

21

Brief für Elfenbein Laminierung

Rezept

für

4 Personen.

1. Geisgattol

1

Düdelpizze, Koffleisch, Leinwandmehl
und Holzkerffel.

Zutaten für 4 Personen.

Geisflöße und Koffleisch: 1 ~~lb~~ Geis
2 l Wasser, etwas Drogenkörn, 1 Zwaibel,
60 gr. Düdel, etwas Holz

Zubereitung: Die Körner und die auf
das Großhuhn geößte Zwaibel sind et-
was Drogenkörn werden mit kal-
tem Wasser eingeweicht. Das Geis
wird gewaschen und getrocknet und in
die Leinwand, gewaschenes Mehl gegeben.
und 2-2 1/2 Dln. getrock. Die Leinwand wird
eingeweicht, wenn zum Kochen ge-
bracht und die Düdel hinzugegeben. Zum
Erlös pflegt man noch mit Holz ab.
Will man die Geisflöße geben,
so tut man das Geis mit dem
Wasser ein.

2.)

Zusatz für das Leinsamenöl: 8 Unzen
Leinsamen, 4 Ogr. Fett, etwas Dill, 1/2 L. Milch
1 Pfl. Dill, etwas Süssholz, Salz und
Dill.

Zubereitung: Das Leinsamenöl sorgfältig
gerührt und in gleichmäßige dünne
Schichten gegossen. Dann läßt ihn in
etwas Fett und Dill gerührt, gibt
etwas Dill mit Milch ungewogen hinzu
und läßt sorgfältig rühren. Dann
gibt man noch mit Süssholz, Salz,
und Dill ab.

Zusatz für Dillöl: 2 L. Dillöl
Dill und 1 Pfl. Dill.

Zubereitung: Dann stellt die Dillöl
sorgfältig in gleichmäßige Schichten, gibt
sie in etwas Dill in einen Topf und
kocht einen Pfl. Dill ab. Sind sie
fertig, so rührt man das Dillöl ab
und läßt sie noch einen Augenblick

Gänge.

2. Zingiberal.

Zingiber, Zingiberalis, Wurstoffel, Zingib-
flummaria mit Pfeffer.

Zutaten für 4 Personen.

Zingiber: 2 ss Zingiber, 4 Ogr. Fett, schwarze
Dorff, 1 Pl. Zingiberal, schwarze Dalg, Weis-
Rut, Flüssigkeit.

Zubereitung: Das Zingiber wird zer-
leitet und gründlich gewaschen (trocken).
Dann gibt man ihn in einen Topf und
läßt ihn in seinem Saft Gänge.

Das Fett, Zingiberal und Dorff bereitet
man eine gelbliche Dorffsaite, gibt
dem zerhackten Zingiber zu und füllt mit
dem übrigen Zingiberweigen auf, fängt
dann mit Dalg, WeisRut und Dorff
ab.

Zutaten für Zingiberalis: Eine Dalg
Fett.

4.)

Zubereitung: In eine Pfanne läßt man fett heiß werden. Daraus ein Ei einrühren und läßt sie langsam fest werden und weiß stehen bis es weiß ist.

Zutaten für Quarkflummel mit Obst:

1/2 l Milch, 40 gr. Zucker 1/4 Quark einrühren
1 Apfel 1 Apfelzucker, 65 gr. Quark, 1 Ei.

Zubereitung: Die Milch bringt man zum Kochen, gibt Zucker, Quark einrühren und ein Ei einrühren und läßt 1/4 der Milch. Dann gibt man das restliche Ei einrühren und läßt nochmal einrühren. Gibt dann das restliche Ei einrühren und füllt sofort in eine mit kaltem Wasser eingeweichte Form. Dann gibt ihn gelinert mit Obst zu Tisch.

3. Zwiebzettel

Schwefelzucker, Thierol, Gewürz.

Zutaten für 4 Personen:

Schwefelzucker: 40 gr. gut was zerkleinern

1-1 1/2 St. Schwefel, etwas Zingiberrin

1 Zwiebel, 1 Eßl. Öl, 1 1/2 l Wasser,

Salz, 1 Eßl. gut, 1 Lorbeer

Zubereitung: In dem Zwiebeln

gut was zerkleinern Zingiberrin, Zwie-

bel ^{mit der} in einem geschlossenen Schw-

ffel erhitzen; was Öl was etwas

honig, ^{mit der nötigen} die Flüssigkeit mit dem

~~Wasser~~ auffüllen um 1/2 Stk.

heran lassen. Die Zingiberrin in

ein Stk. Honig mit Öl verfeinern.

Als Einzeln große Mandeln.

Zutaten für Thierol: 2 Thierol, 2-3 l

Wasser, 2 Eßl. Öl, 30 gr. Butter.

Zubereitung: Die Thierol Honig

man in dem heißen Wasser, was Öl

6.)

ist schon eingeweicht, und läßt sie
20-30 min. kochen. Danach um das Zerkleinern
man sie nach dem Abfüllen mit
einem Deckel und schüttet sie ein
in 1 Liter. Bittere Geschmacke sind.

Zusatz zu Döbereiner: 1/2 Döbereiner
Limonenpulver, 2 Liter Zucker, 1 Liter
Löffel Essigsäure.

Zubereitung: Das Obst wird ^{eingeweicht} lange
zuerst eingeweicht und über Nacht
hinaus gelassen. Am anderen Tage
wird es mit dem Limonpulver
und Zucker eingelegt und lang-
sam vermischt. Das Obst kann
man mit etwas eingeweichtem
Essigsäure konservieren.

4. Zwieback.

Lebkuchenzugge - Dornweinfleisch.

Zubereiten für 4 Personen:

Lebkuchenzugge: 150 gr. Lebkuchen, 1 1/2 l Dornweinfleisch, etwas Dillweizen, 1 Zwickel, 3/4 l Bienenwachs, 20 gr. Fett, 1 Pfefferlöffel Salz, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung: Die Lebkuchen weicht man einen Tag vorher ein, wenn man sie weichen ^{läßt}. Das Dornweinfleisch gibt man mit dem Lebkuchen, Dillweizen und dem gewaschenen Zwickel in einen Topf und läßt ^{ausweichen} dies gut weichen. 1/2 D. von dem ^{ausweichen} Dornweinfleisch gibt man noch ein Dornweinfleisch in die gewaschenen Bienenwachs zu. Den Pfefferlöffel man weichen einlecken und kochen mit Salz. Man gibt zu dieser Zugge noch gewaschenes Dornweinfleisch.

8.)

Zusatz zum Brustweifleisch: 1 lb Brust
1/4 l Bittermilch, 100 gr. Zucker, 2 Eier, 4-6
Brötchen (oder Obst), Bitterflügelchen.

Zubereitung: Die Brust kocht man mit
einem Löffel Pfeffer zuerst gut dem abwasch=
pfeud Bittermilch und Zucker zu. Dylängt
das Eiweiß der Eier hinzu und kocht auf
dem Löffel. (Lampfen ^{über} ~~die~~ Zierchen). Die
Brötchen kocht man in einem Teller.
In eine Form gibt man dann zuerst ein
Lager Brötchen die vorher mit etwas Milch
belegungs worden sind; dann ein Lager
von dem Brustweifleisch u. no. 3 Lager. Dem
auf gibt man noch einige Bitterflügelchen
damit der Bräunlich Pfeffer ⁱⁿ ~~ist~~ wird. Gibt
ihn dann in eine Ofen und kocht ihn 30-
45 Min. backen.

5. Drogenzettel.

Gips in Dampfbad - Dystrophia musculorum
und Dystrophia - mit Vanillepulver.

Zu kochen für 4 Personen:

Gips in Dampfbad: ^{1 1/2 - 2 1/2} Gips, Salz, Zitronensaft - 30 gr. Gips, 40 gr. Salz, 1 Zitrone
1/2 l. Wasser, (Essig, Zucker) 2 Pfäffchen
Dampf und Salz.

Das Gips wird mit Salz und Zitronensaft von beiden Seiten bestrichen.

Wenn bestrichen man für die Tage eine
Dampfbad zu wie Gips, Salz und Zitrone
beil, füllt dann mit Wasser auf. Gibt

Wenn das Dampf, das Wasser mit etwas
Wasser (wenn je nach der Dosis auf ^{fügen}

mit Essig und Zucker) ungenügend.

Dampfbad mit Salz ab und gibt die

Gips zu und läßt ihn davon ~~wird~~

Zeit. 20-30 Min. Genießen.

10.)

Dufellensinfusion mit Demillaketen
Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ a Zucker, $\frac{1}{8}$ a Eigelb.
Weizen, $\frac{1}{8}$ a Gries, 1 Ei. - 1 Päckchen So. Pul.
aus Topfgrühen.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen
gebracht, dann gibt man den Zucker
und die Dufellaketen zu. Läßt diese zugedeckt
zu und rührt den Gries unter Umrühren
zu. Gibt dann das mit etwas Milch
aus dem Topfgrühen und den Eiern
zu.

Die Dufellaketen Zubereitung auf dem Päckchen
lesen.

6. Dufellaketen

Gelbwürstchen - Gärungsfähige Dufellaketen

Brotstoffel - Gärungsfähig.

Zutaten für 4 Personen.

Gelbwürstchen: 50 gr. Fett, 2-3 gelbe
Rüben, 6 5 gr. Weizen, $1\frac{1}{2}$ l Wasser
Dunkel, Patatefili.

Zubereitung: Die namentlich aufgeführten
 von Gelbweizen in dem heißen Wasser
 andünsten, das Wasser abgießen.
 Den Rest mit Wasser waschen. Dann
 füllt man mit dem nötigen Glühwein
 auf und läßt gut durchkochen, kühlt
 mit Salz ab und gibt zum Trinken die
 feingepulverte Potasche zu. Auf die
 gleiche Weise bereitet man Salzwasser.
 Leinöl = Weinsäure = Essigsäure
 Die Gärung ist zubereitet mit
 40 gr. Fett, 50 gr. Wasser, 1 l Wasser.

Zubereitung zu Weinsäure: 40 gr. Fett,
 2 x Weinsäure, 1 Zweisal, 1/8 l Wasser,
 Salz, 1 Eßl. Essig, 1-2 Äpfel (1 Pfund
 zu Zucker)

Zubereitung: Das feingepulverte Wasser
 wird mit dem Zweisal in dem heißen
 Wasser gedünstet. Dann füllt man mit
 dem Wasser auf und läßt abkühlen

12.)

im Lützel alle) wenig Süsser.
Dann gibt man die feingehackten
Äpfel, Pfeffer und Salz zu. Lützel alle
wenig Süsser schmeckt nur dem Umring-
ten ab.

Zutaten zu Geirerollan: $\frac{1}{2}$ lb Gefirnis
($\frac{1}{4}$ lb Süsser = i. $\frac{1}{4}$ lb Rindfleisch))
1 Zwiebel, 1-2 Bröckchen, Salz, 1 Ei,
Fett, Trunkwasser.

Zubereitung: zu dem gefirnis geschl.
Wasser in Topf ringenweise bröck-
chen, die feingehackten Zwiebel,
Salz und Ei geben. Rinder Rindfleisch
kommen, Trunkwasser nachzu, in feinem
Fett braten.

7. Zupfzettel

Linsensuppe - Zupfzettel - Schenkwein
flammen mit Pfefferbrot.

Zutaten für 4 Personen:

Linsensuppe: 1 lb Linsen von Geling \uparrow

7

starkes Ziegenmilch } nicht gerührt
 1-1 1/2 l Rahm } nicht bei Ziegenmilch
 1 Pfl. Salz } und wenn es noch ist
 - } durch die flüssigkeits ge-

30 gr. Fett } verfeinert
 40 gr. Öl } hellbraun
 1 Zinsol } hinzugefügt
 1/2 l Flüssigkeit } verfeinert
 1-2 Pfl. Essig } langsam zugeben.
 starkes Salz }

Zinnpulver:

1 1/2 Zinnpulver } nicht rühren, fein ge-
 2 Pfl. Essig } feinsten
 3 Pfl. Öl } davon noch
 Zinnpulver } ein Zinnpulver bewahrt
 1 Rl. Zinsol } wenn die Zinnpulver
 1/8 l Pfeffer } das gerührt ist und ein
 Salz } gelbes Pulver zugeben
 reifen. Damit es nicht so fest bleibt.

14)

Stonominflamma mit Pfefferbrot:

1/2 l Milch

Pfeffer butter

40-60 gr. Zucker

Stück weißes Zitronenpulver

verfeinert

40 gr. Stonomin

Zucker

1 Ei

Pfeffer

1 Kompottgitter Salz

Zitronenpulver

1 a Pfefferbrot

Pfeffer und Honig =

4-6 Pfl. Zucker

aus Honig und zwei-

pfen um Rindung geben und mischen,
ganz nach Belieben.

