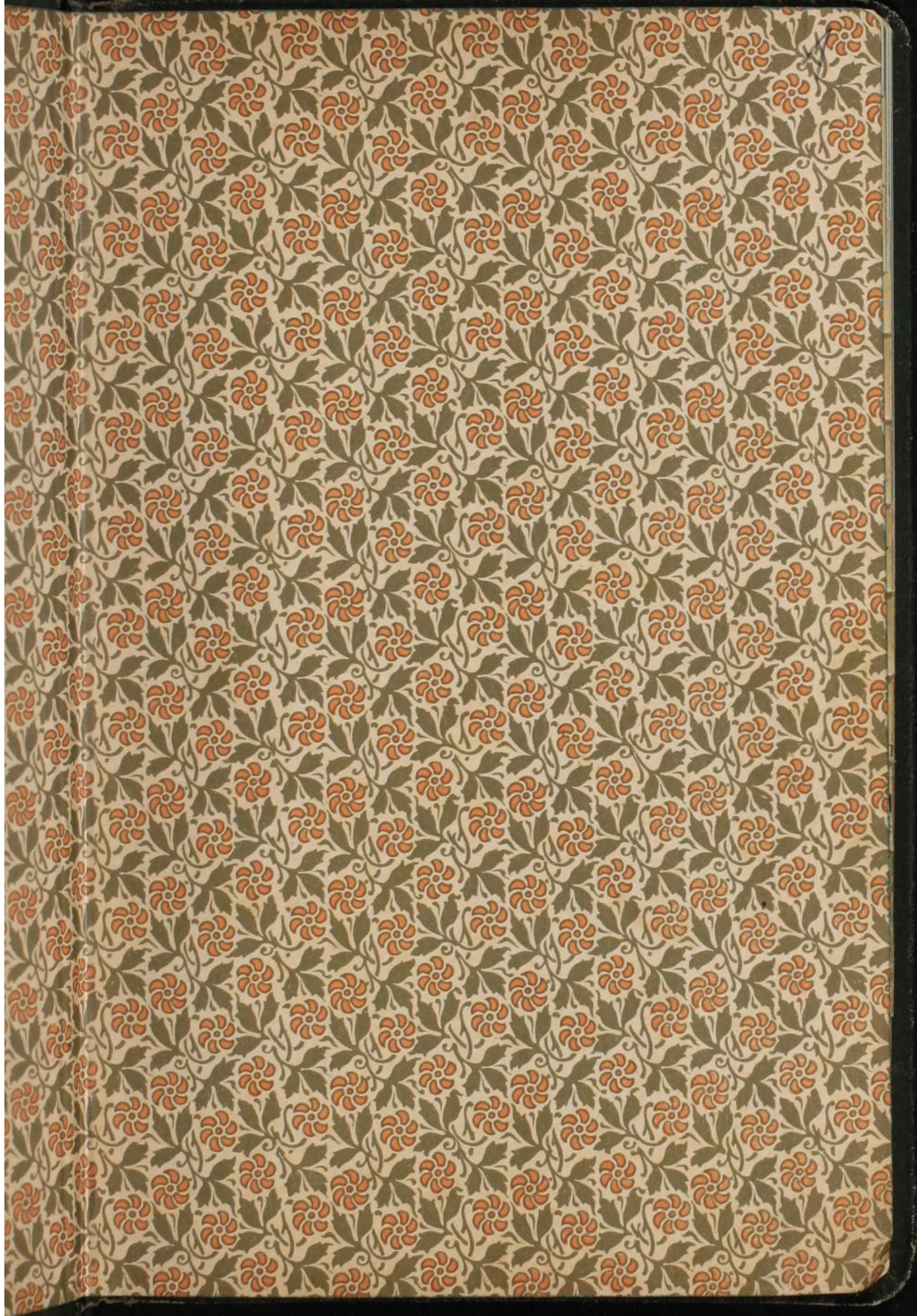


# Kochbuch

1







Wälten  
Wälten  
auftragen  
auftragen  
auftragen  
auftragen  
auftragen  
auftragen  
auftragen

im Fond.

mit  
l  
al.

Suppen

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Am  
Lamm  
Ein  
Am  
Grill  
Kurg  
Lamm  
Lamm

10  
Am  
10  
10  
Lamm  
Lamm

Am  
Lamm

King

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

U  
Lamm  
Zin  
U  
Zill  
K  
L  
L

10  
U  
10  
10  
L  
L

U  
L

L

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

U  
Lamm  
Linn  
Linn  
Linn  
Linn  
Linn  
Linn  
Linn

10  
U  
10  
10  
Linn  
Linn

U  
Linn

Linn

5

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Für so  
Kund f.  
Grill a  
Kurg i  
Kort f.  
Kort f.

10  
Mr  
10 G  
10 G  
Linn  
Kort f.

Mr  
Linn

10  
Linn

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Lin so  
Knd f.  
Gill a  
Krog i  
Knd f.  
Knd f.

10  
Mr  
10 G  
10 G  
Linn  
Knd f.

Mr  
Linn

King,

7

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Linson  
Wendell  
Gill  
Kroger  
Dorff  
Dorff

10  
Mr  
10  
10  
Linn  
Dorff

Mr  
Linn

ing

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Lin so  
Knd f.  
Gill a  
Krog i  
Knd f.  
Knd f.

10  
Mr  
10 G  
10 G  
Linn  
Knd f.

Mr  
Linn

10  
Knd f.

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Jim so  
Wm J  
Jill a  
Wm J  
Wm J  
Wm J

10  
Wm  
10 G  
10 G  
Wm  
Wm J

Wm  
Wm

Wm

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Lin so  
Knd sp  
Grill a  
Kurg i  
Kor ff  
In Jca

10  
Mr  
10 G  
10 G  
alm  
to f

Mr  
Lamm

King

11

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
Lamm  
Lin 10  
Wind by  
Grill a  
Kurg i  
Vost 1/2  
In 1/2

10  
Mr  
10 1/2  
10 1/2  
Lin  
to f

Mr  
Lamm

King

Am by  
Vost 1/2  
unt  
gr 1/2  
non of  
Klin  
Kly

Kunt  
Lamm, the  
Klinfel  
non gr  
Kunt  
Kunt

Reisfleisch.

Am besten wird man Rindfleisch dazu.  
Vor Reis muß erst wenig gekocht sein,  
und wird dann durch die Maschine  
gedreht. Dann macht man eine Sauce  
von gewässerten Hack mit Essig u. ungarisch  
Klein wenig Zucker. Dann wird alles,  
Reis u. Zucker untereinander vermischt.

