

Das Kochbuch Othmar Blumer-Paravicinis

Autor(en): **Peter-Kubli, Susanne**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Jahrbuch des Historischen Vereins des Kantons Glarus**

Band (Jahr): **85 (2005)**

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-584372>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das Kochbuch Othmar Blumer-Paravicinis

Susanne Peter-Kubli

Othmar Blumer-Paravicini (1791–1868)

Othmar Blumer stammte aus jenem Blumer-Geschlecht, das mit seinem Neffen, Ständerat und Bundesgerichtspräsident Johann Jakob Blumer, eine der herausragendsten Glarner Persönlichkeiten des 19. Jahrhunderts stellte. 1791 geboren, wählte er das Studium der Medizin, welches er 1813 in Erlangen mit dem Dokortitel abschloss. Anders als seine beiden Brüder Adam¹ und Cosmus², die eine politische Laufbahn einschlugen und somit stets in der Öffentlichkeit standen, lebte Othmar eher zurückgezogen.³ Dass er dennoch auch politisch auf dem Laufenden war, zeigt ein Brief Blumers an Dr. med. Konrad Rahn-Escher nach Zürich aus dem Jahre 1839. Darin unterrichtet er Rahn über die Landratssitzung vom 12. September, in welcher über die Anerkennung der provisorischen Regierung Zürichs debattiert wurde. Laut Blumer sei diese Anerkennung vorwiegend Landammann Dietrich Schindler und Statthalter Blumer (Othmars Bruder Cosmus) zu verdanken, welche durch ihre klaren Voten die *radikalen Brauseköpfe*, so etwa Kubli und Legler, im Zaum zu halten vermochten.⁴ 1814 wirkte er als Ratssubstitut und später während mehrerer Jahre als Ehegerichtspräsident. 1819 verheiratete er sich mit Anna Katharina Paravicini, der Tochter der Ratsherrn Johannes und der Anna Katharina, geb. Zwicky. Sieben Jahre darauf liess Blumer durch Baumeister Johann Simon⁵ in

¹ Adam Blumer (1789–1859), Zeugherr, Präsident des Appellationsgerichtes und Gemeindepräsident von Glarus. Vgl. Heer, G., Allerlei Bilder aus vergangenen Tagen oder zur Geschichte glarnerischer Geschlechter. HVG, Heft 26. Glarus 1891, S. 95.

² Cosmus Blumer (1792–1861), Landesstatthalter und Landammann.

³ Von 1820 bis 1836 war Blumer Mitglied der glarnerischen medizinischen Lesegesellschaft, die zur Hauptsache der Zirkulation von medizinischen Journalen diente. Während sich die meisten Mitglieder später der schon 1834 gegründeten «medizinisch chirurgischen Cantonalgesellschaft» anschlossen, konnte sich Blumer offenbar nicht für diese Organisation erwärmen. Vgl. Rehli, P., Medizin und Ärzte im Glarnerland. 150 Jahre Ärztegesellschaft des Kantons Glarus 1834–1984. Glarus 1984, S. 23.

⁴ Zentralbibliothek Zürich: Brief Othmar Blumers vom 13. September 1839. Siehe auch LaGl; Bd. XI.1: Landratsprotokoll vom 12. 9. 1839.

⁵ Vermutlich Kirchenvogt und Vermittler Johann Simon-Oertli (1796–1865). Des- sen Vater Salomon Simon Vogel (1771–1826) war schon Baumeister gewesen.

Glarus die «kleine Wiese» erstellen, in deren Parterre er eine Apotheke einrichtete. Ähnlich wie sein 1819 verstorbenes Vorbild Dr. med. Johann Marti, der sich nicht nur als Mediziner einen Namen machte und für den er einen Nekrolog verfasste⁶, war auch Blumer ein vielseitig interessierter Mann. In der Genealogie Kubly-Müllers als *gelehrter Herr und Verfasser von Gedichten und Abhandlungen*⁷ beschrieben, zeichnet sich Blumer besonders durch seine Sammelleidenschaft aus. Nicht Gegenstände waren sein Ziel, sondern alle Arten von Rezepten, die er in kleine Büchlein oder Hefte schrieb. So entstanden im Laufe der Jahre eine Kochrezeptsammlung, eine Gedichtsammlung, eine Liste mit Wetterregeln und eine Hausmittelsammlung.

Die Gründe für das Verfassen der Kochrezepte sind vermutlich nur zum Teil seinem Sammeltrieb zuzuschreiben. Möglich, dass der 1850 zum Witwer gewordene Blumer hin und wieder selbst in der Küche hantierte⁸, möglich aber auch, dass die oftmals aus dem Süddeutschen oder Bündnerischen stammenden und daher mit der Glarner Küche wenig vertrauten Mägde einen Leitfaden brauchten. Andererseits brachten sie vielleicht ein Rezept aus ihrer Heimat, das Blumer schmeckte und das er deshalb in seine Sammlung aufnahm.

Dieses um die Mitte des 19. Jahrhunderts entstandene Kochbuch, das sich zusammen mit weiteren Schriftstücken aus der Hand Othmar Blumers in der «Wiese» in Glarus erhalten hat, ist im Glarnerland vermutlich einzigartig.⁹ Das 376 Rezepte umfassende Werk ist nicht nach bestimmten Rubriken, beispielsweise Fleisch- oder Süssspeisen, geordnet. Doch findet sich hier beinahe alles, von der *Kraftsuppe* für Genesende über *verdämpfte Gullenen* bis zu den *Trachterchüechli* und dem *Pomeranzenliqueur*.

⁶ Eine handschriftliche Version jenes Nekrologes schickte Othmar Blumer 1819 an Staatsrat Usteri nach Zürich. Sie befindet sich in der Zentralbibliothek Zürich. Johann Marti entdeckte das Schwefelwasser am Stachelberg in Linthal und verfasste eine Schrift über dessen Heilwirkung. Einen Namen machte er sich aber vor allem durch seine Erfindung der Pockenimpfung. Wie Blumers Nekrolog zu entnehmen ist, führte Marti zudem während Jahrzehnten eine Klimachronik, die sich leider nicht erhalten hat. Ein kurzer Abriss jener Chronik befindet sich bei Blumer, J. J., und Heer, O., Historisch-geographisch-statistisches Gemälde der Schweiz, Bd. 7 Der Kanton Glarus. St. Gallen und Bern 1846, S. 107 ff.

⁷ Bei den in der «Wiese» erhaltenen Dokumenten deutet jedoch nichts darauf hin, dass Othmar Blumer selber Gedichte verfasst hätte. In seiner oben genannten, in der «Wiese» erhaltenen Gedichtsammlung vermerkt er stets den Autor.

⁸ Das Rezept Nr. 140 Reis-Torte enthält die Angabe *aus eigener Erfahrung*.

⁹ Aus derselben Zeit hat sich im Landesarchiv ein kleines Rezeptbüchlein erhalten, das Christoph Brunner unter dem Titel «Dis muss waker geschwungen sein. Alte Rezepte aus dem Glarnerland für gute, gewöhnliche und böse Tage» 1989 ediert hat.

Die Herkunft der Rezepte

Die Herkunft der Rezepte lässt sich nicht in jedem Fall ermitteln, da Blumer nur bei einzelnen entsprechende Vermerke gemacht hatte. So finden wir etwa Lydias Anisbrot oder Margrith Schrepfers Milchtorte, Löwenwirt Blumers¹⁰ Schüblinge, Frau Zuckerbeck Martis Birnbrot, Kartoffeln und Erdbeercreme à la Badkoch von Pfäfers oder die Hirschhörnli der Flora Link aus Biberach. Neben dieser Handvoll sozusagen «verbürgerter» Rezepte gibt sich Blumer, was die Herkunft seiner Sammlung betrifft, eher bedeckt. Es ist anzunehmen, dass er nicht nur weibliche Verwandte und Bekannte nach Rezepten ausfragte, sondern sich auch der damals erhältlichen Literatur bediente. Das einzige von Blumer genannte Werk, das er während des Anlegens seiner Sammlung offensichtlich zu Rate gezogen hatte, ist die «Gastrosophie oder die Freuden der Tafel» von Baron Eugen Vaerst, das 1851 in Leipzig erschienen war.¹¹ Ferner waren in den 1840er-Jahren in Zürich gleich zwei «schweizerische»¹² Kochbücher erschienen. Zumindest dasjenige der Theresia Köberlin war Blumer nicht unbekannt, hatte er doch einige Rezepte, etwa die *Linsen- oder Plattentorte*, das *Tirolerbrot*, das *Kindbettbrot*, die *Muskazinen von Zitronen* oder die *Aechten Basler Leckerlein* im Wortlaut übernommen.¹³

Auf den ersten Blick scheint Blumers Rezeptsammlung weitgehend Zürich-orientiert, was nicht weiter erstaunt. Sowohl wirtschaftlich als auch kulturell war das Glarnerland seit Jahrhunderten mit der Stadt verbunden. Briefwechsel zwischen Glarnern und Zürchern, angefangen bei Gilg Tschudi und dem Zürcher Reformator Heinrich Bullinger bis hin zu Rats herr Conrad Schindler und Staatsrat Hans Conrad Escher von der Linth, zeugen von regem Gedankenaustausch zwischen der Stadt Zürich und dem ländlichen Glarus. Gegenseitige Besuche schlossen stets eine entsprechende Verköstigung als Zeichen der Wertschätzung mit ein. Es wurde folglich nicht mit einheimischer Alltagskost, sondern mit Speisen aufgewartet, die auch ein fremder Gast als Spezialität erkannte. Nach dessen

¹⁰ Löwenwirt, Läufer und Gerichtsweibel Johannes Blumer (1798–1867) von Glarus.

¹¹ Er stützt sich allerdings nur in einem – sehr wichtigen – Punkt auf Vaerst, nämlich der Zubereitung des Glarner Leibtranks, des Kaffees. Vgl. Vaerst, S. 58 ff. Blumers Erläuterungen sind nach Nr. 304 eingeschoben.

¹² Landolt-Siebenmann, E., Schweizerisches Kochbuch oder Anleitung, die in der bürgerlichen Küche, bei festlichen Anlässen und grössern Wirthschaftstafeln vorkommenden Speisen auf die schmackhafteste Weise zuzubereiten. Zürich 1842. Ferner Köberlin, Th., Schweizerisches Kochbuch, enthaltend die schmackhafte und gesunde Bereitung der vorzüglichsten Gerichte und Backwerke, sowie das Einmachen der Früchte und Speisen für Kranke. Zürich 1844.

¹³ Vgl. Köberlin, S. 225, 265, 272 und 273.



Das Wohnhaus Othmar Blumers, die «kleine Wiese» in Glarus. Das eiserne Tor stammt ursprünglich aus dem «Tschudihof», der 1861 dem Brand zum Opfer fiel. 1886 fand es hier seinen neuen Standort. Foto um 1900 (Privatbesitz)

Abreise kamen aber, wie wir sehen werden, selbst bei Blumers wieder *Tschüchel*, *Gmügel* oder *Tätschli*¹⁴ auf den Tisch.

Darüber hinaus scheint sich Othmar Blumer auch in St. Gallen oder Chur kulinarisch umgehört zu haben, was die St. Galler Schüblinge oder die bündnerischen *Flogets*¹⁵, *Totenbeinli*¹⁶, *Schneeballen*¹⁷ und *Leberspiessli*¹⁸ bezeugen.

Milch- und Mehlspeisen

Wie in Graubünden und der Innerschweiz spielte die Milch- und Viehwirtschaft im Glarnerland lange Zeit eine zentrale Rolle. Diese Wirtschaftsform schlug sich auch in den Rezepten nieder. So finden wir etwa beidseits des Panixer-, des Klausen- oder des Pragelpasses eine Anzahl von Speisen, die beispielsweise aus Milch, Ziger, Käse, Eiern und Mehl hergestellt wurden.¹⁹ Diese Zutaten hatte man stets zur Hand, und selbst wer keine Kühe besass, nannte zumindest eine Schar Hühner sein Eigen. Johann Rudolf Steinmüller zählt in seiner Beschreibung der glarnerischen Alp- und Landwirtschaft einige Speisen auf, die durchaus auch von den Talbewohnern zubereitet und gegessen wurden. Genannt werden da gekochter Ziger, Suffen, Milchmus, Nidelbrot, Käsuppe und Zigerschwetti.²⁰ Obwohl Steinmüller und Blumer rund 50 Jahre auseinander lie-

¹⁴ Blumer Kochbuch Nr. 64 und 68. Der Tatsch, ursprünglich eine in Graubünden bekannte Speise aus Mehl, Milch, Eiern und Gewürzen, gehörte noch um die Mitte des 20. Jahrhunderts auch im Sernftal zur Alltagskost. Vgl. Baumgartner, A., *Ä so isch es gsi* [Compact Disc]: heitere und ernste Geschichten, Begebenheiten und Erlebnisse aus der Zeit der letzten Jahrhundertwende /erzählt von Adelheid Baumgartner. Engi 1999.

¹⁵ Blumer Kochbuch Nr. 318. Flogets oder flöchets (romanisch Flocken) sind eine Mehlspeise ähnlich den glarnerischen Zoklen, Spätzli oder Knöpfli. Vgl. Bernardi, R. et. al., *Handwörterbuch des Rätoromanischen. Wortschatz aller Schriftsprachen einschliesslich Rumantsch Grischun*. 1. Bd. 1994, S. 331.

¹⁶ Blumer Kochbuch Nr. 195. Haselnussstangen. Vgl. *Schweizerisches Idiotikon III*, S. 125 und *Atlas der Schweizerischen Volkskunde, Kommentar Teil I*, 1. Halbband, S. 120.

¹⁷ Blumer Kochbuch Nr. 218. Kugelförmiges Gebäck aus Eiern, Zucker, Butter und Mehl, das gewöhnlich als Nachtisch zu Tee oder Kaffee serviert wurde. Vgl. *Schweiz. Idiotikon*, IV, S. 1151.

¹⁸ Blumer Kochbuch Nr. 32. Spiessli aus Kalbsleberstücken, die einzeln mit Salbei und Speck umwickelt werden. Vgl. Jöhri, R., *Die Kochkunst Graubündens. Traditionelle Rezepte – neu kreiert*. Aarau/Stuttgart 1989, S. 104.

¹⁹ Vgl. Iten, K., *Vom Essen und Trinken im alten Uri. Ein fröhlicher Streifzug durch die Urner Küche*. Bd. 2 *Rezepte aus dem alten Uri*. Altdorf 1972, Nr. 2.1 *Ürner Chäs-suppä*, Nr. 2.18 *Biämscht-Chüächä*.

²⁰ Vogler, W. (Hg.), *Glarus um 1800. Johann Rudolf Steinmüllers Beschreibung der Glarner Alp- und Landwirtschaft*. Glarus 1989, S. 137 ff. *Zu einer Suffen nimmt man gute Milch und scheidet sie mit einwenig Etscher oder Saue. Dies ist auch im Sommer eine gewöhnliche Nachtspeise der Thalbewohner. Zu Zigerschwetti nimmt man dazu Mehl in eine Pfanne, und röschet dasselbe in Butter; namch diesem werden gleichviel rober, weisser Zieger und gekochte Äpfel- oder Birnenschmitz hinzugethan und gekocht.*

gen und mit der Industrialisierung die Essgewohnheiten zumindest der Stadtglarner²¹ sich bestimmt verändert haben, sind im Kochbuch Milch-, Eier- und Mehlspeisen immer noch zahlreich vertreten.

Obwohl es heute diesen Anschein erweckt, war der Schabziger mitnichten eine rein glarnerische Angelegenheit. Noch vor wenigen Jahrzehnten stellte man beispielsweise im Sarganserland, genauer in Vättis, Schabziger her, der zudem mit selbst angebautem Klee gewürzt wurde. Dieser ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammende Klee (*Trigonella caerula*), dem auch eine heilende Wirkung zugesprochen wurde, war bis ins 20. Jahrhundert auch in Wildhaus, dem Calfeisen- oder dem Weisstannental anzutreffen.²² Der Kanton Glarus, sozusagen die Hochburg der Schabzigerproduktion, hatte teilweise schon im 18. Jahrhundert die Zigerklee-
produktion in die March, nach Lachen, «ausgelagert»²³. In Reiseberichten sind indes Stellen zu finden, die auf den früheren Anbau des Zigerkleees im Glarnerland hinweisen. Eine besonders hübsche Beschreibung liefert Junker Hans Conrad Escher (1661 – 1700) anlässlich einer Reise, die ihn 1688 nach Glarus führte.

*Darnach sind wir [von Ennenda kommend] wider gen Glarus spazieret durch schöne wisen und ganze Ächer mit zigerkrut, sicht wie Klee und hat blauwe blümlj, hat ein starken geschmack, und wird der berühmte Schabziger darvon gemacht.*²⁴ Blumers *Milchknöppli*²⁵ ist eines der wenigen Rezepte, in welchem Schabziger verwendet wird. Dies relativiert den Eindruck, die alten Glarner hätten über alles und jedes Schabziger gestreut. Im Gegensatz zum Vollfettkäse, dem so genannten *Landkäse*²⁶, war der Ziger – sowohl der weisse wie der grüne (gewürzte) – jedoch viel billiger und kam daher in glarnerischen Haushaltungen öfters auf den Tisch. Ziger als Arme-Leute-Nahrung zu bezeichnen, wäre etwas überrissen. Doch spielte er zumindest im 19. Jahrhundert eine nicht zu unterschätzende Rolle. Als Beispiel sei hier der Speiseplan für die 1817 beim Entwässerungsprojekt der Linthebene beschäftigten Tagelöhner angeführt.

²¹ Hingegen fehlen bei Blumer die typisch bäuerlichen Drusen- und Grübenzelten. Diesen mit Weinbeeren und Zucker gesüssten Fladen wird jeweils der Rückstand beim Auskochen des Ankens (Druse) oder des Schweinefetts (Grübe) beigemischt.

²² Burkhardt, St., Schabziger – nicht nur eine glarnerische Angelegenheit. In: Terra Plana, Zeitschrift für Kultur, Geschichte, Tourismus und Wirtschaft 3/1999, S. 56 ff.

²³ Wie Christoph Trümpi in seiner Neueren Glarner Chronik, S. 29, festhält, hätten die Glarner schon vor 1774 Zigerklee aus Lachen bezogen.

²⁴ Vischer, E., Glarus und Näfels am Ende des 17. Jahrhunderts. Aus den Reiseaufzeichnungen der Zürcher Junker Hans Erhard und Hans Conrad Escher. HVG, Heft 64. Glarus 1973, S. 15.

²⁵ Blumer Kochbuch Nr. 42.

²⁶ Der auf den Glarner Alpen hergestellte Käse heisst vermutlich in Anlehnung an das «Land» Glarus auch heute noch «Landkäse».

Die Nahrung bestand abwechselnd, Morgens 7 Uhr zum Frühstück aus 1 Schoppen Habergrütz oder Mehlsuppe, mit etwas Schabzieger; Mittags 12 Uhr zum Mittagessen: aus 1 Schoppen obiger Suppe, u. abwechselnd aus Erdäpfeln, Reis, Brei mit Schabzieger, (eine besonders nahrhafte Speise); Abends 7 Uhr zum Nachtessen: aus 1 Schoppen Suppe mit Schabzieger, später Gemüse. Überdiess wurde jedem Arbeiter jeden Tag $\frac{1}{2}$ Pf. Brod zugetheilt, und anfänglich jede Woche einmal geräuchertes Fleisch.²⁷

Eine andere traditionelle Speise, die in einzelnen Gegenden der Westschweiz, der Innerschweiz und in Graubünden zubereitet wurde und in engem Zusammenhang mit der Viehwirtschaft stand, ist die *Bieschtorte*²⁸. Die Bieschtorte, eine besonders fettreiche aus der Milch einer Kälberkuh hergestellte Speise, sei, so ist im Kommentar zum Atlas der Schweizerischen Volkskunde nachzulesen, *dem modernen Geschmack irgendwie zuwider*.²⁹ Schon im ausgehenden 18. Jahrhundert scheint sie nicht jedermanns Sache gewesen zu sein. Pfarrer Johann Rudolf Steinmüller zumindest konnte sich für diesen *allgemein gutgeheissenen, aber bey näherer Untersuchung sehr eckelhaften und ungesunden Brey* nicht begeistern³⁰. Um diese als *ungesunden Brey* verachtete Speise in ein positives Licht zu rücken, sei im Anhang ein «modernes», durchaus schmackhaftes, Rezept beigefügt.

Alltägliche und festtägliche Brote

Obwohl das Brot im 19. Jahrhundert neben den Kartoffeln das Hauptnahrungsmittel darstellt, ist in Blumers Sammlung kein entsprechendes Rezept zu finden. Zu dieser Zeit – das Glarnerland zählt zu den höchst-industrialisierten Regionen Europas – buken die Menschen ihr Brot nicht mehr selbst. In Glarus wie in den kleinsten Dörfern besorgten die Bäcker diese Arbeit.³¹ Das Gros der Bevölkerung ernährte sich von aus dunklem Mehl gebackenen 5-Pfund-Laiben, während man in besser gestellten Kreisen aus Weissmehl gebackene 2-Pfund-Brötli bevorzugte.

²⁷ Erster Bericht an das wohlthätige Publikum vom Dezember 1817 herausgegeben von der Evangelischen Hülfs-gesellschaft zu Glarus. Glarus 1818, S. 10.

²⁸ Blumer Kochbuch Nr. 212.

²⁹ Atlas zur schweizerischen Volkskunde, Kommentar zum Teil I, 1. Halbband. Basel 1962, S. 243.

³⁰ Vogler, S. 319. Bei der Verwendung des Biescht sind regionale Eigenheiten festzustellen. Während beispielsweise in Frutigen unter Zugabe von Mehl und Hefe eine Art Züpfe gebacken wird, werden im Prättigau und in Davos geschnittene Dörrbirnen, Weinbeeren, Anis, Salz und Zucker zu einer Torte verarbeitet. Vgl. Kommentar zum Atlas der Schweizerischen Volkskunde, S. 244.

³¹ Gemäss Volkszählung von 1837 verfügte Glarus mit 4094 Einwohnern über 28 Müller und Bäcker sowie 6 Pastetenbäcker. Vgl. Spälti, H., Geschichte der Stadt Glarus. Glarus 1911, S. 144.

Lebensmittelpreise aus dem Jahre 1859:³²

Brot 5 lb.	im März 73 Rp.	im Dezember 83 Rp.
Weissbrot à 2 lb.	im März 40 Rp.	im Dezember 44 Rp.
Rindfleisch 1 lb.	35 Rp.	
Schweinefleisch 1 lb.	50 Rp.	
Kartoffeln 50 kg	3 Fr. 40 Rp.	
Most 1 Mass	20 Rp.	
Knoblauch 1 lb.	im Juli 35 Rp.	
Neuenburger	je nach Qualität im Dezember	
Schokolade 1 lb	zwischen 90 Rp. und 4 Fr.	
Basler Lächerli 12 Stück	1 Fr.	

Wenngleich die Herstellung des Brotes bei Blumer kein Thema ist, so enthält seine Sammlung doch eine ganze Reihe von Rezepten, in denen es um die Verwertung von altbackenem Brot geht. Oft ist von *Brodbröseli* und *Brodschnizlein* die Rede, und es wird rasch klar, dass selbst bei Blumers altes Brot nicht den Hühnern verfüttert, sondern zu einem *Brot-Mus*, *Eier und Brot*, einer *Brotsuppe*, einem *Brotauflauf* oder zu *Mandelschnitten* verarbeitet wurde.³³ Anders steht es mit den festtäglichen Broten, um mit dem *Glarnerbrot*, dem *Birnbrot*, dem *Ulmer-* und dem *Tyrolobrot*, dem *Pfaffen-* oder dem *Anisbrot* nur einige zu nennen. Ihnen allen, mit Ausnahme des Birnbrot, des Zuckerbrot und des *Eierrings*³⁴, ist gemein, dass es sich nicht eigentlich um Brote aus Hefeteig, sondern vielmehr um guetziartige Gebäcke handelt. In einen Basisteig aus Mehl, Eiern und Zucker werden Anis, Zimt, Mandeln oder Rosinen gemischt, kleine Laiblein oder Stängeli geformt und diese im Ofen gebacken. Die Ursprünge dieser Gebäcke sind wohl, wie dies in der Bezeichnung Pfaffenbrot anklingt, in der Fastenzeit zu finden, während welcher zunächst die Klosterbrüder und -schwestern und später auch die Laien gerne mit süßem Gebäck jene fleischlose Zeit überbrückten. Die ältesten jener Fastengebäcke sind vermutlich die Biemen- oder Lebzelten, die Lebkuchen, die im deutschsprachigen Raum schon im Hochmittelalter hergestellt wurden. Besonders beliebt auch bei reformierten Glarnern waren jene aus Einsiedeln. Ein ausgesprochenes Lebkuchenrezept fehlt zwar bei Blumer, doch wird sowohl beim Pfaffen-

³² Neue Glarner Zeitung, 5. 3., 30. 3., 30. 7. und 17. 12. 1859.

³³ Blumer Kochbuch Nr. 24, 41, 113, 153 und 358.

³⁴ Der Eierring, Nr. 280, ist ein aus süßem Hefeteig bestehender Zopf, der, wie in Blumers Rezept, zuerst geflochten, dann aber zu einem Ring oder Herz verbunden wird. Nach Buss wird der Eierring ebenso wie das Birnbrot jeweils am Altjahrabend gegessen. Vgl. Buss, E., die religiösen und weltlichen Festgebräuche im Kanton Glarus. Glarus 1900, S. 15.

wie dem Tiroler Brot Pottasche³⁵ dem Teig beigegeben und die Teigmasse zu viereckigen Plätzchen geformt.

Glarner Birnbrot

Das Birnbrot, ein traditionelles aus gedörrten Birnen und Nüssen hergestelltes Festtagsgebäck, ist noch heute in der Nordostschweiz und in Graubünden anzutreffen. Grundsätzlich lassen sich diese Fruchtbrote in zwei Gruppen unterteilen. Bei der vorwiegend im Züribiet, in Luzern und in Graubünden hergestellten Birnenwecke wird die Füllung auf den Teig gegeben und diese dann eingerollt. Anders beim Toggenburger oder Glarner Birnbrot, bei dem die Füllung mit dem Teig umwickelt wird.³⁶ Einst ein traditionelles Weihnachts- und Neujahrgebäck, sind diese Brote heute das ganze Jahr über erhältlich. Zu Blumers Zeiten jedoch erhöhte sich das Ansehen einer Hausfrau, wenn sie ihre Verwandten und Bekannten mit selbst gemachten Birnbrot beschenken konnte. Die reichhaltigen Zutaten (je nach Region werden Birnen, Nüsse, Apfelschnitze, Zwetschgen, Feigen, Orangeat, Zitronat, Schnaps und Gewürze beigegeben) indes lassen vermuten, dass sich nur vermögliche Leute ihre Birnbrote selber buken.³⁷ An einigen Orten im Glarnerland war es bis ins 20. Jahrhundert durchaus üblich, dass die Leute, da sie vielleicht keinen geeigneten Backofen besaßen, die Zutaten zum Bäcker brachten, der diese mit Eierbrotteig umwickelte und buk.³⁸ Blumer gibt drei Birnbrotrezepte an, darunter eines aus dem Jahre 1849 und jenes schon erwähnte von Zuckerbeck Marti. Da Glarus um die Jahrhundertmitte mit Zucker- und Pastetenbäckern gut versehen war, wird Blumer sein Birnbrot vermutlich bei Marti gekauft haben.

³⁵ Pottasche besteht zum grossen Teil aus Kaliumkarbonat und wurde früher aus Holz- asche gewonnen. Man laugte die Holz- asche in Holzbottichen mit Siebböden aus, bis die Lösung etwa 25% Salze enthielt. Diese Lauge wurde in Töpfen (Pöten) eingedampft, daher die Bezeichnung Pottasche. Verwendet wurde die Pottasche zur Herstellung von Seifen und Gläsern. Pottasche ist ein Triebmittel, das für Leb- und Honigkuchen verwendet wird.

³⁶ Da beim Glarner Birnbrot die Birnen gekocht und durch den Fleischwolf getrieben werden, enthält dieses mehr Feuchtigkeit als beispielsweise das bündnerische, bei dem die Birnen in kleine Stücke «zerschnetzelt» werden. Nach Auskunft von Altkonditor Ruedi Kubli-Cattaneo, Glarus.

³⁷ So schildert Emilie Paravicini-Blumer aus Mollis in einem Brief von 1850, wie ihr Ehemann und ein Gast für die Birnbrote Nüsse gebrochen und erlesen hätten. Im folgenden Jahr jedoch musste wegen knapper finanzieller Mittel auf das Birnbrot- machen verzichtet werden. Vgl. Von Lerber, H., Oben bleiben! Die Lebensgeschichte der tapferen Glarnerin Emilie Paravicini-Blumer 1808–1885. Glarus 1961, S. 207 und 210.

³⁸ Gemäss Volkskundatlas, Kommentar, S.147, ist diese Praxis beispielsweise für Bilten belegt. Aber auch in Elm brachten noch in den 1930er-Jahren die Bauern Drusen und Gruben dem Bäcker, der daraus Zelten herstellte.

Süsses – Chrämli – Konfekt

Der Glarner Vorliebe für Süßes begann nicht, wie einst Fabrikinspektor Fridolin Schuler vermutete, mit der Industrialisierung. Wie schon 1725 im Notizbuch von Statthalter Johann Peter Zwicky festgehalten, liess sich die Familie Zwicky aufs Neujahr 2 lb. Zuckerbrot zu 27 kr[euzer] und 1 lb. Muskazindli und Maggeröndli zu 48 kr[euzer] liefern. Dass es sich dabei eindeutig um Luxuswaren handelt, belegt der Wochenlohn von Zwickys Magd, die neben Kost und Logis 13 Kreuzer erhielt.³⁹ Solch Naschwerk wurde nur zu besonderen Festtagen aufgetischt oder diente dazu, Gäste zu beeindrucken, wie etwa jene beiden oben erwähnten Zürcher, die 1688 nicht nur den unverkennbaren Zigerkrautgeruch, sondern in Näfels auch süsse Düfte in die Nase bekamen. Nebst Oberst Freulers Palastgarten mit seinem reichen Bestand von Obstbäumen, darunter *zahme Kirschen aus England und Bergamottbirnen*, beeindruckte die Reisenden vor allem der *Schlossherr selbst*, der sie mit *2 blaten mit kostbarlichem Zuckerzeug und einem kostlichen Trunck von wisem und rothem wein* bewirtete.⁴⁰

Was den Verzehr von Süßspeisen betrifft, *so werfe man den Bewohnern des Hauptfleckens vor, dass sie gerne gut essen und grosse Stücke auf Schleckwaaren, Pasteten, Torten usw.* halten.⁴¹ Diese Charakterisierung der Stadtglarnerinnen und -glarner stammt von Johann Jakob Blumer, der dabei vielleicht auch an seinen Onkel Othmar, unseren Kochbuchverfasser, dachte, denn der Anteil der im Kochbuch aufgeführten süßen Backwaren ist in der Tat auffallend gross. Allerdings sucht man darin «die» Pastete, unverzichtbarer Bestandteil der Glarner Dreifaltigkeit (Kalberwürste, Schabziger und Glarner Pastete), vergeblich.

Über den Ursprung dieser «Königin der Glarner Spezialitäten» ist sich die Fachwelt nicht einig. Will man einer Firmenchronik glauben, so war es eine alte Bäsi⁴² aus Ennenda, die der Bäckertochter Anna Aebli-Oertli (1840–1911) das Rezept zu diesem aus Blätterteig mit einer Zwetschgen- und Mandelfüllung bestehenden Gebäck verriet. Anna eröffnete kurz nach ihrer Heirat mit Paul Aebli in Glarus eine Konditorei, wo sie die süßen Gelüste ihrer Kunden nebst anderem mit «Öpfelbeggeli» und – eben – jener

³⁹ Schuler, F., Aus dem Tagebuch eines glarnerischen Statthalters vom Jahre 1725. HVG, Heft 9. Glarus 1873, S. 90 f.

⁴⁰ Vischer, Reiseaufzeichnungen, S. 16.

⁴¹ Blumer/Heer, Gemälde, S. 369.

⁴² Der Verfasser der Firmenchronik vermutet, dass gegen Ende des 18. Jahrhunderts eine Köchin in einem der Ennendaner Herrschaftshäuser erstmals die Pastete kreierte. Möglich ist aber auch, dass Glarner Kaufleute, die schon zu dieser Zeit ganz Europa bereisten, das Gebäck ins Glarnerland brachten.

Glerner Pastete befriedigte.⁴³ Als so genannte Öpfelbeggeli wurden die einst mit Apfelmus und Rosinen gefüllten Blätterteigkörnchen (mit Deckel) bezeichnet. Seit längerem enthält diese «billigere» Variante jedoch dieselbe Füllung wie die Pastete, entweder eine süsse (mit Mandeln) oder eine saure (mit Zwetschgen). Die Basis der Glerner Pastete besteht aus einem mehrlagigen Blätterteig, auch Spanisch-Brotteig⁴⁴ genannt, der schon in Kochbüchern des 18. Jahrhunderts aufgeführt ist. Auch Othmar Blumer nennt ihn in seiner Sammlung, ebenso wie eine aus Blätterteig bestehende Zwetschgentorte, doch ist diese von der Glerner Pastete noch weit entfernt. Gemäss einem Schweizer Kochbuch aus dem Jahre 1898 wurde die Glerner Pastete am Fridolinstag, am 6. März, als Festtagsspeise aufgetischt.⁴⁵

Auffallend ist zudem, dass eine Vielzahl von den süssen Gebäcken nicht ohne Mandeln auszukommen scheinen, während die einheimischen Hasel- und Baumnüsse nur bei einigen wenigen Rezepten (Nr. 269 und 274) Verwendung finden. Erstere mussten mit Bestimmtheit importiert⁴⁶ werden, auch wenn der Almanach von 1809 das Sommerklima des Glernerlandes als durchaus südlich mild bezeichnet, *sodass Aprikosen- und Pfirsichbäume gut fortkommen und sich hie und da gar einige Mandelbäume eine ziemliche Zeitlang halten konnten.*⁴⁷ Bei diesen Letzteren dürfte es sich wohl um einige wenige Exemplare eines experimentierfreudigen Obstliebhabers gehandelt haben, denn bei Blumer und Heer, also 30 Jahre später, werden sie nicht mehr genannt. Kaum länger hielten sich die Edelkastanien, die

⁴³ Dieser Abriss über die Geschichte der Glerner Pastete ist der Firmenchronik der Konditorei Aebli entnommen, die 1958 ihr 100-jähriges Bestehen feierte. Vgl. Glerner Nachrichten 15. 3. 1958, 12. 4. 1983 und Südostschweiz 16. 3. 1999.

⁴⁴ Dieser ursprünglich aus Spanien stammende Butter- oder Blätterteig gelangte über die höfische Küche Frankreichs nach dem übrigen Europa. In der Schweiz wurden die Spanischen Brötli 1847 zum Begriff, als diese in Baden hergestellte und auch in Zürich beliebte Spezialität erstmals per Eisenbahn nach Zürich gelangte, wo sie, so die Legende, am Sonntagmorgen noch warm den Herrschaften serviert werden konnte.

⁴⁵ Buss, S. 19, 22 und 63. Gemäss Buss gelten Fasnachtschüechli, Zigerkugeln, Zigerkrapfen und Glarnertorten als traditionelle Fasnachtsgebäcke. *Die Glarnertorten, die, so Buss, auf der einen Hälfte mit Mandeln, auf der anderen mit Saft (Confitüre) gefüllt sind,* wurden aber auch bei den so genannten *Gspielischaften* oder Kaffeekränzchen aufgetischt. Offenbar wurden um 1900 Glerner Pasteten mit Glarnertorten gleichgesetzt. Nach Auskunft eines alten Glerner Konditors gelten heute die Fideriser- und die Marchtorte als eigentliche «Glarnertorten».

⁴⁶ So importierte der Netstaler Alexander Spelty um die Jahrhundertmitte jeweils Mandeln aus Apulien oder der Provence, während er die Rosinen und Korinthen aus Triest bezog. Nach Auskunft Hansruedi Mazzolinis, der gegenwärtig die Briefe Speltys sowie der Tschudi aus der «Herren» in Schwanden und deren Nachkommen bearbeitet.

⁴⁷ Blumer, J. J., Almanach auf das Jahr 1809, S. 55.

gemäss Almanach nicht nur auf dem Kerenzerberg, sondern auch im Ussbühl bei Bilten gediehen.⁴⁸

Fleisch

Was die Süssspeisen angeht, lässt sich Blumers Rezeptsammlung durchaus mit städtischen Kochbüchern der Zeit vergleichen. Bei den Fleischspeisen hingegen beschränkt sie sich auf Bodenständiges. Neben Rind-, Kalb- und Schafffleisch, einigen Wild-, Geflügel- und Fischgerichten ist mit Ausnahme der *Schnecken mit und ohne Häuschen* kaum Exotisches zu finden.⁴⁹ Anders sieht es da in der Küche seiner Zeitgenossin Catharina Fehr (1792–1872) in Frauenfeld aus. Fehr hatte um 1824 ihr Rezeptbuch begonnen und es zeitlebens weitergeführt.⁵⁰ Als Haushälterin ihres Bruders, Pfarrer Johann Jakob Fehr (1790–1858), kochte sie Gerichte, die ihre eigene grossbürgerliche Herkunft sowie die Stellung des Bruders widerspiegelten. Ihre Fleischrezepte übertreffen sowohl an Vielfalt als auch an Raffinesse bei der Zubereitung jene von Othmar Blumer. Aale und Froschschenkel scheint man da ebenso verspeist zu haben wie gefüllte Tauben, Wachteln, Rebhühner, Schnepfen. Selbst Singvögel, Lerchen oder Finken, wurde der Garaus gemacht. Suchen wir aber, mit dem Anspruch auf eine ausgewogene Ernährung, nach Gemüse und Kartoffeln, so sind wir im ländlichen Glarus eindeutig besser beraten. Kartoffelrezepte sind bei Fehr nur eine Handvoll zu finden, als Gemüse werden lediglich Rüebli und Zuckererbsen genannt. Den *Türrgg*⁵¹ sucht man in Frauenfeld vergebens.

1836 gab es in Glarus 18 Metzger und es ist anzunehmen, dass Blumers, deren Haushalt wohl nur aus drei Personen (Ehepaar Blumer und eine

⁴⁸ Almanach, S. 54. Vgl. ferner Trümpis Neuere Glarner Chronik, S. 26, und Girard, Th., Kerenzen, eine Lokalstudie. HVG, Heft 25. Glarus 1890, S. 20. Girard verweist darin auf Karl Kasthofers Alpenreise von 1825, in welcher von zahlreichen schönen Kastanienbäumen die Rede ist: *Von Kirenzen an das südliche Seeufer bei Müllihorn herunter wird die Vegetation immer reicher: die schönsten Kastanienbäume stehen zwischen schönen Nusbäumen... Müllihorn soll schon für 100 Louisdors Kastanien in einem Jahr verkauft haben, wo die Ernte dieser Frucht reichlich ausfiel; doch werden desswegen weder mehr Bäume auf die mit unnützem Gebüsch bedeckten Berghänge gepflanzt, noch sorgfältiger veredelt. Es würde der Mühe lohnen ...* Kasthofer, K., Bemerkungen auf einer Alpenreise über den Brünig, Bragel, Kirenzenberg u. über die Flüela, den Maloya u. Splügen. Bern 1825, S. 104 f. Verschiedentlich stösst man heute noch auf Kastanienbäume, doch handelt es sich dabei um verwilderte, die kaum mehr Früchte tragen. Gegenwärtig sind Bestrebungen im Gange, die Edelkastanie in Murg wieder anzusiedeln.

⁴⁹ Schweinefleisch wird bei Blumer lediglich eines in Form eines geräucherten Schinkens erwähnt.

⁵⁰ Hux, A., und Müller, W., Das Kochbuch der Catharina Fehr 1824. Rezepte aus dem Haus des letzten Schultheissen von Frauenfeld. Frauenfeld 1998.

⁵¹ Diese im Glarnerland und auch dem Rheintal gebräuchliche Bezeichnung für den Mais stammt vermutlich aus dem Italienischen. Mit *gran turco* ist der Maiskolben gemeint.

Magd) bestand⁵², kaum in grossen Mengen Fleisch einkaufen und dieses selbst räucherten, sondern ihren Speck, ihre *Coteletti* und *Kalberwürste* im Laden bezogen.

