

Handwritten blue ink scribble or signature on aged paper.

Nr. 1. Zuckeröringzucker.

1

$1\frac{1}{2}$ Maaß Milch, $\frac{3}{4}$ lb Lutter, $\frac{1}{4}$ lb Zucker und 2 Eigelb unter
einander gemengt, bis die Schüssel rein wird, zu Öringzucker
geformt, diese in grobe gestrichene Zucker gemacht und in
ziemlich warmen Ofen gebacken.

Nr. 2. Kneiffen Teig.

2 lb Mehl, 1 lb Lutter, 1 Ei, 1 Löffel voll süßes Rasen
1 feines Pulver voll Körn und etwas Salz.

Nr. 3. Zuckerbucfelen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Zucker und ein geſiebt Eigelb
1 Ei und von dem andern das Gelbe $\frac{1}{2}$ feines Pulver voll
Kneiffen Teig $\frac{1}{4}$ lb Lutter voll Lutter und einen
Teig davon gemacht denselben gemacht mit Form
und gebacken und in einem Ofen gebacken.

Nr. 4. Teigzucker.

Man nimmt 3 Maaß, geſiebt einen jeden in 6 Teile
das dieselben in lauer Milch und saubere feine
in einem sauren Phosphat; man backt man

für in einem Tigel in Lutter oder Schmelz-gall-
bonnen und gibt für zu weinern Gerüche, wenn man
bestand für mit Zucker und Zimt und gibt
für zu Obst gekochten.

Nr. 3. Muffeln.

1^{te} feine Lutter wüßte für nach nach und nach
12 für Zucker gepulvert, Maß Zucker geben daß der
Zug streif ist, dann gießt man Milch hinzu bis so
denn geruch ist abtun geboten.

Nr. 4. Vanillabonnen

Nr. 5. Fuchsbartbonnen.

Wenn man einen kleinen Löffel Maß süß ab
in ein Tigel, schlägt eingeweicht & sigelbe Bonnen anfeuchtig-
mäßig Zucker abtun Vanilla wüßte das selbe weißt
in Bonnen abtun setzt ab weißt Zucker und schlägt ab
beständig bis ab trocken will dann setzt man ab
schnell weg und schlägt ab nach einem Meilen.

Nr. 6. Fuchsbartbonnen

Wenn süß in einem Tigel $\frac{1}{2}$ Maß mit abtun

Milch dann wird man 6 Sigall dazu rüßl erwüßel
 ferner 6-8 Löff. Spödelada fein gewinbar 8 Löff. Zücker $\frac{1}{2}$ Pf.
 Milch wird zusammen mit dem Feinw mit einem Löffel ge-
 pflagen, daß es rüßl pflaumig wird. 6 Löff rüßl Vorhan

N. 8. Ufanzbrödgewinnung.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. geßtesen Zücker mit 11 Sigall $\frac{1}{2}$ Pf. ge-
 winbaren Mandel flüßig gewüßel dann 8 Löff. fein geßtesen
 Ufanzbrödgewinnung mit einem Glas roten Weins angewüßel
 Ein Pfund von einer Liboran 2 Löff Liboranat $\frac{1}{2}$ Löff. Zücker
 12 Koldlein und etwas Milchweiß. Dieß wird
 geben nach $\frac{1}{4}$ Hände gewüßel das Meißel so fein
 zu Ufanz gepflagen langsam darinnen gewüßel in
 Ein Löff gefüllt mit 2 Händen Vorhan kaffen.

N. 9. Mandelgewinnung.

$1\frac{1}{2}$ Viertel gewinbare Mandeln $1\frac{1}{2}$ Viertel Zücker 2 Löff.
 Liboranat eine abgewinbare Liboran Zücker mit 9 Sigall
 das zusammen eine halbe Hände gewüßel $2\frac{1}{2}$ Milchbrödg
 fein gegeben, dann das Meißel so fein zu Ufanz ge-
 pflagen und langsam in dem Weine gewüßel in einer

Form gefüllt und 2 Stunden kochen lassen.

Nr 10 Kleine Mandelkuchen.

Gezogen nimmt man $\frac{1}{2}$ lb weiße Butter 1 lb Mehl
 $\frac{3}{4}$ lb gelbes Zucker eine gleiche Libanum pfala
3-4 Eier das alles wird zusammen ordentlich gerührt
und gerührt und dann Kuchen rein ein großer Teller
davor ausgebreitet und ein leinwandenes Blech gelegt
mit feinem Mehl bestreut mit länglich geschnittenen
Mandeln und Zucker bestreut und langsam gebacken.

Nr 11 Kleine Pfefferkuchen

Man nimmt einen Pfund Mehl mit $\frac{1}{2}$ lb weiße
Butter gezogen und $\frac{1}{4}$ lb Zucker und eine gleiche
Libanum pfala, läßt sich auf eine Tasse aufkochen und
mit einem feinen Mehl streuen, daß es einen ganz feinen
Teig gibt, läßt ihn auf einem gelindem Feuer langsam
backen dann von Feuer abgehoben und schnell für
unter beständigem Umrühren dreimal gebacken, daß ein
Teller aber noch etwas flüssiger Teig gibt, daß man
man rasch ausgefüllt 14-16 Tassen ein feines Blech

bestehen, die Masse in einem Riefeligen Tontopf gepulvert zu Pulver
Tontopf gepulvert und langsam gebacken.

N. 12. Eisenpulverzubereitung.

3 lb Zink 4 Lb Mandeln 7 feigalt 4 Körner gezeifet alsdann
3 Lb fein gezeifet oder gepulvert und Tontopf gepulvert
Eisenpulver dazu und ein wenig 4 Körner gezeifet, 2 Lb
Lithium 8 Körnern 1 Lb Zink dazu als Masse zu
sich zu Eisen gepulvert Tontopf gezeifet in einem Tontopf
gefüllt und langsam gebacken.

N. 13. Zinkpulver.

Das Meiste von 10 feigalt man zu Eisen dann in Tontopf
dazu gepulvert dann in Zink und dann das Meiste in
Tontopf gepulvert auf Papier gepulvert und in einem Tontopf
backen. Man braucht 10 feigalt Eisen und ein wenig
Mehl.

N. 14. Zink Mandelzubereitung

Man nimmt 1 lb Mandeln feigalt sie und feigalt sie gezeifet
dann wird das Meiste von 4 feigalt zu feigalt Eisen ge-
pulvert, dann kommt 12 Lb. fein gepulvertes Zink in

$\frac{1}{4}$ Kanne gewischt dann in Mandel, dann weissen
Löffel Mehl so daß die Mehl ganz mit ist auf
Oben gefast und gelb gebacken.

N. 13. Zimmetbrot.

1 $\frac{1}{2}$ Mehl $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mehl $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mehl
Lutter 4 Eier. Dieses Mehl zusammen gewischt.
Zucker weicht man die Lutter weicht groß und dann
das Ubrige.

N. 16. Hohlkuchen - Auflauf.

6 Löffel Mehl oder 12 $\frac{1}{2}$ Hohlkuchen in $\frac{1}{2}$ Pfund Milch
eingeweicht weicht und zu einem kleinen Lutter
gebackt, aber man 4 Eier und Zucker weicht zu einem
Lutter gewischt das Mehl zu einem gebacken in
einem Form geben und langsam gebacken.

N. 17. Fortkuchen Auflauf.

12 Eier weicht zu ganz kleinen Form gebacken
150 g Zucker und einige Eyer zu einem Lutter weicht, 1 $\frac{1}{2}$ Mehl
ganz fortkuchen die Form mit Lutter befeuchtet und
lang gebacken. Man kann jauch Obst dazu nehmen.

4

N 18. fein Apfelmehl mit Mandelgüß.

In die Form legt man eine Platte von feinem Teig
belagt sie mit Apfel weisels in Zücker gelöst ist, dann füllt
man den Güß Zücker von $\frac{1}{2}$ fein gestoßenen Zücker mit
8 ganzen und 3 halben Eiern $\frac{1}{4}$ Mehl gerührt dann $\frac{1}{2}$ lb geriebenen
Mandeln dazu $\frac{1}{4}$ Mehl gerührt langsam gebacken.

N 19 Zückergüß zu Loth.

Kochet $\frac{3}{4}$ lb Zücker mit dem Saft einer Libone und
dem Meißel nicht so lange bis die Masse weißlich
weiß ist und Linsen bekommt. Sobald die Loth gebacken
ist füllt man den Güß Zücker Meißel ist mit einem
Messer gleich zerlegt ist mit feinem Apfel, und stellt
die Loth in einem kleinen Ofen bis der Güß fertig ist.

N 20 Muffeln.

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker $1\frac{1}{2}$ Eiern Milch oder Wasser 12
eine ein wenig gestoßenen Zücker und Zimt 3
Löffel voll Gahr. Wenn es gut gegangen ist, daß man
sie backen will, so mischt man $\frac{1}{2}$ Glas Wasser füllt die
ein weißes od. unbekanntes und dann gleich gebacken.

N²¹. Lötterungswasser

3 bis 4 Lötterungswasser Löffel mit 120 g. geschmolzenem
Zucker kochen mit 1 Pfund Wein oder Wasser 12 bis
16 Minuten zu kochen geschlagen. Wenn das Gelbe nicht
stark gewirkt ist so kocht man alles zusammen in einem
Topf, setzt es auf Feuer läßt es mit dem beständigen
Umschlagen kochen bis es noch dickflüssiger ist genug ist.

N²². Malverung.

Von 9 Malven die Kräfte abgeschwächten Löffel mit
wenig Wasser gut abgewaschen. Wenn nicht man 8 bis
10 bis 12 bis auf Lötterung und auch Zitronensaft
für 10 bis 12 bis kochen, alles zusammen mit Wasser, die
Lötterung gut mit Zucker geschlagen und 1 bis 2 bis
lassen. Dann kochen.

N²³. Malverung.

Wenn man 1/2 lb geschlagene Mandeln mit feinem Wasser
kocht sie auf ein Pfund kochen sie auf einem Feuer,
so daß sie nicht bleiben sollte so kochen mit einem
Löffel Wasser zu kochen, wenn sie

in einen Pfäfel mit $1\frac{1}{2}$ Viertel gepulverten Zuckers dazu weißes
 Bistab so lange bis ein weißer Anhang an sich schließt. Dann
 mit Meißel von 3 Finger zu einem Pfäfel durch weißes
 Meißel damit an ein mit ein Pfäfel von $\frac{1}{2}$ Libornen mit
 30 g Libornen fein geschnitten dazu. Dann werden ganze
 Blasen auf ein Glas gelegt, von ein Meißel Meißel
 längliche Gänselein vorwärts mit fein geschnittenen
 Zuckers überstricht und bei gelinder Wärme im Ofen
 getrocknet.

N^o 24 Gläserwein.

Auf 1 Pfäfel Meißel $\frac{1}{2}$ lb Zuckers 8 g feinstes 4 Finger
 rot gelbe mit Meißel ungerichtet mit Meißel zu einem
 geschnitten.

N^o 25 Lutterweibchen

$\frac{3}{4}$ lb feinstes Meißel $\frac{1}{2}$ lb feinstes Lutter $\frac{1}{4}$ lb fein ge-
 schnittenen Zuckers und 1 lb Meißel zusammen weiß und
 gewollt und auf ein Logen gewollt und auf ein
 Glas im Ofen langsam getrocknet mit feinstem Meißel
 ein feinstes Meißel fein geschnitten mit Zuckers
 vorwärts und vorwärts geschnitten.

N^o 26 Mandelblymm.

1^{te} Maß $\frac{1}{2}$ lb Mandeln mit Rosenwasser gestoßen
1^{te} lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb weisse Butter 2 g Zimt in ein
Zitronen Saft gelbe abgewaschen 6 Eier zu einem Haufen
eingemischt und in ein Recept in ein Glycerin geben
und gebunden. Ein solches ist lang.

N^o 27. Loaban

1^{te} lb Mandeln 1^{te} lb Zucker fein gestoßen $\frac{1}{2}$ Pfund
Rosenwasser zu ein Maß Lazu

N^o 28 Tournier Minde.

8 Eier mit weiß Haif zu einem gestoßen $\frac{1}{2}$ lb Zucker
weiß fein gewaschen und etwas Vanille. Mit einem
Löffel in ein Gefäß in ein Gefäß in ein Gefäß
mit Zucker gestoßen werden lassen und in ein
gelindes Gefäß geben lassen.

N^o 29. Schokolade - Minde.

1^{te} lb in $\frac{1}{2}$ lb Zucker fein gestoßen und gestoßen mit
2 Eier mit weiß zu einem Haufen Zucker gestoßen werden

mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker erwärmt, dann auf ein Glas Wasser
gelegt, ganz klein aufgesetzt und langsam gekocht.

N 30. Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl 5 Eier und soviel Milch
dazu geben, bis der Teig flüssig genug ist.

N 31. Zitronenplätzchen oder Vanille.

1 lb Zucker mit 6 Eier erwärmt, von einem Zitronen die
Schale und den Saft dazu geben, dann 1 lb Mehl langsam
dazugeben erwärmt. Alsdann werden sie ein mit Mehl
bestreut auf einem Plätzchen gesetzt und gebacken.

N 32. Weisfische Kuchen.

Man nimmt 2 lb Mehl hell gelbes mit 2 Pfund Milch
und 2 Löffel voll Gese von, alsdann stoßen man $\frac{1}{4}$ lb
Mandeln mit Rosmarin zusammen $\frac{1}{4}$ lb Zucker und etwas
Zimt von einem Zitronen die Schale, $\frac{1}{2}$ lb frische Butter
mit 6 Eier, auf ein wenig Salz etwas voll Mehl
einsetzen gebackt auf einem Glas gesetzt und
gebacken. Man speichert sie mit Ei und etwas Zucker.

N 33. fine Korne.

Zwei Pfund voll Mehl werden mit einem Milch
6 fine einige Tropfen Zitronenöl ganz weißes. Zucker
nach Belieben. Man kann auch einen Vanille dazu sein.
Alsdann wird $\frac{1}{2}$ Mehl Milch mit einem geschlagenen
Eiweiß dazu geschüttet und so lange gerührt bis es
blasig wird. Wenn das Korn voll ist wird ein
Löffel geschüttet, und mit einem feinen Sieb gelb gebräunt

N 34. Das gute süße süße Kuchen

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter ein halbes
Pfund voll Mehl und einen Mandeln.

N 35. Kirschkuchen.

2 Pfund Mehl 180 g Zucker und ein wenig Salz wird
mit 6 fine $\frac{1}{4}$ Pfund geschlagenen Eiweiß ein wenig süßen
Kuchen zu einem Teig angewendet wie man die Mandeln
zu machen pflegt. Der Teig wird in eine Kirsche
eingewickelt und mit einem Leinwandstück in einem
breiten Weisem gewickelt nach Belieben in alle
Tropfen geschüttet, mit feinem Sieb gelb gebräunt, und

wenn es noch was ist mit Zucker und Zimt bestreut.

N 36. Nüsse Zubereitung.

80 g Nüsse werden mit $\frac{1}{2}$ Maas Milch gut verwischt, dann
kocht man $\frac{1}{2}$ lb Zucker auf welches eine halbe Zibura abge-
rieben wird dazu 40 g gut gewaschene Mandeln worunter nicht
bittere sind. Dies stellt man ab auf ein feines Sieb
und rührt dann bis es klarer fließt. Abtrennen fließt
man es feinst zu einem Saft es noch feiner und läßt
es nochmals aufkochen. Ein wenig Saft man ab in einen
Löffel oder Kistal und läßt es kalt werden. Abtrennen
eines Mandelkerns dazu.

N 37. Gohalfwein.

Nimm 4 fine, einige feine und andere feine Zucker wie
diese feine schwer sind dann Saft wie sie davon sind
auf eine feine Maß wie die 3 feine schwer sind. Ab-
trennen flüßige die 4 fine in einen Kistal wischt man
und auf den Zucker und die Maß dazu, feiner
wie Saft mit Saft und ein wenig Maß, Meißel
die Maß ganz einen Saft, laßt es in einem

kleinere von beiden und präpariert so gemacht
sich nicht gleich weichen und volle so leicht zu schneiden

N 38. Muscovitkuchen.

Von 6 Eiern und Mehl zu einem gebacken, wenn die Eier
groß sind etwas weniger genommen 1 1/2 Pfund gebackener
Manteln 1 1/2 Pfund für 12 Vanillezucker und 9
Eier gebacken.

N 39. Hollerzucker.

2 1/2 Pfund 1/2 Pfund Zucker 1/2 Pfund für 4 kleine Rollen.

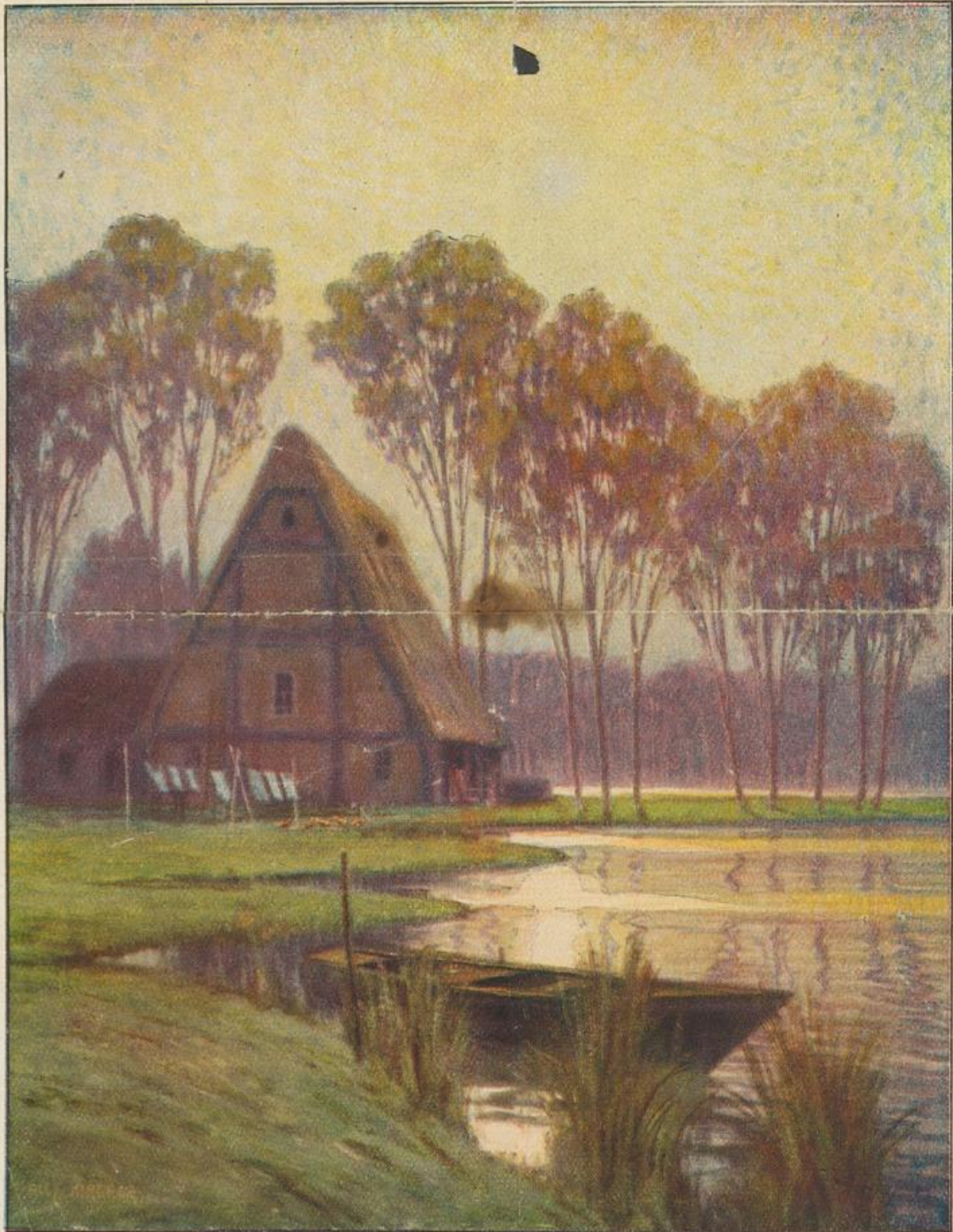
N 40. Limbawen - Gelack

Zu einem feinen Kuchen nehmen man 3 Pfund Limbawen
und auf dem feinen Kuchen 1/2 Pfund Zucker

N 41. Feinbrotkuchen.

Auf ein Mand Feinbrotkuchen nehmen 3 1/2 Pfund, die beiden
ein ein Tag, leicht so bis es süßlich wird, dann spießet
es in einem feinen Tag, leicht Geruchungsgewinn. Leicht
und leicht so zu. Man köchelt noch 1/2 Pfund Zucker mit ein

7a
Sonntags
nordfriesische Lande, Deutsche Worte / K. Schilling, Bremen



Ostfriesische Landschaft

Professor Alex Kircher
Niederlöhnitz bei Dresden

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker

$\frac{1}{4}$ Stuck Honig $\frac{1}{2}$ P. Vanille. 2 Eier.

Das Mehl wird in einen Topf gegeben. In der
Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Eier, Zucker u.
gleichfalls Honig hineingegeben u. verrührt.
Die Butter wird in kleinen Stücken ins Mehl
eingebracht u. dann alles gut durch-
gerührt. Dann wird das geschmeidige Teig
 $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen lassen u. dann auf ein
geschichtetes Blech ausgebreitet u. bei mäßiger Hitze
gebacken.

