

Kochbuch.
Gr. He. Siemens.

Diarium

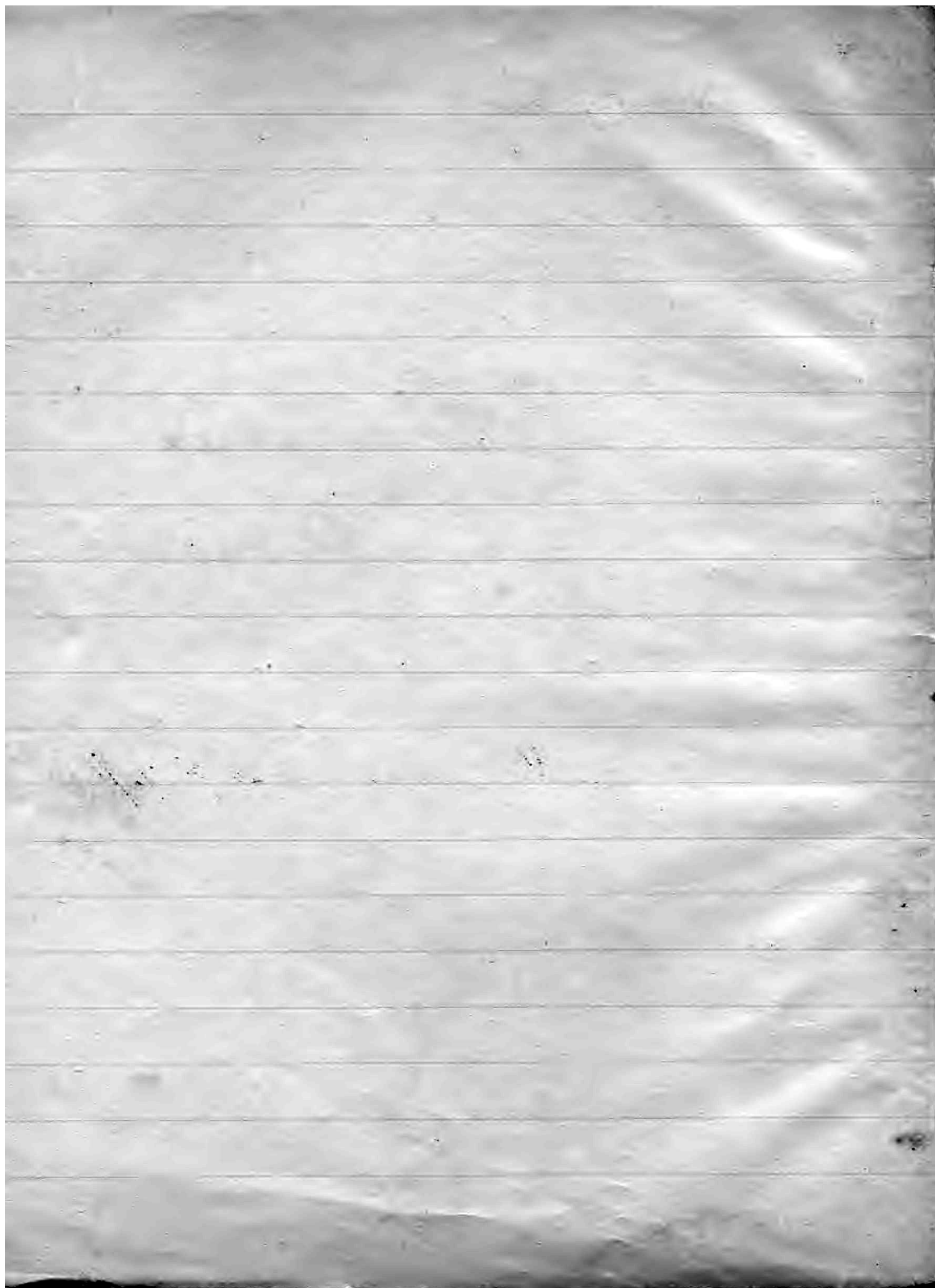
für

in

Druck und Verlag von Wilh. Sanzen, Isehoe.

Kochrecepte
aus Goldsteinheim.

Lochstecker-Lager.



Gorkusaka!

Orsine Dringepul.

Man nymme 6 figull, $\frac{1}{2}$ lb Zuckri, 1 lb Lutter,
1 $\frac{1}{2}$ lb Musf, Libronenpfehl in Zimt nach
Geschmack, Dies wird zusammen man gut kochet,
Al. Dringepul darerit geformt, diese in
sinnisf, Zuckri in. Man solte in menger
und bei gelinder Hitze gebacken.

Zweinbart.

Man nymme 1 lb Milch, 1 lb Lutter,
8 große Eier. $\frac{3}{4}$ lb Zuckri in 20 P. Gess.

Stimmwunde.

5 Eier $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 Tasse Butter, etwas Limo-
nensäure, $\frac{1}{2}$ Tasse Salz, 1 Tasse Mehl
für Teig muß sehr feig sein, 1 St. Pfund
lassen, einrollen in 2 fingerdicke Rollen
in feine M. Nadel spritzen und schmaltz
kandeln.

1 lb Zucker, Alant vorher in Wasser gelöst
eingesetzt u. solange warm gefallt bis
sie sich zu Kalle mischen laßt, dann rührt
man $\frac{1}{4}$ lb frischen Zucker, 1 lb Zucker sind in
der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde 6 ganze frische Eier
zuzü, Zitronenschale, Vanille. Die Röhren
muß wichtig 1 Stunde von seiner Hand nach
einer Seite gewirft werden, und zuletzt an
einem Orte wo kein Zug ist.

Sandkiesel.

10 Messl, $\frac{3}{4}$ Lutter, 150 gr. Zucker, 3 figell.
 $\frac{1}{2}$ Ng. Vanille, etwas Zitronenschale, anzurollen,
formen, und mit figell od. guffagewann
für bestreuen.

Lutterzug.

250 gr. Lutter. 250 gr. Messl, resp. M. Lutter
mit dem Messl in kaltem Wasser vorzubereiten
so wenig wie Salz, bis der Zug von der Hand
läßt, die übrige Lutter in 3 Teilen ziehen,
den Zug anzurollen, und etwas von dem
gerückgelassenen Messl unterwärmen, doch
so wenig wie möglich. Die M. Lutterstücke
(L. Zücker) auf dem anzurollen Zug legen,
zusammen schlagen in 3 Teile, dann mit
anderen Lutter das gleiche wiederholen in
diesem kalten Wasser.

Lothians Pantkäse.

Mit $\frac{1}{4}$ lb Mehl u. für 10 lb Käse, eine Obertasse
Mehl ein Gefasst machen, dann $\frac{3}{4}$ lb
Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Eier, abet Salz,
das hier gut durchkneten, dann nur man gel
man das Gefasst mit gut durchkneten,
u. formt M. Kuchen, welche man füllt mit
nachts aufgeben, in besonderen Formen
enthalten, u. mit Zucker bestreuen.

Syriggebäckerei auf der Platte

343 gr. Butter zu Nulle gerührt, 343 gr. Mehl,
220 gr Zucker, 5 Eigelb, welche eine Lötze,
u. etwas Vanille, nach u. nach dazu gerührt.
dann hier eine Einfangsgröße füllt. Platte.

Butter

$\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 5 ganze Eier,
zu Butter gerollt, nasser mit
Bafonffarben gefüllt.

Lith.

10 Lf. Mess, 10 Lf. Zinker, 10 Linn, 10 Spießel Kasper,
alles zusammen, d. weisse von d. Linn zu Tschern,
Zinkst. dazu, so zwischen einem Linn gebunden,
d. warm auf gewollt.

Tschistoch.

1 Lf. Mess, 1 Lf. Zinker, 1 Lf. Zinker ab gewollt, 10 Linn,
Lithonoffale, Mess, Zinker, Lf., $\frac{1}{2}$ Weindampfer,
Kasperad.

3 Linn, 63 gr. Lithon, 125 gr. Kasper. Salz, 2 Drage
Spießel Kasper, Zinkst. d. weissen Linnoffale,
30 Minuten mit $\frac{1}{2}$ d. Linn lassen.

Reigners von Zinkst. Zinkst. Linnoffale.
Man nimmt sehr schöne Zinkst., stellt i. Linnoffale
Linn in halb finger dicke Zinkst., dann
nimmt man $\frac{1}{2}$ Lf. Mess, $\frac{1}{4}$ Lf. Zinker, Linn
geschmolzen wird, $\frac{1}{4}$
Linn von 4-5 Linn, das weisse zu Tschern,
kein Salz, wenn man sie nicht Kasperad
Zinkst. od. Zinker, das weisse Linn ist. Linn d. Zinkst.
in d. Linn d. Linn, die Linn muß weisse sein.

Basillader Diefstücken.

250 gr. Lutter, 345 gr. Mehl, wird mit 2. Gallen
von 3 Eiern u. 1 stark schließel voll Zucker
geknetet, festig ganz nicht, nimmt ganz
hinne Diefen auf Tagg ansgewalt, nimmt
gewollt. Hand wenn gelb ist, mit feinst
bushigen u. fallverin zu Diefen, abgetischt
und mit eingemachten, od. frisch gekochten
Diefen od. sonstigen Feigen belegt
u. mit Zucker bestreut.

Diefstücken

62 gr. Lutter, abgeküht u. abkalt, 2 ganze Eier
Lager, 189 gr. Zucker, 1 lb Mehl, auf einem be-
stimmten und geschmittenen Papier, gelb,
den Hand auf gegeben u. raff gebaden,
Wenn der Diefen brinnig ist, die mit
geschritten Diefen darauf gelb u. nach einem
minut mit gebaden.

Wunders Eispan.

2 1/2 R Muff, 1 R Lutter, 1/2 R Schmalz, 184 gr. Horn T. in
gefaßt, 1 Lichenmuffeln. 64 gr. T. in gefaßt.
1/4 R Drog, 1 R Pfefferzucker, 5 R Safran, 5 R
Terdomon, 5 R Gallapfe, in einem Tasse Wasser
auf gelöst.

Mandulgerichte.

1/4 R eingepulverte Lutter, mit 1/2 M. nach einem
Tage eingest, bis zu M. Lagen wird.
Dann hat man nach in nach 1/4 R feinen
Vanillzucker u. 1/4 R feinen Pfeffer - Mandeln
singe in 6 ganze Luten, nicht alle in einem
mal gar in einem Tag, feine gelbe Form,
soll man mit Löffelzucker und be-
trübe eine T. Luten damit u. fällt die Masse
feiner. Auf T. Form stellt man ein Lutter,
das mit Gornig belastet ist, damit T. Masse
leichter zusammen fällt. Man macht T. Terebinth
Lage vor, stellt sie in ein, in T. Lutter sie
zu T. Anrichten.

Preisliste.

