



**Minna Böttcher**

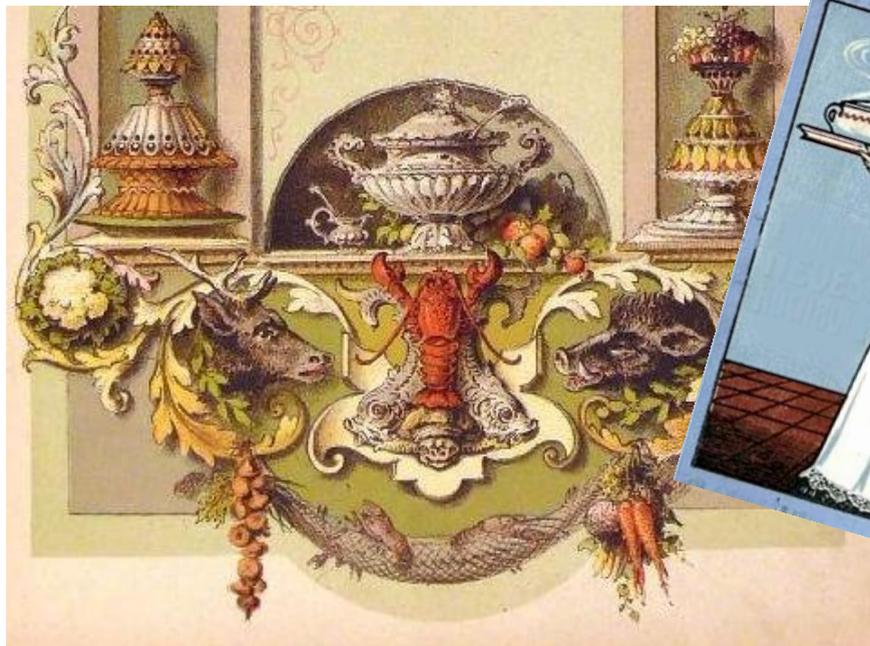
## **Gesammelte Kochrezepte**



Wiederentdeckt 2021  
[www.filmfast.de](http://www.filmfast.de)

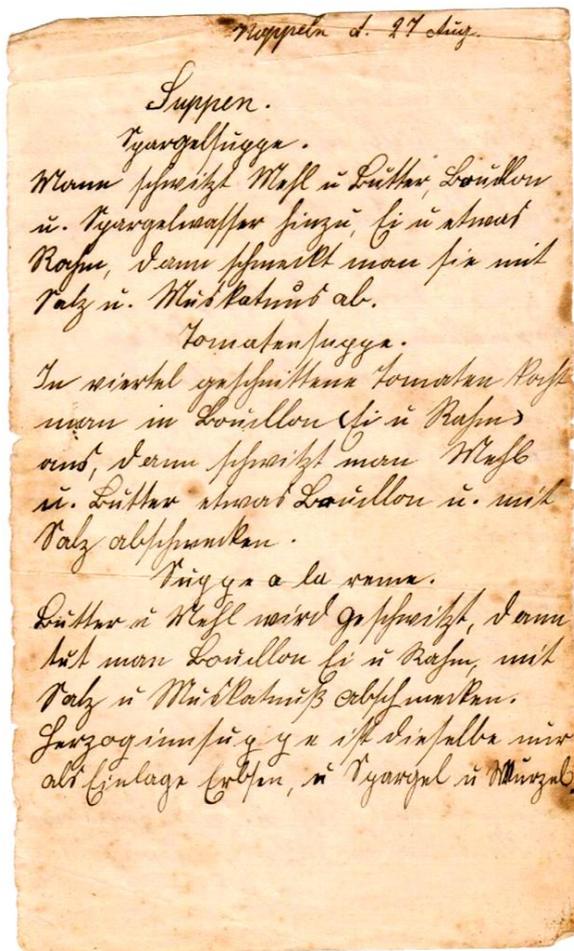
## INHALT

<b>MINNAS VERMÄCHTNIS - ZU DIESEM TEXT .....</b>	<b>3</b>
<b>SUPPEN.....</b>	<b>4</b>
<b>HAUPTGANG.....</b>	<b>7</b>
<b>BACKWERK.....</b>	<b>9</b>
<b>ÜBER MINNA BÖTTCHER .....</b>	<b>26</b>



## MINNAS VERMÄCHTNIS – ZU DIESEM TEXT

Minna Böttcher (1895–1920) hat ihre Rezepte in ein schwarz kartoniertes Oktav-Schulheft (DIN A6) geschrieben, wie wir es früher als „Vokabelheft“ benutzten. Sie schreibt mit Tinte in Sütterlin-Schönschrift, wobei spätere Rezepte auch mit Bleistift und in anderen Handschriften notiert werden. Ihrer auf der ersten Seite vermerkten Überschrift „Suppen“ folgt keine weitere – daher habe ich meine Überschriften „Hauptgang“ und „Backwerk“ den zwei entsprechenden Kategorien zugeordnet, ansonsten aber die willkürliche Reihenfolge der nach und nach



hinzugefügten Rezepte beibehalten. Dabei versuche ich etliche herausgerissene und lose eingelegte Seiten inhaltlich zuzuordnen. Auch die um 1900 gebräuchlichen Ausdrücke („Canehl“ für Zimt) und Gewichtseinheiten übernehme ich (teilweise mit Erklärungen). Satzzeichen benutzt Minna in ihren eher tabellarischen, aber als Lauftext geschriebenen Notaten fast gar nicht – zur besseren Lesbarkeit habe ich Interpunktionen eingefügt. Die Rechtschreibung einzelner Begriffe variiert, manche schreibt Minna „nach Gehör“. Es ergibt sich kein Erkenntniswert daraus, diese Varianten zu übernehmen; deshalb habe ich eine einheitliche Schreibung angestrebt. Sämtliche Illustrationen wurden von mir eingefügt.

Sommer 2021

Andreas Kern

Kappeln, d. 27. August

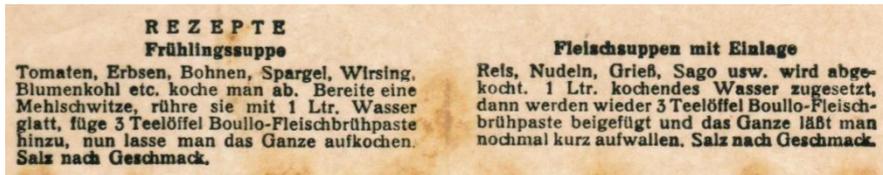
## SUPPEN.

### Spargelsuppe

Man schwitzt Mehl und Butter, Bouillon und Spargelwasser hinzu, Ei und etwas Rahm, dann schmeckt man sie mit Salz und Muskatnuß ab.

### Tomatensuppe.

In Viertel geschnittene Tomaten kocht man in Bouillon (Ei und Rahm) aus, dann schwitzt man Mehl und Butter, etwas Bouillon und mit Salz abschmecken.



Dieser Zettel ist im Kochbuch eingelegt

### Suppe à la reine.

Butter und Mehl wird geschwitzt, dann tut man Bouillon, Ei und Rahm, mit Salz und Muskatnuß abschmecken.