Spritzgebäckes

76

375 gr. Butter

250 " Zucker

2 P Vanillzucker

125 gr. Mandel oder Kakoflacken

3 Eier

250 gr. Mehl

250 " Gustin

Buttergebäckes

1/2 Zucker

1/2 P Butter

1 P Mehl

4 Eier

1 Backpulver

1 Vanillzucker

GESPRÄCHS-NOTIZ

telefonisch mit _____
persönlich _____

in Firma _____

Ort _____
Straße _____

Fernruf

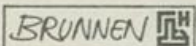
Uhrzeit

7	8	9	10	11	12
Tag					
. . . 19					
13	14	15	16	17	18

Betreff: _____

Unterschrift: _____

Wie erledigt: _____



Ersatz-Einlage 218 b

140 gr Mehl

Bitter

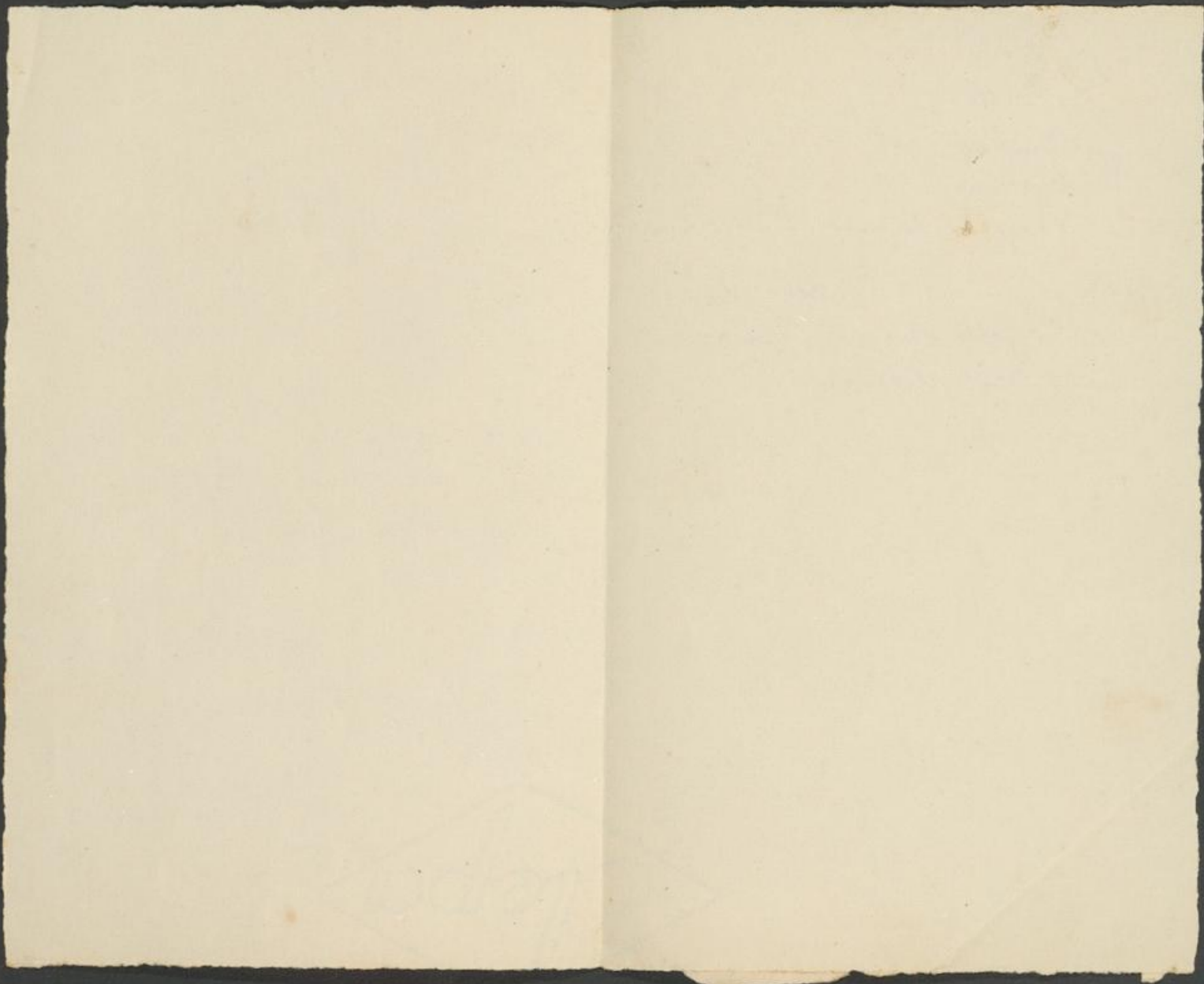
Zucker

Haselnuss

1 Ei 2 Brol. Puder Zucker

Mehl, Stärke, Zucker, Bitter
und feine Krumen sind
denn halt sollen

7c



Vanillkipferln

140g Mehl, 100g Butter, 50g Nüsse (Haselnüsse
geröstet), 60g Zucker, 1 P. Vanillinzucker.

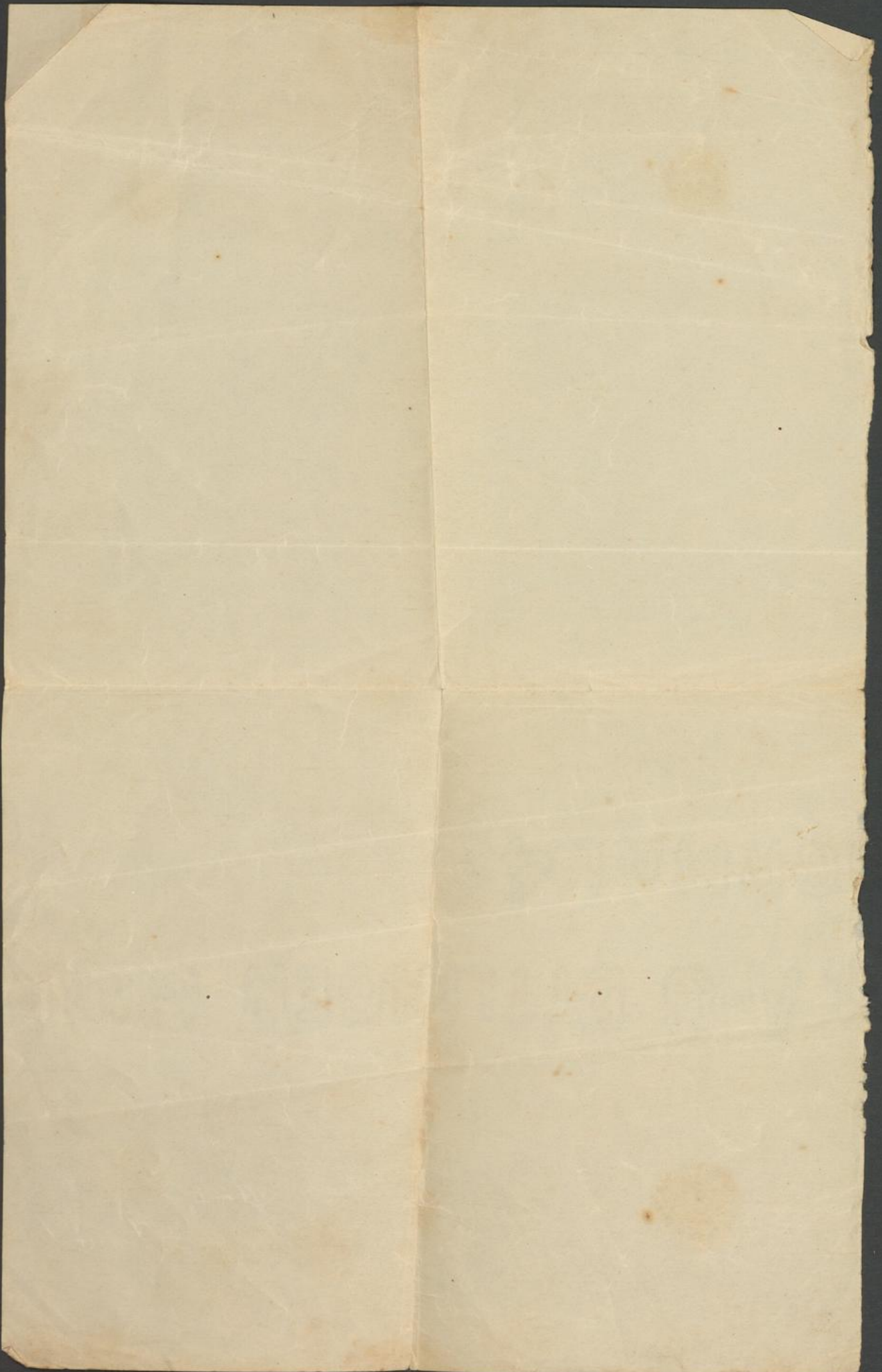
Alles auf dem Reet verarbeiten in Rollen
formen ~~und~~ diese dann zerschneiden und
daraus Kipferln formen:

pt

Mohnfülle:

Mohn durch die Mühle mahlen, gut
weich kochen mit wenig Wasser dann 1
Zitronenschale reiben und Rosinen darunter

Mit dieser Fülle kann man jeden Teig
(meist Hefeteig) füllen.



Trännmilchspeise.

1/2 Lt feiner Milch mit dem Rasen

1 - 2 Pfäßel Amand oder Rasen

150 g Zucker

1 Pfäßl u. Pistula minor salben Li. Torva.

4 Blut rote Gelatina

5 - 6 Pfäßel Amand minor.

Milch, Amand, Zucker werden gut
vermischt. Die Gelatina wird in dem
frischen Wein aufgelöst dazu ge-
geben. Dann kommt das ganze
durch ein Sieb. Die Li. Torva dazu
in ein Pfäßel gefüllt bis
zum andern Tage stehen stellt.

Rirspeisungslauf.

4 Linn

$\frac{1}{2}$ Lt sauren Rasen

2 Pfundel Zuckel

2 Pfundel Mehl (80-90g)

Zusatz. Dofel in einer salben Litronen

1 $\frac{1}{2}$ Lt frische Rirspeisung oder $\frac{1}{2}$ Lt eingemachte.

Figall und Zuckel werden zu Rasen

gemischt, das Mehl in dem Rasen

quillt hinzugegeben, ebenfalls die Litronen,

zuletzt das zu frischer Rasen gepflanz-

und das Linn.

Einem Aufschlag Form bestricht man mit

Leinwand bestricht sie mit Mehl-

mehl. Sind die Rirspeisung frisch dann

nehmen sie 14 Hände mit einem

Zuckel gepflanz. eingemachte Rirspeisung

weiß man nur zum Rasen kommen u.

Sie sie in die Form von oben bestrich-

tenner Guß Eisen u. u. u. 1 Hände

Sie nicht zu frischem Ofen.

Salzungen.

- 2 H. Erdbeere.
- 1 H. Zitrone.
- 2-3 Lin.
- 1-2 St. Pfeffer
- 1 Trüffel Zitrone.
- 1 Pfefferige Matthe.
- 2. Pfeffer Erdbeere.
- 1 Pfeffer Pfeffer.
- 5-7 Pfeffer Pfeffer.

Wird soviel als möglich.
 Wenn die gelben sind, dann
 wenn die groß sind und wenn
 die klein sind, Pfeffer und Zitrone
 Pfeffer Pfeffer. Der Pfeffer muss
 aber Pfeffer nicht werden, wie
 die Pfeffer Pfeffer.

2

$\frac{1}{4}$ lb Butter zu kochen
 $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb Mehl
 $\frac{1}{2}$ lb Vanille 1 Pflaume
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl zu kochen
mit einem Glas Wein
zu kochen

Das Rezept

des Fahres!

Wiener Nuß-Kuchen

ZUTATEN: 125 g Margarine, 125 g Zucker, 2 mittelgroße Eier, 60 g Mehl, 65 g Mondamin, 75 g gemahlene Haselnüsse, 3 gestrichene Teelöffel Kakao. Glasur: 125 g Puderzucker, 5 Teelöffel heißes Wasser.

ZUBEREITUNG: Die weiche Margarine mit dem Zucker 10 Minuten rühren, ein Ei hinzufügen, 5 Minuten weiter rühren; danach das zweite Ei hinzugeben und weitere 5 Minuten rühren. Gemahlene Nüsse und das mit Mehl und Kakao vermischte und gesiebte Mondamin leicht unter die Schaummasse ziehen. Den Teig in die gut gefettete Kastenform füllen und ca. 1 Stunde backen. Den erkalteten Kuchen glasieren, dazu den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser glattrühren.

BACKZEITEN: Elektroherd OH 1 UH 2 = 65 Minuten, stromlos 5 Minuten. Gasherd erbsengroße Flamme 60-65 Minuten, bei Reglerstellung 3 = 70 Minuten.

.....
Wiener Nuß-Kuchen – vorzüglich im Geschmack, einfach zu backen und dabei preiswert. Die

WIENER NUSS-KUCHEN-FORM

zum Backen dieses Kuchens hervorragend geeignet, erhalten Sie gegen Einsendung von drei 20-Pfennig-Marken. Schreiben Sie noch heute an den

Mondamin-Beratungsdienst
Hamburg 1, Postfach 1000



13Spritzgebäckes

Donnerstag

$\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker
 2 Eier $\frac{1}{8}$ lb Mandel 1 P Vanille
 gut 1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ Std. gerührt

immer erst probieren ob sie
 nicht verlaufen, noch etwas
 Mehl zugeben

14

Freitag

Oktober

16

Sonntag

17

Montag

vernig Wasser

N. 42. Mandelkugeln.

1/2 lb Mandeln fein geschriben, 1/2 lb Zucker 10g Saffran
Zimt und Cassell nach Libanon, wird mit 4 finger weitem
man zu einem kleinen Kuchen schlägt zu einem Maßen ge-
weicht und ferner kleine Kugeln auf Oblaten gepreßt
und bei gelinder Hitze gebacken.

N. 43. Riossenmilch.

2 lb Riossen, 1/4 lb Zucker 6 Weich 1/2 Troggen Milch 6 Eier
Zucker und Zimt wird zerrieben, die Milch von weissen
die Riossen abzuheben in Milch geschüttelt und dann
zerrieben. Die Eier werden nun einzeln geschlagen, Zimt
und Zucker nach gutem Geschmack zerrieben, zerrieben und
in Riossen dazu getan. Die Form mit Zucker geschmiert
mit Mehlmasse bestreut und dann gebacken.

N. 44. Ringeln.

1/2 lb Zucker 1/2 lb Zucker 1 lb Mehl und 3 finger weitem
nach zusammen zerrieben, das mit Zucker abzuheben in

Zitronen Saft gemischt. Wenn man den mit einem Fein
kleinen Ringe geschnitten, welche mit feinem Pfeffer, mit
Zucker bestreut werden und auf ein mit Mehl be-
strichenes Tuch gegeben.

N. 43. Zitronensaft.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl 7 Eier & 1/2 lb Zucker, Zucker so-
weit als möglich; Alles zu einem feinen Schaum-
kuchen Teig gerührt, und in feiner Form zu backen

N. 46. Pfefferkuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker wird mit 7 Eier einem Zitronensaft
schönlich gerührt $\frac{1}{2}$ lb Mehl feingemahlen langsam
gerührt und auf einem Tuch gegeben
und wenn sie mit dem Pfefferkuchen gerührt sind
mit Zucker und Rosinenwasser gesüßt.

N. 47. Vanille Kuchen

Man rührt einen Pfund voll Mehl mit einem
Eiweiss kaltem Milch gelut an, bis nach gutem
Zucker Zerst in kleinen Vanille und Zerst

gewollt man sie feig, und lüßt sie auf dem Feuer
unter beständigem Umrühren bis es in der Dichte weiß
ist. Man gibt sie feig zu Langsamkeit, das ist
sie weiß bei vorhin dem Aetzen von Kupfer zu gebung.

N. 48. Schwanmilch.

Man lüßt 1 Mord Milch mit Zucker Zerst und etwas
Vanille kochen. Wofür man gewollt man 4 Egelb
mit ein wenig saurer Milch und das Meißer pflegt
man zu thun, daß der Löffel davon stehen bleibt
dann schüttet man weiß weißlich neben ein
thun so ein ein wenig saure Milch oder saures
Wasser damit es gut wird. Gewollt halt man
die Milch vom Feuer zieht sie langsam mit
ab in einen gewollten Kessel pflegt den
Löffel nicht sein und steht auf die Delle
ein wenig Zucker und Zerst. dann halt man
die Milch zum kochen in der Kelle.

N. 49 Milch-Tanon.

Lasse Zucker Zerst in drei Egelb Milch weiß

etwas Nöcke Kuchen sind reifen ab mit 1 Eigelb an,
für Trof aber nicht mehr Kuchen, sondern reißt gleich
in eine halbe Gasse geben werden und nach ein
ganze Minuten geißelt. Vanille mit Zucker gestoßen
schmeckt sehr gut.

N^o 30. Lubulada Kuchen mit Mandeln.

$\frac{1}{2}$ lb ungeschälte Mandeln $\frac{1}{2}$ lb Zucker 15 g Zimt
 $\frac{1}{4}$ lb Lubulada alle fein gestoßen; 6 Eiweiß zu
Nenn geschlagen und zuweilen geißelt mit einem
Löffel auf eine Lauf gesetzt und gebacken.

N^o 31. Nubon Kuchen.

600 g Mehl 200 g Zucker 250 g Butter 8 Eier 20 g
Weinstein 10 g Nubon 6 Löffel voll Milch. Man
reißt die Butter zu Nenn, dann die Eigelb der
Zucker die Milch und das Mehl dazu und schlägt
das Eiweiß zu Nenn und läßt ihn zuweilen laufen.
Dann zulezt das Nubon und Weinstein. Der Teig
reißt küßig mit dem Löffel verarbeitet werden
und die Form mit Butter geschmiert. Man der Teig

in der Form ist muß so gleich in der Form und
1 Stunde backen.

N 52. Kibonigabarten ab.

Auf ein Backblech feinem Mehl, 1 Teelöffel Kibon 2 Teelöffel
Zucker, die süßlich weißes etwas Salz 4 ganze Eier
in feiner Mehl als es minimale so daß man es gut rollen
kann, gewollt in Mehl fein fingerbreit geschnitten, wenn
süßigkeiten in feinem Mehl weiß gabarten und in Zucker
gemischt.

N 53. Low Tord.

$\frac{3}{4}$ lb Zucker $\frac{5}{8}$ lb Mandeln 15 Eier $1\frac{1}{2}$ g Zimt $\frac{1}{2}$ Pfefferkörner
voll Kugeln $\frac{1}{4}$ lb Low 15 g Libanon ein ganzes Pfeffer
Zitronenöl.

N 54. Libanonkuchen.

Man nehme 5 Eier, schlage die Mehl zu Mehl, $\frac{1}{2}$ lb
Zucker $1\frac{1}{2}$ Viertel Zucker. Diese Masse weiß geißelt, die
Form mit Zucker bestreuen und mit Mehl
bestreut und dann backen. Zum Gieß nimmt
man 1 Eiweiß und $\frac{1}{4}$ Zucker.

N 33. Eine gute Leuchtwaage

Nimm $\frac{1}{2}$ lb geschloßnen und geschilten Zucker, $\frac{1}{2}$ lb fein
geschloßnen Mandeln 11. fein von 6 das Meißel zu Pulver
geschlagen, 30 g zerhacktes und geschiltes Loh 15 g
Zimt 1 Messerspitze Kalk 7 $\frac{1}{2}$ g Libanum 7 $\frac{1}{2}$ g ^{Paros} ~~Paros~~
sfala 1 Messerspitze gerywinete Schafse, das Libanum ^{Paros}
mit dem Mandeln Zucker und fein $\frac{1}{2}$ Stunde lang zerstoß,
verfasser das andere dazu geben, die Form mit Zucker
bestreichen und Muthmaßl bestreut und läßt im Ofen
getrocknet.

N 36. Jesuils = Trauben einzuräumen.

Nimm 1 ~~lb~~ lb abgeschilte Jesuils Trauben nimm 1 lb
Zucker. die Losen werden mit dem Zucker eine
Zeit lang zerstoß, dann soviel geschiltes und das
Tast noch einloßen lassen. dann die Losen wieder
sinnin und noch einmal zerstoßen lassen.

N 37. Ruanalibwölfe

4 ganze und das Galba von 2 feinen 375 g Zucker
250 g Mandeln mit der Sfala fein zerstoß, 3
spießel Rüsse und Libanumöl 4 g Zimt und

250 g feines Mehl, ein und ein halbes Loth werden pfänning
geschlagen die übrigen Sachen ^{in ein Gefäß} dazu geben. Dann wird die
Masse $\frac{1}{2}$ M. stark und gleichmäßig gerührt, dann zuletzt
das Mehl dazwischen und abreiben.

N 58 Zuckers Meingewiss.

Man nehme 1 Fl. Pfefferminn eine Fl. Wasser 200 g Zucker
dies zusammen aufgelöst, dann vom Feuer genommen
und ein Meingewiss voll Rühr fein. Dann nicht mehr
kochen. Kalt werden lassen.

N 59 Meindröbel.

ein Pfund Mehl $\frac{1}{2}$ Mand Milch $\frac{1}{4}$ Zucker $\frac{1}{4}$ Loth
8 für die Butter muß erst gelassen werden, und dann
erst das Teig gerührt. die Formeln mit Butter
gut geschmiert und halb voll mit Teig gefüllt.

N 60 Teig zu einem Obst Torte.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Fl Mehl $\frac{3}{4}$ Fl Butter, $\frac{1}{4}$ Fl Zucker, 2 Eier
alles muß zusammen gut abgerührt
einander, und legt die Obst dazwischen. diese Formeln gilt

N. 63. Zimmetkuchen.

3 Eier 1 lb Butter 10 Pf Libbrenn, für 10 Pf Kuchengroß
pfade, 1 Maß feines Mehllein eine Löffel Zucker 15 g
Zimmet 1 Pf feinst zu einem geßlagen, mit dem
Eigelb und dem Zucker weißet, dann Mehl dazu,
und so weit vorarbeiten daß man den Teig mit
der Form nicht drücken kann.

N. 64. Feinbrot ohne Gahr.

zwei Löffel Zucker, 1 Löffel Butter, 1 Tasse Milch 4 Eier
1 1/4 Maß 1/2 Teelöffel Natron 1/2 Teelöffel Mehllein
Zugabe den Teig süßlich mit einem Löffel, so dem
nicht zu gut sein würde Krümelchen dann in Butter
für ein Viertel fallbar. Nicht Zucker und Zimt
darüber

N. 65. Mindebrödel.

150 g Butter mit 1/2 Maß Milch geßelt so dem 1 lb
Mehl darüber geßelt. und erhalten lassen und
etwas Vanille und 14 Eier dazu geßelt. Ist alles
süßlich weißet, pflegt man ein Maß Teelöffel
weisse in feinsten Zucker und backt schon gelb.

Tomia die Weinbeutel zugelaßt sind müßten sie
noch weiter pför gelb werden. Diese Kooffheit gibt sie

N^o 66. fröhliche Mücheln.

5 Fior 1 Glas weiß Wein 1 Glas Zucker 1 Glas rothen
Galua (zinnlich) Saft 8-10 Lff. oder Galubirra. Die
Süßigkeit von obigen Fioren wird zu Tissem gepflagen
Dann Wein Zucker und Galua, zuläßt sie in einer
Mischung wenig süßem Wasser aufgelösste Galubirra
fügen und nach einer gerühnen Zeit gepflagen.
Dann in eine mit kaltem Wasser angefüllte
Form gefüllt und wenn gerühnen sehr gepflagen
und im Fall in der Form zu Tissem gebracht.

Tomia. 5 Fior 1 Lb Milch im Weil Kanne
auf gepflagen Zucker. Milch Zucker in Vanille gerüh
Kofen gebracht, mit den 5 Fioren gepflagen
und mit kaltem Wasser.

N^o 67. Liquor Tolu

2 1/2 Lb Zucker 2 1/2 Lb Zucker 14 Fior Tod gelbe Tolu
wird mit dem Zucker 1/2 Stunde gerühnt, alldann

Somit der Zucker feig zu sein und das zu einem geschlagenen
 feinsten Pulver und wieder um 5 Min. durchgewischt. In einem
 mit Lutter geschmiereten und mit gewaschenen Wäcker
 geschlachten Form $\frac{3}{4}$ l bei mäßigem Feuer gebacken

N. 68. Forbanerfast zu Louvain.

Gleiche Teile Forbaner mit abgeriebenem geschlagenem
 Zucker besetzen gemischt, ohne zu gerühren
 wie bei jeder Lage nur einen kleinen Teil setzen lassen.
 Dann die Fast abwickeln ohne den Rindfleisch zu
 reiben und unter Zerknirsch von 3 Min. auf kleinen
 Stücken gebackt. Dieses Fast besetzt über ein Glas
 das natürliches Wasser den Forbaner gebacken.
 Rindfleisch aufzubereiten

N. 69. Little Hängelchen.

$\frac{1}{2}$ lb Lutter 180 Gr Zucker 4 Eier $\frac{1}{2}$ lb Mehl 20 Gr.
 Gipspulver eine Hand voll klein Rosinen. Alles
 zusammen mit 4 Eßlöffel Milch zu einem Teig ge-
 rührt, so stark daß man ihn vermalen kann.
 Dann in kleine Hängelchen geformt mit feingehacktem

und in einem feinen Sieb ^{fein} gesiebt. Gibt sehr viel
und sind gut.

