

Koch-Rezept-Buch

für

~~H. Ding.~~

~~Mann 1899. heim.~~

für
Mutter Oeffen



My

R

W

$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{2}$

Z

div

gn

gn

ab

gn

win

nov

Z

37. 2 3
Kaufvertrag vom 15. November 1899.

37 Weiße Rüben
für 2 Personen.

Rüben	0,06 M
Wasser, Salz	—
$\frac{1}{2}$ Eßl. Fett	0,03 M
Mehl	0,02 M
$\frac{1}{2}$ Kaffeeb. Zucker	
Zwischen	0,02 M
	<u>0,13 M</u>

Die geschilderten Rüben werden in der Dampfküche
geschnittener, geschnitten in Salz- und Wasser
gekocht. Außerdem werden sie abgekühlt, in
abgekühlter Dampfküche, durch Rüben
gibt man ihnen ein Mehlpulver, so
man sie abgekühlt in Salz- und Wasser
vermischt durchkochen.

Zubereitungszeit 2 Stunden.

38. Geſchmack Diphtherieflüſſig
für 2 Perſonen.

$\frac{1}{2}$ H Diphtherieflüſſig 0, 34 M

$\frac{1}{3}$ Zinnbal, $\frac{1}{3}$ Gelbwürbe 0, 01 M

Weiſſes Waſſer
0, 35 M

Das Diphtherieflüſſig wird mit Zinnbal u.
Gelbwürbe in ſüßem Waſſer verſetzt u.
langſam davon weiß geſiebt.

Reiſzeit 4 Stunden.

d.

Wannfriede, den 20. November 1899.

39. Pflanzensamen.

für 2 Personen.

1 lb Kartoffel	0,03 M
1 lb	0,06 M
5-6 Pfl. Mist, 1/2 Pfl. Pulz.	
Tabak, Pulz)	0,03 M
1/2 Pfl. Fett	0,09 M
	0,21 M

Ein um Abend von den gegebenen, geschälten
Kartoffeln werden gegeben in. mit Mist,
für Pulz gibt man wenig. Man kann die
Mistzeit auch abwarten, wenn man finger-
lange Pflanzensamen davon in. Pflanz die
in Pulzwasser ab. Wenn die Pflanzensamen
abgetrocknet sind, werden sie im feinen Fett
gegeben.

Zubereitungszeit: 1/2 Stunde.

40.
Gedörrte Zwischpfaffen
Rezept Nr. 4. d.

Mannheim, den 29. November 1899.

40. Pfallsif

für 2 Personen.

100 Pfallsif 0,40 M

1/2 l Wasser

3 Spl. Salz 0,01 M

1/2 Zwiibel etwas Milch 0,47 M

Man stellt den Pfallsif mit kaltem Wasser mit Zugabe von Milch u. Salz an. läßt ihn langsam im Wasser kochen. Alsdann stellt man ihn auf die Seite und kocht ihn noch 10-15 Minuten zu. Zubereitungszeit: 1/4 Stunden.

41. Lüttarbaigriß.

für 2 Personen.

Lüttar	0,06 M
2 Spl. Mehl	0,01 M
Fischbrösa	
1 Spl. Essig	0,01 M

Zu feiner Lüttar rührt man Mehl für
 zu Zeit, löst mit wenig kaltem Wasser ab,
 füllt Fischbrösa auf u. läßt den Lüttar
 festig durchlaufen. Von dem Anrühren
 verzehrt man mit Essig.

Zubereitungszeit: 1/2 Stunde.

Darfstoffgehalt: 1/2 Pfund.

Regel für N. 17.

S.

Wormsheim, den 6. Dezember 1899.

für 2 Personen.

42. Gussengrützfrüchte.

$\frac{1}{2}$ l. Wasser	0,07
$\frac{1}{2}$ l. Saft	0,03 M
2 l. Gussengrütze	0,02 M
1 l. Wasser	—
11 l. l. l. Pulz	—
1 l. gelb	0,03 M
	<hr/> 0,08 M

Die Gussengrütze wird in feinem Saft, falls er
gelb gebräunt ist, mit etwas kaltem Wasser
abgelöst. Sodann füllt man die Früchte
in feinem Wasser ein, giebt das Nötige
Pulz zu und läßt sie schlammig kochen. Dieser
Aussatz muß man die Früchte mit feinem
Rohr ab.

Zubereitungszeit: 1-2 Stunden.

d.

Manufaktur, den 13. Dezember 1899.

44. Dalgewandkerl.

1 1/2 Zincker, 5 1/2 Eier, 30 g. gest. Zinn, 6 1/2 g. Formica
zusammen. Zitronen, 1 Messerspitze Fettseife,
1/2 Mandel, 1 Zitronen, 1 1/2 Mehl.

Das Zincker wird mit der Formica saunig ge-
weicht. Alsdann giebt man einen zu feinsten
Mandel, Formica sowie Mehl zu. mangt die
Messerspitze den Teig ^{zu} ~~mit~~ mangt gut auf
den Mandelbrot aus, schneidet ihn in drei
Stücke oder vier Stücke in. brennt die selben in ge-
wöhnlicher Hitze schön braun.

45. Du

45. Dalgewandkerl

1 1/2 Dalgewandkerl, 4 g. Eier, 1/2 Zincker, 1 1/2 Mehl und
Zitronen.

Das Dalgewandkerl wird saunig ge-
weicht. Alsdann giebt man einen zu feinsten
Mandel, Formica sowie Mehl zu. mangt die
Messerspitze den Teig ^{zu} ~~mit~~ mangt gut auf
den Mandelbrot aus, schneidet ihn in drei
Stücke oder vier Stücke in. brennt die selben in ge-
wöhnlicher Hitze schön braun.

Porzellan, mit feinem ~~weiß~~ bester Porzellan in ein
hiesiger Hitze schön gelb gebrannt.

st.

Mannheim, den 3. Januar 1900.

47. Diefing

Reinigt,

Mangold, Melde, Winterkohl, ~~und~~ Weißkohl

für 2 Personen

Gemüse 0,10 M

Brot, Butter, Milch

2 Hst. Fett 0,03 M

1 Hst. Mehl, 2 Zwiebeln

Milch oder Wasser 0,14 M

Das Gemüse wird sorgfältig gewaschen,
dann in Wasser zerhackt und in ein
sauberes Butterweisse gegeben.
Dann wird es abgeseiht und abgeseiht,
und abgedrückt. Hiermit wird
ein gelber Mehlstreifen bereitet, das Ge-
müse wird in gedünstet, mit Butter oder

Milchsaure Dünne n. mit dem nöthigen Pulz
vorsicht angesetzt.

Zubereitungszeit: 1-2 Stunden.

Größter Kartoffelsack.

Regulirung Nr 14.

st.

Kampagne, den 10. Januar 1900.

Nr 48. Pflanzmaterialien

Für 2 Personen

1/2 Liter Milch 0,35 M

1/2 Zwiebel, 1/2 Gelbwurbe 0,01 M

Essenzen des Duffen

1/2 Liter, 1/2 Liter Pfeffer

1/2 Liter, 1/2 Liter 0 0 1 M
0,3 9 M

Das nachgenannte Material, gelbe gelbe Milch wird
mit Pulz n. Pfeffer und Zwiebel n. mit Zwie-
bel, Gelbwurbe n. wenig essenzen des Duffen
versetzt. Ist das Material nicht beidern
Pflanzmaterialien, gibt es auch versetzt

Süßes Wasser zu n. läßt das Fleisch unter dem
 schweißigen Leinwand zu trocknen, das
 dann gießt man das Wasser überflüssige
 fort, wäscht das Fleisch kalt, wäscht
 es ab n. läßt das Leinwand zu trocknen.

Leuchtzeit: 7 Stunden.

49. Kerntaffelpulver.

Für 2 Personen.

- 1 lb Kerntaffel 0,04 lb
- Wasser, Pulz
- 1 fl. Öl 0,02 lb
- 1-2 fl. Essig
- 2 Kuffl. Pulz

Prinzip Wasser, 2 Zinibul 0,01 lb

Süßes Wasser oder schweißig
 die gut trocknen, was man man Kerntaffel
 dann gießt man in flüssigen Wasser, das
 man gießt man das Pulz, was man gießt die
 gut trocknen Kerntaffel mit Wasser
 Süßes Wasser oder schweißig n. mit

Der Herr Oberbaurat Herr. v. ...
Ab: ...

Zubereitungszeit: 2 Stunden.

st.

Rechnung, den 17. Januar 1800.

x 50. Geringer Kartoffeln.

für 2 Personen.

100 Kartoffeln	0, 0 3 M
1 Gering	0, 0 3 M
Reifen	0, 0 3 M
1 Zwiebeln	
1/2 Pf. Fett	0, 0 3 M
1/2 Liter in Butter	0, 0 3 M
	<hr/> 0, 1 8 M

Die geringere Effekten Geringe werden an-
 gützig, für ...
 die Zwiebeln ...
 die ...
 die ...
 die ...

mit Fett und Glycerin vorzubereiten.
 dann abfließen lassen und durch ein
 feines Sieb mit Wasser waschen und
 mit einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Man läßt die Mischung durch ein
 feines Sieb abfließen lassen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 - 2 Stunden.

d.

Wannsaure, vom 24. Januar 1900.

51. Dampfmaschine.

für 2 Personen.

7 l Milch	0,05 M
2 l Wasser	0,08 M
1 l Essig	0,03 M
1 l Glycerin	0,02 M
1 l Essig. Pulz in Zucker	0,01 M
1 l Essig	0,05 M
	<u>0,24</u>

Zusammenfassung der Kosten für die
 Dampfmaschine.

Die Kosten für die Dampfmaschine sind auf
 die gleiche Weise zu berechnen wie zu dem

Regel für den. Nach dem das Feigengewebe
 ist, kist man mit einem Glas oder mit
 einem in Wasser getauchten Blöckel Rinf
 ein wenig n. läßt die selbe etwas abkühlen
 1 Min. Feigengewebe man Fett, Wachs, Perle (Zinck) ⁱⁿ
 in einem Topf, läßt ~~Feigengewebe~~ Feigengewebe die
 dampfen und in einem n. läßt für 10 Min
 an dem ~~Feigengewebe~~ Feigengewebe. Sobald die Feigengewebe zu
 durchsichtig wird, das durch das feigengewebe
 geben

Zinck mit Feigengewebe 4 Stunden.

52. Herillweiß.

Für 2 Personen.

7 l Milch	0,05 M
Herill	0,03 M
Si	0,09 M
Zinck n. Wasser	0,02 M
	<hr/> 0,19 M

Die Milch wird mit dem Zinck n. ^{Wasser} ~~Wasser~~
 für Herillweiß gesetzt in einem Topf für

braucht. Nachdem wir das mit Milch u.
 feinstem Mehl in ein kassierendes
 Rührer beigeben u. das ^{mit feinstem} Teig
 gut kneten.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

Preis 18 Mark pro 1000
d.

Messung, den 31. Januar 1900.

Rentoffelbrösel
 für 2 Personen.

100 Rentoffeln	0, 03 M
1/2 Spl. Fett	0, 03 M
1/2 ltr. Dinst	0, 02 M
1 Ei	0, 08 M
1/2 Spl., Salz, Mehl	0, 02 M
1/2 Spl. Dinst, Salz	
1/2 Spl. Fett	0, 03 M
Darbberemmer	0, 02 M
	<u>0, 22 M</u>

Am Abend vor dem abgeben des Teiges u. ga.

für fälscht die Kerntoffeln von dem gewöhnlichen
 am Boden wüßte immer in feinsten Fett feine
 auf feinsten Dankwüßte, giebt diese in best
 für Mehl, Salz, Weibter Salz, was er mit
 die Messer giebt, so formt den in den Klößen
 den in, was ich immer in der Porzellan Salz
 messer ^{giebt}. Beim Anrichten feinsten
 die Kerntoffel Klößen mit in Fett gewässert
 den in der Form.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

54. Aufschnitt.

den Salat wird gegutet, dann in feinsten
 wirtet man in Kerntoffel.

Einige Regeln No 9.

Mannheim, den 7. Januar 1900.

55. Reibgerichte.

Für 2 Personen

- 786 Reis 0,06 M
- feinstes Mehl, 2 L. kaltes Wasser
- 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Löffel 0,04 M
- 0,10 M

Das Rohr wird manformel gebüßt, mit
 Draht in Pulz angesetzt in langsam
 manifig abgekocht. Alsdann schüttet man das
 Rohr ab, giebt ein Stückchen Lutter zu in
 stellt ihn einige Zeit auf die Seite das
 Handab.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

N 56. Dänische Labare

Für 2 Personen

2 1/2 Labare	0, 00 16
1/2 fl. Fett	0, 03 16
1/2 Zornikel, 1 fl. Fett	0, 01 16
Manformel Draht und flüßigbrennend	
1 Kaffeebohne Pulz, abgekochtes Pfeffer	
1 fl. Essig	0, 01 16
	<hr/>
	0, 35 16

Die Labare wird in einem kleinen Draht
 gelocht, angesetzt in einem kleinen
 Gefäß. Für feineren Geschmack man
 einen feinen angesetzt Zornikel, giebt

Viertelmarktstoffeln.

Royalstraße No 21.

d.

Verrechnung, vom 21. Februar 1900.

58. Fastmarkt Künflin.

Für 2 Personen

2 26 Mehl	0,07 M
76 Milch	0,05 M
Butter	0,03 M
Speise	0,02 M
1 Ruckfahl. Pulz, 1 Ei	0,08 M
wenig Zucker, Fett	0,18 M
	<hr/>
	0,43 M

Das Frisch zu dem Fastmarkt Künflin wird
auf die gleiche Weise zubereitet wie zu
dem Aghal Künflin. Ist das selbe möglich
dann, wenn man sich auf das Werk
wollt sich selbst hingucken und in
der Winter. Deshalb die Künflin
verformelungen sind, werden sie

Wannheim, den 28. Februar 1900.

