



Editorische Kommentare

Die Rezepte stammen aus dem Kochbüchlein von Auguste Zschokke-Sauerländer (1837 - 1919) und wurden 2012 von Marianne Oehler-Zschokke transkribiert. Im Dezember 2016 wurden die Unterlagen für die digitale Publikation nacheditiert. Dabei wurden ebenfalls ein Inhalts- und ein Stichwortverzeichnis zugefügt.

Die Texte wurden möglichst wortgetreu transkribiert: Kann, dann etc. wurden damals nur mit einem n oder m geschrieben, über dem betr. Buchstaben zur „Verdoppelung“ wurde ein „Strich gemacht.“ Gross- und Kleinschreibung entspricht ebenfalls dem Originaltext.

"?" markieren Textpassagen welche nicht lesbar sind.

Text in Kursivschrift bezeichnet später hinzugefügte Kommentare von Ernst Zschokke.

Mengenangaben

1 Pfund = 1/2 des franz. Kilogramms = **500** Gramm

1 Pfund = 32 Loth

1 Loth = $500 : 32 = 15,625$ Gramm = 16 Gramm

1 Schopen = 1/2 oder 1/4 Liter

1 Mass = 1.5 l (ab 1838)

Mengenangaben wie "1/2" oder "1/4" ohne weitere Angaben sind als 1/2 oder 1/4 "Pfund" zu lesen

Begriffe

Ankerume: Rückstand beim Schmelzen von Butter

Flomenschalz: Bauchfett vom Schwein

Bienenfütterung. 4 Pfund Wasser (2 L u. 1 Glas) 7 Pfund Zucker. (Guido Zschokke-Sauerländer, 1835 — 1900, hielt Bienen).

1 Fleischspeisen

Rindfl. als Schinken zubereitet

Zu 10 Pfd Rdfi. mocken 3 Hand voll Salz, tüchtige Salpeter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Nagele, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Rosmarin, Majoran, Koriander, Schoppen Wasser u etwas Essig. Alle Tage umgewendet, nach 14 Tagen circa 1 Std. gekocht. Es wird kalt gegessen. *Die Brühe ungeniessbar.*

Falscher Salm

Kalbfl. v. d. untern Spalte, so weiss wie möglich, wird tüchtig geklopft, mit Salpeter eingerieben, gesalzen, der Länge nach in Fischform mit Schnur umwunden u eingelegt nebst 4 Zwiebeln, Citrone in Scheiben, Lorbeerbl. Peterle, Pfeffer, Wacholderb., guten Weinessig daran u jeden Tag gewendet. Nach 4 — 7 Tagen mit Wasser auffüllen, u in der Beize sieden bis es weich ist, darin erkalten lassen.

Fein wiegen: ¼ Pfd Sardellen od. Häring, Capern, Zwiebeln, mit Öl gut mischen, auf allen Seiten am Fleisch gut auflegen, dass es Fischhaut vorstellt. Man kan es m. Sardellen garnieren. Wird mit mayonnaise servirt.

Italienischer Pfankuchen

Man macht ein fricassé v. Milken od. v. Kalbsbraten, ganz fein gehackten Sardellen, Zwiebeln u Citronensaft dazu. Dan gewönl. Pfankuchen gebacken, d. ragout darauf u überschlagen od. auf ein Geschirr, das auf d. Tisch komt, den Pfankuchen, d. ragout darauf, u noch einen Pf. darüber, Parmesankäse darauf streuen u etwas sauren Rahm, u im Ofen aufziehen lassen.

Gekochte Eier

Die Eier werden etwa 10 Min. gekocht, rasch geschalt, halbirt, mit der inen Seite oben auf eine Schüssel gelegt, mit Satz u feinem Schnittlauch bestreut, frische Butter braun gemacht u darüber gegossen. Zu kaltem Fleisch.

Kräftige bouillon

1 Eigelb, Salz, Muskatnuss, frische Butter, 1 Theelöffel Fleischextrakt, in einer Tasse gut verrühren, nach u nach ¼ L kochendes Wasser zuschütten.

Falscher caviar

Gute Heringe werden 24 Std, gewässert, dan einige Std. in Milch gelegt, entgrätet u abgezogen. Dan wiegt man sie mit d. Rogen u Zwiebeln fein, vermischt es mit Olivenöl u Capern u streicht die Masse z. Abendessen auf Butterbrod. Kan auch mit gekochtem Eigelb u Peterle als hors d'oeuvre servirt werden.

