

Sprache, Literatur, Kommunikation –
Geschichte und Gegenwart 17

Anna Wolańska

Kochrezepte für Wilhelmine Burger.

Kommentar, Faksimile,
Transkription, Glossar

Anna Wolańska – Kochrezepte für Wilhelmine Burger.

Kochrezepte für Wilhelmine Burger.
Kommentar, Faksimile, Transkription,
Glossar

Anna Wolańska

Gießen

Giessen University Library Publications

2023

Sprache, Literatur, Kommunikation – Geschichte und Gegenwart / Nr. 17
Hg. von Thomas Gloning

Schlagwörter: Kochbuch, Kochrezept, Texttyp, Textsorte, private Schriftlichkeit, Küchenwortschatz, Regionalismen, lexikalische Variation, funktionale Syntax

Die Abbildungen in dieser Veröffentlichung beruhen auf den Digitalisaten
in den Digitalen Gießener Sammlungen:
<https://digisam.ub.uni-giessen.de/ubg-ihd-hk/content/titleinfo/760576>.
urn:nbn:de:hebis:26-digisam-100449

DOI: <http://dx.doi.org/10.22029/jlupub-9243>



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>
Diese Veröffentlichung wird unter der Creative Commons Lizenz BY-NC-ND 4.0
(Namensnennung, nur nicht-kommerzielle Nutzung, keine Bearbeitung) publiziert.

Für meinen Vater

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	2
Danksagung.....	7
1. Einleitung	9
2. Das Kochbuch für Wilhelmine Burger	11
2.1 Heft und Besitzerin	11
2.2 Aufbau und Inhalt der Handschrift	13
2.3 Herkunft und Autorschaft der Kochrezepte.....	15
2.4 Aufbau der Kochrezepte	17
2.5 Sprache der Kochrezepte	23
2.6 Das Kochbuch für Wilhelmine Burger in der Kochbuchlandschaft der späten 1920er Jahre.....	34
3. Faksimile und Transkription	40
4. Glossar	210
5. Literaturverzeichnis.....	253
5.1 Kochbücher	253
5.2 Lexikographische Hilfsmittel	255
5.3 Sekundärliteratur.....	257

Abkürzungsverzeichnis

Transkription

½ te	Hälfte
1 er	einer (unbestimmter Artikel)
b.	bei, bis
B.	Beeren
b	bis
Bl.	Blatt
cm	Zentimeter
d., [d.], d, D., [D.]	der, die, das (bestimmter Artikel)
dkg., dkg	Dekagramm
e.	ein (unbestimmter Artikel)
engl.	englisch
Eßl.	Esslöffel
etw.	etwas
f.	für
Fl.	Flasche
Flammenlg.	Flammenlänge
g	Gramm
ger., gerieb.	gerieben
Geschm.	Geschmack
gesch.	geschält
geschn.	geschnitten
Gew.(-), gew.	Gewürz-
Gr., gr., gr	Gramm
gr.	grün

H.	Hagebutten
H ₂ O	Wasser
i.	in
J.	Johannisbeeren
kg	Kilogramm
kl.	kleine
L.	Löffel
l, ltr.	Liter
Lorber	Lorbeerblätter
m., [M.]	mit
Marme.	Marmelade
Min., Minu.	Minuten
mittl.	mittelgroß?
n.	nach
od, od.	oder
P.	Personen, Päckchen
Pchk., Pk., Pkch.	Päckchen
Pers.	Personen
Peterw.	Petersilienwurzel
Pf., [Pf.]	Pfund (500 Gramm)
Pfefferkörn.	Pfefferkörner
Schok.-Eis	Schokoladeneis
schw.	schwach
Selchfl.	Selchfleisch
St., Stek., Stk.	Stück
Std.	Stunde(n)
Sterel., stereli.	sterilisiert
Suppengem.	Suppengemüse

u., [u.]	und
ung.	ungarisch
Vogelbeer.	Vogelbeeren
v.	von, vor
w.	wird
z.	zu(m)
Zitr.	Zitrone
Zuck.	Zucker
Zut.	Zutaten

Kommentar und Glossar

Abb.	Abbildung
bair.	bairisch
bzw.	beziehungsweise
ca.	circa
d. h.	das heißt
Dipl.-Ing.	Diplom-Ingenieur
Dr.	Doktor
ebd.	ebenda
etc.	et cetera
ggf.	gegebenenfalls
GmbH & Co. KGaA	Gesellschaft mit beschränkter Haftung & Compagnie Kommanditgesellschaft auf Aktien
Jh., Jhs.	Jahrhundert, Jahrhunderts
M. A.	Magister Artium, Master of Arts
mbair.	mittelbairisch
mitteldt.	mitteldeutsch
mittelostdt.	mittelostdeutsch

mm	Millimeter
norddt.	norddeutsch
nordostdt.	nordostdeutsch
nordwestdt.	nordwestdeutsch
nordwestösterr.	nordwestösterreichisch
o. ä.	oder ähnlich(es/em)
obd.	oberdeutsch
o. g.	oben genannt(en)
österr.	österreichisch
ostösterr.	ostösterreichisch
Prof.	Professor
r	recto
s.	siehe
schweiz.	schweizerisch
süddt.	süddeutsch
südostdt.	südostdeutsch
südwestdt.	südwestdeutsch
teilösterr.	teilösterreichisch
u. a.	unter anderem
v	verso
v. a.	vor allem
vgl.	vergleiche
vs.	versus
z. B.	zum Beispiel
z. T.	zum Teil

Danksagung

Die Rohfassung der Transkription des Kochbuchs für Wilhelmine Burger entstand als Leseübung im Zuge der Vorbereitung meiner Dissertation „Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts“ (Wolańska-Köller 2010). Dass die vorliegende Edition heute erscheint, ist v. a. Dipl.-Ing. Waldemar Wolański M. A. und Dr. Friedrich Lehmann zu verdanken. Beide motivierten und unterstützten mich in vielerlei Hinsicht und hatten immer ein offenes Ohr für mich. Beiden möchte ich an dieser Stelle meinen herzlichsten Dank aussprechen.

Dipl.-Ing. Waldemar Wolański M. A. (Łódź) spornte mich immer wieder dazu an, die Transkription fertigzustellen und zu veröffentlichen. Er begleitete mit Interesse die Entstehung dieses Buches und ermittelte in einer aufwändigen Recherche eine Abschreibvorlage, aus der einige Kochrezepte für Wilhelmine Burger übernommen wurden.

Dr. Friedrich Lehmann (Marburg) unterstützte mich sowohl während der Entstehung als auch bei der Fertigstellung des Manuskripts mit Rat und Tat. Er war jederzeit zur Diskussion sprachwissenschaftlicher Fragen bereit und machte mich auf wichtige Charakteristika der Handschrift aufmerksam. Er übernahm auch den mühseligen Abgleich der Transliterate mit dem Original, das Korrekturlesen des Kommentars und des Glossars. Danke für das aufmerksame Auge und die unendliche Geduld.

Dem Herausgeber Prof. Dr. Thomas Gloning (Gießen) gebührt ein Dank für vielfältige Anregungen und Hinweise sowie die Aufnahme dieses Buches in die Reihe Sprache, Literatur, Kommunikation – Geschichte und Gegenwart.

Bei Marina Frank M. A. (Marburg) bedanke ich mich für das unermüdliche, gründliche Lektorat und die Hilfe beim letzten Feinschliff.

Saskia Peter M. A. (Marburg) danke ich für das geduldige Bearbeiten und Ausschneiden der Digitalisate.

Lilli Weiskopf B. A. (Marburg) bin ich für das Einfügen der Digitalisate und den letzten scharfen Blick auf die Druckvorlage dankbar.

Dr. Dennis Kaltwasser (Gießen) danke ich für redaktionelle Hinweise und die Einrichtung des Bandes.

Für ihren Beitrag gilt mein Dank auch: Prof. Dr. Alfred Lameli (Marburg) für seine Hilfe beim Entziffern für mich unlesbarer Wörter, Dr. Jeffrey Pheiff (Bern) für Dis-

kussionen sprachwissenschaftlicher Fragen, Literaturhinweise sowie Lesen des Kommentars und des Glossars, Dr. Edith Funk (München) und Dr. Bernd Vielsmeier (Marburg) für Hilfestellung bei der Klärung lexikographischer Fragen, Walter Methler (Wetter) für die Bestimmung der Auflage der o. g. Abschreibvorlage, Dr. Brigitte Ganswindt (Marburg) und Bettina Kehrein M. A. (Marburg) für ihre professionelle Layoutberatung.

Dr. Peter Reuter, Dr. Thomas Buchkamp, Florian Ruckelshausen, Dr. Olaf Schneider und Barbara Zimmermann (Gießen) danke ich für die Digitalisierung und die Publikation des Kochbuchs für Wilhelmine Burger in den Digitalen Gießener Sammlungen sowie die Bereitstellung der Digitalisate für die Edition, Barbara Zimmermann auch für Hinweise zur Bildbearbeitung, dank denen verblasste oder mit dem Bleistift geschriebene Zeilen in der Edition lesbarer gemacht werden konnten.

1. Einleitung

Das Kochbuch für Wilhelmine Burger ist eines von zahlreichen historischen handschriftlichen Kochbüchern, die für den privaten Gebrauch von Frauen geschrieben wurden (s. Gloning 1997 und Wolańska-Köller 2010, 82–88). Viele dieser Kochbücher, insbesondere solche, die im 19. und frühen 20. Jahrhundert entstanden, sind noch heute gut erhalten, aber für die Forschung sowie die kulinarisch-, kultur-, sozial- und frauengeschichtlich interessierte Öffentlichkeit unzugänglich. Zum einen, weil sie sich in der Regel im Privatbesitz von Familienangehörigen der Schreiber:innen oder Sammler:innen befinden, zum anderen, weil sie für im Umgang mit historischen Texten Ungeübte oft kaum lesbar und verständlich sind. Dies ist vor allem der nur für ein geschultes Auge lesbaren Kurrent- oder Sütterlinschrift geschuldet, aber auch der vom heutigen (Standard-)Deutsch abweichenden Orthographie, Morphologie und Syntax, der teilweise textsortenspezifischen Lexik sowie der nicht selten willkürlichen Zeichensetzung.

Nur ein Teil von handschriftlichen Kochbüchern und Lose-Blatt-Kochrezept-sammlungen aus der Zeit nach der Erfindung des Buchdrucks wird in öffentlichen Bibliotheken, Archiven und Museen aufbewahrt (s. Matzerath 2018). Nur ein Bruchteil davon wurde faksimiliert, transkribiert und erforscht. Relativ gut dokumentiert, z. T. auch ediert und wissenschaftlich erschlossen, sind Kochbücher und Rezeptsammlungen aus den Familien von berühmten Männern, z. B. aus der Familie von Goethe (Lindheimerin 1724/Lemmer 1980, s. auch Ramge 2006), Grimm (Sollner 2013) oder Cotta (Cotta 1792/Beck 1984). Handschriftliche Kochbücher aus dem Nachlass weniger namhafter Personen, insbesondere solche, die sich im Privatbesitz befinden, wurden dagegen kaum dokumentiert und ediert. Ausnahmen sind z. B. das Kochbuch der Theresa Lindnerin (Lindnerin um 1780/Gloning 2009), das Kochbuch der Agnes Meyer-Jellinghaus (Meyer-Jellinghaus 1828/Kistner/Neuhaus 1999) oder das Manuskript der Henriette von Wahl (Wahl 1800/Familienverband v. Wahl 2014).

Auch das Kochbuch für Wilhelmine Burger ist Teil einer Privatsammlung (s. www.kochbuchbibliothek.de). 2017 wurde das Kochbuch zusammen mit vielen anderen Sammlungsexemplaren von der Universitätsbibliothek Gießen digitalisiert und als Teil der Digitalen Gießener Sammlungen publiziert (s. <https://digi-sam.ub.uni-giessen.de/ubg-ihd-hk/content/titleinfo/760576>). Die nun erscheinende Transkription, der Kommentar und das Glossar sind zweifach motiviert. Zum einen

sollen sie den Zugang zum Originaltext erleichtern, zum anderen zur Erforschung handschriftlicher Kochbücher aus früheren Jahrhunderten sowie zur Dokumentation des kulinarischen und regionalen Wortschatzes, kulinarischer und regionaler Verwendungsweisen, der syntaktischen Gestaltung und der Formen der Textorganisation von Kochrezepten beitragen.

2. Das Kochbuch für Wilhelmine Burger

2.1 Heft und Besitzerin

Das Kochbuch für Wilhelmine Burger ist in einem relativ dünnen zeit- und handelsüblichen linierten Blankorezeptheft mit weichem rehbraunem Kartoneinband und einem Fingerregister mit vorgedruckten Kapiteltiteln enthalten. Das Heft besteht aus 40 Blättern. Die Heftmaße betragen 203 x 165 x 6 mm. Auf der Außenseite des Vorderdeckels wurde ein passepartoutähnlicher Rahmen aufgedruckt, in dem der Name und das Logo (ein Zimmerglobus mit Fuß) des Verlags Meridian, *Nr. 2002 d.* und der Titel *Kochrezepte* stehen. Das Kochbuch wurde Ende der 1990er Jahre auf einem hessischen Flohmarkt erworben und befindet sich seitdem in meinem Besitz. Über den Vorbesitz ist nichts bekannt.

Die handschriftlichen Einträge beginnen bereits auf dem Vorderdeckel. Auf der Außenseite des Vorderdeckels befindet sich ein handschriftlicher Vermerk *für Wilhelmine Burger*. Auf der Innenseite wurden durch dieselbe Hand die Losung *Mit Gott!* und die Jahreszahlen 1927–1928 eingetragen. Weitere Einträge folgen auf 66 von insgesamt 80 Seiten. Das Rezeptheft wurde in mehreren Schritten beschrieben. Die ersten Rezepteinträge erfolgten vermutlich bei der Anlage des Kochbuchs. Weitere Kochrezepte wurden nach und nach ergänzt. Dabei wurden zwei Schriften verwendet – die Kurrentschrift für den Rezepttext und, allerdings nicht durchgehend, die lateinische Schrift zur Auszeichnung von Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften sowie Gewichts- und Maßangaben.¹

Ähnlich wie auf dem Vorderdeckel wurde in der ersten Zeile auf der ersten Seite (1r) der Name *Wilhelmine Burger* notiert. Beide Namensangaben bedeuten, dass das Kochbuch für den Gebrauch von Wilhelmine Burger bestimmt war. Ob es von ihr selbst oder, wie spätestens seit dem 18. Jh. üblich (vgl. Gloning 1997), für sie von einer anderen Person geschrieben wurde, ist nicht dokumentiert. Das Fehlen einer Widmung² sowie die Verwendung von zahlreichen Abkürzungen in den Kochrezepten können aber als Hinweise darauf gedeutet werden, dass das Kochbuch für den Eigengebrauch gedacht und Wilhelmine Burger selbst die Schreiberin

¹ Vereinzelt stehen auch andere Wörter im Rezepttext in der lateinischen Schrift (s. z. B. *Sause* im Rezept für *Hammelbraten* (11r) und *Topfenfülle* im Rezept für *Gitterkuchen* (24v)).

² Handschriftliche Kochbücher, die als Geschenk für andere Personen zusammengestellt oder angelegt wurden, enthalten oft Widmungen (s. Wolańska-Köller 2010, 74–76).

war. Auch die Tatsache, dass für zwei Gerichte nur die Angaben der Zutaten und der Zutatenmengen, aber nicht die Angaben der Arbeitsschritte festgehalten wurden, die bei der Herstellung dieser Gerichte ausgeführt werden, lassen vermuten, dass Wilhelmine Burger die beiden Zutatenlisten als eigene Gedächtnisstütze notierte und die Angaben der dazu gehörigen Arbeitsschritte als bekannt wegließ.

Zu Wilhelmine Burger und dem Entstehungsort des Kochbuchs finden sich keine expliziten Angaben.³ Das Manuskript enthält aber einige Informationen, die vorsichtige Rückschlüsse auf die soziale, ggf. auch regionale, Herkunft sowie die sprachliche Kompetenz der Besitzerin erlauben. Die Art der dokumentierten Küche und die einfache Aufmachung des Rezeptheftes sprechen dafür, dass seine Besitzerin dem bürgerlichen Stand angehörte.⁴

Hinweise auf die geographische Herkunft von Wilhelmine Burger und ihrem Kochbuch führen in zwei Richtungen. Die Adresse einer Großmolkerei in Edewecht in der Nähe von Oldenburg, die auf der letzten Seite (40v) des Kochbuchs notiert wurde, sowie sprachliche Charakteristika eines Teils von Kochrezepten deuten darauf hin, dass Wilhelmine Burger im Oldenburger Raum lebte. Die Sprache von gut der Hälfte der Kochrezepte, die darin verwendeten Maßeinheiten und die Art der darin beschriebenen Küche lassen aber darauf schließen, dass Wilhelmine Burger dauerhaft oder zumindest in der Zeit, in der das Kochbuch angelegt wurde, in Österreich beheimatet war. Aus welchem der beiden Länder Wilhelmine Burger stammte und wo sie wohnte, geht aus dem Manuskript nicht eindeutig hervor. Denkbar anhand der genannten Charakteristika der Kochrezepte (s. Abschnitt 2.5) sowie der Reihenfolge der Einträge ist, dass das Kochbuch in Österreich begonnen und in Deutschland fortgeführt wurde. Nicht auszuschließen ist aber auch, dass die in der Handschrift gesammelten Rezepte, die nachweislich aus mehr als einer Quelle und mit großer Wahrscheinlichkeit von verschiedenen Autor:innen stammen (s. Abschnitt 2.3), mehr die Geschmackspräferenzen der Besitzerin als ihren Sprachgebrauch widerspiegeln. Da die betreffenden Kochrezepte aber für Wilhelmine Burger bestimmt waren, kann man davon ausgehen, dass sie wenigstens über eine passive Kenntnis der deutschen und der österreichischen Standardvarietät verfügte.

³ Auch die diesbezügliche Recherche blieb leider erfolglos.

⁴ Adelige Frauen besaßen oft hochwertige Rezeptheftes mit einem festen Einband aus Leder, Holz o. ä., auf dem ggf. der Vor- und Nachname oder die Initialen der Besitzerin eingeprägt wurden, z. T. auch mit Goldschnitt und Handzeichnungen (vgl. Wolańska-Köller 2010, 86).

2.2 Aufbau und Inhalt der Handschrift

Das im Meridianverlag erschienene Blankorezeptheft, in das die Kochrezepte für Wilhelmine Burger eingetragen wurden, ist in insgesamt 15 thematische Kapitel unterteilt und mit einem Fingerregister versehen. Ähnlich wie in vielen anderen Rezeptheften der Zeit wurden die einzelnen Kapitel nach Speisengruppen und Zubereitungsverfahren benannt und die Kapiteltitel im Fingerregister vorgedruckt. Die Kapiteltitel und der pro Rezeptgruppe vom Verlag vorgesehene Seitenumfang sind wie folgt: *Suppen* (Blatt 1–3), *Fische* (Blatt 4 und 5), *Fleischspeisen* (Blatt 6–8), *Braten* (Blatt 9–11), *Wildbret u. Geflügel* (Blatt 12 und 13), *Saucen* (Blatt 14–16), *Gemüse* (Blatt 17 und 18), *Kartoffelspeisen* (Blatt 19–21), *Salate* (Blatt 22 und 23), *Mehl- und Eierspeisen* (Blatt 24–27), *Marmeladen/Gefrorenes* (Blatt 28 und 29), *Eingemachtes* (Blatt 30 und 31), *Backwerk* (Blatt 32–34), *Getränke* (Blatt 35 und 36), *Verschiedenes* (Blatt 37–40).

Die thematische Struktur der Rezepteinträge stimmt im Großen und Ganzen mit der Heftstruktur überein. Nur an einigen Stellen weicht sie von dieser ab. In drei Kapiteln wurden neben Kochrezepten für die im Fingerregister genannten Gerichtsarten auch Rezepte für andere Gerichtsarten notiert und die Registerbeschriftungen entsprechend modifiziert. Die Registerbeschriftung des Kapitels *Fische* wurde um *[u.] kl. Vorspeisen* (4r) handschriftlich ergänzt. Vor der Beschriftung *Saucen* wurde *Getränke [u.]* (14r) eingefügt, nach der Beschriftung *Gemüse [u.]* *Pilze* (17r) eingetragen. Die Kapitel *Eingemachtes*, *Getränke* und *Verschiedenes* wurden zu einem Großkapitel zusammengefasst und mit einer Titelseite versehen, auf der handschriftlich der Kapiteltitel *Rezepte zum Einkochen* (29v) notiert wurde. Dieses Kapitel wird zwischendurch vom Kapitel *Backwerk* unterbrochen. Die Registerbeschriftung *Getränke* wurde durchgestrichen und darunter *Eingemachtes* (35r) eingetragen. Die Registerbeschriftung des Kapitels *Verschiedenes* blieb dagegen unverändert, obwohl auch in diesem Kapitel hauptsächlich Kochrezepte für *Eingemachtes* notiert wurden.

Insgesamt enthält das Kochbuch 208 Kochrezepte⁵ und zwei Zutatenlisten für Speisen der bürgerlichen deutschen und süddeutschen Alltagsküche, eine Speisen-

⁵ Sieben der 208 Kochrezepte wurden jeweils zweimal notiert: *Pastete* (7v) und *Kalbspastete* (9r), *Gefüllte Kalbsnuß* (7r) und *Kapuzinerkalbsnuß* (8r), *Gelberüben* (17r) und *Gelbenrübensalat* (22r), *Moh(n)kipferln* (24r und 32r), *Teeschnitten* (25r und 33r), *Birkenstamm* (28r und 34r) sowie *Weichsellikör* (30v und 31v).

auflistung sowie eine Adresse. Den größten Raum nehmen Rezepte für Eingemachtes (insgesamt 57 Rezepte, auf zwei Kapitel verteilt) sowie Kuchen, Gebäck und Süßspeisen (insgesamt 50 Rezepte, ebenso auf zwei Kapitel verteilt) ein, den kleinsten Raum Rezepte für Fischspeisen und Salate (jeweils fünf Rezepte) sowie Saucen (drei Rezepte). Die Rezepte wurden auf 64 von insgesamt 80 Heftseiten eingetragen. Auf einer Seite findet sich eine Auflistung von Speisen für die Gasküche (4v). Eine andere Seite enthält den bereits genannten handschriftlich eingetragenen Kapiteltitel *Rezepte zum Einkochen* (29v). 14 Seiten sind unbeschrieben. Die thematische Verteilung und die Anzahl der Einträge sind wie folgt:

1r–3v	Rezepte für Suppen und Suppeneinlagen (19)
4r	Rezepte für Eier- und andere Speisen (5)
4v	Auflistung von Speisen für die Gasküche
5r	Rezept für Gemüse (1)
5v	Rezepte für Fischspeisen (5)
6r–11r	Rezepte für Fleischspeisen (31)
11v	leer
12r	Rezept für Hähnchen (1)
12v–13v	leer
14r–15r	Rezepte für Getränke und Saucen (11)
15v–16v	leer
17r–17v	Rezepte (6) und Zutatenliste (1) für Gemüsespeise(n)
18r–18v	leer
19r–20r	Rezepte für Kartoffelspeisen (8)
20v–21v	leer
22r–22v	Rezepte (5) und Zutatenliste (1) für Salat(e)
23r–23v	leer
24r–29r	Rezepte für Kuchen, Gebäck, Creme und Getränke (31)
29v	Kapitelüberschrift <i>Rezepte zum Einkochen</i>
30r–31v	Rezepte für Eingemachtes und Liköre (20)
32r–34v	Rezepte für Gebäck, Süßspeisen und Getränke (18)

35r–36v	Fortsetzung der Rezepte zum Einmachen von 31v (18)
37r	Fortsetzung der Rezepte für Gebäck/Süßspeisen von 34v (4)
37v–40r	Rezepte für Eingemachtes und Alkoholgetränke (22)
40v	Adresse einer Großmolkerei und Rezepte für Eingemachtes (3)

2.3 Herkunft und Autorschaft der Kochrezepte

Beim ersten Betrachten wirkt das Kochbuch für Wilhelmine Burger als Dokumentation der eigenen Küchenpraxis der Schreiberin, denn mit Ausnahme des Rezepts für *Hagebottenwein* (39v), bei dem *Mamas Rezept* notiert wurde, sind keine Hinweise auf andere Rezeptautor:innen zu finden.

Einige Charakteristika des Manuskripts sowie die spätestens seit dem 19. Jh. sehr verbreitete Praxis des Weitergebens, Austauschens und Aufschreibens von Kochrezepten⁶ sprechen aber dafür, dass zumindest ein Teil der Kochrezepte für Wilhelmine Burger nach Diktat notiert oder aus schriftlichen Quellen (z. B. handschriftlichen oder gedruckten Kochbüchern, Zeitschriften o. ä.) abgeschrieben wurde. Erste Indikatoren für die Existenz einer mündlichen oder schriftlichen Vorlage sind das zweimalige Vorkommen von sieben Kochrezepten sowie gelegentliches Fehlen von Angaben bestimmter Arbeitsschritte, die offensichtlich beim Auf- oder Abschreiben der Kochrezepte vergessen wurden.⁷ Auch die Formulierung *4 junge Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet.* (10r) im Rezept für *Tauben zu braten* und das Fehlen der entsprechenden Vorschrift im Kochbuch für Wilhelmine Burger deuten darauf hin, dass dieses Rezept aus einer Vorlage übernommen wurde, die die betreffende Vorschrift enthält. Hinweise auf die Existenz mehrerer Abschreibvorlagen oder Rezeptgeber:innen liefern der heterogene Textaufbau (s. Abschnitt 2.4) und Wortschatz der Kochrezepte (s. Abschnitt 2.5).

Geht man diesen Indikatoren nach und vergleicht den Wortlaut der Kochrezepte für Wilhelmine Burger mit dem Wortlaut von Kochrezepten aus hochaufgelegten

⁶ Zeugnisse dieser Praxis sind Quellenvermerke, die sich in zahlreichen handschriftlichen Kochbüchern des 19. und frühen 20. Jhs. finden (s. Wolańska-Köller 2010, 125–128).

⁷ Beispielsweise fehlt im Rezept für *Teeschnitten* auf Blatt 25r der erste Arbeitsschritt, der im gleichen Rezept auf Blatt 33r formuliert wurde.

gedruckten Kochbüchern des späten 19. und des frühen 20. Jhs.,⁸ dann zeigt es sich, dass das bereits erwähnte Rezept für *Tauben zu braten* (10r) aus einer der zahlreichen Bearbeitungen des Kochbuchklassikers „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ (Davidis 1845), ab der dritten Auflage „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ (Davidis 1847),⁹ mehr oder weniger originalgetreu abgeschrieben wurde:

Originalrezept

Tauben zu braten. 4 junge Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet. Beim Rupfen muß man besonders vorsichtig sein, daß der Kropf nicht zerreißt. Man füllt diesen mit einer Farce (s. Abschnitt G), näht Hals und Leib zu, belegt die Tauben mit Speckscheiben, die man fest bindet, und bratet sie im Ofen oder auf dem Herde in Butter. Die Bratzeit ist $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunde. Tauben dürfen nur schwach gesalzen werden und dürfen auch nur gelb braten. (Davidis 1907, 210)

Abschrift

Tauben zu braten

4 junge Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet. Beim Rupfen muß man besonders vorsichtig sein. Man füllt den Kropf [m.] einer Farce. näht Hals [u.] Leib zu und belegt die Tauben mit Speckscheiben. festbinden.
bratet sie in Butter. Bratzeit $\frac{3}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Std.
Tauben schwach salzen [u.] gelb braten.
(10r)¹⁰

Auch die im Rezept für *Tauben zu braten* genannte Vorschrift zur Behandlung von Tauben ist in Davidis (1907, 201–204) beschrieben. Als Abschreibvorlage für dieses Rezept und auch für die Rezepte für *Boeuf a la Monde* (9r), *Geschmorrt Pökelrippchen* (9v), *Geräucherten Schweinskopf zu kochen* (9v), *Gänsepökelklein* (10r), *Gänseleber zu braten* (10r) und *Gänseleber kalt z. Butterbrot* (10v) wurde die Bearbeitung des Davidisschen Kochbuchs von Gertrude Wiemann genutzt, die 1907 unter dem Titel

⁸ Herangezogen wurden mehrere Bearbeitungen des Kochbuchklassikers von Henriette Davidis (Davidis 1845) sowie folgende Kochbücher: Dengler/Plundra/Plundra 1925 und [1931], Ehrhardt 1900, Hahn 1920, Hess/Hess 1922, Kieslinger 1913, Prato 1870, Schandri 1866.

⁹ Für den vollständigen Titel der 1. und der 3. Auflage s. Literaturverzeichnis. Für Titel von und Kommentare zu anderen Ausgaben und Bearbeitungen des Davidis-Klassikers s. Methler/Methler 2001.

¹⁰ Für die Auflösung von Kürzeln, die im Kochbuch für Wilhelmine Burger verwendet wurden, s. Abkürzungsverzeichnis und Abschnitt 3.

„Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen nach den neuesten Erfahrungen und Fortschritten neu bearbeitet und herausgegeben von Gertrude Wiemann. Nebst einem Anhang: „Was kochen wir heute?“ enthaltend 730 Speisezettel für bürgerlichen Mittagstisch und reiche Küche, von Lina Morgenstern. Neue Ausgabe, mit Illustrationen nach Original-Zeichnungen.“

bei Herlet erschien.¹¹ Weder der Name der Autorin bzw. Bearbeiterin noch der Titel der Abschreibvorlage wurden in der Handschrift vermerkt, obwohl das Angeben von Rezeptquellen in zeitgleichen handschriftlichen Kochbüchern eine gängige Praxis war (s. Wolańska-Köller 2010, 125–128). Den Hinweis auf die Autorschaft der genannten Kochrezepte verdanke ich Dipl.-Ing. Waldemar Wolański M. A., der mich bei der Recherche nach Quellen unterstützte, die beim Zusammenstellen des Kochbuchs für Wilhelmine Burger genutzt wurden. Die Ausgabe des Davidis-Kochbuchs, die als Abschreibvorlage diente, wurde dankenswerterweise von Walter Methler, dem Gründer und Leiter des Henriette-Davidis-Museums, ermittelt. Beiden Herren danke ich herzlich für die mühsame und gründliche Recherche.

Die Frage nach der Herkunft und der Autorschaft weiterer Kochrezepte für Wilhelmine Burger muss in Ermangelung von Herkunftsvermerken und Übereinstimmung mit anderen hoch aufgelegten Kochbüchern des 19. und frühen 20. Jhs. offenbleiben.

2.4 Aufbau der Kochrezepte

Für das Kochbuch für Wilhelmine Burger sind zwei Formen der Textstrukturierung charakteristisch: zweiteilige Kochrezepte und dreiteilige Kochrezepte. Zweiteilige Kochrezepte zeichnen sich durch zwei thematisch-funktionale Textbausteine aus: die Angabe des beschriebenen Gerichts und die Beschreibung der Zubereitung. Beide Textbausteine beziehen sich direkt auf die kommunikative Funk-

¹¹ Für die Vorlage für das Rezept für *Boeuf à la Monde* (Original: *Boeuf à la Mode*) s. Davidis 1907, 139–140, für *Geschmorrte Pökelrippchen* ebd., 186, für *Geräucherten Schweinskopf zu kochen* ebd., 189, für *Gänsepökelklein* (Original: *Gänsepökelfleisch*), *Gänseleber zu braten* und *Gänseleber kalt z. Butterbrot* (Original: *Gänseleber kalt zum Butterbrot*) ebd., 215.

tion des Texttyps Kochrezept und die Texthandlung, beschreiben, wie ein bestimmtes Gericht zubereitet wird.¹² Sie können als prototypische oder zentrale Textbausteine der Kochrezepte bezeichnet werden. Mit der einfachen Angabe des beschriebenen Gerichts wird angegeben, um welches Gericht es sich im Kochrezept handelt (z. B. *Tomatensuppe*, *Hirnsuppe*). Mit der deutlich komplexeren Beschreibung der Zubereitung erfolgen die Angabe von Arbeitsschritten, die bei der Zubereitung dieses Gerichts ausgeführt werden, die Angabe der verwendeten Zutaten, in der Regel auch die Angabe deren Mengen und Eigenschaften sowie andere Angaben, z. B. die Angabe von Küchenutensilien, die bei der Gerichtszubereitung verwendet werden. Ein Beispiel für diesen Formulierungstyp ist:¹³

Tomatensuppe.

Man röstet 3 Löffel Mehl [u.] 30 gr. Palmin [u.] gießt
Wasser hinzu, bis die Brühe sämig genug
ist. 500 g Tomaten putzen, durchschneiden,
[u.] weich dämpfen. durch 1 Sieb [m.] Zitrone
[u.] Zucker [u.] feingewiegte Petersilie wür=
zen. (3v)

Auch für dreiteilige Kochrezepte sind die Angabe des beschriebenen Gerichts und die Beschreibung der Zubereitung prototypisch. Anders aber als zweiteilige Kochrezepte enthalten Kochrezepte, die nach dem dreiteiligen Muster aufgebaut sind, zwischen der Überschrift und der Beschreibung der Zubereitung zusätzlich eine Zutatenliste, in der die zu verwendenden Zutaten, ihre Mengen und ggf. Eigenschaften genannt sind, z. B.:

Hirnsuppe.

Zut. Kleines Kalbhirn, 60 g Butter, 100 g Mehl, Zwiebel,
Petersilie, 1 Brötchen.
Hirn waschen, häuten, halbweich kochen [u.] fein
wiegen. Mehlschwitze bereiten, mit 2 l Fleischbrü=
he auffüllen, hirn zugeben [m.] Eigelb abziehen. Weiß=
brotschnitten dazu. (3r)

¹² Auf der Grundlage dieser Funktion können Kochrezepte verschiedene weiterführende Funktionen erfüllen, z. B. jemanden zur Gerichtszubereitung anleiten, eine bestimmte Küchentradition dokumentieren, sich eine Gedächtnisstütze machen, jemanden an eine Person oder einen Anlass erinnern (vgl. Wolańska-Köller 2010, 93–104).

¹³ Für ausführlichere Informationen zu Formen der Textstrukturierung und Textbausteinen von Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jhs. s. Wolańska-Köller 2010, 105–192.

Neben prototypischen Textbausteinen finden sich in einigen Kochrezepten Textbausteine, die als Erweiterungsbausteine bezeichnet werden können. Ihre Realisierung, Art, Größe und Komplexität variieren von Kochrezept zu Kochrezept. Beispiele sind: Angabe einer alternativen Bezeichnung des beschriebenen Gerichts (z. B. *Paradeisäpfelauflauf=Mailänder Makaroni* (6v)), Angabe der Portionen (z. B. *4 – 5 Personen* (5r)), Angabe der Beilage(n) (z. B. *Man serviert sie [m.] Sauerkohl, grünen Erbsen, Sproßenkohl, od. Kartoffelpüree.* (9v)), Angabe zur Verwendung des beschriebenen Gerichts (z. B. *Geeignet f. Kranke.* (14r)), Angabe zum Anrichten und Servieren (z. B. *in Fleischbrühe anrichten.* (3r)), Angabe zur Verbreitung des beschriebenen Gerichts (*dieses sehr wohl schmeckendes Gericht ist in Italien ~~ist~~ sehr beliebt.* (10v)), Quellenangabe (*Mamas Rezept* (39v)).

Der globale Textaufbau von Kochrezepten hängt mit ihrer Verwendung, als Anleitung zum Kochen, aber auch als Checkliste vor dem Zubereitungsbeginn oder als Einkaufsliste, zusammen. Das zweiteilige Textmuster wurde in der Regel in Kochrezepten gewählt, die aus wenigen Zutaten bestehen (z. B. Rezepte für Eingemachtes und Getränke). Das dreiteilige Muster kommt v. a. in Kochrezepten für Gerichte vor, für die mehrere Ingredienzien benötigt werden (z. B. Rezepte für Mehlspeisen und Backwerk). Seine Zweckorientierung erklärte Marie Schandri im Vorwort zu ihrem „Regensburger Kochbuch“ (Schandri 1866) wie folgt:

„Eine Hauptregel ist es endlich, daß, bevor man mit der Bereitung einer Speise beginnt, man die benöthigten Ingredienzien, Geschirre etc., zur Stelle geschafft hat, nicht aber, daß man erst mit dem Herbeiholen beginnt, wenn man schon mit dem Kochen selbst beschäftigt ist. Um dieß möglichst zu erleichtern, ist denjenigen Recepten, zu welchen eine größere Anzahl von Ingredienzien gehört, die Angabe des ‚Bedarfs‘ besonders beigelegt.“ (Schandri 1866, V f.)

Auch die von Schandri praktizierte Platzierung der Zutatenliste vor der Beschreibung der Zubereitung ist auf den praktischen Verwendungszusammenhang der Kochrezepte zurückführen. Wie im „Regensburger Kochbuch“ wurde die Zutatenliste im Kochbuch für Wilhelmine Burger in Form einer Fließtextaufzählung der Beschreibung der Zubereitung vorangestellt, damit sich die Kochende zu oder noch vor dem Zubereitungsbeginn schnell einen Überblick über die zu benötigten Ingredienzien verschaffen und diese bereitstellen kann. Damit entspricht die Reihenfolge der beiden Textbausteine der Reihenfolge der Arbeitsschritte, die während der Gerichtszubereitung ausgeführt werden (Prinzip der chronologischen Abfolge). Analog ist die Sequenzierung der Angaben der Zutaten in der Zutatenliste

und die Sequenzierung der Angaben der Arbeitsschritte in der Beschreibung der Zubereitung durch die Praxis des parallelen Lesens von Kochrezepten und des Nachkochens der darin beschriebenen Gerichte motiviert (vgl. Wolańska-Köller 2010, 162–164). Dieser Praxis entsprechend wurde in Kochrezepten für Speisen, bei deren Zubereitung bestimmte Zwischenprodukte oder Bestandteile (z. B. Teig, Glasur oder Füllung) hergestellt werden, innerhalb der Zutatenliste eine funktional-thematische Strukturierung vorgenommen, indem die Angaben der Ingredienzien für die jeweiligen Zwischenprodukte bzw. Speisenbestandteile zu thematischen Blöcken (Prinzip der thematischen Nähe) zusammengefasst und in der Reihenfolge ihrer Herstellung (Prinzip der chronologischen Abfolge) sowie Wichtigkeit (Prinzip der abnehmenden Wichtigkeit) angeordnet wurden. Ein Beispiel ist das folgende Rezept für *Birkenstamm*, in dem die Zutatenliste aus drei Teilen besteht. Im ersten Teil werden die Zutaten für den Teig genannt (*4 dotter, 4 Klar, 10 dkg Zucker, ½ Zitrone, Schale, 10 dkg Mehl. ⅛ l Schlagobers, 6 dkg Schokolade.*), im zweiten Teil die Zutaten für die Glasur (*Eiweißglasur: 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker*), im dritten Teil eine Zutat fürs Verzieren (*Kakao zum verzieren.*).¹⁴

Birkenstamm.

4 dotter, 4 Klar, 10 dkg Zucker, ½ Zitrone, Schale, 10 dkg Mehl. ⅛ l Schlagobers, 6 dkg Schokolade.

Eiweißglasur: 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker, Kakao zum verzieren.

Zu den ersteren Zutaten macht man 1 Bis=kuitrolle rollt sie ein läßt sie auskühlen.

fühlft [m.] Schlag überzieht sie [m.] Eiweißglasur [u.] verziert sie [m.] etwas Kakaoglasur. (28r)

Ein weiterer Aspekt der Textorganisation im Kochbuch für Wilhelmine Burger, der im Zusammenhang mit dem Gebrauchscharakter des Manuskripts und des Texttyps Kochrezept steht, ist die Kennzeichnung von prototypischen (zentralen) Textbausteinen der Kochrezepte. Um das schnelle Finden von Kochrezepten zu erleichtern, wurde die Angabe des beschriebenen Gerichts mit mehreren typographischen Mitteln hervorgehoben. Erstens erhielt sie die Form einer Überschrift.

¹⁴ In der Beschreibung der Zubereitung fehlt die entsprechende Strukturierung, ebenso die Angaben der Arbeitsschritte beim Herstellen der Schlagsahne, der Eiweißglasur und beim Verzieren.

Zweitens wurde sie in der Regel zentriert und einfach oder doppelt unterstrichen.¹⁵ Drittens wurde sie, allerdings nicht durchgehend, in einer anderen Schrift (lateinische Schrift) notiert als die darauf folgenden Textbausteine (Kurrentschrift). Die Kennzeichnung der Zutatenliste und der Beschreibung der Zubereitung erfolgte dagegen sehr unsystematisch. In manchen Kochrezepten sind die beiden Textbausteine nicht voneinander abgesetzt und auch nicht thematisch gekennzeichnet, z. B.:

Schnitzel.

¾ kg Kalbfleisch od. Schweinefleisch, 8 dkg Butter od. Fett, 8 dkg Brösel, 3 dkg Mehl, Salz, 1 Ei. das Fleisch wird in Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, in Mehl, Ein [u.] Brösel getaucht [u.] in heißen Fett gebacken. (7r)

In anderen Kochrezepten stehen die Zutatenliste und die Beschreibung jeweils in einem eigenen Absatz. In mehreren dreiteiligen Kochrezepten erhielt die Zutatenliste auch eine thematische Kennzeichnung, entweder mit dem bereits von Schandri (1866) verwendeten Ausdruck *Bedarf*, in einigen Kochrezepten abgekürzt mit *Bed.*, oder mit dem Ausdruck *Zutaten*, z. T. abgekürzt mit *Zut.*, z. B.:

Amerikanische Reissuppe.

Bedarf: 5 dkg Fett, 5 dkg Mehl, 10 dkg Reis, Salz.
Zubereitung: Aus Fett [u.] Mehl macht man eine helle Einbrenn gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt den Reis dazu, salzt [u.] läßt die Suppe gut verkochen. (1r)

Grünkernsuppe.

Zutaten: 80 g Grünkernflocken, 40 g Butter, 1 l Wasser, Salz, 1 Eigelb.
Flocken in Butter leicht anrösten, Salz [u.] Wasser. dazu, etwa 25 Min. kochen lassen, [m.] Eigelb abziehen. (3v)

Eine Systematik in der Verwendung der beiden Ausdrücke ist nicht erkennbar. Während in den Kapiteln *Suppen*, *Marmeladen/Gefrorenes* und *Verschiedenes*

¹⁵ Nur im Rezept für *Zandersalat* (5v) steht die Angabe des beschriebenen Gerichts (offensichtlich aus Platzmangel) in derselben Zeile wie der Anfang der Beschreibung der Zubereitung. In einigen Kochrezepten wurde auf die Zentrierung verzichtet (s. z. B. 2v–4r).

beide Ausdrücke vorkommen, ist in den Kapiteln *Fleischspeisen*, *Mehl- und Eierspeisen* sowie *Backwerk* nur der Ausdruck *Bedarf* belegt. In einem Kochrezept beginnt die Zutatenliste mit der Präposition *aus*:

Fritatten. (Nicht gesüßte Omleten.)

Aus ½ l Milch, 1 Ei, ¼ kg Mehl, 6 dkg Butter, ¼ kg Selchfleisch od. Wurst
1 Semmel, ⅓ l saurem Rahm. Milch, Ei, Salz, Mehl werden ver=
sprudelt, so, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, dann bäckt
man dünne Frittaten, bestreicht sie mit der Fülle, legt sie in
eine nasse Serviette u. kocht ihn ½ Std. in Salzwasser. (27v)

In allen anderen Kapiteln bleibt die thematische Kennzeichnung der Zutatenliste aus.

Unabhängig von dem Vorhandensein oder dem Fehlen der typographischen und thematischen Kennzeichnung der Zutatenliste wurde jeweils der Teil mehrteiliger Zutatenlisten thematisch markiert, in dem die Zutaten für einen Nebenbestandteil des beschriebenen Gerichts (Füllung oder Glasur) genannt sind. Als abschnittskennzeichnende Ausdrücke wurden die Bezeichnungen der jeweiligen Nebenbestandteile verwendet, ggf. mit dem Ausdruck *Zutaten*, der Präposition *aus* oder *zu* und der Bezeichnung des Verwendungszwecks des jeweiligen Speisenbestandteils, z. B.:

- *Fülle* (25r, 33r),
- *Zut. z. Glasur* (29r),
- *Eiweißglasur aus* (34r),
- *Füllez.Belegen* (25v),
- *zum bestreichen Eiweißglasur* (33r).

Die thematische Kennzeichnung des Teils der Zutatenliste, in der die Angabe von Ingredienzien für den Hauptgerichtsbestandteil (in der Regel Teig) der jeweiligen Gerichte erfolgt, bleibt dagegen aus (z. B. im Rezept für *Birkenstamm* oben in diesem Abschnitt).

Thematisch gekennzeichnete Beschreibungen der Zubereitung finden sich nur vereinzelt und nur in dreiteiligen Kochrezepten. Als bausteinkennzeichnendes Mittel wurde einheitlich der Ausdruck *Zubereitung* verwendet (z. B. im Rezept für *Amerikanische Reissuppe* oben in diesem Abschnitt). Die thematische Kennzeichnung eines Teils der Beschreibung der Zubereitung wie im Rezept für *Gefüllte*

Kalbsnuß (7r–7v) ist ein Einzelbeleg. In diesem Rezept wurde, wie in der Zutatenliste, nur der Teil der Beschreibung der Zubereitung thematisch gekennzeichnet, in dem die Herstellung der Füllung (*Fülle*) beschrieben wird. Bei der Beschreibung der Zubereitung des Fleisches und auch des ganzen Gerichts fehlt, wie in der Zutatenliste, die thematische Kennzeichnung:

Gefüllte Kalbsnuß.

$\frac{3}{4}$ kg Kalbfleisch, 6 dkg, Butter, Salz, zur Fülle 1 $\frac{1}{2}$ Semmel, 1 Ei 3 dkg Butter, Salz, Brösl nach Bedarf. die Kalbsnuß wird geklopft, gesalzen [m.] Fülle bestrichen, eingerollt gebunden [u.] [m.] heißer Butter allseitig angebraten [u.] unter fleißigem Rühren allseitig weich gebraten. Fülle: die eingeweichten Semmeln werden gut ausgedrückt. Ei Butter Salz falls Brösel eingemengt. (7r–7v)

2.5 Sprache der Kochrezepte

Die Sprache des Kochbuchs für Wilhelmine Burger ist zum einen funktional, zum anderen regional geprägt. Entsprechend den einzelnen kommunikativen Aufgaben, die bei der Beschreibung der Gerichtszubereitung erledigt werden, lässt sich der Wortschatz des Kochbuchs in mehrere thematisch-funktionale Rubriken unterteilen. Die wichtigsten dieser Rubriken sind:

- der Wortschatz der Angabe des beschriebenen Gerichts: *Birkenstamm, Kartoffelsuppe, Zwetschkenkuchen,*
- der Wortschatz der Angabe der Zutaten: *Butter, Grünkernflocken, Schweinerippchen,*
- der Wortschatz der Maß- und Mengenangabe: *Obertasse, Päckchen, Pfund,*
- der Wortschatz der Angabe von Arbeitsschritten: *dämpfen, schneiden, verkochen,*
- der Wortschatz der Angabe von Küchenutensilien, -geräten und Hilfsmitteln: *Backofen, Pergamentpapier, Topf,*
- der Wortschatz der Angabe von Zwischenprodukten und Speisenbestandteilen, die während des Zubereitungsprozesses hergestellt werden: *Abtrieb, Glasur, Pastetenmasse,*

- der Wortschatz der Angabe von Ergebnissen der Arbeitsschritte: *Kugeln, Schnitzel, Vierecke*,
- der Wortschatz der Angabe von Koch- und Prüfverfahren: *Geleeprobe, Marmeladenprobe, Wasserbad*,
- der Wortschatz der Eigenschaften von Zutaten, Zwischenprodukten und Speisenbestandteilen: *frisch, gerieben, hell*,
- der Wortschatz der Spezifizierung der Arbeitsschritte: *allseitig, fein, rasch*,
- der Wortschatz der Spezifizierung von Küchenutensilien: *ausgeschmalzen, bestaubt, mäßig heiß*,
- der Wortschatz der Angabe der Reihenfolge der Arbeitsschritte: *dann, vorher, zuerst*,
- der Wortschatz der Angabe von temporalen Verhältnissen: *einige Tage, 20 Minuten, ½ Stunde* und
- der Wortschatz der Angabe von lokalen Verhältnissen: *an einem warmen Ort, ins Rohr, zuunterst*.

Wie bei der Beschreibung der Speisenzubereitung zu erwarten, enthalten die meisten Wortschatzrubriken Küchenfachausrücke und Ausdrücke mit kochkunstspezifischen Verwendungsweisen. Beide Arten von Ausdrücken spielen v. a. bei der Angabe des beschriebenen Gerichts (z. B. *Fleischliwanzen, Kalbsvögerl, Schmarren*), von Zutaten (z. B. *Beuschel, Kalbsnuß, Kluft*), herzustellenden Zwischenprodukten und Speisenbestandteilen (z. B. *Abtrieb, Farce, Teigerl*), Arbeitsschritten (z. B. *ausnehmen, binden, passieren*), Küchenutensilien und -geräten (z. B. *Backofen, Blech, Gebäckspritze*) sowie Koch- und Prüfverfahren (z. B. *Geleeprobe, Marmeladenprobe, Wasserbad*) eine wichtige Rolle. Zum Wortschatz des Kochbuchs gehören auch Ausdrücke, die nicht kochkunstspezifisch sind und daher auch in anderen Texttypen vorkommen. Das sind v. a. sprachliche Mittel zur Angabe von Mengen (z. B. *ein wenig*), Gewichten (z. B. *Pfund*) und Maßen (z. B. *cm*), Dauer (z. B. *Tage*), Zeitpunkt (z. B. *später*), zeitlicher Abfolge (z. B. *dann*), Ort (z. B. *am Brett*) und Richtung (z. B. *in den Keller*) sowie zahlreiche Ausdrücke zur Spezifizierung von Zutaten (z. B. *gelb*), Zwischenprodukten (z. B. *breit*), Küchengeräten (z. B. *irden*) und Arbeitsschritten (z. B. *klein*).

Einige Wortschatzrubriken zeigten sich als reich an nationalen und regionalen Varianten. Dazu gehören insbesondere der Wortschatz der Angabe des beschrie-

benen Gerichts (z. B. *Karfiolschnitzel*, *Semmelschmarren*, *Topfentascherln*) und der Wortschatz der Angabe der Zutaten (z. B. *Gelberüben*, *Marillen*, *Weichseln*). Etwas weniger, aber ebenfalls national und regional geprägt, sind der Wortschatz der Angabe von Arbeitsschritten (z. B. *auswalken*, *faschieren*, *versprudeln*), der Wortschatz der Angabe von Küchenutensilien, -geräten und Hilfsmitteln (z. B. *Rohr*, *Pfähle eines umgekehrten Küchenstuhles*, *Spritzkrapfenform*), der Wortschatz der Angabe von Zwischenprodukten und Speisenbestandteilen (z. B. *Einmach*, *Dampferl*, *Rahmteigerl*) sowie der Wortschatz der Maß- und Mengenangabe (*dkg.*).

Zahlreich vertreten in den jeweiligen Wortschatzrubriken sind (teil)österreichische¹⁶ (z. B. *Bäckerei* ‘süßes Backwerk’, *Marille*, *Palatschinkenteig*) und bayerisch-österreichische Ausdrücke und Verwendungsweisen (z. B. *Beuschel*, *Rohr* ‘Backofen’, *Topfen*). Oberdeutsche Lexik kommt nur vereinzelt vor (z. B. *Schwamm* ‘Esspilz’, *Gugelhupfform*, *Weichsel* ‘Sauerkirsche’). Alle diese Ausdrücke und Verwendungsweisen können mit Wiesinger als Austriazismen bezeichnet werden (vgl. Wiesinger 2014, 16–18, 42–52, 55–56), wobei nur die (teil)österreichischen Erscheinungen „eigentliche oder primäre Austriazismen“ (ebd., 56) bzw. „spezifische nationale Varianten“ (Ammon 1995, 106) sind. Bei den bayerisch-österreichischen und oberdeutschen Ausdrücken und Verwendungsweisen handelt es sich dagegen um „uneigentliche oder sekundäre Austriazismen“ (Wiesinger 2014, 56) bzw. „unspezifische nationale Varianten“ (Ammon 1995, 106), weil sie auch außerhalb von Österreich gebräuchlich sind.

Neben den beiden Arten von Austriazismen finden sich in Kochrezepten wenige nord(ost)deutsche (z. B. *durchschlag*, *Mostrich*, *Sauerkohl*) sowie nord- und mittel(ost)deutsche (z. B. *Gänsepöckelklein*, *Röhre*, *schmorren*) Ausdrücke und Verwendungsweisen. Einige davon sind Einzelbelege (z. B. *durchschlag*, *Gänsepöckelklein*, *Sauerkohl*). Da die jeweiligen Ausdrücke nur selten oder vereinzelt auftreten, liegt die Vermutung nahe, dass sie und die Kochrezepte, in denen sie vorkommen, aus Abschreibvorlagen übernommen wurden. Bei den Ausdrücken *durchschlag*, *Gänsepöckelklein*, *Sauerkohl* und *Sproßenkohl* ist das nachweislich der Fall. Diese Ausdrücke sind nur in Kochrezepten belegt, die aus dem gedruckten Kochbuch von Henriette Davidis (Davidis 1907) abgeschrieben wurden (s. Abschnitt 2.3).

¹⁶ Es handelt sich um Ausdrücke, die in ganz oder nur einem Teil von Österreich gebräuchlich sind.

Als eine eigene Gruppe sind die im Kochbuch belegten Wörter *Apfelstrudel*, *Grieß*-, *Kartoffel*-, *Semmelschmarren* und *Schnitzel* zu sehen.¹⁷ Diese Ausdrücke stammen zwar ursprünglich aus einer nationalen oder regionalen Varietät. Sie sind aber gemeindeutsch, weil sie die einzigen Bezeichnungen für die jeweiligen Speisen sind, über die das Deutsche verfügt. Sie können deswegen als „Rösti-Typ gemeindeutscher Ausdrücke“ (Ammon 1995, 111) oder „unspezifische Dialektismen“ (Pohl 2004, 13) bezeichnet werden. National oder regional geprägte gemeindeutsche Ausdrücke sind im Kochbuch für Wilhelmine Burger selten belegt. Für die meisten Gerichte, Zutaten, Arbeitsschritte, Zwischenprodukte, Küchengeräte etc., für die nationale oder regionale Bezeichnungen notiert wurden, existieren im Deutschen auch andere Ausdrücke. Einige dieser Ausdrücke finden sich in der Handschrift.

