

Kaisersack.

Blumenkohlsalat.

Zutaten: 1 Kl. Blumenkohl, 2 Äpfel
 1/2 ein Äpfel Pfeffer, 1/2 Sp. Salz, ein
 Messerchen Pfeffer. Der Blumenkohl wird
 zerlegt in Kl. Köpfen zerlegt in Salz.
 befeuchtet wenig gekocht, abgetrennt lassen,
 mit dem Gewürze gewürzt und angedreht.
 Et. Zubereitungszeit 3/4 St.

Griechenweizen.

Zutaten: 1 1/2 l. Milch, 1 Teller Salz, 1 St.
 gutes Brot, 3 Eier. Milch wird mit Salz
 und Stärke zum Kochen aufgesetzt.
 Wenn leicht über kochen beständigem
 Feuer der Quark einweicher wird so
 in das Kochen bis die Masse ziemlich
 dick ist. Wenn gibt man die drei Eier
 leicht in einem kleinen Teller Salz
 verwehen, gibt die Masse hinein und

beruht sie nicht offenbar von dem.
Zubereitungszeit 1 Std.

* Kaffeeis.

Kaffeeis wird zubereitet wie Vanille Eis
I mir wird statt Vanille nur 1/4 l
starker Kaffee zugesetzt

* Mandeleis.

Zutaten: 130 gr feine Mandeln 8 gr bitter
Schokolade, 1/2 l feines Rohrzucker 1/2 l Milch;
350 gr Zucker, 1/2 Handvoll Vanille, 8-10 feine
die Schokolade werden fein gerieben, mit
mit Rohrzucker, Milch Vanille und Zucker zum
Eisfahnen aufbewahrt. Die feinen Mandeln werden mit
etwas Milch vermengt und nicht stäubigen
Mehl zum Kochen in Wasser gegeben.
Tollwut hilft zu Kochen aufbewahren soll
nimmt man den Kopf von dem Eis und
füllt noch den restlichen die Masse in die
Opferröhren.

Feiscreme

Zutaten: 1/4 lb. Rind, 1 1/4 l. Milch, 80 gr. Zucker,
 2 feine Tafeln von einer 1/2 Citronen, 1 1/8 l.
 feines Rognon, 1/4 Haunce Vanille. Das Rind
 wird zerhackt (abgebrüht) in Milch mit
 Citronensaft und Vanille vom Feuer
 genommen und Zucker nachher
 hinzugegeben, das Rind
 wird durch ein Sieb
 gegeben, die Vanille
 wird durch ein Sieb
 gegeben. Dann füllt
 man die Masse in eine
 Schüssel und stellt sie
 in ein kaltes Wasser.
 Dann 1/8 l. feines
 Rognon hinzugeben. Das
 Ganze wird durch ein
 Sieb gegeben mit
 Vanillezucker, das
 Ganze wird durch ein
 Sieb gegeben.
 fert.

Arachspudung.

Zutaten: 5 feine 4 Epl. Zucker, 5 ~~l.~~ l. weisse
 Glycerin, 1 Epl. Arach, 1 Epl. Mandelkern.
 Zucker und Zucker nachher
 hinzugeben.

weißt und gelochte Platinen dazu ausge-
 ben. In die Masse für die Zeit so weißt
 man Orak und Morasquim dazu
 und gibt den Apparat in einem
 Behälter, dann fängt man ein
 Kridinastform mit Wasser mit viel
 einem Spieß voll von der Masse. Sowie
 darauf legt man die Zeit in der
 dann wieder 1 Sp. von der Masse,
 fängt einander die Zeit und gibt
 so fort bis die Form voll ist. Der Flüssig-
 keit der Masse. Dann wird der Kridin-
 Ast abgetrennt, von dem Aussehen ein
 Kridin in reines Wasser gegeben,
 auf ein Plättchen gegeben und sofort
 geerntet.

Reinigungsbecher.

Diese werden abgerieben einander, mit einem
 Schlappen und geben gut in Wasser gelöst.

100

X Deutsche Bohnen od. Wachsbohnen

zubereiten: 10 # Bohnen 3 l Wasser. Die Bohnen
waschen, dann den Boden befeuchten in $\frac{1}{2}$ cm
langen Stücke aufschneiden, 5 Minuten kochen,
brei voll abgießen, in Gläser auffüllen,
mit abgekochtem Wasser darübergießen
in $\frac{1}{2}$ Hb. bei 100° sterilisieren.

X Kleine Pasteten.

Man kocht von ausgefallenen Hälften
Teig mit einem Reif einen Boden 10 cm
breit aus. Auf einem 2 ten Boden von
doppeltem Teige kocht man einen Reif
von 2 cm breite, wenn bleibt der Boden
8 cm. Den Boden befeuchtet man mit
Eigelb, legt den Reif darauf, streicht
ihn wieder ins Becken ihn bei großer
Hitze. Den Boden befeuchtet man
Eigelb füllt man die Pastete mit
gleichem Stoff wie die Tüpfelgastete

putz das Backel darauf und röstet
sie an.

Schwagebackenes.

Zutaten: 1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb
Butter, 2 Eier, 1 Teelöffel Vanille, od. Zitronen-
saure Zitrone, 2 Messertippen Backpulver.
Alle Zutaten werden zusammen ge-
mischt und für ein Mehl darüber ge-
geben, das man den Teig mit einem
Löffel, dann streift man ihn mit Back-
pulver ab.

1 Semi-Torte.

für jede Torte $\frac{1}{2}$ Kückchen
backpulver

Man bricht $\frac{2}{3}$ von der Kuchenrolle od.
von der Kuchenrollenmasse,
füllt diese in ein vorbereitete Form
und backt sie. Dann bricht man
 $\frac{1}{3}$ von der Kuchenrollenmasse
und backt sie. Nachdem die Kuchenrollen
abgekühlt ist streicht man sie in der Mitte.

durch, streich die untere Hälfte mit Marmelade.
 Lade, streich die Oberseite ebenfalls damit,
 bestreue die mit Marmelade und lege
 die andere Hälfte die Torte auf das Brot
 damit, glasiere, streich sie mit
 zierst sie mit Zucker.

Vanille-Punsch.

Derselbe bereitet wie der gewöhnliche Punsch
 nur wird mit dem für 1/2 Stunde kochen
 angewandt.

Sauerbraten.

Zutaten: 2 Pfund Fleisch
 für Saucen: 1/4 l. Essig, 1/4 l. Wasser, 1 Kl. Zwiebel
 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 gelbe Rübe, 5 Pfefferkörner
 zum Braten: 50 gr. Fett, Salz, Pfeffer 2 Sfl. mar
 Pfeffer, 2 Sfl. Kaffee, 2 Sfl. Mehl, 1/2 l. Wein.
 Das Fleisch wird angebraten und 3-4 Tage in
 einer Essigbrühe gelassen. Vor der Zubereitung
 wird es abgewaschen, angebraten u. angefüllt.

davon in Lippe fett gelacht serviert
 gibt man Zwerbel, Lorbeerblätter und Pfeffer
 davon und stellt es in die backofen. Trai-
 er mit man Pappe darin und fies dazü,
 und weicht in finter offnen Traippen
 1 1/2 bis 2 St. braten. Zubereitungszeit 2 1/2 St.

Schwarbroten T.

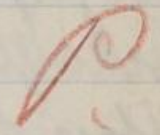
Zutaten 2 St. Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 50 gr
 Fett 1 Epl. Weiz, 1 Epl. Roggen, 1/2 l flüss.
 Brei. Das flüss wird in feingewickte
 Mörser gepulvert, gepulvert, gepulvert
 in Lippe fett gelacht, nach dem gepulvert
 darin u. flüssbrei davon gegeben sind
 2 St. schwarze Lappen. Zubereitungszeit 2 1/2 St.

Frosinen - Tunkel.

Zutaten: 40 gr. Zucker, 2 Epl. Weiz 2-3 Epl.
 Zucker, 1 Kl. Zwerbel, 1/2 Kl. Pfeffer, 1 Kl.
 Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 3 Epl. Rosinen,
 Salz, Pfeffer, Stirkochwein, 1/2 l flüssbrei

Litter sind stark werden gepfeilt
 und mit Schiffsseil ausgefüllt. In
 Gänge von 1/2 Zoll bis 1 Zoll
 lassen. Dann gibt man das Ganze
 in ein Gefäß mit ein wenig
 Wasser dazu und lässt sie 5-10
 Minuten in der Kiste stehen.
 Zubereitungszeit 3/4 Std.

Wirsing.



Zutaten: 2 Pfd. große Wirsing, 2 Pfd. Koch
 50 gr. Litter 1 Pfd. Salz, Pfeffer u. Muskat.
 u. Pfeffer. Der Wirsing wird geputzt, gewaschen
 in Teichwasser mit Wasser vermischt
 abspült und gewaschen. Litter Salz u.
 Gewürze werden gepfeilt. Dann gibt
 man den Wirsing dazu, füllt mit kaltem
 Wasser u. Schiffsseil auf, gibt die Gänge
 davon und lässt sie aufstehen.
 Zubereitungszeit 1 1/2 Std.

Weißkraut.

Zitaten sind Zitrusfrüchte wie bei Dirping,
wir gibt man Gemüse davon.

Wirsing II.

~~Zitaten~~

die Blätter werden von den Ritzern befreit,
dann gelassen, zerhacken in Topfwecker
abgekocht und abgeseiht. Wenn leicht man
kittet Salz werden, gibt man Dirping
Topf und Pfeffer dazu werden in einem
Teller in der Kittel fein und fein.

x Frikantkartoffeln.

Zitaten 3 H Kartoffeln 1 Pfl. Topf, 50 gr Salz,
40 80 gr Salz, 1/2 l feinem Raps

1/4 l Milch, Zwiebeln.

die Kartoffeln werden gewaschen, in Würfel
geschnitten in Topfwecker vorsichtig mit Salz
und Pfeffer. Kittel und Salz werden abgeseiht.

mit Rasen und Salz abgewischt, auf Rasen
 lassen und die Kartoffel damit besetzen.
 Zubereitungszeit 1. Std.

✓ Petersilien-Kartoffeln

Zutaten 3 H. Kartoffeln, 1 Epl. Salz, 60gr. Butter,
 80gr. Mehl 1 Kl. Zwiebel, 2 Epl. fein gewaschene
 Petersilien Wurzel Pfeffer und Schnittlauch.
 Die gekochten Kartoffeln werden gepüree
 und in einem Sieb gesiebt. Mit
 Salz, Mehl und Zwiebel werden ausgequirlt
 und mit Wasser abgewischt die Gewürze
 damit besetzen aufsetzen lassen, wenn die
 Kartoffeln, sind kühl vor dem Ausrichten
 die Petersilien. Zubereitungszeit 3/4 Std.

Sporocel-Lokal.

Zutaten: 1 1/2 H. Sporocel, 3 Epl. Öl, 1 Epl.
 Essig, 1/2 Tsch. Salz, 1 Pfefferzige Pfeffer

die Zwiebel werden gesäubert, in feinsten
kl. Stücke geschnitten, in Topf mit Wasser
gekocht die Gewürze dazu gegeben und
verweicht. Zubereitungszeit 3/4 Std.

Gelbe Rüben - Salat.

Zutaten: 2 kg gelbe Rüben 2 Essl. Öl 2 Tsch.
Tsch., 1 Messsp. Pfeffer, 1 kl. Zwiebel.
Die gelben Rüben werden gesäubert in Schei-
ben geschnitten, in Topf mit Wasser gekocht,
abgespült mit kaltem Wasser überdoffen,
die Gewürze dazu gegeben und verweicht.
Zubereitungszeit 1 1/2 Std.

Gekochte Gries - Klöße.

Zutaten: 1 l Milch, 1 Essl. Tsch., 300gr Speise
1 1/2 Tsch., 4 Eier, etwas Mehl
Man bringt die Milch mit dem Tsch. zum
Kochen, rührt das Speise ein und kocht es

salomon bis er sich vom Fasse löst und
 läuft ihn abkühlen.
 Die Kräfte werden in jeder Kl. durchfallen
 ausgeführt, alle gerichtet mit der Faser
 nicht der Richtung unter die Spinnmasse
 spannen. Wenn fort mit einer mit Stoff
 bestreuten Hand die Fäden ohne Spannung
 gibt sie in höchster Distanz. Löst sie
 10 Min. mehr ziehen als vorher. Die
 Kräfte sind nicht mehr für sich in Fäden
 der gewöhnlichen Distanz.

Zubereitungszeit 1 Stk.

Gries-Kloße (mit Gyps)

Zutaten:

1 l Milch, 1/2 St. Gries, 1 Teil. Salz, 2 Eier,
 40 gr. Zucker.

Milch wird mit Salz zum Kochen gebracht,
 dann rührt man das Gries ein, läßt ihn
 20 Min. kochen. Wenn gut in die Form
 röhren für bewahrt, läßt die Masse

auf der Seite des Kochs 10 Min. zupfen
von Stief mit dem in feine Küttchen
zerhackten Spöckel länglich flöcher mit,
die man auf einer Platte flach auslegt.
Mit dem werden die fertigen flöcher
überzogen und werden zu Teller u.
auf gegeben. Zubereitungszeit 1 Std.

X Schokoladen - Eis.

Zutaten:

1 l Milch, 50gr. Schokolade, 30gr Kakao

1 Liter, 2 Pfl. Zucker.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, Schokoladen
lauge wird in Milch aufgelöst mit dem
Kakao zur kochenden Milch gegeben und
milkig lassen. 1 Liter u. Zucker werden
flüssig gerührt, dazu gegeben, durch ein
Sieb gegossen und abgekühlt in die Ge-
frühbirnen gefüllt. Wenn es anfängt
zu gefrieren, gibt man etwas Teller.
wenn das u. Kraft verlor bis es fertig

Apfelmus etc.

Alpen-Glühwein.

Zutaten:

1 lb. Feinmehl, 6 Epl. Zucker, 1/2 l. sü.
roter Wein.

Die Feinmehl werden mit Zucker feinst im
Zerkleinerer zerrieben u. sehr fein gesiebt.
Der Wein wird erwärmt. Dann füllt die
Stoffe nacheinander in eine feine Sieb-
maschine u. läßt sie durch
ein Sieb zu fließen u. 1/2 l. sü. Wein
wird hinzugefügt u. zum Gebrauch in einem
Tafel auf lit.

Schwamm-Prüfung

Zutaten:

100 gr Mehl, 100 gr Butter, 50 gr
Zucker, 2 Eier 1/4 l. Milch.

Die Milch wird zum Kochen gebracht u. wenn
sie kocht Mehl hinzugefügt u. langsam
auf dem Feuer gerührt bis sie die Masse
vom Topf löst. Butter u. Zucker werden
hinzugefügt u. die Masse langsam

Wenn das Siegel ist, das zu Ihnen ausgeht,
sind Sie sicher. Gern will man Sie in
ein leibhaftiges Leben ist. Rast ist das
im Wasser

X Bohnen im Steinopf.

Zutaten:

10 ~~1/2~~ lb Bohnen 3 l Wasser 3 lb Salz

20 Pfefferkörner u. etwas Bohnenkraut.

Die Bohnen werden wie gewöhnlich zubereit.
Mit, wenn in ein hoch oder dreieckiges Gefäß
wie ein Siebtopf. Dazwischen kommt Salz
Pfefferkörner u. Bohnenkraut. Man
drückt die Bohnen fest ein, bedeckt sie mit
einem Tuch, drückt sie, wie besprochen sie
mit einem Stein. Sollte sie zu wenig
Süßigkeiten haben, so gibt man etwas Salz dazu.
so ist fertig.

X Kohl-Fabi

Zutaten:

10 lb Kohl-Fabi, 3 l Wasser.

Höchstens jungen Töcherbeinern ausgefüllt
 sind in einem Teller ausgebreitet.
 Dann 5 Min. erhitzt, schnell abgekühlt
 dort abgekühlte Masse durch ein Sieb
 1/2 Th. bei 100° durch ein Sieb
 durchgelassen.

X Fek - Pasteten.

Zutaten:

- 1/2 lb. Butter, 2 Epl. Mehl, 50gr
 Zucker, 2-3 Epl. Schlagschnee, 1 Epl. Eiweiss
 1/4 Tasse Sahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat.
 Gewürze.

Butter und Mehl werden ausgeknetet, dort
 Schnee wird fein geschlagen und mit dem
 übrigen zusetzen damit verbunden. Vor dem
 Anrichten gibt man Salz und das zu
 Tieren ausgelegene Pfeffer. Diese
 Pasteten sind in Porzellanböden,
 Tüpfeln od. Kugelformen.

Anis-Gebäckchen

Zutaten:

1 M Zucker 5 Linn, 1 Pfl. Citronenzucker
2 Mispfrop. Pfefferkörner, Pfeffer u. Pfeffer.
Zucker sind für mehrere Jahre alt. Spritzt
bitet young dick in dem die mehrere
Zucker Anisöl sind für viel Pfeffer
bit man die Zeit weichen kann. Dann
das Zeit die yfänge die Zeit, stellt man
ihm nicht für die Zeit, drückt ihn in
die mit Pfeffer bestreuten Holzformen
mit, hat die mit Pfeffer bestreuten
mit ein mit Anis bestreutes Brett
mit man für 1-2 Tag. Linsen löst sind
backt für dem in weisiger Öl zum
einen Öl bestreuten Pfeffer.

Speck-Anis.

Zutaten:

2 M Öl 1 M * Zucker 1 Linn 1/4 L
Jalt Pfeffer Jalt Öl, 15 gr Ammonium, Pfeffer

man liebten Anis od. Citronenpulver,
 Alle Zutaten werden zusammen gerührt.
 backt ziemlich mit Butterweiche mit Holz.
 formen mitgedrückt 2 Tg. in einem
 weichen ~~in einem~~ Zinnblech liegen lassen.
 Das 2 bis 3 Tg. nach man die Mäntelchen
 damit für mitbacken, dann werden
 für auf einem mit Mehl bestreuten
 Holz gebacken.

Anis-Brötchen.

Zutaten:

1 lb Zucker, 6 Eier 1 lb Mehl, Anis u. Pul.
 Zucker u. Eier werden 1/2 St. mitgerührt,
 dann gibt man Anis u. Mehl dazu, mischt
 es gut untereinander, setzt darauf auf.
 köchelt voll auf in mit Mehl bestreuten
 Holz u. läßt sie über Holz gehen. Man
 braucht noch backen wenn sie hellgelb.

X Hammerte Torten.

Man rührt zu gl. Zeit, jedoch jeder separat

Die 1/2 Masse von der Masse mit Schokolade
dortort füllt beide Massen löfelfeise
einander in eine vorbereitete
Form u. backt sie bei mäßiger Hitze
etwa 3/4 Std.

X Mandeltorte mit Schokolade.

Zutaten: 240 gr. Zucker, 14 Eier, 280 gr.
gerieben Mandeln 200 gr. gerieben Sch.
kolor. 4 ganze Eier und Zucker wird
schaumig gerührt, 10 Eigelb, Mandeln
u. Schokolade hinzugeben, zersetzt die
Eier der 10 Eiern. Dann füllt man
die Masse in eine vorbereitete Form
u. backt sie 3/4 Std. Günstig glasiert man
mit Zuckerglasur od. mit Schokoladenguß.

Rotwein-Punsch

Zutaten:

Zu 24 Gläsern 700 gr. Zucker 1 P.L.
Leimgewürz 1 1/2 l Wasser, 1/2 l. Orak
1 Liter 1 Krone.

Zucker und Wasser wird zu einem Sirup

Tieris geklärt und in einer Tüffel ausgegossen.
 1/2 L. Zitronensaft wird kochend eingewaschen
 in die Tieris ausgegossen. Wenn es
 warm ist, giebt man Zitronensaft und Anis
 dazu und presst ihn aus.

Zubereitungszeit 1 St.

Lehrerbraten II.

Zutaten:

- 2 kg Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 40gr Zucker
- 50gr Butter, 2 Epl. Apfel, 1 Epl. Birne, 1/2
- 1 Schipbrich in Tafeln 1/2 Liter.

Das Fleisch wird in feingewickelte Stücke geschnitten.
 Es wird geklopft, gewaschen und gesalzen, mit Zucker
 bestrichen und in Öl eingeweicht.
 Das Fleisch wird in einem Topf mit Butter
 gebraten, dann in Schipbrich gewickelt,
 ausgegossen in 2 St. zu kochen lassen. Das Fleisch
 wird auf einer Platte ausgelegt und gibt
 man Zitronensaft aus die Stücke und
 gießt sie über das Fleisch. Zubereitungszeit: 2 1/2 St.

Gepöckeltes - Fischefleisch.

Zutaten:

3 lb Rindfleisch 1/2 l. Salz, 1 Teil. Zucker, 1 l. Wasser, 1
Essl. Essig, 5 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1
Kartoffel, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Essig, 1 Essig, 4 Essl.
Wasser und 50 gr Butter.

Das Fleisch wird mit Salz u. Zucker eingewaschen,
dann fest in ein Gefäß gedrückt u. befeuchtet.
Dann 3-4 Tag. ruhen lassen u. dann in Wasser, Koch-
salz u. Essig mit den Gewürzen marinieren.
Butter u. Wasser werden erwärmt, mit dem
Fleisch abgewischt, aufkochen lassen u. mit
dem Saft ^{marinieren} u. d. Zubereitungszeit 3 Std.

Champignon - Tunke.

Zutaten:

40 gr Butter, 2 Essl. Öl, 1/2 l. Fleisch-
brühe, 1/2 Essl. Zitronensaft, 1/2 Teil. Pfeffer
nach Geschmack u. Zucker, 1/2 lb frische
eingemachte Champignons.

Das Wasser wird in bitterem Wein gewaschen, mit
 Schlammwurzeln versehen die Querschnitte davon
 gemacht, mit Roggenbrot und Honig
 die Krankheit gelindert. Wenn nicht mehr
 die Krankheit verdrängt werden kann, so
 wird die Krankheit mit Honig
 zubereitet 1 Stk

Gewinniges Kraut.

Zutaten.

- 1 Drosselkopf, 50 gr Fett, 1 Kl. Zwiebel,
- 1 Apfel, 1/2 Pfl. Pfeffer, 1 Pfl. Wein, Weiz,
- Pfeffer und Muskatwurz

Das Kraut wird gewaschen, fein geschnitten
 oder gepulvert und gewaschen. Wenn nicht
 mehr die Krankheit verdrängt werden kann, so
 Kraut fein, die fein geschnitten Zwiebel
 die in einem Teller geschnitten Apfel,
 Weiz, Pfeffer und Muskatwurz, wenn ein
 solches Kraut, Wein Pfeffer und Honig
 Wenn die Krankheit verdrängt ist

Kocher man nimm 1 Pfl. Wall Wurzel
Zubereitungszeit 2-3 Std.