Zuckerkuchen.

Zuckerkuchen wird wenig gekocht u. in Stücke geschnitten,  
ebenfalls werden die Zucker geschnitten in  
Stücke. Dann macht man eine braune Sauce  
von gewässerten Hack mit kirschiß Essig davon u.  
womöglich gütlich alles zusammen, u. läßt es  
nochmal kirschiß heiß werden.

Fleischspeisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Lin 20  
Wm J.  
Gill a  
Knox  
Wm J.  
Wm J.

10  
Wm  
10  
10  
Wm  
Wm

Wm  
Wm

Ging

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Lin 20  
Und f  
Grill a  
Kurg i  
Sas f  
In f

10  
Un  
10 f  
10 f  
Lin  
to f

Un  
In

Gring

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Lin 20  
Wm f  
Jill a  
Krog i  
Dor f  
Dor f

10

Wm

10 f

10 f

Lin

Dor f

Wm

Dor

Lin

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Jim so  
Wm Jy  
Jill a  
Krog i  
Dor Jy  
Dor Jy

10

Wm

10 Jy

10 Jy

Jim

Dor Jy

Wm

Dor

Jim

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Fin 20  
Und f  
Grill a  
Kurz i  
Dor ff  
Dor Ga

10

Ur

10 G

10 4

alm

to f

Ur

am

King

juin  
ad m  
ad m  
Kann  
foi/3  
allm  
Kutun  
langp  
Kochu

Uen  
Uin  
Uyf  
Uit  
am  
men  
Lap  
Lap  
Uaf

Lublin d. 4. 1. 1919.

## Rindfleischbraten.

Zunächst klopft man das Fleisch tüchtig, damit es mürbe wird. Dann bestreicht man es mit Mehl, damit es schön gebräunt, u. dann kommt das Fleisch in Dampfentweiser mit Fett u. schmort den Braten an allen Seiten schön braun. Ist es etwas kleiner, so gießt man langsam etwas Wasser zu u. läßt den Braten weiter schmoren bis er weich ist.

Quetsch.

Man schneidet Rindfleisch in kleine Stücke, salzt es u. bestreicht es mit Mehl. Dann kommt es in heißes Fett u. dort läßt man es schön braun anbraten. Ist es braun, so gießt man ein wenig Wasser hinzu u. läßt es weiter schmoren. Zuletzt gießt man ein wenig Wasser mit etwas Mehl zu.

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Filt-Lochen.

Am besten eignet sich die Pindropfeln dazu. Daselbst muß  
für gelblich <sup>u. Tabakwaren</sup> ~~farblos~~ sein. Man setzt man eine Handvoll u. läßt  
das Litter tüchtig feil waschen, daß die ortunterst bräun  
sich. Dann gibt man das Filtpapier in das Litter und

~~am besten~~ läßt es unter fortwährender Leinwand mit der  
Füll' a Litter u. tüchtigem Wasser 20 Minuten braten.

Wozu später kann man noch etwas Wasser zugeben und  
das Filtpapier festig ist, säubert man die Trichter mit etwas  
des Filtpapier ab.

10  
U  
10 G  
10 f  
am  
so f

W  
am

ging:

mit  
li/2  
sein  
mit  
et wo  
Am.  
a mit  
et-  
Amis

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

And for  
Gill or  
Hargi  
Dorff  
Dorff

10  
U  
10 G  
10  
am  
to f

W  
am

Ging

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

And for  
Gill a  
Kurg i  
Dorff  
Dorff

10  
U  
10 G  
10  
d  
to f

W  
L

Ging

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

And for  
Full a  
Kurg i  
don't  
In Jan.

10

Un

10 G

10 G

Un

to f

Un

Un

King

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Went for  
fill a  
Kurogi  
don't  
don't

10  
W  
10  
10  
don't  
for

W  
don't

King

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Handwritten notes on a small strip of paper, possibly a label or index card, containing the following text:

Handwritten notes on a small strip of paper, possibly a label or index card, containing the following text:  
Dear Mr.  
Dear Gen.

10

Mr

10

10

Dear

to f

Mr

Dear

Handwritten notes on a small strip of paper, possibly a label or index card, containing the following text:  
Dear Mr.

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Handwritten notes in cursive script, possibly including the words "Handwritten", "Dear", and "Dear".

10

Handwritten word, possibly "Dear".

10

Handwritten word, possibly "Dear".

Handwritten word, possibly "Dear".

Handwritten word, possibly "Dear".

Handwritten word, possibly "Dear".

Handwritten word, possibly "Dear".

Handwritten word, possibly "Dear".

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

W. H. W. G. i  
W. H. W. G. i  
W. H. W. G. i

10  
W. H. W. G. i  
10 G.  
10 G.  
W. H. W. G. i  
W. H. W. G. i

W. H. W. G. i  
W. H. W. G. i

W. H. W. G. i

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10 King  
10  
10

10  
10  
10  
10  
10  
10  
10

10  
10

10  
10

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Handwritten notes on a small strip of paper, possibly a label or a page from another book, pasted onto the left edge of the main page. The text is written in cursive and includes the words "Handwritten", "Dont", and "Dont".

10

Handwritten word, possibly "Dont"

10

Handwritten word, possibly "Dont"

Handwritten word, possibly "Dont"

Handwritten word, possibly "Dont"

Handwritten word, possibly "Dont"

Handwritten word, possibly "Dont"

Handwritten word, possibly "Dont"

Handwritten text on the right page, including words like "Handwritten", "Dont", and "Dont".

Handwritten text on the right page, including words like "Handwritten", "Dont", and "Dont".

Handwritten text on the right page, including words like "Handwritten", "Dont", and "Dont".

## Koflreiben. Müs.

Zuerst pulverisiert man die Koflreiben in Stücken,  
 u. läßt sie dann wenig kochen mit Salz u. Rindfleisch  
 wenn sie dann sind, kocht man sie wenig  
 die Mehlkörner, u. läßt sie dann noch einmal auf-  
 kochen u. seigt sie dann mit Weizen Mehl an.

## Moflreiben.

Zuerst pulverisiert man dann wenig kochen  
 lassen mit wenig Wasser u. Salz. Wenn  
 sie wenig sind, seigt man sie mit Mehl  
 an, u. läßt sie noch mal aufkochen.

Meißkoff. Meißkoff. <sup>Meißkoff</sup>

Zuerst kocht der Koff in Wasser <sup>Meißkoff</sup>  
 bleibt darin, bis er unter kocht. Dann  
 wird er abgeseigt u. wenig in Mehl  
 getrocknet. Dann macht man eine Mehl Ein-  
 brunn mit Fett, u. gibt den Koff unter  
 setzen u. läßt ihn gar kochen.

