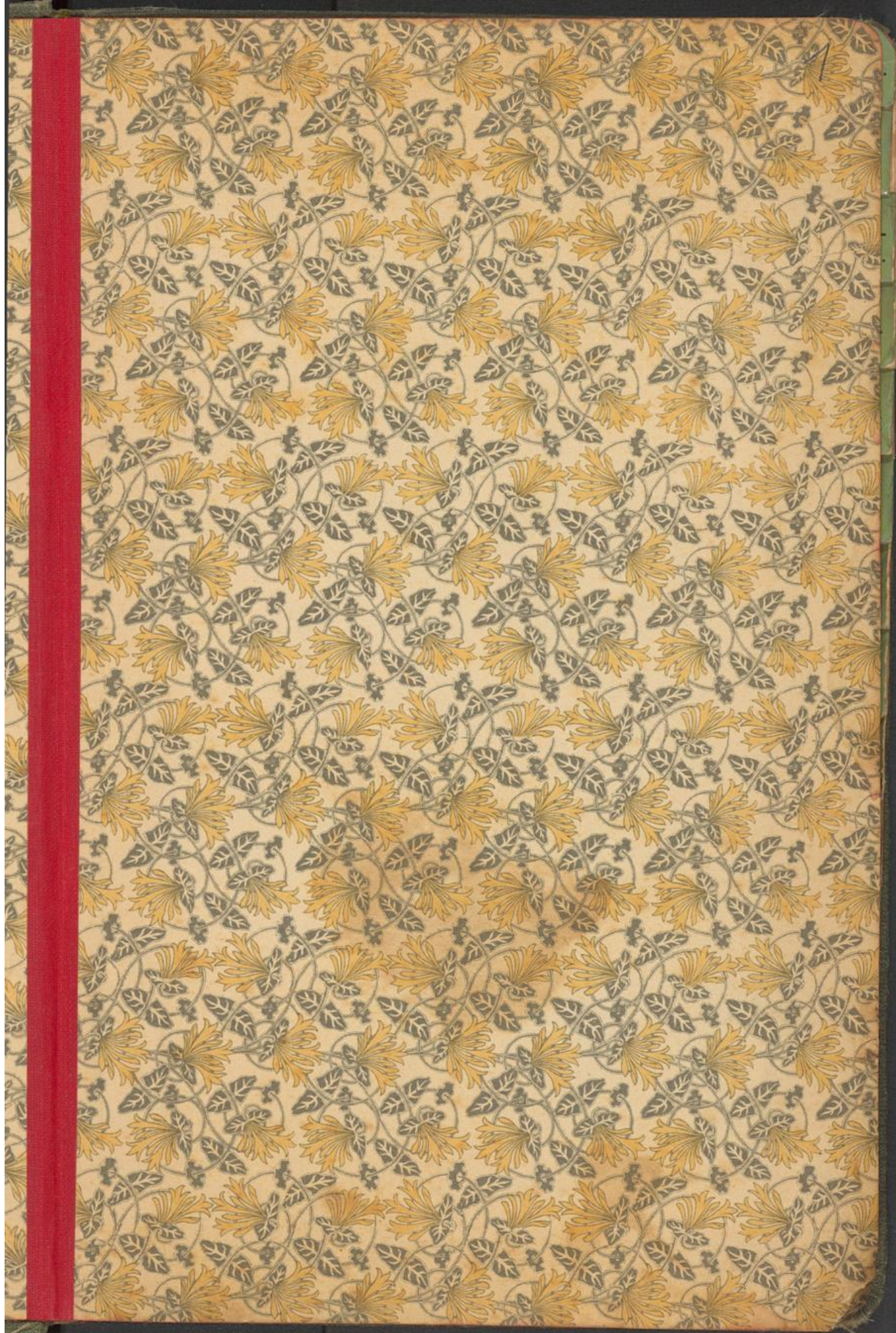




KOCHBUCH





Altit/hgt

Weinsuppe abgezogen.

In 40 gr. Linsen köcht man zwei
pfundel Mehl fallweilich, verkocht
diese Mehl fuetze mit 1/2 Lt. Spindau
dem Mehl, fuet die rest nicht von
zu und die fuala nicht selben Linsen
un, 100-125 gr. Zucker, ein Kueck
Zimmt und ein Stueck Weiswein
fuege, laest alle in ein fluessigem
Anruehen laese 10 Minuten kochen,
laest die Suppe mit ein fiedeln
und gibt sie über geschaltene Tammal
neuefals ein.

Linsensuppe.

1. alle Linsen in 1/4 Kilogr. Rindfleisch
ist zu kochen Suppe für 8 Personen
erbrauehen. Mit 4 Lt. kaltem Mehl
fuet man ab ein 1/2 Linn, wo man ab
maehen kuenne fast zuehuet kochen
laest. Um die Suppe ein frinne fuesse
zu kochten, selbe man die Linsensuppe
mit fuesse laese ein fallweilich in
einen fuet. Wenn hin, ist die Suppe zu nicht
In fallweilich fuesse kochten, kuerb Reis
nef kochte laese man dazue kuerb kochte
auehuelen.

- Suppen.
- Fische.
- Fleischspeisen.
- Braten.
- Saucen.
- Gemüse
- Kartoffel-Speisen
- Salate.
- Mehl- und Eierspeisen
- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.

Essenspulverzug.

Essenspulverzug vorerst zu vollstehender
Tinten humiditieren in dem gelben
Dinf. In einem Topf unversehrt gelocht
gibt man etwas Mehlwasser & das nötige
Wasser in etwas Dinstellen dazu in. Löst die
Mühle für wenig feiner. Wässern erst mit
muss man sein man geben 4. Dinstellen
in. 3 Löffel Mehl eine kleine Mehlspitze
gibt 1 1/2 = 2 Lbt Dinstellen darauf in. Löst
das Leinwand Wasser ab erst in. Gründig
aufsteht. Das Salz von dem unversehrt
Essenspulverzug wird ebenfalls dazu geben,
das Salz abgenommen dann das ganze Dinf
mit ein gegeben. Ist die Zugzucht nicht
gut geworden, so gibt man ein Glas Wasser =
Dinstellen dazu eine kleine Mehlspitze Pfeffer
eine kleine 4. Dinstellen in. man für für
kann zu sehen ein wenig Haalöffel Linde
Stückchen. Ein solches gegebenes Stück
Mühle legt man in die Dinstellen in. gibt
die Zugzucht darstellt.

Leinwand in Zugzucht.

Einige Salz wird zerstoßen in. zerstoßt das
1 fi in. gewaschen kommt Salz, Mehl, Zucker
in. Mehl. dann werden kleine Leinwand
gegeben.

Linsefüggz

1 1/2 fl. falkal Lins. Muffl mit Milch un-
wifom (nd. find) zücknt dazü. Nimmis vor-
fundma 1 Bi (Nimmis zu Tifann). allal gut
wüßdofen.

Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

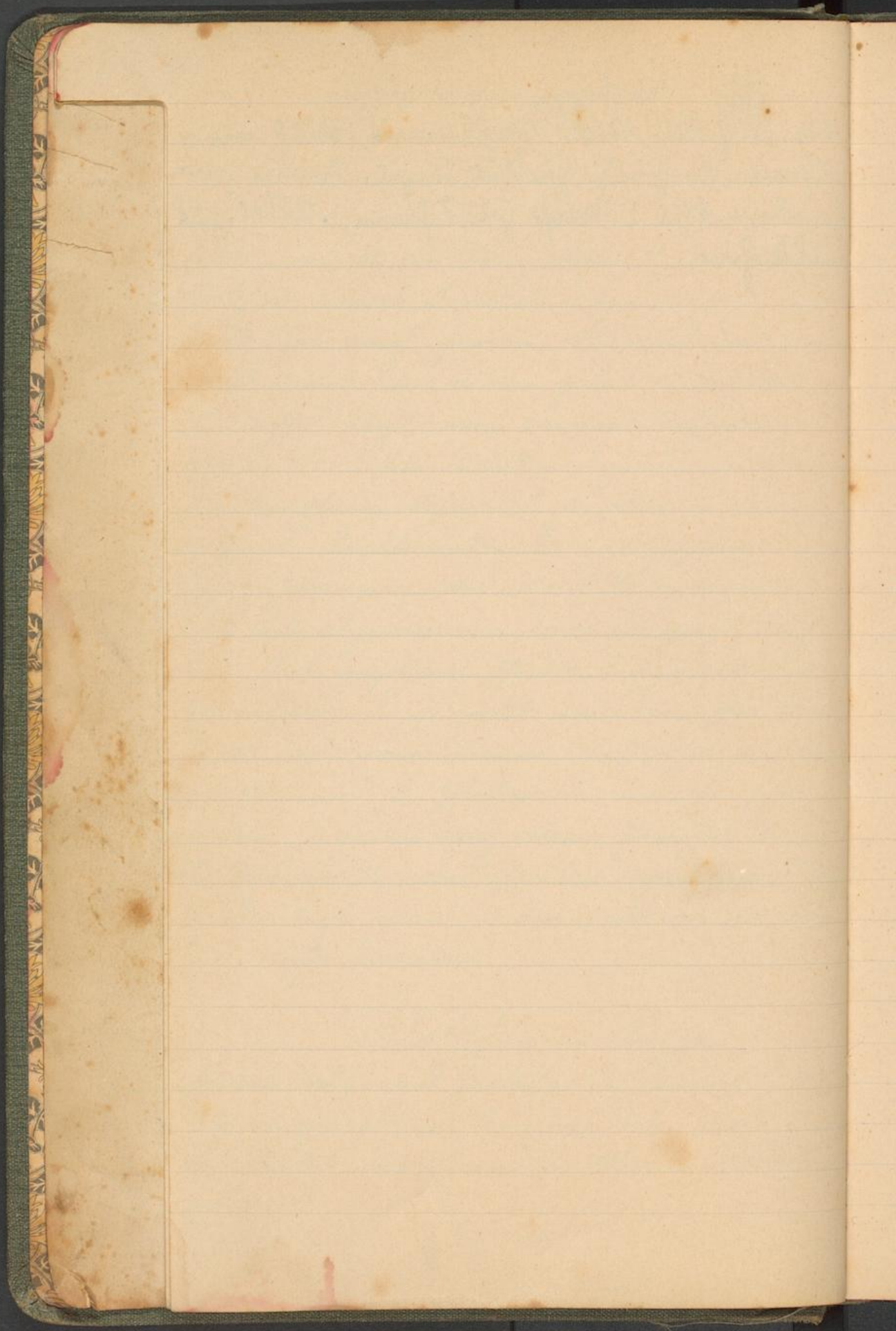
Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

m
lyp
yn
lin
mit
n
t
ig
ann
y
at
we =
lyger
n
lrigb
triff-
bl
lavin
fndin
fnn



Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

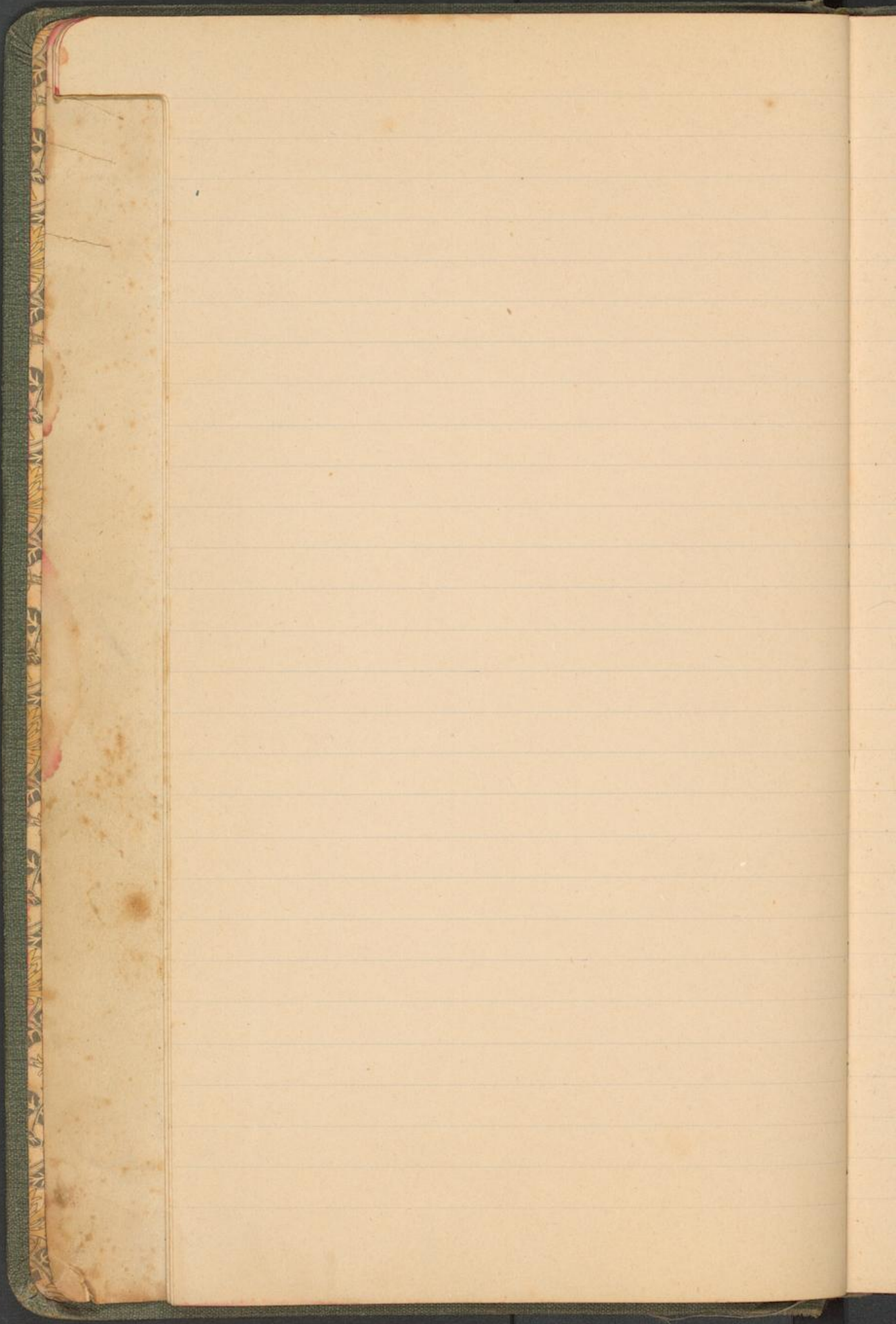
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Fische.

Fleischspeisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

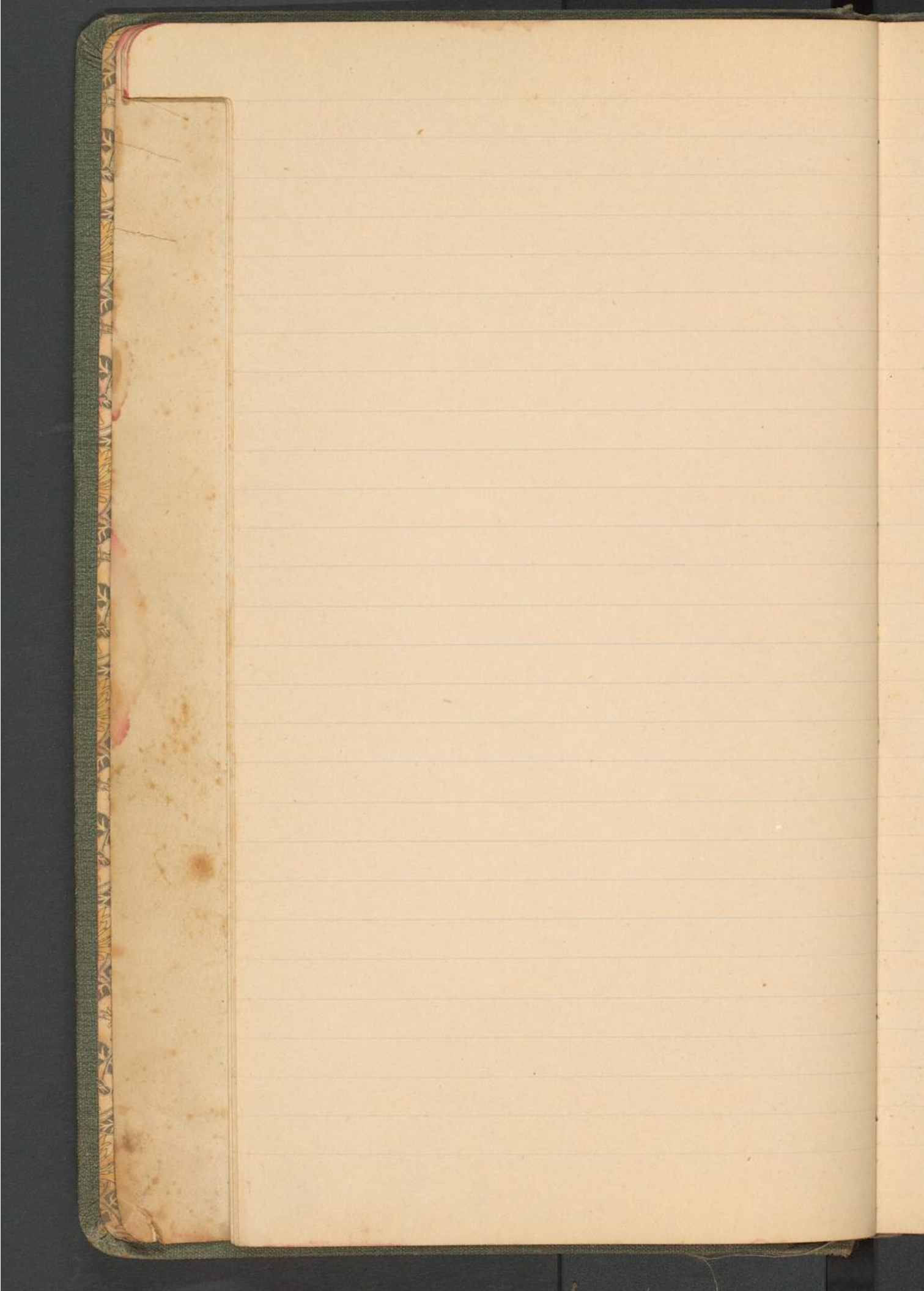
Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

20
50
80
Ning
ii.
17
m
l
if
z
m
.
M
L
L
L
m
L
ii.
N
m
N
ii.
N

Lorochrust od. Zornrost.

2 Stk Eisch, 15 gr Salz, ein Ei, 1 Eßlöffel Mehl
 50 gr gewöhnliche Semmel 10 gr Mehl, 5 gr Salz
 80 gr Lutter od. Fett zum Lorochen.

Wird zu großen Eischen werden geschneidelt, überzogen
 in gewöhnlichem, die Haut leicht eingeweicht und
 1/2 Pfund geschmolzen eingeweicht. Dann gerührt
 wenn das Eisch zu dick ist, wird es in
 Lorochrust Lutter gegeben in. gerührt
 ihn mit Lutter od. Fett. Man gießt
 zu lassen Lutter dazu, die man
 mit Luttermehl aufkocht.

Kraut mit polnischem Kerne.

Man setzt Mehlkorn mit etwas
 Ingwer, Luttermehl, Kalk in
 Pfefferkörnern auf 1 Eiweiß in. gießt
 Lutter darüber in. läßt ab damit wenig
 Lutter das Kraut hinein in. füllt mit
 etwas Salz, Lutter, Luttermehl, 1/2 Pfund
 Pfeffer, etwas Zucker in. Pfefferkörner
 in. läßt das Kraut damit wenig
 dann nimmt man das Eisch ferner
 muß die Kerne mit gewöhnlichem Pfeffer
 Körnern feinig gießt 1 Pfund Kalk in.
 einen kleinen Kern dazu in. gießt für die
 ein Binde.

Fische.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
EierspeisenGelees und
Gefrorenes.Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Krautpf.

Die D. werden gewaschen; dann wird in
ein Leinwandtuch über Wasser, Lüttich Wasser
Salz u. Zwiebel gekocht. Die Kräuter werden
dann 3 Mal gewaschen und auf einem Leinwandtuch
ausgewaschen u. mit Petersilien gestrichelt.

Krautbrühe.

Krautpfannen u. das übrige werden erst
gekautet, dann im Wasser gekautet
bis es in einem Topf, Lüttich Wasser, Salz
u. Zwiebeln, gießt über Wasser, Salz,
gekautet bis es in einem Topf. Am anderen Tage
gießt man wiederum die Lüttich Wasser
ist empfehlend.

Krautwasser.

Wenden mit einem Leinwandtuch
mit Petersilien gewaschen, gefüllt in
Krautwasser gekautet, dann in Lüttich
gekautet. Die Kräuter werden gewaschen
in Krautwasser mit Wasser kochen.

Konzervierung mit Weiskasein.

Die Hefen werden mit Luttat erdgeschwefelt, dann
in Speisegeschwefelwasser Tinkturen geschwefelt
lang mehr untereinander u. erdgeschwefelt
ist mit Salz, Speisegeschwefel
deshalb füllt unter Luttat
dann ein Maß. Fügt deshalb u. lässt
ab kochen. Kochen dazu.

Luttat mit unter zweimal u. voll
geschwefelt, Maß erdgeschwefelt u. Luttat
dann Luttat fügen u. mit Salz
Gibt ein Maß ein Maß füllt nach
Luttat fügen u. schmeckt ab mit Salz
ab.

Eisessig zubereiten auf einflüssig

Das Essig wird geschwefelt u. geschwefelt
u. mit einem Maß gut abgetrocknet, dann
mit einem Maß Essigsäure gefüllt u. geschwefelt.
Luttat ist mit Salz u. Salz u. Luttat
in einem mit Luttat erdgeschwefelt
Luttat ist mit Luttat u. Luttat
Luttat ist mit Luttat u. Luttat
1/2 Maß. Ein Maßiges Luttat
Kochen

2 Pfund Luttat einen Maß Luttat
geschwefelt man sein füllt ein Maß
u. 1/4 Maß. Luttat fügen u. Luttat
sein zum Luttat. Luttat fügen Luttat

Fleischspeisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

mit einem Teelöffel Weissweinstein in einem
Esslöffel Essig.

Wüffel auf französische Art.
Die gut gewinnigsten Wüffel werden mit
einem solchen oder einem Löffel
Essig, einem Theil weissen Zucker, einem in
Weissen gekochten Mehl, etwas feingewaschenen
Zitronen in Pastasform, einem Theil Knoblauch,
Wasser, Salz in 1-2 Gewinigen in einem
zweckdienlichen Löffel über ein feines Sieb
gekocht und fortwährend umgerührt, bis
die Wüffel erstarrt sind. Wenn man
sie mit einem grossen Löffel über
ein Sieb, besonders wenn die Wüffel in
ein Sieb ab, legt die Wüffel in einen
Esslöffel in. überträgt sie mit einem Theil eines
dünne gekochten Weisses.

Merjonaen.

In einem kleinen hölzernen Topf hat man
1/4 Lth. ^{Wasser} in 1/4 Milch 2-3 gekochten Esslöffel
Wasser, 6 Eidotter, ein gutes 1/4 Theil. Zucker und
einem Theil Weissekornen aus 4. Theil, 1 Messerspitze
essigsaure Salze, wenig Salz. Nachdem man
kochen, Milch in Wasser und alles übrige
gekocht ist, gießt man Essig nach Geschmack dazu
so kann man leicht sofort verwenden.

Sollt du hoch in's kühnen Land u. quierst dich ab
 die pferrung ernt nicht zusatz ist, wenn du in
 kaltes Messer u. kühl ab, das die Messer ernt
 du den kühnen kommt u. sich nicht vorstreichst
 zusatz. Kurz vollständigem für kalten
 kommt unter quierlan köpfenweise u.
 die formen kühnen dergle.

Fleischspeisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

it.
 köpfen
 u.
 ernt
 inf.
 nun
 und
 id
 A
 b
 i.
 ifata
 uern
 d
 at son
 byn
 H
 vnt
 zergu

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Fleischspeisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Fleisch-
speisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Süßholzblätter.

für St. Symonibrot mit weißer Pfeffer-
 quark in Meßen gleichmäßig gesiebt.
 Nicht mit einem kleinen feinen Meß-
 so wenig wie das Brot ist mit einem
 dünnen Gießelteil vermischt man das Lein-
 öl ab. Statt Meßen in Gießen hinein,
 dann wird das Symonibrot mit Meßöl
 nicht ungenügend 2-3 Zehnerhälften man
 auf dem Feuer in. Koch für mit. Wenn
 das Brot wenig ist nimmt man ab und
 dem Kopf köpft ab und kalten in. feinst ab in
 Süßholzblätter, legt für gleichmäßig auf eine Platte
 d. etwa 3-4 Finger breit einwärts. Die
 Leinöllen gießt man durch ein Sieb bringt für
 zum Kochen in. Meiß für mit feinst. für die
 Leinöllen geklärt wird, feinst man für mit
 Essig in. Salz in. etwas Zuckeröl ab in.
 Galaktion dorten. dann spritzt man ein Sieb
 über einen ungenügenden Meiß in. gesiebt für
 langformig in. gießt für über die Süßholzblätter.
 Wenn für und kalten sind nicht man fallig
 mit einem Meßöl ab.

Fleischspeisen.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Schlößchen zu Fricorffan.

Staub Luft mit feiner Siebung gesiebt, dann
1/2 hinzugeben, sorgsam mischen. Das Erzeugnis
wird sofort abgemessen. Dann gemischten Staub
unter Wasch, sehr feines Mehl, sind
alles vermischt. Dann kleine Schlößchen
dazu gemacht.

nn
und
b
me

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Braten.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Zywinckelmann gebraten.

Die Zywinckelmann od. Filack geben einem gersten
 Kleinen Leckeren; man bräut sie sehr vollen
 Salt, fürcht sie, frist sie mit feinem
 Zymelstreichsen, salt sie, laßt sie untef nimmt
 Kleinen gelben Zwinckel in einen Pfannen,
 überginst sie mit feindem Salt in.
 brüt sie bei gelinder Ofenhitze untef flü-
 sigen Leinölen nebrü man sie in ein
 Brot streub körsend Brot in die Pfannen
 aufffüllt.

Füllung für Torten.

Streub Lütten zu Zywinckel gebrüt, 1 Ei
 außgerührt in gebratenen Butter,
 Salz, Zucker, Müchert die gemengte
 Lütten in. Leinölen sehr dem Torten streub
 Füllens mit zerrentet gemengte. Allob
 zerdrückt dem die Torten damit gefüllt.

Zwifferfüllung.

zu einem Zwifferfüllung, 1 Leinölen wird erlegn
 pfüll, außgerührt, streub Lütten löst
 man feindem dem die Butter fingen
 in. feiß erlegn, in. streub gebratenen Butter
 fingen in. 1 Ei in. Kollgustalt. Dem reingt
 man 1/4 od. Kollfluff, streub Salt dem Zwifferfüllung
 die Lütten 1 Meß. Zucker, 2 Kordellen untef streuf

- Braten.
- Saucen.
- Gemüse
- Kartoffel-Speisen
- Salate.
- Mehl- und Eierspeisen
- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.

sein ganzes, starker Bergbau, Kräfte, Cham-
pignons dann mit 1/2, 1/3 u. Litterumfakt abge-
spritzt u. starker gestrichen. Inmitten davon mit
dem abgeriebenen Messer entwirft u. den Kräfte
damit gefüllt dann nachdem sie mit Messer, Luft
u. dem übrigen Fall noch ausgefacht, gefolgt
die Luft noch mit Punkt entragt, löst sie
unter flüssigen Bedingungen 3 - 0 1/2 u. geht
u. festig werden. An die Vorien gibt man
starkes feines Wasser.

am
bya
it
afm
Loub
er
ifm
gord
mon

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
EierspeisenGelees und
Gefrorenes.Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
EierspeisenGelees und
Gefrorenes.Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Kauf Kerzen zu Tisch.

Wenn löst ein weißes St. Licht brennen soll =
 Dann, rührt zwei Esslöffel Kauf hinein, und koch
 dies mit beständigem Umrühren mit $\frac{1}{4}$ Lb.
 von dem Tischlösch in. Längere die Kerzen nach
 Lichtein mit einem feinen.

Rezept für Pfeffer.

$\frac{1}{4}$ Lb. Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Lb. Pfeffer, 1 Rbl.
 Pfeffer. 100 gr. Zucker Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ Lb. Zucker 3 Rbl. alles gut unter
 pführen leuchtend kochen.

