



Das Alphabet in Sütterlinschrift





# *Großmutter's historische Rezepte*

*Übersetzung von in Sütterlinschrift  
geschriebenen Rezepten*

*Annegret Latußeck*



*Das originäre Koch-  
buch wurde geschrie-  
ben von*

*Emma Schwanck  
geb. Carstens*

*geb. 5. Mai 1889  
in Reinfeld/Holst.*

*Köchin bei Senator  
Neumann,  
Bürgermeister von  
Lübeck*

*Für ihre Enkelin*



*Annegret Latußeck  
geb. Puttfarcken in Hamburg*

© 2018 Annegret Latußeck

Verlag und Druck: tredition GmbH, Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg

ISBN Taschenbuch: 978-3-7469-7848-2

ISBN Hardcover: 978-3-7469-7849-9

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

*Um den historischen Charakter  
des Kochbuches zu erhalten,  
wurde die Ausdrucksweise der Köchin  
in der damaligen Zeit beibehalten.*

# *Inhaltsverzeichnis*

<i>Suppen</i>	15
Schaumbiersuppe	16
Windsor Suppe	18
Wildsuppe	20
Gemüsesuppe mit Schwemmkloßchen	22
<i>Eintöpfe</i>	27
Eintopf von weißen Bohnen und Speck	28
Pilzragout mit Fleischklößchen	30
Eintopf von grünen Bohnen	32
Kohl mit Hammelfleisch	34
Labskaus	36
Grünkohl mit Kassler und Kochwurst	38
<i>Salate</i>	43
Heringssalat	44
Speckkartoffeln mit grünem Salat	48
Fleischsalat	50
Schlemmerplatte	54
<i>Fisch Rezepte</i>	57
Seezunge mit Krebsauce	58
Hummer mit Mayonnaise	60

Hecht	64
Matjesplatte	66
<i>Geflügel Rezepte</i>	69
Haselhühner	70
Rebhühner	72
Gefüllter Puter	74
<i>Fleisch Gerichte</i>	77
Eingelegte Ochsenzunge	78
Eingelegte Kalbszunge	80
Kohl und Hammelfleisch	82
Gefüllter Schweinsrippenbraten	84
Himmel und Erde	86
Hackbraten mit Ei	88
Schweinebraten mit Rotkohl	90
Hammelfleisch oder Ochsenfleisch mit grünen Bohnen	92
<i>Nachtisch</i>	95
Feine Schokoladencreme	96
Vanillecreme	98
Creme Josephine	100
Apfelsinenpudding	102
Buttermilch Pudding	104
Zitronencreme	106
Kaffeecreme	108

<i>Eingemachtes</i>	111
Apfelgelee	112
Saure Pflaumen	114
Hagebutten	116
Sauerampfer	118
Apfelsaft	120
Senfgurken	122
Pfeffer- oder Essiggurken	124
Kronsbeeren	126
Quitten	128
<i>Kuchen und Torten</i>	130
Heidesand	132
Wandsbeker Speck	134
Pflaumenkuchen	136
Kakao Sandtorte	138
Butterkuchen mit Kokosflocken	140
Sandtorte mit Schokoladenüberzug	142
Sandtorte	146
Brotpudding	148
Klöben	150
Biskuittorte	152
Apfelsinentorte	154
Feiner Apfelkuchen	158
Butterkuchen (sehr schön)	160

Mürbeteig für Obstkuchen	162
Windbeutel	164
Korinthen Kuchen	166
Käsetorte (Quarktorte)	168
Geburtstagskuchen	172
Gefüllte Geburtstagsstorte	174
Fastnachtskrapfen	178
Äpfel im Mäntelchen	180
Biskuit Roulade	182
Mocca Schokoladen-Cremetorte	184
Feiner Schokoladenkuchen	188
Buttercreme Torte	190
Englischer Käse	194
Barbara Kuchen	198
Mohrenkrone	200
Kokosberge	204
Apfeltorte	206
Bienenstich in der Springform	210
<i>Diverse Rezepte</i>	<i>215</i>
Rotkohl	216
Apfelsinengetränk	218
Bowle (eine gute)	220
Weinpunsch	222
Petersiliensauce	224

Eierklöße	226
Eierstich	228
Omelett	230
Zuckerguss	232
Schokoladenguss	234
Schnee zum Überbacken	236
<i>Nachwort zu „Omas Kochbuch“</i>	239