Italienische Omelettes

150 g Mehl, 2 Eier, Salz, mit Milch das Mehl zu einem nicht zu dünnen, aber auch nicht zu dicken Teig anrühren. *Fünf Personen.*

2 Kuchen und Gebäck

Krösch od. Mandelkuchen

8 Loth Butter (¼ Pfund) ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln ungeschält, gerieben, Zimt, 3 Eier, alles gut gerührt u im Ofen gebacken.

Kräbele

1 Pfund Zucker 1 Pfund Mehl 4 Eier, Anis, einen Tag stehen lassen u gebacken

Chocoladeschäumchen

½ Pfund Zucker, ¼ Chocolate, 2 Eiweiss lange zusammen gestossen, Höckle aufs Blech, u in massiger Hitze gebacken.

Croquant (Stauffer)

¾ Zucker ½ Mandeln od. halb Haselnuss 5 — 6 Eiweiss ½ Pfund Mehl, Zimt, Mandeln fein gerieben, alles mit Eischnee vermischt u in mässiger Hitze gebacken, wen kalt, in kleine Stücke geschnitten, gut aufzubewahren.

Mandelschnitten

½ Mandeln 1 Ei ½ Pfund Zucker, Zimt ¼ Butter, etwas Wasser od. Kirschwasser z. auswählen, in 4 eckige Stikke schneiden, mit dem Messer ? u backen

Bisquits v. Mandeln

½ Pfund Mehl ½ Zucker ¼ Mandeln, dick d. Länge nach geschnitten 4 Eier u Citronenschale. Eier u Zucker gut rühren, dan d. Übrige. Aus Papier Formen gemacht, eingefüllt u gebacken. Dan sofort fingerdicke Scheiben schneiden, die man noch gelb rostet.

Kuchen v. Eiweiss

1½ Vierl. Butter, ebensoviel Mehl, 3 Eiweiss od 4 gut geschwungen u etwas Zimt.

Rosinenhöckle

180 gr. Zucker ½ Butter ½ Pfund Rosinen, 320 gr. Mehl, 5 Eier.

Reismehlkuchen

½ Zucker ½ Butter ¼ Reismehl ¼ Mehl 4 Eier 2 Löffel Kirsch

Mandelkuchen

$\frac{3}{4}$ Zucker $\frac{3}{4}$ Mandeln 9 Eier zu Schnee geschlagen, Mehl ?

Biscuit

Zu 7 Eier $\frac{1}{2}$ Zucker $1\frac{1}{2}$ Vierl. Mehl Citrone, das Weisse zu Schnee.

Zimtsterne

3 Eiweiss zu Schnee $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Mandeln ungeschält, 1 Loth Zimt, ausgewählt m. Zucker u Mehl ausgestochen u gebacken.

Brezele

6 Eier $\frac{3}{4}$ Zucker, etwas Zimt $\frac{1}{2}$ Butter zu Schnee gerührt u Mehl bis man Kügele formen kan. Statt Zucker nimt man auch Kümi u Salz.

Chocoladenkuchen

$\frac{3}{8}$ Pfund Butter wird abgerührt mit 6 gelben Ei, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Mandeln gestossen, 80 gr. Semelkrumen, $\frac{1}{2}$ süsse chocolade wird mit wenig Wasser aufgelöst, der Eierschnee dazu, u im bestrichenen Blech gebacken.

Blitzkuchen

9 Eier, gleichschwer Zucker, 6 Eier schwer Mehl, 3 Eier schwer Butter, Citrone od. vanille. Das Mehl halb maizena. Die Butter schaumig gerührt, dan Eier u Zucker, zuletzt d. Schnee.

Sudeltorte (Carl)

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln geschält u gerieben, $\frac{1}{2}$ Zucker $\frac{1}{2}$ Butter $\frac{1}{2}$ Mehl, mit confiture zwischen 2 Lagen.

Maultaschen

4 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerührt, Zimt u $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, ausgewählt u gebacken.

Fenkelbrod

Das Gelbe von 7 Eiern mit $\frac{3}{4}$ Zucker gerührt, 1 Handvoll Fenkel, Schnee geschlagen u in der Form gebacken.