Lexikalische Variation in Form von verschiedenen Bezeichnungen (Synonymen und Heteronymen) für einige Gerichte, Zutaten, Arbeitsschritte etc., aber auch funktionale Textbausteine von Kochrezepten ist ein weiteres Charakteristikum des Kochbuchs für Wilhelmine Burger. Schon beim Durchblättern der Handschrift fällt auf, dass die Zutatenliste in manchen Kochrezepten mit dem Ausdruck *Zutaten*, in anderen Rezepten aber mit dem Ausdruck *Bedarf* thematisch gekennzeichnet wurde (s. Abschnitt 2.4). Weitere lexikalische Varianten, darunter die bereits erwähnten nationalen und regionalen Varianten kommen bei der Rezeptlektüre zum Vorschein. Während manche Kochrezepte beispielsweise die Ausdrücke *Eigelb* (z. B. 2v) und *Eiweiß* (z. B. 2v) enthalten, heißen die beiden Eibestandteile in anderen Rezepten *Dotter* (z. B. 33r) und *Klar* (z. B. 19v). Für die Zubereitung einiger Gerichte werden *Brötchen* (z. B. 3r), für die Zubereitung anderer Gerichte *Semmeln* (z. B. 5v) benötigt. Beispiele für weitere Variantenpaare sind:

- *Aprikosen* (z. B. 35r) und *Marillen* (26r),
- *ausrollen* (29r) und *auswalken* (z. B. 6r),
- *Blumenkohl* (4v) und *Karfiol* (z. B. 17r),
- *[Eier]Schaum* (z. B. 34r) und *Eierschnee* (z. B. 3r),
- *Farce* (z. B. 5r) und *Fülle* (z. B. 7r),
- *Gebäck* (28r) und *Bäckerei* (z. B. 28v),

¹⁷ Für *Schmarren* s. DWb 15, 942 und Kretschmer 1969, 399, für *Schnitzel* DWb 15, 1360–1361, für *Strudel* DWb 20, 99.

- *Johannisbeeren* (z. B. 31r) und *Ribisel* (z. B. 27r),
- *Klößchen* (z. B. 2v) und *Nocken* in *Schaumnocken* (2v),
- *K[l]öße* in *Fischköse* (4v) und *Knödel* (z. B. 7v),
- *Nelkenpfeffer* (9r) und *Neugewürz* (40r),
- *Puderzucker* (29r) und *Staubzucker* (35r),
- *Sauerkohl* (9v) und *Sauerkraut* (z. B. 9v),
- *Senf* in *Senfkörner* (37v) und *Mostrich* (15r),
- *Tomaten* (z. B. 3v) und *Paradeisäpfel* (z. B. 37v),
- *Weißkohl* (4v) und *[Weiß]Kraut* (17r).

Für einige Gerichte, Zutaten, Arbeitsschritte, Zwischenprodukte, Küchenutensilien und -geräte wurden drei, vier oder sogar fünf Bezeichnungen verwendet, z. B.:

- *Backofen*, *Ofen* (z. B. 11r), *Rohr* (z. B. 7r) und *Röhre* (z. B. 27v),
- *Einbrenn* (z. B. 1r), *Einmach* (17v) und *Mehlschwitze* (z. B. 3r),
- *Fritatten* (27v), *Omleten* (27v), *Palatschinke* in *Palatschinkenteig* (34v), *Pfannkuchen* (4r) und *Tonnerl* (34v),
- *Gelbe(n)rübe* (z. B. 1r), *Karotten* (z. B. 17r) und *Mohrrüb(ch)en* (z. B. 2v),
- *Gebäckspritze* (29r), *Krapfenform* (33v), *Spritze* (37r) und *Spritzkrapfenform* (19v),
- *hacken* (z. B. 3r), *schneiden* (z. B. 3r) und *wiegen* (z. B. 2v),
- *Rahm* (z. B. 6r), *Sahne* (z. B. 2v) und *Obers* in *Schlagobers* (z. B. 26v),
- *Suppengem.[üse]* (11r), *Wurzel* (8r) und *Wurzelwerk* (z. B. 1r).

Bei den genannten Bezeichnungen handelt es sich in der Regel um Ausdrücke, die sprachgeographisch unterschiedlich verortet sind (s. Glossar in Abschnitt 4). Dieser Befund bekräftigt die Vermutung, dass die im Kochbuch enthaltenen Kochrezepte aus verschiedenen Quellen stammen und den Sprachgebrauch verschiedener Rezeptautor:innen widerspiegeln.¹⁸ Beispielsweise stehen die norddeutschen Varianten *Blumenkohl*, *Fischk[l]öße* und *Weißkohl* nur in der Auflistung der *Rezepte*

¹⁸ Bei sieben Fleischrezepten, die aus dem Davidis-Kochbuch übernommen wurden, ist das nachweislich der Fall (s. Abschnitt 2.3).

zur *Gasküche* (4v). In Kochrezepten wurden dagegen die süddeutschen Varianten *Karfiol*, *Knödel* und *Kraut* verwendet, was vermuten lässt, dass diese auf eine:n andere:n Autor:in zurückgehen als die genannte Auflistung. Für ‘ein rundes, flaches Pfannenteiggericht aus Mehl, Milch und Eiern’ wurde nicht nur die in Süd- und Nordwestdeutschland gebräuliche Bezeichnung *Pfann(en)kuchen* notiert, sondern auch die (teil)österreichischen Bezeichnungen *Frittate* (27v), *Palatschinke* (34v) und *Tonnerl* (34v).

Interessanterweise steht der Ausdruck *P[f]annkuchen* im Kochbuch für Wilhelmine Burger nicht nur für ein Pfannengericht (4r), sondern auch für ‘ein rundes Gebäck, das im Fett gebacken, mit Puderzucker bestäubt oder einer Glasur überzogen und ggf. mit Marmelade gefüllt ist’ (4v). Die erste der beiden Verwendungsweisen ist, wie bereits erwähnt, für Süd- und Nordwestdeutschland charakteristisch (vgl. Kretschmer 1969, 185, s. auch WDU 4, 24¹⁹), während die zweite nach Kretschmer (1969, 360) in Nord- und Mitteldeutschland, nach WDU (2, 61²⁰) im Nordosten und Mittelosten Deutschlands gilt. Interessant ist auch die Tatsache, dass der Ausdruck *Pannkuchen* in Begleitung des Ausdrucks *Faschingskrapfen* erscheint: „Pannkuchen (Faschingskrapfen.)“ (4v). Das Vorkommen der beiden Ausdrücke nebeneinander und das Notieren der Bezeichnung *Faschingskrapfen* als Klammerausdruck sind aus zwei Gründen bemerkenswert. Zum einen ist jede der beiden Varianten in jeweils einem anderen Sprachraum beheimatet – die Variante *P[f]annkuchen* in der Verwendungsweise ‘ein rundes Gebäck, das im Fett gebacken, mit Puderzucker bestäubt oder einer Glasur überzogen und ggf. mit Marmelade gefüllt ist’ in Nord- und Mitteldeutschland, die Variante *Faschingskrapfen* in Bayern und Österreich (vgl. Kretschmer 1969, 360–361). Zum anderen gehörte das Angeben alternativer Bezeichnungen (v. a. für Gerichte und Zutaten) zu gängigen verständnissichernden Maßnahmen, die v. a. in gedruckten Kochrezepten praktiziert wurden (s. Wolańska i. V.). Beide Tatsachen legen die Vermutung nahe, dass die Bezeichnung *Pannkuchen*, ebenso wie andere nord- und mittel(ost)deutsche Gerichtsbezeichnungen in der Liste der *Rezepte zur Gasküche* (4v), aus einer Vorlage übernommen, die Variante *Faschingskrapfen* dagegen von Wilhelmine Burger oder einer anderen Person, der der Ausdruck *P[f]annkuchen* in der Verwendungsweise ‘ein rundes, flaches Pfannenteiggericht aus Mehl, Milch und Eiern’ geläufig war,

¹⁹ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/SgzGM2uJ [Zugriff am 17.07.2022].

²⁰ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/K7O58whc [Zugriff am 17.07.2022].

als Erklärung oder zur Spezifizierung bzw. Differenzierung des Gemeinten (Pfannkuchen ‘Pfannengericht’ vs. Pfannkuchen ‘Gebäck’) notiert wurde.

Trotz der Variantenvielfalt innerhalb des Kochbuchs ist der Wortschatz der einzelnen Rezepteninträge und Eintragsgruppen in der Regel variationsfrei. Nur in wenigen Kochrezepten variieren die Bezeichnungen für die darin genannten Zutaten, Zwischenprodukte etc. (z. B. *Schaumnocken* und *Klößchen* im Rezept für *Milchsuppe [m.] Schaumnocken* (2v) oder *Windmasse* und *Schnee* im Rezept für *Punsch-schaumkuchen* (24v)). Die meisten Varianten wurden innerhalb eines Kochrezepts durchgehend verwendet. Auch Kochrezepte, die in einem Zuge eingetragen wurden, enthalten dieselben Varianten bzw. Varianten, die zu demselben Sprachraum gehören. Österreichische, bairische und oberdeutsche Varianten sind v. a. für Rezepte charakteristisch, die als erste aufgeschrieben wurden – ein möglicher Hinweis auf die österreichische Provenienz der jeweiligen Kochrezepte oder der Schreiberin. Nord- und mittel(ost)deutsche Varianten kommen v. a. in späteren Einträgen vor.

Die bayerisch-österreichische Prägung zeigt sich auch im Bereich der Morphologie und der Morphosyntax. Zu typischen Charakteristika der Handschrift gehören v. a. Diminutiva mit dem mittelbairischen Suffix *-erl* (z. B. *Dampferl*, *Kalbsvögerln*, *Schaferln*) sowie dem Suffix *-l* (*Schweinswürstl*, *Wurstl*) (s. Weinhold 1867, 244), die stellenweise fehlende Pluralmarkierung bei den Feminina *Kartoffel* (z. B. 1r), *Semmel* (z. B. 6v) und *Zwiebel* (z. B. 1v) (s. z. B. SBS 9.1, 112²¹) sowie die unsystematische Verwendung der Endung *-en* bei der Flexion von Adjektiven vor Neutra im Dativ Singular (z. B. *200 g Prünellen hat man gewaschen [u.] über Nacht in kalten Wasser geweicht* (2r), *der Rollschinken wird gekocht in Scheiben geschnitten, diese in Mehl Ei und Brösel paniert und in heißen Fett gebacken*. (7r) oder *diese [Laibchen] mit Ei und Brösel paniert und in heißen Fett beiderseits goldgelb gebacken*. (6v) (Hervorhebungen AW)) (für die Flexion von Maskulina und Feminina s. z. B. SBS 9.2, 301²², für Artikelflexion s. z. B. WA Karte 523²³).

Ähnlich wie der Textaufbau und der Wortschatz ist die Syntax der Kochrezepte für Wilhelmine Burger von der kommunikativen Funktion des Texttyps und von Mustern geprägt. Um anzugeben, um welches Gericht es sich im Kochrezept han-

²¹ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/okFoTIN5 [Zugriff am 17.07.2022].

²² Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/7iWYHsBv [Zugriff am 17.07.2022].

²³ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/MI5KMSfD [Zugriff am 17.07.2022].

delt, wurde fast durchgehend die Nominalphrase verwendet (z. B. *Aprikosen, Passierte Gemüsesuppe, Milchsuppe [m.] Schaumnocken*). Nur vereinzelt erfolgte die Angabe des beschriebenen Gerichts mit einer Infinitivkonstruktion mit *zu* (*Gänseleber zu braten* (10r), *Geräucherten Schweinskopf zu kochen* (9v), *Tauben zu braten* (10r)).²⁴

Bei der Angabe der Arbeitsschritte lassen sich mehrere regelmäßig wiederkehrende syntaktische Formen beobachten, bei denen man von Mustern sprechen kann:

- das Vorgangspassiv, z. B.: *1 kg gut gepökelte Schweinerippchen werden in 2 Eßlöffel Butter ringsum angebräunt.* (9v),
- die *man*-Konstruktion mit einem Tätigkeitsverb im Indikativ Aktiv (und ggf. dem Modalverb *können*), z. B.: *hierauf läßt man die Rippchen auf hellem Feuer weich dämpfen.* (9v), *Nach Belieben kann man auch Zwiebel od. Apfelscheiben mitbraten.* (10r),
- elliptische Passivkonstruktion oder Partizip Präteriti,²⁵ z. B.: *der Teig wird ausgewalkt Vierecke ausgeradelt* (24r),
- der Infinitiv, z. B.: *Goldgelb backen.* (3r),
- das Partizip Präteriti, z. B.: *4 Pf. geschuppt, ausgenommen und gesäubert.* (5v),
- elliptische *man*-Konstruktion mit einem Tätigkeitsverb im Indikativ Aktiv ohne Pronomen *man*,²⁶ z. B.: *200 g Prünellen hat man gewaschen [u.] über Nacht in kalten Wasser geweicht, stellt sie [m.] den selben Wasser auf* (2r),
- die *man*-Konstruktion mit einem Tätigkeitsverb im Konjunktiv I, z. B.: *Man nehme noch nicht ganz reife Beeren* (40v),

²⁴ Auch die Angabe von Gerichten, die in der Gasküche oder als kleine Vorspeisen zubereitet werden (4r–4v), wurde mit Ausnahme von *Rühreier mit verhackten Schinken backen* mit einer Nominalphrase syntaktisch umgesetzt (z. B. *Eiersalat, Gebackene Makaroni, Schmorrgurken [m.] Bratkartoffel*).

²⁵ Für die Zuordnung der Belege zur Gruppe elliptischer Passivkonstruktionen ohne das Hilfsverb *werden* spricht die Tatsache, dass sie auf Passivkonstruktionen folgen. Ebenso die Tatsache, dass das Kochbuch für Wilhelmine Burger Passivkonstruktionen enthält, in denen das Subjekt und der finite Prädikatsteil im Numerus nicht kongruieren (z. B. *Butter und Mehl wird verbröselt* im Rezept für *Moh(n)kipferln* auf Blatt 32r vs. *Butter und Mehl werden verbröselt* im gleichen Rezept auf Blatt 24r).

²⁶ Bei den syntaktisch ambigen Belegen handelt es sich nachweislich um *man*-Konstruktionen mit einem Verb im Indikativ Aktiv, in denen das Indefinitpronomen *man* beim Abschreiben der Kochrezepte aus einer Vorlage weggelassen wurde. Beispiele sind die Kochrezepte für *Pastete* (7v) und *Kalbspastete* (9r) sowie *Teeschnitten* (25r und 33r).

- die 3. Person Singular oder Plural Indikativ Aktiv mit einem gegenständlichen Subjekt, z. B.: *Auf 1 l Hagebutten kommen 1½ l Wasser u. 1¼ Pf. Zucker.* (39v),
- die Nominalphrase, z. B.: *Eierschnee* (3r),
- die Nominalphrase mit Präpositionaladverb, z. B.: *Sardelle [u.] Gewürz dazu* (9r),
- die Präpositionalphrase: *durch 1 Sieb* (3v),
- andere verblöse Konstruktionen: *Backpulver weg wenn genug Eier. (Teig nicht zu dick.* (34v).

Mit einem Anteil von 40,46 % ist das Vorgangspassiv das häufigste syntaktische Muster für die Angabe der Arbeitsschritte. Die *man*-Konstruktion mit einem Verb im Indikativ spielt in dieser Funktion mit 26,66 % die zweitwichtigste Rolle. Den dritten Platz nehmen mit 12,57 % syntaktisch ambige Konstruktionen ein, die als elliptische Passivkonstruktionen ohne das Hilfsverb *werden* oder als Partizip-Präteriti-Konstruktionen klassifiziert werden können. Bemerkenswert ist auch der Anteil des Infinitivs von 9,75 % und des Partizips Präteriti von 5,06 %. Alle anderen Konstruktionen kommen deutlich seltener vor. Kaum, weil nur mit 0,51 % vertreten, ist z. B. die für Kochrezepte als prototypisch geltende²⁷ *man*-Konstruktion mit einem Verb im Konjunktiv I. Das als Kochbuchtitel und Werbeslogan gerne verwendete *Man nehme*²⁸ ist im Kochbuch für Wilhelmine Burger nur einmal belegt (40v). Als relativ hoch zeigte sich dagegen der Anteil (insgesamt 3,47 %) von verblösten Konstruktionen, vor allem Nominalphrasen (1,08 %) und Nominalphrasen mit Präpositionaladverb (1,01 %), in denen ein Verb (in der Regel *geben* oder *tun*) weggelassen wurde. Dieser Befund ist insofern interessant, als er zeigt, dass auch Konstruktionen, die kein Verb und damit auch keine explizite Angabe der Art der (Koch)Tätigkeit enthalten, als Angaben der Arbeitsschritte in Kochrezepten fungieren können. Die Syntax der Kochrezepte kann also als funktional bezeichnet

²⁷ Zur Frage „Warum das Prototypische [in Kochrezepten] nicht immer das Typische ist.“ s. Donalies 2012.

²⁸ Interessanterweise ist die *man*-Konstruktion mit einem Verb im Konjunktiv I in zwei mir vorliegenden Werbekochrezeptbroschüren der Deutschen Libby Gesellschaft mit dem Titel „Man nehme“ vergeblich zu suchen. *Man nehme* kommt zwar im Titel der beiden Broschüren vor. In der älteren Broschüre, die nach Verk 1995, 114 „nach 1934“ erschien, wurden aber die Angaben der Arbeitsschritte mit einer *man*-Konstruktion mit einem Verb im Indikativ Aktiv und dem Vorgangspassiv syntaktisch umgesetzt, in der jüngeren, die Verk 1995, 114 auf „um 1950“ datiert, mit dem Infinitiv.

werden. Abbildung 1 zeigt die prozentuale Vertretung aller belegten Muster für die Angaben der Arbeitsschritte.

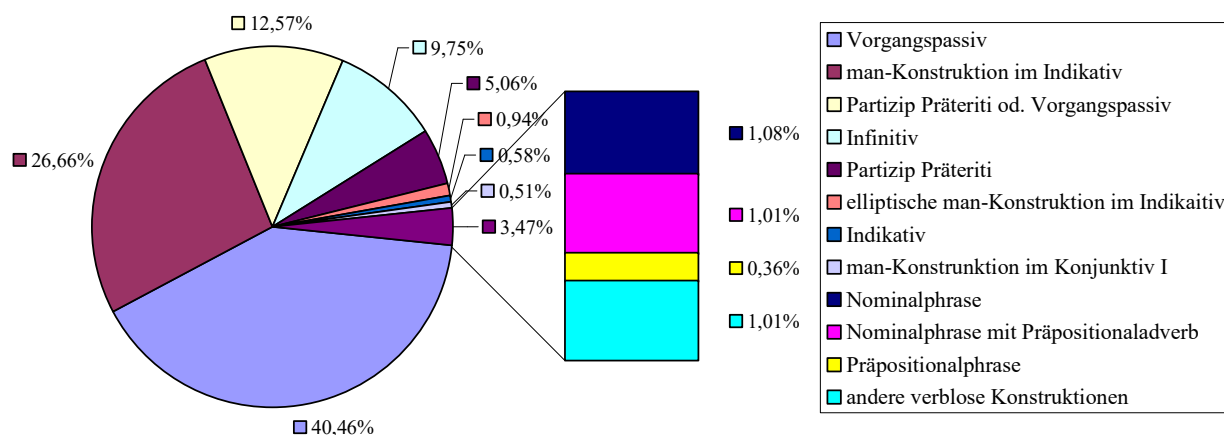


Abb. 1: Syntaktische Muster für die Angabe der Arbeitsschritte in Prozent.

Der Gebrauch der genannten Muster variiert sowohl im Kochbuch als auch in den Kochrezepten. In allen Kapiteln, die mehrere Rezepteninträge enthalten, finden sich Kochrezepte, in denen durchgehend ein syntaktisches Muster verwendet wurde (z. B. im folgenden Rezept für *Amerikanische Reissuppe*), sowie solche, in denen die Angabe der Arbeitsschritte mit zwei, drei oder sogar vier verschiedenen syntaktischen Formen erfolgte (z. B. im folgenden Rezept für *Kerschen-Tonnerl*).

Amerikanische Reissuppe.

Bedarf: 5 dkg Fett, 5 dkg Mehl, 10 dkg Reis, Salz.

Zubereitung: Aus Fett [u.] Mehl macht man eine helle Einbrenn
gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt den Reis dazu, salzt [u.]
läßt die Suppe gut verkochen. (1r)

Kerschen-Tonnerl.

Man macht einen guten Palatschinkenteig
schlägt ihn gut ab. gibt etwas Backpulver
dazu u. Kirschen od. Weichsel dazu. In einer
gut ausgeschmalzenen Pfanne geben und
u. b. guter Mittelhitze backen. (Backpulver weg
wenn genug Eier. (Teig nicht zu dick. (34v)

Die Analyse der Verwendung der syntaktischen Muster für die Angaben der Arbeitsschritte innerhalb der Kochrezepte zeigte, dass nur das Vorgangspassiv (z. B. im Rezept für *Bettelmannsuppe* (1v)), die *man*-Konstruktion mit einem Verb im

Indikativ (z. B. im Rezept *Amerikanische Reissuppe* (1r und oben in diesem Abschnitt), der Infinitiv (z. B. im Rezept für *Junge Hähnchen auf Grill* (12r)) und das Partizip Präteriti (nur im Rezept für *Johannisbeersaft* (31r)) durchgehend vorkommen. Alle anderen Muster treten dagegen nur als Varianten auf, wobei sich hinsichtlich ihrer Position in der Beschreibung der Zubereitung folgende Regelmäßigkeiten beobachten lassen: Nur die *man*-Konstruktion mit einem Verb im Konjunktiv I (z. B. im Rezept für *Stachelbeeren* (40v)) und die 3. Person Singular oder Plural Indikativ Aktiv (z. B. im Rezept für *Hagebuttenwein* (39v)) wurden sowohl bei der Angabe von Anfangsarbeitsschritten als auch bei der Angabe von Anschlussarbeitsschritten verwendet. Mit der Nominalphrase mit und ohne Präpositionaladverb, der Präpositionalphrase und anderen verblosen Konstruktionen wurden dagegen ausschließlich Arbeitsschritte angegeben, die auf andere Arbeitsschritte folgen (z. B. im Rezept für *Rühreier [m.] Käse* (4r)). Der Grund dafür ist das Fehlen eines Verbs und damit der Angabe der Art des Arbeitsschrittes in diesen Konstruktionen. In manchen verblosen Angaben der Arbeitsschritte sind auch die Angabe der zu verarbeitenden Zutaten, Zutatenverbindungen, Zwischenprodukte sowie andere Angaben nicht vorhanden (z. B. im Rezept für *Johannisbeermarmelade* (31v)). Alle diese nicht versprochenen Informationen müssen aus den vorangehenden Angaben der Arbeitsschritte, dem Textsorten- und Textmusterwissen, dem Handlungszusammenhang sowie dem kochkunstspezifischen Wissen erschlossen werden, so etwa dem Wissen, welche sprachlichen Handlungen mit Nominalphrasen mit und ohne Präpositionaladverb, Präpositionalphrasen und anderen verblosen Konstruktionen in Kochrezepten vollzogen werden können, dem Wissen, wann mit den jeweiligen syntaktischen Formen welche Angabe erfolgt (handelt es sich z. B. bei der Nominalphrase *Gelberüben [u.] Wurzelwerk* im Rezept für *Gerollter Kalbsschulter* (9r) um die Angabe des beschriebenen Gerichts, die Angabe einer Zutat oder die Angabe eines Arbeitsschrittes), dem Wissen um die Arbeitsabläufe bei der Gerichtszubereitung, die Beschaffenheit und die Verarbeitungsmöglichkeiten von Zutaten, die Verwendung von Küchenutensilien und geräten etc. (vgl. Wolańska-Köller 2010, 337–341). Das Vorkommen von verblosen Angaben der Arbeitsschritte in ihrem Kochbuch lässt darauf schließen, dass Wilhelmine Burger diese Arten von Wissen besaß und Konstruktionen, die im Sinne der traditionellen Grammatik unvollständig sind, als Angaben der Arbeitsschritte zu verstehen wusste.

Ein anderes syntaktisches Charakteristikum von Kochrezepten für Wilhelmine Burger, bei dem die Bedeutung von verschiedenen Wissensarten für das Verstehen

von Angaben der Arbeitsschritte und die funktionale Steuerung der Syntax deutlich werden, ist das gelegentliche Fehlen des Subjekts in Passivsätzen, mit denen die Angabe der Arbeitsschritte erfolgt. Dieses Phänomen tritt in einigen Kochrezepten für eingemachtes Obst und Gemüse auf. Welche Obst- oder Gemüsesorte verarbeitet wird, wurde bei der Angabe von manchen oder sogar – wie im folgenden Rezept für *Paradeisäpfelgelee* – allen Arbeitsschritten in den betreffenden Rezepten nicht versprochen. Diese Information muss aus der Angabe des beschriebenen Gerichts unter Rückgriff auf verschiedene Wissensarten erschlossen werden. In der Beschreibung der Zubereitung des Rezepts für *Paradeisäpfelgelee* fehlt die Zutatenangabe gänzlich. Aus welcher Hauptzutat dieses hergestellt wird, kann nur aufgrund des sprachlichen und nichtsprachlichen Wissens erschlossen werden, z. B. aufgrund des Wissens, dass als Rezeptüberschrift in der Regel die Angabe des im Rezept beschriebenen Gerichts steht, dass die Angabe des beschriebenen Gerichts Zutatenangaben enthalten kann, dass aus Paradeisäpfeln Gelee hergestellt werden kann, dass ein Paradeisäpfelgelee ein Gelee aus Paradeisäpfeln (und nicht z. B. ein Gelee in Form von Paradeisäpfeln) ist, dass Paradeisäpfel waschbar sind, dass sie sich auseinanderbrechen und kochen lassen etc.

Paradeisäpfelgelee.

werden gewaschen, auseinandergebrochen [m.] H₂O
weichgekocht, passiert bis zur Marmeladenprobe ein=
gekocht. noch heiß in Gläser gefüllt [m.] etwas Rinds=
fett übergossen [u.] 10 Min. bei 100° sterilisiert. (38r)

2.6 Das Kochbuch für Wilhelmine Burger in der Kochbuchlandschaft der späten 1920er Jahre

Beim Vergleich mit anderen Kochbüchern aus den späten 1920er und dem Anfang der 1930er Jahre zeigt sich das Kochbuch für Wilhelmine Burger als ein typischer Vertreter der Zeit. Wie ein Großteil zeitgleicher handgeschriebener und gedruckter Kochbücher enthält das Manuskript Kochrezepte für Speisen der bürgerlichen Alltagsküche, darunter auch solche, die aus anderen Quellen, z. B. aus einem gedruckten Kochbuch, übernommen wurden. Welche Quellen das sind, wurde im Kochbuch für Wilhelmine Burger nicht notiert, obwohl das Versehen von Kochrezeptabschriften mit Quellenangaben durchaus üblich war (s. Abschnitt 2.3).

Ähnlich wie in anderen Kochbüchern der Zeit kommen bei der Zubereitung der beschriebenen Speisen v. a. traditionelle Zutaten, Küchengeräte, Hilfsmittel, Zubereitungs- und Konservierungsverfahren zum Einsatz. Moderne Produkte der Lebensmittelindustrie und Küchengeräte werden nur vereinzelt erwähnt. Gekocht und gebraten wird v. a. mit nicht näher spezifiziertem Fett. Nur in drei Kochrezepten wird das Kokosfett *Palmin*, ein Produkt der Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, genannt (Rezept für *Tomatensuppe* (3v), *Hammelbraten* (11r) und *Pilze* (17v)). Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zucker, nur ein einziges Mal (Rezept für *Laubfrösche. Gemüse* (5r)) mit *Maggis Würze*. Zur Verlängerung der Haltbarkeit von Eingemachtem werden v. a. Weinstein säure (30r), Essig, Rindsfett (38r) und Arrak (40v) verwendet. Die Produktbezeichnung *Einmachhilfe* von Dr. Oetker ist nur einmal belegt (Rezept für *Preißelbeeren* (38v)). Ebenso der Produktname *Gustin* (Rezept für *Spritzgebackenes. I* (29r)).

Auch die Modernisierung der Küchengeräte macht sich im Kochbuch für Wilhelmine Burger selten bemerkbar. Als Kochstelle wird – wie anderen zeitgleichen Kochbüchern – fast durchgehend der Kohleherd verwendet. Der Gasherd wird nur an zwei Stellen erwähnt (Rezept für *Junge Hähnchen auf Grill* (12r) sowie *Rezepte zur Gasküche* (4v)).²⁹ Auch die im folgenden Rezept beschriebene Zubereitung vom *Apfelgellee* erfolgt – wie im gedruckten Kochbuch von Mary Hahn (1920, 623–624; s. Abbildung 1) – ganz traditionell. Man bindet ein Tuch an die Beine eines umgedrehten Küchenstuhles und lässt den Saft durch dieses laufen.

Apfelgellee.

[d.] Äpfel in ¼ schneiden [u.] [m.] soviel H₂O daß die Äpfel bedeckt sind, weichgekocht, dann bindet man 1 Tuch [m.] den 4 Ecken an [d.] Pfähle eines umgekehrten Küchenstuhles. Stellt 1 Gefäß darunter gießt [d.] Äpfel samt den Saft darauf [u.] läßt ihn ohne umzurühren durchlaufen. dann kocht man den Saft etwas ein für 1 kg, ½ kg Zucker [u.] kocht auf raschen Feuer bis zur Geleeprobe, noch heiß in Gläser füllen, überkühlt [m.] Pergament verbinden. (39r)

²⁹ Zwar waren Gasherde in den 1920er Jahren bereits üblich, aber noch nicht in allen deutschen Haushalten vorhanden. Lehnemann 1990, 115 setzt die Verbreitung des Gasherdes in Deutschland wegen hoher Gaspreise erst ab etwa 1900 an. Nach Davidis 1907 war „die Gasheizung die idealste Kochheizung“ (ebd. 1, 16–18), doch musste man es sich „auch angelegen sein lassen, den Gasverbrauch möglichst genau zu kontrollieren“ (ebd.).



Abb. 2: „Fig. 400 Aufgespannte Serviette“ (Hahn 1920, 624).

Der globale Textaufbau von Kochrezepten für Wilhelmine Burger kann insofern als textsorten- und zeittypisch bezeichnet werden, als sich fast alle darin belegten Formen, Mittel und Prinzipien der Textorganisation auch in anderen von mir untersuchten (s. Cretschmar 1920er Jahre, Grotkasten 1931 und Lahmann 1928 in Wolańska-Köller 2010, 105–192) oder zum Vergleich herangezogenen (Dengler/Plundra/Plundra [1931], Hess/Hess 1922, Rentry 1930er Jahre, Schmidt 1928, Wundt/Rothmund/Künzler 1925) Kochbüchern wiederfinden. Was die Kochrezepte für Wilhelmine Burger von Kochrezepten aus anderen zeitgleichen Kochbüchern unterscheidet, ist die unsystematische Verwendung der jeweiligen Formen und Mittel der Textstrukturierung. Zwar sind sowohl zwei- als auch dreiteilige Kochrezepte auch in anderen Kochbüchern belegt, z. B. in den handschriftlichen Kochbüchern der Anni Grotkasten 1931, der Amanda Rentry 1930er Jahre und der Ellinor Schmidt 1928 oder in den gedruckten Kochbüchern von Lahmann 1928, Dengler/Plundra/Plundra [1931] und Wundt/Rothmund/Künzler 1925. Die Kennzeichnung von thematisch-funktionalen Textbausteinen der Kochrezepte erfolgte aber in diesen Kochbüchern durchgehend mit den gleichen Mitteln – in der Regel typographisch durch die Platzierung im eigenen Absatz, in einigen Kochbüchern auch thematisch mit den Ausdrücken *Zutaten* und *Zubereitung* (s. Dengler/Plundra/Plundra [1931] und Schmidt 1928) oder der Abkürzung *Zut.* (s. Wundt/Rothmund/Künzler 1925), ggf. (auch) mit einem Ausdruck, der einen herzustellenden Speisenbestandteil bezeichnet (s. v. a. Hess/Hess 1922, 228 und

Wundt/Rothmund/Künzler 1925, 131, vereinzelt auch Lahmann 1928, 180 und Dengler/Plundra/Plundra [1931], 414). Bei Burger variiert dagegen die Kennzeichnung der Zutatenliste und der Beschreibung der Zubereitung sowohl innerhalb des Kochbuchs als auch innerhalb der Kapitel. – Ein Umstand, der vermutlich auf die Nutzung von verschiedenen Abschreibvorlagen und die Übernahme der darin verwendeten Formen und Mittel der Textorganisation zurückzuführen ist (s. Abschnitt 2.3).

Der Wortschatz des Kochbuchs für Wilhelmine Burger weist ein typisches thematisch-funktionales Profil auf, das sich nicht nur in anderen zeitgleichen, sondern schon in den frühen Kochrezepten beobachten lässt (s. Gloning 2002, 533–541). Auch der Gebrauch lexikalischer Varianten, darunter solcher, die sprachgeographisch unterschiedlich zu verorten sind, ist in anderen handgeschriebenen und gedruckten Kochbüchern nachweisbar. Allerdings sind diese, anders als das Kochbuch für Wilhelmine Burger, in der Regel nicht nur abschnittsweise, sondern durchgehend diatopisch homogen. Sprachgeographische Heteronyme treten in anderen Kochbüchern sporadisch oder in Form von Angaben alternativer nationaler oder regionaler Bezeichnungen auf (z. B. *1 Pfund weißer Käse (Topfen)* Cretschmar 1920er Jahre, 100, *Die dicken Bohnen, auch Puff= und Saubohnen genannt*, ... ebd., 111, *kleine Klöße (Nockerln)* Lahmann 1928, 138).

Betrachtet man die Syntax der Kochrezepte für Wilhelmine Burger aus synchroner und auch aus diachroner Perspektive,³⁰ dann zeigt sich diese nicht nur als textsorten- und zeittypisch, sondern sogar als relativ modern. Ähnlich wie in anderen zeitgleichen Kochbüchern dominiert im Kochbuch für Wilhelmine Burger die Nominalphrase als syntaktisches Muster für die Angabe des beschriebenen Gerichts, während die Infinitivkonstruktion mit *zu* nur vereinzelt auftritt.³¹ Wie in anderen Kochbüchern der 1920er Jahre lässt sich bei Burger eine Vielfalt von syntaktischen Mustern für die Angabe der Arbeitsschritte beobachten, die auch innerhalb der Kochrezepte als Varianten gebraucht werden. Entsprechend der Tendenz der Zeit (s. Glaser 1996, 236 und Wolańska-Köller 2010, 287–299) handelt es sich bei allen

³⁰ Als Vergleichskorpora wurden herangezogen: 1. das Teilkorpus von Wolańska-Köller 2010, das ein handschriftliches Kochbuch (Grotkasten 1931) und zwei gedruckte Kochbücher (Cretschmar 1920er Jahre und Lahmann 1928) umfasst (s. ebd., 417–420), und 2. das Teilkorpus von Torttila/Hakkarainen 1990, bestehend aus 9–10 gedruckten Kochrezepten des Zeitraums 1920–1929.

³¹ Beide Formen sind in dieser Funktion schon seit den Anfängen der deutschsprachigen Kochrezeptüberlieferung nachweisbar, so dass man bei beiden von bewährten syntaktischen Mustern sprechen kann (s. Glaser 1996, 236, s. auch Wolańska-Köller 2010, 287–299).

diesen Mustern um Konstruktionen, die kein oder nur ein unbestimmtes Agens benennen. Die quantitativ wichtigste Rolle spielen dabei die *man*-Konstruktion mit einem Tätigkeitsverb im Indikativ und das Vorgangspassiv, wobei – anders als in Kochrezepten der beiden Vergleichskorpora (s. Lahmann, Cretschmar und Grotkasten in Wolańska-Köller 2010, 417–424 sowie Torttila/Hakkarainen 1990, 38–39) – das Vorgangspassiv am häufigsten vorkommt. Die für Kochrezepte als prototypisch geltende *man*-Konstruktion mit einem Verb im Konjunktiv I spielt dagegen im Kochbuch für Wilhelmine Burger kaum eine Rolle. Dieser Befund mag für den modernen Leser zwar überraschend sein. Er deckt sich aber mit den Forschungsergebnissen, die für andere zeitgleiche (s. Wolańska-Köller 2010, 417–420), ältere (s. Glaser 2002a, 113–115) und auch moderne (s. Donalies 2012) Kochrezepte vorliegen.

Bemerkenswert im Kochbuch für Wilhelmine Burger und als modern anzusehen sind das Vorkommen und der vergleichsweise hohe Anteil von Angaben der Arbeitsschritte im Infinitiv sowie der durchgehende Gebrauch des Infinitivs in einigen Kochrezepten (s. z. B. Rezept für *Goldwürfelsuppe* (3r)). In zwei Abschriften aus dem Davidis-Kochbuch (Davidis 1907) wurde der Infinitiv sogar als Ersatz für einige im Original vorkommende *man*- und Passivkonstruktionen verwendet (s. Rezept für *Boeuf a la Monde* (9r) sowie Rezept für *Tauben zu braten* (10r)) – ein Beleg dafür, dass der Infinitiv der Schreiberin der Handschrift als syntaktisches Muster für die Angabe der Arbeitsschritte in Kochrezepten geläufig war und von ihr in dieser Funktion aktiv verwendet wurde. Dieser Befund ist textsortenhistorisch insofern interessant, als der Infinitiv zum Zeitpunkt der Entstehung der Handschrift noch kein verbreitetes syntaktisches Muster für die Angabe der Arbeitsschritte in Kochrezepten war, aber recht bald zum quantitativ bedeutendsten Muster wurde (und es bis heute blieb).³² In gedruckten Kochrezepten der beiden Vergleichskorpora fehlt der Infinitiv gänzlich (vgl. Wolańska-Köller 2010, 417–418 und Torttila/Hakkarainen 1990, 38). Relativ viele Angaben der Arbeitsschritte im Infinitiv finden sich dagegen im handschriftlichen Kochbuch der Anni Grotkasten

³² Bis ca. 1900 kommt der Infinitiv in Kochrezepten nicht oder nur vereinzelt vor (s. Ehlert 1987, Glaser 2002b und Wolańska-Köller 2010, 417–420). Nach Glaser sind „Kochbücher des Infinitivtyps, also mit dominierendem Infinitiv, [...] etwa seit den dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts nachweisbar“ (Glaser 2002b, 169). Im deutlich schmäleren Korpus von Torttila/Hakkarainen 1990, 38 dominiert der Infinitiv sogar erst ab den 1950er Jahren. Zum Gebrauch des Infinitivs in modernen Kochrezepten s. Donalies 2012, 28.

(vgl. Wolańska-Köller 2010, 420) und in den stichprobenartig überprüften Manuskripten der Ellinor Schmidt 1928 und der Amanda Rentry 1930er Jahre, was zunächst die Vermutung nahe legt, dass es sich bei diesem syntaktischen Muster um ein Charakteristikum handschriftlicher Kochrezepte handelt. Die Untersuchungen von Glaser zeigen aber, dass dies nicht der Fall ist. Angaben der Arbeitsschritte im Infinitiv sind bis zu den 1930er Jahren in gedruckten Kochrezepten zwar sehr rar, aber in vereinzelt Quellen schon mit einem hohen bis sehr hohen Anteil vertreten.³³

Als Domäne handgeschriebener Kochrezepte kann dagegen der Gebrauch des Partizips Präteriti sowie verbloser Konstruktionen (v. a. der Nominalphrase mit und ohne Präpositionaladverb) zur Angabe von Arbeitsschritten gesehen werden, der auch in anderen zeitgleichen und älteren handschriftlichen Kochbüchern praktiziert wurde (vgl. Wolańska-Köller 2010, 311–365). Im handschriftlichen Kochbuch der Anni Grotkasten³⁴ ist der Anteil der Nominalphrasen mit und ohne Präpositionaladverb am Gesamtbestand der Angaben der Arbeitsschritte sogar höher als bei Wilhelmine Burger (vgl. ebd., 420). In den gedruckten Kochbüchern von Cretschmar und Lahmann kommen verblose Konstruktionen in dieser Funktion sehr selten (vgl. ebd., 417–418), im Korpus von Torttila und Hakkarainen 1990, 35–42 gar nicht vor.³⁵

³³ „Ein vergleichsweise hoher Prozentsatz an Infinitiven begegnet [...] bereits in einem gedruckten Wiener Kochbuch des späten 19. Jahrhunderts (Schreder o.J.)“ (Glaser 2002b, 179). In einem gedruckten Schweizer Kochbuch von 1923 wies Glaser sogar einen „ziemlich durchgängig[en]“ Gebrauch des Infinitivs nach (Glaser 2002b, 169). In Kochrezepten aus der „Bayerischen Hausfrauenzeitung“ von 1930/31 war der Anteil der Angaben der Arbeitsschritte im Infinitiv ähnlich hoch wie bei Burger, in den Ausgaben von 1915 betrug er sogar 44,3 % (vgl. Glaser 2002b, 169 in Anlehnung an Kaiser 1994, 48–50).

³⁴ Das Kochbuch der Anni Grotkasten ist in digitaler Form verfügbar unter <https://digisam.ub.uni-giessen.de/ubg-ihd-hk/content/titleinfo/367829> [Zugriff am 17.07.2022].

³⁵ Auch in anderen handschriftlichen Kochbüchern aus meinem Korpus von 2010, das Kochbücher aus dem Zeitraum 1837–1931 umfasste, ist der Anteil der Nominalphrase mit und ohne Präpositionaladverb höher als in ihren gedruckten Pendanten (vgl. Wolańska-Köller 2010, 315).

3. Faksimile und Transkription

Die Transkription soll sowohl die Lektüre als auch die Untersuchung des Originaltextes erleichtern. Um möglichst viele Textcharakteristika zu bewahren und die gleichzeitige Nutzung von Faksimile und Transkription zu vereinfachen, erfolgte die Transkription seiten- und zeilengetreu. Alle Wortkürzungen wurden wie im Original wiedergegeben und im Anhang erklärt (s. Abkürzungsverzeichnis). Verschreibungen und Fehler, die im Originaltext vorkommen, wurden nicht berichtigt. Auch Unterstreichungen, Streichungen und Ergänzungen wurden beibehalten. Die Verwendung der Auszeichnungsschrift in den Rezeptüberschriften sowie bei den Gewichts- und Maßangaben wurde durch die Wahl einer anderen Schriftart gekennzeichnet. Der gelegentlich am Ende der Rezeptüberschrift fehlende Punkt wurde nicht ergänzt. Ebenso nicht vereinheitlicht wurden die mal einfachen, mal doppelten Unterstreichungen der Rezeptüberschriften.

Um ein möglichst einheitliches Schriftbild herzustellen, waren trotz der angestrebten Originaltreue folgende Abweichungen vom Originalschriftbild notwendig:

- Schaft-S wurde in der Transkription als rundes S wiedergegeben.
- Die gelegentlich vorhandene Geminatenabkürzung wurde aufgelöst und die Auflösung in der Fußnote kenntlich gemacht.
- Über dem U steht im Originaltext oft ein Kringel. Dieses Diakritikum wurde in der Transkription nicht abgebildet.
- Bruchzahlen wurden mit einem Schrägstrich statt wie im Original mit einem waagerechten Strich wiedergegeben.
- Mathematische Zeichen wurden wie folgt dargestellt:

Zeichen	Wiedergabe in der Transkription	Bedeutung
	°	Grad Celsius
	%	Prozent



x

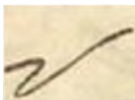
mal



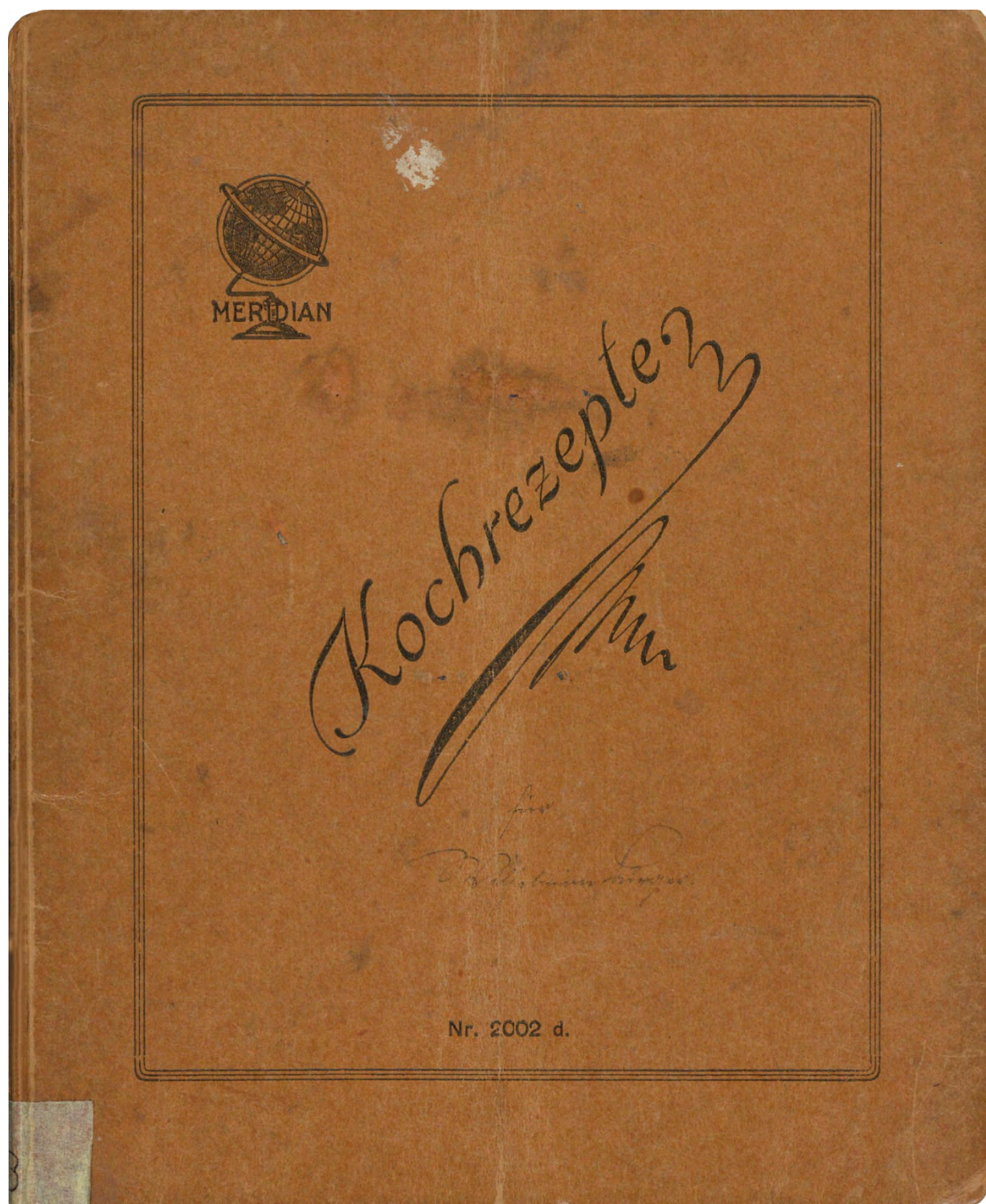
+

plus

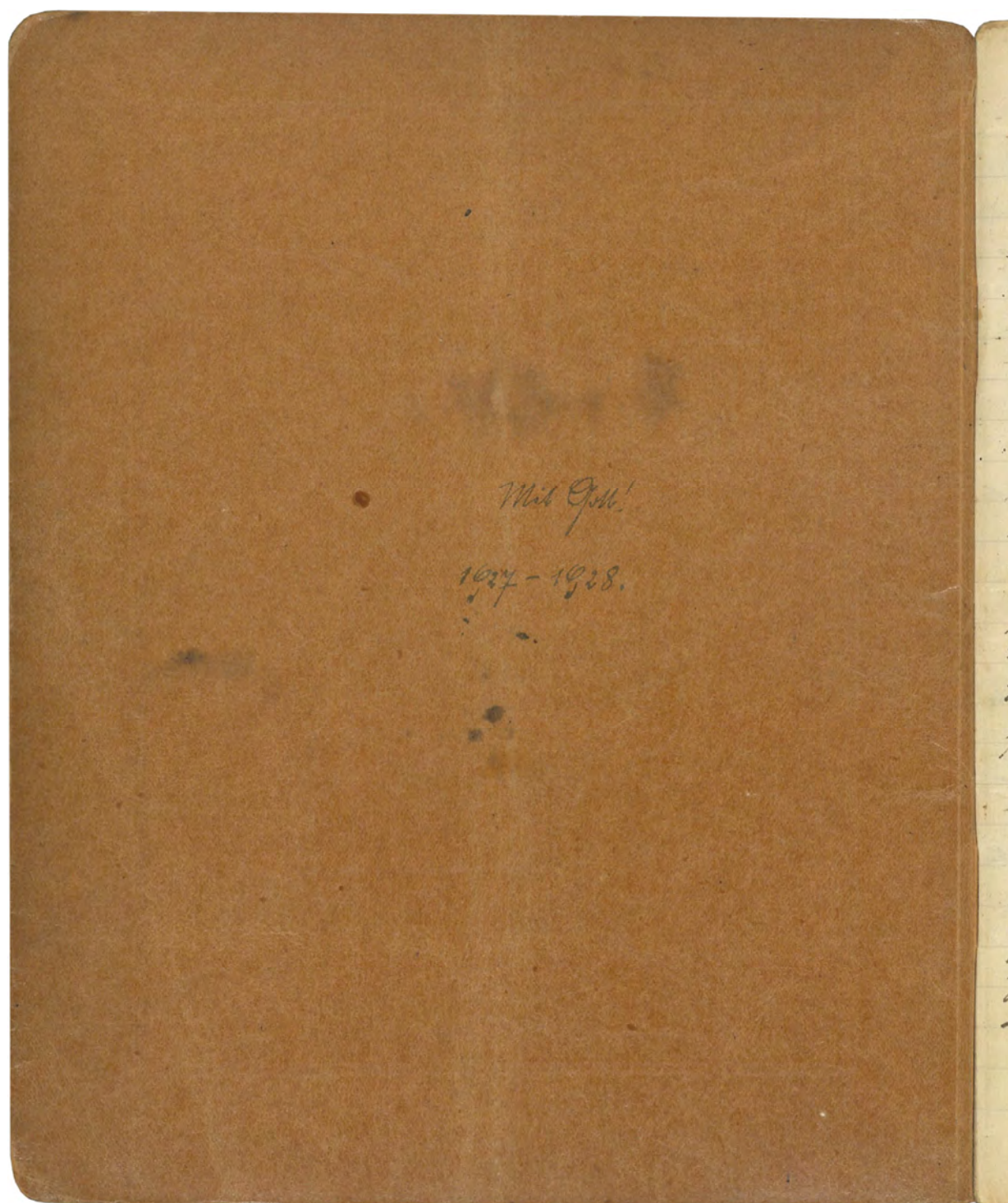
- Im Originaltext kommen einige Kürzungszeichen vor. Um den Leser:innen das ständige Nachschlagen der Bedeutung dieser Zeichen zu ersparen, wurden sie in der Transkription durch gleichbedeutende Abkürzungen ersetzt und zur Unterscheidung von Abkürzungen, die im Originaltext vorkommen, in eckige Klammern gesetzt.

Kürzel	Wiedergabe in der Transkription	Bedeutung
	[Pf.]	Pfund (500 Gramm)
	[d.], [D.]	der, die, das (bestimmter Artikel)
	[d.], [D.]	der, die, das (bestimmter Artikel)
	[e.]	ein (unbestimmter Artikel)
	[u.]	und
	[m.]	mit
	[dkg.]	Dekagramm
	[schwer]	schwer

- Unleserliche Stellen werden mit eckigen Klammern und einem Fragezeichen kenntlich gemacht.
- Der Originaltext enthält keine Paginierung. Die in der rechten oberen Ecke vorhandenen Blattnummern wurden vor der Digitalisierung des Originals von mir eingefügt.



Kochrezepte
für Wilhelmine Burger



Mit Gott!

1927 – 1928.

Wilhelmine Lurigan.

Amerikanische Reissuppe.

Lebensf: 5 elche Fett, 5 elche Mehl, 10 elche Butter, Salz.

Zubereitung: Das Fett & Mehl mischt man in ein feines Leinwand
gibt mit Pfeffer oder Pfefferwurst, gibt den Rest dazu, folgt &
kocht die Suppe gut durch.

x Possierte Gemüsesuppe.

Lebensf: 1 Gallerte, 1 M. Füllwein, 1 M. Füllwein, 3 Dinstoffel, Ein-
leinen zum 5 elche Fett & 5 elche Mehl, Salz & Pfeffer. Das
Kügelchen mit dem Dinstoffel in einem Topf & klein
salzig geschnitten & in Brühe gesetzt. Das Fett
& Mehl mischt man in ein Leinwand gibt mit Pfeffer oder
Pfefferwurst, gibt das Kügelchen dazu, folgt & ge-
festigt auf Gefirniss & kocht die Suppe gut durch.

Reischelsuppe.

5 elche Fett, 5 elche Mehl, Salz, Pfeffer, Lorbeer, 10 elche Leinwand
zubereitung.

Zubereitung: Das Fett & Mehl mischt man in ein Leinwand
gibt mit Lorbeer & folgt & Pfeffer, gibt das feingewas-
chene Leinwand feig & kocht die Suppe gut durch.

Suppen

Fische &
all. MeeresfrüchteFleisch-
speisen

Braten

Wildbret u.
GeflügelJehäntliche
SaucenGemüse
& SalateKartoffel-
speisen

Salate

all. Mehl-
und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke
SingenVer-
schiedenes

1r
Suppen

Wilhelmine Burger. I.

Amerikanische Reissuppe.

Bedarf: 5 dkg Fett, 5 dkg Mehl, 10 dkg Reis, Salz.

Zubereitung: Aus Fett [u.] Mehl macht man eine helle Einbrenn gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt den Reis dazu, salzt [u.] läßt die Suppe gut verkochen.

Passierte Gemüsesuppe.

Bedarf: 1 Gelberübe, 1 St. Sellerie, 1 kl. Petersilie, 3 Kartoffel, Einbrenn vom 5 dkg Fett [u.] 6 dkg Mehl, Salz [u.] Pfeffer. Das Wurzelwerk und Kartoffel werden geschält [u.] kleinwürfelig geschnitten [u.] in Salzwasser weichgekocht. Aus Fett [u.] Mehl macht man eine Einbrenn gießt mit Suppe oder Wasser auf, passiert das Wurzelwerk dazu, salzt [u.] pfeffert nach Geschmack [u.] läßt [d.] Suppe gut verkochen.

Beuschelsuppe.

5 dkg Fett, 6 dkg Mehl, Salz Pfeffer Brühe, 10 dkg Beuschel oder Lunge.

Zubereitung: Aus Fett [u.] Mehl macht man eine Einbrenn gießt mit Brühe auf salzt [u.] pfeffert, gibt das feingewieg[te?] Beuschel hinein [u.] läßt die Suppe ½ Stunde kochen.

Bettelmammsuppe.

15 Lb. Schweinefleisch, 5 Lb. Zerkleinert, 5 Lb. Linsen darüber. In
 2 Lb. Wasser mit Salz und Pfeffer. Die Zerkleinert
 werden fein geschnitten & eingerührt; zum Wasser gegeben
 und kochen lassen. In der Suppe 1 Lb. Speck
 und 1 Lb. Butter eingekochelt & die Suppe
 mit Salz und Pfeffer abgesehen.

Balaclawsuppe.

3 Kammeln, 1/2 Milch, Salz, 3 Lb. Linsen, 1/2 Lb.
 Die Kammeln werden mit Salz und Pfeffer abgesehen, auf
 1/2 Milch und Linsen abgesehen und abgesehen
 durch den Dampf, das Linsen eingekochelt.

Kartoffelsuppe.

1 Lb. Kartoffel, 1 Lb. Fett, Salz & Pfeffer und Mayonnaise, 1 Lb.
 1 Kartoffel werden zerhackt, kleinzerhackt geschnitten und
 in 1 Lb. Wasser abgesehen. Ein Fett und Pfeffer muss
 man eine Linsen zerhackt & zerhackt. Die Kartoffel
 fein zerhackt mit Salz und Pfeffer auf 1 Lb. Wasser
 und Mayonnaise abgesehen und 1 Lb. Fett & Pfeffer. Als
 Linsen zerhackt man & zerhackt Kartoffel zerhackt.

