

Kochbuch
von Oma Emma
Originalrezepte 1911-1912

Inhalt

Kuchen und Dessert

	Seite
Apfelkuchen mit Biskuit	57
Biskuittorte	48
Butter-S	30
Butterkuchen	51
Cakes Albertli	36
Erdbeerkuchen	49
Erdbeertorte	56
Fruchteis	63
Gugelhopf	44
Gugelhopf gerührt	45
Hamburger Kranz	53
Haselnussbrötchen	38
Haselnusscreme	42
Haselnusssterne	23
Heidelbeerkuchen	58
Helenenschnitten	60
Himbeertörtchen	61
Hörnchen gefüllt	54
Hufeisen	59
Kaffeeis	62
Karamellcreme	50
Kirschenkuchen mit Gries	47
Mailänderli	29
Mandelhalbmonde	39
Moccatorte	33
Natrongugelhopf	41
Pfannkuchen	37
Reispudding	24
Russische Torte	46
Sandtorte	32
Schokoladenriegel	34
Schokoladen-Buttercreme	48
Schokoladenring	52
Schokoladenschäumchen	35
Traubenkuchen	58
Vanillehörnchen	31
Vanilleringchen	21
Zimtsterne	22

Suppen

	Seite
Dünklisuppe	3
Eiergerstensuppe	16
Fleischklösschensuppe	18
Gebrannte Mehlsuppe	16
Griesnocken	26
Griessuppe	6
Hirn- Milksuppe	13
Käseklösschensuppe	19
Lebersuppe	16
Maissuppe	10
Reissuppe	15
Reissuppe	15
Selleriesuppe	28

Speisen

	Seite
Gefüllte Eier	17
Kalbsragout	8
Karpfen blau	43
Kartoffelbrei	9
Kartoffelklösse	26
Rotweinsauce	25
Rübli	5
Makkaroni	12
Salzkartoffeln	6
Schweinebraten	11
Siedfleisch	4
Spinat	8

Hinweise

	Seite
Erläuterungen	62
Entstehung	63

Dünklisuppe

100 g Brot

2 l Fleischbrühe

und Schnittlauch

Zubereitung: 100 g Brot werden in feine Scheiben geschnitten, auf ein Blech gelegt und bei schwacher Mittelhitze im Bratofen schön hellbraun geröstet. Die fertigen Dünkli gibt man in die Suppenschüssel und kurz vor dem Essen giesst man kräftige, kochende Fleischbrühe darüber und fügt den fein geschnittenen Schnittlauch zu.

Siedfleisch

4 l Wasser, Salz, Knochen, Zwiebeln, Lauch, Rübli, Sellerie, Kohl und 1-2 Pfund Fleisch.

Zubereitung: Das geputzte Suppengrün, die gewaschenen Knochen und Salz werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht. In das siedende Wasser gibt man das gewaschene, geklopfte Fleisch (Laffe, Laffenspitz, abgedeckte Kohlrücken) und lässt es in 2-2 1/2 Std. langsam weich kochen. Beim Anrichten legt man das in Scheiben geschnittene Fleisch auf eine Platte, legt das Suppengemüse und das Fleisch bei. Dann streut man etwas Salz darüber und giesst etwas kochende Fleischbrühe darüber.

Rübli

2 Esslöffel Fett

1 Zwiebel

Petersilie

2 Pfund Rübli

2 Essl. Mehl

Wasser und Salz.

Zubereitung: Die Rübli werden gewaschen, geschabt, nochmal gewaschen, in Streifen geschnitten, in heissem Fett mit fein geriegten Zwiebeln und Petersilie etwa 5 Minuten gedämpft. Hierauf streut man das Mehl über, lässt dieses noch etwas mitdämpfen, löscht mit Wasser ab und fügt das Salz hinzu. Die Rübli werden 1-1 1/4 Std. gekocht.

Griessuppe

2 l Fleischbrühe

80 g Gries

Schnittlauch

Zubereitung: Der Gries wird unter beständigem Rühren langsam in die kochende Fleischbrühe eingestreut und $1\frac{1}{2}$ Std. gekocht. Über die fertige Suppe gibt man den feingeschnittenen Schnittlauch.

Salzkartoffeln

2 Pfund Kartoffeln

Wasser

1 Essl. Salz

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten, nochmals gewaschen, mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht und 20 Minuten gekocht.

Spinat

2 Pfund Spinat, Salzwasser, 2 Esslöffel Fett, Zwiebeln, Spinat, 2 Esslöffel Mehl, etwas Gemüsenwasser, etwas Milch, Butter zum Ausstreichen der Muscheln, geriebener Käse, Brösmeli, Butterstückli.

Zubereitung: Der verlesene, gewaschene Spinat wird im Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gegeben, mit kaltem Wasser abgespült und abtropfen gelassen. Hernach wiegt man den Spinat ganz fein, dämpft ihn mit einer feingeschnittenen Zwiebel in heissem Fett, streut das Mehl darüber, löst mit Gemüsenwasser und etwas Milch ab und lässt den Spinat noch $1/4$ Std. kochen. Das fertige Gemüse wird auf gebutterte Muscheln gerichtet, mit geriebenem Käse und Brösmeli überstreut. Zum Schluss gibt man noch einige Butterstückli auf die Muscheln und überbäckt sie 10-15 Minuten in gut heissem Ofen.