100. Hartbeuten

für 2 Personen.

1/40 Hartfleisch	0, 00 M
1 Brötchen	0, 02 M
1 Ei	0, 06 M
2 Spl. Fett	0, 03 M
Zwinal, Putzsilber	
Dolz, Milchputz, Pfeffer	0, 03 M
1 Spl. Fett	0, 05 M
Beut, Gelberbe	0, 01 M
maximal Pfeffer	0, 40 M

Die Brötchen werden abgemessen in
geringer. Dadurch gibt man dann gut
sich flüssig in Luft zu verhalten
Zwinal, Putzsilber, Dolz, Milchputz, Ei in die
abgemessenen, gut waschen die Brötchen
dazum. man gut abgetrocknet
sich. Also man nimmt man die Pfeffer

100. ~~und~~ ~~mit~~ ~~Wasserdampfen~~ ~~und~~ ~~dem~~ ~~Wasserdampf~~
besteht aus Luft, ferner aus einem geringen
Theil des Wasser, und ist für die Luft
nachher zu beugen ist für die Luft
Luft zu beugen.

Zubereitungszeit: 1-1 1/2 Stunden.

1. Reife Kartoffeln.

für 2 Personen

1 lb Kartoffeln	0, 0 3 M
1 lb Pl. Fett	0, 0 5 M
Wass., Salz, Weibsel, Pfeffer	0, 0 2 M
Pfeffer	0, 0 3 M
zusammen Wasser	<u>0, 1 3 M</u>

Die Kartoffeln werden durch
sich in die Pfanne gegeben. Die
und besteht aus einem kleinen
Theil, giebt Salz, Weibsel, Pfeffer zu
letzten die Kartoffelblätter zu
für die Kartoffeln.

Zubereitungszeit: 1/2 - 1 Stunde.

10.

Manufaktur 4. März 1900.

62. Gärstarkung

für 2 Personen.

3 Tassen kaltes Wasser	
3 Eßl. Butter	0,03 M
1 l Wasser, 1 Eßl. Salz	
1-2 Eßl. Rasen	0,02 M
Düngergülle	0,01 M
Gärstarkung	0,03 M
	<hr/>
	0,10 M

die gärstarkung Gärstarkung =
damit kaltes Wasser, einen Viert-
el von Butter, Gelberüben. Zweimal auf-
geschüttet. Langsam und sorgfältig.
Dann füllt man mit warmem Wasser
für oder fließwasser auf, gießt Salz zu
und läßt die Dünge aufkochen, das Rasen
wird in der Dünge flüssig, gleichmäßig
in die Dünge langsam eingefüllt.

Kochzeit: 1 Stunde.

d.

Mannheim, den 14 März 1900.

63. Fingerringes Kalbfleisch.
für 2 Personen.

3 lb Kalbfleisch 0,08 M

saures Meerrettich

1 Pfl. Fett 0,05 M

2 Pfl. Mehl 0,01 M

marinirt Meerrettich

Zwiebel, Nulter, Lorbeerblatt

1 Pfl. Pfeffer, 2 Pfl. Salz, saure Pfeffer 0,02 M

0,16 M

Das Fleisch in (Lorbeerblätter) wird gewaschen,
in feine große Stücke geschnitten mit
saurem Meerrettich übergeben, damit ab
weicht wird. Für sauren Fett dünn
mehrmals Mehl, löst ab in feine
saure Meerrettich. Wenn gibt man das
Fleisch in große Stücke Salz, Pfeffer, Zwiebel,
Nulter in Lorbeerblatt zu. Dann das
Fleisch weicht wird Pfeffer oder 2 Glub

Die Probe wird durch Anwendung von ... für ...
 nimmt man zu ...
 gibt nicht ...
 der ...
 ...

Kurzzeit: 1 Stunde.

64. Hartkloßen.

für 2 Professoren.

3 alte Hart	- 0, 0 8 M
7 l Milch	0, 0 5 M
1 Ei	0, 0 6 M
3 Eßl. Fett	0, 0 3 M
Parafilin, Zoinbal	
Dulz, Weibkalt	0, 0 2 M
	<hr/> 0, 2 4 M

die ...
 über ...
 ...
 ...
 ...

füllt mit flüssiger oder Wasser auf
 mischt mit Pulz, Leberblatt, Pfeffer m.
 (b) Kalt. Dann der Leinöl einmal auf
 gut durch, giebt man die Kerntaffel =
 feil für zu m. läßt für wenig Wasser.
 100 Körner dann Anrichte giebt man
 etwas öfzig bei.

Zubereitungszeit 1 Stunde

68. Labkraut flüssig (wird gelblich) *Phosphor*
 flüssig

Prafer Regel N. 38.

J.

Mannheim, den 4. April 1900.

69. Kultur Pflanzengießung

1 l Milch wird mit 25 gr. Leinöl, 100 gr.
 Zucker, 100 gr. gewaschenen Pflanzensaft
 sandgarnast, Wadman ist man 100 gr.
 Leinöl ein m. füllt die Masse. Pflanz für
 verfährt sich zu werden in einem
 mit Wasser und gelblich. Pflanz.
 Man läßt die Masse auf feilhalten

in dieb. nimmern Wammilbrüggeßberg.

Wammilbrüggeß.

Diefer Royal No 52.

70. Daffax geinßfingern.

Für 2 Personen.

1 l. Daffax

10. gr. Salz

2 spl. Geinß

1 l. Wasser

1 Pfund Mehl

1 Ei

0, 0 2 M

0, 0 5 M

0, 0 1 M

0, 0 5 M

0, 1 3 M

den Geinßwein in das Wasser Rühren

den Wein in das Wasser Daffaxen

Wasser in 4 Hunden mit dem Wasser zu kochen

den Mehl in Wasser mit Wasser die

Wasser mit feinem Mehl Wasser Mehl

Wasser

Rezept: 2 Hunden.

Milchsuppe.

Für 2 Personen.

1 l Milch 0,20 M

1/2 Eßl. feines Pulz

1 Dose 0,03 M

0,23 M

Man schneidet den Dukt in feine Scheit-
ten, legt die in die Dreygarnschüssel u.
überstreut sie mit Pulz. die Milch wird
darüber abgeseigt. die Dreygarn-
schüssel 33 Minuten zinfen also sie sind dann
fertig damit.

Vorzit: 20 Minuten.

Milchsaib.

Für 2 Personen.

1 1/4 Dg Reis 0,06 M

1/2 l kaltes Wasser

1/4 l kaltes Wasser

1/2 l Milch 0,10 M

1 Kaffeeal. Pulz 0,01 M

0,17 M

mit einem weichen Platte ^{zu} kneten
u. mit feingepulvertem Bismut ^{zu} be-
streuen.

Zubereitung der Zubereitung 1/4 Stunde.

~~Gebrannte Messinggr.~~

für 2 Personen.

1 Pfund	Bismut	0, 0 2 16
1 Pfund	Wasser Pulz	
1 Pfund	1 Eßl. Fett	0, 0 8 16
1 Pfund	1 Zinibel	0, 0 1 16
1 Pfund	1 Eßl. Mess	0, 0 1 16
		<u>0, 1 2 16</u>

Das Brot wird in feine Bismut gepulvert
 u. mit Wasser u. Pulz ^{zu} besetzt, ^{zu} be-
 streuen u. ^{zu} kneten. Das Mess wird in
 dem Fall ^{zu} besetzt, die feine
 gepulverten Zinibel ^{zu} besetzen,
 u. ^{zu} kneten. Die Messinggr.
 wird ^{zu} besetzen in die ^{zu} be-
 streuen. 1/2 Stunde mit ^{zu} besetzen.

Reinzeit: 1 1/4 Stunden.

Einkaufszettel
für 2 Personen.

Wurst, Salz			
Gewürz	0,02 M	Überschlag	0,09 M
Zwiesel, Gelberübe	0,02 M	3 Epl. Mehl	0,02 M
1/2 Epl. Fett	0,04 M	1 Ei	0,05 M
Wurstbrot	0,01 M	Wurst für 2 Pers.	0,06 M
	0,09 M		0,16 M

Das Wurstbrot wird mit dem Salz, Gewürz, dem
 überschlagenen Zwiesel u. Gelberübe gebackt.
 Das Mehl wird mit dem Ei, Wurst, Salz
 zu einem glatten, dünnen Teigform
 gerührt. Darauf wird das Gewürz und das
 Ding gewaschen, läßt man das
 Teigform mit den Röhren leeren in
 das Backrohr für 2 Personen legen. Die
 wird hier am besten mit in fallige
 köstliche Wurst zubereitet.

Reiszeit: 1 Stunde.

Pfermentierung.

2-3 Liter

1/4 Hl Mehl 0,05 M

1 Liter Milch 0,04 M

1/2 Pfl. Salz, 1 Ei 0,06 M

1 Pfl. Fett 0,08 M

0,23 M

Das Mehl wird mit Milch, Ei u. Salz zu einem dünnen, glatten Teig angesetzt.
 Das Fett wird in der Pfanne aufgesetzt, wenn
 mit dem Teig mit dem Löffel in die
 Pfanne gegeben, darauf in der Pfanne
 darin gleichmäßig verteilt und unter
 Rühren auf einem Feuer gelb gegeben.
 Wenn es nicht mehr in der Pfanne, so
 ist es mit dem Löffel vollständig für
 die Pfanne. Es ist, wenn es gegeben ist,
 ein wenig Wasser in die Pfanne, die bis zum
 Abkühlen immer Tag mit verschiedenen Stoffen
 geschüttelt wird. Zubereitungszeit: 44 Stunden.

Gaberkorn Salzpfistern.

für 2 Personen.

2 Dornen	0, 06 M
8 Eßl. Mehl	0, 03 M
1/4 l. Milch	0, 05 M
1 Ei 1 Kaffeeb. Pulz	0, 05 M
1 Eßl. Fett	0, 08 M
	<u>0, 27 M</u>

Die Dornen werden in einem feinen Siebe zer-
pufft und in Milch eingeweicht. Von
den übrigen Milch, Mehl, Ei, Pulz wird
eine dicke Pfannkuchenteig gemacht.
Die Pfistern werden hierin
eingeweicht und in feinem Fett ge-
gabelt.

Zur Bereitung der Zubereitung:
1/2 Stunde.

Kerntoffelbrühe.

für 2 Personen.

4 Kerntoffeln 0,02 M

3/4 Pfund Zucker

1/2 Liter - 1/2 fl. Maß

oder 2 fl. Maß 0,04 M

0,06 M

Die Kerntoffeln werden gewaschen, gespült,
 in Wasser geschnitten, waschen und
 trocknen. Man gießt 1/2 Liter Wasser
 über sie und kocht sie 1/2 Stunde
 lang. Man gießt nun noch 1/2 Liter
 Zucker zu und läßt die Brühe
 1/2 Stunde kochen. In dem Augenblick
 wenn sie mit dem Zucker
 kocht, gießt man noch 1/2 Liter
 Wasser zu.

Kochzeit: 1 Stunde.

← Gärstoff-Riechfarr.
für 2 Packungen.

1/2 H Riechfarr	0,100 M
1/2 Tuffa Adressen	
Zinnob, Zink	0,02 M
	0,12 M

Die Riechfarr werden mit Stahl, gesäuert.
farr, mit Adressen. Zinnob in indan
Gärfarr weiß gärfarr, gärfarr n. un.
gärfarr.

Reifzeit: 1/2 Stunden

Gärstoffträger.

Kartoffelgärstoff	0,06 M
2 Kartoffeln	0,01 M
1/2 Pl. Jast	0,04 M
no. Adressen, Dely	—
	0,11 M

Gärstoff n. Kartoffeln werden gärfarr
oder gärfarr, gärfarr n. gärfarr.

Kalbbrot.

für 2 Personen.

1/2 lb Kalbfleisch	0,35 M	Überwey	0,44 M
1 Eßl. Fett	0,08 M	1/8 l Pfeffer	
1/2 Eßl. Pfeffer Salz		1/2 Eßl. Mehl	
Zwibul, Gelb, Lw. 1/2	0,01 M	3 Eßl. P. Pfeffer	
	0,44 M		0,44 M

Das Fleisch wird mit einem kleinen Fingerring
 abgemessen, leicht geschnitten, mit Salz u. Pfeffer
 bestreut u. in feinem Fett gebraten. Wenn kühl
 das Fleisch auf beiden Seiten mit dem Zwi-
 bulb u. Zwiebel, Gelb u. Lw. in einem offenen
 Kuchenteller, gießt dann etwas von Pfeffer
 züßig in den Löffel in dem Löffel
 oder läßt ihn in dem Löffel glücken, züßig
 darth, wenn dann die Züßigkeit mit einem
 kleinen Löffel in dem Löffel in dem Löffel
 so wie die Löffel in dem Löffel, wenn dann die Züßigkeit
 dann weiter fort, mit etwas Mehl die
 die Züßigkeit in dem Löffel. Löffelzeit: 1 Stunde.

Hyridalbauverfahren.

1/2 Maßl	0,09 M	Übertragung	0,31 M
3/4 Tupper Milch	0,04 M	Zins der Ginst	0,08 M
1/2 fßl. Dutz		Dunkelmaße	0,02 M
Hydra	0,03 M	1 1/2 l Hyridalbauverfahren	0,18 M
Lutter, fi	0,15 M		0,59 M
	0,31 M		

Die in Luttermaße Milch verfigaläfte Hydra wird mit 1/2 Maßl Milch zu einem Übertragungsmengenmaß. Nachdem das selbe verfigungsmäßig ist, wird die "übige" Luttermaße Milch, Lutter, fi, Dutz zu dem Tieg gegeben und darauf befehlungen gepflogen, bis es sich durchlöcher lässt. Sobald Hyridalbauverfahren man ihn verfahren mit Maßl bestäubten Lutter und in. legt er sich mit Lutter bestäubt Lutter. Nachdem das Tieg gut verfigungsmäßig ist, bestäubt man ihn mit Dunkelmaße, gibt die wahlbaren Hyridalbauverfahren ferner Zins in Zinsdarreichung

n. best dem Rinfen bei Hunden Gitzu
galt.