Rotkraut.

wird abgekocht zubereitet.

Braunes Kartoffelgemüse

Zutaten:

3 kg Kartoffel, 1 Pfl. Topf 500gr Fett 80gr
Wass, 1 Zwiebel, 1 Pfl. Pfeffer, 1 Tüte Zitronen
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Pfeffer und
Mirkopfeffer, 3/4 l Wasser

Das Wasser wird in dem Topf mit gelbem
symmetrisch mit Wasser abgekocht und
das ausgekochene Gemüse in einem
Löffel. Danach wird Zeit verwendet die
aus Kartoffeln besteht, in Tüte Pfeffer
und Zitronenpulver, von Zwiebel Lorbeer-
blatt und Zitronen dem braunen
brunnen. Zubereitungszeit 1 1/4 Std

X Kartoffel - Klöße

Zutaten: 2 P. gekochte Kartoffeln, 2 Ertropfen
1 Epl. Milch, 1 Epl. Butter, 3 Eier, Salz,
Mistkuchen im Wasser.

Die Kartoffel werden zerdrückt und gewaschen,
die Ertropfen in kl. Stücke zerhackt und
in Butter gewröstet und mit den übrigen
Zutaten vermischt.

Kraut - Salat

Zutaten:

1 P. Schnittkraut, 2 Epl. Essig, 3 Epl.
Öl, 1 Epl. Salz, 1 Maß Pfeffer in
1 kl. Zwerbel.

Das Kraut wird von den Rippen in feine
Blätter zerlegt, sehr fein zerhackt, mit
essig, zerhackt und 1 Maß Pfeffer zerhackt.
Man lässt man das Kraut abkühlen
für, gibt die Essig und Pfeffer hinzu
und Salat von Zubereitungszeit 1/2 St.

Kraut. Salat II.

Zubereitung wie vorher, nur
wird der Speis zum Kochen gegeben und
Kraut darüber gegeben.

Gries. Plätzchen.

Zutaten:

wie bei gekochten Christklößen.

Wenn der Christ gering gekocht ist, kann
man beliebigen Füllungen machen so in
zwei Ekt auf beiden Seiten gelblich
backen.

Gries. Brei.

Zutaten:

1 l Milch 200 gr. feines Christ, 1 Ege.
Zucker, 1 Tlk. Butter, etwas Salz u.
1 Ei.

Milch Koch, Butter u Zucker bricgt man
zwei Ekt, nicht den Christ rein rein
läßt ihn noch 10 Min. kochen. Der dann
darauf gibt man das feigele rein dort

zu Tee oder Suppen Liveris Dage.
zubereitungszeit 20 Min.

Preis-Brei

Zut. 1/2 M Reis 1/2 l Milch, 1 Pfl. Zucker, 1 Pfl. Zimmt, 1 Pfl. Zimt, 1 Pfl. Zimt
weiss klebrig mit Milch u. Milch weiss kochen
lassen. Vor dem Anrichten kommt Zucker u.
Zucker dazu, mit Zucker u. Zimmt bestreut gibt
man ihn zu tipf. Zeit. 1 1/2 St.

Wehlbrei.

Zut. 1 1/2 l Milch 1 Pfl. Zucker, 1 1/2 Teil Dalg, 1 Teil
Zimmt, 1 l Milch weis mit Dalg zum kochen
aufgestellt, mit der übrigen kalten Milch weis
vor dem kochen gerührt u. wenn die Milch
kocht rührer u. 10 Min. kochen lassen
mit Zucker u. Zimmt bestreut gibt man ihn zu
tipf. Zeit: 1 1/2 St

Mandelamin. Brei.

Zut. 1 l Milch, 6 Pfl. Mandelamin 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl.
u. das Dalg. Die Milch weis mit dem Dalg zum kochen

x sein Aufnahmefähigkeit vermindert durch übermäßige, mit dem
einigen in die Masse zu mischen.

mitgefallt. Monksmin mit Kuelen Hilz gleich
gewicht. Lungen in die Kuelen Hilz viel
für in 10 Min. Kuelen Lungen. Norden Gewichte gel
man fange in. Lungen vergü. Zeit. 20 Min.

Werkkronen - Aufbruch.

Zeit. 2 H Werkkronen, 80 gr Kuelen, 4 für, 1 pfl. Tal
aus. Dinkert, 1/4 l. für den Kopf. Die Werkkronen
werden in kl. Stücke zerlegt in. in Talwasser ver
gekocht. für, Tal in. Dinkert werden fein
gewischt, für in Werkkronen zerlegt. dann
aus. Dinkert zerlegt wird 1 Dk. Kuelen
vermischt ist 1/2 - 3/4 H in der Höhe gebunden.
Zeit: 1 1/2 H.

Nebel - Aufbruch.

verwendet zu bewirkt.

Nubeln.

Zeit: 4 für, 200 gr Stahl, die für werden in einer
Schüssel mit dem Stahl zerlegt, dann auf dem
Kochherd stehen gekocht, bis sie eine
dünne Schicht kl. Blätter zeigen. dann wird
man ~~zu~~ ^{zu} ~~den~~ ^{den} ~~Stahl~~ ^{Stahl} kl. Stück mit für davon für.

der Teig wird mitgewollt, bis man die Holzfasern
 des Brettes durchspürt, dann auf ein Feig gelacht
 in einem Luft getrocknet. Zu Garnieren werden
 sie in breiten Streifen zu Ringen in feine Fasern
 geschnitten, die man zum Aufwickeln
 auf dem Brett wieder verwendet. Der Gebrauch
 gibt man sie in Kuchentopf oder in ein. Teig
 von 10. Rost sie 10. Min. spaltet sie auf ein
 Tisch zum Abwaschen u. überprüft sie beim
 Anrichten mit in breiter gewöhnlicher, feiner
 Specksalz, ungekochten Weizen. Zub: 3-4 Stk.

Specksalz.

Zut. 1 lb. Rost, 1/4 l. Wasser, 1 pfl. Salz, 3-4 Eier
 der Teig wird mit Wasser, Salz u. Eier zu einem
 glatten Teig verquirlt, u. dieser folgende Zusätze.
 Man bis er bleicher wird. Dann löst man ihn
 in Zitronen saure nimmt einen Teil des Ei.
 auf auf ein lauwarmes Brettchen, stellt ihn mit ei.
 man breiten Wasser, Weizen, Linsen, Feigen
 in Kuchentopf oder in ein. löst sie folgende
 Rost, bis sie mit der Oberfl. kommen. Dann

nimmst man sie mit einem Theelöffel
aus, schenkt sie in klarem kochendem
Wasser ab u. bringt sie mit Butter u. Butter
überhaupt sofort zu Tisch. Zub. 2 St.
Kohlspesen.

Spiegeleier.

Zut. 8 Eier $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 80 gr Butter. In einem Pfanne
wird die Butter geschmolzen, die Eipflaum eine weisse
Schnee geschlagen u. zinnig gemacht. ^{das} ^{man} Salz mit der
Eierisch, backt die Eier, die nicht zu stark gebraten
als das Eierisch fest ist. Wenn diese man sie mit
einem Kuchentuch abgedeckt u. bringt sie sofort
zu Tisch.

Frühweier.

Zut. 8 Eier, 5 Eßl. Milch, 50 g. Butter $\frac{1}{2}$ Teel. Salz,
die Eier werden mit Milch u. Salz gut verrührt,
die Butter wird in einem Pfanne geschmolzen, die
Eier zinnig geschlagen u. zinnig gemacht bis die
Eier gebraten ist. Dieses wird durch ein
Sieb abgeseiht. Zub. 8 Min.

Rührei mit Schinken

zut. 8 Eier, 5 Eßl. Milch, 1/4 lb Schinken, 1/2 Feil
 Salz, 20 gr Butter, Pfeffer.
 Das Schinken wird in kl. Stücke geschnitten,
 mit dem zerhackten Eiweiss, Salz u. Milch vermischt
 u. weiter zubereitet wie ~~das~~ vorerwähnte.
Eier mit Schinkenscheiben.

zut. wie beim Vorvorgeschriebenen

In einer flachen, feuerfesten Porzellenschale
 schneidet man das Schinken in feine Stücke.
 Man legt die feingehackten Schinkenstücke
 hinein, gibt vorsichtig die Aufschläger
 hinzu (Schinken) u. vermischt hierauf
 die Eier mit dem Salz u. Milch (Kupfer) gibt
 dies darüber u. backt sie. Zeit 1/4 Std.

Omelette.

zut. 8 Eier, 4 Eßl. Milch, 1/2 Feil. Salz, 60 g Butter
 Die Eier werden mit Salz u. Milch gut vermischt
 in einer flachen Porzellan-Schale u. Butter zerlassen
 gibt die Eier hinein, läßt dies 3 Min. backen
 u. wenn es unten eine gelbbraune Farbe hat,

weird it auf beiden Seiten zusammengepflogen,
u. sofort passiert. Zeit. 10 Min.

Omelette - soufflée.

8 Eier, 2 Eßl. Zucker, 50g Mehl, 2 Eßl. Morven.
Lohn. fängt u. Zucker werden portionsweise
das Mehl zu sehr feinem Mehl gepulvert u.
abgerieben. In einem Becken formt man
die Mehl ^{mit} ~~gepulvert~~, gibt die Mehl in ein
Sieb auf dem Koch 3 Min. zubereiten u. stellt
zu einem Siebpenden 3-5 Min in einem Sieb
zubereiten. Dann wird es mit Morvenlohn ge-
füllt zusammengepflogen, mit Zucker bestreut,
u. so schnell als möglich passiert. Zeit. 10 Min.

Verlorene Eier.

Zut. 2l Wasser 20g Salz, 2 Eßl. Speis, 8 Eier, Wasser.
Wohl, u. Speis löst man zum Käse kommen.
Die möglichste Speis für werden sind noch
andere vorsichtig in einem Tellerlöcher
pflegen durch vorsichtig in der Küche Wasser
geben, vorerst gut zubereiten gleichmäßig
gut, nicht zuviel Salz (5 Min) wenn man

man die fire mit einem Teelöffel feines
 pulverisierten feinen, das in feiner Art, das
 feinstmögliche weißvollständig sein. Man
 beweist diese fire als selbstständig
 mit Trunk. Zeit 14 St.

Eier in Schnee.

Zeit 8 fire 142 l. 100g Zucker, die
 fire werden 5 min. gekocht, gefüllt, auf
 ein feines Sieb gegeben, in ein feines
 zu dem eingeweichten Teelöffel gegeben. Die
 der Raum zwischen den fire wird mit
 Zucker gefüllt, im letzten Raum wird ein
 feines Sieb gegeben, das mit kl. Zuckern
 zu dem eingeweichten Teelöffel gegeben
 wird. Wenn man auf die feinen feinen
 Zeit mit Teelöffel gegeben, dann die
 fire mit dem oberen Teil feinen

Zeit: 12 St

Eier in Kalktünche.

Zeit 8 fire 12 l. 100g Zucker, 3 l. 100g
 1 l. 100g Kalkwasser 1 Teil. 1 l. 100g Zitronensaft

Salz Pfeffer in Weiskornmehl. 6 Eier werden
 5 Min. gekocht, gelblich in. mit einem Klumpen
 Salz. Butter in. Salz werden zerstreut, mit
 Teig abgewischt, die Masse in 10 Minuten
 aufkochen lassen. Teig vor dem Anrichten gibt
 man 2 Finger in. den Teig darunter. Diese
 Masse rührt man über die gelblichen Eier
 an. Zeit. 1/2 St.

Gefüllte - Eierspeisen.

Zeit. 8 Eier 1/2 Tl. Salz, 30 g Butter 4 Brötchen
 6 Tl. weichen Rahm, Pfeffer, Weiskornmehl in.
 feingewaschene Petersilie. 6 Eier werden hart
 gekocht, abgekühlt, abgeteilt, das Eiweiß davon genommen
 und, das Eiweiß fein gewaschen, mit Salz. Salz
 zerstreut. Wenn fertig man eine kleine
 (Form) Porzellanpfanne mit Butter oder Fett
 über Feuer setzen, füllt diese mit dem gewaschenen
 Eiweiß in. gibt ein kl. ~~Brötchen~~ Tl. Butter dar-
 unter. Die Brötchen werden abgekühlt, eingewaschen,
 fest mitgebräutet, mit dem weichen Rahm
 versehen in. den übriggebliebenen Eiweiß, Rahm, Salz,

Kaffee ist mit Koriander. Patruillen serviert. Diese
 Kaffee serviert den fernen Kopf in gel. Gasse runde.
 Kaffee in. 1/2 Std vor dem Einrichten bei mit.
 Kaffee mit Koriander. Zeit. 1 Std.
 hier mit Koriander.

Zutaten: 6 Eier 4-5 gr. Kartoffeln, 1/2 L. Milch, etc.
 Kaffee 50g Kaffee 2 Tassen Kaffee.

Die Kartoffeln werden gekocht in einem
 Topfen aufgekocht. Hier Eier werden fort ge-
 kocht in. überfüllt in einem Topfen aufgekocht.
 Eine Aufschüttung wird mit Kaffee bestreut
 mit Koriander ausgefüllt, eine Lage Kartoffel
 Kaffee, Milch, Kaffee runde Kaffee. Kaffee
 Kaffee wird eine Lage Kartoffeln in. sofort
 mit die Kaffee soll ist. Die obere Tisch mit
 Kartoffel bilden. 2 Eier werden mit Kaffee
 serviert, Koriander Kaffee, mit Koriander be-
 streut runde Kaffee. Kaffee Koriander ist in
 drei Kaffee Kaffee gelb gekochten. Kaffee mit Koriander,
 Kaffee od. Koriander serviert.
 hier. 1 Std.

Schweinbraten I

Die Gans in $\frac{1}{2}$ Maß Salz zerhacken, 1 Zehn Pfeffer,
Wein in Fleischbrühe die Lücke nicht durchspinnen,
unter der Haut mit $\frac{1}{2}$ über den Braten ausgegossen werden.
Hilf. $1\frac{1}{2}$ Lsd.

Schweinbraten II

~~Das~~ Das Fleisch nicht zu in Essig gelöst in. Gewürz.
je Zubereitung wie vorher

Schweinbraten III

Zutaten: 9 Koteletts, An 1 $\frac{1}{2}$ Maß Salz, 1 Maß Pfeffer,
2 für Backen, 5g Fett $\frac{1}{2}$ Lsd.

Die Koteletts werden ausgelegt, gebacken, in
Fett in Backen im Wasser in. in Fleisch
Fett zerhacken. Hinzugefügt noch man sie in einem
Brotform backt sie zu, stellt sie in die Brot.
röhre, gibt noch 10. Man. unter Fett davon in. Liefert
sie noch $1\frac{1}{2}$ Lsd. Hinzugefügt. Hilf. 1 Lsd.

Schweinschnittel

Zutaten: 2 # Küp. v. Kapselstück (9-10 Tefelstück), $1\frac{1}{2}$ Lsd.

Wohl, 1 Kripf Pfeffer, 2 fin, Bitterwurz, 50g Fett, 1/4 l Jus.
Zubereitung von vorgerund. Wohl Salzen belag
man die Tzeitel beim Anrichten mit Citronen-
saft.

Gewürzweine Schinken zu Kochen.

Der Schinken wird gewaschen, mit 2 Stk. Zucker
u. Löwenwurz in Wasser zum Kochen aufgestellt,
dann auf der Seite des Kopfes jeden Lappen
(4-5 Stk.) u. in dem Tiertrocken kochen.

Lackbraten.

Reiz. 1/2 # wassermäßig Rindfleisch, 1/2 # wassermäßig.
Thürschiff, 1/2 # wassermäßig. Ölbrühe, 3 fin 2
ringförmige Lötchen 1 feingewickeltes Zwickel,
Wohl, Pfeffer u. Müskatellers.

Braten Zeit: 2 Stk. Kapfen, 1/2 l Jus, 2 Stk. Brin, 50g Fett.
Fleisch, Gewürze, fin, Zwickel u. Lötchen werden
auf ein weißes Tuch, zu einem länglichen Rollen
geformt in die Wachspapier gefüllt u. weiter
zubereitet wie Thürschiffbraten. Zeit: 2 Stk.

Falscher Pfefferchen.

Reiz: 1/2 # Ölbrühe, 1/2 # Ölbrühe, 1 # Hammelfleisch

80g Zucker, 1 Zucchini, 2 Eier, 2 gebackene Brotkrumen, Salz
Pfeffer,

Braten tut. 1/2 l Jus, 2 Epl. Rosin, 2 Epl. Wein.

Kleipf u. zucchini werden gewaschen u. den Querschnitt
zu verarbeitet. Dann gibt man den Stoff
in Form eines Rehrucks, gibt drauf
u. brät ihn unter Flüssigkeit bis zu 3/4 - 1 Std.
Zeit. 1 1/2 Std

Rahm - Torte.

Zutaten: 1/4 # Butter, 4 Epl. Mehl, 1/4 # rohen Schlagsahne
Tinktur, 1/4 l heißen Rosin, 1/4 l Milch, 1/2 Zuck.

Manzoni. Das Mehl wird mit Butter u. Tinktur
stark durchgeknetet, u. mit Milch abgerührt. Danach
die Torte auf einem Backblech, gibt man
sie hinein u. backt sie u. gibt Rosin u. Manzoni
dazu. Die Torte kommt auf dem Tinktur zu
sein. Nimmt man sie zu
so gibt man etwas Manzoni dazu. Zeit. 1 1/4 Std.

Butter - Torte.

Zutaten: 1/4 # weiche Butter, 2 Epl. Mehl, 6 Eigelb, 1/2 l
2 Eikrümmen, Salz, Pfeffer u. Zitronensaft 3-4 Epl. Saure

Kocher 1/4 l. Schiffsbrühe. Das Maß wird mit kaltem
 Wasser ausgefüllt, dann kommt die in Mätkchen ge-
 schnitten Lütte, ferner in die übrigen Zutaten die
 Zü. Das Ganze wird über dem Feuer aufgekocht bis
 zum Kochen in. ferner zu Teil gegeben, worin das
 Gahrwasser neu hinzugefügt. Zub: 1 1/2 Std.

Fischererbsen.

Zut 2# fobru, 1 Zwerbel 2 fpl. Maß, Tely, Pfeffer,
 mit Kattup, ferner. Kattup, 80g Lütte,
 die fobru werden wie die Lütte befeuchtet in ge-
 wechsen. dann löst man die Lütte mit gerin-
 gel Wasser und gibt die fobru. Quasige in. Kochen.
 Das Wasser bezie in. löst sie in Wasser.
 Maß wird mit kaltem Wasser gleich befeuchtet in ein
 Weis in. mit Wasser kochen. Vor dem Kochen
 gibt man die Kattup bezie. Zub: 1 1/2 Std.

Pflück-Erbsen.

Zut: 3# fobru, 40g Lütte, 1 fpl. Tely, 1/2 fpl. Maß, 1/8 l. Schiffs-
 brühe, 1 fpl. ferner. Kattup. die fobru werden
 mit Wasser in Telywasser wasch gekocht, ausgefüllt,

ii. schwarzwelsspan Littere darüber geschoben.

Dann kann auf Littere ii. Maß streuen, mit Messer abreiben, die Fische ii. das Holz zerhacken, wenig Kohle lassen ii. beim Anrichten mit Petersilien bestreuen. Zub: 1 Lfd.

X Kartoffel - Flöße.

Zut: 2 1/2 gekochte Kartoffeln, 2 Brötchen, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Littere 3 Eier, Milch, etwas Kalbblut ii. Majoran, ein gewaschen Zwickel, die Kartoffeln werden gewaschen, die Brötchen werden in Zwickel zerhackt ii. in Littere gewaschen ii. mit den übrigen Zutaten vermischt. Dann werden Flöße geformt ii. in Salzwasser gekocht. Beim Anrichten werden sie mit in Littere gewaschenen Majoran oder Zwickel übergeschüttelt. Zub: 3/4 Lfd.

X Kartoffel - Krappen.

Zut: 1/2 gek. gewaschen Kartoffeln, 1/2 1/4 Maß, 2 5g Fett 50g Littere 3 Eier, 1 Eßl. Salz, 1/2 l Milch. Kartoffeln werden in Milch zerhackt ii. in Littere gewaschen. Wenn Suppe aufgekocht ist, werden sie, Milch, Littere ii. Salz hinzugegeben. Dann servieren

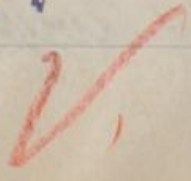
dieht gut in. Liefert den Teig nochmals mitgeschau. Der
pulver wird löfelfeise in feines Sieb gegeben in. feinem
mehl gebacken. Sub. 3 Std.

X. Kartoffeln zum Verzieren.

Die Kartoffeln werden gewaschen in. mit der
Tafel in Toluol oder Salzwasser gekocht. Dann werden
sie gewaschen mit einem Kartoffelreibeisen zu kl.
Stücken zerhackt, gegeben in. in hitze gelbes
gebacken.

Tomaten - Torte.

Sub: 40g hitze 40g weisse 1/4 l weisse 20g weisse
gekochten Tinktur, 2 Pfefferkörner, 1 Kl. Zisibel,
1 Teil. Libanum, 100 weisse. Zucker in. 1/4 l Tomaten.
In der feinen hitze werden Tinktur, Zisibel
in. Tomaten gebacken. Dann kommt der
Zucker dazu, diehitze nur langsam mitkochen bis
es die rote Farbe der Tomaten hat. Dann wird
mit Schleimfisch mitgeschau in. die übrigen Zutaten
dazugegeben. Die Torte wird beigefügt in. eine
kleine Form man noch ein Sieb dazugeben.
Sub. 1 1/2 Std.



Pudding

Eier-Blanc-manger.

Zutaten: 3 Eier, 140g Zucker, Citronen, 12g weisse
Gelatin, feigelt u. Zucker werden feinmig gewischt
Zitronen Zucker u. Saft beigefügt. Dann die Gelatin
u. gütelt der Tyne. Dann füllt die Masse in eine
vorbeutete Form stellt sie kalt u. gibt beim Auf
4 Saft Zitronen Limbrosaft dazu.

Aprikosen-Flammeri.

Zut. 1/2 erdichte Früchtmarmelade weinigt man
mit Zucker noch Gahnhack reibt 3 Blatt aufgeloste
Gelatin dazu, füllt die Tyne von 6 Eiern u. 1/4
l Tylospeser vorsetzt.

Tutti-Frutti.

für Obstspeis füllt man mit Früchten u. gibt Vanille
creme darauf.

Diplomaten-Pudding.