Aufbewahrung

Ein wichtiges Kapitel war schliesslich die Haltbarmachung und Aufbewahrung von Lebensmitteln. Früchte und Gemüse wurden gedörrt oder eingemacht. Fleisch wurde entweder zu Würsten verarbeitet oder als Speckriemen oder Schinken geräuchert.⁵³ Auf diese Weise konnten Vorräte angelegt und damit die Winterzeit überbrückt werden. Das Wissen um die «richtige» Haltbarmachung wurde nicht nur mündlich weitergegeben. Wie ein kürzlich aufgefundenes «Schatzkästlein» beweist, existierten im Glarnerland auch gedruckte Anleitungen.⁵⁴ Der Titel ist nicht unzutreffend, entdeckt man in diesem «Kästlein» doch wahrhaftige Kostbarkeiten. Von diversen Haarwuchs- und -färbemitteln ist da die Rede, von Kitt für hohle Zähne, von feuersicherem Hausanstrich und wie zu erwarten von Mäuse-, Ratten- und Wanzengift. Unser Augenmerk richtet sich aber auf jene Rezepte, bei denen es um die Haltbarmachung oder etwa auch um die Verbesserung des Geschmacks von Lebensmitteln geht. Konkret erfahren wir, wie etwa *sauer gewordener Wein wieder herzustellen* oder *ordinairem Branntwein sein übler Geruch und Geschmack zu benehmen sei*. Besonders hilfreich ist *die Zubereitung eines dem Champagner ähnlichen Weines*. Mit Skepsis jedoch lesen wir von einer Methode, die *Butter über mehrere Jahre gut erhalte und ihren Geschmack erhöhe*.⁵⁵

Insgesamt lässt sich sagen, dass Blumers Kochrezepte durchaus die Esssituation im gesamten Glarnerland beschreiben. Die Glarner Küche war eine einfache Küche, auch bei Blumers. Einzig bei Süssem vergassen die Glarner die ihnen zugeschriebene Nüchternheit. Die Einfachheit der Speisen ergab sich aus der ökonomischen Situation, aber auch aus der damaligen Kücheneinrichtung. Halboffene Herde und selbst so genannte Sparherde mit Wasserschiff, seltener auch mit Backofen, liessen nur einfache

⁵² Mehrere Rezepte sind auf drei Personen berechnet. Vgl. Nr. 56, 100, 102, 109, 123, 130, 163, 194, 236 und 291.

⁵³ So verrät uns Blumer nebst anderem, wie geräuchertes Fleisch oder Eier aufzubewahren seien (Nr. 4, 297), wie dürre Kirschen frischen ähnlich zu machen (Nr. 270) oder Winderbsfiesel zu dörren seien (Nr. 131). Immer wieder ist auch die Rede von ausgelassenem Anken, der nach Nr. 273 in einem Wasserbad geschmolzen und in irdene Häfen gegossen wird.

⁵⁴ Schatzkästlein für Haus und Familie oder richtige Angaben und Vorschriften über 62 Heil- und Conservativmittel, von berühmten Aerzten Deutschlands und Frankreichs erprobt und von Behörden genehmigt. Glarus 1835. Privatbesitz.

⁵⁵ Gemäss Schatzkästlein, S. 40, werden der Butter Salz, Zucker und Salpeter beige-mischt.

FRITZ DÜRST & CIE., Eisenhandlung, Glarus



Die ideale Glarner Küche. Inserat der Eisenhandlung Fritz Dürst, Glarus. Anfang 20. Jahrhundert (LbGl)



Wunsch und Wirklichkeit: Küche des Elmer-Hauses in Matt. Bildmitte: der alte gemauerte Herd, daneben der «moderne» Sparherd. Foto um 1970 (LaGl)

Gerichte zu. Ganz zu schweigen von Zutaten, die über Salz, Pfeffer, Muskatblust⁵⁶ und Nägeli hinausgingen. Wie einem Inserat aus der «Neuen Glarner Zeitung» vom 5. Dezember 1865 zu entnehmen, hielt zwar die Fruchthändlerin Frau Meyer-Paulmichel aus Tirol in Glarus Mailänder und Veroneser Salami, Messina Zitronen (das Stück zu 12 Rp.), Eline Weinbeeren, Alexandriner Datteln, Malaga Trauben, spanische Orangen und andere Köstlichkeiten feil, doch waren diese wohl weder für Kleinbauern im Sernftal noch für Fabrikarbeiter in Linthal erschwinglich. Auf den Tisch kam, dies zeigen andere Glarner Rezepte noch bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts, was leicht anzubauen (Kartoffeln), stets vorrätig (Eier, Mehl, Milch) oder im Sommer und Herbst gesammelt werden konnte (Holunder- und Heidelbeeren, Baum-, Hasel- und Buchnüsse). Zutaten also, die zu beschaffen zwar Ausdauer, aber wenig Bargeld voraussetzte.⁵⁷

Hin und wieder verraten die bei Blumer genannten Küchenutensilien sowie ein kürzlich entdecktes Inventar⁵⁸ einiges über die Ausstattung einer bürgerlichen stadtglarnerischen Küche. Jenes Inventar, aus dem nachfolgend diejenigen die Küche betreffenden Gegenstände aufgeführt sind, wurde nach dem Tode der Maria Catharina Streiff-Paravicini (1755 – 1824), einer Tante von Blumers Gattin, errichtet.

An Kuchizeug, Kupfernes und Eisernes:

2 grosse [eisen]e Häfen
 1 kleiner ditto
 2 kleine eiserne Leinhäfen
 1 Kupfer Gelte
 2 Wasser Kessy
 1 Gatze
 1 Spichkessely
 1 Salatkessely
 1 Küchel Eisen
 1 Hüppen Eisen
 1 Ankenkessi samt Dreyfuss

An Glaswaaren:

7 Böhmishe Bouteillen
 1 ditto Zucker Streu Bux
 6 Gütterli
 2 Schoppengläser
 59 Gläser diversi
 16 Liqueur Gläsly
 2 Saltzbüchsly

An zinnernem Geschir:

3 Suppen Schüssely
 6 Dotzet Teller
 20 grössere u. kleinere Blatten
 1 Servier-Brett samt Caffé,
 Milch, Thé Kanten u.
 Zucker Bux

⁵⁶ Auch Muskatblüten oder Macis genannt, deren Geschmack im Vergleich zu den Muskatnüssen etwas feiner und milder ist.

⁵⁷ Vgl. Baumgartner, A., Ä so isch es gsi.

⁵⁸ Inventar der Frau Landvögtin Maria Catharina Streiff, gebohrne Paravicini in Glarus. Handschrift. Privatbesitz.

An Porcelain:

2 Suppen Schüsseln
102 Teller
9 grosse Blatten
16 kleine ditto
2 Saussiere
1 Sallattiere
1 Zucker u. Saltz Büchsly
4 Caffé Gschir
3 Milch ditto
2 Thé ditto
48 Paar Tassen
5 Zucker Büchsen

An Silberzeug:

1 grosser Servier-Löffel
14 Gablen
19 Löffel
16 Caffé Löffely
1 Paar Messer u. Gabel
1 Becher Silber u. vergoldet
1 Dotzet Messer und Gablen
mit Silberbläthli
9 Blaquierte Messer
u. 5 Gablen dazu
1 grosses Tranchier-Messer
mit einem weissen Hefty
1 Dotzed schwarze Messer

Diese stattliche Aufzählung darf jedoch nicht darüber hinweg täuschen, dass im Glarnerland wohl nur jene Familien sich eine solche Ausstattung leisten konnten, die wie die Blumer oder die Paravicini zur Führungsschicht des Kantons oder – wie dies Hans Rudolf Stauffacher formuliert – zu den Häupter- oder Honoratiorengeschlechtern zählten.⁵⁹ So handelte es sich bei Maria Catharina um die zweite Gattin von Hauptmann und Landvogt Fridolin Streiff auf Inner Erlen in Glarus. Doch auch ihr Vater Bartholome Paravicini hatte als Ratsherr, Tagwenvogt und Säckelmeister mehrere Ämter bekleidet. Es ist anzunehmen, dass Blumers Haushalt, der, wie schon erwähnt, nur wenige Personen zu verköstigen hatte, wohl mit weniger als *102 Teller* und *48 Paar Tassen* auskam.

Die vorliegende Edition hält sich bezüglich der Rechtschreibung an das Original, dessen einfache und leicht verständliche Sprache keiner «Übersetzung» bedarf.⁶⁰ Einzig bei Ausdrücken, die selbst glarnerischen Leserinnen und Lesern nicht mehr geläufig sind, wird in der Fussnote auf die heutige Version verwiesen. Da einige der Rezepte mehrmals vorkommen, haben wir uns erlaubt, die interessanteren Versionen zu wählen. Ein nach

⁵⁹ Dazu gehörten laut Stauffacher die Heer, Marti, Schindler, Streiff, Tschudi, Zweifel, Zwicky, Blumer und Paravicini. Vgl. Stauffacher, H. R., Herrschaft und Landsgemeinde. Die Machtelite in Evangelisch-Glarus vor und nach der Helvetischen Revolution. Diss. phil. Zürich 1989, S. 90 ff.

⁶⁰ Die Rezepte sind mit einer einzigen Ausnahme, dem Pomeranzenliqueur (Nr. 238), in Deutsch geschrieben. Was Blumer veranlasste, gerade dieses Rezept auf Lateinisch niederzuschreiben, ist nicht klar. Möglich, dass er dieses Rezept geheim halten wollte und daher hinter lateinischen Abkürzungen «versteckte». Andererseits war ihm als Arzt das Lateinische durchaus geläufig, so dass er keinen Anlass für eine Übersetzung sah.

Sachgruppen angelegtes Register soll das Auffinden der im Original ungeordneten Rezepte erleichtern. Wer nach der Lektüre selbst zu Wirkbrett und Bratschaufel greifen möchte, findet im Anhang einige Rezepte zum Nachkochen.

Schliesslich bleibt mir noch zwei Personen ganz herzlich zu danken. Zum einen Dr. Christoph Brunner, der mich im Zusammenhang mit der neuen Glarner Kantongeschichte⁶¹ mit einem Recherchierauftrag in das Privatarhiv in der «Wiese» geschickt hatte, wo dieses Kochbuch wohl verwahrt und von den indirekten Nachfahren Blumers⁶² in Ehren gehalten und immer noch gebraucht wird. Zum anderen Eva Tschudi, der Hüterin aller in der «Wiese» verwahrten Schätze, die mir erlaubte, das Kochbuch zu edieren.

⁶¹ Brunner, Chr., Glarner Geschichte in Geschichten. Herausgegeben von Regierung und Landrat des Kantons Glarus. Schwanden 2004.

⁶² Nach dem Tod Othmar Blumers, das Ehepaar Blumer-Paravicini blieb kinderlos, ging die «kleine Wiese» an seinen Grossneffen Bartholome Heinrich Tschudi-Streiff (1845 – 1931).

Die Rezepte

1. Mittel sämmtliche Hülsengemüse lind zu brühen

Die Hülsengemüse muss man über Nacht in Wasser legen, theils sie anzuschwellen. Erbsen, Linsen, Kernbohnen, theils sie auszulaugen, wie gedörrte oder eingemachte Bohnen u. Artischocken.

Sämmtliche Hülsengemüse werden mit kaltem Wasser u. anfänglich ohne Salz zum Feuer gesetzt; wenn sie über zwei Jahre alt sind, so läuft man Gefahr, dass sie nimmer weich kochen. Um sicher zu gehen, dient ein kleiner Vortheil: man binde einen Esslöffel voll Buchenasche in ein reines, mehrmals ausgewaschenes Lümpchen, siede solches mit dem mehrjährigen Gemüse, so wird es weich.

2. Das Brühen des Blumenkohls

Der Blumenkohl darf nur wenig sieden, man warte nicht, bis die Stiele der Blüthen weich sind; sobald die Blüthe sich zwischen den Fingern drücken lässt, seze man ihm mit Fleischbrühe zu u. gebe ihm die Sauce, in welcher die Stiele dann vollends weich kochen. Der Blumenkohl wird nach dem Kochen durch kein Wasser gespült.

3. Die würzenden Kräuter, Wurzeln, Saamen, Rinden

Die Suppenkräuter im weitern Sinn sind: die Selerie, Wurzel samt [Laub], die Petersilienwurzel samt Laub, der Kopflauch¹, die gelbe Rübe, die ... Schwarzwurzel, die Endivie, das weisse Kraut (oder Weisskohl), die Sprenze, der Kürbel.

¹ Würzkraut ähnlich dem Schnittlauch, erhielt seinen Namen aufgrund seiner kopfähnlichen roten Blüte.

4. Mittel zur Aufbewahrung des geräucherten Fleisches

Das geräucherte Fleisch wird vor der Sommerhize, in ... kühle[m] Gewölbe, am sichersten in Asche aufbewahrt. Der Ort, wo das geräucherte Fleisch aufbewahrt wird, darf aber auch nicht zum erfrieren kalt sein.

5. Schinken auf eine wohlschmekende, nicht zu scharfe, doch dauernde Weise einzusalzen [...]

Auf einen Schinken rechne ein halbes Pfund Salz und ein Loth¹ Salpeter, auf vier Schinken also zwei Pfund Salz und vier Loth Salpeter.

Lege die vier Schinken der Reihe nach auf einen reinlichen Tisch und klopfe sie tüchtig durch, werde dabei nicht müde, denn das Klopfen ist eine Hauptsache; dann stufte mit einer Nähnadel unzählige Stiche in das Fleisch, ehe das Einsalzen beginnt. Das Salz theile in vier kleine Häuflein auf den Tisch und beginne das Einreiben; reibe ohne Unterlass die Schinken der Reihe nach ein. Wenn man mit dem vierten fertig ist, fangt man allemal mit dem ersten wieder an, bis das Salz ganz aufgezehrt und flüssig geworden; legt sie dann in das hinzu bestimmte Ständchen² und giesse nach acht Tagen eine Salzlake³ daran; auf einen Schinken zwei Schoppen⁴ Wasser. Nach drei Wochen bis vier Wochen nimmt man sie aus der Lake und hängt sie in einen gleichmässigen kühlen Rauch.

Soll der geräucherte Schinken bereitet werden, so umschlagt man ihn mit Wasserteig (siehe grosse Pasteten) und stellt ihn in den Backofen. Wenn der Saft die Rinde des gebakenen Teigs zu durchdringen droht, alsdann ist er fertig. Dass alles geräucherte Fleisch eine Nacht hindurch in Wasser gelegt und reinlich mit Kleien gewaschen werden muss, versteht sich von selbst.

¹ 1 Lot = 14,67 g.

² Wasserbehälter, Bottich, Gelte.

³ Salzige Brühe, in welcher Pökelfleisch, aber auch Heringe aufbewahrt werden.

⁴ Schoppen = je nach Gegend 4 oder 5,3 dl.

6. Wasserteig zu grossen Pasteten

Man wringt 4 – 5 Pfund Weizen- oder Roggenmehl auf einem Wellbrett (Bakbrett) mit einem Stück Butter, wozu nach Bedarf siedendes Wasser zugegossen wird, bis der Teig sich mit den Händen verarbeiten lässt. Er muss so zäh werden, dass wenn man ein Klümpchen davon in die Höhe [kneift?], dieses stehen bleibt und nicht umfällt. Wenn der Teig hinläng-

lich gearbeitet ist, so wirkt man ihn zu einem Brod zusammen und wartet, bis er erkaltet ist.

7. Kuchen mit einer gedörrten Zwetschgenfülle

Gedörrte Zwetschgen koche man in gedörrtem Weinmost weich, löst die Steine und kocht sie mit geschnittenem Zitronat noch länger, bis die Brühe eingedunstet ist. Dieses Zwetschgenmus rührt man glatt, schmeckt mit Zimmt und Zucker vollends ab und bestreicht damit einen Kuchenblätter[teig] kleinfingersdik, belegt es mit einem Gitter aus Blätterteig, überziehe dieses mit zerquiritem Ei und stellt den Kuchen in einen heissen Ofen. Nach einer Viertelstunde zieht man ihn gegen sich, dass man mit der Hand beikommen kann, überstreut ihn dik mit Zucker und schiebt ihn plötzlich wieder zurück in den Ofen, bis er gebaken ist. Auf diese Weise mit Zucker überstreut, erhalten die Kuchen eine schöne Glasur.

8. Tabaksrollen¹

Zu diesem Bakwerk sind drei Zoll² lange und eine Zoll dike, runde Hölzer nöthig, wenn man deren vier hat, ist's genug. Man verfertigt einen Pasteten-Blätterteig mit sehr wenig Salz, wellt ihn so dünn wie möglich aus, schneidet die Fleke daraus, nicht grösser und nicht kleiner als nöthig ist, um ein Holz damit zu umwickeln, bestreicht die Hälfte der Fleke mit einer Mandelfülle, mit der anderen Hälfte dekt man die bestrichene zu, wickelt die gefüllten Fleke um die vorrätigen Hölzer, bindet die Fleke mit einem Zwirn fest und bakt sie in schwimmendem Schmalz hellbraun. Nun löst man die Fäden und die Holzrollen und gibt dies Gebakene sogleich zu Tisch und umwickelt die leeren Holzrollen sogleich wieder mit neuen Fleken. Es ist nicht gut, wenn die Füllung vorläufig³ aufgestrichen wird, der Teig geht nicht so schön auf.

¹ Der Teig wurde auf ein rundes Hölzchen gewickelt und mit einer Schnur spiralförmig umwunden. Diese Eindrücke liessen die im Schmalz gebackenen Rollen wie Tabakrollen aussehen. Das schon im 18. Jahrhundert in der Deutschschweiz bekannte Gebäck wird heute noch in einigen Glarner Konditoreien hergestellt. Allerdings wird die Füllung nicht mehr wie bei Blumer zwischen zwei Teiglagen gegeben, sondern nach dem Backen und dem Entfernen der Hölzchen in den entstandenen Hohlraum gefüllt. Wie einem Rezept von 1908 aus Netstal zu entnehmen, waren alte Besenstiele besonders geeignet. Rezepte aus dem Kochkurs von Anna Kubli. Privatbesitz Clara Baer-Stöckli.

² 1 Zoll = zwischen 2,2 und 3 cm.

³ Hier im Sinne von vorher.

9. Haselnuss-Confekt

Acht Loth Haselnusskerne stösst man mit vier Loth Mandeln und einem Eiweiss sehr fein; man rührt sie mit einem Viertelfund staubfeinem Zucker in dem Schaum von drei Eiweiss zu einer dicken Masse. Man setzt von diesem Häuflein auf Zucker bestreute Papierbogen¹ und bakt sie in einem kühlen Ofen.

¹ Um das Gebäck nach dem Backen leichter vom Backblech lösen zu können. Wohl ein Vorläufer der heute weithin gebräuchlichen Bactrennpapiere.

10. Zimmbrod

Quirle sechs Eier in einer Schüssel, rühre darin ein Pfund staubfeinen Zucker drei Viertelstunden lang, füge darein ein Pfund geschälte, länglich geschnittene, im Bakofen auf einem Blech geröstete Mandeln, vier Loth Zitronat, vier Loth Pomeranzenschale¹, beides geschnitten, ein halbes Loth Zimmt, ein Quentchen² Nelken. Alles dies menge mit drei Viertelfund Mehl nur leicht unter die Masse, nimm diese auf das Wellbrett. Theile sie in drei Theile, jeden Theil forme mit bemehlten Händen in ein Laiblein, lege diese auf mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Backbleche und bake sie in warmem Ofen. Nachdem sie gebaken sind, schneide sie in Stücken.

¹ Orangenschale.

² 1 Quentchen = zirka 4 g.

11. Macronen

In den Schaum von fünf Eiweiss rührt man eine halbe Stunde lang ein Pfund staubfeinen Zucker. Man nimmt das Gerührte in eine Kasserole¹, fügt ein Pfund geschälte, mit Eiweiss gestossene Mandeln hinzu, rührt die Masse auf starker Kohle beständig um, dass sie nicht anbrennt; kochen darf dieselbe nicht, aber kochendheiss soll sie werden. Zulezt rührt man auch noch die Schale einer Zitrone, zwei Loth Zitronat, beides geschnitten, darein und setzt von der Masse egal runde Häuflein auf mit Zucker bestreute Papierbogen.

¹ Flacher Kochtopf mit Stiel.

12. Wie Gebakenes vom Papier zu lösen ist

Ehe das Bakwerk vom Papierbogen gelöst wird, bestreicht man dieses von hinten mit heissem Wasser, alsdann löst sich das Bakwerk; indessen thut man gut, wenn man das Papier von hinten mit heissem Wasser etwa 5 Minuten lang anziehen lässt, indem sich das Confekt durch das Auflösen viel besser ablösen lässt.

14. Das Zukerläutern¹

Von der richtigen Behandlung des Zukers beim Einmachen der Früchte hängt es allein ab, ob diese auch für die Dauer in einen geniessbaren Stand versetzt werden. Wer darin noch keine Erfahrung gemacht hat, der lasse es sich nicht verdriessen, mehrere Proben über die unfehlbaren Kennzeichen anzustellen, welche für die Stärkegrade des gekochten Zukers gelten, unter welchen die einzelnen Rezepte gesetzt sind.

Die Qualität des Zukers dürfte in den meisten Fällen feiner Melis², nur in besonderen Fällen Raffinadezucker³ sein. Auf das Pfund des ersten rechnet man einen Schoppen Fluss- oder Regenwasser, auf das Pfund des zweyten einen halben Schoppen desselben Wassers. Der Zuker kommt gebrökelt in eine verzinnte, mehr breite als hohe Kasserole, das vorgeschriebene Wasser darüber; das Feuer muss rein, d. h. rauchlos sein und eine gleich andauernde Hize gewähren. Nach wenigen Minuten wird der Zuker anfangen zu schmelzen; diesem Prozess muss mit einem silbernen Schaumlöffel nachgeholfen werden, damit alles geschmolzen ist, ehe er anfängt zu kochen. Es werden sich nun viele schaumige Theile erheben, diese nimmt man ab mit dem Schaumlöffel; um dieses geschickt ausführen zu können, benutz man den Augenblick, in welchem der Zuker in die Höhe steigt, man schüttet wenig kaltes Wasser hinzu, nimmt schnell die Kasserole vom Feuer, der Zuker wird sich alsdann setzen und der Schmutz oben drauf schwimmen. Nun hängt man die Kasserole wieder über das Feuer, quirlt ein Eiweiss auf das Pfund Zuker mit ein paar Esslöffel Wasser, giesst dieses in den Zuker, nach und nach wird das Eiweiss in die Höhe steigen und allen übrigen Schmutz mit sich führen; diesen nimmt man wiederholt ab und kocht den Zuker in folgende Grade:

Erster Grad: Breitlaufen oder Breitlauf.

Um diesen Stärkegrad des Zukers beobachten zu können, taucht man den Schaumlöffel in den geläuterten Zuker, hebt ihn heraus und in die Höhe, der anklebende Zuker wird alsdann in breiten Schleken herabfallen. Kocht man den Zuker über den Breitlauf hinaus, so entsteht nach acht bis zehn Minuten der zweite Grad, die kleine Fadenperle.

Diese Erscheinung lernt man kennen, wenn der Schaumlöffel untergetaucht und heraus und in die Höhe gehalten wird; nachdem die grossen Schleken abgefallen sein werden, wird das zuletzt Abfallende in Fäden sich abspinnen, an denen nach unten sich ein Tropfen wie eine Perle bilden wird, welcher abfällt; kocht man den Zucker fortgesetzt, alsdann entsteht der dritte Grad.

Dritter Grad: die grosse Fadenperle.

Darunter versteht man die Perle, welche vom Faden nicht abfällt, sondern hängen bleibt.

Vierter Grad: der kleine Flug.

Wenn der Zucker über den letztgenannten Grad hinaus gekocht wird, so taucht man nach einigen Minuten den Schaumlöffel unter, hält ihn empor und lässt ihn ablaufen, das Wenige, was noch hängen bleibt, versucht man wegzublasen, zu dem Ende hält man den innern Theil des Löffels gegen den Mund und bläst; was von aussen sich in Bläschen gestaltet und wegfliegt, gilt für den kleinen Flug.

Die Bläschen fliegen in Folge des Durchblasens von dem Schaumlöffel nicht mehr weg, sondern sie bleiben erbsenförmig stehen. Diese beiden letzten Grade sind nur der Vollständigkeit wegen angegeben.

¹ Einkochen und gleichzeitig Reinigen des Zuckers, vor allem bei der Herstellung von Sirup und Glasuren angewandt.

² Alte Bezeichnung für einen leicht gelblichen Zucker, der heute aber kaum mehr erhältlich ist.

³ Wenn wir heute von Zucker (Haushaltszucker) sprechen, ist in der Regel weisser, raffinierter Rübenzucker gemeint. Hierzu werden klein geschnittene Zuckerrüben mit Wasser erhitzt. Der entstandene Saft wird mit Kalk und Kohlendioxid gereinigt (um die Nicht-Zucker-Bestandteile abzutrennen), dann gefiltert und eingedampft. Aus dem Sirup bilden sich Zuckerkristalle, die durch Zentrifugieren vom Muttersirup getrennt werden. Durch weitere, aufwendige Raffinationsprozesse erhält man schliesslich den weissen Zucker. Zu Blumers Zeiten war Meliszucker wohl billiger und daher häufiger gebraucht.

15. Punsch

In den Punschnapf nimmt man ein Pfund gestossenen Zucker, den Saft von sechs Genueser Zitronen, vier Orangen, und das abgeriebene Gelbe einer Zitrone. Daran giesst man einen Schoppen Arrak¹, zwey Flaschen heissen

Wein (von einer starken weissen Sorte) und haltet den Napf fest zugedeckt auf heisser Asche; soll er gegeben werden, so giesst man 3 1/2 Schoppen siedendes Wasser daran.

¹ Arrak ist ein aus Reis, Zuckerrohrmelasse oder zuckerhaltigem Pflanzensaft von Kokos- oder Dattelpalmen hergestellter, Rum-ähnlicher Branntwein, der hauptsächlich in Indonesien und Ceylon produziert wird. Manchmal werden auch Extrakte von Datteln oder Hirse vor dem Brennen beigemischt.

16. Gerstenkugeln zum Trank

Dreiviertelfund feinste Kochgerste und ein Viertelfund gestossener Zucker nimmt man zusammen in eine Kasserole auf schwache Hize, rührt darin langsam so lange, bis sich beides gelb röstet und aneinander hängen bleibt, bis sich Kugeln daraus formen lassen. Solche macht man nussgross und bewahrt sie an trockenem Orte; soll der Trank bereitet werden, so siedet man sie im Wasser. Auf ein Trinkglas berechnet man zwei Kugeln.

17. Für Wiedergenesende

Die erste erlaubte Speise wird wohl eine Wassersuppe sein, von ihr aufwärts folgen alle einfachen, nicht fetten Fleischbrühsuppen, unter diesen vor allem der Gersten- und Reisschleim. Für Fieberkranke soll statt der Ochsen-, Kalbsstozenbrühe genommen werden.

Von den Fleischarten liesse sich allenfalls sagen, dass nur einfache Kalbs-, Hühner, Reh- und Hammelsbraten zu empfehlen sind.

18. Kraftsuppe

Man siedet zwei Pfund Ochsenfleisch halb fertig, damit die Brühe kräftig wird, nimmt Kalbsstozen u. gute Beine od. ein Hennenviertel zum Sieden. Ist das Fleisch halbweich, so schneidet man es in kleine Stückchen, das Fett nimmt man nicht ab; sodann richtet man eine Parthie kleiner gelber Rüben zu, schnizelt Selerie Wurzeln, schäle kleine Kartoffeln u. Kohlraben, diese gerädelt, nimmt ein Stück von einem Krautkopf¹. Alle diese Dinge, nebst geschnittener Zwiebel, u. Salz nach Geschmack, siedet man in der Brühe mit Fleischstückchen weich. Vor dem Anrichten dünste ein wenig Mehl in Butter, rührt darin einen halben Schoppen sauren Rahm, quirlt vier Dotter darin und gibt sie zu Tisch.

¹ Kohlkopf.

19. Eier weich zu sieden¹

Hiezu nimmt man nur frisch gelegte Eier, wascht sie in Salzwasser rein und setzt sie mit kaltem Wasser auf ein mässiges Feuer. Fängt das Wasser an zu sieden u. sind sechs bis acht Strudel darüber gegangen, so sind sie fertig u. werden in Becher gesetzt, sogleich gegeben, mit Salz u. Brodschnitten.

¹ *Hart werden die Eier, wenn man sie 9–10 Minuten lang in siedendem Wasser kocht, dann schält u. verwendet man sie.* (Ergänzung aus Nr. 329)

20. Schmalzkräpflein

Man quirlt vier Dotter, einen halben Schoppen sauren Rahm u. Salz unter einander in einer Schüssel, rühre Mehl darein, bis der Teig sich mit den Händen wirken¹ lässt, dazu nimmt man ihn auf das Wellbrett; nachdem er gewirkt ist, wellt man ihn mit einem Viertelpfund Butter nach Art der Blätterteige aus, zum Testen wellt man ihn nicht ganz Messerrücken dik, sticht mit der Kräpfleinform runde Fleke aus, bestreicht den Rand derselben mit Ei, legt auf die eine Halbmondseite eingemachte Himbeeren, schlägt die andere Seite darüber, drückt den Rand mit den Fingern leicht zu u. bakt die Kräpflein in sprizend heissem, schwimmendem Schmalz.

¹ Verarbeiten.

23. Kaiserkuchen

In ein Viertelpfund leichte Butter rührt man von zwey abgerundeten Wecken¹ das eingeweichte u. wieder ausgedrückte Innere nebst einem Viertelpfund geschälter, gestossener Mandeln, abgeriebenen Citronen Schale, ein Quentchen feinen Zimmet, sechs Loth Zucker mit sieben bis acht Eiern. Man bestreicht mit Butter eine halbtiefe Kuchenform, bestreut sie mit Semmelmehl und bakt den Kuchen im Ofen. Man gibt [ihn] in einer Wein-Kirschen- oder Rosinensauce zu Tisch.

¹ Wecken oder Weggli.

24. Mandelschnitten in einer süssen Sauce (Münchener Weise für vier Personen)

Man nimmt ein Viertelpfund geschälte Mandeln, stosst sie fein mit Orangenblüthenwasser, nimmt sie in eine Kasserole auf schwache Hize, rührt sie beständig um, bis sie troknen. In einer kleinen Schüssel schlägt man einen Schaum von zwey Eiweiss, rührt vier Loth Zuker, abgeriebenes Citronengelb darunter, zulezt die Mandeln. Schneidet einem altbakenen Weken die Rinde ab, formt aus dem Innern dünne runde Schnitten, bestreicht diese mit der Mandelfülle, diese wieder mit einem Eiweiss u. bakt sie leichtgelb in heissem Schmalz. Die meisten Arten süsser Saucen lassen sich zu dieser Speise geben.

25. Weinbeeren-Torte

Weinbeeren oder ausgesteinte Kirschen können nach gewöhnlicher Art zu einer Torte genommen werden; folgende Art schmeckt aber auch angenehm: In ein halbes Pfund leichter Butter rührt man zwey in Milch geweichte wieder ausgedrückte Weken, vier Loth geschälte, gestossene Mandeln, ein Viertelpfund Zuker, sechs Dotter u. zulezt den Schaum von sechs Eiweiss. Diese Masse rührt man nur kurz, füllt sie in ein unfaçonniertes Tortenmodell, das dik mit Butter bestrichen u. mit Semmelmehl ausgestreut ist; die Weinbeeren werden nur leicht in dem Augenblick des Einfüllens unter die Masse gemengt, die Hize des Ofens muss stark sein.

26. Apfelschnize

Man schlägt ein Eiweiss zu steifem Schaum, fügt ein halbes Pfund Mehl dazu u. rührt mit lauem¹ Wein einen Teig daraus, der die Zähigkeit eines Spazenteigs² haben muss. Von säuerlichen Äpfeln werden geschälte Schnizen geschnitten, kehrt diese in dem angerührten Teig um u. legt sie in reichlich schwimmendes Schmalz; es muss sprizend heiss sein, sonst baken die Schnize welk u. sie sollen incrustiert werden. Die gebakenen Schnize werden einige Sekunden lang auf Brodschnitten gelegt, damit das Schmalz abträufelt, alsdann bestreicht man sie dik mit Zuker und Zimmt u. giebt sie heiss auf den Tisch.

¹ Lauwarm.

² Teig für Spätzli, Knöpfli oder Zogglen.

Man stellt sich das man die Eier ab dem Saure durchgeschlagen haben muß,
wird man der Eiler etwas unvollständig werden ist; wenn man das
Angebotene die gewaschen ist, wird man die Eierer wieder
ab dem Saure in demselben die unvollständig Eier sind die
Eier; Obgleich nicht gewaschen, unvollständig man die Eierer ist.

109) Fingergew = Zwörge.

Man gibt Antimon in einem Pfunde, welche dem für 3 Personen
im Pfunde ein mittelgroßes Gewürz angefüllt mit Essig =
Schwartzelbigen gelb, das gefüllt werden das Saure dessen festlich
die Salben angibt, sind unvollständig die Fingergew =
man läßt die Eier nicht ein Viertel Stunde stehen.

110) Pfaffenbrödel

Man nehme 1 Euer, 2 große Eullenside Mehl, 1 Eßlöffel voll
Fleisch, das alles mit Milch an, bis der Teig fast
so dick ist, wie zu Pfaffenbrödeln, das macht man dem
Euler nach, wie in einem kleinen Pfunde, man
man will, Pfaffenbrödel man ein eisener Pfaffenbrödel, das die Eierer
man man angefüllt mit Pfaffenbrödel, in dem
Euler, das fast mit man mit dem Saure abzugeben
das Pfaffenbrödel nicht mehr mit dem Saure abzugeben
sind, wenn man Pfaffenbrödel in dem Saure, man ab dem
Pfaffenbrödel - Saure in dem Saure gelb, wenn sie ge-
backen sind, daß man in das Saure man die Pfaffen-
brödel, man man Pfaffenbrödel man nicht so ist.

Seiten 40 und 41 der Rezeptsammlung Othmar Blumers. (Privatbesitz)

111) Leber zu backen. 41
Man nehme die Leber ganz fein, daß man Pfaffenbrödel, Antimon,
ein wenig Mehl darauf, macht Antimon man, Pfaffenbrödel
man man die Eierer ist, man unvollständig man, ab dem Saure
in dem Euler; macht die Leber bis man gefüllt, das Saure
nicht so, sind man unvollständig man Antimon die
- auf gleiche Art backen man die Eierer.

112) Eier = Eierer.

Man nehme zwei große Eullenside Mehl, das ist man in man jede
derselben ein Eullenside Mehl, macht Antimon man, Pfaffenbrödel
man man die Eierer ist, man unvollständig man, ab dem Saure
in dem Euler; macht die Leber bis man gefüllt, das Saure
nicht so, sind man unvollständig man Antimon die
- auf gleiche Art backen man die Eierer.

113) Eierer = Mehl.

Man stellt Eierer backen in dem Saure man Antimon die Eierer
Pfaffenbrödel, das Pfaffenbrödel man, man nicht so ist, man man
man man die Eierer ist, man unvollständig man, ab dem Saure
in dem Euler; macht die Leber bis man gefüllt, das Saure
nicht so, sind man unvollständig man Antimon die
- auf gleiche Art backen man die Eierer.

27. Dürre Erbsen ohne Hülsen zu kochen

Zuerst siedet man die Erbsen in ganz lauterem Wasser, bis sie weich sind. Hernach kühlt man sie ab. Dann macht [man] eine Sauce auf folgende Art: Man röstet Zwiebeln u. einwenig Mehl, schüttet halb Wein u. halb Fleischbrühe daran, fügt ein wenig Salz u. Pfeffer u. neuen Anken hinzu, u. thut die Erbsen in diese Sauce, lässt sie alles miteinander noch einwenig kochen (man kann anstatt Wein auch Essig zu der Sauce nehmen). Ein Trinkbekeli¹ von Erbsen sind genug für etwa vier Personen.

¹ Henkellose grosse Tasse, wie sie heute noch etwa in Alp- oder SAC-Hütten verwendet wird.

28. Fleisch im Dampf zu zubereiten

Man nimmt ziemlich viel ausgelassener¹ Anken, so kann man solchen nehmen, indem die Sauce auf diese Art desto diker wird, man zerlässt also den Butter, thut das Fleisch darin, salzt das Fleisch u. thut einen Dekel auf die Pfanne, man lässt nun das Fleisch einwenig bräteln, hernach thut man einen feuchten Lumpen auf den Dekel u. lässt das Fleisch ganz langsam auf einem kleinen Feuer sieden; sollte aber das Fleisch am Ende zu wenig Sauce haben, so kann man, im Fall man keine Fleischbrühe hat, ein wenig Wasser beifügen.

¹ Ausgekochte Butter, von gelblich-brauner Farbe, durch das Kochen haltbar gemacht.

29. Leberknöpfli

Man nimmt 1 lb. Leber od. die ganze Leber von einem Kalb je nach der Zahl der Personen, hakt dieselbe rauh ganz fein, vermischt sie dann, wenn sie fein gehakt ist, mit weissem Mehl, im Sommer auch mit Lauch u. Peterli, fügt ferner hinzu einwenig Nägeli, Citronenhülsen¹, Salz u. etwa 2, 3 – 4 Eier. Mehl nimmt man soviel, bis der Teig dik genug ist, hernach wirkt man alles wohl durcheinander, schlägt mit einem runden Löffel in Wasser ein, ohngefähr in der Grösse von Zogeln, zieht sie mit der Schaumkelle heraus, lässt sie erkalten, u. baket sie später im Anken.

NB. Man nimmt gewöhnlich auf 1 lb. Leber ein Trinkbekeli voll Mehl.

¹ Zitronenschale.

30. Eier in einer sauren Sauce zu kochen

Man macht eine Fisch-Sauce auf folgende Weise: Man zerlässt Anken in einer Pfanne, röstet darin zuerst einige Schnizchen Brod, die man herauszieht, wenn sie schön gelb sind. Dann röstet man im nämlichen Anken ein wenig Mehl u. Zwiebeln gelb, schüttet dann Wein u. einwenig Fleischbrühe hinzu, fügt etwas Muskatnuss u. Salz bei* u. lässt diese Sauce sieden, nachher schlägt man Eier nach Belieben in die siedende Sauce auf, u. lässt dieselben auf dem Feuer, bis man glaubt, dass sie dik sind.

*NB. Zur Sauce gehört auch noch einwenig gute Nägeli u. Zitronenschnize.

32. Leber-Spissli

Man nimmt eine gewisse Portion Leber, zerschneidet dieselbe in länglichte Stükchen, thut dieselben alle auf einen Teller, bestreut sie mit Pfeffer u. Salz, rührt alles wohl durcheinander, nachher zerschneidet man mit einer Scheere Stükchen von Netzi¹, so gross, dass man jedes der Leberstükchen wohl darin einwickeln kann, ehe man aber die Leber in das Netz thut, legt man auf jedes Stükchen Leber Salbine², dann wickelt man, wie oben gesagt, die Stükchen Leber in die zerschnittenen Netzistäbchen, thut ungefähr 5 solcher Leber-Netz-Stükchen an ein länglichtes hölzernes Spissli (man kann auf eine Person 1¹/₂ solcher Spissli rechnen) alsdann bratet man sie schön gelb im Anken.

¹ Kalbsnetz.

² Salbeiblatt.

33. Wind-Erbsen¹ zu kochen

Man zerlässt Anken in einer Pfanne, wenn derselbe heiss ist, röstet man einwenig Mehl u. Böllenkraut od. Knoblauch. Wenn dies alles schön gelb ist, so schüttet man Wasser daran, u. fügt noch Pfeffer u. Salz hinzu u. thut zuletzt dann die Winderbse in die Sauce u. lässt sie kochen, bis sie weich sind, zu welchem es etwa 1¹/₂ Stunden Zeit bedarf.

¹ Auch Winderbsfiesel genannt, Stangenbohnen.

34. Kohl zu kochen

Man röstet einwenig Mehl u. Knoblauch, wenn dies schön gelb ist, so thut man den Kohl daran u. schüttet Fleischbrühe hinzu, würzt ihn mit Pfeffer u. Salz; am Ende thut man auch noch einwenig neuen¹ Anken daran, u. lässt man dann den Kohl etwa eine halbe Stunde sieden.

¹ Auch süssen oder frischen Anken.

35. Verdämpfte Hahne (Gullenen) zu kochen¹

Man zerlässt Anken in einer Pfanne, wenn derselbe heiss ist, röstet man einwenig Mehl u. Brodbrosamen schön gelb, schüttet dann Wasser daran, der Sauce fügt man Pfeffer u. Salz bei, sowie auch einwenig Nägeli-Pulver u. Zitronenschnizli, nachher die verschnittenen² Gullenen. Sollte am Ende die Sauce an Dike nicht genug sein, so kann eine $\frac{1}{2}$ Stunde, ehe man sie auf den Tisch trägt, noch einwenig Butter in Mehl herumgetrölt daran thun.

NB. Will man die Sauce angenehmer machen, so thut man wohl der Sauce noch etwas Weinbeeren beizusezen.

¹ Bei einem weiteren Rezept werden auch Lorbeerblätter beigegeben.

² *Man thut die Gullenen ganz in eine Pfanne, thut neuen Anken u. Salz daran u. legt einen Deckel mit einem feuchten Lappen darauf. Sie müssen ganz langsam auf einem Glüthli prägeln, sehr fleissig gekehrt werden u. dann zulezt wird, um die Sauce recht kräftig zu machen, einwenig Fleischbrühe daran geschüttet. Drei Vierteljährige od. auch wohl halbjährige Gullenen müssen etwa 3 Stunden ob dem Feuer sein, weil man sie nur ganz langsam kocht.* (Ergänzung aus Nr. 45)

36. Eier-Milch

Man zerschlägt auf eine Person drei Eier u. auf jedes Ei nimmt man $2\frac{1}{2}$ Löffel voll gute Milch, mischt alles kalt wohl durcheinander, thut ein klein wenig Salz, Zucker u. Zimmet daran, stellt ein Kochplättli auf Gluth, u. thut darin neuen Anken, lässt aber denselben nicht ganz vergehen, ehe man die angemachte Eier-Milch darin schüttet. Wenn die Eier-Milch auf der Gluth ist, muss man wohl acht geben, dass sie nicht anbrentet, u. fleissig probieren, ob sie noch nicht dik genug sei.