345 gr. Weis, also 2 Lot Milch. in Farbe gelöst.
Zug 345 gr. gestopfenen Zucker, 250 gr. Lutter,
3 Eier, von 2 Zitronen die Schale in Bl. gestrichelt.
Klaret, in einer Handform gelassen.

Erster Döner.

30 Mess, 70 Kring, 20 Lutter, 10 Mandeln,
4 L. Fett in Wasser aufgelöst, 2 L. Honig,
1 L. Safran, 1 L. Safran, 1 L. Safran, 1 L. Safran,
1/4 Klaret, 1 K. Pfeffer, braunen Döner in
Frischen mit 1. Mandeln. Döner, mit dem
Mess zusammen, Kring in Lutter aufgelöst,
abgekühlt, Zug gewirkt.

Daffelgrise. 10-12 Personen.

einem Teig vorer zu machen, $\frac{3}{4}$ * frische
eingesahene Butter, $\frac{3}{4}$ * Puderzucker, 6 Eigelb,
Teig wird man zusammen, wird ein
Stufe Form gegeben, von $\frac{1}{4}$ * Daffel wird
1 Whinglat voll streicht gemacht, und die
Teig Tragenweise fingegeben, unter
beständigem wischen, eine gelbe Luft
oben vorzubereiten wird mit Eigelb mit
belegt und die Band damit endge stellt,
die Masse fein fein gefüllt, dann stellt
das ganze auf die, streicht die Form,
und garniert mit Pflaumen.

Einfach.

$\frac{1}{4}$ * Butter, zu Pflaumen gerieben, $\frac{1}{4}$ * abge
schälte Mandeln fein gemahlen, $\frac{1}{4}$ * feinen
Zucker, 2 Eigelb, etwas Zimt, $\frac{1}{2}$ Liter,
wird mit $\frac{1}{2}$ * Mehl, Tarrantur, in. bisling
verarbeiten, eine Kuchenform endge stellen
mit Butter, Boden mit Teig endge stellt

Dann mit Gulten befeigen. Dann überigens
Lieg feingewinkelte Meiseln, Loch damit
Wingelt, getrocknet mit feingewinkelte befeigen.

Käseplanzen.

100 gr. Gulten, 100 gr. Mehl, 100 gr. Käse,
1 fi. etwas Pfeffer, gut durcharbeiten.

Schwargelrot Loch.

Einige Stücke Schwargelrot werden im Ofen
für ein Stückchen gelb getrocknet, feingewinkelt,
100 gr. abgemessen. Dann durch ein Sieb
gesiebt. 50 gr. Lakritz feingewinkelt, einen
Strom abgemessen, wenn feiner Zimt,
2 etwas gewöhnliche Melken, Schwargelrot mit
etwas Wein 1 halbes Liter eingeweicht,
so wohl durch gesiebt, $\frac{1}{2}$ & ~~gewöhnliche~~ ^{gewöhnliche} Nabelstein
Mandeln, mit Wein abgegüßt, dann in
ein Mandelmehl gegeben, $\frac{1}{2}$ & feiner Zimt,
soll gut 6 feingewinkelte daran, wohl vorming versehen,
nimmt Mandeln, Schwargelrot, 1. Gewürze dazu
zu befeigen d. Pfeffer u. d. feiner, Form mit

Zincker, Zincker mit Pfefferminz,
für gelb machen.
Kandlorke.

$\frac{1}{2}$ a Zincker zu Tafel gewirkt, $\frac{1}{2}$ a Zincker,
3 Finger, $\frac{1}{2}$ a Dastaffelmast, Tafel in algerien
Luna Tafel einer Libanon, $\frac{1}{2}$ M. wifren
zuletzt Tafel von 3 fison langem Dief.
wifren, 2 Pfefferfingern Ladegulow fingen.
 $\frac{3}{4}$ M. bei mäßigem Hitze gelb machen.
Lilgenisch.

3 Finger, fowiel Zincker wie 3 gg. fison wie
fowiel Mast wie 5 fison wie gewirkt. Tafel M. fl.
Tafel einer algerien Luna, Pfefferfingern
Ladegulow, Tafel von 3 fison langem Dief.
wifren. $\frac{3}{4}$ M. baden.

Tafelala In Diefen.

100 gr Zincker, 100 gr gewirkt Luna Tafelala In,
4 fison, 100 gr Zincker, 75 gr Mast, Tafel von
4 fison, etwas Ladegulow für braun machen.
finger macht Tafelala. 50 gr Tafelala In gewirkt.

1 Pfund Zucker, wenig Wasser, mit dem
Löffel gut verrühren, dann langsam über das
Fingerglas gießen.

Ornid Pflöcher.

1 lb Zucker, 4 ganze Eier, 1 lb geröstet, bis das
Meißel schaumig ist, 1 lb Mehl; Ornid mit
1 Löffel auf einen Löffel mit Glas gebastet,
in Honig gelb gebastet.

Blitzkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 2-3 Eier,
1 Teelöffel Zimt, Pfefferkörner, Lorbeerblätter.

Aber auf Löffel mit Mandeln, Zucker, Zimt,
 $\frac{1}{4}$ lb Butter.

Tafelkuchen Pflöcher.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, 2 Löffel Tafelkuchen gerieben, 4 Eier
zu Schaum geschlagen, in $\frac{1}{2}$ lb Mehl mit Zucker in Tafelkuchen
verrühren, mit einem Teelöffel auf dem Glas
gebastet, schön gelb gebastet.

Magtküchen.

1 $\frac{1}{2}$ M^{fl}, $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Lth, $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Mandeln, $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Zth,
4 E^{is}, das Mehl zu Sieben, eine Tasse Milch,
Zucker einer Libranne, etwas Salz, 50 gr. Butter.
Korn mit Wasser und Mehl erweichen.
1 M. backen.

Delizier Dörrgel.

1 $\frac{1}{2}$ M^{fl}, 1 $\frac{1}{2}$ Lth, 6 E^{is} gelb, 1 M^g. Vanille,
Limonenaffale, Kneten, erweichen, M. Dörrgel
machen, es sollte ganz weiche sein. Mandeln
besonnt, knäselig zu Ziegen backen.

Delizier Lebkuchen.

200 gr. M^{fl}, 180 gr. Lth, 100 gr. Zth,
wenn zusammen zu Kneten, mit d. Mehl
formt man M. Dörrgel, setzt sie auf d. Platte.
Licht die Dörrgel etwas glatt u. backt sie gen.

Bläben.

2 M^{fl}, $\frac{3}{4}$ Lth, $\frac{1}{4}$ Zth, 2 E^{is},
Zusammen, Dörren, etwas Salz, Limonenaffale,
u. nicht ganz 10 M. Luft.

Frischebut

1 lb Roggenmehl, 10 " Milch, 5 Pf Grah.
Mit Weizenmehl and Knaben.

Englischer Kuchen.

$\frac{3}{4}$ lb Zucker mit 8 Eigelb in $\frac{3}{4}$ lb Zucker
vermischt, dann $\frac{3}{4}$ lb Mehl dazu, wenn ab-
gemessene Libone einen Löffel Konjak.
 $\frac{1}{4}$ lb Papiere dazu in etwas Laugwasser.
1 - $1\frac{1}{2}$ Wd. backen.

Teuringer.

Man mischt 1 lb Zucker, mit 4 Eigelb.
Mit 1 lb Mehl dazu, Trinkt Formen ab, legt sie
auf ein mit Mehl und Amid bespanntes Tuch.
fliegenlabkuchen.

5 ganze Eier werden mit 1 lb Zucker $\frac{1}{2}$ Wd gerührt.
1 Pf gelb. Zimt, 5 Pf feingehackte Kammergrasbl.
1 lb mit 1. Egel gemischte Mandeln, wenn abge-
messene Libone, $\frac{1}{4}$ lb gepulvertes Mehl daran ge-
rührt, auf beliebigen Gespiessen in Form gebracht.
In 1/2 Pfund wird von 2 Eigelb und 1 lb

Zucker gerührt, dann kommt d. Heringsschmalz darauf.
Doch kommt die Glasur auf darauf wenn die
Guthigen Kalt sind.

Tafelkuchen Pfistkuchen.

$\frac{1}{4}$ * Zucker, weiß man spannung, $\frac{1}{4}$ * Zucker,
 $\frac{1}{4}$ * gewöhnliche Mandeln, 4 Tafeln Tafelkuchen,
2 Löffel Mehl, 4 Eitellen, dann den eingekochten
Hering, es muß alles gut untereinander sein
dann kommt die Masse auf den Tortenblech.
und wenn der Teig kalt ist bestreicht man
den Kuchen mit feingewaschener Eigelb.
dann in Glasur von 2 Tafeln Tafelkuchen sind
 $\frac{1}{4}$ * Zucker.

Litkuchen.

9 Eitellen mit $\frac{1}{2}$ * Zucker, gerührt bis in spannung
ist, dann den Hering den feinst, $\frac{1}{4}$ * Mehl,
 $\frac{1}{4}$ * Gerstflocken, 1 Glas Röm, die Tafeln sind
Litkuchen d. H. wenig Zucker unter gerührt
und dann abgeben.

Zwölfen Sägen.

2 * Mehl, 1 l Milch, 15 f Gaf, anmengen,
auf Gaf zündel lassen. 2 Mt. eisen lassen
gute Maffeln.

$\frac{1}{4}$ * Lutter, wird leicht gewischt, dann 6 f eill
 $\frac{1}{4}$ * Mehl, 1 Löffel gewaschener Zücker, 1 Mt. weinig Salz,
2-3 Löffel Milch zuge, nach dem Formen d. 6 Lutter,
eigill 10 gewaschene Maffeln.
Lutter.

2 fies schwarzer Zücker, $\frac{1}{2}$ so viel Mehl, Mehl.
Mahlmaß schwarzer Lutter, dann auf die Platte
und nach dem auftragen.

Kalter Karamellzucker.

$\frac{1}{2}$ * Zylargrosen gepulvert in Zucker pulverisiert
Mundeln zerhackt zugewiesen. 6 Blatt Gelatine
Lutter auf gewichte Form zum streichen.

Windbeutel.

1/4 l Mehl mit 60 gr. Leinöl kochen lassen.
1/4 l Mehl feingewaschen durchs. Netz. 3-4 find Luzin
15 gr. Zucker. Klein geprüfeln und fettes Öl
setzen, mäßig backen, in warmen Leinöl aufschwimmen
und mit Füllgrasem füllen.

Leinölkuchen.

1 l Mehl 1 l Bl. Zucker 26 gr. Hefe 3/8 Leinöl
in Hinte Luzin setzen 1/4 l Milch 1 granger Ei
durchs. Netz setzen und das Leinöl. 1/4 l Leinöl
in Hinte gutzucker gelassen 1/4 l Wasser
Luzin und schnell im Ofen backen.

Spanningwurst.