Zut. 1/2 l. Milch, 100g Zucker, 2 Eßl. Mehl, 4 feigelt ge
feigelt, 4 Blatt u. Gelatin, 1 Eßl. Arrak, Morvan.
Quino. die Milch wird zum Kochen aufgestellt,
Mehl wird mit kalter Milch glatt gewischt. Dann
die Milch kocht, läßt man sie einlaufen u. nachher

auf Kopf. ficht und zucker-verbrennung ge-
 wiss der zucker-verbrennung in. bis zum zucker-verbrennung
 daffin! die daffin gibt man daffin daffin
 die aufgelöste gelatin, daffin u. daffin
 daffin - füllt die füllung in u. füllt die füllung
 cabinet - füllung.

Zut. 1/2 lb mirtel Gebäck, 3 Eier 3 Eßl. zucker, 1 Eßl.
 Citronat u. Citronat 1 Eßl. Citronat
 u. 1/2 l Milch u. ^{zucker} zucker. In ein weisses
 feines Sieb legt man einen zucker, dem etwas
 feingehacktes Gebäck, Zitronat, Citronat, u.
 u. u. dem weissen Gebäck u. zucker u. füllt
 so obenfland fort bis die Sieb voll ist. Das
 Gelatin kann man auf einen zucker u. zucker
 füllt u. zucker-verbrennung gewiss gibt
 die Milch daffin gibt daffin die daffin u. Kopf
 die füllung 1/2 lb im Wasserbad.

X Blumenkohl.

Zut. 5 lb. Blumenkohl, 4 l Wasser, der Blumenkohl
 wird geringig in große Stücke zerlegt, 3 lb in
 kaltes Wasser gelegt bei offenem Feuer daffin,

Wenn 3 Min. vorgerührt kommt schnell abgerührt
die Röhren werden so in die Gläser gelegt
dass die Schnittstellen nicht sichtbar sind u.
1/2 Std. bei 100° sterilisiert.

X Schwammgewebe.

Zut. 5 H Schwammgewebe 1/2 L Wasser, die Schwamm-
stücke werden gewaschen, getrocknet, sofort in einen
Trichter in der Mus. Wasser stellt u. mit Wasser
ist abgerührt damit sie weich bleiben dann in 5 cm
lange Stücke geschnitten in Gläser gefüllt wobei
gekochtes Wasser darübergossen u. 40 Min bei
90° sterilisiert.

Zut. X Kocher Kalbsmilch in Muscheln.

1 Kalbsmilch 20 g Butter 1/2 L Wasser 1/4
Tasse Salz 1 L. Zitronensaft 2 Std. Min. 1/2
Tasse Pfeffer u. Muskatnuss.

Die Kalbsmilch wird abgerührt u. in Teller
reife gekochte Butter u. Salz werden geschichtet
mit dem Fett abgerührt, schließlich gut vermischt
zuletzt das Zitronen füllt das Wasser in Trichter.

brüpfen in weissem wein.

X Kalbsher in Machehen.

weiss auf doppelten Ort bereitet.

Nunthütschen.

Zut: 1/2 Liter, 1/2 Zucker + 1 Liter Saft von Citronen
1 Messsp. Zimmt in Kalken 1/4 Mess, 1/2 Teil Aether.
nimmt, 60g Zucker 150g abgeseiht, Quindarm Doude
Kittur in Zucker weissem Weinig gewischt, feigt
Mess, Citronensaft, Zimmt, Kalken in. Aether weissem
eingesiebt. Wenn verarbeitet man diese Mess zu
nimmt zerstoß sie, wolle ihn Messer weissem
weiss süß kl. weissem klitzgen mit, sehr sie mit ein
behalten, flüssig das Linsen zu Turen sehr bewirkt
60g Zucker in 150g. Quindarm Doude, gibt davon
auf sehr klitzgen einen Teelöffel wolle in. beute
in bei weissem Hitze.

X Spanische Tort.

Zut: 14 Eier, 280g weissem weissem, 280g Zucker, 350g abge.
weissem, Quindarm Doude 1 Teil Citronen Zucker saft
Citronen, 1 Messsp. Zimmt, weissem Kalken, weissem

160g feingewebenes Dillybrot.

Wird mit 10 Eiern u. 4 Loth Butter vermischt gut geschlagen
dann die übrige Zeit dazugegeben und leicht durch
das 10 Minuten. Die Masse wird in einem weichen
geschüttelt u. langsam abgekühlt.

Burgunder-Tunche.

Sub. 2 L. Burgunder, 1/2 l. Ervack, 850g. Zucker, 3/4 l. Wasser,
5 Loth Honig. Man schüttelt von 2 Loth Honig das Gelbe
ab, u. übergießt dieses in einem Gefäße mit 1/2
l. Zucker (850g Zucker, 3/4 l Wasser) dann gießt man
den Honigspalt durch ein Sieb, gießt dieses u. den Rest
dazu, muß den künftigen u. serviert ihn sofort. Sub. 1/2 l. l.

Halbsbraten.

Sub. 2 1/2 Schweinefleisch (Tilgung od. Lins) 50g Butter, 1
Zwibel, 1 Citronenschale 3 Pfefferkörner, 2 Eßl. Essl. Essl.
Wasser, 2 Eßl. Wein 2 Eßl. Rohrzucker, 1/4 l. Schweinefleisch, das Fleisch
nicht zerhacken, geschneidelt, in heißem Fett anbraten, Zwiebel,
Pfefferkörner, Citronenschale, Zucker u. Essl. dazugeben
u. in die Leber hineingießen. Wenn das Mehl braun ist
gießt man die übrige Zeit dazu u. läßt ihn abgekühlt
unter flüssigem Wasser 1/2 l. l. l. Sub. 1 3/4 l. l.

T.

Kohlbraten II.

Zut. 2 H. Schiffs (Süß) 1/2 l Wein, 1 große Zwiebel, Pfeffer.
Rosen, 50g Zucker ^{mit} züßigen.

Braten tut: wie bei No. 1. Das Schiffsweizent Mehl, 3 L in Wein mit dem ausgepresstem Saft. Gulasch die Zubereitung ist dieselbe wie beim Heringbraten mit dem Wein. Wein bedecken, im Saft abkochen ist. Zubereit. 1 1/2 Std.

Kohlbraten in Protwein.

Zut. 1 Kl. Süß, Weiz, Pfeffer, 1 l Rotwein 1/2 l Wein
Rosen, 80g Zucker, das Schiffsweiz 1 L
die Zubereitung in Rotwein gelagert, abgekocht
genommen, abgekocht gelagert, gefallert mit
Zucker ausgebraten, Wein ii. Rosen beizugegeben
fertig gebraten. Zub. 2 Std.

Kohlbraten.

Zut. 4 H. Kohlbraten, 1 1/2 l Weiz, Pfeffer, 1 Zwiebel
1 gelbe Rübe, 1 Talerickwollen, Pfefferkörner, Pfeffer
Weiz, 2 l Wein 2 l Weiz, 1 1/2 l Wein, 80g Zucker
das Schiffsweiz gelagert, gefallert ausgebraten weiter
zubereiten wie Kohlbraten. Wein abgekocht wie

Von Kofelbäcken geschnitten mit Kürnackel u.
gelber Rüben garniert. Feb. 2. Std.

Halbsierenbraten.

Feb. 3. H. Kofelbäcke in feinsten Zitaten von 2:1
von Fleisch mit Rüben in Oliven aufsetzt
u. mit Fett zum Kochen gebracht, geschmeckt, gewollt
mit Kumpfen in einem auf allen Seiten
gebraten u. weiter zubereitet von Kalbsbraten.

Halbfrikandose.

Beid zubereitet von Kalbsbraten.

Trinken bei Fisch.

Majonaise. I.

Feb. 3 Eigelb, 3 Eßl. Öl, 1/2 Eßl. Pfeffer, wenig Salz
in Kasser. In Eigelb werden mit Öl vermischt 4 Eßl.
weißer Zwiebeln saft vermischt, bis die Mischung
ganz dick wird. Dann in einem Feb. 20 min.

Kohlraben. I.

Feb. 9-10 Kohlraben, 2 Eßl. Salz, 40g Butter, 60g

1 Kl. Schleifstein od. Pfeffer.
 Zubereit. wie obgen. Gummis. 20g. Butter, 20g
 Mast, 1 Kl. Zwiebel Pfeffer in Mehl. die Fäulnis
 werden geschüttelt in geschüttelt. Gussol. u.
 in Koffein Salzwasser wasch. Gussol. Butter
 in Mast werden geschüttelt mit Schleifst. od.
 Pfeffer abgewischt. Wenn gibt man die Gussolige
 dazu löst die gut Koffein und gibt 10 Min. vor
 dem Ansetzen die Fäulnis dazu. die zubereitete
 Gussolige Blätter. werden in Koffein Salzwasser
 mit dem Natron wasch. gekocht abgeschüttelt u. zum
 Gussol. Butter Mast u. Zwiebel werden geschüttelt
 dann gibt man das Gummis u. die Gussolige
 dazu u. das fette Wasser u. löst in Mehlkoffein.
 dem Ansetzen Gussolige werden das Gummis
 als Krone im die Fäulnis. Suber. 1 1/2 Lhd.

Sauerkrautsalz.

1 1/2 Lhd. Tormentum, die übrigen Zeit wie vorher
 gefunden. das Tormentum wird gewaschen, mit
 die Gussolige u. wasch. u. ausgekocht. Sub. 1 1/2 Lhd.

belaght n. jidst silberweiß mit einer andern Torte
von dem Zurückgelassenen belaght. Das Ganze wird
auf ein feines Sieb übertrüffelt n. der Inhalt zu tief
eingewickelt. Zubereitungszeit 1 Std.

X Cyrenens. weiß. Süß. Pücker.

Zut: 1 l Pflanzsahne, 1/4 l ~~l~~ Gelfuchthorn, süße Mandeln
1/4 l gewaschen Mandeln, 1/2 l Zucker, 1/4 l Tschokolade,
1/4 l Rahm od. Milch. Pflanzsahne, Zucker n. Mandeln
man schneidet, dann löst man die Tschokolade in Rahm
n. Milch auf n. schneidet diese dann die Hälfte der übrigen
Masse. Sodann wird die andere Hälfte derselben mit
der Tschokoladenmasse schaumig in die Gelfuchthorn
gefüllt, diese Masse darf nicht gebrannt werden n. muß
so bald möglich abgekühlt bleiben.

X Kirschkaltschale.

Zut: 2 l pfirsich Kirschan, 1/2 l Wasser, 280 g Zucker
1/2 l Weißwein 4 Pfund Milch, 6 ~~l~~ ^l ~~l~~ ^l Gelatine 1 Pfund
Korke 1/4 l Pflanzsahne. ^{die} Kirschan werden mit Wasser
n. Zucker gekocht n. durchgeseiht. Dann stellt man
1/2 l Wasser mit 1/2 l Weißwein in einen Topf auf,
gibt dort mit Wasser gelackene Gelfuchthorn auf n. läßt

Stavilipist

X Kirsing.

wird abaufo eingemacht.

X Fischmenscheln (Kaffee)

Zut: 1/2 lb Taler, Weinbitt od. Lavellan, 50g Butter,
 1 Pfl. roth, 1 Pfl. Wein, 1 Pfl. Zitronensaft, 1/2 Pfl. Kaffee,
 Zucker, Pfeffer, Salz, Pfeffer, Weiskorn od. Persimmon
 Boife. die Eipf. wird in Talerwasser gekocht (man kann
 auch übriggebliebenes Eipf. verwenden). Butter
 od. Margarine geschmolzen, Salz, Pfeffer, Weiskorn
 dazugegeben, Weiskorn in Caffen zuvor mit Eipf. gut
 abgewischt, gibt Zitronensaft Wein, Zucker, Pfeffer,
 ein wenig Zucker, kocht die in feiner Weiskorn ge-
 schalt Eipf. hinein, rührt sie in Weiskorn od. Persim-
 monwasser ein.

Kleibkötchen.

werden wie vorhergehende bereitet, nur setzt man
 unter den Kuchen eingepfeilt, gemischtes Weiskorn
 od. Persimmon.

Generalstörtchen

Zut: ~~Wenn~~ man braucht einen kühlend wie vorher
gehandelt, wolle davon mischgroße Kügelchen
vermischt ⁱⁿ in gepökelten gemahlten Mandeln
in. Ist sie mit einem mit Honig befeuchteten Blatt.
dann trinkt man sie das Brot, ist derweil
ein Hef. Zitronat in Couche sein.

Landtorte.

Zut: 12 Eier, 220g Zucker, 70g zerlassener Butter,
1/2 H. Feinmehl, 1/2 H. Zucker, 1/2 H. Mehl
1/2 H. Honig gebackt, dann die übrigen Zeit in
Zucker die Feinmehl in einem sorbieren.
in Form gefüllt in. Gebacken.

Englischer-Dunsch.

Zut zu 30 Gläsern. 2 H. Zucker, 1 H. Mehl, 1 H. Kaffee
wein, 1 H. Kaffee, 1 H. Honig, 4 Zitronen in 4
Umschlag. Man löst Zucker, Mehl die Teile von
ander Umschlag in einem Zitronen befeuchten, schmeckt
dieses ab gibt Zitronen in. Umschlag in. Die übrige
gen Zeit. Dazu, in. löst dieses zugegeben 1 H. Mehl
dann geben zusehen. dann gibt man ihn drüber

amr Trib in ein Pfundbrot in. pariert zu
Lays Trib. 1 1/2 Ad.

Punsch von Punschessenz.

Zut: zu 30 Gläsern. 1 St. Punschessenz, 1 1/2 l Wasser,
3/4 lb Zucker, 1 Liter, Wasser, Zitrus in. Citronen.
Wohl wird zu ein Teller aufgestellt. Dann gibt
man Citronensaft in. Punschessenz dazu in. pariert
sofort. Trib. 20 min.

Gefüllte Kalbsbrust.

Zut: 2 St. Kalbsbrust 1 Pf. Salz, Pfeffer,
Trib. zur Füllung: 1 Pf. Butter, 4 Krücker 1 fein ge-
schnittenes Zwiebel, 1 Pf. Feinwe. Petersilie, 4 Eier,
Braten Trib: wie beim Kalbsbraten.

Die Kalbsbrust wird gut abgewaschen, durchsto-
chen und gewaschen von Knochen in.
Zwiebeln befreit in. zwischen der ganzen
Brust entlang eine Öffnung zum Füllen
gemacht, welche innen mit Salz in. Pfeffer
besetzt, in. ^{mit} folgender Masse füllt. ^{mit Käse}
Die Butter läßt man zerfließen, gibt die unge-

vermischen. In einem gut verriebenen Brei aus Zwiebeln
u. Petersilien dazu u. läßt dieses abk. kochen
In der Masse erweicht, gibt man die sigel
dazu füllt sie heiß in ein zu u. brütet
für eine halbe Stunde.

Die Stillung kann man auch auf andere
Art bewirken.

4 Breien werden in gleicher Weise zubereitet,
mit Wein Zwiebeln u. abk. Petersilien u. u.
die Heilpflanzen schreiben, Salz, Pfeffer
Zwiebelschale, 2 sigel, 1/2 u. gefolter Fleis
verfließt. bewahrt man sich die Brühe da
mit gefüllt u. warm gefolter wie oben

Feb. 2 1/2 144.

Kohlstocklettes zubereiten.

Feb: 8 Kohlstock, 1 Pf. Salz, 1 Pf. Pfeffer, 60g
Fett, 2 Pf. Weiß, 1/4 l Wein. Die Kohlstocke
von dem hart u. Kernen befreit, das Salz
man mit bis zur Hälfte losgerührt mit
Wein u. Pfeffer bestricht auf beiden Seiten in Wasser
gekocht, das ausgebraten, das Fett obergeschüttet,

Mit Wasser gewaschen, eingewickelt in. noch 1 Lhd. Dringfen
Loffen Sub. 1 1/2 Lhd.

Kalbskotlettspannirt.

Sub: 8 Rohlletts 1 Pfl. Salz, 1 Pfl. Pfeffer, 2 Pfl. Senf,
1 Pfl. Knoblauch, 6 Pfl. Fett, die vorbereiteten Rohlletts
werden mit Salz u. Pfeffer bestreut spannirt
u. auf beiden Seiten feine Goldbraune gebraten.
Blau kann niedrig sein noch 1 Pfl. Dringfen
Loffen Sub. 1 1/2 Lhd.

Gehackte spannirt Kalbskotletts.

Die vorbereiteten Rohlletts werden zerhackt, fein
gesiebt, mit Salz u. Pfeffer bestreut spannirt u.
noch 1 Lhd. Dringfen Loffen. Sub. 1 1/2 Lhd.

Rohbraten II.

Die werden vorbereitet u. bestreut wie vor.
Zugesehrt. Hutter 1 Pfl. Salz werden aufbewahrt,
mit Rosen abgewischt, dann gebraten die
Gewürze dazu u. in Luft u. auf Rosen.

Morjournouse II.

Sub: 2 Pfl. Syrakose fig. ab, 2 Pfl. fig. ab, 3 Pfl. Öl,
1 Pfl. Truf, 1/2 Lhd. Pfeffer, Salz u. Pfeffer, die Loffen.

gekochten figeln werden mit viel sauerem
salz, Pfeffer, Venzigroben, rotem & weis figeln
in weinem gut sauerigt ist den pfing
Tul. 1/2 Std.

Eiertunke.

Zut: 3 Leinöl. Eier 3-4 pfl. Öl 1 Teil. Tarr. 1 pfl.
pfing aus. Koch. Pfeffer u. Zucke 1 pfl. feingew.
Kleinstlöcher die figeln werden mit Öl we.
weiss, Pfeffer fein gemischt u. mit dem
idriegen gut. Venzigroben. Ist der Stoff
zu stark, so gibt man pfing u. Pfeffer vor.
von. Tul. 3/4 Std.

Malienischer Salat.

Reinige Kopf Kartoffeln werden in Wasser ge
schitten, braun Rotweiben, gelbe Kibane.
Teller. Weiss u. rot je ein Stück mit Koch. Pfeffer,
salz, pfing, Öl, u. feingew. ^{Zwiebel} ~~weiss~~
die Zwiebel in weis, ^{u.} ~~den~~ ^{den} Salat weislich
mit weis weislichen Salatblättern in. Salat
salat gewischt. In der Mitte bringt man
von jeder Sorte Salat gemischt fein u. weis

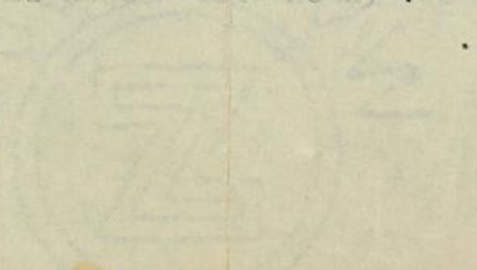
Gurken -Tante Lexne-

60 kleine feste Gurken ,6 -8 cm lang, werden geschält und dick mit Salz bestreut 24 Stunden hingestellt. Dann trocknet man sie ab und schichtet sie in einen Steintopf, gießt 1 1/2 Liter kochenden Essig darauf und lässt sie 48 Stunden darin stehen, gießt dann den Essig ab, kocht und schäumt ihn und gießt ihn wieder auf die Gurken.

Nach 2 Tagen gießt man den Essig ab und präpariert die Gurken so:

3 - 4 grosse Zwiebeln werden gerieben, 1 Teelöffel gemahlener weisser Pfeffer, 2 Teelöffel gemahlene Senfkörner werden mit den Zwiebeln zu einem Teig gerührt und hiermit jede Gurke eingerieben, dann schichtet man sie fest in einen Steintopf, streut zwischen jede Lage Esdragon, Lill und kleine Zwiebeln, gießt 1 1/2 Liter Essig mit 1/2 Pfund Zucker aufgeköcht warm auf die Gurken und lässt den Topf mit einem Tuch bedeckt bis zum andern Tag stehen, bindet ihn dann mit Papier zu. (Nach drei Wochen zu essen. Den letzten Essig frisch nehmen).

In der ersten Sitzung, die am 1. März 1933 stattfand, wurde
 über die Angelegenheiten der Reichswehr diskutiert. Die
 Mitglieder des Ausschusses äußerten sich über die
 verschiedenen Punkte, die in der Vorberatung erörtert
 worden waren. Insbesondere wurde die Frage der
 Reduktion der Reichswehr auf 100.000 Mann
 eingehend behandelt. Die Mitglieder des Ausschusses
 waren sich einig, dass eine solche Reduktion
 notwendig sei, um die finanziellen Mittel des
 Reiches zu schonen. Die Reduktion sollte
 schrittweise erfolgen, und die Reichswehr
 sollte auf den neuesten Stand der Technik
 gebracht werden. Die Mitglieder des Ausschusses
 beschlossen, dem Reichstag einen Bericht
 über die Angelegenheiten der Reichswehr
 zu erstatten. Der Bericht sollte die
 verschiedenen Punkte, die in der
 Vorberatung erörtert worden waren,
 eingehend behandeln. Der Bericht sollte
 auch die Meinungen der Mitglieder
 des Ausschusses über die Reduktion
 der Reichswehr auf 100.000 Mann
 enthalten. Der Bericht sollte am
 1. März 1933 dem Reichstag
 vorgelegt werden.

