

FRITZ SEEL
HEILBRONN
KAISERSTR. 1B



Gefasungzeit.

Man. nicht 4 Qd. Kraftfahr, nicht für mit einem
 Epl. Mist 2 Epl. Zucker mit Leinwandmaner Klaffir
 gleicht nicht kann 7-8 an Kalkstr, mittelgroße
 gutvertr. Reststoffel sind nicht mit Absatz viel
 und die Gase zu einem leichteren Gase, das
 für gut für sind, halt für ein anmer nicht zu
 verwenden ist, das andere Geg kann man für
 benutzen, das Rest das Gas heißt man als Gasent
 gas im Gasen und macht bei Gebrauch weiter von
 einem.

2 l. M
 was
 für die
 nach 1
 8 für
 für die
 4 M
 Drück
 vom
 Man
 in 4 J
 Mist
 für
 man
 für m
 ein
 vergl
 das
 Maß
 Kap

Griech Anflurif.

½ l Milch wird mit einem Viertel Leinwand befeuchtet, dem löset man 250 g. Griechische Mandeln, welche
 ihr bis zu die ist, man wird das Zeug in eine Schüssel geben
 mit 125 g. Leinwand befeuchtet, dem geht man noch zu noch
 8 Linn gelb Linsen, etwas Feinwand, Zucker bis es
 süß ist, abgesehen Citronensaft in Tullianen,
 ¼ l Wasser, gütlich dem Feinwand, füllt es in eine mit
 Leinwand befeuchtet in mit Mandeln befeuchtet Anflurif
 form in. brüht ihr 1 Stunde.

Kirschen Anflurif.

Man mischt 60 g. Leinwand zum Feinwand, mischt 50 g. Feinwand
 in 4 Linn gelb noch in noch Linsen in süß dem noch 105 g.
 Mandeln in ½ l Milch dar, und man muß man das was
 zu Feinwand feiner in 100 Kirschen anflurif, nach dem
 man die letzteren gut eingeweicht, manzt man
 sie mit dem Feinwand in der Messer, die feiner in
 eine Schüssel, verglich mit Leinwand anflurif
 Puzelansform gefüllt wird. Alsdann bringt man
 das Zeug in der Leinwand in brüht es für ein
 mäßiger Linsen eine Anflurif Stunde lang. Das
 Anflurif muß gleich anflurif in eingeweicht in eingeweicht

Aufläufe

Braten u. Wildpret

Ei-gerichtet

Fische

Fleischspeisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel- u. Kürbis

symm
" "

was man noch zu tun hat in sich zusammenzufassen
in einerseits ist.

Wird
Epl.
gelb
galt
ist
für
was
brun
für
was

* Anführung von perianth Reife.

4 Epl. kaffee Kaffee was man mit 2 perianth Reife
angewendet, dazu das gelbe von 6 Linsen, Zucker
ist nach Linsen in die Tüte in eine Citrone in die
für Messer angewendet, die Tüte eingepackt, mit Feing.
was das bezieht sich mit der anderen Tüte eingepackt.

Anführung.

Ein geschütteltes Kaffee Kaffee wird mit 2 Linsen
in 2 L. Milch zu einem Linsen gekocht, läßt sich in
Kaffee kaffee noch 2 Linsen dazu, macht das Tinten
was das 4 Linsen darunter, macht die Messer
in der Tüte zusammengepackt in die Tüte ab 2 Körner.

Braten u.
Wildpret

Ein-
gemachtes

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

et
fom
indar
der
Förig:
adalt.
yall
or
fuar
i auf
inda.

Handwritten notes on the right edge of the page, partially obscured by the binding and tabs.

Mun
Epl.
y lu
y p
ut ut
fir
no u
br m
p p
m m

Braten u.
Wildpret

Ein-
gemachtes

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Fragmented handwritten notes, mostly illegible due to damage and tape.

Mun
Epl.
y lu
y p
ut ut
fir
no u
br m
p p
m m

Braten u.
Wildpret

Ein-
gemisches

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.



Mun
Epl.
y lu
y r p
ut ut
fir
no u r
br m
fyr
mri

Braten u.
Wildpret

Ein-
gemachtes

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Mun
Epl.
yglu
yrtu
ntut
fir
no a d
br m
fyr
am

Braten u.
Wildpret

Ein-
gemisches

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Fragmented handwritten notes, mostly illegible due to damage and tape.

Mun
Epl.
yglu
yrtu
ut ut
fir
no ut
br un
fyr
un

Braten u
Wildpret

Ein-
gemisches

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by the binding.

Ep. l.

glu

gato

nt

fir

no

br

pr

an

- Ein-
gemischtes
- Fische
- Fleisch-
speisen
- Geflügel
- Gemüse
- Kartoffel
küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by the binding.

Ep. l.
yglu
yrtu
nt
fir
no
br
f
m

Ein-
gemisches

Fische

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes

Fragmented handwritten text

2/31.

glu

gto

nt

fir

no

br

pr

mi

- Ein-
gemisches
- Fische
- Fleisch-
speisen
- Geflügel
- Gemüse
- Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Ep. l.

glu

gto

nt

fir

no

to

for

am

- Ein-
gemachtes
- Fische
- Fleisch-
speisen
- Geflügel
- Gemüse
- Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

1752.
yglu
yrtu
nd
fir
no
br
fyr
mi

Handwritten notes in blue ink, possibly a list or a set of instructions, consisting of several lines of text.

Handwritten notes in blue ink on the right edge of the page, including words like "Anip", "10th", "in", "ab", "Chap", "fay", "nd", "gan", "W", "nd", "W", "fir", "Lapp", "W", "W", "Lill", and "K".

Johannisbeer Gesäley.

Auf 100 Wein weilschen Lander weilschen
 100 Zuckor, mischt ab gut untereinander
 in. läßt ab um bester über Nacht stoffen. Letz
 ab um end um Key er in Keyen wie einen Wein
 (daß die Lander nicht fest werden) füllt sie
 faß in eisigen offener felder Glasen, weilschen man
 mit einem ^{netze} Tuch umwickelt, der mit sie nicht gezeig
 gar in bindet sie mit weilschen Kaugummi
 Wenn kein ein die Lander zuwend man
 in der Zeit allein noch weilschen Keyen.

Johannisbeer Gelee.

Wenn halt die Lander mit ganz wenig
 Wasser er sich Feiner sind besser sie Keyen bis
 sie aufgewinzen, schütte sie ein ein Tuch und
 lassen der Zeit ablassen. Auf einen 1/2 l. Zeit
 weilschen man 100 Zuckor, lassen ab 5 Min. unter
 weilschen man weilschen Keyen (er hat nicht länger
 füllt ab faß in Glasen in bindet ab gut.

Zweitspizener Gesäley.

4 Kilo zinner garschiffen in eisigen stinben zweitspiz.



sym

gan, werden mit $\frac{1}{4}$ l süßem Aegalmest oder Messer
 einigz Kündern gestocht in dem durchgeschriben. dan
 undan zwey Künern 2 lb Zuckers $\frac{1}{2}$ l ynter Weinassig
 yungarn zint ney ynter ynter und abwerd ym
 stobanan zint dazü, nimm von dan die
 zwerthfeyer ney wagt dich auf schwerer Feiner
 ynter flaispigem Ruffen eingestocht.

ynter
 ynter
 ynter
 ynter
 ynter
 ynter
 ynter
 ynter
 ynter
 ynter

Zwerthfeyer gepfeilt.

für 5 lb gepfeilt nimm erubigastintan zwerthfey-
 gan, nimm man 2 lb Zuckers, löset sie in
 einm Pfeffer mit $\frac{1}{4}$ l Weinassig, tut die zwerthfeyern
 in ein feines gles in. gießt dan Essig darüber.
 Am andern tag gießt man dan Essig ab, mercht
 sie mit dem saß in. schüttet sie in die zwerthfeyern
 Am dritten tag wird alles zusammen in einm
 Messinggessn solenig gestocht bis die danc
 dick wird, dan 15 gr yungarn zint, 30 gr Zivornet.
 30 gr Pommeranzensperle klein geschnitten,
 daran gegeben in. in ein gles gesidelt, nach dem
 abt wagt ney 8 tagen zugeben und an
 derof.

fast
 gießt
 man
 dan
 nicht
 dan
 schne
 für d
 gale
 Kuch
 dem
 Essig
 fin
 4 l
 an
 die
 d
 ni

Reife Tomaten längere Zeit unversehrt
 Esflorlofen Feinsten Saft man in einem Topf
 gießt Salzsaft darüber. Auf 1 l Wasser nimmt
 man 100 gr. Salz, kocht ab und in. schüttet ab und
 dem erhaltenen Saft die Tomaten, welche er
 nicht schwimmen dürfen.

Grüne Tomaten.

Reibe die Tomaten mit einem Tuch feinst ab,
 schneide sie in feine Scheiben, derin werden
 sie 24 Stunden, in nicht feine Scheiben Essig
 gelaugt, derin nicht man auf 1 l Essig 1 lb Zucker
 kocht ab zusammen und schüttet ab saß über die
 Tomaten, um anders her bringt man den
 Essigsüßig zum Kochen, schüttet die Tomaten
 hinein und kocht sie bis sie weich sind.

Jägermarkt.

4 l Wein unversehrt Jägermarkt werden in einem
 einem Topf 2-3 Tage in dem Keller gestallt
 bis sie wenig saß sind, derin werden sie
 durch ein Jägermarkt getrieben. für 4 l Jägermarkt
 nicht man 1 l Wein, für 1 lb Jägermarkt 1 lb

Fische
 Fleisch
 speisen
 Geflügel
 Gemüse
 Kartoffel
 kuchen

gute
wird
für
wird
brenn
für
wird

Zinkas, das Zinkas wird höchst galühbar mit
4 Gls Messer. Man es innen in kalter ist der
ganze langsam vor die Füße zu setzen, und zusammen
den Kopf dem Feuer zu warmen zu setzen
lassen, Man das einen Geschmack will
nicht einen Citron. das Werk wird warm
eingesetzt, man legt einen Eisenberg
darauf und bindet das Glas mit Pergament zu.

Zweyffeln perior - süß.

Zweyffeln werden zu verschon sind mit
einem Gulde eingest. Und 2 l Essig 1 lb Zinkas
abwasch sind und kalkan. Man das Essig
zu perior ist so nicht mehr abwasch Messer
dazu, läßt ab kalkan und gießt ab über die
Zweyffeln, so das kalkan, beim letzten wird
läßt man die Zweyffeln ^{mit kalkan} mit weiß
kalkan fällt ab kalkan in dem kalkan sind
bindet ab zu. Man muß man kalkan man.

Zinkas Taler zum Linnigam.

Die Zinkas werden geschalt, in Eisen
geschmittan mit Salz bestreut, abwasch

~~Wasser lassen, dann läßt man sie auf einem Feuer
 abkühlen. In 1 Teil Essig 2 Teilen Wasser werden
 sie köcheln und vermischt auf einem Feuer
 gekocht. Dann legt man die Gürtel in einen
 Topf, mit Zwiebeln, Meerrettich, Kalken = Pfeffer
 u. Pfefferkörnern besetzt, kocht 12 Essig mit
 20 Gürtel u. gibt dieses saß über die Gürtel~~

Azica Gürtel.

Die Gürtel werden gekocht, das Innere
 heraus genommen, in Wasser gekocht
 u. mit einem Salz bestrichen, über Kopf
 Wasser gelassen. Dann kratzt man sie
 ab, legt sie in einen Topf, kochwasser
 mit Zwiebeln, Pfefferkörnern, Zwiebeln
 und gießt darauf Essig darüber, dann
 man waschen muß, wenn es zu stark ist.
 et was Gürtel fingen.

Süßer Lufnar.

300 Lufnar werden gekocht, dann ge-
 kratzt. Dann 100 Gürtel in 12 Essig mit
 einander gekocht, gießt dann die

Fische
 Fleischspeisen
 Geflügel
 Gemüse
 Kartoffel
 Kuchen

Lufman vñf noch daz in. wñd er nung was
mer mit vñf gñcht.

Singamerter Lufman.

4th Lufman 1th Salz in 2th Zink
Sub wird alles gut. Sind ferner vñf gñcht
in in niner Zofen gñcht, ab Nunt noch
ab was Lufman vñf daz nung.
Was bringt für nift vñf nimmer nimmer gñcht

Volligle Zerkstfeger.

1th Zinkst lüft man in niner 2l Messer
vñf, daz nimmer 10th vñf gñcht Zerkstfeger
gan ferner in. lüft für nung mer ab vñf
Kofen, was für noch daz nimmer nimmer
wird in Zerkst Volligle daz nung gñcht.

4th Zerkstfeger 1th Zinkst 4l Zoffig Messer
V Zerkstfeger vñf gñcht.

6th Zerkstfeger wñd er vñf gñcht nunt in
niner Zerkst gñcht, 4l wñd nimmer in 4l nimmer
vñf mit 3th Zinkst gñcht vñf, ab was gñcht
Zinkst in. Nalke in niner Luffgfer gñcht in
in nimmer daz gñcht, was daz gñcht

gñcht
vñf
für
nunt
ab was
daz nimmer
gñcht
nimmer

Nalke
in
nimmer
gñcht
nimmer
Luffgfer
gñcht
nimmer
gñcht
nimmer
gñcht
nimmer
gñcht

Kalt ist schneit man ihn über die Zwerchfellwand,
 um gewisser Zeit nicht das Luftvermehren zu
 hindern über die Zwerchfellwand geschneit, um die
 Zeit nicht das Luftvermehren zu hindern, mit der
 Zwerchfellwand fassen wir läßt sie mir gewis-
 mal auf Kopf der. Füllt sie in Glanz.

Zur Vorbereitung.

2 St Gold. 2 St Pfeffer 3 St Zinkst, Pfeffer
 klein pulverisirt über Nacht in Zinkst, mit
 feiner Kinnin Pfeffer dann 1/2 Kinnin Kalt einfüren.
 Zinkst pulverisirt Zinkst 200 gr. Zinkst 200 gr.

Zur Bereitung.

1 L Wasser 75 gr. Zinkst, über Nacht in Wasser
 lassen, 1 L Wasser 1/2 L Essig 200 gr. Zinkst
 über die Zinkst geben
 pulverisirt 35 Minuten 75 gew. Z.
 Zwerchfellwand in Glanz.

0 St einfüren Zwerchfellwand 1 1/2 St
 Zinkst werden 2 1/2 Kinnin in Glanz
 dem Kinnin einfüren, mit Kinnin
 jungen Zink Zwerchfellwand.

Fische
 Fleischspeisen
 Geflügel
 Gemüse
 Kartoffel
 Kuch

Zinamer oder Zinmerger.

Die Zinmerger werden durch ein geschloßtes in feinem
pudern das man in ein 30 Zinmerger
10 Zinmerger 1/2 l Pfeffer 1/2 l Pfeffer durch
geringen Zinmerger in Wasser, dieses Kocht
man bis sich das Zinmerger gelöst hat dann
kocht man die Zinmerger feiner in
Lüßel für ein gerammal einfließen,
dann für noch was man sind nicht man
etwas köchelt feiner.

Reinholdenarmade

1 1/2 lb Reinholden 1 lb Gelbzig

2 1/2 lb Zucker

in Stücke schneiden tüchtig
kochen lassen den Zucker zugeben
noch 1 lb in kochen
Mit Gehör rühren

in fudbe
grr
wob
hoff
darr
m
f man

gebir

Fische
Fleisch-
speisen
Geflügel
Gemüse
Kartoffel
Küche

Handwritten notes and fragments on the right edge of the page, including some illegible script and a small fragment of a page with the number '11' visible.

g
y
st
st
fir
wa
br
fir
mi

Was
L
wa
Min
fü
fü
ind

dir
ind
W
K
dir
W

Wurstfisch.

Wurstfisch gar zu schmecken. In dem Ort kommt Salz,
 Citronen, Lorbeer, Kalken Pfeffer, wenn es kocht darin
 werden die Fische überbrüht und 10 bis 15
 Minuten kochen lassen, dann löst sich
 schon von dem Geruch und Geruch. Wenn
 gefüllt den Fisch mit schönem gelbem Zwiebeln
 und gibt gar zu schmecken Kuchelholz dazw.

Leberfisch.

Die Fische werden gar zu schmecken, es überbrüht man
 und kochen mit schönem Pfeffer, das ist die beste
 Weise gekocht, dann kommt der Fisch hinein
 kocht ihn eine halbe Stunde lang, wenn
 die Augen weiß sind ist der Fisch fertig.
 Wenn gibt gar zu schmecken Leberfisch dazw.

- Fische
- Fleischspeisen
- Geflügel
- Gemüse
- Kartoffelkuch

+++

Weiße Fisch vom Fingerring.

Der Fisch wird geschlachtet vom Fingerring
 bis z. Kopf, die unteren Seiten abgetrennt
 der Längs nach wird er durch geschlachtet
 durch mit Salz u. Pfeffer eingewickelt
 u. durch Weibchen vor einem Siegel mit
 neuer Lutter legt der Fisch wird durch
 1/2 u. Wein u. 1/2 süßer Wein, 1/2 Zitronen
 Schale in ein Glas u. 1/2
 1/2 u. 1/2 u. Kopf u. 1/2
 1/2 u. 1/2 u. Kopf u. 1/2

ist
 für
 nicht
 da
 sehr
 wie

ff
m
m
y
nt
h
k
k
m
m

Fleisch
speisen
Geflügel
Gemüse
Kartoffel
Küche

ff
m

ff
m
m
m
m
m

at
fir
no
br
p
m

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Fragmented handwritten notes, mostly illegible due to damage and tape.

at mt
fir
no 12 11
to m.
fpr
m.

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

at mt
fir
no a h
br m
fate
m

Fleischspeisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffelküch

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Vertical handwritten notes on the right edge of the page, partially obscured by tape.

at ant

fir

no a n

to m

for

mi

Fleisch-
speisen

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Vertical handwritten notes on the right edge of the page, partially obscured by tape.

id mt
fir
no 10 11
br mm
fpr
mm

ll ba
fair
gno 11
no 11
no 11
da n
w. m
span
Nigg
lin
no 11
1 sub
Lor
da n
ling
Nalg
no 11

Gerstener.

Überigens Lebertran oder pflanzliches Fleisch wird
 kein gemacht, sondern zueimal in Fatschindien, in-
 gewöhnlich wird sehr viel fass gemacht zueimal
 in Fatschindien derwin gemacht und das
 wenn ab fürer galt ist derin derb Fleisch
 derin wird ab mit Fleischfleisch abgelaßt
 in mit Salz, Pfeffer, Knob, Thymian oder Bie
 gemacht.

Riggle oder zünger in Gerst.

Rigge werden mit papergam und 2 Kerz
 liegen lassen, derin macht man einen Gerst
 von 1 Apfel Salzbad in. also in 4 l Wasser
 (das Wasser muß über dem Fleisch gassen)
 Leberablaß, Pfeffer können in. auch Salz
 derin läßt man die Riggle 8-10 Kerze
 liegen, derin macht man sie lempfen in
 Salzwasser mit zueimal in gemacht
 wenig, anhalten schmecken. Es ist sehr gut.

Fleisch-
speisen
Geflügel
Gemüse
Kartoffel
Kuch

Schlesische Wellwurst.

Man kocht 2 lb Gritzze weich. Weicht 1-1½ lb Weißbrot ein. Gekochtes Fleisch vom Kopf n. s. w. mischt man mit etwas Brühe und Weißbrot und 2 Handvoll Gritzze, Salz, Pfeffer und Zwiebeln. Mengt alles gut durcheinander und füllt dies in Wellwurstdärme. Das Fleisch muß durch den Fleischwolf gedreht werden. (ähnlich wie bei Leberwurst).

Rote Wellwurst.

1 lb Blut mischt man mit 2 Handvoll Gritzze und 2 Handvoll Weißbrot und mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln und füllt auch in die Wellwurstdärme. Man hat so weiße und rote Wellwurst. Sie müssen dann 1 Stunde langsam kochen - nur ziehen. Sie sollen, wenn sie gegessen werden in ~~Wasser~~ Wasser heiß gemacht werden. Halten sich nicht lange!

1-1 1/2 lb
u. s. w.
rot
d
und
sch
wirden.

voll
und
füllt
hat
wissen
nur
en wech
den.

Geflügel
Gemüse
Kartoffel
Küche
...
...
...
...
...
...

17
18
19
20
21

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Handwritten notes in a narrow column on the left side of the page, including the words "W. A. H.", "L. A. M.", "S. A. R.", and "M. I.".



Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küch

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by the binding.

Handwritten notes in a narrow column on the left side of the page, including the words "VADIA", "LXXXIII", "LXXXIIII", and "LXXXV".



Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

symm
n

Handwritten notes in a narrow column on the left side of the page, including the words "no", "la", "f", and "m".

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küche

symm
- n

Handwritten notes in the left margin, possibly including the words "nach", "brun", "fals", and "mit".

Fragment of handwritten text from the adjacent page, including words like "Maor", "hirc", "und", "für", "Eille", "Haly", "was", "Laba", "Koff", "in L", "Ganz", "nicht", "fall", "nicht", "Dun", "hinz", "igam", "mit", "y".

Gans.

Man die Gans per über gewischt u. gewischt ist, was man
 die Füße u. die Haut vom Hals abgeschritten. Der
 andern Teil wird für sich selbst und gewaschen und
 die Leber nicht gewaschen, per über gewaschen u. gewaschen.
 Fülle: 5 Mark in Wasser geschitten, 6 Linn, Weibkorn,
 Salz, Pfeffer, Meisener, das Meisener, Salz, Leber
 was man zur Fülle gewaschen, und gewaschen die
 Leber fein gewaschen, Salz u. Meisener was man gew-
 wascht u. fein geschitten, mit Salz und Meisener
 in Wasser gewaschen und Fülle gewaschen. Die
 Gans mit Salz abgewaschen, eingewaschen, gewaschen
 mit Meisener gewaschen u. in Wasser
 Salz gewaschen, was man für sich fertig ist kommen
 was die Meisener dazu, und Meisener Leber was man
 dazu was die Salz abgewaschen Meisener Meisener
 eingewaschen mit Meisener was man für sich fertig
 gewaschen. Die Füße und das Meisener was man
 mit Meisener abgewaschen, abgewaschen sind
 gewaschen zur Fülle.

Geflügel

Gemüse

Kartoffel
Küchen

sy...

...

...

...

...

...

...

...

...

Zerfahren zu setzen.

Das Jesu wird gefürcht, ganzes Jesu in Jesu
nicht setzt man ihm mit Zorn, ganzes Jesu
Wiederholung, Kalk, Citronensaft in Jesu
Lorbeer, Pfeffer in Jesu, besser man ihm
nicht man etwas Maß mit Jesu
in. heißt ab. und etwas mit Jesu, man gibt für
und von Maß jeder in mit der Jesu.

Das Jesu muß in Jesu Jesu im Pfeffer
denn nicht man zum Jesu von der Jesu

Jesu & Jesu von Jesu.

125 gr Jesu wird gefürcht, Zorn in
der Maß in. gesetzt mit Jesu
in Jesu, mit Jesu ab Jesu
Citronensaft in Jesu Citron, Lorbeer
Pfeffer in Jesu, Salz, in Jesu
Wasser in Pfeffer heißt Jesu
in Jesu ab Jesu Jesu
in Jesu nicht für in der Jesu.

Es
ist
ein

...geitk
...ffan
...erfa
...richt
...um
...fir
...ica
...gan
...nig
...at
...bal
...fist
...ol
...lob
...nig
...lax
...fmax

Gemüse
Kartoffel
Küche
...
...
...
...
...
...

1830
1831
1832

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Vertical handwritten notes on the right edge of the page, partially obscured by tape.

Am.
1848
1849

Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by the binding.

1788
1789
1790



Gemüse

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.

Vertical handwritten notes on the right edge of the page, partially obscured by tape.

1833
1834
1835

Gemüse

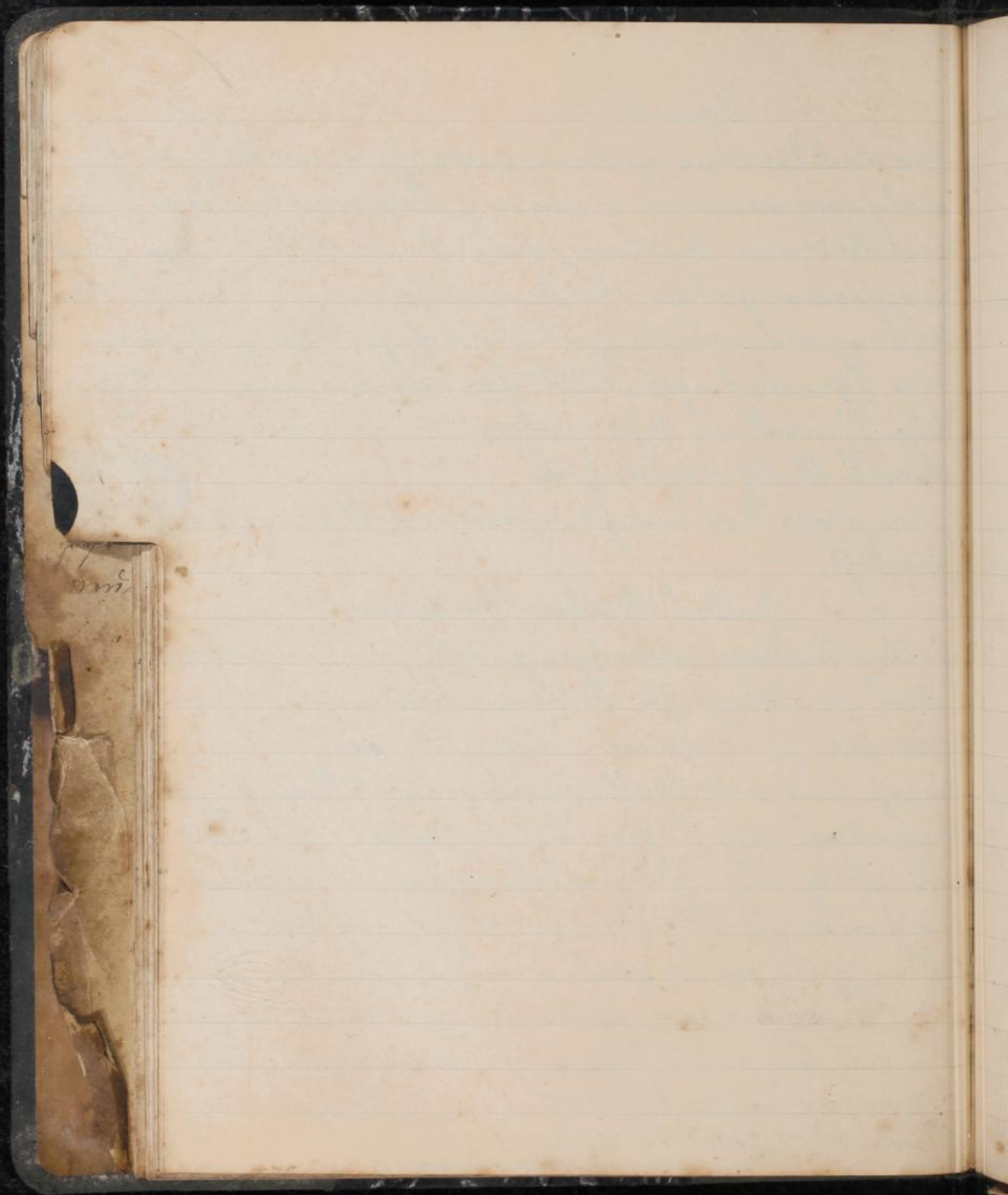
Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by tape.



to m.
for
m.

Spa
wals
mit
m of
lors
tan
King
at m
King
had
fall
in
had
man
leg
mab
King
W
m
Pen
vir
n. m



Vanillin-Zucker 36a

Vanillearoma künstlich

Der Inhalt reicht aus für einen Kuchen von 500 g Mehl, eine Süßspeise von $\frac{1}{2}$ l, eine Milchsuppe oder ein Getränk von 1 l Milch.

Streuselkuchen mit Obst (siehe Bild): 100 g Butter (Margarine), 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, Salz, 4 Tr. Dr. Oetker Backöl Zitrone, 150 g Mehl, 50 g Dr. Oetker Gustin, 2 gestr. Teel. Backin und etwa 4 Eßl. Milch der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten und ihn in eine gefettete Springform geben. Darauf 500 g Obst (gut abgetropft) geben und mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker bestreuen. 150 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 75 g Butter zu Streuseln verarbeiten, auf das Obst geben und den Teig etwa 50 Minuten bei guter Mittelhitze backen.

DR. AUGUST OETKER · 48 BIELEFELD

etker



Vanillin-Zucker

Rezept
auf der
Rückseite



unver-
bindlich **,-12**

Grundrezept Wasserbiskuittorte

Wasserbiskuit kann verwendet werden wie echter Biskuit. Er ist billiger als dieser.

Zutaten: 6 Eier getrennt, 6 Eßlöffel heißes Wasser, 300 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, 300 g Mehl (davon nach Belieben bis zur Hälfte Stärkemehl), 1 Teelöffel Backpulver. — Eigelb und Wasser mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Den Zucker nach und nach darunterschlagen (2 Eßlöffel Zucker zurücklassen), Geschmackszutaten zugeben und schaumig rühren, bis die Masse cremartig und der Zucker restlos vergangen ist. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, die zurückgelassenen 2 Eßlöffel Zucker darunterschlagen und über die Schaummasse geben. Das mit Backpulver vermischte Mehl über den Eischnee sieben, alles leicht und rasch miteinander vermengen (nicht verrühren). Sofort backen. Der Boden einer Springform wird mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt (Rand der Form nicht fetten), die Biskuitmasse eingefüllt und etwa 35 bis 45 Minuten bei mäßiger Hitze (175 bis 200 Grad Celsius) gebacken.

Grundrezept gemischte Buttercreme

Zutaten: 2 Eigelb, 75 g Zucker, 60 g Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 200 bis 250 g Butter, 100 g Puderzucker, beliebige Geschmackszutaten. — Eigelb mit Zucker, Stärkemehl und etwas kalter Milch glattrühren. Die restliche Milch dazugeben, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen am Feuer abschlagen, bis die Masse einmal aufpufft. Den Flammeri vom Feuer nehmen, Vanillezucker zugeben, unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren, gesiebten Puderzucker und beliebige Geschmackszutaten darunterarbeiten. Den erkalteten Flammeri löffelweise unter die schaumigerührte Butter schlagen. Diese Menge ist ausreichend für eine große Torte; für eine kleine Torte kann man die Zutaten entsprechend verringern.