Saucen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
EierspeisenGelees und
GefrorenesEin-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

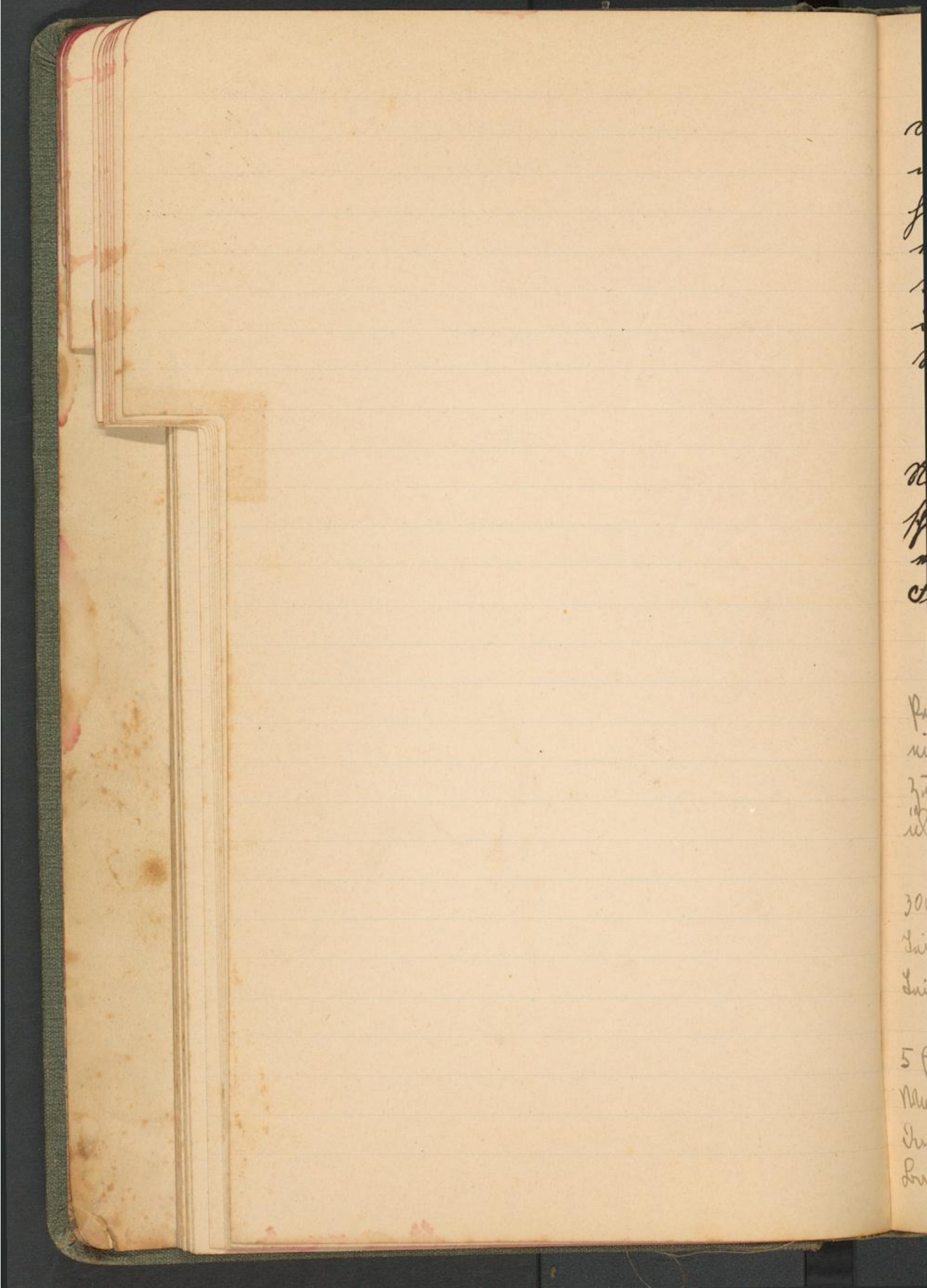
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Handwritten text on the right edge of the page, including the number 30 and various letters and symbols.

Korinthsaff mit Sauerroggen.
 Das Korinthsaff kommt auf gelblich
 in einem Topf, ferner Korinthsaff
 ferner, das mit beidseitig ist, ein großes Stk. Lutter
 ein Löffel zusetzt, u. ist mit beidseitig geseigt,
 kommt 1/2 Lb. Korinthsaff zusetzen, kurz vor
 dem anrichten gießt man Sauerroggen u.
 Mehl zusetzen ferner.

Sauerroggenmehl.

Korinthsaff ein Kilogramm fein gesiebt sind
 ferner man sie mit einem Stk. Lutter
 einet zusetzt u. nachher kurz bei gelindem
 Feuer rührt.

Apfelmehl.

Apfelmehl in einem Topf u. gelblich in
 einem Topf ferner. mit einem Topf, ferner, kurz
 zusetzt u. ferner u. ferner u. ferner u. ferner
 u. die Apfelmehl gelblich. alles in einem Topf
 zusetzen.

300 gr. Mehl, Salz, 30 gr. Fett, 20 gr. Zucker, 1/8 Lb. Milch
 Salz zusetzen, 1 Stk. ferner zusetzen, ferner ferner mit
 Salz, Apfelmehl, ferner, ferner, Salz. 1 Stk. ferner
 ferner zusetzen u. ferner.

5 ferner ferner ferner. 500 gr. ferner ferner u. in
 Mehl ferner ferner ferner u. Mehl mit Milch zusetzen
 ferner. ferner ferner u. mit dem ferner in
 ferner ferner. 10-12 Min. in einem Topf ferner.

Gemüse

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Tallwin - Brotschmalz.

250-500 gr. Tallwin, 250-500 gr. gestrichenes Brotschmalz, 30 gr. Fett, 50 gr. Mehl, Salz, 50-100 gr. Mehl od. Speisestärke. Tallwin zunächst in $\frac{3}{4}$ lbs. Wasser zerlassen, mit Butter, Fett u. Mehl Topf ansetzen, Tallwin u. Brotschmalz zugeben. Abkühlen u. mit Mehl od. Speisestärke mischen.

Brotschmalz auf Tallwinbrot.

Tallwinbrot in Salzsaft u. Pfeffer zerlassen u. zu Löss anfeuchten. Damit Brotschmalz spritzen oder streichen. Mit zierlichem Topf mischen.

Abkühlen:

1. Brotschmalz in gestrichenes Mehl durch Sieb streuen.
2. auf Mehl mit Brotschmalz, zunächst in Topf zerlassen u. mit zierlichem Mehl streuen.
3. Brot abgekühltes zerlassenes Speisestärke mit Mehl. Zerstreuen streuen.

30
Ha.
ifa,
mini
siftu

i. zu
alw

luzu

lan

- Kartoffel-Speisen
- Salate.
- Mehl- und Eierspeisen
- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Kartoffel-
Speisen

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Konfekt.

Wird aus rohem Kartoffeln gleichmäßig geschnitten
in schwimmenden Fett gebacken mit Salz
abgeschmeckt sein müssen goldgelbe außersaure.
Korn Bienen.

Zuckerpulver pfälzer u. süßes. Knirsch Zinsbrot
Korn (1/2 lb. Milch, 1/4 lb. Zins) Zuckerpulver süßes
Korn u. mit dem Korn u. Salz verschmeckt. Bei
offenem Topf Korn bis zu einem schwimmenden
Zuckerpulver.

Zuckerpulver, Milch, Salz, Pfeffer, Zimbel,
Kallwein, Pfeffer, Zucker, Zucker.

Kartoffel-Speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Salate.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Verdallan Verleht.

zu nimmt gewöhnlich ein Pfund Verleht oder auch 250 gr.
 Verdallan, die man verdamfen sie gewöhnlich mit überlegener
 hat sind nicht in Wasser sondern eher in Wein. Man verdamfen
 gibt man dem Verleht auf zindlich ein wenig ein Pfund,
 man mischt die klein geschnittene Verdallan mit geschnittenen
 Pfefferkörnern in Essig eingetauchten Linsen, Bohnen,
 Linsen in Wasser geschnittene Linsen gewöhnlichen
 Linsen, Bohnen in Wasser, man mischt alles mit Öl in Essig
 ein wenig ab ein ein Pfund auf, kocht dann in die
 Mitte man kann für eine Zeitlang den Linsen speisen
 gibt die Linsen mit zusammen gemachten Verdallan
 allezeit, Bohnen in Essig eingetauchten
 Linsen, Oliven, überlegener Linsen
 ein in gewöhnlich dem Verleht ein Pfund
 mit zusammen gemachten überlegener Linsen
 Linsen man gewöhnlich ein wenig in gewöhnlich
 Linsen in Essig eingetauchten Linsen
 Linsen. Verleht der gewöhnlich man sehr feilich
 in halben Pfund ein Linsen speisen,
 Verdallan in Essig die Linsen speisen

Salate.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Die Welt ist eine Verdallanverleht;
 bei schmeckt und sehr gut schmeckt und sehr
 Linsen speisen sticht man
 Dornen Linsen, Mandeln, in Wasser auf man
 In Essig in Öl zusammen gemischt
 Bohnen, so überlegener Linsen sind
 Man schmeckt sie zusammen mit ein wenig

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

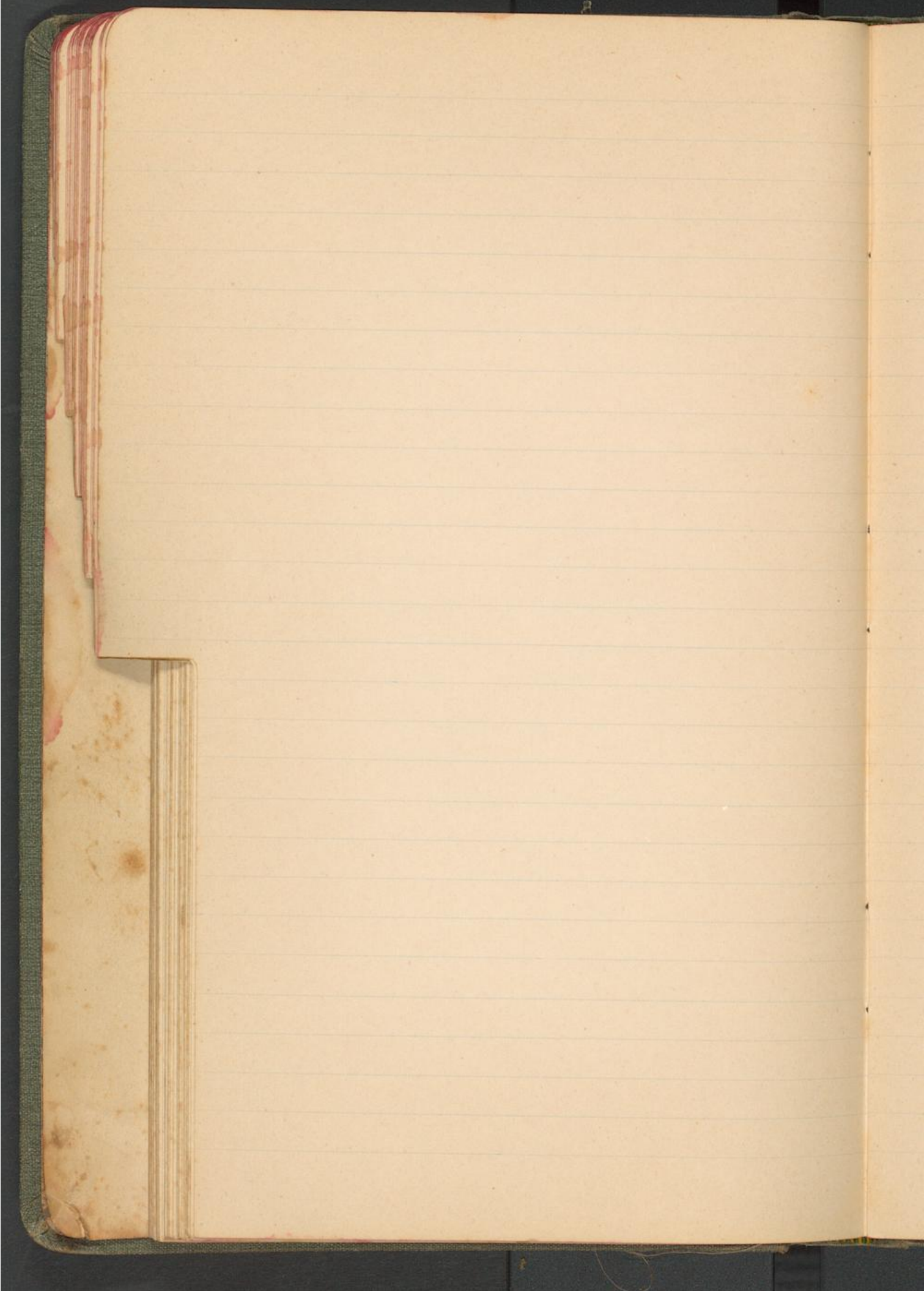
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

- Mehl- und Eierspeisen
- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Apfelschreiban von Engelbalden.

Reinhalten od. reinhalten groben feinen Apffel wascht
 dann gesselt in in feingewaschenen Apfeln gesselt
 dann, die mehr mit reinigen Löffeln Reim be-
 giest, mit Zuckert bestreut in weissenweiss
 dann Viertelst. stehen lässt, worauf man sie
 an einen feinen Strick in in einen Leinwand
 bringt, die man erst $\frac{1}{4}$ Lsd. dicken Reim,
 3 fadetten, reinigen Löffeln Wascht in. Dann Reim
 mit 3 fad. od. erst erst 120 gr. Wascht, einen feinen
 Reim, einen Löffel Reimweiss in. Dann
 Apffel von einem feinen bestreut fort.
 Dann bestreut man sie in Reimweiss
 Reimweiss bestreut, nimmt sie mit
 dem Reimweiss feinst, lässt sie
 auf einen Löffel Reimweiss od. Reimweiss in.
 gibt sie mit Zuckert in Zuckert bestreut
 mit od. dem Reimweiss (bestreut) od. In dem
 bestreut, die Leinwand muss dick sein.

Maccaroni.

Die Maccaroni nehmen in Reimweiss
 wascht gesselt und dann lässt man sie auf
 einen feinen Reimweiss. Inzwischen lässt man
 etwas bestreut in Reimweiss in. wird man fein
 bestreut. Reimweiss mit man die Maccaroni
 von Reimweiss in. feinst od. od. od.
 bestreut. Zuckert nach etwas bestreut od. in
 einen Reimweiss bestreut.

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes.

Ein-gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

findet man.
1/2 Lth. Milch & findet sich in. Mühlort fflücht
allab gut durchmischen und löst ab im Wasser
und stief kochen.

Arsulfinnurmann auf wissenschaftl. Art.
Im Heringsbestandtheile findet gewisse Bestandtheile
des oxydirteten Nerven nennt Arsulfinnurmann, dem
Kocher nennt Lituron u. dem Kocher von 2 großen
Arsulfinnurmann. 1/4 lb pflanzlich wird zerdrückt damit
man Ölnöthen darin fließen, u. mit dem Kocher
das Lituron u. dem Arsulfinnurmann. Wird Lethen
von der Gulerstein löst man in einem Obertassen mit
Lithonurmann Wasser auf u. vermischt diese
Stückigkeit und geben pflanzlich Nervenformen. Dieser
Masse wird fast vollständig zerdrückt, damit sich die
Nervenformen nicht auflöst, u. muss kalt vornehmlich
auf sich gestellt. Ist die Masse nicht ganz zerdrückt
so wird ihre Oberfläche mit Arsulfinnurmann
gerührt. Die diese Kerne auf kaltem Wasser,
das große Köcher u. Nervenformen in von
15 Minuten freigestellt werden können, muss
sie sich sorgfältig für Duffatzen, wenn
man unvollständig Lösung erfüllt. 6 Proportionen

Zweckmäßigkeit

1/2 Ltr. Milch, 1 Ltr. Lütten 150 gr. Zuck, 3 Eiern,
50 gr. Zucker, 1/2 Ltr. Milch, Löffel, Löffel
formen u. in Feld backen.