12 Lb. Zucker 12 gelbe Eierle gemischt 5 Lb. Hefe.
nißes Öl 12 Pfeffer. 3 Lb. Zucker mit 3 Lb. Leinöl
auflösen. 6 Lb. Mehl 5 Lb. warmes Leinöl
mit warmen Leinöl füllen und bestreuen
Brot mit Leinöl und Pfefferle bestreuen. Die Wurst
niß gemischt mit kleinen Pilzen.

Rezept für eine Kirschorte.

1/4 lb Kirschen wird mit 30 gr. Lutter, 40 gr. Zucker
und 3 Eigelb stark verrührt, mit dem Saft der Citrus
unterzuzugeln über die Lutter geben und ungefähr
10 Minuten gelassen.

Rezept für ein Zuckerguß.

200 gr. Zucker werden mit einem Eßlöffel
Schmelze verrührt, bis der Saft dick und dick ist.

Mandel Mousse.

2 1/2 gr. Mehl, 164 gr. Lutter 78 Mandeln 15 gr. Zucker.

Vanille Mousse.

1/2 lb Lutter und 1/2 lb Zucker feinmüßig rühren, 1/2 lb Zucker
6 Eigelb feinmüßig rühren, dem Lutter man unter
kräftigen fortwährenden Rühren die gewaschene Mehl in
die Mehl feinmüßig rührt etwas Mehl und Vanille
fügt (Lutter) und füllt sie in eine gefüllte Röhrenform
die Röhre muß in guter Hitze sein und kalt
lassen.

Küsterinnen Torten.

2 1/2 Küsterinnen werden gefüllt, weiß gekocht und
dann weiß im Sieb gesiebt. 1/2 1/2 Lutter mit
100 gr. Lutter Zucker feinmüsig gerührt etwas Vanille
2 ganze Eier und 4 Eiweiß mit zu Masse pflügen.
Die Küsterinnen herunter und die Form mit
Lutter bestreuen. Die misßiger Hitze backen.
Mit Mandelzucker Guß servieren.

König schwarze Kuchen.

3/4 1/2 Lutter & 20 gr. Zucker 3/4 1/2 Mehl & Eier etwas
Vanille. Lutter, Zucker, Eier schaumig gerührt bis
es blauen weißt. Mehl hinzu, Eiweiß pflügen
und 1/2 Teelöffel Backpulver dazu.

Lutscher gefüllt.

2 Lutscher mit dem folgenden Lutterteig von 1/2 1/2 Lutter
1/2 1/2 Mehl, 1 Eiweiß, etwas Zucker zu einem Teig
vermahlen der sich überrollen läßt. Dann legt man sich
den überrollen Teig in Lutter herunter gefüllt ist.
Aus diesen Teig 12 bis 14 Kl. Kuchen geformt. Wenn
bestreift sie dick mit einer Füllung von 1/2 1/2 Mandeln.

oder Kupferrinne, $1\frac{1}{2}$ lb Zink, 5 Linnweiß, wolle sie gut,
sammeln, bracht sie in Kupferne Form, worauf man
sie mit Feigelle bestreicht, sieben gelbbraun werden.

Bonduktkuchen.

$1\frac{1}{2}$ lb Lutter sehr fein gewischt, $1\frac{1}{4}$ lb Mandeln
4 Linn, das Meiß zu sieben sieben, einige Mandeln
auffaben sie oben. Muss dazu bis das Feig sie gut.

Königsrot Meiß

5 Linnweiß, $\frac{1}{2}$ lb Hornzucker. Das Linnweiß wird
zum feinsten sieben geschlagen, Zucker und Honig
dazwischen gewischt. Diese Masse wird auf
Kochende Wasserbad geschlagen bis sie dick
ist, dann vom Feuer genommen und bis zum
erkalten weiter geschlagen, auf die gut gefettete
Platte getan, mit Mandelstreifen geschickt und
bis weißig gelbe gebakelt.

Teigstorte

1^{er} Messl, 1^{er} Zucker, 1^{er} Lutter abgeküht,
10 Eier, Zitronenschale, Messl, Zucker sind $\frac{1}{2}$ Stunde
gerührt davon backen. Überguß $\frac{1}{2}$ Messl Zucker,
1 Eiweiß, 1 Litter, köchelt warm dinst über
die Torte gegossen ist, muß es ungefähr 10 Minuten
im Backofen, bei offener Thür, nicht zu heiß backen.

Windbeutel Geste

$\frac{1}{2}$ Messl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 60 gr Zucker, 60 gr Lutter
stark Vanille und 6 ganze Eier, 1 Teelöffel Backpulver.
Lutter, Milch, Messl, Zucker und Vanille werden
auf dem Feuer gerührt bis die Masse heiß vom
Löffel löst, wenn stuart erkaltet, 6 ganze Eier,
gut durchrühren, zuletzt das Backpulver.
Bei guter Hitze auf einem mit Lutter bestrichen
Brot backen.

Dokk 10 gr
Apfel Honig

Zucker)

1 1/2 Pf. Mehl mit 1 Ei in etwas Lorbeeröl
Raffet, ein Stk. Butter einen Tag gerührt.
Der gut verarbeitet und gepflegt werden muß,
bis er bloß pflegt. Dann den Tag mit einer
geröhrten Röhre ein kaltes Stück setzen
lassen. Dann wird er auf einen Tag mitgewollt,
er kommt dann Apfel, Kirschen, gewisse Früchte
in Butter gewickelt, etwas gewisse Litonen sind
zucker fein, wieder zusammen gewollt, wofür
auf dem Blech mit Butter bestreuen. Ein Stück
goldgelb geboten, wird mit Zucker verziert.

Zuckerbrot

1 1/2 Mehl, 5 Eier, 1/4 n Butter, 1/4 n Zucker,
Lackmisch.

Litonen

1 1/2 Kartoffelmehl, 16 Eier, 1 n Zucker, 2 Litonen
er muß ein Stück gerührt werden.

Leichte Mandelmassa zu Torten.

1 Pfund von 6 Eiern, gut fest geschlagen,
100gr Zucker leicht gerührt zu 5 Minuten
noch nicht fertig schlagen, zuletzt 100gr gewaschen
eingesiebelte Mandeln (Häutchen, Kerne) zugeben
Dann 6 Eigelb, 30gr fein gewaschenes Vanillin
in zwei Tortenblechen backen 15-20 Minuten.

Abgewaschenes Nougatknäuel.

1 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Liter Butter, 2 Tassen
Milch, 1 1/2 Liter, eine abgewaschene Zitronen,
20 bittere Mandeln, etwas Vanille, 1 Teelöffel
Kardamon, 5g Pfefferminzöl, 10g Limonentersüß.
1 Stunde backen.

Blätterteig

3/4 Liter Zucker, 3/4 Liter Mehl mit etwas Wasser,
Man nimmt erst 1/4 Liter Butter, schneidet das
Fett klein, rollt es aus und nimmt die
übrige Butter dazu, rollt das Fett noch
zusammen aus.

Quigfalu Kefurouur.

60 gsföruu dazu 8 Milifbröufun, $\frac{1}{2}$ l Milif
 $\frac{1}{4}$ n Lütter, 10 g Kiltouin, 10 g Moudalu, stouert
Litoumpfala mit Vanille. Bröufun wouren
1 Künck mit Milif gendriest, touren wouren
3 gounge fiut mit 3 figalb mit $\frac{1}{4}$ l Milif gendriest
stouert zücker mit Volz fingu gsfou. $\frac{1}{4}$ n Lütter
läpft man zougafou mit gindt die Masse
kräftig dind, mit die Masse in eine fett
gafsmintte Form, mit läpft sie eine Künck bouren

Koufzelmouffou

Die Gsfantung besteft mit 500 g Maf, 30 g Lyuf,
 $\frac{1}{2}$ l Milif, 30 g Zücker, 100 g Lütter, mit feife
Volz mit Vanille. Die Teig wird dinn anitgen,
völlt mit müß gsfou. Die Koufzelmaffe besteft
mit 60 g Maf, 30 g gpfmvolgenet Lütter
abfouzial zücker stouert zinnert, mit dind
in groß löfwiagel tief gedriest, wouren bouren
mit zücker bestreut.

Hörnerkuchen

1^{er} Lutter zu Kuchen, 10 finger mittel beständigem
weizen, 1^{er} zucker, 1^{er} kochsalz, 1/4 m süß
und bittere Mandeln, und die kugeln sind
dünne fein. zuletzt der kuchen der feier.
die form mit lutter ausgefüllen, mit
samen bestreut, wird in einer kiste
gebacken. auf solange gebackt.

Kirschkuchen

2 eier werden mit 6 löffel milch geschüttelt
dann weizen mehr wo es lutter mit 100 g
zucker und 1^{er} messer feige; ein feines backpulver,
das frug ausgekocht, und gleich gebacken in
einem.

Blitzkuchen

1/4 m lutter zu kuchen, 1/4 m zucker, 1/4 m
mess, 1 ei noch einer kiste gebackt, jede dünne
auf ein blech streifen; und die gelindeste hitze
fallende backen.

Altdittelfad

1^{so} mit 6 Loff Lutter, 1^{so} Loff Zuckerd, 1^{so} mit
6 Loff Mehl, 10 find, (das) das find auf 3 zu
Nur.

Gepindfirt Kirschen

10 find mit 1^{so} Zuckerd woren ungs pflagen,
in 1/2 Mehl dazu.

Mindbatriy

1^{so} Zuckerd, 2^{so} Lutter, 4 find, 4^{so} Mehl

Kinderszwickel

6 Loff Lutter, 12 Loff Zuckerd, 3 find, 1/4 l Milch,
porind Mehl das das find gut wird.

Kommuniert

1/2^{so} Lutter, 1/2^{so} Zuckerd, 5 find, 1/4 l Milch
35 gr Kommuniert.

Gewissbrümp

18 Loff Lutter, 1^{so} Zuckerd, 1^{so} Mehl, 1^{so} find
Körner.

Zücker - Klüppel

4 m Zücker, 1/2 kg Kaffee, 8 m Mehl, 10 Eier,
120 gr Aniswurz.

Vijitzkuchen

400 gr Mehl, 5 große Eigelber, 4 Eier, 50 gr
Zücker, 50 gr Leinöl.

Vijitzkuchen

2 l Mehl, 1/2 m Pfeffer, 1 m Leinöl, 2 m Mehl
sonst Eier das die Masse richtig gemacht ist.

Geistkuchen

1/2 m Mandeln, 1/2 m weißer Geist, 1 m
Zücker, 1 Liter, 10 Eier, das ferner zu Pfeffer.

Eigelbkekse

10 Eier, 1/2 m Leinöl, 1 m Zücker, 1 l Milch
2 m Mehl, 20 g Backpulver.

Kaffee - Klüppel

Man bringt 3/4 m Honig zum Kochen, wenn
es stark abgekühlt ist gibt man noch mit
noch 1 m Mehl mit 1 Eigelb Backpulver
16 gr Zinn, 6 gr gutverfeinertes Melken,

Dort oben ist ein Liter, dort ein halbes
Mittelmaß; und das Wasser von 4 bis zu 5.