37. Apfel-Bröchi

Man schält saure Äpfel, thut sie in ein wenig Anken über, lässt sie einen Augenblick in demselben sieden, nachher schüttet man Wasser daran, bis es über die Äpfel aus geht, wenn die Äpfel lind¹ sind, zerstampft man sie mit einer Kelle zu einem Müslein u. nimmt sie ab dem Feuer; dann röstet man Brodbrökli im Anken schön gelb, schüttet dann die Äpfel daran, lässt die Brodbrökli u. das Apfelmus aber nicht mehr lange miteinander sieden, damit die Brodbrökli nicht hart auf den Tisch kommen.

¹ Weich, gar.

38. Gebratene Erdapfel

Man röstet ein wenig Böllen od. im Sommer Böllenkraut, schön gelb, thut die Erdapfel hinzu, salzt sie, zerstampft sie ganz fein mit einer Kelle in der Pfanne, dann lasst man sie auf dem Feuer bis sie schön gelb gebraten sind.

40. Eier u. Fleisch

Wenn man übrig gebliebenes gekochtes Fleisch hat, so hakt u. wiegt¹ man dasselbe ganz fein, schlägt, wenn man die Portion nur auf ein kleines Plättli berechnet, 3 – 4 Eier auf, klopft u. salzt dieselben. Hernach thut man das Fleisch in die Eier, wirkt alles wohl durcheinander u. schlägt es so in den Anken, bakt es aber nicht hart, damit noch Flüssigkeit darin bleibt. Man muss nur nicht so viel Anken nehmen, damit es besser aufgeht.

¹ Mit dem Wiegemesser zerkleinern.

41. Eier u. Brod

Auf gleiche Art wie Eier u. Fleisch bereitet man Eier u. Brod, nur dass man anstatt Fleisch Brod in die Eier rührt u. zwar soviel bis die Eier nicht mehr anziehen, nachher bakt man es auf die gleiche Art im Anken.

42. Milch-Knöpfli

Man nimmt auf zwey bis drei Personen 1 Trinkbekeli voll Milch, thut dieselbe in eine Pfanne u. lässt sie sieden, nachher rührt man soviel weisses Mehl darin, bis die Kelle stokt, dann nimmt man die Pfanne ab dem Feuer,

schlägt mit einem stürzenen¹ Löffel in ein Kochgschirli od. in eine Pfanne mit heissem Anken, jenachdem man's auf dem Feuer od. in einem Bratöfeli macht, zogelförmig ein, bestreut dieselben entweder mit Zieger od. thut darauf Brodbröseli, dann lässt man sie braten, bis sie unten u. oben schön gelb sind; vergessen muss man nicht, in den Teig Salz zu thun.

¹ Aus Eisenblech. Vermutlich ein Esslöffel.

43. Kümi-Suppe sowie auch Böllensuppe

Für Bereitung der Ersteren zerlässt man Anken, röstet halb schwarze u. halb weisse Brodschnittli darin, wenn sie anfangen gelb zu werden, so thut man eine kleine Handvoll Kümi daran u. röstet es mit dem Brod, sieht man, dass bald alles gelb genug ist, so thut man noch Mehl dazu u. zwar eine ziemliche Portion, damit die Suppe schön andikelt wird, u. röstet es auch noch ein wenig damit, dann thut man Wasser daran, salzt sie u. lässt sie etwa 1½ Stund kochen. Die Portion richtet man in allem nach den Personen ein. Auf gleiche Art bereitet man die Böllen-Suppe, nur mit dem Unterschied, dass man zu ihr anstatt Kümi Böllen nimmt u. dieselben röstet.

44. Geröstete Grüz-Suppen

Man zerlässt Anken, röstet Grütz¹ schön gelb darin, dann schüttet man Wasser daran u. salzt sie, auf diese Art lässt man sie etwa 2 Stunden lang kochen; ehe man aber das Grütz röstet, muss man zuerst ein wenig Brod Würfeli in dem Anken schön gelb rösten, dieselben dann anrichten u. auf die Suppe schütten, ehe man sie auf den Tisch stellt, damit sie hart bleiben, auch fügt man Selerie bei.

An den Grüzsuppen muss man die Selerie nicht vergessen.

¹ Grob gemahlenes, enthülstes Getreide, meist Hafer, Hirse, Gerste oder Buchweizen, das, mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe gekocht, gegessen wird.

46. Gefüllte Erdapfel

Nehme schöne grosse Erdapfel, schele¹ solche u. höhle sie aus, dann macht man eine Fülle von Brodbröseli u. Böllen, röstet solches im Anken, schlägt 3 Eier in ein Bekeli auf, thut Milch, ein wenig Muskatnuss, Pfeffer u. Salz dazu, dann mischt man es unter das Brod in die Pfanne u. rührt die

Mischung durcheinander bis sie dik ist. Dann füllt man die Erdäpfel damit u. lässt sie in einem Ofen braten, wenn sie bald fertig sind, so macht man eine Sauce von Fleischbrühe u. süssen Anken darüber.

¹ Schäle.

47. Erdäpfel-Pflutten

Man nimmt etliche gesottene Erdäpfel, scheele u. schneide solche klein, dann siedet man sie in Milch u. Wasser bis sie ganz lind sind, verrühre sie mit zwei Löffel voll Mehl ob dem Feuer, dann nimmt man sie ab dem Feuer u. schlägt 3 Eier darin, klopft den Teig wohl u. schlägt sie mit einem runden Löffel auf Blatten, alle neben einander, lässt sie erkalten u. bake solche im Anken.

48. Torte mit einer Eier-Fülle

Man bereitet einen spanischen¹ Teig, formiert einen grossen Bletz (Flek) davon u. thut denselben in ein Kochgeschirr, dann macht man eine Fülle von 4 Eiern, Zucker u. Zimmet u. Mandelin; nebst Milch, schüttet diese Mischung darin, bestreicht solches mit Eier u. bakt es schön gelb im Ofen.

¹ Spanischer Teig oder Spanisch-Brotteig, Blätterteig.

49. [Torte mit einer] Reis-Fülle

Man macht einen spanischen Teig, formiert eine Torte daraus, u. thut sie auf ein Blech, hernach [macht] man eine Fülle von Reis, man thut nämlich das Reis ganz weich in der Milch sieden, schlägt in einem Bekeli das Gelbe von 3 Eiern auf, zerklopft sie u. vermischt dieselben mit Zucker u. Zimmet u. einwenig Nidel, thut das gekochte Reis darunter mischen, am Ende schwingt man das Weisse von obigen 3 Eiern zu einem Schaum u. mischt ihn auch unter die Fülle, dass dieselbe recht aufgetrieben wird, dies alles thut man auf die Torte u. bakt sie schön gelb im Ofen.

Wenn man aus dieser Fülle Reisknöpfli machen will, darf man 2 bis 3 Löffel voll Mehl unter die Fülle mischen, damit sie besser halten.

50. Glazierte Crème

Man nimmt 2 Eier auf ohngefähr ein kleines Bekeli gute Milch, rührt alles mit Zucker durcheinander, hernach macht man in einer Pfanne warmes Wasser, schüttet die angemachte Milch u. Eier-Mischung in ein Plättli, das auf die Pfanne mit dem Wasser dient¹, thut das Plättli auf das siedende Wasser. Während dem dasselbe auf dem Wasser kocht, thut man eine sauber gepuzte Feuer-Schaufel auf das Feuer, lässt dieselbe glühend werden, hernach, wenn ein diker Ram auf der Crème ist, nimmt man sie ab dem Wasser, berührt den Ram, den man zuerst mit einwenig Zucker bestreut, mit obgenannter glühender Schaufel in allen Eken, so wird die Crème schön gelb.

¹ Passt.

51. Schokolade-Crème

Man nimmt auf eine Person das Gelbe von einem Ei, gute Milch od. Nidel, zerschnezelte Schokolade u. Zucker, bis die Crème süß genug ist, rührt dieses alles kalt in einem Schüsseli durcheinander. Hernach stellt man dies alles in einem Pfänli ob das Feuer, rührt es, bis es siedet, dann nimmt man's ab dem Feuer u. schüttet's in die Schüssel, wo man die Crème aufstellt¹. Das Weisse von obigem Gelbem der Eier schwingt man zu einem Schaum u. macht Schneeballen auf die Crème.

¹ Anrichtet, serviert.

52. Linzen-Torte

Man nehme 18 Loth Butter, gut abgerührt, 18 Loth fein gesiebter Zucker, 18 Loth feines Mehl, 8 Loth süsse Mandeln, abgezogen u. sehr fein zerstoßen; von 2 Citronen das Gelbe auf einem Reibeisen abgerieben u. den Saft hineingedrückt, ferner 4 ganze Eier. Wenn alles wohl untereinander gerührt ist, wird die Form mit Butter bestrichen u. mit Semmelmehl bestreut, die Hälfte von der Masse hineingethan, mit eingemachten Johannisbeeren oder Weichseln einen Messerrücken dick bestrichen, dann die andere Hälfte oben darauf u. langsam gebaken.

53. Gefüllte Eier

Man siedet Eier dick, nimmt das Kügelchen daraus, hernach macht man eine Fülle von obigen Kügelchen, geröstete Brodbröseli, Zucker u. Zimmet, rührt alles wohl durcheinander u. füllt das halbe weisse Ei damit, dann stellt man die gefüllten Eier in ein Kochgeschirr, macht eine Sauce daran von neuem Anken, Nidel¹, Zucker u. Zimmet u. stellt sie auf Gluth.

¹ Nidel, Rahm.

54. Mandel-Schnitten

Man nehme gestossene Mandeln, Nidel, ein Kelleli voll Mehl, einwenig Brodbröseli, Zucker u. Zimmet, mische alles wohl durcheinander, legt solches auf dünne Brodschnizlein u. bake sie im Anken, dann lege sie in eine Kochplatte, schütte Wein u. Zucker darüber u. lasse sie noch einwenig auf der Gluth prägeln¹.

¹ Bei geringer Hitze köcheln lassen.

55. Zukerguss

Man nimmt das Weisse von einem od. zwei recht frischen Eiern, je nachdem die Torte ist, schwingt dieselben zu einem dicken Schaum, wenn sie genug geschwungen sind, thut man Zucker darin, bis er süß genug ist u. streiche ihn auf die Torte u. thut ihn einwenig in den Ofen, damit er trocken wird.

56. Kirschen-Kuchen

Man nimmt Brod, nicht gar so viel wie zur Kirschensuppe, thut dasselbe in ein Bekeli u. schüttet siedende Milch daran, lässt sie etwa eine Viertelstunde daran stehen, dann verdrückt man das Brod, thut etwa 5 Eier darin aufschlagen, einwenig neuen Anken, Kirschen soviel als man zu einer Kirschensuppe nimmt u. einwenig Zucker u. Zimmet, rührt alles wohl durcheinander, thut es in eine Pfanne in eine Portion Anken ohngefähr wie man

zu einem Apfeltatsch¹ braucht u. lässt's unten u. oben mit Gluth versezen etwa eine Stunde prägeln. Auf gleiche Art macht man Brod- u. Erdapfel-Kuchen, nur dass man keinen Zucker u. Zimmet nimmt. – Portion für 3 Personen.

¹ Siehe Nr. 80 und 362.

57. Einmachen von geripeltem (gedämpftem) Schafffleisch

Man macht solches ein wie Rindfleisch, man verhaut nämlich dasselbe zu einer Verdämpfeten, thut es in ein Bekeli u. Salz daran u. schüttet Wein darauf, auf diese Art lässt man das Fleisch ein paar Tage stehen u. appetirt¹ es dann, wie den Sauerbraten.

¹ Eine Beize machen. Betr. Sauerbraten vgl. Nr. 207 und 347.

58. Mandel-Milch

$\frac{1}{2}$ Loth Mandeln ohne Schaaalen, dieselben werden vermörselt, 1 Quentchen Zucker, 1 Schoppen Wasser, u. dann alles durch ein Tüchli gedrückt.

59. Ankenzelten

Auf eine ganze Portion nimmt man ein halb-Brod¹ schwarz Teig u. $\frac{1}{2}$ Brod weiss Teig u. dann $1\frac{1}{4}$ lb. Anken

$\frac{1}{2}$ [oder] $\frac{3}{8}$ lb. Zucker

1 lb. Rosinen

$\frac{1}{2}$ lb. Weinbeeri

$\frac{3}{8}$ lb. Zimmet².

Mit dieser Portion gibt es vier mittelgrosse Ankenzelten. Zum Teig knetten nimmt man weiss Mehl. Zuerst muss man den Teig untereinander machen, dann den Anken auf einmal darin schmelzen, dann den Teig knetten, bis er durcheinander ist, nachher macht man's mit dem Zucker u. Zimmet u. zuletzt die Rosinli u. Weinbeeren zusammen. Jedesmal wird der Teig frisch ausgetrölt. Dann vertheilt man den Teig, wie man ihn haben will, kleiner od. grösser. Der Teig kann dann zum lezten mal dünn od. dik, wie man ihn haben will, ausgetrölt werden, dann müssen die Ankenzelten eine Stund vor dem Ofen sein, ehe man sie in den Ofen hineinthut, das ist das sogenannte «Gehenlassen». Vor dem Gehenlassen macht man zwey



Othmar Blumers Ankenzelte, nach Ruedi Kubli-Cattaneo. Foto R. Peter, 2005

Schnitte in die Ankenzelten u. zugleich werden sie mit Eigelb angestrichen. Man lässt sie drei Viertel bis eine Stunde baken.

- Dem Brodteig schadet es nichts, wenn man ihn schon vom Morgen bis Nachmittag um halb zwey Uhr stehen lässt, nämlich in der warmen Stube u. mit einem Tuch bedekt!
- Wenn der Teig ganz gemacht ist, so thrölt man denselben jedoch nur mit der Hand, wie bei den Fasnachtküchlein zu einem langen Riemen, macht 4 oder 5 Stüke aus demselben u. thrölt ein jedes von demselben zu einem runden Plätz (Flek) wie zu einer Torte, legt dieselben auf die nämlichen Bleche, wo man's darauf in den Ofen thut u. stellt sie eine Stunde lang auf einen warmen Ofen, damit sie trocknen, dann thut man sie in den Ofen.
- Man muss die Ankenzelten nicht zu dünn austhrölen, sonst verbrennen sie gern, denn wenn sie gehen, gehen sie meistens in die Breite, nicht in die Höhe.
- Die Ankenzelten vertragen keine grosse Hize.
- Man nimmt ietzt in neuerer Zeit alles Weissteig.
- Die Ankenzelten muss man nicht mit Mehl ersteken[?], sonst werden sie zäh u. verlieren dasjenige, was sie so angenehm macht, nämlich ihre Weiche.
- Indem ietzt alles Weissteig genommen wird, so muss man auf die halbe Portion ein halbes Brödl³ u. ein Mutsch³ Weissteig nehmen.
- In der untern Stube muss man die Zelten vor dem Ofen gehen lassen, während dem das Feuer brennt u. in der Wohnstube ist die Lage dazu sehr gut auf dem eisernen Kasten.

Wenn man drei Ankenzelten machen will, darf man den Teig zu allen drei vollkommen verarbeiten u. eine von diesen dreien auf den zweyten Tag aufbewahren, um welche zu baken. Den verarbeiteten Teig, den man an einer Rolle aufbewahrt, thrölt man den anderen Tag aus, u. lässt ihn alsdann erst dann gehen, ehe man die Zelte bakt.

Für eine Ankenzelte:

Ein [halber] Viertheil⁴ u.
einen halben Mutsch, Weissteig
12 Loth Anken
8 Loth Zucker
1 Vierling⁵ Rosinen
 $\frac{1}{2}$ Vierling Weinbeeren
 $3\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, stark gewogen.

Für zwey Ankenzelten:

Ein halbes Brod u. einen Mutsch,
alles Weissteig
24 Loth Anken
16 Loth Zucker
 $\frac{1}{2}$ lb. Rosinen
1 Vierling Weinbeeren
7 Loth⁶ Zimmet, stark gewogen.

Für drei Ankenzelten:

4 Viertheil Brodteig, alles Weissteig

36 Loth Anken

24 Loth Zucker

3 Vierling Rosinen

14 Loth Weinbeeren

10¹/₂ Loth Zimmt, stark gewogen.

Für eine aussergewöhnlich
grosse Ankenzelte:

Einen Viertheil u. einen Mutsch
Weissteig

1¹/₂ Vierling Anken, stark gewogen

1 Vierling Zucker, stark gewogen

12 Loth Rosinen

8 Loth Weinbeeren

¹/₂ Vierling Zimmt

alles alte Gewicht.

¹ Das Weissbrot wurde um 1850 zu zwei Pfund (zu 528 g) verkauft. Ein halbes Brötli wäre demnach 528 g.

² Wohl eher ³/₈ Lot Zimt.

³ 1 Mutsch = ¹/₈ eines 5-lb-Laibes, 355 g.

⁴ 1 Vierteil = ³/₄ eines 5-lb-Laibes, 660 g.

⁵ 1 Vierling = ¹/₄ lb = 132 g.

⁶ Vermutlich sind hier eher Lotsteine, d. h. ein gefüllter 7-Lot-Stein, gemeint, was zirka 1 Esslöffel entspricht. Vgl. Abbildung, S. 142

60. Gebakene Mandel

Man nimmt ³/₄ lb. Mandeln, ³/₄ lb. Zucker, 1 lb. Mehl, 5 Eier, ein wenig Rosenwasser, ¹/₈ lb. Anken, Zimmt nach Belieben, dann wird dieser Teig mit Mödeln abgedrückt u. im Anken gebaken. Man muss die Mandeln nicht scheelen, sondern mit einem Tüchli sauber abreiben.

61. Gugelhopf

Auf einen Viertheil Weissbrodteig nimmt man folgendes:

1 lb. Mehl

1¹/₂ Vierling Zucker

¹/₂ lb. Butter (neuen Anken)

1 Zitrone fein geschnezelt

¹/₂ Glas voll Rosenwasser

¹/₂ Bekeli voll Rosinen u. Weinbeeren, stark gemessen

5 Eier u. ein wenig Salz.

Zuerst schlägt man die Eier auf, verrührt den Butter, welchen man in den Ofen in einem Kochblättli zuerst muss vergehen lassen, in den Eiern, thut den Zucker auch in diese Mischung, dann verrührt man noch etwas Mehl in den Eiern, bis alles angezogen ist, rührt dann den Teig u. die Weinbeeren auch unter die Mischung, verdünnt dann denselben mit ein wenig Ro-

senwasser u. Milch, bis er die rechte Dicke hat. Jedenfalls muss der Teig nicht so ganz fest sein, indem der Gugelhopf sonst zäh wird.

62. Blumenkohl, Salat, Kohlraben

Man thut ziemlich neuen Anken in die Pfanne u. lässt ihn zergehen, dann röstet man ein wenig Mehl darin, thut Fleischbrühe daran u. den Blumenkohl darin, salzt ihn, u. fügt noch ein wenig Muskatblust¹ od. Muskatnuss bei, lässt ihn ein wenig kochen, so ist er gut.

NB. Zuerst muss man aber den Blumenkohl brühen, ihn nämlich in siedendes Wasser thun u. darin sieden lassen, bis man glaubt, dass er weich genug seie.

Auf gleiche Weise kocht man den Salat u. die Kohlraben, man kann aber zu allen diesen drei Gemüsen halb ausgelassenen Anken nehmen u. die andere Hälfte neuen Anken. Man nimmt eigentlich zu dem Kardifiol² blos ganz neuer Anken, damit die Sauce gelb wird, manche thrölen den neuen Anken in Mehl herum anstatt dasselbe zu rösten, indessen werden alle drei obgenannten Gemüse mit geröstetem Mehl sehr gut.

¹ Macis (auch *Mazis* oder *Muskatblüte*) wird der Samenmantel der Muskatnuss genannt. Getrocknet oder auch gemahlen wird er zum Würzen von Gebäck, Fleischgerichten und einigen Wurstsorten verwendet.

² Auch Karviol, Blumenkohl.

63. Eier-Gerste¹

Man nehme auf 5 Personen ohngefähr ein kleines Trinkbekeli voll Mehl u. 2 Eier, ein wenig Salz, thut die Hälfte von diesem Mehl am Morgen nach dem Kaffee auf einen Hakladen², mache ein Löchli in das Mehl, u. thut die zwey Eier in das Mehl aufschlagen, dann nimmt man ein Messer u. mischt das Mehl u. die Eier soviel als möglich durcheinander, dann vertheilt man dieses Teigli auf dem ganzen Hakladen u. lasst es ertrocknen bis um $\frac{1}{2}$ 11 Uhr, dann verwiegt³ man es, bis es die Feine von Gersten hat, sollte der Teig noch kleben, so nimmt man von der anderen Hälfte des Mehls soviel als nöthig ist, bis es ganz trocken ist, blos muss man den Teig mit Mehl nicht ersteken. Dann thut man die Suppe vor dem Essen, die

Portion Suppe so man zum Mittagessen braucht, aus dem Hafem in eine Pfanne, lässt sie sieden, thut die Eier-Gerste darin, lässt die einen Augenblick darin ob dem Feuer u. dann richtet man die Suppe an.

¹ Hier als Suppenbeilage.

² Brett, auf welchem Fleisch verarbeitet wird.

³ Mit dem Wiegemesser zerkleinern.

64. Tätschli

Man nehme für 5 Personen ein Quärtli¹ Bekeli etwa zu 3 Viertheil voll Mehl, 4 – 5 Eier, rührt beides an, u. macht einen Teig daraus, der nicht gar zu dik sein muss, dann thut man in eine mittelmässige Pfanne ziemlich viel Anken u. leert den Teig, der zuerst wohl geklopft werden muss, u. wobei auch nicht vergessen werden darf, demselben im Sommer Lauch beizufügen, zu 3 oder 4 wiederholten Malen, ringsum die Pfanne u. bakt ihn schön gelb. Man bekommt aus einem solchen Teig 3 – 4 – 5 Tätschli. Dieser Teig muss gut von der Kelle laufen.

Auf gleiche Art bereitet man den Maus-Teig², nur mit dem Unterschied, dass man keinen Lauch daran thut.

¹ Quärtli = $\frac{1}{4}$ eines Milchmasses = zirka 8 dl.

² Vermutlich handelt es sich hier um einen Omelettenteig, in welchen Salbeiblätter getunkt werden und diese nachher im Butter oder Schmotz gebacken.

65. Eier u. Brod

Gerade ehe man essen will, thut man ein wenig Brod-Schnitzli in Anken schön gelb rösten, verklopft 5 – 6 Eier, worin man ein wenig Salz thut, u. thut dann, wenn das Brod schön gelb ist, auf dasselbe in die Pfanne schütten. Es muss auf beiden Seiten gelb, aber nicht zu viel gebaken werden. Dies ist eine Portion für 2 Personen zum Nachtessen.

66. Grüne¹ Biren zu kochen

Wenn man die Biren geschnizelt hat, thut man's etwa fünf Viertelstund vor dem Essen in Anken, lässt sie prägeln, bis man isst. Gut ist, wenn man die Biren auf einem Glüthli kann ein wenig bräteln lassen. Küchelanken² lässt sich an die Speisen legen ohne dass man ihn zuerst warm macht.

¹ Frische, im Gegensatz zu den gedörrten oder eingemachten.

² Blumer unterscheidet zwischen frischem, ausgelassenem und Küchelanken, wobei nicht ganz klar wird, was unter Letzterem zu verstehen ist. Vgl. Rezept Nr. 70.

67. Abgeschnezztes Fleisch

Man verschnezzt zuerst das übrig gebliebene Fleisch zu dünnen Häppchen, dann thut man ein wenig Anken in die Pfanne, röstet darin ein wenig Mehl, Böllen od. Böllenkraut, je nachdem man's lieber hat, dann schüttet man Fleischbrühe, in Ermangelung derer Wasser, Pfeffer u. Salz u. das Fleisch darin u. kocht dies einwenig. Wenn man nur Wasser zu nehmen hat, so ist es gut, wenn man einwenig übrig gebliebene Bratis-Sauce daran thun kann. Vom Kalbfleisch giebt es viel die schmackhaftere Abschnezzete als vom Schafffleisch.

68. Gmügel¹ (Tschüchel)

Man nimmt auf 5 Personen etwa ein 3 Schoppen Bekeli voll Mehl u. etwa 5 Eier, thut zuerst Milch in das Mehl schütten, dann mit den Eiern den Teig abdünnen, fügt Salz u. Lauch dem Teig bei. Der Teig muss so dik sein, dass er so ziemlich langsam von der Kelle läuft. Bei allem Teig ist es üblich, dass je [mehr] man ihn klopft, je besser er wird; dann thut man ordentlich Anken in eine breite Pfanne, schüttet den Teig, ehe man essen will u. wenn der Anken heiss ist, in dieselbe, fängt, so bald der Teig eingeschlagen ist, mit der Kelle denselben zu vertheilen an zu kleinen Bröcheln, immer muss der Teig mit der Kelle getheilt, gerührt u. die Pfanne zu verschiedenen Malen geschüttelt werden, bis man glaubt, dass das Gmügel genug sei.

¹ Mit «Gmügel» sind im Glarnerdeutschen auch kleinere Holzabfälle gemeint. Gmügel oder Tschüchel waren noch um die Mitte des 20. Jahrhunderts zumindest im Sernftal bekannte Speisen. Anlässlich eines gemeinsamen Frühstücks, zu welchem die Kirchgemeinde New Glarus am 31. Mai 1969 einlud, wurde die nach Wisconsin importierte Speise für 200 Personen zubereitet. Auf acht Herdplatten entstand aus 120 Eiern, 27,2 l Milch, 25 kg Mehl, 250 g Salz, 500 g Backpulver, 3 kg Zucker und 2,5 kg Butter, so kommentierte eine der Köchinnen, das verrückteste Kochunternehmen aller Zeiten. Da vielen der Kirchgänger diese traditionelle Speise nicht mehr bekannt war, wurde sie als «Pfannkuchen mit Nervenzusammenbruch» (Pancakes with a nervous breakdown) angepriesen. Vgl. Sesquicentennial. Recipes and recollections, 1850–2000. Herausgegeben von der Swiss United Church of Christ. Iowa Falls 2000, S. 12.

69. Trichter (Ring)kuchli

Nehme auf 5 Personen etwa ein zwey Schoppigs¹ Bekeli voll Mehl, halb schwarzes, halb weisses, thut dann dieses mit etwa 3 Eiern, Milch u. Salz, wie den vom Gmügel anmachen, macht ihn so dünn, bis der Teig gut von

der Kelle läuft, dann thut man in eine Pfanne etwa halb voll Anken, lässt ihn recht heiss werden, dann füllt man einen Trichter, wenn derselbe gross ist, etwa zur Hälfte, lässt den Teig durch den Trichter fliessen, wenn man wohl aufgeloffene Ringli will, langsam, will man aber die Ringli dünn haben, geschwind durch den Trichter; man muss mit dem Trichter rings um die Pfanne fahren, wenn man den Teig einschlägt. Jedesmal wenn man wieder einschlägt, muss der Anken wieder recht heiss werden. Aus obiger Portion giebt es ohngefähr 5 Ring- oder Trachterküchli. Zu bemerken ist noch, dass je dünner man die Ringli will, desto dicker muss der Teig sein.

¹ Zirka 0,8 bis 1 l.

70. Das Schafffleisch zu rösten

Man thut das Fleisch, ehe man zum Tisch sitzt, auf einen Rost unter ein schönes Glüthli, überstreicht es mit Salz u. einwenig Anken, neuen od. Küchelanken od. auch ausgelassener, dann kehrt man es ein paarmal u. lässt das Fleisch auf der Gluth, bis es schön gelb ist.

71. Krautstorzen¹

Nachdem man sie von dem Kraut getrennt hat, schält man die Storzen u. verhaut dann eine Storze etwa in 3 Stücke u. dann wieder jedes Stük zu kleinen Riemchen, dann brüht man diese Riemchen, wie Kohl etc. u. kocht sie, wenn's Zeit ist, ganz wie der Kardifiol.

¹ Kohlstrunk.

72. Dürre Zwetschgen zu kochen

Man thut etwa anderthalb Stund, ehe man essen will, ein wenig Anken in die Pfanne, thut, wenn er heiss ist, die Zwetschgen darin u. ein wenig Wasser daran, dann lässt man's sieden, zuletzt fügt man noch Honig u. Zucker bei, bis die Zwetschgen süss sind.

73. Kalber-Würste

Man thut nicht gar so viel Anken in die Pfanne, thut die Würste, wenn er heiss ist, darin u. lässt sie auf beiden Seiten schön gelb werden; dann zieht

man's wieder heraus, u. röstet im gleichen Anken ziemlich viel grob geschnezelte Böllen u. ein halbes Kelleli voll Mehl, dann zieht man die Hälfte von den Böllen wenn sie gelb sind, heraus auf eine Platte, worauf man die Würste anzurichten willens ist, u. schüttet man ohngefähr ein Trinkbekeli voll Fleischbrühe u. die Würste darauf u. siedet's etwa eine Viertelstunde mit einem Dekel auf der Pfanne. Man richtet die Würste dann an, wenn die Sauce genug zu ist; man thut weder Salz noch Gewürz daran, weil beides schon in den Würsten enthalten ist. Die einte Hälfte Böllen zieht man nur deswegen heraus, damit sie nicht ganz versieden.

NB. Auf gleiche Art wie die Kalberwürste kochet man auch die Bratwürste, nur anstatt mit Fleischbrühe mit Wasser.

74. Erdapfel u. Apfel

Man schnezt Erdapfel u. thut sie in heissen Anken u. fügt Salz bei, zwar nicht so viel, wie wenn man keine Äpfel daran thäte, lässt dieselben etwa eine $\frac{1}{2}$ Stunde prägeln, wie wenn man sie nur gebraten essen würde, dann thut man die Äpfel, welche wie zu einem Apfelbröchi zuerst gesotten werden, an die Erdapfel, ehe man die Suppe essen will u. lässt beides zusammen noch einwenig prägeln, sie sollten unten werden wie ein Tatsch.

75. Eine Mehlsuppe

Man thut mittelmässig Anken in eine Pfanne thut schwarzes¹ Mehl in den Anken, bis derselbe dick von dem Mehl ist, dann röstet man's bis es schön gelb ist, u. schüttet die Portion Wasser daran, welche man zur Suppe gebraucht u. lässt dasselbe unter beständigem Herumrühren sieden u. salzt die Suppe.

¹ Roggenmehl.

76. Gesottene Erdapfel

Die gesottenen Erdapfel müssen nicht mit zu vielem Wasser gesotten werden, wenn sie weich sind, so lässt man sie unten in der Pfanne einwenig daran prägeln, weil sie auf diese Art etwas kräftiger werden, nimmt den Dekel ab der Pfanne, damit sie trökener werden, dann der Dampf von dem Dekel schlägt immer in die Erdapfel, es bedarf aber zu diesem Prägeln nur

eine schlechte Pfanne, indem das Wasser von den Erdäpfeln abgeschüttet wird u. diese leer in der Pfanne liegen. Man nimmt etwa eine Gätze¹ voll Wasser zu einer Pfanne voll Erdäpfel.

¹ Metallene, meist kupferne Schöpfkelle mit einem langen Stiel, mit der das Wasser aus der Stände oder dem Wasserschiff in die Pfanne geschöpft wurde.

77. Milgen¹

Man nimmt Milgen aus der Metzg, zerschnezt sie von der Grösse einer halben Nuss, dann thut man sie in Fleischbrühe über, thut neuen Anken, im Mehl herumgethrölt daran, sowie Salz u. Muskatnuss u. lässt sie eine Stunde sieden.

– Auf gleiche Art macht man ein Gericht von Kalbfleisch, dass man rauh auch so verschnezt u. auf gleiche Art kochet.

¹ Milken.

78. Erdäpfel-Salat

Man thut Oehl u. Essig durcheinander schwingen, bis das Oehl ein Schäumli hat, dann fügt man Salz u. Pfeffer u. geschnezelte rauhe Böllen darin sowie auch die geschnizelten Erdäpfel u. mischt alles durcheinander.

79. St. Galler Würste zu kochen

Man kann dieselben verschieden zubereiten, entweder brätet man sie in heissem Anken od. man bestreicht sie mit neuem Anken u. brätet sie auf dem Rost.

80. Apfel-Tatsch

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Maasbeki¹ voll Apfel $5\frac{1}{2}$ Löffelvoll Mehl, 4 Eier u. Milch bis man glaubt, dass er die rechte Dike habe, dann bakt man ihn etwa eine halbe Stunde im Anken.

NB. Ein wenig Salz beizufügen, muss man nicht vergessen.

¹ 1 Milchmass = 3,185 l, ein Massbeki wäre demnach ein Geschirr mit ungefähr 3 l Fassungsvermögen.

81. Rübli zu kochen

Man nehme ausgelassenen Anken, röste einwenig Böllen darin, schütte Fleischbrühe daran, Pfeffer u. Salz daran u. fügt die Rübli bei. Man thut die Rübli zuerst bei dem Rindfleisch sieden u. dann in die angemachte Sauce schnezen.

82. Ofen gebratene Erdapfel

Man nimmt kleine Erdapfel, die man sauber wascht u. legt sie, wenn das Feuer verbrannt ist, zuhinterst in den Ofen auf die saubere Platte, von welcher zuerst die Gluth rein abgewischt ist u. lässt sie so etwa eine Stunde lang braten, wenn sie genug gebraten sind u. man noch nicht essen will, so kann man sie zuvorderst in den Ofen ziehen. Man kann die Erdapfel allenfalls auch auf dem Rost braten.

83. Verdämpftes Rindfleisch sauer zu kochen

Man bratet das Rindfleisch zuerst schön gelb ab, dann thut man im gleichen Anken etwa ein luker¹ halber stürzerner Löffelvoll Brodbröseli u. einwenig Böllen gelb rösten u. schüttet eine schwache² Gatze voll Wasser daran; hat man einwenig Fleischbrühe, so ist es desto besser; eine Stunde vor dem Essen schüttet man in die Sauce ein halbes Glas voll Essig, dieser ist an dem Rindfleisch besser als Wein, sowie auch Rosinen u. Weinbeeren.

¹ Locker, nicht aufgehäuft.

² Nicht randvoll.

84. Eier-Kütten

Man bereitet einen Amaletten-Teig u. macht aus diesem so dünne Amaletten als es möglich ist, dann verschneidet man diesselben wie Nudeln, u. kocht sie entweder in einer Sauce mit neuem Anken, Fleischbrühe u. Muskatnuss, oder aber mit Milch, neuem Anken u. Zimmet od. wenn man recht gut machen will, macht man eine Nidel-Crème daran.

85. Ganze Enten sauer zu kochen

Man bratet die Ente zuerst im Anken einwenig ab, röstet dann im gleichen Anken ein wenig Böllen u. Brodbröseli u. wenn dieselben gelb sind an alles u. an die Ente Wasser, hat man Fleischbrühe, dann diese anstatt Wasser, so lässt man alles, wenn man's auf das Mittagessen will, von 8 Uhr morgens, wenn's junge Enten sind, bis Mittag kochen, thut aber etwa eine Stunde vor dem Essen ein Glas voll Wein od. ein halbes Glas voll Essig daran. Geschnitzelte Mandeln, wie man sie auf die gebratenen Äpfel macht od. Weinbeeren fügt man etwa um halb 10 Uhr noch daran.

86. Weisser Zieger zu kochen

Man thut ziemlich viel neuen Anken in eine Pfanne, röstet Mehl in demselben, thut dann den Zieger darin u. Schotten, diese Leztere um den Ersteren zu verdünnen, u. lässt ihn so prägeln, bis der Zieger schön gelb ist.

87. Gebratenes Uter¹ u. Rindfleisch

Man thut beides, Uter u. Fleisch in den Ofen mit Wasser u. Salz, Anken erfordert es keiner, indem das Rindfleisch ganz aussiedet, dann lasst man's so braten u. schauet fleissig dazu.

¹ Euter.

88. Ein Herz zu kochen

Man nimmt das Herz aus der Metzg, thut dasselbe in dem Ofen sieden, bereitet dann eine Sauce wie zu den Bratwürsten od. wie zu dem Kardifiol, thut das Herz, wenn es genugsam gesotten ist, noch etwa eine Viertelstunde in dieser Sauce aufkochen.

89. Schneken in den Häuschen zu machen

Nachdem man die Schneken gesotten hat, bis die Dekel abspringen u. sie sauber gereinigt hat, siedet man die Häuschen in Aschenlauge, bis man glaubt, dass sie ganz rein sind u. kühlt sie noch in kaltem Wasser stark ab; dann macht man eine Fülle von folgender Mischung: Man nimmt ohngefähr auf 30 Schneken ein gutes halbes Trinkbekeli voll Nussen, welche man

von ihrer Schaale befreit u. zerstösst dieselben in einem Mörsel fein u. zerknettet u. vermischt sie mit einwenig Knoblauch od. Rosmarin, je nachdem man will, u. eine kleine Faust gross neuen Anken; dann füllt man die Häuschen auf folgende Art: Man thut in ein Schnecken-Häuschen, worin sich die Schneke befindet, ein Dekeli von der bewussten Fülle darauf u. legt ein solches gefülltes Häuschen vorzu¹ auf ein Kochplättli, dann fügt man Fleischbrühe bei u. prägelt diese Häuschen eine Weile auf einem Glüthli; ehe man sie auf den Tisch bringt, schüttet man noch schön gelb geröstete Brosamen darüber. Auf 1 Person rechnet man 15 Schneken.

NB. Man nimmt immer die gleichen Häuschen u. setzt sie jedesmal rein mit warmem u. kaltem Wasser aus, dann thut man sie auf ein altes Kochplättli u. stellt sie in einen warmen Ofen, bis sie ganz trocken sind.

Zu der Fülle auch ein wenig Mandeln, auch kann man, wenn man will, ein wenig Mehl in die Fülle thun.

¹ Eines nach dem anderen.

90. Einen Kranz¹ zu kochen

Zuerst schwingt man ihn, nämlich man thut ihn in eine leere Pfanne, rührt ihn darin, bis er kraus wird, dann thut man, ehe man den Kranz nimmt, noch Salz daran, dass er noch recht sauber werde, dann schüttet man das Wasser darab, u. spühlt ihn bei dem Brunnen rein, u. sticht die Drüsen daraus, die sich darin befinden. Dann macht man auf folgende Art eine Sauce: Man thut, wenn der Krantz fett ist, nur ein wenig Anken in die Pfanne, röstet dann Brodbröseli u. Mehl u. Böllen darin, schüttet Wasser, lässt die Sauce sieden u. thut dann in dieselbe den Kranz, ein wenig Nägeli u. Pfeffer u. Salz hinzu, so lässt man ihn etwa 2 Stunden sieden, sieht man gegen das Ende, dass der Kranz nicht fett genug ist, so kann man noch immer ein wenig Anken beifügen.

¹ Der faltige, gekräuselte Darm eines Schweines.

91. Eine Milch-Torte

Man nehme auf etwa 6 Personen 9 – 10 Eier, thue etwa ein Quertli od. 1½ Quertli Milch dazu, 5 Löffelvoll Mehl, Zucker u. Zimmet u. wenn alles dieses in einem Beki angemacht ist, so thut man in eine runde irdene Kochkachel ein wenig neuen Anken u. schüttet die angemacht Masse darin, so

lässt man sie etwa 1½ Stund in einem Bratofen od. einem rechten Ofen baken, so wird die Milchtorte so dik, dass man sie wie ein Tatsch anrichten kann. Diese Art Torte eignet sich sehr gut zu einem gebakenen Dreispitz¹.

¹ Vgl. Nr. 206.

92. Eine Kaltbrunner Eier-Milch

Man nehme 8 Eier, eine ½ Maas Nidel, ein wenig neuen Anken, Zucker u. Zimmet u. bake alles dieses.

93. Sago-Suppe¹

Man nimmt, wenn man die Suppe auf Mittag haben will, einen schwachen Löffel voll Sago, schüttet morgens etwa um 8 Uhr ein Bekeli voll laues Wasser hinzu, schüttet dies Wasser etwa um 10 Uhr ab, (muss aber die Suppe geschwind gemacht werden, so ist das Weichen nicht nothwendig), alsdann siedet man die Sago eine Stunde mit 2 Glasvoll Wasser u. schüttet dann gegen das Ende hin die Portion Fleischbrühe, so man zur Suppe bestimmt, an den Sago, lässt sie noch ein wenig sieden u. dann schüttet man die Suppe an ein Ei u. fügt nach Umständen, wenn Gewürze vertragen werden, ein wenig Muskatblust hinzu.

¹ Sago ist ein Verdickungsmittel aus weisslicher, glasiger, gekörnter Stärke. Es dient zum Andicken von Suppen und zum Herstellen süsser Fruchtgrützen. Es ist geschmacksneutral und sehr nahrhaft. Ursprünglich wurde es aus dem Mark der Sagogpalme gewonnen, heute auch aus Wurzelknollen anderer tropischer Pflanzen. Deutscher Sago wird aus Kartoffelstärke hergestellt, ist aber mit dem echten Sago kaum vergleichbar.

