Zuckerwasser i malo (kolješnjak) butera i umače u to datulje. Ako je pregusto dodaje se još nešto Zuckerwassera.

(pravila) Napolcon puosle ili kuglje, 20 Dk. orahe, 14 Dk. eveba, 14 Dk. smokve u kocke rezano, orahe dugoljasto, 15 Dk. sečera, malo korice od naranče. U tu masse se metne 5 bjelanjaka, ne tučeni). Kuha se u pari da se ugusne. Kad je kuhano metne se hladiti, i hladi se 5–6. sati? Kad je hladno prave se kuglice, al se ruke moraju kod pravenja u hladnu vodu umakati. na namazani blech slagati i susiti.

Cacao Schnitten.

5 Dk. Butter oder Fett, nu grinzo fi, 1/4 Klg. Zucker, vbtruibnu, 1/2 Pfund Dottergelber, 4 Dk. Cacao, 10 Dk. gemahlene Nüsse (mlo nisst pitu) 1/4 Ltr Milch 1/4 Klg Mehl, nemu gebacken, Kreid Zuriden.

5.

Pusslo od oraha.

2 bjelanjka, 12 Dk šećera, malo limuna sok dobro mješati a na koncu 12 Dk. sitnih oraha, prave se mali pussli i ouše na oraku.

II Pussli (pravila)

30 Dk. sestanih ogulj enih mandola sitno rezani, može biti i od sestanih lješnaka, isto tako i od oraha ali samo rezanih ne sestanih; to se umjesa u rastopljenu umak čokoladu, na papir praviti pussle i ouššiti. 2 table čokolade

1/4 Klg šećera

Kugljice od smokava.

1/4 Klg. smokava sitno rezane, od na ramdže malo korice i sav sok i ruma. Umatati u kristal. (jako dobro)

Kostanji.

10 Dk. oraha, 10 Dk. umak čokolada 10 Dk. šećera rumom zamjesiti, te praviti kugljice. U sredini se napravi udubina u koju se metne ova massa.

8 Dk. šećera i kuhani prosijani žumanjak
Umota se u kristal i suši na zraku.

Domino

7 Dkg. oraha, 7 Dk. šećera, 7 Dk. brašna
7 Dk. čokolade zamjesit sa jednim bjel.
lanjcem, razvaljat i peći. Pečene glazi-
rat, rezat u forme domina i ukrasit
tračicama od čokolade.

Mozaik (Žerjav)

2 tanke duge štruce kod Rukavine.
Kruh se izdube i to meko tjesto pomješa
18 Dk. maslaca
7 " salame
5 " ementalera
3 " kapri
3 sardelice
1 veći ugorak i jedno tvrdo kuhano jaje
sve u kocke rezano i štruce filati.

Filana jaja.

Jaja se tvrdo kuhaju. Ohlađeni se prereţu na polovicu. Ţumanjci se izvade, pasiraju i mješaju sa finim uljem i malo butera ili vrhnja, doda se sok od limuna, malo šećera, malo papra i malo soli i sardelica. S tom masom se napune bjelanjci i ureţi sa sardelicama.

Ruska salata.

Uzme se hladne pečene svinjetine na kocke, isto tako rezani kuhani hladni krompir, kuhana cikla, kiseli krastavac, sardine i Rollhäringe. Doda se i malo bijelog kuhanog pasulja. Sve se pronješa sa majonezom, i na koncu se prelije majonezom.

Majonez od 6 jaja.

Chocolade torta.

7 Dk. buttera, 6 žutanjka, 14 Dk. čokolade, 14 Dk. šećera se mješa, doda se snijeg od 6 bjelanjka i 9 Dk. brašna. Peče se u dva dijela. i fila: 10 Dk. čokolade, 7 Dk. šećera kuha se na pari sa 1 dcl. vode kasnije se primješa k tomu kad se ohladi 3 žutanjka, a kad se posve ohladi od 3 dcl. šlaga i tim se fila torta.

Mandel Kipfel.

1/2 ℔ ungeschälte geschossene Mandel, 1/4 ℔ Zucker, 3 Eierklar werden in einem Kessel ein wenig geröstet, so lange bis es sich vom Kessel löst, dann legt selbes auf ein Nudelbrett und formt Kipfel daraus, welche man in feingeschnittenen geschälten Mandel einwickelt.

Ingber.

14 Dk. Vanilezucker, 14 Dk. Mandeln, oder Nüsse oder Haselnüsse, ein Löffel geschossen, 14 Dk. Zucker, 4 Dotter, von 2 Eiweiß Schnee, 2 Löffel Mehl.

9.

Vanille Bögen. (nach Lotze B.)

Man gibt in einen Weidling 1/4 d. feingeriebene geschwellte Mandeln, 1/4 d. Zucker, 2 Löff. Mehl, von 2 Eiern das Gelbe, viel Vanille, verrührt es gut, bestreicht ein Blech mit Mehl und streicht die Masse sehr dünn darauf breit herunter. Wenn gebacken wird, thut man etwas Bengal darüber gerieben, thut und über einen Nudelwalker Bögen formirt.

Falsche Salami.

15 Dk. feingeschabte Mandeln 21 Dk. Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl, bäckt man in Milch auf dem Feuer dicklich, dann nimmt man von ein Ei das Gelbe, Zimt, Gewürznelken, Alkermes u. Limonienschale 15 Gr. feingeschnittene Zitronenschale und 7 Dk. dickgestoßene Mandeln. Wenn kommt es auf den Tisch mit gestoßenem Zucker bestreuten Brett zu einer Wurst

bestreicht sie mit Chocolade, die man mit etwas Wasser über Glut aufgelöst hat, streut sie in feingestoßenen Zucker um und bäckt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Bei Gebrauch schneidet man sie dünn auf.

Kastanientorte.

Man schält 1/2 Kilo Kastanien kocht sie bei mehrmaligem Aufguß das Wasser abzieht, streicht sie durch ein Sieb, nimmt von diesem Brei 28 Dk., die man mit 4 Dottern 21 Dk. Zucker und 7 Dk. geriebenen Mandeln vermischt, dann gibt man noch den festen Schnee der vier Eier dazu und bäckt die Torte in einer gebutterten Tortenform. Nachdem sie ausgestürzt schneidet sie in 2 Blätter und bestreicht diese und den Deckel der Torte mit folgender Fülle.

Man vermischt zu festem Schaum von 1/8 Liter Obers den steifen Kaffeeschnee und 4 Löffel Vanillezucker. Kandierte Kastanien nehme man als Verzierung.

Husarenkrapfen

14 Dk. Butter treibt man mit 2 Dotter recht gut ab, gibt 7 Dk. Zucker, etwas Limonischale und 18 Dk. Mehl dazu. macht kleine Knöpfe, drückt in jede eine Vertiefung, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, backt sie schön goldgelb und füllt sie mit Marillenmarmelade.

Kaffe ~~Chocolade~~ Puding.

1 ganzes Päckchen Vanillepudingpulver wird mit 6 Eßlöffel kaltem Kaffee u. 1 Dotter, dann 1/2 Tasse zur Seite gestellt. Unterdessen wird 1/2 Liter Milch mit 10 Dk. Zucker, Gelbe Schale und 1/2 Vanillemasse hineingeschnitten, wenn sie fast kochen dick wird, gelben man Puding angestellt und den Schnee von dem 1 Dotter darunter gezogen. Die Form mit kaltem Wasser ausgespült, die Creme hineingegeben und kalt gestellt.

Chocolade pudding.

Wird ebenso gemacht wie der vorhergehende, nur wird die ~~vorhergehende~~ Vanillemasse mit 6 Löffel Wasser und 1 Dotter verrührt, in 1/2 Liter Milch mit 2 Kaffeelöffel Cacao und 1 1/2 Tafel Chocolade und Schalen muß eher weniger gegeben, I wie der Kaffe Puding.

Karamelpuding.

das Vanillepulver, wird mit 6 Löffel Wasser und 1 Dotter verrührt, 1/2 Stunde rasten lassen. Dann werden 10 Dkg Zucker braun gebrannt mit 1/2 Liter Milch aufgekocht, und 10 Dkg Zucker und 1 Glas Wasser, Schale dazugegeben, wieder kochen lassen, dann das Pulver hineingerührt, wenn man will braun färben, man muß braun machen. 12. das verbessert den Puding.

Punsch Torte.

Diese Torte besteht aus 2 Teile die zuerst bereitet u zusammen werden. Der erste Teil bereitet man auf folgende Weise: Man treibt 14 Eka Zucker mit 8 Dotter ab, mengt dan 14 Eka mit der Schale geriebene Mandeln, 12 Eka geriebene Chocolade u dan Schnee von 4 Eier bei. Die Masse wird in einer gefetteten Tortenform gebacken. – Der zweite Teil der Torte wird bereitet in dem man 12½ Eka Zucker mit 5 Dotter rührt, dann den Rest u Schale ½ Zitrone u ½ Orange, den Schnee der 5 Eier zugibt 7 Eka Mehl beimengt. Ist dieser Teil gebacken lässt man ihn erkalten u schneidet ihn mit einer Mischung von 4 Löffel Rum, den Rest der zurück gebliebenen Zitrone u Orange, einiger Schale, 4 Löffel Weinzucker. Der erste Teil wird mit Fruchtkonfitüre oder Aprikosenmarmelade bestrichen, darauf gestürzt dann oben genug mit einer Rum-Glasur überzogen. –

Rum-Glasur.

28 Eka Zucker rührt man ¼ L. mit 3 Löffel Rum 3 Löffel Wasser löst es dann rührt es, worauf man sie auf folgende rührt

bis sie steifes schlägt, zuletzt sie den Zucker die Torte. – (diese Glasur ist für jegliche Torten).

Wasser Glasur.

20 Dkg Zucker wird mit 3 Löffel Wasser so lange gerührt bis sie schön glatt ist.

Kaffe Glasur.

25 Dkg Zucker rühren mit 6 Löffel starken schwarzen Kaffee so glatt zusammen. –

Gemischte Torte.

14 Dkg Butter treibt man gut ab gibt 14 Dkg Zucker löffelweise mit je 1 Dotter, in jeden zerschnitt man 6 Dotter dazu. Mischt dann noch so viel 14 Dkg geschälte geriebene Mandeln, ein wenig Vanille u 9 Dkg Semmelbröseln bei. Dann backt die Masse. Inzwischen treibt man 12 Dkg Butter ab, gibt 14 Dkg Zucker, eben soviel mit der Schale geriebene Mandeln, 12 Dkg geriebene Chocolade, 4 Dkg Semmelbröseln u den Saft von 5 Eier bei; backt die Masse backen dann nebeneinander schneidet man die Teile dünn u setzt sie abwechselnd mit Creme zusammen.

Punsch Schnitten.

6 Dotter mit 16 Dkg Zucker gut rühren dann 14 Dkg Mehl u den Schnee der 6 Eier dazu geben. Die erhaltene Masse wird gut mit Butter gefettet der Teig darauf gegeben u backt backen, dann mit Punsch tränken, mit geriebener Chocolade dann wenn gebacken gut u warm mit 3 Löffel Rum, 3 Löffel Wasser, 3 Löffel Semmelzucker von ½ Zitrone die Schale u Saft tränken, dann zusammen rollen u nochmals in die Rohr geben. Den selben Teig kann man als Nuß Roulade verwenden. In kleine Stücke backen

14.

nuss das Fett zubereiten Teig mit folgender Fülle: 12 Dkg. geriebene Nüsse, 12 Dkg Zucker, 1 Kaffeetz. zubereiten geriebene Schale von 1 Zitrone die Schale wegwerfen man mit 2 Eid feinster Milch rührig ist. Die Fülle darf nicht zu weich sein. —

Thé Gebäck

28 Dkg Zucker rühren mit 3 ganzen Eier, 6 Dkg geriebene Schokolade 28 Dkg Mehl das Teig wird dann rühren mit Mehl bestreuten Brett dünn ausgerollt mit Kleinen Ausstecher ausgestochen zubereiten. —

Kleinwürfel. fast gut.

Man rührt 14 Dkg Zucker mit 14 Dkg Zucker mit 4 Dotter, gibt 14 Dkg geriebene Nüsse, 4 Dkg Semmelbrösel, etwas Zitronenschale 2 das Eiweiss das 4 Löffel dazu. Diese Masse wird in einer langen flachen gefetteten Blech gebacken. Das zugedeckte Teig überstreicht man dann gebacken mit einer Messer Oberfläche, schneidet gleich Würfel dann, lasst nicht jeden Würfel 1/2 Nuss. —

Schwarze Seelen Theegebäck.

25 Dkg Zucker, 25 Dkg Mehl, 12 Dkg geriebene Schokolade 5 Dkg bittere Kuvertüre zusammen mit 3 ganzen Eier zu einem Teig, welches man dann ausgerollt man backen rührig in ein gefetteten Blech gebäckt und backt. —

Küsse.

Zur Schale Kuvertüre man 25 Dkg zerschnittene geriebene Mandeln, 25 Dkg Vanillezucker 6 Dkg geriebene Schokolade, etwas Zitronenschale mit einem Eiweiss zu einem Teig, der Teig muss fest sein. Zum Rand Kuvertüre man einen Teig von 20 Dkg zerschnittene geriebene

na Mandeln, 20 Dkg Vanillezucker, etwas Zitronen Schale a 1 Dotter, rühr diese Teig muß fast fein Ei dazu gehörigen Modal Wasser einen kleinen Teigstrudel ein, wasche neue ausgeklopfte Eier beide Teige so vorsichtig durch neue die Nüsse in ein Glas a Luft fein bei kühler Öfen nur trocknen. dann zupacken Teig kastenweis neue das Rohr mit Einfett, backt im mäß die Schale, bestreut fein ebenmäßig trocknen. —

Cäkes Theegebäck.