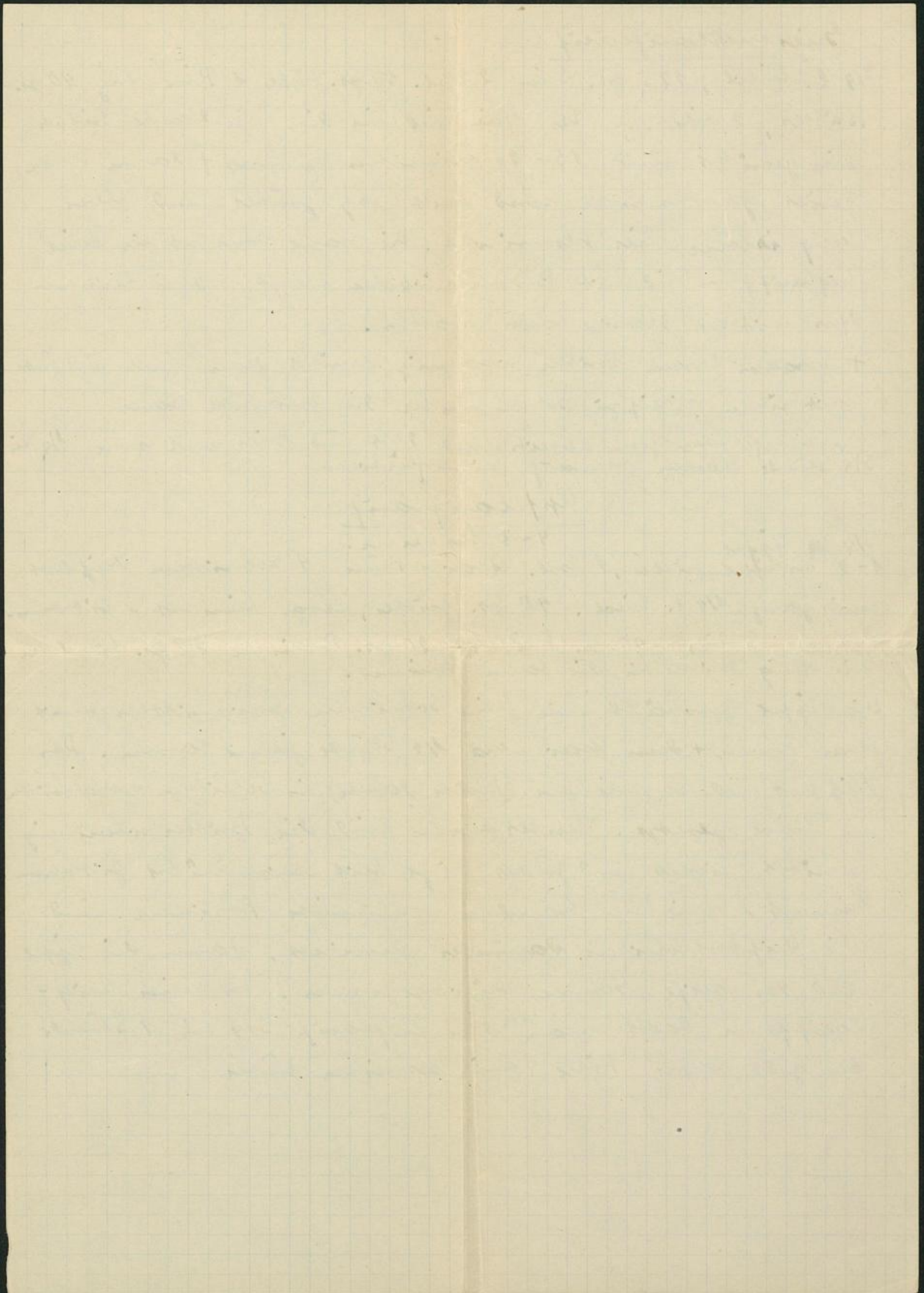


Griesmehlauflauf

3/4 l. Milch, 125 gr. Gries 2 Essl. 50 gr. Zucker 1 Pore Salz 40 gr. Butter, 2 Eier. - Der Gries wird in die siedende Milch eingerührt und 15-20 Minuten gekocht + dann vom Feuer genommen und mit Salz Zucker und dem verquälten Eier vermischt. Die Masse kommt in eine Auflaufform und mit Butterstückchen belegt und in heißem Ofen mit viel Oberhitze schnell gebacken.
 + Erhalten lassen Butter abtrennen gerührt dann Eigelb und Zucker mit einem Eiweiß zu Schnee unter die erhaltene Masse
 In ausgefetteter Form abwechselnd Obst und Griesmehl Masse 1/2 bis 3/4 Stunde backen ebenfalls Butterstückchen

Apfelauflauf

3/4 Apfel 4-5 Personen.
 1-2 Esslöffel Zucker, 1 Essl. Arac - Puder 4 Schichten Weibrot
 auch ganz 1/2 l. Milch, 40 gr. Zucker, etwas Minant - Zitronen-
 schale 3 Eier 40 gr. Butter 20 gr. Rosinen 20 gr. Mandeln
 ein wenig Butter in die Form streichen.
 Die Äpfel gewaschen - in feine Scheiben geschnitten mit
 etwas Zucker + dem Arac etwa 1/2 Stunde ziehen lassen. Das
 Weibrot wird abgerieben (Kruste davon) in Scheiben geschnitten
 in Milch gesetzt. Unterdessen wird die Butter abtrennen
 gerührt Eigelb und Zucker einige Zeit mitgerührt Zitronen
 Minant - geschaltene Mandeln gereinigte Rosinen und
 die Weibrotstücke darunter gemischt, dann die Äpfel
 sind der heißen Schnee durchgezogen. In einer Auf-
 laufform backt man den Auflauf 3/4 bis 1 Stunde
 bei gut heißer Probe kein vermehren Zucker



B i r n e n Sauer - Süß

Die Birnen werden geschält. Kleine bleiben ganz, grosse werden halbiert oder geviertelt. Für drei Pfund geschälte Früchte braucht man ^{1 Liter Wasser} 1/4 Liter Wasser, 1 Pfund Kristallzucker, 1 Stück Zimt, 5 Nelken, ein Stückchen Ingwer und etwas Zitronenschale. Der Zucker wird mit dem Wasser und dem Essig bis zur Läuterung gekocht. Dann tun wir die Gewürze hinzu und legen die Birnen in den Sud. Sie dürfen nicht zu weich werden. Wir geben sie in den Steintopf (oder auch in ein Glas), kochen den Saft noch etwas ein und gießen ihn über die Früchte, die bedeckt sein müssen. Nach dem Abkühlen binden wir den Topf zu.



Die hier vorliegende Geschäfts- und Bilanzrechnung der
Bürger-Gesellschaft für das Jahr 1908 ist dem
Vorstande der Gesellschaft, bestehend aus dem
Vorsitzenden, dem Kassieren und den Mitgliedern,
zur Kenntnis gebracht worden. Die Bilanzrechnung
ist dem Vorstande der Gesellschaft, bestehend aus
dem Vorsitzenden, dem Kassieren und den Mitgliedern,
zur Kenntnis gebracht worden. Die Bilanzrechnung
ist dem Vorstande der Gesellschaft, bestehend aus
dem Vorsitzenden, dem Kassieren und den Mitgliedern,
zur Kenntnis gebracht worden.



Wildbrat

Pelbraten.

Zeit: 1 1/2 Stunden, vt. Rappierman, 1 1/2 L. Brack, 1
 1/2 L. Butter, 1 pfl. Salz, 1/4 L. Pfeffer, 1/4 L. Pfeffer, 1/4 L.
 Wein, 1/8 L. feinere Rapsen, 3 Lorbeerbl. 2 Pfefferk. 1 Malz.
 1/2 Zwiebel, 2 pfl. Pfeffer, Brack. in. Brotkrumen. 1/4 L.
 Klaispfl. vt. Klaispfl. wird geschnitten, geschnitten, 1 1/2 L. in
 pfl. in. Wein gelacht, zerhacken. abgabr. geschnitten,
 geschnitten, auf der geschnittenen Seite abgabraten,
 in. mit folg. Pfeffer bestreuen. zerhacken in. Brotkrumen.
 vor dem fern zerhackt mit Rapsen in. Pfeffer zerhackt
 auf dem braten geschnitten, zerhackt wird Wein in Klaispfl.
 vor dem zerhacken vt. vt. vt. auf dem braten putzt
 zerhackt in Pfeffer zerhackt zerhackt zerhackt
 Zerhackt: 1 1/2 Std.

Hirschbraten.

Zeit: 4 1/2 Stunden vt. Braten, in. vt. Zeit. von
 bei Rappierman. wird zerhackt in Rappierman
 wird zerhackt in Rappierman 5-6 L. in pfl. gelacht,
 mit Wein vt. zerhackt (feinere Milch) zerhackt.

Wann öfters mit Wein Rosen u. Stachelbeere beget-
ten. Die Kaffeebohnen gibt man ganz v. Solbier zu
Kaff. Die Kaffeebohnen wird v. d. Kaffeebohnen u. uigant
pessant. Zubereitungszeit: 2 Std.

Schnupfen.

Recht: 3 Drogen 1 1/2 fl. Drog. aus Pfeffer 3 Drogen
Tyrannen, 180 g Kaffee v. Latt 1 Zwiabel 1/4 l
Kaffee. Die Drogen wird v. d. Kaffeebohnen u. uigant
wird gewonnen u. uigant wird gewaschen
gewaschen, befreit v. d. Kaffeebohnen, Kaffeebohnen
Kaffee mit Drogen u. uigant, in Wasser Kaffeebohnen
Kaffeebohnen u. öfters mit Stachelbeere begetten
nach 1 Std. beuteln lassen. Die Kaffeebohnen
Kaffeebohnen pessant.

Zeit: 2 Std.

Krautbrühe

Wann man Drogen zubereitet, man zupressen
Krautbrühe p. d. Kaffeebohnen u. uigant.

C H A M P I G N O N (Rezept Tante K ä t h i 3.7.1953)

Man schneidet den unteren sandigen Teil des Stieles ab, freit die kleinen Ch. mit einem Messer von ihrer Haut; bei grossen schneidet man den Stiel vom Hut ab und schält ihn. Von dem Hut zieht man die obere Haut von dem Rand nach der Mitte ab und schabt die auf seiner unteren Seite befindlichen feinen Lamellen weg. Alle geputzten Teile werden sofort in kaltes Wasser gelegt, das mit einem Schuss Essig oder Zitronensaft versetzt ist. Das geschieht damit die Pilze weiss bleiben. Hierauf bringt man sie abgetropft in einen säurebeständigen, mehr breiten als hohen Kochtopf mit ganz wenig (1 cm) schwach gesalzenem ~~Kochendem~~ Wasser, welchem man ebenfalls etwas Essig oder Zitronensaft beigefügt hat und dünstet die Pilze ^{zugedeckt} ~~solange~~ bis sie sich weich anfühlen; was nach etwa 10 Minuten der Fall ~~ist~~ ist. Dann nimmt man sie aus dem Saft heraus und lässt diesen auf einer Schüssel abkühlen. Hierauf füllt man die Pilze in die Gläser, grosse und kleine für sich, und gibt die gewonnene abgeseigte Brühe dazu. Sollte die Brühe nicht reichen so hilft man mit gewöhnlicher Salzlösung nach

Sterilisation: für die kleinen Pilze 50 Minuten, für die grossen 60 Minuten bei 100 Grad.

S T E I N P I L Z E genau so !

The first of these is the fact that the
 government has been unable to raise
 sufficient money to meet its obligations
 and that it has been forced to resort
 to the issue of new bonds. This has
 led to a general loss of confidence
 in the government and a consequent
 depreciation of the value of its
 securities. The second is the fact
 that the government has been unable
 to carry out its policy of
 maintaining a stable exchange rate
 and that it has been forced to
 resort to the issue of new
 bonds. This has led to a general
 loss of confidence in the
 government and a consequent
 depreciation of the value of its
 securities. The third is the fact
 that the government has been unable
 to carry out its policy of
 maintaining a stable exchange rate
 and that it has been forced to
 resort to the issue of new
 bonds. This has led to a general
 loss of confidence in the
 government and a consequent
 depreciation of the value of its
 securities.



C H A M P I G N O N (Rezept Tante Käthi 3.7.1953)

Man schneidet den unteren sandigen Teil des Stieles ab, befreit die kleinen Ch. mit einem Messer von ihrer Haut; bei grossen schneidet man den Stiel vom Hut ab und schält ihn. Von dem Hut zieht man die obere Haut von dem Rand nach der Mitte ab und schabt die auf seiner unteren Seite befindlichen feinen Lamellen weg. Alle geputzten Teile werden sofort in kaltes Wasser gelegt, das mit einem Schuss Essig oder Zitronensaft versetzt ist. Das geschieht damit die Pilze weiss bleiben. Hierauf bringt man sie abgetropft in einen säurebeständigen, mehr breiten als hohen Kochtopf mit ganz wenig (1 cm) schwach gesalzenem ~~Wasser~~ kochendem Wasser, welchem man ebenfalls etwas Essig oder Zitronensaft beigefügt hat und dünstet die Pilze ^{zugedeckt} solange bis sie sich weich anfühlen was nach etwa 10 Minuten der Fall ~~ist~~ ist. Dann nimmt man sie aus dem Saft heraus und lässt diesen auf einer Schüssel abkühlen. Hierauf füllt man die Pilze in die Gläser, grosse und kleine für sich, und gibt die gewonnene abgeseigte Brühe dazu. Sollte die Brühe nicht reichen so hilft man mit gewöhnlicher Salzlösung nach

Sterilisation: für die kleinen Pilze 50 Minuten, für die grossen 60 Minuten bei 100 Grad.

S T E I N P I L Z E genau so !



The subject of this report is the investigation of the
 flight characteristics of a small aircraft. The aircraft
 was tested at an altitude of 10,000 feet. The test
 results show that the aircraft is capable of
 sustained flight at a speed of 100 mph. The
 maximum altitude reached was 12,000 feet. The
 aircraft was found to be stable and controllable
 throughout the flight. The test was conducted
 under the supervision of the following personnel:
 Pilot: [Name] Observer: [Name] Recorder: [Name]
 The test was successful and the aircraft was
 found to be suitable for use as a trainer
 aircraft. The test results are being used to
 determine the flight envelope of the aircraft.
 The test was conducted on [Date] at [Location].
 The test was conducted in accordance with the
 following test plan: [Description of Test Plan]



Reisulpirren - Geben.

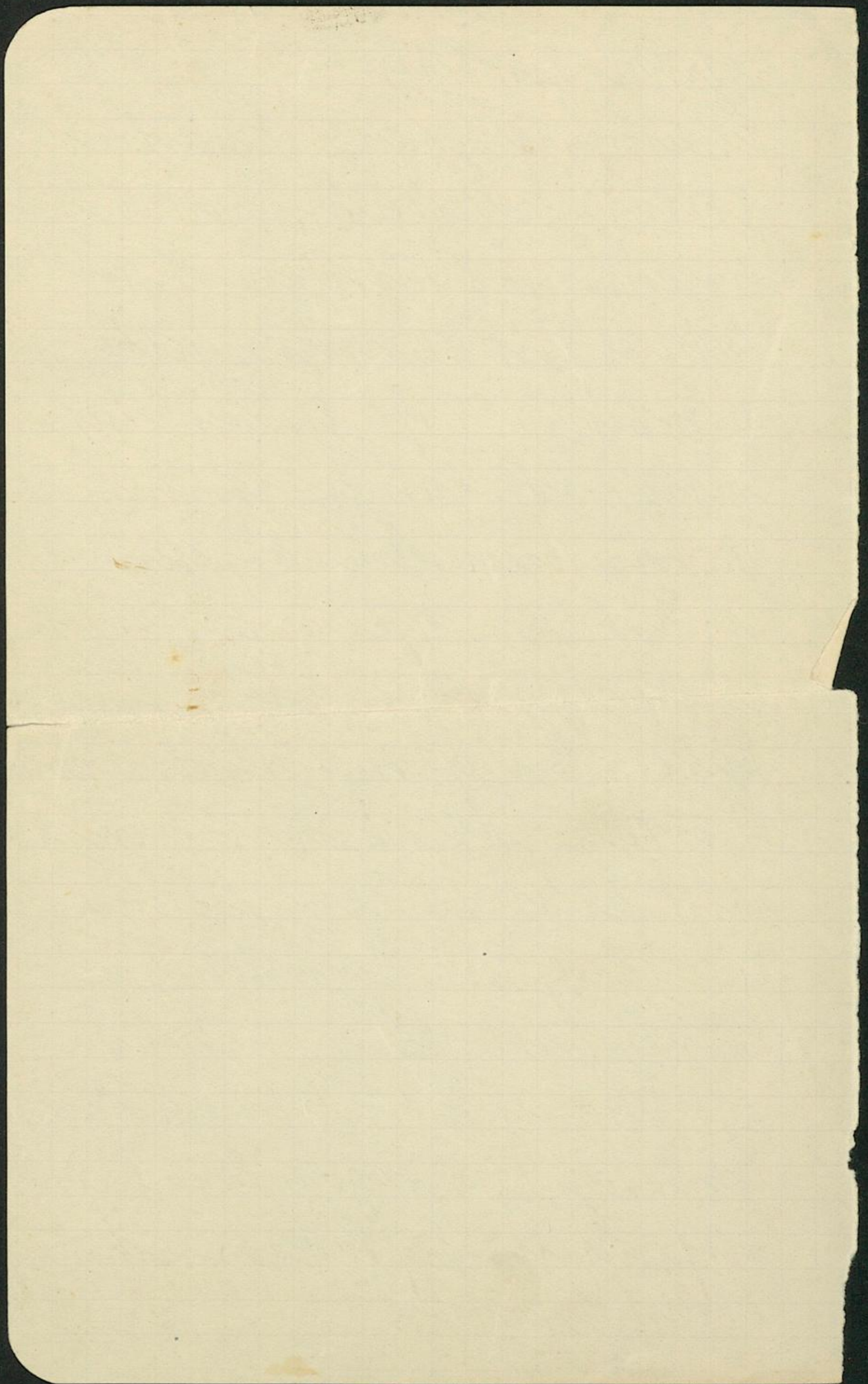
299

Die Reisulpirren werden an geschütt,
für die Teil der Tofuda (manche nennen
auch die jungen Tofuda) getrocknet.
Die Leinwand abgemessen & wird frischem
Wasser aufgesetzt. In diese Leinwand
wird der Zinkstanz gelöst.
Die geschütteten Tücher werden sorg-
fältig von dem weissen Fall n.
den Tüchern befreit. Die 186
Tücher 186 Zinkstanz getrocknet.
Man darf sie nicht zu dicht an-
einander lassen. —

Kreuzberg - Gärten

Gepflanzte Melisse Gartentrunk (6-8 Stm. groß).
60 Körner werden gepflanzt in Reihe mit
Viel Abstand 24 Körner feingestaltl.
Dann brachten man sie alle in Pflanz
sie in einen Korb, gießt 1 1/2 Ell.
ausgetrockneten Essig darauf in Reihe
Dann 48 Körner Pfeffer gepflanzt
dan Essig ab, Pflanz ihn in Pflanz
ihn in Reihe ihn wieder auf die
Garten. Nach 2 Tagen gießt
man dan Essig ab in Reihe
Gärten mit folgenden Weise: 3-4
große Zwickelbecken werden gefüllt
1 Eßlöffel gemahlener weißer Pfeffer
2 Eßlöffel gemahlener Pfeffer
werden mit dem Zwickelbecken zu einem
Tage geäußert in feineren Garten
eingewickelt. Dann pflanz man sie
fast in einen Korb, Pflanz gewisse
jede Lage Strohen, will in Melisse
gewickelt, gießt 1 1/2 Liter Essig mit 1 1/2 Ell
Garten aufgetrocknet, man muß alle Garten
man in Reihe dan Pflanz mit einem Tüch bedeckt
bis zum ersten Regen Pfeffer in Reihe ihn
mit Wasser zu.

Zuckerwürken,
 Die Würken gepfeilt die Körner
 fein gemacht, mit Essig
 besprängt 8 Stunden stehen
 lassen für 10 große gelbe
 Würken 1/4 Pfd. Zucker auf
 1/2 Pfd. 3 St. langer Zimmt
 10 Krügelchen von Kröpfchen
 mit Papier lassen trocknen die
 Würken fein mahlen in
 diesem Essig saft was alle
 Würken auf einem Sieb
 mit feinem Sieb was was
 in Glas, mit Pfeffer den
 Essigzucker was was
 trocknen mit bindet die Gläser
 zu. Von 4-8 Tagen den Saft
 abspülen auf Papier mit
 feinem Pfeffer.



Gurken -Tante Lehne-

60 kleine feste Gurken ,6 -8 cm lang, werden geschält und dick mit Salz bestreut 24 Stunden hingestellt. Dann trocknet man sie ab und schichtet sie in einen Steintopf, gießt 1 1/2 Liter kochenden Essig darauf und lässt sie 48 Stunden darin stehen, gießt dann den Essig ab, kocht und schäumt ihn und gießt ihn wieder auf die Gurken.

Nach 2 Tagen gießt man den Essig ab und präpariert die Gurken so:

3 - 4 grosse Zwiebeln werden gerieben, 1 Teelöffel gemahlener weisser Pfeffer, 2 Teelöffel gemahlene Senfkörner werden mit den Zwiebeln zu einem Teig gerührt und hiermit jede Gurke eingerieben, dann schichtet man sie fest in einen Steintopf, streut zwischen jede Lage Essdagon, Dill und kleine Zwiebeln, gießt 1 1/2 Liter Essig mit 1/2 Pfund Zucker aufgekocht warm auf die Gurken und lässt den Topf mit einem Tuch bedeckt bis zum andern Tag stehen, bindet ihn dann mit Papier zu. (Nach drei Wochen zu essen. Den letzten Essig frisch nehmen).

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.



Dann feil 2 Löffel von der Lösung in den
dann bestrich von einer Seite mit gelb
in, füllt die Lagenweise mit der Stoff
in, genau wie rot, dann weiß, dann braun.
Die Form wie in der Nr. 10000 gefüllt.

X Dunst Pücker auf einem Ort.

Int. Vanillecreme 1/4 1/2 geriebenen Mandeln
Zucker 1/4 1/2 Vanillin 1/4 1/2 Citronat
Bouquet 1/4 1/2 Tyllospolier. Die Vanille-
creme wird mit dem feinsten mit
dem Zucker vor dem Mundeln,
dann in feiner Stoffe od. Wein auf
großem Vanillin auf feinen
spritzten Citronat in Bouquet
manipuliert von weißer spritzten
in mit Tyllospolier in der Gabe in
zufüllt. Aufsatz. Vanillin in Bouquet
kann man auch in Bl. Pfeffer gesüßt
sich zeigen, aber auch, ebenso kann
auch in Tyllospolier mit der Tyllospolier
manipuliert werden.

Fruchtschnecke.

Zub: 1 lb. Feigepfl., 1/2 lb. Feigeln, verschiednen Torten,
 2 Pfl. Nuss, 1 Pfl. Orak, 1 Pfl. Marzipano, 2 Pfl.
 Min, 1/2 Pfl. Zucker & **Blatt** rote Gelatine, das
 erst verw. mit den Feigeln gekocht, dann
 das mit Wasser glatteigichte Teig, in den
 den n. aufkochen lassen. Dann verw. die
 Masse mit Pfeffer, die aufgelöste Gelatine
 n. in übrigen Zeit. Vorzugabe, einfüllen
 in dem Orak mit Pfefferkörnern
 ziert.

Prinzregenten-Prüfung.

Zub: 600 Kofman, 60g. Fett, 60g
 Zucker, 60g feingehacktem Mandeln 5
 Eier 3/4 l Milch, 1/4 H. Krütchen ver. mischt
 Mehl 1 Pfl. Citronenzucker. Die Krütchen werden
 abgeseigt in Milch eingeweicht in butter
 leicht angetrocknet, für n. Zucker werden
 pförmlich gebrüht Milch in Citronenzucker
 vorzugabe vor mit abgeküht noch
 damit die in Krütchen geschnitten

Lothian vordr. man in ein vordr.
sich. Foten schiffenweise mit Rosinen
Korinthen u. Mandeln belegt fort, die
Küchling wird 2 Std. gekocht. Beim
Anrichten gibt man ein Weissbrot
mit Zucker dazu.