94. Böllen-Zelte

Man nimmt aus dem Bakofen einen Mutsch Brodteig, thut denselben auf einen Pastetenladen¹, thrölt ihn einmal aus, dann thut man neuen Anken od. Küchelanken darin, legt den Teig zusammen u. thrölt ihn wieder aus, bis er nicht mehr klebt, alsdann theilt man den Teig, weil derselbe für zwey Kochplatten² giebt u. thrölt jeden Theil noch einmal aus, bis er in die Kochplatte dienet, hernach thut man in dieselbe unten an dem Boden auch einige Stükchen neuen od. Küchelanken in Ermangelung aber von beidem, kann man ausgelassenen Anken nehmen, thut dann den Teig in

die Platte u. macht ringsum ein Bördchen; nachher bereitet man die Fülle an von vielen Böllen, 10 Eiern, ein lukes halbes Trinkbekeli voll Milch, ein wenig Salz u. ein Viertelbekeli Spekmökeli³. Dies alles wird in einem Beki durcheinander gemacht u. ehe man die Platten in den Ofen thut.

¹ Brett, auf welchem Teig verarbeitet wird.

² Feuerfeste Platten mit hohem Rand.

³ Speckwürfel.

95. Apfel-Kuchen (analog Apfelküechli)

Man nimmt ein Quartbekeli halb voll Mehl, rührt dasselbe mit 1½ Glas voll weissen od. rothen Wein, der gewärmt sein muss, an, dann nimmt man gewärmte Milch u. 3 Eier auf diese Portion, bis der Teig so dünn ist, dass er gut von der Kelle läuft, derselbe muss stark geklopft werden, fügt ein wenig Salz bei, dann thut man die Apfel-Scheiblein in den Teig u. bakt sie ganz langsam in dem Anken. Diese Portion gilt für etwa 6 Personen.

96. Nudeln

Man nimmt zu den Nudeln lauter Eier, rührt Mehl darin um, bis der Teig so dik ist, das man ihn austhrölen kann, dann zieht man ein Plätz nach dem anderen so dünn aus, wie zu Fassnacht Kuchen, lässt dieselben trocknen, legt sie dann zusammen, u. schnezt sie zu ganz schmalen Riemchen, dann schwellt man sie im Wasser wie Flogetz¹ u. bakt sie hernach schön gelb im Anken. Von 3 Eiern haben 4 Personen genug Nudeln.

NB. Man darf zu dem Nudelteig, wenn man will, auch ein wenig Milch nehmen.

¹ Flogetz = Bündner Spezialität. Auch bei Blumer findet sich ein Flogetz-Rezept. Vgl. Nr. 318.

97. Milch-Mus

Man nehme die Portion Mehl, so man glaubt, dass es auf die Person, die man zu bedienen hat, erfordert u. rührt dasselbe kalt in einer Pfanne an, thut dieselbe, wenn das Mehl recht verrührt ist, auf das Feuer, nachdem man hinlänglich Milch an das Mehl geschüttet hat u. rührt das Mus bis es siedet, salzt u. lasst es noch ein wenig kochen. 3 Löffelvoll Mehl geben, besonders wenn man es dünn macht, eine schöne Portion Milch-Mus.

98. Sauer gekochte Erdapfel

Man röste Böllen u. einwenig Mehl im Anken, thut dann wenn dieses schön gelb ist, ein halbes Glasvoll Essig daran u. gibt die Erdapfel in die Sauce u. noch etwa ein halbes Schöppli Wein od. Fleischbrühe, Nägeli-Pulver, Pfeffer u. Salz, man lässt es etwa eine halbe Stunde sieden.

99. Eier-Mus

Man macht dasselbe in einer Schüssel an, wie eine Eiermilch¹ nur mit dem Unterschied, dass kein Butter hinzukommt, hingegen nimmt man zum Eiermus einwenig Mehl, dann thut man es in eine Pfanne über das Feuer u. rührt bis es dik ist od. man kann es auch in den Ofen thun.

¹ Siehe Nr. 36.

100. Wein-Mus

Man nimmt auf 3 Personen ohngefähr einen Schoppen Wein (wenn es sein kann, Veltliner), dann thut man ziemlich Anken in die Pfanne, röstet auf genannte Portion Wein etwa 3 Löffelvoll Mehl, schüttet, wenn das Mehl gelb ist, den Wein daran, lässt ihn auf einem Glühli etwa $\frac{1}{2}$ Stund prägelu, u. fügt Zucker u. Zimmet daran.

101. Im Ofen gebratenes Fleisch

Man thut zu Kalb- u. Giszfleisch, wenn man es im Ofen braten will, ein schönes Stükli neuen u. ausgelassenen Anken in die Bratpfanne, fügt Salz u. Wasser bei u. lässt es so im Bakofen od. wenn man es selbst braten will, im eigenen Ofen, prägelu u. beschüttet es fleissig. Zu dem Schafffleisch braucht es keinen Anken. Es erfordert zu einem Brätli eine Handvoll Salz u. nicht gar viel Wasser.

102. Erdapfel-Torte

Man nimmt auf 3 Personen ohngefähr soviel hineingeschabte Erdapfel, wie zu den in der Milch gekochten, macht sie mit 2 Eiern, ohngefähr einem Trinkbekeli voll Milch u. Salz an, dann lässt man Anken in einer

Pfanne zergehen, thut 1 Löffelvoll Mehl darin, sowie die angemachten Erdapfel u. lässt sie so in dem Ofen baken. Diese Torten brauchen viel Anken.

103. Verrührte Eier

Man zerlasse neuen Anken in einer Pfanne, wenn derselbe geschmolzen ist, thue man auf 5 Personen 10–12 Eier, die aber in einem Bekeli vorher aufgeschlagen, geklopft u. gesalzen werden müssen, in den Anken u. rührt sie bis sie antiglet sind; man giebt sie gewöhnlich als Zulage auf dem Kraut¹.

¹ Kohl.

104. Brodschnitten

Man macht ganz dünne Schnitten, wie zu Erdbeeren-Schnitten, bakt dieselben zuerst im Anken, dann macht man einen Teig wie zu Tätschli¹, thünkt die Brodschnitten in diesen Teig, nämlich die im Anken gebakenen, u. bakt sie noch einmal schön gelb im Anken; man kann diese Schnitten auch machen, ohne sie zuerst im Anken zu baken, nämlich die Schnitten, wie sie vom Brod geschnitten worden in das nämliche Teigli tünken u. im Anken baken, die Schnitten brauchen auf diese Art weniger Anken, sind weniger fest u. auch schmackhaft.

¹ Siehe Nr. 64.

105. Dürre Erdapfel¹ zu braten

Man thut dieselben am Abend vorher in kaltes Wasser zum Weichen, lässt dieselben die Nacht durch u. den folgenden Morgen im Wasser stehen bis eine Stunde vor dem Essen, dann wiegt man sie ganz fein, thut die geweichten Erdapfel um 10 Uhr, wenn man um 11 Uhr speisen will, in ziemlich vielem Anken über, fügt Lauch u. Salz bei u. lässt sie so eine Stunde auf einem ganz kleinen Feuer prägel.

¹ Blumer erwähnt auch gedörnte Kartoffeln, die in Milch gekocht werden: *Man thue eine ziemliche Portion Anken in die Pfanne, thue dann ein Kelleli voll Mehl u. etwa ein Obrenbekeli voll dürre Erdapfel, welche aber durch ein Maschineli müssen gedrückt sein, darin, rührt sie mit einer Kelle ein paar mal um, schüttet Milch daran, salzt dieselben u. lässt sie so etwa eine Stunde auf einem Glüthli köcheln.* (Ergänzung aus Nr. 126.) Beim Maschineli handelt es sich vermutlich um eine Kartoffelpresse.

106. Milchsuppe

Man nehme fein geschnittenes Brod, thue dasselbe in ein Beki u. schütte siedende Milch daran, so wie auch einwenig Salz.

107. Milcherdäpfel in einem Bratofen zu machen

Man thue geschnezelte Erdäpfel in ein Kochg'schirli, schütte Milch daran, einwenig neuen Anken u. Salz u. stelle sie so in den Bratofen, dann werden sie gewöhnlich oben schön gelb.

108. Eine andere Zubereitungsart von verrührten Eiern

Man nehme auf eine Portion etwa 2 Eier, klopf sie in einem Beki, thue auf jedes Ei 2 Löffelvoll Milch, Muskatnuss u. Salz daran, alles dies rühre kalt durcheinander, dann zerlasse ausgelassenen Anken u. wenn derselbe recht heiss ist, nihmt man ihn ab dem Feuer, damit er einwenig erkaltet, dann rührt man das Angemachte in den Anken u. rührt es fort, bis es dik ist. Es versteht sich, dass man die Eier ob dem Feuer angeschlagen haben muss, nachdem der Anken etwas erkaltet worden ist; wenn nun das Angemachte dik geworden ist, nimmt man die Pfanne wieder ab dem Feuer u. bringt diese verrührten Eier auf den Tisch; Obiges wird gemacht, während man die Suppe isst.

109. Zieger-Bröchi

Man thue Anken in eine Pfanne, röste dann für 3 Personen ein Plättli von mittelmässiger Grösse angefüllt mit Brodschnizli schön gelb, dann schütet man Wasser daran soviel dieselben anziehen, fügt einwenig Salz u. Zieger bei, man lässt dies etwa eine Viertelstunde sieden.

110. Pfaffenkappen

Man nehme 2 Eier, 2 grosse Kellenvoll Mehl, 1 Löffelvoll Zucker, dies alles rühre mit Milch an, bis der Teig fast so dünn ist, wie zu Eisenküchelchen¹, dann macht man den Anken warm, nur in einem kleinen Pfännli, wenn man will, thünkt dann ein eisernes Schüsseli, das die Form von gewöhnlichen stürzenen Löffeln hat, in den Anken, dann fährt man mit demselben in den Teig, das Schüsseli muss aber nur mit dem Teig überzogen sein,

wie ein Eisenkuchlein-Eisen, dann thünt man es in den Anken u. schüttelt den Teig ab, wie ab dem Eisenkuchlein-Eisen u. bakt sie schön gelb; wenn sie gebaken sind, thut man in das Hohle von diesen Pfaffenkäppchen einwenig Saft von welcher Art er ist.

¹ Siehe Nr. 211.

111. Leber zu braten

Man schnetze die Leber ganz fein, thut dann Pfeffer u. Salz, Böllen u. einwenig Mehl darauf, macht Anken warm, thut, währenddem man die Suppe isst oder einwenig vorher, alles Bemerkte in den Anken, rührt die Leber, bis man glaubt, dass sie weich sei, fügt dann noch einwenig neuen Anken bei.

Auf gleiche Art bratet man die Niere.

112. Eier-Fische

Man bereite zuerst Ameletten, dann thut man in eine jede derselben eine Fülle von rauhem Kalbfleisch, welche zubereitet wird wie zu Fleischknöpfli, rollt diese Ameletten samt der Fülle zusammen, wie eine Hüppe, macht dann in einer Pfanne Fleischbrühe warm, fügt Muskatnuss, neuer Anken u. Salz bei, wenn es die Sauce erfordert, wenn nun alles strudelt, thut man die Fisch darin, lässt einige Wälle darüber gehen, nihmt sie ab dem Feuer u. bringt sie so zu Tisch. Acht muss man geben, dass sie nicht vermuossen; Fleischbrühe nimmt man nicht mehr, als was zu der Sauce erforderlich ist.

113. Brod-Mus

Man röstet Brodbröseli in vergangenem Anken u. etwas Rosinli, dann schüttet man, wenn alles gelb ist, guten Wein u. einwenig Fleischbrühe daran, bis man glaubt, dass es die recht Dünne habe, fügt Zucker u. Zimet bei, bis es süß genug ist u. lässt es so eine Weile kochen.

114. Kleine Tabak-Rollen

Nihmm ein halbes Pfund Mehl, ein halb Vierling abgezogene Mandeln, ein Vierling Zucker, ein halb Vierling Butter, ein halbes Gläslein Wein u. 4 – 5 Löffelvoll sauren Ram, dies wird gut untereinander gemacht u. einwe-

Fabrikation
verzinnter Waaren

JOS. THOMA & COMP.

eiserne Pfannen, verzinnzte
& lakirte Striegel.

in Bingen bei Sigmaringen.



9 1888
Haff, Kott, L. Ben.
Wien, f. d. B.

Verschiedene Küchengeräte aus einem Warenprospekt der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. (Zentralbibliothek Zürich)

nig gestossenen Zimmet, Muskatnuss u. Nägeli dazu gethan u. der Teig so gemacht, dass man ihn gut austhrölen kann. Wenn er ein Messerrücken dik ist, werden kleine dazu gemachte runde Hölzlein mit Butter bestrichen, der Teig so lang geschnitten, als die Hölzli lang sind, u. dieser Teig um die Hölzli eingewickelt; dann werden sie in heissem Schmalz gebaken u. mit Zucker u. Zimmet bestreut.

115. Mandel-Kränzlein

Nihmm 1½ Vierling Mehl, 1 Vierling Butter, 4 Loth Zucker, dies alles wird auf dem Nudelbrett mit ein paar Löffelvoll Rosenwasser u. dem Weissen von etlichen Eiern unter einander gemischt. Wenn der Teig schön gearbeitet ist, werden kleine Kränzlein daraus gemacht u. auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eierklar bestrichen, gröblich gestossener Zucker darauf gestreut u. gebaken; man kann sie auch im Schmalz baken.

116. Apfel-Mus

Man siedet beschnittene Apfel ganz wie zu einem Apfelbröchi, dann röstet man entweder das Mehl, od. man macht ein Teigli auf folgende Art: man nimmt etwa eine Kelle voll Weissmehl, rührt dies mit Milch an, dann rührt man dies Teigli in die Apfel u. röstet dann noch Brodbröseli schön gelb, welche man, wenn das Mus auf der Platte angerichtet ist, oben über die Apfel schüttet. Wenn man nach ersterer Art das Mehl röstet, so nihmmt man etwa 1½ Löffelvoll schwarzes Mehl zum rösten, aber dann röstet man auch in diesem Falle Brodbröseli u. überschüttet das Mus ebenfalls damit.

117. Eine saure Zunge zu kochen

Man nihmmt eine grüne¹ Zunge aus der Metzg, siedet sie wenigstens während 3 Stunden in Salzwasser recht weich, dann schält man sie u. reinigt sie vom Zungenkropf, hernach macht man folgende Sauce: Man thut ein wenig Anken in eine Pfanne, röstet eine halbe Kelle voll Mehl, schüttet halb Fleischbrühe u. halb Veltliner Wein, fügt Weinbeeren u. Zucker bei u. so lässt man die Sauce eine Viertel oder halbe Stund darin sieden. Hat man neuen Anken, so thut man wohl, wenn man davon darin thut. Siedet man

die Zunge am Tag vorher, ehe man sie kocht, so muss sie noch länger als 3 Stunden sieden, indem sie, wenn sie erkaltet, ehe man die Zunge in die Sauce legt, wieder etwas hart wird.

¹ Frisch, roh.

118. Nidel-Crème

Man nehme das Gelbe von 4 Eiern, thue den Nidel von zwey Quertli Milch, mehr bedarf es nicht, um eine recht dike Crème zu machen, u. das Übrige noch Milch an die Eier, mische alles kalt untereinander, thue dieses mit Zucker vermischet unter beständigem Umrühren auf dass Feuer, lasse einen Wall darüber gehen, u. so ist die Crème bereitet. (Wenn man nur das Weisse von zwey Eiern schwingt, so ist es für Schneeballen mehr als genug.)

119. Schneider-Pläze¹

Man nehme ein halbes Glasvoll Rosenwasser u. ein halbes Glas Brunnenwasser, ein Ei u. einwenig Zucker u. Salz, dies rührt man ein Weilchen durcheinander, alsdann rühre man Mehl in das Dünne, bis der Teig dik ist, nimmt den Teig aus dem Beki auf das Nudelbrett, thrölt ihn einwenig aus, schnezelt etwa einen halben Vierling Anken darin, legt den Teig wieder zusammen, thrölt ihn noch einmal aus u. so geschieht's noch einmal zum letzten Mal Messerrücken dik, schneidet kleine Pläze u. bakt sie schön gelb im Anken.

¹ Bei den Schneider Plätzen, Knieplätzen und Fasnachtschüechli handelt es sich um ähnliche Gebäcke.

120. Ein Gleichschwer

$\frac{1}{2}$ lb. neuen Anken, $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, $\frac{1}{2}$ lb. Eier¹, u. einwenig Salz, dies alles wird untereinander gemischt u. in ein Gugelhopf Model gethan. Von dieser Portion gibt es ein Gleichschwer von ziemlicher Grösse.

¹ Zirka 800 g (altes Gewicht) = zirka 16 Eier.

121. Kastanien¹ zu braten

Man thut die Kastanien in eine Pfanne (eiserne) od. in einen eisernen Hafen, bedeckt sie mit einem feuchten Lappen, alsdann dekt man die Pfanne mit zwey Dekeln, damit recht viel Feuchtigkeit auf die Kastanien giebt, lässt sie so unter mehrfachem Herumrühren sieden bis sie lind sind; während dem Braten der Kastanien, nimmt man Dekel u. den Lappen weg u. lässt die Kastanien auf einem starken Feuer noch eine Weile braten, damit sie sich gut schälen lassen.

¹ Vgl. S. 20.

122. Verdämpftes Rindfleisch

Nachdem die Rindfleisch-Stükli tüchtig geplütscht¹ worden sind, bratet man dieselben im Anken auf beiden Seiten schön gelb ab, zieht sie dann aus der Pfanne u. röstet im gleichen Anken einwenig Brodbröseli, schüttet eine Portion Wasser daran, soviel als man glaubt, das Fleisch möchte damit gesotten werden, salzt u. fügt Muskatnuss bei, nebst einer halben Zwiebel, welche man ganz in die Sauce legt, nun wird das Fleisch in die Sauce gelegt; im Winter stellt man's in eine Caserole in den Ofen u. so lässt man's sieden.²

¹ Geklopft.

² *Hat man zum Zugemüs Nudeln od. geröste[te] Erdapfel, so kann man um 10 Uhr noch ein wenig Essig u. Weinbeeren daran thun. Hat man ein Gartengemüs, so lässt [man] jenes weg.* (Ergänzung aus Nr. 347)

123. Strumpfbändli od. Wasserkügelchen

Man nehme für 3 Personen 1½ Glasvoll Milch¹, thue dieselbe mit 4 Loth Butter, einwenig Zucker u. einwenig Salz auf das Feuer, lasse alles sieden, rühre in die siedende Milch Mehl, bis sich der Teig von der Pfanne löst wie bei den Ofenküchlein, nihmm den Teig in ein Beki, rühre nach u. nach 3 Eier in den Teig, alsdann nihmm ihn auf den Welltisch, thröle ihn ein einziges Mal aus u. formire Strumpfbändli daraus u. bake sie schön gelb u. bestreue sie zulezt auf der Platte mit Zucker u. Zimmet.

Man nehme auf zwei Glasvoll Milch 3 Loth Schmalz, welches ebenso gut ist, als wenn man Butter nihmmt.

¹ Im zweiten Strumpfbändli-Rezept (Nr. 266) wird anstelle von Milch Rosenwasser beigegeben.

124. Fische in einer weissen Sauce

Man nimmt neuen Anken, Fleischbrühe, einwenig Muskatnuss, einwenig Nägeli u. einwenig Mehl, dies mischt man alles kalt durcheinander, stellt es auf das Feuer, lässt die Sauce kochen, dann thut man die Fisch darin, lässt dieselben sieden, bis die Pfanne unten kalt ist; hierauf nimmt man die Fische aus der Sauce u. rührt das Gelbe vom Ei unter die Sauce, damit sie antiglet wird.

125. Apfel-Compote

Man schäle Apfel, zerschneide sie in die Hälfte, wie zu gebakenen Äpfeln, siede sie mit einem alten Schoppen guten Markgräfler, viel Zucker u. Zimmt u. eine Pomeranze, welche man samt der Schaale zu Scheiben zerschneidet, wie zu Apfelkuchlein, u. sie auch mit den Äpfeln siedet, bis alles die gehörige Weiche hat. Die Äpfel müssen ganz bleiben, sie dürfen nicht zerfallen.

127. Reis-Mus¹

Man thue einwenig Anken in die Pfanne, rühre das Reis (ein gutes halbes Bekeli voll für 3 Personen) ein paarmal darin um, dann schüttet man zuerst ein wenig Wasser, damit das Reis aufgelöst werde u. erst darauf schüttet man Milch $\frac{1}{2}$ Ms u. lässt dieselbe etwa 2 Stunden sieden. Wenn das Reismus angerichtet ist, können die, welche es gern haben, etwas Zucker u. Zimmt auf dem Teller darauf thun.

¹ Nach Belieben kann man kurz vor dem Anrichten 8 Loth kleine u. grosse Rosinen, einen Esslöffelvoll klein würflicht geschnittenen Citronat u. ein paar Loth fein gestossene Mandeln darunter mischen. (Ergänzung aus Nr. 328)

128. Frische Erdäpfel in der Milch zu kochen

Man rüstet einwenig Böllen, u. ein kleines Kelleli voll Mehl, rührt man zwei bis dreimal in dem Anken um, dann thut man die Erdäpfel darin, schüttet Milch daran, fügt Salz u. auch einwenig Pfeffer bei, auf diese Art lässt man sie etwa eine halbe Stunde auf einem Glüthli prägeln; wenn man will, kann man zuletzt einwenig Anken (neuen) daran thun.

129. Dürre Winderbsen zu kochen

Man muss dieselben zuerst brühen, bis sie ganz weich sind (man thut nämlich die Winderbsfiesel in kaltes Wasser, damit sie grün bleiben, indem dann die Fiesel so auf das Feuer thut u. fortbrüht) dann thut man sie etwa eine Stunde, ehe man essen will, auf folgende Art kochen: Man thut Anken in die Pfanne, röstet einwenig Mehl, Böllen u. Knoblauch darin, wenn dies schön gelb ist, schüttet man Wasser daran, fügt noch Pfeffer u. Salz bei u. thut die Winderbsfiesel darin, so lässt man sie etwa eine Stunde kochen. Wenn man will, kann man zuletzt noch einwenig Fleischbrühe daran thun.

130. Fentz

Wenn man auf $\frac{1}{2}$ lb. Anken vier starke stürzene Löffelvoll Mehl u. ein Quärtli Suffen (Schotte) nihmmt, so giebt es ein sehr guter Fentz. Von einem luken halben lb. u. ein $\frac{1}{2}$ Vierling Anken haben 3 Personen genug.

131. Winderbsfiesel zu dörren

Man nehme die Fiesel halb reif, dann macht man sie ab, fasst sie an Fäden, thue an zwey Steken etwa 5 – 6 Fäden, dann macht man in einem Hafen siedend heisses (strudelndes) Wasser, thut immer zwey u. zwey Steken mit einander in das Wasser, lässt über dieselben etwa 2 – 3 Wälle gehen, dann nihmmt man sie sammt den Steken aus dem Wasser, thut sie zum [Ab]tropfen in eine Gelte¹, dann hängt man die Steken mit den Fieseln entweder auf eine Winde od. in das Kamin, wo man sie höchstens einen Tag troknen lässt, je geschwinder man sie aus dem Kamin od. der Winde nehmen kann, desto grüner bleiben sie.

¹ Zuber.

132. Enten sauer zu kochen (dies ist das gültige Rezept)

Man thut die Ente, wenn sie sauber gepuzt ist, im Anken schön gelb abbraten, dann nihmmt man sie hinaus, thut in nämlichen Anken ein wenig Böllen, Brodröseli u. Mehl schön gelb rösten, dann schütte man Wasser u. ein Glasvoll Wein daran, fügt Salz u. einwenig Muskatnuss od. Muskatblust u. gute Nägeli bei, dann thut man die Ente daran u. lässt sie so

etwa 2 Stunden sieden, wenn sie jung ist; ein wenig Weinbeeren u. geschnitzte Mandeln, wie zu den Äpfeln, muss man etwa eine Stunde, ehe man sie anrichtet, noch dazu thun.

133. Zoglen

Man nimmt halb schwarz u. halb weisses Mehl nebst einem Ei auf 3 Personen, wirkt alles durcheinander zu einem dicken Teig, schlägt es dann in Wasser (siedendes) ein, u. bakt es nachher im Anken. Man nimmt Milch zum anmachen, sie werden dadurch etwas milder.

134. Sprützen-Küchlein

Man macht ohngefähr ein $\frac{1}{2}$ Quart Milch siedend, thut ein Stüklein neuen Anken daran, wenn dieser vergangen ist, wird mit der Hand unter beständigem Umrühren von schönem weissen Mehl so viel in die Milch gesäät, bis der Teig wie ein dicker Zoglenteig ist. Nun lässt man ihn so lange auf dem Feuer unter stetem Umrühren abtropfen, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann wird der Teig in ein Beki gethan, einwenig gesalzen u. soviel Eier daran gerührt, bis der Teig zwar dünn ist, aber nicht läuft. Hierauf wird Anken in einer Pfanne nicht allzuheiss gemacht, die Küchlein werden rund mit einem Löffel hinein gethan u. unter beständigem Schütteln auf dem Feuer langsam gebaken, dann werden sie aus dem Anken genommen u. mit Zucker u. Zimmet bestreut. Es ist gut, wenn man die Eier zuvor, ehe man sie einschlägt in warmes Wasser legt, der Teig nimmt sie so besser an.

NB. 2 Glasvoll Milch schwach gemessen sind für ein Mittagessen für 3 Personen mehr als genug, zu dieser Portion bedarf es gewöhnlich 7 Eier.

– Von diesem gleichen Teig bereitet man auch Schneeballen¹.

¹ Siehe Nr. 218.

135. Etscher¹ anzusezen

Man scheidet eine Maas Milch mit Essig so stark aus, als man kann, dann schüttet man die Schotte in Krug od. Guteren ab, hernach thut man drei Tag hintereinander in jeden Krug einen Löffelvoll kühwarme Milch, von diesen 3 Tagen an lässt man den Etscher noch 8 Tage stehen, ehe man davon gebraucht. Wenn man davon gebraucht, muss man immer recht heisse

Schotte darin schütten, soviel Etscher man heraus nihmmt, soviel Schotte wird wieder nachgeschüttet. Der Etscher muss immer an der Wärme stehen.

¹ In der beim Käsen entstehenden Molke oder sauren Schotte verbleibt Eiweiss (Etscher), das durch Erhitzung und Beigabe von Milchsäurekulturen nochmals geschieden und zu einem fettarmen, aber stark eiweisshaltigen Frischkäse, dem Ziger, verarbeitet wird.

136. Hirschhörnli

Man nehme ein halbes Pfund Zuker, 1 Vierling Butter, 28 Loth Mehl, 6 Eier, Zimmet nach Belieben. Dies alles wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig gewirkt, dass man lange Stäbe davon machen kann, sie werden gebogen u. mit dem Messer geschnitten, langsam in Schmalz gebaken, damit sie schön gelb werden u. dann mit Zuker bestreut.

137. Zukerbrod od. Anisschnitten

Ein Ihmi Auszug, d. h. ein Kopf¹ Mehl, 1 lb. Zuker, 2 Zitronen, um 2 Kreuzer Rosenwasser, um 1 Kreuzer Anis, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ lb. Butter; von Milch u. Hefe ein Hefeli gemacht, wenn dieses gegangen ist, nihmmt man das Obige dazu, bereitet einen festen Teig u. thut Milch dazu, was es schlückt ohngefähr noch eine kleine Maas. Dann wird der Teig auf dem Nudelbrett so lange gewirkt, bis der Anis od. die Zitronen herausfällt, den Teig lässt man einwenig gehen, u. dann Anisschnitten von ovaler Form gemacht, auf ein Blech gethan, man muss den Teig nicht zu stark gehen lassen, mit einem Ei bestreichen, einen Schnitt in die Mitte machen u. in mittelmässiger Hize braten.

¹ 1 Kopf = 4 l oder 5 kg.

138. Bisquit

$\frac{1}{2}$ lb. Zuker, wohl gewogen

$\frac{1}{2}$ lb. Mehl, schwach gewogen

9 Eier¹

Von einer ganzen Citrone die Schaale, fein gewieget
kein Salz

Dann schlägt man die Eier auf, rührt dieselben untereinander, bis das Gelbe u. Weisse wohl untereinander gemischt ist, hernach rührt man die

Eier mit dem Zucker eine ganze Stunde, die Eier müssen immer auf die gleiche Seite gerührt werden. Wenn die Stunde vorbei ist, thut man die feingewiegten Zitronen-Schaale darin u. rührt das Mehl auch nach u. nach in die Eier; alsdann wird das Gugelhopfmodel mit neuem Anken bestrichen, das Ganze in das Model geschüttet u. in dem Bratöfeli schön gelb gebacken, die kleinen Thürli an dem Öfeli müssen offen sein.

¹ *Man kann auch nur von 6 Eiern das Gelbe u. 6 ganze Eier zu dieser Portion nehmen, dann wird die Torte leichter. (Ergänzung aus Nr. 157)*

139. Luft-Suppe¹

Man schlägt mehrere Eier auf, klopft sie stark u. giesst Fleischbrühe daran, stellt die Brühe über das Feuer u. lässt sie einwenig sieden u. fügt Muskatnuss u. Safran bei.

Von 4 Eiern giebt es eine Suppe für 6 Personen.

¹ Im 19. Jahrhundert im Glarnerland auch als Baumwollsuppe bekannt.

140. Reis-Torte

Man kocht ein Viertelpfund Reis mit 4 Schoppen Milch recht dik, lässt ihn erkalten, fügt Zucker u. Zimmet bei, rührt das Gelbe von 6 Eiern nebst einem Schoppen Rahm bei, das Weisse von den Eiern schwingt man zu Schnee u. rührt es sachte darunter, belegt dann eine Tortenpfanne mit spanischem Brodteig, thut die Masse darauf u. lässt die Torte eine halbe Stunde baken.

Wenn nur ein Bündeli gefeuert wird, so muss nach 7 Minuten die Torte in den Ofen thun, indem sie wegen der Feuchtigkeit warm vertragen laut eigner Erfahrung.

141. Schnitt-Kohl¹

Der Schnittkohl wird weich gebrüht u. abgekühlt, dann macht man folgende Sauce dazu: Süssen Butter, einwenig Mehl, Fleischbrühe, Muskatnuss u. Salz. Wenn er gekocht ist in dieser Sauce, schüttet man ein paar verklopfte Eier darüber u. lässt ihn noch auf der Gluth, bis die Eier dik sind.

¹ Kohl ohne Köpfe, der mehrmals geschnitten werden kann. Schnittkohl liefert das erste Frühgemüse aus dem Garten, seine Blätter werden wie Spinat zubereitet.

142. Gebakene Apfelschnitze

Man legt dünne Apfelschnitze in eine Schüssel, thut Zucker u. einige Löffelvoll Kirschwasser, lässt sie eine halbe Stunde stehen, hernach nimmt man sie, nachdem man sie noch recht herumgerührt hat, mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie abtropfen, kehrt sie im Mehl herum u. bakt sie in heissem Butter gelb.

143. Reispuding

Bereite dikes Reismus, lass es kalt werden, thue 5–6 stark geklopfte Eier, etwas frische Butter, Mandeln, Rosinen, Zucker u. Zimmet nach Belieben dazu, rühre alles untereinander, u. thue die Masse in eine tiefe mit Butter bestrichene u. geriebenem Brodt ausgestreute Form u. lasse es eine halbe Stunde lang baken. Die Sauce ist folgende: Nimm Milch, thue fein gestossene Mandeln, einige Stük Zucker dazu, lass es unter beständigem Rühren kochen, rühre das Gelbe von 4 Eiern weiss, thue einwenig kalte Milch u. ein paar Löffelvoll Rosenwasser dazu, rühre dies sachte in die kochende Milch u. lasse es noch aufsieden u. schütte diese Sauce an den Puding.

144. Reis-Knöpflein

Man kocht $\frac{1}{2}$ lb. Reis in kräftiger Fleischbrühe recht dik, reibt Brosamen recht fein u. röstet sie in frischer Butter schön gelb, rührt sie in den Reis, rührt eine kleine Handvoll Mehl darin, schlägt 4 Eier dazu eins nach dem andern, macht Knöpflein davon, lässt sie in Fleischbrühe od. gesalzenem Wasser kochen, thue sie auf eine Platte, u. giesse heisse Butter darüber.

145. Zerfahrene Suppe

Für 6 Personen nimmt man 2 Kochlöffelvoll Mehl, thut Muskatnuss u. Salz dazu, rühre es mit einwenig Milch und 2 Eiern an, arbeite den Teig wohl, thue Fleischbrühe in eine Kasserole u. wenn sie kocht, so lass den Teig langsam durch einen Schaumlöffel hineinlaufen u. lasse es noch ein paarmal aufkochen; dann nimm das Gelbe von einem Ei u. thue Schnittlauch dazu u. rühre die Suppe langsam daran. Man kann anstatt Fleischbrühe auch Wasser zu dieser Suppe nehmen, nur muss man dann ein Stük Butter u. das Gelbe von 2 Eiern nehmen.

146. Kirschenküchlein

Man nimmt 4 Löffelvoll Mehl, thut einen Löffelvoll Zucker dazu, u. rührt das Mehl mit einwenig weissem Wein u. 2 Löffelvoll Kirschwasser dick an, rührt das Weisse von 2 Eiern hinein. Der Teig muss so dick sein, dass er vom Löffel läuft. Nimm dann schöne schwarze Kirschen, binde mit einem Faden 4 – 6 Kirschen zusammen, hebe die Kirschen beim Stiel u. lasse sie in heissem Butter schön gelb baken. Man kann auch Kirschen ohne Stiel nehmen u. sie baken wie ein Apfeltatsch.

147. Gebakene Zwetschgen

Man nihmmt schöne grosse Zwetschgen, zieht die Haut davon ab, stösst die Steine mit einem kleinen Holz heraus u. thut in jede Zwetschge eine geschälte Mandel, macht dann einen Teig wie zu Kirschenküchlein, kehrt eine jede Zwetschge besonders in dem Teig herum, u. lässt sie langsam, wie Apfelküchlein, baken. Wenn sie aus der Butter kommen u. abgelaufen sind, bestreut man sie mit Zucker u. Zimmet.

148. Mark-Knöpfli

Nimm Mark u. verrühre es, bis es dünn ist, weiche Brodt in Milch u. mische es ausgedrückt zum Mark; man [kann] auch Weiss-Mehl nehmen statt Brodt; thue Muskatnuss, Salz u. ein Ei dazu, rühre es unter einander u. mache kleine Knöpfchen in die Suppe.

149. Apfel-Schnitten

Man kocht Apfelmus¹ mit Rosinen, wie man es zu Torten macht, nur mit dem Unterschied, dass man in die Casserole ein Stück frische Butter thut u. die Apfel ohne Wasser verkochen lässt. Wenn sie gekocht sind, lässt man sie kalt werden u. zerklopft das Weisse von 3 Eiern, bis es anfängt weiss zu werden u. rührt es zu den Äpfeln. Schneidet Milchbrodt² in kleine Schnitten, streicht das Apfelmus darauf, wie zu Nierenschnitten, bestreicht sie mit Eigelb oben, streut einwenig geriebenes Milchbrodt darüber u. lässt

es schön gelb in Butter baken. Bei allen Schnitten, die man in heisse Butter legt, muss das Gefüllte unten zu liegen kommen. Wenn das Brodt oben auf einwenig gelb ist, so kehrt man sie mit einer Schaufel sachte um.

¹ Die Apfelsorte Renette scheint dafür, wie die Angabe aus Nr. 164 belegt, besonders gut geeignet zu sein.

² Aus Weissmehl und Milch hergestelltes Brodt, beispielsweise Weggli oder Zopf.

150. Ein gerührter Gugelhopf

Nihmm $\frac{1}{2}$ lb. gute frische Butter, stelle sie die Nacht zuvor in ein Zimmer, wo es einwenig warm ist, damit die Butter am Morgen nicht zu kalt ist, zerühre sie, bis sie ganz weiss od. zu Rahm ist, nihmm das Gelbe von einem Ei u. rühre es in die Butter, bis es ganz damit vermengt ist, streue einen Esslöffelvoll Weissmehl darüber u. rühre es wieder, bis man nichts mehr von dem Mehl sieht, giesse 1 Esslöffelvoll laue Milch daran u. rühre es wieder, bis die Milch völlig verschwunden ist; auf diese Art fährt man fort, bis das Gelbe von 8 Eiern u. 8 Löffelvoll Mehl darin zerrührt sind. Thue dann einen guten Löffelvoll dike Bierhefe dazu. Das Weisse von den 8 Eiern schwinde zu Schnee u. rühre es gleichfalls darunter, nebst einwenig Salz u. einem Esslöffelvoll gesiebten Zucker, bestreiche dann eine kleine Gugelhopf-Form mit frischer Butter, lege einige zerschnittene Mandeln darauf, stelle den Gugelhopf an einen warmen Ort u. lass ihn aufgehen bis die Form ganz voll ist. Wenn das Brodt ohngefähr eine Viertelstunde im Ofen ist, so stelle den Gugelhopf hinein u. lasse ihn eine Stunde baken.

Man muss acht geben, dass er nicht wieder fällt, wenn er einmal in die Höhe getrieben, sonst wird er spekigt.

151. Schenkelein zu baken

Nihmm 1 lb. gesiebten Zucker u. $\frac{1}{2}$ lb. fein gestossene Mandeln, thue es zusammen in eine grosse Schüssel u. schlage 8 Eier hinein, sind es grosse Eier, so genügt es an sieben, u. drei Löffelvoll Rosenwasser, rühre es eine gute Viertelstunde zusammen. Nihmm dann 4 Loth ausgekochte Butter, lass sie heiss werden, dass sie dämpft, lege dann ein kleines Schnizelchen Brodt hinein. Wenn das Brodt gelb ist, so stelle die Butter vom Feuer u. lasse sie wieder kalt werden, bis sie nur noch laulich¹ ist, rühre sie dann ganz sachte in den Teig hinein u. gleich darauf schönes Weissmehl, bis der Teig so dik ist, dass man ihn rollen kann. Wenn die Schenkelein gut werden sollen, so muss der Teig nicht zu fest sein, je lokerer er ist, desto besser werden sie. Rolle Fingersdicke u. Fingerlange Schenkelein daraus, lasse

ausgekochte Butter in einer breiten eisernen Pfanne heiss werden. Stelle sie wieder vom Feuer. Ist die Pfanne gross, so kann man bei 20 Stück hinein thun. Man muss sie aber nicht früher aufs Feuer stellen, als bis die Schenkelein alle in der Höhe sind.

¹ Lauwarm.

152. Auflauf von Äpfeln

Man schält gute Äpfel, schneidet sie in beliebige Schnize, dämpft sie in einem Stückchen Butter u. einwenig Wasser recht weich, reibt sie durch einen engen Schaumlöffel, rührt ein Viertelfund Butter mit 6 Eiern recht schaumig ab, röstet ein wenig geriebenes Milchbrodt im Schmalz schön gelb, thut es nebst 8 starken Löffeln durchgetriebener Äpfel unter die Butter, thut Zucker u. Zimmt darüber, bis es süss genug ist, auch die fein verwiegte Schaale einer Zitrone dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene u. mit Brodt ausgestreute Form od. Casserole u. lässt es zwischen Kohlen schön dämpfen.

153. Brodt-Auflauf

Für 2 Kreuzer Milch-Brodt reibt man am Reibeisen, rührt dasselbe mit süssem Rahm an, so dass das Brodt den Rahm ganz austrocknet, dann rührt man 6 Loth Butter mit dem Gelben von sechs Eiern recht schaumig, schlägt das Weisse von den Eiern zu Schnee, thue diese mit der verwiegten Schaale 1½ Citrone, auch 3 grosse Esslöffel von Zucker unter die abgerührten Eier, giesst es in die mit Butter bestrichene Form u. lässt den Auflauf zwischen Kohlen schön gelb baken.

154. Auflauf von Erdbeeren

Einen Schoppen sauren Rahm verrührt man mit 3 ebenen Esslöffeln von Mehl, rührt das Gelbe von 6 Eiern samt dem Schnee von denselben, die fein verwiegte Schaale von einer Citrone u. Zucker, bis es süss genug ist, darunter, streicht eine Casserole dick mit Butter an, füllt die Hälfte von der Masse darin, nihmm 2 – 3 Hände voll Erdbeeren, streut ziemlich viel Zucker u. einwenig Zimmt darüber, legt es auf den Teig in die Casserole, giesst die andere Masse darüber. Stellt es sogleich zwischen Kohlen u. lässt es schön gelb baken.

155. Mandelauf

Man reibt 4 Loth Mandeln, welche geschält u. wieder getrocknet werden müssen od. verwiegt u. siebt sie durch ein Sieb, damit sie recht fein werden, dann thut man 2 starke Esslöffelvoll Mehl in eine Schüssel, rührt dies mit einem Schoppen süsser Milch an, thut es in einem Pfännchen über das Feuer u. rührt es dick an, nihmm es in eine Schüssel, damit es erkaltet, rühre 4 Loth Butter, eben so viel Zucker, welcher aber in einer Citrone abgerieben werden muss, mit einander recht schaumig ab, thut es daran, rührt nach u. nach das Gelbe von 6 Eiern u. die gesiebten Mandeln darunter, schlägt das Weisse von den Eiern zu Schnee, rührt ihn auch langsam darunter, streicht eine Form mit Butter an, streut sie mit Brodt aus, füllt die Masse darin u. lässt sie zwischen Kohlen recht schön gelb baken.

