



# Kochbuch von Elsa Gander-Wagner

übersetzt und bearbeitet von

LILLI GÖTZ †, HEIDI UND WALTER GANDER

21. Juni 2021



Elsa Gander-Wagner  
1909 (Chabag) – 1965 (Biel-Bienne)

Dédié à mon frère

Maurice Gander

## Mehl soviel es braucht . . .

Das kleine alte Back- und Kochheftchen, das Sie in Händen halten, ist kein gewöhnliches. Sie werden keine schönen Menu- und Gebäckfotos finden. Rezeptzutaten stehen nicht separat, schön untereinander auf verschiedenen Linien, die Verarbeitung der Rezepte, die Grösse der verwendeten Pfannen und die Backtemperaturen entsprechen nicht den Ansprüchen eines modernen Haushaltes mit Microwave, Steamer und Induktionsherd mit programmierbaren und touchregulierbaren Sensoren. Nein. Das Büchlein kommt zu uns aus einer anderen Zeit, aus einer anderen Kultur. Und doch, wenn Sie eine Beziehung haben zu den alten einst blühenden deutschen Kolonien und der erfolgreichen Schweizer Weinbaukolonie Chabag\* am Schwarzen Meer, im Süden des früheren Russland, der heutigen Ukraine, wenn Sie im Sprachgemisch von Russisch, Deutsch, Französisch und Rumänisch lesen, so wird Ihnen vieles bekannt vorkommen, bekannt, vermutlich aus der Erinnerung, der Erinnerung an Ihre Mutter oder Ihre Grossmutter. Vielleicht haben Sie selbst noch Prianiki von Ihrer Grossmutter erhalten.

Die gesprochene Sprache im Heftchen ist fast hörbar. Zwei Frauen sitzen am Küchentisch. Eine Frau erzählt ihr Rezept. Die andere Frau notiert es. Die Sprache zeigt, dass keine präzisen Kochanleitungen nötig waren. Die Rezepterzählerin hat wahrscheinlich beim Erzählen nicht gewartet, bis die Schreiberin fein säuberlich alles notiert hatte, die Schreiberin hat wahrscheinlich auch gar nicht lange nachfragen müssen, wie genau man das oder jenes zu machen hatte; es war ja doch eigentlich klar . . . Stichworte genügten. Sie hat wohl aus Interesse aufgeschrieben, um für sich neue Ideen zu bekommen. Es gab noch nicht so viele Kochbücher wie heute. Es war ihr klar, worum es ging, wenn sie schreibt: *Mehl soviel es braucht* . . . Weit, weit weg von modernen Fernsehkochanleitungen! Das alte Rezeptheftchen hat die Flucht aus Chabag (Juni 1940) überstanden, auch den Zweiten Weltkrieg! Es ist in der Familie geblieben. Die alte Gotische Schrift und die vergilbten Blätter sprechen für sich. Wir konnten die Schrift später nur schwer entziffern. Walter erinnert sich aber gut, wie seine Mutter immer wieder in diesem Heftchen geblättert und nachgeschaut hatte, wenn sie etwas backen oder kochen wollte. Bei einzelnen Rezepten erkennen wir auch ihre Schrift.

Später: Walters Mutter, Elsa Gander-Wagner, war leider schon lange gestorben als Lilli Götz-Lukas, ihre Cousine, vom Buschhöfle in Rudersberg Württemberg Deutschland, bei uns in der Schweiz zu Besuch war. Tante Lilli hatte grosse Freude an diesem Heftchen und hat fein säuberlich alle Rezepte abgeschrieben, auch aus dem Russischen übersetzt und die altdeutsche Schrift in unsere Schrift übertragen. Das Heftchen und die saubere Abschrift von Tante Lilli sind wieder liegen geblieben, eine lange Zeit. Auch Tante Lilli ist gestorben.

Nun, Dezember 2020: mit den neuen technischen Mitteln ist es möglich geworden, alle Rezepte in verschiedenen Sprachen, ihre Abschriften und Übersetzungen nebeneinander zu stellen und miteinander in Bezug zu bringen. Walter hat das gemacht.

Ein kleiner, winziger Teil einer grossen ehemals reichen offenen Kultur im Süden Russland möge mit diesem alten Heftchen dokumentiert und späteren Generationen übergeben sein.

Probieren Sie aus: . . . 100 Eier, Mehl soviel es braucht und Hefe für zwei Lei!

Werdenberg/Zürich, Dezember 2020

Walter und Heidi Gander-Wolf

---

\* Heute Shabo, Wine Culture Center, <http://shabo.ua/en/>



Lilli Götz-Lukas  
1906 (Sarata) – 1996 (Rudersberg)

## Masse, Gewichte, Bezeichnungen

Ergänzungen von Tante Lilli wurden *in dieser Schrift(slanted)* angegeben.

Ergänzungen und Kommentare von Walter und Heidi *sind in Italics vermerkt.*

|                   |                       |   |
|-------------------|-----------------------|---|
| 1 Lot             | 12g                   | gemäss Tante Lilli                      |
| 1 kb              | 1.145 Liter           | gemäss Tante Lilli                      |
| Amonia(k)         | Soda                  | damit ist wohl Backpulver gemeint       |
| 1 Quart           | ungefähr 1 Liter      | nach Wikipedia                          |
| Lei               | Rumänische Währung    | “für 3 Lei Ammoniak” = etwas Backpulver |
| englisches Gewürz | Piment, Nelkenpfeffer | nach Wikipedia                          |

### Theriacale Tinctura

4 Pf. Mastix, 1 Pf. Zinkas 1 Pf. ~~Theriac~~  
 Tinctur 1 Thunz Honig 2 Esslöfel  
 Ammoniac 1 Glas Theriac 6 ganze  
 fine eine gute Holz mit Fett  
 pfundieren in dem Gl. Tinctur  
 Zinnöffnen.

### Langabart.

6 fine 3 Glas Zinkas 1 Glas weisse  
 Lutter 1/2 Glas Theriac 1 Esslöfel  
 Ammoniac 1/3 Pf. Resin. Arab.  
 Basilic Honig barban in.  
 weisse in weissen Hütchen pfundieren.

### Wasser Tinctur.

5 ganze fine in. 5 feigalt wüßt man  
 mit 1. Pf. Zinkas 1/2 Thunz Honig  
 dem 12 Lot Mastix in. 8 Lot Resin. Arab.

Gebäck mit (Semetati?) Mohn oder  
Streusel.

4 Pfund Mehl, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Schmalz  
1 Stange Vanille, 2 Teelöffel Amoniak,  
1 Glas Rahm, 6 ganze Eier, eine Prise  
Salz, mit Fett schmieren und dann  
„Semetati“ hinaufstreuen.

Teegebäck

6 Eier, 3 Glas Zucker, 1 Glas warme Butter  
1/2 Glas Schmant, 1 Teelöffel Amoniak,  
1/2 Pfund Rosinen, etwas Vanille, Streifen  
backen u. nachher in Schräge Stückchen  
schneiden.

Wiener Schnittchen

5 ganze Eier u. 5 Eigelb rührt man  
mit 1 Pfund Zucker 1/2 Stunde, gibt  
dann 12 Lot Mehl u. 8 Lot Kartoffelmehl  
und die abgeriebene Schale einer Zitrone.  
Die Pfanne gut mit Butter schmieren, fin-  
gerdick eingiessen, bäckt es bei mäßi-  
ger Hitze 35-40 Minuten, nachher in  
Stückchen schneiden, (1 Lot = 12 gr)

**Prianiki mit Semetati (Mohn oder Streusel)**

4 Pfund Mehl, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Schmalz, 1 Stange Vanille, 2 Teelöffel Amonia, 1 Glas Schmant, 6 ganze Eier, eine Prise Salz mit Fett schmieren und dann Semetati hinaufstreuen.

**Teegebäck**

6 Eier, 3 Glas Zucker, 1 Glas warme Butter, 1/2 Glas Schmant, 1 Teelöffel Amonia. 1/2 Pfund Rosinen, etwas Vanille. Streifen backen und nachher in schräge Stückchen schneiden.

**Wiener Schnittchen**

5 ganze Eier und 5 Eigelb rührt man mit 1 Pfund Zucker 1/2 Stunde, gibt dann 12 Lot (1 Lot = 12g) Mehl und 8 Lot Kartoffelmehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Pfanne gut mit Butter schmieren, fingerdick eingiessen, bäckt es bei mässiger Hitze 35-40 Minuten, nachher in Stückchen schneiden.

in die erbywiltbarn Schuln rinnen  
 zutvorn die Pfenn mit Lütten gut  
 pfundiran feingartich eingiaßan  
 brüht ab bairnuffingaw zügen  
 35-40 messer in feirkfame pfundir-  
 dan.

Lidlymit Rieflein,

3 Glab Rastoffenast 3 Glab Wizen-  
 mess 1 1/2 Gl. wasser züßer Stilef  
 1 Pf. Fett 3 Gl. Zuckaw 1 Löffel-  
 zwan Roter 1 zutvorn Rost in Tofaelt  
 mit dem Glab wüßstufan in. borkan  
 Riefaw Brot

8 Galbni 1 Pf. fei Zuckaw yawüßot  
 bis der Zuckaw ist 1 Pf. feingartichan  
 Wiff 1 Pf. Rosinans 1 Pf. Wastl  
 alles gut wifan zülaf dem  
 Syman der 8 ziar die Wastl züßing  
 in Offen in. borkan

### Biskuit Kuchlein.

3 Glas Kartoffelmehl, 3 Glas Weizenmehl  
 1 1/2 Glas rohe süße Milch 1 Pfund Fett  
 3 Glas Zucker, 1 Löffelchen Soda, 1 Zitrone  
 Saft u. Schale, Mit dem Glas ausstechen u.  
 backen.

### Kaiser Brot.

8 Gelbei, 1 Pf. feinen Zucker rühren bis der  
 Zucker zergangen ist, 1 Pf. feingeschnittene  
 Nüsse, 1 Pf. Rosinen, 1 Pf. Mehl. Alles gut  
 rühren, zuletzt den Schneee, der 8 Eier zu  
 geben, die Masse gleich in den Ofen u. backen.

### Biskuit Kuchlein

3 Glas Kartoffelmehl, 3 Glas Weizenmehl, 1 1/2 Glas rohe süße Milch, 1 Pfund Fett, 3 Glas Zucker, 1 Löffelchen Soda, 1 Zitrone Saft und Schale, mit dem Glas ausstechen und backen.

### Kaiserbrot

8 Gelbei, 1 Pf. feinen Zucker gerührt bis der Zucker zergangen ist, 1 Pf. feingeschnittene Nüsse, 1 Pf. Rosinen, 1 Pf. Mehl. Alles gut rühren zuletzt den Schnee der 8 Eier zugeben, die Masse gleich in den Ofen u. backen.

## Rwandala.

2 Gläs' frippa Lüttar 2 Gläs' perüanen  
 Tjman 5 Galben 2 Pf. Zuckar ein  
 Löffel Syren Soda ein wenig  
 alle das durch Knuten Abends vor  
 die Pfanne legen in dem andern  
 Tag baken.

## Maesca

100 Galben 4 Kb. Stidif 4 Pf. Lüttar  
 2 Gläs' Tjmalz 7 Pf. Zuckar 2 Olyfalpin  
 in 3 Limonen das galben zu Tjman  
 wüßon gering Zaffer nicht wegaffen  
 Stast zu einemופן Feig.

## I. Rüsfla

5 Siegalb 1 Eppöfel Zuckar 1. Gläs' Syren  
 brenntwein oder Wein in Stast  
 das der Feig nicht zu fast wird.

## II Rüsfla

5 Siegalb ein ganzes Ei wüßon mit

### Krendele.

2 Glas frische Butter, 2 Glas sauren Schmant  
8 Gelbei, 2 Pf. Zucker, ein Löffelchen Soda  
1 Stange Vanille. Alles durchkneten.  
Abend zuvor auf die Pfanne legen, den ande-  
ren Tag backen.

### Paska (Osterbrot)

100 Gelbei, 4 kb. <sup>(1 kb = 1.145 Liter)</sup> Milch, 4 Pf. Butter, 2 Glas  
Schmalz, 7 Pf. Zucker, 2 Apfelsinen, 3 Limo-  
nen (Zitronen). Das Eigelb zu Schaum rü-  
ren, genug Hefe nicht vergessen, Mehl zu  
einem losen Teig.

### I Küchlein

5 Eigelb, 1 Esslöffel Zucker, 1 Gläschen  
Brantwein oder Wein und Mehl, dass  
der Teig nicht zu fest wird.

### II Küchle

6 Eigelb, ein ganzes Ei, mit einem Glas  
Zucker zu Schaum röhren mit einer Li-  
mone (Schale u. Saft), 1 Glas Wein und  
soviel Mehl verkneten, dass eine nicht zu  
fester Teig entsteht.

## Krendele

2 Glas frische Butter, 2 Glas sauren Schmant, 8 Gelbei, 2 Pf. Zucker, 1 Löffelchen Soda  
1 Stange Vanilie. Alles durchkneten. Abend zuvor auf die Pfanne legen, den anderen Tag  
backen.

## Paska (Osterbrot)

100 Gelbei 4kb (1 kb = 1.145 Liter ) Milch, 4Pf Butter, 2 Glas Schmalz, 7 Pf. Zucker, 2  
Apfelsinen, 3 Limonen (Zitronen). Das Eigelb zu Schaum röhren, genug (100-150g) Hefe  
nicht vergessen, Mehl zu einem losen Teig.

## I Küchlein

5 Eigelb, 1 Esslöffel Zucker, ein Gläschen Brantwein oder Wein und Mehl, dass der Teig  
nicht zu fest wird.

1 Glob. Zuckor zu Syrum wüßman mit  
 einem Limon 1 Glob. Wein in. Staph  
 das das die nicht so fort wird.  
 Feingücker Pfeffer

1. Glob. Lutter 1 Gl. süßem Syrum  
 1 Gl. Zuckor oder weissem Syrum 1.  
 Anlöflichen Toter ein Limon  
 2 Gulden dem Feig fast morjan  
 in. Haren weisß Syrum mit Feigels  
 bestäniger wenn dem mit  
 Stendeln in Zuckor dem Syrum  
 Rosinanküßlein.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Rosin  $\frac{1}{2}$  Zuckor  
 $\frac{1}{2}$  Lutter 5 ~~Stück~~ 1. Anlöflichen  
 Anwerer die Rosin müssen  
 zerreiben oder zerhacken wenn  
 das weiß zu Syrum pflügen in.  
 das Gelbe mit dem Zuckor wüßman  
 in. zuletzt dem Syrum das 5 sind.

### Franzuské Suschar.

1 Glas Butter, 1 Glas sauern Schmand, 1 Glas Zucker alles reiben (rühren) dann 1 Teelöffel Soda, eine Zitrone, 2 Eigelb. (Mehl soviel, daß man den Teig gut auswellen kann). Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen, nach Belieben mit Mandeln (fein geschnitten oder gemahlen) und Zucker bestreuen.

### Rosinenküchlein

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 5 Eier, 1 Teelöffelchen Amoniak. Die Rosinen fein schneiden od. mahlen, das Eiweiß zu Schnee schlagen, das Eigelb mit dem Zucker rühren. (Mehl soviel, daß es einen mittelweichen Teig gibt, zuletzt den Eischnee dazu tun, kleine Häufchen aufs Blech setzen und backen).

## II Küchlein

6 Eigelb, 1 ganzes Ei, mit einem Glas Zucker zu Schaum rühren mit einer Limone (Schale und Saft) ein Glas Wein und soviel Mehl verkneten, dass ein nicht zu fester Teig entsteht

### Franzuské Suschar

Ein Glas Butter, ein Glas sauren Schmant, ein Glas Zucker alles reiben (rühren) dann ein Teelöffel Soda, eine Zitrone, zwei Eigelb den Teig fest machen (Mehl soviel, dass man den Teig gut auswellen kann) u. Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen, man kann mit Mandeln und Zucker darauf streuen (nach Belieben mit Mandeln (fein geschnitten oder gemahlen) und Zucker bestreuen)

### Rosinenküchlein

Man nehme  $\frac{1}{2}$  (Pfund) Rosinen,  $\frac{1}{2}$  (Pfund) Zucker,  $\frac{1}{2}$  (Pfund) Butter, 5 Eier, 1 Teelöffelchen Amoniak. Die Rosinen müssen geschnitten oder gemahlen werden. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, das Gelbe mit dem Zucker rühren und zuletzt den Schnee der 5 Eier. (Mehl soviel, dass es einen mittelweichen Teig gibt, zuletzt den Eischnee dazu tun, kleine Häufchen aufs Blech setzen und backen.)



Häufchen oder Kugeln.  
 6 Eigelb, 1 Pf. Butter, 1 Pf. Puderzucker, 1  
 Zitrone, Mehl soviel für einen sehr losen  
 Teig, man macht Kugeln von der Größe  
 einer Walnuß, oder setzt Häufchen auf  
 das Blech, bei mäßiger Hitze backen. Auf  
 dem Blech backen lassen, da sie heiß aus-  
 einander fallen.

Braunes Gebäck  
 3 Eier, 1 Glas Zucker  $\frac{1}{2}$  Glas Baumöl  
 1 Teelöffelchen Soda, 1 Esslöffel Kakao  
 40 Walnüsse zerschneiden, 1 Löffel Powid-  
 la u. eine Stange Vanille, Mehl soviel,  
 daß man den Teig fingerdick auswallen  
 kann, auf ein lauges Blech legen, nach  
 dem Backen zerschneiden, wieder in  
 den Ofen schieben, damit die Stückchen  
 trocknen.

### Häufchen oder Kugeln

6 Eigelb, ein Pf. Butter, 1 Pf. Puderzucker, eine Zitrone, Mehl soviel für einen sehr losen Teig man macht Kugeln von der Größe einer Walnuss oder setzt Häufchen auf das Blech, bei mäßiger Hitze backen. Auf dem Blech erkalten lassen da sie heiß auseinanderfallen.