7½ Dkg Butter warten mit 3 ganzen Eier 25 Dkg Zucker 10 Kr. Vanillezucker ½ Dkg Soda bicarbona, 4 Löffel feinen Rohr gut gerührt dann fügt neue 57½ Dkg Mehl dazu, gibt die Masse auf ein mit Mehl bestreuten Brett, knetet fein gut durch vorsichtig neue fein dünn ausgerollt, mit kleinen Modeln ausstecht a bei guter Hitze backt. —

Reisen, Indianerkrapfen.

Neue nehmt 8 Dotter mit 28 Dkg Zucker gut ab, mischt dann Schnee der 8 Kloben a 24 Dkg Mehl darunter a backt ab in Schmankerl, fol bei mäßiger Hitze. Nach erkalten

schneidet man die untere Flüssigkeit durch Löschpapier ab, schneidet den oberen Teil rund ab, übergießt ihn mit Eierkognakglasur, klopft vorsichtig trocken, schneidet nun auch den unteren Teil so viel rund wie möglich ab, bestreicht ihn mit der Glasur, setzt ihn mit der glasierten Seite auf den Teller. –

Christbaum Bretzeln.

Man verarbeitet 14 Eier abgetropfte gewiegte Mandeln mit 17½ Eier Zucker 4 Kaffeelöffel Mehl zu einem Teig, sticht nun kleine Bretzeln formig, welche man mit Ei bestreicht mit Hagelzucker bestreut und bei lauer Hitze backt. –

Götterspeise

Man belegt eine Porzellanschüssel mit abgeriebenen Lebkuchen oder Zwieback, kocht nun von 6 Blatt ½ Liter Milch mit 4 Löffel Vanillezucker einen Brei, welchen man heiß über den Lebkuchen schüttet, dann den 6 Eier geschlagen und einen kalten Schuss gibt ihn über die Brei, streicht 5 Eier. geschälte Mandeln mit Zucker darüber und bäckt die Speise in der Röhre bei lauer Hitze hellgelb backen, dann kalter servieren. Man kann auch zur Brei 1 Löffel Rum nehmen. –

Universalteig ohne Ei.

Auf 28 Eier Mehl mischt man gleich schon Backpulver

10 Mark die Fettäpfel wird immer ungenau und
nimmt Zeit gibt das Mark darüber 10 misst
10 Eier 3 Löffel Zucker 10 Butterkäse, nun
schneidet man die Butter Butter fein blättrig
Zerfällt ja ab 10 Mark Kuchen fein mit dem Fettäpfel
10 Mark ebenso 10 rasch. Der Teig kann für 3 Personen
verarbeitet werden ein Fehler:

Als Ersatz Butter der Teig wird Klumpig,
dick Butterzusatz in Backform gepfeffert auf
ein gefettetes Blech gebacken, mit 3 Butter
10 der Butter Zitze gebacken. Zugeschaffen benötigt
man folgende Zutaten Butterersatz 5 gehäufte
Eßlöffel Mehl, die nur besser sind, wenn
sie über Nacht in Milch gequellt sind, Zucker nach
Sein, aber 3 gehäufte Butter gerieben ab mit
15 Eka. abgetriebener Butter, streicht 10 Eier ein
Ei, rührt dann 2 Löffel Zucker Mehl dazu mit
dieser Mischung bestreicht man die gebackenen
Teig Stücke.

Als Jäger Apfeltaschen. Nimmt große Aepfel das Teig
ausrollt zu Ringen geformt in die Mitte eine Vertiefung
Eindrückt diese mit Gelee gefüllt, dann mit 3 Butter
streichen auf einen gefetteten Blech bei guter
Hitze gebacken, dann Zucker mit Zucker bestreut
dieser Teig kann auch Pfefferkuchen werden
Gewürzen verarbeitet mit kleinen Zer-
nen verbacken.

Butter Kraipfen das versuchen

Man nimmt 56 Eka Butter mit 19 Eka.
Mark mahlen dann zusammen mit einen Löffel
Salz stellt, dann Kuchen von 37 Eka. Mark dann

Zucker 1 Zitrone, etwas Salz, ½ Tasse Rotwein, Wasser
einen Stundenlang weichen, dann weich kochen. Dann
einer Zeit zerdrückt, die Kerne davon nimmt, gibt
den Saft abspülen, dann wieder dazu zerdrückt
abermals wieder den Saft abspülen, dann wieder dazu
zerdrückt Kernlösung zusammen nehmen, dann gibt
man ihn in ein Tuch, welches man in Rotwein Wasser
getaucht hat, gut auswinden, damit es kein
Rinde bekommt. Zum kochen auf einer Zeit wenig
man ihn wieder den Saft abseihen, man ihn ab-
wenn in den Tuch 5 Tuch zum kochen gibt. Den
ta Mark wenig man den Saft klarsichtig wird
ren, schneidet mit einem scharfen Messer vier
ka dessen weiche man bei starker Hitze dicke,
Saft bestreut man sie mit Vanillezucker.

Preiselbeeren Salat.

½ kg. Zucker wird gesponnen 1 kg Preiselbeeren
dazu gegeben, etwas gekocht, worauf man
den Honig in ein Tuch gibt, damit der Saft
abtropft, gibt den Saft zurück in den Kessel
wo kocht ihn gänzlich dick, dann rührt man
die Preiselbeeren dazu, kocht es aufkochen,
füllt es warm in ein Glas. —

Orangen Gelee.

Man nimmt zu ½ Kilo Orangen, 2 L. Wasser
schneidet die Früchte in Stücke, nimmt die Kerne
heraus, kocht sie mit dem Wasser so lange kochen
bis es die Schalen vollständig weich sind, dann
presst man es durch auf ½ Liter ½ Kilo

~~Vorzu 1/2 Liter~~ Zuckar, kocht beides zusammen bis es fein flüssig ist. —

Chocolade Kaffee.

Zu einer Kaffeeschale gibt man 3 gehäufte Kaffeelöffel Milch, Zucker nach belieben, kocht es aufkochen, gibt dann 12 Stck gewöhnliche oder gute Chokolade dazu, kocht es einige Minuten kochen. Unterdessen rührt man 3 Dotter mit 4 Löffel Kaffee Milch gut ab & gießt es unter beständigen rühren zu der Kaffee, und Chokolade, dann gleich servieren.

Eiweiss Milchspeise.

Man nimt 5 Eier trennt sie mit 2 Löffel Milch ab ohne sie zu rühren zu schlagen. Unterdessen kocht man einen schweren Liter Milch mit Vanillezucker nach belieben. Sobald die Milch so schäumt man unter beständigen rühren die Eier einen ab rührt die Masse bis sie genug dicklich zu werden, dann gibt man sie in eine Schüssel & bestreut sie mit Kaffee. Sie wird wie eine Crame. —

Zitronen Liquer.

Zu 1/2 L. Spiritus gibt man die Schalen

1 Zitrone u einen Schwamm. ½ Pfd. Mürbkeks, bestr. u einen Teig stehen. Den gespritzten Teig spitzt man 3/4 Pfd. Zucker mit 1 L. Wasser, bäckt u. würfelt Pfirsiche dazu u füllt u in Gläser. —

Bärenpratzen ohne Ei:

28 Pfd. Butter 21 Pfd. Zucker 14 Pfd. ungeschälte geriebene Mandeln gut rühren, 35 Pfd. Mehl dazu geben, dann in die dazu geschwungene Masse Kakao Zuckerstücke dann nicht zu dick die Masse wenig dick in ein Blech gestellt, dann gebacken. Heißer bestreicht man sie mit Schokolade. Von dieser Menge müssen 100 Stück gemacht kommen. —

Crem Schnitte

4½ Pfd. Butter schaumig mit 14 Pfd. Mehl stellt die Butter zugedeckt auf einen kühlen Ort dann Kuchen von 27½ Pfd. Mehl 3 Butter Zitronen Saft etwas Salz u kalten Wasser einen Strudelteig machen man ausrollen lässt, auf einer Seite mit Butter den Teig überstreicht u weiter behandelt wie Butter Prozessen das letzte Mal so dass der Teig die neunfache

19.

wendet mit einem in Zucker getauchten Messer eben geschnitten so in 2 Teile geburken herausnehmen setzt wenn die Teile mit einer Gabel noch etwas weich sind durch geht gut 2 Eigelb Zitronensaft 2 Löffel Semmelzucker 2 Löffel Mehl zusammen schneidet eben schön Schnitte davon.

Omlette

In den Backen Pfanne von 5 Eier gibt man 5 Löffel Semmelzucker 5 Dotter 5 Löffel Wasser rührt alles zusammen gibt ein bis zwei einen Eierspeisen Schaum geburken dann man nur durch geschnitten die Hälfte mit Salz so bestreuen die andere Hälfte darüber gelegt in Schnitte geschnitten eben gleich zu Tisch gegeben. —

Omlette.

Zu einer Torte rührt man 1 Dotter ½ Löffel Zucker 1 Löffel feinen Mehl 1 Löffel Wasser so dann Schnee von den 1 Eier in eine Speise Teller gibt man ½ Löffel zur Hälfte geteilt so süß werden gibt den Teig darauf so backt ein bis drei Minuten eigentlich bis backen dann die Omelle auf ein Teller geben mit Zucker bestreuen so zusammenrollen.

Eierpunsch.

6 Dotter 6 Löffel Semmelzucker 6 Löffel Wasser 6 Löffel Rum von 1 Zitrone den Saft so Schale gibt man in einen Kessel Kessel gleich so mit der Schneeruthe mit Feuer so lange bis es gelb dicke ist. Dieser Punsch kann als Abendessen für Kinder oder zu Biscuit genommen werden. —

Rum Eis.

2 Löffel Rum 1 Löffel Wasser wird heiss gemacht über 10 Löffel Zucker gezogen u gut durchgerührt.-

Früchten Cremetorte.

Man treibt 18 Dka Butter gut ab, man dicken Abtrieb 9 Dotter nimt noch die andern beigiebt 18 Dka in der Röhre ausgeriebene Chocolade 18 Dka ungeschälte gemahlene Mandeln u den Schnee von 9 Klar bei, der Teig wird die Masse in 4 Teile, bekt jeden Teil besonders auf Backblatt bei guter Hitze. Diese 4 Backblätter werden mit einer Cremefüllung gefüllt die einen in folgender Weise bereitet wird. Man kocht ein Viertel Liter Cream von 5 ganzen Eier, 5 Löffel Milch 18 Dka Vanillezucker gemengt u bereitet mit 18 Dka Butter welche man gut abgetrieben hat mit 12 Dka in der Röhre ausgeriebene Schokolade 4 Dka gemahlene geröstete Mandeln oder Nüsse u 6 Dka geschnittenen Zitronat oder Cardinat.

Bisquit Torte.

Man rührt 20 Dkg Zucker mit 7 Dotter gut ab, zieht 12 ~~Dotter~~ Dkg Mehl u. den Schnee der 7 Eier dazu & backt aus dieser Masse 5 dünne Blätter welche man zusammensetzt mit einer Fülle 4 gute Eier, 4 Löffel Milch 16 Dkg Vanillezucker kocht man in Dunst zu einer Crem, rührt sie kühlgerührt zu 20 Dkg. abgetriebener Butter mit 21 Dkg geriebener Chocolade. Diese Torte kann auch in 7 Blätter gebacken werden abwechselnd mit sie mit folgender Fülle zusammengesetzt: 6 Dotter 6 Löffel starken Kaffee, zum Rühren, 1 Löffel Milch 14 Dkg Zucker, kocht man in Dunst zu einer Crem, welche man kühlgerührt zu 14 Dkg. abgetriebener Butter rührt.

Chocolad Glasur.

Zu 1/4 L. Wasser kocht man 9 Dkg Chocolade & 7 Dkg Zucker so lange bis es gänzlich dick ist; zieht sie herunter über die Torte lässt sie trocknen. Mit dem Wasser vorsichtig darf man bei dieser Glasur nicht.

dok se ne raskuha. Pred serviranje ušteći, prosolit, pribiberit i metunt malo putra ili žanki cimbres.

Juha od žemičke.

Na 2 osobe 1 žemička. Žemička se reže na 8 s. namoči. Oko 10 s. se metne kuhat i pred prdno ištući schneéschlagerom, pa doda, ti buttera.-

Hasenpureé - juha.

Od ostataka zeca ili bilo čega pravi se juha. (Ako je meso sirovo metne se dinstat sa masti i luka). Meso se fe, šira, pasira kroz sito, metne na cimbres pol glavica situo sechanog luka i že, lenog perčina, malije vodom i stavi na štanom žemičkom.

Fleischkäse aus Bratenreste.

Razni ostatci mesa se ragun i doda slanine situo

rezane ali nešto manje od pol šerše prve mase. 1/4 kg. šećeć dřižerice se dinsta na lu-
ku i pasira. Komadić kruha se namoči,
iscijedi, k tomu doda i sve skupa smije-
sa, pa doda kašiku sjeckanih kapara
i 3 pasirane sardelle. Okasa se u zrna-
vom modlu metne 1½ s. u pari se kuha
peče. Hladno se istrese i tanko reže.