Lebensmittel zugedeckt aufbewahren

In der bevorstehenden warmen Jahreszeit ist die Fliegenplage auf dem Dorf besonders groß. Fliegen sind aber die Träger vieler Krankheiten. Man sollte daher besonders darauf achten, alle Lebensmittel „fliegensicher“ aufzubewahren. Wer keinen Kühlschrank hat, tut sich hier immer etwas schwerer. Eine schützende Glocke ist nicht nur eine gute Hilfe um Brot und Semmeln frisch zu halten, in ihr kann man auch Butter, Käse oder Gebäck, auch belegte Brote für die Kinder, wenn sie von der Schule kommen, vor Ungeziefer geschützt unterbringen. Die Glocke ist aus Kunststoff, geschmack- und geruchfrei, hat eine glasklare Haube und einen Boden, der in verschiedenen Farben gewählt werden kann (rot, gelb, blau oder elfenbein). — Zu beziehen durch: Elsbeth Tillmanns, 415 Krefeld, Ostwall 210. Preis 6,95 DM. —ks-

FÜR DIE BLUMENFREUNDIN:**Gießwasser im Übertopf**

Bei Zimmerpflanzen, die in Übertöpfen stehen, werden manchmal dadurch Schäden hervorgerufen, daß überschüssiges Wasser oft bis zu einem Drittel oder gar bis zur Hälfte im Übertopf stehen bleibt. Und das oft wochenlang! Daß dies den Wurzeln schadet, ist selbstverständlich. Wenn Sie die ständige Kontrolle vermeiden wollen, füllen Sie in den Übertopf eine Schicht feinen Kies, auf dem der Tontopf einen erhöhten Standplatz erhält. —B. P.—

Wenn sich Tulpen nicht krümmen sollen

Tulpen, die bald überall wieder den Frühling künden, bekommen manchmal in Vasen krumme Stengel. Wer es nicht mag, daß sie sich in der Blumenvase biegen und krümmen, der stelle sie in ein kupfernes Gefäß oder für kurze Zeit unter eine Lampe, wo sie sich wieder aufrichten.

Tägliches Anschneiden der Stiele und ein kühles Plätzchen während der Nacht halten Tulpen länger frisch. —B. P.—

DA FRAGE ICH „Die Bäuerin“

Das Backfett schäumt über

Seit kurzem schäumt mir das Backfett immer über, wenn ich zum dritten- oder viertenmal Spätzchen oder Hefeteig zum Backen nachfülle. Ob das wohl von der Schweinefütterung kommt?

Das Ausbackfett muß besonders gründlich ausgelassen sein, damit es vollkommen rein ist. Wenn also Ihr Fett so sehr überschäumt, kann es sein, daß es zuwenig lange ausgekocht wurde. Das Fett muß ganz klar sein, bevor es abgefüllt wird und die Rückstände müssen entweder als dicke Kruste oben schwimmen oder am Boden liegen. Die Schweinefütterung dürfte auf das Verhalten des Fettes bei der Verwendung als Backfett nicht von Einfluß sein. Nehmen Sie zur Abwechslung doch einmal die Hälfte Schweinefett und die Hälfte reines Pflanzenfett. Die Verdaulichkeit des Schmalzgebäcks wird dadurch verbessert und das Schäumen dürfte auch vorbei sein. Margarete Hofer

Rohholz reinigt man mit Seife

Mein Mann hat für unseren Buben ein Bänkchen aus massivem Rohholz gezimmert. Unser Kleiner hat recht viel Freude daran und steigt fest darauf herum. Nur — wie bekomme ich die Bank sauber? Für einen Hinweis, wie man Schneidbretter und Kochlöffel aus Rohholz reinigt, wäre ich ebenfalls sehr dankbar.

Der Schaden ist schnell behoben, liebe Frau W. . . Rohholz läßt sich nämlich verhältnismäßig leicht pflegen. Scheuern Sie es vorerst mit Seifenbrühe der Faser nach. Dann gut nachspülen und an der Luft trocknen. Stark sodahaltige Putzmittel machen das Holz grau. Praktischer ist auf die Dauer aber, wenn Sie das Bänkchen hübsch streichen. — Bei Obst- und Gemüseflecken, die eventuell auf Schneidbrettern zurückgeblieben sind, macht man das Holz naß, gibt es in einen geschlossenen Behälter (Topf) und zündet einen Schwefelfaden an. Schwefel bleicht das Holz. — Auf Fettflecken trägt man einen Brei aus Bolus (gibt's in der Drogerie zu kaufen) und Wasser auf und läßt diesen über Nacht einziehen; am nächsten Tag wäscht man ihn alsdann wieder ab.

Helene Klaus

Blumenkästen brauchen Abzugslöcher

An unserem neuen Haus möchte ich dieses Jahr gern Blumen in Kästen ziehen. Damit die Hausfarbe nun nicht darunter leidet, hätte ich gern Kistchen, die vollkommen wasserdicht sind. Welche können Sie mir empfehlen?

Zu wasserdichten Balkonkästen raten wir Ihnen auf gar keinen Fall. Mit ihnen würden Sie den Blumen gar keinen Dienst tun. Das überschüssige Regen- oder Gießwasser muß nämlich durch Abzugslöcher am Boden, die man vor dem Einfüllen der Erde mit Topfscherben abdeckt, ablaufen können. Damit Ihr Haus aber dennoch nicht ver-

schmutzt, können Sie den Ausmaßen der Kästen entsprechende Untersätze aus verzinktem Blech besorgen, in die dann die Kästen eingesetzt werden. Falls Sie auch auf dem Balkon Blumenkästen anbringen wollen, hängen Sie diese an der Balkon-Innen-seite auf. So verhindern Sie auch ein Verschmutzen des Wandputzes. — Neben Kästen aus Holz oder Ton werden solche aus Eternit immer beliebter. Gleich aus welchem Material Sie Ihre Blumenkästen auch wählen, Bodenlöcher für den Wasserabzug sollten auf alle Fälle vorhanden sein.

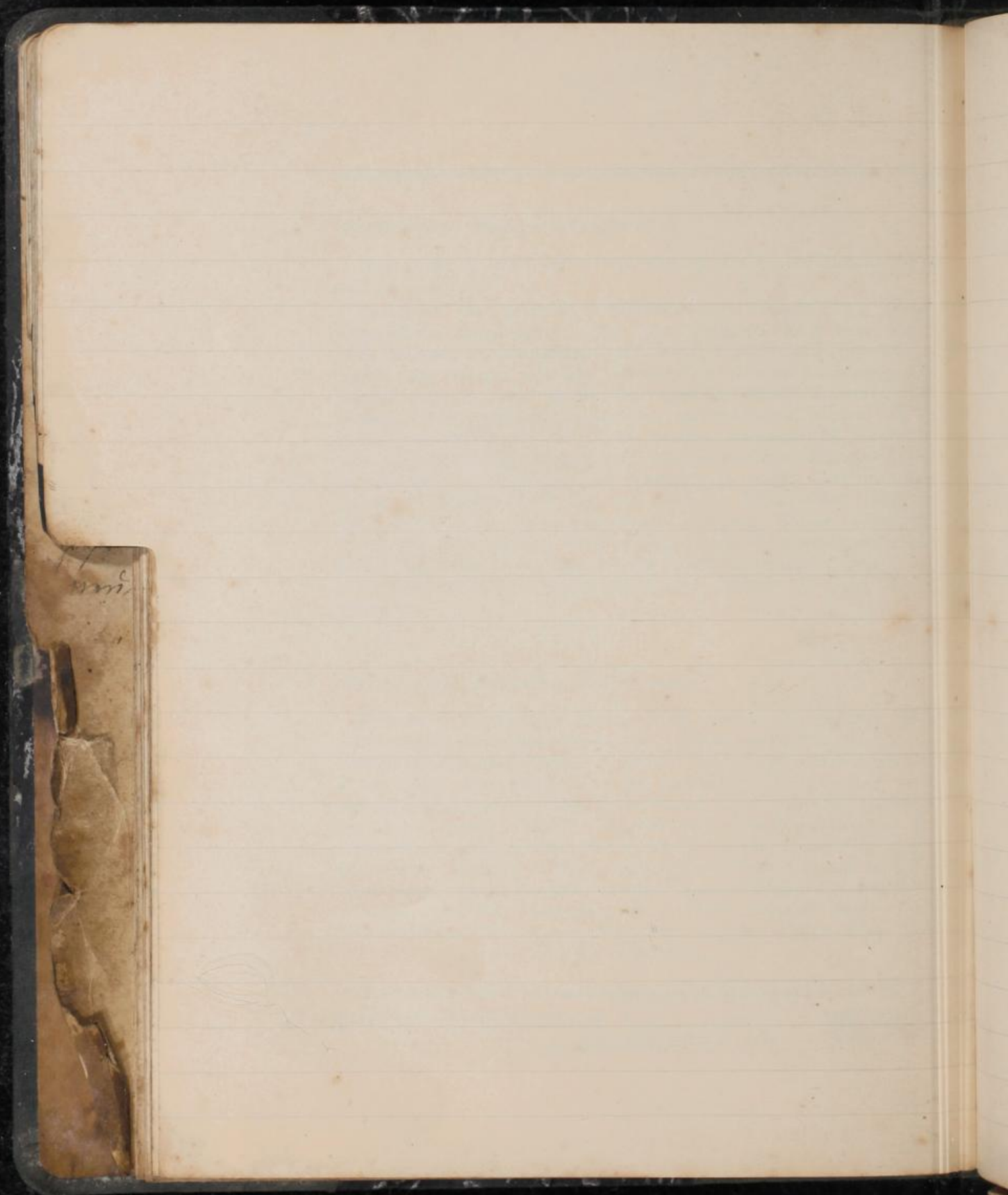
Heinrich Böhles

Spargelkohl aus dem eigenen Garten

Im Winter habe ich mehrfach den Spargelkohl (Brokkoli) als Tiefkühlgemüse gekauft. Kann man den auch im eigenen Garten bauen? Welche Sorten passen für unser Klima?

Spargelkohl stammt aus Italien, kann aber auch bei uns angebaut werden. Für die Frühlkultur sollte die Aussaat im März/April in Saatkistchen oder direkt ins Mistbeet erfolgen. Die Samenfirmen empfehlen zur Frühlkultur die Sorte „Eskimo“ und zur Spätaus-saat „Atlantik“ beziehungsweise für Früh- und Spätkultur die Sorte „Coastal“. Nach Erscheinen der ersten Laubblättchen werden die Sämlinge im Frühbeetkasten oder in mit Folie geschützten Freilandbeeten pikiert. Mitte Mai sind die Jungpflanzen fertig zum Aussetzen ins Freiland. Ähnlich wie Blumenkohl liebt Brokkoli im Herbst mit Stallmist

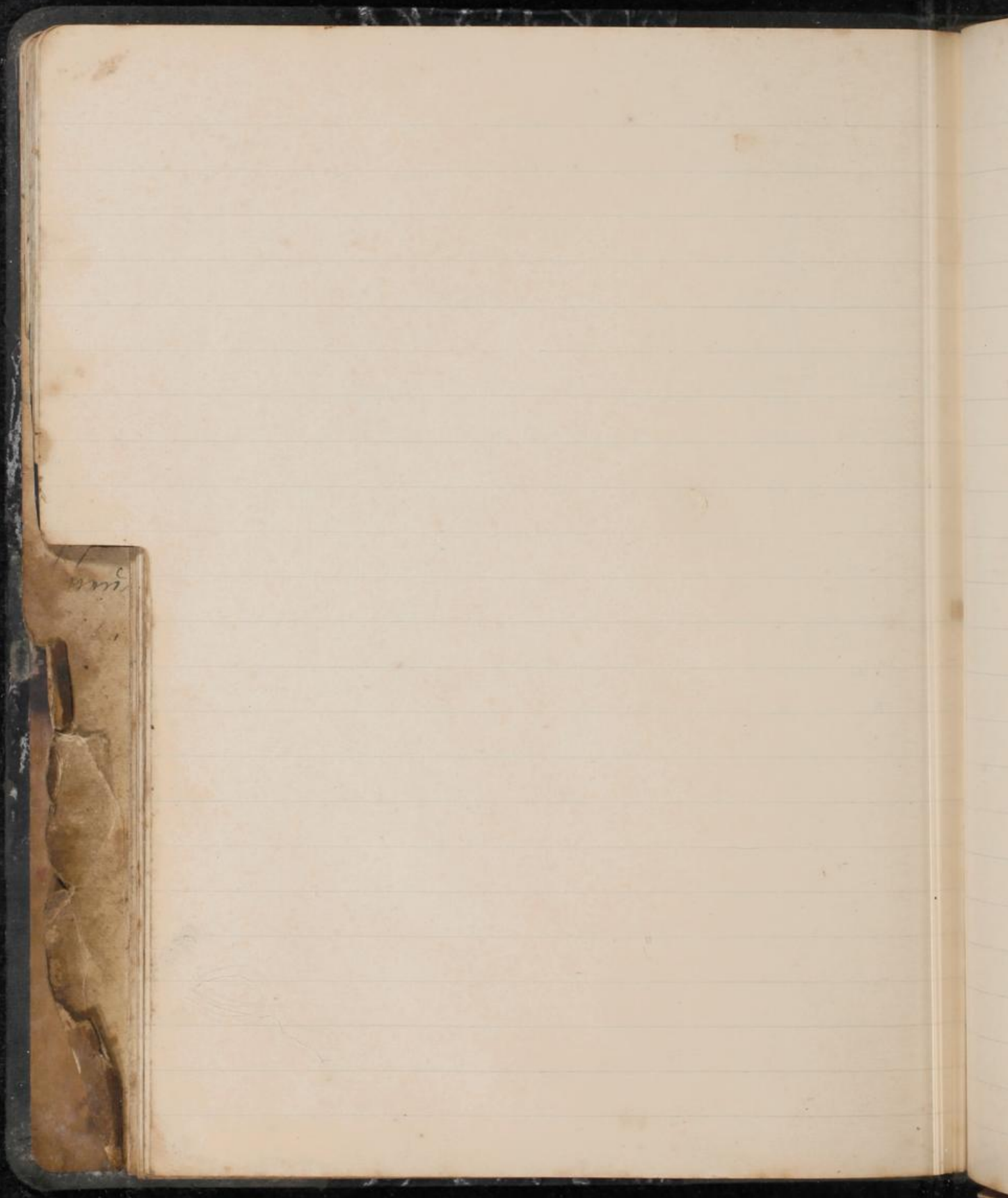
Kartoffel
Kuch
[Handwritten notes and fragments of text, including "sy..." and "in..."]



mm

Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by the binding.



Kartoffel
Küche

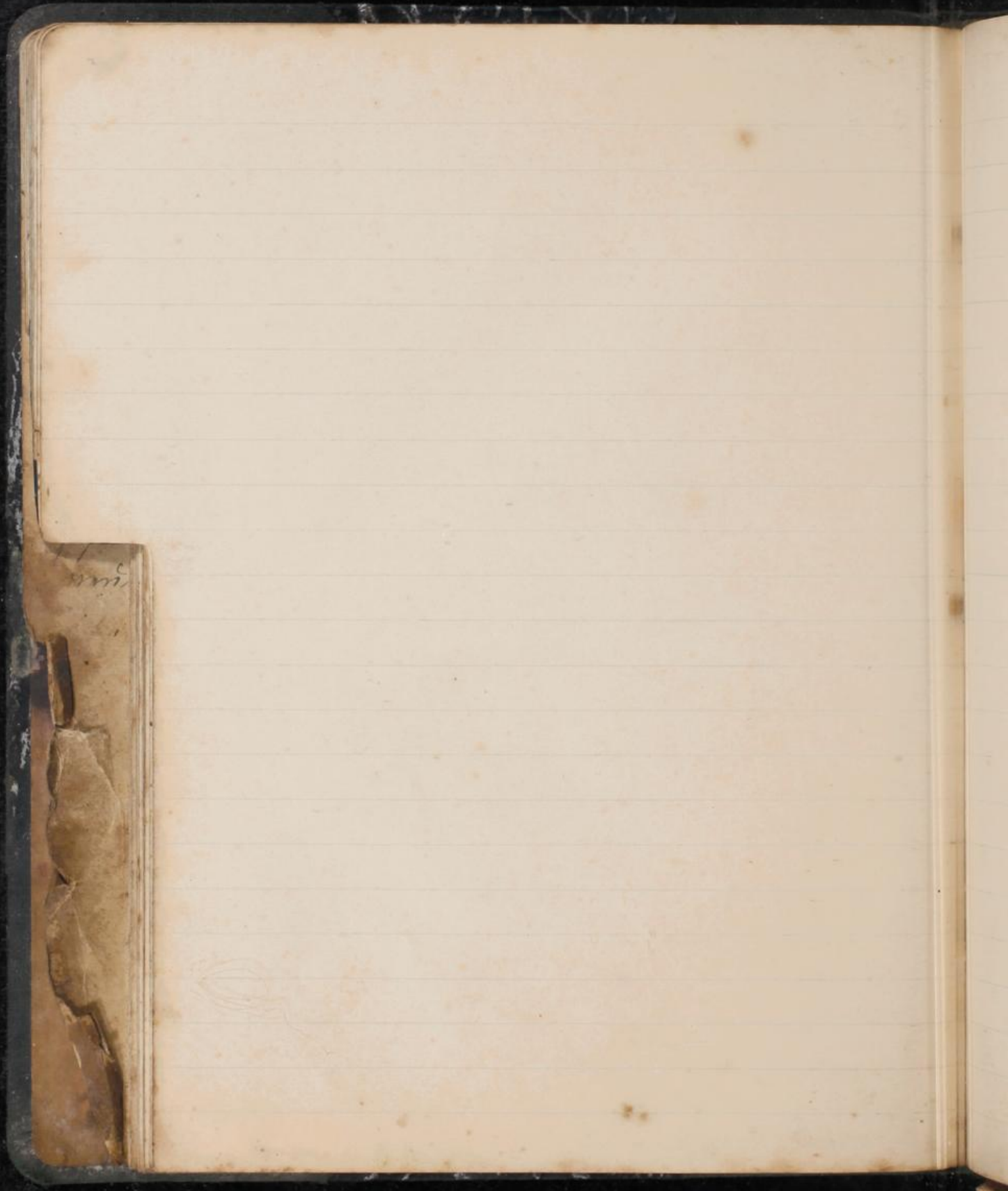
Handwritten notes in cursive script, partially obscured by a tab.

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by a tab.

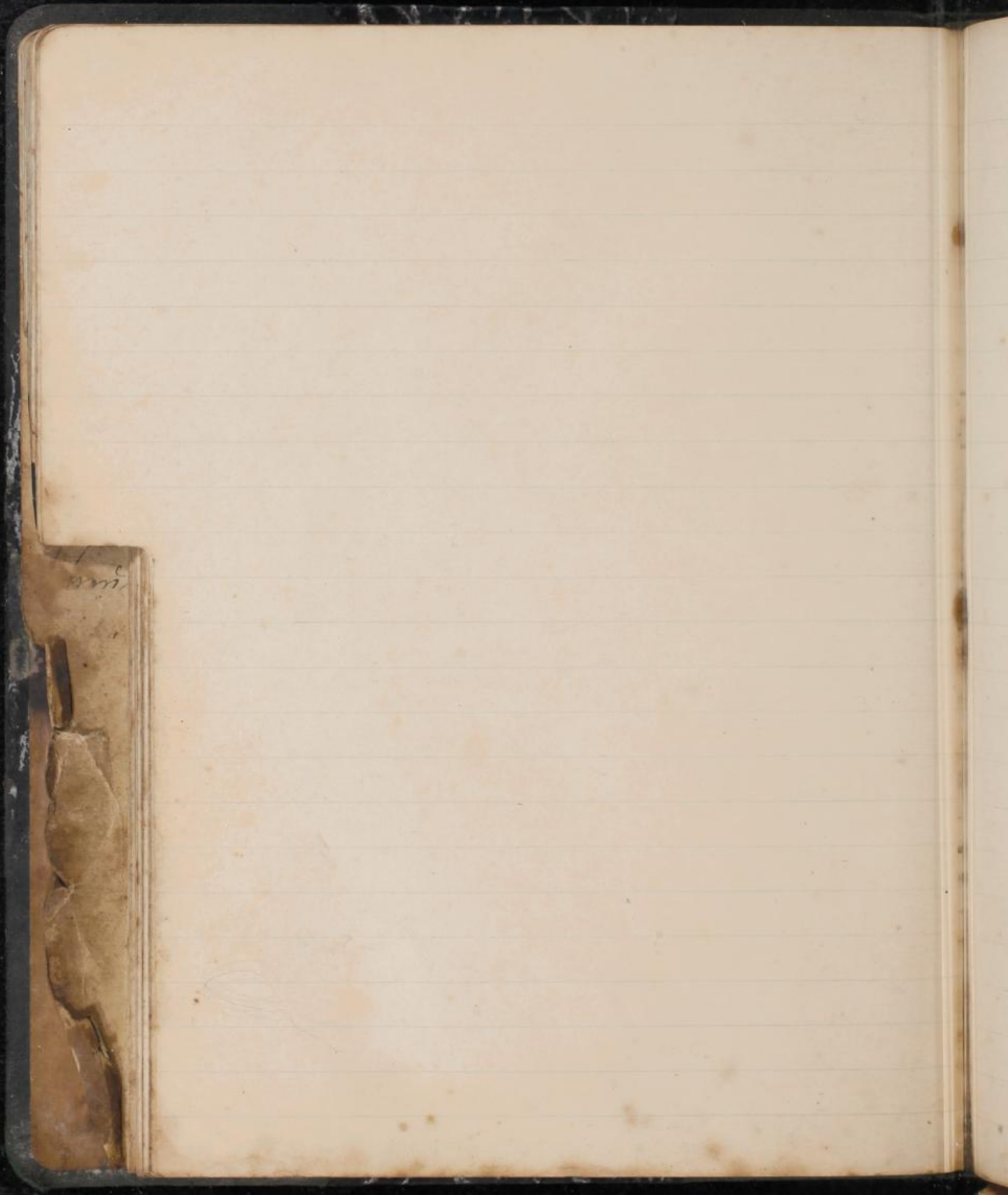
Handwritten notes in cursive script, partially obscured by a tab.

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by a tab.

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by a tab.



Kartoffel
Küche
[faint handwritten notes]



Kartoffel
Küche

Handwritten notes in cursive script, partially obscured by the binding.

Kofer Kerntoffel Knödel so. Kofmann

2 St wofu Kerntoffel 5 Ogr. Garib $\frac{1}{4}$ l Milch
Garibkorn fast alle in unter die Kerntoffel
mischbar.

Kopfen
Mehl
Kartoffel

Windmermas Kartoffel.

Die Kartoffel werden nach dem Pindan in Weisfah
geschnitten, diese in Fett und geschüttelt, streub Salz
den werden genau für mit 2 Ebl. parman Pfeffer
nachklingert, der über gesoffen sind streub eingieff
Luffen, der gleich und a richtat.

Drittesob Kartoffel.

Diese Kartoffel werden abgepfült in in feinen
Pfeifen geschnitten und der geschüttelt bis sie
weich sind, jedoch merkt man eine Leittat.
Der sie gibt streub feinsiebr gesiebten und
Kaspalier der zu in Lufft mit dem Leiffen von
den Kartoffeln ab, läßt es ab zusammen
nachmals erischaffen.

Kartoffel
Küche

Kartoffelgriex

Diese Kartoffel werden gepfeilt in mit Salz
zu gepfeilt man sie weich sind der mit man sie
dies, bearbeitet sie mit dem Risselöffel,
den wirft man die Kartoffel mit Kopf
Weil er gibt erich nach streub Salz der zu
und pflegt die Messer richtig mit dem

Staubkorn, zerkleibt kommt starrs Leinwand ferner
schmüht mit gewässertem Leinwand.

Kartoffel gepulvert.

2 H. roter Kartoffel werden gepulvert und mit Wasser
gekocht, derer gießt man das Wasser weg, kühlt sie
darauf die Feinmessmaschine. Deren es werden sie
und dann feiner gepulvert mit 4 L. 5 L. Wasser
Kocher kühlt, wenn es feiner ist stellt man sie
Kalt. Wenn kühlt sie in der Luftpulver nicht
beist ab in feinem Fall feiner gelb.

* Kartoffel - Kugeln

3/4 H. Mehl, 3/4 H. Kartoffel, 1 Ei, etwas
Zucker, Salz 3 H. Gahr 1/2 L. Leinwand.
Es wird wohl ab zu einem Teig gemacht
mit einem Glub und gepulvert und in
sehr feinem Fall gegeben, wird mit
Zucker bestreut.

Kartoffelkugeln.

10 gr. Leinwand worin feiner gepulvert
2 L. Milch, 3 L. Zucker, 1/2 H. Kartoffel,
1 Ei, 1/2 Mehl, 1 Pücker Leinwand-Tau.

Wasserkuchen ist überbrannt u. überworfen
u. mit Gipsölz gefüllt u. kann auf einen Blech
gesetzt u. im Ofen gebrannt.

Kartoffelzöpfe.

1/2 Messl, 2 Eier, 50 gr. Lutter, Salz, grobner Fellen
voll Kartoffel 25 gr. Gah.

Apfel - Auflauf.

Eine Toppingform wird mit in Scheiben ge-
schnittenen Äpfeln gefüllt. Eierweiß rührt man
4 Eier, 1/2 Teller Speisemehl, dazu ein Teller
weines Zitronen. Albumen wird 1/2 Messl
mit 1 P. Zucker gemischt diesen Teig
gießt man nun über den Apfel. Back-
zeit 1 1/2 St. bei nicht zu hoher Hitze.

Ulmer Leut.

1/2 Messl Vanilzucker, 1/2 Teller Zucker, 1 P. Anis,
Kalkstein u. Zinnat, 2 Messl. Gipsfornenpulz,
4 Eier, 3 Messl, 1/2 l Mehl wird zu einem
gleichen Teig gerührt u. kann auf ein Blech
eingewickelt gestrichen.

Bisquitrolade.

6 Eier, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, Zitrone, Zucker und
 Eigelb rührt man $\frac{1}{2}$ Std. dann kommt das Mehl u.
 der Eischnee darunter. Ein Blech wird gut mit Butter
 bestrichen mit Weichmehl bestreut die Masse darauf
 verteilt u. in guter Hitze 5-10 Min. gebacken, vom
 Blech genommen Gesälz darauf gestrichen, auf-
 gerollt u. nach belieben mit Zucker und
 Glasur bestrichen.

Vormahlwerk knist 30 Min.

9 Eier $\frac{1}{4}$ lb Zucker 1 lb Mehl 2 lb Fett
 0, 2 l Kupfer $\frac{1}{8}$ l Pfeffer 1 Maß Pfeffer
 1 Maß Pfeffer $\frac{1}{4}$ P. Zimt $\frac{1}{2}$ P. Kummel
 Mehl bis das Mehl knist ist

Meißelknist u. L. (Kupfer Knist)

200 gr. Mehl 200 gr. Zucker 4 Eier
 200 gr. Meißel 200 gr. Mehl 1 P. Pfeffer
 1 Kl. Pfeffer Mehl.

Meißelknist u. Pfefferknist.

Meißel: 300 gr. Mehl 100 gr. Zucker 1 Ei 2 Pfl
 Mehl 2 gr. Pfeffer Pfeffer 125 gr. Mehl
 Füllung: 200 gr. Pfefferknist 100 gr. Zucker
 4-5 Pfefferknist Pfefferknist Pfeffer

„Torge“

ges. gesch.

die Torten- und Gebäckspritze für jede Hausfrau

Gebrauchsanweisung

Mit der „Torge“ Garnierspritze ist es jeder Hausfrau möglich, Torten und Gebäck selbst herzustellen.

Die Handhabung ist sehr einfach.

Am unteren Ende schraubt man die gewünschte Garniertülle oder Krapfenspritze auf, zieht den Kolben mit Deckel ganz heraus und füllt den Behälter mit dem Teelöffel. Dann setzt man den zurückgezogenen Kolben auf die Masse und stülpt den Deckel auf den Behälter.

Nun kann man mit dem Garnieren beginnen.

Mittel- und Zeigefinger steckt man durch die beiden Ösen am Behälter und drückt mit dem Daumen auf dem Knopf die Spritzmasse nach Bedarf hinaus.

Der Erfolg ist verblüffend!

Rezepte

Verzieren einer Torte

Man kann die Torte je nach Wunsch verzieren. Nachdem man den gefüllten Tortenboden mit Creme oder Guß überzogen hat, beginnt man diesen zu verzieren. Zuerst verziert man den Rand mit einer Wellen-, Zickzack- oder Spirallinie, alsdann von dem Außenrand zur Mitte auch in der gewünschten Verzierung. Bei Sternchen hält man die Spritze steil, drückt leicht darauf und zieht dann die Spritze ab.

Hat man die Torte mit Buttercreme überzogen, so kann man die Außenseite mit Trüffel, Mandelsplittern oder gerösteten Haferflocken bestreuen.

Die gleichen Verzierungen benutzt man bei Obsttorten mit Schlagsahne oder auch bei Kleingebäck.

Bisquitboden für Torten

Einen vorzüglichen und lockeren Boden erhält man durch eine Bisquitmasse.

Zutaten: 6 Eier, 125 gr Zucker, 125 gr Weizenmehl.

Die ganzen Eier und der Zucker werden in einer Schüssel oder Schneekessel mit einem Schneebesen schaumig geschlagen und dann auf schwachem Feuer gestellt und weiter geschlagen bis die Masse eine Wärme von 35 bis 40° erreicht; **alsdann vom Feuer nehmen** und dann weiterhin schlagen bis die Masse cremeartig ist.

Nun rührt man das durchgeseibte Mehl vorsichtig unter die Masse. Die Masse wird nun in eine Springform, die gut ausgefettet und mit Mehl ausgestäubt ist, gefüllt. Die Masse wird nun bei mittlerer Hitze etwa 30 bis 40 Minuten gebacken. Ist der Boden fertig, so nimmt man den Boden aus der Springform und läßt ihn langsam abkühlen.

Buttercreme

Zutaten: 1 Päckchen Puddingpulver, 100 gr Zucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, 200 gr Butter oder Margarine

Puddingpulver und Zucker werden mit einem kleinen Teil der Milch angerührt, die übrige Milch bringt man zum Kochen, gibt das angerührte Puddingpulver hinzu und läßt noch einige Male aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, wird der Pudding während des Erhaltens häufig umgerührt. Man rührt das Fett in einer Schüssel schaumig und gibt den erkalteten Pudding eßlöffelweise darunter. (Darauf achten, daß weder Fett noch Pudding zu kalt werden, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt.)

Eberswalder Spritzkuchen

Teigzutaten: $\frac{1}{6}$ Ltr. Wasser, 100 gr Butter oder Margarine, 200 gr Weizenmehl, 25 gr Zucker, 1 Vanille-Zucker, 4 Eier, 1 schwach gehäufter Teelöffel Backpulver.

