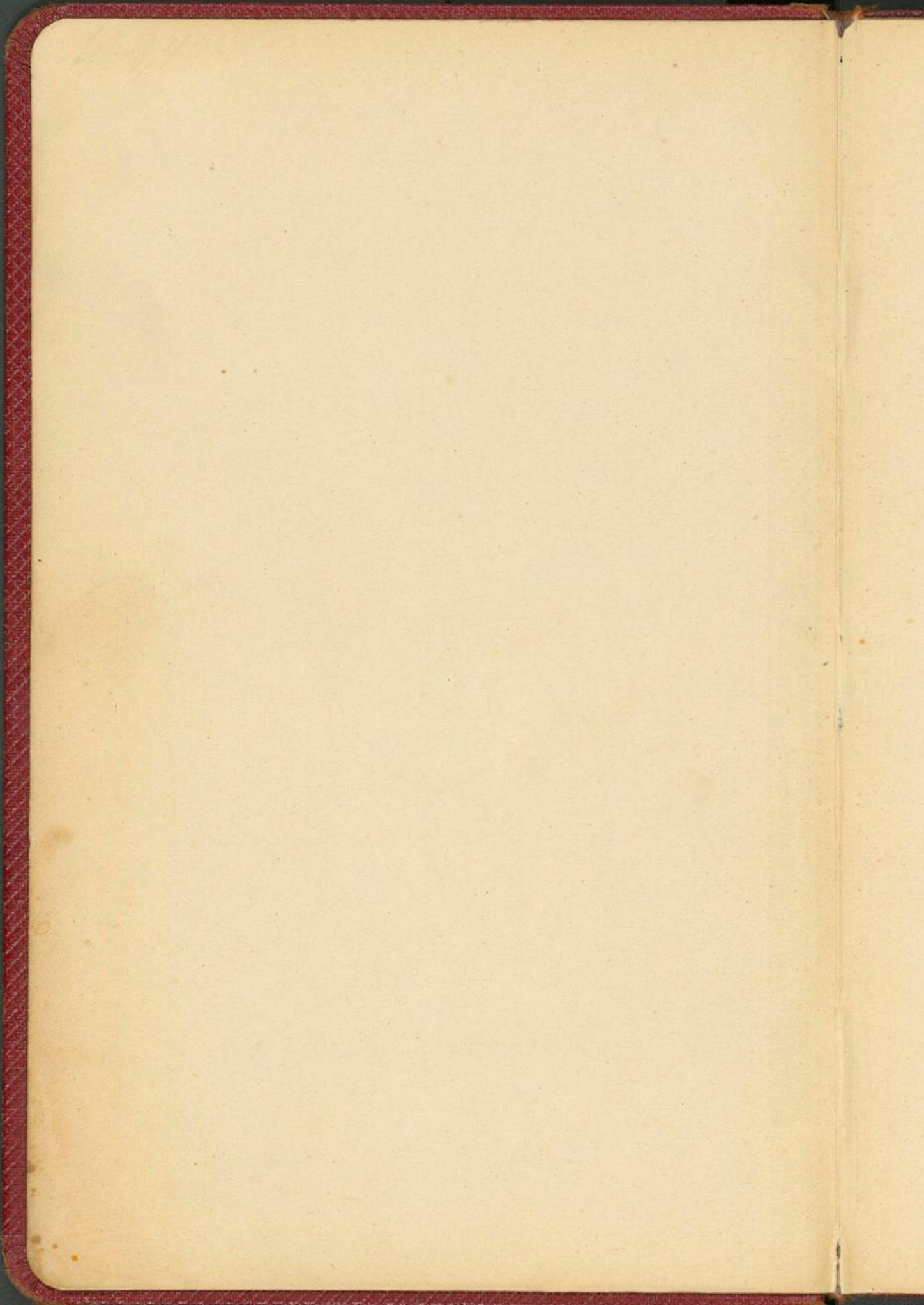
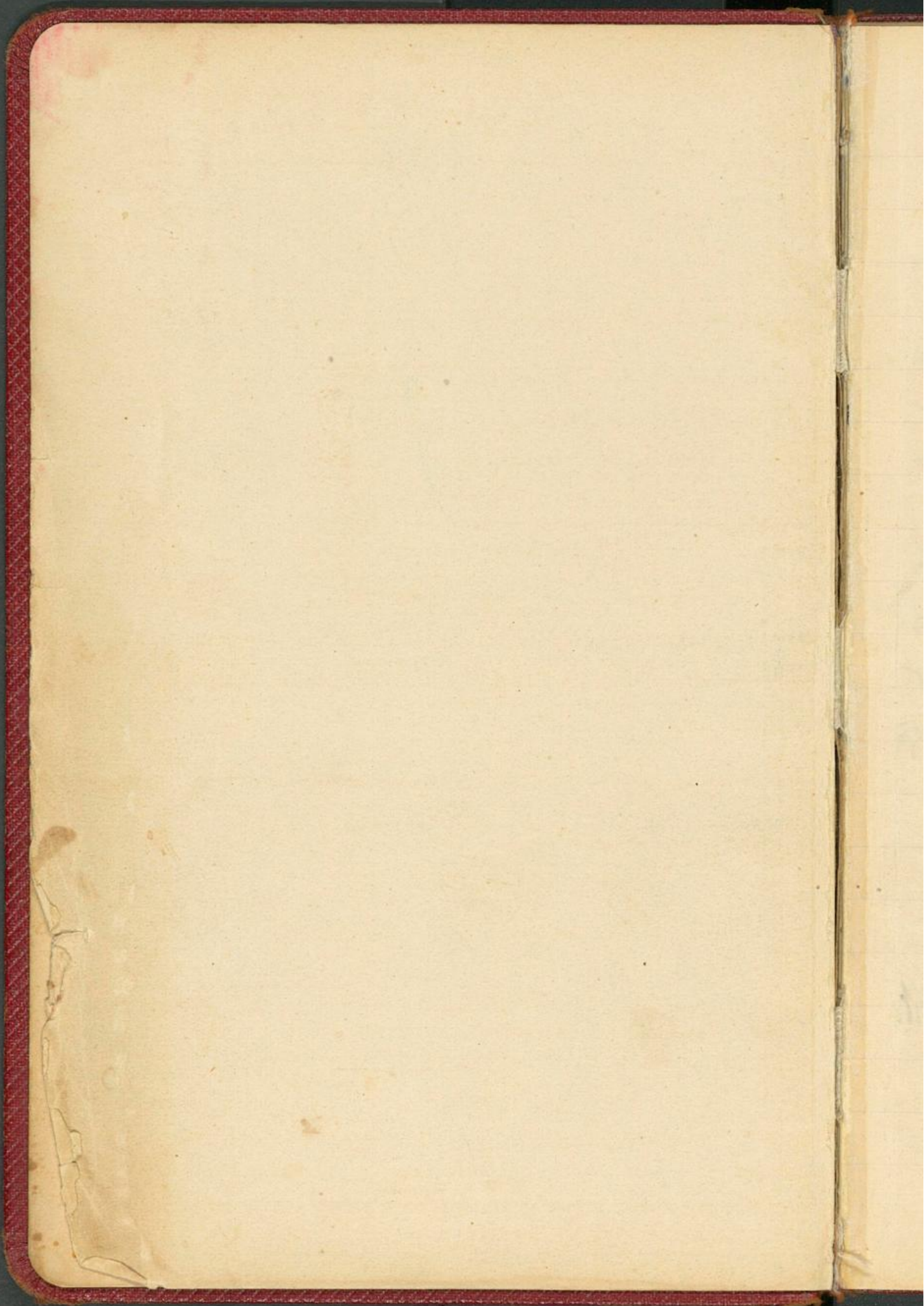


Kochrecepte

24



1



10



Suppen

Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Kuchspeisen

Salate

Compote

Eisbeeren

Getränke

Bäckwerk

sonstige
Rezepte

Alminsuppen.

1/2 l Alminsuppen, 1/2 l Milch, 100 gr.
Zucker, 1 Eßl. Mehl, 2 Ziegelmilch-
1 St. Zimmt oder Zitronenschale lt.
Milch mit Zimmt u. Zitronenschale
gibt das Mehl dazu u. läßt unter
Rühren mitkochen. Zucker u. Ziegelmilch
später dem Almin dazu u.
fließt mit dem Fräse bis zur
Röhre unterzieht dem Speise Zie-
gelmilch u. gießt langsam unter
stetiger Rührung dem dicken Milch dazu

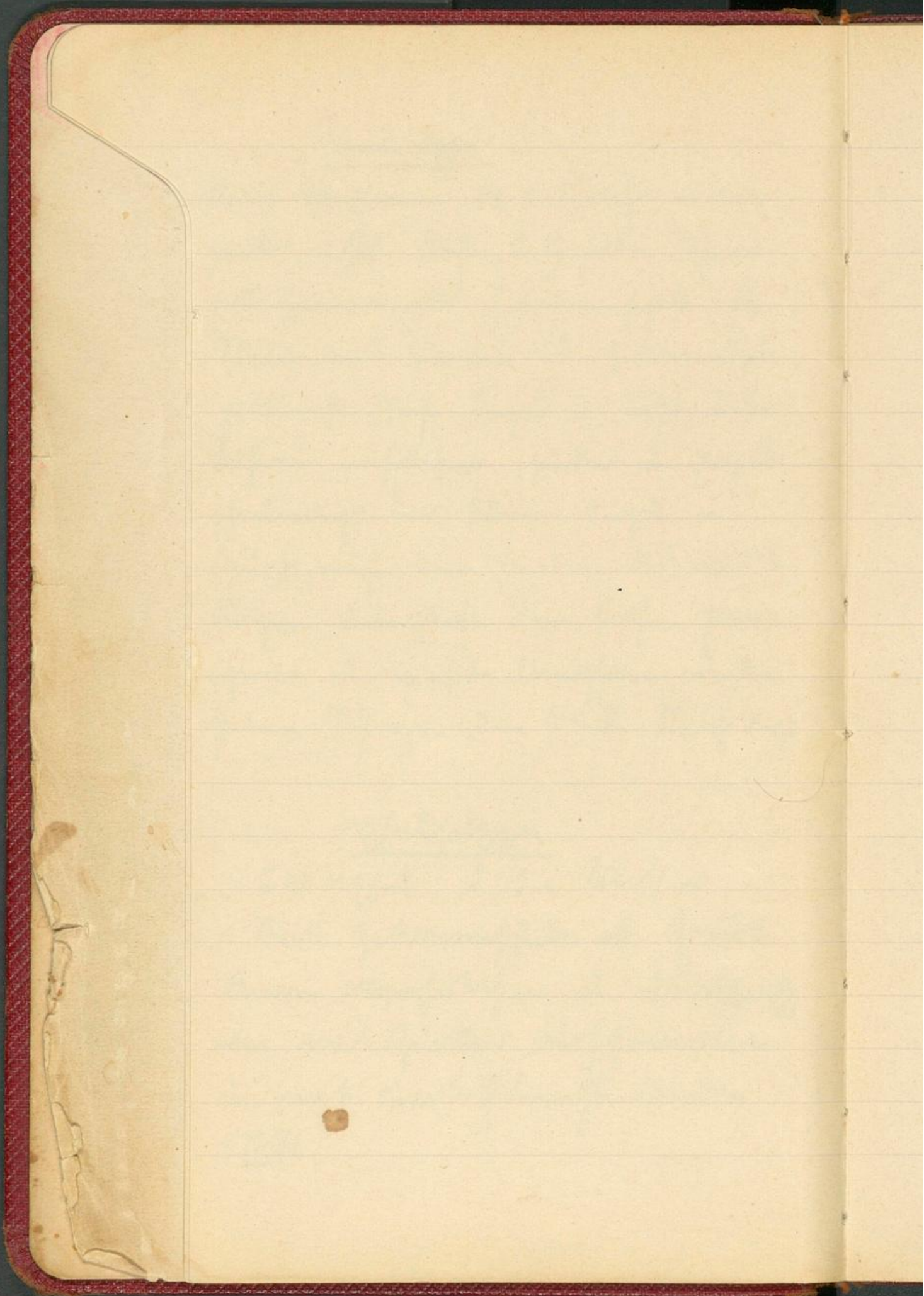
Wegelsuppe

2 St. Zwiebel, 2 1/2 l Wasser,
1 Stück Zitronenschale od. Zitrone
dem wenig Wasser u. durchkochen
dann mit Zucker abkochen
u. mit Stärkebällchen binden.
1 Eßl.

, 100 gr.
 - Pfeffer,
 zula. lt.
 - Pfeffer
 ist immer
 n. Ziegelt
 & n.
 es soll
 in einer
 n. immer
 Milch Drogen

für
 Zier
 Kuchent
 mit
 in dem

Vorspeisen
 Fische
 Gemüse
 Braten
 Saucen
 Vorspeisen
 Salate
 Compote
 Liqueur
 Getränke
 Backwaren
 Sonstige
 Rezepte



Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Hauptessen

Salate

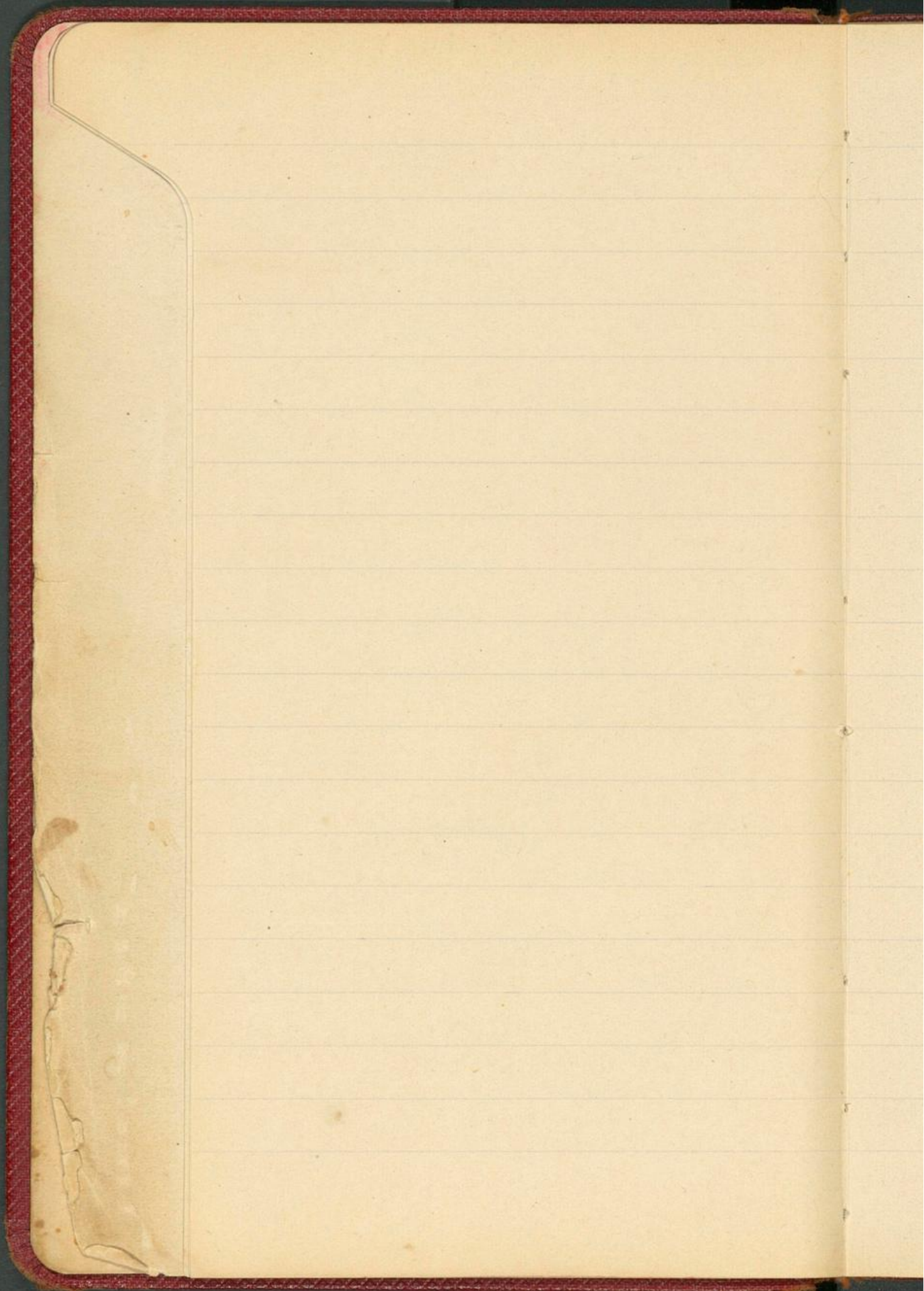
Compote

Tische Speisen

Getränke

Bäckereien

Andere
Rezepte



Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Hauptessen

Salate

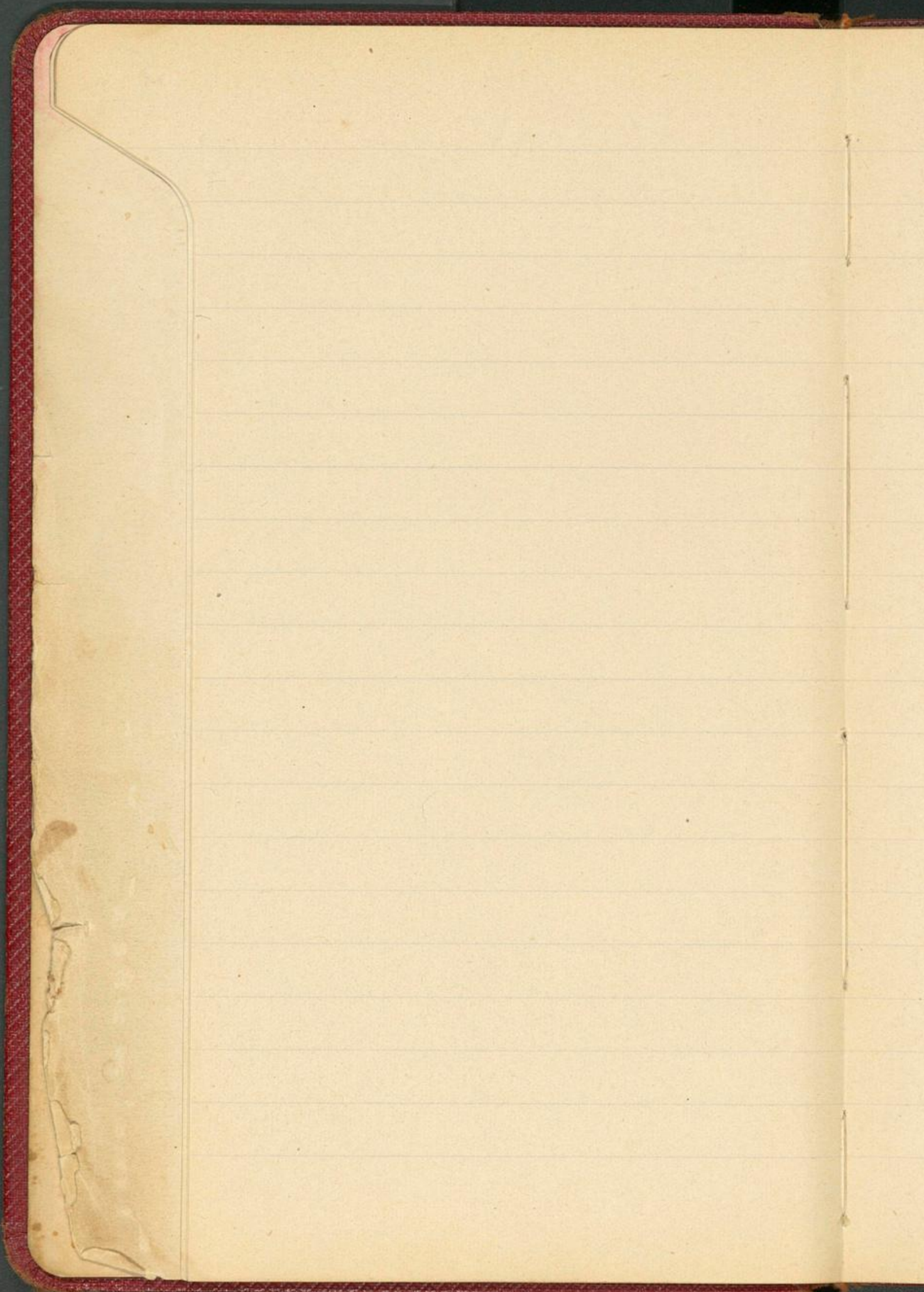
Compote

Tiefe Speisen

Getränke

Bäckereien

sonstige
Recepte



Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

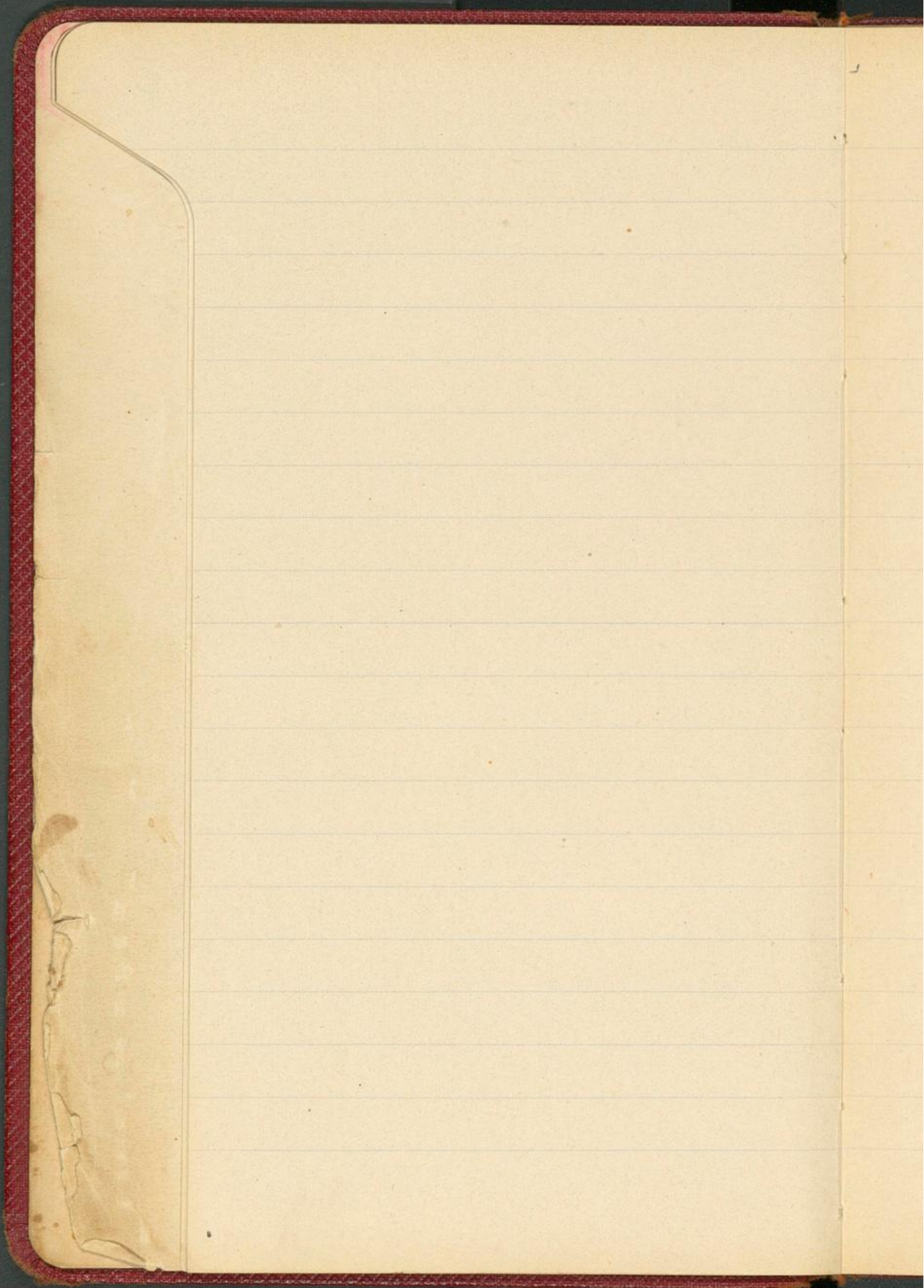
Compote

Suppen

Getränke

Bäckwaren

sonstige
Rezepte



Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Zuspeisen

Salate

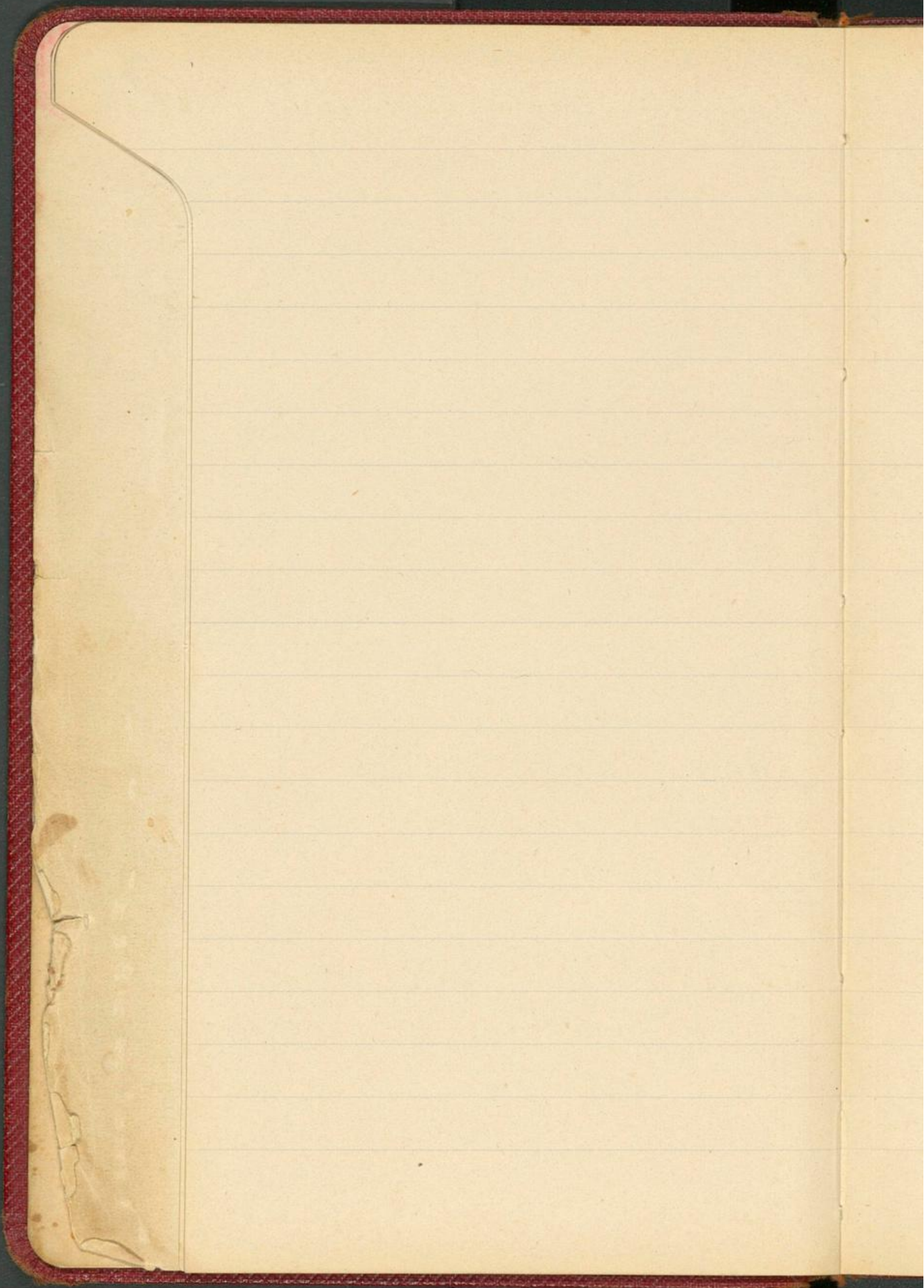
Compote

Tische, Quis

Getränke

Bäckerei

sonstige
Rezepte



Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Kusspeisen

Salate

Compote

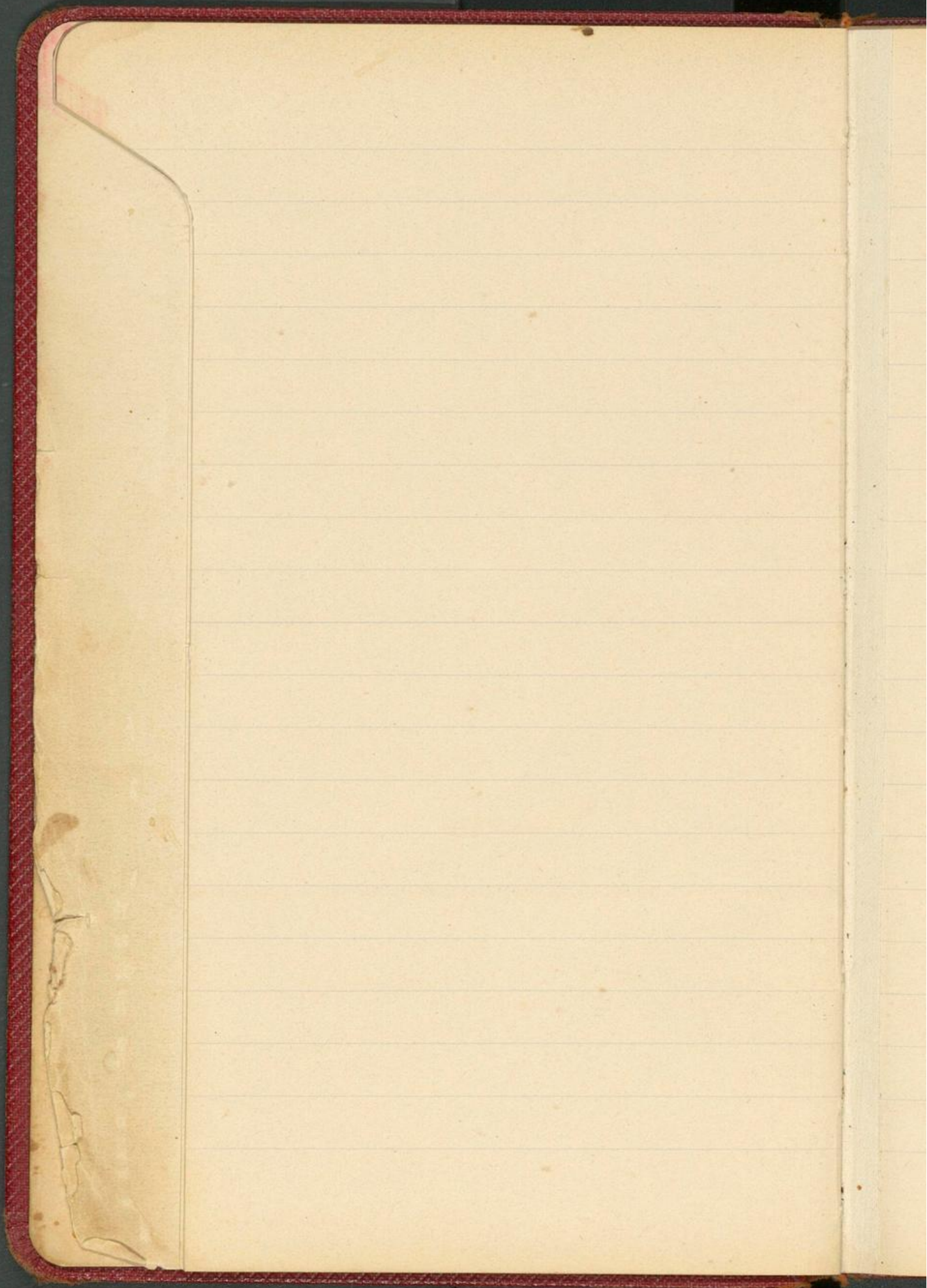
Teige, Quark

Getränke

Bäckwerk

Wurstwaren
Rezepte

1826



Vorspeisen

Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Küchspeisen

Salate

Compote

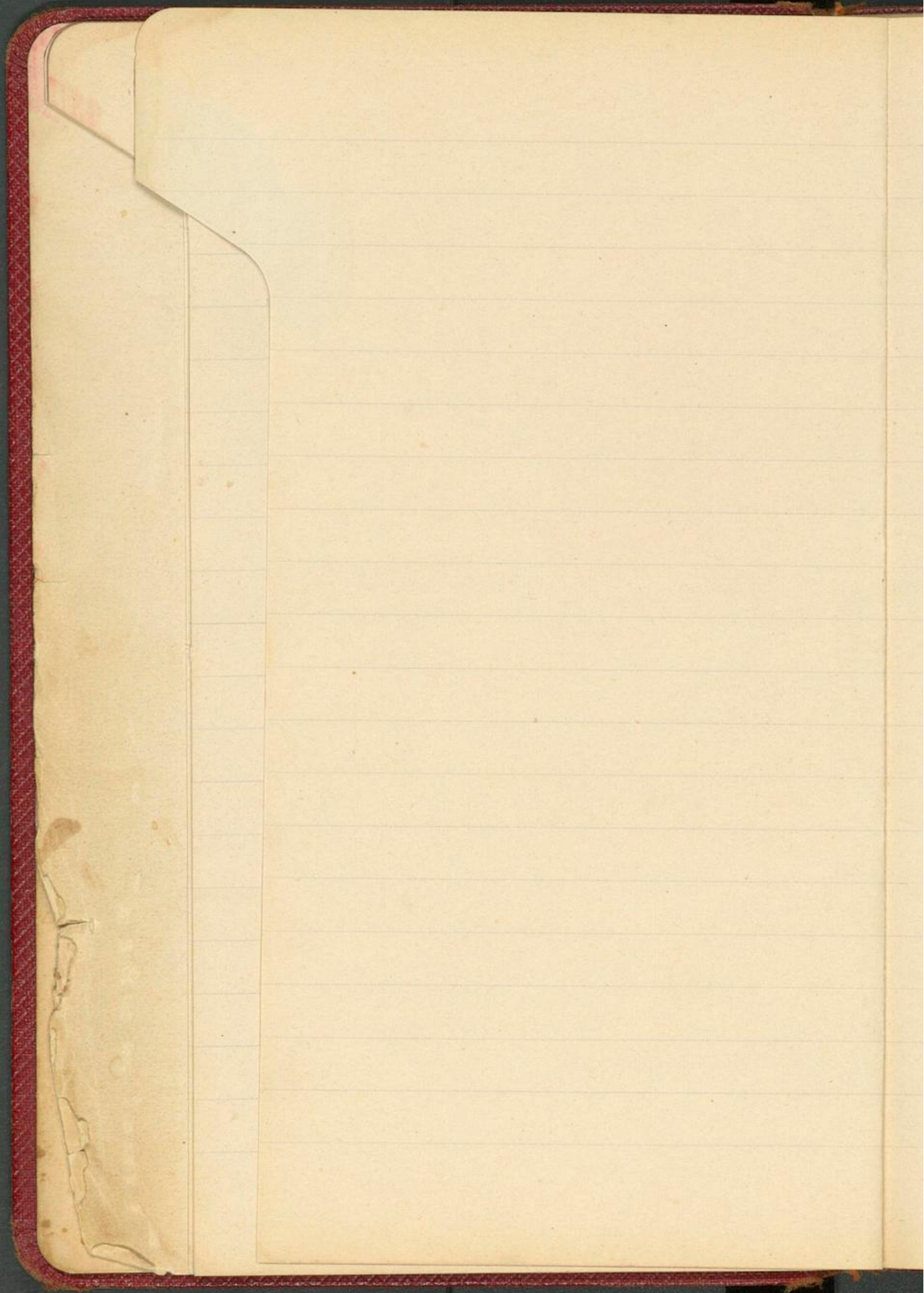
Suppen

Getränke

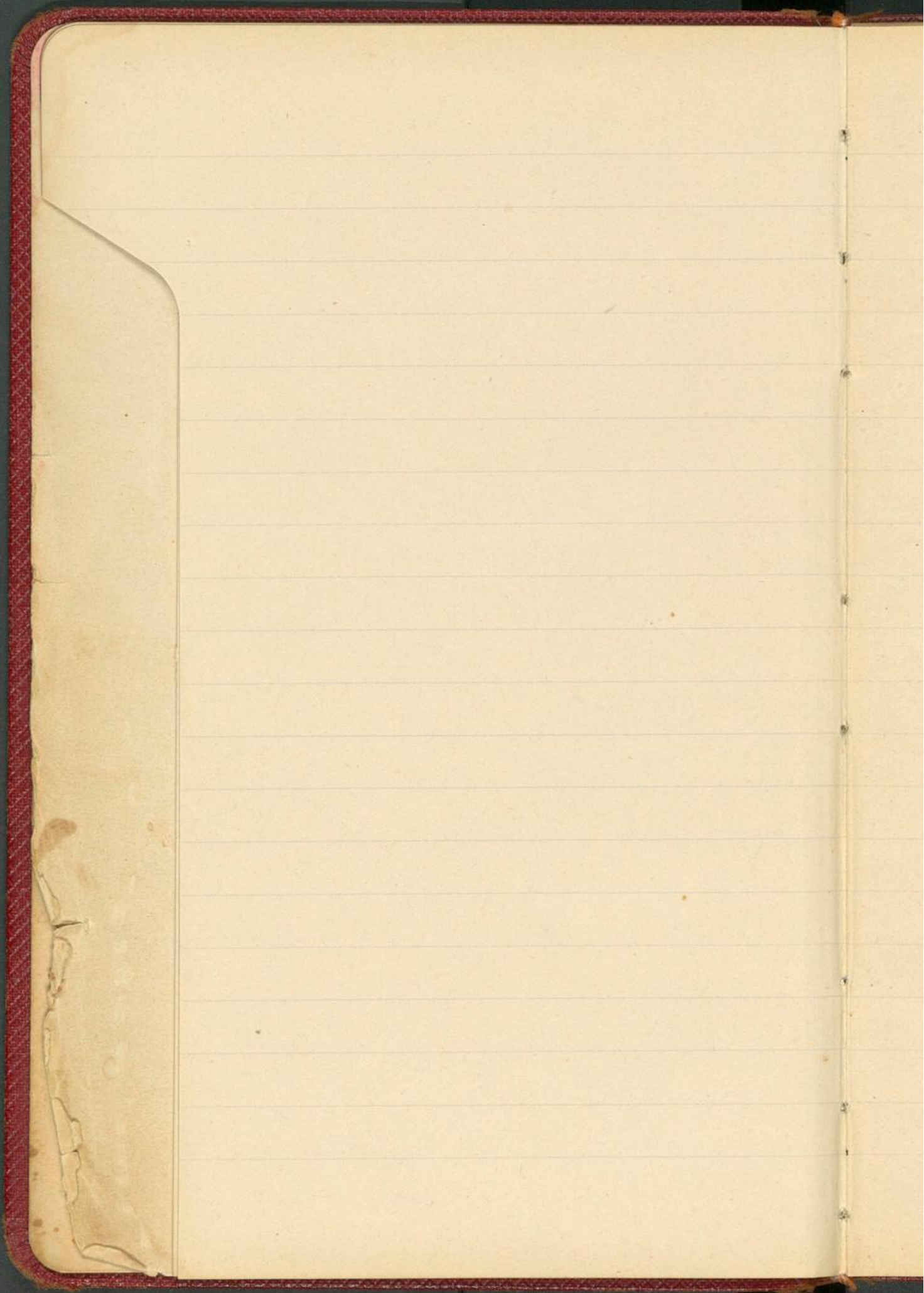
Bäckereien

Conditoren

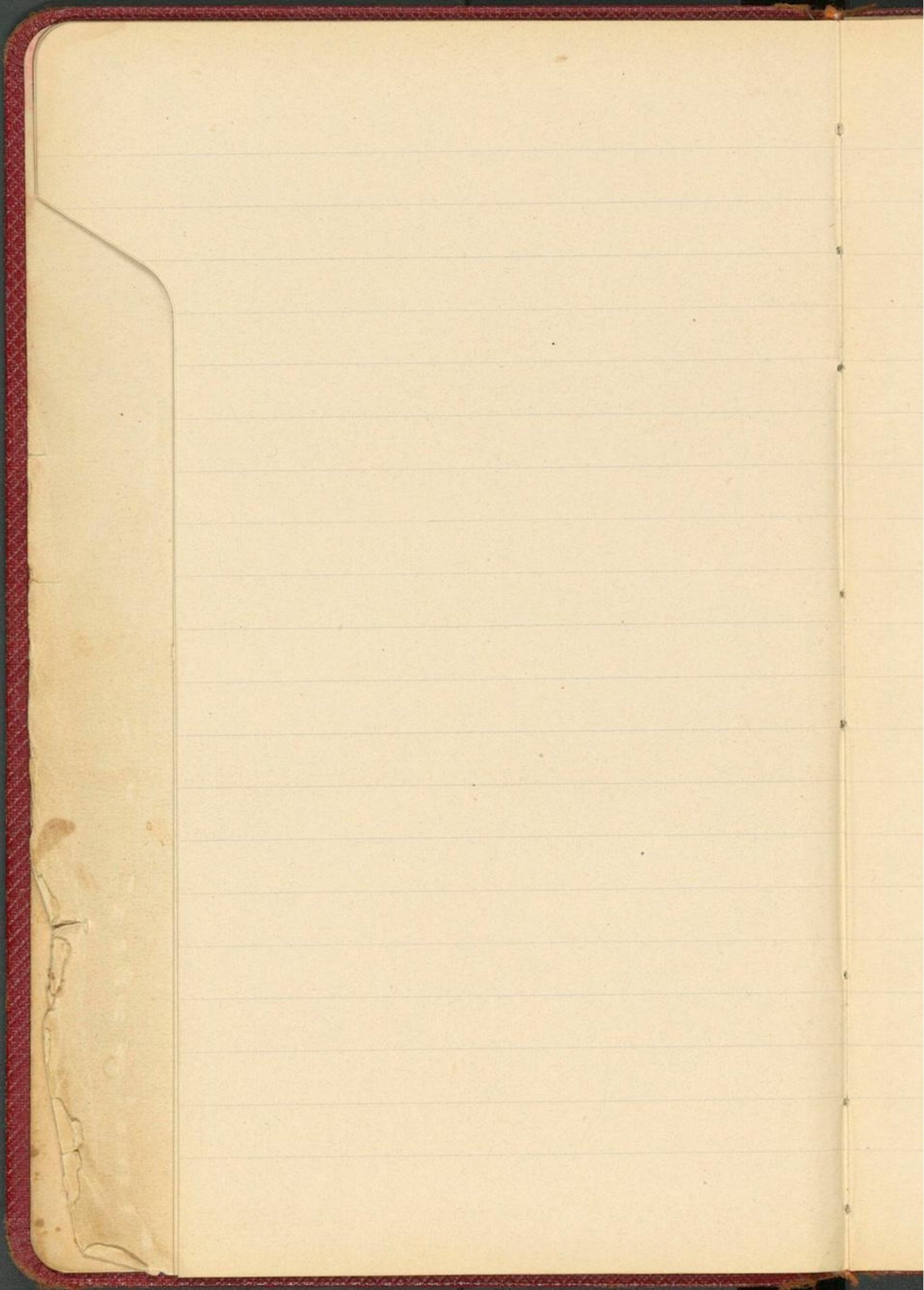
Rezepte



Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kesspeisen
Salate
Compote
Tische Speisen
Getränke
Backwaren
Sonstige
Rezepte



Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Fleispeisen
Salate
Compote
Lübe Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige
Recepte



Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Fleispeisen

Salate

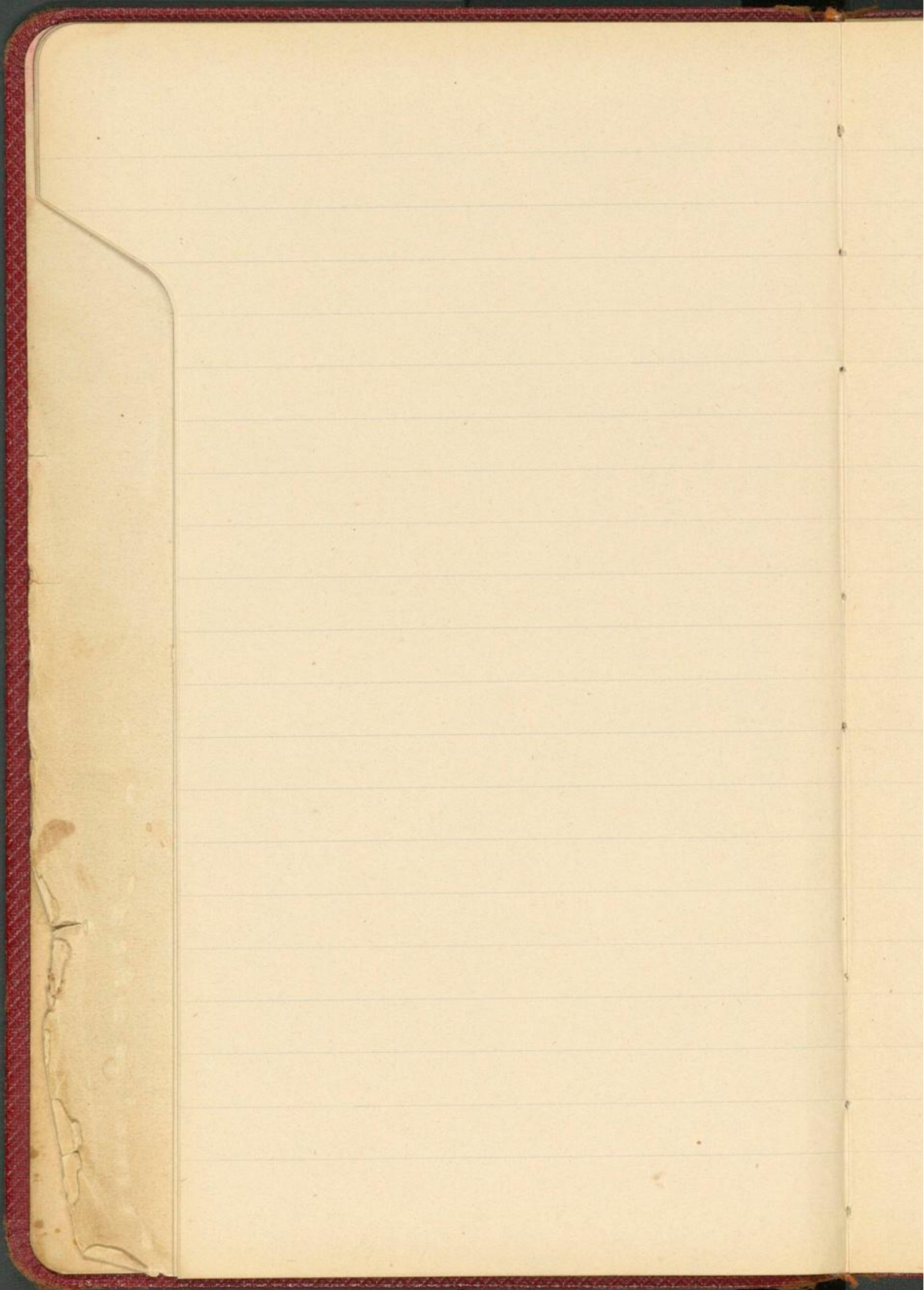
Compote

Lichte Speisen

Getränke

Bäckereien

Imbiss
Rezepte



Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Fleispeisen

Salate

Compote

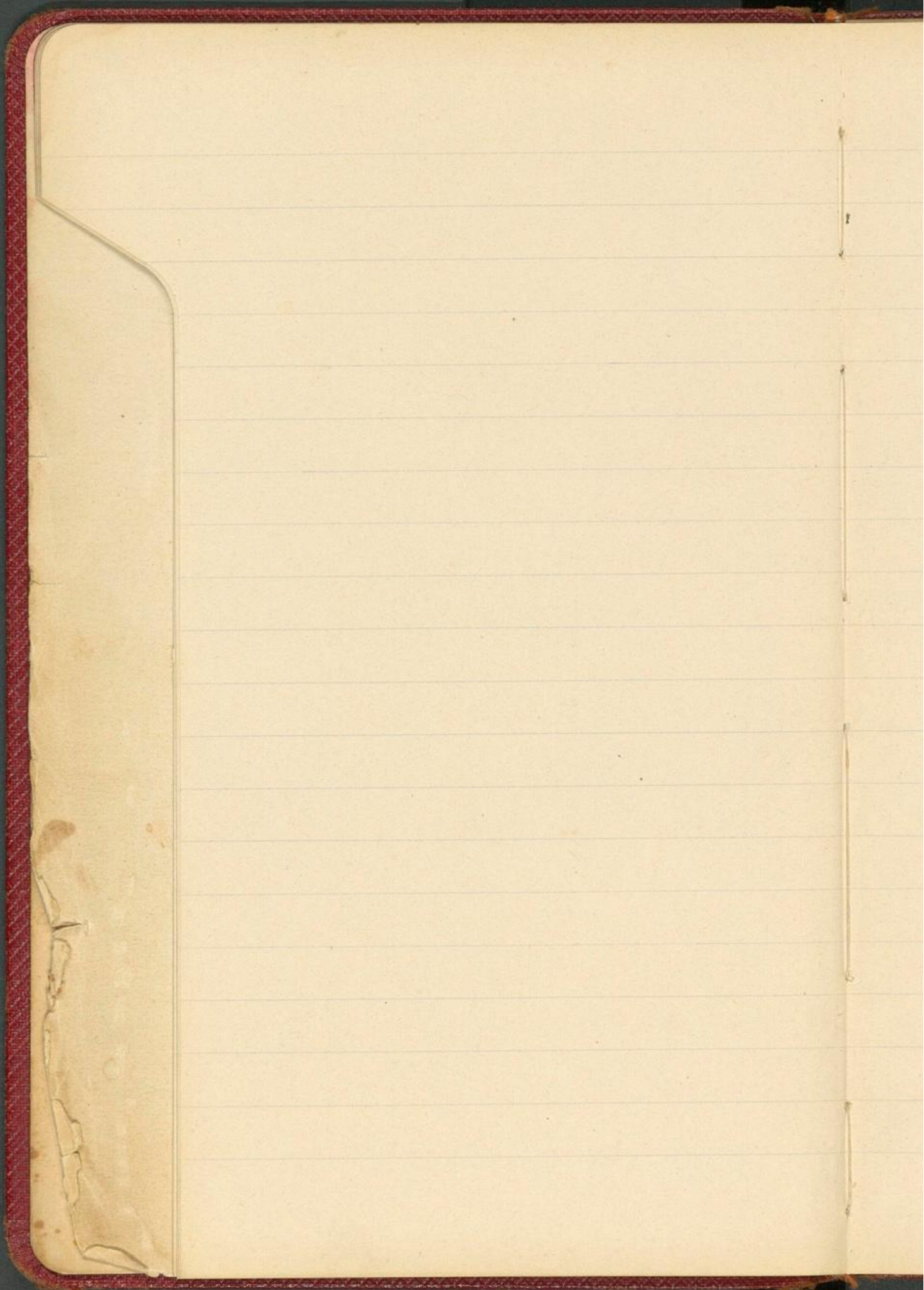
Liebe Speise

Getränke

Bäckwerk

Wurst
Recepte

1829



Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Fleispeisen

Salate

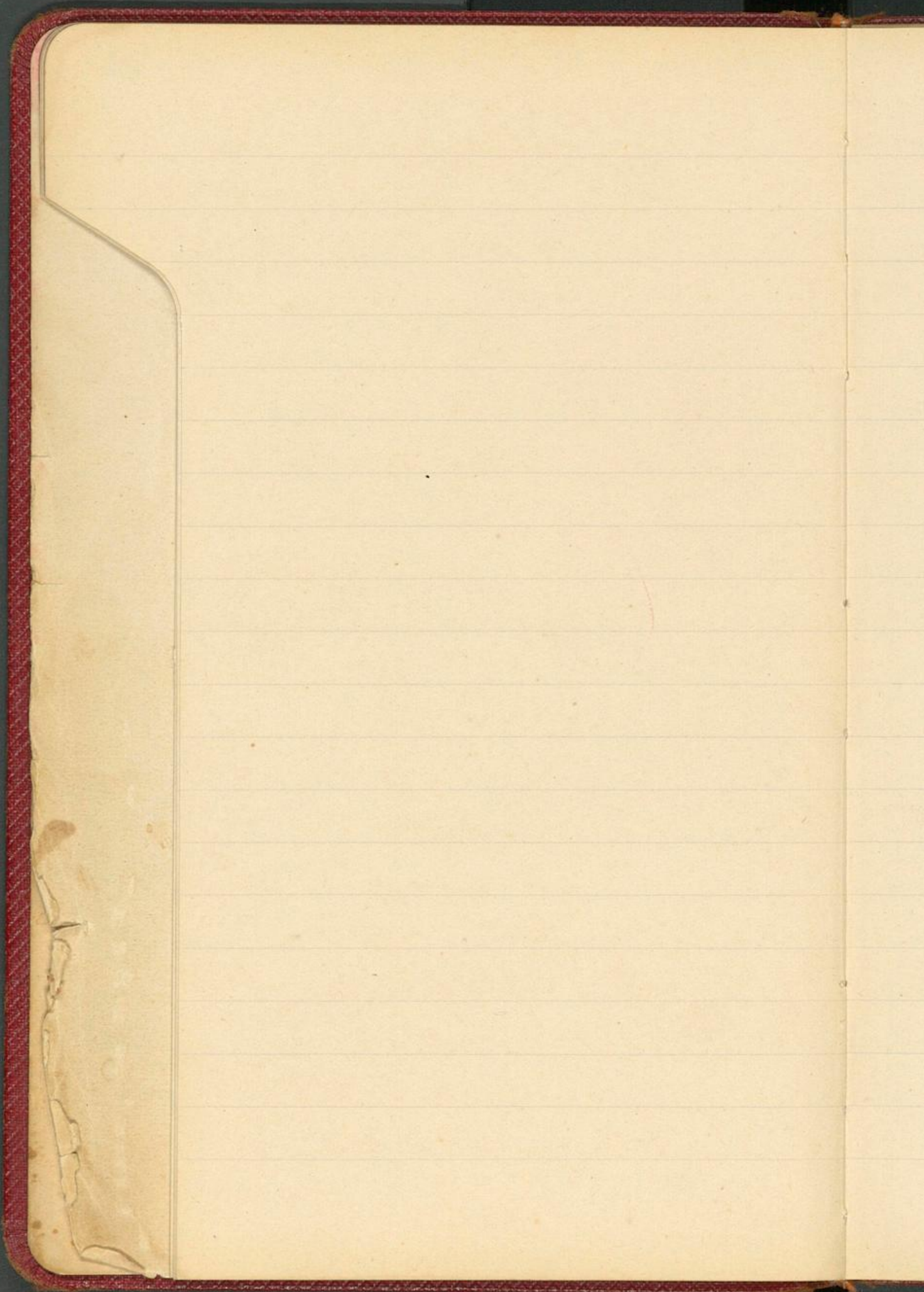
Compote

Tische Speisen

Getränke

Backwaren

sonstige
Rezepte



Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Auspfeifen

Salate

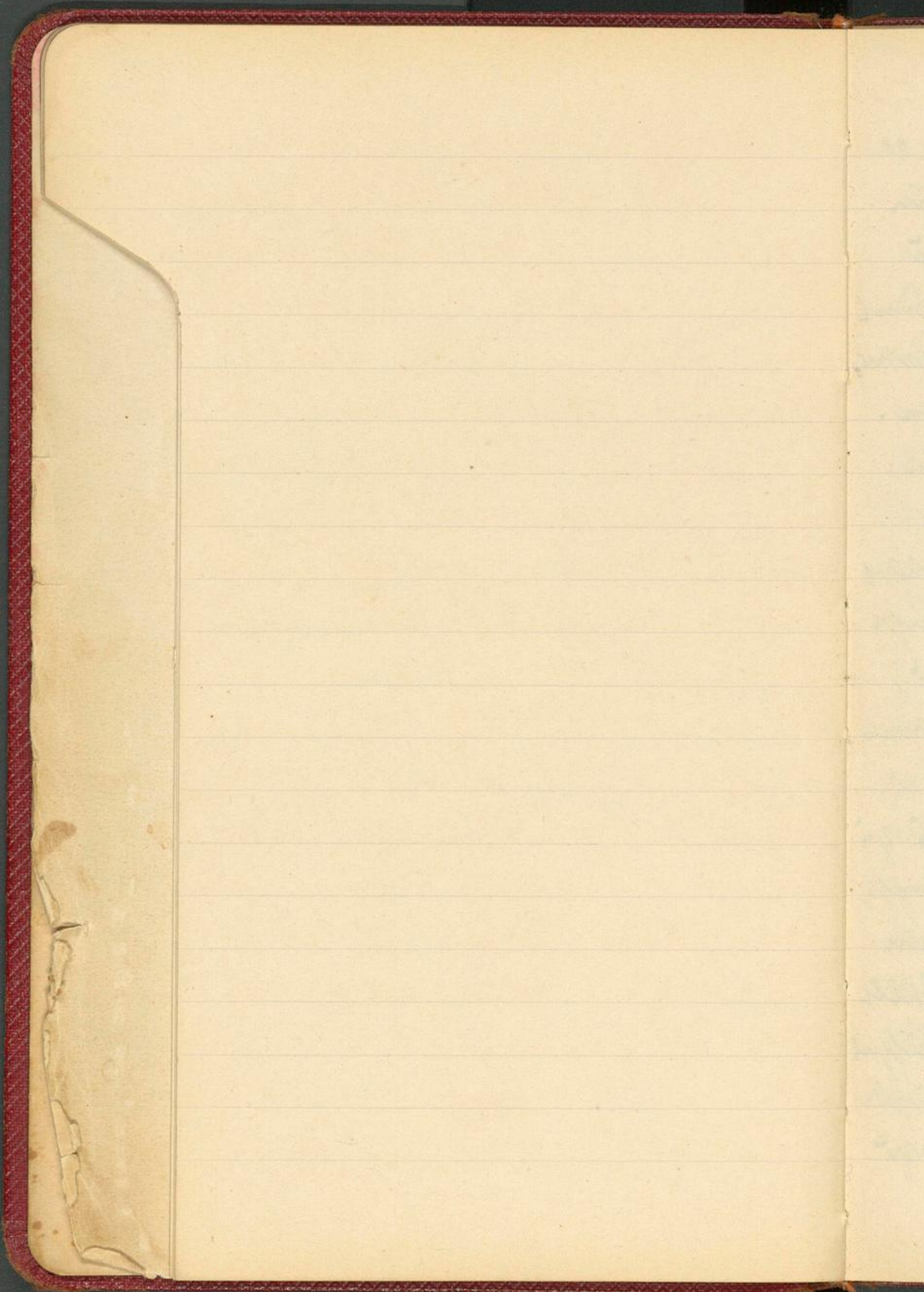
Compote

Lefe Speisen

Getränke

Bäckwerk

sonstige
Rezepte



Fische

Gemüse

Braten

Saucen

Aufspeisen

Salate

Compote

Liqueur

Getränke

Bäckerei

sonstige
Rezepte

Dampfkocher mit Bräutlingen.

Wenn Reis von Korn vorher wasch
 muslinge Dampfkocher in Wasser für ein
Korn das gebene mit dem Reis
 damit für möglichst erhöht
wird, ein gewissen Zeit
dampf von in ein Wasser fall.
 Wenn Reis von erhöht fall
wasch erhöht in Wasser, Wasser
 ein Zeit Zeit, ein gewissen
Zeit, Reis, gewissen Zeit.
Reis in Wasser Reis,
 so Reis von ein Wasser
Reis, Reis von ein Wasser
Reis von ein Wasser. In
 die Wasser Reis Reis
Reis von ein Wasser
Reis von ein Wasser, Reis
Reis von ein Wasser
Reis von ein Wasser
Reis von ein Wasser
Reis von ein Wasser

9/10



bringt. Dem Kiefelnif anstreichet man
mit einem weichen Pinsel
Lithum in
Lithum für 45 Minuten.

Gemüse

Braten

Saucen

Fleispeisen

Salate

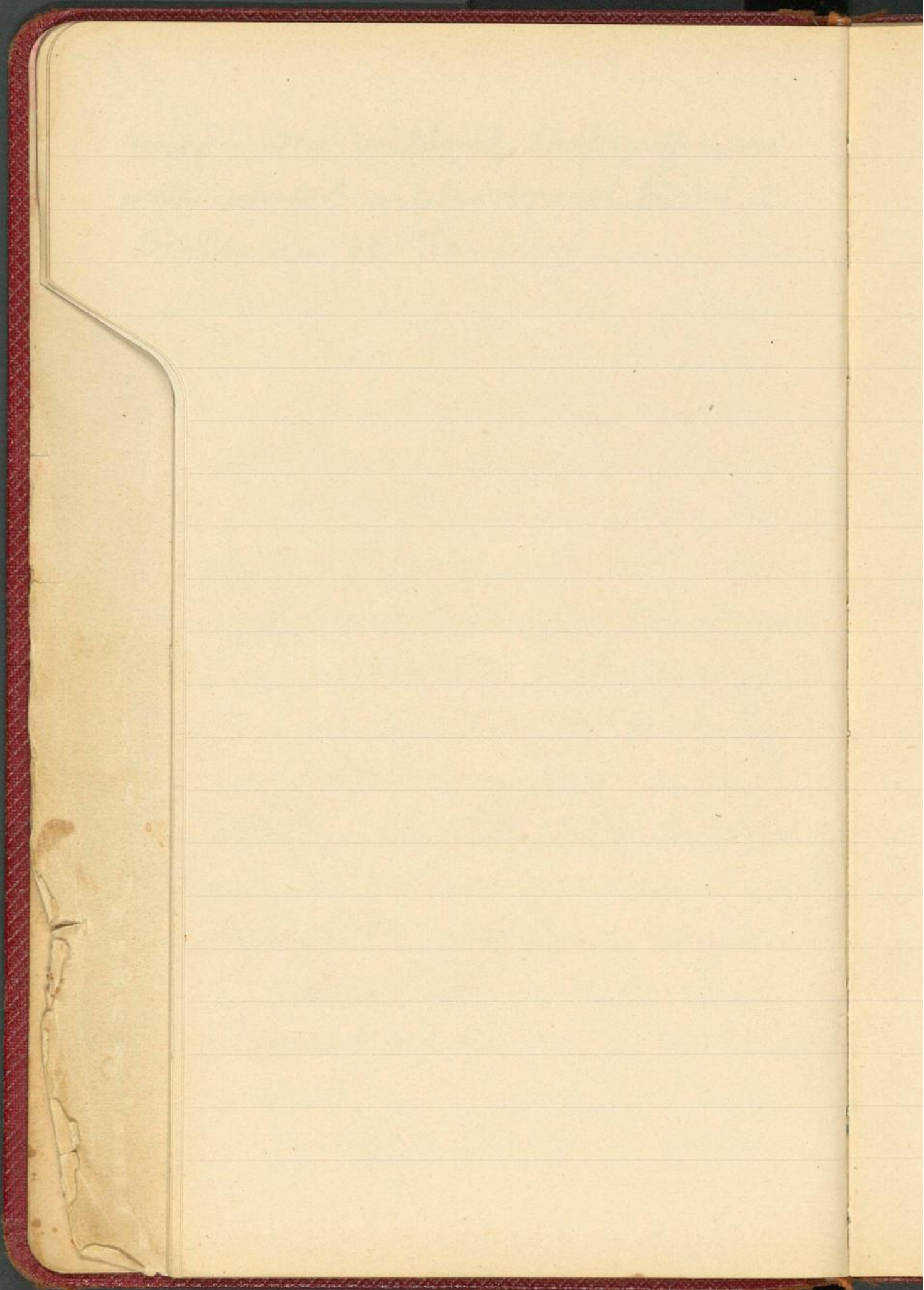
Compote

Liphe Speise

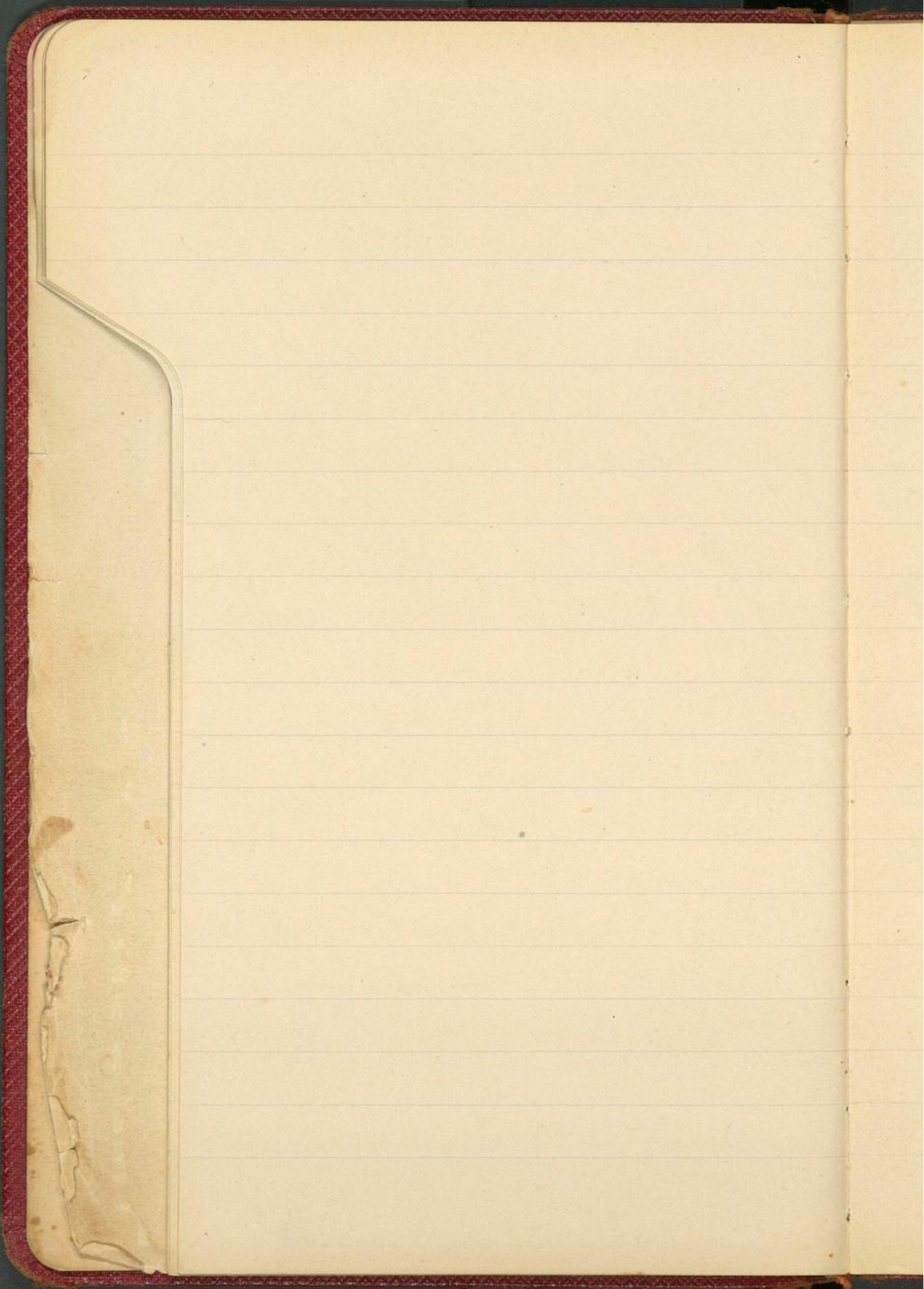
Getränke

Bäckwerk

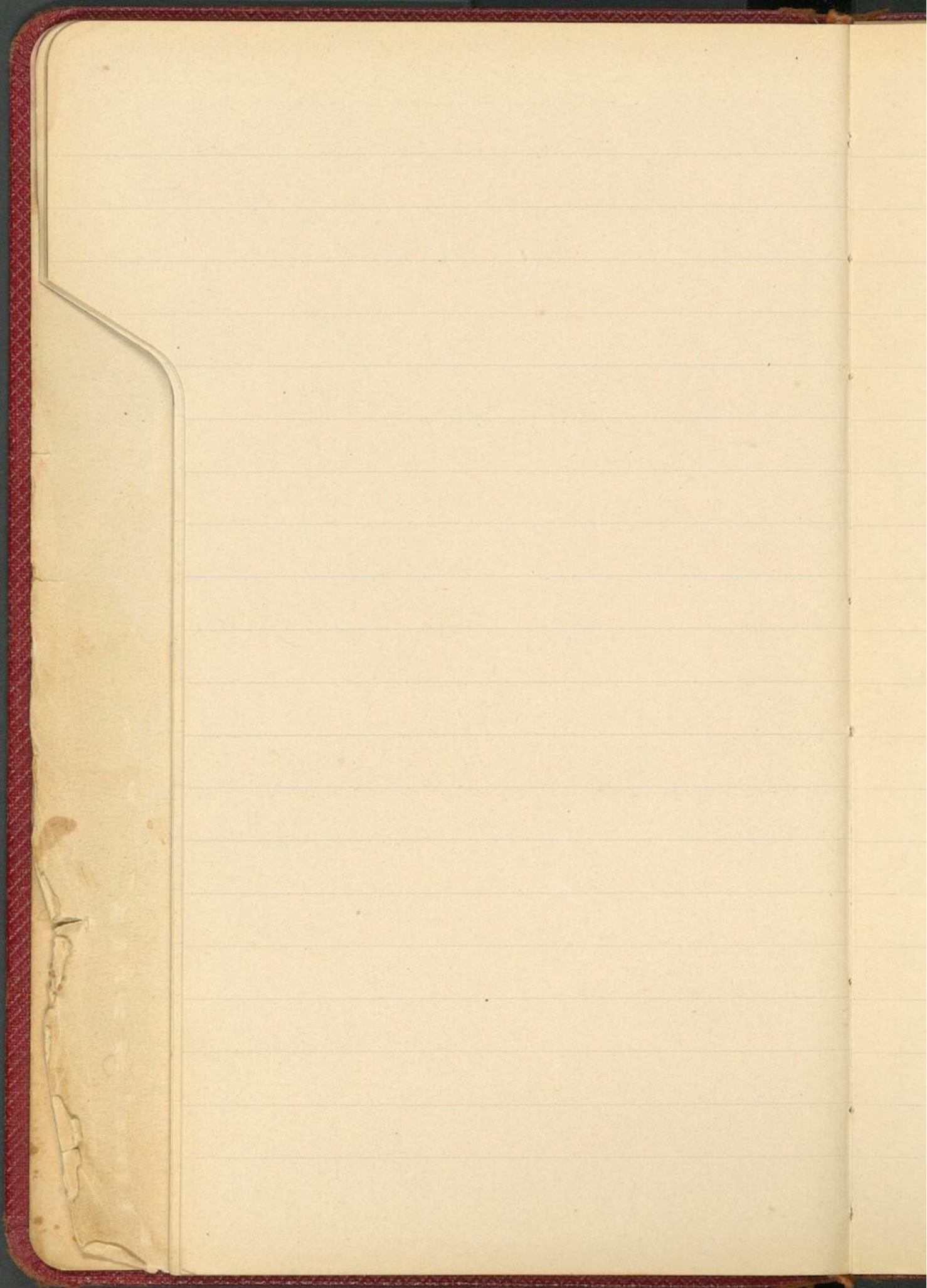
sonstige
Rezepte



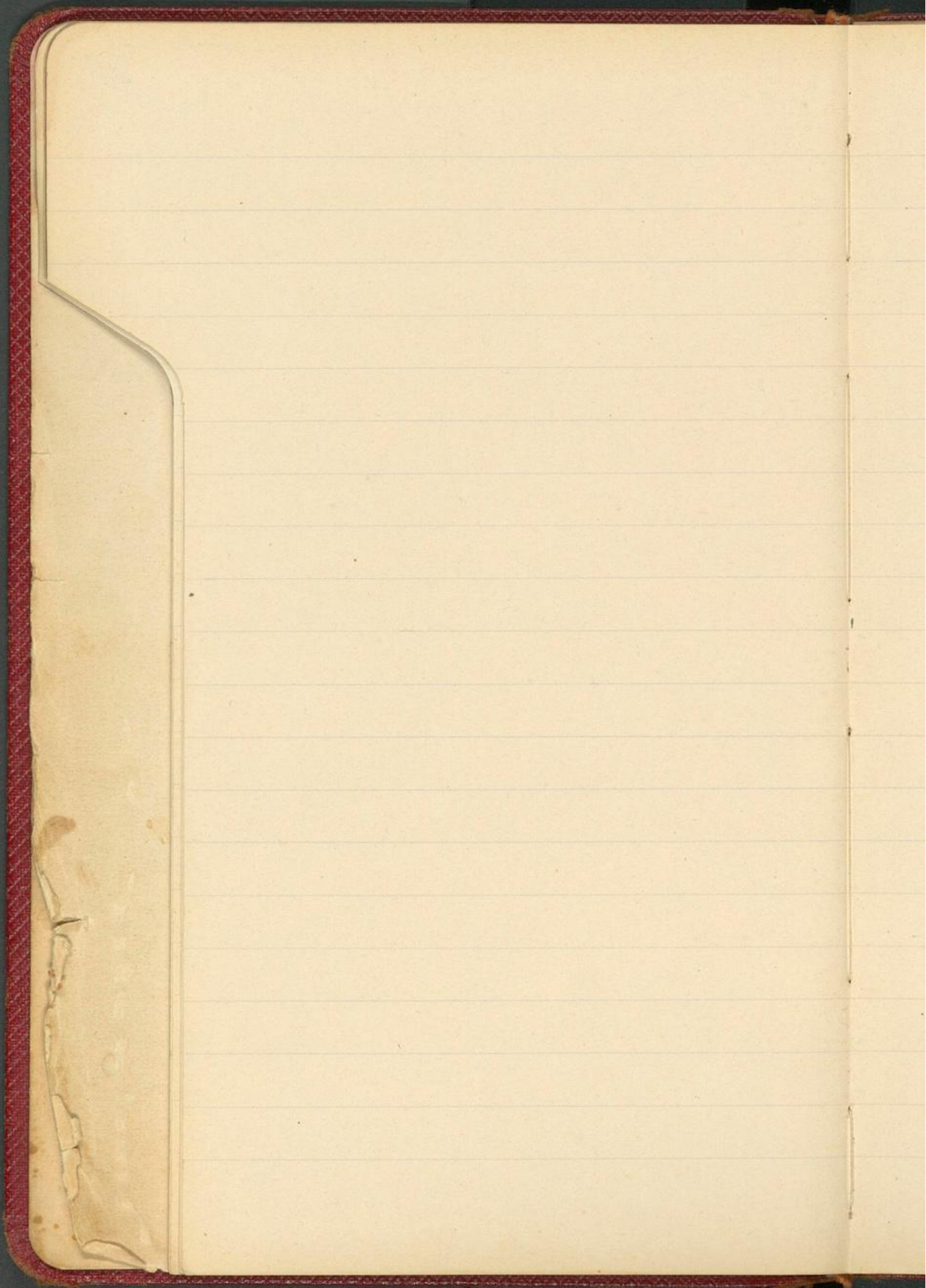
- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Frischspeisen
- Salate
- Compote
- Liqueur
- Getränke
- Bäckerei
- sonstige
Rezepte



- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Fleispeisen
- Gelate
- Compote
- Liqueur
- Getränke
- Bäckerei
- sonstige
Rezepte



- Gemüse
- Braten
- Saucen
- Fleispeisen
- Salate
- Compote
- Liqueur
- Getränke
- Bäckerei
- Conditoren
- Rezepte



Gemüse

Braten

Saucen

Suppen

Salate

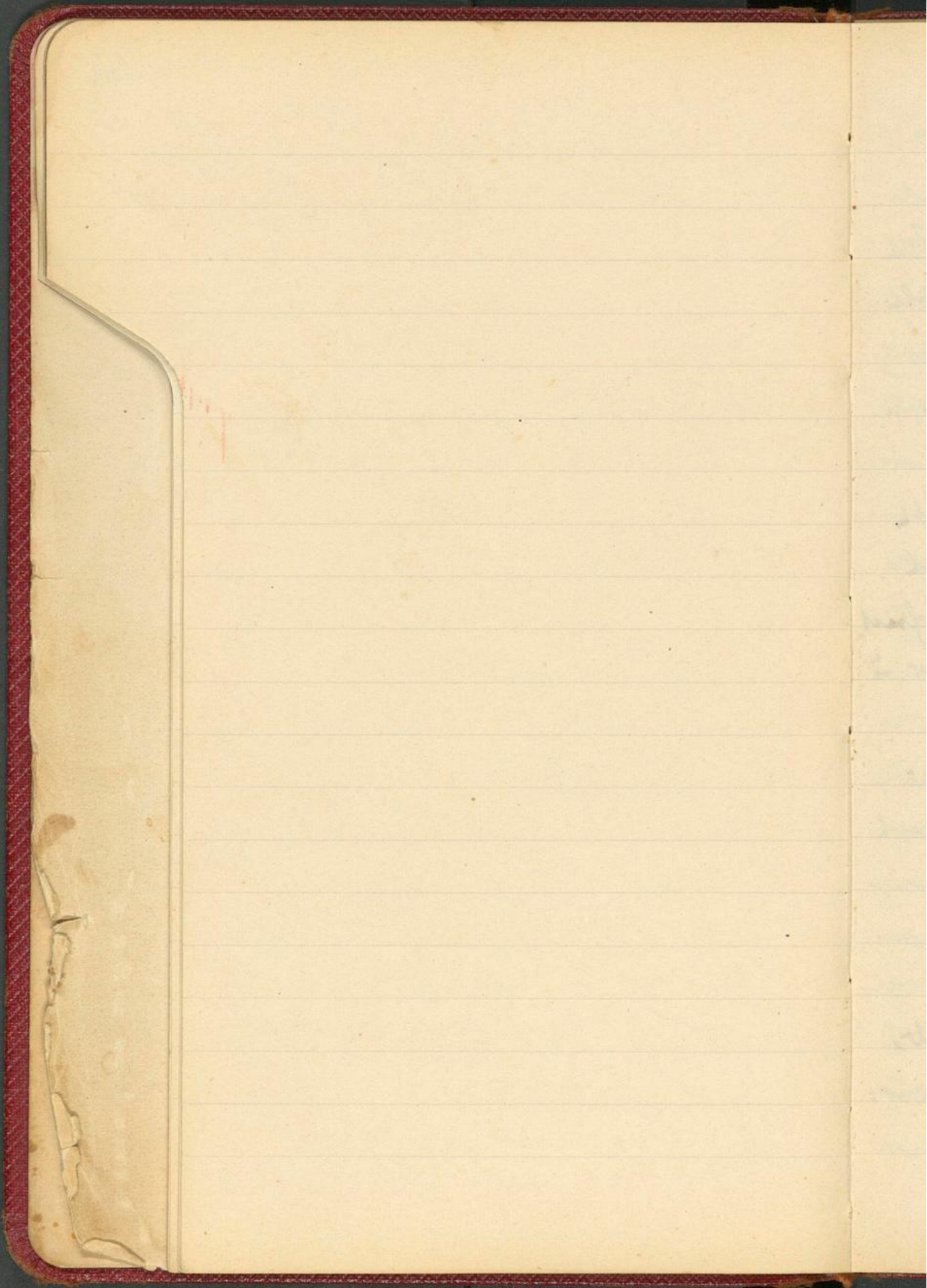
Compote

Lichte Speisen

Getränke

Bäckerei

sonstige
Rezepte



Gemüse

Braten

Saucen

Fleispeisen

Salate

Compote

Liche Speisen

Getränke

Backwaren

sonstige
Rezepte

zusammengesetzte Quälerei.