Herzoginsuppe ist dieselbe, nur als Einlage Erbsen und Spargel und Würzel.

### Windsorsuppe.

Butter und Mehl werden gebrannt, Bouillon hinzu, schmeckt es scharf mit Salz, Pfeffer, Madeira oder Sherry ab. Als Einlage Maccaroni.

### Brünellensuppe.

Brünellen<sup>1</sup> werden in kaltem Wasser eingeweicht und setzt es am andern Tag in demselben Wasser zu Feuer, tut etwas Citronenschale und Canehl<sup>2</sup> dazu, wenn es kocht, Sago hinzu.

<sup>1</sup> Brünellen / Prünellen – entkernte, getrocknete Pflaumen

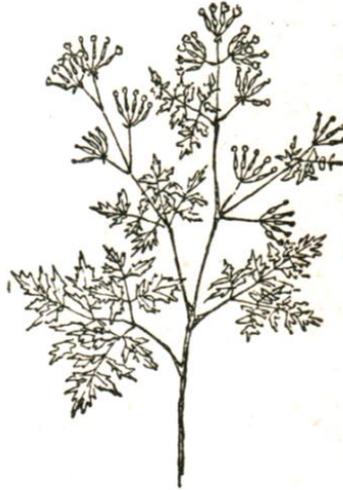
<sup>2</sup> Canehl – Zimt

### **Kerbelsuppe**

Dieselbe wie Herzoginsuppe, nur Kerbel als Einlage.

### **Krebssuppe.**

Die abgewaschenen Krebse legt man ins Wasser, eine Hand voll Kümmel, viel Salz und eine Zwiebel. 10 Minuten kochen lassen, schwitzt Pulver und Butter, läßt es tüchtig schmoren. Man schwitzt Mehl und Krebsbutter, gießt Bouillon und etwas Rahm hinzu und rührt Eigelb darunter, schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab.



9 · Kerbel

### **Wildsuppe.**

Butter und Mehl werden gebrannt. Wildknochen und Bouillon dazu, schmeckt es scharf mit Salz, Pfeffer, Madeira oder Sherry ab. Wildfleisch als Einlage.

### **Käse- oder Trüffelsuppe.**

Man schwitzt Mehl und Butter, tut Bouillon hinzu, Käse und feingehackte Trüffel.

### **Oxtail- oder Ochenschwanzsuppe.**

Man schneidet Ochenschwänze in Stücke, bräunt sie in reiner Pfanne, tut Wasser, Suppenkraut und tüchtig Zwiebel an, läßt sie kochen, bis sie kräftig genug ist. Mit Madeira oder Sherry abschmecken, als Einlage nimmt man Ochenschwänze und Champignon.

## Schildkrötensuppe.

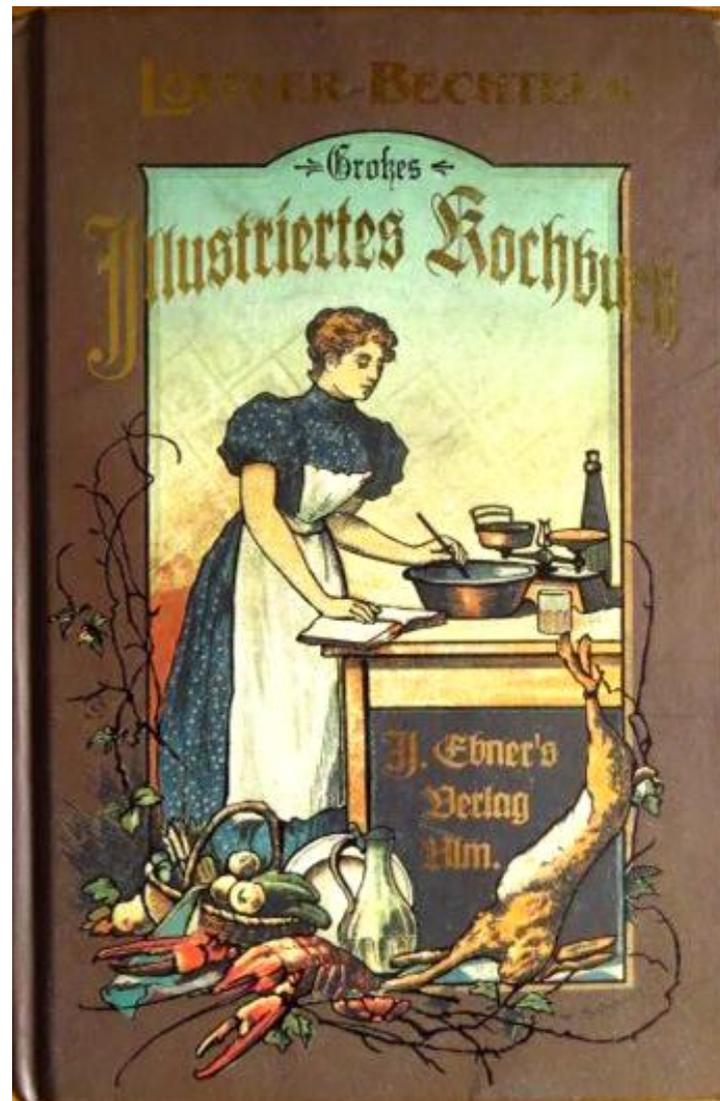
Rind- und Kalbfleisch wird mit verschiedenem Gewürz angebraten, darauf Bouillon, und das Fleisch ordentlich durchkochen lassen. Dann schwitzt man Mehl und Butter hellbraun, passiert dieses und schmeckt es mit Rot-[wein] oder Madeira ab. Als Einlage nimmt man Schildkröten.



## Hühnersuppe (sehr gut).

Ein Huhn wird zerteilt, mit Salz, Zwiebel, Knoblauch und Porree vermengt und eine Nacht hingestellt. Am nächsten Tage bedeckt man das Huhn gut mit Wasser, tut 4–5 Löffel Reis daran, zuletzt noch eine Schüssel voll kleingeschnittenen Kartoffeln. Lässt das Ganze bis zum Garwerden langsam kochen. Dann nimmt [man] 4 Eigelb, rührt sie tüchtig, reibt dazu  $\frac{1}{2}$   $\text{P}^3$  Parmesankäse, gießt zum Kochen gebrachte 2 ltr Milch darauf. Und zu dem Ganzen tut man die Hühnersuppe, lässt sie noch einmal tüchtig heiß werden, aber nicht kochen, sonst gerinnt sie. Schmeckt vortrefflich.

<sup>3</sup>  $\text{P}$  – Symbol für Pfund (500 Gramm)



## HAUPTGANG

### Roher Salat chinesis

Kohl, gewaschen, abgetropft, geschnitten. 2 Eßlöffel Öl. Ebenso Essig, Salz, Pfeffer nach Belieben, fein geschnittene Zwiebel.

### Steak à la Stanby.

Kalbssteak gebraten, darunter Tomatensauce, darauf Rührei mit Champignons rund um Kartoffelquoketts<sup>4</sup>.

### Steak à la Moltke

Gebratenes Beefsteak garniert mit runden Bratkartoffeln in Rahmsauce.