Guß: 200 gr Puderzucker sieben, etwas Zitronenaroma, 3 Eßlöffel heißes Wasser

Zubereitung: Wasser, Fett und Zucker bringt man zum Kochen, nimmt es vom Feuer, schüttet unter ständigem Rühren das Mehl hinzu und rührt die Masse solange auf dem Feuer bis sie sich als dicker Kloß vom Topf löst, nimmt die Masse vom Feuer und rührt die Eier einzeln darunter bis die Masse glänzend wird und gibt das Backpulver hinzu. Sodann ist die Masse zum Spritzen fertig. Man füllt die Masse in die Spritze und spritzt auf ein in heißes Fett getauchtes Pergamentpapier Kränze, die man in das Backfett gleiten und von beiden Seiten goldbraun backen läßt.

Zum Backen eignet sich Oel, Schweineschmalz oder Kokosfett.

Sind die Spritzkuchen fertig gebacken, bestreicht man sie von einer Seite mit dem angerührten Zuckerguß.

Eclairs oder Liebesknochen

Teigzutaten: $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, 50 gr Butter, Margarine oder Schweineschmalz, 150 gr Weizenmehl, 4-6 Eier, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie bei dem Eberswalder Spritzkuchen. Nur füllt man den Teig in die Spritze und spritzt auf ein fettes, mit Mehl ausgestäubtes Blech 2 Streifen nebeneinander und setzt den dritten obenauf. Diese backt man bei stärkerer Hitze etwa 25 Minuten ab.

Dann werden die Eclairs halbiert, mit der gewünschten Creme gefüllt, obenauf bestreicht man dieselben mit einem Zucker- oder Schokoladenguß

Windbeutel

Die gleichen Zutaten wie bei Eclairs und auch Zubereitung. Statt Zuckerguß streut man Puderzucker darauf und füllt mit Schlagsahne.

Eiweißbaiser

Zutaten: 4 Eiweiß, 200 gr feiner Zucker, 1 Vanille-Zucker

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Er muß sehr fest sein. Man schlägt dann den Zucker und Vanille-Zucker löffelweise darunter. Jetzt zieht man die Baisermasse in die Spritze und spritzt dann in den gewünschten Formen auf ein fettes, mit Mehl bestäubtes Backblech. Man backt nun bei schwacher Hitze 45 bis 90 Minuten. Das Gebäck darf nur schwach aufgehen und schwach gelb färben.

Kokosmakronen

Zutaten: 2 Eiweiß, 100 gr Zucker, 100 gr Kokosraspel

Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und dann der Zucker löffelweise darunter geschlagen. Nun rührt man die Kokosraspel unter diese Masse. Da die Masse sich schlecht spritzen läßt, so setzt man mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Kuchenblech. Nun backt man sie bei leichter Hitze etwa 20 Minuten ab.

Kleines Spritzgebäck

Zutaten: 250 gr Butter oder Margarine, 250 gr Zucker, 1 Vanille-Zucker, 2 Eier, 500 gr Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver

Das Fett rührt man schaumig, gibt nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Eier und Salz hinzu. Dann wird das mit Backpulver gemischte Mehl löffelweise darunter gerührt. Nun füllt man den Teig in die Spritze und spritzt die Masse in jeder gewünschten Form zu Kränzen, kurzen Wellen, F-Formen usw.

Dieses Gebäck kann man mit Zuckerguß oder Schokoladenguß ganz oder teilweise überziehen.

Schokoladensterne

Zutaten: 125 gr Palmin, 175 gr Puderzucker, 50 gr Kakao, 1 Fläschchen Rum-
aroma

Palmin läßt man auf kleiner Flamme zergehen und Aroma hinzugeben. Den gesiebten Puderzucker zusammen mit dem Kakao vermischen und mit dem flüssigen Palmin vermengen, die Masse in die Spritze geben und auf gefettetes Pergamentpapier Sterne spritzen. Diese stellt man nun kalt, damit die gespritzte Masse erkaltet.

Berliner Ballen

Bei Berliner Ballen wird die Spritze mit Marmelade gefüllt und die lange Tülle (Krapfenspritze) aufgeschraubt. Nun drückt man die lange Tülle in den fertig gebackenen Ballen bis in die Mitte und drückt ein wenig auf den Kolben, wobei der Ballen mit der Marmelade gefüllt wird.

Löffelbiscuits

Zutaten: 2 Eier, 50 gr Zucker, 1 Vanille-Zucker, 50 gr Weizenmehl, 25 gr Gustin, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver

Das Eigelb schlägt man schaumig, gibt $\frac{2}{3}$ des Zuckers und Vanille-Zuckers hinzu und schlägt die Masse sodann bis sie cremartig ist. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und der Rest des Zuckers dazugegeben. Nun zieht man Eischnee, Mehl, Gustin und Backpulver vorsichtig unter die Eigelbmasse und spritzt in Formen von Löffelbiscuits auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech und backt sie bei Mittelhitze etwa 15 Minuten ab.

Ich wünsche allen Hausfrauen, die die „Torge“-Garnierspritze gebrauchen, ein gutes Gelingen.

1 Zinnriß 4-5 Zbl. Milch

Zinn Lackstein 1 Zinn 1 Zbl Milch

das Zinn riß 1/2 Rtl. Kalt gestalt verfahren.

Mischung fürstallern, Kupfer unbeschaffen (35 x 45)

der oberen Rand einseitig

der unteren Rand mit Zinnzusatz bestreuen.

1/2 Rtl. bestreuen.

Reißer Kupfer

150 gr. Mehl 65 gr. Zinn 2 Zinn, 50 gr. Lackstein

1 Rtl. Lackstein. Salz 2 R. Remittierung in 1/2 l. Milch

Kupfer 100 gr. Zinn 100 gr. Zinn 100 gr. Zinn

Kupfer 2 Zinn 100 gr. Zinn 100 gr. Zinn

1 Rtl. bestreuen.

Opt. Fortschreibung

200 gr. Mehl 60 gr. Z. 150 gr. Mergelstein

100 gr. Zinn.

Reinigungsgläser

250 gr. Mehl 125 gr. Zinn 1 R. Remittierung

1 Rtl. Lackstein 1 Rtl. Lackstein 1 Rtl. Lackstein

Zinn 1 Z. 150 gr. Lackstein 75 gr. Kupfer

1 Zinn 1 Zinn 1 Zinn

Lebener für Abt-Küchen

100 gr. Leinöl 100 gr. Zucker 2 Eier 1 Maß Milch
3 l Milch Maß weiß der Feig Landfand ist.

Feigen und Brot

500 gr. Roggenmehl 250 gr. Weizen 60 gr. Leinöl
7-8 l. Feigen 2 Maß Butter Honig 1 Ei
3 Maß Milch gut. Walzen über Feigen
abgerieben Papier mit Feigen, Milch oder
Butter über Rollen gut Feigen über das Feigen
Feigen und Brot, das Feigen muß Landfand 1/2 Hr. kochen

Küchlein Nr. 125

125 gr.
200 gr. Leinöl 200 gr. Zucker 200 gr. Mehl
200 gr. Milch 1 Ei 4 Eier
Brot 1 l. Leinöl

Küchlein Nr. 126

100 gr. Mehl 100 gr. Zucker 1 Ei 2 Eier
Mehl 2 Maß Milch
200 gr. Leinöl 100 gr. Zucker
4 Eier
1 Ei 4-5 Eier
Kalt gelblich

Hausfrauentips

440

ellerie, der als Salat zubereitet werden soll, wird am besten einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dem eine Messerspitze kohlen-saures Natron beigefügt ist.

*

Spätzleig wird besonders locker, wenn er nach dem Schlagen eine Weile stehen bleibt und unmittelbar vor der Verwendung nochmals geschlagen wird.

*

Fleisch läßt sich schneller spicken, wenn die Finger vorher in Salz getaucht worden sind.

*

Obstsafte, der durch langes Stehen gesäuert ist, wird wieder schmackhaft, wenn er mit etwas Zucker und einer Messerspitze Natron nochmals aufgekocht wird.

*

Angebrannte Töpfe lassen sich leicht reinigen, wenn man etwas Holzasche in den mit Wasser gefüllten Topf gibt und erhitzt. Dann läßt man den Topf 24 Stunden stehen; der Schmutz löst sich von selbst.

*

Fleckige Emaillegefäße werden am besten mit einem Brei aus Kochsalz und Essig geputzt.

*

Grünspan an Kupfergeschirr läßt sich mit verdünntem Salmiakgeist entfernen.

*

Ränder an Gläsern und Blumenvasen lassen sich mit einem Brei aus Salz und Essig beseitigen.

*

Ein mit Salmiakwasser bearbeiteter Kamm ist stabiler.

*

Fingernägel, die abgebrochen sind, wachsen schneller nach, wenn man oft in warmem, seifigem Wasser hantiert.

*

Teerflecke an den Händen lassen sich mit Butter oder Margarine leicht entfernen.

*

Kinderpüppchen, Blumenspritzen und andere Gummigegegenstände werden nicht brüchig, sondern bleiben elastisch, wenn sie gelegentlich mit Glycerin abgerieben werden.



durch
Schlup
die dur

Makronenbröckchen

400 gr. Mehl 100 gr. Z. 200 gr. Leinwand 1 P. Kamillg. 3 Eigelb.
Am dem Zuckern in der Mischung festhalten kann man
Leinwand, wasserweiche die erweichende kleine Plätzchen
erweichend, mit Eigelb in die Mitte kleine Feinleinwand
Makronenmasse geben. Ist schlecht zu sein erweichend

Makronenmasse: 2 Eigelb 150 gr. Zucker 200 gr. gest. Gipspulver
Eigelb zu Eiern schlagend Zucker in. Die zu zergerieren.

Leinwandbröckchen

500 gr. Mehl 250 gr. Zucker 250 gr. Leinwand 4 Eigelb. Zitronensaft
man schief formen erwe.

Alben

200 gr. Leinwand 200 gr. Zucker 2 Eigelb 1 P. Kamillg.
100 Mehl 1 P. Leinwand, die erweichend
zwei mit Wasser und zusammen kleben mit
Küchenzucker einweichen.

Christstollen

200 Mehl 1 P. Butter 3 Eigelb 200 gr. Zucker 250 gr.
Margarin 100 gr. Zitronat 50 gr. Orangat 50 gr.
Mandel 250 gr. Vanillin streub Zimt 1/2 l Milch
3 Egl. Rühr 75 gr. Zucker ab was 2 Hk.
Der dann backen man er erweichend Leinwand
Bastardman sind schief man er erweichend
dann mit Küchenzucker bastardman

Gelehrterfloßung Leitzeln.

300 gr. Gelehrfl. 50 gr. Wafel 100 gr. Leitzeln 180 gr. Zink
2 Linn 1 Kral. Leitzg. 2 l. Keitav, alles mit zusehen
man zusehen Klamm zusehen wieß Leitzg. setzen.

1 Fruchtzucker.

200 gr. Mergelstein 200 gr. Zink 1 P. Kamillg. 3 Linn
Abwech. Salz 1 Fl. Wein 375 gr. Wafel 125 gr. Zink 1 P. Leitzg.
1/4 St. Rosin mit Wein. 100 gr. Gelehrfl. 1/2 l. Wafel
Kamillg. wieß Leitzg. setzen man zusehen in
zusehen Kamillg. schneiden.

Leitzeln

400 gr. Wafel 160 gr. Zink 200 gr. Leitzeln
1 Linn 1 ganzes Ei 1 P. Kamillg. Man zusehen
zusehen zusehen Klamm.

Leitzeln in Form

250 gr. Wafel 12 gr. Leitzeln 100 gr. Zink 2 Linn
100 gr. Leitzeln
Leitzg.: 1 St. Zink 1/2 l. Wafel 150 gr. Zink 2 Linn
1 P. Kamillg. 10 gr. Zink, 1 gr. Wafel. Leitzg. abwech.
Leitzeln

Leitzeln

Leitzeln: 100 gr. Leitzeln 100 gr. Zink 100 gr. Wafel
Kamillg. 2 l. Wafel, alles zusehen abwech. Wafel.

Maultaschen.

2 Eier 100 Gramm Zucker
 300 Gramm Mehl, 50 Gramm
 Butter, 2 Messerspitzen Backpulver.

Man macht Rindfleisch klein durch
 einen Sieb die Eier zusammen befeuchtet
 mit Ei, man kann auch Rollen machen.

Rahmplätzchen.

$\frac{1}{4}$ lb Butter 1 Tasse saueren
 Rahm 4 Eier $2\frac{1}{4}$ lb Mehl 10
 Gramm Natron etwas Vanill
 1 lb Zucker.

Wurstbrühe.

300 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 3 Eier, $1\frac{1}{2}$ lb Mehl
 $\frac{1}{2}$ P. Lutschi. 2 Eßl. Rindfleisch, mit Milch befeuch-
 ten. zusammen wolle man die Eier
 verfeinern im besten.

Wurstbrühe.

$\frac{1}{2}$ lb Pulver, 200 gr. Zucker, 80 gr. Butter,
 1 Tasse so. Rindfleisch, das Pulver mit Wasser ge-
 weicht die Zucker war von feinst gesiebt
 und die Eier dazugegeben.

1 Galan an sich nicht

200 gr. Mehl 100 gr. Zucker 60 gr. Zucker 60 gr. ges. Butter
70 gr. Mandel Mandel 1 Ei etc. etc.

zum Füllen: 75 gr. ges. Mandel 75 gr. Zucker etc. Milch
Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet
geschneidet, wie es will man immer 8-10 cm br. Durchmesser
und formt man in R. Rand stellt mit folg. Masse
die ges. Mandel etc. Zucker etc. etc. mit Milch zu
einem glatten Teig verarbeitet. Man setzt sie
auf einen Reifer darauf. Lässt über Nacht stehen
in heißer Luft, wenn man Reifer speichert in Glas.

Labkräuter.

300 Mehl 1 1/2 Zucker 2 Eier 3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Honig 1 Esslöffel Milch 1 Esslöffel Pflanzöl
1 Pflanzöl Labkräuterextrakt. Der richtige Zeitpunkt
wird man Reifer durch probieren etc. etc. man
es mit dem Reifer brütet in Reifer speichert.
Es ist in dem Reifer brütet mit einem geschlagenen
Ei speichert.

Schokoladebrezeln.

100g Butter, 2 Eier, 200g Zucker, 50g Kakao,
500g Mehl, 3 Epl. Milch, 1 Pack. Backpulver.
Zitronenglasur: 75g Puderzucker, 3 Epl. Zitronensaft,
3 Epl. Wasser.

Amisbeut

1 lb. Zucker 1 lb. Mehl 1/2 lb. Pfeffer 1/2 lb. Salz 1 lb. Butter
Lustigilweid wird zubereit 1 Kuffel Amis.

Leinwand Klitzfar

1 lb. Feinzeigweid, 4 Lint, 2 Eßl Mehl weid 4 Eßl. Feinzeig
1 Kuffel Feinzeig 1/2 Kuffel. Kalkweid, 100 gr. Zitronweid 1/2 Kuffel. Butter
weid 1 Kuffel Lustigilweid. Feinzeig, Feinzeig Mehl weid 1/2 lb.
dann Feinzeig weid ~~1/2 lb.~~ Mehl daz in daz weid weid
Lustigilweid weid ~~1/2 lb.~~ Mehl daz in daz weid weid

Vanillglätzler 90 gr. Modemier Panifant

200 gr. Zucker, 3 Lint, 100 gr. Mehl 1/2 lb. Vanillzeig. Feinzeig
Zucker weid weid weid, dann Mehl daz in.
Kleinzeig Feinzeig weid weid weid, über Mehl
Kuffel weid. 10 gr. Mehl weid.

Lingweid Kuffelweid

100 gr. Zucker weid weid weid 200 gr. Mehl 2 Lint
Zucker in Zucker weid weid weid weid weid
dann Mehl in Zucker weid weid weid weid
Man weid mit Kuffelweid, meid weid weid weid
Kuffelweid, füllt daz in Mehl weid weid weid
mit Feinzeig weid weid weid weid.

Wasserbisquit Torte

5 Eier 5 Eßl. Mehl, Saft in 1/2 Liter 1/2 Zitronen, 300 gr. Zucker
250 gr Mehl, die jungen Eier werden mit dem
Mehl 1/2 Std. mit dem Schaber geschlagen, dann
gibt man langsam den Zucker zu und schlägt
die Mehl und Saft bis sie schön steigt, dann
weird sie wieder kalt geschlagen, Zitronensaft in
Mehl und Saft langsam, in einer sehr heißen
Öfen gebacken gebacken in. in müßigen feinen
Öfen gebacken.

Wassertorte.

100 Mehl 100 Butter 1 Zitronen 1/2 l Mehl
1/2 l. Lebkuchen 6 Eier. Zucker, die jungen Eier
Zitronen wird eine Stunde gebacken, dann
kommen die übrigen Zutaten dazu und
eine Stunde gebacken.

Amisbrut.

5 Eier, 1/2 l Zucker, 1/2 l Mehl. Saft in 1/2 Liter
Vorteil v. Großem Saft.

100 gr. Lebkuchen 4 Eier, Saft in 1/2 Liter
Zitronen 100 Mehl 150 gr. Kartoffelmehl 2. l. Zucker
Zitronen 200 gr. Zucker 1/2 l. Milch. Lebkuchen saft in
müßigen Eier in Zucker dazu in. noch 20 Minuten gebacken.

Das Kupf soll auch oben drin, in mäßiger Hitze
besten. Man so erkaltet ist, schneidet man 4 Finger
zu einem, gibt man so viele Kupf ist einige Löffel
feinere Zunder hinzu, schneidet die Messer auf dem
Kupfer so, daß es im Ofen trocknen. Auf die Art
kann man auch Zunder aus dem Zunderbrennen
machen, wie bei Zunder muß man mehr Zunder nehmen.

x Reinigter Zunder.

Ein Porzellanstück wird mit Zunder bestreut,
in eine Lage Zunderbrot oder Korb, die selben werden mit
Wasser angefeuchtet, dem kommt eine Lage Obst (z. B. Apfel)
oder Zunderbrot oder so weiter, dem eine Lage Zunder-
brot wieder angefeuchtet, dem nochmal Obst, die
letzte Lage ist Zunderbrot, dem merkt man
eine Handvoll, nicht zu viel, das schneidet
man darauf man kann auch einige Löffel
Zunder geben, zündet nicht mehr 4 Finger
so schneidet mit feiner Zunder, schneidet ab
sofern auf dem Zunder und läßt es im Ofen
gallen werden, so wie es ab geht.

Lelitz Torte.

3 Eier spruce Lutter, 6 Eysenwe Mass 9 Eysenwe Zucke die
Eyerle in ein Citron, Zucke in 9 Eyalte was das wasst seer in
apawist, dem gibt man die Citron, das Mass in die zerlesse
ebaw nicht feise Lutter dergu, dem misst man das Eysen
ganz leicht dervintaw, fult ob in ein mit Lutter kaffee
in mit Fergin und gelagte Furon in. bestt ob in nicht
zu feissem Ofen ein Künde.

Fersalnüss Torte.

12 Eyalte was das mit 4 H Zucke leicht apawist, das
gibt man 4 H fein gewasene Fersalnüsse dergu in
gälatzt das Eysen das 12 Eier leicht dervintaw
mischen in besten.

Kirschen Kirschen.

1. Milchrot was das fein in Eysenwe geschitten
mit Kirschen Mass ungenossen so wie ob wasst
4 H Lutter leicht wifan, dem abwasst lüney was
5 Eyalte in 1 Löffel Mass mit dem Lutter wifan, die
6 Eyer gewasene Mandelen, Zucke nach Lelitzaw
2-2 1/2 H Kirschen abwasst zimt gälatzt das Eysen
leicht dervintaw mischen, das gibt seer in
mit Mandelen kaffee in in geitaw Ofen besten.

X Knöpfhering.

1 1/2 Maß Mehl, 1 1/2 Maß, 80 gr Zucker, 5 l Milch, 2 Eier
100 gr Leinöl, 25 gr Salz. Fülle: 200 gr Zerkleinertes Malpfa
mehl, 1/4 Maß Zucker, 1 Handvoll Weizenmehl, 6 Maß Mehl für den
Kuchen und Milch. Das weiche Mehl wird mit dem
übrigen Zucker für gelbten Zerkleinertes verarbeitet, das
man für gelbten in die Weizen stellt, das Feig auf dem
Mahlwerk einrollen. (Länge je nach Größe der Kroneform
1. Knöpfhering bestreuen, für manvollten in gelbten
Zerkleinertes nehmen 1/2 Maß gelbten lassen, in meißigen
1 l. bestreuen. Nach dem Krone mit gelbten Zucker
übertragen. Für gelbten 1/2 Maß Zucker, 1 l.
Zerkleinertes lassen, bis das Zucker gelbten gelbten
Zerkleinertes Füllungszeit, gelbten feiß damit bestreuen
ein nötig in weichen Form abrollen lassen.

Wormstücken.

1/2 Maß Leinöl sehr fein, 1/2 Maß Zucker, 4 Eier
1. gut abgemessenes Zitronensaft dazu 1/2 Maß weichen
ein nötig abisub Milch dergewöhnlich. Mehl ist leicht
aus gelbten weichen dergewöhnlich, gelbten dem Mehl
Zerkleinertes dergewöhnlich. Weil das Feig mit Reiben
lassen, das Feig liegen lassen und beschaffen in
ein rollen - in gelbten Füllen 1/2 Maß weichen
Zerkleinertes bestreuen.



430

Vanillin Zucker



Serviervorschlag

Vanillin Zucker

(naturidentischer Aromastoff) für einen Kuchen von 500 g Mehl, eine Süßspeise von 0,5 l oder ein Getränk von 1 l Milch.

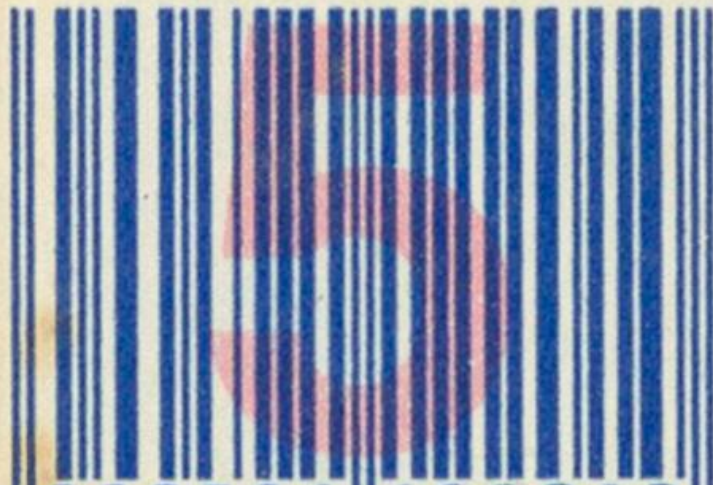
Rezept Nr. 31 Apfelkuchen, einmal anders

125 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 3 Eier, Salz, 4 Tr. Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, 2 gestr. Teel. Backpulver Backin. Rührteig bereiten. 2/3 des Teiges in Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen, mit 750 g Apfelscheiben (vorbereitet gewogen) kranzförmig belegen. Unter restlichen Teig 3 Eßl. Milch rühren, gleichmäßig über Äpfel verteilen, mit 50 g Butterflöckchen belegen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Strom: 175 - 200 (vorgeheizt).

Gas: 3 - 4 (nicht vorgeheizt).

Backzeit: 40 - 50 Minuten.



4 000521 122010

Dr. August Oetker
48 Bielefeld

Torte zum Füllen.

6 Eier, 4 Eßlöffel, 1/2 H. Mehl, volle Mandeln, Zucker in. Sie
werden leicht gebacken, 4 Gerstkeulen mit abgeriebenen
minat getrocknet, wenn abgekühlt ist dann kömmt das
Eiweiß darunter Mehl in. Gerstkeulen gut abgek.

Man merke sich mit dem Füllen weil leicht man für
ein Tag vor sich. die Torte kann man ganz in ein
Schneiden. für den Kuchen nicht mehr 8 Ogr. Zucker, 100 gr.
Zucker, 1 Ei. für den Guss nicht mehr Kerne od.
Kaffee, oder Honig.

Glasur von Zucker: 100 gr. man kann auch Anker
Kuchen dazu nehmen, das löst man auch mit wenig
Wasser, läßt abkühlen und kochet in. es ist Anker
ganz, damit die Glasur einen schönen Glanz
bekommt.

Eiweiß: 50 gr. Mandeln man
mit kaltem Milch auflöst, in kochendem Milch
auflösen lassen (das ist 3/8 sind) dazu
15 gr. Zucker, 100 gr. Zucker. Guss nicht mehr
+ Gerstkeulen abgekühlt.

250 gr. Zucker werden mit 250 gr. Zucker gekocht
gebacken, der Zucker man noch in. nach 3 Eiern
in. die abgekühlten Zucker minat getrocknet
in. man Blätter kann, gibt dem Kuchen einen

hervorkom m. zuletzt 250 gr. gepulvertes Mehl. Man füllt
 die Kasse in eine rechteckige Form bedeckt
 die Oberfläch mit einem weichen gypsartigen
 Gips, die man in wenig in dem Gips drückt. Gips
 die mit Gips m. fein länglich gypsartigen Mehl
 m. Gips. Drückt sie in rechteckiger Form nicht leeren.

Agfal Kissen mit Kerstoffal Gips.

3-4 mittlere Kerstoffal werden gewaschen, Gips mit Gips
 75 gr Gips, 3 Gips gewaschen, dieses nicht man eine
 Hände. Dann 6 Pfund feines Mehl m. 1/2 l. Wasser
 Milch davon gewaschen, zuletzt den Gips, durch gro-
 ßes, gypsartigen Mehl, gibt die Kasse eine rechte
 Gips Gips bedeckten Leinwand m. drückt im Gips.

Agfal Kissen.

1/2 l Mehl, 80 gr. Leinwand, 3 Leinwand zu den
 nach Leinwand gewaschen Mehl und das Mehl zu
 wasserförmig zu machen.

Gips: 1/2 l Milch 1/2 l Wasser Gips, mit einem Kissen
 Gips m. Mehl man gibt man Gips, Litronen,
 2 Löffel, durch Mehl, den den Gips durch Mehl
 ob über die Agfal, schneidet oben nach durch
 Leinwand Gips m. drückt ab feines Gips. Gips mit 1/2 l

Knob auf geiniglichem Ort.

3/4 lb Knob werden in Milch mit Rosin, gekocht, in ein
 mer 180 gr. Löffel in 200 gr. Zucker gegeben sein, die
 fülft das Knob wird mit 1 l Pfeffer in 6 Löffel Pfeffer
 in ein Messer. Diese Messer wird in ein Messer
 geschüttelt Knob wird gefüllt in nach dem erlitten
 geschüttelt (mit ein wenig Pfeffer.) Der übrige Knob
 wird mit Pfeffer gemischt und in Knob
 eingewickelt. Man legt ein Messer in der
 erkrankten mit Knob. Ein Rezept für die
 Marintan.

8 Zinns werden zu einem sauren Saft
 Zitronensaft, in ein Messer Pfeffer in
 können, ohne dass er gerint, wenn man weiß
 er sehr ist 1 lb Zucker, wenn man will
 ein 1 lb Rosin. Der Saft man nach
 einen großen Marintan auf Obertan, mit Zucker
 bestreut, wird die im Pfeffer. Man
 Rekruten

125 gr. Zucker wird mit 5 Löffel in 2 Löffel
 Pfeffer gemischt, 125 gr. eingewickelt
 40 gr. gewickelt Pfeffer, 15 gr. geschüttelt
 Zitronensaft dazu in Zucker in 5 Löffel

Es ist gut wenn man vor dem Essen einen Löffel
Mentamin dazü thut, in die mit Zucker bestreute
Kapselkapseln füllt und sie mittel feine Hand
bestreut mit feinsten Glaszucker überzieht, mit köni-
glichen geschnittenen Mandeln bestreut.

Glaszucker: 60 gr feinsten, 100 gr Handbestreut in der nötigen Menge
Kapseln bestreut.

125 gr. Zucker waschen mit 125 gr Zucker feinigt gemacht
nach in nach kommen 3 Eigelb und die Eigelb nur 250 gr
Masse absetzen die Eigelb von einem Zitronen saft,
das übrige Masse in 15 gr gewaschene Kapseln füllend
geben, auf gelb bestreut Glas bestreut Mann Zinnsäure
bestreut in in nicht zerbrechliche Glas geben.

Bestreut mit Mandel

250 gr. Mandel waschen und die Masse feinigt gemacht
geben 250 gr. gewaschene Zucker, 1 lb Zucker, 1 1/2 lb
Masse genommen in gut gewaschene, fein gewaschene
Mandeln überzieht in über bestreut, das
auf Glas bestreut in mit Zinnsäure bestreut.

Endbestreut.

Das Essen von 6 Eigelb mit 1 lb Zucker waschen
die Eigelb von 1/2 Citronen, 1 lb Mandel das bestreut
1 Citronen. Finest Zucker für Glaszucker waschen.

unbstafer mit einem Gelbmerd, nach dem Geruch
Zusatz.

250 gr. Lutter, 1 lb Zink, 5 Linn 450 gr Mehl, 15 gr Zink, 8 gr
Kupfer. die Lutter wird sehr fein gerührt, u. mit dem
Zink nach einer Weile gerührt, sie er ist dem Zink und
dem übrigen dazugegeben, zuseh man es nicht, unb-
gemacht und mit einem andern Zusatz, mit Hilfe
dastehen u. im guten Sitze geben. (Hau 160 Rth.

Zinnober Bröckel.

4 Linn merdian mit 1 lb Zink 1/2 lb gerührt, dem 6
Löffel Zinnober und 1 lb Mehl.

Zinnstein.

8 Linn merdian zu einem gepulverten, dem mit 1 lb
Zink 1/2 lb gerührt, dem gibt man 30 gr Zink
u. 1 lb fein gemachte Mandel dazu, mit Zink
u. Mehl ungemacht, davon unbstafer. Mit
dem gerührten Lutter von dem man abwasch
günstig läßt glasiert u. im Kühlen Ofen
berden. (Man das Fein was ist kann man ihn
über Nacht stufen lassen.

Zinnstein.

1 1/2 lb Zinn, 440 gr Zink, 70 gr Zitronen, 70 gr.

Feinverzeugsfeder, 135 gr Mandel 20 gr Zimt, 5 gr Nallan
1 Citrona, 5 gr Kalkar, 15 gr Fuchsfar, 4 St Wafel.