Chocoladeleckerli

$\frac{1}{2}$ Pfund geschalte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Zucker, 180 gr. chocolade, mit etwas Wasser kurz aufgekocht, zum Übrigen gemischt, 15 gr. Zimt $\frac{1}{2}$ Mehl dazu (hier ist die Zahl nicht gut lesbar, Mehlzugabe ausprobieren!) , ausgewählt, auf mit Wachs

bestrichenes Blech über Nacht stehen lassen, u bei gelinder Hitze gebacken. Zum auswalen statt Mehl Zucker. *Die ersten Tage zu hart zum essen.*

Biscuitkuchen

8 Eier, gleichschwer Zucker, halbschwer Mehl, Citrone, tüchtig gerührt, Schnee, in gelinder Hitze gebacken.

Pfaffenhüte

½ Zucker ½ Butter 1 Pfund Mehl, 2 Eier, zusammen gewirkt, etwas Salz, ausgewählt u mit confiture gefüllt.

Mailänderkuchen

½ Butter zu Schnee gerührt, nach u nach 6 Eigelb dazu ½ Zucker, mit Citrone abgerieben, ½ Mehl, Eiweiss geschwungen, alles gemengt u gebacken.

Gesalzene Brezele

1 Pfund Butter, 1 ¾ Mehl, 4 Eier, 1 Schoppen Rahm, 1 Tasse Kümi u Salz nach Belieben.

Frankfurterkuchen

1 Pfund Mehl ¾ Butter ¾ Zucker, 4 Eier 2 Loth Zimt. Alles zusammen gewirkt, die Hälfte auf d. Blech gelegt, confiture darauf, eine Decke darüber in gelinder Hitze gebacken.

Fahingerbrödchen

3 Eiweiss zu Schnee geschlagen mit ½ Pfund Zucker vermennt (hier ist die Zuckermenge nicht klar lesbar: ½ oder ¼ Pfund Zucker, also ausprobieren !) ½ Pfund geschälte Mandeln kl. geschnitten, mit etwas Zucker geröstet, kalt zur Masse gemengt, Höckle aufs Papier gesetzt, in mässiger Hitze gebacken. Zucker u Eier lange rühren.

S zu machen

½ Pfund Butter ½ Pfund Zucker 6 Eigelb 1 Pfund Mehl zusammen gerührt, S formiert, mit Ei bestrichen u gebacken.

Russentäfele

½ Schoppen Rahm zu ½ Pfund Zucker, gerührt in d. Messingpfane bis es eingekocht u braun ist, dan auf einen zinernen Teller gegossen, mit einem andern gedrückt u eh es kalt ist mit dem Messer geschnitten.

Teig zu Apfelkühle od. ?

Ein Glas Wein heiss gemacht, Mehl einrühren u 2 Eigelb, das Weisse zu Schnee.

Kümbiblätze (Fr. Lindt)

180 gr. Mehl, 150 gr. Butter od. Ankerume, 1 Ei, 2 Löffel Rahm, einen Teig gewirkt, ausgestochen, m. Kümi u Salz bestreut u gebacken.

Suppschnitten. (Fr. Gertz)

Butter gut verrühren, 2 Eigelb, Salz, 2 Löffel Mehl, Eiweisschnee, dan im Ofen backen, in Schnitten schneiden u die Fleischbrühe darüber anrichten.

Kirschenkuchen

½ Pfund Mehl, ¼ Butter, ¼ Zucker, 1 Ei, Citrone, Teig gewirkt.

Fülle: 4 Löffel Zucker, 4 Eier, Zimt Rahm od. Milch tüchtig geklopft, dah über die Kirschen geschüttet.

Rhabarber.

Zu 1 Pfund zerschnittenen Blattstielen 200 gr. Zucker ½ Glas Wein, kein Wasser, nur ein Mal aufwallen lassen, dan mit Kartoffelmehl od. maizena binden.

Mailänderle

1 Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern wohl gerührt ¾ Butter geschmolzen, Citronenschale u 2 Pfund Mehl.

kl. Portion: ½ Pfund Zucker,

1 Pfund Mehl 2 Eier,

190 gr. Butter

Macronen

½ Pfund Mandeln geschält u gemalen, ½ Zucker m. 3 Eiweisschnee vermengt, lang gerührt, alles vermischt, Höckle auf fettes Papier gesetzt, einige Std. stehen lassen u gebacken.

Kuchen m. Äpfeln.

