

Kochbuch

^{für}
Herrn Sommer



1557





Geschäftsbücherfabrik

J. C. KÖNIG

EBHARDT

HANNOVER

Dieses Büchlein meine lieben
 Kinder ist säuberlich geschrieben.

Was eine Hausfrau wohlfahren
 gesammelt hat in vielen Jahren
 Für Suppen, Gemüse, & manches Salatzei
 Für Fisch & Klops, für Obst & Kuchen
 Die möget ihr nun gebort versuchen
 Bei euren & euren Kinder Tischnen.

Suppen

Beetsuppe.

Beete aus Rot schneiden in kleine Stücken zerhacken
mit Wasser, Butter & Salz eingekocht. Abkalt & hart rühren
ist fertig in einem Löffel Wasser & Salz / 2 Teiglein u.
gibt Löffel & Suppe / 2 ab & ansetzen. Beete aus
u. & 1/2 ein hal, gibt fünf Löffel Wasser oder Mehl
/ 10 & Suppe feinung ist & 1/2 & ansetzen / 2 Teiglein u.
Beete ausrotten ist in 1 Suppe & Löffel & Suppe ab
Kocht feingehackten Beeteblättern zuzusetzen.

Lebenssuppe.

2 1/2 Liter sind gekocht & feingehackt. In einem 100 gr.
großen Löffel kocht in einer feingehackten Zwiebel, feingehackt,
gibt 1 Wasser, 1 Liter & 1 Petersilie Löffel / 2 ab & Suppe
gut ansetzen. 1 Zwiebel kocht in 1/2 in 1/2 in 1/2 in 1/2
Petersilie / 2.

Lachs- und

1 Lachsfilet schneiden zerkleinert, zerhacken / 2 fein gehackten.
Zerkleinert kocht in einem Löffel feine Zwiebel, feingehackt
denn 2 Löffel Wasser & feingehackten Lachs & Löffel
5-10 Minuten & Wasser ab. Zerkleinert kocht in 1/2 in 1/2 in 1/2 in 1/2

Heischkeiche auf, 1 1/2 Tassen gut kochendes 2 Eigelb &
heine Eierstücken 1 Eigelb & Rufen ab. in geschw. Symplicum
Maltzfruchtbar. Auf gleiche Weise kocht u. schmeckt,
Kuchlauch & gewürstige.

Gaustete Quersuppe.

In feiner Butter oder Fett, röstet u. 1/2 Schüssel gewalt
2 1/2 gl. Mehl sehr gut, löst u. kochen Mehlwasser & füllt u
feinere ist ab. Mehlwasser 7. kochen gut u. Salz 1/2 & Salz 1
Suppe 1 1/2. gut kochendes. heine Eierstücken auf u. u. u
Rufen & Eigelb ab & gewalt Symplicum 1/2.

Königinsuppe.

31 g. Butter ab u. in 2 Tassen sehr zugeben, gut fressen
1 1/2 g. Salz 1/2 & 1/2 Schüssel kochendes. kochen u. kochen
feinere Rufen kochende feine Eierstücken oder Heischkeiche
2 etwas 1/2 Me. Mehlwasser dazu gegeben & 1 Tasse weißer.
heine Eierstücken u. u. u. Rufen abgewaschen & 1
kochen & kochendes Mehlwasser fressen.

Spargelsuppe.

u. kochendes dazu kochen ab. in 2 Tassen Spargel.
2 Spargel u. kochendes & in Salzwasser u. kochendes.

Gewürf nimmt an "Georgel" beifammen fowohl, gefamlet
 1 garten Kiffen ab 2 5 hien Kueiften 2 Kiege
 zuzugabe. den nitigen Georgel bricht an 1 2 Georgelbrü
 27 - hien, rüftet ein fieser Lutter 2-3 fl. Kiege füllfett,
 Kiege 2 abmal Kalken Kiege ab, geht 1 Kueiftenbrü
 Georgelbrü, nicht des nitigen Lutterbrü, 2 ab 1 Kiege
 Kueiften. hien Kueiften rüftet an 5 2 Lutter
 Kiege ab 2 geht 1 zuzugabe Georgelbrü
 2 nien zuzugabe Lutterbrü.

Chrysomelidae

11 gr. Lutter, 1 Kuchelöffel Mehl, 2 Eier u. ein R. Zucker
 1) Lutter solange gerührt, bis 1 Eier eingeknetet werden,
 u. gießt u. d. d. R. Mehl. Nach Kuchelöffel Lutter u.
 ab u. d. beständigsten Rühren kochen, rührt u. u.
 rührt u. u. (Krankenspeise.)

100

2 Esslöffel Mehl u. 1/2 Löffel Mehl kaltem Wasser
glatte angerührt dazu 6 Eier u. 1 Löffel Mehl kalte Eier
geben, da gießt in kalte in kalte Eier, ab u.
einmal mischen, bis 2 Eier noch zusammenhängt

vermischt in 1 Tasse zerrieben & 1 geschöpfel voll zerlegt.
Maaltacchensuppe.

Reisfische, zerlegt von hinten ab & 1 Tasse Reis in 1
Tasse Wasser & Petersilien fein zerlegt, 2 Stiefelchen in Wasser
eingeweicht, werden sehr zerhackt & 1/2 Tasse Reis in
100 gr. Butter zerbröckelt. Das dann zerhackt wird
hinzugefügt, 1 Tasse Reis zerhackt, & 1
Tasse gut fett. & 1 ungewaschene Zwiebel zerhackt
& 1 Tasse kleine Zwiebeln darauf gelegt, zerhackt
& 1 Tasse zerhackt, den Zwiebelstock zerhackt, & zerhackt
eingeweicht & zerhackt. Dann gibt es 1 in 1 Tasse
Reisfische & 1 1/2 Tasse Reis.

Butterschale

50 gr. Butter werden zerhackt, in 1 Tasse,
& 1 Tasse & 1 Tasse & 1 Tasse & 1 Tasse zerhackt. In
1 Tasse & 1 Tasse zerhackt. Das dann zerhackt wird
hinzugefügt, 1 Tasse Reis zerhackt, & 1 Tasse Reis
zerhackt. Dann gibt es 1 in 1 Tasse Reisfische & 1 1/2
Tasse Reis.

Гравцовские.

[illegible]

Howard Hayes

2-3 Eier werden abgefrucht 25-6 Löffel
Weizenmehl fein abgefrucht. f. b. u. 1 Kilo. Mehl,
d. 1 Kilo in 100 Gramm abgefrucht. d. 5 ungen. Mehl
u. d.

Rechts Anwalt.

100 gr. Butter u. 1 gut zerstoßtes, 3-4 Eier sehr grob
u. gelblichweissen Speisefingern u. 3 Eßl. Mehl. 3 St. u. 1/2
2 f. hinein, 6 u. 1 Mehl sehr grob u. 1
kleinen Kuchen u. in Ofen u. 1 St. u. 1
kleinen Kuchen.

Leyce mit Leberkügel.

1/2 lb. Leber u. 2 Pfunde in 18 zerhackt & nachher
mit weissem Pulver bestreut so wie, mit dem in Fett gelb
gebräuntem zerhacktem I. eine wenig mit zerhacktem.

1 Leber wird fein zerhackt, 1/2 Pfund, 1/2 Pfund, 1/2 Pfund
fein zerhackt, 1/2 Pfund, 1/2 Pfund, 1/2 Pfund
mit dem nötigen Mehlwerk des Zerhackens fertig 1 lb.

2 lb. & 1/2 Pfund A. u. in alle Klüpfen in Schiffsform.
Fette Leberkügel.

125 gr. Leber wird fein zerhackt, 1/2 Pfund & 1/2 Pfund in
Lutter zerhackt. Thun in 110 gr. Lutter zerhackt zerhackt.

5 fein zerhackt & ganz so: 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb. Leber & je
1/2 lb. Mehlwerk. in allem zusammen zerhackt ist, so
in 2 kleine 1/2 lb. in 1/2 lb. in 1/2 lb. in 1/2 lb. in 1/2 lb.
Lutter zerhackt & in 2 kleine 1/2 lb. in 1/2 lb. in 1/2 lb. in 1/2 lb.

Leyce mit Schwammkügelchen

71 gr. Mehl mit 1/2 lb. Mehl glatt zerhackt, in 71 gr. Lutter,
1/2 lb. & 1/2 lb. Mehl zerhackt. So A. in 2 ganze
1/2 lb. unter beständigem Rühren zerhackt. Zerhackt
löst in dem Teig in einer Pfanne, zerhackt auf zerhackt
1/2 lb. & den Teig des fein zerhackten zerhackt.

Helianthus

Pfeffer eingewickelten Lenden nach Bratungswürzen

früher & ab & raff. zubereiten. Hiermit stellt m. & in
den heißen Backofen, überzieht & d. Rufen & b. &
7. Stk. unter fleißigem Eingießen kochen. Kurz vor dem
Ausgehen wird 1 Eiweiß mit 2 Eßlöffeln aufgeschüttet & 1/2
Stk. getrocknet. 1 Lenden werden beim Ausgehen in
flüssige Butter geschüttet & wieder gebackt & gewürzen
gelöst.

Kaschee

Je wird & eingewickelten Schleifsteinen bereit. 1 Schleif
stein fein gewaschen, mit Butter & Pfeffer aus gewaschen
bereit, & 1. nützigen Schleifstein aufgeschüttet, & Salz, Pfeffer,
Löffel & hochrothet gewaschen & alles & eingewickelt.

Gaulsch.

Löffel, Pfeffer & Schleifstein, wird gekocht & in 2. guten
großen Schüssel geschüttet. Zu diesem Zeit setzt m.
eingewickelten gewaschen schüttet, gibt gewaschen & Pfeffer,
in & Pfeffer & Schleifstein, gekocht & Schleifstein zu & b. &
nicht stören für mit geschüttet Pfeffer zubereiten, in
gibt m. & Schleifstein & p. Eiweiß, setzt in 2. Stk 2-3 Stk.
Pfeffer, gewaschen & Salz & Pfeffer & 2 Pfeffer & b. &

Kniff zugebott auf der Seite & der fester pfeuern.

King vor dem Anrichten gibt in 2 Min. f.

Kalksbrics gedünstet

Kniffen & Kalkbrics gedünstet ist, wird in 1 Lutter, Belg
Zusatzeln & 1-2 Kafferkornen weiß gedünstet. 2 ft
Löffel weißt wird & dies fruchtbar, in der Brise
& Kniff gedünstet einige Löffel guter Phosphor & 2 Phosphor
fruchtbar, Zitronensäure & Löffel beigefügt, auf einige
Zeit gedünstet & über & Löffel angedünstet.

Gebackenes Kalksbrics & Kalksbrics

& Löffel wird in Lutter auf einige Minuten gedünstet,
gedünstet, in Lutter gepfeuert, dann gedünstet über &
Lutter gedünstet. & Löffel wird abends gedünstet wie
flatt gedünstet, & frische Kniff übergedünstet & gedünstet.
Anschreibung: 1 1/2 L. Kniff nimmt in 1 ft & 1 ft, 1 ft, 1 ft,
& 1 ft. Lutter gedünstet, alle gedünstet weißt
& einander gedünstet. dann werden 2 große ft. Kniff
damit gedünstet, & & einen Lutterkniffen Zug gibt, &
in Lutter Lutter gedünstet & in frische Kniffen
Lutter oft ft. gedünstet.

ein Brett gelegt & ausgebreitet in Stücke zerlegt, f. &
Salz & Pfeffer bestreut & anderes gewürzt od. in Butterbrot
gebunden.

Gebackene Kneuschnitten.

1/2 gebrauchte & sehr feingepulverte Kneus, mit 1 Pfefferlöffel
feingepulveter Patrosiden & 1/2 Theil aufgewalzte feingepulvete
gerahel Kneus, die in eine Pfanne genommen, & feigelt,
Salz & Pfeffer bestreut gewürzt, & feigelt zu 1/2 Theil
& mit 1 Messer gewürzt. Mit abgekochtem Malzsaft werden
aufgeschichtet, längliche Teig. Teig gepulvert, f. in
einem fe. Löffel, & 1 Messer stark feigelt belegt,
aufgebacken gewürzt & in Butter gebunden.

Gebackene Rindfleisch.

Einig gebackenes Fleisch od. Rindfleisch, schneidet in in zwei Theile,
mit 1/2 Salz & Pfeffer ein, & in eine & Butter bestreut
Kneus & & ein wenig angedünst. & werden in eine & Milch
abgelegt (auf 1 Theil, 1 Theil Milch) feingepulvete Kneus
darauf & f. einen Theil gepulvert, welches in 2 Seiten
gebacken wird. Kneus bestreut einen ziemlich hohen Kneus
hoch, bringt das Fleisch darin ein & & 2 Seiten
schon backen.

Lebertran, 2 M. Zureichen, Gewürz, 1 Eßl. zw. Butter, 2 feingew.
Schneeflocken & Mehl wird d. Zureichen gut verarbeitet, gelbte
Kraut & Leber darüber & die Masse in eine mit Butter
bestrichene & Backtafel ausgelegt. Wenn gefüllt & 1 M. gelbe d.
getrockn.

Schinkenbratling.

1/2 M. Margarine, 1/2 M. gelbe Lebertran, 1/2 M. gewaschenen Pfeffer
Käse, 1/2 Tasse feinon Pfeffer, 2 Gewürz & 2 Eier, 1 Butter &
in Butter ausgelegt, gibt 1 Zureichen bei, füllt 1 Masse in
eine antreibt, wenn & Mehl für 1 Pte.

Leberklöße.

1 M. feingew. Butter d. Butter, 2 Eßl. zw. Butter, 2 Eier, Gewürz,
1/2 Tasse Mehl, 1/2 M. ge. Speck, 2 M. Zureich, 1 Eßl. zw. Butter
& Mehl. 1 Leber wird mit dem Butter, Speck, Gewürz, Eier
in Butter ausgelegt Zureich einrührt & wenn Mehl dazumischen
geben, daß 1 zwei Kuchen fallen, & je Masse 1/2 M. & 1/2
Eßl. Mehl in Kuchen Teigwaren.

Mischkuchen.

1/2 M. Mehl, 1 Zureich, 1 M. feinon Pfeffer, Gewürz, 1 Eßl.
fe. Butter, 1 M. gelbe Lebertran. Mehl & Zureichen &
gewaschen, 1 Gewürz beigegutet & gut verarbeitet. 1 Wenn
sind 1 Butter ausgelegt, & Backtafel bestreut, in 1 Leber
eine in Speck geschnittene Lebertran hinein gelegt, in Mehl

Pinse - Peaten.

die feul wird zübrüet mit andern Gessigal. die wird
eingesetzt 2 M. vor dem kochen eingesetzet, wenn 2 nissen
gut gegesset & offtal gemacht, in Pinse auf dem
Lengfem gebraten, 1 Pfeffer beigegessen & 1 2 Schiffigkeit,
1 pif mit 2 feul koch, offtal ichgegessen, wenn 5 pfeul
nicht lutt abgessen hat, nicht dalselbe aufrecht werden,
nicht - pofft ganz dargesset. 1 feul wird dem niss
gedreht & 2 andern koch pfeul galt gebraten.
Tharf selbsten koch in 1 Pinse auf 1 Kessel, Markens,
Kochpfeul & Kestancien fülle koch in 1 fülle, werden
1 Kessel fein gegesset, 2 zücker & nissigen Repress gemischt,
1 feul gefüllt & zügerist. Kestoffel nissigen felt gar, Kestancien
felt nissig gefest fein. Eine junge feul koch in 1 M. 2 M.
Eine alte 2. in 3 M. koch Konfession oft 2 nissigen, in 1
Lütte pfeulnissig & offtal pfeul. Deluren in 1 Kessel
dalselbst & in 2 fülle gegesset, kocht 1 Thigal. in pfeul
in 1 Schiff & 1 kocht & pfeul & in pfeul Konfession.

Pans - Pfeffer.

zinn feuljung nissig in Kess, felt, 1 Thigal, Lisse, Lohes,
Ley, Meyen & Linge. 1 feuljung wird 1 Pfeffer, Loh

Längliche Knödel 2 St. in kochende Fleischose. Auf
5 Minuten 1 = fertig.

5. Schwammkloßchen.

In 1 1/2 gr. Butter wird 1/4 St. Mehl hellgelb geröstet, 1/4 St.
Mehl abgelöscht & also dem Feuer 1/2 glatten Eiers
angewendet. Dabei so viel 1/2 geröstet abgibt pfiffet & so in
einer Schüssel 1/2 fortsetzen, rührt D. & D. 4 finger dick dazu,
gibt Salz, Mehl das dazu reicht dem Fleissser besser das hier
benutzt & kocht 1/2 1/2 aufgewachsen Löffel Klebefar ab,
wache 8-10 Minuten in 1/2 Fleischose kochen kochen.

Goldwürfelsuppe.

Von 1 Kinde besonnte Mente in in Würfel geschnitten,
in so viele Eier als 1 Mente 1 1/2 Salz & Mehl das dazu reicht
& also 1 Würfel gegessen. Wenn 1/2 Eier angewendet,
in 1/2 in feinem Feinsten getrieben. Dann wird feine
Fleischose benutzte gegessen & 1 Löffel wie gut gewaschen.

Blumenkohluppe.

1 großes Blumenkohl oder 2 St. Kopf in feines geschnitten & in
kochendem Salzsuppe, dann in 1 Mehl Butter eingeweicht &
angewendet. in einem in dem Kopf beifallen furcht, pfunden

und Lefe, Wein oder Saffig & Salz dazzu & Kaffee & Weinbrannt
denn solches weißt man wird die besten an Saffig
ausgesetzt & 2 Wochen eingewickelt.

Küchen gebraten.

die Küchen werden gewaschen & eingewaschen, innen &
außen mit Salz & Pfeffer eingewaschen, in jedes Küche eine
Rost hütten gelegt, dann in weißer Butter & zerhackt
in der Lese oder der Schiffsbrühe für gebraten. Will
man es für weißer sehen, dann werden 2 gute Losen
mit butter bestreuen Papier einwickeln.

Küchen gebraten.

die Küchen, die gewaschen & gewaschen, werden einige Tage
in kalter Milch gelegt. Wo man Küchen werden &
innen & außen gut abgewaschen, außen mit Salz &
innen & Salz & Pfeffer eingewaschen, in jedes Küche 2 zerhackt
gelegt & eine Lese gelegt & dann in weißer Butter oder
Schiffsbrühe gebraten. für Rost Rostflüssig mitgekocht & 1
Gewicht ein Kräftiger. Auf den Schiffsbrühen wird 1 Losen
aufgesetzt, & 2 Rost ausgesetzt & 1 Schiffsbrühe aufgesetzt.

Küchen gefüllt.

die zubereiteten Küchen werden entweder eine 1 Küchen
gefüllt, od. & wird eine Kelle von 2 in Butter gebraten.

Leber, Nieren, gesalbten Linsenleber, in Butter geschmort
in einem ausgebackten Reibkuchen & fressen gemacht, daly.

Wiedel, Pater. inhonoriertes gemacht & 1 Linsen
darm gefüllt, zugelegt & in Fett fressen gebrochen.

Reibkuchen gebrochen.

Linsen werden mit jungen Linsenleber vermischt. Die
Leber in 4 Teile zerlegt, innen & außen & daly eingewickelt
& 1 St. stehen gelassen. Dann werden sie in Fett
eingewickelt, in Butterbrotten für 1 Stunde lang gebraten &
in fressen Linsen fressen gelb gebraten & 1 fressen fressen,
dargestellt d. Salat gebraten.

Reibkuchen gebrochen.

Junge Linsen werden, innen & gepulvert & eingewickelt
sind, innen & daly & Pfeffer, außen & daly eingewickelt
& 1 fressen & Pfeffer & einigen Zwiebeln zugelegt & 1
guter Linsen gebraten. Je nach Geschmack kann man auch
1 Pfeffer Pfeffer in 1 fressen geben & mitbraten.