Halbsragout

60 g Fett, 2 Pfund Fleisch, 30 g Mehl, Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, 2 Nelken, etwas Zitronensaft.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, in 4-5 cm grosse Würfel geschnitten und in heissem Fett gut angebraten. Dann streut man das Mehl über, lässt dieses braun werden und löscht mit heissem Wasser ab. Nachdem noch Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und ein Zitronenscheibchen hinzugegeben, wird das Ragout 1-1 1/4 Std. gekocht.

Kartoffelbrei

3 Pfund Kartoffeln

Wasser

1/2 Essl. Salz

3 Essl. Butter

3 dl Milch

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten und im Salzwasser weich gekocht. Hierauf giesst man die Kartoffeln ab, drückt sie durch ein Sieb, gibt sie zurück in die Pfanne in der man erst Butter und Milch heiss gemacht hat. Der Kartoffelbrei wird mit einer Gabel oder mit einem Kochlöffel so lange gerührt, bis er ganz glatt ist. Der fertige Kartoffelbrei wird gleich angerichtet und auf den Tisch gegeben, weil er sonst den Geschmack verliert.

Maissuppe

60 g Fett

80 g Mais

20 g Mehl

1 kleine Zwiebel

1 Rübli, Lauch

2 l Wasser, Salz

Zubereitung: Mais und Mehl werden in dem heissen Fett leicht geröstet und mit Wasser oder Knochenbrühe abgelöscht, dann fügt man noch Suppengrün und Salz zu und lässt die Suppe 1 Std. kochen.

Schweinbraten

1 1/2 - 2 Pfund Fleisch

1 Teelöffel Salz, 1 M. Pfeffer, kochendes Wasser

1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt

1 Rübli, 3 Essl. Mehl und Wasser

Zubereitung: Das Fleisch (Schlegel, Hals, Lasse) wird gewaschen, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann legt man das Fleisch in eine Bratenpfanne, giesst etwas kochendes Wasser daran, legt die Bratengarnitur dazu und schiebt die Pfanne in den heissen Bratofen. Unter öfterem Begiessen lässt man das Fleisch 2-2 1/2 Std. braten. 1/2 Std. vor dem Essen wird das Mehl zur Sauce mit kaltem Wasser glatt angerührt und zu dem Braten gegeben. Vor dem Anrichten wird die Sauce abgefettet und gesiebt. Falls die Sauce noch zu hell ist, kann man einige Tropfen Zuckerfarbe zufügen. Durch Zugabe von etwas saurem Rahm kann die Sauce noch etwas schmackhafter gemacht werden.

Makkaroni

500 g Makkaroni

Salzwasser

2 Essl. Butter

2 Essl. Brösmeli

Zubereitung: Die Makkaroni werden erst in etwa 15 cm lange Stücke gebrochen, ins Salzwasser gegeben und darin ca. 20 Min. weich gekocht. Man gibt die Makkaroni zum Abtropfen auf ein Sieb, richtet sie auf einer heissen Platte an und überschmelzt sie noch mit Brösmeli und Butter.

Kirn und Milksuppe

Zubereitung: Ein Kalbskirn wird gewässert, geläutert und dreimal blanchiert, dann grob gewiegt. Die Milke wird blanchiert, dann geläutert und mit wenig Butter, gewiegtter Zwiebel, Petersilie, 100 g Mehl und Fleischbrühe wird eine helle Grundsuppe gemacht und diese mit Salz gut durchgekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Würfelchen geschnittene Milke oder das Kirn zu und zieht die Suppe mit Rahm und Ei ab. Man gibt Muskat und nach Belieben Klösschen, Eierstücke oder geröstete Weckwürfel zu. Bei Milksuppe lässt man Zwiebel und Petersilie weg.

Schwammklösschensuppe

Zubereitung: 1/4 Liter Milch wird mit 50 g Butter und einer Prise Salz siedend gemacht, 125 g Mehl zugegeben und gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst. 1 Ei darunter gerührt und die Masse kalt gestellt. Nach dem Erkalten gibt man nach Bedarf noch 2 oder 3 Eier und etwas Muskat zu. Von der Masse legt man mit einem Kaffeelöffel oder der Backspritze kleine Klösschen in heisses Fett oder siedende Fleischbrühe. Beim Anrichten überbrüht man sie mit kräftiger Fleischbrühe und legt ein Stückchen Butter dazu.

Reissuppe

Zubereitung: 4-6 Essl. Reis wird verlesen, gewaschen und dreimal blanchiert. Dann gibt man Fleischbrühe und ein Stückchen Butter zu und lässt den Reis auf mässigem Feuer weich kochen. Kurz vor Gebrauch lässt man etwas mit Milch verrührtes Mehl in die Suppe einlaufen und gibt beim Anrichten Rahm und Ei zu oder zieht den Reis nur mit einem Ei ab.

Lebersuppe

Zubereitung: Von einem Essl. Fett und 1 Essl. Mehl macht man eine Mehlschwitze, dämpft 150 g gehäutete, gewiegte Leber mit, bis sie nicht mehr rot ist und löscht dann langsam ab. Man kocht die Suppe mit Salz und Pfeffer gut durch.

Gebrannte Mehlsuppe

Zubereitung: In einer eisernen Pfanne werden 2 Essl. Fett heiss gemacht, 10 Essl. Mehl eingestreut und dieses mit einer Messerspitze Zucker braun geröstet, Zwiebel zugegeben und mit kaltem Wasser abgelöscht. Man kocht die Suppe mit Salz gut aus und richtet sie über Weckwürfel, Klösschen oder Eierstich an.

Eiergerstensuppe

60 g Butter

60 g Mehl

1 Ei, Salz

Zubereitung: Die Butter wird heiss gemacht, das Mehl darin gedämpft und mit dem Wasser oder Fleischbrühe verrührten Ei abgelöscht. Man lässt die Suppe einmal aufkochen.