½ Pfund Mehl 185 gr. Butter 185 gr. Zucker, 1 - 2 Eier, 15 gr. Zimt, alles zusammen gewirkt. Fülle: fein geschn. Äpfel, ¼ (?) Rosinen, 2 Loth Citronat u gehörig Zucker, auf den Boden eingefüllt, u einen Deckel darüber.

Albert-biscuits

125 gr. Butter gut verrührt, 4 Eier ½ Pfund Zucker, 1½ Mehl, 1 Päckchen Oeth(k?)er Backpulver, 1 Päckchen vanilin, ausgewählt, ausgestochen, mit Stricknadel Lochli gemacht u gebacken.

Chocoladenhöckle (Nelly Moos ?)

6 Eiweiss ½ Zucker ½ chocolade, ½ Mandeln.

Nüsse (Mama Z. da ist wohl Liseli Zschokke, die Frau von Emil Z., also die Schwiegermutter von Auguste gemeint)

1 Pfund Mehl 4 Eier ½ Zucker ¼ Butter Citronenschale. In schwimmender Butter gebacken.

Gleichschwer (Frl. Marti)

6 Eier schwer Zucker 4 Eier schwer Mehl 2 Eier schwer Butter. Zuerst Eiweiss schwingen, m. Zucker u Eigelb vermengen, lange rühren, dan das Mehl, zuletzt die heisse Butter, dan schnell in den Ofen.

Basler Braun (Julie)

1 Pfund Mandeln 1 Zucker ½ chocolade 1 Loth Zimt, Kirschwasser 6 - 7 Eiweiss schwingen, auswahlen u backen.

Sparbutter

5 Pfund Flomenschmalz (?) ½ l Milch 5 Pfund Nierenfett 1 Pfund süsse Butter jedes für sich ausgesotten, siedend heiss die ersten zwei vermischt, dan Milch u Butter mit 1 L Olivenöl aufs Feuer, bis ganz abgeklärt.

Honigleckerli (Ernst Zschokke hat mit Bleistift den Titel geschrieben, Rezept v. Fr. Guyer)

2 Trinkglas voll Honig werden aufs Feuer gesetzt u gerührt bis er steigt, dan 2 Trinkglas Wasser bei, 1 Klo Zucker u 16 Gramm Potasche, alles zusammen rühren bis der Zucker vergangen ist. Dan anrichten in eine Schüssel, wen etwas erkaltet, nach u nach 2 Klo Mehl dazu rühren. Der Teig wird gut gearbeitet u ausgewählt, ausgestochen, auf einem m. Butter bestr. Blech über Nacht im warmen Zimer stehen lassen, dan m. Eigelb gestrichen u gebacken. Etwas Mandeln od. Haselnuss macht es feiner u besser, u etwas Zimt.

Ergänzung Ernst Zschokke: Zur Verbesserung füge ich bei: ca. ¼ Pfund gemahlene Mandeln, 1 Löffel Zimmet, etwas Nägelipulver und auch etwas mehr Zucker.

Kartoffeltorte

150 gr. Zucker m. 2 Eigelb gerührt, Kartoffeln ½ Pfund gesott., gerieben, gut darunter gemischt, 1 Esslöffel Citronensaft, 50 gr. Haselnuss dazu, zuletzt den Schnee mit ½ Theelöffel Backpulver, dan $\frac{3}{4}$ - 1 Std. gebacken.

Dto (Universum)

3 Eigelb, ½ Pfund Zucker. Das Gelbe mit d. Zucker schaumig rühren, 1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln dazu gerührt, dan den Schnee dazu u gut gebacken im Ofen.

Maiskuchen, Kriegsbiscuit (Frauenheim)

Je 1 Tasse Grieszucker, Maisgries, Mehl, Milch, Rahm, 1 Ei, 1 Messerspitze Vanillezucker gut vermischt u zuletzt $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver dazu, in einer Form gut gebacken.

Andere Art

2 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Mais, **1** Tasse Gries, 1 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Tasse Nidel. Prise Salz, 1 Päckle Backpulver.

Kriegskuchen m. chocolat

1 Pfund Mehl, 350 gr Zucker (durchgestrichen!) 200 gr genügt, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Rahm chocolat od. cacao circa 50 gr. 1 Päckle Backpulver 1 Ei etwas Kartoffelmehl machts feiner.

Einfach. Kuchen z. Thee (mit Bleistift geschrieben, leider schlecht lesbar!)

