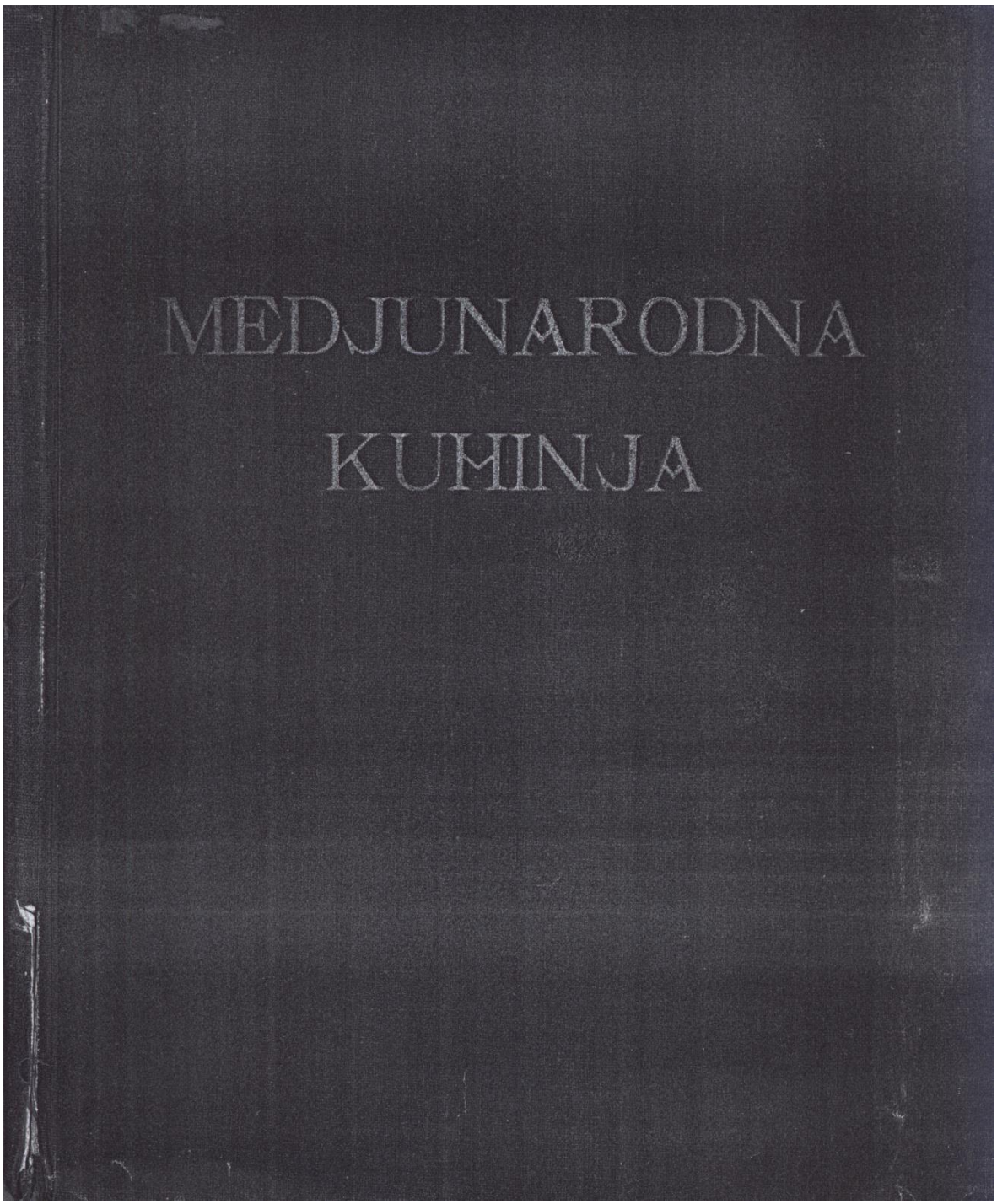
KOLAČI



KOLAČI – SADRŽAJ

Anisschnitten
Anisbögen
Anisbrot
Apfel im Schlafrock
Alexander torta
Aida – torta
„Alva“ nareski
Kao Alva nareski
Ananas Creme – Torte
Anis keksi
Arancini Torta
Apfelpita Bröselteig
Apfel – Küchen

Butterteig
Pressbürgerkipfeln Beügel
Bischobsbrot
Bisquit (Landmasse)
Bisquit Rollade I.
Bisquit – Torte (kalt)
Blitz – torta
Buttercremeé – Torte
Bisquitrollade II.
Bisquit nareski ff.
Bananensufflé
Bananen mit Erdbeercreme
Borojević – Torte
Busserln
Brandteig (Theegebäck)
Bademova torta sa cremom
Berlinska torta
Burske kugljice
Bademovo čajno tijesto
Busserln (lješnjaci)
Bischobsbrot filjani ff.
Bischobsbrot
Bäckereiglasur auf Vorrat (Fondan)
Bazlamača mješana
Bisquitrolade III.
Hladna torta od Bisquita ff.

Chocolade Pusserln
Chocolade Puding
Chocolade – Reh - Rücken
Feine Chocolade Masse
Chocolade - Koch
Chocolade- Koch
Chocolade - Bisquit
Chocolade – Torte ungefüllt
Chocolade – Torte
Chicago Torta
Chocolade – Torta
Chocolad - Stangene
Chocolade - Schnitten
Cacao poljubci
Chocolade – Torta
Chocolade – Torta
Čokolade – Krapferln
Chocolade – Reh - Rücken
Chocolade – Torta
Chocolade – Masse
Chocolade Stangerln
Čokoladni zračni kruh
Chocolade – Torta
Chocolade – Torta
Chocolade – Pusserln
Chocoladecreme – Torta
Chocolade i oraha šnite ff.
Chocolade dessert ff.
Chocolade – Kugerln
Chocolade – Koch
Chadeaux od naranče
Chocolade – Koch
Čokoladno čajno tjesto
Chocolade – Rehrücken ff.
Chocolade – Schnitten
Chocolade – Bäckerei
Chocolade Creme ff.
Chocolade Creme in Gläser
Chocolade Puding

Čokoladni topiči
Chocolade Malakoff
Chocolade Creme kalt

Doboš - Torta
Doboš - torta
Doboš torta
Dattelstangerln
Diplomaten Schnitten
Dotterkrapferln ff.
Dattel – Torta
Domino pločice
Listovi za doboš tvrdji

Erdbeercremé - Torte
Erdbeercremékuchen
Erdbeerschaumpita
Erdbeer schnitten
Engleski Puding ff.

Fondan
Fondan
Faschingskrapfen
Faumkoch
Filja od cacao
Facher – Torte
Fruchtcreme
Filja sa šampanjcem
Filja od slatkog vrhnja
Filja od lješnjaka
Filja od čokolade sa mljekom
Filja od mandala
Filja od čokolade
Filja za štrudl od čokolade
Filja od vanilije
Filja od oraha
Filja od prženih lješnjaka
Frascaticremé (Filja)
Filja za pišingericu
Filja od oraha
Filja od čokolade
Filja za štrudel od čokolade
Filja od limone

Filja od vanilije
Filja od oraha
Filja od čokolade sa schlagom
Filja od oraha
Filja za željezničare
Figaro
Florentinci ff.
Florentiner

Griechische Krapferln ff.
Grazer – Zwieback
Grillage – Torta
Gitter torteletes
Grillage Stangerln
Grilage – Puding
Gries – Torta
Grilage – Torta
Germkolačić
Grieskoch mit Mandeln
Glazura
Glazura od chocolade
Gromon Masse listovi
Glazura od chocolade
Gizela – Torta

Husaren Krapfen
Hamburger schnitten
Hobline
Haselmusstorte
Harlekin – Torte
Haselmuss – Torte gefüllt
Haselmusskrapfen
Hohlstangerln ff.
Haselmusskrapferln (hohe)
Haselmuss-Stangerln
Haselmussbusserln ff.

Ilonka torta
Indianer (Mohrenköpfe)

Jabučni sulz
Ischler Krapfen
Ischler – Krapfen

Ischler – Torte

Kastanientorte ff.
Kastanien – Torte ff.
Kastanientorte gefüllt
Kastanientorte gefüllt
Kastanientorte - Torte
Koblenzer (Teegebäck)
Künstler – Torte
Kugler – Dessert ff.
Kaffee-torta
Cacao – Rollade
Kugler Torte
Kramel – pogačice
Kineski kruh
Kletzenbrot
Kacao – Torta
Könes - Torta
Caruso – Torta
Caruso – Schnitten
Creme torta od čokolade
Crema od Oetker „Dibona“
Kupperl von Kastanienpürre
Kaffee – Torta
Kugljice od oraha
Kaffee – Schnitten
Kastanien Puding
Cremé – torta od kave
Kipfle od lješnjaka
Kastanienkrapfen
Kuglapl fini
Kugehupl sa mandalama
Kugelkupfl fini mješani
Kugelhupl mješani
Kaffee – Koch
Koh od jagoda
Kirschen – Kuchen ff.
Kipfli posuti sa mandalama
Kapuziner Brot
Klaster – Kipfeln
Krisantemen – Torte (Bjela crema)
Carusoo – Torte ff.
Kipfli fini od oraha

Kirschenauflauf
Kuchen od voća
Kokosovi poljubci
Krema od chocolade
Krema od badema
Krema od vina
Kestenjeva – Torta
Kastanien Creme (Montblanke)
Russisch Creme
Chocolade Creme

Linzerteig bolji
Linzerteig
Linzer
Englezki – Linzerteig
Londoner – Stangerl
Linzerschnitten ff.
Linzertorte gerührt
Linzer – torte
Torta od prženih lješnjaka
Linzerteig sa bademima
Linzer od šljiva
Linzer – Torta
Linzerteig fini
Linzerteig sa badmima

Magronen
Meraner – Torte
Maultascherln
Mandel – Sand – Torte
Mikado Torta
Mandel – Torte
Mohntorte
Mailänder – Krapfen ff.
Mailänder – Schnitten ff.
Marmor – Torte
Melanie – Torte
Mohn – Torte
Mandel – creme – nareski ff.
Mailänder (Židovi)
Mandelschnitten
Mocca – Torte
Mailänder (Theegebäck)

Mürbteig anmachen
Marasquino – Erdbeeren
Mailänder – Torte
Mandelmasse mit Butter
Makensen – Torte
Malaga Torta
Mikado – Torte
Moccacremé – Torta
Masarikova – Torta
Mandelpita
Madeira Schnitten ff.
Mandelmakronen
Gebrante Mandelbögen
Makronenbusserl ff.
Mornarski odresci
Mailänderbonbons
Mandel – Busserl
Marocaner Stangel
Mandelpuding
Mandelschnitten
Malakoff creme torta
Mocca – Torta
Margareten – Torte

Nustorte
Nusmasse ff.
Nus torte
Nusschnitten
Napoleon torte
Nadjevene naranče
Napoleon – Kugeln
Nusscreme – Torta
Nus – Torta
Nusscremé – nareski
Nusspita
Nusspita filja
Napoleonova torta
Nussstangerl hart
Nussküchen ff.

Orangen Torte
Orahovi kipferli
Orangen Torte
Orangen – Kugeln
Orasi od badema
Orangenschnitten ff.
Orangensalat
Orientalische Reiscremé
Orangen Creme
Orahovi odresci

Pressbürgehangel vidi B.
Pince
Pita od višanja
Proljetna Torta
Punsschschnitten
Putzkrapferln
Pischinger-Fülle
Kacao – Fülle alla Pischinger
Punschtorte
Panama torta
Pita od trešanja ff.
Pita od oraha
Pišinger filja
Pralinen Torte /:französiche
Pischinger – Torta
Püreé od kostanja
Prinzec Cremeé – Krapferln
Pani d'orange frappé
Parfait Cremeé
Prinzes – Torte
Pariser – Igel
Passians
Pressburgerbeügeln
Pünsch – Chadeaué
Pinjoli kipferli ff.
Pita od oraha Odresci
Piškote
Pralinemasse – Pišingerice
Praline Schnitte
Puding od badema
Piškote sa slatkim skorupom
Piškote sa cremom
Pita od jabuka ff.
Praliné bonboni
Pariser Cremé jeft.

Pompadur ff
Princes – Krapfen ff.
Pita od jabuka
Pinca
Pischinger – Šnite
Crni Puding sa vinom i rozinama
Žuti Puding
Mandel Puding Rotschildbisquit – Krapferln

René – Schnitten
Rococo Creme
Ribizl – nareski ili od jagoda
Ribisel oder Kirschen Küchen
Rolada od mandala
Renata – Torte
Ruska pita ff.

Sacher – Torte
Sacher - Torte
Sacher - Torte
Sacher - Torte
Sacher - Torte
Sacher - Torte
Schach – Torte
Schiller – Torta
Spanische – Winde
Spritzstraübeni
Staphanie – Torta
Landmasse warm geschlagen
Schlaoberscremé
Studenten – Torte
Salama od chocolade
Salama od šljiva ff.
Scheberhaüfen
Sacher – Torta
Sifon – Torta
Schnitten
Sacher Torte
Scharloten Koch
Sacher Torta (originani recept gospodje Sacher)

Čokoladna filjana salama
Slani prhki štapići

Torta – Milica
Theegebäck ff.
Theegebäck (Büttermasse)
Theegebäck (Nero – Busserln)
Theegebäck (soljeni štapići)
Tijesto za sandviche i Kletzenbrot ff.
Terrassen

Univerzalno tijesto za čajno pecivo

Vanilliekipferln
Vnillie creme
Vanillebrot ff.
Vjerina torta
Weichsel – Baushen
Vanillescheiben
Vera – creme – torta
Windmasse – torta
Weinschado
Vanille Kranzehn (kuhano)
Voćne krugljice
Weichsel – Küchen
Windmasse – Torte ff.

Zannstöcher
Željezničari (Karlovački)
Zucker Kipferl
Zitronen – Torte
Zorkini kugleri
Zitronade – Mandel – Karten
Zitronen Torte
Zitronade Torta
Zitronen – Koch
Zitronen – Koch
Zagreber Torte
Zitronen Essenz
Zitronen Creme – Torte

Fruchtebrott
Pusrli od lješnjaka

Kratice :

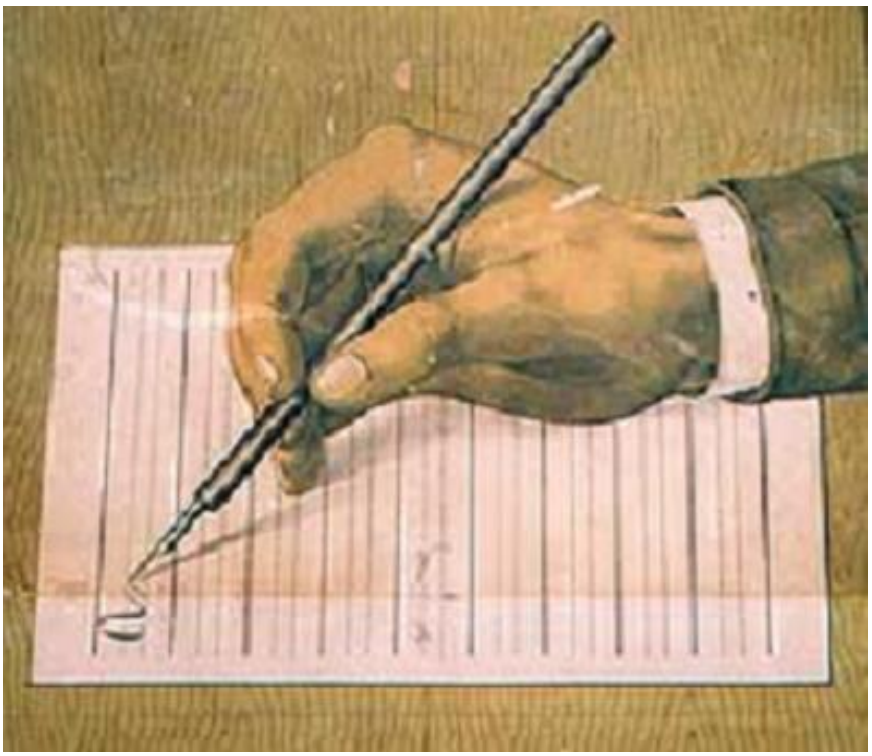
A.Heckmann Berlin (**1**)
Ad. – Adela
Dom. Škola (**2**)
Hella
Jan. –
Karl.
Koudelka -
Kumičić (**3**)
L.- Lipovšć.
Marzell
Mažd. - Mađarska
Orr. -
P – Prag
Pariser
Pil. -
Prato – P.(Katharina Prato – Kochbuch) (**4**)
Pep. –
Pil.
Reichenb.
Victor Schmidt Wien; Victor Schmidt&Söhne
Srpski kuhar
Wien
Wienerkochbuch (**5**)

Tragom podrijetla bilježnice





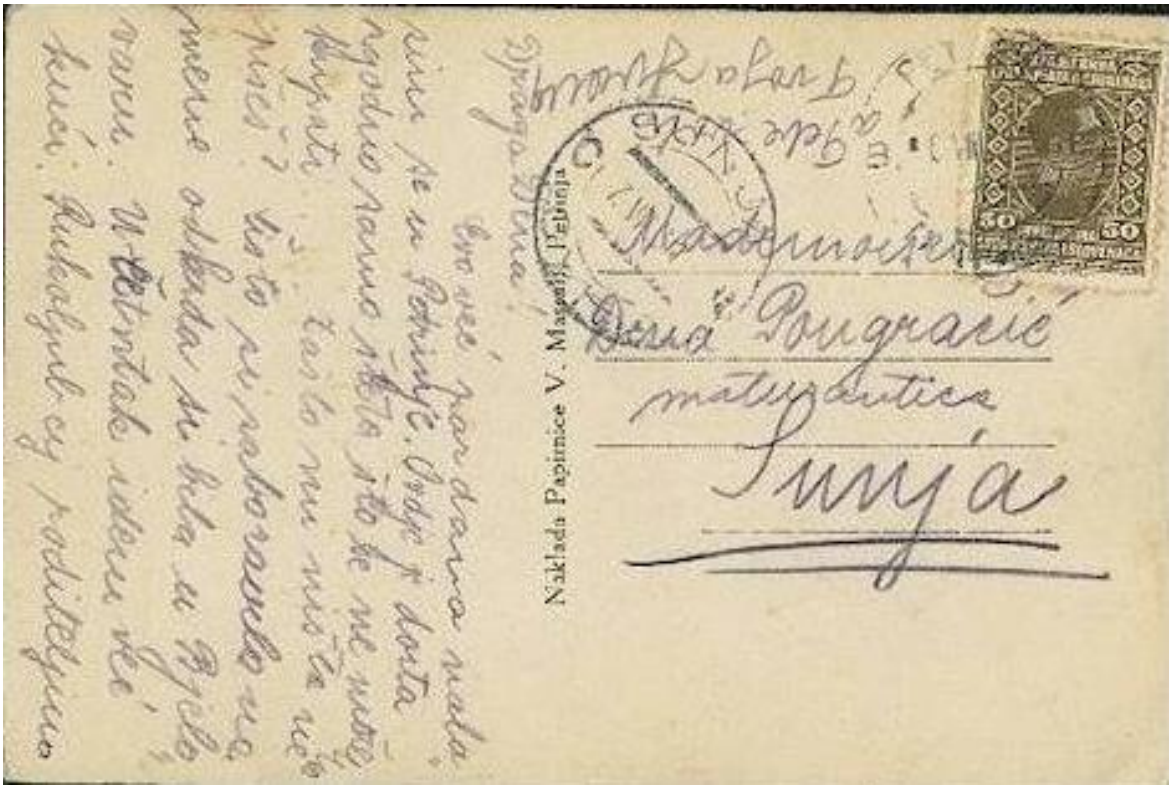




Vilko Masssari (sin zlatara Dragutina (Karla) i majke Terezije rođ. Bahun) tiskar i knjigoveža rođen je u Petrinji 2.5.1902. gdje je i umro 20. 5. 1951.godine. Kao knjigoveža radio u zagrebačkoj tiskari "Stjepan Kugli" od 1920. Do 1923. i knjigovežnici Milana Ramušćaka od 1923.do 1925. god. Od 1923. radio u prestižnim tiskarama i knjigovežnica u Beču. Koncem 1925. vrača se u rodnu Petrinju, gdje prvo preuzima tamošnju knjigovežnicu Slavoljuba Kostinčera, a 1927. osnovao je svoju vlastitu tiskaru i knjigovežnicu u Petrinji koju je držao do 1945. god. Tiskara je 1946. konfiscirana, on uhićen, nakon nekoliko mjeseci pušten iz zatvora, a potom (budući da je bio i vrstan financijski stručnjak) radio kao knjigovodstveni službenik u Željezari Sisak i Poljoprivrednoj zadruzi u Petrinji. Od velike tuge za svojom tiskarom, koja je prenijeta u Sisak, propio se i ubrzo umro.



Razglednica tiskana u papirnici V. Massarija



Razglednica tiskana u papirnici V. Massarija

Što se tiče predmetnih recepata, bilježnica je najvjerojatnije kupljena u njegovoj radnji od 1927. 1932/3. god.,nevjerujem da bi ih on pisao iako mi rukopis sliči njegovom,moguće njegova supruga koja je jedno vrijeme radila u petrinjskom hotelu, ili netko tko je tek kupio bilježnicu u njegovoj radnji.



Braća Marko i Đuro Lukačić, izvorni autori popularnih samoborskih kremšnita, izučavali su svoj zanat u poznatim zagrebačkim slastičarnama Kostinčer i Hajoš te u časničkim restoranima austrougarske vojske. Tehnika izrade nekadašnjih kremšnita bila je sporija, jer nije bilo miksera i sličnih suvremenih slastičarskih alatki. Smjese za kolače kuhale su se na zidanoj peći, što je imalo svoje čari, ali je slastičarima danas ipak lakše uz mnoge moderne sprave.

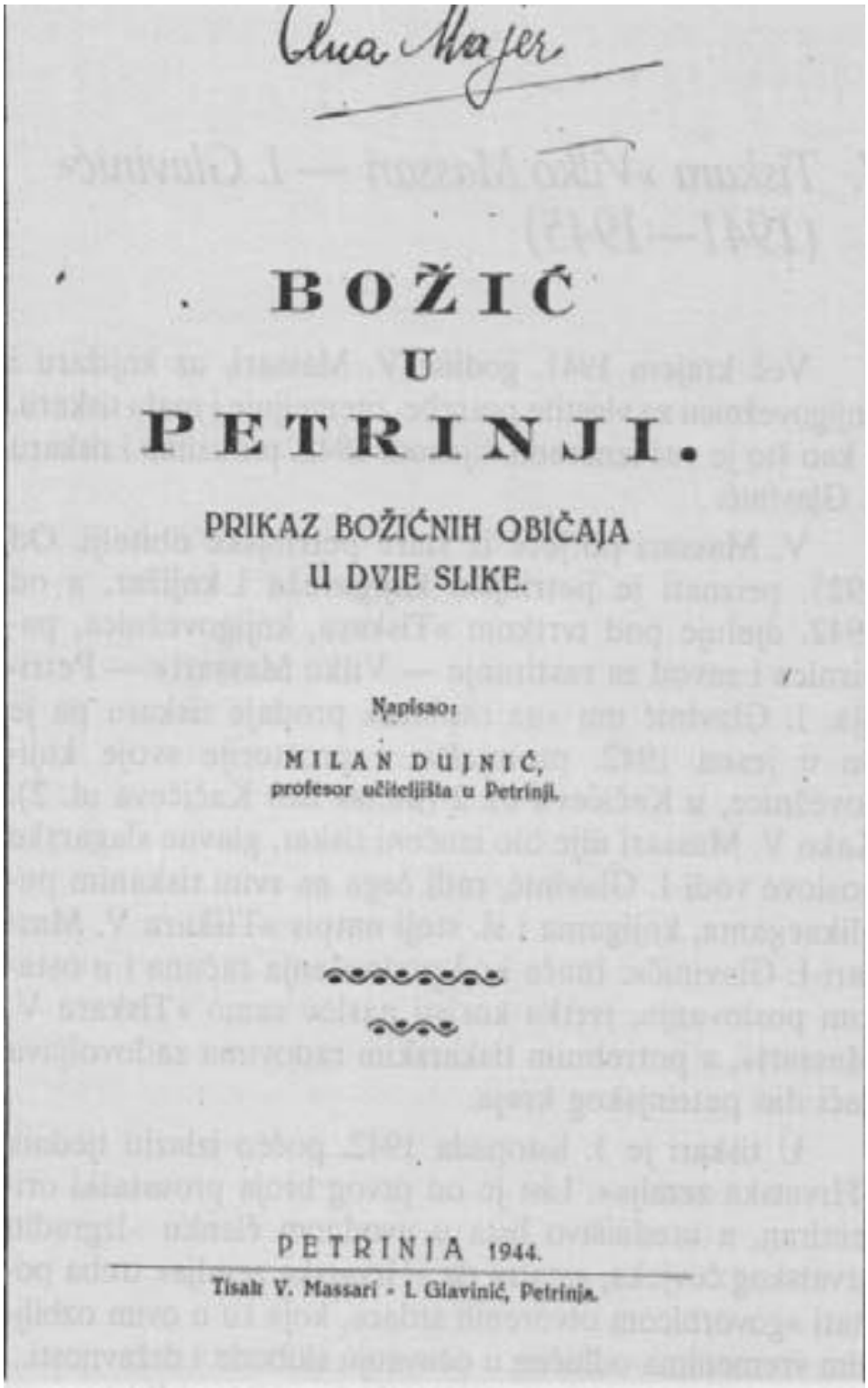



SLASTIČARNA KOSTINĆER, ZAGREB, NIKOLIĆEVA ULICA
god. 1927.


SLASTIČARNA KOSTINĆER, ZAGREB, NIKOLIĆEVA ULICA.
god. 1927.
POLLAK I BORNSTEIN


KR. DVORSKI
SLASTIČAR
STJEPAN KOSTINČER
ZAGREB, NIKOLIĆEVA UL. 3 - TEL. 21-66

Prikaz božićnih običaja u dvije slike. Knjiga je tiskana 1944. godine u petrinjskoj tiskari V. Massari I. Glavinić.



Ana Majer

BOŽIĆ
U
PETRINJI.

PRIKAZ BOŽIĆNIH OBIČAJA
U DVIE SLIKE.

Napisao:

MILAN DUJNIĆ,
profesor učiteljišta u Petrinji.

PETRINJA 1944.

Tisak V. Massari - I. Glavinić, Petrinja.


IUSTUS IN PERICULO SECURUS EST. H79
PETRINIA in ungarn
Ex quacunq; poli, quamvis vaga fulmina, parte erumpant, minimè noxia sunt aquilæ.
Ob schon der Donnerschlag sich wendt,
Uff den Adler von allem ende,
Ist er inn wiederwertigkeit,
Doch sicher und getrost allzeit.


PETRINJA, Sctalište

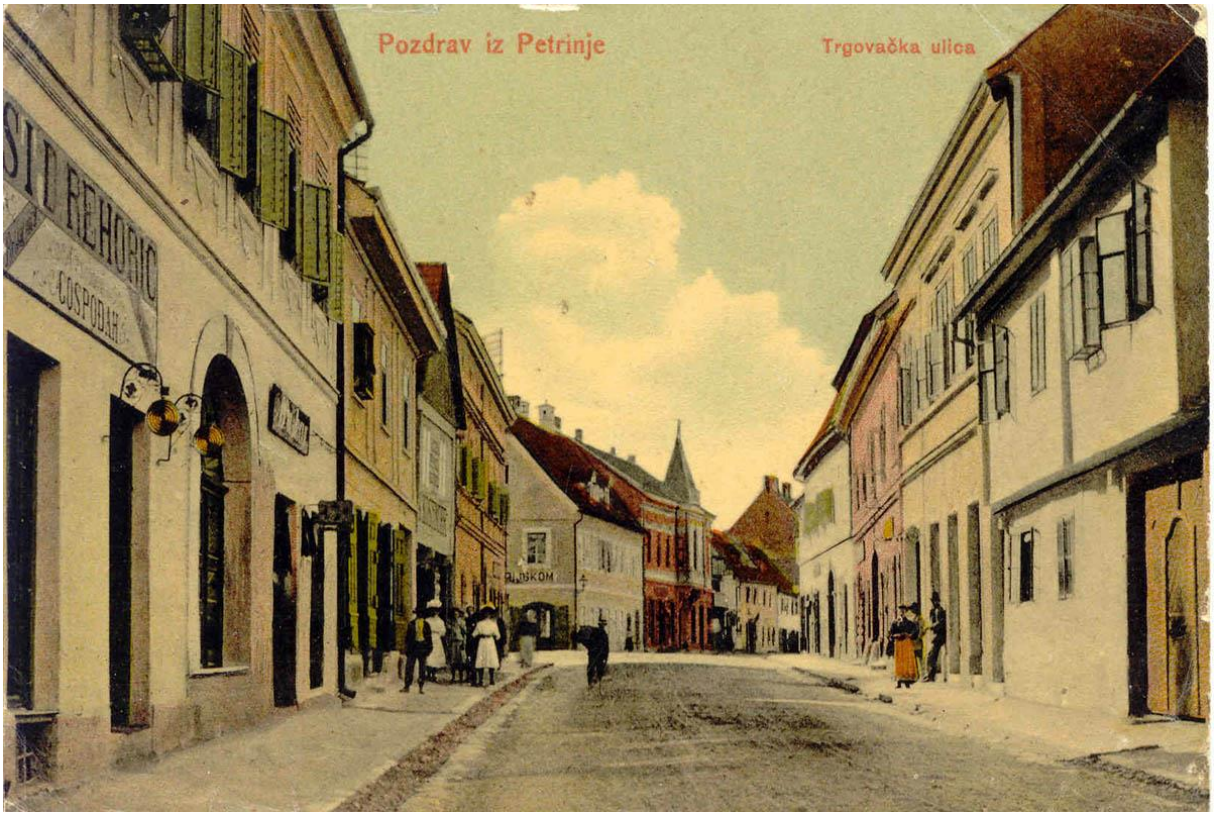

Petrinja
Banska ulica


Petrinja.
Banska ulica - Hrvatski Dom.





Realna gimnazija i učiteljska škola 1903. godina


Pozdrav iz Petrinje
Trgovačka ulica
REHORIC
GOSPODAR


Petrinja.
Hotel Caru Austrijskom.
HOTEL CARU AUSTRIJSKOM
SVRATIŠTE


PETRINJA


Sisak 13.


PRVA HRVATSKA
TVORNICA SALAME


PETRINJA


Petrinja





1930.g. statistički podaci o Petrinji su sljedeći :

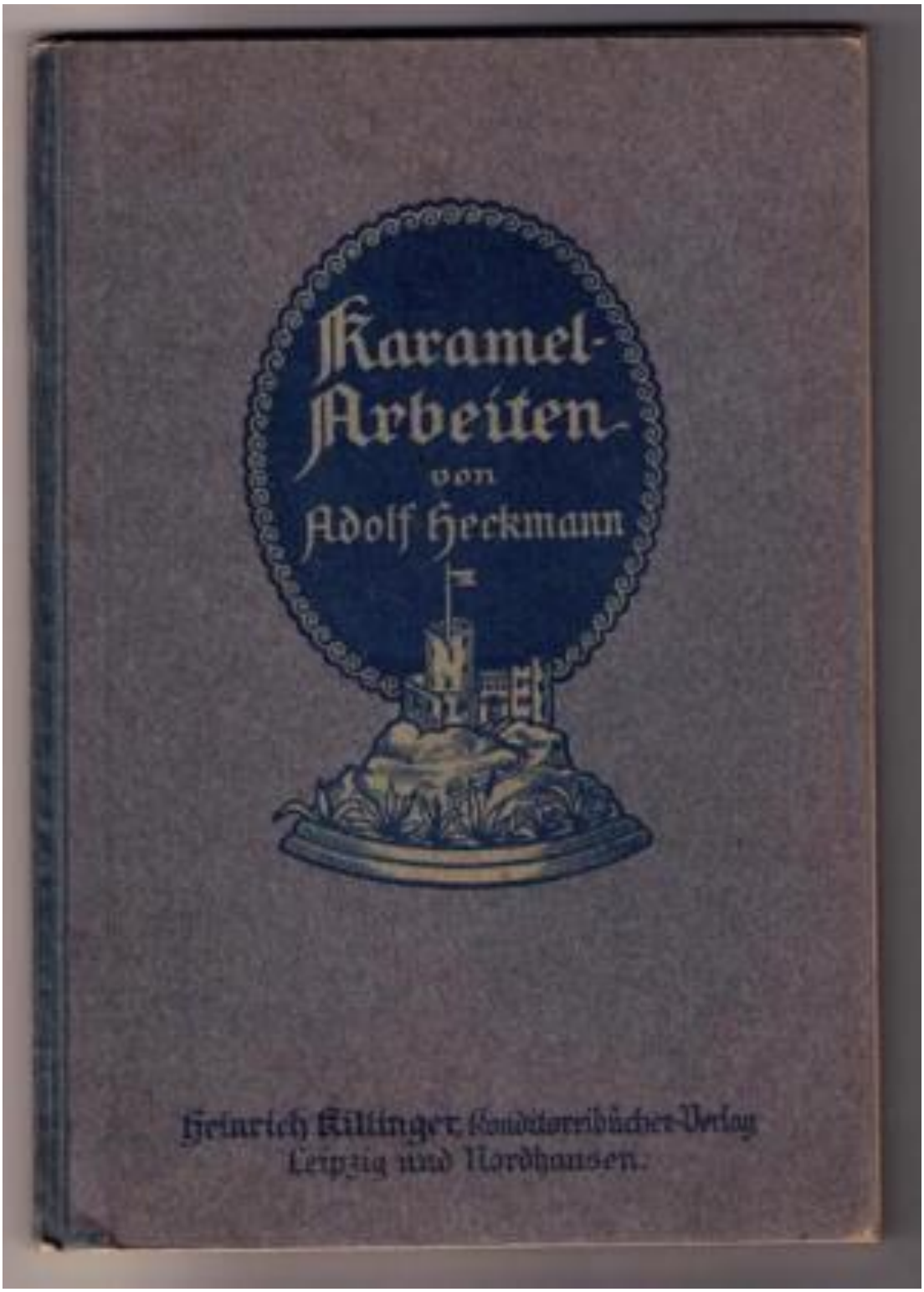
prostire se na površini od 40 km2, ima 968 kuća i 6137 stanovnika. Gradska općina posjeduje gradsku šumu Kotar, ima vlastitu bikanu s 12 komada čistokrvnih bikova; Petrinja je sjedište kotara, Sudbenog stola, državnog tužilaštva, kotarskog suda, poreske uprave i druge direkcije banske imovne općine; ima bolnicu, školsku polikliniku, gradsku ubožnicu, jednu rimokatoličku župnu crkvu, jednu pravoslavnu, tri rimokatoličke kapele, realnu gimnaziju, Učiteljsku školu, žensku osnovnu, Voćarsko-vinogradarsku školu s domaćinskom školom za seoske domaćice, žensku stručnu školu, 19 raznih društava, 4 novčana zavoda, tvornicu štapova, tvornicu salame, parnu pilanu, hotele „Jugoslaviju“ i „Tri gavrana“, tri kavane, kino Kuharić; grad ima električno svjetlo, vodovod, kanalizaciju, asfaltirane pločnike i taracirane ulice.