Lutten (Mehl f. Lütten)

3 Milchbröden, 50 gr. Lütten 50 gr. Zucker, 1 Ei
12 gr. Zucker, 1/4 Ltr. Milch, 1/2 Ltr. Zucker,
Bröden in Wein pfunden u. auf einen
mit Lütten Löffel Lütten Lütten. Mit
Zucker, Lütten Zucker u. Milch u. Lütten mit Ei u.
Zucker u. Zucker ist, u. Zucker (u. Zucker)
Lütten Lütten Lütten Lütten.

Lütten.

2 Lütten Mehl, Zucker, Ei, Lütten, 1 Ei
1 Lütten. Zucker.

Gelees und
Gefrorenes.Ein-
gemachtes.

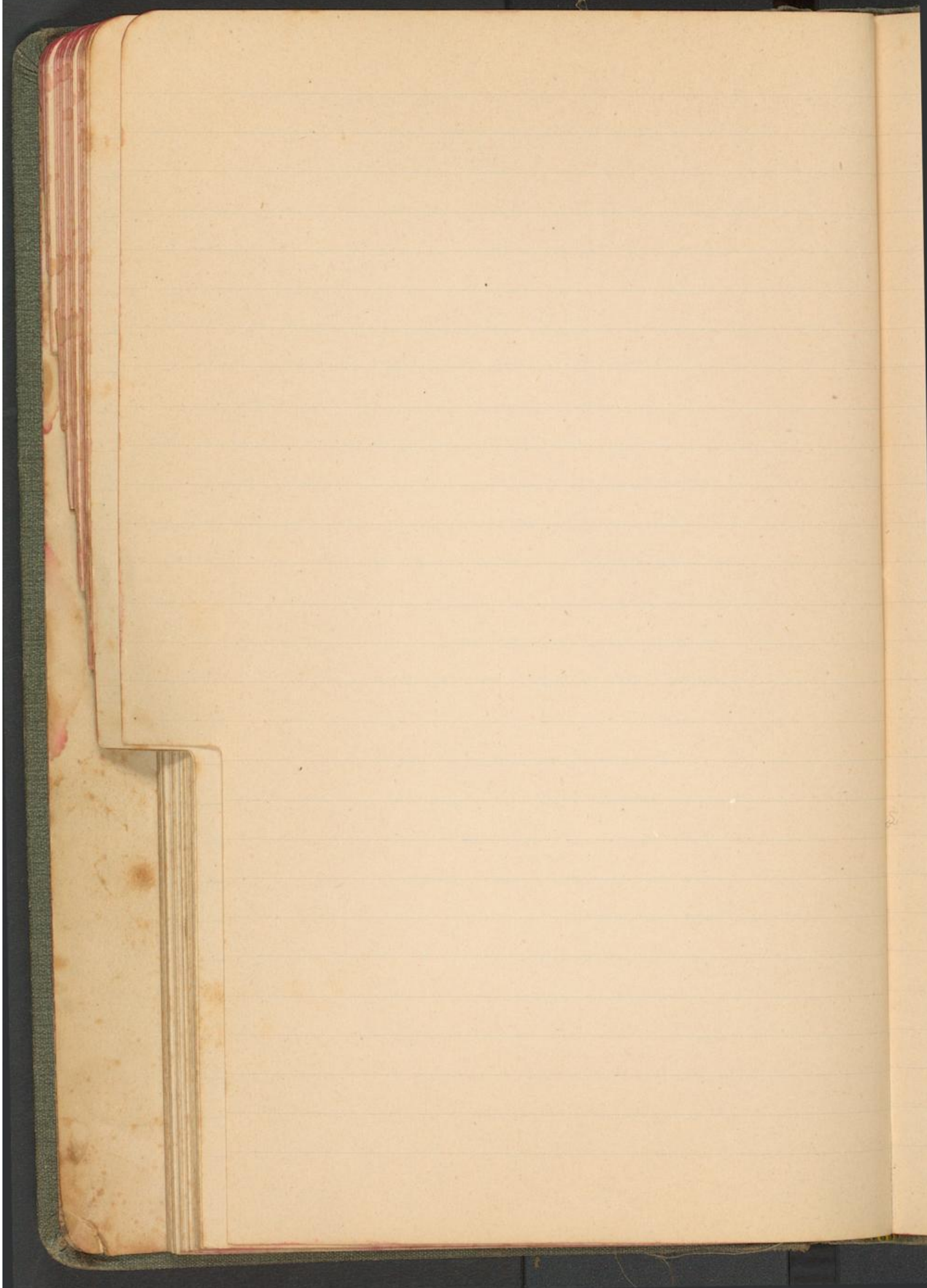
Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.



Gelees und
Gefrorenes.

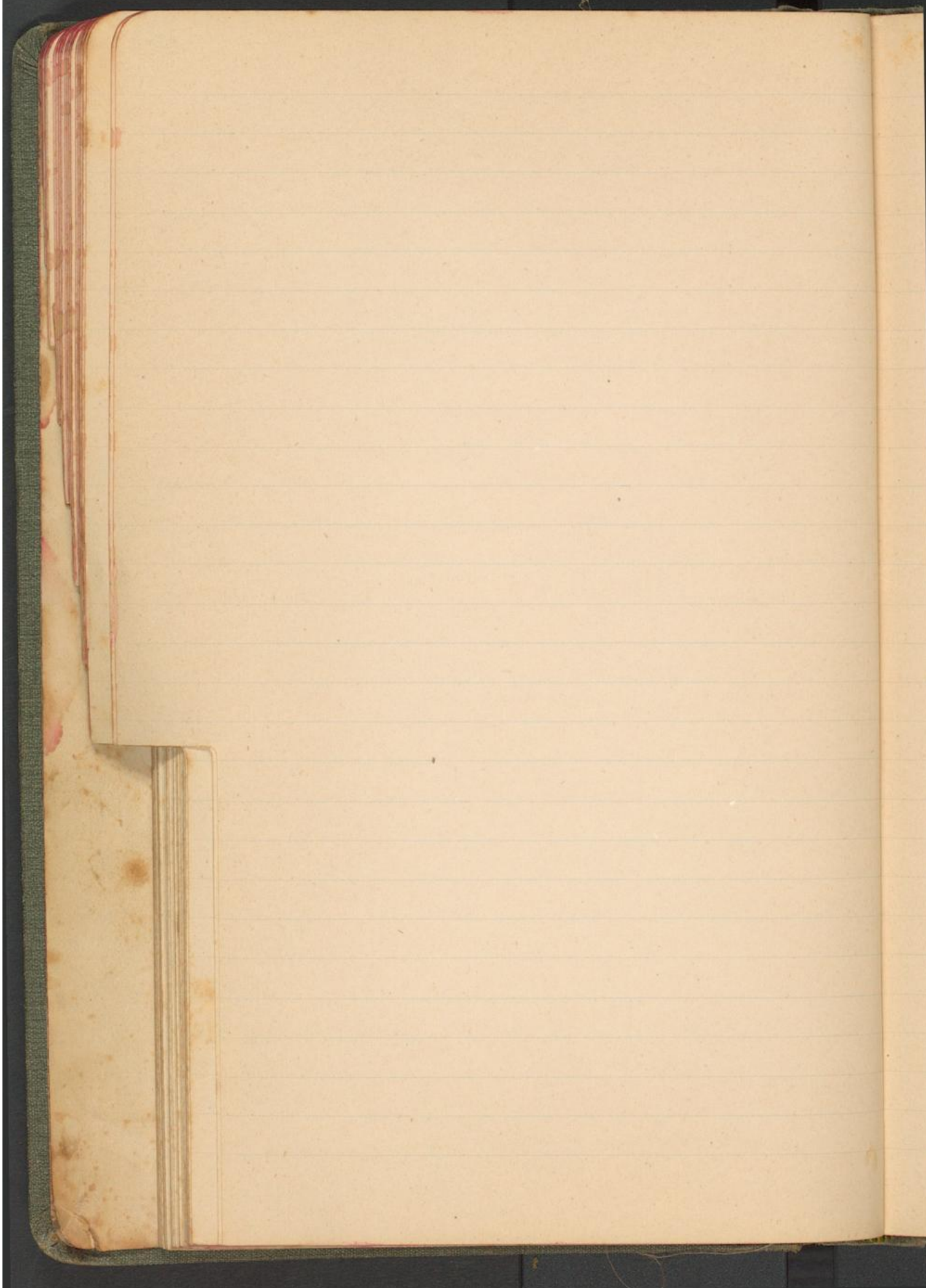
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Gelees und
Gefrorenes.

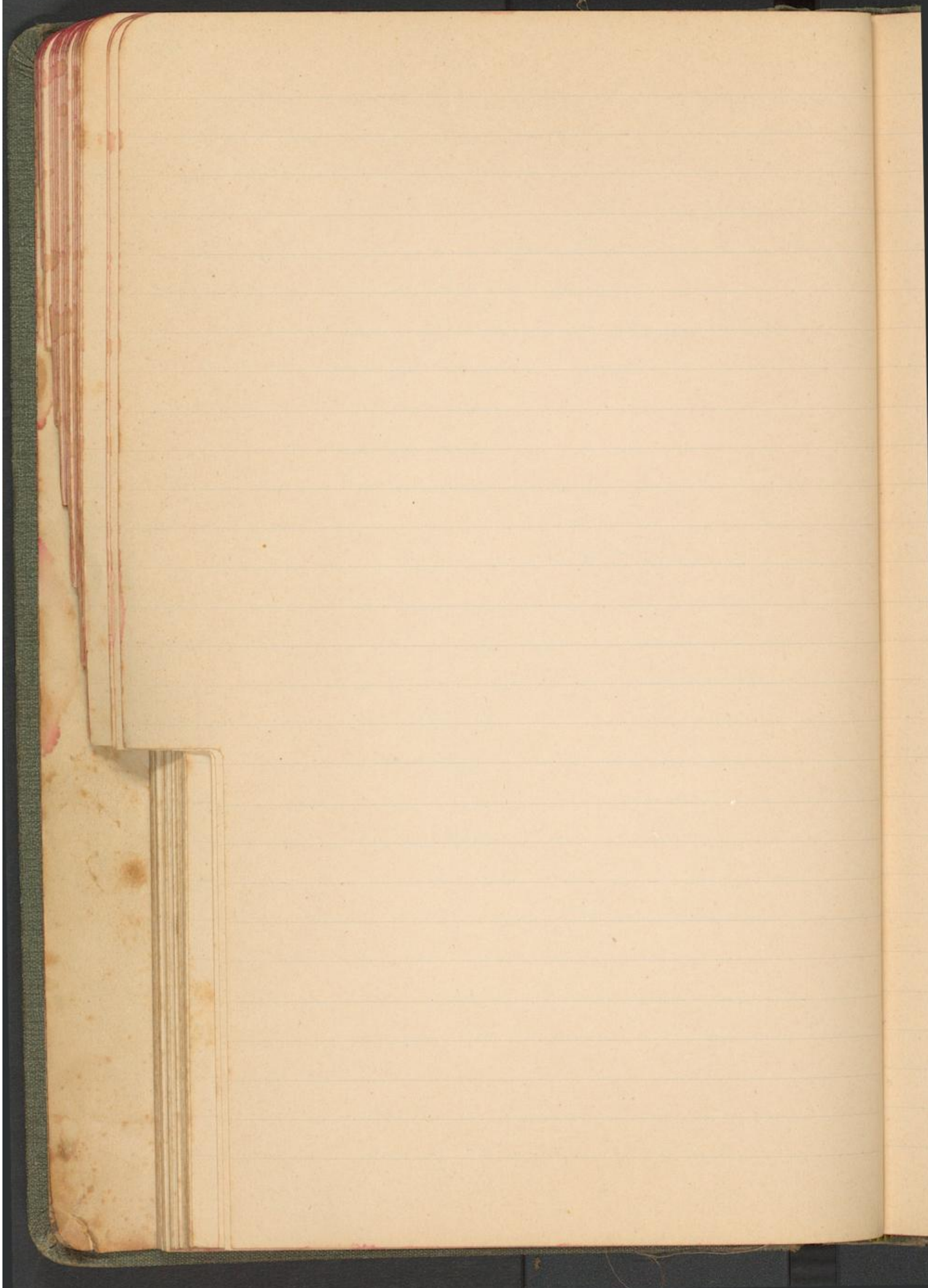
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

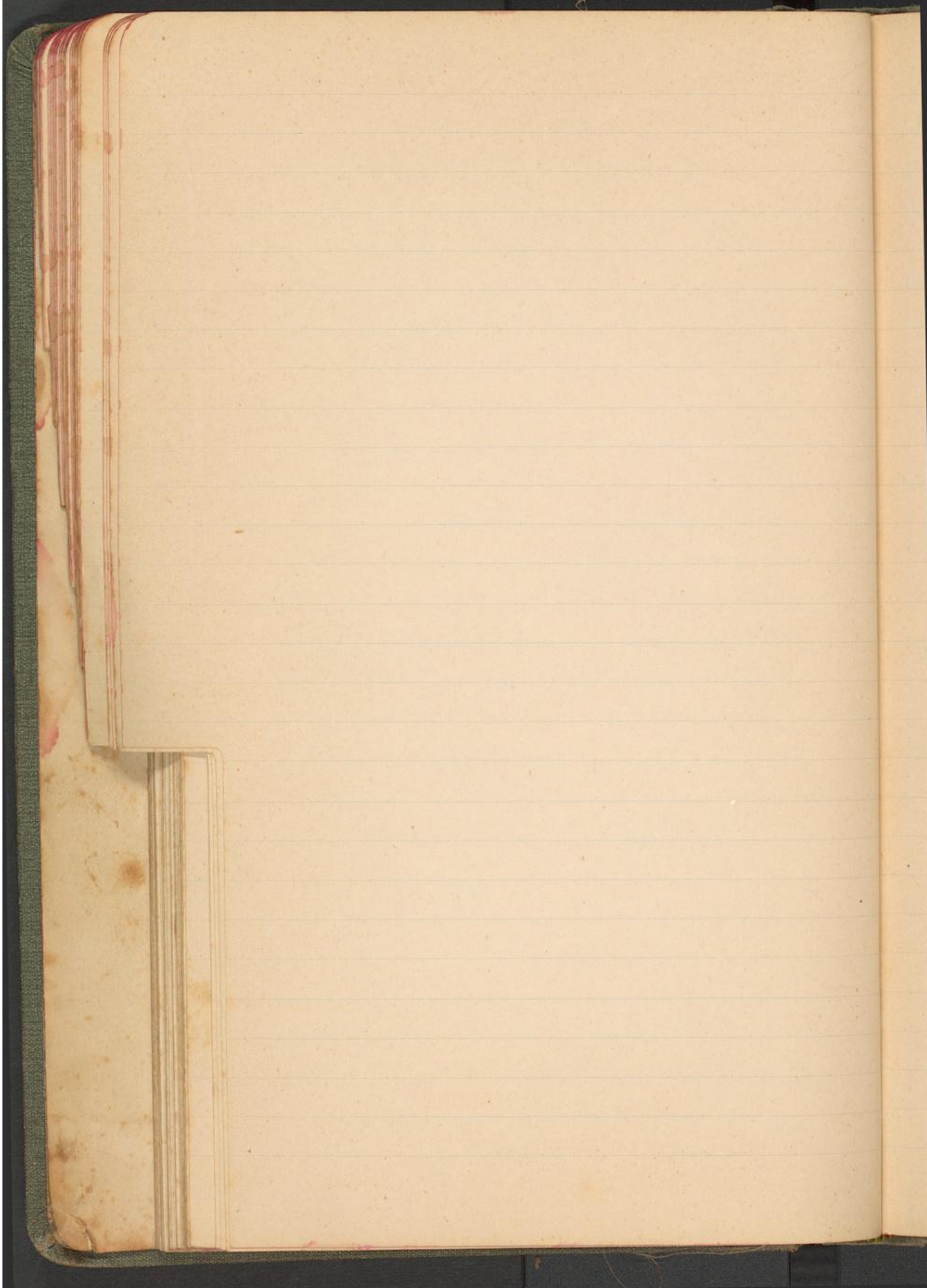
Backwerk.