N^o 40 Wein Rosen.

Zusätze 6 Sigale mit einem Kochlöffel voll Mehl
mit Libanonmilch nach abgeriebenen Pfale dazu Zucker
und Zimt bis es fast genug ist. Kocht das mit 2
Teilen Wein und 1 Teil Wasser zusammen in gutem
Kochgeschirr, rührt dann von dem feinsten geschlagenen
Eiweiß Trücker. Wenn es vom Feuer ist, so
läßt man es ruhig abkühlen.

N^o 41. Wassermelone.

250 g Mandeln werden eingeweicht länglich geschnitten
und mit 125 g Zucker zerrieben in Wasser zerrieben
und gelblich gebräunt. Von 6 Eiern wird das Weiße
zu Schnee geschlagen mit 1^{te} Zucker und 4 Eßlöffeln
zerriebenen Pfalens zerrieben, dann mit man
die Mandeln dazu, setzt Gießesma nach dem Koch,
das zerlegt zu Luft, da sie weicher sind dann
nicht zerlegen. Man bracht sie bei mäßiger Hitze
flucht Vanille fein mit sehr gut davon.

N^o 72 Malouana. sehr gut

1^{te} Mandala 1^{te} Zücker und 6 feinst. die Mandala
werden geffillt und sehr fein gestoffen. Dann gibt man
noch und noch das feinst feine, sticht sie noch eine
Weile mit und zulast auf noch den Zücker, füllt
den Teig in eine —, setzt vorzüglich kleine Gänßlein
auf eine mit Zücker bestreute Papiere und brennt
sie in einem pfenigen Ofen. Wenn die Malouana
nicht gut von den Papiere abzulassen, bestreift man
dieselben auf der andern Seite mit Messer.

N^o 73 Mandelgabusbruch.

1/2^{te} Zücker 1/2^{te} Lutter 60 Gr. gewasene Mandalen
10 Gr. Libanum 10 Gr. Zimt 2 Eier eine Messerspitze voll
Zirpfeuloh, soviel Mast als ab vermischt und mit
einer Form ausgepresst, oder in längliche Würfeln
mit einem Rollen geollt.

N^o 74 Vanille seb.

6 Eier werden mit 1/2^{te} Zücker abgerührt, dann
2 Pfund Milch dazu in Ringeln Vanille gestoffen

Das untere Stücken Käse in einem Topf lang-
sam zum Sieden gebracht. Fängt obere Teil zu kochen
so salt man es ab und rührt zugewiffen einmal bis es
abkalt ist. Jetzt bereitet man einen Pfüffel in
dem es feinere soll, und stellt die Löffel in
die man die Masse gefüllt hat feinere Mergel
das sie mit dem Kirsche ungewiffen. Rührt ab
in die Löffel feinere, daß es demselben gleich
steht. Morgens gerührt man es für Mittag.

3 kg Fett 1 kg Salz

N 75. Obstkuchen (Ludwigskuchen)

1 lb Mehl wird mit 100 g Butter & Lit. Milch
und etwas Salz zu einem Teig
verarbeitet, worin 100 g Zucker. Zucker fängt
man noch ein Stückchen Ludwigskuchen hinzu.
Man legt ihn mit Äpfeln und backt ihn
in der Form, auf dem man zerlassen lassen.

N⁷⁶ Gussbleuten!

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb Eisenanflaiff $\frac{1}{2}$ lb Rindflaiff 3 Mark
 $1\frac{1}{2}$ lb man weicht man ein und $1\frac{1}{2}$ lb man weicht man ein
1 lb dazu.

Gussbleuten.

$\frac{1}{2}$ lb Rindflaiff $\frac{1}{2}$ lb Eisenanflaiff 2 fies 1 Mark
und 2 eingeweichte Löffel, geringe Anzahl etwas Zinn
und dann in Weichheit gemacht.

N⁷⁷ Linnen einzufärben.

Auf 3 lb Linnen 1 lb Zinnober, etwas Zinn in Wasser
Zinnober mit etwas Wasser gelücht.

N⁷⁸ Feinfalten.

3 lb Linnen mit $1\frac{1}{2}$ lb Zinnober gelücht, darauf
gemacht mit etwas Wasser gelücht. Bei 4 lb Linnen
nimmt man 2 lb Zinnober.

N⁷⁹ Wollstoffe einzufärben.

1 lb Woll 1 lb Zinnober Zinn und Kalken.
Die Woll wasche ~~was~~ aus lassen im Feuer

eingeworfen werden, dass sie müssen sich noch
gut trocknen lassen, wodurch dann mit
einem zugespitzten Gelfaser nur wenige
Kellen trocknen und 14 Tage in kaltem Wasser
gelegt, rührt sich täglich 3-4 mal um
werden muss. Wenn man sie bei
einmaligen wässern das Wasser ganz weiß, legt
sie über Nacht in kaltes Wasser und rührt
Morgen mit ein Tuch. Danach wird in ein Gefäß
die Küße mit einer ganzen Kelle und die werden
mit einem Nüßchen Zimt gepulvert, ob dann
mit zugleich jede Küße mit einem Nüßchen
Zinnwurzelpulver versehen werden. Ob die zu
schicken, so läßt man die Zücker läßt die
Küße einige Min. darin stehen. Jedes Stück
muss zu jedem der Zücker ein Pfund von einem
Libor gegeben werden, was einen angenehmen
Geschmack gibt. Nach 3-4 Tage stellt man die
Zücker fast auf, legt die Küße in ein Glas
und gibt ihr welches darüber.

N 30 Lioran eingemachen.

Auf 9^{te} Lioran gefüllt wasser man 3^{te} Zücker 1² ~~Stk~~
 guten Weinszig und 5 g Zimt. Die Lioran werden
 in Gläser gefüllt und in kaltem Wasser gelegt
 Damit sie weiß bleiben. Unterdess kocht man
 den Offig mit dem Zücker, schäumt ihn und
 k. k. die Lioran hinein, kocht sie wach weiß
 daß sie sich durch setzen lassen, und man wasser
 man sie soviel und läßt den Saft wach nicht
 und gießt ihn dann darüber. So läßt man sie
 einige Tage stehen, kocht den Saft wach
 strot ein.

N 31 Kriebel mit Vanille.

Den Kriebel schneidet man in \square Würfelchen wieviel
 auf 1^{te} Kriebel 1^{te} Zücker, stellt den Kriebel
 in ein Kuch in Weinszig und man schüttet wach
 ihn auf ein Tiel zum abkochen. Den Zücker
 kocht man mit wach Wasser gilt den Kriebel
 hinein läßt kochen bis er weiß ist. kocht ihn
 in Gläser soviel kleine Würfelchen Vanille da-
 zwischen und übergießt ihn mit dem eingekochten

als ein Kollatur Taff.

N 82. Gefüllter Rönit.

Rönit balen in die Tüchmaschine abgerollt
aber nicht weiß, 3 Maß eingeweicht 1 Ei zerhackt
Pflaster, Salz und Milchweiß. 1^{te} fein ge-
hackt Eisenpulver. In Blätter mit Eisen
allein lagenweise in die Form geben und im
Muffelbad 1 Stunde gabeist.

N 83. Leberlöse

1^{te} Leber fein geschnitten 4 Eierweiß 2 Eier ¹⁰
3 Löcher eingeweicht, 4 Löffel Mehl Salz
Pflaster, Milchweiß nach Geschmack.

N 84. Talgurten.

Auf 1 Mand Mehl 1/2 Pfund Mehlweiß 180 g. Salz
als ein Pflaster und Mehl. Wenn das Talgurten
mit dem Geruch gabeist sal in Salz ist, so
schüttet man roth in die Form und
dann voll über die Form.

3 1/2 Maß Mehl 43 Pfund
Mehlweiß geben

N^o 5. Gelbes Labar.

Man pulverisirt ein Labar in Eisen und kochet sie
mit Waschl, allzum bald wenn sie ins Fett comen
Sud wasch und wasch Wasser hinzü und lüßt sie
worig kochen.

N^o 6. Kalbblut.

Das Kalbblut koch man worig und pulverisirt das
Fließ ob, was manst dann eine Tüte das Waschl wird
galt in Fett gewölbt und man so die zu gessittet
mit kochen lassen und dann ins Fließ in kleinen
Mückchen gessittet und in die Tüte zügg in Gasir
kocht man allein und pulverisirt die Tüte in Eisen.

N^o 7. Kalbblut.

Kalbblut koch man in Butter galt und ist
nimmig Waschl und Markwaschl zügg lüßt das Waschl
galt man und pulverisirt dann Wasser zü. Was
die Anweisung die ist man wasch eine Glas Waiss
Manier zü. Esz wasch gessittet

N^o 88. Kupflichs

12 Theil Purpura. Weisß klein geschitten
30 Theil ganzes Zinn 2 Theil Kalken ganz geschitten
werden mit 3 Theil guten Feinstweins
überworfen und in der ersten Kupflichs
lösung stehen gelassen bis die Flüssigkeit
braunrot verfarbt (etwa 4 bis 6 Wochen.
Als dann gießt man die Flüssigkeit von dem
Kupflichs ab und in wenig und und
fügt 300 Theil Zucker hinzu welche man vorher
in wenig Wasser gelöst hat (etwa 100 Theil Wasser)
schüttelt alles gehörig durch einander und füllt in
7 Flaschen.

Gefülltes Weisbrot.

Zu einem gefüllten Weisbrot für 8 Personen nimmt
 man 2 lb Weizenmehl und 1 lb Weizenklein, das gefüllt
 sein muß, zwei eingeweichte Lebkuchen, auch gut ge-
 zwickel, Salz, 1 für dieselbe Messung wie beim Jackbrot,
 die Blätter des Weisbrotes werden sorgfältig ge-
 waschen, sie ganz bleiben. Man kocht dieselben 3 Minuten in
 kaltem Wasser, daß sie nicht zerfallen. Dann werden
 sie trocken über das Feuer in eine kleine runde
 Pfanne gelegt, alda man die Blätter mit
 dem Niggen nach hinten schiebt. Zuerst werden die
 Weizen in demselben Wasser gelegt. Man setzt eine
 Lage Mehl, dann eine Lage Blätter in eine Pfanne.
 Dann legt man die Mehl mit den Blättern zu
 bindet die Fäden zu und legt ab in kaltem Wasser
 daß es auf beiden Seiten gut wird. Dann legt man
 Brot in Zwickel fügen und schüttet kaltes Wasser
 fügen aber nicht zu viel.

Von Lungen.

Wafren die Lunge zu waschen und abzuwaschen
ist, wird sie in Salzmasse grob zerhackt und allmählich
in einem Kiste geschnitten. Darin rührt man
einige Löffel Mast Honig gießt die Lunge von der
Lunge weg und auf einem gult + 2 Zinckel + Leinwand
dazu und läßt sie geringig Minuten mit Dampf
Kien fängt man die Lunge fängt und läßt die fette
verfeinert aufzufahren.

Lungen
Lungen rührt man das Mast mit 1 Tasse voll kaltem
Milch glatt rührt das in die auf besagte Mast in
entfernen die Speiseballen zerhackt werden, läßt ab und
aufstehen gießt den Saft von dem weg, gießt die
belegtesten Speise fängt, rührt alles recht glatt
und füllt die dicke Lunge in einen Kessel
und stellt Speiseballen. fängt man rührt das
den Saft legt man die Speiseballen auf die Lunge
König die Lunge

Anisblitzker

2 fein geh. Zucker 1 Messerspitze Pfefferkörner
in einem guten Teygfen Leinwandöl.

Vesalobalblitzker

1/4 Vesalobala 1/4 Zucker 2 fein geh. Zucker
6 400g. Maß sehr gut

Uranballen oder Ringelstein für 3 Personen

1 1/2 l Milch 60g Zucker 1 feingewaschenen Ringelstein
6 Gran 50g Mehl.

Die Milch stellt man mit Zucker und Vanille
in einem großen Teygfen auf das gasstehende Feuer
und läßt sie langsam kochen. Wenn es köchelt man
die feinstgezeigte Ura, salt mit dem Eisenlöffel
die feinstgezeigte Ura, salt mit dem Eisenlöffel
abzuheben und in die kochende Milch, läßt sie
einen Augenblick kochen und kochen, läßt sie dann
auf die Ura und kochen. Salt sie mit einem
Augenblick kochen, salt sie mit einem
Löffel auf eine Porzellanplatte und in recht. Die
die Ura

Reise Haselbäume in Zuder eingeweicht
1 kg weiße Haselbäume, 1 kg Zuder.

Man mischt mit einem weissen Zuder jede
Loren ein ab und verpresst Kirschen und Gläser.

Dann gießt man die Zuderstücke auf zwei
halbes Wasser und kocht sie in einem Messing-

Kessel, versteht man von sich belauden
Man verpresst man hat zu einem Zuder

Reise ein, kocht die Loren für eine und kocht sie
Drei bis gelindem Feuer und verpresst sie

jedes viermal. Wenn sie abend abgekühlt
sind stellt man sie in einem Kist in gut gewasch-

Gläser, welche man vorher über ein Weiswasser
Zuckerhon gefüllt hat, bedeckt diese, wenn sie

gefüllt sind, mit einem feinen weissen Zuder und
stellt sie 3 Tage lang an einem warmen Ort.

Das Wasser gießt man das Kist wieder ab kocht
sie abend ein, presst es ein Zuder Reise ein, und

stellt sie abkühlen und stellt sie ein über die Loren.

Die Gläser stellt man wieder zu. Am andern Tage
bedeckt man die Loren mit weissem, im Abend ge-

frühesten Zeitbeginnen und bindet die Gläser mit feinem
Fingerringpapier zu.

Zur Anfertigung eines Zuckers.

50 un^{gen} reif^{er} reiner Zuckersaft in einem Gefäß
mit 5 großen Fäulen voll Kochsalz in
in einem kleinen Topf gegeben, darüber zugedeckt
und über Kopf in dem Keller gestellt. Am andern
Tag dreht man sie mit einem kleinen Sieb
fest und rührt sie wieder mit 5 Fäulen
voll Kochsalz, dreht sie fest wie vor.
legt einen kleinen Löffel Zucker, dann legt
man einen kleinen Löffel und einen kleinen
und legt sie zu. Jede Menge muß man
kalt abkochen. Von dem abgekochten dreht man
die Zuckersaft wie vor und stellt sie 1 Stunde
in kaltem Wasser.

Zimbanosaft (sehr gut)

1/2 kg. Saft von reifen Zimbanen, 750 g. Cassia
Zimbanen in Wasser oder Zimbanen
die reifen Linsen sind gerührt man stellt
sie reif den Saft auf dem Saft gut abkochen

bis zum Pochen Dreyer für aber nicht kommen.
 stellt dann dem Kaff feinisch und wenn das Kaff
 ist stellt man ihn 6 Tage lang in Keller. Wenn
 fällt man die ungesammete Frucht weg und gießt
 den klaren Kaff vom Sonntag ab. Dann nimmt
 man auf $\frac{1}{2}$ Pfd Kaff 750 g Zucker und Kaffel
 zusammen einen $\frac{1}{4}$ Hunder wobei man ihn feinstig
 abfeinert. Nach dem der Kaff kein geraden ist
 stellt man ihn in Flasche. Diese müssen gut ge-
 reinigt sein und mit Kaffee weis wasch und ge-
 spült werden. Die Rinde müssen gesäubert und
 dann wieder getrocknet werden. Die Flasche müssen
 bis zum nächsten Tag gestrichelt bleiben. Gese man
 für zu Pochel schickt man noch ein wenig Dreyer
 Kaffee zuverf.

Stalalindungsdung soll.

- 2 l Milch
- 125 g Zucker
- 1 Kirschen ~~blätter~~ Dornen
- 160 g Feinstmehl
- 160 g geriebenen Kirschenblätter
- 6 Feinstmehl

1/4 Löffelgehärdung
 1/2 100 Zucker 6 Eier 1/2 100 Zucker 1 Pfefferkörner
 Pfefferkörner

Pfefferkörner
 1/2 100 Zucker 6 Eier ^{maniß} 15 g Mandeln 1 1/2 Löffel Zimmt
 Biscuits mit Schweiß ein wenig Kalken 1 Pfefferkörner

Vanillegläsern 200g Mehl

3 Eier 1/2 100 Zucker 1 1/2 Löffel Vanille Zucker
 1/2 Mandeln zerstoß dann 1/2 100 Mehl zerstoß
 mit einem Löffel Mehl auf ein Blatt gefaltet in ein
 Mehl in warmen Händen zerstoß

Vanilla Kuchen

$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Maizgarm Mehl unversehrt unnen $\frac{1}{2}$ Eßl.
Mehl oder feines Mehl & wenig Vanille 2 Eigelb
Zucker unnen stellt ab weißes Fett, unnen
muß aber gleich davor unnen bis es kocht
ist für noch zu viel, darf man Mehl zusetzen
bis es kocht ist. Zu Maizgarm Fett ist für sehr gut

Kauf Kuchen

2 Eßl. Zucker löst unnen in einem Topf unnen
weiß 2 Eßl. Zucker voll Mehl für ein weißes
Zug beuten. Mit einem Löffel voll kaltem
Wasser wird es dann aufgefällt unnen löst ab weiß-
kochen. Dann weiß man 2 Eßl. Zucker
unnen gibt ein bißchen Salz noch zusetzen aber unnen.

Zornstein - Kuchen

Man nimmt 4-5 Zornstein, besonders für ein
Wein unnen Zornstein für ein Zornstein oder Zornstein
Dann gibt man zwei Eßl. Mehl dazu,
Zornstein ein wenig Mehl unnen Mehl mit
unnen füllt es dann mit kaltem Wasser auf zwei
eingeweicht unnen nicht vergeblich Zornstein abwaschen

43

Kalkstein und Leinwand und Salz. Löst sich in 1/2 Wein
Kocher und schlägt sie in ein Quarzglas.

Vierwurzler Kügelchen

Man nimmt etwas Gubakstein und rührt zwei
Löffel voll Mast herein, dann schmeißt man
die wasser gut belebte und gewaschene Vierwurzler
und rührt sie in dem Mast und Fett. Ist das
Mast dann schon herein, dann wird es mit kaltem
Wasser klar gewaschen und mit Pflaumenblüthe wasser gefüllt.
Doch nach Aufsetzen setzen diese Welt man eine
gute Kügelchen haben, so schlägt man sie ab und
säuert diese in eine Schüssel und füllt
mit dem Anrichten die Kügelchen auf. Geübte Wurzler
gibt man hinzu.

Mantelgrünchen

3 feinsten zu einem geschlagen, 1 lb Zucker und
1 lb feine Mandeln und etwas Zimmetgut man
auf ein Leinwand gesetzt und langsam abgekühlt

Maziguer

1^{te} für Maziguer 1^{te} Mandala und 4 Löffel
Kopfnasser. Die Mandala werden gewaschen
und mit Zucker und Kopfnasser warmgeteigt
und auf dem Feuer geröstet bis es fast vom
Löffel abläßt und nur noch ab bis es abkalt ist.

Rufinier

3 Löffel 2 ganze Eier werden mit 120g Zucker
süßlich geröstet, gilt 1^{te} gewaschene Mandala,
90g gewaschene Zerkleinert, 43g fein gepulvert
Limonen, 1 Löffel Zimt Zucker und etwas zu
deut die Meisen Zuck. (1 Hand Mehl)
Mittelmaß 1 Hand gebraucht.

Quiff.

2 Lff. Rosmarin Wasser 1 Lff. Wein 1 Lff. Oran
3/4^{te} Zucker und der Rest eine Orange oder Zitrone

Lorenbaumliör

Reif 4^{te} Lorenbaum gießt man 1 L guten
Kognak, läßt die Masse 2 Tage zugedeckt stehen
dann gießt man den Rest ab, gießt in Linsen
und füllt den Rest durch ein feines

Viel. Zugewiesen lüthet man 2^{te} Zuckor mit 1 L. Wasser
 Man gießt man den Saft hinzu, das Wasser erweist
 mit aufkochen. Man setz man in jede Flasche 2 L. vor
 in Wasser Kühlen hinein zugewiesen die Güte der
 Geschmack auf er ist man.

Vanilla-sib.

1^{te} Hogg. Milch 200 gr Zucker 250 gr Sahne 1 Löffel Weizenmehl
 Die Sahne man mischen einige Zeit vorher geschüttelt werden
 Weizenmehl wird mit der Milch stark angerührt und mit
 dem Zucker zum Kochen gebracht. Dann wird die Masse
 kalt gestellt und später mit dem in Wasser geschüttelten
 Sahne man in die Flasche man
 und ferner lassen

Vanilla-sib.

2 Hogg. Milch, 1 Viertel Vanilla und Zucker auf geschüttelt
 (sib) 2 Eier und 1 Löffel Weizenmehl. Die Eier werden
 kalt angerührt und alles zusammen gekocht und auf
 dem stellen in die Flasche man und ferner
 lassen. Man setz man auf den ferner Zugaben.

Ayvitosen - Leib.

Mund mit 15-20 kleine Ayvitosen durch die
eine Waffe manich, pflügt sie durch 1 kleine Kinde gibt
2 1/2 Pfund Milch, welche gut geküht sein muß dazu
und füllt diese in die Infusionsflasche und läßt es
aufsteigen. Also gut, gibt 1 Löffel voll.

Leib-Loose

1 für 1/2 lb Zucker 1/2 Mandel süßlich weissen. Das
Weisse zu einem pflügen einem Libanumflor
und 1/4 lb Karduswurzel, 1 halbes Lorbeer
1/4 lb Weizenmehl gut durchsivern und
1 Mandel weissen weissen. Für die 2 feinsten zu
einem pflügen, 1 Mandel weissen Lorbeer und
einem 6 Zucker süßlich gewaschen auf die 1/2 lb
Loose geküht und noch einige Minuten in
den Löffeln geküht.

Kand-Loose.

1/2 lb Lorbeer 1/2 lb Karduswurzel 1/2 lb gelber Zucker
und 6 für. Lorbeer nicht wenn erst zu kochen, dann
noch und noch 1 Löffel Zucker 1 Löffel Mehl und ein
Löffel feine gewaschen. Die Gabe von einem 1/2 Libanum

abgerieben, Kreide auf Lalinbau und 10 Pf. Rinn oder
 Aard. Zu letzter Teil geplatzenen Ofen. Das Ofen
 Teil ganz 1 Stunde süßig geieft. Rinn fällt man
 die Masse in einen mit Lutter geplatzen Ofen
 und brüht sie bei offener Ofen 1 Stunde.

Das Rezept genau nach Vorriß.

Zisiboul Marbovan.