Bettelmannsuppe.

15 dkg Brotscheiben, 5 dkg Zwiebel, 5 dkg Butter etwas Ingwer Wasser nach Bedarf Salz und Pfeffer. Die Zwiebel werden fein geschnitten u. angeröstet; zum Wasser gegeben Salz Pfeffer und Ingwer eingegeben [u.] diese über die gerösteten Brotschnitzel gegeben.

Baladensuppe.

3 Semmeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, 3 dkg Butter, $\frac{1}{2}$ Ei, die Semmeln werden mit Salz und Wasser weichgekocht, passiert Milch und Butter dazugegeben gut verkocht und vor dem Anrichten, das Ei eingequirlt.

Kartoffelsuppe.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffel, 6 dkg Fett, Salz [u.] Pfeffer und Mayoran, 6 dkg Mehl,
[d.] Kartoffel werden geschält, kleinwürfelig geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Aus Fett und Mehl macht man eine Einbrenn passiert [d.] größere Hälfte der Kartoffel hinein gießt mit Suppe oder Wasser auf gibt Salz Pfeffer und Mayoran dazu und läßt [d.] Suppe $\frac{1}{2}$ Std. kochen. Als Einlage benützt man [d.] übrigen Kartoffelnwürfel.

Kasellackensuppe

5 Gschöffel Gschöpferten, 1/2 l Milch, Salz, 3 schen Lethen Pfeffer, 1 Ei
zum Braten.

Die Gschöpferten werden in Pfeffer und Salz gekocht. Milch, Salz,
Lethen dazu gegeben und gut durchgekocht. Vor dem Einrichten 1 Ei mit ge-
quirlt.

Geistete Gries-Suppe

6 schen Lethen, 12 schen Gries, Salz, 1 l Wasser oder Brühe, die Lethen lässt
man sich weichen, gibt dem Gries Salz und rührt gut durch. Wenn ge-
kocht, 1 l Brühe oder Wasser rührt, 4 Löffel der Brühe gut durchkochen.

Gries-Suppe

1 l Wasser, Brühe, 10 schen Gries. Zuerst abgekochte Brühe lässt man
den Gries langsam in kochen, gibt dann 4 Löffel Brühe und 1 Lethen dazu.

Primellensuppe

80-100 g Gschöpferten werden in 1/2 l Wasser und Salz
langsam kochen und gut durchgekocht. 20 g Primellen
setzt man zu, kochen und rührt in kaltem Wasser
gut durch. Stellt sie in dem kalten Wasser mit gut
abgekochtem Zitronensaft. Später aber mit Zucker
dazu, kocht sie noch und lässt sie mit dem Wasser
kochen. Wenn fertig, noch mit feinem Salz und
Zucker. Die wird in Zucker abgekocht werden.

Fische 4
alt. KartoffelnFleisch-
speisen

Braten

Wildbret u.
GeflügelJohannis-
SaucenGemüse
4 SalzaKartoffel-
speisen

Salate

alt, alt
Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Haferflockensuppe

5 Eßlöffel Haferflocken, $\frac{3}{4}$ l Milch, Salz, 3 dkg Butter, Wasser, 1 Ei, zum Binden.

die Haferflocken werden in Wasser weichgekocht. Milch, Salz, Butter dazugegeben [u.] gut verkocht. Vor dem Anrichten 1 Ei eingequirlt.

Geröstete Grießsuppe.

6 dkg Butter, 12 dkg Grieß, Salz, 2 l Wasser oder Suppe, die Butter läßt man heiß werden, gibt den Grieß dazu [u.] röstet goldgelb an. Man gießt [m.] Suppe oder Wasser auf, [u.] läßt die Suppe gut verkochen.

Grießsuppe.

2 l Wasser, Suppe, 10 dkg Grieß. In die abgeseihte Suppe läßt man den Grieß langsam einkochen [u.] gibt zur Verbesserung 1 dotter dazu.

Prünellensuppe.

80 –100 g Haferflocken werden [m.] H₂O [u.] etwas Salz langsam weich [u.] recht durchgekocht. 200 g Prünellen hat man gewaschen [u.] über Nacht in kalten Wasser geweicht, stellt sie [m.] den selben Wasser auf gibt etwas Zimmt, Zitronenschale, später etwas Zucker dazu, kocht sie weich und läßt sie mit den Haferflocken vermischt, noch auf heißer Stelle durchziehen. die wird [m.] Zucker abgeschmeckt werden.

Milchsuppe & Schäumwecker.

½ lb Milch, läßt man kochen Vanillin, 50 gr. Zucker auf-
kochen. 50 gr. Mehl mischt mit ein wenig and. wasser in
etwas kaltem Wasser gleich angewendet u. zu d. Milch
gegeben die man noch einmal aufkochen läßt.
2 Eigelb wird 1 ½ Eigelb abgezogen, 1 Eigelb der-
von zu kaltem Wein gegeben, gegeben 1 ½ Eigelb
Löffel kleine Pflaster in 1 Tasse die man Wein
fest werden läßt.

Leberpflege.

Man kauft 2 ½ lb. Leber in einem Kistchen in
einige für mich 4 oder 5 Tassen Wein
Zurich, Moskau, 1 ½ Tassen Wein
Lutter wenig, dann kocht man 2 Löffel
Weiß Wein gelb, füllt die Pfanne mit
1 ½ Tassen Wein, 1 ½ Tassen Wein
mit Salz in ein 1 ½ Tassen Wein

Milchpflege.

Milch pflegen, Zurich, 1 ½ Tassen
Zucker, 1 ½ Tassen, 1 ½ Tassen
wein, 1 ½ Tassen. 5 Min. kochen, 1 ½ Tassen
wein 1 ½ Tassen Milch, 1 ½ Tassen
Pfanne mit ein wenig Wein
gut kochen. 1 ½ Tassen Wein
mit Salz.

Milchsuppe [m.] Schaumnocken.

In 1 l Milch läßt man etwas Vanilie, 50 gr. Zucker aufkochen. 50 gr. Maismehl od. auch anders. werden in etwas kalten Wasser glatt angerührt u. zu [d.] Milch getan die man noch nochmal aufkochen läßt.

[D.] Suppe wird [m.] 2 Eigelb abgezogen, [d.] Eiweiß davon zu steifen Schnee geschlagen, gesüßt [u.] [m.] einen Löffel kleine Klößchen in [d.] Suppe die man darin fest werden läßt.

Lebersuppe.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. Leber in kleine Stücke u. dämpft sie mit gehackten Schnittlauch, Zwiebeln, Mohrrüben, [u.] Petersilie schnell in Butter weich, dann schwitzt man 3 Löffel Mehl darin gelb, füllt Fleischbrühe dazu [u.] gibt beim Anrichten geröstetes Brot dabei. nach Belieben etwas saure Sahne nehmen.

Milzsuppe.

Milz schaben, Zwiebel, Petersilie, Zitronenschale, fein wiegen [u.] [m.] Butter weich dünsten. 5 Min. hierauf stäubt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl dazu, gießt sie [m.] Fleischbrühe auf und läßt sie gut kochen. Gut seihen. [M.] Semmelschnitten od. Knödel dazu.

Goldwurzelsuppe.

Zutaten: 2-3 Löffeln, 2 Eier, 3/4 Milch, 1/2 Butter, 1/2
Löffeln 1 cm große Würfel Kartoffeln, 1/2 Zwiebel
abwaschen, abwaschen lassen dann in heißer Butter
ca. 15-20 Min. gelblich braten. Das Fleisch in
flüssige 1/2 Zwiebeln unvorn.

Linsuppe.

Zut. (Prima) Bohnen, 50g Butter, 100g Mehl, 1/2 Liter,
Kartoffeln, 1 Löffeln.

Für 2 Personen, für 4 Personen, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,

Linsuppe.

Zutaten: 10 Löffeln, 1/2 Löffeln, 1/2 Löffeln, 1/2 Löffeln,
1/2 Löffeln, 1/2 Löffeln, 1/2 Löffeln, 1/2 Löffeln,

Für 2 Personen, für 4 Personen, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,

Biskuitsuppe.

Zutaten: 50g Butter, 2 Eier, 50g Mehl, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,

1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,
1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter, 1/2 Liter,

Fische 4

Fleisch-
speisen

Braten

Wildbret u.
GeflügelFleisch-
Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Goldwürfelsuppe.

Zutaten 2 – 3 Brötchen, 2 Eier, Salz $\frac{1}{8}$ l Milch, Fleischbrühe, Brötchen 1 cm große Würfel schneiden, [m.] Eiermilch übergießen, durchziehen lassen dann in heißer Butter etwa 15–20 Min. goldgelb backen. Als Eingabe in Fleischbrühe [m.] Schnittlauch anrichten.

Hirnsuppe.

Zut. Kleines Kalbhirn, 60 g Butter, 100 g Mehl, Zwiebel, Petersilie, 1 Brötchen.

Hirn waschen, häuten, halbweich kochen [u.] fein wiegen. Mehlschwitze bereiten, mit 2 l Fleischbrühe auffüllen, hirn zugeben [m.] Eigelb abziehen. Weißbrot schnitten dazu.

Hirn klößchen.

Zutaten: 1 Kalbshirn, 1 $\frac{1}{2}$ Brötchen, Zwiebel, Petersilie, Muskat, 30 g Butter, 2 Eier.

Hirn häuten, einige Minuten kochen, abkühlen, fein hacken, Salz, Pfeffer und übrige Zutaten dazu. Kleine Klößchen formen, 8 Min. kochen lassen, in Fleischbrühe anrichten.

Biskuitsuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 2 Eier, 50 g Mehl 2 Eßlöffel Milch oder Sahne, Salz Muskat, 2 l Fleischbrühe. Butter schaumig rühren, Mehl, Eigelb, Milch Gewürze darunter, Eierschnee. Goldgelb backen. Würfel schneiden.

Grünkernsuppe.

Zutaten: 80 g Grünkernflocken, 40 g Butter, 1 l Wasser,
Salz, 1 Eigelb.

Flocken in Butter leicht anrösten, Salz [u.] Wasser.
dazu, etwa 25 Min. kochen lassen, [m.] Eigelb abziehen.

Tomatensuppe.

Man röstet 3 Löffel Mehl [u.] 30 gr. Palmin [u.] gießt
Wasser hinzu, bis die Brühe sämiger genug
ist. 500 g Tomaten putzen, durchschneiden,
[u.] weich dämpfen. durch 1 Sieb. [m.] Zitrone
[u.] Zucker [u.] feingewiegte Petersilie wür=
zen.

		4
<u>Rezepte v. Tisla</u>		
1.	Einige in 2 Stunden kochen 1 Gl. Wasser oder Milch u. 1 Gl. " gewürb. Fleisch kochen u. kochen u. kochen.	Fische 4 al. Kartoffeln
2.	<u>Rezepte v. Tisla u. Milch</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Fleisch- speisen
3.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Braten
4.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Wildbret u. Geflügel
5.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Johannis- Saucen
6.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Gemüse u. Pilze
7.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Kartoffel- speisen
8.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Salate
9.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	alt, stark Mehl- und Eierspeisen
10.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Marmelade Gefrorenes
11.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Ein- gemachtes
12.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Backwerk
13.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Getränke Singen
14.	<u>Rezepte v. Tisla (Fisch u. Fleisch)</u> In 1 Topf kochen 2 Gl. Milch u. Ein Liter 2 Gl. 5-6 Gl. Wasser kochen in einem Topf kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen u. kochen	Ver- schiedenes

Fische [[u.] kl. Vorspeisen]

Rühreier [m.] Käse

1. 6 Eier in [d.] Pfanne schlagen
1 Ei schwer Butter [u.]
1 Eie [schwer] gerieb. Käse dazu [u.] salzen [u.] pfeffern.

2. Rühreier [m.] Speck [u.] Milch

In 1 Topf cirka ½ Quart Milch u.
Eier für 2 Pers. 5–6 Stck. verklopfen, in eine
Pfanne Butter geben die Masse dazu und
nach Anziehen geröstete Speckwürfel
dazugeben.

3. Schinken [m.] Ei (Etwas Fett)

In Scheiben Schinken in Butter backen u.
dazu Spiegeleier daran.

4. Eiersalat.

5. Rühreier mit verhackten Schinken backen

6. Fleischpfannenkuchen.

Pfannkuchenteig [m.] gehackten Fleisch
(gekocht) herausbacken od. in reine
Pfannkuchen geröstetes Fleisch ein=
wickeln.

7. Schokoladenmehlbrei

Milch [m.] gerieb. Schokolade [u.] 2 Eßlöffel
Mehl verrühren [u.] zuckern. Ständig um=
rühren, da sehr leicht anbrennt.

Rezept zur Jes. Kirche

Lebstöckchen:
 Gebirgs-Weidenholz
 Gelber Gyps
 Drogen - Lein.

Yarnstücken (Pappstücken) (Krautstücken)
 Kirschenholz
 Drogenstücken

Wasserkraut & Gelbes (Kraut) & Apfelbaum.
 Jesu.

Gelbes Kraut
 Kirschenholz & Drogenstücken
 Wasser
 Drogenstücken
 Gelbes - Drogenstücken
 Wasser - Drogenstücken
 Drogenstücken - Drogenstücken
 Drogenstücken - Drogenstücken

Rezepte zur Gasküche

Fischköße:

Gebackene Makaroni

Geflügelpastete

Karpfen – Blau.

Pannkuchen (Faschingskrapfen.)

Weihnachtsgebäck

Kirschkuchen

Marmelade [u.] Gelees. (Erdbeer. [u.] Apfelgelee.

Pirsiche.

Gefüllte Tomaten

Schmorgurken [m.] Bratkartoffel

Maultaschen

Kartoffelpuffer

Gefüllter – Weißkohl

Überbackener Blumenkohl

Leipziger Allerlei

Laubfrösche. Gemüse.

4 – 5 Personen. Zunächst bereitet man von 250 g gewiegten Kalb- oder Schweinefleisch, einer gewiegten Schalotte, Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffeln Sahne eine feste Farce. dann werden 2 Pfund möglichst große Spinatblätter von den Stengeln befreit, gewaschen und in heißen Wasser schnell abgewellt. Nach dem Abtropfen breitet man flächenweise fingerdicke Lagen Spinatblätter aus und legt auf jede eine Lage Fleischmasse und hierauf ein weichgekochtes Eis, welches man behutsam aus der Schale gelöst hat. Man wickelt dieses nun zu einer Rolle auf und befestigt mit einem weißen Baumwollfaden. Sie werden nebeneinander in einen Schmorrtopf gelegt und in heißer und fetter Fleischbrühe geschmorrt. die Soße wird zuletzt mit gebräuntem Mehl gebunden und [m.] Salz und Maggis Würze abgeschmeckt. Beim Anrichten werden die Fäden gelöst und die Laubfrösche in eine Schüssel gelegt.

Zander gekocht.

4 Pf. zerschnitten, mit Gewürzen und gesalzen.
 1/2 Pf. von dem Tüpfen nehmen, dann kocht man
 Wasser 2 Quarten 2 1/2 Pfund Wasser, Linsen, Salz
 und Zwiebeln mit, legt den Fisch in Quarten
 hinein, läßt 1x aufkochen und den 2ten
 gießen. Der Fisch ist ger, wenn sich das Fleisch
 leicht von der Gräte löst.

Zander in Stücken gebraten.

4 Pf. werden zerschnitten, mit Gewürzen gesalzen,
 in Butter gesalzen. Diese befeuchtet man 1/2
 Pfund Butter, bestreut 1 Pfund Butter 1/2 Pfund
 gut durch gießen. Dann wägt man sie in
 Mehl, Ei und geriebenen Nüssen 1 Pfund
 sie auf beiden Seiten gelblich, braune Butter
 oder Butterbrot.

Zander in Ofen gebraten.

4 Pf. Fisch, zerschnitten, gesalzen dann gießt man 1/2 Pfund
 in der Ofen bei feinem Feuer bei 1/2 Pfund. 1/2 Pfund 1/2 Pfund
 1/2 Pfund Wasser, 1/2 Pfund Mehl, Linsen oder Heringe.

Zander in Gelee. Reste.

Der Fisch zerschneidet, das Gelee stellt man aus dem
 durchgesiebten Fischsaft, 1 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund
 und 1 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund
 10 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund

Zander Salat. den gekochten Salat kochen man 1/2 Pfund
 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund 1/2 Pfund

Zander gekocht.

4 Pf. geschuppt, ausgenommen und gesäubert.

½ Std. vor dem Kochen salzen. dann kocht man

Wasser [m.] Gewürz [u.] Pfefferkörnern, Lorbeerblätter<n>

und Zwiebeln auf, legt den Fisch im Ganzen

hinein läßt 1 x aufkochen und dan 20 Min.

ziehen. der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch

leicht von der Gräte löst.

Zander in Stücken gebraten.

4 Pf. werden geschuppt, ausgenommen, gesäubert,

in Stücke geschnitten. diese bertäufelt man [m.] Zi=

tronensaft, bestreut [m.] Salz und Pfeffer [u.] läßt sie

gut durch ziehen. dann wälzt man sie in

Mehl, Ei und geriebenen Semmeln [u.] bäckt

sie auf beiden Seiten goldgelb, braune Butter,

oder Remoulade.

Zander in Ofen gebacken.

4 Pf. Fisch, geschuppt, gesalzen, dann spickt man d. Rücken [u.] brät

in ihn Ofen bei häufigen Begießen bei schw. Hitze ca 20. Min.

¼ l saure Sahne, 1 L. Mehl Champions oder Steinpilze.

Zander in Gelee. Reste.

der heiße Zander abgelöst. das Gelle stellt man aus den

durchgeseihten Fischwasser her klärt es mit Eiweiß

und Eierschalen unter Zusatz v. 3 Eßl. Essig, Pfefferkörn. Lorber,

10 –12 Bl. Gelantine auf 1 l. Zuunterst legt man i. d. Form Mohrrüben, gr. Erbsen.

Zitronenscheiben.

Zandersalat. den gekocht. Salat löst man aus. beträufelt

[m.] Essig oder Zitronensaft. entweder [m.] Öl oder Remoladensauce.

Kalbsriegerln.

½ kg Kalbsfleisch, 3 Pfefferkörner, 1 Ei, ¼ kg Gussbrot, ½ kg Fett. Das Fleisch wird feingehackt und mischt man es mit fein gehackten Pfefferkörnern. Ei, Salz, Pfeffer und gewaschenes Gussbrot werden zugegeben, das Ganze wird gut vermischt und in feine Fäden geformt. Diese werden in kochendem Wasser gebraten und abgeseiht. Dann gießt man Brühe oder Suppe auf und läßt die Riegerln ½ St. kochen.

Fleischspeisen

Braten

Wildbret u. Geflügel

Tiroler Leber

½ kg Leber, ¼ kg Mehl, ½ kg Fett, 8 kg Gussbrot, ½ kg Pfeffer, ½ kg Salz, 3 kg Butter. Die Leber wird feingehackt und mischt man es mit Mehl, Pfeffer und Salz. Gussbrot wird zugegeben und das Ganze wird gut vermischt. Butter wird zugegeben und das Ganze wird gebraten. Die Leber wird mit Brühe oder Suppe gegossen.

Johannisbeersaucen

Gemüse & Pilze

Kartoffelspeisen

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Schinkenbiskuit.

30 kg Kartoffeln, 30 kg Mehl, 1 kg Zucker, 1 kg Butter, 40 kg Weizenmehl, ½ kg Pfeffer, ½ kg Salz, 1 kg Gussbrot, ½ kg Fett. Die Kartoffeln werden fein gehackt und mischt man es mit Mehl, Pfeffer und Salz. Gussbrot wird zugegeben und das Ganze wird gut vermischt. Butter wird zugegeben und das Ganze wird gebraten. Die Biskuit wird mit Brühe oder Suppe gegossen.

Marmeladen, Gefrorenes

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Verschiedenes

6r

Fleischspeisen

Kalbsvögerln.

½ kg Kalbsfleisch, 2 Semmeln, 1 Ei, 4 dkg Zwiebel, 6 dkg Fett. Das Fleisch wird faschiert, geweichte gut ausgedrückte Semmeln Ei, Salz, Pfeffer [u.] geröstete Zwiebel dazu gegeben, davon Röllchen geformt in heißes Fett gegeben und allseitig angebraten. Dann gießt man Suppe od. Wasser auf [u.] läßt die Röllchen ½ Std. dünsten.

Tiroler Leber.

½ kg Leber, 4 dkg Mehl, 6 dkg Fett, 8 dkg Zwiebel, ¼ l sauren Rahm, Salz Pfeffer, 3 dkg Speck. Die Leber wird gehäutet, in Schnitzeln geschnitten in Fett rasch abgebraten. In den gleichen Fett röstet man Speck und Zwiebel an staubt mit Mehl, gießt mit Suppe od. er Wasser auf, und läßt die Leber darin weich dünsten. Die Sauce wird mit einen Rahmteigerl gut verkocht und gesalzen.

Schinkenkipferln.

30 dkg Kartoffeln, 30 dkg Mehl, 1 Ei zum Bestreichen.
20 [dkg] Butter, 40 [dkg] Selchfleisch, Salz [u.] Kümmel zum Bestreuen.
Butter [u.] Mehl wird verbröselt [d.] durchgedrückten Kartoffel [u.] Salz dazugemengt und [d.] Teig rasch verarbeitet. der Teig wird nicht zu dünn ausgewalkt, Vierecke od. dreiecke ausgeadelt; diese mit feingehackten Selchfleisch belegt, Kipferln geformt, diese mit Ei bestrichen mit etwas Salz und Kümmel

mit befeuert und weisf gebraten. diese Dreyerley werden zusammen
kocht.

Fleischleibchen.

25 vlyg Backpfeff. 1 Ei, 2 Tümmeln Tetz, Zerstob, Pfeffer,
Löffel weisf Löffel. Weisf, Ei und Löffel z. Yemmen.
das Fleisch wird durch die Messer gebrast, mit weisf.
1st gut und gebrastet Tümmel Ei, Tetz, Pfeffer 4 feingefertete
Zerstob 4 Tümmel, das die Löffel gebrast, diese mit Ei
und Löffel gemischt und in feinen Fett bristofelt gebrastet.

Fleischlinzen.

Löffel 1 Weisf, 2 Ei, Tetz, Weisf weisf Löffel, Pfeffer gebrast, Löffel
6 vlyg Löffel zum Löffel.
Weisf, Löffel Tetz und Weisf wird weisf in Fett, das fasser
Tümmel eingefertet, das diese Weisf Löffel gebrast
mit Pfeffer gebrast 4 feingefertet.

Paradeisäpfelauflauf. - Meislinde Meislinde.

Löffel: 40 vlyg Meislinde und Meislinde Meislinde, 1 Ei, 30 vlyg
gebrastet Backpfeff. (weil 35 vlyg.) 6 vlyg Fett, 5 vlyg Zerstob, Pfeffer,
wein, 5 vlyg Weisf.
Zubereitung. die Meislinde werden gebrastet 4 in Fett gebrast.
das Meislinde Zerstob, Fett und Weisf
weisf werden in die Meislinde. das Backpfeff wird
gebrast 4 feingefertet 4 mit dem gebrasteten Meislinde gebrast.

mel bestreut und rasch gebacken. diese Kipferln werden warm serviert.

Fleischlaibchen.

25 dkg Hackfleisch, 1 Ei, 2 Semmeln, Salz, Zwiebel, Pfeffer, Brösel nach Bedarf. Mehl, Ei und Brösel z. Panieren. das Fleisch wird durch die Maschine gedreht. mit gewechter gut ausgedrückter Semmel Ei, Salz, Pfeffer [u.] feingehackter Zwiebel vermengt, davon Laibchen geformt. diese mit Ei und Brösel paniert und in heißen Fett beiderseits goldgelb gebacken.

Fleischliwanzen.

Bed. $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 Eier, Salz, Mehl nach Bedarf, Haschee zum Füllen. 6 dkg Butter zum Backen. Milch dotter Salz und Mehl wird versprudelt. der feste Schnee eingehoben, von dieser Masse Liwanzen gebacken mit Haschee je 2 Zusammengesetzt.

Paradeisäpfelauf. = Mailänder Makaroni.

Bedarf: 40 dkg Nudeln oder Mailänder Makaroni, 2 Eier, 30 dkg gekochtes Selchfleisch, (roh 35 dkg.) 6 dkg Fett, 5 dkg Zwiebel, Gewürz, 5 dkg Mehl.

Zubereitung. die Makaroni werden gebrochen [u.] in Salzwasser weichgekocht. Aus Paradeis Zwiebel, Fett und Mehl macht man eine dicke Sauce. das Selchfleisch wird gekocht [u.] feingehackt [u.] mit den gekochten Makronen gut

7

streichelt u. ein dickes Fleischstück in Wasser ansetzt u. aufkochen
 lässt. In ein abgekochtes Fleisch einfüllt, mit zerhackenen Zwie-
 beln u. 4 Sch. Butter bestreut u. 10 Min. in dem Ofen geseigt.

Gebackene Zunge.

1 gemästete Zunge, 4 Sch. Butter, Fett, Knoblauchblätter u. ein
 6 Sch. Butter 1 Zwiebel, 1 Ei, Mehl, Butter zum Garen.
 Die Zunge wird zerlegt, gesäubert, abgetrocknet in feine Schei-
 ben geschnitten je 2 Scheiben 1 Knoblauchblätter zusammengelegt
 in Mehl, Ei u. Butter gerollt u. in feinem Fett gebraten.

Gebackene Polschinken.

Der Polschinken wird zerlegt in Scheiben geschnitten, diese in
 Mehl, Ei u. Butter gerollt u. in feinem Fett gebraten.

Schnittzel.

3 Sch. Butter, 1 Sch. Fleisch, 8 Sch. Butter, Fett, 8 Sch.
 Butter, 3 Sch. Mehl, Salz, 1 Ei. Das Fleisch wird in Scheiben ge-
 schnitten, zerlegt, gesäubert, in Mehl, Ei u. Butter gerollt u. in fei-
 nem Fett gebraten.

Gefüllte Kalbsnied.

3 Sch. Butter, 6 Sch. Butter, Salz, zum Füllen 1 Ei, 3 Sch.
 Butter, Salz, Butter, Mehl, Salz. Die Kalbsnied wird zerlegt,
 gesäubert u. Fülle hineingegeben, eingewickelt u. gebraten u. in feinem
 Butter all-

Braten

Wildbret u.
GeflügelGebratene
SaucenGemüse
u. PilzeKartoffel-
speisen

Salate

alt, stark
Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

vermischt u. eine dicke Paradeissauce daruntergemischt [u.] entsprechend gewürzt. In gut abgebröselte Formen gefüllt, mit geriebenen Käse bestreut mit 4 dkg Butter betropft [u.] 10 Minu. in das Rohr gestellt.

Gebackene Zunge.

1 geräucherte Zunge, 4 dkg Brösel, Fett,: Sardellenbutter aus 6 dkg Butter, 1 Sardelle. 1 Ei, Mehl Brösel zum panieren. die Zunge wird weichgekocht, gehäutet, ausgekühlt in feine Scheiben geschnitten je 2 Scheiben [m.] Sardellenbutter zusammengesetzt in Mehl, Ei [u.] Brösel paniert [u.] in heißem Fett gebacken.

Gebackener Rollschinken.

der Rollschinken wird gekocht in Scheiben geschnitten, diese in Mehl Ei und Brösel paniert und in heißen Fett gebacken.

Schnitzel.

$\frac{3}{4}$ kg Kalbfleisch od. Schweinefleisch, 8 dkg Butter od. Fett, 8 dkg Brösel, 3 dkg Mehl, Salz, 1 Ei. das Fleisch wird in Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei [u.] Brösel getaucht [u.] in heißem Fett gebacken.

Gefüllte Kalbsnuß.

$\frac{3}{4}$ kg Kalbfleisch, 6 dkg, Butter, Salz, zur Fülle 1 $\frac{1}{2}$ Semmel, 1 Ei 3 dkg Butter, Salz, Brösl nach Bedarf. die Kalbsnuß wird geklopft, gesalzen [m.] Fülle bestrichen, eingerollt gebunden [u.] [m.] heißer Butter all=

seitig angebraten [u.] unter fleißigem Rühren allseitig weich gebraten. Fülle: die eingeweichten Semmeln werden gut ausgedrückt. Ei Butter Salz falls Brösel eingemengt.

Fleischknödel [m.] Reis.

60 dkg Rindfleisch, 8 dkg Reis, Salz [u.] Pfeffer, 1 Ei, Schale $\frac{1}{4}$ Zitr. 4 dkg Zwiebeln, 6 dkg Fett, 3 dkg Mehl, $\frac{1}{16}$ l Rahm. das Fleisch wird durch [d.] Maschine gedreht, [m.] rohem Reis, Salz [u.] Pfeffer, Zitronenschale, gerösteten Zwiebeln [u.] Ei vermengt, daraus Kugeln geformt, diese etwas platt gedrückt. In heißem Fett laßt man Zwiebeln [u.] Petersilie anlaufen, brät [d.] Knödel darin allseitig an, gießt [m.] Suppe oder Wasser auf [u.] dün=stet [d.] Knödel in der Sauce weich. Vor dem Anrichten wird die Sauce [m.] einem Rahmteigerl verkocht.

Pastete.

$\frac{1}{4}$ kg Schweinefleisch, $\frac{1}{8}$ kg gebratenes Kalbfleisch od. gebratene Reste, 2 ge=weichte Semmeln³⁶, 1 Ei, Salz, 10 dkg Schinken, 10 dkg Speck etwas Pfeffer, 1 Sar=delle. Kalbfleisch [u.] Schinken werden gekocht oder gebraten [u.] faschiert, das Schweine=fleisch wird roh faschiert, dann alles gut vermengt, gibt Eier [u.] gewürze dazu [u.] zuletzt 5 dkg würfelig geschnittenen Speck. Man legt eine Form [m.] feinen Speckstreifen aus, füllt die Pastetenmasse ein, bindet [d.] Form [m.] Pergamentpapier zu und kocht sie etwa 2 Stunden im Wasserbad.

³⁶ Die Geminatenabkürzung wurde aufgelöst.

Fleischspezialdinge

2 kg Fleisch, 6 kg Butter, 2 kg Salz, 4 Tomaten, 1 kg Pfeffer, 6 kg Zwiebeln, 1 kg
 Salz, 1 kg Butter. Das Fleisch wird abgewaschen oder geschneit, das Fett
 fein geschnitten, das Salz, Pfeffer, die Tomaten werden in ein
 Gefäß gegeben und mit Butter, Salz & Pfeffer angemacht. Zwiebeln
 zu dem Abwischen genommen, das Salz Pfeffer dann mit Zwiebeln
 mischt, das Fleisch in eine Schüssel, mit Salz Pfeffer
 mischt, dann gegeben & 1 Tag in der Schüssel steht.

[Gewollte Kalbschulter.]

Falscher Hasenrücken

1 kg Fleisch, 2 Tomaten, 1 kg Salz, Pfeffer, Zwiebeln, 4 kg
 Butter, 1 kg Salz, 1 kg Pfeffer, 1 kg Zwiebeln, 1 kg
 Pfeffer, 2 kg Butter, die gewaschenen Tomaten in ein Gefäß
 gegeben und mit Pfeffer, Salz & Pfeffer angemacht. Zwiebeln
 zu dem Abwischen genommen, das Salz Pfeffer dann mit Zwiebeln
 mischt, das Fleisch in eine Schüssel, mit Salz Pfeffer
 mischt, dann gegeben & 1 Tag in der Schüssel steht.

Kapuzinerkalkun

2 kg Fleisch, 3 kg Butter, 1 kg Tomaten, 1 kg Salz, Pfeffer, Zwiebeln, 1 kg
 Salz, 1 kg Butter. Das Fleisch wird abgewaschen oder geschneit, das Fett
 fein geschnitten, das Salz, Pfeffer, die Tomaten werden in ein
 Gefäß gegeben und mit Butter, Salz & Pfeffer angemacht. Zwiebeln
 zu dem Abwischen genommen, das Salz Pfeffer dann mit Zwiebeln
 mischt, das Fleisch in eine Schüssel, mit Salz Pfeffer
 mischt, dann gegeben & 1 Tag in der Schüssel steht.

Braten

Wildbret u.
GeflügelJohannis-
SaucenGemüse
& SalateKartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
EierspeisenMarmeladen,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke
SüßesVer-
schiedenes

Fleischpudding.

½ kg Fleisch, 6 dkg Butter, 2 dotter, 2 Klar, 4 Semmeln, Salz [u.] Pfeffer, 6 dkg Zwiebeln, Brösel nach Bedarf. das Fleisch wird abgebraten oder gekocht. die ~~Kartoffel~~ Hälfte fein gehackt, die Hälfte faschiert. die Semmel werden einge= weicht [u.] gut ausgedrückt, [m.] dotter, Salz [u.] Pfeffer [u.] gerösteten Zwiebeln zu dem Abtriebe gemacht, der feste Schnee wenn nötig [m.] Bröseln eingehoben, die Masse in eine ausgefettete, ausgebröselte Pud= dingform gegeben [u.] 1 Std. in dunst gekocht.

[Gerollte Kalbsschulter.]Falscher Hasenrücken.

Bed. 30 dkg Hackfleisch, 2 Semmel, 1 Ei, Salz Pfeffer u. Zwiebel, 4 dkg Speck, Bröseln nach Bedarf, 6 dkg Fett, Wurzel [u.] Gewürz, 3 [dkg.] Mehl, ¼ 16 l Rahm. die geweichten Semmel Ei Zwiebel [u.] Pfef= fer wird gemischt daraus 1 Wecken geformt die gleich= geschnittenen Speckstreifen eingedrückt. In Brösel ge= rollt. Zwiebel [u.] Wurzelwerk läßt man in Fett anrösten gibt den Braten hinein, bratet es beiderseits an, gießt auf und läßt es braten. Bis er braun ist. dann wird die Sauce passiert und [m.] den Rahmteigerl verkocht.

Kapuzinerkalbsnuß

¾ kg Kalbfleisch, 3 dkg Butter, 1 ½ Semmel, 1 Ei, 2 gekochte Eier, Salz, Brösel nach Bedarf, 6 dkg Butter zum Backen.

die Kalbsnuß wird geklopft gesalzen [m.] Fülle bestrichen die ganz gekochten Eier eingelegt [eingerollt]³⁷ [d]. Fleisch in heiße Butter allseitig angebraten [u.] unter fleißigen Begießen weich gebraten.

Katerrezepte

1. Kalbsleber

½ Pf. Kalbsleber schneiden ebenso 2 große Zwiebel. Im Teigerl 2 Eßlöffel Butter heiß werden. dann 2 Messerspitz Salz 5 – 6 Messerspitz ung. Rosenpaprika den Saft 1 Zitrone 8 – 10 Tropfen engl. Tropfen das Ganze 5 – 6 Min. auf [d.] Pfanne bei mäßigen Feuer lassen und den katrigen Gemahl vorsetzen.

2. Saure Schweinswürstl.

1 Stück Butter in [d.] Pfanne die frischen Würstl darangeben [u.] hellbraun rösten [m.] feingeschnitten Zwiebel 2 – 3 Eßlöffel ung. Rosenparika, 3 – 4 [Eßlöffel] guten Weinessig etwas Mehl daran aufkochen lassen und den katrigen Gemahl servieren.

³⁷ Einfügung durch die Schreiberin.

Kalbspastete.

½ kg Rindfleisch, ½ kg getrocknetes Kalbfleisch (Roh) 2 ymerische
Trommel, 1 Ei, Salz, 10 Stk Pfeffer (Pfeff.) 10 Stk Zucker Pfeffer
1 Zwiebel.

Kalbfleisch & Pfeffer in ein Gefäß ab. gegeben & gepulvert &
Rindfleisch ab. gepulvert & alles gut vermengt. Zwiebeln
& Pfeffer in 5 Stk in ein Gefäß gegeben & gepulvert & alles
gut in Form mit Zuckerstreifen und feilt & Pfefferstreifen
in beid. die Form & in einem Gefäß & kocht für 2 Th.
in Wasserbad.

Gevoller Kalbschädel.

1 Kalbschädel wird abgewaschen & kocht & ab. & gepulvert mit
einige gepulverten Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer
eingewickelt, in ein Gefäß eingewickelt & in
ein Gefäß kocht (Gelbes & ab. & gepulvert & Pfeffer
& Th. kocht).

Leber & ½ kg Malt.

Man nimmt für ein Gefäß 1 Th. Malt
aber 3-4 kg & kocht in ein Gefäß
aber 1 Th. Pfeffer & Pfeffer. Pfeffer
Pfeffer & Pfeffer. Pfeffer & Pfeffer
& Pfeffer & Pfeffer. Pfeffer & Pfeffer
aber 1 Th. Pfeffer & Pfeffer. Pfeffer & Pfeffer

Braten

Wildbret u.
GeflügelPfeffer
SaucenGemüse
& PilzeKartoffel-
speisen

Salate

alt, ab.
Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke
& SäfteVer-
schiedenes

9r
BratenKalbspastete.

¼ kg Schweinfleisch, ½ kg gebratenes Kalbfleisch (Reste) 2 geweichte Semmeln, 1 Ei, Salz, 10 dkg Schinken (Selchfl.) 10 dkg Speck, Pfeffer - 1 Sardelle.

Kalbfleisch [u.] Schinken wird gekocht od. gebraten [u.] faschiert [d.] Schweinfleisch wird roh faschiert [u.] alles gut vermengt. Sardelle [u.] Gewürz dazu sowie 5 dkg würfelig geschnittenen Speck legt die Form mit Speckstreifen aus, füllt [d.] Pastetenmasse ein bedeckt die Form [m.] Pergamentpapier [u.] kocht sie 2 Std. im Wasserbad.

Gerollter Kalbsschulter.

1 Kalbsschulter wird abgehäutet gekocht gesalzen [u.] gepfeffert mit würfelig geschnittenen Speck, Schinken, Essiggurken, belegt eingerollt, wurstförmig in eine Serviette eingebunden und in Wasser gekocht. (Gelberüben [u.] Wurzelwerk. Essig [u.] Wein 2 Std. gekocht.

Boeuf a la Monde.

Man nimmt³⁸ hier für ein größeres Stück Fleisch etwa 3 – 4 kg [u.] läßt daselbe us der Kluft oder dem Tafelstück schneiden. Junges Ochsenfleisch. Geklopft [u.] [m.] Salz Pfeffer [u.] Nelkenpfeffer eingerieben. dann gibt man etwa 125 g Butter od. gut. Fett in den Topf=

³⁸ Die Geminatenabkürzung wurde aufgelöst.

gelb, so wird das in Mehl umgedrehte Stück Fleisch hineingelegt [u.] gebraten. Nicht in das Fleisch stechen. umdrehen, braten lassen bis es braun ist. Kochen= des Wasser zugießen. Topf zudecken [u.] 1½ Std. schmorren lassen. dann eine Obertasse gew. Gurken oder frische [m.] 1 Löffel Essig [u.] 1 Lorbeerblatt. Zudecken [u.] 2 –2 ½ Std. schmorren lassen

Geschmorrte Pökelrippchen.

1 kg gut gepökelte Schweinerippchen werden in 2 Eßlöffel Butter ringsum angebräunt. dann wird ¼ l kochendes Wasser [u.] 1 kleine Zwiebel, sowie 1 Lorbeerblatt [u.] 2 Pfefferkörner. hierauf läßt man die Rippchen auf hellem Feuer weich dämpfen. Man serviert sie [m.] Sauerkohl, grünen Erbsen, Sproßkohl, od. Kartoffelpüree.

Geräucherten Schweinskopf. zu kochen.

der Schweinskopf wird eine Nacht ausgewäs= sert [u.] mit kochenden Wasser bedeckt 3 Std. langsam gekocht. dieses Gericht ist besonders zu Sauerkraut [u.] eingemachten Bohnen passend.

Tauben zu braten

4 junge Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet.
Beim Rupfen muß man besonders vorsichtig sein.
Man füllt den Kropf [m.] einer Farce. näht Hals [u.] Leib
zu und belegt die Tauben mit Speckscheiben. festbinden.
bratet sie in Butter. Bratzeit $\frac{3}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Std. Tauben schwach
salzen [u.] gelb braten.

Gänsepökelklein.

Nachdem das Gänsefleisch aus der Lake
genommen ist wäscht man es, setzt [m.]
kochenden Wasser zu, 1 Lorbeerblatt, 3 Gew.
körner, 1 Zwiebel, 2 Mohrrübchen u. 1 Peterw.
kocht es auf gelinden Feuer weich. Mit der
Brühe kocht man weiße Bohnen als Suppe ein

Gänseleber zu braten. 1 Person.

1 fette Leber wird nachdem die Galle ent=
fernt ist in Scheiben geschnitten [m.] Salz [u.] 1
wenig Pfeffer gewürzt in Mehl getaucht [u.]
in heißer Butter rasch auf beiden Sei-
ten gebraten. Nach Belieben kann man
auch Zwiebel od. Apfelscheiben mitbraten.
Bratzeit 5 Min.

Grünleber halt z. Fütterbrot

Grünleber ist ganz offen geschneitten in Stücke ge-
schnitten v. Grünleber, Salz v. Pfeffer in Grünleber
geschneitten v. Grünleber in einem kleinen Gefäß
zu dem Brot.

Hammeleber auf brügel. Brot.

Die Leber ist sehr schön geschneitten v. Pfeffer ist in
Holländer oft sehr beliebt. Die Leber wird zu dem
Brot, gibt dem Brot einen sehr angenehmen
Geschmack.

Hammeleber auf saurem Brot.

In diesem Rezepten scheint v. Pfeffer zu sein
das dem Brot zu geben. Die Leber wird
dann sehr schön geschneitten v. Pfeffer
ist, gibt dem Brot einen sehr angenehmen
Geschmack v. Pfeffer.

Gebackte Leberschnitzel.

Man schneidet an Grünleber
v. Grünleber in kleine Stücke
Pfeffer v. Pfeffer, Zucker v. Zucker
Lugeln dann auf Pfeffer v. Pfeffer
mit Zucker in einem kleinen Gefäß

Gänseleber kalt z. Butterbrot.

Gänseleber w. gewaschen, gewässert in Stücke geschnitten [m.] Zwiebel, Salz [u.] Pfeffer in Gänseschmalz gedünstet [u.] durch einen durchschlag gestrichen.
Zum Butterbrot.

Hammelleber auf bürgerl. Art.

dieses sehr wohl schmeckendes Gericht ist in Italien ~~ist~~ sehr beliebt. Scheiben auf Zwiebelringe, gibt Tomatendarauf und läßt dampfen.

Hammelleber auf venezianische Art.

In dünne Scheiben schneiden. [m.] Petersilie auf beiden Seiten in brauner Butter anbraten, dann gibt man warme Fleischbrühe dazu, sowie feingehackte frische Champignons. und läßt rosa dampfen. [m.] Bratkartoffel.

Gespickte Leberschnitzel.

Man schneidet enthäutete Kalbsleber od. Gänseleber in fingerdicke Schnitzel, spickt sie [m.] Speck, Zunge od. Sardellen. legt sie dann auf Speckplatten [u.] Butter mit Zwiebelringen in eine Kasserolle [u.]

brüht sie auf gelbem Leder röstet, bis kein Saft
mehr für sich kommt, streicht periret Raps &
Zibronen pfeff, wüßkryen & abgerichtet.

Gebackene Kalbleber

Wildleber, aufhütet in feiner dicke Röhre
geschoben, diese röstet man in Mehl,
dann in zerhackten Eiern & in fein-
malbriester. In einer Tasse voll Wasser
brühen & kochen. Mit man die Leber
kann. Zerknet pölz an, Gant in Milch lagern.

Lammelbraten

250g Fleisch, Salz, Pfeffer 20g Kalbier Tücher gen.
Zerknet, 1/2 Löffel Butter, 1/2 Löffel Öl, 1/2 Löffel Mehl
1/2 Löffel Mehl zerstreut, 1 Löffel geschlagenen
Eiweiß, Pfeffer zum Salz in Salz. Fleisch in
feinem Fett zerhacken, fein brühen. Dann
Opium & Gewürze zugeben & im Dampfbad
braten, fertig an Salz in Salz. Mit braten.
Zum Röstet die Leber anrichten.

Wildbret u.
GeflügelJohannis-
SaucenGemüse
& PilzeKartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke-
kochenVer-
schiedenes

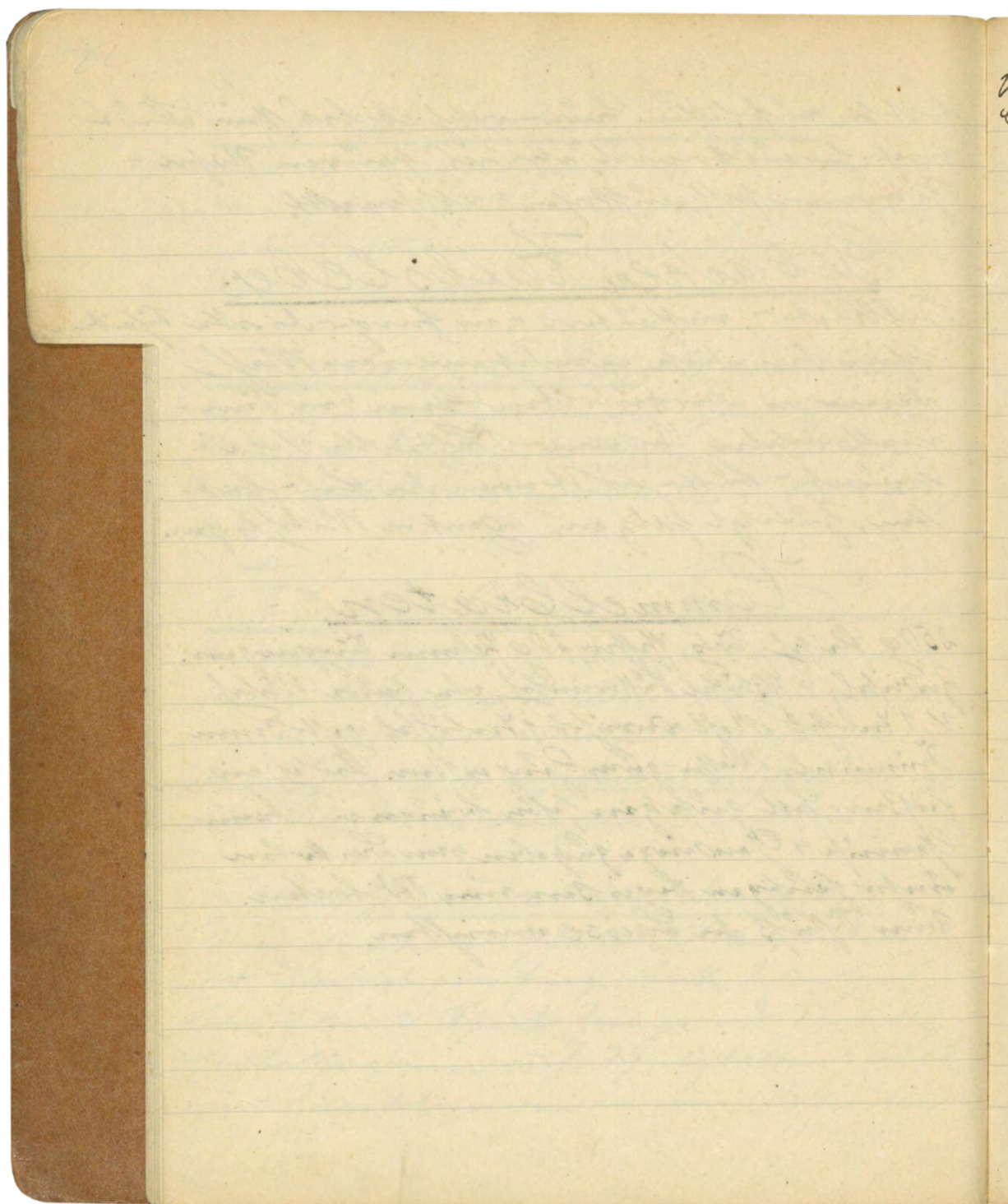
brät sie auf hellen Feuer rasch ab, bis kein Blut mehr herauskommt. etwas sauren Rahm [u.] Zitronensaft, aufkochen [u.] abschmeckt.

Gebackene Kalbsleber.

Kalbsleber, enthäuten [u.] in fingerdicke Scheiben schneiden, diese wendet man in Mehl, dann in verquirlten Eiern [u.] in Semmelbröseln. In einer Kasserolle [m.] gebräunter Butter. läßt man die Leber backen. Zuletzt salzen. Event. in Milch legen.

Hammelbraten.

250 g Fleisch, Salz, Pfeffer, 20 g Palmin Suppengem. Zwiebel, 4 Eßlöffel Buttermilch, oder saure Milch [m.] 1 Teelöffel Mehl verrührt. 1 Teelöffel gestoßenen Kümmel, Wasser zum Zugießen. Fleisch in heißem Fett zusetzen schön bräunen. dann Gemüse [u.] Gewürze zugeben [u.] im Backofen unter häufigen Begießen eine Std. braten. Zum Schluß die Sause anrichten.



12

17. Okt.

Abendessen

Junge Länchen auf Grill

Junge Länchen pur in Butter, Salz und Pfeffer
bestreuen, braten. Drei Pfeffer mit Backspeisen
braten, Butter in Butter und unter dem
brennen. H. Lamm sehr vollen Füllung
Lamm. Mehr Butter bestreuen.

Grillzeit 2 bis 3 Uhr. Lamm und
Grillzeit.

Wildbret u.
GeflügelJohannis
SaucenGemüse
+ PilzeKartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

12r

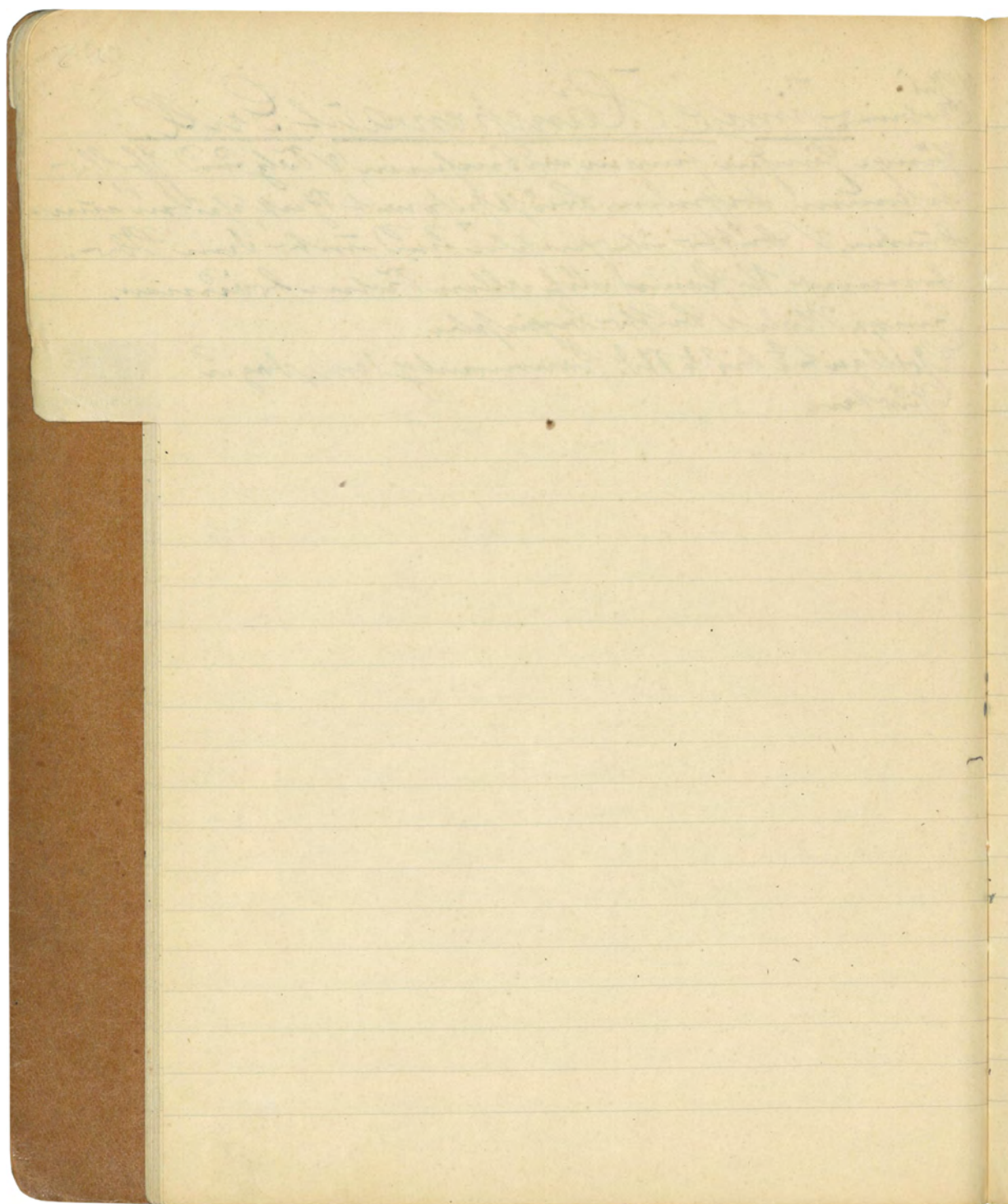
Wildbret u. Geflügel

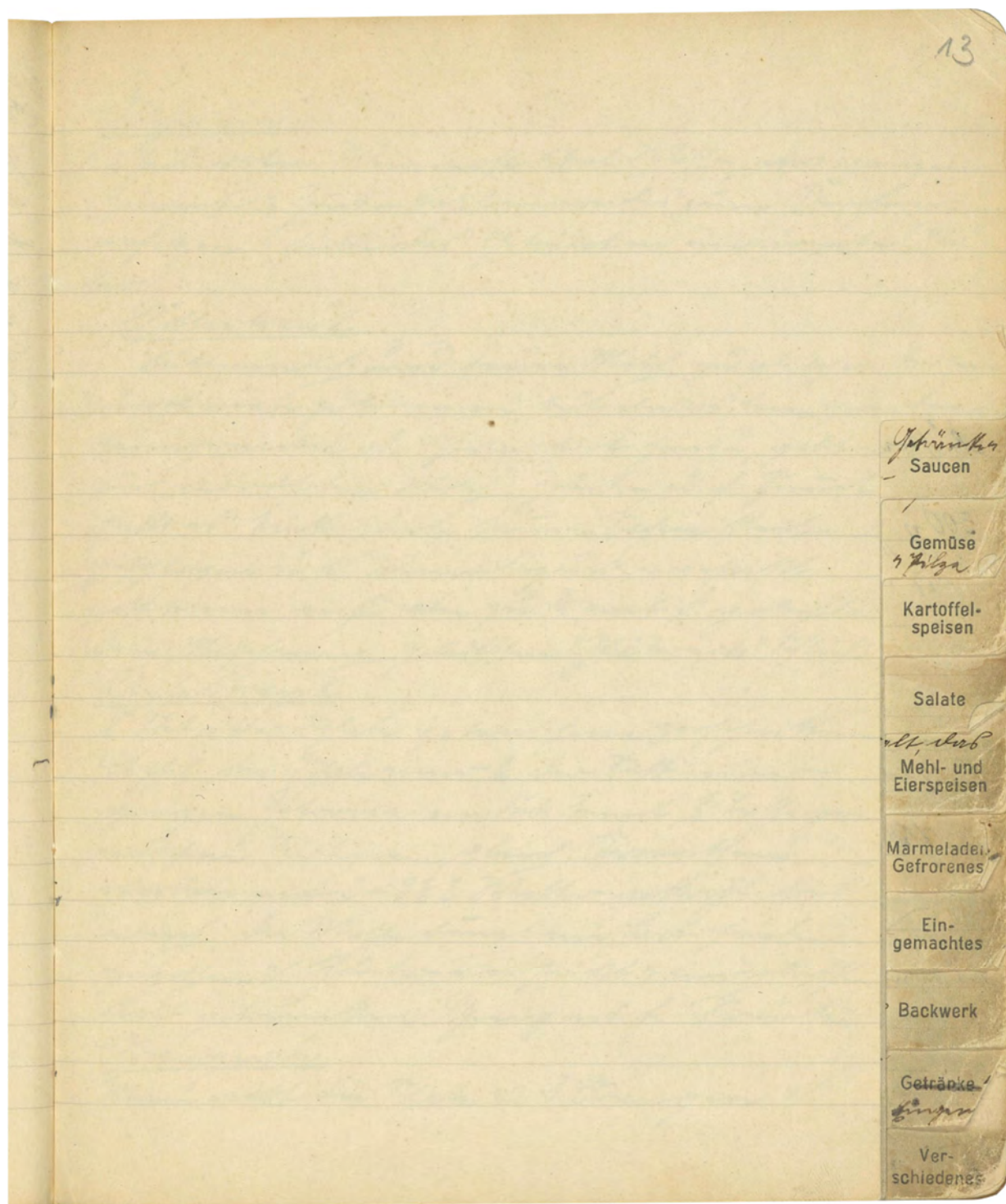
[M.] Gas Oberbrenner. Junge Hähnchen auf Grill.