Für 6 Personen 3 kg Quälerei, 1 Ehl.
fein geschnittener Zwiesel, 2 Ehl. feine
Speise od. Linsen, 3 1/2 qd. Mehl, 1 1/2 Pf.
Hirsebrotmehl, Butter u. Linsen
Quälerei, Eihig, Salz u. Pfeffer u.
Zusammensetz.

Die Quälerei werden gesüß
vollbracht u. das Hirsenmehl mit
Speise u. dem in Mehl gesüß
ten. 1 Stunde in Salz, Pfeffer u.
Eihig mischen.

Speise u. Zwiesel werden gesüß
dünstet, die Quälerei fügen mit
dem nöthigen Flüssigkeit u.
Linsen zusammen. 1 Stunde
kochen, zuletzt wird das unge
weichte Mehl hinzugesetzt, als
dann Hirsenmehl od. Linsen
mehl.

Opiumpräparation: 1 lb Opium abkochen in Wein
 die Muscheln abkochen, 100 gr Littere pulverisieren
 reifen, 4 Zingulat abkochen, 3 in Milch macerieren
 kochen, Wein mit feinem Sieb abseihen, 6 geschneidene
 Ztbl. Opium, 1 Pf. Salz, 1 Ztbl. Kammelhörnel,
 abkochen das Zinn. Präparierung für ein
 mit Kammelhörnel mit Wasser, einfüllen
 nicht zu voll in 40-50 Min. im Dampf
 abkochen. dazu Litterpulver.

Opiumpräparation: 50 Körner Opium
 in kleinster 1 cm Weite pulverisieren.
 100 gr Littere pulverisieren reifen, 4 Zingulat
 abkochen, 250 feines Sieb, 500 gr fein
 gemahlene Schokolade, Pfeffer, Salz,
 wenig Milch das ein weiches Teig
 machen, gut abkochen das abkochen. In
 ein mit gutem feinem Sieb füllen in
 2 Pf. im Dampf abkochen.
 mit einem feinen Sieb abseihen in
 mit dem feinen Littere abkochen.



Düppelgebirg: $\frac{1}{4}$ l Milch 3 Ztl. Mehl, etwas
 Salz mit dem Finier weil bis es dick wird.
 30 gr Leinöl darunter, mit Stückchen Butter 1 Th.
 4 Zierthee aus 40 gr geriebenem Düppel gebildet
 dem Stücken darunter. die Masse ausfüllen in.

$\frac{3}{4}$ Th. in ausgefüllten Stücken

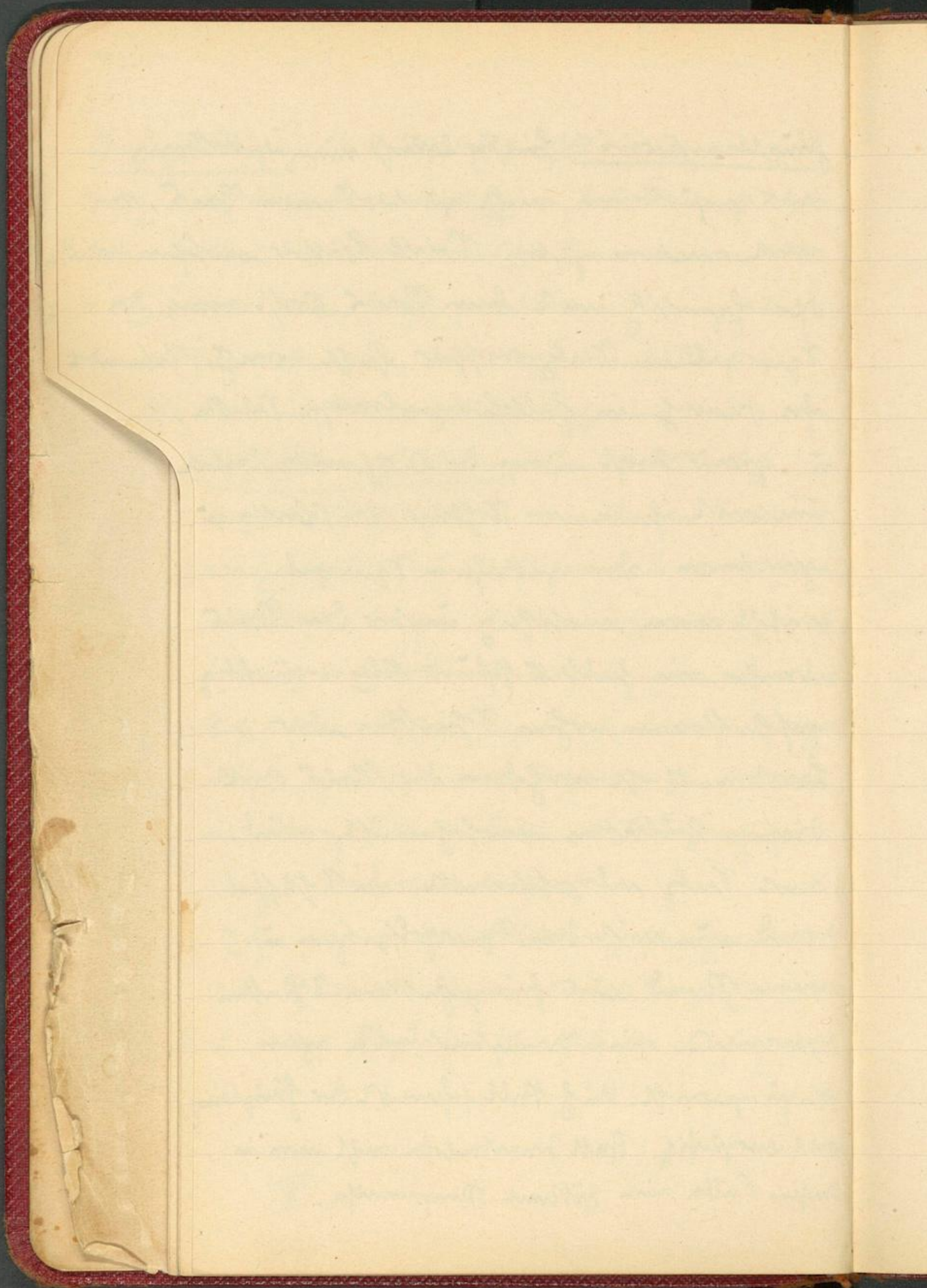
Düppelgebirg: In $\frac{1}{2}$ l Milch
 4 Ztl. Mehl gerieben mit dem Finier
weil bis es dick, wenn Finier ausfüllen
ausfüllen Stücken in. Stücken weil, ausfüllen
 in. und 4 Zierthee $\frac{1}{2}$ Th. geriebenem
 Düppel $\frac{1}{2}$ Ztl. geriebenem Stücken ausfüllen
Stücken, gebildet dem Stücken, ausfüllen
 in die ausgefüllten Stücken, 1 Th. ausfüllen
Stücken ausfüllen

Zu ausfüllen dem Stücken ausfüllen ausfüllen
 den ausfüllen ausfüllen, ausfüllen ausfüllen
 in. mit ausfüllen ausfüllen ausfüllen.

$\frac{12}{10}$ $\frac{6}{10}$ $\frac{1}{10}$

früchtlingssort: für die ernte man gewöhnlich
 mit gewöhnlichem, nicht zu trockenem Reis, der
 mit einem guten Stück Lutter bewahrt wird.
 Je feiner mit dem Reis trocknet man 2 bis
 3 gewoge in Holzwanne gut wendig, schneidet
 ihn dann in feilungswürdigen Stücken,
 in einem trocknen ort die dörfer zu trocknen
 ihn mit einem ein schiff die platten zu
 gewinnen. Das gewöhnliche gewoge
 mischt man sorgfältig unter dem Reis,
 absonst ein feiltes schindlein würfelig
 aufschneiden lassen & finken oder
 Lutter. Das gewoge des Reis mit
 diesem zutat bewahrt ist, wird
 mit Holz abgewaschen. Die schiffel
 wird nun mit dem gewogelstein in
 einem korn mit feingefaltene finken
 gewinnend, eine feuertrockene ort
 dazu gewogen. Die Holz schneidet der fruchtling
 sort sorgfältig. Alle feuertrocken wird man in
 diesem feilten ein zerkleinert dazugewinnen.





Braten

Saucen

Suppen

Salate

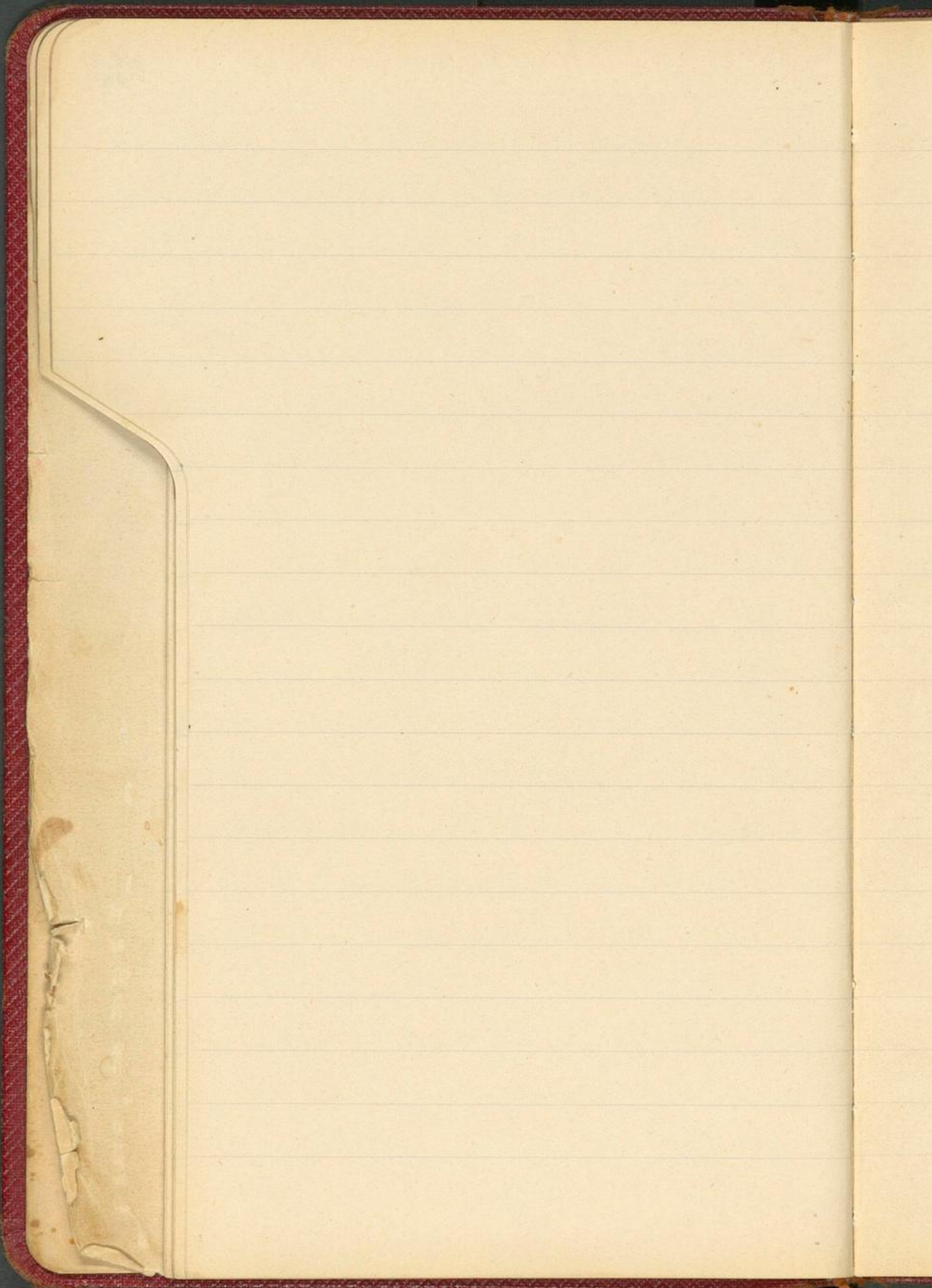
Compote

Liebe Speise

Getränke

Bäckwerk

sonstige
Rezepte



Braten

Saucen

Fleispeisen

Salate

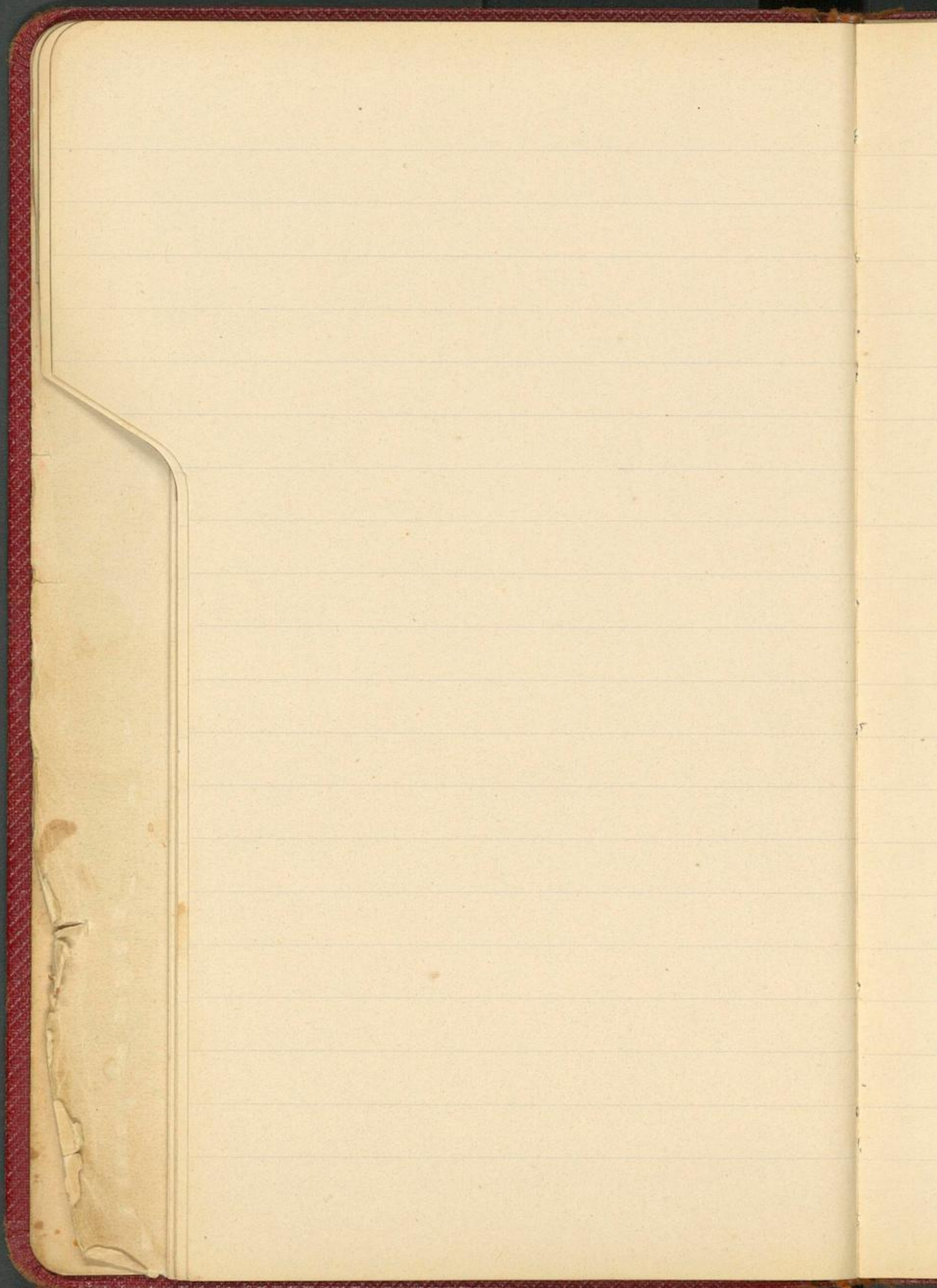
Compote

Süße Speisen

Getränke

Bäckwaren

Andere
Rezepte



Die richtige Soße 27a

Zu Rinderbraten: klar naturell, oder dunkle gebundene Soße mit Rahm oder Tomaten, Sardellen, Käse, Kräutern oder Rotwein.

Zu gekochtem Rindfleisch: helle, gebundene oder süßsaure, braune gebundene Soße sowie Meerrettich-, Kräuter- oder Minze-Soße.

Zu Schweinebraten: klare Soße mit Majoran, mit Kümmel oder helle Rahm-Soße.

Zu Kalbsbraten: Rahm-Soße oder helle gebundene Soße mit Kräutern, Tomaten, Sardellen oder Weißwein.

Zu Hammelfleisch: naturell oder Rahm-Soße oder dunkle gebundene Soße mit Käse, Minze, Zitrone, Rotwein, Sardellen, Kräutern oder süßsaure Soße.

Zu Lamm: naturell oder helle gebundene Soße mit Kräutern, Weißwein, Sardellen, Zitrone, Tomaten.

Zu Schnitzel: Bratfett oder verlängerte Pfannen-Soße mit Tomate, Rahm, Käse, Sardellen, Weißwein oder Kräutern.

Zu Frikassee: weiße, legierte Soße mit Pilzen oder Zitrone, Weißwein.

Zu Sülze: pikante oder süßsaure, kalte Soße oder Mayonnaise, auch Remoulade.

fem.

wieder in Stand zu setzen, war mühselig und qualvoll.

Die Gegend der „Forties“ war nicht gerade anregend. Alles war grau: das Meer, der Himmel, ja die Vögel. Tausende von kleinen, graugefiederten Sturmvoögeln und sogar manchmal ein verirrter Albatros begleiteten ihn. Eine ganze Familie von Tümmelern schwamm im Kielwasser des Bootes, doch bei dieser Beleuchtung wirkten selbst sie schmutziggrau, und ihre sonst so berühmten Possen und Späße waren langweilig und erheiterten ihn nicht. Das Gebiet ist schrecklich, besonders für kleine Boote. Die Düsternis und die ewig trübe Bewölkung sind eine Brutstätte der Niedergeschlagenheit und Verzweiflung. Die ständige, durch das wechselnde Wetter bedingte Veränderung der Segelfläche stellte hohe Anforderungen an Körper und Seele. Zweimal trieben die Stürme die Gipsy Moth nach Süden, aus dem Sturmgebiet heraus in Richtung Antarktis. Zweimal mußte Chichester unter Aufbietung aller Kräfte das Schiff wieder zurück gegen das Wetter und in die Unwetterzone hineinmanövrieren. Immer wieder rollten große Wellen über das Deck und richteten noch mehr ernsthaften Schaden an.

Eine dieser Wogen riß eine Reelingstütze aus dem Deck, alle Spreiz-

Braten

Saucen

Suppen

Salate

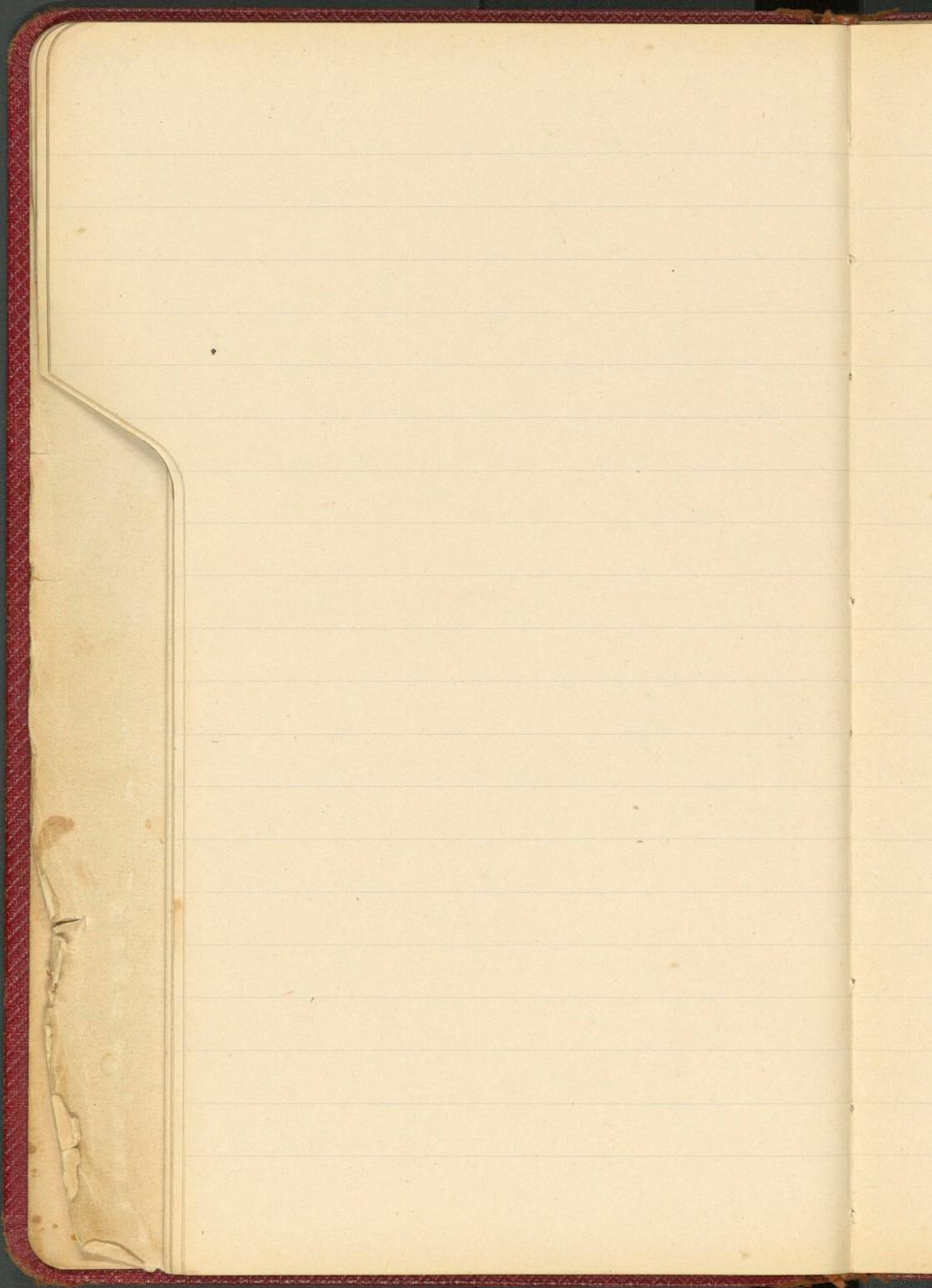
Compote

Süßer Wein

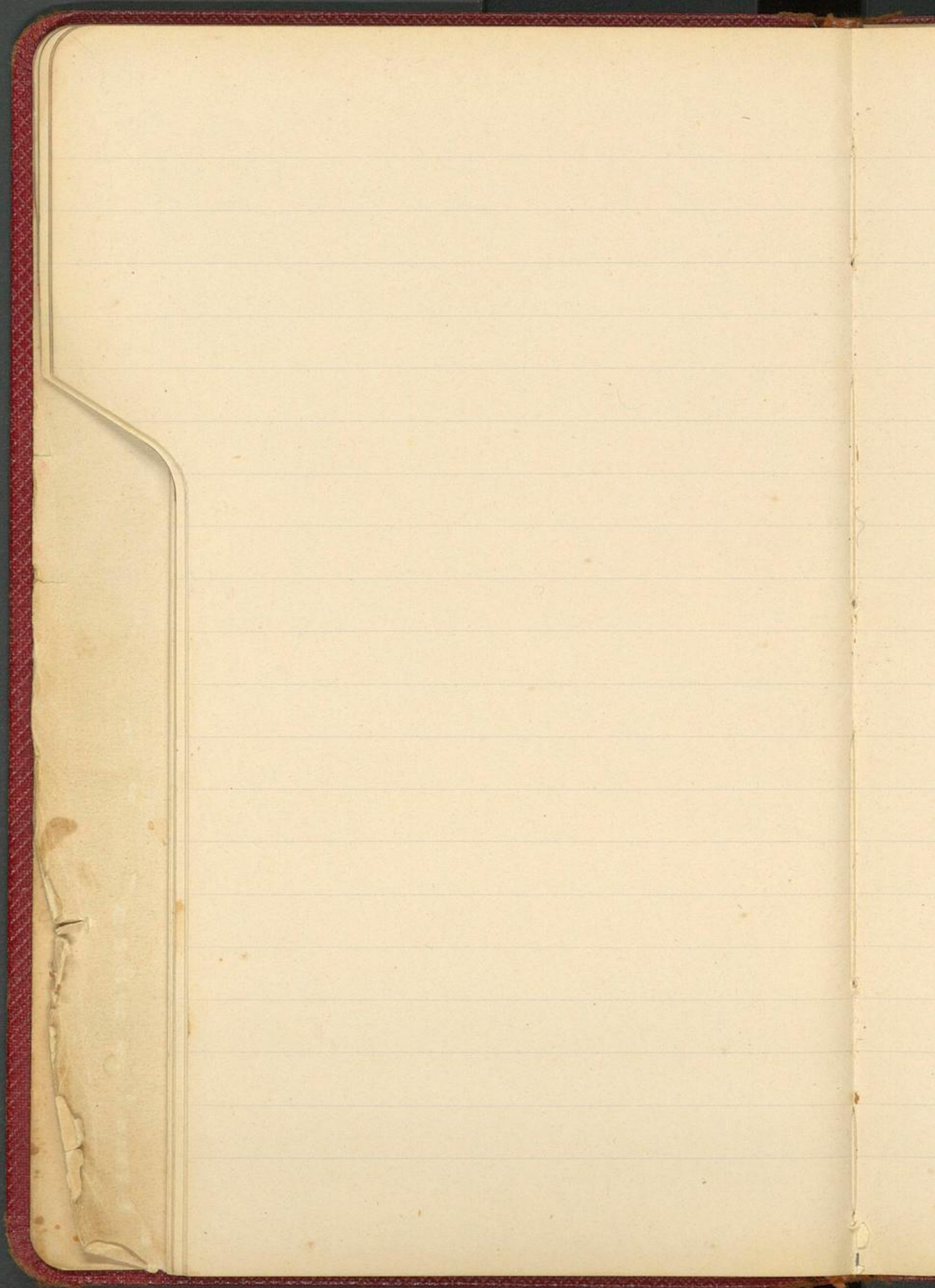
Getränke

Bäckwaren

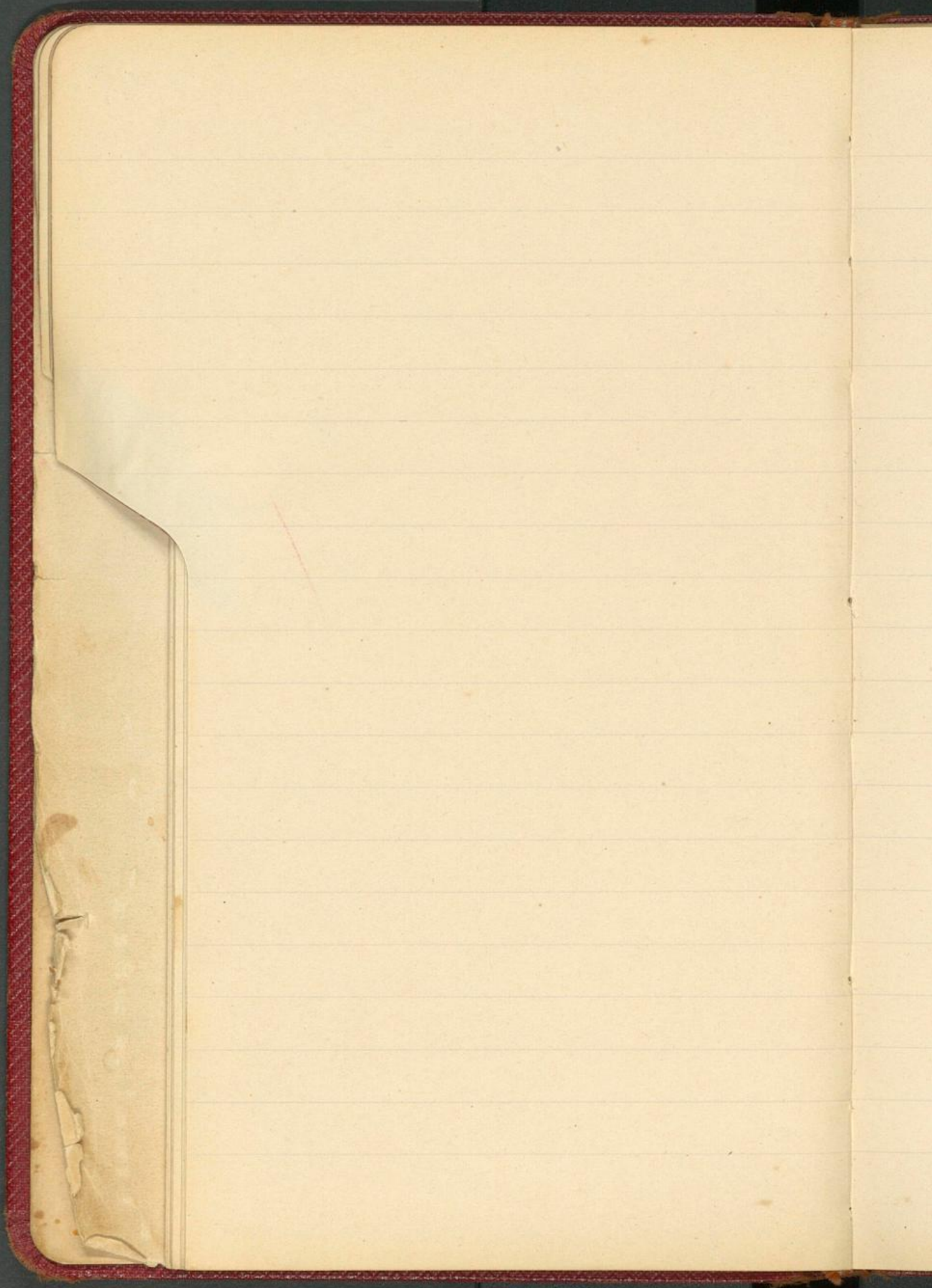
sonstige
Rezepte



Braten
Saucen
Suppen
Salate
Compote
Liqueur
Getranke
Backwaren
Sonstige
Rezepte



Braten
Saucen
Kuspeisen
Gelate
Compote
Liche-Speisen
Getranke
Backwaren
Sonstige
Rezepte



