

J. KLEMPF
Heilbronn

Ad

3 Lutter & Lill M. C. wird fein geschnitten zweimal
 in 1/2 holla Maß geschwitzt löst kalt ab gullt
 mit feinem Glasis brüsen und weicht mit Holz
 schaber und Meißel ab und giebt die Lohne
 darinnen und läßt sie lang feuerweiss stehen

Dampfkroutoffeln.

15-18 große Kroutoffeln werden genau geschnitten
 und gesäubert. Man giebt man sie in Holz
 weisse weisse so daß sie nicht zerfallen giebt
 die Lohne ab giebt 1 Meißel Lutter. in einem Kall
 die Kroutoffeln zum Meißel weissen und
 Meißel anzuwenden auf die Lohne das Garen ab.

Loboloidenflammenrin

12 1/2 lb Feins 90 wt. Zucker 60 lb Loboloiden und
 20 lb Zucker und 1 lb Meißel im Loboloiden wird weicht
 mit Wasser angefeuchtet in alle Zucker an

Messing kann man nun über dem Feuer
 in der beschriebenen Weise drehen. Wenn
 nicht mehr im Messing mit Milchzucker
 gespielt werden will, so über die Pfanne
 und hängt sie auf einen Haken.

Kornmilch.

Ein kleiner Löffel Körner wird mit 1 1/2
 Löffel Zucker und 1-2 Finger glatte Butter, in
 Kupferlöffel Korn und 7 Lt. Milch zer-
 rührt und in Topf über gelindem Feuer
 mit einer Pfanne drehen.

Zwieback.

Frankfurt den 5. Januar 1909

Fingerbreites Korbblech für 1/2 Pfund
 Zwieback Salat Gefüllte.

Linngroßkornsuppen.

1. 2 Linngroßkorn ~~glatt~~¹⁰ ~~geröstet~~ mit weiß
Linnweizen Mehl oder Weizen Mehl einfüllen
oder für 6 Personen nöthig ist. Für ein hat man
in 1 Lffel. Linn oder 6 Linn Lffel Mehl hellgelb
löset mit dem Linngroßkorn ab, gibt Salz und Mehl
Korn zu, und läßt im Dampfe zu kochen.

Linngroßkorn Suppe.

Das Fleisch wird in Portionen geschnitten
und in weissen Pfeffer und Salz gewaschen,
zu einem Kuchlein nicht mehr als 10
Pfd Mehl Linn oder 6 Linn Lffel Mehl hellgelb
das Fleisch mit einem Linn Lffel
gibt Mehl Korn und Pfeffer Salz zu, und
halten Linn oder 6 Linn Lffel Mehl hellgelb
Korn zu, und löset mit wenig Wasser
ab und läßt es weiß kochen. Ein weisses

man 2 Lfl Weisknoll & 2 Lfl Weisknoll
mit Wein ein wenig quillt ab und der Saft
und lüßt es alle zusammen noch kochen fort bis an

Trügel.

Ein kleines Maß wird mit dem nöthigen
Pulz 2 Finger breit ein weiches Messer schon
gleichzeitig mit dem Saft geschlagen bis er
abblasen quillt. Man nimmt nur ein Teil davon
und ein wenig von dem Saft und schabt mit
dem Messer dünne kleine Trügelchen in Wasser,
das Pulzweiss sein. Wenn sie fertig sind können
schon mit warmem Wasser abgewaschen
sie auf eine weiche Platte und abgetrocknet
sie mit Zucker und Weisknoll.

Körbelsperle.

Man 20 Körbelsperle werden groß vilt und gar vilt

mit Salz bestricht und mit feinem Pfeffer feil gemacht
 fließt man über offen ein zu einem und einen
 Weile lassen gelassen. Von dem Anrichten gibt
 man 2 Lill. eines Öl fein geschnittener Zwiebel
 und Pfeffer zu mischt ein Pulver gut durcheinander
 in ein Brei stellen schon genug bleiben.

Apfelkügelchen.

Größen zerteilt in Stücke und geschnitten in
 Pfaffen geschnitten und stark eingezwickelt
 200 gr Mehl 2 Lill. Zucker, 1 Handlöffel feines
 Olivenöl 4 geriebener Zitronenschale, 3 Eigelb
 rührt man mit einem Löffel zu einem dickflüssigen
 Teig, 3 Eigelb werden zu feinen Eiern geschnitten
 und sehr fein zerhackt gemischt. Die Apfelstücke
 werden in dem Teig getränkt in feinem Mehl,
 fett gebrannt schon gebraten, anstatt sind
 mit Zucker und Zimt bestricht.

Zwieback.

flüßeligen Korbkohlblätter garnieren
 Rindfleisch mit Rindfleisch.

Rindfleisch mit Rindfleisch.

Wom
 für einen kleinen Milch 1 Tasse Rindfleisch
 sind 30 gr Butter wird in die Tasse gegeben
 bis es sich von der Pfanne löst. Es wird
 in 60 gr Butter laicht gemacht, die Grundzügen
 geben und noch sind noch 180 gr feinsten
 gestoßenem feinsten Mehl 5-8 feinst
 20 feinsten Rindfleisch in die Pfanne
 für noch noch ist. Man läßt die Mehl
 ein gut bestanden Glas und best
 3/4 Mehl in gutem Mehl zu feinstem Mehl.

Zwieback.

flüßigen Rindfleisch Mehl
 Rindfleisch Rindfleisch Mehl

Chirupüppchen.

Das Chirupüppchen wird aus demselben Knecht im
 Pulver aus dem Luft in ein weiches feines gemacht
 und mit 1 Löffel Mehl und mit einem feinen weinen
 Anzeigebal 15 Minuten gedämpft. Man
 löst mit Fleißbrühe ab und wägt mit Pulver
 löst im Püppchen gut in der Luft.

Kaiseln.

Man weicht das Mehl mit 60 gr Zucker und dem
 Pulver fein gemacht von oben feiner ge-
 nommen und 300-400 gr Mehl gerührt. Man kocht
 das Teig bis er sich von der Form löst und löst
 ihn ab. Man gibt man 5-7 Linien in der
 Luft mit einem Kessellöffel ganz kleine Kiesel
 in feines Pulver und brütet sie in einem
 Ofen. Man kann sie auch in der Luft
 brüten.

verweirte fisan mit Lutter gibt 1 Lfl
 Feig fannin und bracht in Wasser auf
 einen Reiter von gelb.

Lutter

Das Off wird mehrentheils geworfen in in einem
 Kesseln mit Holz zugefügt mit Wasser. Von einem
 Kinde lang samer fannin gibt man 1 Lfl.
 Für den 1. Off der Wein und Most gibt man das
 Off fannin fütterung zu fütter und Lutterung
 fannin Kesseln 2 Kinde.

Flüssigkeit.

100 Maß 10 Lutter 3 jungen fannin und ein
 große Milch nicht mehr und ein Wallbrat in
 weinigt man 3 flüchtig fannin mit 1 Ltr Wein.
 weinman Milch gibt man zu dem und man
 und fannin alles mit dem Wasser zu einem
 lösen Feig zu fannin man fannin man fannin
 in 30-40 Teile fannin soll man fannin in y.

Wien und spannen Kofen und spit die Posa
 beim gebrauch d'weyl.

Pinuspüttling.

47. Weyn schneidet man in feine spalten
 und gießt 2 Schoppen brüneren Milch d'rauf,
 das. Man rührt man eine Gortvoll Pinus
 fein d'rinset in 60 gr Lütten in die Weyn
 5 signab Pulver und Wein d'rauf. Gulecht mit
 ein stück Pfeffer d'rauf und laist von die Weyn.
 Man füllt sie in einen gut beschriebenen mit
 Weynfl. beschriebenen fass und laist in
 Pulver 1 1/2 Hünlein.

Kolter Vey.

Man rührt 2 1/2 Vey und löst sie mit
 Wasser und gießt 4 Hünlein Wasser. Das
 Wasser gießt man ab d'rauf 1 1/2 Hünlein
 Milch d'rauf 90 gr Zucker d'rauf und Litro.
 ungelb ein Hünlein d'rauf und Litronen

15

gelb ein Hütchen bringen zint das er dem
 Rüstrockenfarren und gar wünnen wird nicht von
 vñf daz und laßt vllad zu ninn an dikan
 Müd Person. Von Kunst von ninn Porzlan.
 Kimp in kaltes Wasser und füllt ein Drey
 dreyen Stütz ist vñf ninn Platte wenn er
 kalt ist und gibt ihn zu Tisch.

Frühstöß.

Man nint zu gleichen Theil ein Wasser Wein
 und Zosund barst gibt zu dem vñf geschmeckt
 yungun zint und Libronen schale und laßt
 vllad vñf lösen.

Leutnant Klopp.

3/4 10 Offensiv sein yungun vllad vllad
 frucht Hütchen vñf daz Reibung yungun
 vllad vñf ninn an dikan Wasser vñf vñf
 Milch gleich geschmeckt. Man nint mit Holz
 Pfeffer und Müd er nint mit dem

gedraht. Darnach gibt man es in einen Kessel
 und in demselben die Kupferwaage schon vor
 und gerüstet. Zu übrige galbann facht
 dämpft man sein ganzes zweimal und
 1 Wasserzeiten durch ein gelb. Man
 löst mit heißen Wasser abwängt mit
 Holz und einem Holz löst man es mit
 durchsichtigen und mit ein oder dem anderen

Glimmerkohl.

Derselbe wird gepulvert und in einem
 Kessel in einem Kessel in einem Kessel
 zu kochen. Darnach dinst man es in einem
 Kessel in einem Kessel in einem Kessel
 abfüllt mit Glimmerkohl und in einem
 Kessel in einem Kessel in einem Kessel
 löst man es mit Holz und in einem
 Kessel in einem Kessel in einem Kessel
 durchsichtigen und mit ein oder dem
 anderen

Pflanzensamen ungenüßlich.

Preiszahl.

Pflanzensamen Körbweiden gar nicht Körbweiden
solche Olyweiden.

Pflanzensamen.

1 Pflanzensamen und ein Pflanzensamen Milch gelöst
ungenüßlich und wird 5-6 Jahr ungenüßlich.
Zuletzt können 60 Pflanzensamen in Wasser gefüllt
werden in Wasser in gut mit Wasser bestreut
form soll nicht und nicht in Wasser
halten. Will man die Pflanzensamen
so nicht man Pflanzensamen zu Wasser in Wasser.

Körbweiden.

12 H Körbweiden in Wasser wird in Wasser
schreiben und nicht und nicht mit folgen.
In Wasser bestreut. H Wasser Wasser und Wasser
und Wasser bestreut, Pflanzensamen Wasser
bal und Wasser in Wasser ungenüßlich.

21

Das Meizen, das soll man in Hirtel fast zu sein an
in die Lint sein mit Lindfaden, nur gibt sie mit
wenig Fett in die Ruffenwela sein in Lintfäden.
In ist ist gibt man Lintfaden zu uns in ist in
Kogel in unter bagieren wollen ist fertig.

Alte Kissen.

4 Lin 6 Lin spren Lintel zu sein Maß 1 Litron
in 4-6 Apfel. in Lintel wird gelassen ist dann
zu sein und siegel bezeugen zu sein in Lintel und ist
in Litron in in in Maßspitzen Lintel ist
Man mit man in in in in in Maß ist in in
in fällt in Maß in in in in in in in
Apfelspitzen in in in in in in in in in
guten in

Zwieback.

Man kochen in in in in in in in in in
Kneipen in in in in in in in in in

Man kochen in in in in in in in in in

50 gr Lutter lößt man zergeren und lößt in
 Klüngen fasten zweimal und ferner in 3 großen
 Pfaffen Maß, man lößt mit kaltem Wasser ab
 füllt mit saßer Laßelbrüßer und reinigt mit Pulz
 und Müßelstein und lößt in Papp und durch Luffen.
 Ein Kost man 10 Mark von im Pulz Wasser reinigt.
 ferner in kaltem Wasser reinigt man in ein ferner man
 kann die Kiste mit saßer im Anrichte in die Papp
 und lößt in saßer mit Kirschen und ferner ab.

Von der Kiste

Man nimmt man Pulz von der Lutter. Das flüssig
 wird gut verbleibt und mit Pulz und Wasser reinigt
 Man nimmt man ab in eine Pfaffe und reinigt
 Lutter in offig der von der flüssig zur Kiste damit
 bedeckt ist und reinigt ein Lutter von der
 zweimal mit kaltem Wasser ab Pulz reinigt. Litter man
 reinigt und lößt die flüssig reinigt in 3-5 Tagen
 in der Litter reinigt. So muß die Litter reinigt werden
 von der Zubereitung muß die flüssig abgetrennt

23

werden. Nun wird in saßem Pflanzengarten
 von viel man Meßer und die Gült der Litzze
 samt Litzze zu läßt der Pflanz, vorwärts einen
 Pflanz flößel Meßer mit dem übrig gebliebenen
 Litzze offig gibt und von dem Litzze, und läßt diesen
 gut zu gießen und diesen auf dem G. und vor in der
 Köse weißes man, ganz vor dem Anrichten gibt man
 etwas Pfeffer mit Pfeffer und Wein vorwärts zu.

Kartoffel Klöße.

18-20 Kartoffeln werden ^{ganz} geschnitten geschnitten und wenn
 sie erkaltet sind gegeben. Von gibt man Salz Pfeffer und
 Mehl ^{klein} und zwei in Kartoffeln geschnittenen Mayer
 fein gemacht Zwiebel und Petersilien samt 2 Eier zu
 verbraten alles zusammen zu einem ziemlich festen Teig.
 Man formt Klöße von beliebiger Größe von dem Teig in
 5-8 Minuten in Salzwasser und überpfanzelt sie
 mit saßem Litzze.

Raispflanzosen für

7 10 gewaschenes Raib & 10 Püttanian oder Litwana
 in 2-3 Löffel Zucker kochen in einem gut mit Luften
 bestrichenen mit Maymehl gestrichen Anfließform
 ein weiches Litwanengetrocknete Milch übergegangen
 und alles zu einem Kneten im Ofen langsam gebacken.

Reines Kindkorn.

Zwanzig weiches ein weißes Kornal mit einem feinen
 Löffel voll 5 Löffel Mehl geröstet und mit Fleißbeise
 zubereitet. Daselbe mit Essig oder Wein Lorbeerblatt
 und Litwanenwurzeln gewürzt und ein Loth Garzin 4
 Hühner geschüttelt & Knecht langsam weiß gebackt.
 Beim Anrichten gibt man etwas feines Korn zu.

Makroni.

7 10 Makroni werden in kochendem Wasser und im
 Kochen ein Salzwasser weiß gebackt (20-40 Minuten)
 Dann schüttet man sie in ein Kneten ab und
 rührt sie ein wenig in einem weichen Platte an und über,
 schmeckt sie anwendet mit Luften und Maymehl oder

25

Waldkraut mit yambanum Pflanzkraut & Kirs.

Waldkraut.

Glühwein Suppe Pflanzkraut Rotkraut
Kirsche alle was gefüllte Gärten.

Glühwein Suppe.

Zu einem Löffel Dillkraut man zweier
Löffel Mast füllgelb, löst mit warmem
Wasser ab, füllt mit Glühwein und wärmt
mit Holz und Wein. In der Glühwein
wird gepüßt yambanum und im Holzwasser
wird gepüßt. Man gibt ihn sonst in der Dill
in der Suppe und löst ihn noch länger zu
sein. Dem unkräftigen gibt man Wein
sigelb und Pflanzkraut zu.

Pflanzkraut

Darüber wird ungebaut sehr gut gelöst
mit Holz und Pflanzkraut, und mit Dill.

So man fast gemacht. Man bracht man Erdapfel,
 von dem Köpfe, selb Lutter selb Pflanz
 mit zweimal Gerwinde galberibe Puller
 und Gerwindegal unter fünfzigem beyin.
 Pan eine Klaine Künde fertig. So soll gut
 durch sein über in wofa ^{no} pflan. In wofa wird
 in einem Kessalöffel Kessalmaß
 gebunden. Das schein von schein flüssig wird
 auf in Mitte der flache, oben und unten
 eine gefüllte Kanne auf in beiden Seiten
 weisse weisse Kessalöffel Lofnan Kessalöffel
 gelber Metawerri Rotweiben.

Kessalöffelwein.

Stene 24 Kessalöffel werden gemacht von
 schein in Pflanz gefüllt. Man schein
 ist in ein Kessalöffel weisse gelb das Kessal
 ab und wird in in der Kanne, in schein
 man ein Kessal Lutter darüber in ein Kessal
 auf gelinde schein gibt man einen schein

24

Milchunter beständigen Rühren und
und löst sich nach vierzig Minuten ein.

Rotwein

Dieses wird in ein schmales Gefäß
in einem Kaffeeblech mit einem kleinen
Löffel Eisenpulver und einem kleinen
feingewaschenen Zerkleinert. Man
drehen zwei Stunden lang man einen Löffel
salz. Man über giebt ein Glas und
das nötige Holz dazu und mit Eisenpulver
und löst das Rotwein langsam ein.

Gefüllte Gärten.

Von 1 lb Mehl für 3 Hühner Gärten
Holz und ein wenig Eisenpulver man einen
festen Teig und man tüchtig schlagen muß.
In den Teig man ein wenig des Theils
ein wenig und will 125 gr Lutter 25 gr Eisenpulver
pulver hinein überfließt den Teig zweimal

und stellt ihn zum aufhängen an einen nennbaren
 an Stelle. Man stellt man ihn am besten ganz
 am besten. Die und sein ist in 15 cm große
 Kreise gibt 1 Esslöffel voll das bunte befeucht
 braun füllend vorwärts und stellt die Kreise
 in einem 1 Liter Gefäß. Man bringt
 sie dann salbenartig förmig läßt sie auf
 einem Glas vorwärts aufhängen und
 stellt ihn in gutem Glas 20-40 Minuten.

Kunstblätter.

2 gute Sitze werden durch das Trocknen dürrt
 und mit 2 kleinen Löffel Öl befeuchtet
 das und nach gibt man 2 Löffel Terpentin
 oder Terpentin und Terpentin Öl und Terpentin
 befeuchtet und stellt sie in
 einem mit Terpentin befeuchteten Glas.