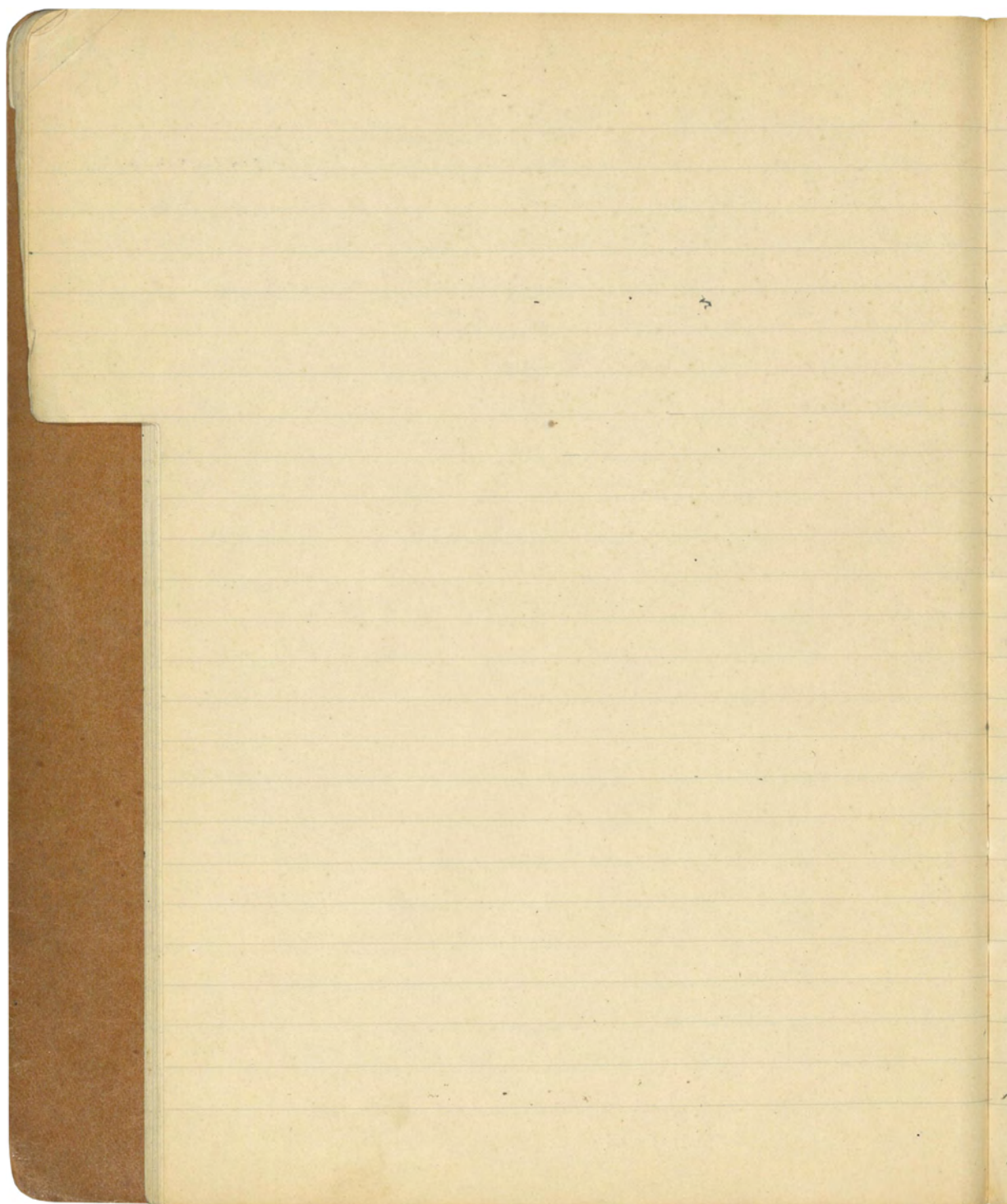
Junge Hähnchen sengen, ausnehmen, [m.] Salz und Pfeffer, bestreuen, dressieren. Brustseite mit Speckscheiben umbinden, [m.] Butter überpinseln und unter dem Oberbrenner (kl. Flamme) auf allen Seiten bräunen.

Einige Male [m.] Butter bepinseln.

Grillzeit $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Std. Flammenlg 1. cm dazu Gurken.







14r

[Getränke [u.]] Saucen

Glühwein.

2 Teil roter Weinmost, 1 Teil Wasser, etw. ganzen Zimmt [u.] Zucker läßt man bis zum Kochen erhitzen [u.] füllt das Getränk in erwärmte Gläser.

Göttertrank.

Buttermilch und saure Milch zu gleichen Teilen quirlt man zusammen, tut etwas fein geriebenen Pumpernickel od. Schwarzbrot hinzu, gibt zur verrührten Milch Zucker, u. f. Semmel³⁹ stellt es kühl. dicke saure Sahne steif geschlagen u. [m.] Vannilezucker gesüßt, gibt man auf die zu $\frac{3}{4}$ mit d. gekühlten Mischung gefüllten Gläser als Schluß.

Apfeltrank

8 Stck. [m.] der Schale gewaschene zerschnittene Äpfel, die Schale einer $\frac{1}{2}$, der Saft einer ganzen Zitrone, ein Stck. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Tasse gewaschene Rosinen, gleich Korinthen werden mit 2 – 3 $\frac{1}{2}$ l Wasser gekocht bis weich, die Masse durch ein Haarsieb gegossen [m.] Zucker versüßt [u.] möglichst kalt getrunken. Geeignet f. Kranke.

Orangeade

Man reibt die Schale v. 2 Orangen [m.]

³⁹ Die Geminatenabkürzung wurde aufgelöst.

3 Gläser Zucker mit gelbem Saft der Orangen u. d. Saft
 1 Zitrone dazul, kochet dies u. 2 Wasser kocht ab
 10 Min. Papier.

Ammoniacum etc.

Ein 3 von 2a Ammoniac 4-5 Loth von Oxydalkohol, 2-3
 fl. von Johannisbeersaft, der Saft der wildwachsenden
 Zitrone u. Zitrone 6-8, Zucker nach Geschmack. Wenn
 gemacht das Ammoniac in warmem Wasser
 befeuchtet für 2 Zucker, gießt man Oxydalkohol
 dazul, kocht für gütigemacht einige Stunden
 stehen. Letzt dann kochet man für ab, gießt
 den Saft nach kochenden Zucker mit Zitrone
 kochet dazul. Wenn kochet ab, dann
 kochet für 1-2 fl. Wasser kocht ab, kocht
 für kochet.

8-10 Loth von Johannisbeersaft, 4-5 Loth von
 Oxydalkohol 5-3 fl. von Johannisbeersaft,
 6-8 Zitrone, Zucker nach Geschmack.
 d. kochet man nach möglichst für 2
 fl. in einem Wasser u. d. 3 gelbes Wasser
 kochet man u. kochet Zucker befeuchtet
 u. fast gütigemacht einige Stunden stehen
 gelassen. (Wie Ammoniac befeuchtet)
 kochet.

Wenn man 12-15 Stunden kochet

3 Eßlöffel Zucker ab, gibt den Saft der Orangen [u.] d. Saft
1 Zitrone dazu, vermischt dies [m.] $\frac{1}{2}$ l Wasser [u.] läßt es
10 Min. stehen.

Annanasbowle.

Ein $\frac{1}{2}$ große Annanas, 4 – 5 Flaschen Apfelsaft, 2 – 3
Fl. roter Johannisbeersaft, der Saft der entsprechenden
Zahl v. Zitronen 6 – 8, Zucker nach Geschmack. Man
schneidet die Annanas in recht feine Scheiben
bestreut sie [m.] Zucker, gießt ein Glas Apfelsaft
darüber [u.] läßt sie zugedeckt einige Stunden
stehen. Erst dann schmeckt man sie ab [u.] gibt
den etwa noch fehlenden Zucker und Zi=
tronensaft dazu. Unmittelbar v. dem
Genuß gibt man 1 – 2 Fl. Selterwasser od. Sekt. zu.

Pfirsichbowle.

8 – 10 reife große Pfirsiche, 4 – 5 Flaschen
Apfelsaft, 2 – 3 Fl. roter Johannisbeer=
saft, 6 – 8 Zitronen, Zucker nach Geschm.
d. Früchte werden möglichst dünn ge=
schält, in feine Scheiben od. $\frac{1}{8}$ geschnitten,
lagenweise [m.] feinem Zucker bestreut
u. fest zugedeckt, einige Stunden ste=
hen gelassen. (Wie Annanasbowle)

Teepunsch.

Man nimmt 1 $\frac{1}{2}$ – 2 l dünnen deut=

schen od. chinesischen Tee etwa die gleiche Menge gesüßten Saft v. beliebigen Obst, d. Saft v. 1 Zitron erhitzt die Mischung auf. [u.] läßt Gewürze darin ziehen.

Orangepunsch.

3 Orangen in Scheiben geschnitten [u.] d. Saft v. 2 Zitr. werden $\frac{1}{2}$ Std. eingezuckert stehen gelassen, dann übergießt man sie mit $1\frac{1}{2}$ – 2 l dünen heißen Tee, gibt nach Geschm. fein geschn. Zitronen od. Orangenschale [u.] Zucker hinzu. Kann kalt [u.] Warm getrunken werden.

Mostrichcause.

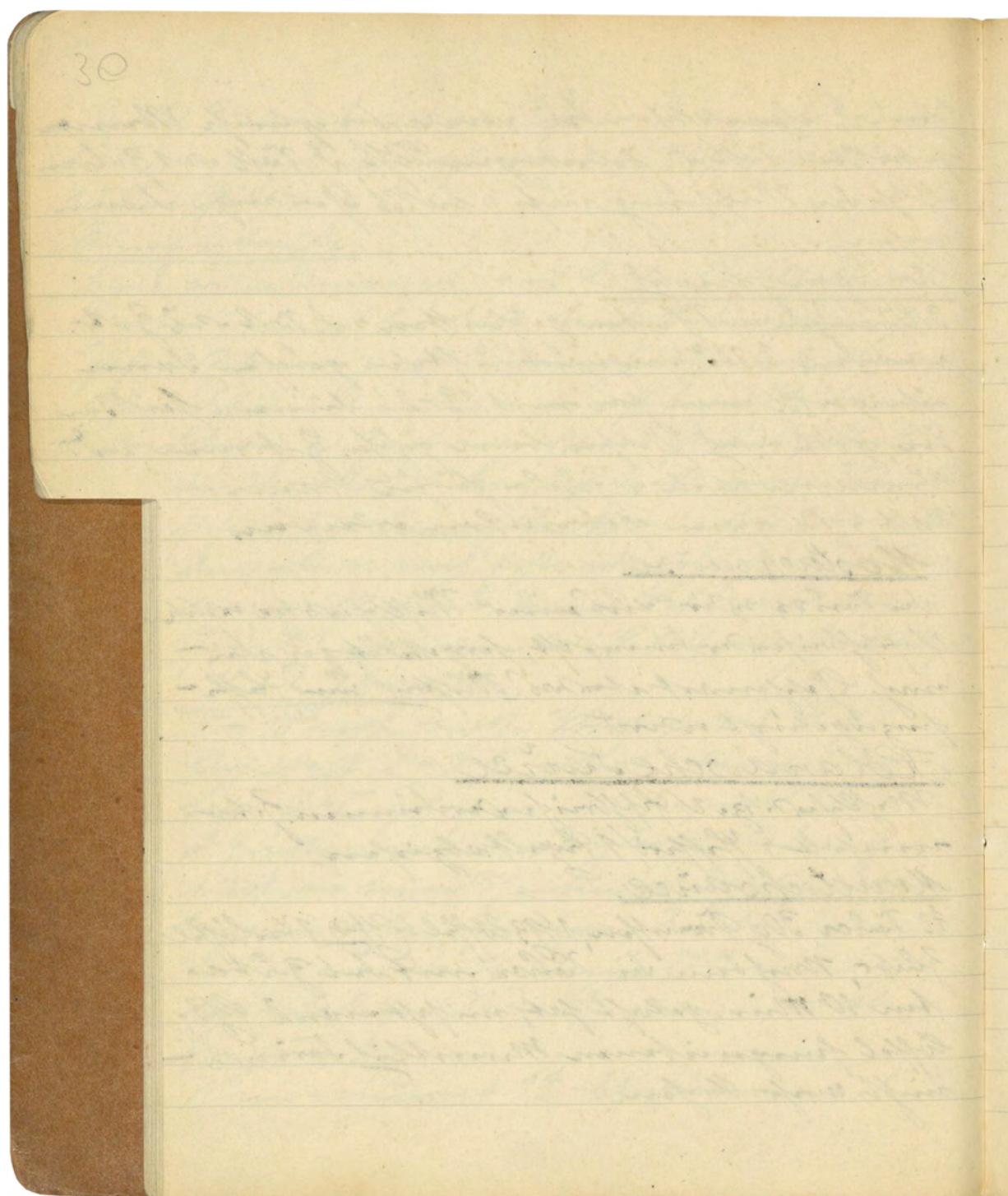
die Sauce wird aus einer Mehlschwitze, welche [m.] fischbrühe verdünnt ist, hergestellt, zu der nach Geschmack etwas Mostrich und Pfeffer hinzugefügt wird.

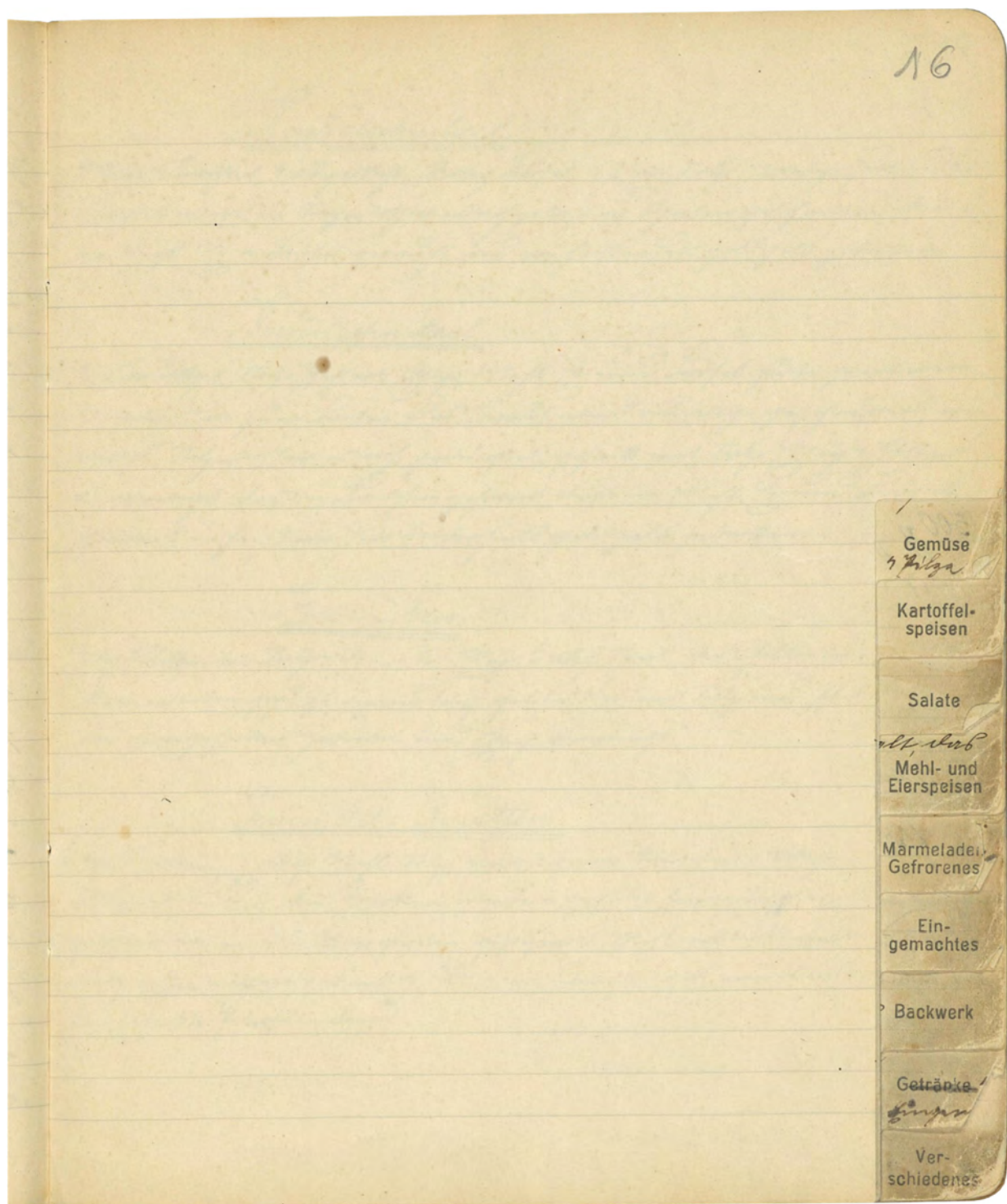
Hölandische Sauce.

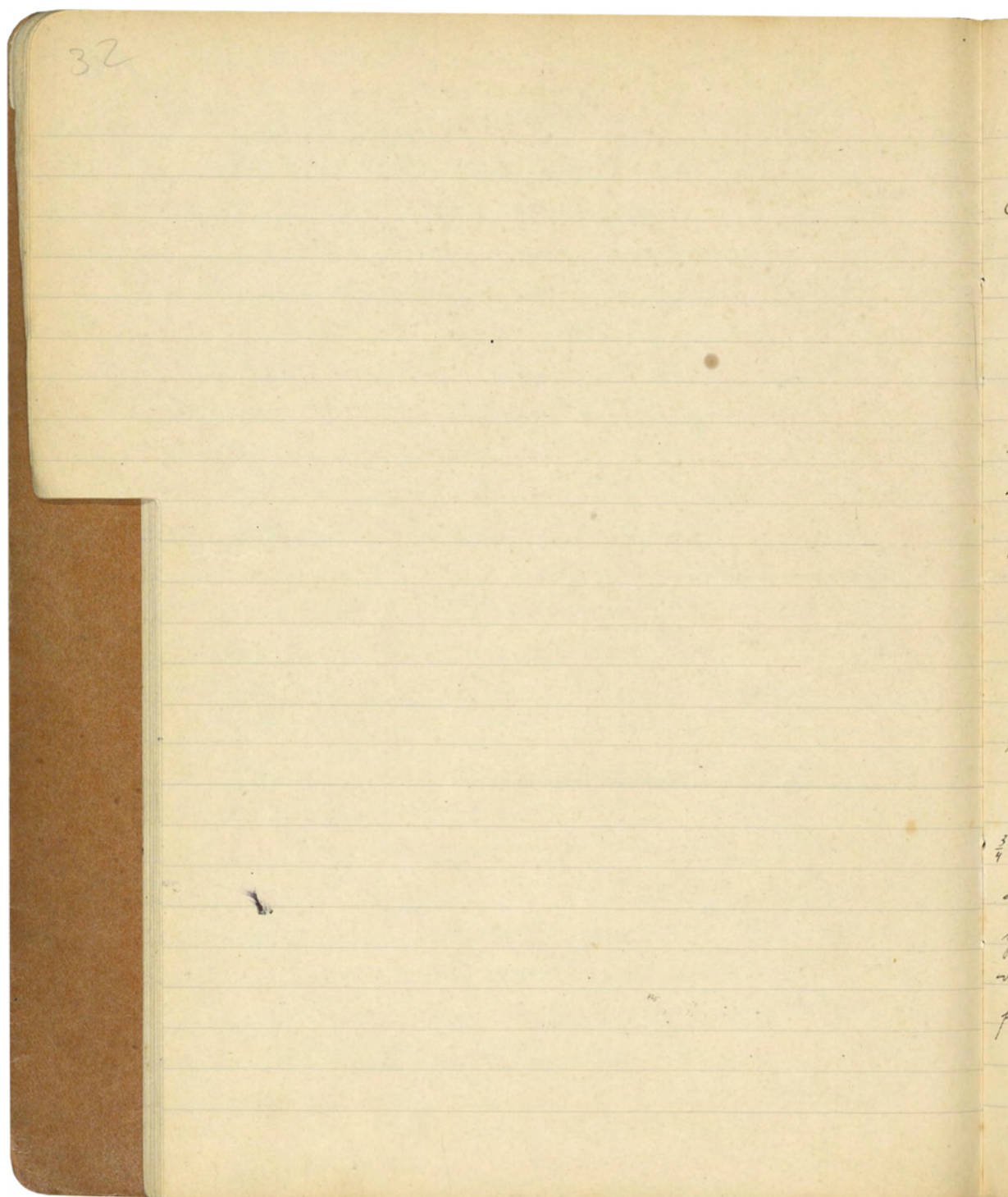
Mehlschwitze [m.] Fischbrühe verdünnen. Zitronensaft [u.] Pfeffer [m.] 1 Eigelb. abziehen.

Meerrettichsauce.

$\frac{1}{4}$ l Sauce, 30 g Korinthen, 1 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker, Nachdem die Sauce mit den Zutaten 10 Min. gekocht hat, mischt man 2 Eßlöffel feingeriebenen Merrettich darunter nicht mehr kochen.







Kartoffelschnitzel.

1 Pfd. Kartoffel, 4 elbge. Mehl, 8 elbge. Eiweiß, 1 1/2 L. Milch, 12 elbge. Fett. Den Kartoffel wird in Tücherapparat zerhackt in Scheiben geschnitten, diese in Mehl, Ei & Eiweiß gerollt und im heißen Fett goldgelb gebraten.

Krautschnitzel.

1/2 Pfd. Sauerkraut, 1 elbge. Pfeffer, 1/2 elbge. Mehl, 1 elbge. Eiweiß, zum gemischen. 10 elbge. Fett zum Braten. Das Kraut wird zerhackt, geschnitten, in einem Tücherapparat zerhackt, geschnitten, mit Tücherapparat & Pfeffer & Pfeffer & Pfeffer, das von Pfeffer geschnitten, diese in Mehl & Eiweiß & Eiweiß in heißem Fett braten sich goldgelb gebraten.

Gelbericken.

1/2 elbge. Gelbericken, 1 elbge. Pfeffer, 1/2 elbge. Mehl, 5 elbge. Fett. Die Gelbericken werden zerhackt, zerhackt, geschnitten mit Tücherapparat & Pfeffer & Pfeffer, das von Pfeffer geschnitten, diese in Mehl & Eiweiß & Eiweiß in heißem Fett braten sich goldgelb gebraten.

Gebackene Karotten.

1/2 elbge. Karotten, 4 elbge. Mehl, 1 elbge. Eiweiß, 12 elbge. Fett. Die Karotten werden zerhackt, zerhackt, geschnitten mit Tücherapparat & Pfeffer & Pfeffer, das von Pfeffer geschnitten, diese in Mehl & Eiweiß & Eiweiß in heißem Fett braten sich goldgelb gebraten.

Gemüse
& PilzeKartoffel-
speisen

Salate

alt, stark
Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

17r

Gemüse [[u.] Pilze]

Karfiolschnitzel.

1 Rose Karfiol, 4 dkg Mehl, 8 dkg Brösel, 1 ½ Ei, Salz, 12 dkg Fett. Der Karfiol wird in Salzwasser weichgekocht in Scheiben geschnitten, diese in Mehl, Ei [u.] Brösel getaucht u. im heißen Fett goldgelb gebacken.

Krautschnitzel.

½ Krautkopf, Salz Pfeffer [u.] Essig, Mehl Ei und Brösel zum pannieren. 10 dkg Fett zum Backen. Das Kraut wird nudelig geschnitten, in etwas Salzwasser weich gedünstet, gehackt, mit Salz Essig [u.] Pfeffer vermengt, davon Laibchen geformt, diese in Mehl Ei und Brösel paniert in heißem Fett beiderseits goldgelb gebacken.

Gelberüben.

½ kg Gelberüben, Salz [u.] Pfeffer, ¼ l Essig, 5 dkg Speck. die Gelberüben werden geputzt, feinnudelig geschnitten mit Salz und Pfeffer feingehackter Zwiebel und Essig vermengt.

Gedünstete Karotten.

¾ kg Karotten, 4 dkg Mehl, Salz, etwas grüne Petersilie, 6 dkg Butter od. (Butter).^{Fett} die Karotten werden geputzt, feinnudelig geschnitten, in heiße Butter gegeben, gesalzen, [m.] Mehl gestaubt, etwas aufgegossen [u.] weich gedünstet. Vor dem Anrichten gibt man etwas feingehackte Petersilie dazu.

Schnittbohnen

$\frac{3}{4}$ kg Schnittbohnen, Salzsaft, Limonade und 4 kg Fett, 4 kg Mehl,
10 l kaltem Wasser.

Lyinat v Eichen & Lachs. 4-5 %.

3 % Carlsbader Bitter wäscht man & wäscht
in grob. Wein brüht man 2 Gläser Bitter
in. kocht darin den Bitter 15 Min.
Alte Essig, starker Weizenbrot, 1. u. 2. Holz

Pilze.

500 g Pfefferlinge, Steinlinge Kirsche 2 15 g Mehl befeuchten,
40 g Kalium brennt 2 Gläser Wasser 10 Min.
gekocht, 2 große Pfeffer Kirsche, 20 g Pfeffer,
dinsten lassen, gießt 1/2 l Wasser hinzu.

Lachsbrösche. (Garnier) 8. Pf.

Schnittbohnen

$\frac{3}{4}$ kg Schnittbohnen, Salzwasser, Einmach aus 4 dkg Fett, 4 dkg Mehl,
 $\frac{1}{16}$ l sauren Rahm.

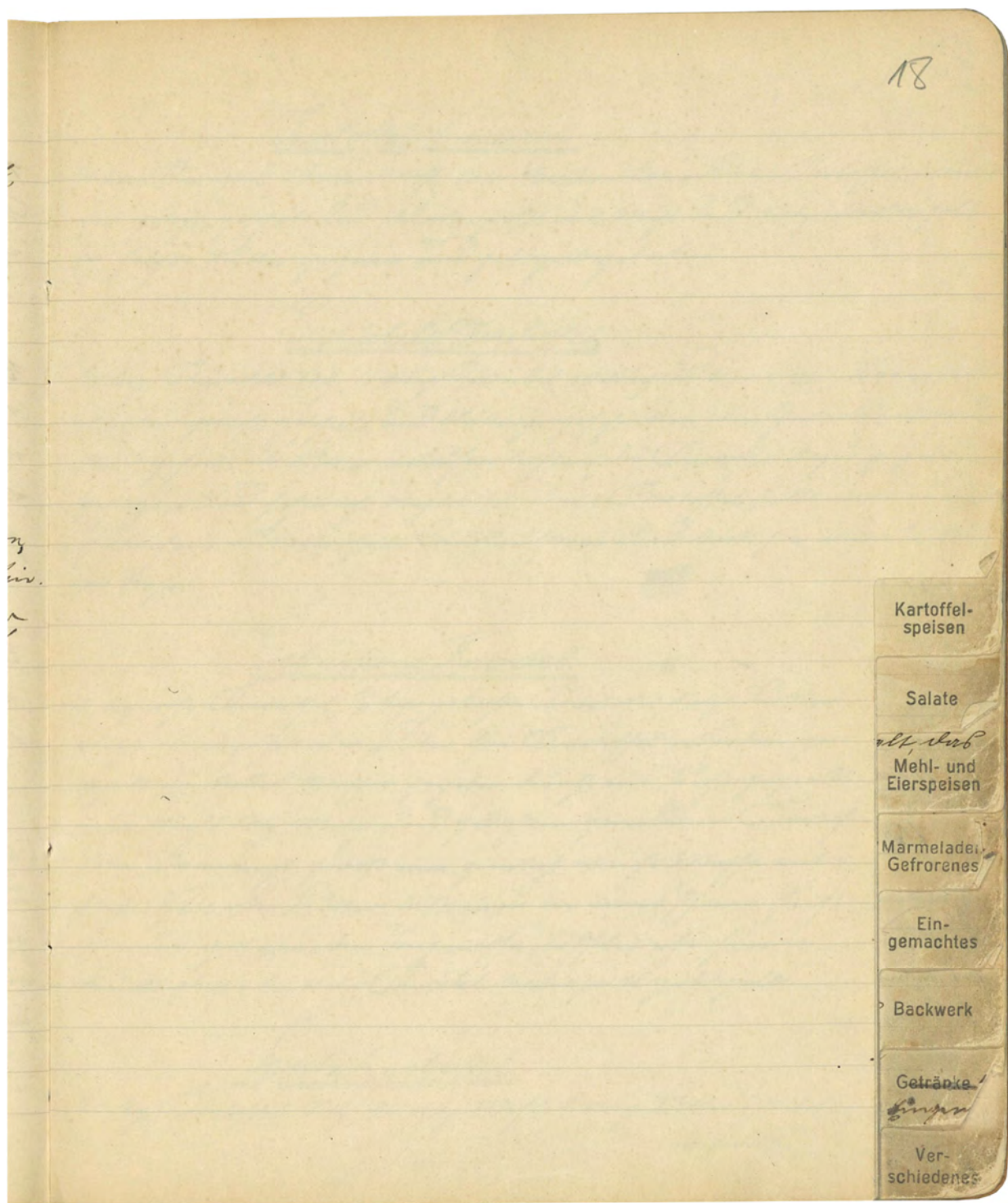
Spinat [m.] Eiern [u.] Lachs. 4 – 5 P.

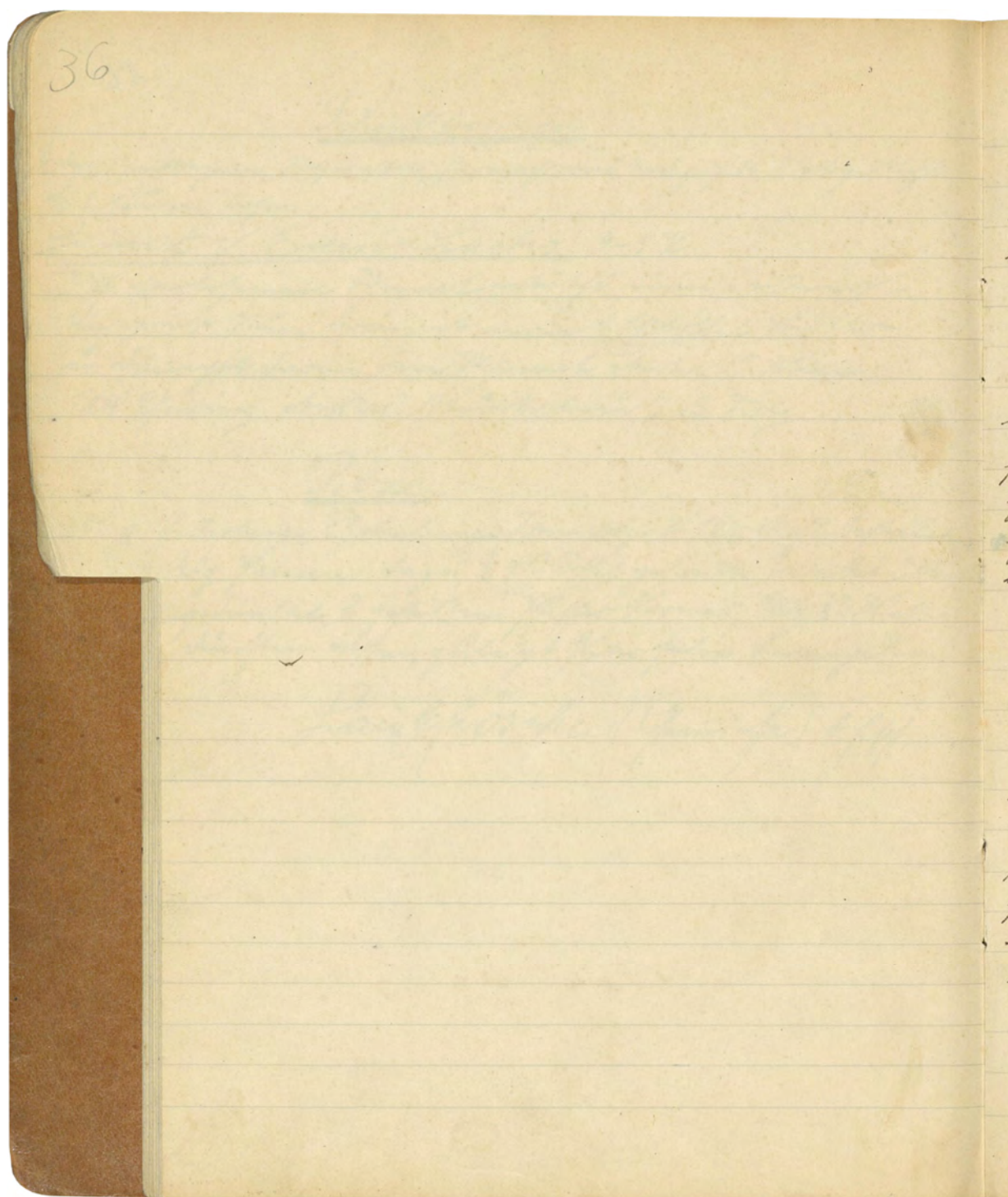
3 Pf. verlesenen Spinat wäscht man [u.] wiegt
in grob. Nun bräunt man 2 Eßlöffel Butter
u. dämpft darin den Spinat etwa 15 Min.
Als Gewürz etwas Muskatnuß u. Salz

Pilze.

500 g Pfifferlinge, Grünlinge, Steinpilze [m.] 15 g Mehl bestreuen,
40 g Palmin dazu, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gehackte Zwiebel 2 Min.
gedünstet, 2 gestoßene Pfefferkörner, Salz $\frac{1}{8}$ l Wasser,
dünsten lassen, zuletzt Petersilie darangeben.

Laubfrösche. (Gemüse,) b. Fisch,





Kartoffelschmarren.

17

$\frac{3}{4}$ lbg Drossel, 25 Sch. Weiz, 10 Sch. Dinkel. Die Drossel war
den Herbst, Herbst und Winterzeit mit Weiz und Dinkel
in feine Linsen gegeben und goldgelb gebacken.

Gestürzte Kartoffeln

5 kg. Dorschfisch, 5 kg. Zander, 10 kg. Lutter. Die Dorschfisch
werden zerlegt, gewaschen und blutig gewaschen. Die Zander werden
für gewöhnlich in Lutter eingelegt. Die Dorschfisch werden gewaschen
und zerlegt. Diese Dorschfisch sollen nun in einem
gewissen und bestimmten Zustand sein und nicht zu stark
in der Luft.

Gelackene Knödel.

2 kg roth Duroffel, ½ kg gelbste Duroffel, ½ kg Lutter
mit 10 kg Fett oder Lutter. Die Duroffel werden ge-
schält in kaltes Wasser gegeben und mit 10 kg Fett
mit 10 kg Fett und gelbsten gewaschenen Duroffel-
feln abgewaschen, worauf eine zünftige kleine Masse mit
Fett. Fett oder Lutter lässt man in einer Pfanne frisch
werden, gibt dann das Feinmehl löfelfeise hinein
bis es gelblich & bräunt die Duroffel werden leicht gelblich.

Spitzkartoffel.

5 by Düsseldorf, Feb. 20 by Mül. 8 by Luther Mül.
w. Lutherf.

Kartoffel- speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Marmelade:
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke
Lingen

Ver-
schiedenes

19r

Kartoffelspeisen

Kartoffelschmarren.

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffel, 25 dkg Mehl, Salz, 15 dkg Butter. Die Kartoffel werden gekocht, geschält und durchgepreßt mit Mehl und Salz verbröselt in heiße Butter gegeben und goldgelbgebacken.

Gestürzte Kartoffel.

$\frac{5}{4}$ kg Kartoffel Salz, 6 dkg Zwiebel, 10 dkg Butter. Die Kartoffel werden gekocht geschält und blättrig geschnitten. die Zwiebel wird fein gehackt in Butter anlaufen lassen, die Kartoffel dazu gegeben gesalzen und schwach angeröstet. Diese Kartoffel füllt man in eine gestrichene ausgebröselte Auflaufform und bäckt sie etwa $\frac{1}{2}$ Std. im Rohr.

Gebackene Knödel.

2 kg rohe Kartoffel, $\frac{1}{2}$ kg gekochte Kartoffel, Salz Butter Milch, 10 dkg Fett oder Butter. Die Kartoffel werden geschält in kaltes Wasser gegeben durch ein Tuch gepreßt, mit Mehl Salz Milch und gekochten geriebenen Kartoffeln vermengt, sodaß eine ziemlich weiche Masse entsteht. Fett oder Butter läßt man in einer Pfanne heiß werden, gibt von der Teigmasse löffelweise hinein drückt glatt [u]. bäckt die Knödel beiderseits goldgelb.

Spritzkartoffel.

$\frac{5}{4}$ kg Kartoffel, Salz, 20 dkg Mehl, 8 dkg Butter, Milch
n. Bedarf.

Demnach muthet man einen letzten Durchschlagung wohl schon in
Nähe Krefelds, jedoch von dieser Mässa das Spielman Jamm
nicht ein tiefen und das Laster nicht mit Li, 5. nicht für ein
zeitlich für den Pass.

Reiniger Knödel. (Klitscher.)

$\frac{1}{2}$ doz waf. Butter, $\frac{1}{2}$ doz yeast. Butter, 1 doz. Jam, 1 doz. Milk, 1 doz. Butter.
waf. 3 Ham, 5 doz. Butter, 1 doz. 1 doz. 3.

Die Dorschfisch werden auf gewisse untergeordnete & kleine Fische, Meise, &
Kiebitz & dergleichen, gewöhnlich in großer Menge gefressen von diesen
Wasser Vögeln, besonders im September, Oktober & Anfang November. In den
abgegriffenen und zerworfenen

Kartoffelpüdding

8 stky Polan 3 Polan 3 Polan 50 stky. Durchschnittlich 10 stky
Wag. 4 stky 7 stky 1 Polan

Die Dürrezeit war sehr ungemüßlich und sehr schmerzhaft. Die
Lutherische Kirche war sehr arm, die Lutheraner waren sehr arm und
gaben, die Kirche war sehr arm und sehr schmerzhaft. Die Kirche
war sehr arm und sehr schmerzhaft. Die Kirche war sehr arm und
sehr schmerzhaft. Die Kirche war sehr arm und sehr schmerzhaft.
Die Kirche war sehr arm und sehr schmerzhaft. Die Kirche war sehr
arm und sehr schmerzhaft. Die Kirche war sehr arm und sehr
schmerzhaft. Die Kirche war sehr arm und sehr schmerzhaft.

daraus macht man einen lockeren Kartoffelteig füllt ihn in Spritzkrapfenform, spritzt von dieser Masse verschiedene Formen auf ein bestrichenes Blech bestreicht sie mit Ei [u.] bäckt sie in ziemlich heißem Rohr.

Räuberknödel. (Klitscher.)

½ kg rohe Kartoffel, ½ kg gekocht. Kartoffel Salz, saure Milch, od. Butter= milch, 3 Semmel, 5 dkg Butter, Stärke od. Grieß.
die Kartoffel werden roh gerieben ausgedrückt [m.] (~~Mil~~) Salz, Milch [u.] Stärke vermengt, geröstete Semmelwürfel dazu gegeben von dieser Masse Knödel geformt in kochenden Salzwasser gekocht [m.] etwas Butter abgeschwenkt [u.] zerrissen.

Kartoffelpudding

8 dkg Butter, 3 dotter, 3 Klar 50 dkg Kartoffel, Salz, 10 dkg Mehl, 4 dkg Speck, 1 Semmel
die Kartoffel werden gekocht geschält und durchgedrückt. die Butter schäumig gerührt, die dotter nach und nach dazuge= geben, der Speck wird kleinwürfelig geschnitten [m.] den kleinwürfelig geschnittenen Semmeln geröstet zum Abtrieb gegeben, Kartoffel [u.] Mehl eingemengt. der feste Schnee (~~eingemengt.~~) eingehoben. die Masse in eine gestrichenes bestaubte Puddingform gefüllt [u.] 1 Std. in dunst gekocht.

Salzkartoffel.

1 kg Kartoffel, Salz & Butter, 5 kg Linsen zum Aufkochen.
 1 Kartoffel waschen, kochen, salzen & wenig Butter & Salz & Linsen
 zerlegen & Linsen hinzugeben.

Weiskartoffel

1 kg Kartoffel, 4 kg Linsen, Salz & Milch, die Kartoffel waschen
 auf kochen in starke Linsen zerhacken & in die Salz
 mit Milch Linsen und Salz zerhackt und zerhackt.

Salate

Mehl- und
EierspeisenMarmeladen,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

20r

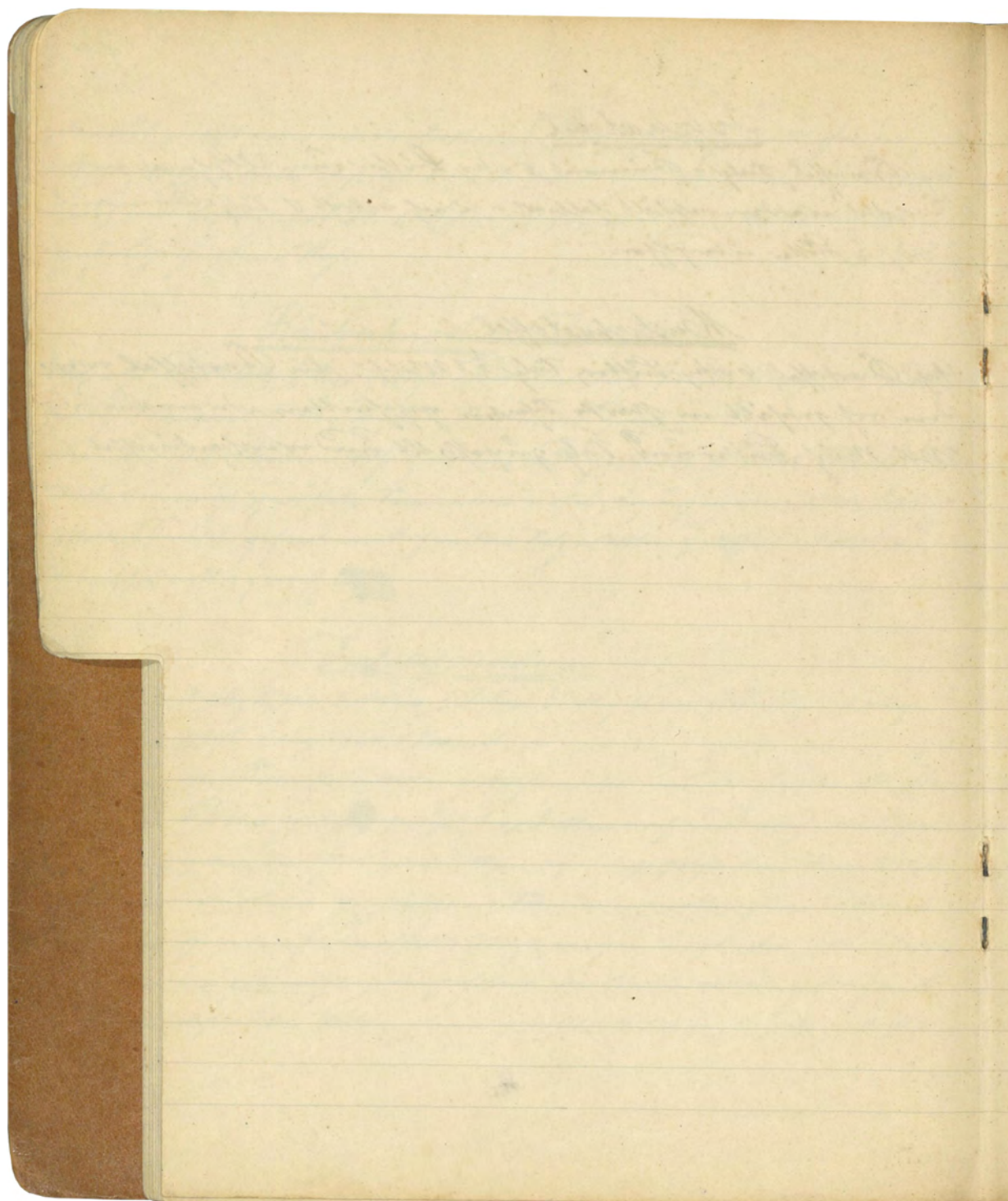
Salzkartoffel.

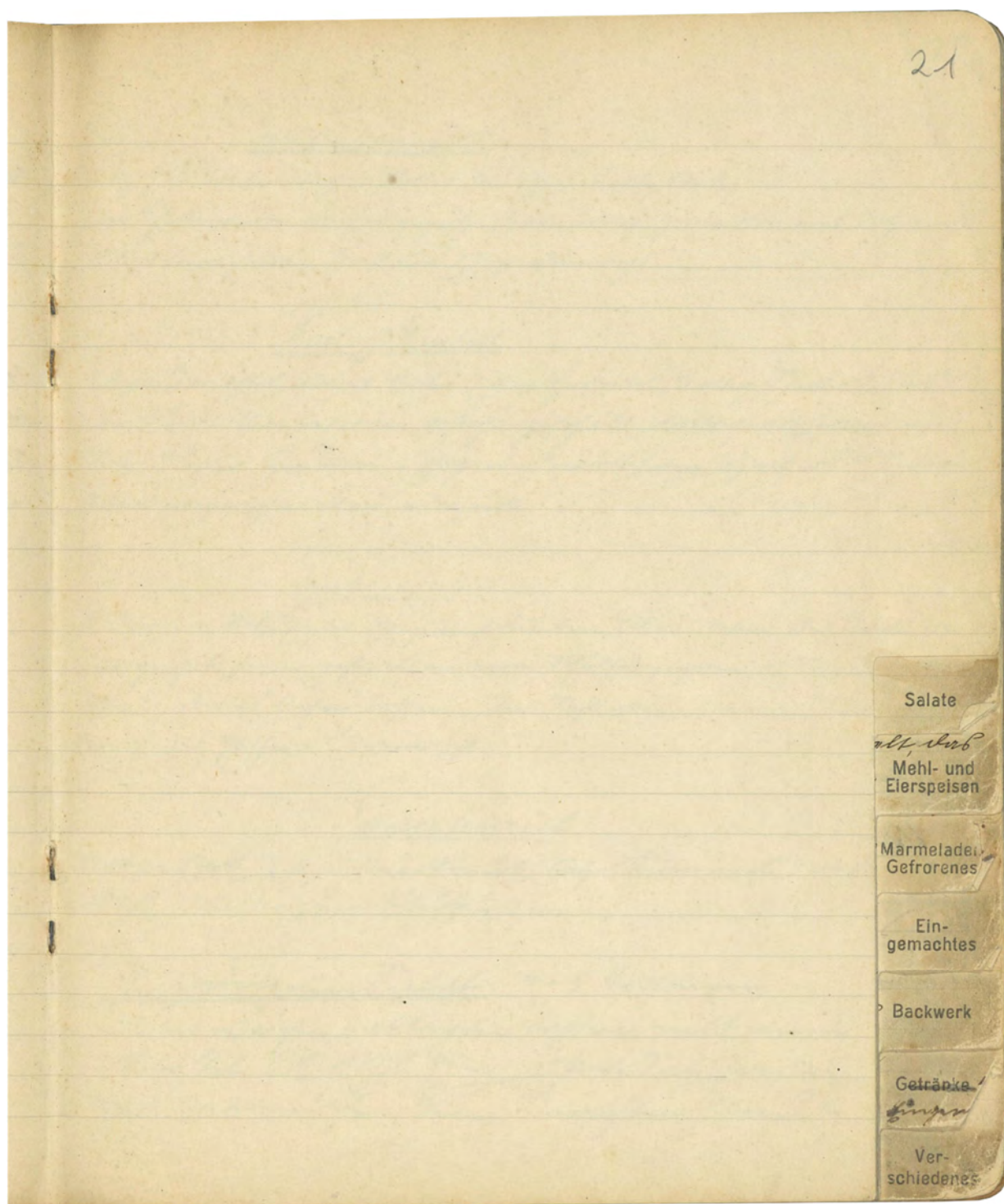
1 kg Kartoffel, Salz [u.] Kümmel, 5 dkg Butter zum Abschmalzen.

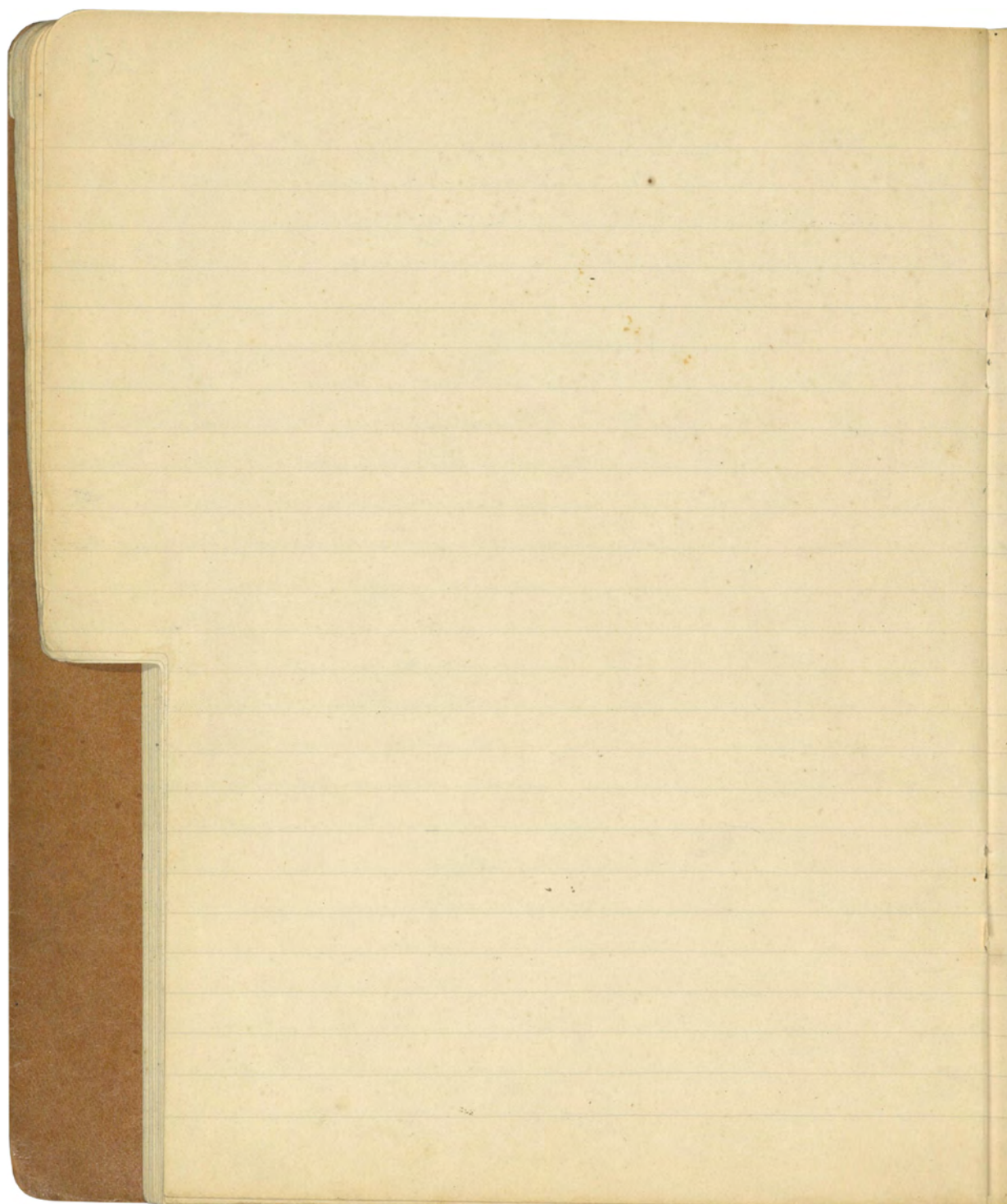
[d.] Kartoffel werden geschält, halbiert [u.] weich gekocht [m.] Salz [u.] Kümmel.
Zuletzt [m.] Butter übergossen.

Meisterkartoffel

1 kg Kartoffel, 6 dkg Butter, Salz $\frac{1}{2}$ l Milch. die Kartoffel werden roh geschält in starke Scheiben geschnitten oder in Viertel.
Mit Milch Butter und Salz zugestellt und weichgedünstet.







22r

Salate

Gelberübensalat.

½ kg Gelberüben, Salz [u.] Pfeffer, ¼ l Essig 5 dkg Speck.
die Gelberüben werden geputzt feinnudelig geschnitten mit Salz und Pfeffer feingehackten Speck und Essig vermengt.

Kartoffelsalat.

1 kg Kartoffel, Salz [u.] Pfeffer, Essig Zwiebel, 5 dkg Speck od. ¼ l Öl,
die Kartoffeln werden gekocht, geschält, blättrig geschnitten mit Salz Pfeffer, Zwiebel Essig und gerösteten Speck, od. Öl der Salat angerichtet und verziert.

Gurkensalat.

3 Gurken, Salz, Pfeffer, Essig nach Belieben Öl od. Rahm. die Gurken werden geschält, fein gehobelt in eine Schüssel gegeben, [m.] Salz bestreut etwas stehen lassen. der Saft abgegossen [u.] [d.] Gurken [m.] Salz, Pfeffer [u.] Öl vermischt.

Sauerkraut.

4 dkg Speck, ½ kg Sauerkraut, Salz Kümmel, 3 dkg Mehl, Wasser zum Aufgießen.

Rapünzchen Salat. 4 – 5 Personen.

Salat waschen, [u.] abtropfen lassen, mit einen Eßlöffel Öl, 1 Eßl. Essig, 1 Prise Salz sowie Pfeffer vermischen. Beim Anrichten streut

man grobgehackt aus demselben. Das eingekochte
wird als Expositum über Leuten geschlagen oder
Erdapfelpulver ganz verwendet.