Flüssigkeit

$\frac{3}{4}$ n Honig gekocht, 1 n Mehl, $\frac{1}{4}$ n süßes Mandelöl,
30 gr bitteres Mandelöl, 2 große Malven, 2 gr
Kardamon, 4 gr Zimmt, $\frac{1}{4}$ Liter, 1 Fat. Doukyntel.
Dort Doukyntel wird zugefügt wenn das
Honig kalt ist.

Weißer Zucker

2 n Zucker werden gekocht, bis es klar
fließt, wenn es dickflüssig ist, bis man
noch und noch 8 bis fünfzehn, fünf 10 g Kardamon
fünf 10 g Epiphanienpulver und 4 n Mehl.

Plätzchen

1 n Zucker, 1 n Mehl, 2 bis 3 Zucker und
fünf werden $\frac{1}{2}$ Stunde gewischt, dort Mehl Löffel,
weiße fünf, starkes Kornöl, Die Plätzchen
werden abends vorher mit einem Löffel
weißes Öl getrennt und morgens gebacken.
Dort Öl wird mit Zucker aufgeschlagen.

Litvanen Bräufäuf

8 Eied, ein Litvan, $1\frac{1}{2}$ n Zucker, 1 Löffel.
Kartoffelmehl es muß ein halbes Hünd
gewischt werden, ein ein halbes Hünd
backen.

Kisokoloden Bräufäuf.

$\frac{1}{4}$ n Kisokoloden wird mit etwas Milch, Litvan
und Zucker gewischt und kalt gestalt. Dann
wischt man 4 Eigelb $\frac{1}{4}$ n Zucker abgewaschen
Litvan das Eieser und zuletzt im Kisokoloden
mit Drey. $\frac{1}{4}$ Hünd backen.

Käse Bräufäuf

$\frac{1}{4}$ n Lebkuchen pfundgen lassen, $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl.
Darin pfundgen lassen. $\frac{1}{4}$ l Milch abbacken,
5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ gewichte Parmesan Käse, das Eieser
zu Eieser pfundgen, Eieser, etwas Pfeffer und
Vorz ein gute halbes Hünd backen.

Makronenpflaume

Gute gepflegene Pflaumenmasse wird mit
Vanille, Zucker und Lakritz-Tee gewürzt,
falls es nicht steif genug ist, kommt Gelatin
dazu, wird mit weißer Pflaumenmasse und
Makronen geformt.

Nußknäuel

6 Eigelb, 5 Löffel Zucker, 6 Eiweiß zu Eiern,
1/4 Walnuß oder Haselnußkern gewaschen, bei
mäßiger Hitze 10-15 Minuten backen.

Wine Loren

8 Eigelb werden mit 1/2 lb Zucker sehr stark
auf dem Feuer gepflegt. Die Eigelb mit dem
Saft einer Limone füllen, die auf 1/4 l Weiß-
wein dazu, kühlend gepflegt, dem Eiern
das Fett dazu.

Loren zum Fort

10 Eigelb, 1/2 lb Zucker, 1/2 l Milch, 10-14 Blatt
Gelatin, das Eiweiß zu Eiern pflegen, die
Platten werden mit Marmelade bestreut und mit
gebackenen Mandeln bestreut.

Schokoladencreme

Brut 1 l Milch so gut Löcher, 10 Blatt
Gelatin, etwas Vanille, die Masse kochen
lassen, 3 fingerl untergerührt, wenn es
abgekühlt ist, den Sirup unterrühren.

Flancreme

$\frac{1}{2}$ l Kirschsaft, $\frac{1}{2}$ l Zucker, 4 Blatt Gelatin
1 Hand Vanille, Kirschen und Saft und
Limonen, fünf Loth Stärke, zum Stützen
die Form mit Gelat unterstreichen.

Apfelscreme

zwei gefüllten Teller fein geschnittene
Bügel werden mit 1 l Wasser weich gekocht,
süßlich korinthen, etwas Vanille Zucker
dazu, wird mit einem Löffel Rindfleisch
süßlich gemacht. Die Creme wird kalt
mit Milch gegossen.

Vismerspeise

1 l Milch mit Zucker und Vanille auf
Gepulvert kochen, 4 Eigelb und 8 Blatt weißen
Gelatin hinzü. Nachdem es abgekühlt ist, fülle
man es in Tisalen. Dann wird das Feinweiß
zu Eiscreme geschlagen, etwas Zitronen oder
Kirschsäfte und 7 Blatt rote Gelatin hinzü,
die Masse künstlich geschlagen und über die
Linsen gegeben.

Litronenspeise

12 Eigelb werden mit $\frac{3}{4}$ l Zucker, das obige,
sowie von 2 Litronen, verfließ eine gelbe
Masse auf einer Kiste rühren, dann giebt
man 62 gr Gelatin, das Saft von 4 Litronen
und das geschlagene Feinweiß kräftig unterge-
rührt dazü, die Form mit Öl ausgehoben,
hinzu, mit Saft oder Rotwein
serviert.

Kirschenbräu Linsen

1l Milch wird mit Vanille, 80gr Zucker
gekocht, 4 feine rote Kirschen mit 40gr Zucker
zerkleinert, mit einem Esslöffel Klößen
abgekochten, einen Augenblick in dem heißen
Milch zinsen lassen, mit ein Teelöffel abkochen
lassen. In die Milch rührt man 4 Eigelb,
einen Teelöffel Marzipan zu. in eine Schüssel,
gießt es in eine Tasse, und legt die
Klößen darauf.

Lituanen Linsen

4 Lituanen werden zerhackt, mit dem
Koch Wasser gekocht. Auf 1l Koch 5 Eier.
Auf 1 Ei 1 Löffel Zucker, Eigelb und Zucker
werden 1/2 Stunde gekocht, dann das Koch
dazu und 12 Blatt Gelatine, kochen lassen
bis es dick wird, öfter umkochen.
Zuletzt das Kirschen mit etwas Zucker
geklopft unterrühren.

Mädchenvöten

1 Flössa Weißwein, 400 gr. Zucker zerreiben
Kefala sind gelben Litron und Saft einer
ganzen Litron, zerren lassen, dazu 1/2 l gelbte
Milch kalle 10 Blatt rote Gelatine zuletzt
Kistlagpafus.

Sie von Krangen

Sie 10 Esserren

1/2 l Kistlagpafus küßlich pflügen, abends fündriß
von 5 fien, küßt beide zusammen, dornücht,
nach und nach den Saft, abgewaschen Kefala
von 2 Krangen. Zucker nach Lorbeer, und
8 Blatt weißgelöste Gelatine, ist alles gut
dornücht, so fündt man mit Altkweiß Saft
zu einer feinen rosen Farbe, läßt es gelb
feinen, garniert mit gelbten Krangen in den
oder fündgabrick.

fröhlich sit.

Man spritzt sie gemacht und spritzt fröhlich
für ein Kind, gemacht mit gelber
s. Libanonmilch ab. Dann hat man die
fröhlich in die Libanonmilch, welche erkrankt
sich eingekocht ist, dann füllt man es
in eine Form, gault es gut ein und
läßt es bis kurz vor dem Anrichten stehen.

Königsfrucht gelbe Gelee

100 g Kirschenmasse 100 g Libanonmilch, 65 g
Zucker, 65 g Feinriß, 3 Esslöffel Bock 1/10
Kirschen. Kirschenmasse, Libanonmilch
Zucker und Feinriß gut mischen und dann
in die Geleibüchse und drücken. Wenn die
Masse gelb gelee ist, kommen 3 Esslöffel
Bock noch drüber 1/10 Kirschenmasse darunter
Man presst es in Ringformen fest gut.

Lein Fünfs

6 find 100 gr. Zucker $\frac{3}{8}$ l Wasser 8 Eßlöffel
Korn oder Brovork 1 Eßlöffel Litoumputz, 6 Eßlöffel
Wasser. Siegel und Zucker werden feinmülig
gemischt, die $\frac{3}{8}$ l Wasser dazu und dieses in
konstantem Wasserbad gepflagen, bis es eine geringe
Dichtigkeit wird. Korn, Kaff und die 6 Eßlöffel
Wasser dieses nochmals durchgepflegen. Das
Fünfs in Gläsern gefüllt; und muß sofort getrunken
werden. Das $\frac{1}{3}$ Maß gibt 5 Wein-gläser voll.

Fünfs de la Reimoin

$\frac{1}{8}$ l Bysselpinnenputz $\frac{1}{8}$ l Litoumputz 200 gr. Zucker
3 findriß, 3 Eßlöffel Brovork. Das Zucker wird mit
dem Kaff aufgelöst, das bißchen wassergewas
findriß darunter gezogen, füllt dieses in eine
beliebige Blufform, stellt in fei mit Wasser
darunter, daß öfter und streift auf los, ist
stark heiß gibt man dem Brovork darunter
und füllt das Fünfs in Gläsern.

Fünff Lörns

10 Milch mit Zucker nach Geschmack,
10 Eigelb, Milch auf Kofen mit Dotted
verweifen. Dann auf dem Saft mit 14 L.
Gelatin 7 rot 7 weiß zu Lüg mit dem
Fünff bit kurz vom Kofen, dann abwaschen
wollen bit so ziemlich dick ist. Das Fünff
dazu nach Geschmack, oder besser zuletzt den
Kofen durchschlagen.

Wasserdampffünff

Man füllt 1 kg. zerflagenen Zucker
in eine Kessel gibt $\frac{1}{2}$ l. Wein darüber,
fügt die Kofen und gelbes Lidren hinzu,
und löst das ganze so zugedeckt Kofen, bit
das Zucker zerflagen ist. Man Kofen man
im Lidren Wasser mit abwaschen Wasser
einmal auf, gibt das von dem Zucker den
Kofen von 3. Lidren. 2. 1 Kofen Wasser
 $\frac{1}{2}$ l. Wasser und 400 gr. Zucker bringt man
bit auf Kofen, gibt den Kofen von Koffein

oder Litouneu hinzu noch Gapsmarkt Rinn
oder Brot. Man kann auch etwas zu
zünfman.

Küpf Löwe

Man rührt 6 Eudott mit 168 gr Zucker sehr
pfeinmig, ein gute gelbe Rinde, dann die
Kost mit Litouneu und Kefale rührt gelben,
einen Teelöffel Kartoffelmehl, die Hälfte von
3/8 l Weißwein und 1/10 l gutem Brot hinzu,
pflügt es auf dem Feuer bis es einmal aufsteigt,
und ein feines Löwe wird, kalt gewischt
und ein steifen Kefale von 4 Eiern darunter
gezogen, in Kefale gefüllt.

Vellwin Löwe

Drei, die feine Vellwinwollen werden
gepfalt, in einem Kefale geschnitten in
einer Größe dick mit Zucker bestreut, mit
einer gelben Kloppe Lander, Rinn, oder Brot
übergossen, fast zugebackt, und 10-12 Stunden
fest gelassen; dann gießt man alles

Dreif, nimmt 4 Koffen Weiswein und
eine Kanne Sings und stellt sie auf
sie.