6 mittelgr. Kartoffeln, im Gewicht ebensoviel Mehl, Fett ebensoviel. Die gekochten Kart. werden warm durchgedrückt, das Mehl darüber streuen u kalten lassen. Dan das Fett "zerpflücken u kneten rasch zum Teig" ? bleistift dick auswallen, in 2 fingerdicke Streifen auswallen, mit Ei bestreichen u in heissem Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Sobald sie Farbe haben, schneidet man die Stücke beliebig durch u backt sie weiter. Man kan die Stücke auch 4 eckig machen, in d. Mitte einen kl. Apfel stellen, kann auch geschnitten u mit marmelade gefüllt, den Teig andrücken u ein Decklchen drüber legen u dan backen. (Gartenlaube)

Kartoffelkuchen als Brotersatz (Über Land und Meer)

2 Pfund gekochte Kartoffeln gerieben, mit 2 - 3 Esslöffel Mehl, einer Prise Salz, Gewürz zu glattem Teig verarbeitet der sich auswallen lässt. Dan auf ein gefettetes Blech geben, schnell backen. Mit Zucker bestreut warm ein guter Nachtisch, erkaltet als Brotersatz.

Es folgt ein durchgestrichenes Rezept Kuchen m Kastanienmehl

Dann folgt

Anderes Rezept (Kuchen m Kastanienmehl)

$\frac{3}{4}$ Pfund Kastanienmehl $\frac{1}{2}$ L Milch 1 Ei Backpulver 1 Päckl. 3 Löffel cacao

Änisring (ev. nicht von Auguste geschrieben!)

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas Änis.

3 Pudding u Köpfe etc

Reispudding

2 Schop. Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zu einem Syrup einkochen, $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, das man Tags zuvor eingeweicht, hinein u kochen lassen bis es weich ist, vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Glas Rhum od Cognac dazu, in Form geschüttet u backen lassen. Syrup dazu servieren.

Andere Art m. Milch

Butter u Eigelb zusähen gerührt, das gekochte Reis hinein, Schnee dazu u gebacken. Zur Saute beliebigen Obstsaft, verdünt, etwas Butter, Maizena zusähen kochen lassen u dazu serviert od. darüber geschüttet.

Omelette soufflée

Das Gelbe von 6 - 8 Eiern, circa 4 Löffel Zucker, gut verklopft, dan den Eischnee dazu, etwas Cognac od Rhum, u im Ofen backen od. in d. Omelettenpfanne.

Apfelmusspeise

Butter mit Eigelb schaumig gerührt, gestossenen Zwieback u Zucker dazu, Apfelmus dazu, so dass es eine lockere, dickflüssige Masse ist. Dan den Schnee, alles in Auflaufform $1\frac{1}{2}$ Std backen.

Chocoladekopf.

8 Loth Reismehl $\frac{1}{2}$ Pfund chocolate, 3 Loth Zucker m. $1\frac{1}{2}$ L Milch gut eingekocht, in beliebige, ausgespülte Form gegossen, später umgestürzt u dazu eine weisse crème serviert.

Chocolat-blancmanger.

1 L gelatine wird am Abend vorher in Glas Wasser eingelegt. $\frac{1}{4}$ Pfund chocolate m. wenig Wasser aufs Feuer gesetzt u zu einem Brei verkocht. Dan giesst man 1 Schop. Rahm dazu u wen es kocht, die Masse langsam in 3 wohl verrührte Eigelb. Die Masse wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nochmals aufs Feuer gesetzt, gelatine dazu, wen es kleine Blasen wirft, angerichtet u gerührt bis es erkaltet ist.

Dan wird 1 Schop. Rahm m. 3 Eiweiss zu Schnee geschlagen, unter die kalte Masse gerührt u in eine Form gefüllt, erst vor dem servieren umgestürzt.

Brodpudding (Julie)

Eine beliebige Form wird mit reichlich Butter bestrichen u mit gut verschnittenen Milchbrödchen belegt. Dan streut man Weinbeeren u Rosinen rings herum, rührt eine Masse an m. ½ Pfund Zucker, 7 - 8 Eiern, guten Schop. Nidelen, man kann auch etwas Mark dazu nehmen. Diese Masse, wohl verklopft, schüttet man in eine Puddingform, u dan sofort in den Ofen z. backen. Beliebige Fruchtsauce dazu.

