

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

Anhang

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

Anhang.

(Der nachfolgende Raum ist zum Selbstschreiben von weiteren Rezepten bestimmt.)

Inhalt

Die Geschichte des Landes Baden
von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart

Lebkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Honig mit
einer Tasse Kaffee mischen u.
heiß werden lassen. Wenn Zucker
und Honig geschmolzen, dann kalt
stellen. Wenn erkaltet mit Zimmt,
Nelken Tugend Muskat $\frac{1}{2}$ lb Mehl
u. für 10 s Hirschhornsalz mischen.
In beliebige Pärchen ausstechen
und backen. 1 Paket Backpulver.

Griskuchen.

2 Pissen Mehl, 2 Pissen Grisp

2 " Zucker, 2 " Milch

2 Eigelb und etwas Zitronen-

scheite mit einander vermischt.

Dazu 1 Puchel Wasser und das

zu Schaum geschlagenen Eiweiß in

einer mit Butter oder Öl aus-

gestrichene Form ^{3/4} Stunden

backen.



Schützengrabenkuchen!

1 $\frac{1}{2}$ l Mehl, $\frac{1}{2}$ l Zucker
1 Ei, 1 Nelke 1 Kaffeelöffel
Kümmel, für 10-8 Backpulver
1 Tasse schwarzer Kaffee und
2-3 Löffel Lingemuchel.
und dann backen lassen.



Handflorbröckchen.

2 Linn werden mit 4 lb Zucker,
nißgrob gut schaumig gerührt.

1 lb Handflorbröckchen, Vanillen, 1 1/2 Luffen
Mehl, 1 1/2 Luffen Milch 1/2 lb feinstes Lebk-
gütle od. Gänsefüßlein auf ein Glas
Lohn und fallbar ein backen.

Recht.

1 lb Mehl, 4 Lebkod (o. Pfeffer) 2 Linn
4 lb Zucker, 1 Püchsen Ölweib Vanillen
Zucker, 1 Püchsen Lebkügelle od.

Die Lebkod sind schaumig gerührt,
dann sind Zucker, Vanillenzucker
dazu gegeben, od. ab mit dem

Leberzölner und vomischab Maß Duzü
 im dem vier dem Loth das
 übrige Maß Duzü schaffen, dann
 in ein weillan und Rucke rindstehen,
 die schon gelb geburten werden.

Lablöffel mit Rindfleisch
 2 1/2 Rindfleisch Saft in einem vier
 offener Stammer; dann so lange
 so Saft ist 2-1 1/2 Pfund ungelöst die
 winter managen und stagen bis
 nicht kalt. 1 gutel Rindfleisch offener
 fünf davon, 2 Rindfleisch offener
 Gallen und man man kann
 ein für Duzü das ist die Duzü

1 Pfennig sand voll zinkes sind
 1/2 Löffel von Kirschen sind fünf-
 zig ansprechen, und wollen
 (einselich Linsen) sind in zinkes
 Chiken beuten.

Gefasergubrik.

2 Tassen Mehl, 2 Tassen Zinkes,
 2 Tassen Gafanloken, 2 Püchsen
 Mennillen, 1/2 Gall, 2-3 Löffel Rosen
 (M. d. f.) 2-3 Löffel Kirschen, und 1/2 Tasse
 oder 1/2 Gall Gafanloken und 1/2 Tasse
 fagen sind beuten.

Galbennrüben-Pflanz.

2 \mathcal{R} Galbennrüben zinnrüben

5 \mathcal{P} löffel Weissgins

1 \mathcal{P} löffel Gumpflrüben

2 \mathcal{P} löffel Zinnrüben

$\frac{1}{2}$ \mathcal{R} zinnrüben Pfeffer

2 \mathcal{P} löffel Erdennüben - mit Pfeffer

2 \mathcal{P} löffel Zinnrüben

zinnrüben

1 \mathcal{R} zinnrüben zinnrüben

Griefmullerbaumrinde
 150 gr. Selenium
 300 gr. Zink
 1 fr. 1 pfl. Rind
 1 # Öl
 6 pfl. Milch
 1 feine Leberzucker
 Die 250 gr. Griefmullerbaum
 mit 150 gr. Zink goldgelb
 röhren dann fein zerhacken.
 Die Selenium, 1 fr, 100 gr
 Zink und noch 20 Minuten
 zerhackt. Die feinst man
 Die Griefmullerbaum, Milch, Duft

und die ymerbrenn Pforte
2 zithorn, bndzithorn und
may e may des yfintbe
sonst bir und wbrntet die
hing vnp den Kndelbndt
gnt zupfenn.