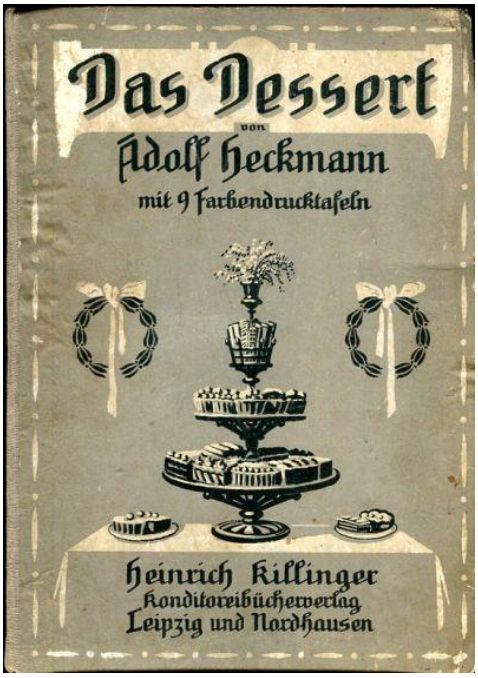


Razglednica tiskana u papirnici V. Massarija

A.Heckmann Berlin (**1**)



Adolf Heckmann, 1910.
Karamel - Arbeiten - Illustriertes Hand - und Lehrbuch für sämtliche Zuckerarbeiten + Anhang: Roheis-Arbeiten
Ilustrirana knjiga detaljnim crtežima o karamelu, pripremi šećera, ukrasima, bojanju šećera, i uputama.





Adolf Heckmann,
Die Konditorei der Neuzeit in Theorie und Praxis, Nordhausen 1925; 344 recepata i 112 slika u boji.

„MODEKO“ Moderna dekoracija i umjetnost u slastičarnici 1928.; oko 540 različitih recepata.

Petit four











Petit four (pl. *petits fours* (pø.ti.fur) složenica od *petit* - mali, malen i *four* (fu:r) peć, pećnica (au four – pečeni vrganji/jelo); prevod – „mala pećnica“; minjoni, čajno pecivo, sitni kolačići/small confectionery or savoury appetizer/također poznato kao - *mignardises*).

Petits fours je skupni naziv za „male kolačiće“ u Dessertstückchen, koji ne mogu prijeći određenu veličinu“ (Petits fours ist also ein Sammelbegriff „für kleines feines Gebäck in der Art von Dessertstückchen, das eine bestimmte Größe nicht übersteigen darf“), napisao je: **Adolf Heckmann.**

Izbori su gotovo beskonačne. Bivši kuhar J. Heinrich Kufs, u dvorcu u Berlinu, početkom 20. stoljeća, napisao je udžbenik *Petits fours Teegebäcke*, u kojem su prikazani više od 160 različitih varijanti sorti Petits fours.

Da bi zaštitili prste, tijekom konzumacije, od ljepljive glazura ukrašenih fondant glazurom (vrsta glazure) *Petits Fours* stavljaju se u papirnate omote (male košarice). Kod posluživanja omot se uklanja i stavlja na tanjur bez omota. *Veći Petits Fours (ipak nisu baš svi iste veličine)* konzumiraju se u nekoliko zalogaja pomoću vilice. *Mali* se konzumiraju u dva zalogaja ili manji samo prstima.

Petits Fours, klasične slastice francuske kuhinje, razlikujemo tri varijante:

- *glace*; („glazed“; glaziran i ukrašeni), prekriveni fondantom ili šećernom glazurom, mali ecleri (éclairs i tartlets), *Glasierte Petits Fours* izrađene su od biskvita (Biskuitteig) s kremama i marcipana zatim preliveni glazurom i bogato ukrašeni, bolje reći – „mala“ umjetnička djela slastičarstva.

- Varijanta neglaziranih *Petit Four* poznati su kao: *suhi Petits Four (trockene Petits Fours; Sec* („dry“), *(petits fours secs)*. Za njih se koriste: fina peciva (dainty biscuits), puslice (baked meringues), mali makroni (Makronen), lisnato tijesto (puff pastries, Blätterteiggebäck). Nadjeveni kremom ali bez šećerne glazure.

Ponekog male slastice nazivaju *mignardises*, dok tvrde od maslenog biskvita (buttery biscuits), zovu *petit fours*.

U njemačkim publikacijama *Petitfour* se često prevodi kao „mali komadići, zalogaji, mala pečenja“ („kleiner Backofen“).

Pojam dolazi od vremena kad se koristilo drveni ugljen u pećima tijekom pripreme hrane (zbog potrebe visokih temperatura). U pekarama i slastičarnicama preostala toplina, akumulirana u pećnici, nakon što su glavni proizvodi bili pečeni, koristila se za pečenja keksa - *Petit Four.*

U drugoj polovici 19. stoljeća, slastičari otvaraju slastičarnice kao „male kavane“ što nikako ne treba uspoređivati s kavanama, koje su već postojale u 18. stoljeću. Takve „male kavane“ bile su namijenjene muškim posjetiteljima i često su bili na lošem glasu (lošoj reputacije).

Dame iz tadašnjeg visokog društvenog sloja nisu zalazile u takve slastičarnice i svoja „damska druženja“ radije su organizirale u svojim kućama uz slatke deserte kao što su *Tarragona, Samos.* U ljetnim mjesecima, osvježavale su se limunadom ili *Orgeade* (bademovo mlijeko - Mandelmilch) proizvodom „malih kavana“ – slastičarnica. Ne smije se zaboraviti spomenuti i tadašnji modni koktel "Knickebein", koji se, također, pijuckaju iz posebnih malih čaša.



Napitci su se posluživala uz fina peciva, koja se karakterizira velika raznolikost, umjetnički ukras i odlična kvaliteta. Ovako pripremljene aranžmane nazivali su „Bunte Schüsseln“ („Šarene zdjele“), „Bunte Sachen“ („Šarene stvari“) ali i dalje „Petits fours“.

U slastičarstvu, sve do današnjih dana, koristiti se francuski jezik. Osim francuskog dvora, za društveni život ostalih Europskih dvorova, umjetnosti, modi i kulinarske kulture u 17. i 18. stoljeća, , u takozvanom „visokom društvu“, francuski jeziku imao je snažan utjecaj.

Elita slastičarske struke uvijek se poistovjećivala s gornjom klasom društva. Osim poznavanja francuskog jezika bilo je važno i vrhunsko poznavanje slastičarske struke.

Polazište slastičarstva je u Italiji, ali se preko Francuske, gdje je doživjelo svoj sjaja, preko Njemačke proširilo na ostale zemlje. Stari rukopisi obiluju francuskim riječima za mnoge pojmove koji se nikada nisu prevodili bilo na Njemački ili Engleski ili Talijanski, kao npr: „Nimm de Tragant 1 ½ Loth, de l`eau 27 Loth“, ili „Marcipan Orange de Glace“, ili „Macrons france“, „Macrons allemagne“ itd.



Knjiga recepata Augusta Helbling (1890.), recepti skupine „petits fours“ sa podskupina.

Dom. Škola (**2**)

Marija Kumičić - Mira Vučetić





Mira Vučetić rođena je u Ogulinu 13. studenog 1892., umrla u Zagrebu 27. siječnja 1976. godine. U Ogulinu je završila pučku školu i četiri razreda građanske škole. Autorica je brojnih domaćinskih priručnika i kuharica.

Kao djevojčica Mira Vučetić pokazivala je sklonost za organizaciju i rad u kući, te se upisuje u Zagrebu u Domaćinsku školu. 1910. osposobljenja je za učiteljicu u osnovnoj školi, a sljedeće godine polazi školu za Praktična ženska zvanja, te se specijalizira za učiteljicu kućanske struke. Završivši školovanje odmah je bila imenovana nastavnicom na Višoj djevojačkoj školi (kućanski smjer) i njoj pripojenoj školi za Praktična ženska zvanja.

Osim nastavnog rada već na početku karijere vodi administraciju Dječjeg doma u Kukuljičevoj ulici u sklopu Udruge hrvatskih učiteljica, zatim rukovodi ferijalnim domaćinskim tečajevima na terenu Hrvatske.

Poslije I. svij. rata preuzima vođenja Dobra Pušća koje je glavnim izvorom materijalnih sredstava za javnu skrb Udruge hrvatskih učiteljica, a usput

organizira i kućansku školu za seoske djevojke. 1927/28. Mira Vučetić prelazi iz Pušća u Zagreb gdje je imenovana upraviteljicom novog odgojnog zavoda za žene.

Usporedo s pedagoškim radom bavila se i publicističkom djelatnošću. Za škole na kojima je djelovala sastavljala je stručne programe, ali prava djelatnost i velika ljubav Mire Vučetić bilo je područje kuharstva.

U svom skoro 45-godišnjem radu napisala je ove knjige: U kuhinji (1929.), Domaćica u kuhinji (1934.), Priručnik za kuhanje (Teorija i praksa, 1937.), Veliki priručnik za kuhanje (1939.), Mali priručnik za kuhanje (1939.), Kuharstvo (Veliko izdanje, 1943.), Kuharstvo I.-II. (1952.), Kuharstvo I.-III. (školski udžbenik za Stručnu učiteljsku i Višu ugostiteljsku školu, 1960.), Ja sam mala kuharica (priručnik kuhanja za osnovnu školu, 1963.), Suvremena prehrana i kuhanje (1961.), Slatka jela, torte i kolači (1970.) i **Zlatna knjiga kuharstva** (1972.). Uz to djelovala je i kao urednica časopisa Naš dom, a i brojne priloge objavila je u dnevnom tisku. Njezine knjige doživjele su mnoga ponovljena izdanja do današnjega dana.

Mira Vučetić kućanskom je poslu vratila dignitet, a kao vrstan pedagog i društveni organizator, pripadala je društvenim djelatnicama koje su dale novi pečat u našem javnom životu. Kultura prehrane, organizacija obitelji, spremanje za buduće kućanske poslove, veza s ugostiteljstvom i turizmom – sve su to komponente na koje je rad Mire Vučetić ostavio duboke tragove.

POČETCI I RAZVOJNI PUT OBRAZOVNOG PROCESA ZA ZANIMANJA
U UGOSTITELJSTVU, HOTELIJERSTVU I TURIZMU

Autor: Hano Uzeirbegović 23. 2. 2009.

Istraživanja u ovom području dovela su me do dvije institucije, koje su se u prvoj polovici 20-tog stoljeća bavile obrazovanjem za zanimanja u hotelijersko-ugostiteljsku i turističku djelatnost.

To su:

1.Šegrtska škola Saveza gostioničarskih za gostioničarsko-kavanarske naučnike u slobodnom kraljevskom gradu Zagrebu

2.Zagrebačka domaćinska škola

1.

Prve impulse i najave za osnivanje Šegrtske škole nalazimo na Kongresu hrvatsko-slavonskih gostioničara u Zagrebu 14.2.1907.god.
Kongres je definirao zahtjev: potreba stručnog osposobljavanja za vođenje:
GOSTIONIČARSKIH
KAVANARSKIH
SVRATIŠTARSKIH POSLOVA

Sve stručne udruge toga vremena (Društvo konobara, Savez gostioničarsko-krčmarskih zadruga i sl.)založile su se i poduprle institucionalno osposobljavanje i naukovanje stručnog kadra i otvaranje stručne škole.
Na V Kongresu Saveza gostioničarsko-kavanarskih zadruga održanog 1912.god. u Zemunu odlučeno je da se ide u osnivanje škole.
1914.god. Savez gostioničarsko-krčmarske zadruge kraljevine Hrvatske i Slavonije izrađuje „Naučnu osnovu stručne škole za gostioničarsko kavanarske naučnike u slobodnom i kraljevskom gradu Zagrebu“.
Naučne osnove za Šegrtsku školu rade se po uzoru na već uhodanu, oglednu Bečku Stručnu školu.
Pri izradi Naučnih osnova zahtjev struke je bio: „cjelokupna obuka naučnika treba se temeljiti na vrhovnom principu praktičnih potreba gostioničara, kavanara i svratištara, no ne smije se pustiti s vida ni odgojni zadatak škole.“
Ratni uvjeti su usporili i odgodili otvaranje škole.
Škola počinje radom 1916/17, školske godine u Nikolićevoj ulici br. 10.
Iz spomen spisa Stručne škole naučnika gostioničarskih struka od 1928.g. školu je završilo 330 polaznika:
gostioničara 150
kavanara 90
hotelijera 60
kuhara 30

1931/32 školske godine postojeća škola uvodi i viši odjel.
Polaznici viših odjela osposobljavaju se za samostalno vođenje hotela, gostionica i kavana i pripremaju se za direktore hotela i poslovođe objekata.

Znakovito je da je škola započela radom sredinom prvog svjetskog rata 1943.g.
Tada se gasi rad ove stručne škole.
Škola je bila namijenjena samo muškoj populaciji i kroz nju je prošlo 668 polaznika.

2

Zagrebačka domaćinska škola obrazuje polaznice za turizam najavljeno je u tisku 1937.god. Izbor zvanja za žensku mladež u to doba bila je velika briga roditelja. Gospodarske prilike i druge okolnosti prisilile su roditelje da i žensku djecu školuju za zvanja kojim ali mogli osigurati egzistenciju. Razvoj hotelijerstva i turizma tražio je školovano vodeće i pomoćno osoblje. Postojeće Domaćinske škole prilagodile su svoje programe i našle novo polje rada.
Rješenjem banske uprave odjela za trgovinu i industriju od 27.lipnja 1937.god. odobreno je da Zagrebačka domaćinska škola otvori odjel za poslovotkinje upraviteljice.
Ove odjele mogle su upisati one učenice koje su s uspjehom završile nižu domaćinsku školu.
Rješenjem banske uprave odjela za socijalnu politiku i narodno zdravlje br. 38982 od 5. kolovoza 1937. god. Domaćinskoj školi odobrava se otvaranje odjela za asistentice i nadstojnice djelatnih kuhinja.

Poslije drugog svjetskog rata, točnije u rujnu 1949.god. Komitet za turizam osniva školu učenika u privredi ugostiteljske struke za zanimanje konobar, kuhar i slastičar.
1958.god. počinje škola s praktičnom obukom.
1955 god. otvara se Hotelijerska škola.
Šuvarovom reformom ove stručne škole povezuju se sa VI gimnazijom u Ugostiteljsko hotelijerski obrazovni centar.
Početkom devedesetih Centar se razdvaja na Gimnaziju i Ugostiteljsko turističku školu.
Polovicom devedesetih škola se dijeli na :
-Hotelijersko-turističku školu
-Ugostiteljsku školu

Autor:

Božica Mavrinac, profesor mentor u mirovini

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 7-8 (15 veljače 1938)

U ZAGREBU 15. VELJAČE 1938 - IZA DOMAĆINSKOG TJEDNA

Kad smo u prošlom broju našeg lista upozorili naše vrijedne domaćice na priredbe zagrebačkog Domaćinskog Tjedna, koji je od 31. I. do 5. II. održalo »Kolo Domaćica« s Domaćinskom Školom, priznajemo, da nismo očekivali toliko zanimanje za te priredbe i tako krasan uspjeh, kakav je Domaćinski Tjedan doista pokazao. A sada ističemo svoje osobito veselje, što su trud i inicijativa vrijednih prireñivačka lijepo nagrañeni.

Inicijativom predsjednice »Kola domaćica« gñe Berte Heinzel baš 2. veljače god. 1928., dakle pred deset godina, započela je Domaćinska Škola rad sa 27 učenica. Danas ih ima 300 učenica i 80 pitomica u internatu, a kroz to vrijeme pohañalo je tečajeve, što su ih vodile učiteljice Domaćinske Škole, preko 5.500 učenica. To su samo brojke, koje ne mogu pokazati svestrani dosadašnji rad, što ga je Kolo Domaćica s Domaćinskom Školom obavilo u Zagrebu i ostalim hrvatskim krajevima pomoću tečajeva i raznim drugim načinom za napredak naše žene domaćice.

Najvažnije djelo Gospojinskog odbora Kola Domaćica je Zagrebačka Domaćinska škola sa svojih glavnih 5 tečajeva.

Prvi tečaj za domaćice pohañaju učenice razne prednaobrazbe, ali su svrstane u skupine sa osnovnom školom, sa četiri i sa osam razreda srednje škole. Tečaj traje10 mjeseci.

Drugi tečaj za učiteljice domaćinstva traje 4 godine. Primaju se učenice s 4 razreda sr. škole. Koja učenica svrši prvi tečaj t. j. za domaćice, može, ako ima četiri razreda sr. škole, biti primljena u treći tečaj tj. tečaj za upraviteljice pensiona, koji traje 10 mjeseci.

Četvrti tečaj za kućne pomoćnice traje isto 10 mjeseci. Primaju se učenice sa 16 god. i s 4 r. osnovne škole.

Peti tj. tečaj za dijetne asistentice i nadstojnice dijetnih kuhinja traje isto 10 mjeseci, a u nj se primaju učenice, koje su s uspjehom svršile tečaj za upraviteljice pensiona.

U svim tečajevima glavni predmet je kuhanje, a ostala je obuka udešena prema posebnim prilikama i programu. Osim ovih tečajeva održavaju se posebni tečajevi kuhanja, šivanja i za unapreñenje turizma.

Na srednjim stranama donosimo nekoliko slika, koje pokazuju rad i odlično uređenje u Zagrebačkoj Domaćinskoj Školi.

Plemeniti rad pokretačica Domaćinske Škole pobudio je u mnogo duša želju, da se i one pridruže tom zajedničkom radu. Želimo, da sve naše čitateljice po svojim mogućnostima uzmu učešća kod toga. Pobudu za to treba da dade postignuti uspjeh u ovom Domaćinskom Tjednu, koji je prva priredba ove vrste kod nas. Neobično velik uspjeh te priredbe dokaz je, da naše žene i djevojke još uvijek osjećaju, da je pravo njihovo polje rad oko kuće i domaćinstva, pa

kolikogod ih inače životne prilike sve više udaljivale od tog pravoga kraljevstva žene.

Kako li je ugodno priznanje i stranih uglednih žena našim domaćicama! Ta eto gđa Sidonija Gephardt, predsjednica bečkog »Hausfraubunda«, koja je i sama uz ostale domaćice iz inozemstva sudjelovala kod priredaba u Domaćinskom Tjednu, zadivljena spremom i spretnošću hrvatskih domaćica, čestita im i poziva ih na međunarodna natjecanja u Beču i Londonu.

U prostorijama Domaćinske Škole bila je za vrijeme Domaćinskog Tjedna kulinarska izložba, podijeljena u tri sobe: u prvoj radovi gospođa, izrađeni za tombolu, u srednjoj ukusno uređeni stolovi, a u glavnoj jestvine sa prekrasnim »svadbenim stolom«. Više nego igdje pokazao se tu ukus i umijeće naših domaćica. Prvu nagradu je postigla gđa Kristina Hild izloživši nadjevena jaja.



MIRA VUČETIĆ,
ravnateljica Zagrebačke Domaćinske Škole

Svaki dan bilo je pred prepunom dvoranom Pučkog Sveučilišta natjecanje u kuhanju pod vodstvom ravnateljice Mire Vučetić, koja je gledaocima za vrijeme rada tumačila pojedinosti natjecanja. Kod natječajnoga kuhanja sudjelovale su po grupama domaćice iz Zagreba, Virja, Splita, a kod međunarodnog natjecanja Austrijanka Sidonija Gebhardt, Ana Czerczowitzka i Paula Ehrenfeld, Madžarica Tery Galanty, Slovenka Anđela Lisanj i Hrvatica Josipa Ljubić, koja je dobila prvu nagradu. Opis o natječajnom kuhanju donosimo u posebnom članku u

kućanskom dijelu ovoga broja »Obitelji«. Za vrijeme natjecanja u kuhanju obavljalo se u Domaćinskoj Školi natjecanje u krpanju, gdje su se istakle seljačke domaćice, te obuka u krpanju i šivanju rublja na ruku i šivaćim strojevima. Kao predavačice nastupile su iznoseći spremno i stručno razna i zanimljiva pitanja s područja domaćinstva i odgoja obitelji gospođe: Mira Vučetić, Blanka Benzija, Ljerka Seifert, Branka Antončić Marija Domazet, Hedviga Nemeček, Zora Šamec, Neda Zanela, Zora Ruklić, Zdenka Sušić.

Kumičić (**3**)

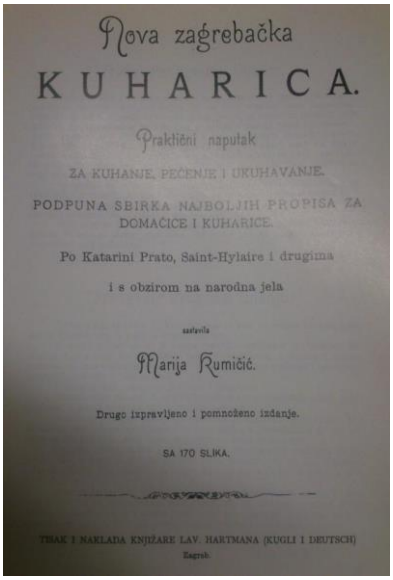
Knjiga kuharskih "propisa" **„Nova zagrebačka kuharica".**



Marija Kumičić, rođena Maršić (Varaždin, 1863. – Zagreb, 1945.) djetinjstvo je provela u rodnom Varaždinu gdje je završila Višu djevojačku školu u samostanu kod uršulinki te upoznala i supruga, Eugena Kumičića (1850.-1904.), hrvatskog književnika i političara, uz kojega se i počela rano baviti politikom. Pjesnikinja i prozaistica, članica Hrvatske stranke prava i osnivačica Hrvatske žene, prevela je i tridesetak romana s francuskog jezika. Poezija joj je uglavnom domoljubne i kršćanske orijentacije.

Digla je glas u obranu žene 1903. u knjižici *Žensko pitanje* te se angažirala na karitativnom i socijalnom radu. Od 1919. postaje jedna od najaktivnijih

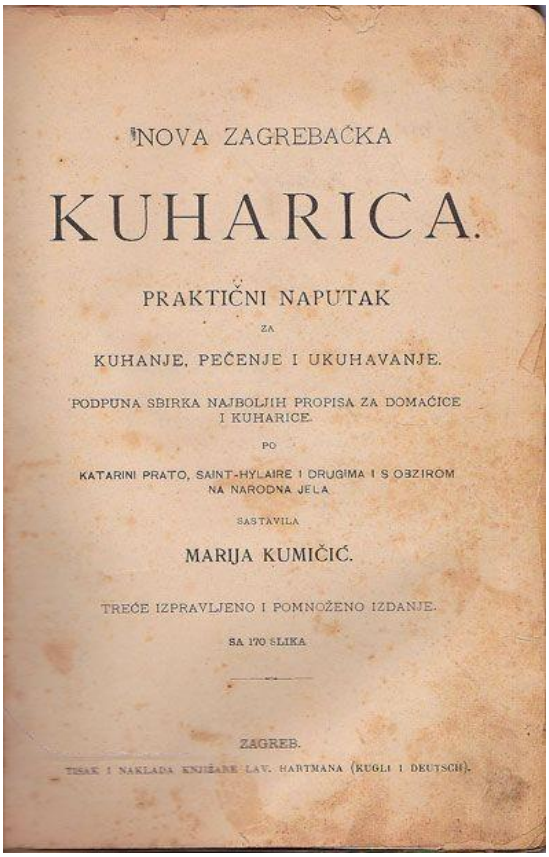
suradnica mnogih hrvatskih društava. Bila je predsjednica društva *Tomislav* te počasna i aktivna članica brojnih drugih hrvatskih društava sve do kraja života.

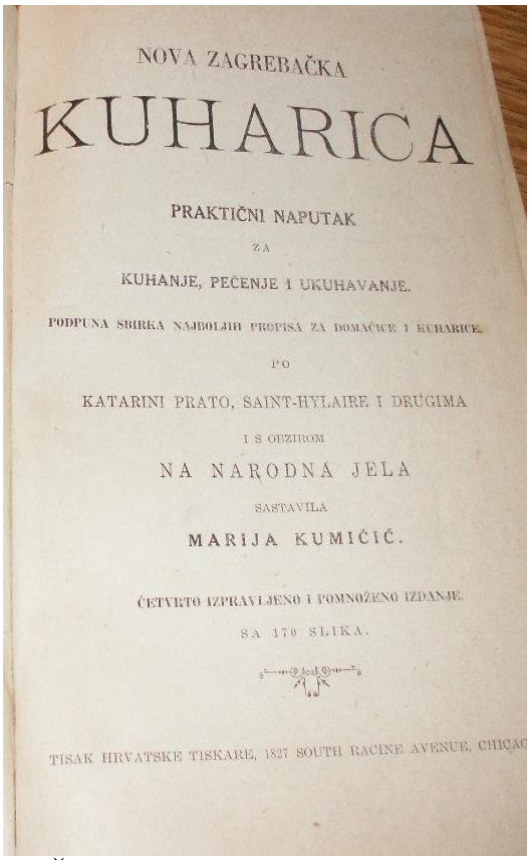

Nova zagrebačka
KUHARICA.
Praktični naputak
ZA KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.
PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.
Po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima
i s obzirom na narodna jela
sastavila
Marija Rumičić.
Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje.
SA 170 SLIKA.
TISAK I NAKLADA KNJIŽARE LAV. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH)
Zagreb.





Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA
KUHARICA.
PRAKTIČNI NAPUTAK
ZA
KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.
PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.
PO
KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA I S OBZIROM NA NARODNA JELA
SASTAVILA
MARIJA KUMIČIĆ.
TREĆE IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.
SA 170 SLIKA.
ZAGREB.
TISAK I NAKLADA KNJIŽARE LAV. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH).


NOVA ZAGREBAČKA
KUHARICA
PRAKTIČNI NAPUTAK
ZA
KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.
PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.
PO
KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA
I S OBZIROM
NA NARODNA JELA
SASTAVILA
MARIJA KUMIČIĆ.
ČETVRTO IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.
SA 170 SLIKA.
TISAK HRVATSKE TISKARE, 1827 SOUTH RACINE AVENUE, CHICAG

Treće izpravljeno i pomnoženo izdanje

Četvrto izpravljeno i pomnoženo izdanje

Nova Zagrebačka Kuharica, Marije Kumičić.

Prvo izdanje izašlo je godine 1889. Ta je kuharica predstavljala pravu malu revoluciju među kuharicama, budući je bila napisana na hrvatskom jeziku te su nazivi jela prevedeni sa njemačkog na hrvatski jezik: „Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom…“ (Nova Zagrebačka Kuharica, 1889.)

Nekoliko godina poslije izašlo je i drugo izdanje kuharice te drugo dopunjeno izdanje kuharice, treće i četvrto izdanje (1916).

Na naslovnoj stranici stoji da je knjiga pisana *„po Katarini Prato, Saint-Hylaire“,* tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku (1909. izašlo je u Gracu i Beču 45. izdanje „Die Süddeutsche Küche“ Katarine Prato u ukupnoj nakladi od 289.000 primjeraka).

Na prvim stranama Nove Zagrebačke Kuharice nalazi se na nekoliko strana stotine recepata – od juha za bolesne, preko recepata sa mesom, mnogo slastica od jaja, tijesta sa maslacem, sladoleda, recepata za pürée (ne samo od krumpira), hladna i topla pića… Kuharica ima i dio „O hrani“ te „Probava jela“ – u kojem piše koliko sati pojedinom jelu treba da se probavi, kao i koristan dio „O postavljanju i pokrivanju stola“.

Drugo izdanje može se pohvaliti sa 170 slika, dodatkom „Slaganje ubrusa“ te „Jestvenikom“. „Jestvenik“ sadržava jela po mjesecima, odnosno godišnjem dobu, što je našim zagrebačkim domaćicama trebalo olakšati u smišljanju „što kuhati danas, a što sutra“.



Nova zagrebačka kuharica priredila Marija Kumičić; četvrto izdanje 1916.

Predgovor prvomu izdanju.

Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom, pošto je Deželićeva knjiga već od dulje vremena posve razprodana. Gospodja Kumičić odazvala se je rado našem pozivu, da sastavi za hrvatsku kuću kuharicu pisanu hrvatskim jezikom. Dok se hrvatsko nazivlje jestvina ne udomaći, morala je spisateljica riedje i nove nazive u zaporci popratiti njemačkimi nazivi, koji su više poznati. Za laglju uporabu knjige dodali smo na kraju točno abecedno kazalo hrvatskih i njemačkih naziva svih jestvina, što su protumačene u ovoj knjizi. Liepe slike, koje smo dodali knjizi, služit će za bolje razumievanje mnogih stvari.

Spisateljica trsila se je, da sastavi knjigu, koja će svakoj domaćici i za svaki dan i u svečanih sgodah dobro služiti. Tjestenine i peciva obradjena su u ovoj knjizi vrlo pomno, te zapremaju veliki dio knjige, a kod ostalih jestvina nastojala je spisateljica, da dodju i naša narodna jela u knjigu.

Naše cienjene čitateljice, koje opaze u knjizi štogod pogriešna ili manjkava, molimo, da nam to saobće, a mi ćemo kod novog izdanja opravdanim željam i prigovorom rado zadovoljiti.

Predgovor drugomu izdanju.

Nova zagrebačka kuharica, koju je pred tri godine napisala gdja. Marija Kumičić, evo je izašla u drugom izdanju.

U kratko vrieme, ta se je knjiga razširila i udomila u gradjanskom kućanstvu, a to s toga, što je napisana točno i razgovjetno, s obzirom i vjernim tumačem ne samo svakovrstnih jela, već i znatnim pregledom o sušenju i spravljanju svakojakih povrtelja i voća za zimu.

U ovom izdanju mnogo se je dodalo i preuredilo.

Množina slika što smo ih uvrstili razjasnjuje i time olahkoćuje mnogi posao gazdarici, a time i vriednost knjige svakako povisuje.

Osobito se je knjiga upodpunila dodatkom „Slaganje ubrusaca“, koji uz mnoge slike i liepo razjašnjenje diže cienu knjizi, a gospodaričino se oko prijatno smieši kad gleda svoj, liepim slaganjem ubrusaca urešeni stol.

Drugomu izdanju dodan je i jestvenik (Speisezettel) razdieljen po godišnjoj dobi, a dobro će se njim poslužiti svaka domaćica, jer će njoj olahkotiti izbor svagdanjeg jela, riešiti će ju brige „što ćemo kuhati danas, a što sutra“.

Time predajemo ovo drugo izdanje vrlim Hrvaticam na porabu, s iskrenom željom, da im knjiga umanji mnoge brige, da im omogući — poput drugih naroda — ugoditi dobrim i tečnim jelom svim koje sakuplja oko svoga stola, a opravdanom molbom, da jedna drugoj preporuči nabavu ove knjige.

Nakladnici.

Predgovor četvrtomu izdanju.

Najbolje jo djelo koje se samo sobom hvali, stara je rieč. To se punim pravom može kazati za „Novu zagrebačku kuharicu“, koju je sastavila gospodja Marija Kumičić, a koja se je u malo godinah razprodala u više hiljada iztisaka.

„Nova zagrebačka kuharica“ izlazi sada u četvrtom izdanju, savjestno pregledana, izpravljena i nešto popunjena.