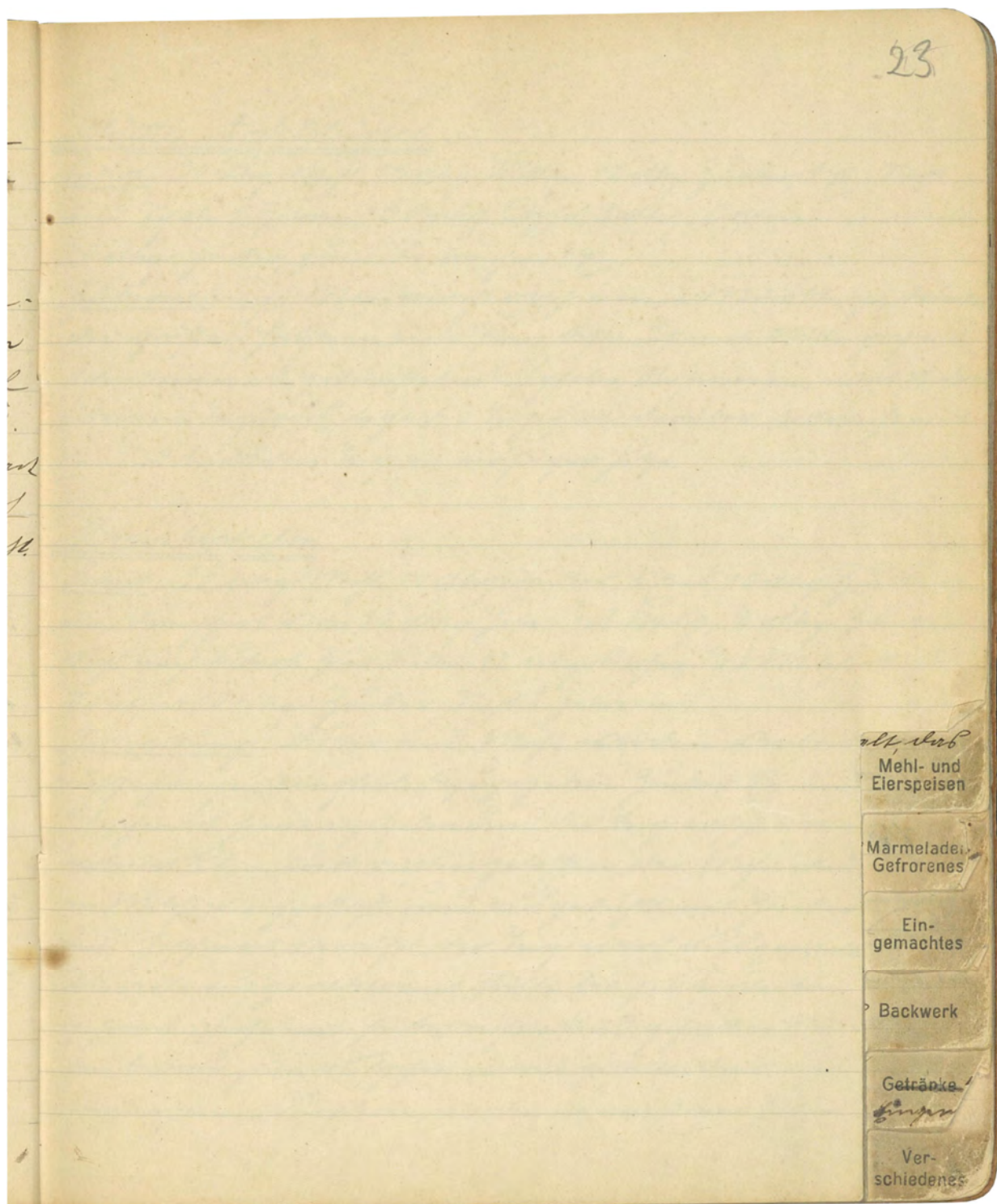
Leinwand - Tischtuch.

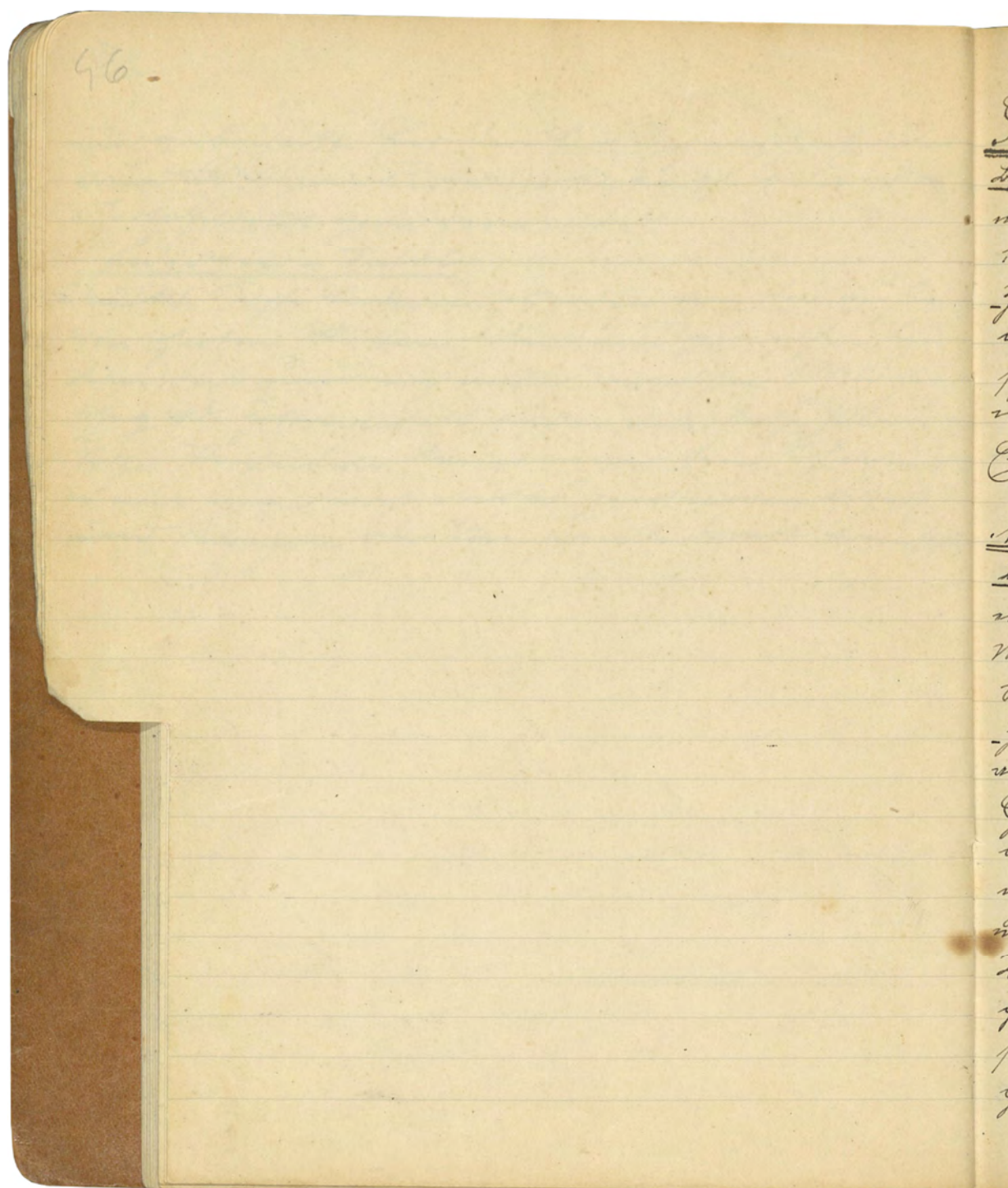
Zusatz. Tücher Leinwand werden von den einfa-
chen besten Leinwand befestigt und gewaschen. Ein
sparsamer und noch immer waschen. 1 Pfund
Öl. 1/2 Zerkleinerung. geben eine gute Wirkung.
Tücher. Handtücher kann man von Leinwand
wenn man noch etwas und etwas Leinwand
und Leinwand oder Leinwand kennt einig.

man grobgehackte Eier darüber. Rapünzchensalat wird als Garnitur von Bratenschüsseln oder Kartoffelsalat gern verwendet.

Endivien – Salat.

2 mittl. Köpfe Endivien werden von den äußeren harten Blättern befreit und gewaschen. Fein schneiden und noch einmal waschen. 1 Eßlöffel Essig od. Zitronensaft. sowie eine Prise Pfeffer u. Salz. Verändern kann man den Geschmack wenn man noch etwas gewiegten Boretsch und Esdragon oder Pimpernelle damit vermischt.





Schüttel Apfelstrudel.

Lebzeit: 30 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Ei, Kaffee und Syrah 1 Zitronen, 50 dkg Obpfel, 3 dkg Rosinen zum Füllen: 10 dkg Zucker, zum Lebkuchen 1 Ei.

Zubereitung: Man mischt zuerst einen Mischteig, bricht die größten Füllten in eine Form, bestreut mit blühendem Mehl oder gestampften Obpfeln, Rosinen und dem Lebkuchen Teig und legt die Füllten darauf, bestreift mit Ei und bestreut den Teig in mäßiger Hitze.

Mohntupferlein.

Lebzeit: 30 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 Eier, 10 dkg Zucker, ein Löffel voll von $1\frac{1}{2}$ dkg Sahne, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ dkg Zucker Mehl nach Lebzeit zum Füllen: 12 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch oder Sahne, 10 dkg Zucker, Kaffee & Zitronen.

Zubereitung: Butter und Mehl werden zerbröckelt, das eingegossene Löffel hinzugegeben, Zucker Ei und Eipfennik hinzugegeben und der Teig vermischt wird. Ein Löffel Mehl hinzugegeben. Der Mehl wird in Milch eingeweicht und abgeseigt mit Zucker und Eipfennik vermischt. Der Teig wird abgemischt. Dieser wird abgemischt mit Füllten belegt. Die Füllten geformt. Diese mit Ei bestreuen und geformte Mehl in bestreuen zum eingegossenen werden geformt. Die eingegossenen Füllten werden in mäßiger Hitze

Mehl- und
EierspeisenMarmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Gefüllter Apfelstrudel.

Bedarf: 30 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Ei, Saft und Schale 1 Zitrone, 50 dkg Äpfel, 3 dkg Rosinen zur Fülle: 10 dkg Zucker, zum Bestreichen 1 Ei.

Zubereitung: Man macht rasch einen Mürbteig, drückt die größere Hälfte in eine Form, bestreut mit blättrig geschnittenen od. gedünsteten Äpfeln, Rosinen wälzt den übrigen Teig aus, legt die Teigscheibe darüber, bestreicht mit Ei und bäckt den Teig in mäßiger Hitze.

Mohnkipferln.

Bedarf: 30 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 Eier, 10 dkg Zucker, ein dampferl von 1½ dkg Hefe, ⅓ l Milch, ½ dkg Zucker Mehl nach Bedarf. Zur Fülle: 12 dkg Mohn, ⅓ l Milch oder Wasser, 10 dkg Zucker, Saft ¼ Zitrone.

Zubereitung: Butter und Mehl werden verbröselt, das aufgegangene dampferl dazugegeben, Zucker Ei und Geschmack hineingegeben und der Teig rasch verarbeitet. Am Brett rasten gelassen. der Mohn wird in Milch weichgekocht und ausgekühlt mit Zucker und Geschmack verrührt. der Teig wird ausgewalkt Vierecke ausgeradelt mit Fülle belegt Kipferln geformt. diese mit Ei bestrichen und gehackten Nüssen bestreut zum aufgehen warm gestellt. die aufgegangenen Kipferln werden in mäßiger Hitze

gebakten.

Litterküchen.

40 Lsg. Mehl, 10 Lsg. Butter, 10 Lsg. Zucker, $\frac{1}{2}$ Lsg. Vanille, $\frac{1}{2}$ Lsg. Lebkuchenzucker
und 1 Lsg. Mehl. Butter und Mehl wird zerbröckelt, die übrigen Zutaten
dazu eingearbeitet, der Teig mit feinem Lebkuchenzucker und einem Glitzer
belegt, bis er mit 2 Lsg. Lebkuchenzucker und der Teig in mit 3 Lsg. feinem
Zucker gebacken.

Topfenfüller. $\frac{1}{2}$ Lsg. Topfen, 1 Lsg. und 1 Lsg. $\frac{1}{2}$ Lsg. Mehl, 15 Lsg. Zucker, 1 Lsg. Butter.

Punschschäumküchen.

12 Lsg. Butter, 2 Lsg. Mehl, 4 Lsg. Zucker, 1 Lsg. Butter, 2 Lsg. feines Eiweiß
oder Marshmallows zum Aufschäumen. Von 2 Lsg. Eiweiß, 8 Lsg. Zucker u.
etwas ^{Mehl} Marshmallows wird ein weicher Mischteig und bleibt $\frac{1}{2}$ der
Menge in einer Form, welche mit 5 Lsg. Mehl
gebacken. Der übrige Teig einer Rinde bleibt, die mit Eiweiß
und Zucker bestreut wird. Der Teig wird zerbröckelt, Eiweiß
und Marshmallows dazugegeben und mit Marshmallows
und feinem Zucker bis zum Gelb gebacken. Der Teig
wird zerbröckelt.

Mischteigküchen.

54 Lsg. Mehl, 15 Lsg. Butter, 12 Lsg. Zucker, 12 Lsg. Marshmallows
oder Marshmallows, 1 Lsg. $\frac{1}{2}$ Lsg. Mehl, 1 Lsg., 40 Lsg. Eiweiß.
10 Lsg. Zucker, 3 Lsg. Rosinen, 10 Lsg. Pfeffer u. d. feinsten Pfeffer.

gebacken.

Gitterkuchen.

40 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ P. Vanille, $\frac{1}{2}$ P. Backpulver etwas Milch. Butter und Mehl wird verbröselt, die übrigen Zutaten rasch eingearbeitet, der Kuchen mit Fülle bestrichen mit einem Gitter belegt, dieses mit Ei bestrichen und. der Kuchen in mäßig heißem Rohr gebacken.

Topfenfülle. $\frac{1}{2}$ kg Topfen, Saft und Schale $\frac{1}{4}$ Zitrone, 15 dkg Zuck. 1 dotter.

Punschschaumkuchen.

12 dkg Butter, 21 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 1 dotter, 2 Löffel Rum, Äpfel oder Marmelade zum Bestreichen. Von 2 Eiweiß, 8 dkg Zucker et= was Rum [Mehl] macht man rasch einen Mürbteig und bäckt $\frac{3}{4}$ der Menge in eine Tortenform, mengt das übrige mit 5 dkg Mehl, formt von diesen Teig einen Rand klebt ihn mit Eiweiß an und bäckt den Kuchen hell. Belegt ihn mit gedünsteten Äpfeln und bestreicht mit Marmelade bestreicht mit Windmasse und stellt den Kuchen bis zum gelb werden des Schnees ins Rohr.

Mürbteigkuchen.

24 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 12 dkg weiß= geriebene Mandeln, Saft $\frac{1}{4}$ Zitrone, 1 Ei, 40 dkg Äpfel.

10 dkg Zucker, 3 dkg Rosinen, $\frac{1}{16}$ l Wasser od. Fruchtsaft,

15 Lbkg Zucker, 4 Lbkg Apfelwein. Oben den aufgeworfen Zucker mischt
 wenn immer Mischung formt immer Zucker mit Hand, drückt ihn
 beidseitig mit gestrichelten Eßeln, beidseitig mit Papier 4
 2 Lbkg gewaschen Mandeln und übergingt mit feiner Holz 4
 drückt ihn immer Übergießen.

Gefüllte Lebkuchen.

40 Lbkg Mehl, 8 Lbkg Butter 8 Lbkg Zucker 2 Lbkg 20 Lbkg Pflanz
 1 Lbkg. Cinnamon 2 Pfefferkörner Pfeffer, Zimmt Melken etwas
 Pflanzmittel gering. Cinnamon und Zitronenpfeifen. Zucker und
 Butter werden zerdrückt, der Pflanz und Cinnamon, alles zum Mehl
 gegeben, darüber, der Teig nicht zu dünn und das alle in der
 Form und beidseitig, diese mit Weißpflanz belegt, eine gewichte Form
 mit Zucker und Pfeffer, mit Ei beidseitig und die mit Pfeffer
 3 Lbkg Zucker, Pfeffer, 2 Lbkg Cinnamon und 2 Lbkg Pfeffer
 mit Pfeffer übergeben.

Teeschnitten.

30 Lbkg Mehl, 2 Lbkg 7 Lbkg Zucker 15 Lbkg Butter, etwas Pfeffer
 4 Lbkg Cinnamon Mandeln.

Teile: 10 Lbkg Mehl, 10 Lbkg Zucker, 2 Lbkg Pfeffer, 2 Zitronen
 10 Lbkg breite Pflanz, belegt diese an beiden Seiten Pfeffer
 mit einem feinen Pflanz und drückt die Pflanz fall.

Oben drückt gelbman in 8 Mehl Weißpflanz, beidseitig mit Pfeffer
 2 Lbkg Pfeffer 2 Lbkg Ei bei zum gelbman und Pfeffer. Pfeffer fein.

Marmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke
SüßesVer-
schiedenes

15 dkg Zucker, 4 Blatt Schelatin. Aus den ersteren Zutaten macht man einen Mürbteig formt einen Kuchen mit Rand, bäckt ihn belegt ihn mit gedünsteten Äpfeln, bestreut ihn mit Rosinen [u.] 2 dkg geriebenen Mandeln und übergießt mit süßer Sulz [u.] läßt ihn einen Tag stehen.

Gefüllte Lebkuchen.

70 dkg Mehl, 8 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 2 Eier, 20 dkg Sirup 1 dkg Amonium , ½ Kaffeelöffel Gewürz, Zimmt Nelken, etwas Pumpernickelgewürz. Orangen und Zitronenschalen. Zucker und Butter werden verbröselt, der Syrup erwärmt, alles zum Mehl gegeben, verarbeitet, der Teig nicht zu dünn ausgewalkt runde Formen ausgestochen, diese mit Nußfülle belegt, eine zweite Form mit Eiweiß aufgeklebt, mit Ei bestrichen und in mäßig heißem Rohr gebacken. Noch warm kann man die Lebkuchen mit Glasur überziehen.

Teeschnitten.

30 dkg Mehl, 2 dotter, 7 dkg Zucker, 15 dkg Butter, etwas Geschm. 7 [dkg] braungeriebene Mandeln.

Fülle : 10 dkg Nüsse, 10 dkg Zucker, 2 Eiweiß, ¼ Zitrone, 10 cm breite Streifen, belegt diese an beiden Längstreifen mit einen schmalen Rändchen und bäckt die Streifen hell.

Augekühlt gibt man in [d.] Mitte Nussfülle, bestreicht mit Windmasse od. Glasur u. gibt es zum gelb werden ins Rohr. Warm schneiden.

Topfenschitten.

15 lbkg Leinwand, 3 lbkg 2 Glüpfel Rinn, 1 lbkg 4 Tafel & 1 lbkg 35 lbkg Waff,
10 " Zirkel.

Leinwand & Zirkel werden zusammen gewaschen & getrocknet und nach dem
Gebrauch, Rinn, Zirkel samt 4 Tafel eingewaschen. 4 lbkg Waff eingewas-
chen. Diese Waff gibt man auf ein Leinwandstück das 1/2 lbkg
fall. 1/2 lbkg Waff, 10 lbkg Zirkel, 4 lbkg 35 lbkg Waff & 1 lbkg 35 lbkg
Waff & 1 lbkg 35 lbkg Waff. Diese Waff wird dann eingewaschen & mit
Waff bespritzt und mit einem gelben Leinwandstück & Waff bespritzt. Waff
wird dann mit einem gelben Leinwandstück bespritzt.

Topfentäschchen.

25-30 lbkg Waff, 20 lbkg Waff, 15 lbkg Leinwand, 5 lbkg Zirkel, 1 lbkg
Leinwand Zirkel.

Leinwand: 25 lbkg Waff, 10 lbkg Zirkel, 1 lbkg 35 lbkg Waff.
Leinwand & Waff werden zusammen gewaschen & getrocknet. Leinwand
samt 1 lbkg 35 lbkg Waff wird dann eingewaschen & mit Waff bespritzt
und mit einem gelben Leinwandstück & Waff bespritzt. Waff wird
dann mit einem gelben Leinwandstück bespritzt. Waff wird dann mit
einem gelben Leinwandstück bespritzt. Waff wird dann mit einem gelben
Leinwandstück bespritzt. Waff wird dann mit einem gelben Leinwandstück
bespritzt. Waff wird dann mit einem gelben Leinwandstück bespritzt.

Wirdle kleine Tischchen.

25 lbkg Waff, 2 lbkg 1 lbkg, 1 lbkg 35 lbkg Waff, 1 lbkg 35 lbkg Waff.
13 " Leinwand, 5 lbkg Zirkel.

Wenn man ein Wirtelstück hat, so ist es 1 lbkg 35 lbkg Waff.

Topfenschitten.

15 dkg Butter, 3 dotter, 2 Eßlöffel Rum, Saft [u.] Schal $\frac{1}{4}$ Zitrone, 35 dkg Mehl, 10 [dkg] Zucker.

Butter [u.] Zucker werden schaumig gerührt [d.] dotter nach und nach dazu= gegeben, Rum, Zitronensaft [u.] Schale eingerührt. [u.] das Mehl einge= arbeitet. diese Masse gibt man auf ein Blech und bäckt das Ganze hell. $\frac{1}{4}$ kg Topfen, 10 dkg Zucker, [u.] etwas Rahm od. Milch $\frac{1}{2}$ Pk. Va= nylezucker verrührt diese Masse auf den Teig gestrichen mit Wind= masse bestrichen und bis zum gelbwerden ins Rohr gestellt. Noch warm teilt man gleichgroße Schnitten.

Topfentascherln.

25 – 30 dkg Mehl, 20 dkg Topfen, 15 dkg Butter, 5 dkg Zucker, Salz etwas Zitronenschale.

Fülle: 25 dkg Topfen, 10 dkg Zucker, 1 dotter, etwas Geschmack.

Butter [u.] Mehl wird verbröselt der Topfen passiert Salz [u.] Zitronen= schale dazugeben und [d.] Teig rasch verarbeitet messerrückendick ausgewalkt vierecke ausgeradelt mit Topfenfülle belegt. Tascherln geformt diese mit Ei bestrichen und in mäßig heißem Rohr gebacken.

Mürbe kleine Kuchen.

25 dkg Mehl, 2 dotter, 1 Ei, etwas Geschmack, Füllez. Belegen 13 [dkg] Butter, 5 dkg Zucker.

Man macht einen Mürbteig läßt etwa 1 Std. rasten walkt

in und aus dieser wurde Dörfen und belagert sie mit einem Baum
 Klotz in und Löffel aus Löffel den Baum mit Ei und brückte die
 Dörfen in müßig, saß am Tisch, die fertigen Dörfen wurden belagert
 mit Zucker Löffel und in der müßig Tisch zubereiten.

Orangenschnitten.

12 Stk. Zucker 28 Stk. Mehl 1 Ei Marmelade zum Löffeln
 8 " Zucker 4 " Mehl. Orangenschnitten zum Löffeln.
 Man mischt einen Weinbeigewässert ist und verhält 10 cm breite
 Dörfen, brückte diese Obstgalle Löffel die Löffel mit Marmelade
 und setzt sie 2 Dörfen zusammen in der Löffel mit Löffel.
 für schnell das Dörfen und belagert jedes eine gläserne Oran-
 ganschnitten.

Fruchtentrost.

10 Stk. Feigen 10 Stk. Kaktus 10 Stk. Kaktus 10 Stk. Kaktus
 10 " Mandeln 3 " Zitronen 10 " Mandeln 10 Stk. Kaktus
 10 Stk. Kaktus 10 Stk. Kaktus 1 Ei zum Löffeln auf Löffeln und
 Kaktus Obst. 4 Stk. Mandeln zum Löffeln, steht
 Orangenschnitten.
 Oben Feigen und Kaktus für Kaktus und Kaktus
 Kaktus Obst. 10 Stk. Kaktus mit Ei Löffeln 9 mit Mandeln
 (mandeln) Kaktus Kaktus, Kaktus in einem Kaktus Kaktus
 Kaktus Kaktus mit Mandeln Kaktus 9 in müßig
 Kaktus Kaktus zubereiten.

Marmelade
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

in aus und sticht runde Kuchen aus belegt sie mit einem Rand klebt in mit Eiweiß an bestreicht den Rand mit Ei und bäckt die Kuchen in mäßig heißem Rohr. die fertigen Kuchen werden belegt mit Zucker bestreut und noch in mäßig Rohr gebacken.

Orangenschnitten.

12 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 1 Ei, Marmelade zum Bestreichen, 8 [dkg] Zucker, 4 [dkg] Nüsse. Fondanglasur. Orangenspalten zum Belegen. Man macht einen Mürbteig walkt ihn aus, radelt 10 cm breite Streifen, bäckt diese Goldgelb bestreicht die Backfläche mit Marmelade und setzt je 2 Streifen zusammen überzieht sie mit Fondantglasur schneidet davon Schnitten und belegt jedem eine glasierte Orangenspalte.

Früchtenbrot.

10 dkg Feigen, 10 dkg datteln, 10 dkg Wallnüsse, 10 dkg Haselnüsse, 10 [dkg] Mandeln, 3 [dkg] Zitronat, 10 [dkg] Marillen, 10 dkg Rosinen, $\frac{1}{16}$ l Rum, $\frac{1}{4}$ l dunstobst, 1 Ei zum bestreichen nach Belieben auch kantiertes Obst. 4 dkg Mandeln zum Verzieren, etwas Orangenschale.

Alle Früchte werden fein gehackt gut vermengt davon kleine Wecken. diese entweder mit Ei bestrichen [u.] mit Marmelade verziert oder in einen ausgewalkten Hefenteig eingeschlagen mit. Mandeln verziert [u.] in mäßig heißen Rohr gebacken.

Schokoladekuchen.

Bed. 5 Eiweiß, 12 dkg Zucker, 10 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, 6 dkg geriebene Schokolade, 10 [dkg] Mehl

das Eiweiß schlägt man zu festen Schnee, schlägt Zucker Mehl und die geriebene Schokolade hinzu füllt die Masse in eine gestrichene bestaubte Tortenform und bäckt sie in mittelheißem Rohr. Ausgekühlt wird der Kuchen durchgeschnitten und mit festgeschlagenen Schlagobers gefüllt mit dunkler Fondantglasur überzogen und mit Schlagobers gespritzt.

Schaferln.

Bed. 10 dkg Butter, 6 Eier, 35 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, $\frac{1}{16}$ l Milch, etwas Zitrone, $\frac{1}{3}$ Pckch. Backpulver.

Butter [u.] Zucker wird schaumig gerührt, dotter nach [u.] nach dazugegeben, die Hälfte des Mehles wird [m.] den Backpulver [u.] Geschmack eingerührt. das übrige [m.] den festen Schnee eingehoben in eine bestrichene und bestaubte Form gefüllt [u.] gebacken.

Grießigel.

Bedarf: 5 Eier, 12 dkg Zucker, Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone, 18 dkg Grieß, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Pckch. Vanille.

dotter [u.] Zucker wird schaumig gerührt, Geschmack dazugegeben. Grieß [u.] mit Schnee eingehoben. die Masse in eine bestrichene bestaubte Gugelhupfform gefüllt [u.] in mäßig heißen Rohr gebacken. der gestürzte Pudding kann mit

Mandeln zerhackt, in einer Schüssel mit Milch (Kamille) übergeben
 für 4 woch einige Minuten im Feuer gekocht.

Kleine Tischecke.

35 woch Mehl, 20 woch Butter, 14 woch Zucker und ab Zitronensaft 1 Ei,
 2 füllig kleine Butter, Marmelade zum Füllen, 2 zum befeuchten.
 Butter, Mehl und in Butter, 1 wochigen Zucker und woch woch woch.
 der Teig und ab wochen gelassen, und woch, der Teig woch
 mit Marmelade belegt, die 4 Ecken zusammen gefügt, 4 mit
 Ei befeuchtet, 4 füllig ab backen.

Bitterteig.

21 woch Butter, 28 woch Mehl, 2 Ecken 3 Eßlöffel Wasser, 1 Ei & Zitronen 2 Löffel
 Wasser und ab Teig.
 der Teig und Zitronen sind gut aufbewahrt und 16 woch Mehl
 zu einem Teig verarbeitet. Butter und Mehl sind woch 2 woch
 Butter und woch woch und der Teig woch gelassen, der Teig
 wird woch woch, der Teig in die Mitte gelegt, der Teig
 woch woch woch und woch zusammen gefügt.
 der Teig wird 4 mal woch woch.

Marmelade,
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Büchselecken.

1 Ei und 3 Ecken, 3 Ecken, 8 woch Zucker, 8 woch Mehl, 2 Ecken.
 Kamille, Pfeffer zum Backen. Butter Zucker woch woch
 woch, der Teig Mehl 4 Ecken woch woch. der Teig

Backwerk

Getränke
Limon

Ver-
schiedenes

Mandeln gespickt und in einer Schüssel mit Milch (Vanille) übergossen [u.] noch einige Minuten ins Rohr gestellt.

Wiener Fascherln.

35 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 14 dkg Zucker, etwas Zitronenschale, 1 Ei, 2 hartgekochte dotter, Marmelade zum Füllen, Ei zum bestreichen. Butter [u.] Mehl wird verbröselt, [d.] übrigen Zutaten rasch eingearbeitet. der Teig etwas rasten gelassen. ausgewalkt, vierecke ausgeradelt mit Marmelade belegt, die 4 Ecken zusammenschlägt [u.] mit Ei bestreicht [u.] hellgelb backen.

Bätterteig.

21 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 2 dotter, 3 Eßlöffel Weißwein, Saft ½ Zitrone, 2 Löffel Wasser, etwas Salz.

Wein Wasser Salz und Zitrone wird gut versprudelt und [m.] 16 dkg Mehl zu einen Teig verarbeitet. Butter und [d.] übrige Mehl wird rasch zu einem Butterziegel verarbeitet und beide Teige rasten gelassen. der Strudelteig wird ausgewalkt, der Buttermteig in die Mitte gelegt, der Strudelteig darüber geklopft, ausgewalkt und wieder zusammengeschlagen. der Vorgang wird 4 mal wiederholt.

Ribiselkuchen.

Biskuit von 3 dottern, 3 Klar, 8 dkg Zucker, 8 dkg Mehl, ½ Pchk. Vanille, Ribisel zum Belegen. dotter [u.] Zucker werden schaumig gerührt, die ^{übrige} Hälfte Mehl [u.] Geschmack eingerührt: die übrige

Galla & demselben Hofe eingekauft, die Wölfe in zwei oder drei
beständige Jäger getheilt & bei niedrigeren Preisen verkauft. Dem nach-
gekauften Jäger beibringt man & Manuskripte & beibringt ihm & die Wölfe
beständig & demselben Hofe & stellt ihn auf seinen Mann, in der Wölfe.

Frittatten. (micht yspizt & Cholesterin.)

[illegible]

Znetschenbüchern.

35 dkg Wehl, 10 dkg Leinöl, 8 dkg Zucker & Lir, $\frac{1}{2}$ P. Backpulver, alles
Rührte. Ein Leinöl wird & Wehl zerbröckelt. Ein inbrühen Zucker auf
Sonderer gemacht, der Teig wird genau abgibt ein Baum gebacken, & &
geschnittene Zuckerkuchen bebackt. Der Baum wird & & bebacken, der
Baum & bebackt bebackt.

Cakes

[illegible]

Hälfte [m.] dem festen Schnee eingehoben, die Masse in eine bestrichene bestaubte Form gefüllt [u.] bei mäßiger Hitze gebacken. den aus= gekühlten Kuchen bestreicht man [m.] Marmelade [u.] belegt ihn [m.] Ribisel bestreut [m.] etwas Zucker [u.] stellt ihn noch einige Min. ihn die Röhre.

Fritatten. (Nicht gesüßte Omleten.)

Aus $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 6 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ kg Selchfleisch od. Wurst 1 Semmel, $\frac{1}{16}$ l saurem Rahm. Milch, Ei, Salz, Mehl werden ver= sprudelt, so, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, dann bäckt man dünne Frittaten, bestreicht sie mit der Fülle, legt sie in eine nasse Serviette u. kocht ihn $\frac{1}{2}$ Std. in Salzwasser.

Znetchkenkuchen.

35 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 8 dkg Zucker 2 Eier, $\frac{1}{2}$ P. Bakpulver, etwas Vanille. die Butter wird [m.] Mehl verbröselt, die übrigen Zutaten rasch darunter gearbeitet, der Teig ausgewalzt, ein Rand gedrückt, [u.] [m.] geviertelten Zwetschken belegt. der Rand wird [m.] Ei bestrichen [u.] der Kuchen [m.] Streußel bestreut.

Cakes.

25 dkg Mehl, 2 Eier, 8 dkg Butter, 8 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ P. Vanille, $\frac{1}{2}$ P. Backpulver. Butter u. Mehl werden verbröselt, die ande= ren Zutaten rasch darunter gemischt [u.] [d.] ganze schnell ver= arbeitet. das Brett wird [m.] Mehl bestreut u. d. Teig nicht zu dünn ausgewalkt. Es werden Formen ausgestochen [u.] diese auf [m.] Wachs bestrichenem Blech in nicht zu heißem Rohr gebacken.

Bienenkompott.

10 Pfund Honig 15-20 Pfund Zucker.

Die Honig werden geschüttelt, gekocht, das Dampfsieb entfernt in ein
Bad Zuckerwasser gegeben und abgeschöpft.

Chokoladkugeln.

1 Pfund 1/2 Tefelungswort, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Gelatine, 1/2 Pfund Zucker,
1/2 Pfund Honig.

Die Chokolade wird zerrieben und mit dem Zuckerwasser & Zuckerwasser
mischelt, dann gibt man das Pfeffer Tefelungswort dazu. Schüttelt in ein mit
Wasser und Zuckerwasser. Empfohlen und stellt für sich. Gefirmt & zer-
gibt man die Creme & Tefelungswort.

Lutschnüsse.

4 Pfund, 4 Pfund, 10 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Honig, 1/2 Pfund Honig,
1 Pfund, 1/2 Tefelungswort, 1/2 Pfund Zucker.

Ein Pfund Honig, 1 Pfund, 10 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Honig, 1/2 Pfund Honig,
1 Pfund Honig.

Zu dem Honig Zuckerwasser mischt man ein
Küchelle wolt für ein Löffel für ein Schüssel.
fügt & Tefelungswort mischt für ein Löffel Honig
& Honig für ein Löffel Zucker Honig.

Mayolitschke (Biblis) Kuchel.

In einem Löffel Honig Wasser mischt man
Zuckerwasser, Honig & Honig. Für Honig &
1. Honig, & Honig Honig.

Marmelade,
GefrorenesEin-
gemachtes

Backwerk

Getränke
HonigVer-
schiedenes

28r

Marmeladen[,] Gefrorenes

Birnenkompott.

Bed. 1 kg Birnen, 15 –20 dkg Zucker.

die Birnen werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt in heißes Zuckerwasser gegeben und weichgekocht.

Chokoladkrem.

Bed. $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, 6 dkg Schokolade, 4 Platten Gelantine, 4 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ P. Vanille.

die Schokolade wird erweicht [m.] aufgeweichtem Gelantine, [u.] Zucker vermischt, dann gibt man den festen Schlagobers dazu. Füllt es in eine mit Wasser ausgeschwenkte Cremform. und stellt sie kalt. Gestürzt verziert man die Crem [m.] Schlagobers.

Birkenstamm.

4 dotter, 4 Klar, 10 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale, 10 dkg

Mehl. $\frac{1}{8}$ l Schlagobers, 6 dkg Schokolade.

Eiweißglasur: 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker, Kakao zum verzieren.

Zu den ersteren Zutaten macht man 1 Bis=

kuitrolle rollt sie ein läßt sie auskühlen.

fühlt [m.] Schlag überzieht sie [m.] Eiweißglasur

[u.] verziert sie [m.] etwas Kakaoglasur.

Napolitanisches Eisbiskuit

In eine Biskuitform abwechselnd

Zitroneeis, Erdbeereis [u.] Schok.-Eis füllen [u.]

f. frieren. [m.] Gebäck servieren.

Schicht Tarte. +

1 Löffel Fett 1/2 100 gr. Zucker, feinmülig mischen
 & 10 Maß Weizenmehl 2 Eibonmehl dazu mischen
 die ist das Mehl. Dann Weizenmehl zu einem kleinen
 Teig verarbeiten & schachteln 3 in einen in der
 Mitte vom ringen backen mit Apfelwein
 oben Tischebezug.

Spanischer Wein gefüllt.

Zucker im Glas 4 Eiben & Zucker mischen
 & den feinen Wein 8. & Zucker. In eine Weinflasche
 wird & ein abgedruckter Weinle gefüllt. Dann
 wird das auf je 1 Doppelte Obst gelacht & 1
 & kleinen Zucker & Weinmehl beibehalten. Diese
 Getränke sind & den Obst in 2 Tische
 getrocknet.

Käulertrock. Kalt.

Man kocht 1 lb. Milch & je 2 Hühner, Hühner,
 Hühner, & Zucker auf je 1 in einem in
 in einem Topf der man für einen Wein
 der ist für Kalt. Dann Weinmehl & 10
 in je 1 Obst Milch einen Löffel Zucker.
 und auf Silber in einem in einem.

Schicht Tarte.

1 Löffel Fett, 1 Ei, 100 gr. Zucker, schaumig rühren
½ [Pf.] Mehl, 1 Backpulver, ¼ Zitronenschale wenn notwen=
dig etwas Milch. Am Nudelbrett zu einem leichten
Teig verarbeiten 4 Teile od. 3 machen in der
runden Form einzeln backen. Mit Apfelmus
oben Schokoladeguß.

Spanischer Wind gefüllt.

Zucker im Gewichte von 4 Eiern verrührt man
[m.] den festen Schnee v. 4 Eiweiß. Je eine Prünelle
wird [m.] einer abgebrühten Mandel gefüllt. dann
wird dies auf je 1 doppelte Oblate gelegt [u.] [m.]
1 kleinen Haufchen [d.] Windmasse bedeckt. diese
Bäckerei wird den [Abk?chen] in [d.] Röhre nur
getrocknet.

Kräutertrank. (kalt.

Man kocht 1 ltr. Milch [m.] je 2 Stielen, Estragon,
Thymian, [u.] Boretsch auf, gießt sie durch ein Siib
in einen Topf, den man für einigen Stun-
den ins Eis stellt. Beim Anrichten gibt man
in jedes Glas Milch einen Teelöffel Cognak.
und nach Belieben ein Stüchken Kunsteis.

Spritzgebäckchen. I.

375 gr. Butter 250 gr. Zucker & 1/2 Liter Rahm
125 gr. gemessene Mandeln 1/2 250 gr. Mehl 250 gr.

Opium ist feinstes Weichmehl ist feine Weichmehl.
Man mischt die Butter pfanmig gut alle Zutaten
nach der Packe lassen falls die Teigmasse in einer
Gebäckzeit zu hart sein Zwängen ist. In alle man
v Mandeln ist. Gebäckchen bestreut & bei guter Hitze
bräut.

Schokoladenküchlein.

Gewiss ist nicht zu kochen Kuchen gebacken feinst. gebacken.
Man mischt gemessene Mandeln 250 gr. 125 gr. gemessene
Schokolade & 250 gr. Zucker & 1/2 Liter Rahm
Teig v dem Löffel auf runde Oberteil, kleine Kuchen
wird man misch in v Mehl eingewickelt
Brotzeit ist. bei gelinder Hitze bräut.

Kleine Brötchen.

Zeit. 200 g Mehl 100 g Butter 80 g Zucker Rahm & 1/2 Liter Mehl.
Zeit. z. Gelingen. 100 g Zucker 100 g Mehl. 100 g Mehl. 100 g Mehl.
Teig zubereiten & 1/2 Liter Mehl. 100 g Mehl. 100 g Mehl.
nachvollner runde Kuchen 1/2 Liter Mehl.
5 cm nachtragen falls gelb backen 15 Min.
v Mandeln zu fassen mischen und
gelingen.

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke
SüßesVer-
schiedenes

Spritzgebackenes. I.

375 gr. Butter, 250 gr. Zucker, 2 Päckchen Vaniliezucker,
125 gr. gemahlene Mandeln, 1 Ei, 250 gr. Mehl, 250 gr.
Gustin od. feinstes Sträckemehl od. feines Weizenmehl.
Man rühre die Butter schaumig geb alle Zutaten
nach der Reihe daran fülle die Teigmasse in eine
Gebäckspritze [u.] backe kleine Kränze od. S welche man
[m.] Mandeln od. Grobzucker bestreut [u.] bei guter Hitze
bäckt.

Schokoladeküchlein.

6 Eiweiß wird zu steifen Schnee geschlagen fñgt. geschäl-
te und gehackte Mandeln (225 gr. 125 gr. geriebene
Schokolade [u.] 250 gr. Zucker, 1 Päckchen VanilieZucker.
Setze [m.] den Löffel auf runde Oblaten, kleine Häufchen
welche man auf ein [m.] Wachs eingeriebenes
Blech setzt und. bei gelinder Hitze bäckt.

Hildabrölchen.

Zut. 200 g Mehl,. 100 g Butter, 80 g Zucker, Vanilie 2 Eigelb Marme.
Zut. z. Glasur. 100 Puderzucker 1 Eßl. Wasser, Zitrone.
Teig bearbeiten, ½ Std. ruhen lassen, ¼ cm dick
ausrollen runde Plätzchen durch messer
5 cm ausstechen, hellgelb backen, 15 Min.
[m.] Marmelade zusammensetzen und
glasieren.

58

Rezepte zum

Einbochen.

29v

Rezepte zum

Einkochen.

Schwarzbeeren I.

die Pflanzbeeren werden gewaschen. Für 12 Linsen rechnet man 20-25 abg. Zucker & 42 Wasser. $\frac{1}{2}$ O. Zucker wird zerbröckelt die Pflanzbeeren beigegossen. Das eingemachte aufsteigt in Glasgefäß & 20 Minuten bei 75° erwärmt.

Schwarzbeeren II.

die gewaschenen Pflanzbeeren werden & Zucker zerbröckelt, in Glasgefäß & 20 Minuten bei 75° erwärmt.

Schwarzbeeren ohne Zucker.

die gewaschenen Pflanzbeeren werden in einem Gefäß gefüllt, gut zerbröckelt & 20 Minuten bei 80° erwärmt. In warmen Gefäß werden & Dampf oder eingedampft abgekühlt.

Schwarzbeersaft

die gewaschenen Linsen werden & Zucker & $\frac{1}{2}$ O. zerbröckelt, das Saft abgekühlt 10-15 Min. zerbröckelt bei 75° erwärmt (abgekühlt & Dampf oder eingedampft).

Schwarzbeersaft gegoren.

1 $\frac{1}{2}$ kg Pflanzbeeren, 3 kg Weinsteinsäure, 12 Wasser 1 kg Zucker.

die gewaschenen Pflanzbeeren füllt man in einen weissen Topf, kocht sie ab. Die Weinsteinsäure wird in $\frac{1}{2}$ O. zerbröckelt, über 1 Linsen gegossen und 2 Tage stehen gelassen.

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke-
singenVer-
schiedenes

30r

Eingemachtes

Schwarzbeeren. I.

die Schwarzbeeren werden. gewaschen. Für 1 l Beeren rechnet man 20 – 25 dkg Zucker [u.] $\frac{1}{4}$ l Wasser. H₂O [u.] Zucker wird gekocht die Schwarzbeeren dazugegeben einigemal aufgekocht in Gläser gefüllt [u.] 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Schwarzbeeren. II.

die gereinigten Schwarzbeeren werden [m.] Zucker vermengt, in Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Schwarzbeeren ohne Zucker.

die gereinigten Schwarzbeeren werden in reine Flaschen gefüllt, gut verkocht [u.] 20 Minuten bei 80° sterilisiert die noch warmen Flaschen werden [m.] Wachs oder Siegellack abgedichtet.

Schwarzbeersaft

die gereinigten Beeren werden [m.] Zucker [u.] H₂O aufgekocht, der Saft abgeseiht 10 – 15 Min. gekocht bei 75° sterilisiert (abgedichtet [m.] Wachs oder Siegellack.

Schwarzbeersaft gegorren.

1½ kg Schwarzbeeren, 3 dkg Weinsteinsäure, 1 l Wasser 1 kg Zucker.

die gereinigten Schwarzbeeren füllt man in einen irdenen Topf, drückt sie etwas. die Weinsteinsäure wird in H₂O aufgelöst, über [d.] Beeren gegossen und 2 Tage stehen gelassen.

Die Form dieser Zeit ist sehr unregelmäßig. Am 3. Tage wird die ganze Masse - Flüssigkeit & Zunder abgeseigt. Ist sie & Zunder voll. Hauptsächlich gelb, dann wird sie in kleinen Gefäßen abgeseigt und weiter.

Schwarzbeerkör.

Die Masse wird in einem Gefäße abgeseigt und gelassen, in ein großes Glas gefüllt & Altkorn oder Altkorn übergeben ($\frac{1}{2}$ H_2O + $\frac{1}{2}$ Altkorn). Die Flüssigkeit wird abgeseigt & der Zunder, das Pergamentpapier in einem Gefäße & 3-4 Wochen in einem warmen Ort oder in einem warmen Gefäße gelassen. Sonst wird der Zunder abgeseigt, abgeseigt & in kleinen Gefäßen weiter in kleinen Gefäßen.

Kirsch.

Wird abgeseigt & abgeseigt in einem Gefäße & gelassen. 30° Zunderlösung & 20 Minuten bei 80° abgeseigt.

Weichsele.

Wird abgeseigt & in einem Gefäße gelassen & in einem Gefäße gelassen & 50-60° Zunderlösung & 20 Minuten bei 80° abgeseigt.

Weichsellikör.

Wird abgeseigt & 1 Teil der Masse abgeseigt & in einem Gefäße gelassen & weiter abgeseigt & in einem Gefäße gelassen & weiter abgeseigt & in einem Gefäße gelassen.

Während dieser Zeit öfter umrühren. Am 3. Tage wird [d.] Ganze durch [e.] Tuch geseiht [u.] [m.] Zucker versetzt. Hat sich [d.] Zucker vollständig gelöst, dann wird [d.] Saft in Flaschen gefüllt verbunden oder verkorkt.

Schwarzbeerlikör.

die Schwarzbeeren werden gewaschen [u.] abtropfen gelassen, in ein großes Glas gefüllt [m.] Altkorn oder Alkohol überossen ($\frac{1}{2}$ H₂O + $\frac{1}{2}$ Alkohol) die Gläser werden verbunden [m.] 1er Gabel das Pergamentpapier durchlöchert [u.] 3–4 Wochen an einen warmen Ort oder an [d.] Sonne stehn gelassen. Hernach wird der Saft abgeseiht, durchfiltriert [m.] gesponnen⁴⁰ nen Zucker [u.] in Flaschen gefüllt.

Kirschen.

werden entstielt gewaschen [u.] abgetrocknet in Gläser geschichtet [m.] einer 30% Zuckerlösung [u.] 20 Minuten bei 80° sterilisiert.

Weichseln.

entkern) entstielt oder die Stiele gestutzt, waschen [u.] in Gläser gefüllt [m.] 50 – 60% Zuckerlösung übergossen [u.] 20 Min. bei 80° sterilisiert

Weichsellikör.

werden entkernt [u.] 1 Teil der Kerne aufgeschlagen [u.] [m.] den Weichseln in Gläser gefüllt [u.] weiter behandelt wie Schwarzbeerlikör.

⁴⁰ Die Geminatenabkürzung wurde aufgelöst.

Kirschennarmelade.

Wurde aus feinsten Kirschen saft abgeseigt & durch ein Sieb abgeseigt, geseigt & 30^{te} Zucker dazugegeben & bis zur Marmeladenkonsistenz abgeseigt.

Kirscheneister.

1 ungetrocknete Kirschen werden & einer 25^{te} Zucker abgeseigt abgeseigt, geseigt in Gläser gefüllt & 15 Minuten bei 75^o stehen lassen.

Johannisbeeren I.

werden, werden diesen beiseite, geseigt, abgeseigt, abgeseigt, geseigt, geseigt in Gläser gefüllt mit einer 75^{te} Zuckerabgeseigt abgeseigt & 20 Minuten bei 70^o stehen lassen.

Johannisbeeren II.

4. werden abgeseigt, abgeseigt, abgeseigt, abgeseigt, abgeseigt & 20 Minuten bei 75^o stehen lassen. Dann abgeseigt, abgeseigt, abgeseigt, abgeseigt, abgeseigt in Gläser gefüllt & 20 Minuten bei 75^o stehen lassen.

Johannisbeersaft.

& durch ein Sieb abgeseigt, & durch ein Sieb abgeseigt, geseigt & 10 Min. geseigt, geseigt in Gläser gefüllt & 20 Minuten bei 75^o stehen lassen.

Johannis - Gelee.

& durch ein Sieb abgeseigt & 1/2 Zucker dazugegeben & abgeseigt.

Backwerk

Getränke
SingenVer-
schiedenes

Kirschenmarmelade.

Weiche oder fleckige Kirschen werden entfernt [m.] etwas Wasser aufgekocht, passiert [m.] 30% Zucker versetzt [u.] bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

Kirschenröster

[d.] entkernten Kirschen werden [m.] einer 25% Zuckerlösung übergossen in Gläser gefüllt [u.] 15 Minuten bei 75° sterilisiert.

Johannisbeeren. I.

werden von den Stielen befreit, gewaschen, etwas abtropfen gelassen, vorsichtig in Gläser gefüllt mit einer 75% Zuckerlösung übergossen [u.] 20 Minuten bei 70° sterilisiert

Johannisbeeren II.

J. werden abgestielt, rasch gewaschen, in [e.] Kasseroll [m.] 75% Zuckerlösung [u.] langsam erwärmt bis 75°. dann auskühlen gelassen in Gläser gefüllt [u.] 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Johannisbeersaft.

[m.]. etwas H₂O aufgekocht, [d.] Saft ausgepresst, filtriert [m.] Zucker versetzt etwa 10 Min. gekocht, noch heiß in Flaschen gefüllt [u.] 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Johannis – Gelee.

[d.] Saft wird abgeseiht [m.] [d.] ½ Zucker versetzt [u.] auf starken

Leinwand bis zur Glanzfarbe eingekocht.

Johannisbeermarmelade.

1 Linn werden 1 Pfund $\frac{1}{2}$ Ounces eingekocht, abgeseigt & feingeseigt
 $\frac{1}{2}$ & $\frac{1}{3}$ lb Zucker zugegeben & wieder bis zur Marmeladenfarbe eingekocht.
 (seiß in Gläser)

Stachelbeeren

1 Linn werden 1 Pfund & 1 Teil bis zur eingemachten Konsistenz eingekocht, y
 seß in Gläser gefüllt & 45° Zuckerkonzentration eingeseigt & 20 Min.
 bei 75° erhitzt.

Stachelbeerkompott.

1 Linn werden geguldet & eingeseigt in 1 Pfund Zuckerwasser
 eingemacht & eingekocht. Abgeseigt in Gläser gefüllt & 20 Min. bei
 75° erhitzt.

Weichselklee

werden 1 Pfund & 1 Teil & 1 Linn eingeseigt & 1 Linn eingeseigt
 in Gläser gefüllt & wieder befeuchtet wie eingeseigt & 20 Min.

Erdbeeren I.

werden 1 Pfund & 1 Teil & 1 Linn eingeseigt & 1 Linn eingeseigt
 abgeseigt & eingekocht für 1 kg Linn rechnet man 1
 Pfund & $\frac{1}{3}$ lb Zucker. Zucker & $\frac{1}{2}$ Ounces eingekocht & 20 Min.

Feuer bis zur Geleeprobe eingekocht.

Johannisbeermarmelade.

[d.] Beeren werden [m.] etwas H₂O aufgekocht, abgeseiht, [d.] Fruchtfleisch [m.] [d.] $\frac{1}{2}$ te Zucker versetzt [u.] rasch bis zur Marmeladenprobe eingekocht. (heiß in Gläser.)

Stachelbeeren.

[d.] Beeren werden vom Kelch [u.] Stiel befreit einigemale gestochen, gewaschen in Gläser gefüllt [u.] 75% Zuckerlösung übergossen [u.] 20 Min. bei 75° sterilisiert.

Stachelbeerkompott.

[d.] Beeren werden geputzt gewaschen in kochenden Zuckerwasser einigemale aufgekocht. Ausgekühlt in Gläser gefüllt [u.] 20 Min. bei 75° sterilisiert.

Weichsellikör

werden entkernt [u.] 1 Teil [d.] Kerne aufgeschlagen [u.] [m.] den Weichseln in Gläser gefüllt [u.] weiter behandelt wie Schwarzbeerlikör.

Erdbeeren I.

werden rasch gewaschen Stiel [u.] Kelch abgeschnitten aber nicht herausgedreht. Für 1 kg Beeren rechnet man $\frac{1}{8}$ l Wasser [u.] $\frac{1}{2}$ kg Zucker. Zucker [u.] H₂O wird gekocht [u.] aus=

32r

Backwerk

Spitzbuben.

30 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 12 dkg. Zucker, Schale einer $\frac{1}{4}$ Zitrone, 2 dotter. Butter [u.] Mehl wird verbröselt, die übrigen Zutaten rasch dazugegeben und der Teig kalt gestellt. Der Teig ausgewalkt runde Formen ausgestochen aus jeder zweiten Form zwei runde Löchlein ausgestochen und die durchlöcherten und die ganzen goldgelb gebacken ausgekühlt wird je ein Ganzes (goldgelb gebacken.) und ein Durchlöchertes mit Marmelade zusammengesetzt.

Mohkipferln.

30 dkg Mehl, 14 dkg Butter 2 Eier 10 dkg Zucker, ein Dampfperl von $1\frac{1}{2}$ dkg Hefe, $\frac{1}{10}$ l Rahm (Milch) $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker, Mehl nach Bedarf. Zur Fülle 12 dkg Mohn, $\frac{1}{8}$ l Milch od. Wasser, 10 dkg Zucker, Saft $\frac{1}{4}$ Zitrone. Butter und Mehl wird verbröselt das aufgegangene Dampfperl dazugegeben, Zucker Ei [u.] Geschmack hineingearbeitet [u.] der Teig rasch verarbeitet, am Brett rasten gelassen. Der Mohn wird in Milch weichgekocht [u.] ausgekühlt, mit Zucker [u.] Geschmack vermenget. Der Teig wird ausgewalkt, Vierecke ausgeradelt mit Fülle belegt Kipferln geformt, diese mit Ei bestrichen und gehackten Nüssen bestreut [u.] zum aufgehen warm gestellt. Die aufgegangenen Kipferln werden in mäßig heißem Rohr gebacken.

Gefüllte Plätzchen.

30 dkg Mehl, 2 dotter, 12 dkg Butter, 10 dkg Zucker, etwas Geschmack, Marmelade zum Füllen, gehackte Nüsse zum bestreuen. Butter [u.] Mehl wird verbröselt, die übrigen

Getreide weisse Weizen gemahlen oder Weizen gleich gemahlen, und hienach
 in eine Feigefarbe und gepulvert 4 Jahren gelassen in der Mitte ein Korn
 und gepulvert 4 Jahren alt und ein Feigefarbenes soll ge-
 braten. Und das ist ein Weizen 4 Jahren von der Feigefarbe mit Weizen
 malerle bestreuen und ein Feigefarbenes mit der Feigefarbe bestreuen und ge-
 braten.