Reibkuchen gebrochen.

Die Linsen sind zuerst eingewickelt & geschmort,
dann Pfeffer & 1 fressen & Pfeffer, den Kopf & 1
Zwiebeln in 1 fressen geben & mitbraten. Will man
sie austreteten, so schmeckt man sie 1 Pfeffer in 1 fressen, d.

die besten Rölchen gewaschen, leicht & v. Teich, in & wasser &
kugeln wieder zugegeben. den übrigen stauft zu & v.
koffbraun & aus koch. Gineinf stauft zu in feines Lutter
2-3 mal. stoff füllte, kocht & wasser ab, gibt 1 stück gebraten
koffbraun mit koffbraun fügen & ab 1 kugeln gibt kochen.
den kochenden wasser zu 1 kugeln & füllte & kochen ab.
gibt 1 gebratenen kochenden kochenden & gebratenen kochenden.

Gebäckene Erbsensuppe.

125 gr. stoff zu & 1/2 lb. stoff kocht angesetzt, kochend
gibt zu 1 kugeln, 1 stück gebratenen Lutter, & kugeln & ab
kochenden kugeln & 1 gebratenen kugeln in feines kochenden
& füll kochen. den kochenden gibt zu & in kugeln, kochenden
kochenden. (für 10 personen geeignet)

Einschwämmchen.

1/2 lb. stoff, 1 kugeln, wenig kugeln & kochenden kochenden
kochenden. Gineinf stauft zu in koch. kochenden & kochenden
füllt 1 kugeln kochenden. kochenden & in kochenden kochenden &
kochenden kochenden kochenden & kochenden & ab 1 kugeln solange
kochen kochenden & füll kochenden. den kochenden kochenden &
kochenden & in kochenden kochenden & in kochenden kochenden.

Leinwandklöpfchensuppe

2 Ltr. Rippbeife $\frac{1}{2}$ D. Linsen, 1 Pf. Butter, 1 Eier, 3 Leichen,
1 Linsenbrot, Salz & Mehlbrot & pfänning geröstet.

Zungenklöpfchensuppe

2 Ltr. Rippbeife, $\frac{1}{2}$ D. gekochte Linsen & Kalkbrot, 2 Leichen,
1 Ei, Salz & Mehlbrot.

Luftschwimmchensuppe

2 Ltr. Rippbeife, $\frac{1}{2}$ Ltr. Mehl, Salz, 1 Mehl. $\frac{1}{2}$ D. Mehl,
1 Eier, Mehl, Salz, Mehl. bringt zu je Linsen, gibt Mehl
pinne & röstet plange zu 1 20 gr am Topf legt, dann
Kreuzen & Eier legen, anschiebt & Mehl gut, stellt &
1 Kaffee. M. Klöpfchen mit & backt & pfännung in Fett.
Zum Anrichten giebt zu je je Rippbeife darüber.

Wackelchensuppe

2 Ltr. Rippbeife, 3 Leichen, 1 Eier, 1 Pf. Butter, Mehl. & Salz.
Butter, Salz & Mehl. & pfänning geröstet, gibt 1 geriebenen
Leichen & Eier fügen & 1 & 1 Kaffee. M. Klöpfchen in 1 Leichen.

Bierkäseuppe

2 Ltr. Rippbeife, 2 Eier, 1 Ltr. Salz, 1 Pf. feingew. Linsenbrot,
1 Mehl und 1 Rippbeife gut anschiebt, feingew. in ein
& Butter bestreuen dann gefüllt, stellt dieselbe mit Mehl

schlechtwändig gelöst, wurde der fertige Saft
vorher als Sirup in ausgefeineter Weise eingedickt
und in einem feinen Sieb durch ein feines Sieb
gefiltert und mit abgekühltem Wasser
aufgefüllt.

Salizyl - Anesthetikum

7. 11. Gartentagen, 1884. Zister. die Querschnitten
gelesen in. selbst mit dem Zister. gemacht
über Kopf. Aufenlassen. Bewegung zusammen
erfolgt, in der Zwischenzeit gemacht in. in
Glasen in. Kopf gefüllt.

Eierlikör

Zutaten:

1 Liter Vollmilch, 1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille
(auskratzen und kleinschneiden), 6 Eigelb, 3/8 Liter
Weingeist.

Zubereitung:

Milch, Zucker und Vanille zusammen kochen und erkalten
lassen. 6 Eigelb schaumig schlagen und Milchmasse
unter Rühren hinzufügen. Zuletzt Weingeist dazun-
gießen und nochmals 10 Minuten schlagen. Das ganze
durch ein Haarsieb gießen und in Flaschen füllen.
Es ergibt etwa 1 3/4 Liter.

Je länger der Likör liegt, umso dickflüssiger und
schöner wird er. -

Guten Appetit!

Eingemachte Suppenzwinge (Radic)

1 lb gelbrotes, 1 lb Lins, 1 lb Sellerie, 1 lb rote Tomaten,
1 lb Kürbiskern, 1 lb Pfeffer in Pfeffermahl zerhacken.
Auf 5 lb Wasser 1 lb Salz. Alles Lins abkochen.
suppen Topfen mit Salz zerhacken u. in Kaps
das Salz füllen u. zubereiten.

Brombeeren in Essig u. Zucker.

Brombeeren zerhacken u. suppen. Auf 4 Pfund
Brombeeren 1 lb Zucker, 1 lb Pfeffer zerhacken, abkochen
zuerst u. einige Kalksteinen. Der Zucker in
Essig kochen, die Brombeeren dazugeben u. kochen.
1 lb. Topfen suppen. Abkochen der Linsen zerhacken
u. den Essig auf abkochen lassen.

Zucker Kuchen in Essig u. Zucker.

Die Kuchen zerhacken, das Pfeffermahl zerhacken
u. in feingehackte Zwiebeln zerhacken. Abkochen
sie in Essig u. Pfeffer zerhackt bis sie zerhackt sind.
Die Kuchen auf einem Teller abkochen lassen. Auf
1 lb Zucker, 1 lb Zucker u. 1 lb Pfeffer zerhackt, abkochen
u. einige Kalksteinen. Zucker u. Essig kochen, die Kuchen
dazugeben u. zerhacken lassen. Die Kuchen zerhacken
u. den Essig auf abkochen lassen.

Eingemachtos

Gurken eingemachen in Zucker & Salz
Für 100 Stk Gurken 1 lb Salz, 1 ltr. Weissessig
Gewürze, Füll & soviel Wasser, daß es darüber
geht. Das wird alles zusammen gekocht
& warm über die Gurken geschüttet.

Schnittel - Pfannkuchen

2 1/2 kg. gute reife Pfannkuchen werden abgewaschen, in einem
Sandtopf gelegt & 12 gr. in R. gewaschenen Kümmel & 8 gr. Nelken
dazwischen gestreut. 12 ltr. Weissessig kocht in 1 1/2 kg
Zucker, gießt diesen kochend heiß über die Pfannkuchen.
Es & 12 Tage stehen. Während dieser Zeit schüttelt
er & alle Stunden kräftig durcheinander. Dann wird der
Essig abgeseiht, aufgekocht, die Pf. in kl. Portionen hinein
geben, solange gekocht, bis die Schale platzt, & Schamstüpf
hervorwachsen, & einmachegleich gelegt, der Essig
noch stark eingekocht & warm über die Pfannkuchen
gegossen. Getrocknet werden sie im Schattentrocknen & an einem
kühlen Ort aufbewahrt.

Leinwand einzumachen
1/2 Ktr. Kreist 1 St Salz am besten
mischt man das Kreist vorher mit
dem Salz in auch einige Wacholder
beeren dazu mischen.

Pouffellbrennen einzumachen

zist. 4 St Kreist, 1 St Zink

zist. Leinwand Kreist besser bis es weißer zist, besser
die Kreist nicht einbrennen lassen.

Zink einzumachen.

Auf 1 Ltr. Wasser 3 St Salz wenn sie bald gegeben
werden. für die Kreist man mischt man ein
Pfund Salz 1 Ltr. Wasser 5 St Salz.

Leinwand einzumachen (Radio)

zist. in lange 1/2 Ltr. Kreist 1-2 St Salz auf
100 St Kreist zist (Radio 1916) 10 St Kreist
75 gr. Salz

gelben fische zu dazuf, daß sie sich weiß ansetzen.
Die anderen in weißer Schale aufgelegt & so je besser

erfolgt. Dann kann man, um 2. nacheinander also
abzuwechseln, einige gläserne Schüsseln mit Wasser versehen
und sie 1/2 aufhängenden Abstand voneinander hängen lassen
bis auf werden sie vollständig trocken & "kochen" &
sind dann fertig, gut gefolgt & in beliebige Stücke zerlegt
& 1. Stelle gelegt. Sie von "kochen" befreit, was
mit 1. Zerstücken für gewöhnlich & in weißer Butter gedünstet
& damit 1. Portion gegeben.

Gebackene Hechtische

1. gewaschene mitgekautete Hechtische wird in 2. fingerdicke
Stücke zerlegt, diese 1/2 tief abgewaschen, gefüllt in
Wasser, welches 1/2 Salz & Pfeffer vermischt wurde, eingekocht,
dann in weißer Butter gebraten & feinere Gewürze
beigefügt & in 1. feinem Öl gebraten. In 1. für 1/2
Verkostung, 1. Teil der oder mit einem Spritz mit
gebratener Butter.

Hechtische in der Sauce

Der Hechtische wird 1. Teil in weißer Butter gebraten.
Dann muß 1. Spritz gefolgt werden, Pfeffer, Salz, gut
einige Pfefferkörner, Ketchup, Essigessenz fein & dann

Das Klaffende Buch findet seinen Platz. Öffnen & es
in die gescheitene Zeit setzen. Das Klaffende Buch
aufgeklappt liegt in der Hand, wie ein Buch & Luthers
Buch. Ein fester Buchstabe & liegt & oben. Ein
Buch & (Luthers) Buch aufgeklappt ist, liegt in der Hand.

Confidential

95-50 gr. Litterat nicht zum rasch raschen rasche
Minuten nicht fürlandet Kaffee gefolgt - schenke gewirkt
hat für Kaffee rasch, gibt dann rasch - rasch 1. Kaffee
Litterat Kaffee - schenke gewirkt. Kaffee Litterat rasch
- rasch für rasch 5 Minuten rasch 5 Minuten rasch
für Kaffee zu Kaffee.

Adelle von Fischer

in N. gute Löffelröge & Löffelröge, Zwercheln, Zittern-
stale, eingewandelter Tannwald, Petersilienpfeile &
Löffelröge & 2 fi. Zwercheln & 2 Zwercheln, Dile & Pfeffer;
wenn Löffelröge eingewandelt ist, so wird in der
Löffelröge Löffelröge sein für den Löffelröge Zittern-
stale. Gibt man auf die Löffelröge, so wird
die Löffelröge in Löffelröge Löffelröge & Tannwaldpfeile sein,
Löffelröge für 2 Löffelröge & 2 Löffelröge & gibt für
2 Löffelröge.

Gemüse

(Stad 9) Kürbis Gemüse

Das Gemüse wird gewaschen, zerhacken & in Aufschnitt
Teller zerhackt. Kürbis zerhackt & in Aufschnitt
zerhackt & in Aufschnitt, dann zerhackt & in Aufschnitt
zerhackt, gibt 1 Gemüse, kocht 1 / 2 Stunde mit Wasser,
gibt 1 / 2 Teller zerhackt & in Aufschnitt, zerhackt & in Aufschnitt
& 1 Gemüse gibt in Aufschnitt.

Gefüllte Kartoffeln

zu kochen die Kartoffeln mit und kocht sie einen Tag
in Teller zerhackt, dann kocht 1 / 2, ein Tag 1 / 2
Abkochen. Die übrig gebliebenen Kartoffeln, zerhackt
zerhackt & zerhackt & kocht 1 / 2, ein Tag 1 / 2
zerhackt, gibt 1 / 2 Kartoffeln ein & kocht sie in einem
Teller zerhackt & kocht sie zwei Tage. 1 Kartoffel
kocht 1 / 2 & in Teller zerhackt. kocht 1 / 2
Teller kocht 1 / 2 kochen lassen.

Spargeln in Sauce

Alle Spargeln werden von den Spargeln gewaschen zerhackt,
dann 1 / 2 Wasser von kochen zerhackt zerhackt
in Teller zerhackt & zerhackt zerhackt. zerhackt zerhackt

die Quersel! Ringe auf einem rief e Rostfle-
cken gelagt & Luthersamen darüber gesoffen.

Blumenkohl in Butterance

die Rosen werden ausgefchig, damit sie nicht zerfallen
an den Blüthen & Luthersamen befezt, in Butterance &
einig Luthersamen aufgelegt & Luthersamen übergeben.
Symant.

Nach der Symant gelagert & gesoffen wird es in
Butterance aufgelegt, angedrückt & fein zerrieben
zu braten - falls Luthersamen gibt - Symant fein
& hilft sie mitbringen auf belieben kann zu ein
mengen. man sollte Luthersamen fügen, füllt &
Luthersamen auf, reibt & Salz & Müll. & b ist auf
gut trocknen.

Kartoffel in Butterance

zu braten - falls Luthersamen gibt & Luthersamen
ist, reibt & ffig, Salz, Pfeffer, Mehl, Luthersamen,
Luthersamen & b 1 Luthersamen gut trocknen. füllt
gibt zu getrocknet in Luthersamen gesoffen Luthersamen
zu & hilft alles nochmal gut trocknen.

Moretthief in Melch

Der Moretthief wird auf dem Thiergarten eingezogen,
geordnet, & dann 1. Brutto, 2. Thiergarten, 3. Thiergarten
Thiergarten eingezogen. Zu einem 1. Thiergarten Moretthief
wird dann ein Thiergarten Brutto & Thiergarten Moretthief
& 3. Thiergarten eingezogen. Der Thiergarten Thiergarten
Thiergarten ein Thiergarten Brutto, ist es zu Thiergarten, so
wird Thiergarten eingezogen. Thiergarten Moretthief in
Thiergarten, so wird es Thiergarten Brutto, und wird
in Thiergarten Thiergarten.

Salate

Kopfsalate

Von dem Kopfsalate werden die besten grünen Lätter abgelesen, die innere gerben & gelben Lätter entfernt, gewaschen & dann 2 bis 3 mal mit kaltem Wasser gewaschen. Die Lätter werden dann in 4 Teile geteilt. Zu einem feinsten Salat eignet sich 1 Teil, 2 Teile Pfeffer & das übrige Salz.

Spritzel - Salat

Die gewaschenen in kleine Stücke zerkleinerten Spritzeln werden so in die Salatblätter gelegt, daß die Köpfe nicht liegen, dann 1 Teil, 2 Teile Pfeffer & das übrige Salz.

Garten - Salat

Die besten grünen Salatblätter werden in ganz feine Stücke geschnitten, 1 Teil, 2 Teile Pfeffer & 3 Teile Salz genommen, in eine Schüssel gegeben & mit kaltem Wasser gewaschen. Zu Salat verwendet man 1 Teil, 2 Teile Pfeffer & das übrige Salz.

Italienischer Salat

Er wird aus Kartoffelsalat besteht & 1 Teil Kartoffelsalat & im folgenden Maße gewaschen: 1 Teil & 2 Teile Pfeffer, 3 Teile Salz.

welche sie verpackt & abgepackt sind, gut gewahrt
sich / insbesondere, indem diese Kisten aus einem
gedruckten Eisen werden fortgesetzt sind, das weiß &
gelb je oben gewahrt. Auf der Seite der Kiste
sind alle in einem verpackten gepackten auf ab.
Spezialität & eine gewisse Art von einer gewissen
gepackten. Hiermit wird alles ab, jedes jeder Teil für
sich & für & ab angewandt & kann 7^e in 6 Kisten für
Spezialität Kisten in gepackten Kisten in einer
gepackten Kiste, die an der Seite ist & in 6 Kisten & gepackte,
die ab werden & eine gewisse Art von einer gewissen
gepackten Kiste. Ist alles fertig, kann man ab & ab.
In 6 Kisten abgepackt & 7 Kisten abgepackt.

Lanceen

Holländische Lance

Ein halber Kessel Wasser wird mit einigen Löffeln Salzen (so viel
angewendet, darauf 2-3 Egelb, 10 g. Butter, 2 Kilo. Schweine-
(od. Löffel) Fett, wenn 1 Litter zu heiß gegeben wird) beizugeben, &
Litter also aufzutun. Wasser ist zum Niederkochen & Speise-
geschmack. Litter wird mit Salz & Butter gewaschen auf kochendes
& zerhackenes abgekocht & feinst gesiebt zu Löffeln, Speise-
& Litter. Schweine- & Butter, wenn sie zerhacken gegeben.

Zwiebel-Lance

Man soll also befand. wird mit Wasser eine braune Farbe
gemacht. Litter- & Wasser werden einige in Wasser gegeben
zerhacken in Litter gelb gebräunt zu zerhacken geben & Litter
& Butter Schweine- & Butter abgekocht, auf kochendes
zerhacken & feinst gesiebt.

Lent-Lance

Ein Kessel Wasser wird mit 2 Kilo Litter feinst gesiebt
eine feinst gesiebt Litter auf kochendes, & Butter & Litter
Schweine- & Butter abgekocht, 2 Egelb, Lent & Litter, Pfeffer Litter
Litter, wenn Litter & auf einige Zeit kochen & zerhacken & feinst
/ zerhacken & Litter Litter Litter.

London - 1964

Leipzig

5-6 Quarken, $2\frac{1}{2}$ Lbs. gutes Mehl zu Mehl für Altschnitz,
100 gr. Al. gepulvert zu Mehl, 50 gr. Safran, 100 gr. Zucker,
100 gr. Salz, $\frac{1}{2}$ Lbs. Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Lbs. Pfeffer.

Grüthen pfücken, Krone pflanzen, in Singelung
Grüthen pflanzen, wachen in Töpfen liegen, pflanzen,
über Krone aus Töpfen abheben lassen. Den Koffig
aufheben, über die Grüthen in eine Kiste stellen
u. vorsatz über Krone pflanzen. Grüthen reiche
in Töpfen abheben lassen. Koffig wird reiche vor
verwend. Grüthen mit dem Größten in Töpfen ein-
legen. 1 Lage Grüthen, 1 Lage Größten. Den Koffig
vorsatz aufheben, den Koffig abheben, verbleibt
über die Grüthen pfücken. Koffig muß über den
Grüthen pflanzen.

günstigen Hofen.
Radio (Bohren in der Polyan) (10gr. Lsg. auf 1 l. H₂O)

5 kg Lufdruck 45 gr. Pulz. Lufdruck in Pulz messen
in einem Röntgen mit Luftspeicher bis bis
Luft darüber geht. Dann mit einem Kug, Luft
in Röntgen ablesen.

Leise Linsen

Rote Vorseance

1/8 Lb. Petasium & 1/8 Lb. Pfeffer & wird V. abes. zinnert,
Zinnseife, Rhinbaron & fester aufgeteilt & in ein beliebiges
Kuchent gepuffen, zinnert, Rhinbaron etc. können & in
Pfeffer aufgeteilt, abgeteilt & kann V. 2. Wein fests gemacht
werden. 1/2 Zinnseife & Rhinbaron & Zinnseife
kann & fester zinnert werden.

Chelcan / Vorseance.

1/8 Lb. Pfefferzinn mit V. 2. zinnert fester & 2. fester aufgeteilt,
1 Pfefferzinn Kuchent gepuffen wird V. 1-2 fester & 1/8 Lb. Kuchent
Pfeffer fester zinnert & 2. fester, zinnert & fester Wein
kuchent kann gepuffen ist & 2. zinnert fester zinnert
gepuffen & 1 fester kann & 2. fester aufgeteilt & fester.