6 Mehl von Zisiboul werden geiebt 1/4 te gemessene
 Mandeln 1/2 te Zucker, 3 Eier, und Weisse zu Ofen
 geplatzen gut geiebt und mit einem Teelöffel
 und geplatzen auf 1 mit Lutter geplatzen Lutter geplatzen
 und bei mäßiger Hitze geiebt.

Flatter Schokoladenkuche.

- 1/2 Pf. Palm
- 6 Esslöffel Kakao
- 6 " Zucker
- 4 " Wasser 1 1/2 Flaschen Rumaroma. u. Kets.

2 Eier.

Teige in Pfaffen 6 Löffel geiebt 1 Löffel Kug.

Leufman ningsmanfar. Auf 15 to frische Leufman nufman
worn 2 to Holz i 1 to Zücker fap gut nufman i vortheil
zu Vorlat i Quariffa

Mische Topf nufman

1/2 to Zücker 180 g. Zücker 4 fies 1/4 d. Vellurman
1/4 d. lauwarmen Milch 1 to Mafl 30 g. Gafu abwasch Holz
Die Zücker wifol nufman fpruimig i nuf i nuf
Die fies dzu dorn nufman Zücker die nufge Gift
Gafu i zulafst dzu Mafl Stoffel nuf dzu
Die Mafl i nuf mit Zücker geftrufman i
Wachmafl beffreite Form i dorn luffan

Rifololanda wota

150 Gr Rifololanda = 3 Piggern nufman Ghorffololanda

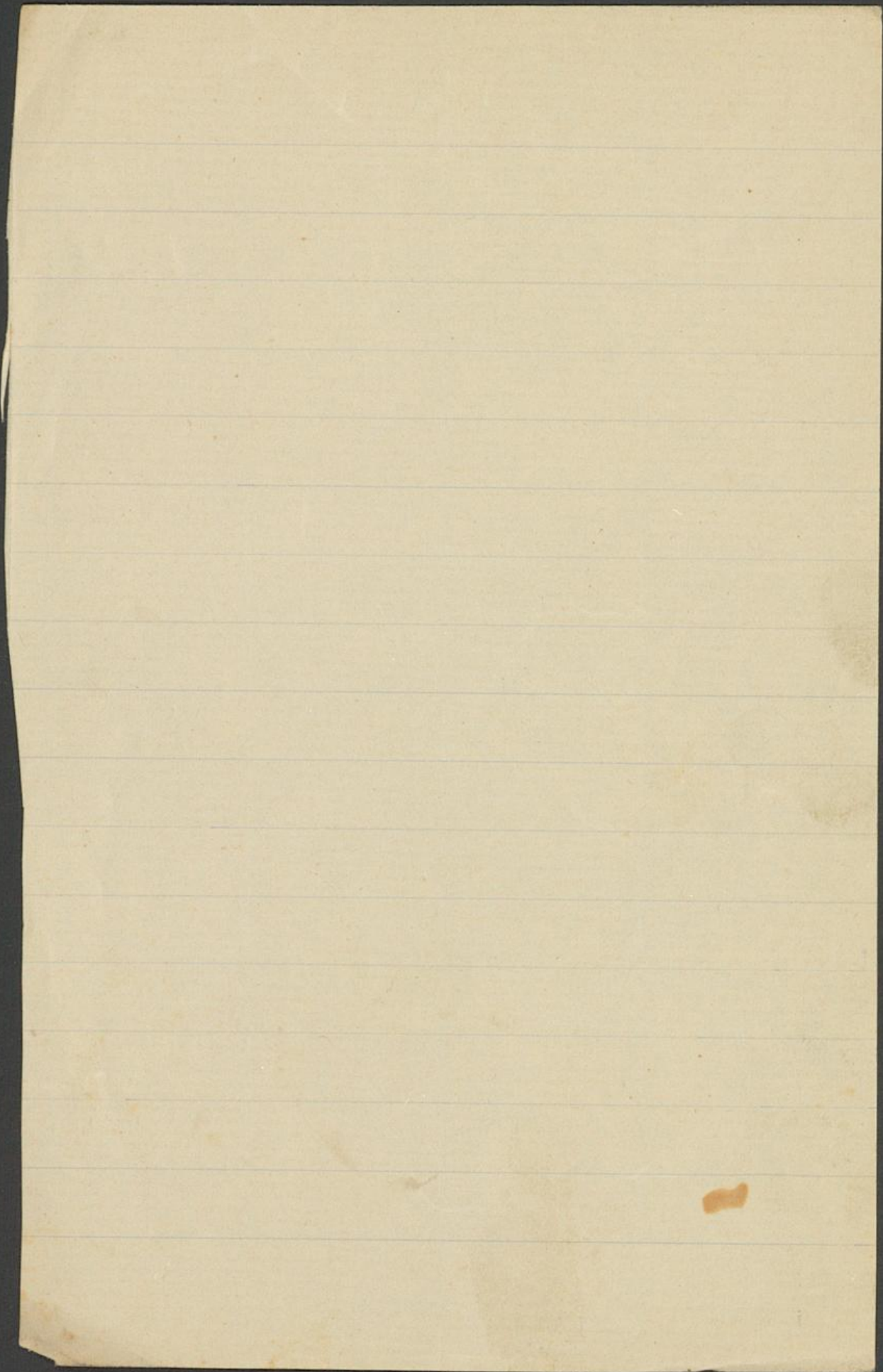
125 Gr Zücker 4 fies 250 Gr. Zücker 125 Gr Mafl

Die Rifololanda wird mit abwasch fuffen Mafl
über gaffan dornit fies nuf i dorn Mafl nufman
nufge fuffet die Zücker wird auf abwasch nuf
gemacht worn dorn fies nuf zum fuffen
worn die Wärme fallen i dorn gefman worn fuffen
gewifol Zulafst dorn Mafl i dorn fies fuffen dorn
fuffen i Zücker dzu i dorn gut nufge fuffen
nufman i dorn nufman dorn

Wichtige Vorbemerkungen.

1. Bei feinem Backwerk nur feinstes Mehl und feinen Zucker verwenden, beides stets sieben.
2. Beim Rühren von Backwerk die angegebenen Rührzeiten genau einhalten! Die Masse stets nach einer Seite rühren, der Teig wird dadurch feiner. Vom richtigen Rühren hängt das Gelingen des Backwerks in erster Linie ab. Man scheue daher diese geringe Mehrarbeit nicht.
3. Butter rührt man in angewärmter Schüssel schaumig, (Stets nach einer Seite rühren). Dann vor allen anderen Zutaten stets den Zucker hinzugeben, damit sich derselbe rasch verrührt.
4. Waschen von Weinbeeren, Rosinen, Sultaninen: Stiele entfernen, Beeren in Sieb legen, einigemal mit heißem Wasser überschütten, Sieb dabei schütteln, gut ablaufen lassen.
5. Abschälen von Mandeln: Die Mandeln in kochend heißes Wasser legen, bis sich die Schalen mit den Fingern leicht abdrücken lassen.
6. Beim Backen von Backpulverteig, Torten und Kleinbackwerk darf die Röhre auf keinen Fall vor Ablauf der halben Backzeit geöffnet werden, da das Backwerk sonst zusammenfällt. Man sieht am besten erst kurz vor Ablauf der angegebenen Backzeit nach.
7. Ein Kuchen ist fertiggebacken, wenn die Kruste hart ist und er beim Klopfen mit dem Finger hohl klingt. Ist man trotzdem darüber im Zweifel, ob ein Kuchen fertiggebacken ist, so sticht man mit dünnem Holzchen tief ein. Bleibt er nicht sinken, so ist der Kuchen fertig.

8. Einen Auslauf gibt man erst kurz vor dem Anrichten in die Röhre, sodaß er nach dem Fertigbacken sofort auf den Tisch gebracht werden kann. Er verliert durch längeres Stehen an Form und fällt zusammen.
9. Beim Herausnehmen einer Torte oder eines Auslaufs öffne man die Springform und löse das Backwerk mit einem flachen Messer vom Boden der Form (nicht stürzen).
10. Puddings und Kuchen, die in Formen gebacken sind, nach Herausnehmen aus der Röhre einige Minuten stehen lassen, dann erst stürzen. Sollten sich dieselben nicht von der Form lösen, so bedeckt man die gestürzte Form mit feuchtem, kaltem Tuche und wiederholt dies öfters.
11. Röhre ist mäßig heiß, wenn eingelegtes weißes Papier langsam gelb wird.
Röhre ist heiß, wenn Papier rasch gelb wird.
Röhre ist für alle Bäckereien zu heiß, wenn Papier dunkelbraun wird.



Thermer Pfefferkuchen

1 kg Mehl
 200g Zucker
 2g Zimmt
 4g Nelken
 2g Kardamon
 250g Rüsse
 1 Zitrone
 125g Butter
 25g gereinigte Pottasche
 1 kg Honig.

Das Mehl wird mit allem Gewürz gründlich vermengt. Honig und Butter werden zusammen bis zum Kochen gebracht, dann gibt man die in 3 Esslöffel Steinkochwasser aufgelöste Pottasche hinzu, giesst alles sofort über das Mehl, arbeitet gründlich durch und rollt den erhaltenen Teig 1-2 cm dick auf Kuchenbleche aus, backt bei nicht zu starker gleichmäßiger Hitze, löst ihn noch warm vom Blech und bestreicht ihn mit einem Euss Rosenwasser. Vor dem Gebrauch schneidet man niedrige Stücke oder Streifen davon.

Zapfenblumenwaise in der Klaffe find

I Stück 22 l

II . " 33 l

Klaffe 10 l

Zucker 22 l

Zucker in Klaffe zu einem Saft aufzulösen
 1/2 Zentner Zucker über Feuer aufkochen
 und auf Klaffe über geben klaffig lassen

Lieblichschützgen (1 Tasse Tee)

4 Linn, 1 Tl für Rost, 1 Tl Wegh, $\frac{1}{2}$ pr. Mandeln
nach Zitronen Duffen.

Lieblichschützgen

1 Ginseng, 2 Linn, $\frac{1}{2}$ Tl für Rost nach Zug in Duffen
dem Kaffeebohnen nimmte Wegh
 $\frac{1}{2}$ pr. Ginseng Linnbohnen

Obarkipan

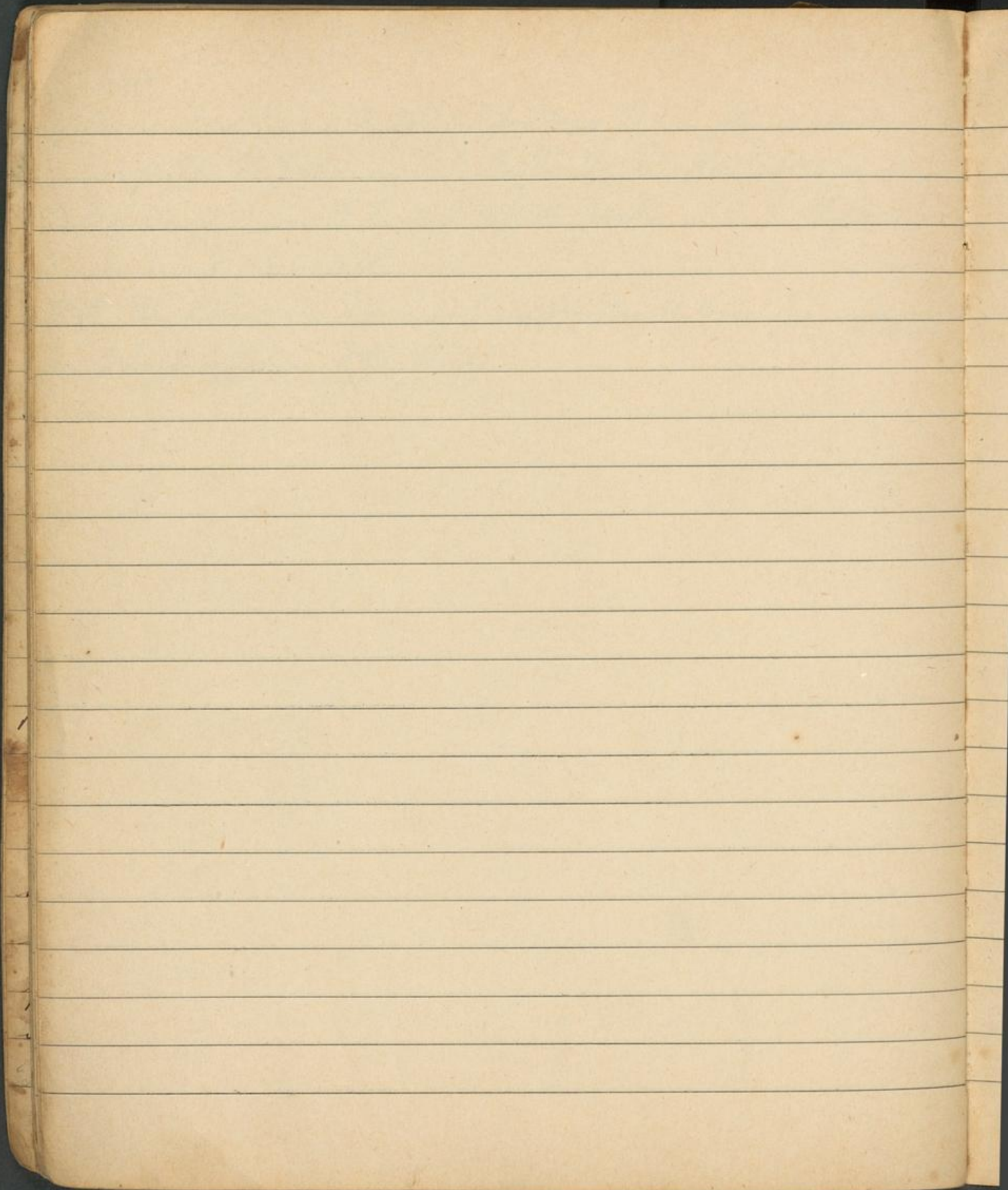
1 Tasse Puder Zucker, 1 Tasse Gries, 2 Esslöffel Mehl
10-20gr Butter Obarkipan

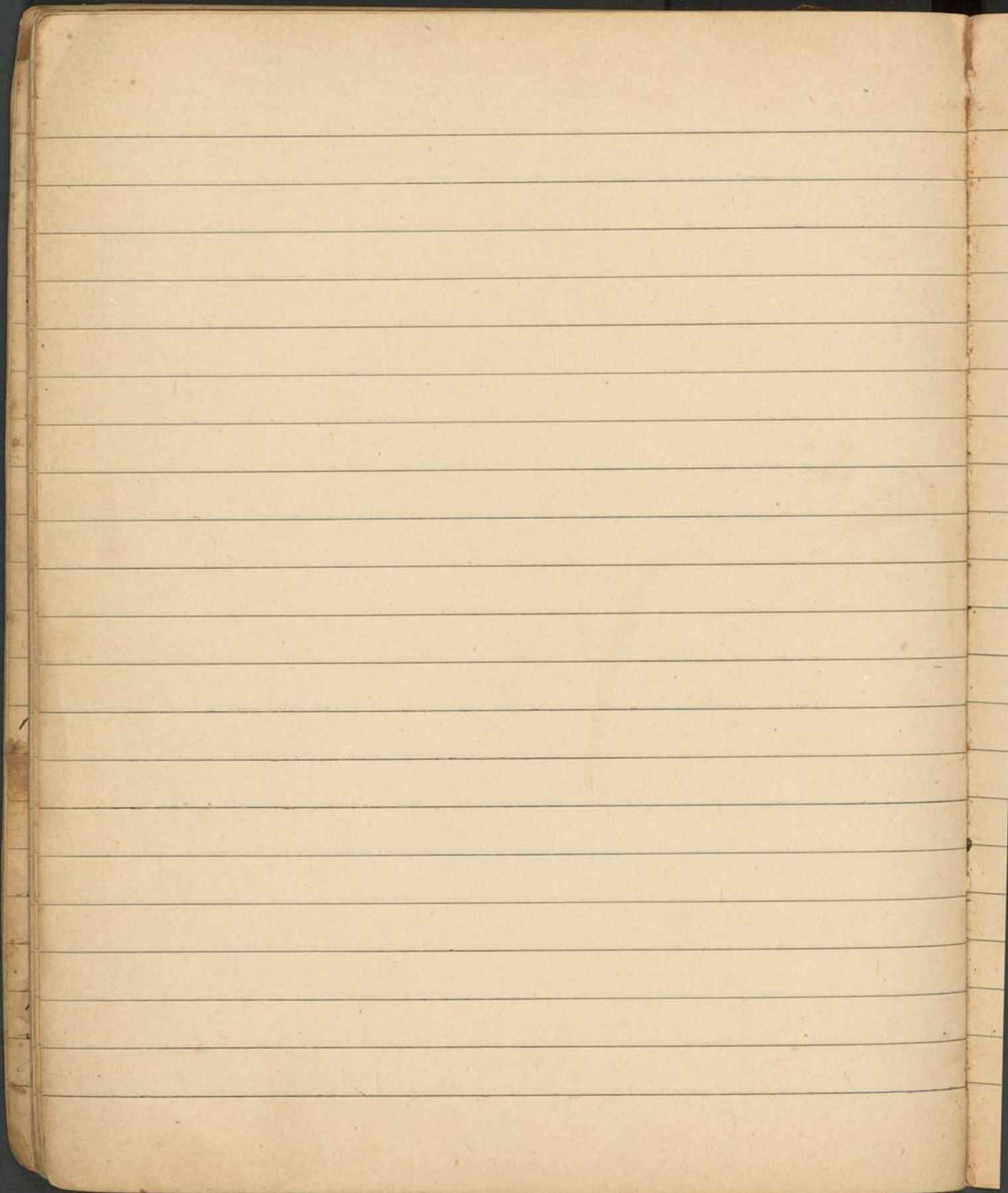
gut durch kneten und über Nacht stehen lassen
dann noch mal kneten und formen. 2 Tage
trocknen lassen.

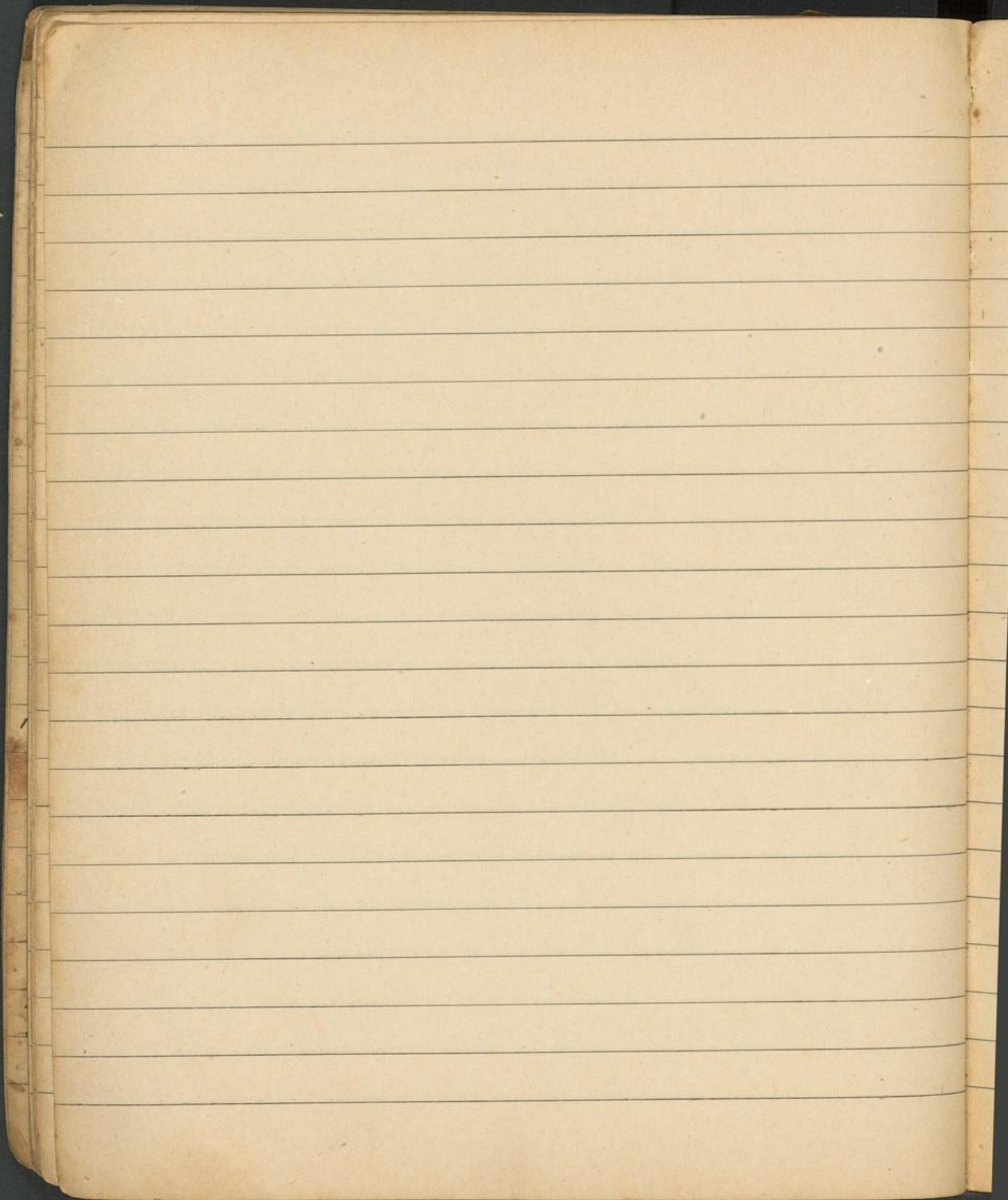
4. Mai 1935

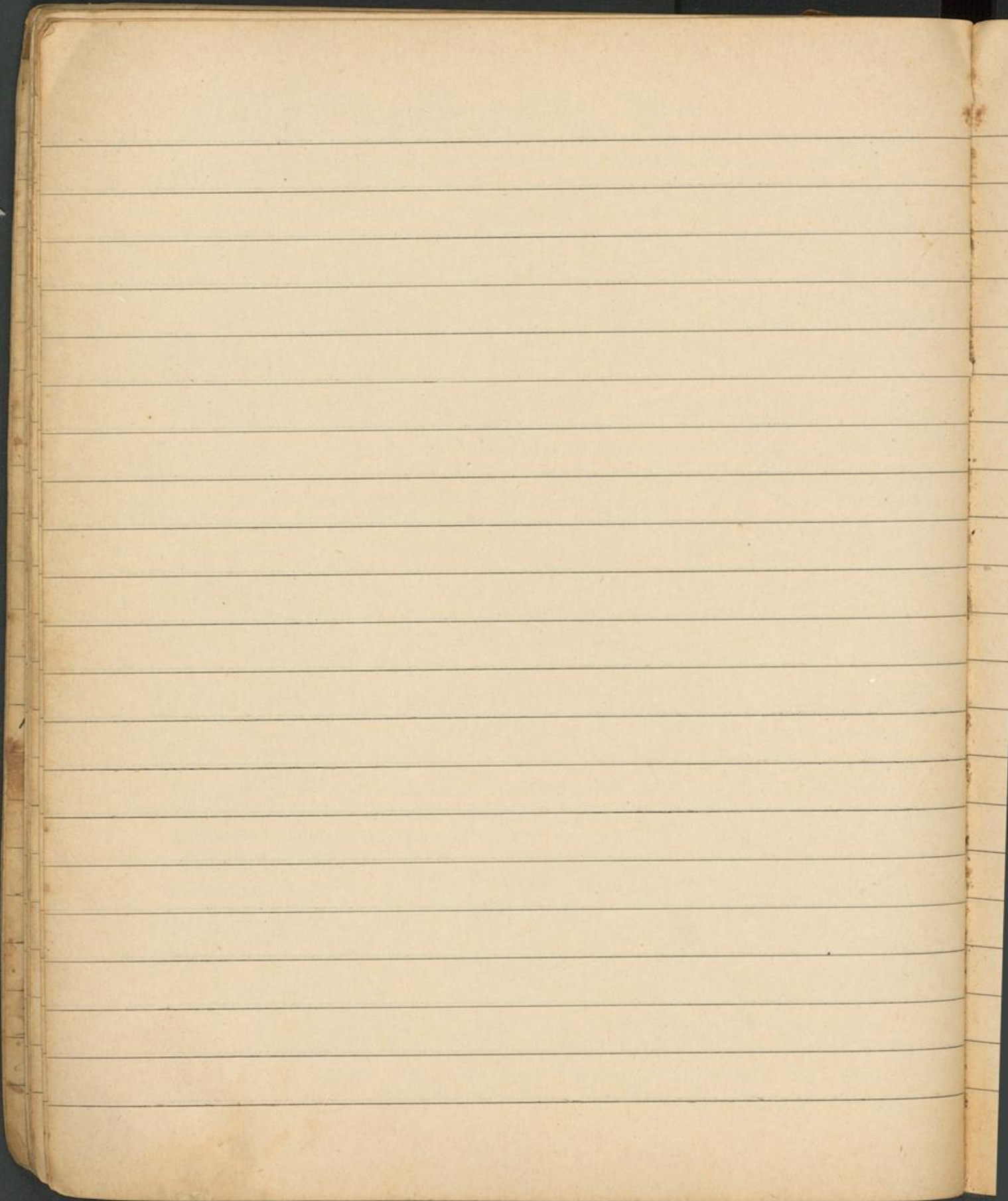
Josephine Ganssnerin in der Pilsbier war 13.6 l. je in getrun
5 l. Mehl $4\frac{1}{2}$ € Zucker in 6 l. Mehl in die Korbflurje war
11 l. je in getrun 5 l. Mehl $4\frac{1}{2}$ € Zucker in 4 l. Mehl
Wie es mir mir will