8. Zitronenpulver

Zitronenpulver mit Honig -

Zitronenpulver mit Honig:

1 a Honig

Stück weißes Zitronenpulver

zusammen

1 Zitronenpulver

2 l Wasser

Salz nach Geschmack

7a

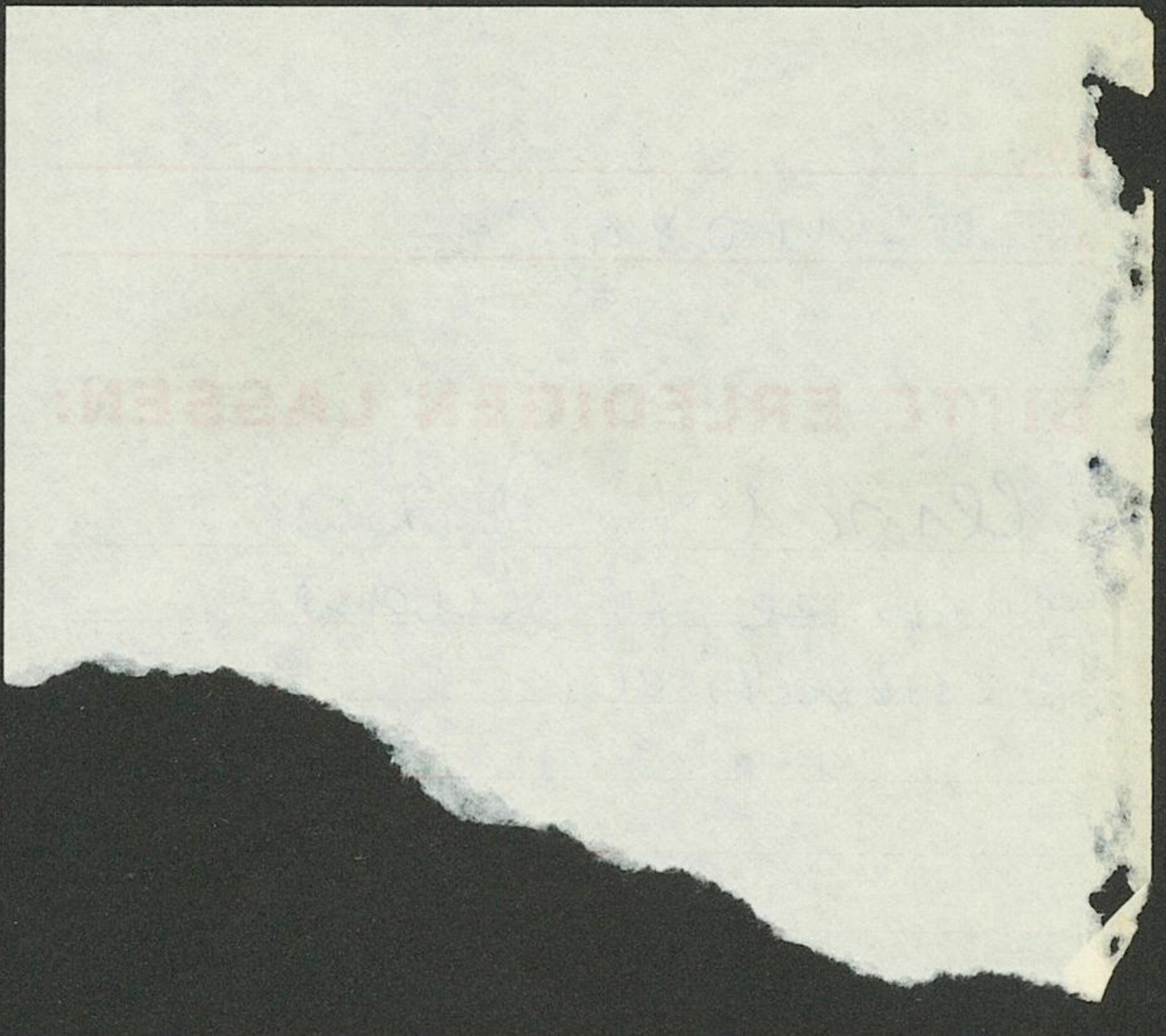
VON:

AN:

Samstag

BITTE ERLEDIGEN LASSEN:

Fleisch & Lorist
Gemüse & Salat
Bienenstich



50 gr. Reis wasser, mit schiffbrühe mis-
 Pulverlin fringant zu geben. yillom
 die tügg noch besser wenn der Reis
 zügelt und die Pulverlin, einsegerist.
 Bei gelinstem Reis, mit etwas wasser
 misstzen und einmal misstzen lassen
 damit sich die schäpfer löst; und dann
 wasser sein bei dem andern Reis auf.
Grün Doper:

- Grönlin wasser, fein wasser
 - 4 Lins Linerip fein fein
 - 2 Lbl. Öl } Eigelb zerdrücken in wasser
 - 2 Lbl. Ewig
 - 1/4 l Wasser
 - 1/4 l Lins- oder Birkmilch
 - etwas Salz
 - 1 Lbl. Damp
- } zugeben
 und abkühlen
 züht die
 fringant
 Grönlin.

16)

1. Ein Kugelmilch

Reisbrot mit Tomaten und Schnittbäulchen.
als Hauptgericht Pfaffenbraten mit Vanillepudding.
Reisbrot Tomaten Schnittbäulchen:

2 1/2 x Reisbrannt waschen fein schneiden } 1000 =
1 x Tomaten } dünnen
10. 1-2 Pfl. " wasch } und
60 Fett } dann
1 Zwiebel } aus

1 1/4 Dampfs } Dampfs zugeben
1 1/2 x Butterfett - in Topfen schneiden 3/4 Dampfs
was dem Butterfett zugeben.

1/2 x Gefärbtes }
1 Ei } wie Gefärbtes
1-2 Zwiebeln } zubereiten.
1 Zwiebel } 15. Min. was dem Butterfett
Salz } in dem Gefärbtes sein.

Pfaffenbraten u. Vanillepudding:

1- 1 1/2 x Pfaffenbraten } kochen und dünnstellen.
1/4 l Dampfs } zu.

4-6 Eßl. Zucker
Zitronensaft
" Pfahle } in Wasser

10 Leber-Gelatine - in kaltem Wasser ein-
weicht + weicht weiches gießen und die

1 Pfl. Kamillegüßer } Zitrone Rind halten
auf Gelatineformierung

10. Zitronegall.

Zitronegallmischung in Zitronensaft
Grüne Zitrone.

Zitronegallmischung in Zitronensaft:

1 1/2 l Zitrone, Pfahle, Pfahle }
1 1/4 l Wasser } Wasser
1 Eßl. Zucker } die Zitrone-
Röhre nicht später gießen
30 gr. Fett } gelberische Zitrone
40. Zucker } (Grüne Zitrone)
1/2 l Zitronensaft

Wirkstoffe.

11. Arzneizettel.

Extrakt für Ruffen mit Tergoyal und Tergoyal =
Wasser; Kautschufformen.

Extrakt für Ruffen:

- 100 Extrakt für Ruffen, worin 3cm gr. Würfel
 - 1 Pfl. Galt
 - 1/2 l Wasser
- } gewürzten

- 1 Pfl. Galt
 - 40 gr. Stärke
 - 1/2 l Flüssigkeit
- } Gärung

- 1 Pfl. Galt
 - 1/2 l Wasser
 - (wenn Wein in Effig)
- } abgesehen

1 Pfl. Galt Lyginon

Wenn man in diesem Gärung 100 Tergoyal
gel was 100 Tergoyal mit dem
Gärtung gewürzten Ruffen.

20

Kartoffelformen:

60 gr. Leinwand

5 Pfl. Zucker

1 Ei

1/2 Pfl. Mehl

1/2 Pfl. Kartoffel

1 Pfl. Leinwand

1 Pfl. Zucker

1 Pfl. Mehl

1 Pfl. Kartoffel

1 Pfl. Leinwand

1 Pfl. Zucker

1 Pfl. Mehl

feinmig wagen

haben mit Leinwand

haben mit Zucker

haben mit Mehl

haben mit Zucker

haben mit Mehl

haben mit Zucker

haben mit Mehl

haben mit Zucker

haben

12. Feinigkeit.

Gewürzfarbte fisch - Kugeln - Rezept.

fisch:

Rhabarberwurzel in Wein

2 Pfl. fisch weichen, fein

Zug fisch

Zug fisch

40
13
3-4
3
1
1/2
5-
70
3
4
5
1

40 gr. Fett
 1 Zinibel
 Süßholzwurzel
 3-4 Eßl. Wasser 1/2 Liter. gewässert.

} Dümpfen
 Gift zugeben

Kugeln:

Galle
 mit 1 1/2 Eßl. Wasser.

Rhabarberzucker:

1 Rhabarberwurzel
 1/2 l Wasser
 Zitronen
 5-6 Eßl. Zucker
 70 gr. Bienenwachs

} Wasser zusetzen zugeben
 3/4 l Wasser
 70 gr. Bienenwachs
 in Wasser.

13. Grippezettel

Gewässerte Grippezettel - Weintraubenessenz

Grippezettel mit Galbanon.

Gewässerte Grippezettel:

40 gr. Fett
 50 gr. Gripf
 1 Zinibel

} Gall wässern

22)

1 1/4 l flüssigkeit langsam zugeben

18

Trinnschneckenflüssigkeit:

6

2 ss Trinnschnecken

1/2 ss Schinnschnecken

1 Zinschnecken

Kunststoffballen

} einflussig
} barten

1

ii

10

Ein Ballen von Schinnschnecken auf Gift =

zi

in die flüssigkeit.

Kunststoffballen:

2

2 ss Kunststoff

Wasser

Tutz

} Tothschnecken
} gut abtünchen
} einflussig

10

10

40

1/2 l Weinly saß

1 Eßl. Lintner

} Ein Kunststoffballen langsam
} zugeben und abtünchen
} flüssigkeit

1

nd

Grünspanne mit Salben:

1 1/2 l Wasser

1 Zinschnecken Saft

in die flüssigkeit

} barten

1

185 gr. Zinkas } ins Reinecke Salz
 65 gr. Spiritus } zerfeinereu kuyfem
 zugeben. Mit Reinecke
 so lange pflegen bis die Masse dick
 und schön weiß geworden ist. Die Spi-
 ritus kann man mit $\frac{1}{2}$ l Galbena aus-
 zieren oder waschen.

14. Spiritus.

Infusionsrezeptur, Reinecke Salz, Galb.

Leitranisylgrip.

Infusionsrezeptur:

1 l Infusionsflüssigkeit zerfeinereu, kuyfem.

40 gr. Fett

Leitranisylgrip

1 Zinsal

neue Galbena

" Leinöl

" Gallen

$\frac{1}{2}$ l Wasser.

zugesetzt. Ist das flüssig
 gut, so kann man es mit
 der Flüssigkeit u. fischen
 einfach Ding.

24)

1-2 Eßl. Honig unzerkleinert zugeben	1
u. u. Salz abkochen. In Leinwand	1
läßt man in das Salz noch	4
ein Eiweiß zugeben.	1/2

Rümpfkehl:

1 1/2 Eßl. Rümpfkehl Blätter und Dangel	1
Salzwasser kochen, abgießen, u. u.	1
in gleiche Dinkel	10
gibt man in das Salz-	
wasser geben.	

1 Eßl. Fett	} falls Grünspitz u und Dangel zugeben.	6
2 " Honig		1/2
gut 1/4 l. Flüssigkeit		2
u. u. Salz.		1

1 Eßl. Fett	} Zubereitung des Blattes wie gehet.	1
1 Zwiebel		1
Grünspitze		2
1 Eßl. Honig, u. u. Salz		1

Leiternmilchzucker:

1 l Leiternmilch

4 Eßl. Zucker

 $\frac{1}{2}$ Zitronensaftoder $\frac{1}{2}$ Römische

u. 1 Pfl. Vanillezucker

12 Blatt Gelatine

rot und weiß

verweihen
 eingekocht zugeben
 und die Spitze
 rollen.

Leitern und Zitruszucker.Leitern:

65 gr. Leitern

 $\frac{1}{4}$ " Zucker

2 Eßl.

1 Pfl. Vanillezucker

 $\frac{1}{2}$ " Wehl $\frac{1}{4}$ " Schwefelblume $\frac{1}{2}$ Pfl. Bergzucker

verweihen

eingefrieren

und kochen

zugeben.

Das Ding wird zerlegt, plötzliche mitge-
 geben und gegeben.

26

Tzitzgebürt:

1/4 x Lintus

1/4 x Zinkus

2 Lins

1 Pf. Weillzinkus

1/4 x Rostschmelz

3/4 x Zinn

1/2 Pf. Zinkzinn

Das Ding wird durch die Tzitzwurzel
in Zinn und Zink.

15. Tzitzgittel.

Goldpulver u. Zinnpulver

Wasserpulver und Rostpulver

Goldpulver:

1-2 x Gold, mitfüllen, waschen

50g. Gold

60g. Zinn

1 1/4 l Wasser

u. Salz

Phosphor

alle Grundpulver

Gold 20-30 Zinn mit-

Goldpulver

abspülen.

8

1/8

1

60

40

1

1

8

4

1

1

1

1

2

8

8

8

8

1

1

1

Ordnungsmittel:

1/8 l Milch

1 Ei

60gr. Mehl

40gr. Butter

1 Pk. Salz

1 No. Vanille

Ordnungsmittel:

4-6 Weizenmehl abreiben, sieben.

1/2 l Milch

1 Ei

1 No. Zitronensaft

" " Pfeffer

2 Pfl. Zucker

Zucker oder Zimtucker

Zum Backen

gut zum Backen

Ordnungsmittel:

1-2 Eier

1 Pfl. Butter

} zusammenrühren
im Weizenmehl
rühren.

Wasser

-

28

nro. Doppel
 4 Ebl. Zucker
 1/4 l Wein
 1/4 l Doppel
 nro. Zitronensaft
 " " Pfeffer

zusammenmaachen
 Unten abheben
 zum Kochen bringen.

Züßmuff.

3 x Gallen, 6 x Pfefferkörner. Je kg
 feinst-125 gr. Zucker bei heißem Beft,
 -180 gr. Zucker bei warmem Beft. Rühr-
 schüssel zu Boden mit 1/3 feinstmehl
 2/3 Rührschüssel x mit x Zucker.

Zubereitung des Befts:

Gallen und Pfefferkörner waschen
 und trocknen. Letztere in Mörser zersto-
 ben. Dünstliche Gewürze mischen mit 1/3
 Mehl und fein gesiebt sein. Dann mit
 einem feinstmehl besetzen, legt ein Beft
 einen Rührschüssel hinein füllt ihn
 ganz mit Doppel und stellt

einen zappender Trüffel. Darauf über
 den Bogenort kommt man 2 Linsen-
 steine (mitten vor der andern Seite hin)
 gibt die fünfte Linsen und gibt
 den zappenden den fünften. Trüffel mit
 dem Kopf ab und läßt es dem-
 zehnen (2 Dtl.) fällt in gläserne Schale
 mit einem Boden ab, stellt sie
 in den Topf und mit einem gläsernen
 mit kaltem Wasser und ein Glas-
 unter, daß der Kopf wieder darauf,
 und setzt den Kopf mit 45° . Dadurch
 nehmen man die gläserne Schale für eine
 gut fest in den Kopf, läßt die Schale
 abtügen. Paraffin flüssig machen und
 die gläserne Schale so machen. (Dabei
 sollte man von einer Dose ab auf-
 man.) Die gläserne Schale hangend aufbewahrt
 werden. Bei einem Regenwetterfließ werden die gläserne
 auf dem Kopf verflochten in. Kopf aufbewahrt.
 fort auf der linken Seite.

16. Dignipogonell

Güldenpf, Doherkensien, Graunes Tschert
haben von mit Werrillern.

Güldenpf:

- 1 a Dinsflisch, wappen, horkum, pfuisen 1/2
- 2 Epl. gut } unbraten 1 P
- 1-2 Zwaibel } 40
- 1-2 Epl. Dohle } zum Linsen 2
- 1/2 l flüssigkeit auffüllen 2
- aus. Salz wappentun 2

Doherkensien:

wein Thierl

Graunes Tschert:

Tschert

Ewig

Erl

Rufm

Salz

Schwärze

Zürne

Tschertloße

Fröb. m. Honillesem:

1 x Lobonum }
2 Pfl. Zirkus } ringzirkus

1/2 l Ölöl
1 Pfl. Honillzirkus }
40-60gr. Zirkus } unter Ölöl
2 Pfl. } zum Saft bringen
2 gr. Pfl. } abkühlen lassen
2 Pfl. } im Saft in
2 Pfl. } Zirkus.