Gefüllte Eier

12 Eier

20 g Butter

1 Sardelle

1 Zwiebel, Petersilie

1/2 Essl. Butter

Weckmehl, Butter

Zubereitung: Man kocht die Eier hart, legt sie in kaltes Wasser und schneidet sie in Hälften, dann nimmt man die Eigelb vorsichtig heraus. 50 g Butter werden schaumig gerührt. Dann gibt man die durchgestrichenen Eigelb und die anderen Zutaten dazu. Man füllt die Eierhälften mit der Masse, streicht den Rest auf eine flache Platte, setzt die Eier darauf, gibt Butterstückchen und Weckmehl darüber und stellt die Eier in die Bratröhre, bis sie gut heiss sind.

Fleischklösschensuppe

50 g Butter

1 Brötchen

Zwiebeln, Petersilie

1/2 Pfund Schweinefleisch

2 Eigelb

1 Löffel Rahm

Salz, Muskat

Schnee von 2 Eiwiss

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, das Brötchen wird eingeweicht, ausgedrückt und mit Zwiebeln und Petersilie in Butter gedämpft, 1/2 Pfund Schweinefleisch wird fein gewiegt. Nun gibt man alle Zutaten zu der schaumig gerührten Butter und mischt zuletzt den steifen Eischnee darunter. Sollte die Masse zu weich sein, fügt man etwas weisses Weckmehl hinzu. Man formt runde Klösschen davon und kocht diese in Fleischbrühe ungefähr 8 Minuten. Die Klösschen werden in klare Fleischbrü-

ke gegeben. Man kann die Klösschen auch länglich formen und in Ragout geben.

Käseklösschensuppe

1/4 l Milch

50 g Butter, etwas Salz

1/4 kg Mehl

3-4 Eier

3 Essl. geriebener Parmesankäse

Zubereitung: Milch, Butter, Salz wird zusammen aufgekocht, das Mehl dazu gegeben, zu einem Kloss abgerührt, ein Ei darunter gemischt und kalt gestellt. Nach dem Erkalten mischt man die übrigen Eier und den Parmesankäse unter. Mit der Backspritze legt man kleine Klösschen in heisses Fett, bäckt dieselben hellbraun und gibt sie kurz vor Gebrauch in klare Fleischbrühe.

Hefenkranz

1 1/2 Pfund Mehl

15 g Hefe

Milch, Salz, Zitronenschale

3 Eier, 90 g Zucker

120 g Butter, Sultaninen

Zubereitung: Inmitten des Mehles wird mit Hefe 1 Löffel Zucker und Milch ein Vorteig angerührt und warmgestellt. Nachdem er gut aufgegangen ist, gibt man die anderen Zutaten lauwarm dazu, schlägt den Teig bis er sich von der Schüssel löst und mengt die Sultaninen darunter. Dann lässt man ihn nochmals aufgehen, teilt ihn auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbrett in 3 gleiche Teile, rollt diese gleich lang und dick aus und flechtet einen Zopf davon, den man auf gut gestrichenem Blech zum Kranze formt. In die Mitte stellt man eine mit Butter bestrichene Blechbüchse. Man lässt ihn noch etwas aufgehen, bestreicht ihn

mit Eigelb, bestreut ihn mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln und Hagelzucker und bäckt den Kranz $3/4$ Stunden.

Vanilleringchen

160 g Butter

$1/2$ Pfund Mehl

$1/4$ Pfund Zucker, Vanillezucker

60 g geschälte, geriebene Mandeln

1 kleines Ei

Zubereitung: Die Butter wird leicht gerührt, dann wird auf dem Nudelbrett Mehl, Zucker, Vanillezucker, Mandeln nebst der schaumig gerührten Butter gut untereinander geschafft.

Durch die Bäckspitze beliebige Formen auf ein Blech gegeben und einige Stunden über Nacht kaltgestellt und gebacken.

Zimtsterne

5 Eiweiss

320 g Mandeln

250 g Zucker

15 g Zimt

Guss: 2 Eiweiss,

etwas Zitronensaft

150 g Staubzucker

Zubereitung: Die Eiweiss werden zu steifem Schnee geschlagen, dann die ungeschälten, geriebenen Mandeln, Zucker und Zimt mit dem Schnee vermengt, aber nicht gerührt. Die Masse wird ziemlich dick ausgewellt und Sterne daraus gestochen. Zum Guss wird das Eiweiss zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker und Zitronensaft dick schaumig gerührt, auf die Sterne gestrichen, diese bei mittlerer Hitze backen.

Haselnusssterne

90 g Mondamin

Vanille, 300 g Zucker

1 1/2 l Milch

24 Eigelb

600 g gemahlene Haselnüsse

24 Eiweiss

Zubereitung: Milch, Zucker und Mondamin werden 5 Minuten lang gekocht, bis es unter beständigem Rühren dick ist. Das Eigelb wird mit Milch verrührt und dann werden die ersten verrührten Zutaten dazugegeben. Nun setzt man die ganze Masse aufs Feuer, aber nicht kochen lassen. Vor dem Anrichten wird das steifgeschlagene Eiweiss dazu gegeben.