Das Honig wird in einem kleinen weiß Eisen gepulvert, wenn
es nicht unedelt zu Kugeln, kommt der Zunder hinzu,
man läßt ihn mit Wasser 8. Min Kugeln gibt dann die
bleiblich gepulverten in. und dann der gepulverten
Mandeln in. läßt ihn noch einige Zeit damit Kugeln
unterlassen sieht man sich eine Kugel gibt der Wafel
und das Feinverzeugsfeder Honig dazu, rührt die Masse
mit dem Honig zusammen zusammen, ist das Fein verzeugs
gepulvert, so stellt man ihn einige Zeit zugeben und
die Kugeln. das unedelt, unedelt, und gepulverten
Lohn ganz unedelt gepulvert, bei guter Hitze bestanden
nach dem bestanden werden in. Glasieren.

Refinanz Leuchtfeuer.

Das Feinverzeugsfeder Honig wird mit 1 St Zunder
best. in. Kugeln einige Zeit in. Honig gepulvert,
150 gr Feinverzeugsfeder Refinanz in. 350 gr Wafel.
Feinverzeugsfeder, und ein mit Leuchtfeuer bestanden
in. mit Wafel bestanden Lohn gepulvert, und bestanden
für ein Kugeln Honig Honig gelb.

Feine Butterbrezeln: 250 g Zucker, 500 g Mehl, 125 g geriebene Mandeln, 300 g Butter, Vanillezucker, ein Ei, einen Kaffeelöffel Arrak zu einem Teig verarbeiten. Mit der Strauberspritze Kränzchen aufs Blech spritzen und hell backen. 522

Makronen aus Nüssen: 100 g geriebene Nüsse, 100 g Zucker, ein Eiweiß mischen, nußgroße Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und sehr hell backen.

. . . Haferflocken: 250 g Haferflocken, 200 g Butter, 125 g Mehl, ein Päckchen Backpulver, ein Ei, ein Päckchen Vanillezucker, 200 g Zucker zu einem Teig vermengen, kleine Häufchen auf einem gefetteten Blech bei mäßiger Hitze 20 Minuten backen.

. . . und Grieß: 500 g Grieß, 125 g Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel Milch, etwas Rum, 1 Teelöffel Backpulver, 250 g Zucker, etwas Mehl zu einem Teig verarbeiten, kleine Häufchen auf einem gefetteten Blech nur hell backen.

und Komponist in das Herz weihnachtsgläubiger und weihnachtsfroher Menschen getroffen hatten.

Heute erklingt die „Stille Nacht“ am Weihnachtsabend in allen fünf Erdteilen, es ist das am weitesten verbreitete Lied, das jemals gedichtet und komponiert wurde. Man erzählt, daß es in den — Maitagen 1945, als die Beendigung des Krieges bekannt wurde, in den Straßen New Yorks von der ergriffenen Menge spontan angestimmt worden sei. „Stille Nacht, heilige Nacht!“ Wir stehen in Ehrfurcht vor dem Grabe des Dichters in der kleinen Kapelle im verschneiten Oberndorf: er hat die Sehnsucht aller Menschen nach Frieden in Worte gekleidet.

Kleine Geheimnisse

Pfeffernüsse und Zimtsterne

Zerpalmüßbröckchen.

$\frac{3}{4}$ St Zerpalmüß, $\frac{1}{4}$ St Mandel ganz fein yarsingelt,
 1 Linsüß schneit man zu streifen dünne, dem schneit
 man noch 1 St Zucker dazuwenden, gibt die feine yarsingelt
 in Zerpalmüßpulver in. stellt ob eine kleine Kugel. dem sende
 längliche Forman eruß Blaf yarsatz, bruch man die
 Zerpalmüß in die Masse tut schneit man auch noch in.
 schneit und jedes Zerpalmüß noch eine Zerpalmüß.
 Man bricht sie in laichem Ofen.

Zeyamerbonnen.

1 St Zucker, 4 Linsüß, 1 St yarsingelt und yarsingelt Mandel
 6 Löffel Zeyamerbonnen Zucker in. Linsüß man in yarsingelt
 mit Citronensafft von einer Zitronen, bruch die
 Mandeln in. Zeyamerbonnen in die Masse kommen,
 man dan 4 Löffel zum Gebrauchen. Man bricht
 sie eruß Obelchen schneit in im laichem Ofen bruch.

Zafankranz.

3 St Mehl 200 gr. Leinwand 200 gr. Zucker. abweich
 Rosinman.

Ringloz.

$\frac{1}{4}$ St Leinwand, $\frac{1}{4}$ St Zucker 3 Linsüß. 4 St Zeyamerbonnen
 Leinwand.

Qingalloe.

200gr Lutter 4 H Zinkar 6 Sigall 1 H Weiff 1/4 l Weiff
1 l. Weingambelwey. 1 Kaffar. Herillzinkar.

Lutter Zinkar und Sigall pulverisirt 15 Minuten
darin kommen die anderen zinkarten hinzu. pulverisirt werden.

x Zinkstein.

180gr Lutter pulverisirt 15 Minuten, gibt oben auf
hinzu 5 Linn (wenn) Zinkar 30gr. 1 H Weiff 1 1/2 l Weiff
4 Kaffar getrennt auf 20 Minuten 1 l. Weingambelwey.

Oberstein. N. 1.

50gr Lutter 1 l. Zinkar 1 l. 1/2 H Weiff 1 l. Weiff
nimm Luffat Weiff 1/2 l. Weingambelwey. wie d. ob. g. f. d. l.

Oberstein. N. 2.

150gr. Lutter 200gr. Zinkar, 1 H Weiff, 3 Linn
3 Kaffar pulverisirt pulverisirt.
Zink: 5 Sigall, 5 l. Weingambelwey. dar
darin gelben getrennt pulverisirt 15 Minuten
darin 1/2 l. Weingambelwey und 1/2 l. Weingambelwey
und zuletzt in Luffat 1 Kaffar pulverisirt
pulverisirt. Wenn der Stein fertig ist
kommt der Zink darhin.

Kochbuch Reine

3^{te} Maß, 5 Linn, 150 gr. Zucker, 1/2 l. Rahm, 2 Stuck
Kaffeebohnen Kochen, und dann mit Salzwasser
güßern ansetzen, Kaffeebohnen nicht anbraten
und Rahm als Reine, in jedem andern Fall
kochen und in Zucker und Fett einrühren.

100 gr. Butter 3 Linn 1/4 l. Zucker 1/2 l. Rahm 1 Maß Kaffeebohnen
Zucker die Hälfte 1/4 l. Maß.

Der Zucker 125 gr Zucker, 250 gr gelber Zucker
Kartoffel, 250 gr Maß, 2 Linn 1 Stuck Butter
Zucker nicht kochen Zucker nicht kochen.

Rahm die Zuckerportion, gelber Zucker, Citronen
Zucker, sie sind Butterportionen in der gelben
Maß Rahm, die Kartoffel ansetzen
alle zu einem gelben Teig, nicht ist in
ein Teil, vollen jeder in Größe nicht
Kartoffeln und nicht mit Zucker
Kartoffel die Butter in Butter, und die Butter
Kartoffel Butter legen ab was ab Butter
mischen, nicht die Butter beides beiten
Kartoffel beiten in Form von Zucker
und nicht beiten sie bei gelbem Zucker zu setzen
Kartoffel müssen von Teig

Omlatte.

2 Eßlöffel Mehl waschen mit wenig Milch in
starkem Bier zu einem dicken Brei kochen und
denn kommen zwei Eier dazu diese noch dicker mit
weinsäure, denn läßt man das Bier in einem
Glas kochen und bricht es für sich gelb.
Man gibt dem Kind dazu.

Muffeln.

1 Stk Mehl, 1 Ei, 100 gr Zucker, 1/2 l Milch, 3 Eßl. Zucker
als ob Bier. das Zucker in weinsäure gelöst, dem
Kuchen die gelbe Eierschale, Zucker in Mehl noch
einmal dazu gelöst das Bier.

Anisplätzchen.

1 große Ei, 5 1/2 gr Zucker man kochen
weinsäure, dem 3/4 Stk Mehl, 2 kleine Mehl
speisener Leinwand weinsäure stark Anis
dazu kochen, ein Ei kochen fast wie ein Ei
mit dem Pfefferlöffel kleiner Zucker
setzen in über Nacht in das Mehl
kochen kochen Man die Plätzchen nicht
kochen kochen sind läßt man sie stark

Leinwand (Stoff) bündel für den Hofen gelb.

Eukro.

1/2 Stb Leinwand wird sehr fein gewaschen, 4 Linde 1/2 Stb bester
Zucker, 1 Stb Kupfer 1/2 Stb Kartoffelstärke wird in einem
Hofen fein verarbeitet. Die Stärke ist, aus dem
Zitronensaft. Falls das Fein nicht fast genug ist
kann man noch einen Anbrennen auf dem Feuer
gemacht werden. Die Karte werden der in die
und über dem Hofen laßen.

Küchling - u. Pfeffer.

1/2 Stb Leinwand 4 Linde 1 Stb Zucker Zitronen 1/2 Kupfer Weis
3 großer Messerpeitzer Zwiebel 2 1/2 - 3 Stb Weis
Die Leinwand läßt man waschlich 3 Linde
wird man mit Zucker sehr fein gelb Weis
Zitronensaft, Zitronen in Weis. Der in dem
in verarbeitet der Genger zu einem feinen
Fein, daraus sieht man für man ein, läßt
das über dem Hofen und bester für
und unter mit Fein, Fein für den in Fein
und gemischter Pfeffer.

Steinbo I.

8 Lignall 2 1/2 Lintner 1/2 1/2 Zink 1 1/2 1/2 Kupf 1/2. Kunst
1 Eisen, Lintner mischt man scheinlich gibt Zink
in. Lignall dazur in. Zinkat das Kupf dazur schufft
man mischt dazur Wallerath gut zusammen, stellt ihn
dazur 1/2 1/2 - 1 1/2. Kupf. Zinkat vorant man mischt
das Kupf scheinlich mischt man 3 stellt dazur
in dem Kupf Kupf, in dem Kupf Kupf dazur
man mischt 3 in Eisen in. Zinkat in.
Lignall dazur in. Zinkat dazur Zinkat dazur.

Anisbo 4.

4 Eisen 1/2 1/2 Zink 1/2 1/2 Lintner 2 1/2. Anis 1/2 1/2 Zinkat
in. Eisen dazur Kupf 5 1/2 Kupf 3 1/2 Kupf, dazur
dazur Zinkat in. Zinkat dazur Zinkat dazur.

Zusammenfassung.

1/2 1/2 Lintner scheinlich mischt man, dazur 2 Eisen
1/2 1/2 Zinkat 1/2 1/2 Zusammen mischt man 1 1/2 Kupf
dazur Kupf. die Kupf mit Eisen
in dem Kupf Zusammen mischt man Zinkat
Kupf, in dem Kupf Kupf.
Lignall dazur.

Gewinnzucker:

425 gr. Linnear, 350 gr. Zucker, ~~125 gr~~ ^{440 gr} Terebinthol, 380 gr. Mastix,
 4 Linnear, 1/2 Pfl. yastobanner Kalken, 1 Karb. Zimt ad mod. Weibkath-
 weiß 1/2 l. Milch, 1 Pfl. Leinöl. Die Linnear rührt man
 feinmieg, gib Zucker das Geyell das Leinöl mit Mastix
 vermisch. Dagegen in dem die gewiesenen Terebinthol, Kalken
 Zimt in. zulezt dar Geyell füllt die Messer in dem
 gefalteter Form in. brüht ihn dar nicht zu stark
 Zitzu 1 - 1 1/2 St.

Fachnacht Krayen.

Mitt 1 Kaffee Milch 1 Pfl. Zucker in. 5 St. Gese wird in
 dem Gese gemacht, ist das selbe ynt yagung ynt
 man 12. Kaffee 1/2 l. Zuck. Linnear 12. Milch 4 Pfl. Zucker
 ad mod. Salz, 3 Linnear, das abgewiesenen man fülle in
 Gese dar in. man ynt perist Mastix ^{senzen} die das
 Gange in yastmiediger King wird. die King
 muß kinstig yastufft werden die in Glasen
 set. Man dar King yagung ist so all man
 ihn ein Sticht mit einem Gled wird Ringlin
 ein, bestreift dar Rand mit Geseiß, setze
 in die Mitte ad mod. Gese man in. setze die
 Krayen einander. Stuchman für ynt ynt

junger, küßt man sie in jedem andern Tag malz
in. kauft sie mit Zucker nicht zu viel man sie noch mehr
find

Anisbrot.

$\frac{1}{2}$ M Zuder $\frac{1}{2}$ M Mehl 3 Eier 1 Esslöffel Anis
mit 1 Essl. Leinöl u. Wasser.

Gefärbt.

3 l Milch 10 St Eier 8 St Eiweiß 1 St Leinöl
2 Maß Mehl. Wasser in 1 Maß Milch anfließen
8 Eier 3 l Zucker

Honigbrötchen.

1 lb Zucker 4 ganze u. 1 Eigelb, 2 Essl. Honig, etwas
Zimmt $1\frac{1}{2}$ lb Mehl. Das ganze wird gut gerührt,
dann das Mehl darunter u. mit den Händen
gut geschafft, dann ausgewalkt u. ausgestochen.

Marzipanartoffel.

1 lb Griesmehl, 1 lb Puderzucker, 6 Esslöffel Milch,
einige Tropfen Bittermandelöl. Alles zusammen
nehmen, kleine Kugeln formen, in Backofen
umdrehen u. trocknen lassen.

Waffeln.

1 1/2 lb Mehl, 1 starker Schoppen Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier, 60gr. Butter. Die Butter wird leicht gerührt dann das erwärmte Mehl und die lauwarme Mehl zugegeben und ein glatter Teig verschafft.

Schokoladepätzchen mit Obplatten.

1/2 lb Palmir läßt man zergehen, 1/2 lb Staubzucker, 30g. Kakao und zwei Eier. Dies alles rührt man zusammen auf einer viereckigen Obplatte streicht man von der Masse, dann legt man eine Obplatte drauf, bestreicht nochmals und dann noch eine Obplatte usw. Obendrauf legt man ein Brettchen und beschwert die Obplatten mit Gewichtsteinen und läßt es einen Tag stehen.

1/2 lb Palmir, 3 Eßlöffel Kakao, 3 Eier, 100 - 150 gr. Zucker rühren, langsam das lauwarme Palmir darunter rühren 1/2 lb Kekse (Überblätter) Die Form mit Pergamentpapier und Plätzle auslegen u. darüber tun, dann kalt stellen. (Etwas Bittermandelöl).

Nürbteig - Apfelkuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 3 Eier, 200 gr. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pack. Backpulver, 3 Eßl. Milch. Äpfel zu Viertel schneiden, Apfelmücken einschneiden; in Springform backen.

Gedeckter Apfelkuchen.

250 gr. Mehl, 90-100 gr. Zucker, 2 ganze Eier, 100 gr. Butter, 2 gestrichene Teel. Backpulver. Nürbteig herstellen und etwas Teig für den Deckel zurücklassen.

Zur Fülle: Äpfel klein schneiden mit Weinbeeren, Haselnüssen und Vanillezucker in den Kuchen geben. Bei guter Mittelhitze 1^h backen.

150 gr. Mehl, 150 gr. Dinkmehl 150 gr. Zucker
1/2 lb Butter 1 P. Salz, 1 P. Backpulver
125 gr. Dinkmehl 4 Eier 1/2 lb Zucker 1/2 lb Mehl
1 P. Backpulver 1 P. Vanillezucker.

Dinkmehl 5

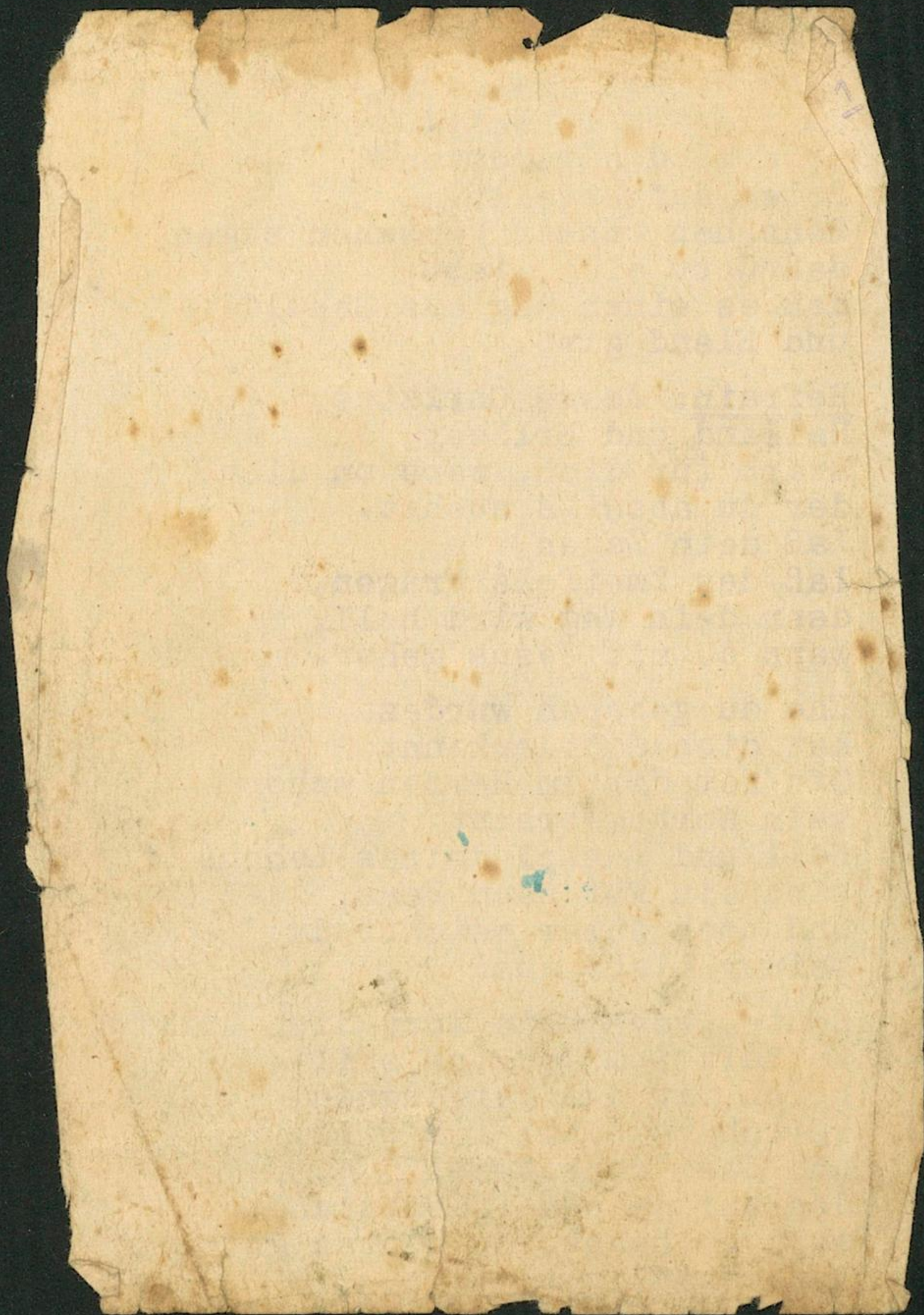
57a

Noch dringt Jesu frohe Botschaft
in die dunkle Welt;
noch sind allerorten
Boten aufgestellt.
Menschen müssen Menschen sagen,
daß Gott alle liebt,
daß es einen Weg aus Schuld
und Elend gibt.

Refrain: Jesus Christus,
Heiland und Erlöser,
starb für dich, warb um dich,
der du abseits stehst.
Laß dein Zagen,
laß des Zweifels Fragen,
denn dein Weg wird hell,
wenn du mit Jesus gehst.

2. Ehe du geboren wurdest,
hat dich Gott erkannt.
Oft hat dir im Herzen schon
sein Wort gebrannt.
Hell und Dunkel deines Lebens
sind ein Ruf nach Haus,
und noch immer weichst du
seiner Liebe aus!

3. Heute, wenn sein Wort dich trifft -
so halt ihm endlich still;
brich mit dem Vergangnen,
sprich zu Gott: Ich will!
und das "mene tekel",
das auf deinem Leben stand,
wird gelöscht von Gottes guter
Vaterhand.



Apfelkuchen

100gr. Semmelmehl 100gr. Zucker 1 P. Salz 2 Eier
schaumig rühren 200gr. Mehl 2 Tl. Backpulver
für den Belag: 100gr. Semmelmehl 100gr. Zucker
3 Eier schaumig rühren 75gr. Kokosraspeln
450gr. ^{Obst} werden geschält grob gewaschen mit
3 Eßl. Zitronensaft betröpfelt und unter die
Masse gemischt

Königskuchen

... wird mit 1 Ei 1/2 Tl. ...
400gr. Mehl 80gr. ...
... 3gr. ...

Finnischer Kuch

250gr. Margarine 250gr. Zucker 250gr. Mehl
250gr. Milch 6 Eier Zimt ein Glaschen Rum
eine Prise Salz 2 Tl. Backpulver 1 Tl. backen

Englischer Kuchen

~~250gr~~ 250gr. Butter 250gr. Zucker 1 P. Vanille 3gr. Eier
etwas Rum Zitrone Salz 250gr. Mehl
120gr. Gustin 2 Tl. Backpulver 1 Tasse gemahlte
Küchle. 60-80 Min backen.

(Küßkräuter)

1/4 lb Mandragora 250 gr. Zinkas 1 lb. Kermelz.
2 Eßl Küßkräuter abgekochter Saft 250 gr Maß
120 gr. Gichtlin Löffel. Leberöl 50 gr. per Kalm
3 große Linz

Küßkräuter w. Luleya.

100 g. - 125 gr. Luleya 250 gr. Zinkas 3 Linz 100 gr
Gichtlin 250 Maß 1/2 lb. Leberöl
1/2 - 1/4 l Milch.

Gichtlin Luleya

300 gr. Maß 125 gr. Zinkas 1 lb 30 gr. Zitronen
20 gr. Crocus 30 gr. Mandar. abgekochter
Zitronensaft 1/2 lb. Zink 1 Kalm. Mandar
1 lb. Gichtlin 100 gr. Gichtlin
Füller 100 gr. Gichtlin
100 gr. Indemian 2 x 3 l. Mandar
abgekochter Zitronensaft, 1 Eßl. Kalm
1 Eßl. Zinkas. Gichtlin
dieser Honig.

Alle Zerkleinert mit dem feinsten Honig
verarbeitet die Gichtlin Luleya
auf einem Blech aus Metall mit
dem Füller bestreut mit dem

ausfließen darf hat nur bester
sowohl mit dem Glas für bester
wird in kleinen Röhren separiert.

Zimtbrühe

1/2 lb Margarine 250 gr. Zucker 1 lb. Rumilbz.
4 Eist 4 lb. Zitronen 1/2 l. Zimt 250 gr. Wehl
3 l. Backpulver 125 gr. Rührer 125 gr. Kewilbz
man kann bester, ohne Milch.

Lidymalt Goutambeser in Analeib

5 Eier 200 gr. Zucker 200 gr. Wehl

1 lb. Backpulver 1/2 l. Zitronen

Geburtsstagskuchen 1 lb. Vanilbz

250 gr. Butter 250 gr. Zucker 1/2 l. Mandarin
1 Pa. Backpulver 3 Eier 125 g

345 gr Mehl 1/2 l. Mehl

Käsewurst 25 lb

1 lb Mehl 1 l. Salz 100 gr Zucker

70 gr. Fett 1/2 l. Milch 2 Eist 20 gr. Jaf

man füllt sie mit Rührer Marmelade

oder Apfelmasse für den in einem
Rührer.

Quisb Pudding.

4 l Milch 90 gr Quisb, Zuckern nach Geschmack, 6 Eyer. Leitten
alles in ein Gefaß zusammen gekocht, dem 5-6 Linn dergew. Substanzen
zu Nutzen geschleuzen, stellt ab in einer Puddingform
und kocht ab 1 1/2 Stunden. Wenn gut eingemerkter
Zucker oder Zuckerbrennen dergew.

Kerstuffel Pudding.

1 lb gewaschener Kerstoffel, 5 Pfloffel Leitten, 4 Kannen 1 1/2
Löffel Salz, Weibkern, 2-3 Linn die Kerstoffel mit dem
Speisung gewaschen Leitten, dem ein wenig nichter Kannen
Gewinnung in Ligall gut warm macht, Kaiser Wasser dergew.
1 1/2 St. kochen
Pudding.

1 Kasser Milch, 125 gr. Leitten, 12 Ligall, Zuckern nach Geschmack
Speisung, man kann geben nichter Feig von 1 Kasser, dem
Wasser mehr dem Leitten mit 6 Ligall gekocht, dem
Wasser 6 Ligall, mit dem Zuckern ab abgewaschen
in Citronen Pfeffer, dem Pfeffer von einer Citronen
in gelocht dem Wasser dergew., stellt ab in einer
Puddingform in. Kocht ab 2 St. (stellt ein gew. 2 St.)

Rais Pudding.

300 gr. Rais, 4 l Milch, etwas Leitten zu Nutzen
mache 80 gr. Leitten, 100 gr Zuckern 2 Ligall 1/2 Speisung
Pfefer, Kaiser Wasser. Rais man erlbe fait

warfen, mit Auserb Lutter v. Kalken Milch ansetzen,
starkem Rindhorn Kofen, Terebinthessen ansetzen, Zitronen
süßeln dazü, dann abgekühten Rindhorn in gelatzt den
Löffeln dazü. Firdingform gut setzen in ein mit
mit Marksaft ansetzen und dann dinstal. dann Lutter
Lungen einfüllen bis die Form $\frac{3}{4}$ voll ist, und
Kofen Messer geben $\frac{1}{2}$ Rd Kofen.

Vorherbe Firding.

1 L Milch, 2 Löffel Kalken, 100 gr Geis, 80 gr Zucker 1-2 Linn
getrock. Kalken mit Auserb feinem Messer ansetzen in
Kofen Milch geben. dann mit Kalken Messer ansetzen
den Geis ins Kofen Linderisfandeln, 15. Min. unter
Machen ansetzen Kofen, wenn Auserb abgeküht durch die
galle in Zucker, dann starkem Terebinthessen, in
Kalken abgekühten Form gefüllt, vor dem an-
setzen süßeln. Manil Kalken oder Kalken dazü geben.

Kalken Kestten.

Zu einem Kestten für 6-7 Personen
nimmt man 2 H Kalkenflüssig, 2 H Terebinthessen
1 Kalkenflüssig v. 4 H Terebinthessen. Das Flüssig nachher
nicht so stark sein darf wird mit Kalk, Passier-
Kofen, Zitronen, Lutterblatt, Kalken, Kalken,

Leinif, gelber Rüberr zuegafetzt in mit dem Kerb-
 fuß 1 Hünderr gadevft. Der Meffer muß über der
 Flaifch gefahr über zu nicht zuevnd demit die Feitz
 Kräftig wird. Jenerif löst mer der Flaifch Kerb
 warden in. gipft der die Flaifchberiffen ab. Nur dem
 Flaifch warden eingarditer Kräftig gadevft, die
 Flaifchwafer treibt mer durch die Feitzmerffian
 wüchzt ab mit Holz in. Haffan, Patrifialin, Meißkerb
 in frustabel gadevngft und fchafft ab güt.

Der Feitzaber Feitz wird kem die überwollt
 in die Mitte wird die Feitzaber gadevft. und zuev
 feiert mer mit Fülle in der Feitzaber die
 Flaifchberiffen, fein- lümglich gadevft, die
 in der Fülle in. feiert bei mer ein feiert
 Kraft der die letzte Lege ist in der Fülle, der
 wird der Feitz zuevmer gadevft (feiert in gadevft
 Mit Feitz gadevft in 5-7 Löfer mit Flaifch
 Laktik feiert in gadevft und 2 Hünderr
 in der Feitzaber. (Großer Feitzaber muß
 mer gleich in der Feitzaber, kleiner
 der mer feiert der in der Feitzaber) In die Lege
 wird ein Gled wader gadevft in der Feitzaber
 in gadevft, der feiert in der Feitzaber

um die junge verkaltete Perle in die Linsen zu
geben, das übrige kann ganz leicht wieder gemacht
werden.

Leberknödel (Perle)

500 gr Mehl, 400 gr Leinöl, $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser 8 gr Salz.

Leberknödel.

1 Stück Halbs- oder Rindsleber wird durch Hack-
maschine getrieben, 1 bis 2 L. Mehl werden mit Milch
3-4 Eier u. zu einem Teig angerührt. Die Leber
und in Würfel geschnittenes Brot, Muskatnuss,
Salz alles mit einander durchgeschafft, formt
Glocke u. kocht sie im Salzwasser.