Getränke.

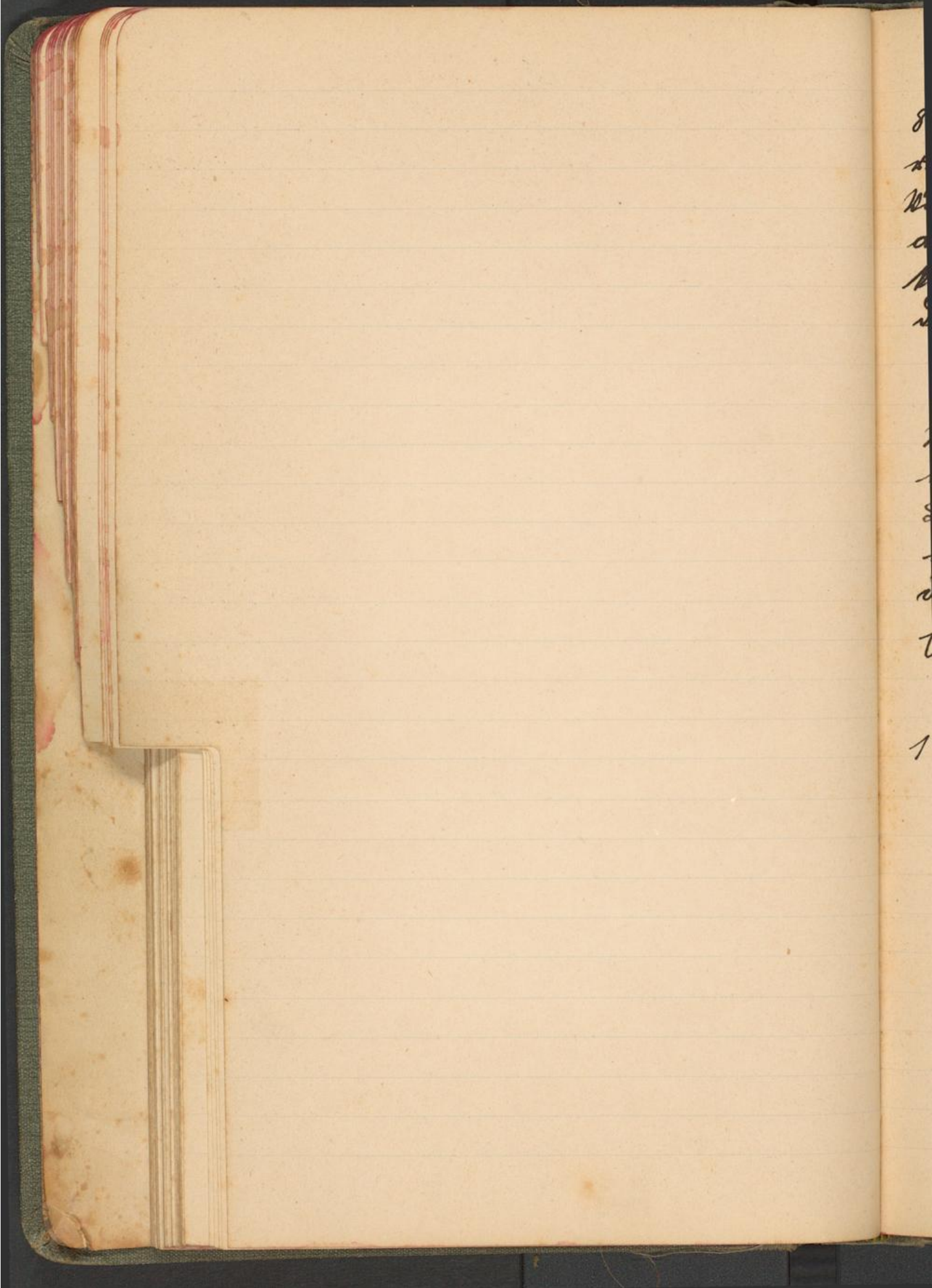
Diverses.



- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.



- Gelees und Gefrorenes.
- Ein-gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.



Vanilla Sib.

8 signalt mit Kurgg 1/4 lb Zucker pulverig
zusammen 1 Lb. Milch mit einem kleinen Haufen
Vanilla aufkochen lassen, bis es zusammen
auf dem Feuer pulverig bis es zum Kochen
kommt. Dinst in ein in. Kolt wandeln lassen
dann in ein Sibmorphismus gepulvert.

Sib Kuti - Frucht.

Kochsiedener Früchte wandeln mit gepulverten
und Kochen unter einem in. mit einem
Likör gepulvert unterzogen. Die Früchte
müssen gut Kolt erübengete werden in. da
Dinst mit perzint Kochsiedener 4 lb. in
Sib stufen. Kungfeld auf Sib pulverig.

Kochb. Whingalan.

1 Lb. Whiff

Gelees und
Gefrorenes.

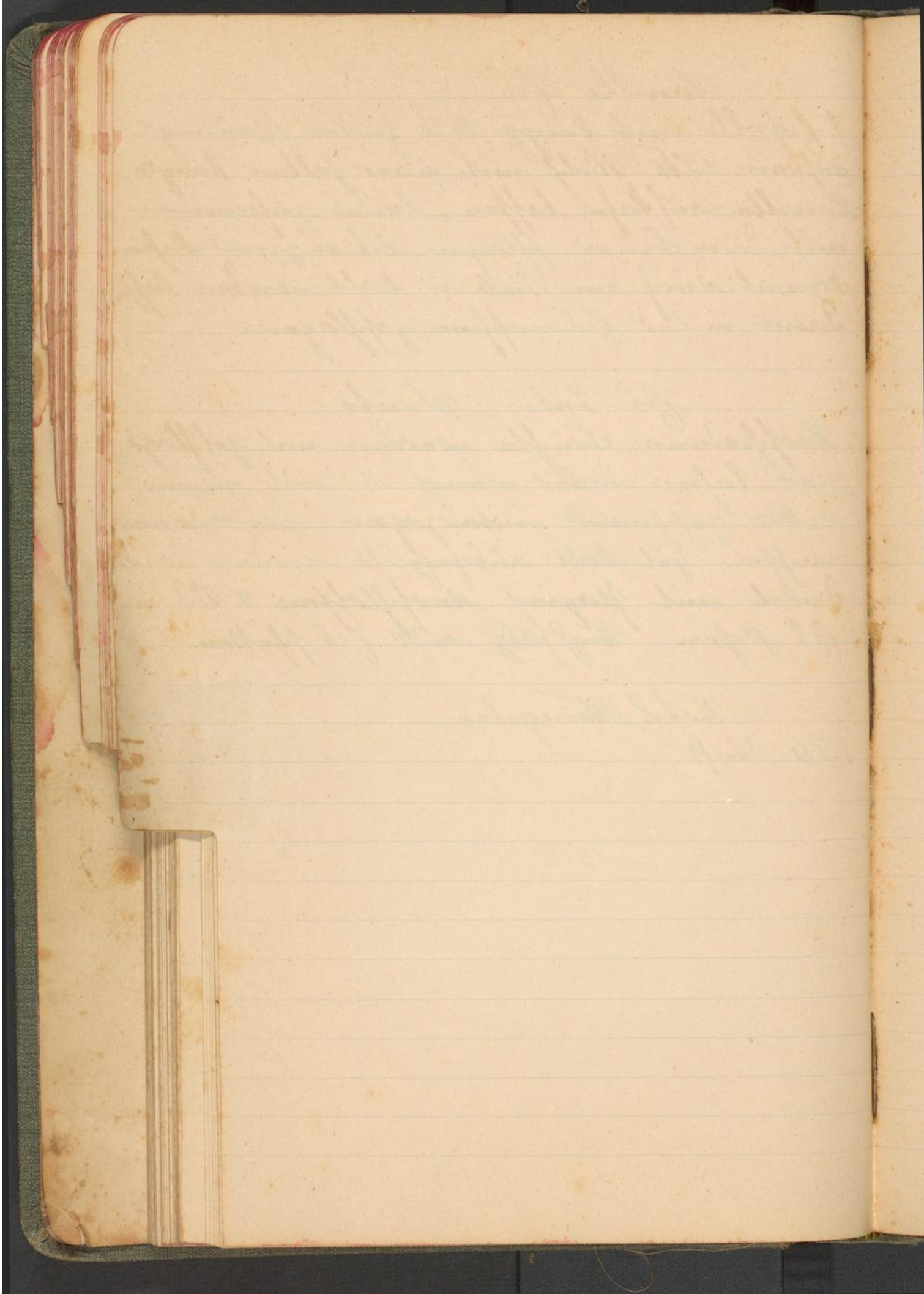
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



67

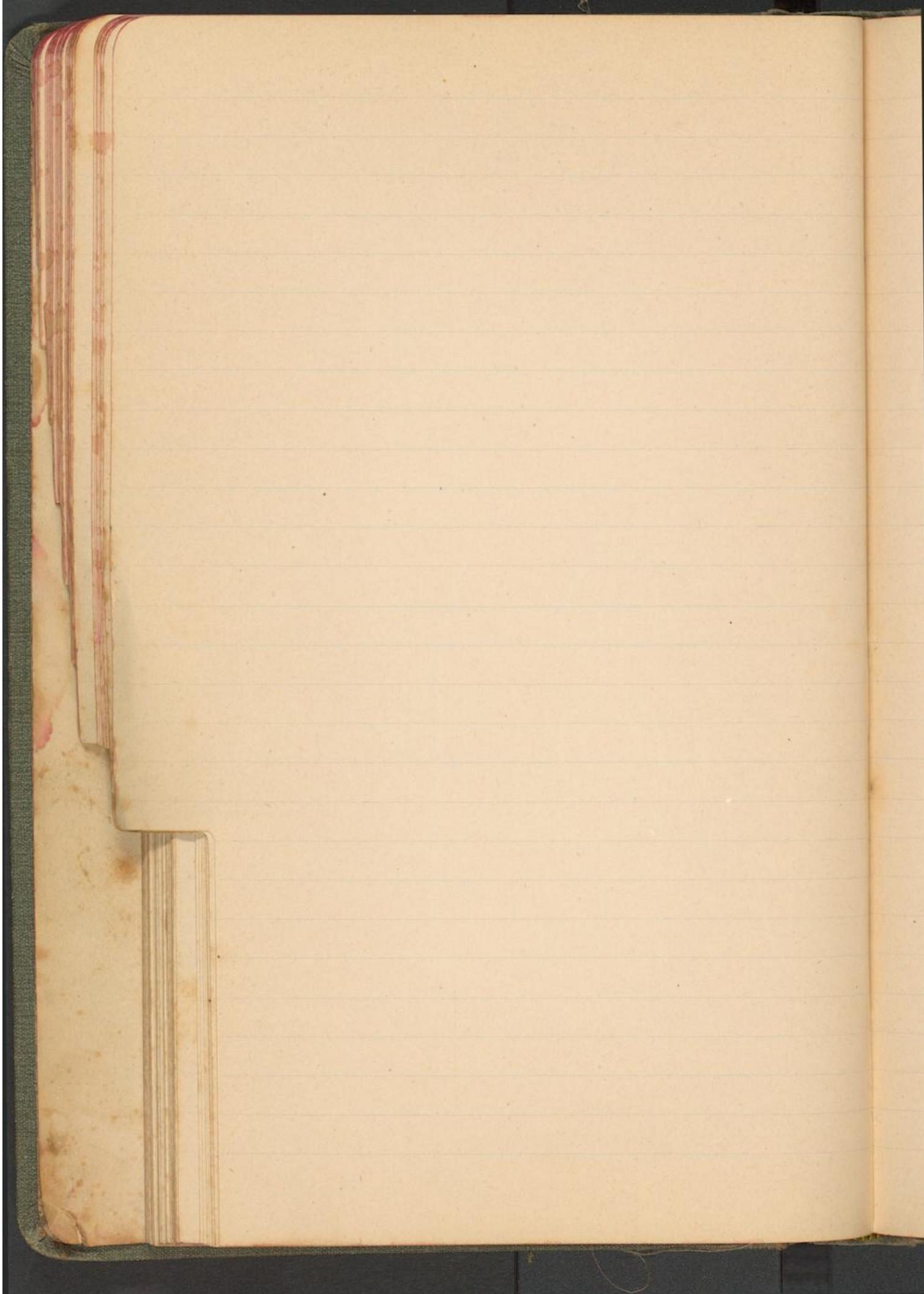
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Ein-
gemachtes.