---

<sup>4</sup> Vermutlich: Kartoffelkroketten

### Bismarck-Steak.

Kalbsteak mit Rührei, einen Streifen Kaviar in der Mitte auflegen.

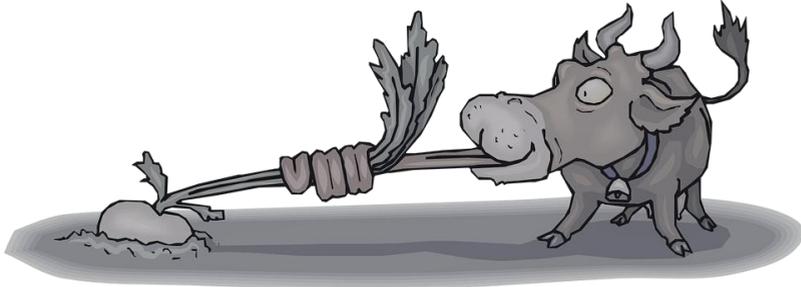


### Kalbsnieren im Topf.

In einem Topf macht man 50 gr Butter heiß und läßt die Nieren darin Farbe nehmen. Champignons in Würfel geschnitten braun braten.

## Wiener Steak.

Kalbssteak garniert mit gebackenen Mark-Morcheln und Champignons, darunter Madeirasauce.



## Zunge à la Italiener

Zunge in Tomaten-Püree und gestobte<sup>5</sup> Maccaroni.

## Lieder ohne Worte.

Kalbsteak garniert mit Spiegelei, Sardellen, Krebsscheren, Mixed Pickles, geschrabtem Meerrettig und Kerbelkopf.

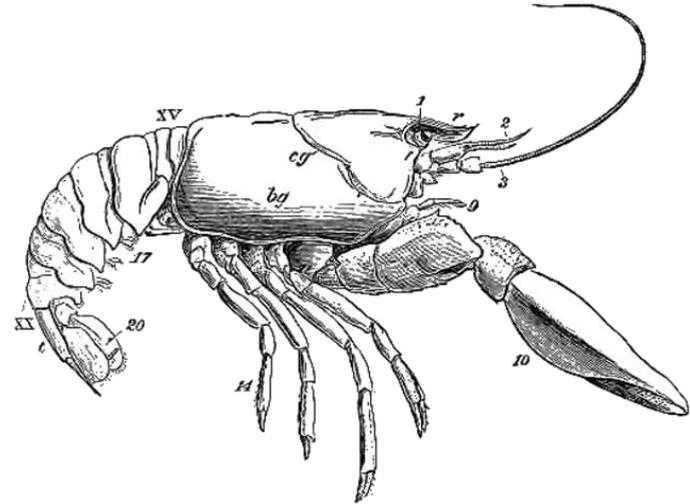
<sup>5</sup> Gestobt (von stieben) – zerkleinert, gestampft

## Steak mit Hindernissen.

Dasselbe wie „Lieder ohne Worte“, nur Beefsteak.

## Nieren-Schnittchen.

Die Nieren werden ganz fein, nachdem sie gekocht sind, gehackt, mit Hackfleisch vermengt. Rundstücke, welche vorher in Eiernmilch aufgeweicht sind. [Man] bestreicht dieselben dick mit der Masse. 6 Minuten im heißen Ofen backen, mit Spinat garnieren.



## BACKWERK

### Schneebälle.

$\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Butter wird mit  $\frac{1}{4}$  ltr Milch, 100 gr Zucker, 100 gr Mehl, etwas Salz über Feuer abgebacken. Nach dem Erkalten etwas Muskatnuß, Citronenschale, ausgeschabte Vanille, 4–6 Eier daran. Mit dem Löffel auf ein Blech gesetzt und gebacken.

### Sandtorte

5 Eier, 1  $\text{t}$  Pudermehl<sup>6</sup>, 1  $\text{t}$  Butter, 1  $\text{t}$  Zucker, Schale einer Citrone, 1 Paket Vanillezucker.

### Klöben

2  $\text{t}$  Mehl,  $\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Zucker, Corinthen<sup>7</sup>-Rosinen,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Butter, 2 ganze Eier, 2 Pakete Backpulver.

---

<sup>6</sup> Pudermehl – Stärkemehl (aus Mais oder Kartoffeln)

### Vanillestangen

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 4 Eier, 1 Stange Vanille, 150 gr Mehl zu einem glatten Teig verrührt auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

### Essen.

$1\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Mehl,  $\frac{3}{4}$   $\text{t}$  Butter, 1  $\text{t}$  Zucker, Citronenschale, Canehl, Cardamom, Teelöffel Hirschhornsalz tüchtig verarbeiten, durch einen Spritzbeutel backen.



### Plätzchen

$1\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Mehl,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Zucker,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Butter, Cardamom und 4 Eigelb zusammengetan schnell backen.

---

<sup>7</sup> Corinthe, Korinthe – kleinere Art der Rosine aus Griechenland, kernlos und unbehandelt.

## Spanischer Wind.

4 Eiweiß, 1 ℥ Zucker, ½ Stange Vanille, etwas Citronensäure, 1 Eßlöffel Pudermehl zusammen steif gerührt und bei leichter Hitze hellgelb gebacken.

## Plätzchen

¾ ℥ Mehl, ½ ℥ Zucker, ⅛ ℥ süße Mandeln, Butter zur Salbe gerührt, nach und nach den Zucker daran. Eier. Nach Belieben die Mandeln in Stiftchen, zuletzt das Mehl. Ausgerollt und ausgestochen.



## Zucker-Plätzchen

4 Eigelb und ½ ℥ Zucker tüchtig rühren, etwas Kartoffelmehl und Vanille daran. Mit einem Teelöffel auf gut abgeriebenes Blech setzen.

## Gest-Puffer.

2 ℥ Mehl, ¼ ℥ Rosinen, ¼ ℥ Corinthen, ½ ℥ Nierenfett, etwas Salz, Zucker nach Geschmack, 4 Eier, 10 Pf<sup>8</sup> Gest<sup>9</sup> und Milch.

## Bisquit-Puffer.

7 Eigelb mit ¼ ℥ Zucker rühren, Saft und Schale einer Citrone, ½ ℥ Mehl und Butter zusammengehackt dazu. Zuletzt den Schnee der Eier und ⅛ ℥ Corinthen daran. ¾–1 Stunde backen lassen.

## Puffer.

½ ℥ Butter, ½ ℥ Zucker, 8 ganze Eier, 1 ℥ Wiener Mehl nach und nach untereinander rühren, Saft und Schale einer Citrone, 5 bittere und 10 süße Mandeln, 1 Tasse Milch, 15 gr Backpulver.

---

<sup>8</sup> Pf – vermutlich: Pfenniggewicht (1 Gramm)

<sup>9</sup> Gest – Hefe

## Englischer Käse.

$\frac{3}{4}$  ℥ Butter,  $\frac{3}{4}$  ℥ Zucker,  $\frac{3}{4}$  ℥ Weizenmehl.  $\frac{3}{4}$  ℥ Pudermehl, 10 Eier,  $\frac{1}{4}$  ℥ Corinthen, Sukkade und Saft und Schale einer Citrone, 1 Glas Arrack, 1 Teelöffel Hirschhornsalz und zuletzt der Schnee.