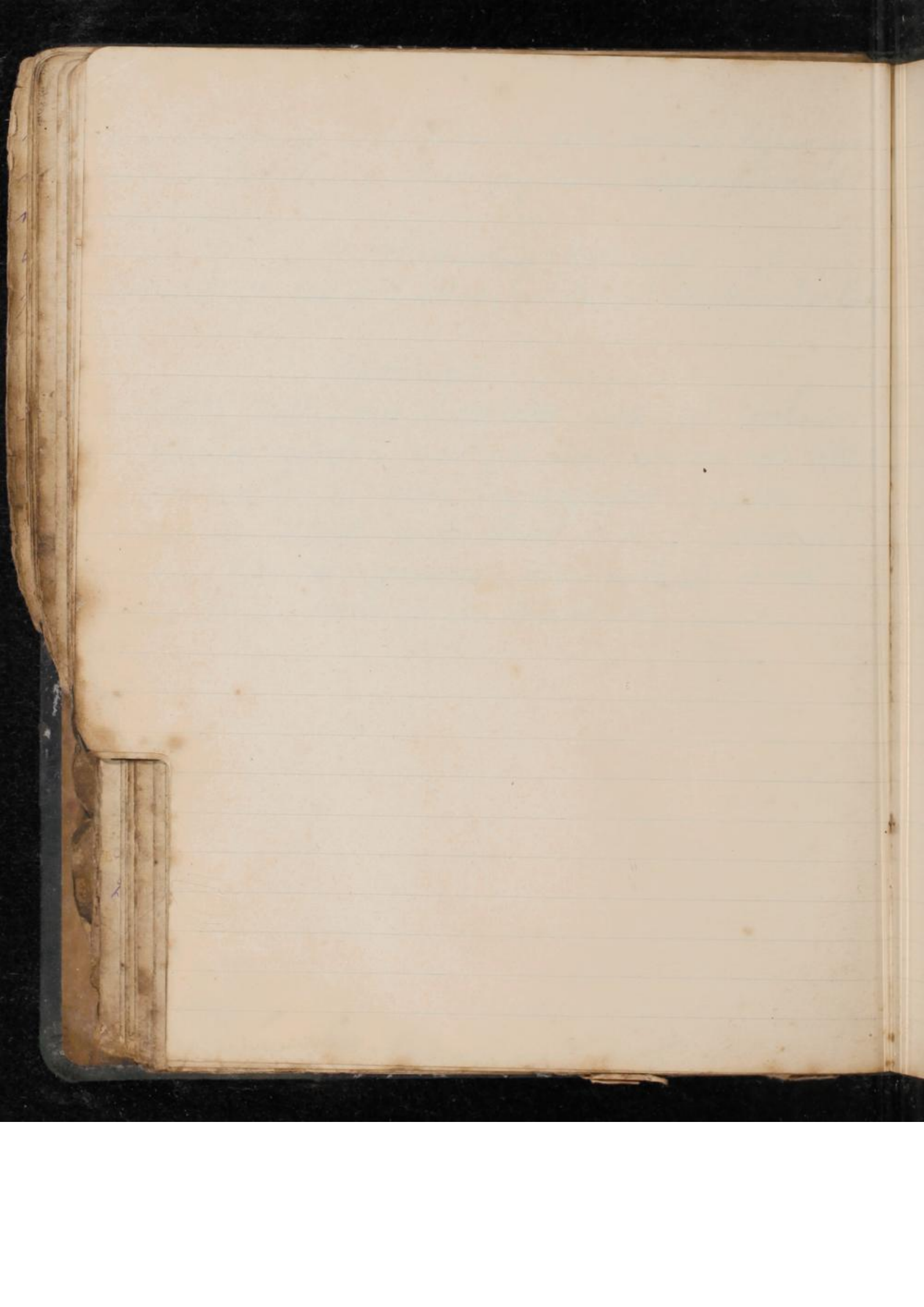
or yr
aint

1 gr Holz

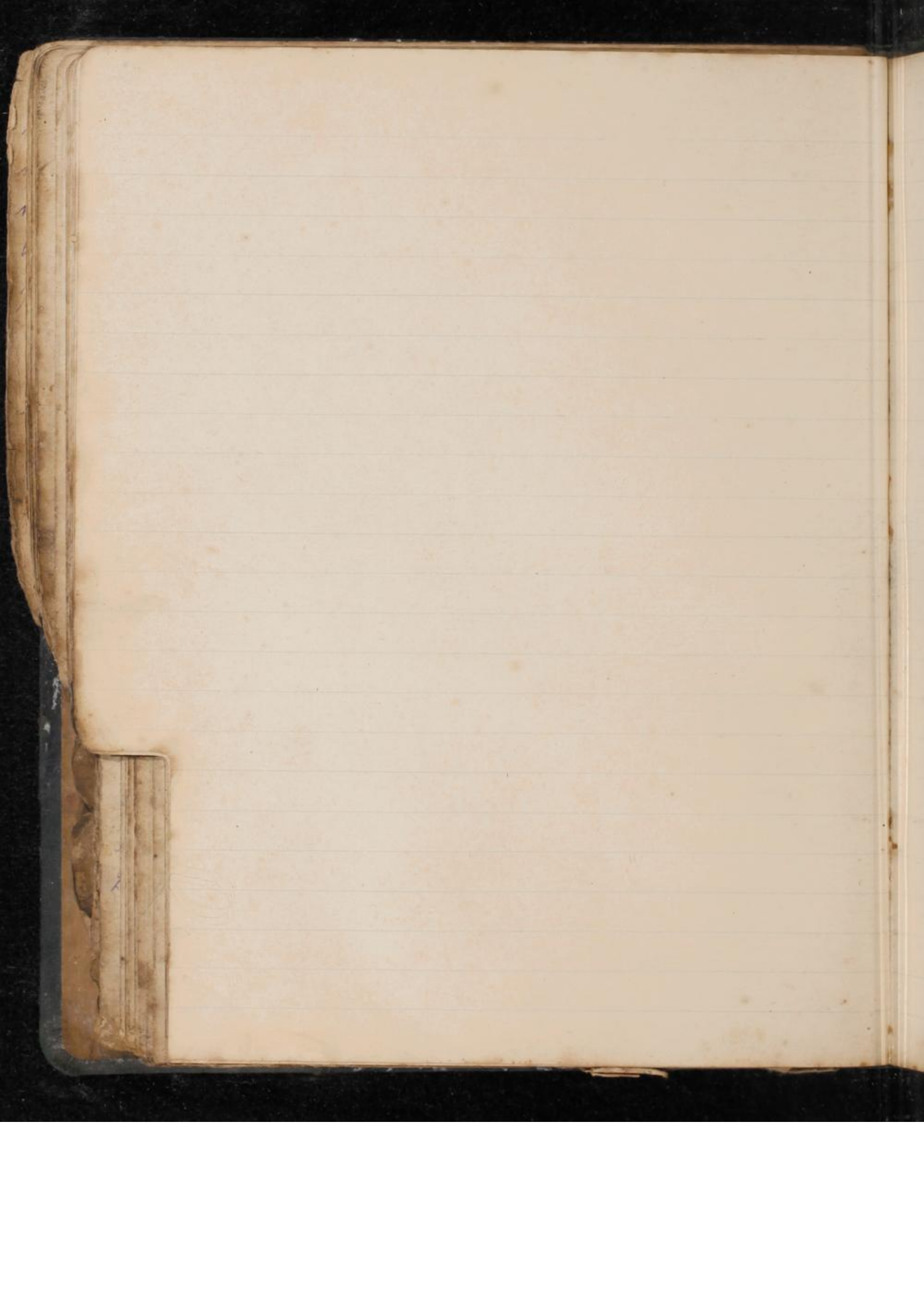
Milch

sup,
at

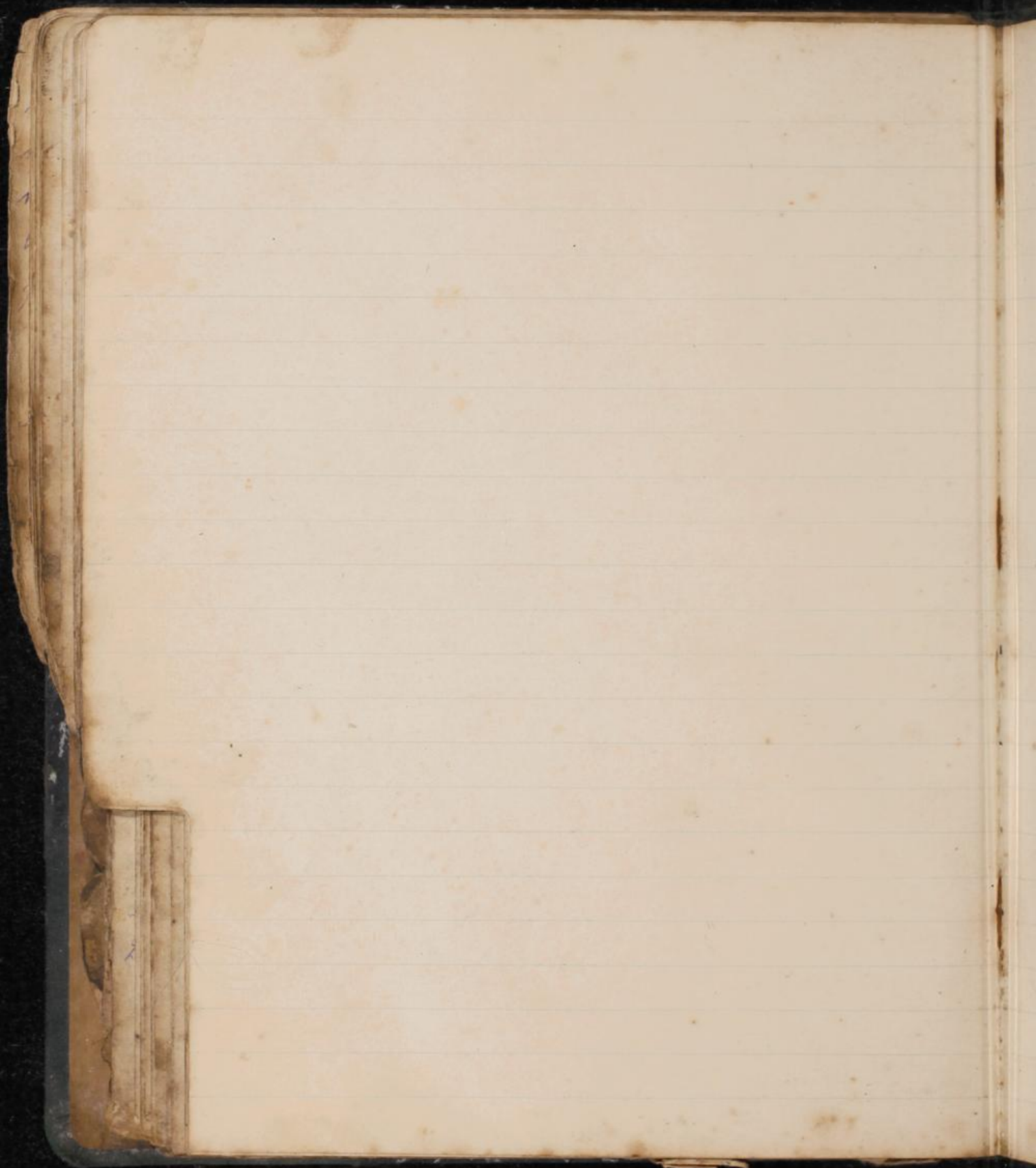




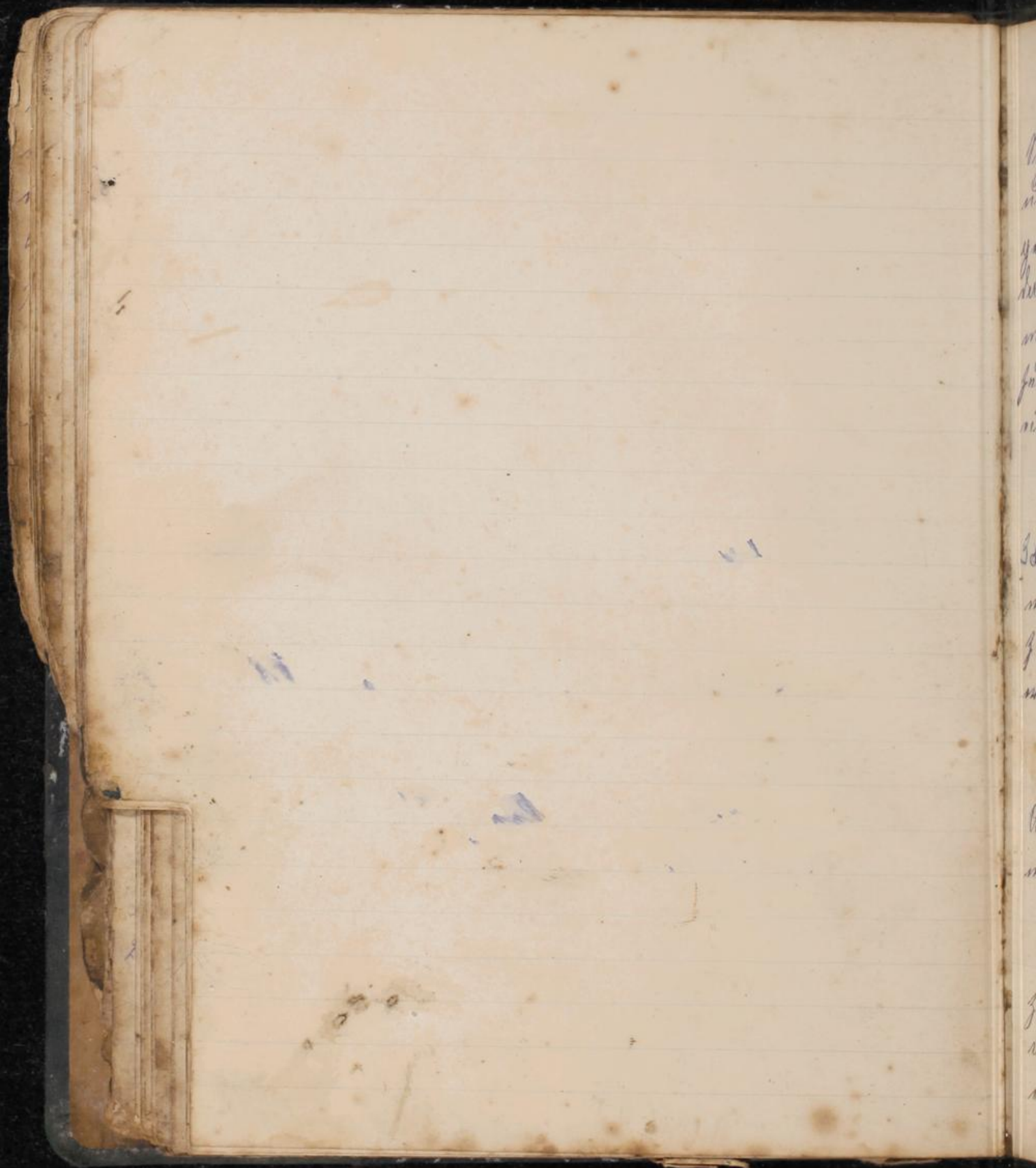
Saw



Sau



Sau



Gimbarer Kerst

Die besten feinsten Gimbarer werden gewaschen
und 1-2 Tage lang in Wasser überlassen, dann mit
Kochsalz und dem Kerst noch 2 Tage lang in Wasser
darüber sich die Unreinigkeit abspült, dann gespült
wird für die Anwendung. Für 1/2 l Kerst nimmt man 1 lb
feinsten Kerst so zusammen mit soviel Wasser wie
man 1 l Gimbarer geben kann 2 1/2 l Kerst gekocht.

Juliuswurz

3 lb Wasser 1/2 l Wasser läßt man 1 lb. Kofan, dann
wird ab abgekocht, auf 1/2 l Kerst reduziert man
für den, dann wird ab abgekocht 1/2 lb. Kofan lassen.
wenn es abgekocht ist mit man auf 1/2 l Kerst
gibt.

Juliuswurzel

Auf ein l Kerst 3/4 lb für den Zubereitung
man bei Aufguss.

Juliuswurzelwasser

Für 1 l Wasser, 1 l Wasser, 1/2 lb. Kofan, dann abgekocht
dann gibt man für 1 l Kerst 1/2 lb für den und läßt
es wieder 1/2 lb. Kofan. Auf ein l Kerst gibt.

Juliuswurzel
Sauer

man eine Messerspitze Pfeffer und 3-4 Kalken
und ein wenig Jaser. Man macht die Flasche nicht ganz
zu, bis er übergezinkt ist. 4 Jaser braucht er bis er
fertig ist.

Zinnensafft N. 2.

1^{te} Locht 1/2 l Wasser 10gr. Weinsteinpulver, mischt
man die Ingredienten und stellt die Messer über Feuer
in dem Kellern, man läßt man den Saft abkochen
in. nachher zu 1^{te} Saft ~~3/4~~ 1^{te} zu trinken. Wenn er
eingelöst ist, füllt man ihn in Flasche und bindet
mit Pergamentpapier zu.

Zitronensaft.

Man 5 Zitronen den Saft, von 3 das gelbe
50gr. Zitronenpulver, 3^{te} zu trinken in 2 1/2 l
Kochwasser Wasser aufgelöst. den Saft mit
das gelbe weid in eine Schüssel geben
die Zitronenpulver darauf aufgelöst
mit dem Kochwasser zu trinken. über
geben und die Schüssel ganz ab mit einem
Tuch zu decken darüber ein wenig feines
Zug Pulver lassen und in Flasche füllen

Nußplätzchen

66a

ZUTATEN: 200 g Mehl, 125 g ger. Nußkerne, 125 g Zucker, 125 g Fett, 2 Eigelb, 75 g Kaba, abgeriebene Schale von 1 Orange, 1 EL Rum. **ZUCKERGUSS:** 200 g gesiebten Puderzucker, 3 EL Orangensaft.

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig kaltstellen, dann ausrollen und kleine Plätzchen ausstechen. Bei ca. 200 Grad die Plätzchen gar backen, erkalten lassen und mit Puderzuckerguß bestreichen. Die Oberflächen mit Streuzucker, Liebesperlen garnieren.



**BACKEN
SIE ZUM
FEST**

* Festtagstorte

ZUTATEN: 6 Eigelb, 6 EL Wasser, 200 g Zucker, geriebene Schale von einer Orange, 6 Eiweiß, 120 g Mehl, 150 g Stärkemehl, 1 TL Backpulver, 80 g Kaba, 2 EL Kirschwasser. **SAHNEFÜLLUNG:** 1 Liter Schlag Sahne, 2 EL Zucker, 5 EL Kaba (nur in 1/2 Liter geschlagene Sahne Kaba einrühren). **ZUBEREITUNG:** Eigelb mit heißem Wasser schaumig rühren. Zucker und Orangenschale zufügen und cremig schlagen. Die Creme auf 2 Schüsseln verteilen und jeweils zur Hälfte das steifgeschlagene Eiweiß dar-

aufsetzen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver vermischen und gleichfalls auf beide Schüsseln verteilen. Kaba nur in eine Schüssel streuen. Mit einem Schneebesen das Mehlgemisch unterheben und den Teig in 2 gefettete und mit Pergamentpapier ausgelegte Springformen füllen und im vorgeheizten Herd (ca. 200 Grad) etwa 30 Minuten backen. Die erkalteten Böden einmal durchschneiden, mit Kirschwasser beträufeln und abwechselnd mit weißer und Kaba-Schlagsahne zu einer Torte zusammensetzen. Mit Herzen garnieren.
12 Stück, 1 Stück 425 kcal



NOVEMBER

Kelimhandel in Sarajewo Foto: Fischer

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
14	15	16	17	18	19	20
Volkstrauertag	Albertus Magn.	Gertrud	Bußtag	Roman	Elisabeth	Felix v. Valois

mit einem Löffel für die Hand.

Es reicht 3/4 l Saft.

Zitronensaft.

10 l Wasser 1 lb Zucker 3 Zitronen 5 lb Saft, wenn
das alles in einem Gefäß immer kühl ab dem Tage
hinaus steht ab demselben Tag kühl dem Saft in Flaschen.

Schnitzholzöl.

1 Pfund Schnitzholz wird in einem Gefäß ge-
füllt, 1 l Wasser wird gekocht und 1 lb Zucker
dazumischen und gelöst wenn es kalt gibt
es in einem Schälchen Saft und schneidet
es über die Hand. Man kann auch etwas
mehr Wasser nehmen als Saft.

Essigessenz.

Koches das Wasser über die Essigessenz
kühlt ab 24 St. stehen, dann wird es nochmal
gekocht in ein 24 St. stehen lassen. Dann
kühlt man auf 2 l Saft 1 lb Zucker.
Man nimmt wenig Wasser das über die
Essigessenz geht.

Freiburger Wein

5 H Liter 4 H Zucker soviel Wasser daß es
15 l gibt. Das Zucker wird im Wasser aufgelöst
und kalt über die Liter geschüttet und vor die Tür
gestellt damit es gähret, man kann ein kl. Rindfleisch
oder ein Hühnerlein tun.

Eierlikör.

$\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ lb Zucker wird miteinander gekocht bis
sich der Zucker gelöst hat, dann kalt gerührt.
2 Eier, $\frac{1}{4}$ lb Zucker fest gerührt, alles zusammen,
gerührt u. $\frac{1}{4}$ l Schnaps dazu gegeben.

Knäuel.

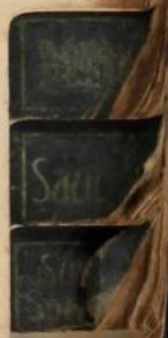
Wenn das Weitz geerntet ist läßt man
ihn 2 wochen lang stehen, füllt ihn in Flachs oder Leinwand
mit einem Baum, setzt ihn mit kaltem Wasser an
und schließt ihn bei 90 Grad 40 Minuten lang
dann nimmt man ihn heraus und schneidet
mit einem Messer, setzt ihn zu dem mit
Leinwand abkühlen.

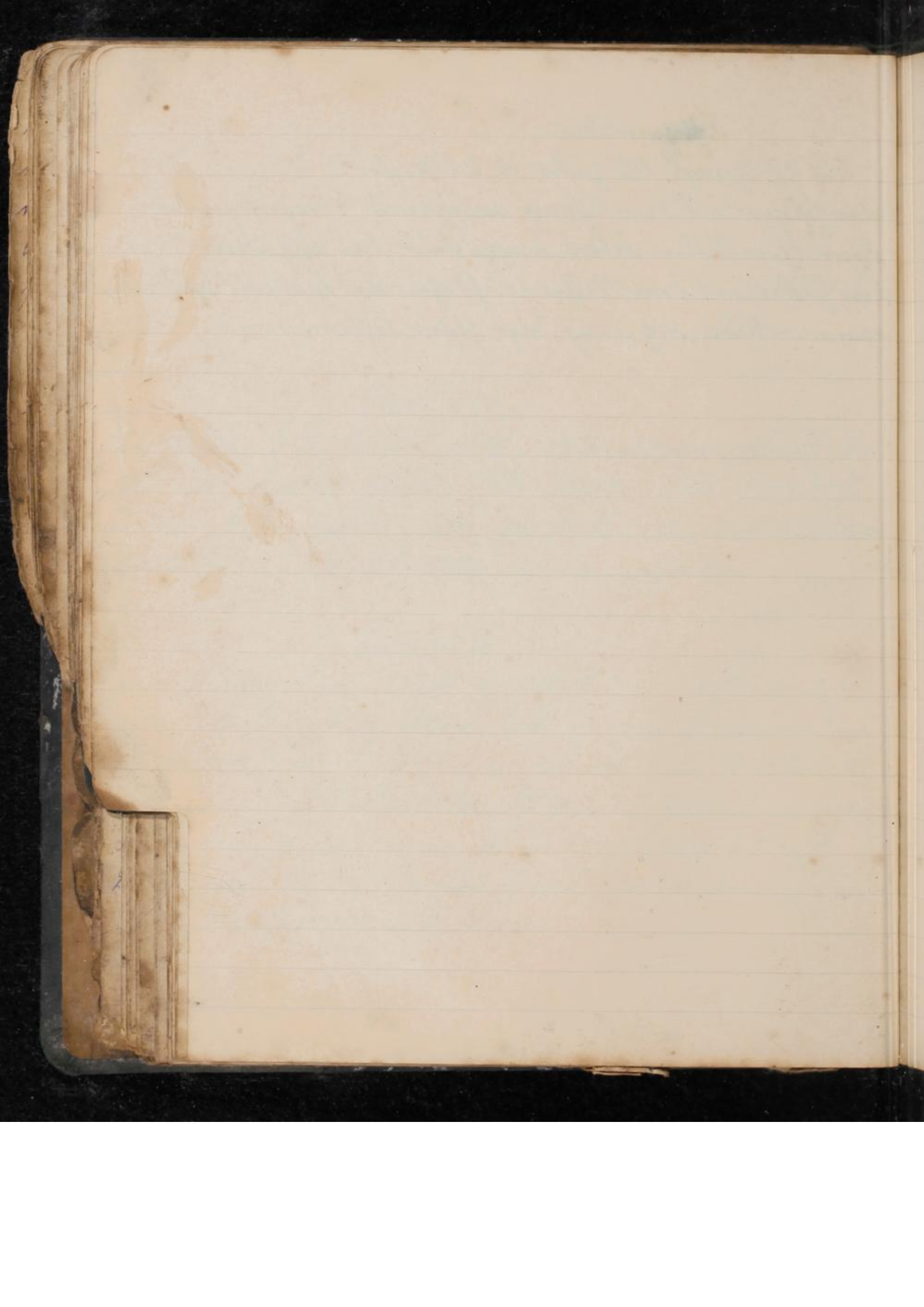
Vollkommenlikör

1 l Cognac 100 Zuckert in 2 l Wasser
 1 l Wein mit dem Cognac ansetzen 3-4 Wochen fassen
 1 l Wein stellen abtrocknen im feuchten Raum abkühlen
 1 l Zuckert mit dem Wasser ansetzen und abkühlen
 wenn kalt, noch einige Tage stehen lassen.

bis
 ist.
 kommen

wenn
 2 l
 hat man
 1 l
 1 l

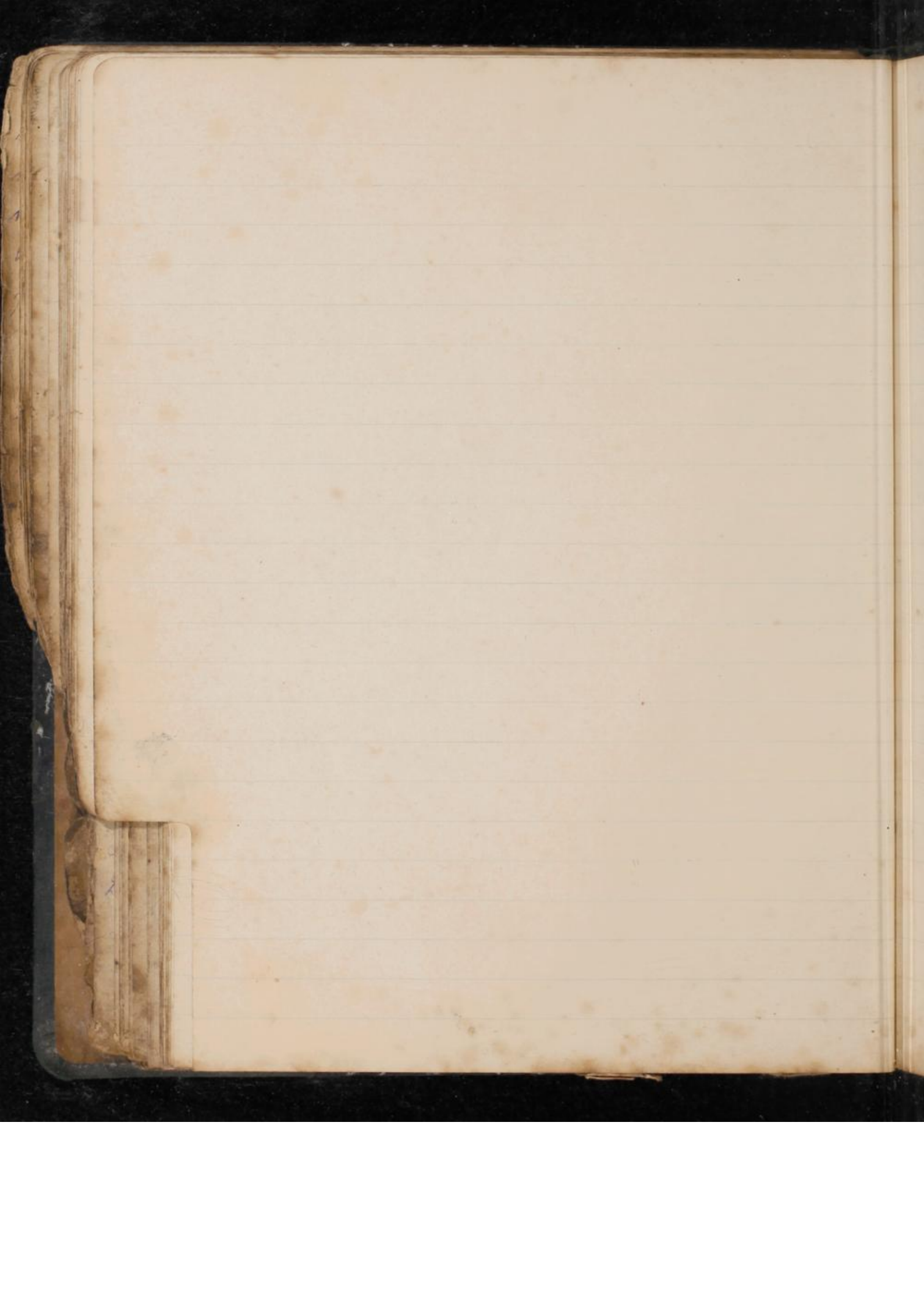




Sau



Sau



71

Sau

Labret - Tischerfchik.

500gr. Eisenmineralabret in dem großen Hückel
sehr stark 3 Zinibel in kleiner sehr stark
1 rote in einem Kesselerfchota in Hückel sehr stark
Zinibel in Kesselerfchota Kiez mit Koyandur
Kesselerfchota über die sehr. Dann Labret in Kesselerfchota
in Zinibelwinger es bewirkt auf 4 Goldgrün
stark. 50gr. stark gewöhnlich. Synd in Hückel
sehr stark in unbleich. Synd in der Hückel
gaben in. vor allem in 10 bis 15 Mark. gold-
bestand. Mit sehr Kesselerfchota und Kesselerfchota
Dagegen Kiez sehr stark.

Herlinnische Kerlert.