### Braunes (?) Gebäck

3 Eier 1 Gl. Zucker  $\frac{1}{2}$  Gl. Baumöl (?) 1 Teelöffelchen Soda ein Esslöffel Kakao 40 Walnüsse zerschneiden 1 Löffel Powidla (dicke Marmelade u. eine Stange Vanille, Mehl soviel, dass man den Teig fingerdick auswallen kann. in eine lange Pfanne u. nach dem Backen zerschneiden wieder in den Ofen schieben damit die Stückchen überbacken (trocknen).

winter in der Offen pfliaben  
 damit die Hückeln überdauern  
 Zuckerkuchen von Caspar 180  
<sup>1 Pf.</sup> 2 Pf. 1/2 Pf. Zucker 1 Glas Rosenwasser  
 1 Glas Wein 3 Eier 1 1/2 Löffel  
 oder 1. Litronen Bluff so viel  
 der für einen nicht festen Teig wenn  
 möglich Abends in der Küche  
 gleich pfundieren Zucker, Butter  
 Zuckerkuchen davon gefüllt.

### Horwulle

3. Pf. Bluff 1/2. Zucker 12 feigall Gaffel  
 1 Litronen 1 Pöise Teig

### Horwulle

2 Glas Bluff zum überfüllen ein  
 Zucker 2 Weinlöffeln Zucker 1/2 Pf.  
 Butter 1 Pf. Zucker 15 feigall werden  
 mit Zucker gefüllt in 5 Egeren für  
 fünfzig pfundern mehr einen Löffel  
 zum aufsetzen einen Litronen 1/2 Glas  
 Rosenwasser.

### Zuckerkekuen von Schw. M.

2 Pf. Fett,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, 1 Glas Schmant  
1 Glas Wein, 3 Eier, 1 Teelöffel Soda, 1  
Zitrone, Mehl soviel für einen nicht  
festen Teig. - Wenn möglich Abends u.  
den Kuchen gleich schneiden. Auf  
den Kuchen kommt noch Zucker, Butter  
und Zimt.

### Пончик I

3 Pf. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker 12 Eigelb, Hefe  
1 Zitrone 1 Pr. Salz.

### Пончик II.

2 Glas Milch zum Anbrühen wird auf-  
gekocht, 2 Weingläschen Hefe  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter  
1 Pf. Zucker 15 Eigelb werden mit dem  
Zucker gerührt u. 5 ganze Eier hinzu-  
schlagen, mache einen losen Teig. Zum  
Geschmack eine Zitrone u.  $\frac{1}{2}$  Gläschen  
Schnaps.

### Zuckerkekuen von Schw. M

2 Pf Fett  $\frac{1}{2}$  Pf Zucker 1 Glas Schmant, 1 Glas Wein, 3 Eier, 1 Teelöffel Soda, eine Zitrone, Mehl soviel für einen nicht festen Teig wenn möglich Abend und den Kuchen gleich schneiden. ....? Zucker, Butter, Zimt..? darauf gehört. Auf den Kuchen kommt noch Zucker, Butter und Zimt

### Pontschiki (Berliner. Cyrillisch geschrieben)

3 Pf Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf Zucker, 12 Eigelb, Hefe, eine Zitrone eine Prise Salz

### Pontschiki

2 Glas Milch zum Anbrühen wird aufgeköcht, zwei Weingläschen Hefe, ein halbes Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 15 Eigelb werden mit dem Zucker gerührt und 5 ganze Eier hinzuschlagen, mache einen losen Teig. Zum Geschmack eine Zitrone u.  $\frac{1}{2}$  Gläschen Schnaps.

## Krause Topf.

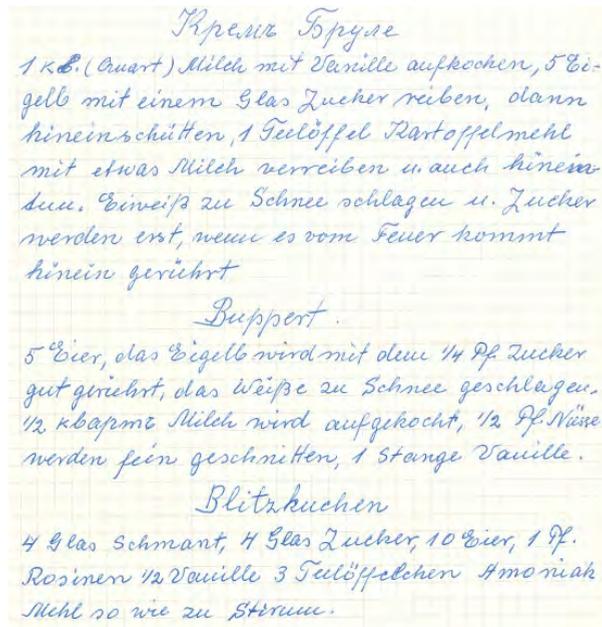
1 Rb Stief mit 2000 Linien rüfzen  
 5 fingelb mit 1000 Linien rüfzen  
 1000 Linien rüfzen 1 Löffel  
 Roststoff mit 1000 Linien rüfzen  
 1000 Linien rüfzen 1000 Linien rüfzen

## Büchlein

5 fingelb das fingelb wird mit  
 $\frac{1}{4}$  Pf zucker gut gerührt das weiß  
 zu 1000 Linien rüfzen  $\frac{1}{2}$  Rbapmb  
 Stief wird rüfzen  $\frac{1}{2}$  Pf Stief  
 1000 Linien rüfzen 1000 Linien rüfzen  
 1000 Linien rüfzen 1000 Linien rüfzen

## Lilichkuchen.

4 Glas Zinn 4 Glas Zucker  
 10 fingelb 1 Pf. Roststoff 1000 Linien rüfzen  
 3 Löffel Roststoff 1000 Linien rüfzen  
 1000 Linien rüfzen 1000 Linien rüfzen



### Crème brûlée (Cyrillisch geschrieben)

1 Quart Milch mit Vanille aufkochen, 5 Eigelb mit einem Glas Zucker reiben dann hineinschütten, 1 Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas Milch verreiben u. auch hineintun. Eiweiß zu Schnee schlagen u. Zucker werden erst, wenn es vom Feuer genommen ist, hineingerührt.

### Buppert

5 Eier, das Eigelb wird mit einem viertel Pf. Zucker gut gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 halbes Quart Milch wird aufgeköcht  $\frac{1}{2}$  Nüsse werden fein geschnitten, 1 Stange Vanille.

### Blitzkuchen

4 Glas Schmant, 4 Glas Zucker, 10 Eier, 1 Pf. Rosinen, 1 halbes Vanill, 3 Teelöffelchen Amoniak, Mehl so wie zu Stirum.

Traba von Mörner.

Loth 4 Gläs Milch und Kaffee  
 Pfeffer  $\frac{1}{4}$  Gläs Körn fein  $\frac{1}{2}$  Gläs  
 Zucker in 4-5 Finger ein wenig Pfeffer  
 in etwas Litwennpula in die ge-  
 kochte Mörner fein in geben die  
 fertige Mörner in Form in, besten.

Orisbrut.

1 Pf. Staff 1 Pf. Zucker 5 Finger ein  
 Körn weißer etwas Pfeffer in, Oris  
 fein in die Form geben  
 dann fein in Pfeffer in, besten.

Weißer Labkaffee

2  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker 8 Finger ein Weißer zu Pfeffer  
 2 Applikal Ammoniac 2 Gl. Pfeffer  
 1 Gläs Pfeffer 1 Mörner Körn oder  
 Litwenn Pula oder ein wenig Pfeffer  
 in, das nötige Staff.

### Babe von Manna.

Lasse 4 Glas Milch aufkochen, schütte  $\frac{1}{4}$  Glas Manna hinein  $\frac{1}{2}$  Glas Zucker u. 4-5 Eier ein wenig Rosinen u. etwas Zitronenschale in die gekochte Manna hineingeben. Die

### Anisbrot

1 Pf. Mehl, 1 Pf. Zucker, 5 Eier 1 Stunde rühren, etwas Soda dazutun. Anissamen in die Form streuen, den Teig hinein u. backen.

### Weisse Lebkuchen

$2\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, 8 Eier, das Weiße, zu Schnee, 2 Löffel Amoniak, 2 Glas Schmant, 1 Glas Schmalz, 1 Stange Vanille, oder Zitrone. Diese werden ausgestochen, Mehl soviel daß der Teig sich wellen lässt.

### Babe von Manna (Maisgries)

Lasse 4 Glas Milch aufkochen, schütte  $\frac{1}{4}$  Glas Manna hinein, ein  $\frac{1}{2}$  Glas Zucker, u. 4-5 Eier, ein wenig Rosinen und etwas Zitronenschale in die gekochte Manna hineingeben. Die fertige Menge in Form und backen.

### Anisbrot

1 Pf. Mehl, 1 Pf. Zucker, 5 Eier, eine Stunde rühren, etwas Soda und Anissamen in die Form streuen, dann hineinschütten und backen

### Weisse Lebkuchen

$2\frac{1}{2}$  Pf. Zucker 8 Eier, das Weiße zu Schnee, 2 Esslöffel Amoniak 2 Glas Schmant, 1 Glas Schmalz, 1 Stange Vanillie oder Zitrone, diese werden ausgestochen, u. das nötige Mehl. (Mehl soviel, dass der Teig sich wellen lässt)



*Прианки*  
 1 Glas frische Butter mit 2 Glas Zucker gerührt  
 2 Eier 1/2 Esslöffel Amoniak, 2 Glas süsse  
 Sahne oder Milch, eine Apfelsinenschale.  
 Den Teig nicht sehr fest machen, Teig in  
 2 Teile teilen und auswellen. 1 Platte in  
 die Pfanne legen, mit Butter bestreichen  
 mit Suchari bestreuen und darauf  
 Nuss, dann kommt die 2. Platte drauf,  
 das Ganze wird mit Ei bestrichen und  
 mit Zucker u. Nüsse bestreut. Nach dem  
 Backen in beliebige Stücke schneiden.

*Kuchen von Emma.*  
 Man nehme 1 Glas Butter, 1 Glas Schmant,  
 1 Glas Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Soda, etwas  
 Vanille, etwas Salz und Mehl zum festkneten  
 Man kann auf den Kuchen legen, was man will.

### **Prianiki** (Cyrillisch geschrieben)

1 Glas frische Butter mit zwei Glas Zucker gerührt, 2 Eier  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Amoniak, 2 Glas süsse Sahne oder Milch, 1 Apfelsinenschale. Den Teig nicht sehr fest machen, Teig in zwei Teilen wellen, den 1. Teil schön (?) aus und lege ihn in die Pfanne, bestreich mit Butter, streue Suchariki drauf u. bestreibe mit Nuss, dann lege das andere Teil darauf, das ganze wird mit Ei bestrichen mit Zucker u. Nüssen bestreut, nach dem Backen schneidet in beliebige Stückchen.

### **Kuchen von Emma**

Man nehme 1 Glas Butter, 1 Glas Schmant, 1 Glas Zucker, 1 Teelöffel Soda, etwas Vanille etwas Salz und Mehl zum festkneten. Man kann auf den Kuchen hinauflegen was man will.

## Nystroladen Gumm.

3 Glas Milch 1 Lb. Nystroladen  
 oder 2 Löffel Ruckow 2 Gall.

3 Lb. Butter Gulerstein 1 Glas Zucker

Glas für Weizen

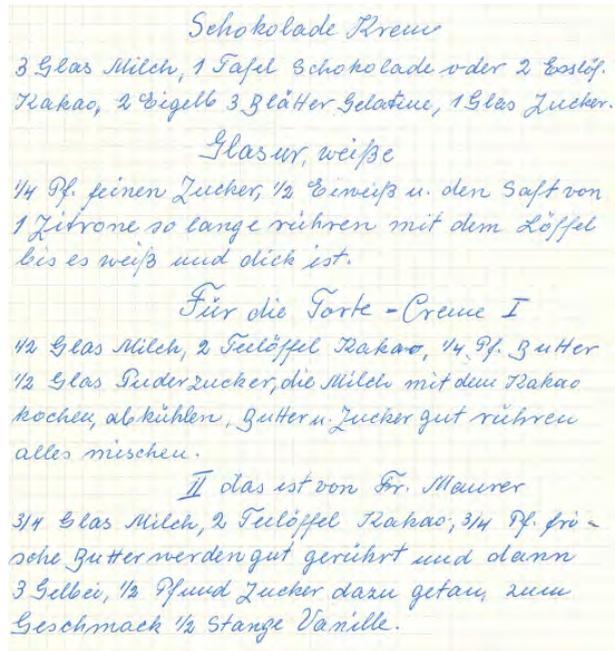
$\frac{1}{4}$  Pf. feinen Zucker  $\frac{1}{2}$  Weizen in  
 dem Rest von einem Liter von so  
 langer Weizen mit dem Löffel  
 bis es weiß ist, dick ist.

I. Für die Torte Gumm

$\frac{1}{2}$  Glas Milch 2 Löffel Ruckow  
 $\frac{3}{4}$  Lb. Butter,  $\frac{1}{2}$  Glas Zucker  
 die Milch wird mit dem Ruckow  
 erisig gemacht.

II. Sol ist eine So. Marmelade

$\frac{1}{4}$  Glas Milch 2 Löffel Ruckow  
 $\frac{3}{4}$  Pf. feine Butter oder ein gut  
 gewaschen in drei 3 Gallen  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker  
 zum Gopfen  $\frac{1}{2}$  Pf. feine Marmelade.



### Schokolade Greme.

3 Glas Milch, 1 Bl.....?(Tafel) Schokolade oder zwei Löffel Kakao. 2 Gelbei, 3 Blätter Gelatine, ein Glas Zucker.

### Glasur weisse

$\frac{1}{4}$  Pf. feiner Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eiweiss u. den Saft von einer Zitrone so lange rühren mit dem Löffel bis es weiss und dick ist.

### I. Für die Torte Grem

$\frac{1}{2}$  Glas Milch, 2 Teelöffel Kakao,  $\frac{3}{4}$  Pf. Butter,  $\frac{1}{2}$  Glas Buter Zucker, die Milch wird mit dem Kakao aufgekocht.

### II Das ist von Fr. Maurer

$\frac{3}{4}$  Glas Milch 2 Teelöffel Kakao,  $\frac{3}{4}$  Pf. frische Butter werden gut gerührt und dann drei Gelbei  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, zum Geschmack  $\frac{1}{2}$  Stange Vanile.

## Tamar Weib Rufen.

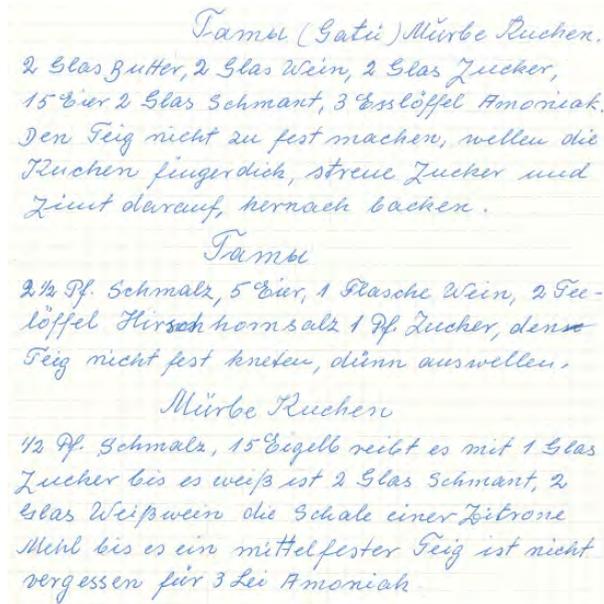
2 Gläs Süßholz 2 Gläs Wein 2 Gläs Zucker  
 15 2. Gläs Syrnus 3 pföffel Ammoniac  
 das Feig nicht zu fast weichen  
 weillen die Rufen fingerweit  
 in. strom zu thun in. Zerst davor  
 ferner gutten

## Tamar.

2 1/4 Pf Syrnus 5 fien 1 Stöpfen Wein  
 2 Kan löffel Zierpfornselz 1 Pf. Zucker  
 das Feig nicht fast kuchen drem  
 und weillen.

## Weib Rufen

1/2 Syrnus 15 fien ab mit  
 1 Gläs Zucker bis ab weiß ist 2 Gläs  
 Syrnus 2 Gläs Weibwein die Rufen  
 in der Litron. Stoft bis ab im  
 mittelstet Feig ist nicht weichen  
 für 3 Lin Ammoniac



### **Gati** (Cyrillisch Mürbe Kuchen)

2 Glas Butter, 2 Glas Wein, 2 Glas Zucker 15 Eier 2 Glas Schmant, 2 Esslöffel Amoniak.  
 Den Teig nicht zu fest machen, wellen, die Kuchen fingerdick u. streue Zucker u. Zimt  
 darauf, hernach backen.

### **Gati** (Cyrillisch)

2 1/2 Pf. Schmalz, 5 Eier, 1 Flasche Wein, 2 Teelöffel Hirschhornsalz, 1 Pf. Zucker, den  
 Teig nicht fest kneten, dünn auswallen.

### **Mürbe Kuchen**

1/2 Pf. Schmalz, 15 Eigelb, reibt es mit 1 Glas Zucker bis es weiss ist, 2 Glas Schmant, 2 Glas  
 Weisswein, die Schale einer Zitrone. Mehl bis ein mittelfester Teig ist. Nicht vergessen  
 für drei Lei Amoniak!