Akoprem ima u „Novoj zagrebačkoj kuharici“ po izbor hrana i zakusaka, od srca bili bismo zahvalni našim Hrvaticam, da iz svih krajeva naše hrvatske domovine pošalju gdji. Kumičić opise naših narodnih jela, u koliko nisu sadržani u ovoj knjizi.

Iskreno želimo, da se što prije latimo ponovnog izdanja, jer to bi bio najočitiji znak, da je hrvatska knjiga, u hrvatskim zemljama, stekla podpunu ljubav i dužno štovanje.

S ovom porukom evo predajemo na ruke Hrvaticah četvrto izdanje

Nakladnici.

Prato – P.(Katharina Prato – Kochbuch) (**4**)

Katharina Prato





Katharina Prato (rođena 26. veljače 1818 u Grazu kao *Catherine Polt*, preminula 23. rujna 1897 u Grazu) je pseudonim autorica mnogih Austrijskih knjiga o kulinarstvu.

Kao supruga Edward Pratobevera koristila je dio prezimena „Prato“ za pseudonim pod kojim je objavila knjige. Njezin suprug imao je želudčanih problema te je za njega počela osmišljavati recepte raznih laganih jela, koje je i zapisivala. Eduard Pratobever preminuo je nakon godinu dana braka. Godine 1861 Katharina se udala za njegovog prijatelj iz djetinjstva Josipa Scheiger, poštanskog ravnatelj i Štajerske i Koruške s carskom naslovom *„Edler von“.* Pratila ga je na poslovnim putovanjima i prikupljala recepata iz raznih restorana. Napisavši kulinarsku knjigu *Süddeutsche Küche,* Katharina Prato posebnu pažnju daje razumljivom oblikovanju recepata kao i načinu pripreme jela, posebno početnicima. Ubrzo su njene kulinarske knjige postale pravi austrijski bestseller. Prvo izdanje pojavilo se 1858. u Grazu na 348 stranica. Kasnija izdanja, izdavača Styria, postaju sve obimnija tako da su dostigla 1.048 stranica. Godine 1909. izašlo je u Grazu i Beču 45 izdanje, ukupna dosadašnja naklada brojila je 289.000 primjeraka knjige.

Kuharica je prevedena na nekoliko jezika. Godine 1931 njena pokćerka Victorine Leitmaier objavljuje sažetak *Mali Prat - Kuharica za mala kućanstva.* Nakon Drugog svjetskog rata objavljen je reprint knjige *Južno njemačka kuhinja* pod naslovom *Veliki Prat.*

Osim kuharici napisao jednu od prvih knjigu: *vodič i proračun za žene i djevojke svih klasa* što je bio i temelj *„pučkoj kuhinji“*.. Osim toga bila je i osnivač djevojački domaćinskih škola.

Za zasluga, još za života, dobila je zlatnu medalju na izložbi kulinarstva 1897. u Badenu. Mnogobrojne počasti dodijeljene su joj nakon smrti.

Victor Schmidt Wien; Victor Schmidt&Söhne (**5**)



Victor Schmidt



Bivša *tvornica čokolade Victor Schmidt & Sons* u Simmeringu


CACAO
und
CHOCOLADE
VICTOR
SCHMIDT & SÖHNE

Detalj oglašavanja Victor Schmidt & Sons (1886)

1 siječnja 1858. Victor, Anton, Schmidt osnovao je tvrtku za proizvodnju čokolade u Goldeggasse 6, četvrti Bečkom okrug. Već 1864. tvrtka postaje poznata u svijetu. Godine 1872, naziv tvrtke se mijenja u *Victor Schmidt & Son* kad se najstariji sin Ladislav Victor pridružio tvrtki. Proizvedeni program se proširio na razne *čokolade, mints, smokve, kavu, džemovi i tjestenine*. U proizvodnji je zaposleno od 1880-1905 sa sezonskim radnicima 800 -1000 zaposlenika. Budući proizvodni pogon u 4. okrugu ubrzo postaje nedovoljan (premali) i arhitekt Wilhelm Klingenberg, 1905. god., projektira novu tvornicu na Geiselbergstraße. Godine 1931. tvrtka je dobila nacionalnu nagradu.

Pred kraj Drugog svjetskog rata, proizvodnja je morala biti zaustavljena, zbog nedostatka sirovina, vrlo kratko - do 1947. Današnja proizvodnja uglavnom se temelji na bombonijerama i Mozart kuglicama.

Robne marke proizvoda:





Manner

Casali

ILDEFONSO

Manner
WIEN

Napoli

Victor Schmidt

Mozart kuglice

Rijetko je koji kompozitor doživio da se po njemu prozove jedna vrsta slatkiša, koja je u ovo naše vrijeme postala jednim od najprepoznatljiviji suvenira u svijetu – čuvenim bombonima „Mozartkugel“, suvenir Salzburga. Prvi put pojavili u Salzburgu 1890. god. na 100-godišnjicu Mozartove smrti, a stvaralac im je slastičar Paul Fürst (posjedovao je slastičarnicu u Brodgasse 13.). Naputak je ostao isti osim što se danas ne rade više ručno kao nekada. Pistacija se umiješa u marcipan, koji čini središte kuglice i potom se umoči najprije u čokoladu s lješnjacima, a zatim u čokoladu bez ičega. Već 1890 godine slatkiš je bio okrugao, umotan u papir s Mozartovim likom, kao i danas.

Od 1920 Mozart kuglice su neizostavni dio festivala u Salzburgu. Od druge polovice 20. stoljeća doživjele su veliku popularnost tako da je umjesto tradicionalne ručnog načina proizvodnje *Victor Schmidt* razvio suvremenu proizvodnju što je omogućilo proizvodnje veće količine uz zadržavanje povijesne formulaciju i kvalitete.

Danas, Mozart kugla uživa najveći brandu tipičnog konditorskog proizvoda zahvaljujući jedinstvenom okusu - *slatkom simfonijom za nepce*.

Wienerkochbuch (**5**)

Wiener Küche **-** *Bečka kuhinja*



197 novih dokazanih recepte za svako domaćinstvo iz 1926. Kunerolwerke AG - Vienna Atzgersdorf kuharica treće izmijenjeno izdanju. Recepti su namijenjeni za šest do osam osoba, osim ako nije drugačije navedeno. Sadržaja (tekst, pravopis, informacije, grafike, itd. ..) preuzet iz izvornog izdanja iz 1926.



Wiener Schnitzel - Bečki odrezak (šnicl)



Tafelspitz - gekochtes Rindfleisch mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelgröstl (Kuhana govedina - kuhana govedina s umakom od hrena i jabuka, vlasac umakom i restanim krumpirom)



Die Sachertorte mit Sachertorte sa šlagom



Schlagobers Apfelstrudel aus Blätterteig - Savijača od jabuka



Kaiserschmarrn mit Apfelmus als Beilage - Carski drobljenac (mrvice, šmarn) s umakom od jabuka kao prilog



Palatschinken mit Zucker und Zimt und gerollt mit Schokoladencreme Palačinke sa šećerom i cimetom i nadjevene s čokoladnom kremom

Bečku kuhinju definira se kao tradicionalnu Austrijsku kuhinju koja se priprema u glavnom gradu Beču.

Prema povjesničarima kulinarstva Bečka kuhinja ima različite izvore: Talijanski utjecaj od 1600. godine prepoznaje se u jelima kao: Risibisi (Mletački/Venecijanski *risi e bisi*), patlidžanu (*Melanzani*), prženim kestenima (*Maroni*), Biskotte (*Löffelbiskuit; ladyfingers*), limunu (*Zitrone*).

U 18. stoljeću, francuski utjecaj započeo je prvo francuskim etiketiranjem i jezikom diplomacije, i u nazivu „Bouillon" za juhu, u građanskom višem staležu. Kraj 18. stoljeća, pojam „Bečke kuhinje" pojavio u njemačkim kuharicama te se pogrešno izjednačuje s njemačkom kuhinjom.

„Die Süddeutsche Küche" od Katharine Prato, Graz 1858., jedna je od prvih kuharica u kojoj su se nalazili naputci/recepti Austrijske i posebno Bečke kuhinje, Mađarske, Južnoslavenske, Poljske, Talijanske i Židovske kuhinje.

Na tradicionalnu Bečku kuhinju utjecali su imigranata iz regije i zemalja Habsburške Monarhije (k.u.k.-Monarhie). Blizina gradova uz granice s Mađarskom, Češkom i Moravskome utjecala je i na jela u tim zemljama. To se može nabolje uočiti na *gulašu* koji se pojavljuje u varijantama: Bečki (*Wiener*-), Fijakerski (*Fiaker*-) i Ciganski (*Zigeuner-Gulasch*) gulaš sa uočljivom notom tijesta iz Turske kuhinje.

Iz Češke su uglavnom došli recepti slastica kao što su razne *Golatschen* i palačinke (*Palatschinken*); ali i okruglice (*Knödel*), koje se poslužuju uz svinjsko pečenje (*Schweinsbraten*).

Iako je Austrija kopnena zemlja jela od riba imaju dugu tradiciju u Beču. Već u 14. stoljeću postojale su u Beču ribarnice. Šaran (*Karpfen*) oduvijek je bio od najvećeg značenja u Bečkoj kuhinje. Od glave i kosti uvijek se pripremala Karpfenpeuschel-Suppe, koja je bila najpoznatija, kasnije, kao Fischbeuschelsuppe u tradiciji Bečkih gostionica, pogotovo na Božić, kao klasično bečko jelo.

Gastronomska obnovu jela iz prošlosti započela su prije nekoliko decenija sa „Novom bečkom kuhinjom" (*„Neuen Wiener Küche"*).

U prošlosti, kao i sada, Wiener Schnitzel ništa nije zasjenilo popularnost. To je pečeni *pohani* teleći kotleti, koji se poslužuje u svim bečkim kuhinjama. „Pečenja u svinjskoj masti" (teletina, mozak, jetre, itd.) (*Das „Schmalzgebackene*"; (*Kalbskarbonadeln, Hirn, Leber* etc.) tipična su bečka jela koja se mogu pronaći u Bečkoj kuharice još u 18. stoljeću.

Već 1843.-1844. djeca nadvojvotkinje Sophie, Franz (budućeg cara Franje Josipa) i Ferdinand Maximilian (poslije car Maksimilijana od Meksika), obožavaju novo pečenje - *pohani teleći odrezak*.

Pod različitim utjecajima, temeljeći ih na različitim kombinacijama tehnike kuhanja, pojavljuju se mnogobrojni načini pripreme prženje u pripremi *Wiener Schnitzel-a*. Osmišljen u prvoj polovici 19. stoljeća, od 1850., brzo se širi i već se pojavljuje naputak/recept u njemačkim kuharicama izvan Austrije, a do 1893. postaje prepoznatljiv kao Austrijsko jelo. Kao prilog obično se poslužuje krumpir salata. Postoji i jeftinija i češća varijanta - svinjski odresci *Wiener Art* (*Schweinsschnitzel Wiener Art).*

Među specijalitetima na jelovniku/jestveniku je i kuhane govedine s ribanim hrenom - *Tafelspitz mit geriebenem Kren* (pomiješana s jabukama ili krušnim mrvicama (*Semmeln*), uz prilog: mali kuhani krumpir i špinat. Uz tradicionalnu bečku kuhinje na jelovnicima su i poznata jela iz drugih regija kao što su *Salzburger Nockerln, Tiroler Gröstl oder Kärntner Kasnudeln*.

Bečka znamenitost su i štandovi s kobasicama (*Würstelstände*) na prometnim mjestima: razne vrste vrućih kobasice (*heiße Würstel als Imbiss*) koje se konzumiraju kao međuobrok. Osim hrenovki (*Frankfurtern*) koje su poznati kao „Bečke“ *(„Wiener“*) izvan Austrije govore uključuju *Burenwurst* (*Burnheitl „Burenhaut“*, također *Haaße „Heiße“*) i *Käsekrainer* (u šali *„Eitrige“/„* gnojni“) kao najpopularnija vrsta. Po želji nude se različiti prilozi kao: kiseli krastavci, ljuta paprika, slatki i vruće senf i kruha ili žemlje. Standardni asortiman svakog takvog ***štanda*** uključuje ***mesnu štrucu*** - „vrući pas“ *(Hot Dog)* često poznatiji kao *„Bosner „* - pecivo nadjeveno malom kobasice (*Bratwurst*).

U zimi na prometnim mjestima (najčešće uglovnicama ulica) nalaze se mali ***štandovi*** (prodajna mjesta) s malim pećima i ponudom: prženi kesteni (*gebratene Maroni*), prženi krumpir (*gebratene Erdäpfel*), palačinke od krumpira (*Kartoffelpuffer*), a ponekad i prženi bademi (*geröstete Mandeln*).

Tipična jela Bečke kuhinje:

Rindsuppen mit zahlreichen Einlagen (Schöberl, Backerbsen, Frittaten, Lungenstrudel, Leberknödel, Grießnockerl usw.)	Goveđa juhe s brojnim prilozima (Schoeberl, croutons, narezane palačinke, štrudl od pluća, knedli od jetara, knedli od griza i sl.)
Tafelspitz mit Apfel- oder Semmelkren, Schnittlauchsauce und Dillrahmfisolen	Kuhana govedina s jabukom - ili hrenom, umakom od vlasac i Dillrahmfisolen
Wiener Schnitzel traditionell vom Kalb (sonst mit dem Zusatz vom Schwein bzw. Pute oder Huhn) mit Erdäpfelsalat	Wiener Schnitzel tradicionalno od teletine (ili *od svinjetine* ili puretine ili piletine) s krumpir salatom
Butterschnitzel mit Petersilienerdäpfel	Odresci s krumpirom posuti kosanim peršinom
dem Wiener Saftgulasch div. Varianten wie das Fiakergulasch oder auch Würschtlgulasch.	Bečki gulaš ili inačice poput Fiakergulasch ili Würschtlgulasch.
Beuschel (Lunge) (auch Salonbeuschel),Karpfenbeuschel-Suppe	Beuschel (pluća) (također *Salonbeuschel*) Karpfenbeuschel juha
gebackene Leber mit Erdäpfelsalat	Pečena jetra s krumpir salatom
gebackener Karpfenmilchner	Pečeni šaran
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	Stara bečka pečena govedina s pečenim krumpirom (misli se pripremljena na *stari način,* način kako s pripremala u prošlosti
Vanillerostbraten (Vanille steht hier für Knoblauch)	Vanillerostbraten **(1)**
Girardirostbraten	Girardi pečenka **(2)**
Sardellenrostbraten	Sardellenrostbraten
Schinkenfleckerl(n)	Krpice sa šunkom
Krautfleckerl(n)	Krpice sa zeljem
Eiernockerln	Jajne okruglice/valjušci s jajima **(3)**
Schweinsbraten vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut	Pečena svinjetina s čuperak s okruglicama od kruha i kiseli kupus
Selchfleisch (Kasseler) mit Sauerkraut undKnödel	Dimljeno mesa (Kassel) s kiselim kupusom i okruglicama
Frankfurter (Der traditionelle Wiener Würstelstand bietet noch weitere Wurstspezialitäten, wie Käsekrainer, Debreziner, Burenwurst, ...)	Frankfurt (tradicionalni bečki *hot dog* štand nudi i druge specijalitet: kobasice, kao Käsekrainer, Debrecenu, Burenwurst, ...)

Kaiserschmarrn	Carske mrvice
Powidl	Pekmez od šljiva
Powidltascherln	Kod nas to nazivamo: *tašci, tačkrle*
Gugelhupf, Gugelhopf	Naduvak (kolač od brašna i suhog grožđa)
Topfenstrudel in Vanillesauce	*Štrudl* (savijača) sa sirom u umaku od vanilije **(4)**
Millirahmstrudel	*Štrudl* sa skutom **(5)**
Germknödel	Parene okruglice nadjevene pekmezom od šljiva, posute makom na preljevu od vanilije **(6)**
Marillenknödel	Okruglice s marelicama
Apfelstrudel	Štrudl s jabukama
Palatschinken	Palačinke
Sachertorte	Sachertorte
als typische Würzbeilage diverse Kren-Varianten: Semmelkren, Oberskren, Apfelkren	od tipičnih Würzbeilage raznih hren sorti: hren, hren umak

Vanillerostbraten

Vanillerostbraten („Vanillarozbif“, „vanilla roast beef“) austrijski način pripreme goveđeg kotlet. Priprema se sa češnjakom, soli, paprom, maslacem, lukom, i smeđim umakom (brown bouillon), obično se poslužuje s prženim krumpirima. ***Vanilije nema u sastavu jela***. U vrijeme kad je jelo osmišljeno pogrdno se govorilo da je češnjak vanilija siromašnog čovjeka (*Vanille des kleinen Mannes*).

(2) Girardirostbraten - *Rostbraten à la Girardi*, *Girardi pečenka* ili *pečena govedina à la Girardi*, dobila je ime po bečkom glumcu Alexander Girardi; pečena govedina s kaparima i gljivama.





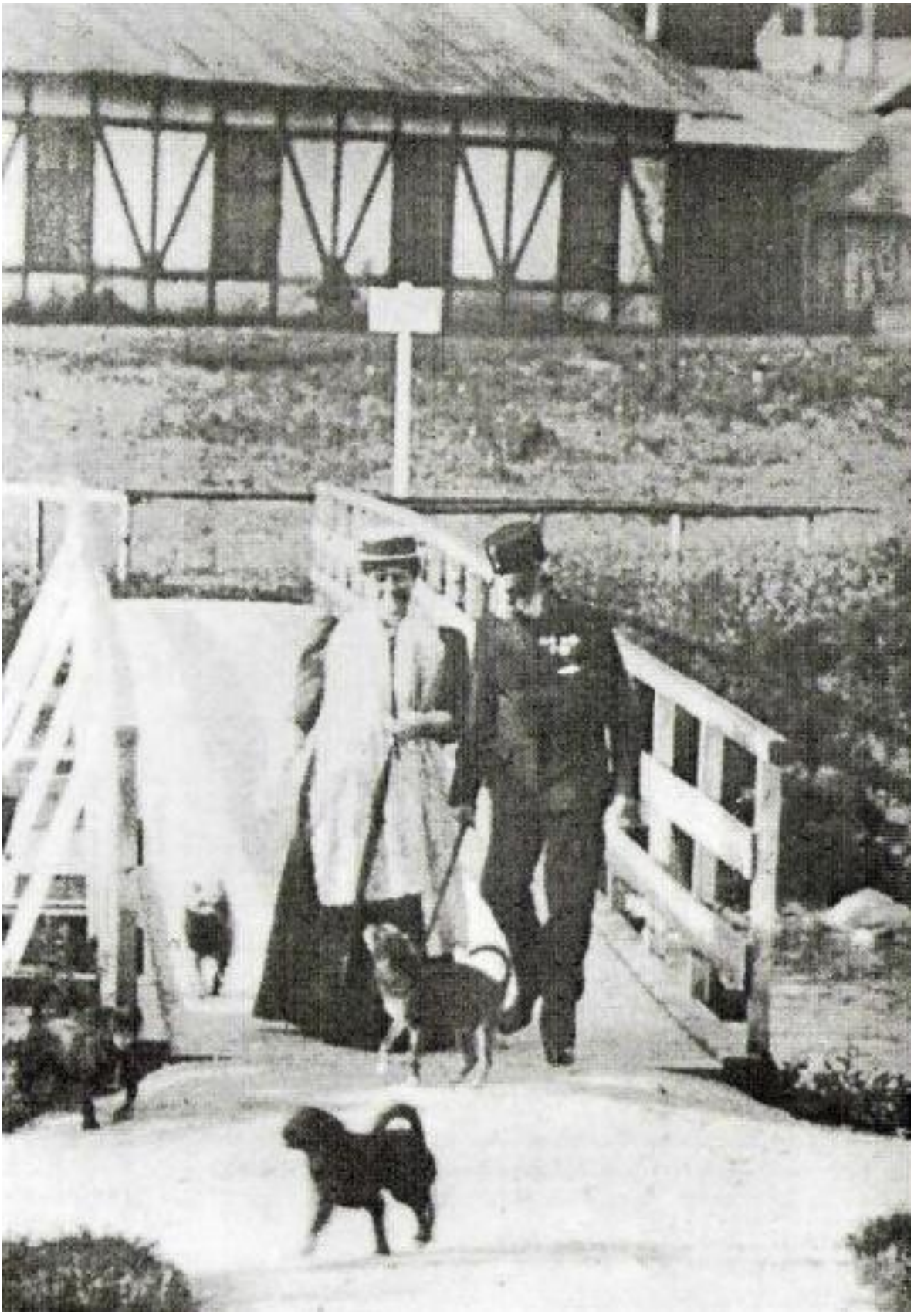
Glumica Katharina Schratt u vili u Bad Ischl uvijek je imala u zalihi veliki komad govedine radi eventualne iznenadne posjete cara Franje Josipa I. koji je obožavao jela od govedine, kao ni ništa manje glumicu Schratt koja mu je bila više od prijateljice. U ljetnoj rezidenciji car je svaki dan za doručak zajedno s Katharinom konzumirao svježi Gugelhupf (*naduvak; kuglof*). Nenajavljeno joj je došao u posjetu njezin glumački prijatelj Alexander Girardi koji je obožavao svinjsko meso, a govođe je, blago rečeno, izbjegavao. Glumica Schratt vješto je sakrila govedinu i dala uputstva svojoj kuharici kako da pripremi govedinu kao svinjetinu.

Kuharica je na masti zapržila kosani luk da posmeđi, na njega je stavila odreske govedine i popržila s obje strane. Meso je prekrila kosanim gljivama i kaparima, prelila umakom od tamnog temeljca s dodatkom senfa i malo limunova soka. Sve je pirjala i kad je bilo gotovo poslužila s noklicama.

Danas se osim sa noklica poslužuje kao prilog pomfrit ili kroketi, ili se na taj način priprema riba, kamenice ili školjke s gljivama i umakom od zelenog bilja.



Vila Schratt Bad Ischl



Bad Ischl 1910. (car Franjo Josip i K. Schratt)



Alexander Girardi (1850-1918),



Katharina Schratt (1853-1940)

(3) Eiernockerl



U sjevernoj Austriji poznatiji su Spätzle (špecli) dok su u Kärntenu i Tirolu koristi naziv Nockerl (*valjušci*). Ovo jednostavno jelo mnoge domaćice radile su ga najviše djeci s prilogom u raznim varijantama (slani, slatki).

Sastojci: domaće tijesto - valjušci (***Mehlnockerl***), 4 žlice vrhnja, 4 jaja, 6 dag, svježe ribani muškatni oraščić, papar, sol.

Na rastopljeni maslac stavite tjesteninu, prelijte mješavinom vrhnja, jaja i sve začinjeno (papar, muškatni oraščić, sol, „,). Lagano promiješajte i kad se jaja stvrdnu i sve dobije malo zapečenu (blago žutosmeđu) boju, jelo je gotovo.

Mehlnockerl (valjušci)



Jednostavna priprema i jednostavan prilog mnogim glavnim jela. Posebno uz goveđi gulaš ili samo kao *Eiernockerl*.

Sastojci: 40 dag *griffig* brašna (fino brašno koje se hvata za prste; tip 405), 3 dl mlijeka ili bolje svježi krem, 2 jaja, 5 dag maslaca, svježe mljeveni papar, sol, svježe ribani muškatni oraščić, voda, sol.

Rastopite maslac i izmiješajte s jajima, dodajte brašnu zajedno s mlijekom i izradite tijesto. Začinite ga muškatnim oraščićem, paprom i soli. Drvenom kuhačom čvrsto i snažno mijesite tijesto sve dok se odvaja od kuhače (nije više ljepljivo). Žlicom uzimajte od tijesta komadiće (veličine pola žlice) i stavljate ih (zajedno sa žlicom) u kipuću slanu vodu. Kuhajte oko 10 minuta dok se svi valjušci ne dignu na površinu. Ocijedite i odmah još vruće poslužite.

Po želji, još kod izrade, možete ih začiniti sa: peršinom, vlascem, timijanom, mažuranom, kaduljom, kuminom. Poslužuju se kao prilog mesnim jelima ili jelima s umakom. Za jelo od povrća preporučuje se poslužiti začinjene vrućim maslacem ili prženim krušnim mrvicama na maslacu. Također se poslužuju prelivene s vrhnjem.

---

(4) Topfenstrudel – Savijača s umakom od vanilije





Sastojci *za tijesto:* 20 dag brašna, 1 prstohvat soli, 2 žlice ulja; *za nadjev*: 50 dag skute (ili krem sira u nedostatku skute), 12,5 dag šećera, ribana korica jednog limuna, 4 žlice soka od limuna, 2 jaja, 1 prstohvat soli, 5 dag maslaca, 5 dag krušnih mrvica, kristalni šećer; *za krema*: 1,25 dl mlijeka, 1,25 dl slatkog vrhnja, 1 mahuna vanilije, 2 žumanjka, 5 dag šećera u prahu.

Stavite brašno i sol u zdjelu. Prelijte sa 1,25 dl tople vode i umiješajte elastični tijesto, mijesiti najmanje 5 minuta. Oblikujte ga u kuglu, zamotajte u plastičnu foliju i ostavite stajati na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Ulijte skutu (ili krem sir) u zdjelu, umiješajte šećer i sok od limuna i naribane koricu limuna. Odvojite jaja i umiješajte žumanjke u već pripremljenu smjesu. Bjelanjke s prstohvatom soli ulupajte u čvrsti snijeg i pažljivo umiješati u smjesu. Otopite 3 dag maslaca u tavi, dodajte krušnim mrvicama i uz miješanje lagano popržite do smećkaste boje. Stolnjak raširite, pospite brašnom, stavite razvučeno tijesto, nadjenite smjesom, kraj stolnjaka nadignite i lagano rolajte u što tanju rolu (smotuljak, savijaču). Stavite u namašteni pleh (lim za pečenje), pospite poprženim krušnim mrvicama i ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC. Gotovi štrudl pospite šećerom u prahu.

(5) Milchrahmstrudel (Krem savijača)



Krema savijača je popularni klasični bečki kolač u vrijeme Austro-Ugarske. Prvi spomen *Milchrahmstrudels* je recept iz anonimnog rukopisa, u Wolfhelm Hardt od Hohberg *Georgica Curiosa Aucta,* početkom 18. stoljeća. Često se spominje kao „*izumitelj" Milchrahmstrudels Franz Stelzer* (1842.-1913.), gostioničar iz *Breitenfurt bei Wien* (u blizini Beča) vjerojatno iz razloga što je koristio stare recepte.

Sastojci *za tijesto*: 20 dag brašna,1 prstohvat soli, 3 žlice ulja, 1 žumanjak; *nadjev*: 1 veći limun, 7,5 dag mekog maslaca, 10 dag šećera, 3 jaja, 30 dag nemasnog kvarka (sir Quark), 2 dl kiselog vrhnja; *preljev*: 1,5 dl mlijeka, 0,5 dl kiselog vrhnja, 1 paketić vanilin šećera, 1 jaje, 6 dag maslaca.

Brašno stavite u zdjelu, dodajte sol, ulje, žumanjke i postupno ulije, uz stalno miješanje, oko 0,9 dl mlake vode. Sve dobro umiješajte. Tijesto izvadite iz zdjele na pobrašnjenu dasku i dobro ga izradite Izmijesite). Možda će vam na početku tijesto izgledati suho, mijesite i dalje. Imajte strpljenja i mijesite i dalje tako da će na kraju biti elastično i malo sjajno. Odložite tijesto na toplo da se odmara pola sata (u veći lonac stavite vodu, zakuhajte je, prolijte vodu iz lonca i u njega stavite tijesto, poklopite). Limun operite u toploj vodi, dobro obrišite i izribajte koricu. Mekani maslac umiješajte sa šećerom u kremastu smjesu (pomoću miksera). Dodajte jaja i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Ocijedite sir, dodajte ga smjesi zajedno s vrhnjem. Zagrijte pećnicu na 180 oC, otopite preostali maslac i

premažite protvan (lim za pečenje). Čisti stolnjak raširite preko stola, pobrašnite ga, prepolovite odležano tijesto i ponovno ga premijesite. Razvaljate (valjkom) polovine tijesta preko stolnjaka. Dlanove stavite ispod tijesta i polagano razvlačite tijesto stražnjim dijelom dlana iznutra prema van. Kad tijesto postane tako tanko da možete skoro vidjeti kroz njega (postane prozirno i skoro se mogu vidjeti uzorci stolnjaka, ako postoje) premažite kistom ili „peruškom“ (smotak guščjih pera za mazanje; to su nekad žene na selu izrađivale) maslac po tijestu. Premažite tijesto polovinom nadjeva. Odižući stolnjak tijesto rolajte (savijajte u savijaču). Ponovite drugim dijelom tijesta. Obje savijače stavite u lim i pecite pola sata. Zajedno izmiješajte mlijeko, vrhnje, vanilin šećer i jaje. Izvadite iz pećnice štrudl, prelijte mješavinu preko štrudla i nastavite peći još oko 25 minuta. Poslužuje se toplo ili hladno.

(6) Parene okruglice

Germknedle ili njemački Germknödel (slatke punjene knedle od dizanog tijesta) su tradicionalno austrijsko slatko jelo, točnije desert. Mnogi Hrvati su ih zavoljeli na austrijskim skijalištima gdje su nezaobilazni dio ponude skoro svake kuhinje...

Okruglice ili knedle mogu se pripremiti i bez krumpira. Ove su specifične po načinu pripreme: kuhaju se na pari, na gazi zategnutoj preko ruba posude. Starinski način obuhvaća i preljev od maslaca, šećera i maka.



Sastojci: 50 dag brašna, 1 vrećica kvasca, 2 jaja, 5 dag šećera, sol, kora od limuna, 10 dag maslaca, 1,5 dl mlijeka, 20 dag pekmeza od šljiva, 10 dag maslaca za preljev; *za posipanje*: šećer u prahu, mljeveni mak.

Brašno pomiješajte s kvascem. U sredini brašna napravite jamicu, u nju stavite jaja, šećer, malo soli, ribanu limunovu koricu, rastopljeni maslac i mlako mlijeko. Najprije pomoću noža izmiješajte sve sastojke i postupno dodajte brašno. Nastavite mijesiti rukom (ili električnom miješalicom). Dobro izrađeno tijesto ostavite da se diže na toplome mjestu dok mu se volumen ne udvostruči. Nakon što se tijesto diglo, razdijelite ga na osam jednakih dijelova. Svaki dio malo spljoštite, u sredinu stavite obilnu žlicu pekmeza i oblikujte okruglice, koje ostavite počivati još 20 minuta. Okruglice kuhajte na pari: u široku posudu stavite vodu, pokrijte ju gazom, nategnite i čvrsto zavežite. Kad voda zakipi, na gazu složite 3-4 okruglice, poklopite dubljom posudom iste veličine i kuhajte oko 10 minuta.

Vruće okruglice prelijte maslacem, pospite šećerom i makom.
Parene okruglice možete pripremiti i sa svježim kvascem i to na sljedeći način: svježi kvasac izmrvite, dodajte pola žličice šećera, prelijte s oko 0,5 dl toplog mlijeka i ostavite stajati na toplom mjestu oko 5 minuta.

Germknedli na Zagrebački način (*Germknödel mit Powidl* - s pekmezom od šljiva)





Sastojci *za dizano tijesto:* 70 dag glatkog brašna, 1 suha germa, 2 dl mlijeka (toplog), 1 jaje, malo soli, 1 žlica šećera, 1 korica limuna (ribana), malo ruma, 2 žlice ulja, pekmez od šljiva (ili marelice ili krema od čokolade; za nadjev/punjenje - prema želji; pomiješajte s malo cimeta); *umak od vanilije:* 2 dl vrhnja za kuhanje, 0,5 l mlijeka, 1 vanilin šećer, 2-3 žlice šećera, malo arome od vanilije, 2-3 žličice škrobnog brašna; *za posipanje:* 2 žlice mljevenog maka, 2 žlice šećera u prahu.

Dizano tijesto: Umijesite dizano tijesto (ručno ili mikserom). Pustite da se diže na toplom oko 40 minuta. Razvaljajte ga i podijelite na 10 jednakih dijelova za knedle. Prema želji nadjenite knedle pekmezom te ih oblikujte rukama. Kuhajte knedle u kipućoj i slanoj vodi 15 minuta. Izvadite ih da se ohlade.
Umak od vanilije: U vrhnje za kuhanje dodajte šećer, vanilin šećer, 4 dl mlijeka i 1 malu žličicu arome od vanilije. Kuhajte dok se sastojci ne reduciraju. Na kraju miješajući dodajte 2 male žličice škrobnog brašna prethodno rastopljenog u malo mlijeka.
Mak sa šećerom u prahu (štaub šećerom) za posipanje: pomiješajte mljeveni mak sa štaub šećerom i na kraju na tanjuru posipajte po *germknedlima.*

Savijača (Štrudel)



Savijača je vrsta slojevite tijesta s nadjevom, koje je obično slatko, popularna je od 18. stoljeću u Habsburškoj Monarhiji i tradicionalni je kolač na cijelom području bivše Austro-Ugarske.