Schinken-Butter.

1/4 dkg šunke, 1/4 dkg buttera, 2 sardelle,
2 žlice žumanjka, malo peršina, 1/2 lu-
ka. Sve se pasira na mašini i na zrna-
ce ku k tem maše.

Leberpastete.

Svinjska dřižerica se dinsta na luku i to-
pla pasira. Komadić buttera se izmješa
sa 1 žumanjkom i k tome pasira 2 sarde-
lle, 2 žlice žumanjka, 1/2 u mlijeku na-

mocène kaisericè, 10 kapura i na koncu
olistanu cikižericu skupa s lukom i nu-
sti: Dobro smijèšat, dodat postetangevin,
za i soli: ½ – 1 s.u pari kuhat.

Žirin roulade.

Od 6 bjelanjaka smijèg, ouda 6 žumanjca,
ka k tome prinjèšat, 6 žlicica brašna i
peći: Storak se sa malo luka i peršina din-
stu i dodu seckanih sardela i kapru, pa
vruć roulad filovat i na stol dati.

Salautni od Lungenbratna

Lungenbraten metne se tel. u beic, tael
se prereže, istuče i fila sa slijedečim. Ke-
stine ili svinjetine se fašir, žumanj,
njak, od 1 bjelanjka smijeg, zatim dug,
gjasto rezanih krastavaca, jerikes i ako
se sims gnjèjè cikižerice. Filovan Lungen,

bratan se svaže, peče i hladan reže.

Miše s majonaisom.

Ribetina se u kocke izreže i metne u jaku kuhati; istr tako mozōtami. Kad je kuhana, ne metne se u ocat i ulje i pusti to stajati. Nakon toga june se miši; polju majonaisom i okolo aspik.

Majonaise: 4 žumanjka, 2 cijela jaja, 8 kašika kajmaka, 2 kašike ulja, 4 žlice jake od 1 limuna sok; to se dobro promiješa i u šnekeslu na vodi tako dugo tuče dok se ne zgusne. Miješa dok ne ohladi, doda šibera i šećera, pa metne na led.

Karfiol s majonaisom.

Cijepa glava karfiola se prokuha u slanoj vodi, ancijhtuje na tanjur i prelije ohlađenim majonaisom.

Majonaise: 4 žumanjka izmjesat sa 4 dl

kajmaka tuče se na vatri i doda odmah 1/3 od 10 dkg butera; kad se butter otopi; dunga u zatim i treću trećinu i prelije na karfiol i toplo servira.

Paprike knödel.

4 kajzerice u vürfle izrezat i namočit u 1/4 l mlijeka. Za 20 fil. slanine, 6 dkg buttera 3 kašike brašna, 3 žumanjka i od 3 bjelanjka snijeg, što se smiješa metne u servietu i 1/2 s. kuha.-

Riža sa šunkom.

1/4 kg riže na 1/8 kg buttera u dinsta i doda 1/8 kg parmezana. Metne se red riže na žmarni lim, red prčene šunke, pa opet riže i pomaže jajetom, prospe parmezanom i pri slaboj vatri peče.

Weisse Nüsse.

70 N. Nüsse reib 9 dkg Zucker. Die Nüsse eyer dan 1/4 l Gold in Wasser mit etwas

Zitronenschnitzen gegeben, dann werden sie in Kochendes Wasser mit Zitronenschnitzen gegeben, dann in ein Tuch gut mit Zitronenschnitzen so lange kochen lassen, bis sie weich werden. Dann abgießen lassen, nach wenn sie ganz ausgedrückt sein, dann in eine Tischgabelschnitzen Zucker geben, so lange kochen lassen, bis der Zucker sich zieht, dann ein ganz wenig aufgelöstes Zitronenschnitzen o. 1/2 Stange Vanille mitkochen, dann in eine weiße kurzen Porzellanschüssel gießen über Nacht stehen lassen, den anderen Tag in Glas füllen o. verbinden.

Mandeltorte — Ořechy

4 Dotter, 18 Dg. Mandel oder Haselnüsse,
18 dk Zucker, 2 Löffel Brösel, Vanile, 4 Eiweiß
Schnee.

Fülle

14 DK. Butter, 14 DK. Zucker, 8 DK. Cokolade
2 große Eier, Vanile.

28

Salama od tunjevine.

Na 1 kg kuhanog mesa od tunjevine odloda se 15 dkg guljenih krupno sečenih maslina, 5 dkg gulj. sečenih pistacija, 10 dkg kapara, 5 dkg naribanih citronada. Pekmezikemmodel se metne u ladnu vodu a mesa u njeg stane dodati, te dan, a onda se na kamišeukeron prostrom nadelbrettu valjci dok bude debeo, pusti i dr. na zraku sušit i ispeci. –

Falschesbutterbrod.

6 žumanjaka, 10 dkg šećera mljevenog, 2 žlice lanjske masti, 10 dkg mljevenih oraha, 4 dkg mrvica, 5 dkg ribane čokolade, ruma, sitno, jaja i šnite rezati, premazati rumenjakom i šećerom. –

Kusstrood.

1/4 dkg šećera, 3-4 žumanjka, 1/4 dkg ribanih oraha, snijeg od 3-4 jaja, 3/2 dkg mrvica i peci.

Bisquittrood.

4 žumanjka, 1/4 dkg šećera, 4 bjelanjka snijeg, 12 dkg brašna. Može se dodati 10 dkg gulјenih štiftlj perunik mandla, a i kiii njima obljepiti.

Chocoladkrapfel.

3 bjelanjka snijeg, 3 žumanjka, 10 dkg šećera, 10 dkg ribanih gulјenih mandola, 10 dkg ribane chocolade, 3/2 dkg soli om od kesanjih nahvašenih mrvica. Praviti formice i peci.

Fitle.

4 bjelanjka, 21 dkg šećera u vrelој vodi tuci i dodati oraha po volji —

Bussekl.

1 Eiweiß, 8–9 Dkg Kristallzucker schaumig rühren, mit reifen a. Bussekl formen.

Gefüllte Früchte in Teigte.

Früchte (gefüllten werden in reinem Wasser etwas gekocht, abgetrocknet und in Teigte (etwas gesalzen) übergossen und in heißem Fette gebacken. Bei Gebrauch wird Fett heraus genommen und Früchte mit Zucker oder mit Honig u. Öl auch Gehonigt genossen.

Obstgelé, wie zu machen ist.

1 Kilo gewaschene und in Stücke geschnittene Äpfel 60 Dkg feiner Zucker wird folgend bereitet: In einen Schüssel oder Topf gibt man eine Lage Äpfel, eine Lage Zucker und so abwechselnd, doch bleibt oben Zucker stehen, dann wird auf ein Herd eine Rohre gestellt, sobald es Rohre beginnt, wird auf mäßiges Feuer Hitze genommen 25. Min. gekocht, in heißen Gläser seihe hinein, Heu, mit Pergamentpapier verbunden

31.

Salzwassergurken:

Kvastavci se naredčer opera i nasole. Sutradan se prekuha voda, u koji se metne čaka soli; te kad se ohladi prelije se preko u boci naslaganih kvastavaca. Oni se moraju biti na slaganji do vrha boce, nego sam do grla boce, a voda mora stojati nad njima. Kvastavci se mečn na sunce 8-9 d. dok voda ne prekipi i ne bude sasvim čista. –

Erbsen.

3 Kilo Erbsen werden in einen Topf gegeben, 1/2 Kilo geschossene Zwiebel 1/2 Kilo Butter beigefügt, 48 Stunden stehen gelassen. Die weichen Erbsen müssen öfters gerührt werden. Die Erbsen werden in Flaschen gegeben mit dem Wasser (wo die Erbsen gekocht worden) übergossen, die Flaschen mit Kork zugemacht und versiegelt. Vor dem Essen eine Stunde in kaltem Wasser gelegen.

Rosskraut.

Rosskraut wird wie Salat in Essig und Öl gegessen, das Wasser abgegossen, in Gläser gefüllt und in Dunst gekocht.

Zwiebeln.

Zwiebeln werden in Salzwasser abgekocht, in Gläser gegeben und in Dunst gekocht.

Salzwassergurken.

Gürken werden in Wasser dann einen starken Brein zugiebt rein abgewaschen, in Gläser gelegt, auf warmen Herd warten gemacht mit abgekochten [illegible] Salzwasser aufgegossen mit Pergament verbunden und an trockenen Ort aufgestellt. (Rest auf der Seite)

Kriegsbrot. (6 silberne Suppenlöffel voll Mehl)

50 Dkg. Mehl, 1 Löffel Salz, 3 Handvoll Zucker, 1 Kaffeelöffel Soda bicarbona, 1/2 Kaffeelöffel Hirschhornsalz oder Zimt, wird mit Wasser zu einem weicher Teig gemacht, wenn gut durch gearbeitet, wird ein Theil des Teiges in ein Blech gedrückt mit Marmelade bestrichen ein Gitter darüber gemacht und bei guter Hitze gebacken. der Teig für das Gitter, wird [illegible] mit etwas Salz Wasser zu einem weichen Teig, dünn ausgerollt,

Rizzel, Zwiebel etc.

3/4 Kilo Mehl, 10-12 Dkg Butter, mit 20 Dr. Germ wird ein Dampfl gemacht, alles zusammen gegeben und gut abgearbeitet, mit Milch so viel 1 Löffel Zucker gestreift ist. der Teig soll nicht zu weich sein. der Teig muss gehen, wenn er gut gegangen ist, wieder Rizzel gemacht, wie beschrieben, abermals gehen gelassen, und bei guter Hitze bis 170 Min. gebacken.

Košarice

Promiješaj brzo 6 bjelanjka 10 dkg. šećera i 7 dkg. brašna. Namaži dobro lim i namaži tijesto tanko i jednako pa peci svijetlo žuto. Izreži izbodi velikim stalcerom u slici zvijezde. Sad svaku zvijezdu s limom s nožem s strane i metni na naopaku stranu čaše, da dobi formu košarice, ce. Tko se tijesto ohladi metni na čas opet u rohr. dok nezgotoviš. Te se košarice pune sa schlagobers, sa jagodama, ili ponciran sa čokoladom.

Knaufelpogatschel.

1/4 Lf. Germ, 1/2 tridal lane Milch, Mehl wird Gramberl. 3/4 dk Mehl 1 Dotter und Gram wird ein Knödelteig gemacht und rasten lassen. Dann schneidet man 3/4 dk Brot in Scheiben, wendet sie in warmer Butter und Zucker, schneidet die Brot Scheiben / Spitzen / dann die Teig dreieck, bestreicht mit Butter, Brot und rasten lassen dann Brot Scheiben / wieder eine Teig dreieck / wieder rasten lassen? und backen.

Knammel Kolači.

40 DK. margarka, 40 DK. brašna, 24 DK. šećera sok od jednog limuna i korice, cimeta klinčeca 2 cijela jaja 1 paket Backpulvera, zamjesi tijesto, polovica se metne u blech, namaže pekmezom i od drugog testa se pravi gitter. Da se pekmez neosuši, metne se papir.

Omelette.

8 žlica šećera, 8 žumanjaka 1/2 sata dobro prvonj šahi i onda pridodati 2 žlice mlijeka i 2 žlice brašna, na posljedku snijeg od 8 bjelanjka i peći u blechu putrom namazanim i brašnom posipanim. Čim se izpeče izvadi se iz blecha namaže pekmezom i zamota, i reže se po prst debele komadiće.

1. Kirschen Kuchen.

5 unzen Zucker werden mit 13 Dka Zucker und von 1/2 Limonie Schale in Schmalzpfanne mit der Schmalzlöffel geschlagen zum festen Teig, 14 Dka Mehl werden hinzu gegeben gemengt. Dieser Teig ausgerollt. Ein mürbe, gar Sitz 3/4 St. gebacken. Zuckergemischt.

Chocolade busserl

14 Dka. Zucker mit 2 Eier schaumig, 30 Dka ungeschwellte Mandel geschält, 2 Teelöffel Chocolade dazugeschaben, Teig gemengt Kaffeegroßen Teigl gemacht auf Oblaten gelegt, Zucker bestreut. In der Röhre mit dem Finger ein Loch eingedrückt für Weinmelange.

2. Kirschen Kuchen.

4 Eier schaumig / Zucker Butter abgeschwellt Zucker und Mehl. zuletzt die Butter abgeschwellt dazugegeben Butter und Zucker gut schaumig rühren dann Mehl und dann Schnee von 4 Eiweiß. die Kirschen schnell gemischt.

3/ Rosinen Kuchen

Man rührt 5 Dotter mit 10 Dkg Zucker, gibt dann schaumig 5 Eßlöffel à 6–8 Dkg feines Weizenmehl dazu. Man gibt ab Verlangen in die mit Butter ausgestrichene Tortenform und legt große Rosinen darauf, welche man Locker eindrückt. Geschwungt bestreicht man den mit Zucker und Butter abgeriebenen

Anis Bögen.

4 ganze Eier werden gerührt mit 4 Eier schaler Zucker und 3 Eier schaler Mehl dazu gegeben das Eiweiß gut mit Salz geschnitten u. Mehl beigemischt, darauf mit Kaffeelöffel kleine Häufchen formirt auf Anis bestreut, die gebacken, und wenn selbe schön gelb sind noch heraustragen über Kaffeelöffel Stiel gebogen abgekühlt auf Tisch.