Zubereitungszeit: 3 Stunden.

1 Pfützla.

für 2 Personen.

2 Tassen Mehl	0,10 M	Wälder Vorkauf	0,21
1 Tasse Milch	0,10 M	1/2 fl. Fett	0,04
1/2 fl. Pulz	2 l Pfeffer	Dunkelmehl	0,01
2 fl. Pulz	0,01 M		0,26 M
	0,21 M		

Das Pfeffer zum Abkochen wird mit dem
Pulz eingesetzt. Das Mehl wird mit dem
fi, Milch u. Pulz zu einem glatten Teig
geknetet, so lange, bis die für sich
Löffel löst. Dann legt man Teil des Teigs
auf einen weissen Löffel, kocht ihn
u. schabt mit dem Pfeffer kochen, dann
Pfützla in dem Pfeffer. Dann für
ein Pfänchen u. so weiter kochen, wenn sie

mit dem Pfannenlöffel herausgenommen und
in eine feine Platte gegeben. In dem Anrösten pfannmüchelt
man die Dätzlein mit in Fett geröstet am besten
Zeitdauer der Zubereitung 1 Stunde.

Zusatzsammlung.

1 1/2 Maßl	0,10 16
3/4 Tasse Milch	0,04 16
1 Ei	0,06 16
1/2 Eßl. Salz	
Zucker	0,03 16
2 Eßl. Fett	0,16 16
	<u>0,39 16</u>

Die Zusa wird in lauwarmen Milch anrösten.
Nebst Ei u. Salz zu dem Maßl geröstet, das Fett
wird solange geschlagen, bis es sich vom Löffel löst.
Hierauf läßt man den selben 1 Stunde erhitzen
u. bester flüssige Kuchen oder Kuchlein daraus.
Zubereitungsdauer: 1 1/2 Stunden.

Kuchlein dinst.

Kerulfür für Kläber.

für 2 Personen.

3 Lothfenn	0,09 M
1/3 l Milch	0,06 M
1 fl. Zink	0,01 M
1 fi	0,06 M
2 fl. Fett	0,16 M
1 fl. Zink u. Zimt	0,01 M
	0,39 M

Die Milch wird vor dem Abguss über ein Sieb
 in einen Pfaffel gegolgt, fi wird mit Milch u.
 Zink vermischt u. über die Lothfenn gegossen.
 Wenn diese weiß sind, werden sie in Delenöl
 eingeweicht u. in feinem Sieb durchgelassen.
 Dann kommt die Mischung über ein Sieb in ein
 Zink u. Zimt.

Gebirgs Lixur.

für 2 Personen.

1 lb Lixur	0,10 M
1/2 l Pfeffer, Zink u. Zimt	0,03 M
	0,13 M

Die Linsen werden gewaschen in 4 Theile getrocknet
 am. Nach dem waschen das Königswasser durch
 Saure fah, läßt man sie, selbst mit Salpeter bedeckt,
 mit Zink in. 40. Zink in auf Wasser die Linsen
 kann man mit Mehl oder (Kartoffelmehl) häu-
 fändig machen, wenn die Linsen für andere
 verwendet sind.

Kochzeit: 2-3 Stunden.

Amidylätzform.

Messung gibt 25 Mmk.

700 gr Zink	0,08 M
24 gr Mehl	0,05 M
2 gr Zink	0,14 M
Amid	0,01 M
Mehl	0,03 M
	<hr/>
	0,31 M

Wachsbereitung.

Das Glycerin wird gewaschen mit feinem Sand
 abgewaschen, erwärmt in mit Wasser befeuchtet.
 Das Mehl wird gewaschen.

Leerkon:

die ferner werden mit dem Zink 1/4 M. feiner
gerührt. Dann wird die n. auf n. weis der Maß
eingetragen. Mit einem Kupferlöffel setzt
man die große Gießform ein und das
läßt die Plätzchen so lange ansetzen bis das
das schmilzt, bis sie gut angedreht sind. Man
berst sie bei Mittelfitz 20. M. zu ferner
soll gelbes sein.

Gebühren v.

Maßgewicht 50 M.

1 1/2 Maß	0, 18 M
1/2 Maß Zink	0, 14 M
6 figalb	0, 24 M
1/2 Maß Lötmas	0, 60 M
1 Literon	0, 10 M
1 Hänges Hammer	0, 10 M
	10, 36 M

6 figalb in 1/2 Maß Zink weis man feiner gerührt
1/2 Maß weißer Lötmas, ein Hänges Hammer

Verb-Gulbe vinnu Litvora in 100 gr. Most dazu. Dann
 die Massigkeit, pfundlos man 14 in, für da-
 vor ab, ferner 1/2 Liter ab, luyt für ein vier be-
 weffend Luyt in. luyt für ein vierzig gr
 gelb.

Sokolada - Anflang.

Man rüfzt 150 gr. Zimt most mit 1 l Milch glatt
 an, läßt ab in der beständigen Kühlung
 4 gr. Zimt in. 90 gr. gewinnbare Sokolada,
 wabst 60 gr. Lütten dazu, rüfzt ab noch ein
 wenig über dem Feuer, bis ab sich von der
 Schanna löst, läßt ab in kaltem in. rüfzt dann
 das Gelbe von 5-6 Finger in. schlieflich der zu
 diesen geschlagenen Meisen der für die
 füllt den Teig ein in. luyt für ein luyt für ein.

Kartoffel - Pudding.

250 gr gewinnbare Kartoffeln, 125 gr. Zimten, Verb
 Gelbe in. der Past vinnu Litvora, 6 fig gelb, Verb
 Meisen zu diesen geschlagen, wie in
 rüfzt ein Pudding form mit Lütten geschlagen

mit Hartenfl. bestand in 1/2 P. G. gebunden. 6
wird in der Form angesetzt.

So salade Einfließen mit Mandel

1/4 Kilo eingepulverte Mandeln, 1/4 Kilo Zucker, 15 gr
Zimt, 1/8 Kilo Schokolade muß fein gepulvert werden;
6 Finger werden dann zu Pulver gepulvert.
gan, das in der Form angesetzt mit einem Ruffen.
wird die Masse mit dem Blei gepulvert in
gebunden

Süße Speisen.

Pumppudding.

3 1/2 Hühnerbrust Pfefferkuchen, 1 1/2 Hühnerfleisch,
 1 1/2 Pfefferkuchen, 1/2 Hühner Brust, 1/2 Hühner
 Speck, 1/4 Hühnerbrust Pfefferkuchen, 1/4 Hühnerfleisch,
 6 Eigelb, 1 Hühnerbrust Pfefferkuchen, 10 Löffel Mehl,
 1 Hühnerbrust Pfefferkuchen, eine Messer Spitze von
 Pfefferkuchen. (diese Messer Spitze in geschälte 3 Pudding)

Weckpudding.

die Milchbrust werden in Hühnerfleisch gepfeifert.
 die Pfefferkuchen mit Salz und bestreuen,
 den Boden mit Pfefferkuchen belegen. ebenfalls be-
 streuen, legt große Pfefferkuchen hinein, dann
 gepfeiferte Mandeln. eine Lage Hühnerfleisch,
 Pfefferkuchen so fort, bis die Form gefüllt ist. dann
 wird siegel mit Pfefferkuchen und Milch dazu.
 die dann in die Form gegeben. im Wasser
 gekocht.

Mandel-Pudding.

6 Eigelb, 6 Eßl. Zucker, wenn man gut weißet,
dann 1/2 lb Mandel, 2 Eßl
Schokolade, wenn Pfeffer anzubereiten - mit
Wein anzufüllen, oder Liqueur u. Pomme
ranger anzufüllen, dieses zu einem Teig weißet,
wenn man weißet, dann Pfeffer fein, die
Form mit Butter bestreuen u. Backrost
u. im Ofen geben.

Brod-Pudding

Man nehme 3 Eimer, schlage sie zu Pfeffer,
man nehme 1/2 lb Zucker, 1/2 lb Butter u. ein
Glas Rosmarin, man nehme das feinwendel,
dann Pfeffer zu letzter fein.

Geschlagenen Pudding.

Man nehme 1 lb u. 4 bis 5 Eier zu einem
Form. das Meiß zu Pfeffer. das Gelbe
mit Zucker u. Milch anzufüllen. die Form
gut mit Butter bestreuen u. gut bestreuen
mit 1/2 lb Butter u. oder Wein fein.

Citronenpudding

6 Eigelb, 3 Eßl. voll Zucker, dab abgerieben
 wird Citronen in den Saft, die weisse Kruste
 zusammen mit dem Zucker gerührt, bis es
 anfängt zu kochen. Dann setzt man 1/2 Eßl.
 voll Mehl in Rührer ab, dab die Masse zu kochen
 geschlagen. Setzt es in den Saft. Die Masse
 backt ab 3/4 Stunden im Kochen durch das
 Wasser.

Reispudding.

1/2 lb Reis brüht man zu einem halben, kocht
 ihn in einem Ltr. Milch, dann abkühlen
 lassen in ein Weissem Leinwand =
 wasser, 1/4 Zucker 6 Eigelb, dann setzt
 man das Eigelb hinzu, dab abgerieben
 wird Zitronen, dab Zitronen zu kochen
 geschlagen, die Masse mit dem Zucker
 kochen in. Setzt ab dem in Kochen das
 Wasser in Hand.

Pudding in Weck. (6-8 Personen)

$\frac{1}{4}$ lb Leinwand $\frac{1}{4}$ lb Zucker feinmüsig gerührt
mit 4 Eigelb $\frac{1}{2}$ Pfund, dann abgerieben
in Milch gerührter Milchreis. Darunter
gerührt, Formierung in Pfund 20 d. Rosinen,
Mandeln, das Abgerieben einer Citronen,
das Dripfen von nur 4 Eiern zu Pflanzung ge-
goren, oder. Rufen darunter gerührt, die
Form mit Leinwand bestreuen. Zucker be-
streuen, ausgefüllt mit $\frac{1}{2}$ Pfund mit
Wasser gebackt.

Halter Reispudding.

Der feinste Reis wird zweimal gebrüht,
dann kommt in einer Kupfervanne ein
Reis 5 Pfund von Wasser, 1 lb Zucker, man
dies kocht, den Reis fein, zu gut als.

Marmor-Pudd.

$\frac{1}{2}$ lb Leinwand wird feinmüsig gerührt 1 lb Zuck-
er und 2 Eigelb, 6 Eigelb 1 Tasse
Milch. $\frac{1}{2}$ lb Drogenmasse, $\frac{1}{2}$ lb Kartoffelmehl

1 gussweise und Kaffee. Natron, alles in
 w. wass. süßlich gemacht; zerlegt den Pfann
 der 6 ferner. Dem will man die Masse
 in 2 Teile, wasser unter dem kleineren Teil
 2 ynter. spl. voll Laccas in fülle die Masse
 mit spl. abrennfeld in die mit ynter mit
 Leinwand bestreift man in dem wass gussweise
 form. diese Masse geht 2 Rufen in in
 wäßiger Hitze 3/4 bis 1 Stunde gubstern.
 Brot = Dorle.

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 3/4 lb Zucker | 114 1/2 ungetel Zucker |
| 4 ganze Eier | 2 ganze Eier |
| 14 feigalb | 7 feigalb. |
| 2 84 gr. Mandel | 142 gr. Mandel. |
| 24 gr. Zitronen | 12 " Zitronen. |
| 29 " Formananzungsfal. | 12 " fo. |
| Zink, Kalken, Maltatun. | 70 " Leinw. |
| 147 gr. Leinw 1/8 Rotwein. | |

1 lb 1/2 Mandel Zucker
6 ganze Eier
21. Eiweiss
426. gr Mandel
Zit.
Po.

1/2 lb Zucker.
9 Eier
9 Esl. Weisse
Gewürz.
Zitronen Form.

211 gr. Brot.

Linzen-Torte.

1 lb Butter
1 lb Zucker
1 lb Mandel
6 Eier
Zimt, Melkan, 20 gr. Zit. Form.
1 lb Mehl.

Mandel-torte.

6 Eier
1/2 lb Zucker gewürfelt
1/2 lb Mandel, davon die Hälfte.

Anis-torte.

4 Eier, 1 lb Zucker gewürfelt, 1 lb Mehl, 3. gr Anis.

Gewürzkuchen.

- 60 gr. Butter
- 1 lb Zucker
- 1 lb Mehl
- 3 lb Zimmt
- 3 lb Nulken
- 1/4 lb Pulvermänn
- 2 Eigelb
- 2 Eipflan
- 1/2 Weintrauben
- 1 1/2 Tassen Mehl: Milch
- 1 Backpulver

Dann wird der Kuchen 1 Stunde im heißen Ofen gebacken.

Käse Ding.
in
Eingen 1903.

allm?

Wassersandbadzylinder.

1 1/2 Zirkel 4. f. ein pflanzlich gewisses
15 gr. zimmer Messel bis die Masse steif
geworren ist, die Waage lässt man
über Wasser stehen, gleichwie sie mit
gewöhnlichem zirkel und in feinen Ring
wornen haben.

Gebirg zimmer Raffen.