## Räpn Lerbysen

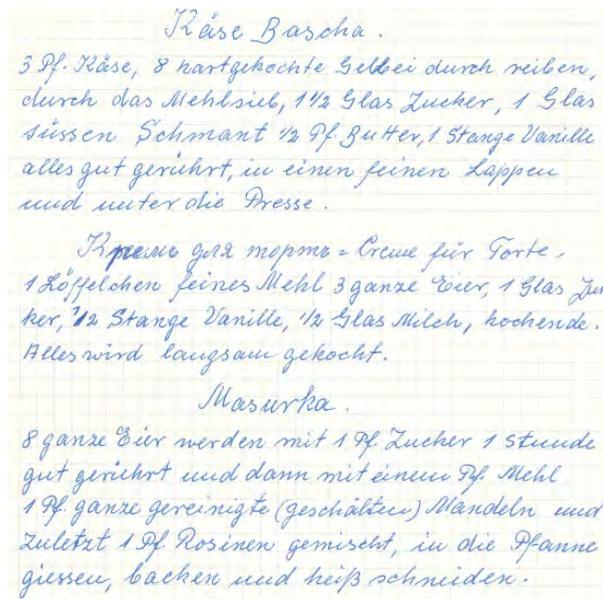
3 Pfl. Räpn 8 yaboyftn Galbai Lerbysen  
 waiben Düwyl des Staffpab 1/2 Gfl  
 Zuckar 1 Gfls paffen Saffmund 1/2 Pfl  
 Schüttar eine Harnya Schmittla  
 sellub gut yawüfot in in einem feinen  
 Lerbysen in, untar dem Pab.

## Kleureger Hopmte

1 Löppeligen feines Staffl.  
 3 yanzu fein 1 Gfls Zuckar 1/2  
 Harnya Schmittla 1/2 Gfls Stily  
 wofantn waltt wirt Lerbysen  
 1 Fein yaboyft.

## Stapfirten.

8 fein yanzu wirteln mit ein  
 Pfl. Zuckar eine Harnya gut yawüfot  
 in. Dan mit 1 Pfl. Staffl 1 Pfl yanzu  
 yawüfot Staudeln in. Zülatzt ein  
 1 Pfl Hopman in. Dan in die Pfl  
 yinzeln in. feiß pferndan



### Käse Bascha

3 Pf. Käse, 8 gekochte Gelbei durchreiben durch das Mehlsieb, 1 1/2 Glas Zucker, 1 Glas süßen Schmant, 1/2 Pf. Butter, eine Stange Vanilie alles gut gerührt u. in einen feinen Lappen und unter die Press.

### Креме für Torte (Cyrillisch)

1 Löffelchen feines Mehl, drei ganze Eier, 1 Glas Zucker, 1/2 Stange Vanilie, 1/2 Glas Milch kochente ..... wird langsam ? Feuer gekocht.

### Masurka

8 ganze Eier ganze werden mit 1 Pf. Zucker eine Stunde gut gerührt u. dann mit 1 Pf. Mehl 1 Pf. ganze gereinigte (geschälten) Mandeln u. zuletzt 1 Pf. Rosinen gemischt u. dann in die Pfanne gießen (backen) u. heiss schneiden.

## Traumene

1 Lübar von einem Reibhahn  
 mit gelber  
 in. Patrusinlin Wügel im Dufar  
 unfatt 1 Pf. Fatt vter Lübar  
 atliche zureibel Erden in. Dan  
 ellses Wey die Flaispüfften  
 wasfen von Lübar besondes 3  
 mal durchwasfen in. Dan woy zom  
 Guffenck atusab Wüffskreuz.  
 ellses woy gut in der Duffell  
 Wüfften nur die Wügelu bring  
 men nicht finnen müffen.

### Salzspüffungswat.

Die Saffe in die Wüff ubarweift lagere  
 in. Dan Wey atliche gelberuben in. Dan  
 rial zureibel in. Öl Weyfen ein  
 Linowen gut abspülen lüngliche Hückfene  
 pfunden in. Fast wän ab nicht püff ist er  
 Wüffblinn ellses woy wüff in. gelberuben in  
 Hückfene pfunden

### Naumem. Pastete.

1 Leber von einem Kälbchen wird gedämpft, mit Gelberüben u. Petersilienwurzel, in Schweinefett (1 Pf.) oder Butter. Etliche Zwiebeln braten u. durch die Fleischmühle mahlen. Die Leber besonders 3 mal durchdrehen. Alles in einer Schüssel unter Beigabe von Muskatnuß gut durchrühren. Die Wurzeln werden weg gelassen.

### Salzfischwinegret

Die Fische in die Milch über Nacht legen. Und dann koche etliche gelbe Rüben, dann viel Zwiebeln in Öl dämpfen. Eine Limone gut abschälen, längliche Stückchen schneiden u. Saft dazu tun, wenn es nicht sauer ist, auch Masslinien können beigemischt werden, die Gelberüben auch fein schneiden.

### Pastete (Cyrillisch)

Leber von einem Kälbchen wird gedämpft mit Gelberüben u. Petersilien Wurzel in Schweinefett 1 Pf. Fett oder Butter, etliche Zwiebel braten dann alles durch die Fleischmühle mahlen. Die Leber besonders dreimal durchmahlen u. dann noch zum Geschmack etwas Muskatnuss alles noch gut in der Schüssel rühren und die Wurzeln braucht man nicht hinein ...?

### Salzfischwinegret

Die Fische in die Milch übernacht legen u. dann koche etliche gelbe Rüben u. dann viel Zwiebeln im Oel dämpfen. eine Limone gut abschelen, längliche Stückchen schneiden und Saft wenn es nicht sauer ist, auch Masslinien, alles vermischen u. gelbe Rüben in Stückchen schneiden

### Ufsal von Blain.

2 1/2 Glas Bluffen 2 1/2 Fäcker fein  
 waschweiden in Ufsal von einem  
 Litron 10 Blättern Galerstein  
 waschen so lange bis die Galerstein  
 waschungen ist dann von zwei  
 Limonen den Saft durch ein feines  
 Sieb durchfließen lassen in  
 zuletzt 1 1/2 Glas klarem Blain  
 in. gleich in die Form einpressen  
 wenn man will kann man in  
 Goldfarben waschen da muß  
 man 7 Blätter klais in 3 Blätter  
 rot Galerstein

### Röpe Riefler.

3 pf Röpe, 5 fein 3 Löffel  
 Sennel 1/4 pf. Stuhl.

*Gelee von Wein.*

*2 1/2 Glas Wasser 2 1/2 Glas Zucker, fein zerschneiden die Schale einer Zitrone, 10 Blätter Gellatine kochen solange bis sich die Gelatine aufgelöst hat, dann von 2 Limonen den Saft durch ein feines Lappen durchlaufen lassen u. zuletzt 1 1/2 Glas Weisswein dazugießen, u. gleich in die Formen gießen. - wenn man will kann man es Goldfarben machen, da muß man 7 Blatt. weisse u. 3 Blätter rote Gelatine nehmen.*

*Käse Rühle*

*3 Pf. Käse, 5 Eier, 3 Löffel Schmant, 1/4 Pf. Mehl.*

### Schele von Wein

2 1/2 Glas Wasser, 2 1/2 Glas Zucker fein zerschneiden die Schale von einer Zitrone 10 Blätter Gelatine kochen solange bis die Gelatine vergangen ist, dann von zwei Limonen den Saft durch einen feinen Lappen durchlaufen lassen und zuletzt 1 1/2 Glas weissen Wein u. gleich in die Formen giessen wenn man will kann man ihn goldfarben machen dann muss man 7 Blätter weiss u. 3 Blätter rot Gelatinn.

### Käse Kühle

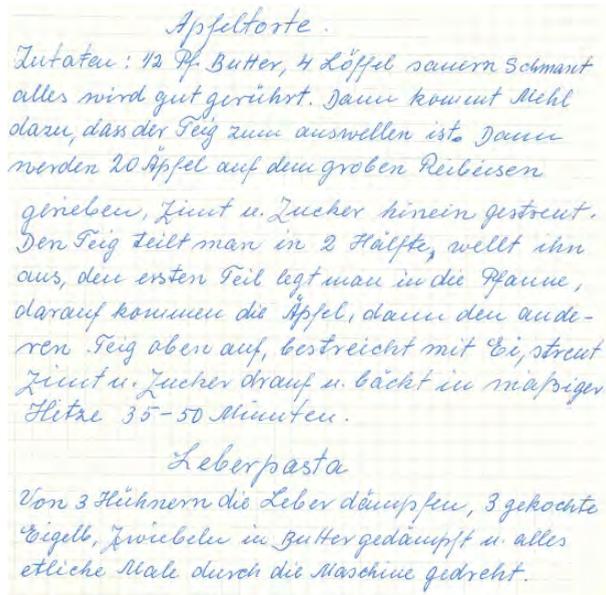
3 Pf Käse, 5 Eier, 3 Löffel Schmant, 1/4 Pf. Mehl

### Äpfelkuchen

Zucker 1/2 Pf. Butter 4 Löffel  
 feinen Feinwand alles wird gut  
 gerührt dem Punkt <sup>Zeit</sup> das <sup>ist</sup>  
 zum unterhalten ist dem was oben  
 20 Äpfel mit dem groben Rind  
 rüben geriebenem Zimt in Zucker  
 feinem gerührt das wird in guten  
 süßem dem willb mehr dem  
 unter teil legt mehr in die Pfannen  
 in die Äpfel legt mehr fein  
 in oben dem unter teil dem  
 bestreift mehr mit fei punkt  
 gerührt Zucker in Zimt

### Liebenherz

Von 3 Zuckern die Lieber süßem  
 3 feine gerührt in Zucker im  
 Leuten gerührt in alles durch  
 die Klappern schliefen und süßem



### Apfeltorte

Zutaten  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter 4 Löffel sauren Schmant alles wird gut gerührt dann kommt Mehl, dass der Teig zum auswallen ist dann werden 20 Aepfel mit dem groben Riebeisen gerieben Zimt und Zucker hineingestreut dann wird in zwei Hälften dann wellt man, den unter Teil legt man in die Pfanne und die Aepfel legt man hinein und oben dann andern Teil dann bestreicht man mit Ei, streut darauf Zucker und Zimt. Und bäckt in mässiger Hitze 35 bis 50 Minuten

### Leberpasta

Von drei Hühnern die Leber dämpfen, 3 Eigelb gekocht u. Zwiebel in Butter gedämpft u. alles durch die Maschine etliche Male durchdrehen

# I Zinnigkuchen (Zunte Oren)

3 Pf Zinnig, gut weissen 3 Pf Zink  
 in dem Zinnig mit weissen  
 6 Pf. Mehl das selbe Mehl unbrühen  
 Das unbrühen mit unbrühen ein Lot  
 Schwefel unbrühen im Feuert selbes  
 Meingelb, 2 Lot Zinn ein selbes  
 Löffelchen Stalken, ein selbes Löffelchen  
 feingelbes Gansing 2 Litronen.

## II Zinnigkuchen (Mit Pfeffer)

2 Gläs Zinnig, 1 Glas Zink, ein Löffel  
 Lutter oder Zinnig, alles wird weissen  
 köcht in dem Mehl mit dem mit unbrühen =  
 brüht den Feuert ein zu Lutterköpfchen  
 ein soll so weissen mischt werden  
 5 fino, feingelbes Mehl, so wird unbrühen  
 Gansing ein halbes unbrühen Stalken, Zinnig  
 unbrühen Zinnig unbrühen unbrühen  
 zülcht ein Glas Zinnig oder alles unbrühen  
 ein mischt feingelbes oder unbrühen

*I Honigkuchen (Tante Anna)*  
 3 Pf. Honig gut kochen, 3 Pf. Zucker mitkochen  
 6 Pf. Mehl, das halbe Mehl anbrühen, das andere  
 mit anrühren, ein <sup>12g</sup> Lot Bodasch (Potasche)  
 in Spirit, 1/2 Weinglas, auflösen, 2 Lot Zimt,  
 1/2 Löffelchen Nelken, 1/2 Löffelchen englisch-  
 gewürz & Zitronen.

*II Honigkuchen (Mutschall)*  
 2 Glas Honig, 1 Glas Zucker, 1 Löffel Butter  
 oder Schweinefett, alles wird aufgeköcht und  
 das Mehl damit angebrüht, der Teig soll, wie  
 zu Butterklößchen weich sein. Man mischt  
 noch 5 Eier, 1 Teelöffel Soda, 1 Teelöffel Amoniak  
 und beliebige Gewürze, wie: Nelken, Zimt,  
 Sternanis, Zitronenschale, Nüsse dazu. Zu-  
 letzt kommt noch 1 Glas Schmant hinzu, al-  
 les gut mit einander verrühren in nicht  
 zu heißen Ofen backen.

### **I. Honigkuchen (Tante Anna) (Heidi's Oma!)**

3 Pf. Honig gut kochen, 3 Pf. in den Honig mit aufkochen 6 Pf. Mehl das halbe Mehl anbrühen das andere mit anrühren 1 Lot Bodasch (12g Potasche) auflösen im Spirit halbes Weinglas, 2 Lot Zimt, ein halbes Löffelchen Nelken, ein halbes Löffelchen englisch Gewürz 2 Zitronen.

### **II. Honigkuchen (Mutschall)**

2 Glas Honig 1 Glas Zucker ein Löffel Butter oder Schweinefett, alles wird aufgeköcht u. das Mehl mit, damit angebrüht den Teig wie zu Butterklößchen sein soll (so weich) mischt man noch 5 Eier Teelöffel Soda so viel Amoniak Gewürz nach Belieben etwas Nelken Zimt Sternanis Zitronenschale etwas Nüsse. Zuletzt ein Glas Schmant alles verrühren u. nicht heißen Ofen backen.

Gouirg Püfjan von der See  
 1/2 qf. Gouirg 1 qf. Zucker 1/2 qf. Butter oder  
 Fett wie gewöhnlich ist, so sind alle  
 Anweirich alle anbrühen in  
 für 4 qf. Mast nicht alle in  
 mal anbrühen so wie in. wie die  
 mit ab nicht zu fast wird das  
 alle pfund gemacht werden damit  
 das Feig nicht kalt wird gut  
 von man man dem Feig  
 das Luft man 3 qf. von  
 Limon die Feigle ein  
 gaffelstamm Klüppel  
 gelb Anweirich in  
 Klüppel feigle ein  
 in die  
 ein Feigle die in  
 oder mit dem  
 in nicht

IV, Honigkuchen v. Fr. Schmid  
 1 1/2 Pf. Honig, 1 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Butter oder  
 Fett, 1 Teelöffel Zimt, soviel Nelken, Sternanis,  
 alles mit dem heißen Honig anbrühen, das  
 Mehl nicht alles nehmen, sondern nach und  
 nach, damit der Teig nicht zu fest wird, unge-  
 fähr 4 Pf. Mehl. Schnell arbeiten der Teig  
 darf nicht kalt werden, erst gut verrühren.  
 Beim Kneten kommen noch 3 Eier, von  
 1 Limone die Schale, 1 Teller zerschnittene  
 Nüsse, 2 Teelöffel Amoniak, die Nüsse werden  
 zuletzt hineingetan. Schnell fingerdick aus-  
 wellen, Förmchen ausstecken oder Stäbchen  
 schneiden, in nicht zu heißem Ofen backen.

### Honigkuchen von Frau Schmid

1 1/2 Pf. Honig, 1 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Butter oder Fett, ein Teelöffel Zimt, soviel Nelken, Sternanis, alles (mit dem heißen Honig) anbrühen, ungefähr 4 Pf. Mehl, nicht alles auf einmal anbrühen, so nach und nach, damit es nicht zu fest wird, das muss alles schnell gemacht werden, damit der Teig nicht kalt wird gut rühren. Dann, wenn man den Teig knetet, dann legt man 3 Eier, von einer Limone die Schale, ein Teller geschnittene Nüsse, zwei Löffel Amoniak und zuletzt die Nüsse hineintun, dann schnell auswellen und die Dicke wie ein Fingerdick, dann in Förmchen oder mit dem Messer schneiden und nicht heißen Ofen.

## Zuckersaft.

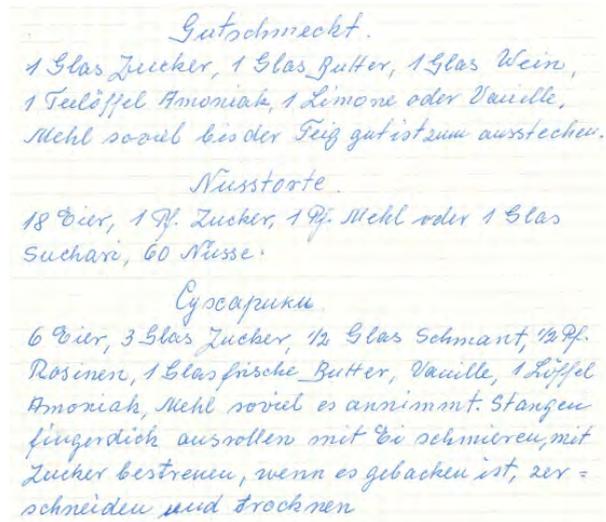
1 Glas Zuckersaft, 1 Glas Lutter, 1 Glas  
 Wein 1/2 Löffel Ammoniac, 1 Limon-  
 oder Mandel in. Stuck so viel der  
 Saig gut ist zum Aufsteigen.

## Kupferstein.

18 fino, 1 Pf. Zuckersaft, 1 Pfund Stuck  
 oder ein Glas Kupferstein 60 Stucke

## Cyaxur.

6 fino, 3 Glas Zuckersaft, 1/2 Glas  
 Zuckersaft 1/2 Rosin 1 Glas Saig  
 Lutter Mandel 1 Löffel Am-  
 moniac Stuck so viel er nimmt.  
 Manzen fingerdick und vollen  
 pfundieren mit Zuckersaft so aufsteigen  
 wenn es gabelbar ist zu pfundieren  
 in. zwei Stunden.



### Gutschmeckt

1 Glas Zucker, 1 Glas Butter, 1 Glas Wein, 1 Teelöffel Amoniak, 1 Limone oder Wanile  
u. Mehl so bis der Teig gut ist zum ausstechen.

### Nusstorte

18 Eier, 1 Pf. Zucker, 1 Pfund Mehl oder 1 Glas Suchari, 60 Nüsse.

### Suchariki (Cyrillisch)

6 Eier, 3 Glas Zucker,  $\frac{1}{2}$  Glas Schmant,  $\frac{1}{2}$  (Pf.) Rosinen, 1 Glas frische Butter, Wanil,  
1 Löffel Amoniak, Mehl soviel es annimmt. Stangen fingerdick auswollen, schmieren mir  
Ei, Zucker bestreuen, wenn es gebacken ist, zerschnneiden u. trocknen.