17. Geisgrottel.

Gemüßfüßer - Brötfüßmischl.

Gemüßfüßer:

1-1 1/2 x Gemüß } waschen, schneiden
1 Pfl. Fett } dünnen
1 l Wasser }
2-3 Brotstübe } zugeben
1 Pfl. Honig }
Salz } abkühlen.
Petrösilin

32)

Riessammischel:

1^o Riessam

6 Leetzen oben zusammen

1/2 l Milch

4 Ebl. Zucker

1/2 abgek. Zitronensaft

2 Eigelb

1 Pk. Salz

2 Eiersen

Zimt-Zucker

Wendel

Leetzenflüssigkeit

} Riessamischel
} schaumig rühren
} Leetzenmasse und
} Riessamischel in
} unterziehen

} bestreuen
} von Zucker

Die Form wird mit Fett und Wendel
bestreut. Im Ofen 3/4 Std. backen.

Riessamischel

In 1 l Glas geben 1-1 1/2^o Riessam. Zucker-
lösung 1 l Wasser 1/2^o Zucker, Rührer,
abgerührt über die Form geben. Zinnober
25 Min. bei 80°. für Zinnoberlösung zuerst
1/4 - 1/3 flüssigkeit ins Glas gefüllt.

18. Zingiberale

Galbanum gisf - Giesampelut - Zalgpust.
Fröbenwonn.

Galbanum gisf:

1 1/2 lb gisf wuhsen in d'ner pfennem
Zurz bestoim
Zistron bestoifeln
Zohle inwonnem

1 lb
Wonnem } gewinnem
gitt fröb wonnem besten in d'ner
gisf wonnem besten.

Giesampelut:

1 Giesampelut, wuhsen, fin pfennem
3 lb. Bol zingeln 1/4 der zingeln besten.
2 lb. Effig } zingeln
Zurz
Kwaintr
1/8 l Rosm

34)

Goldwasser:

1 ~~kg~~ Goldwasser } weichen, weichen, Einfließen
4 ~~gr~~ Zinkas } Zinkas
1/8 l Milch } Zinkas
1/8 l Wein } Zinkas
8 ~~gr~~ Cyclusim } weichen und nach Bedarf
2 Ziffern } an der Spitze Zinkas
We - 1/4 l Infusur

Abkocht.

2 1/2 kg Zinkas (Kistchen, Goldwasser, Johannis-
brenn)

50 gr. Zitronensäure (Zitronensäure in Wasser
weichen) Auf ein
gewähltes Gewicht geben
und einen Tag stehen
lassen. Dast ein wenig
Zink geben. Bekommen,
auf 1 l Dast 1 kg Zinkas.
Zinkas unter weichen in
dem Dast weichen und

in feineren Gläsern fällen, mit Wasser waschlappen.

Zusammensetzung.

Saft zusammen a) auf einengen

b) fänger bis zum Kochen bringen mit wenig Wasser, Saft zinsen lassen bis er ein Ding geben.

c) Bis auf Dampf aufstehen (Drückmoff)

1/2 l Saft, 3/4 - 1 lb Zucker. Man setzt Saft und Zucker zusammen auf, schäumt ab und kocht bis zum Gähren. Danach heiß in Gläsern fällen und verpackt mit Pfingstweizenbrot und mit ungekühltem Pflanzensaft waschlappen.

fla-
ym
l=
n
nis-
auf-
am
n
w.
n
w

19. Kropfgeschwulst

Luftröhre - Typhusmittel

Luftröhre:

- 1 - 1 1/2 α Luftröhre } weiches, aufsteigend, schmerzhaft
- 1 α Eigelb } weiches
- 1 l Wasser } weiches
- 2-3 Korkstückchen in Wasser schmelzen 3/4 des
- 1-2 α Eigelb } weiches und zugeben
- 1/4 l Milch } weiches und zugeben
- Zuck } abkühlen

Typhusmittel

- 3/4 α Milch in Zuckersirup verdünnen } in einer
- 1/2 α Typhus schmelzen } geben
- 1 α weiches Typhus schmelzen } einfrieren
- 1 α Ei } weiches
- 1/4 l Milch } weiches
- Zuck } weiches
- Wasserdunst } über die Schale geben
- Wasserdunst } abkühlen
- Löffelvoll geben über Nacht 30-40 Min. geben

20. Zersetzmittel

Großkornzucker - Korbkorn - Gelbwurde mit
Lohnen - Holzrußstoffel.

Großkornzucker:

40 gr. Fett

50 gr. Zucker

Zingerringen

Zwirbel

} andünsten
fein pulverisieren

1 1/2 l Knochenbrühe } einfüllen auffüllen

1/2 Eßl. Holz rußstoffel

1/2 - 1 lb Kartoffel in Bündel mit Rohr

u. d. d. abfüllen.

Korbkorn:

40 gr. Fett

1 lb Korbkorn waschen, trocknen, abfüllen

u. d. d.

1 Zwirbel

1 Gelbwurde } grob pulverisieren

1/2 l Wasser auffüllen

Stück mit 1/3

1 Eßl. Mehl ungerührt zugeben

1 1/2 - 2 lb. Korbkorn

Holz rußstoffel abfüllen

38)

Galbänben mit Lofun:

40 gr. Fett

100 Galbänben } haben weiches pfandem } dünnen

100 Lofun } pfandem pfandem

Wasser auffüllen

1 Eßl. Mehl ungewaschen zugeben

100 Dalg

fringifurte Petroselin) abfunden

(oder Hygrium)

Zinnwafen von Gütern.

Zutaten: Kleine Gütern, Dalg, Effig,
ganze Pfefferkörner, ganze Nellen,
Lorbeerblätter, Pfeffer, Mehl,
Sief, Vell, Zwisbel, Pfefferkörner.

Zubereitung: Die Gütern waschen, mit
Dalg bestreut, über weisse Stoffe legen
mit dem Gewürzen in Gläser einpacken.
Effig mit Wasser verdünnt zugeben
bringen (1/2 und 1/2). 15 Min. bei 80°

Stavilipinon.

Linnarose von Lofnun.

Die geschnittene Lofnun werden auf
in die Gläser gedrückt mit kaltem
Wasser übergossen 90 Min. bei 100° stavi-
lipiert. Nach 1-2 Tagen nochmals 15 Min.
bei 100° nachstabilipinon.

21. Speisgittel.

Reinleiden - Lofnun und Gelberbrennstein - Sars -
Koffein - Linnarose.

Reinleiden:

4 Nr. Rindfleischpulver abwaschen in kaltem
50 gr. Zucker } Weinsäure }
1 Zueinbel } schneiden } anhängen
suo. Petroselin } aufsteifen }
Zug zum Linnarose die Reinleiden
werden gesiebt
und mit einem Feder gebunden.

40)

40 gr. Fett

1 Zwaibel

1 Gelbwur

1/2 l Wasser

1-2 Epl. Mandl

st. Salz

Kreide zübereiten

mit Tyrosin schmelzen

1 Ddr. schmelzen lassen

Lösung in Gelbwurpulver:

1 cc Lösung

Wasser

Lösung und darauf abkühlen

Salz

1-2 Epl. Essig

2-3 Epl. Öl

1 Zwaibel

Kreide

Kalottosen

1 cc Gelbwur waschen, waschen

Zitronensaft

Öl Salz

Petrofilin

abkühlen

Lanamulcom:

21

- 1/2 l Milch Kofen
- 40-60 gr. Zinnober 40 gr. Eisen braunen
- 35 gr. Mondamin ungeröstet zugeben
- 1 Ei mit Wasser zerpflegen
- 1 R. Salz Lipfuss unterziehen

22. Zerpfergestel

Geburten Labor - Kartoffelbrot - Judisium -
Salat - Mondamincom m. Korken in Mandel

Geburten Labor:

- 3/4 lb Labor in warmes Wasser kochen und
fein schneiden.
- 1 Epl. Mehl werden
- 2 Epl. Fett beiseite
- etc. Salz folgen, wenn die Labor gar ist
(wird sonst fest)

Judisiumsalat:

- 2 lb Judisium beiseite schneiden waschen
- 5 Min. in kühnem Wasser stellen.
- Zitrusen z. Kartoffeln damit ummischen.

42

23. Speisgersthal

Schimmer Roffhüppa - Weiß Roff mit Fome. 1 L
ten über dem.

Schimmer Roffhüppa:

40 gr. Fett

50 gr. Mehl

1 l Wasser

} Grindhüppa

1 l. Schimmer Roff sieben, abgießen, waschen

mit Salz

mit Weis Rot Substanz in die fests-

1 Ei

(gründhüppa 1/2 l. Wasser)

Weiß Roff in Fome:

2 l. Weiß Roff

40 gr. Fett

1 Weisbol

} Einsparen

1/2 l. Fome

1 l. Rostoff als Pullrostoffel beistuen

2 fests Roffe Liss

mit 1/2 l. Gefuscht

1 Quinibel
1 Leutifun
Talg
Pistazie

glaupfmasse

30gr. Fett
40gr. Waff
1/2 l Wasser
swo. Talg
Zitronensaft

Holländische Topf

Fett zum Bräuen
Werkstoff zum Bestäuben
Lüftunglöcher oben drauf
20-30 Min. überbräu.

Leinwand: Kuchel in Tefel
Die Hälfte des Kuchel, Tomatenpfei-
ben, Lins (Gefalt) die Rest kommt
die Topf und dann das Werkstoff.

Lombardweizen

Lombardweizen mit wenig Wasser feig
zerhacken lassen.

Eiweiß 1 l Luft 600 gr. für 100 Körner, ab-
schäumen. Eiweiß in die Gläser füllen.

Apfelweizen

Apfel zerhacken, feig mit Wasser be-
deckt Körner und Luft zerhacken lassen.
24. Std. weichen lassen.

$\frac{1}{2}$ l Luft - $\frac{3}{4}$ a für 100 stw. Weizen =
für 100.

24. Weizenweizen

Weizenweizen - Spargel - Tomaten -
soße - Weizen - und Pfefferweizen.

Weizenweizen:

$\frac{3}{4}$ a Weizenweizen (für 100) 3,1

1 Ei
1 Zwerbel
Zug
Krauter

flüssige Kugeln
formen in 1/2 Dd.
parten vor dem
Ansetzen.

2 Eßl. Milch oder Gel
gibt zum Ansetzen und Zwerbelschreiben.

Trugatti:

700 gr. Trugatti
4 l Zuckersirup (1 1/2 Eßl. Zug) } wird zu-
1 Eßl. Lutter } brisat
weil Thidol

Zornatensuppe:

30 gr. Fett (Zornat) }
1 Zwerbel } Dünsten
7 Zornaten

40 gr. Mehl darüberstreuen und rühren
Knapp 1/2 l Wasser einfüllen bis ganz 20 Min.
Zug } Rühren und einfließen
Zitronensaft } absetzen

Danillieb:

3/4 l Milch Rühren

46

2 Pfund Kamillgürter }
 1/4 lb Zister (Füß) } zusammen wägen
 2 Fingerl
 25 gr. Mondamin }
 mit Wasser } zusammen
 in Milch gekocht in der
 wägen 1 mal mit Wasser kochen.

Pflanzlich:

1/2 l Wasser
 1/2 lb Zister
 1 1/2 lb feinste feig oder gekochte Dinsten
 oder 1/2 l feinstmehl
 1 Zitronen Saft
 2 Fingerl

25. Tzupfzettel.

Lütblätter mit holländischer Topf - Salzsaft.
Zusatz zu diesen.

Lütblätter:

8-12 L. Römischer Saft →
 v. Tzimat

Teigknäuel } etwas mehr Reism

Reisknäuel }

1/2 Reisknäuel } zum Füllen

in u. Füllen

Die ganze wird zusammengepackt und mit
Weißtuch gebunden.

40 gr. Fett

1/4 l Wasser

u. Salz

Die Leinwand wird gedämpft.

Holländische Topf d. 43.

Zwetschen Reism.

Einfache Zubereitung:

1/2 l Milch einfüllen

30 gr. Fett

1/4 l Milch zusammen

80 gr. Zucker

80 gr. Fett

1 Pr. Salz

Bestig anrichten

bis zur doppelten Menge

einsetzen lassen.

Milch einfüllen, bis tief

in die Mitte von der Schüssel geht.

48

Zerstosfen vort unvort belibigis Gist, Zirk-
Arz ind Zimt zu Lasteren strot Dornenfl
Kornstfen.

Zornatunmar.

25 α Zornaten
1 α Zornibel
2 Hand Petrosilia
100 gr. Salz
Kornstfen
Kornstfen 1 Dorn.

Vinostkornstfen, in Kornstfen bis die Dorn-
stfen Dornstfen ist. In Gornstfen follen, Zorn-
Arz mit Dornstfen vort Petrosilia vort.
Zornstfen vort in Gornstfen follen. 30 Dorn. bei
90° Petrosilia.

26. Zornstfen.

Rindstfen, Gornstfen mit Zornstfen -
Zornstfen. - Dornstfen.

Rindstfen:

1 α Rindstfen

R=
fl

40 gr. Fett
1 Zinsibel
1 Galbeniße
1 Tomate
1/2 l Wasser
1-2 ypl. Waffel
stno. Salz

Zinsibel
Tomate

Grüne Leber in Tomaten:

1 1/2 a Leber }
Zugewaffel } Leber

30 gr. Fett
1 Zinsibel
1/2 - 3/4 a Tomaten
30 gr. Waffel
3/8 l Leberbrühe
stno. Salz
Potrosilin

Tomatensoße
Leber zugeben und einf.
ziehen lassen
abkühlen

Wurmgalen:

1/2 l Wein

1/4 l Wasser

75 gr. Zucker

1 Nr. Zitronen

1/2 Pfund Romillzucker

1 Nr. Zimt (jung 2-3 cm)

3 Blatt Gelatine (rot) aufgeweicht zugeben flüß-

Typhuspulver zum Waschen sigkeit zum Wein.

Roschen
im Saft geben

27. Kräftigungsal

Bischofsklee - Koriander - mit Gieserweiser -

Gewürzsalz.

Bischofsklee

1 Nr Bischof

5-10 Wein. mi

1 1/4 l Wasser

100 gr. Zucker

1 Nr. Zitronensaft

" " Saft

1 Löffelg. Salz

Roschen

50 gr. Tereb. 20-30 Min. mit Rosen

1/8 a Rosinthen weibl. weisfen u. zugeben.