Chokoladen Souffle

5 Eier, 6 Teelöffel Zucker oder gute Chokolade,
 $\frac{1}{2}$ l Milch wird mit dem Eiweiß bis zum Kochen
gebracht; und bis zum Kochen geschlagen, mit
gelöster Gelatine, wenn die Masse erkaltet
ist, wird $\frac{1}{2}$ l Weiswein unter gerührt, und
auf sie gestellt. Die Souffle mit Öl überstreuen.

Chokoladen Souffle

Das Kaffee 200 3 und die abgewaschene Chokolade
und Chokolade, wird mit dem Kaffee wie
Limonade und $\frac{1}{4}$ so Zucker und 1 l aufgelöster
weißer Gelatine einmal aufgekocht. Dreif
im feinen Sieb gegossen damit es keine Haut
bekommt, immer kühl gerührt, so es ganz erkaltet
ist, wird $\frac{3}{8}$ l Weiswein unter gerührt,
Souffle in Tassen gegossen.

Waingelin

1 Stapsa Wein, $\frac{3}{4}$ n Zucker, 12-14 Blatt Gelatine,
ein Litron, Zucker gelüftet, Litronsaft
fein, Gelatine aufgelöst zusammen gewischt,
dann das Wein und etwas Litronsaft,
wahr man auf einer gelben Kinde
frucht nimmt, man kann auch mit Kirsch-
saft füllen.

Gezogene Kräfte

4 figelb, Zucker, 11 Blatt Gelatine
 $\frac{1}{4}$ l Kirschsafte. Die Form mit Litron mit,
gelegt, die Form mit Kirschsafte, und kalt
gestellt.

fruchtendat Weidese

4 figelb, 100 gr Zucker dick feineinig gewischt.
Saft mit Kirsche eines Litron. 8 gr rote
Gelatine, $\frac{1}{2}$ l Kirschsafte wenn es erkalte ist.

Kocher Johann Sebastian.

Reif 20 α mit gedrückten Saft, $4\frac{1}{2}$ gr. Salziggelber
Kirschen, Morisfron, sind in gepfefferten
Flaschen fällen, Korken in faugen.

Foodbest odet Himbeer Saft. odet ringwürden

1 l Foodbest 1 l Wasser, 2 Lot Weinsäure
unterschiedlich gemischt 24 Std. stehen lassen. Dann
in einem kleinen Leinwandbeutel durch ein Sieb
mit ausdrücken zu dieser klaren Flüssigkeit
300 Gramm Zucker, der Saft wird in gepfefferten
Flaschen gefüllt und mit Lagen zu gebunden.

Himbeer Saft mit Zitronensäure

Reif 2 l. Saft nimmt man für 30 gr Zitronensäure
die Himbeeren müssen mit dem Saft 24 Std. stehen,
werden dann ausgedrückt. Reif 1 l. Saft nimmt man
 $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit $1\frac{1}{2}$ so Zucker, läßt es ungefähr
einen Tag stehen und füllt es in Flaschen, dieselben
werden mit einem Lagen odet Glas zu gebunden.

Zusammensetzung

Man zerlegt den Saft der Leinwand mit,
wird auf jedes Pfd. Saft, 1 lb Zucker, dann
wird man den Zucker in der Kaffeemühle mit
seiner Kränzeleise, gibt den Saft dazu mit
läßt ihn mit einem kleinen Kanne. Nachdem
der Saft 20 Minuten gezogen ist, wird der
Zucker abgenommen ist, füllt man das
Glas in Gläser und läßt dieselben noch
8-10 Tage in der Kanne stehen.

eingeweichte Haufelbäume

Die Haufelbäume werden gewaschen. Dann
wird 1 lb Zucker mit 1 lb Wasser gekocht,
dasselbe wird auf die Haufelbäume gegossen,
dann werden die Gläser mit Wasser
selber Hände in Wasserbad gekocht.

Kaisersau

3 Eist, 63 gr Lutter, 125 gr Koise, Salz, 2 Knorze
Spössel Nafu, zuletzt den Meise festschneid.
20 Minuten, 12 Minuten kochen lassen.

Eistkise

1/2 l feine Milch, feig gemischt kochen, 7 ganze
Eist mit etwas Salz gesüßt, in reinen Kümmen
mit Lutter mit geschweiften, dieses in kochend
Wasser gestellt wird gekocht.

Kaisersaugen

100 gr Lutter, 100 gr Mehl, 100 gr Koise, 1 Ei
etwas Pfeffer gut durch arbeiten

Chyic

8 Blatt Gelatin worden aufgelöst und in
ein Bräu^{er} gekocht, dazu kommt Starch effig,
Weißwein und Schleimwasser diese aufgekocht
und mit Kirschen geblaut, Starch Mordauer
oder Fortwinn.

Kaffee Filat

Die Filate werden vorher abgeseiht,
gekochen mit Zitronensaft befeuchtet, in Mehl
umgewandelt und in richtigem Lutter vorge-
geben, dann auf einem Gefäß ausge-
rührt, zu dem Lutter worin die Filate gegeben
werden, nimmt man noch ein Kist hinzu,
die auf dem Kist sind Zitronen und Starch
gekochter Fetselin, diese wird schnell aufge-
kocht und über die Filate gegossen, welche
auf schon warm gegeben sein müssen.

Gegölkts Puffzungen

Ein gut gewinnigtes Puffzungen wird mit
20 gr Salz und 4 gr Kalzium abgewaschen, mit
dem Rest des Kalzium in einem Kienholz
gelegt 6-8 Tage in einem 10-12 Tage und täglich
geändert. Zum Gebrauch wird es zünftig
mit kochendem Wasser mit 2-3 Händen
kochen lassen, bis die Flüssigkeit weißlich
läßt.

Abgie - 76

Zu 12 (Forsman) formen kommt man 8 Köpftig
Lautliere mit 4 feinsten gepflanzten 1 Lf und 2/2 Lf.
Gelochten etwas effig nach Geschmack die Faser
100 Lb oder weniger wenn dies nicht da,
Halblb, von dem gepflanzten, weißen Kienholz
Fäden, 1 Mk. Lutter so groß wie 1/2 Hand,
1 fi mit etwas Milch und Wasser angewischt
In die kleinen Formen geben, in kochendem Wasser
kochen lassen. Man kann auch im Klein
wenig Trüffel davon nehmen.

Gulligul

Kindern Parin.

Von 3. Kindern wird das Fleisch rein abge-
spült in warmem Wasser geschneit, dann
zusammen gewischt mit etwas altem Weisbrot
 $\frac{1}{4}$ lb Butter, 4 Finger des Weis von 2.
Tag, mit Labniss. Die Masse wird in
ein Gefäß gegeben, in einem mit Butter
bestrichenen Form gegeben in $\frac{1}{2}$ Pf. getrockn.
Von den Kindern magst man die Parin.

Talmin von Kabisfarnen.

3 junge Kabisfarnen gegeben in zerhackt,
in einem Saft alle wird gegeben $\frac{1}{2}$ Pf. Talmin.
3 Löffel feines Öl, Salz, gewaschenes Pfeffer,
dann Saft von einem gewaschenen Zitronen,
in einem wenig Zitronensaft. Die Kabisf.
mit Saft umgeschwenkt, und mit dem
Saft eingewischt.

Grüner Lohkohl.

Das K. Schiff vor d. Grinsen u. alles
was im Hofe sitzt, fein geschoren, mit
Güther etwas alles angefeuchtet.

Brod u. Salz, 1-2 firi Salz, dann rüsel
man alles Läng u. in grobes Vieh, fortmit
K. Lohkohl dann, u. herab für
eine Zwiebel, in Güther gar.

Grüner Bagerich.

Die Gabe köstlich mit der Güther vor
misch, u. dann K. geschl. in einem
Hof langsam hervorlassen, dann
Mehl hinzugeben, u. nochmal langsam
hervorlassen, mit ja mischen, das
ist nicht anbrannt, dann die Tollen vor
Schiff legt u. wenn noch ein K. hervorlassen.
dann Läng von Vieh gerüst.

Grünmet in Abgik.

Die gekochten Grünmet werden mit der Nadel zerlegt,
dann stellt man die Form auf feingepflanztes Sieb,
mit einem warmen Abgik hinein, läßt es dick werden
nicht fest, mit einem feinen gesiebten Kartoffelmehl, in zierliche
Wirkel geschnitten fast gekochte Zeit, dazu etwas
Trüffel befeuchten mit einem Nadelmesser hinein, wieder
etwas Abgik darüber und läßt es dick werden, dann
kommt das Grünmetfleisch hinein, die guten und großen
Wirkel zerlegt, dann das Fleisch, die Nadeln und das
letzte wieder Abgik, es muß aber bei jeder Nadel dick
dick werden und dann unter Abgik noch warm
verzehren, da es sich sonst nicht halten läßt.

Rezepte.

100 g Leinwand 100 g Zucker.

Gefüllte Nagerungen.

Filte werden gewaschen und getrocknet, auf jede gefüllte
wird etwas Grünmet, Rosmarin, Pfeffer und
Grünmet, etwas Leinwand, Mehl und Rosmarin abgewaschene Körner
ziemlich dick, wobei das klein mühselig geschnitten

Himmelsfließ geben wird. Vorher schneidet man
das Filat zusammen und presst es recht feiß.
Kuzingen mit Lomaten.

Die in Kuzingen gewaschenen Filats werden in
eine feine Pufferolle geben, mit Lomatenfäden
belagt und gefaltet. Zwißeln, Tulz und
zuletzt mit Lomaten bestreut. Dann bestreut sie
mit bebranntem Lutter und in ein feines
Weiß. In Ofen bebrannt werden.

Kuzingenfilat mit Triffeln.

Die Filats werden in Kuzingen gewaschen. Dann
legt man sie in eine Triffel, gibt folgenden
Lutter in Wasser mit feinem
Weiß und mit Lomatenfäden
bestreut.

Die Filats werden mit feinem
Lutter bestreut und mit
Lutter goldgelb gebrannt.

Notkiss.

Weiß 2. 3 Stunden zusehen lassen, mit
Lutter von Tulz.

Sipffisch a la Mazarin

Die Filets werden in Weizenmehl und etwas
Butter gebrat. Alsdann wird der Rand mit
Weißbrot mit Kartoffelmehl besetzt und
im Ofen gebacken. Die gebratenen Filets kommen
nun in den Kartoffelrand und werden mit
einer guten Sauce überzogen. Hiermit
garniert man das Ganze mit einer glänzenden
Sauce.