Gemüse

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
EierspeisenGelees und  
GefrorenesEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

1st Pa.

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

1st of Oct.

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

1870

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

1st of

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Kartoffel-  
speisen

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

4 10 h  
1. 7  
griff

10 1/2

10  
10  
10  
10  
10  
10

10  
10

10

Kartoffelklöße.

Berlin N. J. 6. 12. 16.

4 ~~10~~ Kartoffeln 2 Löffel Salz  
1. Mehl 50 gr. Butter od. Fett  
geröstete Krumen.

- Kartoffel-  
speisen
- Salate
- Mehl-  
und  
Eierspeisen
- Gelees und  
Gefrorenes
- Ein-  
gemachtes
- Pasteten
- Backwerk
- Getränke
- Diverses

10

Un

10 G

10 1

Un

to f

Un

Un

Un

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

Un

10 G

10 1/2

Un

for f

Un

Un

King:

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

Mr

10

10

10

for

Mr

10

10

Salate

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

Mr

10 1/2

10 1/4

dim

to f

Mr

dim

King

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

10

10

10

10

10

10

10

10

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

Un

10 2

10 1

Un

to f

Un

Un

Un

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

Mr

10

10

10

for

Mr

Mr

10

41

Mehl-  
und  
Eierspeisen

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10

Urn

10 G

10 G

Urn

For f

Urn

Urn

Urn

2 Lili  
Hansl  
Zins  
man  
Lilien  
Lilien  
Zins  
Lilien  
Lilien  
Lilien

14 10

14 10

14 10

Küchelarbeitsart.

2 Liter Milch 600 gr. Kücheln 200 gr. Zucker 1 Packel  
 Kausellzucker 1 Ei 1 1/2 Löffel Feinmehl 2 1/2 Löffel Wasser  
 zuerst läßt man die Milch kochen, dann läßt  
 man die Kücheln eingeweicht. läßt die zu einem  
 dicken Saft kochen. Dann rührt man das Feinmehl,  
 den Zucker u. das Wasser kühlig zusammen. Das  
 Feinmehl muß man zu Tefeln schlagen u. dann  
 alles noch mal untereinander verrühren u.  
 dann backen.

Kücheln.

1/4 lb 1 Maß. 1 Ei, 1 Löffel Wasser od. Milch, Tab.

Tefelbacken.

1/4 l Milch, 125 gr. Mehl, 3 Eier, 20 gr. Zucker  
 Tab.

Gründbacken.

1/4 l Milch, 50 gr. Zucker, 100 gr. Grund, 3 Eier Tab.

Mehl- und Eierspeisen  
 Gelees und Gefrorenes  
 Eingemachtes  
 Pasteten  
 Backwerk  
 Getränke  
 Diverses

10 1/2  
10 1/2  
ch  
for f

Mr  
Lm

King

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

10 1/2

46

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

10 1/2  
10 1/2  
ein  
Kor f

Wu  
den

King

1 1/4  
Glas  
Zeit  
die G  
Samm  
not

Zeit  
Samm  
not

Zeit  
Samm

Zeit  
Samm  
not

Wasser - Gelson.

1 1/4 l Wasser 200 g Zucker 3/4 l Wein u. 25 Lbl.  
Gelatine. Man lässt zuerst das Wasser u. den  
Zucker zusammen aufkochen, dann gibt man  
die Gelatine hinzu u. lässt sie zerfallen u.  
dann den Apfelsirup, u. dann alles zusammen  
noch mal für 1/2 Stunden lassen, aber nicht kochen.

Wasser - Gelson mit Äpfeln

zuerst lässt man <sup>einige</sup> Äpfel in Wasser  
ganz weich kochen. Dann gibt man etwas  
Wasser ungefähr 1 Liter u. 100 gr Zucker u.  
dann 30 Lbl. Gelatine. Das alles zerfällt  
man dann alles auf den Äpfel, u. lässt es  
festwerden.

Obwohl kann man es mit der Apfelsirup u. weißer Gelatine  
u. einem Feinsten machen.

Geleesirup mit Zitrone.

Auf einem Liter Flüssigkeit, Feinstpulver u. Zitronensaft,  
versetzt man 60 gr Zucker. Man hat Tafel Zucker, nicht  
man langsam den Geleesirup u. u. lässt es 10 Min.  
für 1/2 kochen. Dann wird es zu Tafeln gepflanz.

Gelees und  
Gefrorenes

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Am  
to f

W  
Am

King

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

dir  
to f

W  
L

ing

49

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Am  
to f

W  
L

King.

50

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

am  
to f

W  
m

King:

51

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

alm  
to f

W  
lan

King:

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

107

Mr  
son

King:

53

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

107

Mr  
van

King:

54

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

107

W  
L

King

55

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

107

W  
L

King:

56

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

107

W  
L

King

57

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

W  
L

W  
L

58

Backwerk

Getränke

Diverses

W  
L

ing:

59

Backwerk

Getränke

Diverses

Mr  
San

King

60

Backwerk

Getränke

Diverses

W  
L

King

61

Backwerk

Getränke

Diverses

1/2 Sp  
14.  
4 Bar

1 Sp  
Tijuan  
Rim  
Lang

250 gr  
62 "  
250.  
32.  
62.

1 1/2  
1  
1/2.  
Bar

Bar  
Bar

Bar

Quirborte

1/2 Pfd. Quirb, 2 Eier des Quirb z. Teehan 1 Pfund  
 1/4 Zucker 1 P. Lactulose 1 großer Löffel Rühr  
 4 Kartoffeln 1/2 Tasse Milch

Kartoffelborte

1 Pfd. gewaschene Kartoffeln 3 Eier d. Quirb z.  
 Teehan 1 Pfund, ein Teller Zitronen 1 Teelöffel  
 Rühr 1/4 d. Zucker 1 P. Lactulose u. 1 Stunde  
 lang backen.

Alte Feingehäufige. Linder W. d. 6. 12. 16

250 gr. Feing od. Feing	1 1/2 gr. Rührer
62 " Zucker	1 1/2. Kartamon
250. Mehl	1 1/2. Zimt
32. Zitronat	4. Pfeffer
62. Kardel gestossen	62. große Mandeln

Feingehäufige.