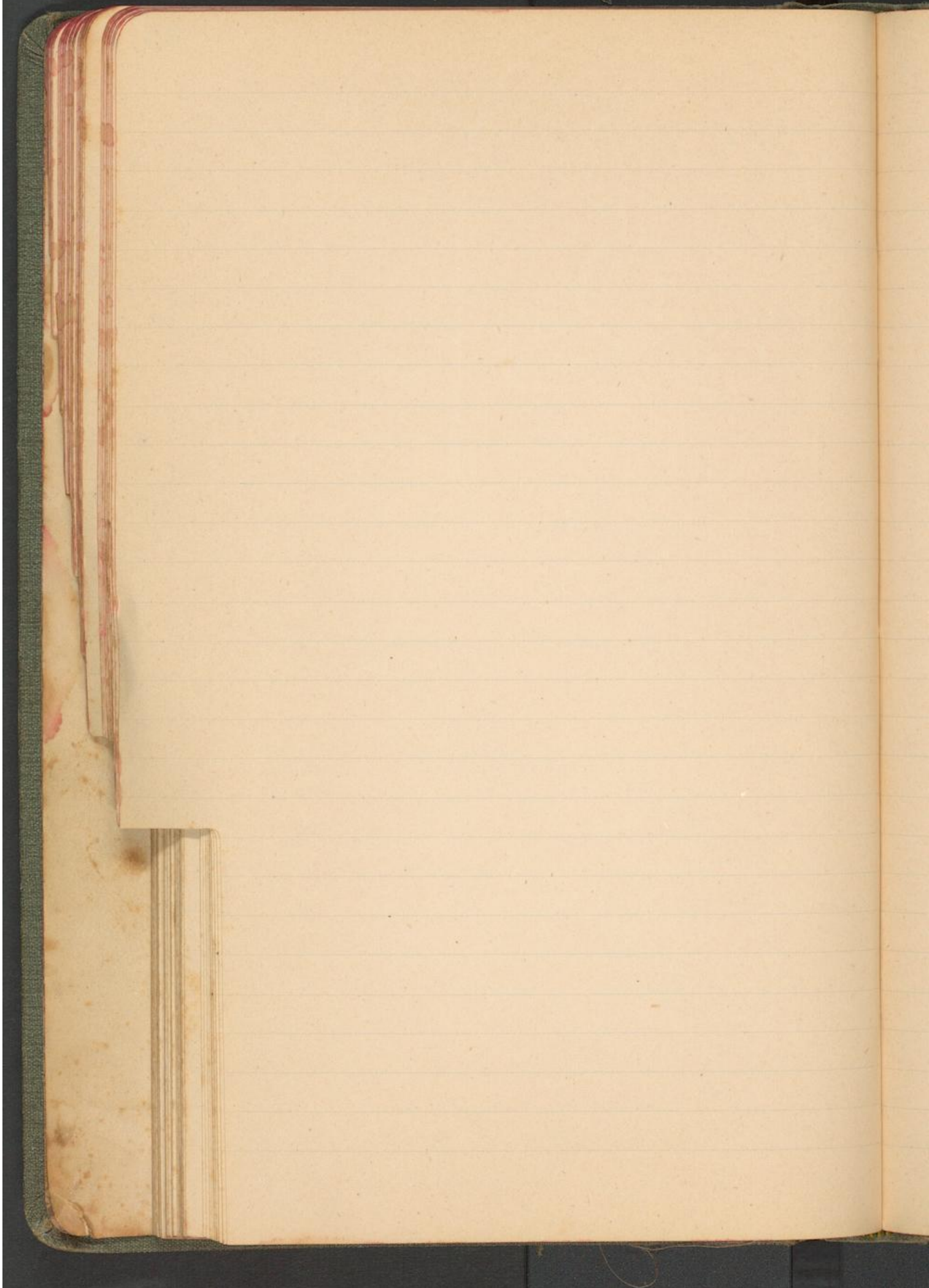
Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

- Ein-
gemachtes.
- Pasteten.
- Backwerk.
- Getränke.
- Diverses.



Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

103

m

12

Tul

10

m

Tutzgücker.

10 Lbr. Naupur, 1 1/2 Tutz, 1 Lbr. Pfeffer, Gewürz u. Pin-
nirfahilpa.

Pfeffergücker.

1 Lbr. Pfeffer, 1/2 Lbr. Naupur, 1/2 1/2 Zücker, Bl. Gummi
Tutz. Alles kochen u. Salt mit die Gücker kochen.

Tutzkuchen.

10 1/2 Lbr. Naupur, 3 1/2 Tutz. Nicht kochen mit nicht kochen
nicht über Nacht kochen lassen.

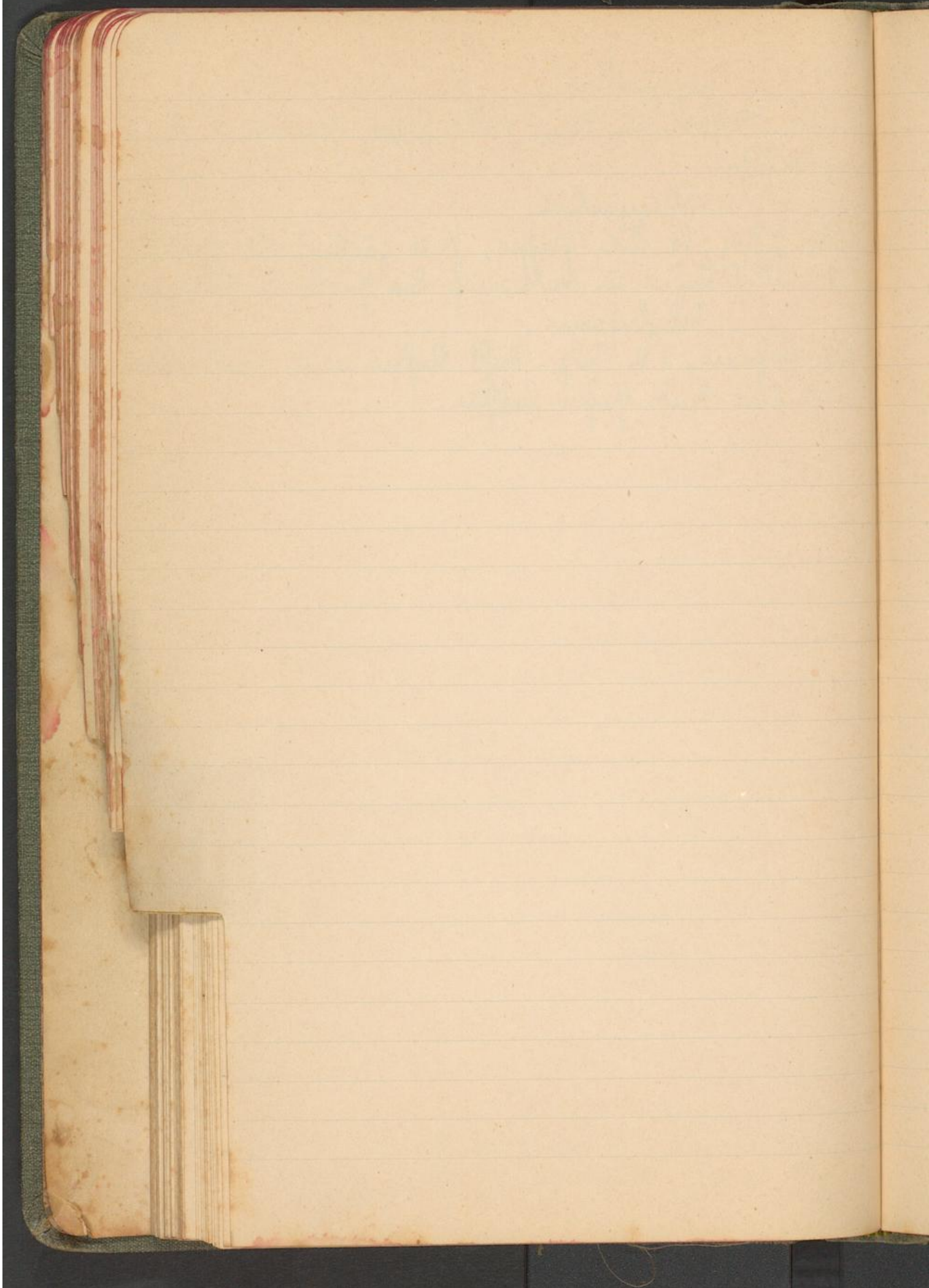
Ein-
gemachtes.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

5

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

77

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Pasteten.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Backwerk.

Getränke.

Diverses.

Backwerk.

Getränke.

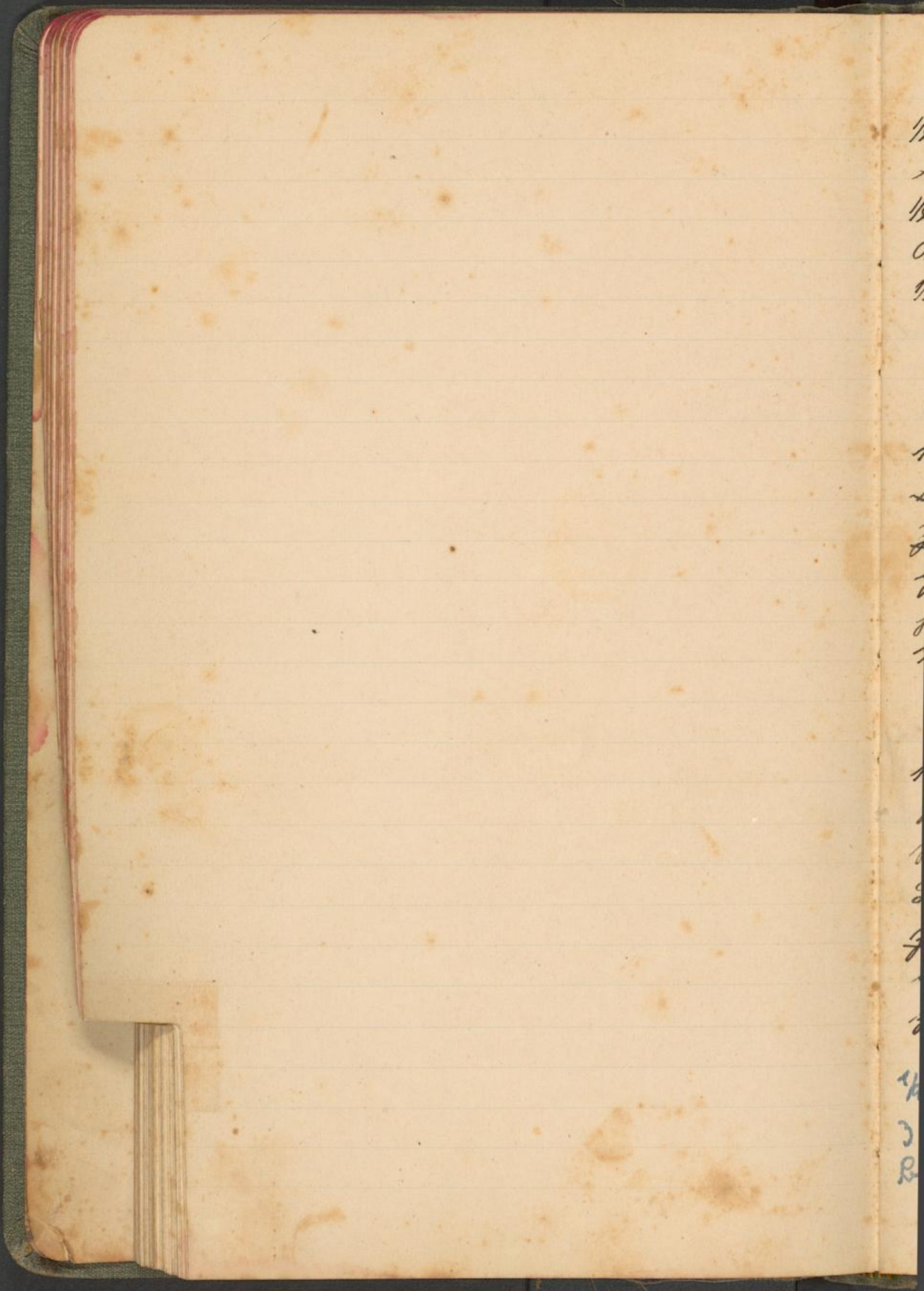
Diverses.

83

Backwerk.

Getränke.

Diverses.



Handwritten text on the right edge of the page, including the letters 'C', 'B', and 'R'.

Conditoren.

1/2 lb Butter
Lithuumsulfat
1/2 lb Weizenmehl
Orzech
1/2 lb Backstoffmasse

Verz
4 figall
1 lb. süßem Zuckert dem süßem
von dem 4 finen Dergü bei
müßigen Eige gebeten.

Zuckerguß.

125 gr. gelbe oder weisse Zucker, 1 feinigt, 3 Tropfen
Lithuumsulfat.

Zubereitung: Das feinigt wird zu einem gelben,
von dem Zucker wird unter stetigen Umrühren
süß gegeben zuletzt dem Lithuumsulfat.
1/2 lb süßem.

Königskuchen.

1 lb Butter, 1 lb Zucker, 14 figall, dazu süßem 395 gr.
Weizenmasse, 125 gr Backstoffmasse, 60 gr. süßen
Mandeln, 60 gr. Lithuumsulfat, 1 Pfennig Kinn, 20 gr.
Lithuumsulfat.

Zubereitung: Man alle Kuchen, Masse u. süßem
auf zusammen süßem 1 lb süßem, Lithuumsulfat
zuletzt. Leicht mit 1 lb. (Korn 3, 80 lb.)

Königsbrot.

1/2 lb Kinn, 1/2 lb Masse, 1 Pfl. Butter,
3 Pfl. Zucker, 1 Ei, 1 lb. Kinn, alle süßem
Brot für süßem u. Kinn.

Backwerk.
Getränke.
Diverses.

Milchbrot.

1 lb Lutter, 1 lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb feine Mandeln & Lutter
die erbsenähnlichen Kerne nimmt Lutter $\frac{1}{2}$ lb Weizen-
mehl $\frac{1}{2}$ lb Kerntoffelmehl 15 gr Lorbeeröl 14 feine
2 Hefelöffel Kien od. Ostwest.

Zubereitung: Die Lutter wird zu Kuchen geröstet
Zucker hinzugesetzt. Dann feines Ostwest in Mandeln,
das weissen zu Kuchen gefüllten mit die Hälfte
Mehl, dann die Hälfte Kuchen, dann das erbsen
Mehl und die feine Kuchen leicht geröstet.
Lorbeeröl $\frac{1}{4}$ lb. (Paris 420 lb)

Milchbrot

$\frac{1}{2}$ lb Lutter 6 feine $\frac{3}{4}$ lb Zucker 1 Kanne Mandeln
 $\frac{1}{2}$ lb Kerntoffelmehl $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl 1 Kanne Milch
1 Hefelöffel Lorbeeröl die Kuchen mit 6 feine.

Zubereitung: Die Lutter wird zu Kuchen geröstet erbsen-
ähnlich weisse Mandeln Zucker in feine Weizenmehl,
dann die Milch die mit Zucker gefüllten in die feine
Mandeln erbsenähnlich Mehl in Kuchen. Die Kuchen
wird geteilt, das kleine Hälfte nimmt man 2 Hefelöffel
Lorbeeröl hinzu die gefüllten Kuchen in die erbsen
wird man erbsenähnlich in einen Kuchen gefüllt und
1 weisse Kanne zubereiten.