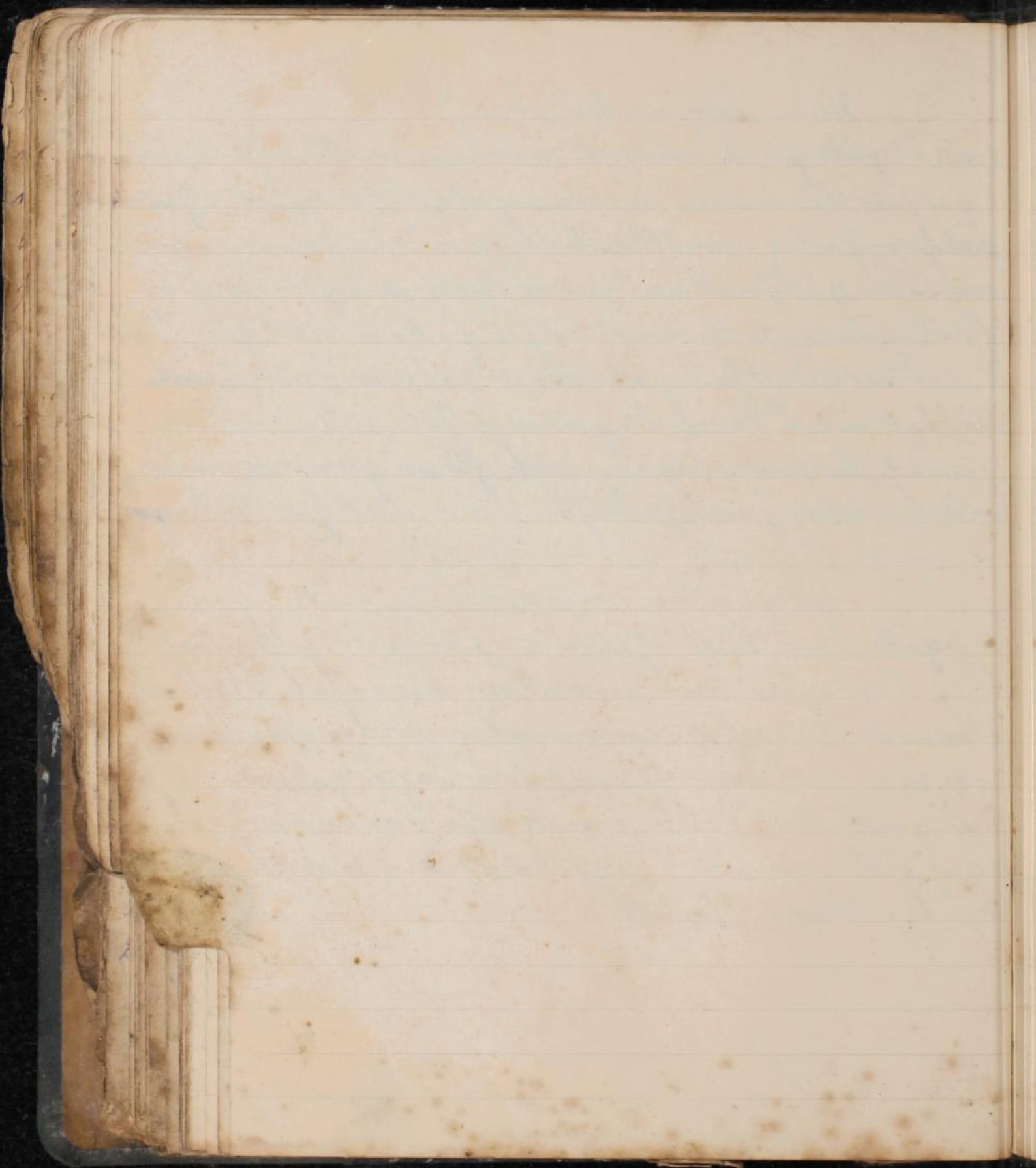
4 Stück gebackte Kerlertel werden in einem kleinen
 al geschmitten sind etwas geschilte Öl, 1 Löffel
 waschen gut gewaschen ist es und feinst gesiebt
 sind fein geschmitten, wenn man ein feines ge-
 schnitten oder Reiben dergleichen sind gut
 dieses wird alles zusammen geben der Punkt
 Klaffen sind ganz dergleichen mit Essig, Öl sind
 ziemlich Reife ungenügend. Für gerannene
 mittel, wenn fest gebackte Eier und gut, Reigen

Merjoneer.

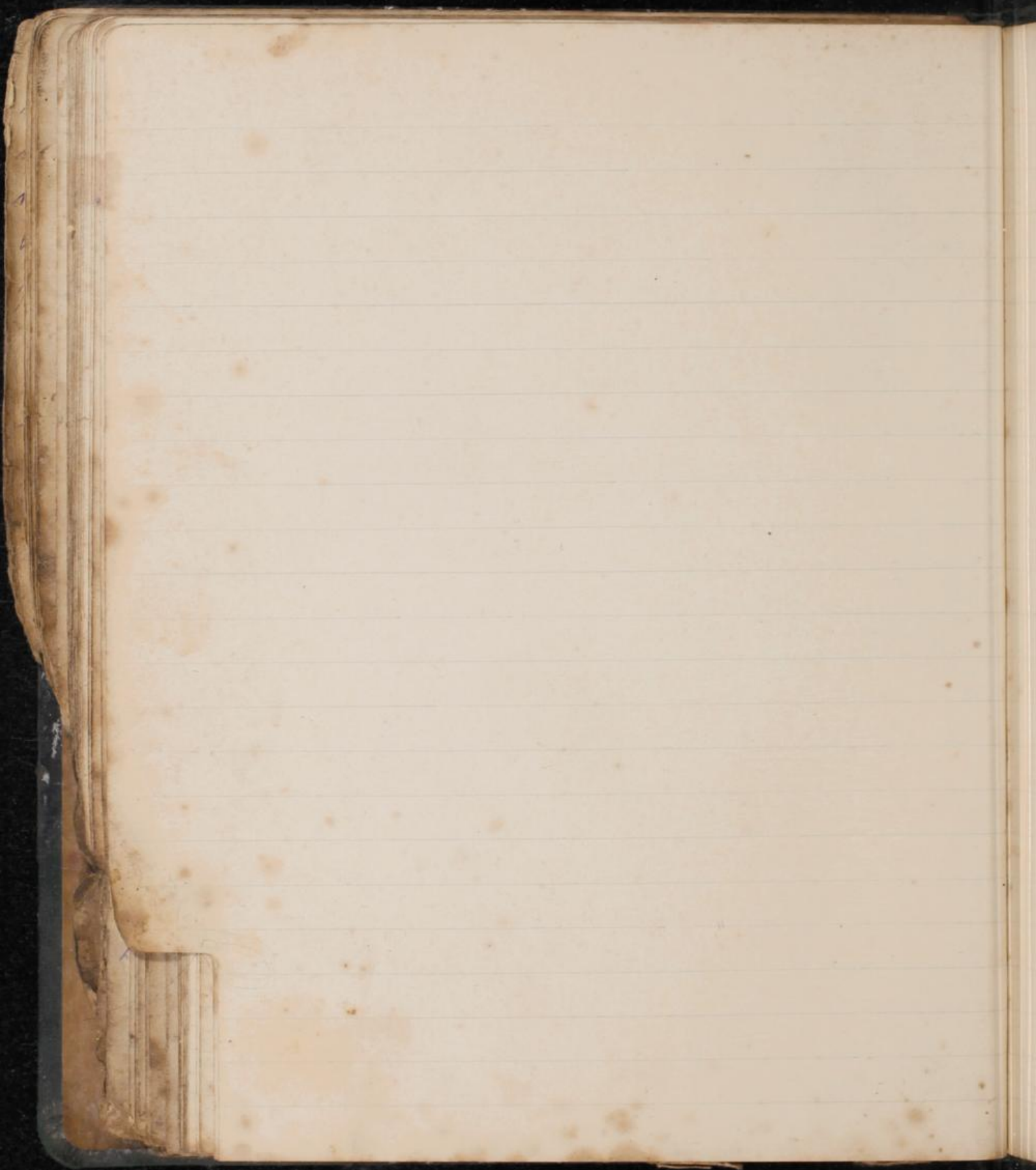
4 Löffel der Kerlertel 1 Löffel Holz Kerlertel.
 Ganz dies alles mit einander wascht, 2 Löffel
 Olivenöl trocknen unter feinem Sieb
 feiner mit dem Schmelzen dergleichen geben,
 Reifezeit 4 St.) Solche die Kerlertel gewinnen
 derer gibt man noch 1 Löffel dergleichen sind nicht
 bis die Kerlertel sind ist.

E

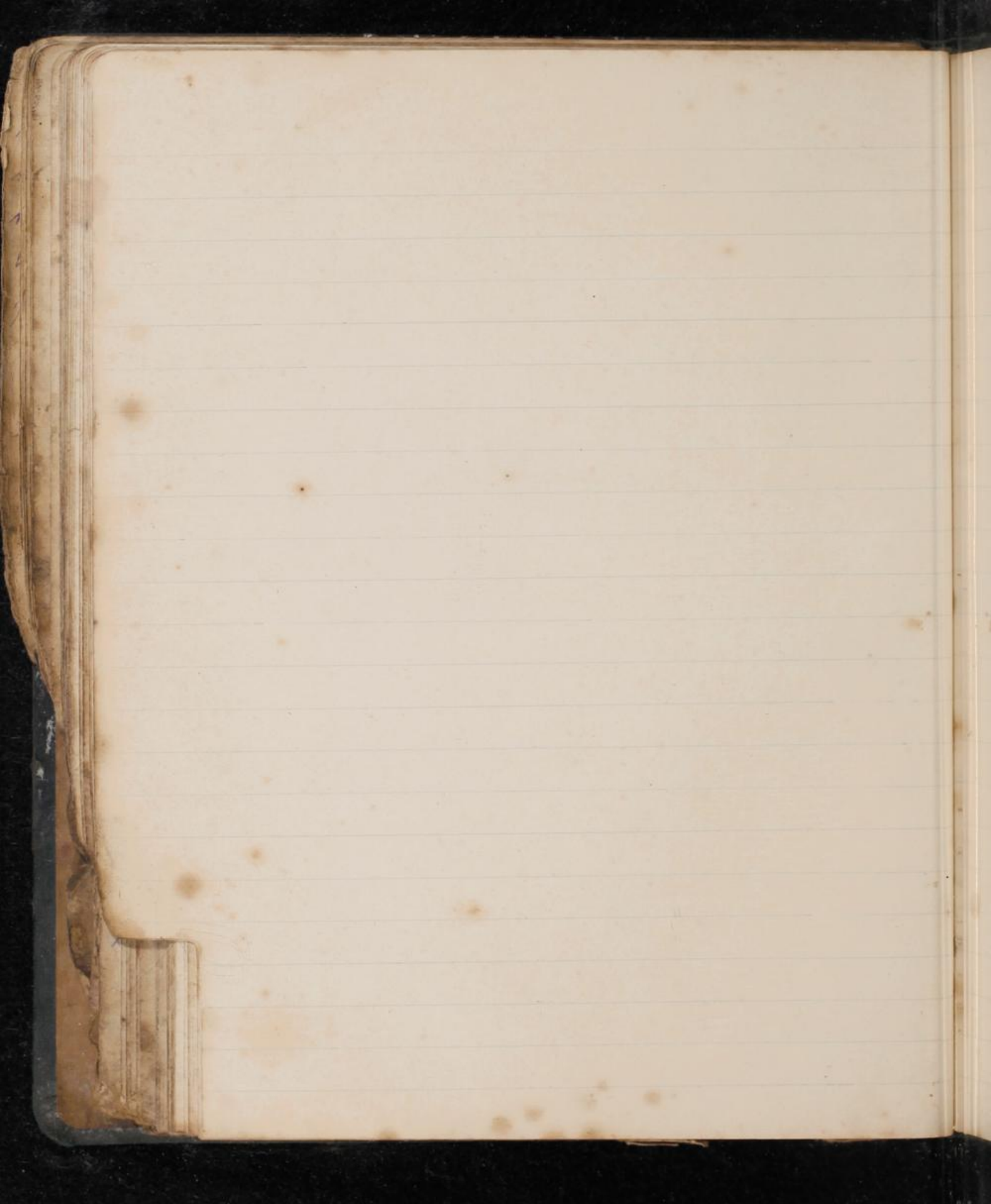




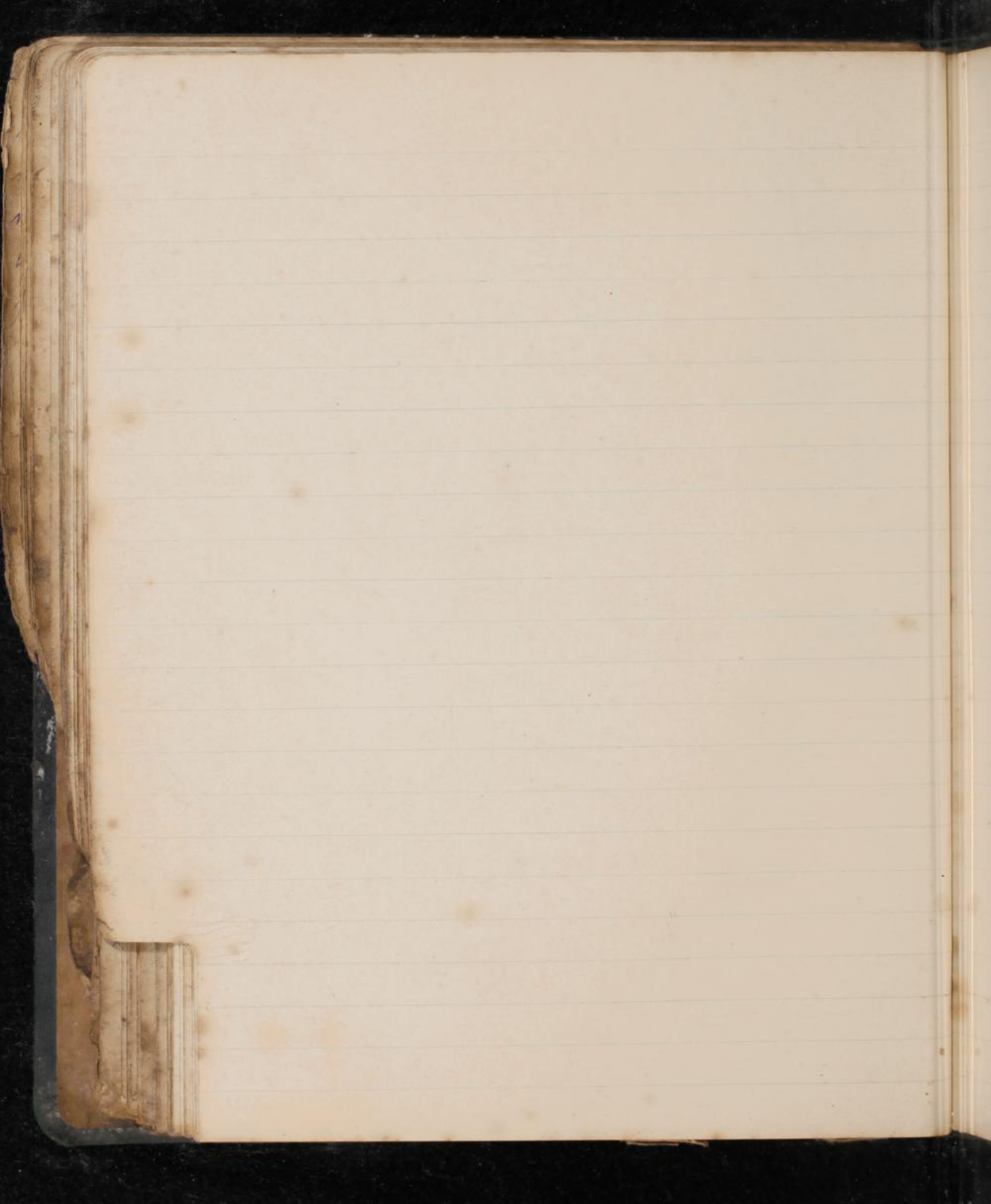
Sau
S



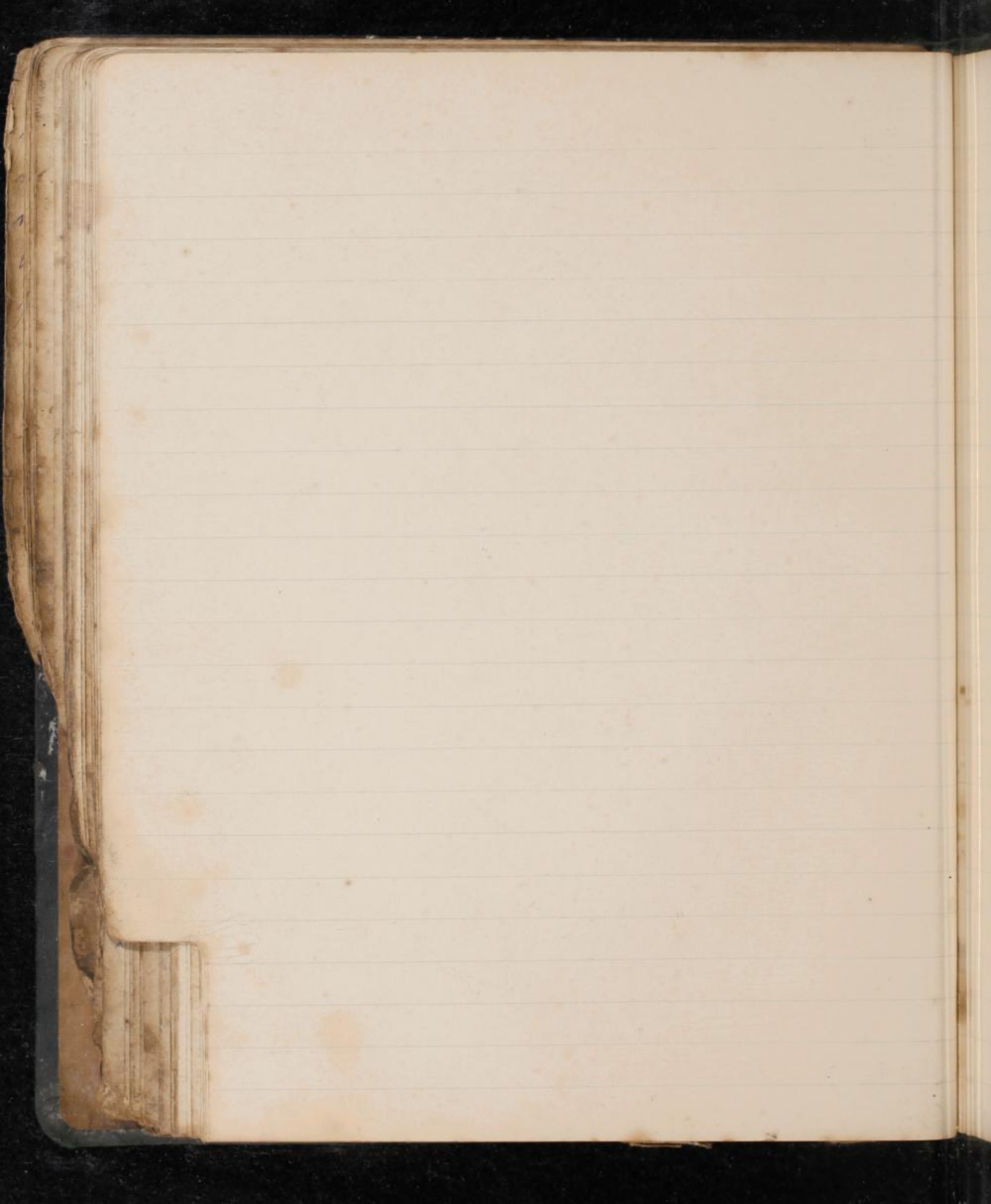
Sau
Sau



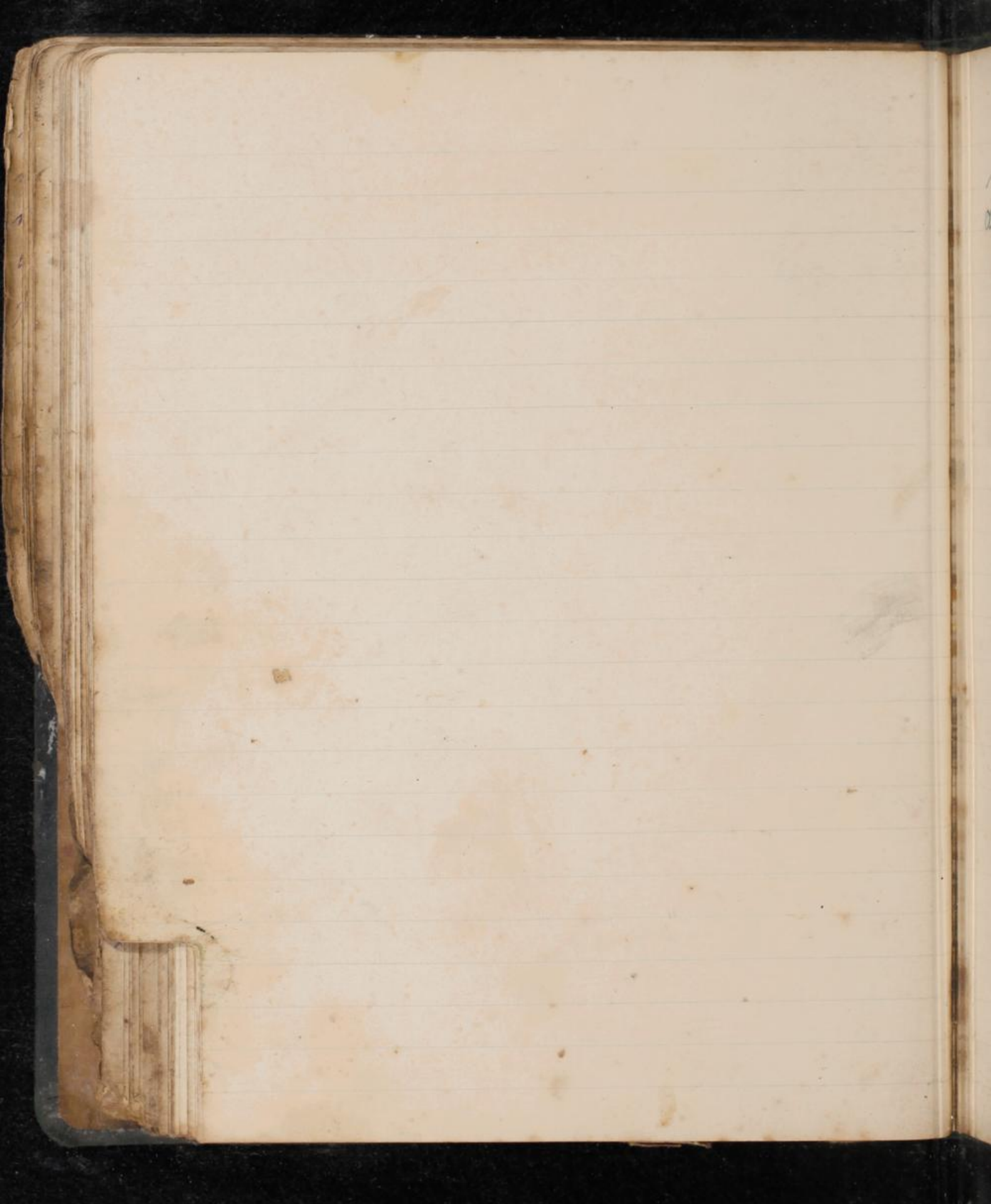
Sau
S



Sau
Sau



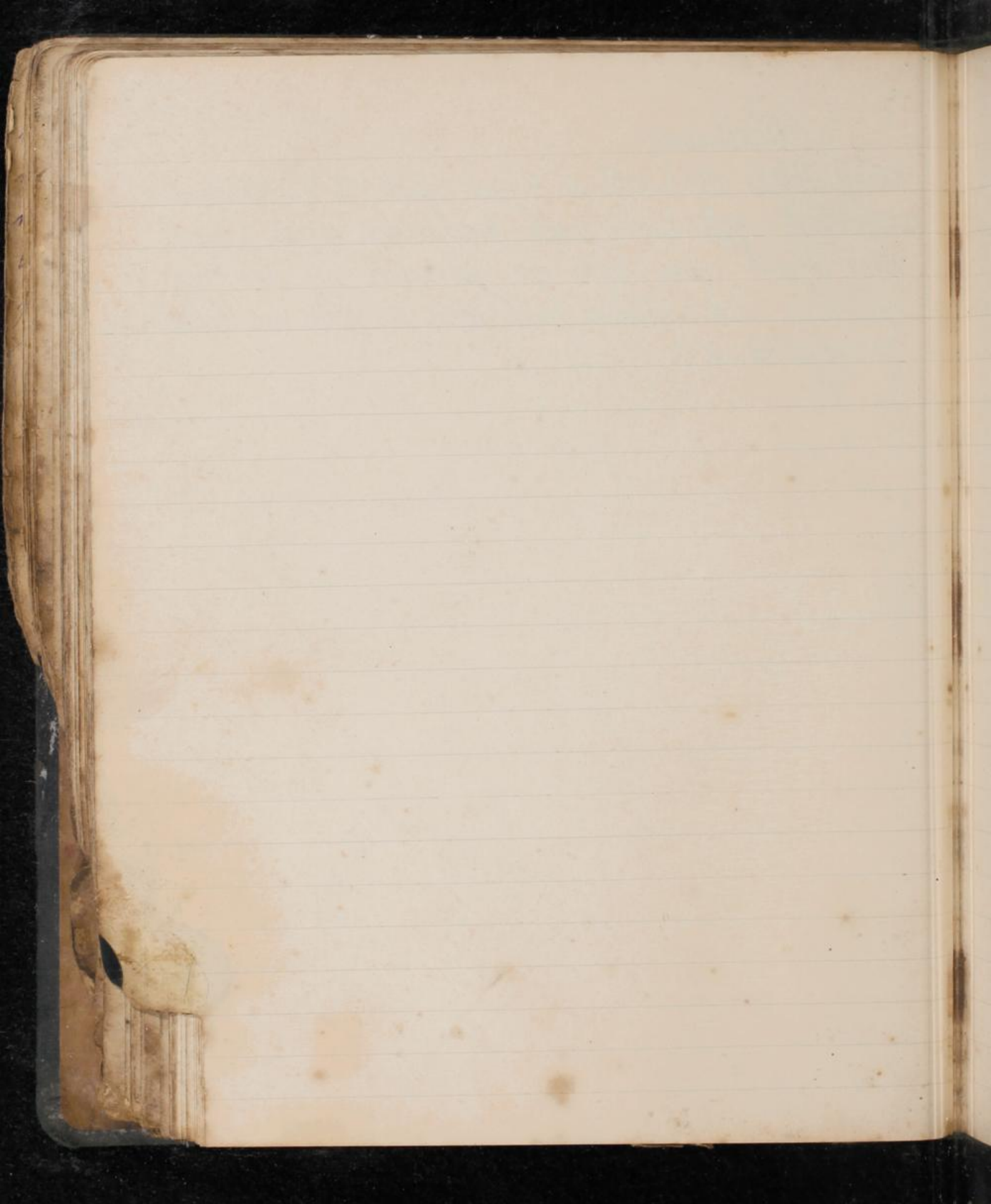
Sac
S



Schottsauce.

1 Kaffeelöffel Stärkemehl u. 4 Eier wird mit $\frac{1}{2}$ l Weißwein
angerührt, gibt Zucker nach Geschmack etwas Citrone
oder Orack dazu kurz vor Gebrauch auf dem Feuer
mit dem Schneebesen geschlagen bis alles zu Schaum
verwandelt ist.





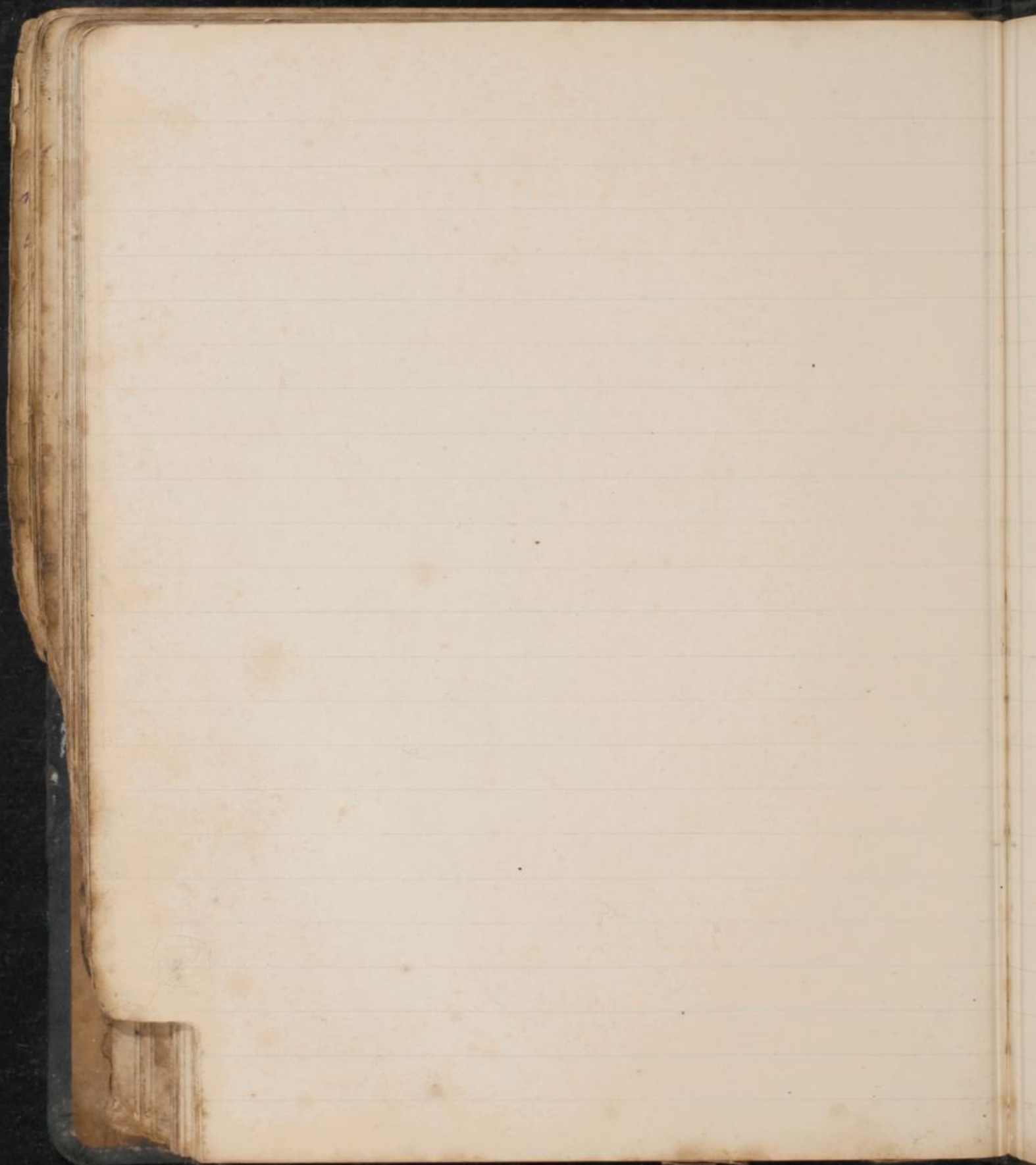




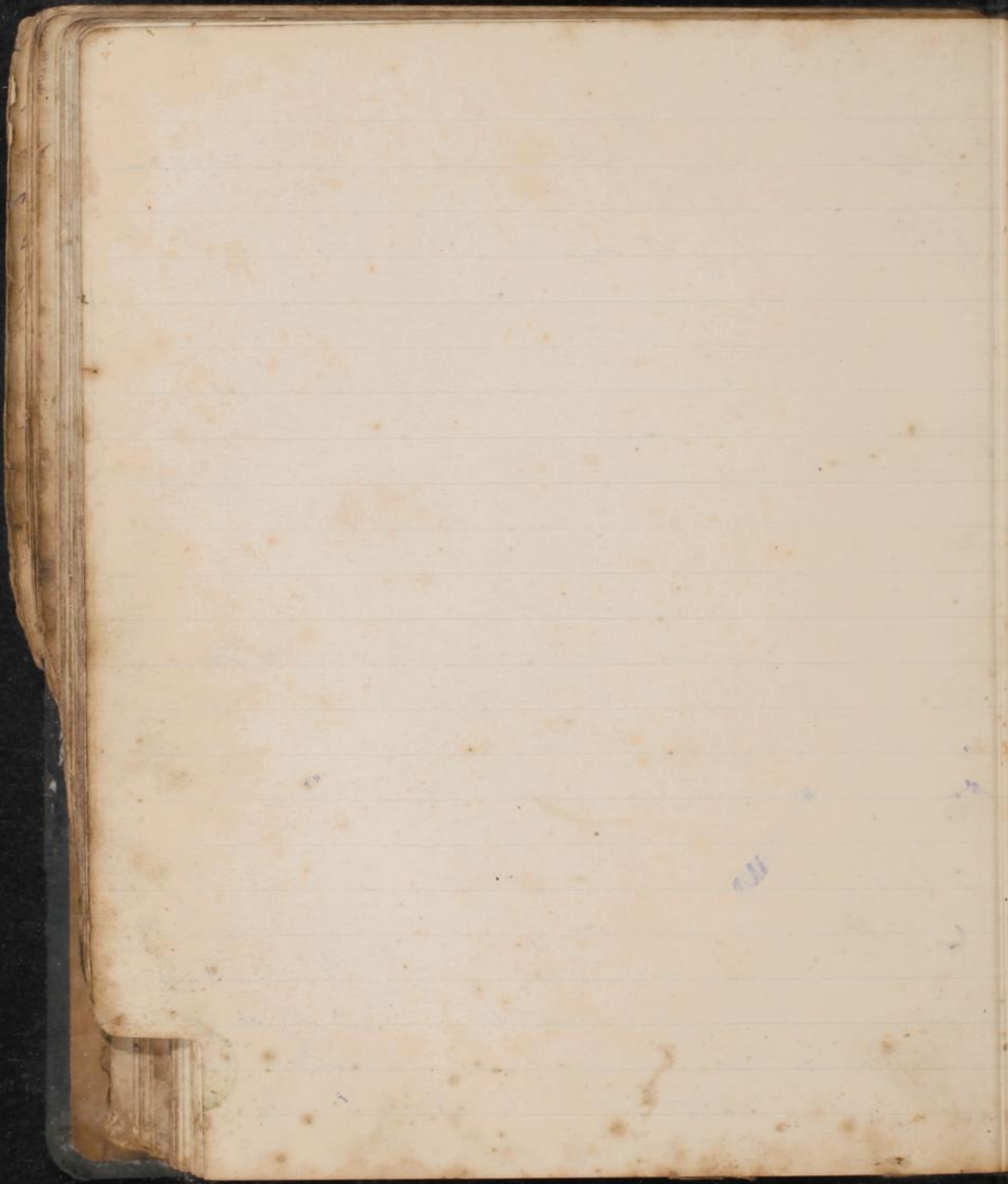












4
al
d

2
fo
no
y

1
fo
no
n

4
M
P
13
m

Füllt alles in eine mit kaltem Wasser über-
gossene Form und stellt es kalt, nach dem
Abkühlen füllt man es mit kaltem Wasser,
gibt Fruchtstückchen oder Kernstücke dazu.