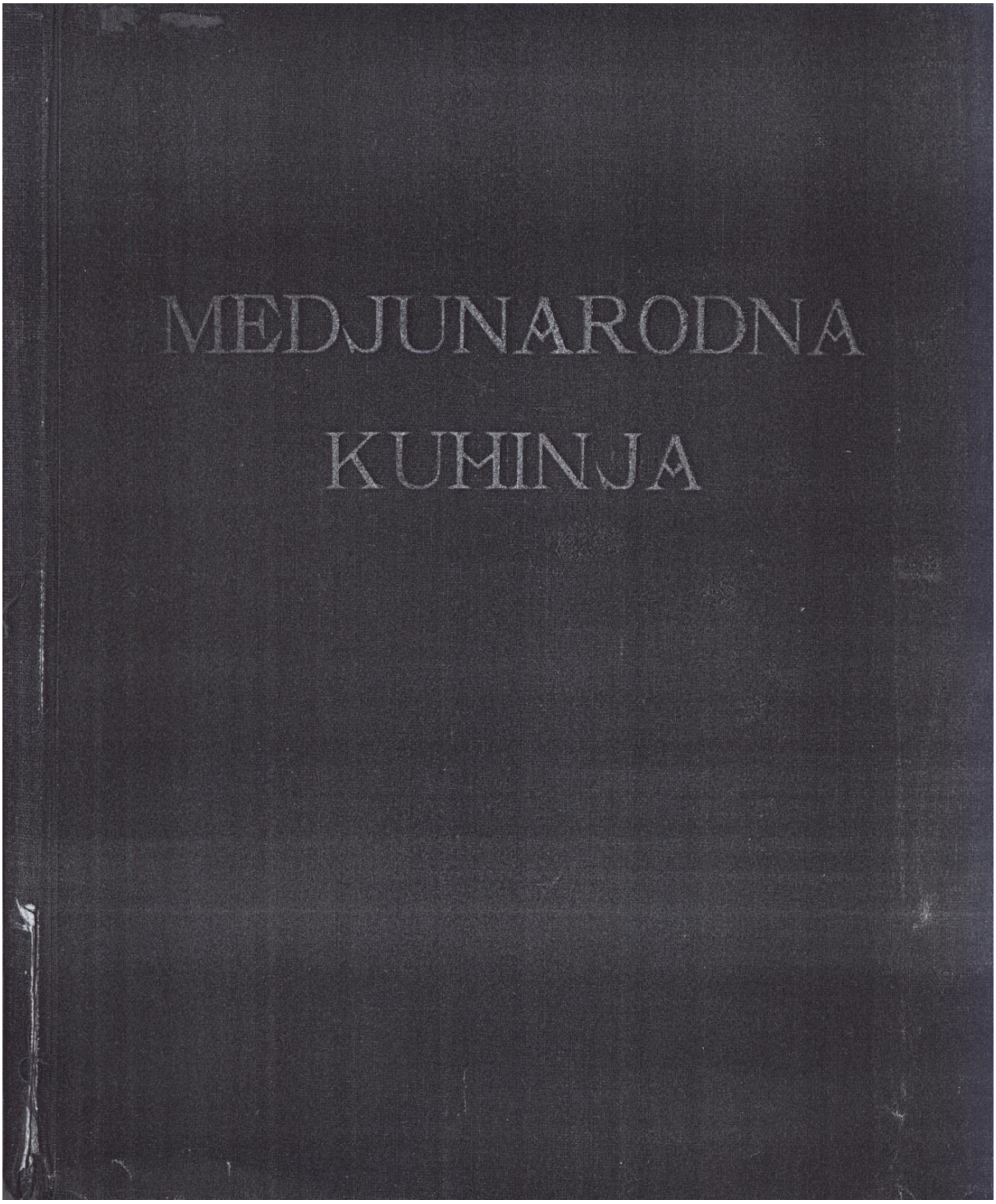
Najstariji recept za savijaču (*Millirahmstrudel*) je od 1696. u rukopisu kuharica u Gradskoj knjižnici u Beču (nekad Wiener Stadtbibliothek). Tijesto je slično bliskoistočnim slasticama.

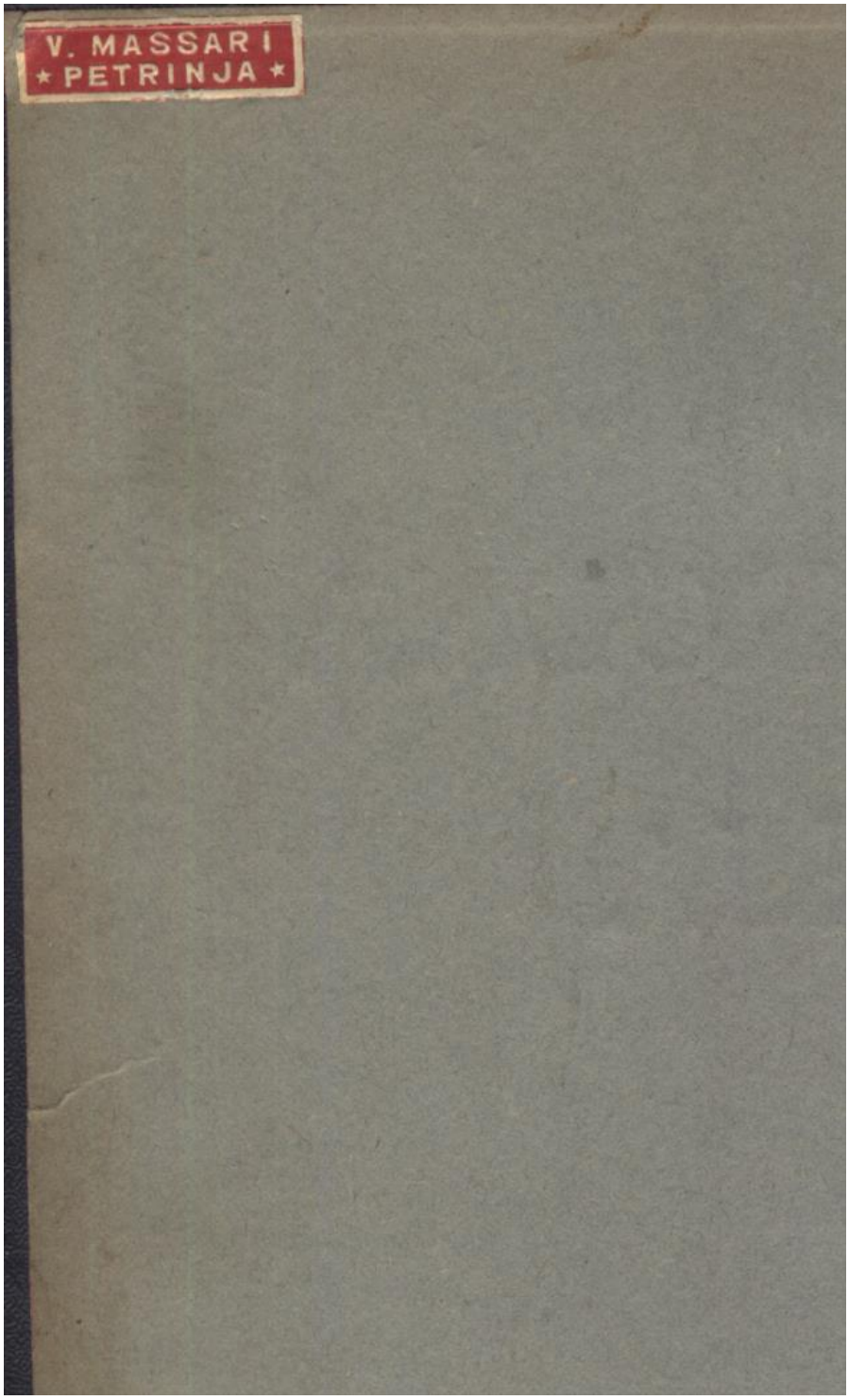
Riječ potječe od njemačke riječi *strudel*, koja se doslovno može prevesti kao "vrtlog". U Mađarskoj je poznato kao *rétes*, u Hrvatskoj kao *štrudel* ili *savijača*, u Bosni i Hercegovini i kao *štrudla* ili *savijača*, u Sloveniji kao *štrudelj* ili *zavitek*, u Češkoj, kao *závin* ili *strudel*, u Poljskoj i Rumunjskoj kao *savijača*, u Slovačkoj kao *štrúdľa* ili *závin*.

Najpoznatiji štrudli su *Apfelstrudel* (štrudl od jabuka) i *Topfenstrudel* (sa slatkim mekim i Quark sirom, u austrijsko-njemačkom *Topfen*), slijedi ga *Millirahmstrudel* (štrudl od mliječne-kreme, *Milchrahmstrudel*). Ostale vrste štrudli su od višanja (*Weichselstrudel*), trešnja, oraha (*Nussstrudel*), marelica, šljiva, maka (*Mohnstrudel*) i grožđica. Postoje i slane štrudle sa špinatom, kupusom/zeljem, bundevama, kiselim kupusom, i verzije koje sadrže mesne nadjeve (*Lungenstrudel*) ili (*Fleischstrudel*).

Tradicionalno tijesto za austrijske, češke, mađarske i naše savijače je vrlo elastično. Pripremljeno je od brašna s visokim sadržajem glutena, vode, ulja, soli i bez šećera. Tijesto se radi vrlo „energično“, „čvrsto“, potom se ostavlja odmarati, a ponovno rasteže (rasukava, razvalja) vrlo tanko uz pomoć čistog lanenog stolnjaka. Tanko tijesto se rasteže na stolnjaku. Tijesta se nadjeva i vrlo pažljivo, uz pomoć stolnjaka, savija u rolu (zamata).

KOLAČI




V. MASSARI
★ PETRINJA ★


V. MASSARI
★ PETRINJA ★

Anisschnitten

2 cijela jaja sa 14 dg. šećera pjenasto miješati nešto ulja i 15 dg. brašna lagano promiješati. Tijesto u kojoj se peče špitrom namazati i spolahko peći. Vruće izrezati.

Anisbögen

3 Eier schwer Zucker ja nur von 2 Eier schwer Mehl Zucker wird schaumig gerührt mit Eier und zu letzt Mehl. Blech schmieren mit Löffel formieren mit Anis bestreuen.

Anisbrot

3 Eier schwer Zucker mit 3 ganze Eier schäumig rühren etwas weniger wie 3 Eier schwer Mehl einmengen und etwas Anis - backen.

Äpfel im Schlafrock

Säuerliche Äpfel werden quer in stärkere Scheiben geschnitten aus denen man das Kernhaus herausticht. Dann rührt man aus einem Ei etwas Weisswein u Mehl einen glatten dicken Tropfteig in welchem man die Scheiben wendet u in erhitzten Fette bäckt. Mit Vanillezucker bestreuen.

Aleksander torta

30 dg. šećera, 9 žumanjaca pjenasto miješati od 1 limone ribane kore, 3 dg. finog brašna i razdijeliti u dva dijela u jedan dio da bude taman pridodati 2 tablice raz. mekšane čokolade 14 dg. bijelih mandola sa malo šećera na prstu i fino samljeti i od 4½ bjelanjaca snijeg — a u drugu polovicu 14 dg. bijelih ribanih mandola i od 4½ bjelanjaca snijeg. Svako posebno peći. Ohladjeno svaki list jedan pa drugi prerezati i filjati pjenušavim vrenom 21 dg. šećera naribati na kocku od 3 naranče te od jedne pjele naranče sok 5 žumanjaca 2 pune male žličice brašna 4 žličice pura i tući na pari dok se zgusne. Kada je crema ohladjena pridodati 20 dg. dobro pomućenog putra. Ocakline pjenila.

Viola - torta

8 bijelih jaja tući se sa 25 dg. šećera pjenasto malo kore od limone 25 dg. bijelih ribanih malo brašna pomiješanog sa kumbu i 2 žlice cvekla - peći. Nadjev: 14 dg. razmućenog putra 14 dg. vanili šećera 1½ tablica raz. čokolade 2 žumanjka i dosta ruma. Nadjevi torte pomaži odozgora i okolo i posipaj ribanim bijenjacima.

„Alva" naresci

Uzmi 30 dg. šećera sitnog i primiješaj ga snijegu od 4 bjelanjka pa tući sa pari dok dje gusto. Zatim ga ovom snijegu stavi 10 dg. meda i 15 dg. oblelo rezanih oraha. Sve to dobro promiješaj i naslici Karlsbaderoblaten odozgora stavi druge oblaten gore i ostavi da se malo prasuši. Tada izreži nareske.

Kao Alva naresci

Isto kao gore snijeg i šećer na pari tući med rastopljeni dodati i samljevene orahe te jednu šaku meda i rezanih arancina smiješati i ti" ljati oblaten.

Ananas Creme - Torte

8 ganze Eier mit 14 dg. Zucker am Dunst flaumig geschlagen dann kalt gerührt. Nun gibt man 14 dg. Mehl 14 dg. Perlas sene Butter etwas Zitronenschale dazu, bäckt von der Masse zwei Blätter u. schneidet jedes nochmals durch. - 1/2 Liter Schlagobers wird mit 5 Blätter Gelatine, Zucker nach Geschmack mit kleingeschnittenen Ananasstückchen gut gemischt, die Blätter damit gefüllt und überzogen und mit Ananas Schnitten verziert.

Anis kekси

¼ sd. 4 bjelanjka čvrsti snijeg smlavi 4 žumanjka 25 dg. šećera 25 dg. brašna ≤ pleh namaži i sa žlicom formiraj kruglјice i posipaj anisom te lagano peči.

Orancini Torta

Mješaj pjenasto 6 žumanjaca sa 30 dg. šećera 28 dg. rib. mandala 3 pločice rib. čokolade, 6 kašičica smokava sitno narezanih 10 dg. narezanog naranča, nešto cimta, 2 žlicice brašel sola, sd. jedne limune i nešto korice i sd. 8 bjelanjaca snijeg. Stiljaj salom, glasiraj chocoladom.

Äpfelpita Bröselteig

28 dg. Mehl 21 dg. Butter 2 Dotter 2 Löffel Zucker et was Rahm, etwas Wein. 1 Stünde rasten lassen. –

Äpfel - Kücheu

Jedno dno od Linzerteiga sa rubom na polu ispeči. 21 dg. jabuka 10 dg. šećera 7 dg. graha i cijelo jaje skus od drobnice to rastovati i prsta stavi na Linzer dno i preko toga prečke i peči.

Zandat

Butterteig

1/2 kg. brašna 1/2 kg. maslaca | : Butter : | nešto soli i vode. — Brašno i malo komadić sol ovoga vagnuoga maslaca sol i voda izmijesiti fino kao svila Butteig i pustiti počivati — poslije ovim komadom ostalogat putra u Butteig zamijesiti i pustiti počivati. Izvala se 4 puta - pos, lije svakoga mora počivati.

Zandat

Pressburgerkipfeln Beugel

3/4 kg. brašna 38 dkg. putra 6 dkg. šećera pos. 3 žumanjka malo soli — 4 dkg. germa u šalici u mlieku nathoreno pustiti izaći i sa tjestom zajedno zamijesiti te poste tanko razvaljati i kipfle slijedecom fišom fišati: Fišja: 35 dkg. šećera sa pešto vode skuhati. Skuhpitit i u to 1/2 kg. riebanih oraha i nešto pinta rhuma na vatri pomiješati.

Za 40 komada

Bischofsbrot

4 Dotter mit 12 dkg. Zucker schaumig rühren 3 dkg. Rosinen 3 dkg. Mandeln 5 dkg. Chocolade in Würfel geschnitten 4 Eiweiss schlagen 12 dkg. Mehl langsam beimengen.

Biskvit (Landmasse)

28 dg. brašna 28 dg. šećera 8 cijelih jaja 8 žumanjaca
14 dg. pustra. Jaja se umadu 3/4 sata sa šećerom tući
ali nijesu topla najprije na vatri tući onda kada
topla onda mrzeti sa strane i dalje tući jer
nesmije vruće biti - onda lagano najprije sve
brašno a onda rastopljeni putar lagano sjeći
i žlicom premiješati. Formu namazati i popudrati.

Jan. **Biskvit Rolladen**

Od 8 bjelanjaca snijeg u to 14 dg. šećera 8 žumanjaca
14 dg. brašna i pudra lagano 6 dg. rastopljenog ja.
putera. Pečeno filjati marmeladom srolati i po-
šećeriti.

Heckmann Berlin **Biskvit-Torte (kali)**

15 dg. Zucker werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt das
Abgeriebene einer Zitrone hinzugemengt 8 Eiweiss zu
Schnee geschlagen u. mit 17 dg. Mehl leicht darunter
gezogen. Langsam backen.
Fülle: 5 jaja 5 žlica šećera dobro umutiti i dalje na pari
tući - kada je ohladjeno stavi 15 dg. umućenog putera
1/4 kg. chocolade rastopljene i mirisa od vanilije.

Blitz - Torta

25 dg. dobro razmućenoga putra sa 25 dg. šećera 4 žumanjka dobro razmutiti te 25 dg. Reisbrehl, mirisa od limone i vanilije te 4 bjelanjca snjeg lagano premiješati i lagano peći

Buttercremé - Torte

Umuti pjenasto 6 žumanjaca sa 18 dg. vanilišećera, te tome dodaj kore i soka od 1 limuna, snjeg od 6 bjelanjaca i 12 dg. brašna. Nadjev: Umuti u loncu na pari 4 žumanjka 4 žlice šećera, 1/2 kašike brašna i 1/8 litre mlijeka - kada se zgusne stavi sa vatre da se ohladi - međutim umuti 15 dg. putra sa 10 dg. vanilišećera, smiješaj sa gornjom cremom i nadjevi kolač. Ozoblina svjetla.

Biskvit-rolade II

6 žumanjaca sa 6 dg. šećera pjenasto miješati 6 dg. brašna i od 6 bjelanjaca snjeg - peći.

Biskvit marelski

4 žumanjka 7 dg. šećera, soka i korice od limone pjenasto miješati gnječi marmelada i prah. kosanih 4 žlice brašna i od 4 bjelanjka snjeg, peći.

Prag

Bananensoufflé

Man bereitet eine weiße ~~Creme~~ Beschamelsauce mit gutgezuckerter Milch u. etwas Vanille und läßt sie erkalten. Dann werden 4 Dotter hineingemischt, Schnee von 4 Eiweiß und 3 zu feinem Püree verriebene Bananen zugegeben. Die Masse wird in einer Form etwa 20 Minuten im Rohr gebacken.

Bananen mit Erdbeercreme

Bananen werden geschält und in ein Viertel geteilt. Frische Walderdbeeren werden mit Zucker fein zerrieben, Schlagsahne dazugegeben und die Bananen in dieser Creme in eine Schüssel |: Glasschüssel :| geordnet.

Boxovic - Torte

25 dg. Zucker werden mit 8 Dotter flaumig gerührt, 25 dg. geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel feine Brösel u. 8 Schnee dazugemischt - gebacken. Fülle: 15 dg* werden abgerührt - *Butter mit 20 dg Zucker pp. 3 Tafeln Chocolade 15 dg. geröstete geriebene Mandeln und die Torte gefüllt. Man bestreut sie mit geröstete gehackte Mandeln.

Busserln

Od 3 bjelanjka snijeg, 40 dg. šećera pp. umješati dok je pusto i malo sirheta. Peče se porce lagano u rerni na papiru dresiranu.

Jan. **Branotteig** |: Theegebäck :|

14 dg. brašna 2 žumanjaca 4 dg. putra i 4 dg. šećera malo mak i korice od limuna - treba dobro mijesiti. Iz tijesta pr oblike i namaži bjelanjkom. Peka se u rerni pošto ti peče ubrzo ga izvadi iz rerne izvadi vodu i ponovo zatvoriti |: da se nasuši :|

Bademova torta sa vrhnjem

Umuti pjenasto 5 žumanjaca sa 14 dg. šećera iz tame do" daj 11 dg. bijelih ribanih badema korice od limone 2½ dg. brašna i od 3 bjelanjca snijeg. Nadjev: umuti pje vrhnja 12 dg. putra dodaj 2 komadića čokolade 3 kuhana na pasirana žumanjka i 2½ kašike sitnog šećera. Sve lagano izmiješaj, nadjeni tortu, pomaži ovo i za" tim prespi ribanom čokoladom.

Berlinska torta

Umuti čvrsti snijeg od 9 bjelanjaca u tame dodaj 36 dg šećera pr. i 25 dg. bijelih ribanih badema. Zaspi u dva jed naka kortenreifa. Nadjev po volji marelo i orahova.

Burekle krugljice

10 dg. šećera pil. 10 dg. rib. čokolade 14 dg. rib. oraha ma 2 žumanca malo cimeta te sa jednim bjelanjkom promiješati i praviti krugljice koje umočiti u tvrd" čokoladu. Na toplom osušiti.

Jaw.

Bademovo čajno tijesto

50 dkg. brašna, 37 dkg. putra, 15 dkg. fino ribanih mandala, 25 dkg. šećera, 2 cijela jaja, korice od limuna. Iz ostalih u razne oblike. Peći 2 i 2½ ispeći, šalom i pol šmukati u čokoladu.

Ad.

Busserlu |: tijestjasi :|

2 bjelanjka čvrsti snijeg složi sa 25 dkg. šećera, to raz mućati na vatri složi postane čvrsto. Zatim se doda 25 dkg. nikanih ribanih tijestjaka promućati, spreh namaže i sprši malom kašikicom busserle i stavi u peć da se puši.

Ad.

Bischofbrot tijesto ||

10 dkg. slatulja, 10 dkg. smokava, 10 dkg. šljiva, 10 dkg. rosina, 5 dkg. citronada, 5 dkg. arancina, sve se to izreže i nalvasi likerom ili rumom te ostavi preko noći stajati. Uzmi 6 cijelih jaja 18 dkg. šećera ½ sata mućati, složi 12 dkg. brašna ali prve slagano sipati, zatim primućaj sve voće sa sama 1 šaku krupno rezanih mandala ili oraha, 5 dkg. čokolade rezane, 10-15 dkg. mirtenkase u korice rezanog, složo promućaj stavi u spreh i odoz gora popikaj 10 dkg. pignola stavi da se lagano peče.

Adela

Bischofbrot

25 dkg. šećera sa 6 žumanjaca pjenasto mućati 12 dkg. bi. rez. mas. dala, 10 dkg. oraha rez. sve okrugljasto, 2 dkg. kosina, 12 dkg. brašna, 6 snijega i peći

---

Jan.

Bäckereiglasur auf Vorrat

Man kann für Torten und ähnliche Bäckereien Glasur auf Vorrat sich herstellen damit man sie immer schnell zur Hand hat.* Man löst dazu 25 dg. Hutzucker in Wasser auf und kocht ihn unter Abschäumen in einer Kasserolle so lange bis er Fäden zieht. Darauf stellt man die Kasserolle ~~so lange~~ behutsam in sehr kaltes Wasser am besten auf Eis und rührt die Masse so lange bis sie sich verdickt hat und schneeweiß aussieht.* Gleichzeitig kocht man Zucker und dazu Wasser gebe ein Nußgroßes Stückchen Limoni. Nunmehr kann man die Glasur in einem Porzellan — oder Glasgefäß aufheben. Damit sie nicht eine trockene Kruste bekommt gießt man ein wenig klaren Zucker Sirup darüber. Diesen Vorrat entnimmt man nach Bedarf und gibt dabei jedesmal der Glasur den gewünschten Geschmack indem man sie auf gelinden Feuer zergehen läßt und mit Vanillezucker Orangenzucker Rosenwasser, in Wasser aufgelöster Chocolade vermischt.

Bazlamača mješana

6 žumanjaca sa 6 žlica šećera glaćaj dobro dodaj žatim 6 žlica vrhnja kiselog i 6 žlica vrućeg i 6 žlica ulja. Dobro namaži i peci.

Jaw. Biskupitrolada III.

[: Šaudmasa topla bez putra da se ne digne kod rolanja :]
5 žumanjaca 1 cijelo jaje, 9 dkg. šećera na toplome pjenasto mješati onda miješaj dok postane hladno te onda ulij četvrt [: 1/4 :] dcl vode i na zadnje sipaj lagano 9 dkg. brašna. Stavi u namazani papirnati okvir i peci.

Hladna torta od Biskupita ff

Oblik od torte obložen papirom napunimo piškotama te vrh premažemo sa umućenom pinjenom od: 25 dkg. butera, 5 žumanjaca, 25 dkg. šećera sa vanilijom i na zadnje u pjenu umućeni bijeli 1 šalicu jake crne kave. Na zadnji red stavimo opet piškote torte pokrijemo i utegom od kg. pritisnemo. Drugi dan se izvadi na zdjelu i skini lim sa papirom vrhunjem. [: Ako je vrsta odveć mekana stavi 1 1/2 listića želatine :]. –

Chocolade Busserln

8 dg. Chocolade 8 dg. Zucker 8 dg. mandala ali orahe riba, nilb 1 celo jaje 1 Zimmanjala malo semmelbrösela ola stepna žlicu u zdjeli izmješati napraviti kruglice i na svaltoga jeklom polovicu praha.

Chocolade Puding

10 Deka Butter 10 dg. Zucker 6 Dotter flaumig treiben 14 dg. braun geriebene Mandeln 14 dg. geriebene Chocolade, 6 Klar Schnee - 1 Stunde in Wasser kochen.

Chocolade - Reh - Rucken

30 dg. Butter 30 dg. Zucker 12 Dottern 1 ganzes Ei flaumig abtreiben. Dann kommen 20 dg. geriebene Chocolade 30 dg. geriebene Mandeln Schnee von 12 Klar 4 dg. Brösel. Dies alles wird leicht vermischt gebacken rund mit Chocolade-glasur überzogen dann mit geschnittenen weißen Mandeln gespickt.

Jan.

Feine Chocolade - Masse

6 dg. Butter mit 18 dg. Zucker tps. und 8 Dotter recht flaumig rühren 13 dg. ger. Mandel 13 dg. Chocolade vor dem Schnee einrühren dann den Schnee von 8 Eiweiss und 9 dg. Mehl langsam einmengen. Vanilliegeschmack.

Chocolade - Koch

6 žumanjka sa 6 žlica šećera pjenasto mješati 3 tablice rastopljene chocolade 12½ dg. rezane zanižene mandale 1 žlicu semmelbrösela i pjenu namućenoga od 6 jaja snijeg.

Chocolade - Koch

10 dg. šećera sa 7 žumanjcima pjenasto mješati 12 dg. rivane chocolade primiješati od 7 bjelanjaca snijeg. U slanu ¾ sata kuhati – sa marillensalce zadrobiti.

Chocolade - Bisquit

12 dg. putra 16 dg. šećera 4 tablice čokolade mješaj na vodi kod je glatko 8 dg. žućenih mandola primiješaj kad je hladno žutim 4 žumanjca i 6 dg. brašna i snijeg od 4 bjelanjca pospi sa šiljasto rezanim mandolama i peci.

Heckemann

Chocolade-Torte ungefüllt

10 Deka Butter werden gut verrührt, sodann 25 dg. Zucker usw. was ebenfalls gut verrührt sein muß, dann kommen 10 Dotter nacheinander dazu und werden schaumig gerührt. 15 dg. geriebene oder pro-penahlene Mandeln, 7 dg. warm gemachter Cacao und Zuletzt den Schnee von 8 Eiweiss und 5 dg. halb Reismehl, halb Mehl unter die Masse. –

Chocolade-Torte

7 dg. Butter werden mit 14 dg. erweichte Chocolade abgerieben dann 14 dg. Zucker und 6 Dotter schaumig abgerührt. Zuletzt von 6 Eiern festen Schnee und 8 dg. Mehl. – Fülle: 7 dg. Zucker, 10 dg. Chocolade kocht man mit 1 Deci Wasser glücklich ein rühre das damit es anbrennt und mische dann 3 Dotter und zum Schluss von 3 Deci festen Schlag obers. Die Creme streicht man zwischen 2-3 Blätter und über die Torte. –

Chicago Torta

Umuti 8 žumanjaca sa 25 dg. šećera dodaj 14 dg. rib. ječmika 1 čokoladicu čokolade 5 žlica kec. zarijeće kave šalja od 8 žumanjaca i 1 žlicu brašna - peci. Kaznezi na tri dijela i slijaj šlagobersom. –

Chocolade-Torta

Umuti 10 žumanjaca sa 25 dkg. šećera te tome dodaj 3 ribane čokolade, 12 dkg. rikanih mandala, 12 dkg. ribanih oraha i snijeg od 8 bjelanjaca - peći.
Nadjev: Umuti nad parom 2 bjelanjca sa 10 dkg. šećera, skini sa vatre i dodaj 1 žlicu ruma ribanu koricu i sok od 1/2 naranče i 2 žlice marilen salse. Izprenijesaj nadjevi i odozgora prespi sa ribanom čokoladom i sitnim šećerom. –

Chocolade-Tiangeln

14 dkg. umućenog putra sa 4 žumanjca pjenasto mijšati sa 14 dkg. šećera dodaj 14 dkg. chocolade od 3 bjelanjka snijeg i 12 dkg. brašna. –

Chocolade-Schnitten

9 dkg. umekšane chocolade mijšaj sa 3 žumanjca i 9 dkg. vanili šećera pjenasto, 5 dkg. brašna od 3 bjelanjka snijeg. Polagano peci.

Cacao polumci

2 bjelanjka tući sa 14 dkg. šećera, onda 14 dkg. rib. oraha i 2 žlice cacao. Prave se kuglice i omalaju u kristal šećer. Sušiti u pećnici.

Chocolade - Torta

12 dkg. razmiješanoga putra sa 14 dkg. šećera i 5 žumanjaka pjenasto smiješati 14 dkg. ribanih mandola 12 dkg. ribane čokolade 2 dkg. Brösel i od 5 bjelanjaca snijeg. Polagano peći. Šlema po volji. –

Chocolade - Torta

Umuti 9 dkg. putra 9 dkg. šećera 5 žumanjaca 14 dkg. ribane čhocolade 4 dkg. Hipfelbrösel na kraju snijeg od 5 bjelanjaca. Vadjev po volji. –
14 dkg. rib. mandole.

Čokolade - Krapferln

18 dkg. putra 12 dkg. šećera 1 žumanjak pjenasti miješati 12 dkg. ribane čokolade nešto cimeta 14 dkg. ribanih mandola nešto korice od naranče i 15 dkg. brašna spromiješati. Od toga se prave male šangljice i bjelanjkom namažu pa sa kristal šećerom posipaju i u slaboj peći – peći. –

Chocolade-Reh-Rücken

18 dkg. putra pjenasto razmiješati sa 18 sitnog šećera i ½ žumanjaca i jedan po jedan i priloddavati, onda 12½ dkg. ribane chocolade i 18 dkg ribanih mandola te na kraju od ½ bjelanjaca snijeg – peći lagano. Glazirati i špikati bijelim mandolalambas.

Chocolade Torta

12 Žumanjaca miješaj pjenasto sa 30 dg. šećera dodaj 32 dg. ribanih bandala 7 malih pločica ribane čokolade i pod 12 bjelanjaca snijeg - peći ½ 2 sjela. Filjati sa schlag obersom.

Ocakli tortu sa ¼ kg. čokolade treba ocaklina da bude pusta. Odozgora izsšaraj tortu sa limunadisom /: bjelanjak sa šećerom i sokom od limuna dobro razmućati :/ napuniti cijelu sa kojom okititi tortu. –

Chocolade - Masse

5 Žumanjaca 8 cijelih jaja i 20 dg. šećera toplo šuši od ispilike ¾ sata - onda hladno šuši da se ohladi onda stavi Couleur i mišo cokao še 20 dg. brašna, a na zadnje 7 dg. nastopljenoga putra /: posve pomoz miješati :/.

Chocolade Stangerln

Rep.
13 dg. čokolade rib. 13 dg. bjele mandale rib. 13 dg. šećera 2 Žumanjca veća i zakuhati. Glazura dodje prije pečenja 2 bjelanjka sa 25 dg. šećera i ½ limone sok dobro umješati i oglazirati te rezati moke stangice i peći. Tijesto treba kod miješanja biti odozdola posipano šećerom, inače se prima!

Liporić.

Čokoladni zračni kruh

25 dg. šećera sa 6 žlica vode malo zakuhaj, kad ohladi 12½ dg. ribanih mandala crnih, 12½ dg. bijelih dugoljasto rezanih mandala 12½ dg. citronada dugoljasto rezanog i 25 dg. ribane čokolade sve skupa umiješaj, izreši u kalup ustri dugačak, mjem malo namazan i pusti na zraku pustiti. Kada se digne reži tanke šnite.

Chocolade-Torta

5 žumanjaca 10 dg. šećera pjenasto miješati 10 dg. ribanih oraha 10 dg. rib. chocolade te snijeg od 5 bjelanjaca.

Chocolade-Torta

6 žumanjaca sa 6 kašika šećera miješati 15 dg. rib. oraha 3 štang. chocolade sokca od ½ limone, 2 kašike brašela i snijeg od 6 bjelanjaca. Filjati marmeladom i oblići chocoladom. Oplatura: 2 štangice chocolade rastopiti, 10 dg. šećera špinati, za zadnje malo vrućeg za sjaj.

Chocolade-Pässerln

¼ kg. Chocolade | Trinkmassa Teka | wird in Wasser bad auf gewicht. ¼ Kilo süsse geschlagen herein-mischen auf ein mit Öhl beschmiertes Blech Pässerl oder gehen - und auf den Tisch getrocknet. Können auch gerötete weinstechandeln sein.

Chocoladecreme - Torta

25 dg. šećera sa 6 žumanjaca pjenasto mješati 25 dg. prah. riba, pilt manšala 1 žličicu brašna od 6 bjelanjaca snijeg. Krema: 3 cijela jaja 14 dg. šećera na pari tući - ohladiti raz mješati 14 dg. putra i 7 dg. raz mekšane chocolade.