Krautwürger Fricas

12 Krautwürger werden der Länge nach durch
geschnitten, so daß Kopf und Hals an der
Lunge bleiben, den Hals abstreift man in
die Lunge und stellt sie in Wasser kochend.
Von der fängensiden nimmt man die
Magen, durchschneidet sie, entfernt die
Knochen und zieht die Innere Haut ab, die
Hüllen bricht man beim Einlegen ab.
Dann wird alles sehr fein geschnitten, ebenfalls
1/4 an Geflügelsalat sehr alles zusammen

mit einfließ 1/4^{er} Lüttes 2 Eßlöffel
gewänschten fein gesiebten Zinkkupfer
ein wenig mit gewaschenen Zwiebeln abwaschen
Kalz, mit kaltem Wasser waschen und 10 g. schwarzen
Krautwurzeln hinzusetzen und läßt es etwa 1/2^{er}
nicht zu stark braten, wird es zu trocken muß
etwas Wasser unter gegossen werden. Dann
wird die Masse durch ein feines Sieb
gerührt, die Knochen abgelassen werden und
auf ein Sieb gesetzt. Jetzt füllt man 6 Loth
eingesiebten Zucker darob, und ein
wenig gute Bouillon 1 Eßlöffel voll Fleischer
probirt es, 10 g. Wasser zuletzt darob, läßt das
Zucker bis zum Gebrauch stehen, die Brühe der Nage
dünnt man 20 Minuten nicht zu stark, damit
es nicht bleiben in Lüttes und Wasser gar,
füllt man das Zucker in die Mitte der Tasse,
läßt die Nage darob gewaschen kl. Nage
gewaschenes Brot setzen, bringt es schnell
und heiß zu Tisch.

Lorilob.

Man wöllet 100 gr Mehl und 100 gr Lüttch
braun, 200 gr rothe magere Feigen, 3 mittlere
Zwiebeln, 3 Stachelnuzeln, ein Moswurz, ein
Kraut Feigen, etwas Feigen, 3 Stachelnblätter,
alles zerhackt, ferdet in kühler Lüttch,
wenig Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner werden mit
2^{er} feinem Rindfleisch und 2^{er} kalter Knochen
in 2^{er} Wasser auf mäßigen Feuert 2^{er} Wd.
bis zur Hälfte eingekocht. Dann drey ein Sieb
gewischt mit dem braunen Mehl verbunden
und weiter ein falls Müde damit pförmen
gekocht. Ein Zugabe von Weizen ein 1/2 Klapp.
betriegt, verbessert dies Lorilob zu feinstem
Gepfeuert. Fertig wird es zu jussiligan
Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Kälts Höfensu Kräuter

Krautern die Höfensu auf dem Feuer gut in
Lutted in stark gelb gebraten sind nimmt man
sie mit der Honig. Die Krackbrise also das die
was in der Honig zurückbleibt, wird mit einem
Messerspitze. Man gut gebrüht, mit etwas
Lionellion verdünnt. Dann tut man 1/2 l. feines
Käse hinzu, läßt alles gut durchkochen, tut
die Kräuter in eine Tasse und stellt sie auf
fe.

Kräuter Monipellier

zu Süss, Kyrogal, Linsenrost usw.
Stark Mandarin, stark Mehl wird mit
kaltem Wasser angerührt, dann gibt man
2-3 Löffel dazu, rührt dies mit dem kochenden
Wasser das Wasser von Kyrogal dazu und
gibt dann unter fortwährendem Umrühren mit
einem Teelöffel feines Lutted Mehlchen nach
und nach Zitronensaft darunter.

Vin de Guyarons zu Offenflüß

Zwischen und Lorolotten ein Maß Nyack in
Weißel geschnitten oder Ninken, ein Lorbeerbl.
läßt man mit etwas Essig kochen, gibt
dann braunes Brotensauces, etwas Glas dazu und
läßt dies $\frac{1}{4}$ Maß langsam kochen, fettet sie ein
ab, und gießt sie und giebt noch etwas Madeira
und Honysignon dazu.

Vin de Guisard zu Sips.

Man läßt etwas fein gemahltes Petroselin, Kalotten
und 2 feingehackte Essiggücker sowie etwas
Pfeffer und Muskatwurz mit 1 Maß Lüttes Glas
mit $\frac{3}{4}$ l (Wasser) Weinassig kochen, gießt
dann die nötige kräftige braune Sauce dazu
und kocht dies noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Vin de la Diable

3 fast gekaltete sigelle 4 Löffel roth Rotwein, 2 Löffel
gutes Kalaboul, 1 Löffel Kupf. gesaltete Zwischen, Salz
etwas Essig solange gewirkt bis das Öl nicht mehr
sauer wird.

Kumelaten eines Majonaise

3 Eigelb gibt man in ein Gefäß mit etwas
Kalz rührt sorgsam sehr gut. Kaltsol dazu
1/4 l wasser und wasser auf den nötigen Essig. Feingewichte
Körner wie Petersilien feinstmöglich etwas Körner
Feingewicht wasser belieben auf etwas Zucker.

Holländische Sauce von 8 Lf Lutter

In einer Kasserolle die 1 l Flüssigkeit enthält, sind
2 Eßlöffel voll Essig 2 Eßlöffel Kalz, 8 Eßlöffel Körner
groß gestochen, koch den Essig soviel ein, daß ein
Teelöffel voll ist. Zieh es vom Feuer zurück, gieß
2 Eßlöffel voll kaltem Wasser dazu, so wie 2 Egel
vom Ei, die aber gänzlich frei vom weissen sein
müssen, setz es wieder auf. Feuer mit Wasser
mit einem folgenden Löffel solange, bis sich das
gelbe ändert, zieh die Kasserolle zurück, füge die
1/4 Lf Lutter hinzu, rühr bis die Lutter geschmolzen
ist wieder auf Feuer 1 Minute.

Larvenmilch Körners

1/4 l Milch mit 4 Eigelb abgeschlagen, sodass
kalt ist den geröhrten Zucker hinzü, zuletzt
den Kaffee. 40 g Kaffee.

Körners Körners

Essig, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblatt
und Saffron wird ringsum etwas Mandarin
mit zwei Eigelb abgezogen gegen Fische (Linsen)
hinzugeben.

Artischocken Körners

Zwei Körner Pfefferkörner werden mit etwas
Essig ringsum 4 Eigelb etwas Wasser,
Milch Mandarin süßig abgeschlagen zuletzt
Linsen.

Larven Körners zu Kindfleisch sehr gut

Man lässt ein Löffel Mehl in ein Löffel Linsen
gelblich werden, tut dann einfließ von der
Linsen hinzu sowie Essig und Zucker nach Geschmack
etwas Salz, Zwiebeln, Gewürz Pfeffer, Lorbeer-
blätter, lässt alles zusammen lange kochen und gießt
es durch ein Sieb.

Tomaten Kasser.

Tomaten Noth man mit Lollyen,
Güther v. Pfeffer, Güther v. Wasch erif
den Trän vorrißel, in die Tomaten
Küch gerüßel dazü.

Parvumel Kasser.

1/4 l. Bafur mit 4 Ei Dotter ab gepflagen, fast
kalt ist, den gebreiderten Zücker eingü,
in zücht den Kaffa grafen, 40 Pf. Kaffa grafen.

Die Kasser zu Tisch.

1 Stapsel Weißbrot, 2 Glöck Jochmittelwein, Zureiben,
Lutter, Pfefferküchen zusammen aufkochen, mit
Wasch sömig. Offin und zücht noch Gesehant.
Die Tisch in der Kasser züchen lassen, zücht
in die Lutter dieweßfuchen.

Worum Kasser.

ein Löffel Wasch in Lutter gepflagt, parvum Kasser angese
pocht man Kasser brücht, ein Löffel Kaffa in kaltem
Kaffa gerüßel, zücht noch Gesehant, immer aufkochen
lassen, weil so soust gewinnt, faste sind selb gepflagt
liegen.

Prinzip Linsen.

1 Lt. Milch mit Zucker nach Geschmack, 10 feine Lt.
Milch einrühren mit Eiern weinfein, dann
auf dem Feuer mit 14 Blatt Tafelbergweine
rot. & weiß, zu Linsengericht Prinzip bis hing vor
Rühren, dann abbraunen, in Ballen, bis es
gerneht ist. 1. Prinzip dazu nach Geschmack,
et. Arrast, z. Arrast mit weiß, zücht 1. Eiern
Linsensilage 2-3 Eiern, gerührt lassen.

Vanillensauce dazu.

Tafelbergweinegericht.

144 gr. Linsen, $\frac{1}{2}$ l. Milch, 144 gr. geschneitten Zwiebeln.
16 feine, gut $\frac{1}{4}$ & Tafelbergweine, $\frac{1}{2}$ kg. Vanille,
144 gr. Zucker.

$\frac{1}{2}$ l. Milch Rühren mit Linsen, Tafelbergweine, Zwiebeln,
abbraunen, in Ballen lassen, dann Linsen
Zucker einrühren, nach in nach 1. abgerührter
Linsengericht, zücht 1. Linsen dazu, $1\frac{1}{2}$ Lt.
Rühren lassen für 14 Personen.

Vanillensauce dazu.

Apfelsirupgüßling!

4 fingerl wasser mit $\frac{1}{2}$ zucker $\frac{1}{2}$ wasser gekücht.
dann die abgeriebene schale von 2 apfelsirup
 $\frac{1}{2}$ ng. vanille. 1/2 kast von 4-8 apfelsirup
2 lot weiß schokolade. dann die maffe
dick mit 1. schaum dazu.

Limonengüßling.

8 fingerl wasser $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ zucker nach einem
tisch gekücht. dann die schale von $1\frac{1}{2}$ limonen,
 $\frac{1}{2}$ ng. vanille, 1. kast von 2 limonen, 1 gl. muskatin.
od. 1. kast von 1 apfel, 2 lot weiß schokolade,
s. so lange rühren bis die maffe dick ist,
dann den schaum dazu in einem formen.

Brondbaren Güßling.

10 Brondbaren wasser gekücht, 10 zucker,
1. schaum von 6 eier ist, Brondbaren
in schaum in $\frac{1}{2}$ w. rühren, bis es ganz
stief ist, dann in glasflaschen thun,
in wasser, vanillesauce dazu.

Teufel, weiß, roter Pfeffer.
1 El. Pfeffer, zu einem Teufel gepulvert,
1 1/2 Maß gute Schokolade gerieben, den
gepulverten Pfeffer in 3 Teile geteilt,
zu dem weißen Teil, das Summen einer
Menge Vanille, zum 2 Teil 2 Löffel
Zimbrerpfand 1 Löffel Pfeffermehl;
und zu d. 3 Teil d. geriebenen Schokolade,
die Form mit Wasser eingefeilt, unten
in die Form das Holz zu setzten geben.
Dann das Mehl in die Form die Schoko-
lade, die Form in recht kl. gepulverten
sich gepulvert, tiefst mit Salz vermischt,
in. auf auf dem Holz sich gepulvert, oben
eine melleme Torte.

Brotbacken für 100.