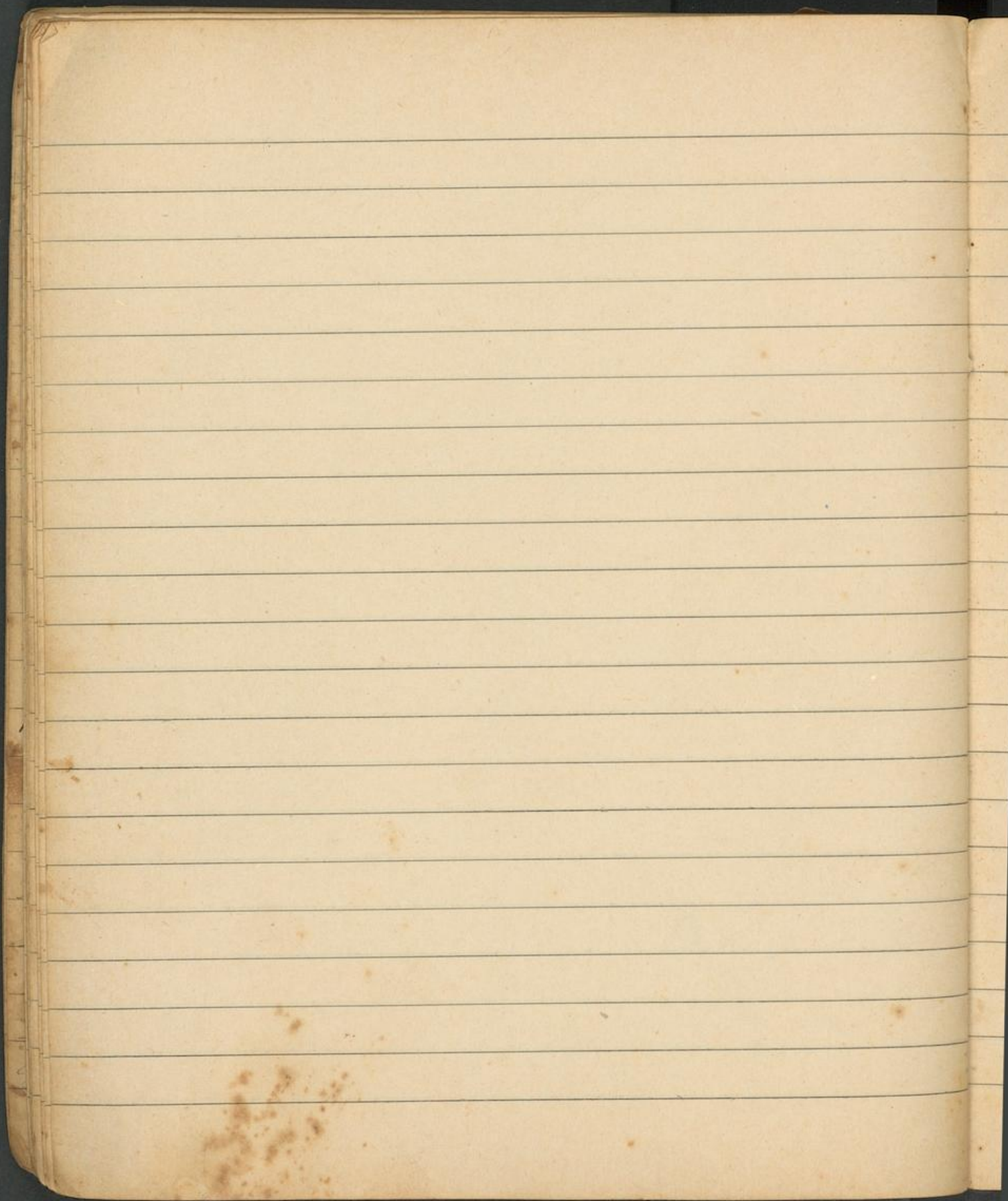
1935 Wir hatten bei der Dampfmessung 11 Mann von im ganzen
in 3 Dampfmessung 8te Flurje

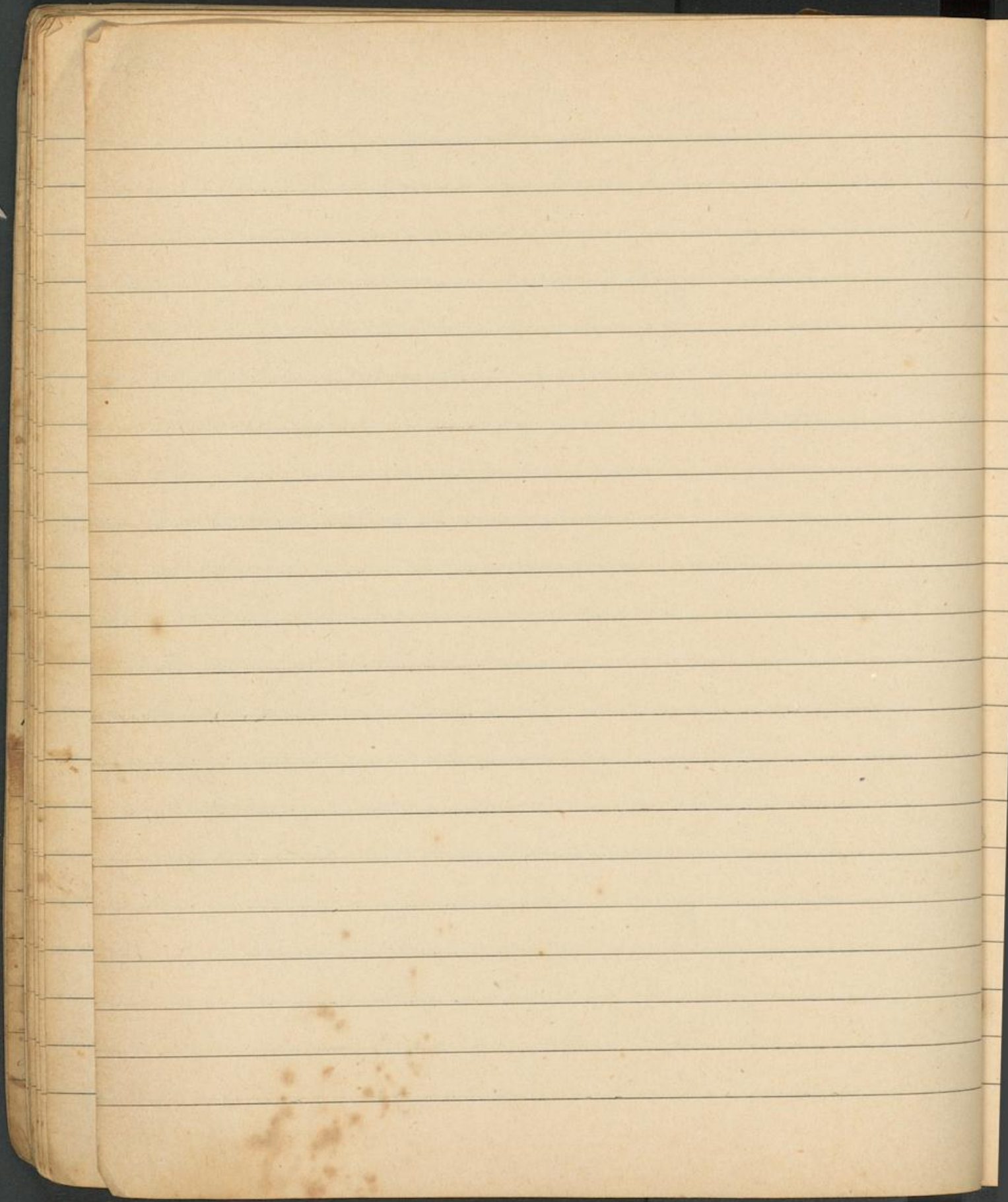


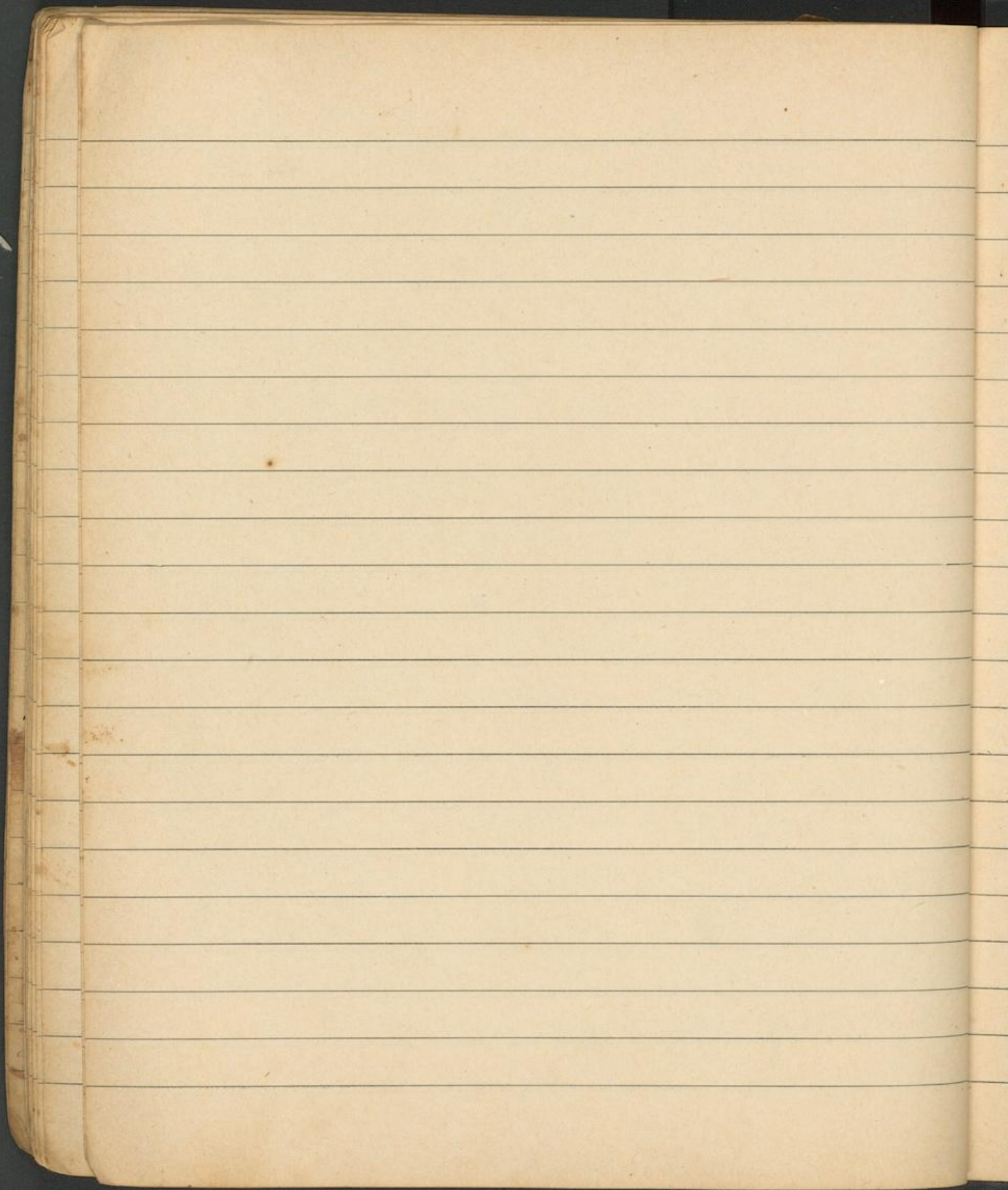












37

38

375 gr Linsen

6 Ei gelb

1 $\frac{1}{2}$ Wehl

Speisig gekochtes

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Linsen $\frac{1}{2}$ Wehl

1 Ei 1 $\frac{1}{2}$ Wehl

1 R. Bernsteinsäure.

Artikel **230**

Dessin

Größe **48**

II

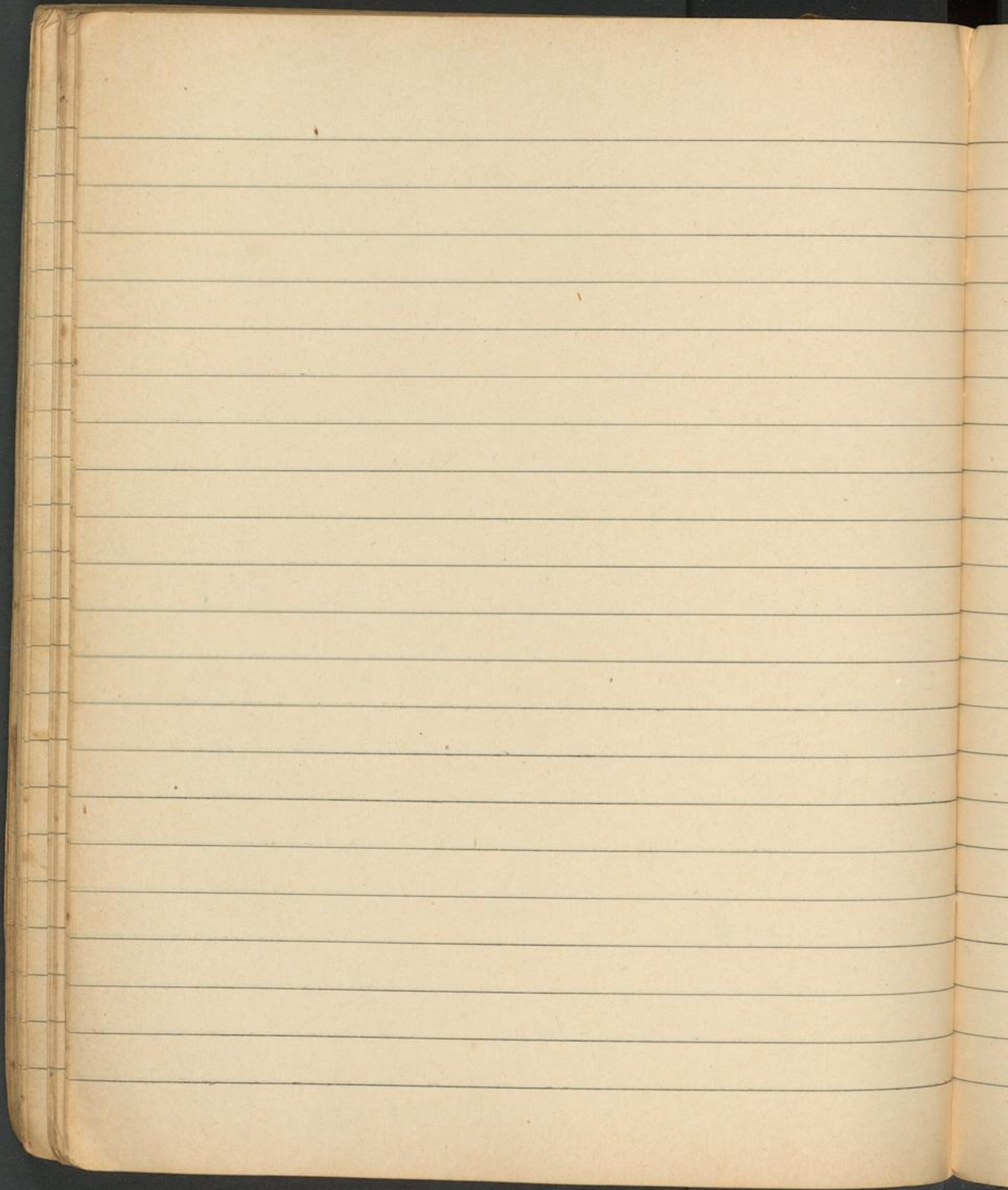
Preis

Kontr.