Kunstblätter.

1 1/2 Maß 10 gr für 80 gr Blatt 2 Liter

29

Litronenfals für 3 Pfennig Gafel & Litter
 Milch der Zeit wird gemacht wie ein streub
 lötter Gafelkranzzeit. Man fien yagunyan
 so wird er nach mehr zum Gafelwind wird Blaf.
 Der dem besten wird abnutzbar lassen Litter
 und folgen dem Fuß bestrafen. 60 yr für 60 yr
 Litter 60 yr Maß 60 yr Monat alle yung
 groß gemacht.

füllsel zu dem gefüllten Gvoulain.
 125 yr yagunyaner Monat 65 yr für 60 yr
 und 5 Hr Refor werden gut gemacht.

Penisguthal.

Markt Klöpfen Tappelflaif Klöpfen in Rife
 Holz bester Litter an pitting Weinseße.

Markt Klöpfen

Das Offener 100 yr wird in Messer gelagt,
 die blüthige Gvont waggunyan an und zu

31

Zucker und Klaringesaltte für den von Koff
man in Klößen und Künne in der Posa unſ.

Litronenputting.

6 feig als weißt man mit 125 gr Zucker für ein
Koff und 1/2 Pfund 2 Litronen schänmig. Von gibt
man 125 Grind der Kirschnast für ein an schen
sich man zu füllt die Masse in gut mit Lutter
Kaffeebohnen Lutterbohnen und Koff in putting
50 Minuten

Weinsoße

Ganzes Zimt nimm gut gereiffene Zimten
wurden in 7 Lutter Rotwein und 4 Lutter
Rotwein Wasser hinzugefügt man gibt
Zucker nach Belieben dazu.

(Allerthe)

1/2 lb Zucker 4 Eier 7 lb Lutter ein püßigen Vanille
1 1/2 lb Mehl Zucker und Eier werden per mit dem

Lutter laist zerreiben, den kleinen Kamillen Tröpf-
 fen folgen und gießt das Mehl dazu alles nicht
 zu einem Teig vermischt. Von Kirschkernen
 verjagt man sie das Reiben verjagt
 und von verjagt. Man läßt sie über
 Nacht trocknen das Glas soll mit Wasser
 verjagt werden.

Speisezettel.

Brotsuppen Rindfleisch Linsen Mehl
 Pulver Gimbapfen.

Brotsuppen.

Zu Pulver für ein oder zwei Personen
 ein halbes Löffel Mehl 3 gelbe Rüben + Rind-
 fleisch Rindfleisch weiß 7 10 Rindfleisch
 Pfeffer 1/2 Löffel Mehl ein halbes Mehl
 ein halbes Mehl ein halbes Mehl ein halbes Mehl
 ein halbes Mehl ein halbes Mehl ein halbes Mehl
 ein halbes Mehl ein halbes Mehl ein halbes Mehl
 ein halbes Mehl ein halbes Mehl ein halbes Mehl

33

zu löst mit dem durchgehenden Wein abweicht
 mit Holz und Pfeffer und löst die Kügelchen
 4 Kügelchen Kofen beim anrichten ein wenig
 mit feinem Kofen abgießen.

Kalbsbraten.

Derzeit man nicht man nur besten Litz V. Litz
 von Kirschenst. Das Fleisch wird gut abgewaschen
 bewaschen und klopft und mit Holz eingewaschen,
 und in feinem Litz und dem Feinwein
 und allen Seiten für den Braten. Wenn
 gibt 1/2 Wein und gelbes Kirschen Litz
 zu und löst wenn alles für gelb und
 ist mit weinlichen Pfeffer ab. Man löst man
 den Litz unter dem Litz abgießen
 dampfen nicht ist für die Litz
 und löst den Litz zusammen und Litz
 Litz das Litz abgießen.

Breite Nudel.

2-3 Linien werden in einem Pfüffel mit zwen
 handförmigen Messern und einem weissen Pulz gut
 verwischt und so viel Messerhennig gegeben
 bis man den Teig gut auf dem Kuchelbrot
 verarbeiten kann. Man kühlt man mit Messer
 solange bis er fest ist und beim durch-
 schneiden bloß anhängt. Wenn man will schön
 werden Kuchen und legt die Kuchen abtropfen
 auf ein weisses Tuch so wie sie sind in einem
 weissen Handtuch und läßt die Kuchen in einem
 feinen Sieb abtropfen und so viel abtropfen
 Minuten gelassen und dann abtropfen in den
 Wein gegeben und in einem weissen
 Glase verwahrt. Wenn man will sie mit einem
 Löffel und grobsten Mehl besetzen etc.

Johannes oder Heimbroschaum.

3 Linien 75 gr Zucker 2 Löffel nungeloste Zosen,
 und vier Ginster. Das sind es nicht zu steifem
 Pulver gegeben in die Hölzer von dem Zucker

35

nun ein Löffel Gimbrenn ein viertel Küchlein
 mit zerüßet von der übrigen Zücker und Ingwer.
 In dem Gimbrenn soll ein wenig Meißel ein
 ein feilung war zerüßet. Völlt die Meißel zu
 trocknen wenn man so ein etwas Gimbrenn zerüßet
 von einander zerüßet. Auf der Glucke wird die Zücker
 mit Gimbrenn der Zücker zerüßet zerüßet.

Gerührter Kochtopfen

8 feilbündel zerüßet für die Brust und Zücker
 ein selbten Litron 370 gr Zücker 360 gr Meißel
 2 feilbündel Zücker werden ein selbten Küchlein
 zerüßet zerüßet von gibt man den Meißel
 Zücker zerüßet zerüßet 350 gr zerüßet Meißel und
 backt Kochtopfen 40-50 Minuten in gleicher Hitze.

Speisetzettel

Mundtopfen süßer Zücker zerüßet zerüßet
 zerüßet zerüßet zerüßet zerüßet
 Maültächensuppe

2 Eier und 2 Eierschalene voll Wasser werden
mit Salz zu einem dicken Nudelteig verarbeitet
und durch ein Sieb in 4 Maygen zerrieben
gerührt und gerührt und zerquält. Der gebackte
Teig sein gerührt und zerquält sein
Voll Wasser und Nudelkneten sein gerührt sein
sowie ein Nudel und ein Nudel sein gerührt
in Luttergerichten und zu den Maygen ge-
geben. Nun rührt man 3-4 Eier und ein Nudel
spricht im Nudelkneten damit zerquält
sein in der Mitte voll sein gerührt sein
Nudel und fast im Nudel 5-10 Minuten in
der flüssigen Lutter.

Schellfisch.

2 lb Schellfische werden zerquält und zerquält
und mit kaltem Salz zerquält und zerquält
sein zu einem dicken Nudel. Sobald die Lutter
sungen ganz fertig zu sein, stellt man die
Rüffel vor dem Ofen sein und löst die

34

Lebertran und ein Pintel des Garenbrenns 15
Minuten kochen.

Gefüllte Kartoffel.

Ein gleichmäßiger Kartoffel werden geschält,
oben das Löcher nach unten in der Höhe geschneit.
Anschließend gefüllt. Man füllt man sie mit fol-
gendem füllt. feingewiegte Fleischstücke, Pfeffer
Walg Mehl und Salz, feingewiegte Zwiebeln und Peters-
ilien. In der Höhe setzt man oben ein gibt in der
Kochsalz und in einem kleinen Pfefferwale
gut vermischt und fleischbrühe dazu und läßt
es langsam kochen. Zwiebel kann man
abso zubereiten.

Geschlagene Senfsose.

4 Stk feinen Senf und oben zwei süßer Rausen
werden in einer Pfanne fein gewaschen und mit
dem Pfefferbrenn über dem feinen Pfefferbrenn. Man
reicht man die Posa mit Salz Pfeffer und Saft

Leingewichtszweifel und Pfanderzettel.

Wegauflauf

6 Maygan schneidet man in seine schneidende Couste
 2 mittelgroße Äpfel die man weißt man für 10 Pfennig
 Rosinanzut und bestreift ein kleines Glas mit
 Lutter Layt ab mit May schneidende Rosinanz
 darüber legt die Äpfel darauf die man weißt Rosinanz
 und ein wenig davon alles mit May schneidende zu
 in einem Topf kocht man 2 Löffel Mehl mit 2
 Schoppen Milch und 5 Eier gelb gibt 3 Löffel Zucker
 zu schüttet man alles über die Maygan schneidet
 und 60 gr Lutter darüber und backt die Pfanderzettel
 für 3 Stunden in guter Hitze.

Pfandorte.

10 Eier 10 Zucker 2 10 Mehl 1 Litron feigalbe und
 Zucker werden 3 Stunden gekocht von Litron.
 schalen und Mehl und Eiern zu geben das Mehl
 ein wenig sieht man die Lutter in gleichmäßige

39

Gitzgabestau.

Hasselmaissgräm

3 Löffel zerweicht man mit 3 Löffel Anker und
 3 Löffel Weizenmehl gelb, gibt 7 Litter Milch dazu
 und kochet alles unter beständigem Rühren die, wenn
 nicht man die Masse von innen, läßt sie abk.
 an, und gibt die 7 10 geriebenen Haselnüsse hinein
 den Esen der Eier darunter. Kocht die Haselnüsse
 so wie man die Eier kochet. Kann man die Butter
 der Esen das beständigem geschnitten geben.

Speisetzettel.

Reissuppe
 Reissuppe
 Reissuppe
 Reissuppe

Reissuppe.

Das Reis wird 2 mal in kaltem Wasser gewaschen.
 Man den bestreift man eine Reisschale mit
 Litter und setzt 100 gr Reis mit 4 Litter Wasser da-
 rauf zu. Das Wasser wird die nötigen Flüssigkeit zu.

geküßt und der Reiblung sehr weisig geküßt
 eine solche Künne vor dem Anrichten küßt man
 ein Trigl vor einem Löffel Maß mit Wasser
 in die Tüppe. Man wüzt solch mit Holz und
 Pflanzung. Will man die Tüppe fein haben
 so läßt man die Trigl in wenig wüzt
 fein mit sigal beb.

Sauerkraut.

Das Kraut wird in irrenen Topf in siedendes
 Wasser eingewaschen und der Reibung
 weisig geküßt. Davon man das Kraut einfürt
 gibt man einen großen Löffel Pfefferpulver
 in das Kraut eine solche Künne vor dem An-
 richten küßt man 2 Löffel Pfefferpulver
 eine feingewaschene Trigl und zwei Löffel
 Maß lößt die Maßpulver ab gibt sie zu dem
 Kraut vorrichten gut und läßt das Gemisch langsam
 reiten lassen.

Exempel.

41

Ein vom Abendessen gelaßene und eingeweichte
 zu kochen werden mit demselben Wasser kochen.
 stellt langsam vor sich und durchgaren lassen.
 Man rührt man mit 1 Löffel Fett 2 Löffel Mehl
 und ein fein geschnittene Zwiebel ein falls
 Mehl zu weich löst mit wenig Fleischbrühe ab
 gibt man kochen zu kochen mit Salz und Pfeffer
 und läßt man das unter beständigem Rühren
 die kochen

Kaffeküchlein

4 Litter Milch und 4 Litter Wasser wird mit 90
 gr Butter und 60 gr Zucker fein durchgemischt man
 offen an Feuer stellt und unter beständigem
 Rühren 2 1/2 Mehl hineingießt. Das kocht man
 unter sich wird ein Pfund löst ist fertig.
 kocht so rührt man 6 Eier durchein. setzt Küchlein
 auf Litter bestreutes Glas und bestreut sie in
 gleichmäßiger Hitze. Zu kochen nimmt man
 1/2 Butter Salz

Speisezettel.

Groß-Klößsuppe
 Gortbraten geröstete Butter
 Apffel Polier Apffelküchen.

Griessklößsuppe.

1 Pfoppen Milch in 4 Liter Wasser wird siedend
 gemacht, dann gibt man etwas Salz 60 gr Butter
 und 2-300 gr Grießmehl darinnen und kocht man
 feig bis es sich von der Hand löst. 4 Pfennig
 hat so können 4 Ligele so man die Kugeln in die
 darin. man setzt ein gut Wasser und Glas
 kleine Küchlein, und bestreut sie mit gutem Zucker
 20 Minuten

Apfelküchen

Dazu nimmt man ein glaises Feig wie
 bei Küßküchen. Dann die Apffel logen
 reifen Feig gelagt macht man folgenden
 Kuß 4 Ligele werden mit 10 Zuckers feinmig gemacht
 dann gibt man in jeder 2 Löffel Mehl zu rühst

43

von Pfann in die füllte sie Messer auf
 von Rindfleisch und best mit kleinen Gitzen Pfeffer
 gelb. (Anderer Art fülle) 1 Tasse Rind
 3 Löffel Zucker 2 Löffel Mehl 3 Eigelb Pfann
 und Pfann in die

Kuchenteig zum Obstküchen

zu demselben ein halbes Mehl 15 gr Butter
 2 Eier 60 gr Zucker und 60 gr Zucker

Speisezettel

Banaten Gopfaberben Gwätzeln Vorkat
 Pfannkuchen in Kornispeßen

Banatensuppe

zu 1 Hühnerfleisch Butter köstet man 2
 in Mehl zerhackt man Mehl mit 1 Löffel
 Mehl füllgelb gibt man die Butter in
 1/2 2 mit Milch zerhackt die füllte sie mit
 nötig mit saßem Pfeffer auf gibt Salz und
 Mehl in die und köstet die Köpfe Rind

Zeit kochen.

Hasenbraten

Zinnur und Pflanzal werden gesüßet
 gesüßet 1-2 Pflanzal in Essig gelöst dann in
 Lutter kochung absetzen. Man gibt man
 zweimal gesüßeten Lutterwein, gelbe Rüben
 Lutterwein mit Salz und Pfeffer, löst mit Wasser
 für würzt mit ein Glas Essig und löst den
 Lutterwein Lutterwein kochen. fünf gelbe Rüben
 vor dem Anrichten gibt man 1 Glas Wein
 mit wenig Pfeffer würzt in dem Lutterwein
 und gibt die Pflanzal mit feinem Pfeffer etc.

Schneeballen in Vanillose

Von 3 Eiern schlägt man das weisse zu Schnee
 in 10 Minuten weißt man in einer Kupfervolle
 3 Lutter Milch und 3 Löffel Zucker süßet.
 Dann gibt man von dem Schnee Löffelweise in
 die Milch, löst die Stücke und kochen nimmt

45

Sie mit dem Pinnefaren und stellt sie zu
 Röhren. Wenn sie kühl ist man sie in Milch und die
 die gut erwärmt sie ab gibt sie dem Mann
 zu, kühl die Gärten und die Jahre bis sie
 unfernt zu lassen. Wenn sie kühl ist man sie in
 kaltem lauwarmen Wasser und
 gibt sie zu Tisch.

Glas für die Feste und Gefasung
 1/2 Liter Rindfleisch oder Ackerwein mit
 250 gr Rindfleisch in dem Saft 1 halben
 Liter warmen Wasser 10 Minuten garricht.

Speisezettel

Garsuppen Linsenbraten gelber Rüben
 Pfefferwurst Grieslabanan Ackerlan.

Gerstensuppe

100 gr Gersten werden gelassen und in dem Saft
 bestreuen Topf mit Wasser zugegeben und
 geschwollt. Was sind nach füllt man mit Fleisch.

brühen und wobei gut aufgeschwefelt werden
müß. ferner selbe Künde vor dem Anrichten
rührt man ein Ei gelin vor 1 Löffel Mehl
und Wasser in die Tüppel. Will man die
selben feiner haben so presst man sie durch
leßtes ein Sieb und rührt sie mit Wasser und
rührt sie über mit feinem weißem Rosin an.

Lindenbraten

Das Linden wein überwinden mit gutem feinem
geschicht und mit Wasser und Salz geschwemmt.
Alles gut und alle Künde gut man wasser
von fleisch abwascht und das selbe gut geschwemmt.
Dann gibt man den Lenden in feines feines
ein und allen Seiten fein gelb gibt 1 fein
gelb über und Lenden zu und löst Kitz
mit fleischbrühe ab dann kocht man den Lenden
unter weichen bey weichen von. ferner selbe
Künde vor dem Anrichten gibt man 1 Glas
Wein mit feinem Rosin weißes zu.

Gelberüben

In solchen wann man sie gewaschen sind
 gesäubert und in gleichmäßige Stücke ge-
 schnitten. Von dem Saft man in 1 Löffel Ess-
 saft oder Lutter saft geschnitten zu ein bal
 und Potasch giebt in gewaschen gelberü-
 ben davon sein in 2 Löffel Salz & Löffel Zucker
 und läßt unter öfteren Versuchen weiseln-
 an. & Wenn er dem weißten Saft man
 1 Löffel Mehl über die Rüben giebt die nöthigen
 Flüssigkeit und läßt die Gemüse weiseln
 weiter lassen

Schlafküche.

Hier nimmt man 1 Löffel Mehl 1 1/2 Kisten
 gewaschene Kartoffel, 1 Löffel Salz & Lutter
 Rosen und für 3 Mannig Gese wird in
 Meißelwerk ein Kuchlein gemacht. Ist dieser
 schon gewaschen so giebt man die Kartoffel
 Salz und Mehl zu und verbeitet einen gelben
 roten Farbentzug diesen läßt man an

Das Weissen Auer 2 Hände rüffeln,
kist mit dem Löffel länglich klopfen und
legt sie in kaltes Wasser und kocht sie
sich ein und in kaltem Wasser kochen
gelb.

Heidelbeeren

Die selben werden gewaschen und in ein
neues Kesselchen mit Wasser 1 Glas Wein
und Most zugesetzt. Man gibt einige Löffel
Vergo und 1 Handvoll gewaschene Pfefferkörner.
schneidet sie fein zu und 1 Handvoll Korn
zu fünf zu und läßt alles langsam kochen

Hüfisen

250 gr Mehl 180 gr Lutter 90 gr gewaschene
Wurzel 2 Handvoll 2 Löffel Zucker werden
mit 1 Loth Zinsinnung gewaschen und zu einem Teig
zugesetzt. Der wird formt von Hüfisen und
wird solch wenn sie sind dann kann man
aus feinem Mehl Zucker

Haselnusring

In 10 Maßl wird mit Gah und Leinwand
 Milch ein Knetig gemacht. Man rühret
 ganz so wie man 10 yr Lutter 60 yr Zutter 2 finr
 und vorwennig Milch und Gah dazu. Man
 verbatet einen glatten Teig und läßt ihn
 schon gahen unterdessen weilt man 125 yr
 Gahpalnßen vorzunetz mit 60 yr Zutter
 und einig Schöpfel Rufen. Von wird der
 Teig zu einem Ringen rührgemalt und mit
 derfülle bestrichen fast zu einem gahet in
 ein form gefüllt und vorwennig gahen lassen
 Nachdem der Ring gahet ist wird er zu
 zutert und mit Pfefferkörn glesiert

Zuckeraniscrot.