Meckenbierlein.

30 Albe Weizen, 10 Albe Getreide 10 Albe Getreide, und ein Pfund Weizen. 5 Albe Weizen.
 in ein 2 Jahr und ein Weizen zum Bestreuen. Daraus macht man ein Weizen.
 ein Jahr und ein Weizen. bestreuen diese mit 2 Jahren und ein Weizen
 zum Weizen bestreuen ein Jahr und ein Weizen auf ein Jahr und bestreuen
 in ein Jahr und ein Weizen.

Bisquittepfel.

4 Albe Weizen, 4 Albe Getreide, 8 Albe Getreide, 10 Albe Weizen und ein Pfund Weizen. 10 Albe
 Weizen und ein Pfund Weizen. 40 Albe Weizen, 10 Albe Getreide. Und ein Weizen Getreide
 macht man ein Bisquittepfel. bestreuen es mit ein Weizen bestreuen
 bestreuen, bestreuen es mit ein Weizen bestreuen. Und ein Weizen bestreuen
 bestreuen und bestreuen diese mit der Feigefarbe ein Jahr mit Weizen bestreuen,
 bestreuen jedes ein Jahr mit ein Weizen bestreuen bestreuen Weizen bestreuen
 und ein Weizen bestreuen, und ein Weizen bestreuen bestreuen bestreuen
 bestreuen bestreuen bestreuen.

Litronensterne.

25 Albe Weizen, 2 Albe Getreide, 8 Albe Getreide, 10 Albe Weizen, 5 Albe Weizen.

Zutaten rasch dazu gearbeitet [u.] der Teig glatt gearbeitet, ausgewalkt, runde Plätzchen ausgestochen [u.] jedem zweiten in der Mitte eine Form ausgestochen [u.] sowohl [d.] ganzen als auch [d.] Ausgestochenen hell gebacken. Ausgekühlt werden [d.] Ganzen an der Backfläche mit Marmelade bestrichen und ein Ausgestochenes mit der Backfläche darauf gesetzt.

Mohnkipferln.

30 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter, etwas Geschmack, $\frac{1}{2}$ dkg Ammonium 2 Eier etwas Mohn zum bestreuen. Daraus macht man einen Mürbteig formt davon Stangerln. bestreicht diese mit Ei bestreut sie mit ganzen Mohn legt sie in Form von Kipferln auf ein Blech und bäckt sie in mäßig heißem Rohr.

Bisquittäpfel.

4 dotter, 4 Klar, 8 dkg Zucker, 10 dkg Mehl, etwas Geschmack. 10 dkg Marmelade, 40 dkg Äpfel, 10 dkg Zucker. Aus den ersteren Zutaten macht man einen Bisquitteig streicht es auf ein gestrichenes bestaubtes Blech, bäckt ihn im mäßig heißen Rohr. Erkaltet sticht man daraus Scheiben aus bestreicht diese auf der Backfläche dünn mit Marmelade, belegt jedes einzeln mit einem gedünsteten halbierten Apfel gibt etwas Windmasse darauf, und gibt [d.] Äpfel bis zum gelbwerden des Schnees ins Rohr.

Zitronensterne.

25 dkg Mehl, 2 dotter, 8 dkg Zucker, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 8 dkg

Butter. Daraus macht man einen Weinberg, welcher aus fünf Wein-
feigen und fünf Birnen auf einem Baum auf und befruchtet sind
und befruchtet mit Landesschokolade.

Teeschritten

30 abg. Maß, 15 abg. Butter 2 Euter, 7 abg. braunem Wein-
stein, etwas Pfeffer. Fülle: 10 abg. Zucker, 1/2 abg. Zitronen zum
beimischen Landesschokolade, 2 Landess, 20 abg. Zucker. Das den ersten
Zucker mischt man einen Weinberg, welcher 10 cm breite Wein-
stein befruchtet sind von den beiden Landesschritten mit einem feinen
Wein und befruchtet es. Das befruchtet wird man in der Mitte der
Weinsteine befruchtet die Fülle mit 20 abg. Pfeffer ist. Landesschokolade
ist 1/2 abg. bis zum gelbenwerden des Landesschokolade und Pfeffer
Wasser zu einem feinen Weinberg man das zu befruchten.

Kalkmondbücker

21 abg. Maß, 14 abg. Butter, 10 abg. Wein, 10 abg. Zucker
Daraus mischt man einen Weinberg, welcher fünf Zitronen und befruchtet
sind und einen Weinberg, welcher fünf Pfeffer und fünf Wein-
stein zusammen.

Gespuitete Kränzchen

18 abg. Butter, 7 abg. Zucker, 18 abg. Maß, 7 abg. gepulvertes
Weinstein 1/2 abg. Pfeffer, 1 abg. Zucker, 1 abg.
Butter und Zucker ist ein Weinberg, welcher fünf Pfeffer ist.

Getränke-
BücherVer-
schiedenes

Butter. daraus macht man einen Mürbteig, walkt ihn aus sticht Sternformen aus und bäckt diese auf bewachsenen Blech und bestreicht sie ausgekühlt mit Eiweißglasur.

Teeschnitten.

30 dkg Mehl, 15 dkg Butter 2 Dotter, 7 dkg braungeriebene Mandeln, etwas Geschmack. Fülle : 10 dkg Zucker, Schale $\frac{1}{4}$ Zitrone zum bestreichen Eiweißglasur, 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker. Aus den ersteren Zutaten macht man einen Mürbteig, walkt 10 cm breite Streifen aus belegt diese an den beiden Längsseiten mit einem schmalen Streifen und bäckt es gelb. Ausgekühlt gibt man in die Mitte die Nußfülle bestreicht die Fülle mit Windmasse od. Eiweißglasur [u.] gibt bis zum Gelbwerden des Eiweißes nochmals ins Rohr. Noch warm schneidet man davon Schnitten.

Halbmondbäckerei.

21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 10 dkg Mandeln, 10 dkg Zucker, daraus macht man rasch einen Teig, sticht Halbmonde aus, bäckt sie auf einem ungestrichenen Blech und setzt 2 mit Marmelade oder Crem zusammen.

Gespritzte Kränzchen.

18 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 28 dkg Mehl. 7 dkg geschälte geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pk. Vannylezucker, 1 Ei.

Butter und Zucker werden [~~verbrösel~~] schaumig gerührt, Ge-

sehr stark und Mandeln das Mehl sehr feingemengt und 8 Heringe hell
gepöckelt mit dieser Masse bestreicht man, mit der Dreysefornen Krei-
sen versehenes 10 cm breite Fischbrot feinst durch den Dreysefornen
diese auf ein Blech / ringsherum / und bröckelt sie ins feinstes
3 mm Masse und bestreicht sie mit diesem in Dreysefornen.

Kreiselbutterringeln.

Loth 8 sehr feines Butter zerhackt, 20 Heringe Mehl, 10 Heringe Butter
3 feinstes Butter 2 Heringe Mandeln zum Bestreichen, 2 Heringe zum Be-
streichen. Butter und Mehl sehr feinst durch den Dreysefornen, die Butter gibt man ins
Fischbrot 4 Heringe sie stark, gibt sie zum Mehl, die übrigen Butter da-
zu und bestreicht den Ring sehr. der Ring wird sehr gut alt, Hering-
en sehr fein, diese 4 Heringe, 4 Heringe, 4 Heringe, 4 Heringe
dies bestreicht 5 ins feinstes feinstes Butter gegeben.

Fischbutter.

10 Mehl, 10 sehr feines Butter, 10 Heringe zerhackt, 18 Heringe zum
Bestreichen sehr fein. das Mehl wird 4 Heringe, 4 Heringe, 4 Heringe, 4 Heringe
zerhackt sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein
gebackt, die Butter wird 4 Heringe, 4 Heringe, 4 Heringe, 4 Heringe
sehr 4 Heringe Butter sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein
gebackt 4 Heringe Butter sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein
sehr 4 Heringe Butter sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein
sehr 4 Heringe Butter sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein
sehr 4 Heringe Butter sehr fein und sehr fein und sehr fein und sehr fein

schmack und Mandeln das Mehl rasch eingemengt und [d.] Teig kalt gestellt mit dieser Masse spritzt man, mit der Krapfenform Streifen schneidet 10 cm breite Stücke ab formt davon Kränzchen legt diese auf ein Blech (ungestrichenes) und bäckt sie im ziemlich heißen Rohr goldgelb und taucht sie noch warm in Vanylezucker.

Karlsbaderringerln.

Bed. 8 dkg Zucker, etwas Zitronenschale, 25 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 2 hartgekochte dotter 2 dkg Mandeln zum Bestreuen, $\frac{1}{2}$ Ei zum Bestreichen. Butter und Mehl wird verbröselt, die dotter gibt man in 1 Schale [u.] läßt sie stocken, gibt sie zum Mehl, die übrigen Zutaten dazu [u.] verarbeitet den Teig rasch. der Teig wird ausgewalkt, Kränzchen ausgestochen, diese [m.] Ei bestrichen, [m.] geschälten, gehackten Mandeln bestreut [u.] in mäßig heißem Rohr gebacken.

Grießflammerie.

1 l Milch, 10 dkg Zucker, 10 dkg geriebene Schokolade, 18 dkg Grieß zum Verzieren Schlag obers. die Milch wird [m.] Zucker [u.] etwas Salz aufgekocht, die geriebene Schokolade dazugegeben [u.] unter fleißigem Rühren der Grieß eingekocht, dick eingekocht [u.] auskühlen gelassen. Eine Pudding od. Cremform [m.] kaltem Wasser ausgeschwenkt, die ausgekühlte Masse eingefüllt [u.] entweder kalt od. in Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird die Form gestürzt [u.] mit festgeschlagenen, gezuckerten Schlagobers verziert.

Kokosleibchen.

3 Eiweiß, 15 dkg Zucker, 13 dkg Kokosnüsse, Saft und Schale $\frac{1}{4}$ Zitr. Oblaten
2 dkg Zucker zum Bestreuen.

das Eiweiß wird [m.] Zucker über dunst lauwarm geschlagen dann gibt man
[d.] gerasteten Kokosnüsse dazu, setzt auf [d.] Oblaten Häufchen besiebt diese [m.] Zucker
[u.] bäckt diese in ziemlich kühlen Rohr.

Birkenstamm.

4 dotter, 4 Klar, 10 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone Schale. 10 dkg Mehl, $\frac{1}{8}$ l Schlagobers
6 dkg Schokolade. Eiweißglasur aus 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker, Kakako zum
verziern. Aus den ersteren Zutaten macht man eine Biskuitrolle rollt
sie ein läßt sie auskühlen füllt sie [m.] Schlagobers [u.] überzieht sie [m.] Eiweiß=
glasur und verziert mit etwas Kakao.

Nußkörbchen.

16 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker. verarbeitet man, messerrücken=
dick ausgewalkt, [m.] einem größeren Ausstecher ausgestochen [u.] in
Körbchen oder Schiffchenformen gepreßt, u. entweder halbgebacken, dann
[m.] Crem od. Schlag. gefüllt (od. Schaum) od. man streicht [d.] Masse
Brösel od. Nußfülle) in die nicht gebackenen Körbchen, belegt
sie oben [m.] einem Mürbteigstreifen [u.] bäckt sie in mittelheiß. Rohr.

Hahnenkämme.

Butterteig wird nicht zu dünn ausgewalkt. Rechtecke
ausgeradelt, diese [m.] Marmelade bestrichen [u.] in [d.] Hälfte

zusammen geschlagen [u.] [m.] Ei bestrichen, eingeradelt und auf ein unbestrichenes Blech gegeben und in ziemlich heißen Rohr gebacken. (Noch warm kann man sie [m.] Glasur bestreichen.)

Bunte Rolade.

5 Eier, 15 dkg Zucker, Schale ½ Zitrone, 2 dkg Kakao, Marmelade zum Füllen. 15 [dkg] Mehl.

Man macht 1 Biskuitteig ohne den Schnee einzuheben, in d. kleine Hälfte mischt man Kakao hebt in beide Teile den Schnee ein, streicht die helle Masse auf 1 bestrichenen, bestaubtes Blech. die dunkle Masse darüber, [u.] rasch gebacken noch warm [m.] Marmelade bestrichen [u.] eingerollt [u.] mit Zucker bestreut.

Kirschen-Tonnerl.

Man macht einen guten Palatschinkenteig schlägt ihn gut ab. gibt etwas Backpulver dazu u. Kirschen od. Weichsel dazu. In einer gut ausgeschmalzenen Pfanne geben und u. b. guter Mittelhitze backen. (Backpulver weg wenn genug Eier. (Teig nicht zu dick.

Feigenkompott

Feigen werden gewaschen in ein wenig H₂O aufgekocht, Zucker, Wein od. Zitronensaft dazu= geben. d. Brühe darf nicht z. lang sein. Man nimmt [d.] Feigen aus [d.] Brühe und läßt es einkochen.

gekocht. 2 Liter von beidem gegeben & langsam auf 70° erwärmt. Dann
1 Liter von dem gekochten, dann man etwas Rest von dem gekochten
beidem, dann kocht man 1 Liter von dem gekochten. Giebt sie
in Gläser, kochten Rest mit ein, gießt sie über 1 Liter &
flüssig 10 Min. bei 70° .

Erbsen. II

1 Liter von dem gekochten in Gläser gefüllt, festschließen & Handzucker
bestreut & 1 Tag stehen, um zu lassen. Dann gefüllt 15 Minuten
bei 70° flüssig.

Aprikosen

werden zerhackt & abgeseigt in Gläser gefüllt. 50% Zucker-
lösung übergeben & 20 Min. bei 85° flüssig. Giebt sie gefüllt.

werden & kochen & kochen übergeben & 20 Minuten stehen lassen
in kaltem Wasser. 50% Zuckerlösung, 50% in Gläser gefüllt & 50%
Zuckerlösung übergeben 20 Min. bei 85° flüssig. Giebt sie
4-5 Liter festschließen.

Aprikosenmarmelade

werden mit 1 Liter Wasser zerhackt & gefüllt & 40 Liter Zucker
bestreut & 20 Minuten kochen & festschließen.

Pflaumen

Zubereitung von Glycerin.

Getränke-
lingen

Ver-
schiedenes

35r

Getränke-[Eingemachtes]

gekühlt. [d.] Beeren dazugegeben [u.] langsam auf 70° erwärmt. Um [d.] Erdbeeren rot zu erhalten, kann man etwas Saft von Schwarzkirschen dazugeben, dann läßt man [d.] Beeren über Nacht stehen. Füllt sie in Gläser, kocht den Saft dick ein, gießt ihn über [d.] Beeren [u.] sterilisiert 10 Min. bei 70°.

Erdbeeren. II.

[d.] Erdbeeren werden roh in Gläser gefüllt, schichtenweise [m.] Staubzucker bestreut [u.] 1 Tag stehen, am nächsten Tag nachgefüllt 15 Minuten bei 70° sterilisiert.

Aprikosen

werden gewaschen od. abgewischt in Gläser gefüllt. [m.] 50% Zuckerlösung übergossen [u.] 20 Min. bei 85° sterilisiert. Aprikosen geschält. werden [m.] kochenden Wasser übergossen einige Minuten stehen lassen in kaltes H₂O gelegt, geschält, ganz od. ½ in Gläser geschichtet [m.] 50 % Zuckerlösung übergossen 20 Min. bei 85° sterilisiert um [d.?] gut. Geschmack 4 – 5 Kerne hineingeben.

Aprikosenmarmelade.

werden entkernt [m.] etwas Wasser weichgekocht passiert [m.] 40 dkg Zucker versetzt [u.] bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

Pfirsiche.

Zubereitung wie Aprikosen.

Himbeeren.

werden hier in Glas gefüllt, Pfistmasse & Zucker überstrichen & über Nacht stehen gelassen, wobei Saft abgelaufen, aufgefüllt, langsam & abgedunstet 15 Min. bei 70° ferdig ist.

Himbeersaft.

2 Liter werden aufgekocht & dabei H₂O zugefügt & eingekocht & abgelaufen & ein Glas Zucker dazugefügt & 10 Min. gekocht auf feig in Flaschen gefüllt, abgedunstet & abgedunstet.

Himbeersaft gegoren

1½ kg Himbeeren, 1½ H₂O, 4 volke Schmirgelstein. 1 Schmirgelstein wird in H₂O aufgelöst & die Flüssigkeit über die Linsen gegossen & 24 Std. stehen lassen man rührt ab & Zeit ist es nun, gießt den Saft durch 1 Filter gießt man ½ kg Saft 1 kg Zucker, läßt & Gänge 3-4 Tage stehen schäumt ab & Zeit ist es nun, rührt, unformale aus. 1/2 & Saft abgelaufen füllt man ihn in Flaschen, schließt, kocht, kühlt & kocht ab. Ein gelber Saft, kocht sich leicht auf.

Himbeermarmelade

1 Liter werden aufgekocht & dabei H₂O zugefügt & eingekocht & abgelaufen & ein Glas Zucker dazugefügt & 10 Min. gekocht auf feig in Flaschen gefüllt, abgedunstet & abgedunstet.

Himbeeren.

werden dicht in Gläser gefüllt, schichtenweise [m.] Zucker überstreut [u.] über Nacht stehen gelassen, etwas Saft abgegossen, nachgefüllt, langsam erwärmt [u.] 15 Min. bei 70° sterilisiert.

Himbeersaft.

[d.] Beeren werden rasch gewaschen [m.] etwas H₂O zugestellt [u.] einigemal aufgekocht durch ein Tuch gedrückt [m.] [d.] Hälfte Zucker versetzt [u.] 10 Min gekocht noch heiß in Flaschen gefüllt, verkorkt [u.] abgedichtet.

Himbeersaft gegorren.

1 ½ kg Himbeeren, 1 ½ l H₂O, 4 dkg Weinsteinsäure. [d.] Weinstein= säure wird in H₂O aufgelöst [u.] die Flüssigkeit über die Beeren gegossen. 24 Std. stehn lassen man rührt während [d.] Zeit öfter um, gießt den Saft durch 1 Tuch gibt für ¾ kg Saft 1 kg Zucker, läßt [d.] Ganze 3 – 4 Tage stehen schäumt während [d.] Zeit ab, rührt mehrmals um. Ist [d.] Saft ausgegorren füllt man ihn in Flaschen, schließt, diese, dichtet [m.] Wachs od. Siegellack ab, bewahrt sie kühl auf.

Himbeermarmelade

[d.] Himbeeren werden rasch gewaschen einigemal aufgekocht, passiert [m.] [d.] Hälfte Zucker versetzt [u.] bis zur Marmeladen= probe eingekocht.

Ringlos

1 Pfund werden zerhacken abgetrocknet & 1 pfund Salz oder Pottasche
darin fett in Glasen verpackt & 45: Zerkleinerung abzugeben, &
15 Min. bei 80° kochen.

Ringlomarmedade

wie Agrikulturmedade.

Parbarber.

wie Pappalt in Glasen oder Thon. vt. ganz in Glasen verpackt
& abgetrocknet Zerkleinerung abzugeben & 15 Min. bei 40° kochen.

Parbarbermedade

wie Pappalt & Zucker darmit & 2 Tug. Salz gelassen, dann
gibt man ihn ab, kocht den Rest & 1/2 Th. gibt man verpackt
darin & den Rest abgetrocknet & kocht & 1/2 Th. gibt man
medade abgetrocknet.

Schwarze Kisse.

wird zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken
Zug gegeben & Wasser abzugeben & 24 Tug. - 3 Th. Salz
darin gelassen & zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken
darin. dann zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken
gibt & zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken
zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken & zerhacken

Ringlos.

[d.] Früchte werden gewaschen abgetrocknet, [m.] 1 spitzen Hölzchen durchsto=chen fest in Gläser geschichtet [m.] 75% Zuckerlösung übergossen, [u.] 15 Min. bei 80° sterilisiert.

Ringlomarmelade.

wie Aprikosenmarmelade.

Rarbarber.

wird geschält in gleich große Stücke od. ganz in Gläser gefüllt [m.] abgekochter Zuckerlösung übergossen [u.] 15. Min. bei 70° sterilisiert.

Rarbarbermarmelade.

wird geschält [m.] Zucker vermischt [u.] 2 Tage stehn gelassen, dann seiht man ihn ab, kocht den Saft ¼ Std. gibt klein geschnittene Feigen [u.] den Rabarber dazu [u.] läßt [d.] Ganze bis zur Mar=meladenprobe einkochen.

Schwarze Nüsse.

werden gewaschen einigemale durchstoichen in 1 irdenen Topf gegeben [m.] Wasser übergossen [u.] 14 Tage – 3 Wochen stehen gelassen während dieser Zeit wird [d.] Wasser täglich erneuert. dann macht man sich eine 60% Zuckerlösung gibt [d.] Nüsse hinein, kocht sie halb weich, füllt sie in Gläser übergießt sie [m.] den dick eingekochten Saft. [u.] sterilisiert

15 Min. bei 90°

Büner.

ist vorher zerhacken zerhackt ganz vlt. füllt in Gläser
gefüllt & 25° Zerkleinerung in zerhacken 20 Min. bei 85°
zerhackt.

Apfel.

ist vorher zerhacken.

Bohnen.

ist vorher zerhacken zerhackt, zerhackt / ist vorher zerhackt
zerhackt, zerhackt vlt. zerhackt in Gläser gefüllt & zerhackt
zerhackt zerhackt & 20 Min. 100° zerhackt. unter dem
ist vorher zerhackt in zerhackt zerhackt zerhackt.

Karfiol.

ist vorher zerhackt in zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt
zerhackt & zerhackt zerhackt zerhackt. bei 100° zerhackt
& 20 Min.

Spinat.

ist vorher zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt
zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt & zerhackt zerhackt in
Gläser gefüllt & 10 Min. bei 100° zerhackt.

15 Min. bei 90°.

Birnen.

werden gewaschen, geschält ganz od. halbiert in Gläser gefüllt [m.] 25% Zuckerlösung übergossen 20 Min. bei 85° sterilisiert.

Äpfel.

wie Birnen.

Bohnen.

die Bohnen werden gewaschen, geputzt (die Fäden ab=geputzt.) ganz od. geschnitten in Gläser gefüllt [m.] Salzwasser übergossen [u.] 20 Min. 100° sterilisiert. man kann die Bohnen vorher in Salzwasser kleinschneiden.

Karfiol.

wird geputzt in Salzwasser weichgekocht fest in Gläser geschichtet [m.] Salzwasser übergossen. bei 100° sterilisiert. b. 20 Min.

Spinat.

wird geputzt gewaschen in offenen Gefäß in Salzwasser gekocht abgeschreckt [u.] fein gewiegt in Gläser gefüllt [u.] 10 Min. bei 100° sterilisiert.

37r

Verschiedenes

Semmelschmarren.

Bed. 10 Semmeln, 2 Eier, Salz, 6 dkg Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 12 dkg Butter.
die Semmeln werden in kleine Scheiben geschnitten, diese mit Milch und Ei übergossen mit Mehl vermengt [u.] durchziehn gelassen. die Masse gibt man in heiße Butter und bäckt sie goldgelb.

Grießschmarren.

1 l Milch, 35 dkg Grieß, Salz, 12 dkg Butter,
die Milch läßt man kochen, gibt Salz dazu und kocht [d.] Grieß unter stetem kochen bis es ein dicker Brei ist, in einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt den ausgekühlten Grieß dazu und dünstet in der Röhre $\frac{3}{4}$ Stunde, dann zerreißt man ihn zu Schmarren [u.] bäckt in fertig.

Semmelpudding.

Bed. 5 Semmeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 10 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 2 dotter, 8 dkg Nüsse, 3 Klar Schnee.
die Semmeln werden feinblättrig geschnitten [u.] [m.] Milch begossen [m.] Zucker [u.] dotter schaumig gerührt. d. gibt man die weichen Semmeln, Rosinen und Nüsse [u.] Schnee. Kocht [d.] Masse 1 Std. in dunst [u.] stürzt den Pudding.

Spritzgebackenes. II.

Zutat: 200 g Butter, 150 g Zucker, Vanille, 2 Eigelb, 100 g. ger. [u.] gesch. Mandeln, 300 gr. Mehl.
Masse schaumig rühren, in Spritze füllen [u.] Sterne spritzen, goldgelb backen.

Bohnen eingesäuert

2 kg Bohnen, 2 kg Salz die Bohnen werden gewaschen
gut abgetropft, feinzerhackt geschnitten, dann mischt
man sie mit Salz & legt sie in einen weiten
Kimer. od. Holzleimkass. Rührt sie fest an, legt oben
1 weites Tuch das ringsherum eingestülkt wird
darüber. 1 Holzkegel & 1 Stein. die Bohnen müssen
so bepresst sein, dass sie oben 2 Finger hoch
steigen.

Türkensalat.

die kleinen Gurken werden gesäubert gesäubert & Salz-
& Pfeffer gemischt oben 2 Stk. Pfeffer gelassen (sehr feinst),
in Glas gefüllt & 15 Min. bei 100° sterilisiert.

Senfquaken.

große Gurken kochwasser & 1 Essl. & 1 Tl. 20 Stk. Gurken
wur.

Große Gurken werden gesäubert und werden in feine
stücke zerkleinert, in Glas gefüllt & abge-
kocht Essigsäure übergegossen 10 Min. bei 80° sterilisiert.

Paradeisäpfel in Essig

waschen gewaschen, abgetropft & in Glas gefüllt

Bohnen eingesäuert.

2 kg Bohnen, ½ kg Salz die Bohnen werden gewaschen
geputzt schiefnudelig geschnitten, dann mischt
man sie mit Salz [u.] legt sie in einen weiten
Stein- od. Porzelantopf, klupt sie fest ein, legt oben
1 reines Tuch das ringsherum eingesteckt wird
darüber. 1 Holzdeckel [u.] 1 Stein. die Bohnen müssen
so beschwert sein, daß sich oben H₂O sammelt.

Gurkensalat.

die langen Gurken werden geschält gehobelt [m.] Salz=
[u.] Pfeffer gemischt etwa ½ Std. stehen gelassen (der Saft)
in Gläser gefüllt [u.] 15 Min. bei 100° sterilisiert.

Senfgurken.

starke Gurken Senfkörner ½ l Essig ½ l H₂O 20 dkg Zuk
ker.
Gelbe Gurken werden geschält entkernt in finger=
dicke Stücke geschnitten, in Gläser gefüllt [m.] abge=
kochten Essigwasser übergossen 10 Min. bei 80° sterilis.

Paradeisäpfel in Essig.

werden gewaschen, abgewischt [u.] fest in Gläser gesichtet

Kartennoten

38

Von abgekochten in der Kiste (Offen) überoffen
 etwas Rindfleisch oben aufgefällt, darüber 10 Min.
 bei 100° geschliffen.

Parapleisäpfelgelee.

werden zerhackt, mit Wein überabgekochten & Hölz
 zerhackt, zerhackt bis zur Marmelade überabgekochten
 zerhackt, zerhackt in Gläser gefüllt & oben mit Rindf.
 fett überabgekochten 10 Min. bei 100° geschliffen.

Karotten.

wird zerhackt zerhackt & oben zerhackt zerhackt
 zerhackt, 5 Min. in zerhackt zerhackt & zerhackt. & zerhackt
 zerhackt zerhackt in Gläser gefüllt 30 Min. bei
 100° geschliffen.

Grüne Erbsen.

wird zerhackt zerhackt in Gläser gefüllt &
 20 Min. bei 100° geschliffen.

Schwämme in Salz.

wird zerhackt in zerhackt zerhackt zerhackt in
 Gläser gefüllt & zerhackt zerhackt 30 Min. bei 100° geschliffen.

[m.] dem abgekochten überkühlten [verdünnten⁴¹] Essig übergossen
etwas Rindsfett obenauf gefüllt, verbunden 10 Min
bei 100° sterilisiert.

Paradeisäpfelgelee.

werden gewaschen, auseinandergebrochen [m.] H₂O
weichgekocht, passiert bis zur Marmeladenprobe ein=
gekocht. noch heiß in Gläser gefüllt [m.] etwas Rinds=
fett übergossen [u.] 10 Min. bei 100° sterilisiert.

Karotten.

werden geputzt gewaschen [m.] den Tressiermesser ge=
schält, 5 Min. in Salzwasser gekocht [u.] allein od. [m.] grü=
nen Erbsen gemischt in Gläser gefüllt 30 Min bei
100° sterilisiert.

Grüne Erbsen.

werden ausgelöst, planschiert in Gläser gefüllt [u.]
20 Min. bei 100° sterilisiert.

Schwämme in Salz.

werden geputzt in Salzwasser einigemal aufgeköcht in
Gläser gefüllt [m.] SalzWasser übergossen [u.] 30 Min. bei 100° stereli.

⁴¹ Nachtrag.

Schwämme in Essig.

1 kg Schwämme, $\frac{1}{2}$ l Essig Salz, Pfefferkörner [u.] Zwiebel
[d.] Schwämme werden geputzt rasch gewaschen [m.] Salzwasser
aufgekocht in Gläser gefüllt [m.] kochenden H₂O [u.] Salz aufge=
kocht in Gläser gefüllt [m]. abgekochten Essig in den man
Pfefferkörner mitkochen ließ übergossen, 30 Min. b. 100°
sterelisiert.

Annanas.

1 geschälte Annanas, 50 dkg Zucker,
In Würfel oder Scheiben geschnitten in Gläser gefüllt
[u.] [m.] gesponnenen Zucker übergossen [u.] 20 Minuten
bei 90° sterelisiert.

Preißelbeeren.

werden gewaschen ausgesucht. für 1 kg Beeren rech=
net man 50 dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ l H₂O.
H₂O + Zucker läßt man aufkochen [u.] gibt [d.] Beeren dazu
läßt sie einigemale aufkochen gibt sie in Gläser
bestreut sie [m.] Zucker u. Einmachhilfe u. verbindet sie
[m.] Pergament.

Hagebuttenmarmelade.

werden geputzt gewaschen [d.] Kerne entfernen [u.] [m.] etwas
H₂O weich gekocht. dann passiert man [m.] [d.] Hälfte Zucker
versetzt [u.] bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

wird fest in Glasur verbunden.

Zusatzkern

1 Apfel in 4 Stunden 7/8 wird bei 100° bei Apfel sa.
brüht wird angedreht dann verbindet man 1/4
von 4 Litern 1/2 Kiste wird angedreht den Thier
schüssel. Willt 1 Kiste Weinsteine zerstoß 1 Apfel saure
den Saft zerstoß 1 Kiste ist der Saft angedreht den
Linsen. Dann kocht man den Saft stark ein für
1 Tag, 2 bis 3 Liter 1 Kiste wird auf dem Feuer bis zum
Eiswasser, wird fest in Glasur fällen, ist fertig
1/2 Liter Weinsteine verbunden.

Zusatzkern

wird angedreht 1/2 Liter Weinsteine fest in Glasur ge-
füllt 1 25° Zuckerlösung bei 20 Min. bei 80° schwach

Zusatzkern gefüllt

wird angedreht in Glasur gefüllt 1 20 Min. bei 80° schwach.

Spitz Zusatzkern

der Zusatzkern wird angedreht 1/2 Liter Weinsteine
gefüllt fest in Glasur 1/2 Liter gefüllt 1 Spitz

noch heiß in Gläser verbunden.

Apfelgelee.

[d.] Äpfel in $\frac{1}{4}$ schneiden [u.] [m.] soviel H_2O daß die Äpfel bedeckt sind, weichgekocht, dann bindet man 1 Tuch [m.] den 4 Ecken an [d.] Pfähle eines umgekehrten Küchens stuhlesn. Stellt 1 Gefäß darunter gießt [d.] Äpfel samt den Saft darauf [u.] läßt ihn ohne umzurühren durchlaufen.⁴² dann kocht man den Saft etwas ein für 1 kg, $\frac{1}{2}$ kg Zucker [u.] kocht auf raschen Feuer bis zur Geleeprobe, noch heiß in Gläser füllen, überkühlt [m.] Pergament verbinden.

Zwetschken.

werden ausgesucht gewaschen fest in Gläser gefüllt [m.] 25% Zuckerlösung. bei 20 Min. bei 80° sterilisiert.

Zwetschken geschält.

werden geschält in Gläser gefüllt [u.] 20 Min. bei 80° steril.

Essigzwetschken.

die Zwetschken werden gewaschen einigemal gestochen fest in Gläser od. Töpfe gefüllt [m.] Essig.

⁴² Das gleiche Verfahren beim Herstellen vom Apfelgelee findet sich bei Mary Hahn 1920, 623–624.

4 Zuckerkaffee übergeben. / 24 Hst. Kaffeebohnen 2
Teff übergeben + weinend eingekocht + weinend
über 8 Hst. Kaffeebohnen. Dies kann man 2x wein-
dampfen. Kaffee darzubringen 20 Min 80° Kaffeebohnen f.

Kaffee

alle Kaffeebohnen für Kaffee darzubringen
man kann. 1 Hst. Kaffee 2 Hst. Kaffee, 2 Hst. Zucker darzubringen,
(Kaffeebohnen) 2 Hst. Kaffee + Kaffee darzubringen + Kaffee in
Kaffee gesüßt, so daß der Kaffee über die Kaffee
geht.

Kaffee

Das Kaffeebohnen festig zubereiten, wie oben in
Kaffee gesüßt. 2 Hst. Kaffeebohnen übergeben 20 Min.
bei 100° Kaffeebohnen f. (Kaffeebohnen)

Kaffeebohnen

4 Hst. Kaffeebohnen 1 Hst. Kaffeebohnen. 6-8
Kaffeebohnen 1 Hst. Kaffeebohnen übergeben.

Kaffeebohnen

Dies 12 Kaffeebohnen können 1 Hst. Kaffeebohnen. 1 Hst. Zucker.
Bei dem f. wird Zucker der Kaffeebohnen übergeben.

[u.] Zuckerlösung übergossen (24 Std. stehengelassen [d.]
Saft abgegossen [u.] nochmal aufgekocht [u.] wieder
über [d.] Früchte gegossen. dies kann man 2 x wie-
derholen [d.] Gläser verbunden 20 Min. 80° sterilisiert.

Rumobst

alle Früchte können für Rumobst verwendet
werden. 1 kg Früchte $\frac{1}{2}$ l Rum, $\frac{1}{2}$ kg Zucker gewaschen,
(geschält) [d.] Zucker [m.] Rum gemischt [d.] Früchte in
Gläser gefüllt, so daß der Rum über die Früchte
geht.

Fleisch

das Fleisch wird fertig gebraten, noch warm in
Gläser gefüllt. [m.] den Bratensaft übergossen [u.] 20 Min.
bei 100° sterilisiert. (Rindsfett)

Essigzuckerlösung

$\frac{1}{2}$ l Essig, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 Stck. Zimmtrinde. 6 – 8
Gewürznelken 1 Zitrone aufkochen lassen.

(Mamas Rezept) Hagebuttenwein

Auf 1 l Hagebutten kommen $1\frac{1}{2}$ l Wasser u. $1\frac{1}{4}$ Pf. Zucker.
Bei den H. wird zuerst der Butzen kurz abgeschnitten.

dann werden d. H. gewaschen in das Glas geschüttet
Zucker [m.] H₂O aufgekocht überkühlt über d. H. geschüttet
An einem warmen Orte aufbewahren, wenn aus=
gegorren abziehen.

Schwwarzbeerliquer.

4 l Schwarzbeeren werden zerdrückt [u.] 8 Tage in den Keller
[m.] $\frac{1}{2}$ b $\frac{3}{4}$ l Wasser überschüttet, dann durch 1 Tuch gepreßt
[u.] $\frac{1}{4}$ kg Zucker dazugegeben kochen und [m.] $\frac{1}{2}$ l Weingeist
übergossen.

Vogelbeer – Schnaps.

In eine Fleische [m.] weiteren Hals gibt man ge=
waschene Vogelbeeren [u.] ales mögliche Gewürze
: Pfeffer, Neugewürz, Zimmt, Nelken, Muskat, Fen-
chel, Kümmel, Anis, gießt darauf $\frac{1}{2}$ H₂O + $\frac{1}{2}$
Spiritus od. auch Kornschnaps, korkt zu und
läßt [d.] Ganze am warmen Orte stehen, bis
die Beeren weiß sind.

Abgießen [m.] Zucker nach belieben
versetzen: einige Tage stehen lassen [u.] dann
abfiltrieren. Auf 1 l Spiritus [m.] Wasser od. 1 l
Kornschnaps, ungefähr 1 l Vogelbeer.

Honey: Wilhelm Wollmann
 Grossmutter
 Apparat 12 d. Linsen i. d. Blende

Opferwein in Zucker
 Man nimmt zu 1 lb Wein 1 lb Zucker & läßt
 sich zusammen kochen.

Wasserkocher.
 Man nimmst ein nicht ganz reife Linsen kocher
 zu 1 lb kocher kocher man 1 lb Gr. Zucker 1 lb
 Wasser zu kocher kocher. Setzt d. d. in Gläser
 überkocht mit dem kocher kocher Zucker.

Schwarze Beersaft.
 Zu 6 lb Linsen nimmt man 1 lb Zucker & läßt
 sich kocher kocher kocher 1 lb Zucker & d. d.
 kocher kocher Linsen 1 lb Zucker kocher kocher
 kocher kocher. Zu kocher kocher kocher
 1 lb Zucker & 1 lb Zucker 1 lb Zucker kocher kocher
 kocher kocher 1 lb Zucker in dem kocher kocher.
 Man kocher kocher kocher kocher kocher kocher
 kocher kocher kocher kocher kocher kocher
 kocher kocher kocher kocher kocher kocher

Honig: Wilhelm Wortman

Großimkerei

Osterscheps 12 b. Edenwecht i. Oldenburg

Schwarzbeeren in Zucker

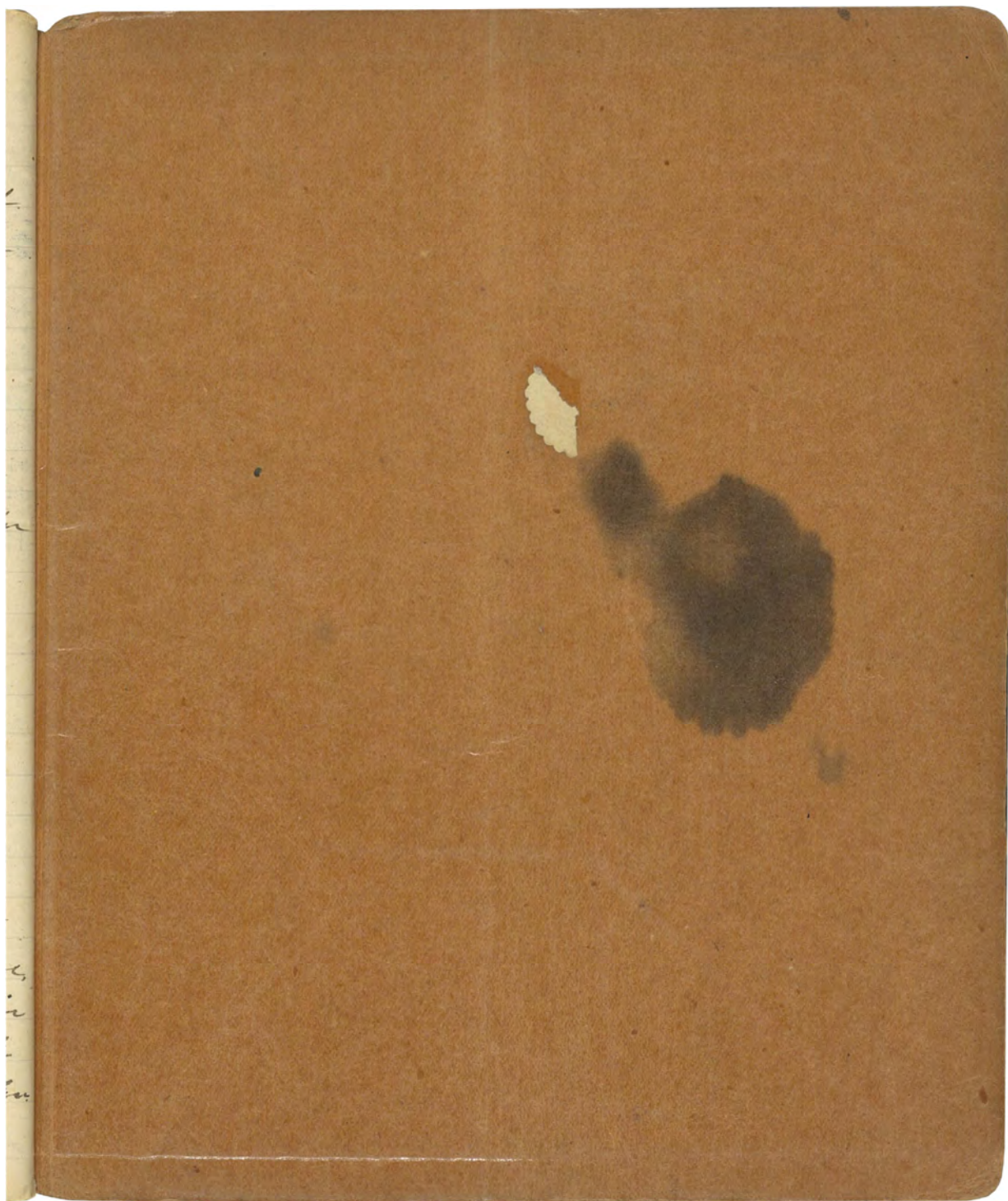
Man~~n~~ nimmt zu 1 [Pf.] Beeren $\frac{1}{4}$ [Pf.] Zucker [u.] läßt
dies zusammen dick einkochen.

Stachelbeeren.

Man nehme noch nicht ganz reife Beeren (waschen
Zu 1 [Pf.] Früchte läutere man 70 Gr. Zucker. [m.] $\frac{1}{4}$ l
Wasser zur großen Probe. Füllt d. B. in Gläser [u.]
übergießt mit den erkalteteten Zucker.

Schwarzberrsaft.

Für 6 l Beeren nimmt man 1 $\frac{1}{2}$ l H₂O läßt
sie aufkochen [u.] gießt sie durch 1 Tuch. An die
ausgepreßten Beeren $\frac{1}{4}$ l H₂O. gerührt [u.] dies
nach gepresst. Zu diesen Saft kommen
2 [Pf.] Zucker, 8 g Nelken, 17 g Zimmtrinde, $\frac{1}{2}$ Std
kochen und 1 en Tag in den Keller stellen.
den nächsten Tag füllt man den Saft in
Flaschen. 7 cm vom Kork entfernt. gieße
dazu 2 Zoll hoch Arrak darauf [u.] verkorkt [d.] Flaschen.





4. Glossar

Das folgende Glossar ist zum einen als Lese- und Verstehenshilfe gedacht und soll daher vom Kochbuchtext ausgehend genutzt werden. Zum anderen sollen verschiedene im Text vorkommende Schreibweisen, Formen und Verwendungsweisen der zu erklärenden Ausdrücke an einer Stelle dokumentiert und Hinweise auf andere im Text vorhandene Ausdrücke mit gleichen oder ähnlichen Verwendungsweisen gegeben werden.

Alle im Glossar enthaltenen Ausdrücke erscheinen in der Originalschreibung und -form. Treten im Text zwei oder drei Schreibweisen oder Formen eines Ausdrucks auf, werden sie im Glossar genannt. Die Glossarartikel enthalten nur diejenigen Verwendungsweisen von Ausdrücken, die im Text belegt sind. Für jede Verwendungsweise wird eine Belegstelle genannt. Unterscheiden sich die belegten Verwendungsweisen oder die beschriebenen Zubereitungsarten von den Verwendungsweisen oder Zubereitungsarten, die in anderen Kochbüchern und einschlägigen Nachschlagewerken des späten 19. und frühen 20. Jhs. beschrieben sind, wird dies, soweit bekannt, in der Fußnote vermerkt. Neben den Angaben von Verwendungsweisen und Belegstellen im Manuskript enthalten die Glossarartikel Angaben von Belegstellen in historischen und modernen Kochbuchglossaren, Küchenlexika, Wörterbüchern, Regionalwörterbüchern und Sprachatlanten, ggf. auch Angaben zur grammatischen Form. Bei nationalen und regionalen Varianten ist, wenn bekannt, der (Sprach)Raum angegeben, in dem sie gelten. Bei Lokalitätsangaben aus historischen Referenzmitteln ist zu beachten, dass die dort genannten Räume nicht der heutigen politischen Einteilung und Benennung entsprechen. Kursiv-, Fett- und Sperrdruck wurden in Zitaten aufgehoben.

<i>abgebröselt</i>	7r	Partizip Präteriti von <i>abbröseln</i> – (eingefettete Back-, Auflauf-, Puddingform) mit → <i>Brösel[n]</i> bestreuen. Auch → <i>ausgebröselt</i> .
<i>ablösen</i>	5v	Fleisch von der Haut und den Gräten trennen. DWb 1, 75. Auch → <i>auslösen</i> .

<i>abschlagen</i>	34v	Den Teig mehrmals durchrühren, um die darin vorhandenen Mehlklümpchen zu entfernen. ⁴³ DWbN 1, 811 „in der kochkunst schlagend durch-, bearbeiten“.
<i>Abschmalzen</i>	20r	Eine fertige Speise mit heißer Butter übergießen. Kieslinger 1913, 17 „[e]ine Speise mit heißer Butter, Schmalz oder Bröseln usw. übergießen“. Ähnlich Dengler/Plundra/Plundra 1925, 481. Pohl 2007, 39 „mit heißem Fett übergießen oder in heißem Fett wenden“. Zehetner 1997, 30 „(Teigwaren o. ä.) in Fett schwenken“. Richter ca. 1910, 67 <i>abschmelzen</i> . DWbN 1, 837 <i>abschmalzen</i> , <i>abschmälzen</i> „in öst. belegen (mdal. auch alem.); eine speise mit (zerlassenem) schmalz, fett zubereiten“.
<i>abschmecken</i>	2r	Den Geschmack einer Speise während des Kochens prüfen und ggf. nachwürzen. Dengler/Plundra/Plundra 1925, 481.
<i>abschrecken</i>	36v	Nach dem Kochen mit kaltem Wasser übergießen. DWb 1, 109 „das warme oder kalte durch hinzuthun des kalten oder warmen abschrecken, umspringen lassen: den gesottenen fisch mit essig abschrecken, besprengen, dasz er blau anlaufe“.
<i>abschwenken</i>	19v	(Klöße) in heißer Butter wenden.
<i>Abtrieb</i>	19v	Cremig oder schaumig gerührte Masse aus Butter und Eigelb, ggf. auch anderen Zutaten, Ergebnis des Abtreibens. Prato 1870, 2 „Abtreiben besteht darin, dass man Butter oder anderes Fett in einer tiefen Schüssel (Weidling) mit einem Kochlöffel so lange nach einer Seite hin in die Runde rührt, bis es flaumig (zarter) geworden ist, worauf man Dotter oder ganze Eier, einzeln nach und nach dazu gibt,

⁴³ Hess/Hess 1922, 427 und Zehetner 1997, 30 Hefeteig durch Schlagen mit der Hand oder dem Kochlöffel zu einer einheitlichen Masse verarbeiten.

		sooft das frühere gut verrührt ist. Wenn Zucker zur Speise gehört, so gibt man ihn gestoßen ebenfalls nach und nach zum Abtriebe.“ Österr. (vgl. VWb 2018, 16). Kieslinger 1913, 17, Dengler/Plundra/Plundra 1925, 480, Pohl 2007, 39 und WBÖ 5, 385–386 nur <i>abtreiben</i> .
<i>abwellen</i>	5r	Blanchieren – kurz mit heißem Wasser übergießen, abbrühen. Richter ca. 1910, 67. Auch → <i>planschieren</i> .
<i>abziehen</i>	3r	1. Legieren – Suppe oder Soße mit einem Eigelb abrühren. Richter ca. 1910, 67 „so viel wie binden [→ <i>binden</i> 2], s. d.“ (Verweissetzung AW). DWb 1, 158.
	40r	2. Wein nach dem Gären in Flaschen abfüllen, abzapfen. DWb 1, 158.
<i>Amonium</i>	25r	Ammonium – Ammoniumsalz. Krackhart/Bernhard 1907, VI „kohlensaures Ammoniak, findet als Triebmittel in pulverisiertem Zustand Verwendung“.
<i>anlaufen lassen</i>	7v	Gemüse (hier Zwiebeln und Petersilie) leicht anschwitzen. Dengler/Plundra/Plundra 1925, 480 „Zwiebel, Gemüse, Semmelbrösel in heißem Fett hellbraun werden lassen“. Prato 1870, 6 ⁴⁴ „etwas in heißes Fett geben, damit es anschwelle, z. B. [→] <i>Brösel</i> oder Zwiebelringeln, zum [→] <i>Abschmalzen</i> Petersilie, damit sie etwas geröstet wird, Gries, Mehl u.s.w.“ (Verweis- und Kursivsetzung AW).
<i>Annanasbowle</i>	14v	Ananasbowle – Alkoholkaltgetränk aus frischer Ananas, Fruchtsäften, Sekt, Wasser und Zucker. Habs/Rosner 1894, 54–55 <i>Bowle</i> „ein würziger Kühltrank, welches aus England zu uns kam und

⁴⁴ Digitale Fassung verfügbar unter <https://sammlungen.ub.uni-frankfurt.de/sdd/content/page-view/8576715> [Zugriff am 17.07.2022].

nach dem Gefäß, der Bowle oder Terrine, in welcher er gewöhnlich auf dem Tisch bereitet und serviert wird, seinen Namen hat. [...] Auf die Zubereitung einer guten Bowle sind die Herren oft so stolz wie auf ihr Doctor=Diplom.“

<i>Anziehen</i>	4r	Anstocken.
<i>Apfelgelee, Apfelgelee</i>	4v	→ <i>Gelee</i> 2 aus Äpfeln.
<i>Apfelstrudel</i>	24r	Gedeckter Apfelkuchen aus → <i>Mürbteig</i> . DWb 20, 99 nur <i>Strudel</i> mit Hinweis auf <i>Apfelstrudel</i> „in den hochdeutschen, zumeist oberdeutschen maa. verbreitetes wort; [...] vermuthlich mit ¹ strudel identisch, die zusammengedrehte schneckenform der speise [...] würde für bedeutungsübertragung auf dem visuellen gebiet sprechen (vgl. ¹ strudel A 5 a); [...] auch bezeichnet es speisen, die die genannte form nicht aufweisen: Fischer schwäb. 5, 1881“. ⁴⁵
<i>Arrak</i>	40v	(Ost)indischer Branntwein. Habs/Rosner 1894, 17 und Krackhart/Bernhard 1907, VII <i>Arak</i> .

⁴⁵ Anders als bei Burger wurde der traditionelle Strudel aus einem Hefe- oder Nudelteig hergestellt, süß oder deftig gefüllt, vor dem Backen zusammengerollt und entweder warm als Mehlspeise oder kalt als Backwerk serviert, vgl.: „Strudel. Eine vorzugsweise in Oesterreich heimische und dort am besten und kunstgerechtesten angefertigte Mehlspeise aus sehr dünn ausgetriebenem und mit den Händen fein ausgezogenen Nudel= oder Hefenteig, welchen man dann mit Butter oder Ei bestreicht, mit einer Obst= oder anderen süßen [→] *Fülle*, häufig auch mit einer solchen von gehacktem Schinken und von anderem Fleisch, von Krebsen, Mark, Mohn, Rosinen, Quark u. s. w., bedeckt, wurstartig rollt, schneckenförmig zusammendreht und in einem butter-bestrichenen Casserol [→ *Kasserolle*] unter Zugießen von etwas heißem [→] *Rahm* oder Milch bäckt. Die Strudel von Hefenteig werden auf einem gebutterten Blech gebacken und entweder gleich den anderen Strudeln als Mehlspeise warm oder zum Kaffee ausgekühlt gegessen.“ (Universal-Lexikon der Kochkunst 1890, 520, Verweis- und Kursivsetzung AW). Das Zusammenrollen von Strudel wird auch in Richter ca. 1910, 169 erwähnt „Strudel = Mehlspeise von dünn ausgetriebenem Teige, der mit einer Fülle bestrichen, zusammengerollt und in flacher [→] *Kasserolle* gebacken wird.“ (Verweis- und Kursivsetzung AW). S. auch DWb 20, 99. Eine ähnliche Zubereitungsart wie bei Burger findet sich in Hess/Hess 1922, 322, wobei die verwendete Teigart im Rezepttitel vermerkt wurde: „Apfelstrudel (aus mürbem Teig).“

<i>ausgebrösel</i>	8r	Partizip Präteriti von <i>ausbröseln</i> – (eingefettete Backform) mit → <i>Brösel[n]</i> bestreuen. Mbair. (vgl. WBÖ 3, 1048). BWB 3, 457. Auch → <i>abgebrösel</i> .
<i>auslösen</i>	5v	1. → <i>ablösen</i> . ⁴⁶
	38r	2. Erbsen schälen bzw. aus den Schoten nehmen. Österr. (vgl. Kretschmer 1969, 445).
<i>ausnehmen</i>	12r	Tiereingeweide entfernen. DWb 1, 921.
<i>ausradeln</i>	6r	Mit einem Teigrädchen Formen aus dem Teig schneiden. Auch → <i>radeln</i> . Ähnlich → <i>einradeln</i> .
<i>ausrollen</i>	29r	Teig auf einer Fläche mit einem Nudelholz in die Länge und Breite ziehend ausbreiten. Auch → <i>auswalken</i> .
<i>ausgeschmalzen</i>	34v	Partizip Präteriti von <i>ausschmalzen</i> – (Pfanne) einfetten.
<i>ausschwenken</i>	33v	(Pudding- oder Cremeform) durch Schwenken mit Wasser ausspülen. DWb 1, 966.
<i>auswalken</i>	6r	Teig → <i>ausrollen</i> . DWb 1, 1008 nur <i>auswalgen</i> , <i>auswälgen</i> , <i>auswälgern</i> , ebd. 27, 1244 <i>walken</i> , ebd. 27, 1227 <i>walgen</i> . Kretschmer 1969, 394 nur <i>Nudelwalker</i> (österr.). Zehetner 1997, 310 nur <i>Walker</i> als Kurzform von <i>Nudelwalker</i> .
<i>Bäckerei</i>	28v	Süßes Backwerk, Gebäck. Österr. (vgl. Kretschmer 1969, 152). WBÖ 2, 793. Auch → <i>Cakes</i> .
<i>Baladensuppe</i>	1v	Dickflüssige Milchsuppe aus weich gekochten, passierten Brötchen, Butter und Ei.
<i>besieben</i>	34r	(Gebäck) durch ein Sieb bestreuen.
<i>bestaubt</i>	19v	Partizip Präteriti von <i>bestauben</i> – → <i>stauben</i> . Auch → <i>stäuben</i> .