12 Lot Meizen Mehl, 10 Lot Leinöl, 10 Lot Zuder,
15 feingelb, 2 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ l. Milch.
Man lasse Leinöl in Milch kochen, gebe das
Mehl hinzu, backe es ab, lasse es erkalten,
dann mische man Zuder in Eier, gebe den Teig
nach in nach hinzu. $\frac{3}{4}$ St. gebacken.

Dieser Teig für 16 Personen.

1 Meisiglat Brot mit 6 feingelb und
reichlich Zuder gebacken, in mit $\frac{1}{2}$ l ge-
backen Kuchen war misch.

2 ganze Eier zum Teig.

Brotbacken nach oben lassen.

Välvarens Lösser.

1 Klapp Meißner in, 10 fingerll. 2 ganze finger,
1/4 * Zucker. Tsch. i. Tsch. immer Libanon, pflügt
man mit dem Lösser ab. Vom Lösser genommen
man gießt man 10 El Tsch. in ein auf ge-
löst finger. gießt die frische Masse über den
Lösser und füllt sie in dem man 1/4 * Zucker
in Lösser und Makronen ferner
gelegt in die Glasform.

Spinnweben mit Tsch. a. g. f. u.

In einer Glasform gießt man zuerst lauwarm
Vanille Lösser, dann Tsch. a. g. f. u., dann Lösser
" " " " Lösser

Tsch. a. g. f. u., oben gewaschen Tsch. a. g. f. u.

Spinnweben mit Tsch. a. g. f. u.

1 * frische Lösser gießt man zur Tsch. a. g. f. u., und
mischt nach i. nach 1/4 * fein gepulverten Zucker,
fingerll.

Caramel pudding.

12 Eier, $1\frac{1}{4}$ l. Milch. Zucker u. Vanille nach Geschmack. Die Gänge sind pflanzlich, keine Zucker für Milch, Zucker, Vanille. Man rührt nach Zucker bräunen, wie oben lassen wie Tiramisu. Wenn der Tiramisu kalt ist, die Form mit Zucker einstreichen. Den Tiramisu mit nur wenig in die Form einstreichen, wenn ziemlich den Teil einbringen, dann die Masse einbringen, in Wasserbad Wasser stellen, das nicht weiter kochen darf.

Innenpudding.

$\frac{1}{4}$ l. Milch, 4 Eigelber, 1 gute feine Pflaume
Zucker, 5 Blatt Tafelbergkirschen einbringen lassen
 $\frac{1}{2}$ l. Wasser, $\frac{1}{4}$ l. Pflanzlich, 3 Pflaumen
einbringen lassen Innenpudding.

Go Pistling.

40 gr Mehl. 50 gr Lutter. 1 Taffe Milch. wird
auf dem Feuer zusammen abgekochet. Ist die
Masse etwas abkaltet, gibt man 50 gr Zucker,
große Salz, kl. wenig Zitronensaft, das
gelle von 4 Eiern sind zugelegt den Eiern dazu.
1 1/2 Mt. mit d. Pistling köchling kochen.

Vollgrafer Pistling.

5 Eigelb, 1/4 Z Zucker, 6 Blatt Pfefferminne,
1/2 Mg. Nannette, 1/4 l. Vollgrafer, Eigelb, Zucker.
1/4 Mt. köchling groüß. Dann d. aufgeschlagen Pfeffer-
minne dazu, aber kochensweise, sind zugelegt
den Vollgrafer dazu.

Pfökolade Pistling.

6 Eier, 1/4 Pfökolade, 6 Blatt Pfefferminne,
Zucker nach Geschmack. Milch mit Pfökolade
u. Pfefferminne abgekochen. Die Eier
mit ein Löffel Wasser abgekochen. Wenn
aufgeschlagen den Eiern dazu.

Hyment Endung.

1 Handvoll Hyment wird mit Wasser, zerhacken, klein
spült, in kalt Wasser überseigt, fast fein gesiebt
und durch ein Sieb gestrichen. 3 Milchleuten werden ab-
gewaschen, das weisse feinstgeschnittene mit Milch überbrüht
und einige Zeit zugedeckt stehen gelassen. Dann
rührt man $1/4$ Loth Butter leicht, von Hyment, das abgeseigten
Butter, fein geschnittenes Fleisch, Salz und Pfeffer in
Wasser an die Butter, das weisse das feine wird zu
Pulver zerhacken und unter die Masse gerührt. In
Endungsgewicht gut bestreuen und bestreut und 4 Rd. gekocht.
In falls Linsen gemischt.

Goldendring.

$1/2$ Loth fein gewaschenes altes Weißbrot wird mit 8 Unzen
Linn, $1/2$ Loth Zucker, $1/2$ Loth fein geschnittenes Pfefferminzwurzel
und $1/2$ Loth Orange Marinalien durchgeseigt bis
es klarer wird. Dann in einem mit Butter und
Zwiebelsaft mit gestrichenen Form 3-4 Runden gelassen
mit Pfefferkörnern gemischt.

Ananas Fudding.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 4 Eudollar gefüllungen, $\frac{1}{2}$ l Rumpfe Korne,
Zucker nach Geschmack Kryst in Wasser & Lsg. Gelatine
und dem Rest des Ananas fügen, wenn es erkaltet
ist mit $\frac{1}{2}$ l Füllungen vermischt. Man gibt man
starkes Wasser in die Form, legt klein geschnittene
Stücke Ananas hinein, dann wieder Wasser und
setzt bis die Form gefüllt ist. In Eis gestellt.

Apfelgudding.

1 kg Apfel werden zerhackt und im Sieb gegeben
und mit 15 Blatt roter Gelatine, die kurz in Wasser
eingelöst ist vermischt. Man kann 1 Glas Weißwein
zudem geben, Zucker nach Belieben. Am
besten läßt man den Fudding eine Nacht stehen.

Kalter Citronengudding.

Man kocht 3 Eudollar, 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ l. Wein. Dann
ist dem Saft bis zum Kochen mit 8 Gelatine
kalt stellen und gefüllungen festsitz lassen.

Feiner Beirudging mit Füllgrafen.

$\frac{1}{4}$ l Milch wird mit $\frac{1}{4}$ l Zucker durch Vanille aufgekocht. Dann mit 6 Eigelb überwischt bis warm kochen. Wenn erkaltet 10 Bl. Gelatine mischt $\frac{1}{4}$ l gut erwärmte Mirkowen, zuletzt gibt man $\frac{1}{2}$ l Füllgrafen drunter. Lässt es in einer Form erkalten.

Warmer Pudding. Wiener Pudding (Eiscreme)

100 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, $\frac{3}{4}$ l Milch, 1 Pk. Vanille oder Zitronen.

Butter und Mehl zusammen geknetet und mit der kochenden Milch (wobei vorher mit Vanille und Zucker langsam koch gemacht) erwärmt und dann auf dem Feuer glatt überwischt. Wenn erkaltet gibt man das feine Sieb drunter und zuletzt den Eiern. In Mehl wird in Form gefüllt und in einer kochenden Wasserbad 15-20 Min. gekocht, dann in der Leinwand gestellt 1-1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

2. Pudding.

Wunder Schokolade werden nach kochenden Rezept gemacht.

Kindergüding, ohne Zucker Kuddeln.

125 g Kuddeln, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1/2 l Milch.
5-6 Eier.

Die Kuddeln werden zuerst in Wasser oben
aufgekocht und abgeseigt. Dann in Milch
mit Butter und Zucker solange gekocht bis sich
die Masse vom Topf löst. Dann wird dieses
Ding gesiebt und noch und noch das Eigeb der
Eier gerührt und zuletzt den festgekühltem Zuckern.

Kindergüding.

1/2 l Milch, 50 g Butter, 100 g Mehl, 100 g Zucker,
5 Eier und 1 Pck. Vanille oder Zitronen.

Reibgüding.

1/2 l Milch, 125 g Reis, 100 g Zucker, 4-5 Eier,
1 Pck. Vanille oder Zitronen. Das Reis wird zuerst
mit Wasser abgekocht.

Zitronengüding.

1/2 l feiner Zucker mit 10 Eigelb aus Rinde reifen
Kast von 3 Zitronen und dem Saft von 2 Zitronen
in 2 Tassen Wasser aufgelöst, wird mit Pflanzöl gesiebt.

Gratgüding.

1 l Milch, 1/2 lb Grüt, 200 g Zucker werden
abgekochet, süßer und bittere Mandeln hinzugefügt, und
das Ganze in der Form von 8 Linien. Es muß 1 W. kochen.

Viehwortgüding.

8 fingerle, Zucker, Weißwein und dem Feinest pflanzten.
Gelatina aufgelöst, zuletzt 3/4 l Pflanzwasser hinzugefügt.
kocht. Dann in die Form geben. Erweicht beim.

Plümgüding.

1/2 lb Mehl 1/4 lb Rindsfalg 1/4 lb Zucker 2 Eier
1/4 Lorintzen 50 gr große Kofinen einen guten
Eßlöffel voll Wein 1/6 l Milch. Das Falg wird
mit dem Mehl zu Pulver gewieben, alles andere
hinzugefügt, muß 4 W. kochen.

Kofenzwort.

1/4 lb ^{Milch} Mehl und 1/8 l Milch darin werden 4 Lot Mehl
mit zu wein geschoben. Lorintzen nach Lactabau.
Kofen und Zucker Mandeln nach Gesehnheit 10-13 Lot
oder Gelatina zuletzt hinzugefügt.

Vesuvium Füllung

2 Linsens und 2 Tassen Himbeersaft werden zu
Vesuvium geschlagen, dann löst man 8 Blatt rote
Gelatinen auf und rührt es unter die Masse,
schlägt es solange bis es eine dicke Masse wird,
rührt noch Gipsunter. Das Füllung wird mit
Kornblume Saft pariert.

Lithonungsfüllung

$\frac{3}{4}$ l. Wasser, Vesuvium und Saft von 2 Litronen
85gr. Meizner, 2 gepulverte Eier.

Vanille Creme

$\frac{1}{2}$ l. Wasser, 1 Pfund Zucker, Vanille, 1 Pfund Stärke
zusammen aufkochen, dann rühren, Angewiesen 150-250gr
Lithonungsfüllung rühren u. may u. may Löffelweise
von abgeköhltem Füllung darunter rühren.

Mokka Creme

Min oben, stark Wasser $\frac{1}{2}$ l. stark rühren
Rühren.

Wafeln der Prusse.

1/4 d. gewöhnlichen Wafeln die 2 gewöhnliche Pfunde
Kaffee sind 4-5 Pfunde Zucker

Wafeln der Prusse mit Honig.

2 Pfd mit 200 gr Zucker zerreiben, am liebsten
1 Tey Pfeffer kaffen, 1/2 d. Palmöl zerreiben
1/8 d. Kaffee ist für 5 Zähler hier, das Palmöl
schon vorher zu den Zählern unter Mischen zu
zerreiben fängt, die Form einfüllen in Pfunde
mit der Masse in derselben in die
Form. Die Form nicht gelassen werden

Lebten

Offenbraten Einmalung

n^o 10 Minuten wenn der Knochen trocken ist.
Wenn Knochen gelöst eingeweicht 8 Min. mit
Sonne mit der Kistknochen oder Weichfleisch
Einweichfleisch, wenn Knochen feiß ist, ist das
Knochen gut, das feißt möglich gelbten.