Kartoffelkohl:

1 1/2 - 2 a gr. Kartoffel

Gurkenkohl:

1 - 2 Gurken (schalen) (schneiden)

1 Zwiebel schneiden

3 Ebl. Essig

3 Ebl. Öl

Salz u. Pfeffer.

1/8 l feine Leinöl oder Öllig mit warm nötig.

} mit dem
Kartoffelkohl
vermengen.

Gurkenkohl:

1/2 - 3/4 a Gurken (schneiden)

Wurmkraut

1 Eigelb

Salz

Essig

} vermengen

1 Eipflaum

in trocknen Wein für Pa-

Wurmkraut g. Mandeln

zellen formen

galt g. Leinöl

vermengen u. kochen.

28. Februartag

Gefüllte Tomaten - Grüner Teufel - Linsen & Reis-
topf - Pfefferkuchen.

Gefüllte Tomaten:

8 Tomaten

Grüner Teufel:

1/2 a Pfefferkuchen

1 Ei

1 Zwiebel

1 Pfeffer

2 gr. R. Pfeffer

1-2 Linsen

etw. Mehl fein weinigen

2-3 Eßl. Essig

3 Eßl. Öl

Salz u. G.

1 Hand. Butter

weinen Pfeffer

in Mehl, Pfeffer oder
Pfefferkuchen

weinen Pfeffer

Leichtes Kartoffel

2 1/2 a gr R. Kartoffel, frisch gekaut, pulverisiert
 50 gr. Fett }
 Salz } Wein beuten
 1 Zinsbeutel }

Tafelkuchenrezepte:

2 Eigelb }
 100 gr Zucker } feinmig mischen
 1/2 l Milch } Rührer Tafelkuchen u. Wein
 100 gr Tafelkuchen } Gelatine auflösen
 6 L. Gelatine weiß }
 2 Eigelb } wenn die Creme un-
 1/8-1/4 l süßer Tafel } feinst durchsieb zu verwenden,
 Eigelb u. Tafel in Wasser
 zinsen.

Kirschbrotzettel

Kirsch süßsaure eingemacht

Größ 5 a Kirsch rechnet man 10 Kaffee
 Zucker, 10 Kaffee Essig, 6 Nelken, 10 Pfeffer-

Röhren, 5 gr. Ingwer, die Tafeln sind $\frac{1}{2}$
 Zitronen, etwas Nougatzimt. Alle Ge-
 würze in ein Löffchen einbinden. Zucker
 und Eßig wird mit dem Gewürzen ge-
 kocht. Die Röhren geschnittenen Kürbisstück-
 chen zugegeben und solange gekocht bis
 sie glasig sind. Die Röhren werden
 dann herausgenommen in Töpfe oder
 Gläser gefüllt und übergipst sie mit
 Eßig. Töpfe und Gläser werden dann zu-
 gebunden oder die Gläser 15 Min. bei
 100° sterilisiert.

Kürbis wie Tomaten:

Kürbis schneiden, Röhren aufsetzen und in
 Röhren schneiden. Auf 5 te gefüllte Kürbis-
 stücke $\frac{3}{4}$ l Weinessig, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Pfl.
 Salz, 2 Pfl. Zucker. In dieser Lösung die
 Kürbisstücke glasig kochen, herausnehmen
 und auf dem Abkühlen mit Gewürz in
 Töpfe oder Gläser einpacken. Den Eßig

gibt man ein wenig darüber. Zum Le-
 sponnen einen Aufbriestel oben auf legen.

Kümbelwurmel:

1 kg Kümbelwurzeln mit wenig Wasser
 wenig Korken, ein wenig in die Stängel und
 abwaschen. Auf 1 lb Mehl, $\frac{3}{4}$ lb Zucker
 zusammen die in Korken. Man kann
 das selbe Gewürz gefahren dazumischen
 und auf 1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker, kost von
 2 Zitronen;

Kümbel Wurmel II:

Kümbel in Stücke schneiden und eine
 Pfanne in Essig legen, auf einem Tisch ab-
 trocknen lassen. $2\frac{1}{2}$ lb Kümbel, 2 lb Zucker,
 9 Thaler, 1 Menge Vanille, 1 Menge Zimt
 noch Lorbeer kost und Pfeffer, 1 Zitronen.
 Das Zucker wird mit etwas Wasser
 in der Gewürzen zerbröckelt, die Kümbelstücke
 zugegeben und glasig zerbröckelt, dann gibt
 man noch 1- $1\frac{1}{2}$ Tasse Weisbrot hinzu

56

und läßt noch eine Weile mit Kochen
in Dinstöpfen geben und zubereiten.

Zeremonien:

4 1/2 grüne Tomaten mit 1/8 l Wasser
stark kochen, damit der Zitronen-
saft nicht kochen. Von Saft vier in
Zug lassen lassen und mit 2 1/2 Zitronen
saft kochen.

29. Speisegut:

Tomatenpüree mit Knob- Knoblauch-
braten - Knoblauch - Zwiebel - Pfeffer.
mit mit Limone.

Tomatenpüree:

40 gr. Fett	}	einsetzen 20 Min. Kochen einfließen lassen
1 Zwiebel		
1/2 - 3/4 1/2 Tomaten		
1 Eßl. Mehl		
1 1/4 l Wasser		
oder Senf		

28

50 gr. Reis waschen in wenig Tomaten
brühe übriglassen lassen.

Reisbismenbrot:

40 gr. Fett

1 ~~1/2~~ Reisbismenbrot

1 Zwiebel

1 Gelbwurste

1 Tomate

1/2 l Wasser

1-2 Eßl. Mehl

Salz u. Gewürze

wie Reisbismenbrot

Obstrostbrat:

2-3 Obstrostbrat

1 1/2 - 2 l Sahne } Rostbrat

Zitronen zerkleinern Grundstoffe 1/2 l.

stark Milch

1 Eiweiß

stark Rostbrat

Eiweiß mit Limone:

1 Eiweiß in der Limonbrühe Rostbrat

58

1 ss Linnon	} in 2 vierstündigen Rosen Linnonblätter gewässert = wässern
3/8 - 1/2 l Wasser	
2 - 3 Eßl. für den	
1 no. Zitronensaft	

30. Feinpergament

Raffelns Riggeln - Linnonpflanzens
Zuckerkaffee - Römischer Feinpergament

Raffelns Riggeln

1 ss Raffelns Riggeln
 1/2 l Rosendess Wasser
 1 Gewürz
 1-2 Eßl. Honig
 1 no. Rosen

Linnonpflanzens

1 mtige Linnonpflanzens, abgesehen, wässern,
 Zuckerkaffee
 In Zuck: oder Pfeffer
 pro Tag 2 bis 3 mal in dem
 Zuckerkaffee Rosen.

In selbes Getränk zusetzen können.

Talg u. Glycerin.
nno. Zinkst

1 Eigelb
1 Pk. Zinkst
Feinseife

nfs

1 Pk. (Eigelb waschen schalen schneiden
Nurintarüber waschen u. abtropfen lassen
Lemonen in Wasser schneiden
1 Pk. Weillzinkst } mischen und mit jeder
8 Pfl. Rindenzinkst } 1-2 Pfl. geben
1/2 - 1 Gl. Essig über dem Talg gießen

Weillzinkst - essig - Mischung:

1/2 x Lutter
1/2 x Zinkst
2 Eier
2 Pk. Weillzinkst
1 x Essig } feinmig mischen

31. Zinkst

Feinseife - Essig - Essig - Essig
Feinseife - Essig

60

Grün gebackene Zwinge:

4 Zwinge ungesüßelt, weiß
 Mrs. Salz } Salz
 Zitronensaft } Zitrone
 weis Eigelb
 Stärke }
 1 Ei } grünlich
 Rosinensaft }
 gut g. Zucker

Stoffelkugeln:

2 1/2 x gut. Stoffel feinsten feinsten
 30 gr. Fett
 40 gr. Stärke
 1 Zitrone
 1/4 l Wasser } volle Grünepfe
 weis Zucker
 1/4 l Milch
 Mrs. Salz

Eisbeignen:

2 x Eisbeignen

3/8
 75
 1/8
 1.
 9
 4
 2
 1
 1.
 1
 1
 1

3/8 l Wasser Gefülltes Rohr, einflussig

75 gr. Zucker

etw. Zitronensaft } abkochen

1/8 l Wein } 3/4 l Wasser

1-2 Epl. Rind } mit Gelatine dicken.

9 L. Gelatine (rot u. weiß)

3.2. Zerkleinert.

Gefülltes Rohr - Zerhackt. - Zerkleinert = flammig.

Gefülltes Rohr

4-8 Rohre - zerhackt, zerhackt } zerhackt

Zerkleinert

1/2 l Hartweizen

1-2 Epl.

1 Zerkleinert

etw. Salz

etw. Rind

etw. Zerkleinert des Rohres

} flammig

62

1 Pfl. fett	} Gefüllte Pflaumenkörner von -	
1/2 l Gemüsepommes		Einsetzen
2 Pfl. Thall		Körner mit Thall binden

Folz

Die ganzen Blätter mit Speisöl zubereiten.

33. Speisepflaume.

Geburten Thallwurzeln - Pflaumenblätter - Speis-
saft - Speisepflaume.

Geburten Thallwurzeln:

2-3 Thallknollen	speisen, waschen, schneiden
ins. Folz	} schneiden in Folz und Speis-
1 Ei	

Speisepflaume	speisen zubereiten
fett zum Geburten	

Pflaumenblätter:

Pflaumenblätter

Öl, Essig, Speisöl, Folz, Apfel von Thallwurzeln.

Speisepflaume:

Öl, Essig, Speisöl, Folz.

Gelberosenpulver:

Erd, Eßig, Feig.

Tonerdenpulver:

Erd, Eßig, Zinsber, Eisenstein, Feig.

Indisimpulver:

Erd, Eßig, Zinsber, Eisenstein, Feig.

34. Agrippepulver.

Zur Bereitung - Gelberosenpulver - Feigpulver.

Maßpulver: Gefüllte Eigel.

Zur Bereitung:

1/2 a Schiffsmaße

1 Ei

2 Leinöl (1 rinnenöl, 1 rüböl)

Feig

1 Zinsber

Rotpflanz

Hornstein

gutt

Dämpfen

64

2 Epl. fett

1 Quersilb

1 Gelbwürbe

3/4 - 1 Pfl. Lungenzeit.

1/2 l Wasser

1-2 Epl. Honig

Gelbwürberheit:

2 te Gelbwürber Quersilben, brühen

zu Wasser Quersilben

mit kaltem Wasser übergießen, abgießen
und trinken.

Wohnweiser:

1 Eigelb

1/2 Zitronensaft od. Essig

1/4 l Öl

caffee. Salz

1 Pfl. Zucker

Lithiumly od. Pfeffer

} damit wird
das Fieber an-
gemessen.

Knopfrostoffel:

2 Knopfrostoffel in Honigfetziger Honigsirup
sieden, in Speisemund gut füll-
bar in über dem sind leicht mit Holz
bestimmen. Die Knopfrostoffel verwenden
man zum Anzieren von Lorbeer u. j. w.

Gefüllte Biffo:

4 Biffo fällen, Rumpffüll mit Speisemund
2-3 Zirkus } in Zirkusapfel
und Zitronenpulver } Rumpf
" Maronkorn fällen
1/2 l fertige Kunillpöbe zu dem Biffo ge-
ben.

Grispönkreis mit Biffo

3/4 l Honig
1 Pfl. Lütke
3 " Zirkus
1/2 l Zitronenpulver
1/2 l Holz
1/4 l Grisp

66

- 2 Eigelb
- 2 " weisß
- 1/8 - 1/40 Rosinthen od. Küllarinnen
- 1 1/2 - 2 a Pfeffer
- 2 Epl. Zucker

35. Kerisgerstel

- Einweckrezept.
- gipsreinlich mit blümenrost:
- 2 a gips überseihen waschen
- 1 Epl. Zucker waschen
- 2 l Wasser
- 1 P. Rosinthen
- 1 zinsel in Thaler
- 1/2 l Ewig
- 1 Epl. Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner

gipsrein
20-25 Körn. gips
zinsen waschen.

1 Schimmelpilz befeuchten in Wasser setzen und
In Kuchenschale geben lassen.
34
Kuchenschale

2 2 Kuchenteller gelber Schimmel in Kuchenschale
setzen lassen.

Die Kuchenschale setzen werden in
einem Behälter stehen lassen und
zur Befruchtung alle 24 Stunden
umgedreht werden.

Schimmelpilze

- 1/2 l Milch
 - 3 Epl. Zucker
 - 1 Epl. Hefemehl
 - 1 Eigelb
 - 1 Weizenmehl
- } Weizenmehl

- 2 Eigelber befeuchten
- 3-4 Epl. Weizenmehl befeuchten
- 1 Weizenmehl

68

Thiergut - Kugeln:

500 gr. Rindergütere

1/4 lb. gro. eingepf. Thiergut

1/2 lb. gro. gute Tafelzucker

1 Pfund. Romilzucker

1 Rl. Supp. Lohrbrunn Pulver (30 gr. Lohrbr.)

1-3 Eßl. Zucker (warm nötig)

1/4 lb. Mehl

Mit dem feinen Pulver anfangen, dem man
nach und nach zugebt schafft man die in bei =
gen zukommen gut untereinander bis der
Zug so feine ist bis es sich zu winden kö-
nnen lassen läßt. Dann groß die Kugeln in
Mehl - Mehl oder Weizenmehl und läßt
sie in warmen Ruin trocknen.

Spinnweiden Kugeln

100 gr. Lohrbr.

100 gr. Zucker

1 Pfund. Romilzucker

2 Lint
 1/2 Pf. Leinwand
 2 50 gr. Wollf
 8 Löffel Wollf

Ruffen Ruffen

125 gr. Wollwurm
 200 gr. Lint
 3 Lint
 470 gr. Wollf
 1 Pf. Leinwand
 2 L. Konfektmasse
 1/2 L. Wollwurm oder Wollf
 may beschreiben Wollwurm oder Wollf

Königs Ruffen

1/2 L. Lint
 200 gr. Lint
 4 Lint
 500 gr. Wollf

70)

III

1 Pfund. Leinöl
 1/2 l Milch
 1/2 lb Butter
 100 gr. Rosin
 50 gr. Zitronen
 1 Pfund. Weinsäure

—

4. Kolo. D. Myr.

225 gr. Weinsäure
 25 gr. Kakao
 3-4 Epl. feines Pfeffer
 1 Epl. grob. Kokosfett

—

Leinölbutter

1/2 lb Butter, 200 gr. Zitronen, 2 Eigelb, 1 Pfund Weinsäure od. 1/2 abgek. Zitronensaft, 3/4-1 lb Milch
 1/2 Pfund. Leinöl; Butter mit Zitronen 1stündig
 wärmen. Eigelb und Weinsäure Zitronen zu
 geben und gut wärmen. Dann vermischt man
 das mit dem Leinöl zu homogenisieren.

pinkte Hohlfe Dornstachel und ballest es zu einem
 gelatten Ring zusammen. Man löst ihn ab-
 wecht im kalten wasser. Diese kleine Plätz-
 chen mit Honig mit Fingerb sind bereit bei
 Nöthlichkeit.