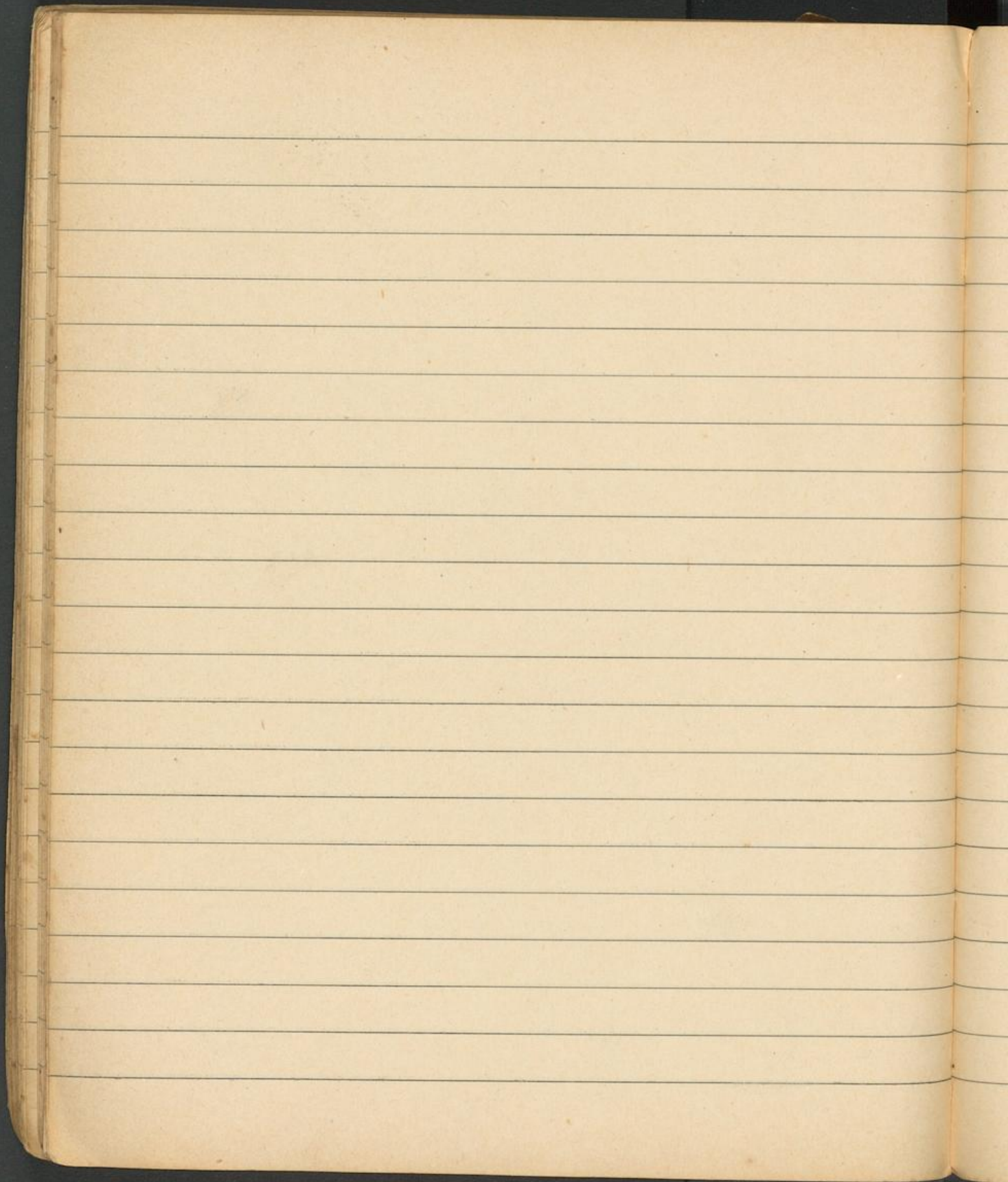
17

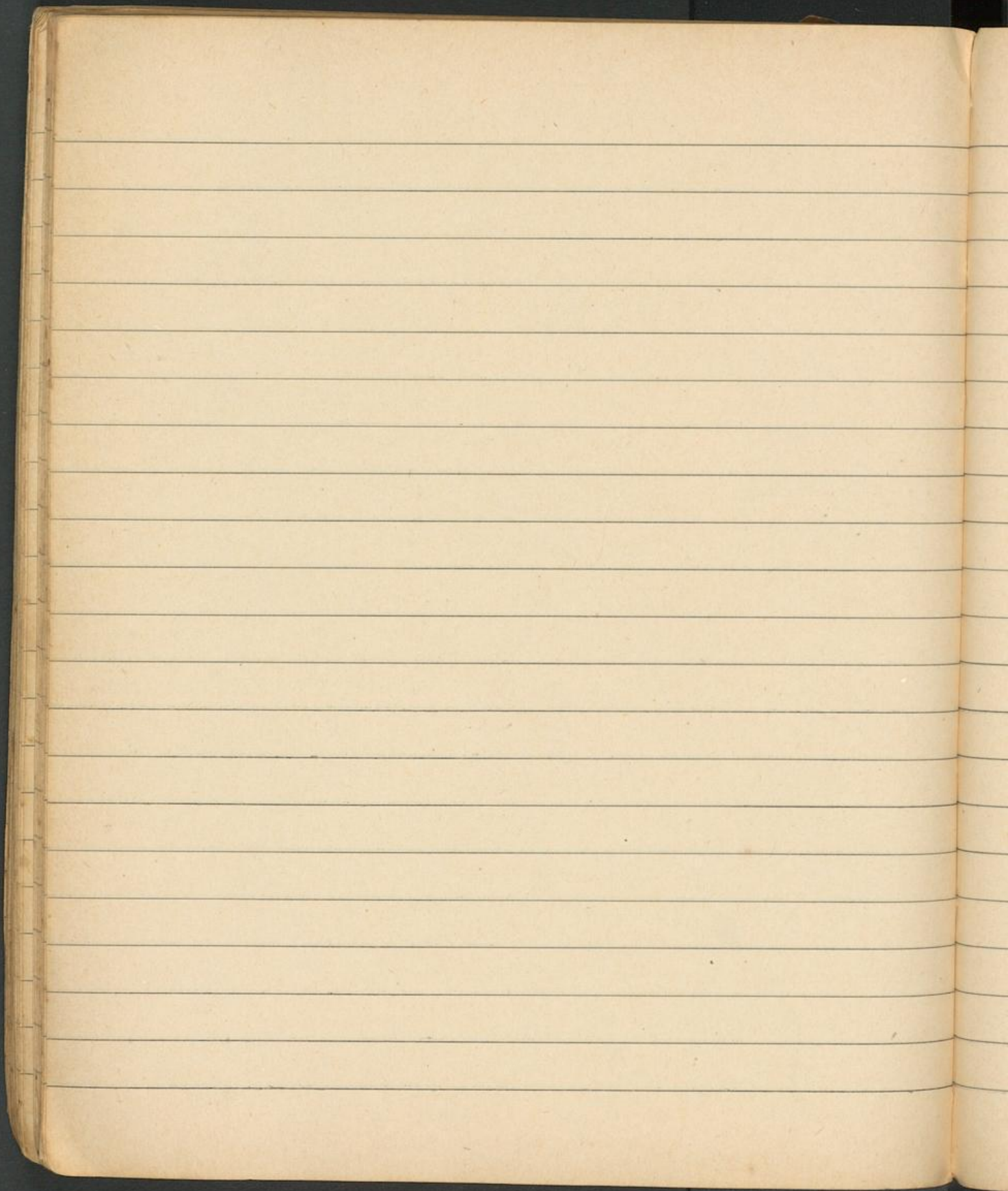
41

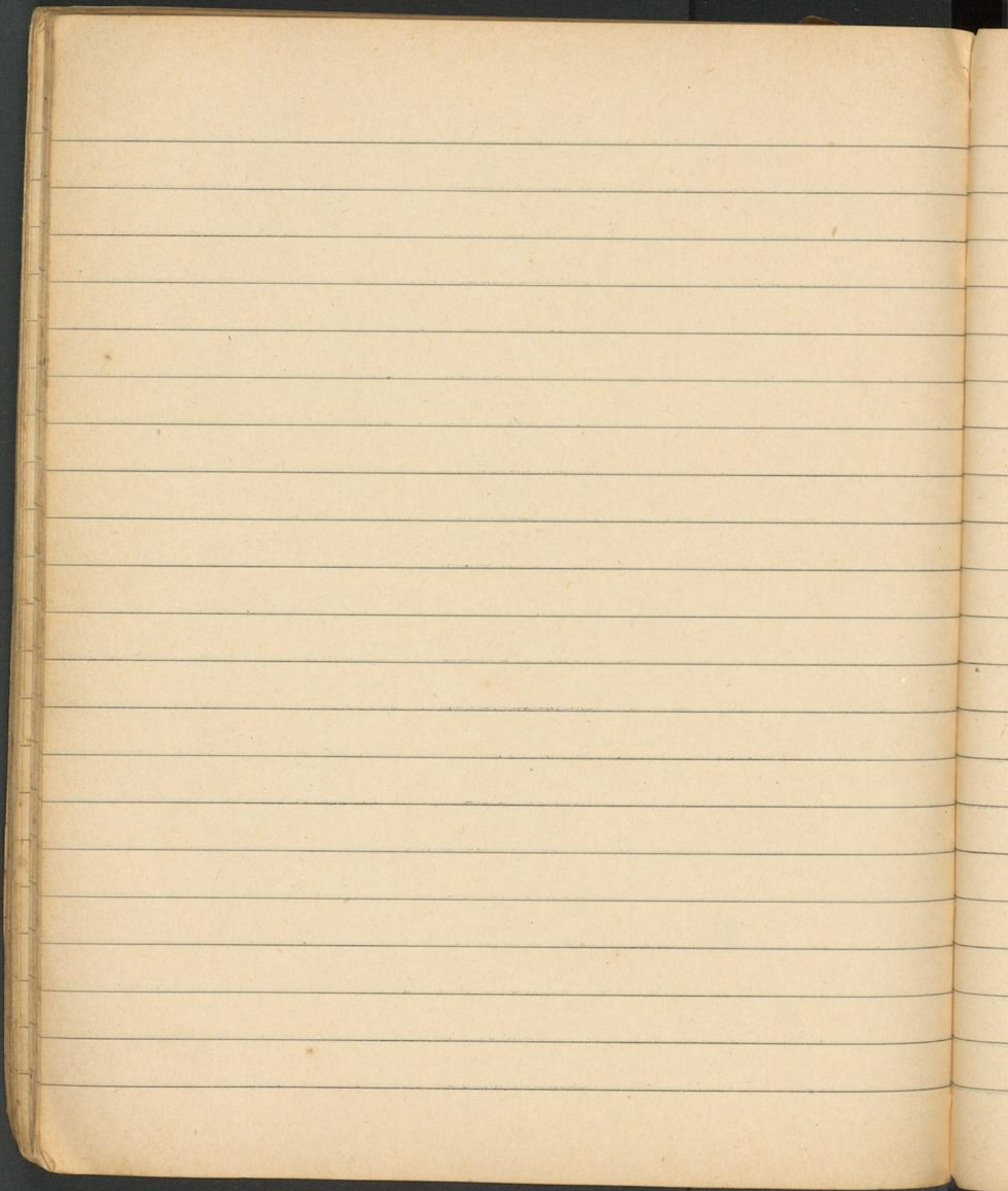
42



10/11/17

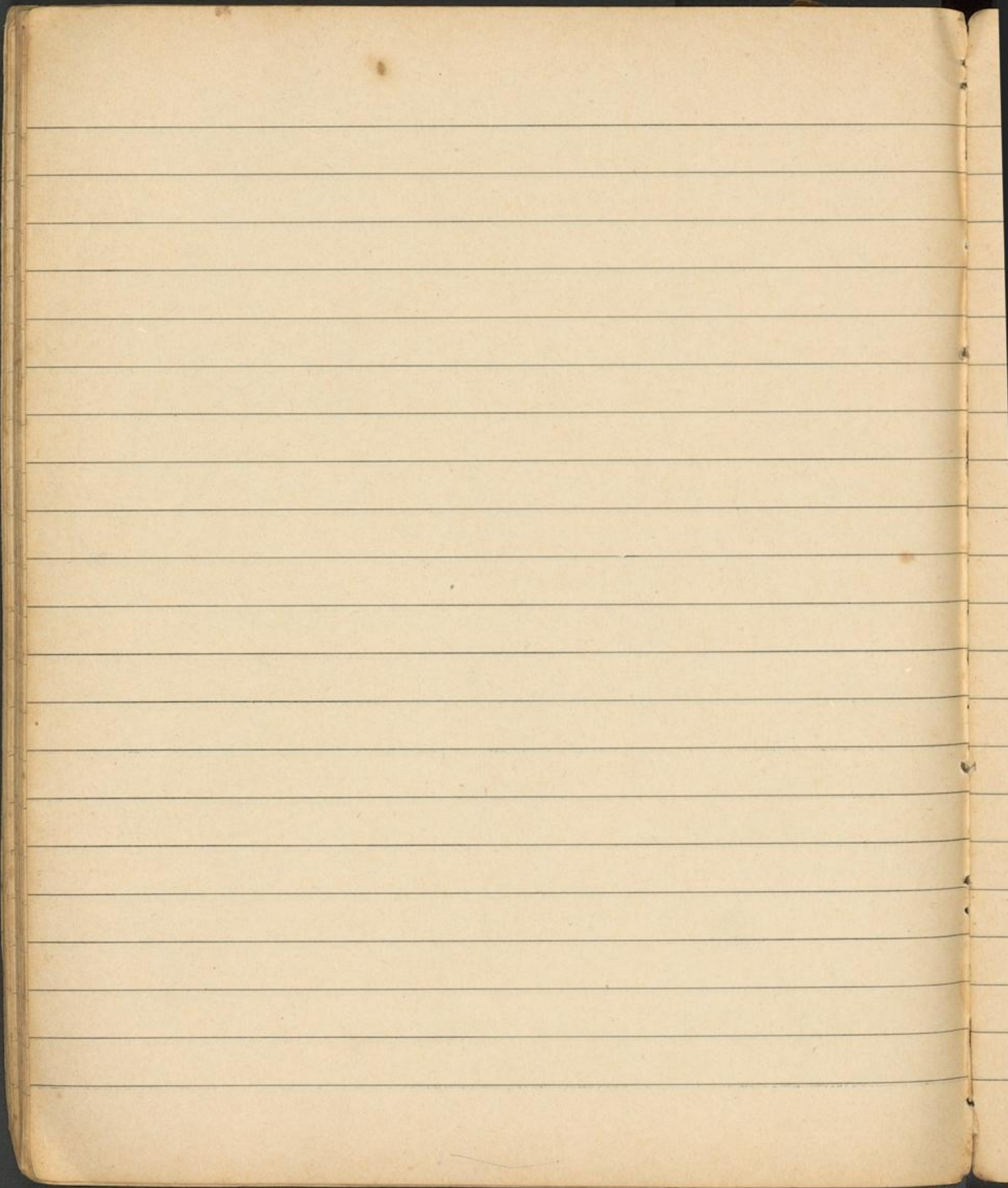


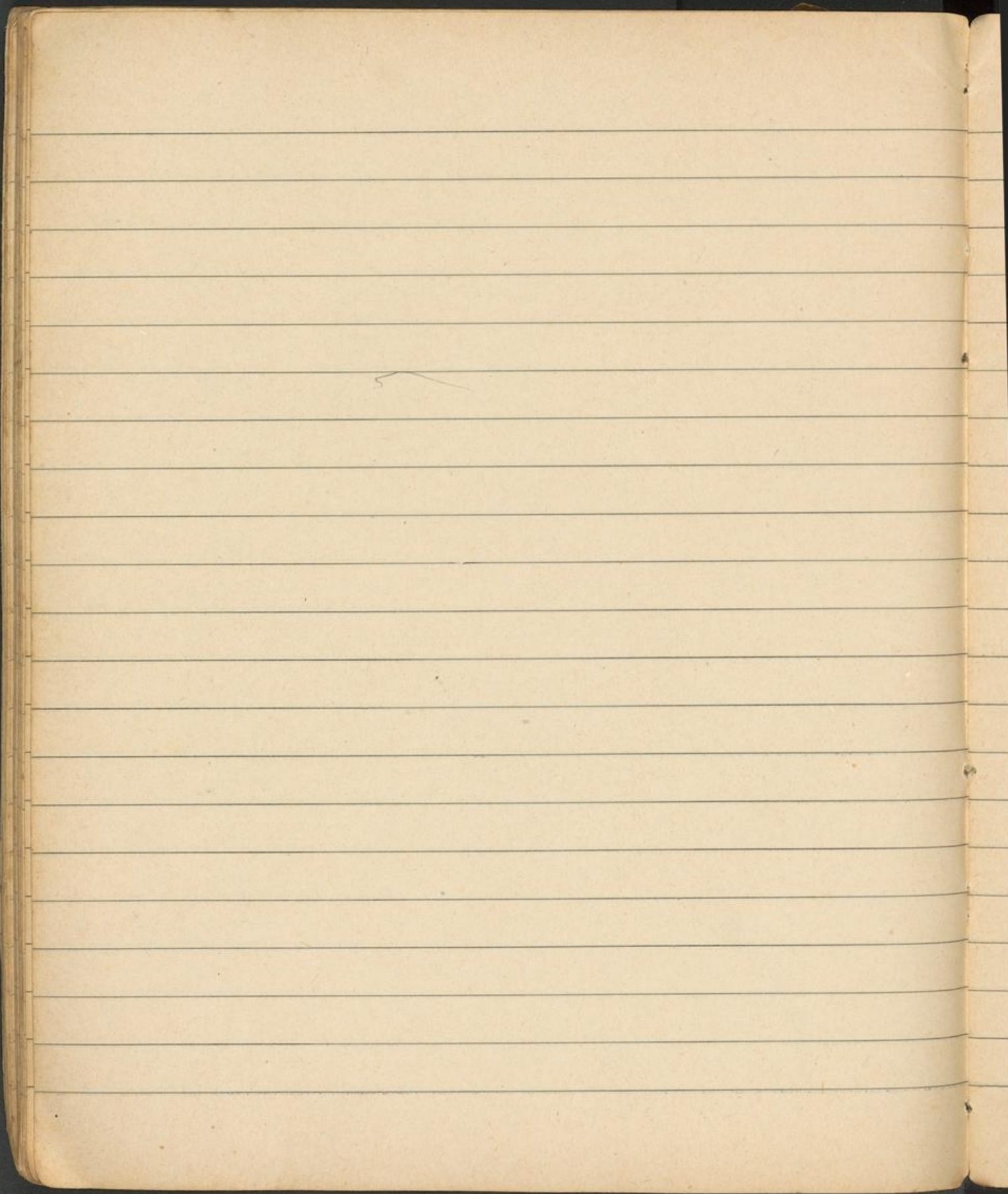


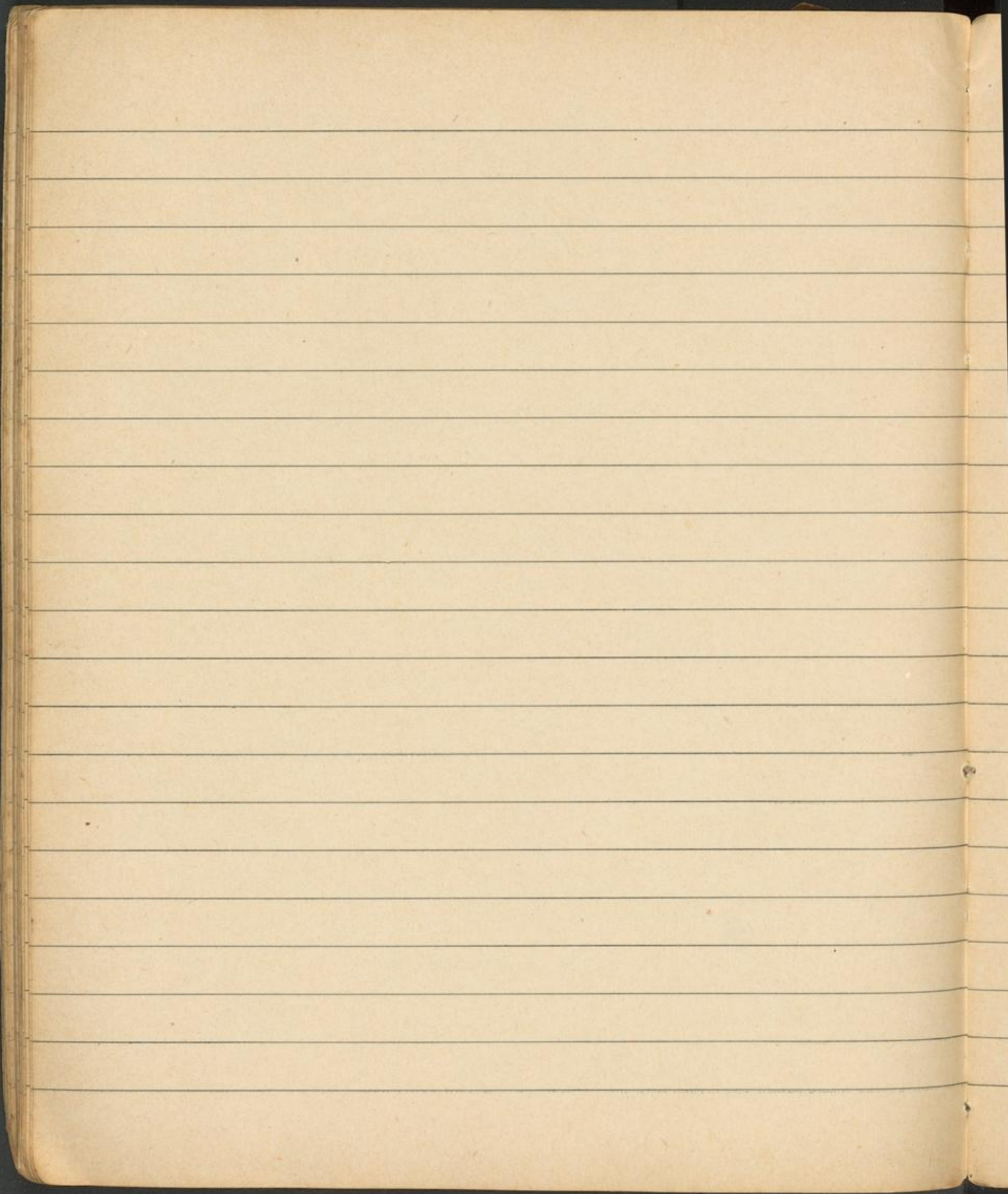


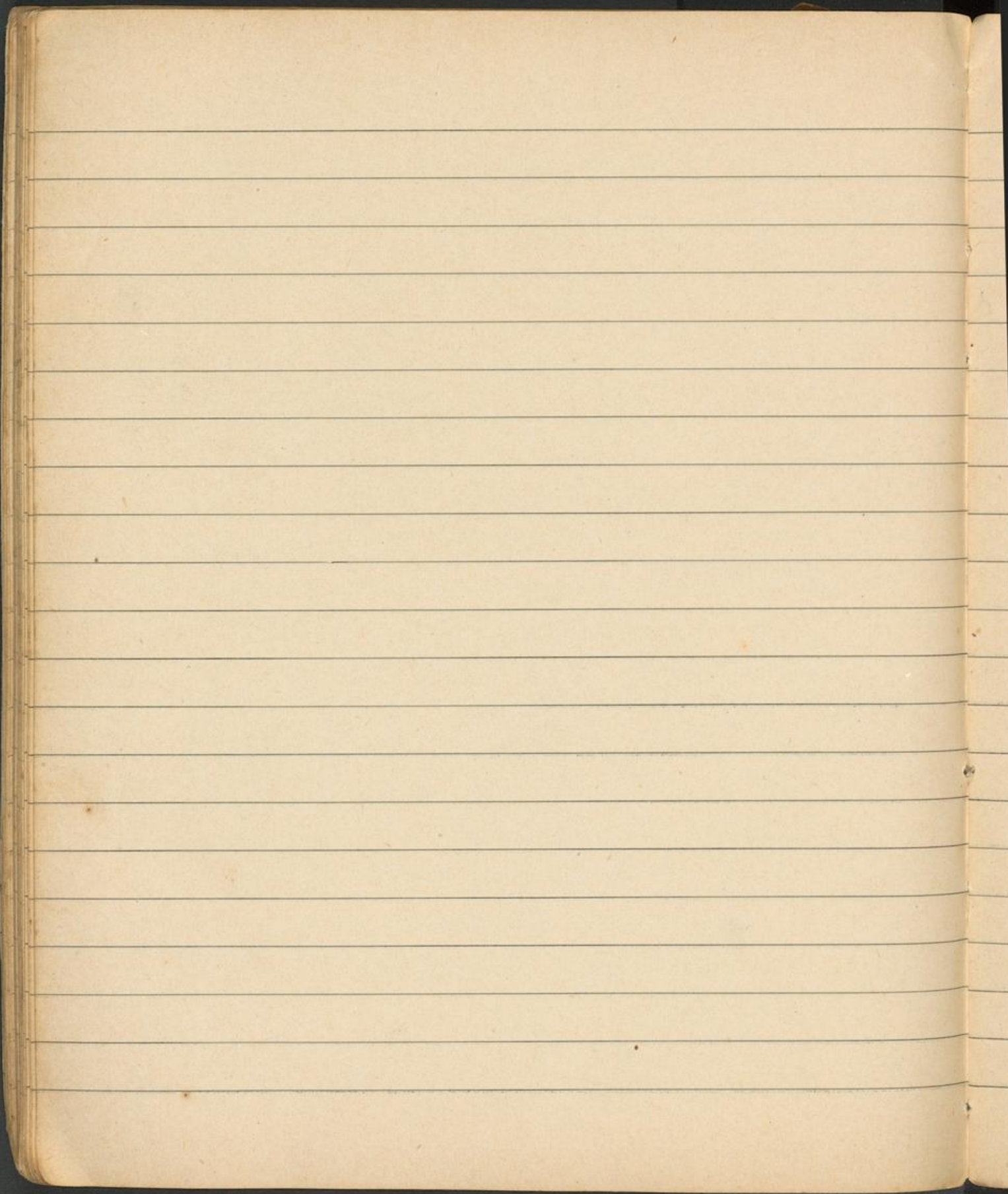
57

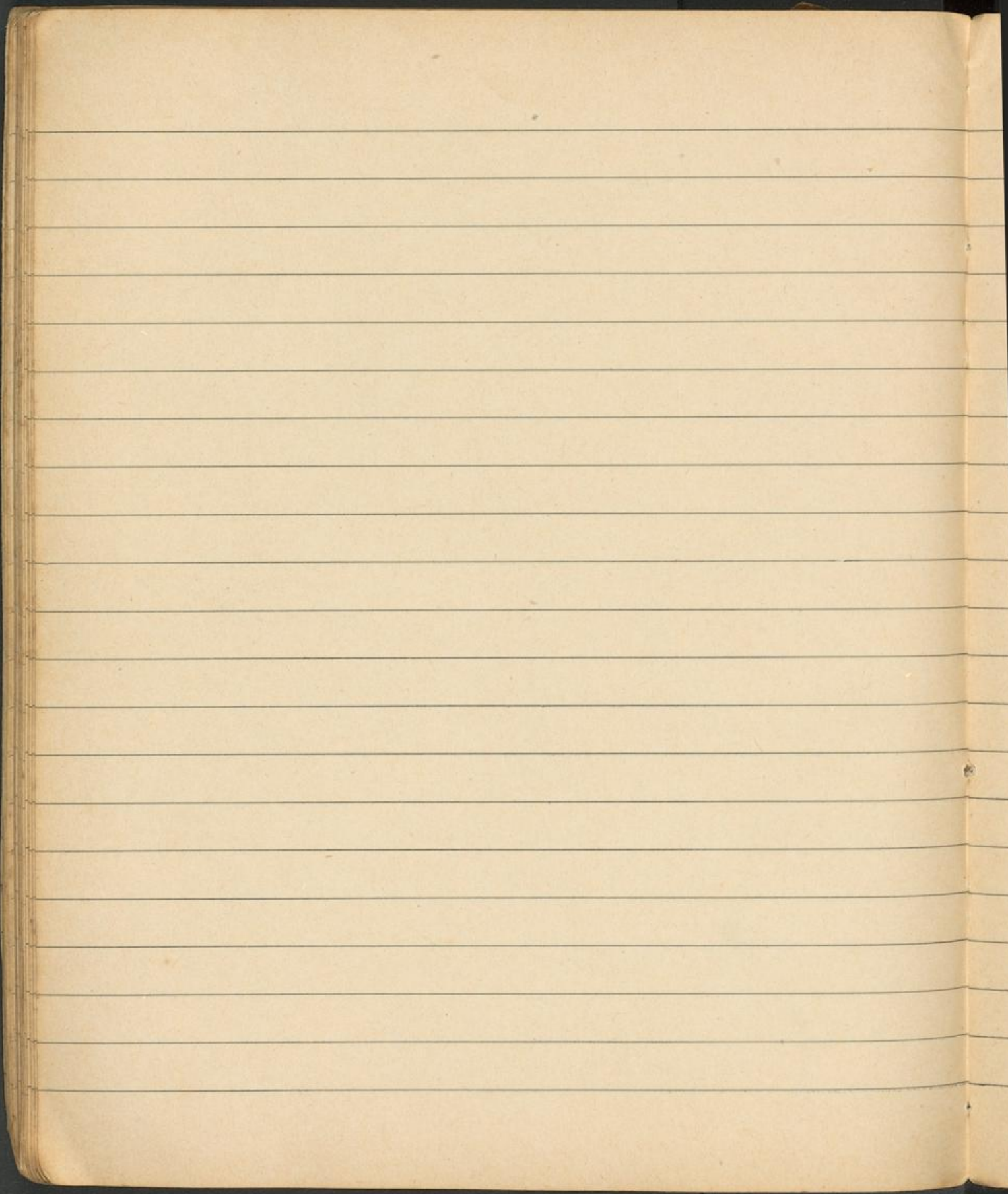
48



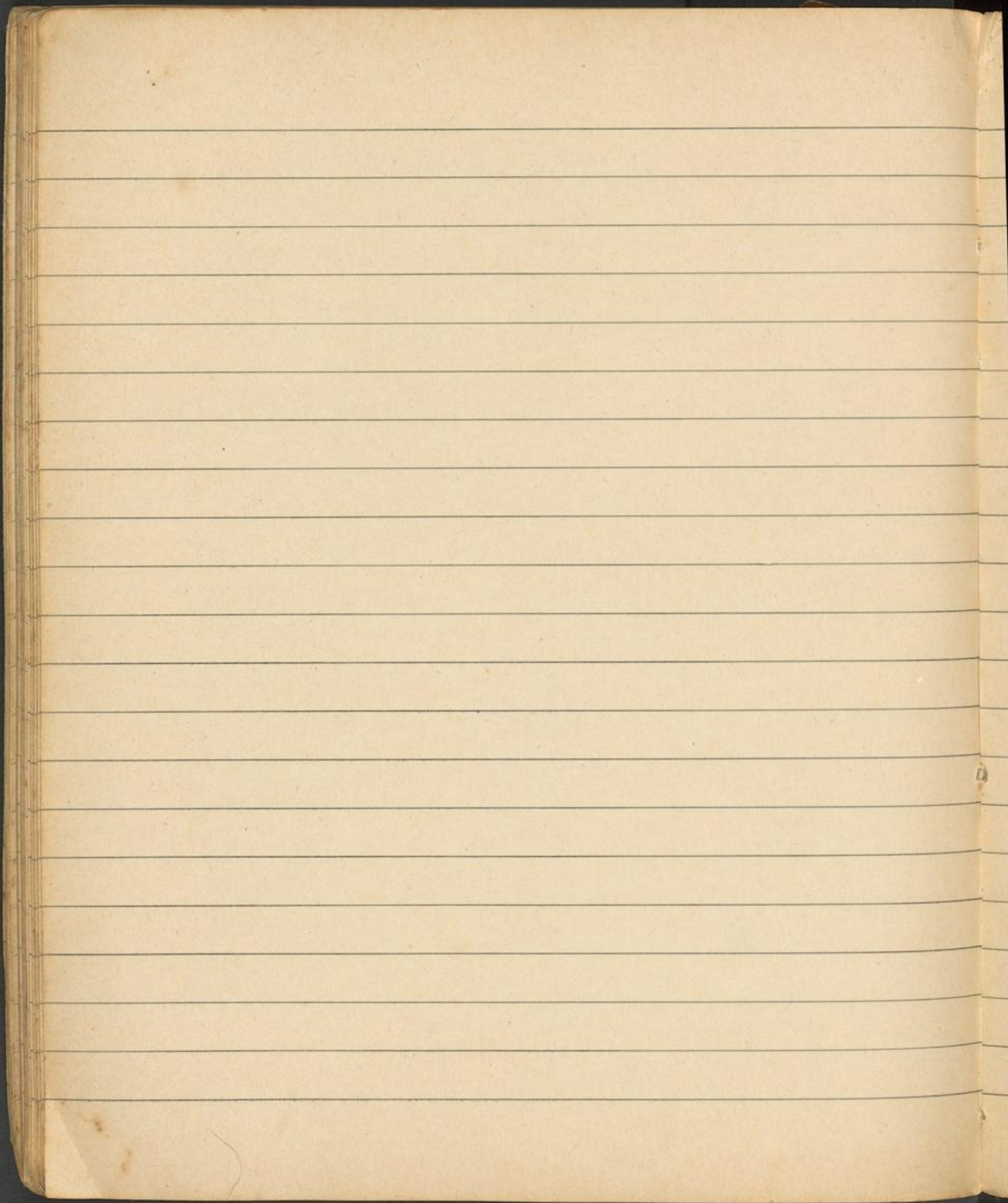


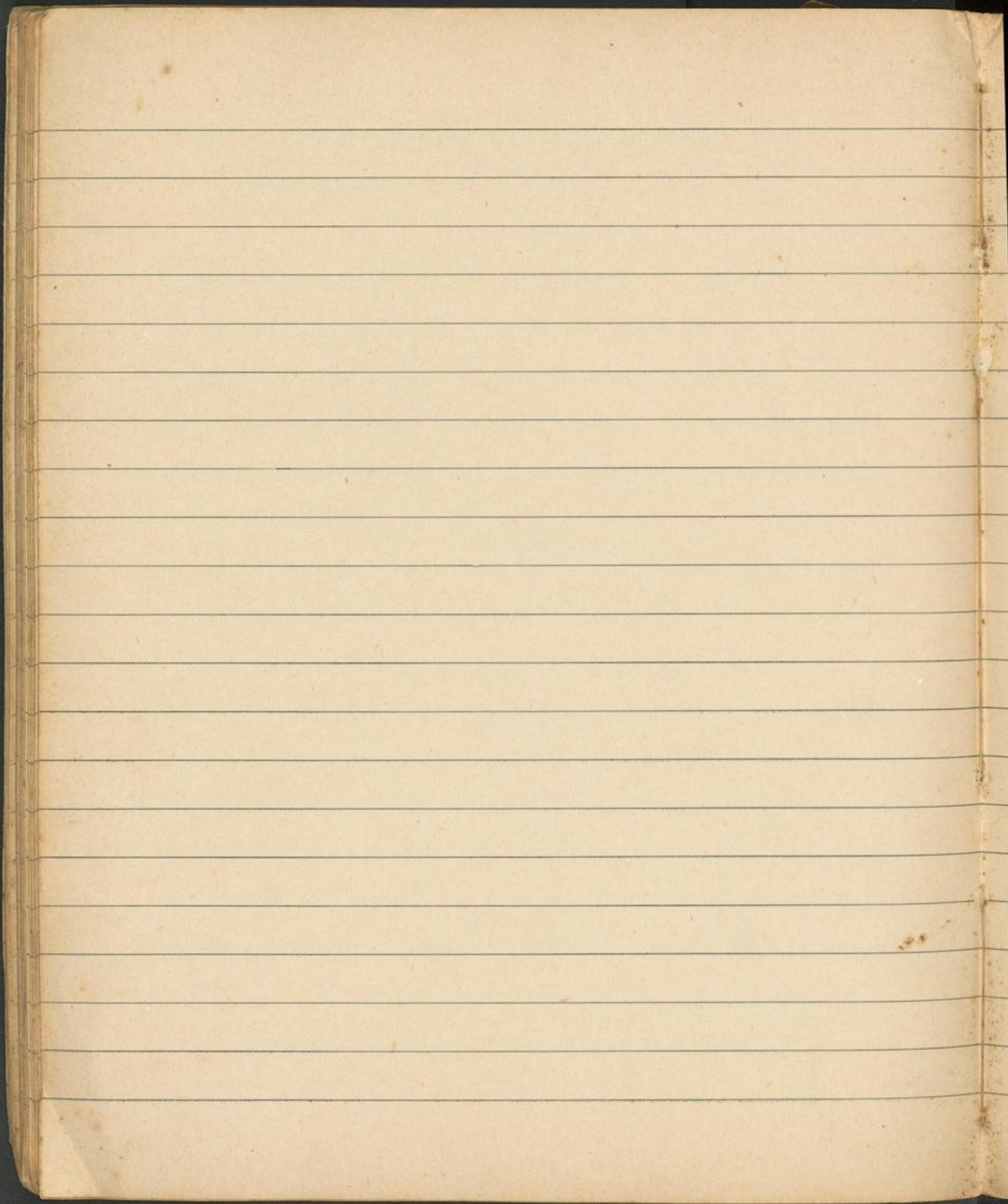


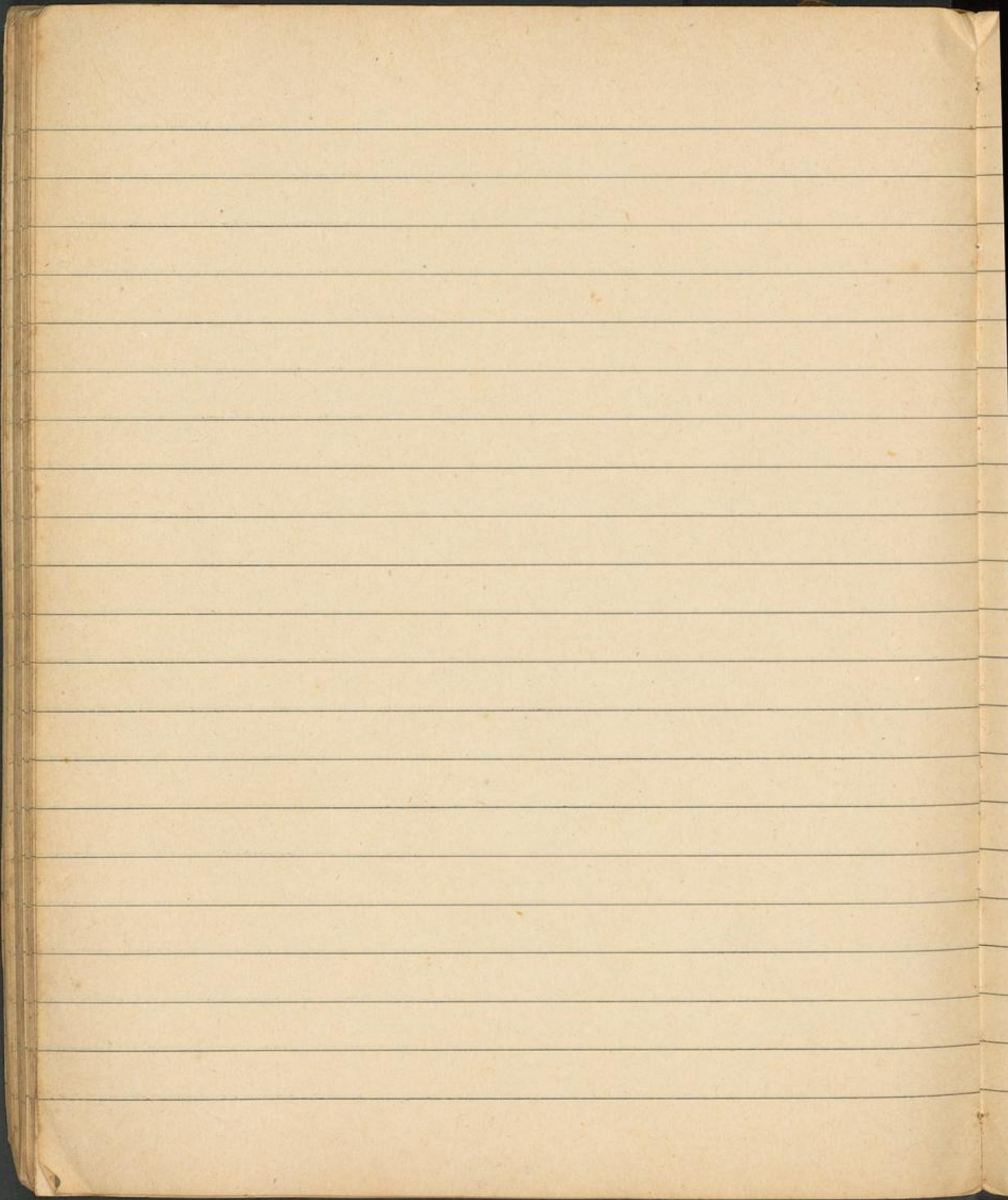


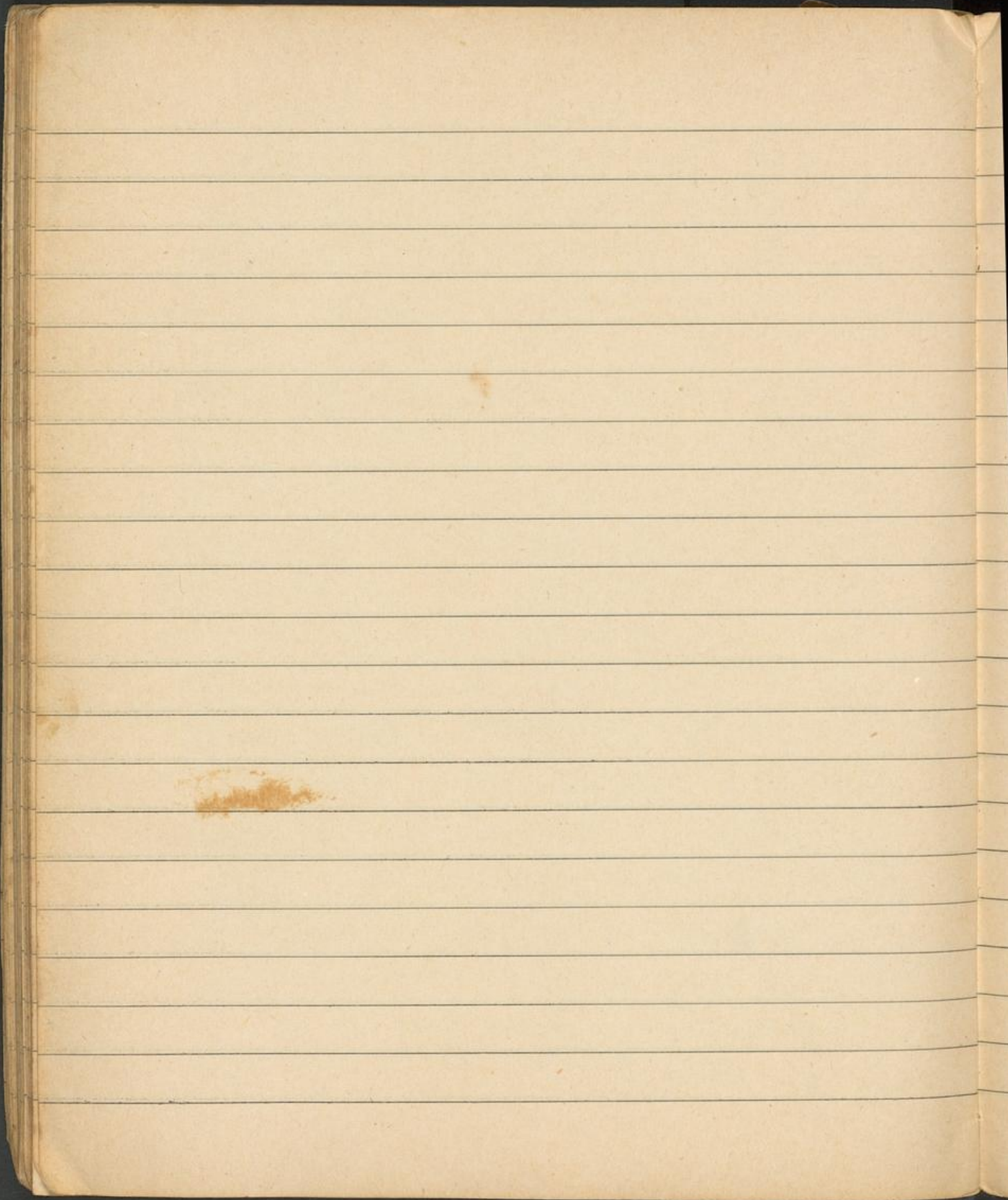


54

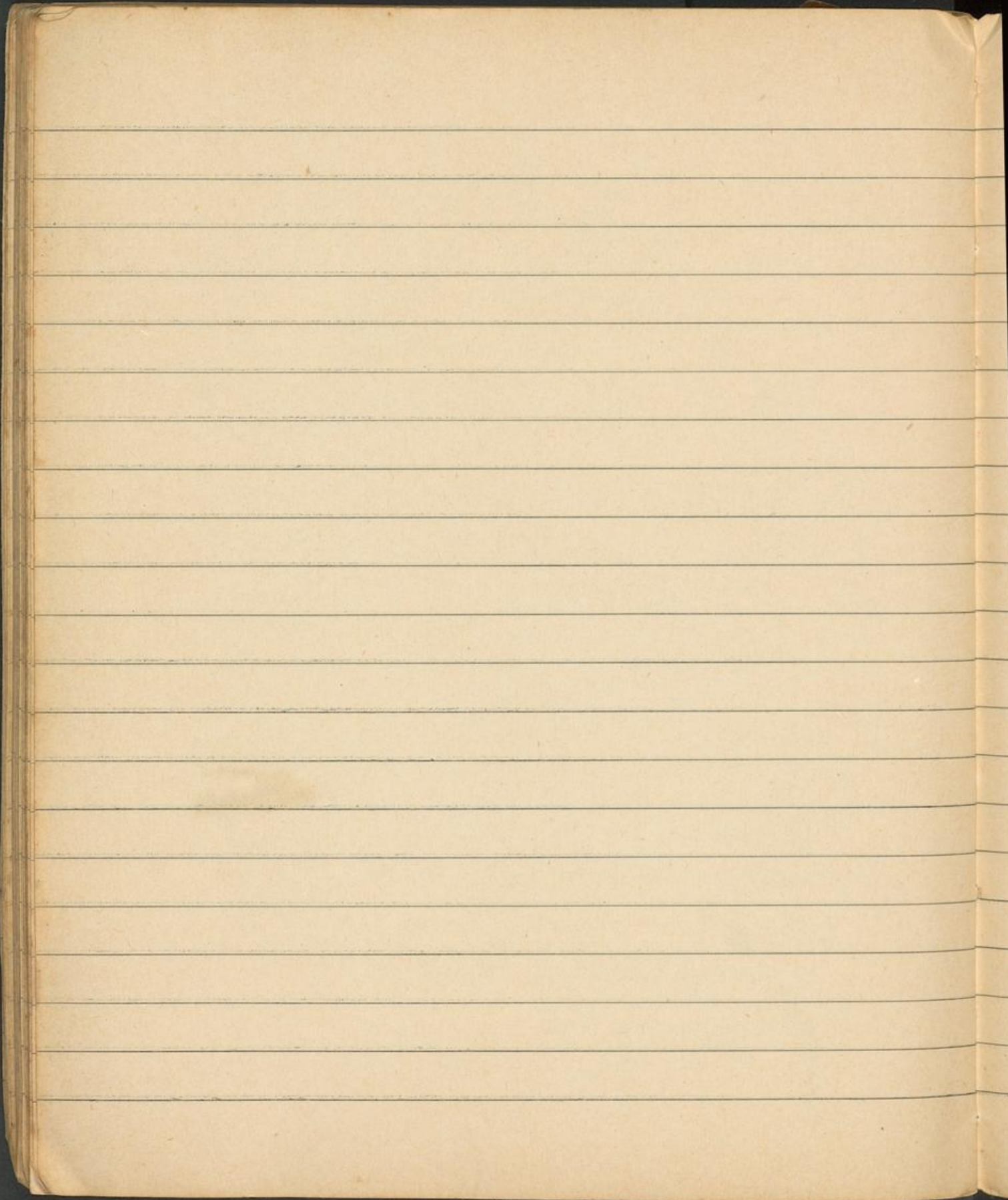




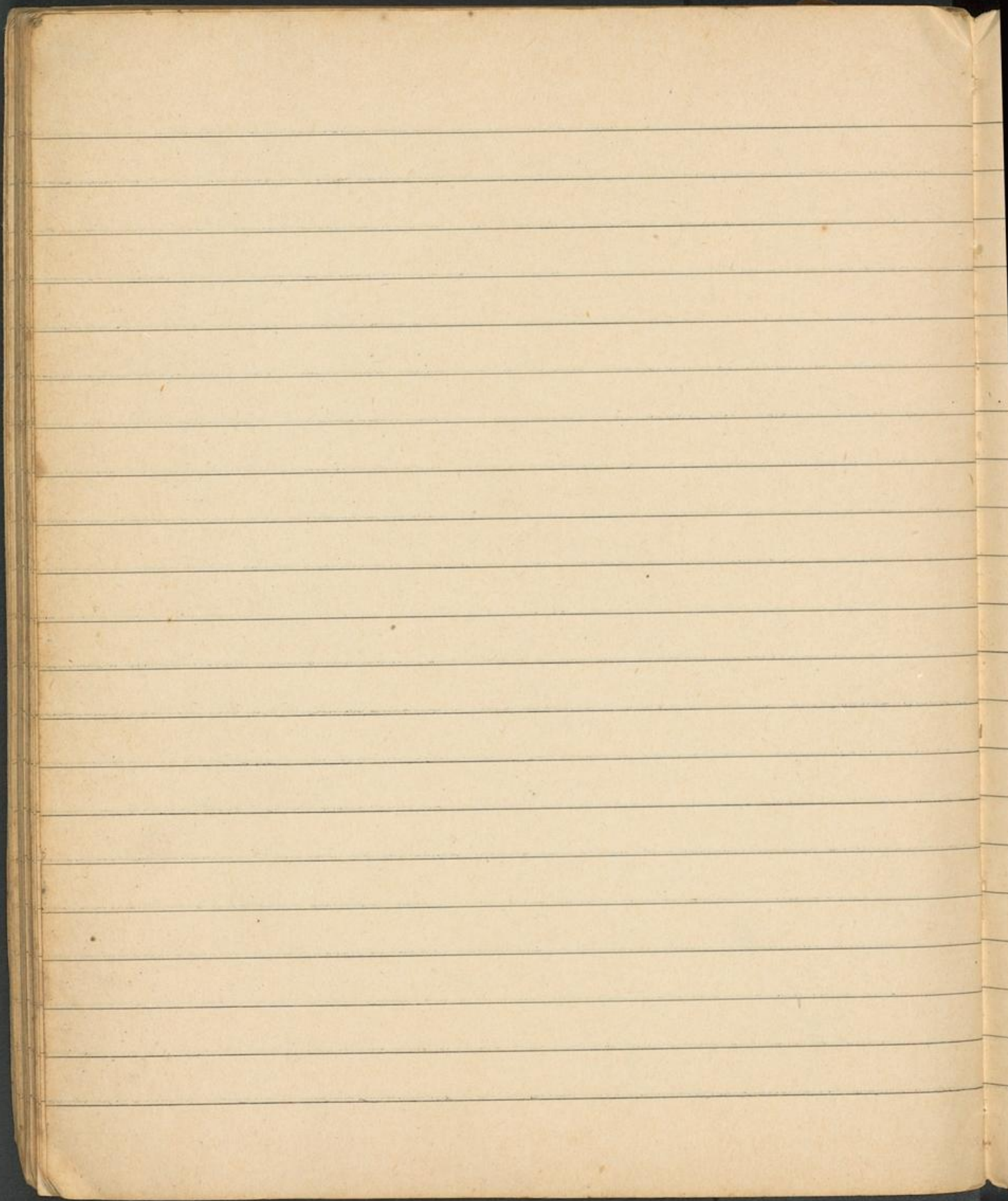


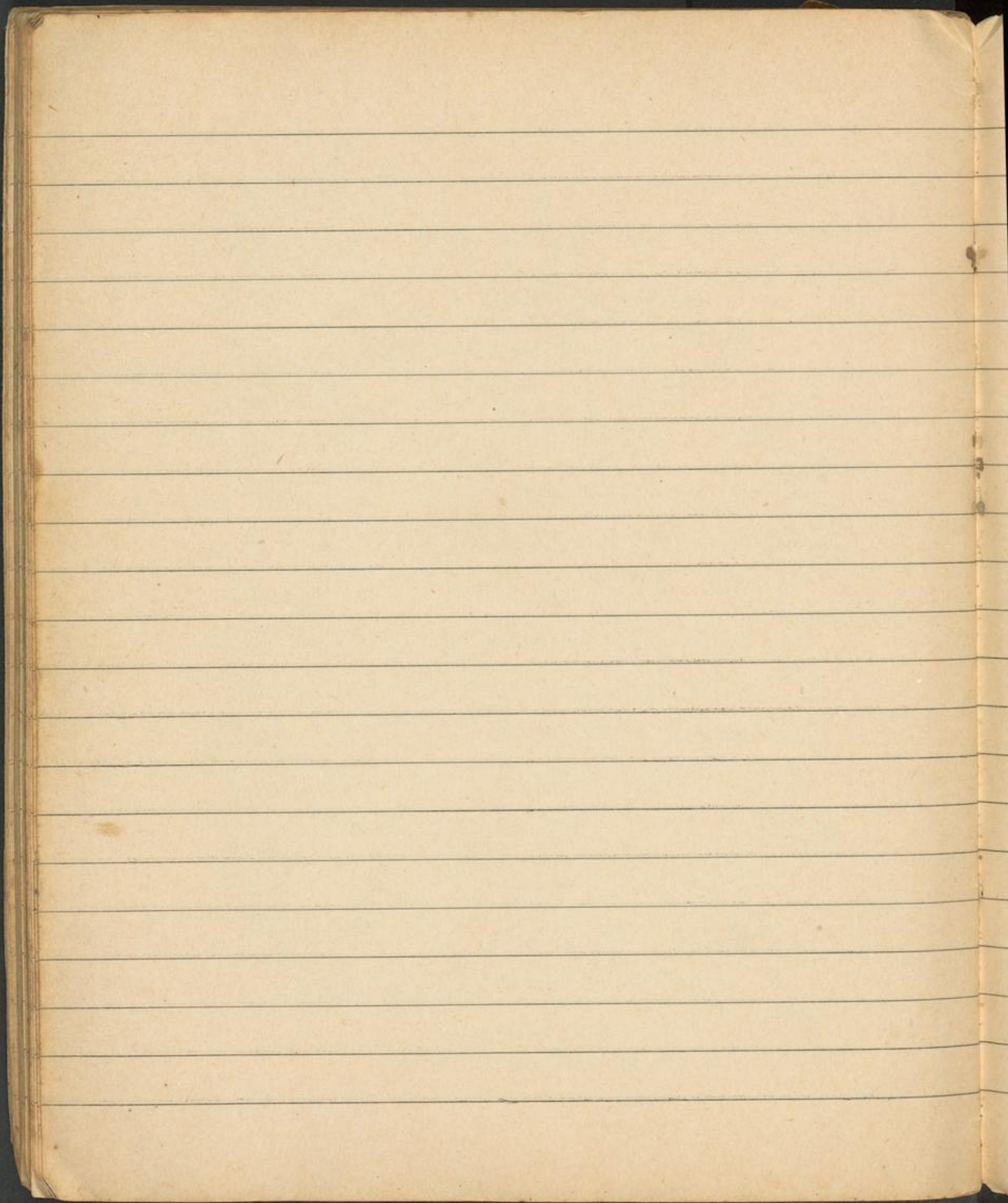




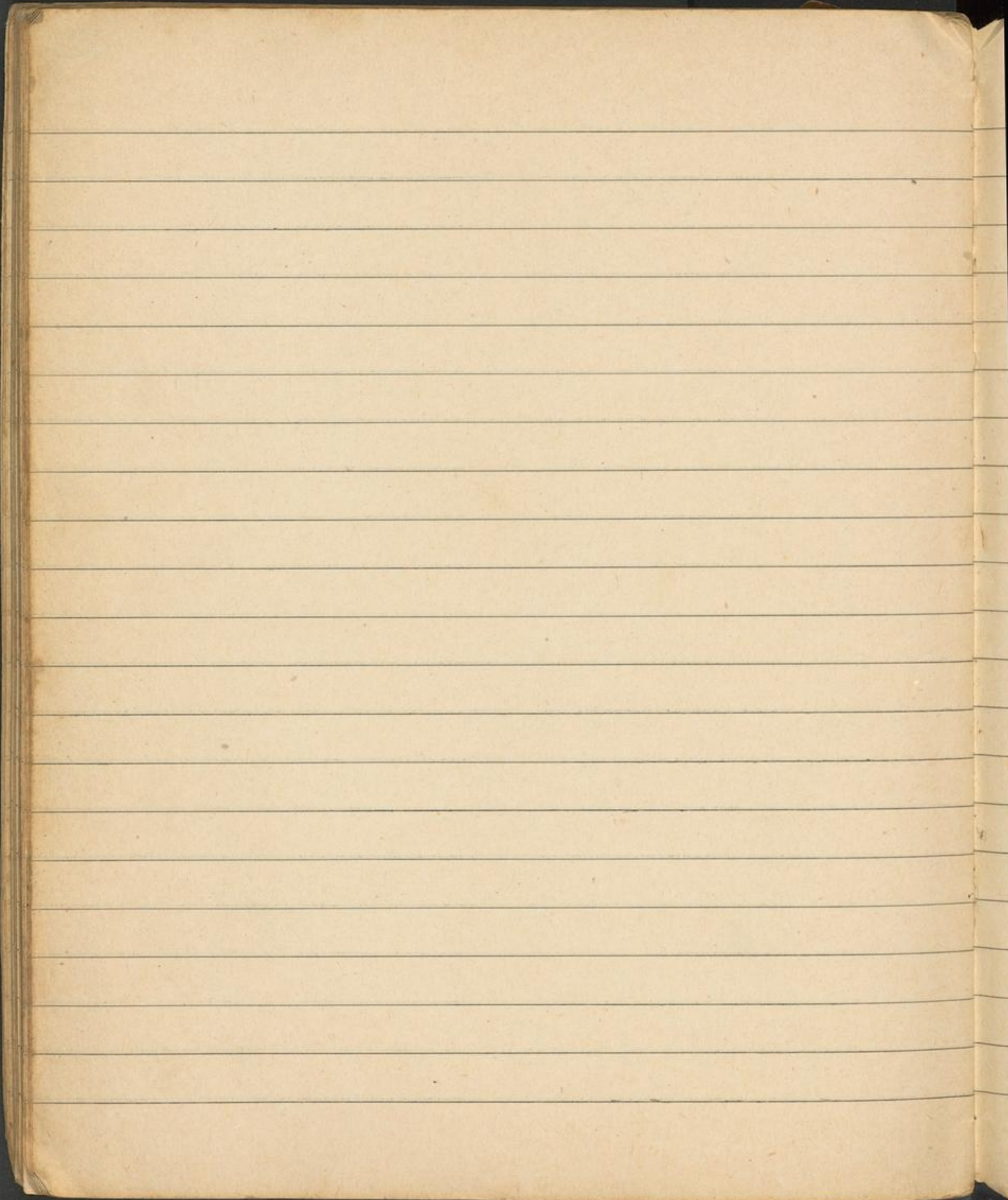


60

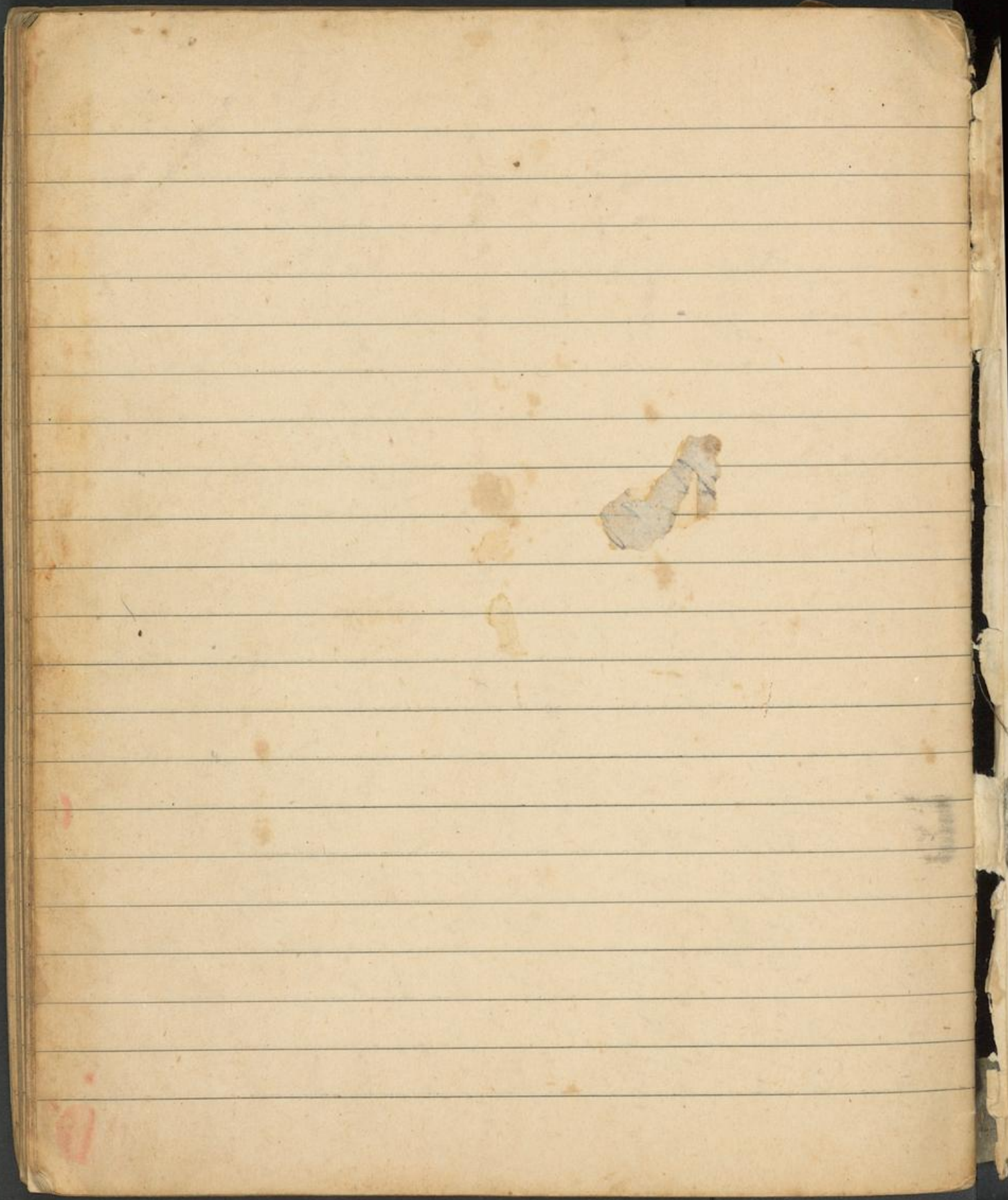




62



63





Buttermilch-Speise

1 Päckchen REESE-PUDDINGPULVER VANILLEGESCHMACK / 1 Päckchen REESE-ROTE GRÜTZE / 6 Eßlöffel Zucker / 1 Liter Buttermilch / Schale von einer halben Zitrone.

In einem glatten Topf die beiden Sorten REESE-PUDDINGPULVER mit dem Zucker vermischen und mit einem Teil der Buttermilch anrühren. Dann die übrige Buttermilch hinzufügen und alles mit der Zitronenschale unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die fertige Speise in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Berliner Luft

1/2 Liter Fruchtsaft / 1/2 Liter Wasser / 70-90 g Zucker / 1 Päckchen REESE-ROTE GRÜTZE / 2 Eiweiß / 1 Eßlöffel Zucker zum Eischnee.

Aus der angegebenen Flüssigkeit nach Vorschrift eine Rote Grütze kochen. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Zucker hinzufügen und weiterschlagen. Dann den Schnee unter die noch heiße Rote Grütze ziehen. Die Speise zum Erkalten in eine Glasschale geben.

Zum Einmachen . . . behält die Hausfrau bestimmt noch genug Zeit, wenn sie bei der Zubereitung dieser schnellen Gerichte so wenig aufgehalten wird. Die vielen Früchte warten schon darauf, daß sie zu Säften und Marmeladen verarbeitet werden. Hierzu verwendet die Hausfrau wieder das bekannte REESE-SALIZYL, das zum Schluß unter das nicht mehr kochende Einmachgut gemischt oder zum Schutz vor Schimmel auf die Oberfläche gestreut wird. Die randvoll gefüllten Flaschen oder Gläser werden dann mit der durchsichtigen REESE-EINMACHHAUT verschlossen. Genaue Einmachrezepte finden Sie in dem REESE-Rezeptbuch

Für Frauen, die mit Liebe kochen!

welches Sie bei Ihrem Kaufmann zum Preis von DM 1,20 erhalten oder gegen Voreinsendung von DM 1,40 (Buchpreis DM 1,20 zuzüglich DM 0,20 für Porto) durch den

REESE-REZEPT-DIENST · HAMELN · POSTFACH 38

REESE-GESELLSCHAFT MBH
NÄHRMITTELFABRIK · HAMELN

Überreicht durch:



RD 453

63
REESE
REZEPTE



REESE-Gutscheine helfen sparen!

Oh, diese Hitze!

Der Mensch ist doch undankbar. Kaum ist der langersehnte Sommer gekommen, da wird schon wieder gestöhnt. Das warme Essen bleibt an solchen Tagen unberührt, und jeder bettelt: Bitte etwas Kaltes!

Da weiß der REESE-REZEPT-DIENST einen Rat, denn aus REESE-Erzeugnissen lassen sich wunderbare Kaltschalen und Kaltgetränke zubereiten. Als Beigabe werden Zwiebäcke oder geröstetes Weißbrot gereicht, und schon ist die Mahlzeit fertig. Aber auch alle REESE-Puddinge, besonders in Verbindung mit Obst, sind eine nahrhafte sommerliche Speise.