Saucen

Auspiscen

Solate

Composi

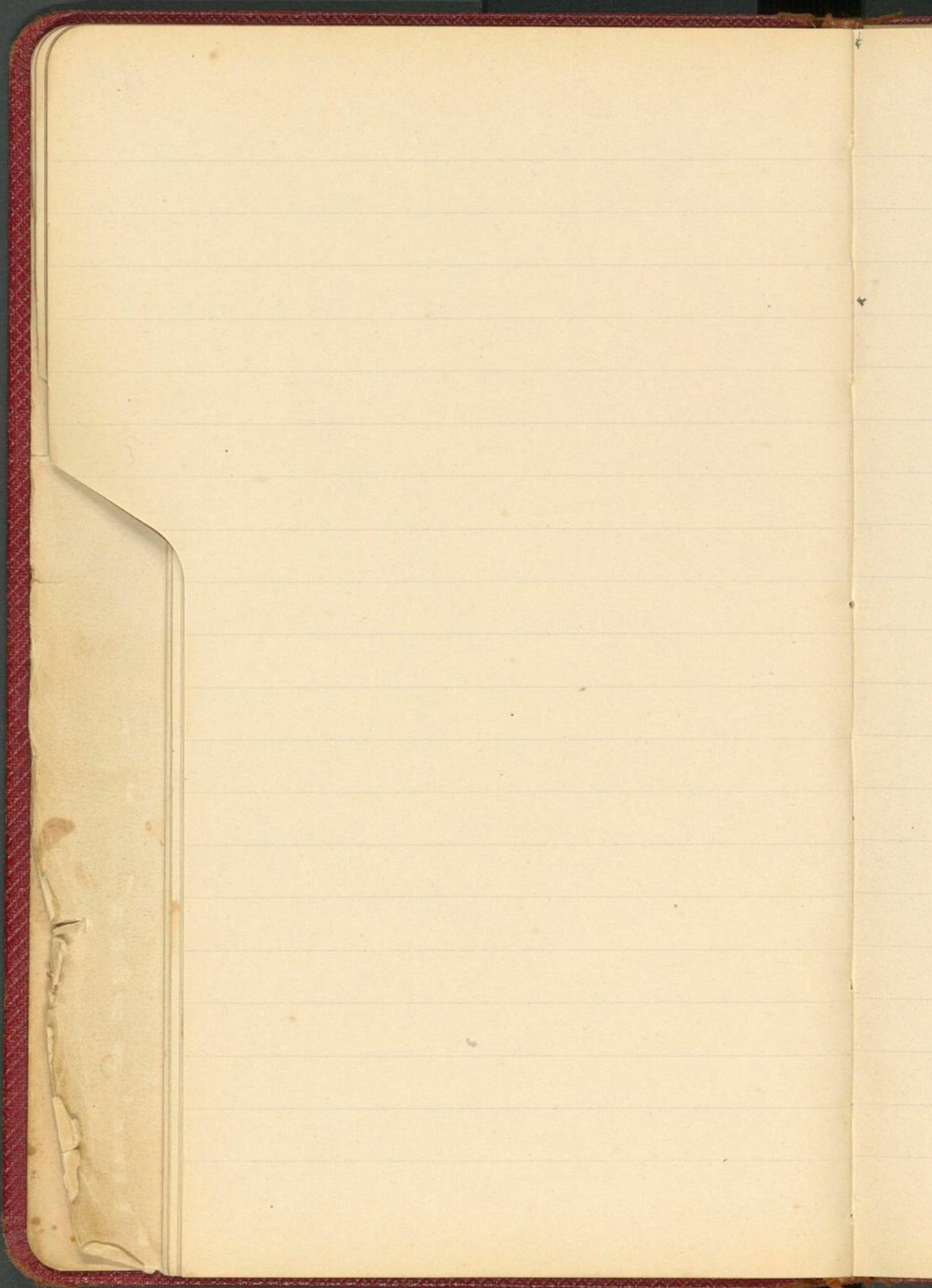
Lique. Spiritu

Getränke

Bäckerey

Landliche
Recepten

1783



Saucen

Frispeisen

Salate

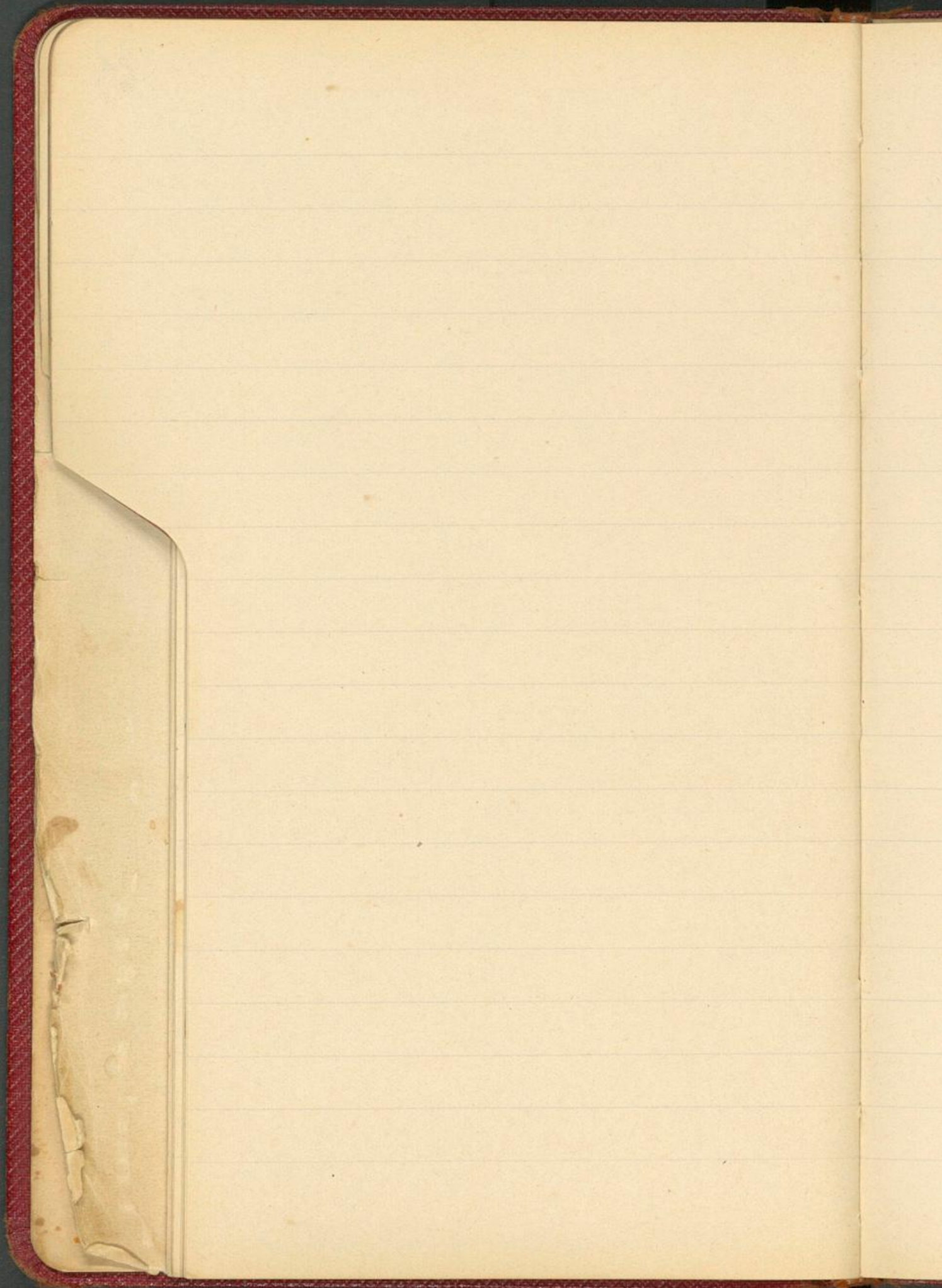
Compote

Life-Geisse

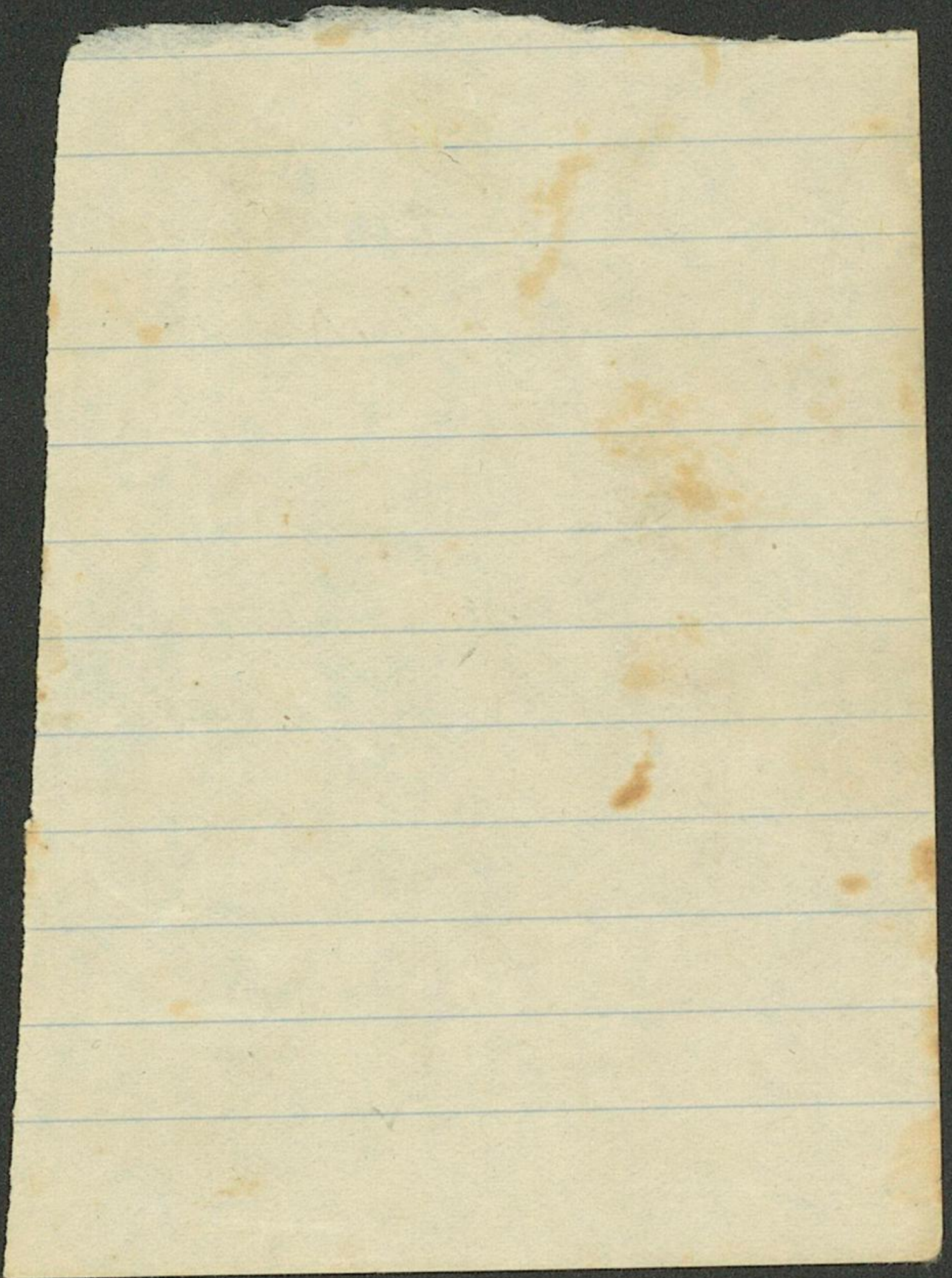
Getränke

Rechnen

sonstige
Rechnen



3 M Krust 1 M ¹¹gü
 1/2 Zucker 1/4 Butter
 2 Eigelb 1 Zitronen 1 Van
 löffel Zimmt etwas
 Starkschappat Sieder
 1/4 M süßer Mandel
 15 grob Pulver
 1 Vanilöl 1/2 Pfund
 Zuckerpulver



Saucen

Suppen

Salate

Compoten

Süße Speisen

Getränke

Rechnen

sonstige
Rechnen



Saucen

Aufspeisen

Salate

Compote

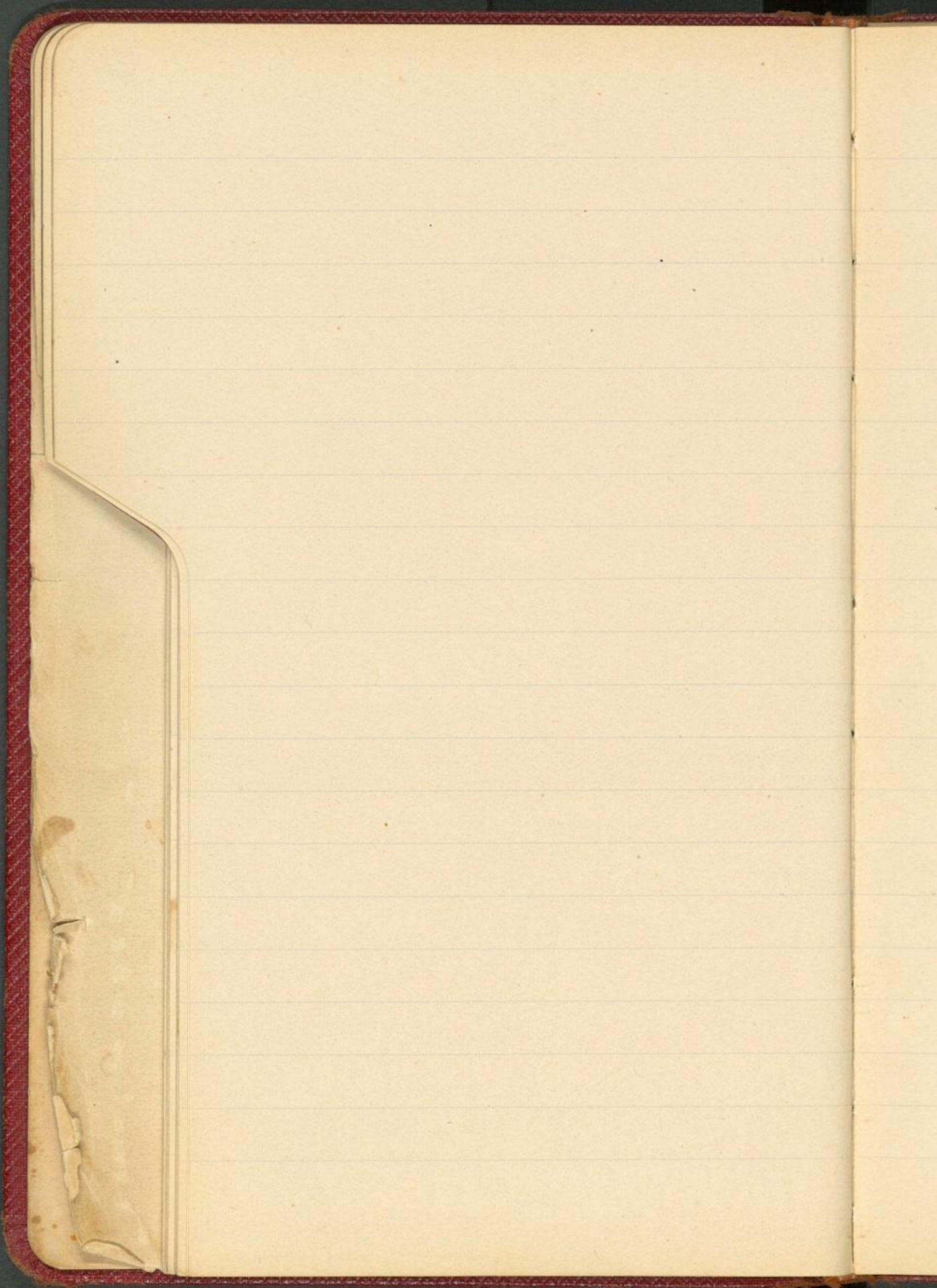
Life-Quart

Getränke

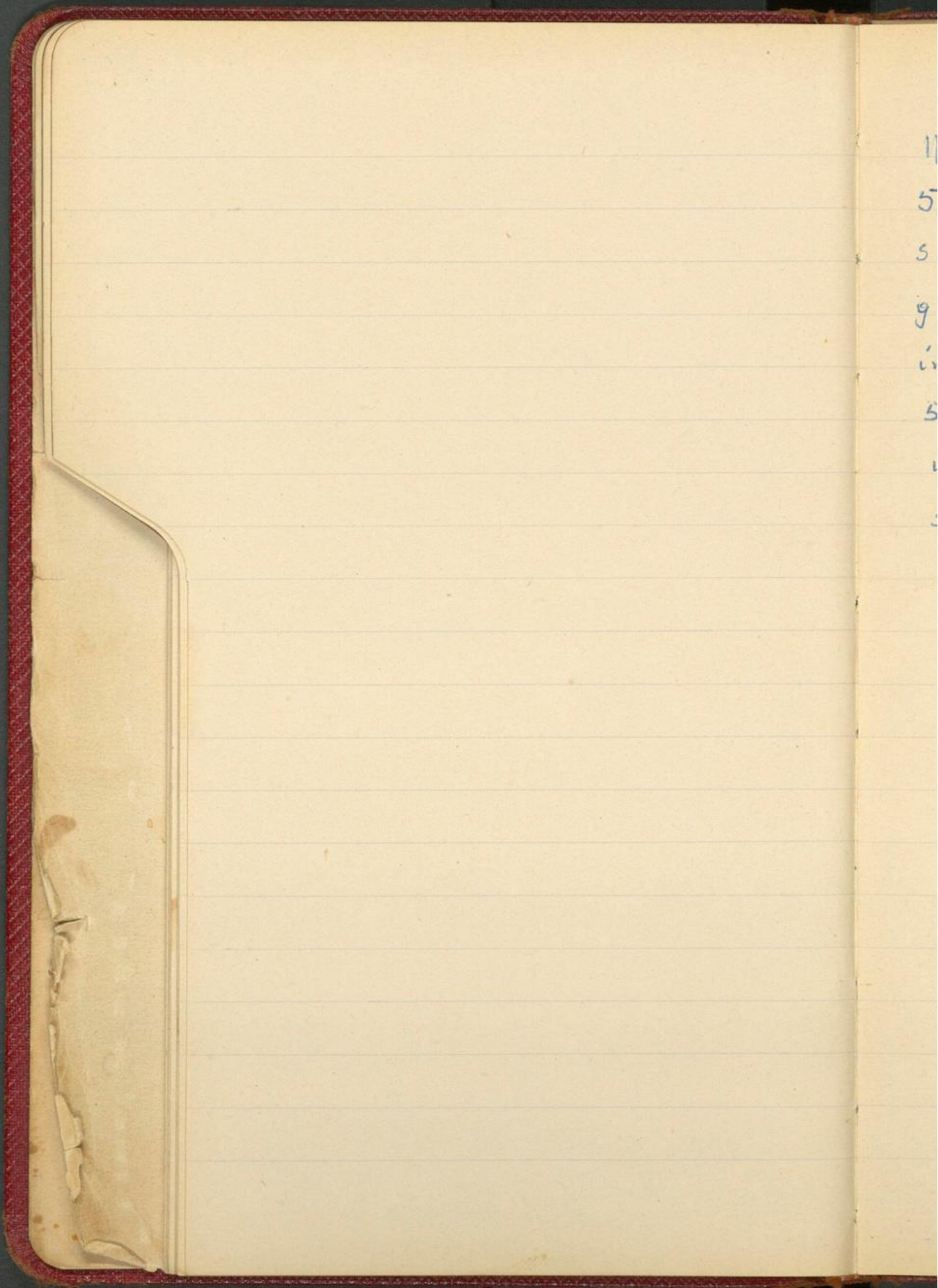
Bäckwerk

Versäuer

...



Saucen
Kuchspeisen
Gelate
Compote
Tafel-Geback
Getranke
Backwaren
Tafel-Geback
Rezepte
1885

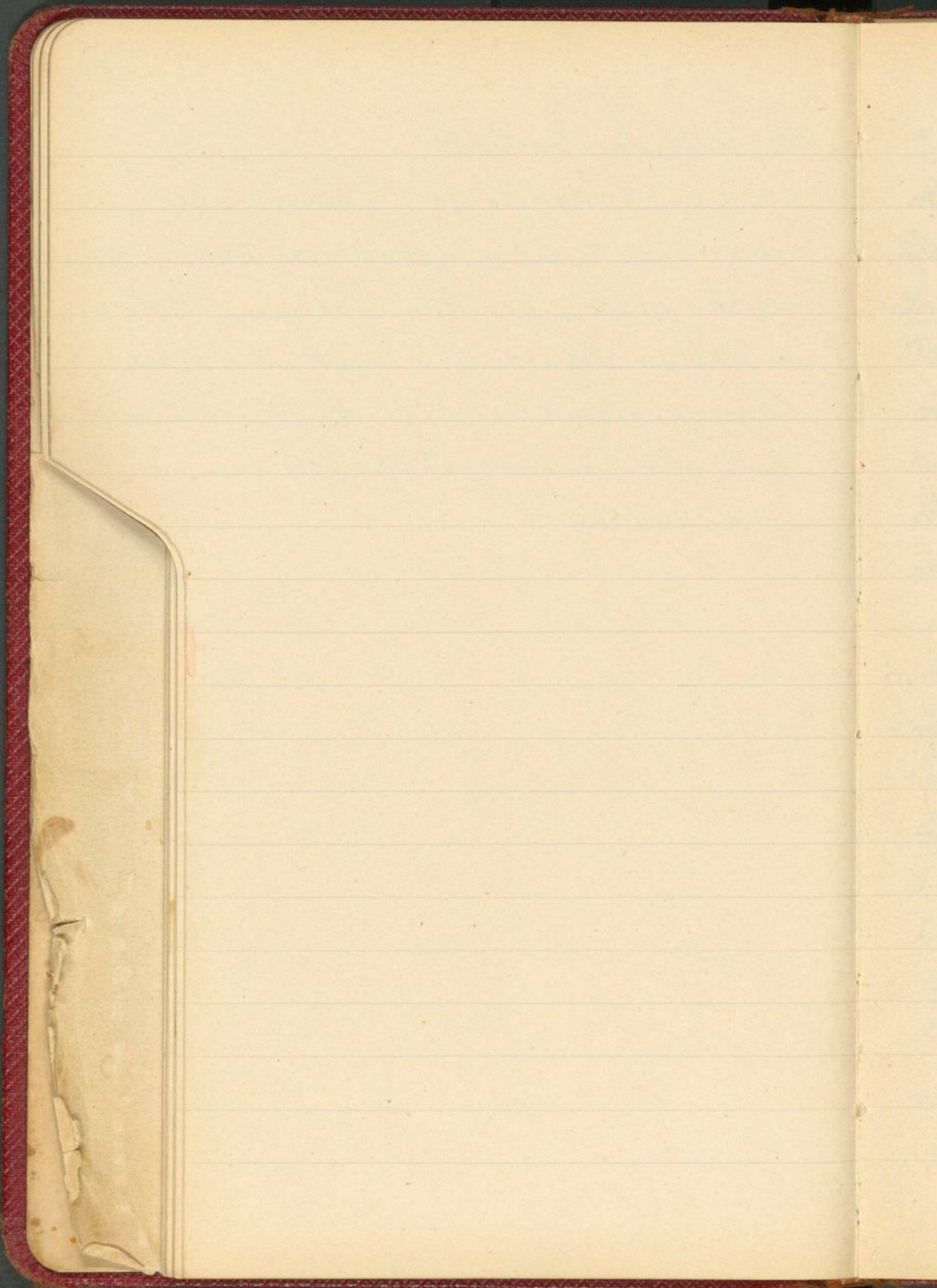


11
5
5
g
i
s

Westfälisches Gericht:

500 g gekochtes Rindfl. in dünne Scheiben schneiden. In einem gebutterten Irdenen Topf geben, würzen mit Salz u. Pfeffer, 3 Zwiebeln in Scheiben darüber, 4 Äpfel in Scheiben, 50 gr. geriebene Mandeln darüber streuen und mit Boullion auffüllen und schmoren lassen.





Saucen
Suppen
Salate
Compoten
Liqueur
Getränke
Backwaren
Sonstige
Rezepte

Baumwollensauce.

5 abgekochte Eierstöcke werden durch feinsten
Sind die Kaffeebohnen durchgeschrotet,
abgerieben die Datteln von 2 hartgekochten Eiern.
Dann rührt man hinzu noch 1/2 noch
Löffelweise einen kleinen Teller Olivenöl,
2 große Eier, 2 Teelöffel Salz, 1 kleine
Pfeffer, 1 Ehl. Butter, 30-40 feinzerhackte
Käse, 1 Stückchen feingewaschenen
Wasserküchling, noch 1/4 Std. schmelzen
Käse gibt man 1 großen Teller dick
fein zerhackt hinzu. Das fertige
Kochfleisch wird sehr fein zer-
hackt u. zerkocht durchgeschrotet
Sauce zu Tisch in 1/2 Std. ohne
Kochgeschmack.

Milchsauce

1/2 l Milch, 1 Ehl. Butter
3. Ehl. Zucker, 1 Eiweiß.

3/5
2/5

Traube Vanillezucker oder Pilsener.
 Die Milchzucker wird kalt zugegeben.
 Unter ständiger Umrührung gibt man
 Zucker, den Zucker n. Das ungewöhnliche
 Trübsenstück in die Milch, dann läßt
 man alles unter ständiger Umrührung
 kochen, aber nur minimal, so fast
 das Eiweißstück gibt.

Mineralwasser.

40 gr Zucker, $\frac{1}{8}$ l (6 Tfl.) Wasser,
 2 Ziegeln, 40 gr Zucker, 1 Pfund.
 Trübsenstück, $\frac{1}{4}$ l Milch.
 Zucker nachdem die restlichen 40 gr
 Zucker gelöst, ist der Zucker
 für den Rest so wie man mit
 Wasser mit. Die so zubereitete
 Flüssigkeit läßt man kalt
 werden n. läßt hinzusetzen
 das Trübsenstück mit dem

Reiswein

Gelate

Compost

Life Juice

Getränk

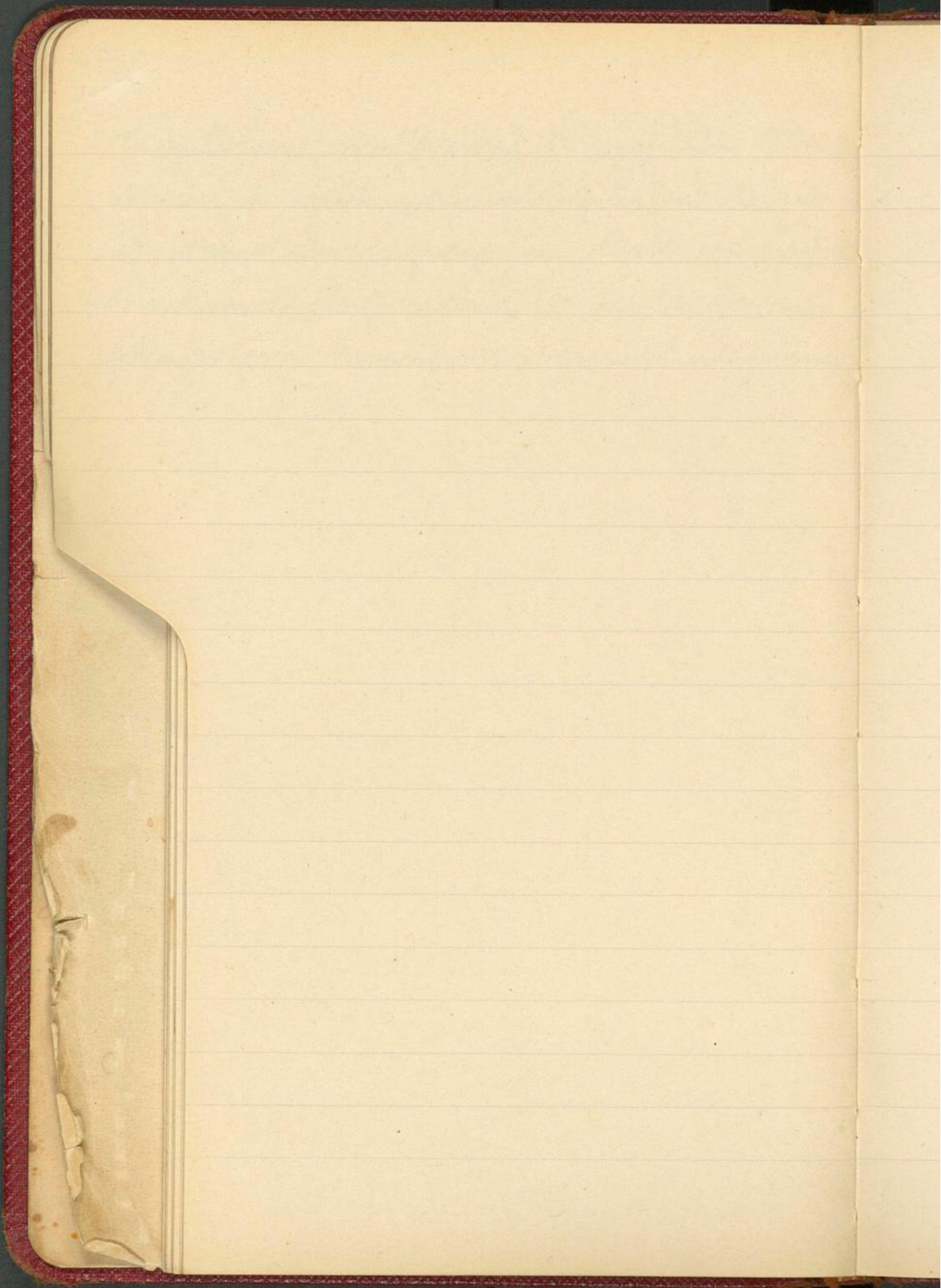
Rechnen

Handige
Rechnen

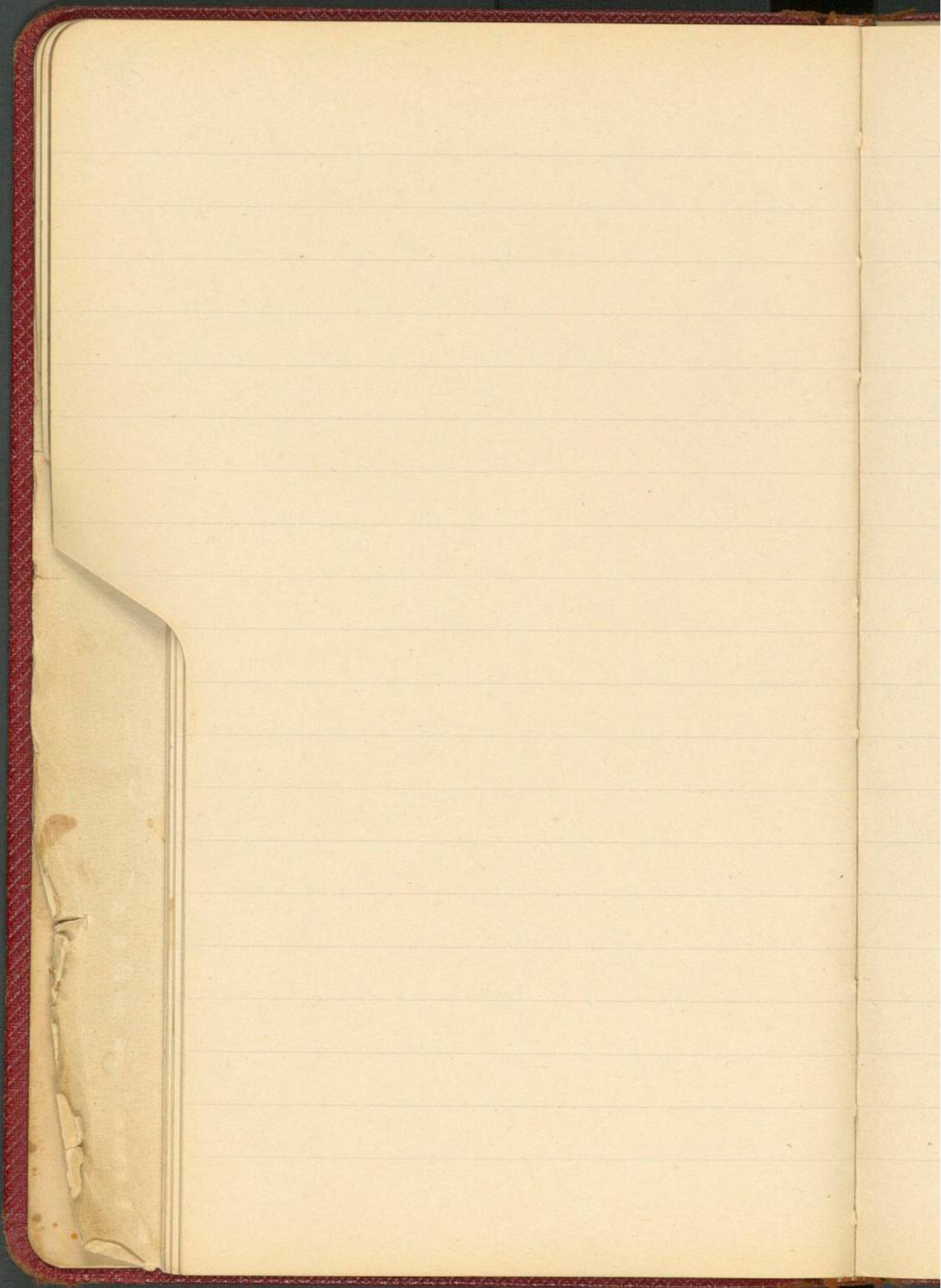
Trügelt an, spinst mich n. mich die Thily
Denn n. spilt wofurals Zeit der fingen,
n. Denn die inquisitor Paul sprach
Din vormal flüchtigkeit n. läßt in der
ständigen wunden nimmer mit dem.

Willy
zu,
wahr,
her
afm.

Suppen
Salate
Compote
Liqueur
Getränke
Rechnung
Tages
Rechnung



Leispeisen
Salate
Compote
Liqueur
Getränke
Rechnen
sonstige
Rezepte



Rezepte

Salate

Compoten

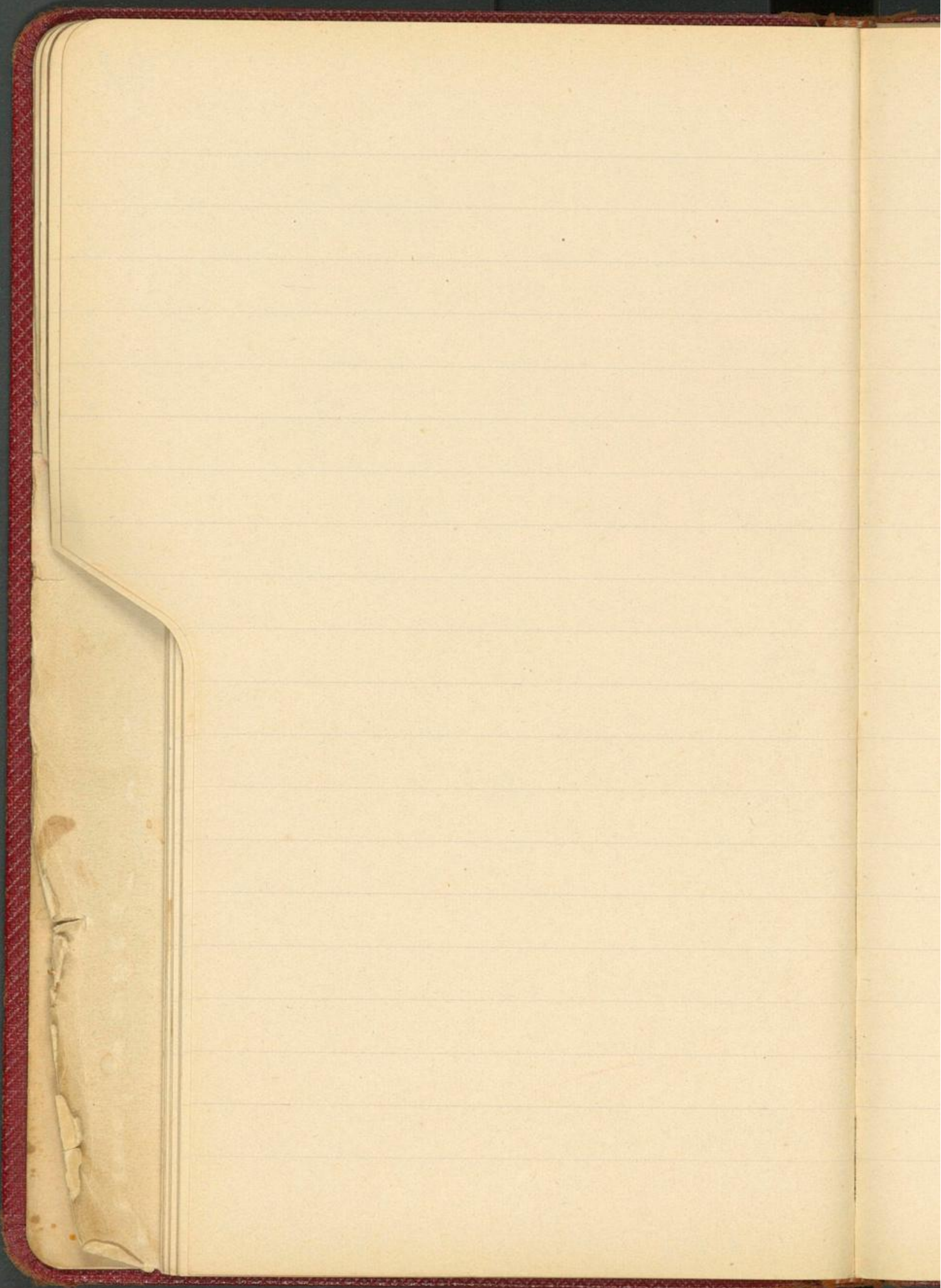
Liqueur

Getränke

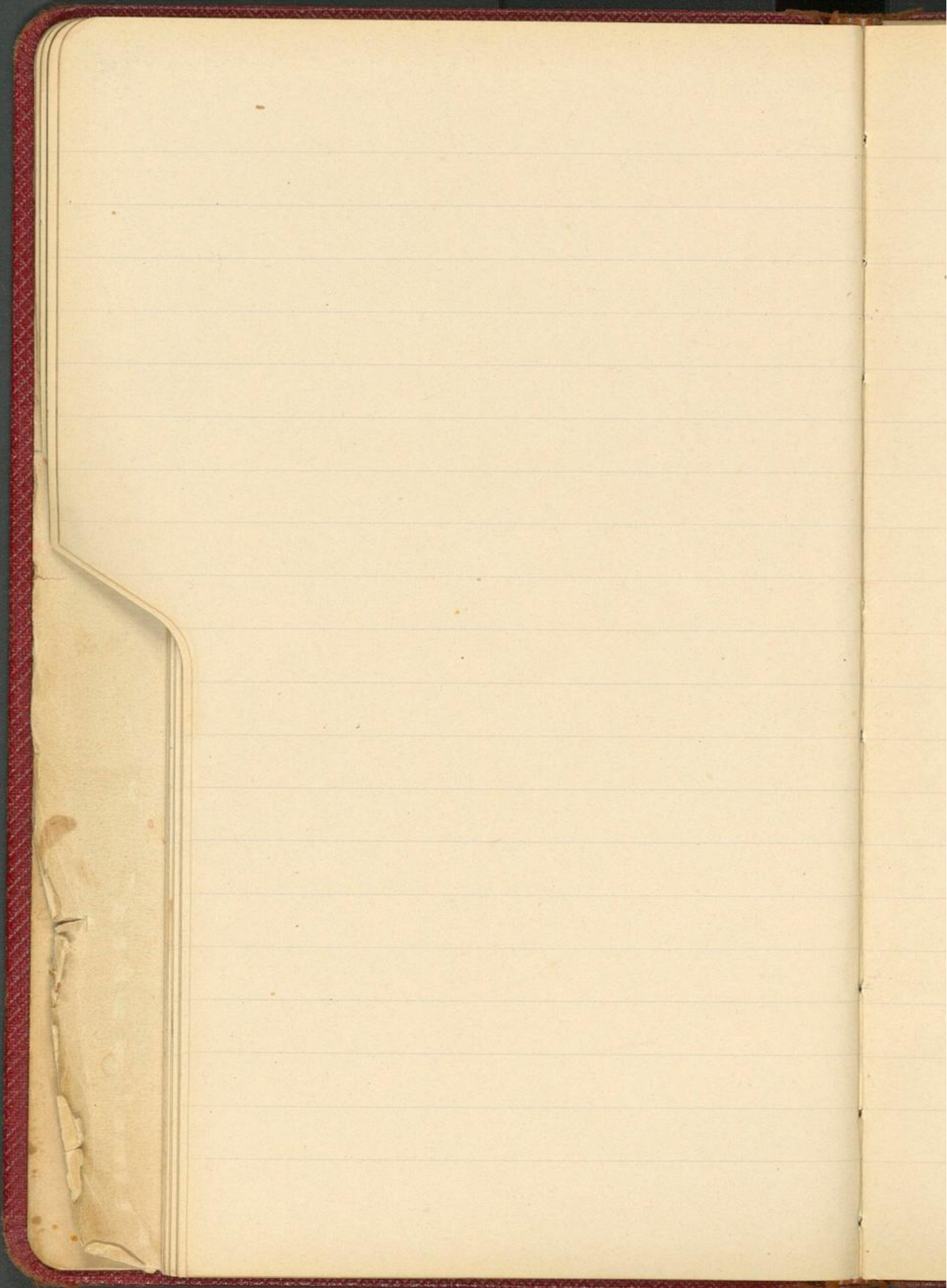
Bäckwaren

Handlanger

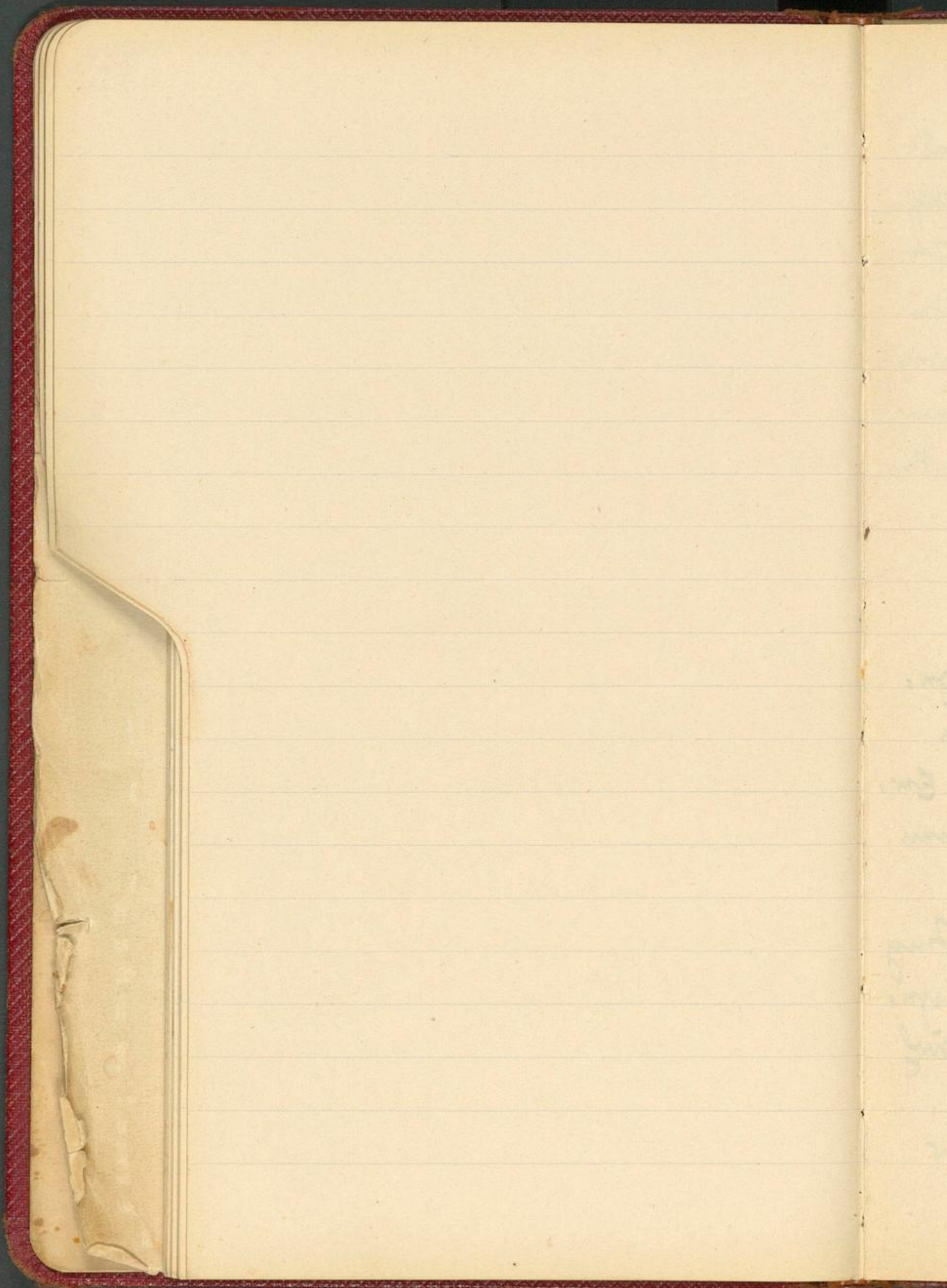
Rezepte



Rezepte
Salate
Compote
Liqueur
Getränke
Bäckwerk
sonstige
Rezepte



Auspisen
Salate
Compote
Liber-Quise
Getranke
Buchweizen
sonstige
Rezepte



[Faint, illegible handwriting on the page]