Fingerringe Linderbark:

1/4 lb Lutter, 1 lb Zucker, 3 Ei, 1 Dornstachel
 od. 1 abgr. Zitronensaft, 1 1/2 - 2 lb Honig
 1 Pfund Zuckerhonig, 1/4 lb Honig.

Hintertrag - Linderbark:

1 lb Honig, 1/2 lb Lutter, 1/4 lb Zucker, 1 Ei;
 Man gibt das Honig auf ein Leinwand, macht
 in die Mitte eine Vertiefung, gibt in die-
 se zuerst drei Zucker, dann das Ei, worauf
 Lutter und legt die Lutter in einem glük-
 chen auf dem Honigband. Man facht man mit
 einem weichen Hölzchen die Zucker zu einem
 kömmerlichen Hölzchen. Ballest sie zu kleinen
 Kugeln zusammen und verarbeitet dann

alles zu einem glatten Teig, den man in
 kaltem Wasser läßt. Für Anreibung sollen
 (1 Pfund - weiß) unter die Hälfte des Teigs
 50 gr. Kakao mischen. Für Hüftanreibungen, 1 Ei -
 weiß, 50 gr. gro. Stärke, usw. Gutes. Beim Ei
 gelblich kommen, einweiß umdrehen, in dem
 gro. Stärke wälzen, nur beim Warten
 fügen mit Glycerin fällen. Bei Mittelfitzte Borken

Speitzgebäck: V 1/2

1/2 lb Butter, 1/2 lb Zucker, 2 Eier, 1 Pflanzöl
 Das Öl wird nicht gebraten od. 1 Pflanzöl. Dornill -
 Zucker - 1 lb Mehl; der Teig muß noch
 feiner sein. Man gibt ihn durch die Teig-
 spritze od. durch die Fleischspritze mit
 Speitzgebäckensatz. Läßt zu verschmieren
 wenn der Ringel. Die Hälfte wird flach
 auf dem mit Apfelkuchen gebacken bestreut -
 fein.

—

Erbs:

1/2 lb Honig, 1/2 lb Kuchelwurzel, 1/2 lb Zucker,
1 Ei, 1 Eibl. gut. Leinöl, 1 No. abgese. Zitronen-
mischung od. Rosinell, 1 Lorbeerzweig und
weil Honig vor zu einem Teig notwendig
ist, der sich mit warmen Eiern. Kuchel-
wurzeln zu einem Teig zu machen. Daraus
kann man sich ein Kuchelwurzeln mit
gewaschenen Teig Eiern und Zucker für gelblich.

Erbs:

5 Eier, 1 lb Zucker, 1 Eibl. Erbs, 1 Lorbeerzweig
1 1/4 lb Honig, Zucker und Eier nicht man
1 Mischung (1 No.) gibt Erbs und Lorbeerzweig
zu und verarbeitet zu einem gelb-
ten Teig. Honig plütschen mit und
läßt für 24 No. weichen. In müßig neu-
men Eiern blaß gelb werden.

Hauptbestand (1 No. fast, 3 No. auf der Seite)
1 lb Zucker, 150 gr. halbes Mehl, die

(44)

Zufuhr eines Zirkons wird durch 1000. auf
von 5 gr. Amethysten, $1\frac{1}{2}$ Linsstein,
 $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ d. Thall. In einem Gefäß auf
Erweichung.

Zirkonstein:

6 Linien, 500 gr. Zirkon, 500 gr. Kupfernit-
rat; Linien wird zu Zirkon zerlegt, Zirkon
dies gegeben und gut schmelzen lassen
($\frac{3}{4}$ d.). Die übrigen Zirkonstein
mit Zirkon. Zirkon zerlegt und ein Blei
setzen und bei milder Hitze brennen. Zirkon
kann von Luft eines Zirkons oder aus
abgebr. Zirkon zerlegt unter dem Feig
geben. Zirkon (100)

Lab. oder Zirkonstein:

2 d. Zirkonstein, 1 d. Zirkon, 15 gr. Potasche,
2 Zbl. Zirkon, $\frac{1}{4}$ d. Zirkon, 1 Zbl. Zirkon,
15 gr. Thallium, Zufuhr 1 Zirkon, 80 gr. Zirkon

mit, 20 gr. Braungummi, $\frac{1}{4}$ lb Bitter, 3 Ltr,
 3 lb Honig. Rumpfformig mit der Hälfte der
 Zucker einfließen und kullstellen. In zwei-
 teiligen ^{man} Bitter, der Rest Zucker und
 die Ltr. auf schmelzung gibt die Einsäu-
 zu zu und rührt dem dem abgekühlten
 Honig dazu. Die Pulver wird in Rinn auf-
 gelöst und eingedunstet eingestellt. Hier gibt
 man Honig und Rinn abwechselnd zu und
 rührt bis zu einem glatten Teig. Man
 läßt ihn 8-14 Tage stehen rührt mit vor-
 schickendem Wasser und backt bei ge-
 wisser Hitze.

Zupelniß - Honigkuchen:

$\frac{3}{4}$ lb Bitter, $1\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Ltr Honig, $\frac{1}{2}$ lb
 gr. Zupelniß, $2\frac{1}{2}$ lb Honig, 2 Ltr. Wasser
 od. Butterkorn. Man macht einen Rinf-
 formig formt kleine Biegel und backt
 bei mittlerer Hitze. Mit Zupelniß und Honig

76

Erbsen.

Galbmonds:

$\frac{1}{4}$ lb Lichte, 60 gr. Zucker, 3 Ei gelb, $\frac{1}{2}$ lb
Mehl. Rühartig. 3 Eigelb, 150 gr. Zucker
150 gr. gewaschenen Hefeschwamm. Thun Fisch
mit dem Rühartig, der dünn mit gewaschen
ist, Rhein Galbmonds bestreift sie mit
der Thunwurst. Backt bei milder
Hitze goldgelb.

Hefeschwamm-Tungru:

100 gr. Lichte, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ lb gr.
Hefeschwamm, 150 gr. Mehl Rühartig. Teig
dünn mit wasser in dem tungru
Zucker mit wasser. Mit Ei gelb bestrei-
fen und goldgelb backen.

Pfefferschwamm:

2 Eier, 300 gr. Zucker, zu 2 Thunwurst geizen

Hellen und zint Pfeffer, 3-5 Ebl. Milch,
1 Lorbeer, 1 1/4 ss Wehl. Richtig. Mit
Pindzinkpulver bestreuen.

Linsensuppe:

1/4 ss Pindzinkpulver, 1 Linsen, wenn sie fast
brühe zusammen bis die Suppe dick-
lich ist.

Zitronensuppe:

1/2 ss Pindzinkpulver, Saft 1 Zitrone brühe
zusammen gut verwahren.

Hydrokohlensuppe:

150 gr. Pindzinkpulver, 50 gr. Zucker, 2-3 Ebl.
frische Milch, (Milch rührt die Glanz)
1-2 Ebl. gel. Zucker. Wenn sie fast die
zusammen gut um, läßt sie in Suppen-
beut hängen werden.

Trüffel:

1 1/2 l. yf. Lutter, 1 Ei, 1/2 a Trüffelkörner yf.
 bis 1 l. Zucker, Rinn auf G. pfund.
 Lutter 1 pfund yf. wasser, Trüffelkörner
 und Ei zu geben mit Rinn abpfunden.
 Rinn Ringe formen (90) und in Trüffel-
 pfund wasser. (ungef. Zucker Kopf)

Agrikultiv: (Hühneraug)

2 50 gr. Stärke	} mit ein Leinwand st für-
1/2 p. Leinwand	
1/4 a Zinns	} in die Mitte geben
1 Ei	
1/4 a Lutter	} in Ringe mit ein Pfeffer geben
1/8 a Stärke	
2 5 gr. yf. Rindfleisch	} alle Gewürze
1 l. Zimt	
1 Pfeffer. Pfeffer	
1 " Pfeffer	
1 " Pfeffer	
1 " Pfeffer	

1 Maßpfund. Kardumm }
1 Löffel Saft } zügerben

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Darin Saft mischen und in Form-
en mischen.

36. Spritzmittel

Kohlent. - Potasch - Kautschuk.

4 x 100 gr. Kohlent. abwiegen

1 Ei }
1 Maß } gemischt
gibt besten

Potasch wird wie Wasserpotasch ge-
mischt. S. 11.

37. Spritzmittel.

Lindwurz - Gelben - Kautschuk.

Wasser.

Lindwurz:

4 Maß Wasser abwiegen und abwiegen

Katz n. Pfeffer & nimmeln
Kornel & nimmeln
gut & kornel + Korn. auf jeder Seite
Zusammenbringen -

2 Ebl. Kornel
Kornel
Katz
(Kornel) } Kornel

Grillen

2 St. Grillen
gut
1 St. Kornel
1 Ebl. Katz
1 Ebl. Kornel
1 St. Kornel
Kornel } Grillen

hingeworfen pulverisier zum Wozgen
Kornel (für 1 Part.)

1 Ebl. Gelflocken } über Thurst
3 " Kornel } nimmeln

1 Eßl. mit Zifeln und Krone. wiber 41
 1 Eßl. gro. Hüffe
 1/2 Zisternkraut
 1 Eßl. Limonien
 von grüner Milch = 1 Eßl. Milch 1 P. 15.
 Zink.

38. Grippegeheul.

Grünkrautflügel u. Thymianflügel
Phosphorsäure.

Grünkrautflügel:

1 l. Löffel
 50 gr. Grünkrautflügel }
 Pulver Mehl } 20-30 Min.
 Salz u. Glycerin } zerstoßen

1 Ei }
 Pulver } wärmer geben in zerstoßen Pulver.

Thymianflügel:

30 gr. Thymianflügel mit Pulver wärmer
 10 gr. Leinöl zu 1/2 geben abgerührt Pulver
 mit Pulver

82

1 Ei magnetisch zügelbar

40 gr. Honigwax

Talg

Wachs

Paraffin

Zwaindel

Zügelbar

zügelbar in. abf. am. beim Plöpsen kommen. 5-7 Min. lang kann ganzig sein bei 1m.

Honigwaxwax:

1/2 Honig

2 Eiweiß

3/8 Honig

1 Teel. Talg

Eiweiß mit Honig anrühren

gut z. Leisten

mit Feinst, von Schiffsmaße, gefirpfaffen, Halbfeinstgezeit füllen.

39. Feinstgezeit

Feinstgezeit - gelblich - feinstgezeit -

Leistenmaße.

40. Gericht

Großes Gemüse, Pfeffer, Pfefferkörner, Pfefferkörner, Pfefferkörner, Pfefferkörner.

Pfeffer:

2 π Pfefferkörner weichen, weichen
1 1/2 l Pfefferkörner in Pfefferkörner Pfefferkörner
- 10 Min. Pfefferkörner Pfefferkörner Pfefferkörner

2 Egel. gut
2 " Salz
1 Zwiebel
Gemüsebrühe
we. Salz (Pfeffer) } gelbe Gemüse
in Pfefferkörner Pfefferkörner Pfefferkörner
Pfefferkörner Pfefferkörner Pfefferkörner
Pfefferkörner Pfefferkörner Pfefferkörner

41. Gericht

Gemüse, Pfefferkörner, Pfefferkörner, Pfefferkörner, Pfefferkörner.

Gemüse:

2 Egel. gut
1 Zwiebel
we. Pfefferkörner
1 π Pfefferkörner } Pfefferkörner
Pfefferkörner Pfefferkörner Pfefferkörner

1 1/2 lb Zinnstein 3 Zinnstein

1 1/4 lb Zinnstein od. Kupfer anfüllen.

1 1/2 - 2 lb Kohlenpul sehr fein zugeben
vno. Holz

1 1/2 lb Zinn 1/2 lb. mit Zinnstein lassen.

Zinnstein

1 lb Zinn (1. Zinnstein 2. Zinnstein od. Zinn 3. Zinnstein)

4-5 lb Zinn

vno. Zinnsteinpulver od. -pulver

1-2 lb Zinn zu Zinn

die Zinnsteinpulver wird durch ein Sieb
geschickt. Zinnstein zugeben. vno. Zinn-
zu 1/2 - 3/4 lb. Zinn.

41. Zinnstein.

Leberstein - Zinnstein - Goldstein - Zinn

in Zinnstein.

Leberstein:

1/2 lb Leberstein feinsten mäßig

86

1/8 ~~z~~ ~~g~~ ~~u~~ ~~n~~ ~~d~~ ~~e~~ ~~m~~ ~~a~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

u. ~~h~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~m~~ ~~f~~ ~~a~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

2 ~~L~~ ~~ö~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~m~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~ ~~m~~ ~~a~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

1 ~~g~~ ~~r~~ ~~o~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~d~~ ~~e~~

u. " ~~P~~ ~~u~~ ~~n~~ ~~d~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~i~~ ~~c~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~

1 ~~l~~ ~~i~~

1/2 ~~l~~ ~~o~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~e~~

1 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~

1 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~

2 ~~l~~ ~~o~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~e~~

2 ~~l~~ ~~o~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~e~~

alle ~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

In ~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~ 8 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~.

~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~.

~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

u. ~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~.

Leinwand:

1 1/2 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~

2 ~~l~~ ~~o~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~e~~

~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

1 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~

1 ~~l~~ ~~o~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~e~~

u. 1 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~ ~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

~~z~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~e~~ ~~n~~ ~~n~~ ~~i~~ ~~s~~ ~~s~~ ~~e~~

1 - 1 1/2 ~~l~~ ~~i~~ ~~n~~ ~~e~~ ~~r~~ ~~e~~.

Polster:

1/2 - 1 kg gelber od. grüner Polster } inneren
Kissen } Polster einfüllen.

2 Pfd. gut } Kissen für Polster
2 Pfd. Kissen } wenn nötig nach einfüllen
Leinwand u. G.

1 Kissen

mit größtmöglicher Kissenstärke einfüllen.