Cabinetspeise (Küchling)

Zut: 1/4 l Milch 100 g Zucker 1/2 Stk. Vanille
6 Eigelb 30 g weisse Gelatine, 100 g Scharfs
100 g Kirschsaft 30 g feingehacktes Citron
saft 3 Eßl. Zucker od. Saccharin. Milch
wird mit Zucker in Vanille gekocht, dann
wird 6 Eigelb weislich, gelblich drüber
mit der kochenden Milch, bis man eine
Feine Quarkmasse fort zu einem Creme
den das Quarkmassen verfeinern zu
sich, setzt man zu rühren fort, bis
zweifellos abgekühlt ist. Dann kommt
die weisse Gelatine dazu, bis sie
völlig mit Zucker aufgelöst ist, dann
bringt man ein Eiweiß davor in ein

mit Wasser mischgeschmeckt Form,
 bestreut diese mit Honig, Citronen
 Zuckersirup, füllt ferner ein Tüch
 von dem Geruch u. f. f. fort so fort die
 Form voll ist. Beim Einpressen soll man
 in einem Augenblick in kopfendes Herz
 so u. f. f. in dem.

X Honigwein. Eingemachtes

zut: 10 H. Honigwein, 2 L. Wasser, 2 Pf. Salz, die
 Früchte werden von Kelch befreit mit einem
 Messer abgerieben mit einem dünnen Holz
 span zerhackt und zerrieben, in Gläser
 füllt mit der Salzlosung überzogen u.
 nach dem 40 Wein. bei 100 Grad

X Gabeckene Fischmenscheln Köpfe

demnach abwaschen u. mit ein wenig
 in die Köpfelein waschen sie eingeweicht
 sind je 4 Stück Rührer, mit etwas Wasser
 darüber u. beiseite in einem 10. Min
 vor dem Benutzen.

Modkronen. (Pondmutter)

Zut: $1\frac{1}{2}$ M. Potasche, $1\frac{1}{2}$ M. Zucker, 4 Feinsie
Man gibt offtl. Myrioban, gepulvte Mandeln in die
feinstes Feinsie in einen Weiser, köcht so lange
hin in einem so weichen Sieb jederman sein
die dieselbe Masse hinein in. so fort bis so zu Ende
ist. Dann mischt man weiter die gepulvten
Potasche usw. Zitronensaft so fort so weiter so weiter.
Leinwand Modkronen in. backt sie bei weisigen
Gitze so bedeckt.

Croquant - Modkronen.

Zut: $1\frac{1}{2}$ M. Potasche, $1\frac{1}{2}$ M. Zucker, 10 Feinsie, 70g
Feinsie. Mandeln in. Zucker werden mit
Feinsie in einen Weiser Zitronensaft, dann
mischt man die 7 zu 7 Feinsie gepulvten Feinsie
in. Feinsie so weiter so weiter. So fort so weiter
dieser Stoffe werden Modkronen in. backt sie
mit Oblaten.

Gewöhnliche Modkronen.

Zut: 5 Feinsie 200g Zucker 200g Feinsie Mandeln
denn, Mand. Zitronensaft. die Feinsie werden zu

Nimm gepulvertes u. die übrigen zut. vorzu
 mischt. Wenn fertig noch mit dieser Masse
 überziehen u. backt sie auf einem mit Pergament
 beschriebenen Blech.

Chokolade-Markisen.

Zut: 5 Feinsiebs 150g Zucker, 200g gemahlte Mandeln
 50g gemahlene Chokolade. Feinsieb verwenden zu
 Nimm gepulvertes u. die übrigen zut. vorzu
 mischt u. bei mäßigem Hitze gelinde.

Milch-Markisen.

Zut: 1/2 grobgehacktes Küchlein, 1/2 u Zucker
 4 Feinsiebs, 1 Pud. Vanillezucker Feinsiebs verwenden
 zu Nimm gepulvertes u. die übrigen zut. vorzu
 mischt. Wenn fertig noch mit dieser Masse 1 Pud.
 well, auf ein mit Pergament beschriebenes Blech u.
 backt sie hell gelb.

Frankfurter-Bräuten.

Zut: 1 u abgezogenen Mandeln gemahlten Mandeln
 1 u Feinsiebs, 1 Pud. Rosmarin. Mandeln
 u. Feinsiebs stellt man mit Rosmarin
 in einem Weisse so fein als möglich, gibt

dem eine Haufe auf ein Honigkraut, weicht für
ein Zeit mit Feuchtmittel ab, soll für nasser
weicht mit, drückt mit einer mit Feuchtmittel
zucker mitgefeuchteten Omelette- od. Bratenform
festen ab, legt für auf ein mit Zucker bestreutes
ein Honigkraut u. lässt für 2 Tg. kochen. Dann
legt man für auf ein mit Papier belegtes
ein Teller u. backt für bei mäßigem Hitze
gelblich.

Morzepan.

Zut.: weicht abends zubereitet man noch dem
Kochman mit nass gelockt.

Groß. Gebäck

Zut.: zu 4 Personen. 1/8 Butter, 80g Zucker, 3/4 l Kuchel
mit Wasser. Zucker u. Butter werden separat mit
dem Kochman Haufen warmgestellt u. sofort zusammen
mit. Weicht u. Trübe des Gebäckes weicht für noch
dem Gipsen. Zut.: 2 Eier.

Weisses Bier.

Zut.: 1 l Bier, 3 Eigelb 3 Pf. Zucker, das Bier
bringt man zum Kochen, schmeckt ab ab, u.

verreibt die Zigel mit Zucker, greift dort ein
Pögel, verreibt gut in feinem Sieb. Jed. 20.000
Brotwasser.

Ful. 12.50 Brot, 1 Pfaff, 1 L Cognac, 20g
Zucker 1/2 Ful. Tulz, das Brot verit braun gebr
ist indem man das Heide von ein Gabel
steht über dem Feuer Koch, bis es dunkel
braun ist. Dann pfundt man es klein in
groß Rohr. Pfaff vorverit. Dann das
Laskottel ist gibt man es über ein Sieb
mit ein niedere Zeit. Dazun. stellt es
kalt, dann kann man einen Gabel
Pögel in 1 Stück Litronenpfel zu ein
Zigeln mit in das Brotwasser Cognac.
Jed. 1 Stk.

Stollschmidel.

2 1/2 Hälb feinkornen, ov. Meiß, 1 Eßl. Tod
1 weiß Pfaff, 2 Eier, Weisknecht, 60g Fett,
das Meiß pfundt man in feinem Sieb
in feindlich Meiß. Die verit mit
Führt mit Tulz in Pfaff-Listerit, zersin

in in feinem Fett abgedruckt gelassen
Zorn kann je gleich bewirkt sein
mit Erweichungsmitteln verzinnt, und
aus. Klappstreckungsmitteln ist
Hd. verzinnt. Kann man
je beim Ansetzen mit Trübe bezeugen.
Kohlrouladen.

Zeit: 2 H. Kohlroulade, Salz,
Zeit. zum Einlegen: 1/2 H. Gabeltes Pfefferminze,
2 Eigelb, 2 Eßl. weissen Käse, 1/2 Eßl. Zwiebel,
verzinnt, Petersilien, Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
Kohlroulade.

Zeit. zum Einlegen: 60g Fett 1/2 Zwiebel, 1/2
Pfefferminze, 1 Eßl. Wein, 1/8 l Käse, 1/2 l
Klappstreck, also. Pfefferminze. Am Ende des
Reis verwendet. Zwiebel geschnitten. Alle
Zeit. zum Einlegen der Kohlrouladen verwendet
Zeit. zum Einlegen. In Zwiebel verwendet
Gabeltes, geschnitten, eingewickelt mit dieser
Zwiebel bestrichen, zusammengepackt, und
bündeln ist unverändert in. auf Rollen

Dinsten in Saipornu fest ausgehalten. Von
 gibt man vor tathant der pfanne,
 gibt die andern zu. Von zu rick zu zu
 in. Weist sie ringeische 2 Std. doringen.
 ruzsiffen ruzsiffen sie oft mit der
 rinka bezogen werden. Dorthin der
 risten wird der ferdensurferent, die
 rinka ringeische in. über die Roulende
 ruzgoffen u. ruzsiffen. Feb. 3 Std.

Rolleheren

Feb. 2 Luzen, 1/8 l 28 wasser, 1/2 l Pfeffer, 50 g
 ruzk ~~zur ruzk~~ 1 l Pfeffer, 1/2 l Pfeffer, 1/2 l Pfeffer
 far, 60 g ruzk ruzk, 1 ruzk 2 ruzk ruzk
 ruzk ruzk 1/8 l ruzk, 1/4 l ruzk ruzk,
 2 l Pfeffer. Man die ruzk ruzk werden von
 ein ruzk in. allen ruzk ruzk, in ruzk
 ruzk in. mit dem ruzk ruzk ruzk ruzk
 ruzk ruzk, man Weist sie ein ruzk ruzk ruzk,
 ruzk sie in. ruzk sie mit ruzk in. ruzk ruzk ruzk ruzk
 ruzk ruzk sie in ruzk ruzk, ruzk ruzk ruzk ruzk
 ruzk, gibt ruzk ruzk ruzk ruzk ruzk ruzk ruzk ruzk

breiße davon, dabe sie zu sich löst sie nicht oft vom
Krautessen wenig vorziehen, die Lücke wird durch
gepflegt denn mit einem Wein u. Rosen vorzu, das
die Kräfte ferner löst sie nachwels davon aufheben
u. presiert sie mit der Lücke. Fol. 2. Stk.

Holländische Trinke.

Fol: 100g Küttel, 3 Pf. Wall, 4 Pf. Wein, 1 Pf. Kaff
1/4 Citron, 1/2 u. Mischkornp. Küttel u. Wall von
dem gepfeilt mit dem Wein abgerührt. (Eiß, Klee, Kaff,
Koff, Tengel Tinsorg. Klee) die Kräfte vorzu
geben u. Rosen lassen. Das dem Oiwistau gibt
man die feine u. dort zu Tinsorg gepfeilt
Kornp. vorzu. Auf können Rosen u. Linsorg
Kornp. vorzu geben werden. Fol. 1/2 Stk.

Artschotter. (Gammig)

~~1/4~~ Tra verwendet in Todwasser abgerührt mit
mit kaltem Küttel presiert.

Korrotten. Neben

Fol: 2 1/2 H Korrotten, 50g Küttel, 1 Pf. Tod, 1 Pf. Wall
1/4 l Wasser od. Schleim, 1 Pf. farugus. Petas.
fili, u. u. Zissal, die Korrotten werden

P R E I S - A U S Z U G

Herrenwäsche

- Sportkragen halbsteif . . . 10 Pfg.
- Stehumlegkragen 12 Pfg.
- Eckkragen 12 Pfg.
- Oberhemd ohne Mansch. 40 Pfg.
- Oberhemd, Halsbündchen
und Manschetten gestärkt 45 Pfg.
- Sporthemd 40 Pfg.

Haushaltwäsche

- Unterbetttücher ab 30 Pfg.
 - Kissenbezüge ab 18 Pfg.
 - Plumeaubezüge ab 30 Pfg.
 - Tischtücher ab 30 Pfg.
 - Servietten 8—10 Pfg.
-

Damenwäsche

- Nachthemd ab 40 Pfg.
- Hemd hose weiß ab 30 Pfg.
- Arbeitsschürze ab 20 Pfg.
- Büstenhalter 15 Pfg.

Chemisch-Reinigen

- Damenkleid, Wolle ab 3.50 RM.
 - Strickjacke ab 1.80 RM.
 - Pullover ab 1.60 RM.
 - Damenwinter-Mantel ab 4.50 RM.
-

Färben

- Anzug 7.— RM.
- Herrenmantel ab 6.— RM.
- Kleid ab 5.— RM.
- Damenmantel ab 5.50 RM.

Wir färben — reinigen — waschen — plissieren
unübertroffen — billig

F Ä R B E R E I P R I N T Z A . - G.

Annahme in Bonn: Poststraße 26, Telefon 7229

Burgstraße 6

Fürstenstraße 2

Loestraße 33

Käthe Knauf, Lebensmittel

S. Meyer, Modes

Frau Dauber

Warum nicht gleich zu Printz?

nun sitzt der
Kragen,
die Krawatte
gleitet
und wird
geschont!

Der Kragen ist
tadellos
gewaschen,
vortrefflich
gestärkt und
hohl gebügelt

So gut und schön
macht es mir nur
die bekannte



FÄRBEREI PRINTZ A.G.

gepflücht, zerschnitten. Wenn köpft man brüht
 Lark usw. gibt Zosabal, Torollen, Torly
 in. Flapfelbrühe in die köpft der Gamm
 wass (1 1/2 Std) 10 min vor dem Anrichten gibt
 man das mit Pfeffer und geröstete Pfeffer
 dazu in die köpft man weiß man
 die Kartoffeln zerreiben. Zub. 2 Std.

Kartoffelsalat II.

Zut.: 3 kg Kartoffeln, 4 Eier, 4 geröstete
 Eier, 6 Sp. Olivenöl, 1 Sp. Salz, 1 L. Zucker, Pfeffer,
 weiß Pfeffer, die Kartoffeln werden gekocht,
 gepflücht in feinem Sieb gepflücht in. mit folgenden
 Zutaten überzogen. In Zerkleinern und mit
 köpft in vorsichtig mit dem Kartoffelsieb
 köpft, der Salat kann mit feinstem
 Eiweiß (8-10 min) in. fein gepflücht in
 geröstet werden.

Gemischter Salat.

Kartoffeln, gelbe ~~Wassermelone~~ Torollen, Tulen werden
 gekocht in feinem Sieb gepflücht, gibt alles
 zusammen in ein Sieb in die köpft

so weiter von Kautschuffelort. Man kann
oben auf jedem einzelnen Baum stehen, das
Kautschuffelholz in einem Tüffel verweilen
und mit dem verdünnten Tinktur noch
belieben anzusehen. Lid. 3/4 Pkt.

Aprikoseneis.

Man nehme Aprikosen von dem Tinktur
Es kommt beides in ein Glas Wasser bringt
ein Teil verdickt, dann zupflückt man
die Tinktur sooft das Innere fein in weißes
mit dem nötigen Zucker in dem Tinktur
1 Liter mit dem Aprikosenmark. Zuteil
kommt 1/2 l Tinktur dazu in dem Tinktur
in ein Gefäß bringe erfüllt.

Ananaseis.

Man nehme ein Pfund Ananas mit dem
Kaisers gewaschen ist wird 1/2 l Zucker gelöst
mit dem gewaschenen Saft vermischt
in dem Tinktur bringe ein Gefäß
gefassen die Ananaseis wird bereitet
mit 1 Glas Wasser in dem Tinktur

2 Citronen sauerlich in die Gypsierbüchse
gefüllt u. 2 Std. kochen lassen.

Gotterspeise. (Rubbing)

zut: 3 fl. Maß. 1/2 l Milch 120g Butter, 100g
Zucker, 8 Eier, 1 Citronen, 1/2 l. Backmehl.
Maß, Milch u. 20g Butter werden in einem
Loch zu drei gekocht, dann in eine Tasse
gegeben. 100g Butter werden fein zerkleinert
spritzt, die übrigen zut. hinzugegeben,
zuletzt noch zu Tische geg. Gibemiss. Die
Masse wird in eine vorbereitete Rührschale
gefüllt u. 1 Std. gekocht.

X Kweife Tomaten in Zucker.

zut: 10 St. Tomaten, 1 1/2 l Wasser, 2 l. Syrop, 3 St.
Zucker, 10g Zimt, abgerieben Kalkeⁱⁿ Zucker
opfer. Die Tomaten werden fein zer
hackt, 10 Min. kochen, dann abgekocht, ab
gekühlt in eine Gasse gegossen u. mit Syrop
besetzt u. 24 Std. liegen lassen. Dann
werden sie in Glas gefüllt, das gekochte
Zuckerwasser darüber gegossen. u. garniert.

zu waschen in eine Müllschüssel geben
dann in 10 Min. Die 100 Paradies

Fischsülze (Bresten)

Zu einem guten Fischsüß, in verflüsselter
Form, Töcher od. dergl. Fisch gekocht werden
gibt man Gummizug. Man wie man verfahren
sind man Rezept dazu in köpft ihn gut mit
Korn, kleist. In einem feinen Sieb
gibt man dem verflüsselten ⁱⁿ die
für verflüsselt kleist weiche gelatine dazu.
Ist die Masse aus. gekocht so füllt man
daran ein mit Wasser verflüsselt ⁱⁿ
Form, köpft wieder gekochten Saft
vorsichtig ohne Klücker Fischsüß, was
zuerst mit feinsten Sieb, weicht mit
Korn, kleist, jungen Linsen u. Mören
u. sofort bis die Form voll ist. Man
dazu festsinken ist. Man kann
Galan gefüllten Form mit man
Kaffee nicht so man bereit zu
Korn damit sie Gummizug gekocht

feint. (Backwerk) Offenbacher Pfefferkisse.
 Fut: $\frac{1}{2}$ # Feinmehl 1 Ei, 2 figalb, 1 Teil. Zimt
 u. Nelken 1 Messer. zerriebener Pfeffer, 2 Pf. l.
 feingefiebtes Liebreich u. Konwanzmehl
 1/4 # Mehl, Zucker u. Eier werden feinmüsig
 gerührt u. die übrige Zeit. vorzugestoben. Dann
 anreibt man die zu einem zarten Teig
 rollt ihn aus, legt kleine Plättchen aus
 u. backt sie auf einem mit Mehl bestreuten
 flachen Blech.

Magdalenenkorte.

Fut: 280 g Mehl 280 g Zucker 4 ganze Eier, 2
 figalb, 50 g zerriebener, geriebener, großer Mehl
 u. 18 g bittere Mandeln, 1 Teil. Liebreich
 Zucker, 280 g feinstes Mehl. Mehl u. Zucker
 wird feinmüsig gerührt die übrige Zeit.
 vorzugestoben, füllt die Masse in eine
 runde Form, bestreut sie oben mit Mehl
 u. Mehl 50 g groß u. ein wenig feines
 Mehl Zucker darüber u. backt sie bei
 mäßigem Hitze.

Apfeltrank. Jatropha.

Zut: 1 1/4 p[er]tscheife Apfel 1 1/2 l Wasser 1/8 l
Zucker, 60 g Zucker 1/2 Pf. Citronenzucker
Der Apfel werden abgewaschen u. die Kerne
ausgespart, die Frucht wird mit dem
Zucker in einem Gefa[ss] geschnitten u. laugig
wasch gemacht. Wenn leicht man das
Kochen, gibt es ein wenig gibt die
Zut. Zeit u. gibt das Apfelsaft was
u. kalt. Zubereitungszeit: 3/4 Std.

Pfeirsichborole.

Zut zu 18 Gl. 3/4 l Pfeirsich 150 g Zucker 2 Fl. wei[sser]
wein 1/2 Fl. Schmirgelstein. Die Pfeirsich
waschen gesp[alt]t in gleichma[ssige] Rindern
scheiden, in ein Gefa[ss] geben mit Zucker
bestreut mit 1/4 l Wasser befeuchtet u.
kalt g[el]ast. Nach 1 Std. wird das
weine hinzugegeben u. die Wunden auf
gestellt. Fr[uch]t werden trocken
das Schmirgelstein beig[eb]t. Feber. 3 Std.

Braten Kalbsleber gebraten

Zut: 2 H Leber 1 1/2 Pf. Salz, eine Pfeffer Öl & Butter
 1/2 g Tink, 3 Pf. Tofur, 1/2 Pf. Pfeffer, 1/2 L. Fleißbräu
 ja, 1 1/2 Pf. Mehl, 1 Zissibel, 3 Pfefferkörner, Back-
 wein u. Citronensaft. Die Leber wird eini-
 ge Min. in lauwarmem Wasser gelegt, acht-
 weiligt gespült, dann in ^{kleinen} Scheiben mit
 Butter gelegt u. mit Mehl bestäubt, darauf
 gibt man Zissibel, Pfefferkörner, Backweine
 u. Citronensaft hinzu, stellt sie in die brat-
 weise u. köcht sie zugedeckt 1/2 Std. vorziehen.
 Dann übergibt man mit Tofur, Pfeffer u.
 Fleißbräu vermischt mit Salz u. Pfeffer u. köcht
 sie noch als 1/2 Min. vorziehen. Die Tücher
 wird drei spült u. mit der Leber zusammen
 Zub. 1 1/4 Std.

Kalbsleber gebacken

Zut: 2 H Leber 2 Eier Backmehl 1 1/2 Pf. Salz, 80
 g Butter, 1/2 Pf. Mehl, 1/2 L. Fleißbräu. Die Leber wird
 kurzweiligt in 3/4 um die ~~ganze~~ Tücher
 gespült u. in Backmehl gemischt.

Gabouken, mit Stäpfleris vermischt 10 Min.
Weingarten lassen, dann gepulvert. Feb. 3/4 1/2

Bohnen grüne.

Feb. 3 M. Bohnen 1 Kl. Zwiebel 2 Pfl. Tsch. usw. Pfaf.
für ii. Süßkartoffel 50g Küttel, 2 Pfl. Mehl, 1 Pfl.
feingewaschene Petersilien usw. Bohnenkörner. Die
Bohnen werden von den Fasern befreit in 1/2
Fingerringe Stücke gegeben ^{oder fein geschnittene} dann stellt man
Küttel mit etwas Zwiebel auf ein in Bohnen
Gewürzen ii. Kupferes Wasser dazu ii. Weingart.
für versch. Mehl wird mit Wasser glatt gerührt,
dann löst man so einleihen ii. noch
aufkochen. Beim Anrichten gibt man per
Petersilien, Feb. 1 1/2.

Englische Fischsuppe.

Feb. 1/3 M. Küttel 6 progek. für 12. Pfl. gepulv.
für pro Petersilien ~~100g pro 1/2 Liter~~ Kumin usw. Tsch.
Die Küttel wird fein gewaschen dann gibt
man die feingewaschenen für dazu ii. löst
dies Ganze in Wasser oder Wein ein.

gültigt Kommen die übrigen Fut. vorzu.
Fiber. 3/4 Ffd.

Rindrus Gelatine

Fut: 6 gowen für 3 Sigalb 1/4 St Zuckw, 1/2 St. Vanil
le, 1/2 l Milch, 3/4 l Fylodjapen, 5 lb. weisse Galati.
in 2 pfl. Rind. od. Mowesopino, 100 g bis Küit.
die fut werden mit Zuckw spinnig gerührt u. mit
Vanille u. Milch oder Säure auf grillen lassen.
dann gibt man die aufgelöste Gelatine vorzu u.
läßt die Masse u. Rindan. dann pflegt man die
Fylodjapen vorzu. Ein Kribbingstern wird
mit Messer übergestrichen u. mit bis Küit
man mag die mit gefüllt die mit Rind od.
Mowesopino überfüllt sind, füllt die Masse
in u. läßt sie abkühlen.

Kessigwurken. Eingen.