1 1/2 d. Mehl	1/2 Ltr. Milch
1 " Zucker	1 Teelöffel Mehl
1/2. Rührkraut od. Feing	Zimt
Kartamon 1 Teelöffel	Rührer

Backwerk

Getränke

Diverses

Printen

1 1/4 Ad Zincker	1/4 Ad Zitronat
1/8 Ltr Milch	Kardamom, Quind, Zinck, Kalken
3 Zinn	1 Ad Handig Zincker
2 Ad Mess	2 Teelöffel Kattapfe 1/2 Tasse Milch
1/4 Ad Mandeln	1 Tasse Joug 3. Mandelblum

Zug über Nacht setzen lassen

Wokroun von Gaspellocken.

2 gr. Tassen Mess	2 Eßl. Milch
1 . . . Gaspellocken	1 abgewaschene Zitronen r.
1 . . . Zincker	Kast u. 1/2 Zitronen
2 Teelöffel Lackgülden	1/4 Ad Lutter

Lauf mit Lutter streifen  
 kleines Gebäck z. aufrollen u. aufstreifen

125 gr Lutter	} pfänning reifem sterns Mandeln.	1 Ad Mess
4 ganze Zinn		6 gr. Zinsschmelz
2 50 gr. Zincker		

Blumen Joug od. Tzwingkuchen

500 g Joug	65 g Zitronat	8 g Kattapfe in
125 . Lutter	125 . Kardid gest.	Rosmarinwasser essl.
500 . Mess	3 g Kalken	125 g süße Mandeln
	3 . Kardamom	
	3 . Zinck	

Joug

Reis- und Pfefferkuchen.

J. 16. 1. 19.

400gr Lutter 125gr gepöckte geräucherter Pfeffer  
 1/2 " Zucker 125 " Mehl Pfeffer  
 1/2 für Pfeifung reifen 1/2 1/2 L. Backpulver  
 1/2 abgeriebenen Zitronen  
 zerlegt die Lutter, dann den Zucker mit dem  
 Backpulver Pfeifung reifen, dann 1/2 Ei dazu,  
 dann langsam Mehl hinzugeben. Und zuletzt die Pfeffer  
 dazu, dann den Teig ausrollen, Formchen  
 ausstechen, mit Marmelade füllen. Dann  
 15-20 Minuten backen. Dann das restliche 1/2 Ei  
 zerstreuen und in den Ofen geben.

Apfelkuchen!

J. 18. 1. 1919.

Man macht einen reifen Apfelkuchen mit  
 etwas Lutter. Dann soll man <sup>ein wenig</sup> Pfeffer  
 hinein geben. Spritzt zu erst etwas zerhackte  
 Tümpeln, dann ganz langsam das Mehl  
 Apfel dazu mit etwas Pfeffer. Dann  
 soll man alles zusammen in. backt ab in  
 für 1/4 St. backen.

Kuchen

in Milch  
aufsteigen

aus re.

Apfel

apfel

in

in Milch  
backen

Getränke

Diverses

Zinlofen Zinlofen.

1 1/2 lb Stuhl Kartamon 2 Melken, und 3 Zinlofen  
 1 " Zinlofen Zimt stund Zinlofen  
 1/2 " Zinlofen u. stund Tynig Zinlofen, Zinlofen u. Tynig zinf. anflöfen.  
 1 Teelöffel Balsam od. Pottasche dann alles nachher langsam  
 in drei Tieg geben unter fortwährendem Rühren, dann langsam  
 backen.

Zinlofen gebunden

1/4 lb Lutter od. Margarin 1 Teelöffel Kamillenzinlofen  
 1/4 " Zinlofen, 1 lb Stuhl, 2 Linn. 1 " Lackzinlofen.  
 Zinlofen u. Zinlofen anflöfen in Zinlofen.  
 1 1/2 lb Stuhl 1 Teel. Pottasche } Zinlofen u. Lutter  
 150 gr. Zinlofen 6 Mel Kartamon zinf. anflöfen, dann alles  
 1/2 lb Zinlofen 1 Teel Zinlofen zinf. anflöfen.  
 50 gr Lutter od. Margarin 1 " Melken dann alles nachher in  
 Tieg in über Nacht backen lassen

von  
 Zinlofen

Mollan 2 1926.

2 ltr Maiz

5 " Zucker

 $\frac{3}{4}$  ltr bitter Mandeln

1 ltr Lutter

1  $\frac{1}{2}$  ltr Jafa Vanille Marsh-P, Zitrona

3 ltr Popinur zum Jelfe

Mollan 1927.

2 ltr Maiz

5 " Zucker

1 ltr bitter Mandeln

1  $\frac{1}{2}$  ltr Jafa 1 ltr Lutter

Vanille Marsh-P u. Zitrona

3 Liter Jafel zum Jafel

Getränke

Diverses

Asakpfehen 100 Form

4 Eier  
1 Tasse Öl  
1 " Zucker  
{ 4 Pak. Pudding }  
2 Sahne  
2 Mandel }  
2 Teel. Backpulver  
1 Vanillinzucker

Blätterteig  
{ 1 Würfel Sahne }  
1 Becher Quark }  
250 Mehl }  
zum Teig kneten, dann  
1 Tg im Kühlschrank stehen lassen,  
dann anrollen in 4 rechte  
eckige Platten, füllen Quark, Musm.  
Äpfel, dann mit Pudding  
bestreuen.

von

ging

## Quarkstollen !

- 1 Kg. Mehl  
 500 g. Quark  
 500 Butter  
 5 Eier  
 2 Backpulver  
 2 Vanille Zucker  
 Zitronenschale Mandeln und  
 Rosinen nach Geschmack.

lassen,  
 abete  
 Musm.  
 in der  
 en.