Reispudding

200 g Reis

125 g Zucker

6 dl Milch

125 g Butter

6 Eier

50-100 g Mandeln

etwas Zitronenschale

Zubereitung: Der Reis wird verlesen, gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Hierauf schüttet man das Wasser gut ab, fügt die Milch zu und lässt den Reis in der Milch weich und dick kochen. Der Reis wird zum Erkalten in eine Schüssel gegeben. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb langsam dazugegeben. Der Reis, die Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zuletzt der steife Schnee und Eiweiss darunter gemengt. Die Masse füllt man in vorbereitete Puddingformen (Butter und Gries) und kocht

sie gleich 1 1/2 Std. langsam im Wasserbad.
Der fertige Pudding wird auf flache Platten
gestürzt und mit Rotwein- oder Saftsauce auf
den Tisch gegeben.

Rotweinsauce

1/4 l Wasser, 125 g Zucker

Zimtstengel, Zitronenschale

100 g Sultaninen

1/2 l Rotwein

Zubereitung: Wasser, Zucker, Zimtstengel,
Zitronenschale, sowie die verlesenen, gewasche-
nen Sultaninen werden zusammen aufs Feuer
gebracht und 10 Minuten gekocht. Dann werden
Zimtstangen und Zitronenschale entfernt. Man
lässt die Sauce mit dem Rotwein nochmals heiss
werden.

Griesnocken

3/4 l Milch, 1 Teel. Salz

1 Essl. Butter

1/4 l Wasser

125 g Gries, 3 Eier

80 g Käse

1 Essl. Weckmehl

30 g Butter

Zubereitung: Milch, Wasser, Salz und Butter wird siedend gemacht, dann der Gries eingestreut und dick gekocht. Die Masse wird vom Feuer genommen, die Eier dazugegeben und mit dem Wellholz auf ein nassgemachtes Brett gestrichen. nach dem Erkalten schneidet man verschobene Vierecke, legt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, gibt den geriebenen Käse dazwischen und oben auf gibt man das Weckmehl und die Butterstückchen. Die Griesnocken werden in der Bratröhre leicht überbacken.

Kartoffelklöße

1 kg gekochte geriebene Kartoffeln

Zwiebeln und Petersilie

2 Eier, Salz, Muskat

1 Brötchen, 3 Essl. Mehl

Zubereitung: Das Brötchen wird in Würfel geschnitten und in Butter geröstet. Nun werden alle übrigen Zutaten zusammengeschafft und runde Klösschen geformt. Die Weckwürfel werden in die Mitte der Klöße gegeben. man kocht die Klöße 10 Minuten im Salzwasser und schmeckt sie beim Anrichten mit Butter und Weckmehl ab.

Selleriesuppe

40 g Butter

40 g Mehl

1 kleine Sellerie-Knolle

2 l Wasser, Salz

Zubereitung: Die Sellerie wird gewaschen, geschält und in kleine Würfel geschnitten. Die Butter wird heiss gemacht, die Sellerie 5 Minuten gedämpft. Das Mehl zugegeben und kurze Zeit mitgedämpft, dann mit Wasser abgelöscht und die Suppe 1/2 Std. gekocht.

Mailänderli

500 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

3 Eier

abgeriebene Schale 1er Zitrone

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Zucker, Zitronenschale dazugegeben und gemengt. Der Teig wird auf dem Wellbrett ausgedehnt, fingerdick ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gegeben und mit einem verrührten Ei bestrichen. Mit Zucker bestreut, dann langsam gebacken.

Butter-S

250 g Butter

500 g Mehl

250 g Zucker

5 Eigelb

Zubereitung: Diese Zutaten werden auf dem Wellbrett zusammengehackt und 1/2 Std. kalt gestellt. Man formt 9 davon, taucht sie in Eiweiss und Hagelzucker, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie in guter Hitze.

Vanillehörnchen

200 g Butter

100 g Zucker

100 g Mandeln

1 Löffel Vanillezucker

250 g Mehl

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Vanille, die ungeschälten, geriebenen Mandeln und das Mehl zugefügt. Der Teig wird aufs Nudelbrett genommen, kurz geschafft und ausgenellt. Man sticht mit einer runden Form kleine Hörnchen aus, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, lässt sie abtrocknen oder über Nacht stehen, bäckt sie in mittlerer Hitze und wendet sie noch warm in Zucker und Vanillezucker.

Sandtorte

500 g Butter

500 g Zucker

500 g Mehl

12 Eigelb

etwas Vanillezucker

oder Zitronenschale

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man den Zucker zu. Nachher die Eigelb. Das rührt man eine 1/2 Std. Dann gibt man den Eisschnee und Mehl zu und den Vanillezucker, dann wird sie schön hellbraun gebacken.

Moccatorte

12 Eier, etwas Vanille

400 g Zucker

150 g Kartoffeln

75 g Weizenmehl

Crème: 400 g Butter

250 g Puderzucker

75 g Kaffee

1/4 l Wasser

1 Essl. Kakao

Guss: 250 g Puderzucker

Zubereitung: 2 Essl. Staubzucker zu Caramel mit 2 Essl. Wasser gelöst. Eier und Zucker, Vanille werden 1/2 Std. schaumig gerührt, dann im Wasserbad dicklich geschlagen. Nach und nach gibt man das Mehl zu, die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und ungefähr 1 Stunde gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte quer durchgeschnitten und mit der Crème gefüllt. Zur

Crème bereitet man erst einen Extract in dem man gemahlenen Kaffee mit kaltem Wasser aufsetzt, zum Kochen kommen lässt und filtriert. Der Zucker wird mit dem Extract dicklich geschlagen.