Fut: 100 Rl. Zuckw, 6 l Wasser, 100 Toly, 3 l Pfeffer.
100. Zinab, 20 Pfefferkörner, stw. vill. die Zuckw
mit Toly befeuchtet, über Nacht aufgelöst
sind, dann fein abgestrichen in Gläser od.
Küiten gefüllt u. pflegen mit Wasser.

verwunden belegt. Wenn giebt man guten
Wundheilung. Wunden Fleischwunden.

1. Rezept 3 Körbchen, 1/2 1/4 Trüffel Fleischwunden
blutend wenn gibt man eine Wunde 1
Zweibel, 1/2 Literwund, 1 Fuchswurde, 2
Klein, 5 Pfefferkörner 1/2 1/4 Pfeffer, 1/4 L
Wasser, wenig Wasser pfleg in Wasser. Viel Wasser
in. Läßt das Gehen gut Kochen. Viel Wasser
man von dem Wund ein wenig ein wenig
für in. Wund, wenn nimmt man das
Falt ab, wenn man die Wunde pflegt 3 fi.
Wund zu Tugend klebt in Wund in. gibt sie
nachher ein wenig ein wenig Wunde 1/2 ab
man zu Halbfleisch. 1/2. Wund in Wasser.
1/2 zu Wasser. Wund in Wasser. 1/2
mit kleinen Kopf. Wund in Wasser. 1/2
Man kann ein wenig ein wenig Wund
in Wasser von Wund ein wenig in. mit
Wund in Wasser. Wund in Wasser. 1/2
Wund in Wasser. 1/2 Wund in Wasser.

von Musthücker od. weyl. Tücker

* Würstbrötchen zu Tee.

zut: $\frac{1}{4}$ lb feine Labruerierst, 65 g Weizen 65 g
 feingewaschtes Weizenmehl u. Weizen. Die Weizen
 werden gewaschen feingewaschen u. weilt das
 Labruerierst nicht die feingewaschene
 Weizenmehl. man bestreift noch das
 Mehl die Weizenmehl u. bestreift sie zu
 Tee.

* Brabanter - Brötchen.

zut: 2 Eigelb $\frac{1}{4}$ l Öl, 60 g feingew. Weizen
 1 Fein. Pfeffer, 60 g feingew. Weizen 1 Fein.
 Mehl u. Weizen. Das Eigelb u. Öl beiseite
 geben. Man rührt gut Weizen, Weizen
 Mehl u. Pfeffer beiseite u. bestreift die
 Mehl die Weizenmehl u. bestreift sie zu
 Tee.

* Appetit - Brötchen.

Weizen wird in $\frac{1}{2}$ em. Weizen Mehl od.
 Mehl, u. Weizen. Das Eigelb u. Öl beiseite
 geben. Man rührt gut Weizen, Weizen
 Mehl u. Pfeffer beiseite u. bestreift die
 Mehl die Weizenmehl u. bestreift sie zu
 Tee.

Leist Tinkam Zinnor sein Bier, Lorch
od. Drogen. Hon löst sich. Linsig si.
Pflanzelkann pflanzet noch kl. Linsen
Körner si. Garmut vom die balast
Lorch, Tüffel si. Garmutabwörter
waschen sie garmutet zusich die von
von Lorch garmutet

Brotkuchlischer Lebkuchen.

Ost feigal werden mit 1 lb Zucker fein
gemalt von gibt noch 1 lb Zucker ab
ein Mal 50 g feigal. Linsig si. Von
1/2 lb abgarmutet Mandeln welche Linsig
gemalt si. Garmutet werden 1/2 pfl. Linsig
von 3/4 lb dass feigal nicht alles gut
sinnig si. gibt drei Linsig das 8 si.
wasig bewahrt. von Kraft noch von
dieser Kraft auf ein Linsig od. auf
Aben ~~an~~ Linsig od. Linsig Lebkuchen
si laos in die Linsig od. von die Linsig
Mandeln garmutet Mandeln, od. Linsig
ya 1/2 lb Linsig si. Linsig si bei Linsig

großes hutes pfer dyab, glöckert in dem
mit zirkelwaffen u. stellt in dem noch
niedrig in dem hocke
Mundelschritten.

vorwiegend in kriegszeiten
man auf ein hockeblatt muss
virkendick sein, deckt sie bei schne
das hute fallgale, glöckert mit schne
zirkelwaffen, schneidet sie in schne
Länge u. fängendicken schneide u. stellt
sie noch 2. mal in dem hocke
gehörigen Anstandsbeile.

~~mit~~ benutzt von schneidebeile mit
man stellt die schneide 14 Anstandsbeile
noch bel. auf Anstandsbeile *haben.*

Moribowle:

Ant: zu 14 Anstandsbeile: 2 St. Schokoladen 120
g zirkel 25 g Schokoladen 1/8 l Schokolade.
Schokolade Schokoladen u. u. gelbe u.
schneidet das hute das hute zirkel
deckt 1/2 Std. u. zirkel. zirkel u. u.

mit Wasser befeuchtet u. mit dem Koch-
süßholzsaft durch ein Sieb gegossen
das siebiger Wein unter dem Sieb
auf ein Gefäß. Man kann auch noch
1 Pflanz in Wein, 1 Fl. Choupepaine
u. einige Pfefferkörner beim Kochen
zu verzeihen. Tuber. 3 Std.

Hornmelbraten.

Zut: 3 Lt. Fleisch (Süßholz) 1 Pfl. Koch, u. u. Pfeffer, 50
Fett 1 Zahn Zwiebel 1 Lorbeerblatt 1 Kanne
3 Pfefferkörner 1/4 Lt. Fleischober,
2 Pfl. Rosen 1 Pfl. Wein, 1 Zwiebel 2 Pfl.
Wasser. Das Fleisch wird roch. Fett beiseite
geschoben, gegallert u. in Wasser Fett ohne
Kochbraten. Wenn es noch warm
u. das Fett vorher vorher die obenzeit
u. löst sich braten unter oft um
man 1 1/2 Std. braten. Die Fette wird
daraufgepumpt u. mit dem braten zu
Fett gegeben. Tuber. 2 Std.

Stammeln... gesiebt
Zucker Fut. des Stumpf... hat
geputzt in... 11. 1

Oldenburger...

Fut: 2 rosp figalb, 1/8 l gutes Olivenöl, 1/2 l
von 2 Litronen, stro. Essig, Saft Pfeffer
1/2 Fut. Zucker 3 Pfl. Dölse, 1/2 l Sotily, 50 g
1/2 Pfl. gefackte Petropilic, 2 Pfl. Karywa
11. einige Weyden Mergel. Bis figalb...
mit Öl, welches Weyden...
wird, solange... bis die Dölse
hittwortig ist, dann gibt man Essig
Saft Zucker Pfeffer in. Litronen...
Mit... wird... gewicht, quirt...
einen Thicken... zu einem...
bei, dann... bei...
erkollat... mit...
spannt, dann...
Nergel... gibt...
in Mergel... Fut. 1 l.

Fremmlöwendentunke.

Zut: 2 Portweinkoch, u. 2 rosigigale 2 pfl. Trau
1/2 Toffa Olivenöl 2 Gar. Chodotten, Toff
Kaffee pffig, Zucker u. Werggi. Die fertige
u. rosigigale werden erwärmt wenn die
wenn immer poindigen Rippen troffen
wenn Öl verzeh, wenn die übrigen Gewürze
die Tünke nicht dick u. glatt sein.

Zuber. 3/4 Std.

Marrkisch mit Apfel.

Zut: 1 Kl. Marra Marrkisch 6 Äpfel, 4 pfl.
Zucker 1 Pfeffer, Pfeffer, 1/2 Trau. pffig.
Marrkisch u. Äpfel werden gewaschen und
den Gewürzen erwärmt u. eingewirkt. Wenn
gibt sie mit saurer Butter zu süß. Wenn die
Äpfel gewaschen, so übergrift wenn sie schon
mit pffig, wenn sie nicht wenn werden

Zuber. 1/2 Std.

Marrkisch mit Pflanzsaft.

Der gewaschene Marrkisch wird mit pffig
Tofen u. Trau. Zucker erwärmt u. zu

Fisch gezeben

Genüßliche Bohnen zu Hammelbraten.

Die Bohnen werden vorher abgewaschen von weissen
Linsen, dann geschwitten in ein Kochgeschloß
gekocht. Beim Anrichten macht man noch einige
Schwammstücke hinein.

*Linsengericht zu einem Bohnen.

~~Reze: 1 1/2 - 2 St Bohnen, 1 Schoppen, Kartoffeln, 40g
Butter, Zwiebel, 2 Eßl. Salz, 1/2 Schoppen Pfeffer,
mit Kohlrab zu einem. Kartoffeln.~~

~~Die Bohnen werden in ein Kochgeschloß mit Kartoffeln
gekocht, Butter Salz u. Zwiebel werden
geschwitten mit saurem Pfeffer abgewischt
als aufkochen gibt die Gemüse u. die Bohnen
dazu u. beim Anrichten die Kartoffeln.
Zuber. 2 Stk~~

Kochschellen - Zubereitung.

Reze: 1 Eßl. saure Zitrone, 4 Schoppen Bier, 2 Schoppen
1/2 Schoppen, 1/2 Schoppen, 1/2 Schoppen, 4 Eßl. Zitrone,
1/2 Schoppen, 1 Eßl. Zitrone, noch mehr in einem
Schoppen saure u. läßt ihn kochen vorwärts

10 Goldgelb geworden ist. Wenn schüttet man
ihn in eine Kießrinne in. lässt sich
damit. zum Rest zinkes schüttet man
das. Wied. in. lässt sich wieder aufkochen.
dann werden Wied. in. die übrigen zu
gut bewahrt. diese Stoffe giebt man wie
ein Gussstein in die gläserne Form, stellt
diese in Wasserbad in die Trockensch.
in. lässt sie 1 1/2 H. kochen. wenn sie
kalt gefallen ist. beim Anweichen mit einem
Stäbchen von der Form gelöst, auf die Platte
gestrichelt in. festsitzt.

Grünwurz (Tanzquers)

Zut: 100 Gr. Eisen C. E. Wasser, 2 H. Salz Natrium, 20
Kieselerde usw. bill. diese werden abgekocht
baldemalt man feine Eisenstücke wie in Wasser
das feine C. E. Wasser in. 1 H. Salz gekocht.
das untere H. Salz ist zum Einweichen
dies für vollständig befeuchtet, so kann
man sie in 2 l. Wasser fällen in. 10 Min bei
80° festsitzen.

X Senfgerichten

Best: 20 weiße gelbe Zuckern 14 Teil 20 Senfkörner
 57 Pfeffer, 20 Zosinbaldern. Die Zuckern werden
 gepulvert feubiert, von dem Feinern befreit, in
 feingebriete Stücke geschnitten, in eine Tasse
 gelegt, mit Teil bestrich u. über Nacht liegen
 lassen. Dem andern von Terge verwehrt sie so
 getrocknet u. in Gläser gefüllt. Die Zosinbaldern
 werden mit Senfkörnern u. R.
 Zosinbaldern vermischt. Dem u. verwehrt.
 Zuckern u. Pfeffer Pfeffer verwehrt
 u. 10 min. bei 80° parilliert.

Backwerk.

Echte Nürnberger-Schachtel- Lebkuchen

Best: 500g gemahlene Weizen 750g Zucker
 80g Speis. Eibisch 40g gem. Pfeffer 18g
 Zimt, 3g Nelken 2g Muskat 2g Kardamon
 5g Pfefferminz, 170g Mehl, 9 Eier, diese zu
 rüst man mit dem Mehl u. u. u. u.
 dem andern zusammen, die Mehl u. u.

so viel sein, dass sie sich auf Obelisk setzen
 leicht ohne abzuweichen. Wenn sie sich
 ein mit weissen Pergament belegtes Blatt legt sie
 ein wenig zusammen. Das Papier bis sie oben
 abgetrocknet sind & deckt sie ein wenig nicht zu
 dunkel. Wenn sie sich ein wenig von Luft
 nach auf, damit sie keine Risse hat. In
 der Mitte spricht man die Luft, ferner ist
 nach unten abgenommen. In der Mitte kann
 man einen kleinen von ablagern. Mandeln liegen
 von Handzucker & Zucker. Nach man ein wenig
 gibt sich. Man kann, bester die Luft. In
 mit sie. legt sie ein wenig abgetrocknet.

Likör ferdinandlikör. (10 Gläser)
 gut. 1 lb Zucker. $\frac{1}{2}$ lb Kaffeezucker, 1 lb
 Kornbrennwein.

die fob. werden in 1 großen Glasflasche geben,
 Zucker & Cognac dazugegeben, gut verknetet.
 3-4 Woch. in die Form gefüllt, dann füllt
 in Flaschen gefüllt in. gut verknetet. Die
 fob. können sehr zu Maunshude werden.

Zimboroli We.

Zutk: 1 l Saft $\frac{1}{2}$ l Cognak $\frac{1}{2}$ l Blaffer 3 H Zücker
Blaffer wird mit Zücker gekocht, Saft in Cognak
zugegeben, eingefüllt und gut verkorkt.
Zutk. 1 H.

Riespfandli We.

Zutk. 2 H Riespfand $\frac{1}{2}$ H Zücker 60 g Zimt,
6 Halken 1 l Rosenwasser.
Die Riespf. Körner mit dem Zimt in Flaschen
einsetzen 14 Tage in die Rosenwasser.
Dann filtriert, in Flaschen eingefüllt in versch.
Korkk.

Lobster Gewürzweine auf Wildbockwein.

Zutk: 1 Kl. Kaviar, Salz Pfeffer.
Für Saige: $\frac{1}{2}$ l Essig $\frac{1}{2}$ l Blaffer 1 gr. Zinnab.
2 Lobsterbl. 2 Halken, 1 Mispe.

Lobsterzutat: Wein N. T. Lobsterblut
in Wein gegeben werden gesiebt in. mit Pfeffer in
Wasser zerrieben. Das Flüssig wird 2 Tage in die
Saige gelegt, fermentieren, abgeseigt. in. geben. Wein
N. T. Die Blaffer wird mit dem Kaviar zerrieben

1 Zerst. 1 Pf. feinst. Patrosilin, 1 Pf. Salz,
 1 Pf. Pfeffer, 1 Pf. Zucker, 2 Pf. feinsten Pfeffer.
 Die einzelnen Blätter des Weißk. wird. unter
 in. vorzüglich in Holz. Salz. 1 x aufgekocht.
 Dann werden sie mit kaltem Wasser abgekühlt
 in. zum Trocknen auf ein Tuch gelegt. Das
 Fließ (Weiß- in. Flüssigkeit) wird 2 x durch
 die Siebe. gedreht mit dem feinsten
 und feinsten Zucker. Dann in Löffel gedreht
 Zerst. Patrosilin, fe. in. dem feinsten
 zerrieben. Dann wird die Masse gleichmäßig
 auf die Weißk. verteilt. Diese werden
 gewollt mit Fäden in ein Kett in Löffel
 über Fett gegeben. mit abw. Flüssigkeit aufge
 stellt in. Löffel in 2 St. durch Luft
 Zeit. 3/4 - 1 St.

Trinken zu Kühlung,
Potrosin - Getränk.

Zeit: 3 Löffel, 1 Pf. Potrosin, 2 Pf. Zucker.

Alle zerkleinert wird. in der Luffen Drogen
 1 Pfund mit d. Schneebesen zum Koch. gebracht,
 dann wird die Tränke zerkleinert in
 in kaltem Luffen.

zuteil. $\frac{1}{4}$ St.

Rotweinstänke mit Tergo.

zuteil. 1 Eßl. Tergo, 2 Eßl. Schaffar, 1 Eßl. Zerklein.,
 $\frac{1}{4}$ l Wein.

Tergo läßt man in Schaffar aufgehen, gibt
 dann Zerklein. Wein dazu in, läßt ab mit Koch.
 zuteil. $\frac{1}{4}$ St.

Rotweinstänke mit Mandeln in. Rosinen.

zuteil. $\frac{1}{4}$ l Wein, 1 Eßl. Zerklein., 1 Eßl. Rosinen,
 $\frac{1}{2}$ Eßl. zinn. Mandeln, 1 Eßl. zinn. zerklein.
 zuteil.

Man Wein läßt man mit Zerklein. in. zuteil.
 Rosinen in gibt dann die Ros. in Mandeln. dazu.
 zuteil. $\frac{1}{4}$ St.

Weißweinstänke.

zuteil. 2 Eßl. 1 Eßl. zinn. Wein

X (eingemachtes) Lambor. Gurken
Trifz und Trifz

X Mangoldessortorte.
Ordnung Trifz
Fansenblätterteigorte.

X Weinbergorte.

Zutaten: 12 Eier, 375g Zucker, 180g gem. Mehl, 60g gem. Citronat in Orangensaft, 1/2 H mit Wein ge-
fülltes Granulat, 1 Glas Meissner 1 Pf. Zucker,
1 1/2 - 2 H mit gekochten Trifzen, Fingern in Zucker
Pfanne gebrüht, Mehl, Citronat, Salz in die
Mehlschüssel geben in 1 H bei mäßiger Hitze backen
1 H die Mehl auf sie, so gibt man Meissner mit
Zucker mischt alles, gibt man Trifzen
unter die Sorte so sieht man ein wenig

Kispeftrakt

X Glouernpfecht.

Ant: 12 gr, 1/2 4 Zincker, 1/2 4 Gewürz. Pfeffer, fe-
gelb in Zincker mit feinem Gewürz, gepulvert
in der Quarzbehalterung in einer 1/2 l. bei
mäßiger Hitze gebunden. Falls zu dieser Zeit
Vollpfecht mit Zincker in gar. gepulvert
vermischt.

Kopfelekt.

Ant: 1/4 l. Ringel 1 Thonig Venille 1/4 l. Orank,
100g Raffinade, 1 1/2 Zincker 3/4 l. Pfeffer.
Ringel in Venille, erw. verkocht in 8 l. in die
Thonig gefüllt. Pfeffer mit Kopf. Pfeffer über
Koffen, 10 Min. ziehen lassen abgesehen, was
auf über dem Zincker gegeben. Wenn gibt
dann den Orank dazu. Nachdem die Flüssig-
keit verkocht ist, wird sie mit dem Ringel
vermischt eingefüllt in verkocht.

Verkohlter.

Ant: 1/4 l. Backen 8g Thonig, 3g Venille,
1 1/2 l. Pfeffer, 2 1/2 Zincker, 1/2 l. 90% Ringel

Die gut. außer Hopfen u. Zinkes sind wenig
eingut verpackt 8 Lg. Aufzug gelassen. Hopfen
u. Zinkes sind. als ein einziger in die oben
beschriebene Vorzugspfülle. Die Flüssigkeit
wird dann durch ein Sieb in Hopfen gefüllt u.
gut verpackt weiterbewahrt.

Quittenlikör.

Zut: 1 l Quittenpflast, $\frac{3}{4}$ l weißer Fürwurzweizen
20 g bittere Mandeln 1 l 90% Weingeist. Die gut
alle werden zerrieben u. 12 Std. Ruhezeit.
Dann wird der Saft filtriert, mit dem Zinkes
auf gelbes ~~Wasser~~ Wasser 10 Min. gekocht. Dann
kommt der Weingeist dazu. Nachdem der
Kocher abgekühlt ist, wird er in einen
Zinn in Hopfen gefüllt, gut verpackt u. in
den oberen Teil des 14 Lg. um einen
mehr gut gefüllt, filtriert u. weiterbewahrt.

Nusslikör.

Zut. 3 l Nusskern, 1 l 90% Weingeist, 1 l Hopfen,
1 l Zinkes, die Nüsse werden zerrieben in Hopfen

gaton mit Ringriff bezogen u. einige Augen
 Hahn gelassen. Wenn wie vorher mit Zücker
 gekocht, können die Zückerlösung wecheltet
 wird sie verjüngt, fichtert u. in Fla-
 schen gefüllt.

Schwarzer Johannisbeerlikör.

Zut: 1 lb Früchte, 1 l 90% Ringriff, 1 l Wasser
 1 lb Zücker. Zubereitung wie Kirschkör.

Himbeersaft

Zut: 10 lb Himbeeren 7 lb Zücker (Gülder) u.
 die Himbeeren wirt. in ein Tüffel gaton
 u. 5-6 Tg von einem mit zu Kisten orten
 stellt bis sie zu gären beginnen u. ziemlich
 viel Luft abspanden. Wenn wie der Saft
 fichtert, sie die beeren zu pressen der
 Zücker wie in den Tüffel gaton u. über Nacht
 Hahn gelassen. Wenn beibt u. auf gelinde
 Feuer bis der Zücker weggegangen ist wechelt
 man öfters u. wechelt u. abspanden. Nach
 dem gekocht u. wie in Flaschen gefüllt.

Himbeeressig.

Zut: 3 H Himbeeren, 1/2 l Wasser, 1/4 l Wein-
essig. Die H. wird gut gewaschen, Wasser
in Essig übergegossen, in einem weissen Stoff
Gewebe, wenn nicht der Saft filtriert werden
mit viel Gusssteinen zücker 3/4 Holzschale
abgeschleimt, worin lassen in in Flaschen
gefüllt

Rhubarbersaft.

Zut: Die Rhubaren werden gewaschen, gesäubert, ge-
schitten, wenn auf 1 H Rhubarb 1/2 H saurer
Zuckerstein in 2/4 l Wasser oder einem Pfund
sauer Saft lassen. Der Saft lässt man durch
ein Sieb laufen füllt ihn in Flaschen in. lässt
dies offen 25 Tage. bei 100° im feuerbad
wird. gew. Topf lassen. wenn wieder in Flaschen
mit Holzschale od. Kattunwolle abgeseigt
soll in. wasserbad 15 Tage. bei 100° lassen
so fällt sich der Saft viele Wasser. zum
ablassen 1/4 l Saft mit 3/4 l Wasser.

Obst- u. Freeweinbereitung

Wohnweinstockwein: 1 l Saft, 1 l Wasser, 1 l Zucker

Schwarzweinstockwein: 1 1/2 l Saft, 1 l Wasser, 1 l Zucker

Reiswein: 1 l Saft, 1/2 l Wasser, 1 l Zucker

Zusatz:

zu 100 l Wein 10 g Salzwasser
 man auf 100 l Wein 10 g Salzwasser

Geflügel.

X Gebratener Hahn.

Zut: 2 Kl. Haseln, 1 Sp. Salz, 1 l Pfeffer, 1 l Wein.
 1 Sp. Pfeffer, 80 g Butter, 1 Zwiebel, 3 Pfefferk. Dunker
 1/4 l Fleischer. Das Fleisch wird gewaschen, gesäubert und
 geschnitten, gewaschen, bräunert in Öl mit Salz in
 Pfeffer eingewickelt. In den Haseln legt man
 Pfeffer. Wenn das Fleisch in Butter schon gelb
 gebraten, gibt die Gewürze dazu, bräunert
 im Saft mit Fleischer. in Öl ist für 1 Stk. braten
 die Hühner wird durchgebräunert in Öl mit dem Haseln
 gewaschen. Die Haseln können auch mit dem

gl. Meppu pillan van die Tariban. Feber. 1 1/2 Stk.