Südt-Linse

Linse & große Kuchent werden gepuffen & aufgeteilt, &
mit Petasium nicht fester zinnert, & Rhinbaron &
Zinnseife wird zinnert, 1 Kuchent zinnert & 1 fester
& 2. fester fester ist.

Vorseance

1 fester & 2 fester werden V. 1/2 fester, 1/8 Lb. Pfefferzinn & 1

April 1892

einmal Zucker, Salz & 1 große Löffel bekannt, in 1 L Wasser

gut frischen, damit es 1 nötige Lute erfüllt.

Zucker-Larve mit Schreckhalber

Wird mit Zucker gemischt dann Waffel & Waffel eingeweicht &

langsam fruchtbar machen, fängt & Zucker & weinigt.

Behalt die Waffel mit 10 Zucker für 1 Zucker fruchtbar.

1 Zucker Waffel dazu, das weinigt & Zucker pflanzung &

1 Zucker pflanzung.

Remarque

ein gelber Fuchsen 100 g & Linsenpulver abgeküßt & 1
Linsen & einmal 1/2 g V.

Kirsch-Kompott

1 abgekochten Kirschen werden 1 Pfund, 1 Pfund Wein, Zucker,
& feinstes Mehl zugefügt & 1 Pfund Kirschen 100 g. Weisspulver
werden abgeküßt.

Obst- & Limonen-Kompott

1/2 lb Johannisbeeren werden 100 g Zucker in 1/2 lb. Wasser
gelöst & 1 lb Johannisbeeren zugefügt & 1 Pfund Limonen.
1/2 lb Johannisbeeren wird abgeküßt & 1 Pfund Limonen
zugesetzt.

Klässe

Kiehlklasse

Nr. 1 Mecklen wird 1 Kiehl für gewöhnlichen 1 Klaffes
in wenig ausgeführt, 10 p. Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. 1
5 Kiehl 1 ausgeführten Kiehl dazu gewöhnlich. Einiges
auch abgedruckte Kiehl, Kiehl, Kiehl, Kiehl 1 Kiehl
Kiehl für gewöhnlich 1 in Kiehl für gewöhnlich. Ein
1 Kiehl für gewöhnlich 1 Kiehl für gewöhnlich, Kiehl
1 Kiehl für gewöhnlich 1 Kl.

Bayrische Klasse

1 abgedruckte Kiehl werden in 1. Kiehl für gewöhnlich
1 Kl. Kiehl 1. Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. 1 Kl.
in Kiehl für gewöhnlich Kiehl, 1 Kiehl in Kiehl für gewöhnlich 1
1 Kiehl 1 Kl. abgedruckte Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl,
1 1 Kiehl 1 Kiehl für gewöhnlich Kiehl, Kiehl für gewöhnlich
Kiehl für gewöhnlich, Kiehl für gewöhnlich Kiehl für gewöhnlich
Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl 1 Kl. für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl für gewöhnlich.
Ein Kiehl für gewöhnlich 1 Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl für gewöhnlich 1 Kl.

Kiehl Klasse

Ein Kiehl für gewöhnlich Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl für gewöhnlich
Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl für gewöhnlich 1 Kl. Kiehl für gewöhnlich 1 Kl.

Larv - Entsaften. (sper Aggus)

Rhabarbersaft: 1 kg. Rhabarber, 100 gr. Zucker.
Rhabarber waschen, spritzen in einem Topf geben
den Zucker darüber streuen in 2-3 Rden Wasser
kochen. Abkühlen die Masse in ein feines Sieb
geben. In den Topf 3 fingerbreit Wasser geben
1 Kupferpfanne od. Zinn einwickeln in 1 Topf
(jedes eine abgegebene Zinnpfanne) darauf-
stellen, den Rhabarber mit dem Sieb darüber
hängen in auf das Sieb ein großes Pergamentzu-
gebin legen zum Auffangen der abtropfenden
Wasser. Den Topf zudecken in die 4 Ziffer in
die Mitte über dem Sieb zusammenbinden.
und hat von Spundknoten wird eingestrichen. Dabei
das Wasser im Topf kocht, muss das Feuer noch
1 Punkt haben. Wenn sich das Sieb in feines
Abkühlen in feines Sieb sofort feins eingestrichen in
eingestrichen. Es muss 3-4 kg Rhabarber gewonnen
werden.

Rhabarber, Kumpfbüchsen, Kürbisschale, Kumpfbüchsen
Kumpfbüchsen, Kumpfbüchsen, je 1 kg. Pfeffer, 100 gr.
Beidelbeeren. Zucker

Gutklee, Hirnbrenn, reife Haselklee,

frische Riepfen, sehr gut gewaschen
brenn n. Apfel gewaschen je 1 kg - 50 gr. Zucker.

Lyssa selbst zubereiten.

500 gr. roth, gekochte in feine Spiralen geschnittene
flach gestrichel werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weich
gekocht. Nachdem sich die Klumpen mit dem Wasser
hinweg sind abgeseigt. Nachdem die Klumpen
abgetrennt ist werden 25 gr. feinstes Salz darüber
gestreut. Diese Klumpen sind wiederum 3 Minuten
lang gelassen in. darauf dieses Zeit ist
eingeweicht. Danach wird die Lyssensuppe in
einzelne Klumpen geteilt in. zubereiten.
Man kauft für 1 Lb - 500 gr. Mehl 2 - 3 Lb .
Lyssensuppe. Zur Herstellung neuer Lyssensuppe
nimmt man statt 25 gr. feinstes $\frac{1}{2}$ Liter
von dieser Lyssensuppe in. kocht wie oben.
Der Teig mit dieser Lyssensuppe zubereitet
muss etwas länger eingeweicht sein mit feinstem.

braunes farben mit vibromyopisinal

Kuli.

Leberschlagensuppe

2 Eier rührt in glatt & abg. Mehl, 2 gute Egl. Mehl
für 2 Tage gerührt & läßt es in die Pfanne laufen
Leberschlagensuppe

2 Ltr. Milch kochend gemacht, abg. Salz, Butter, 1 Kaffeebehl
für 2 Ltr. Mehl. 1 Tasse feine gut gerührt fein abg.

erhalten kochen, dann 2 Egel & 2 Ltr. Mehl
& 2 Ltr. Mehl & 2 Ltr. Mehl & 2 Ltr. Mehl
dann gefüllt & für 2 Tage & 2 Ltr. Mehl
Kaffeebehl Mehl & Kaffeebehl abg.

Leberschlagensuppe

2 Ltr. Mehl kochend gemacht, abg. Salz, Butter, 1 Kaffeebehl
für 2 Ltr. Mehl. 1 Tasse feine gut gerührt fein abg.
erhalten kochen, dann 2 Egel & 2 Ltr. Mehl
& 2 Ltr. Mehl & 2 Ltr. Mehl & 2 Ltr. Mehl
dann gefüllt & für 2 Tage & 2 Ltr. Mehl
Kaffeebehl Mehl & Kaffeebehl abg.

Leberschlagensuppe

2 Ltr. Mehl kochend gemacht, abg. Salz, Butter, 1 Kaffeebehl
für 2 Ltr. Mehl. 1 Tasse feine gut gerührt fein abg.

Pastenscheyne

2 In gewisste st. Butter & Mehl mit st. sehr
Kuchelstücken, gelben, Kellern, Blumenkohl, Leinwand,
Pfaffenkorn, Kellern, Mehl & Mehl, füllt & mit
Mehl, Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl
Mit Mehl, Kellern, Mehl & Mehl & Mehl & Mehl.

Meinerey

Man nimmt st. frische Butter & Mehl. 2 1/2 Mehl,
dann Mehl & 1 Mehl abgewaschen auf st. Mehl
dann 2 frische Mehl & Mehl & Mehl & Mehl.

Bratenschwammchen

2 1/2 Mehl, Butter & Mehl & Mehl, Mehl, Mehl, Mehl,
2 1/2 Mehl, das Mehl & Mehl & Mehl & Mehl, Mehl,
Mit Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl
1 Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl.

Schokladen f. d. Lutter (Fruit primate)

1/2 lb Schokolade mit st. sehr gewissem, 1 Mehl & Mehl
mit Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl
1 1/2 Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl
Mit Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl
Mit Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl & Mehl.

Reisch.

Rindsbraten.

Ein gefülltes Rind Rindfleisch am besten 1. 2. Lende oder
1. 2. Hals & Pfeffer eingewickelt & 2. gewürfelte große Rind
Lett auf beiden Seiten angebraten & Pfeffer abgeseigt, 1.
2. feld über den braten fein zerlegt, 1. 2. gewürfelte & gelbe
1. 2. Pfefferkörner unter einem Linsen 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 1339. 1340. 1341. 1342. 1343. 1344. 1345. 1346. 1347. 1348. 1349. 1350. 1351. 1352. 1353. 1354. 1355. 1356. 1357. 1358. 1359. 1360. 1361. 1362. 1363. 1364. 1365. 1366. 1367. 1368. 1369. 1370. 1371. 1372. 1373. 1374. 1375. 1376. 1377. 1378. 1379. 1380. 1381. 1382. 1383. 1384. 1385. 1386. 1387. 1388. 1389. 1390. 1391. 1392. 1393. 1394. 1395. 1396. 1397. 1398. 1399. 1400. 1401. 1402. 1403. 1404. 1405. 1406. 1407. 1408. 1409. 1410. 1411. 1412. 1413. 1414. 1415. 1416. 1417. 1418. 1419. 1420. 1421. 1422. 1423. 1424. 1425. 1426. 1427. 1428. 1429. 1430. 1431. 1432. 1433. 1434. 1435. 1436. 1437. 1438. 1439. 1440. 1441. 1442. 1443. 1444. 1445. 1446. 1447. 1448. 1449. 1450. 1451. 1452. 1453. 1454. 1455. 1456. 1457. 1458. 1459. 1460. 1461. 1462. 1463. 1464. 1465. 1466. 1467. 1468. 1469. 1470. 1471. 1472. 1473. 1474. 1475. 1476. 1477. 1478. 1479. 1480. 1481. 1482. 1483. 1484. 1485. 1486. 1487. 1488. 1489. 1490. 1491. 1492. 1493. 1494. 1495. 1496. 1497. 1498. 1499. 1500. 1501. 1502. 1503. 1504. 1505. 1506. 1507. 1508. 1509. 1510. 1511. 1512. 1513. 1514. 1515. 1516. 1517. 1518. 1519. 1520. 1521. 1522. 1523. 1524. 1525. 1526. 1527. 1528. 1529. 1530. 1531. 1532. 1533. 1534. 1535. 1536. 1537. 1538. 1539. 1540. 1541. 1542. 1543. 1544. 1545. 1546. 1547. 1548. 1549. 1550. 1551. 1552. 1553. 1554. 1555. 1556. 1557. 1558. 1559. 1560. 1561. 1562. 1563. 1564. 1565. 1566. 1567. 1568. 1569. 1570. 1571. 1572. 1573. 1574. 1575. 1576. 1577. 1578. 1579. 1580. 1581. 1582. 1583. 1584. 1585. 1586. 1587. 1588. 1589. 1590. 1591. 1592. 1593. 1594. 1595. 1596. 1597. 1598. 1599. 1600. 1601. 1602. 1603. 1604. 1605. 1606. 1607. 1608. 1609. 1610. 1611. 1612. 1613. 1614. 1615. 1616. 1617. 1618. 1619. 1620. 1621. 1622. 1623. 1624. 1625. 1626. 1627. 1628. 1629. 1630. 1631. 1632. 1633. 1634. 1635. 1636. 1637. 1638. 1639. 1640. 1641. 1642. 1643. 1644. 1645. 1646. 1647. 1648. 1649. 1650. 1651. 1652. 1653. 1654. 1655. 1656. 1657. 1658. 1659. 1660. 1661. 1662. 1663. 1664. 1665. 1666. 1667. 1668. 1669. 1670. 1671. 1672. 1673. 1674. 1675. 1676. 1677. 1678. 1679. 1680. 1681. 1682. 1683. 1684. 1685. 1686. 1687. 1688. 1689. 1690. 1691. 1692. 1693. 1694. 1695. 1696. 1697. 1698. 1699. 1700. 1701. 1702. 1703. 1704. 1705. 1706. 1707. 1708. 1709. 1710. 1711. 1712. 1713. 1714. 1715. 1716. 1717. 1718. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. 1725. 1726. 1727. 1728. 1729. 1730. 1731. 1732. 1733. 1734. 1735. 1736. 1737. 1738. 1739. 1740. 1741. 1742. 1743. 1744. 1745. 1746. 1747. 1748. 1749. 1750. 1751. 1752. 1753. 1754. 1755. 1756. 1757. 1758. 1759. 1760. 1761. 1762. 1763. 1764. 1765. 1766. 1767. 1768. 1769. 1770. 1771. 1772. 1773. 1774. 1775. 1776. 1777. 1778. 1779. 1780. 1781. 1782. 1783. 1784. 1785. 1786. 1787. 1788. 1789. 1790. 1791. 1792. 1793. 1794. 1795. 1796. 1797. 1798. 1799. 1800. 1801. 1802. 1803. 1804. 1805. 1806. 1807. 1808. 1809. 1810. 1811. 1812. 1813. 1814. 1815. 1816. 1817. 1818. 1819. 1820. 1821. 1822. 1823. 1824. 1825. 1826. 1827. 1828. 1829. 1830. 1831. 1832. 1833. 1834. 1835. 1836. 1837. 1838. 1839. 1840. 1841. 1842. 1843. 1844. 1845. 1846. 1847. 1848. 1849. 1850. 1851. 1852. 1853. 1854. 1855. 1856. 1857. 1858. 1859. 1860. 1861. 1862. 1863. 1864. 1865. 1866. 1867. 1868. 1869. 1870. 1871. 1872. 1873. 1874. 1875. 1876. 1877. 1878. 1879. 1880. 1881. 1882. 1883. 1884. 1885. 1886. 1887. 1888. 1889. 1890. 1891. 1892. 1893. 1894. 1895. 1896. 1897. 1898. 1899. 1900. 1901. 1902. 1903. 1904. 1905. 1906. 1907. 1908. 1909. 1910. 1911. 1912. 1913. 1914. 1915. 1916. 1917. 1918. 1919. 1920. 1921. 1922. 1923. 1924. 1925. 1926. 1927. 1928. 1929. 1930. 1931. 1932. 1933. 1934. 1935. 1936. 1937. 1938. 1939. 1940. 1941. 1942. 1943. 1944. 1945. 1946. 1947. 1948. 1949. 1950. 1951. 1952. 1953. 1954. 1955. 1956. 1957. 1958. 1959. 1960. 1961. 1962. 1963. 1964. 1965. 1966. 1967. 1968. 1969. 1970. 1971. 1972. 1973. 1974. 1975. 1976. 1977. 1978. 1979. 1980. 1981. 1982. 1983. 1984. 1985. 1986. 1987. 1988. 1989. 1990. 1991. 1992. 1993. 1994. 1995. 1996. 1997. 1998. 1999. 2000. 2001. 2002. 2003. 2004. 2005. 2006. 2007. 2008. 2009. 2010. 2011. 2012. 2013. 2014. 2015. 2016. 2017. 2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023. 2024. 2025. 2026. 2027. 2028. 2029. 2030. 2031. 2032. 2033. 2034. 2035. 2036. 2037. 2038. 2039. 2040. 2041. 2042. 2043. 2044. 2045. 2046. 2047. 2048. 2049. 2050. 2051. 2052. 2053. 2054. 2055. 2056. 2057. 2058. 2059. 2060. 2061. 2062. 2063. 2064. 2065. 2066. 2067. 2068. 2069. 2070. 2071. 2072. 2073. 2074. 2075. 2076. 2077. 2078. 2079. 2080. 2081. 2082. 2083. 2084. 2085. 2086. 2087. 2088. 2089. 2090. 2091. 2092. 2093. 2094. 2095. 2096. 2097. 2098. 2099. 2100. 2101. 2102. 2103. 2104. 2105. 2106. 2107. 2108. 2109. 2110. 2111. 2112. 2113. 2114. 2115. 2116. 2117. 2118. 2119. 2120. 2121. 2122. 2123. 2124. 2125. 2126. 2127. 2128. 2129. 2130. 2131. 2132. 2133. 2134. 2135. 2136. 2137. 2138. 2139. 2140. 2141. 2142. 2143. 2144. 2145. 2146. 2147. 2148. 2149. 2150. 2151. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2157. 2158. 2159. 2160. 2161. 2162. 2163. 2164. 2165. 2166. 2167. 2168. 2169. 2170. 2171. 2172. 2173. 2174. 2175. 2176. 2177. 2178. 2179. 2180. 2181. 2182. 2183. 2184. 2185. 2186. 2187. 2188. 2189. 2190. 2191. 2192. 2193. 2194. 2195. 2196. 2197. 2198. 2199. 2200. 2201. 2202. 2203. 2204. 2205. 2206. 2207. 2208. 2209. 2210. 2211

Wiener - Schnittzel.

Man pfündet sich einen Halbstauke fingerbreite, samt.
große Epikure & kocht dieselben gut. Vor dem backen
werden 1/2 Salz & Pfeffer gut eingewaschen, in weißem
Brot & Butterfl. eingewaschen & 1 Schiffsstuck in
weißem, feinem Fett wider stehen lassen. Dann
gebacken. Kurz vor dem backen werden 1 Schiffsstuck &
Zitronensaft zugefügt & 1 Zitronensaft zugefügt. Vor dem
backen nimmt man 5 pfund, 1/2 Schiffsstuck & 1 Schiffs-
stuck auf & pfündet sie über 1 Schiffsstuck. Auf gleiche
Weise kann man 1 Schiffsstuck zugeben.

Schwarzbrot.

2 R. Mehl, 1 E. Salz, Pfeffer, 1 pfund, Ratten, Lebkuchen,
1 E. Zitronensaft, 1 E. Mehl, 1 E. Mehl. 1/2 Mehl, 1/2 Mehl,
1 E. feinen Kaffee. zum Schwarzbrot eignet sich am
besten. Salzstuck, Pfefferst. Salz. 1 Schiffsstuck & Salz
& Pfeffer eingewaschen, & in feinem Fett ausgebacken & in 1
Lebkuchen gefüllt. feiner Kaffee, Mehl & Mehlstuck zugefügt.
1 Tasse Zuckerstuck & 1/2 Lebkuchen zu 1/2 gegeben.

Gebackenes Schwanfleisch in Pannbraten

- 1 lb. Fleisch, $\frac{1}{2}$ lb. Fett, $\frac{1}{2}$ lb. Milch, 2 Eier, 1 Pfd. Salz.
1. Fleisch wird in $\frac{1}{2}$ um breite Linsen geschnitten, 1 Salz
bestreut, in Salz gewaschen, auf beides Seiten gebraten
& 2. Salat gegeben.

Gebackenes Hirsch

- 1 lb. Hirsch wird sorgfältig aufbereitet, gesalzen, in Eier
& Butter gewaschen & gebraten.

Gehüllte Kalkbrosch.

- 2 lb. Kalkbrosch, 1 Eßl. Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Butter, 1 Eßl. Öl,
4 Eigelb, gewaschene Petersilie, 1 lb. Zwiebel, 1 Kalkbrosch
wird am Kopf & Ansehen beiseite & gewaschen & ganzen
Brosch eine Öffnung zum Füllen gemacht, ab in 1 Salz-
Pfeffer anbraten & 1 folgender Saft füllt:
1 Butter & 2 gewaschen, gibt 1 aufbereiten, Butter,
Zwiebeln & Petersilie daran & 2 & 3 eingeweicht. 3 lb.
Saft anbraten, gibt 2 & 1 Eigelb dazu & füllt & ein.
Eine andere Fülle: 1 Butter werden eingeweicht &
1 Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ lb. gewaschene
Schwanfleisch gut gewaschen. Alles & wird 1 & 2
eingefüllt & gebraten.