Schokoladenriegel

200 g Butter

200 g Puderzucker

200 g Schokolade

etwas Wasser

12-15 Fingerbiscuits

Mandeln

Zubereitung: Butter wird schaumig gerührt, hierauf gibt man Puderzucker sowie die mit etwas Wasser aufgelöste Schokolade zu. Mit Hilfe der Biscuits formt man nun einen Riegel und überzieht ihn ganz mit Schokolade. Die Mandeln werden abgezogen, in Streifen geschnitten und zum Spicken verwenden.

Schokoladenschäumchen

3 Eiweiss

500 g Schokolade

Vanillezucker

500 g Zucker

Zubereitung: Die Eiweiss werden nicht zu Schnee geschlagen, sondern nur mit der geriebenen Schokolade, Zucker und Vanille untereinander gemengt. Die Masse wird aufs Nudelbrett genommen, dann ausgewellt, mit Formchen ausgestochen, auf ein bestrichenes, mit halb Mehl, halb Zucker bestreuten Blech gesetzt. Abtrocknen lassen und bei schwacher Hitze backen.

Cakes Albertli

65 g Butter

125 g Zucker

1 Teelöffel Vanille

4 Eigelb

3 Essl. dicksauren Rahm

400 g Mehl, 1/2 Stärkemehl

1/2 Paket Backpulver

Zubereitung: Butter schaumig rühren, Eigelb und Zucker mitrühren und die anderen Zutaten untermischen, wenn nötig etwas Mehl. Auf dem Wellbrett wellen, Rundungen ausstecken und in mässiger Hitze backen.

Pfannkuchen

1 Pfund Mehl

4 Eier

Milch

Salz, Backfett

Zubereitung: Von diesen Zutaten wird ein glatter Teig angerührt, unter den man kurz vor dem Backen den steifen Eierschnee mischt. Auf der Stielpfanne wird Fett heiss gemacht, etwas von dem Teig hereingegeben und den Kuchen auf beiden Seiten schön braun gebacken.

Haselnussbrötchen

4 Eiweiss

250 g Haselnüsse

250 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

Zubereitung: Die Eiweiss werden zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker schaumig gerührt. Dann kommen die geriebenen Haselnüsse und Vanillezucker dazu. Man formt runde Brötchen von der Masse, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, gibt auf jedes Brötchen eine Haselnuss und bäckt sie bei linder Hitze.

Mandelhalbmonde

250 g Mehl

3 Eigelb

125 g Butter

125 g Zucker

Zitronenschale

Fülle: 120 g Mandeln

180 g Zucker

60 g Mehl

30 g zerlassene Butter

1 Löffel Milch

Schnee von 5 Eiweiss

Zubereitung: Die erstgenannten Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengelockt, schnell geknetet und kaltgestellt. Dann wird der Teig ausgewellt, auf ein bestrichenes Blech gelegt und gebacken. Nachdem er erkaltet ist, wird er mit Marmelade bestrichen und mit folgender Masse überzogen. Die Mandeln werden geschält und gerieben, Mehl, die zerlassene Butter, Zucker,

Milch und der Schnee der Eiweiss untergemengt.
Nachdem dies überstrichen, wird der Teig
nochmals gebacken und solange er noch warm ist
mit einer runden Form Halbmonde ausgestochen.
Wenn diese erkaltet sind, werden sie mit weisser
Glasurüberzogen. Zur Glasur werden 150 g Staub-
zucker, Zitronensaft und etwas Wasser genom-
men.

Natrongugelkopf

125 g Butter

250 g Zucker

5 Eier, 500 g Mehl

1/2 l Milch,

1 P. Backpulver

Zubereitung: Man rührt die Butter ganz weich, gibt den Zucker zu, rührt wieder, gibt sodann das Mehl zu und schlägt Eier hinein, gibt sorgfältig die Milch zu, bis der Teig nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn ist. Erst vor dem Backen gibt man das mit etwas durcheinandergemachte Backpulver mit Mehl zu der Masse und bäckt ihn. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Brösmeli bestreut.

Haselnusscreme

90 g Mondamin, Vanille

300 g Zucker, 1 1/2 l Milch

24 Eigelb, 600 g Haselnüsse

24 Eiweiss

Zubereitung: Milch, 90 g Mondamin, Vanille und 300 g Zucker werden in eine Messingpfanne gegeben, unter ständigem Rühren gekocht bis die Masse ziemlich dick ist (5 Min.). Die Eigelb werden mit Milch verrührt und dann wird die gekochte Masse langsam zugegeben. Nachher wird alles aufs Feuer gesetzt, bis es anfängt zu kochen, aber nicht weiterkochen. Dann wird es kaltgestellt und kurz vor dem Servieren wird der Eierschnee untermengt.

Karpfen blau

2 Pfund Fisch, 2 l Wasser

1/4 l Essig, 60 g Salz

1 Rübli, Lauch

1/2 Lorbeerblatt, 1 Pfefferkorn

Petersilie, Zitrone

Zubereitung: 2 l Wasser, 1/4 l Essig und die übrigen Zutaten werden in eine Fischpfanne gegeben, aufgesetzt und bis zum Kochen gelassen. Dann werden die Fische geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Das kochende Wasser wird etwas erkalten gelassen, dann wird der Fisch hinzu gegeben und 10 Min. bis 1/2 Std. je nach der Grösse, weichgekocht. Dann werden sie auf eine heisse Platte gegeben und mit Petersilie und Zitronenscheibchen verziert. Dazu wird zerlassene Butter serviert.