156. Omelette

Man thut einen $\frac{1}{2}$ Schoppen süsse Milch über das Feuer, wenn sie siedet, wird so viel Mehl darin gerührt, dass es ein ganz dicker Teig wird, dann legt man eines halben Hühnereies gross Butter darin, lässt es unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sich der Teig von der Pfanne schält, thut den Teig in eine Schüssel, rührt ihn, während er noch ganz warm ist, glatt, schlägt nach u. nach 6 ganze Eier in den Teig, thut Salz, Muskatnuss u. Schnittlauch dazu u. rührt den Teig mit süsser Milch, dass er in der Dicke wie ein dünner Knödelteig wird. Hernach lege man ein ziemlich grosses Stük Schmalz in die Pfanne, lässt es heiss werden, schüttet den Teig hinein u. lässt die Omelette auf beiden Seiten gelb baken, sticht aber in der Mitte mit dem Schäufelchen öfters darin, damit sie sich schön ausbaken. Will man die Omelette süss haben, so nihmmt man statt Salz an einer Citrone abgeriebenen Zucker dazu, bis der Teig süss genug ist.

158. Brissel-Torte

Man nihmmt ein $\frac{1}{2}$ lb. Butter, $\frac{3}{4}$ lb. Mehl, die fein verwiegte Schaale einer Citrone, drückt soviel Zitronensaft als nöthig ist, daran, thut $\frac{1}{2}$ lb. Zucker dazu, schlägt ein Ei darin, wirkt den Teig, wallet ihn Fingersdick aus, macht einen Boden nebst Rand, so gross, als man die Torte haben will, belegt ihn mit Johannis- od. Himbbeeren (eingemachten) ganz, dann macht man ein Gitter von Teig darüber u. bakt die Torte ganz gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommt, füllt man in jede Ekke des Gitters wieder etwas eingemachtes, macht von dem Weissen eines Eies, einem Esslöffelvoll Zitronensaft u. 4 Loth gestossenen Zucker ein ganz dünnes Zukereis u. überfährt damit die ganze Torte.

159. Kirschen-Torte oder Kuchen

Zu 1 lb. Kirschen rührt man 4 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ lb. Zucker eine halbe Stunde lang, dann reibt man 4 Loth schwarze Brodrinde, feuchtet es mit einigen Löffelvoll Wein an, thut etwas Zimmet u. Zitronen-Schaale dazu, bestreicht den Model mit Butter, betreut ihn mit Brodt, thut die Kirschen u. das in Wein geweichte Brodt hinein u. lässt den Kuchen baken.

160. Himbeerküchlein

Man macht aus 4 Löffelvoll Mehl mit lauwarmer Milch u. einwenig heiss gemachtem Schmalz einen Teig, wie Apfelküchlein-Teig, schlägt 2 ganze Eier u. 2 Dotter daran, rührt dann 4 grosse Esslöffelvoll od. auch etwa mehr Himbeeren daran, bricht mit dem Schaumlöffel Küchlein daraus, bakt sie in heissem Schmalz u. bestreut sie mit Zucker u. Zimmet. Man kann auch einen Esslöffelvoll Zucker in den Teig nehmen.

161. Gebakener Reis

Man kocht $\frac{1}{4}$ lb. od. mehr, jenachdem man machen will, erlesenen u. sauber gewaschenen Reis in guter Milch, lässt ihn recht dick einkochen, wenn er bald ausgekocht hat, schlägt man 3 – 4 Eier darin, rührt es recht untereinander, thut Zucker, bis es süß genug ist, dazu, dann schüttet man es auf eine Platte, lässt es über Nacht stehen, damit es recht erkalte, hernach stürzt man die Platte auf ein Brett, schneidet das Gekochte zu Stückchen von beliebiger Grösse, wendet sie in geschwungenen Eiern u. dann in geriebenem Brodt um, u. bakt sie in heissem Schmalz schön gelb u. bestreut sie mit Zucker u. Zimmet.

162. Basler Lekerlein

Zu einer halben Maas Honig, den man siedend werden lässt, nimmt man: 1 lb. fein gesiebten Zucker, 4 Loth nicht gar fein gestossenen Zimmet, die fein verwiegten Schaaalen von 2 Zitronen, 2 geriebene Muskatnüsse, $1\frac{1}{2}$ Loth gestossene Nägelein, $\frac{1}{4}$ lb. Zitronat, $\frac{1}{2}$ lb. Mandeln, beides in kleine Stückchen geschnitten, u. $2\frac{1}{2}$ lb. feines Mehl; verarbeitet alles miteinander bis der Teig gleich wird, troknet ihn mit etwas Mehl aus, wallt ihn aus, sticht mit kleinen Förmchen od. schneidet viereckige Lekerlein daraus u. bakt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech nach dem Brodt im Ofen.

163. Apfel-Krapfen in dem Anken zu baken

N[ehme] das Gelbe von 3 Eiern, einen Löffelvoll Kirschenwasser, einen Löffelvoll Zucker, einwenig Salz, 8 Loth Butter. Dies alles wird auf dem Nudelbrett, nämlich mit dem Anken u. soviel Mehl, dass sich der Teig wohl auswirken lässt, durcheinander gemischt u. zwar so lange gewirkt, bis der Teig zum auströlen ist, dann lässt man denselben etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ausruhen, thrölt ihn hernach 3 – 4 mal so geschwind wie möglich aus, u. macht daraus nach Belieben Apfel- od. Fleischkrapfen, u. bakt sie schön gelb in Anken.

Diese Art von Teig ist die beste zum Baken u. diese Portion für 3 Personen berechnet.

165. Weinküchlein

Man nimmt ein halbes Glasvoll guten Wein, $\frac{1}{8}$ lb. Butter, Zucker u. Zimmet nach Belieben u. das Gelbe von einem Ei, vermischt solches mit Weismehl, bis es ein dicker Teig ist, walle ihn aus, steche ihn mit Formen aus u. bake ihn im Ofen. Sie werden sehr hoch.

NB. Sie mögen ziemlich warm erleiden.

167. Guter Kuchen

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb. Schmalz, dieser wird recht fein abgerührt, 1 Loth Mandeln, $\frac{1}{4}$ lb. Zucker, Zimmet nach Belieben, eine halbe Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, 5 Eier gerührt, $\frac{1}{2}$ lb. Mehl darunter u. die Eier dazu. Die Form bestrichen u. mit Semmel-Mehl bestreut, u. eine gute halbe Stunde gebaken. Der Ofen darf nicht zu heiss sein.

168. Gebakene Erdapfel

Die Erdapfel müssen vorher gesotten werden, damit sie recht erkalten, dann werden sie auf dem Reibeisen gerieben, $\frac{1}{8}$ lb. Gries darüber gestreut, $\frac{1}{8}$ siedende Milch, 2 Eier u. geröstetes Brodt darunter gerührt. Die Klösse zusammen geballt, Schmalz in einer Pfanne heiss gemacht u. sie eine gute halbe Stunde baken lassen.

169. Grekopf [?]

Man bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie fingersdick mit geriebenem Schwarzbrot, belegt das Brodt mit klein geschnittenen Äpfeln, Zucker u. Zimmt, kleinen u. grossen Rosinen u. schneidet etwas Butter darauf, dann fängt man wieder mit Butter an, bis die Form voll ist, doch muss das Letzte Brodt sein, dann wird Butter darauf geschnitten u. gebacken.

170. Zimmt-Brodt

$\frac{1}{2}$ lb. geschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ lb. Zucker werden zusammen abgestossen, auch $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, mache es mit 2 Eiern an, thue es auf ein Brett u. nimm nur soviel Mehl dazu, als man zum ausdehnen braucht, steche sie ab u. bake sie schön hellbraun.

171. Himbeeren- od. Erdbeeren-Brei

Zu 2 Teller voll werden 6 bis 7 Eierklar zu einem dicken Schaum geschlagen, hernach nimmt man etliche Händevoll Himbeeren oder Erdbeeren, verrührt sie wohl u. thut sie zum Schaum, dann wird $\frac{1}{2}$ lb. fein gesiebter Zucker nach u. nach Löffelweise hineingerührt u. der Schaum auf die Teller aufgesetzt.

172. Guss über einen Apfelkuchen

Nimm 6 Loth gestossenen Zucker, einwenig Zimmt u. 2 Löffelvoll Mehl, lasse $\frac{1}{8}$ lb. Butter zerschleichen¹ u. rühre ihn nebst einwenig Milch u. 5 Eiern an den Zucker.

¹ Zergehen.

173. Fleisch-Kuchen

Nimm ein ziemliches Stück Butter, eine Obertasse voll Wasser, Salz, ein Eidotter¹, bis es wie ein starker Teig ist, den man wallen kann, arbeite den Teig einwenig, klopfe ihn mit dem Wallholz, dehne ihn aus, lege ihn in das mit Butter bestrichene Modell. Man macht die Fülle von übrig gebliebe-

nem Braten, den man fein hakt, thue Gewürz, eine gehakte Zwiebel, Citronen u. Weinbeeren u. Butter dazu, schüttet es in die Form, den Dekel darauf u. bakt es im Ofen.

¹ Bei diesem Rezept fehlt das Mehl.

174. Schmakhafte Sauce am Sauerfleisch

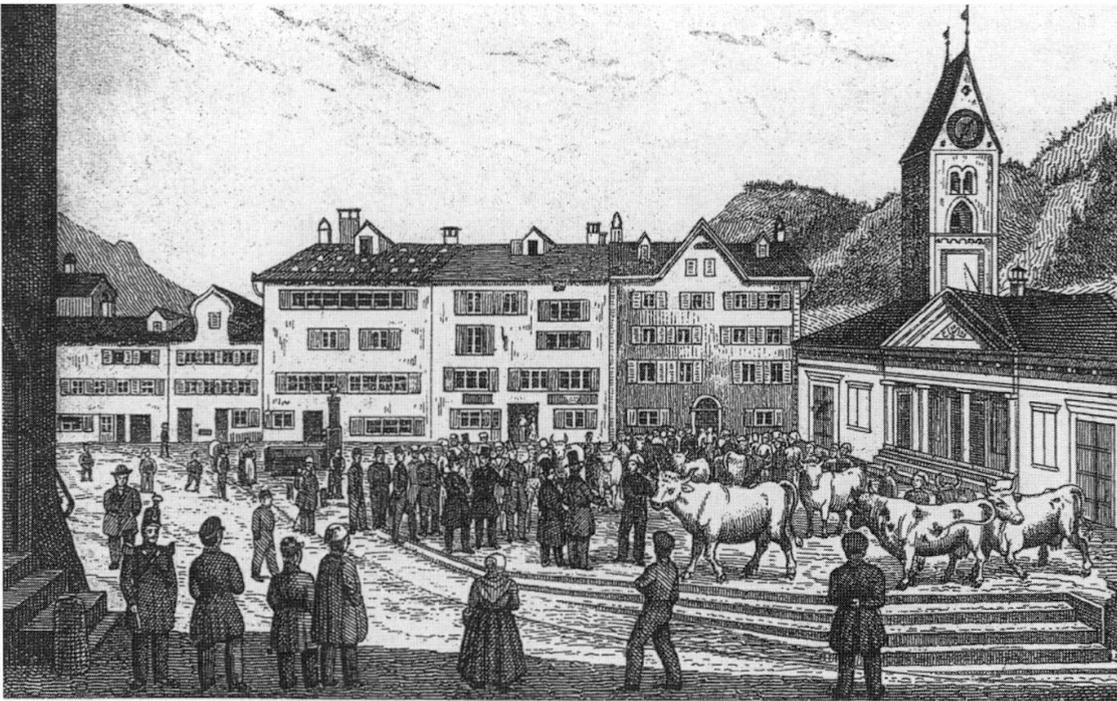
Mache das gebeizte Fleisch im Schmalz gelb, dann nihmm zur Sauce Schmalz, röste einen Kochlöffelvoll Mehl rein braun, u. thue ein paar Stükchen Zucker dazu, röste es mit, dass das Mehl eine schöne Farbe bekommt, dann schütte Fleischbrühe, ein Glas Wein, 2 Lorbeerblätter, 4 gestossene Wachholderbeeren, Nägeli, Weinbeeren, Mandeln, Zitronen-Schaalen u. Salz, thue alles dies an das Fleisch u. lass es zusammen kochen. Man kann auch so Kalb-, Schaaf- u. Schweinefleisch kochen; auch Hasenpfeffer aus dem Essig wird auf diese Art delikat.

175. Zwetschgen-Torte

Man nihmmt ein $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, eine Schaale voll Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ lb. Butter, dies zusammen gewirkt u. ausgewallet, dann noch $\frac{1}{4}$ lb. Butter darauf geschnitten u. wieder ausgewallet, bis die Zelte genug gewirkt ist. Die Zwetschgen müssen vorher gedämpft werden, damit sie recht erkalten; dann nihmmt man die Steine heraus, Zucker u. Zimmet, länglicht geschnittene Mandeln, Weinbeeren, Zitronen darunter gerührt u. mit Wein angefeuchtet, auf die Torte gelegt u. gebaken.

176. Wein-Suppe

Man vermischt mit einem Schoppen Wein einen halben Schoppen Wasser, nimmt das Gelbe von 4 Eiern u. einen halben Vierling gestossenen Zucker, rührt den Wein langsam daran, röstet etwas in Würfel geschnittenes Brodt in einem Stükchen frischen Butter schön gelb, giesst den Wein daran, thut ein Stük Zitronen-Schaale, ein paar Nägelein, ein Stükchen Zimmet dazu, lässt es unter beständigem Rühren aufkochen, richtet die Suppe an, u. reibt noch Muskatnuss darauf.



Viehmarkt auf dem Spielhof in Glarus. Kopfvignette einer Prämienurkunde.
Lithografie nach einer Zeichnung von Caspar Müller. Um 1850 (LaGl)

177. Erdbeer-Compote

Man nimmt verhältnismässig Wein, lässt ihn mit Zucker, Zimmet u. Zitronenschaale $\frac{1}{4}$ Stunde lang sieden, dann thut man sauber gewaschene Erdbeeren darin u. lässt sie nur einen Wall darüber thun, damit sie nicht verfahren.

178. Kirschen-Compote

Man nimmt frische Kirschen, soviel als man nöthig hat, thut sie mit Zucker, Zimmet, Wein u. ein wenig Zitronen-Schaale zum Feuer. Wenn sie weich sind, röstet man einen Esslöffelvoll geriebenes Brodt gelb, u. lässt sie noch ein wenig aufkochen.

179. Apfel-Compote

Wenn die Apfel geschält sind, nimmt man das Kernhaus heraus, zerschneidet sie, legt sie in eine Kachel, thut Zucker, Zimmet, ein wenig Citronenschaale, ein bis 2 Nägeli u. Wein dazu, bis er darüber geht u. lässt sie so lange bis sie weich sind.

180. Syrup für Brustleidende (nach Vorschrift der Fr. Städelin)

Man nehme 7 grosse gelbe Rüben, zerkoche dieselben mit etwa 3 Gatzen voll Wasser auf einem gelinden Feuer etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden, wenn die Rüben nach Verfluss dieser Zeit ganz weich sind, verdrückt man sie in dem Wasser zu einem Mus, drückt dann alles dies in einer Serviette ganz fest durch u. siedet das durchgedrückte Rüben-Wasser mit einem Vierling Zucker-Candel¹ zu einem dicken Syrup, indem man alles dies wieder neuerdings² auf dem Feuer kochen lässt. Von diesem Syrup wird am Morgen nüchtern u. Abends vor Schlafengehen jedesmal einen Esslöffelvoll genommen.

¹ Kandiszucker.

² Erneut.

181. Erdapfel-Suppe

Schabe 6 Erdapfel, schneide sie in vier Theile u. lege sie in frisches Wasser. Nimm süsse Butter von der Grösse eines halben Hühnereies u. lege sie in einen Topf, schneide eine ganze Zwiebel rein u. lasse sie in der Butter weich aber nicht gelb werden. Nimm einen Kochlöffelvoll Mehl u. wirf es in die Butter, rühre es einwenig durcheinander, schütte $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser od. Fleischbrühe mit Salz darüber, nimm die Erdapfel u. lass sie darin weich kochen, schneide Petersilie u. Schnittlauch, von jedem eine kleine Handvoll u. lass es zusammenkochen. Nimm so dann sechs Schnitten gebakenes Brodt u. lass es, aber erst wenn die Erdapfel weich sind, in der Brühe kochen; endlich nihmt man 2 Eierdotter, schabe einwenig Muskatnuss darin, verklopfe sie mit einwenig Wasser u. giess die Suppe darüber.

182. Reis-Suppe

Zu dieser Suppe, wie auch zu Gersten-Suppe ist es sehr gut, wenn man eine ganze Zwiebel mit darin gestekten Nägelein damit versiedet.

183. Gebakene Erdapfel

Schwelle 12 mehlichte Erdapfel, während sie warm sind, schneide sie fein auf einem Brett, zerdrücke sie zu Mehl, thue sie in eine Schüssel, rühre 4 Eier eins nach dem andern hinein. Wenn diese wohl verrührt sind, so schütte eine $\frac{1}{2}$ Maas Milch dazu, thue einwenig Pfeffer u. Salz daran, mache eingesottene Butter in einer eisernen Pfanne recht heiss, deke es, u. lasse es bei gelindem Feuer gelb werden; alsdann kehre es um, mache noch einwenig Butter heiss u. lass es auf der andern Seite auch gelb werden, so sind sie gut. Will man sie noch besser haben, so rührt man 4 Loth frische Butter dazu.

184. Spek-Eierkuchen

Nimm 3 Kochlöffelvoll Mehl, rühre mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch das Mehl an, schlage 6 Eier darin, zerrühre sie wohl, thue eine kleine Handvoll Schnittlauch dazu, einwenig Petersilie u. Salz. Nimm ein halbes Viertelpfund Spek, schneide diesen in kleine Würfel, thue ihn in die Pfanne, in welcher man den Kuchen baken will, u. rühre ihn, bis er zergangen ist; er muss aber nicht gelb werden, nimm die Stückchen Spek heraus u. thue sie in den Teig; nimm noch einwenig eingesottene Butter, thue es zum zerlassenen Spek in

die Pfanne, lasse es auf dem Feuer, bis die Butter dämpft, giesse den Teig hinein, lasse ihn auf gelindem Feuer braten, bis er auf einer Seite gelb ist, dann kehre ihn um u. lass ihn auf der anderen Seite auch baken.

185. Grüner Eierkuchen

Man weicht für einen Batzen od. ein $\frac{1}{2}$ lb. Milchbrodt in heisser Milch ein; dann nimmt man 2 ganze Zwiebeln, schneidet sie fein, thue ein Stükelchen frische Butter in eine Pfanne, discht¹ die Zwiebeln darin, bis sie weich sind, dann nimt man eine Handvoll sauber gewaschenen Spinat, Schnittlauch u. einwenig Petersilie, zerhakt alles wohl, thue es zu den Zwiebeln in die Butter mit einem kleinen Stük [in] Würfel geschnittenen Spek u. discht es mit den Zwiebeln noch eine Viertelstunde, hernach rührt man das eingeweichte Milchbrodt dazu, schlägt nun 6 Eier darin, thut Salz dazu, lässt eingesottene Butter in einer Pfanne heiss werden u. bakt den Eierkuchen auf beiden Seiten schön gelb.

¹ Dünstet.

186. Fleisch-Eierkuchen

Wenn man übrig gebliebenes Rind- od. Kalbfleisch hat, so hakt man es fein. Wenn das Fleisch nichts fettes an sich hat, so kann man ein Stük Nierenfett od. Rindermark damit haken. Man kann auch einwenig Schnittlauch od. Petersilien dazu thun, wenn man es liebt. Zu ohngefähr $\frac{1}{2}$ lb. Fleisch weicht man ein Viertel lb. Milchbrodt in einem Schoppen Milch ein, u. rührt das Fleisch wohl darunter, schlägt 5 bis 6 Eier dazu u. bakt es wie die grünen Eierkuchen.

187. Salat von Mangold-Stielen

Die Stiele behandelt man wie die sogenannten Kraut-Storzen¹, siedet sie in Salzwasser weich, kühlt sie, wenn sie weich sind, in kaltem Wasser ab, dann zerdrückt man das Gelbe von 2 hart gesottene Eiern, giesst etliche Löffelvoll gutes Öl u. eben soviel guten Essig daran. Wenn dies wie eine Creme recht untereinander gemacht ist, werden die Stiele damit ange-macht.

¹ Kohlstrunk.

189. Kirschensuppe (wie sie der kranken Fr. Streif sel. verordnet worden ist)

Man nehme dürre Kirschen, zerstoße sie in einem Mörser, samt den Steinen, dann siedet man dieselben in Wasser etwa eine Stunde od. noch länger, hernach schüttet man sie durch ein Tüchli, röstet Brodtschnittli schön gelb im Anken u. schüttet die durchgeseihte¹ Brühe an das Brodt u. lässt alles mit Zucker u. Zimmet noch einwenig aufkochen.

¹ Gesiebt.

190. Fastenbrodt (wie man dasselbe in Zürich viel für Herre[n] u. Damen, warm od. kalt abends 5 od. 6 Uhr giebt)

Man schneide Weissbrodt in Stücke, wie wenn man sie zu Pfaffenmöken gebräuchte, dann bakt man sie gelb im Anken, nun legt man dieselben gebaken in eine Salatschüssel u. schüttet warmer gesottener rother od. weisser Wein – besser aber rother – mit Zucker, Zimmet, Weinbeeren vermischt über das Brodt, so kann man dies kalt od. warm aufstellen, wie man will; auch lässt sich dies Gericht zum Nachttisch aufstellen.

191. Zubereitung von guten Schüblingen
(nach Art, wie sie Löwenwirt Blumer macht)

Man nimmt circa für 12 – 14 Schüblig 6 lb. Schweinefleisch, 3 lb. Kalbfleisch u. 1 lb. Rindfleisch von einem jungen Ochs, hakt alles dies. Das Rindfleisch muss vorher recht geplütscht werden, dann macht man das gehakte Brät mit einer Prise Pfeffer, nämlich was man mit 3 Fingern wohl fassen mag, eine luke Prise gute Nägeli, zwey Handvoll Salz, 2 Prisen Salpeter an, u. stopft es in dicke Därme, dann thut man's eine Nacht um den Ofen herum, um sie auszutröknern u. den andern Tag noch in das Kamin, wo man sie etwa 2 Tage hängen lässt.

192. Kirschenmus

Man rechnet etwa eine halbe Gelte voll Kirschen auf $\frac{1}{2}$ Ms. Mus, thut dieselben vorzu in einer Pfanne wärmen, bis der Saft einwenig herausgeht, dass [man] sie gut ausdrücken kann, dann thut man dieselben in eine Kirschenmus-Sak, legt den Sak auf ein sauberes Brett, welches man in eine küpferne Gelte stellt, drückt den Saft mit einem Steken aus, u. so [macht] man's mit allen Kirschen, dann thut man den Saft in einen irdenen¹ Ha-

fen, lässt denselben unter beständigem Herumrühren etwa auf die Hälfte ein sieden, thut einwenig Kirschenmus in ein Tässli, lässt dasselbe erkalten u. schaut, ob es dick genug sei, wenn man findet, es habe die gehörige Dicke, so nihmt man den Hafen ab, u. thut das Mus immer rühren, bis es kalt ist. Nicht vergessen muss man etwa $\frac{1}{2}$ Vierling Zuker auf $\frac{1}{2}$ Maas Kirschenmus zu thun, welchen man auch noch einwenig mit demselben Mus sieden lässt. Auch ein Beisaz von Zimmet thut gut.

¹ Aus Ton.

194. Die beste Zubereitungsart von Spanisch-Brodteig

Man nihmt 1 lb. neuen Anken
1 lb. Mehl
1 Glas Rosenwasser
2 starke Löffelvoll Zuker
2 Eier u. einwenig Salz.

Die Eier schlägt man in ein Beki, verklopft sie, schüttet dann das Rosenwasser an die Eier, dann zerschnezt man den halben Anken, welcher zuvor in kaltem Wasser muss gekehrt werden, damit er recht geschmeidig u. weich wird, in das Beki, wo die Eier u. das Rosenwasser sind, dann rührt man mit einer Kelle von dem gewogenen Mehl in das Beki so viel, bis der Teig so dick ist, dass man ihn auf den Tisch nehmen kann, wo man ihn dann einmal austhrölt, um noch die andere Hälfte Anken darauf zu schnetzen, dann wird der Teig wieder zusammengelegt u. auf diese Art noch 3 bis 4 mal ausgethrölt. Man darf mit dem Thrölholz stark auf den Teig drücken. Man macht gewöhnlich Teig von einem ganzen lb. Anken, verarbeitet den Teig ganz, macht aber nur von der Hälfte Krapfen u. macht von der andern Hälfte Teig, welchen man in dem Keller aufbewahrt, wieder etwa in 8 Tagen neuerdings Krapfen, welche so gut sind als die Ersteren. Im Sommer nimmt man nur ein halbes Glasvoll Rosenwasser u. nur ein Ei.

NB. Von dem lb. Mehl muss der Teig auch ausgethrölt werden. Die Krapfen bestreicht man mit Eiergelb. Dieser Teig eignet sich für alle Arten von Spanisch-Teig-Torten.

- Wenn man im Winter den Teig macht, nämlich am Tag zuvor, so stellt man über Nacht ihn nicht an einen ganz kalten Ort, sondern in einen Stubenkasten, damit er nicht gar zu kalt hat.
- Von $2\frac{1}{2}$ Vierling Butter giebt es für 3 Personen eine hinlängliche grosse Torte.

Auf unser Blech, welches zwar für ein altes Pfund¹ Teig berechnet ist, lässt sich ganz gut auch von einem neuen Pfund Teig darauf machen, die Erfahrung darüber ist gemacht worden u. die Torte wurde sehr schön, nur muss die Torte nicht zu dünn ausgethrölt werden.

¹ Das alte Pfund (Zürcher Mass) wog 528,46 g, das neue 500 g. Seit 1852 werden in der Schweiz die neuen, d.h. heutigen Masse und Gewichte verwendet.

195. Todtenbeinli

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb. Mandeln
 $\frac{1}{2}$ lb. Zucker
 $\frac{3}{4}$ lb. Mehl
3 Eier
ganz wenig Nelken u. ziemlich viel Zimmet.

Die Mandeln schnetzt man mit einem Messer zu ziemlich groben Stücken u. schält sie nicht. Nun knettet man alles durcheinander, thrölt den Teig nicht allzudünn aus, thut ihn auf ein Blech, bakt denselben schön gelb u. zerschneidet dann den gebakenen Plätz, weil¹ er noch ganz warm ist, in lange Riemchen. Weit schöner wird diese Art von Confect, wenn man einen Guss von Eiweiss u. ganz feinen u. sehr weissem Zucker macht. Auch gehört einwenig Salz dazu, nämlich zu dem Teig. Anstatt Mandeln kann man auch grob geschnetzte Nussen nehmen, welche man sehr grob schneidet.

¹ Während, solange.

196. Himbeeren-Saft

Man nimmt auf 1 lb. Saft 3 Vierling Zucker u. siedet ihn ziemlich dick, damit er sich länger hält.

197. Eine Mark-Torte

N[ehme] 8 Loth Ochsen-Mark
8 Loth Zucker
8 Loth Weinbeeren
8 Loth Rosinen
8 Loth Mandeln, welche geschnezelt werden müssen
dies alles wohl untereinander gemacht, guten Pastetenteig gefüllet, denselben dünn ausgethrölt, in die stürzenen Model gedrückt, vom obigen halb gefüllt u. in einem nicht heissen Ofen gebaken.

198. Makarönli

Nimm 1 Vierling geschälte Mandeln, stosse sie nicht zu rein
 $\frac{1}{2}$ Vierling Zucker
das Weisse von 2 Eiern
thue dies in eine Pfanne u. rühre alles wohl durcheinander, bis es durch u. durch warm ist, lege solches mit einem Löffelchen in Form eines Makarönli auf ein Papier u. trockne solches in einem nicht allzu warmen Ofen aus.

199. Hüppen

2 Eier
 $\frac{3}{4}$ lb. Mehl
 $\frac{1}{4}$ lb. Zucker
1 Loth Zimmet
einwenig Rosenwasser
laue Milch od. Nidel, soviel zur Dünnerung des Teigs nothwendig ist, hat man keinen Nidel, so nimmt man einwenig süssen Butter, die man in einem Pfännli zerlässt.

NB. Wenn man die Hüppen auf dem Kurst macht, thut man gut, wenn man dieselben mit kleinen tannenen Stökchen feuert, die Kurst wird nicht so sehr warm, auch wird viel Bakofenholz erspart.

* Die Milch zu dem Hüppen-Teig muss nicht versäumt werden, ein wenig lau gemacht zu werden; auch muss der Teig, während dem man die Hüppen macht, immer auf dem Kurst sein, damit er immer in der gleich temperirten Wärme bleibt, ebenso darf man den Teig, wenn die Hüppen nachmittags gemacht werden, Vormittags angemacht werden, bloss muss der Teig auf den Kurst gestellt werden. [Diese Angabe wurde später angefügt.]

200. Mändeli

Man nimmt $\frac{1}{4}$ lb. Zucker, 2 Eier, 2 Löffelvoll Rosenwasser, ein wenig süssen Butter u. Mehl bis der Teig nicht mehr klebt, 1 Loth Zimmet u. ein wenig Zitrone. Dieser Teig wird mit Mödeln abgestochen u. dann im Anken gebaken.

201. Fasnacht-Küchli

N[imm] z. b. auf 9 Eier ein halbes Tassenköpfli voll gute Milch, ein wenig Salz u. ziemlich viel Zucker, klopft alles durcheinander, hernach rührt man Mehl in dieses dünne bis der Teig dick ist, dass man ihn auf den Tisch nehmen kann, wo man ihn dann recht knettet. Wenn er nun recht beieinander ist, so schlägt und kehrt man den Teig eine ganze Stunde lang, bis derselbe, wenn man mit einem Messer einen Schnitt darin macht, nicht mehr klebt: ist er ausgearbeitet, so legt man ihn auf einen Tisch, thut ein nasses Tüchli darauf, damit er nicht vertrocknet u. schneidet vorzu Stükli darab, welche dann eine Person austhrölt u. eine andere so dünn als möglich auszieht; man thut die ausgezogenen Stükli od. Küchlein alle auf einen Schemel eins nach dem anderen, wo man eine Legete Tücher u. wieder eine Legete Küchlein u. so fortan macht, hernach bakt man sie blasgelb im Anken od. man nihmtt halb Anken u. halb Schmär¹, wenn man will. Auch lässt man den Teig gehen, man stellt ihn nämlich zu dem warmen Ofen u. lässt ihn da stehen, so lange man auszieht, man nihmtt nur stükweise auf das Pastetenblech, man kann ein feuchtes Tüchli auf den Teig legen, damit er nicht zuviel troknet. Von 12 Eiern u. 3 Löffelvoll Nidel giebt es eine grosse Waschzaine² voll Küchli. Die Grösse des Teigs von obigen Eiern muss man ohngefähr 3 Viertelstund recht tüchtig verarbeiten; wenn derselbe genug verarbeitet ist, so lässt man ihn eine Viertelstunde ruhen; dies ist durchaus nothwendig, dann erst thrölt man ihn aus u. fängt an ihn auszu[ziehen].

Wenn man die Stükchen zu einem Küchlein abschneidet, darf man, ohne dass es dem Teig schadet, ein jedes Stükchen, ehe man es austhrölt, mit der Hand klopfen, damit die Küchlein eher rund werden mit ausziehen u. eher eine Form bekommen.

¹ Schmalz, Schweinefett.

² Offenbar der gängige Aufbewahrungsort für Fasnachtschüechli. Sowohl Fritz Stucki wie Jakob Winteler beschreiben in ihren Jugenderinnerungen die Herstellung von Fasnachtschüechli auf diese Art. Vgl. Stucki, F., Aus vergangenen Zeiten. Netstal 1989, S. 11, und Winteler, J., Flucht der Jahre. Glarus 1966, S. 35 ff.

203. Ein Giziblühli zu kochen

Man macht das Blühli folgendermassen an: Man nimmt fast die Hälfte soviel Milch als Blut ist, Salz u. Pfeffer u. Nägeli-Pulver, schnezelt einwenig süssen Anken u. macht alles dieses in einem Bekeli durcheinander, etwa eine Stunde, ehe man speisen will, thut man einwenig Anken in ein kleines Pfännli, röstet einwenig Böllen schön gelb, thut das Blut darin,

stellt das Pfännli auf Gluth, thut oben auf dasselbe einen eisernen Dekel, wo man auch Gluth auf denselben thut, nun lässt man es prägeln, bis es oben u. unten schön gelb ist.

204. Grüner Kabis zu kochen

Man nimmt ziemlich viel Anken, zerlässt ihn, röstet darin Zwiebeln ziemlich gelb, thut Fleischbrühe, Pfeffer u. Salz daran, hernach thut man den Kabis daran u. lässt ihn etwa 3 Viertelstund langsam sieden.

205. Eine Kanonenkugel zu zu bereiten

Man siedet ein hartgesottenes Ei, thrölt dasselbe in einem Teig, der wie ein Trichter-Küchli-Teig gemacht wird, herum, schlägt es in Anken, bakt dasselbe, nimmt es heraus, thrölt es wieder im Teig herum, bakt es wieder schön gelb u. sofort, bis der Teig aufgebraucht ist. Wenn man Teig von der Hälfte eines Schoppenbekeli macht, so giebt es genug; dann macht man eine Crème daran od. eine Kirschen-Sauce, die man auf folgende Art macht: Man zerplütscht etwa 2 Handvoll dürre Kirschen, siedet dieselben in Wein, wenn man glaubt, dass sie genug seien, zwar je länger man sie siedet, je kräftiger die Sauce wird, so schüttet man der Wein durch ein Tüchli, stellt ihn wieder auf das Feuer mit Zucker u. Zimmet vermisch, lässt sie noch einwenig sieden u. schüttet sie dann an die Kanonenkugel.

206. Dreispiz zu baken

Man macht den Teig etwas dicker als zu einer Milchtorte an, bakt denselben in einer Tortenpfanne. Wenn er genug ist, so nimmt man ihn aus dem Ofen, lässt diese Torte erkalten, dann schneidet man Dreispize davon ab, macht ohngefähr einen Eisenküchli-Teig, tünkt diese Drei-Spiz darin u. bakt sie schön gelb im Anken.

209. Erdapfel in der Fleischbrühe zu kochen

Man thut Anken in die Pfanne, lässt ihn zergehen, röstet einwenig Böllen, thut die Erdapfel darin u. Fleischbrühe an u. Salz, so werden sie gut.

210. Trachter-Küchli

6 Loth Anken werden heiss gemacht, einen Schoppen (Zürcher) Wasser¹ darin geleert, u. lässt dies zuerst sieden, dann rührt man darin $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, bis es sich von der Pfanne scheelt, hierauf in ein Beki geschüttet u. mit Eier verdünnt, bis der Teig durch den Trachter läuft. Nicht vergessen darf man, das Beki mit dem Teig auf heisses Wasser zu stellen, damit der Teig dünn bleibt, gesalzen muss der Teig auch werden.

Warm muss man die Küchli mit Zucker bestreuen.

¹ Wein aus dem Zürichbiet.

211. Eisenküchlein¹

Man nimmt 9 Eier, $5\frac{1}{2}$ Löffelvoll Mehl, 13 Löffelvoll Milch u. einwenig Salz, dies alles wird in einem Beki wohl durcheinander gerührt, geklopft u. wenn man will einwenig auf den Kurst gestellt, auch kann man einwenig Zucker in den Teig thun, auch Zimmet, wenn man will. Man muss sich achten, dass man keine grössere Pfanne nimmt, als das Eisen gerade darin Platz hat, sonst verfahren² die Küchlein.

Das Eisen muss in dem Anken gethan werden, sobald man den Anken über das Feuer thut.

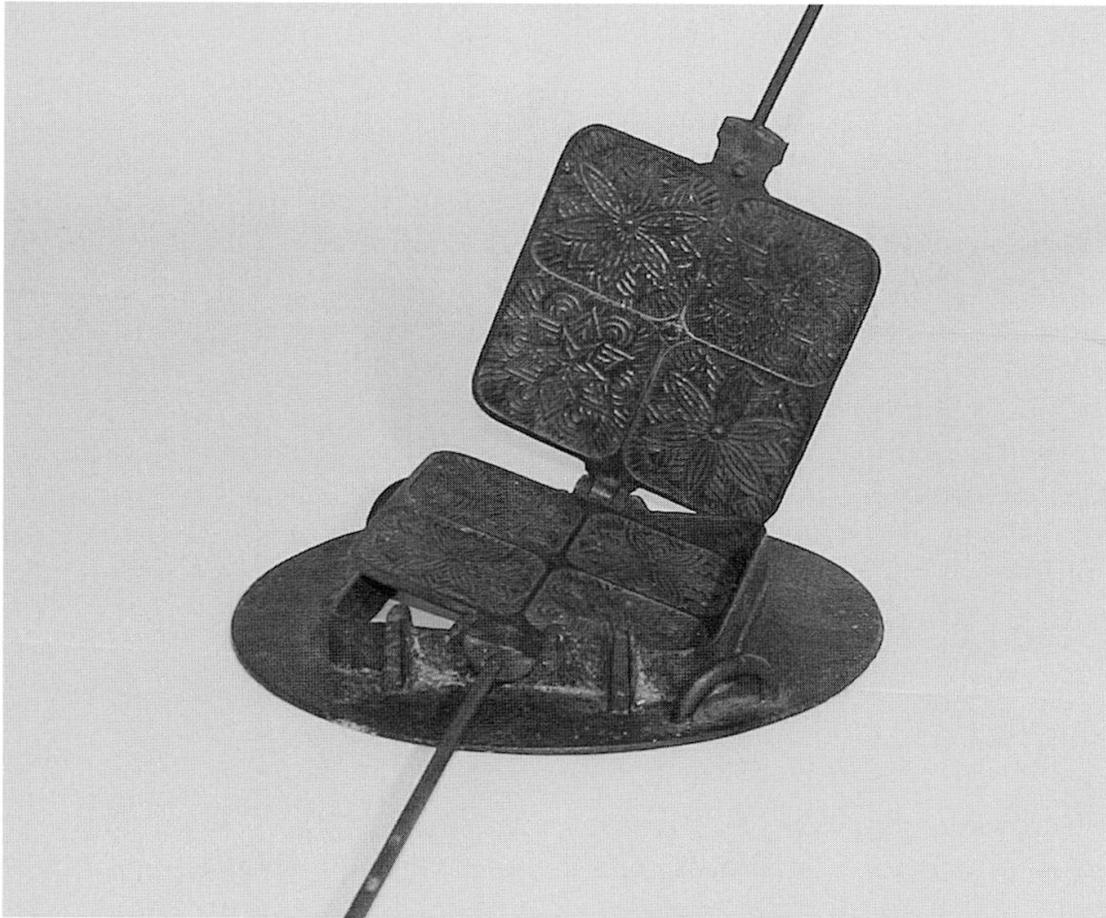
¹ Bretzel.

² Zerlaufen.

212. Biesch-Torte

Wenn man genug Eier hat, so nimmt man ohngefähr auf 5 Quertli Biescht 10–12 Eier u. etwa 6 Löffelvoll Mehl, dies alles wird mit einwenig Salz vermischt, in einer Pfanne wird Anken vergängt, der angemachte Biescht darin geschüttet u. so etwa 2 Stunden in dem Ofen gebaken.

NB. Zu Obigem: Wenn man von einer $\frac{1}{2}$ Maas Biescht eine Torte macht, so nimmt man 3 Eier u. 2 stürzene Löffelvoll Mehl u. lässt sie so etwa $1\frac{1}{2}$ Stund baken, man thut's gerade in den Ofen, wenn das Feuer verbrunnen ist, nämlich auf den heissen Boden stellen, wo das Feuer gewesen ist.



Bretzeleisen aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. (Privatbesitz)

213. Kraut (Spinat)Zokeln

Man nimmt eine Portion rauhes Kraut, je nachdem man viel od. wenig machen will, Lauch, Böllenkraut, nur einwenig Sellerie-Kraut u. Petersilie; dies alles wird gewaschen, u. dann miteinander gehakt od. gewiegt, nämlich alles rauh, wenn's fein ist, so thut man das Kraut in ein Beki, thut 2 – 3 Eier darunter, je nachdem man will, Salz u. Mehl, bis der Teig so dick ist, dass man ihn einschlagen kann wie die gewöhnlichen Zokeln, dann lässt man dieselben erkalten u. bakt sie schön gelb im Anken.

214. Nusswasser

Man nimmt Ende Brachmonat od. Anfangs Heumonats¹ 1 lb. u. ein Vierling junge Nussen, zerstosst sie samt äussere Schaale ganz fein, thut sie dann in eine Maas starken Branntwein, distelirt sie 5 – 6 Wochen, mit öfterem Umrütteln an der Sonne, hernach drückt man dasselbe durch ein Tüchlein, thut 1 lb. rein gestossenen Zukerkandel² u. etwas Nelken darin, lasst dasselbe noch 8 Tage an der Sonne disteliren, so ist das Nusswasser gemacht.

Man nimmt gewöhnlich auf eine Maas Branntwein einen Schoppen Hefbranntwein, nämlich 3 Schoppen Branntwein u. ein Schoppen Hefbranntwein, um Nusswasser daraus zu machen.

Wenn man von einer halben Maas Pfeffermüntzwasser machen will, nimmt man 1½ Schoppen Branntwein u. ½ Schoppen Hefbranntwein.

Wenn man guter gewöhnlicher Branntwein hat, so bedarf es keine Hefe.

¹ Ende Juni, Anfang Juli.

² Kandiszucker.