Chocolade i oraha šnite ff

25 dg. putra pjenasto raz mješati pa to 25 dg. šećera i 6 žumanjaca ½ jedan po jedan: 1 dobro mješati, 2 štangi, se ribane čokolade 1 vrhu žličicu cacao od 6 bjelanjaca snijeg 1 šaku ribanih oraha ili badema i 12 dg. brašna lagano promješati. šećeriti.

Chocolade dessert ff

¼ kg. Kunerol, ¼ kg. Union mak čokolade - kunerol rasto pi u posudi, chocoladu rastopi nad parom onda ku nerol primješaj ke toj chocoladi i kroz mali trakter ulijevaj u male papirnate dessert ditene, posuši se samo.

Chocolade - Kugerln

4 Tafel erweichte Chocolade, 14 dg. gerieb. Mandeln, 14 dg. Staubzucker 1 Ei, ein wenig Vanille, dies alles zur Marzipan masse kleine Kugerln formen, in der Mitte mit dem Kochlöffel eine Vertiefung machen mit Rahm füllen.

Osn. **Chocolade Koch**

7 dkg. putra, 5 dkg. šećera, 4 žumanjca, 1 Kipfel u mlijeku nakvašen i bez sjemenki, mješa se pjenasto. 7 dkg. Chocolade, snijeg od 4 bjelanjca. Kuhaj u pari 3/4 – 1 sat. Krema: 4 žumanjka, 3/4 čaše crne kave, 4 žlice šećera na vatri kuhati dok se zgusne.

Jumičić **Chadeaux od naranča**

Na 2 centila soka od naranče, uzme se 1 centil soka od limuna 1 centil vode prokuhan sa 18 dkg. šećera i 2 decilitra žumanjca.

Jum. **Chocolade-Koch**

14 dkg. badema, 10 1/2 dkg. šećera, 6 žumanjaca /: jedan po jedan :/ pjenasto mješati zatim dodaj 7 dkg. rib. chocolade, malo ca. ribije, na zadnje od 4 bjelanjka snijeg – peći.

Jan. **Čokoladno čajno tijesto**

50 dkg. brašna, 37 dkg. putra, 30 dkg. šećera, 1 jaje, 5 dkg. kakao mirko od vanilije. Izbosti okrugle i raztjerite obline peći i 2 i 2 spojati pekmezom i finkati chocoladom.

Karl. **Chocolade-Rehrücken ff.**

20 dkg. putra razmješati, 20 dkg. šećera, 10 žumanjaca /: jedan po jedan :/ dobro pjenasto mješati 18 dkg. rib. čokolade, 18 dkg. mandolate ribane 10 dkg. brašna i snijeg od 10 bjelanjaca – peći. Glazirati i bijelim mandolatama špikati.

Chocolade-Schnitten

7 dg. rasmelzene Schokolade mischen sa 5 Eimanjaca 10 dg. Zucker pfenasto, 7 dg. gielih rib. maudala, 4 gelanjska smisq i 84 dg. brasna.

Chocolade-Bäckerei

14 dg. ~~Butter~~ 7 dg. Zucker, 14 dg. Mehl, 2 Tafeln geriebene Chocolade, 1 Dotter, wird am Brett abgearbeitet, dünn ausgewalkt und mit folgender Fülle gefüllt: 1 Schale Milch, ein Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker, 2 Tafeln erweichte Chocolade, dick kochen lassen, ganz auskühlen und die Krapfeln damit füllen.

Chocolade Creme

10 Deka Zucker, 6 Dotter gut vermischen, 1/2 Liter Milch mit 4 Blumperln Chocolade am Feuer schlagen, zum Schluss 5 Blätter aufgelöste Gelatine und von 4 Klar Schnee glatz geben.

Chocolade Creme in Gläser

14 dg. Zucker, 14 dg. geriebene Chocolade, 3 Kl. Wasser mischen auf Feuer bis es dick wird und dann auskühlen lassen. Dann mischen mit 4 Dotter und zum Schluss 3 dkg. süssen geschlagenen Rahm und auf Eis geben. Mit Schlag servieren.

Dr.

Chocolade Puding

14 dg. putra 14 dg. šećera 6 žumanjaca pjenasto miješati 14 dg. mandula ruh ribanih 14 dg. chocolade rinkežiade i onjeg pd. 6 bjelanjaca. Kalup namazati i pr. pećati i Chaudeau'om poslužiti!

Jan.

Čokoladni Topići

32 dg. brašna 18 24 dg. putra 14 dg. sitnog šećera 14 dg. ga" ženih lješnjaka 5 dg. kakao u prašku sjemiješiti i iz" bosti kockice, pred i onda gornju plohu chocola" dom glazirati!

Crem Chalakoff

Eine gebutterte Form wird mit Brösel ausgelegt und dann mit Creme gefüllt von 12 dg. Butter abgetriebener 3 Dotter 12 dg. Vanillezucker 8 dg. Weisse geriebene Mandeln 10 auch 3 dg. Nüsse. Nach Bedarf abgeschältes kaltes Obers dann die Masse beschmiert, um Eis über Nacht lassen beim Einrichten mit Schlagobers garnieren.

L.

Chocolade Creme kalt

12 Deka Zucker werden mit 2 Eierdotter und 1 Esslöffel Mar melade abgetrieben dann kommen 15 dg. erweichte Choco lade und der Schnee von 4 Eier. Die Form mit Butter schmieren und Zucker bestreut - 3/4 Stunde im Wasser kochen. Kalt mit Schlagobers aufputzen und servieren. -

---

Dom. škola

Dobar - Torta

Za svaki Dsinyuit uzima se mjera: 1 jaje, 3 dg. šećera 2 dg. brašna, snijeg. Od 6 jaja treba izaći dio a najbolje jest 12 listova. – Filja: 1 šolja mljeka 8 žumanjaka 24 dg. šećera sahati medjutim pjenušasto razmiješati 25 dg. putra i 4 žlice kakaa razmekšane čokolade i vanilije.

Glazura: 15 dg. šećera bez vode mješajući špinati. –

Janolat

Doboš - torta

14 dg. šećera 8 žumanjaca pjenasto mješati 14 dg. brašna lagano ispremiješati sa čvrstim snijegom od 8 bjelanjaca. Peći jako nabrzati i poprašiti še vrlo tanko po sa. Značenom torturcigu namazati i peći. Za 8 listova.
Filja: 14 dg. šećera sa malo vode kuhati dok se dade odpuhnuti |: Flinde :| onoda šećer na stranu i 14 dg. razmiješanoga putra mutra zamiješati i onoda na sledu tako dugo mješati dok je dobro na žadnje 2 žu. tanjura i 2-3 tablice rastopljene chocolade.
Glazura: Od prilike 1 žlicu šećera pp. u jednoj posudici bez ikakove vode tako dugo mješati dok ne dospiane svjetlo žuto i se pam šećer rastopi. Preliti po torti i namazanim no. žem sa putrastog preveci - te ponovno namazanim nožem razdjeliti u sektore.

Doboš torta

Umutiti 9 žumanjaca sa 25 dg. šećera kome dodaj 15 dg. brašna i snijeg od 9 bjelanjaca - lagano promiješaj i peći od štopa od prilike 7 listova. Nadjevu umutiti 20 dg. putra dodaj 15 dg. šećera pp. 5 kuhanih pasiranih žumanjaca 3 komadića kar. melžane čokolade i 1 kašikom mljeka, pa dobro razmje. šati i nadjenuti listove.

Dattelstangerln

Od 8 bjelanjaca snijeg šećera i na To 25 dkg. pilnog šećera još luči, onda dodaj 25 dkg. pibanih bjelih bamdada i 25 dkg. drugač, ko rezanih plodnja - peči i onda rezati odrezke spečerili.

Diplomaten Schnitten

8 ganze Eier 4 Dotter 20 dkg. Zucker werden schaumig warm geschlagen und dann kalt abgerührt sodann 10 dkg warm gemachte Butter 6 dkg. Cacao und 19 dkg. Mehl dann gut eingemengt und in einer Kapsel gebacken. Die gebackene Masse wird 2 Zentimeter hoch ausgeschnitten u. in die Rehrückenform ausgelegt dann wird dreierlei Butter creme gemacht 1: Chocolade Maraschino und Himbeer:| und gefüllt mit jeder Creme abwechselnd nach einander die ausgelegte Wölbung. Nun wird auf die Creme ein gebackener viereckiger Biskuitstollen in der Länge der Form darauf gelegt und in die Cremé-massen eingedrücket - hierauf wird eine Cremeschichte darauf gefüllt und auf das Ganze kommt als Deckel die Chocolate Masse. Schließlich wird die Form umgestürzt mit Chocoladebuttercreme bestrichen mit geriebener Chocolade masse bestreut - durch die Mitte mit einer Creme 1: weiß u. dunkel:| und darauf mit Pistazien verziehrt. Buttercreme: Gleichgewicht Butter u. Zucker. Die Butter wird

schaumig gerührt, Zucker wird | für ein 1/4 Kilo Zucker ein Ei weiss | mit Eiweiss auf Wind so lange geschlagen bis er warm wird hierauf wieder kalt geschlagen und nachher mit Butter sowie Chocolade | Staubgelöste | oder mit Maraschinogeschmack verrührt. –

Gn. Butterkrapferln

Man bereitet Teig von 20 dkg. Mehl 6 hartgesottenen Dottern 10 dkg. Butter 10 dkg. Zucker u. Zitronenschalen sticht ihn zu Kinden Krapferln aus, bäckt u. überzieht mit Chocoladeglasur.

Datel - Torta

18 dkg. Vanilišećera 9 žumanjaca pjenasto miješati 18 dkg. bielih ribanih badema, 18 dkg. drobno rezanih datulja, 9 bjelanjaka sa snijegom kod umjerene vatre peći.

Domino pločice

Zamjesi od 21 dkg. brašna 14 dkg. putra 16 dkg. šećera 3 pločice čokolade vanilije i 2 žumanjka. Tijesto stavi na namazani pleh peći i dok je još vruće namaži glasurom od limuna i pleh se onda pločice kao domino, te prave po njima od rastopljene čokolade tačkice.

Listovi za obloš Torti

7 jaja šećera 7 jaja brašna 8 žumanjaca 2 bjelanjka jaja 7 bjelanjaca čvrsti snijeg. Na jako namazani ravni pleh. –

Za jo listova

Hellmann

Erdbeercreme-Torte

Ein Mürbteigboden mit Rand wird gebacken, hernach ein ziemlich hoher Rand von Schaummasse herum gespritzt u. flüchtig hellgelb gebacken. Nun schlägt man auf gelindem Feuer 6 Eiweiss 20 dg. Staubzucker eine Kaffeetasse voll Erdbeermark recht leicht auf, und gut steif, schlägt die Masse kalt u. füllt sie hinein!

Erdbeercremekuchen

Man bröckle 14 dg. Butter mit 21 dg. Mehl, 2 Dottern u. 7 dg. Zucker ab und knete dies zu einem Teig. Damit belege man 2 centimeter dick den Boden einer Tortenform, rolle einen langen schmalen Streifen aus dem übrigen Teig, den man auf den Rand der Teigplatte legt u. backt dies bei mässiger Hitze schön hellgelb backen. Mittlerweile schlage man auf dem Feuer 4 Dotter 4 Löffel Zucker 3/4 Liter Milch, etwas Vanille zu dicker Creme, der man zum Schluss einen kleinen Löffel Reismehl beimengt und dann so lange rührt, bis sie erkaltet ist. Dies wird centimeterhoch auf den gebackenen Teig gestrichen, mit Erdbeeren dicht belegt u. mit Vanillezucker bestreut.

Erdbeerschaumpita

Linzer Teig poduloga. Na jedan bjelanjak uzmi 5 dg. šećera i ne vaše mješati – onda pomiješaj svježe jagode i nalaži podlogu – peći.

Vam.

Erdbeerschnitten

25 dg. brašna 20 dg. šećera 1 žumanjak 1 žlica sirketa 1 žlica šećera izgnječiti i ispeći. Kada je pečeno namaže se slijedećom fišani: 5 žumanjaka 5 žlica šećera 5 žlica mlijeka 1 žlica brašna malo vanilije. To se na vatri kuha dok bude gusto i namaže se ispečeni i onda nad crnu dolazi od 5 bjelanjaka čvrsti snijeg 4 žlice pilnog šećera i mali šanjonić jagoda dobrano sprenijećih. To sada stavi opet malo peći.

Engleski Pudding

Skuhaj jedan lagani biskvit od 4 jaja sa limunovim sokom, ohladjeni prerežeš pa samo toliko da na dnu ijeli ostane mrvica i koprijeko nekoliko puta — mutra staviš ukuhano voće recimo višnje ili trešnje ribizl ili šmije onda preko toga prelij sa vanilliecremom od 4 žumanjka te posluži sa slatkom pumo i naribaj jedno rebro čokolade a na to gore napravi od 4 bjelanjka snijeg šamhaini sa šećerom te ostavi dok se nakani kuha — posluži hladno. |: Umjesto da je sama vanilliecrema bolje i ljepše je ako napraviš 3 crema: Vanille Kaffee i Himbeer a u ujesto ukuhanog snijega schlagobers pa ukrašeno sa kandiranim višnjama :|

Špm. šk.

Fondan |: vidi Bäckerei auf Vorrat :|

1 kg. šećer, 1 lit. vode, 10 dg. glikoza |: sirup :|. –

Fondan

25 dg. šećera od glave šuha se sa 1/4 lt. vode i malo sokа od limuna tako dugo kuha ne baca mjehuriće |: kuša se tako da se u rastopinu kroni malo na kraju savijena žica |: kao ušica :| i onda se izvadi i puhne u nju pušku i kada nastane izletiti mjehurić. Kada je došlo do toga stupnja stavi se z dijela sa fondantom u hladnu vodu i stoji tako dugo dok se ne ohladi kožica a onda nepresstano miješa dok ne postane lijepo bijelo. Onda se upotrebi. Ako je fondan pregust kod upotrebe doda se malo tople vode. Po potrebi se boji.

Zandat

Faschingskrapfen

56 dg. brašna od toga jedno četvrtinu za dampfl na mlijeku i 3½ dg. germa, 6 dg. šećera pp. 8 žutanjki, 10 dg. putra, malo soli i rumma.
Žutanjki i šećer imade se sa malo mlijeka da se ne prime lagano na vatri razmješati, putar imade se u posebnoj posudi u roru rastopiti pa sve zajedno u dampfel izmješati sa još toliko mlijeka koliko ješto žahtjeva, dobro izbatoljati na daonje odrezje, ili pun. Na ispraženoj žabli razvaljati izbosti, ispiljati i polovirene na toplom mjestu pustiti izaći. Ispat na kojoj se poža nesmije ispasiti mora ola brode vrućа sprobati vodom.
Za 35 krohada. 3¾ deci mljeka

Faunbach

Od 5 bjelanjaca snjeg, 10 dg. pitnog šećera 10 dg. gibanih mandala, 1 štangicu gibane čokolade, 1 žlicu brašna za rumom namočenog. Ispahati 1–1½ sata u pari. Od vina schado.

Filja od cacao

4 dg. Cacao na 2½ deci slatkog vrhnja žakuhaj – shladje nom oslodati 4 žumanjca i šećera koliko žahtjeva, te tući na vatri dok se zgusne.

Fächer-Torte

6 Dotter 14 dg. Zucker flaumig rühren 10 dg. fein geriebene weiße Mandeln, 3 Löffel Stehl zu 6 Klar den Schnee backen. – Auf die Hälfte flach durchschneiden u. mit einer Chocoladebutter creme beide Teile bestreichen. Auf die Fülle werden von der Hülle beginnend Dobos Streifen von 5 bis 6 Zentimeter breite spiralenförmig und mit der Chocoladecreme bestrichen auf gelegt bis der Rand der Torte bedeckt ist. Dann wird die obere Hälfte darauf gelegt. Die Torte wird so dann mit Creme von allen Seiten bestrichen und schließlich mit Biskuitbrösel oder geriebenen Mandeln bestreut.

Dobosstreifen aus folgender Masse: 5 Dotter 9 dg. Zucker schaumig rühren von 5 Klar den Schnee und 9 dg. Stehl. Den Teig in einem langen breiten Blech backen.

Prag

Fruchtcreme

1 Eiweiß 7 dg. Staubzucker und ein Eßlöffel voll frischer Erdbeeren Himbeeren oder Ribisel in einer Schüssel 30 bis 45 Minuten treiben bis eine feste Creme entsteht. Als Fülle für Gebäck oder selbstständig in Gläsern zu reichen. –

Filja sa šampanjcem

2 cijela jaja 4 žumanjca sa 14 dkg. šećera i pola od jedne limone 2 dcci bijelog vina kuhaj na pari i kada ohladi dodaj 1 čašu šampanjca.

Filja od slatkog vrhnja

1/2 lit. slatkog vrhnja 8 žumanjaca 10 dkg. šećera i malo mirisa od vanilije kuci na pari dokle se zgusne.-

Filja od lješnjaka

10 dkg. ribanih lješnjaka 1 bjelanjak 14 dkg. šećera pa pjenasto umješati i na zadnje dod. 2 bjelanjka snijeg.-

Filja od čokolade sa mlijekom

3 dcci mlijeka 2 ploćice čokolade 5 žumanjaca 3 žlice šećera kuci na vatri dokle se zgusne.-

Filja od maudala

1 dcci mlijeka 6 žumanjaca 1 bjelanjak 1 malu žlicu brašna dobro sjedinjeti i onda na pari mješati dokle se zgusne - kada ohladi 15 dkg. ribanih maudala primješati.-

Filja od čokolade

5 žumanjaca 5 pločica čokolade 5 žlica šećera na pari mješati dok se ne rastopi, kada ohladi primiješati 20 dg. mrvljenog piškota.

Filja za žbunić od čokolade

Umuti 30 dg. šećera sa 5 žumanjaca rastopi 15 dg. čokolade 20 dg. šećera, nešto slatkog vrhnja i snijeg od 5 bjelanjaca.

Filja od limuna

4 žumanjca 15 dg. šećera na pari mješati kada ohladi primiješati postepeno od 2 limuna sok i 20 dg. mrvljenog piškota.

Filja od vanilije

1/4 lit. mlijeka 4 žumanjca, 7 dg. vanili šećera razmuti i kuhaj na pari dok se zgusne.

Filja od oraha

12 dg. sitnih oraha 5 dg. šećera 1/8 lit. mlijeka 1 jaje 1/4 štanglice vanilije miješaj na vatri dok bude gusto - onda ohladi i rumu.

Filja od prženih lješnjaka

10 dkg. prženih, ribanih lješnjaka, 4 dkg. šećera, 1 jaje ma, lo mlijeka, malo vanilije i ruma, miješaj na vatri dok je gusto. -

Frascati creme |: Filja :|

Zam.

½ kg. zerbröckelte Chocolade und ½ Liter Schlagobers |: nicht geschlagen :| zusammen am Sparherd bei gutem Feuer beständig rühren damit es sich nicht ansetzt so bald es zu kochen beginnt von Ofen wegstellen und weiter rühren. Hierauf wird die Schüssel auf Eis gelagert und der Inhalt so lange weiter gerührt bis er steifig geworden. |: Wünschenfalls die Masse fester, dann Obers weniger von Haus aus 2 Opfer ein. - [: Französische Chocolade Creme :]

Filja za piškingerici

25 dkg. putra, 25 dkg. šećera pjenasto miješaj sa 2 žumanjka 1 tablu čokolade 12 dkg. preprženih lješnjaka ribanih. Za 6 narandžastih oblata. |: 20 dkg. čokolade :|

Filja od oraha

14 dkg. oraha kuhati u mlijeku 8 žlica šećera sa 15 dkg. putra pjenasto miješaj, malo vanilije 2 žlice ruma.

Filja od čokolade

5 žumanjaca 5 ploča čokolade 5 žlica šećera na pari mješati dok se ne rastopi, kada ohladi primiješati 20 dg. mrvljenog pšeničnog brašna.

Filja za kolač od čokolade

Umuti 30 dg. brašna sa 5 žumanjaca rastopi 15 dg. čokolade 20 dg. šećera nešto slatkog vrhnja i snijeg od 5 bjelanjaca.

Filja od limuna

4 žumanjca 15 dg. šećera na pari mješati kada ohladi ocijediti postepeno od 2 limuna sok i 20 dg. mrvljenog brašna.

Filja od vanilije

1/4 lit. mlijeka 4 žumanjca 7 dg. vanili šećera razmuti i kuhati na pari dok se zgusne.

Filja od oraha

12 dg. sitnih oraha 5 dg. šećera 1/8 lit. mlijeka 1 jaje 1/4 štanglice vanilije miješaj na pari dok bude gusto - onda ohladi rumia.

Filja od prženih lješnjaka

10 dg. prženih, ribanih lješnjaka 4 dg. šećera 1 jaje malo mlijeka, malo vanilije i runa, miješaj na vodi ok je gusto.

Frascati creme |: Filja :|

Jaw.

½ kg. zerbröckelte Chocolade und ½ Liter Schlagobers |: nicht geschlagen :| zusammen am Sparherd bei gutem Feuer beständig rühren damit es sich nicht ansetzt so bald es zu kochen beginnt von Ofen wegstellen und weiter rühren. Hierauf wird die Schüssel auf Eis gelagert und der Inhalt so lange weiter gerührt bis er stockig geworden. |: Wünschen man die Masse fester, 2 Dotter mehr von Klar aus 2 Dotter ein. :| [: Französische Chocolade Creme :]

Filja za pišingerice

25 dg. putra, 25 dg. šećera pjenasto miješaj sa 2 žumanjka 1 tablu čokolade 12 dg. prepženih lješnjaka ribanih. Za 6 narezanih oblata. |: 20 dg. čokolade :|

Filja od oraha

14 dg. oraha kuhaš u mlijeku 8 žlica šećera sa 15 dg. putra pjenasto miješaj, malo vanilije, 2 žlice runa.

Filja od čokolade sa šlagom

Načini obični vanillecreme u hladnu prenu stavi 10 dg. rastopljene chocolade i 1/4 lit. tučenog šlagobersa.

Filja od oraha

10 dg. šećera sa malo vode dobro prokuhati 12 dg. rib. oraha dati malo prekipiti – kada se ohladi 2 žlangice ribane chocolade pomješati.

Filja za željezničare

Jam. 1/2 kg. ribanih oraha, 1/8 kg. rastopljene Fettmasse, preribati kroz Fleischhacker.

Figaro

30 dkg. šećera rastopiti kao za oblog i kaolo je rastopljeno skinuti pa namazati preko 30 dkg. usitnjenog šećera 30 dkg. putra 30 dkg. lješnjaka prženih ošljuštenih i usitnjenih. Smrvljene kore od 2 limuna dodati zajedno u jednu najmanju količinu ulja. Zakuhati i onda pustiti ohladiti i tijesto razdijeliti na 2 jednaka dijela. Jedan dio razvaljati i obložiti podmazan pleh. Drugi dio razvaljati i gornji sloj tijesta ukrasiti.

Florentinci ff

Jan.

30 dkg. drobljenih rezanih lješnjaka, 35 dkg. šećera sitno 2½ žlice slatkog vrhnja 10 dkg. putra i nešto naribane narandžine kore. Staviti sve stvari u jednu posudu i dati prekuhati na štednjaku tako dugo dok smjesa ne bude gusta. Namazati jako tepsiju sa putrom i naroditi dobro namazati i sa žličicom stavljati kapljice na pleh – teći će onda u raznim pravcima plosnato razdijeliti nastave. Pečeno jednim slojem tamne čokolade prekoliti.

Florentiner

Zürich

20 Deka Mandeln 8 dkg. Korinthen 6 dkg. Orangeade 2 Eßlöffel Zucker 2 Eidotter. Die Mandeln werden geschält und getrocknet fein gehackt die Orangeade gewiegt Korinthen die gewaschen alles untereinander gemischt – davon runde Plätzchen gemacht mit Löffel auf gefettete Bleche gegeben und gebacken. Die untere glatte Seite wird mit Chocolade glasiert.

Griechische Krapferln ff

30 Deka Mehl 20 dg. Butter 5 dg. Zucker. Zucker wird mit Butter abgetrieben und das Mehl hinein päfs Nudelbrett gegeben - Eiespeer rücken-dicke päs treiben und rund päs stechen backen dann zwei zu zwei mit Salze füllen und mit Vanillezucker bestreuen. 1 Žumanjac

---

Grazer - Zwiebacka

75 dg. Mehl 3 dg. Germ 10½ dg. Zucker 5 Butter 3 Schnee 1 viertel Milch etwas Salz - backen.

Zwillage - Torta

10 dg. putra 5 žumanjaca 10 dg. šećera tjenasto miješati 10 dg. bijelih rezanih ribanih mandala 1½ tablica čokolade, ble 2 žlice brašna 5 bjelanjaca snijeg - peći. Za drugi dio od 6 bjelanjaca snijeg 20 dg. šećera 20 dg. bijelih ribanih mandala 3 dg. brašna peći. Svaki dio pečeni razrezati. Nadjev: 5 žumanjaca 5 dg. šećera 5 žlica jake crne kave kuhaj na pari dokle je gusto - ostra špinaj 10 dg. bijelih mandala na 10 dg. šećera - pridodaj nutroj pleni 16 dg. raz. mućenog putra, nadjeni torte i gliči odozgora te posipaj ribanim mandalama.

Jan.

Zitter Torteletes

25 dg. Butter 25 dg. Butter 14 dg. ribanih crnih mandala 7 dg. Zucker Brösela 10 dg. šećera Zamijesiti i stavljati u kalupe. Peći i onda pošećeriti.

Za 36 komada.

Grillage Stangerln

14 dg. Zucker bräunen und 14 dg. geriebene Haselnüsse dazu, mischen u. ausstreichen lassen. Von 14 dg. Zucker und 4 Butter kocht man eine Creme, oder nehm 14 dg. abgeriebene Butter dazu giebt. Die ausgestrichene Grillage steht man mit vermischt die mit der Creme. Die Creme strich Grillage wird Zwischen zwei Oblaten gefüllt und in vier Ecken geschnitten. –

Grilage - Puding

Od 6 bjelanjaca čvrsti snijeg 25 dg. šećera špinaj za 25 dg. mandala ribati te staviti na snijeg i oboje u okrugli kalup. Od žumanjaca činiti kocci šlado.

Gries - Torta

21 dg. šećera 7 žumanjaka umutiti 10 dg. bijele rib. mandale, sok od 1½ limuna i šesto kocice od šlađene 7 dg. grisa ¼ sata staj. ali pustiti nazadnje od 6 bjelanjaca snijeg, peći. Filjati sa marmeladom i glasirati sa limunskom glasuron.

Prilage - Torta

8 žumanjaca 25 dg. šećera pjenasto mješati dodati 25 dg. ribanih badema ribane 1/2 štangice vanilije 5 dg. brašna i snijeg od 8 bjelanjaca - peći.
Krema: čokolade otopiti, dodati maslaca i žumanjaka. -
Glazura: 4 dg. šećera sa vrlo malo vode spinati i kada postane svijetlo žuto dodati 4 dg. rastanih ribanih maslaca, skoro staviti na jednu malu plastu što prije postane tvrdo i dobro prehladiti da postane pitom i posuti po torti. -

---

Tep.

Germteigplätzchen

25 dg. putra, 40 dg. brašna, 4 žumanjka, malo mlijeka sa germom 2 1/2 žlice šećera, korice limuna, zadjesiti - ausstechen i peći.

Griesteig mit Mandeln

20 dg. šećera, 10 dg. griza, 5 dg. mandala, 4 žumanjca

ok.

Glazura

12 dg. šećera pp. 5 dg. kakao 1/2 deci vode kuhati do fadena ohladiti i sa pasmi malo toplinu preliti tortu.

Glazura od chocolade

2 žumanjka i 2 žlice šećera pp. pjenasto mješati onda mješaj sa lžicu 3-4 dg. putra i 3 rebarca rastopljene chocolade nad toplinu i preliti tortu te nakvašenim nožem u vrelo vodi rastopljeni, stavi tortu da se posuši.

Gromon klasse listavi

5 žumanjka pjenasto mješati sa 10 dg. šećera, 3 dg. putra — smjesa od 5 bjelanjaca 7 1/2 dg. brašna i 2 1/2 dg. cacaopulver [: smjesa da bude gust od vapnutog šećera stavi kašto dok je na pol tučen.:] Tjesto jako namazati te postupati kao za listerima za torte.

Glazura od chocolade

1 bjelanjak dobro razmutiti sa šećerom koliko zahtjeva i onda razlopljenom chocoladom razmjesati.

Gizela - Torta

6 žumanjaca i 14 dg. šećera pjenjavo mješati, od 3 bjelanjaca snijeg 10 dg. brašna — 1 listova peći. —
Krema: 1 dg. šećera 4 žumanjca 1 1/2 dg. brašna 3 deci vina na vatri tući — u hladno 2 bjelanjka snijeg. Glazura limonska

Mišaren - Kraspfen

28 dkg. brašna, 24 dkg. putra 10 dkg. šećera pp. 10 dkg. tučenjaka ili oraha ribanih kore od limuna zamijesiti i praviti kruglice te peći — pečene odozgora malo spljeskavca staviti i vanili šećerom pospečeriti.
Za 40 do 50 komada.

Hamburger schnitten

20 dkg. brašna 15 dkg. putra 2 žumanjka 2 žlice šećera i malo sode bikarbona zamijesiti. Razvaljati i peći na pol peći kada je napol pečeno sa marmeladom namazati i zatim u od 4 bjelanjka snijeg 12 dkg. oraha nešto čokolade obadvoje ribati no 15 dkg. šećera lagano pomiješati i na tijesto namazati te dalje ispeći.

Hobline

1/2 kg. brašna, malu čašicu vrhnje malo vina malo ruma, 3 dkg. putra 3 žumanjka, 8 dkg. šećera, malo soli. Tvrdo zamijesiti na nekoliko dijelova razdijeliti, posve tanko razvaljati i radlom šarmirati. Peći na masti.

Haselnußtorte

5 Dotter mit 14 dg. Zucker schaumig rühren, 14 dg. geriebene Haselnüsse 5 Kl. Schnee und backen. Mit Schlagobers füllen und verzieren.

Harlekin-Torte

28 dg. Butter, 28 dg. Brauna, 14 dg. Zucker, 14 dg. blieb. riebanih mandela, 1 ciela jaje - z Smjesi i speci 5 listova. Vadjev: 6 Žumanjaca, 18 dg. Šećera sa vanilijom 5 dg. brašna 1 liter slatkog vrhnja |:Obers:| tuhaj gusto i onda razdjeli u 4 dijela u prvi dio primješaj kuma u drugi kave u treći čokolade a u četvrti Allermus. Vadjuj svaki list sa jednom bojom i spomaži torte odozgora i okolo i posipaj kobla, sum čokoladom.

Herkmann. **Haselnuß-Torte gefüllt**

5 dg. geröstete Haselnüsse und 5 dg. Mandeln werden mit Eiweiß gerieben, dann mit 15 dg. Zucker 10 Eigelbe und etwas Vanille recht schaumig verrührt. Ist ein Schnee von 8 Eiweiß geschlagen, so mengt man 8 dg. Mehl leicht unter die obige Masse und bäckt diese von 2 Böden. Fülle: 3 dg. geröstete Haselnüsse mit Milch die man mit einem [illegible] Ei 3 Eigelbe 5 dg. Zucker 1 dg. Butter 1/4 Lit. Milch u. etwas Vanille so lange auf dem Feuer schlägt bis die Masse anfängt zu kochen. Glasieren.

Haselnüsskrapfen

½ kol. 3 bjelanjka čvrsti snijeg 20 dg. sitnog šećera 14 dg. rib. lješnjaka 7 dg. rib. čokolade – pomiješaj žlicu i peči na slabom kraju.

Hohlstangerln ff

8 žumanjaca sa 24 dg. sitnog šećera pjenasto 1 sat miješati i modlić sa mašću namazati, puniti do trećevrhlje i peći. Svaki puta ga modle brisati i ponovno namazati. Nz odviše vrući rok.

Haselnußkrapferln /: hohe :/

Kol 3 bjelanjca snijeg u to 25 dg. šećera 1 paketić Vanille šećera 30 dg ribanih lješnjaka i 2 tablice rib. čokolade. Gore stavi svaggie lješnjake na visoke krapferle.

Haselnuss - Stangerln

Man giebt 8 dg. Butter 14 dg. geröstete Haselnüsse gerieben 14 dg. Zucker 14 dg. Mehl und 2 Dotter macht die Mischung zu Teig den man zu fingerlangen Würstchen formt u. backt. Mit Chocoladeglasur überziehen.

Haselnußbusserln ff

2 bjelanjka čvrsto stuci i onda pridodaj 16 dg. šećera te miješaj 1 sat onda stavi 10 dg. ribane lješnjake i sok od limone. Pečene ovoj i dva sa čokoladnom glenzom filjati i pošećeriti.

Slavka torta

Od 10 bjelanjaca čvrsti snijeg. U tome primiješaj malo po malo 25 dg. šećera pp. 25 dg. sitnih fino ribanih mendula, 2 tablice ribane čokolade 3 žlice brašna – u dva dijela peci.
Filja: miješaj 10 žutanjaka 20 dg. šećera u kolicu na pari dobro ne zagrijane. U tome primiješaj 2 tablice čokolade ribane i puni ohladiti, onda primiješaj 20 dg. dobro prosijanog brašna, te time zastavi torta, dovrgdra je plitki ili stabi oca, tehnu.