- Suppen*
- Salate*
- Compote*
- Liber-Quise*
- Getranke*
- Backwerk*
- sonstige*
- Rezepte*

Dunstfünfer Ölöl.

o Plinim uln Lötöfen abzusindern, 3 Tuffen
Milch, 2 Eier, 1 Epl. Zucker in Zimt,
1 Pfund Salz, Milch in Eier noch
verquirt, die Lötöfen durch geschneit,
dann in die abzusindern den
geschneit in in frischen Fett gelassen
Abmische oder Kompott dazu.

Dunstfünfer mit Ölöl.

mit einem Trichter aus weissem
Papier in geschneit den
muss man mit einem Ei od. Eier
falsch, Milch in etwas Fett
Milch, das man nicht
kann. Unter dem feinsten
muss man Reminiscenz
schneiden Ölöl, welches in
in. farns durch Plinim
dieser wird man in
6/7

6/7

Sammlung, brühet sie in der Leuzparmen
Lorbeer u. Lorbeeröl sie mit Zucker u. Zimt.

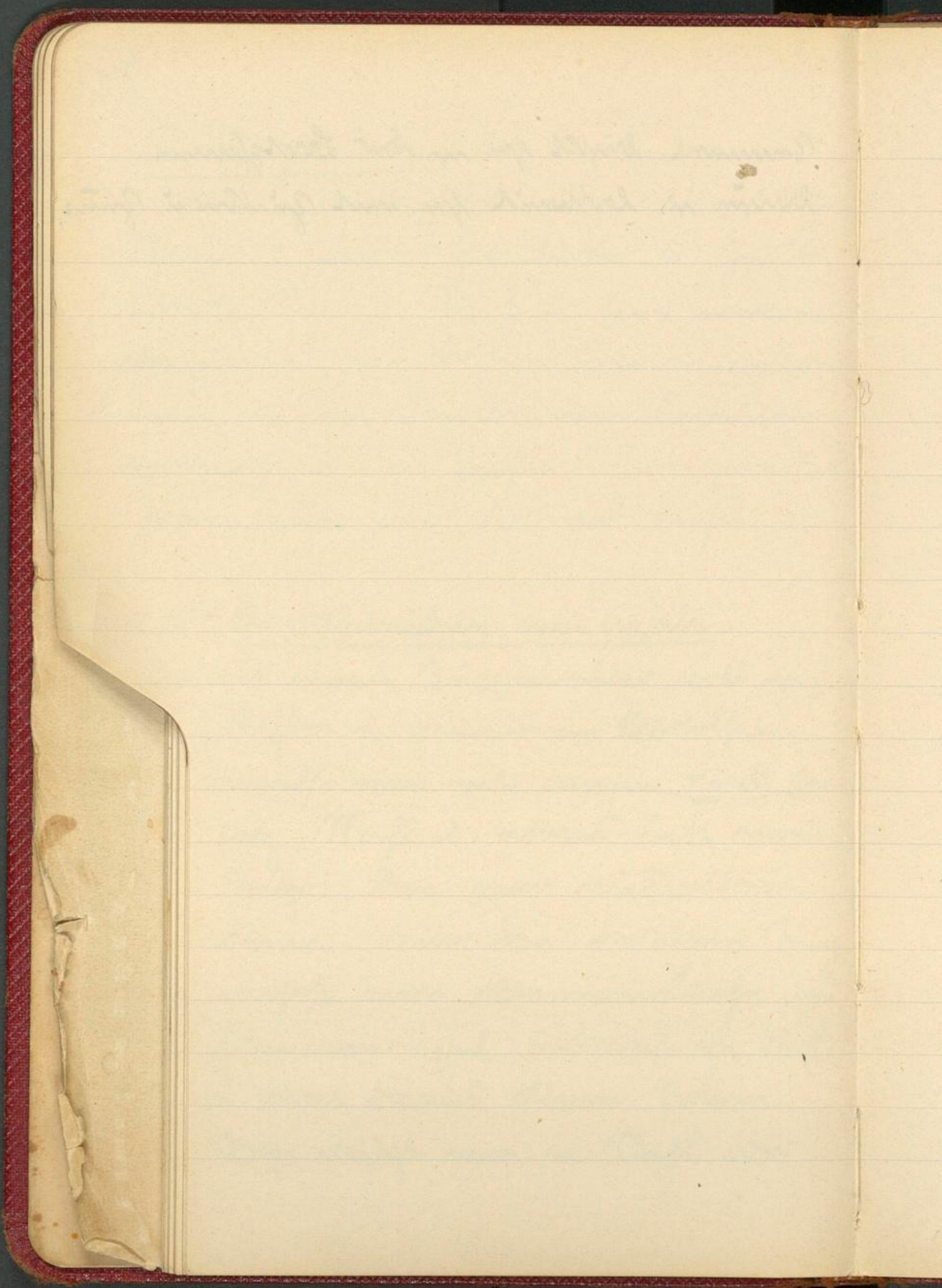
Stoffen
st,
Dun
wird
un
stern

gn:
a
Ew:
un

Frug
un:
ind

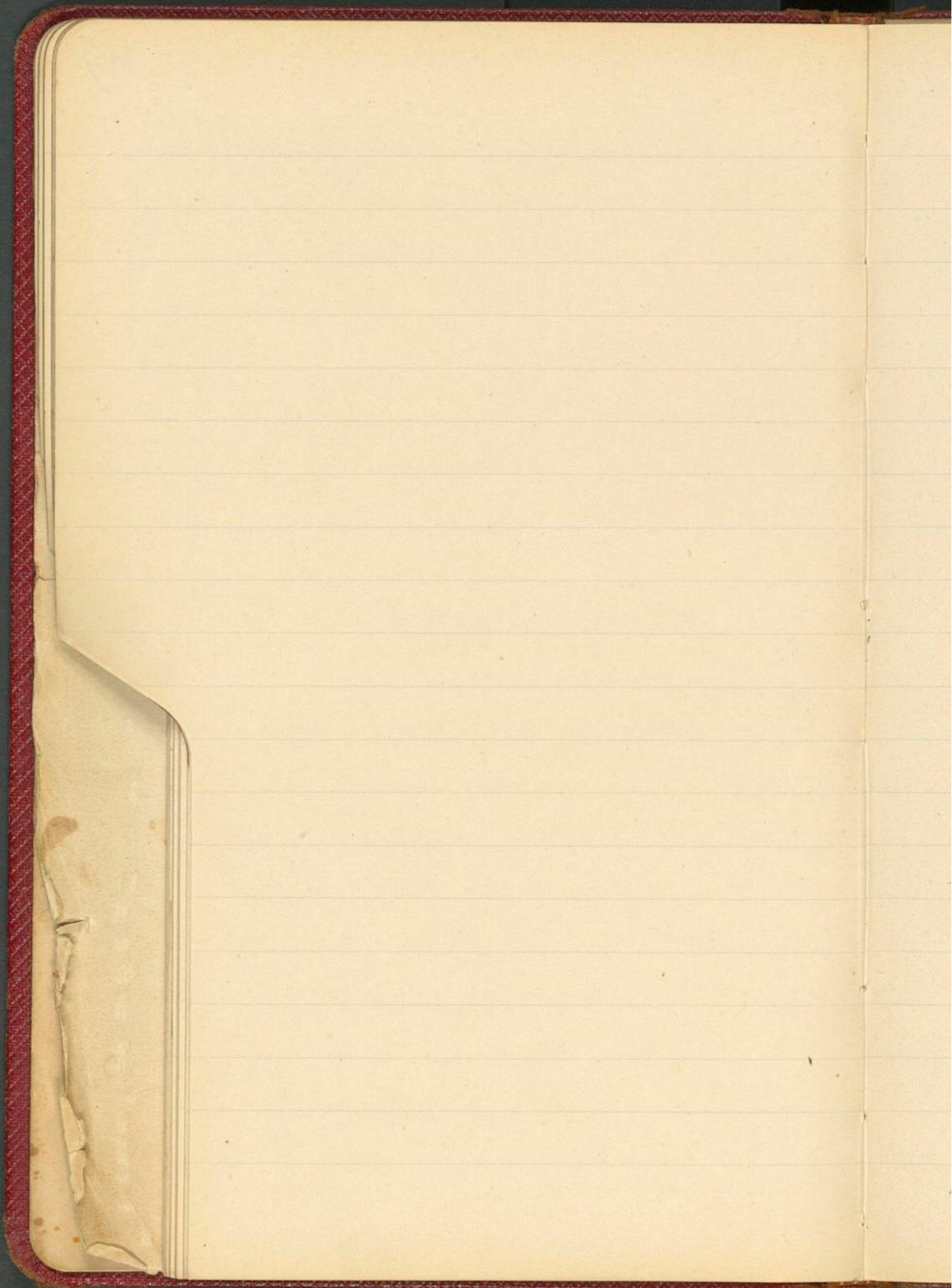
2





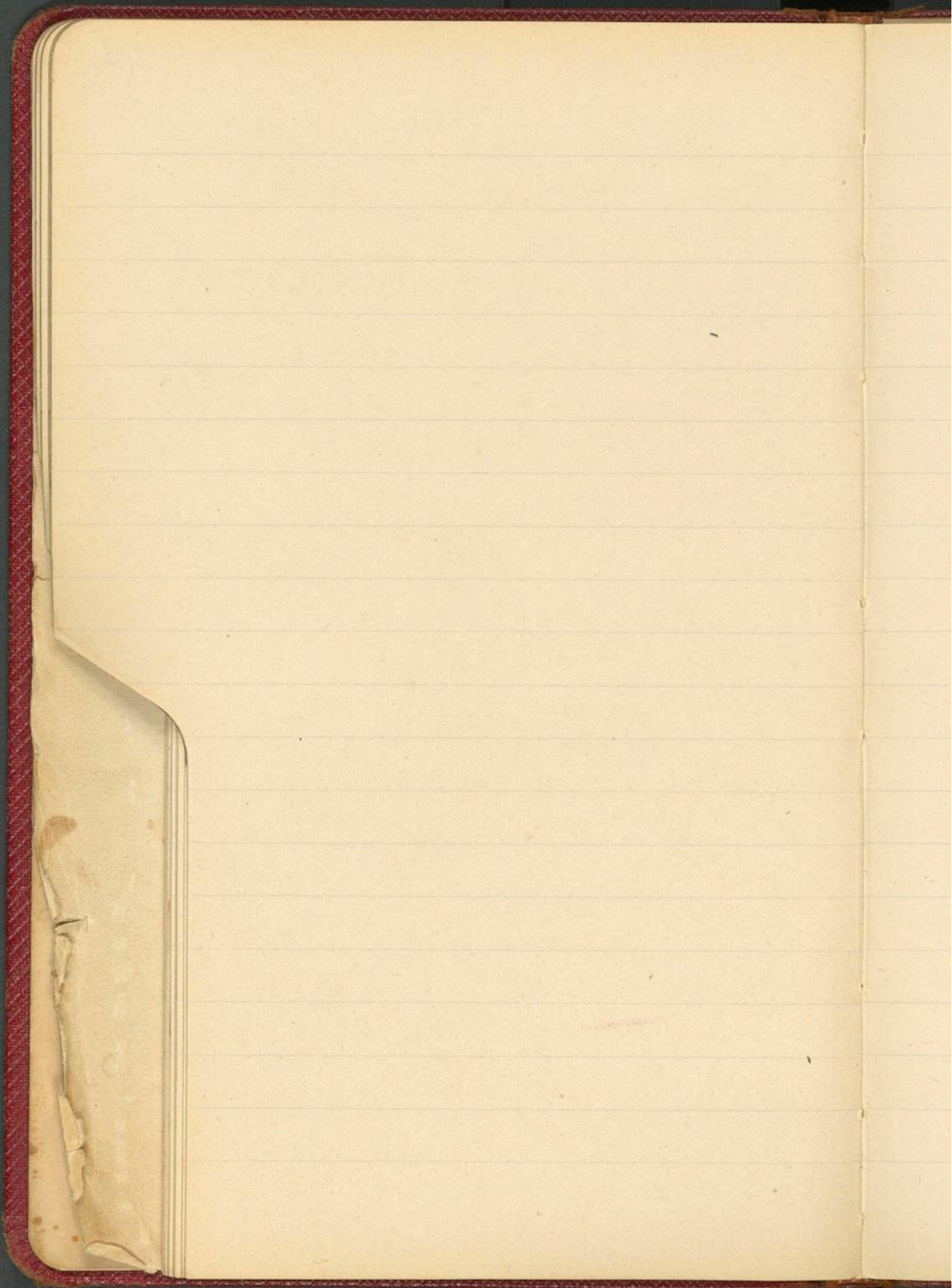
46

Salate
Compo
Liqueur
Getränke
Rechnung
Tagebuch
Rezepte



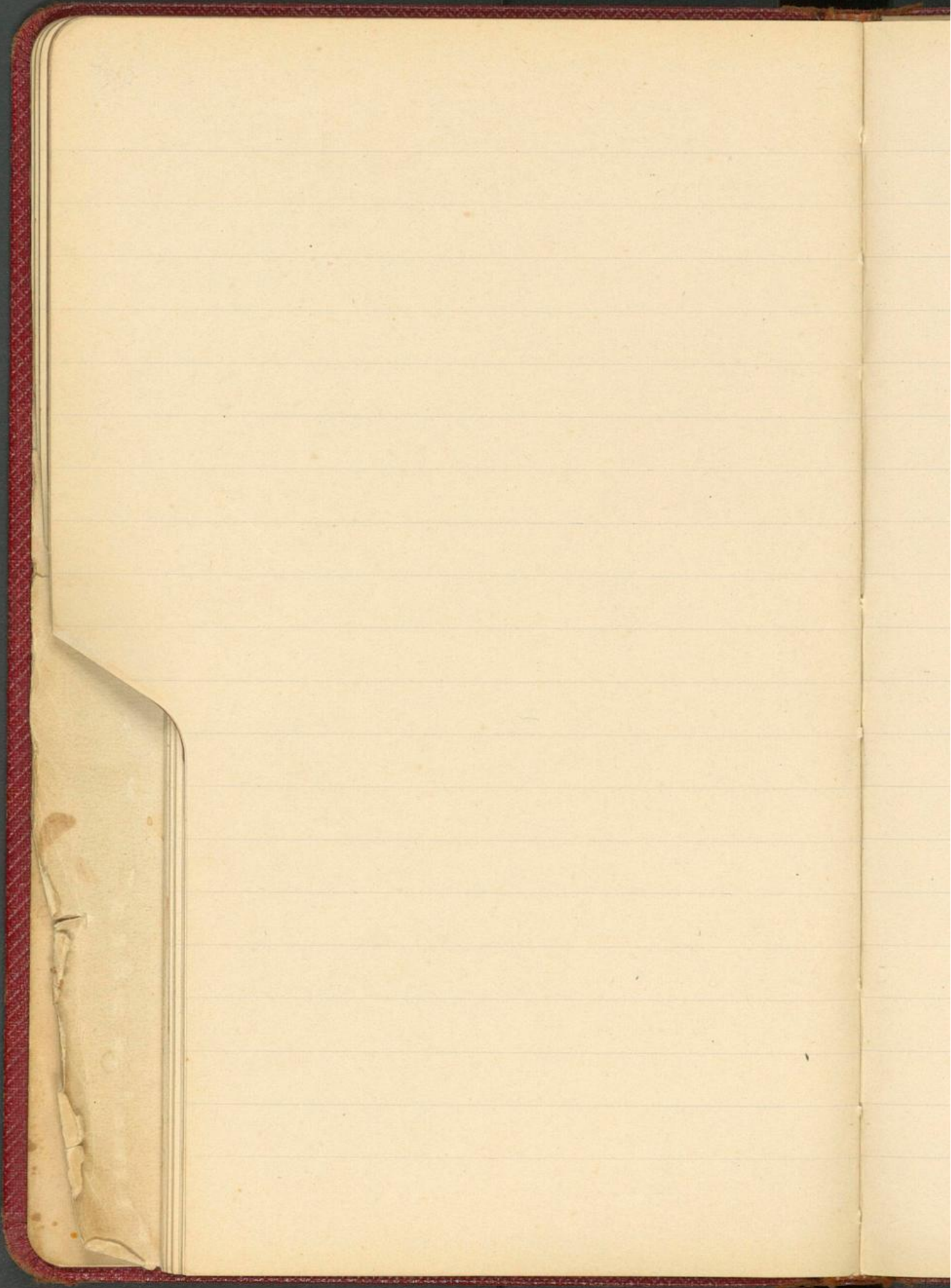
47

Salate
Compo
Lieber Gottes
Getränke
Rechnen
Sonstige
Rechnen

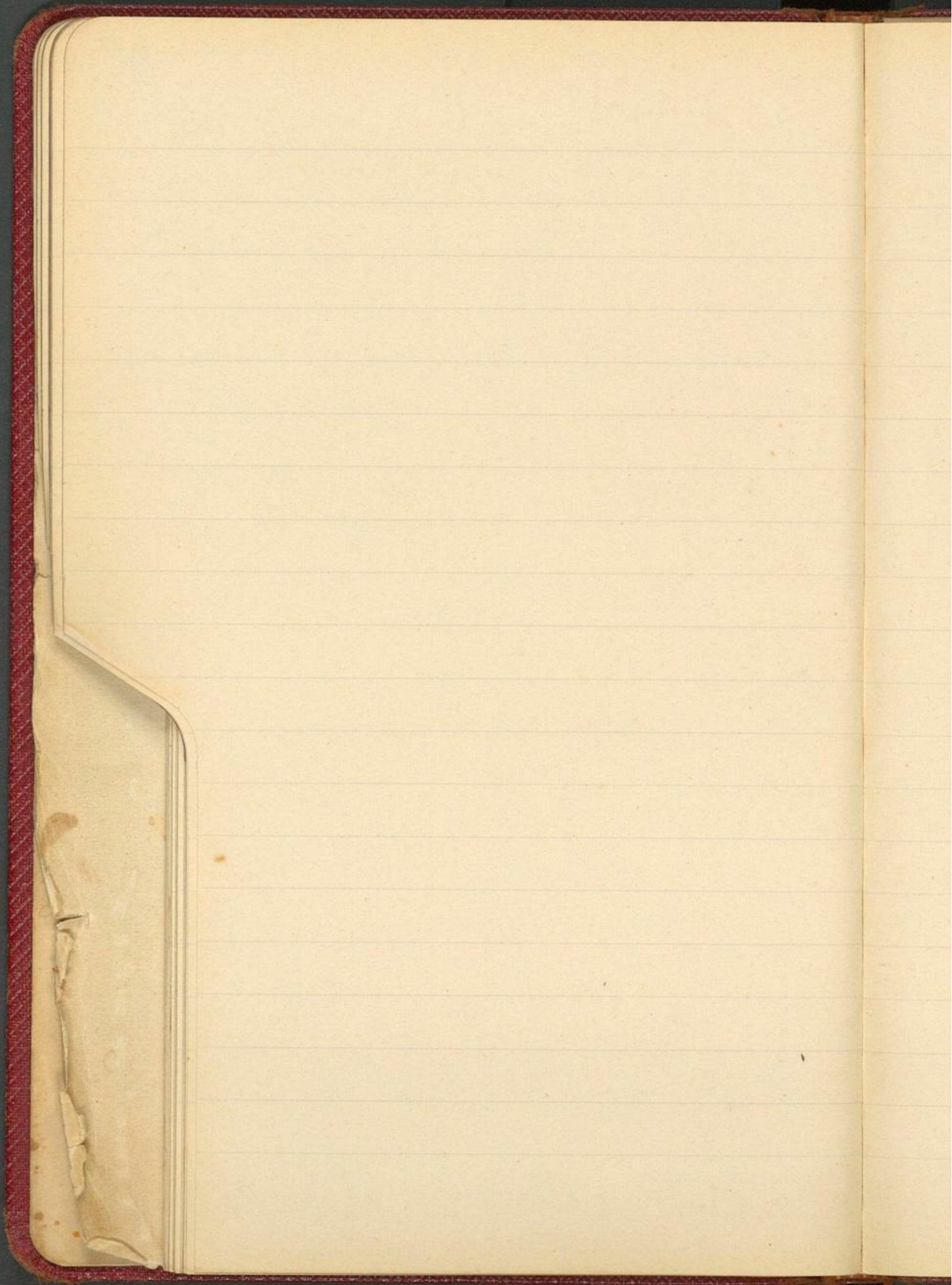


48

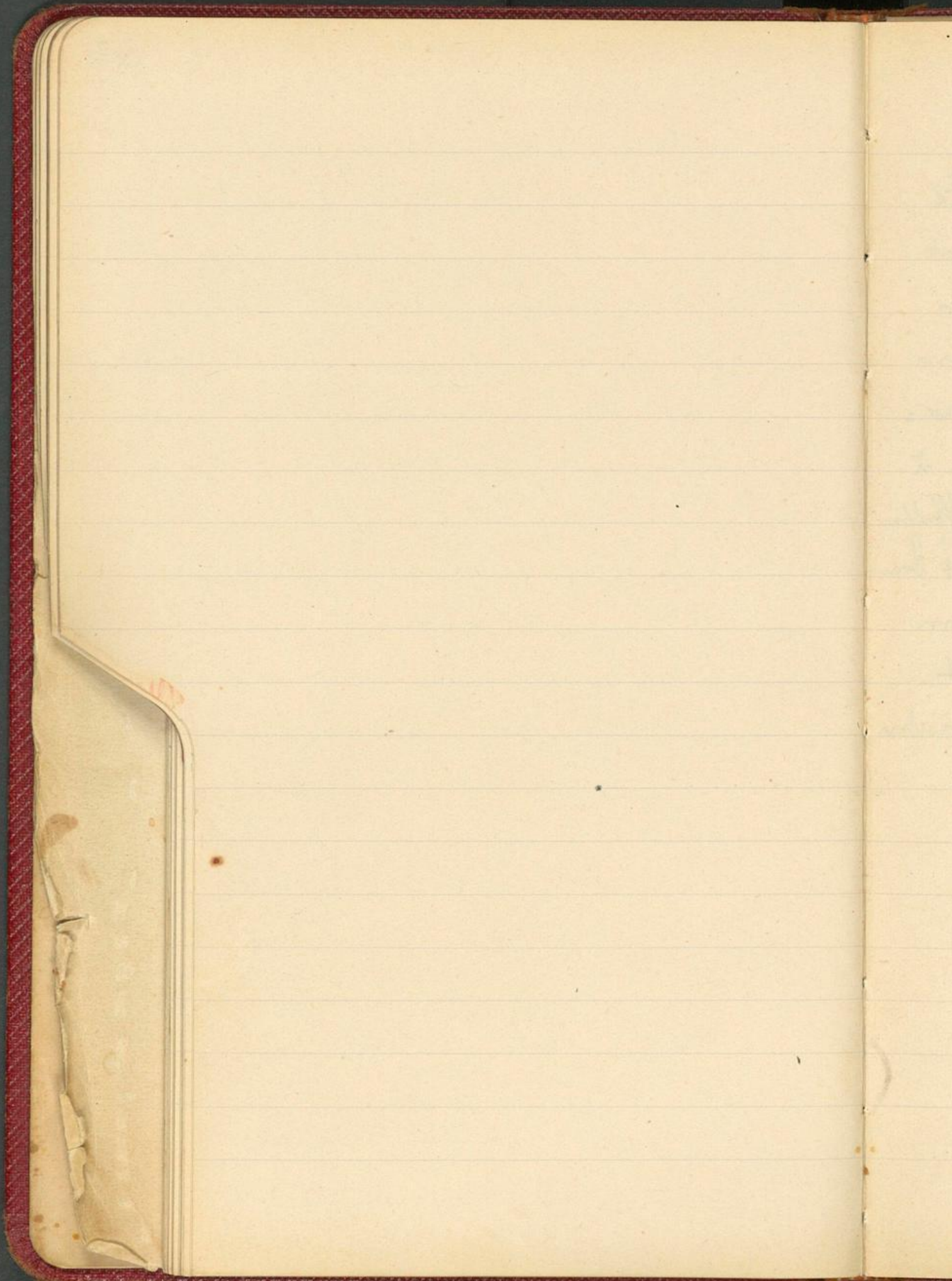
Salate
Compo
Lefe Speis
Getranke
Rechnen
sonstige
Rechnen



Salate
Compot
Lefe Speise
Getranke
Rechnen
Tunstige
Rechnen



Salate
Compote
Liqueur
Getränke
Rechnen
Vorsätze
Rezepte



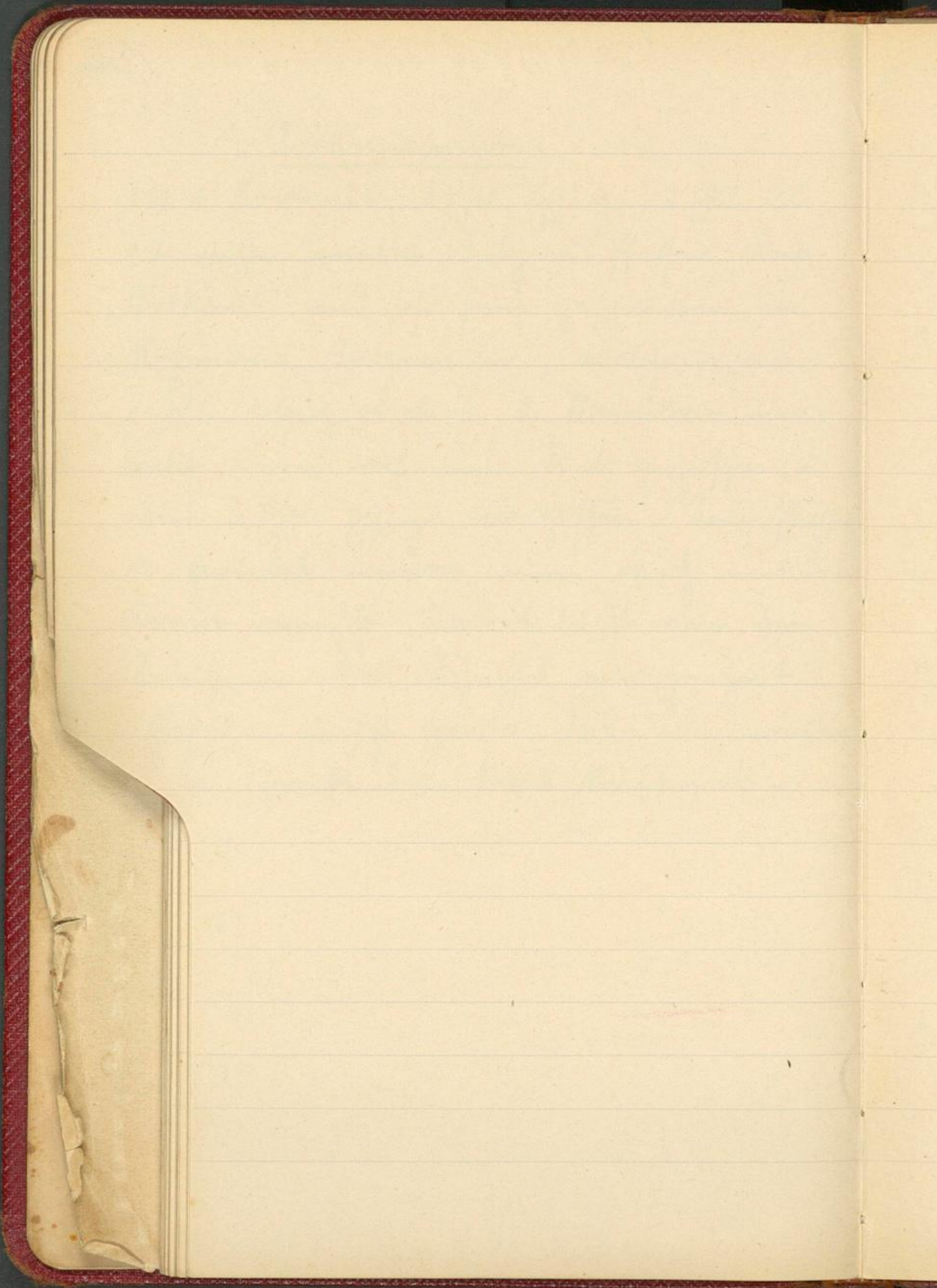
Salate
 Compote
 Liqueur
 Getränke
 Backwerk
 Sonstige
 Rezepte

Rotkornpulver

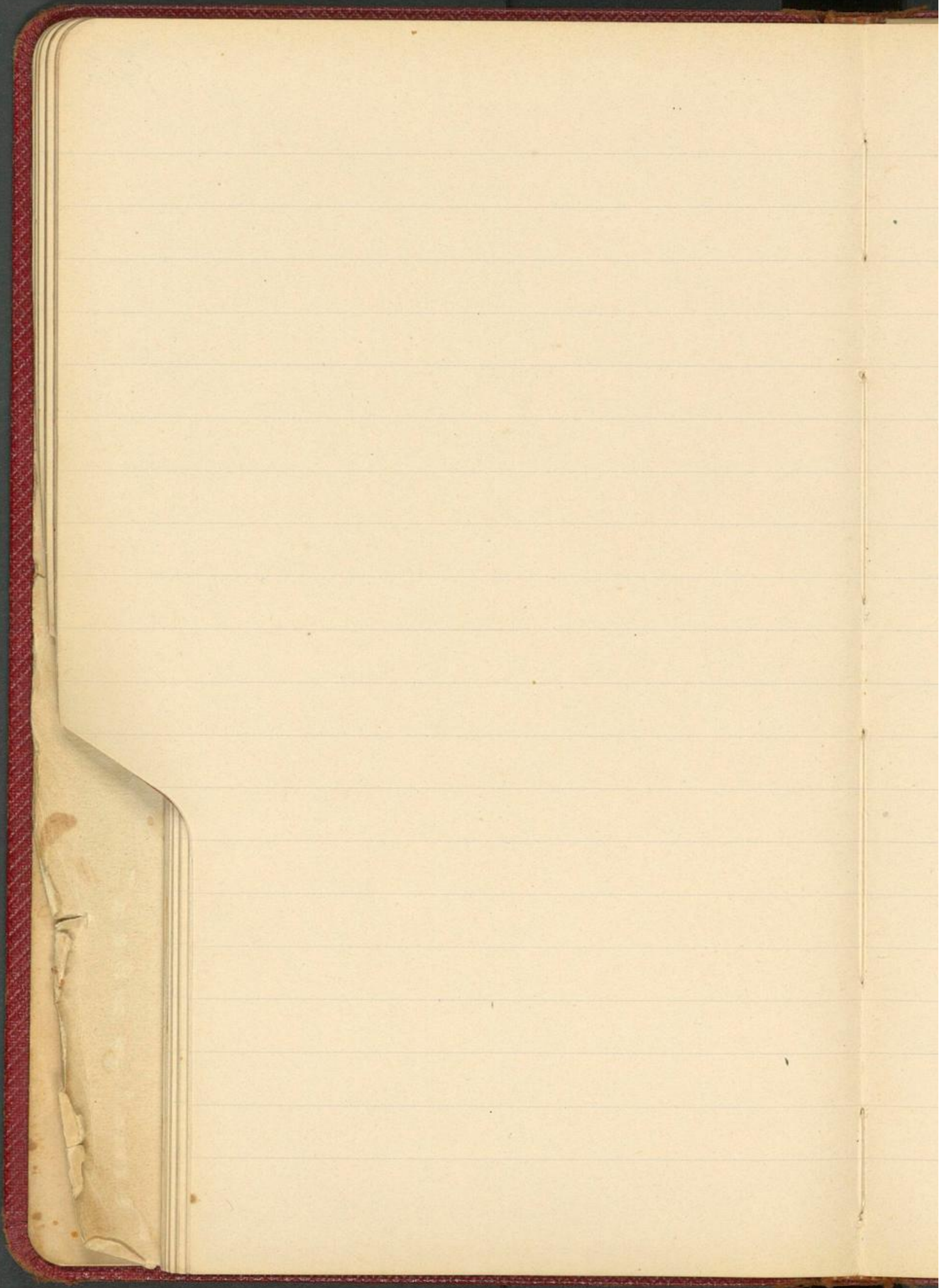
1 1/2 Hb Rotkorn, 3 Eßl. Eßig, 2 Eßl. Öl,
1 f. gepulv. Zinnober, Pulz u. Pfeffer, Das
Rotkorn wird sehr fein gepulvert in
Reynolds Pulzwecker, welches man
1 Eßl. Eßig zugefügt, 2 Minuten über-
weilt, dann mit ein wenig gepulv. u.
mit 2 Eßl. Eßig übergoßen. Pulz, Pfeffer
u. Zinnober werden nun mit dem
Liquor vermengt, damit läßt man den
Pulver in dem Rezipient einige Zeit
stehen, mischt später das Öl darunter.
u. füllt den Pulver Kräftig ab.

el,
ab
n
m
nr=
n.
Huffow
f Inn.
m
L
imma.