215. Kalbfleisch abzubraten

Nachdem man das Fleisch weich gesotten hat, so zerlässt man den Anken in einer Pfanne; wenn er warm ist, so bratet man das Fleisch schön gelb darin ab, hernach zieht man es heraus, röstet im nämlichen Anken einwenig Zwiebeln u. Mehl, thut Fleischbrühe daran u. das Fleisch dann noch ein wenig in die Sauce u. lässt alles miteinander noch ein wenig kochen.

216. Fröhkohl¹ zu kochen

Man thut Anken in die Pfanne, lässt ihn zergehen, röstet einwenig Mehl u. Böllen in demselben, thut Fleischbrühe daran, lässt die Sauce ansieden, dann thut man den Köhl herein, thut Pfeffer u. Salz daran u. lässt ihn so etwa eine halbe Stunde kochen, so ist er gemacht.

¹ Kohl, der als Winterkohl im Mai ausgewachsen hat.

217. Gamsfleisch im Ofen zu braten

Man kauft sich einen schönen Stotzen von Gamsfleisch, macht denselben einige Tage in Wein od. Essig ein, theils mit einwenig Salz reiben, nach 4 bis 5, auch 8 Tagen, je nachdem die Jahreszeit ist, nimmt man dies Fleisch, wascht's in frischem Wasser sauber ab, dann thut man's in eine Bratpfanne, thut ausgelassenen Anken daran, je nachdem das Fleisch fett ist, einwenig Salz u. etwa ein gutes halbes Glasvoll Essig u. Wasser, thut's etwa um halb 2 oder 2 Uhr in Ofen (wenn [man] das Fleisch nämlich auf das Nachtessen haben will).

218. Schneeballen

Zu einer Schneeballe wird sonst ein Ei gerechnet. Man nimmt 2 ganze Eier u. 2 Dotter, einwenig süsse Milch, ein Stüklein Butter, einwenig Salz, macht den Teig an wie einen Nudel-Teig, waltet runde Plätzlein daraus eine Handbreit, schneidet Schnitte hinein Fingersbreit von einander, aber nicht ganz hinaus, nimmt einen Strich auf den Rührlöffel, den andern lasse liegen u. sofort bis es aus ist, lege es in siedendes Schmalz, bake es blas gelb u. streue Zucker u. Zimmet darauf.

219. Straubenzen¹ (Sträubli)

Zu 6 Stük braucht man 6 Eier, macht einen halben Schoppen Milch siedend, thut ohngefähr 7 Löffelvoll Mehl u. ein Stükchen Butter daran, troknet es über dem Feuer ab, alsdann nimmt man den Teig darab, thut ihn in eine Schüssel u. rührt die Eier nach u. nach daran, mischt Salz nach Gutdünken hinzu, man lässt es durch einen dazugehörigen Trichter in siedend Schmalz laufen, bakt es schön gelb, giebt Zucker dazu auf den Tisch.

¹ Ähnlich den Trachterchüechli, vgl. Nr. 69 und 210.

220. Mandelküchlein

Man stösst 3 Loth Mandeln, 3 Loth Zucker, 1 Eidotter, wirkt es mit Mehl aus, schneidet es nach Belieben u. lässt es langsam im Schmalz baken.

221. Mandelherzlein

Nimm einen Vierling gestossene Mandeln, rühre solche mit 6 Loth Zucker u. Eier, wie zu einer Mandeltorte, rühre Mehl daran, bis man es kaum auswellen kann, stich es aus mit einem Model, bake sie im Schmalz u. bestreue sie warm mit Zucker u. Zimmet.

222. Hobelspäne¹ in Schmalz gebaken

Man nehme $\frac{1}{2}$ Vierling klein gestossene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Vierling Mehl, von 4 Eiern das Gelbe u. ein ganzes Ei, Butter so gross wie ein Ei u. einwenig Zucker, mache den Teig vollends mit süssem Rahm bis er recht ist u. wie ein Schneeballen-Teig ist, welle ihn aus, wie Schneeballen, schneide Riemen starken Fingersbreit, bake sie in Schmalz u. bestreue sie mit Zucker u. Zimmet.

¹ Bandartig geformtes und durcheinander geschlungenes Gebäck mit gezackten Rändern, ähnlich den beim Hobeln von Holz entstehenden Spänen (Idiotikon Bd. 10, Sp. 235).

223. Bachwerk von Artischocken¹

Nimm ein paar Handvoll Mehl auf das Nudelbrett, ein Ei, ein Stück Butter so gross als ein Ei, einwenig Salz, mache es mit lauer Milch unter einander, welle es aus, überschlag es ein paarmal wie einen Buttermehl, welle es alsdann wieder aus, stich mit einem Glas runde Plätzlein aus, tupfe mit einem Ei in die Mitte, nur mit dem Finger, lege 5–6 aufeinander, mache ringsherum Schnitte hinein, nicht gar zu tief, bake es in Schmalz, thue oben Himbeer od. was sonst Eingemachtes will, darin.

¹ Dieser Titel ist etwas irreführend. Vermutlich sieht dieses Gebäck den Artischocken ähnlich.

224. Mandel-Crème

Eine grosse Handvoll Mandel wird abgezogen, klein gestossen u. mit guter Milch od. süssem Rahm, ohngefähr einen Schoppen, durch ein Haarsieb¹ getrieben. Diese Milch wird mit 4–5 Eierdottern, ein paar Löffelvoll Rosenwasser, einer Zitrone, auf dem Zuker abgerieben, über das Feuer in einer messingenen Pfanne unter beständigem Umrühren gesetzt; wenn es anfängt dick zu werden, wird es auf Porcellan angerichtet.

¹ Ein aus Rosshaar gewebtes Sieb zum Sieben feiner Gegenstände (Vgl. Grimms Wörterbuch, Bd. IV, Spalte 38).

225. Eine gefüllte Gans od. Ente

Die Gans od. die Ente wird, wie gewöhnlich, zubereitet, alsdann wird die Leber od. ein Stück davon klein gehakt, eine grosse Zwiebel nicht gar zu klein geschnitten, gesottene u. geschälte Kastanien, einwenig Salz u. Pfeffer u. Nägeli alles unter einander gemacht, etwas Bohnen dazu gethan, die Gans damit gefüllt, sie wird, wie gewöhnlich, gebraten.

226. Bohnen in Essig ein zu machen

Es werden ganz kleine, dünne Böhnlein sauber gepuzt, u. lässt darüber in siedendem Salzwasser nur ein paar Wälle gehen, alsdann lässt man sie sauber ablaufen, thut sie in ein beliebiges Gefäss nebst ganzem Pfeffer u. etlichen Lorbeer-Blättern, giesst Essig daran, bis er darüber geht, oben darauf wird Provenzeröl¹ gegossen u. im Keller aufbewahrt. Will man sie auf den Tisch geben, so werden sie zuvor klein geschnizelt u. wie ein anderer Salat angemacht.

¹ Olivenöl aus der Provence.

227. Zitronen-Schnitze ein zu machen

Wenn man z. B. von einem Duzend Zitronen die Schnitze nimmt, so thut man dieselben in eine halbe Pfanne voll Wasser, lässt sie eine Viertelstunde sieden, schüttet das Wasser ab, thut wieder so viel frisches Wasser daran, wie vorher, schüttet dasselbe wieder davon ab, wiederholt das etwa 4–5 mal, zulezt schüttet man das Wasser wieder rein von den Zitronen ab, thut

dann ohngefähr ein Trinkbekeli voll Wasser samt 3 Viertel Zucker zu den Zitronen, thut den Zucker läutern u. lässt dasselbe sieden, bis der Syrup ein wenig andikelt ist.

228. Schneken ohne die Häusli zu kochen

Man thue ein wenig Anken über, lasse ihn heiss werden, röste Böllen u. Brodbröseli u. einwenig Mehl schön gelb darunter, dann schütte Wasser daran, lasse die Sauce sieden, dann thue man die Schneken darein; wann sie etwa eine halbe Stunde gesotten haben, so thut man noch Fleischbrühe u. neuen Anken daran; von Gewürz thut man gewöhnlich einwenig Muskatnuss u. gute Nägeli daran.

229. Eine Eiersuppe

Man thue Anken in die Pfanne, röste Brodschnizlein darein, bis sie gelb sind, dann schütte sie in ein Beki, thue Wasser in die nämliche Pfanne, so viel es zur Suppe bedarf, lass dasselbe sieden, während dem es siedet, thue man 1 oder 2 Eier darin rühren. Bratis-Sauce¹ macht sie sehr gut. Wenn die Suppe im Ansieden ist, thut man die gerösteten Brodschnizlein wieder darein u. lässt sie noch einwenig sieden. Auf die nämliche Art bereitet man die abgekochten Suppen, man thut ein wenig Nägeli hinzu, wenn man keine Fleischbrühe haben kann.

¹ Fleischbrühe, Bratensauce.

230. Ameletten

Man macht ein ganz dünnes Teiglein an, von Milch, Mehl u. Eiern, im Sommer thut man auch Lauch dazu, dann thut man ein wenig Anken in eine grosse Pfanne, nur soviel, dass die Pfanne schmutzig¹ wird, alsdann wird ebenfalls nur soviel Teig in die Pfanne gethan, dass man glaubt, dass er den Pfannenboden ganz ausfüllt, dann hat man in einer anderen Pfanne immer einwenig vergangenen Anken bereit, den man auf jede Amelette, wenn sie in der Pfanne verbreitet ist, schütten kann, damit sie nicht überall anklebt. Wenn man glaubt, dass sie auf der anderen Seite gelb ist, so kehrt man sie um, u. lässt sie noch prägeln, bis sie genug ist, alsdann nimmt man sie aus der Pfanne, schüttet den Anken wieder in das kleine Pfändli, lässt die grössere Pfanne, worin die Ameletten gemacht werden,

einwenig erkalten, u. macht die Übrigen auf oben bemerkte Weise. Man nimmt auf 5 Personen ein starkes halbes Quertlings-Bekeli² voll Mehl u. 3 Eier.

¹ Leicht einfetten, bis sie glänzt.

² Ein halbes «Quartbekeli» = zirka 4 dl.

231. Ess-Erbse¹ zu kochen

Man thut Anken in die Pfanne, lässt ihn zergehen, röstet alsdann Böllenkraut u. ein Kelleli voll Mehl u. etwas Peterli, wenn man will, darin, bis alles schön gelb ist, alsdann schüttet man Wasser u. thut Pfeffer u. Salz daran, lässt dieses sieden, dann thut man die Ess-Erbs darin, u. lässt sie, wenn sie jung sind, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, sind sie aber alt, so müssen sie länger ob sein. Findt man, dass sie zu mager sind, so kann man Suppen[fülle] od. Bratisbrühe daran thun.

¹ Ess-Erbsen vermutlich «Boverli» (im Gegensatz zu den Stangenbohnen, den Wind-erbsen).

232. Ein Brodt-Teig mit Butter vermischt

Für eine Böllenzelte nihmmt man 1 Mutsch Weissbrodt-Teig, thrölt denselben aus, schnetzelt 1 Vierling ausgekehrte¹ Butter darauf, legt den Teig zusammen, dann kehrt man ihn nicht, sondern thrölt ihn wieder aus u. so macht man's fünf bis sechs mal; je mehr man ihn auströlt, je luftiger wird der Teig.

Mit diesem Teig lässt sich auch sehr gut eine Apfel-Torte anstatt mit dem ächten spanischen Teig zubereiten, blos muss man dann in diesem Falle wegen den Stängeln², die man über die Torte macht, $1\frac{1}{2}$ Mutsch weiss Teig nehmen, u. so also auch $1\frac{1}{2}$ Vierling ausgekehrte Butter. Auf einen jeden Mutsch kommt ein Vierling Butter.

¹ Ausgelassene.

² Teigstreifen, die gitterartig über die Füllung gelegt werden.

233. Sauerkraut

Man thut den Kabis etwa um halb 9 Uhr Morgens mit Wasser in die Pfanne, wenn man Spek hat, so thut man denselben damit sieden, etwa um 10 Uhr zerlässt man in einem kleinen Pfändli Anken, röstet einwenig Böllenkraut od. wenn man hat Böllenkraut u. ein Kelleli voll Mehl darin, schüttet

alsdann alles an den Kabis u. lässt ihn noch bis Mittag sieden, wenn man den Kabis kocht, so fügt man ihm noch Salz u. Pfeffer bei. Wenn man will, kann man auch Suppenfülle¹ daran thun.

¹ Fleischbrühe.

234. Fische zu kochen

Man thut ziemlich viel Anken in die Pfanne, röstet Böllen u. ein Kelleli voll Mehl darin, wenn dies gelb ist, so thut man an etwa 2 lb. u. 1 Vierling Fisch einen luken Schoppen Wein u. halb so viel Fleischbrühe darin, fügt zur Sauce noch Pfeffer, Salz, Nägeli-Pulver u. Muskatnuss u. einwenig Zitronenschnitz bei, lässt die Sauce sieden, dann thut man die Fisch daran, gerade ehe man die Suppe essen will, u. lässt sie etwa eine halbe Viertelstund ob dem Feuer, wenn sie klein sind; sind sie etwas grösser, so lässt man die Fischstücke etwas länger ob dem Feuer; wenn man glaubt, die Fische seien genug gekocht, so nimmt man sie heraus, u. thut noch in die Sauce einwenig neuen Anken.

235. Kirschen-Suppe

Man nimmt auf etwa 4 Personen ein mittelmässiges Plättli voll Kirschen, wohl soviel grob geschnittenes Brodt, thut erstere in einwenig Anken über, lässt die Kirschen etwa eine Stunde sieden, dann nimmt man neuerdings Anken u. röstet das grob geschnittene Brod schön gelb, u. schüttet die Kirschen, ehe man essen will, an das Brodt, selbiges muss einwenig hart bleiben, auch ein Glasvoll Wein u. einwenig Zucker thut sehr wohl.

236. Ofenküchlein

Auf 3 Glasvoll Milch nimmt man:

20 Loth Anken

24 Loth Mehl

6 Loth Zucker

12 Eier

} alte Gewicht

auf 2 Glasvoll Milch nimmt man:

13½ Loth Butter od. 18 Loth Schmalz

16 Loth Mehl stark gewogen

4 Loth Zucker

8 Eier auch 9 Eier

} alte Gewicht
giebt 26 Küchli

Den Anken und die Milch thut man mit einander in eine Pfanne, lässt dieselbe sieden, nachher rührt man das Mehl in die siedende Milch, dann nimmt man die Pfanne ab dem Feuer, rührt die Eier unter den Teig, dann bestreut man ein Blech mit einwenig Mehl u. thut mit einem stürzenen¹ Löffelvoll Küchlein auf das Blech schlagen. Nicht vergessen darf werden, einwenig Salz zu nehmen. Die Küchlein müssen nur weissgelb gebaken werden u. zwar ganz langsam im Ofen; beim Baken muss man sich in Acht nehmen, dass beim Kehren des Bleches u. Herausnehmen desselben aus dem Ofen keine Luft zu den Küchlein komme.

Ofenküchlein-Rezept für 3 Personen:

10 Loth Butter od. 7¹/₂ Loth Schmalz

12 Loth Mehl

3 Loth Zucker

6 bis 7 Eier

dies ist das Gewicht auf 1¹/₂ Glasvoll Milch

} alte Gewicht

¹ Aus Weissblech. Es kann sich aber auch um eine Massbezeichnung handeln, etwa so viel wie hingestürzt, d. h. geschüttet ist. Vgl. auch Rezept Nr. 212.

237. Coteletti¹

Man nimmt schönes Stotzen-Kalbfleisch, zerschneidet ganz dünne Stückchen davon, jedes derselben wird geplütscht u. mit Pfeffer u. Salz gerieben, dann thut man eins nach dem andern von diesen Stückchen in Eierklar herumthrölen, aus dem Eierklar thrölt man dann dasselbe in Brodbrosamen herum u. baket 3–4 Stückchen auf einmal im Anken, bis die Brosamen schön gelb sind u. so macht man's mit den Übrigen.

¹ *Hernach giesst man das Schmalz ab, thut Fleischbrühe in die Pfanne, legt ein Stück nach dem andern hinein, u. lässt sie langsam köchlen, bis die Sauce andiklet ist u. die Cottelettes durch u. durch weich sind.* (Ergänzung aus Nr. 351)

238. Rezept vom Pomeranzen-Liqueur¹

Rc Cort aurant recent amar	℥ viii
Cinnamom: Ceylon	℥ ii
Caryophill	℥ i
Spir vin gallic rectific (alcohol. vini = Weingeist)	mens i
aqu font	lb ii
Stent per dies octo, exprimantur, et addentur	
Sacch alb	lb ij
Post solutionem filtretur liquor.	

NB: das Fleischige der Pomeranzen gehört nicht zum Liqueur.

¹ Auflösung des Rätsels im Anhang, S. 155. Christoph Brunner und Hans-Max Schaub waren in verdankenswerter Weise für die Übersetzung und die notwendigen Erklärungen besorgt.

239. Zimmet-Liqueur

Auf 3 Schoppen Branntwein, halb Hepf u. halb gewöhnlichen nimmt man 4 Loth fein gestossenen Zimmet, welch alles man sechs Wochen an der Sonne destiliren lässt, dann nihmt man nach Verfluss dieser sechs Wochen 1¹/₄ lb. Zuker, lässt denselben mit einwenig Wasser aufkochen, schäumt ihn ab, u. schüttet ihn durch einen wollenen Lappen, u. dann erst wird das Zukerwasser an den Branntwein geschüttet, welcher vorher filtrirt worden sein muss.

(Der Zuker muss mit altem Gewicht gewogen werden, weil der Branntwein auch altes Maas ist. Das Zukerwasser muss auch durch ein wollener Lappen geschüttet werden, ehe man's in das Liqueur schüttet.)¹

¹ Diese letzte Bemerkung wurde später von anderer Hand angefügt.

240. Zitronen-Liqueur

Man nehme eine Maas Kirschenwasser od. auch halb Hepf u. halb gewöhnlichen Branntwein, gleich wie bei dem Zimmet-Liqueur, thue die fein verwiegte Schaale von zwey Citronen darin, lasse dies 2 – 3 Wochen an der Sonne destilliren; nach Verfluss dieser Zeit schütte man das Kirschenwasser durch ein Tüchli, damit die Citronen-Schaalen zurückbleiben, thue in die durchgedrückte Flüssigkeit entweder, wenn das Liqueur gelb wird, 1 lb.

Zukerkandel¹; will man aber dem Liqueur eine grünlichte Farbe geben, so nimmt man 1 lb. weissen Zucker, jedenfalls destillirt man den Zucker mit dem durchgedrückten Kirschenwasser auch noch 14 Tage, alsdann schüttet man's in Bouteillen ab.

¹ Kandiszucker.

241. Weichsel-Liqueur

Man nimmt 1 lb. abgestielte Weichseln, stösst sie im Mörser samt den Steinen, thut sie in eine Flasche, giesst $\frac{1}{2}$ Maas Kirschenwasser daran, destillirt dies 4 Wochen lang an der Sonne, schüttelt die Flasche fleissig, dann presst man die Flüssigkeit durch ein Tuch sauber aus, thut es wieder in ein Geschirr, dekt es aber wohl zu u. lässt es über Nacht stehen, hierauf läutert man ein Viertelfund Zucker mit einem Trinkglas voll Wasser, schüttet den Liqueur daran, filtrirt ihn durch Fliesspapier in eine Bouteille u. bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf.

242. Anis-Liqueur¹

N[imm] ein Viertelfund rein erlesenen Anis, stösst ihn in einem Mörser gröblich, giesst $\frac{1}{2}$ Maas Fruchtbranntwein daran, u. eben soviel Kirschenwasser, lässt ihn 3–4 Tage nach einander an einem temperirten Orte stehen, schüttet dann 1 Glasvoll Wasser in eine messingene Pfanne, thut $\frac{1}{2}$ lb. gestossenen Zucker dazu, läutert diesen, bis er Faden spinnt, dann hebt man ihn vom Feuer weg, giesst den Zucker in den Liqueur, den man zuerst durch einen wollenen Lappen filtriren muss.

¹ Sowohl das Anislikör- wie das Weichsellikör-Rezept sind wörtlich Theresia Köberlins Kochbuch entnommen. Köberlin verwendet beim Anislikör allerdings $\frac{1}{4}$ lb. Zucker (vielleicht ein Abschreibefehler Blumers, vgl. Köberlin, S. 302).

243. Quitten-Liqueur

Man giesst eine halbe Maas Saft u. eben soviel gutes Kirschenwasser in eine Flasche, thut etwas Citronenschaale, einige Nelken u. etwas Zimmet dazu, stopft die Flasche, u. lässt ihn 3–4 Wochen an einem temperirten Orte stehen, schüttelt ihn aber öfters, dann filtrirt man ihn durch Fliesspapier, bis es hell abläuft.

244. Krauseminz-Wasser

Man nimmt Branntwein, thut Krauseminz¹ darin nach Belieben, lässt dasselbe einige Wochen an der Sonne destilliren, nachher thut man auf 1 Maas Branntwein ein lb. Zucker. Auf die gleiche Art präparirt man auch das Pfefferminz-Wasser.²

¹ Die zur Blütezeit 30 cm bis 60 cm hohe Pflanze ähnelt im Aussehen der Pfefferminze. Anders als diese enthält jedoch die Krauseminze kein Menthol.

² Diese letzte Bemerkung wurde später angefügt.

245. Weisses Eis¹

Ein Viertelpfund vom feinsten Zucker wird gestossen u. recht fein gesiebt, von einem Ei das Klare zu Schaum geschlagen, der Zuckerschaum u. der Saft von einer halben Citrone dazu gethan u. zusammen gerührt, bis der Schaum ganz dick u. zähe ist.

¹ Mit Eis ist hier Zuckerguss gemeint.

246. Rothes Eis

Dieses wird wie das Obige gemacht, nur dass man einen Messerspiz voll Alkermes¹-Saft darin thut.

¹ Alkermes = roter Farbstoff, den die weiblichen Tiere einer Schildlausart, welche auf den in Südeuropa beheimateten Kermeseichen lebt, produzieren.

247. Blaues Eis

Dieses wird, wie der Zucker recht gerührt ist, mit etwas geriebener Schokolade vermischt, zum gelben nimmt man einen Messerspizvoll Safran, weicht ihn mit einem Tropfen Wasser an, nachdem es eine halbe Stunde gestanden ist, rührt man es in ein oben besagtes Zukereis.

248. Zimmet-Schnitten

Man schneidet Semmelbrodt zu beliebigen Schnitten, legt sie in rothen Wein, wendet sie in einem geschwungenen Ei, bakt sie schnell in heiss gemachter Butter schön gelb, u. kocht sie dann mit Wein, Zucker u. Zimmet auf.

249. Gefüllte Flädlein mit Reis

Man macht so dünne Ameletten wie zu Eierkutteln, dann kocht man in Milch ein Viertelpfund erlesenen Reis recht weich u. ganz dick, rührt 4 Loth Butter mit 2 ganzen Eiern nach u. nach schaumig, thut hernach Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben sein muss, bis es süß genug ist, darin, nimmt dann von den schon beschriebenen Flädlein, legt sie auseinander, thut von der Fülle in jedes Flädlein einen Esslöffelvoll, wikelt es zusammen, bestreicht eine Platte dik mit Butter, legt ein Flädlein, eins neben das andere, giesst Milch bis an die Hälfte darüber, stellt sie in einen nicht zu heissen Ofen u. lässt sie langsam baken.

250. Gebakener Reis

Man kocht $\frac{1}{4}$ lb. wohl erlesenen Reis mit einem starken Schoppen Milch ganz dick u. weich, dann thut man ihn in eine Schüssel u. lässt ihn erkalten, setzt Zucker u. Zimmet dazu, schlägt zwey Eier daran, rührt es wohl durcheinander, dass er so dick wird, dass man mit einem Löffel Küchlein daraus machen [kann], ohne dass sie zerfahren, bricht dann mit einem Löffel länglichte od. runde Küchlein daraus u. bakt sie in heiss gemachter Butter recht schön gelb; sie können auch vor dem Baken mit einem Löffel in geschwungenen Eiern u. dann in geriebenem Brodt umgewendet werden.

251. Gebakene Krapfen¹

Es werden 4 Eierdotter mit 4 Löffeln saurem Rahm untereinander gerührt, so gross sich der Teig auswirken lässt, dann wallt [man] ihn dünn aus, schneidet $\frac{1}{4}$ lb. Butter darauf herum, überschlägt ihn dann 2 – 3 mal wie einen Buttermig, wallt ihn dann wieder dünn aus, macht 4 eckige Blättchen daraus, überstreicht diese mit eingemachten Johannes- od. Hollunderbeeren, überlegt sie wie ein halbes Halstüchlein zusammen, drückt sie aussen fest zu u. bakt sie in heiss gemachter Butter schön gelb. Diese Krapfen kön-

nen auch dik mit Quittenmarmelade gefüllt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, mit einem Ei bestrichen, mit lang geschnittenen Mandeln u. Zucker bestreut u. im Ofen gebaken werden.

¹ Dieses Rezept ist leider unvollständig, denn es fehlen das Mehl sowie eventuelle weitere Zutaten.

252. Gebakene Kirschen¹

Man nimmt Mehl, jenachdem man viel od. wenig baken will, ungefähr 4 grosse Löffelvoll, macht dieses mit gutem altem Wein, aber nicht gar dünn an, lässt eine Nuss gross Butter heiss werden, schüttet diese in den Teig, schlägt das Weisse von 3 Eiern zu einem dicken Schnee, rührt dies zusammen, setzt ein Kaffeelöffelchen voll gestossenen Zucker an den angerührten Teig, macht ihn mit Wein noch so dünn an, dass wenn man die Kirschen hinein tunkt, nicht alles davon läuft; dann bindet man 4–5 Kirschen an ein Büschelchen, tunkt sie in den angemachten Teig u. bakt sie in heiss gemachter Butter recht schön gelb u. langsam. Auf die nämliche Art können auch frische Zwetschgen, welche abgeschält werden müssen, gebaken werden.

¹ Eine Variante dieses Rezeptes findet sich in Nr. 146.

253. Zimmet-Rollen

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth geschälte, abgetrocknete u. an einem kleinen Reibeisen abgeriebene Mandeln, 4 Loth Zucker, woran die Schale von einer Citrone abgerieben sein muss, u. $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet; dieses alles macht man mit 3–4 Löffelvoll saurem Rahm u. gutem Wein zu einem Teig, wirkt es auf dem Nudelbrett aus, überschlägt ihn ein paar-mal u. lässt ihn eine Weile stehen, dann wallt man ihn halb Fingersdick aus u. bestreut den ausgewallten Teig wieder mit einwenig Zimmet, schneidet dann 2 Fingerbreite Streifen daraus u. umwickelt die dazugehörigen Hölzchen damit, bindet sie mit einem Bindfaden u. bakt sie hernach in heiss gemachter Butter schön gelb. Nach dem Baken können diese mit Marmelade gefüllt werden.

254. Zuckerbrodt

Man schwingt 3 Eier stark, thut $\frac{1}{4}$ lb. gesiebten Zucker darin, rührt dies eine Viertelstunde lang, thut hernach nach Belieben klein geschnittene Citronenschalen, 1 Vierling vom schönsten, weissen Mehl dazu, belegt dann ein Blech mit weissem Papier, sezt mit einem Löffel runde Laiblein von beliebiger Grösse darauf, überstreut sie stark mit gestossenem Zucker, schüttelt das Papier wieder ab, u. giebt sie nachdem sie gebaken sind, wie anderes Confect zur Tafel.

255. Tyrolerbrod

Es wird $\frac{1}{2}$ lb. abgezogene, zu ganz kleinen Würfeln geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, 1 Loth gestossener Zimmet, 1 fein gewiegte halbe Citronen-Schale u. 2 Messerspizen feine Potasche¹, alles zusammen in eine Schüssel gethan, u. 2 – 3 Eier darin geschlagen. Der Teig wird recht durch einander auf ein Nudelbrett herausgenommen, u. mit einwenig Mehl zu einem runden Laiblein gemacht, dann fingerdick ausgewallt, viereckigte, fingerslange Stükchen daraus geschnitten, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesezt u. im Bakofen schön gelb gebaken.

¹ Triebmittel, das den Teig mehr in die Breite als in die Höhe gehen lässt. Vgl. Anm. 35, S. 17.

256. Kindbettbrod

Anderthalb Vierling Mehl, 1 Vierling Zucker, 6 Loth Butter u. eine halbe Citronenschale, an Zucker abgerieben, werden mit etlichen Löffeln guten Wein, zu einem Teig gemacht; diesen thut man auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wirkt u. wallt ihn fingerdick aus, schneidet ihn nach Belieben zu länglicht od. viereckigten Stükchen, bestreicht diese mit einem Ei, streut Zucker u. Zimmet darauf u. bakt sie in einem nicht gar heissen Ofen schön gelb.

258. Zuckerhäslein

Zu $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, an welchem eine grosse Citrone od. Pommeranze abgerieben sein muss, werden 2 Eiweiss zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde damit gerührt, dann etwas Zitronensaft daran gedrückt u. noch eine Zeitlang gerührt, hierauf sezt man auf Obladen¹ kleine,

runde Häuflein u. lässt sie nach dem Brod im Ofen baken, bis sie blasgelb sind; auch kann man einwenig, aber fein geschnittene Mandeln in den Teig thun.

¹ Aus ungegorenem Mehlteig gebackene, runde Scheibchen als Unterlage für Konfekt.

259. Muscazinen von Citronen

Ein halb Pfund ungeschälte Mandeln stösst man zart, siebt $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, schneidet eine Citronenschale, 2 Loth Citronat u. eben soviel Pomeranzenschalen klein, stösst $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, 1 Quintchen Nägelein u. für 6 Kreuzer Muskatblüthe grob, schlägt das Weisse von 2 Eiern zu Schnee, rührt denselben nebst dem Saft von einer Citrone an das Obige, wallt die Masse mit etwas Zucker messerrückendick, sticht sie mit kleinen Mödeln¹ aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bakt es auf diesem Blech in einem nicht gar heissen Ofen u. macht dann ein Eis darüber.

¹ Kleine Ausstechförmchen.

260. Aechte Basler-Lekerlein¹

Man nimmt 1 lb. fein gesiebten Zucker, 4 Loth gröblich geschnittenen Zimmet, 2 gröblich verwiegte Citronenschalen, $2\frac{1}{2}$ lb. Semmelmehl, 2 Muskatnüsse, $1\frac{1}{2}$ Loth Nägelein, $\frac{1}{4}$ lb. Citronat u. $\frac{1}{2}$ lb. gröblich gestossene Mandeln, mischt alles wohl untereinander, dann macht man $\frac{1}{2}$ Mass guten Honig siedend heiss, rührt das Obige damit zu einem Teig an, mit dem Rest von dem Mehl troknet man den Teig aus, thut ihn in die Mödel, hernach auf ein mit Mehl bestreutes Blech u. bakt es nach dem Brod im Ofen.

¹ Ob diese Lækkerli tatsächlich die «echten» sind, ist fraglich. Zumindest vermisst man in diesem Rezept den Kirsch. Albert Spycher, der diesem wohl bekanntesten Basler Gebäck nachgegangen ist, und auch Andreas Morel kommen zum Schluss, dass es kein verbindliches Rezept gibt. Vgl. Spycher, A., Leckerli aus Basel: ein ober-rheinisches Lebkuchenbuch. Basel 1991, S. 81 ff., sowie Morel, A., Basler Kost. So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter. Basel 2000, S. 159 f.

261. Kleine Bisquits

Man schlägt 10 ganze Eier in ein tiefes Geschirr, schwingt sie mit dem Schlagbesen tüchtig, thut dann $\frac{1}{2}$ lb. fein gesiebten Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben sein muss, dazu, schlägt dieses eine gute halbe

Stunde lang auf einer Seite, thut $\frac{1}{2}$ lb. feines Mehl ganz leicht darunter, setzt dann runde u. lange Bisquitlein auf Papier, bestreut sie stark mit Zucker, schüttelt den Zucker wieder ab u. bakt sie schön gelb.

262. Kirschenwasser-Kuchen

Man reibt $\frac{1}{2}$ lb. Butter u. $\frac{3}{4}$ lb. Mehl auf einem Nudelbrett recht durcheinander, macht einen Höhling¹ in der Mitte, schlägt 2 ganze Eier darin, thut etliche Löffelvoll Kirschenwasser u. einwenig Salz dazu, wirkt den Teig zusammen, wallt ihn aus u. überschlägt ihn wie einen Buttermehl, überstreicht ihn aber jedesmal, sooft er überschlagen wird, mit einwenig Kirschenwasser, hernach wallet man ihn halb Finger dick aus, formirt einen runden Kuchen daraus, stupft ihn hin u. dort mit einem Hölzchen, bakt ihn in einem Ofen, der nicht sehr heiss ist, schön gelb, doch muss er mehr weiss als gelb sein, dann nimmt man ihn heraus, schneidet 4 eckige Stückchen daraus, wendet sie gleich warm in gestossenem Zucker herum, legt sie zierlich² auf eine Platte, u. wenn sie recht erkaltet sind, giebt man sie zur Tafel.

¹ Eine Vertiefung, Mulde.

² Vorsichtig.

263. Linsen- od. Plattentorte

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, schneidet $\frac{1}{2}$ lb. Butter darein, u. reibt diese damit auf, dass nichts mehr von der Butter zu sehen ist, dann setzt man $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, $\frac{1}{2}$ lb. mit den Häutchen zart gestossene Mandeln, u. das Gelbe von 6 Eiern, 1 fein verwiegte Zitronen-Schaale, 1 Quentchen gestossene Nägeln, Zimmet u. Muskatnuss dazu, wirkt dieses zusammen zu einem Teig, bestreut ein Blech mit Mehl, wallt den Teig darauf aus, macht einen wohl fingersdicken Boden, nebst dem Rande, so gross man die Torte haben will, belegt den Boden mit etwas eingemachtem¹, macht von dem Teig ein Gitter darüber, schneidet mit einem Messer im Ringe herum nach Belieben kleine Schnittchen in die Torte, stellt einen Reif von Blech od. Papier darum u. bakt die Torte schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommt, u. noch ganz warm ist, wird sie mit einem ganz dünnen Zukereis überstrichen, hernach überstreut man sie mit Streuzucker von mehreren Farben, stellt sie dann noch zum troknen eine kleine Weile in den Ofen.

¹ Eingemachte Früchte oder Beeren.

264. Gebakene Erdapfel

Man siedet die Erdapfel, die aber nicht grösser sein dürfen als eine Baum-
nuss, schält sie, kehrt sie in einem Eiweiss um, dann in geriebenem Brodt,
welches stark mit Salz u. verwiegter Petersilie vermischt sein muss, dann
bakt man sie in heiss gemachter Butter schön gelb; Man kann sie zu Wild-
pret oder gebratenem Fleisch legen.

267. Teig zu Fleischkrapfen

$\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, $\frac{1}{4}$ lb. Butter darin zerlassen; wenn sie kalt ist, thut
man 4 Eier darin, rührt Mehl dazu, bis der Teig recht ist, dass man ihn wir-
ken kann u. so lange zu verarbeiten, bis er sich ziehen lässt, wallt ihn
dünne aus u. macht Krapfen daraus.

NB: In obigen Teig muss einwenig Zucker gethan werden.

268. Anisbrödchen

In eine Schüssel, worin zwey ganze Eier schon eine Zeitlang geschwungen
sein müssen, thut man ein Viertelfund gesiebten Zucker, für einen Kreu-
zer erlesenen Anis, nebst 10 Loth feinem Mehl, rührt alles durcheinander,
jedoch muss das Mehl zuletzt ganz leicht darin gerührt werden, hernach
setzt man mit einem Löffel ganz kleine, runde Laiblein auf ein mit Butter
bestrichenes Blech u. bakt sie schön gelb.

269. Nussbrodt

$\frac{1}{2}$ lb. Nussen¹, ganz fein vermörschelt

$\frac{1}{2}$ lb. Zucker

$\frac{1}{2}$ lb. Mehl

1 Loth Zimmet

1 Quentchen Nägeli

2 Loth Zitronat

$\frac{1}{2}$ Muskatnuss od. noch besser Muskatblüthe

$\frac{1}{2}$ Zitrone, fein verwiegt

2 grosse od. 3 kleine Eier

Alles mit dem halben lb. Mehl zu einem runden Teiglein gemacht, Con-
fect daraus formirt u. bei ganz gelinder Hize gebaken. Man muss das Blech
mit einwenig Butter bestreichen u. erst mit Mehl bestreuen, damit das
Confect gern weggeht.

¹ Vermutlich Baumnüsse.

270. Dürre Kirschen frischen ähnlich zu machen

Man legt dürre Kirschen in Wein, dazu einige Stängli Zimmet u. viel Zucker, wenigstens 3 Tage in Zucker ein, alsdann können sie genossen werden. Sie bleiben zwar in Wein, Zucker u. Zimmet eingelegt 4–5 Wochen gut.

271. Rezept zu Anisbrodt v. d. Lidie

1 lb. feines Mehl
1 lb. fein gesiebter Zucker
8 frische Eier
1 fein geschnezelte Zitrone
auch etwas fein gestossene Mandeln, nur wenn man sie auch haben will.
Anis nach Belieben.

Eier, Zucker u. Mandeln werden eine Stunde gerührt, dann sprudelt man langsam in diese Flüssigkeit das lb. Mehl, lässt die Masse in dem Beki etwa 2–3 Stunden stehen, macht dann Häufelchen mit einem runden Löffel auf ein Blech u. bakt sie langsam im Ofen. Nachträglich muss noch bemerkt werden, dass wenn man das Confect nur von einem halben lb. Mehl u. Zucker macht, die Masse nur eine halbe Stunde muss gerührt werden, ein Vierling nur eine Viertelstunde. Man kann Häufelchen auch auf Obladen schlagen.

272. Sandtorte nach der Lidien

Man rührt 1 lb. frische Butter zu Schaum, schlägt nach u. nach 11 frische Eier dazu u. 1 lb. Mehl nebst der Schaale einer fein geschnezelten Zitrone, 1 lb. gesiebten Zucker, alles zusammen recht gerührt u. in einem mit Butter bestrichenen u., mit Semmelmehl bestreuten Model in einem nicht gar heissen Ofen langsam gebaken.

273. Butter lange frisch zu erhalten

Man thut 4–5 lb. Butter od. noch mehr, zuweilen auch weniger, in ein Beki, stellt dasselbe auf eine mit Wasser gefüllte Pfanne, doch so, dass das Beki in das Wasser hineingeht, ohne jedoch darin zu fallen; dann muss gefeuert werden, damit das Wasser langsam sprudelt u. die Butter sich davon erwärmt, damit dieselbe anfängt zu schmelzen. Es wird von der ge-

schmolzenen Butter immerwährend in ein Gefäss z.B. in ein Häfeli geschüttet, welches man zu deren Aufbewahrung im Winter haben will, u. so geht es fort, bis die Butter ganz geschmolzen ist. Es findet bei der Schmelzung der Butter eine Absonderung von einem weissen Zieger statt, der zurückbleiben muss, indem gerade dieser Zieger die Schuld ist, dass der Butter nicht bleibt.¹ Man kann diese Zubereitung schon im Heumonat vornehmen, nämlich wenn man den Anken auslässt, besser ist es indess, wenn man dies erst im Herbst thut.

¹ D.h. ranzig wird.

274. Birrenbrod

Auf ein Kopf dürre Birren:

1 Vierling (starker) Zimmet

2 Quentli (ein halbes Loth) Muskatblust

$\frac{1}{2}$ Muskatnuss

ein wenig Anis

ein halbes lb. gestossener Zucker

[diese Angabe wurde von anderer Hand später eingefügt]

2 Loth gute Nägeli

$\frac{1}{2}$ Kopf Nussen bis 3 Mässli

$2\frac{1}{2}$ Schoppen extra Kirschenwasser

1 starker Schoppen Rosenwasser

alles alte Gewicht u. Maas.

In die Birren ein halbes Brötli u. ein Viertheil, u. zum Umschlag ein halbes Brödli u. ein Viertheil Weiss-Teig.

Ein Birrenbrod muss 3 lb. schwer sein.

275. Birrenbrod nach Fr. Zukerb. Marti¹

N[imm] auf einen Kopf Birren

1 Vierling Zimmet

1 Loth Nägeli

$\frac{1}{2}$ Loth Muskatblust

2–3 Muskatnuss

2 lb. Zuker

Teig wie im frühern Birrenbrod-Rezept.

¹ Hier ist leider nicht klar, um wen es sich handelt.



Birnbrotgewürz der Firma Landolt Hauser AG, Näfels. Originaletikette von 1958

276. Trientschnitten¹

Von 1½ Schoppen Milch u. einem starken Esslöffel Hepf von weissem Bier oder in Ermanglung von solchem kann man braune Hepf nehmen, den man aber in diesem letztern Falle 2 – 3 Tage hintereinander einige male mit glühenden Kohlen, welche darin abgelöscht werden, wässern muss, auf welche Art das Bittere vergeht, wird ein Hefeli² gemacht, dann lässt man's gehen, ist's gegangen, so nimmt man 2 Eier, einwenig Anis u. einen Löffelvoll gestossenen Zucker, welches nebst 2 lb. Mehl in die Flüssigkeit gerührt wird, aus diesem wird ein ordentlicher Teig gemacht, aus welcher man Brödtli, in der Form, wie man's haben will, bildet. Die Brödtli lässt man gehen, nur nicht so stark wie das gewöhnliche Zuckerbrodt. Nach dem Gehen werden sie im Ofen gebaken u. einen Tag in Keller gelegt, dann werden davon Schnitten abgehauen, mit dem Trient bestreut u. eingerieben, auf der Gluth od. heissen Ofen getroknet. Wenn die Schnitten trocken sind, werden sie abermals mit dem Trient eingerieben u. so macht man's dreimal, aber jedesmal werden sie getroknet, nun sind sie fertig. Sie werden alsdann in der Kälte aufbewahrt.