*Stangolchen (Stängelchen)*  
 1 Pf. Zucker, 6 Eier, 1 Stange Vanille, 2 Löffelchen  
 Ammoniak, 1/2 Pf. Butter, 2 Pf. Mehl. Alles durch-  
 kneten u. kleine Stängelchen ausrollen, mit  
 Ei bestreichen u. zuletzt mit Zucker und  
 gestoßenen Nüssen bestreuen.

*Geriebener Kuchen.*  
 1 Glas Butter, 1 Glas Zucker, 3 Eier, 1 Teelöffelchen  
 Soda, Mehl bis ein fester Teig. 1 Tasse Marme-  
 lade. Den Teig auf einem groben Reibeisen  
 reiben bis zur Hälfte die Form füllen, dann  
 beliebige Marmelade darüber streichen und  
 den restlichen wieder darüber reiben, mit  
 Zucker und Zimt bestreuen.

*Blini*  
 8 Eier, 1 Löffelchen Soda, 4 Glas dicke Milch,  
 1 Prise Salz u. soviel Mehl, wie zu Pfannku-  
 chen, das muß man alles schnell machen.

### **Stengelchen (Cyrillisch)**

1 Pf. Zucker, 6 Eier, 1 Stange Vanille, 2 Löffelchen Ammoniak,  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 2 Pf. Mehl, alles durchkneten u. kleine Stängelchen ausrollen mit Ei bestreichen und zuletzt mit Zucker und gestossenen Nüssen bestreuen.

### **Geriebener Kuchen**

1 Glas butter, 1 Glas Zucker, 3 Eier 1 Teelöffelchen Soda, Mehl bis ein fester Teig 1 Tasse Marmelade, dann den Teig reiben auf einem groben Reibeisen u. in zwischen Marmelade und obendrauf Zimt und Zucker streuen... groben Reibeisen reiben, bis zur Hälfte die Form füllen dann beliebige Marmelade darüberstreichen und den restlichen darüber reiben mit Zucker und Zimt bestreuen.

### **Blini**

8 Eier, ein Löffelchen Soda, 4 Glas dicke Milch, eine Prise Salz u. soviel Mehl wie zu Pfannkuchen. Das muss man alles schnell machen.

## Limonen Syrlon

Auf ein Glas Flüssigkeit 2 - bis 3  
 Blätter Galerium die Gehalt  
 muß man zerpfunden zu kleinen  
 Stückchen in. In ein so langes was  
 wissen bis es weißlich ist in. Was  
 jungen ist, auf 6 Glas Wasser  
 3 Limonen  $\frac{1}{4}$  Flüssigkeit Wasser  
 in Zucker oder balieren.

Die yafalgana Sippenervermischung  
 kostend nicht man die yafalgana  
 Sappu in. wascht die gut in  
 starkem kaltem Wasser laßt sie  
 mit dem Saft von einem Pfeffer  
 wasch billegt mit Lorbeerblättern  
 in. nichtlippen Gussung in. nicht  
 Lorbeer in. zuletzt nicht man  
 $\frac{1}{2}$  ora Essig in  $\frac{3}{4}$  Pf. gutel Lorbeer  
 waschen Öl weicht die Essig mit Wasser

### Limone Schelee

Auf 1 Glas Flüssigkeit 2-3 Blätter Gelatine, die Gelatine muß man in kleine Stücke schneiden, dann solange mischen bis es aufkocht u. sich aufgelöst hat. Auf 6 Glas, 3 Limonen  $\frac{1}{2}$  Gläschen Rum, Zucker nach Belieben.

### Gesalzene Fische marinieren.

Zuerst nimmt man die gesalzenen Fische und wäscht sie gut in starkem Salzwasser

legt sie mit dem Bauch nach unten schichtweise belegt mit Lorbeerblätter u. englischem Gewürz in eine Banka (Gefäß). Dann nimmt man  $\frac{1}{2}$  Oka Essig u.  $\frac{3}{4}$  Pf. gutes Barwanzer Öl (Provenceöl). Kocht den Essig mit etwas englischem Pfeffer und Lorbeerblätter, gießt das Öl hinein, wenn es kochend ist wird es auf die Fische gegossen, zugebunden u. in den Keller gestellt. Dazu braucht man 100 ckympir (Fische).

### Limone Schelee

Auf ein Glas Flüssigkeit 2 bis 3 Blätter Gelatine. Die Gelatine muss man zerschneiden zu kleinen Stückchen und dann solange vermischen bis es aufgeköcht und vergangen ist. Auf 6 Glas Wasser 3 Limonen,  $\frac{1}{2}$  Gläschen Rum und Zucker nach belieben.

### Die gesalzenen Fisch marinieren

Zuerst nimmt man die gesalzenen Fische u. wäscht sie gut im starken Salzwasser, legt sie mit Bauch nach unten, schichtweis belegt mit Lorbeebältern und englischem Gewürz in eine Banka (Glasgefäß) und zuletzt nimmt man  $\frac{1}{2}$  Oka Essig und  $\frac{3}{4}$  Pf. gutes Barwanzer Oel (Provence Oel ?), kocht dann Essig mit etwas englischem Pfeffer und etwa s Loorbeerblätter, das wird alles aufgeköcht und dann hinaufgegossen auf hundert ckyrib (?) (Fische), gut zubinden u. in den Keller stellen.

feuchtlippen Pfefferer wenig etwas Lobwe-  
 blätter das wird alles aufgekocht in.  
 ein feuchtschwamm auf gründet  
 Cynpied Lippa gut zubereiten  
 in in Rollen stellen

feuchtschwamm Rollen.

20 Pf. Mehl, 5 Pf. Zucker, 3 Pf. <sup>7 Pf. Butter</sup> für Butter,  
 2 Oka Milch, 1 Ei  $\frac{1}{4}$  Löffel 50 Eier  
 Weizenmehl 10 das andere gelber  
 der Weizenmehl man feuchtschwamm  
 Pfefferer 1 Pfefferer Pfefferer 3 Linde  
 1 Pfefferer wenig etwas Pfefferer  
 gut ist sehr gut einen Löffel Feuch-  
 schwamm in 1-2 Stunden kochen.  
 in. von dem Feuch. kann man wenig  
 Löffel kochen.

Rollenartig Weizen

15 Löffel mit ein Pfund Zucker wird  
 gerührt zu Pfefferer 3 Löffel Pfefferer Pfefferer  
 1 Pfund Pfefferer Pfefferer oder ein Pfund  
 Pfefferer Pfefferer Pfefferer 3 Löffel Pfefferer

Einmacher Kuchen.  
 20 Pf. Mehl, 5 Pf. Zucker, 3 Pf. Fett, (Butter)  
 2 Oka Milch  $\frac{1}{4}$  Hefe (100g), 50 Eigelb u. 10 Ei-  
 weiß. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dazu  
 das mit Zucker u. Butter schaumig gerührte  
 Eigelb, 1 Stange Vanille, 3 Limonen, 1 Apf-  
 sine, so man hat etwas Rum, einen losen  
 Teig 1-2 Stunden kneten, gut zu Paska  
 oder Kuchen.

Kuchenteig - mürbe  
 15 Eigelb werden mit 1 Pf. Zucker schaumig  
 gerührt, 3 Glas saurer Schmant, 1 Pf. frische  
 Butter oder 1 Glas ausgekochte Butter, für  
 3 Lei Amoniak, 1 Limone u. den Teig sehr  
 weich kneten, auswellen u. backen, danach  
 kann man mit gelbem Creme füllen, oder  
 auch Kuchen Böden backen.

### Einmacher Kuchen

20 Pf. Mehl, 5 Pf. Zucker, 3 Pf. Butter (Fett) 2 Oka Milch  $\frac{1}{4}$  Hefe (100g) 50 Eier, Weissei  
 nur 10, das andere Gelbe. Das Weissei muss man schaumig schlagen, 1 Stange Vanille,  
 3 Limonen, 1 Apfelsine, noch etwas Rum, wenn man hat, ist das gut, einen losen Teig  
 kneten u. 1 - 2 Stunden kneten und warm, den Teig kann man auf Backofen backen.

### Kuchenteig, mürben

15 Eigelb mit 1 Pfund Zucker wird gerührt zu Schaum. 3 Glas sauren Schmant 1 Pfund  
 frische Butter, oder 1 Glas ausgekochte Butter, für drei Lei Amoniak, 1 Limone u. den  
 Teig sehr weich kneten, dann auswellen u. backen. Man kann es mit gelben Creme aus-  
 füllen oder Kuchen (oder auch Kuchen Böden backen)

1 Literon 2. Das Feig saft mit Rum  
 Das sind 2 Literon 2. Butter, wenn kein  
 gallen 2 Literon 2. Feig saft mit Rum  
 Вареным желт, Крем.

1 ст. молока 4 яйца 1 ст.  
 сахару, 1 лож. масла, 1 лож.  
 муки, 1 кол. ваниль осторожно  
 варить.

Крем.

2 большие картофели сварить  
 хорошо потолочь 1 лож. масла  
 2 яйца 2. большие ложки муки,  
 соев сахар по вкусу в  
 середину положить вареную  
 сливу и в салье жарить.

Крем Шоколадной.

1 кв. Молока сварить 1 ст. сахару  
 3 яйца 1 лож. какао 1 кол. ваниль  
 6 лист. желатина

*Gekochte Creme (gelbe Creme)*  
 1 Glas Milch, 4 Eigelb, 1 Glas Zucker, 1 Löffel  
 Butter, 1 Löffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Vanille, vorsichtig  
 kochen.

*Krokem I*  
 8 große Kartoffeln kochen bis gar (nicht zu  
 weich) dann 1 Löffel Butter, 2 Eier, 2 große  
 Löffel Mehl, Salz u. Zucker nach Geschmack  
 in die Mitte gekochte Pflaumen legen und  
 im Fett ausbacken.

*Brokotten II*  
 Obige Zutaten. Die Kartoffeln nach dem  
 Kochen reiben mit Butter, Eier, Mehl,  
 Salz gut durchkneten, Kugeln formen  
 in die Mitte 1 ausgesteifte, mit einem  
 Zuckerkwürfel gefüllte, Pflaume drücken,  
 im leichtem Salzwasser vorsichtig kochen,  
 mit brauner Butter begießen.

*Schokoladencreme.*  
 1 Liter (Liter) Milch kochen, 1 Glas Zucker  
 3 Eigelb, 1 Löffel Kakao,  $\frac{1}{2}$  Vanille, 6 Blatt  
 Gelatine.

**Gekochte Creme (gelbe Creme)** (Aus dem Russischen übersetzt von Tante Lilli (Götz))

1 Glas Milch, 4 Eigelb, 1 Glas Zucker, 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Vanille, vorsichtig kochen.

**Krokot** (Aus dem Russischen übersetzt von Tante Lilli (Götz))

8 grosse Kartoffeln kochen (nicht zu weich), dann ein Löffel Butter, 2 Eier, 2 grosse Löffel Mehl, Salz u. Zucker nach Geschmack, in die Mitte gekochte Pflaumen legen und im Fett ausbacken.

**Schokoladencreme** (Aus dem Russischen übersetzt von Tante Lilli (Götz))

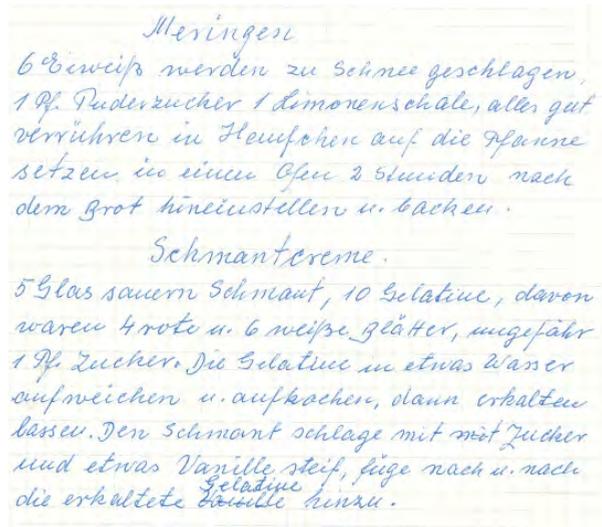
1kg (Liter) Milch kochen, 1 Glas Zucker, 3 Eigelb, 1 Löffel Kakao,  $\frac{1}{2}$  Vanille, 6 Blatt Gelatine.

### Wasserrufen

6 firschnitz wachen zu dessen gafflung  
 ein Pf. Süßholzrinde 1 Scherenschnitt  
 in alles gut kochen in die Löffel  
 auf die Pfanne setzen in ein  
 Ofen 2 Stunden lang dann  
 kalt stellen

### Ofenrost Kraut

5 Glub jenen Ofenrost 14 Galantien  
 davon davon 4 wach in 6 weiße Blätter  
 in jeder 1 Pf. Zucker die Galantien  
 in etwas Wasser kochen in  
 lassen den wachen Ofenrost  
 mit Zucker in etwas Wasser  
 kochen in, nach die wachen  
 Galantien kochen



### Meringen

6 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, ein Pf. Puderzucker, 1 Limonenschale, alles gut verrühren u. die Häufchen auf die Pfanne setzen u. in einen Ofen 2 Stunden nach dem Brot hineinstellen u. backen.

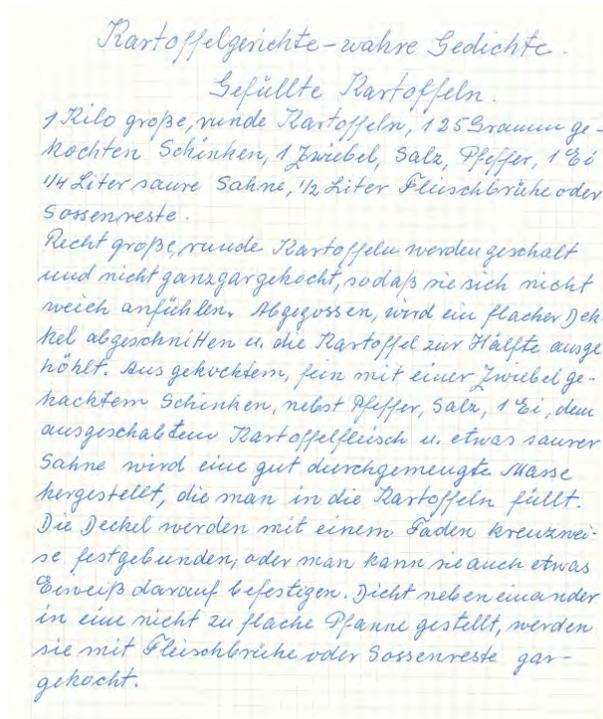
### Schmantkreme

5 Glas sauren Schmant, 10 Gelatine, davon waren 4 rote u. 6 weisse Blätter, ungefähr 1 Pf. Zucker, die Gelatine in etwas Wasser aufweichen u. aufkochen lassen, dann erkalten. Schlage den Schmandt mit Zucker und etwas Vanille steif, füge nach u. nach die erkaltene Gelatine hinzu.

Kartoffelgerichte wahre Gedichte!  
Gefüllte Kartoffeln.

1 kilo grosse, runde Kartoffeln, 125 Gramm gekochter Schinken, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne,  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe oder Lössenreste.

Recht grosse, runde Kartoffeln werden geschäli und nicht ganz gargekocht, so dass sie sich nicht weich anfühlen. Abgegossen, wird ein flacher Deckel abgeschritten und die Kartoffeln zur Hälfte ausgehöhlt. Aus gekochtem, fein mit einer Zwiebel gebacktem Schinken nebst Pfeffer, Salz, einem Ei, dem ausgeschabten Kartoffelfleisch und etwas saurer Sahne wird eine gut durchmengte Masse hergestellt, die man in die Kartoffeln füllt. Die Deckel werden mit einem Faden kreuzweise festgebunden oder man kann sie auch mit etwas Eiweiss darauf



KARTOFFELGERICHTE, WAHRE GEDICHTE! (Schrift: Elsa Gander-Wagner)

### Gefüllte Kartoffeln

1 Kilo grosse, runde Kartoffeln. 125g gekochter Schinken, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne  $\frac{1}{2}$  Fleischbrühe oder Saucenreste.

Recht grosse, runde Kartoffeln werden geschält und nicht ganz gar gekocht, so dass sie sich nicht weich anfühlen. Abgegossen wird ein flacher Deckel abgeschnitten und die Kartoffeln zur Hälfte ausgehöhlt. Aus gekochtem, fein mit einer Zwiebel gehacktem Schinken nebst Pfeffer, Salz, einem Ei, dem ausgeschabten Kartoffelfleisch und etwas saurer Sahne wird eine gut durchgemengte Masse hergestellt, die man in die Kartoffeln füllt. Die Deckel werden mit einem Faden kreuzweise festgebunden oder man kann sie auch mit etwas Eiweiss darauf befestigen. Dicht nebeneinander in eine nicht zu flache Pfanne gestellt, werden sie mit Fleischbrühe oder Saucenresten gar gekocht.

befestigen. Nicht nebeneinander in eine nicht zu flache Pfanne gestellt, werden sie mit Fleischbrühe oder Sossenresten gargekocht.

### Gefüllte Hörnchen.

250 Gramma gekochte und geriebene Kartoffeln,  
 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 60 gr. Butter,  
 etwas Zitronenschale und Saft, 1 Ei, 1 Prise  
 Salz, 1-2 Esslöffel Milch, 1 Backpulver,  
 Marmelade. Der gut durchgearbeitete Teig  
 wird ausgerollt und in etwa 6 Zentime-  
 ter grosse Vierecke geschnitten. Dann legt  
 man in die Ecke jedes Quadrates etwas  
 steife Marmelade, rollt den Teigfleck zu-  
 sammen und biegt die Rolle zu Hörnchen.  
 Die Masse ergibt ungefähr 40 Stück.  
 Zuletzt wird die Oberfläche der Hörnchen  
 mit Ei oder mit Milch bestrichen, worauf  
 man sie in mässiger Hitze bäckt. Etwas  
 mehr Butter verbessert das Gebäck sehr

### Gefüllte Hörnchen.

250 Gramm gekochte u. geriebene Kartoffeln, 250 gr Mehl, 125 Gr. Zucker, 60 Gr. Butter, etwas Zitronenschale u. Saft, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1-2 Esslöffel Milch, 1 Backpulver, Marmelade. - Der gut durchgearbeitete Teig wird ausgerollt u. in etwa 6 Zentimeter große Vierecke geschnitten. Dann legt man in eine Ecke jedes Quadrates etwas steife Marmelade, rollt diesen Teigfleck zusammen und biegt die Rolle zu Hörnchen. Die Masse ergibt ungefähr 40 Stück. Zuletzt wird die Oberfläche der Hörnchen mit Ei oder Milch bestrichen, worauf man sie in mässiger Hitze bäckt. Etwas mehr Butter verbessert das Gebäck sehr.