Kaffee Eiscreme

1/2 Deci starker Kaffee mit 7 Dkg. Vanillezucker 1/8 Lit. Rahm und 3 Dotter so lange auf dem Feuer schlagen bis die Masse dicklich zu werden beginnt. Dann lässt man sie auf Eis abkühlen, mischt 1/8 Lit. steifgeschlagenen Obers (Schlag) dazu, füllt in eine Form. Verschließt selbe schön mit Butter und lässt sie 4 Stunden in Eis eingraben stehen. Gestürzt wird die Creme mit geschlagenen Schlagobers verziert.

4. Kirschenkuchen.

15 Dkg. Fett mit 6 Dotter abtreiben, dazu geben 25 Dkg. Zucker, von 6 Klar Schnee, zuletzt 25 Dkg. Mehl. In eine Wood Form. Kirschen darauf legen.

Diplomatski Puding.

Gladak oblik za pud. obloži voštanim papirom i namaži maslacem, stavi sad u to ukuhano voće, i žličnu dvopek, no tako da počneš sa voćem a svršiš sa dvopekom. Mijesaj 1/3 litre mlijeka, kom. vanilije, četiri cijela jaja 12 ½ dkg šećera malo ruma tako dugo dok postane gladak crême, prosaži kroz sito i nalij na dvopek. Kuhaj sad puding 1 sat u vodenoj kupelji, izvrni ga na zdjelu i posluži vruće sa umakom od kajsije.

Ploške sa crêmom (Crêmschnitten)

Od 20 Dkg. brašna načini se tijesto kao za savijaču, (Strudel) samo nešto tvrdje. Kad je tijesto dobro izdje, lano, razvalja se u pačetvorino pa se na nj namaže 20 Dkg. maslaca, tada se složi na troje i pusti da pol sata počiva. Onda se opet razvalja, preklopi na troje po duljini i širini i opet pusti počivati. Tako se radi tri puta i uvjek pusti da počiva po pol sata na hladnom mjestu. Napominjemo da se lisnato tijesto mora uvjek raditi na hladnom mjestu nikada uz peć ili sunce, a peći se mora kod jake vatre.
Kad je tijesto gotovo i posledniji put razvalano, onda se režu pruje široke 10 cnt. a dugačke kao što je tepsija u kojoj se peče. Pruje se namažu jajetom i stave u peć. Kad su pečene, na jednu se pruju namaže krema i pokrije se drugom prujom koju smo prije vrlo oštrim nožem izrezali na ploške 6 cnt. velike. Po veličini tih plovka poređu se i dvije ploške, 37. poščekre i slože u zdjelu.

Krema.

4 žutanjka izmješaju se sa 10 dkg. šećera. Četvrt litre mlijeka, u koje smo stavili vanilije, zakipi se i nalije na jaja, pak se sve dobro razmješa i stavi na vatru neprestano mješajuć dok bude gusto. Može se staviti i kličića brašna. Kad je ta smjesa gusta, skine se sa štednjaka i neprestano mješa dok se ohladi. Tada se stavi u krem 2 lista rastopljene želatine u dvije žlice vode i procijedjene, a može se dodati i nešto slatkog tučenog vrhnja.

Kroketi.

Kroketi su kratke debele kobasice od tijesta napunjene izvjesnim nadjevom, koji se onda paniraju i prigaju. Može se načiniti kroketa sa šunkom, s teletinom, s mozgovima, s jetrima, s kojim mesom hoćete a pravite ovako: Kro. od šunke: dvije zemlje se namoče u vodu da budu posve mekane, tada ih istisnite i stavite u osminu litre mlijeka, u koje ste metnuli dva dkg. maslaca, 1 dkg brašna, pak to kuhajte, dok postane gusta kaša. Kad se ohladi, dodajte jedno cijelo jaje,

četvrt kilograma kosane šunke, malo papra.
sve to sitno nasjeckajte, ako nije šunka dosta slana.
Od te mase načinite kratke debele kobasice
i pomiješajte i prigajte u vrućoj masti.
Ili tome servirajte cumberland umaku.
Ako pravite kroketе s drugim mesom onda
ga morate prije ispeći ili pirjati.

Cumberland umaka.

2 žlice pekmeza od kajsija, 2 žlice pekmeza od
ribizla dobro se izmješa, pa se onda doda 2 žlice
ribanog hrena, sok od naranđže i od pol limuna
te fino kosana korica od limuna, a na koncu
1 i pol decilitra crnog vina.

nim citronadom i narancinom. Zito se i gotova torta namaže gore i pospe ritinim.

Russische elegante Mehlspeise.

Spaciini se od 8 žumanjaka, 2 dkg oberse, 1/4 dkg vanilie-šećera gusti creme i odmah procijedi kroz sito i nefrestano miješa da se zgusne. Medutim tući 1/4 dkg slatkog vrhnja, dodaj 1/4 dkg vanilie šećera, smjesa sa cremom i dodaj 7 dkg citronata, 7 dkg rozina, koji se dli nekoliko sati (citronat i rozine) u rumu namoči i na prstjetku 26 grama rastopljene gelatine. Ulozi se u torteumodlu i slatke creme i biscuit listovi po metne na led. Biscuit k tomu: 4 žumanjka, 7 dkg šećera, 5 dkg brašna i 4 bijeli šanjka snijeg. -

Kaffécrème torte.

1/4 dkg šećera, 8 žumanjaka, 8 bjelanjaka snijeg 12 dkg brašna - Torta se ausholuje i puše: 1/4 l obersa, 8 žumanjaka, 2 kašike brašna 8 kašika šećera, 1/4 l crne kave; 10 dkg buttera.-

Kaffétorte /nepečena/.

25 dkg buttera, 7 dkg šećera izmjesat i dodati crème od 4 jaja, 1/4 dkg šećera, i 2 dl crne kave. U reif se metne red kreme, red bisketa, itd. preko noći nek stoji; reif polahko skinuti.

Don Juan torte.

1/4 dkg buttera, 1/4 dkg šećera, ~~1/4 dkg~~ 3 žumanjka, 1/4 dkg oraha, 1/4 dkg brašna, 3 bjelanjka snijeg, u 3 lista peći. Fülle: 1/4 l mlijeka zakuhat puno tej: 1 kafelefla i ocijedit. Dodat 5 žumanjaka, 15 dkg šećera, malo

vanilije i tucé na vatri: Ohladenog kremu dodat 1 čajnu žlicu ruma, ukrasit candirom min voćem. —

Knigstorte.

5 dkg buttera, 2 žumanjka, 4 dkg ribanih oraha, 4 dkg omeksane chocolade, 20 dkg šećera, 25 dkg brašna, od 2 bjelanjka snijeg, 2/3 paketa Dethee Backpulvera i ako je suviše 2 žlice mlijeka. Sve skupa mijesat u zdjeli; na dasku dobro izradit i pol nove ostavljit na tortenforme, premazat marmeladom, a drugom polovicom činit gitter i polako peći.

Krem od jagoda.

1 l jagoda. Najljepše izabrat i metnut ladit, a ostalo procijedit na situ, dugo mjesat sa 6 kašika šećera i 1 bjelanjcem (snijeg napravit) dok ne bude tvrde pjene. Ohladit, decorirat jagodama i servirat.

Apfelschaum.

4 velike jabuke peći i pasirat, kohlo teći šećera, 1 limuna sok, 1 žlicu salze, 2 bjelanjka snijeg, mijesat i hladno servirat.

Bakalar.

8 d. u vodi odležani bakalar prokuha se, očisti. Međutim se zgrije ulje, pa se reda bakalar, peršin, bijeli luk, biber i rezani krompir, prelije vrućim uljem i dimsta u rohru.

Ylospot.

Dimsta se izrezane kozabeće, mrkve i schar, püben svako za se na buttern, posipa brašnom, prelije juhom i šteca da se ne raspada. Model se namaže i (beleguje) obloži tankom slaninom i metne 1 red kozabića, 1 red tankog sečenog svinjskog jezika, onda 1 red mrkve, pa jezik i onda schawrüben i ½ u dunstu ku,

Istucajte
ha. Garnirca se sunkom, a slanina se odvoji
uklon: -

Filjanci kelj:

Listovi od kelja se prokuhaju u slanoj vodi
i ohlade. Uzme se ¼ kg govedine, ¼ kg
svinjetine i nešto suhog mesa oko 2-3 ku,
ka, prosoli i pobiberi. Uzme se nešto ma,
sti: oko 3 žumanjka smiješa i doda ½ ra,
kovačine žemičke, koja se s mesom fašeira
ke tomu vrlinji, 3 bjelanjka snijeg i par,
mezanovske se smiješa i filuju listovi. Uvijek
se metne 2 lista jedan do drugog i fiju,
je pa polije maścu, poslaže u namašćé
nu serviétu i ls. u slanoj vodi kuha. Kad
je kuhano u šnite rezat, polit vrućim
butterom i posipati parmezanom.

Mozak s majonezom.

5 žumanjaka, 1 šalica hladne cúrke, nešto

estragon sirćeta se na vatri tučē dok ne počne kuhati, a onda pretoče u drugu posudu i kap po kap ulja primješa, dok ne bude glamuž. Volovski mozak 1/2 s. namočit u hladnoj vodi i kratko vrijeme u slanoj sirćetnoj vodi kuhat. Ohladiti na male šnite rezat. 1 karfiol se skuha, ohladen na zdjelu aranžirati, okolo mozak i preko tuge majonaise. Majonaise se može u forme metat i štirovat.

Majonaise.

1 žumanjak, 1/2 velikog ili cijeli malog limuna sok tući dok se ne prečne guoma (preko 1/4 s.) Onda se dodaje 1/4 l ulja kap po kap i drugi žumanjak, 1 kašičica senfa, malo bibera. Sve se tuče 3/4 s.

Juha od porilука

Za 5-6 osoba 2 l vode i 4 velika porilука. Porilук prije kuhanja nego lišće i sitno rezat i kuhat

Gehäcks für Backfisch.

dazu wählt für einen Backfisch eine Backfisch einen Hecht und mengt [illegible] den Milch kaufen. der Geschmack und das Backfisch sind [illegible] Backfisch [illegible] Hecht. Probieren !!!

Gerbeaud Torte.

Eine [illegible] 35 Dkg passierte Butter. 30 Dkg Vanillezucker mit 5 Dotter vermischt, von fünf Eiweiß Schnee dazu gemischt, in 2 Böden gebacken, wenn [illegible] kühl jede Platte durchgeschnitten und mit Polyne, der Fülle gefüllt:

2 Dotter werden mit Vanillezucker gemischt Butter und Lebkuchen, damit die Creme genug fest 1/4 1/4 Liter Milch mit etwas Mehl abgekocht, die gemischten Eidotter dazu gemischt, der Torte damit gefüllt und mit Nüssen verziert.

Kipfel. (Pflanzerl)

Gleiche Teile: Butter, Zucker und Mehl gemischt damit eine Teig gemischt und Kipfel geformt die mit Vanillezucker Salz gefüllt [illegible] Nüssen.

Mandelbrot.

5 jaja i 5 košika šećera u šnicklu 1/2 s. šećí, k tomu 6 košika brašna, 12 dkg. mandela i 12 dkg cveba smješati i jesti.

47.—

Vanilni ringel.

12 dkg vanilni sečera, 12 dkg masti vol 2 jajca bjelanjak, mišto soka od limuna i brašna kolikor treba. To se umijesi, razvaljaj, modlom izbode, zatim s jedne strane premaže s bjelanjkom pa sečerom i orasima prospe i sojstlo peče. Kad se peče, filo, vat jekunerom i 2 po 2 sfiapiti: -

Fusli:

Na svaki bjelanjak 8 dkg sečera ½ s. mjesati, onda iscjedit sok od ½ limuna, pa dalje ½ s mjesati, pravit fusle i peći.

Bauernfusli:

Na svaki bjelanjak 10 dkg sečera i mjesat na vatri dok ne bude vruće. Onda dometnut na svaki bjelanjak 10 dkg samljetih oraha, razmazat tepsiju voskom, pravit fusle i peći.

Kruhnig od višanja.

5 žlica šećera, 5 žumanjaka mjesat da bude flaumig, k tomu 5 žlica mrvica, 5 jaja snijeg. Tepsiju namazat maśću i kad se 5m pekla posut višnjama.

Mandolini.

1/4 dkg kruhna s koricom sjećenih mandala pomiješat sa snijegom od 2 bjelanjka, 1/4 dkg šećera i 1/2 dkg brašna. Pravit štanglice i lagano peći.

Apfelkoch.

Jabuke ogulit, vrezat, modlu namazat i posut mrvicama. Meće se 1 red jabuka, 1 red sveba i izstucanih gujinih mandala. To se reda do pol modla a onda se umuti 4 jaja, 2 žlice šećera, 2 žlice brašna, dobro izmjesa, prelije u modlu i peće. —

Damen kapurien.

2 1/2 dkg brašna, 1/4 dkg buttera, 7 dkg šećera i 2 žumanjka napravi se tijesto, razvaljaj u tepsiji i peče. Kad je pečeno premaže se pekmezom, ćvrsti snijeg od 4 bjelanjka izmješan sa 1/4 dkg šećera, ponovo odozgor i opet malo popeče. Reže se u šnite.-

Chocolad pita.