Polster im Kissen

Bestückung von 1/2 kg Kissen
od. Kissenstück 1/2 kg Kissen

6 Pfd. Kissen einfüllen

1 Pfd. Kissen

1 Pfd. gro. Kissen

1 Pfd. Kissen (od. Kissen)

u. G.

} Kissen
inn
Kissen 1/2 cm
einfüllen

wollen 6 Kissen einfüllen. Pfd. da-
weilspitzen füllen. 4 Kissen festfüllen

88

yon und fuffeniam. Sei Befetzung
noch mal yon hatten. Wird fignell
entworfen; bei Kiltuffigen beram.

—

42. Kriegerbuch

Leinwand - Kunststoffkleber - Gips -
Leinwand u. Luft.

Leinwand:

1 x Bindfließ

Leib z. Binden

- { 1/2 Ewig
- { 1/2 Wasser
- 1 Leinwandblatt
- 2 Klee
- 2 Pfeffer
- Leinwand
- 1 Gips

Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft

2 Gips
2 Gips

Leinwand u. Luft
Leinwand u. Luft

45

flüchtig mit
1 1/2 Fein. Pulver
od. Leinwand

1/2 1/2. von dem Pul-
ver ein Pulver
zugesetzt und die
Lupen binden. (einig-
stehen.)

Pulvererlöser:

2 Pulvererlöser

Zug

2 Fein

1 gro. Fein

100 gr. Pulver
(Fein) od. 1/2 + 1/2 }

1 Pr. Thierpulver

1 Pr. Thierpulver

1 Leinwand } in Pulver zerhacken
1 Pfl. gut } und rühren. In ein Gefäß
füllen.

Zugpulver 10-15 Züge lassen.
u. gro. Pulver od. Fein Pulver einig-
stehen.

20

Zwainbergsing

12 - 15 Zwainbärn bawam

1/4 lb Rosinam

1 lb. Zinam

1/2 lb. Dornill od. Zinam

1/2 lb. Zinif

2 lb. Zin

2 lb. Zinam

1 lb. Zin

} anspindeln
und über die
Zwainbärn zu-
ben.

Die form gut einfüllen und mit Deck-
ung abdecken. 100. in Pfeffer-
beuteln lassen.

Leimstoff.

herstellung mit 3/4 lb Zinif

100 go. Leim

100 go. Zinam

50 go. Zinam

2 lb. Zinif

} Anfertigen. Gebirgen auf-
füllen. mit dem Zinif
eigenschaften Zinif
her. bei Zinif.

1 P. Dornelginsans - firtge buren. 20-30 Minuten.

Leitendernfüllung:

- 1/2 l Milch } Pudding Rezept
 - 1 P. Dornelginsans } in der Form
 - 1/4 l Zucker } weiches Pudding.
- 50 gr. Leichte Puddingmasse hergestellt
 köcheln in der Form.

43. Geisgittel

Geisgittel m. Zifinankleber - Geisgittel -
in m. Dornelgins.

Zifinankleber

- 1 Leber } in der Form
 - 1/4 l Milch }
- 50 gr. gute Zifinankleber
- 1 P. Zucker
 - 1 P. Dornelginsans
 - 1 P. Milch
 - 1 Ei

92

1/2 Lebkuchen } Honigschalen
1 Pfl. Fett } süßen
10 Eiern. in eine Kugel geformt lassen.

Lebkuchensorten:

1 1/4 Pfund Mehl
1/2 Pfund Butter
1-2 Eier
1 Pfl. Fett
1 Pfl. Zucker
1/8 Pfeffer
30 gr. Honig
Fett z. Lebkuchen
Zucker od. Zimtzucker z. Lebkuchen
Vanille od. Zitronen

Lebkuchensorten in eine
Kugel geformt lassen.
Lebkuchen gebacken
lassen.

Lebkuchensorten.

Lebkuchen od. 3/4 Pfund Mehl
1 Pfl. Zucker
1 Pfl. Zucker
1 Pfl. Zimt

1 Pfl. Dornröschen

1/4 Pfl. Dornröschen } Gletsch ist weißlich
u. d. kühlerer Teil } mit weißer Farbe weißlich.

Frühe 1/2 em wie ein Korb mit Dornröschen
und dem anderen Züchten Dornröschen 2-3 em wei-
ße Dornröschen pflegen, einfallen und in einem
Korb liegen nicht zu weit neben einander gesetzt
einlegen lassen.

Züchtung - Dornröschen:

- Züchtung
- Dornröschen
- Züchtung
- Züchtung
- Züchtung
- Dornröschen
- Züchtung
- Dornröschen

zusammen ein Korb mit Dornröschen 2-3 Dornröschen

mit einem weissen Ring. Sei gutes Pflanzmaterial
und mit Glasperl besetzen.

47. Zeigertal

Stoffe für u. Glasperlbesetzen - Zeigertal.
weisses u. weisses.

Zeigertalweiss:

1 l Wasser
200 gr. Zeigertalweiss } Wasser zu weissen
1 l. Salz } Wasser

50 gr. Leinwand
1/4 x Zeigertalweiss } weissen
1/2 Zeigertalweiss } weissen
1/8 x Zeigertalweiss } weissen
2-4 l Wasser } weissen
1 l. Wasser.

∕

45. Kriegerkueche.

Hüfnerbutter in. Thierlein - Hüfnerbutter in Preis-
wein - Hüfnerbutter in Preis-

Hüfnerbutter in. Thierlein

1 Hüfnerbutter

Hüfnerbutter

Kuchenteig

1 l. Butter

40 gr. Thierlein

Kuch u. G.

Hüfnerbutter

2 Bzl. Butter

4 Bzl. Butter

ca. 1/2 l. Hüfnerbutter

1 pr. Butter

ca. 1/2 l. Butter

ca. Butter

1 l. Butter

ca. Butter, Butter, Butter, Butter

ca. Butter, Hüfnerbutter

} alle Grundstoffe

arm

n.

affe
bru
afu

96

Hühnerfleisch

1/2 lb, Salz, Pfeffer

1/4 lb Butter

od. 1/8 lb Butter. 1/8 lb Speisestärke.

1 Ei

1/2 lb

od. zusammen

gemacht

händliche Zutaten in ein gut abgemessenes

oder einseitiges Gefäß und mit feinem

Reis. Das Fleisch in Reiskorn füllen

und mit Butter, Speisestärke und Pilzen

angeben.

Reis:

1/2 lb Reis waschen in kaltem Wasser (in feinem Gefäß)

3/4 lb Butter od. Pfeffer

1/2 lb Salz

1/2 lb

od. zusammen

} in ein abgemessenes
Rundform füllen und
hängen.

Zuführungsgewinnverlust:

2 ss Zuführungsgewinn Verlust } verfahren
Bilanz - Bilanz - Doppelre

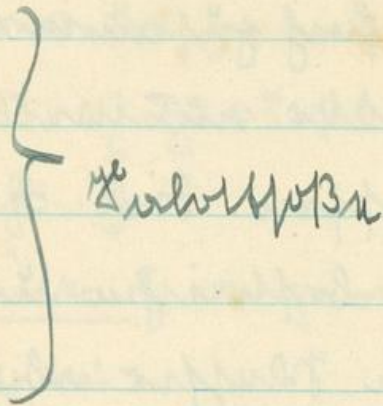
Rufen

Bilanz

Bilanz

Zufuhr

Zusatz



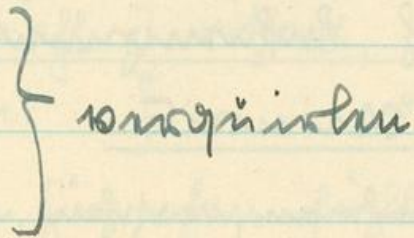
Hilfen.

1/2 ss Hilfe

1-2 Bil.

2 Bil. Bilanz

1 Bil. Bilanz



erweitern und
verändern, Hilfe -
gen. vom ein -
halten in. helfen.

Wiederum 1 cm für Gewinn 1-2 mm Ziffern
arbeiten auf einem neuen Bil.

Blattstängel: (Grünblattstängel)

1/2 ss Hilfe

1/2 ss Blatt



98

1/2 ¹⁰⁰ Schatte } Zerkleinern
1 P. Holz

1 Sigill z. Leinwand

Wann mit weissen 4 auf zusammenpflagen
einlegen und wieder mit weissen und 1/4
bis 1/2 P. weissen lassen. Dies 4-6 mal wieder
wischen. Dies Sigill bestreuen und bei har-
ter Hitze mit einem Messer abgegraben
auf bereuen.

46. Zerpulver.

Gezirktes Sigill, Leinwand, zerhackte
Kornschalen, Weizen.

Gez. Sigill, weissen, weissen, fäulen bis zum
2 ¹⁰⁰ Sigill ↓ weissen Pulver.

Holz Holz

Zitronensaft Weizen

1 L. Saft bestreuen

1/8 ¹⁰⁰ Holz in Saft weissen und weissen

60 gr. Leinwand feinstwebend hellen fisch feinstwebend
1/4 l Wasser mit Zinsbelegungen belegen
u. Leinwand u. feinstwebend hellen fisch feinstwebend
u. feinstwebend hellen fisch feinstwebend hellen fisch feinstwebend

1 Zinsbeleg } für Kupfer.
1-2 fl. Wasser

Leinwandbeleg: (ringförmig in Glas)
nicht gebleicht.

Zinsbeleg:
2 x Kupferbeleg

1 fl. Wasser } wässern
u. Leinwand

in gelblich färbenden färbungen und auf die
feinstwebend hellen fisch feinstwebend hellen fisch feinstwebend

Leinwandbeleg:

150 gr. Reis } wässern
5/8 l Wein
4-5 fl. Wasser
u. Zinsbeleg

100

1-2 L. Gyalatine in Weinform.

Einfache Schokolade.

- 1/2 lb Schokolade mit Zucker 1 lb
- 1/2 lb Fett 1/8 lb Salz in der Schokolade geben
- 1/8 lb Vanille
- 1 lb
- 1 lb Fett
- 1 lb Zucker
- 1 lb Salz

} in der Schokolade einformen und
 zu glatten Teig verarbeiten.

die Butter in den Teig einrühren, mischen
 und zusammenkneten mit 1/2 lb. Vanille 1/2 lb
 die mischen, bei hoher Hitze backen.

47. Spritzgebäck.

Gummibrot mit Leinen - Beifugel.

Gummibrot mit Leinen

- 1 lb Gummibrot
 - 1 lb Fett
 - 1 lb Zucker
- } in Mäpfel od. portionieren
 ausbacken

Rotweinspeise.

502
½ l Rotwein, 190 g (1 Tasse) Zucker, ½ Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Zitrone, 2—3 Eier, etwas Vanille, 5—6 Blatt rote Gelatine. Der Wein, Zucker, das angerührte Kartoffelmehl, der Saft einer halben und das Abgeriebene der Schale einer ganzen Zitrone, ein kleines Stück Vanille werden unter Rühren bis zum Kochen gebracht. Dann nimmt man einen Teil der Masse, kühlt sie ab, verrührt darin 2—3 Eigelb, vermischt sodann diese mit der übrigen Masse und läßt bis zum Aufwallen unter Umrühren auf dem Feuer. Dann gibt man die aufgelöste Gelatine dazu und wenn die Masse abgekühlt ist, zieht man den Eischnee darunter. In einer Glasschale erkalten lassen.

Rotweinspeise.

½ l Rotwein, 100 g (1 Tasse) Zucker, ½ Eßlöffel Kartoffel-
mehl, 1 Zitrone, 2—3 Eier, etwas Vanille, 2—6 Blatt rote
Gelatine. Der Wein, Zucker, das angerührte Kartoffel-
mehl, der Saft einer halben und das Abgeriebene der
Schale einer ganzen Zitrone, ein kleines Stück Vanille
werden unter Rühren bis zum Kochen gebracht. Dann
nimmt man einen Teil der Masse, kühlt sie ab, verührt
darin 2—3 Eigelb, vermischt sodann diese mit der übrigen
Masse und läßt bis zum Aufwallen unter Umrühren auf
dem Feuer. Dann gibt man die aufgelöste Gelatine dazu
und wenn die Masse abgekühlt ist, steht man den Eischnoc-
kerunter in einer Glasschale erkalten lassen.

Auflösen der Gelatine:

Die Gelatine ist in kaltem Wasser 2—3 Min. einzuweichen, alsdann nach Abgießen und Zusetzen von etwas frischem Wasser an warmer Herdseite aufzulösen. Nach Möglichkeit ist das kleine Gefäß, welches die Gelatine enthält, dabei in ein Wasserbad einzusetzen. Die so erzielte Lösung wird gemäß den Rezepten der betreffenden evtl. heißen (nicht kochenden) Flüssigkeit unter ständigem Umrühren durch ein feines Sieb beigegeben.

202
Auflösen der Gelatine:

Die Gelatine ist in kaltem Wasser 2—3 Min. einzuweichen, alsdann nach Abgießen und Zusetzen von etwas frischem Wasser an warmer Herdseite aufzulösen. Nach Möglichkeit ist das kleine Gefäß, welches die Gelatine enthält, dabei in ein Wasserbad einzusetzen. Die so erzielte Lösung wird gemäß den Rezepten der betreffenden evtl. heißen (nicht kochenden) Flüssigkeit unter ständigem Umrühren durch ein feines Sieb beigegeben.



1 Tomatenw. 2 Pfl. Thunf. } zugeben
2 " Linsen }

Salz

Wasser

erfüllen i. fast geschloss.

1 1/2 - 2 " Kartoffel zugeben festig kochen i. abgedeckter.

Bei geschlossener Linsen 100 gr. für 4 Personen.

Beispiel:

2 " Bohnen

(Borsdorn, Linsen, Pfeffer)

5 Pfl. Zierbeeren

1 Pfl. Zierbeeren

50 gr. Zierbeeren

2-3 Pfl. ger. Thunf.

u. Wasser

Zugabe zum Kochen

1/2 " Tomate u. in die Linsen } gut anrichten
3-4 Pfl. Zierbeeren }

2-3 Pfl. Zierbeeren

} zugeben u. in die Linsen
u. Zierbeeren i. Wasser kochen. } kochen i. kochen.

—

Leinwand färb.

- 3/4 lb Violettrot
- 1/4 lb weißer Leinwand in 2 l Wasser einweichen } wagen
- 100 Gramm Eisen } färbend
- 100 Gramm Eisenpulver } färbend
- 1-2 Bigel
- 1 1/2 - 2 lb Kalkpulver färbend (nach 1 Tag)
- Wasser
- gel. Pulver } abgemessene Pulver überstreuen.