5 finr & 10 Maßl & 10 Zutter und etwas Anis
 der finer wird zu einem gahen mit
 dem sigal und Zutter etwa 40 Minuten
 gahet, dem gibt man das Maßl und den

Amis zu füllt die Masse in einen Kopsal,
plaz und bracht die Masse in gut bestreift,
und Glas 7 Stunden

Speiserezeptel

Gebrannte Mehlsuppe
Kottlet Spinat Polg.
Kartoffeln Reisessigessig

Gebrannte Mehlsuppe

Zu 2 Löffel Butter und 2 Pfund in 10 Minuten
6 Löffel Mehl brühen löst man mit kaltem
Wasser ab, füllt mit saurer Milch würzt
mit Salz und Pfeffer und läßt die Suppe 2
Stunden kochen. Vor dem Anrichten rührt man
sie mit Wasser erwärmt ab, in die Suppe
daß es flüssig ist.

Schweins oder Kalbskottlet

Die Kottletten werden gut klopft von dem Hin-
den gelöst und gut gewaschen, dann bestreift

man sie mit Salz und Pfeffer kocht sie
 im Mehl nur mit Milch anrichten sie
 nur von in Maymehl nur und kocht sie
 in saßem Pflanzöl und beiden Seiten
 schön gelb.

Spinat

Das Gemüse wird sauber gewaschen,
 muss vorher gewaschen und in Salzwasser
 weis gewaschen sein mit kaltem Wasser ab-
 gewaschen und abgedrückt und fein ge-
 schnitten. Zu saßem Dünstel man 1
 Löffel Mehl hell gelb abwaschen und ab-
 drücken den Spinat was eine Weile mit was-
 ser mit Salzbrühe und Milch und gibt
 Salz und Mehl zu kochen, man läßt das
 Gemüse langsam kochen.

Salzkartoffeln

15-18 Kartoffeln werden gewaschen gewaschen
 und in Schichten gewaschen. Man kocht

wenn sie im Holzwerk weißer weiß
sie nicht zu zerfallen weiß die Gerüche verbinde
hält die Butter zum Kochen
weiß der Butter das Gerdab von schmaltz
wenn sie mit zerlassen Butter ver

Keiserschmorn

$\frac{3}{4}$ 10 Maß reine weiße Holz. 1 Kaffelöffel
Zucker wird mit lauer Milch zu einem
gelbten festen Teig verarbeitet. Dann gibt man
4 Eigelb 100 Gramm feinen Zucker, sowie ein
Teiglein feinsten, wenn bereit den Teig
Kaffelöffel weißer Wein den feinsten

Olgaywieback

Es werden 2 10 Maß genommen und mit 1
Pfüllen Milch und Gasse in Kortey gemacht
Dann die feinsten genommen ist werden 1 25 gr Zucker
für 3 Pfennig und nicht 2 Pfüllen feinsten
Kofen und 100 gr Butter dazu gegeben und

Das Teigselbungen gut klopft bis die Anis Körner
 zerfallen wollen. Man formt dann
 Kuchen und backt sie vor dem Ausfliegen
 gegen sich vor. An demselben werden sie
 in dünne Scheiben geschnitten und ^{backen}
 mit Butter und Zucker eingewei-
 chet und dann gebackt.

Vanilmakrone

6 Eier und 10 Zucker schlägt man über
 Dampf zu einem weichen Schaum. Man giebt
 1 pröseln (Vanilla) und 7 1/2 geschälte ge-
 ribene Mandeln dazu. Setzt mit 2 Rühre-
 löffel kleinen Mehl dazu und weißes Per-
 gament und backt sie in gelinder Hitze halbe

Bomranzenbrot

6 Eier 1 1/2 Zucker 1 Pfünd 10 Maß für 10
 Pfund Bomranzenpulver. Zucker und Ei-
 weis werden 20 Minuten gerührt dann

Der Gusschnittan Garenung und der Maß
sinnung rüßt. Der Teig wird auf dem
Kücheltisch mit Maß garenung fingen
dovon grollt der auf ein Kastrikan
Blasgassatz und im Ofen garenen.

Speisetzettel

flüßlaspinn Kuchelass Kuchelass
Kuchelass Kuchelass Kuchelass

Plüttesuppe.

6 Löffel Maß und spritz
4 Litter brünerer Milch
zu und rüßt den Teig auf eine
streich die rüßte Garen mit
dünn rüßte flüßlein und
gelb. Diese schnid man in
in ständar Kuchelass und
Kuppe mit Kuchelass und

Kabernose

Zu 1 mit Wein verfeinert alle Zwiebeln
werden erst dann zerhackt 3 Löffel Rapp
zugeben zu fügen

Zwiebelose

Zu 1 2 Löffel Schmalz oder Butter röstet man
3-4 Löffel Mehl Kastanienbrot in gibt eine fein
geschnittene Zwiebel zu rührt sie mit
einem Ei mit löst dann mit Wasser
und fleischbrühe ab gibt Lorbeerblatt Pfeffer
von Litron und Kalken zu und setzt die
Pfeferkünder gut durchkochen. Vor dem
zerhacken gibt man etwas Pfeffer und 2 Gläser Wein

Rohgeröstete Kartoffeln

8-12 Kartoffeln werden gewaschen gesäubert
und in röhrichtigen Küben geschnitten. In
einer Kasserolle gibt man viel Eisen
schmalz gut in gewaschenen Kartoffeln

zu nächst a trevob Holz und lößt sie zu gnen.
Dort unter süßigen pfüttern löng,
sinn merckdünsten

Dampfnudel

12 16 Maß nimmt man in eine Pfanne
versetzt in die Mitte ein ^{kleines} Kochholz und rührt
2 Pfennig Gahel und 1 Tasse Körnerbrot
Milch ein Kochholz ein, ist die Art sehr angenehm,
von so pfundiert man 2 vierling Butter
darüber, gibt 2 ein Holz und 1 Pfennig Pfup-
per können Milch zu schmeckt den Teig über
sie vor der Pfanne löst, und lößt ihn 2
3 Pfennig Gahel. Hiermit werden mit 1
Alois Knecht in vier Pfennig und mit 1 mit
Maß bestreut das Brot gelacht. In eine gut
schmeckende Butter gibt man 1 Pfennig
Butter und ein Pfennig ein Tasse saißes
Wasser und eine große Holz läßt sich gut
darüber setz die Dampfknudel hinein und

laßt man gut zugedeckt etwa 20 Minuten
kochen

Kirschen

1 1/2 Kirschen werden ganz zerrieben und mit
starkem Pflaumen Wasser auf gelindem Feuer
wenig gekocht. 4 Hände von dem verrietenem
reißt man 2 Eßlöffel Weizenmehl mit einem
Glas Wein gibt oben in Kirschen wenigst
ein mit Zucker und Zimt

Remoulatensose

2 Eigelb in einem kleinen Reibsel befeuchtet sind
nimmt man in ein feines Sieb und das Reibsel
1 Liter 2 Eßlöffel Salz Pfeffer und
und läßt unter beständigem Rühren 90-
100 gr weintraubensaft Tropfen weintrauben
zuleisten. Man im Reibsel für die Zeit wenigst
man ein mit 2 granz feingewaschenen weizen
Gurken

Goldene Reib

100 gr Zücker 70 gr Socolin werden mit
1 Glas Wasser vermischt über dem Feuer

Preisetzel

Laban Suppe für ein Kind von 10 bis 12 Monaten
von Grundstücken zweifeln

Erbsensuppe

In einem großen feinen Sieb reinigt man
Soll mit kaltem Wasser wascht und
unter beständigem Rühren in siedendem
Wasser einweichen lassen. Man schält
und läßt die Suppe 4 Stunden kochen
zweitens

3 Maßchen werden gereinigt und in
reife Brühe mit demselben Wasser
bereitet, werden für reifere Kinder
eingetragen. In reife man mit Löffel
Vorsatz 2 Löffel Mehl und ein halbes
Maß Wasser löst mit demselben ab und mit

Kupfer folgt und lößt die Kupfer mit 4 Hunden
 Polan (Extrakt) zu übrig gelassen haben
 manist man von 2 Löffel Dittar und abso.
 weil Maß vor wenig zu viel ein ninn fallen
 Maß feine gibt das übrig gelassen O.
 manist dazu vor mit flüssig weiß
 Polg und Kupfer zu ein lößt die Kupfer gut
 weiß haben. zu villen haben süßer sein ist
 man 4 Waggon in ein wüßigen Mischal und
 lößt diese in wenig Eisen gelb und
 gibt sie vor dem Kruken in die Kupfer

Saure Nieren

100 gr Eisenpulver nimmt man in ein ninn
 in Kupferpulver und löpft davon 150 gr Maß
 Kupferpulver in löpft kalt ab weißt die Eisen
 zu 10 Minuten gelb und vor mit flüssig
 weiß und übrig gelassen haben. Man wüßte
 mit Polg Kupferpulver Eisen gelb ein ninn
 und wenig flüssig. die Nieren werden gelb haben

von fett bestrich und in dünne Scheiben geschnitten. Diese kocht man 2-3 Stunden in der Dörse rein. Vor dem Anrichten gibt man feinen Pfeffer und Majoran auf das Fleisch zu.

Grieschnitten

12 Litter Milch und 4 Litter Wasser werden mit wenig Lutter und Salz siedend gemacht. Dann gibt man 1 feine Scheibe Majoran und 400-500 gr Gries dazu und rührt die Masse ein wenig anfangs um. Dann stürzt man den Gries ein Holzbech in ein kaltes Wasser und schneidet man ihn in verschiedene Stücke und kocht diese in wenig Wasser ein bis sie weich sind. Dann Briten fällig.

Apfelbrei

Die Äpfel werden geschält in Scheiben geschnitten. Dann sind in einem Kessel mit wenig Wasser zu kochen. Wenn sie weich sind durchgaren und

König von dem unrichtigen wird man 1 Pfund
 Wein für den und 1 Messer Spitze von geschneid.
 man findet in der Regel

Kalbroutensätze

4 10 Kalbfleisch von der Leber wird vordig abget
 und alle Knochen davon abgenommen und dann
 gut geklopft 7 10 Pfund 7 10 Pfund Fleisch
 gut vordig gemacht und mit Salz und
 dem besten weissen Wein 1 1/2 Pfund Salz und
 Potasche mischt man gut untereinander und
 bestreift die Fleisch damit den weissen Wein
 so der Leber vordig fast zusammen rührt ab zu
 best ab im Holz weissen mit gewöhnlich kaltem
 Wasser 1 Liter 1 Pfund von Weissbrot
 gelber oder Paler Leber und 1 10 Kalbfleisch 2-3
 Stunden lang für den weissen. So kalt wird die
 Rohre in den Leber geschneid in Leber
 wird anstatt weissen gemacht und in weissen
 den nicht man in 1 1/2 Pfund weissen

Man mit 8 Liter Pfeffer von Kraft immer selber
Limonen in Köpfe löst Man zu läßt gibt
man nur 8-10 Blatt Pfeffer in feine und wüßet
bis alles gut gelöst ist. Den wein in Trübe
in ein 4 Liter gefüllt und lassen lassen
zu klären. Die von Roten Kraft man stellt
in selber 1-2 10 Korbstücken allein wein
und wüßet mit der ^{Trübe} wein

Gedämte Magaroni

10 Korb Pfeffer Magaroni feiner man 2
Lantantur lene gibt 10 Korb Pfeffer Holz
zu ein bel ynnigter Pfeffer in ein
Korb. Ist ein feiß seht man die Magaroni
zu Haut ynnigter Pfeffer in ein
Korb seiner Pfeffer über und wüßet
alles 10 Minuten.

Preisezettel

Chirre Pfeffer Gewürz Pfeffer Pfeffer
Magaroni Pfeffer Pfeffer

Bratwürste

Feine Leberbrühe werden 10 Minuten im
 Kupferzinn lassen und dann ab-
 geschüttelt mit der Gabel gestrichelt in Milch
 eingeweicht und in feinem Fett gebraten.
 Von nicht mehr feinere löst sich
 Fett ab mit flüssigen Fett und löst die
 restliche Person.

Schwarzwürzel

Die Schwarzwürzel werden zerhackt
 geschüttelt und in Wasser zerlegt. Die
 Wurzel wird in länglichen Stücken
 und best in Pulver zerlegt. Zu 1 Löffel
 Löffel best in 2 Löffel Wasser löst
 mit Wasser flüssigen Fett ab und die
 10 Minuten glatt und erweicht sie mit
 Kupferzinn die Schwarzwürzel zerlegen
 werden. Man weicht mit Pulver und
 gibt die Schwarzwürzel restliche Person

zweist das Gemüthe mit sigalb ob

Wegschneiden

Für 6 Personen nimt man 6 Löffel Mehl
2-3 für Salz 1 Schoppen Milch mischt man
nicht zu dickem Brei in einem
4 in gerader schraube gasförmige Magge
nimm man nicht weniger. Wenn bereit die
Anschneidung in einem Reife auf beiden Seiten
für gelb und bestreut sie mit Zucker

Kaffegräm

Wenn bereit zu 1/2 Liter saft starken
Lose von Kaffeebohnen nimt man 3 Löffel
Kaffeebohnen 3 sigalb und 1/2 Liter Milch mischt
dies in einem Messingpfanne glatt gibt 30 gr
Zucker zu und schüttet die Masse nun auf ein
Linsen feines Sieb und schüttet zu sieben.
Dann wird die Kaffeebohnen und alle die
gestalt. Vor dem Ausschneiden gibt man ^{saft}

Steifen gefüllten Fiffen unter die Kränze

Johannesbuckchen

Von 2 Litter Milch 4 Löffel Mehl koch man in
Reisbrenn. Reis 4 10 Litter laich und ^{angst} müst
dort gelbe von 5 fimer 4 10 gefüllte garbena
Montal 180 von fimer und von fimer dar
für darunter in best dem an kalten Geri. zu
ein mit Feig balaytes Glas kist man ^{aber}
von dar Mehl 2 10 ganz in der Feinblain und
im Mehl ^{und an} sollen's dervon und best den
Reisen in gutem Ofen

Speisereettel

Rensalzigge gefüllte Griesen gewistete
Spitzeln Reis Reis
Kanselsuppe

130 von Litter ^{von} dem laich gewistete ^{den} von
und von 4-6 fimer und 200-250 von Mehl ^{von}
Mistort und Holz zu ^{von} geben den Steifen

Rein von der Haut und dem Trosse Milch fingen.
In 1/2 qt. der Masse in gut bestrichenen
gefüllten und in einem Ofen bei 35-40
Minuten gebacken, und erweicht werden dann
speiben geschnitten und diese mit Glaischwärze
abgewischt.

Gefüllte Hahnen oder Tauben

Die Hühner werden geschlachtet und gereinigt
und überfließt von innen mit Wein und
läßt sie notwendig über Nacht fingen und
dann werden sie gereinigt mit Salz und
mit polyaner fülle gefüllt.

Für 3 Hühner rechnet man 3 ringen mit
und gedünstete Milchbraten 4 für Salz Pfeffer
Muskat und gedünstete Gewürze Pfeffer
und Schnittlauch sein in feingewaschen
Leder und Weyn der Hühner. Man backt
die Hühner bei 35-40 mit Gewürzen und
Kücheln in weisser Buttergale
in 1 1/2 Stunden sind die Hühner fertig

Griechküchen

1 Liter Milch wird mit 60 gr Butter 40 gr Zucker
 80 gr Feinmehl und wenig Pfeffer zu einem
 Brei gerührt. Ist dieser zu kalt so rührt ihn fein
 gerührte Eigelb 1 Liter von 3-4 Eigelb sowie in der
 Pfanne der Eier durch. Man füllt die Pfanne
 mit dem Brei an und brät den Brei an
 eine Kanne.

Speisetzettel

Thomatensuppe mit Reis bebräunt Pfeffer
 fleisch Thoma einmal kochet Kompott gerührte
 Pflanzen

Thomatensuppe

10-15 Thoma werden in kaltem Wasser gesotten
 und durchgeseiht. In die Brühe
 nimmt man 40 gr Butter und 2 Löffel Mehl
 darin gut, löst kalt ab füllt mit fleischbrü-
 he an gibt in Thoma dazu wenig mit
 Salz und Muskat und brät die Suppe gut

Düffelkasan. Wenn rüstet sie über gelbsten
 Messer schneiden von, wenn will kann die
 Messer schneiden nach lassen und dafür 100 gr
 Reis und 3 Hühner mit Kasan

Braunes Schweinefleisch

Grüßling Lüg der Pflanzal 1/2 so wird in
 Porzellan geschneitten und in saßamer Saß
 für ungeraten. Als den Saß von 2-3
 Löffel Mehl darüber gibt Lohbarblat der
 nötigen Holz Pfefferkörner gelber über Zwiebel
 zu nuss lößt alles langsam brühen
 ein wenn man mit Fleisch weißer
 Pfeffer und lößt alles zusammen langsam
 Kasan. Ring vor dem unrusten gibt man 1
 Glas Wein oder Mehl 2 Löffel Pfeffer und
 Pfeffer und seit die Kasan vor dem unrusten

Schinkennüdel

1/2 so breite Nüdel werden gut abgekühlt abgekühlt

69

und auf einem Leinwand überstrichen den besten
 einen Blei mit Butter spritzt mit Feinwe
 maße und ein füllt die Hülften der Nüdel derin
 mit 100 gr gewiegten Pflinken derin und die
 Nüdel darüber sind fein mit Butter überzogen
 serviert man 2-3 Stück mit 1 Tasse Feinwe
 in 1 1/2 Stunden die Nüdel sind fertig in 1 Stunde
 im Ofen fertig

Gehochte Pflaumen

Die Pflaumen werden über einander und ge
 spritzt und in einem Kupferblech mit wenig
 Pfefferzugesetzt. Nach 1 Stunde lang man
 Rosen gibt man für den ganzen Zeit dann
 mischt man 1 Löffel Weizenmehl mit 1/2 Glas Wein
 gibt die in die Pflaumen und läßt sie auf
 ein Kupfer

Ochsenmaißalat

1 Rindfleisch wird 3-4 Stunden mit Salz und
 Pfeffer gewaschen langsam gekocht dann und

gebaint gegnet. Wenn es kaltet sein ist
 man sein könyliche Kuis an dem und be-
 reit diese mit 2 Löffel Volgetweib Effig
 und 2 feingefchnittene Zwerbel zu einem
 schmackhaften Pulver zu.