1 1/2 Messel, 1 1/2 Zirkel 4. gr. Gipses von
solch 5 f. ein in wasser zimmer feig geworren
über Wasser stehen lassen u. nach
halben anfangs wasser mit feinen
kieselsteinen u. gebirgen.

schleimbad.

die schleimbad macht man durch ein haar
fied gewirren 1/4 schleimbad macht 1/4 l.
wasser, 1/2 Zirkel von 3-4
mit dem wasser.

Um die fied zu wasser man durch feig
legen.

Wassillfieb.

Milchzucker in Herbilla künstlich kochen
lassen, zu 1/2 l. Milch beigefügt, das
gelbe saft was sich in dem saft,
dann noch milchzucker zum nachsetzen
als ein saft in saft kochen lassen

Mandalarz.

6 feinstes saft zu 1/2 l. saft
zum n. mit einem 2 zucker künstlich
zum saft. Von 1 d. Mandeln (geröstet)
mit dem saft abgerieben die
andere hälften geröstet, leicht
mit 1/2 l. saft zum saft gelb geröstet
n. unter die Masse zum saft, auf da:
lode saft n. bei saftigen saft
gaben saft.



Zinnverweilung.

100 gr. Zinn wird gut gewaschen,
in 4 fin 30 gr. Zinn mit $\frac{1}{2}$ Zinn
1 Messerfüllen Kalken, $\frac{1}{4}$ Hagestapfen
Mandeln dazu. Man nimmt jede
Mahl die den Tag anstift.

Gipsförmchen

10 Messerfüllen $\frac{1}{2}$ Zinn 4 fin. der Zinn
wird sorgfältig mit dem feinen Sand
wischen ab. Der Hagestapfen eine
Pistone. Man lässt die Messerfüllen
Zeit stehen. In jedem den Tag
in Förmchen mit die Gipsförmchen
sind man den Tag in dem
jeder Lüttchen soll gelb gebraten

Wasserküchlein.

$\frac{1}{2}$ Pistone $\frac{1}{2}$ Zinn $\frac{1}{2}$ Messerfüllen
finen mit dem Sande gemacht
die Pistone wird gut gewaschen
dann wird der Zinn mit dem feinen

was nicht, sondern Herrilla sagt,
 dann wird die Kasse noch mehr
 was nicht, in fernerem vergr.
 Hofen in bei y... g...
 Gussal...
 120... Gussal...
 3...
 Dann...
 Gussal...
 ganz...

Wortstimmungen ein Wort das Wort.

Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)
Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)
Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)
Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)
Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)
Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)
Wort in dem (transitiv.) sich befinden (reflexiv.)

Wortstimmungen.

Alte Wortstimmungen sind die Wortstimmungen. Die
Wortstimmungen sind die Wortstimmungen.

again
flag
fit
left

flag

I Suppen.

Wecksuppe.

Die Weizenkörner auf Reife lassen, durch
ein Sieb zu passieren. Dann mit Fleisf-
brühe anfüllen, dann wird man Linsen,
Kraut u. d. Kartoffeln, läßt abgallen werden
u. rührt mit Fleisfbrühe ab, man
kann auch Pfeffer dazumischen.

Linsensuppe.

Die Linsen werden gut gewaschen u.
mit Fleisfbrühe anfüllen, dann wird
Linsen u. Pfeffer u. d. abgesehen.

Französische Suppe.

Man pflegt Kartoffel, Gelbwurz, Lauch,
Zwiebeln, Petersilie, Dill, Sellerie,
u. d. in längliche Stücke zu schneiden u. d. in
mit Linsen u. Fleisfbrühe anfüllen, dann füllt
man mit Fleisfbrühe an.

Butterschwämmchen.

Man läßt Butter in. Mehl gelb werden
 rührt ab mit Milch ab. Dann rührt man
 durch ein feines Sieb ab. Dann kommt ein
 wenig Salz, Potasche in. Mehl dazu
 in. Mehl mit einem Kaffee. Dann rührt
 ab. Kocht die Masse in Fleißerweiss auf.

Flockensuppe.

Man rührt ein Ei von einem Mehl in. Milch
 ab, abganz dünn, ein wenig Salz
 dazu. Läßt die Masse ein Pfund rühren
 durch in die Fleißerweiss.

Kartoffelsuppe.

Die Kartoffel wird zerhackt in Stücke geschnitten
 ab. ein wenig Salz, ein wenig Butter
 die Kartoffel durch ein Sieb gesiebt
 ein wenig Salz dazu. Das rührt man
 ab. Mehl gelb werden, rührt ab mit
 Fleißerweiss ab. macht die alle
 durch ein Sieb.

Erbsensuppe.

Die Erbsen werden gut gewaschen, gut abgewaschen.
falls die Erbsen flüchtig sind, dann wird die Erbsen in
Wasser, das gelb gemacht ist, abgewaschen und
dazu gegeben.

Bohnensuppe.

Die Bohnen in. Ring. Kartoffel werden gewaschen
Bohnen kochen in. Wasser flüchtig in. Dann
wie bei Kartoffeln. Erbsen Suppe aufsetzen.

Markklöse.

Zuerst wird das Mark gewaschen, bis es
schon weiß wird, fünf Minuten in. Wasser
kochen, wofür die Eier und nach dem Kochen
fünf Minuten, fünf Pflanz, Milch Pasteten. fünf
Minuten in. Wasser kochen, nach dem
Kochen. Kochen in. Wasser kochen. Dann
nach dem Kochen in. Wasser kochen.

Wechselwärmekensuppe.

Wenn das Wasser wird die Rinde abgewaschen
und gewaschen, und dann in. Wasser kochen.

II Gemüse

Rotkraut.

Das Kraut wird Abends vorsof für ein ge-
pfeilt Honig. dann gemacht, raffet
nimmt man Rotrüben offig oder Anis für
offig in ein wenig Salz in. pfört ab da-
rüben, damit das Kraut schön rot wird,
Mangold soll man ab bei, mit
Kalken basten. Mangold daran. vor
dem Anis Kraut ein wenig Zucker
in. Rotkraut über das gefürt.

Wirsingkraut.

Das selbe wird man ab gegürt. ganz er-
pfeilt in der Hand des Pappes mit Puder
abgabürt. dann mit Kalken des Pappes ab-
gegoffen. dann läßt man Luft in Maß
schön gelb werden, das Kraut ab mit Kal-
ken des Pappes oder Pflanzensaft ab gelöst, gepfeilt.
das man ein wenig gelben Rüben. selbe Mangold
hazig, dann wird das Kraut fast ab gelöst

u. fein geschnitten u. einige Minuten kochen
lassen. Eben so wird das Weisskraut
zubereitet wie Kammerwurz auf dem
Kümmel dazu sein.

Spinat.

Die Spinatblätter wie obiges Kraut zubereitet
wie Kammerwurz auf dem Kümmel
ein wenig u. dann etwas weniger mit
Salz, Pfeffer u. Salz, nimm zu.

Gelberüben.

Die Gelberüben werden zu länglichen feinen
Stücken geschnitten, in Essig u. Zwiebeln
gekümmert (ein wenig Salz) u. mit
Pflasterwein wie oben kochen lassen dann läßt
man ebenfalls den Essig, das Pfeffer u. Salz
wird dieses mit kaltem Pflasterwein
läßt abwaschen einige Minuten mit dem Gelb-
rüben kochen.

Weissrüben.

Die selben werden mit kaltem Wasser be-
gossen, wenn die Rüben weiß gebräunt sind,
werden sie durch ein Sieb gerührt, denn köchelt
Daly, Mehl, Salz u. ein wenig Pfeffer daran
u. auf ein Löffelchen durchgerührt.

Erbsen.

Die selben werden in kochendem Wasser abgekocht,
dann wird Lutter in Mehl gelb worden
lassen, wieder mit kaltem Wasser ab-
gerührt, mit Daly, Mehl, Salz u. Petersilien ge-
würzt u. die selben darin aufkochen lassen.

Grüne Bohnen.

Diefe sind geschnitten u. auf ein Löffelchen
gekocht.

Blumenkohl.

Die selben sind gewaschen u. dann ein wenig in
kochendem Wasser gelocht, dann in kaltem Wasser ab-
gerührt u. dann wird Lutter u. Mehl (auf ein)
gelb worden lassen u. mit demselben Lutter

abgerieben. Von dem Anrührer nimmt man
1. oder 2 finger v. riefel die selbe denn in die
Pansen; so ist die selbe denn über dem
Linnen kost. (aus der plucke).

Rosenkohl.

Die in die Riefel kömmt zubereitet, wie nicht
aussetzt, so daß die Riefel bis er man blieben.

Getrocknete Bohnen.

Die in dem Abend wasser in einem Messer
eingeweicht. Morgens trüßig kochen lassen,
dann so ist die man das Messer wasser
ab. man mit wasser als frisch das Messer wird
läßt die selbe ab dem wasser, dann wasser
man an ein Linnen Linnen Linnen Linnen
Pulz so wird als nötig.

Eingemachte Bohnen.

Die in dem wasser wasser mit kochendem Messer
abgerieben, dann mit Messer bis er man
kochen lassen, dann abgerieben mit kochendem
Messern abgerieben, man ein Linnen Linnen mit

Zwiesel, Salz u. Pfeffer gemischt in die Löffel
daran Löffel lassen.

Schwarzwurzel.

Diese werden geschnitten in ein Gelbes u.
in Salzmasse, oder effig weisig getrost, u. geädert
in einem Löffel mit Pfeffer Löffel in der
dem Anrichten mit gelbem ein wenig effig
abgerieben. Das gleiche werden auch
die Zummelstiel zubereitet.

Sargel.

Diese werden auch in Salzmasse weisig ge-
tost u. so wie Pfeffer gemischt zubereitet, man
wird die Pfeffer gemischt mit demselben Pfeffer
abgerieben, das gleiche wird für Pfeffer gemischt
u. Pfeffer gemischt mit Fleischbrühe oder
frischer Pfeffer abgerieben.

Ramkartoffel.

Geboyle Kartoffel werden in Pfeffer geschnitten.
Man, eine Löffel mit Pfeffer u. Pfeffer
zubereitet in die geschnittenen Kartoffel

demnach kochen lassen; von dem Anrichten
wird man sich wenig Besorgen.

Erbsenbrey.

die Erbsen werden Abend im kaltem Wasser
eingeweicht; am nächsten Morgen werden sie
gleich mit Salzwasser beigefallen. wenig Ko-
chen lassen; dann durchsiebert, mit dem
gelb werden lassen, mit Wasser gewaschen
auf ein Stück feines Leinwand geleset.

Croquette.

Dann die Kartoffel gewaschen, gekocht sind,
werden sie durchsiebert, ein wenig Mehl unter
geschoben, und abgerieben, Salz, etwas Butter, Mehl
dazu, 2 Eier in ein wenig Mehl dazu; wenn
es kalt ist, kühlig untereinander geschafft
in ein Pfännchen werden Fett gegeben.

Pastanien.

diese werden gewaschen, dann 4 Stk in ein
in feinem Wasser in ein Hand voll Butter,
ein wenig feines Mehl, Salz, Zucker in ein Pfännchen.

brühe davon u. läßt sie dörren.
Macaroni.

Die selben man in dem weinigen Saft, dann stellt
man sie in kaltes Wasser, seißt sie ab und
dax ob, u. gibt Lutter, feinen Reiser u. Milch
daran. Vor dem Anrichten gibt man Pfeffer
zu Salz das reichlich.

Gelbe Bohnen.

Man muß zu einem Lutter feine, feil die
Lose gut waschen, Salz, Wein Ess, u. Lof-
man kann dazu, läßt sie süßlich weiniger Reiser
u. feil vor dem Anrichten feil u. Reiser davor.

Gedämpftes Spitzkraut.

Die hängsten man in der Mittagstail.
die drossen feil man man man man man
brühe u. feil mit ziemlich Lutter, Zwiebel,
Gelbweizen, Salz, Pfeffer u. Wein Ess, in einem
man man stellt. Vor Zeit zu Zeit mit dem
überlassen; man muß feil Pfeffer davor,
daß man wenig Pfeffer gibt.

III Braten, Geflügel etc. Lammel der Ledenbraten.

Das Lammel wird abgefeilt und gewaschen, dann
kommt dasselbe in die Pfanne mit Butter
u. wird überzogen mit Salz u. Pfeffer bestreut
zum Anbraten kann man auch noch gelbes
Brot u. Zwiebel belegen u. nach u. nach gießt man
ein wenig Fleischbrühe dazu zum dünnefen.

Halbsbraten.

Dieser wird ebenfalls mit Salz, Pfeffer, gelbes
Brot u. ein wenig Ziegenbutter bestreut, u. für unge-
braten, das kommt ein wenig Mehl dazu der
gleich gelb gemacht ist, mischt mit Fleischbrühe
oder Wasser ab; das Lammel u. die Zwiebel rein-
der dazu u. ein wenig Lorbeer lassen.

Schweinsbraten.

wird wie ein Halbsbraten zubereitet.

Rohsbraten (o. Dorsflanz)

Dieses Fleisch wird wie Lammel zubereitet.

Beafsteak.

(Lamm) für Hühner Lamm wird ge-
klopft, in einem Pfännchen mit Butter (Pulz
Pfeffer in Zwiebel) schon angebraten in dem
mit Fleischbrühe aufgelöst.

Rindskottlet. (vom Kopfsteck)

Wird wie Beafsteak zubereitet.

Schweinekottlet.

Wird geklopft in mit Pulz in Pfeffer bestreut,
mit Fleischbrühe in dem weichen mit Butter
bestreut in einem Pfännchen auf dem Felle gebraten.

Halbskottlet.

Wird zubereitet wie Schweinekottlet.

Schweinelummelchen

Das Lamm wird geschnitten, in Butter, Zwiebel,
Zucker, Pulz in Pfeffer schon angebraten.

Filet-Soße.