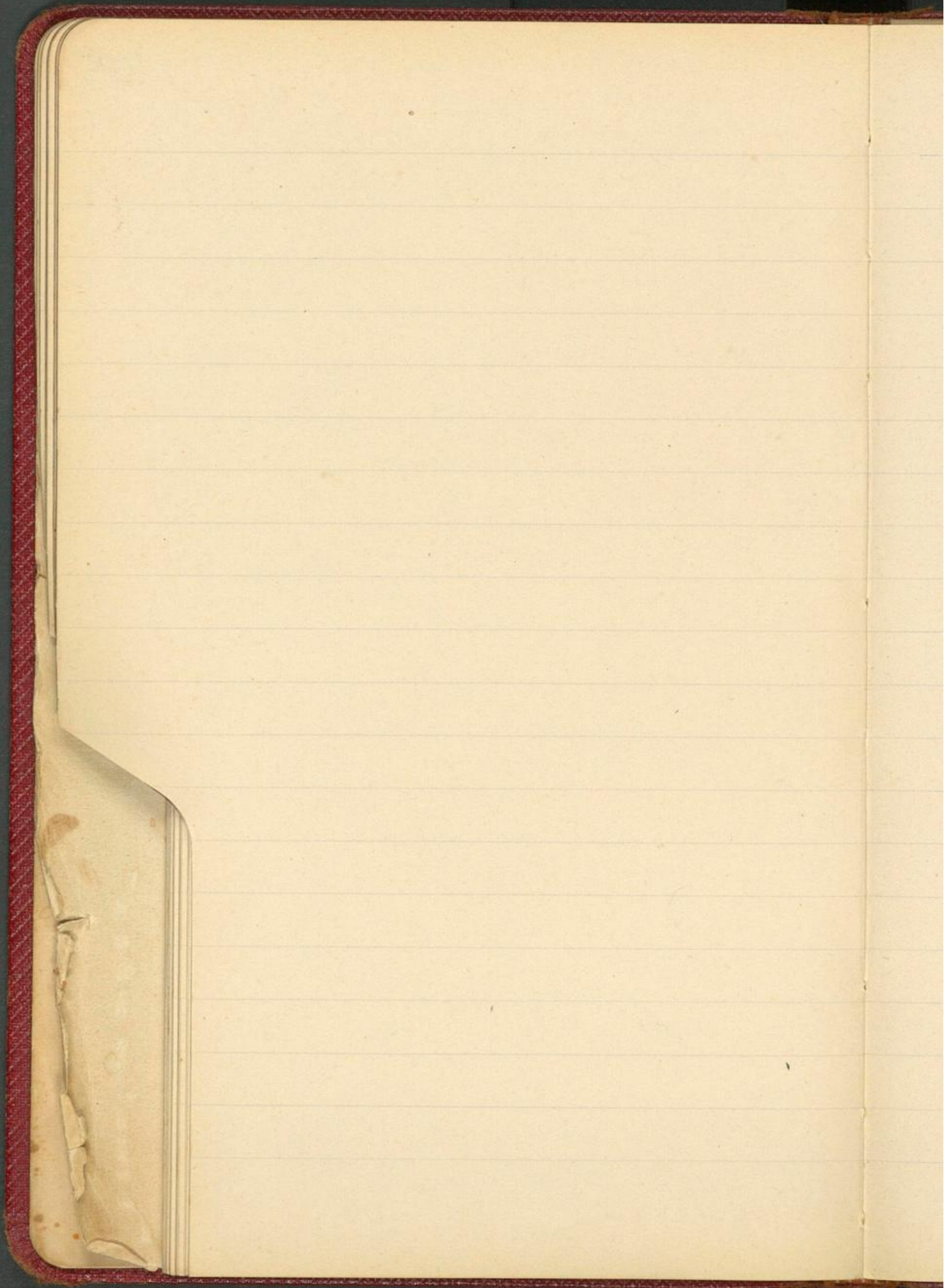
Compo
Lübe-Quell
Getränke
Rechnen
Vorstige
Rechnen



Compo
Liqueur
Getränke
Rechnung
sonstige
Rechnung

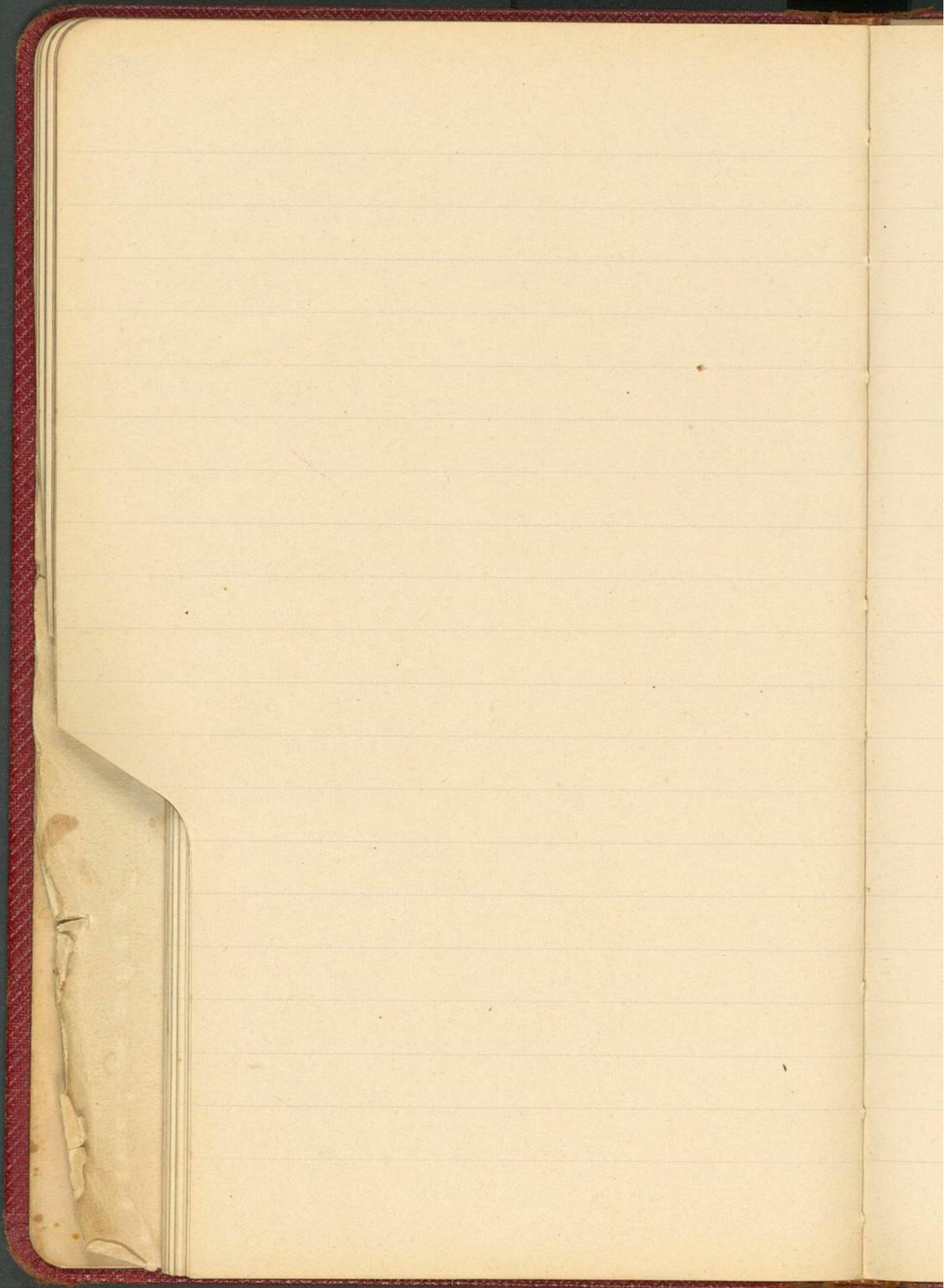


Compot
Liqueur
Getränke
Beechwood
Tausende
Reserve



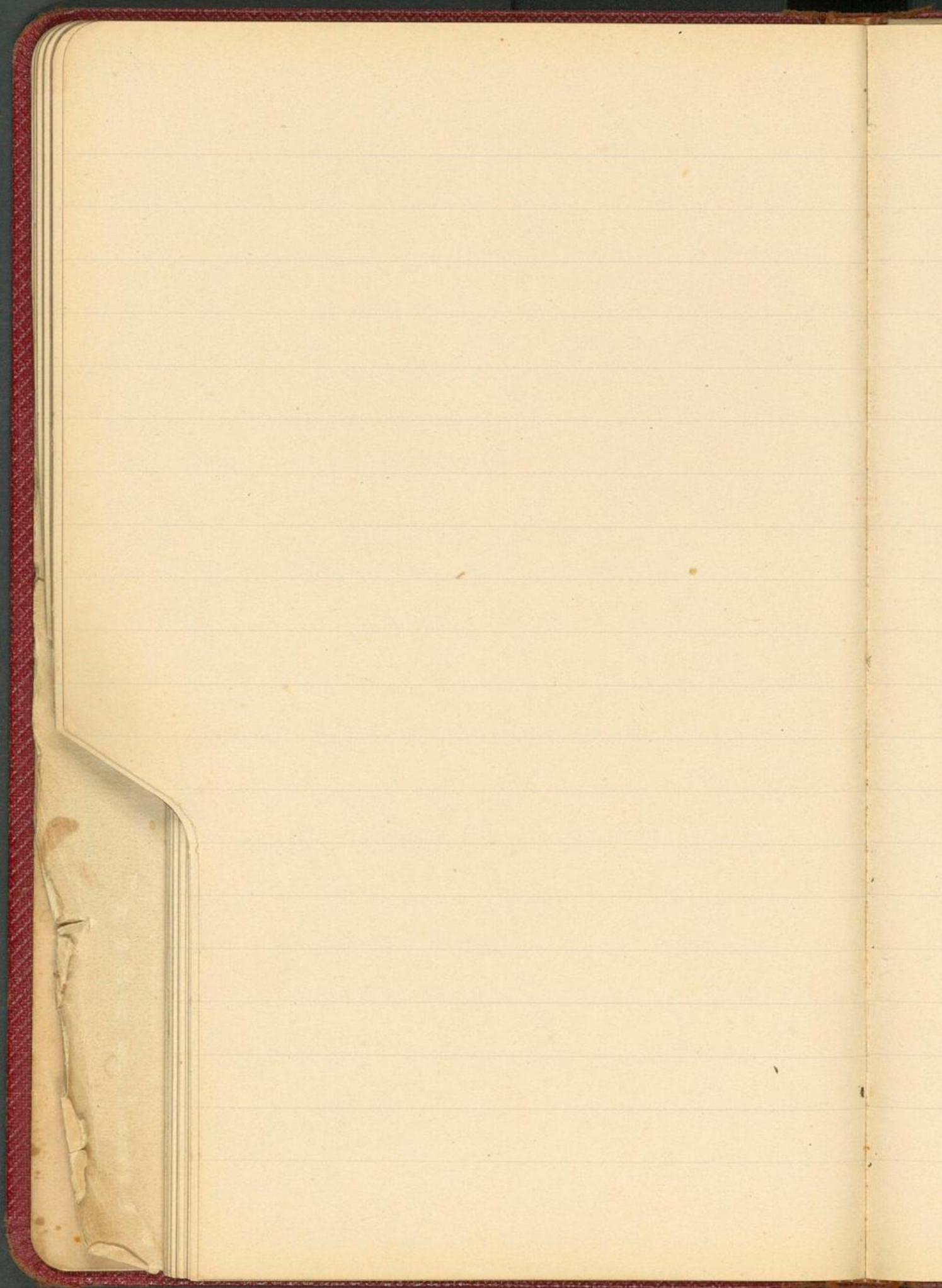
56

Comptoir
Liqueur
Getränke
Bachmann
Jandige
Reserve

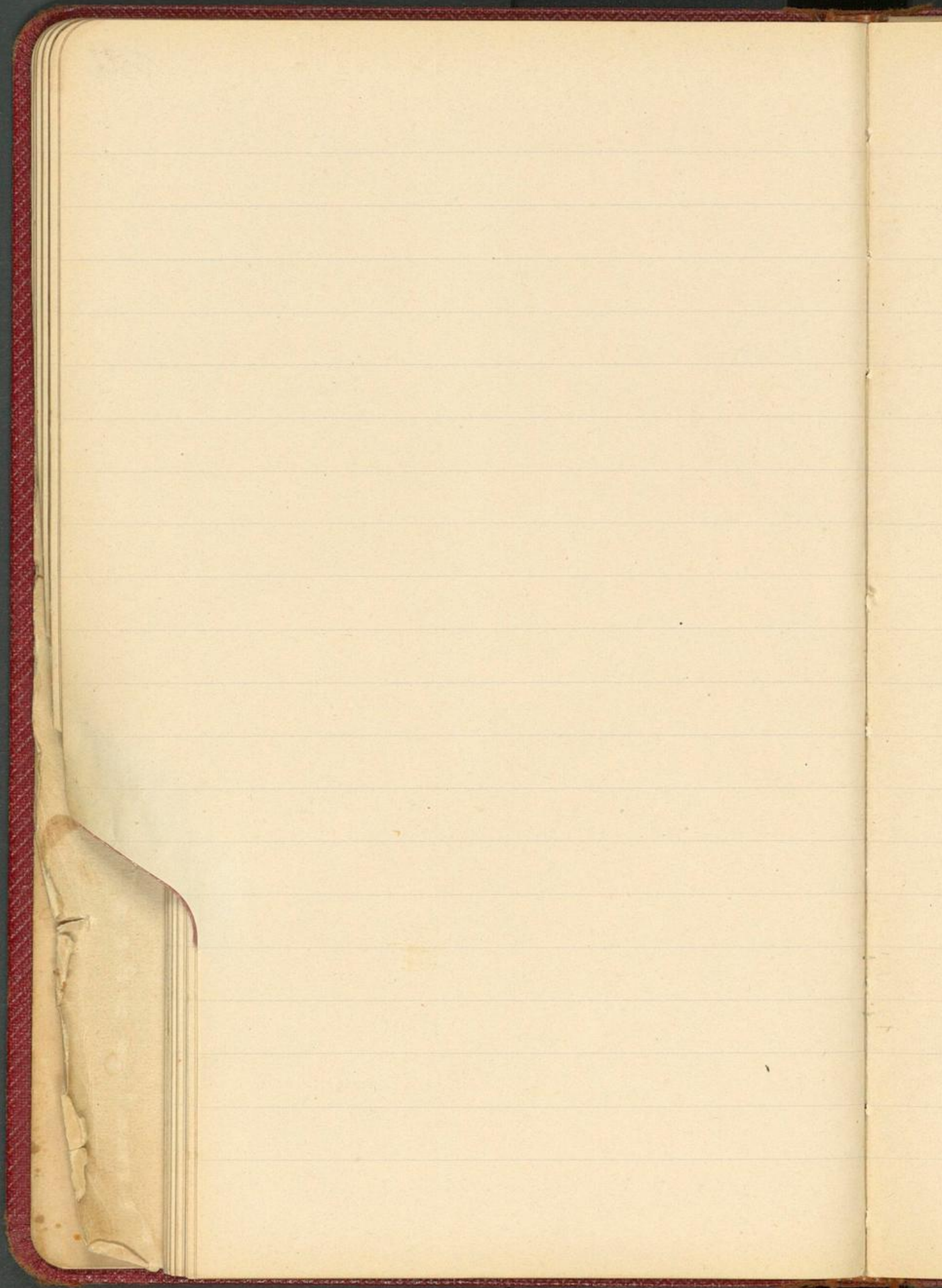


57

Comptoir
Lippe-Geisen
Getränke
Bäckwaren
Landwirth
Produkte

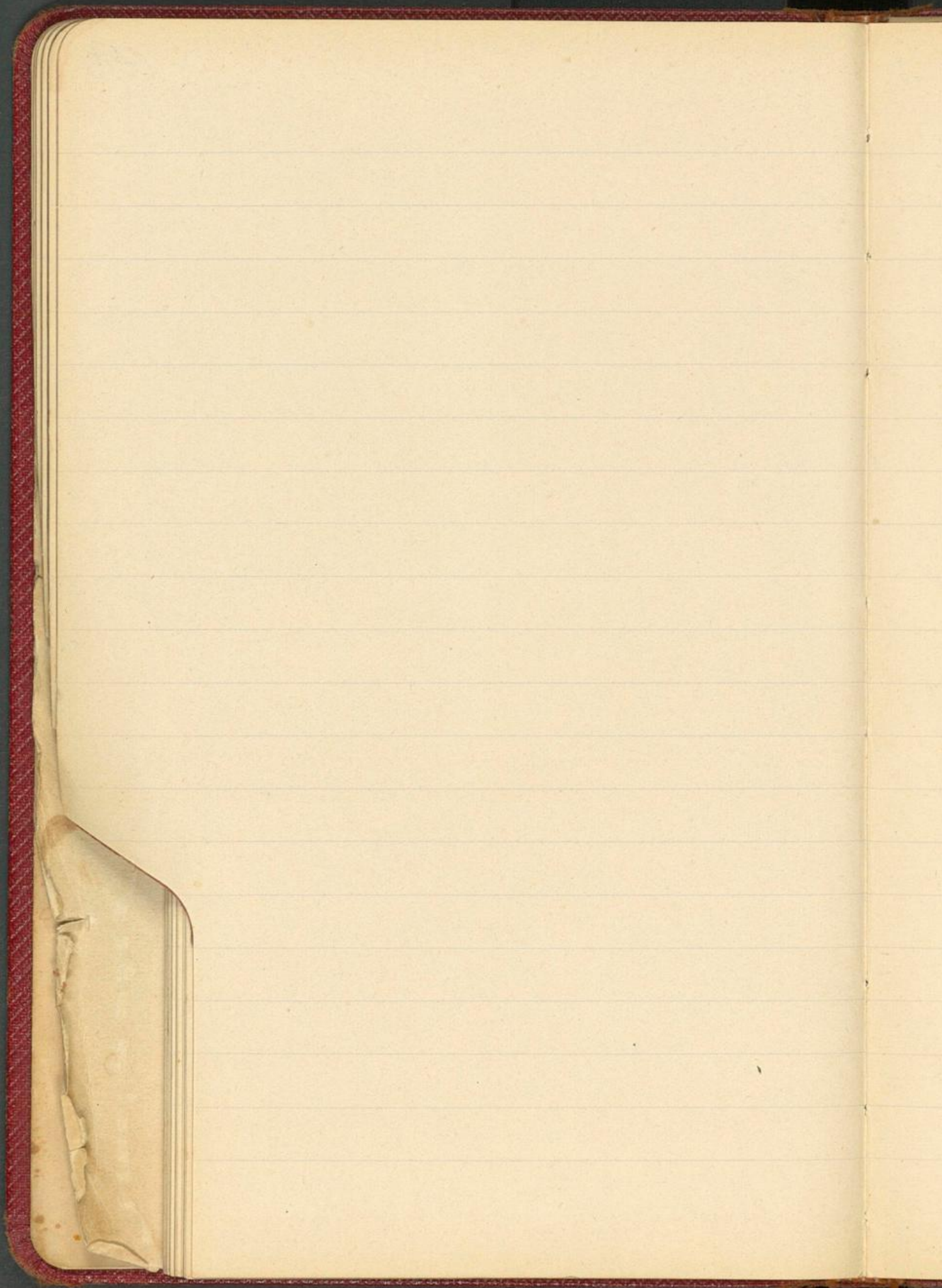


Composita
Liqueur
Getränke
Bachman
Jahres
Rezepte

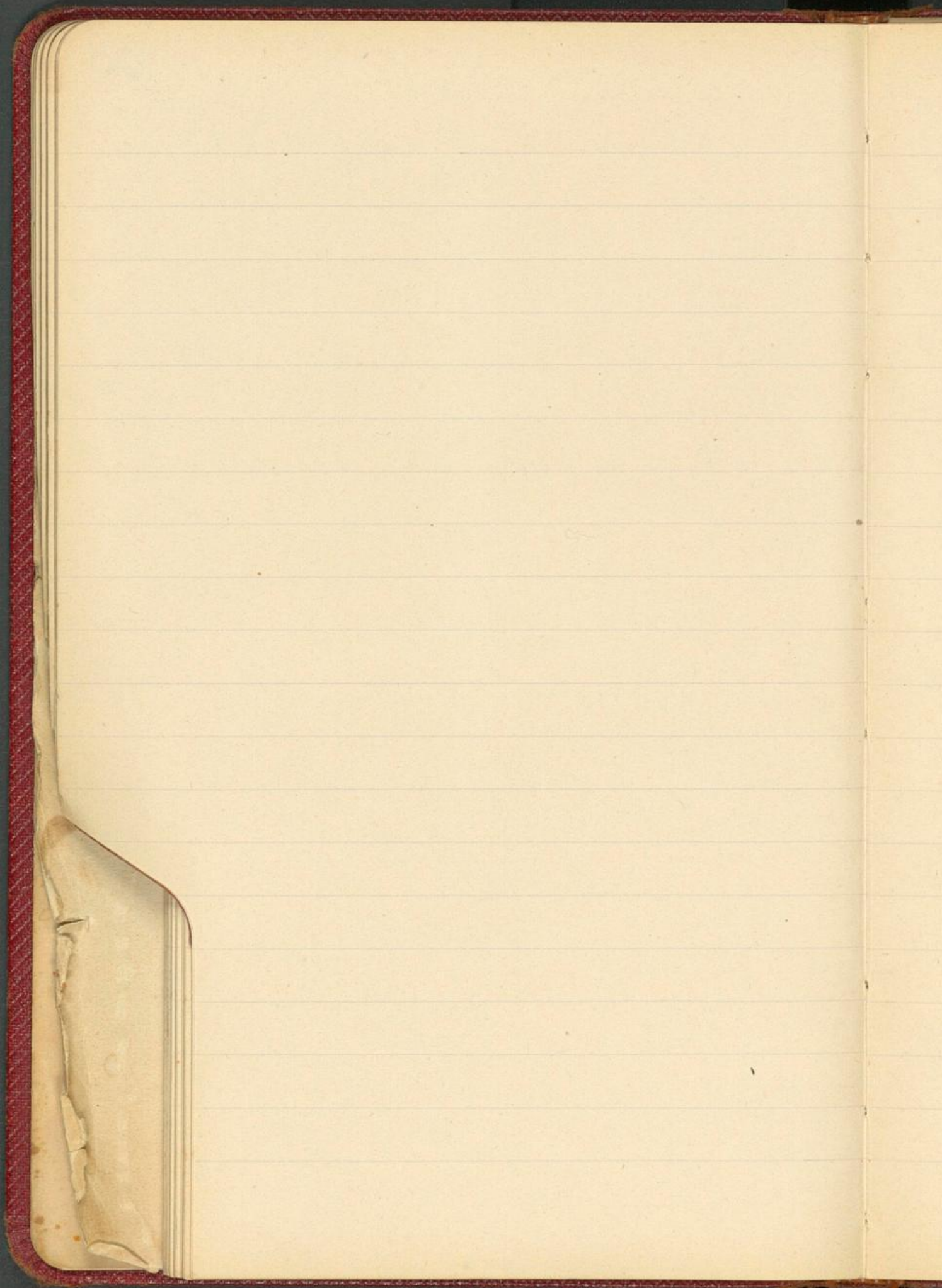


59

Liebe Speise
Getränke
Rechnung
Vandige
Rechnung

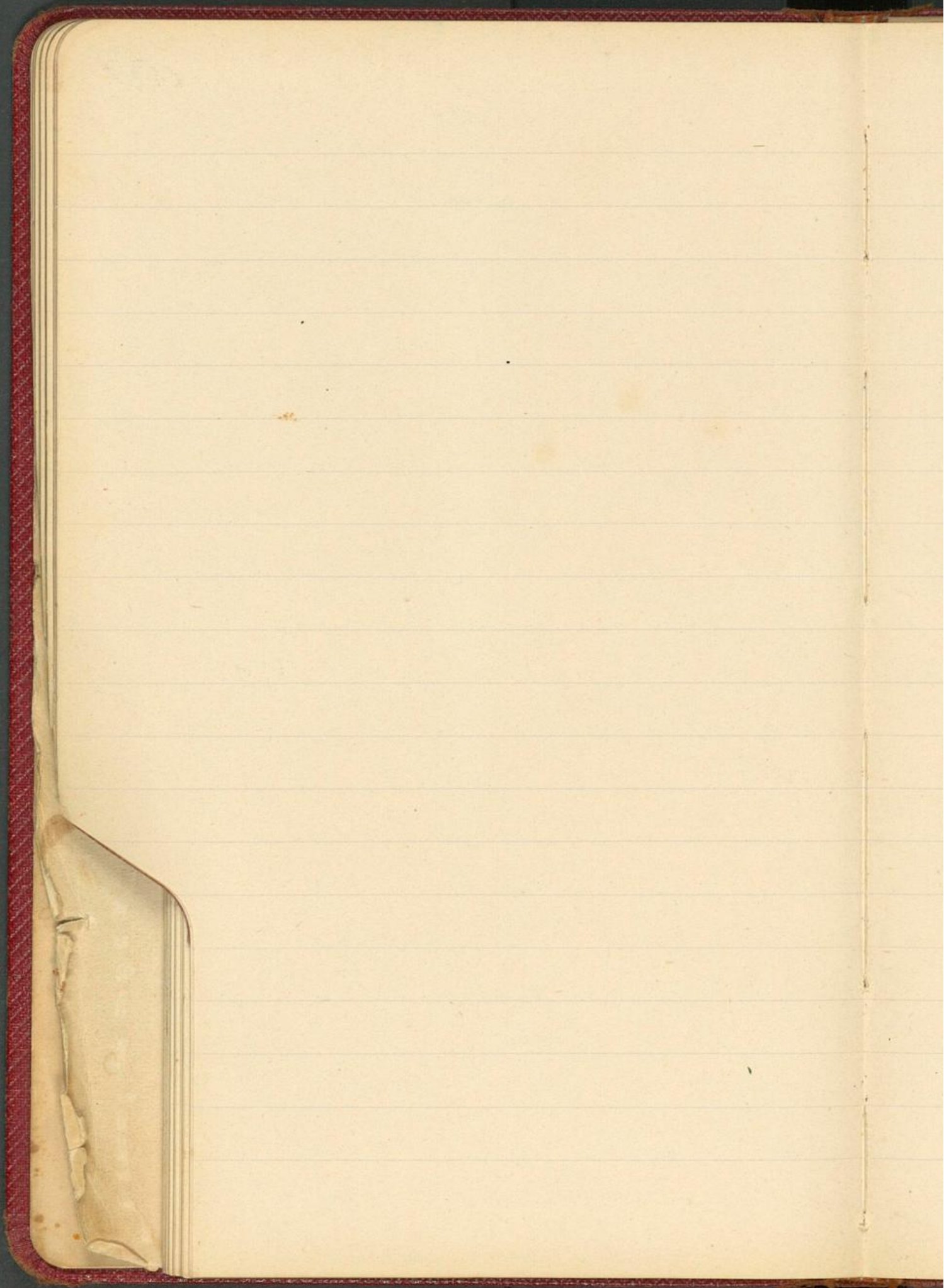


Süße Speise
Getränke
Rechnen
Handige
Rechnen



61





DR. OETKER



61e

B a c k p u l v e r B a c k i n



10
PF

Ausreichend für 500 g Mehl

Dr. Oetker Backpulver „Backin“ eignet sich für jedes Gebäck, also auch für Ihre eigenen Rezepte. Grundregel: „Backin“ mit dem Mehl gut mischen und sieben, damit es sich gleichmäßig verteilt. So wird jedes Gebäck lecker, locker und leicht.

Obsttorte (siehe Bild): 75 g Butter (Margarine), 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, Salz, 150 g Mehl, 1 gestr. Teel. Dr. Oetker Backpulver „Backin“, etwa 2 Eßl. Milch. Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten, ihn in eine gefettete, gesemmelte Tortenbodenform füllen und etwa 20 Min. bei guter Mittelhitze backen. Den Boden mit beliebigem Obst belegen und Dr. Oetker Tortenguß darüber geben.

Weitere Backrezepte jederzeit kostenlos von

DR. AUGUST OETKER
Nährmittelfabrik GmbH Bielefeld

Abt. 6

646

Hotel
Blau
Traube

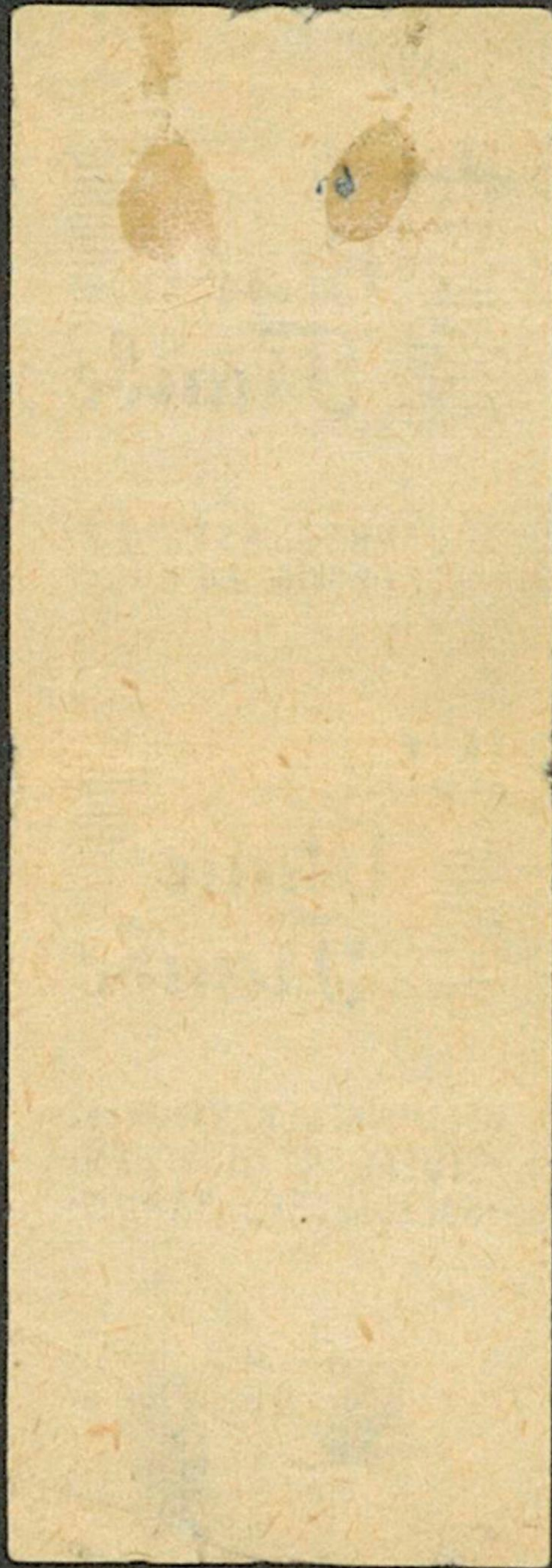
JOHANNESGASSE 22
TELEFON 24 595

Hotel
Blau
Traube

HELLMA-ZUCKERWÜRFEL
•STUTT GART •MÜNCHEN •
•SALZGITTER - BARUM •

N - M
784

b



62

Liqueur-Geist
Getränke
Bier
sonstige
Geistige

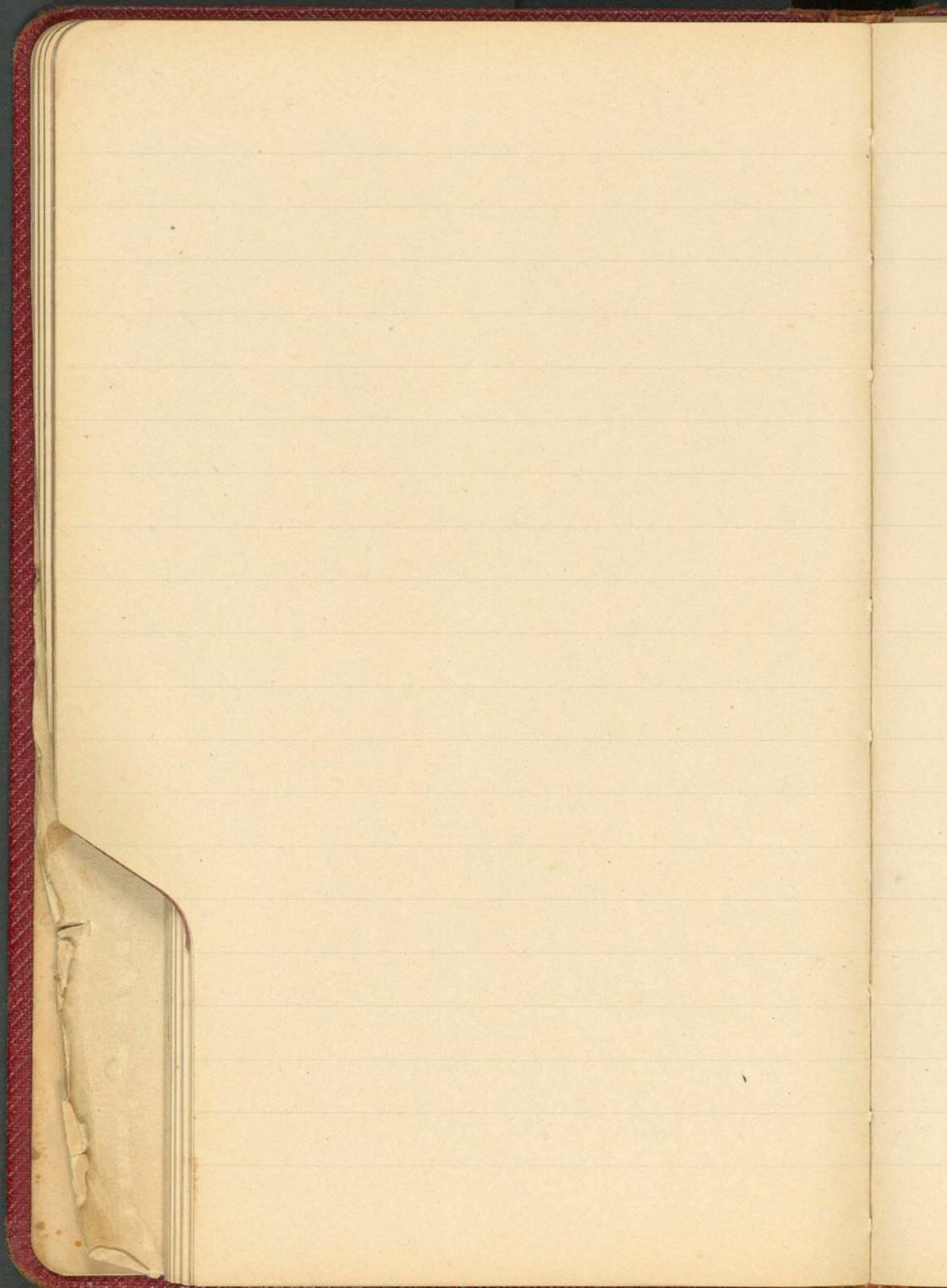


63

Süße-Quäle
Getränke
Beechman
Jungfer
Rezepte

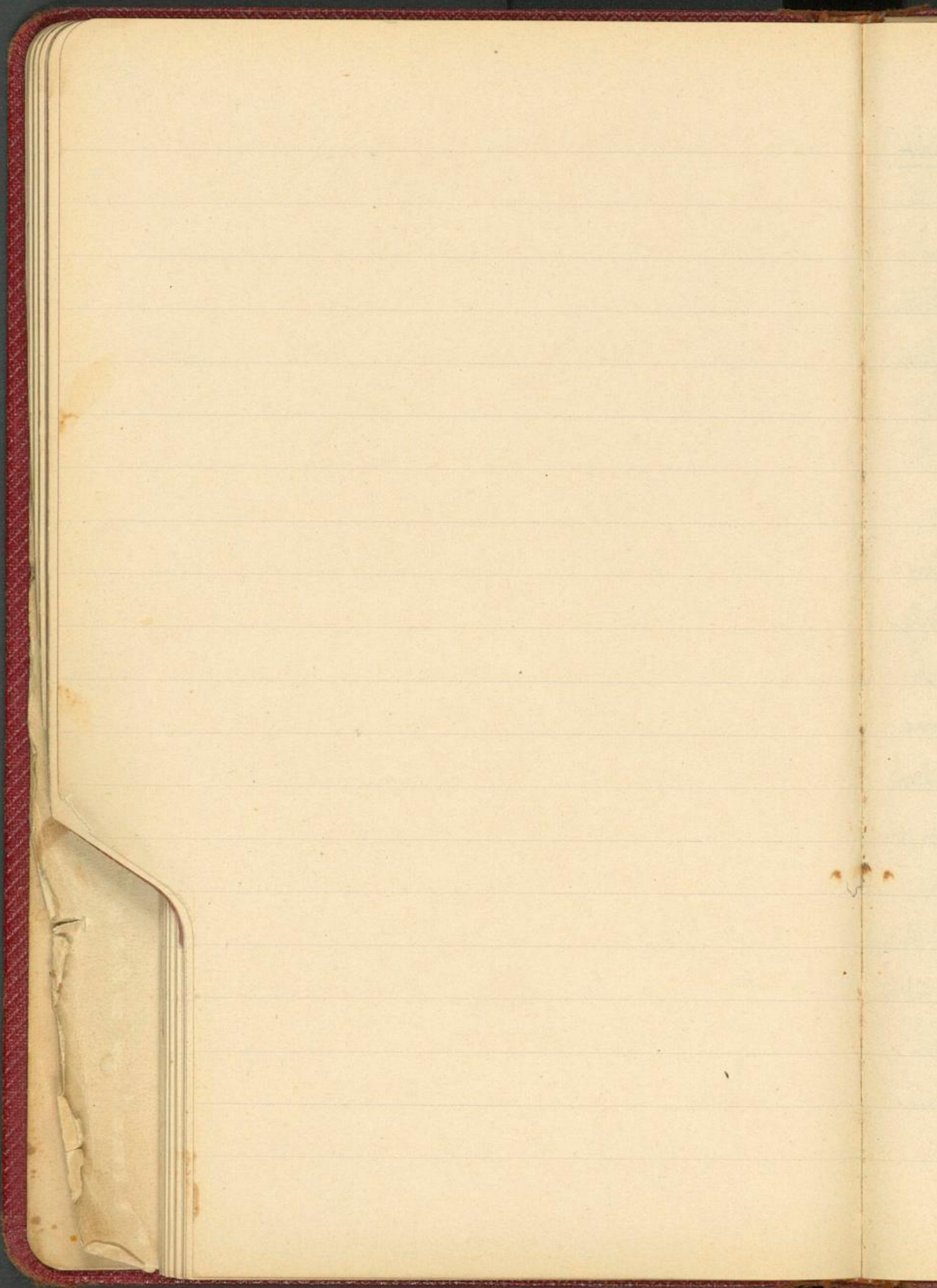


Liefer-Quellen
Getränke
Bäckwaren
Tages-
Essen



65

Super-Quale
Getränke
Bachman
sonstige
Rezepte



Süßer Speise
Getränke
Backwaren
sonstige
Rezepte

Spinnwebkuchen (ohne Lebkuchen Luft)

4 Löffel Feinstbrotmehl, 4 Löffel Zucker in 4 Ei-
weiss werden 1/4 Stunde mit dem Rührer =
Pflücker geschlagen. Man gibt Markbrotmehl
Lebkuchent, Ingwer in einem Viertel Honigsaft.