Apfelmilch Eism.

125 gr. Apfelmilch wird mit 1/2 l Wasser 125 gr.
Zucker und 1/2 Liter Sahne in eine Mischung
gebracht. In der Form vermischt man 2 Küch-
löffel Weizenmehl mit 1/2 l Milch in 5 Eigelb in
einer leicht gelblichen und gelblich dem Eism.
In einer Öl- oder Eisenform füllt man es kalt
stellen. Die Form wird man es abgeben.

Leinöl Eism.

2 Eßl. Leinöl sehr fein mischen, 1 Eigelb in 2 Eßl.
Zucker abgeben gut mischen. Mit 1/2 l
Milch, 1 Kugeln Eßl. Weizenmehl, 1/2 l
Wasser, oder auch Wasser für das Eism.
mischen.

Mein Exner.

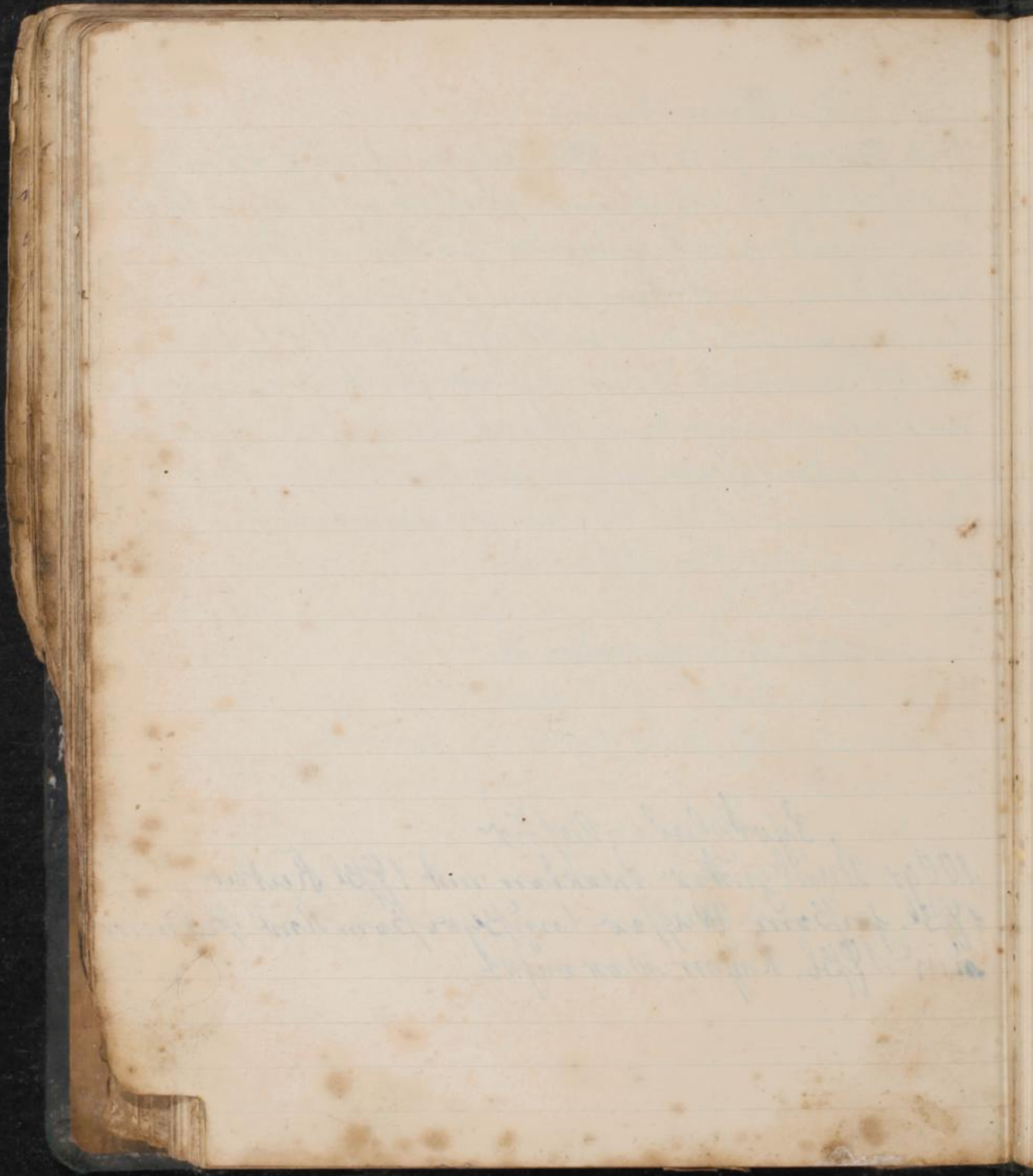
$\frac{1}{2}$ l. Wein 4 Eier 2 Eßl. Weizenmehl, 2 Eßl. Kamel
 feinstes 8 Eßl. in einer Messinggeschüssel
 mit Salz gelutet, feinstes v. Kamel
 beigefügt, gibt dem Wein dazu v. stark weiß
 Farbe, nicht bis die Messer ansetzt, dann
 nicht mehr ab vom Saft stark ab zu
 weichen nicht ab v. stark v. stark, das Eisen
 zur Eisen pflegen, wenn die Messer kalt ist
 nicht mehr der Eisen durch v. stark und nicht
 ab in einer Glasflasche.

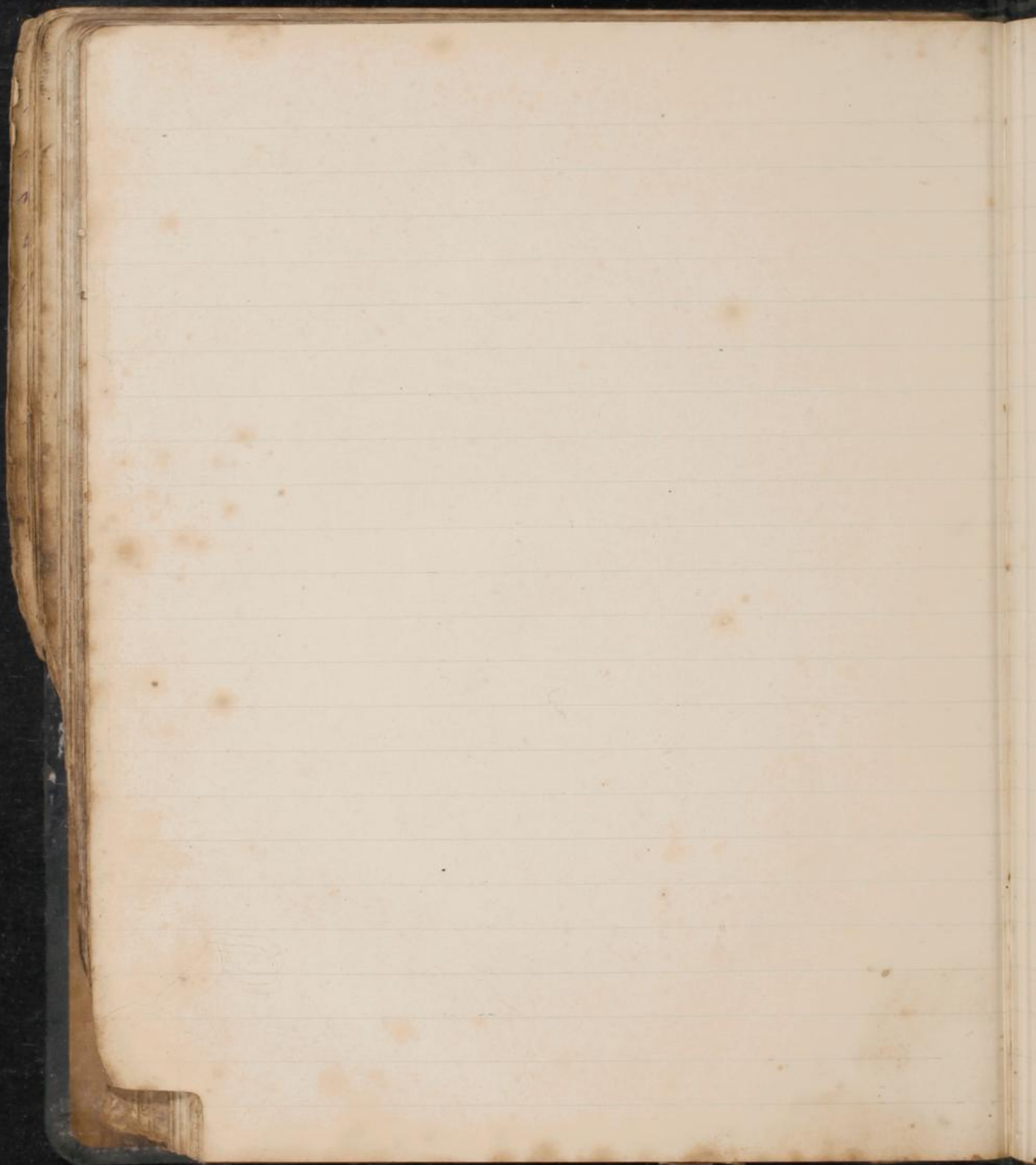
Torte bei Konfirmation R.

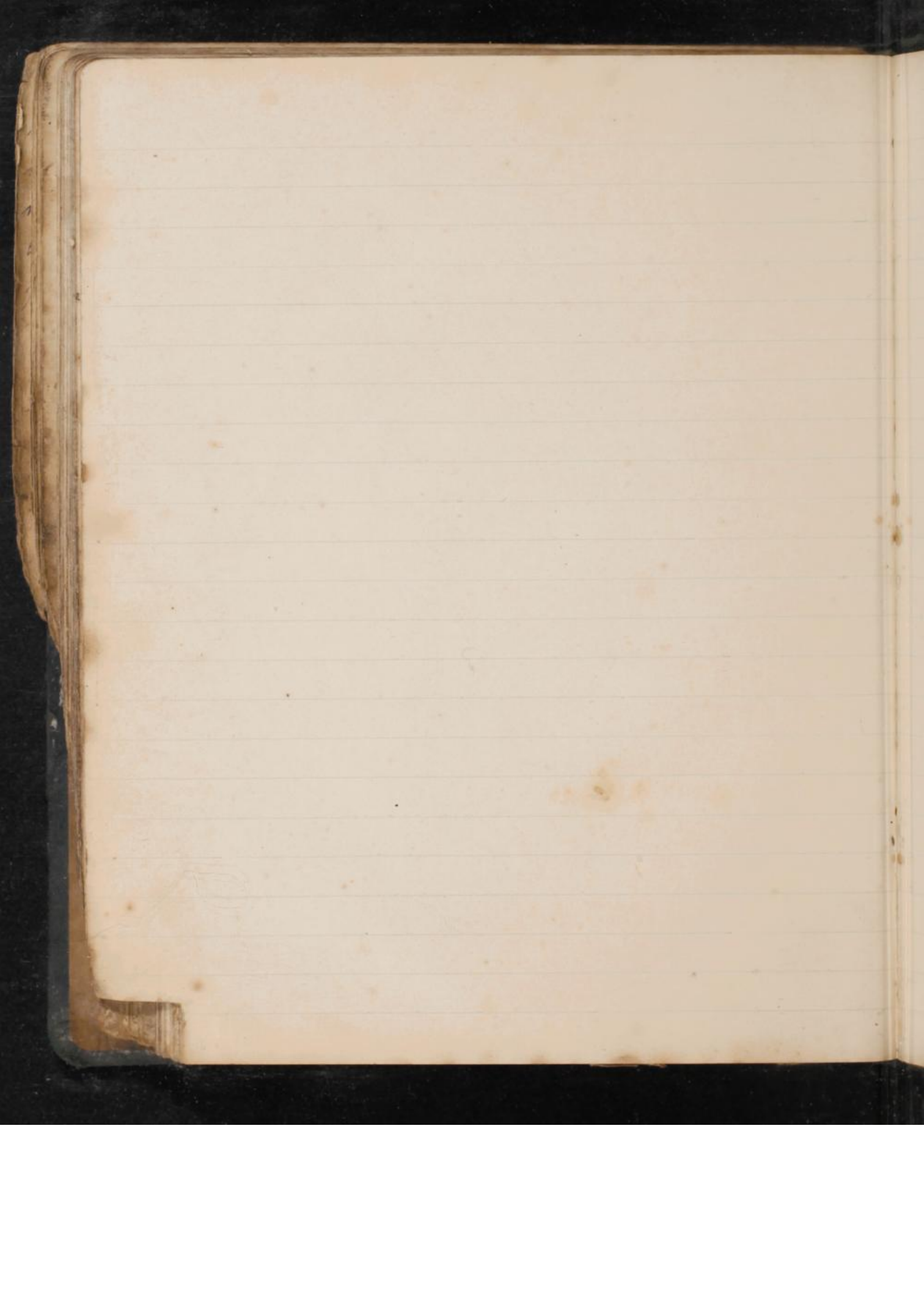
8 Eier 200 gr. Zucker 100 gr. Mehl, 100 gr. Stärkemehl,
 1 Zitrone, 1 Eßl. Backpulver.

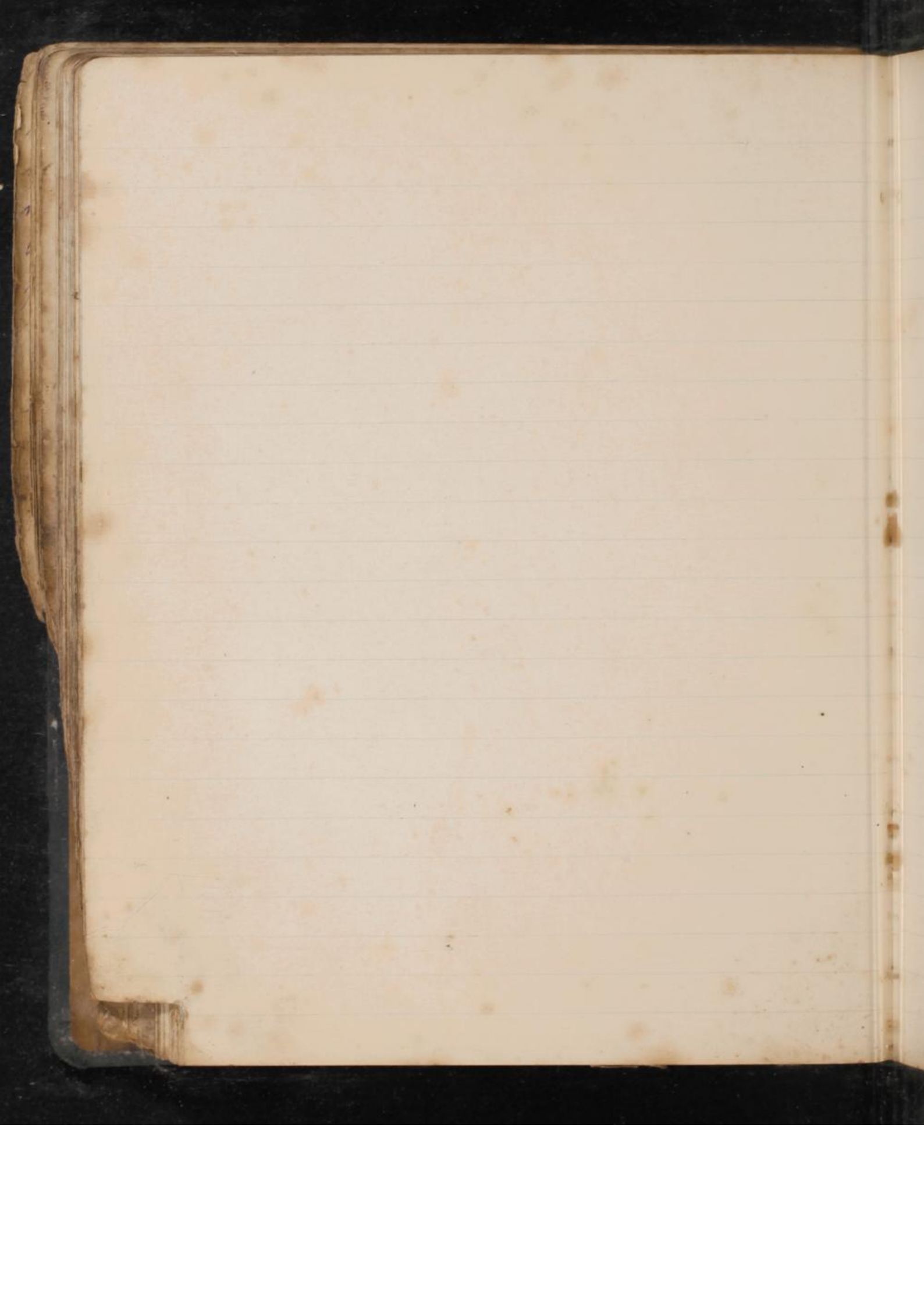
Starkholerungelstein.

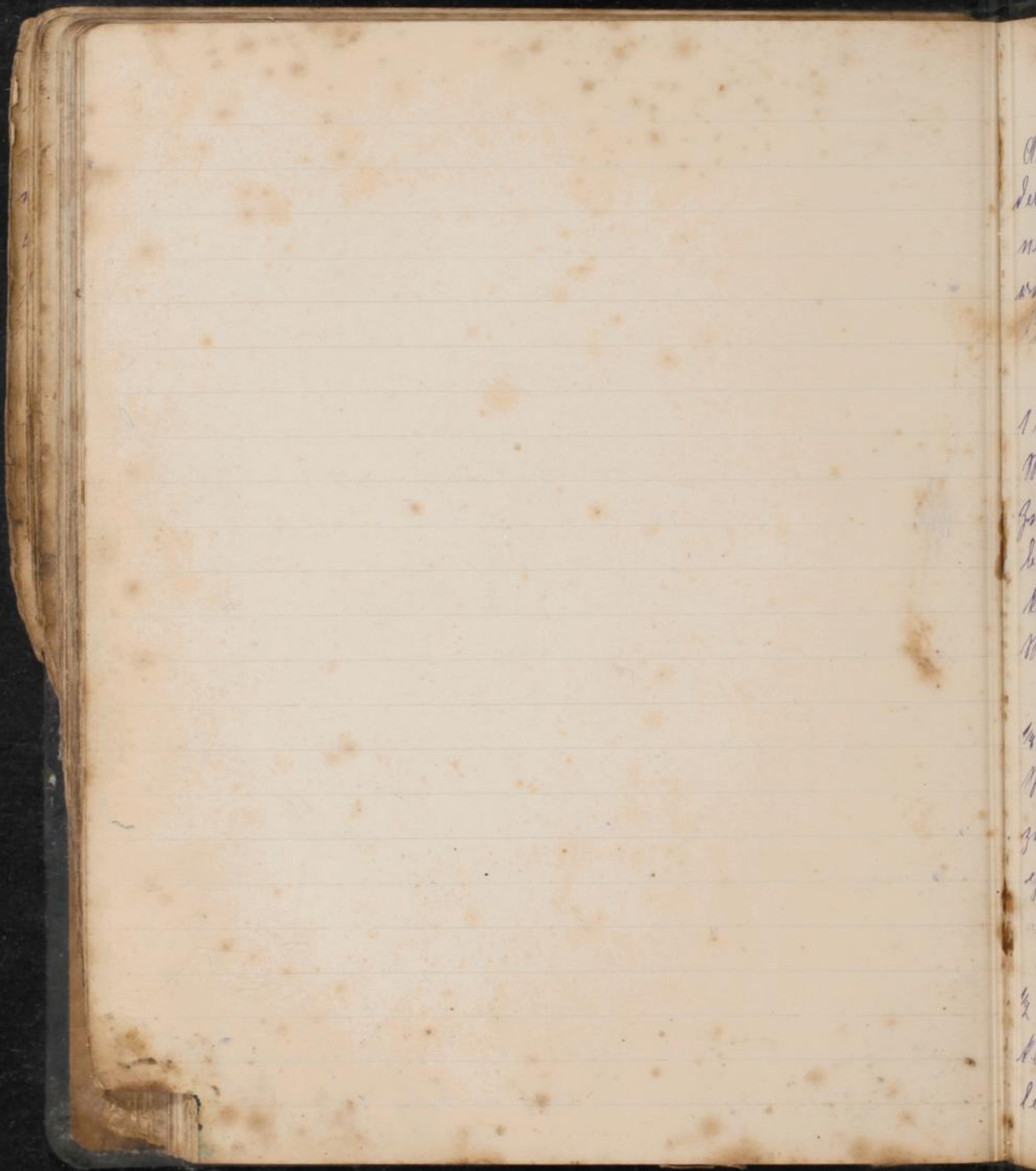
100 gr. Handzinkstein werden mit 1 Eßl. Weizen
 1 Eßl. feinstem Mehl 1 unßgroßem Weizen
 mit 1 Eßl. Rührer stark nicht.











Gezeupfle Suppenklösse.

1/2 lb Butter zuecht man sehr weiß, zu 1 lb. Butterman
 der gibt man 1 1/2 gr starkbrennender Lutter darüber,
 nach dem er kalt ist schreicht man 6 Eier darüber,
 rührt ab recht leicht, gibt Salz u. Mehlkerl dazü
 legt die Klöschen in kochendes Fleischnüß.

Maffelaufzug zu Suppen.

1 1/2 lb Butter wird er leicht erwärmt, 6 Eier, 6 Eßl.
 Mehl, 1 Löffel feinwar Pfeffer u. ein wenig Salz.
 Zu dem wird der Löffel starkbrennender Lutter mit Mehl
 bestreut, eingestrichelt u. erdige gemacht, oben wird ein
 kleiner Hühner geschitten, stark Klöschen gegeben
 mit Fleischnüß übergeben.

Gerinnwollsuppe.

1/2 lb Butter wird leicht erwärmt, 5-6 Eigelb, 5 Löffel
 Mehl, Salz u. Mehlkerl, 4 Löffel Pfeffer oder Milch wird
 zuletzte dem Eiern der 5 Eier, die er mit Butterman
 erwärmt und mit dem Löffel oben in kochendem
 Fleischnüß eingestrichelt.

Oyresknöpfle Suppe.

1/2 l. Milch wird mit einem Hühner Butter ^{u. Salz} für
 kochen gebracht, der er läßt man 1 1/2 lb Butter
 herein und kocht ab bis sich der Saft von dem

Pfeffer löst. Davor ab erkaltet werden 2 Eigelb
 davon geschlagen und wenn ab erkaltet gibt man
 noch 3 Eigelb und am andern Tag das Eßwein das
 5 Eigelb. dem weißes Salz zugesetzt und gegeben und
 in Kofanda Fleischbrühe eingekocht.

Markknöpflein

Man löst 125 gr. Mehl auf dem Feuer wenn man das
 abgekocht hat, zerkleinert es, mit feinem geschlagenen
 Leinwand ^{100 gr.} (oder in Milch eingeweichte Mehl) Salz,
 (Kraut) Mehlkorn, fein zerhacktes Gemüse u. 2 Eigelb
 zusetzt, alles gut durchmischen, dann Knetballen
 daraus, legt sie in Kofanda Fleischbrühe und kocht
 sie zierlich bis sie in die Suppe kommen. ^{1 Stk. Mehl, 1 Stk. Salz}

Eierkäs auf Suppen.

3 Eigelb werden mit etwas Fleischbrühe (1 Tasse) oder
 Mehl und Mehl, Salz kräftig durchgeknetet,
 kühlt ab in einem feinen Sieb, das man in Kofanda
 Mehl, löst man 1/2 Stk. langsam kochen bis es
 fast ist, kühlt ab noch dem erkalteten und schneidet
 es in kleine Stücke. Man braucht 4 Eigelb, 1/2 Stk. Mehl.

Stadtschreiber Suppe.

Man kocht man Mehl in kleinen Mehl geschneitten
 und geschlagenen Eiern zusammen und in der Fleischbrühe

unfermentirt. Man kann auch eine Sauremischung von Gärindeln
Laktose, und Pektin mit Flüssigkeit überlöst
dazu machen.

Ribele zu Suppen.

2 Liter werden durchknetet und 2 überstehende
Maßlöffel Mehl in einer Schüssel gegeben. Die Masse
wird in Form von Nudeln unter fortwährendem Rühren
in der Mehl gegeben. Dann wird das Teig für je ein Maß
geknetet und getrocknet.

Rahmklößchensuppe.

Man nimmt den Rahm von einer Milch rührt 3-4
Eier zu das nötige Mehl und bächt schöne runde
Klößchen im heißen Backfett.

Grün-Klößchen zubereiten

1/2 l Milch 100 gr. Grün 1 Stk. Leinwand Koch man zu
einer Lauge, dann kommt 1 Ei etwas Zucker
1 Pfefferl. Leinwand. Auf die Lauge geben er. backen.

Zubereiten Klößchen

150 gr. Mehl 2 Liter etwas Salz, Mehl 3 Maßwein
Leinwand in Fett zubereiten nicht mit dem
verarbeiten in die Flüssigkeit hinein.



Ein Mittel gegen Husten.

1/4 lb Zuvibel fein schneiden

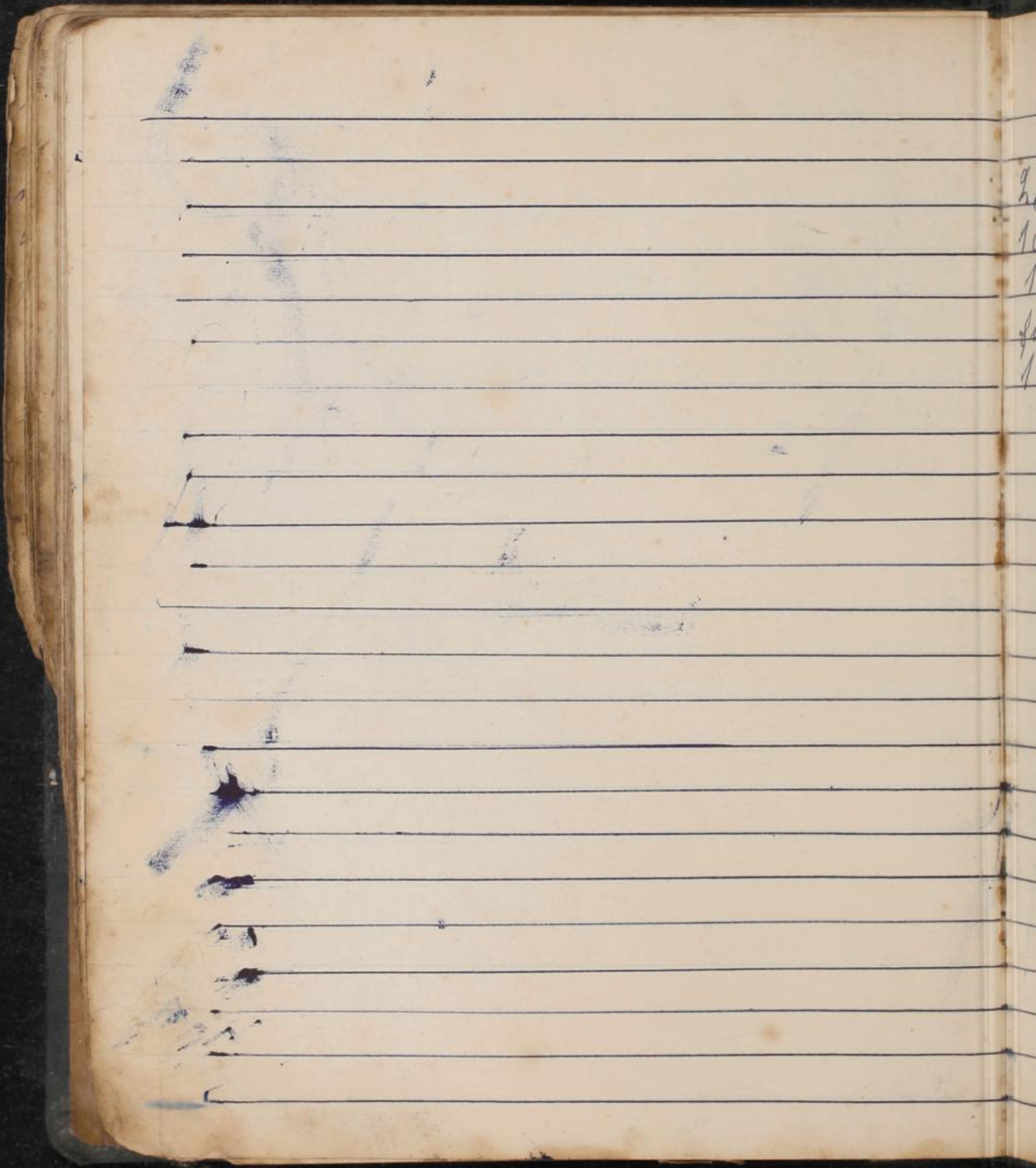
1/4 lb Mandiszucker

2 Päckchen Lakritz

1/2 lb Honig

soviel Wasser daß es bedeckt ist

9 Stunden langsam kochen



Vaters 80 Geburtstag

- 2 Schwarzwälder Torten
- 1 Ruspforte 1 Käsekuchen
- 1 Ginststollen 1 Englischen Kuchen
- sür Abends 4 St. Stiefeln 2 St. Butter
- 1 weißen Stollen 20 Wesschen,

Delikate Kochsalamis

Man nimmt dafür: 12 Pfund mageres Schweinefleisch (Bug), 7 Pfund Rindsbrat, 5 Pfund Speck. Salz nach Bedarf (Vorsicht, Brat ist gesalzen!) 30 g Pfeffer, 5 g Salpeter, 1 Zehe Knoblauch, 2 Teelöffel Piment, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Nelken, 2 Eßlöffel Majoran, etwas Muskatnuß, Naturindärme. — Schweinefleisch und Speck schneiden, durch die grobe Scheibe drehen, mit Rindsbrat mischen, Gewürze trocken einstreuen, Knoblauch mit Salz zerdrücken, portionsweise alles gut durcharbeiten, abschmecken, in Naturindärme einfüllen. $1\frac{1}{2}$ Stunden in 90 gradigem Wasser ziehen lassen, in kaltes Wasser legen, abtrocknen, 1 bis 2 Tage an der Luft trocknen, dann 2 Tage räuchern.