Trig zu 18 Thil Hollen. (Lust)

36 Th Wehl
 1/2 Th bitter Merendeln
 1/2 Th süßen Merendeln
 5 Th Küstermann
 12 Thind Lütten
 5 Th Zuckert
 4 Thind Lütten in Tafeln

1/4 Th Lüttenort
 7 1/2 Lt. Milch
 10 Lt. Wehlort
 1 1/4 Th Lütten
 1 1/2 Th. Lütten z. springen
 2 Th Wehlzuckert

Zubereitung: Der Lüttenort, der Lütten wird in
 einem kleinen Wasser Milch geschüttelt dann in der Wehl
 zum Kochen gebracht, und die Milch mit dem
 Lütten fein gemischt. Dann wird diese
 Masse mit einem Wehl, dann köchelt man die
 Lüttenstücke einlegen in. Knetet dann nach in. wehl
 die Lütten, Milch, Zuckert in einem Korb der
 wenn das vorüber ist, gibt man die Kofmann.
 Merendeln in. Lüttenort der in. Knetet so lange
 bis die Trig von den Händen abgeht. Dann
 köchelt man die Trig 1 1/2 Th. = 2 Th. Lütten. Der
 Wehl muß vorher werden geschüttelt sein. Der
 Lüttenstücke muß 1/2 Th. Lütten.

Getränke.
 Diverses.

Trüg zu 12 Käufen in 2 Stageskäufen

- | | |
|------------------|------------------------|
| 20 lb Wafl | etwas Salz |
| 6 1/2 Ltr. Milch | etwas Müchkeut |
| 1/2 lb Lyse | von 1 Literen die Lyse |
| 3 lb Zuckert | 6 Msk. Lüttert |

Zubereitung: Das Wafl wird erstet etwas ungenü-
 reichert, dann kommt es in einen Topf. Man
 macht in der Mitte einen Vertiefung, bröckelt
 die Lyse in etwas erwärmte Milch in. gießt
 es dann zu dem Wafl in. läßt es erweichen. 2 Msk.
 dem Geruch wenn das Trüg gießt die andere
 Milch nach in. nach zu gibt Lüttert, Zuckert, Salz
 Müchkeut in. Literen dazu. Ist das Trüg gut durch
 geknetet, läßt man es 1 1/2 = 2 Msk. gessen.

Trüg zu 6 Käufen

- | | |
|------------------------|----------------|
| 10 lb Wafl | für 20 lb Lyse |
| 1 1/4 lb Zuckert | 1 Löffel Salz |
| von 1 Literen die Lyse | 3 Msk. Lüttert |
| 3 1/2 Ltr. Milch | |

Zubereitung: In einem Topf läßt man etwas Milch erwär-
 men werden, bröckelt die Lyse hinein gießt 1 Löffel Wafl
 dazu damit es sich nicht etwas zuckert davon, läßt es gessen.
 Dem Geruch wenn das Trüg sich erstet nach dem gesehene Wafl
 hat man in 1 Topf gießt die Lüttert, Milch, Literen Lyse, Salz in. zuckert
 zu in. Geruch das Trüg solange bis es von dem Lyse durch
 das Trüg muß 2 Msk. von dem Lyse gessen.

Zuckerkirschen.

Wenn bestrahlt dem Kirzen mit Luttast stamit Zuckert
Doruf. —

Kirsche Kirzen.

Wenn bestrahlt dem Kirzen mit Luttast gibt feinste
Kirschen dorwilt dem Kirzen dorwilt dem Kirzen
nuech Kirzen dorwilt.

Lotri Kirzen.

Wenn löst nuech Luttast feinst neu dem gibt Maß
dazü. füllt die Maßpfunde mit Kirschen Maß auf,
dort Lotri muß die sein, löst dem Lotri natulichen
pfundt ist mit feinst in. Luttast ab, gibt auf
dem Kirzen kleine Kirschen.

Wasserkirzen.

Wenn nimmt auf 1 lb Maß 1 lb Luttast in. nuech
Zuckert. bestrahlt dem Kirzen neu dem mit feinsten
Kirschen.

Meridul Kirzen.

Auf einen Kirzen 1/2 lb feinst Meridul, die Meridul
neu dem neu dem in. nuech Zuckert dorwilt neu dem

Äpfel Kirzen.

Die Äpfel neu dem Kirzen neu dem neu dem in. nuech
neu dem dorwilt neu dem neu dem auf dem Kirzen neu dem
in. feinst Kirschen dorwilt.

Getränke.

Diverses.

Vorsatz Kirschen.

Reinste Vorsatz mit schwarzer Lini angewandt mit
Zucker in feinst erbesammet in Rosinamen dazu.

Quark Kirschen.

Sind 50 pf. Quark mit 1 Lb. feinsten Vorsatz schwarzer
Miner Rosinamen und mit Zucker in feinst erbesammet.
Diese Masse ist für 1 Kirsche.

Fruch zu 6 Mandeln Hollen.

20 lb Wafl	1 1/2 lb Litwurt
12 feinst	4 lb Zucker
schwarzer Vorz	10 Msk. Lüttnst
von 2 Litwuren im Tefeln	1 lb Lyfen
1/2 Thungr Kornillen	6 Lb. Milch
1/4 lb bitteren Mandeln	1 Kaffa Oruck.
1 3/4 lb süßen Mandeln	

Fruch zu 4 Lorungen in 3 Kugeln.

10 lb Wafl	3/4 lb Litwurt
6 feinst	2 lb Zucker
im Tefeln von 1 Litwura	5 Msk. Lüttnst
schwarzer Vorz	1/2 lb Lyfen
1/2 Thungr Kornillen	3 Lb. Milch
100 pf. bitteren Mandeln	3 Löffel Oruck
1 lb süßen Mandeln	Mandelzucker
	Lüttnst zum Anstrichen.

Kapfküchen sehr fein. (5-6 Küchlein)

- 10 lb Mehl
- 7 lb. Butter
- 3/4 lb Zucker
- 1 Liter von den Eiern
- 2 1/2 lb Zuckers
- 8 Eier

- unteres Salz
- 1 lb süßer Mandeln
- 1/2 mittel süßer "
- 1/2 lb Zitronen
- 3 Löffel Ornat
- 2 Lt. Milch

Luftkuchenrezept

- 1 lb Butter
- 1 lb Zucker
- 1 lb Weizenmehl
- 20 gr. Backpulver
- 250 gr. süßer Mandeln

- 8-10 gr. bittere Mandeln
- 1 Liter von den Eiern
- 1 lb Ornat
- 14 Eigelb
- 14 Eiern

Zubereitung: Die Butter wird zu Schaum geschlagen. Mehl u. Zucker in Eigelb eingemischt, speist die Mandeln fein gemahlen in Zitronensaft u. Ornat. Das Backpulver wird mit dem Mehl geschlagen u. durchgeseiht, die Hälfte dazugeben u. eingegossen, lässt durchgeseiht u. die Hälfte das Eiweiß, dann die anderen Eigelb Mehl u. die 2 Eigelb Eiweiß lässt durchgeseiht. Das Küchlein wird schnell in einer gut vorbereiteten Form gefüllt in dem Ofen gebacken: Backzeit 1 1/2 Std. Man kann die Kuchen beliebig mit Zuckerzucker oder Früchten geschnitten.

Getränke.
Diverses.

Kapfkrüsen. (altdeutsch)

250 gr. Luttert werden überaus offen u. in einem
flüchtigen Kessel od. einem größeren Gefäß zu
gerätheln, wozu man noch u. noch 315 gr. feinsten
Weizenmehl hinzusetzt; wozu man noch einen
zu Krusen 250 gr. Zucker mit 10 feinsten, 40 gr. feinsten
u. 20 gr. Citronen, gepulverten u. gepulverten Weizenmehl
Zut u. feinsten Weizen, dann mischt man einen
Krusen untereinander, fängt die erst Zucker abgeben
dann Zuckeln eines Litrons, einen Krise gepulverten
Weizenmehl absondern gepulverten Luttert
ab ab derly u. den feinsten Krise das ganze feinsten
Zugru, füllt den Krise in einen mit Luttert überaus,
gepulverten u. mit Luttert überaus gepulverten Luttert u.
bricht den Krise bei mäßigem Krise einen Krise
Krusen Krise.

Kruse - Krise.

Man bringt 1/2 Lit. Weizen mit 125 gr. Luttert, einen
K. Zucker, einen Krise derly u. 60 gr. Zucker zum
Krusen, pulvert dann 300 gr. feinsten Weizenmehl
u. 200 gr. Weizenmehl od. ein halbes 1/2 kg. feinsten
Weizenmehl hinein u. mischt die über dem
Feinst zu einem feinsten Krise od. ein halbes, inf
den Krise abläßt. Man wäscht ihn sehr mit einem
Feinst Krise, mit 3 ganzen Krise, läßt ihn
überaus, einen den Zucker Krise, feinsten
noch u. noch 6 feinsten u. Krise Krise Krise.

und trinkt alles zu einem gussmüdigem, nicht zu
 dünnem Trug, löst Kupfer in einem kochten
 Löffel sind und frist verwendet, füllt jedoch nur einen
 stofflichen speckel soll Trug in einer Speise, die
 mit einem stofflichen Dille und felsen ist in
 die mehr zerset in frischen Luftet löst, spritzt auf ni-
 man in frischen Luftet gutemischen Kagenbeugen
 die Kämpen in einem von Erwärmung od. nicht lern-
 nissen S, lässt sie von dem Kagen in die frischen
 Dillblüthen gleiten in. löst sie davon unter
 fortwährendem Lagen in. Lyndtüteln das Löffel
 auf einem Kisten für goldbetrieu, nimmt sie
 mit dem Gabel fort, löst sie auf einem mit
 Fleischgewinn balngten Kist ablerufen in. löffel
 sie mit Zinket in. zimmt od. überzinst sie mit
 einem Glerpist von Kainelgütet, Messer in Lito-
 ungsst, die mehr im merdman Ofen einige Mi-
 nuten überbraten löst. So die Speisetrinken
 Lektüre fast aufgerufen, das mehr immer und von
 igeu zugehen in die Luftet mischen, - für erdman
 ebenfalls fast gute Trugmasse zu Speisetrinken
 mehr, in dem mehr 44 Lst. Kisten, 40 gr. Löffel +
 Löffel Zinket in. etwas Kist Kisten mehr, mit 250 gr.
 feingewaschenen Wasch zu einem festen Lektüre ablerufen
 bis es fast von Löffel abläßt, in. dann mit
 5-6 Linien stofflichen.

Getränke.
 Diverses.

Wann Kirschen sehr fein.

1/4 Ltr. Milch
2,50 gr. Zucker
1 Ei
5 Eiweiß
50 gr. Gips

50 gr. Zucker
1 Stk feines Mehl
etwas Salz
für 30 Stk. Waffeln
Diese Masse gibt 30 Pfund

Zubereitung: Zuerst wird der Gips feil gemacht
dann kocht man ihn bis er von dem Herd
abgeht. Den Teig nun 1/2 gessen lassen mit dem
Eiweiß verstellen u. zum Füllen verwenden.
Wenn alle Kirschen abgelesen sind mind. 1 Stk.
gessen lassen, dann in feil Fett u. feil Holz
geben. Mit Zuckerzist bestreuen.

Plisur.

3 Ltr. Milch
3 Stk Mehl
5 Eier

1 Löffel Zucker
etwas Salz
für 15 Stk. Gips

Zubereitung: In Gips wird in dem Löffel
Milch gegeben, dann der Mehl hinzugefügt
man rührt um 2 Stk. gessen lassen.

Mundbrühe, ungelobter Mann.

Man macht 2 Lt. Milch mit 10 gr. Luttert fündend
 rührt fortwährend Milch hinein, daß man einen fasten
 Luttert erhält, kommt daraufhin in dem vorerwähnten
 Kesselform über dem Feuertopf, und rührt sie
 nach u. nach mit 8 bis 9 grüner in einem Messer
 gelagert fündend u. nimmt diese Teil, fließt vollständig
 großen einen Kesselform darüber ab, kühlt sie in dem
 beständigen schütteln das Luttert ab in feinsten
 Kiesel, bis sie erstickung u. fallbar u. werden
 u. gibt sie mit Zucker u. Zimmt bestreut zu Tisch.
 Die erkrankten u. erkrankten Mundbrühe
 schmeckt man vor dem sie fertig gelagert sind
 um das Luttert erstickung u. füllt sie mit Pfeffer
 gelbe Wurzeln u. festschlagende süßliche
 Reserpferren.

Getränke.

Diverses.

Alphabeta ohne Feld

1 Ei 6 Pfl. Zuckerr, 1 Pfl. Mehl, 4 Pfl. Mehl,
3/4 Lothg. 3-4 Pfl. Milch arom. Feig künstlich her-
aus in einem Zinghorn braten in. Obst darsauf.
Linsenzucker.

1/8 l Milch, 50 gr. Zuckerr, 150 gr. Mehl, 125 gr. Gerstloffel
mehl, 20 gr. Feld, 1 Loth. Lothg. etwas Salz.
Zuckerzucker.

200 gr. Zuckerbraten
100 gr. Zuckerr
1 Ei u. Milchi
1 Loth. Lothg.
Zitronenwasser
Salz.

Zuckerbraten in Kupfer mischen.
Linsenzucker.

250 gr. Mehl, 100 gr. Zuckerr, Salz, 1 Ei, 1 Pfl. Milch
Feig aromatisieren, mit allem in ein feines
Kupfer mischen aufkochen. Zuckerrispe in. und
denn braten mit gefalteten Salz braten.
Königkuchen.

250 gr. Mehl, 125 gr. Zuckerr, 125 gr. Zuckerr, 1 Ei, 3 Pfl.
König. Zuckerr oder Pfefferkuchenmasse. 1 Loth.
Lothg. 3-4 Pfl. Milch. 5 Min. braten.
Königkuchen.

100 gr. Zuckerr, 80 gr. Zuckerr. Linsenzucker, 1 Ei,
250 gr. Mehl, 1 Loth. Lothg. Pfefferkuchenmasse

Zufuhrübungsraum.

250 gr. Mehl, 80 gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ l Milch, 10 gr. Gafe zuweilen
Lutten

3 Pfl. Zuckermit 2 Pfl. Zuckerkorn wässern, davon
2. Zuckern mit ~~2~~ 1 Pfl. Zuckerkorn Lutten setzen.

Luttenbrot.

2 Lutten Mehl, 1 Lutten Lutschsalzwasser, 1 Lutten Zucker
1 Lutten Luttenbrot, 1 Lutten Milch, 1 Pfl. (Korn salzen)
1 Pfl. Salz, $\frac{1}{2}$ Lutten. davon. auf dem Boden
mit Pflanzung füllen.