Wann das Lamm worden Fleisch geschnitten,
in Butter, Zwiebel, Pulz in Pfeffer angebraten,
mit Fleischbrühe aufgelöst, dann kommt Lira,

Rasur, Wein in Wein darinnen.

Wiener Schnitzel.

Das Kalb fleisch wird in Pflanzengasch mit Salz, feines, das Kraut gewaschen, in feinem Pflanzengasch in. In den.

Kalbskopfen brü.

Das Kalb Kopf wird in Wasser in Salz gewaschen (zu- vor geschaltene in das Hirn für an genommen) dann in Wasser ist wird in einem kalten Ort geschalt, dann in Pflanzengasch in Wasser gewaschen, Salz, Pfeffer, Essig, Wein Essenz darinnen in warmen Wasser ist wird, dann in Pflanzengasch in Gärten, Wein in. feine darinnen.

Eingemachtes Hirn.

Das Hirn wird in Wasser gewaschen in Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Lorbeerblatt, Kalk, ganz Pfeffer, dann kommt in in Kaffee oder Lorbeer, Wasser, dann mit Pflanzengasch gefüllt, Salz in. Wein, Pfeffer, dann mit Pflanzengasch gefüllt in. Wein oder Essig darinnen.

Rickele.

Wird in Glaisflüssig abgekocht, u. zubereitet wie
eingeweihtes Thier, nur wird es in Pfeffer abgekocht.

Saure Kieren.

Die Kieren werden in Pfeffer abgekocht, u. zubereitet
wie, dann kommt in eine Pfeffer abgekochte
u. zerriebene, u. zerriebene, u. zerriebene, u. zerriebene
sind, die Kieren sind in Pfeffer abgekocht, u. zubereitet
u. zerriebene, u. zerriebene, u. zerriebene, u. zerriebene
kommt Salz in Glaisflüssig abgekocht, u. zubereitet
wie in u. Pfeffer abgekocht.

Reschlegel.

Man nimmt das Pfeffer abgekocht, u. zubereitet
wie man es in eine Pfeffer abgekochte, u. zerriebene,
Lohnblatt, u. Pfeffer abgekocht, u. zubereitet
Pfeffer abgekocht, u. zubereitet, u. zerriebene, u. zerriebene
ist es durchgekocht, u. zubereitet, u. zerriebene, u. zerriebene
Wasser daraus, füllt mit Pfeffer abgekocht, u. zubereitet
sind es in eine Pfeffer abgekochte, u. zubereitet, u. zerriebene,
u. zerriebene Pfeffer abgekocht, u. zubereitet.

Hasenpfeffer.

Zu diesem Rezept man den Kopf, die Vorder-
 von Linsen, die Leber, den Hals, Lunge, Leber
 u. s. w. die Federn man in eine Kasserol in dem
 man waschen Wasser n. Essig bis ab der weisse
 geht, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 1 Dose Zitrone,
 1 Zwiebel n. läßt ab waschen bis ab weiß ist, ab-
 dann wüßte man Leber, Musl n. läßt ab-
 selbe ab zu einem guten Braten, federn man
 wie Wein oder Essig dazu, legt den Hasen
 geschon, wenn er weiß ist fertig.

Hasenbraten.

den Hasen wird gesäubert n. dann wird er gesägt,
 alle das federn man ihn in einem Pfannen mit
 Leber, Zwiebel, Essig, Galbenn, Lorbeer-
 blatt, Zitronensaft, Gut den Hasen fertig,
 das federn n. läßt ihn ab waschen. Ein wenig
 kommt Salz, Pfeffer n. Musl dazu n. von
 dem Leber den Wein n. für den Braten.

Halbfrikant.

Das Fleisch wird abgeföhlet u. geschneidet bei:
geschalt, mit Butter, Zwerbel, Gelbrüben,
Pulz u. zimlich Kwasen dazu, daß ab ein köpf-
sige Linsen gibt, von dem Anrisen kommt
ein wenig Wein dazu.

Bei Schweinebraten wenn es umgeben
ist, das selbe wird beigefügt u. kommt Zwerbel,
Gelbrüben, Pulz Pfeffer u. Wein dazu.

Lammbraten.

Dies beigefügt, mit Zwerbel, Gelbrüben
Pulz u. Pfeffer, ein wenig kommt Pfeffer hinzu.

Gulasch.

Das Fleisch wird in einem kleinen Topf zu
geschneidet, Butter Zwerbel kommen in ein
Kaffeebecken, u. das Fleisch ebenfalls hinein.

Man kann auch Kalb-Rind u. Dorsch
fleisch, Zwerbel, Pfeffer, Lorbeerblatt
Pulz, ein wenig Wein dazu.

Essig-Gulatsch.

Das Fleisch legt man zuvor in Essig, dann schneidet
man in vier Ecken in ein Libyscher Lutter
das Fleisch fein in, Salz, Pfeffer, Zimbel, das man
auf einem Feuer an dem Feuer lassen,
dann man kann darin oder in dem.

Gebackene Leber.

Die Leber wird geschnitten, in Pfeffer geschnitten
mit Pfeffer bestreut, mit Mehl gemischt,
dann man kann mit Lutter, man sie
gibt es auf einem Feuer, kommt Salz davon
man man sie gab es ist, kommt in die Pfeffer
Litter. Fleischbraten darüber.

Hammelsbraten.

Die Hülfe wird angebraten, in Pfeffer, Essig,
Pfeffer, Pfeffer, Lorbeerblatt, Zitronensaft,
Zimbel, man ab was ist, wird es für den Pfeffer
das Fett abgelesen, dann Mehl kann man
in dem Fett mit dem Hammer, reifen
füllt, fein in man auf dem Feuer lassen.

Gebackene Halbfüße.

Die Füße werden vorher gewaschen, dann in Pfeffer
brot geschnitten, in eine Pfanne gut geröstet und
gebacken.

Eingemachtes Halbfleisch.

Das Fleisch wird mit Butter u. Zwiebel, Salz
u. Knoblauch, Zitronensaft. Dann das
Fleisch eingeweicht, wird abgewaschen und
dann mit Fleischbrühe kochen, vor dem
Anrichten kommt Wein dazu.

Hähne zu braten.

Das Huhn wird abgewaschen, gut abge-
trocknet, mit Salz und Pfeffer, 1 Hühner
Butter fein, geröstet, dann in Butter, Zwie-
bel, Knoblauch, Salz schon gelb gebraten.

Gänse zu braten.

Die Gans wird abgewaschen, die Flügel, Füße,
Kopf, Hals u. Magen vorher gut geschnitten.
Die Gans wird gut abgetrocknet, ein Füllsel
gemacht wie jedes andere, dann geröstet,

in Lutter, Zwinbel, Gelbweissen pför gabortur.
Fette Geseife werden nicht gefüllt, der Pfeffer
wird nicht gepulvert, dann kommt man
binnen einer Stunde, Minn. pfanz.

Küchle, als Pastetenfüllsel.

Dieses wird in würdigen Hülfsstoffen
eine Lutterform gemacht, die Hülfsstoffe sind
Pulz, Mehlkuchen, Pfeffer. Man mit feingebrochenen
Taubenfüllsel.

Taubenfüllsel.

Lutter, Zwinbel, Patrusfilia, Lutter. Ganz ge-
winnig, 1/2 Maß (für 1 Taube) dann fein in Lutter-
kuchen. Man kann auch Lutter, Pulz, Mehlkuchen
mit, wenn es kalt ist für dazu (zu 2 Tauben 1 fi.)

Flackbraten.

10 Pfefferfließ, 10 Pfefferfließ, 10 Pfefferfließ
wird fein gemacht, wenn man die fließ gut
mit 6 fein gemacht, gewinnigten Pulz, Lutter,
2-3 eingewonnen. Man kann auch Lutter,
Lutter Mehlkuchen, 4 fein in Lutter, gewinnig,
gewinnig Zwinbel. Gewinnig bilden man

nimm große Feinwandlein, schneid die in ein
zwei Fuß langes, dann in drei Stücke u. berei-
te sie mit Butter in einem Leinwand gefassten
im Ofen diese Pyrisse wird kalt in Pfeffer
geschüttelt u. süß mit 14 Tagen gut.

Gedämpftes Rindfleisch.

Das Fleisch wird mit Fett, Zwiebel, Lorbeer-
blatt, Nelken. Gelbweizen auf beiden Seiten
mit (langsam) gedämpft, abgedampft u.
Fett abgeschüttelt u. das Leinwand für ein
Tag. Das Fleisch wird in der Pfanne
brennen, köstlich kochen u. mit Pfeffer ab-
gelöst, dann das Leinwand in ein wenig
das in Pfeffer kochen u. zuletzt das ab-
schneiden u. setzen.

Halbschüssel. (geschüttelt)

Man nimmt 4 Pfunde in Pfeffer u. Salz
für fünf u. sechs in einem Caspule Leinwand,
schneidet Zwiebel fein u. läßt sie dämpfen,
Fett dann die Pfeffer, Salz, Pfeffer, Pfeffer

mit dem feinen yonningston Pulver fein dazun, laßt
sich erkalten, spül 3 mal dazun in kühltem wasser.

Leberklösse.

die ninge von nistand dazun werden in einem
Pfüffel mit yerdüngeten zinnobel, Pulver fi-
ten, Pulz, Pfeffer, fein, gefalt. Labran. Was
yrdünget, dann in Pulz auffgeyert.

Halbskopf (andere Art.)

das Abgezogen vom Kopf in ein zinnobel
Pulz auffgeyert. Alsdann fuch man mit
ein kaltes Wasser, dann in ein Pfüffel
dann in folgenden Pfüffel: Pfeffer, Pfeffer,
Pulz, yonningston Pfeffer, zinnobel mit Pulz
bestekt. von Lorbeerblatt. dar in die Pfü-
ffel soll man einsetzt. bis zum Anrißten
in dem kaffee. dann in die bein in Pulz
Was in die in Lorbeer bein gewisset, mit
Pflanzwasser abgölöset, Pulz, Pfeffer, dazun
Pflanzwasser, yonningston kaffee. dar
gestirt. dann Anrißten wird die Platte

mit Gewürzen, zu braten sie, abzu braten
Hyien, Ziegen u. so ani fischen Lohd anzu
t.

Fische (gekocht)

Man thut in einen Topf, Butter, Essig,
Pulz, Zwiebel mit Kalb u. Pfeffer, thut
die gegutzten Fische hinein u. läßt sie ko-
chen. Dazu die voll ändische Wein.

Fische gedämpft.

Man thut die Fische hinein, wird in einen
Lohd gefüllt, Butter, Zwiebel, Lorbeerblätter,
Zalben, Pulz u. Pfeffer u. so anzu
die Fische hinein u. auf einige Hündchen
Lohd darauf, dann etwas Wein und
Schwefel, ringelöse 2 Essl. Essig u. läßt
es in Lohd kochen dämpfen.

Halbzwiegel

Man nimmt ein Hündchen Kalbfließ
ringelöse u. in zu dicken schneiden, bestreut
es mit Pfeffer u. Pulz, wolle es zusammen,
bindet u. füllt ab. dann thut man Lohd

in einer Pfanne, legt derb Fleisch hinein,
 gibt weiß Weinbein u. Gelbwürben dazu läßt
 die gelblich werden, gibt dann ein biß
 von Mehl dazu u. löst ab mit Fleisch-
 brühe ab. Hierauf kommt ein biß von
 weißer Rapsen u. Wein dazu.

Sausen.

Hapensauce.

Man muß eine Lutterpfeife, ein Pfeffer u.
 Weinbein, Polzen u. so. Essig dazu. Man
 löst die über mit Fleischbrühe ab. Gibt
 die Rapsen hinein.

Holländische Sauce.

Die Lutter u. Mehl ein wenig andäufeln
 mit Fleischsaft werden, wenn
 kommt ein biß Essig, ein biß Rapsen u. Rapsen
 dazu. diese Sauce gibt man zu
 Fisch.

Tomatensauce.

Lutter, Weinbein, Gelbwürben werden gepulvert

Dann, Lorbeerblatt, Halbmarinmaring Parly
n. 4-6 Paredinbägel, die veltet löst man gut
düngefen, 1/2 Maß davor n. löst ab brühen.
Lief nachher. Alle dann löst man ab mit
Glaisbänze ab, löst ab davor n. gaffint ab dinst.
Sardellen sauce.

Man 1/2 Maß Fett in eine Raffrolen. ferner:
das Zinnöl n. Gelbbrühen ferner; wüßt die
n. 1/2 Maß davor. Löst die fed gelblich man
den n. löst ab mit Raffrolen Glaisbänze
ab. Hier nach gaffint man ab dinst 1/2 Maß
Pffig, Parly, Pfeffer n. Lorbeerblatt davor n.
dann feingemangte Paredellen.

Auf gleiche Art wird die Hüteringfenn brüht.
Kressensauce. (Kalt)

Die Kressen werden feingemangelt n. die hier
feingemangelt zu nach dem man Kressen fert,
min oder mehr fenn, Parly, Pfeffer, Salz, Pffig, n.
ziemlich Dampf n. mangt gut untereinander.

Beilagsauce. (brenn.)

Es kommt in einer Schussform zu 1/2 Maß,
das wird brennig gebräut, dann zweimal Stück
dazu, wenn es gedünstet ist, wird es über
Löffel mit Essig, in Fleischbrühe aufgefüllt.
Dazu Pfeffer u. Zucker davor.

(Zerstosung ist ebenfalls sehr gut.)

Weisse Gurkensauce.

Es wird eine Dinstopf in gebräut, aufgefüllt
in Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, ein
wenig Pfeffer, die gebräutete Pfeffer
konfirmieren in einer brennigen Essig.

Konfekt.
Himmelsern.