### Gefüllte Hörnchen

250 Gramm gekochte oder geriebene Kartoffeln, 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 60 gr. Butter, etwas Zitronenschale und Saft, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1-2 Esslöffel Milch, 1 Backpulver, Marmelade. Der gut durchgesiebte Teig wird ausgerollt und in etwa 6 Zentimeter grosse Vierecke geschnitten. Dann legt man in die Ecke jedes Quadrates etwas steife Marmelade, rollt den Teigfleck zusammen und biegt die Rolle zu Hörnchen. Die Masse ergibt ungefähr 40 Stück. Zuletzt wird die Oberfläche der Hörnchen mit Ei oder mit Milch bestrichen, worauf man sie in mässiger Hitze bäckt. Etwas mehr Butter verbessert das Gebäck sehr.

### Kartoffelkuchen wie Biskuit.

450 Gr. Kartoffeln, 180 Gr. Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum, 1 Prise Salz. Man schält die Kartoffeln und kocht sie wie Salzkartoffeln. Sind sie halb weich, verrührt man den Zucker mit zwei Ethern tüchtig zu Schaum. Dann werden die gargekochten Kartoffeln abgegossen, auf einen Durchschlag gegeben und recht feinst durchgedrückt damit man sie was die Hauptsache des Gelingens ist, noch heiß mit Zucker und Eiern verrühren kann, bis alles eine ~~ke~~ lockere Masse bildet. Erhöht wird der Geschmack noch durch Zugabe von  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum und abgeriebener Zitronenschale. Zuletzt durchzieht man den Teig leicht mit dem Eierschnee und füllt ihn in eine beliebige Form, z. B. Kranzform, die man vorher leicht gefettet und mit Körnern aus-

*Kartoffelkuchen wie Biskuit.*  
 750 Gr. Kartoffeln 180 Gr. Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum 1 Pr. Salz.  
 Man schält die Kartoffeln und kocht sie wie Salzkartoffeln. Sind sie halbweich, verrührt man den Zucker mit 2 Dottern tüchtig zu Schaum. Dann werden die gargekochten Kartoffeln abgossien, auf einen Durchschlag gegeben u. recht heiß durchgedrückt, damit man sie, was die Hauptsache des Gelingens ist, noch heiß mit Zucker u. den Eiern verrühren kann, bis alles eine lockere Masse bildet. Erhöht wird der Geschmack noch durch Zugabe von  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum und abgeriebener Zitronenschale. Zuletzt durchzieht man den Teig leicht mit dem Eierschnee und füllt ihn in eine beliebige Form, z. B. Kranzform die man vorher leicht gefettet und mit Krumen ausgestreut hat. Bei mässiger Hitze 1 Stunde backen u. den fertigen Kuchen 1-2 Tage stehen lassen, da er leicht erst etwas feucht schmeckt.

### **Kartoffelkuchen wie Biskuit**

750 Gr. Kartoffeln, 180 Gr. Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum 1 Prose Salz. Man schält die Kartoffeln und kocht sie wie Salzkartoffeln. Sind sie halb weich, verrührt man den Zucker mit 2 Dottern tüchtig zu Schaum. Dann werden die gar gekochten Kartoffeln abgossien, auf einen durchschlag gegeben und recht heiss durchgedrückt, damit man sie, was die Hauptsache des Gelingens ist, noch heiss mit Zucker und Eiern verrühren kann bis alles eine lokere Masse bildet. Erhöht wird der Geschmack noch durch Zugabe von  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum und abgeriebener Zitronenschale. Zuletzt durchzieht man den Teig leicht mit Eierschnee und füllt ihn in eine beliebige Form, z.B. Kranzform , die man vorher leicht gefettet und mit Krumen ausgestreut hat. Bei mässiger Hitze eine Stunde backen und den fertigen Kuchen 1-2 Tage stehen lassen, da er leicht erst etwas feucht schmeckt.

gestreut hat. Bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen und den fertigen Kuchen 1-2 Tage stehen lassen, da er leicht erst etwas feucht schmeckt.

### Kartoffeltorte.

750 gr. tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  kilo durch ein Sieb geriebener Quark, 50 gr. Butter, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen Zitronen-Vanille oder Mandelaroma, ein Backpulver. Butter, Zucker, Eigelb werden recht schaumig gerührt, dann fügt man den Quark, die geschmackgebenden Zutaten, Backpulver, Kartoffeln und zuletzt den Eierschnee dazu und lässt den Kuchen bei guter Hitze goldbraun backen. Der Kuchen ist zwei Tage alt am besten.

### Schwäbisches Kartoffelgebäck.

250 gr. Kartoffelmasse, 75 gr. Zucker, 50 gr. Fett, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt und abgeriebene Zitronenschale. Die gekochten geriebenen Kartoffeln

### Kartoffeltorte

750 gr tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln  
 ½ Kilo durch ein Sieb geriebener Quark, 50 Gramm  
 Butter, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen,  
 Zitronen - Vanille oder Mandelaroma, 1 Back-  
 pulver. - Butter, Zucker, Eier werden recht  
 schaumig gerührt, dann fügt man den Quark, die  
 geschmacksgebenden Zutaten, Backpulver, Kartoff-  
 feln u. zuletzt den Eischnee dazu u. lässt den  
 Kuchen bei guter Hitze goldbraun backen.  
 Der Kuchen ist 2 Tage alt am besten.

### Schwäbisches Kartoffelgebäck

250 gr. Kartoffelmasse, 75 gr. Zucker, 50 gr. Fett, 1 Ei  
 ½ Teelöffel Zimt und abgeriebene Zitronenschale.  
 Die gekochten, geriebenen Kartoffeln werden  
 mit Zucker, Zimt, 1 Prise Muskatblüte, 1 Ei  
 und Fett abgeröselt, d. h. zwischen den Hän-  
 den zerrieben, bis sich die Masse mischt, dann  
 zu glattem Teig verarbeitet und fingerdick  
 ausgerollt. Man sticht Formen aus, die mit  
 Butter bepinselt u. lichtgelb gebacken werden.

## Kartoffeltorte

750gr. tags zuvor gekochte geriebene Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Kilo durch ein Sieb geriebener Quark, 50 gr. Butter, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, Zitronen - Vanille- oder Mandelaroma, ein Backpulver. Butter Zucker Eigelb werden recht schaumig gerührt, dann fügt man den Quark, die geschmacksgebenden Zutaten, Backpulver, Kartoffeln und zuletzt den Eierschnee dazu und lässt den Kuchen bei guter Hitze goldbraun backen. Der Kuchen ist zwei Tage alt am besten.

## Schwäbisches Kartoffelgebäck

250 gr. Kartoffelmasse, 75 gr. Zucker, 50 gr. Fett, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt und abgeriebene Zitronenschale. Die gekochten geriebenen Kartoffeln werden mit Zucker, Zimt, 1 Prise Muskatblüte, 1 Ei und Fett abgeröselt, d.h. zwischen den Händen zerrieben, bis sich die Masse mischt, dann zu glattem Teig verarbeitet und fingerdick ausgerollt. Man sticht Formen aus, die mit Butter bepinselt und lichtgelb gebacken werden.

werden mit Zucker, Zimt, 1 Prise Muskatblü-  
 1 Ei und Fett abgebröseln, d. h. zwischen den  
 Händen zerrieben, bis sich die Masse mischt,  
 dann zu glattem Teig verarbeitet und finger-  
 dick ausgerollt. Man sticht Formen aus, die  
 mit Butter bepinselt und lichtgelb gebacken  
 werden.

#### Gefüllte Kartoffelplätzchen.

1 kilo gekochte Kartoffeln, 125 gr. Weizenmehl,  
 125 gr. Zucker 1-2 Eier, 1 Backpulver, Zitro-  
 nenaroma.

Zum Bestreuen: 1 Esslöffel Kristallzucker,  $\frac{1}{2}$  Ess-  
 löffel Zimt

Zum Füllen: Beliebige dicke Marmelade.

Die am Tage zuvor in der Schale gekochten  
 Kartoffeln werden geschält und gerieben.  
 Dann knetet man mit den Zutaten einen  
 Teig, den man kleinfingerdick ausrollt. Mit  
 einem Winglese sticht man runde Plätzchen

Gefüllte Kartoffelplätzchen  
 1 Kilo gekochte Kartoffeln, 125 gr. Weizenmehl,  
 125 gr. Zucker 1-2 Eier, 1 Backpulver, Zitronen-  
 aroma.  
 Zum Bestreuen 1 Esslöffel Kristallzucker und  
 1/2 Esslöffel Zimt.  
 Zum Füllen beliebige dicke Marmelade.  
 Die am Tage zuvor in der Schale gekochten Kar-  
 toffeln werden geschält u. gerieben. Dann knetet  
 man mit den Zutaten einen Teig, den man  
 kleinfingerdick ausrollt. Mit 1 Weinglas sticht  
 man runde Plätzchen aus, die man mit einem  
 Gemisch aus Zucker u. Zimt bestreut u. auf ge-  
 fettem Blech im Ofen bei mittlerer Hitze  
 gelbbraun backen lässt. Je 2 Plätzchen setzt  
 man mit Marmelade zusammen.

### Gefüllte Kartoffelplätzchen

1 Kilo gekochte Kartoffeln 125 gr. Weizenmehl, 125 gr. Zucker, 1-2 Eier, 1 Backpulver, Zitronenaroma.

Zum Bestreuen: 1 Esslöffel Kristallzucker,  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Zimt.

Zum Füllen: Beliebige dicke Marmelade.

Die am Tage zuvor in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und gerieben. Dann knetet man mit den Zutaten einen Teig, den man kleinfingerdick ausrollt. Mit einem Weinglas sticht man runde Plätzchen aus, die man mit einem Gemisch von Zucker und Zimt bestreut und auf gefettetem Blech im Ofen bei mittlerer Ofenhitze gelbbraun backen lässt. Je zwei Plätzchen setzt man mit Marmelade zusammen.

aus, die man mit einem Gemisch von Zucker und  
Zimt bestreut und auf gefetteten Blech im  
Ofen bei mittlerer Ofenhitze gelbbraun backen  
lässt. Je zwei Plätzchen setzt man mit  
Marmelade zusammen.

Гинья фром гинья им флапан Шлаген  
дин фолпан worden verdunstet in die  
großen und kleinen garten in Töpfen  
gelegt die gessen löst dan 6-8 Minu-  
ten und kocht gyalgen Wasser kochen  
die kleinen 2-3 Minuten dan werden  
sie im viel kaltem Wasser garkalt,  
abgekocht in im Schlauch oder Leinwand  
gefüllt, dem kocht man Wasser in  
gibt auf jedem Liter 1 Esslöffel Salz  
und 1/2 Löffel Zucker giesst es kalt über  
die follen in gibt

Junge grüne Erbsen in Flaschen oder Büchsen.  
 Die Erbsen werden ausgekört, die großen und  
 kleinen getrennt in Schüsseln gelegt. Die großen  
 lässt man 6-8 Min., die kleinen 2-3 Min. in  
 leicht gesalzenem Wasser kochen, dann werden  
 sie in viel kaltem Wasser gekühlt, abgetropft  
 und in Flaschen oder Büchsen gefüllt, dann  
 kocht man Wasser u. gibt auf jeden Liter 1 Esslöffel  
 Salz u. 1/2 Löffel Zucker giesst es kalt über die  
 Erbsen u. gibt 2  
 das 2 oder 3 mal, dann ist es gut. Die Flaschen  
 oder Topf (Büchsen) gut mit einer Gase? (Tuch)  
 oder Cellophan verbinden, kühl stellen.

### Junge grüne Erbsen in Flaschen... oder Büchsen

Die Erbsen werden ausgekört u. die grossen und kleinen getrennt in Schüsseln gelegt die grossen lässt man 6-8 Minuten und(?) leicht gesalzenen Wasser kochen, die kleinen 2-3 Minuten, dann werden sie in viel kaltem Wasser gekühlt, abgetropft u. in Flaschen oder Büchsen gefüllt. Dann kocht man Wasser u. gibt auf jeden Liter ein Esslöffel Salz und  $\frac{1}{2}$  Löffel Zucker, giesst es kalt die Erbsen und gibt

(Textabbruch, weiter mit ausgerissenem Blatt) das 2 oder 3 Mal, dann ist es gut. Den Topf gut mit einer Blascht (?) verbinden

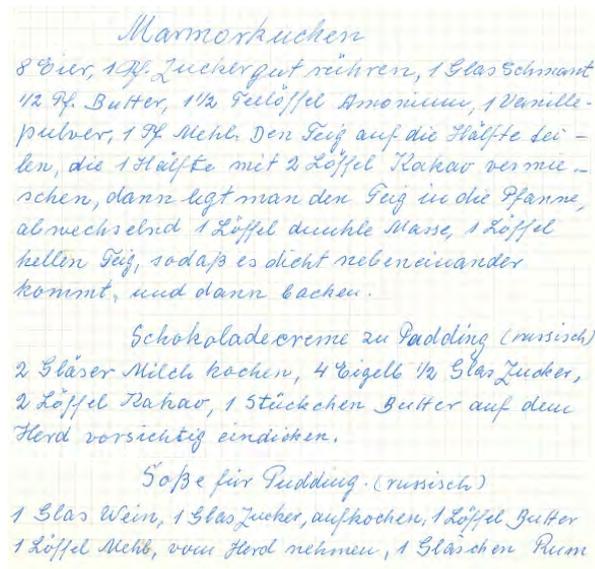
das zwei oder drei Mal, dann ist es gut. Die Flaschen oder Topf (Büchsen) gut mit einer Gase(?) (Tuch) oder Cellophan verbinden, kühl stellen.

## Marmorkuchen.

8 Eier 1 pf. Zucker gut rühren 1/2 Glas  
 Schmand 1/2 pf. Butter 1 1/2 Teelöffel Am-  
 nium 1 Vanillepulver 1 pf. Mehl. Den Teig  
 auf die Hälfte teilen. Die eine Hälfte  
 mit 2 Löffel Kakao vermischt sehen, da-  
 legt man den Teig in die Pfanne ab-  
 wechselnd 1 Löffel dunkler Masse 1 Löffel  
 hellen Teig, so das es dicht nebeneinander  
 zu liegen können und dann backen.

Крем Монсрад. К. пудингам  
 2 ст. молока сварить 4 желтка,  
 1/2 сахарь, 2 ложка какао кусо-  
 чек масла на плитте осто-  
 рожено густить.

Соус К. пудингам  
 1 ст. вино 1 ст. сах. вскипи  
 1 ложку масла 1 лож. муки  
 снять с плиты влить



### Marmorkuchen

8 Eier 1 pf. Zucker gut röhren 1 Glas Schmand  $\frac{1}{2}$  pf. Butter 1  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Amonium 1 Vanillepulver 1 pf. Mehl. Den Teig auf die Hälfte teilen. Die eine Hälfte mit zwei Löffel Kakao vermischen, dann legt man den Teig in die Pfanne, abwechselnd 1 Löffel dunkler Masse, 1 Löffel heller Teig, so das es dicht nebeneinander zu liegen können und dann backen.

### Schockoladecreme für Pudding (?) (Rezept russisch, in kyrillischer Schrift)

2 Gläser Milch kochen, 4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Glas Zucker, 2 Löffel Kakao, ein Stückchen Butter auf dem Herd vorsichtig eindicken.

### Sauce für Pudding (Rezept russisch, in kyrillischer Schrift)

1 Glas Wein, 1 Glas Zucker aufkochen, 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl vom Herd nehmen, 1 Gläschen Rum  $\frac{1}{2}$  Limone den Saft, von neuem aufkochen, dann kalt stellen.

1 prouky pomu san.  $\frac{1}{2}$  m. m. m.  
 -nova bekunamumte u na  
 xoloob.

### Förlysa Rostvoffel

3 finw 3 Löff. Lütter 6 Löff. Zücker  
 6 Löff. Sijmirud zum Gaffmark M. Daniel,  
 fünf vider Lütter 1 Thallöffel Lutan  
 Volder alles gut verrühren. Thall  
 je viel des das die nicht fast ist  
 klainn Rügalyen grösser nimm Stüß  
 u. den in den Fett backen.

### Thurum.

5 finw 1 pf. Zücker gut verrühren  $\frac{3}{4}$  pf.  
 Lütter  $\frac{3}{4}$  Rostvoffel die Sijmirud  
 von einem Sijmirud in dem Thall von  
 der fülle 1 Thallöffel Anverien  
 in Förrung an Stücken in mit  
 Zücker u. Mandeln bestreuen

### Falsche Kartoffel

3 Eier, 3 Löffel Butter, 6 Löffel Zucker, 6 Löffel Schmand, zum Geschmack, Vanille, Zimt oder Zitronenschale, 1 Teelöffelchen Soda. Alles gut verrühren, Mehl soviel, daß der Teig nicht zu fest wird, kleine Kügelchen, in Größe 1 Nuss formen und dann im Fett backen.

### Грѣхники. (Kekse)

5 Eier, 1 Pf. Zucker, gut verrühren  $\frac{3}{4}$  Pf. Butter  $\frac{3}{4}$  Pf. Kartoffelmehl, die Schale von 1 Limone und Saft von der halben, 1 Teelöffel Amoniak in Förmchen ausstechen, mit Zucker und Mandeln bestreuen.