H. Heckmann Berlin

Indianer |: Mohrenköpfe :|

10 dg. Zucker rührt man mit 8 Eigelb gut schaumig und zieht darunter leichtig steifen Schnee von 8 Eiweiss und 15 dg. Mehl. Davon spritzt man auf Papier hochgewölbte Kugeln |: Halbkugeln :| von 3-4 cmt Durchmesser die man langsam bäckt. Man tut gut, den Ofen anfangs nicht ganz zu schliessen. Nach dem Backen schneidet man sie vom Papier löst die untere Seite aus, füllt sie mit Schlagsahne oder Vanillecreme setzt zwei u. zwei zusammen und glasiert sie mit Chocoladeglasur. Zu bunten Schüsseln wechselt man ab mit Chocolade, Maraschino, Himbeer und Vanilleglasur.

Jabučni sulz

6 pečenih jabuka pasiranih sa 6 žlica šećera miješati naslaje miješati sa jednim bjelanjkom. Od toga par žlica slični na sitan prosijati sa rastopljenom čokoladom i preliti time sulz kojeg si stavila na sredinu tanjur u vrh visoko.

Tschler Krapfen

14 dg. butera 20 dg. brašna 7 dg. šećera 1 žumanjak 2 žlam pice rastopljene chocolade zamijesi tjesto i peži krapfne" Ke peči: Filja 3 jaja 15 dg. šecera na vatri umjesaj da bude gusto ohladi i dodaj 10 pomućenog špuba filjaj dva i dva i prospi šećerom.

Tschler - Krapferln

25 dg. brašna 25 dg. maslaca 12 dg. šećera 12 dg. ribanih oraha malo cinkla i korice od limuna zamjesiti. Filja: Vanillecreme sa chocoladesnjegom - ozaklili chocoladefondanom.

Tschler - Torte

10 dg. šećera 14 dg. fino rib. bijelg badema 28 dg. putra 28 dg. brašna zamjesiti i peči tanke listove. Filja: 4 bjelanjca čvrsti snijeg 14 dg. šećera pp. i umjesati od krajnje suve" mlade. Bjelo ozaklili.

Kastanien Torte ff.

6 Dotter werden mit 30 Dkg. Zucker flaumig gerührt, dann kommen 30 dkg. gekochte passierte Kastanien 10½ dkg. weisse geriebene Haselnüsse und 6 Schnee dazu. Die Torte muss 1½ Stunde backen und wird ausgekühlt mit Chocolade glasur überzogen.

Jap.

Kastanien-Torte ff.

35 dkg. šećera tjenasto mješati sa 8 žumanjaka pridodati 16 dkg. pasiranih kestenja 16 dkg. bijelih gibanih mandala, 6 dkg. sitno rezanog citronata malo vanilije i snijeg od 8 bjelanjaca. Filjaj sa schlagom i oblici chaud laden.

A. Reckmann Berlin

Kastanientorte gefüllt

Gesottene Kastanien werden geschält u. durch ein Sieb gerieben. Nun rührt man 20 dkg. von den durchgeriebenen Kastanien 20 dkg. Zucker und 10 Eigelbe recht schaumig Zieht den Schnee von 10 Eiweiss mit 10 dkg. Mehl unter die Masse und bäckt sie in drei Böden. Zum Füllen nimmt man 10 dkg. mit etwas Milch im Reibstein fein geriebene Kastanien 5 dkg. Zucker, 1 Ei 3 Eigelb etwas Vanille, ¼ Lit. Milch u. etwa 1 dkg. Puder. Man kocht dies zu einer Creme, u. füllt damit die Torte, glasiert sie mit Vanilleglasur.

A. Heckmann Berlin

Kastanientorte gefüllt

Die gekochten Kastanien werden geschält u. durch ein Sieb getrieben. Von diesen rührt man 20 dg. Kast. mit 20 dg. Zucker 1:6 dg. Mehl:1 und 12 Eigelb etwas Vanille, Zucker recht schaumig meliert den Schnee von 12 Eiweiss darunter hebt füllt die Masse in 2 Ringe ein und bäckt sie schön. Zur Füllung fertigt man sich eine Creme von 8 dg. Zucker 3 dg. Mehl 5 dg. von den durchgetriebenen Kastanien 2 Eigelb 1/4 Lit. Milch etwas Vanille. Dieses abrösten und den Schnee von 2 Eiweiss darunter ziehen.

Jan.

Kastanien-Torte

10½ dg. Butter 25 dg. Zucker 16 Dotter werden schaumig gerührt 14 dg. Kastanienpüree 7 dg. Mehl und 10 Schnee und Vanillegeschmack-Backen. Füllen mit gezuckertem Kastanienpüree.

Koblenzer (Teegebäck)

Von folgenden Teig ovale Böden ausstechen mit Ei streichen in Kristall Zucker tunken u. wenig rote Kirschen u. Angelica auflegen.
Teig: 20 dg. Mehl, 8 dg. Staubzucker, 4 Dotter, Vanille, u. 11 dg. Butter ein wenig Salz.



A. Heckmann Berlin

Künstler-Torte

Von folgender Masse 3 Böden auf Papier streichen mit Zucker bestäuben auf heissem Blech schieben u. langsam ausbacken. Masse: 4 Eiweiss Schnee 25 dg. Zucker etwas Vanille u. Zimt 2½ dg. geröstete Haselnüsse fein gerieben 2½ dg. feine Brösel. Wechselem die Böden erkaltet sind mit Mocca butter creme füllen. Oder eine andere folgende Creme: 25 dg. Zucker 40 Eigelbe ½ Lt. Milch ½ Stange Vanillie 2 dg. Puder rührt man auf Feuer ab und lässt es erkalten. Weicher rührt man 44 dg. feinste Theebutter recht schaumig u. giebt die kalte Krem langsam nach u. nach darin.

Kugler-Dessert ff.

6 žumanjaca sa 25 dg. šećera pjenasto mješati ½ limona sok 15 dg. brašna i snijeg od 6 bjelanjaca – peći u blehu.
Posebno masu: 7 dg. putra 6 žumanjaca 14 dg. šećera pjenasto mješati, pridodati 14 dg. ribanih prženih – mandala, 2 male tablice čokolade razmekšane i od 6 bjelanjaca snijeg te peći u istoj veličini bleha kao što bijela masa.
Pečene izbosti male kolutiće krokutiće i četverokutiće bijele i tamne mase različitom crèmom [Buttercreme] sastaviti i sa različitim bojama glasirati.

Kaffee-Torta

Umuti dobro 6 žumanjaca sa 14 dkg. šećera, 3 kašike čokolade 7 dkg. mandala oljebelo samljevenih, ½ žlice samljevene kave i od 6 bjelanjaka snijeg - u tri lista peći. Nadjev: 8 žumanjaca, 11 dkg. vanilešećera 1 malu šoljicu jake crne kave, kuha se na pari dok je gusto - medjutim se pjenasto razmiješa 15 dkg. putra i 14 dkg. šećera te pomiješa u crnu.

Cacao-Rolladе

6 žumanjaca sa 7 žlica šećera pjenasto miješati onda 5 žlica brašna, snijeg od 6 bjelanjaca i 2 žlice kakao peći - biljati.

Ringler Torte

21 dkg. Zucker 5 Dotter 6 ganze Eier werden gut abgetrieben 25 dkg. geriebene Mandeln leicht darunter gerührt in eine Tortenform gefüllt u. gebacken. Fülle: Von 22 dkg. Vanillezucker 8 Dotter 15 Esslöffel Milch bereitet man eine dicke Creme. 25 dkg. Butter werden abgerührt mit 5 dkg. im Rohr erweichte Cho kolade vermischt, zuletzt die ausgekühlte Creme darunter gezogen u. füllt die Torte, überzieht dieselbe mit der Creme u. streut geschälte, gehackte mit im Rohr geröstete Mandeln darüber.

Kramel-pogačice

½ kg. brašna, ¼ kg. šećerne čvarke, 1 dkg. germa, 2 žutanjca, biber, malo šećera, soli, malo vrhnje i bijelog vina.

Kineski kruh

25 dg. mućenog putra, miješaj pjenasto sa 25 dg. šećera i 6 žumanjaca, jedan po jedan, zatim 20 dg. brašna sa rice sa limunje - peki u dva dijela - jedan neka ostane žuti a za drugi ribane čokolade nešto a za prvak masu 1/2 polovicu snijega od 6 bjelanjaca. -

Kolivenbrot

Tijesto: 1 1/2 kg. brašna 15 dg. putra 3 žumanjca 1 cijelo jaje 2 1/2 dg. šećera 10 dg. šećera 3/4 lit. mlijeka i malo soli. -
Filja: 25 dg. kuglena bijelih izrezanih 25 dg. izrezanih oraha 25 dg. bjelanjaka 25 dg. rezanih datulja 25 dg. rezanih smokava 25 dg. suhih kuhanih šljiva rezanih 25 dg. orančina sa citronadom pre dugačko rezano nešto cimeta nešto pleuhanog a vina a možeš platiti još malo rum ili ron chocolade narezane i vanilin šećera. To prelili sa rumom dosta nešto vanille likör i zgotovanim Zuckerwasser i ako stoji preko noći. Umuti jutro sve zajedno eventualno jednim jajetom ostenjeći umotati u tijesto odozgora jajetom oličiti bijelim manolalama i polovicama ureziti i peći. -

Kakao - Torta

9 žumanjaca 18 dg. šećera mijeŠati 4 dg. rib. oraha 4 dg. kakao 4 dg. brašna sad 9 snijega peći. Filja: 18 dg. šećera ispiniati dok bude gust 5 dg. kakao i šećer malo prokuhati - 16 dg. putra razmiješanoga i sastaviti. Čokolada ova ispina.

Köves - Torte

28 dg. Butter werden mit 6 Dotter u. 28 dg. Zucker schaumig gerührt, mit 28 dg. geriebene Mandeln, 4 Täferln geriebe. Chocolade, 5 dg. „Fein" geschnittene Zitronade etwas Zimt und 6 Klar Schnee schwere 8 dg. Mehl - backen - glasieren.

Caruso - Torte

18 dg. putra 28 dg. šećera 6 žumanjaca jedan po jedan, 9 dg. ribane čokolade 18 dg. brašna, 6 snijega od limone jedne sok i kora. Polovicu mase ulij u Tortenreif i naribaj gore 2 pločice čo kolade i ulij drugu polovicu mase gore te peči. Oliči čo koladom.

Caruso - Schnitten

14 dg. putra 14 dg. šećera 4 žumanjka pjenasto miješati dodaj 15 dg. ribanih mandala 10 dg. chocolade 8 dg. brašna, pod 4 bjelanjka snijeg i peči. Filja: 4 dg. putra 9 dg. šećera 9 dg. chocolade 9 dg. bijelih ribanih mandala, 3 čvrsto kuhana od pasirana žumanjka i 3 žlice runa.

Creme torta od čokolade

Umuti 6 žumanjaca sa 15 dg. šećera, te tome 5 dg. ribane chocolade od 6 bjelanjaca snijeg i 5 dg. ~~šećera~~ brašna. Nadjev: umuti 15 dg. putra, 5 dg. šećera i 5 dg. rib. chocolade.

Dom. jela.

Creme od Oetker „Vilma"

6 žumanjaca, 1 litra mlijeka, 18 dg. šećera - Oetker. —

Hedemann Kipfel von Kastanienpüree

1 Kilo Kastanien werden weich gekocht, geschält und durch ein feines Sieb gerieben. Dann wiegt man die Masse und wirkt auf 1/2 Kilo Püree 10 dg. Staubzucker sowie etwas Vanillezucker so lange, es einen ziemlich festen Teig bildet. Nun stellt man unter ein nicht zu feines Haarsieb eine Kipfelform und reibt die Masse hinein. Ist die Kipfel hoch aufgefüllt so drückt man sie mit einem Messer leicht hinein, streicht sie oben ab und stürzt sie auf einen Flachteller, dann schlägt man 1/4 bis 1/2 Liter Sahne je nachdem die Form groß ist, gibt entsprechend Zucker und Vanille dazu, füllt sie in einen Spritzbeutel, dem man eine weite Sternhülle vorsteckt und bespritzt die ganze Form damit.

Kaffee-Torta

18 dg. putra 18 dg. vanillešećera 18 dg. brašna 18 dg. bielih riba mau dalla, 1 jelo jaje zamiesiti ispeći od toga 5 listova. Uradiev: 14 dg. šećera 6 žumanjaca, čžlica jake tuh. kave kuhaj kremu, kada se ohladi primiešaj 14 dg. umućenog putra i oralchimu po volji.

Kuglice od oraha

14 dg. fino ribanih oraha 14 dg. šećera, 1 nebo chocolade zmiešati sa 1 čajalanjkom. Formirati kuglice i valjati ih u ribanu čoko. lado ili u kristal šećer – na žraku sušiti.

Kaffee - Schnitten

25 dg. šećera pp. 25 dg. brašna 20 dg. putra 25 dg. bijelih fino sitnih mrvica 1 cijelo jaje zamijesi i razdijeli na tri dijela i peci - onda filijaj: 5 žumanjaka 20 dg. šećera vanilije 6 žlica jake kuhane kafe žlicu brašna kuhaj na pari dok je gusto, pa red po red filijaj - putra umućenog po volji.

Kastanien Pudding

Umuti 9 dg. putra sa 3 žumanjca i 2 kašike šećera. Na to dodaj 1/4 kg. kuhanih pasiranih kestenja, 1 deci mlijeka i prijeg od 1 bjelanjka. Kuhaj u pari 1 sat. Preliv od ruma.

Ehemé - Torta od kave

Umuti snijeg od 5 bjelanjaca, za to me dodaj 28 dg. šećera i 25 dg. sitnih prženih badema, lagano izmijšaj i peci u 2 modle. Nadjev: umuti na vatri 5 žumanjaca, 3 kašike jake crne kave 15 dg. šećera, kada se zgusne skini sa vatre i medjutim umuti 14 dg. putra i sastavi sa tom masom.

Kipfle od bjelanjaka

25 dg. bjelanjaka sitnih 25 dg. šećera pp. 3 cijela jaja, malo cimeta, brašna toliko koliko zahtjeva zamijesiti, praviti male kipfle i metnuti peci. Kada su na pol pečeni onda sa prijesnu od bjelanjka i šećera praviti šareiferne i dobro peci.

Prag

Kastanienkrapfen

7 dg. Butter abtreiben, 5 dg. Vanillezucker, 2 dg. Mehl und 28 dg. gekochte durch's Sieb getriebene Kastanien solange mischen, bis der Masse kleine Krapfen formen, die mit Ei bestrichen Blech gebacken werden.

Prag

Krapfen fini

6 žumanjaca, 14 dg. šećera i 14 dg. putra pjenasto miješati, slodaj 60 dg. brašna, malo soli, toplog mlijeka i 3 dg. ocvrca. Te izradi jako dobro tijesto. Onda stobi 7-8 dg. brašna, isto toli do bijelih krasanih bademala i korice od limuna te uspi tijesto u dobro podmazanu formu i pusti izaći pa onda 3/4 sata polahko peći. Vanillešećerom pofrašiti.

Krapfen za mandalama

1/4 kg. putra, 4 žumanjka pjenasto miješati i sa 20 dg. šećera 1/4 lit. mlijeka, ocvrca vanilije, 1/2 kg. brašna, 1/2 kg. bijelih krasanih mandala, snijeg od 4 bjelanjka — izaći i peći 1 sat, te pošećeriti.

Jan.

Krapfen fini miješani

42 dg. brašna, 21 dg. putra, 21 dg. šećera, 10 žumanjaka i 2 jela čaja, soli, vanilije, 2 1/2 dg. ocvrca, malenkasto mlijeka za okrapfel.

Krapfen miješani

14 dg. putra, 3 žlice šećera, 3 cj. jaja, 3 žumanjka, 28 dg. brašna, 1 1/2 lit. mlijeka, 1 1/2 dg. ocvrca, krapfen namazati i pustiti prezlo.

Kaffee - Koch

4 žumanjka 4 kašike šećera pjenasto umuti, 4 kašike finog brašna naizmjenično sa jakom crnom kavom i naposlijetku snijeg od 4 bjelanjka, sve lagano na pari. Poslužiti sa slatkom.

Koh od jagoda

Uzmi dobro umućen snijeg od 8 bjelanjaca, dodaj 20 dkg. šećera, 6 desertnih kašika jagoda dobro izmiješaj, sasipi u namazan kalup i speci na srednjoj vatri.

Kirschen - Kuchen

3 bjelanjka čvrsti snijeg u to stavi 15 dkg. šećera, kojeg lagano sa miješaj, 10 dkg. brašna i na zadnje 7 dkg. rastopljenog putra, lagano sa miješaj - staviti u kalupe i speci.

Kipfli posuti sa mandalama

30 dkg. brašna, 25 dkg. putra, malo soli 3 žumanjka nešto šećera i žuljeku namočenog sol šalice vrhnja načini tijesto i posuti izvadi onda se spravi kipfli i posuti izvici - sa bjelanjkom namaži i sa ~~mandlama~~ mandale i kristal šećer uvaljati - speci. Može se filjati.

Kapuziner Brot

6 žumanjaca pjenasto mijesati sa 25 dkg. šećera 1½ kašika soka od limone kašičaca cimet i kora od čokolade rive. 1/4 kg. mandala, snijeg od 3 bjelanjka i 20 dkg. brašna.

21

Kloster - Kipfeln

Iz mlijeka 21 dg. putra pa 21 dg. brašna 3 žumanjka malo prema u mlijeku natvarenog soli, 2 žlice šećera zadjeseli i probati 1 sat stajati. Filjati pekmezom i odmah peći.

Krisantemen - Torte

I: Bijela crema :I

Jedna Biskuitmasa koju nadjeni slijedećim nadjevom: 3 deci mlijeka kuhaj sa jednom žlicom brašna za vanilijan i ostaviti da se ohladi, 10 dg. putra dobro umuti sa 10 dg. šećera i lagano razmješaj sve zajedno. Brašno grijej.

Caruso - Torte

12 Dotter, 28 dg. Zucker, 20 dg. Mandeln, 5 Löffel Mehl und 12 Schnee. In 2 Reifen backen. I. Creme: 1/4 Lt. Milch, 5 Dotter, 10 dg. Zucker, 1/2 Stange Vanille na pari mješati dokle se zgusne. II. Creme: 30 dg. Butter, 20 dg. Zucker, 1/2 Glas Kaffee-Essenz, abwechselnd füllen.

Kipfli fini od oraha

25 dg. brašna, 12 dg. putra, 1 žumanjce, 2 dg. šećera, sol, kora limuna.

Nadjev: 20 dg. oraha sibanih, 10 dg. šećera, 1/8 l. mlijeka, 1 žlica pruna.

Testo: 1 1/2 dg. pšenice, 6 žlicica mlijeka vrućeg, 1 dg. šećera, i jaje razmiješano za namazati. Butter se zdrobi sa brašnom, umoči kvasac sol, žumanjak, šećer, limun i 3/4 mlaka pusti počivati. Tiesto se razvalja, reže u četvorine 10 cmt. duge i dade jim se oblik rožica. Rožice se slave u pomazanu lepinju, namažu jajetom i malo puste na toplom - peći.

Kirschenaufstrich

Ein 1/2 Kilo entkernten Kirschen werden in folgende Masse" gemischt: man weicht 4 bis 5 Semmelscheiben in "warmer Milch und verrührt diese mit einem Stück Butter bis der Teig ziemlich glatt ist. Ist die Masse erkaltet giebt man 3 dkg. fein geschnittene Mandeln 12½ dkg. Zucker etwas Zitrone und Zimt dazu. Die Kirschen und 4 bis 5 Eidotter werden hinzugemischt. Das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen und kommt zuletzt in die Masse, die nun in eine gut gebutterte Form geschüttet und 1 Stunde gebacken.

Kuchen od. voća

28 dkg. maslaca 28 dkg. šećera pjenasto mijšati, 28 dkg. brašna 1 žlicu rruna 2 žumanjca sirova 2 cijela jaja - naimaži peći na 3/4 sata.

Filja: 4 dkg. bijelih sami. kadema smjes od 3 bjelanjka i ja, gode lagano dopremijetati dobro šećerit i još malo peći.

Kokosovi polumci

½ čvrsti snijeg od 3 bjelanjka umiješamo 20 dkg. šećera pp. i 20 dkg. kokosovo brašna. Topsiju namažemo voskom te pravimo kuglice polumce koje pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici 2 minute na donjem jakom plamenu onda gornjim plamen da jedva gori i pečemo dok budu svijetlo žuti.

Krema od chocolade

12 dg. chocolade omekša se u pećnici 8 dg. šećera lonka se sa
1 deci vode pa kada je šećerna rastopina gusta dade se raz-
mekšana chocolada i mješa dok se ohladi. Tada se
umiješaju 3 žumanjka onda čvrsti snijeg od 3 bjelanjka
i napolasku 3 lista rastopljene gelatine. Oblik za krem
oplaline se u hladnoj vodi u njega se slavi pola smjesa i da-
de na led da postane čvrsto.

Krema od kadema

Uzme se 8 dg. kadema bijelih sanduljevenih 3 žumanjka se mje-
šaju sa 6 dg. šećera dodaju se 1/4 litre mlijeka pol žlicice braš-
na kadendi i zrnadić vanilije - ta smjesa se kuče na
vatri dok zavrije tada se odstrani i kuče dalje dok ohladi.
Tada se doda snijeg od 3 bjelanjka i 3 lista rastople-
ne gelatine. Postupaj isto kao gore. -

Krema od vina

3 žumanjka umješaju se sa 10 dg. šećera ka tome se pome-
lo dodaju 2 deci bijelog vina 3 žlice soka od limuna
i kuče se na vatri dok zavrije. Tada je smjesa hlad-
na doda se snijeg od 3 bjelanjka i 3 lista rastople-
ne gelatine kod crnu pužđasto ploji. Ostavi crnu
2 sata na ledu stajati. Kremu ukrasi sa kućenim slat-
kim prokupom.

Wpw. škola

Kestenjeva-Torta

4 žutanjka pjenasto miješati sa 18 dg. šećera 25 dg. pasiranih kestenja 7 dg. ribanih badema 1/2 špaketa Backina i pijeo od 4 bjelanjčca - peći. Kratkim skorupom ljljati i preliti. -

Kastanien Creme /: Montblanc :/

Gornju limsku skini sa kestenja i kuhaj u loncu pusti da kuha 6 minuta onda skini drugu skoricu očuljene kestenje stavi u serpenju prelij sa 1/2 litre mljeka 1/3 šalice vanilije lagano kuhati da postane mekano te kroz sito pasirati i šlag obersom pomiješati i u posebne čaše servirati.

Russisch Creme

6 Dotter 14 dg. Zucker schaumig gerührt von 1 Zitrone den Saft und Rinde 2 Deci Weiswein 1/2 Stamperl Rum 3 1/2 dg. eingeweichte Gelatine. Gußschalen ohne Gelatine.

Chocolade-Creme

6 Deci kuhanog slatkog vrhnja 15 dg. šećera 1 ps. 1 dkp. rastopljene chocolade i 1 1/2 dg. Gelatine. Vanilije zuris.

Linzertaig brzi

30 dg. brašna, 23 dg. putra, 10 dg. šećera, 2 žutanjka i malo soli, zamijesiti.

Linzertaig

30 dg. brašna, 20 dg. putra 10 dg. šećera, 1 cijelo jaje i malo soli - zamijesiti.

Linzer-Hallmond. ff

64 dg. brašna 1/4 kg. šećera 21 dg. čišćenjalne (=mandolā ili ribane kore) 1/2 kg. putra 15 žutanjaka sve skupa pasirano malo kore od limuna. Zamijesiti izvaljati i sa polumjesecima izbosti. Prije nego se stave peći, premazati hladnom vodom, zatim i posipati rezanim čišćenjacima.

Engleski-Linzertaig

3 kuh. pasirana žutanjka 3 sirova jaja 5 dg. bijele ribane mandole, 20 dg. putra 30 dg. brašna 8 dg. šećera i malo soli (= alevo kočeš čokoladom bojadisati). Razvaljati i formirati.

Londoner - Stängerl

21 dg. Mehl 14 dg. Butter 7 dg. Zucker u. 2 Dotter zu einem Teig machen 2 Messer rückendicke auswallen u. aufs Blech geben mit Eingesottenen bestreichen u. wieder mit einer Mandelfülle wie folgt bestreichen: 2 Eiklar Schnee 14 dg. geriebene Mandel [:gehackte:] 21 dg. Zucker leicht zusammen mischen u. bestreichen [:man kann noch mit länglich geschnittenen Mandeln verzieren:] und langsam backen.

Heckmann Berlin

Linzerschnitten ff

Von 1 Pfund Mehl 37 Dkg. geriebenen Mandeln 37 Dkg. Zucker 37 Dkg. Butter und 2 Eiern nebst etwas Zimt wird ein Teig angewirkt. Hiervon rollt man einen langen etwa 6-8 cntm. breiten Streifen auf bestrichenen Bleche aus u. bestreicht denselben mit Erdbeermarke u. gibt folgende Masse darüber: 25 Dkg. weiße geriebene Mandeln und 25 Dkg. Zucker nebst etwas Vanillie zugeben. Nun rollt man sich von dem Linzerteig wieder einen langen Streifen schneidet hiervon 1 cntm. breite Bänder ab und legt diese oben u. ziemlich dicht aneinander über die Mandelfüllung. Hierauf um das ganze noch einen schmäleren Rand das ganze mit Eigelb bestreichen u. nachdem backen in etwa 2 cntm. breite Schnitten schneiden.

[:Die Mandeln mit Milch fein reiben:]

[:Für die Fülle:]

Jam.

Linzertorte gerührt

14 Deka Zucker mit 14 dg. Butter schaumig rühren dann zusammen hinein nach und nach 4 Dotter 7 dg. geriebene Mandeln Zitronenschale 4 Schnee und 14 dg. Mehl mit Salz hineinspicken, backen und mit Zucker bestreuen.

Engleski kuh.

Linzer-torta

Zamijesi tijesto od 12½ dg. putra, 30 dg. brašna kvrice od limuna 6 dg. šećera i 3 žumanjca. Tijesto raspalovi i peći u 2 jednake modle. Kad se ohladi izvadi iz kalupa i ostavi 1-2 dana stajati - pa da umuti čvrsti snijeg od 3 bjelanjca, dodaj 10 dg. šećera i 4 kašike himbersafta. Sve izmiješaj nadjeni tijesto i vrag pred un postavi i odozgora premaži tortu sa istim. Poslužiš dam ga i dam.

Torta od prženih tješnjaka

8 žumanjaca sa 28 dg. šećera pjenasto umiješati 28 dg. prženih ribanih tješnjaka limun od vanilije i od 8 bjelanjaca snijeg Peći u 3 tijela. Filja: 20 dg. razmiješanog putra 2 tablice ribane čokolade 8 žumanjaka sa 8 žlica šećera na pari umiješati ohla se zgusne - hladno umiješati i filjati.

Linzerteig za kadenima

21 dg. butra 21 dg. kadenema bijele pribane 21 dg. brašna 21 dg. šećera 3 žutanjca i 3 žutanjka pasirana, kora ½ limuna i 1 žlicu rume.

Linzer od šljiva

1/2 kg. šljiva zamiješamo zajedno sa kožicama zamiješamo ih u staklenku sa širokim otvorom i prelijemo sa 1 litrom šeste od 96% dodavši 15 dkg. šećera ◻. Ostavimo ih. stajati 2 tjedna na sunce ili u sobnoj. Tada dolijemo 1/4 lt. sirovog rujnika i ostavimo ih opet 2 tjedna ali sada već na manje toplom mjestu promiješavši ga nekoliko puta. Nakon 4 tjedna procijedimo sok kroz filtrir papir i stavimo u boce. Čim duže stoji je bolji!

Linzer-Torta

2 dkg. putra sa 7 dkg. šećera sjemenjasto miješati te onda dodati 25 dkg. brašna. Staviti u Spritzsack i na pleh štrcati spiralu u obliku torte, te preko toga staviti papir da zadrži pola kod pečenja. Izpeci 2 komada i onda filiaj marillensalom zamiješano šećerom i dodatkom čvrstog mijeha. Zimi stavi Linzerleip pod toplu žerjavicu da bude mekan.

Linzerleip fini

42 dkg. Brašna 28 dkg. putra, 14 dkg. šećera, 5 žumanjaka, ka. rice limone, vanilija. —

Linzerleip sa bademima

28 dkg. Brašna 28 dkg. putra, 10 dkg. šećera, 21 dkg. badema i vanilije zamiješati. —

Jan.

Magronen

12½ dkg. oraha ribanih 30 dkg. šećera 5 kp. 1 žlicu brašna 1½ lije" lanjska ; orasi, šećer i bjelanjak vrlo dugo mješati ; na papiru peći.

Wiener Kochbuch

Meraner - Torte

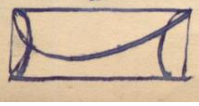
28 dkg. putra sa 28 dkg. šećera i 6 žumanjaca pjenasto mješati te tome pridodati 28 dkg. ribanih oraha i 2 štangice ribane chocolade, 1 Kaffeelöffel Cacao i snijeg od 6 bjelanjaca. ¾ sata lagano peći. Za šećerom posuti. [: umjesto ranih oraha, uzmi 14 dkg. restanih lješčnjaka, i 14 dkg. oraha :].

Handat

Mandlascherln

25 dkg. brašna 20 dkg. putra 6 žumanjaca i malo soli, sama ne sdružiše inače se ljesto lopa i nesto malo vode zamjesiti i odjeliti na male komadiće koji se tanko razvaljaju filjaju i prikrope - odozgora bjelanj" kom nabrazati.

Filja: 4 cijela jaja 25 dkg. šećera, 25 dkg. ribanih oraha promiješati. Za 30 komada.



Mandel-Sand-Torte

Jan.

14 dg. Butter, 14 dg. Zucker 8 Dotter gerührt 14 dg. Mandel 8 Schnee, 7 dg. Mehl eingerührt. Vanillegeschmack. Fülle nach Belieben.

Mikado Torta

Srpski kuhar

Umuti dobro 10 žumanjaca sa 28 dg. šećera, k tome dodaj 28 dg. samljevenih oraha malo đumbirje, 1-2 kašike rakije i snijeg od 10 bjelanjaca. Lagano izmiješati i peći. Nadjev: umuti dobro 20 dg. butera sa 16 dg. šećera k tome dodaj 3 kašike Kaffee-Essenz. Sve izmiješaj i nadjeni korlu, a umaži je istim nadjevom odozgora i okolo.

Mandel-Torte

Jan.

12 dg. Butter, 14 dg. Zucker 1 ganzes Ei 9 Dotter schaumig rühren, 10 dg. gehackte Mandeln 9 Schnee 14 dg. Mehl. Vanillezucker. Mit Chocoladecreme füllen.

Mohntorte

Umuti dobro 14 dg. butera sa 5 žumanjcima i 18 dg. šećera, k tome dodaj 7 dg. bijelih samljevenih mandala, 17 dg. samljevenog maka, kore i soka od pol limuna, 1 malu žlicu brašna i snijeg od 5 bjelanjaca.

Jan.

Hailänder-Krapfen ff.

28 dg. brašna 28 dg. šećera 14 dg. sitnog šećera 14 dg. mandala ri" banih i 7 dg. finoga brašna zamjesiti. Razvaljati i krapfeni izbosti te peći. Pečene zaslađati i fijati dva i dva sa chocolade-cremom i šumbl-massom glazirati.

Jan.

Hailänder-Schnitten ff

21 dg. brašna 21 dg. šećera 10 dg. šećera 8 dg. oraha ili lješnjaka ribanih 1 žumanjak i pripadisati kakaom. Sve zajedno zamjesiti razvaljati i u tri jednaka ista komada peći. Pečeno dva sasta chocolade cremom ili ribizelsalsom fijati i trećim komadom prekopiti te chocolade glazurom oblići i šnite rezati.

Heckmann Berlin

Marmor-Torte

19 dg. geschälte geriebene Mandeln werden mit Eiweiss gerieben u. mit 22 dg. Zucker und 10 Dotter schaumig gerührt sowie Zitronenschale beigemengt. Nun schlägt man einen Schnee von 6 Eiweiss rührt ihn mit 6 dg. Stehl unter die Masse teilt sie in drei gleiche Teile u. mischt unter einen Teil 6 dg. geriebene Chocolade ein wenig Cacao und unter einen anderen etwas rote Farbe selbst einen Tropfen Rosenöhl. Auf diese Weise hat man drei

Farben erzielt. Diese drei Massen füllt man abwechselnd in die Form, so das in jedem Stück, wenn die Torte geschnitten wird, die drei Farben enthalten sind.
Fülle: 3 Eßlöffel voll Marillen, Pfirsich oder Ribiselmarmelade und 2 Löffel Vanillezuckerzucker schaumig rühren, dann sehr festen Schnee von 3 Klar und etwas grob geriebene Mandeln füllen u. nach Belieben glasieren.