Blauz - Manger.

1/2 Ltr. Milch, 1 Päckchen Anisbrotzucker,
60 gr Zucker, 1 Päckchen Salz, 2 Eier, 60 gr Dins-
tuffelmasse ohne Stärke. Milch, Zucker, Salz
in Anisbrotzucker wird geschlagen, dann das
mit Milch verweichtene Anistuffelmasse ohne
Stärke hinein geschlagen mit dem 2. Eiweiß oben
Dinstuffelmasse kochen in Zucker dem Rührer
dem Eiweiß durchziehen. Es wird in
einem Pflücker geschlagen in einem halben
Ltr geschlagen, in demselben über
einem kleinen Pflücker Feinstbrotmehl
geschlagen. Man kann auch frische Lebkuchen
Spinnwebkuchen mit Zucker kochen.

11
zu
10
10
10
10
1/2
1/2
un
un
un
un
ist
Lb
R
Dn
Dn

Mundspülung.

1/8 to Mandeln werden gewaschen mit abgekühltem
frischem, Laubbau in. Man nehme Mandeln 1/4 Ltr.
Milch, 4 Finger in. Dann fein zerhackt.
Man füllt die Masse in einen gut verschlo-
ßenen Behälter in. mit Wasser verschüttet. Form in.
Reift für 3/4 Stunden.

Mandell Eis.

1/2 Ltr. Milch wird sorgfältig geschüttelt mit
1/2 Pfund Mandeln. Dann werden 4-5 Finger
mit 1/4 to frischem gut verschüttet, allmählich
mit der Milch verschüttet bis zur 6 Körner
geschüttelt, dann 1/2 Ltr. Pflanzensaft hinzugeben
geschüttelt; dann wenn die Creme abkühlt
ist füllt man sie in einen gut verschlo-
ßenen Behälter in Form, verschüttet die
Reize gut mit Laubbau damit kein
Anschauen mindert. Man zerhackt
das Eis ganz fein, mischt es mit viel



Orbz n. köpft 2 in Form 3 Thündern durch Pfannen.
Wenn es nicht als sich zusammen wunden soll,
so giebt man 6 Lott Zuckin d. man.

Zuckin Schmelzbrödel

1 Bügelkeller voll weinbeim Schmelzbrödel 1. große
Küffe Milch, 3 Eier, 10 Löffel Butter geschmol-
zen, 1 Eßl. Mehl, Zickern, Orbz n. Zickern
nach Geschmack etwa 4 Eßl. geschicht Zickern.
Die alles wird gut zusammen verrührt,
nachher man etwas Eier, Milch, Orbz
n. Zickern gut verrührt set n. in ge-
schlossener Pfanne 2 Thündern in
Dampfbande gar. (Vest Zug.)

Buch Apfelkuchen. (4 Personen.)

100 geschicht, feine Apfel oder 60 gr.
geschicht Apfel, 3/4 Ltr. Schmelz, 25 gr.
rote Zuckin 125 gr Zickern, 2 in Apfel
1 Zickern weinbeim. 3 Eßl. Buttergeschicht.

Die Äpfel werden mit dem Schiefer Spieß ge-
 kocht in einem 1 Liter fassenden Gefäß. Die ge-
 wonnene Substanz wird in $\frac{1}{5}$ Ltr. Apfelsaft
 aufgelöst, mit dem Zucker, die Honigzucker
 in. Kochwasser, durch ein Sieb gegossen
 mit dem Apfelsaft vermengt in. Die Masse
 in einer mit Wasser gefüllten Form über einem
 Gefäß, welches durch einen Korkstopfen
 verschlossen kann. Die Masse muß $\frac{5}{8}$ Ltr.
 betragen. Man gibt zum Ausschmecken
 eine Pfennigzucker dazu. Es ist besser die
 Zuckernur zu kochen zu vermeiden.

Pflanzsaft.

$\frac{1}{4}$ Ltr. besonders guten, süßen Saft wird
 gepflanzt bis ein Saft ist. Dann wird
 der Saft 5 U. ge. Zucker in. 1 Stückchen Honig
 hinzugegeben vermengt. Die Pflanz-
 saft darf nicht zu kochen nur der
 Honigzusatz hinzugefügt werden.



Im Sommer empfiehlt die selben Speisen nach 1. Bündel.
 Pflanzspesen heißt sich nicht zu stellen, wenn die
 Pflanzzeit ist, deshalb muß sie im Winter
 mit sich gehalten werden. Bei windigen
 Witterungen dauert das Pflanzens nur
 5-10 Minuten.

Milchmilch

1/2 lb feines Mehl, 1/4 lb Zucker, 1/4 lb Lutter
 40-50 g feine Mandeln mischen litten in
 Mehl zu streuen, 4 Eier, 1/2 Ltr. Milch.
 Die Lutter heißt man zu streuen, heißt
 das Mehl hinein gießt langsam die
 Milch nach in. Kocht ab (mit) zu einem
 guten Teig ab. Dann gießt man Eiweiß,
 Zucker in. Mandeln hinzü, gießt das
 Eiweiß in. Kocht ab in einem
 ziemlich großen Leinwand, die
 gut mit Lutter bestrichen ist 1 Bündel.
 Man gießt langsam ab und spa-

Kochsalz Ust Duzen.

Ustflüßmilch.

6 gr. Äpfel, Pfeffer, Zistone, Zinnstein in.
 Lithonupfen, 1 Eßl. Rosinöl oder 1 lb
 Pfefferminne. Feig: 2 Eßl., 50 gr. Löss, 5 gr.
 Lavendelöl, 125 gr. Milch, 125 gr. Pfeffer,
 Lithonupfen, 2 Eßl. Pfeffer. Das geschmeckte
 Ust wird in die Tassen gefüllt. Und die
 andern Zutaten besonnt man einen Pfeffer-
 von Feig füllt ihn darüber in. Ust die
 Ustflüß 3/4 Minuten.

Rein Spritzen.

1 Lbr. Pfeffer - Pfeffer die beim Pfeffer oder
 Gallenpfeffer zinnigkugeln oder zinnig man
 Pfeffer zinnig die Lössen zinnig 2 mal
 und zu wasser spritzen. 150-170 gr. Speis
 5-6 Eßl. Pfeffer. Man bringt die
 Pfeffer zinnig Pfeffer Speis die Speis
 Speis Speis Speis die Pfeffer

9
 11



1/4 DZ. Kofen u. füllt sie in einen Kelt mit
geschälten Erben.

Flummelbrot.

50 gr Zuckerkornent man in einem
eisenen Pfannen Kaffeebrennen u. wasser
kocht ihn in einem feinen od. Weiselmilch
form; dann wäscht man 6 Zim., 6 gel.
Zuckerk., 1 Lbr. Milch spritzt u. mit die
Form u. läßt die Form mit der Masse
im Wasserbad 1/2 DZ. Kofen. Nach
dem fehalten kann man die Weiselmilch
füllen. Wenn auf etwas Zucker in
die Form füllen bleibt läßt man ihn
mit Milch mit u. spritzt ihn über
die Weiselmilch.

Wassermilch Dinn.

150 gr Zuckerbrot, 1/2 Lbr. Milch, 4 Zim.,
Zuckerk., Zitronensaft, 100 gr Rosin
u. etwas Feinstzucker, Milch, feinstes

mit = Litronen pfeifen in 2 ybel. Zuckor vordann sinten
 minnender geschicht in. Die Zuckorbröckel dunn
 geschicht dunn vordann minn Kaffee vordann
 dunn geschicht zur Kaffee kommt mit dunn
 3. Teil dunn Zuckorbröckel vordann Kaffee
 in. fünf ybel dunn vordann vordann mit
 mit dunn 3. Teil Zuckorbröckel mit Kaffee
 in. ybel vordann in. Zuckorbröckel mit dunn
 vordann dunn Zuckorbröckel vordann dunn
 dunn geschicht mit Zuckor in. Zuckorbröckel
 mit minn Kaffee pfeifen dunn Kaffee 3/4
 dunn mit vordann Kaffee stellt. Auf
 Kaffee dunn Zeit vordann dunn Kaffee
 zu Kaffee vordann in. mit 1 ybel. Zuckor
 vordann über die Kaffee vordann. dunn
 stellt man dunn Kaffee vordann 10 Min.
 in minn Kaffee Kaffee.

Crème à la Julia.

1/4 ltr. Kaffee vordann 4 Blatt Zuckor
 3/4 Kaffee Zuckor, dunn Zuckor vordann



in einem feinen weissen Porzellan
geföhrt mit $\frac{1}{4}$ Lb. Zucker zuföhrt
Dann gibt man fein zerhackten Gelatin
hinzu, wenn man den Zucker in einem
Eisbecken - Geföhrt geföhrt hat. Man röhrt
man sorgföhlig bis die Masse erkaltet
ist. Dann röhrt man die Masse sorgföhlig
bis sie dickflöhig ist.

Zitronencreme

4 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Lb. Zucker, ein weisses
Eisbecken, ein weisses Porzellan,
6 Lb. Zucker, 6 Lb. Zitronensaft,
Eigelb in Zucker $\frac{1}{4}$ Lb. sorgföhlig
röhren bis sie dickflöhig ist. Die Gelatin
in kaltem Wasser weichen lassen,
dann in 2 Lb. weissen Zucker
auflösen (lassen) in der Masse
einröhren. Die Masse wird röhrt
eingesöhrt in einem feinen weissen

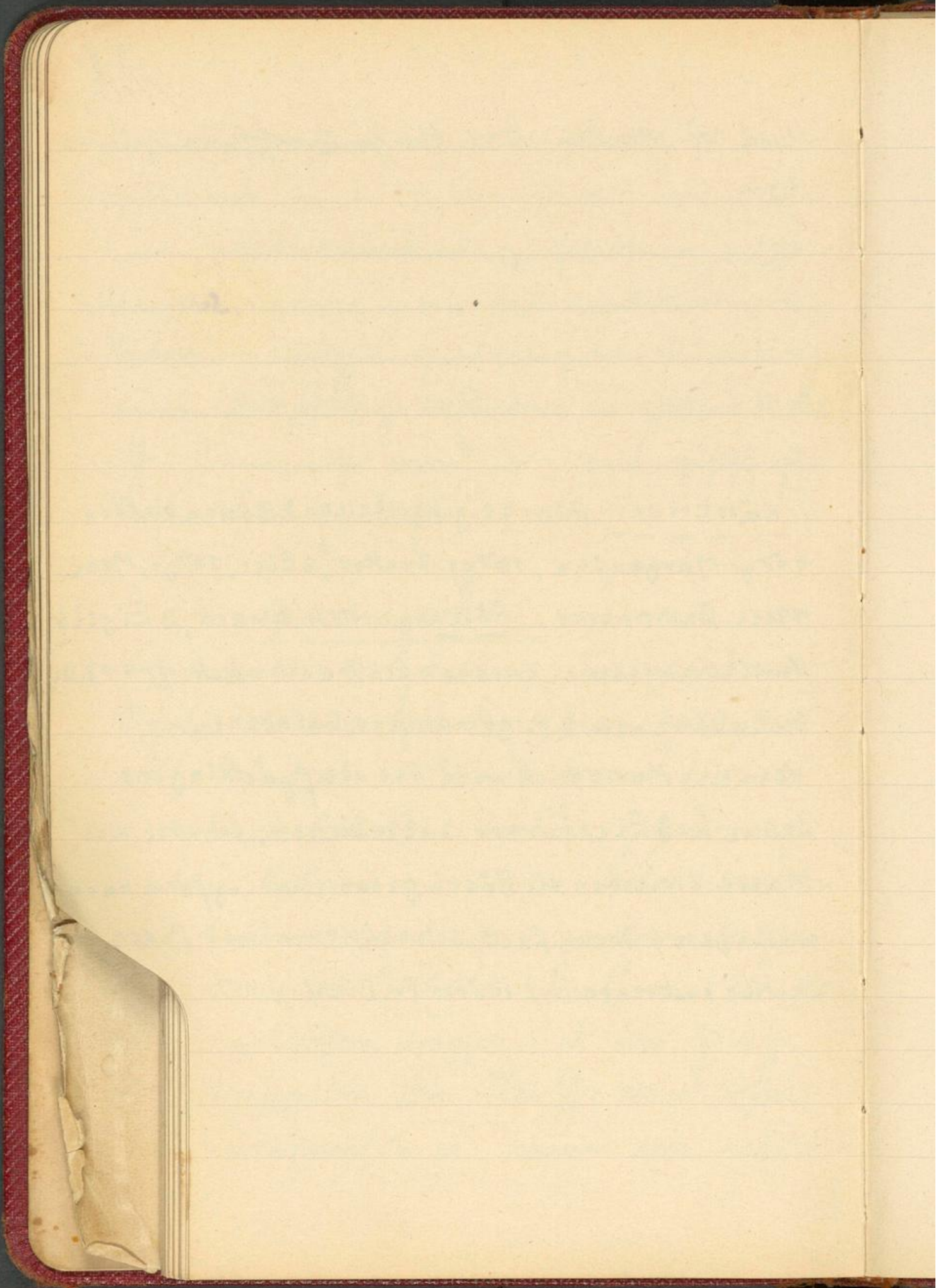
Stück zu verwenden für kleine Einzelformen z.B. =
Lohn.

Käsekuchen: Biskuitboden durchschneiden,
600gr Sahnequark, 3 Eigelb, Safran, Gelatine, Schlag Sahne
u. 2 Eierschnee unterrühren und einfüllen in Springform
Rand auslegen und Bodenhälfte vorsichtig auflegen und
kühl stellen.

Käsekorke: Rührteig herstellen 2 Böden backen
150gr Margarine, 150gr Zucker, 3 Eier, 150gr Mehl,
1 Teel. Backpulver. Füllung: 3/4l Quark, 3 Eigelb
Vanillinzucker u. Zucker nach Geschmack, 10-12 Bl.
Gelatine oder 2 P. gemahlene Gelatine.

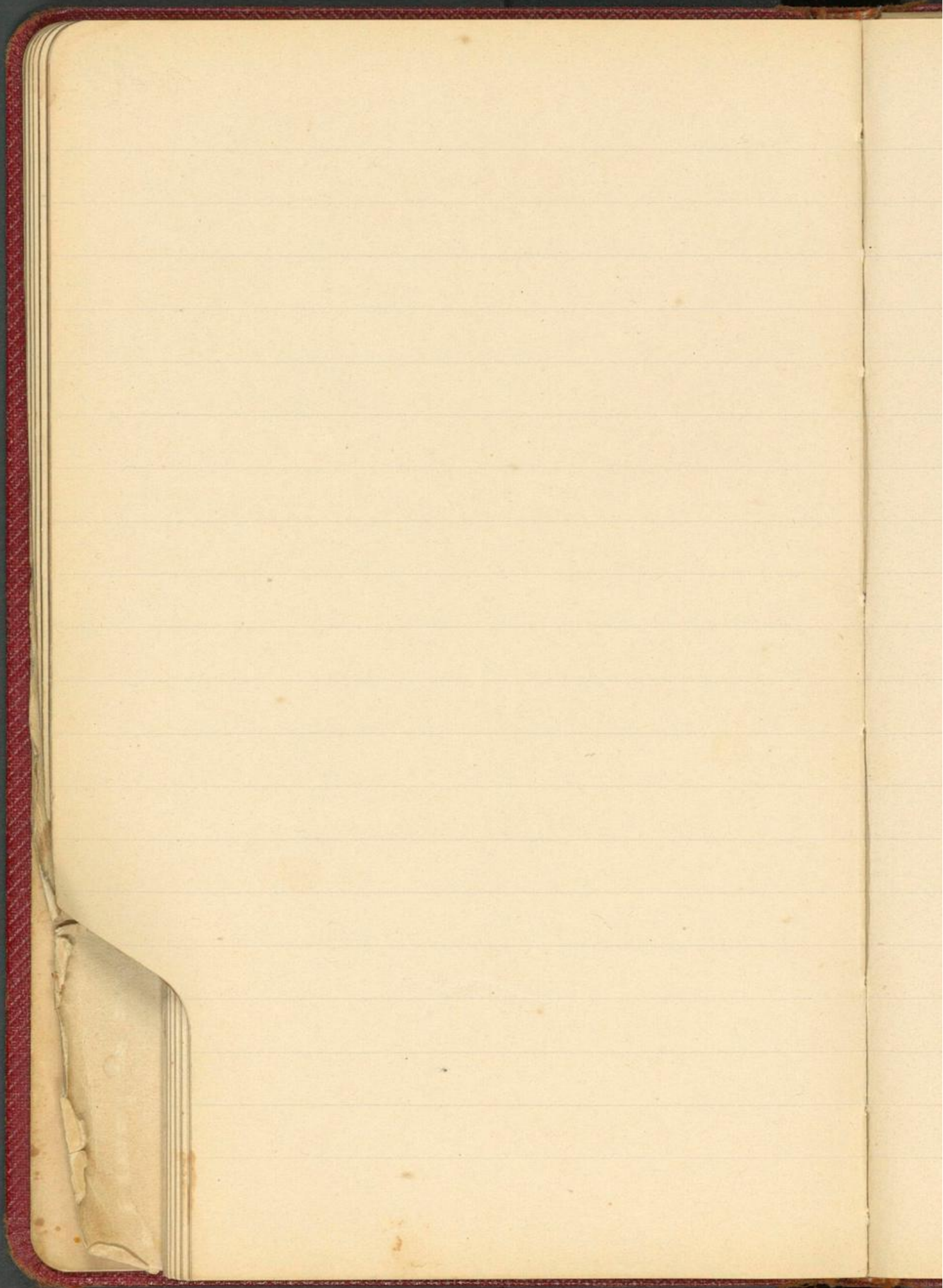
Wenn die Masse dick wird 1/4l steifgeschlagene
Sahne u. 2 Eierschnee unterziehen, schnell die
Masse zwischen die Böden geben (Springform rand
auslegen) wenn fest, schneiden u. mit Puder-
zucker bestreuen. (R. von Fr. Diehl).