Fischbraten gut angebraten

3 Stunden je nach, alle Gewürze trocken,
mit Fischfleisch, zuletzt ansäubern

AB Fischbraten kann man auch je nach
Knochen je nach fein geschnitten, Zwiebel,
bündeln, befeuchten, anbraten, dann 2 1/2 Std.
je nach. Rindfleisch in kaltem Wasser
ansetzen, mit dann 3 Stunden richtig
Kochen lassen.

Kaltbraten

Kaltbraten anbraten, 1/4 n^o Rindbraten
Kochen mit je nach Wasser zuletzt ansäubern.

Kaltbraten eingeweicht 14-16 n^o 3 Std. wenn
2 1/2 - 2 Std. braten ansäubern mit je nach Wasser
Dann

Kollbrotkase

blauschwarz und 2 M^d. langsam kochen lassen
für Kirsche, Bouillon von, zuletzt mit
fi abkochen.

Kollbrotkase mit Form von, in Wasser
verarbeiten, 2 M^d. langsam kochen lassen, für
Kirsche von, mit aufkochen.

Falsche Lyse: gemischter Lyse z. 1^{er} Lyse
2 fi, Salz, Pfeffer, Zwiebel mit Kartoffel
4 alte Kammal gut durch arbeiten, falsche
Lyse formen. 1 M^d. kochen.

Kirschebraten - Kirsche

3 M^d. kochen mit Wasser aufsetzen, Zwiebel,
fett abkochen, Kirsche aufkochen.

Kirschebraten mit Wasser aufsetzen
Zwiebel von, 1 3/4 M^d. kochen, Fett abkochen

Kollbrot Kirsche

mit Wasser aufsetzen 1 1/2 - 1 3/4 M^d. kochen
Fett abkochen und aufkochen. fi bleiben mit Wasser
aufsetzen 1 3/4 M^d. - 2 M^d. langsam kochen lassen.

Torte

- 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Hartstoff Mehl, 1 Tasse Zucker
3 Eier, 4 Spatzen Wasser, $\frac{3}{4}$ Loth Gelatine
Zucker u. feinstes Mehl mischen nach u nach dem
übrigen Zutaten, feinsten gelb.
-

Frucht Pasten.

- 1 Tasse Obst
1 " Zucker
1 Eiweiß u. nach zugeben.
-

Leinwand Pasten.

- $\frac{1}{4}$ u. Hartstoff
 $\frac{1}{4}$ u. Zucker u. Margarine.
1 Ei
Je wenig Maizilla d. Ziegen d. Kaffee
mischen bis es fest ist.
-

Klöße zu Loukolb

$\frac{1}{2}$ m gewasene Kartoffeln, 4 Löffel Butter,
4 Löffel gewasene Semmel gerieben und
in Butter gebraten, einige Nudelstücke nach
3 Eiern, Salz und 4 Eßlöffel Milch, in
Klöße geformt in Mehl eingerollt und
in Abkochen oder Wasser gekocht.

Käse- und Nudelklöße

5 Eßlöffel Milch, 3 gehackte Löffel Mehl,
wie gewohnt, und wie für Nudel, wird
auf dem Feuer abgewischt.

Klöße für Abkochen

Die Hälfte gewasene Kartoffeln und Mehl.
3 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch und Wasser statt Salz.

Leber Klößchen

Gänseleber wird in Kalzwasser mit etwas
Gewürz eingekocht, muß 20-30 Minuten zieseln,
wird durch ein feines Sieb gestreift, dann
kommt Salz, Pfeffer und Pfefferkörner dazu,
wofür man erhalten kommt man Klößchen, welche
in fein gesiebten Feinmehl gewickelt werden,
dann in klarem Fett gebraten werden, und
mit Beize gewürzt, die Klößchen müssen noch
etwas rosa sein. Von einer solchen Leber bekommt
man 7 Klößchen.

Rohe Kartoffelklößchen

2 Feller rohe Kartoffeln, 1 Feller mit dem Sieb
gekochte Kartoffeln. Die rohen Kartoffeln werden
am Abend vorher gewaschen, und gleich im Wasser
gewaschen, das Wasser muß oft gewechselt werden.
Auf die Kartoffeln werden gekocht, und abgezogen,
aber erst vor dem Gebrauch gewaschen. Dann werden
die rohen Kartoffelklößchen in einem Teller mit
gekochtem, heißen Milch, Salz, Pfeffer und etwas Mehl

Abgeriebene Klöße.

2 fein gehackte Linsen, 2 fein gehacktes Mehl,
4 fein gehacktes Wasser, mit 3 fein abgeriebt.

Spitzkohlensuppe.

Das ganze von fast gebacken fein,
etwas Mehl, 2 rohe Eier, ein gutes
Stück Linsen, formen ganz kl. Dörrchen
in Wasser für gar.

fein Klöße.

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Wasser, 1 Ei Linsen.
Das Mehl schüttet man in einen Topf.
Dann das Wasser drauf gießen, bis das
Ei glatt, nach u. nach 2 Ei Linsen, 1 Teelöffel
Kamomillensaft, etwas Salz. Das ge-

fügt zu geben, zuletzt ein gutes Stück Kartoffeln.
Dann kochen in einem Kessel, sollten dieselben
nicht salt, gibt man ein wenig Mehl
fügt zu.

Jungferngott.

f 10 - 12 Eier

1 Rindsröhre

2 - 2 1/2 l. Weir. oder Gelb.

50 g. Gelb. oder Rind.

80 g. Butter

100 g. Weizenmehl

1/8 l. Rotwein. Zitronensaft.

etwas Zucker

Fleisch oder Semmelkrumen

Reichzeit 3 - 4 Stunden

Verfeinerung Weinsäure
oder Schampagner

1 ss Mehl

$\frac{1}{2}$ ss Honig

$\frac{1}{2}$ ss Sirup

1 Ei

$\frac{1}{4}$ ss Zucker

Saft und Schale 1 Zitrone

1 Mandelpuddingpulver

$\frac{1}{2}$ Tasse Milch

Mandeeil

1 Theelöfel Finst 1 Theelöfel Melken

1 Backpulver

Lebkuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Butter

$\frac{1}{4}$ lb Zucker

200 gr. Mehl

1 Ei

Schale $\frac{1}{2}$ Citrone

1 Messerspitze Zimt

etwas Butterzucker zur

Glasur und etwas Gelee
unter Marmelade.

Butter, Zucker, Ei schaumig
rühren, dann Mehl nachgewogen
dazn. Teig dicklich kneten
und 1 Stunde ruhen lassen.

Plätzchen ausstechen eben-
so große Ringe, dann mit

Zitrusfrucht

Zitrusbaum: 250gr. Kalksalz, 300gr. Zucker, 375gr. Wehl, 17 Teelöffel Koch-
salz, 1 Teelöffel Weinsäure.

Zitruswein:

Der Zitruswein wird schnell zubereitet, denn folgt man den
Zucker, Weinsäure und Wehl mit dem besten gewöhnlichen
Wehl mischt man gut durchgerührt das Wehl
mit dem Zucker, die man über Nacht stehen lässt.
Am nächsten Tage pflegt man die Rollen im 42 Fünftel
dicke Rollen sind leicht durch einen mit Wehl
eingewickelten mit mit Wehl beschriebenen Glas bei mäßiger
Hitze eingepflegt 12 Stunden.

Drüsenleber.

114 to Kasparovica 80 gr. Zucker, 300 gr. Wehl 1 geygt und
gekost. Blut in eine Tasse und mit zwei Tassen
Kochwasser. Die Hälfte der Tasse auf den Boden
Kümmel, dann 1 Lauge in Zucker getrocknete Apfel
Korn und zuletzt die andere Hälfte ist Zucker
in der Tasse.

Frankfurt

100 Löhle

3/4 + 1/2

1 + 1/2

1/2

1/2

1/2

1/2

1/2

1/2

1/2

Sehr hochzuverehrer
Herrn Reichsrath Herrn
Herrn Reichsrath Herrn
Herrn Reichsrath Herrn

Die 1. L. gütliche Abmahlung
255 g Zink, Zinn und
Gewichtsmittel aus Kupfer. Die
sich für weißen Kristall werden
in feingoldenen Thieren geschnitten
dann eine halbe Meile in

beständiges Wasser gelugt wird
mit kaltem Wasser rascher
abgegeben. Dann klar werden
dann Zink mit Essig wird
Kupfer für die Kristall bilden,
dies sehr gut weiß und hell
Kristall geschnitten sie können
weg sein. Am anderen
Tag wird das Essig
ausgewaschen

Yanottoon

$\frac{1}{8}$ to Gristle

$\frac{1}{8}$ " Margarine

$\frac{1}{8}$ " Gristle

4. pint lippin
6. Galgorems

A. m. lippin Hanith



Amtes sehr schön.

50 gr. bei Nr 125 gr. Zucker 1 yky. Schweißlauge in Wasser.

1 Ei 5 Eßlöffel Milch. 200 gr. Reizungsmittel.

150 gr. Zucker oder Reizung Brechlopfelung.

2 ynschweifene Ynschweifene Lauge.

Liche Schweißlauge bei 100 gr. Zucker in Wasser.

Zucker. Dann 2 Ei 1 yky 2 Zucker.

Dann Milch 2 Ei 1 yky 2 Zucker. Dann 2 Ei 1 yky 2 Zucker.

Amtes Maß auf dem Tisch oder beidseitig.

Ynschweifene Maß auf dem Tisch, unter anderem.

Glut auf dem Tisch mit einem Reizungsmittel.

Auf dem Tisch bei 100 gr. Zucker.

Reizungsmittel 10 Mill.

Sehr hochzuverehrerliche
altem Reichthum für den
Hof Kaiserin M. Elisabeth
Siprius

Die 1. Le. gülden Kleinmappig
258 g Zink, Zinn und
Gewichtswaagen ohne Kräfte. Die
nicht für weißen Kristall werden
in feingoldene Thesen gefüllt
dann eine halbe Waale in

verfeinertes Wasser gelugt wird
mit einem Wasser reinere
abgegeben. Dann klar man
den Zink mit Essig wird
Kupf für die die Kristall
dies sehr zu wenig und fällt
leicht zusammen sie müssen
weg sein. Am anderen
Tag wird das Essig
mit Wasser

Lacina D'afur

Whip D'afur

1 1/2 * Gering

1/2 * Liller

3/4 * Fall

1 1/2 * Maß

3/4 * Zerk

1 * Zerk

3 * Maß

2 * Zerk

Gottapp 30 gr.

Zerkmesser

Gering

Handman

Maß

Frem Madepn