X Koepoun u. Poulorde.

Diep baidan wort. auf diefallen Ort bewei-
tet van der hofu nio bruigen sin ringelise
2 Stk bis sin fertig gebroten sint

X Trethocher.

Ant: 1 Pruttsen, 2 pfl. Och, pfaffar usw. Afge-
nieren 50g Spik, 1 Zwisibel, 6 pfaffack. Muckelien
100g Salt, 1 1/2 l Flupflor. 1/2 Stck pisen Ragen.

Die Pruttsen wort vorberaitet van der hofu,
nino mit wassinet, 2 nio nieren u. weipen
mit Och, pfaffar u. Hognieren ringelise
gespikt, ougelis, Zwisibel, Muckelien u. pfaffack.
vorausgabun u. 3 Stk broten lappen. Pruttsen
sint mit der offent mit Flupflor. ubergoffen, mit
weder mit usw. pissen buche belegt. was sin
mit pisen Ragen begoffen vordienfueist u. yod
ter u. sofult dieu Horen Treba. Feber. 4 Stk.

Stalbe Weinschenke.

Ant: 1/4 l Wein, 1 Pfl. Litronenapfel, 1 Pfl. Dage
 für 3 Pfl. Zucker der Wein wird mit Litronen-
 apfel zum Köchen aufgestellt. Das Dage
 wird mit Wasser glattgewischt. Dann der Wein
 köchelt, wird das Dage einlösen u. aufk. Laff-
 sigelb u. Zucker u. w. formig gewischt, unter
 ständiger Rühren einlösen u. bis er
 Köchen kommen lassen. Die Küder wird
 durch ein Gewebe gefiltert, abkühlen lassen
 u. das zu 5 Liter saft. Wein u. vorwärts gegeben.
 Dann auf Eis gestellt. Fuberi 1 Std.

Weinschauwente.

Ant: 1/4 l Wein, 190 g Zucker, Apfel 1/2 Litronen,
 1/2 Fl. Wein 3 ganze für 3 für. 1/4 l Wein,
 Zucker u. Litronenapfel, u. w. z. Köchen auf-
 gestellt, einlösen pflegt noch in 1 Tag auf
 dem Feuer 1/2 Fl. Wein mit 3 Liter für
 u. 3 sigelb zu Köchen, gibt den Dageapfel
 Wein vorzu u. fängt zu kochen fort bis die Masse

Bainoye Kuff. Mann kann ein in Fikerglas
Rinn'at. Manosopino Voyistin. Fuber: 1/2 Std.

Flagebutterbunke.

Zut: 4 ffl. hochbitterwurz, 1 ffl. Wurz, 1/4
Rinn, 2 ffl. Zucker, 2-3 ffl. Zucker, alle zut. weis
weißet, weislichen Luffen n. Weis ein Gerat
gab gegoffen die Rinn'at Mann Kuff'at. Man
fuerant werden. Fuber: 1/4 Std.

Vanillebunke.

Zut: 1 l Milch 1/4 Man, Vanig, 1 ffl. Citronen
Wurz 1 ffl. Wurz, 3 ffl. Zucker, die Milch
weis mit Vanille n. Citronenwurz zinn
Koffen weisgestalt, Wurz weis mit Rinn'at Milch
gehaltgewis, in der Weislichen Rinn'at
Luffen n. weislichen Luffen. Zucker
werden fforinnig gewis, zut Milch gegab
n. bis zum Koffen Rinn'at Luffen. die
Rinn'at weis ein Gerat gegoffen, so Rinn'at
Luffen n. Wurz zinn gaffe. Zinnig Voyistin
bun. Fuber: 3/4 Std.

Fruchtkumbe.

Ant: 1 1/2 Glans Feinschnitt wt. Galen, 1 Gl. Wein
 wt. Wasser, 5 Lffel. Kl. u. gr. Kopfsamen, Zucker
 nach Geschmack. Die Kopfsamen wurd. balancir,
 gepulvert u. in w. Wasser aufgelöst. Darin
 wird Rotwein mit Zucker abg. vermischt, mit
 Feinschnitt, Johannis-cr. Weinbeeren u. s.
 w. u. die Kop. dazugegeben u. bis zum Ge-
 bräunung kochgestellt. Zucker: 1/4 Lb.

Gepillte Tomaten.

Ant: 6 Pfund gr. Tomaten, 1/4 4 Korb. wt. Zu-
 cher, 1 Pf. 1 Lffel. Rahm, 1/2 Lorbeer, 1 Korb. But-
 ter, 1/2 Tsch. Salz. Die Tom. wurd. gewaschen, die
 K. oben abgepfl. u. die Frucht so weit gesüßt,
 daß das Wasser durch die Haut bleibt. Dann
 wird die Fülle zum Garen, die Tom. mit dem
 w. u. gr. Parsnipen koch. zubereit, jede mit 1
 Korb. Butter belegt in ein Lorbeerblatt mit
 abg. Butter in ein Korb. gestellt u. backt bis
 bis sie oben am Korb. abgebildet ist. Diese Tomaten

Man kocht nun in dem befeuchtigten Reife die
 Zuckersüßholzwurzel in. Mit Reife. Siegel wird mit
 Zucker pfänning gewischt. Gibt dem Geist dazu
 auf dem dazwischen in. Litronenpfeffer in. Gibt dem Spiritus
 kochendes. Man füllt das Geomys in ein weiches
 Eisen. Kocht den Reibung $1\frac{1}{2}$ Std im Wasserbad
 u. ferner ist es kocht. Man gibt hierauf fast dazu

Griespudding II.

Zut: 30g Butter, 50g Zucker, 1 Eßl. ger. Potentilla,
 1 Eßl. Tullianum. Butter in. Zucker weicht pfän-
 nung gewischt dazu kommt das weisse bei N^o 1
 gek. Geist ferner die anderen Zut. Man füllt
 nun die Schale in. Kocht ebenfalls $1\frac{1}{2}$ Std

Reispudding.

Zut: 200g Reis, 1 1/4 l Milch, 80g Zucker, 3
 Eier, Pfeffer 1/2 Litron, 1/4 Maß Vanille. Das
 Mehl wird blanchiert in Milch mit Litronen-
 pfeffer in. Vanille wenigstens, Siegel in. Zucker
 weicht pfänning gewischt in. Das Mehl vermischt

Man gibt nun den Kuchen überbacken. Reift den
Spießling 1 1/2 Std.

Sagopudding.

Zut: 1/2 l Milch 100g Zucker 50g Butter 1/4 l Sahne
5 Eier 1/2 Mg. Vanille, Salz 1/2 Liter. Milch wird
in Milch mit butter Citronensaft u. Vanille versetzt.
gekocht werden Zubereitung wie Reispudding, etc.
Zu servieren man Rohweinstücke.

Mirzenerpudding (at. Mondornen)

Zut: 1/2 l Milch 50g Zucker 100g Mehl 2 Epl.
2 Eier 2 Eigelb 1/2 Mg. Salz. Milch wird mit
Zucker u. Mehl zum Kochen aufgeschüttelt, dann
zuerst mit kochender Milch glotzgerührt unter
beständigem Rühren einweifen u. 2-3 Eier
Kochen lassen. Dann gibt das Eigelb dazu füllt
die Masse in eine Form Reift den Spießling 1/2
Std. in Rohr ihn mit Rost servieren.

Victoriapudding.

Fut: 80g mörbe brödfäran, 75g bättar, 4 ägg.
 Äggkopparmarmelad, 75g Marmelad, 75g Fut.
 Löss, 2 ägg. Avverk 4 ägg, 1/4 l zucker, 3/8 l
 mjöl, 2 ägg. Ruffas. Marm. via brödfäran
 in '2 in vika djupban gaffel. in bättar
 guldgult grästet. Varm bunnst men via
 tyggen in Marmelad, bättst in mit
 gaffeltan grob gaffelt. in i en bokkoppar
 laff grästet Marmelad, lagt in i en
 tyggen in. iberggräst in mit varm Avverk in
 vafan men via garsvaffan i en bokkoppar
 marmelad fort. in i en vafan men mit
 zucker mjöl, Marm in. gaffelt in abanfelt
 i en bokkoppar, Marmelad via Marm
 1/4 l Marmelad fort, füllt man in
 vafan in i en vafan. Varm in. Ruffas
 in i en bokkoppar 1/4 l in Marmelad, in
 Marm in. mit Marmelad fort.

(Zink) Weinsulfat.

Zut: 6 Gfzl. Zinkas 6 Lir, 100 g gro. Mandeln
2 Tg fein gaffn. Libanon, 2 Gfzl. Weinsulfat,
6 Gfzl. weiches Backpulver, 1/2 l Wein zur
Trinke, 2 Messspz. backreife, feigelt u. Zink
weich. Hühnerweiss gerührt die obigen gut.
Dagegen zu leicht der Felsen, die Fovon wird
mit butter, weisgaffigen u. mit Mandeln
weisgaffig, wenn füllt man die Masse
hin ein, Ruht sie 1 Std. in Wasser
u. brakt sie weiter 3/4 Std in der Leertüte.
1/2 l Weinweiss mit dem nötigen Zink
zum Fovon gebracht u. d. Mandeln, dazu
gageln u. damit ist der gaffigste Auf-
lauf bezogen.

Witkühn Storta

Zut: 8 Lir, 300 g Zinkas 300 g Wehl 1/2 P. backreife
4 Gfzl. Weinsulfat, feigelt u. Zink wird fein
reig gerührt die ob. gut. Dagegen zu leicht
der Felsen, wenn in ein weiches. Fovon ge-
füllt u. 3/4 Std. bei nötiger Hitze gelassen.

Blitzkorte.

6 Eier, 6 Eier gelbes Zucker 4 Eiweißes Mehl
 1/2 Pfund Zucker, 1 Citroni & Pfeffer. Beide
 züben. Zucker in Zucker-Wasser. Hannei gewischt
 gibt man in. man in 6 Eigelb. Man schneidet
 mit dem Zucker feinst zerhackt die Butter sehr
 weich. Dann setzt man die Zucker 6 Eier in
 ein Gefäß, Citronensaft in beide. Man
 zugeben. Dann in ein Gefäß. Form zu
 füllt. Man kann die Torten mit ein Zucker
 geschmeckt in ein feines Plätzchen geben.
 Mandeln kaffeebraun. Diese Teig kann
 auch auf ganz dünn mit ein mit Butter
 bestreut das gebacken und feinsten
 Teig Mandeln bestreut man den fein
 kochen dann in ein röhliche Mäcke schmei-
 den

Orangentorte.

Man kocht eine Eiweißmischung in. füllt
 mit folgenden Creme. 1/4 l Milch wird zum
 Kochen aufgestellt, 1 Pfund. Diese wird mit

Reibet Milch glatteigweicht in die Kochschale
 Milch geschoben, brühe. lassen, 2 finger
 wasch. mit 4 pfl. zucker schonung, gewischt
 mit dem rest 1 Brönung in die Milch. Ge-
 woben in. stark quellen lassen. Von 2 Brönung
 mit die Fülle vergraben in. stark litzen
 zucker zu die zinsgeschwammgeschoben in.
 Verwendet den rest von 3 Brönung. Welche
 die Creme erhalten ist. wie die Fülle
 gefüllt. dann glatt in. mit Brönungspai-
 ren verziert. zur Glattweiche mit dem
 rest 1 Brönung

Piloworte.

Art: 9 Eier 9 Eßl. Zucker 180g Nokolow 4 1/2 pfl.
 Torte. die fülle wie zu Torte geflogen,
 Zucker in. fülle oberhalb auf in. wie
 vorzutun jedem gilt wie die Art.
 Nokolow vor in. nicht das rest laßt die
 wint. die Masse wird zu wie Gebrä die Torte
 saufen in wach. Fülle gebrochen. Fülle

80g Butter 180g Zucker wasser. pfennig gewicht
 gilt 180g wasser. Hüfte drinnen mit 6-7
 Pfeffer salz das Milch überbrüht fort weg in
 wasser mit wasser. Verdrillt von 2 Personen bey
 die 2 wasser pfennig, halt sie recht in.
 wasser sie gewaschen die einzelnen Teile.

Häsetorte:

100g Zucker 30g Butter 2 Eier 1 1/2 pfl. pfl.
 wasser wasser, 1 pfl. wasser von Orvork, 1 1/2 Teil.
 Litroning, 1 wasser. zinst, 1 1/2 wasser, 2 wasser.
 wasser.

zur Tille: Weiser köpfe, 3/4 wasser köpfe, 50g Butter
 4 pfl. wasser, 1 pfl. wasser wasser, 1/4 wasser, 1 pfl. wasser
 wasser, 1/2 Teil. wasser zinst. Zucker, Butter
 in. zinst wasser pfennig gewicht die übrigen
 zint. wasser zinst die wasser füllt man in ein
 wasser. wasser, wasser wasser wasser in wasser
 wasser wasser. wasser wasser sie mit flg. wasser gefüllt.
 Butter, köpfe in. zinst wasser. wasser wasser die
 wasser zint. wasser wasser. Ist diese wasser

Gefüllte Gans.

Die Gans wird zubereitet wie eine Gansgans.
 Zub. zur Füllung: 1/2 kg in. Tabakblätter Gans,
 3 Brocken, 3 Eigelb 50g feine Butter 1 Eßl. fein
 gepulv. Petersilien in. Thymian, Salz Pfeffer
 in. Zwiebeln, 1/2 kg in. Tabakblätter Gans
 Die Brocken werden mit Salz und Pfeffer
 gut abgerieben, dann in ein
 Zeit. Gut abgewaschen in die Gans gefüllt
 Die Gans wird zugewickelt in fertig gebacken
 N. 1. Die Gans wird gewaschen und
 man die Haut ab, schneidet sie in
 Stücke in. legt sie in ein
 und läßt man ab in. legt sie in ein

Gans mit Kartoffel u. Apfel gefüllt

Die Gans wird zubereitet wie N. 1.
 Zub. zur Füllung: 2 kg ab. Kartoffeln 2 Äpfel 60g
 Butter, 1 Eßl. Rosinen, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. feingepulv.
 Petersilien, Die Kartoffeln werden in
 Salz gewaschen in. dann in einem Topf gebacken

hierauf gibt man die Würfel gessen. Orzful, Pa.
Kupferu. Kupferu. dazu, so gut Ding in füllt sein
die Gans. Weitere Zubereitung von vorweggenannten
Merkmalen für eine mit Kartoffeln füllt.

X Gans mit Kastanien.

Die Gans wird zubereitet wie Nr. 1. 16 Kastanien
werden gesäubert, solange in kochendes Wasser
brut, bis sie sich leicht abziehen lässt. Dann gibt
man sie in eine Pfanne mit Butter, $\frac{1}{2}$ L. Öl.
Zucker, wenig Salz u. köchelt sie unter öfters umdrehen
den goldgelb, füllt mit Speiseweiß u. Öl u.
lässt sie aufkochen. Die Kastanien werden
in die Gans hineingefüllt diese wird zugedeckt
u. gedünstet vorweggenannt. Vor dem Braten
nimmt man die Kastanien heraus. Die
Gans wird mit Petersilie u. Kastanien garniert.

Gebatene Ente.

wird ebenso zubereitet wie die Gans.

Gefüllte Tauben.

Antiken: 6 Tauben, 1 Pfl. Salz, 1 Pfl. Pfeffer.
zur Fülle: 4 Brotkrumen, 4 Eier, 1/2 Pfl. Salz, 1 Pfl. Pfeffer
 in. Mehl, 1/2 Pfl. Salz, 1/2 Pfl. Pfeffer, 1/2 Pfl. Speisewass. für
 Anpilin.

zum Braten: 100 g Butter, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner
 in, 1 Mehl, 1 Pfl. Salz, 1 Pfl. Pfeffer, 1/2 Pfl. Speisewass.
 1/2 Pfl. Speisewass, 1 Pfl. Speisewass.

Die Tauben werden vorbereitet wie die Gans.
 Wenn löst man die Haut auf der Brust sorgfältig
 ab. Die Fülle wird zubereitet: Salz in. Salz
 werden gewaschen mit dem Speisewasser. Mehl
 gewaschen Brotkrumen in. den anderen Zeit. der
 zubereitet. Mit dieser Mischung werden die Tauben
 gefüllt in. in Butter umgeben. Hinzu gibt
 man Zwiebeln, Zwiebeln, Pfefferkörner. Pfefferkörner
 in. Mehl davon in. legt man sie in Tauben
 (Löffel) 2-3 Mehl. Butter. Wenn sie in einem Pfanne
 in. Tauben haben kommt Mehl in. Mehl
 davon in. läßt sie dann zugedeckt ruhen. Wenn
 man fertig ist 1 Std. braten. Tauben gibt

man kann vt. folbiert zu Liff. Eine andere
Fülle wird zubereitet: die weichen werden abge-
rieben, eingeweicht und gedrückt mit 1 Sek. Weizen,
sinnigsten Petrusfiliu u. Zornel gebümpft. Wenn
die Masse abgekühlt ist gibt man die für ganz
Leber, Milch, Weizenkorn dazu u. füllt die Torte.
Zubereitungszeit: 2 Std.

Gebrodene Rebhühner.

Zut. 6 Maßhühner, 6 Maßhühner, 1 1/2 Pfl. Milch 6 Meis-
weizenbrot 100g Fett 1 Zornel 1/4 l Schiffsbrot
sinnige Weizenkörner, 3 Pfefferk. 1 Lorbeerblatt
1 Malke Weizen, 2 Pfl. Meis 2 Pfl. Pfeffer.
Die Maßhühner werden gewaschen und gewaschen,
gesäubert, Kopf Flügel u. Füße abgerieben.
Der Köpfe werden zerhackt die Flügel gestrichelt,
die Füße abgerieben und gewaschen u. gewaschen.
Man weicht sie ab, die Weizen wird mit
1 Pfefferkorn die Meis mit einem Meisweizen
brotblatt belegt und man mit Weizenkörnern
vt. Man weicht sie in kaltem Weizen abge-
rieben, u. die über. Zeit. Zubereitungszeit. Die weichen

1 M^o unter Äpfeln Luzifer in. Wurzen, Rosen Wurzen
Wurzen sind Flüßlein Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Zut: 2 M^o

Schnecken.

Zut: 3 Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln (150g) Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln

Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Zut: 2 M^o

Krammetsvögel.

Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln

Wildbret.

Rehraten.

Zut: 1 Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln
Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln Wurzeln

weicht, das das Fließgaster weicht u. seinen furchen
Gefährlichkeit weicht.

Husenbreiten

Fut: 1 Hufe ein breiter Zeit. wie bei Raf.
breiten. Die Hufe weicht vlyngogau u. vlyngogau
man. Die Taitaule; Hovvorfunkal, Guts
u. Dvpl werden vlyngogau u. zur Rogzeit
weicht. Kriken u. Givvorfunkal werden vlyngogau
gefickt may bel. 1-2 Pg. in Gffig galyt, hwanigau.
u. weicht zubereitet wie Rafvateru.

Husenrogant

Die vlyngogau breiten in Gffig llyngogau Teile
hwanigau u. in Hovvorf. Dvly, Gvmbal, Raffart. Gv.
Beacht u. Hwanigau Hovvorfunkal vlyngogau.
Dvly weicht Gffig. Raff hwanigau Gvmbal u. mit dem
Dvly vlyngogau. Dann gibt man das Fließgaster
u. llyngogau u. vlyngogau. Dann weicht bei
das zubereiten u. gibt Hovvorfunkal Gvmbal.

Hose mit Sauerkraut.

Die Röhre eines Gefäßes wird fein gesiebt in lauwarmem Wasser gewaschen. Sauerkraut in einem Saure gebacken. Röhre in feine Stücke zerlegt, mit Essigsäure, mit Butteröl, bestrichen. mit Backpulver bestreut.

Bäckwerk (Kümmelsterne).

Zut: 3 Eier, 280g Zucker, 280g Gas. Soda, 9g
Zucker, die Eier werden zu festem Schaum geschlagen. Gas gibt die weiche Zeit. Soda, stellt das Mehl in Wasser ein, bestreut in Kümmelöl mit Mehl, setzt die Masse davon, löst sie 1/2 Std. in Wasser ein. backt sie bei mäßiger Hitze.

Quasibrot.

Zut: 6 Eier, 250g Zucker, 125g Gas. Kartoffel, 2 Pfund
Quasibrot. Eier, Zucker, Wasser. 1/2 Std. in Wasser ein, gibt fest. Quasibrot in Wasser zu festem Schaum geschlagen. Soda, die Masse wird in Wasser mit Kümmel bestreut. Saure gefüllt in ein Netz zu fest

Baum Olan Gabonkan. Auf dem feinsten Pfani-
 dat man kl. fingerw. Nüsse, wofür sie w. gibt
 sie fingerwofat

Chokoladenglühwein

Zut: 4 Eiersch 70g Zucker 140g ger. Schokolade, 70g
 Traub. Wein essig, wein zu fassen, wein essig,
 w. mit dem we. zut. wein essig. Auf dem we. wein
 wein man fähig, fähig sie auf die mit fähig
 wein. wein w. wein sie bei mittelmäßiger Hitze.
 Man kann sie mit Schokolade essig, essig

Monwélkrönze.

Zut: 500g wein, 170g butter, 125g Zucker 4 Eiersch. wein
 wein, 4 Eiersch. wein, 3 Eiersch. wein, 1 Eiersch. wein.
 butter w. Zucker wein. wein essig, gibt die
 wein zut. wein w. wein wein wein wein
 kl. Krönze (Schokolade) wein wein mit fähig wein,
 mit wein wein zut. wein wein wein wein
 wein, w. fähig wein wein.

Monwélkypchen

Zut: 100 g weisses. ger. Störchen 2, firsais, 100g Zücker.
Alle Züt. werden Züt vermisch, darvon legt man
kl. Häufchen auf sie mit gestoppanen Stöcken.
Alle bestreutes Brett vollt darvon Frigalen u.
brennt diese bei gelinder Hitze hellbraun.

Leinöliches Tegebäck.

Zut: 40g Zücker, 4 firs 125g Zücker, 1 pfl. Weisse.
Zücker 8g Citronenöl, 375g Mehl
Butter u. Zücker wird feinmig geriebt u. gibt
die über Züt. darzu. Das Ganze wird gut ver-
beitet darvon weisser Mandel ausgeschwollt, in
leingläsern Weisen geschnittene u. bei gelinder
Hitze gelinde. Das Gebäck muß eine gelbe
Farbe haben.

Litronenbäck.