Getränke

Diverses

was

1891  
1892

66

Getränke

Diverses

11

11  
11

67

Getränke

Diverses

1891

68

Diverses

1891

69

Diverses



70

Diverses

100  
100

71

Diverses

1891

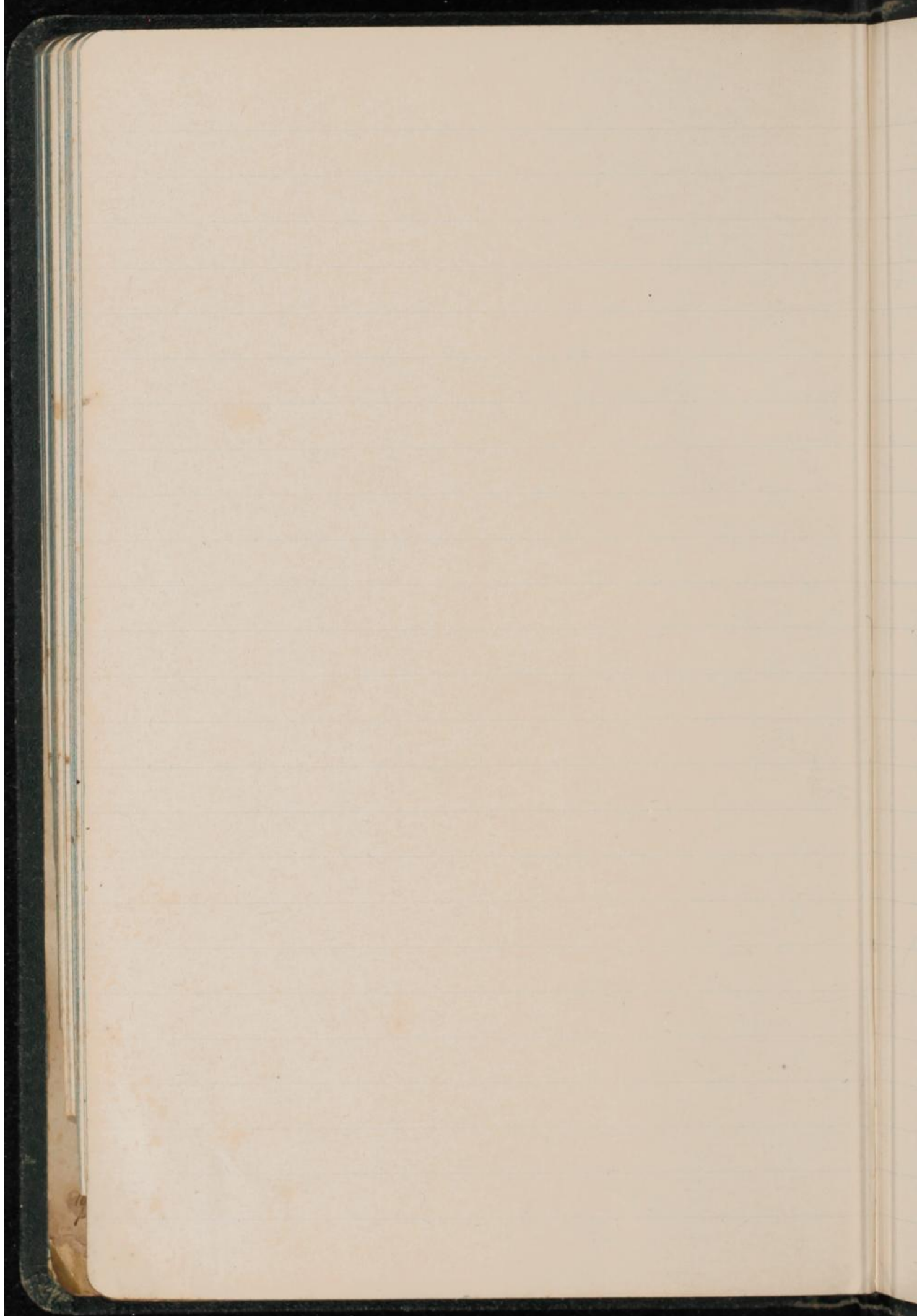
72

Diverses

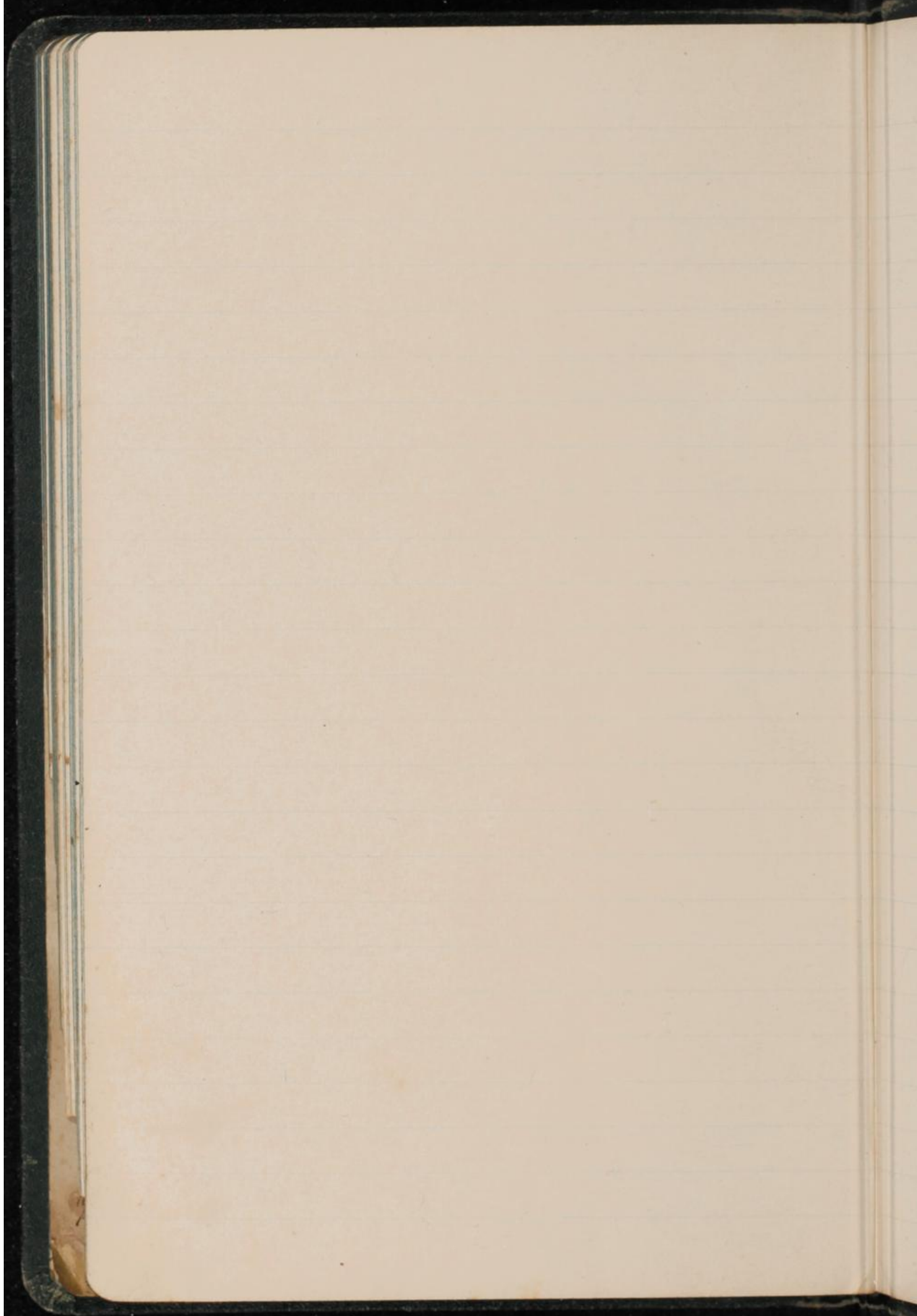
1891

73

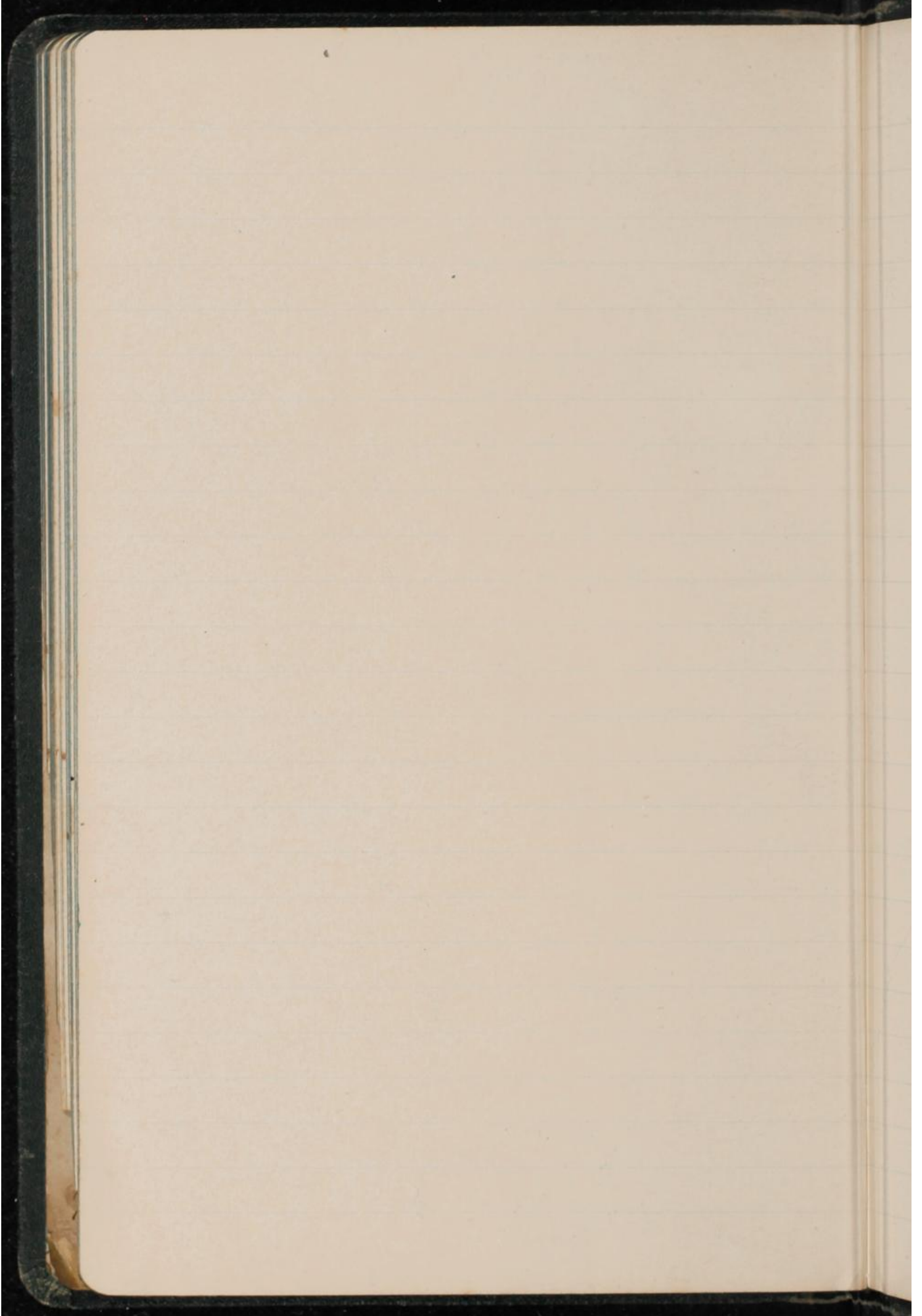