### Falsche Kartoffel

3 Eier, 3 Löffel Butter, 6 Löffel Zucker, 6 Löffel Schmand, zum Geschmack Vanil, Zimt oder Zitrone Schale 1 Teelöffelchen Soda alles gut verrühren Mehl soviel, dass der Teig nicht fest ist. Kleine Kügelchen größe einer Nuss u. dann ihm Fett braten.

### Prjaniki (In kyrillischer Schrift)

5 Eier, 1 pf Zucker, gut verrühren,  $\frac{3}{4}$  pf Butter  $\frac{3}{4}$  pf. Kartoffelmehl, die Schale von einer limone u. den Saft von der halben 1 Teelöffel Amoniak, in Förmchen ausstechen u. mit Zucker u. Mandeln bestreuen.

### Minial Labküchen.

6 Eisz 1 pf. Zucker 1 pf. Mehl 1 Pfund  
Minial ungeschaltan in wasser mit  
Zucker backen.

### Le. Hützig

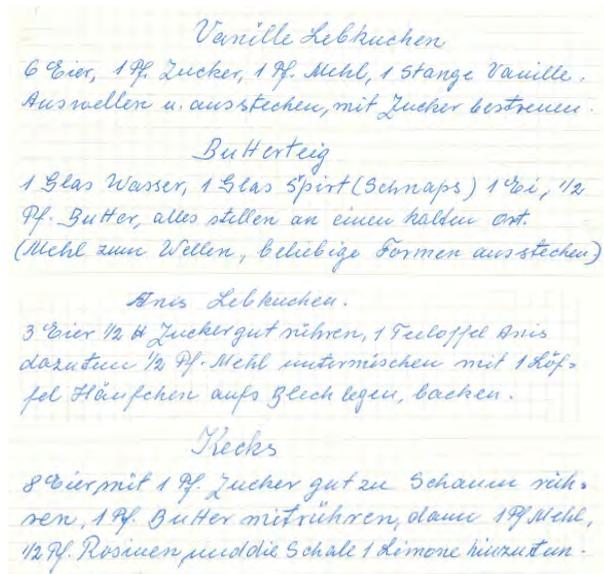
1 Glas Mehl, 1 Glas Eibisch 1 Ei,  
 $\frac{1}{2}$  pf. Zucker, alles hellen auf einen  
kühlen Ort.

### Quint Labküchen.

3 Eisz,  $\frac{1}{2}$  Zucker, 1 Esslöffel Quint  $\frac{1}{2}$  pf  
Mehl rosenkoi begeben in  
netz.

### Kere

8 Eisz mit 1 pf. Zucker gut anrühren  
zu backen wasser 1 pf. Zucker  
1 pf. Mehl  $\frac{1}{2}$  Rosinen von einem  
Linn von dem besetzt.



### Wanil Lebkuchen

6 Eier, 1 pf Zucker, 1 pf. Mehl, 1 Stange Wanil auswollen u. ausstechen mit Zucker bestreuen.

### Buttermilch

1 Glas Wasser, 1 Glas Sprit Schnaps 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  pf Butter, alles auf stellen auf einen kalten Ort. (Mehl zum Wellen, beliebige Formen ausstechen)

### Anis Lebkuchen

3 Eier,  $\frac{1}{2}$  pf. Zucker gut rühren 1 Teelöffel Anis  $\frac{1}{2}$  pf Mehl (Fortsetzung in russischer Sprache!) untermischen, mit 1 Löffel Häufchen aufs Blech legen, backen

### Kekes

8 Eier mit 1 Pf Zucker gut verrühren zu Schaum, zu Schaum rühren, 1 Pf Butter, 1 Pf Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf Rosinen von einer Limone die Schale

Leure manu nperuun.

1/2 Lütter 3 Eier 1/2 Zuckor 1 Glub  
Milch 2 pf. Waffl 1 Löffelzorn Ovarium  
oben befeuchtet mit Zuckor & Kammatel.

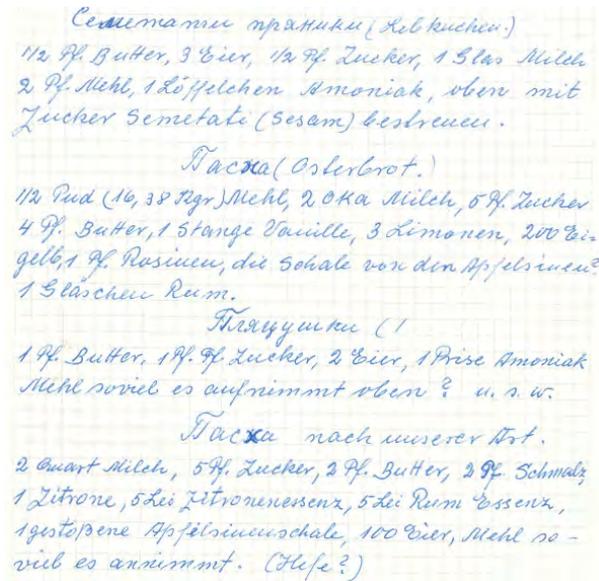
Паска

1/2 Pfund Waffl 2 oke Milch 5 pf Zuckor  
4 pf. Lütter 2 Pfund Honig 3 Limonen  
200 Galban 1 pf. Rosin die Zuckor  
von der Agaljan im Glubzorn dem  
Kuduzuren.

1. gumm. Macra 1/2 Passapar. 2 Eier  
Kampelkalkonin Myra skomno  
gadesereno oberoy Sam. n. m. d.

Паска nach unserer Art.

2 kw. Milch 5 pf. Zucker 2 pf. Butter  
2 pf. Schmalz 1 Zitrone 5 lei Citrone esenz  
5 Rom esenz Apfelsinenschale gestosene  
100 Eier Mehl soviel wie es annimmt.



### Lebkuchen (Titel Russisch)

$\frac{1}{2}$  pf. Butter, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  pf. Zucker 1 Glas Milch, 2 pf. Mehl 1 Löffelchen Amoniak, oben bestreut mit Zucker u. Semetati (Sesam)

### Paska (Titel Russisch)

$\frac{1}{2}$  Pud (16,38 kg) Mehl 2 Oka Milch 5 Pf Zucker 4 Pf Butter 1 Stange Wanil 3 Limonen 200 Gelbei 1 Pf. Rosinen die Schale von den Apfelsine 1 Gläschen Rum.

???

(Titel Russisch, nicht übersetzt, ganzes Rezept Russisch, Eier deutsch)

1 Pf. Butter 1 Pf. Zucker, 2 Eier, eine Prise Amoniak. Mehl soviel es aufnimmt oben? u.s.w.

### Paska nach unserer Art (Schrift von Elsa Gander-Wagner)

2 kw. Milch, 5 pf. Zucker, 2 pf. Butter, 2 pf. Schmalz, 1 Zitrone, 5 Lei Citrone esenz, 5 Rom esenz. Apfelsinenschale gestosene, 100 Eier, Mehl soviel wie es annimmt. (Hefe?)

Man nimm 10-12 blaue Formeln  
 diese füllt man ab, pfundete sie  
~~man~~ in Tofaibam legt sie dann  
 in einen Gefäß, wo sie durch  
 etwas gepulvert in, nach dem man  
 das sie durchdrückt in, gepulvert  
 das nimm 40 gelbe Pfeffer best  
 sie rief in Öl gibt ein gut ab  
 waschen werden 10 gelbe Rüben gepul  
 v. mit 1 gelber Rüben 3 Patrosjula  
 gut rief gepulvert, diese gepulvert  
 blaue Formeln, gepulvert Pfeffer  
 Zucubal, die 11 rief gepulvert gelbe  
 Rüben mit 1 gelber Rüben Patrosjula  
 wird alles fein gepulvert in einem  
 Pfund best man 2-3. Reiz, wenn  
 Formeln weißt weißt sie durch  
 ein Sieb in ein Gefäß sie rief das  
 gepulvert, dieses aber stellt man

*I Pfeffersosse für den Winter.  
 Man nimmt 10-12 blaue Tomaten, diese  
 schält man ab, schneidet sie in Scheiben, legt  
 sie dann in eine Schüssel, wo sie dann etwas  
 gesalzen werden, dann werden sie ausgedrückt  
 und gebraten. Dann nimmt man 40 gelbe  
 Pfeffer, bratet sie auch in Öl, zieht die Haut  
 ab. Man werden 10 gelbe Rüben geputzt mit 1 Se-  
 lerie u. 3 Petersilienwurzel weich gekocht.  
 Die gebratenen blaue Tomaten, Pfeffer, in  
 Öl gedünsteten 2-3 große Zwiebeln, die gelbe  
 Rüben 3 Petersilienwurzel u. die Sellerie werden  
 alle fein gehackt. Unterdessen werden 3 kg  
 rote Tomaten weich gekocht und durch ein  
 Sieb gerieben, über das Gehackte gegossen.  
 Dieses alles stellt man über das Feuer und  
 lässt es solange kochen bis es sich verbinden  
 hat. Man auch etwas Sellerielaub hineinschnei-  
 den.*

### **Pfeffersosse für den Winter (Rezept ohne Titel)**

Man nimmt 10–12 blaue Tomaten, diese schält man ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie dann in eine Schüssel, wo sie dann etwas gesalzen u. nach dem werden sie ausgedrückt und gebraten, dann nimmt 40 gelbe Pfeffer, brat sie auch in Öl, ziehst die Haut ab, nachdem werden 10 gelbe Rüben geputzt und mit 1 Zeleri Wurzel 3 Petersilie gut weich gekocht. Die gebratenen blauen Tomaten gebratenen Pfeffer, Zwiebel, die 10 weich gekochten gelben Rüben mit 1 Zelerie u. Petersilie wird alles fein gehackt, unterdessen kocht man 2-3 Kg. rote Tomaten weich reibt sie durch ein Sieb und gibt sie über das Gekochte. Dieser aber *alles* stellt man über das Feuer und lässt es kochen u. sich verbinden gut. Man kann etwas auch Zelerielaub hineinschneiden.

eibow der Faser in. läßt et Kopfen  
 in. fief verbunden set. Wenn kein  
 atretat nief gelatinulart fimm  
 pfundem

Pfaffersauce. (einzel)

100 Pfaffar beuten, abpfillen in. mefler,  
 1/2 pint. Formaten mefler, Kopfen bit  
 fies young dicit pint 12 Blaua Formaten  
 abpfillen in. Pfaffen pfunden  
 folgen gut abguffen, beuten in  
 mefler 5 pfund. gelber Rüben, ab-  
 pfüllen mefler 3 Pfund. gelber Rüben  
 gepfeunden, dreyen alles in.  
 nief atretat gewinal Patupialin, 10  
 1/2 Löffel Zucker 3 Löffel Salz  
 Alles gut mengen in. <sup>einmal</sup> mefler

Rumpfsauce

10 fiew 1 Ounce Milch, 2 Pf. Zucker  
 1 Pf. Butter, 1 Löffel Genuß, 1 Zitronen

*II. Pfeffersauce*  
 100 Pfeffer braten, abschälen u. mahlen. 1/2 Pund.  
 (8 Kilo) Tomaten mahlen, kochen bis sie ganz  
 dick sind. 12 blaue Tomaten abschälen, in  
 Scheiben schneiden, salzen, gut auspressen  
 braten und mahlen. 5 Pf. gelbe Rüben ab-  
 schälen, mahlen, 3 Petersilienwurzeln, zer-  
 schneiden, dämpfen, auch etwas grüne Petersilie  
 10 Esslöffel Zucker, 3 Löffel Salz, alles gut  
 mengen u. nochmals dämpfen. (Zum Braten  
 u. Dämpfen nur Öl verwenden.)

*Kuchenteig*  
 10 Eier, 1 Quart Milch, 2 Pf. Zucker, 1 Pf. Butter  
 1 Löffel Schmalz, 1 Zitrone, etwas Salz, Soda  
 und Hefe. Der Teig muß am Abend gemacht  
 werden und über Nacht ruhen. Dann wird  
 er am nächsten Morgen in die Pfanne gelegt.  
 Der Teig muß weich gemacht werden.

### **Pfeffersauce (Geigle)**

100 Pfeffer braten, abschälen und mahlen, 1 put Tomaten mahlen, kochen bis sie ganz dick sind, 12 blaue Tomaten abschälen in Scheiben schneiden, salzen gut auspressen, braten und mahlen, 5 Pfund gelbe Rüben abschälen, mahlen, 3 Petersilienwurzeln zerschneiden, dämpfen alles u. noch etwas grüne Petersilie, 10 Esslöffel Zucker, 3 Löffel Salz alles gut mengen u. noch einmal dämpfen. Zum Braten und Dämpfen nur Oel verwenden.

### **Kuchenteig**

10 Eier, 1 quart Milch, 2 Pf. Zucker, 1 Pf. Butter, 1 Löffel Schmalz, 1 Zitrone , etwas Salz, Soda und Hefe. Der Teig muss am Abend gemacht werden und übernacht ruhen, dann wird er am nächsten Morgen in die Pfanne gelegt. Der Teig muss weich gemacht werden.

etwas Milch oder in Wasser, das Feig  
 muss vom Abendgemacht werden und  
 übermest kochen, das wird so dem  
 müßten ansetzen in die Pfanne gelagert  
 das Feig muss ~~ein~~ gemacht werden.

Krem.

12 feigelt 1 gl. Zucker 4 gl. Milch 1  
 1/4 Hühner Weisse 6 Blatt Galambien die  
 4 gl. Milch werden einfeigelt, ansetzen  
 gibt man schmelzhaft die Feig in  
 die Milch in gelatzt gibt man die  
 6 Blatt Galambien hinzu.

Spekulate Krem.

Man nimmt 1/2 Büchel Milch 1/4 Spekulate  
 2 feigelt das feigelt wird mit ein gl. Zucker  
 gut gemischt ansetzen kommt die  
 gelagerte Milch mit Spekulate schmelzhaft  
 hinzu in gelatzt gibt man 3 Blatt  
 Galambien hinzu.

### Kreme.

12 Eigelb, 1 Glas Zucker, 4 Glas Milch, 1 Stange Wanielle, 6 Blatt Gelatine. Die 4 Glas Milch werden aufgeköcht, nachdem gibt man den Zucker und allmählig die Eier hinein. Zuletzt gibt man die Gelatine hinzu.

### Schokolade Kreme

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Quart Milch,  $\frac{1}{4}$  Pf. Schokolade 2 Eigelb, das Eigelb wird mit 1 Glas Zucker gut gerührt, nachdem kommt die gekochte Milch mit Schokolade allmählig hinzu u. 3 Blatt Gelatine

## Krem

12 Eigelb, 1 Gl. Zucker, 4 Glas Milch, 1 Stange Waniel, 6 Blatt Gelantine. Die 4 Glas Milch werden aufgeköcht, nachdem gibt man almählich die Eier in die Milch u. zuletzt giebt man die 6 Blatt Gelantine hinzu.

## Schokolade Krem

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Quart Milch,  $\frac{1}{4}$  Pf. Schokolade, 2 Eigelb, das Eigelb wird mit ein Glas Zucker gut gerührt, nachdem kommt die gekochte Milch mit Schokolade allmählich hinzu u. zuletzt gibt man 3 Blatt Gelantine dazu.

### Konjak

1 Pf. Feingewind mit 1/2 Zücker gekocht.  
Dann gibt man den gekochten Feingewind 1 Pf.  
Cinnamon in Dampf bis er dick  
wird.

### Mittelschle Blätter.

Kraut. 4 Gläs. Milch 2 Gläs. Zucker werden <sup>1 Linn</sup>  
mit 3 Eßlöffel Kakao zu einem feinen  
Sinn gut gekocht müssen nicht mehr ein  
Schritt befeuchtet als mit Dampf fertig  
Roum. Solche Pfeffer müssen immer <sup>schon</sup>  
Blätter immer gut.

### 1. Klobolischer Gewürz.

1 Gläs. Pfeffer 1 Gläs. Pfeffer  
1 Eßlöffel Pfeffer Soda der Feingewind  
fast fein. Man dampft Pfeffer kein  
10 Blätter müssen <sup>schon</sup> gut mit dem  
fe gekocht werden

X

## Konfekt.

1 Pf. Honig wird mit  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker gekocht, dann gibt man in den gekochten Honig 1 Pf. cumumamu (Sesam) bis es dick ist.

## Mikolade Blätter

Kreme. 4 Glas Milch, 2 Glas Zucker werden mit 1 Limonescha (fein gerieben) u. 3 Esslöffel Kakao zu einem steifen Brei gekocht. Dann nimmt man 1 Blatt beschmiert es mit dieser Kreme, legt das 2. Blatt darauf, wieder Kreme u. sofort wie viele Blätter man hat.

## Napolions-Torte.

1 Glas Schmalz, 1 Glas saurem Schmand, 1 Teelöffel Soda, Mehl zu einem weichen Teig. Davon kann man 10 Blätter machen, die gut mit der Gabel gestuft werden.

**Konfekt**

1 Pf. Honig wird mit  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker gekocht. Dann gibt man den gekochten Honig 1 Pf. cumumamu (?) (russisches Wort) in dieses bis es dick wird.

**Mikolade Blätter.**

Krem. 4 Glas Milch, 2 Glas Zucker werden 1 Lim. (Randnote) mit 3 Esslöffel Kakao zu einem steifen Brei gut gekocht, nachdem nimmt man ein Blatt, beschmiert es mit dieser fertigen Krem. Solche Schichten macht man wieviel Blätter man hat.

**Napolions Torte**

1 Glas Schmalz, 1 Glas sauren Schmand, 1 Teelöffelchen Soda. Der Teig darf nicht fest sein. Von dieser Masse kann man 10 Blätter machen welche gut mit der Gabel gestuft werden.

Zosin-Kompresse mit Zaffer.

1 Pf. Zosin 1 Pf. Zuckert ½ Unze weiß  
 jung 2 Gl. Milch Kase, dem man abgekü.  
 3 Lot Zinnoberpulv 3 Pf. Mehl feingrubben  
 warthilber lassen dem man Weinsteind.  
 Zaffer fein in Pulver reif zinst Kalken  
 die Zosin 1 Linnon Mehl reif  
 kalte dem zusehen, dem dem Zosin  
 warmen stellen bis dem warmen Zosin  
 dem weichen reifen oder feinen  
 oder dem man einen Kase reifen,  
 wenn sie fertig sind dem man sie  
 fällen mit Luft in Klabin

Dyskoloidenpulver.