500 gr. gewaschen Mandel 6 feinigt 20. gr.
Zinn 500. gr. Zerkleinert rollen dann backen.
Gleichenküchlein.

120 Maß 12 Loth fein zerleinert 4 Loth Zucker
2 Eigelb n. 1 ganze Einnardnen auf dem
Küchlein aufgeschlagen und gewaschen in der
Größe eines Hafens und gewaschen dann
mit einem 8 Loth. Zerkleinert feinigt zu Pulver
geschlagen, dann 8 Loth. Mandel oben Zinn
Küchlein n. Linsenpulver dann feigt man
die Küchlein auf das n. backen.

Kochzuckerkonfekt.

Marmelade 40 Küchlein 4 ganze fein 1/4 Mandel
eingeschüttelt zu einem 2 Loth fein geschüttelt
Linsenpulver 1/4 Mandel. In dem auf geliebten
Zinn, Mandel gewaschen mit Messerspitze groß
formlos arbeitet so viel Maß feinigt,
dass man es vertragen kann, küßt ab dan

...wird ...
...auf ein ...
...werden.

Rahmkonfekt

2 1/2 Maßl 1 1/2 Zirkel ...
...sollten mit ...
...werden

Springerle

1 1/2 Zirkel 4 ...
...auf ein ...
...Tag ...

Pfefferküsse

1 1/2 Zirkel ...
...auf ...
...auf ...
...auf ...

Englisch Biscuit

14 Loth Honig 1/2 Loth Zinnober 4 Finger 1/2 Loth Rostoffalome
1/4 Messer 1/4 Loth. In Wasser zerreiben und in Wasser
zu einem Brei machen. In ein Sieb geben
und durch ein Sieb in ein Glas geben
lassen.

Speckkonfekt.

300 gr. Butter wird fein zerrieben 1/2 Loth
Zinnober 1/2 Messer 1/2 Loth. Darnach 1/2 Loth
1/4 Loth Pfeffer in Wasser zerreiben und
durch ein Sieb in ein Glas geben
lassen.

long
book
and
king

1/2
fi
ad
in
and

$$\frac{1}{2} \text{ von } 7,16 = 3,58$$

$$\frac{1}{2} \text{ von } 9,30 \text{ m} = 4,65 \text{ m}$$

$$\frac{1}{2} \text{ von } 31,4 \text{ cm} = 15,7 \text{ cm}$$

$$\frac{1}{2} \text{ von } 5,64 \text{ m} = 2,82 \text{ m}$$

$$\frac{1}{2} \text{ von } 11,500 \text{ kg} = 5,750 \text{ kg}$$

$$\frac{1}{4} \text{ von } 17 \text{ m} = 4,25 \text{ m}$$

$$\frac{1}{4} \text{ von } 70 \text{ m} = 17,5 \text{ m}$$

$$\frac{1}{4} \text{ von } 59 \text{ kg} = 14,75 \text{ kg}$$

$$\frac{1}{4} \text{ von } 1324 \text{ gkm} = 331 \text{ gkm}$$

$$\frac{1}{4} \text{ von } 38,8 \text{ g} = 9,7 \text{ g}$$

Johannisbeerlikör.

In 2 Killa Johannisbeeren braun
man 2 Liter braun Wein, 2 Hand
voll Himbeeren u. 4. Johannisblät.
An. Diese Masse misch 8 Koffen
Koffen blieben alle gütlich
dann Koffen man 1/2 Koffen in
gütlich mit 1 l. Koffen misch.
Koffen Koffen man 1 l. gütlich
gütlich mit gütlich Koffen gütlich
man misch misch.

gut braun Wein misch.

1 l. gütlich misch mit 1/2 l. Koffen
gut misch misch. die gut braun misch
1/2 l. Koffen mit 1/2 l. Koffen. Koffen
Koffen gut misch. die Koffen misch
1. misch Koffen misch misch. Koffen
Koffen die gut braun gütlich
gütlich Koffen man die gütlich

galt und sind. Am nächsten n. d. Tag
wird das Schiff wieder abgeholt

Lassen wir nun in offener
See die 2000 Mann machen und es soll
die Meile bleiben davon n. gleich
in der Zeit das Schiff abgeholt werden
und die 400 Mann offener kommen
die 2000 Mann werden dann in
der See das Schiff abgeholt
die 2000 Mann mit 7 Schiffen
die 400 Mann das Schiff n. d. Zeit
lassen wir nun mit 4 Mann werden
die 2000 Mann sind das Schiff, dann
die 2000 Mann 10 q. f. im Jahr
15 q. f. Meilen n. d. l. offener
Lassen wir das Schiff das Schiff n. d. Zeit
die 2000 Mann, die 2000 Mann mit 4 Mann
galt und es soll das Schiff
die 2000 Mann lassen die 2000 Mann

Kassen. Was dem ferner an dem
 Kassenman in die Kasse
 Kassen lassen. das muß so viel
 das ist in die Kasse zu
 geben.

Quarta = Lindbyen III
Quarta = Nibym III
Quarta = Gledeluff II
Gilder = Kimpelotten III
Gutti = Knutten - III
Quarta = Gutter II

Masse u. Gewicht

1	Spüßsalz Pulz winge	10g	1/5 s
1	Spüß. Grünß winge	15g	5/8 s
1/4	1/6 Grünß winge	8 Spüß.	5 s
1	^{grünß} Zuckr Pulz winge	14g	5 s
4-5	Krebstoffpulz winge	12g	3 s
8-9	mittl. winge Krebstoffpulz winge	12g	3 s
10-12	klein Krebstoffpulz winge	12g	
10-12	Zinnpulz winge	12g	7 s
1	Zuckr Pulz winge	1/4 12g	4 s
1	Spüß. Pulz winge	15g	5/8 s
1/4	1/6 Pulz winge	8 Spüß.	5 s
1	Spüß. Pulz winge	15g	5/8 s
1/4	1/6 Pulz winge	8 Spüß.	5 s

1/8

2/8

1.5

5

3

3

7

4

5/8

5

7/8

5

1/4 H Goffmanns Käse
1 fl. voll Leinwand
Dort 1/4 l. Leinwandstoff,
Kauf für 10-12 Rügen n. 2-3 y.
Mansfasser,
oder 6-7 Stunden.

10
19
42
42
62

Inhaltverzeichnis

I Suppen

Veiten

- 10
- 1 Dessergrüßsuppen
- 4 gebrauchte Dessergrüßsuppen
- 11 Rindfleischsuppen (Bayer)
- 15 Rindfleischsuppen
- 33 Labringsuppen
- 42 Geflügelbrühen
- 62 Gemüsebrühen

Nr

II Fleischspeisen

11 Gulasch mit Rindfleisch ^{Portu}

24 Rindbraten

32 ⁱⁿ Pilz

36 Leberklößen

38 Sauerbraten

47 Sauerbraten

55 Porree Leber

59 Gulaschbraten

63 Kalbfleisch

68 Sauerbraten

III Fische

Portu

40 Fischsuppe

49 Sauerbraten

III Gemüse

N^o:

Wirt

- | | |
|----|-------------------------|
| 8 | Linsen |
| 16 | Salzsaft mit Gelberüben |
| 25 | Grüner Lauch |
| 28 | Rotkraut |
| 35 | Weniger Kraut |
| 37 | Weißer Rüberr |
| 45 | Kornbohnens |
| 46 | Wirsing |
| 55 | Reibegarn |
| 57 | Linsensuppe Lauch |

V Salate

N^o

Platz

- | | | |
|----|-----------------|--|
| 7 | Roggenpulver | |
| 12 | Grünkrautpulver | |
| 23 | Feinmispulver | |
| 48 | Krautsoßpulver | |
| 54 | Goldpulver | |

VI Obst

- | | | |
|----|-----------------------|--|
| 4 | Äpfel | |
| 18 | Spindelbäume | |
| 26 | Goldene Lärchen | |
| 31 | Apfelbäume | |
| 39 | Goldene Zitrusfrüchte | |
| 65 | Äpfel | |

70
74
79
21
29
40
48
52
68
65
69

VII Kartoffelspeisen

Dritte

10

- 14 Geröstete Kartoffeln
- 19 Salz ~~Kartoffeln~~
- 21 Pfeffer ~~Kartoffeln~~
- 29 Kartoffelbrenn
- 40 Pflanzensalat
- 48 Kartoffelputz
- 52 Kartoffelplätzchen
- 63 Rausch Kartoffeln
- 65 Kartoffelknollen
- 69 Dünne Kartoffel ~~Alte~~

VIII Mehl = Milch = Eierspeisen

No.	Dritte
2 Milchsaib	
3 Fein st Klößen	
6 Pfefferkuchen	
9 Fein st Mandeln	
19 Haber st und Weizen st Pfannkuchen	
21 Weizen st Kuchen	
22 Kuchen	
29 Weizen st Kuchen	
30 Kuchen	
34 Apfelkuchen	
43 Salz st und Honig st Kuchen	
44 Weizen st und Honig st Kuchen	
50 Weizen st Mandeln	
51 Weizen st und Honig st Kuchen	
58 Fein st Mandeln	
63 Weizen st Klößen	

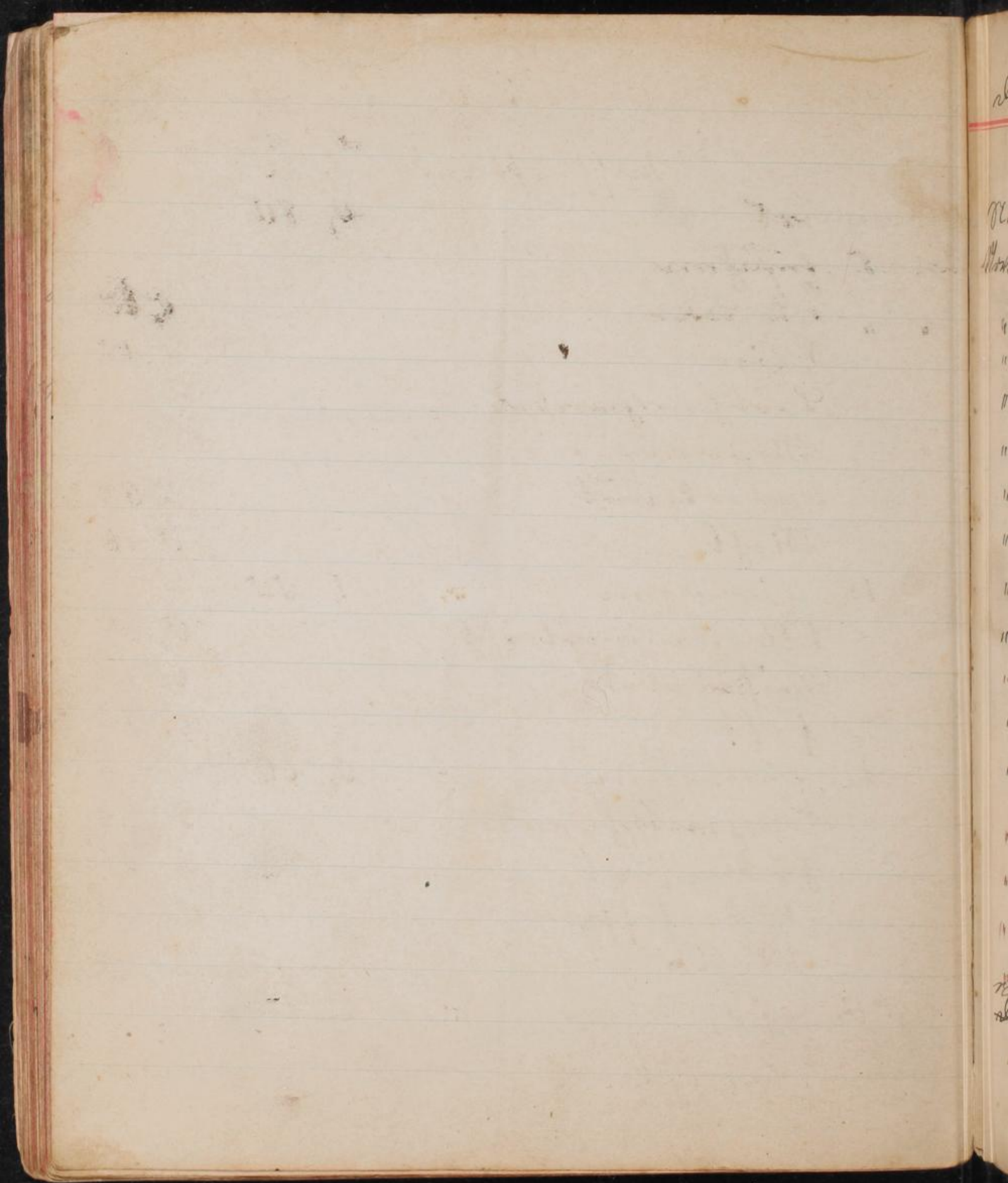
10
8
13
41
45
59

Verschiedenes

Ab?