⁴⁶ Dengler/Plundra/Plundra 1925, 481 „einzelne Fleischteile oder Knochen aus einem Stück entfernen.“

<i>bestreichen</i>	24v	1. Kuchen, Gebäck o. ä. mit Ei, Marmelade oder Füllung bedecken. DWb 1, 1682 „hartes mit weichem beschmieren“. Auch → <i>streichen</i> 1.
	19v	2. Backform oder -blech mit Fett oder Wachs durch Streichen flächig bedecken. Auch <i>bewachsen</i> (→ <i>bewachst</i>), → <i>streichen</i> 1.
<i>Bettelmannsuppe</i>	1v	Einfache Wassersuppe aus angerösteten Brotscheiben, Zwiebeln, Butter und Ingwer.
<i>Beuschel</i>	1r	Oberes Eingeweide eines Schlachttieres, bestehend aus Herz, Lunge, (Leber und Milz), Gekröse. Richter ca. 1910, 76 „Kalbs- oder Lammgekröse“. ⁴⁷ Nach DWbN 5, 45 bairisch, besonders österreichisch. Popowitsch 1780, 154 <i>Bäuschel</i> . Kretschmer 1969, 218 <i>Bäuschl</i> (östösterreich). DWb 1, 1199 <i>Bäuschel</i> . ⁴⁸
<i>Beuschelsuppe</i>	1r	Mit → <i>Mehlschwitze</i> verdickte Suppe aus → <i>Beuschel</i> oder Lunge.
<i>bewachst</i>	33r	Partizip Präteriti von <i>bewachsen</i> – Backblech mit Wachs einreiben. Auch → <i>bestreichen</i> , → <i>streichen</i> 1. ⁴⁹
<i>binden</i>	7r	1. Mit einem Faden o. ä. umbinden, damit es zusammenhält, zusammenbinden. DWb 2, 32 „aneinander, ineinander fügen und heften“.
	5r	2. Eine Speise dicker oder sämiger machen. Prato 1870, 7 „[E]twas mit einer Sauce, Eiern, Beschemel oder dgl. mischen, damit es dicklich wird oder

⁴⁷ Ebd. auch „Milch oder Rogen der Fische“.

⁴⁸ DWbN 5, 45 „speise aus tierinnereien, meist herz und lunge. bair., besonders öst.“ Pohl 2007, 45 „Ragout aus Lunge, Herz (als Speisenbezeichnung typisch eher für den österr. Osten und Süden)“. WBÖ 2, 701 auch *Päuschlein*. BWB 1, 1520 *Bäuschel*. Zehetner 1997, 62 auch *Beuscherl*, *Beuschl* „geschnitzelte Kalbslunge, sauer als Speise zubereitet, Lungenhaschee“.

⁴⁹ DWb 1, 1761 nur *bewachsen* „die bienen bewachsen ihren stock, bekleben ihn mit vorwachs, propolis“.

zusammenhält“. Richter ca. 1910, 77 „sämiger machen. Entweder geschieht das einfach dadurch, daß man die heiße Flüssigkeit mit klargerührtem Mehl (Weizenmehl, Kartoffelmehl, Mondamin usw.) mischt und aufkocht, oder dadurch, daß man eine Bindung (Liaison) von Eigelben und Sahne (Milch, Weißwein) herstellt und vorsichtig (damit sie nicht gerinnt) mit der heißen Flüssigkeit mischt.“ Auch → *abziehen* 1.

<i>Birkenstamm</i>	28r	Eingerollter und mit Schlagsahne gefüllter Biskuitkuchen, der nach dem Füllen mit Zuckerguss überzogen und mit Kakaoguss dekoriert wird.
<i>Biskuit, -bisquitt</i>	27r	Kurzform von <i>Biskuitkuchen</i> oder <i>-boden</i> – Kuchen oder Kuchenboden aus → <i>Biskuitteig</i> . ⁵⁰
<i>Biskuitform</i>	28r	Form zum Backen von → <i>Biskuit</i> .
<i>Biskuitrolle</i>	34r	Eingerollter → <i>Biskuitteig</i> .
<i>Biskuitsuppe</i>	3r	Fleischbrühe mit einer in Würfel geschnittenen → <i>Einlage</i> aus → <i>Biskuitteig</i> .
<i>Bisquittäpfel</i>	32v	Pluralform von <i>Bisquittapfel</i> – Gebäck aus mit Marmelade bestrichenen → <i>Biskuitteigscheiben</i> , die mit gedünsteten Apfelhälften und Baiser belegt werden.
<i>Bisquitteig, Biskuitteig</i>	32v	Lockerer Teig aus geschlagenen Eiern, Zucker und Mehl.
<i>blättrig geschnitten</i>	19r	In dünne Scheiben geschnitten. Kieslinger 1913, 80; Rezept für Kartoffelsalat „in Blätter aufgeschnitten“. WBÖ 3, 293 nur <i>Blatt</i> , s. Verwendungsweise „dünne Scheibe (Wurst, Fleisch)“. Ähnlich → <i>feinblättrig geschnitten</i> .

⁵⁰ DWb 2, 46 *Biscot* „feiner zwieback, zuckerbrot [...] noch heute östreich.“ Richter ca. 1910, 77 *Biscotte* „Zwieback“.

<i>Boeuf a la Monde</i>	9r	<i>Boeuf à la mode</i> – mit Gewürzgurken oder frischen Gurken und Essig geschmortes Ochsenfleisch.
<i>Brösel, Brösl</i>	6v	Kurzformen von <i>Semmelbrösel</i> – aus getrocknetem, geriebenem Weißbrot hergestelltes Paniermehl. Österr., mittel- und süddeutsch (vgl. VWb 2018, 134). ÖWb 1951, 32. DWbN 5, 845. WBÖ 3, 1050 „geriebenes, getrocknetes Weißbrot, Semmelbrösel sbair. ve., mbair. verbr. (1. Dem.)“. BWB 3, 455 <i>Semmelbrösel</i> . Zehetner 1997, 270 <i>Brösel</i> in einer anderen Verwendungsweise, aber ebd., 270 <i>Semmelbrösel</i> .
<i>Brotschnitzel</i>	1v	→ <i>Schnitzel</i> 2 aus Brot. Auch → <i>Weißbrotschnitten</i> .
<i>Butterziegel</i>	27r	Für den Blätterteig mit Mehl verknetete zu einem Quadrat oder einem Viereck geformte Butter (s. Hess/Hess 1956, 269; Rezept für Hefeteig).
<i>Butzen</i>	39v	Kelchrest an der Hagebutte. Schmeller 1, 317 „der Theil [von Obst], wo die Blüte gewesen“.
<i>Cakes</i>	27v	Süßes Kleingebäck, Keks. Auch → <i>Bäckerei</i> .
<i>Chokoladkrem</i>	28r	→ <i>Crem</i> 1 aus Schlagsahne, Schokolade und Gelatine.
<i>Crem, -krem</i>	28r	1. Dickflüssige Süßspeise. Habs/Rosner 1894, 123 „In der Küche werden als Crèmes solche Speisen bezeichnet, die in einfacher Form aus Schlagsahne mit Wein, Kaffee=Essenz, Vanillezucker, Chokolade [→ <i>Chokoladkrem</i>], Erdbeermarmelade, Aprikosenmarmelade u. dgl., in vervollkommneter Gestalt aber aus Schlagsahne, Eigelb, Milch und Gelatine mit den nämlichen Zuthaten bestehen, stets auf Eis gekühlt und kalt serviert werden. Die Crèmes stellen somit eine Art Gefrornes dar [...].“ (Verweisung AW). Richter ca. 1910, 90.

	33r	2. Süße Masse zum Füllen vom Gebäck, vermutlich aus 1.
<i>Cremform</i>	28r	Form für → <i>Crem</i> , Flammeri etc.
<i>dämpfen</i>	9v	→ <i>dünsten</i> . Dengler/Plundra/Plundra 1925, 482. Richter ca. 1910, 93. Südwestdt. (vgl. Kretschmer 1969, 430). SWb 2, 46. DWb 2, 719 „schmoren, langsam weich kochen“.
<i>Dampferl, dampferl</i>	32r	Diminutiv (mbair.) zu <i>Dampf</i> . Vorteig für Hefeteig (s. <i>Dampfl</i> in Dengler/Plundra/Plundra 1925, 482). Richter ca. 1910, 93 <i>Dampfel</i> „Hefeteig, Hefenstück“. Pohl 2007, 54 <i>Dampfl</i> „Vorteig (für Germ- bzw. Hefeteig), angerührter Sauerteig, Gärprobe zur Bereitung von Germ- bzw. Hefe- oder Sauerteig (süddt. [...]).“ ⁵¹ WBÖ 4, 542–545 <i>Dampf</i> , <i>Dämpflein</i> .
<i>Dotter, dotter</i>	33r	Eigelb. DWb 2, 1313. Schmeller 1, 553.
<i>dünsten</i>	2v	Dämpfen. Dengler/Plundra/Plundra 1925, 482 „Dünsten oder Dämpfen. Unter diesem Ausdruck versteht man Fleisch oder andere Speisen in einem gut schließenden Gefäß mit wenig Flüssigkeit durch den sich entwickelnden Dunst weich werden lassen.“ Richter ca. 1910, 95 „ungefähr dasselbe wie dämpfen s. d.“ Nach Kretschmer 1969, 430 „besonders in Bayern und Österreich [...] üblich“. DWb 2, 1563 <i>dunsten</i> , <i>dünsten</i> „schmoren [→ <i>schmorren</i>], weich dünsten, wie [→] <i>dämpfen</i> “ (Verweis- und Kursivsetzung AW).
<i>durchschlag</i>	10v	Passiersieb. Kretschmer 1969, 460 „In Norddeutschland wird das Sieb zum Durchschlagen

⁵¹ Schmeller 1, 511 *Dämpflein* (*Dämpfl*) „der Sauerteig“. Zehetner 1997, 81 *Dämpfel*, *Dämpfl*, *Dämpferl* „mit Mehl vermischter Sauerteig (aus Hefe; =Urhab, =Teigerl), der einige Zeit gehen muss, bevor die Brote geformt und gebacken werden können.“

		(Passiren) des Gemüses, des Spinats, der Hülsenfrüchte usw. gern Durchschlag genannt“. DWb 2, 1668.
<i>Ei schwer</i>	4r	Im Gewicht von einem Ei.
<i>Eiermilch</i>	3r	Mit Eiern verrührte Milch.
<i>Eierschnee</i>	3r	Eischnee – zu festem Schaum geschlagenes Eiweiß. Prato 1870, 3 nur <i>Schneeslagen</i> „Eiklar in Schaum verwandeln“. Richter ca. 1910, 97. DWb 3, 87 nur <i>Eierschaum</i> . Auch → <i>Schaum</i> , → <i>Schnee</i> .
<i>Einbrenn</i>	1r	→ <i>Mehlschwitze</i> . Kieslinger 1913, 17. Dengler/Plundra/Plundra 1925, 482. Richter ca. 1910, 97 und WBÖ 3, 868 <i>Einbrenne</i> . Zehetner 1997, 99 und WDU 2, 69 ⁵² <i>Einbrenn(e)</i> . DWb 3, 157 nur <i>einbrennen</i> , s. Verwendungsweise „mehl einbrennen“. Ähnlich → <i>Einmach</i> .
<i>einheben</i>	6v	Den Eischnee unterheben, unterziehen.
<i>einklupen</i>	37v	Einkluppen – klemmen, hineinzwängen, -drücken, zusammenpressen (vgl. SWb 4, 512–513 <i>kluppen</i>). DWb 11, 1307 und Schmeller 1, 1337 nur <i>kluppen</i> „zwischen einen spalt einzwängen“.
<i>Einlage</i>	1v	Kurzform von <i>Suppeneinlage</i> . Auch → <i>Einlgabe</i> .
<i>Einlgabe</i>	3r	→ <i>Einlage</i> .
<i>Einmach</i>	17v	Mit saurer Sahne verrührte → <i>Mehlschwitze</i> . ⁵³ Nordwestösterr. (vgl. WDU 2, 69). ⁵⁴ WBÖ 3, 868

⁵² Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/qOfv8HpK [Zugriff am 17.07.2022].

⁵³ Kieslinger 1913, 17 mit heißer Flüssigkeit verrührte helle Mehlschwitze: „Fett oder Butter läßt man mit Mehl ganz leicht anlaufen [→ *anlaufen lassen*], und vergießt es nach und nach mit heißer Suppe oder Wasser oder sonstiger heißer Brühe.“ (Verweis- und Kursivsetzung AW). In anderen Quellen helle oder dunkle Mehlschwitze ohne Zugabe von Flüssigkeit. Prato 1870, 6 „Ganz lichte Einbrenn nennt man auch Einmach oder Anlauf.“ Pohl 2004, 64 und 2007, 57 „helle Mehlschwitze (→ *Einbrenn*)“ (Verweis- und Kursivsetzung im Original). WBÖ 3, 868 *Einbrenne* „in Fett geröstetes, gebräuntes Mehl“. WDU 2, 69 *Einbrenn(e)* (www.regionalsprache.de/Map/qOfv8HpK) [Zugriff am 17.07.2022].

⁵⁴ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/qOfv8HpK [Zugriff am 17.07.2022].

		nur <i>Einbrenne</i> mit Hinweis auf <i>Einmach</i> als Synonym. Auch → <i>Einbrenn</i> , → <i>Rahmteigerl</i> .
<i>Einmachhilfe</i>	38v	Produktbezeichnung für ein Mittel zur Verlängerung der Haltbarkeit von Eingemachtem, das seit 1912 von Dr. Oetker hergestellt wird. ⁵⁵
<i>einquirlen</i>	1v	Eine Zutat (hier Ei in die Suppe) mit einem Quirl, einer Gabel o. ä. in etwas einrühren. Ähnlich → <i>verklopfen</i> , → <i>zusammenquirlen</i> . ⁵⁶
<i>einradeln</i>	34v	Mit einem Teiggrädchen Schlitz in den Teig schneiden. Ähnlich → <i>ausradeln</i> , → <i>radeln</i> .
<i>Eisbiskuit</i>	28r	Anders als die Bezeichnung vermuten lässt kein Kuchen, sondern ein Dessert aus abwechselnd geschichtetem Zitronen-, Erdbeer- und Schokoladeneis.
<i>Eiweißglasur</i>	28r	→ <i>Glasur</i> aus mit Zucker geschlagenem Eiweiß.
<i>englische Tropfen</i>	8v	Vermutlich ein Medikament in Tropfenform. DWb 22, 875 nur als Zitat unter <i>Tropfen</i> in der Verwendungsweise „bezeichnung für eine medizin, die in tropfenform genommen wird, vgl. engl. drop 'arzenei in tropfen': ich bilde mir ein, dasz die tropfen, so euch so woll bekommen ..., von den englischen dropffen sein Elis-Charl. v. Orleans br. 3, 284 Holland“.
<i>Farce</i>	5r	Aus zerkleinerten Zutaten hergestellte Füllung für Speisen. Richter ca. 1910, 100. Auch → <i>Fülle</i> 1.
<i>faschieren</i>	6r	Durch den Fleischwolf drehen. Kieslinger 1913, 18 „Fein hacken, wiegen, schaben oder mittels Fleischmaschine zerkleinern.“ Österr. (vgl. VWb

⁵⁵ Auskunft vom Verbraucherservice von Dr. Oetker vom 04.02.2019.

⁵⁶ DWb 13, 2377 nur *quirlen* „mit oder wie mit einem quirl (1) umrührend, umdrehend, schlagend in wirbelnde bewegung bringen“.

- 2018, 223). ÖWb 1951, 62. Pohl 2007, 60. Schmel-
ler 1, 757 *farschieren* „füllen“.
- Faschingskrapfen* 4v In Schmalz gebackenes, mit Marmelade gefülltes rundes Gebäck aus Hefeteig, Berliner Pfannkuchen. Nach Habs/Rosner 1894, 290 „ein Wiener oder vielmehr ein oberdeutsches, in Wien aber mit ganz besonderer Sorgfalt behandeltes Faschingsgebäck aus mit Milch, Butter und Eidotter nebst etwas Zucker und Salz versetztem Hefenteig, auf dem nach dem Auswalken runde Scheiben markirt, mit fester Marmelade belegt, dann mit gleichem Teig bedeckt und endlich ausgestochen werden, worauf das Ausbacken in siedendem Schmalz erfolgt und die Krapfen heiß und mit zu Sauce verdünnter Marmelade verspeist werden.“ Nach Kretschmer 1969, 361 in Bayern und Österreich, nach WDU 2, 61⁵⁷ v. a. in Österreich üblich. Popowitsch 1780, 425. DWb 11, 2063–2065 *Krapfe, Krapfen* „ein festgebäck. [...] das gebäck spielte eine grosze rolle in alter zeit, hauptsächlich als fastengebäck (was es z. b. in Sachsen als pfannkuchen heute noch ist)“. Auch → *Pfannkuchen*. In der Handschrift ist das Gebäck zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben.
- feinblättrig geschnitten* 37r In sehr dünne Scheiben geschnitten. Ähnlich → *blättrig geschnitten*.
- feinnudelig geschnitten* 17r In sehr dünne Streifen geschnitten. Ähnlich → *nudelig geschnitten*.
- Fischköße* 4v Fischklöße – Pluralform von *Fischkloß* – vermutlich Kloß aus Fischfleisch, Eiern und → *Mehlschwitze* oder Brötchen (s. *Fisch=Klößchen* in Universal-Lexikon der Kochkunst 1890, 301). In der

⁵⁷ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/K7O58whc [Zugriff am 17.07.2022].

		Handschrift ist das Gericht zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben.
<i>Fleischknödel</i>	7v	Pluralform von <i>Fleischknödel</i> – in der Pfanne angebratener und anschließend in einer Soße gedünsteter → <i>Knödel</i> aus Rinderhackfleisch und etwas Reis. PfWb 2, 1448 „Fleischklöße ‘Klöße aus Fleisch’“.
<i>Fleischlaibchen</i>	6v	Pluralform von <i>Fleischlaibchen</i> . Fleischkloß, Frikadelle. Österr. (vgl. WDU 2, 65 ⁵⁸). Pohl 2007, 63. Kretschmer 1969, 159 <i>Fleischlaiberl</i> (österr.).
<i>Fleischliwanzen</i>	6v	Pluralform von <i>Fleischliwanze</i> – zwei mit einer (Hack)Fleischmasse zusammengeklebte → <i>Liwanzen</i> . Ähnlich → <i>Fleischpfannenkuchen</i> , → <i>Frittaten</i> , → <i>Omleten</i> .
<i>Fleischpfannenkuchen</i>	4r	Pluralform von <i>Fleischpfannenkuchen</i> – mit Hackfleisch gebackener oder bestrichener → <i>Pfannkuchen</i> . Auch → <i>Frittaten</i> , → <i>Omleten</i> . Ähnlich → <i>Fleischliwanzen</i> .
<i>Fleischpudding</i>	8r	→ <i>Pudding</i> aus angebratenem oder gekochtem, teils klein geschnittenem, teils gemahlenem Fleisch, Brötchen, Eigelben und gerösteten Zwiebeln.
<i>Fondantglasur</i> , <i>Fondanglasur</i>	26r	→ <i>Glasur</i> aus im Wasser aufgelöstem Zucker. ⁵⁹
<i>Frittaten</i> , <i>Fritatten</i>	27v	Pluralform von <i>Frittate</i> – → <i>Pfannkuchen</i> . Österr. (vgl. VWb 2018, 253). Pohl 2007, 65. Richter ca.

⁵⁸ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/GwTeAWEc [Zugriff am 17.07.2022].

⁵⁹ Richter ca. 1910, 103 *Fondant* „I. Leicht auf der Zunge zergehend, z. B. Bonbons. II. Davon abgeleitet: kleine kalte Fleischgerichte, die man sozusagen ohne die Zähne in Anspruch zu nehmen verzehren kann.“

1910, 104 „Eierkuchen mit Mehl, zum Unterschiede von Omeletten“.⁶⁰ Schmeller 1, 831 *Frittata* „dicker Pfannkuchen, Omelette, „Amulett““. ÖWb 1951, 70 „Suppeneinlage“. Auch → *Omletten*. Ähnlich → *Liwanzen*. In der Handschrift wurde der Ausdruck *Frittaten* mit „[n]icht gesüßte Omletten“ (27v) erklärt. Im gleichnamigen Rezept ist eine Zubereitungsart beschrieben, in der dünne Pfannkuchen gebacken, mit einer Füllung aus Rauchfleisch oder Wurst, Brötchen und saurer Sahne bestrichen, in eine nasse Serviette eingewickelt und in Salzwasser gekocht werden. Diese Zubereitungsart ähnelt der Zubereitung von „Frittatenknödel (Backteigknödel)“ von Hess/Hess 1922, 106 oder „Frittatenstrudel mit Fleischfülle“ von Ehrhardt 1900, 134. Beim ersteren handelt es sich um einen Hauptgang, beim letzteren um eine Suppeneinlage. Ob Burgers *Frittatten* als Suppeneinlage oder als Hauptgericht gedacht waren, ist im Rezept nicht angegeben. Für ihre Verwendung als Hauptgericht spricht die Tatsache, dass das Rezept für *Frittatten*, anders als Rezepte für Suppeneinlagen, nicht in das Kapitel „Suppen“, sondern in das Kapitel „Mehl- und Eierspeisen“ eingetragen wurde.

Fülle

7r 1. Süße oder deftige Füllung für Backwerk, Mehlspeisen oder Fleisch. DWb 4, 491 „das was in etwas gefüllt wird und zwar a) eine gewöhnlich aus

⁶⁰ Ursprünglich wurde der Ausdruck *Frittate* als allgemeine Bezeichnung für Pfannkuchen bzw. Palatschinken verwendet (s. z. B. Universal-Lexikon der Kochkunst 1890, 329, Richter ca. 1910, 104, auch Pohl 2017, 221). Sein Gebrauch als Bezeichnung für Pfannkuchenstreifen, die als Suppeneinlage (in dieser Verwendungsweise ist *Frittate* auch heute gebräuchlich, s. <https://www.duden.de/node/51052/revision/51088> [Zugriff am 17.07.2022]) oder Boden für Cremes verwendet werden, ist relativ jung. Noch um 1900 wurde zwischen *Frittaten* (Pfannkuchen) und *Frittatennudeln* (Suppeneinlage aus Pfannkuchenstreifen) unterschieden (s. z. B. Universal-Lexikon der Kochkunst 1890, 329 oder Ehrhardt 1900, 134, 425).

- kleinen theilen bestehende speise, die in eine andere speise oder einen darm und dergleichen gefüllt wird oder ist“. Österr., süddt. und mittelostdt. (vgl. VWb 2018, 256). Zehetner 1997, 117. Auch → *Farce*.
- 24r 2. Kuchenbelag.
- Gänsepökelklein* 10r In Salzlösung eingelegtes und anschließend mit Suppengemüse gekochtes Gänseklein (Flügel, Kopf, Hals, Magen, Herz und Füße von der Gans). Kretschmer 1969, 213 nur *Gänseklein* – nord- und mitteldt. „mit Ausnahme der fränkischen und hessischen Gegenden“. DWb 4, 1272 nur *Gänseklein* „gänsegekröse [...] in Sachsen, Ostpreuszen“. Ebd. 13, 1973 *Pökelfleisch*.
- Gebackene Knödel* 19r In der Pfanne gebackene, flachgedrückte → *Knödel* aus rohen und gekochten Kartoffeln. Ähnlich → *Kartoffelpuffer*.
- Gebackene Makaroni* 4r Vermutlich mit Butter und Käse gebackene → *Makaroni* (s. Davidis 1907, 313). In der Handschrift ist das Gericht zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben.
- Gebäcksspritze* 29r Teigspritze zum Formen vom Gebäck. Auch → *Spritze*. Ähnlich → *Krapfenform*, → *Spritzkrapfenform*.
- Gelantine, Schelatin* 5v Gelatine – Richter ca. 1910, 106 „ein leimiges Knochenprodukt in Gestalt von wasserhellen oder rotgefärbten, ziemlich durchsichtigen dünnen Tafeln. Gelatine dient in der Küche hauptsächlich dazu, Flüssigkeiten und sehr leichte Speisen fester und widerstandsfähiger zu machen.“

<i>Gelberübe, Gelbenrüben</i>	1r	Karotte(n). Nach Kretschmer 1969, 338 süddt. und österr., nach DWA 11, 6 und WDU 2, 89 ⁶¹ v. a. süddt. Auch → <i>Mohrrüben</i> .
<i>Gelee, Gelle, -gellee</i>	5v	1. Gallerte – gallertartiger Fischsaft, tierischer Leim, „der durch Auskochen der Knochen, Knorpel und Sehnen gewonnen wird. Dieser Leim spielt [...] in der Kochkunst eine sehr bedeutende Rolle, denn er bildet die Grundlage aller Sulzen. Ohne die Gallerte aus Kalbsfüßen, Schweinsohren, Fisch u. s. w. würde es kein Aspik [...] geben.“ (Habs/Rosner 1894, 192).
	31r	2. Eingedickter und eingekochter Frucht- oder Gemüsesaft.
<i>Geleeprobe</i>	31v	Gelierprobe. Hahn 1920, 624 „besteht darin, dass der Saft von dem hineingetauchten Löffel in breiten sich zusammenziehenden Flocken abfällt. Um diese Probe festzustellen, taucht man den Löffel in das Gelee, läßt fast alles davon ablaufen und behält nur einige Tropfen darin, die man in dem Löffel schwenkt, bis sie ein wenig abgekühlt sind und macht dann die Probe.“ Ähnlich → <i>Marmeladenprobe</i> .
<i>gepökelt</i>	9v	Partizip Präteriti von <i>pökeln</i> – Fleisch durch Behandlung mit Salz oder Salzlösung haltbar machen. Richter ca. 1910, 147. DWb 13, 1973.
<i>Geröstete Grießsuppe</i>	2r	Wassersuppe mit angebratenem und anschließend gekochtem Grieß.
<i>gesponnener Zucker</i>	30v	Krackhart/Bernhard 1907, 177 „mit Glykose (Syrup)“ zum Bruch (= 8. Zuckerprobe) gekochter Zu-

⁶¹ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/XwqGwrgZ [Zugriff am 17.07.2022].

		cker. DWb 16, 2529 nur <i>spinnen</i> , s. Verwendungsweise „von zähen stoffen, welche fäden ziehen“, mit Hinweis auf „gesponnene zuckerware“.
<i>Gitterkuchen</i>	24v	Kuchen mit Quarkfüllung und gitterartiger Teigdecke.
<i>glasieren</i>	29r	Mit → <i>Glasur</i> überziehen. Hess/Hess 1922, XXXVI „(bei Früchten) = verzuckern“. ⁶²
<i>Glasur</i>	25r	Kuchen- oder Gebäcküberzug aus im Eiweiß (→ <i>Eiweißglasur</i> , → <i>Kakaoglasur</i>) oder Wasser aufgelöstem Zucker (→ <i>Fondantglasur</i>). Richter ca. 1910, 108 <i>Glasuren</i> .
<i>Goldwürfelsuppe</i>	3r	Fleischbrühe mit einer → <i>Einlage</i> aus gerösteten Brötchenwürfeln, die vor dem Rösten in einer Mischung aus Milch und Eiern eingeweicht wurden.
<i>Göttertrank</i>	14r	Kaltes Getränk aus Buttermilch und saurer Milch, das mit Pumpernickel oder Schwarzbrot und Brötchen verdickt, mit Zucker gesüßt und mit geschlagener saurer Sahne serviert wird. DWb 8, 1196 „1) 'nektar' als getränk der götter neben 'ambrosia' als der götterspeise, in mythologischem gebrauch [...]. 2) von 1 her als bezeichnung für ein wohlschmeckendes, köstliches getränk überhaupt“.
<i>Grießflammerie</i>	33v	Grießflammeri – kalte Süßspeise aus Milch, Grieß, Zucker und geriebener Schokolade, die vor dem Servieren gestürzt (→ <i>stürzen</i>) und mit gezuckerter Schlagsahne verziert wird.
<i>Grießigel</i>	26v	→ <i>Pudding</i> aus einer Masse aus Milch, Grieß, Eiern, Butter und Zucker, der in einer Napfkuchenform gebacken, nach dem Backen gestürzt (→ <i>stür-</i>

⁶² Ebd. auch „(bei Fleisch) = überglänzen, (bei Torten) = beeisen“. Richter ca. 1910, 108 „durch einen Überzug von Fleischglace, Sauce, Bratenfett, Aspik, Gelee oder Zuckerglasur glänzend machen“ (s. auch Ehrhardt 1900, 113).

- zen), ggf. mit Mandeln gespickt, mit Milch übergossen und erneut gebacken wird. DWb 10, 2045 nur *Igel*, s. Verwendungsweise „igel für dinge, die an das aussehen eines igels erinnern“ mit Hinweis auf „eine in igelform zubereitete fleischspeise“.
- Grießschmarren* 37r Im Ofen gebackener → *Schmarren* aus einem aus Milch, Grieß und Butter hergestelltem Teig. DWb 9, 285 *grieszschmarren* „eine grieszspeise“. DWb 15, 942 *Schmarre*, *Schmarren* mit Hinweis auf „Grieß=Schmarren“ in Schmeller 2, 553. Kretschmer 1969, 399 *Griesschmarren*.
- große Probe* 40v Vierte Probe beim Läutern des Zuckers. Dengler/Plundra/Plundra 1925, 457 „Den vierten Grad, „die große Kugel“, erkennt man, wenn sich aus der Probe eine feste Kugel bilden läßt.“ Ebd. „Die Probe [...] wird in der Weise gemacht, dass man die rechte Hand eine Weile im kalten Wasser hält, dann mit dem Daumen und Zeigefinger ein Stückchen Zucker herausnimmt, die Hand aber schnell wieder ins kalte Wasser steckt.“ Krackhart/Bernhard 1907, 178 *große Perle*.
- Grünlinge* 17v Pluralform von *Grünling* – Pilzart (*Russula (agaricus) virescens*). DWb 9, 957.
- Gugelhupfform* 26v Napfkuchenform. Richter ca. 1910, 111 nur *Gugelhupf*. Kretschmer 1969, 354 nur *Gugelhupf* „Der ganze Süden, d. h. Süddeutschland, Österreich, Schweiz, braucht das Wort Gugelhupf, Kugelhupf, Kugelhopf m.“ DWb 9, 1050–1051 nur *Gugelhupf* „auch gogelhopf, m., bezeichnung eines kuchs. nieder- und mitteldeutsch entsprechen topf-, napf-, asch- oder formkuchen“.

<i>Gustin</i>	29r	Produktbezeichnung für feine Speisestärke, die seit 1898 von Dr. Oetker hergestellt wird. ⁶³
<i>Hahnenkämme</i>	34r	Pluralform von <i>Hahnenkamm</i> – hahnenkammförmiges Mürbeteiggebäck.
<i>Halbmondbäckerei</i>	33r	→ <i>Bäckerei</i> aus zwei mit Marmelade oder Creme zusammengeklebten halbmondförmigen Keksen. DWb 10, 210 nur <i>Halbmond</i> , s. Verwendungsweise „übertragen auf dinge von der form eines halbmondes“.
<i>Haschee</i>	6v	Richter 1910, 112 „I. Gebratenes oder gekochtes, gehacktes Fleisch im allgemeinen“, das als Füllung verwendet wird. ⁶⁴
<i>Hildabrölchen</i>	29r	Hildabrötchen – zwei mit Marmelade zusammengeklebte und mit → <i>Glasur</i> überzogene runde Kekse. Ähnlich → <i>Spitzbuben</i> .
<i>Hirnklößchen</i>	3r	Kleine Klöße aus Kalbshirn, die als Einlage in Fleischbrühe serviert werden.
<i>Hölandische Sauce</i>	15r	Holländische Sauce – Soße aus → <i>Mehlschwitze</i> , Fischbrühe, Zitronensaft, Eigelb und Pfeffer. ⁶⁵
<i>Kakaoglasur</i>	28r	→ <i>Glasur</i> aus geschlagenem Eiweiß, Zucker und Kakao.
<i>Kalbsnuß</i>	7r	Rundes Stück aus der Keule vom Kalb.

⁶³ <https://www.oetker.de/unsere-produkte/backzutaten/speisestaerke-und-natron/speisestaerke.html> [Zugriff am 17.07.2022].

⁶⁴ Ebd. auch „II. Speise aus gebratenem oder gekochtem, gehacktem Fleisch, Fisch und dergl.“ S. auch Hahn 1920, 185–186.

⁶⁵ Bei Mary Hahn 1920, 45 wird Holländische Sauce nicht mit Fisch-, sondern mit Fleischbrühe zubereitet.

<i>Kalbsvögerln</i>	6r	Pluralform von <i>Kalbsvögerl</i> , Diminutiv (mbair.) – in Suppe oder Wasser gegarte Röllchen aus klopsartiger Kalbfleischmasse. Pohl 2007, 84. Zehetner 1997, 176. ⁶⁶
<i>kantiert</i>	26r	Kandiert – Partizip Präteriti von <i>kandieren</i> – durch die Reduzierung des Wassergehalts und die Erhöhung des Zuckergehalts haltbar machen. Richter ca. 1910, 117 „mit einem durchsichtigen Zuckerüberzug versehen“. DWb 11, 160.
<i>Karfiol</i>	17r	Blumenkohl. Nach Popowitsch 1780, 266 in Steiermark, Schwaben etc., nach Kretschmer 1969, 131 „in ganz Österreich, Preuß.=Oberschlesien; in Bayern und Württemberg neben Blumenkohl“ gebräuchlich. Nach DWb 11, 211 „schwäb., östr., steirisch, schlesisch“. SWb 4, 223.
<i>Karfiolschnitzel</i>	17r	→ <i>Schnitzel</i> 1 aus → <i>Karfiol</i> , Blumenkohlschnitzel.
<i>Karlsbaderringerln</i>	33v	Pluralform von <i>Karlsbader Ringerl</i> , Diminutiv (mbair.) zu <i>Ring</i> – mit gehackten Mandeln bestreutes Mürbeteiggebäck in Kränzchenform. DWb 14, 989 nur <i>Ring</i> , s. Verwendungsweise „eierkuchen oder brot u. ähnl. in art eines ringes geformt“.
<i>Karpfen – Blau</i>	4v	Karpfen blau – vermutlich mit Suppengrün und Essig gesottener Karpfen (vgl. Universal-Lexikon der Kochkunst 1890, 537 und Hahn 1920, 125). In der Handschrift ist das Gericht zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben.
<i>Kartoffelpudding</i>	19v	→ <i>Pudding</i> aus einer Masse aus gekochten Kartoffeln, Brötchen, Speck, Eiern und Butter.

⁶⁶ Hess/Hess 1922 geben Rezepte für „Einfache Kalbsvögerln“ und „Gefüllte Kalbsvögerln“ an. Beide Gerichte werden nicht aus Hackfleisch, sondern aus Kalbsschnitzeln zubereitet. Dabei werden nur „Gefüllte Kalbsvögerln“ gerollt (vgl. ebd., 137–138), während „Einfache Kalbsvögerln“ gespickt und gebraten werden (vgl. ebd., s. auch Pohl 2007, 84). Zehetner 1997, 176 „Kalbsrouladen“.

<i>Kartoffelpuffer</i>	4v	Vermutlich in der Pfanne gebackene Fladen aus rohen, geriebenen Kartoffeln. In der Handschrift ist das Gericht zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben. Ähnlich → <i>Gebackene Knödel</i> .
<i>Kartoffelschmarren</i>	19r	In der Pfanne gebackener → <i>Schmarren</i> aus einem aus Kartoffeln, Mehl und Butter hergestellten Teig. Mit <i>Schmarren</i> wird in der Regel ein Pfannengericht bezeichnet, das vor dem Fertigbacken zerstochen bzw. zerrissen wird (s. Rezept für → <i>Grießschmarren</i> (37r)). Dieser Arbeitsschritt ist im Rezept für <i>Kartoffelschmarren</i> , ähnlich wie im Rezept für → <i>Semmelschmarren</i> (37r), zwar nicht erwähnt. Das in der Gerichtsbezeichnung enthaltene Grundwort <i>Schmarren</i> lässt aber darauf schließen, dass dieser vor dem Fertigbacken zerrissen wird. ⁶⁷ Kretschmer 1969, 399 <i>Erdäpfelschmarren</i> . DWb 15, 942 nur <i>Schmarre</i> , <i>Schmarren</i> .
<i>Kasserolle, Kasseroll</i>	10v	Flacher Stieltopf zum Braten und Schmoren, DWb 11, 260 <i>Kasserol</i> , <i>Kasserolle</i> „küchenpfanne ohne füsse“.
<i>Kerschen-Tonnerl</i>	34v	Mehlspeise aus Pfannkuchenteig mit Süß- oder Sauerkirschen. Nach WBÖ 5, 148 besonders in Steiermark, nach Pohl 2007, 148 v. a. in Kärnten und Steiermark gebräuchliche dialektale Form für <i>Kirschen-Tommerl</i> . WBÖ 5, 148 nur <i>Tommerl</i> , s. Verwendungsweise „Übertr. auf Dinge: a) der „Tommerl“, Art Mehlspeise, Kuchenfladen, gebackener Auflauf“. ⁶⁸

⁶⁷ Eine andere Zubereitungsart von *Kartoffelschmarren* findet sich in Dengler/Plundra/Plundra 1925, 195 sowie in Hess/Hess 1922, 274. In beiden Kochbüchern wird der Kartoffelschmarren nicht aus einem Kartoffelteig, sondern aus gekochten, in Scheiben bzw. → *blättrig* (ebd.) *geschnitten[en]* und in heißem Fett (mit Zwiebeln) gebratenen Kartoffeln zubereitet.

⁶⁸ Tommerl können auch auf deftige Art zubereitet werden, z. B. mit Polenta und Parmesan (s. Hollinger 1906 ff., 25v–26r; digitale Fassung verfügbar unter http://dfg-viewer.de/show?tx_dlf%5Bdou-

<i>Kipferln</i>	6r	Pluralform von <i>Kipferl</i> – mondsichelförmiges, gefülltes oder ungefülltes süßes oder deftiges Gebäck aus Hefe-, Mürbe- (→ <i>Mohnkipferln</i>) oder Kartoffelteig (→ <i>Schinkenkipferln</i>), Hörnchen. Österr. (vgl. Kretschmer 1969, 153, ebd., 238 auch <i>Kipfl</i>). Habs/Rosner 1894, 272 und DWb 11, 781 <i>Kipfel</i> . ⁶⁹
<i>Kirschenröster</i>	31r	Mit Wasser-Zucker-Lösung in Gläsern eingemachte Kirschen. ⁷⁰
<i>Klar</i>	8r	Kurzform von <i>Eiklar</i> – Eiweiß. DWb 11, 981 „das weisse im ei, das eiweisz, eierklar, gegenüber dem eiergelb“. Österr. (vgl. WDU 4, 26 ⁷¹ und VWb 2018, 389). ÖWb 1951, 103. Kretschmer 1969, 190 nur <i>Eierklar</i> (süddt., schweiz., österr.).
<i>klären</i>	5v	→ <i>Gelee</i> 1 mit Hilfe von Eiweiß und Eierschalen, gehacktem Fleisch oder Gelatine klar und durchsichtig machen (vgl. Richter ca. 1910, 119).
<i>Klitscher</i>	19v	Pluralform von <i>Klitscher</i> – Kloß aus rohen und gekochten, geriebenen Kartoffeln, der mit gerösteten Brötchenwürfeln vermengt, gekocht, in heißer Butter gewendet und anschließend zerrissen wird. ⁷² Auch → <i>Räuberknödel</i> .
<i>Kluft</i>	9r	„[D]er beste Teil der Rinderkeule, auch Blume, Schwanzstück und Tafelspitz genannt.“ (Richter ca. 1910, 120).

ble%5D=0&tx_dlf%5Bid%5D=https%3A%2F%2Fdigisam.ub.uni-gies-sen.de%2F%2F%3Fverb%3DGetRecord%26metadataPrefix%3Dmets%26identifier%3D762789&tx_dlf%5Bpage%5D=56&cHash=89bd4748ffa1f810622884c4af16ffb5 [Zugriff am 17.07.2022]), Mais, Gänseblut oder Knochenmark (s. WBÖ 5, 148).

⁶⁹ DWb 11, 780 „ein bair. östr. wort, kleines weizenbrot, kaffeebrötchen in form eines kleinen zweispitzigen wecken“. Schmeller 1, 1273. Pohl 2007, 87–88. Zehetner 1997, 180.

⁷⁰ Nach Schmeller 2, 162 oberdeutsche Bezeichnung für ein Gericht aus „gesottene[n] Kirschen [...] mit Semmelschnitten in Schmalz geröstet“. DWb 14, 1284 und SWb 5, 429.

⁷¹ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/ZNCCgmYS [Zugriff am 17.07.2022].

⁷² WDU 2, 68/Sonderbeleg Chemnitz *Kartoffelpuffer* (digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/BA8yHRNQ [Zugriff am 17.07.2022]).

<i>Knödel</i>	7v	Pluralform von <i>Knödel</i> – gekochter und/oder (an)gebratener kugelförmiger oder flach gedrückter Kloß (hier aus rohen und gekochten, geriebenen Kartoffeln (→ <i>Klitscher</i> , → <i>Räuberknödel</i> , → <i>Gebackene Knödel</i>) oder Hackfleisch (→ <i>Fleischknödel</i>)). Nach DWb 11, 1463 „bekannt als bair. östr.“ Schmeller 1, 1348. Nach Kretschmer 1969, 293–294 und WDU 2, 66 ⁷³ v. a. süddt., österr.
<i>Kokosleibchen</i>	34r	Pluralform von <i>Kokosleibchen</i> – → <i>Laibchen</i> 2 aus mit Zucker geschlagenem Eiweiß, die mit Kokosraspeln vermischt und auf Oblaten gebacken werden.
<i>Korinthen</i>	14r	Pluralform von <i>Korinthe</i> – kleine, kernlose Rosine (vgl. Habs/Rosner 1894, 287 und DWb 11, 1810).
<i>Krapfenform</i>	33v	Kurzform von → <i>Spritzkrapfenform</i> . Ähnlich → <i>Gebäcksspritze</i> , → <i>Spritze</i> .
<i>Kraut</i>	17r	Kurzform von <i>Weißkraut</i> → <i>Weißkohl</i> . Nach Kretschmer 1969, 566 in Österreich und in der Schweiz als die einzige Bezeichnung für Weißkraut, in Mittel- und Süddeutschland neben <i>Weißkraut</i> gebräuchlich, nach WDU 2, 92 ⁷⁴ v. a. österr. DWb 11, 2106.
<i>Kräutertrank</i>	28v	Kaltes Milchgetränk mit Kräutern und Cognac.
<i>Krautkopf</i>	17r	→ <i>Kraut</i> .
<i>Krautschnitzel</i>	17r	→ <i>Schnitzel</i> 1 aus geschnittenem, gedünstetem (→ <i>dünsten</i>) → <i>Weißkohl</i> , Weißkohlschnitzel.
<i>Laibchen, -leibchen</i>		Pluralform von <i>Laibchen</i> .
	17r	1. Flache Fleisch- oder Gemüsekugeln, Gericht in Form von ebensolchen. Österr. (vgl. Pohl 2007, 95). Auch → <i>Schnitzel</i> 1.

⁷³ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/YnbEYdhT [Zugriff am 17.07.2022].

⁷⁴ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/gjhPXOFY [Zugriff am 17.07.2022].

	34r	2. Kleines rundes Gebäck, Plätzchen. Österr. (vgl. Pohl 2007, 95). ⁷⁵
<i>Lake</i>	10r	Pökelbrühe, Salzbrühe zum Einlegen von Fleisch. DWb 12, 79.
<i>Laubfrösche</i>	5r	Pluralform von <i>Laubfrosch</i> – Roulade aus mit Hackfleischmasse gefüllten Spinatblättern. Richter ca. 1910, 125 „gefüllte Spinatblätter“.
<i>Leipziger Allerlei</i>	4v	Leipziger Allerlei – vermutlich gekochtes Mischgemüse, ggf. mit Krebsen verfeinert (vgl. Richter ca. 1910, 126 und Hahn 1920, 305–306). In der Handschrift ist das Gericht zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben. DWb 1, 224–225 nur allerlei „in substantivischer bedeutung gemischter manigfaltigkeit“ mit Hinweis auf „ein Leipziger allerlei“ (ebd., 225).
<i>Liwanzen</i>	6v	Pluralform von <i>Liwanze</i> – rundes, flaches Pfannenteiggericht aus Mehl, Milch, Eigelb und geschlagenem Eiweiß. Ähnlich → <i>Frittaten</i> , → <i>Omleten</i> , → <i>Pfannkuchen</i> . ⁷⁶
<i>Maggis Würze</i>	5r	Produktbezeichnung für ein Würzmittel, das seit 1887 von der Maggi GmbH hergestellt wird. ⁷⁷

⁷⁵ Auch Brötchen (s. ebd.).

⁷⁶ In Küchenlexika des späten 19. und frühen 20. Jhs. werden *Liwanzen* als „kleine flache Hefekuchen [definiert], die auf beiden Seiten gebacken werden (Böhm. Spezialität)“ (Richter ca. 1910, 126). Dementsprechend wird in Rezepten für *Liwanzen*, anders als bei Burger, Hefe bzw. Germ als eine der Zutaten genannt, s. z. B. Hollinger 1906 ff., 40v (digitale Fassung verfügbar unter http://dfg-viewer.de/show?id=9&tx_dlf%5Bid%5D=https%3A%2F%2Fdigisam.ub.uni-gies-sen.de%2Foai%2F%3Fverb%3DGetRecord%26metadataPrefix%3Dmets%26identifier%3D762789&tx_dlf%5Bpage%5D=86 [Zugriff am 17.07.2022]) oder Universal-Lexikon der Kochkunst 1890, 50. In der Verwendungsweise Hefeplätzchen ist der Ausdruck *Liwanze* noch heute gebräuchlich (s. <https://www.duden.de/node/90495/revision/90531> [Zugriff am 17.07.2022], Pohl 2004, 126 und Pohl 2007, 99).

⁷⁷ <https://www.maggi.de/ueber-maggi/historie> [Zugriff am 17.07.2022], s. auch Richter ca. 1910, 128.

<i>Mailänder Makaroni</i>	6v	Mailänder Makkaroni (nur im Plural gebräuchlich) – Auflauf aus → <i>Makaroni</i> , Tomaten und Rauchfleisch, auch → <i>Paradeisäpfelauflauf</i> .
<i>Makaroni</i>	6v	Makkaroni (nur im Plural gebräuchlich) – große, italienische Röhrennudeln (vgl. Erhardt 1900, 114). Auch → <i>Makronen</i> .
<i>Makronen</i>	6v	Pluralform von <i>Makrone</i> → <i>Makaroni</i> . ⁷⁸
<i>Marillen</i>	26r	Pluralform von <i>Marille</i> – Aprikose. Nach Kretschmer 1969, 89 in Mähren, Nieder- und Oberösterreich, Steiermark und Tirol gebräuchlich. ⁷⁹
<i>Marmeladenprobe</i>	31r	Gelierprobe – Feststellen des Geliergrades von frisch gekochter, noch heißer Marmelade oder Tomatengelee durch Prüfen, ob sie/es „breit vom Löffel herabläuft“ (Erhardt 1900, 53) und auf einem kalten Teller „erkaltet steht, ohne auseinander zu laufen“ (ebd.) oder durch Streichen der „Masse mit dem Spatel, womit man sie umrührt, ziemlich rasch von einer Seite des Kessels zur anderen. Wird dabei der Boden des Kessels sichtbar, so ist die Marmelade fertig. Oder: man häuft mit dem Spatel die Masse aufeinander. Bleibt sie ein wenig stehen, so ist sie fertig.“ (Krackhart/Bernhard 1907, 148). Ähnlich → <i>Geleeprobe</i> . ⁸⁰

⁷⁸ Diese Verwendungsweise findet sich in Kochbüchern und (Küchen)Lexika des 19. und frühen 20. Jhs. relativ selten. Häufiger ist der Ausdruck *Makrone* als Bezeichnung für „ein kleines rundes Gebäck in Plätzchenform [belegt], das nur aus Mandeln, Zucker und Eiweiß hergestellt und zu vielen süßen Speisen weiterverwendet wird.“ (Richter ca. 1910, 128). Ähnlich Habs/Rosner 1894, 328 und Meyers 13, 151. Heute wird nicht nur Mandel-, sondern auch Nuss- oder Kokosraspelngebäck als *Makrone* bezeichnet (s. <https://www.duden.de/node/92973/revision/93009> [Zugriff am 17.07.2022]).

⁷⁹ DWb 12, 1627 „morelle. auch *pastinaca sativa*, die pastinakwurzel“.

⁸⁰ Nach Krackhart/Bernhard (1907, 148) werden feste Früchte bis zur Marmeladenprobe eingekocht. „Himbeeren und Johannisbeeren kocht man zur Gelée-Probe.“ (ebd.) Bei Burger wird *Johannisbeermarmelade* (31v) bis zur Marmeladenprobe, *Johannis* – *Gelee* aber bis zur Geleeprobe (31r–31v) eingekocht.

<i>Maultaschen</i>	4v	Pluralform von <i>Maultasche</i> – vermutlich gefüllte Teigtasche. DWb 12, 1809 „maultasche, in Schlesien ein Gebäck. [...] in Schwaben gefüllte Nudel“. Schmeller 1, 1586 „eine Art ländlicher Speise“. In der Handschrift ist das Gericht zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben. Die Tatsache, dass die Bezeichnung <i>Teigtaschen</i> unter Bezeichnungen für deftige Gerichte und Beilagen vorkommt, spricht dafür, dass es sich um eine Mehlspeise, nicht um ein Gebäck handelt.
<i>Mehlschwitze</i>	3r	Basis und Bindemittel für Suppen und Soßen aus im Fett angelautem (→ <i>anlaufen lassen</i>) oder angeröstetem Mehl. Kieslinger 1913, 18 „Leichtes Mehleinbrenn“. Auch → <i>Einbrenn</i> . Ähnlich → <i>Einmach</i> .
<i>Meisterkartoffel</i>	20r	Pluralform von <i>Meisterkartoffel</i> – in Milch, Butter und Salz gedünstete Kartoffelscheiben oder -viertel.
<i>Mohnkipferln, Mohkipferln</i>	24r	Pluralform von <i>Mohnkipferl</i> – mit Mohnmasse gefülltes und mit Mohn oder klein geschnittenen Nüssen bestreutes Kipferl (→ <i>Kipferln</i>).
<i>Mohrrübchen</i>	10r	Diminutiv von <i>Mohrrübe</i> – Karotte.
<i>Mohrrüben</i>	2v	Pluralform von <i>Mohrrübe</i> – Karotte. Nach DWb 12, 2476 „vorzugsweise in Sachsen und Schlesien heimisch“. Nach Kretschmer 1969, 337 ist die Angabe des DWb, „daß das Wort vorzugsweise Sachsen und Schlesien (Popowitsch Versuch 393 hat nur Sachsen) eigen sei, [...] nicht ganz zutreffend, da es weit über dieses Gebiet hinausgeht, z. B. auch in Berlin der einzig übliche Ausdruck ist.“ S. auch DWA 11, 6. Auch → <i>Gelberübe</i> .
<i>Mostrich</i>	15r	Senf. Richter ca. 1910, 137. „[V]orwiegend nordostdeutsch“ (Kretschmer 1969, 338). Habs/Rosner

- 1894, 360 *Mostert*, *Mostrich*. DWb 12, 2600 *Most-rich*, *Mostert* „nach ADELUNG von Niederdeutschland hergekommen.“
- Mostrichcause* 15r Mostrichsauce – Soße aus → *Mehlschwitze*, Fischfond und → *Mostrich*, Senfsoße.
- Mürbteig* 24r Knetteig aus Mehl, Butter, Zucker und Ei (ggf. mit abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft). Österr. (vgl. VWb 2018, 486).
- Mürbteigstreifen* 34r Pluralform von *Mürbteigstreifen* – aus → *Mürbteig* geschnittene Streifen.
- Nelkenpfeffer* 9r Piment. Habs/Rosner 1894, 370 „Nelkenpfeffer, Piment oder [→] *Neugewürz* (weil die continentale Küche es erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Gebrauch nahm), auch Englisch=Gewürz oder Jamaica Pfeffer“ (Verweis- und Kursivsetzung AW). DWb 13, 598.
- Neugewürz* 40r → *Nelkenpfeffer*. DWb 13, 666 *Neugewürze*. Österr. (vgl. VWb 2018, 498). ÖWb 1951, 136.
- nudelig geschnitten* 17r In dünne Streifen geschnitten. Ähnlich → *feinnudelig geschnitten*.
- Nußfülle* 25r Aus Nüssen, Zucker, Eiweiß und Zitrone hergestellte → *Fülle* für Kuchen und Gebäck, Nußfüllung.
- Nußkörbchen* 34r Pluralform von *Nußkörbchen* – körbchen- oder schiffchenförmiges Gebäck, mit Creme, Schlag- saune, geschlagenem Eiweiß oder Nussfüllung gefüllt.
- Omleten* 27v Vermutlich Pluralform von *Omelette* – → *Pfannkuchen*. Kretschmer 1969, 185 *Omelette* „In Österreich außer Böhmen und Mähren und in der Schweiz ist das franz. *Omelette* üblich, das neben den deutschen Ausdrücken auch in ganz Deutschland gebraucht wird (meist als Neutrum).“ Österr.

		und schweiz. (vgl. WDU 4, 24 ⁸¹). WBÖ 2, 98 nur <i>Palatschinke</i> (→ <i>Palatschinkenteig</i>) mit Hinweis auf <i>Omelétte</i> als Synonym. Auch → <i>Frittaten</i> . Ähnlich → <i>Liwanzen</i> .
<i>Orangenschnitten</i>	26r	Pluralform von <i>Orangenschnitte</i> – → <i>Schnitten</i> 1 mit Marmeladenfüllung, Zuckerguss und glasierten (→ <i>glasieren</i>) Orangenstücken.
<i>Orangenspalten</i>	26r	Pluralform von <i>Orangenspalte</i> – halbmondförmiges Stück einer Orange. DWb 16, 1852 nur <i>Spalte</i> , s. Verwendungsweise „theilstück einer frucht“.
<i>Palatschinkenteig</i>	34v	Teig für → <i>Pfannkuchen</i> . Nach Kretschmer 1969, 186 und 606 in Österreich, nach WDU 4, 24 ⁸² in Österreich außer Vorarlberg gebräuchlich. WBÖ 2, 98 nur <i>Palatschinke</i> . WBÖ 4, 1366 nur <i>Teig</i> mit Hinweis auf <i>Palatschinkenteig</i> .
<i>Palmin</i>	3v	Produktbezeichnung für ein Kokosfett, das seit 1894 von der Peter Kölln GmbH & Co. KGaA hergestellt wird. ⁸³
<i>Pannkuchen</i>	4v	Berliner Pfannkuchen – → <i>Faschingskrapfen</i> . Nach Popowitsch 1780, 425 in Sachsen, nach Kretschmer 1969, 360 „in Petersb., Riga, Nord- und Mitteldeutschland“ gebräuchlich. Nach WDU 2, 61 ⁸⁴ und VWb 2018, 416 ist der Ausdruck <i>Pfannkuchen</i> in dieser Verwendungsweise v. a. nordostdt. und mittelostdt. In der Handschrift ist das Gebäck zwar genannt, aber keine Zubereitung beschrieben.

⁸¹ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/SgzGM2uJ [Zugriff am 17.07.2022].

⁸² Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/SgzGM2uJ [Zugriff am 17.07.2022].

⁸³ <https://www.palmin.de/> [Zugriff am 17.07.2022].

⁸⁴ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/K7O58whc [Zugriff am 17.07.2022].