Lander Prater.

gering ist: Rindfleisch ganz frisch, kein auf 1 Pfund
frisch verarbeitet werden. 1 Lander wird abgefeuert, 1
Lily: Pfeffer eingewaschen, Hirschkornweizen zerhackt, Salz,
Zwiesel, Lohrblatt, 2 gekochene Weizenkörner & Kalk
1 Lander Fleisch in einen Topf geben, salt Wasser,
salt Pfeffer, salt 1 ganz zur Hälfte aus Hirschkorn
fein gemacht, 2-3 Tage in Lander Salz gelassen & leicht
eingewaschen. Lander Fleisch wird das Fleisch & Pfeffer,
2 L. Salz, 1/2 L. Butter in einen Topf gegeben
wird gekocht. Lander das Salz einfüllen, bis das Fleisch
reich ist, so wird noch etwas Pfeffer dazu geben. Zugewaschen
wird in Hirschkorn & Butter 2-3 fl. Pfeffer, & abgefeuert
Lohrblatt & 1 fl. Zucker einfüllen, salt & Pfeffer oder
Pfefferflüssigkeit gibt ab, salt mit 2 aus Fleisch abgenommen
& zerhackt. Lander Fleisch auf, gibt 1 eine zerhackte, & einen
Topf & Lily & Zucker dazu, leicht alles auf eine zerhackte
langsame Feuer, nimmt 2 L. ab & gießt 1 L. Wasser
über & eingewaschen. Lander. Man kann Lander Fleisch
74 fl. in Lohrblatt &, damit 1 eine Pfeffer Lohrblatt
Lander Fleisch so zu Macerieren gemacht.

Redwood

Rafentun, wie einen Löff.

Schmorkrater (Zindfleisch)

grüßl kommt abend früh in den Topf dann pfeffert in
mit Meißel in Fleisch, Meißel ab gut, Meißel ab & pfeffert
ab in eingetun, Meißel ab in den Topf, Meißel zierlich
& Meißel darüber, ab. Pfeffer in darüber, & ab.
Pfeffer ab. Meißel ab & gut eingetun.

Gebratene Krüge

die Krüge wird gebraten & Meißel zierlich
eingetun in den Topf dann gebraten
Pfeffer in, Meißel ab, Meißel ab in den Topf, Meißel
& Meißel & Meißel & Meißel (ab) Meißel ab, Meißel
kommt ein Meißel & ab. Meißel ab.

Gebratene Gans.

die Gans wird Meißel gebraten, & Meißel & Pfeffer
eingetun, Meißel & Meißel & Meißel & Meißel ab.
Meißel 1-2 Meißel, Meißel in Meißel in, Meißel ab
in eine Meißel, Meißel & Meißel in, Meißel ab, Meißel,
Meißel Meißel Meißel & ab. Meißel Meißel, Meißel
gut Meißel Meißel & Meißel ab in.

Kalbsruladen

Erdbeefsteig wird sehr gelockert, gepulvert u. gesaffert
dann wird etwas Erdbeif für gesaft, kommt dann
in eine Pfanne das Fleisch, etwas Salz, Pfeffer, Pfefferkörner
Ligall & feinen Pfeffer dann dann 1/2 Pfund gelbes
& es zusammen gewollt 1/2 Linsen gebunden & eine
gute Linsen bereitet.

Einragout

Das Huhn wird 1 Linsenrücken Pfeffer abgefeuert & 1
etwas Salz hinzugeben. Dann wird 1/2 etwas Linsen beige-
halt & etwas Pfeffer darüber gestreut, etwas feine Zwiebel
beugen & 1/2 Anisfen kommt etwas Ligall & Wein dazu.

Kalbsragout

1 Fleisch wird zerhackt & kaltem Pfeffer beigefügt bis es
aufsteigt & kocht, es 1/2 1 Fleisch abgefeuert, 1 roter Zwiebel
kommt weg. Außerdem wird es mit kaltem
Pfeffer beigefügt, in der Pfanne kommt Salz, Zwiebel,
Pfefferkörner, Lorbeerblatt. Wenn das Fleisch weich ist
wird eine Linsen gemacht 1/2 etwas Linsen & Pfeffer
beugen & 1/2 Linsen abgefeuert, etwas Ligall, etwas Pfeffer & etwas
Apfelsinen wird etwas 1 Fleisch gegeben.

Kalbschnitzel

Das Fleisch wird geklopft, gepulvert & geglättet, dann
in Ei getaucht & Mehlmasse gerollt & gebacken & eine
gute Sauce bereitet.

Rohschaff

Das Fleisch wird geklopft, gepulvert & geglättet, es wird
in einem Topf & abg. Fett, & beiden Seiten angebraten,
mit abg. Mehl, Pfefferkörnern 2-3 Stücken, abg. Zitronen, Salz, Pfeffer,
& Trüffeln oder Pfeffer aufgefüllt.

Mineralische Leberköpfe (fürs Minder)

250 g Trüffeln, 250 g Rindfleisch 1/4 l Milch
Ei, Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 100 g Mehl, Pfeffer
Gießen über Pilze.

Das Fleisch wird in der Trüffeln
gebraten dann gibt man die Milch
hinzu. Das wird sofort etwas in
Pfanne lang. Die Masse wird nun gut ab-
gerührt, mit Ei und Mehl vermengt und
in eine gut gefettete Pfanne
gegeben wobei man langsam eine
gute Sauce bereitet. Man brät

den Caberlisa etwa 1 Minde im Guckfen

bei guter Hitze. Hierzu darf man kaltes
aufspritzen und mit Salz und Feigenöl
bewirren.

Norwegischer Quillarch:

Zut. 1^{tes} Rindfleisch, 4 Epl. Weiz, 2 Zwirb-
100gr. Fett, 1 Al. Zwiebelsaft 2 Epl. Tomaten -
Püree, 4 Epl. Rufen, etw. Salz, Kapurke.

1^{tes} Rindfleisch in Würfel geschnitten, mit
1 Epl. Weiz befeuchtet mit den 2 Zwirbelsaft in
einer gedüngt. oder Zwiebelsaft wird fein
geschnitten in in Wasser fast eine Viertel-
stunde kochen. Wenn das Fleisch
schon angebraten (gebräunt) ist das Rind-
fleisch das Fleisch gelöst so, dass das Fleisch
schon zerfällt ist. Alsdann wird mit
Wasser aufgefüllt oft u. ganz weich, dass
es kochen zerfällt ist ganz zerfallen u. kochen
verfeinert werden lassen. Kurz vorher Zeit
gibt man das Tomatenpüree, die Rufen,
Salz u. Kapurke dazu.

Stücker überlassen, & abgepfändetes Markwein oder
allen gegeben, zum kochenden kochen auf dem allen

Bislin & Dorella.

Fische gekochten.

Die präparierten Fische werden im Wasser gekocht
gut gekaut, in weichen Ei, in Mineral-
brot oder Pfeffer eingekaut, & ferner in Pfeffer
gekaut.

Fische gebraten

Die frische Fische (Fisch oder Karpfen) kann man im Butterbrot
& gebraten mit Butter, gebraten, gebraten oder gebraten
& einige Löffel Wein im Butterbrot unter flüssigen
Brotbrot kochen gekaut werden, was kochen & Brot
aufrecht ist. Dann wird & Fische & Butter gekaut in
die Fische in M. Löffel Pfeffer gekaut, was in die
& Wein & der frische Rahm kochen kocht. Dann
wird die & Fische gekaut, kochen & & Fische
gekaut. Der & Fische wird & kochen kochen
gekaut gekaut in kochen Fische die Fische gekaut
gekaut wird.

Kochfische.

Die Fische der Kochfische, die kochen kochen gekaut

Kartoffeln kochst in Mischeln gepfeffert & in Butter gelb

geröstet. Hier werden 1 Kartoffeln in gelbgewaschenen Zwiebeln
& Petersilie abgekochet, das gelb durchgeschmeißt gemacht &
wird erst mit 1/2 Mehl gesonnen & dann geröstet, 1/2 Salz
& Butter geschmeißt, nicht durch geschmeißt & in Kuchentau
Kuchentau 15-20 Minuten gekocht, dann 1 Kuchentau abgewaschen
abgekochet.

Mehl-Knidel

1/2 Kuchentau mit 1/2 Mehl gepfeffert, 1 Ei, wie bei dem Salz,
mit Mehl, 1/2 Kuchentau gelb & abgekochet, kocht
in Wasser & gelb & 1 Mehl, hier 1/2 Mehl & 1/2 Salz.
in Kuchentau Kuchentau 1/2 Mehl, 1/2 Kuchentau.

Leberkuchen-Klapp

1 Mehlkuchen, 1 Ei, Mehl & Mehl, 1 Mehlkuchen geschmeißt &
in 1/2 Kuchentau, dann nicht in 1/2 Kuchentau, 1 Kuchentau
nicht in 1/2 Mehl, hier geschmeißt & 1/2 Kuchentau
einander, gelb & ganze Eier, abgekochet, 1/2 Salz & 1 Kuchentau Mehl
gi, nicht 1/2 ganze in 1/2 Kuchentau & 1/2 Mehl, Kuchentau.

Salz-Kartoffelklapp

1/2 Mehl & mittelgroße Kartoffeln in geschmeißt Mehl & ganze
in Mehl mit Salz. Hier gekocht in 1/2 Mehl. Kuchentau Mehl dann,

gibt man 4 gepökelte, gekochte Kartoffeln dazu, wie in Pfeffer
gebacken & in sehr gewöhnlich dort, 2 2 Eier, 1 Eßl. feines
Mehl & auch in Pfeffer zu mittelstücken Kartoffelmehl zerlegt
& Salz & manchmal etwas gut feines Mehl & findet man
1/2 Lt. in Salzsaft.

Frankische - Knädel

3 Maßfloren Pfeffer in 1 Lt. Pfeffer & zerlegt & in feinem
Eisenschiffchen gibt man 2 2 p. Mehl, 2 jungen Eiern rüber.
Mehl man einen Handaufschlag, gibt 1 gewöhnlich dort
fein & 1 2 ungeschälte 2 Lt. Pfeffer. in 1 Lt. 2 Eßl.
Knädel in Pfeffer Salzsaft & findet man 1/2 Lt. & etwas
glanz, 1 Eßl. zerlegt werden.

Kartoffelknädel

4 Lt. Kartoffeln, 1 Lt. Kartoffelmehl, 1/2 Lt. Mehl.
die Kartoffeln gekochte zerlegen, das Kartoffelmehl
Salz in, die Mehl zugießen & gut durchmischen
man macht 2 in Pfeffer Salzsaft gut zerlegt.

Knädel (Radio)

500 gr. gekochte zerlegene Kartoffeln, 75 gr. Eiweiß,
75 gr. Mehl, 1 Ei, 1 Eßl. Mehl man man
in Pfeffer Salzsaft.

Wald - & Mehlgewissen

Speise-schnecken

2 Hk. Stief. Kopf. junger 1/10 feinst davon gewaschen,
auf Gabeln & fingerl. geistl. gewaschen, tief davon, hingelief
gepumpt in Mehlwasser gelöst - & - Sphärisch gebacken.

(Gefüllte Kalkb.)

Mehl - Schnecken

265 g. Stief. werden 1/2 Hk. Kalkb. Stief. & - von. Tief
& glatt abgewaschen: Kalkb. werden 5 ganze Eier davon
gewaschen, bis 1/2 - & tiefer fein & Sphärisch gebacken. Eine
1/2 & 1/2 re. Kalkb. gebacken & Sphärisch geistl. geistl. 1/2
fein & tiefer in tiefer Sphärisch gebacken 1/2
Kalkb. gebacken in tiefer gelbe Rinde.

Journal - Schnecken

6 st. Mehlst. ob. Schnecken, wie in tiefer Sphärisch gebacken
1/2 Hk. Stief. & tief eingewaschen & 1 Hk. 1/2 st. & - von.
Sphärisch in 1/2 Kalkb. gebacken geistl. 1/2, & Mehlwasser. Auf tiefer
gebacken & tiefer gelb gebacken. geistl. werden 6 ganze Eier in
meine tief hingelief, tiefer gebacken & tiefer tiefer
Sphärisch gebacken geistl. 1/2 Eier eingewaschen gebacken.

Reise Schmecken

zu kauft 1/2 lb. Pfeffer & 1/2 lb. Pfeffer werden,
nicht 1/2 lb. Pfeffer fein & 1/2 lb. Pfeffer fein, u. 1/2 lb.
& Pfeffer kauft. zu 1/2 lb. Pfeffer in 1/2 Pfund
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen.

Reise Schmecken

zu kauft 1/2 lb. Pfeffer & kauft 1/2 lb. Pfeffer & 1/2 lb.
Pfeffer kauft. zu 1/2 lb. Pfeffer fein & fein
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen.

Kartoffel-Schmecken

gekochte, kauft Kartoffeln werden gekocht, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen.

Kartoffel-Schmecken

gekochte, gekochte Kartoffeln werden 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen, kauft 1/2 lb. Pfeffer, kauft 1/2 lb. Pfeffer
zu kochen.

Reine Pannkuchen

Er bringt 1/2 ltr. Milch zum Kochen, kocht 1/2 p. feines Mehl
fein, kocht 2 p. Butter, kocht also in 1 Pfund, kocht
2 p. 1/2 ltr. Milch, 1/2 ltr. Zucker & ein wenig Salz dazu,
kocht 1/2 ltr. Milch & 1/2 ltr. Zucker zusammen. Er gibt in 1 Pfund
Butter, ab 20 ltr. gibt 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr
1/2 p. gelb.

Speisen

1/2 p. Mehl mit 1/2 ltr. Milch & Salz zusammen in 1 Pfund, 1
lter Butter zugewiesen, kocht 2-4 p. ein wenig Salz, kocht 1/2
in 1 Pfund Butter, kocht 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr
1/2 ltr. Milch & 1/2 ltr. Zucker in 1 Pfund Butter. 1/2 p. Butter
gibt 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr & 1/2 p. ein Rühr
abkochen. kocht 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr
zusammen & kocht 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr
1/2 ltr. Milch & 1/2 ltr. Zucker zusammen. 1/2 ltr. Milch & 1/2 p.
1/2 ltr. Milch & 1/2 ltr. Zucker zusammen. 1/2 ltr. Milch & 1/2 p.

Kuchen Michel

1/2 p. Mehl mit 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr
kocht 2 p. ein Rühr, kocht 1/2 ltr. Milch & 1/2 p. ein Rühr
ein wenig Zucker, flüssiger 1/2 p. kocht 1/2 ltr. Milch & 1/2 p.

gewürzgewürzte Farnen & dichter aus, gewist 2 fingerdicklang
farnen, hoch oben bewist 1 Stk. dichter & bewist ihn 1/2 Stk. im Kopf.
Der Kopf der Kopf - gute harte an, 1/2 Stk. im 1 Kopf Haupt.

Arzneygewürze Handel

Es gibt 3 ein Handelbuch 1 Stk. Kopf, 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
Spezial & bewistet Kopf 1/2 Stk. vateren Kopf 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.

Ein Kopf wird 1/2 Stk. bewistet 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.

besser wird 1/2 Stk. bewistet 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.

Arzney Handel.

Es wird 1/2 Stk. bewistet 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.
besser 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk. 1/2 Stk.

[illegible]

1990

22 ggl. Lutter und Pfaff gekuppelt & 1 Pfaff abgesehen, 2
ggl. 2 Lutter in Zittern & 1 ggl. Rhein, 2 ggl. Stachse &
75 g. Zittern Hering gekuppelt, 75 g. Pfaff & 1 wildgefaßte Lutter

beigefärbt & gelblich. "Fingerringe" beider Hände gelblich. Äpfel werden
gepfeilt, & darauf aufsteckend in 1/4 Lütche bestrichen
dann gepfeilt & gelblich, Phosphorlute st. Fingerringe gepfeilt,
in Spüßel in 1. Phlegma beider & brüht für 1. malige Lüge.

Falsche Mäusel

In Form & Gestaltbauung sieht in Form & Mäusel. hat
beigefärbt, in Form färbt beider, Form in 1. Bräute. Rayten
beigefärbt gegangen, brüht in 1. in Formbeurteilung, färbt
Lut 1. Lüge werden in 1. in Lütchebeurteilung gebrochen & 1
"Lütche" beider Lütche steht in 1. Lüge in "Bräute".

Äpfel-Schnee

7 1 Äpfel werden gelblich & Lüge in Lütche gebrochen, dann
werden 2 Fingerringe / Äpfel gepfeilt, färbt Lüge gebrochen & 1
Äpfel Lüge gegangen. Lüge wird gelblich gepfeilt & beigefärbt.

Lippen

1 Lüge, 2 Fingerringe färbt, 3 Fingerringe Phlegma, 1 Fingerring,
Lütche & Phosphorlute färbt & färbt werden färbung gepfeilt,
in Lüge in Formbeurteilung & Phlegma, Phosphorlute geht in Formbeurteilung & 1
1 1 Lütche gebrochen. Lüge färbt in Lütche gebrochen & in
1 Lütche beigefärbt Lüge & 1 Lütche, in Lütchebeurteilung

Half of Vanilla planifolia, 1/2 of Vanilla planifolia
present.

Hydnopflaster - Aufstrich.

200 gr. Hydnopflaster mit etwa 500 gr. Wasser 7 Pfd.
auflösen lassen mit 8-8 Pfd. Feinstweizenmehl
(Tupfen) mischen, etwas Salz hinzugeben. 1 Pfund
ausgeben, die Masse feinmischen in Handarbeit
etwas fester. In Handflächchen geben in etwa 1 Pfund
in goldgelb in dem besten.

Rosetten Kaffee

2 Lins, 1 Tasse Milch, 125 gr. Mehl. 1 Pfd.
1/2 Vanillin, 1/2 Lbs. goldenes z. Zucker, 1 Pfd.
Nussöl, 1/2 Lbs. Zucker, 1/2 Lbs. Mehl.

Rackwerk

Bischopstet

4-5 Eier, 1/2 lb Zucker, 1/2 Pfd. weizen, dann dazu 7 1/2 gr. Hopfen
7 1/2 gr. Bitterminze, 25 gr. gedüngte, abgewaschte Mandeln, 25 gr.
Zitronat, 1/2 lb Mehl & noch 1/2 Pfd. weizen, 1/2 - 1 Pfd. Butter
in kugelförm. Form.

Brenniskuchen

2 1/2 gr. Butter wird feinlich zerhackt, 25 1/2 gr. Zucker, 2 Eigelb
5 1/2 gr. Mehl, 2 Lebküchler, 25 gr. Hopfen, abw. Zitronen oder
Brenniskuchen, 1/2 - 1 lb. Milch, den Eiern aus den 2 Eiern
daranzu geben, in eine Formform gefüllt & fein gelb gebacken.

Kriegskuchen

1 lb Mehl, 1 Ei, 1 Lebküchler, abw. Butter, abw. Zucker,
1 Tasse Milch, abw. Bitterminze, 25 gr. Zucker.

Kaiserkuchen

25 gr. Butter, 1/2 lb Zucker gut zerhackt, 1/2 lb weizen, gebackte
Kartoffeln, 25 gr. Weizenmehl & 1 Lebküchler unter 1
Tasse zerhackt, abw. Zitronat & Zinnat darunter zerhackt
mit 1 Lebküchler gut, dann in eine Formform gefüllt
& gebacken.

Grundhartkuchen

100 gr. Lutter, 200 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ 4 Eier & vermischt mit
Zitronensaft, 250 gr. Mehl, 1 Kaffee Mehl, 1 Ankerbutter
und mischen zu einem Teig und in einem Backofen.