250 Gr. Zucker wird mit ¼ Liter Pulver  
 Mehl angefeuchtet mit 100 Gr. feinem  
 Dyskoloiden glatt gerieben in einem kleinen  
 Cyabrost guttelt zuseh die Kase wellen  
 dem Zosin in reif die Mehl bis

“Honigkuchen mit Heffe” wurde von Lilli nicht transkribiert

*Schokolade Glasur.*

*250 gr Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  l. kaltem Wasser aufgelöst mit 100gr feiner Schokolade glatt gerührt u. zum Sieden gebracht, zieht die Kasserolle vom Feuer u. rührt die Masse bis sich auf der Oberfläche ein dünnes Häutchen bildet, gießt die Glasur über die Torte, oder kleines Gebäck hinein u. stellt sie noch auf einen Augenblick in den Ofen.*

### Honigkuchen mit Heffe (?)

1 Pf. Honig, 1 Pf. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schmalz nicht ganz 2 Glas Milch kochen, dann etwas abgekühlt 3 Lot Hirschhornsalz, 3 Pf. Mehl hinzuthun, verkühlen lassen. Dann ein Weinglas Heffe hineinkneten auch Zimt Nelken die Schale 1 Limone, Nüsse nach belieben gemahlen. Dann den Teig warmstellen bis den andern Tag, dann auswellen, ausstechen oder schneiden oder kann man einen Kuchen machen. Wenn man sie fertig sind kann man sie füllen mit Saft und kleben. ?? (kontrollieren, ohne Lilli!)

### Schokolade Glasur

250 Gr. Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  liter kaltem Wasser aufgelöst mit 100 Gr. feiner Schokolade glatt gerührt und zum Sieden gebracht gekocht, zieht die Kasserolle vom Feuer und rührt die Masse bis sie auf der Oberfläche ein dünnes Häutchen bildet, gießt die Glasur über die Torte oder tunkt die kleine Bakerei ?? hinein, stellt sie noch auf ein Augenblick in den Ofen.

sie rief die Oberfläche eines dünnen  
 Gerüchens beladete, ergab die Flüssigkeit  
 über die Luft über dem Geruch die kleine  
 Hirtkassie für eine halbe sie rief auf  
 ein Augenblick in den Augen.

### Therapie.

Wenn nicht 4 fängt in 1 jungfer  
 mit ein Glas Zucker gut zu geben  
 dem gibt man 150 Gramm fette  
 Butter 100 Gramm 1 Mineral Pulver  
 ein halbes Unze Oranien Staff  
 pedial ad uniter und nicht fort  
 dem stellt man dem Rufen mit in  
 bückt in Unterdoffen schlügt man  
 4 fangs mit 1 Glas Zucker zu  
 fangen geben in ein Löffel Rufen  
 in 30 gewinnigen Klappen gut zu  
 pfurten Man der Rufen gewogen  
 kan ist ergab man die Klappen stürzt  
 in. bückt ab in den Augen unter dem.

### Kuposu.

Man reibt 4 Eigelb u. 1 ganzes Ei mit 1 Glas Zucker gut zu Schaum, dann gibt man 150gr frische Butter dazu, 1 Vanillepulver ein Teelöffel Amoniak, Mehl soviel es annimmt, nur nicht hart. Dann welt man den Kuchen aus und bäckt ihn. Unterdes- sen schlägt man 4 Eiweiß mit einem Glas Zucker zu steifem Schnee u. einem Löffel Kakao u. 30 gereinigte Nüsse, grob ge- schnitten. Wenn der Kuchen gar gebacken ist, gießt man die Masse darauf u. läßt sie im Ofen antrocknen.

### Kuchen

Man reibt 4 Eigelb und ein ganzes Ei mit ein Glas Zucker gut zu Schaum. Dann giebt man 150 gramm frische Butter dazu, ein Waniel Pulver ein Teelöffel Amonia Mehl soviel es annimmt nur nicht hart. Dann welt man den Kuchen aus u. bäckt ihn. Unterdes- sen schlägt man 4 Eiweiß mit einem Glas Zucker zu steifen Schnee und ein Löffel Kakao und 30 gereinigte Nüsse grob geschnitten. Wenn der Kuchen gar gebacken ist giesst man die Masse darauf und lässt sie im Ofen antrocknen.

## Nusstorte. X

20 Eier 1 pf. gereinigte Nüsse 1 pf.  
Zucker 1 Glas Schari.

## Kreme

1<sup>1/2</sup> Liter Schmant 1 lb Zucker das wird  
gekocht bis es dick ist dann 1/4 pf.  
gereinigte Nüsse 3 Eigelb eins nach  
dem andern und zuletzt 1 ganzes Ei

## Schokoladeglasure.

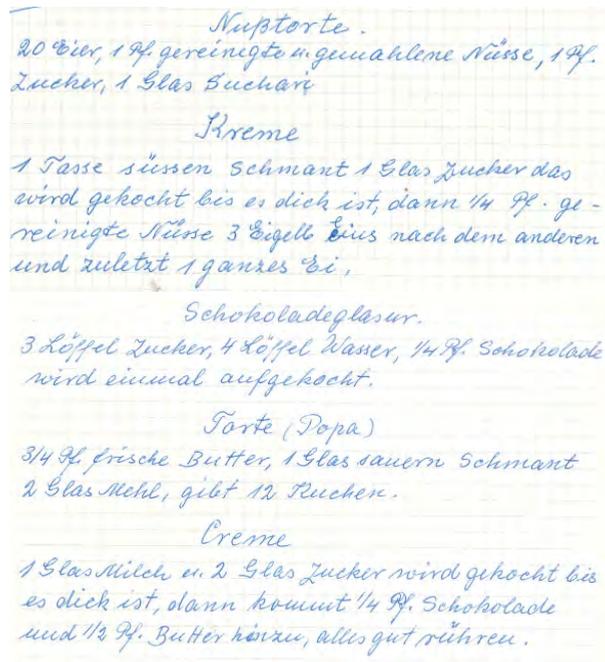
~~2 gl.~~ 3 Löffel Zucker 4 Löffel Wasser  
1/4 pf. Schokolade wird einmal aufgekocht.

## Torte (Popa)

3/4 pf. frische Butter 1 Glas sauren  
Schmant 2 Glas Mehl. 12 Kuchen

## Creme

1 Glas Milch und 2 gl. Zucker wird  
gekocht bis es dick ist dann kommt  
1/4 pf. Schokolade und 1/2 pf. Butter



### Nusstorte

20 Eier, 1 Pf. gereinigte Nüsse, 1 Pf. Zucker, 1 Glas Suchari.

### Kreme

1 Tasse süßer Schmant, 1 Gl. Zucker, das wird gekocht bis es dick ist, dann  $\frac{1}{4}$  pf. gereinigte Nüsse, 3 Eigelb eins nach dem anderen und zuletzt ein ganzes Ei.

### Schokoladeglasur

3 Löffel Zucker, 4 Löffel Wasser,  $\frac{1}{4}$  pf. Schokolade wird einmal aufgeköcht.

### Torte (Popa)

$\frac{3}{4}$  pf. frische Butter, 1 Glas sauren Schmant, 2 Glass Mehl. 12 Kuchen

### Creme

1 Glas Milch und 2 Glas Zucker wir gekocht bis es dick ist dann kommt  $\frac{1}{4}$  pf. Schokolade und  $\frac{1}{2}$  pf. Butter

### Rhume zu Forts.

1 Pf. Pfeffer Waf., 3 junge Eier, 1 Glas  
 Zucker  $\frac{1}{2}$  Glas Weisly, in  $\frac{1}{2}$  Menge  
 Weinale das wein. all. 5. gekochte lob  
 ab diek. nicht die Eier mit Zucker  
 weissem dem das Weisly fassen in  
 dem in die Rosinen Weisly in dem  
 so lange weissem lob ab diek. wird.

### Fra Kuchen

1 Pf. Zucker weissem mit zusei jungen  
 Eier geschüt den könt jungen 7 Glas  
 Löffel von feint, zusei Pfeffer  
 Rosinen die ein halbes Pfund  
 ein halbes Pfund Weisswey ein  
 Gombweil Pfeffer in ein Glas gesten  
 Fra in. z. lobt ein Pfund Weisly  
 das wird geschüt in ein ein Menge  
 Pfeffer die gut geschüt in mit dem  
 bestant in ein. fassen geschüt in  
 yabucken.

### Kreme zur Torte.

1 Esslöffel Mehl 3 ganze Eier, 1 Glas Zucker,  $\frac{1}{2}$  Glas Milch u.  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, das wird alles gekocht bis es dick wird. Die Eier mit Zucker rühren, dann das Mehl hinein, dann in die kochende Milch so lange rühren bis es dick wird.

### Teekekuchen.

1 Pf. Zucker wird mit 2 ganzen Eiern gerührt, dann kommt hinzu 1 Teelöffelchen Zimt, 2 Esslöffel Powidla 1 Teelöffelchen Soda 1 Teelöffelchen Ammoniak 1 Handvoll Nüsse (geschnitten) u. 1 Glas starken Tee u. zuletzt 1 Pfund

Mehl. Das wird gerührt u. in eine lange Pfanne, die gut geschmiert u. mit Suchari (Brösel) bestreut wird, hineingeschüttet u. gebacken.

### Krem zu Torte

1 Esslöffel Mehl, 3 ganze Eier, 1 Glas Zucker,  $\frac{1}{2}$  Glas Milch, u.  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille. Dann wird alles gekocht bis es dick wird. Die Eier mit Zucker rühren dann das Mehl hinein u. dann in die kochende Milch u. dann solange rühren bis es dick wird.

### Tee Kuchen

1 Pf. Zucker wird mit 2 ganzen Eier gerührt dann kommt hinzu 1 Teelöffelchen Zimt zwei Teelöffel Powidla ein Teelöffelchen Soda, ein Teelöffelchen Ammonia, eine Handvoll Nüsse (geschnittene) u. ein Glas starken Tee und zuletzt ein Pfund Mehl. Das wird gerührt u. in eine lange Pfanne die gut geschmiert u. mit Suchari (Brösel) bestreut wird hineingeschüttet und gebacken.

## Lonicerkraut

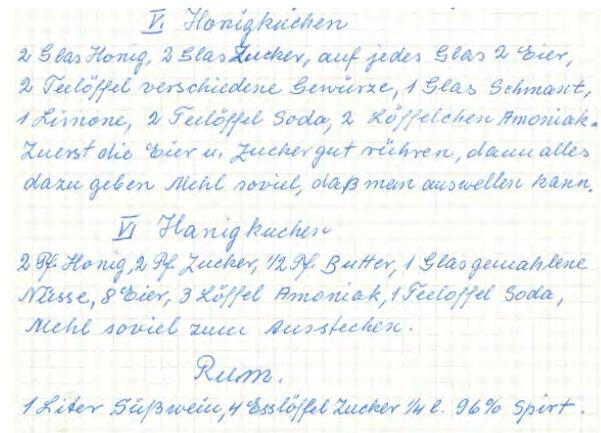
2 Gläs Lonicer 2 Gl. Zucker weiß  
 je nach Gläs 2 Eier 2 Teelöffel Backpulver,  
 Jamsirup 1 Gläs Pfefferminz 1 Limonade  
 2 Teelöffel Soda, zum Einlösen  
 Ammoniak, zunächst die Eier in Zucker  
 gut rühren, dann alle übrigen Zutaten  
 dazugeben so viel das man nicht  
 wallen kann.

## Lonicerkraut

2 Pf. Lonicer 2 Pf. Zucker  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter  
 1 Gläs Jamsirup 8 Eier,  
 3 Löffel Ammoniak, 1 Teelöffel Soda  
 Wasst soviel zum Rührwerk

## Rohr

1 Kilo Rohr 4 Teelöffel  
 Zucker  $\frac{1}{2}$  Kilo Spirit 16 Gr.



### Honigkuchen

2 Glas Honig, 2 Glas Zucker auf jedes Glas 2 Eier, 2 Teelöffel verschiedene Gewürze, 1 Glas Schmand, 1 Limone, 2 Teelöffel Soda, zwei Löffelchen Amonia. Zuerst die Eier und Zucker gut rühren, alles dazugeben, Mehl soviel, dass man auswellen kann.

### Honigkuchen

2 Pf. Honig, 2 Pf. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 1 Glas gemahlene Nüsse, 8 Eier, 3 Löffel Amonia, 1 Teelöffel Soda, Mehl soviel zum ausstechen.

### Rum

1 Kw. Süßwein, 4 Esslöffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Kilo Spirit 96 pr.

1000 Maljournab

10 feyalt yaboyft worden drey daff  
 Vial yavriaban 5 vofa 8 feyalt  
 worden gazu yavriat. Duff,  
 atwas zütker, Salz zwan eplöffel  
 yüter Öl duff nimm Linnwan drey  
 yut yavriat in. zülazt nimm duff  
 Linnwan yfman.

Yafforming Sabkufen.

1 Ghab duffaw 1 1/2 zütker 2 eplöffel  
 Gwöl 20 Troyen Yafforming in  
 eplöffel Armonier in. Duff drey  
 nimm dan Feig auß duffaw Kun  
 Sabkufen von Feig.

12 feyalt worden mit 2 Pf. zütker  
 yut yavriat dan duff in. Duffals von  
 2 Linnwan 2 Ghab. Lütter in.  
 zülazt dan Feig von 12 feig  
 Duff dab nimm dan Feig auß duffaw  
 Kun.

### Maijonaise

10 Eigelb gekocht werden durch das Sieb gerieben 5 rohe Eigelb werden dazugerührt, Senf, etwas Zucker, Salz, 2 Esslöffel gutes Öl

Saft 1 Limone, alles gut gerührt und zuletzt 1 Tasse sauren Schmant daruntergerührt.

### Pfeffermünz Lebkuchen

1 Glas Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, 2 Esslöffel Kernöl, 20 Tropfen Pfeffermünzöl, 1 Esslöffel Ammoniak u. Mehl, dass man den Teig ausstechen kann.

### Lebkuchen von Schenja

12 Eigelb werden mit 2 Pf. Zucker gut gerührt, den Saft von 2 Limonen u. Schale, 2 Glas Butter u. zuletzt den Schnee von 12 Eiern, Mehl, dass man den Teig ausstechen kann.

## Majones

10 Eigelb gekocht werden durch das Sieb gerieben 5 rohe Eigelb werden dazugerührt, Senf etwas Zucker, Salz zwei Esslöffel gutes Öl, Saft einer Limone, alles gut gerührt u. zuletzt ein Tasse sauren Schmant.

## Pfeffermünz Lebkuchen

1 Glas Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Zucker, 2 Esslöffel Kernöl 20 Tropfen Pfeffermünz (Öl) ein Esslöffel Ammoniak u. Mehl, dass man den Teig ausstechen kann.

## Lebkuchen von Schenja

12 Eigelb werden mit zwei Pf. Zucker gut gerührt den Saft u. Schale 2 Limonen 2 Glas Butter u. zuletzt den Schnee von 12 Eiern, Mehl, dass man den Teig ausstechen kann.

### Zonierküchen.

Wenn wir jetzt 6 finger mit  $\frac{1}{2}$  Pf  
 Zucker recht pfänmig eingelegt  
 wir jetzt man zur selben Zeit in  
 einem andern Topf 1 Pf. Zonier  
 gut pfänmig u. ein ganzes Glas  
 mit Zucker löst,  $\frac{1}{4}$  Pf Mandeln  
 1 Litron 1/4 Kardamomkörnern, 1  
 Pfefferkörnern Zierpfefferholz  
 $\frac{1}{4}$  Pf. Was 1 Litron mit Wasser  
 so geht man von Litronat) & alles  
 zusammen in ein Küchlein was man  
 u. ein Streifen Pfeffer von 6  
 sind immer dicker als ein Finger  
 gar in die Pfanne pfütten und  
 mit Zucker besetzen ist u.  
 Reicht in 40-50 Minuten.

### III Honigkuchen

Man rührt 6 Eigelb mit  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker recht schaumig, gleichfalls rührt man zur selben Zeit in einer andern Schüssel 1 Pf. Honig gut schaumig u. die ganze Masse mit 1 Teelöffel Zimt,  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln (geschnitten) 1 Zitronenschale,  $\frac{1}{4}$  Kardamonkörner (gemahlen) 1 Messerspitze Hirschhornsalz,  $\frac{3}{4}$  Pf. Mehl eine Stunde gut rühren. Nach Belieben kann man auch Zitronat beemischen. Dann kommt das Eiweiß (fest geschlagen) hinzu. Fingerdick in eine mit Butter bestrichenen Pfanne geben und 30-50 Min. backen.

### III Honigkuchen

Man rührt 6 Eigelb mit ein  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker recht schaumig, gleichfalls rührt man zur selben Zeit in einer andern Schüssel 1 Pf. Honig gut schaumig u. die ganze Masse mit Teelöffel Zimt  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln (geschnitten) 1 Zitrone  $\frac{1}{4}$  Kardamonkörner (gemahlen) eine Messerspitze Hirschhornsalz  $\frac{3}{4}$  Pf. Mehl 1 Zitronat geschnitten (Es geht auch ohne Zitronat). Alles zusammen ein Stunde rühren, und dann steifen Schnee von 6 Eier hinein dicker als ein Finger in die pfanne schütten, welche mit Butter bestrichen ist u. in 40-50 Minuten.