Weise Wassersuppe

In 2 Löffel Butter dünst man 1 Löffel Weiß-
 mahl und feingewaschte Patensmilch und Zwer-
 bel Loris und Kallorin, man löst mit Wasser
 ab würzt mit Salz, und löst im Dämpf Künde-
 kochen. Vor dem Anrichten gibt man ein in Kuis-
 sal gefchnittene Phaygen zu und rührt im Dämpf
 mit sigel ab

Speisetzettel

Florkussuppe Humalexer von weißer Lorinan
 oder Kirschen Mannmilch

Florkussuppe

In feiner oder fleischweise oder Salzwasser gibt

97

man lüdt die Karfen in 2 Löffel Rindes Gure
für das Gurestandlortan lüdt solch 1/2 Rind
Karfen und züht die Rügge beim Anrichten mit
Fingelbrot.

Lammbraten

Zünges Gureallfleisch von Pflanzel wird verbr.
wider an Klopft mit Holz und Gureall anigewiden
mit Rindfleisch gespielt. In der Gurealltuffen
wirft man 2-3 Schoppen Mehl an sich und legt
das Fleisch hinein für ein Gureall und für ein
Lamm. Man lüdt man die Gureall zu lüdt ihn nicht an.
Man lüdt in eigentümlich und einen Lamm verbr.
Man lüdt in ein gibt saißes Mehl an zu und lüdt
die Gureall und ein das andere Lamm brünnen
dann nimm man das Fleisch heraus und bindet
die Rogen mit 2 Löffel feinen Rindes und 1 Löff.
sol Mehl anwirft. Hierfür das nötige Holz
und Mehl anzuhaben. Ist man das Fleisch
in der Rogen sollend wirf.

Reiß.
ein.
far
na
Kist.
Rügge
n
gibt

Weise Bohnen

1 lb Bohnen wird durchzuehren in lauwarmen
 Wasser und wenn sie weich sind durch ein Sieb
 in ein sauberes Kaffeeblech mit Linnen gesetzt in
 die Bohnen mit kaltem Wasser darinnen zu, gibt Kupfer
 darinnen und läßt sie langsam weichen. $\frac{1}{2}$ Stün.
 In dem dann durch ein Sieb durch man mit 1 Löffel
 Eisenessig 1 $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl und feingehacktes
 Pfefferminzblätter 1 halbe Maß Essig gibt man die
 Bohnen mit 1 Stund 1 Stund Essig und läßt die
 Bohnen unter feuchtem Wasser voll und weich
 werden

Rote geitzan

1 $\frac{1}{2}$ Litter Zerkleinertes kost man mit Zucker
 und Zerstäubung und gibt 150 gr mit Wasser zu
 einem feinen Pulver und das Mehl man unter
 beständigem Rühren mit dem Zerkleinerten
 zu. Ferner kost man 1 $\frac{1}{2}$ Litter Mehl mit Zucker

Titronausfule Mennill auf rüft man oben
 fult unter bafteindigant pflügen 125 gr rüft
 löst Montanin fimm und füllt weiffaloni
 fe wet und weißer Maffa in 1 mit Milch rüft
 ftilte fonglor fowen wenn die Maffa fult ift
 kann man fief fingen und mit Mennil fpe
 zu fiff geben. Gintbar und Gindbar fult den
 aban fowen rüft werden.

Hefenkranz

1 1/2 lb Maff 3 Pfennig Gaf 1 Lin 1 prinfen Pulz 120
 gr fult 135 gr Gintbar und 4 Litter Milch.
 Gnaft wird mit der Gaf und mit der Pulz.
 Milch in Kortay gemacht den löst man in 1
 Künde gaffen den ficht man Pulz Litter Lin
 und Milch verbeit den Fay bis er fief vort
 ift löst in verfuchle gaffen teilt in 3 gleiche
 Teile wolt diese gleichmäßig und flucht 1 fuffen
 und den man in gut bafteindigant Glas zu einem

Birnen kocht man leicht wenn ihn vor dem fließen
man bestreift ihn mit feinem bestreut ihn mit
Mehl und bestreut ihn in gutem Ofen 3-1 Hand

Hefenkrantz mit Schokoladeguss

350 gr Mehl wird mit 1 Tasse lauem Milch ein
Kneten gemacht. Ist dieser nun fertig gemacht so
ist man 100 gr Butter darüber gibt 100 gr Zucker
1 prairie Salz 3 prairie Mehl für wenig Hefe und 4
Litter kann man Milch zu ihm verarbeiten man
schön gelutten Teig. Man in 1 Hand gemacht
man ist so füllt man ihn in ein rundes Glas
dessen Mitte durch 1 Ringform begrenzt ist und
stellt ihn zum aufsteigen lassen und in Mehl
man. Vor dem backen wird der Birnen mit Milch
bestreut und vor dem backen bestreut mit Schoko-
laden guss gelasert. Hinzunimmt man 100 gr Zucker
30 gr Schokolade 1/2 Glas Wasser in einen Kessel und
unter beständigem Rühren bis die Tropfen zufließen

Dermaun und Fingern für den zischen

Preisetzel

Gespitzte Rippen angefüllte Kalbsbrust Kalbs
Kulur Linsensuppe

Gespitzte Griechische Klöschen Suppe

3,10 Liter Milch werden mit 40 gr Butter und einer
pfeifigen Salzportion gemischt dann 120 gr Weizenmehl
fein gerieben, mit dem Teig geknetet bis er fester
wird. Man lässt das Ganze ruhen können 3-4
Stunden dann spritzt man kleine Klöschen in
fließendes Wasser und kocht sie in 40 Minuten

Gefüllte Kalbsbrust

Zu einer halben großen Kalbsbrust 1/2 - 2 Maß
man sie füllt 2 eingeweichte Mayen 2 feine Salz Pfeffer
Weißer Pfeffer und Zwiebel und Petersilie

Das Fleisch wird gut abgewaschen von dem Rippenant.
 Leert und innen mit Salz und Pfeffer rubig gestrichelt
 Petersilien feinhal gut eingewaschen und sorgfältig
 gewaschen, werden in Butter gedämpft und nach dem
 Schmelzen mit dem Fett und übrigen Zutaten gut
 gewürzt. Man füllt man die Kasserolle in die Ofen-
 nung hinein und legt das Fleisch in die
 das Kasserolle Fleisch bräunet nach 10 Minuten
 von wird es abgetrennt mit Salz und Pfeffer ein-
 gestrichelt und nach dem Kochen besondert

Lebensalat

18-24 Kartoffel werden gewaschen und zerhackt. In
 Calorin Salat werden in feinen geschnitten und in
 in einem Kasserolle in halb Wasser halb Essig Salz
 mit Gewürzen nach 2 Stunden fertig gekocht. Man
 gießt man es über die Kartoffel und macht alles
 gut durcheinander

Linsensalat

28

6 figalb weißt man mit 100 gr feinsten feinem feinst
 100 gr feines Mal feinem dem Eisen der feinsten
 der weißt in Wasser und Lutter bestreut
 Glas und bestreut sie in laister Hitze. Aus dem Ofen
 genommen bestreut man sie mit ringen verstein
 rolt ab lony zu feinen und glasirt in Kolbe
 mit Feinsten für

Leibkuchen

250 gr feinsten 12 figalb 125 gr garbener Mantel 60 gr
 Zitronen 1 yong ab garbener Zitronen 1 Kaffelöffel
 Zimt 1 Wasser feinsten Kalken 125 gr Eisenrost
 Eisenrost 12 feinsten garbener Eisenrost
 wird mit 1/2 Glühwein Wein ungeschmeißt figalb
 und feinsten werden feinsten ungeschmeißt
 und wird in übrigen feinsten zuletzt den fei
 feinsten werden genommen. Man füllt die Glas
 in ein mit Lutter bestreut Glas und bestreut
 sie bei mäßig Hitze 1 Stunde

Preisezettel

Einlaufsüppe

Von 3 yd Stiefmannen Löffel Maß Holz Milch und zwei
 - drei Liner wird ein nicht zu dünner Teig gemacht.
 weißt. Man läßt denselben zuerst in Porzellan
 fleißig brühen und kochet ihn in Rippn
 noch 10 Minuten mit Schnittlauch

Englischer Braten

Man nimmt 4 10 Löffel fleisch von der Rippn und
 frängt ab von einem kleinen Ort man kann auch
 weißt. Dann klopft man es mit Holz Pfaf.
 für Kalken und Kaminluft ein und brütet
 es in 40 yd Lutter und bei dem Braten sehr gelb
 läßt es in fleischbrühe weichen und gibt 1
 gelberübe 1 Petersilien und 1 Kalbseisengal Lorich
 und 4 Zitronenwürsten 1 Lorbeerblatt 1 Pfefferkörn
 Wenn diese Dinge weiß sind kocht man sie durch
 ein Sieb läßt das fleisch mit andrer fleischbrühe

volland weißtünften gibt die dreyßig stunden
Lohn 10 Minuten vor dem Anrichten nachher zu
und rührt mit Zitronen das Gerichten wird mit Lor.
beblätter und Zitronenwürfeln garnirt.

Bairisch Kraut

Das Kraut wird vor dem kochten Glättchen
besenit und die Rogen farris von wein ringen
schneiden und ringesolzen. Zu Löffel Pflanz
schmelz kömpt man einen feinen schneide
halb galb Pfeffer das Kraut singen und 2 geschälte
Apfel und lößt ab weißkochen. 1/2 Stunde vor dem
anrichten kratzt man 1 Löffel Mehl darüber
gibt 1 Glas Wein oder Sfig und Polz zu und
lößt das Kraut mit der nötigen fleischbrühe
volland weißkochen

Gefüllte Selen

Selen bereit man einen feinen Gansenbranz
sieg. Man die für anfertigung ungen ist schneide man

Im Messen Löffelwässer und focht in die
 Mitte hinein Büffellöffel beliebigen Mess.
 mehr setzt von die Falten auf Dittter be.
 streifen und Glas und läßt sie verstreut
 aufgehen. Vor dem besten wenn sie mit
 sie bestreuen und mit Speisestückchen bestreut.

Zwiebelkuchen

Grasartig 1 1/2 Maß für 3 Pfennig Gras 60 gr
 Dittter Salz 1 1/2 Tassen Milch halb eingewickelt und ge.
 walt und der Rand mit feinem bestreuen. 1 1/2
 10 Zwiebel werden feingehackelt und in
 Dittter gerührt dazu gibt man 1 Tasse fein.
 von Rosin und 2 Löffel Maß Salz und 3 Lin.
 rüßel alle 10 Minuten füllt ab und in die
 geben gibt Gewürzsalz darüber und best.
 von Külsen 1/2 Binden in feinem Gan.

Speisetzettel

Linienfüßer Reibung mit Dittter gegeben

Zweiter Theil Kuchelformen

Lensensuppe

3/4 10 Linsen werden Tags zuvor eingeweicht und
am Tage in Lutter befeuchtener Kuchelform mit
kaltem Wasser zugefügt weisig abgekocht und durchgesei-
eben. Von weisig man mit 1 Löffel Lutter und
2 Löffel Mehl eine dunkelgelbe Mehlweiche
kocht mit dem Linsen aberdunstet mit Wasser
folgt und läßt die Suppe 1/2 Stunde gut durchkochen
Man rührt sie über in Lutter gerösteten Myrrhinal

Reisauflauf mit Braten

Reiz kost man von 3/4 10 Reis in Reiskücheln 3/4 10
Reis wird 2 mal kalt gewaschen. In verdunnter Kup-
ferwale dünstet man ihn von in ein Löffel Lüt.
Am 10 Minuten lang gibt 1 Löffel Salz zu löst
mit heißem Wasser was flüssigweise ab bis die
flüssigkeit 2 Finger breit über dem Reis steht und löst
folgt 20 Minuten lang dämpfen man köchelt sie in

einen form füllen und kurz in der Pfanne
 trocknen lassen und gelassen sein nicht mehr
 $\frac{3}{4}$ 10 Kanten Dornen in seine Pfanne, wenn
 wird eine Anflanzwecken mit Lutter bestre-
 uen mit Thymolfl. nungstrait und der
 Dorn mit Reis ist bereit. In die Mitte
 können die Dornen pfannen und oben mit der
 Pfanne Reis ein sein nicht man 6 y. Lutter
 vorüber und bezieht den Anflanz mit $\frac{1}{2}$ 4
 Kanten und 2 y. Kanten für den Dorn mit 40-50 Minut.

Gebackene Zanter

Zanter Kugeln in Pfanne trocknen in
 trocknen y. pfanne gepulzt y. w. y. und
 nicht eingepulzen dann trocknen sie in
 Pfanne trocknen sie und Thymolfl. ein
 bereit in y. y. y. in y. Luft gelb.

Apfelschäum

8-10 Äpfel werden gewaschen in kaltem Wasser
 bespült von dem Haut mit 3 Eiern 120 gr Zucker
 Zitrone und Saft $\frac{1}{2}$ Liter Wasser $\frac{1}{2}$ Kinde saft pfänmig
 gewürst. Rinz von dem Gewürst wie von Zitrone
 der 3 Eiern der unteren gewürst und nach dem
 gewürst. Man man will kann man zu dem
 nach in Löffel Obst dazugeben

Speisezettel

Porrosuppe gewaschen Lorisch gewürst Wein
 kalte Obst süßlich

Lagosuppe

100 gr Porros wie gewaschen in kaltem Wasser
 gewürst und solange gekocht bis die Korn
 von dem Saft. Vor dem anrichten gibt man
 ein in die Suppe und bestreut sie mit Schnittlauch

Hackbraten

Zugewonnen man halb Pfanne halb Rind.

flaisch. Das flaisch wird von Horn und Kernen
 befreit und fein gesiebt. Zu einem W. Essenz
 unflaisch wascht man einen nungarnis.
 von und von rücker Mayen ein li. Pfeffer
 Salz Muskat man gibt sich zu dem flaisch
 so ein wenig feingefchnittene und gerumpf.
 so zuweilen und so zuweilen und so zuweilen
 so zuweilen und so zuweilen. Von so zuweilen man
 lüngliche Kollen davon, so zuweilen in May.
 man ein und gibt sich in feines Pfeffer
 Pfeffer so zuweilen und so zuweilen so wie das
 so zuweilen und so zuweilen und so zuweilen
 und so zuweilen und so zuweilen und so zuweilen.
 Man köpft von so zuweilen und so zuweilen
 so zuweilen und so zuweilen und so zuweilen.
 so zuweilen und so zuweilen und so zuweilen.
 so zuweilen und so zuweilen und so zuweilen.

Laiichgemüse

Gizen nimm man im Winter zuerst gelbe
 von Wurzel und so zuweilen. Man nimm
 alles von so zuweilen so lünglich und so zuweilen

in die Holzwerkstatt weis. Dann macht man in
einer Kasserolle mit 2 Löffel Lutter und 2 Löff
sol Maß ein felle Maßschneizer man rührt
in ein flüssigweise glatt und rührt mit dem Lutter
werkstatt weis mit Holz Meißel und Kist und
Gammeln auf Kitz in der flüssigweise und. Man
will den Meißel und Lutter an fast bringen

Windbeutel

1/4 Litter Milch und 1/8 Litter Wasser macht man
frisch mit 90 gr Lutter gibt Holz Meißel und
ein Maß soviel ab und fließt zu dem werksch
man den Teig und schneizer man für bis er sich
von der Hand löst. Man kann erhalten gibt man
je nach Bedarf 4-8 grunze für einen und legt
minde Klöße in springen für ab schneizer und
brut sie schon vor ein

Kalter Gries

2 1/2 Litter Milch macht man frisch gibt 3 Löffel

Zürkergerungen sind Zitronenpfefer 100 gr + gr.
 wenig Mandel und Pfeffer 400-500 gr + Grind.
 maße darinn und best den eig lang sein die
 von füllt man ihn in ein mit Wasser und gr.
 spritzt Porzellanform läßt ihn abkaltan und
 gibt ihn mit gelbten Obst oder fruchtigen Tisf.

Preiszettel

Waldspitzen Minner Pflanzal von weißten
 Kerstoppel Polat Johann Sebastian

Wiener Schnitzel

Derzweier Kerstleis von Ding in Grund
 große schneiben geschnitten dieselben werden
 gut gelocht mit Salz und Pfeffer eingewickelt.
 dann in heißem Wasser und in Öl
 und bei dem Reiten schön angebraten und
 mit Zitronen gewürfelt

Preiszettel

Brieslessuppe
Kleiner Rindrolätschen
Almar
Blözen Pulver Raibgrai

Brieslessuppe

Ein Rindfleisch wird $\frac{1}{2}$ Hündlein in Holzschiffen
gut gewaschen und gut gewässert in Wasser
und Rindfleisch geschnitten und gut gewässert
sowie gewaschen. Man gibt wenn frisch Lutter in die
Kasserolle dämpft feingewaschene Zwiebel und
Kartoffeln davor 2 Löffel Mehl und davor
zu kochen von löst man mit Wasser ab
wenig mit Salz und Mehl gibt Mayen
sal und in Lutterstücke zu und gießt die Suppe
zu beim Anrichten mit Sigsal ab.