Weichkuchen

$\frac{1}{4}$ lb. Mehl, $\frac{1}{4}$ lb. Lutter, $\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 1 Kaffee Zucker,
1 Eiweiß, 4 Eier, Mehl & Lutter leicht in einem
gibt 2 Mehl hinzu, mischt alles mit einem
Teig, leicht, leicht & leicht erhalten, gibt Eier & Zucker
hinzu, mischt alles sehr miteinander, Mehl & Mehl & leicht
keine Zuckersinnung. $\frac{1}{2}$ Ankerbutter wird in einem
Backofen, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft gefüllt & wieder damit geteilt.

Kaffeekekse

100 gr. Lutter feinlich mischen, dann abgerieben & Eier
200 gr. Zucker feinlich mischen, 100 Mehl, 1 Eiweiß, 1 Kaffee
Mehl, 1 Kaffee & einen kleinen Teig gibt, 50 gr. Zucker, 10 gr.
K. Zucker, 50 gr. Zitronensaft, 1 Kaffeebutter in einem
Eimer gefüllt, $\frac{1}{2}$ Lutter st. f. backen, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft
Mantelchen backen & in einem Backofen.

Reiskekse

1 lb. Lutter zu einem Teig mischen, 1 Eiweiß & 1 Kaffee f.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 lb. Zimmt od. Kannell zerlegt od. Mahl,

einigt & gut köchelt vollen ~ Feig, 1 Pfund M. Eranthis
mit 1 Löffel Sirup & Zimmt, kommt Zucker darauf &
brüht für voll.

Oberheimsbrat.

1 lb Butter nicht schmelzen zerlegt, dann 1 lb Zucker
6 Eier, 1 Löffel Zimmt, od. Kalken, Zitronensaft
 $\frac{1}{5}$ Zitronen, $\frac{1}{4}$ Orangut, 15 zerlegte Mandeln, 2 Löffel
Brennöl, 2 Pfefferkörner Anisum, parirt Malt od
2 Feig unzerlegt & 2 Löffel zerlegt, fullfingerweit
eingewickelt, in M. eierartige Scheiben geschnitten &
für 15 Minuten & Mandeln bestreut.

Königlebkuchen.

3 lb Malt, 2 lb Honig, 2 Buchweizen, 1 lb Zucker 3 Eier,
Zimmt & Kalken, 15 gr. Zeton u. od. Orangensaft.

Matronen.

2 lb. $\frac{1}{2}$ lb Mandeln zerlegt, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 4 Eier, 1 Pfund
Zitronensaft. Zubereitung: 1 Löffel Sirup & Zimmt $\frac{1}{2}$ lb,
eingewickelte Mandeln, Zucker & Zitronensaft $\frac{1}{2}$ lb, sonst
wird Matronen & brüht für 2 wöchigen Zeit.

Lehto-Lepä - Mattson et al.

Apfelmisse

1 $\frac{1}{2}$ Zücker, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ abgemessene Mandeln, 4 Lot
gebeut, also Zitronensaft, also gebeut & Rühren, also.
~~Apfel~~, Mandelbrot, 1 $\frac{1}{2}$ Pf. in wenig Honig.

Karnavalbüchchen

150 gr. Butter werden $\frac{1}{2}$ Pf. gerührt, in Salz & Pfeffer, 200 gr.
gefeinerten Zucker, & 100 gr. Mehl dazu geben. Von diesem
werden kleine Röllchen geformt & in gebräunten Mandeln.
eingebacken, & in $\frac{1}{2}$ Liter befeuchtetem Wein gesetzt, darauf
ein Röllchen Rost gegeben & in süßem Saft gebacken.

Christplätzchen

6 Eier, $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker, 1 Kaffeebitter Honig werden $\frac{1}{2}$ Pf.
süß 100 gr, in $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mehl & Mandel feigen & $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Kaffeebitter
mit Saft gesetzt & gebacken.

Kuchplätzchen

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mehl, $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker, 4 Eier, also Zitronensaft. 1 Eier
 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker $\frac{1}{2}$ Pf. gerührt, in Saft & Mehl befeuchtet
gebacken & warm in Honig mit Saft gesetzt.

Englisch Biscuit.

2 ganze Eier, 1 Eibutter, 30 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker gerührt,
dazu also. Vanille, also. feiner Rührer, $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ & Mehl, 5 gr.

Mandelknetchen

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, 2 Eier, nicht & 1 Tüpfelmandel, feinmal,
Kalken, Kirschenwasser 1 Tasse. In $\frac{1}{2}$ lb gepulverten Mandeln
(am besten gewaschen) & einem Maß bei 1 Maß gerieben
fein ist, den besten Kirschen wasser, & ein 1 Maß
Kalken Maß miteinander & gleich geknetet.

Befenknetung (Stück 1. 100)

$\frac{1}{2}$ lb Maß, 31 g. Zucker, 100 g. Lutter, 2 Eier, ein. Salz &
Zuckerwasser, Kalken, & 1 Tasse gewaschen & gepulver $\frac{1}{2}$ lb.
Maß handlich & aufmal gegen besser, & wird & Knetung
geflößt & einen & gewaschen & 1 lb bestreuen & geknetet.
& Knetung & 1 Tasse geflößt, gefüllt werden & je & &
Maßung & geflößt Zucker, Zimt, Kirschenwasser, Kirschenwasser
Mandeln, Zuckerwasser & kleinen Kirschenwasser, ist &
aufgewaschen & bestreuen wird & 1 Maßiges Lutter geknetet.

Gefüllte Knetchen.

In bereit einen feinen Befenknetung & 1 lb bestreuen &
folgender Lutter sollen: 125 g. gewaschen Mandeln, 55 g.
Zucker, $\frac{1}{2}$ lb. Kirschen Wasser wird Kirschenwasser Zerknisset &
mitgewaschen Lutter geflößt & Lutter ist: 55 g. gewaschen
Mandeln, 55 g. Lutterwasser, ein. Zucker & Zimt Kirschenwasser

Altkorn mischt zu 20 Pf. Malt, Malt & gewaschene Lärchen &
wird geteilt gewaschen & durchgeseiht. 100 g. Korn wird
Malt in 1 Liter Wasser davon gefüllt & 1/2 Liter 1/2 Liter getrunken.
Andersd. 150 - 200 g. Lärchen, 200 g. geteilt, 5 Liter, 100 g.
Malt, 1 Liter Malt, 1 Liter & getrunken & 1 Liter durchgeseiht.
1 Liter wird gewaschen gewaschen, & gibt zu Malt & getrunken &
geteilt das Malt & durchgeseiht. 1 Liter wird zu 1 Liter
3 Liter & gewaschen gewaschen & gefüllt ab in 1 Liter Wasser
davon & trinkt 1 Liter.

[illegible][illegible]

die mit 1 Litter in 1 Malle & pflegt "porepfeute
13 a an 4 Litter dariber. f. wird 1/2 Kallfoly
f. 2 groben fullpugolischen Kiesel eingewellt. Die
pflegt in 13 L a an 4 Litter f. r. stellt 1/2 mit
einstreift die 2 mal. & 13 r. gefalt anordnet
werden & in r. f. & 13 a.

Reichenlicher Blätterteig

7 ein Kiehlbott wird 50 p. Mehl & 10 f. anordnet,
die 13 p. eingewellt eingewellt, pflegt in 1 Litter in
fein Blätter anordnet, & 13 selbständig bildet. in
pflegt in f. a an 4 f. r. stellt f. 1/2 mit pflegt
schneidet Litter dariber & schneidet 1/2 anordnet. jetzt wird
2 13 p. 3 mal eingewellt f. Litter dariber, f. r. Die
L in f. ein wenig rufen, in r. in f. anordnet

Leipziger Blätterteig

er wird 10 L. Klein anordnet 10, 70 p. f. r. & f. r.
singe zitternoffen. 2 f. r. & f. r. 70 p. Litter & 50 p. Mehl
angewellt & 7 Kiehlbott anordnet & 13 f. r. Die
mit 100 p. feine Litter & 100 p. Mehl 7 Kiehlbott anordnet
in 1 Malle & fullpugolischen 13 pflegt, f. a an Litter

Cambridge

[illegible]

Käufen ist folgendes: zu vierst 10 p. Loh, 70 p. Zucker, 1 Pf.
2 fl. Mehl, 1 Kaffeebohnen Bohnen 1 Pfd. lang, Pfefferkörner

Rücken 2x hoch, Brust 2.9. Brust breiter, 1.4. 1.5. 1.6. 1.7. 1.8. 1.9. 2.0. 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 2.5. 2.6. 2.7. 2.8. 2.9. 3.0. 3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. 3.6. 3.7. 3.8. 3.9. 4.0. 4.1. 4.2. 4.3. 4.4. 4.5. 4.6. 4.7. 4.8. 4.9. 5.0. 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5. 5.6. 5.7. 5.8. 5.9. 6.0. 6.1. 6.2. 6.3. 6.4. 6.5. 6.6. 6.7. 6.8. 6.9. 7.0. 7.1. 7.2. 7.3. 7.4. 7.5. 7.6. 7.7. 7.8. 7.9. 8.0. 8.1. 8.2. 8.3. 8.4. 8.5. 8.6. 8.7. 8.8. 8.9. 9.0. 9.1. 9.2. 9.3. 9.4. 9.5. 9.6. 9.7. 9.8. 9.9. 10.0. 10.1. 10.2. 10.3. 10.4. 10.5. 10.6. 10.7. 10.8. 10.9. 11.0. 11.1. 11.2. 11.3. 11.4. 11.5. 11.6. 11.7. 11.8. 11.9. 12.0. 12.1. 12.2. 12.3. 12.4. 12.5. 12.6. 12.7. 12.8. 12.9. 13.0. 13.1. 13.2. 13.3. 13.4. 13.5. 13.6. 13.7. 13.8. 13.9. 14.0. 14.1. 14.2. 14.3. 14.4. 14.5. 14.6. 14.7. 14.8. 14.9. 15.0. 15.1. 15.2. 15.3. 15.4. 15.5. 15.6. 15.7. 15.8. 15.9. 16.0. 16.1. 16.2. 16.3. 16.4. 16.5. 16.6. 16.7. 16.8. 16.9. 17.0. 17.1. 17.2. 17.3. 17.4. 17.5. 17.6. 17.7. 17.8. 17.9. 18.0. 18.1. 18.2. 18.3. 18.4. 18.5. 18.6. 18.7. 18.8. 18.9. 19.0. 19.1. 19.2. 19.3. 19.4. 19.5. 19.6. 19.7. 19.8. 19.9. 20.0. 20.1. 20.2. 20.3. 20.4. 20.5. 20.6. 20.7. 20.8. 20.9. 21.0. 21.1. 21.2. 21.3. 21.4. 21.5. 21.6. 21.7. 21.8. 21.9. 22.0. 22.1. 22.2. 22.3. 22.4. 22.5. 22.6. 22.7. 22.8. 22.9. 23.0. 23.1. 23.2. 23.3. 23.4. 23.5. 23.6. 23.7. 23.8. 23.9. 24.0. 24.1. 24.2. 24.3. 24.4. 24.5. 24.6. 24.7. 24.8. 24.9. 25.0. 25.1. 25.2. 25.3. 25.4. 25.5. 25.6. 25.7. 25.8. 25.9. 26.0. 26.1. 26.2. 26.3. 26.4. 26.5. 26.6. 26.7. 26.8. 26.9. 27.0. 27.1. 27.2. 27.3. 27.4. 27.5. 27.6. 27.7. 27.8. 27.9. 28.0. 28.1. 28.2. 28.3. 28.4. 28.5. 28.6. 28.7. 28.8. 28.9. 29.0. 29.1. 29.2. 29.3. 29.4. 29.5. 29.6. 29.7. 29.8. 29.9. 30.0. 30.1. 30.2. 30.3. 30.4. 30.5. 30.6. 30.7. 30.8. 30.9. 31.0. 31.1. 31.2. 31.3. 31.4. 31.5. 31.6. 31.7. 31.8. 31.9. 32.0. 32.1. 32.2. 32.3. 32.4. 32.5. 32.6. 32.7. 32.8. 32.9. 33.0. 33.1. 33.2. 33.3. 33.4. 33.5. 33.6. 33.7. 33.8. 33.9. 34.0. 34.1. 34.2. 34.3. 34.4. 34.5. 34.6. 34.7. 34.8. 34.9. 35.0. 35.1. 35.2. 35.3. 35.4. 35.5. 35.6. 35.7. 35.8. 35.9. 36.0. 36.1. 36.2. 36.3. 36.4. 36.5. 36.6. 36.7. 36.8. 36.9. 37.0. 37.1. 37.2. 37.3. 37.4. 37.5. 37.6. 37.7. 37.8. 37.9. 38.0. 38.1. 38.2. 38.3. 38.4. 38.5. 38.6. 38.7. 38.8. 38.9. 39.0. 39.1. 39.2. 39.3. 39.4. 39.5. 39.6. 39.7. 39.8. 39.9. 40.0. 40.1. 40.2. 40.3. 40.4. 40.5. 40.6. 40.7. 40.8. 40.9. 41.0. 41.1. 41.2. 41.3. 41.4. 41.5. 41.6. 41.7. 41.8. 41.9. 42.0. 42.1. 42.2. 42.3. 42.4. 42.5. 42.6. 42.7. 42.8. 42.9. 43.0. 43.1. 43.2. 43.3. 43.4. 43.5. 43.6. 43.7. 43.8. 43.9. 44.0. 44.1. 44.2. 44.3. 44.4. 44.5. 44.6. 44.7. 44.8. 44.9. 45.0. 45.1. 45.2. 45.3. 45.4. 45.5. 45.6. 45.7. 45.8. 45.9. 46.0. 46.1. 46.2. 46.3. 46.4. 46.5. 46.6. 46.7. 46.8. 46.9. 47.0. 47.1. 47.2. 47.3. 47.4. 47.5. 47.6. 47.7. 47.8. 47.9. 48.0. 48.1. 48.2. 48.3. 48.4. 48.5. 48.6. 48.7. 48.8. 48.9. 49.0. 49.1. 49.2. 49.3. 49.4. 49.5. 49.6. 49.7. 49.8. 49.9. 50.0. 50.1. 50.2. 50.3. 50.4. 50.5. 50.6. 50.7. 50.8. 50.9. 51.0. 51.1. 51.2. 51.3. 51.4. 51.5. 51.6. 51.7. 51.8. 51.9. 52.0. 52.1. 52.2. 52.3. 52.4. 52.5. 52.6. 52.7. 52.8. 52.9. 53.0. 53.1. 53.2. 53.3. 53.4. 53.5. 53.6. 53.7. 53.8. 53.9. 54.0. 54.1. 54.2. 54.3. 54.4. 54.5. 54.6. 54.7. 54.8. 54.9. 55.0. 55.1. 55.2. 55.3. 55.4. 55.5. 55.6. 55.7. 55.8. 55.9. 56.0. 56.1. 56.2. 56.3. 56.4. 56.5. 56.6. 56.7. 56.8. 56.9. 57.0. 57.1. 57.2. 57.3. 57.4. 57.5. 57.6. 57.7. 57.8. 57.9. 58.0. 58.1. 58.2. 58.3. 58.4. 58.5. 58.6. 58.7. 58.8. 58.9. 59.0. 59.1. 59.2. 59.3. 59.4. 59.5. 59.6. 59.7. 59.8. 59.9. 60.0. 60.1. 60.2. 60.3. 60.4. 60.5. 60.6. 60.7. 60.8. 60.9. 61.0. 61.1. 61.2. 61.3. 61.4. 61.5. 61.6. 61.7. 61.8. 61.9. 62.0. 62.1. 62.2. 62.3. 62.4. 62.5. 62.6. 62.7. 62.8. 62.9. 63.0. 63.1. 63.2. 63.3. 63.4. 63.5. 63.6. 63.7. 63.8. 63.9. 64.0. 64.1. 64.2. 64.3. 64.4. 64.5. 64.6. 64.7. 64.8. 64.9. 65.0. 65.1. 65.2. 65.3. 65.4. 65.5. 65.6. 65.7. 65.8. 65.9. 66.0. 66.1. 66.2. 66.3. 66.4. 66.5. 66.6. 66.7. 66.8. 66.9. 67.0. 67.1. 67.2. 67.3. 67.4. 67.5. 67.6. 67.7. 67.8. 67.9. 68.0. 68.1. 68.2. 68.3. 68.4. 68.5. 68.6. 68.7. 68.8. 68.9. 69.0. 69.1. 69.2. 69.3. 69.4. 69.5. 69.6. 69.7. 69.8. 69.9. 70.0. 70.1. 70.2. 70.3. 70.4. 70.5. 70.6. 70.7.

Märkte für Obst und Gemüse (a. f.)

Pl.: 225 p. Litterat. v. Marguerite, 1 fr., 200 p. Joubert, 2. Richer
 & Dr. Jellies Buchenloer, 310 p. Hoff, sowie 2 Gpl. Hoff.

Embry: Ei = gelber runder V. R. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 8

2 maffentändliche K in 2 Löffelformen eingestrichen
 & mische sich in oben 2 Punkte fallen. f. Anweisung

gibt 2-3 Böden. In ist - 4 beladigam gelblichen Mpf, von
Bergklee, Goldklee, Klee, Zuckerpflanze u. f. w. - Mpf
wird in 4 L. Klee, Zuckerpflanze u. f. w. - Mpf
1 Klee, 2 Zuckerpflanze, 1 Klee, 1 Zuckerpflanze, 1 Klee, 1 Zuckerpflanze
1 Klee, 1 Zuckerpflanze u. f. w. Mpf.

Englischer Kuchen (Boden)

200 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 4 Eier, 1 lb. Mehl,
200 gr. Rosinen, 200 gr. Korinthen, 3 Gläser Rum,
1 P. Vanillin, 1 P. Backpulver. 3/4 Stunde bei
Mittelhitze backen.

Kaffeekekse (Boden)

75 gr. Margarine, 1 1/2 Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Kaffee,
Zinn, 1 Löffel Backpulver, 1 Messsp. Salz.

Obstkuchen (Boden) Eulenz

1 lb. Mehl, 1 Ei, 60 gr. Zucker, 60 gr. Zuckerpflanze.

Knäckbrot

4 Eier, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker & 1/2 Pfund Mehl
1 Pfund Mehl (abes. Gerst) kein Zinn, 1 Pfund
Brotkorn, 1 Pfund abes. Mehl, 1 Pfund abes.
1 Pf. Butterkorn.

Knäckbrot (Zucker)

Zucker: 500 gr. Mehl, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker,
3 Eier, abes. Mehl, 2 Zitronen, 1 Pfund abes.
1 Pf. Butterkorn

Die Butter wird fein zerkleinert, Zucker wird
fein zerkleinert. Das mit dem Butterkorn ge-
mischte Mehl wird fein zerkleinert
wobei allmählich zugegeben wird. Das Mehl
wird dann fein zerkleinert, wobei man in eine
glatte und zerkleinerte Butterkorn gibt.

Knäckbrot

600 gr. Mehl, 800 gr. Butter, 100 gr. Zucker,
2 Eier, 250 - 300 gr. Zucker, 2 Butterkorn, Zitronen, 1

Knäckbrot

500 g Mehl fein, 1/2 l Milch, 1 Butterkorn, 1 Butter-
korn, 200 g Zucker.

Hefe - Blätterteig (Kleine Port)

Zut.: $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 10g Hefe, 60g Fett

Die Zutaten verknetet man mit Messerspitze zu einem festen Teig. Das Backblech wird mit Zucker bestreut u. der Teig auf beiden Seiten gerollt, so dass er ganz mit Zucker durchsetzt ist. Die Teigplatte wird zusammengerollt u. in Scheiben geschnitten, die bei Mittelhitze knusprig braun gebacken werden.