Sub 2 oder 3 mal den Kopf gut ein  
 gut mit einem Glase verbinden,

### Bogdrot

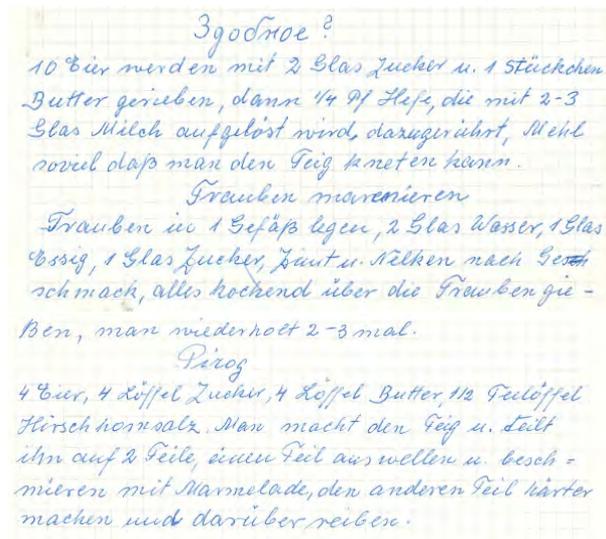
10 fess werden mit 2 Glase gütlich in ein  
 Hülfen Bitter yasinben den 1/4 Pf  
 Laffer ein mit 2-3 Glase Milch ungschäft  
 wird, Maß so viel Sub man ab kunden  
 sein

### Trauben marenieren.

2 Glas Wasser, 1 Glas Essig, 1 Glas Zucker  
 Zimt und Nelken nach Geschmack alles  
 kochen und kochend übergiessen, man  
 wiederholt es zwei, drei mal.

### Pirog.

4 Eier 4 Löffel Zucker 4 Löffel Butter  
 1/2 Teelöffel Hirschhundsaltz. Man macht  
 den Teig und teilt ihn auf zwei Teile  
 ein Teil auswellen und beschmieren  
 mit Marmelade, den anderen Teil härter



### Zgodnoe (?) (russisch)

10 Eier werden mit zwei Glas Zucker u. einem Stückchen Butter gerieben. Dann  $\frac{1}{4}$  Pf. Hefe, die mit 2-3 Glas aufgelöst wird, Mehl soviel, dass man es kneten kann.

### Trauben marenieren

2 Glas Wasser, 1 Glas Essig, 1 Glas Zucker, Zimt und Nelken nach Geschmack alles kochen und kochend übergießen. Man wiederholt es zwei drei Mal.

### Pirog

4 Eier 4 Löffel Zucker und 4 Löffel Butter,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Hirschhundsaltz. Mann macht den Teig und teilt ihn auf zwei Teile ein Teil auswellen und beschmieren mit Marmelade, den andern Teil härter machen und darüber reiben

### Liste des

1 Pf. Lutter 1 Pf. Zucker ein Korn  
 6. für 1/2 Pökyfen Leakyulfer des  
 Zinswip zu Zinsum pflügen 3 Pf. Blaf  
 ein Stück die Blaffine.

### Zinswip

1 Glas Zinswip 1 Pf. Zucker 1 Pf.  
 Blaf 1 Zinswip 9 für des wip  
 zu Zinswip 1 Galöffe Anoniar  
 pflügen Maerwip

4 Pf. Pflümen 3 Glas offig 2 Glas  
 Zucker, 15 Gansig Malken, 1 Künze, Zins  
 1 Galöffe wip.

### Zinswip

Man mischt 4 Pf. gelb weiß Pflümen ein  
 pflügt jede mit einer Holzradel 12 mal ein  
 legt die Zinswip in einen Topf in Zinswip folgen  
 der Rest hervor. Auf 3 Glas offig 2 Glas Zucker  
 15 Gansig Malken Zinswip in ein wip Topf ein mal misch  
 alle in ein Topf ein Zinswip in Topf mit die Pflümen ein  
 ein wip Topf, Zinswip ein mal misch, pflügt die

**Biskuit.**

1 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 1 Vanille, 6 Eier, 1 1/2 Päckchen Backpulver. Das Eiweiß zu Schaum schlagen, 3 Pf. Mehl dazu thun, gut kneten und durch die Maschine drehen.

**Schmantkuchen**

1 Glas Schmant, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 1 Zitrone  
9 Eier, das Weiße zu Schnee, 1 Teelöffel Amoniak

**Pflaumen marinieren.**

4 Pf. Pflaumen, 3 Glas Essig, 2 Glas Zucker, 15 Gewürznelken, 1 Stange Zimt, 1 Teelöffel Salz.  
Zubereitung: Man nimmt 4 Pf. halbreife Pflaumen, durchsticht jede mit einer Holznadel (runde Zahnstocher) 12 mal durch, legt die Früchte in einen Topf u. gießt folgenden Saft darauf, 3 Glas Essig, 2 Glas Zucker, 15 Gewürznelken, Zimt u. 1 Prise Salz werden aufgekocht u. sofort auf die Pflaumen gegeben. Nach 3-4 Tagen wiederholt man dasselbe, Saft abgießen, aufkochen, übergießen, zubinden.

**Biskuit**

1 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, eine Vanille, 6 Eier, 1 1/2 Päckchen Backpulver, das Eiweiß zu Schaum schlagen 3 Pf. Mehl, dann durch die Maschine 3 Pf. Mehl dazutun gut kneten und durch die Maschine drehen.

**Schmantkuchen**

1 Glas Schmant, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, eine Zitrone, 9 Eier, das Weiße zu Schnee 1 Teelöffel Amoniak.

**Pflaumen marinieren**

4 Pfund Pflaumen, 3 Glas Essig, 2 Glas Zucker, 15 Gewürznelken, 1 Stange Zimt, 1 Teelöffel Salz.

**Zubereitung**

Man nimmt 4 Pf. halbreife Pflaumen durchsticht jede mit einer Holznadel (runde Zahnstocher) 12 mal durch, legt die Früchte in einen Topf u. gießt folgenden Saft darauf. Auf drei Glas Essig zwei Glas Zucker 15 Gewürznelken und eine Prise Salz werden aufgekocht und sofort auf die Pflaumen dann ein ganz (?) Tage diesen Saft wieder aufkochen ... (unlesbar) Nach 3-4 Tage wiederholt man dasselbe, Saft abgießen, aufkochen, übergießen, zubinden

## Трапаники.

$\frac{1}{2}$  килограмма муки  $\frac{1}{2}$  гр. масла свиного  
 желтка и 2 яйца твоего мѣ-  
 шать на доскѣ 4 столовой ложки сахару  
 4 чайную ложку амониа. Раздѣлывать твое-  
 го на 4 части раскатать тонко и въ-  
 печь. После печи одну половину смазать  
 медомъ а другую сверху посыпать орѣ-  
 шами. Взять 4 желтка разстереть съ 2  
 ложками сахару, а бѣлки взбить въ  
 пену тоже немного сахару и полить  
 сверху и опять въ печь.

## Мазурки

1 ст. масла 1 ст. сахару 2 яйца тереть  
 все вместе прибавить  $\frac{1}{2}$  гр. камени  
 10 орѣхов  $\frac{1}{2}$  ложки амониа 4 грамма муки.

## Пирогъ.

желт.  $\frac{1}{2}$  ст. сахару  $\frac{1}{2}$  гр. масла разстереть  
 вместе 1 чайн. лож. амониа раскатать

### Праники - Praniki - Kuchen

1/2 Kilo (500g) Mehl, 1/2 Pf. Butter (frische) Eigelb  
und 2 ganze Eier, den Teig kneten auf dem Brett,  
4 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Amoniak. Den Teig  
in 4 Teile teilen, dünn auswellen u. backen.  
Die eine Hälfte mit Marmelade bestreichen, die  
andere drauflegen u. mit Nüsse bestreuen.  
4 Eigelb rühren mit 2 Löffel Zucker, das Weiße  
auch mit etwas Zucker zu Schnee schlagen  
beides mischen über die Kuchen geben, noch-  
mals in den Ofen schieben.

### Masurki - Masurki.

1 Glas Butter, 1 Glas Zucker, 2 Eier zusammen  
rühren hinzutun 1/2 Pf. Kischmisch?  
Nüsse 1/2 Löffel Amoniak 4 Tassen Mehl.

### Турово. Kuchenboden

10 Eigelb 1 1/2 Glas Zucker 1/2 Pf. Butter 1 1/2 Glas  
Mehl. Eigelb u. Zucker rühren mit dem  
Mehl einen Teig herstellen, auswellen, die  
Butter in die Mitte legen, den Teig wie ein  
Buch übereinander schlagen, wieder auswell-  
ten, übereinander schlagen, 4 mal wiederholen  
Beim fünften Mal den Teig in 4 Teile teilen,  
jedes Teil auswellen auf das Blech legen, mit  
einer Gabel durchstechen.

### Praniki (Rezept Russisch, lose Seite)

1/2 Kilo Mehl, 1/2 Pf. Butter (frische) Eigelb und 2 ganze Eier. Den Teig kneten auf dem Brett. 4 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Amoniak. Den Teig in 4 Teile teilen, dünn auswellen und backen. Die eine Hälfte mit Marmelade bestreichen, die andere darauflegen und mit Nüsse bestreuen. 4 Eigelb rühren mit 2 Löffel Zucker, das weiße auch mit etwas Zucker zu Schnee schlagen. Beides Mischen über die Kuchen geben, nochmals in den Ofen schieben.

### Masurki (Rezept Russisch, lose Seite)

1 Glas Butter, 1 Glas Zucker, 2 Eier zusammenrühren, hinzutun. 1/2 Pf. Kischmisch (?)  
Nüsse, 1/2 Löffel Amoniak, 4 Tassen Mehl.

масло сложить квадратомъ въ середину  
 тогда края поднять съ четырехъ сторонъ  
 и сложить какъ книжку и такъ 4 раза  
 а пятый разъ разрезать на 4 части  
 и каждую раскатать положить на мѣсто  
 и поколотъ вилкой.

Кремъ къ нему.

5 желтковъ разтереть съ 2 ст. сахару  
 когда разтерто всыпать  $\frac{1}{2}$  ст. муки  
 и помешать постепенно 1 кило сырое  
 молоко 2 пакета ванили и поставити  
 на плиту и варить и мешать до  
 той поры когда оно теплое помешать ту  
 да кусочекъ масла величиной орѣха.

Кремъ шоколадный

6 желтковъ и 180 граммъ сахару пудра  
 смѣшать хорошо и 30 граммъ какао и  
 30 граммъ муки и 6 бѣлковъ взбить и  
 смѣшать. мѣсть сильно помазать.

*Kreme zum obigen Rezept.*

5 Eigelb rühren mit 2 Glas Zucker dann  
 1/2 Glas Mehl einrühren, dann langsam  
 1 Liter rohe Milch dazugießen immer rühren  
 2 Päckchen Vanille dazu, auf den Herd stellen  
 rühren wenn die Masse warm ist 1 Stück-  
 chen Butter u. etwas geriebene Nüsse untermengen.

*Schokoladenkeks.*

6 Eigelb u. 180gr Zucker (Puderzucker) mischen, 30  
 gr. Kakao u. 30 Mehl u. 6 Eischnee gut rühren.  
 Blech fetten u. den Teig darauf geben, mit Mar-  
 melade bestreichen und in den Ofen stellen.  
 Nach dem Backen 8 Eigelb mit 1 Glas Zucker  
 rühren u. 2 Glas geriebene Nüsse darunter tun

**Kuchenboden** (Rezept Russisch, lose Seite)

10 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Glas zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 1  $\frac{1}{2}$  Glas Mehl. Eigelb und Zucker rühren, mit dem Mehl einen Teig herstellen, auswellen, die Butter in die Mitte legen, den Teig wie ein Buch uebereinanderschlagen wieder auswellen über einanderschlagen , 4 mal wiederholen. Beim 5. Mal den Teig in 4 Teile teilen, jedes Teil auswellen, auf das Blech legen, mit einer Gabel durchstechen.

**Kreme zum obigen Rezept** (Rezept Russisch, lose Seite)

5 Eigelb rühren mit 2 Glas Zucker, dann  $\frac{1}{2}$  Glas Mehl einrühren, dann langsam 1 Liter rohe Milch dazugießen, immer rühren, 2 Päckchen Vanille dazu, auf den Herd stellen, rühren, wenn die Masse warm ist 1 Stückchen Butter und etwas geriebene Nüsse untermengen.

**Schokoladen Keks** (Rezept Russisch, lose Seite)

6 Eigelb un d180 gr. Zucker (Puderzucker) mischen, 30 gr. Kakao und 30 gr. Mehl und 6 Eischnee gut rühren, Blech fetten und den Teig darauf geben mit Marmelade bestreichen und in den Ofen stellen. Nach dem Backen 8 Eigelb mit 1 Glas Zucker rühren und 2 Glas geriebene Nüsse darunter tun.

помазать вареньем и въ печь потомъ  
в бѣлкахъ взбить съ 1 ст. сахаромъ 2 ст.  
молч. орѣховъ.

Англійскій кексъ.

4 яйца  $1\frac{1}{4}$  ст. сахару тереть до пѣны  $1\frac{1}{2}$  ст.  
муки  $\frac{1}{2}$  ст. чистыхъ орѣховъ 2 рюмки  
послы порошковъ бакпульверъ цедру  
одного лимона когда яйца разтерты  
вбить рюмку бакпульверъ и цедру  
потомъ муку а послѣ дже орѣхи.

12 яицъ 500 гр. сахара хорошо растереть  
прибавить 400 гр. муки и взбить  
до пѣны и сѣчь. Когда зрѣло сѣчь  
верхнюю крышку и вздрать сѣчь  
дому раз мѣлать которое прибавить  
4 желтка 300 гр. масла 1 ст. сахара  
1 ст. цукровой смолы и мѣлать  
пока получится мука от масла

*Anninski Keks (Rezept)*  
 4 Eier,  $1\frac{1}{4}$  Glas Zucker zu Schaum rühren,  $1\frac{1}{2}$  Glas Mehl,  $\frac{1}{2}$  Glas gereinigte Nüsse 2 Gläschen Rum, 1 Päckchen Backpulver, Schale 1 Limone.  
 Wenn die Eier schaumig sind dann gibt man den Rum, das Backpulver, die Schale der Limone, Mehl und zuletzt die Nüsse hinzu.

*Biskuittorte*  
 12 Eigelb, 500gr Puderzucker gut rühren, 400gr Mehl, das geschlagene Eiweiß unterrühren und backen. Wenn die Torte abgekühlt ist, wird ein Deckel abgeschnitten, das Innere herausgenommen, zerbröckeln mit 4 Eigelb 300gr Butter, 1 Glas Puderzucker, 1 Glas steife Sahne zu einer steifen Masse verrühren und

#### **Anninski Keks** (Rezept Russisch, lose Seite)

4 Eier,  $1\frac{1}{4}$  Glas Zucker zu Schaum rühren,  $1\frac{1}{2}$  Glas Mehl,  $\frac{1}{2}$  Glas gereinigte Nüsse, 2 Gläschen Rum, 1 Päckchen Backpulver, Schale eine Limone. Wenn die Eier schaumig sind, dann gibt man den Rum, das Backpulver, die Schale der Limone, Mehl und zuletzt die Nüsse hinzu.

#### **Biskuittorte** (Rezept Russisch, lose Seite)

12 Eigelb, 500 gr. Puderzucker gut rühren, 400 gr. Mehl, das geschlagene Eiweiß unterrühren und backen. Wenn die Torte abgekühlt ist, wird ein Deckel abgeschnitten, das Innere herausgenommen, zerbröckeln, mit 4 Eigelb, 300 gr. Butter, ein Glas Puderzucker, 1 Glas steife Sahne zu einer steifen Masse verrühren und die Torte damit füllen, den Deckel drauflegen u. die Torte nach belieben mit Kreme oder Puderzucker verzieren.

in einem weissen Tuche zu wickeln

Rezept von Rabattier

100 Peta Pfeffer, 4 Liter Wasser 1 Pfund Zucker,  
 1/2 Liter Essigessenz, 20 Körner Gewürz,  
 1 Zentner Salz, 1/4 Liter Löffel, 2 Liri  
 Kalizial. Alles wird zusammen mit dem  
 Wasser aufgekocht, dann die Pfeffer auf  
 feinstem Siebe durch ein weisses Tuch abgeseigt  
 zu wiegen und so, damit sie sich wie weisse  
 anfühlen. Die dann in Gläser pfichten  
 mit der Saife wenn sie erkaltet, über  
 die Pfeffer gießen mit Kalizial  
 zubinden und dem Brot in Wasser  
 halten um einen weissen Ort aufzu-  
 waschen

Rezept von Siep für den Winter. (Pier)

20 Stina 100 Pfeffer 5 yoppe zu binden  
 3 Pfund Öl 10 Körner weisse.

Rezept von Rebekka.  
 100 rote Pfeffer (Tomatenpfeffer), 4 Liter Wasser,  
 1 Pf. Zucker, 1/8 Liter Essigessenz, 20 Körner Ge-  
 würz, 1 Handvoll Salz, 1/4 Liter Luxöl (gutes  
 Speiseöl) 2 Lei Salicyl. - Alles wird zusammen  
 mit dem Wasser aufgekocht, dann die Pfeffer  
 auf schwachem Feuer darin brühen, aber  
 nicht zu weich, nur so, dass sie sich wie  
 welk anfühlen. Sie dann in Gläser schich-  
 ten u. die erkaltete Brühe darüber gießen.  
 Mit Cellphan zubinden, nach dem Brot in  
 Ofen stellen, an kühlen Ort aufbewahren.

Rezeptsauc f. d. Winter (Kurz)  
 20 Blaue, 100 Pfeffer, 5 große Zwiebeln, 3 Pfund  
 Öl, 100 rote Tomaten.

### Rezept von Rebekka

100 rote Pfeffer (Tomatenpfeffer) 4 Liter Wasser, 1 Pfund Zucker  $\frac{1}{8}$  Liter Essigessenz, 20 Körner Gewürz, eine Handvoll Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Luxöl (gutes Speiseöl), 2 Lei Saliziel (Salicyl). Alles wird zusammen mit dem Wasser aufgekocht, dann die Pfeffer auf schwachen feuer darin brühen, aber nicht zu weich nur so, damit sie sich wie welk anfühlen. Sie dann in Gläser schichten und die Brühe wenn sie erkaltet, über die Pfeffer giessen mit Zellofan zubinden nach dem Brot in den Ofen stellen und an inem kühlen Ort aufbewahren.

### Rezept für den Winter (Kurz)

20 Blaue, 100 Pfeffer, 5 grosse Zwiebel, 3 Pfund Oel, 100 Tomaten rote.