## Plunder-Gebäck

1 ℥ Mehl, 10 gr Butter, 50 gr Zucker, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  lt Milch, 5 Pf Gest wird tüchtig geschlagen, bis nichts mehr in den Händen sitzt. Am nächsten Morgen mit  $\frac{1}{4}$  ℥ Butter ausgerollt und Schnecken geformt.

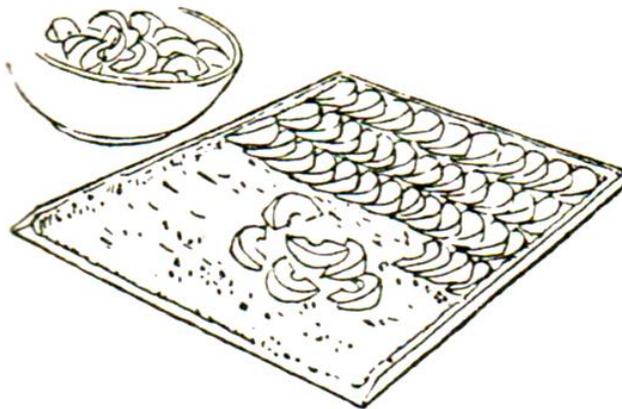
## Apfelkuchen

$1\frac{1}{4}$  ℥ Mehl, 150 gr Citronenschale, 1 Stange Vanille, Sukkade,  $\frac{1}{8}$  ℥ Corinthen, 5 Pf Gest,  $\frac{1}{4}$  lt Milch,  $\frac{1}{8}$  ℥ zerlassene Butter, 2

Eigelb, 2 Eiweiß geschlagen, etwas Salz eine Stunde stehen lassen. Die gedämpften Äpfel hineinbacken.

## Braune Kuchen.

$2\frac{1}{2}$  ℥ Syrup aufkochen und wieder erkalten lassen, dann tut man in einer Schüssel  $\frac{3}{4}$  ℥ Mehl, 8 gr Canehl, 8 gr Cardamom, 2–3 gr Pottasche, 10 gr Hirschhornsalz langsam und gut verarbeiten.



## Schmalz-Kuchen.

$\frac{1}{2}$  ℥ Mehl,  $\frac{1}{4}$  ℥ Schmalz,  $\frac{1}{4}$  ℥ Zucker, Vanille, Mandeln, Citronenschale, Teelöffel Hirschhornsalz. Man macht den Schmalz flüssig, gibt Mehl, Gewürz, zuletzt Zucker und Hirschhornsalz dazu, knetet die Masse ordentlich durch und backt bei nicht zu großer Hitze.

## Klöben.

4  $\text{℥}$  Mehl,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Rosinen,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Corinthen, Gest, Sukkade, Zucker, Schmalz, Butter und Milch.

## Bischofsbrod.

6 Eier werden mit 250 gr Zucker und  $1\frac{1}{2}$  abgeriebene Citrone schaumig gerührt. Nach und nach mischt man unter die Masse 150 gr Mandeln,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Sultaninen<sup>10</sup>, [eben-]soviele Corinthen, siebt 200 gr f. [feines?] Mehl in die Masse, füllt sie in eine Form und backt 30–40 Minuten im heißen Ofen.

## Bisquit

$\frac{1}{2}$   $\text{℥}$  Zucker, 8–9 Eier. [Man] schlägt die Masse auf heißem Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde. Sobald sie lauwarm ist, siebt man 160 gr Mehl hinein, füllt [sie] in eine Form und backt.

---

<sup>10</sup> Sultanine – weiße, kernlose, besonders süße Rosine

## Sehr guter Kuchen.

$\frac{1}{2}$   $\text{℥}$  Butter,  $1\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Wiener Mehl,  $\frac{3}{4}$   $\text{℥}$  Zucker, Citrone, 10  $\text{℥}$ <sup>11</sup> Vanille-Zucker, 10 Pf Backpulver.

## Kringel

$\frac{1}{2}$   $\text{℥}$  Butter,  $\frac{1}{2}$   $\text{℥}$  Zucker, 1 Citrone, Messerspitze Hirschhornsalz, 1  $\text{℥}$  Mehl, 2 Eier, von dem einen das Eiweiß zurückbehalten, damit die Kringel bestreichen, so daß Mandeln und Zucker halten.

## Kringel

1  $\text{℥}$  Mehl,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Zucker,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Butter tüchtig kneten, kleine Kringel formen und mit Mandeln und Zucker garniert.

---

<sup>11</sup>  $\text{℥}$  – Symbol für Pfennig. Hier offenbar benutzt für Pfenniggewicht (1 Pf – 1 Gramm)

## Kleine Kringel (sehr gut)

1 ½ Butter, 1 ½ Zucker, 6 ganze Eier.

## Wasser-Kringel

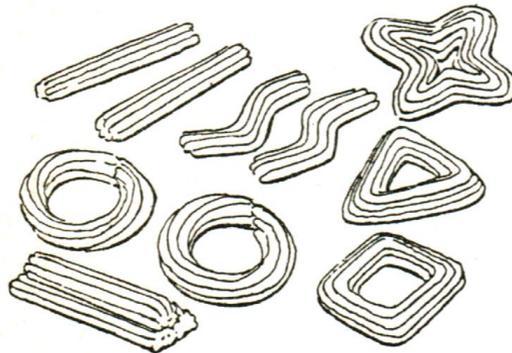
2 ½ Mehl, ¼ ½ Zucker, 100 gr Hefe, 6 Eier, ¼ ½ Butter, 1 Tasse gewärmten Rahm, ¾ ½ Rosinen, 1 Citronenschale. Den Teig in ein Tuch binden, eine Nacht in Wasser stehenlassen, auf einem Blech einen Augenblick warm stehen lassen, damit er geht. Mit Ei, Zucker und Mandel bestreuen. ¾ Stunde backen.

## Zucker-Kringel

½ ½ Butter, gut ¼ ½ Zucker, 1 ½ Mehl, dieses zusammenkneten, kleine Kringel formen, mit Ei und Zucker und Canehl bestreuen.

## Kleine Kringel.

9 hartgekochte Eier durchgestrichen, ½ ½ Butter, 2 ½ Mehl, 187 gr Zucker, mit Hagelzucker<sup>12</sup> bestreuen.



## Makronen.

3 ½ süße Mandeln, ¼ ½ bittere Mandeln, 2½ ½ Zucker, 25 Eiweiß recht steif schlagen, alles leise durchrühren, kleine Häufchen aufs Blech, langsam backen.

## Makronen.

5 Eiweiß werden mit 1 ½ Zucker und 1 ½ Mandeln recht lange gerührt, dann in kleine Häufchen aufgesetzt.

---

<sup>12</sup> Hagelzucker wird auch Perlzucker genannt und bezeichnet kleine Zuckerperlen, die an ein Granulat erinnern und sich besonders gut zum Aufstreuen auf Gebäck und zum Mitbacken eignen.