Gugelkopf

1 Pfund Mehl

30 g Hefe

laue Milch

Zitronenschale

100 g Butter

80 g Zucker

3 Eier, 1 Prise Salz

60 g Sultaninen

Zubereitung: Mit Hefe, 1 Löffel Zucker und etwas Milch rührt man inmitten des Mehles einen Vorteig an und stellt ihn zum aufgehen warm. Darnach gibt man die anderen Zutaten lauwarm dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. Derselbe muss ziemlich weich sein. Nach nochmaligem aufgehen füllt man ihn in eine mit Butter und Weckmehl vorgerichtete Gugelkopfform und stellt ihn nochmals warm. Man bäckt ihn in mittlerer Hitze $3/4$ Std. Dann wird er gestürzt und mit Zucker bestreut.

Gerührter Gugelhopf

1 Pfund Mehl, 50 g Hefe,
200 g Butter, 100 g Zucker
120 g Sultaninen, oder Weinbeeren
Schale einer halben Zitrone
1/4 l Milch, 1 Prise Salz
6 ganze Eier

Zubereitung: Inmitten des Mehles wird aus der mit Zucker und Milch angerührten Hefe ein Vorteig angerührt und zum Aufgehen warm gestellt. Die Butter wird schaumig gerührt, dann der Zucker und die Eier einige Zeit mitgerührt, das Mehl und zuletzt der Vorteig dazugegeben und zerschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Nun mischt man die gereinigten Sultaninen darunter und lässt ihn aufgehen. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Gugelhopfform, lässt sie noch etwas gehen und bäckt dann den Kuchen in gutem Ofen 3/4 Std. Er wird mit Zucker bestreut.

Russische Torte

1/2 Pfund Butter

3/4 Pfund Zucker

Saft und Schale einer Zitrone

1/2 Pfund geschälte, geriebene Mandeln

20 g Backpulver

Schnee von 14 Eiweiss,

300 g Mehl

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Zitrone, Mandeln, Mehl und Backpulver dazugegeben und zuletzt der steife Eierschnee. Die Torte wird in mässiger Hitze gebacken. Man kann sie mit Schokoladencreme füllen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Kirschenkuchen mit Gries

1 l Milch

150 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Gries

120 g Butter

6 Eigelb

50 g gemalte Mandeln

2 - 2 1/2 Pfund Kirschen

6 Eiweiss

Butter und Gries zur Form

Zucker zum Bestreuen

Zubereitung: Die Milch wird mit Salz zum Kochen gebracht. Dann streut man den Gries ein und lässt ihn dick einkochen. Man gibt den Griesbrei in eine Schüssel zum Erkalten und rührt inzwischen Butter, Zucker und Eigelb schaumig und fügt den Griesbrei, die gemahlene Mandeln und die vorbereiteten Kirschen zu. Zum Schluss mischt man den steifen Eierschnee unter

die Masse, füllt diese in eine vorbereitete Kuchenform ein und backt den Kuchen bei mittlerer Hitze zirka 1 Std. Nachdem der Kuchen etwas abgekühlt ist, richtet man ihn auf eine Platte an und bestreut ihn mit Zucker.

Biskuittorte

12 Eigelb, 1/2 Pfund Zucker
1/2 Pfund Mehl, 12 Eiweiss

Zubereitung: Die Torte wird gebacken und erkaltet in 3 Böden geschnitten und mit folgender Creme gefüllt:

Schokoladen-Buttercreme

200 g Butter
200 g Puderzucker
2 Eigelb
200 g geriebene Schokolade

Erdbeerkuchen

2 Pfund Erdbeeren

200 g Mehl

125 g Butter

110 g Zucker

1/4 l Rahm

2 Eier

1 Prise Salz

Zubereitung: 2 Pfund Erdbeeren, etwas Zucker, 1/4 l Rahm, Mehl, Butter, Zucker, Eier und Salz wird ein Mürbteig bereitet, den man vor dem Ausrollen eine halbe Stunde rühren lassen soll. Der ausgewellte Teig wird in eine mit Butter bestrichene Tortenform gelegt, am Rand gleichmässig abgeschnitten und in guter Mittelhitze hellbraun backen.

Karamellcreme

100 g Zucker

1/2 l Milch

Vanille

30-40 g Mondamin

8 Eigelb + Eiweiss

Zubereitung: 100 g Zucker werden in einer Messingpfanne schön braun geröstet. Dann fügt man etwas Milch zu und rührt mit der übrigen Milch, Mondamin, Zucker und Vanille hinzu und lässt diese Zutaten 5 Minuten mit dem Karamell kochen. Nun fügt man die mit Milch verrührten Eigelb zu und schlägt die Creme nochmals mit dem Schneebesen auf dem Feuer bis sie ans Kochen kommt. Zum Erkalten gibt man die Creme in eine Schüssel und mischt kurz vor dem Essen den Eisschnee darunter.

Butterkuchen

1 Pfund Mehl

30 g Hefe

130 g Butter

Kagelzucker, Salz, Milch

60 g Zucker

Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung: Von diesen Zutaten macht man, nachdem der Vorteig gegangen ist, einen festen Hefeteig und lässt ihn aufgehen. Dann setzt man ihn, schön rund geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech und lässt ihn nochmals etwas gehen. Man lässt etwa einen 2 fingerdicken Rand und macht mit dem Messer einen Einschnitt. In dieser Rundung macht man noch über Kreuz Einschnitte, bestreicht das ganze mit Eigelb, bestreicht die Rundung mit Kagelzucker und bäckt den Kuchen $3/4$ Stunden. Nach Belieben kann man den Zucker mit Salz und Kümmel bestreuen.