Tijesto: 15 dkg buttera, 18 dkg brašna, 2 žumanjka i malo soli. Tijesto mora obstojat. Fülla: 3 kašike šećera dobro promješati sa 3 žumanjka, drolat 3 tablice gorke chocolade, 2 bjelanjka snijeg. Tijesto se u 2 dijela razdijeli, tanko razvaljaj, jedan dio se metne dolje, fülaj se s drugim dijelom tijesta pokrije.

Chinois.

1/4 dkg šećera, 8 žumanjaka, 1/2 l. mljeka

Buda 1/4 dkg s šiškom zibanih mandala, 3 dkg zibane chocolade, 3 1/2 dkg na dugo rezanih smokava, 3 1/2 dkg rezana na dugo grožda, 3 1/2 dkg rezanih elatulja, 3 1/2 dkg šiftelj rezanih mandala, tucenog klinčića i cimta, smijes od 3 bjelanjka i 3 1/2 dkg mrvica. Peci i prevuci chocolad glasurom. –

Roulad.

25 dkg šecera, 8 žumanjaka 1/4 s mljekom dodati. 15 dkg pol brašna, pol kartofelmehla i 6 bjelanjaka smijes. Pecen filat marmeladom i zarolovat.

Nusschnitte.

1/4 kg šecera, 4 žumanjka zmijesat, 4 bjelanjka smijes i 10 dkg oraha za 4 dkg mrvica u cimu namocenih. Kadun ižezat i filovat pr volji. –

51.

Chocolade Würfli:

20 dkg šećera, ruinta, 4 kom. klinčića, 6 žu. manjaka se mjesa ½ s. 25 dkg chocolade sa 2 žlice tople vode se smekša i mješa, i u još toplo dodaj 10 dkg. buttera i mješaj dok ne ohladi i dodaj šećeru tj. gornoj masi i dalje mješaj. Tuda se doda 18 dkg mandala i 2 kašike mrvica, smjesi od 6 bje. lanjaka, peci i reži male würfle. Glasura: 3 štangle chocolade sa 2 kašike vode na močit i izmješat, pustit da prekuha i dodat nekoliko kašika šećera. Ohladi, pa preliti würfle. —

Bijele mandelštangle.

15 dkg guljenih pibanih mandala, 15 dkg šećera i kore od limuna, umjesit s 1 bjelanj. kom. Izradit na daski i messerrückendačem razvaljat. Polovicu sa marmeladom nama. zat, drugu polovicu gore metnut, pa u

četvorni sijeći, koje se prevuče citronom, glasurom. Fahrotter se može sušit.

Limoni kock.

12 1/2 dkg šećera, 1 cijeli limun i kor mje, 1 sat 1 sat, dodati 7 bjelanjaka snijeg, žli, su brašna, streut u modlu i u pari ku sati otprilike 1/2 – 3/4 s. – Gore chaudaux od 7 žumanjaka 12 1/2 dkg šećera i 3 dl vrie. –

Mandl kock.

8 dkg butter, 8 dkg šećera sa mirisom od limuna dobro se vinjeta, 4 žumanjka 8 dkg. sibanih mandala i 2 dkg u mlijeku kuhane žemičke i na koncu snijeg od 4 bjelanjka i metne u namaštit modl pa ili u pari ili u Rohru 1/2 s. peći.

Rahm kock.

4 žumanjka, 4 žlice šećera, 5 žlica vrhnja,

1/2 s. mijesat i dodat 4 bjelanjka snijeg i 4 žlice brašna i kuhati u pari. –

Orah torta.

6 bjelanjaka i 30 dkg šećera mijesati na vatri dok se ne zgusne. K tomu dodat 25 dkg perzanih oraha sa 3 žlice meda na vatri popržiti. Sve smijesati i filovat u Karlsbaderoblatne.

Rumunjska cremtorta.

5 žumanjaka i 1 cijelo jaje, 18 dkg šećera, sok 1/2 limuna šlaumig izmjesati: 10 dkg običnog, 10 dkg sitnog brašna i snijeg od 6 jaja se doda i lagano peći. Kad ohladi razreže se u 3 dijela i filuje: Fülla: 1/2 l vr. huja i 10 žumanjaka i šećera po volji mi jesa se na vatri dok se zgusne. Kad ohladi promijesa se sa 1/2 l šećernog vrhnja. Svaki list se tom fullom premaže i dospe isjecka.

Nastavak na 41 stranu

Paulinen-Torte

14 Dk. Butter treibt man mit 10 Dk. Zucker und 4 Dotter flaumig ab, gibt ein Löffel Rum dazu, 14 Dk. Mehl, gelatzt den Schnee von 3 Eier. Diese Masse backt man, wenn abgekühlt schneidet man 6 durch und füllt mit folgender Creme: Man kocht 10 Dk. Zucker mit etwas Wasser u. reibt 2 Dk. weniger Chocolade dazu. wenn sie glatt ist gibt man 1/4 Lit. kaltes Obers und 3 Dotter dazu, schlägt man im Feuer schaumig bis es dicklich wird und füllt den Torte damit. Man überzieht die Torte mit Zitronenglasur: 3-4 Eßlöffel Zucker, Saft von halber Zitrone und 1/2 Löffel Wasser.

Baumstam.

4 Dotter werden mit 3 Eier schwer Zucker flaumig gerührt, 2 Eier schwer Reibmehl und von 4 Eier Schnee leicht dazumengen u. backen. Füllen:

Fülle. 12 Dk. Zucker wird mit wenig Wasser gekocht, 4 Dotter werden mit der Hälfte Zucker abgeschlagen, der Zucker langsam beigegossen, dass wird so lange geschlagen bis es erkaltet ist. Diese Masse wird mit 10 Dk. Butter abgetrieben, die Hälfte nimmt man zur Fülle und die andere Hälfte misst man mit 5 Dk. geriebener Chocolade und verziert es oben, bestreut mit feingeschnittenen Pistacien

Diese Torte wird im Rohrzuckermodel gebacken, am nächsten Tag durchgeschnitten die Durchschnitte mit Rum bestrichen und mit der Fülle gefüllt.

Chocolade Glasur. 56.

7 Dk. Chocolade, 7 Dk. šećera sa 4 kašike vode spinat al ne da poštuti; 1½ Dk. buttera ahtreći bat i razmekšanom chocoladom smješat,

bat dodat k ščeru i pustit da prekuha.
metne na stranu da malo ohladi, prevrši
rjem tortu, ako se zgusne dodat malo
vode.

Bischofbrot.

1/4 Kl. Zuker, wüst muss mit 6 ganza Eier,
dazu kumt 1/4 Kl. Mehl. Zugebrochen wird klein
geschnidden 10 Dk. feigen, 10 Dk. Nüssle,
Rüsse oder Mandel, 10 Dk. Zitaben, 10 Dk. pigwa
2 Dk. arancini, 2 Dk. citronate, alles Dinn
Päč und in Zuker oben reiben mus zu Brein
sein, diese Masse wird mit Rum oder Liqueur
bafeuchtet, dan wüstene Teig mit der
Biscuitmasse vermischt und gebacken.

Gugelhupf.

10 Dk. Butter, 15 Dk. Zuker 1/2 Kl Mehl
4 Eier, 1/2 Päckel Wilf, 15 gram prašna,
zirten Mandeln 5 gram Natron.

Punsch torta.

I. dio. 14 Dkg. šećera mješat sa 8 žumanjaka, zatim pridodaj 14 dkg. mljevenih mandala, 12 D ribane čokolade i snijeg od 4 bjelanjka. Ovo se u pomazanom i papirom obloženo plehu peće

II dio: 12½ Dkg. šećera mješa se sa 5 žumanjaka sok i korice od ¼ limuna i od ¼ naranže, zatim snijeg od 5 bjelanjaka i 7 dkg. brašna, peće se kao I dio.

II dio se ohladen polije sokom i koricom od limuna i naranže i 4 žlice ruma i 4 žlice šećera s vanilijom, dok sve to nepije.

Prvi se dio namaže pekmezom od marelice i složi s drugim dijom. Torta se sva namaže vrgora i sa strane i glazira slijedećom Glazurom:

Rumglazura

¾ šalice od bijele kave fino tucanog šećera. — 2 žlice ruma i jednu žlicu vode zakuhati i pofiriti taj šećer i tim dići cijelu torte.

Forma od te torte je četverouglasta.

Karfiol sa šunkom.

Kuhana cvjetača metni u posudu mas, lacom namazanu pa na svaki red posipaj sitno sasjećene šunke. Pomješaj dva del. Kiselog vrhnja sa tri žutanjka polij po svakom redu posipi sirom parmazanom prelij maslacom, peći 1/4 s. na umjerenoj vatri.

Pašteta od telećih jetara.

Pola Klg. telećih jetara, stavi se kroz jedan sat u mlijeko. Zatim se uzme 1/4 Klg. telećeg mesa od buta, jedna u mlijeko umočena i iztisnuta zemičke i komadić slanine. To se sve skupa protjera kroz mašinu. U jednoj se posudi rastopi malo masti i malo maslaca i u nju se stavi ta paširana smjesa i pusti na vatri tako dugo dok posta ne vruće / ne smije prokuhati. Kad je vruće uzme se sa vatre stavi unutar soli, papra i razbije dva jaja. To se dobro promješa a zatim se stavi u Treba se pripati, pa onda passirat na sito i onda posle 59 put kako gore piše →

posudu za kuhanje koha, dobro nama, zano maslacem. To se kuha u pari. Kad je dobro prekuhano treba ălicom malo pritisnuti dolje i posudu prokrenuti i izvaditi pašteta. Servira se tek drugi dan. Ukrasi se kiselim krastavcima ili veganjićima i aspikom.
Pritisnuti treba zato da dobija čvršću formu i da zadrži oblik.

Napoleon Rostbraten.

Ein Rostbraten werden von dem Knochen befreit, gepfeffert und gesalzen. Hierauf reibt man Worcesterbeer und Paprikapulver auf den Rostbraten, grünen Petersilie und Schnittlauch, Champion Kleinwürfelig dazu. Bestreicht die Rostbraten mit Butter und füllt sie mit der Masse, rollt sie und bindet mit Zwirnfaden. Nun dünstet man Rüben, Petersilie und Zwiebel und dünstet darin die Rostbraten, bratspst öfter mit dem Fett und Brühe. Wenn sie weich sind, passirt den Fett und servirt.

Kabobache mit Pfirsichen.

1 Kl. Kalbsschlegel gebratten dann gehackt.
8 Dk. Butter, 6 Dk. Mehl eingebrennt, Fleischsaft
einen Zitronen und 1 Glas Weisswein zufügen,
Salz und Pfeffer dazu, 1/4 l dick gemachte
Fleischsauce und einige dazu 2 Dosen Pfirsichen
Kochen und das gehackte Fleisch. In die Butter
das Pfirsichmehl kochen das Gemachte, Früchten die Pfir-
sichen und Butterbrot.

Kokoš.

Stara kokoš se očisti opere u dobro slanoj
vodi, zatim se drži 1 sat u hladnoj vodi,
izvadi iz vode i postavi u mlačni vrh, kad
se više ne grije i ostane u njemu 10-12 sati.
To je najbolje izvaditi uveče, pa ostane cijelu
noć.

Fulani bubrezi.

Bubreg od teleta ili svinje izdube se da ostane
po prst debel, opere i osuši. Ovo izdubljeno nešto dži
gerice se sjašira, dode se glavica sitno sečenog slano-
tanog luka, nešto sitno sečenog peršina, naprike ½ po
volji, kocice limuna, slanine kocke, jedna u mlije-
ku namočena zemička i pirjani se na masti, da
bude kao kaša. Zatim se ohladi i dosta jelno jaje
sve se s njesa i punc stim izdubljeni bubrezi
Omotaju se u na šnite tanko rezanu slaninu
i dinstaju, podlevaju jihom, pod kraj se polije
kiselim vrhnjem. Režu se na šnite.

61.

Mahuni za zimu.

Mahuni se čisto operu ocijede od vode. Posol u zdjeli i mješaju, zatim stave u flašu od 5 litri. Za tu količinu potrebno je 1 kl. soli.

Pfeffergurken.

Man nehme 75 Gram (7½ Dkg.) Essig-Gurken, gibt dazu 3 Lorbeer, 3 Löffel Wasser, wenig Salz, Muskatnuss, zerhackt Schnittlauch 3 Zwiebeln und kocht die Brühe in einem Topfe und mit beigemischtem Salz. Bei Gebrauch schneidet man Würfel und gießt die Brühe darüber.

Kirschen in Zucker.

Auf 1 Kilg. Kirschen, 20-25 Dkg. Zucker wird in 2 dc. Wasser aufgelöst und ½ Löffel (Rhum) Salicyl hinzugegeben. Wenn dies siedet kommen die Kirschen hinein, gut aufkochen, herausnehmen, in warmes Glas füllen geben. Ist zuviel Zuckerwasser, wird etwas eingekocht und zu den Kirschen gegeben. Kalt und auf trockenen Art aufbewahren. Auf einen Glas ein 5 Liter genügen 6 Kl. Kirschen.

Feine Torte.

14 Dk. Pistacien, 14 Dk. Citronade, 14 Dk. Pignoli, 14 Dk. Arancini, 56 Dk. geschwellte fein geschnittene Mandel, 56 Dk. Vanillezucker, dazu mischt man von 2 Eigelb in Rum befeuchtete Brösel. Der Zucker wird in etwas Wasser gekocht und die zugerichtete Masse hineingethan. Die Mandel wird mit warmen Zuig ausgeschwindt von Schale und Fettstreifen befreit, gibt die obige Masse zugerichtet hinein backts werden mit würbenzuig und backt eine Stunde. Für eine gewöhnliche Torte genügt von jeder ein Viertel.