Maultaschenpudding

½ Pfund Maultäsche in ein saladier rangirt ½ Liter Milch mit einem Esslöffel voll Reismehl aufgekocht, Zucker dazu, mit 2 - 3 gut verklopft. Eiern vermengt darüber geschüttet, später gestürzt.

Kabinetspudding

Biscuit in Würfel geschnitten in bestrichene Form geschüttet, Rosinen darauf. Dan ½ L Milch m. 7 Eigelb u 80 gr. Zucker gequirt (?), darüber geschüttet. 1 ½ Std. im Wasserbad gekocht.

Klosterbrod

½ Pfund Butter ½ Pfund Zucker, 4 wohl verklopfte Eier, eine Tasse Milch, ¾ Pfund Mehl, 1 Päckch. Backpulver, ¼ Citronat, ¼ Rosinen, alles tüchtig gerührt u geklopft, die Form mit Gries bestreut u bis 1 ¼ Std. gebacken.

Kalbshirnpudding (Fany)

3 gut geschälte Hirn, ¼ Pfund Kalbsnierenfett, Peterle gehackt, ¼ Butter, 8 Eier, 3 geschälte in Milch geweichte Brödle, Salz, Pfeffer; die Butter zerlassen, wird in d. Eigelb gerührt, Hirn u Nierenfett gehackt, alles nach u nach dazu, Eiweiss zu Schnee, die Masse in eine gut bestrichene u mit Paniermehl bestreute Form, u siedet den pudding im Wasser 1 ½ Std u gibt eine Buttersauce dazu.

Brodpudding (bewährt)

4 Eier, das Gelbe mit 3 Esslöffel Zucker 20 M. gerührt, d. Eiweiss z. Schnee geschlagen, etwas Citronenschale, 4 Esslöffel geriebenes Milchbrod hineingerührt. Form bestrichen u mit Brösele bestreut u 1 - 1½ Std. im Wasserbad gekocht. Etwas Milch könnte nicht schaden.

4 Eingemachtes

Quittengelee (Lina)

Der Fruchtsaft wird in d. Pfane geschüttet, gleichschwer gestossenen Zucker hineingerührt, langsam , löffelweise, immer gerührt bis es kocht, dan höchstens 10 Min. kochen lassen u die gelee soll recht schön sein.

Birnen einzumachen

Auf 3 Pfund Birnen 1 Pfund Zucker. Die Birnen im Wasser weichgekocht dan sorgfältig auf eine serviette gelegt u zugedeckt, bis sie kalt sind. Der Saft m. d. Zucker gekocht, darüber geschüttet, den andern Tag nochmals gekocht, bis er Perlen wirft, am dritten Tag nochmals, dan einige Löffel Kirsch dazu, eh mans drüber schüttet, u zugebunden.

Zuckersyrup

Zu drei Schop. Wasser 2 Pfund Zucker eingekocht, über d. Früchte geschüttet, die vorher im Wasser gekocht, wie eben d. Birnen. Zu ? (nicht zu entziffern), Pfirsiche u Aprikosen zu verwenden.

Erdbeergelee

Auf 1 Pfund Erdbeeren 1 Pfund Zucker. Der Zucker zu dickem Syrup gekocht, die Erdbeeren hinein, nur einen Wall, dan den Saft noch einkochen.

Gelee n. Bischofzeller Art.

Gleichschwer gest. Zucker wie Saft in d. Pfane gerührt bis er sich ballt (circa ½ Std.) dan den Saft hinein, immer gerührt, bis er kocht, dan. angerichtet. Für Himbeeren u Johannisbeeren.

Andere Art (erprobt).

Den Saft kochen bis er steigt, dan langsam gleichschwer Zucker einrühren, wieder kochen bis es steigt, in eine Schüssel anrichten u abschäumen, dan in kleine Gläser einfüllen.

5 Getränke

Silvesterpunsch (Grosse Portion)

Altes Rezept aus der Familie Auguste Zschokke Sauerländer, notiert von Elisabeth Zschokke-Keller.

8 dzl Wasser, 2 ½ dzl Arrak, 7 dzl Rotwein, 7 dzl Weisswein, ca. 200 gr. Zucker
Wasser und Zucker aufkochen, fügt Rot- und Weisswein bei. Arrak dazu giessen, nicht mehr kochen. Alles zugedeckt stehen lassen. (ohne sieden). Warm servieren – sehr gut.