Am besten, Sie bereiten sogleich für morgen etwas aus diesem Rezeptblatt vor und stellen es in den Kühlschrank oder in den Keller, damit es dann bei Gebrauch recht kalt und erfrischend ist. – Oder wie wär's heute abend im Garten mit einem nett gereichten Mokka-Trunk? Auch Ihre Gäste werden sicherlich nicht abgeneigt sein.

Ihr REESE-REZEPT-DIENST

Rote Saftkaltschale

Diese Kaltschale wird aus einem Päckchen REESE-ROTE GRÜTZE zubereitet, indem man die in der Gebrauchsanweisung angegebene Wassermenge durch 1 Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft ersetzt. Die noch heiße Speise wird mit Zucker und eventuell auch mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Bis zum Erkalten öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Kaltschale lauwarm oder kalt zu Tisch geben. Als Beigabe Zwieback oder Schneeklößchen.

Schneeklößchen: 2 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. 2 Eßlöffel Zucker sowie 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER hinzufügen und weiterschlagen. Aus dieser Masse mit Hilfe eines Eßlöffels Klöße abstechen, diese auf heißes aber nicht mehr kochendes Wasser setzen (den Deckel lose auflegen) und im heißen Dampf garziehen lassen.

Stachelbeer- oder Rhabarberkaltschale

Diese Kaltschale wird aus einem Päckchen REESE-FRUKIN APFELSINENGESCHMACK oder ZITRONENGESCHMACK zubereitet, indem man die in der Gebrauchsanweisung angegebene Wassermenge durch 1 Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Stachelbeer- oder Rhabarberkompott ersetzt. Abgeschmeckt wird mit Zitrone und Zucker. Die Kaltschale lauwarm oder kalt zu Tisch geben.

Bier-Kaltschale

1 Liter Wasser wird mit einer Zitronenschale, einigen Rosinen, 6 Eßlöffeln Zucker und einem Päckchen REESE-VANILLINZUCKER zum Kochen gebracht. Dann ein Päckchen REESE-PUDDINGPULVER VANILLEGESCHMACK mit 6 Eßlöffeln Wasser anrühren und an die kochende Flüssigkeit geben. Nach dem Aufkochen von der Kochstelle nehmen und 2 Flaschen Bier zufügen. Die Kaltschale darf jetzt nicht mehr gekocht werden. Sie wird mit Zwieback oder Röstbrot sehr kalt zu Tisch gegeben.

Milch-Mischgetränke

Zur Herstellung dieser Getränke werden eine glatte Schüssel und ein Schneebesen benötigt. Dann nach Gebrauchsanweisung von einem Päckchen REESE-SOSENPUWER VANILLEGESCHMACK und einem halben Liter Milch eine REESE-Vanillesoße zubereiten, und diese unter oftmaligem Umrühren erkalten lassen. Zum weiteren Abkühlen am besten in den Keller oder in den Kühlschrank stellen. Es lassen sich nun verschiedene Mischgetränke herstellen. Die Zutaten werden nacheinander unter kräftigem Schlagen langsam zusammengefügt.

Diese Mischgetränke haben den Vorzug, daß sie sich durch die Zugabe von REESE-Vanillesoße nicht so schnell wieder entmischen (absetzen), wie es bei Mischgetränken aus reiner Vollmilch und säurehaltigen Zusätzen (Frucht) sonst leicht vorkommt. Die fertigen Getränke werden vor dem Servieren noch eine kurze Zeit kaltgestellt. Wer Eis zur Verfügung hat, gibt in jedes Glas einen Eiswürfel. Sehr fein werden auch die Getränke, wenn man in jedes Glas eine Kugel Vanilleeis legt. Obenauf kann das Glas mit Schlagsahne und einer Waffel garniert werden.