Früchtenstangl.

4 Dotter werden mit 14 Dk. ~~Früchten~~ Kindschmalz abgetrieben, dann gibt man hinein 14 Dk. Zucker 14 Dk. Mehl, 14 Dk. Rosinen, ein oder 2 Kanzel Chocolade, von 4 Aier Schnee.

Slavonci

4 Dotter, 14 Dk. Zucker, 14 Dk. Nüsse, 14 Dk. Zwiebeln ein Löffel Semmelbrösel, Gewürz und Salzbeere, von 4 Aier Schnee.

Dattel Torte.

12 Dk. Dattel fein geschnitten, 12 Dk. Mandel geschellt und fein geschnitt, 12 Dk. Zucker. Von 4 Aier Schnee ein obige Masse eingerührt, und zubereitet, dazu Schlag.

Tartaren Sauce.

6 Dotter rührt man mit Kleinem Schüsserl Öl tropfenweise feinzugraben, bis es dick wird wie Butter. Dann mischt man dazu, 1 Löffel feingehackte Petersil, 1 Löffel passierte Sardellen, 3 Löffel. Essig, etwas Salz, weißen Pfeffer, den Saft einer halben Zitrone dann Senf. und Estragon Essig und halben, Dann noch gewöhnlichen Essig hin.

Krema od Chocolade.

120 gr. (12 Dk.) čokolade, 12 Dk. šećera kuhaj u 2 Deci mlijeka gusto i stavi u to 4 listića bijele želatine koji smo u malo vrelom mlijeku rastopili i procijedili, kad se ohladi dodaj od 1/2 litre sladkog vrhnja pjenu. (Slag) Stavi u fornu na hladno mjesto ili led.

Krancle

20 Dk. Butter, 30 Dk. Brašna, 10 Dk. mandola 7 Dk. vanilčećera . 2 žutanjka .

Cimet u Kosulji.

8 Dk. maslaca, 8 Dk. šećera, 4 dk. mandala, 4 žutanj, 2 table čokolade, smijeg od 4 bjelanjka. Peći. Ter ga na se sa Schlagom. (3 deci vrhnja)

Pržena savijača. (Strudel)

Tjesto za savijaču se pravi: 8 dkg. šećera, 10 dkg. gustenih ribanih badema, 4 bjelanjka s snijeg. Kad se savije, poreže se kuhačom na žeđene komade i prži u masti.

Rahmkoch.

4 žutanjka, 4 žlice šećera, 4 žlice kiselog vrhnja, kore od limuna, 4 žlice brašna snijeg od 4 bjelanka. Peče se ili kuha u pari.

Nabujak od krupice (gries)

1/2 litre mlijeka se kuha 18 dkg. krupice. 10 dkg. maslaca, 8 dkg. šećera, 4 žutanjka kore od limuna i snijeg od 4 bjelanjka se umjesa u ohladjenu krupicu. i peče ili u pari kuha.

Ustipci od krompira.

10 dkg. maslaca, 10 dkg. kuhanog pasiranog krompira, 15 dkg brašna 2 žutanjka 2 žlice mlijeka, 1 dkg. germe. zamesit i pravit ustipke, pohat na masti.

Punjeni šišeki.

3 cijela jaja, 14 dkg. šećera, 10 dkg brašna To se mjesa i meće sa žlicom na namazani blech, kad je pečeno, još vruće se prave šišeki (skrnisli) i pune s lagom. (Slatko vrhnje možeju se posi- 65 pati prije pečenja s nisom

Sekeli gulaš

Svinjsko meso se izreže na kocke i dinsta. Zelje se metne na rajfnig i umutra dinstanu meso i skuha rajčekor, a onda se metne umutra vrhunje i prekuha.—

Chocolad-Bitta.

Od 20 dkg. maslaca, 26 dkg. brašna, 2 žumanjca, 3-4 žlice mlake vode i malo soli umijesi se tijesto, koje mora 2-3 s. na hladnom mjestu stajati.

Fülla: 5 žumanjaca miješa se sa 7 dkg. šećera, od 1/2 limuna sok i 7 dkg. neljuštenih tučenih mandala, te 9 dkg. chocolade (15 uvć) i snijeg od 5 bjelanjaka.

Rehrücken.

12 žumanjaca miješa se sa 12 dkg. chocolade (chocolada se metne u zdjelu, s vodom se malo poškropi, da omekša), zatim 24 dkg. šećera, korice od limuna, 25 dkg. neljuštenih sasjevenih mandala, 6 dkg. ~~šećera~~ sitno sjeckanog citronata i od 8 bjelanjaka snijeg. —

Brottorte

Für Jubbes Pfund Zucker fein gestoßen
Eigibt es in einen Rührling, dazu
nimm ganzes Ei und mehl dotter rühret
es mit halb Pfund weich dann
ein halbes Pfund gestoßen Mandeln
und frisch Lff. Dann mahgeriebene rothe z. eine
mit zwei Löffeln Wein befeuchtet werd.
zuletzt von vier Eiern den Schnee
ein festes Schaum sein muß rührt alles
fest zusammen bäckt es bei gelinder
Wärme.

69

Wenn kann auch die übrige teste
wie andere Art machen
Ein neun dotter u. 5 fein klar Pfund
nimm in einen Rührling mit dem
Zucker zusammen mit der Schwämme Jahr
Mehl bis es zu einer dicklichen Milch

Zur Natalie Torte gehört:

1/4 lb Butter, 1/4 lb Mandeln geschält und fein gehackt, 1/4 lb Mehl und 3 Eidotter. Ferners alles die Hälfte der Fülle gehört. –

20 Dkg Schmer, 40 Dkg Mehl, 2 Löffel voll feinen Zucker, 2 Kaffeelöffel Salz, 1 Dotter, etwas Milch und Geschmacks Essenz.

1/2 lb Schmer, auf 100 Mehl.

Der Schmer wird mit beiläufig 1/4 lb Mehl sehr dünn lb gewiegt und kühlen Ort schnell aber gehörig abgearbeitet, dann auf einen Teller an kühlen Ort 1/2 Stunden zum Rast stehen gelassen. Das übrige Mehl, wird auf Nudelbrett, mit zwei Eidotter, etwas Salz, ein Glückerl Essig, Wasser wie viel zu [illegible] Teig sehr steif abgearbeitet 1/2 Stunden gerastet. Dann wird der Schmer auf Nudelbrett so dünn wie möglich ausgewalkt, sodann der Teig obenauf dünn ausgewalkt, der Schmer darauf gelegt, und [illegible] wie möglich auf seine gewalkt, sodann wie üblich zusammengelegt und 1/2 St. gerastet; so wird auf zweimal gewalkt und gerastet. Beim dritten Rasten kann's bei weitem Teig so zusammengelegt bleiben, dann gewalkt, geschnitten und bei guter Hitze schnell gebacken.

Natalie Torte

1/2 lb Butter, 1/2 lb Mandel gesch. u. fein gehackt, 1/2 lb ~~Butter~~ Mehl 6 Eidotter, 1/4 lb Mandeln Mehl wie den 6 Blatt übrigen.

Dann nimmt man 5 Löffel Ob Rosen Marmelade, rührt sie Glasur ab, gibt dazu von 5 Eiern den Schnee schaumig, 5 Löffel feingeriebene Zuck. darüber, und füllt die 6 Blatt damit und

Ist dieser Rest gut? Wird die Torte aufgehen genügend? Ist wieder in den Rest gegeben und wie lang

Mohn Beuge.

1 Kg. Mehl, 40 Dk. Butter wird abgebröckelt
1 Dampfl von 6 Kreuzer Gersten etwas
Milch 1 Stück Zucker wird recht gemacht
und wenn es gut aufgegangen ist dann
gemengt, 4 Dotter, 4 Löffel Zucker
2 Kreuzer Rum und soviel Milch als not-
wendig dazugemischt, so lange den
Teig schlagen bis derselbe vom Löffel
sich ablöst, dann auf einem
warmen Ort gut gehen lassen
Hachher den Teig in 6 Theile theilen
dünn ausgerollt und reichlich
gefüllt, zusammengerollt mit Ei
bestrichen und gebacken -

Fülle.

1/2 Kg. gemahlenen Mohn wird in
gesponnenen Zucker am Herd fest
durch 1/4 Stunde gemischt dann
mit Milch aufgelöst, 3 Eßlöffel
Honig 3 Eßlöffel Likör 1 großer
geriebener Apfel länglich geschnitten
Mandeln, Zimt, abgeriebene
Zitrone 2 Löffel Rum, Rosinen
alles gut durcheinander am
Herd, dann ausgekühlt
den Teig füllen -

Stefanie Torte.

8 Dotter werden 1/2 Minute mit 1/2 kg
Zucker gerührt, 1/2 kg ungeschälte fein
gestossene Mandeln und 6 Klar
der Schnee dazu gemischt, diese Masse
in zwei Teile theilen und jeden Teil
für sich backen, wenn beide Teile gebacken
und abgekühlt sind, wird jeder Teil
der Länge durchgeschnitten und mit
folgender Fülle gefüllt:
12 Deka Butter, 12 Deka Zucker und 20 Dk
Chocolade. -

71

Italienische Torte.

21 Eier werden getrennt, das Eigelb wird gut gerührt, dann abwechselnd in das Gefäß Eigelb und 9 Löffel mit 21 Eier Zucker gegeben und gut gerührt, dann in 3 Blätter gebacken. Butter fügt man die Blätter mit folgender Fülle zusammen: 14 Eier. Butter 3 Dotter werden gerührt, 12 Eier. Chocolade, 10 Eier Zucker 3 Esslöffel Wasser Kaffe man gut rühren dick, abwechselnd macht man so zu den abgetrieben, zuletzt kommt 7 Eier. geriebene gerührte Eigelb dazu.

Indianer Torte.

9 Dotter rührt man mit 21 Eier Zucker macht 21 Eier. geschälte geriebene Mandeln 7 Eier Semmelbrösel bei, zuletzt den Schnee der 9 Eier. Die Torte wird Kuchen zusammen durchgeschnitten mit Ital. Pasten Glasur

gemischt mit Vanillezucker, 1 Löffel Rum u. 2 Blatt gut aufgelöste Gelatine gefüllt. Die Fülle löscht man zuerst fest werden dann kann man die Torte mit einer Chocolade Glasur überziehen. –

Kaiser-Torte.

Man knetet von 25 Dkg. Mehl, 12½ Dkg Butter, 12½ Dkg. Zucker, 12 Dkg. geriebene Chocolade u. 4 Dotter einen Teig, den man ½4 St. rasten lässt. Den rasten Teig rollt man 4 Blätter dünn u. füllt sie kalt mit einer Crem, die man folgt bereitet: Man verkocht in einem halben Liter Milch 12 Dkg. Zucker u. 12 Dkg. Chocolade vermischt sie heißgerührt mit 4 Dotter, lässt die Masse erkalten, schlägt man sie mit halb geschlagenem Eiweiß u. 1 Blatt gut aufgelöste Gelatine darunter. –

Bisquit

4 dotter, 4 žlicke šukr vtepatem, vmes 4 žlice vrele vode, 3 žlicke mlek. limonine lupine al. vanilje. —

Chocoladna salama.

1/4 kg. chokolade, 1/4 kg. sečena, 1/4 kg. orehe zrezati, za 10 vinc. citronata, 2 cijela jaja zajedno umjesat, pak dva dana na peči ostati. —

Zemeljski.

1/4 ℔ šukr, 1/4 ℔ putra (šukrat), 1/2 ℔ mehl, nu ogrenje si, nu dotter, 3 kr. grenc. - Taj nikšne, mrvice prekundit vubrnetem, mit kravjem staljem nutstajen, šullan, Rizpal grenc atrgnc gasen bastem -berkan. —

Limonic Koch.

4 dotter mit 4 lošal šukr, atrgnc limonine lupine al. vanilje gut vbtraibem upo 4 žlice vrele vode, pomalem 4 žlicke mehl, gut spremišan. - Vub štaf gut mit bel. šar pšenicam mit grc bastrene nit Koriandr Rezl. per dne Rog štallan, zudrkan, nimc štuc da ogleg. mehkoj kašen, štrogan mit Chocoladeause ütangine Bare

Krem Pitta.

50 dkg. brašna, 50 dkg. maslaca. Brašno sa kremom dičim kao ovak, maslaca dobro izmaziti, 1 žumanjak malo soli i hladnom vodom zamjesiti. Pustit 1/4 s. tjesto na hladnom mjestu stati, onda ga razviti, maslac po njem položiti, samit kao pot kao butterteig tupnut, onda ga opet ostavit 1/4 s. i opet ga tupnut izlupat. U dva krina ga ostavjit i viličom dobro izbosti, da se ne mjehuri kod pečenja.

Krema.

16 dkg. šećera, 8 žumanjaka, 7 1/2 dcl. mlijeka, 6 dkg. brašna, malo vanilije u zamjesi malo samo prekuhati dati, onda jedno tjesto namazati, i drugo tjesto gore metnuti. —

Butterkrapfen

25 dkg. putra skupa sa 14 dkg. brašna zamjesiti i na hlad metnuti, dalje 14 dkg. brašna, 2 žumanjka, jedan Eßlöffel šećera, malo soli i toliko mlake vode, koliko je za tjesto umjesiti dosta, tjesto se 3 puta [illegible] 1/4 s. počivati onda se formaći jajem, peče se kod jake vatre, tako dugo dok vidiš da su krapfni pečeni onda se iz kleča vade i sa šećerom posiju.