Melanie-Torte

14 dg. Vanillezucker und 7 Dotter werden schaumig abgetrieben dann 12½ dg. geriebene Schokolade u. 3 dg. Kipfelbröseln u. zuletzt den festen Schnee von 5 & 6 Klar. Zu zwei Blätter backen ausgekühlt jedes in 2 Blätter schneiden. Fülle: 24 Deka Theebutter mit 24 dg. Zucker schaumig abrühren, 15 dg. Schokolade mit ganz wenig Wasser aufgekocht und mit 4 Dotter vorsichtig verrühren, ausgekühlt mit der Butter vermengen, die Blätter bestreichen und auflegen. Die Torte seitwärts herum und oben ebenfalls mit der Fülle bestreichen: Geschälte und länglich fein geschnittene Mandeln mit Vanillezucker im Rohr gebraten, kurz werden auf die Torte bestreut.

Mohn-Torte

10 dg. Butter, 12 dg. Zucker, 15 dg. geriebener Mohn, 3 Dotter. Butter, Zucker, Dotter rühren, dann Mohn und 3 & 4 Schnee. Die Form mit Butter schmieren, mit Zucker ausstreuen, drei viertel Stunden backen.

Mandel-creme-narezci ff

6 žumanjaca 14 dg. šećera pjenasto miješati 10 dg. fino ribanih mandala 3 žlice brašna od 6 bjelanjaka snijeg - peći u dugom kalupu. Crema: 15 dg. nemašćenog putera miješati sa 15 dg. šećera i 3 žumanjca. Ohladiti hlađenjem.

Mailänder |: Ziolovi :|

20 dg. brašna 15 dg. putera 7½ dg. šećera sp. i mirisa od vanilije zamijesiti. Filja: rahlopšenu Tunkmassu razmiješati sa čistim snijegom, filovati 2 i dva i čokoladom glasirati.

Mandelschnitten

4 žumanjca pjenasto miješati sa 15 dg. šećera 15 dg. kosanih krozina 15 dg. ribanih mandala i 2 žlangice ribane čokolade te snijeg od 4 bjelanjca peći u kalupu i rezati odvrsne. –

Mocca-Torta

Umuti 10 žumanjaca sa 15 dg. šećera, dodaj 15 prženih tucanih Gejnjaka ½ komadića rib. Chocolade snijeg od 10 bjelanjaca i 4 dg. brašna & peci.
Nadjev: umuti 15 dg. putra dodaj 24 dg. šećera, i toliko jako kuhane kave da dobije dobar miris.

A. Heckmann
Berlin

Mailänder /: Theegebäck :/

Mürbteig von 30 dg. Mehl 10 dg. Staubzucker 20 dg. Butter 1½ Dotter Zitronenschale ü. ein wenig Salz. Rund ausstechen mit Ei streichen in gehobelte Mandeln tunken, ü. in die Mitte etwas Gelee. 8

Heckmann

Mürbteig anmachen

Das Mehl auf die Platte tgesiebt eine Grube gemacht in diese der Zucker gegeben ferner dazu die Eier oder Eigelbe eventuel Rahm und Milch ü. das Gewürz. Die Butter wird erst glatt gearbeitet und bei seite gelegt. Dann rührt man mit den Fingern der rechten Hand Zucker Eier etc. glatt hierauf arbeitet man die Butter darunter. Erst wenn dies alles glatt ist wird rasch das Mehl mit beiden Händen mit der Eiermasse durcheinander gerührt ohne aber den Teig ~~nur~~ zu kneten. Vielmehr darf der Teig nur mit der Handfläche glatt verrieben aber niemals geknetet werden weil er sonst zähe wird. Ist der Teig glatt, so legt man ihn in den Kühlraum.

Maraspino - Erdbeeren

Frische Walderdbeeren werden in eine Kristallschale gelegt mit Staubzucker bestreut ü. mit Maraspino begossen. Nachdem sie etwa eine Stunde auf Eis gestanden, werden sie mit Schlagsahne aufgetragen.

Hechmann

Mailänder-Torte

15 dg. Zucker werden mit 8 Eigelb und etwas Zitrone schaumig gerührt, sodann der Schnee von 5 Eiweiss mit 15 dg. Mehl, 7½ dg. Rosinen darunter gezogen und zuletzt 3½ dg. warme flüssige Butter hineingemengt. Die Masse wird in mittlerer Hitze gebacken und die Torte verziert.

Hechmann

Mandelmasse mit Butter

15 dg. Zucker, 8 Eigelbe, 10 dg. geriebene weisse Mandeln, Zitrone rühren, sodann 10 dg. Mehl, 6 Eiweiss Schnee und 6 dg. flüssige Butter.

Makronen-Torte

10 dg. weisse geriebene Mandeln werden mit 20 dg. Zucker u. 3 Eiklar gut aufgerührt, dann werden 3 Schnee und 5 dg. Mehl dazugemengt. Dies wird in 3 Blätter gebacken und gefüllt. – Fülle: 15 dg. Butter, 4 Dotter und 15 dg. Zucker werden abgetrieben, eine Mocca-Tasse schwarzen Kaffee dazugemengt, die Blätter damit bestrichen und die Torte damit überzogen. ½ dg. Zucker werden mit ½ dg. geschälte gehackte Mandeln gebräunt, gerieben, und die Torte damit bestreut.

Malaga Torta

14 dg. šećera, 6 žumanjaca, 14 dg. brašna, pjenasto mješati, ½ dg. mandala, 4½ dg. ćice malaga vina, 6 dg. Brašna od 6 bjelanjaca snijeg i peći. Crema po volji.

Orr.

Mikado - Torte

16 dg. mit dem geschalten gestossene Mandeln, 16 dg. geriebene Nüsse 12 1/2 dg. Zucker 1/2 Pippe Chokolade 2 Eßlöffel nicht gehäuft gemahlen Kaffee 1 ganzes Ei und 6 Dotter werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Inzwischen den Schnee von 6 Klar und backen. Fülle: 5 Eßlöffel Zucker 3-4 Löffel geschalten starken Kaffee 5 Dotter | können auch ganze Eier sein: | werden am Feuer dergemodelt bis es zu einer Creme wird. Es wird mit 12 dg. Butter welche glaumig abgerührt wird vermengt. Mit der Creme soll auch die Torte von oben überzogen werden u. geschalten Mandeln bestreut.

Mocca creme - Torta

28 dg. šećera pa 8 žumanjaca pjenasto miješati 28 dg. crnih ribanih maddala od 8 bjelanjeka snijeg - peći. Krema: 6 žumanjaca 2 žlice jake crne kave kuhati na pari - medjutim umuti 15 dg. putra pa 14 dg. šećera pomiješaj zajedno. Ocakline po volji.

Masarikova - Torta

Umuti pjenasto 14 dg. putra sa 6 žumanjaca i 14 dg. šećera te lome dodaj 7 dg. crnih ribanih badema 5 do 6 kašika mala pa vina 5 dg. finog prezla i snijeg od 6 bjelanjaca peci u dva Tortenreifa. Nadjev: Umuti na pari 15 dg. šećera 5 žumanjaca 2 žitava jaja 1/4 litre malaga vina i 2 dg. Kartoffelmehl kada ohladi se i mazi Torte i ozvana te prepi malaga grožđicama.

Hr.

Mandelpita

14 dg. šećera, 21 dg. brašna, 10 dg. šećera 3 žumanjca malo sol izmrviti u dva dijela razdijeliti i filirati: 4 žumanjka 14 dg šećera 14 dg. rib. mandale limonske korice, vanilije, ruma rosine i snijeg od 4 bjelanjka i peći.

Reichenb.

Madeira Schnitten ff.

28 dg. Staubzucker 21 dg. geriebene Mandeln 7 1/2 dg. Rosinen etwas geriebene Zitronenschale, Zimmt und von 7 1/2 Eiweiss Schnee alles ein Feüer etwas resten. Als Unterlage kommt Linzerteig von 15 dg. Mehl 12 dg. Butter 5 dg. Zucker ein Dotter und ein wenig Salz. Linzerboden kann Tuan ein wenig aüsbacken und dann erst die Fülle zweifingerdick darauf schmieren und fertig aüsbacken. In viereckige Schnitten schneiden und mit Vanillezucker bestreüen.

Prag

Mandelmakronen

1/4 Kilo geriebene Mandeln 1/4 kg. Kristalzucker werden mit nicht zu festem Schnee von 3 Eiklar vermengt zu flachen Kücheln geformt auf Oblaten oder gewachstes Papier gelegt je eine Schale Mandel auf die Makrone gedrückt und diese in mäßig warmen Ofen gebacken.

Gebrante Mandelböğen

35 dg. šećera špinati bez vode dok se sasvim rastopi i prda u to 20 dg. bijelih ribanih mandala pomiješam i stavim na pa moćeni marmor te sa namočenim valjkom razvaljam i formiram.

Jan.

Makronenbusserl pp

Makronenmasse 1/2 kg. Mandeln 1 Kilo Zucker veristal dem nötigen Eiweiss 10 – 12 : | zusammenmischen und am Feuer etwas rösten. Wenn man die fertige Makronenmasse kann von dem aufdressieren auf dem Feuer hinter stämolieren Rührer kaltwarm machen. dann sofort aufdressiert : auf Papier : | und gleich backen erhält man sehr wunderbare Makronen. Mit Chocolade verzieren.

Monarchi odrezci

Od 5 bjelanjaca čvrsti snijeg u to 20 dkg. šećera kap. 20 dkg. lješnjaka nibanih i dati peći na Tričetvrtine – medjutim mutiti 5 žumanjaca i 20 dg. šećera dodaj 2 žlangice razmekšane chocolade i posebno 10 dkg. putra dobro razmiješati i onda zajedno spojiti i sve na pari miješati dok počne da ljušti. Tu ljiljin razmazati na malo okladjelo tijesto i dati u rernu peći kako da glazura izgleda kao mramor.

Jan.

Mailänderbonbons

Lješnjake rezati i onda pržiti i onda tući da bude uljeni – Schokmassa rastopiti i zajedno dobro izmiješati i kondirati male četvorouglje i zamotati u prajah. Ista količina.

Mandel - Brezel

28 dkg. bijelih ribanih mandala 28 dkg. šećera 2 cijela jaja. Sve umijesi na glatki ako je premalo stavi malo mlijeka. Posipaj glatkom brašnom i razvaljaj masu te ausstehaj okrugle peci od jake vatre. Prije pečenja posipaj bijelim okruglastim mandalama šećerom.

Marocaner Stangel

28 dkg. griešnjaka sjeckanih sa 46 dkg. šećera 3 bjelanjka na vrlo pjenasto umjesiti te na zadnje 8 dkg. čokolade i 2 dkg. brašna tek lopto na linzerpodlagu nama zati i jako lagano peci.

Mandelspalme

10 dkg. rumenog putra sa 10 dkg. šećera 1 pp. 4 žumanjca pjenasto mijesati onda stoge 15 dkg. ribanih crnih mandala nešto lahrice od limuna od 4 bjelanjca snijeg te lagano 6 dkg. brašna sprumjesati - peci u podmazanoj modli. - Poslužiti Chaudeau!

Mandelschnitten

4 žumanjca pjenasto mijesati sa 15 dkg. šećera 15 dkg. rožina sprašenih 15 dkg. ribanih mandala i 2 štangice ribane čokolade od 4 bjelanjka snijeg - peci vrlo i onda rezati podrežne.

Malakoff creme torta

12 dg. maslaca sa 14 dg. šećera pjenasto umjesati onda dodavaj 4 žumanjka uz postalo dodavanje 1/8 litre mlijeka i umjesaj. Medjutim sameljii 14 dg. bijelih makolala i dodaj u crnu.
Uzmi 35 piškota slagi u oblik od torte namazane piškote crnom ožlabi preko noži. Drugi dan izvadi iz oblika obloži mješinu slatkim vrhnjem i posipaj 1 dg. pistacija. —

Mocca - Torta

14 dg. šećera sa 7 žutanjaka pjenasto tući, čvrsti snijeg od 7 bjelanjaca i 10 dg. brašna lagano umjesati. Od ove mase 6 - 8 okruglih listova peći. Crema: 28 dg. šećer sa vanilijom 10 žumanjaca i nekoliko žlice jake crne kave nad parom tući — ohladjenoj cremi pridodaj 25 dg. pjenas. mješ. putra i filjate ove listove. Ocakljena odozgo.

Margareten - Torte

Od 8 bjelanjaca snijeg 14 dg. šećera 10 dg. lješnjaka ribanih 8 dg. brašna — tanke listove peći. Crema: 14 dg. putra 21 dg. šećera, 2 žutanjka od kave mlaz i pretagodi puniti.

1021

Jandal

Nuss Torte

14 Dkg. Zucker, 8 Butter schaumig rühren 20 Dkg. geriebene Nüsse 10 Dkg. geriebene Mandel und den ganzen Schnee, backen.

Nuss-masse ff.

A. Heckmann Berlin

10 Deka Zucker 5 Eigelb Vanillegeschmack schaumig rühren 3 dg. geröstete geriebene Nüsse 3 dg. feine Brösel, 5 dg. Mehl und den Schnee von 3 Eiweiss.

Harzell

Nuss Torte

21 dg. šećera sa 8 žumanjaca pjenasto mješati pridodati 21 dg. fino ribanih oraha 8 dg. brašna i snijeg od 8 bjelanja. ca i peći. Filja: tjedno pjenasto mješati i u to jednu šalu fino samljevenih oraha i nešto malo cacao.

Jan.

Nussschnitten

10 dg. ribanih oraha 10 dg. šećera 6 dg. brašna 4 cijela jaja |: šećer kašičo jedno po jedno jaje pjenasto mješati i onda oraha i brašno – peći. Filja: 7 dg. oraha ribanih 7 dg. šećera pp. nešto malo vode i Vanillegeschmacke. Glasirati i staviti na svaki odre. Zalo pol oraha.

Ili 16 dg. oraha

Napoleon Torta

14 dg. putra mijeŝaj pjenasto sa 6 žumanjaca i 14 dg. šećera, prisipaj limunske korice 14 dg. chocolade ribane 14 dg. mandola fino ribanih, 6 dg. brezga sa ramom namazendza i prije od 6 bjelanjaca - peći. Vadjev i ocakline po volji. —

Vadjevene naranče

Od 1½ naranče soka, 6 žumanjaca, 20 dg. šećera 1 žlica brašna malu, tuče se na pari dokle zgusne razmjeŝaj dokle se ohladi i onda puni naranče izmjeŝicno sa šlagom.

Napoleon - Kugelu

20 dg. oraha kosanih, 15 dg. šećera, 14 dg. rozina, 14 dg. smokava u kockice rezanih 5 bjelanjaca razmjeŝanih to sve zajedno na vatri mjeŝaj dokle dobiješ tiešto pravi kuglice ponoću vode |: ruke prakvasi u hladnu vodu :| pleši naslagati i u rernu pušiti.

Višnjevac - Torta

6 žumanjaca pjenasto mjeŝati sa 25 dg. šećera 2 tablice chocolade od 6 novca. Crema: namazati marmeladom i filjati 10 dg. mlivenog putra sa 10 dg. šećera i 10 dg. rib. oraha prosmjeŝati. Ocakline od chocolade.

Nüss - Torta

8 žumanjaca sa 25 dg. šećera pjenasto miješati 25 dg. ribanih oraha i snijeg od 8 bjelanjaca - malo krema. Filja: 15 dg. r ibanih oraha sprokuhati sa 8 žlica mljeka - međutim krem 15 dg. putra sa 15 dg. vanili šećera.

Nusscreme - mareshi

6 žumanjaca sa 14 dg. šećera pp. pjenasto miješati dodaj 10 dg oraha od 6 bjelanjaca snijeg - u dugačkoj podmazanoj plehu peći. Pečeno razrezati i filjati slijedećom premom: 14 dg. mućenog putra 2 žumanjca 1 cijelo jaje 8 dg. š ećera 10 dg. tucanih oraha razmijšati. Okalina po volji.

Nüsspita

25 dg. putra 25 dg. brašna 2 žumanjca 1 žlica šećera 1/2 žlice sirčeta tjesto razvjesi i mekša polu sata počiva. Razdjeli na pol i filjaj slijedećom filjom: 6 žumanjaca pjena sto miješati sa 14 dg. šećera 14 dg. ribanih oraha i snijeg od 6 bjelanjaca i mirisi od limuna.

Nusspita filja

Gornji linzerteig i filja: 10 žumanjaca pjenasto miješati sa 25 dg. šećera 25 dg. oraha rib. 2 plotice rib. čokolade 1 žlica brašna ili cacaopulver i snijeg od 10 bjelanjaca.

III.

Napoleonova torta

Umuti dobro 14 dg. putra, dodaj 14 dg. razmekšane čokolade i prioladaj 8 žumanjaca i 1/4 dg. šećera te umješaj pjenasto žalim stavi 14 dg. pšeničnih badema 7 dg. Reismehl i snijeg od 8 bjelanjaca i peći u 4 lista. Naslijedi šlag mezom.

Nürnberger Lart

1/4 klg. šećera pp. 2 bjelanjka od pola limone sok pola zrna svijeg luči i duda stavi 1/4 kg. ribanih orašha umješati i dodatiš nešto Backpulver. Na pošipanoj dasci bez žetkovog dodavanja brašna po volji formirati. Glazuru staviš nešto na stranu i njome glaziraj.

Nussbeichen

Man verarbeitet auf dem Nudelbrett sehr fein 20 Deka Butter 30 dg. Mehl 1 ganzes Ei 1 Dotter 1 Prise Salz 1 Eßlöffel Zucker zum Schluß 1 Päckchen Backpulver. Der Teig wird ausgewalkt mit Nußfülle gefüllt zusammen gerollt mit Eigelb bestrichen und in einem mit Butter bestrichenen Backblech in ziemlich heißer Röhre langsam gebacken. Erst nach 1 Stunde aus dem Blech stürzen. –

Orangen Torte

A. Heckmann Berlin.

21 Dkg. Zucker mit 6 Dotter schaumig rühren den Saft und Schale einer Orange 6 Dkg. feine Brösel 21 Dkg. weiße geriebene Mandeln, sowie den Schnee von 6 Eiweiß - Ebenso backen!

Fülle: 1 Orange reibt man mit Zucker ab, schabt das Gelbe in einen Kessel, mengt hiezu 10 Dkg. Zucker 2 Eier 4 Eigelbe sodann 10 Dkg. Puder den Saft einer Orange und einer Zitrone sowie ein Weinglas guten Weines, schlägt die Masse am Feuer ohne es jedoch kochen zu lassen, bis es schön steif ist. — Glasieren.

Orahovi kiflerli

25 dkg. šećera 25 dkg. oraha pibranih kocke od naranče 1/2 čokolade 2 mala žlica brašna i malo vanilije - Zadjesiti kornirati kiflerle i zapeći ih u kasane namazane i pšeni. —

Hella

Orangen Torte

14 dg. abgetriebene Butter 24 dg. Zucker von 1 Orange die Schale gerieben, 1 Zitrone den Saft 8 rohe und 2 hartgekochte passierte Dotter schaumig gerührt dann 4 Schnee u. 7 dg. Mehl beigemengt u. backen. überziehen mit Zitronglasur.

Orangen - Kugeln

1/2 kg kuhanih smokava 2 žlice naribane rezane na šnite sa kore sa 200 gr. šećera 20 dg. pitnog šećera skupa smješati – formirati kuglice, u kristalšećeru smotati i na žicama sušiti.

Orasi od badema

25 dg. bijelih fino ribanih mandala 25 dg. šećera razmješati sa 1 jajetom – to razdjeli po polovici – u jedan dio dodati 1 žlicu gdje chocolade, a u drugi dio mirisa od limone kada je dosta tvrdo metne se u kalup namaže bjelanjkom i lijepe se jedan na drugi.

Orangenschnitten ff

Prato

Man befeuchtet 14 dg. Zweige feingeschnittene Mandeln mit dem Saft einer Orange rührt sie mit 14 dg. Zucker mit dem abgeriebenen Gerüch einer Orange und 6 Dottern eine Stunde lang, mischt den Schnee von 3 Eier darun – dächt und glasiert.

Orangensalat

Saftige Orangen werden halbiert das Fleisch mit einem Löffel herausgenommen u. nachdem die Kerne u. die Haut vorsichtig entfernt werden, in eine Schüssel gelegt. Eingelegte Erdbeeren u. Kirschen darunter mengen mit Staubzucker bestreuen u. mit ein wenig Maraschino betropfen u. die Masse sodann in die Orangenhälften wieder einfüllen, die auf einer Glasplatte geschichtet, kühl getragen werden.

Prag

Orientalische Reiscreme

Ein Viertel Pfund Reis kocht man in leicht gesalzenem Wasser gar, aber recht körnig, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen, stellt ihn kalt und beizt ihn mit etwas Orangenblütenwasser. Ein Viertel Pfund Datteln kocht man, nicht zu fein, mischt 10 dg. Sultaninrosinen dazu die auch mit Orbelwasser mariniert wurden. Nun werden 3 Achtel Liter Sahne fest geschlagen, dann der Reis die Datteln und Rosinen schnell darunter gezogen mit 5 dg. Staubzucker abgeschmeckt. Möglichst kalt auftragen.

P.

Orangen Creme

4 Dotter mit 8 dg. Zucker den Saft einer Zitrone und zwei Orangen im Wasserbade auf Feuer schlagen, dann 1 dg. aufgelöste Gelatine dazu geben weiter schlagen bis es anfängt dicke zu werden, dann aufkühlen lassen 4 Schnee vermischen am kalten Ort stellen. — Verzieren mit Schlagobers.

P.

Orahovi odrezci

6 žumanjaca 14 dg. šećera pjenasto mješati, 12 dg. ribanih oraha, 6 bjelanjaca sniježi - peći.

Filja: 8 dg. šećera 10 dg. ribanih oraha vanilije malo slatkog vrhnja i malo prnčenog pudra. —

Pressburgerbeugel vidi D.

Pince

Sem dam tpel od mljeka – 22 žutanjaca 20 dg. putra 20 dg. šećera 1/8 litre Cyprovino malo strisa od šaiса |: pabis pr mljekom nadopću :| malo ribane korice od limone i sasma malo soli i brašnom kolikо zah, tjesta tvrdo zamjesiti – treba glove pince sasma polahko – nekolikо soli pustiti da se izradju, i onda peći.

Pita od višanja

25 dg. putra sa 25 dg. šećera i 5 žumanjaca pjenasto mje šati 12 dg. bjele ribane mandale 1/2 limone sok, 12 dg. Reismehl ili jednostavno brašna malu žlicu pima od 5 bjelanjaca snjeg lahko premješati – met niti na pleh i razdijeli odozgora višnje i pošeće niti te peći.

Proljetna Torta

14 dg. mrvičenog putra, 14 dg. šećera 4 žumanjka pjenasto mje šati, 14 dg. bjelih rib. mandala, 7 dg. brašna, od 4 bjelanjka snjeg.

A. Heckmann Berlin. **Punschschnitten** Sandmasse kalt Folio 5.

Sandmasse bäckt man in einer langen Kapsel 1½ cmt. hoch, schneidet sie der Länge nach in 3 Streifen bestreicht den einen mit Aprikosen, den zweiten Quittenmarmelade gemischt mit einem gläschen Punschessenz |: oder besprengt beide mit Arrak :| legt sie aufeinander und den dritten darüber und schneidet davon schmale Stücke, deren Höhe man mit Punschglasur glasiert.

Wiener Kochbuch **Putzi Krapferln**

2 Eier Schnee, 14 dg. Vanillezucker wird leicht vermischt. Von diesem Teig behält man beiläufig 3 Löffel zurück, jetzt kommen 14 dg. geriebene Mandeln und 2 Rippen geriebene Chocolade dazu. Davon werden Krapferln gemacht, in die Mitte eine Vertiefung und von dem weissen Teig etwas hinein. Kühl backen.

Victor Schmidt-Löhr Wien **Pischinger-Fülle**

14 dg. Theebutter mit 7 dg. Staubzucker schaumig rühren, dann 14 dg. geriebene Chocolade |: eventuel 1 ganzes Ei :| und 1/8 Liter Milch oder Obers in einem erwärmten Porzellan gefäss schaumig gerührt und zwischen die Oblaten ein, bestreichen.

Schmidt-Wien **Kakao-Fülle alla Pischinger**

10 dg. Butter mit 10 dg. Staub-Zucker schaumig rühren, 1 dg Kakaopulver - in einem erwärmten Porzellangefäss schaumig gerührt.

Punschtorte |: Landmassa Hladna :|

12 žumanjaca sa 28 dg. šećera pjenasto mješati, od pola limune sok, 21 dg. brašna i 8 bjelanjaca snijeg lagano premiješati i napuniti za 2 Tortenreifa, a ovu preostalu masu koja je odredjena za treći Tortenreif razdijeliti na tri dijela - prvi dio, ostane bijel, drugi dio bojadisati sa kakaom a treći sa alkermussom te sloti peći u jedan pleh, kada je pečeno rezati četverokute |: Würfel :|.

Punschmässe: 20 dg. šećera kuhati sa jedne limune i jedne naranče stavi se sa 1 deci vode dobro prokuhati, i prohladjeno dade se od prilike 3 deci marmelade od marilica onda sok 3-4 naranče 1/2 do 1 deci rumna nešto vanilekö dobro razmiješati i preliti preko tih Würfela.

Prvi Tortenblatt se stavi u modlu od torte pa se na njega složi izmjenično te prelije kocke jedan crni, crveni pa bijeli dok je cijela masa gore, onda se metne drugi Tortenblatt preko toga [:koji je takodjer dobro pokvasiti punschessenzom:] i stavi se 3-4 sata pod preš. - Glazura: 20 dg. šećera pr. sa 2-3 žlice vruće vode i ma Ko rumu sa dnom od čaše dobro premiješati i alkermussom poc veniti.

Panama torta

Umuti dobro 7 žumanjaca sa 14 dg. šećera, te tome dodaj 2½ komadića ribane čokolade 14 dg. prnih lucdnih mlanolala i snijeg od 7 bje. lanjaca zagano ½ kašičice mijesati i peći. Nadjev: umuti 15 dg. putra te tome dodaj 14 dg. šećera, 2 cijela jaja i 2 komadića razmekšane čokolade. Nabijeni torti i namazi dobrzgora i okolo.

Pita od trešanja ff.

10 dg. putra 10 dg. žumanjaca, 10 žlica šećera malo vanilije mijesati dobr. postdne pjenasto onda po malo dodjedaj umutra 5 žlica brašna - pleh namazati tjesto rdsiri dobrzgor metni trešnje posipaj šećerom i cimetom i peći. Od preostalih bjelanjaka snijeg sa nešto šećera i na pecenu pitu razširi, te kratko još u rer dati.

Pita od oraha

25 dg. putra 25 dg. brašna, 5 žumanjaca 8 dg. šećera 2 žlice sirutka. Filja: 25 dg. šećera sa 7 žumanjaca pjenasto mijesati 25 dg. ribanih oraha, 7 dg. chorola, te 7 bjelanjaca snijeg - polak tro peći, dobrzgora gliter.

Pišinger filja

12 dg. umućenog putra 12 dg. šećera 12 dg. razm. čokolade 4 žumanjca, 10 dg. bijelih sitno rezanih badema i filjati oblate.

Hehmann

Praliven Torte (: francuske :)

15 dkg. weisse Mandeln werden mit Eiweiss gerieben und mit 30 dkg. Zucker 14 Löffel etwas Vanillezucker schaumig gerührt. Zuletzt wird der Schnee von 12 Eier und 20 dkg Mehl untergezogen. Von der Masse werden 3 Böden gebacken. - Schlagsahne wird mit fest geschlagen 7 dkg Zucker und gehackte Mandeln untergerührt und die Torte damit gefüllt. -

---

Fischinger - Torta

Od 6 bjelanjaca snijeg u što 20 dkg. šećera pp. još lag no tući i onda 20 dkg. ribane mendale razmiješati. Ovu masu razdijeliti finime namazati na 4 karls badska oblatka i dati u vrlo jaku peć da bude žuto. Crema: 6 žumanjaca 17 dkg. šećera, 5 jedače žlice jake kuhane crne kave i čokoladić vanilije na sobnoj kuhati - medjutim razmiješaj pjenas 22 dkg. butra i pomiješaj sa ohladjenom cremom. Kada se oblate ohlade, filjati i glazirati. -

---

Pire od kestanja

1 lit. kestanja obieli i metni kuhati onda olupi danju kestice i još tople prosiraj. K tome metni 5 dkg. putra 2 tablice ribane chocolade zasladi šećerom sa vanilijom, a po volji i rumu, razmiješati i servirati sa schlagobersom.

6

Prinzes Crememé-Krapferln

1/8 kg. Butter 1/8 Lt. Wasser etwas Salz zu. ein ganz wenig Zucker lasse es aufkochen schütte sodann unter beständigen Rühren 1/8 kg. Mehl hinein nehme dan den Topf vom Feuer weg und lasse es etwas schwitzen. Es werden in den Teig dann 4 ganze Eier hineingeschlagen und zwar nach jeden Ei welches hinein geschlagen wird muss man den Teig wieder gut glatt rühren. Der Teig soll am Löffel hängen darf aber nicht breig sein. Wenn die Krapfen gebacken sind werden mit folgender Crememé gefüllt: 3 bis 4 Dotter 3 dg. Mehl 12 dg. Zucker in etwas Milch mit Vanille übers Feuer schlagen nachher etwas Rum oder Maraschino. Bevor man die Krapfen füllt wird zur Crememé etwas Leuten Schnee beigemischt. – |: Krapferle dresirati i šećerom pržiti :|

Pani d'orange frappé

Koche 1/4 kg. Zucker mit 2 Glas ~~Zucker~~ Wasser sobald es auskühlt drücke hinein Saft ~~und Schale~~ von 6 Orangen und einer Zitrone 1 Glas Madeira Wein, dann gebe hinein aufgeweichte Gelatine vermische alles gut fülle die Gläser ~~dann~~ damit und stelle auf kalt. Zu die Gläser lege gehackte Weichsel oder Kirschen als Putz zu. serviere kalt.

Jan.

Parfait Crem

4 žumanjka 1 dcl mlijeka nešto malo šećera 3 listića želatina razmiješaj i prokuhaj na vatri. Kada je ohlađeno stavi šlagkar god želiš okus [: chocolada ili prženi lješnjaci ribani ili maraskinom ili Himbeer vanille i. t. d. :] i k tome 1/2 šlage dobro tučenoga pušlagobersa lahko razmiješaj i stavi u modlu ili u čaše na led ili hladno mjesto.

Reichenb.

Prinzes-Torte

[: Sandmasse warm abschlagen :] zwieder kalt abschlagen 4 Deka warm gemachte [: Zerlassene Butter mit 10 dkg. Mehl. :] [: Es können auch 2 Dotter u. 2 ganze Eier sein :] Gefüllt mit einer guten Vanillecreme welchem man etwas Schaum darunterrührt, und glasieren mit Chocolade.

Pariser-Igel

15 dkg. putra zamiješati, 3 žumanjka 6 žlica šećera pjenasto umiješati 6 žlica jake crne kave i malo rastopljene želatine. 30 piškota složi 3 reda u svaki red 10 piškota i namaži svaki red ovom kremom i odozgora i okolo isto, te sa pinjolama cijelo ukrasi.

Pasians

38 Deka Staubzucker 24 dkg. Mehl 8 Eiweiss halbgeschlagen. [: šećer i bjelanjci na pol tući i onda stavi brašno te dresiraj na namazani plech. :] Malo bojadisati chocoladom ili bojom.

6 os.

Preuzburgerbeigeln

30 dg. Mehl, 15 dg. Butter, 3 blg. Zucker, 2 dg. Hefe, 3 Dotter [: dampfel se treba izpeći i onda zamijesiti :] malo ginma, soli i korice od limune. Filia: 20 dg. šećera malo pa vodom špinati, 25 dg. oraha ribanih chocolade 2 tablice, rosine i rum.

Punsch - Chadeaux

2 deci ohlađena čaja pomeše se sok od 1 limuna i 2 naranče, šećera i ruma po volji i 8 žumanjaca.

Jan.

Pignjoli tuipferli ff

1/4 kg. oraha ili [: mandala :] 1/2 kg. šećera tucital, 3-4 bjelanjka raz mješati i dati na vatri sprerešati od naranča - hlada se ohladi onda žlicom ubrkavati u pignjole ili hoblane mandale i špruhati tuipferle te peći.

Pita od oraha Odrezci

25 dg. brašna, 21 dg. putra, 10 dg. šećera sa 1 žumanjkom zamjesiti tijesto i peći na pol - raschladiti pomazati pekmezom i pijati: 21 dg. grubo kosanih oraha, 25 dg. šećera, 4 bjelanjka malo ri, tijesta te dati na vatri sprerijesati i vruće pomazati na pitu i dati opet peći dok dobije plavu.

Januar

Piškote

12 žumanjaca, 28 dg. sitnog šećera pjenasto mješati, od 12 bjelanjaca čvrsti snijeg i 28 dg. brašna lahko pomješati - dresirati na bijeli papir [: netreba nikšta namazati :] piškote prije pečenja sa sitnim še ćerom dobro napršiti i peći.