Lebertran

50 gr. Honig mit 6 Pfennig
 Milch oder Wasser
 mischen und bis 20 gr
 fett mit einer kleinen
 Pinzette entfernen
 1 Pfennig Honig
 1 Pfennig Salz, 1 Pfennig
 Margarine, alles zusammen
 4 Minuten kochen

Leymur - Tonic

5 lb weisser Leymur, vier
 Eimeln, weisser Zucker, und
 Dinstauben. 150 gr Zucker
 2 Eimeln, Weissen - Rind-
 von Litronen geschmeckt, 1 Eimel.
 Leymur von 2 Eimeln, gut alles
 zusammen, kochen und
 gläsern bewahren.

gimbrucht mynducht

3 ℔ Himmler 2 ℔ Pfeffer
 10 gr. Schinffrücht
 24 M in Pulver stellen,
 vinf 1 ℔ vinf 2 ℔ zimbr
 vinf bis zur vinf klar ist

- ~~vinf~~ brinde brinde
 vinf brinde vinf
 vinf vinf brinde

Zinkox. nimmiger
 Zinkox. nimmiger, ein
 1 Lt Essig 1 Tasse Wasser
 1 Handvoll Salz, 1 Esslöffel
 Zinkox. in Essig.

Heimbohnenessig
 2 P Heimbohnen, 2 Lt Wasser
 kochen, 10 gr Weinsäure
 24 Lt in Rollen stellen,
 ein 1 Lt Essig 2 P Zinkox.
 nimmiger bis no klar ist.

Medicamentum v. Rötter'sches
 3 Grains, 150 gr fein
 1 Pfund Mandelöl zusetzen, & trockn.
 durch. Anmerkung: Lössmandel
 oder Rötter'sches Öl
 175 gr Mandelöl, Kleberöl:
 Anmerkung oder Rötter'sches Öl,
 50 gr Mergelstein
 Das Grains sind für feine
 Öl zum zerfließen, so muß so
 oft sein daß nur feinst mit
 einem Messer sichtbar bleibt.
 darunter schlägt man noch 1
 mal auflöselweise den Zucker

mit dem Weill - Zinck und
des Land - Aemter, des Rijnmuff
und die yonflonne Mandale
vorneu vorkufft und langere
unter den fimpfene gefebne.
Mit 2 Trolffel fufft man blin
Krieffinffene und eine gefaltene
Landbluf.

Das 35 Minuten b. kufft Gliffe

Vermillabrogula, figulbrunnen
 3/4 15 gr Minfernung, 6 gr 12 gr fette
 4 mlöffel der Butter und gelber
 "Laudin" 150 gr ~~150 gr~~ alle
 zuber, 3 figulb, 3 pfl. Milch
 150 gr Butter oder Mercurius.
 z. bsp: staus mit Milch
 smoyinulbr figulb oder Milch
 z. bsp: staus Gl. u. gelzuber.



A series of horizontal dotted lines for writing, with a small blue ink smudge on the third line from the top.



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 18 lines spaced evenly down the page.

Zum Eintragen neuer Rezepte.

265



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 15 lines.



A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in approximately 18 rows, intended for recording recipes.

Zum Eintragen neuer Rezepte.

267



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 15 lines.



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 15 lines spaced evenly down the page.

Zum Eintragen neuer Rezepte.

269



A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.



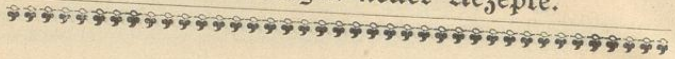
A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of approximately 18 lines spaced evenly down the page.

Zum Eintragen neuer Rezepte.

271



Multiple horizontal dotted lines for writing, arranged in a series of rows across the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of approximately 18 lines spaced evenly down the page.