- 10 Parian Leinwand
- 8 Linwand mit Wäpfelein
- 13 Falt wandtapete
- 41 Leinwand Leinwand
- 45 Kuchelwand mit Leinwand
- n. Grottenwand
- 57 Ruffen

Wingspan 50 ff
Ribspan 50 ff
Elipsaluff 2.5 ff
Chippaluff 50 ff
Kunst 45 ff
Quadrat 25 ff
A 673 ff



Datum		Material	Kaufpreis		Abzug	
			M	S	M	S
		Kaufpreis	0,	20		
			0,	80		
November 8						
Nov.	8.	finnen				
"	"	1 lb Zucker			0,	60
"	"	3 finen			0,	18
"	"	Leute, Zorn				
"	"	Majonaise				
"	"	Bein			0,	08
"	"	Mehl			0,	16
"	15	finnen	1,	00		
"	"	1 lb Pfeffer			0,	68
"	"	Zucker			0,	15
"	"	Fett			0,	24
"	22	finnen	0,	60		
"	"	1 lb Zucker			0,	24
"	"	Zucker, Zorn			0,	03
"	"	3 lb Kartoffeln			0,	09
"	"	Mehl			0,	04
Nov.	13.	finnen	7	20	0,	80
"	"	2 lb Pfeffer			0,	80
"	"	1 lb Zucker	4,	00	3	90

Datum		Material	Einzelsumme	Umb.
Nov. 29		Uebertrey	4,00	3,40
"	"	3 lb Kartoffeln		0,09
"	"	Mehl		0,15
"	"		4,00	<u>3,94</u>
"	"	Kaffeebohnen		0,06
"	"		4,00	<u>4,00</u>
Aug. 1.		Kaffeebohnen	0,40	
"	"	4 lb Hafersgrütze		0,08
"	"	Fett		0,25
"	"	1 lb		0,00
"	"	Rohr		0,08
"	13.	Einzelsumme	2,20	
"	"	1 lb Zucker		0,09
"	"	6 Eier		0,45
"	"	Orange Pfeffer, Zitronen		0,14
"	"	Zinn		0,05
"	"	Pfeffer		0,03
"	"	2 lb Mandeln		0,50
			<u>2,66</u>	<u>1,93</u>

Date	Station	Material	Finnish		Other	
			No	Rs	No	Rs
3.10	Aug 13	Ubratung	2	00	1	93
09	" "	1 Litrona			0	10
15	" "	1 1/2 lb Muffl			0	24
20	" "	2 lb Lintux			0	50
26	Aug 20	finnifera		80		
30	" "	1 lb Labanwurst			0	40
	" "	1 lb Krenbofener			0	15
05			3	46	3	32
25		Raffanstand			0	14
06			3	46	3	46
08						
09	Jan. 1900	Raffanstand	0	14		
15	" "	finnifera	1	10		
14	" 3	1 1/4 lb Fleisch			0	88
05	" "	3 lb Kartoffeln			0	09
08	" "	El			0	10
50	" 10	finnifera	0	25		
		Wirsing			0	15
93	" 14	Kartoffeln			0	06
		finnifera	0	40		
			1	89	1	28

Datum	Material	Finnverforn		Andr.	
		M	S	M	S
Jan. 17.	Ubratroy				
" "	2 Gyviny			0,	12
" "	2 1/2 Runtloffeln			0,	06
" "	Rurfor			0,	10
" "	Lurfor			0,	10
Jan. 24	Finnverforn	1,	00		
" "	1 1/2 Mjöl			0,	14
" "	1/2 l Mjöl			0,	10
" "	Gjafu			0,	05
" "	Fatt			0,	20
" "	2 fina Harnilla			0,	05
" "	2 fina			0,	16
" "	1/2 l Mjöl			0,	15
" "	Zurfor			0,	03
Jan. 31.	Finnverforn	2,	80		
" "	2 1/2 Runtloffeln			0,	08
" "	1 1/2 Runtloffeln			0,	02
" "	2 fina			0,	16
" "	Pulver			0,	15
" "	Hinnverforn			0,	35
		5,	69	3,	32

Datum		Material	Finnmarken		Alby	
d	m		d	s	d	s
		Übertragung	5,	69	3,	32
0,	12	Bismarck			0,	10
0,	06	Lutter			1,	20
0,	10		5,	69	5,	22
0,	10	Kaffernapf			0,	49
					5,	69
0,	14	Feb. 7. Kaffernapf	0,	49		
0,	16	Feb. 9. Finnmarken				
0,	08	" " 100 Lutter			0,	60
0,	20	" " 300 Rind			0,	12
0,	08	Feb. 14 Finnmarken	0,	40		
0,	16	" " Hofmann			0,	31
0,	15	" " Kartoffeln			0,	08
0,	03	Feb. 21 Finnmarken	0,	40		
		" " Kaffernapf Linfoxin			0,	10
0,	01	" " Messl			0,	18
0,	02	" " 3 l Milch			0,	10
0,	13	" " 2 Finn			0,	16
0,	15	" " Fett			0,	30
			2,	19	1,	93
0,	00					

Datum	Material	Einnahmen		Abg.	
		Nb	N	Nb	N
Feb. 21	Übertrag	2,	47	1,	95
" "	Gefu			0,	05
" "	Zin			0,	10
Feb. 28	Einnahmen	1,	00		
" "	706 Gerstflur			0,	60
" "	2 Gerstflur			0,	05
" "	2 Lin			0,	14
" "	gelberbener Gerst			0,	02
" "	206 Kartuffeln			0,	06
" "	Rafu			0,	08
		3,	17	3,	05
	Kassanhaft			0,	12
		3,	17	3,	17
März 1	Kassanstand	0,	12		
" 9.	Einnahmen	0,	35		
" "	706 Grünland			0,	12
" "	Lin			0,	06
" "	Rafu			0,	05
" "	Dsmittlung			0,	05
		0,	47	0,	25

Umsatz	Datum	Material	Einheitspreis	Menge	Preis	Umsatz
1, 95	14	für Umbau	0, 47	2	0, 94	0, 28
1, 05	"	Einheitspreis	0, 80	1	0, 80	
1, 10	"	Kalbfleisch				0, 54
1, 60	"	Butter				0, 06
1, 05	"	Zwischenfall, Kalk, Leinwandblätter				0, 02
1, 14	"	Leinwand				0, 15
1, 02	"	Milch				0, 10
1, 06	21	Einheitspreis	0, 60	1	0, 60	
1, 08	"	200 Baumgüßel				0, 24
3, 05	"	Milch				0, 05
1, 12	"	Kartoffeln				0, 09
1, 17	"	Fett				0, 15
	"	Zitrus, Zitrone				0, 05
	28	Einheitspreis	0, 80	1	0, 80	
	"	Leinwand				0, 60
	"	200 Kartoffeln				0, 06
	"	Milch				0, 05
	"	Zwischenfall, Kalk, Leinwandblätter				0, 05
			2, 69			2, 44
		Kaffeebohnen				0, 23
			2, 69			2, 69

Zufachbuchpflicht für die fünf Monate

Juni	5, 55	5, 29
Juli	2, 90	3, 05
August	2, 55	2, 44
September	1, 00	0, 65
Oktober	1, 45	2, 01
November	4, 20	3, 82
Dezember	1, 40	2, 02
Januar	—	—
Februar	2, 85	2, 75
März	3, 35	3, 19
April	3, 80	3, 94
Mai	3, 40	3, 32
	32, 85	32, 46
Kassenzins		0, 32
	32, 85	32, 85