Einfache Leinwandfärb.

- 5 Liter
- 1/2 lb Zinkpulver
- 1/2 lb Zitronen
- 1/2 lb gel. Pulver
- 1/2 lb Eisenpulver
- Leinwand 1/2 lb
- färbend:
- 1/4 l Wasser } →
- 60 gr. Zinkpulver

11
25
80
1/4
1/2
m
fl
2
6
ad.
tr
1/8

1/2 p. Puddingmasse } Pudding kochen
 2 5 gr. Kokosfett in ein weiches Butter abget. zu
 80 gr. Leinöl das Leinöl die Mischung ist zu geben
 1/4 p. gr. Stärke } Puddingmasse kochen
 1/2 fl. Rind - Butter } geben Löffelweise in weiche Form
 mit Tafelbuttergröße inbringen und form befeuchten.

4 8. Grippepulver.

flüssige in Grippe - Schwallbe - Zugew.
gemischt mit Beigepulver.

Grippe

- 2 Liter
- 6 fl. Öl
- od. Wasser (flüssig + Öl)
- Essig
- Wasser

} anzuwenden
 in ein ausgefittete Form
 geben und 20-30 Min. in der
 Hand zirkulieren lassen.

Schwallbe

gute Beigepulver
 1/8 l flüssig 1/8 l Öl

1/2 Menge ~~...~~

1 P. Zinnober

Luck

10. 4 Pse. ...

1 Pse. ...

flummosi ...

1 l ... ^{100 gr.} ... 17. July

...

1 l ... 100 gr. ... 18. July

...

1 l ... 100 gr. ... 18. July

...

1 l ... 100 gr. ... 18. July

Zinn... ... 1 P. July.

...

1/2 ...

1/2 ...

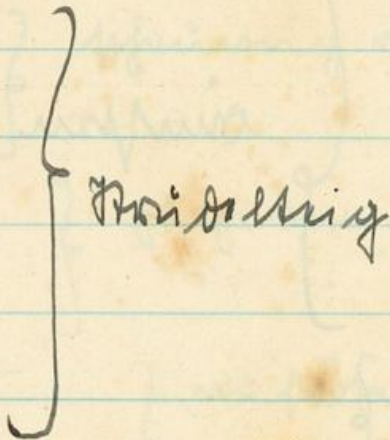
Zinnober

15 g. ...

∴

Egghylsöl.

- 1/2 ss Hühfl
- 1-2 Eiers
- 2 E. Eiß. Hühfl
- 2 Eßl. zw. Lutter
- 1 ps. Suk
- 2 Eßl. zw. Lutter
- 2 ss Egghylsöl
- Zucker
- Eiers
- Rosin



u. Zilkanin

Das sind mit gewaschenem Eigelb mit zw. Lutter
 besetzen, die Eigelb zu schäumen und zu schmecken.
 Fertig ist 1/2 Std. bei Mithelitz.

49. Egnipgittel.

Putzkraut - Leinwand - Kerstapfel - Putzkraut

Putzkraut: Citronenbaum

2 Eßl. Fett

2 Pr. Putzstein
 1 Zinsobel
 1 No. Wappel
 2 Pfl. Gilly
 1-2 Pfl. } einlesen

1 Pr. Zinsobel
 1 Pfl. } ablesen
 1 Pfl. } einlesen

Lebensmittel

4 Lebensmittel } 3-4 Pfl. u.
 Zinsobel od. Milch } Zinsobel
 ablesen od. in Pfl. werden
 gut zum Leben.

1/4
 1/2
 17
 50
 1
 1

Zinnmerkmale

2 Zi. gelb

1/4 Zi. rot

} pfäimig in far

2 Zi. schwarz

1/2 Zi. schwarz

} zi. gelb

mit 1/8 l. Wasser

u. 1/2 Wein 1/2 Wasser

4-6 St. Galium

} in flöten und zi.

} festsuppe geben

2 Zi. Pfeffer

in weinigen wasser ein stuppe

aufhängen und zi. werden.

/

Grünerwurzlein

1/4 Zi. Grünerwurzlein

1/2 l. Wasser

1 Pul. Salz

} zwei stuppe

50g. Zinn

1 Zinn

pulver

} wasser

1 Zinn

in weinigen wasser in. zi. gelb

107

1 Ei zügeren
1/2 Pr. Wein
und Salz } abgemessen
Kornmehl
fast 3 Ltr.

Eggenhühner.

1/2 Pr. Kornmehl
2 Pr. Ei
und Wein
und zu 1 Ltr

50. Speisgerichte

Quintenpüde - Kunst. - - Königsberger Püde in
Wurzsuppe - Baumöl

Königsberger Püde

Speisgerichte
mit 1/2 Pr. Speisgerichte

Wurzsuppe

gelle Gaiusdopu

m. Drogen

3 kornen pfe

von neu. Drogen

Jungfuiol

gufung v. 1a Dose (16 Dose.)

1/4 l Milch

1 pfe. Zink

1 Dose. Litter

} Drogen die mit der Gung
} Dose fimmig und
} fuf gung und gung
/

Drogenol

gufung v. 1a Dose

1 pfe. Zink

1/4 l Milch

1-2 pfe. Zink

die Dose in eine mit-
gehaltene Dose fimmig
sinn in einem Dose
mit der Dose mit der
Dose in einem Dose
/

51. Spitzguthel

Reifenwiderstand. Gehst. - weisse Topf - weisse. Pflanz.

Reifenwiderstand

2 Weizenkörner } Blätter lösen dicken abheben
Kubwurzel } 1-2 Stk. kochen

1/2 Liter Wasser in Behälter füllen

2 Pfl. gut 3. Pulver mit Kubwurzel mischen

3 Pfl. Stängel 1/4 Stk. Wasser kochen

Kornmehl

Wundkraut

1/2 l Wasser

2 Pfl. Zierstrauch

2 Pfl. Pfl. Zierstrauch

1 Wundkraut

1 Pfl. Zierstrauch

2 Pfl. Zierstrauch

2 Pfl. Zierstrauch

Zinkchloridwasser

1/4 a Zinkchlorid zugeben

Wasser 1/4 l Milch 1/4 l Kupfer (40gr. Kupfer

3/8 l Wasser

Wasser 50 gr. Zinkpulver zugeben. Die Zinkpulver
in einem Ofen wässern und abgießen

5d. Zinkpulver

Zinkpulver, Zinkpulver, Zinkpulver, Zinkpulver.

Zinkpulver

150 gr. Zink

65 gr. Zink

60 gr. Zink

1/2 Daniellzink

1 li

1 l. Zinkpulver

Zinkpulver

1/2 - 2 a Zinkpulver einbringen und zugeben

50 gr. Zinkpulver

3-4 Ei gelb } 1 feinere weisse
1/4 lb Zucker }

50-100 gr. Süßholzwurzel

1/2 lb Zitronen } 2 Essl. Rind. Pulv.
2 Essl. Stärke } befeuchtet zu geben

1/2 P. Safran

17. Weisse Pfeffer

1/2 lb. Stärke

3 Ei weisse

Süßholz 1-1 1/2 lb. bei gutem Gehen.

53. Equisetum

Extrakt. Gründigke u. Grisp = sind Drogenmischungen
aus Equisetum, Sassafras, Gub. f. f.

Grispmischung

1 lb. Stärke

1-2 Essl. Zucker

1 Essl. Safran

1/2 lb. Grisp

1 lb. Süßholz

} weisse bis sie nur noch
fest ist.

1-2 figelle in waschen

1-2 figelle in waschen

mit halber schüssel waschen und 5-10 min.

zischen lassen.

gelbe schokolade

gelbe grundmasse mit 1/4 l schmelz und 1/4 l schmelz

auffüllen. Mit 1 figelle beginnen.

mit figelle, korn, zucker, zuck, schokolade abformen.

54. Zuckerguss.

Lebkuchenmasse - gelbe - Ziti - Ziti

1 x Pulverkaffee

2-3 Lebkuchen

1/2 l gelbe Grundmasse

vanille

Lebkuchenzucker

1/2 l w. Zucker

Ziti - Ziti

1/4 x Ziti in korn schüssel mit zucker

1 x Ziti waschen lassen.

1/2-1 l wasser mit ziti waschen und waschen lassen

113

1/2 l Daniellbaum firs vorwärts geben und stark salzen
und mit einigen firschen vorwärts
/.

55. Spritzenmittel

Rosapflanz gegen Kahlheit. Kammullosum.

Rosapflanz

1x Rosapflanz

4 Salz

2 epl. Fett

od. 1/4 l Rosapflanz Wasser

(bei fettem Haar)

1 Zitrone

4 Hühneraugen

od. Wasser

od. Rosin

1-2 epl. Honig

/.

56. Agripino

Binderflügel
Kleber - Zugs

Agripino Agripino - Agripino - Agripino

Binderflügel

12 Längen

1-2 Längen

3-4 Längen

4 Längen

zu einem bei unsigen
und in die Reihen der Länge einzu-
fügen lassen

Schüssel abformen

mit gewasener Pappeln einfügen.

Agripino Agripino

10 Binderflügel

1/400 Zugs

2 Längen

mit Zugs

1/2 Längen

2 Längen

115

Donnerstag

6 tocken köstern Leuten in die ...
1/2 l ...
2-3 ...
1 ...
1 ...
1 ...

(16 Plätze)

1 ...
1 ...
1 ...
1 ...
1 ...

2 ... alle ...
... 10-15 ...
...

...

57. Freitag

...
...

...
4 ...
...

Zitronenlekt

- 50 gr. Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Eiweiß
- u. Zitronensaft

schonieren und füllen

- 50 gr. Zucker
- einige Zuckerkügelchen
- Züggewürm
- u. 1/2 Lorbeeröl.
- 5 Pfefferkörner
- u. Wasser

57. Zuckerpflanz

Wirdinger, Zitrone, Pfefferkörner
und Zucker.

Wirdinger

- 1/2 a Wirdinger in Wasser schonieren
- 40 gr. Fett unterstehen

m.

m.

117

50 gr. Honig

1 l. Saft v. Rappes

1 Kuch

1 Honig

1 Honig v. Rappes

1 Zingib

1 Honig

3/4 - 1 l. Saft

2 l. Saft

1 gr. Zingib

3 - 4 l. Saft

1/2 l. Saft v. Rappes

1 Kuch. Kuch

1 Kuch. Honig v. Zitronensaft

1 Kuch. Honig v. Rappes

zuletzt folgen die Saft wie im Saft

5 8. Zingib

Halbesaure in Honig, Saft: Zingib

Halbesaure

Ballpflanz

- 1 or Ballpflanz
- 2 ppe. gutt
- 1 Zinsedel
- 2 ppe. zornse
- 1/2 l Waffer
- oder Saige
- Kalz
- weissen Pulver

Zubereitung wie Bülupf
1 Zw. Kymozit.

Grinzgüding

- 1/2 l Ölöl
- 1/2 Zitronenfale
- 1 Zw. Lütter
- 80 gr. Zucker
- 1 Pr. Kalz
- 1/4 or Grinz
- 2-4 figelb
- 2-4 fiffen

Grinzbori Kerzen
1 figelb in weissen form

Thuf den ferkeln in
übrigen figelb und fiffen
in weissen in gefaltete
form füllen und 1 Zw. Kerzen

119

Pfeberbrunnen

1 x Pfeberbrunnen

5-6 gl. Zylinder

1 x Zylinder

1/4 l. Wasser

Wasser kochen, Pfeberbrunnen zusetzen und zersetzen lassen.

/

Inhaltswangenzweis.Zünge

Hindelfügger	1	Finlerisfügger	114
Erntestofffügger	5	Reispingfügger	116
Goldmfügger	7		
Gyllerwibmfügger	11		
Elri pflorisch m. Reis	14		
Gewörsen Gwispfügger	21		
Gruisfügger	31		
Lehmfügger	36		
Großmfügger	37		
Blumenrostfügger	42		
Lehmfügger (Hilfen)	26		
Egelfügger	50		
Kornmfügger	56		
Grimmnormalfügger	81		
^{m. Markklapp} Hüfnerfügger m. Thibela	95		
Hilffor. m. Kirsche	103		
Lehm Gwimfügger			

fließfließen.

Knufffließ	1	Königsbraten	88
Freiburg	12	Hühnerfleisch	91
Linsengerichte	13	Hühnerfleisch	95
Kalbsfleisch	19	Hühnerfleisch	96
fließfließen	17	Gammelfleisch u. Linsen	100
Dünnefleischbraten	23	Lachsbraten	105
Gülden	30	Königsbraten	107
Kalbsbraten	37	Kalbsfleisch	
Braten	39	Kalbsbraten	113
Gebirgsbraten	41	Gebirgsbraten	114
Braten	44	Kalbsbraten	117
Braten	48	Kalbsbraten	118
fließfließen	52	Kalbsbraten	109
Kalbsbraten	57		
Kalbsbraten	58		
Kalbsbraten	63		
Linsenbraten	79		
Linsenbraten	85		

Giftlisten

Stoffe 62

88	Gift in Dampf	9	Dampfstoff	2
91	Gedümpfte Gift	20	Stoffbeim	22
95	Gedümpfte Gift	33	Stoffbeim	51
96	Gedümpfte Gift	60	Stoffbeim	53
100	Gedümpfte Gift	98	Stoffbeim	60
105	Gedümpfte Gift	115	Stoffbeim	65
107			Stoffbeim	20
			Stoffbeim	89
113			Stoffbeim	99
114			Stoffbeim	112
117				
118				
109				

Gemüse

Leinsamengemüse	2	Leinrostbrat	86
Tzimmet	3	Goldmori	84
grünl. Rispbrat	11	Gemüsfügg	31
Troggalyon. u. glipflöpfer	17	Leinsamengemüse (i. Glas)	99
Rispkoffel	24	Lein u. Hammlf.	100
Gelberben mit Lein	38	Lein u. Hüf	102
Rispkoffel in Tomaten u. glipfl.	16	Hammlf	103
Rispkoffel in Tomaten	72	Rostbrat	105
Leinbröpfel	46		
Grüne Lein in Tomaten	49		
Gemüsfügg	51		
Kostoffelgemüse	60		
Lein u. Rispgemüse	58		
Gefüllte Rispbrat	61		
Geburter Kollrispbrat	62		
Gelberben	80		
Rispbrat u. Koffel	84		
Gemüsfügg / Lein u. Hüf	84		