# SUPPEN

- *Schaumbiersuppe*
- *Windsor Suppe*
- *Wildsuppe*
- *Gemüsesuppe mit Schwemmklößchen*

# Schaumbiersuppe

<sup>menge</sup> Schaumbiersuppe.  
1 Glas Malabier, eine Flasche Wasser,  
7 etwas angefeuchtete Ekelöffel Mehl,  
1 Ei, Kücker nach Geschmack, Zitro-  
nensaft von einer halben Zitrone  
und ein Stck Zimt, Bier, Wasser,  
Kücker, die Zitronenschale, den Zimt  
in den Zitronensaft tut man alles  
in einen Topf, dann rührt man  
das Mehl an, tut das Ei gelb dazu

tut alles zu dem Bier u schlägt  
alles mit dem Eierschläger bis zum  
Fluchen, aber nicht kochen, das Eiweiß  
wird zu Schaum geschlagen und  
Klöße davon auf die Suppe getan.

## Zutaten:

1	Flasche	Malzbier
1	Flasche	Wasser
2	Esslöffel	Mehl (angehäuft)
1		Ei
		Zucker nach Geschmack
1		Zitrone (nur der Saft)
1	Stück	Zimt

## Zubereitung:

Bier, Wasser, Zucker, die Zitronenschale, den Zimt und den Zitronensaft tut man alles in einen Topf. Dann rührt man das Mehl an, tut das Eigelb dazu, dann kommt alles zu dem Bier. Man schlägt alles mit dem Eierschläger bis fast zum Kochen.

### **Aber nicht kochen.**

Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und Klöße davon auf die Suppe getan.

# Windsor Suppe

## Windspitzger.

4 a Essensloosigkeit heilt man in der Pfanne mit  
Littol kräftig bräun an, dann rührt man in  
Weisfel gepulvertes Dreyerweizen, feine Sellerie,  
Pommes, Möngelweizen und Pfefferkörner ein und bräun  
mit allem zusammen in einem Topf und kocht  
es gut. Dann gießt man die Dreyer Weizen an  
Weiß, röstet sie, noch beifam feuchte Pfanne  
fein Pfefferkörner ein und ein Halb Salz.  
Dann noch etwas Pfefferkörner einrühren damit  
es etwas süssig wird. Dann hat man feinsten  
Weißel und kleine Pfefferkörner einrühren und  
noch einen Teßel Madrin zu noch gepulvert  
und noch kleine Pfefferkörner einrühren und hat  
sie in die Dreyer.

## Zutaten:

2000	Gramm	Ochsenfleisch
		Butter zum Braten
1	Bund	Suppenkraut (Sellerie, Porree, Wurzel, Petersilienwurzeln)
1	Teelöffel	Rum (nach Geschmack)
		Pistazien
		Evtl. Trüffel
		Madeira Wein (nach Geschmack)

## Zubereitung:

Das Ochsenfleisch brät man in der Pfanne tüchtig braun an.

Dann macht man in Würfel geschnittenes Suppenkraut, sowie Sellerie, Porree, Wurzeln und Petersilienwurzeln auch braun in der Pfanne und tut alles zusammen in einen Topf, begießt es mit Wasser und kocht es gar.

Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb, entfettet sie. Noch etwas Paprika (spanischen Pfeffer) dran tun und ein Teelöffel Liebig Rum.

Etwas Kartoffelmehl anrühren, damit es sämig wird.

Dann tut man Pistazien, evtl. Trüffel und kleine Würfel hinein und noch einen Schuss Madeira je nach Geschmack und noch kleine Eierklöße kocht man und tut sie in die Suppe.

# Wildsuppe

## Wildsuppe.

Die Knochen fein in kleine Stücke zerhacken,  
dann mit Butter und Mehl im Topf braun  
gebräunt. Dann ziemlich viel Wasser dazu,

bringen köcheln lassen, abwaschen können ganzen  
schonigen Pfeffer, abwaschen Lorbeerblatt und Salz.  
Jede in heißer gebräut, dann eine in abwaschen  
te zu erhitzen lassen. Man muß auch in  
einem anderen Topf mit abwaschen Butter  
und Mehl braun, gießt die Suppe dazu.  
Dann 2-3 Pfennig Mehl dazu geben  
und Salz dazu. Ein Kilo für die Wildsuppe  
2 Liter sehr gut, das sollte man in  
gut bräun, dann abwaschen Salz in  
Küchen, kleine Knochen ge-  
bräunt, mit einem die Suppe fertig ist,  
fein abgeseigt.