<i>Paradeis</i>	6v	Pluralform von <i>Paradeis</i> , der Kurzform von <i>Paradeisapfel</i> – Tomate. Österr. außer Böhmen, Österreich=Schlesien, Olmütz und Bozen (vgl. Kretschmer 1969, 531). WBÖ 2, 311. Auch → <i>Paradeisäpfel</i> .
<i>Paradeisäpfel</i>	6v	Pluralform von <i>Paradeisapfel</i> – Tomate. In Böhmen, Österreich=Schlesien, Olmütz und Bozen üblich (vgl. Kretschmer 1969, 531). WBÖ 2, 311. Habs/Rosner 1894, 391, Richter ca. 1910, 143 und WBÖ 1, 274 <i>Paradiesapfel</i> . Auch → <i>Paradeis</i> .
<i>Paradeisäpfelauflauf</i>	6v	Auflauf aus Nudeln, → <i>Paradeis</i> und Rauchfleisch, Tomatenauflauf. Auch → <i>Mailänder Makaroni</i> .
<i>Paradeisäpfelgelee</i>	38r	In Gläsern eingemachtes → <i>Gelee</i> 2 aus → <i>Paradeis</i> , Tomatengelee.
<i>Paradeissauce</i>	7r	Soße aus → <i>Paradeis</i> , Tomatensoße.
<i>passieren</i>	1v	Durch ein Sieb oder ein Tuch → <i>streichen</i> 2, um eine breiige Masse herzustellen. Prato 1870, 7 „Passieren, durchtreiben besteht darin, etwas Dickeres mit einem Löffel oder schwammförmigen Passirholz durch ein grobes Haarsieb streichen, welches man, mit dem schmalen Rand in der Höhe, über eine Schüssel gestellt hat. Was nicht durch geht, wird als unbrauchbar entfernt.“
<i>Pfähle eines Küchenstuhles</i>	39r	Pluralform von <i>Pfahl</i> – Stuhlbein.
<i>Pfannkuchen, Pfannenkuchen</i>	4v	Rundes, flaches Pfannenteiggericht aus Mehl, Milch und Eiern. Süddt. und nordwestdt. (vgl. Kretschmer 1969, 184–185). Auch → <i>Frittaten</i> , → <i>Omleten</i> . Ähnlich → <i>Liwanzen</i> .
<i>Pfirsichbowle</i>	14v	Alkoholkaltgetränk aus frischen Pfirsichen, Fruchtsäften, Sekt, Wasser und Zucker.

<i>Pimpernelle</i>	22v	Pimpinelle (<i>Sanguisorba minor</i>), Kleiner Wiesenknopf. Richter ca. 1910, 146 „ein früher unentbehrliches Küchenkraut, das viel zu Suppen und Salaten benutzt wurde, in der heutigen Großstadt aber nahezu unbekannt ist“. DWb 13, 1858–1859 <i>Pimpernell</i> , ebd. 1, 1806 <i>Bibenel</i> .
<i>planschieren</i>	38r	Blanchieren – „Gemüse, Reis, Fleisch, Obst etc. mit einer kochenden Flüssigkeit übergießen und eine Weile darin stehen lassen, ohne es zu kochen. Gemüse und Reis blanchiert man in der Regel, um den eigentümlichen Geschmack dieser Nahrungsmittel zu entfernen.“ (Dengler/Plundra/Plundra 1925, 482). Auch → <i>abwellen</i> .
<i>Pökelrippchen</i>	9v	Pluralform von <i>Pökelrippchen</i> – eingepökelte, d. h. durch Behandlung mit Salz oder Salzlösung haltbar gemachte, Schweinerippchen. Richter ca. 1910, 147 nur <i>pökeln</i> und <i>Pökellake</i> . DWb 13, 1973 nur <i>pökeln</i> und <i>Pökelfleisch</i> .
<i>Prünellen</i>	2r	Pluralform von <i>Prünelle</i> – entsteinte und getrocknete Pflaume. WBÖ 3, 1168.
<i>Prünellensuppe</i>	2r	Süße Wassersuppe aus Haferflocken und → <i>Prünellen</i> .
<i>Pudding</i>	26v	In einer Form im → <i>Wasserbad</i> gegartes oder überbackenes süßes oder deftiges Gericht aus Brötchen- (→ <i>Semmelpudding</i>), Grieß- (→ <i>Grießigel</i>), Fleisch- (→ <i>Fleischpudding</i>) oder Kartoffelmasse (→ <i>Kartoffelpudding</i>). WBÖ 3, 1312 „eine Art Knödel aus Wasser u. Mehl, der i.e. Serviette eingebunden in Salzwasser gekocht wurde, seit d. 19.Jh. zu e. bes. Süßspeise verfeinert“. Die Verwendungsweise Serviettenkloß ist auch in Habs/Rosner 1894, 419–423 und DWb 13, 2202 belegt.
<i>Quart</i>	4r	Götze 171 „kleineres Flüssigkeitsmaß, Viertelmaß“. DWb 13, 2319.

<i>radeln</i>	26r	→ <i>ausradeln</i> . Ähnlich → <i>einradeln</i> .
<i>Rahm</i>	7v	Sahne. DWb 14, 63.
<i>Rahmteigerl</i>	6r	Mit → <i>Rahm</i> angerührter → <i>Teigerl</i> . Auch → <i>Einmach</i> .
<i>Rapünzchensalat</i> , <i>Rapünzchen Salat</i>	22v	Feldsalat. Habs/Rosner 1894, 436 <i>Rapunzel</i> , <i>Rapüntjen</i> . DWb 14, 122 <i>Rapünzchen</i> , <i>Rapunzchensalat</i> , <i>Rapunzel</i> „die salatpflanze valeriana locusta, feldlattich“.
<i>rasten lassen</i>	24r	Den Teig ruhen lassen.
<i>Räuberknödel</i>	19v	→ <i>Knödel</i> aus Kartoffeln und gerösteten Brötchenwürfeln, die nach dem Kochen in heißer Butter gewendet und anschließend zerrissen werden. ⁸⁵ Auch → <i>Klitscher</i> .
<i>Ribisel</i>	27r	Pluralform von <i>Ribisel</i> – Johannisbeere. Habs/Rosner 1894, 455 <i>Ribisel</i> . Kretschmer 1969, 243 <i>Ribisl</i> „In Österreich <i>Ribisl</i> ⁸⁶ außer Vorarlberg, im nördl. Böhmen [...] und in Schlesien, wo Johannisbeeren, z. T. neben <i>Ribisl</i> (mundartl. <i>Riwisl</i>) gebraucht wird.“
<i>Ribiselkuchen</i>	27r	Mit Marmelade bestrichener und mit → <i>Ribisel</i> belegter Rührkuchen, Johannisbeerkuchen.
<i>Ringlos</i>	36r	Pluralform von <i>Ringlo</i> , der Kurzform von <i>Ringlotte</i> – Reine Claude, Reneklode (eine Pflaumenart). Bair. (vgl. Zehetner 1997, 242).
<i>Rohr</i>	7r	Kurzform von <i>Back-/Brat-/Ofenrohr</i> – Backofen. Österr., südostdt. (vgl. VWb 2018, 601). ÖWb

⁸⁵ Bei Erhardt 1900, 142 werden Räuberknödel (auch „Klöße von rohen Kartoffeln, Henneberger Klöße“) aus rohen, geriebenen Kartoffeln und klein geschnittenem Milchbrot zubereitet, gekocht, aber nicht angebraten und auch nicht zerrissen. Der Ausdruck *Räuberknödel* steht auch für Kartoffelpuffer aus rohen, geriebenen Kartoffeln (s. Fußnote zu *Klitscher*, Zehetner 1997, 239 und Pohl 2017, 222).

⁸⁶ In Kretschmer 1969, 243 Fußnote 10 „Mit dem Ton auf der 1. Silbe, nicht *Ribisel*, wie Weigand Wb. II 583 betont.“

		1951, 165. Zehetner 1997, 242. DWb 14, 1125. DWb 13, 1162 <i>Ofenrohr</i> . Auch → <i>Röhre</i> .
<i>Röhre</i>	27v	Kurzform von <i>Back-/Brat-/Ofenröhre</i> – Backofen. Nord- und mitteldt. (vgl. VWb 2018, 601). DWb 14, 1128 „röhre im ofen, gewöhnlich ein viereckiger nach auszen verschlossener raum, in welchen zu wärmende speisen, getränke gestellt werden“. DWb 13, 1162 <i>Ofenröhre</i> „wie ofenror“ ⁸⁷ Auch → <i>Rohr</i> .
<i>Rollschinken</i>	7r	Mit einem Garnnetz zusammengebundener magerer Räucherschinken.
<i>Sardellenbutter</i>	7r	Aus Butter und Sardellen zubereitete Paste. WBÖ 3, 1559 als Hinweis unter <i>Putter</i> .
<i>Sauerkohl</i>	9v	Sauerkraut. DWb 14, 1871 „besonders in norddeutschen gegenden statt sauerkraut.“ Kretschmer 1969, 569–574. DWA 17, 11.
<i>Schaferln</i>	26v	Pluralform von <i>Schaferl</i> , Diminutiv (mbair.) zu <i>Schaf</i> – in einer Schafform gebackener Rührteigkuchen.
<i>Schaum</i>	34r	Kurzform von <i>Eierschaum</i> – zu Schaum geschlagenes Eiweiß. DWb 14, 2353 „ein stoff kann durch fortgesetztes schlagen, quirlen, reiben oder durch starkes kochen, schmelzen vorübergehend vollständig aufgelöst und in schaum verwandelt werden. eiweis wird zu schaum geschlagen.“ Auch → <i>Eierschnee</i> , → <i>Schnee</i> .
<i>Schaumnocken</i>	2v	Pluralform von <i>Schaumnocke</i> – kleines Klößchen, das mit Hilfe eines Löffels aus geschlagenem Eiweiß ausgestochen und in der Suppe gegart wird. Nach Kretschmer 1969, 294 in Bayern und Tirol üblich, „sonst in Österreich Nockerl“ ⁸⁸ (ebd.).

⁸⁷ DWb 2, 312 *Bratröhre* „irdenes oder eisernes gefäß zum braten auf dem Herd.“

⁸⁸ In Kretschmer 1969, 294 Fußnote 2 „Beleg für Nocken vom J. 1708 Wiener Koch-Buch 30.“

			DWb 13, 877 <i>Nock, Nocke, Nocken</i> „deminutiv nockelein, nöcklein, nockerl, kleine mehlklösze (ähnlich den spatzen), mit der nähern unterscheidung in butter-, gries-, käs-, milch-, rahm-, wassernocken u. a. Schm. ² 1, 1723.“ Habs/Rosner 1894, 373 <i>Nockerl</i> .
<i>Schelatin</i>	25r	→ <i>Gelantine</i> .	
<i>schiefnudelig schnitten</i>	ge- 37v	In schräge Streifen geschnitten. Ähnlich → <i>feinnudelig geschnitten</i> .	
<i>Schinkenkipferln</i>	6r	Pluralform von <i>Schinkenkipferl</i> – Kipferl (→ <i>Kipferln</i>) aus Kartoffelteig, mit geräuchertem Rauchfleisch gefüllt und mit Salz und Kümmel bestreut.	
<i>Schlag</i>	28r	Kurzform von → <i>Schlagobers</i> .	
<i>Schlagobers, Schlag obers</i>	26v	Schlagsahne. Nach Kretschmer 1969, 401–402 teilösterr. Nach DWb 13, 1075 <i>Obers</i> „bair.-österr. ein obers und auch mit dem bestimmten artikel das obers, der milchrahm (vergl. obermilch) Schm. ² 1, 17“. DWA 5, 10. Auch → <i>Schlag</i> .	
<i>Schmarren</i>	37r	Ofen- oder Pfannengericht aus einem mit Grieß (→ <i>Grießschmarren</i>), Brötchen (→ <i>Semmelschmarren</i>), Kartoffeln (→ <i>Kartoffelschmarren</i>) o. ä. hergestelltem Teig, das vor dem Fertigbacken zu kleinen Stücken zerstoßen wird. DWb 15, 942 <i>Schmarre, Schmarren</i> „bair.-östr. ein gericht, das aus mehl oder gries, brodkrumen, zerstoßenem pfannkuchen u. drgl. mit schmalz oder butter, oft unter zusatz von eiern und anderem durch schmoren oder rösten bereitet wird“. ⁸⁹ Schmeller 2, 553 <i>Schmarren (Schmarn)</i> „Art trockner Mehl=Speise aus zerbröckelten Brod= oder Semmelkrumen,	

⁸⁹ Die Bezeichnung *Schmarren* impliziert zwar das Zerreißen der fast fertigen Speise (s. DWb 15, 942 und Kretschmer 1969, 399). Dieser Arbeitsschritt ist aber nur im Rezept für *Grießschmarren* (37r) angegeben. Im Rezept für *Kartoffelschmarren* (19r) und auch in dem für *Semmelschmarren* (37r) fehlt er dagegen.

		zerstoßenem Pfannkuchen, auch aus Mehl, Gries [...], mit Butter oder Schmalz geschmort oder geröstet“.
<i>schmorren</i>	9v	Schmoren – Fleisch oder Gemüse in wenig Wasser (mit Fett) in einem geschlossenen Topf langsam kochen. Richter ca. 1910, 161 „ein Mittelding zwischen braten und kochen, wobei das Fleisch zunächst angebraten, dann mit ziemlich viel Brühe versehen und nun gut verschlossen halb in der Brühe, halb im Dampfe gargemacht wird.“ Nach Kretschmer 1969, 430 nord- und mitteldt. Nach DWb 15, 1109 „in neuerer schriftsprache allgemein üblich nur im sinne von 'langsam kochen oder braten, in verschlossenem gefäße bei gelindem feuer gar machen oder werden'“. Auch → <i>dämpfen</i> , → <i>dünsten</i> .
<i>Schmorrtopf</i>	5r	Schmortopf – Topf zum → <i>[S]chmorren</i> . DWb 15, 1111.
<i>Schnee</i>	2v	Kurzform von → <i>Eierschnee</i> . Auch → <i>Schaum</i> .
<i>Schnitten</i>		Pluralform von <i>Schnitte</i> .
	25v	1. Viereckiges Blechkuchenstück.
	2v	2. In den Komposita → <i>Semmelschnitten</i> und → <i>Weißbrotschnitten</i> – (Brötchen-/Brot-)Scheibe. Kretschmer 1969, 511 „hochdeutsch [...], üblich besonders in Preuß= und Österr.=Schlesien, Nordböhmen [...], Lausitz [...], Thüringen [...], stellenweise auch im Norden, in Kiel, Oldenb., Westfalen [...] und im Süden“. DWb 15, 1351–1352. Auch → <i>Schnitzel</i> 2.
<i>Schnitzel</i>	7r	1. Panierte und in Fett gebratene Kalb- oder Schweinefleischscheiben, Gemüsescheiben (→ <i>Karfiolschnitzel</i>) oder flache Gemüseklugeln (→

- Krautschnitzel*). DWb 15, 1360–1361 „in Österreich (das) schnitzl, stück fleisch ohne knochen Castelli 249, ein flach von einem kalbsschlägel abgehauenes und gebratenes stück fleisch Hügel 143^a, jetzt allgemein als Wiener schnitzel bekannt.“ Auch → *Laibchen* 1.
- 1v 2. Dünne Fleisch- oder Brotscheiben (→ *Brotschnitzel*). Auch → *Schnitten* 2.
- Schwämme,* 38v Pluralform von *Schwamm* – Speisepilz jeglicher
Schwäme Art. Obd. (vgl. Kretschmer 1969, 372–373, SWb 5, 1233). DWb 15, 2195–2196.
- Schwarzbeeren,* 30r Pluralform von *Schwarzbeere* – Heidelbeere. Nach
Schwwarzbeeren Kretschmer 1969, 115 u. a. in Bayern und in Österreich üblich. „Mundartlich ist der Ausdruck auch aus dem westlichen Hessen, dem Eisack= und Etschtal in Tirol und in der Form schwartbeeren aus Westfalen belegt“. WDU 2, 96.⁹⁰
- Schwarze Nüsse* 36r Pluralform von *Schwarze Nuss* – in einer Lösung aus Zucker und Wasser eingelegte grüne Nüsse, die sich später schwarz färben (vgl. Pohl 2007, 134).
- Schweinswürstl* 8v Diminutiv zu *Schweinswurst* – → *Wurstl* aus Schweinefleisch.
- Selchfleisch* 6r Geselchtes, d. h. geräuchertes Schweinefleisch, Räucherfleisch. Kretschmer 1969, 385 „Klein Prov.-Wb. II 152 (179) bezeichnet selchen als öst., bayr., fränk. Übrigens schließt dieses Wort auch den Begriff pökeln, also einsalzen ein, daher Selchfleisch=Pöckelfleisch gepökelt und dann geräuchertes Schweinefleisch.“ DWb 16, 510 *Selchfleisch*, ebd. 16, 509 ohne Raumangabe, aber *selchen* „besonders bair.-österr.“

⁹⁰ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/go27Fji2 [Zugriff am 17.07.2022].

<i>seihen</i>	30v	Durchsieben. Prato 1870, 7 „Eine Sache durch etwas fließen lassen, damit sie feiner oder rein wird, daher dickere Suppen oder Saucen durch ein Passirsieb, klare Brühen durch ein feines Drahtsieb“.
<i>Semmel</i>	7r	Nach Kretschmer 1969, 155 „[w]eit verbreitet [...] in ganz Deutschland außer dem Westen.“ So auch WDU 2, 59 ⁹¹ . DWb 16, 559–563.
<i>Semmelpudding</i>	37r	→ <i>Pudding</i> aus → <i>Semmel[n]</i> , Milch, Butter, Eiern, Zucker, Rosinen und Nüssen.
<i>Semmelschmarren</i>	37r	In der Pfanne gebackener → <i>Schmarren</i> aus einem mit Mehl und Brötchen hergestellten Teig. Das in der Gerichtsbezeichnung enthaltene Grundwort <i>Schmarren</i> sowie die in anderen Kochbüchern beschriebene Vorgehensweise bei der Zubereitung eines Semmelschmarrens (s. z. B. Hahn 1920, 398 oder Dengler/Plundra/Plundra 1925, 268) lassen zwar darauf schließen, dass das Gericht vor dem Fertigbacken zerrissen wird. Dieser Arbeitsschritt ist aber bei Burger, ähnlich wie im Rezept für → <i>Kartoffelschmarren</i> (19r), nicht genannt. DWb 15, 942 nur <i>Schmarre</i> , <i>Schmarren</i> mit Hinweis auf <i>Semmelschmarren</i> in Schmeller 2, 553.
<i>Semmelschnitten</i>	2v	Pluralform von <i>Semmelschnitte</i> – <i>Schnitte</i> (→ <i>Schnitten</i>) von einer Semmel. DWb 16, 567 <i>Semmelschnitt</i> , <i>Semmelschnitte</i> .
<i>Semmelwürfel</i>	19v	In Würfel geschnittene → <i>Semmel[n]</i> .
<i>Spanischer Wind</i>	28v	Baiser – halbkugelförmiges Schaumgebäck aus mit Zucker geschlagenem Eiweiß (s. Richter ca. 1910, 166). Pohl 2007, 137 „spanische Winde – Baiser, Windbäckerei“.

⁹¹ Digitale Fassung verfügbar unter www.regionalsprache.de/Map/F1xPMh0M [Zugriff am 17.07.2022].

<i>Spitzbuben</i>	32r	Pluralform von <i>Spitzbube</i> – zwei mit Marmelade zusammengeklebte runde Kekse, von denen der obere durchlöchert ist. Ähnlich → <i>Hildabrölchen</i> .
<i>Spritze</i>	37r	Kurzform von <i>Teig-</i> oder → <i>Gebäcksspritze</i> . DWb 17, 128. Ähnlich → <i>Krapfenform</i> , → <i>Spritzkrapfenform</i> .
<i>Spritzgebackenes</i>	29r	Mit einer Teig- bzw. → <i>Gebäcksspritze</i> geformtes Buttermittiggebäck. DWb 17, 13.
<i>Spritzkartoffel</i>	19r	Pluralform von <i>Spritzkartoffel</i> – Beilage aus im Ofen gebackener Masse aus gekochten Kartoffeln, Milch und Mehl, die mit einer → <i>Spritzkrapfenform</i> auf ein Blech gespritzt und gebacken wird.
<i>Spritzkrapfenform</i>	19v	Spritze zum Formen von Spritzkrapfen oder anderen Formen aus Teig. DWb 17, 137 nur <i>Spritzkrapfen</i> „in Österreich eine gewisse art backwerk. Klein provwb. 2, 164, eine mehlspeise, wobei der teig mittelst einer spritze geformt wird. Castelli 232.“ Schmeller 1, 1379 <i>Spritzkrapfen</i> . Ähnlich → <i>Gebäcksspritze</i> , → <i>Spritze</i> .
<i>Sproßenkohl</i>	9v	Davidis 1907, 6,65 „die zarten Sprösslinge, die die in der Erde gebliebenen Braun= oder Grünkohlstauden zum Frühjahr treiben“. Richter ca. 1910, 168. DWb 17, 161 „die sprossen der im frühjahr wieder ausschlagenden strünke des braunen kohls als gericht, in Norddeutschland, nd. spratenkool Brem. wb. 4, 976.“
<i>Stangerl</i>	32v	Diminutiv (mbair.) zu <i>Stange</i> – längliche Teig- oder Gebäckstücke. Pohl 2007, 139.
<i>stauben</i>	6r	(Zutaten, Backform oder -blech) mit wenig Mehl bestreuen, DWb 17, 1097 „rückangleichung von [→] <i>stäuben</i> “ (Verweis- und Kursivsetzung AW). Auch <i>bestauben</i> (→ <i>bestaubt</i>).

- stäuben* 2v Eine Zutat in Pulverform (hier Mehl) auf oder in ein Gericht streuen. DWb 17, 1101 „mit weiterer richtungsangabe in der bedeutung 'stäubend streuen'“. Auch *bestauben* (→ *bestaubt*), → *stauben*.
- Staubzucker* 35r Puderzucker. Richter ca. 1910, 168 „ganz fein gemahlener oder gestoßener, durch ein Seidensieb geschüttelter Zucker“. Pohl 2007, 139. Nach Zehetner 1997, 279 bairisch „veraltend“.
- sterilisieren, sterelieren* 30r Eingemachtes in Gläsern oder Flaschen einkochen, um es keimfrei und haltbar zu machen, Hess/Hess 1922, XLVI „mehr oder minder andauerndes Erhitzen auf mehr als 70 Grad Celsius, es richtet sich gegen die Fäulnisbakterien, deren Entwicklung erst durch höhere Hitzegrade ausgeschlossen wird.“
- streichen* 34v 1. Fett auf ein Backblech oder eine Backform, eine Zutat wie Ei oder Marmelade, ein Zwischenprodukt wie Masse oder Füllung auf Kuchen, Gebäck oder Mehlspeise flächig auftragen. DWb 19, 1215 „in strichförmiger bewegung einen gegenstand berühren und dabei eine mehr oder weniger flüssige masse ausbreiten, etwas auftragen, schmieren, etwas mit einer flüssigkeit, salbe oder breiartigen masse [→] *bestreichen*“ (Verweis- und Kursivsetzung AW).
- 10v 2. → *passieren*.
- stürzen* 37r Eine Pudding- oder Cremform umdrehen, damit der Inhalt auf einen Teller o. ä. herausfällt. Prato 1870, 5 „Um sowohl Gebackenes als auch in Dunst Gekochtes aus der Form zu stürzen, sucht man zuerst den Rand der Speise mit einem dünnen Messer von der Form zu lösen, dann legt man die Schüssel auf den Model [die Form, AW], dreht sie mit einander um, läßt es ein paar Minuten ruhig, damit sich

die Speise lösen kann und hebt dann die Form vorsichtig gerade in die Höhe.“ DWb 20, 701 „schütten, ausschütten', meistens durch umstülpen [...], umkippen eines behälters“.

- süße Sulz* 25r Aus Wasser oder Fruchtsaft, Zucker und Gelatine hergestellter geleeartiger Kuchenüberzug.⁹²
- Tascherln* 25v Pluralform von *Tascherl*, Diminutiv (mbair.) zu *Tasche* – gefüllte Teigtasche, z. B. mit Quark (→ *Topfentascherln*) oder Marmelade (→ *Wiener Fächerln*). WBÖ 4, 802 mit Hinweis auf *Wiener Tascherl*. Zehetner 1997, 288.
- Teeschnitten* 25r Pluralform von *Teeschnitte* – → *Schnitten* 1 mit Nussbelag und Baiserdecke oder Zuckerguss.
- Teigerl* 8v Diminutiv (mbair.) zu *Teig* – in Kieslinger 1913, 18 *Teiglein* „Eine von Mehl und Wasser oder [→] *Rahm* kalt abgerührte oder gesprudelte Flüssigkeit, die der Sauce oder Suppe eine festere Konsistenz geben soll und Ersatz für [→] *Einbrenn* ist.“ (Verweis- und Kursivsetzung AW).⁹³ WBÖ 4, 1360 nur *Teig* mit Hinweis auf die Diminutivform „Mehlbrei, Mehлкеister (nur als Dem.): Brei aus Mehl u. kaltem Wasser zum Binden von Soßen, Suppen u. dgl. ve. OÖ, NÖ, W. und BÖW“. Ähnlich → *Einmach*.
- Fleischknödel* 7v → *Fleischknödel*.

⁹² DWb 20, 1053 *Sülze, Sulze* „in älterer sprache auch 'salzwasser' (1 a); im md. ist sülze seltener; hier wird statt dessen solper, sulper, sulber gebraucht [...]; obd. ist sülze das 'salzwasser' (1 a), weniger das fleischgericht, gelegentlich 'gallert' (3 b), bes. fruchte in sulz. nur obd. ist sülze als 'salzlecke' (2).“ DWb 20, 1055 „3) sülze als 'speise'. in diesem bereich tritt zu dem begriff des salzigen der des geronnenen, gallertartigen hinzu [...]. a) 'salzbrühe', wie sie beim kochen eingepöckelten fleisches entsteht oder auch beim einmachen und einlegen von kohl und fisch (hering), dann 'salzige oder würzige tunke' zur zubereitung und anrichtung der speisen; in älterer sprache. heute noch in den mundarten; [...] b) 'gallertartige flüssigkeit', in der sache oft dasselbe wie 'DWb a, nur dasz aus dem inhalt mehr das festgewordene [...] weniger das salzigflüssige betont wird.“

⁹³ Zehetner 1997, 289 „Sauerteig“.

<i>Topfen</i>	24v	Quark. Nach Kretschmer 1969, 562 in Bayern und in Österreich „außer an der Peripherie“ gebräuchlich. Popowitsch 1780, 450. Schmeller 1, 615. WBÖ 5, 159.
<i>Topfenfülle</i>	24v	→ <i>Fülle</i> aus → <i>Topfen</i> , Zitronensaft, -schale, Zucker und Eigelb.
<i>Topfenschitten</i>	25v	<i>Topfenschnitten</i> – Pluralform von <i>Topfenschnitte</i> – mit → <i>Topfen</i> und Baisermasse belegte → <i>Schnitten</i> 1.
<i>Topfentascherln</i>	25v	Pluralform von <i>Topfentascherl</i> – mit → <i>Topfenfülle</i> gefüllte → <i>Tascherln</i> . DWb 21, 846. Kretschmer 1969, 564 <i>Topfentascherln</i> .
<i>Tressiermesser</i>	38r	Messer zum Dressieren.
<i>ungestrichen</i>	33r	(Backblech) nicht mit Fett oder Wachs bestrichen (→ <i>bestreichen</i>).
<i>verbröseln</i>	6r	Zutaten für einen Teig (hier Butter oder gekochte Kartoffeln und Mehl) mit den Handflächen zu kleinen Klümpchen verreiben. WBÖ 3, 1048 (mbair.).
<i>verhackt</i>	4r	Partizip Präteriti von <i>verhacken</i> – zerhacken. DWb 25, 502 „mundartlich für zerhacken (z. b. in Westmitteldeutschland, wo überhaupt das schriftdeutsche zer durch ver ersetzt wird)“. S. auch Schmitz 1893, 164.
<i>verklopfen</i>	4r	(Eier) verquirlen (→ <i>verquirlt</i>).
<i>verkochen</i>	2r	Suppe, Soße o. ä. so lange kochen lassen, bis sie dickflüssig ist. DWb 25, 677 „durch kochen gar, weich machen [...] oft mit der nebenbedeutung ‘so kochen, dasz das gekochte eine andre gestalt annimt’ (wirkung des ver)“.
<i>verquirlt</i>	11r	Partizip Präteriti von <i>verquirlen</i> – mit einem Quirl, einer Gabel o. ä. verrühren. Auch → <i>versprudeln</i> . Ähnlich → <i>einquirlen</i> , → <i>zusammenquirlen</i> .

<i>versprudeln</i>	6v	Mit einem Quirl, einer Gabel o. ä. verrühren, verquirlen (→ <i>verquirlt</i>). Kretschmer 1969, 384 nur <i>Sprudel</i> , <i>Sprudler</i> und <i>sprudeln</i> – österr. Quirl bzw. quirlen. Ähnlich → <i>einquirlen</i> , → <i>zusammenquirlen</i> . ⁹⁴
<i>Vogelbeeren</i>	40r	Pluralform von <i>Vogelbeere</i> – Frucht der Eberesche (<i>Sorbus aucuparia</i>). DWb 26, 404.
<i>Vogelbeer-Schnaps</i>	40r	Aus → <i>Vogelbeeren</i> , Gewürzen und Spiritus oder Kornschnaps hergestellter Schnaps. DWb 26, 404 nur <i>Vogelbeere</i> mit Hinweis auf <i>Vogelbeer-schnaps</i> .
<i>Wasserbad</i>	7v	Garmethode für Speisen, die keinen direkten Kontakt zur Wärmequelle oder zum Wasser haben sollen, und deswegen in einer in einen Topf mit heißem oder kochendem Wasser gestellten (Pudding)Form gegart werden, Marienbad, bain-marie, Dunstbad. DWb 27, 2077 <i>Warmwasserbad</i> „erwärmung des inhalts eines gefäßes durch dessen eintauchen in heiszes wasser, bainmarie, in der kochkunst“.
<i>Wecken</i>	8r	Längliches Brot, die Form eines länglichen Brotes. Kretschmer 1969, 153 „der Wecken ist in Österreich und ebenso in Nord- und Mitteldeutschland in der Regel Weißbrot.“ DWb 27, 2784 „ein brot in keilform, länglich-rund mit zwei spitzen“. DWb 27, 2785 „neben weck steht aber jetzt eine form wecken im sg. sie herrscht namentlich im bair.-österr. [...], steht aber auch im alem.-schwäb. neben weck [...], während das md. diese form vorzieht (doch im lothr. wecken Follmann 533 neben weck,

⁹⁴ DWb 13, 2377 *quirlen* „mit oder wie mit einem quirl (1) umrührend, umdrehend, schlagend in wirbelnde bewegung bringen“.

		ebenso thür. u. sächs. Hertel 254. Müller-Fraureuth 2, 645 ^a).“ Schmeller 2, 845. Zehetner 1997, 312.
<i>Weichsellikör</i>	30v	Likör aus → <i>Weichseln</i> . DWb 28, 532 nur <i>Weichselgeist</i> .
<i>Weichseln</i>	30v	Pluralform von <i>Weichsel</i> – Kurzform von <i>Weichselkirsche</i> – Sauerkirsche. Obd. DWb 28, 533 „verbreitet ist das wort in allen obd. mundarten, mit ie vor ch schweiz“. Kretschmer 1969, 403 „Der Berliner unterscheidet süße und saure Kirschen, der Österreicher Kirschen und Weichseln [...], nach Pritzel und Jessen Volksn. 313 schwäb., österr. bayr.“
<i>Weinsteinsäure</i>	30r	Weinsäure (<i>Acidum tartaricum</i>). DWb 28, 993.
<i>Weißbrotschnitten</i>	3r	Pluralform von <i>Weißbrotschnitte</i> – → <i>Schnitten</i> 2 von Weißbrot. Auch → <i>Brotschnitzel</i> .
<i>Weißkohl</i>	4v	Weißkraut. Norddt. (vgl. Kretschmer 1969, 565). Auch → <i>Kraut</i> .
<i>wiegen</i>	17v	Mit einem Wiegemesser klein schneiden.
<i>Wiener Fascherln</i>	27r	Wiener Tascherln – Pluralform von <i>Wiener Tascherl</i> – mit Marmelade gefüllte Teigtasche. WBÖ 4, 802 als Hinweis unter <i>Tasche</i> „Wiener Tascherln eine beliebte Mehlspeise“.
<i>Windmasse</i>	24v	Baisermasse – mit Zucker geschlagenes Eiweiß. Auch → <i>Schaum</i> , → <i>Schnee</i> .
<i>Wurstl</i>	8v	Würstl – Kurzform von → <i>Schweinswürstl</i> . DWb 30, 2312 <i>Würst(e)l</i> „diminutiv zu wurst, f., im obd. und — hier aber neben würstchen (s. d.) — im md. sprachgebiet, [...] in verbindung mit bier die sphäre des österreichischen spieszbürgers kennzeichnend“.

<i>Wurzel</i>	8r	Kurzform von → <i>Wurzelwerk</i> , <i>Wurzelgemüse</i> oder <i>Suppenwurzeln</i> . „Zu den gebräuchlichsten Suppenwurzeln (Wurzelwerk) zählen wir gelbe Rüben, Petersilien= und Selleriewurzeln, Zwiebel, auch Pastinak und Porée.“ (Hess/Hess 1922, XLVI; <i>Suppenwurzeln</i>).
<i>Wurzelwerk</i>	1r	Suppengemüse, Suppengrün. Hess/Hess 1922, XLVI. Richter ca. 1910, 179. DWb 30, 2383 „kollektiv von eszbaren wurzelpflanzen; im hinblick auf ihre verwendung in der küche auch unter einschluß anderer küchenkräuter“. Österr. (vgl. VWb 2018, 834). ÖWb 1951, 263. Auch → <i>Wurzel</i> .
<i>Zitronat</i>	26r	„[D]ie kandierten, dicken Schalen der unreifen, süßen Früchte des Zitronenbaumes, Zedraten genannt. Citronat ist also nicht kandierte Zitronenschale, wohl aber ist es ihr verwandt.“ (s. <i>Citronat</i> in Richter ca. 1910, 88). Habs/Rosner 1894, 113 <i>Citronat</i> , <i>Cedrat</i> , <i>Succade</i> . DWb 31, 1669 <i>Zitronat</i> , <i>Zitronate</i> , <i>Zitrinat(e)</i> .
<i>zusammenquirlen</i>	14r	Mit einem Quirl, einer Gabel o. ä. miteinander verrühren. DWb 13, 2377 <i>quirlen</i> „mit oder wie mit einem quirl (1) umrührend, umdrehend, schlagend in wirbelnde bewegung bringen.“ Ähnlich → <i>einquirlen</i> , → <i>versprudeln</i> .
<i>zustellen</i>	35v	Aufsetzen, auf den Herd stellen. Österr. (vgl. VWb 2018, 852). ÖWb 1951, 272.
<i>Zwetschken</i> , <i>Znetschken</i>	39r	Pluralform von <i>Zwetschke</i> – Pflaume. Österr. (vgl. DWA 7, 17). ÖWb 1951, 274.

5. Literaturverzeichnis

5.1 Kochbücher

- Cotta, Johanne Wilhelmine (1792): Kochbuch für Johanne Wilhelmine Cotta d: 2 Mey 1792. Faksimile. Kommentar, Transkription und Glossar von Eva Beck. Leipzig 1984.
- Cretschmar, Thessa (1920er Jahre): Was soll ich heute kochen? Küchenrundfunk des Frankfurter Hausfrauenvereins e. V. Ein Wegweiser für die 52 Wochen des Jahres. I. u. II. Jahrgang. 4. Auflage. Frankfurt am Main.
- Davidis, Henriette (1845): Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalten und warmen Getränken, Gelees, Gefrorenem, Backwerken, sowie zum Einmachen und Trocknen von Früchten, mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Bielefeld.
- Davidis, Henriette (1847): Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalter und warmer Getränke, Gelees, von Gefrorenem, Backwerken, so wie zum Einmachen und Trocknen von Früchten. Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstücks, Mittags- und Abendessen, Kaffe's und Thee's, und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. 3. verbesserte und vermehrte Auflage. Bielefeld.
- Davidis, Henriette (1907): Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen nach den neuesten Erfahrungen und Fortschritten neu bearbeitet und herausgegeben von Gertrude Wiemann. Nebst einem Anhang: „Was kochen wir heute?“ enthaltend 730 Speisezettel für bürgerlichen Mittagstisch und reiche Küche, von Lina Morgenstern. Neue Ausgabe, mit Illustrationen nach Original-Zeichnungen. Berlin.
- Dengler, Anna/Plundra, Elisabeth/Plundra, Marie (1925): Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau. Gesammelt und zusammengestellt von Anna Dengler, Elisabeth und Marie Plundra. Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau. 4. vermehrte und verbesserte Auflage. Troppau.
- Dengler, Anna/Plundra, Elisabeth/Plundra, Marie [1931]: Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau. Gesammelt und zusammengestellt von Anna Dengler, Elisabeth und Marie Plundra. Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau. 5. vermehrte und verbesserte Auflage. Troppau.
- Deutsche Libby-Gesellschaft (Hg.) [nach 1934]: Man nehme... 4. Auflage. Leer i. O.
- Deutsche Libby-Gesellschaft (Hg.) [um 1950]: Man nehme. Libby's Kochbuch. 5. Auflage. Hamburg.
- Ehrhardt, Mathilde (1900): Großes Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch. Zur Bereitung guter, schmackhafter und wohlfeiler Speisen, Getränke und Backwerke, enthaltend über 2000 erprobte und bewährte Rezepte nebst vielen Original=Rezepten der süddeutschen, norddeutschen, rheinischen, Thüringer, Hamburger, Wiener, französischen und englischen Küche, der Fasten= und Krankenkost, sowie wertvolle Mittel, Winke und Ratschläge für praktische Hausfrauen, welche für jeden geordneten Haushalt unentbehrlich sind, insbesondere betreffs des vorteilhaften Einkaufs,

Einkochens und Einmachens der Früchte und Gemüse, der Behandlung und Aufbewahrung der Vorräte in Speisekammer, Küche und Keller, der Reinigung der Koch- und Tischgeräte, der Küchen- und Tischwäsche. Sicherer Ratgeber bei allen Angelegenheiten des täglichen Tisches und der Festtafel, beim Tischdecken, Tranchieren, Anrichten, Garnieren und Servieren. Mit vielen Kunstbeilagen und Textbildern, zusammen über 1000 Illustrationen. Unter Mitwirkung praktischer Hausfrauen in Deutschland, Österreich und der Schweiz herausgegeben von Mathilde Ehrhardt. Berlin.

Grotkasten, Anni (1931): Koch-Buch. (Sammlung Wolańska und Köller A 11). Digitale Fassung verfügbar unter <https://digisam.ub.uni-giessen.de/ubg-ihd-hk/content/tit-leinfo/367829> [Zugriff am 17.07.2022].

Hahn, Mary (1920): Ein unentbehrliches Lehr- und Nachschlagebuch für Hausfrauen und Köchinnen, unter besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen. Enthaltend: 2260 Original-Rezepte mit 400 praktischen Abbildungen und den jede Hausfrau besonders interessierenden reich illustrierten Abschnitt „Der Tee- oder Abendtisch“. 13. Auflage. Wenigerode i. Harz.

Hess, Olga/Hess, Adolf Franz † (1922): Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen u. der Kochschule der Gastwirte in Wien. Herausgegeben von Fachinspektorin Olga Hess, Fachschuldirektorin, Direktorin d. Zentrallehranstalt für wirtschaftliche Frauenberufe in Wien und der ihr angegliederten Schulen und Kurse und Hofrat Adolf Fr. Hess, Staatsgewerbeschuldirektor, Ministerialinspektor, Zentraldirektor der Wr. Gastgewerblichen Schulen und Kurse. Nachdruck der 3. Auflage (Gedrängter Satz). Wien/Leipzig.

Hess, Olga/Hess, Adolf Franz † (1956): Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten aus der Staatl. Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschul-Lehrerinnen und Kochschule der Gastwirte in Wien, jetzt Bildungsanstalt für Hauswirtschaftslehrerinnen Wien XIX. Von Hofrat Olga Hess Fachinspektorin und Direktorin i. R. und Hofrat Prof. Adolf F. Hess † Ministerialinspektor und Direktor i. R. 31., neu bearbeitete Auflage mit 107 Abbildungen im Text und 4 farbigen Fleischtafeln als Anhang. Wien.

Hollinger, Anna (1906 ff.): Kochbuch. Wien. (Sammlung Wolańska und Köller A 35). Digitale Fassung verfügbar unter <https://digisam.ub.uni-giessen.de/ubg-ihd-hk/content/tit-leinfo/762789> [Zugriff am 17.07.2022].

Kieslinger, Emilie (1913): Wiener Familienküche. Erprobte Rezepte für eine gute Hausmannskost. Von Emilie Kieslinger Verfasserin der „Einsiedekunst“, der „180 Hausconditoreirezepte“, des „Jäger, nimm mich mit“, der „Krankenkost“ usw. Reutlingen.

Krackhart, Carl/Bernhard, Max (1907): Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, Pâtisseries, Köche, Hoteliers, Cafétiers, Chokolade- und Likörfabrikanten, sowie für jede Hausfrau von Carl Krackhart Conditor. Vollständig neubearbeitet von Marx Bernhard, K. b. Hofconditor in München. Ausgabe B mit 88 Tafeln ohne Kolorit. 5. bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage. Nordhausen.

Lahmann, Heinrich (1928): Lahmanns Dresdner Kochbuch. Diät im Hause. Hygienisches Kochbuch. Anhang: Biografie des berühmten Dresdner Naturheilers Dr. med. Heinrich Lahmann (1860–1905). Herausgegeben von Dr. med. Wilfried Krickau. Dresden. Teil-Reprint der Ausgabe Dresden 1928. Dresden 2001.

Lindheimerin, Anna Justina Margaretha (1724): Das Kochbuch von Goethes Großmutter. Faksimile. Herausgegeben von Manfred Lemmer. Kommentar & Transkription von Eva Beck. Frankfurt am Main 1980.

- Lindnerin, Theresia (um 1780): Das handschriftliche Kochbuch zum Gebrauch der Theresia Lindnerin. Einleitung, Transkription und digitales Faksimile von Thomas Gloning 2009. Gießen. Digitale Fassung verfügbar unter <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7361/> [Zugriff am 17.07.2022].
- Meyer-Jellinghaus, Agnes (1828): Historisches Kamener Kochbuch aufgezeichnet von Agnes Meyer-Jellinghaus. Kamen. Bearbeitet von Hans-Jürgen Kistner und Rudolf Neuhaus. Stadtarchiv Kamen 1999. Digitale Fassung verfügbar unter <https://www.yumpu.com/de/document/view/5998398/historisches-kamener-kochbuch> [Zugriff am 17.07.2022].
- Prato, Katharina (1870): Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Thee's und einem Anhang über das Serviren. Für Anfängerinnen, sowie für praktische Köchinnen zusammengestellt von Katharina Prato (Scheiger). Siebente verbesserte Auflage. Gratz. Digitale Fassung verfügbar unter <https://sammlungen.ub.uni-frankfurt.de/sdd/content/titleinfo/8576696> [Zugriff am 17.07.2022].
- Rentry, Amanda (1930er Jahre): Tagebuch für Amanda Rentry. [Kochbuch]. (Sammlung Wolańska und Köller A 66).
- Schandri, Marie (1866): Regensburger Kochbuch. 934 Original-Kochrezepte aufgrund vierzigjähriger Erfahrung zunächst für die bürgerliche Küche herausgegeben von Marie Schandri, ehemals vierzig Jahre Köchin im Gasthofe „zum goldenen Kreuz“ in Regensburg. Regensburg. Reprint. München 1984.
- Schmidt, Ellinor (1928): Kochbuch. Hamburg. (Sammlung Wolańska und Köller A 07).
- Sollner, Gerd (Hg.) (2013): Grimms Kochbuch. Märchenhafte Rezepte aus dem Hause Grimm. Reprint. Leipzig.
- Wahl, Henriette von (1800): Koch=Buch. Herausgegeben vom Familienverband v. Wahl 2014.
- Wundt, Emma/Rothmund, Alice/Künzler, Mina (1925): Kochbuch der Koch- und Haushaltungsschule mit einem Anhang für Haushaltungskunde und Kinderpflege bearbeitet von E. Wundt, Fortbildungsschulhauptlehrerin, langjähriger Vorsteherin der Koch- und Haushaltungsschule des Bad. Frauenvereins, Karlsruhe, A. Rothmund, Vorsteherin der Luise-Haushaltungsschule auf Schloß Bauschlott, M. Künzler, Vorsteherin der Kochschule des Bad. Frauenvereins, Karlsruhe, Otto=Sachsstr. Zehnte Auflage. Karlsruhe. Reprint. Karlsruhe 1982.

5.2 Lexikographische Hilfsmittel

- BWB = Bayerische Akademie der Wissenschaften (Hg.) (1995–2019): Bayerisches Wörterbuch. Bearbeitet von Josef Denz, Bernd Dieter Isam, Edith Funk, Anthony R. Rowley, Andrea Schamberger-Hirt, Hans Ulrich Schmid und Michael Schnabel. Bayerisch-österreichisches Wörterbuch: II. Bayern. Wien.
- DWA = Mitzka, Walther/Schmitt, Ludwig Erich (1951–1980): Deutscher Wortatlas. Gießen.
- DWb = Grimm, Jacob/Grimm, Wilhelm (1854–1961): Deutsches Wörterbuch. Leipzig. Quellenverzeichnis Leipzig 1971. Nachdruck der Erstausgabe. München 1984.
- DWbN = Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm/Neubearbeitung (A-F), digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/21. Digitale Fassung verfügbar unter <https://www.woerterbuchnetz.de/DWB2> [Zugriff am 17.07.2022].

Götze = Götze, Alfred (1960): Frühneuhochdeutsches Glossar. Berlin.

Habs, Robert/Rosner, L. (Hg.) (1894): Appetit=Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches. Zweite den modernen Anforderungen entsprechend umgearbeitete Auflage. Wien.

Kretschmer, Paul (1969): Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache. 2., durchgesehene und ergänzte Auflage. Göttingen.

Meyers = Meyers Großes Konversationslexikon (1905–1909). 6. Auflage, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/21. Digitale Fassung verfügbar unter <https://www.woerterbuchnetz.de/Meyers> [Zugriff am 17.07.2022].

ÖWb = Bundesministerium für den Unterricht (Hg.) (1951): Österreichisches Wörterbuch. Mittlere Ausgabe. 9., durchgesehene Auflage. Wien.

PfWb = Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz (1969/1975): Pfälzisches Wörterbuch. Begründet von Ernst Christmann. Fortgeführt von Julius Krämer. Bd. 2. Wiesbaden.

Pohl, Heinz Dieter (2004): Die Sprache der Kärntner Küche. Ein Lexikon mit Ausblicken auf die österreichische und internationale Küche; für alle, die gerne kochen und wissen wollen, woher viele Küchenausdrücke kommen und was sie bedeuten. Klagenfurt/Celovec.

Pohl, Heinz Dieter (2007): Die österreichische Küchensprache. Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen). Wien.

Popowitsch, Johann Siegmund Valentin (1780): Versuch einer Vereinigung der Mundarten von Teutschland als eine Einleitung zu einem vollständigen Teutschen Wörterbuche mit Bestimmungen der Wörter und beträchtlichen Beiträgen zur Naturgeschichte. Wien.

Richter, M. (ca. 1910): Garnituren, Hilfsmittel, Fachausdrücke und Fremdwörter. Mit einem Anhang: Biographische u. a. Notizen zu den in der Kochkunst vorkommenden Titeln und technischen Ausdrücken von M. Richter Küchenmeister. Zusammengestellt unter Benutzung der besten internationalen Quellen. 2. verbesserte und ergänzte Auflage. („Kochkunst-Bibliothek Band V“). Nordhausen am Harz.

SBS = König, Werner (Hg.) (2003a): Formengeographie II. Substantive, Artikel. Bearbeitet von Andrea Zeisberger. Bd. 9.1. (2003b): Formengeographie II. Pronomen, Adjektive, Zahlwörter, Orts- und Richtungsadverbien, Syntax. Bearbeitet von Andrea Zeisberger und Edith Funk. Bd. 9.2. In: König, Werner (Hg.): Sprachatlas von Bayerisch-Schwaben. (Bayerischer Sprachatlas: Regionalteil 1). Heidelberg.

Schmeller = Schmeller, Johann Andreas (1872, 1877): Bayerisches Wörterbuch. Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, die in den lebenden Mundarten sowohl, als in der ältern und ältesten provincial=Literatur des Königreichs Bayern, besonders seiner ältern Lande, vorkamen, und in der heutigen allgemein=deutschen Schriftsprache entweder gar nicht, aber nicht in denselben Bedeutungen üblich sind, mit urkundlichen Belegen, nach den Stammsylben etymologisch=alphabetisch geordnet von J. Andreas Schmeller. München.

SWb = Fischer, Hermann/Pfleiderer, Wilhelm (1904–1936): Schwäbisches Wörterbuch. Auf Grund der von Adelbert v. Keller begonnenen Sammlungen und mit Unterstützung des württembergischen Staates bearb. von Hermann Fischer. Zu Ende geführt von Wilhelm Pfeleiderer. Tübingen.

Universal-Lexikon der Kochkunst (1890). Leipzig. Reprint. Holzminde 1997.

- VWb = Ammon, Ulrich/Bickel, Hans/Lenz, Alexandra N. (Hg.) (2018): Variantenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz, Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol sowie Rumänien, Namibia und Menonitensiedlungen. 2. Auflage. Berlin/Boston.
- WA = Wenker, Georg (1888–1923): Sprachatlas des Deutschen Reichs. Marburg: Handgezeichnet. Digitale Fassung verfügbar unter: Schmidt, Jürgen Erich/Herrgen, Joachim (Hg.) (2005–2009): Digitaler Wenker-Atlas (DiWA). Teil 5: Vergleichskarten aus modernen Regionalatlanten des Deutschen. Bearbeitet von Tanja Giessler, Alexandra N. Lenz und Anna Wolańska-Köller. Unter Mitarbeit von Björn Köhnlein, Jost Nickel, Sven Peters und Stefan Rabanus. Marburg: Forschungszentrum Deutscher Sprachatlas. www.regionalsprache.de [Zugriff am 17.07.2022].
- WBÖ = Österreichische Akademie der Wissenschaften (Hg.) (1970–2015): Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich. Bayerisch-österreichisches Wörterbuch: I. Österreich. Wien.
- WDU 2 = Eichhoff, Jürgen (1978): Wortatlas der deutschen Umgangssprachen. Band II. Bern/München.
- WDU 4 = Eichhoff, Jürgen (2000): Wortatlas der deutschen Umgangssprachen. Band IV. München [u. a.].
- Zehetner, Ludwig (1997): Bairisches Deutsch: Lexikon der deutschen Sprache in Altbayern. München.

5.3 Sekundärliteratur

- Ammon, Ulrich (1995): Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Problem der nationalen Varietäten. Berlin/New York.
- Donalies, Elke (2012): „Man nehme ...Verbformen in Kochrezepten oder Warum das Prototypische nicht immer das Typische ist“, in: Sprachreport 2/2012, 25–31.
- Ehlert, Trude (1987): „»Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig«“. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher“, in: Bitsch, Irmgard/Ehlert, Trude/Ertzdorff, Xenja von/Schulz, Rudolf (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und der frühen Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987. Sigmaringen, 261–276.
- Glaser, Elvira (1996): „Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte“, in: Große, Rudolf/Wellmann, Hans (Hg.): Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdrucks. Heidelberg, 225–249.
- Glaser, Elvira (2002a): „Textmuster deutschsprachiger Kochrezepte im 19. und 20. Jh.“, in: Germanistik und Romanistik: Wissenschaft zwischen Ost und West. Materialien der internationalen wissenschaftlichen Konferenz „West-Ost: Bildung und Wissenschaft an der Schwelle des 21. Jahrhunderts“. Augsburg/Chabarowsk, 109–124.
- Glaser, Elvira (2002b): „Fein gehackte Pinienkerne zugeben! Zum Infinitiv in Kochrezepten“, in: Restle, David/Zaefferer, Dietmar (Hg.): Sounds and Systems. Studies in Structure and Change. A Festschrift for Theo Vennemann. Berlin/New York, 165–183.
- Gloning, Heike (1997): „Handschriftliche Frauenkochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts als Editions- und Forschungsaufgabe. Das »Koch Buöech gehörig Maria Verena Gayßerin in Riedlingen A: 1710«“, in: Foloff, Hans-Gert (Hg.): Editionsdesiderate zur Frühen Neuzeit. Zweiter Teil. Amsterdam [u. a.], 829–847.

- Gloning, Thomas (2002): „Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer Kochrezepte (1350–1800). Ergebnisse und Aufgaben“, in: Simmler, Franz (Hg.): Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis 18. Jh. und ihre Merkmale. Bern [u. a.], 517–550.
- Kaiser, Johannes (1994): Der schriftliche Anweisungstext Kochrezept im historischen Wandel. Maschinenschriftliche Hausarbeit, Lehramt Realschulen. Universität Augsburg (unveröffentlicht).
- Lehnemann, Wingolf (1990): „Der Küchenherd“, in: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund (Hg.): Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen, 101–116.
- Matzerath, Josef (2018): „Leerstelle Kochbuch. Der Mangel an Kulinarika in öffentlichen Bibliotheken“, in: Bonte, Achim/Rehnolt, Juliane (Hg.): Kooperative Informationsinfrastrukturen als Chance und Herausforderung: Festschrift für Thomas Bürger zum 65. Geburtstag. De Gruyter, 416–425.
- Methler, Eckehard/Methler, Walter (2001): Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur – mit Anmerkungen zur Frauenfrage. Wetter (Ruhr).
- Pohl, Heinz Dieter (2017): „Die österreichische Küchensprache im Lichte von Sprachgeographie und Sprachkontakt“, in: Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung. Sonderheft 24, 217–240.
- Ramge, Hans (2006): „„Ich folg vielmehr, der Tugend und dem Fleiß, die bringen Ehr.“ Zur Sprache im Kochbuch von Goethes Großmutter“, in: Marci-Boehncke, Gudrun (Hg.): „Von Mythen und Mären“: mittelalterliche Kulturgeschichte im Spiegel einer Wissenschaftler-Biographie. Festschrift für Otfried Ehrismann zum 65. Geburtstag. Hildesheim, 417–440.
- Schmitz, Wilhelm (1893): Die Misch-Mundart in den Kreisen Geldern (südlicher Teil), Kempen, Erkelenz, Heinsberg, Geilenkirchen, Aachen, Gladbach, Krefeld, Neuss und Düsseldorf sowie noch mancherlei Volkstümliches aus der Gegend. Für Freunde deutscher Volkskunde, insbesondere für die Lehrer obiger Kreise beleuchtet und zusammengestellt. Dülken.
- Torttila, Minna/Hakkarainen, Heikki J. (1990): „Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat“, in: Zeitschrift für Germanistische Linguistik 18, 31–42.
- Verk, Sabine (1995): Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde. Unter Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann und Irene Ziehe. Berlin.
- Weinhold, Karl (1867): Bairische Grammatik. Berlin.
- Wiesinger, Peter (2014): Das österreichische Deutsch in Gegenwart und Geschichte. 3., aktualisierte und neuerlich erweiterte Auflage. Austria: Forschung und Wissenschaft. Literatur- und Sprachwissenschaft. Bd. 2. Wien [u. a.].
- Wolańska-Köller, Anna (2010): Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Stuttgart.
- Wolańska, Anna (i. V.): Zur Verwendung und Verständlichkeit arealer Lexik in Kochrezepten. Erscheint in: Sprachspuren: Berichte aus dem Deutschen Sprachatlas. <https://www.sprachspuren.de>.