Die Zubereitung des Trients selbst geschieht auf folgende Art: ½ lb. Zucker, 1 Quentchen Muskatblüthe, eben so viel Nägeli, 1 Loth Zimmet, welch alles fein gestossen werden muss, rother Sandel wird nach Belieben dazu genommen.

¹ Eine in Zürich und der Ostschweiz bekannte Spezialität. Gebackene Brot- oder Semmelschnitten, mit Trient (Triät), auch Magenträs genannt, bestreut, sollen gut sein für schwache Mägen. Charakteristisch an dieser Gewürzmischung ist der rote Sandel, der dem Gebäck seinen typischen Geschmack verleiht. Vgl. auch Museum zur hohlen Eich (Hg.), Rezeptsammlung aus der Ausstellung Gebäck und Zuckerzeug aus alter Zeit. Wädenswil o. J., Nr. 14. Triätpulver ist heute noch bei der Gewürzmühle Landolt-Hauser in Näfels erhältlich.

² Vorteig.

277. Ausbrennen des Kochgeschirrs

Wenn man ein Kochgeschirr ausbrennen will, um dasselbe von üblem Geruch zu befreien, so seze man dasselbe auf eine Gluth in den Ofen, in einer kleinen Weile wird es brennen wie Schwefel, sobald das Feuer ausgelöscht ist, nimmt man das Geschirr behutsam mit der Ofengabel heraus, lässt es stehen, bis dasselbe kalt ist, dann wascht man's in lauem Wasser ab, das Geschirr wird auf diese Art wie neu. Bemerket muss werden, dass wenn das Geschirr schon vorher, nämlich schon vor dem Ausbrennen Risse hat, so muss man gewärtigen, dass es nach dem Ausbrennen rinnt.

278. Türkenmus

Man lässt ordentlich Schmalz zergehen, röstet eine bis zwey Kellen voll Türkenmehl¹ schön gelb darin, schüttet eine ganze Gatze voll Wasser daran, lässt dieses nicht strudeln, sondern um das Bördchen sieden, dann sprudelt man nach u. nach in diese Flüssigkeit ein ganzes Trinkbekeli voll Türkenmehl u. lässt auf diese Art das Mus eine Stunde od. 1½ Stunden sieden. Das Salz muss man nicht vergessen.

¹ Maismehl.

279. Reis-Pudin

Man siedet den Tag vorher ein Trinkbekeli voll Reis mit einer halben Maas Milch recht dick, macht dann dasselbe den andern Tag auf folgende Art an: Man nihmt das Gelbe von 6 Eiern u. das Weisse wird zu Schnee geschwungen, Butter, Zuker u. Zimmet, wo möglich gestossene Mandeln, kleine Rosinen u. ein Tassenköppli voll geriebenes Brodt sowie einwenig Zitronen; dies alles wird untereinander gemischt, in ein Gugelhopf-Model gethan, welches stark mit Butter angeschmiert wird u. im Ofen bei ziemlich starker Hize gebaken etwa eine Stunde lang. Das Pudín muss unten u. oben ganz gelb sein, damit man es gut aus dem Model bringt. Dann giebt man eine Milch- od. Mandel-Sauce dazu.

280. Ein Eierring von gewöhnlicher Gattung nur für den haushältlichen Gebrauch bestimmt

Man nehme 1 lb. Weiss-Mehl, rühret dasselbe mit einem Glasvoll lauwarmer Milch u. einem Mutsch weiss Brodtteig an, stellt das so angemachte auf einen Ofen, u. muss dieses etwa eine gute halbe od. eine ganze Stunde gehen lassen. Inzwischen schlägt man in ein Beki 3 Eier auf, verklopft selbige mit 8 Loth zerschmolzener Butter u. 6 Loth gemörscheltem Zuker u. ein wenig Salz, dann vermischt man, nachdem der Teig genug gegangen ist, denselben mit der soeben angemachten Mischung, knettet alles noch mit einwenig Mehl auf dem Nudelbrett recht durch, macht dann daraus drei, soviel möglich gleiche Theile, welche man auf dem Brett dünn rollt, um dieselben wie ein Zopf einzuflechten, u. formirt alsdann einen Ring od. ein Herz davon, welchen man sogleich auf das Blech legt, u. neuer-

dings noch einwenig gehen lässt. Nun wird der Teig, ehe man ihn in den Ofen thut, mit Eigelb bestrichen u. wenn man will noch mit klein geschnittenen Mandeln bestreut. Man kann auch, wenn man den Teig angenehmer machen will, in denselben noch Rosinli u. Weinbeeren od. auch einen Löffelvoll Anis thun.

281. Ein Essig anzusezen

Auf eine Flasche von zwey Maas nihmmt man ein Mutsch schwarzes Brod, selbiger muss ganz heiss aus dem Bakofen genohmen, das Linde davon ausgehölt u. in die für den Essig bestimmte Flasche so heiss als möglich gethan werden, auf das Brod in der Flasche wird nun sogleich eine halbe Maas von dem besten Essig geschüttet, diesen lässt man an der Sonne od. auf dem warmen Kurst 8 Tage destilliren, dann wird ein Schoppen guter Oberländer¹, der zuerst in einem Bratöfeli etwas erwärmt werden muss, auf den Essig geschüttet, welchen man wieder 8 Tage an der Wärme destillirt, u. so wird fortgefahen, von 8 zu 8 Tagen immer einen Schoppen lauen Oberländer in die Essig Flasche zu schütten, bis dieselbe ganz voll ist. Es ist sehr gut, wenn der Essig 8 bis 9 Wochen destilliren kann, ehe man davon gebraucht; so giebt es auch dem Essig eine starke Säure u. einen angenehmen Geschmack, wenn man mit dem Brod einwenig gemörschelten Pfeffer, welchen man in einen Lappen bindet, in die Flasche steckt, nämlich mit einem langen Faden in die Flasche hängt, vermittelst welchem Faden man diese Art Nöllerli [?] wieder aus der Flasche zieht, so bald der erste Schoppe Wein in dieselbe geschüttet wird, muss also nur in den ersten acht Tagen mit dem Essig destillirt werden.

¹ Mit Oberland könnte hier Graubünden, genauer die Bündner Herrschaft, gemeint sein.

282. Rindfleisch im Ofen zu braten

Zuerst blütscht man das Fleisch tüchtig, dann stellt man dasselbe mit einem kleinen Glasvoll Wasser u. etwas Salz in einer Casserole, sobald das Feuer verbrannt ist, in den Ofen, Schmalz bedarf es keiner, indem das Rindfleisch hinlänglich aussiedet, um die Sauce fett zu machen, nun wird das Fleisch von Zeit zu Zeit beschüttet u. gekehrt, bis man es zu Tische giebt.

283. Dampfbrat von Rind- od. Schaffleisch

Beide von obigen Arten Fleisch werden vorerst geblütscht, dann mit Wasser u. Salz ohne Schmalz beigesezt; wenn das Wasser ganz zugesotten ist, wird das Fleisch in dem ausgesottenen Fett von beiden Seiten schön gelb abgebraten, nach dem Abbraten wird dann an dasselbe Fleischbrühe, in Ermangelung derselben einwenig Wasser geschüttet, damit das Fleisch mit einer gelben, andiklichten Sauce zu Tische kann gegeben werden.

284. Erdbeeren-Creme nach d. Vorschrift d. Kochs in Pfäfers¹

Man nimmt eine Portion Erdbeeren, verdrückt sie mit einem Löffel, mischt nach Belieben Zucker darunter, dann schwingt man das Weisse von 3–4 Eieren zu steifem Schnee, mischt dies unter die angemachten Erdbeeren, thut alsdann die ganze Mischung in eine Casserol u. stellt dieselbe in ein warmes Bratöfeli, damit sie sich breiartig zusammenzieht; die Mischung erhält auf diese Zubereitungsart oben eine Art Glace².

¹ Gemeint ist hier das Bad Pfäfers, in welchem im 19. Jahrhundert auch die Glarner zur Kur gingen.

² Glasur.

285. Geschwungene Kartoffeln ebenfalls nach dem Pfäferser Koch

Man siede rohe geschälte Kartoffeln in Salzwasser, zerdrücke dieselben, wenn sie weich sind mit einem stürzenen Löffel zu einem Mus, dann mischt man einwenig Butter darunter u. schwingt dieselben mit einem Möschenen Schwingerli¹, mit welchem man die Eier schwingt, etwa eine halbe bis $\frac{3}{4}$ Stund.

¹ Schwingbesen aus Messing im Gegensatz zu den traditionellen aus entrindetem Tannenreisig hergestellten Besen, die vor allem als Rahmschläger verwendet wurden.

286. Dürre Erdapfel in der Fleischbrühe zu kochen

Am Abend vorher, wenn man's am andern Tag zu Mittag will, thut man für etwa 3 Personen ein halbes Cafeebekeli voll dürre Erdapfel in kaltes Wasser u. lässt sie die ganze Nacht hindurch weichen, dann drückt man, ehe man sie kocht, das Wasser tüchtig aus u. bereitet sie auf folgende Art: man nimmt einwenig Anken, röstet ein halbes Kelleli voll Mehl u. einwenig

Böllen in denselben, wenn alles gelb ist, thut man die Erdapfel darin u. verdünnt sie mit Fleischbrühe, fügt noch hinzu Pfeffer, Salz u. einwenig Muskatnuss, lässt das Ganze etwa $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Stund miteinander kochen.

287. Schneider-Plätz¹ zu machen

Man nehme ein halbes Glas Rosenwasser u. ein halbes Glas Brunnenwasser, ein Ei u. einwenig Zucker u. einwenig Salz, dies rühre man ein Weilchen durcheinander, alsdann rühre man Mehl in diese Mischung, bis der Teig dick ist, dann nihmt man ihn aus dem Beki auf das Nudelbrett, thrölt ihn einwenig aus, schnezelt einen halben Vierling Butter darin, legt dann den Teig wieder zusammen, thrölt ihn dann noch einmal aus, u. so geschieht es noch einmal u. zwar zum letzten mal thrölt man ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet hierauf kleine Plätze u. bakt sie schön gelb im Anken.

¹ Die Schneider-Plätze gehören zur selben Gruppe wie die Urner Chnywblätz oder die Fasnachtschüechli. Vgl. Iten, K., Rezepte aus dem alten Uri. Altdorf 1972, Nr. 5.6.

290. Apfel-Compote zu machen

Man schäle Apfel; zerschneide sie in die Hälfte, wie zu gebakenen Aepfeln, siede sie mit einem alten Schoppen guten Markgräfler, vielem Zucker u. Zimmt u. einer Pomeranze, welche man samt der Schaale zu Scheiben zerschneidet, wie zu Apfelküchlein, u. [siedet] sie auch mit den Aepfeln, bis alles die gehörige Weiche hat, die Apfel müssen ganz bleiben, indem sie nicht verfallen dürfen.

291. Apfel-Küchli

Man nihmt ein halbes Quärtli-Bekeli halbvoll Mehl, thut dann dasselbe mit $1\frac{1}{2}$ Glasvoll weissen od. rothen gewärmten Wein rühren, dann nihmt man noch gewärmte Milch u. 3 Eier auf diese Portion, bis der Teig so dünn ist, dass er gut von der Kelle läuft, er muss stark geklopft werden, mischt auch ein wenig Salz dazu, dann thut man die Apfel Scheiblein in den Teig u. baket sie ganz langsam in dem Anken. Dies ist ohngefähr die Portion für 3 Personen.

292. Kartoffel-Brei

Man schabe eine gewisse Portion Erdapfel, je nachdem [wieviele] Personen sind, thue dieselben in eine Casserole, mache sie mit Milch, einwenig Salz, Butter od. Schmalz an, stelle sie alsdann in den Ofen, etwa zwey Stunden lang, bis sie unten u. oben schön gelb sind, dann sind sie fertig.

293. Gutes Birnbrod-Rezept vom Jahr 1849

Man nimmt 5 Mässli Biren (Zitronen-Biren), dazu ein starker Vierling Zimmt, ein Loth gute Nägeli, ein halbes Loth Muskatblüthe, ein halbes Pfund fein gemörschelter Zucker, aber ohne Feuchtigkeit, wie es der Rathswibel Zwiki¹ macht, ein Kopf Nussen, 2¹/₂ Schoppen gutes Kirschenwasser altes Maas, ein starker Schoppen Rosenwasser, auch altes Maas; in diese Mischung nimmt man drei Viertheil und zum Umschlag auch drei Viertheil Weissbrod-Teig. Von dieser bekommt man 5 Birenbrod von 3 lb. und eines von 2¹/₂ lb. und ein kleines Versucherli. Auf diese Art wird das Birenbrod, obgleich geistig, doch sehr mild.

¹ Leider ist unklar, um wen es sich dabei handelt.

294. Hasenpfefer zu kochen

Wenn der Haas einige Tage mit zwey Theile Wein u. einem Theil Essig, Pfeffer u. Salz gelegen ist, so kocht man ihn auf folgende Art: Man thut Anken in die Pfanne, röstet einwenig Zwiebeln, Mehl u. Brodbröseli in demselben, schüttet Wasser nebst einwenig von dem dünnen von dem Eingeweizten daran, sowie dass man auch einwenig Weinbeeren der Sauce beifügt, lässt den Haas, wenn er alt ist, bereits den ganzen Vormittag mit der Sauce sieden; das Einsiegel¹ macht man auch ein, nur bringt man es nicht auf den Tisch, sondern man nimmt es nur, um der Sauce mehr Kraft zu geben, hingegen den Kopf wirft man fort.

¹ Eingeweide, Innereien.

295. Milchtorte zu zubereiten nach der Margreth Schrepfer Art

Man nehme auf die Person ein Ei, auf jedes Ei einen Löffelvoll Mehl, mach es mit Milch an, bis alles zusammen die Dike von einem dicken Nidel hat, dann thut man einwenig Anken in eine Kochblatte od. Pfanne, lässt ihn zergehen u. schüttet dann das Angemachte in den warmen Anken; be-

merkt muss noch werden, ehe man die Mischung in den Anken thut, man derselben noch einwenig Zucker u. Zimmet beimischt. Nachdem die Mischung in warmen Anken gethan worden ist, thut man alles, wenn's [Feuer] verbrunnen ist, in den Ofen. Wenn man Abends um 7 Uhr zu Nacht speist, so ist es früh genug, wenn man um halb 6 Uhr ein Bündeli feuert. Man kann die Torte auch auf der Gluth machen, wenn man oben auf einem eisernen Dekel u. unten im Kurst Gluth hat.

296. Gebakene Reisknöpfli

Ein Tag vorher siedet man ein starkes Glasvoll Reis mit einem Quärtchen Milch weich, dass es zu einem Brei wird, dann richtet man diesen Brei in einer Platte an; den andern Tag, ehe man diesen Brei bakt, schneidet man ihn in kleine viereckige Stückchen, die man in einwenig Mehl umtröllt, dann werden sie im Anken gelb gebaken; nachdem sie gebaken u. aus dem Anken genommen sind, legt man sie auf einen Teller u. bestreut sie mit Zucker u. Zimmet.

297. Eier aufzubewahren

Man nehme auf 60 Eier eine M[as]s Wasser, lösche damit 9 Loth ungelöschten Kalk ab, dann lege man sie den andern Tag darin, bedeke dieselben einwenig mit dem Kalk, deke den Hafen mit einem Dekel zu, stelle das Gefäss in einem Keller auf den Boden. Auf 120 Eier nimmt man also 18 Loth ungelöschten Kalk.

Etwas deutlicher lautet das Rezept also:

Man nehme eine Mass Wasser, lösche damit 9 Loth ungelöschten Kalk ab, lege den folgenden Tag 60 Eier in das Kalkwasser, jedoch so dass die Eier vollständig im Kalkwasser liegen, u. nicht die obere Seite trocken zu liegen kommt, alsdann bedeke man den Hafen mit dem Kalkwasser u. den Eier mit einem Dekel, stellt den Hafen in dem Keller auf den Boden. Will u. bedarf man eine doppelte Portion Eier für den Winter aufbewahren, so braucht es demnach auf 120 Eier 18 Loth ungelöschten Kalk.

298. Milchmus

Für zwey Personen nimmt man zu einem Quärtchen Milch zwey Löffelvoll Mehl, u. lässt dies auf einem kleinen Feuer etwa eine halbe [Stunde] mit einander kochen; man kann auch einwenig Zucker beifügen.

300. Schwarzwildbrät¹ in Sauce

Das Fleisch wird mit Wasser, Wein u. Essig zugesetzt, Salz, Pfefferkorn, Nelken, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, zerdrückte Wachholderbeeren, Zwiebeln dazugethan u. recht weich gesotten, hernach lässt man die Brühe so lange stehen, bis das Fett darauf gestanden ist, nimmt die Fette ab, lässt sie in einer Kachel zergehen, röstet Mehl schön braun, thut auch einwenig Zucker dazu, dass es Glanz bekommt u. löscht es dann mit der durchgesiebten Brühe ab, dass die Sauce ziemlich dick bleibt. Beim Anrichten giesst man noch ein klein wenig Arrak² daran.

¹ Wildschwein.

² Siehe Rezept Nr. 15.

301. Baierische Dampfnudeln¹

1 lb. Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch u. 2 Löffelvoll Hefe angemacht, nachdem der Vorteig in der Wärme gegangen ist, wird noch etwas Milch, 3 Eigelb, etwas Hefe, Zucker u. einwenig Salz dazu gethan; ist er stark geklopft, so setzt man die Nudeln auf ein Blech u. stellt sie zur Wärme. Ein Aufzugblech wird stark mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut u. mit Milch halb voll gemacht; dann stellt man es auf Kohlen, setzt die Dampfnudeln, wenn sie gegangen sind, hinein, u. dekt einen Dekel mit Kohlen darauf; wenn sie halb fertig sind, streut man Zucker darauf u. dekt sie wieder zu.

¹ Eine im Züribiet sehr, im Glarnerland weniger bekannte Speise, die mit einer Vanille-Sauce serviert wird.

303. Zuckerbrezeln

Man nimmt auf einen Tisch ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund durchgesiebten Zucker, ein Viertelpfund frische Butter, ein Viertelpfund geschälte u. feingestossene Mandeln, ein Ei, eine fein abgeriebene Zitronenschale, einen Esslöffelvoll süssen Rahm, macht dies zu einem geriebenen Teig, alsdann kleine Brezeln in beliebiger Form davon, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech u. bakt sie langsam in mässiger Hize etwa 15 Minuten lang.

304. Weinkuchen

Man nimmt 8 Löffelvoll Wein (rother)

1 Loth Zimmet

$\frac{1}{4}$ lb. Butter

$\frac{1}{2}$ lb. Zucker

$\frac{1}{2}$ lb. Mehl

$\frac{1}{2}$ Zitrone fein verwiegt

Der Butter wird, ehe er an den Wein u. Zimmet gethan wird, eine Viertelstunde zu Schaum gerührt u. dann die ganze Mischung unter einander gewirkt u. dann zu einer Turte (runde) formirt u. dies etwa eine halbe Stunde bei gelinder Hize gebaken in einem Bachofen.

Bezüglich Kaffee

Nach Baron Vaerst (so seine Gastrosophie von den Freuden der Tafel. 2 Thle. Leipzig avenarius u. Mendelsohn 1851) muss ein guter Kaffee im Wasser zu Boden fallen, auch muss er, wenn heisses Wasser darauf gegossen wird, eine Zitronenfarbe annehmen; wird er aber grün od. braun, so hat er Schaden gelitten. Der gute Kaffee muss ferner klein, rund, gewölbt sein, ins Gelbliche, sanft grüne, am besten ins zarte Blaue fallen u. einen süssen angenehmen Geruch haben. Dass der westindische Kaffee nie so gut wie der arabische ist, rührt daher, dass man ihn wegen der Witterung nicht so lange an den Bäumen hängen lassen kann, bis er völlig reif ist. Das Rösten des Kaffee's muss beendigt werden, wenn der Kaffee braungelb geworden ist, wird er kastanienbraun, so wird er schlecht, bis zum schwarzrösten, wird er eigentlich ungeniessbar.

In Deutschland, sagt Vaerst, zerkocht man den Reis viel zu sehr.

305. Luftsuppe¹

Man nimmt für eine Portion von zwey Personen zwey Löffelvoll Mehl, welches mit kalter Fleischbrühe angerührt wird, verdünnt dies mit zwey Eiern, dann wird diese Suppe auf's Feuer gesetzt unter beständigem Umrühren, bis die Suppe zu sieden anfängt, dann richtet man die Suppe an, u. fügt ihr dann noch Muskatnuss bei.

¹ Auch Baumwollsuppe genannt.



Kaffeeröstpfanne aus dem 19. Jahrhundert. Foto R. Peter (Privatbesitz)

306. Hirschhörnli (nach der Flora Link von Biberach)

Man nehme 1 lb. Zucker, $\frac{1}{2}$ lb. gestossene Mandeln, 8 Eier, Mehl so viel es schlückt, 3 Löffelvoll Rosenwasser, dann werden fingersdike lange Stükchen geschnitten u. im Schmalz gebaken.

307. Mandelbrödchen

Nehme $\frac{1}{2}$ lb. Mandeln, brühe sie ab, nehme die Schale davon¹, u. schneide sie mit dem Messer fein; dazu gebe $\frac{1}{2}$ lb. fein gestossenen Zucker u. $\frac{1}{2}$ lb. Mehl nebst 2 ganzen Eieren, etwas Zitrone u. Zimmt, mache von diesem einen Teig u. aus diesem fingerlange Brödchen, lege diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, u. bake sie im Ofen.

¹ Hier im Sinn von entfernen.

308. Butter-Brezeln

Es wird $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $\frac{1}{4}$ lb. Butter, $\frac{1}{4}$ lb. Zucker, ein halber Viertelschoppen süsser Rahm mit 2 Eiergelb u. einem ganzen Ei in Schaum gerührt; daraus mache man Brezeln, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech u. bake sie im Ofen schön gelb.

309. Mürbe Brezeln

Nehme $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 5 Loth Butter, 6 Loth Zucker u. 2 ganze Eier, arbeite es gut durcheinander, mache Brezeln daraus, streiche sie mit Eierweiss u. Wasser an, bestreue sie mit Zucker u. bake sie schön.

310. Pfaffenbrod

Es wird $\frac{1}{2}$ lb. gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $\frac{1}{2}$ lb. lang geschnittene Mandeln, 2 Messerspizenvoll Potasche mit 4 Eiergelb u. einem ganzen Ei zu einem Teig gemacht; walle diesen messerrükendick aus, schneide zwey fingerbreite u. nicht ganz einen Finger lange Stüke daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech u. bake sie im Ofen schön gelb.

311. Butterbrödchen

Nehme $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, 5 Eigelb u. ein ganzes Ei, 5 Loth Butter nebst etwas Zitrone, arbeite alles gut durcheinander, mache nach Belieben Brödchen daraus, bestreiche sie mit Eiweiss u. bake sie schön.

313. Hohle Hippen¹

Nehme 6 Loth Mehl, 4 Loth zerlassene Butter, 4 Loth feingesiebten Zucker, 3 ganze Eier, Geschmack nach Belieben in ein Kasserol u. rühre dies zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde, dann nehme das Hohlhippeneisen, lasse es heiss werden, bestreiche dasselbe mit Spek u. bake die Hippen schön auf dem Feuer. Wenn sie aus dem Eisen kommen, werden sie auf ein Rundholz gewunden, welches, wenn sie verkühlt sind, wieder herausgezogen wird. Beim Anrichten können sie auch mit geschlagenem Rahm gefüllt u. servirt werden.

¹ Hüppen. Im Züribiet und in der Ostschweiz heute noch bekanntes Konfekt (Gottlieb, Wädenswiler Hüppen). Die Hüppen weisen eine lange Tradition auf, sind sie doch schon im 16. Jahrhundert im Wallis anzutreffen. Vgl. Galle, S., und Hauser, A., «Gebts über tisch warm für gest». Das Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv. Brig 2001, S. 80.

314. Anis-Schnitten

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, dazu gebe man $\frac{1}{4}$ lb. geschälte u. lang geschnittene Mandeln, die Schale von einer Citrone, etwas Zimmt, Anis u. zuletzt $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, mache daraus eine dicke Wurst, schneide Scheiben daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech u. bake sie im Ofen schön gelb.

315. Ulmer-Brod¹

Man nehme 1 lb. fein gestossenen Zucker, 1 lb. feines Mehl, 12 ganze Eier, 4 Loth geschälte, grob geschnittene Mandeln, 1 Quentchen gestossenen Zimmt u. 1 Loth grob geschnittenes Zitronat, das Eierweiss schlage man

zu Schnee, das Gewürz, das Eigelb, der Zucker u. die Mandeln darunter gemischt u. die Masse zuletzt mit dem Mehl durchgeknetet. Nachher wird die Masse in schmale länglichte, vorher mit Butter bestrichene Formen gefüllt u. bei schneller Hitze gebacken.

¹ Bei Catharina Fehr aus Frauenfeld findet sich dasselbe Rezept, bloss wird hier noch 1 Quentli Cardamon hinzugefügt. Dafür fehlt bei ihr das Zitronat. Vgl. S. 20.

316. Rinder-Würste

.....

Man hakt 2 lb. Rindfleisch vom Stotzen fein, thut am Morgen Brod in siedend heisse Milch u. lässt dasselbe darin weichen, macht es wie ein Mus so fein, sodann thut man ungefähr $\frac{1}{2}$ Muskatnuss u. ein wenig Salz daran, macht es durcheinander u. thut's in die Därme, bakt es schön gelb im Schmalz, nimmt dann die Würste aus der Pfanne, röstet Zwiebel u. Mehl schön gelb, giesst Wasser daran, legt dann die Würste wieder in die Sauce u. lässt sie $\frac{1}{2}$ Stund lang in derselben sieden.

317. Butter-Teig

.....

1 lb. Butter u. 1 lb. Mehl

Wenn das Mehl gesiebt ist, so nimmt man von dem Butter ungefähr den 4ten Theil, reibt diesen mit den Händen recht unter das Mehl, bis sich beide Theile angenommen haben, nach diesem wird nun in die Mitte des Mehls ein Loch gemacht, etwas Salz u. das Weisse von einem kleinen Ei hinein gethan, mit einem Messer verklopft, dann Wasser hinzugeschüttet (ungefähr auf das lb. einen halben Schoppen, recht zusammengewirkt, so dass der Teig eine feste, zum Ausrollen gute Masse bildet), zu bemerken ist noch, dass der Teig nicht zu fest ist, sonst nimmt er den Butter nicht an; nach diesem wird nun der Teig so gross man Platz hat, ausgerollt, auf die einte Hälfte der übrige Butter in feine Scheiben geschnitten, gelegt, mit der andern Hälfte bedeckt, wieder ausgerollt, u. doppelt zusammen, nach einer halben Stunde wieder zweymal nach einander ausgerollt u. immer doppelt zusammengelegt, nach einer halben Stunde darauf wieder zweymal auf vorige Art, dann ist der Teig zu beliebiger Verarbeitung fertig, muss mit starkem Eigelb bestrichen werden u. bei starker Hitze gebacken werden.

318. Flogets¹

Man nimmt 6–7 Löffel voll Mehl, thut Salz darin, macht einen glatten Teig von Milch daraus, thut 3 Eier eins nach dem andern hinein u. klopft den Teig gut, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfanne voll Wasser über das Feuer, lässt es aber nur am Bord sieden, zu dem Wasser thut man ein wenig Salz, füllt den Trichter mit Teig u. lässt diesen Teig langsam in das Wasser laufen, wenn dieser heraufsteigt, thut man ihn mit der Gabel ein wenig lösen, lässt einen Wall darüber gehen, giesst einwenig kaltes Wasser in die Pfanne, damit das in derselben bereits enthaltene Wasser nicht mehr siede u. nimmt den Flogets mit einer feinen Schaumkelle heraus auf eine Platte, bestreue ihn sogleich mit Schabzieger (grüner Käs). Obiges muss alles am Morgen gemacht werden, indem der Flogets zuerst erkalten muss, ehe man ihn bakt; mittags thut man Schmalz in die Pfanne, wenn solcher nun recht heiss ist, thut man den Flogets hinein, bakt ihn schön gelb u. überwirft ihn bisweilen.

¹ Gemäss Helen Guggenbühls Schweizer Küchenspezialitäten. Ausgewählte Rezepte aus allen Kantonen. Zürich 1929, S. 52 wurde dem Spätzliteig im Glarnerland Spinat oder Mangold beigefügt und sie wurden mit einer Zwiebel- und Brösmelischweize übergossen. Blumers Rezept ist aber eindeutig näher an dieser ursprünglich aus Graubünden stammenden Speise. Vgl. Jöhri, S. 131.

319. Gebratenes Rindfleisch auf dem Kurst

Man klopft zuerst das Fleisch gut, bratet es schön gelb im Schmalz u. thut ungefähr $\frac{1}{2}$ Gaze voll Wasser daran, sowie eine ganze Zwiebel, Salz, Pfeffer u. Muskatnuss u. lässt die Sauce etwas adiklet werden u. lässt das Fleisch in dieser Sauce braten, bis es weich ist.

320. Rindfleisch nebst dazugehöriger Suppe

Wenn das Rindfleisch recht schmackhaft werden soll, muss es einige Tage gehangen haben; dann wird es vor dem Waschen recht tüchtig geklopft, damit es mürbe wird u. mit lauwarmem od. kaltem Wasser (auf 1 lb. Fleisch $1\frac{1}{2}$ M[as]s Wasser) zugesezt. Wenn es anfängt zu kochen, so muss man es fleissig abschäumen, bis es ganz gereinigt ist. Dann thut man das gehörige Salz, Petersilie, eine mit Nägelein bestekte Zwiebel, Lauch, Sellerie, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Wirsing, gelbe Rüben od. nur einige dieser Küchenkräuter, daran, u. lässt es langsam fortsieden. Will man haben, dass das Fleisch bald weich wird, so muss das Salz später dazukommen; will man eine recht kräftige Fleischbrühe haben, so muss der Hafen od. Topf

fest zugedeckt werden; sieht man aber mehr auf ein schmackhaftes Fleisch, so wird der Hafen nicht zugedeckt. Es muss immer 3 – 4 Stunden langsam kochen, je nachdem, [ob] das Stük gross od. klein ist. Nach einigen Stunden wird das Fett davon sauber abgeschöpft u. zu Suppen u. Saucen aufbewahrt, das Fleisch aber gewendet. Beim Anrichten muss die schönste Stelle desselben oben zu liegen kommen, welche man, sowie den Rand der Schüssel mit Petersilie belegt.

321. Kohlraben

Man schneidet die von unten nach oben geschälten Kohlraben in recht dünne Blättchen, zerschneidet dann die grünen zarten Jungblättchen ebenfalls, wäscht alles sauber, siedet es in Salzwasser weich, schüttet dies ab, u. kaltes darüber u. lässt dies ablaufen. Nun dünstet man fein gehakte Petersilie mit einem Stük Butter in einer Kachel, thut die Kohlraben hinein, streut etwas Mehl darauf, salzt sie, schüttelt sie um, lässt sie, nachdem sie eine Weile fortgedünstet haben, mit zugegossener Fleischbrühe noch einwenig aufkochen, richtet sie auf eine Platte an u. reibt Muskatnuss darüber. Manche thun zu der Petersilie noch Zwiebeln. Man kann die Kohlraben auch in einer gelben od. weissen Buttersauce aufkochen.

322. Blumenkohl od. Karviol

Die Blume des Karviols wird in kleine beliebige Stüke zerlegt, die man reinigt u. mit gesalzenem Wasser weich kocht, hierauf zerlässt man ein Stük Butter, thut nach Verhältniss einen od. auch zwey Kochlöffel voll feines Mehl nebst etwas fein gehakter Petersilie dazu, giesst, wenn das Mehl sich zu kräuseln anfängt, so viel Fleischbrühe hinzu, dass es eine leichte Sauce giebt, lässt dieselbe wohl verkochen, würzt sie mit Muskatnuss u. legt dann den durch einen Seiher¹ abgelaufenen Karviol hinein, lässt ihn aber blos wieder heiss werden u. richtet ihn in ein warm gehaltenes Geschirr an.

¹ Sieb.

324. Wilde Ente mit Sauce

Man legt die sauber gepuzten Enten mit einem Stük Spek, Zwiebeln, Petersilie, etlichen Citronenrädchen, gelben Rüben u. Seleriewurzeln in eine Kachel, thut ein halbes Trinkgläschen Wein, etliche Esslöffel Essig u. ein wenig Fleischbrühe daran u. lässt sie nun schön gelb braten. Inzwischen

röstet man zwey Esslöffelvoll Mehl in heiss gemachtem Schmalz schön dunkel-gelb, thut lauwarme Fleischbrühe daran, giesst es nebst einem Glas rothen Wein an die Enten, lässt sie noch eine volle halbe Stunde langsam fortkochen, drückt vor dem Anrichten den Saft einer Citrone daran, u. thut einen Esslöffel Kapern an die Sauce. Auf eben diese Weise kann man auch Feldhühner u. anderes Federwildpret zu bereiten.

325. Kalbszungen mit Sauce

Für 6 Personen macht man 4 Zungen in Salzwasser weich, schneidet sie, wenn die weisse Haut davon abgelöst ist, der Länge nach voneinander, röstet sie in einem Stückchen Butter u. einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl leichtgelb, giesst einen Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut ein Stückchen Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth rein gewaschene, kleine Rosinen dazu, lässt diese Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, zieht sie vor dem Anrichten mit 2 od. 3 Eigelb ab, u. richtet sie über die Zungen an. Man kann auch statt dieser eine Petersiliensauce dazu machen.

326. Eier in saurer Sauce

Man röstet einen Löffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, thut etwas geschnittene grüne Zwiebel dazu, lässt sie einwenig damit dämpfen, fügt dann 2 Esslöffelvoll Essig, $\frac{1}{2}$ Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, Muskatnuss u. etwas Pfeffer bei, giesst die Sauce, wenn sie eine Zeitlang gekocht hat, auf eine Zinnplatte, stellt diese auf Kohlen, schlägt so viel Eier als nöthig sind, hinein, u. lässt sie so lange kochen, bis das Weisse derselben hart ist, das Gelbe muss weich bleiben.

327. Apfelmuss¹

Man dämpft geschnittene gute Aepfel in einem Stückchen Butter, verrührt sie dann mit einem Glas Wein, giebt einen mit einwenig Butter gerösteten Esslöffelvoll Semmelmehl nebst dem nöthigen Zucker, etwas Zimmt u. ein paar Löffelvoll Weinbeeren daran, kocht das Mus noch einwenig auf u. richtet es gleich an.

¹ Eine Variante zu Nr. 116.

329. Eier weich od. hart zu sieden

Frisch gelegte Eier werden, wohl gesäubert, in siedendem Wasser 2–3 Minuten lang weich gekocht, dann abgetrocknet, u. auf einer zusammengelegten Serviette auf den Tisch gebracht. Hart werden die Eier, wenn man sie 9–10 Minuten lang in siedendem Wasser kocht, dann schält u. verwendet man sie.

330. Gerührte Eier

Acht frische Eier schlägt man in ein Kasserol, thut ein eigrosses Stück Butter, 4 Esslöffelvoll kalte Milch, das nöthige Salz nebst etwas weissem Pfeffer u. geriebenem Muskatnuss daran u. rührt sie mit einem Kochlöffel so lange über dem Feuer ab, bis sie sich verdicken, richtet sie alsdann an, u. giebt sie auf den Tisch. Sie müssen mehr weich als zu hart od. fest sein.

331. Ochsenaugen od. Eier auf Butter

Man lässt etwas frische Butter in einem Pfännlein heiss werden, schlägt die Eier hierauf behutsam hinein u. bäkt sie rasch über dem Feuer.

332. Kartoffelsalat

In der Schale gesottene Kartoffeln werden, noch warm geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz u. Pfeffer überstreut, mit 2 Theilen gutem Salatöl u. einem Theil gutem Essig übergossen, dann mit 2 Löffeln gehörig untereinander gemischt u. angerichtet. Nach Belieben können auch fein geschnittene Zwiebeln dazu kommen.

333. Bisquittorte

Man thut an 10 recht schaumig geschlagene Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund gestossenen u. gesiebten Zucker, rührt die Masse, bis sie ganz dick ist, dann $1\frac{1}{2}$ Viertelfund vom feinsten Bisquitmehl langsam hinein, füllt sie in eine mit Butter bestrichene u. mit Semmelmehl bestreute Form, die sogleich in den Ofen gebracht wird. Soll die Torte leichter sein, so nimmt man 6 ganze Eier u. 6 Eigelb dazu. Füllt man die Form von dieser Masse nur halbvoll, legt dann eingemachte Johannisbeeren darüber u. die übrige nun vollends darauf, so hat man eine Bisquittorte mit Johannisbeeren.

334. Kuchen mit gedämpften Aepfeln

Man verrührt recht gute, mit einem Stückchen Butter u. einem Esslöffelvoll Wasser verdämpfte Aepfel zu einem Mus, thut es nebst 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, 4 Loth geschälten u. möglichst fein gestossenen Mandeln, 4 Loth gestossenem Zucker u. der Schale eine Citrone in eine Schüssel, rührt alles mit 2 – 3 Esslöffelvoll Wein od. Kirschenwasser durch einander, legt die Masse dann auf einen von mürbem geriebenem Teig gewellten Boden herum, macht einen Dekel vom nämlichen Teig darauf, überstreicht den Kuchen mit Ei u. bäkt ihn schön gelb.

335. S zu machen

Man macht auf $\frac{1}{2}$ lb. Butter, $\frac{3}{4}$ lb. feinem Mehl, 6 Loth Zucker, 5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ lb. geschälten u. gestossenen Mandeln, der Schale u. etwas Saft einer Citrone auf dem Bakbrett einen Teig u. aus diesem dann S. Diese bestreicht man mit Butter, tünkt sie in gestossenen Zucker (10 Loth) u. bäkt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech.

336. Sprizgebakenes¹

Man macht einen Schoppen Milch mit einwenig Salz u. einem Stückchen Zucker in einer Pfanne siedend, rührt dann 11 Loth feines Mehl hinein u. kocht so lange fort, bis sich der Teig von der Pfanne schält. Wenn er erkaltet ist, schlägt man 5 Eier daran, lässt ihn mit der Sprize in ein nicht zu heisses Schmalz laufen, bäkt das hineingelaufene langsam darin u. überstreut es hernach mit Zucker u. Zimmt.

¹ Zu dieser Kategorie von Gebäck, die schon im 16. Jahrhundert bekannt war, gehören auch die Straubenzen oder Strauben. Vgl. Galle und Hauser, S. 15 und 92.

337. Zimmtstern

Der Schnee von 6 Eiern, $1\frac{1}{4}$ lb. Zucker, 1 Loth guter fein gestossener Zimmt u. 1 lb. ungeschälte, zartgestossene Mandeln, werden unter einander gerührt; dann wellt man den Teig auf einem halb mit Mehl halb mit Zucker bestreuten Bakbrett eines halben Messerrükens dick aus u. sticht ihn mit dem Sternmodel aus. Die Sterne werden auf ihrer Oberfläche mit ver-

kleppertem¹ Ei bestrichen, in ein Gemisch von Zucker u. Zimmt getaucht, auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt u. zu hübscher Farbe herausgebaken.

¹ Verklopfen.

338. Zimmtküchlein

Der Schaum von 4 Eiern wird mit $\frac{1}{2}$ lb. fein gestossenem Zucker eine Zeitlang gerührt, dann thut man $\frac{1}{2}$ lb. ungeschälte, grob geschnittene Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt darunter, macht Küchlein daraus, u. bäkt sie auf weissem Papier.

339. Strauben von Wein

Man macht $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein mit einem Stückchen Zucker siedend, schafft feines Mehl zu einem Teig hinein, troknet ihn mit einem Stückchen Zucker u. Butter auf, thut ihn in eine Schüssel, rührt, wenn er einwenig erkaltet ist, 4 bis 5 Eier daran, lässt ihn durch ein Straubentrichter in das heisse Schmalz laufen, u. bestreut die gelgebakenen Strauben stark mit Zucker u. Zimmt.

340. Himbeersaft

Ganz reife Himbeeren werden zerdrückt, ein paar Tage in den Keller gestellt, alsdann durch ein Tuch gepresst; zu 2 Maass Saft läutert man 3 lb. Zucker u. kocht ihn, wenn er gehörig abgeschäumt ist, kurz, giesst hierauf den Saft dazu, kocht ihn langsam, bis er dick ist, lässt ihn erkalten u. bewahrt ihn in Flaschen, die gut gefropft u. zugebunden sind, an einem kühlen Ort auf.

341. Limonade

Man reibt 2 gute Zitronen am Zucker ab, schabt ihn in einer Schüssel, drückt den Saft von den Zitronen dazu, giesst nach u. nach $\frac{1}{2}$ Maass Wasser daran, u. füllt es, wenn der Zucker völlig zerschmolzen ist, in Gläser od. Flaschen.

342. Mandelmilch

Man stösst $\frac{1}{2}$ lb. süsse Mandeln, mit einwenig Wasser recht fein, rührt sie mit 4 Schoppen Wasser tüchtig durcheinander, presst sie durch eine Serviette u. thut den nöthigen Zuker dazu.