Schneider-Torte.

Man rührt 10½ Eßl. Butter mit 5 Dottern u. 10½ Eßl. Zucker, zieht 4 Eßl. geriebene Chocolade, 10½ Eßl. ungeschälte geriebene Mandeln u. den Schnee der 5 Eier dazu, von dieser Masse bäckt man 3 Blätter welche man Kalter mit folgender Fülle zusammensetzt. Man kocht in Wasser 3 große Eier, 3 Eßlöffel Milch u. 12 Eßl. Vanillezucker zu einer festen Creme welche man beiseite zu 12 Eßl. Butter, welche man mit 5 Eßl. geriebener Chocolade gerührt hat, rührt. — Man kocht noch 6 Eßl. groß gehackte geröstete Mandeln oder Haselnüsse der Fülle beimischen. —

Maline u šećeru.

Na 5 kg. maline 2½ l. vode i 3½ kg. šećera. –
Šećer se šprinja, sok pre ~~ka~~ smije biti gust/
~~kad se~~ i unutra se metne salicila da prekuha.
Kad se izvadi sa štednjaka metne se unutra
rum a i kipuće prelije preko malina, te
ostane tako stajati preko noći. Sutra dan
prekuha se opet sok te prelije preko
malina i ~~s~~tim je gotovo.

Šljive.

Na 5 kl. šljiva 1 Kg. šećera i 1 litra vode.
Šećer se u vodi prokuha, i snjim šljive prelije.
Tako stoje preko noći. Sutra dan se sok ocjedi,
i opet prekuha i preko šljiva prelije. Nakon
par sati se opet ocjedi i sok prekuha, šljive
ostanu u čaši, koja se metne na štednjak da
bude sasvim ugrijana, da se može onaj
kipući sok, kojem se dodo žličica salycila
prekiti i tomu dodat 1 deci ruma.

Sirovi sok od malina

750 gr. malina
25 gr. Acid
100 gr. kupni secer
to se sve smijesa i posipa sa 900 gr. šećera i todzo stoji 24 sata
Nakon 24 sato 90% 100 gr. alcohola se 5 minuta mješa i prelije preko malina i stoji 8 dana Poslje dog vremena se presiva, k ostatku se doda 100 gr. vode i ponovno presiva

750 gr. Himbeere
25 gr. acid citricum
100 gr. Kupni pečer
To se sve smeša na to gore 900 gr. šećera to ostane stajati 24 sati nakon 24 sato 90% 150 alcohol 5 minuta mesa i pusti 8 dana stati pos presiva i doda 100 gr vode statreu i pres presa, 5 gr talc. renet, 8 dana u podrumu ostijeti.

2 ltr Ciribom
3 dana stajati hladu
4 kroz krpu procjedit
3/4 Wasser 1/2 kilo zucker
1 kamad zim 5-6 klinčića
1/2 sata kuhati vodu i cukor
za 1/2 sata saft umaltra i 1/2 sata još kuhati
1/2 ltr alcohol

Stanyole od čokolade. Probati.

4 žumanjka mješati sa 4 žlice šećera, 4 Dkg. rđave čokolade umješat, zatim 4 dkg brašna i od 4 bjelanjka čvrsti snijeg. U plah istresti koj je dobro namazan i brašnom prut, hihr peći i istresti na dasku.
14 dkg šećera sa 4 kašike vrele kuhaj dok se bude gusto, a dok se to kuha, mješaj sa 4 bjelanjka čvrsti snijeg. U snijeg sipaj šećer vrlo lepej nepresstano iznad vrele vode / pazi da ne bude u vrloj vodi, dok se stoji kao na pjenu. Kad skineš s vatre i još lepej. Kad se ohladi, namaži to na tijesto u odrogr glasovu.
4 dkg chocolade 2 žlice šećera, 3 žlice vrele kuhaj dok se bude gusto. Kad je gotovo dodaj 2 dkg masla, pomalo premješaj i poli: - Reže se kad se trsi ?

Kolačići od chocolade.

Zamijesi se tijesto od 12 dkg maslaca, 12 dkg šećera 20 dkg samljetih mandala 12 dkg naribane chocolade, ole, cimeta, klinčića i malo soli.
Prevalji tijesto kao kobasicu, reži i kromachiće i savij u oblik kolačića. Peci ih u prijanoj tepsiji dok budu žuti: - kiš dulje stoji, to su bolji. -

Dobro šnite.

12 dkg šećera mješati sa 5 žutanjaka, dok pretane pjene, zatim 8 dkg brašna 5 bjelanjka snijega. Metni u plah i peći. Kao nož debeli Biscuit.
Fielles: 15 dkg putera, dobro mješati sa 12 dkg šećera zatim je chocolade, malo vanilije, to umješati i polatiti.
Ocahlina: Zatim 3 žlice šećera na vatru, 2 žlice vode, kaj ole zahiji vanke pri odrogrova. —

Punč torticě.

6 žutanjaka sa 16 dkg šećera 1/4 lit. brašna i od 6 bjelanjaka snijeg u dva fleka peći, kad je pečeno, ovala rezati male okrugle ploščice i te se filuju.

Fülle: Skuhaj vse odreske vrh ti odpadnem od kola, ječa, te ih nakrasi sa 3 žlice rumu 3 žlice vode, vanili šećera od 1/2 limuna safta, nikis kocic od naranče, safta, 1 žlicu chocolade ili kakao pr prilici 1 žlicu ili više, ako nije dosta safter ovoga snega pr male pridrobati. Kolačice pekne, ovom namaži i filaj.

Čokolade Schaum.

Kuhaj 14 Dkg. ribane čokolade, 14 Dkg. šećera sa 3 deci vode, dok buse tvrdo, onda to met ni u hladnu vodu i mješaj dok se ne ohladi. Onda dodaj 4 žutanjka jedan za drugim primješaj 2 deci tucanog obersa, puni sa ovim čaše, ozgor ih poravnjaj i metni čaše na led. Onda tuci još dva deci obersa, ošećeri i na svaku čašu metni od tog snega, i poslužii sa kolačima ili kiflama.

Ocaklina od likera.

25 Dkg. rosijanog šećera, prokuhaj u 1/4 litre vode, da se malo prži. Kad već počimlje biti gusto, ulij unutar čašicu kakvog likera, dobro promješaj, upotrebi odmah za torte ect.

maslje 5 Din, 25. VII 250 zemlje, 2
mlje 250, 27. VII Kruh zemlje 9 D, — mlek
voda 5 D., voda 5 D.

5. VIII, Kruh 2, Zemlje 250, gemüse 1
soja 9 —.

Meterzdo Schnittern

10 Dkg Salame, 10 Dk. šunke
10 Dk. Ementhalera, to se
šavira, onda se pomješa sa
i k tome goi jedno žlicu pa
Ova se mäsa metne u izd
stuca i veče se na schnitte

Kuhana prepuka,

3 l kuhanog sirćeta, 2 dl ulja,
1/4 kg šećera /malo/ i malo soli. Sa
metiti u čerpinji i kad prova
nieto se umjesto prepuke, kolik
ostane. Kad se smeksa izvaditi
naprlje, izvaditi štapiove na pa
sikbenier i staviljati u flaše i za
šim začiniti ostatkom. —

10 Dk. salame, 10 Dk. šunke, 1 kom. sardine, 10 g Ementhaler, to se sitno izkoše, onda se pomeša sa Dk. putra i tomu 1 žlica parmezana; ova masa se metne u štrucu i reže na tanke šnitte.

Crnogorske Kisele paprike.

Uzme se 1½ litre po volji kiselog octa, 1 mala žličica salicyla, malo soli i čašu (sa vode) ulja, to se pokriveno dade da zakipi, kad zakipi metne se u nutor papriku (po prilici 14 male paprike) koja se predkrečé i kuha tako dugo da malo omekša, onda se viličom vadi i to da malo izdjé vode sa paprike, mečá se u flašu, utiskati Rio kompot, (lupkanjem) da se paprika slegne, naliję sa octom tom mješavinom, ostane do sutra otvoreno, i onda zavežé.

Tuffle

7½ Deci brašna 14 Dkg maslaca 3 žutanjka

84

kvasca prašno za germ mleka po potrebi, malo secera, zamesit 2-3 put razvaljat i prekloplit (2-3 put) odma kifle pravit, pa pustit rasti, onda peć

Galantine od teletine

Plece teleče se odlupi od kosti i izlupa, od jednog djela mesa isto toliko teško slanine i prijesne šunke sa pasteten gewürzom napravi se farse i namaže 3 cnt. debelo izmutica plece pa obloži strajfnama slanine, suhog jezika, truflama i lijepim kornedricama guščo divljeriče pečene. To se slaže poredu a ne izmješano i poduzini. Onda se svelje, zašije i uveže u servietu. U zdjelu (rajnu) metne se slanine, luka, zelenja, bibera, bazilikuma, timijana, soli pa se dampuje i polijeva bijelim vinom. sek vrije 3 sata. Kad shladi u zdjeli izvadit i hladno u tanke scheibe rezat.

2. Mikado Schnitte

15 Dk. šunke, 10 Dk. jezika, 5 Dk. veronesko g sira, 5 Dk. salame, 5 dk. kapri, 3 sardele 3 tvrda jaja

10 novč. cmentolera i 1/2 sredine od zemičke, valjda umočenc? to se sve u mašini pašira, tad se doda 21 Dk. buttera i pune se izdubene štruce. To se napravi dan prije, stavi na hladno i sutra se režu tanke šnite.

Galantine od Lungenbratena

Lungenbraten metne se jedan dan u bajc, tad se izvadi prereže, da se na jednoj strani drži, dobro iztuče da postane tanak pa filuje slijedećim: Telćine Masse ili svinjetine se pašira, 1 žumanjak i bjelanjka snijeg, zatim dugoljasto rezane slanine, dugoljasto rezani kiseli krastavci rezanog prokuhanog jezika i ako se ima gušće dizigerice isto rezane. Lungenbraten se pomaže sa paširanom massom, pa se po duljini Lungenbratena slaže po jedan red slanine, krastavce, jezika. i t. d. tako se u više redova slaže, filovan lungenbraten se roluje i veže da bude kao kobasica Peče se i hladan servira.

86

Obična šećerna oceklina.

12-15 Dkg. finog prosijanog šećera stavi se u malu šerpicu, doda se mirisa vanilije i dve kašike hladne vode, smiješa sve u gustu kašu i stavi na šporetnjak da se malo ugrije a tada se naglo prelije preko torte, pa se najprije suši u mlačnoj pećnici, a onda na zraku. - Može se načiniti i ovako: na šećer se nalije 2 kašike kipuće vode, šećer dobro razmješati i izlit na tortu. Ovoj oceklini možete dodati razne mirise: vanilija, citrone, orange. Bojadiše sa par kapi alkermesa, kavom ili likerom.

Hladni zakusak za gospodu.

15 Dk. kuhanog suhog mesa, i 10 Dkg. prepečenih telećih jetara, vrlo fino kosati bolje nego pasirati. (pasirati) tada dodati 10 Dkg pirjane riže i 5 Dkg. sitne kockice suhe slanine, malo prepečene i sitnog pirjanog luka. 2 žutanjka, snijeg od 2 bjelanjka, soli, papra i nešto mrvica. Može se staviti i malo pirjanih vrganja ili malo prekuhanog graška (konzerve) Sve se to stavi u puding kalup, koji je dobro namazan mašću i poklopac namazat, zatvori se i kuha u pari jednu uru. Servira se toplo sa pikantnom umkom? i krompirićima. Dobar je taj puding i hladan.

Salama od zeca.

Prirjaju se zečje noge i lopatice s lukom, korenjem i bijelim vinom, a zajedno sa zečevinom stavite pržati 1/2 kilogr. svinjetine i 15 dkg. suhe slanine. Dodajte potrebne mirodije: papar, timijan, list lovora, dijumbira i soli. Kad je sve pirjano izvadi iz soka, odstrani gosti a meso pasirat i pasirat na sito. Tada primjesat jedan ili dva žutanjka i staviti čitavu masu u dugoljasti kalup za pašteto koji ste dobro namazali maslacem ili uljem. Kalup metnite na 1/4 sata u kipuću vodu, a tada na hladno mjesto da se meso stisne. Tada ga izvadite (u tu svrhu kalup opet malo ugrijete), ukrasite aspikom i ružicama od tvrdo kuhanog jaja.

Juha od divljači.

Od sitniša zečjeg se meso kuha s korjenjem dok bude mekano. Onda se načini tanki tamni zapršig, nadvlaži s malo hladnom vodom a onda zalije juhom od divljači, pa se pusti da dobro zakuha. Meso se skine s kosti ju nareže na komadiće i stavi natrag u juhu, kojoj se dodaje još kakva mirodija, već prama ukusu.

Riža sa vrganjima.

20 dkg. Riža se pirja sa malo sitno sečenog luka, 6 dkg. vrganji se skuhaju s kipućom vodom, pirjaju lukom kad je gotovo, smeša se rižom, posipa sa pan[illegible] mazanom i servira.

Za molbkerove preporuča je hrana od telećih i govedih jetara.