Pralinemasse – Pišingerice

1/2 kg. lješnjaka prženih ribati i u ruljžaru tući dok postane ulje no 1/2 kg šećera. Pitnog zajedno sa lješnjacima tući onda dodaj Pralinmasse rastopljene skoje pa obolda nešto Kakao bitter te smješati i pržati čokolate 4 puta. Pitter

Praline Schnitte

Pralinemassu staviti u jedan plugi pleh kalup i onda staviti unutra kandirano voće i onda poklopi to sa marcipanom pom i onda reži šnite

Puding od badema

5 dkg. putra 5 dkg. šećera 3 žumanjka pjenasto mješati dodaj 5 dkg. ribanih, mandala 2 unčeno mlijekom i izžmi kožu žemičke mrvica od limone i od 3 bjelanjka snijeg. Kuhati ili peći 3/4 sata.

Pišlote sa slatkim skrumpom

Pišlote se razpolovu i namažu sa marmeladom te slože na staklenu zdjelu zatim ih polivaši mlekom. Medjutim s pjenasto mješaju 3 žumanjka sa 10 dkg. šećera te na zadnje dodaje se oklero tučenog skrumpa. Ta smjesa prelije se preko pišlota i stavi skoro nekoliko sati na hladno mjesto. Na 12 pišlota 1/4 litre skrumpa.

Tiškote sa cremom

Tiškote složi [illegible] red po red te namaži [illegible] sa finom cremom: 15 dkg. mljevenog šećera i 5 žumanjaka. Pjenasto umiješati – sa zadnje [illegible] 4 žlice jake jerne kave i razmiješaj dok je crema gotova. Ohlađeno obrnuto izlati.

Pita od jabuka ff

Staj. 28 dkg. brašna 20 dkg. šećera 2 žumanjka, ost. pola limuna, sok, malo soli, jednu žlicu šećera zamijesi i izvuci tijesto. – Jabuke oblistaj bez vode sa malo šećera i ljuštenja. Ohladi malo rašna stavi ih na pečeno tijesto. Umuti od 4 bjelanjka snijeg i razmiješaj sa 28 dkg. šećera pp. To prenakaži po jabukama i stavi ponovno u rer.

Praline bonboni

Prženu nibanu lješnjake zamijesi sa fondanom koliko zahtijeva i glasiraj sa finom čokoladom.

Pariser Creme jeft.

1/2 kg. šećera 30 dkg. šljiva i cacaomasse, 3 1/2 deci mljeka nadvarii šljive. Želiš razlin crem onda pomiješaj u već ohlađenu cremu pečio razmućenog butera. Izvi:

Pariser

12 dkg. chocolade 15 dkg. šećera 1 1/2 deci mljeka vanilije pustiti par časa uz miješanje kuhati – miješati na ohladnom prikodolati 15 dkg. putera i 1 žumanjak

Pompadur pp

14 dg. šećera 3 žumanjaca miješati 10 dg. rastopljenog maslaca posliješati i pjenušasto miješati vanilije 10 dg. kadema crnih rilanih i sa nešto vode sprečkanih u mužaru te 7 dg. rozina od 6 bjelanjaca snijeg lučki sa malo odvaganog šećera i 7 dg. brašna lagano promiješati. Tepsiju dobro namazati.

Princes - Krapfen pp

¼ litre vode, 10 dg. putra, malo soli, 20 dg. brašna kuhati 6 jaja.

Pita od jabuka

42 dg. brašna 28 dg. putra 2 žlice vrhnje 2 žlice šećer malo sirketa 3 žumanjka zamijesiti i pustiti 1 sat na ledu - razvaljati na dva dijela. Filja: jabuke sa šećerom predinstati bez vode - malo pekmeza od marelica i cimta, pobrašiti i ¾ sata peći.-

Pit.

Pinca

30 dg. brašna, 8 dg. putra 6 dg. šećera 2 cijela jaja 4 žumanjka 3 dkg. perma i limunske korice. Razdijeli se dva dijela u prvi dio se umijesa 2 cijela jaja i 3 dg. šećera sa dignutom permom u mlijeku i šećeru te pustiti dizati a nakon toga umijesi oba dijela zajedno rastopljeni maslac. Kad je pusti dizati, namaži jajetom, prereži na dva i peći.-

Jan.

Pischinger - Fruit

25 dg. ribanih vestanih bjelanjaka sa 25 dg. šećera u melange. nu dobro lući mješati dasposlane pasma sitno fino i masno. međutim dati 25 dg. šunkemasse rastopiti i onda zajed. no sa jednoj z dijeli mješati da postane posve glatko. Gdje uzmeš manje chocolade možeš sa finim uljem nadamjestiti a isto možeš u mjesto ulja uzeti Ceres ili Kitnerol. Fiksati karlsbadske setkarine. Može dugo stajati.

Crni Puding sa vinom i rozinama

bjeljati pjenasto 4 žutanjka 4 dg. šećera onda stavi 5 dg. fine mandele rib. 4 dg. chocolade 2 žlice Brösel sa crvenim vinom po" sušeno od jednog kruha 5 dg. rozina cimet korice limune i snijeg od 3 bjelanjka - puding kuhati u pari - preliti na zdjelu sa Marillensalse ili Chocoladegüss.

Žuti Puding

bljeaj pjenasto 10 dg. putra i 3 žutanjka te 12 dg. šećera sol i koricu ¼ limune 3 žlice vrhnja i snijeg od 3 bjelanjka - kuhaj 1½ sata. Serviraj chadedić k tome.

Mandel Puding

bljeaj 5 dg. putra sa 5 žutanjaka i 4 dg. šećera onda stavi 4 dg. bjelih žiljasto rezanih mandala 2 komada kiflja rezano u četverokutić pomočeno u slatko vrhnje. Rozina ogulicini i od 3 bjelanjka snijeg - kuhati 1½ h i serviraj k tome chadedić.

Zanosat Rotschild Kisspitf - Krapferln

28 dg. šećera sa 9 žumanjaca pjenasto mješati onda lagano 14 dg. brašna i od 9 bjelanjaca snijeg pomiješati. Vaš papir krapfel drbuzdati i kašikicu brandalama posipati i sa šlag-šećerom poprašiti prije pečenja. Kada su pečeni onu stranu koja nije brandalama posipana, obličiti čokoladom.

René - Schnitten

6 žumanjaca pjenasto mješati sa 18 dg. šećera onda dodati 18 dg. fino ribanih oraha, 3 dg. brašna u kome namočenoga i 6 bjelanjaca snijeg - peći. Kad se ohladi razrezi na pol i filiraj: 12 dg. fino ribanih oraha, 5 dg. šećera 1/8 lit. mljeka 1 jaje i 1/4 šlangice vanilije kuć sebna vatri dok bude gusto. Reži i glaziraj chocoladom.

Rococo Creme

12 dg. putra 12 dg. šećera 12 dg. ribanih oraha ili lješnjaka. Buter i šećer pjenasto mješati, zatim polako prašak u mljeku orahe - ohladjeno sastavi i metni gumu malo. Creata mora biti podpuno bijela - za filijanje torte.

Ribizl - marelice ili od jagoda

32 dg. brašna izmrviti sa 25 dg. putra 3 žumanjka 2 jedaće žlice šećera i miris od limuna zamijesiti i razliveni tijesto u pleh razmaza ako hoćeš ispečeš. Međutim jedan žumanjak ribizl od kičice očisti oprani ocijedi i stavi na pečeno tijesto razmaza malo pošećeriš i nato pare slagaje u smjeru od 6 bjelanjaca 25 dg. šećera razmaza na žaru ostaviš. Treći dio postupe gust i razmaziti po ribizlu a onda po smjesi nešto bijelih razsanih mandala i vanilji šećerom posuti. Još 10 minuta speci - toplo rezati.

Ribisel oder Kirschen Kuchen

Kolikо teže 6 cijela jaja toliko vagnuti putra šećera i brašna. Žumanjci putar i šećer pjenasto miješati od bijela mjaća snijeg naraslije brašno. Lagano i drugačiji razmaza i odmah koristaj trešnjama ili čime želiš i speci.

Kolada od mandala

8 žumanjaca sa 16 dg. vanilji šećera pjenasto miješati, 16 dg. samljevenih mandala 5 dg. brašna od 8 bjelanjaca snijeg - speci i onda filjati.

Renata - Torta

Umuti pjenasto 15 dg. putra sa 24 dg. šećera i 6 žumanjaca zatim slodaj 12 dg. ribanih lješnjaka 12 dg. rib. oraha 5 dg. brašna i od 6 bjelanjaca snijeg. Nadjev: žumanjcima pože šećerom zahlađenom u kadji pi metnula 2 žlumadića ribane čokolade. Ocakline od čokolade.

Ruska pita ff

Smrzd. 28 dg. brašna 28 dg. putra, 14 dg. šećera zamjesiti razdjeli na 2 dijela. Filja: 25 dg. šećera sa 8 žumanjaka pjenasto umješati 26 dg. oraha rikanih, 2 kašike Brüsel ili brašna /: a kasnije ribane čokolade ili cacao prešto metnuti :/ mirisa od vanilije i snijeg od 8 bjelanjaca razmaži na prvu polovicu i stavi drugo tjesto zgore odmah zajedno peći. Posuti sa 10 dg. vanilli šećerom i peći male četvorine. —

Kondelka

Sacher-Torte

9 dg. putra, 5 dg. šećera zamješati sa žumanjaca 1 jaje 1 pjenasto umješati, 10 dg. ribane chocolade - od vagnutoga šećera žeton, malenkosti na stran staji se bjelca za snjeg od 4 bjelanjca, da se na zadnje pomiješa i stisnu sprostjeti da snjeg vrlo čvrst bude i uz to lagano priloniješa 9 dg. brašna i 1 dg. Vanillepulver.

Zandat

Sacher-Torte

14 dg. putra 21 dg. šećera zamješati 6 žumanjaca jedan za drugim umješati i pjenasto umješati nešto od vagnutoga šećera na stran da se u od 6-8 bjelanjaca na zadnje umješa za tvrdi snjeg, po okusu i boji kakao i na zadnje snjeg i lagano sipati 8 dg. brašna. Lagano peći. Glasur: 12 1/2 dg. Kakaomasse 60 dg. Zucker zum Faden kochen und bis heissen Lösung in den Kakao giessen und abtablieren. Glasura za nekolike torti.

A. Heckmann Berlin

Sacher-Torte

25 Dg. Butter mit 20 Dk. Zucker u. 25 Dk. weich gemachter Schocolade rühren, dazu 12 Eigelbe schaumig einrühren, Schnee von 10 Eiweiss u. 25 Dk. Mehl dazu. Vanillegeschmack. Glasieren.

Jandal

Sacher-Torte

14 dg. putra 18 dg. šećera |: nešto na stranu za snijeg :| 6 žu. manjaca pjenasto mijesati 10 dg. chocolade u pasmu malo mlieka razmočene od 6-8 jaja zvrsti snieg te 2 žlice brašna lagano pomiješati. Vrlo sporo peći.

Sacher-Torte

16 dg. šećera 16 dg. putra zamiješati |: i pridodavati 1 po 1 :| 8 žumanjaca miješati da postane pjenasto - posebno snieg zuči od 8 bielanjaca u kojega još prod. prušetka dodati te posebno obvagnutoga šećera 5 dg. Tako da snieg čvrst bude |: da prod pečenja torta ne padne :| i lagano u masu sipati 11 dg. brašna te bojadisati cacao-puderom. Lagano 1 sat peći.

Heckmann

Sacher-Torte

15 dg. Butter werden mit 12 dg. Zucker schaumig gerührt sodann 8 Eigelb |: eines nach dem anderen :| beigegeben und dieser Masse 5 dg. fein gesiebter Cacao beigemengt. Sodann werden 5 Eiweiss zu festem Schnee geschlagen 2 dg. Zucker dazu gemischt und 15 dg. Mehl. Die Torte wird langsam gebacken und kann erst abgekeren Tags mit Schocolade glatt überzogen werden.

Schach - Torta

Tući od 8 bjelanjaca čvrsti snijeg i tući u to još 25 dg. sitnog šećera mješajući polagano 25 dg. prepečenih lješnjaka i lagano ih gnječeći - staviti u 3 oblog. Krema: 8 žumanjaca 25 dg. šećera 1/2 šalice jako kuhane kave 1/2 čokolade vanilije. Tako skuhano tući na vatri dobro se zgusne - mješajući ujedno gnječiti 25 dg. putra 2 čokolade i ohlađenoj kremi primiješati. Filirati iz putra i iz vana cijelu tortu. Tortu obložiti sa ukrižanim vrpcama od crvenih bombona, tako da izgleda kao šah a na kraju je posuti mrvicama od oblatna. Staviti na led.

Schiller - Torta

Lješnjaka 15 dg. putra sa 14 dg. šećera dodaj 6 žumanjaca i mješaj ujedno dodaj 15 dg. rib. marmelade, 12 dg. rib. čokolade i snijeg od 6 bjelanjaka. U 2 kalupa peći. Treća smjesa mješaj 8 dg. šećera sa 4 žumanjka dodaj 6 dg. rib. lješnjaka 2 dg. rasutih krušaka sa rumom i limunovom koricom. U snijeg od 4 bjelanjka - peći i kada ohladi filirati sa kremom od vanilije i prevući čokoladnom od čokolade. -

Jan.

Spanische – Winde

Za 5 bjelanjaca 25 dg. šećera pitnog. 5 bjelanjaca jako čvrsto tući i od toga 14 kg. šećera, jednu malenkost ostaviti da obsadi pod zadnje u snijeg da bude još čvršći a onda lagano drugi šećer sprimiješati, na namazani i poprašeni bleh dresirati i odati u posma lagani rok hladno peći – samo sušiti. Mora biti staubzucker. (: može biti 25 dg. šećera i 4 bjelanjka :)

Spritzstraüberl

1/4 lit. voda, 1/4 lit. brašna i malo putra. Zakuhaj u vodu putar i uspi po- malo brašno dok zakuha mješaj i stavi da se ohladi, prilodavaj 1 po 1 žumanjak i izradjivaj tjesto malo rukom. Kada je tjesto dobro izradjeno, puni špricu i peši u vrućoj masti. Dobro pošećeri vanilišećerom i posluži Himbeersaft.

Stephanie – Torta

Umuti 8 žumanjaca sa 24 dg. šećera dodaj 5 dg. Kipfelbrösel 2 dg. brašna 8 dg. ribanih mandala 8 dg. tjestnjaka od 8 bjelanjaca snijeg – peči. Filja: 15 dg. putra, 10 dg. šećera, 5 žumanjaca, 10 dg. chocolade.

Sanzell

Sandmasse warm geschlagen

28 dg. šećera, 8 jela. vanja, žumanjaka 8, brašna 28 dg. 14 dg. rastopljeni puter. Šećer, vanja jelo i žumanjci na vatri pjenasto podjednako mješati i onda mješaj hladno, te lagano stupaj brašno i na zadnje putar.

Jan.

Schlagobersscreme

1/2 lt. Schlagobersa dobro ohlađenoga šećeriti po volji |: kakao nam želiš staviti ako chocolada nastopi je le stavit kolikо želiš :| onaj rastopiti 1/2 dkg. gelatina sa 1 Kaffeelöffel vodom na pari na špeckinjaku – le blago toplo ulievati na žlicu u pjenu i premiešaj. Model puštа se mazati već napunjeno smutiti 1 sat na hladnom stajati – kada treba na stol dati – modlu polagano čašakom skinuti u toplu vodu i prekropiti modlu na željeni tanjur ako prema sama izpadne van.

5 listova 9.

Studenten-Torta

8 žumanjaca 25 dkg. šećera pjenasto miješati 25 dkg. rib. oraha 12 dkg. brašna 1 žlicu ruma 6 dkg. crnog grožđica malo sekundelbrösela i snieg od 8 bjelanjaca. Kada je torta pečena polije se sa špekuhanim 1/5 kocki šećera u 1/8 litri vode kojoj se pridoda 2 žlice ruma još vruće da se upije u torti špeckiti i okaliti chocolade oblakinom.

Salama od chocolade

14 dkg. crnih mandala ribanih 6 dkg. bielih mandala drugač. ko rezanih 6 dkg. citronada rezanog 14 dkg. šećera jep. kašica od limuna cimeta i kabu 1 čhocolade. Mandale i šećer malo preprženi, zamješati sa jednim jajem kon. mirati salamu i obtaviti u papiru 2–3 dana stajati.

II. vrsta

14 dkg. crnih badema ribanih 6 dkg. bielih badema rezanih 14 dkg. šećera 1 jaje 6 kockica chocolade limunske i naranče kore, rumenjenje ½ žlice rasta žli ništa. Rastopiti sve i konzervati salamu.

Dalmi.

Salama od šljiva ff

40 dg. suhih šljiva ; može se uzeti polovica smokava : šljive nešto malo pobrašati – 40 dg. šećera špinati sa malo vode kuala je gust onda staviti mutra šljive sa kuhaj olak je sasvim gusto onda jedan žlicu kakaa kosanih malo kore od li mono i narance cimeta i na tabli u tri dijela razdijeliti i napraviti salamé u kristal šeker zavrti i zamotati da stoji 8-10 dana.

Scheiterhaufen

Suho pecivo oribiji a onda na plošne izrezi sa salzi hladnim skrompom ; zatim putni u zdjelu maslacem namazanu i to vrsti, nice sa rosinama weinbeerla, tanko rezanim kadenima i poliji preko svega 2 deci skrompa pomiješano sa 3 žmanjka šećerom i vanilijom ako se time izpuste medjuprostori. Od zgo na posipaji šećerom i kadenima, pa se neka izpeče.

Sacher - Torta

15 dg. putra, 15 dg. šetera, 6 žmanjaca, 15 dg. chocolade, 15 dg. brašna i od 6 bjelanjaca snjeg.

Šipon - Torta

Uzmi 1/2 kt. šipona te kuhaj sa 16 dg. šećera, 16 dg. rib. manolada 16 dg. chocolade neka tiši olak ne postane gusto – ohladi i primiješaj 8 bjelanjaca snjeg i 2 žlice brašna. Lagano speči. Šiljaj sa vodji.

Schnitten

30 dg. Kunerola se u zdjeli na žaraju šlednjaka obrobi i nepretano miješa dok se posve ne izgladi, onda doda isti količinu šećerjuchera i pjenasto miješa. Zada uzme 3 vrsti mirisa te razmiješaš svaku vrst od topa želiš i liješ jos mi lano na čarlstvadske šablatene i stavi nešto debljeg gore da se pšime. Mirisi za toj masi: Miris: I. pitrona, 5 žlica šećera se matare na komad od pitrone i nastopi šećer u polju od 2 limone i dodaj smjesi. Miris: II. na isoru od naranče matari 5 žlicki šećera, zatim nastopi u polju od 2 naranče i pridodaj gornjoj smjesi. Miris: III. 3 tablice nibane čokolade da skuha se kremici smjesi u ovu vrst slobro pritisaju pišane mandale ili bršali.

Sacher Torte

14 dg. obaetiebene Butter, 21 dg. Zucker nach und nach 6 Dotter, schaumig rühren, 4 Tafeln zerweichte Chocolade, zu 10 dg. Kartoffelmehl und 6 Schnee, gebacken - glasiert.

Schardoten Koch

15 dg. riže za pulekom kuhati i pustiti ohladiti 7 dg. šećera 4 žl maslka i 7 dg. pomućenog bubra pjenasto mijesati te za rižom kombinirati stavi kockice od limuna stavi od prilike kuhanog voća i od 4 bjelanjka snjeg i pusti.

Sacher Torta

[: originalni recept gospođe Sacher :]

Pjenasto umješaj 21 dg. butera te onda dodaj 14 dg. šećera pp. da
ga umješaš uz prikladavanje 14 dg. razmekšane čokolade ali
koja je već rastopljena bez vode, kada je posve pjenasto razumiješ
no dodaj jedno po jedno 5 žumanjaca i opet dobro umješaj,
od 5 bjelanjaca čvrsti snijeg i to zadnje 14 dg. mekanog
brašna umiješati. 1 sat peći.

Čokoladna filijana palama

Zakuhaj u zdjeli žlicom 10 dg. ribanih oraha, 10 dg. šećera 1/2 bjelanjca
2 rebarca čokolade razmekšane 1 kašikom rumka. Rastanji na dasci
i filiraj sljedećom filjom: Filja 1 1/2 žumanjce kuhano pasirano 4 1/2 dg.
putra razumućenog malo šećera i vanilije. Kroz sredinu stavi filju
sastavi gore prstima i valjaj u kristal.

Slani prhki štapići

1/2 dg. maslaca smrvi se na dasci sa 1/2 dg. brašna pak jednim
žumanjkom zamijesi se tijesto, koje ostavi na hladnome po
čivati na hladnome dok je posve hrdo. Tada se pusom izva
lja da dobije oblik kobasice koja se se narezati u komadiće u
veličini oraha. Svaki komadić izvalite pusom u štapić koje
složite u redu jedan uz drugi pak ih tada namažite
bjelanjkom, posipajte kuminom i soli i pecite. Ovi će du
že vrlo dugo, a narančito u limenki.

Torta - Lilica

Zamiesi tijesto na okalai od 12½ dg. putra 12½ dg. brašna 1 žlicu šećera 1 p. Zamiješano tijesto razvući u podmazanoj modli, mediolinu umbati 6 žumanjaca sa 6 kašika šećera, ribanu koricu od limuna 12½ dg. bijelih ribanih mandala i žličicu vanille šećera te od 6 bjelanja na snijeg ljagano izmiješaj, saspi u modlu na tijesto, a odozgora po torte kriški i šalan rezanih na dugo badema. Ljahin peci na umjerenoj vatri. Pečenu torti pospi šećerom. –

Jam. **Theegebäck** ff

12½ dg. šećera, 12½ dg. putra tjestasto miješati i onda dodavati 5 žumanjaca |: jedan po jedan :| te na zadnje 24 dg. brašna i mirisa od vanilije. Dresirati male puserle peći i onda 2 i 2 filjati salso-m i odozgora išarati chocoladom. [: Želiš tamnu masu, onda stavi umjesto 24 dg. brašna samo 19 dg. brašna i 5 dg. kakao, previ različite forme :]

Jam. **Theegebäck |: Buttermasse :|**

40 dg. brašna, 30 dg. putra 10 dg. šećer zucker dugo mjesiti, tako da se dade dresirati ako hoćeš tamnu masu pomiješaj sa kakaom - dresirati i peći. Pečene ukrasiti fundmassom.

Jan. Theegebäck |: Nero-Busserln :|

35 dkg. putra 35 dkg. brašna 17½ dkg. šećera 5 cela jaja. Putar i šećer pjenasto mješati ili jedno po jedno jaje ili žumanjce te na zadnje brašno i snijeg. Evo treba obrezivati krafnerle dva i dva sa salsom pitjati već pečene i čokoladom poprčiti.

Theegebäck |: soljeni štapići :|

6 žlica mlijeka 28 dkg. brašna 10 dkg. putra 1 ravnu žličicu soli 1 paketić Backpulver 1 žumanjak i ½ žlicice šamnina. Zamjesiti kommirati dugoljaste štapiće namazati bjelanjcem te malo posuti šamninom i svijetlo žuto peći.

Tjesto za sandviche i Hefezeubrot ff.

30 dkg. brašna 4 dkg putra 2 dkg. šećera 1 žumanjce posve malo kvasca malo soli i od prilike 1-o do 2 deci mlijeka - fino zamjesiti. —

Terrassen

18 Deka Mehl 15 dkg. Butter 5 dkg. geriebene Mandeln 6 dkg. Zucker etwas Zimt und ein Teelöffel Oetkers Backpulver. Zubereitung: sämtliche Zutaten verarbeitet man zu einem Teig. Von diesem rollt man Stückchen dick aus sticht mit drei oder viereckigen Formen von gezackten Ausstechern Scheibchen aus u. backt auf leicht gefettetem Blech mit mäßiger Hitze hellgelb. Man setzt dann immer 3-4 Scheibchen die kleinen nach oben mit dazwischen gestrichenen Himbeerkonfitüre übereinander - bestreut sie mit Zucker u Stückchen Gelee. —

Univerzal ljesto za ljajno pecivo. –

42 dg. brasna, 23 dg. masloca, 14 dg. secera pp. 6 zumanjaca sve zajedno zamjesiti.

Vanillekipferln

10 Deka Butter 14 dg. Mehl 5 dg. Staudenzucker weiß gerieben u. 4 dg. Vanillezucker, etwas Zitronenschale.

Vanillecreme

½ 3½ Seidla Milch 17½ dg. feines Zucker 8 Dotter i Eidadić Vanille i 3 dg. Grieß to dobro razmješati staviti na štednjak i poslednje šibom mješati dok se zavrije.

Vanillebrot

5 Dotter 14 dg. Vanillezucker 14 dg. Grieß - mlijeko Vanille-
Dotter, dg. Zucker pp. dg. Grieß - mlijeko zimet
odozgora bjelanjcem umazati i posipati feinem mandelgrieß. |: Vanillegeschmack :| Ti vruću peć dati peći inače se razidje. Pečen Dotter šibom pjenasto mješati u
Zadnje lagano Grieß promješati i u Dressiersack staviti te u dobro pa
maziranu šerpeiju peći

Vienna torta

Mješaj u loncu na pari 6 Dotter 10 dg. vanilezucker i 1 žlicu Haar
puderu. Tkada se zgusne izvadi iz pare i mješaj dok se ohladi. Me
djutim umuti 30 dg. putra dodaj 8 dg. rastopljene čokolade 6 dg.
isprženih samljevenih lješnjaka sastavi sve sa prvom ohla
djenom masom i naoljeni 5 srednjadobrih listova te sa istim
odozgora premaži. Zatim posipaj ribanom čokoladom.

Weichsel - Bomben

12 dkg. šećera pp. 12 dkg. bijelih pšeničnih mrvica 2 tablice ribane čokolade 1 bjelanjak i nešto ruma. Sa svim nagnječenom smjesom pomoći viljuške i onda ih umakni u čokolade glasuru, a ostatak u ribanu čokoladu. –

Jan. Vanilleschreiben

28 dkg. šećera sa vanilijom 4½ žumanjca toplo tući da bude pjenasto onda tući da se ohladi i stavi lagano 28 dkg. brašna. Namaži plech i dresiraj puserle, te stavi u dolder rein.

Vera-creme-Torta

Umuti pjenasto 8 žumanjaca sa 23 dkg. šećera i onda do daj 12 dkg. brašna i snijeg od 8 bjelanjaca. Od toga peci 6 listova. Svaki list nadjeni slijedećim nadjevom: miješaj na pari 5 žumanjaca sa 5 kašika šećera 1/8 litre mlijeka i jednu žličicu brašna dok se zgusne i onda ohlađenom primiješaj snijeg od 2 bjelanjca 15 dkg. mrvice nog kruha 12 dkg. pšenič sa malo šećera kadarena ribani. Sve izmiješaj i nadjeni listove i preliv ocakljenom od maline.

Vinolmasse-Torta

36 dkg.
40 dkg. šećera, 6 snijega, vanilije. –

vidi Spanische Winde.

Weinschado

1/4 lt. vina mali komadić cimeta zakipiti - 2 do 4 žumanjka
1/8 kg. šećera pos. 1 žličicu brašna pjenasto miješati pak kopi puma
ili šmalaca te ulsti i miješati u vino.

Vanille Kranzeln |: kuhano :|

1/8 litre vode 7 dg. putra 11 dg. brašna 3 cijela jaja kuhati
da je gusto i odmah dresirati - peći onda rasporedi na
la i sa vanilije cremom filovati te bijelo polakliti ili pošećeriti

---

Vočne kremšnice

6 bjelanjaca 25 dg. praha 10 dg. oveba, 15 dg. šećera 10 dg. ma
slaca sve sitno rezano - pomiješaj na vatri, praviš kre
gice i polahko puši u rerni.

Weichsel - Kücheu

1 Duo od Linzerteiga stavi u šupljii oblik od torte.
Pjenasto miješati 7 dg. putra 10 dg. šećera i 4 žumanjka, o
da stavi 5 dg. badema, 4 bjelanjka snjega 5 dg. Brösel,
1½ dg. brašna, cimeta i onda gore višnje te peći.
Fili stavi na presni Linzerteig kao i više, te opet peći.

Windmasse-Torte



ff

U žumanjce stavi od 6 bjelanjaca polagano umiješati 36 dkg. šećera. Masa se umahuje u 4 lima □. Pečenje se na umašće pobrom i suši u mlačnoj peći. Listovi se znamaju u sljedećem vremenu: Od 6 žumanjaka 15 dkg. šećera 1 žličicu vrhnja 1/8 litre jako kuhane crne kave - kuha se na pari pusta krema. - U rashladjenu kremu umiješa se 20 dkg. dobro razmućenog maslaca. Torta se ukrasi šlagom kremom vrhnjem.

Zahnstöcher

Jan.

21 dg. Mandeln gerieben 21 dg. Zucker pp. 21 dg. feine Brösel etwas
Zitronenschale etwas geriebene Vollei
ö. etwas Salatöl – mit Zwei ganzen Eier wie Nisehmo zu
Teig machen. Länglich formen und einen Marmeladestrei
fen drauf geben – backen.

Železničari /: Karlovački :/

Jan.

30 dg. putra 30 dg. brašna, 20 dg. šećera, 10 dg. oraha gri
5 dg. Biscuit-brösel, 1 jaje, malo amoniaka i cimeta
Zamijesiti i peći.
Filja: 20 dg. šećera raskuhati 30 dg. oraha ribanih, 20 d
Biscuit-brösel, korice od naranče cimeta i dosta ma
filjati rezane, tanke petvorine i pošećeriti. –

Zucker Kipferl

14 dg. mrvičenog putra na 14 dg. šećera i 5 žumanjaka sa
ri žumanjaka i 1 cijelim svježim jajem dobro mi
šati na zadnje 28 dg. brašna i onda izsjeći na da
ku sa prav kipfle onaži ih bjelanjkom i posipi
šećerom – lagano peci. –

Zitronen-Torte

7 Dotter mit 28 dg. Zucker schaumig rühren dann von einer ganzen Zitrone den Saft und halbe Schale 14 dg. Haarfonder und einen Löffel feinstes Mehl dies alles ein wenig rühren, dann Zuletzt noch 7 Klar Schnee und backen.

Zonkini krugleri

Upržiti u roru 10 dg. lješnjaka sameliti i dodaj 20 dg. čokolade i 2 bjelanjca prabi krugljice i nadjeni višnjama i preliji poublanom, te stavi u papirnati kapsel.

Zitronade-Mandel-Kartem

18 dg. Butter 6 dart gehackte pasierte Dotter 11 dg. Zucker 11 dg. mahlen gerieben 18 dg. Mehl und 7 dg. feingeschnittene Zitronade. Schneide und backen.

Zitronen Torte

28 dg. šećera 8 žumanjaca pridodati kori cu i soku od 1/2 limona 12 dg. bielih gribanih mandala, 12 dg. brašna i od 8 bjelanjaca snijeg.

Zitronade Torta

19 dg. badema tučenih 6 dg. badema bielih na dugo izrezanih - 25 dg. šećera sa 8 žumanjaca pjenasto mijšati 2 štangice rib. čokola, de 6 dg. zitronada rezanog, od 3-4 bjelanjka snjeg - peći.

Zitronen - Koch

Od 6 bjelanjaca snijeg 18 dg. šećera od 1/2 limone sok i koru. pol sata u pari kuhati.

Bay

Zitronen Koch

3 žumanjca sa šećerom treibati soka od limone i snijeg od 3 bjelanjca - peći. Ili mjesto soka limone, narančine ili čokolade.

Zagreber Torte

8 Dotter werden mit 24 dg Zucker flaumig gerührt 8 dg geriebene Haselnüsse, 8 dg. Mandeln, 2 dg. Mehl und 8 Schnee Glazuge mengt. Fülle: Chocoladecreme.

Jaw.

Zitronen Essenz

3/4 litre vode, naime uračunano za 5 limona pokom dati na 88 dg. šećera ciloga prokuhati i spremiti u boce. Sok limunov precijediti tek onda staviti u šećer, poslije je još jednoč sve precijediti. —

Žitronen Creme-Torte

Butterbiskuit-masse: 14 dg. šećera 8 žumanjaca pjenasto miješati 8 bjelanjaca snijeg 12 dg. brašna i 12 dg. raširenog pudra – namazati 5 limbova i peći. Crema: 14 dg. šećera (1/4) 8 žumanjaca 3 dg. brašna 2½ dcl. bijelog vina, sok od limuna ribana žutilo kuhati i kada je gotovo u hladnu cremu od 3 bjelanjka čvrsti snijeg umiješati. Ili slijedeća Buttercreme: 21 dg. putra, 40 dg. šećera pjenasto miješati od jednoga limuna sok i pola limuna ribane kore te 4 žumanjca.

Čupchtebrott.

1 celo jaje i 1 žumanjak mješaj sa 10 dkg šećera dosta dugo. zatim dodaj 5 dkg cvekle, 10 dkg rezanih (ne mljevenih) oraha 6 žlica prosjeka 5-6 žlica ljeskovih (ove ne sitno nasjeckati i 18 dkg brašna.
Ta sve smjese naprави duge štruce (u plehu) i namaži sa prestalim bjelanjkom —

Kruh pod lješnjake

3 bjelanjka snijeg 1/4 kg šećera staviti u snijeg žlica po žlica, a zatim 1/4 kg ljeskovih - sve dobro u cedylici smjesati —
Zatim praviš male lenglice u sredinu pritisni sa 1/4 ljeskovih da se dobije ovaj oblik ⊙ i kod bogate vatre peći —
Ovo je isto praviš od oraha ili mandula —