343. Schafstotzen zu braten auf dem Kurst (Dampfbraten)

Man plütscht den Stotzen auf beiden Seiten stark, thut ihn in Wasser in einer Pfanne über das Feuer u. fügt Salz hinzu, das Wasser muss über den Stotzen gehen, lässt das Wasser so lange sieden, bis das Fett aus dem Stotzen ist, lässt ihn auf beiden Seiten schön gelb werden, giesst etwas Fett ab, u. thut an den Stotzen, wenn derselbe schön gelb ist, Wasser od. Fleischbrühe schütten, bis die Sauce andikelt ist.

345. Süsskraut od. Kabis zu kochen

Man wiegt od. schneidet ihn ordentlich fein, brüht ihn, wie anderes Gemüs, kühlt ihn recht ab, drückt ihn gut aus, thut Schmalz in die Pfanne, u. röstet in demselben eine geschnittene Zwiebel schön gelb, dann nimmt man dieselbe wieder heraus, thut den Kabis in den übrigen Anken u. fügt demselben noch Fleischbrühe, Pfeffer u. Salz bei u. lässt den Kabis noch einwenig aufkochen.

346. Milchgekochte Erdapfel

Geschälte gesottene Erdapfel schneidet man fein (für 2 Personen ungefähr ein Porcelan-Plättli voll) thut einwenig Schmalz in die Pfanne, röstet darin einen halben Zwiebel schön gelb, die Zwiebel muss fein geschnitten sein, alsdann werden die Erdapfel in die Pfanne gethan, [man] fügt noch etwas Pfeffer u. Salz bei u. ungefähr $\frac{1}{2}$ Quärtli Milch, dies lässt man etwa $\frac{1}{2}$ Stund köchlen u. zwar auf einem sehr milden Feuer, bis es am Boden einwenig angesetzt hat.

347. Sauerbräte

Man nimmt ungefähr 2 – 2 $\frac{1}{2}$ lb. Rindfleisch vom Stotzen, reibt das Fleisch auf beiden Seiten mit Pfeffer, Nelken u. Zitronenschniz u. Salz gut ein, fügt einen 3ten Theil Essig u. 1 Theil rothen Wein hinzu, sowie ein paar Lor-

beerblätter, dekt die Casserole mit diesem Inhalte zu, im Sommer kann man's 3–4 Tage, im Winter 6–7 Tage so aufbewahren, nur muss man das Fleisch einigemahl kehren; will man nun dies Sauerfleisch zum Essen zubereiten, so thut man ordentlich Schmalz in die Pfanne, bratet das Fleisch schön gelb, nimmt es dann aus der Pfanne, röstet eine halbe Zwiebel, die vorher geschnitten werden muss, fügt ein wenig Mehl u. Brodbröschchen bei, löscht dies mit einer halben Gaze Wasser ab, thut dann das Fleisch hinein u. lässt es auf einem Feuer langsam kochen, zuletzt kann man ein wenig Weinbeeren hinzuthun. Auf gleiche Art bereitet man den Gemsbraten.

350. Dürre Erbsen mit saurer Sauce (dürre Erbsen ohne Hülse)

Zuerst weicht man sie den Abend vorher in kaltem Wasser, den folgenden Morgen siedet man die Erbsen in ganz lauterem Wasser, bis sie weich sind, hernach kühlt man sie ab. Man röstet Zwiebel u. ein wenig Mehl, schüttet halb Wein, halb Fleischbrühe daran, fügt ein wenig Salz u. Pfeffer bei sowie Butter, thut dann die Erbsen in diese Sauce u. lässt sie ein wenig kochen, bis sie weich sind.

352. St. Galler-Würste

Man nimmt 1½ lb. davon, thut schön Anken in eine Pfanne, bratet die Würste schön gelb darin auf einem ordentlichen Feuer, nicht zu stark, aber auch nicht zu langsam, indem sie weich sein müssen; dann nimmt man sie heraus, thut sie auf eine Platte, legt sie in ein Bratöfeli, bis sie fertig sind. Zum Gemüse passen zu diesen Würsten vorzüglich Aepfel od. Zwetschgen.

353. Grüne¹ Birnen zu kochen

Man lässt sie im Anken schmelzen, so dass sie gelb scheinen, bis sie weich sind, richtet sie an u. bestreut sie mit Zimmt.

¹ Frische.

354. Gebrühte Kuchlein

Für 2 Personen nimmt man 1½ Glas voll Milch, thut ein Stückchen Butter od. Anken daran, u. wenn dies siedet, streuet man Mehl darin, bis sich der

Teig von der Pfanne schält, hernach thut man den Teig in ein Beki u. rührt 4–5 Eier daran, welche vorher mit der Schale in laues Wasser gelegt worden sind, hernach bakt man's in nicht zu heissem Anken; die Pfanne muss während dem Baken gerüttelt werden; die Küchlein od. Kügeli müssen langsam gebaken werden, damit sie besser aufgehen.

356. Kohl (Wirsing)

Man reinigt ihn gut, wascht ihn, schnezet od. wiegt ihn u. thut ihn in siedendes Wasser, bis er weich ist, zieht ihn dann durch kaltes Wasser, thut ziemlich viel Schmalz in die Pfanne, röstet darin schön gelb Mehl mit Knoblauch, löscht's mit Fleischbrühe ab, legt dann den Köhl darin u. mischt dazu Salz u. Pfeffer u. lässt den Köhl ungefähr $\frac{1}{2}$ Stund kochen.

357. Erdapfel im Dampf

Man thut Schmalz in die Pfanne, röstet geschnittene Zwiebeln schön gelb, thut die zu Würfeln geschnittenen Erdapfel, so wie Salz u. Pfeffer darin, lasst die Erdapfel ungefähr 5 Minuten dämpfen, giesst ein Kaffeebekeli voll Wasser daran u. kocht sie weich. (Wie oben angedeutet müssen die Erdapfel in viereckige kleine Stückchen vorher geschnitten werden).

358. Geröstete Brodsuppe

Man thut ein wenig Schmalz in die Pfanne, röstet Brod darin, löscht es mit Wasser ab, thut Salz daran, u. lässt die Suppe eine Zeit kochen; wenn man will, kann man ein Ei daran rühren, auch Schnittlauch ist gut dabei.

360. Warmer Wein

Man nimmt 2 Bouteillen guten rothen Wein
1 Schoppen Wasser
3–4 grosse Stücke Zucker
3 Stängli Zimmetrohr (Stängli)
siedet alles mit einander, lässt 2–3 Wälle darüber gehen, dann schneidet man von einer Zitrone fünf dünne Scheiben, thut diesselben in eine Schüssel, u. schüttet den Wein darüber.

361. Fleischbrühe mehrere Tage nach einander gut zu erhalten

Man koche dieselbe jeden Tag wieder auf, vorausgesetzt, dass keine Kräuter darin sind; die Suppe muss nur wenig gesalzen sein, weil durch das mehr malige Kochen die Portion etwas vermindert wird, u. die Schärfe mehr hervortritt.

362. Apfel-Tatsch

Man schneidet ein halbes Quärtli Bekeli voll Apfel in viereckige Würfeln, sodann nimmt man zwey Löffelvoll Mehl, rührt das Mehl mit Milch an, fügt diesem noch drei Eier, einen halben Löffelvoll Zucker u. ein wenig Salz bei. Diese Masse wird sodann gut untereinander gemacht, u. auf beiden Seiten im Anken schön gelb gebaken.

363. Glarnerbrod

Man nimmt $\frac{1}{4}$ lb. süsse Butter, $\frac{3}{8}$ lb. Mehl, $\frac{1}{4}$ lb. Zucker, $\frac{1}{8}$ lb. Rosinen, 1 Ei u. das zweyte Weisse. Dies wird tüchtig geknettet, ausgewallt, mit Eigelb bestrichen, grober Zucker darüber gestreut, und im Ofen gebacken. Ist es genug gelb, so verschneidet man den Kuchen, als ganz warm, in viereckige Stückchen.

364. Himbeersaft

Drei od. vier Maass Himbeeren, so viel es nämlich Saft werden soll, thut man in einen Hafen, dekt ihn zu, stellt ihn in den Keller, lässt ihn stehen, bis sich die Himbeeren aufwerfen, presst sie dann fest aus, u. lässt den Saft wieder über Nacht stehen, damit er sich wirft[?]. Hierauf wird der kalte Saft gemessen, zu jedem Schoppen Saft 3 Viertelpfund Zucker geläutert, nachher erst der Saft hereingethan. Beides zusammen so lange gekocht u. rein abgeschäumt, bis der Saft dicklicht ist. Nun lässt man ihn kalt werden, u. verwahrt ihn in Bouteillen.

365. Grüne Zunge mit Himbeeressig

Die Zunge siedet man wie gewöhnlich, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb in einem Stüklein Butter, u. giesst einen Schoppen Himbeeressig daran. Ist schon Zucker bei dem Himbeeressig, so thut man keinen darin,

ist aber der Essig ohne Zucker, so wird er versüsst, bis er die gewöhnliche Süsse hat. Wenn die Zunge weich u. geschält ist, wird sie der Länge nach in vier Theile geschnitten, auf eine Platte gelegt, u. die Sauce darüber gegossen.

366. Gebratene Ente in einer Weinsauce

Die Ente wird zuerst im Dampf gelb gemacht dann werden Böllen u. ein wenig Mehl u. Brosamen gelb geröstet, diesem ein Glas Wein u. das übrige Wasser beigefügt, sowie noch Salz, Pfeffer, Nelkengewürz u. ein Rädli Citrone, u. eine halbe Stunde vor dem Anrichten Weinbeeri dazu gethan, lässt dieses etwa zwey Stunden langsam kochen.

367. Fische in einer Weinsauce

Wann die Fische gereinigt sind, wird folgende Sauce zubereitet: man lässt Anken heiss werden, röstet Böllen u. ein wenig Mehl gelb darin, giesst einen halben Schoppen rothen Wein u. ein wenig Fleischbrühe hinzu u. fügt bei ein Rädli Citrone, Pfeffer u. Salz, legt die Fische in die Sauce u. lässt sie so lange kochen, bis der Boden der Pfanne kalt ist.

368. Zunge in einer süssen Sauce¹

Wann die Zunge weich gesotten u. von der Haut u. Zungenkropf² gereinigt ist, wird folgende Sauce zubereitet: man lässt Mehl u. neuen Anken gelb anlaufen, giesst Fleischbrühe hinzu u. fügt ein wenig Muskatnuss bei, lässt [ein] paar Wälle darüber gehen, hernach rührt man zwey Eigelb in die Sauce u. schüttet dann dieselbe über die Zunge.

¹ Der Autor hat hier offenbar den Zucker vergessen.

² Wurzel der Rindszunge, vormals mit dem Zwerchfell zusammen ein beliebtes Gericht, oder allgemein Speise- und Luftröhre des Schlachtviehs. (Schweizerisches Idiotikon Bd. 3, Sp. 753)

371. Tabaks-Rollen-Teig (ungefüllte Tabaksrollen)

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschälte u. zart gestossene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Citrone, eine Messerspize gestossene Näge-

lein u. ein Loth gestossener Zimmet, dies alles zusammen geknettet, macht man mit einem Ei, dem Gelben von 2 andern, ein paar Esslöffel saurem Rahm u. einwenig Wein zu einem Teig, würt ihn ein paarmal, wie einen Buttermteig, wallt ihn zwey Messerrücken dick aus, u. schneidet Stüklein davon, dass sie auf kleine Hölzlein gewickelt werden; die Hölzlein dürfen nur Daumensdick sein. Nun werden die Stüklein Teig darüber gewickelt, mit einem dicken Näh- od. zarten Bindfaden umbunden, in Schmalz gelb gebaken, u. alsdann die Hölzlein herausgenommen. Noch besser sind die Tabaksrollen, wenn man sie mit eingemachten Früchten füllt.

372. Gefüllte Tabaks-Rollen

Zu diesen müssen die Hölzlein noch einmal so dick als zu den vorbeschriebenen sein. Von gutem Buttermteig werden Lappen (Striche) geschnitten, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind. Eine Rosinen- od. Zwetschgen-Fülle ist hinzu am besten; man füllt dieselbe auf die Teiglappen, wickelt diese um die Hölzer, giebt dann mit binden Acht, dass der Faden nicht zu weit voneinander laufe, weil sonst die Fülle im Baken herauskommt. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer herausgezogen, u. die Rollen mit Zucker u. Zimmet überstreut.

373. Gebrühte Kuchlein von Wein¹

Je nachdem man viel od. wenig Kuchlein zu machen gedenkt, wird ein halber Schoppen od. auch etwas weniger Wein mit einem Stüklein Zucker siedend gemacht, so viel Mehl darin gethan, bis der Teig ganz dick u. glatt ist, derselbe alsdann mit einwenig Butter aufgetroknet, abgekühlt, mit Eyern angerührt, dass er in der Dicke wie ein anderer Teig wird. In's heisse Schmalz legt man nun Kuchlein in der Grösse eines kleinen Eyes ein, u. bakt sie, rüttelt aber die Pfanne immer während des Bakens, dass die Kuchlein recht auflaufen, lässt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, u. überstreut sie hierauf stark mit Zucker u. Zimmet.

¹ Vgl. auch die Strauben von Wein, Nr. 339.

374. Aepfel Kuchen mit Buttermteig¹

Es werden saure Aepfel geschält u. geschnezt, eine Handvoll gesiebten Zucker, 1 Quint gestossener Zimmet, 3 Eier u. ein Viertelpfund zerlassene Butter unter einander gerührt, die Aepfelschnize darin umgekehrt, u. dicht in

einen von Buttersaig ausgewällten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Handvoll geschälte u. zart geschnittene Mandeln, mit etwas gestosse- nem Zucker, streut es über die Apfel u. bakt den Kuchen.

¹ Dieses Rezept erhielt Blumer offensichtlich aus Basel.

Speisen zu einem Gastessen

Zuerst eine Fidelisuppe, alsdann eine Zunge in einer Weinsauce, [dann] folgen St.Galler Würstli oder in Ermangelung derselben ein Kalbfleisch- Brate u. endlich Ofenküchli. Als Zugemüse: Apfelstückli zur Zunge u. zu Kalbsbrat (od. Cöttletli) Raetichsalat.

Zur Abwechslung:

Eine Fidelisuppe, dann gesottenes Rindfleisch nebst einem Schübling, ein Gemüs, je nach der Jahreszeit; dann eine Ente gekocht wie verdämpftes Fleisch mit einer Sauce – ferner ein gebratener Hahn – ferner eine geräu- cherte Zunge nebst Raetich u. Apfelbekeli.

Für ein Mittagessen:

Erster Gang:	Suppe
Zweyter Gang:	Fische
Dritter ”	Süsse Zunge
Vierter ”	Ente in einer Weinsauce, nebst Gemüs v. rau gebratenen Erdapfeln
Fünfter ”	Nidelbekeli
Sechster ”	Kalbsbrat nebst Salat
zuletzt Dessert	

oder:

- a) Suppe
- b) Rindfleisch mit Gemüss
- c) Ragout von Geflügel
- d) kleine Pasteten

oder:

- Suppe
- Rindfleisch mit Gemüss
- Rindszunge in einer Sauce
- kleine Pasteten
- Fische in einer Sauce
- Ragout von Kalbfleisch mit Cukummern

Alte Masse und Gewichte

1 Weinmass = 4 Schoppen = 2,12 Liter
1 Milchmass = 6 Schoppen = 3,19 Liter
1 Schoppen Wein oder Milch = zirka 0,5 l
1 Kopf = 2 Mass = 8 Schoppen
1 Quart = $\frac{1}{4}$ eines Milchmasses, zirka 8 dl

1 Laib Schwarzbrot = 5 lb
1 Laib Weissbrot = 2 lb
1 Mutsch = $\frac{1}{8}$ eines 5-lb-Laibes = 330 g
1 Viertel = $\frac{1}{4}$ eines 5-lb-Laibes, 660 g
1 Vierling = $\frac{1}{4}$ lb, 132 g

1 lb = 528 g
= 36 Lot zu 14,67 g
1 Lot = 4 Quäntchen zu 3,67 g

1 Unze = 28,35 g
1 Drachme = $3\frac{3}{4}$ g



Lotsteine, datiert: Glarus 1869. Foto R. Peter (Privatbesitz)

Register nach Sachgruppen

Gericht	Nr.	Seite
Haltbarmachung, Tipps		
Mittel sämtliche Hülsengemüse lind zu brühen	1	27
Mittel zur Aufbewahrung des geräucherten Fleisches	4	28
Schinken einzusalzen	5	28
Wie Gebakenes vom Papier zu lösen ist	12	31
Für Wiedergenesende	17	33
Syrup für Brustleidende (nach Vorschrift der Fr. Städelin)	180	84
Kindbettbrod	256	108
Eier weich zu sieden	19, 329	34, 131
Eier aufzubewahren	297	121
Winderbsfiesel zu dörren	131	70
Bohnen im Essig ein zu machen	226	98
Zitronen-Schnitze ein zu machen	227	98
Dürre Kirschen frischen ähnlich zu machen	270	112
Butter lange frisch zu erhalten	273	112
Ausbrennen des Kochgeschirrs	277	115
Einmachen von geripeltem Schaffleisch	57	46
Ein Essig anzusezen	281	117
Fleischbrühe mehrere Tage gut zu erhalten	361	137
Suppen		
Geröstete Brodsuppe	358	136
Eiersuppe	229	99
Erdapfel-Suppe	181	85
Geröstete Grüz-Suppen	44	42
Kirschensuppe	189, 235	87, 101
Kraftsuppe	18	33
Kümi- und Böllensuppe	43	42
Luft-Suppe (mit Eiern)	139, 305	73, 123
Mehlsuppe	75	54
Milchsuppe	106	63

Reis-Suppe	182	85
Sago-Suppe	93	59
Wein-Suppe	176	82
Zerfahrene Suppe	145	74

Fleischgerichte

Rindfleisch

Rindfleisch nebst dazugehöriger Suppe	320	128
Verdämpftes Rindfleisch sauer zu kochen	83	56
Verdämpftes Rindfleisch	122	68
Gebratenes Uter und Rindfleisch	87	57
Rindfleisch im Ofen zu braten	282	117
Dampfbratete von Rind- od. Schaffleisch	283	118
Gebratenes Rindfleisch auf dem Kurst	319	128
Sauerbratete	347	134
Schmackhafte Sauce am Sauerfleisch	174	82

Kalbfleisch

Coteletti	237	102
Kalbfleisch abzubraten	215	95
Eier-Fische (mit Kalbfleisch)	112	64
Abgeschnezztes Fleisch	67	52
Im Ofen gebratenes Fleisch (Kalb oder Gizzi)	101	61

Schaf/Ziege

Ein Giziblühli zu kochen	203	91
Das Schaffleisch zu rösten	70	53
Schafstotzen zu braten auf dem Kurst	343	134

Würste

St. Galler Würste zu kochen	79, 352	55, 135
Kalber-Würste	73	53
Rinder-Würste	316	127
Schüblinge (nach Art, wie sie Löwenwirt Blumer macht)	191	87

Innereien/Diverses

Milgen	77	55
Leber zu braten	111	64
Leberknöpfli	29	38
Leber-Spissli	32	39
Zunge in einer süssen Sauce	368	138
Eine saure Zunge zu kochen	117	66
Grüne Zunge mit Himbeeressig	365	137
Kalbszungen mit Sauce	325	130

Einen Kranz zu kochen	90	58
Ein Herz zu kochen	88	57
Fleisch im Dampf zu zubereiten	28	38
Fleisch-Kuchen	173	81
Spek-Eierkuchen	184	85
Fleisch-Eierkuchen	186	86
Schnecken ohne die Häusli zu kochen	228	99
Schnecken in den Häuschen zu machen	89	57

Wild

Hasenpfefer zu kochen	294	120
Schwarzwildbrät in Sauce	300	122
Gamsfleisch im Ofen zu braten	217	96

Geflügel

Enten sauer zu kochen, dies ist das gültige Rezept	85, 132	57, 70
Eine gefüllte Gans oder Ente	225	98
Wilde Ente mit Sauce	324	129
Gebratene Ente in einer Weinsauce	366	138
Verdämpfte Hahne (Gullenen) zu kochen	35	40

Fischgerichte

Fische in einer weissen Sauce	124	69
Fische in einer Weinsauce	367	138
Fische zu kochen	234	101

Gemüse

Das Brühen des Blumenkohls	2, 322	27, 129
Blumenkohl, Salat, Kohlraben	62	50
Dürre Erbsen ohne Hülsen zu kochen	27	38
Ess-Erbse zu kochen	231	100
Wind-Erbsen zu kochen	33	39
Dürre Winderbsen zu kochen	129	70
Dürre Erbsen ohne Hülsen mit saurer Sauce	350	135
Süßkraut oder Kabis zu kochen	345	134
Grüner Kabis zu kochen	204	92
Grüner Eierkuchen	185	86
Kastanien zu braten	121	68
Kohl (Wirsing)	356	136
Frühkohl zu kochen	216	96
Schnitt-Kohl	141	73
Kohl zu kochen	34	40
Kohlraben	321	129

Krautstorzen	71	53
Rübli zu kochen	81	56
Salat von Mangold-Stielen	187	86
Sauerkraut	233	100

Reisgerichte

Gefüllte Flädlein mit Reis	249	106
Gebakener Reis	250	106
Reis-Knöpflein	144	74
Gebakene Reisknöppli	296	121
Reis-Mus	127	69
Reispuding	143, 279	74, 116
Reis-Torte	49, 140	43, 73

Maisgerichte

Türkenmus	278	116
-----------	-----	-----

Kartoffeln

Gebratene Erdapfel	38	41
Gefüllte Erdapfel	46	42
Erdapfel-Pflutten	47	43
Erdapfel u. Apfel	74	54
Erdapfel-Salat	78, 332	55, 131
Ofen gebratene Erdapfel	82	56
Gesottene Erdapfel	76	54
Sauer gekochte Erdapfel	98	61
Erdapfel-Torte	102	61
Dürre Erdapfel zu braten	105	62
Milcherdapfel in einem Bratofen zu machen	107	63
Milchgekochte Erdapfel	346	134
Frische Erdapfel in der Milch zu kochen	128	69
Gebakene Erdapfel	168, 183, 264	80, 85, 111
Erdapfel im Dampf	357	136
Erdapfel in der Fleischbrühe zu kochen	209	92
Geschwungene Kartoffeln nach dem Pfäferser Koch	285	118
Dürre Erdapfel in der Fleischbrühe zu kochen	286	118
Kartoffel-Brei	292	120

Mehlspeisen

Butter-Teig	317	127
Teig zu Fleischkrapfen	267	111
Flogets	318	128
Gmügel oder Tschüchel	68	52

Nudeln	96	60
Mark-Knöpfli	148	75
Milchknöpfli	42	41
Ameletten	156, 230	78, 99
Sprützen-Küchlein	134	71
Täschli	64	51
Trichter oder Ring-Küchlein zu Mehlspeisen (nicht süss)	69	52
Wein-Mus	100	61
Kraut (Spinat)Zokeln	213	95
Zoglen	133	71

Eier

Eier in einer sauren Sauce zu kochen (für Fischgericht)	30	39
Eier-Milch	36	40
Eier und Fleisch	40	41
Eier und Brod	41, 65	41, 51
Gefüllte Eier	53	45
Eier weich oder hart zu sieden	329	131
Eier-Gerste	63	50
Eier-Kütten	84	56
Eine Kaltbrunner Eier-Milch	92	59
Eier-Mus	99	61
Verrührte Eier	103, 108	62, 63
Gerührte Eier	330	131
Eier in saurer Sauce	326	130
Ochsenaugen oder Eier auf Butter	331	131
Schneeballen	218	96
Hobelspäne im Schmalz gebacken	222	97

Milchspeisen

Biesch-Torte	212	93
Etscher anzusezen	135	71
Fentz	130	70
Milchmus	97, 298	60, 121
Eine Milch-Torte	91	58
Milchtorte zu zubereiten nach der Margreth Schrepfer Art	295	120

Süsse Speisen, Crèmes

Glazierte Crème	50	44
Schokolade-Crème	51	44
Nidel-Crème	118	67
Zukerguss	55	45
Mandel-Crème	224	98

Erdbeeren-Creme nach d. Vorschrift d. Kochs in Pfäfers	284	118
Das Zukerläutern (= Zuckerguss)	14	31

Brote, süsse

Zimmbrod	10, 170	30, 81
Brodschnitten	104	62
Brod-Mus	113	64
Zukerbrod oder Anisschnitten	137	72
Brod-Auflauf	153	77
Eierring von gewöhnlicher Gattung	280	116
Fastenbrodt	190	87
Spanisch-Brodteig	194	88
Brod-Teig mit Butter	232	100
Zuckerbrodt	254	108
Tyrolerbrod	255	108
Anisbrödchen	268	111
Anisbrodt v. d. Lidie	271	112
Nussbrodt	269	111
Birrenbrod	274	113
Birrenbrod nach Fr. Zukerbeck Marti	275	113
Gutes Birnbrodrezept vom Jahr 1849	293	120
Mandelbrödchen	307	125
Pfaffenbrod	310	125
Butterbrödchen	311	126
Ulmer-Brod	315	126
Glernerbrod	363	137

Gebackenes

Böllen-Zelte	94	59
Gebakener Reis	161	79

Gebackenes, süss

in Schmalz gebacken

Apfel-Krapfen in dem Anken zu baken	163	80
Bachwerk von Artischocken (süsse Kuchlein)	223	97
Dreispez zu baken	206	92
Eisenkuchlein	211	93
Fassnacht-Küchli	201	91
Gebrühte Kuchlein	354	135
Gebrühte Kuchlein von Wein	373	139
Gebakene Krapfen	251	106
Hüppen	199, 313	90, 126
Eine Kanonenkugel zu zu bereiten	205	92

Ofenküchlein	236	101
Pfaffenkappen	110	63
Straubenzen (Sträubli)	219	96
Schmalzkräpflein	20	34
Schenkelein	151	76
Schneider-Pläze	119, 287	67, 119
Sprizgebakenes	336	132
Strauben von Wein	339	133
Strumpfbändli oder Wasserkügelchen	123	68
Tabaks-Rollen, fritiert in Schmalz	8	29
Tabaks-Rollen, gefüllt	372	139
Tabaks-Rollen ohne Fülle	371	138
Kleine Tabak-Rollen, nicht gefüllt	114	64
Zimmet-Rollen	253	107

im Ofen gebacken

Anis-Schnitten	314	126
Baierische Dampfnudeln	301	122
Wasserteig zu grossen Pasteten	6	28
Mandelschnitten in süsser Sauce, Münchner Weise f. 4 Pers.	24	35
Mandelschnitten	54	45
Ankenzelten	59	46
Gebakene Mandel	60	49
Trichter- oder Ring-Küchli (süss)	210	93
Mandelaufwurf	155	78
Mandelküchlein	220	97
Weinküchlein	165	80
Zimmet-Schnitten	248	106
Zimmtküchlein	338	133
Zuckerhäslein	258	108
Kirschenwasser-Kuchen	262	110
Trientschnitten	276	115
Zuckerbrezeln	303	122
Butter-Brezeln	308	125
Mürbe Brezeln	309	125

Kuchen / Torten

Apfel-Kuchen	95	60
Brissel-Torte	158	78
Guss über einen Apfelkuchen	172	81
Bisquittorte	138, 333	72, 131
Ein Gleichschwer	120	67
Gugelhopf	61	49

Gerührter Gugelhopf	150	76
Guter Kuchen	167	80
Kuchen mit einer gedörrten Zwetschgenfülle	7	29
Kaiserkuchen	23	34
Kirschen-Kuchen	56	45
Kirschen-Torte oder Kuchen	159	79
Mark-Torte	197	89
Weinbeeren-Torte	25	35
Linzen-Torte	52	44
Linsen- oder Plattentorte	263	110
Sandtorte nach der Lidien	272	112
Torte mit einer Eier-Fülle	48	43
Weinkuchen	304	123
Zwetschgen-Torte	175	82

Guetsli/Confect

Basler Lekerlein	162	79
Aechte Basler-Lekerlein	260	109
Kleine Bisquits	261	109
Haselnuss-Confekt	9	30
Hirschhörnli	136	72
Hirschhörnli (nach der Flora Link von Biberach)	306	125
Mändeli	200	90
Mandelherzlein	221	97
Mandel-Kränzlein	115	66
Makarönli	198	90
Macronen	11	30
Muscazinen von Citronen	259	109
S zu machen	335	132
Todtenbeinli	195	89
Zimmtstern	337	132

Getränke, Liqueurs, Sirups

Anis-Liqueur	242	104
Gerstenkugeln zum Trank	16	33
Himbeeren-Saft	196, 340, 364	89, 133, 137
Limonade	341	133
Mandel-Milch	58, 342	46, 134
Nusswasser	214	95
Krauseminz-Wasser	244	105
Pomeranzen-Liqueur	238	103
Punsch	15	32
Quitten-Liqueur	243	104

Warmer Wein	360	136
Weichsel-Liqueur	241	104
Zimmet-Liqueur	239	103
Zitronen-Liqueur	240	103

Früchte

Apfelschnitze, gebackene	26	35
Apfel-Bröchi	37	41
Apfel-Tatsch	80, 362	55, 137
Apfel-Küchli	291	119
Aepfel Kuchen mit Buttersaig	374	139
Kuchen mit gedämpften Aepfeln	334	132
Apfel-Mus	116, 327	66, 130
Apfel-Compote	125, 179, 290	69, 84, 119
Gebakene Apfelschnitze	142	74
Apfel-Schnitten	149	75
Auflauf von Äpfeln	152	77
Grekopf	169	81
Grüne Birnen zu kochen	66, 353	51, 135
Auflauf von Erdbeeren	154	77
Erdbeer-Compote	177	84
Himbeerküchlein	160	79
Himbeeren- oder Erdbeeren-Brei	171	81
Kirschen-Compote	178	84
Kirschenküchlein	146, 252	75, 107
Kirschenmus	192	87
Dürre Zwetschgen zu kochen	72	53
Gebakene Zwetschgen	147	75

Ziger

Weisser Zieger zu kochen	86	57
Zieger-Bröchi	109	63

Zuckereis

Weisses Eis	245	105
Roths Eis	246	105
Blaues Eis	247	105

Kräuter, Wurzeln

Die würzenden Kräuter, Wurzeln, Saamen, Rinden	3	27
--	---	----

Speisen zu einem Gastessen

140

Anhang

Othmar Blumers Ankenzelte (nach alt Konditor Ruedi Kubli, Glarus)

zirka 700 g Halbweissmehl
zirka 30 g Hefe
20 g Salz
4 dl Wasser

zu einem Brotteig verarbeiten, eine Stunde «gehen» lassen. 350 g Butter, 230 g Zucker und einen Esslöffel Zimt darunter arbeiten, ein weiteres Mal «gehen» lassen. Am Schluss zirka 380 g Sultaninen begeben. Aus dem Teig Zelten formen. Die Masse reicht für zwei runde Backbleche (28 cm Durchmesser). Die Zelten mit zwei Einschnitten «verzieren», mit Eigelb bepinseln und bei 180 °C zirka 50 Min. backen. (Die etwas «ungerade» anmutenden Mengenangaben ergeben sich aus der Umrechnung von Mutsch, Viertel, Vierling und Lot.)

Ankenzelte der anderen Art (nach alt Bäckermeister Emil Schoch, Schwändi)

150 g Anken
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g Sultaninen
zirka 1 dl Milch
300 – 400 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze Koriander

Den Anken, Zucker, das Salz und das Ei schaumig rühren, Sultaninen und die Milch begeben. Mehl, Backpulver und die Gewürze ebenfalls in die Masse geben und zu einem Teig verarbeiten. An einem kühlen Ort zirka eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig zu zwei grossen oder mehreren kleinen Rondellen formen und zirka 2 cm dick auswallen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Die Zelten mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei zirka 180 °C zirka 30 Min. schön bräunlich backen.

Bieschtorte

(nach Rösli Kubli-Cattaneo, Glarus)

1 l Biescht oder Milch
2 Essl. Mehl
2 Essl. Zucker
4 Eier (grosse)
1 Teel. Salz

Eier, Zucker, Mehl und das Salz mit dem Schwingbesen tüchtig rühren. Biescht begeben, für zirka eine Stunde ruhen lassen, nochmals aufrühren, in eine Auflaufform einfüllen und bei 180 °C bis 200 °C zirka eine Stunde backen.

Othmar Blumers Birnbrot

(nach Hanspeter Jörg, Weesen)

Birnen	2,5 kg
Baumnüsse, grob gehackt	1 kg
Kirsch	9 dl
Rosenwasser	4 dl
Zimt	50 g
Macis	10 g
Nelkenpulver	10 g
Muskatnüsse, gemahlen	10 g
Weissbrot-Teig	1,9 kg
Zucker	250 g

Die gedörrten Birnen (z. B. Kammerbirnen oder Längler) in Wasser kochen, bis sie weich sind. Abstielen, Fliege entfernen und durch den Wolf drehen. Die Birnenmasse mit dem Teig ($\frac{3}{4}$), den Gewürzen, dem Zucker und den Flüssigkeiten verkneten, zuletzt die Nüsse begeben. Masse etwas stehen lassen, dann aufteilen und zu Broten formen. Den Teig für den Umschlag ($\frac{1}{4}$) auswallen, mit Wasser bestreichen, Birnbrote darauf legen und einpacken. Zirka 30 – 50 Min. gären lassen, dann mit einer Gabel einstechen und mit verquirltem Ei bestreichen, bei 180 °C ungefähr eine Stunde backen.

Pomeranzenlikör

(entschlüsselt von Christoph H. Brunner
und Hans-Max Schaub)

Rc. Cort. aurant. recent. amar.	℥ viii
Cinnamom. Ceylon	℥ ii
Caryophill.	℥ i
Spir. vin. gallic. rectific. (alcohol. vini = Weingeist)	mens. i
aqu. font.	lb ii
Stent per dies octo, exprimantur, et addentur	
Sacch. alb.	lb ij

Post solutionem filtretur liquor.

NB: Das Fleischige der Pomeranzen gehört nicht zum Liqueur.

Aufgelöste Abkürzungen

R[e]c[ipe] cort[icum] aurant[iorum] recent[ium] amar[orum] uncias viii;
cinnamom[i] Ceylon[ensis] drachmas ii; caryophill[i] drachmam i;
spir[itus] vin[i] gallic[i] rectific[icati] (alcohol[ici] vini = Weingeist)
mens[uram] i, aqu[ae] font[anae] libras ii.

Stent per dies octo, exprimantur, et addentur sacch[ari] alb[i] librae ii.
Post solutionem filtretur liquor.

N[ota] b[ene]: Das Fleischige der Pomeranzen gehört nicht zum Li-
queur.

Übertragung

Nimm frische Schalen der Bitterorangen acht Unzen; Zimt aus Ceylon
zwei Drachmen; Gewürznelken eine Drachme; gereinigten Franzbrannt-
wein (Cognac) ein Mass; Brunnenwasser zwei Pfund.

Dies bleibe für acht Tage stehen, werde ausgepresst, und dann soll weis-
ser Zucker hinzugefügt werden zwei Pfund.

Nach der Lösung muss der Branntwein filtriert werden.

Merke wohl: das Fleischige der Pomeranzen gehört nicht zum Liqueur.

Das Rezept folgt in Aufbau und Formeln den pharmazeutischen Vor-
schriften. Die Gewichte sind sicher als Apothekergewichte aufzufassen.
Das Flüssigkeitsmass «mensura» hielt im 18. Jahrhundert je nach Ort 2 bis
3 Pfund Medizinal- oder Apothekergewicht:

℥ = 1 Unze = zirka 30 g

℥ = 1 Drachme = zirka 3³/₄ g

lb = 1 Pfund = 357,95 g

Bibliografie

Quellen:

- Baumgartner, A., Ä so isch es gsi [Compact Disc]: heitere und ernste Geschichten, Begebenheiten und Erlebnisse aus der Zeit der letzten Jahrhundertwende / erzählt von Adelheid Baumgartner; Herausgeber: Verein zur Erforschung und Dokumentation der Ortsgeschichte von Engi; Konzept: Richard Meyer, Heiri Hämmerli; Redaktion: Karin und Hanspeter Marti. – Engi: Verein zur Erforschung und Dokumentation der Ortsgeschichte, 1999
- Blumer, O., Rezeptsammlung aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Handschrift. Privatarchiv in der Wiese. Glarus
- Blumer, O., Denkmal der Freundschaft und Achtung auf das Grab des Herrn Med. Doctor Johannis Martins sel., 1819. Handschrift. Zentralbibliothek Zürich
- Inventar der Frau Landvögtin Maria Cathrina Streiff, gebohrene Paravicini seel. In Glarus, errichtet den 28. 7bre 1824. Privatbesitz
- Kasthofer, K., Bemerkungen auf einer Alpen-Reise über den Brünig, Bragel, Kirenzenberg u. über die Flüela, den Maloya u. Splügen. Bern 1825
- Köberlin, Th., Schweizerisches Kochbuch, enthaltend die schmackhafte und gesunde Bereitung der vorzüglichsten Gerichte und Backwerke, sowie das Einmachen der Früchte und Speisen für Kranke. Zürich 1844
- Landolt-Siebenmann, E., Schweizerisches Kochbuch oder Anleitung, die in der bürgerlichen Küche, bei festlichen Anlässen und grössern Wirthschaftstafeln vorkommenden Speisen auf die schmackhafteste Weise zuzubereiten. Zürich 1842
- Schatzkästlein für Haus und Familie oder richtige Angaben und Vorschriften über 62 Heil- und Conservativmittel, von berühmten Aerzten Deutschlands und Frankreichs erprobt und von Behörden genehmigt. Glarus 1835

Literatur:

- Bernardi, R. et. al., Handwörterbuch des Rätoromanischen. Wortschatz aller Schriftsprachen einschliesslich Rumantsch Grischun. 1. Bd. 1994
- Blumer, J., Almanach auf das Jahr 1809. Zürich 1808
- Blumer, J.J. und Heer, O., Historisch-geographisch-statistisches Gemälde der Schweiz, Bd. 7 Der Kanton Glarus. St. Gallen und Bern 1846
- Brunner, Chr., «Dis muss waker geschwungen sein. Alte Rezepte aus dem Glarnerland für gute, gewöhnliche und böse Tage». Schwanden 1989
- Brunner, Chr., Glarner Geschichte in Geschichten. Herausgegeben von Regierung und Landrat des Kantons Glarus. Schwanden 2004
- Burkhardt, St., Schabzieger – nicht nur eine glarnerische Angelegenheit. In: Terra Plana, Zeitschrift für Kultur, Geschichte, Tourismus und Wirtschaft 3/1999
- Buss, E., Die religiösen und weltlichen Festgebräuche im Kanton Glarus. Glarus 1900
- Galle, S. und Hauser, A., «Gebts uber tisch warm für gest». Das Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv. Brig 2001

- Gehring, J., Das Glarnerland in den Reiseberichten des 17.-19. Jahrhunderts. HVG, Heft 51. Glarus 1943
- Geiger, P. und Weiss, R., Atlas der schweizerischen Volkskunde. Hg. von der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde. Teil I und II (in vier Halbbänden). Basel 1950-1995
- Guggenbühl, H., Schweizer Küchenspezialitäten. Ausgewählte Rezepte aus allen Kantonen. Zürich 1929
- Heer, G., Allerlei Bilder aus vergangenen Tagen oder zur Geschichte glarnerischer Geschlechter. HVG, Heft 26. Glarus 1891
- Hux, A. und Müller, W., Das Kochbuch der Catharina Fehr 1824. Rezepte aus dem Haus des letzten Schultheissen von Frauenfeld. Frauenfeld 1998
- Iten, K., Vom Essen und Trinken im alten Uri. Ein fröhlicher Streifzug durch die Urner Küche. Bd. 2 Rezepte aus dem alten Uri. Altdorf 1972
- Jöhri, R., Die Kochkunst Graubündens. Traditionelle Rezepte - neu kreiert. Aarau/Stuttgart 1989
- Lerber von, H., Oben bleiben! Die Lebensgeschichte der tapferen Glarnerin Emilie Paravicini-Blumer 1808-1885. Glarus 1961
- Museum zur hohlen Eich (Hg.), Rezeptsammlung aus der Ausstellung Gebäck und Zuckerzeug aus alter Zeit.
- Schuler, F., Aus dem Tagebuch eines glarnerischen Statthalters vom Jahre 1725. HVG, Heft 9. Glarus 1873
- Spälti, H., Geschichte der Stadt Glarus. Glarus 1911
- Stauffacher, H. R., Herrschaft und Landsgemeinde. Die Machtelite in Evangelisch-Glarus vor und nach der Helvetischen Revolution. Diss. phil. Zürich 1989
- Trümpi, Chr., Neuere Glarner Chronik. Winterthur 1774
- Vaerst, Baron Eugen, Gastrosophie oder die Freuden der Tafel. 2 Bde. Leipzig 1851
- Vischer, E., Glarus und Näfels am Ende des 17. Jahrhunderts. Aus den Reiseaufzeichnungen der Zürcher Junker Hans Erhard und Hans Conrad Escher. HVG, Heft 64. Glarus 1973
- Vogler, W. (Hg.), Glarus um 1800. Johann Rudolf Steinmüllers Beschreibung der Glarner Alp- und Landwirtschaft. Glarus 1989

Zeitungen

- Glarner Nachrichten
- Neue Glarner Zeitung
- Südostschweiz

Administrativer Teil