Juha od jetara.

Od telećih jetara odstrani kožicu i sitno ih sameljи. Polovinu pirjani s finо kosanim lukom na maslacu i pomješaj zajedno s ostalim prijesnim jetrama u 1/4 litre jnhe od mesa. U juhu metni sitno sečanog persina i zamuti jednim žumanjkom.

Riža s jetrima.

Šalicu pune oprane i čistom krpom osušene riže, pirjani u pol žlice maslaca. Zatim nalijevaj malo po malo vode ili juhe da riža nabubri, ali da ostane prilično suha. Svinja jetra sameljи sitno dodaj s oli, bibera i malo finо kosanog luka, pa primjesaj u rižu i pirjani.

Umst. Punjenje paprike za zimu.

Odaberi lijepe zelene paprike, opari ih, ovrsta otvori, te sjeme izvadi. U sovrku nutari soli i pusti ih u emajliranoj posudi da stoje 48 sati. Onda pusti vak. Slani vrk

iz svake paprike u zdjelu, a paprike stavi u
drugu, te ih stavi u boce. Tvoj salamuri što
je ostala od paprika, dodaj vode i soli i
malo octa, pa je prekipi, ohladi i pre-
lij preko paprika. Sloma drvenim prutići-
ma pričvrsti paprike u boci. Kad ih želiš pa-
niti, operi ih i preko noći u vodi ostavi.
Smjesu, kojom se pune, ne treba variti.

2. vrst. Spremljene paprike za zimu.

Paprike operi, pa prelij kipućom slanom
vodom. Zatim paprike izvadi i nasloži je
jednu u drugu i smetni u boce. Kad slana
voda ohladi, napuni njom boce i smetni
1–2 žličice octa. —

Teletina zajčicama.

Teletina od kojeg nareži na komadiće posoli, umo-

taj u brašno i pirjaj u vrloj masti s fino nasjeckanim lukom. Zatim dodaj prepasirane rajčice. Nosi se na stol s pirjanom rižom.

Puding od mozgana.

Mješaj 8 Dk. maslaca i 5 žumanjaka dok bude pjen, nasto, zatim dodaj finokosani skosani teleći mozag 2 namočene pasirane zemlje, 2 dk. finokosanog pirjanog luka, zatim od 5 bjelanjaka snijeg, soli, papra i 5 dkg. mrvica. Sve dobro smješaj, stavi u namazani puding oblik i kuhaj u pari 3/4 sata.

Rosčići punjeni šunkom.

Jednostavno krompirovo tjesto 20 dk. brašna 20 dkg maslaca, 20 dkg krompira. Nadjev od šunke: 15 Dk kosane šunke, jedno jaje, žlicu kiselog vrhnja i malo papra. Tjesto razvaljaj, reži pačetvorine i puni fišom i metni u poliveni tepsij peci kod elosta jake vatre. Može se urezti sa mrvicama.

7 Dk. masti, 15 Dk. brašna 10 Dk. sira.

94.

Pirjani kupus s svinjetinom.

½ kilogr. svinjetine se reže na veće komade zatim pirjani na masti, dodaj paprike sitnog bibera i malo vode. kuha se pod zaklopcem 1 sat. Dodaj zatim 1 kilg. kiselog kupusa i pirjani dalje dok i kupus bude mekan, dodajuć uvijek malo vode. Može se naliti kiselog vrhnja.

Puding od riže.

Pirjaj, da bude mekana 30 Dkg. riže. Posebno na masti s lukom pirjaj vrganje koji se sole i papre. Isto tako pirjaj možđane sa 3 jaja. Oblik za puding namaži mašću, obloži pirjanom rižom, zatim slaži red vrganja, red možđa, na i red oguljene na ploške rezane salšalade. Kod sve potrošiš završi rižom i stavi oblik u paru, da se dobro ugrije.

Poljupci od kave.

Kuhaj gusto 28 Dkg. šećera i ¼ ltr. dobre kave. Od 3 bjelanjka snijeg mješaj sa tim tvrdo ku, kanim šećerom i neprestano tući. (na vatri?) Od te smjese pravi male kupčiće na papir i peci u pećnici.

1.) Krompirovi popečci.

Krompir se skuha, prepasira, doda masti, sitno kosanog pirjanog luka, 1 žutanjak zibani paxmazan, od te mase prave se popečci i pohaju (u brašnu jaju i mrvicama)

Pošteni sa mozdjenom.

Mozdjani se dunstaju lukom, kad su dun, stani situku se dva jaja (prema veličini mozdjana. Tjestenka se poha namaže nanj i složi dva po dva pošteni.

Lenske ——— mušice

Napravi se germteig od 28 dkg. brašna, 5 dk. maslaca, limuna korica, i 4 žutanjka; kvasac od germe i mleka, brašna, šećera, kad je sve dobro izlupano, metne se u tepsiju, dade da izlazi, i onda peče kad je na pol pečeno, namaže se sa prekmezom, preko toga smjesi od 4 bjelanjka, može i više bjelanjka biti, smjesa šećer posipa sitno secanim mandalama i peče dok je dobro.

Paprika popečci.

3/4 Kl. telećine od buta se soli. Naprave se sos od masti, luka, zaječica konzerve malo paprike. Popečci se ocijede na masti i preliju tim sosom, u sos se još doda slanine na kockice rezane i malo prepečenc,

Limonicekoch

2 Dk. maslaca, 4 žutanjka, 20 dk. šećera, sok od cijelog limuna nešto kore 3 Dk. brašna cvcbe i mandale po volji, od 4 bjelanjka snijeg, kuha se u pari.

Šunkani Liptauer.

15 dk. maslaca, 15 dk. sira, 1 prasirana jaudela, 1 dk. sitno sečanog crv. luka 1/2 dk. češnjaka (nemora biti) malo sečani kapri, i malo paprike.

2) Krompirovi popćci.

1/2 Kl. kuhanog krompira se prasira, dodaj 3 dk. masti, jedno jaje, 1/8 Kl. parmezana (i manje) 5 dk. brašna, sitnog pirjanog luka, smiješa i postupa kao s pohancima.

1. Francuska juha (i sitnog luka)

5 Dk. Belja, isto toliko šunke i mrkve se pirja, 5 dk. riže se pirja, kad je povrće mekano, doda se riža i na kocke rezani krompir, maljc juhom

2). Francuska juha.

Pasirani krompir se kuha sa mlekom i vodom u kojej se suho svinjsko meso kuhalo, napravi se zaftig s lukom i najposlje na kokice rezano suho meso.

Nadjevene prežolice, meso?

3/4 kl. prežolice se pirjaju lukom i mrkvicom, kad je mekano pasira se sok I 5 dkg. riže se pirja na masti i: fino kosanim lukom, posipa sa brašnom i nalije pasiranim sokom (možda po potrebi i malo vode) i kiselim vrhnjem, u to se umjesa 10 dkg. suhog svinjskog kuvanog mesa. Zatim se prežolice pomažu tom masom, napravi kobase i ovežu koncem. i onda se pirjaju u soku. to se ovako radi: popečci se izvade iz soka, a u sok se uljiće kiselo vrhnje, i metne na stranu, sad se popečci filaju I sa rižom pirjanom dodu soli i papra, napravi kobase ovežu koncem i pirjaju u soku.

Cmstade od riže.

30 dkg. riže se pirja na masti luku (dodaj žlicu mekanog brašna.) kad je riža mekana, razvodnjaj brašnom posipanoj daski, 1 cnt. debelo, iseci sa nožem i pohaj kao pilićé.

Pikantni popečci.

Svinjski šnicl se na masti izpeku da na svakoj strani porumene, izvade se iz masti a u istu se pirja ostro secani luk, kad omekša metnu unutar opet šnicl, malo zaštaubuju, te podlevajuć vodom se pirjaju. Nakon nekog vremena naliju se paradajzom i čaša vina, a zadnje se dodu kiselog vrhnja.

stran

1 Fina torta (Oblaten)
Jägerbrot
Lüftertaig

2. Crême
Faschingskrapfen

3. Kalte Citronencrême

4. Kalte Rummehlspeise

5 Datteln
Napoleonpussle
Cacao Schnitten

6 Pusle od oraha
II Pusle
Kuglice od smokava
Kostanji

7. Domino
Mozaik (Zerjav.)

8. Šulana jaja
Ruska šalata

9. Chocolade torta
Mandel Kipfel
Gebäck

str.

10 Vanile Bögen
Falsche salami

11 Kastanientorte

12 Nussaren krapfen

13. Punsch torte
Rumglazur

14. Wasserglazur
Kaffeglazur
Gemischte Torte
Punschschnitten

15. Theegebäck
Nusswürfel
Schwarzes eckes Theegebäck
Nüsse

16. Cakes Theegebäck
Riesenindianer krapfen

17. Christbaum Bretzeln
Götterspeise
Universalteig ohne Ei

18 Chocolade Kaffee
II Eiweis Milchspeise I
Citronen Liquee
Butter Krapfen
I Preiselbeeren Salz
Orangen salat.

19. Bärenpratzen ohne Fi
II Crême Schnitten
20. I Omelette
II Omelette
Eier Punsch
21 Rum Eis
Fruchten Crêmtorte
22. Bisquittorte
Chocoladglazur
23. Juha od zemičke
Hasenpfeffer juha
Fleischkäse u. Bratenreste
24 Schinkenbutter
Leberpastete od juha
nove drugarice
25. Hirn Roulade
Galantin od Lungenbraten
26 Muške s majonezom
Karfiol s majonezom
27. Palfi knödl
Riža sa šunkom
Weisse Nüsse
28 Mandeltorte nach Linzer
29. Salama od tunja
Falsches butterbrot

36.
30 Nussbrot
Bisquit brot
Chocoladkrapfel
Pusle
31. Busserl
Grüne Fisolen in Dun
Obstgelée von Obst.
32. Salzwassergurken
Erbsen
Kohlrabi
Fisolen
33 Salzwassergurken
Kriegsbrot
Kipfel, Semmel ect.
34. Košarice
Kramelpogatscherl
Kramelkolatschen
35. Omelete
I Kirschenkuchen
II "
chocoladbusserl
36 Kirschenkuchen
Anis Bögen
Kaffe Eiscrême
Kirschenkuchen (süß)

slavna

37 Diplomatski puding.
Ploške sa kremom. (Prav)
38 Krema.
Kroketi
39. Cumberland umočka.

41.

Russische elegante Mehlspeis

42. Kaffé crême torte
Kaffetorte (nepečena.)
Don Juantorte
43 Kriegstorte
Krême od jagoda
44. Apfelschaum
Bakalov
Flospot
45. Filjani kelj
Mozak s majonezom
46. Majonéza
Juha od povitukra
47. Ersatz für Kaffé
Gerbeaud torte
Kipfel (Pekmezli)
Mandelbrot

48. Vanillering
Pusli
Bauernpusli
49. Puding od višanja
Mandolini
Apfelkoch
50. Damenkrapfen
Chocolade pita
Chiavis.
51. Roulade
Nussschnitte
52. Chocladwürfel
Bijele mandelstange
53. Limoniekoch
Mandelkoch
Rahmkoch
54. Alvatorta
Rumunjska torta
nastavak od te torte str. 41.
55. Paulinentorte
Baumstam
56. Chocolade Glazur
57 Bischofbrot ili Gugelhupf.
58. Punschtorte
Rumglazur
59 Karfiol sa šunkom
Paštета od teleći jelara

Sekana

60 Napoleon Rostbraten

61. Kalbshachē u Spigelci
Kokoš umeksati
Filani bubreži

62. Mahuni za zimu
Suppenbisquit
Kirschen in Zucker

63 Feine Torte. od pistacio
Früchten Stangel
Slavonci
Dattel Torte

64 Tortanen Sauce.

65 Krema od čokolade
64 crnac u košiljci
63 Krema savijača
Rahmkoch
65 Nabujak od krumpira
Ustipci od krompira
Punjeni šišeki.

67. Chocolade Bitta
Rehrücken

68

69. Brottorte

70. Pfannkuchen
Natalietorte

71. Stefanietorte
Mohnbeugel

72. Praliné torte
Indianertorte

73. Kaisertorte

74. Bisquit
chocoladesalama
Germkipfel
Limoniekoch

75. Crēmbita
Crēma
Butterkrapfen

76. Schneidertorte

77. Maline u šećeru
Šljive

78 Sirovi sok od malina

79

80. Stangle od čokolade, prov.
Rošćići od
Dobošnitte

81. Punctortice
Chocolade Schaum
Ocaklina od likera

83 Kuhana paprika

84. Mikado Schnitten
crnogorska kis. paprika
Četiri Germkifle

85. Galantine od teletine

86 Galantine od Lungenbraten

87. Obična šećerna oscaklina
Hladni zakuske za gospodu

88. Salama od zeca.
Juha od divljači.

89. Juha od jetara
Riža s jetrima
1. Paprike za punit zaziman
2. " " " " "

90. Teletina rajčicama.

91. Puding od mozdana.
Rožići punjeni šunkom.

92. Pirjani kupus svinjetinom,
Puding od riže.
Polubci od kave.

93.1) Popečci od krom. prža
Polezni za mozg, djanom
Ženske muzike

94. Papuša popečci
Limonie koch
Garnirani Siptanek
2) krompirovi popečci
1 francuska juha

95. 2) francuska juha
Nadjevene prežolice
Custacle od riže.
Pikantni popečci.

96.