Inhaltsverzeichnis (in der transkribierten Version zugefügt)

1	Fleischspeisen	2
2	Kuchen und Gebäck	4
3	Pudding u Köpfler etc	11
4	Eingemachtes	13
5	Getränke	14

Stichwortverzeichnis (in der transkribierten Version zugefügt)

A	E
Albert-biscuits, 8	Eier, gekochte, 2
Andere Art m. Milch, 11	Einfach. Kuchen z. Thee, 9
Änisring, 10	Eiweiss, Kuchen v. Eiweiss, 4
Äpfel, Kuchen m. Äpfeln., 7	Erdbeergelee, 13
Apfelmusspeise, 11	
	F
	Fahingerbrödchen, 6
	Falscher Caviar, 3
	Falscher Salm, 2
	Fenkelbrod, 5
	Frankfurterkuchen, 6
	G
	Gekochte Eier, 2
	Gelee n. Bischofzeller Art, 13
	Gelee, andere Art, 13
	Gesalzene Brezele, 6
	Gleichschwer, 8
	H
	Honig, Honigleckerli, 8
	Honigleckerli, 8
	I
	Italienische Omelettes, 3
	Italienischer Pfankuchen, 2
	K
	Kabinettpudding, 12
B	
Basler Braun, 8	
Bienenfütterung, 2	
Birnen einzumachen, 13	
Biscuit, 5	
Biscuitkuchen, 6	
Biscuits, Albert, 8	
Bisquits v. Mandeln, 4	
Blitzkuchen, 5	
Bouillon, kräftige, 2	
Brezele, 5	
Brezele, Gesalzene, 6	
Brodpudding, 12	
C	
Caviar, falscher, 3	
Chocoladepopf, 11	
Chocoladeleckerli, 5	
Chocoladenhöckle, 8	
Chocoladenkuchen, 5	
Chocoladeschäumchen, 4	
Chocolat-blancmanger., 11	
Chocolatkuchen (Kriegskuchen), 9	
Croquant, 4	

Kalbshirnpudding, 12
 Kartoffelkuchen als Brotersatz, 9
 Kartoffeltorte, 9
 Kartoffeltorte, Andere Art, 9
 Kirschenkuchen, 7
 Klosterbrod, 12
 Kräbele, 4
 Kräftige Bouillon, 2
 Kriegsbiscuit, Maiskuchen, 9
 Kriegskuchen m. chocolat, 9
 Krösch od. Mandelkuchen, 4
 Kuchen m. Äpfeln., 7
 Kuchen mit Kastanienmehl, Anderes
 Rezept, 10
 Kuchen v. Eiweiss, 4
 Kuchen z. Thee, einfach, 9
 Kuchen, Blitzkuchen, 5
 Kuchen, Kartoffelkuchen als
 Brotersatz, 9
 Kuchen, Kirschenkuchen, 7
 Kuchen, Maiskuchen, Andere Art, 9
 Kuchen, Maiskuchen, Kriegsbiscuit, 9
 Kümibläzle, 7

M

Macronen, 7
 Mailänderkuchen, 6
 Mailänderle, 7
 Maiskuchen, Andere Art, 9
 Maiskuchen, Kriegsbiscuit, 9
 Mandelkuchen, 4, 5
 Mandeln, Bisquits v. Mandeln, 4
 Mandelschnitten, 4
 Maultaschen, 5
 Maultaschenpudding, 12

N

Nüssle, 8

O

Omelette soufflée, 11
 Omelettes, Italienische, 3

P

Pfaffenhütte, 6
 Pfankuchen, Italienischer, 2

Q

Quittengelee, 13

R

Reismehlkuchen, 4
 Reispudding, 11
 Reispudding , Andere Art m. Milch,
 11
 Rhabarber, 7
 Rindfl. als Schinken zubereitet, 2
 Rosinenhöckle, 4
 Russentäfele, 6

S

S zu machen, 6
 Salm, falscher, 2
 Silvesterpunsch, 14
 Sparbutter, 8
 Sudeltorte, 5
 Suppenschnitten, 7

T

Teig zu Apfelküchle od. ?, 7
 Torte, Kartoffeltorte, 9
 Torte, Kartoffeltorte, Andere Art, 9
 Torte, Sudeltorte, 5

Z

Zimtsterne, 5
 Zuckersyrup, 13