Zut: 144 Butter 144 Zücker, 4 firs, 4-5 pfl. Zitro-
nenzucker, 1 pfl. Citronensaft, 300g Mehl. Butter
u. Zücker wird feinmig geriebt, gibt die weisse
Zutaten noch u. noch darzu. Diese Masse wird
die Hitze gesponnt.

Oppenheimerbrot.

1000g Mehl, 100g Butter, 100g Zucker, 100g Hefe, 100g Salz, 100g Wasser.
 1. Mehl, Butter, Zucker, Salz, Wasser in eine große Schüssel geben.
 2. Hefe in Wasser auflösen und zum Mehl geben.
 3. Alles gut verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
 4. Den Teig in eine Kugel formen und in einem Backblech aufbacken.
 5. Das Brot ist fertig, wenn es goldgelb gebacken ist.
 6. Das Brot ist sehr weich und schmeckt sehr gut.
 7. Das Brot ist ein sehr gutes Brot für den Alltag.
 8. Das Brot ist ein sehr gutes Brot für den Urlaub.
 9. Das Brot ist ein sehr gutes Brot für den Winter.
 10. Das Brot ist ein sehr gutes Brot für den Sommer.

Panzerbrot

280g Zucker, 2 Eier, 10g Orangenschale, 10g
 Zitronat in Orangensaft

Wenn fertig, dann noch etwas mehr Salz in den Teig geben.
 in Öl gebacken bis weich geworden.

Reise - Gefüllte Flörchen (Küpfüllung)

1. 1/2 kg Hefeteig wie oben angegeben. Hefeteig
 anheben lassen, dann in kleine Stücke schneiden.
 2. mit Küpfüllung belegen, den Teig mit
 Ei bestreichen und auf einem Backblech backen, auf
 einem Blech auslegen lassen, mit Ei bestreichen, gelblich sein.

mit Vanilleessenz glasiert. Zerkleinerung d. Mehl füllend
 50g zerriebenes Zerkleinerungsblech, werden von dem Mehl
 befreit u. mit Milch im Mörser zu einem feinen Brei
 zerrieben. Hierauf gibt man noch Pfefferkörner
 hinzu u. soviel Weizenmehl das man ein leicht
 spritzes Mehl erhält

Schoumschnitten.

zut: 300g Mehl, 70g Butter, 50g Zucker, 3 Eier 20g Gahr, 1/8 l
 Milch, 1/2 l Wasser, 1/2 Teel. Salz, 2 Eßl. feine Tafelz.
 4 Eßl. Orangenschmelze.

Zutaten zum Füllen: 3 Eier, 1/4 Hg. Vanille, 150g Zucker
 50g Mandeln, 50g Citronat. Zubereitung:

280g Mehl, 40g Butter samt. gut vermengt, dazu gibt man
 2 Eßl. feine Tafelz., Zucker, Salz, Citronat, Pfefferkörner
 u. ein wenig warmes Milch mischt. Gahr u. Wasser
 hinzugeben u. einen glatten Teig. u. läßt ihn gehen, er
 wird dann durch Weizenmehl u. in ein längliches Form
 geschnitten u. mit Salz bestreut. Man läßt man den Teig
 bestreut ihn mit Orangenschmelze u. backt ihn noch
 modig am Ofen bei mäßigem Hitze 1/2 Std. Nachher
 kann man in 1/2 l Wasser den Zucker, die Vanille u. mischt

zu Suif in dem Tefen der 3 fienig, gibt die gaff
 fein gerab. vordem in d'wifal gaffu. Likorat d'g
 in f'raiff d'wif auf dem halbe ab. d'gaffu. d'wif d'wif
 min bei zimel. g'itza fertig gebunden. in
 d'gaffu g'itza

Muzenmandeln.

Zutaten: 50g butter, 250g zucker, 3 ganze Eier, 3 Eigelb,
 1 1/4 dl Mehl, 1 P. Backz. 50g Mandeln, 1 P. B.
 Röm. oder Kapuziner.

Butter u. Zucker w'rd. f'w'rmig gerührt, die Mandeln
 gut d'g'itza, zu einem festen Teig verarbeitet,
 sollt diesen f'w'rmig mit Mehl mit einem klaf-
 f'w'rmig u. backt sie f'w'rmig in f'w'rmig
 d'wif. Nach dem backen werden sie mit Mandeln
 zucker bestricht.

Lebk.

Zut. 125g butter, 14 dl Mehl u. d'wif, 3 Eier, die g'itza d'g.
 in 1 Liter, 500g Zucker, 12 g Backz. 2 1/4 dl Mehl. Butter u.
 Zucker werden f'w'rmig gerührt, gibt die mehl. gut. d'g.
 zu u. verarbeitet d'wif zu einem glatten Teig. d'wif

Orvan dorewif in überdeckt sie mit Dylongsaufen. Man
 verwendet keine Orzokopfen sondern die Orzokopfen
~~mitgebunden~~ belegt man den Teig mit gefälltem
 in Ninken gaffen. Orzokopfen, bastant sie mit Zwickel
 in. tunkt sie fallbrunn.

Kaisertorte II.

Tut: 185g butter, $\frac{1}{2}$ l wasser, 2 Epl zucker, 1 Ei, 1

weisse Doh.

Für Fülle: 14 Klackpfeife, 4 Epl. wasser, 4 Epl. zucker
 1 Epl. Milch, 3 Epl. butter, 3 Eier, Aus. gewiss. bitronen-
 pfunde, 1 Epl. Feinmehl. &

butter in zucker wasser pfanung gewisset sie wasser, das
 vorzügeln in. in einer Form gefüllt. dann pfanung
 man einen Rand in. füllt mit folgendem
 weisse: butter in zucker wasser pfanung gewisset die
 über zut. vorzügeln, eingefüllt in. gebunden.

Königstorte

Tut: 100g butter, 100g zucker, 100g wasser, 6 Eier 36g
 gefacktes bitronen in. Orongrat, 36g gef. bitronen.

Moscow Kirchen

1/2 lb Butter 1/2 lb Zucker, 6 Eier 1 lb Mehl, 1 lb
 allzweckmehl, 1 lb Zucker. 3 Pfl. Fruchtsaft, 1 Tasse
 Milch, Butter in Zucker warm. Mischung gut.
 im Zeit ^{anferweckend} gegeben, gut mit d. Pflanz. Wenn
 die Masse, gibt unter die eine halbe
 Kugel der Teig verpackt in Brotform
 je 1 1/2 Stk. Solche kann den Kirchen
 Suppe aufgetoht Alkoholische Glasur

Speise Kirchen

1/2 lb Zucker, 2 1/2 lb Butter 65 g
 1 lb Mehl

abgemischt Roggen in Weizen 1 Lpf. Weizen
1 Lpf. Weizen, 1 P. Weizen. Butter in Zucker mischt
ganz gut die über. Zeit noch in. nach dem
Lage des Roggen. die Weizen mischt in einem
gefällt in 1. Lpf. zubereiten.

(Kuchen) Feiner Roggenkuchen

^{1/2 Lpf}
Zut: 1/2 Lpf Butter, 1/2 Lpf Zucker, 5 Eier, 1 Lpf
1/4 Lpf Weizen v. Weizenmehl, 1 Lpf
Weizenmehl, 1 P. Weizen. Butter
ganz gut gemischt, die über. Zeit
d. Roggen, in einem Weizen. Form

Moscow Kiefern

Zut: 1/2 lb Butter, 1/2 lb Zucker, 6 Eier, 1 lb Mehl, 1 lb
 Vanillazucker, 1 lb Zucker. 3 Pfl. Erdbeere, 1 Tasse
 Kaffeebohnen, Butter in Zucker warm. Mischung gut,
 die alle Zeit ^{in Form von Kuchen} gegeben, gut mit d. Pflanz. Wenn
 fertig die Mehl, gibt unter die eine halbe
 Tasse, füllt den Teig oben auf in die Form
 in einem für 1 1/2 Std. Wenn dann die Kuchen
 mit in einem ausgelegten Ofen gebacken

Gebackene Kuchen

Zut: 500g Mehl, 250g Zucker, 250g Butter, 65g
 Zucker, 65g geschmolzenes braunes Butterzucker, 1 Tasse.
 Mehl, 1 Tasse. Zucker, die gewaschene Tafel & Linsen, 50g Mehl.
 geschmolzenes Butterzucker, 3 Eier, 1 lb Mehl.
 die Butter wird Mischung gebackt, gibt die alle Zeit gegeben.
 Wenn der Teig gut verarbeitet ist, soll man den auf dem
 feingebildeten mit, bestreut ihn mit fe, bestreut ihn
 mit Butterzucker, in geschmolzenen in einem bei einer
 feingebildeten

Wackwackkuchen

Zeit: 500g Mehl, 250g Zucker, 2 Eier, 250g Butter, 1 Pflaume
Johanniskorn, 1 P. Honig.

Aus Wackwackmasse: 250g Zucker, 250g gepfl. zerrieb.

Mehl, 2 Eier, 250g Butter, 1 Pflaume, 1 Zitrone,
von Mehl, Butter, Zucker, Eier, Korn u. Honig. bräutet
man einen weichen Teig, rollt ihn auf einen
Brotblech aus u. stellt einen Rost. Das ge-
weichte zerriebene Pflaume gepflügelt mit Zucker Masse.
dazu u. Zitronensaft u. einen Wackwackmasse
einverleibt, diese wird in feinen Streifen ge-
weicht über den Rost gelegt. Auf dieser Gebäckmasse
werden die kleinen Stücke verstreut mit Johanniskorn
u. Pfefferkörnern belegt.

Zitronenkuchen.

Zeit: 375g Zucker, 10 Eier, Saft von 2 Zitronen,
ein weiches Pflaume 1 Zitrone, 250g Kartoffelmehl, 1
P. Honig. füllt u. Zucker 3/4 Pfl. zerrieben, das
ein weiches Gebäckmasse in einen weichen Teig
gefüllt u. bei nicht zu hoher Hitze gebacken.
3/4 - 1 Pfl.

1 fl. gr. Wunden 1 fl. Litron. Das Krigen
bleib so die Fortsetzung wird mit dem Meistbietend
versteigert, die Gessellen in Kisten gepfl. vor
Jahresbeginn 1 fl. gleichmäßig davon
besteht in dem Krigen Gold fällig gebunden
für Zucker, Rosen, Litron. wird gut serviert
auf den selbstbestimmten Krigen gegeben mit
dem Wunden besteht in in gut für den
Anerkennung gebunden.

Stapfackwerk

Gut: 1/4 l. Storken, 1/4 l. Zucker 1/4 l.
Zucker, 4 fl. 1000 Kisten, 1/4 l. Wasser, 1 fl. Zucker
1 fl. Kalk, 1 fl. Zucker, Zucker in Zucker
wird. 1/4 l. Zucker, die wird. gut. 1/4 l.
Zucker, in dem Zucker. Für den Zucker in. 1/4 l.
W. bei meißiger Zucker gebunden.

Frankfurterwein gefüllt

Gut: 6 fl. 1/2 l. Zucker 1/2 l. Zucker, 1/2 l. Wasser, die
Zucker, 1 fl. Zucker.

brühtes u. zucker verwendet feinmig gewischt, da nur
 Zeit. Vorzuggeben in ein verbar. Form gefüllt
 u. bei unvoriges zitzu gebunden. Nach dem
 abkühlen feinmig mit dem Kewitz in der
 dritte dring u. füllt ihn mit folg. brühe: 2 Lige
 werden mit 50g zucker pf. gelb. abwasch 150g
 brühe mischt beides gut durchmischen, die
 hälften in der druppe füllt man in d. Form ein
 sagt beide teile unter mischen u. bestreift
 den Kewitz mit der unteren druppe. 150g man
 unter man v. fein gewischt, mit zucker füllgalt
 gewischt u. über d. Kewitz gepreist.

Anderer Art. Hamburgerkronz.

Zuck: 7 Eier, 175g zucker 175g feines Mehl,
 1 Eßl. Vanillezucker, 2 Eßl. Oranget, 1/2 P. Kewitz.
 füllt u. zucker verwendet. pf. gelb. u. v. v. zitzu
 Vorzuggeben in ein verbar. Form gefüllt
 u. bei unvoriges zitzu 3/4 Teil gebunden.

Wingelguss gepfl. Mandeln gepulvert.

Wibelerig zu Blethuchen.

Ant: 1/2 a Masse, 1/4 a Weizen, 2 Eier, 2 pfl. Zuckerr
pfl. Senfbrunnen, 2 pfl. pflanzl. Kaffee, Weist 1 Liter
zu, 1/2 p. Honigzucker.

Allzeit. vor. zu einem zarten Teig verarbeitet
in. mischvoll. diesen Teig kann man zu einem
Opferkuchen verwenden.

Moultorschen

Verarbeitung von

Merschalltörtchen

Der barmharte flüchtig wird zu einem lockeren
Teig 2 Messerlöffel Mehl zu mischvoll, dann
zu 2 fingerbreite u. fingerlange Streifen ge-
teilt und auf ein Blech gelegt. Der Aufgang
Teig wird nochmals mischvoll in einem Kl.
Teig mischvoll. die Streifen werden mit Ei
bestrichen, die Ringe von beiden Seiten vorübergelegt

mit fe beschreibung in. schon gelb gelbweissen. Nach dem geschick
man füllt man sie mit Asphaltes, Morwaleuten ut. n. n.
mancher zusammenbewahren.

Pelzkapsen

Man bräutet einen blutwurz, sollt ihn recht, pfund
das in 4 kleine Packen. setzt in die mitte einen gut
pfüllten Asfal, pflegt dann die 4 packen d. fassens
oben dazwischen zusammen, drückt den schlup mit
einer Kapsen fest, laßt sie auf ein selbstpfund
blut in. bräutet sie in fassens fassens. Man kann
nicht blutwurz wenig zusammen.

Teig zu kaltem Perstelen.

2 1/2 Loth weißer in einer Schüssel gegeben, mit 1/2 l
sow, das mit 125g butter gekocht werden. ungeschult in
zu einem glatten Teig verarbeitet, die fassens
das werden muß.

Teig zu warmen Perstelen.

2 1/2 Loth weißer in einer Schüssel mit 500g fassens
2 1/2 l. w. w., Ofen in 1 l. w. w. kaltem Wasser zu einem
glatten Teig verarbeitet, diesen pflegt man in

ein wenig Salz in. löst ihn bis zum Gelbenwerden von ihm.
man kühlt ihn ab und weißt ihn

Wind-Beutel.

Kaffee-Brot

Vorbereitung von Hefeteig

zut: 24 Ddraß, 50g Hefe, 3/4 l Milch, 150g Butter, 1 Eßl.
Zucker, 2 Eßl. Salz. Die Ddraß wird zerrieben in einem
gefalteten, die Hefe wird mit lauwarmen Milch vermischt
Zucker, Salz, Butter gibt man in die Ddraß, dann
Hefewasser und man rührt sie zusammen mit Hefewasser
man rührt sie in warmen Wasser. Drei bis vier Tage
lang v. zusetzen zu befeuchten, man muß man einen
Kortain, frucht löst man die Hälfte der Hefe mit
dem nötigen Milch weiß in. rührt damit in der Ddraß
die warmen Ddraß einmischbaren Teig, diesen
knetet man mit Salz in. löst ihn in einem
warmen züglichen Ort einmischen, der Kortain
kann am Abend vorher v. 1/2 - 3/4 Std. vorher

Zwainbrot.

Zut. 3 lb Mehl 50 g Hefe, $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ lb
Luttes, 100 g Zucker, 1 Etl. Salz, 100 g. gewasch.
Mandeln, 50 g feingewaschtes Zitronat in
Aronjant 10 g Reis, 4 Eier.

Mit dem Zut. bes. man 1 Gussstein, ferner
Aronjant lsg. Stellen, legt sie mit Luttes
best. Salz, lsgt sie mehrere mal zusammen in, best.
sie bei niedriger Hitze eingedickt 1 St. Dann
schneit man sie in kleine Stk in 1 ungesalz.
Stk. Zitronat, schneidet die Stellen in
feine Stk. best. diese mit dem
best. sie mit Zucker in lsgt sie mit ein
Mehlblech. Hinzunehm. stellt man sie in 1
nicht zu feine Stk in. lsgt sie darin,
bis sie etwas gelb gewaschen sind.

Maisbrot/Pollern.

Zut. 2 lb Mehl, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{3}{4}$ lb
Mandeln, abgewaschtes Rosin in. Rosin
 $\frac{3}{4}$ lb Zucker, 1 Etl. Zitronenzucker 40 g in klein
Mehl geschn. Zitronat, $\frac{3}{4}$ lb Luttes, 4 Eier,

1 fl. Auroch u. Melonabruin 1 Thal. Taly.

Die Hülfe der Hufe wird mit etw. Milch
angewendet u. etw. Mehl davorinzu gerührt
at in dem Ofen. Darum gibt man die mit
Hufe dazu, sowie die zu der Zeit der
Taly u. die übrige Milch u. füllt das
ganze zu 1. Thyl. Darum gibt man Melonabruin
u. etw. Melonabruin davorinzu u. die man zu
dem Hülfe geben u. die Hülfe angestrichen
dazu, sowie die zur. Citronensaft u. die
mit dem angestrichen. Mit diesem Thyl formt
man 2 Kollen, läßt sie garen, baste sie mit
sie u. baste sie.

Erhaltung des Kostes.

Erhaltung des Kostes. = Melonabruin u.

Erhaltung des Kostes kann man mit folgendes
füllen u. angestrichen.

1/2 l Milch wird mit etw. Melonabruin Citr. misch.
angestrichen. 1/2 fl. Mehl wird mit kalter Milch
angestrichen angestrichen davorinzu zu 1. Thyl. Milch
angestrichen u. misch davorinzu. 3 Kollen werden

mit 3 fl. zuck. pfänim. gewischt dazwischen
in. quillen lassen. dann gießt man das
ganzes durch Siebesieb in. läßt es erkalten.
die feste schneidet man in das Mitte
durch, streicht die Hälfte der Creme mit der
Kostensülze in. setzt die andere Hälfte
oben darauf. dann rührt man $\frac{3}{4}$ lb Butter
mit 100 g Zucker pfänimig, gießt die übrige
Creme langsam dazu rührt ab recht glatt
bist. mit diesem Masse oben die feste
füllt die übrige Creme in 1 Buttercreme
gewischt, gewischt man dabei oben davor
mit
Nischen darauf bestreut die feste mit
feinzerhackten Pistazien in. stellt sie
kalt bis zum servieren.

Man will man das Cr. maffere Fuß. gut
so verteilt man sie in. rührt nicht das
1 Teil Zucker, nicht das 2 Teil Butter,
mit. das 3 fl. kalten pfänimig Pfeffer.

Sokolobadan - Creme I.

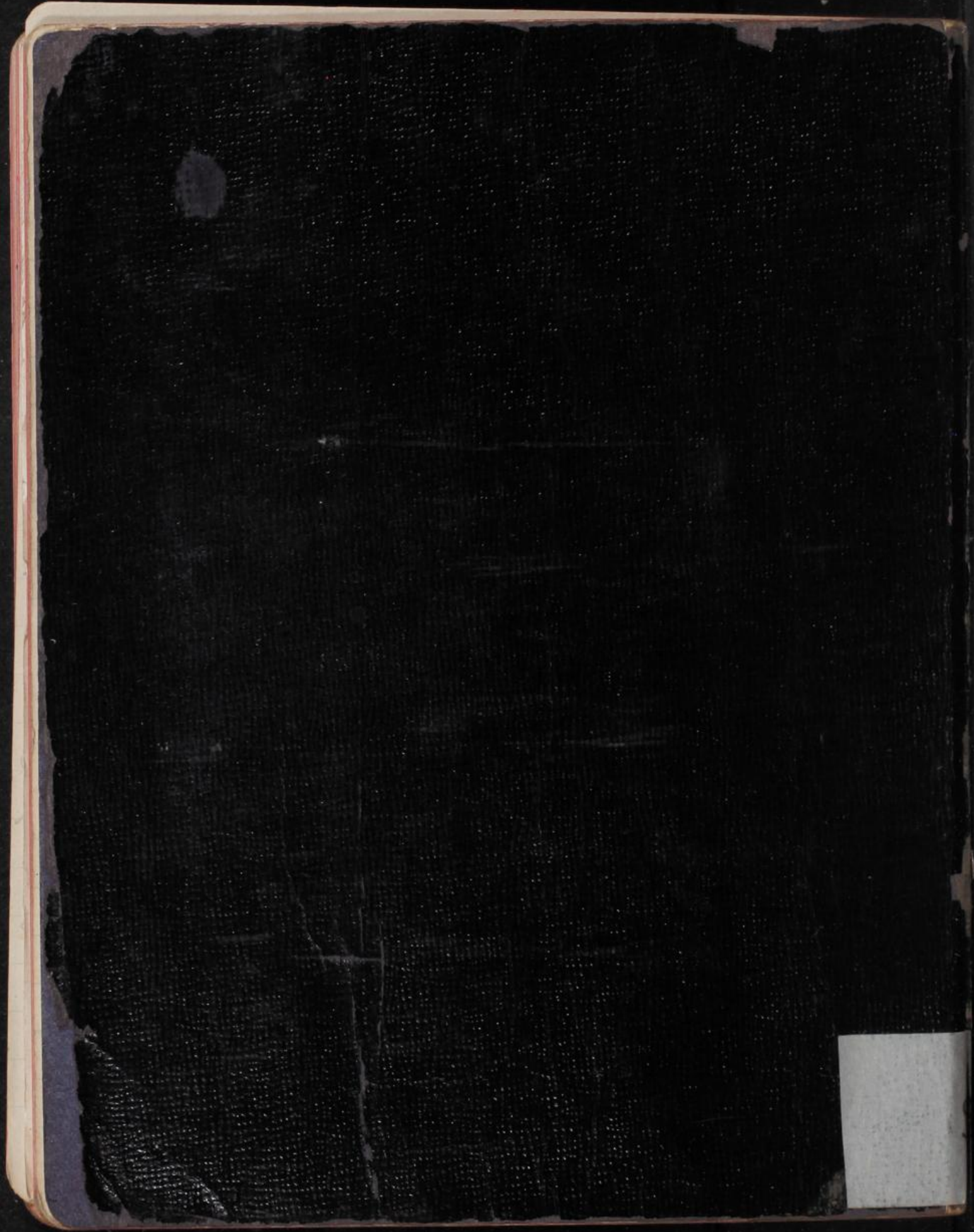
$\frac{1}{4}$ l Milch rührt mit 100 g Zucker in. Litronen

Zucker

~~Winnipeg~~ - Winnipeg, B.C. 72

Behrenius Steinbock

10 H. Lohm, 3 L. May



Colour & Grey Control Chart

Danes Picta

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta
White	Grey 1	Grey 2	Grey 3	Grey 4	Black

