

Ukázka CVIII.

1834

Kuchařka Terezie Černé

(Praha, ANM, b. č. 1351)

1. Baierische Knödel.
2. Dazu nim[m]t man 6. Eyer, das
3. Weiße davon auß zu Schnee
4. geschlagen werden, und hernach
5. nim[m] die 6. Eyerdötter in den
6. Schnee, und nim[m] 1 1/2 Mund sem[m]el,
7. zerreibe solche unter die
8. Eyer, und nim wenig Zucker
9. und Lemonieschaalen dazu, dann
10. verrührt man alles zusammen,
11. jetzt nim[m]t man es auf die Löffel,
12. und gibt man es in den Schmalz
13. backen; sie müssen schön rund
14. seyn; wenn sie gebacken sind,
15. so gibt man selbe in <süß> sieden-
16. de Milch, daß sie umlaufen,
17. hernach wird vom Schmetten und
18. Wanilie Schatto darüber
19. gemacht.
20. Mandelfanzel
21. Diese macht man, wenn man 6.
22. Loth rein gestossene Mandeln
23. sammt Schaalen, 8. Loth Zucker,
24. 8 Eyerdötter, 2 v[i]e[rtel] Zim[m]et, 2 k[ö]r[n]
25. Nelken, aus einer Lemonie
26. Schaalen, und um 1 v[ie]r[te]l gerie-
27. bene Semmel, das Eyerweis
28. wird zu Schnee geschlagen,
29. und alles eine Stunde gut
30. gerührt, dann in einer mit
31. frischem Butter ausgeschmier-
32. ter Zurm langsam backen
33. gelassen.
34. Braunbögen.
35. Diese werden aus 4 Loth Mehl,
36. 4. Loth Zucker, 2. Loth frischem
37. Butter, 1 1/2 Ey, etwas Zim[m]et,
38. Nelken, Neugewürz, und
39. Lemonieschälen gemacht.
40. Bergdort.
41. Es wird ein Pfund Zucker,
42. 1. l[i]b[er] Mandeln, mit 6 gut
43. geschlagenen Eyerweise ge-
44. mischt, und auf Oblatten gebacken.

Text je psán vypsanou rukou novogotickou kurzívou, pouze nadpisy u jednotlivých receptů jsou psány písmem humanistickým. Problémy mohou nastat při identifikaci (byť velmi malého počtu) zkratek.

Překlad

Bavorské knedlíčky

Vezme se šest vajec, z nich se ušlehají bílky na sníh, do sněhu dej 6 žloutků, vezmi 1 a půl výrazkové země, rozstrouhej ji do vajec, přidej trochu cukru a citronové kůry, všechno se promíchá, pak se vezme na lžici a dá smažit na sádlo; musí být pěkně kulaté; když jsou usmažené, dají se do vroucího (sladkého) mléka, zamíchají se, pak se na ně dá smetana a posypou se vanilkou.

Mandlové koláčky

Ty se dělají tak, že se vezme 6 lotů rozlučených neloupaných mandlí, 8 lotů cukru, 8 žloutků, 2 čtvrtce skořice, 2 zrnka hřebíčku, kůra z citronu, a strouhanky jednu čtvrtci, bílky se ušlehají na sníh, všechno se asi hodinu míchá, pak se dá do pekáče vymazaného čerstvým máslem a pomalu se upeče.

Hnědé obloučky

Ty se dělají ze 4 lotů mouky, 4 lotů cukru, 2 lotů čerstvého másla, 1 a půl vejce, trochy skořice, hřebíčku, nového koření a citronové kůry.

Horský dort

Smíchá se půl kila cukru, libra mandlí se šesti dobře ušlehanými bílky a upeče se na oplatkách.