Diverses



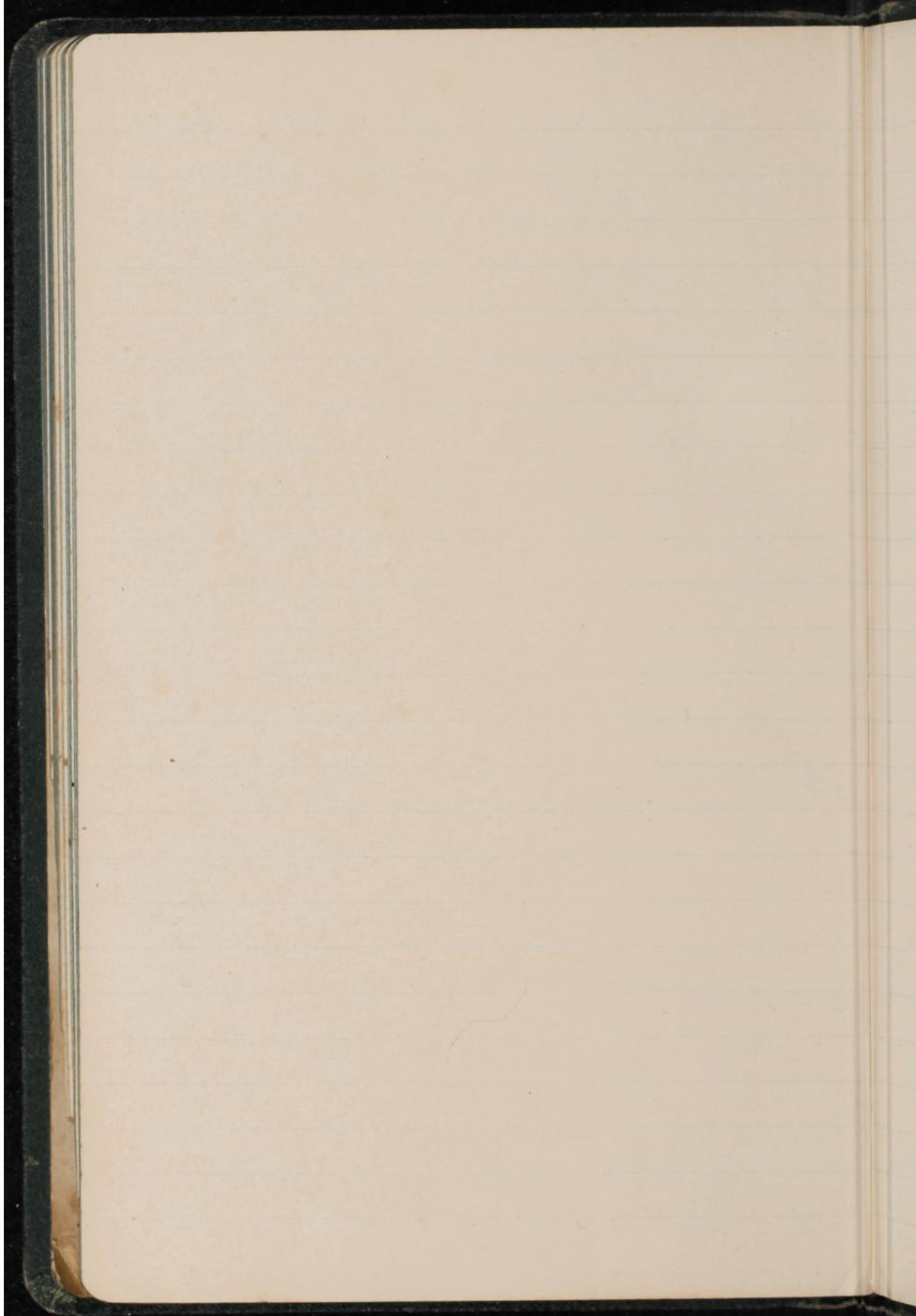
74



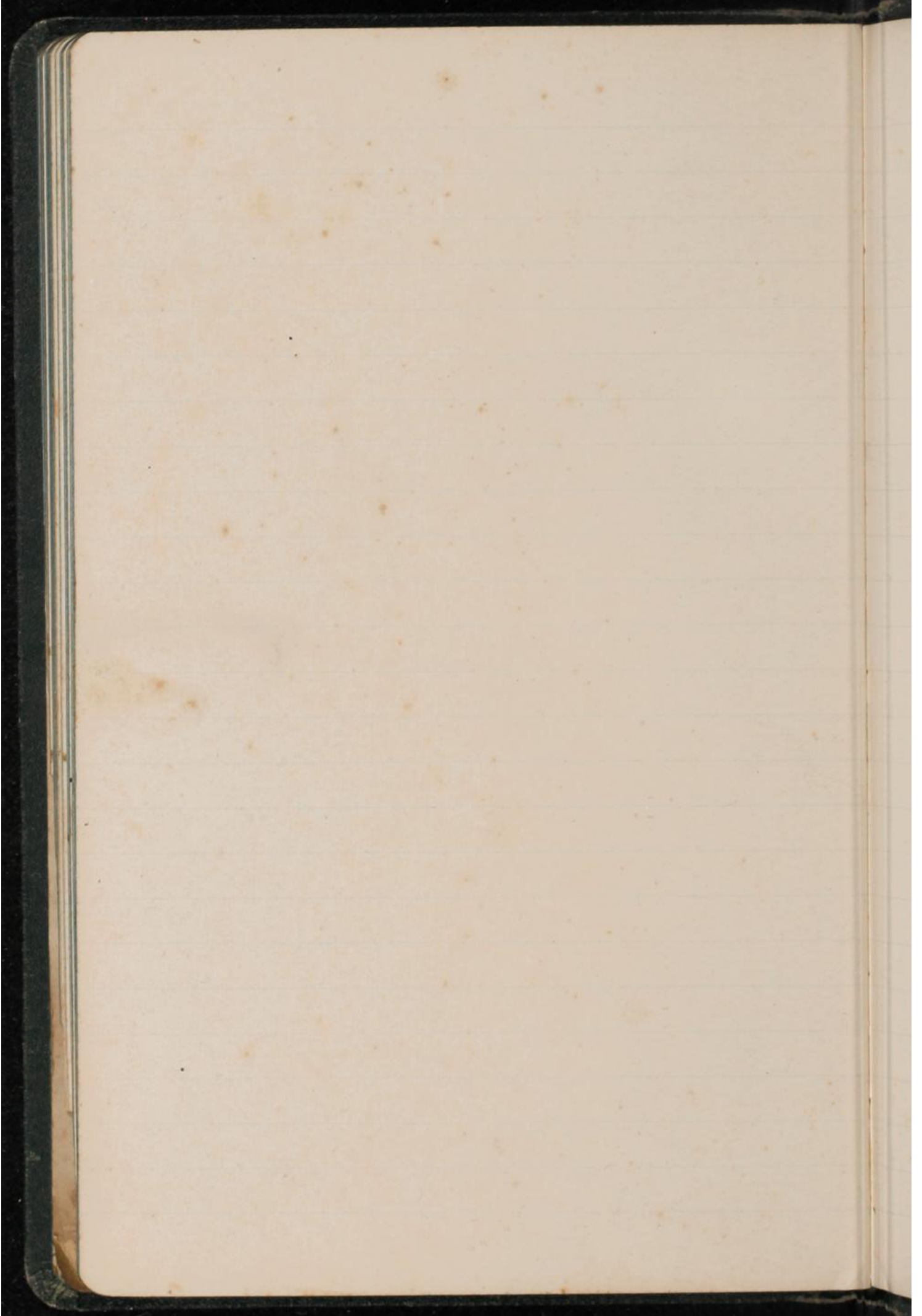
75



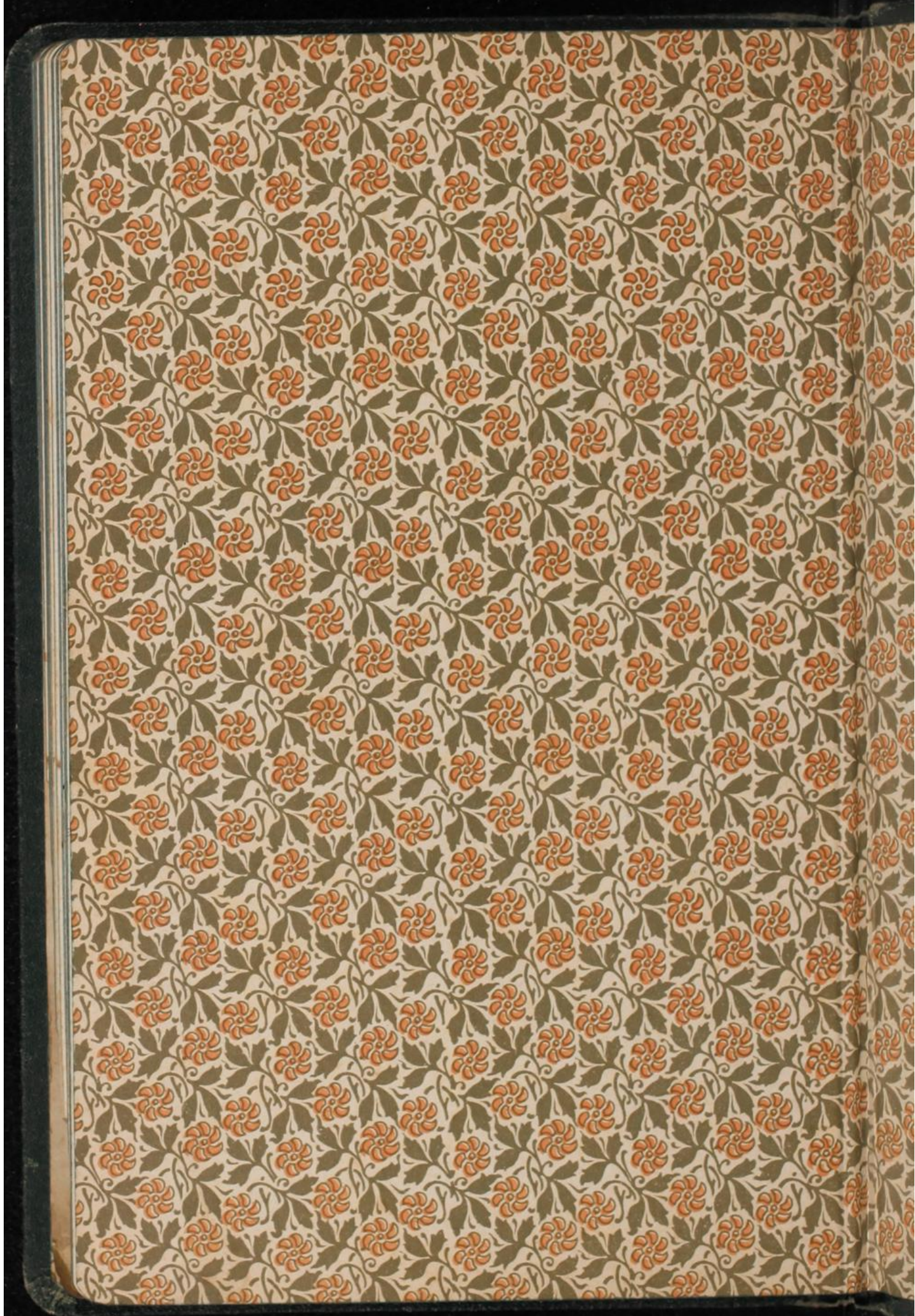