## Schleifen.

200 gr Zucker, 400 gr Butter, 600 gr Mehl, 1 Citrone, gehackte Mandeln und Zucker obenauf.

## Zwieback.

½ ℥ Zucker, ½ ℥ Butter, 1¼ lt. kalte Milch, Mehl so viel, bis der Teig steif geworden ist.



## Waffeln.

1 ℥ Butter schaumig gerührt, 1 ℥ Zucker, 8 Eigelb, ½ ℥ Weizenmehl, 2 ℥ Kartoffelmehl, danach den Schnee der 8 Eier.

## Waffeln

½ ℥ Butter schaumig rühren, 6 Eigelb, 6 Löffeln s. Mehl, 3 [Löffel] sauren Rahm, 3 Löffel Milch abwechselnd hinzutun, etwas Salz und den Schnee der Eier.

## Schmalzkuchen.

¾ ltr Milch, 6 Lot<sup>13</sup> Butter, 250 gr Mehl überm Feuer abbacken, abgekühlt 6 ganze [Eier] und 2 Eigelb unterrühren, mit einem Teelöffel abstecken und in heißem Fett gebacken.

## Butter-Kuchen.

1½ ℥ Mehl, 16 Lot Butter, 10 Lot Zucker, 1½ lt. Milch, 3 Eier, 3¾ Lot Hefe.

## Schweizer Brot.

250 gr Butter, 275 gr Mehl, 150 gr Zucker, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum daran tun.

---

<sup>13</sup> Ein Lot – 16,666 Gramm (Einheit in Preußen ab 1856)

## Essen.

5 Eigelb, knapp  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Butter, 200 [gr] Zucker,  $\frac{3}{4}$   $\text{t}$  Mehl. Alles kalt zusammenrühren.

## Heide-Sand.

$\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Butter wird gebräunt,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Zucker, 1 Teelöffel Hirschhornsalz, etwas Vanille,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Mehl.

## Spritzgebackenes

8 Eidotter, 2 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Zucker, 2 Löffel Rum, 5 Löffel süßen Rahm, 5 Löffel Butter, 2  $\text{t}$  Mehl.

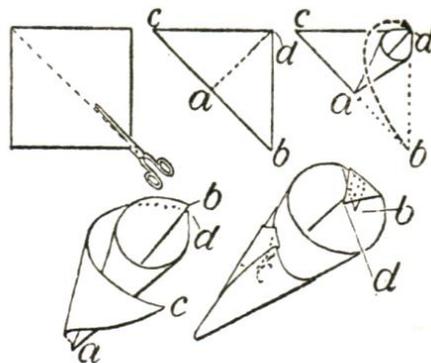
## Tüten zum Füllen von Schlagrahm.

Man nimmt 6 Eier schwer Zucker und 3 Eier schwer Mehl, hiervon rührt man Teig, setzt ihn mit einem kleinen Löffel auf

die Platte, streicht ihn aus, und wenn die Masse gut durchgebacken ist, formt man sie zu Tüten.

## Braune Kuchen.

2  $\text{t}$  Syrup,  $\frac{3}{4}$   $\text{t}$  Butter, 1  $\text{t}$  Zucker aufkochen, 10 Pf Pomeranzenschale, 10 Pf Sukkade<sup>14</sup>, 2 Pf Nelkenpfeffer, 5 Pf Cardamom, 5 Pf Canehl,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  süße Mandeln, 10 Pf Rosenwasser, 10 Pf Pottasche, 2 $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Mehl. Alles durchkneten, 1 Tag und 1 Nacht stehenlassen, am andern Tag so viel Mehl hinzu, daß er sich gut ausrollen läßt.



249 · So stellt man einen Spritzbeutel aus Papier her

## Mürbeteig mit Haselnüssen

250 gr Mehl, 1 Ei, 1 Löffel Milch, 1 Löffel Rum, Abgeriebene einer Zitrone. 1 Hälfte Teig mit Haselnüssen, andere mit Kakao zusammenrollen.

<sup>14</sup> Zitronat

## Klöben.

1  $\text{℥}$  Mehl,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Butter, 1 Ei, 5 Pf. Gest, Cardamom, Citronenschale, Sukkade, Corinthen-Rosinen.

## Kriegskuchen

$\frac{1}{2}$   $\text{℥}$  Zucker,  $\frac{1}{2}$   $\text{℥}$  Mehl, 4 Eigelb. Das Weiße zu Schnee schlagen, Saft und Schale von einer Citrone. Etwas Backpulver.  $\frac{1}{2}$  Stunde bei mäßiger Hitze.

—O—

1  $\text{℥}$  Mehl, 2–3 Walnuß groß, Butter, 150 gr Zucker, 1 Paket Oetker's Backpulver, 1 Paket Vanillezucker,  $\frac{1}{4}$   $\text{℥}$  Rosinen oder Corinthen, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  –  $\frac{3}{8}$  ltr Milch. Eier, Butter und Zucker werden schaumig gerührt. Dann nach und nach Mehl und Milch dazu, dann Vanillezucker. Das Backpulver mit etwas

Mehl vermischen und auch zuletzt dazu. Das Ganze in eine Form und 2 Stunden kochen lassen.

## Butter-Cremetorte

100 gr Weizenmehl, 100 gr Dr. Oetkers Gustin<sup>15</sup>, 200 gr Zucker, 3 Eier, 4 Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone.

### Zubereitung

3 Eigelb werden mit dem Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, dem Abgeriebenen und dem Saft der Zitrone schaumig gerührt. Nach und nach giebt man das mit dem Backpulver gemischte Mehl und Gustin hinzu, verrührt alles glatt und zieht zuletzt den steifgeschlagenen Schnee unter den Teig, giebt ihn in eine gefettete Form und backt bei gelinder Hitze.



<sup>15</sup> Gustin – feine Speisestärke

## Creme

½ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Puddingpulver, 150 gr Zucker, 175 gr Butter oder Margarine, 30 gr Palmin, 25 gr geriebene Mandel.

## Vanilleplätzchen.

½  $\mathcal{H}$  Butter wird mit ½  $\mathcal{H}$  Zucker und 2 ganzen Eiern gerührt mit 1 Stange Vanille oder Vanillezucker, 1  $\mathcal{H}$  Pulvermehl und 7 gr Hirschhornsalz. Man kann halb Weizen-, halb Kartoffelmehl nehmen.

The advertisement for Palmin features a central illustration of a stick figure with a large oval head, carrying a drum on its back and walking towards the right. To the left, a kitchen scene shows a stove with a pot on it, and the word 'Küche' is written above it. The word 'Palmin' is written in large, bold letters, with 'zum' underneath it. Below the stick figure, the words 'kochen', 'braten', and 'backen' are written in a cursive script. At the bottom left, the Palmin logo is present, followed by the text: 'Palmin ist ein reines Pfananfett mit 100% Fettgehalt, also fettreicher und reiner als selbst Butter: über vollkommen geschmacklos und leicht verdaulich.'

## Das goldene Zeitalter unbeschränkten Genusses.

Ist für alle Dinerigen gekommen, die für den wundervollen Geschmack der Vanille schwärmen, sich aber wegen der hohen Vanille-Preise bis jetzt diesen feinen und edlen Genuss nur selten leisten konnten oder überhaupt ganz verhasst mussten — denn Dr. Oetker's Vanille-Fabrikate werden den ungetheilten Beifall finden:

Dr. Oetker's Vanillin-Zucker à 10 Pfg.