Zwiebacktorte

Eine Springform wird mit Vanillepudding Zwieback ausgelegt u. mit Vanillepudding überzogen. Die obere Schicht wird von Zwiebacken gebildet. Nach dem Abkühlen wird die Torte gestrichelt.

Lagertorte

50g. Fett, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Ei 150g Zucker
Aus diesem Teig rollt man 3 Teigplatten aus u. backt sie bei geschlossenem Deckel in der Pfanne.
Die Platten werden mit Marmelade bestrichen u. aufeinander gesetzt u. mit Zuckerzucker variiert.

Dampfpudding

Zut.: 100 Mehl, 1 Löffel Butter, 100g. Zucker, 30g Hefe

Man nñht davon einen Teig n. brñet diesen an einer
dicken Rolle, die man in dicke Stñcke schneidet. Die Hef-
Stñcke lñsst man gehen n. setzt sie in eine feuerfeste
Schüssel in der 1 cm hoch lauwarme Milch steht. Jede
Hefwindel bekommt ein Stñckch. Butter n. etwas Zucker
auf den Kopf. Dann werden die Windel im Backofen
gar & gebacken.

Apfel im Schlafrock (Hefeteig)

15g Hefe $\frac{1}{2}$ l Mehl. Etwa 50g Fett flockig schneiden
n. kalt, wie beim Mürbteig, mit dem Mehl n. 100g
Zucker vermischen. Nun wird der Teig dünn ausge-
rollt n. in Quadrate geschnitten. Darauf setzt man
einen mit Rosinen gefüllten halben Apfel. Die
vier Teigzipfel werden kreuzweis über dem Apfel
zusammengedrñckt. Jetzt kann der Apfel braun
gebacken werden.

Kartoffelkänichen

$\frac{1}{2}$ lb. Lutter, $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ lb. zerhackte
gebackene Kartoffeln, 1 lb. Mehl, $1\frac{1}{2}$ p. Butter.
Ei, Lutter u. Zucker werden fein
gemischt, die Kartoffeln u. auch u. auch das
mit Butter. zerhackte Mehl dazugegeben.
Alles zu einem feinen Teig verarbeitet.
Auf dem Nudelbrett mit Gabel in 12 Stücke
pfundeln, mit Stacheln befeuchten u.
zu Häufchen zusammenrollen. Backzeit $\frac{1}{2}$ Stk.
Geschmacks - Kräcker : (Rolle)

500 gr. Mehl, 50 gr. Zucker, 1 großes Ei, 1 Eiweiß,
100 gr. Lutter, 100 gr. Zucker, 1 Pckg. Salz, 2 Eier
ganz u. 2 Eidotter, 1 Glaschen Rausch. St. Bockst.
u. Vanillin, füllt ganz mit Zucker.
Die Zubereitung ist eine gute Übung.

Kleines Backwerk

Speitzgebäck

$\frac{1}{2}$ lb Butter wird feinung geröstet, sodann geht in $\frac{1}{2}$ lb Zucker
1 Pf., 15 Pf. gepulv. gebackene Mandeln, also. Mandell & zerkleint
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl dazu, knetet $\frac{1}{2}$ lb $\frac{1}{2}$, geht für ein Speitzg.,
bricht weiches Eisen aus, geht 5; ein Lauf & bricht
5 & weiches Gitzg.

Brutte - Konfekt

$\frac{1}{2}$ lb Butter wird feinung geröstet, sodann geht in $\frac{1}{2}$ lb Zucker
1 Pf., also. Mandell, 1 Pfefferkörner Gipsfornepf. $\frac{1}{2}$ lb gepulv.,
gebackene Mandeln / & mischt 1 lb miteinander. Dann
mischt in feine Mehl knetet, ist in einem 10 Pf.
Rührkessel aufst. in stellt $\frac{1}{2}$ lb von Zeit aus, bricht
Eisen aus & bricht 1 Konfekt & weiches R. /
bricht & in 10 Minuten 1 Pf. knetet & in 10 Minuten
insetzt.

Stollens - Mandelhäufchen

$\frac{1}{2}$ lb Butter wird feinung geröstet, sodann geht in 10 Pf.
5 Pf. $\frac{1}{2}$ lb Zucker, also. Zimmt & Gipsfornepf. / & knetet
1 lb $\frac{1}{2}$ lb Mehl / & feinung glatte 10 Pf. knetet wird
 $\frac{1}{2}$ lb von Zeit mischt $\frac{1}{2}$ lb in einem Eisenpf. aufst.

selben kocht in 1 Liter / Liter, röstet 2 1/2 Zücker + 1/2 P.
gepulv., geiebene Mandeln dazu + röstet 1/1 Pfefferkaffel kleine
Kirschen 1/1 + getrocknete Kirschen + kocht + füllgelt.

Kausa - Brezel

1 1/2 Zücker, 1/2 Liter, 1/2 P. Lutter, 1 Pfefferkaffel, 1 Zimmt, 1 Pfefferkaffel,
Kalken, 1/2 P. geiebene Mandeln + eingeweichte 1 1/2 P. Mehl.
Lutter wird feinung geröstet, Zücker + Liter dazu geröstet, in
queringelt, Mandeln + Mehl dazu gegeben. 1 1/2 wird 1/2 Mehl
1/2 P. K. verarbeitet + röstet + 1/2 P. Lutter davon genommen.

Pfefferkaffel 1. Art

1/2 P. Zücker wird 1/1 ganzem für feinung geröstet, in 1 1/2
Mehl, 1 Pfefferkaffel, 1 Pfefferkaffel, 1 1/2 P. Mehl, 1 Pfefferkaffel, 1
Lutter geröstet. 1/2 P. wird 1/1 verarbeitet, mitgewandt +
mit eingeweichte. 1/2 P. wird in 1/1 in 1/1 Mehl verarbeitet. 1/1
+ kocht + 1/1 P. Lutter.

2. Art: 1 1/2 P. Zücker wird 1/1 + Liter 1 1/2 P. geröstet, in 1 1/2
Pfeffer, Kalken, 1/2 P. Liter + Lutter, 1 1/2 P. Mehl, 1 Pfefferkaffel,
Kirschen, 1 1/2 P. Mehl dazu gegeben, 1/2 P. K. verarbeitet,
mitgewandt, Lutter davon genommen + 1/1
"verarbeitet" für gebacken + 1/1 gebacken.

Lebkuchen

2 Gros werden & 3 D Zucker sprödig gemacht, es gilt in
100 Pfund: 1 handvoll weichen Ingwerwürfel, 1 hal. Zinnob.,
1 Messersp. Kalken, 1 Egl. Speis: 1 Reibzucker Lebkuchenzucker.
Rein wird & 1/2 f verarbeitet & 2 Reibzucker ausgepresst in
Formen von Lebkuchen, süßgetrocknet hier & Messer zerhacken,
gebackt & 1/2 Zucker zerhacken.

Keks

10 g. Butter wird sprödig gemacht, es gilt in 200 g. Zucker,
2 Gros, 1/2 lb. feinen Rapsen. Mehl, 1 Messersp. Lebkuchenzucker,
1 Reibzucker. Rein wird & 1/2 f verarbeitet, ausgepresst & 1/2 Zucker,
Kalken zerhacken & 1/2 Zucker zerhacken.

Kuchen - Brötchen

150 g. Zucker, 100 g. Butter, 1 P. Mehl, 200 g. Mehl wird & 1/2
f verarbeitet & ausgepresst. es besteht 1 - Hälfte & feine Rapsen
& 1/2 in Hälfte Zucker & 1/2 in 1/2 Zucker zerhacken.

Englisches Biskuit

125 g. Zucker, 1 Gros, 3 D Zucker, 1 P. Mehl, 1 1/2 D Mehl, 2 g.
Lebkuchenzucker, 2 Messer feinen Rapsen. 1 P. wird sprödig gemacht,
Zucker & 1/2 Zucker zerhacken & 1/2 Zucker zerhacken.

mitgewollt. V² Kirschen dagegen gesüßelt, V² R. glat
mitgepfaffen & V² weisse Holz. leichtgalt gebreitet.

Mandelhäufchen

6 Feinse anden, 12 Feinse 1/2 p. & V² 1/2 p. Zucker 1/2 R.
gewirgt. In gibt in 10 p. gelbte, langlos gefärbte
Mandel, 6 p. Zerkat, 12 p. Bewegung Zucker, 1/2 V²
Kaffee. M. Feinse & ein V² weisse Papier belegen
Hof & A o. gelb.

Wasse Makaronen

1/2 p. Zucker und V² 3 Feinse 1/2 R. gewirgt, in gibt in
1/2 R. gelbte in M. Klaffen gelbe Mandeln, 12 p. Kaffee &
3 R. Feinse & leicht Zerkat. 6 R. leicht in ein Hof V²
p. Kaffee & V² Kaffee, 1/2 V² R. Kaffee. 1/2 R. und
A o. V² weisse Holz. leichtgalt.

Theraketen

1/2 R. Zucker & 1/2 R. p. und Feinse gewirgt, gibt in 1/2 R. Feinse,
1/2 p. Kaffee, 12 p. Kaffee & 1/2 p. M. Feinse & ein
1/2 Kaffee Hof, 6 o. R. & R. Kaffee mit Kaffee
& A o. R. leichtgalt.

Urena Brot

In meist 1 1/2 B. Leinwand, & ferner werden 1 erwiesen.
In gibt in Leinwand, Zitrone, Fein, Kalk, & gelblich
wird in 2 B. Stoff & 2 Leinwand ferner & gibt 2 B. Leinwand
ferner & erwiesen 1 B. A. f. Leinwand in 1 B. & in 1
Leinwand Leinwand Stoff & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.
Leinwand in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.
Leinwand, in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.
Leinwand, in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.

Reinholden

100 gr. Stoff, 10 gr. Zitrone, 10 gr. Kalk, 2 Leinwand, 1 B. ferner
Reinholden & Zitrone, in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.
Leinwand, & ferner Leinwand, & Zitrone & Zitrone Leinwand, & ferner
Leinwand & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.

Urena Brot

100 gr. Zitrone, & Zitrone Leinwand, & 1 Zitrone ferner
Leinwand, in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.
Leinwand, in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.
Leinwand, in 1 B. & in 1 B. & in 1 B. & in 1 B.

Urena Brot oder Zitrone (f. Leinwand)

100 gr. Stoff, 100 gr. Zitrone, 100 gr. Kalk, & 1 Zitrone, & 1 Zitrone

Linn, Rosak, Vanillenzucker & Zitronenschale zusammen gemischt,
puderisiert, $\frac{1}{2}$ li befeuchtet, $\frac{1}{2}$ grobem Zucker befeuchtet & zerhackt.

Zimmterterre

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mandeln, Saft & Rinde & Zitronen,
Schiffsch. Zimmt & 2 Pfeffer & 4 Limon. & Zucker wird $\frac{1}{2}$
Pfeffer feinmig geröstet, 1 Mandeln, 2 lb C. Gewürz zerhackt
& d. vermengt. Man stellt es in $\frac{1}{2}$ in $\frac{1}{2}$ Zucker oder
Mehl befeuchtetes Leinwandstück eintränkt diese Masse mit
Saft & in gut befeuchtetem Saft & $\frac{1}{2}$ füllgalt. Essig & 1
Mandeln & 2 gerösteten Pfeffer gibt, befeuchtet in $\frac{1}{2}$ Glas je Glas
& Braun f.

Springale oder Holzkanfekt

5 Linn, 500 gr. Zucker, 500 gr. Mehl, 1 Löffel Rosak & 1 Mehlpudd.
Lackzucker. 5 Linn werden $\frac{1}{2}$ Zucker feinmig geröstet, 2 lb
Mehl & 2 Rosak darunter gemischt & $\frac{1}{2}$ Nudelbackf. & 1 lb
verarbeitet. Albaum $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mehl befeuchteten Leinwand
eintränkt mit Wasser, Nudelbackf. darunter gerösteten in
Mehrzugform gemischt, welche in $\frac{1}{2}$ Mehl & Zucker gemischt
mit Mehl & 1 lb in ein weiches Zinnrohr & Saft
wird $\frac{1}{2}$ Mehl befeuchtet, 1 Nudelbackf. darunter & 1 Mehl

Getreide gebacken. • Muzigen y weiß etc.

Oben Brotzucker (oder 1. & 2.)

250 gr. Mehl, 25 gr. Butter, 1/2 Tasse Milch. Zu 2 50 gr. Mehl
V u d 25 gr. Butter & 1/2 Tasse Milch, neuer Mehl, gelb; schmel-
ze 1/2 Tasse 1/2 Tasse, gelassene Butter, 1/2 Tasse Milch & 1/2 Tasse
sauer. Mein schmelze zu 1/2 Tasse, & 1/2 Tasse 1/2 Tasse schmelze
et & 1/2 Tasse & 1/2 Tasse 1/2 Tasse. In jedem in 1/2 Tasse
sauer, alle & sauer in feingeführtem Zucker, gelb & in
1/2 Tasse schmelze Mehl & 1/2 Tasse.

Oben Mehlzucker

175 gr. Zucker, 2 Eier, 52 gr. 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Mehl,
150 gr. Mehl, & Zucker wie V & Mehl. 1/2 Tasse Mehl
schmelze, in 52 gr. gelb. Butter sauer 1/2 Tasse, 1/2 Tasse Mehl
Mehl & 1/2 Tasse Mehl sauer 1/2 Tasse & 1/2 Tasse Mehl
sauer 1/2 Tasse, & 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse. 1/2 Tasse Mehl
1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse, Mehl & 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse
et. 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse, Mehl 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Mehl
& 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse, Mehl & 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse
1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse, Mehl & 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse
1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse, Mehl & 1/2 Tasse Mehl 1/2 Tasse

1933/34 1934/35

Mascarpone Makronen

1 Pfund Zucker + 4 Eiweiß wird in 1 1/2 Liter 100. lang.
Zucker gibt in 1/2 Liter gewaschene Haselnüsse fein, feinst 1/2 Liter
+ Zucker kugeln. 1/2 Liter in 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter
d in 1 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter
1/2 Liter 1/2 Liter.

Schokolade Makronen

1/2 Liter eingeseiht, gewaschene Mandeln, 1/2 Liter Zucker, 1/2 Liter
Schokolade + 4 Eiweiß. 1 Eiweiß wird 1/2 Liter 1/2 Liter
1/2 Liter eingeseiht 1/2 Liter 1/2 Liter. Zucker gibt in 1/2 Liter
Mandeln, 1/2 Liter, 1/2 Liter. 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter
1/2 Liter. 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter
1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter 1/2 Liter.

Prinzessinnenbrötchen

1/2 Liter 1/2 Liter 200 gr Butter, 200 gr Zucker 5 Ei-
gelb,

Butter Zucker werden gerührt dann das
andere darunter zu Brötchen gerührt
mit Eiweiß bestrichen in. eine andere Art
gebacken.

Verzehr

240 gr Mehl, 140 gr. Margarine, 1 Ei, etwas Zitronensaft
140 gr Zucker

Alles zu einem Teig verarbeitet, verzehrt ge-
formt und gebacken.

Wittlings Plätzchen

100 gr Margarine, 200 gr feines Zucker, etwas Vanille
öl, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eigelb einrühren,
dann 4-6 Pfefferkorn Salz dazu. Mehl zugeben,
bis die Masse zusammenfällt, ausrollen, Plätz-
chen ausstechen, in heißes Fett auf gelbes
braun backen.

Pfefferkuchen

(50 gr)

Geizgahnenbrot

375 gr Weizen, 250 gr Zucker, 2 p. Vanille 125 gr
Mandel, 1 Ei 250 gr Mehl, 250 gr Gistbier od. Mischung.
Alles in Weizen pulvern, die alle Zutaten nach
der Menge davon füllt die Teigmasse in 1 Gebäck-
form in 30 min. backen oder 3 in 10 min. für die
weizenbrot form.

Englische Weingeist

125 gr Weizen, 4 Eier, 2 lb Zucker, 1 P. Vanille, 1 lb Honig
wird mit 5 Löffel feinem Mehl

Leinwand (Korn) Geist

2 Hühner mit Pfeffer und Salz

Fein gefüllte Hühner 1 Löffel Pfeffer und Salz in. Vanille
in einem Löffel fein gefüllt oder 7 Löffel Pfeffer. Geht in 1 Löffel

Leinwand

125 gr. Leinwand mit Pfeffer 3 Löffel Pfeffer

125 gr. Zucker, 125 gr. Weizenmehl oder Honig.

1 L. für einige Löffel. Pfeffer und Salz wird in 1 Löffel
oder gebrannt.

zu 2 Löffel Weizenmehl.

Englische Weingeist

1/2 lb Zucker, 1/2 lb Pfeffer, 3 Eier, 1 Löffel Pfeffer, 1 Löffel
Weizen

Geht in 1 Löffel Pfeffer und Salz 24 Stunden
wird in 1 Löffel Pfeffer und Salz 24 Stunden

z. Zerkleinerung zugeben. Es muß ein feines Sieb sein:
Mit Fein. od. Spitzsieb H. zerstoßen und durch Sieb geben
(manche Abstände) u. bei mäßiger Hitze feilgeb. werden.

Labküchen

1 $\frac{1}{2}$ Pfund 1 $\frac{1}{2}$ Zucker, 2 $\frac{1}{2}$ Mehl, 2 Eier, 2 Rindfleisch-
sen, 1 Teelöffel Natron, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund
Zucker. Die Masse auf ein Sieb streichen.
oder ohne Fett, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 $\frac{1}{2}$ Mehl, 3 Eier,
 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

Einfache Rehe

400 gr Mehl, das mit einem Backpulver untermischt, 1 Ei,
100 gr Zucker und 50 gr zerlassene Butter werden zu einem
gerinnenden Teig verarbeitet. Wenn Danilkecker vor-
bereitet den Geschmack sehr. Man teilt den Teig, rollt dann
jeden Teil ganz dünn aus und sticht dann rund Locher
aus, die man mit einer Stricknadel verschiedentlich einsticht
und dann auf einen dünn mit Fett abgeriebenen Blech in
15 Minuten backt.

Hafersfloekenplätzchen.

1 Paket Hafersfloeken, 1 lb Honig, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ l, Kimmel und Nellen 18 oz Frisch, auch etwas Zitronen, etwas Milch werden gut gerührt und dann viel Mehl dazu gegeben, bis man die Plätzchen auskneten kann.

1. Sept.

$\frac{1}{2}$ lb Butter, 3 Tassen Hafersfloeken, Frisch, 2 Tassen Mehl, Zitronen Aus ein bißchen Milch bis man den Teig kneten kann, dann kleine Klößchen geformt und auf's Blech gestekt.

Chokoladenbrot.

150 gr Mehl, 100 gr Fett oder Margarine, 100 gr Zucker, 50 gr Kakao 1 Ei. Alles zu einem Teig verarbeitet, Broteln geformt und gebacken.

Pfeffernüsse.

600 gr Zucker wird mit 4 Eiern 10 Minuten gerührt dann Kimmel, Pfeffer, Nellen von einer Zitrone die Schale, Zitronat Orangenat 1. Muscospitze Frisch 500 gr Mehl dazu gegeben, den Teig gut verarbeitet ausserordentlich ausgeknetet ausgebacken über Nacht im warmen Zimmer getrocknet und dann gebacken.

Kartoffeltörtchen.

588 gr geriebene Kartoffeln (am Tag vorher im Rehr parge-
kocht, 125 gr Zucker, 3 Eigelb (Zucker und Eigelb schaumig
rühren) 125 gr gerieben Mehl 125 gr Orangemat 50 gr Ro-
sinen, 1 Gläschen ~~Rum~~ Rum, $\frac{1}{2}$ Beßel Backpulver.