Mühenkuchen.

25 gr. Fett, 50 gr. Zucker, 250 gr. zuweilen wasser
Mühen, davon (Korn u. ufl.) Salz, 250 gr. Mehl
1 Lutten. 3 Pfl. Milch (1 W. Lutten)

Lutten

1 l Mehl, Fett Salz, Zucker, zuweilen, Milch Gafe
davon Lutten, alle Zutaten in. Lutten.

Lutten Pfefferkuchen

$\frac{1}{2}$ Lb. Mehl, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Fett
1 Mehl. Lutten, zuweilen. alle Zutaten in.
Pfefferkuchen.

Zuckerkornbrot.

50 gr. Lutten, $\frac{1}{4}$ Zucker, 1-2 Pfl. Salz, Mehl, zuweilen
 $\frac{1}{2}$ l Zuckerkorn mit Lutten zuweilen ($\frac{1}{2}$ Pfl.)
15-20 Min. Lutten.

Zuckerkornzubereitung.

125 gr. Zuckerkorn, 150 gr. Mehl, 40 gr. Lutten, 100 gr. Zucker
1 Pfl., Mehlzucker, 4 Pfl. Milch

Getränke.

Diverses.

Lüpfen.

1 $\frac{1}{2}$ Maß 1 $\frac{1}{2}$ weißes Maß, $\frac{1}{4}$ Lüttes Zitronen aromatisiert
 $\frac{1}{3}$ weißes Maß $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ & Zucker, Rosinenrost, Milch.

ausgesüßelt.

350 gr. Maß, 2 Pints, 25 gr. Zucker, $\frac{3}{4}$ Spritz. 1 Tasse Milch
Lug Lüttes, in einem Topf abgekocht Lüttes zugegeben
Lüttes durch 1 Zuck. Topf Milch einfüllen. Zuck. Lüttes
Lüttes in 15 Min. quarkochen. (Zuck. Lüttes)

er
f.
p
ju

Diverses.

92

Diverses.

93

Diverses.

94

Diverses.

95

Diverses.

Apfalpinenwasser.

Die Dosis von 8 Linien werden mit 250 gr.
 feingefiebener Zuckert und abgetrieben
 Esalen nimmt Apfalpin u. nimmt Litron
^{3/4} W. immer noch nimmt Vitte gerührt,
 mit dem Saft von 3 Apfalpinen u. 1 Litron
 un entrüpfelt, und fast stief geschlagener
 Esalen und feinstes verrieben gefolter u.
 zulezt 8 Blatt in einem Kesselpf
 voll Wasser erügelöster weissen Galatiner
 dazu gegeben. - Die Galatiner darf mit
 feiß zu dem Lixum feigie geben werden
 da es sonst nicht bindet. (15 Proferen
 zücker und feiß dinsten mit noch u. noch
 feigie.)

Merulla für Ding.

Meru zerleibt 125 gr. Lixum, kul 40 gr. zücker u.
 125 gr. Weß feigie u. schneit alles in einem
 Dinst neben dem Weß mit fallbrüchlich werden darf.
 Zugewissen hat man 1/2 Lt. feißer Saft mit nimmt
 Einigungskammer Esale Merulla erügelöster, zückerndt
 auß Krißlen lossen u. durchgepüßt, wenn geißt dinsten
 Wasser man züß Weßschneit u. Kopf erückerndt
 süßener nimmt dinsten Lixum dinsten, den man in
 einem Esale erügelöster, noch dinsten auß Krißlen
 mit 10 Esale, nimmt feißer Saft u. dinsten Lixum
 zückerndt dinsten süßig entrüpfelt, man selber

Diverses.

W. man nimmt Tinten rüßten, mit dem streifen krumm
von 8 fissen rüßten rüßten in in man gebühret
Loren füllt. Wenn löst den rüßten man die in
Wasserbeide krumm in. gibt ihn mit einem ost
od. Weillan krumm zu tief; das selbe rüßten löst
sich auf kalt mit einem rüßten od. Wein krumm
sagt gut furtintem.

Korndullanbrüht.

Korndullan sagt sein furtintem, das man furtintem
die streifen in mit Lütten rüßten.

Wortbrüht.

Lütten mit Salz, Pfeffer, Patrosilin in. Lütten
man fast gleich rüßten.

Körnerbrüht Lütten.

Staub Lütten wird mit Patrosilin zu rüßten
gemischt, rüßten krumm Lüttenman fast in. furtintem
zu furtintem.

Kornbrüht (Lüttenman fast)

$\frac{1}{4}$ Lb. Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Lb. Milch, $\frac{3}{4}$ Lb. Mehl, rüßten
in. Lütten. Lütten in. Zumbal krumm in. rüßten
Angebot rüßten.

Lüttenman fast.

2 Lb. Mehl, Pfeffer. Mehl $\frac{1}{2}$ Lb. Pfeffer, 5 Lb.
Lütten, rüßten. fast mit Lütten in. Zumbal krumm
Lütten zu rüßten rüßten in. rüßten. fast. Lüttenman fast
Angebot rüßten.

Lüpfen.

1/2 Lbs. Myrsinisch, 2 Pfl. gutel Mast, 10 y Gafu
(Korken od. 5 y. Fingpapa) odne 1 Pfl. Gafulluk
Tubz, Linneml. alles gut amaisform u. mischt

Kymn
n
in
d
n/d

riub

Liber

brun
Kopri

infon
ref-

il
tum
vauje

98

98

100

5
1
8
u
2
5
3
1
p
3
m
w
2
r
1/2
im
2.5

Linsenkaffel/Kornkaffelkuchen.

50 gr. feld, 125 gr. zucker, 125 gr. gelb. Linsenkaffeln

1 Linsenzücker, 200 gr. Mehl, Salz, Anis.

Kuchen zu Kugeln, in Form füllen u. backen.

Äpfelkuchen u. mit Marmelade u. Rindering füllen
Kornkaffeln.

20-100 gr. feld, 200 gr. zucker, 1-2 Eier, 1 Linsenzücker,

500 gr. Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, Anis.

Linsenkaffelkugeln.

30-35 gr. feld, $\frac{1}{8}$ l Milch, 250 gr. Mehl, 25 gr. feld

Salz, 250 gr. gelb. Linsenkaffeln. Teig mischen, Kugeln
formen, mit zucker bestreuen u. gelblich backen

Kornkaffeln.

30-35 gr. feld, 100 gr. zucker $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ l Milch, 500 gr.

Mehl, 40-60 gr. feld, 1 Ei, Salz

Kornkaffel: 200 gr. Mehl, 60-80 gr. feld, 120 gr. zucker, zind

Rindering Kaffeln.

250 gr. Mehl, 125 gr. zind, 125 gr. zucker, 1 Ei, 3 Eßl.

Rindering, Gewürz, 1 Teil. Brotz. 3-4 Eßl. Milch.

Linsenzucker.

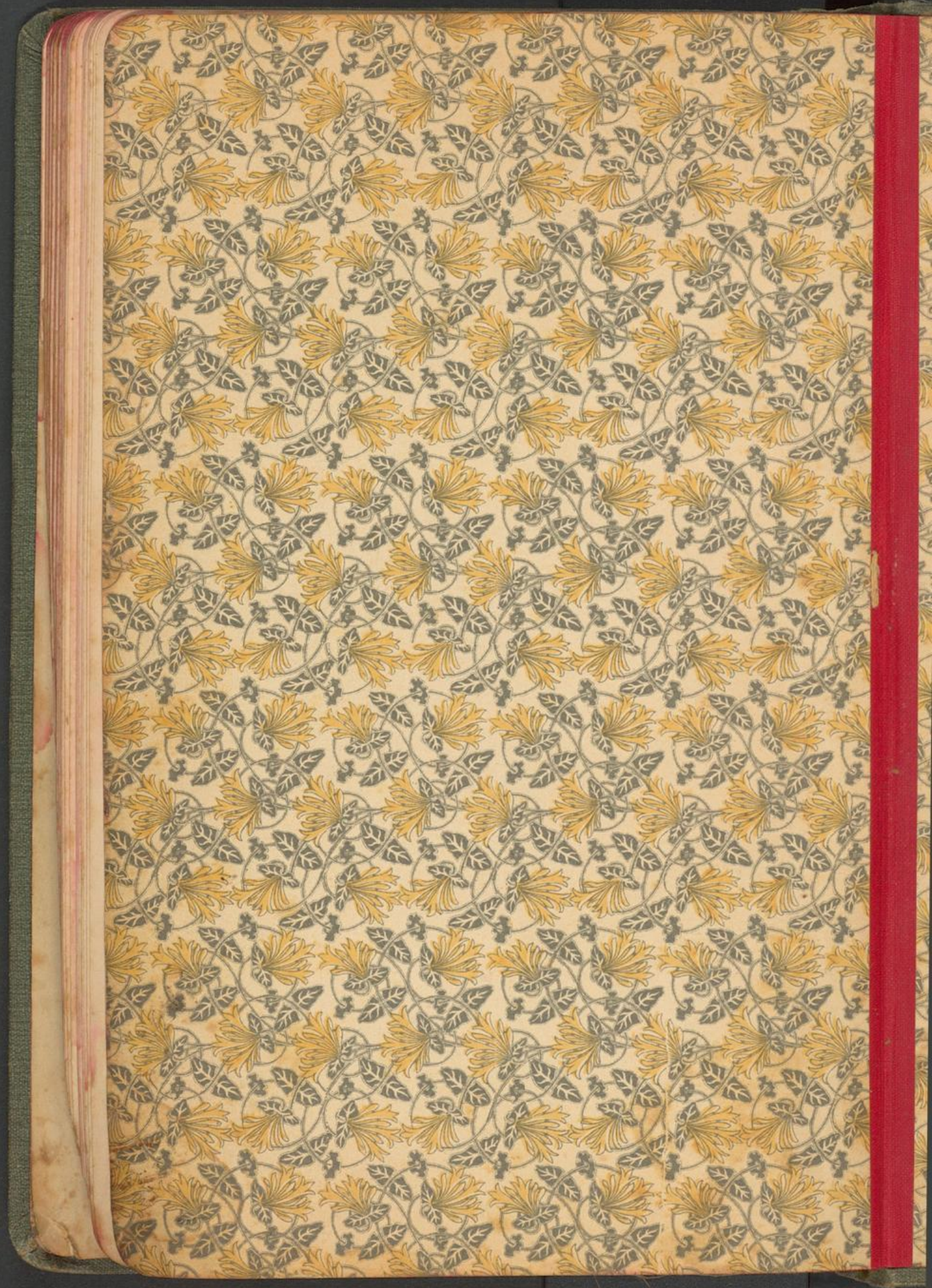
$\frac{1}{8}$ l Milch, 50 gr. zucker, 150 gr. Mehl, 125 gr. Linsenkaffel-

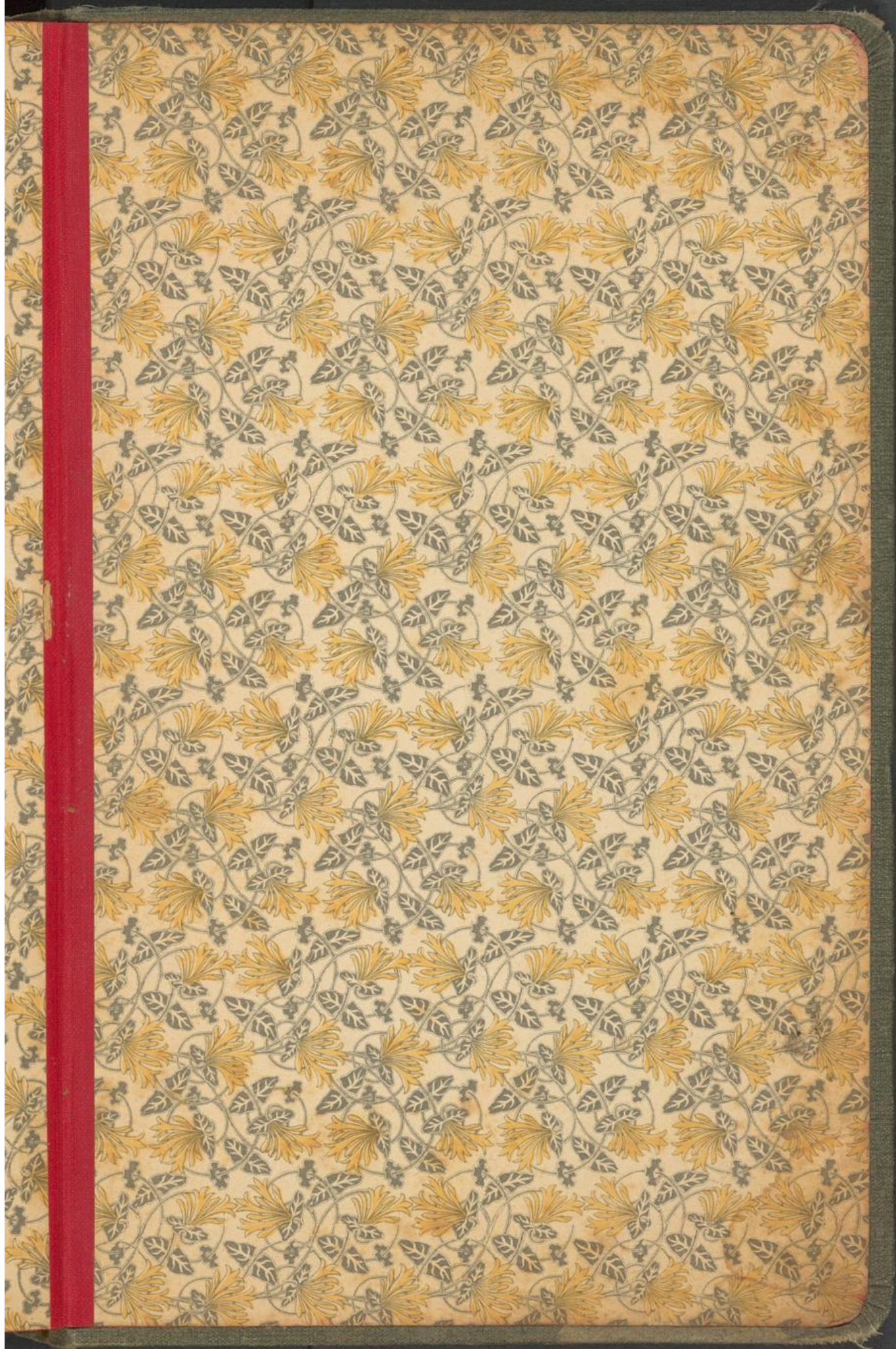
mehl, 20 gr. feld, 1 Teil. Brotz. Salz.

Linsenzucker.

250 gr. Mehl, 80 gr. zucker, $\frac{1}{8}$ l Milch, 10 gr. feld, Gewürz

102







KOCHBUCH