76



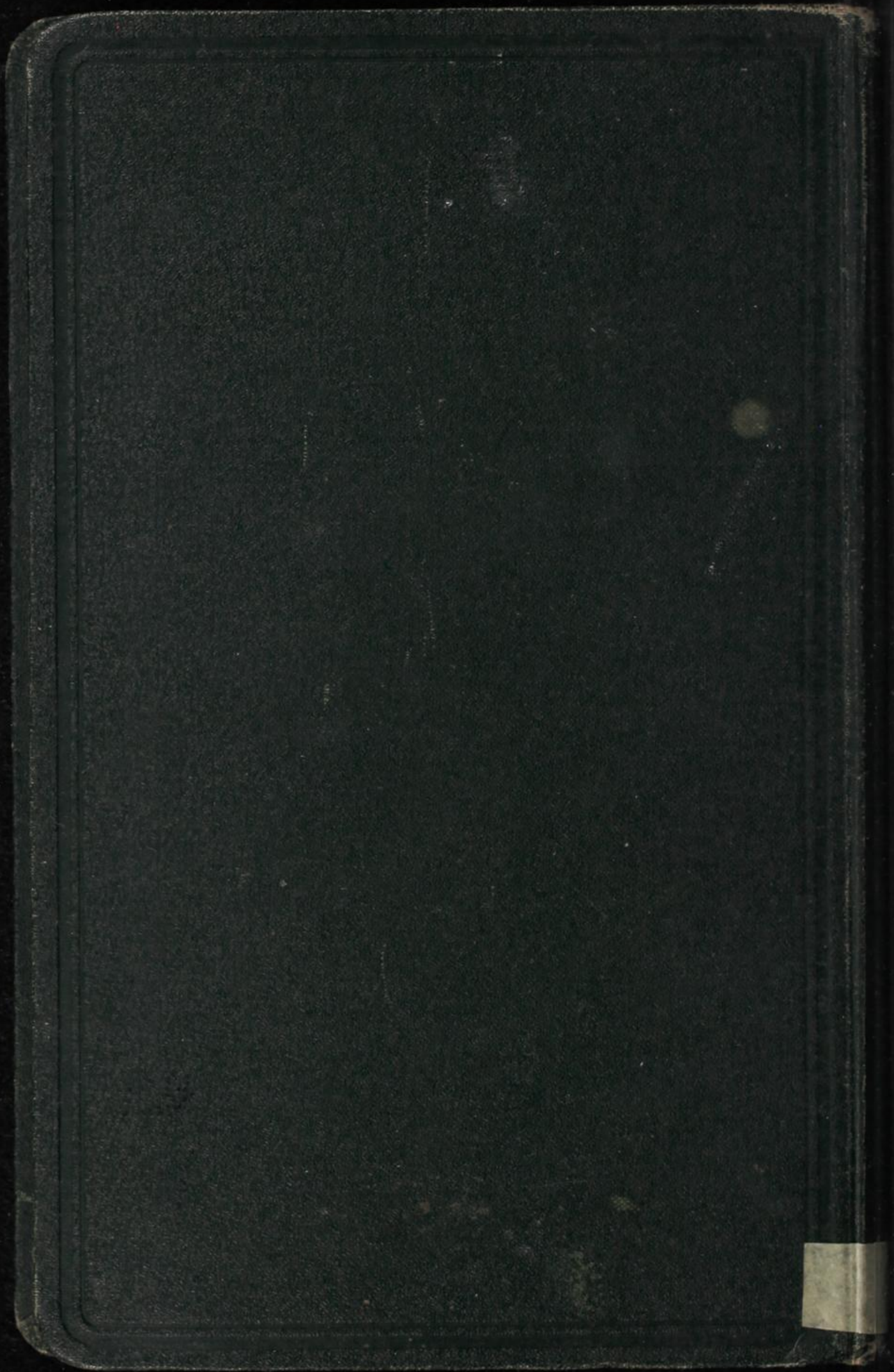
77




78







# Colour & Grey Control Chart

Danes Picta 

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