Plastersteine. (Leitung)

Teig: 150 gr Kunsthonig, 100 gr Zucker, 50 gr Butter (Margarine),
1 Ei, 1 gerst. Kel. gemahlener Kiesel, 3 Tropfen Dr. Colthor Küchen-
gewürz - Aroma. 1 Eßl Wasser, 50 gr Weizenmehl, 12 gr (4 gerst.
Kel.) Dr. Colthor „Backin“, 5 gr Mandeln oder Korinthien. 15 gr Orange-
at oder Zitronat. Zum Bestreichen: etwas entrahnte Frischmilch.
Zum Bestreuen: etwas Haferflocken. Honig, Zucker und Fett werden
verlesen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet
ist, rührt man nacheinander das Ei, die Gewürze, das Wasser und
 $\frac{1}{2}$ des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls hinein. Den
Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Backplatte), gibt da-
rauf den Teigbrei, bestreut ihn mit den abgeraspelten, gehackten
Mandeln (geraspelten Korinthien) und dem in kleine Würfel ge-
schnittenen Orangemat (Zitronat). Man bedeckt die Früchte mit
Mehl und verknetet alles zu einem glatten Teig. Sollte der Teig

kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Man macht dampf-
feste Rollen daraus, schneidet sie in gleichmäßige Stücke,
formt diese zu gut hinreichenden Kugeln und drückt sie et-
was ab. Sie werden auf der Oberfläche mit Mehl bestreut,
in Wasserbad gedreht und auf ein gefettetes Backblech gelegt.
Backzeit: etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

Eisenpulverbrotglätzchen (Zuckerbrunnen)
Zit.: 340 g. Eisenpulver, 150 - 145 g. Zucker
3 Eier, Vanillin, etwas Mehl, 180 g. Butter

Eisenpulverbrotglätzchen (Holländer)
50 gr. Zucker, 20 gr. Zitrus, $\frac{1}{2}$ lb. Eisenpulver,
2 Eier $\frac{1}{2}$ Butter, et. Vanil. Mehl auf Gutkühnen
Ringerickel.

3 Eier, $\frac{1}{2}$ lb. Zitrus, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,
 $\frac{1}{4}$ lb. Mehl in $\frac{1}{4}$ lb. Eisenpulver (et. Butter)
Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,
1 lb. Butter. Von der Masse Rollen
geformt in. gebacken. Auf einem ge-
fetteten Backblech in. mit einem ge-
fetteten Backblech.

Schlacken (Frau Dabau)

1 Glas (1^{te}) Syrop, 2 Esslöffel Lipentpulver mit etwas
Milch anrühren, etwas Butter kann man
dazugeben, Leinwandgewürz, Meise, Rosinen, Back-
pulver dazu, evtl. Feinstoff, und Mehl was es
annimmt man anrühren.

Tortenbuden (Tante Frieda)

1 Ei, 5 Egl. Zucker, 8 Egl. Milch, 8 Egl. Mehl
1 Lorbeerblatt ohne Aromen.

Leis-Plätzchen (Dadia)

2 1/2 Hl. Zucker, 30 gr. Anis, 1/2 Hl. Mehl, 3 Eiss.
Zucker, 1 Eiss. n. Zucker 1 Kirsche pflanzte n.
daraus das Mehl zugeben mit dem Löffel H.
Löffchen n. Hl. pflanzte n. 2 Hl. aus einem
Vollbraten Suppe, alldann bei m. Hl. n.
schütz. braten.

Coru Haferflockenmagronen n. trachone:

6 Esslöffel Milch, 3 Fassen Zucker, 2 Essl.
Hl. Hl. Hl. Rum Aromen, 1 Esslöffel Butter,
3 Fassen Haferflocken grob.

Makonnen, Brodman (Radio)

$\frac{1}{2}$ lb Kalium goldäufsen lassen. 3 zerschnittene
Epl. Zister, 1 Epl. Karkas, 1 Ei. $\frac{1}{2}$ lb
zergewickelte Mandeln od. $\frac{1}{2}$ lb Korkbrot
Ei, Zister, Karkas in Mandeln od. Korkbrot
gut zerhackt in. Dann das Kalium fein
zerhackt in. von der Masse zerhackt
Brot, zerhackt mit Feingewürzen belegt
ist, od. mit Obst, zerhackt in. Brodman lassen.

Rulot Kuchen (Radio)

2-3 Rulot Karkas, $\frac{1}{2}$ lb Kalium, 6 Epl. Zister,
3 Epl. Karkas, 1 Ei, Rulot - Karkas. Die Zister
gut mit Zucker zerhackt in. das goldäufsen
Kalium darunter zerhackt. Eine Karkasform
mit Feingewürzen belegt in.
die Masse zerhackt in. ganz 1 Lage Karkas.
1 Lage Obstbrotmasse in die Form gegeben.
die oben zerhackt mit Obst. Masse sein.
das Karkas mit 1 Karkas zerhackt in. man
ist zerhackt in. Karkas.

Exemplar f. obsoletum (Radio)

Der Milch wird mit der Zeitdauer zu einem
getrocknet, die 2 figell darunter gewirkt, da
frischere kriegt davorhin gegeben und
das frische Luftkrieger aufbewahrt in der
Tüte oder dem Gefäß nach Bedarf.

Torten

28.

Schokolade - Tort

- 1 1/2 Pfd. 87 gr. Butter, 500 gr. Zucker, 80 gr. Kakao, 10 Eigelb.
2 Backpulver: Torten: Butter wird spannung gerührt, 1 andere
gelbes Eigelb gerührt, eingefüllt & 180. gebacken.

Brüchigkeit - Tort

- 6 Pfd. 87 gr. Butter oder gelbes & 2 weiches Eiweiß
1 1/2 Pfd. 100 gr. Zucker, 1/2 Pfd. 100 gr. Backpulver
(et. gestrichelt, feines Siebfeinblech (Mehl) darunter rührend.
1 1/2 Pfd. Eiweiß, nicht gelbes Butter. 1/2 Pfd. we.

Chokol - Glasur

- 1/2 Pfd. Backpulver werden 2-3 Egel. Zucker & 1/2 Pfd. 100
1/2 in nicht gelbes 100 ausgefüllt & 1 Glasur glänzend. 1 Torten wird
100 Backpulver & 1/2 Pfd. Zucker in ein weiches Eiweiß gefüllt.

Schokolade Glasur

- 30 gr. weiches Eiweiß, 80 gr. Backpulver werden 1/2-5 Egel.
100 ausgefüllt & 1/2 Pfd. Backpulver Zucker glänzend gefüllt & 100
nicht gelbes ist. 1/2 Pfd. 1 Glasur & 1 Torten & 1/2 Pfd. Zucker.

Leinwand - Tort

- 250 gr. Butter, 1/2 Pfd. 100 gr. Zucker, 100 gr. weiches Eiweiß, 100 gr.
Zucker, 100 gr. Zucker, 100 gr. Zucker, 100 gr. Zucker & 1/2 Pfd. Zucker.

2 feigelt werden $\sqrt{2}$ zucker spinnung geiselt, in zelt in 1
spinnung geiselt stückes zungen, peron 1 Mandeln, getrockn.,
lang., kaff., zucht & zucker & 7 feigelt. 1 10 wird unge-
füllt & 10 mit. hige spinnung stückes zungen.

Mandel Tort

250 gr. gefüllte Mandeln, 250 gr. Zucker, 100 gr. Schokolade
getrockn., 10 feigelt, 10 gr. Kaff. & 10 zucker & 10 feigelt. feigelt &
zucker in spinnung geiselt, 1 stückes zungen lang. 100
100 geiselt. feigelt spinnung kaff. stückes zungen, 1 10
wird in 1 100 gefüllt & 100 mit. hige 100.

Stückes mit Biskuitdeckel

100 gr. zucker wird $\sqrt{2}$ 9 feigelt 100. geiselt, in zelt in 1 100
geiselt stück 10; stückes in $\sqrt{2}$ 100. in 1 100. 100. 100.
zelt in zucht, kaff., & zucker & geiselt. feigelt spinnung stückes
1 10 wird in 100 gefüllt & 100. 100.

Stückes 2 feigelt werden $\sqrt{2}$ 70 gr. zucker spinnung geiselt, in 30 gr.
Kaff. 100. & 10 zucker & 3 feigelt, in 1 100 gefüllt & 100.
1 100 wird $\sqrt{2}$ Mandeln stückes, & stückes stückes 100,
& 10 $\sqrt{2}$ Biskuitdeckel stückes.

Bratkart. - unter Ost

$\frac{1}{2}$ lb. Zucker, 10 Eigelb, 125 p. geriebene Mandeln, 10 p. Zitronat,
1 Kaffeeb. Zimmt, 1 Messersp. Ralken, 125 p. geriebener Bismuth,
 $\frac{1}{2}$ Glas Kokosmilch & 1 Eigelb & 10 fein. Zucker & Eigelb werden
spinnig gerührt, 1 utriges Zitzchen darunter gemischt, 1 Eiweiß
leicht darunter gegeben, in 1 Löffel gefüllt & 10 min. gebacken.

Ringens - Ost

1 Eigelb werden & $\frac{1}{2}$ lb. Zucker spinnig gerührt, es gibt in
125 p. gefüllte geriebene Mandeln, 10 p. Zitronat, 10 p. Braugut,
1 Kaffeeb. Zimmt, 10 p. Kuchenschmelz, & wenig Pfeffer
Zucker & Eier leicht darunter & füllt 1 Löffel in 1 gebräunten
Löffel & 10 min. gebacken.

Backwaren

$\frac{1}{2}$ lb. Mehl od. feines Mehl, 70 p. Butter, 70 p. Zucker werden
& 1 p. Salz & leicht gerührt, es gibt in 5 Eigelb & 70 p. Kuchenschmelz,
meist & $\frac{1}{2}$ lb. Mehl leicht an, gibt in 1 & 10 min. & 10 p. Pfeffer
Eigelb & Löffel & 10 p. Mehl & 10 p. Zucker & 10 p. Mehl & 10 p. Pfeffer
Eigelb & Löffel & 10 p. Mehl & 10 p. Zucker & 10 p. Mehl & 10 p. Pfeffer

Schwartz - Kaffee - Ost

1 lb. Butter wird spinnig gerührt, $\frac{1}{2}$ lb. Zucker, 7 Eigelb, 10 Messp.,
1 Messp. schwarze Kaffee (alt 15-20 Jahre), 1 Messp. Zimmt,
1 Messp. Ralken, 1 lb. Butter & Zucker & 10 p. Pfeffer

Arbeiter gewirkt. Ludwig 1 Bl.

Cheddar mit Schokolade (o f)

[illegible]

Gesundheitsort mit Wohldesgenfs (a. f.)

[illegible]

Lebelsatzungs. 4 Ggl. Zucker werden 1/2 Ggl. Pfeffer, 1/8 Ggl.

Salvia 2. *Phlomis*blätter glatt, röhrenförmig 2; 1. Blüte gestöhrenförmig.

1/2 lb. Aether, fetter Kapsen meist einige St. 3 fl. gefüllt &
s. Essenz gesaugen. Inhalt e. Kapsen gesaugen ist, gibt in
e. Kamelienöl 2 fl. Aetheröl 1. In 1 fl. Essenz gesaugen

auf 4 fruchtigsten aromatischen Pfefferkörnern 3 Pfeffer aufstecken
verpacken.

Getrocknete

(Rezept Nr. 10)

2. 200 gr. Zucker, 6 Eier, 125 gr. Mandeln, die abgez. Nüsse
zu zerstoßen, 1 Pfund. Kalken, 1 Pfd. Zucker, 50 gr. Zitronensaft,
150 gr. gewaschenes Zitronensaft, 1 Pfd. Rind, 5 Pfd. Mehl,
1 Pfd. Zucker. Zucker & Eier zuerst zu schaumig,
fügt die gewaschenen Mandeln, Zitronensaft, Kalken,
Zucker, 1 Pfund. Zitronensaft & Zitronensaft, gewaschen &
Rind zerstoßen. Alles zuerst & zuletzt 1 Pfd. Zucker
Mehl & Zucker 1/2 mal in 1 aufgetrieb. Form gefüllt &
eingesetzt. 1 Stunde gebacken.

Kaugummi - Getrocknete

2. 1. Teig: 100 gr. Weizenmehl, 100 gr. Ei. 100 gr. Zucker, 200 gr.
Zucker, 3 Eier, 1 Pfd. Kalken, 1 P. Ei. 100 gr. Zucker, das
abgeriebene in 1 Pfd. Mehl einer Zitronen.

2. 2. Füllung: 100 gr. Palmöl, 100 gr. Schokolade, 75 gr. Zucker
60 gr. gerieb. Mandeln, 1 P. Zucker, 1-2 Eier.

3. 3. Teig: 3 Eigelb zerstoßen mit dem Zucker, 1 Pfd. Zucker
das abgez. & 1/2 Mehl einer Zitronen gewaschen. Nach 1

nach gibt es 2 V^{er}sch. Backen gew. Mehl 3 Eiern
 kochen, erwärmt, alles glatt; jetzt zulässt den
 heißen Syrup unter den Teig, gibt ihn in eine
 gefettete Springform & backt 1 gelblich Kugel.
 Auf d. F. Zucker, Kirschen, & Eier vermischt in
 Pfanne, gibt kaffeebraune die gezeichnete Schokolade
 Mandeln kochen & zulässt & flüssig gemacht
 Palmöl & erwärmt, worauf alles gut untereinander
 den erhaltenen Forstboden pfundiert in 3
 Schichten, bestreicht sie 2 & 2 Abgussmasse &
 legt sie aufeinander.

Ausbackbrotchen

- mit 3 Eiern, 300 g Zucker, 375 g gelbem Ausbackpulver, 100 g Mehl,
 1 Pörsel Mehl, 1 Teelöffel Zinnstein, 1/2 Zitronen, 150 g ge-
 schmolzenes, 50 g Zitronat, 1 Teelöffel weißer Wein-
 geist füllten.
- mit 1 Ei & 1 Eiweiß & 1 Eiweiß mischen die 100 g Zucker
 zugeben & bis 100 g Zucker, füllten in. gläsernen.

Bisquitte!

4 Eier

300 g Mehl

300 g Krücker

8-9 Esslöffel Wasser (heißes Wasser)

1 1/4 Backpulver

Zitronen oder Vanille

Käse - Torten (Radio)

Man arbeitet für den Boden einen gerührten
Leutentwig in. belegt mit folgenden Zutatung:
Zutat: 1 kg Quark, 2 Eier 100-150 gr. weis. Zucker
etw. Zitronensaft u. den Rest des Quarks,
1 Kugelhülsen Vanillenzucker, 50 gr. Kokosnuss,
1 geh. Löffel Honig, 10-20 gr. Butterfett u.
1/2 Liter Milch od. Sahne. Quark wird 1 Liter
Zitronensaft u. mit etw. Zucker u. Milch zerlegt,
dann die Kugelhülsen mit der zerlegten Milch
angewandt u. dazugegeben mit den übrigen
Zutaten u. gebackt der Ofen.

Obstkuchen (Kdmi) Knetzig

350 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 2 Eier
2 Tst. Backpulver, abw. Zitronen od. Vanillgüch.
Man kochen zist. einen Knetzig kochen w. 2 Tst.

Zinsek - Kollan (Radio)

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 Tst. Backpulver
in. Vanillgüch, 200 gr. Zucker, 1 Backpulver,
 $\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb gepulv. u. gepulv. Mandeln
2 Eier, 1 Tst. Zitronenöl od. Rum.

Der Knetzig füllt sich lange frisch, wenn
man ihn in Pergamentpapier einwickelt in
in einen Tontopf legt.

Reading

Loose & Kaff ~ Pudding 1/2 lb. Kaff p. 2 Anstrichen flüchtig
in Pudding 7 - fester Rost, bestrich für 1/2 Zucker, zerhackt
für 1/2 Brot zerhackt für 1/2 Kaff an 2 bringt für 1/2 Kaff, 1/2 Kaff

Biskuit-Pudding

1 Eiweiß, 1/2 lb. Zucker, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff

Palmkern-Pudding

60 gr. Butter & 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff

Diplomaten-Pudding

1 Puddingform mit 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff
1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff, 1/2 lb. Kaff

1 Lagen weißer Segele mit einem, 2 2 Fiedling ohne Spitze
mit. 2 st. 5 Fiedling liegt in einem kleinen Kasten, gelb
miter für Kasten & unter & Fiedling für 2 Kasten. In gelb für
2 10 Kasten in weißer für einen Kasten. 2 Kasten & Fiedling
gelb gelber für.

Margenrate

in Kasten & 1/2 L. Weiß, 1 Kasten Kasten, 5 Fiedling, 2 Fiedling.
ausgewählte Kasten für einen & gewöhnlich Kasten für einen & gelb
Kasten 2 2 Fiedling in Kasten. 2 Fiedling mit
Kasten & Fiedling, 2 & 2 st. Kasten & Kasten, für
2 2 Fiedling Kasten für einen & 2 st. 2 Fiedling & Kasten
Kasten & Kasten & 2 Kasten für einen & Kasten.

Applique

in Kasten 1/2 L. gelb Kasten in 1/2 L. Kasten mit. 2
2 Kasten 1/2 L. Kasten in 2 2 st. Kasten mit 2 2 Fiedling, &
gelb & Kasten st. Kasten für einen & 2 Fiedling Kasten für einen,
1 Kasten für einen Kasten Kasten für einen & Kasten Kasten für einen
& 2 Kasten Kasten Kasten Kasten. In gelb in 2 2 st. in
2 2 st. Kasten. Kasten & Kasten & 2 Kasten 2 Kasten
Kasten in 2 & Kasten & 2 Kasten.

Tischmilch - Pudding

Man setzt zunächst in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Liter Tischmilch mit dem Rahm mit 200 gr. Zucker u. etwas Limon od. Ananask. 30 gr. Gelatine setzt u. rührt. Dann man in etwas lauwarmen Milch auf der Seite des Herdes auf. Vorüber alles zusammen nochmals u. gebe es in eine mit kalt. Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten stürze es u. gebe Vanillin-Lösung dazu.

Apfelwein - Gelee (Rosa)

$\frac{1}{4}$ Liter Pflaumen 150 gr. Zucker, Saft 1 Zitrone, 10 Blatt Weichholz u. 10 Blatt rote Gelatine u. $\frac{3}{4}$ Liter Apfelwein. Pflaumen, Zucker u. Zitronensaft zusammen rühren u. abkochen.

Wenn die Weichholzwurde gelöst u. der Apfelwein hinzugegeben u. in einer Pfanne für ein Viertelstunde kochen. Dann kochen noch 10 Minuten für ein Viertelstunde kochen u. abkochen.

Wenn die Weichholzwurde gelöst u. der Apfelwein hinzugegeben u. in einer Pfanne für ein Viertelstunde kochen. Dann kochen noch 10 Minuten für ein Viertelstunde kochen u. abkochen.

D

3 Krangen in einem Epischen darüber aus.
Hinterkopf

Phakamannaladen

300 Pfund 1 1/2 Liter, 1/2 Liter.

12. Mr. Pflanzengarten Lüneburg & hielt 1 Baum in 3 gläsern L.
Kinn füllte in einem L. 1 geistiges Apfelölchen, ein Teil
V. Jambur St. Johannisbeersaft mit 2-3. Teil L. in versch.
in füllte in 1 Baum in 3 gläsern Lüneburg, bei 1. Teil & füllte
o. 7. Februar.

Eis

Vanill Eis für 12 Personen

8 Eier, 200 g. Zucker, 1 ltr. feines Rapsen öl. Misch & 1 St. Vanill
öl. Vanillzucker 1 Vanill wird $\sqrt{2}$ Misch $\sqrt{2}$ Teils &
Spindel langsam eingebracht. 1 ltr. werden $\sqrt{2}$ Zucker feinreich
gemischt, 1 Schöpfspitze Misch wegschöpfen, 100 g. $\sqrt{2}$ für langsam
auftragen, & 100 Ritz $\sqrt{2}$ Rapsen Öl. Kein füllt in 1
Crema in 1 Gefrierbühne, bei 1 Ritz $\sqrt{2}$ füllbar in Misch
Schöpfen, geben in 1 Gefrierbühne, schneidet 1 Schöpfen $\sqrt{2}$
füllt 1 Schöpfen $\sqrt{2}$ wegschöpfen füll & Misch (auf 2 Schöpfen füll
1 Schöpf füll) 1

Schokolade Eis: wird genau wie Vanill füll bereitet, wird
wird statt Vanill, Schokolade genommen.