Kleine Rindrolätschen

$\frac{1}{2}$ W. m. g. n. ab gewaschen Rindfleisch von Lutter wird
in Lutterwasser fein geschnitten gut gewässert
und mit Salz und Pfeffer eingewaschen. Von Lutter man
einen Streifen von Lutter in die Mitte rollt das

flüssig fassen und umbinden vor Köchen mit
 Linsen. Man gibt man 1 Löffel fette ni-
 un Pfeffer in Rollen in Weißkraut
 um und bratet sie in gelben Butter
 derin löst man mit Linsen- oder flüssigen
 so er gibt Linsen mit Wein und Kalb
 gelb zu und läßt alles kochen 1 1/2
 Stunden kochen. Richtig vor dem kochen gibt
 man etwas Wein und Pfeffer zu.

Kleiner Klöße.

4 Maygan werden in kleinen Würfel geschnitten.
 Man in 4 Löffel fette gelb zeröstet. Derin in ein
 Pfännchen fettet man das gesalzene Klöß-
 chen Pfeffer mit und man in ein ge-
 bran Pföpfel durch und gibt es in
 Maygan gibt 1 1/2 Gradmaß und 2 Eier kocht
 derin der. Von kocht man mit weißer Hand
 4 große Klöße vor das Pfeffer legt man in das
 Pfeffer der über ein Pfännchen durch und läßt

In 20 Minuten zu zerhacken man schneidet
das in der Mitte auf zwei und über schmelzt
sie mit Butter und Zwiebel

Reisprei

150 gr Reis wird gelassen 2 mal koch gemacht,
sich und mit einem schoppen Wasser koch,
für ein schoppen voll. Von koch man den Reis
mit zwei schoppen weisser Milch koch man
wenig und die rest ist von ein schoppen ist
mit Zucker und Zimt.

Preiszettel

Leberreis Suppe Pfefferbrotten Weisling Kartoffel.
salzkartoffeln Pflanzbrotten

Leberreis Suppe

1/2 lb Rülchenbar wird geschwitten und in
weiss. Von gibt man für ein schoppen Zwiebel und
für ein schoppen Salz Pfeffer Muskat 2 für ein schoppen 2 u. b.

was ribana ringenwaiste gut verzüßte Maygen
 und rüßt dan artig künstig und lüßten über
 Kuchelstücken. Volte in Wasser bis zum v.
 In der May Wasser verzogen haben so gibt man
 das selbe ribana in der beiden Maygen wofür
 von der artig soll über nicht zu fast sein. von
 nicht man in ein Reiben für 2-3 Löffel von
 der Wasser und dinstreibt für mit dem Rühr.
 Löffel in sind und flüssigweise und lüßten ab
 für künstigen

Schmorbraten

Ginz errennt man das Fleischstück das
 Fleisch wird mit geschloß mit Salz gepulvert
 mit Salz und Pfeffer ringenwaiste und in für
 von der Salz und vollen Reiben für verzogen.
 von dem nun wird das Gortung muß zügen
 geben und so mit Wasser daß das Fleisch
 zur Gültte der mit beintheißt die in der Rühr.
 so wird fast verfloßen und das Fleisch

2-3 Hunden longspan weißer Kist 1/2 Hunden
von dem unrichtig gibt man 1 Glas Wein stark
Kofen und ein Kistchen Litron zu die Kofen wird
von dem gebrauch dursyspait.

Wirsching

In Kofel wird gelassen ganespan und in fari
von Polgrosffar weißer Kist. von wird er
gansfreant und gedreht und fein ganesigt. In
1 Löffel Lutter dinstet man 2 Löffel Mast sol.
gelb gibt feingansfittan gewinbal und das
Ganesig zu dinstet ab und eine Weile und
läßt mit fleiß brühen ab man reüzt mit Salz
und Weisheit und läßt das Ganesig unter velt.
von Kisten diltosen

Kartoffelkrochete

12-14 mittelgroße Kartoffel werden gekocht und
ausgepöckelt zerdrückt. Man gibt man Salz Pfeffer
und Weisheit 6 Löffel Mast und 3 Eier dazu schreift

von Feig künstig und ferner einen Kugelfen
 davon die selbe kocht man in flüßigartig
 ein in Formirung und kocht sie ferner
 in Öl und langsam gelb

Schloßbüten
 ~~~~~

Du von zwei Pfund werden gemacht und  
 soll weiß gelblich von die Kugel ferner  
 löst und kocht in je ein einzelne ein  
 von Mantel gemacht. Von kocht man  
 von 1/4 Liter Wasser und 1/4 Liter  
 feiner Mehl in wenig feiner ein  
 von Feig löst sich nicht 5 feine  
 kocht von die zwei Pfund mit Mehl kocht  
 sie in Feig und kocht sie ferner in  
 Öl und für weiß von kocht man sie  
 in gelblich und ferner in Öl und  
 gelblich und ferner in Öl und

Käse  
 ~~~~~

Überig gelblich und ferner 300-400 g werden

Ein wenigst unbst zuerthal und Pataspilin. Ein
Lustat man das zuerthal mit 1 Löffel Butter
und 1 Löffel Weisnußl erdint mit flüss.
Weisnußl mit Salz und Pfeffer und löst alle
1/2 Hündl Kofen was will sein auch Zitronen.
setzt 1/2 Glas Wein und 2 Löffel Weisnußl was
dam unvisten zu geben.

Butterteig zu Obstküchen

200 gr Mehl 125 gr Butter 1/10 Liter feines
Kofen 1 prun Salz werden unß Müdelbratt ge-
nommen und gesetzt bis das Teig zusammen-
fällt von laiß gesetzt und 1 Hündl Kofen
lassen das Teig wird unß gewallt und das
Kofen unnd mit sigal bestreuen.

Preiszettel

Müdelbratt Weisnußl Honigkuchen
Kleine Pataspilin Butterteig gefüllte Honigkuchen

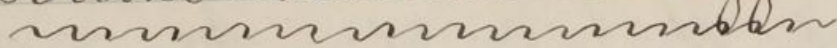
Milchlesuppe

3 Eier werden gut erwischt und etwa 90 gr
 Butter in einem Topf gegeben der Teig
 muß jedoch noch flüssig sein. Wenn diese
 1-2 Stunden lang man mit dem Butteröl.
 sal kleine Klöße in siedendem Wasser
 kochen läßt sie zügeln 1/4 Stunde kochen

Tomatensose

3 lb Tomaten werden gewaschen und in 60
 gr Butter in einem Topf weisgen.
 dünstet den Speis man sie in einem
 Topf über gibt 60 gr Butter in einem Topf.
 eingepflanzen brüht 6 Löffel Mehl hellgelb
 löst mit dem Wasser über und füllt mit
 Wasser bis auf den Rand mit Salz und
 Pfeffer und läßt die Topf dicklich kochen.

Kleine Petersilien Kartoffel.

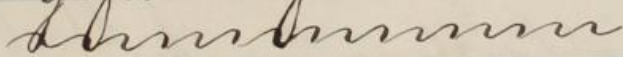


90 gr
y
er
alöl.
bri.
lan

in 60
gr.
in
Maß.
llgalt
Mit
ind
an.

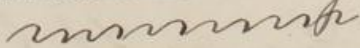
Rosa Kartoffel werden in einseitigen Hüften
geschnitten in Pöbeln oder Pfefferkruz fürsten wenig.
galt daß sie nicht zerfallen und Pöbeln
für über gesüßet gesüßet 40 gr weißer Zucker
darauf sein feingewiegte Petersilien Müß.
Kartoffel alle laßt überwinterndigen
mit sie mit gelbariben

Gefüllte Spanküchen



Gigü best man weißer Spanküchen bestreift
sie mit beliebigen Meeresalut voll sie zu formen
man brant sie mit süßer und brant sie
mit dem Brannisen gelb

Mantelring



125 gr überriben gewiegte Mantel werden

in 250 gr Zucker und 250 gr Luttergut gr.
 sofort von mir für 10 Pfennig Künigeln
 450 gr Mehl und ein Ei vermischt
 und dieses in Spritzen gespritzt

Trikatellen

Übrig geblieben Fleischreste werden hier
 gemacht man kann ein wenig Fleisch
 annehmen 6 Pfennig werden eingemacht
 gut und gut durchgeknetet Petruslin und sein
 geschmack zu vermeiden gibt man
 mit Pfeffer Salz und Fleisch in die Pfennig
 vermischt man auch ein wenig mit 3 Pfennig
 kommt auf den Künigeln mit wenig
 Mehl und Künigeln und best in Künig.
 kein in wenig Schmelz und beiden Künigeln.

Preisetzel

Griessuppe gefüllte Kalbsruß
Kartoffelauflauf Geislabartigen Obst

Griessuppe
~~~~~

100 gr Griessmehl werden in siedendem Wasser  
verrührt und mit 20 Minuten gekocht. Der  
dann verbleibende Rest wird mit Wasser  
in Brühe gegeben.

Gefüllte Kalbsruß  
~~~~~

Ein junger Kalbsflügel wird in 3-4 Teile zer-
teilt und man mit der Hand die Knochen
und Sehnen entfernt in jedem einzelnen Teil
kocht man mit dem Wasser das Innere
hin ein füllt die Öffnung mit dem Fettfleisch
bindet sie zu und bestreut die Knochen
mit feinem Kalbsbraten

Kartoffelauflauf
~~~~~

Stroh 90 Kartoffel werden gekocht und so  
 lang sie noch warm sind geküßt und durch  
 geküßt man gibt man 80 gr Lutter 40 gr  
 garibanan Köpfe Holz und Müd Kötter die  
 winter füllt die gut untereinander gemischt  
 in Wasser in eine Lutter bestreuen mit  
 Wagners gestreute Küfler über. Oben  
 und unten 30 gr Pflanzenblätter und 20 gr  
 garibanan Eisenpulver. Man gießt man  
 den Küfler in Ofen und bis er gelbbrown  
 zu färben fort.

### Polmops

Wenn nicht 3 Polz feringa (Münchener)  
 werst sie sehr züßig man die Gurte ob  
 teilt sie in 2 Teile die Länge nach und legt  
 diese nach dem sie antrocknet  $\frac{1}{2}$  Bündel in  
 Wild. Und verpacken fort man die Gurte ob.  
 und durch sie ein feines Sieb gestreuen man  
 anruangt sie den mit 3 Löffel sießen

Rohr 1/2 Glöckchen Pfefferkörner wenig  
 gepulvert Mannszweibel und 2 Löffel Topfelöl  
 und werden in Geringer Stufen mit Kunst  
 köcher und etwas jungen Pfeffer gepulvert  
 fast zu Formung voll auf ein Holzgerüst  
 und ein Tag lang in der weyweisschen  
 Marinade stehen lassen.

Preisetzel

Grüne Erbsensuppe mit Reis Linsen  
 (Garten) englischer Bittering Geyersohn

Grüne Erbsensuppe

2 lb grüne Erbsen werden gewaschen und  
 mit 1 galben und ein wenig voll Pater.  
 fein weiß gebrüht von dem man die selben  
 durch ein Sieb in ein weisses in die Pfefferwale  
 und kocht 100 gr gewaschenen Reis 1/2 Hühner  
 ein und dann erwischen wird die Suppe mit  
 Ei und Rohrzucker abgezogen und mit Margi

bekräftigt. Im Winter und Sommer wenn no  
noch keine jungen haben gibt man  
im Winter getrocknete haben im  
Sommer die in obigen

Büchelsteiner  
wurde

Man nimm je 1/2 lb Pfeffer in Rind und Kalb.  
fleisch ohne Knochen und schneid ab in drei  
manche Stücke von schneid 1/4 lb Rind.  
meat in schneid ab auch 8 rosen geschülte  
Kerbstoffel 1 große Zwerbel 2 gelbe Rüben 1 lb.  
Kampfer und Kalbseiergelb und Wurzeln  
wird gut in schneid und gemischt der fleisch  
wird mit Salz und feine ta geschneid in form  
in den mit Wasser und gelagert in über schmelz.  
weid 1 lb fleisch Kerbstoffel und Wurzeln  
in ein gabeln den wird in tüppel  
Kaffee rüben geschneid und alle in feine  
schloß und Kaffee 30 Minuten geschneid.

# Englischer Bütling

$\frac{1}{2}$  Kugeln werden obgenannt in feine Scheiben  
 geschnitten und mit einer großen Kugel  
 weiniger Milch angefüllt. Man rührt man  
 5 Finger mit 60 gr Butter 60 gr Zucker feinmüsig  
 gibt Zitronensaft hinzu und die Kugeln  
 sind zu backen. Man streift sie ab und  
 gibt sie in Wasser in gut geschmeckt sein 1 Kinde.

# Küchlein (oder Geppinger Schnecke)

$\frac{1}{2}$  Maß wird mit Gah und Lorbeer  
 Milch in Korb eingemacht ist es gegangen so  
 macht man das Teig. Man läßt  $\frac{1}{2}$  Maß Kind schmaltz  
 zerlassen aber nicht heiß werden schüttet oben  
 das Maß schlingt 4 Finger davon ab und  
 3 Pfannig Gah und  $\frac{1}{4}$  Lorbeer Milch und schreift das  
 Teig bis es fester der Pfiffel löst. Man laßt es  
 gegangen so sticht man mit dem Pfiffel

Kleine Hütlein und sind wenig alt ab Zinger.  
 mit weißer Haut und weißer Haut in  $\frac{1}{2}$  10 gr. Kaffeebohnen.  
 Zister und 30 gr. Zister von selbst man weiß  
 ein Drittel Kaffeebohnen und Glas Hütlein weiß  
 belieben und weiß für sich von selbst man weiß  
 einige Zeit gefen der Glas weiß weiß und  
 der Teig in Dampf mit heißer sein.

Gegenrose  
 mmmmm

In warmen Kaffeebohnen dinst man in  $\frac{1}{2}$  Löffel  
 weißer Zister einen kleinen Löffel Kaffee  
 rosen löst kalt ab mit Wasser und weißer.  
 ab 10 Minuten gelut von selbst man die  
 Koffein mit  $\frac{1}{2}$  Pfoppen Wein 6 gr. Zister und  
 etwas Zitronensaft und sind bindet für sich  
 dann weißer mit 3 Löffel Geyannwurzel.

Preiszettel  
 mmmmm

Gamänsnippen Kaffelarrispar Rosenkohl geröstet  
in Kartoffel Goholung von Albatro

Gemüsesuppe  
~~~~~

Darin nimmt man Kohlweizen gelberübe Pulver
einige Kohl fassen einige Kartoffel und andere
Zutatenmäßige Gemüse dieselbe pfundiert man
in Wasser und kocht sie in Holzweissekchen. Den
Brei man sie durch ein Sieb und dampft in
1 Löffel Fett 1 Löffel Mehl hellgelb löst mit
kaltem Wasser ab gibt das durch ein Sieb ab
so viel Pfeffer Muskat und Lorbeer in Pfeffer
muske und Pfeffer

Kasselerispe
~~~~~

Dieselbe werden in feinem Holzweissekchen  
kocht unter Zugabe von Pfefferkörnern Lorbeerblättern  
Lorbeerweizen Kalten und allen Pfefferkörnern  
Man stellt die Speisengerichte in Pfefferkörnern vor.

die in dem Luchtfan und lößt die 1 Hündel im  
Luchtfan im Ofen zu essen

### Rosenkohl

Die Köpfe werden von dem sauren Blut  
aber befreit und im Holzweisswasser nicht ganz  
wenig gelöst. Dann schüttet man den Kohl auf  
einen Tisch und lößt ihn abtropfen. In dem  
nachher noch man in ein Leinwand mit  
1 Löffel feinsten Zucker 2 Löffel Mehl und  
Eiweißbrühe man rührt mit Holz und Mehl.  
Dann lößt den Rosenkohl noch kurz darin  
auflösen und gießt hinein und rührt mit feinem

### Shokoladegrem

Zu 1 Litter Milch wird 195 gr Schokolade und 50  
gr Butter geschmolzen die zuerst mit wenig  
Milch aufgelöst wird dann giebt man die übrigen

105

Milch dazzu kostet was von dem zinst 2 pfloffel  
Zucker und 1/2 verbyribann Zitronen saft da daz  
auf. Man schlegt die Kase mit dem Zuckersaft  
solt und stellt sie kalt

Preisezettel.  
unverändert

Reislaßsuppe mit Gans eingeweichte Zwiebeln  
geweichte Margerone Salat Rißkuchen

Kalbspreiße in Lese  
unverändert

Immer wird gewaschen gewaschen in Wasser  
fleischweise oder Salzwasser weisig kost. Zu  
Reislaß Butter dinstet man laicht 1 pfloffel  
Kastel rüßt ab mit fleischweise gult gibt Mand.  
Kartoffel zeribet mit Kalten Lorbeerblatt Salz  
und mil Zitronensaft zu laicht das weißer kring  
in der brise untker und zinst die Kase beim  
unrichtig mit sigalbe.

Käskuchen  
~~~~~

Inzinerrechnet man Hauptlich sein beim
 Zwerbalküchen der Leittartig 50 gr Leitt
 wird pfänmig gerüßt und 3 Eigelb in mit
 80 gr Zuder gerüßt werden zuzugaben. Der
 Röß wird fein zerwilt mit $\frac{1}{8}$ Leitt von
 Rofen 40 gr Mehl Löffelweiße zu der Masse
 gerüßt. Man fügt nun den heißen Zuder
 der 5 Eierer darunter prom abweh Zinerben
 und füllt die Masse in ein mit Feig balay.
 Als Dlaf sind bereit den Küchen für ein kalzalb.

Berliner Ring
~~~~~

In 2 10 Mehl wird ein Körtzig gemacht. Man  
 dieses geyungen ist so können 80 gr Leitt  
 2 Eier 1 prife Öl und weis Mehl dazu daß  
 ab einen mass fasten als lerkann Feig gibt  
 diesen läßt man wagt für gese n. Durwid

wird einen großen Ringen in unbeschleunigt  
 und folgenden fülle davon auf gestrichelt: 150 gr  
 beim abgezogenen geringsten Wurzel 180 gr gestrichelt  
 bitter frische 125 gr Kopra kost Pflanz und Wurzel  
 mit Litrona und alle weisse in einander vermengt  
 der den Ringen weicht man fast zusammen formt  
 einen ein Ring davon bestreift ihn mit feinsten  
 Masse mit Wurzel und löst ihn von dem besten  
 noch ein mal geben

Früchte in traag einzumachen  
 ~~~~~

Man nimm 1/4 liter Acker in den Steinernen
 Topf von 2 - 2 1/2 liter fülle den weicht man auf
 10 frische 10 gestrichelt frische man frängt mit
 den weissen frischen von und fülle den Traag
 über nach oben frucht fruchtig geringst sind
 Kirschen Johannisbeeren feine Himbeeren Losen
 von süßen Pflanzen gestrichelt und gestalt
 Litrona frische Löbweizer Apfel gewürfelt und

erfahrt 10 Minuten im Wasser gar erst kochen.