Schokoladenring

190 g Butter

190 g Zucker

6 Eier, Zitronenschale

380 g Mehl, $\frac{1}{6}$ l Milch

20 g Backpulver

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier dazugegeben, dann Zitrone und das Mehl, sowie die Milch und mit einem kleinen Rest des Mehles das geriebene Backpulver. Man füllt die Masse in eine mit Butter und Weckmehl vorgerichtete Form und bäckt sie sofort im heißen Ofen. Nach dem Erkalten schneidet man den Ring einige Male quer durch, füllt ihn mit Creme und überzieht ihn mit Schokoladenglasur.

Creme 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 2 Eier, 20 g Kakao, Vanille. Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten nach und nach dazugefügt.

Hamburger Kranz

1 3/4 Pfund Mehl

25 g Hefe, 1 Ei

30 g Butter

40 g Zucker, Salz

Zitronenschale

80 g Butter zum Einwollen

Fülle: 40 g Mandeln, 30 g Zucker

Vanille, 20 g Zitronat

20 g Orangat, etwas Milch

Zubereitung: Von Hefe, 1 Löffel Zucker, und Milch macht man in der Mitte des Mehles einen Vorteig und lässt ihn gehen. Danach gibt man die anderen Zutaten dazu und schlägt den Teig bis er glatt ist. Nachdem dieser aufgegangen ist, wird die Butter eingewellt und dann der Teig 2 mal 2 Formen wie Blätterteig ausgewellt, dann lässt man den Teig an nicht zu warmen Orte gehen. Nun wird er rund ausgewellt in ein bestrichenes Kuchblech gelegt und in der Mitte

eine kleine Rundung ausgestochen. Die nicht bedeckte Teigmasse mit der Fülle bestrichen. Zu dieser werden die Mandeln gerieben, Zitronat und Orangeat fein geschnitten und alle Zutaten zusammen vermengt. Die Fülle wird obendrauf mit Teigstreifen oder Halbmonden verziert und mit Eigelb bestrichen. In der Mitte stellt man eine mit Butter bestrichene Blechbüchse. Nach dem Backen wird der Kranz mit Zuckerglasur überzogen.

Hörnchen gefüllt

1 Pfund Mehl, 30 g Hefe

40 g Butter, 60 g Zucker

Salz, Zitronenschale, Milch

80 g Butter zum Einwollen

Fülle: 80 g Haselnüsse, 60 g Zucker

Rahm

Zubereitung: Von den erstgenannten Zutaten macht man einen festen Hefeteig und lässt ihn

gehen. Danach nimmt man ihn aufs Wellbrett, wellt ihn dünn aus, legt die Butter darauf, schlägt ihn zusammen und wellt ihn in 2 mal 2 Formen wie Blätterteig aus. Nun lässt man ihn wieder gehen, wellt ihn dann 1/2 cm dick aus, schneidet etwa 15 cm grosse Quadrate und teilt diese in 2 Ecken. Zur Fülle werden die geriebenen Haselnüsse mit dem Zucker und Rahm gemischt und auf jedes Dreieck 1 Teelöffel voll gegeben. Nun rollt man den Teig von der breiten Seite aus zusammen und legt die Hörnchen halbmond-förmig auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Nachdem sie nochmals aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Eigelb und bäckt sie in gut heissem Ofen 20-25 Minuten. Die Hörnchen werden noch warm mit Zuckerglasur überzogen. Glasur: 150 g Staubzucker, Zitronensaft, etwas Wasser.

Erdbeertorte

300 g Mehl

2 Pfund Erdbeeren

125 g Butter

110 g Zucker

2 Eier, 1 Prise Salz

1/4 l Rahm

Zubereitung: 2 Pfund Erdbeeren, etwas Zucker, 1/4 l Rahm, Mehl, Butter, Zucker, Eier und Salz wird ein Mürbteig bereitet, den man vor dem Ausrollen 1/2 Std. ruhen lassen soll. Der ausgewellte Teig wird in eine mit Butter bestrichene Tortenform gelegt, am Rand gleichmässig abgeschnitten und bei guter Mittelhitze hellbraun gebacken. Auf den fertigen Tortenboden gibt man die gewaschenen, geputzten Erdbeeren, streut etwas Zucker drauf und lässt sie so einige Zeit stehen, zuletzt wird die Torte mit dem steifgeschlagenen Rahm serviert.

Apfelkuchen mit Biskuit

10 Eigelb, 400 g Zucker

Saft und Schale einer Zitrone

80 g Mehl, Schnee der 10 Eiweiss

2 Apfel

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus herausgenommen und die Äpfel eingezuckert. Eigelb, Zucker und Zitron werden schaumig gerührt, das Mehl und zuletzt der Eischnee dazugegeben. In eine mit Butter bestrichene mit Weckmehl bestreute Kuchen- oder Tortenform gibt man eine Lage Biskuitmasse, setzt die Äpfel darauf und gibt den Rest der Biskuitmasse darüber. Der Kuchen wird $3/4 - 1$ Std. gebacken. Statt Äpfel kann man auch Kirschen nehmen.

Heidelbeerkuchen

1 Mürbteig von 200 g Mehl
und Hefeteig für Obstkuchen
2 Pfund Heidelbeeren, Zucker
2 Essl. süßes Weckmehl

Zubereitung: Nach dem das Kuchenblech mit dem Teig belegt ist, streut man auf dem Boden das Weckmehl und gibt die eingezuckerten Heidelbeeren darauf. Der Kuchen muss $1/2$ - $3/4$ Stunden backen.