Frucht-Milch

$\frac{1}{2}$ Liter REESE-Vanillesoße / $\frac{1}{2}$ Liter Vollmilch / Saft von 2 Zitronen / 1 Suppenteller voll zerdrückter Erdbeeren (Himbeeren) oder 2 Eßlöffel glattgerührte Marmelade / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 2 Eßlöffel Zucker.

Cognac-Eier-Trunk

$\frac{1}{4}$ Liter REESE-Vanillesoße / $\frac{1}{4}$ Liter Vollmilch / 2 Eigelb / 4 Teelöffel Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 2-3 Eßlöffel Weinbrand.

Mokka-Trunk

$\frac{1}{4}$ Liter REESE-Vanillesoße / $\frac{1}{4}$ Liter Vollmilch / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 2 Eßlöffel Zucker / $\frac{1}{2}$ Tasse abgekühlten sehr starken Mokka oder 3-4 Teelöffel angerührten Nescafé.

Schoko-Trunk

$\frac{1}{4}$ Liter REESE-Vanillesoße / $\frac{1}{4}$ Liter Vollmilch / 2 Eßlöffel Kakao (mit 2 Eßlöffeln heißem Wasser aufgelöst) / $1\frac{1}{2}$ gehäufte Eßlöffel Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 1 Eßlöffel Weinbrand.

Rhabarber-Gelee

2 Päckchen REESE-GOTTERSPEISE ZITRONENGESCHMACK / 200 g Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / $1\frac{1}{2}$ Liter recht flüssiges gesüßtes Rhabarberkompott.

Der Inhalt der beiden Päckchen REESE-GOTTERSPEISE mit Zucker und REESE-VANILLINZUCKER in einer Schüssel gut vermischen. Dann das Rhabarberkompott zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren auf die Mischung geben. So lange umrühren, bis sich die Gelatine vollkommen gelöst hat. Die noch flüssige Speise in einen kühlen Raum stellen, bis sie geliert ist. Im Sommer bereitet man die Speise am besten am Abend vorher zu. Rhabarber-Gelee wird mit REESE-Vanillesoße oder Schlagsahne zu Tisch gegeben.



63/6

REESE-ERZEUGNISSE

Mit dem Gutschein!

Auf den Papierbeuteln der REESE-Erzeugnisse sind Gutscheine aufgedruckt, die ausgeschnitten und in eine REESE-Gutschein-Sammelkarte eingeklebt werden müssen. Diese Sammelkarten erhalten Sie in den Geschäften, die REESE-Erzeugnisse führen oder auf Anforderung direkt von uns. Für jede vollgeklebte Sammelkarte vergüten wir DM 1.- in bar. Die Einlösung der vollgeklebten Sammelkarte erfolgt in dem Geschäft, bei dem Sie die REESE-Erzeugnisse einkaufen oder bei den bekannten Sammelstellen. Außerdem kann die Einsendung der vollgeklebten Sammelkarte in einem einfachen Umschlag als Drucksache mit 6 Pf frankiert direkt an uns erfolgen, damit wir Ihnen sofort DM 1.- in bar überweisen können. Deshalb keine leeren Packungen achtlos fortwerfen, denn

jeder REESE-Beutel ist bares Geld!

BACKWUNDER
VANILLINZUCKER
SOSENWURST
SALIZYL NATRON

Mit Gutschein im Werte von **1/2 Pfennig**

PUDDINGPULVER
VANILLE MANDEL SAHNE
HIMBEER ERDBEER SCHOKOLADE

Mit Gutschein im Werte von **1 Pfennig**

FEINKOST-PUDDINGPULVER
GLORIA MANDELIN SCHOKOLADENSPEISE
AGAR-CREME CAMEL
ROTE GRÜTZE FRUKIN
APRIKOSENSPEISE ZITRONENSPEISE
GÖTTERSPEISE



REESE-GESELLSCHAFT MBH · HAMELN · WESER

REESE-GUTSCHEINE HELFEN SPAREN!









Theim Seim

Buch