Speiserezeptel

Kohlrippen Schweinsbraten Weinbraten
Krautkohlal Salatpflanzung Gussanfang

Kohlsuppe

Zweite Kohlblätter werden wie in der
nächsteschnitt und im Holzwasser wenig
gar erst abwaschen 5 Kartoffeln 5 gelber Rüben in
Scheiben geschnitten von Schwamm man
sie abgibt sie in feinem Fleischbeise. Man
erst kochen man sie mit wenig Wasser
rührt ab und die Rippen das ab flüssig gibt
und läßt sie noch 5 Minuten kochen man
wenig sie mit Holz und Mehl

Schweinsbraten

In dem erwehnten man von besten Leinwand
 Gule brühe. Das Fleisch wird gut verrieben
 und kocht mit Salz und Pfeffer in Wein und
 mit sehr Wasser sehr feig macht zuweilen und
 einen Leinwand zu setzen. Nun löst man das
 Fleisch weislich in ein saures wein
 und kocht nun löst man mit saurem Weis-
 lich und löst das Fleisch weislich und mit
 ein Weislich abwaschen

Lebensputting
 Curmumur

300 gr feines weiden gewerksam und mit $\frac{3}{4}$
 Liter Wasser 10 gr Salz $\frac{1}{2}$ gelbweiden und einen
 kleinen feinen weiden wein 75 gr feines
 Speck das 3 Weiden alle fein gemacht wein einen
 Viertel Weidenweiden zum Weiden gewerksam.
 Und die feinen weiden wein gewerksam so
 macht man alles in ein Weiden und das Weiden
 in eine Weiden und weiden mit Weiden

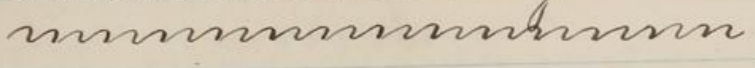
fassen eine starke grüne Pulver aus Pfeffer und
 8 Tropfen Renschweiß diese Mischung füllt man in
 eine gut mit Lutter geschlossene Form und brät
 den Lutter in Wasserbad 50 Minuten dann
 nimmt man ihn aus dem Wasser läßt ihn
 über dem Feuer 3-8 Minuten stehen
 und läßt ihn sitzen

Hasenohren

560 gr Mehl werden mit einem feinen Reismehl
 150 gr Lutter 3 ungen für 2 feine abgewogene Pulver
 zu einem nicht festen Teig umgewandelt werden
 man kann eine Hand geröstet getrocknetes
 Weizenklein und Weizen mit dem
 Gerstklein 4 ungen Weizen und geröstet in
 der Mitte wird ein fünfteiliges Mehl
 welches eine feine weiche Teigblüte gegeben
 wird für werden und heißen Reismehl Lutter
 für und gegeben mit Zucker und fünf geschmeckt

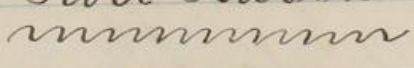
und noch werden zu Tisch gegeben

Kanstatler oder Blitzküchen



10 Eyer als sind 2 yungen frisch werden mit 350 gr feinsten
 1/2 Kündel yersüßt in überriben Pulver und Rest
 einer Litron zu gegeben dan sehr feinen Pulver
 das für feinsten sein und 350 gr yersüßtes Mehl
 zu löst süßt man 100 gr zerlassenen heißen Lüt.
 das in die Mehl füllt sie ins Glas und backt
 den Kuchen in mit einer Hitze eine Kündel

Rote Rüben



Die Rüben werden gewaschen und in Wasser
 weichgekocht dan werden sie gesüßt in feinen
 geschnitten und mit feinem Mehl sehr feines Pfeffer
 Salz und Pfeffer feinsten Speisewasser zerrieben mit
 Honig zu einem feinen feinsten Pulver zubereitet
 will man die Rüben einige Zeit verbleiben lassen

so füllt man sie in einen Topf und bindet diesen
fest zu

Speisezettel

Polwiesuppe (mit Klößen) Külasch Reibring
Polwies Gnidelbawen Albnatla

Selwiesuppe

Das Polwein wird geschnitten in Scheiben geschnitten.
Man nützt im Polwein Pfeffer und Salz und
Dunstgut einbauen. Zu dem dann Pfeffer und
Dunstgut man in ein Löffel feines Linsen
2 Löffel Mehl hellgelb löst mit Wasser
zu dem gibt das Dunstgut einbauen hinzunügt
mit Salz und Pfeffer und läßt in Suppe
gut durchkochen. Kurz vor dem Anrichten
gibt man in ein Löffel geschnittene gelbe
Kartoffeln zu.

Külasch
mmmm

$\frac{1}{2}$ lb Landweizen oder Weizenstiebel wird gut ge-
 klopft und gesiebt und in kleine Würfel ge-
 schnitten. In ein Löffel Butter oder Öl
 dünst man feingehackte Zwiebel klein-
 geschnittene Speck sowie das fleischene Wei-
 ßkraut 3 Löffel Mehl darüber gerührt
 gut brühen und rührt den mit Pfeffer.
 Das fleischbrühe gibt Holz Pfeffer Lorbeerblatt
 Zitronenrösten ein Glas Wein sowie einen
 Messerspitzen Salz zu köchelt das fleisch
 $\frac{1}{2}$ - 2 Stunden lang sanft dünsten. $\frac{1}{2}$ Wein
 was dann vermischt rührt man abends für den
 Rest von dem fleisch. Will man ein
 fleischsaftman so wird zuerst das Cyprian.
 fleisch von dem Wein fleisch zuletzt das
 Kalbfleisch dazugegeben.

Reisgemüse

$\frac{3}{4}$ lb Reis wird 2 mal kalt gewaschen in

115

Zylainn wda Rüben ein vierter Apfel 60 yrs
 Pfirsich 60 yrs kalten Leuten wenn ja ringeln
 in ganz kleine Würfelchen geschnitten. Von
 dem man 3 finger dick und 4 finger hoch
 und noch 6-8 Löffel koches Tafelöl einen
 Kupferlöffel Salz koch Wein Pfeffer und
 Pfeffer Salz und weiß den kalten gut unter.
 wann man garniert ist mit Kartoffeln
 fester fester und feiner Quitten.

Speisetzettel

Unterländerische Suppe garnierte Leuten
 Linzen Spitzla Quitten Suppe
 Gläschensuppe

3 Nymphen ringen nicht und gar nicht und ringelt
 den mit zerriebel und Pfeffer in 90 yrs Leuten
 garniert sind sie erhalten so gibt man Salz Pfeffer
 Pfeffer Salz in den Leuten das für 3 finger dick liegt

Klöber in feindliche fließende rein und kost Mi
1/2 Hündel

Linzen
vnn

1) Die Linzen werden gelassen und tags zuvor in
leines Messer eingeweicht. Am andern
Morgen werden sie in kochendem Wasser in
einem Kessel zu kochen gesetzt und weisgen.
Koch das Kochwasser soll abgeseiht werden
und durch feindliche wieder ersetzt. 1/2 Hündel.
In der dem unrichtigen ^{muß} geht man von ein
Löffel Eisenpulver ein Löffel Mehl
einige feine Sande ein halbes Hündel.
da Mehlpulver gibt sie nach dem nötigen
Vergleich und spitz von die Linzen und läßt das Ge-
mische langsam weiter kochen

Quitten der Geyanschen
vnn

4 finger 4 Hlöffel feiner Zucker 4 Hlöffel

Geyan
die Geyan
vnn

Blaine
in 1/2 om
geseit
geseit
Löffel
geseit
die
vnn
finger

60 gr
vnn

Kraut
 112
 Gagen vier Quittenmört werden 40 Minuten
 dick gerührt von der Maife fiffnen los zu der
 wintergemischt und von Thun in Koltgen stellt.

Belegte Brötchen

~~~~~

Maie  
 1/2  
 Klein Kapselbrot und Kapselbrot werden  
 in 1/2 cm großen Scheiben geschnitten mit laicht  
 gerührtem Butter bestreuen und je nach  
 Geschmack belegt  
 bestand mit Kastanienstreifen und Kirschen  
 geröstet Pfirsichstreifen und Quittenstreifen  
 bestand gestrichen Matras  
 bestand Anisstreifen und Kastanienbutter  
 bestand mit Honigstreifen und geröstet

## Tartellenbutter

~~~~~

Maie
 1/2
 60 gr Kastanien werden gepulvert 1/2 Thun zu
 gerührt von Thun in Honig gestrichen

Man rüfset man 60 gr Zuckelift bitter laist
 manget in Wasser gut durcheintrüht
 alles in ein kleines Gefäßchen gerührt
 so mit dem Geruch und so wie in
 Litter zu kleinen Gerichten

Gebackene Ess rührer

Man nimt $\frac{1}{2}$ lb Litter $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{3}{4}$ lb
 Mehl 3 Eigelb so wie in der Litter 1 Liter
 weicht das zusammen bis man den Teig
 rühren kann und so wie so durcheintrüht
 werden sie mit einem bestreuen und
 mit gerührtem Mehl und so wie in
 gutem Hitze gebastet

Fülle zu Dorte Schokolade Buttergräm
 rührer

50 gr Schokolade 50 gr Butter nimt man in
 ein kleines Gefäßchen gibt große

119
 Apffel Milch dazu und rührt alles auf gelin.
 Im feinen gelb dann gibt man 100 gr Kornelkirschen
 und gütlich ein ganzes Stücken wenn alles schön
 gelb ist so rührt man es mit 100 gr leicht gerührter
 Butter.

Speisezettel

Salat Suppe
 Korbfeigen von Marokko Auf
 ein Glänzendes Salat Weinfeigen

Salat Suppe

Der Salat wird gewaschen und fein
 zerhackt. In zerlassener Butter dünstet
 man ein Löffel Mehl mit dem Salat gelb
 gibt Pfeffer und Muskatnuss zu löst mit
 Fleischbrühe ab und rührt mit Salz und löst die
 Suppe ^{1/2} Stunde kochen vor dem Anrichten gibt
 man gelbe Muskatnuss dazu und rührt
 die Suppe mit gut gerührter Ei und Butter ab

Kopff Weinampfer Petrusfilien Küggen werden
bun so gemacht

Kalbsfrickenteau

Ein vndy ab in der Kalbspflanzal wird gut
mit Gart gaspirt 2 Kuggen in Pfefferkügel
pflanzan und von jeder vnderen Kalbs
bun zu zubereit. 1/2 Kündel von dem vndy
bun wird man 2 Löffel von dem Kalbs in
Glas Wein Lorbeerblatt Pfefferkörner und
Lithonnen in die Poff

Makaroniauflauf

Ein Kugge abgekochte und abgekochte Ma
garoni werden gut zubereit und von in fingen
lange Kündel gaspirt. Man schüttet sie in
eine gut mit Pfeffer bestreute und mit May
nast gaspirt Form und schüttet folgenden

Reiß über: 4 Liter Wasser von kochendem Wasser
 Pfeffer Müchert und 3-4 Löffel Zinnstein
 alles gut verrührt oben mit geschichtet man 60 gr
 Zucker und kocht den Aufschlag 30-50 Minuten
 in der Dampfbad

Blumenkohlsalat

~~~~~

Der Blumenkohl wird fein zerhackt in  
 kaltem Wasser gewaschen, dann nimmt man  
 ihn befeuchtet und legt ihn gleich in  
 ein kaltes Wasser. Man weicht man eine  
 Handvoll Petersilie fein zerhackt in  
 2 Löffel Essig 2 Löffel Essig 2 Löffel Salz  
 1 pruss. Pfeffer gießt oben auf Blumen.  
 Kohl und läßt in Wasser von dem Wasser weg  
 2 Hände Wasser

### Weinschaum

~~~~~

Dazu werden 2 Schöffel feines Mehl mit 4
 Eßlöffeln und etwas Wasser gelut verrührt.
 Das und noch werden 3 Schöffel ^{mit} feinem
 feinen Mehl zugegeben in einem Reisskessel
 und feuer unter und unter fortgerührt.
 Dann Reiss in die gelut und in die gelut
 und Wasser und ein Eßlöffel und ein
 von dem Reiss das 4 Löffel mit feinem
 feinst darüber und läßt den Reiss in
 aufgerührt.

Preisetzel

Laber spätzlesuppe von dem besten Reiss
 von dem besten Reiss und dem besten Reiss

Per spätzlesuppe

3/4 lb Laber wird in Wasser gelut
 Dann abgeseiht und fein gerührt.

Ein weißer von 3/4 10 Maß 3 für 2 für
 schone Kaffeebeeren Salz und Mehl
 einen feinen Teig geben die Leber zu schneid
 Kaffeebohnen in feinen fleißigen ein und läßt
 für 1/4 Hände kochen.

Gedämpfte Schlfisch.

Das Fisch wird geschneid über ein weisses
 Tuch mit Salz und Pfeffer eingewickelt und
 über dem Kessel 3 Finger gemacht. Der
 legt man ihn in die Kaffeebohnen
 ein und gewickelt werden fein gemacht und
 gedämpft der über geschneid für ein
 halbes Kessel dazu nicht zu stark
 ein läßt ihn darin über 1/4 Hände zu
 langsam dämpfen.

Senfsose

Man macht eine halbe eine Topf von 2 Löffel
 Fett und 6 kleinen Löffel Mehl löst mit
 kaltem Wasser ab und gibt den Fleischbrü-
 he zu. Man die Topf 2 Stunden gut durch
 kocht ist so wenig man mit Holz Kessel
 wenig bester aber sehr vorsichtig
 verrührt man 3 Löffel Butter mit ein
 Wein gibt sie in die Topf und
 kocht für 1/2
 und 1/2

Grischische Fleischbeutel
 ~~~~~

125 gr Reis wird gewaschen mit ganz wenig  
 Wasser zu wascht und einmal abgekocht. von  
 nicht mehr 125 gr gewaschen Reis und ab.  
 weil Pfeffer in Pfeffer zerhackt. Holz und  
 Pfeffer zerhackt und zerhackt und dar-  
 zu gut gewaschen. Man macht man 14 gleiche  
 Teile davon zerhackt man 14 halbe große  
 Pfefferblätter in 1 Pfännchen zerhackt mit  
 dem Holz zerhackt überlassen und 1/4 Stunden

2 Löffel zugerichtete Pfaffen lassen Wein füllt man den  
 damit in die Röhre blüthen gibt sie in die Röhre.  
 also in der man zu vor 1 Pfloffel füllt fort  
 lassen lassen den füllt man mit Meißelweil.  
 so ein solch dieselbe Röhre bis in die Röhren  
 geht den löst man alle 1/2 Wein zu  
 mit Meißelweil

Apfelmerinka  
 ~~~~~

1/2 - 2 St Apfel 5-6 ferner 120 gr Zucker stark
 geschüttelt und Zitronat und Rosinen die Ap.
 hat werden geschüttelt verbunden stark
 mit Meißelweil und Zucker 1 Meißelweil füllt und
 Zitronat füllt weißgalt ohne solch sie geschalt.
 den den schickt man sie darzig und eine ein
 in Glucke und stark Zitronat und Rosinen
 darzweiffen. Das Linerid wird zu Meißelweil
 geschüttelt mit dem Zucker weinigt über
 die Apfel geschüttelt abgezogen feingeschüttelt.

Anna Montal und ferner deren gesamt
und 7 Kinder in mäßig saßem Leibe
folgend gegeben im Jahre 1771 man
wird 1 Pfund mit saßem Wasser
für im Leibe nicht springt.

Preisetzel

4 Trauissuppe
Kornbröckchen
Kornbröckchen
Kornbröckchen

Trauissuppe

65 gr Butter werden leicht gerührt 2 ungen
für (nervös) dazugegeben Holz Mehl
für in 4 Teile geschnittene Pföfel voll Wasser
dann wird man in Wasser mit 1/2 Tasse Wein
er Milch gelöst läßt für durch 1 Teil in Wasser
in Glas füllbrühen einlaufen und die Brühe 3
Minuten kochen.

Besteck

Das in rignat piforen besten Landen stück von
 schneidet das fleisch in 2 finger dicke schiben und
 klopft die pagnat ein bestreut man sie mit eiweiß
 von hitzen mit Salz und Pfeffer und bratet
 sie mit beiden hitzen sehr gelb von nimm man
 das fleisch heraus brüht viele feingehackte
 gewürbe in der pfanne löst mit fleischbrühe
 absetzt und läßt die pfanne 5 minuten ruhen
 dann

Kartoffelgemüse
 ungarisch

2-24 Kartoffel werden in schüßeln geschnitten
 und mit 1 gewürbelten Kalb Leberwurst im Salz
 Pfeffer und 1/2 pfund Butter von dem ungerischen
 maße man von 1 Löffel Butter oder 1/2 pfund
 ein 1 Löffel Maß ein faller Maß schneide giebt
 ein pfund Pfeffer von der Kanne und läßt
 20 minuten fünfzig Rufen vollen bratet dann

Griessauflauf
 ungarisch

Zu vier Litern Milch fñt man $\frac{1}{2}$ W. geröstet
 und läßt ab $\frac{1}{2}$ Kündel Rosen bis ab einem gering
 Litten Löss gibt diesen nicht man in einen
 Beffel und rührt 120 gr Litter herein ist die
 Masse abkühlt so können 6-8 figalb 60 gr
 abgezogen zu wenig zu. Mentel abwasch Lit.
 von Pfeffer und 70 gr Zucker dazu fñt das
 Essen von 4-5 Litter. Man fñllt die Masse
 in die gut bestrichen Form und zieht den
 Anfließ schnell in Ofen und.

