Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Freie Seiten zu schriftlichen Rezeptnachträgen.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Für neue Rezepte:

Gateau "Royal"

160 gram chocolade, geraspt,
125 " poedersuiker,
125 " boter
te mengen op warme plaats:
Byvoegen:
3 eetlepels meel (bloem)
5 eierdoiers
eierwit tot sneeuw slaan
1/4 uur bakken.

Aepfel m/apricoosen:-

1 K.G. goudreinettes. Snij 2 rolle eetlepels apricoosen jam daarbij.* - 2 eierwit tot schuim slaan. - Poeder suiker bijvoegen. - Het geheel overgieten. - In den oven bruin laten worden. -

---

III

* Op een schotel doen -

Für neue Rezepte:

Br Apfel-Mus.

4 pfund Bramen
3 " Zucker.
Juli 1953.

Für neue Rezepte:

Jams.

Aardbeien:-

2 pond aardbeien - 6 ons suiker. 50 gram

Kersen:-

2 pond kersen - ½ pond suiker

Bramberen:-

6 ons bramberen - 3 ons suiker

Appel-gelei:-

375 gram suiker op 1 liter sap
375
750 ~~of~~ 2 liter sap

Bessen-gelei:-

5 pond bessen-gelei gaat 1½ L. sap
4 pond bessen + 1 pond framboezen
gaat ook 1½ V L. sap en is beter.
Steeg koken in 3/4 uur met 3
pond suiker. Steeds afschuimen

Für neue Rezepte:

gelbe Beilage in. –

Juli 1953.

Appel-jelly:–

5 pond (rif) appelen
geeft

2 Liter (twee) sap.

Holwelbeid suiker:–

900 gram of 1000 gram.