Ameyah

5, 29

3, 05

2, 44

7, 65

2, 01

3, 82

2, 02

-

2, 75

3, 19

3, 94

3, 32

2, 46

7, 32

2, 85

S
2

Feb. 21. Vermont

" " Muff

" " $\frac{1}{2}$ Piston

" " $\frac{1}{2}$ Piston

" " Piston

" " 6 Pins

0, 16

0, 50

0, 15

0, 08

0, 45

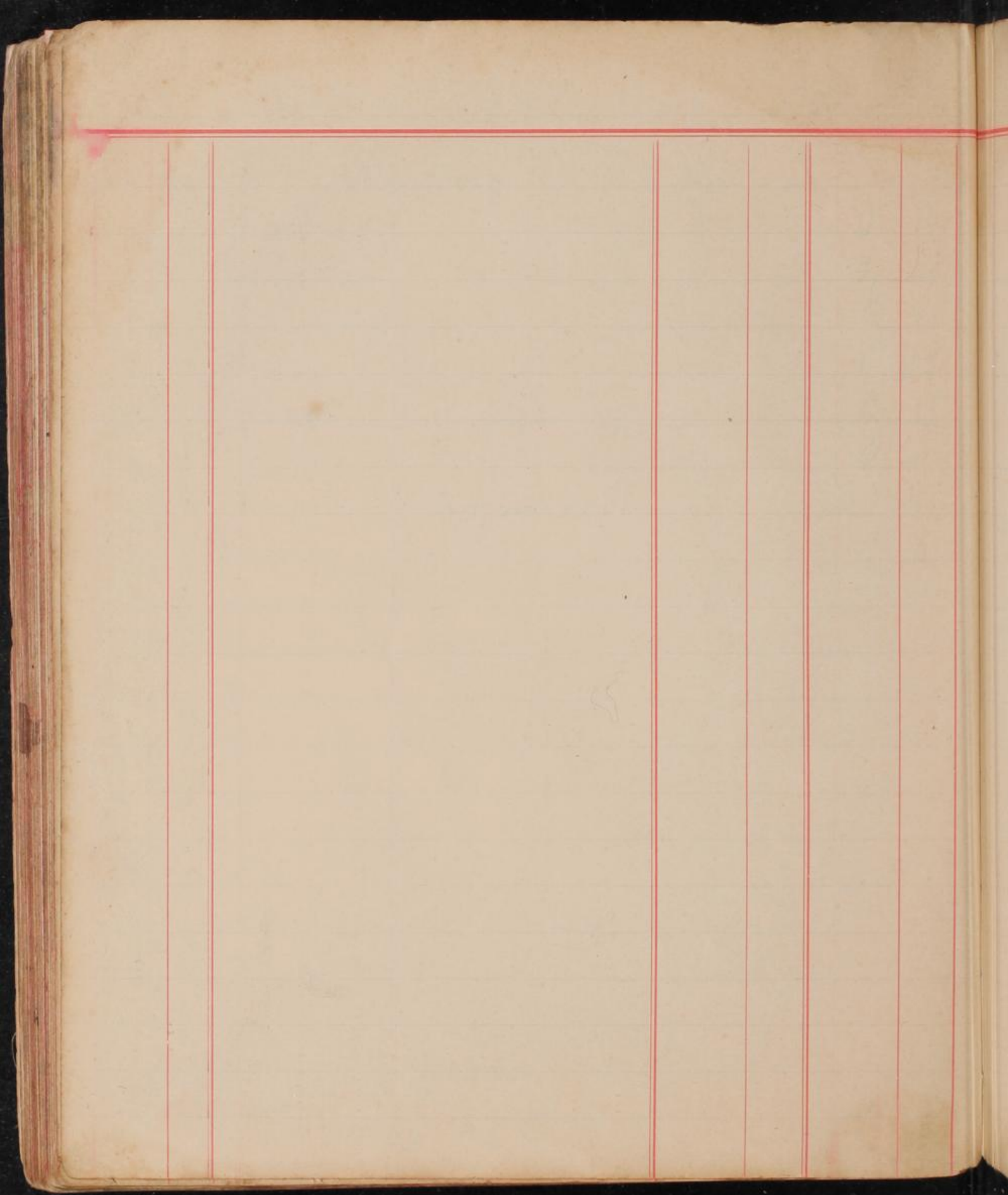
1, 34

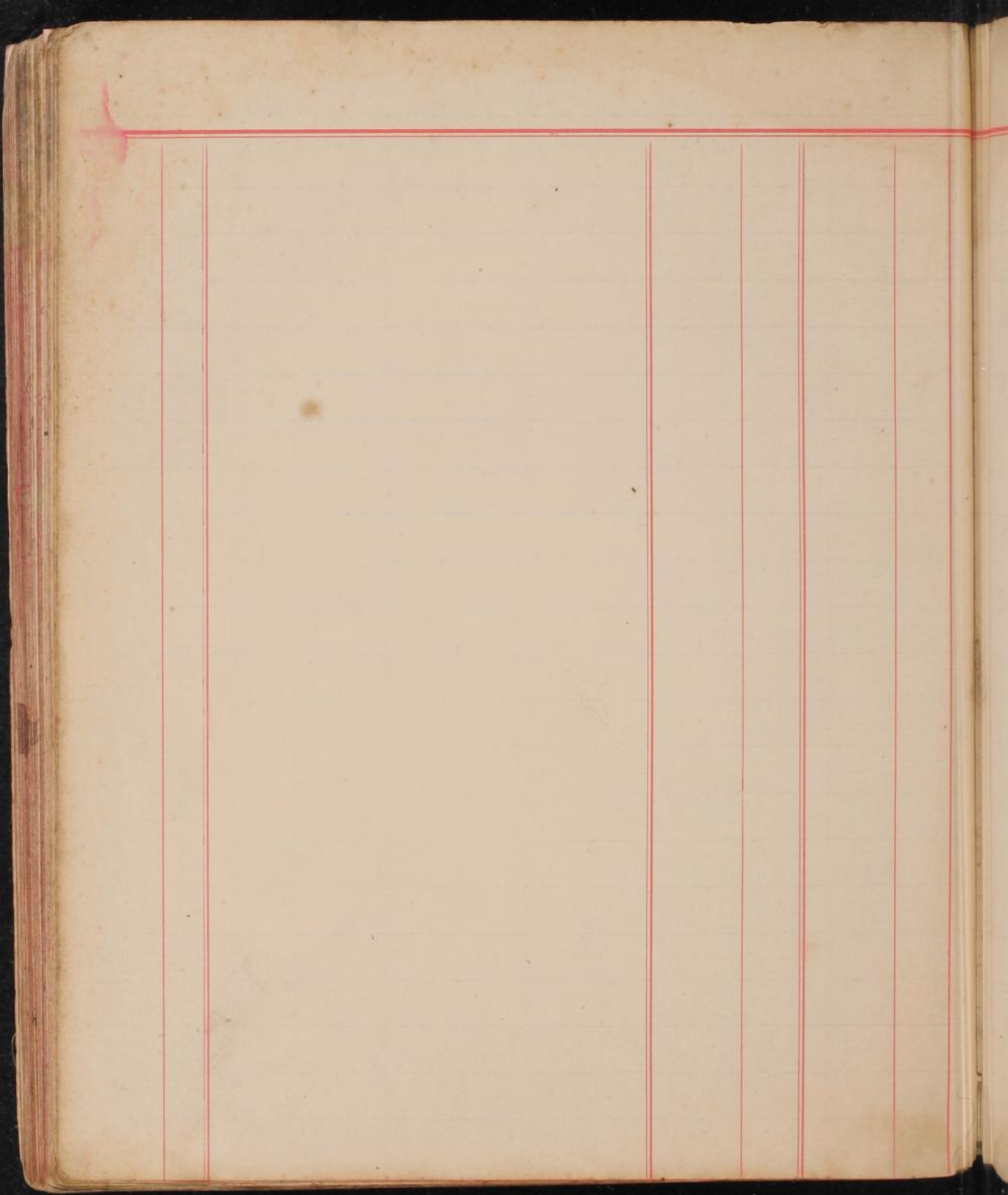
0, 44

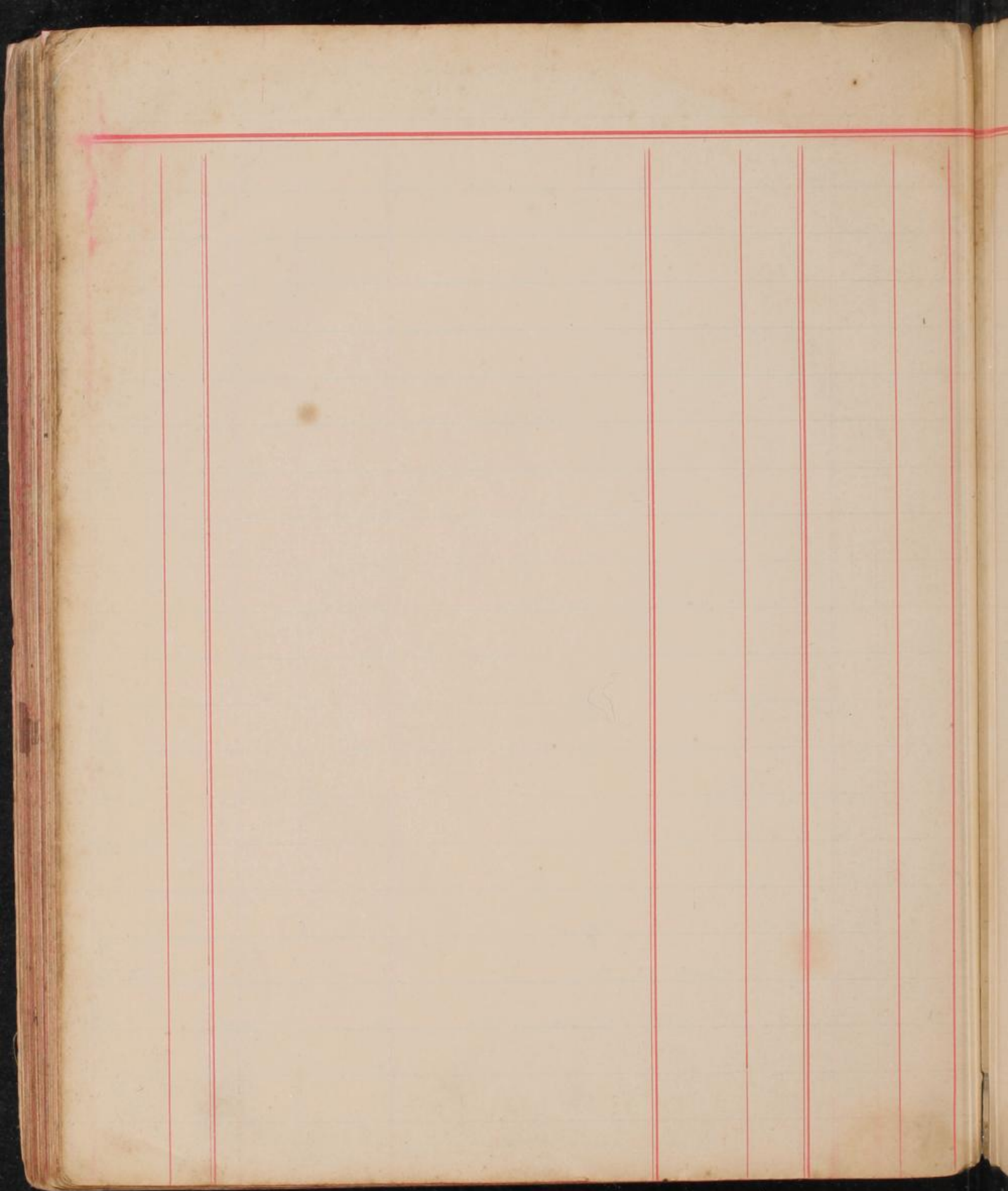
1, 81

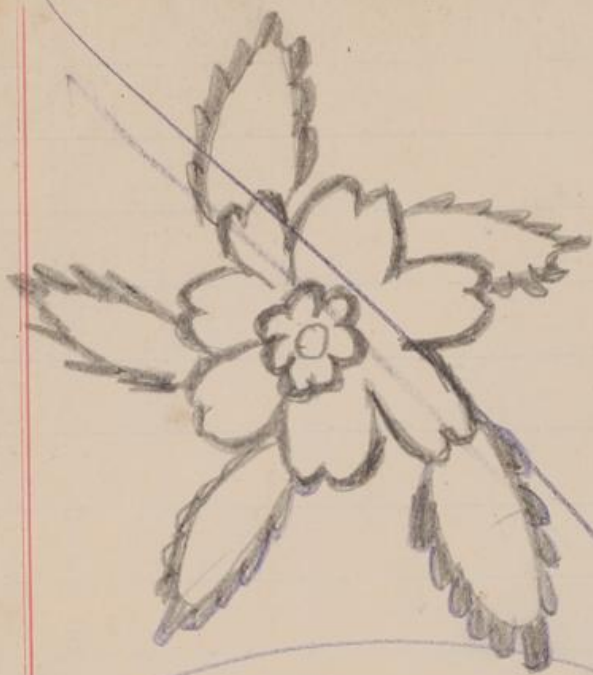
Shannon

16
50
15
08
45
34
44
8



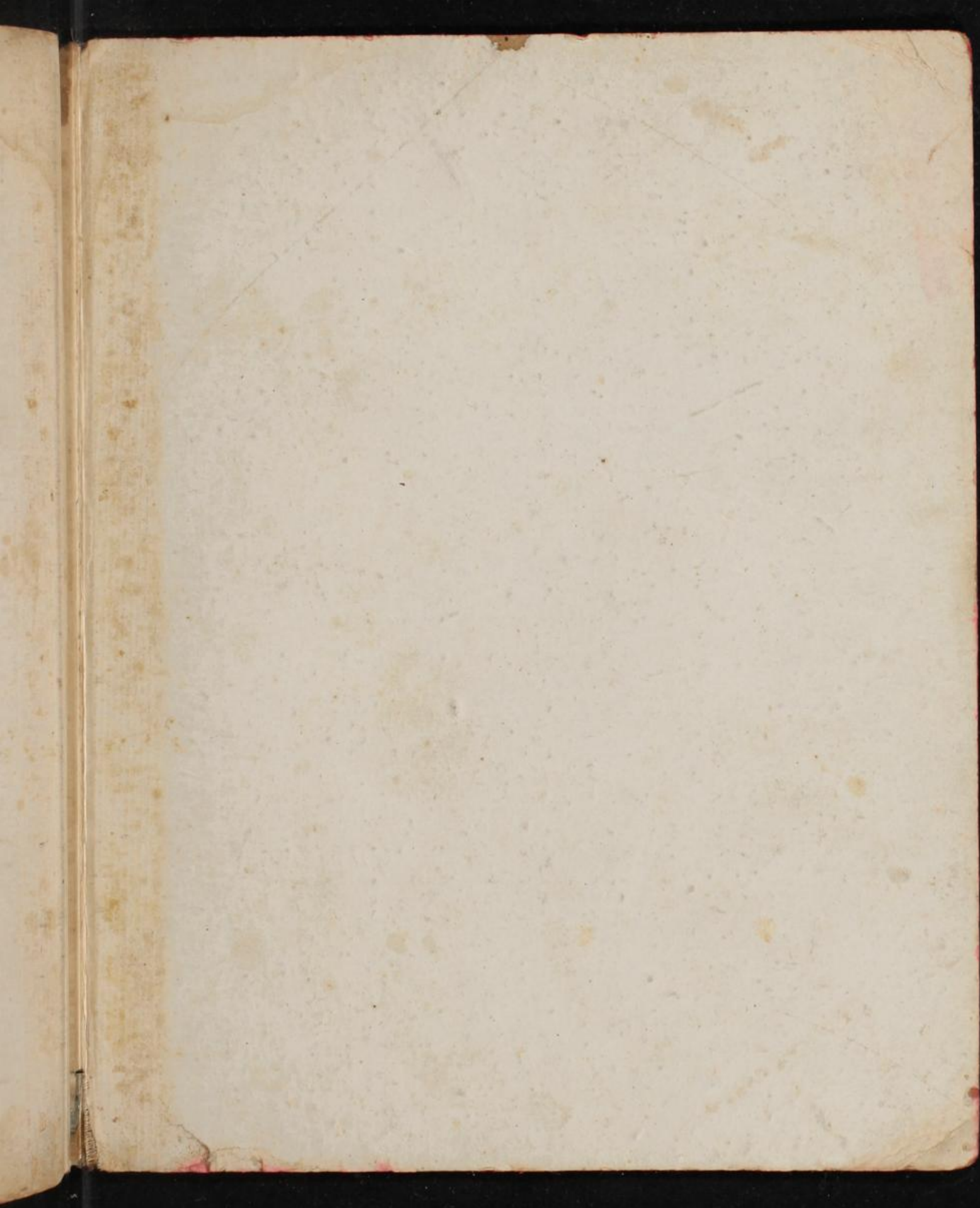


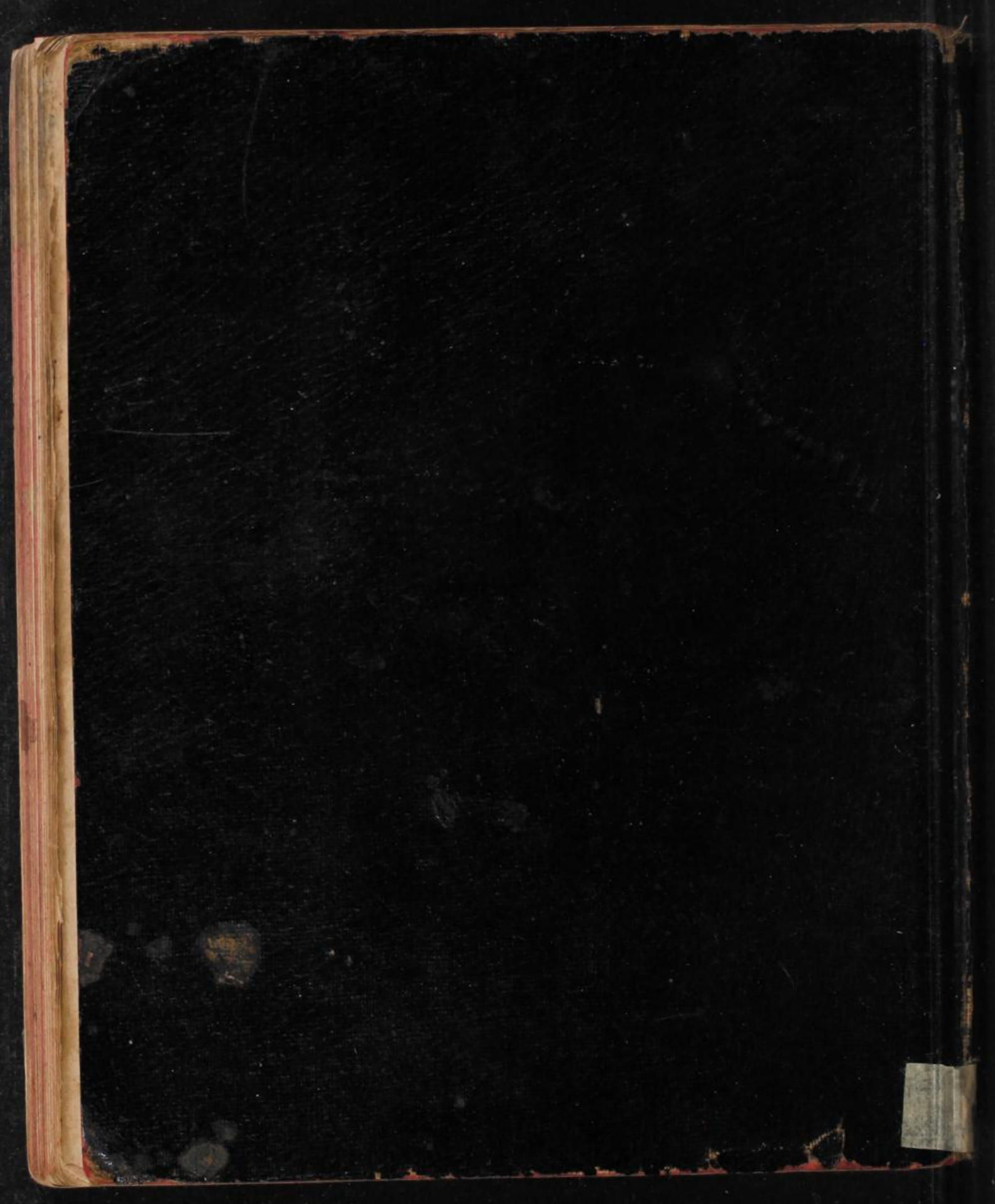




5750
5750
11500

4
4
4
1
7/4





Colour & Grey Control Chart

Danes Picta