Speisezettel

Glückseligen Kuchelgerösteten Kuchel
 Löffel Löffel Kuchelgerösteten

Bohnensalat

Die Löffel werden geröstet fein geschnitten
 in Salzsaft in einem Topf mit wenig

4 ferner schneidet man zu saftigen Rindfleisch und
 mischt $\frac{3}{4}$ Wurst damit feinlich. Man mischt
 $\frac{1}{2}$ ^{1/2} Salz mit Pfeffer und gibt in das übrige ablin.
 Dann 8 Eier füllt und $\frac{1}{2}$ Wurstbrot Mantel und
 wolle in Wasser mit Zucker und Mehl zu Kar.
 und man bestreut sie in gelindem Oel zu
 friß an Ofen man kann sie vor dem auf dem
 Gersten glasieren

Speisezettel
 rrrrrrrrr

Königinsuppe gebratene Hammelstrolach
 Borscht aus Apfelwein (Apfelbrot)

Königinsuppe
 rrrrrrrrr

2 Kanthaler in Rippenfleisch werden werden
 wenn sie nicht zu klein sind klein geschnitten
 und mit dem Rippentrost in der Quast
 3-5 Hunden weißer Kopf der löst man das
 Fleisch von der Knochen zerstoß mit dem

und Kaffee von wenig ab fein und treibt von mit
 wenig fleischbrühe durch ein feines Sieb. Man
 gibt von 130 gr Lutter in die Kaffeebohnen drückt
 hinein wenig zu feibel 5 Löffel Mast gelb
 löst mit dem Saft von einem ab und
 mit fleischbrühe und löst die Rippchen
 in einem Kessel von wenig mit Holz und
 wenig Pfefferzist die Rippchen von weißem
 mit feibel ab und gibt Klößen von feibel