Dr. Oetker's Vanille-Pudding-Pulver à 10 Pfg.  
[bestes Nahrungsmittel für Kinder.]

Dr. Oetker's Vanille-Sauce-Pulver à 10 Pfg.  
gibt mit Milch eine sehr nahrhafte Sauce oder mit weniger Milch eine delikate Crèmepeise.

Vorzüglich in den Geschäften, welche Dr. Oetker's Backpulver führen!



## Apfelstuten.

1½  $\mathcal{H}$  Mehl, 2 Tassen Milch, 1 Tasse Zucker, 1 Stück Butter nach Belieben darin zerpfücken. 1 Backpulver und 1 Teller geschnittener Apfel. Alles miteinander gut zusammenkneten.

## Berliner Pfannkuchen

Rühre 60 gr Butter zu Schaum, füge 2 Eier, eine Tasse Rahm, ½ Tasse Zucker, 5 Pf Hefe und 1  $\mathcal{H}$  Mehl hinzu und bearbeite

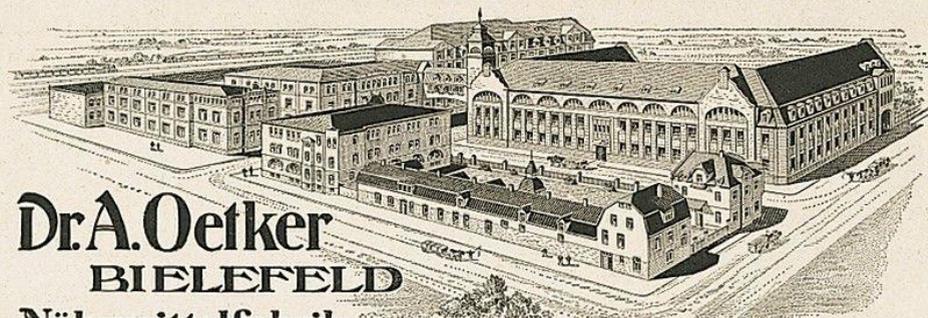
den Teig, bis er sich vom Löffel löst, und rolle ihn messer-  
dick aus. Dann werden Plätzchen ausgestochen. Diese  
bestreiche man am Rand mit Eiweiß, dann lege man in der  
Mitte ein Häufchen Marmelade; ein andres Plätzchen drauf  
und lasse sie 1½ Stunden gehen. Backe sie in halb Butter,  
halb Schmalz und bestreiche sie mit Zucker.

### Fastnachtskrapfen.

60 gr Zucker, 125 gr Butter, 4 Eier, 500 gr Mehl, 1 Päck-  
chen von Dokt. Oetker Backin, Schmalz zum Ausbacken.

#### Zubereitung.

Die Butter rühre man schaumig, gibt Zucker, Eier, Mehl –  
dieses mit dem Backin gemischt – hinzu und, wenn nötig,  
noch soviel Milch, daß ein mittelfester Teig entsteht. Mit  
einem Teelöffel streicht man von der Masse ab und backt  
die Krapfen in siedend heißem Fett auf beiden Seiten  
braun.



**Dr. A. Oetker**  
**BIELEFELD**  
**Nährmittelfabrik**

**Zum Kuchenbacken nur:**

**Dr. Oetker's „Backin“**

Man versuche:

### Dr. Oetker's Backin- oder Gesundheits-Kuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier,  
250 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's**  
„Backin“, 4 Esslöffel voll Milch, ½ Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb rührt  
man schaumig und fügt nach und nach das mit dem  
Backin gemischte und durchgeseibte Mehl und die  
Milch hinzu. Zuletzt rührt man das zu Schnee ge-  
schlagene Eiweiß und das abgeriebene Gelbe einer  
halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine  
mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den

Kuchen rund ¾ Stunde. Dieses Gebäck ist sehr  
leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für  
den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm  
enthalten. Lässt man solch ein Stück Kuchen in  
warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzüg-  
liche Speise für kleine Kinder.

Dieser Kuchen kann auch sofort, nachdem  
er aus dem Ofen genommen ist, gestürzt und als  
„Warmer Pudding“ mit einer Weinschaum-  
Sauce aufgetragen werden.

Beim Einkauf achte man stets darauf, dass man die **echten** Dr. Oetker's Fabrikate mit der  
Schutzmarke „**Oetker's Hellkopf**“ erhält, und weise minderwertige Nachahmungen zurück.

168902

### **Topfkuchen**

½ ℥ Butter, ½ ℥ Zucker, 7 Eigelb zu Schaum rühren, ¼ lt Milch, 1 ℥ Mehl, 100 gr Corinthen, 100 gr Rosinen, Backpulver und den Schnee der Eier.

### **Topfkuchen**

½ ℥ Butter, ½ ℥ Zucker zur Salbe rühren. 8 ganze Eier, 5–6 süße Mandeln, 1 Tasse Milch, 1 ℥ Mehl, Backpulver.

### **Puffer**

1 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 2 Eier, 1 ℥ Mehl, 1 Stange Vanille, Cardamom.

### **Puffer**

1¼ ℥ Mehl, 50 gr Backpulver, ½ ℥ Butter, 1 ℥ Zucker, 4 Eier, 1 lt kalte Milch, etwas Citronenöl.

### **Puffer aus Hefemehl.**

½ ℥ Butter, füge 8 Eigelb, ¼ ℥ Corinthen, 10 Tassen Milch, ½ ℥ Zucker, 1 ℥ Hefemehl [hinzu]. Die Schale einer Citrone, das Eiweiß unter den Teig rühren und sofort backen.

### **Platenkuchen**

2 ℥ Mehl, 4 Eier, 1½ lt [Milch], 15 Pf Hefe, ½ ℥ Butter, Zucker und Rosinen nach Belieben.

### **Platenkuchen.**

½ ℥ Mehl, ½ ℥ Butter, ½ ℥ Zucker, 1 große Tasse Milch, ¼ ℥ Mandeln, 10 Pf Sukkade, 10 Cardamom und Canehl, 10 Pf Hefe. Man muß den Teig kalt stehen [lassen]. Vordem man ihn [in] den Ofen schiebt, bestreicht man ihn mit Eiweiß und bestreut ihn mit Mandeln und Zucker.

## Platenkuchen

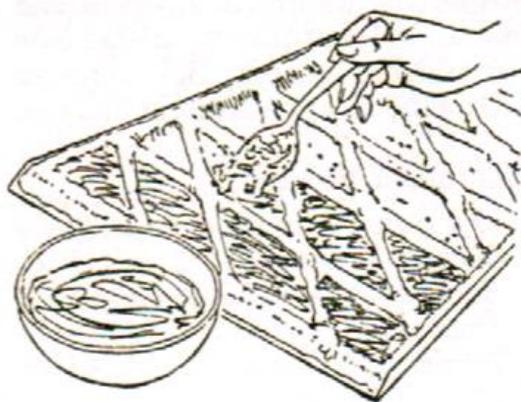
$\frac{1}{2}$  ℥ Butter, wird zur Salbe gerührt, 1 ℥ Mehl, 2 Lot Hefe, 3 Eier. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Rosinen und Corinthen.