Kirschen Eis

2 Eier werden $\sqrt{2}$ ltr. Rapsen öflich gegrießelt & weiter feine
Rapsen & geliebten Linsen $\sqrt{2}$ Rapsen schneidet. Gewürz schneidet
in 1 20 & $\sqrt{2}$ füllbar weiter & wegschöpfen $\sqrt{2}$ 100 g. Zucker
 $\sqrt{2}$ füll & ltr. Schöpfspitzen Linsenbrennen & füll 1 20 in 1
Gefrierbühne.

Kirschen Eis mit Kasse

1 ltr. Linsenbrennen wird 1/2 ein feinstes gebacken & $\sqrt{2}$ ltr. Zucker,

2 in 1 lb. Pfeffer getrocknet wurde 2^{te} Maß 2 getrocknet
gewaschen 2 in 1 Gefäße.

Krause Eis

1 lb Zucker 2 1/2 lb. Pfeffer mit Wasser 2 2^{te} Maß
weil. Alkohol 2 1/2 lb. Pfeffer 2^{te} Maß 2 5 getrocknet
2 2^{te} Maß 2 in 1 Gefäße.

Krause Eis

2 in 1 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer
gewaschen 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer
2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer

2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer
2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer
2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer
2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer 2 1/2 lb. Pfeffer

Chapman

Spindel & im falkenpölschen Krieger & S & I stand
altbekannt: ihre Kraft im 12ten. Stück 7, 1 & Kindele
für ein, Kraft & 5 Minuten & bei & 100. Wafent hier
J. werden 22 gr. Lichte Spannung gezeigt, 2 f. 20 gr. Zücker,
9 fl. für ein Krieger zugeben & 1 & Kindele gemacht.
Kriegerische wird 1 V. 10. milgepölschen, 1 20. eingestrichelt &
im 12. f. 10. 100. gebacken & Kriegerisch wird 1 Zücker
& für ein befrucht.

Richard Anthony

[illegible]

Quark - Auflauf.

1 lb Quark, 6 Eßl. Milch, 1 1/2 p. Zucker, 2 Eier,
1 p. Vanillinzucker, 1 p. Butterbrot ist. 1 lb geschälte
Äpfel. Das Quark wird im Dief zerrieben ist.
Dah fernerst zu Eßsen zu pflanzen.

Schwartz - Schackows

Leisch - Blau

[illegible]

Oben: In Apparat 1. Kammern in feiner Linsen & glatt.
 2. Ob. Bl. f. weiche. 3. Ob. C. hoch auf wird & 4. 2. f. weiche
 5. weichen Bl. f. weiche, & 6. f. weiche weichen Bl. f. weiche.
 7. weiche, 8. f. weiche in 1. Linsen f. weiche & 9. 1. f. weiche
 10. f. weiche & 11. f. weiche. 1. f. weiche. In 1. f. weiche wird eine
 12. f. weiche f. weiche f. weiche, 1. f. weiche weiche, glatt, 1. f. weiche
 13. f. weiche f. weiche, 1. f. weiche f. weiche 1/2 f. weiche. f. weiche.
 14. f. weiche f. weiche f. weiche, 1. f. weiche f. weiche f. weiche.
 15. f. weiche f. weiche f. weiche f. weiche f. weiche.

Stoffen 4. 15 $\heartsuit$ Stoffen

4 Epl. Stengel 1 mittelgroße Stengel 1 großer. Inläuferzi-
mumfzula 2 St. Stengel. 1 Stengel. Stengel.

Feiner Obstkuchen:

- zuteil: 2 Eier, 125 g. Zucker, 125 g. f. Mehl, 1
1 Essl. Backpulver oder. Salz oder Zitronensaft.
- zuteil: Die ganzen Eier in 1 Zucker, Zitronensaft
20 Minuten lang zu. Auf dem Feuer zerbröckeln, er
in gelbten Mehl zerbröckeln 1/2 Essl. ganz. Dazwischen
zerbröckeln 1/2 Zitronensaft in 2 Form gefüllt.
Oben mit Brot er 1 Essl. zerbröckeln auf Mehl.
Apfel reiben 1/2 Mehl für diesen Kuchen. 1/2
auf dem Feuer zerbröckeln wird das auf kleine
Küchen zerbröckeln.

Zitronensaft Kuchen

- zuteil: 1/4 kg. zerbröckeln Zitronensaft 1/2 kg. f. Zucker
50 g. Backpulver 2 g. Eier, 2-3 Essl. Mehl 1/2
in 1 g. Vanillin oder Backpulver 1/2 Zitronensaft
2 feingewaschenen bitt. Obst, 2-3 Essl. Mehl.
Agrikopfenmarmelade oder feine Agrikopfen.
- zuteil: Eier & Zucker zerbröckeln reifen oder Oben zerbröckeln
zerbröckeln reifen in Zucker & Eier zerbröckeln
2. Dann die übrigen Zutaten zerbröckeln.

die Wauffe in 2 form füllen $\approx \frac{1}{4}$ Rth. braten
das kalte Fleischbrot mit Salz mit Blausalz
belegen. in. bis zum nächsten Tag. Pfeffer
belegen. das die Ringe gut durchgeht. Vor
dem Essen die kalte Suppe belegen. belegen
in. ab. einen Spitz belegen.

Spindelbrot (Koch)

1 lb. Wauffe, 1 lb. Spindelbrot, 30 gr. Salz
Zucker auf gegeben.

Wauffe in. Spindelbrot gut gekocht in. abkochen
den Zucker in. Salz hinzugeben in. die
Wauffe mit gekocht.

Suppen in Suppen (Koch)

die Suppen zerhacken in. gekochten in Suppen
gefüllt. abgekochte Wauffe belegen gegeben in.
mit gut gekochten Broten belegen. abkochen.
das Broten mit Zucker oder Salz leicht
abgekochten in. von einem Kissen belegen. ab
spend aufbewahrt.

Kartoffelpfütze

500 gr. rote Kartoffeln, 500 gr. Mehl, Salz, 1 Ei in.
Fettpfütze od. Schmalz.

Kartoffeln werden gewaschen, das Wasser abgeseigt.
Pfeffer und die anderen Zutaten hinzugegeben.
Mit einer geschmeidigen Teig ansetzt, der auf
Luft eine halbe Stunde ruht.

Kartoffel - Waffeln

250 gr. Mehl, 250 gr. Kartoffel, 20 gr. Zucker
60 gr. Zucker od. Salz in. Mehl.

Lezumen im Salz für England

10 lb Lezumen, 3 lb Salz in. einflüssiges.
Vor dem Kochen am Abend vorher einweichen.

Klöße mit Kartoffeln in Gries

$\frac{1}{3}$ lb Maisgries in $\frac{1}{2}$ l Wasser dickkochen
6 dicke rohe Kartoffeln schälen u. reiben,
ausdrücken. Die Masse unter den Gries
geben, Salz dazu, Klöße formen u. in kochend
Wasser weichkochen. (für uns $\frac{3}{4}$ lb Gries in
9 Kartoffeln)

Chaisstoffollen (Radio)

2 $\frac{1}{2}$ lb Mehl 200 Zücker, $\frac{1}{2}$ lb Zitronen
350 gr. Fett, $\frac{1}{2}$ lb Rosinen, $\frac{1}{2}$ lb Citronen
 $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ lb Schokolade, abgew. Zitronen und $\frac{1}{2}$ lb Stief
 $\frac{1}{8}$ lb Syrup. Das Zimt in. Stücken. Das Fett
muss warm so geschmolzen ist mind. 3 Pfd.
Syrup in. Syrup. Stücken wird das Stücken
geschmolzen in. muss wie das $\frac{1}{2}$ Pfd. Syrup. Das
Oben bei guter Hitze mind. 1 - 1 $\frac{1}{2}$ Pfd.
brennen.

Rhabarber mit Feigen (Patis)

Kompensationsmittel: $\frac{1}{2}$ Feigen & der Menge des Feigen
die Feigen werden in Wasser eingeweicht bis sie
ganz weich sind. Das Rhabarber wird
geschneitten in die Feigen mit geschneitten.
Feigen in. Rhabarber werden jetzt in einem
Tiegel jedes eine Wassergabe von mit der
nötigen Zitronensäure so wie vermischt.
Dieses Kompens. ist nur für gute Stiefen
in. Aufmerksamkeitsmittel in Feigen für den Körper.

Zwetschen Marmelade (Radic)

114) Zwetschen 2 H Zücker.

Die Zwetschen waschen, halbieren und kochen,
die Hälfte des Zwetschen in den Topf geben.
in 1 H Zucker zerreiben streuen, dass die
andere Hälfte feineingebeut in. Auf 2 H Zücker
die Stupsen über Kopf streuen lassen, damit
die Stücke zerfallen können. Am nächsten Tag
alles aufkochen in. genau 5 Stunden kochen
lassen ohne hinzusetzen. Sobald die
Stupsen koch aufkochen auf kl. Feuer
5 Stunden kochen lassen. Wenn Thennais
feineingebeut. Auf 5 Stunden am Tag auf-
nehmen dem Feuer in. die Stupsen $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$
Stunde gut durchkochen in. abkochen im
Gläser füllen.

Reibharte Knetschgen & Ratswein! (Padio)
1854

2 kg Quersägen, 1 kg Zirkon, $\frac{1}{2}$ ltr. Mineralöl,
 $\frac{1}{2}$ ltr. Rohsolin, $\frac{1}{2}$ Zinnstaubpulver, 3-6 Kalken.

zuerst mit Eßig, Petroleum u. drei Quentzen
Kochsalz u. laßt über ein aufsteigendes, gelbes
Zwölffgen gießen u. das noch 2 Tage stehen
(das Laß aufsteigen u. auf Kochsalz u. wieder absetzen),
Am dritten Tage die Zwölffgen und auf Kochsalz
wieder fenchelwasser u. das Laß die dritte
u. wieder über die Zwölffgen gießen.

Quercifolium et. Blauwe - M^{rs} Radin 1959

5 kg. Zerklefen, 1 kg. Zerklefen.

das geschloffen erhalten in. tief die Thapfne
Vorfen. Vor fünfflapf in einer statten
Form am besten die Gailzpanne nehmen
hichtig Linsenfap in Linsenfap auf grofse
flamme. Lohnt d. niedrig fünfflapf ist mit
Alumina flamme auf 4-5 Std. Vorfen. Allderen
das grofse Linsenfap in. die Thapf auf
1/2 Stunden Vorfen lassen; im flapf fällen
in. gebunden also erhalten.

Lugabüttner Konfektüre

Die Lugabüttner auf dem
1. Schritt zfließen in mit einem
Tisch darüber bel. alle Tümpfen
aufsteht sind. Thiel in. Blüte mit
einem Tische abspüren,
auspüren in. Körper aus
auspüren

Im 2. Lte Konfektur Stoffen geht
man 2 1/2 kg Lugabüttner und
Koff für Lwin in. 20 Minuten
mit in. Konfektur in. Stoffen
mit Tische. Man auspüren in. 20
500g Konfektur 400g Zucker
mit Thiel durch in. Stoffen
Kandeln in. Stoffen
10 Minuten Konfektur in.

CHYLLHRO
KLYBKEN

10

schlechtwändig gelöst, wurde der fertige Saft
vorher als Sirup in ausgefeinertes Glas
für in einem Saft in einem in. Vorher
für gefüllt in mit abgaberten Saft
aufbewahrt.

Salizyl - Anesthetikum

[illegible]

Eierlikör

Zutaten:

1 Liter Vollmilch, 1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille
(auskratzen und kleinschneiden), 6 Eigelb, 3/8 Liter
Weingeist.

Zubereitung:

Milch, Zucker und Vanille zusammen kochen und erkalten
lassen. 6 Eigelb schaumig schlagen und Milchmasse
unter Rühren hinzufügen. Zuletzt Weingeist dazuge-
gießen und nochmals 10 Minuten schlagen. Das ganze
durch ein Haarsieb gießen und in Flaschen füllen.
Es ergibt etwa 1 3/4 Liter.

Je länger der Likör liegt, umso dickflüssiger und
schöner wird er. -

Guten Appetit!

Eingemachte Suppenzwinge (Radio)

1 lb gelbroten, 1 lb Lins, 1 lb Sellaria, 1 lb rote Tomaten,
1 lb Stürmke, 1 lb Kappis, 1 lb Pfeffer, 1 lb Pfeffer, 1 lb Pfeffer,
Auf 5 lb Kirschen 1 lb Salz. Alles Lins der Suppe
suppen lassen mit Salz versetzen u. in Kaps
das Salz füllen u. zubereiten.

Brombeeren in Essig u. Zucker.

Brombeeren waschen u. waschen. Auf 4 Liter
Brombeeren 1 lb Zucker, 1 lb Essig, abwaschen
ganz u. einige Kalkstücke. Der Zucker in
Essig kochen, die Brombeeren dazugeben u. kochen.
1 lb. Kapsen lassen. Abkochen der Linsen für 12 Stunden
u. den Essig auf abwaschen lassen.

Zucker Gurken in Essig u. Zucker.

Die Gurken waschen, abkochen für 12 Stunden
u. in Essig u. Zucker kochen. Abkochen
für 12 Stunden u. Zucker kochen. Die Gurken
auf einem Teller abkochen lassen. Auf
1 lb Gurken, 1 lb Zucker u. 1 lb Essig, abwaschen
u. einige Kalkstücke. Der Zucker in
Essig kochen, die Gurken dazugeben u. kochen.
1 lb. Kapsen lassen. Abkochen der Linsen für 12 Stunden
u. den Essig auf abwaschen lassen.

Eingemachtos

Gurken eingemachen in Essig & Salz
Für 100 Stk Gurken 1 lb Salz, 1 ltr. Weissessig
Gewürze, Füll & soviel Wasser, daß es darüber
geht. Das wird alles zusammen gekocht
& warm über die Gurken geschüttet.

Schnittel - Pfannen

2 1/2 kg. gute reife Pfannen werden abgewaschen, in einem
Sandtopf gelegt & 1/2 pr. in R. geschneidener Schnittel & 2 pr. Kalken
dagegen gestreut. 1/2 ltr. Weissessig kocht in 1 1/2 kg
Essig, gießt diesen kochend heiß über die Pfannen.
Es & 100 Stk. stehen. Während dieser Zeit schüttelt
er & alle Stunden kräftig durcheinander. Dann wird der
Essig abgeseiht, aufgekocht, die Pf. in kl. Portionen hinein
geben, solange gekocht, bis die Schale platzt, & Schamstüpf
hervorwachsen, & einmachegleich gelegt, den Essig
noch stark eingekocht & warm über die Pfannen
gegossen. Verkalten lassen sie eingemacht & an einem
kühlen Ort aufbewahrt.

Leinwand einzumachen
1/2 Ktr. Kreist 1 St Salz am besten
mischt man das Kreist vorher mit
dem Salz in auch einige Wacholder
beeren dazu mischen.

Poultellwasser einzumachen

zist. 4 St Kreist, 1 St Zink

zist. Leinwand Kreist besser bis es weißer wird, besser
die Kreist nicht einleichen lassen.

Größen einzumachen.

Auf 1 Ltr. Wasser 3 St Salz wenn sie bald gegeben
werden. für die Kreist man eine
Pintur Salzlösung 1 Ltr. Wasser 5 St Salz.

Leinwand einzumachen (Radio)

zist. in lange eingeweicht Kreist 1-2 St Salz auf
100 St Kreist zusetzen (Radio 1916) 10 St Kreist
75 gr. Salz

Leipzig

5-6 Quacken, 2 1/2 Lbs. gutes roth zu Hirschhorn-Alminaffing,
100 gr. Al. zersetzte zuweilen, 50 gr. Sauerbitter, Liebreich.
60 gr. Salz, 1/2 Zent. Pfefferkörner, 1/2 Zent. Pfeffer.

Grüthen pfücken, Krone pflanzen, in Singelung
Grüthen pflanzen, wachen in Töpfen liegen, pflanzen,
über Krone aus Töpfen abheben lassen. Den Koffig
aufheben, über die Grüthen in eine Kiste stellen
u. vorsatz über Krone pflanzen. Grüthen reiche
in Töpfen abheben lassen. Koffig wird reicher vor
wacht. Grüthen mit dem Größten in Töpfen ein-
legen. 1 Lage Grüthen, 1 Lage Größten. Den Koffig
vorsatz aufheben, den Koffig abheben, wachst
über die Grüthen pfücken. Koffig muß über den
Grüthen pflanzen.

Radio (Bohren in Kupfer) (10gr. Gold auf 1 lb. Kupf.)

5 kg Lufte 75 gr. Holz. Lufte in Holz mischen
in einem Kintopp gut durchrühren bis die
Luft durch das Holz. Dann mit einem Fein Sieb
in Wein abkochen.

Larynx - Entsaften. (sper Aggravant)

Rhabarbersaft: 1 kg. Rhabarber, 100 gr. Zucker.
Rhabarber waschen, spritzen in einem Topf geben
den Zucker darüber streuen in 2-3 Rden Wasser
kochen. Abkühlen die Masse in ein feines Sieb
geben. In den Topf 3 fingerbreit Wasser geben
1 Kupferpfanne od. Zinn einwickeln in 1 Topf
(jedoch keine abgussungsmasse für ein Topf) darauf-
stellen, den Rhabarber mit dem Sieb darüber
hängen in auf das Sieb ein großes Pergamentpapier
legen zum Auffangen der sublimierten
Masse. Den Topf zünden in die 4 Topf in
den Mitte über dem Sieb zusammenbinden.
und das von Spindelwasser wird zugefügt. Sobald
das Wasser im Topf kocht, muß das Feuer auf
1 Punkt setzen. Wenn sich das Feuer in feiner
Luft in. feines Sieb sofort feine eingestrichelt in
zugefügt. Es kann 3-4 kg Rhabarber gemessen
werden.

Rhabarber, Kreuzkümmel, Kümmel, Pfeffer, Pfefferminze
Zusammenschneiden, goldene Kräuter, je 1 kg. Pfeffer, 100 gr.
Beidelboeren. Zucker

Gutklee, Hirnbäume, reife Haselklee,

frische Riepfen, sehr gut gewaschen
klee in. Apfel gewaschen je 1 kg - 50 gr. Zucker.

Lyssa selbst zubereiten.

500 gr. ova, gesalzen in feine Spiruben geschnittene
flav. Aetherol. werden in $\frac{1}{2}$ Ukr. Wasser weich
gekocht. Alsdann wird die Masse mit dem Wasser
kühn in die Gefäße gegeben. Nachdem die Masse
abgekühlt ist werden 25 gr. feinste Lyssa darüber
gestreut. Diese Masse wird wiederum 3 Stunden
lang gelassen in. darauf diese Zeit öfters
umgerührt. Alsdann wird die Lyssamasse in
verschließbare Gefäße gefüllt in. zubereiten.
Man rechnet für 1 P^{d} 500 gr. Mass 2-3 P^{d} .
Lyssamasse. Zur Befestigung neuer Lyssamasse
nimmt man statt 25 gr. feinste $\frac{1}{2}$ Lyssa
von dieser Lyssamasse in. rechnet wie oben.
Der Teig mit dieser Lyssamasse zubereitet
muß aber länger aufbewahrt sein mit feinsten.

braunes farben mit vibromyopisinal

Kuli.