Traubenkuchen

Gehackter Teig von 200 g Mehl
2 Pfund Trauben, 180 g Zucker
 $1/4$ Pfund geschälte, geriebene Mandeln
6 Eiweiss, 6 Eigelb, $1/4$ l süßer Rahm,

Zubereitung: Ein Blech wird mit dem Kuchenteig aufgelegt. Die Eigelb werden mit dem Zucker

schaumig gerührt, dann gibt man die Mandeln und zuletzt den steifen Eischnee dazu. Man teilt die Masse in die eine Hälfte der Trauben, füllt die Masse auf den Kuchenboden und gibt die andre als Guss darauf. Den Kuchen $3/4$ Std. backen.

Kußeisen

140 g Butter, 200 g Mehl
200 g Mandeln, 250 g Zucker
Saft und Schale $1/2$ Zitrone
Schnee von 9 Eiweiss
10 g Backpulver

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten nach u. nach dazugegeben und zuletzt das Backpulver und der steife Eischnee. Man füllt die Masse in eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Kußeisenform und bäckt sie in mässiger Hitze 1 Std.

Helmenenschnitten

200 g Mehl

100 g Butter

60 g Zucker

60 g Schokolade

40 g geschälte geriebene Mandeln

40 g Zucker und etwas Wasser

Zubereitung: Die erstgenannten Zutaten werden aufs Nudelbrett gebracht und gehackt zu glattem Teig verschafft und kalt gestellt. Dann wellt man die Hälfte des Teiges zu einem 8-10 cm breitem Streifen aus, formt Röllchen und legt sie ringsum auf den Rand. Zur Fülle werden die Zutaten miteinander vermengt und auf den Teigstreifen geschnitten. Den Rest des Teiges wellt man gleichlang wie den ersten Streifen aus, legt ihn unter die Fülle, drückt ihn ringsum an, lässt das Ganze über Nacht stehen. man bäckt die Masse in guter Hitze, schneidet sie noch warm in Streifen und glasiert sie mit Zucker-

guss. Man kann auch 2 Streifen formen und jeden 5 cm breit machen. Zum Guss 150 g Staubzucker, Zitronensaft und Wasser zusammen anrühren.

Himbeertörtchen

3 Eier, 1/2 Pfund Zucker

4 Löffel Himbeeren

1/2 Pfund Mehl

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann die Himbeeren und das Mehl dazugefügt. Mit einem Löffel setzt man kleine Häufchen, setzt sie auf ein gutbestrichenes Blech, lässt sie über Nacht stehen und bäckt sie in schwacher Hitze.

Kaffeeeis

100 g Kaffee, $\frac{3}{8}$ l Wasser

80 g Zucker, 3 Eigelb, 1 Ei

$\frac{1}{2}$ l Milch, Schnee der 3 Eiveiss

Zubereitung: Den gemahlene Kaffee übergiesst man mit dem kochenden Wasser, lässt ihn einige Zeit stehen und seigt ihn durch. Alle Zutaten werden verrührt, unter Schlagen 1x aufgekocht und kaltgestellt. Man fügt den steifen Schnee oder Schlagrahm hinzu, gibt die Masse in eine Gefrierbüchse und dreht sie in Eis und Salz, bis die Creme fest ist, danach füllt man sie in die Form und vergräbt sie in Eis und Salz bis zum Gebrauch.

Fruchteis

11 Pfund frische Himbeeren
Erdbeeren, Johannisbeeren,
Aprikosen oder $\frac{1}{2}$ Fl. Fruchtmark,
175 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser,
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone

Zubereitung: Die rohen Früchte werden durch die Fruchtpresse oder durch ein Sieb gestrichen, das Mark wird mit den übrigen Zutaten gemischt. die Zuckermwaage muss 17 Grad zeigen. Die Masse wird in die Gefrierbüchse gefüllt, mit Eis und Salz gedreht, bis das Eis fest ist, in Formen gefüllt, diese fest verschlossen und in Eis vergraben. Vor dem Stürzen hält man sie in heisses Wasser.

Erläuterungen

<i>Dünkli</i>	<i>dünne Scheiben Brot</i>
<i>Weckmehl</i>	<i>Semmelbrösel</i>
<i>Weckwürfel</i>	<i>Brotwürfel</i>
<i>Laffe</i>	<i>Schulter</i>

Entstehung

Meine Grossmutter Emma Schiesser besuchte im Jahre 1911/12 die Haushaltungsschule in Zürich (Schweiz).

Die Koch-Rezepte schrieb sie in ein liniertes Buch. Meine Mutter bewahrte das Buch in der Tischschublade auf. Beim Kochen und Backen lag es öfters auf dem Küchentisch. Der Geruch des Buches nach Vanille und anderen Zutaten sowie die gestochene Handschrift faszinierte mich von Kind an.

Mit der digitalen Umsetzung versuchte ich möglichst den Originalcharakter der Aufzeichnung zu erhalten. Die von mir erstellte Schrift Emma (Truetype-Font) basiert auf Oma's Originalhandschrift. Auch die Farben der Ausführung wurde möglichst beibehalten siehe Originalausschnitt:

Zubereitung. Die Makkaroni
15 cm lange Stücke gebrochen
wasser gegeben, und darin
gekocht. Man gibt die Mak.
auf ein Sieb, richtet sie auf ei
und überschmelzt sie noch mit

In der digitalisierten Version wurde bewusst kaum etwas verändert. Was natürlich nicht wiedergegeben werden kann, ist der einzigartige Geruch und meine persönliche Erinnerung an dieses Kochbuch.

Robert Schönbeck
2004 - 2006