## Napfkuchen

$\frac{1}{2}$  ℥ Butter, 7 Eigelb, 1 ℥ Mehl, 20 gr Zucker, Eiweiß zu Schnee. Citronenschale.

## Napfkuchen

$\frac{3}{4}$  ℥ Butter, wird zur Salbe gerührt. 9 ganze Eier, 1 ℥ Mehl, Hefe, Rosinen und Corinthen, Sukkade, Citronenschale, einen kleinen Löffel voll Hirschhornsalz.



## Klöben

$1\frac{1}{2}$  ℥ Mehl,  $\frac{1}{4}$  ℥ Butter, kaum  $\frac{1}{4}$  ℥ Zucker,  $\frac{1}{2}$  lt Milch,  $\frac{1}{4}$  ℥ Rosinen,  $\frac{1}{4}$  ℥ Sukkade, 15 Pf. Hefe, Schale einer halben Citrone, Cardamom und Salz.

## Stollen

1 lt Milch, 5 ℥ Mehl,  $\frac{1}{2}$  ℥ Schmalz, 1 ℥ Butter,  $\frac{1}{4}$  ℥ süße und 50 gr bittere Mandeln, Canehl, 1 ℥ Zucker, 6–7 Eier, 6 Lot Hefe, 1 ℥ Rosinen.

## Dresdener Stolle (Gute Stolle)

Auf 3 ℥ Mehl 1 lt Milch,  $\frac{1}{2}$  ℥ Butter,  $\frac{1}{2}$  ℥ Zucker, 6 Eier, etwas Citronenschale, Zimt, Cardamom,  $1\frac{1}{2}$  Tasse voll Hefe.

## Kringel

1  $\text{t}$  Mehl,  $\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Zucker,  $\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Butter, 2 Eier. Man knetet diese tüchtig durch, formt kleine Kringel und bestreut sie mit Mandeln und Zucker.

## Kringel sehr schön.

1  $\text{t}$  Mehl,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Butter,  $\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Zucker, 2 Eier, Rahm, Schale von einer Citrone. Alles kalt zusammenrühren.

## Sehr guter Kuchen

Knapp  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Butter,  $1\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Wiener Mehl,  $\frac{3}{4}$   $\text{t}$  Zucker, Citrone, 10  $\text{g}$  Vanillezucker, 10  $\text{g}$  Backpulver.



## Baseler Leckerli.

1  $\text{t}$  Honig,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Zucker werden mit wenig Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht und durchpassiert.  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  rohe Mandeln werden fein gewiegt. 150 gr Orangeat und Citronat, 10 gr Zimt, 1 Messerspitze Nelken und Muskat, 1 Glas Kirschwasser.  $1\frac{1}{4}$   $\text{t}$  Mehl gemischt. Nachdem der Teig erkaltet ist, kommen 5 gr pulverisierte Pottasche und 5 gr Backpulver hinzu. Dann werden auf mehlbestreutem Bleche  $\frac{3}{4}$  in dicke Kuchen ausgerollt, ziemlich schwach gebacken, und nachdem sie aus dem Ofen sind, glasiert und in schöne rechteckige Stücke geschnitten.

## Mandel-Nüsse.

25 gr feines Mehl,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  Zucker,  $\frac{1}{2}$   $\text{t}$  feingeriebene Mandeln, 50 gr Butter, 2 große Eier, Apfelsinenschalen. Die Butter wird zur Salbe gerührt mit allem Gewürz  $\frac{1}{4}$  Stunde. Kleine Röllchen davon und lang gelb backen.

## Gewürz-Nüsse.

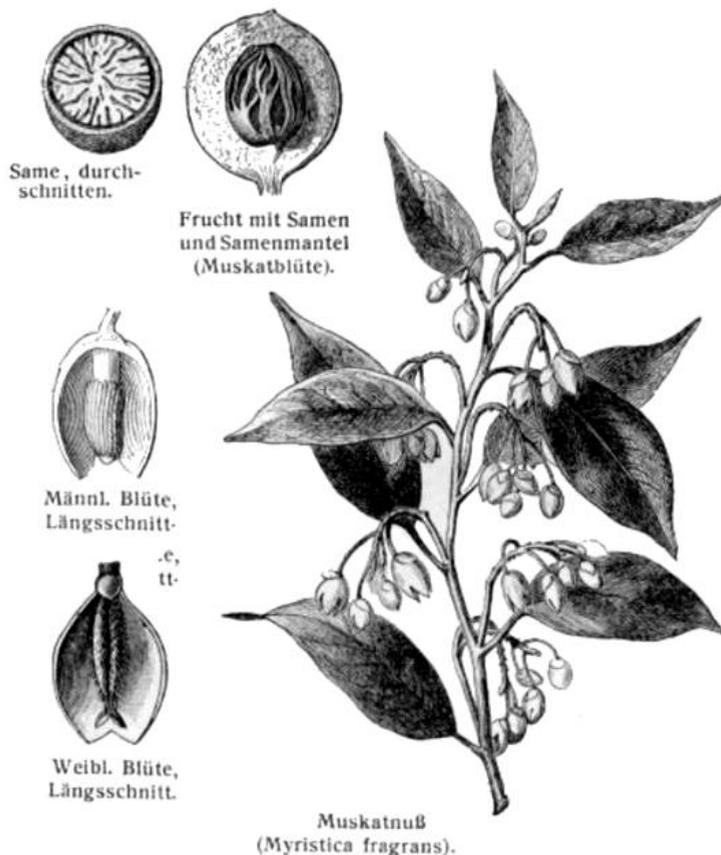
½ ℥ Mehl, ½ ℥ Zucker, 2 Eier, 70 gr Mandeln, 30 gr Sukkade, 30 gr kandierte Arrackschale, 1 gr Nelken, reichlich ½ Muskatnuß. Dann gerührt und gebacken.

## Pfeffernüsse.

1 ℥ Zucker wird mit 10 Eidotter ¼ Stunde gerührt. 2 geriebene Muskatnüsse, Zimt nach Belieben und 1 ℥ Mehl.

## Schokoladen-Plätzchen.

300 gr Schokolade, 300 gr Zucker, 200 gr feine Mandeln, 6 Eiweiß. Zucker und Eiweiß werden mit Milch gerührt, allmählich Schoko-



lade und Mandeln hinzu geben und die Masse auf einer mit Fett bestrichenen Form backen.

## Zwetschen-Kuchen.

2½ ℥ Mehl, 20 ℥ Gest, ½ litr Milch, 1 ℥ Zucker, ½ ℥ Schmalz lauwarm zusammenkneten, mit Zwetschen belegen, [mit] Zucker und Zimt bestreuen und kleine Butterstücke drauflegen.

## Bischofsbrod.

1 ℥ Mehl, 1 ℥ Zucker, 1 ℥ Butter, 1 ℥ Mandeln, 1 ℥ Zucker, Corinthen und Rosinen, 8 Eier, etwas Citrone, Kardamom, Zimt, ein Paket Backpulver.