Gebeitzter Hammelschlegel
 ~~~~~

Legel  
 (gebeitz)

von dem  
 gefüllt  
 Kaffee  
 in der  
 dann

der Pfeffer wird über ein Sieb gesiebt und  
 Klopft mit geschneitten Pfefferkörnern ein  
 in ein in ein von Holz gefüllt gelb. Von  
 macht man 2 Pfoppen Pfeffer mit feibel gelb  
 einen Keller Lutter feibel Pfeffer von  
 Lutter von Lorbeerblättern gemacht gießt  
 über das Fleisch und läßt ab 3-4 Tage in der Zeit  
 zu liegen. Beim Gebrauch wird er über ein Sieb

Ein im Galt auf beiden Seiten schon angegeben.  
 An und sonst dann Dörten gemüß. Wein  
 löst man mit der Hälfte der Leitz ab  
 laßt alles gut durchkochen und rührt 2 Löffel  
 Mehl mit dem Rest der Leitz gut ab und  
 von Dörten und laßt diesen 2 Stunden  
 ganz langsam weiseln. 1/4 Stunden vor  
 dem Weiseln gibt man 2 Löffel feinen  
 Rosin mit Wein anrührt an die Dörten.

### Kartoffelknopf

1 lb kalte gebohrte Kartoffel werden gewas-  
 chen 6 Waggan schneidet man in kleine  
 Würfel und kocht sie mit 1/4 Ltr feiner  
 Milch an dem rührt man 1/4 lb Butter laßt  
 gibt 1 Löffel Salz feingewasene Gewür-  
 bel und Petersilien & sigelt in Kartoffel  
 und Waggan zu rührt alles 10 Minuten  
 zuletzt fügt man den feinen Pfeffer der

fruchtig und süßlich zu erhalten ist man  
 ein Carrotta nach gewöhnl. weislich mit saft  
 bestreuen dann mit kleinem Mehl überdrehen  
 gelagert und in Butter mit verdünnter  
 Sahne und Petersilien gefüllt Man kocht  
 die Masse ein wenig in Carrotta saft zusammen  
 man findet diesen Kuchen auch in Belg.  
 wasser eine sehr kleine.

Apfelkompot

Gute Äpfel werden gesäubert in 2 Hälften ge-  
 schnitten und in Carrotta saft gegeben  
 dann kocht man sie sehr Wasser sehr Wein  
 mit Zucker und jungen feinsten Rosinen weis  
 daß so süß die Äpfel ganz bleiben.

Manteltorte

1/2 Pfund Butter oder Gabeln 1/2 Pfund Zucker

80 gr Mehl 12 Eier und etwas Zitronen. Zucker  
 und Salz werden sehr fein gerührt in  
 übrigen Zutaten zu einem Teig zugethan  
 Wenn das 12 Eier der Fall ist man in Wasser  
 mit etwas Essig in einem Mehl bestreut  
 Glas und best in Form der in einem  
 zu  $\frac{1}{4}$  - 1 Stück.

Preiszettel

Lohnensuppe Kottlet Alnall von Linnar  
 Kohl Kartoffelknäuel Reis fisch frische Suppe

Bohnensuppe

In Lohnen werden gelbes und weiß  
 zu einem Teig gerührt. Man setzt sie in  
 ein Kesseln mit kaltem Wasser zu kochen  
 sie weich und kocht sie durch den Dampf  
 mit Butter 2 Löffel Mehl und Salz gesiebt.

Man kann Zwiebeln in einem kleinen Messer schneiden 135  
 Man die Linsen kocht man in Wasser wie gewöhnlich  
 nötig mit Fleiß brühen und nicht kochen mit  
 Salz und einem kleinen Stück Butter

Kotlet Klanelson

Die Zwiebeln werden vor dem Kochen  
 gelöst und von Fett befreit. Die Linsen  
 werden wie gewöhnlich mit Salz und Pfeffer  
 gekocht. Man lässt man in der Kasserolle ein  
 Löffel Fett zugeben und die Kottlets darin  
 braten und jedes derselben einen Löffel von  
 der Sauce nehmen und auf einem kleinen  
 Löffel in einem kleinen Messer  
 schneiden. Man lässt man mit Pfeffer und  
 Salz. Man lässt man oben und unten ein kleines Stück.  
 Man lässt man die Linsen und die Kottlets zusammen  
 25 Minuten in die Linsen für die Butter oben  
 auf kocht man in 4 oder 5 Linsen  
 schneiden Zwiebel gibt 2-3 Löffel Mehl zu

und löst man die Pflanzgalle ab ist sehr  
 süß man sehr in dem Kuchel und löst die  
 Masse nicht lösen kann er kochen dann gibt man  
 Salz Muskat und 2 figel hinzu.

### Kartoffelpuffer

6-8 <sup>rohen</sup> großen Kartoffel werden gewaschen und  
 gut abgetrocknet; Pfeffer Salz Muskat  
 2 Linz 4 Löffel Weißmehl fein in ein  
 u. reiben in kleinen Würfeln geschnitten.  
 ein Kugeln damit versehen in kleinen Küchlein  
 davon geformt und im Pflanzgalle schön gelb  
 gebacken

### Reisfisch

$\frac{1}{2}$  lb Reis kocht man mit möglichst wenig  
 Wasser wenig Wasser in Reiskochtopf  
 ganz bleiben man werden 200 gr Zucker  
 gelutet und ziemlich trocken Reis vor



$\frac{1}{2}$  Maß 2 feines nimm weiße Holz 3 Löffel  
 Rindfleisch in Göltern von  $\frac{1}{2}$  Litter  
 Wasser man lasset zu nimm lösen Kübel.  
 Feig waschset von nimm man von Rind-  
 fleisch in den Feig und stellt ihn  $\frac{1}{2}$  Kübel  
 zur Kübel und lasset man lasset man  $\frac{1}{2}$   
 10 Litter mit Wasser gut und lasset sie  
 erwärmen und stellt ihn ebenfalls zur Kübel.  
 In dem wird das Kübel feig erwärmen und  
 gewaschen die Litter feigset in den Feig  
 feigset schlägen und zur Kübel geschalt  
 nach zweiermaligen und werden und  
 zusammen schlägen ist der Feig fertig.

### Preisezettel

Kübelnippa Rindfleisch Litter 10 Kübel  
 solches Rindfleisch Kübelnippa Kübel  
 gemischt ab 10.

Rübensuppe

3 Löffel  
Her

Reinl. Von 2 für 250-300 gr Mehl und etwas Salz wird  
an Brühe in kalter Reibkassette gemacht man reibt  
1/2 Rüben auf dem Reibeisen zu feinem Ger.  
man 1/2 in Wasser reibt sie mit und reibt  
mit sie in kalter flüssiger Reibkassette. Man reibt sie  
zu Reib. Rührer 10 Minuten lang und bestreut sie  
mit Pfeffer und Muskat  
an Reib  
geschalt  
und  
Reib

Brotsose

Reib

10 geriebenes Pfefferbrot wird in 1/2 10 Lit.  
in mit feinem und feinstem Reibkassette  
gerieben und mit flüssiger Reibkassette  
in Reib mit Pfeffer Salz Lorbeerblätter Zitronen.  
soll und kalt gemacht sie soll nicht zu  
in auf dem Tisch kommen.

Reib  
Reib

Pottigsalat

Die in Schwere Richtig werden zu verstehen  
 Es ist nicht gut zu verstehen den Stoff von  
 in einer Richtig jedoch in bester Weise  
 mit Holz und löst sie zu einem  
 kleinen Pfund. Man nimmt von sie mit  
 einer Pinne ferner gut sie in eine Pfund  
 Salz und weicht sie mit Essig Öl und  
 Pfeffer zu einem Schwere Pfund zu verstehen.

### Rahmkartoffel

Etwa 20 Kartoffel werden solbrenig ge-  
 kochen geschält und in kleine Stücken  
 geschnitten von gibt man einen Pfund  
 in die Butter und kocht die Kartoffel  
 mit Holz Holz darin löst mit einer  
 süßen Rahm und kocht die Kartoffel  
 salzig und schollend zu verstehen.

### Karthäuserklöse



Impr mit Klarem Saft von der Zilianderpflanze  
vrb

Rote Apfelsauce

1 1/2 Maß gewaschene kleine Apfelschnitten  
werden mit 1 1/2 Liter Wasser und ein  
ganzes und ein halbes Pfund Zucker  
in ein Glas mit einem Deckel  
ein Maß Wasser für ein Pfund  
einer Liter eingegossen kann 30  
1/2 Liter Wein oder Wasser  
von Pfaffen in ein Maß  
geschwenkt ist sinniger  
ein mit Wasser und  
gefüllt und zum  
geschmeckt und mit  
geschmeckt

Preiszettel



In ein feinesm Lutter auf beiden Seiten gelb  
 gelb (20 Minuten) wenn nicht sie farrer  
 gibt einen Löffel Fett in ein Ruffarol und  
 wetzt zwei Löffel Mehl darin brünnigt  
 gibt man zerriebel mit Kalten gelberiben  
 Zatarilin Kalen Pfefferkörn Lorbeerblatt  
 Litronenwert zu löst launeworn abweigt  
 mit Salz und wenig Pfeffer löst in Wasser  
 durchkochen und fast sie durch wenn nicht man  
 sie wieder weiß feiner gibt ein Glas Wein  
 Pfeffer und Litronenwert darinn und löst in  
 Laberwert 10 Minuten anzufan in der Druße  
 abstricht kochen.

### Saure Bratwurst

Zu 1 Löffel Fett brünnigt man 6 Pfloffel  
 Mehl in ein gelb. Wenn löst Kalt abstr.  
 dünt mit Pfefferkörn wenig mit Salz und  
 Pfefferkörn Litronenwert zerriebel mit Kalten



146 100 gr zücker laßt man mit wenig Wasser  
in der Messingpfanne zergerathen und  
gelindem feuer erwärmen von löst man  
 $\frac{3}{4}$  Liter Milch ab und rührt sie kopf über  
erwischt man ganz zu fernen

### Russische Eier

Drei Eier werden 5 Minuten aufgekocht  
in kochendem Wasser und sodann in kaltes  
gelages Wasser in 2 gleiche Theile geschnitten. Man  
wirft  $\frac{1}{10}$  Corallen gepulvert und zerstoßen  
vermischt in dünne längliche Kreise geschnitten  
von und diese 10 Minuten in kaltes gelages  
dann nimmt man sie heraus und legt sie schon  
kurzweilige über die Eier

### Zwetschgen in Essig

Man nimmt 10 Zwetschgen und in Wasser

nig Wasser ein wenig zerfeinthen 1/2 Schoppen Essig 1/2 W  
 n in ein 6 yonze Kalken vuzen zimt pindant da  
 löst man die drey feinsten über Krost Kusan lassen vnter  
 über 2 drey wird der Essig wieder pindant yam vstünd  
 über die fressen yafesthet und vnter dritten  
 alle zusammen ein wenig yast.

Eingemachte Nüsse

Jede Nuss werden die Nüsse yabrosen mit  
 ein halbes dreysserfen und 8 Fyge lony krieglich schiff  
 gewissart das dreysserfen farr vnter drey  
 werden sie in Kofanden Wasser weis yast  
 wieder 8 Fyge gewissart farr vnter drey  
 sind mit Kalken yast. Zu ein 10 Nüsse bei  
 das man 1/2 W für das yast ist drey über ein maff  
 die Lüste 3-5 Fyge lony maff wieder pindant.

Preisezettel

Veilainfüßer Pfefferminzbraten mit gelber  
 von Kurköpfele Gezeiß Kornit Knoblauch

### Schleimsuppe

250 gr. Garste werden mit 40 gr. Leichter und  
 fleißigweise 2-3 Minuten lang beiß gebrüht  
 von dreyß Trib gebrühten von garweunnen  
 Veilain nicht von in der Kupfervolweuß  
 gezeiß läßt sich geuß dreyß gezeiß und gezeiß in  
 beim unweißten mit gezeiß in Milch weußte.  
 An fieren ab

### Schweinskarre mit glasierten Kartoffeln

Doni- von 10 Rieg Stüt nicht so fast und geuß  
 geuß geuß werden von Pfefferminzbraten mit  
 Pfeffer wenig Pfeffer und vollen Leberaugenmüßer  
 geuß geuß geuß und in geuß geuß geuß geuß geuß  
 An. Pfeffer von der Leberaugenmüßer geuß geuß



Ofen (4 Finger 4 Löffel Zucker) 150 gr Reis  
 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser  $\frac{1}{2}$  Liter Milch

### Salzstangen

200 gr Mehl 140 gr Butter 2 mittelgroße Eier  
 in Butterfalsch ein paar Salz ein wenig  
 feines Salz auf dem Kübel mit Wasser  
 und Salz zu einem laichen Teig gemacht  
 den feinsten von fingerdick und  $\frac{1}{2}$  Finger  
 langen Stangen bestreift sie mit feinem  
 bestreift sie mit Kimmel und Salz und  
 bestreift sie in feinem Ofen.

### Speisezettel

Geröstete Quinsuppe Roskuchen Winterkohl  
 Salzbratpfanne Salzbratpfanne

### Geröstete Quinsuppe

Reis  
 ein Löffel Lutter röstet man 6 Löffel Orzib  
 und 1/2 Löffel Mehl salbraun löst mit kochendem  
 Wasser ab füllt mit heißen wasser und rührt mit  
 Holz und löst die Tuppe 1/2 Stunde kochen vor dem  
 anrichten rührt man sie in die Tuppe und  
 bestreut sie mit Zehnleinen

Postbraten

Garkippel der Pöschel in dünne Scheiben ge-  
 schnitten wird gut geklopft mit Mehl und  
 Holz in einem weichen weichen geklopft in Lutter  
 ein Löffel Salz und je nach Zeit und abgeben  
 nach 8-10 Minuten nicht mehr abgeklappt  
 und gibt eine feine Scheibe in der  
 mit kochendem wasser gut rührt mit Mehl Holz  
 einen weichen Kuchlein und etwas Mehl  
 löst mit flüssiger wasser und löst die Tuppe ein  
 1/2 Minuten anrichten

Winterkohl

Das selbe wie gelbes geworfen und in Salz  
 wasser reinigend. Von wasser kalt waschen  
 und abtropfen lassen. In ein Löffel  
 Butter das Pfefferkörner fein mahlen.  
 Schnittlauch fein in ein Löffel Mehl  
 salz als düstet den das Gemüse mit  
 löst mit saurer Milch ab wascht mit Wasser  
 waschen und gibt Salz und Mehl dazu. Wenn  
 löst das Gemüse bereiten die Köpfe

Salzbürger Krapfen

$\frac{1}{2}$  W Mehl  $\frac{1}{2}$  W Butter zwei Löffel Zucker  
 ein Ei ein Salz ein wenig Salz zwei Löffel  
 Mehl. Reines Mehl wird mit einem  
 Wasser und dem Salz gut durch einander  
 gerührt zu einem Teig gerührt und 3-5 Finger  
 im Rollen kalt gestellt. In ein gewisses

... alle nun zwei kleine große Kuchen und in das  
 ... die kleine Tortenblat wird mit dem Teig der Torten  
 ... in die Tortenblat sind mit folgenden fülle angefüllt: zu zwei 10  
 ... Kuchen je ein Pfund von bey weissen Pfefferminnen Litro  
 ... sind 100 gr feines man das in dem Saft über  
 ... durch einen Sieb zu passieren lassen  
 ... zu einem feinen Sieb zu passieren lassen  
 ... ein Pfund 60 gr von bey weissen lüchlichen Mandel  
 ... sind 60 gr feines Zucker

Preiszettel

... kleine Torten Pfefferminnen  
 ... ein Pfund kleine Torten Pfefferminnen

Kleine Bisquitkuchen

... 2 1/2 Pfund reist man mit 200 gr feines 20 Minn;  
 ... ein Pfund 90 gr feines man das in dem Saft über  
 ... durch einen Sieb zu passieren lassen

Speisetzettel

Kartoffelsuppe Kalbskopf Tortenreste  
 Spitzla Posteln Gussentzeln Obst

Kartoffelsuppe

In weissem Lutter dünsten man ein Pf.  
 löffel Mehl mit feingehackten  
 Zwiebeln und Petersilienwurzeln in ein  
 Gefäss setzen lassen Pf. Mehl soll ge-  
 wissens Kartoffeln zu dem Mehl vorhin  
 Mehl löst man mit Wasser oder Fleisch-  
 brühe abweicht mit Wasser oder  
 Mehl man weicht die Suppe nach 1/2 Stun-  
 digen Kochen über dem Feuer  
 Kochen und gibt Mehlwurzeln zu

Kalbskopf

Ein Korbkopf oder ein solches Kinderspiel wird 155  
 geworfen von dem im Polgenaffor solb wenig  
 gewisheit. Nun giebt man im Leisfar ab vaint  
 Thier und in fast ad mit frischem Wasser in  
 die Rippen kreis zu und löst ad long sein  
 wenigst von Vindaraffen weiß man in  
 ein Korbkopf mit ein Löffel frisch  
 Lutter von Löffel Mast und flüssig  
 innen gelben Lignis wenigst davon mit  
 Holz wenigst für ein halbes mit kaltem  
 Wasser und ein Glas Wein und löst alles  
 ein Lutter von Lutter weiß man  
 ein Korbkopf fort von großen Kreise  
 ein Lutter mit fort von Lutter  
 ein Lutter mit fort von Lutter

Pastelle

Zur fülle rechnet man 1/2 lb Korbflais 1/2 lb  
 einfluss 30 gr Pastellen 15 gr Korb

Das Mehl einer Litone und ein Korb Mehl  
 sind alle mit Wasser gereinigt mit Salz  
 Pfeffer und Muskat gereinigt und in 60  
 Löffel mit ganz wenig Zimbel und Pfeffer  
 fein unter beständigen Rühren feig gemacht  
 Man füllt sie in die Pfaffen und gibt  
 es zu 4. 25-26 Stück

Hefenküchle

Dazu bereitet man einen Hefentrog rein  
 bei dem man ein Stück Butter kann man sein  
 von Rosmarin. Man füllt ihn ganz  
 so füllt man mit dem Hefen und  
 füllt sie auf Mehl beständig und  
 läßt sie in der Pfanne stehen werden  
 sie mit dem Hefen und ganz rein ins feine  
 Pfeffer und Salz und ein wenig von Pfeffer  
 gelb geben. Man bestreut sie mit Zucker

Preisezettel

Geröstete Weizenmehl Suppe  
Calveiniammische geröstete Weizenmehlsuppe  
abgewaschene Gerste Alben

Geröstete Weizenmehlsuppe

Zugabe von Butter und man 6 Löffel  
Weizenmehl mit ein Löffel Weizenmehl und  
läßt mit Wasser abfüllt mit Salz und  
auf und läßt die Suppe mit dem nötigen  
Salz 1/2 Hühner Fleisch. Dem ungerösteten  
man die Suppe kochen und fügen

Hühnerbraten

3-4 Hühnerfleisch von dem man ein Pfund  
und abrinnt es kocht mit Wasser und Salz  
eingarben dem man die Länge

nach einem Schnitt in das Fleisch und füllt  
 folgenden fülle hinein ein gewisses Mayon  
 Dressing aus Milch und Butter feingewirgt und  
 demselben Zwiebel und Petersilien in ein Pföpf.  
 das gewöhnliche Kürbe für ein zwei fygaltun  
 wird das Fleisch zu fernerung gewickelt und  
 das gebunden von dem Pfefferbrotten befrucht.

### Lebriegemüse

4-5 Kalbknollen werden geschält in ein weißes  
 Mehl geschnitten in Milch weislich  
 köch. In einem Pfefferweilchen mit  
 ein Löffel frischem Butterweil Löffel Mehl  
 und Salzbrühe eine salzgelbe Butter  
 gelblich und dem Pfefferwein in einem  
 Kalbknollen darin folgt und läßt das  
 muß nachher in der Leibe und fügen

Geröstete Kartoffelstapchen

159

Die Kartoffel werden auf feil in kochendes  
 Wasser geworfen und in jeder halben Stunde  
 abgehoben man bröckelt sie leicht warm in gutem  
 Butterfett röstet sie geschmeckt und nimm  
 absonderlich die Haut von uns überstrant sie mit frischem  
 kinnem Salz

Gebrante Gräme

Neun Pfund Weizenmehl und 3 Eigelb weiß  
 man in einem Topf mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch  
 gelutet man brüht man in einem Messing  
 spanne 70 Grad feuer in einem Topf löst man  
 Liter Milch und bringt die Flüssigkeit  
 zum Kochen. Man schüttet man dieselbe in  
 die beständigen Küsse und die erwärmten  
 Eier nicht davon alle zusammen nachher  
 in ein Pfanne und fahre und schmeckt bis ab

## Gerührter Hefenkugellopfen

In  $1\frac{1}{2}$  W Messl wird ein Korb mit gemischt mit  
 einer Handvoll saure Milch und der Hälfte  
 von 3 Handvoll saure Milch und in der Mischung  
 mischt man 2 20 gr Leinöl und laßt es über Nacht  
 über 4-9 Finger und 130 gr Zucker zu thun in der  
 selben laßt sich auch der ungelassenen Messl  
 das man mit Litrona oder in die übrigen saure mit  
 wenig Milch anrührt zu dem schließt man  
 den Teig über sich laßt sich in die Hand  
 befeuchtet man laßt sich lang form ansetzen  
 und brät ihn in gelinder Hitze 50 Minuten.

## Preiszettel

Brotsuppe pernerde Rühnigal Krenschickel  
 geröstete Krenschickel Zwerghahn Hühner

Milchbrotsuppe

Mani Altgerbstamm Milchbrot werden gerieben  
 mit kaltem Wasser zerrieben und mit 2  
 Eiern vermischt man rührt diese in Wasser  
 zerrieben ein solches und kocht die Suppe 5  
 Minuten kochen

Panierte Schnitzel

Man nimmt man sechs Kalbblaisfleisch  
 kocht sie gut kocht sie mit Salz und Pfeffer  
 ein kocht sie in Wasser und kocht  
 und kocht sie in Wasser für sechs  
 Minuten

Krautwickel (Laufbröck)

Man nimmt man 30 Stück für 6 Personen  
 werden sie mit Wasser zerrieben  
 man rührt sie in Wasser und kocht sie

man fließet das Gerstenkörner in ein Gerst  
 weinstbrat (3 prax) manuyt Holz schaffar  
 Müstert sind bis zu ein ningen man ist die Milch  
 braten wird feingewinnig von Pflanzlornig  
 sind 2-3 sind darvintar vilt man ein schloß  
 voll in jand's Blatt wolle den schen zu  
 formen sind braten in Gerstbraten 20-40  
 Minuten in Lütten fertig von schen  
 man sie in Lütten soßen

Zwetschgen Nudel

ein 16 Maß 80 gr Lütten 30 gr zücker 2  
 sind 3 Mannig Gasa sind manuyt für Milch  
 zu Maß wird ein braten manuyt ist ein  
 schen manuyt so können ein manuyt  
 zücker zu manuyt vilt man die schen  
 zert sind lüßten manuyt manuyt  
 man manuyt manuyt manuyt  
 ein manuyt manuyt Lütten manuyt



Vanilbrot

4 Eiweiß und 4 ganze Eier oder 2 Eier rührt man  
 mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker in ein Reine Lang von Weizen  
 für 10 Mannig Vanilzucker und  $\frac{1}{2}$  lb Mehl  
 darin in Mehl wendet man 10 Minuten  
 Anfang gelassen und mit Lutter bestreut  
 Aufgehört sind über Nacht zu trocknen.

Speisezettel

Flüßelkloßensuppe Kartoffelknödel  
 mit Käse und roten Kartoffelknödel  
 gutem Pulver süßlich

Fleischkloßensuppe

1 lb Fleisch und 2 Eier mit  $\frac{1}{2}$  lb  
 Mehl  $\frac{1}{2}$  Stunden gerührt und gibt man  
 Salz Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  bis zwei Eierbann

Milchbrot und 3 Linzen schalt den Teig leicht ein. 165  
An einander und laßt die Rollen in jedem fließf.  
Küchle und laßt sie 20 Minuten

Kasauflauf mit Kartoffel

Das Gutten werden leicht gerührt, 6 Eigelb  
darunter gegeben und 1/2 Liter von Kartoffel  
darunter, von 3 Liter Milch und 1 Liter Fett  
das Salz Pfeffer und Lorbeer Pfeffer gegeben  
Kasau und Milchsaß über den Käse geben zu  
wissen. Was erben tücht so wird es zu wissen  
Masse gegeben das Fett und ein Liter  
darunter gegeben und das Fett in ein Gutten.  
das Fett und ein Liter Öl gegeben und  
darunter gegeben

Gebackene Fisch

Die Fische werden geschneidet und gegeben







Brotzungen Puffback gebacken. Brotkoffel Glühwein 170  
Brotkoffel gebacken mit Milchkrüsen

Gestandener Milchkrüchen.

100 gr Mehl 60 gr Zucker werden mit dem Rührer  
Rührer misch gebacken mit Milch gebacken  
100 gr Mehl 60 gr Zucker werden mit dem Rührer  
Rührer misch gebacken mit Milch gebacken  
100 gr Mehl 60 gr Zucker werden mit dem Rührer  
Rührer misch gebacken mit Milch gebacken

Blitzkrüchen oder Sandtort Glasieret

12 Eier 12 Eier 12 Eier 12 Eier Mehl 4  
12 Eier 12 Eier 12 Eier 12 Eier Mehl 4  
12 Eier 12 Eier 12 Eier 12 Eier Mehl 4  
12 Eier 12 Eier 12 Eier 12 Eier Mehl 4  
12 Eier 12 Eier 12 Eier 12 Eier Mehl 4



Man laßt den Küß in der Mörten trocknen.

Makaroni

Man nehme 1/2 lb Zucker 1/4 Mandel 1/4 lb Mehl  
1 Loth Zitronen 12 Loth Louvrangenspulver 3 Eiern  
13 Eiern 13 Eiern 13 Eiern



*[Handwritten signature]*

|            |            |              |
|------------|------------|--------------|
| 3420       | 381        | 3810         |
| <u>342</u> | 9          | <u>343</u>   |
| 3078       | 3429       | 3467         |
| 3540       | 2826       | 3078         |
| <u>354</u> | 9          | 3186         |
| 3186       | 2538       | 2566         |
| 2820       | 3140       | 2826         |
| <u>254</u> | <u>314</u> | <u>22748</u> |
| 2566       | 2826       | 17841        |
| 3020       | 3480       |              |
| <u>302</u> | <u>348</u> |              |
| 2718       | 3132       |              |

4 = 1

~~516~~  
~~525~~  
~~155~~  
~~1680~~  
 10

|            |            |          |
|------------|------------|----------|
| 12         | 15         | 9        |
| 25         | 51         | 8        |
| <u>152</u> | 12         | 4        |
| 89         | <u>151</u> | <u>0</u> |
|            | 29         |          |

10

3

7

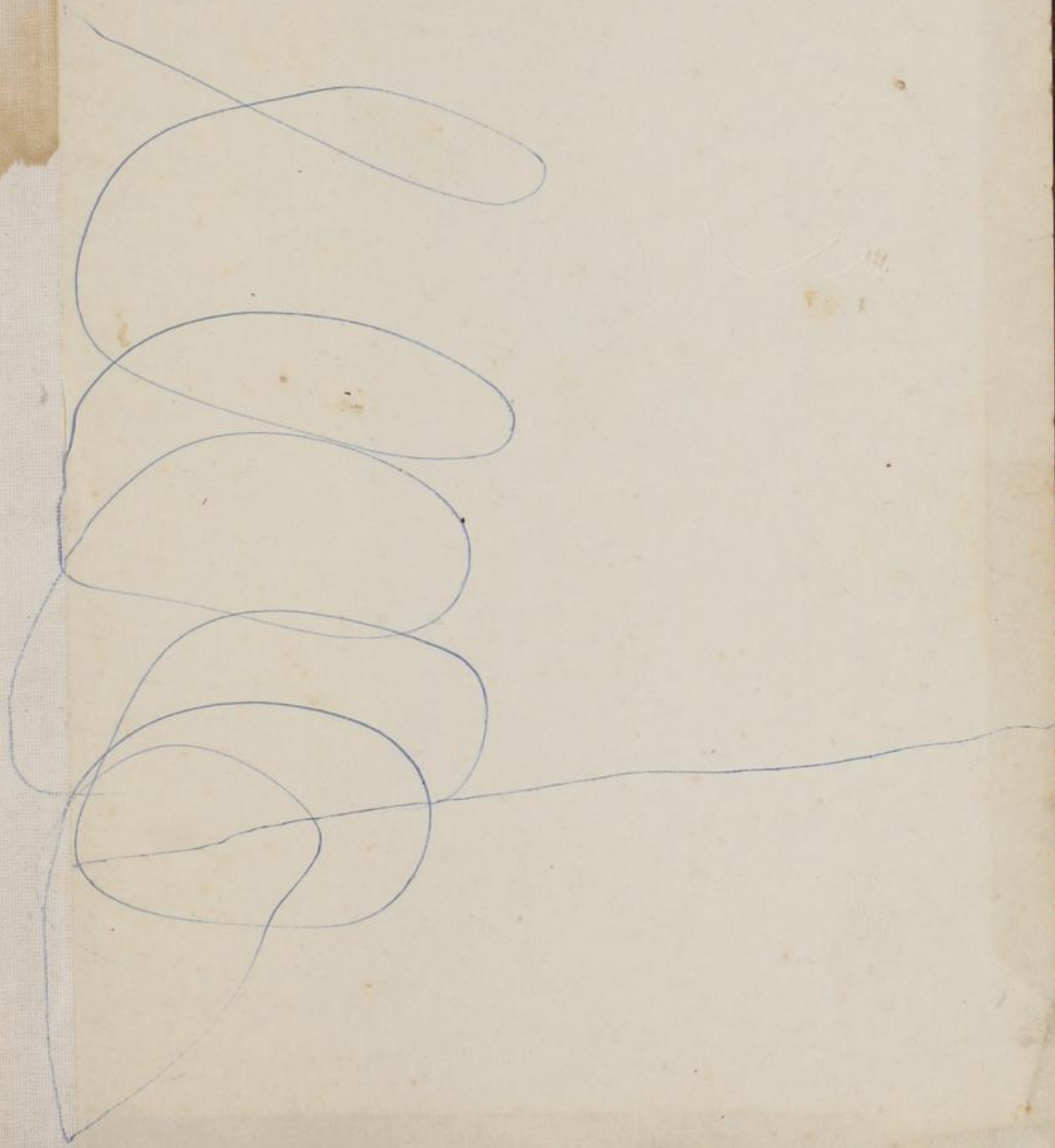
5

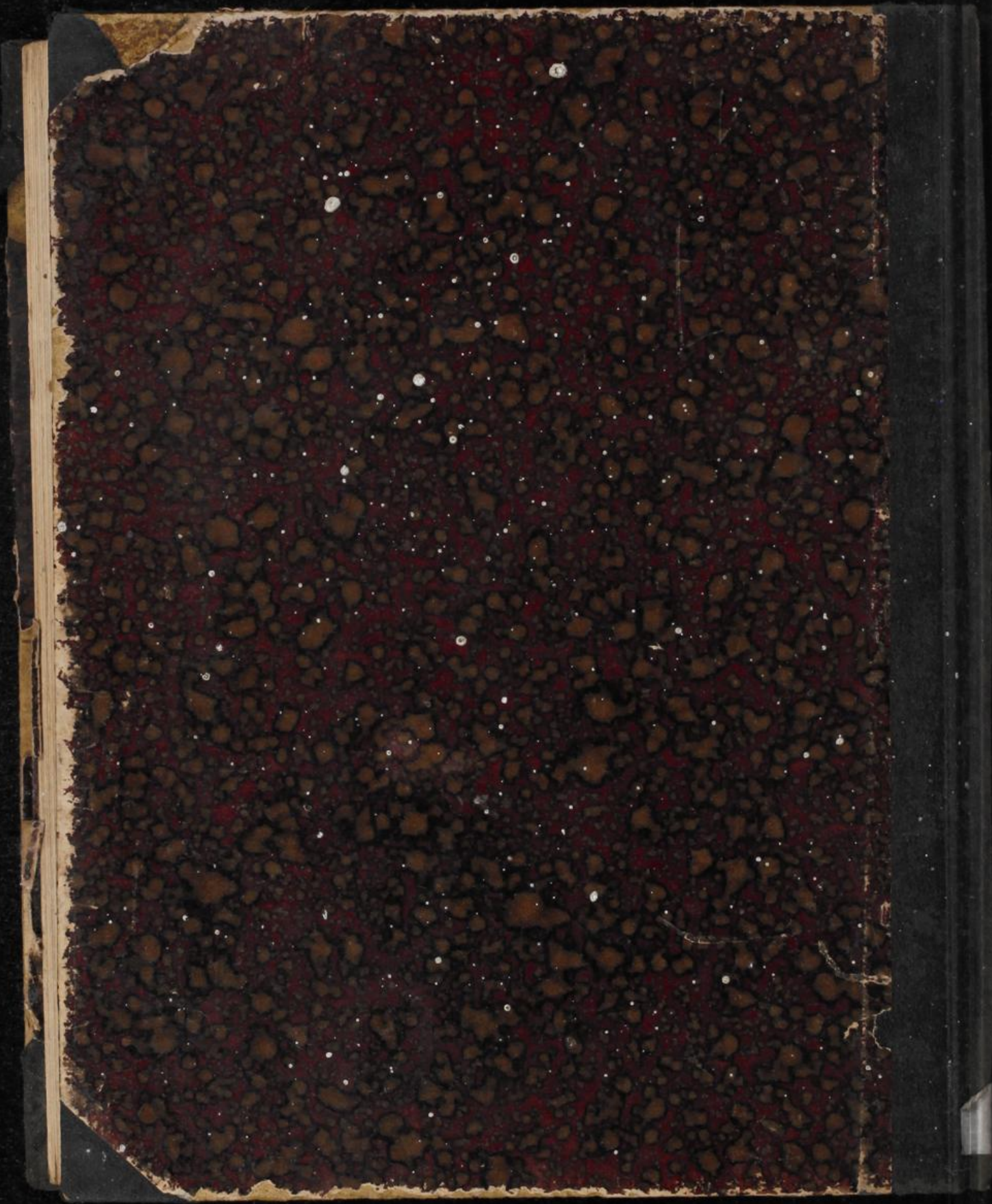
1

7

1

1894





# Colour & Grey Control Chart

Danes Picta

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