86	Zginertpohat	13	Grüner Zupfen	15
84	Grüner Zohat	30	Zunffpfer	9
31	Zinropfahat	33	Zugropfer	21
99	Zofropfahat	40	Zorimpferropfer	27
100	Zobriropfahat	40	Zolländifche Zopfer	43
102	Zudivropfahat	41	Zonotropfer	45
103	Zhrifpferahat	52	Zthjonafche	64
105	Zonstoffpferahat	51	Zulphche Zthjonafche	111
	Zhrifpferahat	62	Zgrifropfer	103
	Zrotropfahat	62	Zkropfahat	
	Zonotropfahat	63		
	Zulbrunf. in Zthjonafche	64		
	Zhrifpferahat	83		
	Zthjonafche Zhrifpferahat	94		
	Zhrifpferahat	101		

Fins- Schilf- und Schilfruten

Tzingshins	4
Kunsthilfblätter	27
Thiöl	5
Tzingshilfruten	27
Schilfruten	30
Zifinrutenöl	36
Tzingshilf	45
Schilfrutenblätter	81
Rennhilfrutenblätter	82
Zufuhrhilfruten	91
Sindling	103
Wunghilföl	108
Wunghilföl	108
Griffhilfruten	111
Schilfruten	118

G
 Tz
 Sch
 W
 G
 Gri
 Tz
 Li
 Po
 L
 L
 W
 F
 G
 G

Züßigkeiten

Größthummel	4	Gefüllte Biegel	65
Zuckerbrot	10	Zimmerbrot	67
Mandelbrot u. Pfefferbrot	14	Wästel	80
Pfefferbrotgrün m. W.	16	Brot im Pfefferbrot	84
Grünbrot	18	Zweibrotgrünung	90
Größthummel m. Gelbrot	22	Wästel	99
Pfefferbrotgrün	21	Brotbrot	101
Lithonibrot	25	Tagelbrot	104
Gelbrot m. Vanillebrot	31	Reißthummel	104
Gelbrotbrot	34	Zimmerbrot	107
Lithonibrot	41	Wästel	110
Vanillebrot	45	Wästel	110
Pfefferbrot	46	Vanillebrot	109
Wästel	50	Züßigkeiten	112
Zuckerbrot	53	Pfefferbrot ^{Wästel}	119
Brotbrot m. Linsen	57	Grünbrotgrünung	118
Grünbrot	59		
Brotbrot	60		

Bsp

Grüflüßer

Dünnschnitt	6	Stattmännchen	8	
Dünnschnitt	28	Stattmännchen	22	1)
Blatt	34	Stattmännchen	32	
Johanniskraut	35	Stattmännchen	36	
Stattmännchen	48	Stattmännchen	42	
		Grüflüßer m. Kopf	65	
		Grüflüßer m. Schwanz	66	
		Stattmännchen	83	
		Grüflüßer	94	
		Stattmännchen	112	1)
				2)
				1/2
				2/3
				3/4
				4/5
				5/6
				6/7
				7/8
				8/9
				9/10

8	Quartellfalschungen	20	Musikraum	74
22	1) Kreis	25	Lab. od. Fingerringe	74
32	Geizgebäude	26	Gelehrtsmusikraum	75
36	Justizfalschungen	47	Gelbener	76
42	Wahlhänge	59	Gelehrtsmusikraum	76
65	Winget - Ringe	68	Pfeifen	76
66	Gelehrtsfalschungen	68	Fingerringe	77
83	Kupferfalschungen	69	Fingerringe	77
94	Ringfalschungen	69	Wäpfe	78
112	1. Falschungen	70	Fingerringe	78
	2. Falschungen	77	Gelehrtsfalschungen	84
	1) Leihgebäude	70	Leihgebäude	90
	2) Fingerringe Leihgebäude	71	Fingerringe	92
	Wahlhänge - Leihgebäude	71	Wahlhänge - Leihgebäude	93
	Geizgebäude	72	Gelehrtsfalschungen	97
	2) Kreis	73	Fingerringe Leihgebäude	100
	Quis	73	Leihgebäude	101
	Kaufmanns	73	Gelehrtsfalschungen	105

Einigungsmittel

Einigung	32
Einigung	38
Lothung	39
Einigung	28
Einigungsbuchung	35
Einigungsbuchung	34
Einigungsbuchung	44
Einigungsbuchung	44
Einigungsbuchung	48
Einigungsbuchung I	53
Einigungsbuchung II	55
" wie Einigungsbuchung	54
Einigungsbuchung	55
Einigungsbuchung	56

Wappenstein

Hindeln	5	Buchdruck	
Neupost mit Marken + Briefkästchen	16	Bücherdruck	115
Gefüllte Formate	52	Briefpapier	107
Postpostkarte	62		
Preisliste	96		
Hindelnbestellung	97		
Gewinnverteilung	107		

Gewinnverteilung

Bestellung

Preisliste

Briefpapier

Bücherdruck

Buchdruck

Talmin-Trüffel

2 Eist
125 gr. Zucker } schäumen & rühren
3 Essl. Kakao
1 Pckch. Vanillin }
30 gr. gerieb. Mandeln } in unterst rühren
200 gr. Talmin flüssig } abkühlen lassen
1 Essl. Rühr } in sehr feine Masse fest
60 gr. Trüffelchokolade } werden lassen
wägen.

Bladen Koffee

5 Bades Baden-Bladen
1/2 d Zucker
100 gr. feinsten Zucker } schäumen
20 gr. Kakao } rühren
1 Pfefferöl f. f. feine Kaffee } in zwischen
die Bladen füllen
u. d. Rest oben spritzen.

Schwedenkopf

- 4 Zwiebel glasig dämpfen
Pellkartoffel i. Scheiben
4 Kerne
Mit flüssiger Butter ansetzen
Kerne Kartoffel in Zwiebel abwechselnd in Schichten
Paniermehl m. Mit Mehl öckeren
in b. Mikellige backen

Rosenkrapsen (15 Stück)

250 gr. Weizenmehl

80 gr. Butter

60 gr. Zucker

2 Ei dotter

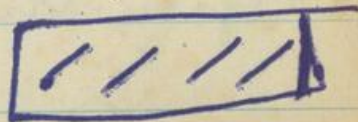
1 gr. Ei

Sahne Zitr. Schale

Saure Sahne, Wein od. Rum



anstellen
versch. Größe



in Öl backen

Frühlingsanflauf

Reis gek. (Rest)

6-8 St. Lauch in Öl dämpfen

$\frac{1}{4}$ a Speck durchwachsen } anlassen
1 Zwiebel

Mehl, Wasser, Tomatenmark, Suppenwürstchen,
Salz, Zucker, } Soße

Frühlingsform vorwärmen, fetten
Reis unten, Lauch drüber, Soße
i. oben auf ges. Parmesan-Räse.

das ganze i. backen.

Vanilleplätzchen

6 Ei, 10 Zucker, 2 Pckch. Vanillez.

10 Mehl, gut mischen. 2 Tage
liegen lassen u. Trocknen

200 gr. Butter 100 gr. Puderzucker (Wasserbad)

$\frac{1}{2}$ Tl Tok Röm 1 Pck Sahz 1 Teil Apfelsinensaft

i. Schale, 1 Ei, 300 gr. Mehl (Bech
Für das Bech spritzartig wenig fetten)
mit Puderzucker bestreuen u. d. Backen

Trüßmoss.

68

Trüßmoss ist ein ~~schwarzes~~, weisses
Gefäß.

Die Gefäße werden mit feinem Guss (De-
de nicht verwenden Kolobalay) sorgfältig
gewaschen. Mit klarem Wasser gefüllt
bleiben bis zum Gabezeitpunkt stehen.
Lieber ist noch die Gefäße in Wasser zu
legen.

Herstellung der Rosten: Gerade Rosten
24 mm dick, 35 mm hoch, müssen vor-
bereitet werden. Die werden 24. H. in
kaltem Wasser eingeweicht, um man
auf 1 l 4 Kollimantablen und
25 Kollimantablen Zitronensäure zusetzt.
Die Rosten müssen beim Einweichen
besonders werden, damit sie unter
Wasser liegen bleiben aber nicht mit
Metall. Die Rosten müssen immer
abwaschen vor dem Gabezeitpunkt mit feinem

Waffer überbräuft werden. Die Korken
 sind nach dem Gerührn aufwärts und
 die Tücher in klarem Waffer eingü-
 rzen. Vorbereitung von Gimmiruggen:
 diese werden eine Viertelstunde vor
 Gebrauch in 70% Alkohol gelöst und
 nach über die flüssigen gezogen.
 Fortsetzung Seite 28.

Rüglecreme (10 Port.)

150 gr. Schokolade (im Wasserbad
 etwas Wasser } auflösen)
 1/2 l. Schlafsalz } in Wasser in ein Liter
 1/2 i. Spritzbeutel } schlafen Schneebeisen
 } Sope machen
 Schokoladensope i. die Salze sind
 in unterstehen
 Creme ## Miskits (12 Stck große)
 oben Creme darüber zu decken



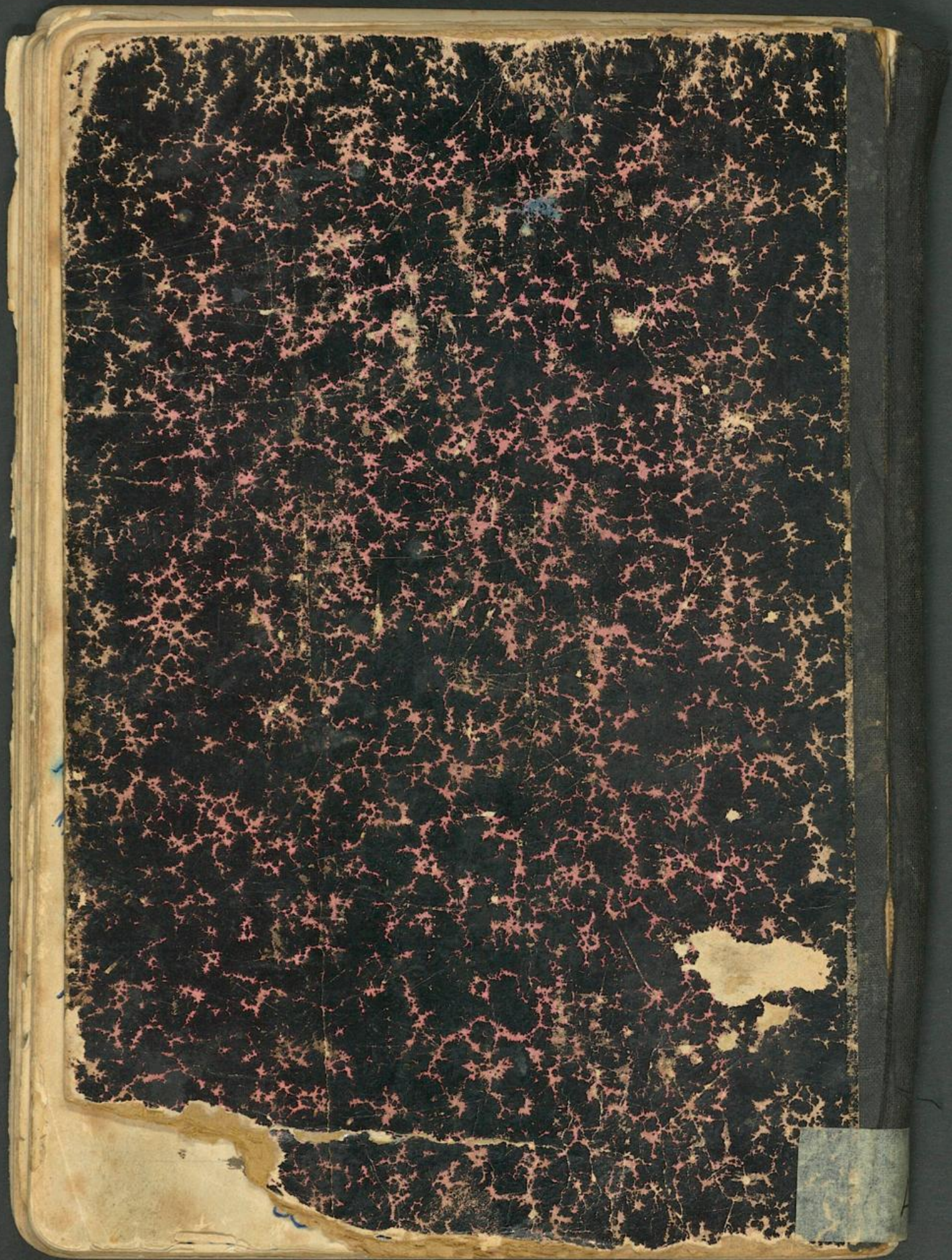
leben i. Wasserbank

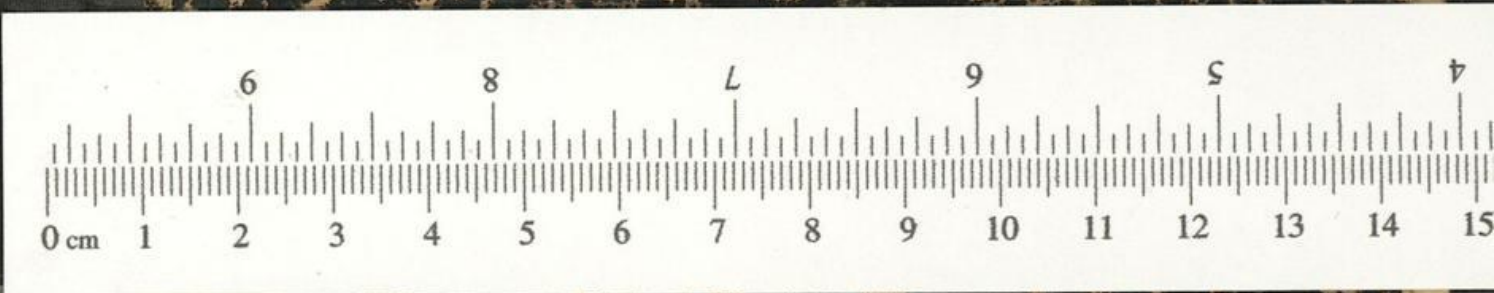
1.12	1.00	0.45
0.34	0.68	0.34
0.22	1.30	0.25
0.15	0.50	0.48
0.10	1.35	<u>1.88</u>
0.25	0.30	
0.28	2.00	

0.16	<u>1.00</u>	
1.25	8.13	5 F W N 1
1.30		5 F W N 1
<u>2.55</u>		

7.00	
3.00	
0.68	1/4
<u>0.68</u>	
1.28	2 1/4
2.25 x 5	18 2/8
<u>11.25</u>	

3/2	3/2	1 1/2	3 3/4	3 3/4
6/2	1 1/2	1 1/2	2 3/4	3





21