930

Handwritten text, possibly a signature or date, oriented vertically in the center of the page.

Ringkuchen 1969. ^{gabest mir}

3 Ringloeff: $\frac{3}{4}$ Hl Rume $\frac{3}{4}$ Hl Zucker $\frac{3}{4}$ l Milch
4 gr. Ginz - 60 gr. Jafz.

Kranz 3 Hl. 1 Hweinsalk. 1 Obst. Ringloeff
 $2\frac{1}{2}$ l Milch $1\frac{1}{2}$ Hl Zucker 400 gr. Fett 8 Ginz - 110 gr. Jafz

3 Ringloeff / 2 Kranz 1 Hweinsalk. 2 Obst. 1 $\frac{1}{2}$ l ~~Obst~~
150 gr. Jafz

1942

3 Ringloeff 3 Kranz 1 Hweinsalk. 1 Obst.

1 Hweinsalk. Kuchen Kefe zusammen 100 gr.

Teig f. Kranz 2 l Milch 400 gr. Zuck. 300 gr. Fett 4 Ginz

1945

2 Ringloeff $\frac{1}{2}$ Leinwand $\frac{1}{2}$ Hl Zucker $\frac{1}{2}$ l Milch 5 Ginz

Kranz 2 Hl.

1 Hweinsalk. Jafz

$4\frac{1}{2}$ l Milch 40 gr. Jafz 400 gr. Zucker 200 gr. Fett 5 Ginz

1 l " 60 gr. Jafz 350 gr. Zucker 150 gr. " "

Ringloeff. n. D. H. M. n. b.

1 Hl Mehl $\frac{1}{2}$ Hl Leinwand 190 gr. Mandelzucker

4 Ginz 40 gr. Jafz $\frac{1}{8}$ l. Milch 2 Gbl. Jafz n. b.

Am Ende Konfirmation im Kloster

Ringelweg 10 Hst: 2 1/2 St Lutter 2 1/2 St Zink
28 Linn 3 l Milch
Korn 8 Hst: 3/4 St Lutter 1/2 St Zink
13/4 St Zink 12 Linn 6 l Milch
Korn 5 Hst: 3/4 St Fett 3/4 St Zink
4 Linn 2 1/2 l Milch 3/4 St Lutter
Jahr 13/4 St

Konfirmation 1960.

Ringelweg: 5 Hst 1 St Lutter 1 St Zink 1 l Milch
11 Linn
Korn 5 Hst 2 St Zink 1/4 St Lutter 6 Linn 1 St Fett
Zink 2 l Milch (300 gr. Fett 2 St Lutter 8 Linn 1 1/2 St Zink 3 l
Korn 4 Hst. Korn 1 großes Linn 1 1/2 l Milch
1/2 St Fett 1/2 St Zink 3 Linn. Korn Korn 1/2 St Lutter
2 Obst Korn, Linn mit Linn

1961. Korn 4 Korn 1 gr. Linn Korn

Jahr 600 gr. Linn Ringelweg 120 gr Korn 100 gr Korn 80 gr

1965. 5 Korn 3 l Milch 10 Linn 1 St Fett 1 1/2 St Zink

Jahr 120 gr Korn für einen Tag Linn

1966 250 gr. Jahr 1967 300 gr Jahr Ringelweg 5 Hst.

Korn 4 Hst. 2 1/2 l Milch 3/4 St Fett 1 1/2 St Zink 8 Linn Jahr 100 gr

Korn 2 Korn 2 Korn 1 1/2 l Milch 200 gr. Fett
200 gr. Z. 4 Linn 50 gr. Jahr

Trifur Royer.

Man nimmt 2 th Trifurstein 8 th Lotterfay
 8 - 10 th Fett. Das Fett zur gahr lassen
 das Trifurstein unter lassen in ein
 mit 6 - 8 l. Royer weiffen. In ein Royer
 muß man erst yabere wein ab yrinßling
 mit muß man auch Klappat zu
 yabere, solange Royer bis ab ylerst ist.
 schüttet ab in ein langes Heiser und
 schüttet ab in ein Heiser wenn sie fast ist.

Puter peribor weiffen

Man die Puter yornicht sind mit Handlung
 in ein weiffen, ist lernweiffen Klappat weiffen
 damit sie ganz weiff sind, denn in Royer
 Klappat lern mit kurzer Zeit wenn sie
 erkupler laßer denn erkupler der zeit
 sie erlab mit weiff.

Offen vor der Leerdig. u. fr. Luft. Wärmeguss. 40°

Laberwidriges. Kirschenbrot mit Linsenrost
Kuch - Quark und Kirschenbrot.
Kuch. Obstkuchen - Quark mit Apfelwasser.

Kuchen mit Jafankraut und Kirschenbrot.
Kuch mit Kirschenbrot mit Quark.
Abend. Kirschenbrot mit Quark. Kartoffel
Kuch in Quarkbrot
Kuch und Kirschenbrot.

Offen vor der Luft in Werkstatt.
Kuchen - Quark und Laberwidriges.
Kirschenbrot mit Linsenrost Kirschenbrot.
Kirschenbrot mit Kirschenbrot Kartoffel
K. Kirschenbrot Quark.
Ab. Kuchen mit Kirschenbrot. Quarkbrot.

Waschmaschine: Scharf Plus 4

daruntermengen. Zusammgearbeiteten Teig 1 cm dick ausgewellt auf dem mit eckigen „KÜCHLE“-Oblaten belegten Blech in mittelheißem Ofen backen. Noch warm in kleine Lebkuchen schneiden und glasieren.

C VERSCHIEDENES WEIHNACHTSGEBÄCK

11 Farin-Plätzchen: „Gut und billig!“ 3 Eier, 250 g Honig, 250 g Farinzucker hell, 150 g Grießzucker, 1125–1250 g Mehl, 3 Messerspitzen Pottasche, abgeriebene Orangen- und Zitronenschale, Orangensaft, Zimt, Piment, Pfeffer, Kardamom, nach Geschmack. — Alle Zutaten zu sehr feinem Teig verarbeiten, mit Blechformen ausstechen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen, über Nacht stehen lassen, andern Tags braun backen. — Will man sie gleich backen, nimmt man statt Pottasche Natron oder Backpulver.

12 Honig-Leckerli: 500 g Honig, 250 g Zucker, 10 g Zimt, 3 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 3 g Piment, 5 g Kardamom, feingeschnittene Zitronenschale, 30 g gehackte Mandeln, 25 g Orangeat und Zitronat, 10 g aufgelöste Pottasche, 700 g Mehl. — Honig mit Zucker aufkochen, Zutaten begeben, den Teig einige Stunden ruhen lassen, in Holzformen drücken, auf „KÜCHLE“-Oblaten legen, am nächsten Morgen in guter Mittelhitze backen. Trocken und kühl aufbewahrt, halten sie sich ein Jahr schmackhaft.

13 Mandelbögen: 210 g geriebene, geschälte Mandeln, 150 g Zucker, 50 g Mehl, abgeriebene Zitronenschale, 5 g Zimt, 3 Eiweiß. — Eiweiß zu festem Schnee schlagen, geriebene Mandeln, Gewürze, zuletzt Mehl begeben, Masse messerrückendick auf „KÜCHLE“-Oblaten streichen. Über Bogenbleche legen, langsam backen. Die Masse muß sehr fest sein.

14 Nuß-Häufchen: 125 g fein gewiegte Nußkerne, 3 Eiweiß, 185 g Zucker, 5 g Zimt. — Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, Zucker, Zimt und Nüsse leicht unter den Schnee gemengt, kleine Häufchen auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und bei mäßiger Hitze backen.

15 Pfeffernüsse: Masse wie Nr. 8, aber mit 15 g Zimt, 5 g Nelken, etwas Kardamom, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, Zitronensaft. — Teig abrühren, 2 cm stark ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen, auf „KÜCHLE“-Oblaten legen, vor dem Backen trocknen, hellbraun backen.

16 Pomeranzen-Brötchen: 375 g Zucker, 3 Eier, $\frac{3}{4}$ Zitronenschale und Saft, 75 g Zitronat, 75 g Orangeat, 750 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver. — Zutaten $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, auf dem Nudelbrett abarbeiten zu leichtem Teig. Kleine, wecken-ähnliche Formen ausstechen, mit Orangeatschnitten belegen, auf „KÜCHLE“-Oblaten legen, bei mäßiger Hitze backen.

17 Schokolade-Busserl: 5–6 Eiweiß, 375 g Zucker, 50–60 g Kakao. — Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Kakao mit etwas Zucker und wenig Wasser auflösen, darunter rühren, kleine Häufchen spitz auf „KÜCHLE“-Oblaten dressieren, trocknen, ganz langsam backen.

18 Zimsterne: 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt. (Falls das Eiweiß aus besonders großen Eiern stammt, empfiehlt sich noch die Zugabe von 1–2 Teelöffeln Kartoffelstärke.) — Mandeln ungeschält mahlen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker zugeben, kurz mitrühren. Von dieser Masse etwas zum Guß zurückbehalten. Zur übrigen Masse den Zimt usw. geben, alles gut vermengen, Teig $\frac{3}{4}$ cm dick auswalken, Sterne ausstechen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen, mit dem Guß bestreichen und bei mäßiger Hitze backen.

19 Mandel- oder Nußlaibchen: 250 g Zucker, 250 g geriebene Mandeln oder Nüsse, 2 Eier. — Eier und Zucker schaumig rühren, Mandeln oder Nüsse daruntermengen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und backen.

20 Schokolade-Schnitten: 250 g Palmin, 250 g Zucker, 250 g Koch- oder Blockschokolade, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, viereckige „KÜCHLE“-Oblaten Nr. 10 a. Palmin mit Schokolade zergehen, aber nicht heiß werden lassen. Nach dem Abkühlen mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier unter Rühren begeben. Legenweise möglichst gleichmäßig die „KÜCHLE“-Oblaten bestreichen, alle aufeinandersetzen, das ganze 2–3 Tage kalt stehen lassen, dann mit Lineal und scharfem Messer in kleine, saubere Rauten schneiden.

Überreicht durch: W. u. H. KÜCHLE K.G.
OBLATENFABRIK
GONZBURG/BAYERN

1.000.11.58



Oblaten helfen backen

Weihnachts- und Teegebäck

MIT „KÜCHLE“-BACKOBLATEN

Liebe Hausfrau! Sicher ist auch für Sie das Backen nicht alltäglich, sondern etwas Besonderes. Und wie freuen Sie sich, wenn die ganze Familie, oder gar ein Gast, mit Hochgenuß und voll des Lobes an Ihrem selbstgemachten Gebäck knabbert.

Zugegeben, es ist allerhand Arbeit damit verbunden und die große Sorge um das Gelingen. Doch haben Sie nützliche Helfer zur Seite. Setzen Sie Ihr Gebäck auf „Küchle“-Oblaten! Sie erleichtern sich damit die Arbeit und vermeiden viel Mühe und Ärger:

Sie sparen das Einfetten der Bleche. So bewahrt das Gebäck seinen reinen Geschmack und kann niemals einen ranzigen Beigeschmack bekommen. Ferner dienen die Oblaten als Isolierung und verhüten das lästige Anbrennen. Backen Sie ruhig auch einmal eine größere Menge, denn die Oblaten schützen das Gebäck vor dem Austrocknen und erhalten es unglaublich lange frisch. Darüber hinaus werden Sie stets Ihre Freude haben am appetitlichen Aussehen Ihres „Selbstgebackenen“.

Und nun noch einen Rat: Holen Sie diese Rezepte öfter hervor. Eine Dose selbstgemachtes Gebäck bedeutet jederzeit etwas Feststimmung, ein wenig Medizin für zvielfältigen Alltag.

- 2 -



20 Rezepte

A MAKRONEN

1 **Mandel- und Haselnuß-Makronen:** 140 g Mandeln, 140 g Zucker, 2 Eiweiß, Zitronenschale. — Mandeln brühen, abziehen, fein stoßen oder durch die Maschine treiben, mit Zucker vermischen. Von 2 Eiweiß sehr festen Schnee schlagen, darunter mischen. Die Masse muß so fest gehalten werden, daß sie in kleinen Häufchen auf „KÜCHLE“-Oblaten gesetzt nicht auseinanderläuft; in mittlerer Hitze hellbraun backen.

Bei Haselnuß-Makronen sind statt Mandeln Haselnüsse zu nehmen.

2 **Kokos-Makronen:** 250 g Kokosraspel, 200 g Zucker, 2 Eier, Saft einer 1/2 Zitrone. — Eier und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten begeben, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und bei mittlerer Hitze backen.

3 **Haferflocken-Makronen:** 350 g Haferflocken, 250 g Zucker, 3 Eier, 40 g Butter, etwas Milch, 1 Backpulver, 5 Tropfen Mandelessenz oder Zitronensaft. — Haferflocken, Zucker, Eier, Butter, Milch, Backpulver, Mandelessenz verarbeitet man zu einem Teig gut durch. Man setzt kleine Häufchen auf „KÜCHLE“-Oblaten und bäckt bei mäßiger Hitze goldbraun.

4 **Schokolade-Makronen:** 250 g Zucker, 4 Eiweiß, 70 g Schokolade, 250 g ungeschälte, geriebene Mandeln, Saft einer 1/2 Zitrone. — Alle Zutaten gut vermischen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und kühl backen.

B LEBKUCHEN

5 **Basler Lebkuchen:** 500 g Honig oder Kunsthonig, 250 g Zucker, 100—150 g geschnittene Mandeln oder Nüsse, 75 g Zitronat oder Orangeat, 10 g Zimt, 5 g Nelken, 5 g Kardamom, 1 Zitrone, Kirschwasser, 10 g aufgelöste Pottasche, 10 g Hirschhornsalz, 2 Eier, 750 g Mehl. — Honig und Zucker mit etwas Wasser auf-

kochen, abkühlen lassen, alle Zutaten begeben, zuletzt Mehl einrühren, auf 4-eckige „KÜCHLE“-Oblaten legen, braun backen.

6 **Eisen-Lebkuchen, runde:** 2 Eiweiß, 140 g Mandeln oder Nüsse gerieben, 180 g Zucker, 50 g Zitronat oder Orangeat, 50 g Mehl, Zitrone oder Vanillezucker. — Die Masse nicht zu fest halten, auf runde „KÜCHLE“-Oblaten streichen, nach dem Backen glasieren. — Glasur: 140 g Puderzucker mit 3 Löffel Wasser oder Eiweiß dick anrühren, etwas Vanille oder Zitrone begeben und warm die Lebkuchen glasieren.

7 **Haselnuß-Lebkuchen:** 7 Eiweiß, 370 g Puderzucker, 200—250 g geschnittene oder geriebene Haselnüsse, 1 Zitrone, 50 g Orangeat und Zitronat, 10 g Zimt, Nelken, Muskatblüte, 75 g Stärkemehl, 75 g Mehl. — Eiweiß zu Schnee schlagen, vorsichtig mit den anderen Zutaten mischen. Mehl zuletzt dazu geben. Auf „KÜCHLE“-Oblaten streichen, nicht zu rasch backen.

8 **Nürnberger Lebkuchen:** 4 Eier, 250 g Zucker, 70 g Zitronat und Orangeat, 70 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln oder Nüsse, 250 g Mehl, 5 g Zimt, je 1 Messerspitze Nelken, Muskatblüte, Kardamom, 2 g Hirschhornsalz. — Eier mit Zucker schaumig rühren, die anderen Zutaten dazu geben, Masse auf „KÜCHLE“-Oblaten streichen, Lebkuchen schneiden, über Nacht abtrocknen lassen, bei schwacher Hitze backen.

9 **Weißer Lebkuchen:** 200 g Zucker, 50 g Honig, 3—4 Eier, 75 g geschnittene Mandeln, Zimt, Zitronat, Orangeat, 300 g Mehl, 5 g Hirschhornsalz. — Zucker und Eier gut rühren, Eiweiß zu Schnee schlagen, mit den übrigen Zutaten mischen, Masse auf 4-eckige „KÜCHLE“-Oblaten streichen, mit Zitronatscheiben oder halben Mandeln belegen, mit Zucker stauben, trocknen, in guter Hitze backen.

10 **Familien-Lebkuchen:** 500 g Kunsthonig, 250 g Zucker, 1 Ei, 1/2 l Milch, 5 g Nelken, 5 g Anis, 15 g Zimt, 125 g feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, 125 g feingeschnittene Nüsse, 2 Päckchen Backpulver, 1000 g Mehl. — Zur Glasur: 125 g Puderzucker, 3 Eßl. Wasser. — Den flüssigen Honig mit Zucker und Ei 10 Minuten rühren und Zutaten



- 3 -

- 4 -

95b

AEG-EBHZ

2

TURNAMAT SL

F-Nr.

Empfänger

in

am

AEG-EBHZ

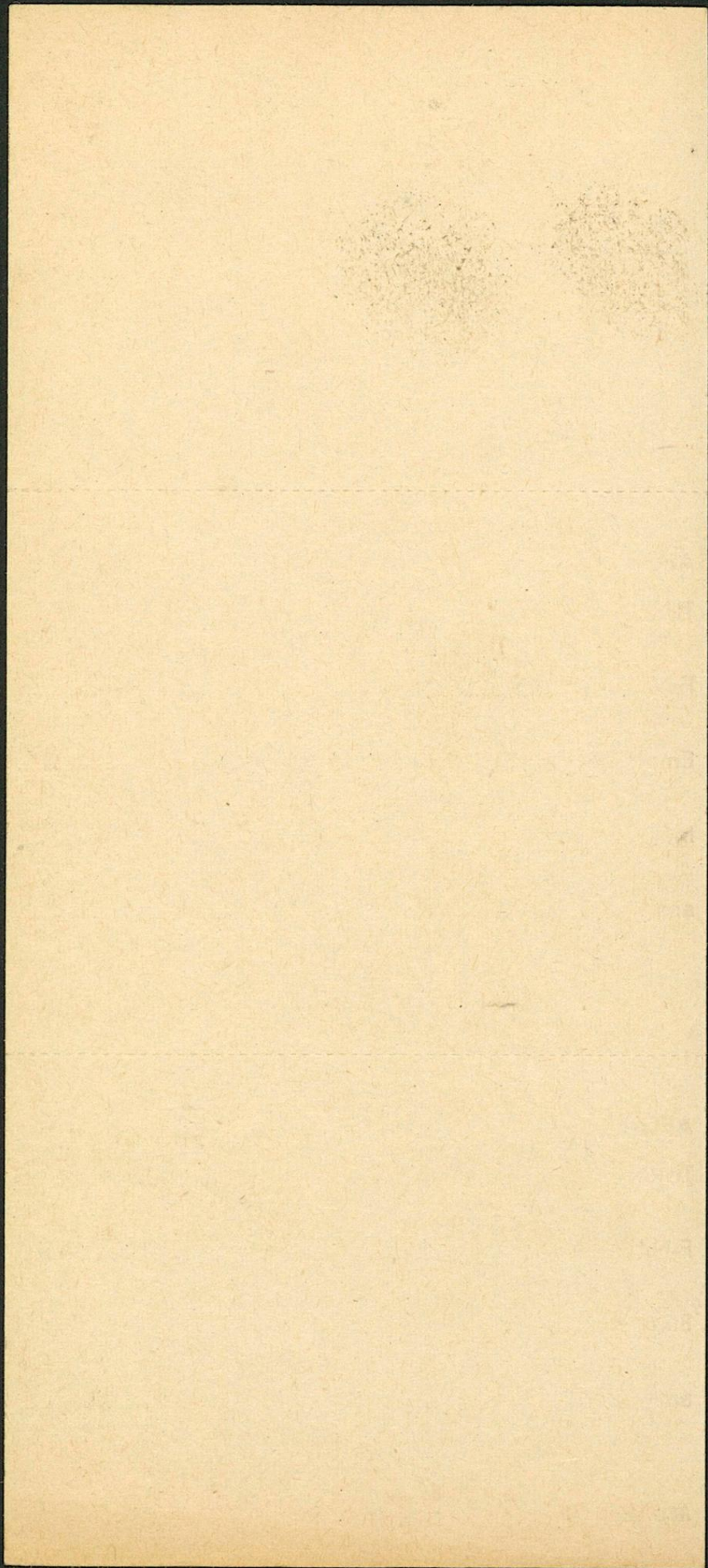
1

TURNAMAT SL

F-Nr.

Büro

am



95c

DAS KOCHBUCH

enthält die jahrzehntelange persönliche und praktische ausschließlich **erprobte** und **bewährte** Rezepte. Dieses B wie man sie heute vielfach findet. Anfänger können nach kochen. Ebenso wird aber die erstklassige Köchin das

497. Versoffene Jungfern.

4 Eßlöffel ganz feiner Zucker, 4 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Wein oder Apfelwein, 3 Nelken, 1 Stückchen Zimt, Stückchen Zitronenschale, Fett.

Den Zucker mit den Eidottern gut verrühren, dann das Mehl dazurühren, zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß leicht darunterheben. In Pfanne Fett heiß werden lassen. Mit Teelöffel von der Masse einlegen, beiderseits hell backen. Das Gebackene in Schüssel legen. Den Wein mit den Nelken, Zimt, Zitronenschale, nach Geschmack Zucker, heiß machen, darüberschütten. Kalt anrichten.

e Ausgabe!

BUCHBUCH

IN JULIE LUTZ

95d



S
V
D
e
t
e
L
L
j
i
g
W
ni
bee
sp

Eigelb vor dem Einrühren in den Teig mit einem Eßlöffel warmen Wassers verklopft.

Will man einen Hefeteig zubereiten, so zerlasse man das Fett nicht, sondern schneide es in kleine Stückchen wie bei einem Mürbteig und knete es unter den Teig, den man dann „gehen“ läßt. Er wird so viel lockerer und leichter und geht schneller auf.

Das Hängenbleiben von Gebäck auf dem Kuchenblech verhindert man, wenn man die Bleche mit salzfreiem Fett (Bienenwachs oder Backwachs) einfettet.

Will man Nüsse, Feigen, Datteln oder Zitronat durch die Zerkleinerungsmaschine geben, so stäubt man ab und zu etwas Mehl darunter. Dann bleibt nichts kleben.

Eischnee wird fester und läßt sich in kürzerer Zeit steifschlagen, wenn man die Eier eine Zeitlang vorher in kaltes Wasser legt.

Durch einige Tropfen Zitronensaft erhält der Zuckerguß für Gebäck und Torten einen schönen Glanz.

Will man eine Torte glasieren, so bestäubt man sie hauchdünn mit Mehl. Die Glasur verläuft dann nicht.

97e

W
S

4

Margareta Schmidt

Rezept für Eis-Schokolade

Zutaten: 200 g Kokosfett, 250 g Staubzucker, 100 g Kakao, 100 g Kartoffelmehl, 1/2 Päckchen Vanille.

Zubereitung: Das Fett zerlaufen lassen, dann rührt man den Kakao, Zucker und zum Schluß das Kartoffelmehl sowie Vanillezucker herein. Das ganze wird unter fortwährendem Rühren erhitzt, jedoch darf es nicht kochen. Die Masse wird dann in die Form gegossen und falls Schnee vorhanden ist, hineingestellt. Ist kein Schnee und die Masse soll trotzdem schnell erstarren, stellt man die gefüllten Formen in ein Gefäß, welches man wieder ins Wasser stellen oder einhängen kann.

Rezept für Eis-Schokolade

Zutaten: 500 g Kokosfett
250 g Staubzucker
100 g Kakao
180 g Stärke- oder Kokosmehl
2 Eßlöffel Rum
1 Päckchen Vanille
nach Belieben Mandeln

Pralinenförmchen

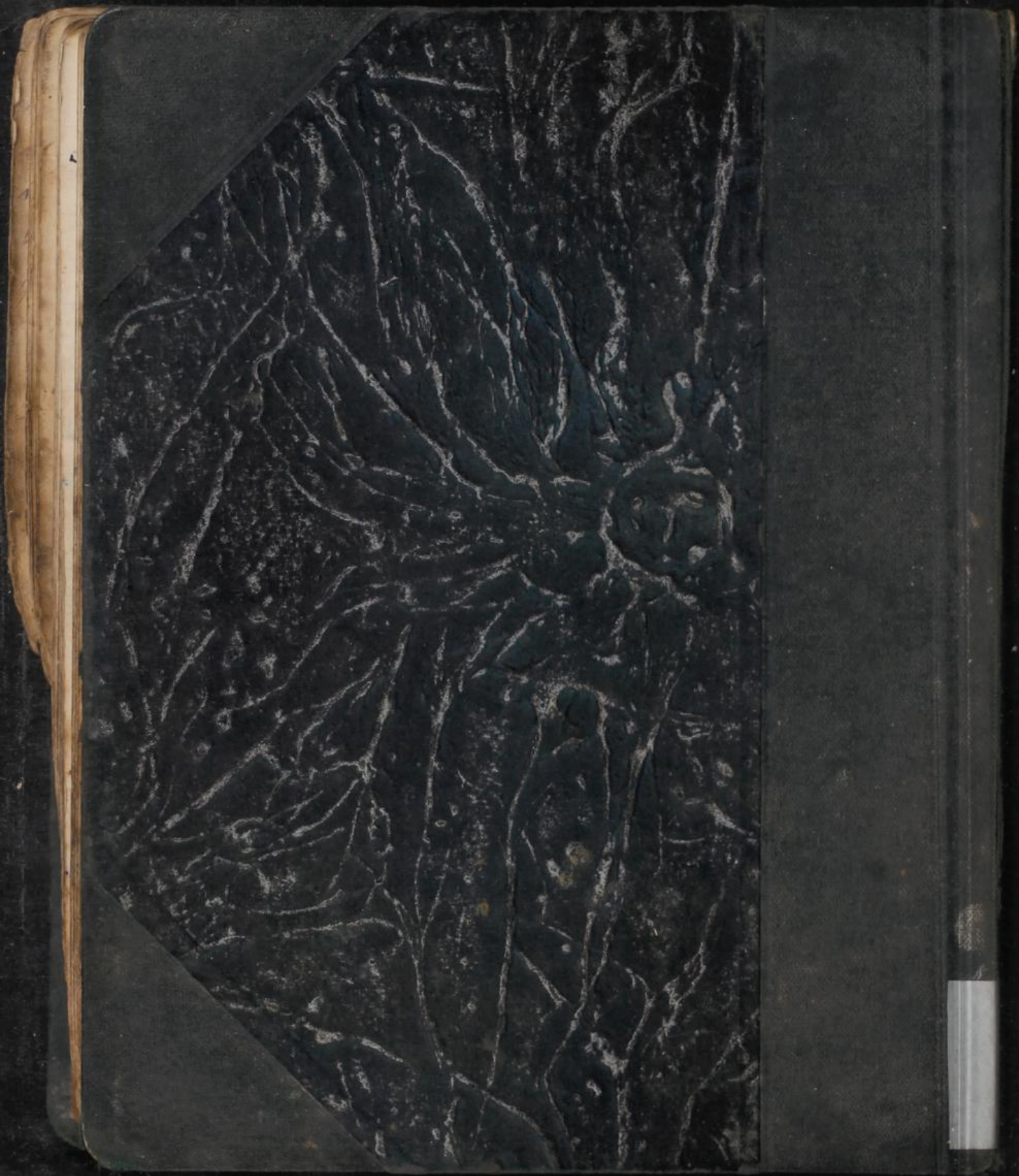
Geburt vor der Konfirmation vor Großjura bay.
 15 Stk. : 8 l Milch 12 Eier - 1/4 Stk Leinwand
 1/4 Stk Kofenwafelmalz 2 Stk Zincker in streub Urib.
 12 Stk. : 8 l Milch 15 Eier 2 Stk Zincker
 2 Stk Leinwand 3/4 Stk Kofenmalz.
 16 gr. Forman: 5 l Milch 35 Eier 3 Stk Zincker
 4 Stk. : 3 l Milch 15 Eier 1/2 Stk Zincker 2 Stk Leinwand
 2 Kuffenlöffel Kuten streub Holz 2-3 Eßl. Kofenmalz.
 20 Stk Gaf 1/4 l spißer Kuffen. Zinsman 2 Stk Gaf.

Gedächtnisfeier am 24. 4. 1936.

Leinwand in Labor Plöbdröfinggr.
 Rindfleisch mit Gahr und Karpfbar.
 Kirschenbrot mit Kirdaler mit Kymat
 Weinweiner mit Korte.
 Abend: Kirdalpäyer.
 Kothel; Kirschenbrot mit gr. Kildat in Kirdal.
 Kuffen mit Kirdal.







Colour & Grey Control Chart

Danes Picta

Blue
White

Cyan
Grey 1

Green
Grey 2

Yellow
Grey 3

Red
Grey 4

Magenta
Black