## Formkuchen

$\frac{1}{2}$  ℥ Butter,  $\frac{3}{4}$  ℥ Zucker,  $1\frac{1}{2}$  ℥ Mehl, 6 Eier, Citrone, bittere und süße Mandeln.

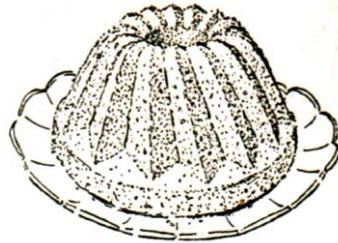
## Topfkuchen.

$\frac{1}{2}$  ℥ Butter,  $\frac{1}{2}$  ℥ Zucker,  $\frac{1}{4}$  ℥ Mehl, 1 Tasse warme Milch, Saft und Schale einer Citrone, bittere Mandeln, Sukkade, 5 Eigelb, ein Paket Backpulver und den Schnee der 5 Eier.



## Topfkuchen.

1 ℥ Mehl,  $\frac{1}{4}$  ℥ Butter, 5 Eigelb, 188 gr Zucker,  $\frac{1}{4}$  lt Milch, Schale einer Citrone 1 Stunde rühren. 1 Paket Backpulver und den Schnee der Eier.



## Topfkuchen.

4 ℥ Mehl,  $1\frac{1}{2}$  ℥ Butter, 1 ℥ süße und 3 Lot bittere Mandeln, 1 ℥ Rosinen, Schale von 2 Citronen, 20 Eier, Kardamom, 1 lt Rum, 12 lt Hefe.

## Topfkuchen.

400 gr Butter, 400 gr Zucker, 10 Eier, 2 Tassen Milch, 1 Citrone, 2 ℥ Mehl, 10 Pf Rosinen Corinthen, 1 Paket Backpulver. Butter und Zucker verrühren, Citrone und Eier und Milch mischen, nach und nach Mehl.

## Topfkuchen

$\frac{1}{2}$  ℥ Butter,  $\frac{1}{2}$  ℥ Zucker, 7 Eigelb zu Schaum rühren,  $\frac{1}{4}$  lt Milch, 1 ℥ Mehl, 100 gr Corinthen, 100 gr Rosinen, Backpulver und den Schnee der Eier.

## Topfkuchen

½ ℥ Butter, ½ ℥ Zucker zur Salbe rühren. 8 ganze Eier, 5–6 süße Mandeln, 1 Tasse Milch, 1 ℥ Mehl, Backpulver.

## Puffer

1 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 2 Eier, 1 ℥ Mehl, 1 Stange Vanille, Cardamom.

## Puffer

1¼ ℥ Mehl, 50 gr Backpulver, ½ ℥ Butter, 1 ℥ Zucker, 4 Eier, 1 lt kalte Milch, etwas Citronenöl.

## Puffer aus Hefemehl.

½ ℥ Butter, füge 8 Eigelb, ¼ ℥ Corinthen, 10 Tassen Milch, ½ ℥ Zucker, 1 ℥ Hefemehl [hinzu]. Die Schale einer Citrone, das Eiweiß unter den Teig rühren und sofort backen.

## Platenkuchen

2 ℥ Mehl, 4 Eier, 1½ lt [Milch], 15 Pf Hefe, ½ ℥ Butter, Zucker und Rosinen nach Belieben.

## Platenkuchen.

½ ℥ Mehl, ½ ℥ Butter, ½ ℥ Zucker, 1 große Tasse Milch, ¼ ℥ Mandeln, 10 Pf Sukkade, 10 [Pf] Cardamom und Canehl, 10 Pf Hefe. Man muß den Teig kalt stehen [lassen]. Vordem man ihn [in] den Ofen schiebt, bestreicht man ihn mit Eiweiß und bestreut ihn mit Mandeln und Zucker.

## Platenkuchen

½ ℥ Butter, wird zur Salbe gerührt, 1 ℥ Mehl, 2 Lot Hefe, 3 Eier. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Rosinen und Corinthen.





## Parfüm

Moschusöl, Bergamottöl, Orangenöl und Lavendelöl zu gleichen Teilen,  $\frac{1}{4}$  Liter feinsten Weingeist. 14 Tage im Keller, dann durchfiltrieren.



## ÜBER MINNA BÖTTCHER

Minna Margaretha Böttcher wurde am 25. September 1895 in Kappeln im Kreis Flensburg geboren. Ihr Vater Joachim Hinrich Böttcher arbeitete als Gärtner, Kanzlist (Schreiber) und Schuldiener in Kappeln und Kappelholz. Er war Prediger der Baptistengemeinde und prägte die Familie mit seiner strengen Religiosität. Joachim und seine erste Frau Margaretha hatten drei Kinder – Margaretha starb im Februar 1894 mit 29 Jahren. Zehn Monate später heiratete der Witwer die aus Ostpreußen



**Minna mit Freundin Paula Heitmann**



**1916**

stammende Schneiderin Wilhelmine Wieberneit (manchmal auch: Bieberneit). Minna war das älteste von fünf Kindern aus dieser zweiten Ehe.

Als junge Frau war Minna „in Stellung“ – das heißt, sie arbeitete als Haushaltshilfe („Stütze“ nannte man das damals) in wohlhabenden Familien: eine Zeit lang in Hamburg, später in Celle. Vermutlich im Rahmen dieser Tätigkeit wird sie ihre Rezeptsammlung angelegt haben.

Die 24-jährige Minna war unverheiratet und wohnte in Celle in der Hannoverschen Allee 2, als sie Anfang 1920 schwanger wurde. Aufgrund ihrer Herkunft aus einer gläubigen Baptisten-Familie war es für sie anscheinend undenkbar, in ihrer Verwandtschaft auf Unterstützung beim Aufziehen eines unehelichen Kindes zu hoffen, obwohl ihr frommer Vater bereits 1908 gestorben war. Stattdessen ging Minna zu einer „Engelmacherin“, die eine illegale Abtreibung vornahm. Mit Komplikationen wurde Minna in das Krankenhaus St.-Joseph-Stift eingeliefert, wo sie am 24. Februar 1920 um 6.45 Uhr starb.



Keiner ihrer Verwandten stand Minna in dieser Stunde zur Seite – vermutlich hatte sie niemandem von ihrer Situation erzählt. Minnas Sterbeurkunde unterschrieb ihre Kollegin, die Stütze Camilla Kaiser, die Minnas Alter mit „23 Jahre“ und ihren Vornamen mit „Mia“ angab.

Über die Umstände von Minnas Tod gibt es außer der Sterbeurkunde und der Todesanzeige keine Aufzeichnungen. Die Details wurden nur unter vorgehaltener Hand weitererzählt und sind hier vermutlich erstmals aufgeschrieben. Ausdruck für die Sprachlosigkeit der Familie in dieser Situation ist der allgemein übliche, verschleierte Satz in der Todesanzeige: „Heute morgen entschlief sanft nach kurzer Krankheit ...“

Drei Tage später wurde Minna auf dem (inzwischen aufgelösten) Neustädter Kirchhof in Celle begraben.