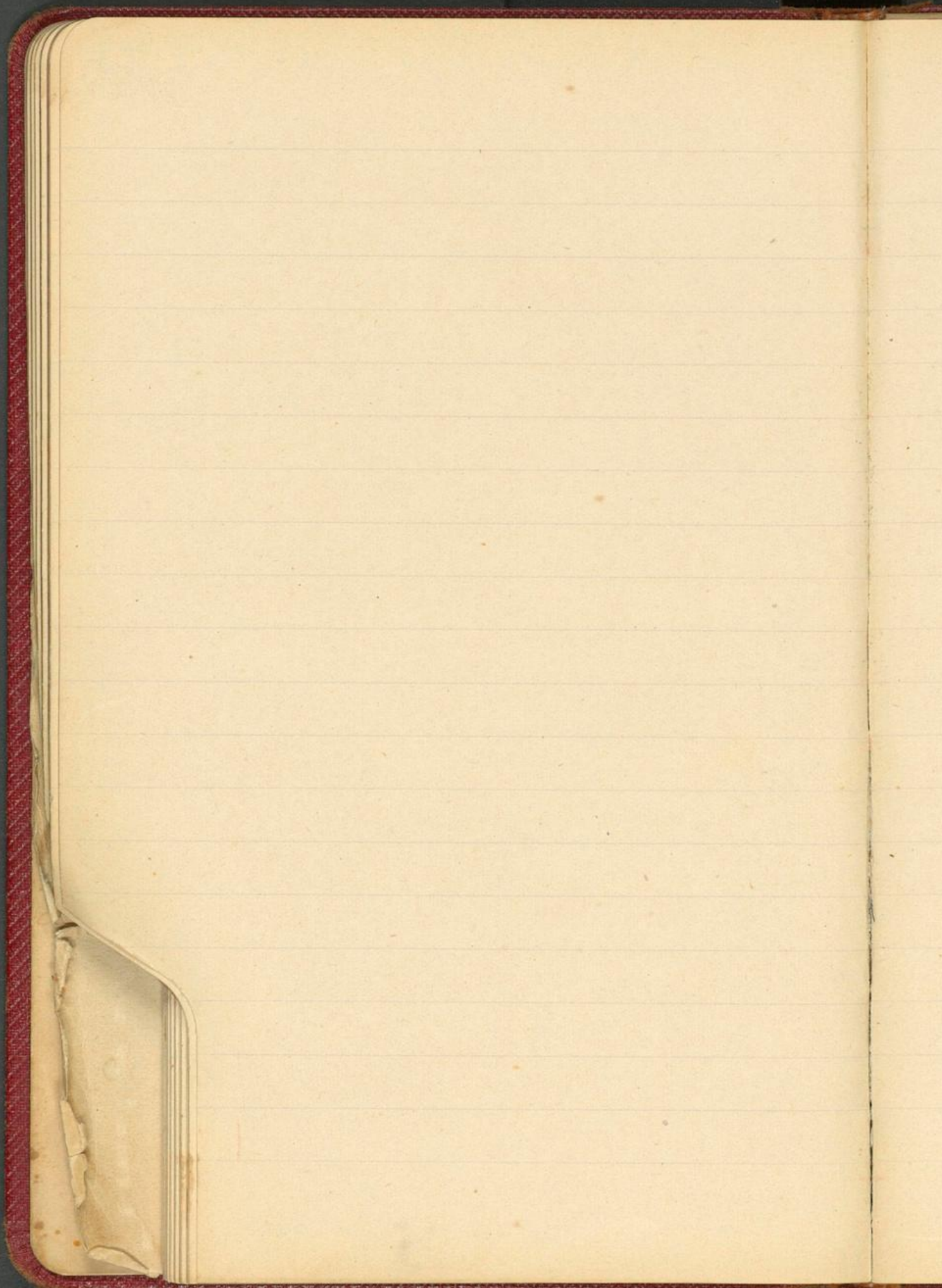
72

Getränke
Rechnung
Tages
Rechnung



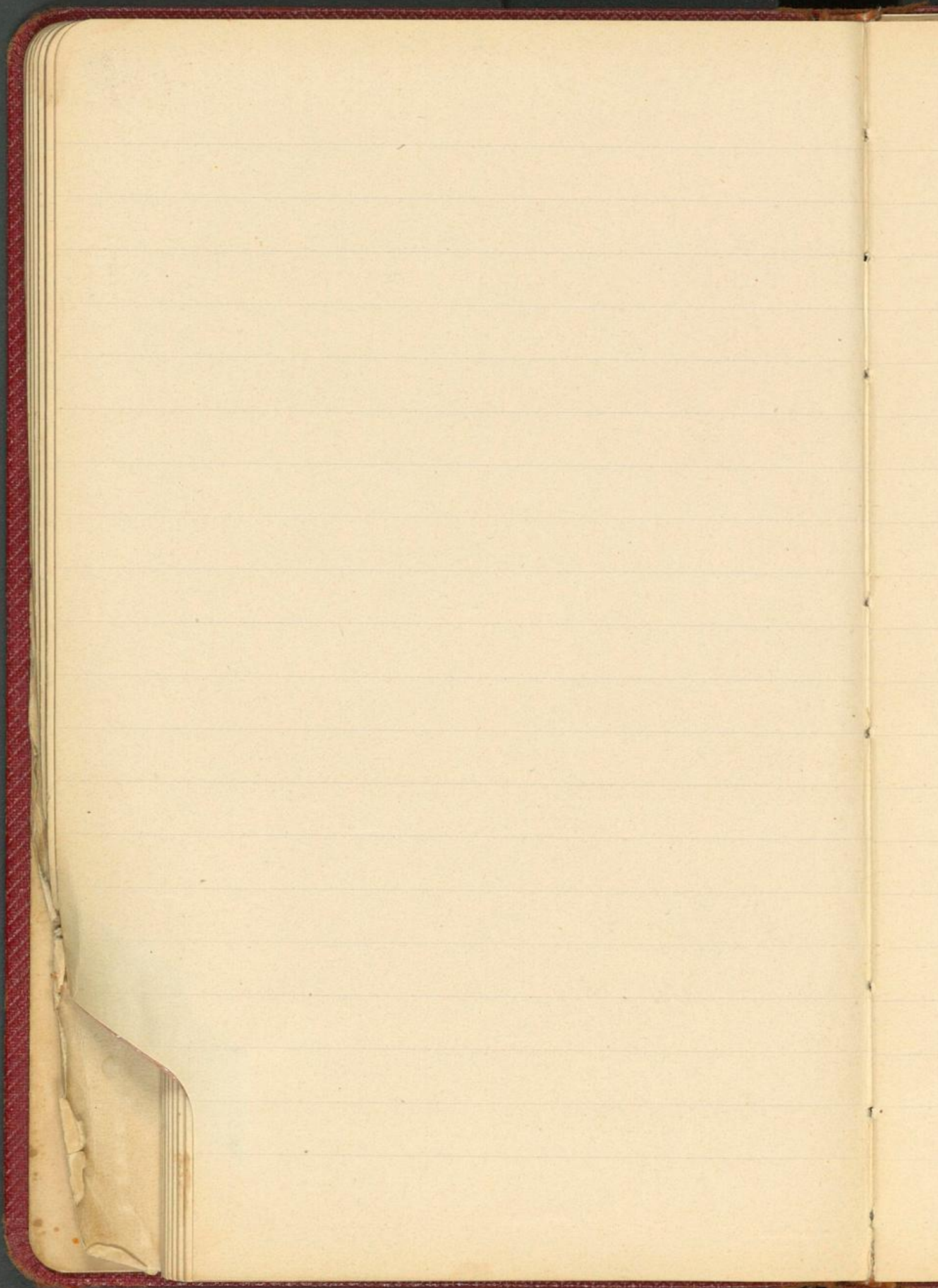
73

Getränke
Rechnung
Vorstige
Rechnung
1885



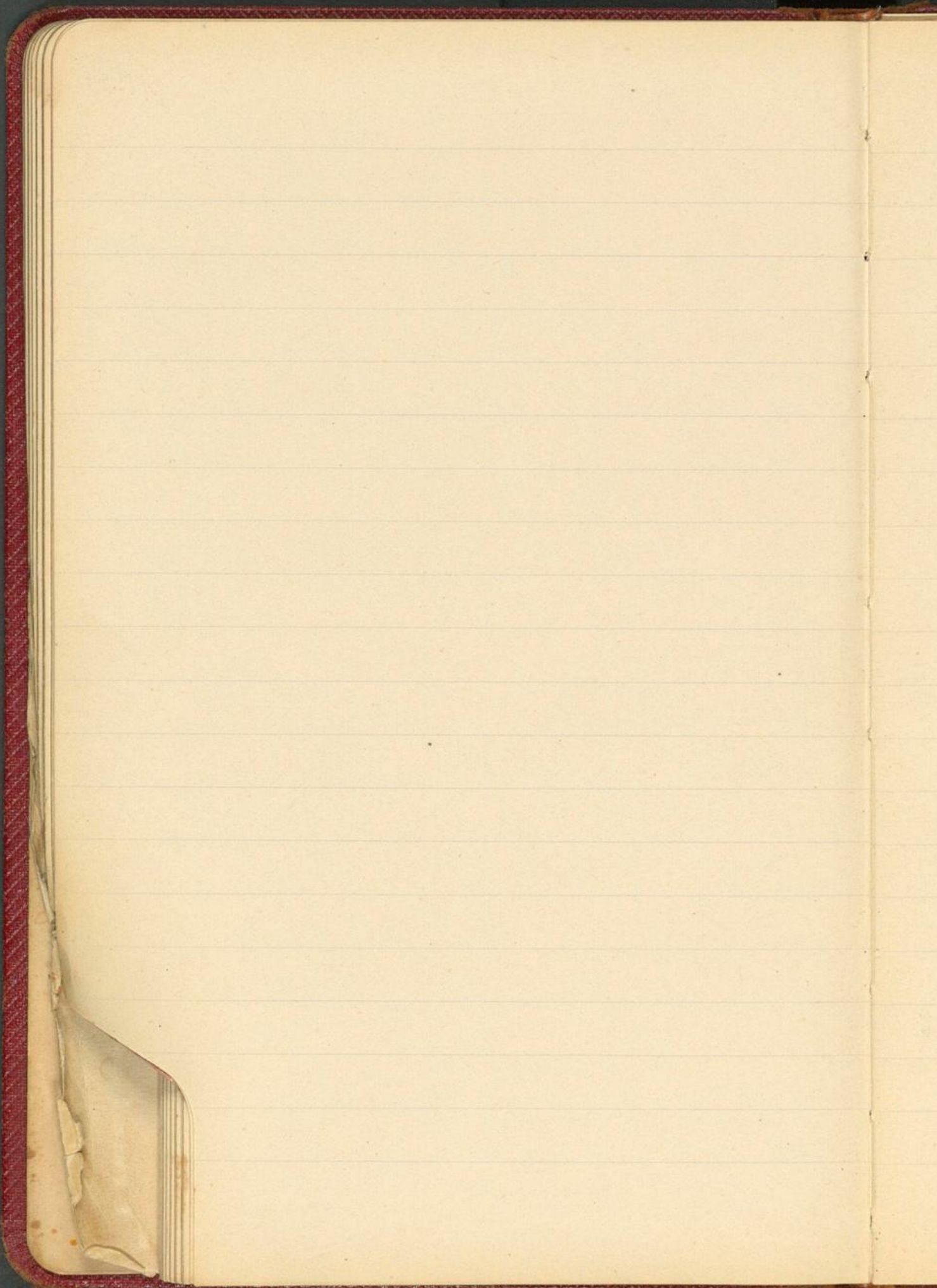
74

Getränke
Rechnen
Vorsätze
Rechnen



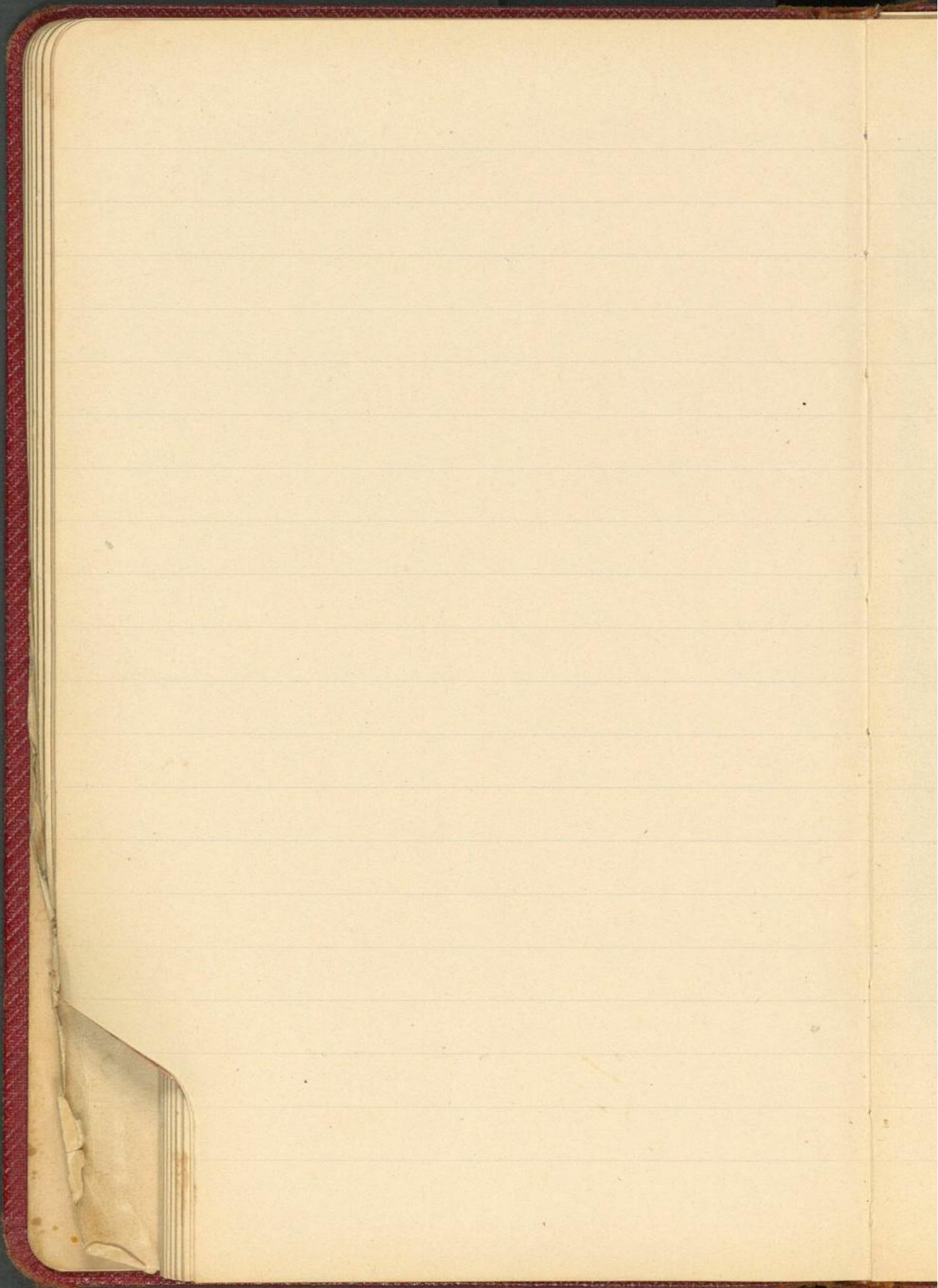
75

Rechnung
Vordruck
Rechnung
1880



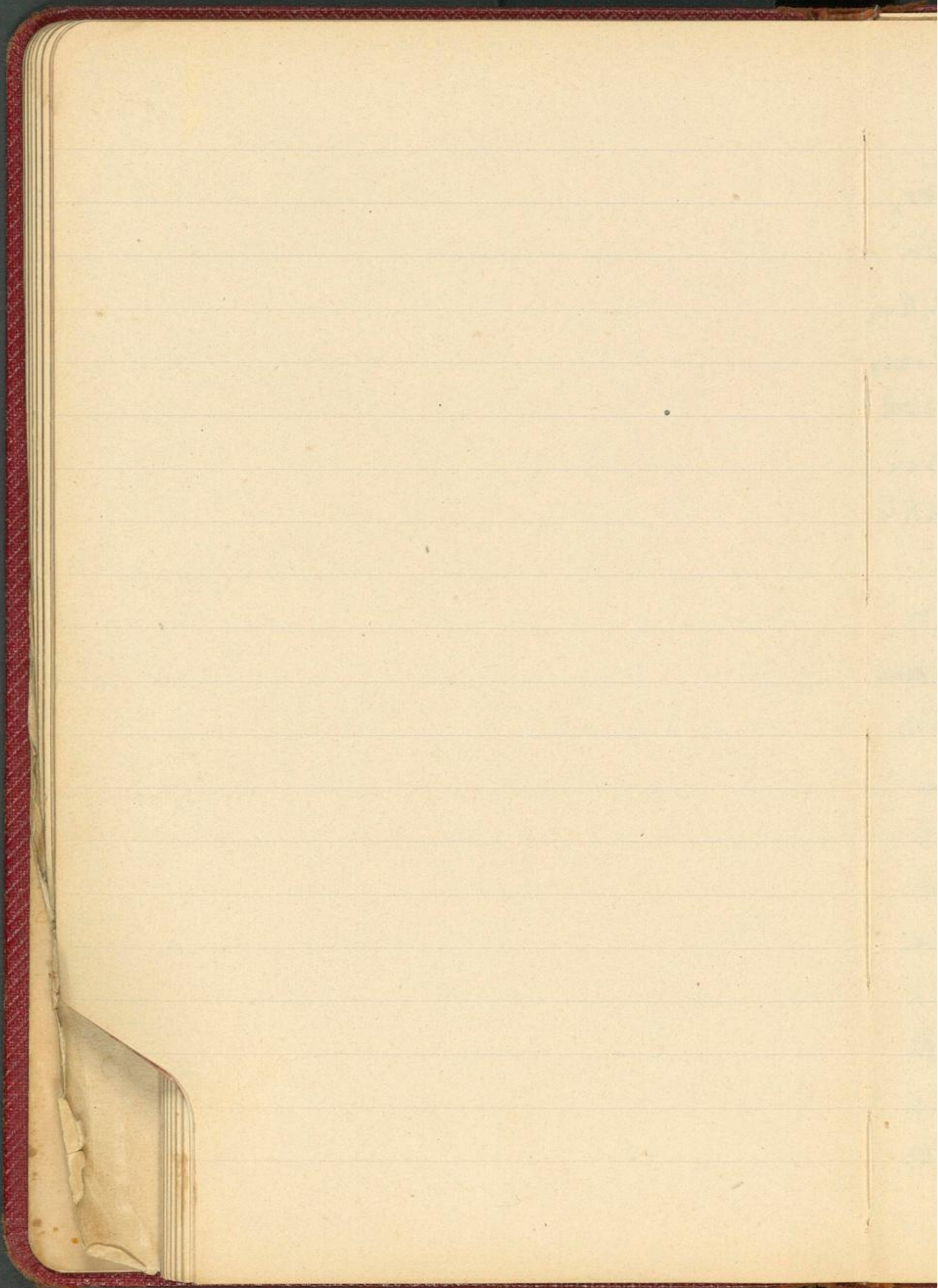
76

*Rechnung
Vordage
Rechnung
1866*



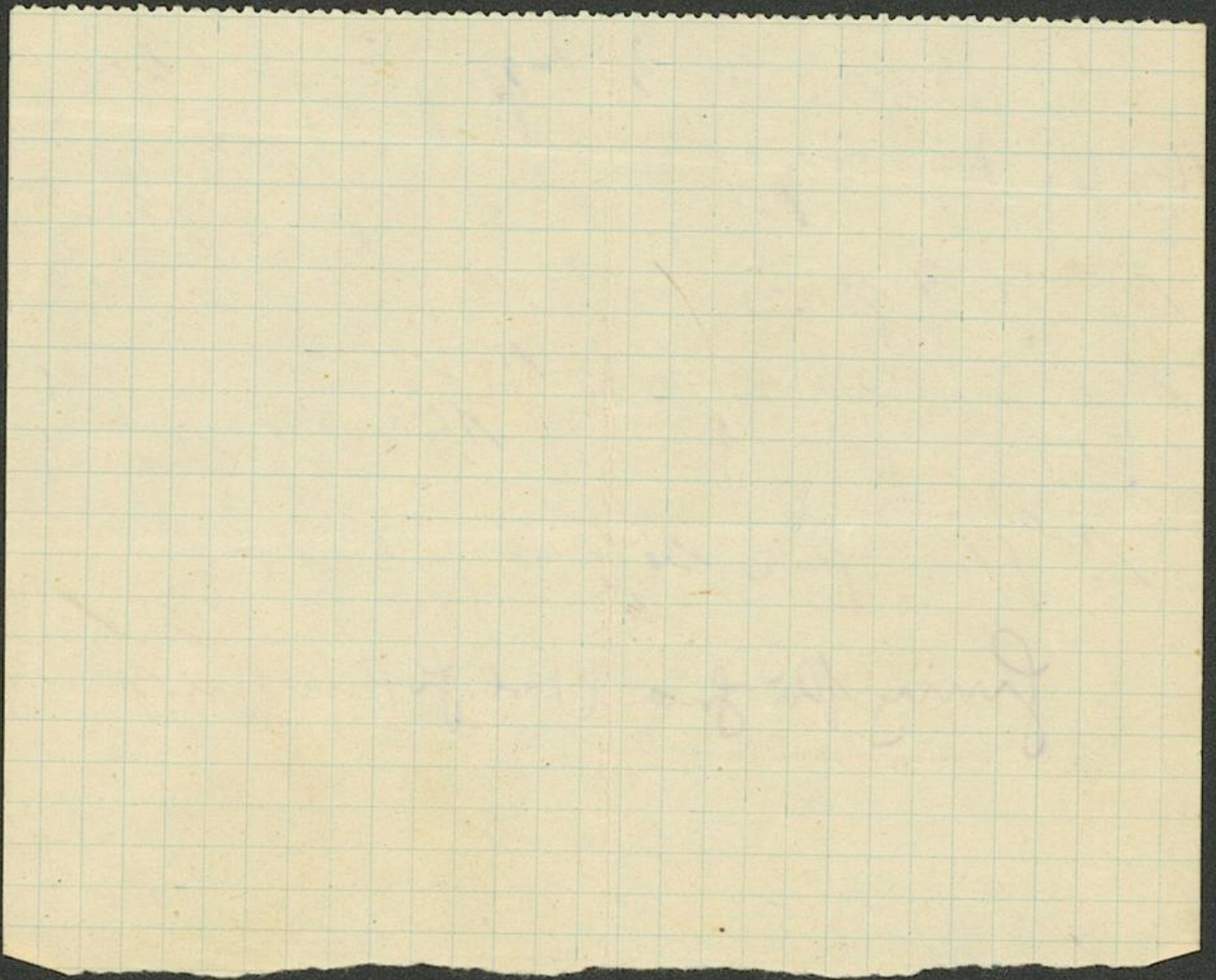
77

Rechnung
Handliche
Rechnung
1888



250 gr. Weizen, 250 gr. Zücker 1 Pflopp⁷⁷⁰
(30 gr) Kaffeeboh. 8 gr. Zinnstein 3 gr. Kalkstein
100 gr. gepulv. Mandeln, 75 gr. Korne-
maschensuppe 1/2 lb. Honig 2 Eier
500 gr. Weizenmehl, 150 gr. Zucker,
1 Kanne Weizenmehl

Leinwand (Fol. Folium)



Spickgans.

Die Brust der Gans wird entweder mit oder ohne den Knochen abgetrennt. Für eine Brust rechnet man 100 gr. feines Salz, (bei 2 Pfund Brust 75 gr.) 6 gr. Zucker u. 3 gr. Salpeter, gut vermischt. Damit wird die von Knochen gelöste Brust von innen so lange eingerieben, bis das Salz alles verrieben ist, dann werden die beiden Fleischseiten zusammengeklappt u. mit einer Stopfnadel mit weisser Baumwolle überwendlich zusammengenäht, von aussen nochmals mit Salz eingerieben, in ein irdenes Gefäss fest eingelegt, alle Tage gewendet, am neunten Tage etwas gepresst, dann in Gaze gehüllt u. nachdem ein Bindfaden zum aufhängen oben durchgezogen ist, sieben Tage langsam geräuchert. Nachdem Räuchern presst man sie nochmals 12 Stunden.-

Gänseleberwurst.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 250 gr. Gänseleber, | 1 Eri e gestoss. Pfeffer, |
| 125 gr. Schweinerückenfett, | 1 " " Majoran, |
| 250 gr. Schweinebauch, | 1 " " Thymian, |
| 1 Theelöffel gehackte Zwiebel | 1 Eigelb, Salz.- |
| in 1 Theelöffel Schmalz gedünstet, | |

Das Schweinebauchfleisch wird in Salzwasser gargekocht das Rückenfett muss $\frac{1}{2}$ Stunde darin kochen. Nachdem Fett u. Fleisch abgekühlt, wird beides mit der Gänseleber viernmal durch die Fleischmaschine genommen, das Eigelb daruntergerührt u. alles durch ein Sieb getrieben u. mit Salz u. Gewürzen vermenget.-

Die Masse wird in Schweinedarm oder in die

Haut des Gänsehalses gefüllt. Dieser wird umgedreht, dass die rauhe Seite nach innen kommt; das breite Ende näht man zu, füllt die Masse hinein, schnürt die Wurst fest zu u. kocht sie oder lässt sie langsam $\frac{1}{2}$ Stunde in der Schweinefleischbrühe ziehen. Nachher wird sie 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt.-

Verfeinert wird die Wurst, wenn man der Fülle etwas Trüffel oder feingehackte Sardellen zufügt.-

Schüsselwurst.

1/2 Schweinskopf,	125 gr. in Würfel geschnittene
3/4 l Blut,	Semmel mit 1/2 l Brühe
Majeran, Thymian,	überbrüht,
1 Esslöffel gedünstete Zwiebel,	Salz, Pfeffer, Nelken.-

Der Schweinskopf wird in Wasser mit etwas Salz gargekocht, dann herausgenommen, das Fleisch davon abgetrennt u. feingehackt; Mit $\frac{1}{2}$ l der fetten Brühe wird die in ganz kleine Würfel geschnittene Semmel übergossen, gut geweicht, mit Gewürzen u. Kräutern verrührt u. auch gesalzen; doch sei man damit vorsichtig, da die Brühe schon gesalzen ist.

Nun kommt Fleisch, Semmel u. Blut in einen Schwertopf, wird unter fortwährendem rühren aufgekocht u. 15 Minuten weitergekocht. Dann wird die fertige Wurst in kleine in kaltem Wasser ausgespülte Näpfe gefüllt, worin man sie erkalten lässt.

Zum Gebrauch wird die Schüsselwurst ausgestülpt, in Scheiben geschnitten u. zu Schalkartoffeln oder Kartoffelbrei in Fett aufgebraten.--

78

Rechnen
Vergleichen
Rechnen
1866

Mutters Lebkuchen:

$\frac{1}{2}$ lb Bienenhonig, 250gr Zucker, 1 Zitrone,
4 Eier, 70gr. Zitronat, 20gr. Orangat, 250gr
Mandeln, 3gr. Nelken, 10gr. poltische, 4 Eißl. Rum.
Die Eier werden mit dem Zucker, den Gewürzen,
der abgeriebenen u. den Saft der Zitrone 1 Std.
gerührt worauf man die Mandeln u. anderen
Zutaten zufügt, dann kommt etwas Mehl
dazu, u. der mit Mehl verrührte flüssige
Honig. Als dann verarbeitet man alles
gehörig auf dem Brett, rollt den Teig aus
und schneidet kleine Kuchen daraus, welche
am anderen Tag gebacken werden -
Dann überstreicht man sie mit Guß.

(24 Mehl gehen in den Teig)

Guß: 200gr. Puderzucker 1 Eiweiß u.
Saft von 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Std. gerührt.

Man tut die Lebkuchen mit dem Guß
einen Augenblick in den Backofen
zum Trocknen. Mit Buntzucker den
Guß bestreuen.

Zitronenkuchen: $\frac{1}{2}$ kg Margarine,
 $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 5 Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen)
 $\frac{1}{2}$ kg Mehl, abgr. Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ l Backpulver
 Guss; 200 g Puderzucker, Saft von 2 Zitronen,
 $\frac{3}{4}$ Std Packzeit mittlere Hitze,

Noch warm mit Stückerstock oder Gabel Löcher
 hinein stechen, ganz dicht neben einander
 und den Guss einbreichen

Quarktorte: Rührteig für 2 Böden

100 gr. Margarine, 150 gr. Zucker, 3 Eigelb,
 150 gr. Mehl, 1 Teel. Backin.

Füllung: $\frac{3}{4}$ l Quark, 3 Eigelb, Vanilinzucker
 u. Zucker nach Geschmack, 10-12 Blatt
 Gelatine oder 2 l gemahlene Gelatine.
 Wenn die Masse dick wird $\frac{1}{4}$ l steifge-
 schlagene Sahne u. 3 Eierschnee unter-
 ziehen, schnell die Masse zwischen die
 Böden geben u. (den Ring drum
 geben) wenn fest, schneiden
 u. mit Puderzucker bestreuen.



Nußkuchen:

von Mady. Jungel

$\frac{1}{2}$ M Butter od. Margarine

$\frac{1}{2}$ M Zucker

$\frac{1}{2}$ M Mehl. 6 Eier

2 Teel. Backpulver

etwas abgeriebene Zitronen

$\frac{1}{4}$ M Nüsse u. $\frac{1}{4}$ M Mandeln
(oder $\frac{1}{2}$ M Nüsse)

Butter und Zucker schaumig
schlagen, langsam Mehl hinzugeben,
Backpulver, anschließend
Eier, und Nüsse usw.

ca. $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Herd

180 H.

Guß: Puderzucker 50-60 M

mit Rum

u. einem Eiweiß.

1 Tafel Schokolade fein schneiden, 6 Essl. Rum,

Zu
20 2
Zu
Zu
stei
heiss
Noch
mit
Kön
zu S
6 E
sch
60 g
u. S
zu, a
zieh
u. 2
Mehl
Län
Butt
den

Zwiebackkuchen:

80

20 Zwiebäcke reiben u. sieben, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ l Zucker, $\frac{1}{2}$ Tl Zimmt, 50gr Zitronat, Zucker u. Eigelb $\frac{1}{4}$ Std. rühren, Eiweiss sehr steif mit dem Zwieback unterheben, u. in den heissen Ofen geben und schön backen. Noch heiss Butterflöckchen drauf geben und mit Puderzucker bestreuen.

Königskuchen: M. Hahn 125g Butter rührt man zu Soline mit 125g Zucker, rührt nach u. nach 6 Eigelb darunter u. rührt die Mischung recht schaumig wenigstens $\frac{1}{2}$ Std. Lang, füge dann 60g gereinigte, trocken ausgedrückte Korinthen u. Sultaninen, 60g Zitronat u. Orangeat hinzu, auch etwas abgeriebene Zitronenschale, zieht den sehr festen Schnee der 6 Eiweiss u. zuletzt 125g mit 1 Tl Backin gesiebtes Mehl leicht darunter, füllt den Teig in eine längliche Kastenform, die man mit Butter ausgestrichen hat u. backe den Kuchen in mässiger Hitze 1 Std.



Krüme (Korte mit Rhabarber): Teigzutaten: 150g Butter
oder Rama, 150g Zucker, 1P. Vanillin, 1 Ei, etwas Salz,
375g Weizenmehl, 7g (4 gestrichene Teel.) Backin, 25g Sem-
melmehl, - Zutaten für die Füllung; 500g Rhabarber,
(möglichst roten) 2 Essl. Wasser, 50-75g (2-3 gut gehäufte
Essl.) Zucker, 1P. Sossenspulver, 2 Essl. kaltes Wasser, -
Für den Teigboden das Fett schaumig rühren u. nachw. Zucker
u. Zucker, Ei u. Salz hinzugeben. Die Hälfte des mit „Backin“ gemische-
ten u. gesiebten Mehls esslöffelweise unterrühren, den Rest des
Mehls auf den Teig schütten u. so mit den Händen darunter arbeiten,
dass eine krümelige Masse entsteht. Die Hälfte dieser Masse in
eine gefettete Springform (26 cm) füllen, den Teig am Boden gut
an- u. am Rand hochdrücken u. mit dem Semmelmehl bestreuen. - Für die
Füllung den abgetrockneten, nicht abgezogenen Rhabarber in 1 cm dicke
Stücke schneiden, das Wasser u. Zucker hinzugeben, das Sossensplv. mit kaltem
Wasser anrühren. Danach den Rhabarber unter ständigem Rühren bei starker
Hitze etwas glasig werden lassen, dann das Sossenspulver darunter rühren
u. einm. kurz aufkochen lassen. - Den erkalteten Ab. auf den Teigboden
verteilen, den Rest der Strohkrümelige Masse darüber
verteilen u. am Rand etwas andrücken. Backzeit etwa
40 Min. bei guter Mittelhitze (Strom 175-195)

Lowliner Lebkuchen: 1 $\frac{1}{4}$ Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{24}$ Feing
 oder Rühmehlzucker, 20g Zucker, 4 EL Öl, 10g Butter
 1 Tasse Milch, 15g - 20g. Mandeln, 1 P. Krümel:
 Zucker, 1 P. Lebkuchenzucker, 1 P. Salz, 1 Tasse Zimt.
 - Alle Feing Mehl für einen Kuchen in eine große
 Mandeln mischen, den Teig mit
 ein gut gefülltes Glas Mehl und
 ein mittelgroßes Lebkuchen, Lebkuchen 20 Min.
 auf feuer mit Zucker, et. 8-10 Minuten
 backen, in einem kleinen
 (10x3), wird nun der Lebkuchen

Biskuitkuchen: „Lippsteiner, 1897.“

$\frac{1}{24}$ Kaka, $\frac{1}{24}$ Puderzucker, 4 Eier, $\frac{1}{24}$
 Mehl, 1 g h. TL Gustin, 1 g h. TL Backpulver,
 1 P Vanillin, 4 Eierschalen Wasser.
 ($\frac{1}{4}$ Butter, $\frac{1}{4}$ Puderzucker, 2 Päckchen
 Schokolade Trüffel) zum bestreuen u.
 streuen.



Ersatzmarzipan:

$\frac{1}{2}$ lb Pruderzucker, $\frac{1}{2}$ lb Gries, 1 Löffel
Bitter, 3 El. Wasser, 1 Fl. Bitter-
mandel. - Kugeln formen in Kakao
wälzen.

Rümkugeln:

50 g zerlassene Bitter, 250 g Hafermark
(od. gew. Flocken) 250 g Steinzucker,
1 El. Kakao, 1 Fl. Rüm Aroma od.
Arrak. - Alles vermischen, etw. Milch
hinzu. Kugeln formen in gr. Zucker
wälzen.

Haferflockenmakronen:

250 g Haferflocken, 200 g Bitter, 125 g W-Mehl
2 gestr. Teel. Backp., 200 g Zucker, 1 Päckch.
Vanillinzucker, 1 Ei. - ^{Küpfel} Zerst. Bitter über
die Haferfl. geben, ^{mit Glycerin} alles vermischen, ^{zuletzt} Löl.

Haarfehen auf gefett. Blech, bei guter
Mittl. 12-15-20 Min gold gelb.

Reisbrot Rezept:

200 g Mehl, 75 g Butter, 150 g feinstes
150 g feinstes weizenbrot Mehl-
brot, etc. Mandelkern

Reisbrot Rezept:

200 g Mehl, 200 g feinstes weizenbrot
Mehl, 100 g Butter, 50 g feinstes
3 Eml. Milch, 1/2 püriertes Zucker.
Zug, u. weizenbrot Mehl 1/2 feinstes
ein feinstes weizenbrot Mehl
weizenbrot, weizenbrot als weizenbrot
denn mit Milch oder Mandelkern
weizenbrot, weizenbrot, weizenbrot
feinstes weizenbrot sind auf feinstes
weizenbrot 20 Min - 1/2 Std. backen

Biskuitboden. *

50 g Butter, 220 g Zucker, 3 Eier,
1 Tasse Milch, 300g Mehl,
1 Backp. (Reiz. für 2 Böden)



ffel
-
kav
mark
ch
er
Mehl
eck.
er
el
giter

Wasserpfeilwur-Lütker-Küchen.

400 g. Lütker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ lb
Zucker, 1 Pf. Salz, 1 ungewaschen
Limon, 3 lb Mehl, 8 Pf. Gips.

Man rührt einen Weibling, ist es
gelungen, so schmilzt man die Lütker
mit Eier, Milch, Zucker u. Salz
süß, dann das Mehl, rührt $\frac{1}{2}$ lb.
in das Feigenschnitzmesser, gibt Mann-
schal darüber, läßt die Kuchen auf-
gehen u. brütet sie in einem Kasten bei
mäßiger Hitze. Man schal: $\frac{1}{4}$ lb Lütker,
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 150 g Zucker, 1 Handlöffel Gips.

Zinnstücken.

$\frac{1}{2}$ lb Lütker, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb ungewaschen
eingespalten Mandeln, die ungewaschen
eines Limon, 2 Eier, 4 Messerspitzen
Zinn, etwas von Kalten, 1 lb
Mehl, mit weicher u. warmer,

ja versteht man das Feig maniment. Die
 Masse wird gewöhnlich verwendet. Wenn
 wollen man sie mit, besterische die
 mischungsverfahren. Man mit Eisen,
 strom für die Dauer ist. Beste sie
 bei mühsamer Spitze mit einem
 besterischen Luftblech.

Lütkerherstellung.

200 Mehl, 100 Zucker, 4 Eier, 100 Lütker
 Weizen u. Gerstflockenpulver. Lütker wird
 feinmig gewischt, Eier u. Zucker fein
 gewischt u. Weizen. Diese Masse wird
 einen halben Stunden gewischt, dann das
 Mehl fein u. zuletzt einen guten Mehl
 Spitze Gerstflockenpulver. Dann wird der Feig
 gleichmäßig mischgewischt u. mit be-
 liebigen Tönen für mischverfahren u. man
 man müssen Feig erhalten.

(Feig) Speisepulvermanne die gleiche Masse



to
 ne
 Lütker
 1/2 Mehl
 mi=
 f=
 bei
 Feig
 Speisepulver
 me
 ur

Holzkonfekt.

1 lb Zuckerr, 4 Linn und Eisenweiß zu Pulver
aufheben, 1 Messerspitze Gießschmelz,
1 geschliffener Honiglöffel und Zuckerr, 50 gr.
Zuckerwasser Zuckerr, 30 gr. Zuckerpulver,
Die Zuckerr nur abgemessene Zuckerr, 1 Messer-
spitze Zuckerr, 600 gr Mehl je nach der
Größe der Linn. Zuckerr, Linn u. Zu-
wieser wird 1 Stunde gerührt, dann
gerade Mehl hinein, daß der Teig
sich nicht wellen läßt, zuletzt Gießschmelz.
Kneten der Teig mit Holzschlä-
gen und gerührt u. mit geschliffener ist,
wenn die Klitzchen 2 Tage auf ein
mit Mehl u. und bestreutes Brett
gelegt, in einem nicht zu kaltem
Zimmer, u. bei gelinder Hitze
getrocknet.

1 lb
1 lb
u.
Zuckerr
mit
Lob
Zuckerr
1/4
Zuckerr
1 lb
Zuckerr
mit
Lob
Zuckerr

Mutkornen.


1 lb gepulvert in gewaschenen Mandeln,
1 lb Zucker, 5-6 Eier, 2-3 Löffel Mehl
in einem Zittern. Daraus werden kleine Kugeln
geformt, diese mit einem Haarlöffel
mit Zucker bestreut in ein mit Zucker
bestreutes Rohr gegeben.

Asokoladenmutterkornen.

Drei Eier werden mit 1/2 lb Zucker
1/4 lb Mehl vermischt, daraus macht man 1/5 lb
gewaschenen Asokoladen in 1/2 lb in
gepulvert, gewaschenen Mandeln geben.
Nachdem dieser für fünf Minuten
geknetet ist, setzen man mittel
große Haarlöffel kleine Klümpchen
mit ein mit Mehl bestreutes
Rohr in. Diese für ein paar Minuten
in ein Rohr geben.



Murilinder Tzitteln: (Mutter)

250g Muffel, 125g Litter, 200g Zitteln,
2 Ebl. dicker junger Kefir in 1 Zi. und
wird zu Ming gemacht, mit Sauerstoff, in
flüssigen Kieselsteinen zerhackt, mit wenig Litter
Litter mit Zi. Litter in. Sauerstoff
gebunden. 

Trink: 2-3 Liter, 00g Litter, 1/4 Litter
mit Kieselsteinen, 1/4 Kefir junger Kefir,
5g Kefir, 570g Muffel. Nach dem
mit allem mit dem Kieselsteinen
Litter in. wird mit Sauerstoff

Alkoholische - Trinken wird wie folgt:
1 Litter Zitteln, 8 Liter, 1/2 Litter oder fast,
Kefir zu bekommen 2 Kefir Kefir
Kefir in. wenig Muffel als Kieselsteinen.
(Kefir, um Litter mit dem Kieselsteinen.)

Lidexin & Dingen 6 Zimer, 1 Ruckforn
Lackpilsone, Humillzintner, 150 g Zintner,
150 gr. Pinocollmisch.

Zintner in. Zingulb amersifom Zintner
zu 8 fura pflanzem.

Griff 2 Zingulb mit $\frac{1}{4}$ to Litterer wifom
Zintner Zupflöfchel Zintner $\frac{1}{9}$ fuffen
Kunstom Künftom Künftom Künftom Künftom

Adin Dornikel $\frac{1}{9}$ l Duffner, $\frac{1}{9}$ to Kuff.
200 g. Litterer.

Duffner in. Litterer wird yaboffe,
Duzi bit man $\frac{1}{9}$ Kuff in. wifom zu
Lunze bit das Kuff sig dem Kuff
löff. Lüff in Kuff wunden in.
wifom dem 6 jungen Zintner in. 1 Kuff.
Lackpilsone dem.

8 fura in. mit Kuff Litterer Lüff man
Kuff fuff wunden, yall dem mit
Kuff. dem das Duffner fuffom,

löffel für vier volle wunden u. wölze für
denn in Zuckers u. Zimmern.

Dann das Löffel mit Zücker u. wölze, dann
dann ein Glas Wein für ein Jahr.

Zinpercher Butterteig zum Obstkuchen.

50 gr Butter, 5 Essl. Zucker, 5 Essl.icken,
sauren Rahm o. 10 Essl. Milch etwas ge-
riebene Zitronenschale, 1 Päckchen Back-
pulver, 1 Ei u. das nötige Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, die
übrigen Zutaten abwechselnd zugegeben,
insbes. Backpulver u. soviel Mehl
dazugegeben, dass man den Teig aus-
rollen kann.

Guss zum Obstkuchen.

2 Eier, 100 gr. Zucker, 3 Essl. Kartoffel-
mehl, 4 Essl. icken Rahm o. 2 Essl. Milch
etw. Vanillezucker, Zigelb u. Zucker
werden schaumig gerührt, die übrigen

Lebensmittel Mischungen: 140 g gewaschenen Reis
 140 g Zucker, 1 Zinnober zu einem feinen
 Pulver, 100 g Reis, 100 g Zucker, 100 g
 1 1/2 Teil & gewaschen mit ganz wenig
 Wasser zu Pulver zu machen. Die Mischungen
 können in einem kleinen Reibselzucker
 oder in einem in einem od. mit
 dem feinen

Alte Leberpulver: 250 g Zucker, 250 g
 Pfeffer, 125 g Pfeffer, feinstes weißes Pulver
 1 Teil Zitronensaft, 125 g Zucker, 3 Zinnober
 zu einem feinen Pulver zu machen.
 Leberpulver können mit Zucker Pulver
 in einem mittel feinen Pulver.

Reis mit Pfeffer: 5 Zinnober zu einem
 140 g Reis, 140 g Zucker, 180 g Pfeffer, 100 g
 Zucker, 40 g Pfeffer. Alles gut mischen.
 mit Pfeffer Pulver zusammen zu machen.
 feinstes Pulver mit Zucker Pulver
 in einem mittel feinen Pulver.



ohne
 fertig
 zu
 flüssig
 man
 in
 lang
 zu

x Wurkorn: $\frac{1}{2}$ lb Mandeln, 150 g Pindeuzinkor
2-3 Zierriß ohne Zitronen. In aufgeschwemmter Leinöl
aufgelöst mit Nüssen

x Nußsugelbröt: $\frac{1}{2}$ lb Lutter, $\frac{1}{2}$ lb Zinkor, 3 Zier
 $\frac{1}{2}$ lb Öl, $\frac{1}{2}$ lb Nüssen, Zugabe zum Aufkochen

Lutteraufsatz (Frische): 500 g Öl, 325 g Lutter,
225 g Zinkor, 4 große Zier, 17 Pf. Firsegenpulz.
Zitronen od. Rosmöl, Amillzinkor.
Das Zeug wird geschüttelt mit Zucker.

x Sapelnußsugelbröt: $\frac{3}{4}$ lb Sapelnüssen, $\frac{1}{4}$ lb Mandeln
1 lb Zinkor, 5 Pf. Zier, Duft ohne Zitronen,
ohne Firsegenpulz, das Zeug für sich selbst
mit Zucker in in Rosmöl aufgeschwemmt,
auf ein gelbes in Zinkor mit Amillzinkor
Zier: Amillzinkor mit ohne Zucker süßen.

Nußsugelbröt, Mittel: 1 lb Nüssen, 1 lb Pindeuzinkor
3 Pf. Rosmöl, 4-6 Pf. Zucker.

Reisbrüllgen: (Mittes) 4 lb Butter, 1 lb Zucker,

4 Zinns n. ein bischen Zimmt.

Paumwurzgen:

Eiserkuchen:

$\frac{1}{4}$ lb Butter, 1 lb Mehl, $\frac{3}{4}$ lb Zucker,
4 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ Teel. Zimt, etw.

Vanille. Pfannkuchenteig machen, aber
Zucker vollständig in der Milch auflösen.



< Drüßengedrück: 1/2 lb Litter, 1/2 lb Zinkas,
1/2 lb Mergel, 1/2 lb Düßer, 1 Zi, unwillen zink
ohne zinken zu geben >

Drüßfrucht: (Vom Sandberg)

3/4 lb Düßer, 1/4 lb gepülte Mandeln
1 lb Zinkas, 3 Zi, zu einem Teig
verarbeiten, Zinkas in Zi, Mandeln
1/2 lb in die Zinkas. Von dieser Düßer
wird zu reich zu tun in die Frucht
denn mit unperfekten. Nicht zu dünn mit
wollen in. Rostfäule \diamond vermeiden. Bei müßi-
gen sitzen braten. Spät sind für mich wenn
1/2 lb Litter in. 1/2 lb Mergel dazu kommen.

Müchensauger Lohkäse:

Zutaten: 1 lb süße Mandeln, 15 lb Litter
Mandeln, 3/4 lb Zinkas, 5 ganze Zi,
1 lb 1/2 lb Dampfer etc. feilb zinken, obiges
Zinkas in die zinken, 1 Maß. spst. zink,
1/4 Maß. spst. Mandeln, (entweder Düßer)

stomach Kopfschmerz. | Ubelkeit.

zisch
mit
müßi.
am
L
thun
brun
zisch,
stark

Die Ohrendrüse verbindet mit einem Kneifen
abgeordnet, mit dem 8 fachen zusammen,
zuletzt, in. Zier verbindet 20 Ohren schmerzhaft
genüßlich, die Ohren müde in. zuletzt die
Ohrendrüse für zu geben. Von dem Ohren,
die zinnlich fast kein müß, verbindet
für 1 Teelöffel soll 3/4 - 1 cm dick müß
wird Ubelkeit müßgenüßlich, | mit
stomach Kopfschmerz beschaffen | in.
fallbar bei müßigen sitzen verbunden.
Zur Ohren: 1/2 Teelöffel Fenchelzucker, 1 Ziermüß,
1-2 Teelöffel. Zucker, bärter Honigzucker,
Auf einem verbindet die Ohrendrüse
Lebke für glücht in. mit bärter
Honigzucker beschaffen.

Diphtherie des Kehlkopfes: (Auch Nihil und Günd.)

Man nimmt ein einmal pfund Protein, löst es
in einem Topf ganz auf, mit dem



ein feines Pfund gewaschenes Tschokoladen,
zwei Eyer zu Eime und 200 g feines Mehl
und löst sie zweimal aufkochen. Denn
nimmt man einen Oberton (10:20 cm) und schneidet
oben 6 Messer auseinander, so wird,
legt sie in zwei Oberton mit und fest.
Kochet, schneidet man die halben Tschokoladen.

Merzigen Kuchens:

Ein feines Pfund feines Mehl, ein
feines Pfund Mehlzucker, zwei Eßlöffel
Kochsalz, drei Eime mit köstlich zusammen
mischen, mischen die Mehlzucker zu
mal dazugemahlen sind. Man facht Mehl
Kuchens und wägt sie in Kuchens

Tschokoladen Kuchens:

Ein feines Pfund Tschokoladen löst man
in 5 Eyer mischen, facht ein feines Pfund
Kuchens, zwei Eßlöffel Mehl, zwei
Eimer drei Eßlöffel Mehl, einen Eßlöffel

1/4 Ein Mehl und oben ab zu Kuchens Mehl

8/11 1/11 1/11 1/11

Singz. In welchem ob die Masse zu fast oder
zu wenig ist, dem oder die Masse Singz. fügen.
die Masse muß sehr wenig sein. Dem sonst
man hätte es nicht möglich sein in gutem Zustand
zu erhalten.

Republikantische Kuchen: Infusion

Zutaten: 1 1/2 l Republikantische, 2 Zigaretten, 2 Teller
100g Zucker, 50g Mandeln, Zitrusöl.

Zubereitung: Zigaretten in Zitrusöl
verfeinern, die gemahlene Mandeln dazu,
Republikantische in 1/2 l Wasser auflösen in
Zucker, mit dem Zucker kochen und
kochen in dem Saft der Zitrus.

Obstbrot für Kinder: 2 Eier

1 l Mehl, 2 Eier, 150g Zucker, 1/2 l Milch.

* Obstbrot für Kinder: 3 Eier,

100g Zucker, 10 Min. Mehl, 1/4 l
Milch, 1/2 l Mehl, 2 1/2 g. Zitrusöl
in 1/2 l Wasser kochen Milch mit Zucker.

1/4 l Rosinen, etwas Zitrusöl, abgeben

Zitrusöl in 3/4 l Mehl, abgeben



in
auf
fest
mit
in
Blüffel
Zitrus
zusam
Mischung
we
l
ab
zu
ff
Mischung

Spitzkugeln.

Die Leiste der Jone wird mit einem
mit Wasser gefüllten dem Durchmesser entsprechenden
Fuss zum Leiste verführt zum Weg.
früher Holz (bei 2 to Leiste 3 1/2 qd.)
6 qd. Zylinder u. 3 qd. Holzstück, gelb ge-
mischt. Damit wird die vom Durchmesser
gelöste Leiste von innen so langsam
eingewickelt, bis das Holz alles
umwickelt ist, dann werden die
beiden Filzstücke zusammen
gefüllt u. mit einem Kopfband
mit weißer Bindewolle überausmäßig
zusammengeknüpft, von innen nach:
nach mit Holz eingewickelt, in ein
kleines Gefäß fest eingeklebt, oder
Kugeln geformt, um weiteren Fein-
arbeit zuzusetzen, dann in Wasser gefüllt
u. nach dem ein Linsenband zum Aufhängen
oben durchgezogen ist, können Kugeln hergestellt

von
m
25
12
25
17
in
D
fr
D
L
D
L
m
D
v

Pfaffortküchen I.

1 M Dinst., oder Linsenbrühe aromatisirt mit 1/2 M Zucker
 2 M Mehl, 2 Eier, 1 1/2 gr Hympffornpulz in Rosennasser auflösen
 löst, 10 gr Zinnob, 3 gr Malken, 4 gr Gewürz, 3 gr Thiermilch
 uow, 3 gr Tugur, 34 gr süße Mandeln mit Tar Syala yavia
 bew. Alles gut durchkneten, und rollen. Kuchen schneid
 en oder einschneiden und mit Ei bestreuen, mit
 Mandeln, Nüssen oder Zitronat belegen. Sei guter
 Lytze gleich backen.

Pfaffortküchen II (sehr gut)

2 1/2 M Mehl, 2 M Hyuring, 60 gr Komaranzugspulz,
 60 gr Zitronat, 60 gr Mandeln (alles fein gesiebt)
 10 gr Zinnob, 3 gr Malken, 4 gr Gewürz, 3 gr Thiermilch
 uow, 3 gr Tugur, 4 gr 1/2 Eier, für 10 Hympfforn
 pulz 5 M Pollapp, beides in Wasser auflösen.

eingetaugt bis zum unteren Horigen stufen lassen,
 dann durchkneten, und rollen, backen.

Kuch beladen im Ofen auf dem Blech nach
 erkalten schneiden oder tören einschneiden, bestrei
 en und belegen.

* Es ist sehr gut bewahrt

Ob es die mirgelassenen Gewürze mehr
 gut macht das kuchen Pfaffortküchen ganz
 wenig mit dem Mehl und Nüssen

*

175g Butter

375g Zucker

4-5 ganze Eier 7 1/2% Salz

150g Nüsse

375g Mehl

1 p Backpulver

1/8 - 1/4 L Milch

Nach Belieben 4 Eßl. säuerlich

Marmelade, 1/4 L Schlagsahne

zum spritzen

906

Haselnussring

Butterschamney rühren, Eigelb
u. Zucker abwechselnd einzugeben
u. schon meig rühren, bis der Zucker
restlos vergangen ist, 1 Prise Salz
geriebenen Nüsse u. das mit Backpulver
vermischte, gesiebte Mehl dazu =
geben, soviel Milch, darn n Ker =
arbeiten, daß der Teig schwer vom
Löffel fällt. In vorbereitete Ring =
form füllen, bei mäßiger Hitze
30 Min, backen. Am nächsten Tag nach
Belieben ein mal durch schneiden
mit Marmelade füllen, mit Schlag =
rahm überziehen u. spritzen
Guß mit Zitrone

gewürztes. Dargesten Rindfleisch zerhackt
nun im weissen 12 Stunden. —

Gewürzbraten.

- 250 gr. Gumpelbrot,
 - 125 gr. Fenchelwurzelpulver,
 - 250 gr. Fenchelöl,
 - 1 Handlöffel zerhacktem Fenchel
 - in 1 Handl. Fenchelgarnitur,
- 1 Kirsche gr. Pfeffer
 - 1 " " Pfeffer
 - 1 " " Pfeffer
 - 1 Zwiebel, Salz.

Das Fenchelölflüssigkeit wird in
Talgkessel gewaschen und die Rindfleisch
sollte nicht 1/4 Stunde in der Pfanne.
Dargesten Fett u. Ölflüssigkeit abgibt, wird
dann mit Gumpelbrot einmal durch
die Fenchelwurzelpulver genommen, das
Zwiebel durchgehauen u. alles durch
ein Sieb gegeben u. mit Salz u.

gewürztes serviert. —
Die Masse wird in einem
oder in die Form des Gumpelbrot gefüllt.

er
mit
gr.
fma
" "
Blig
:
in
illt
gr
gr

Dieser wird ungedruckt, dass die weiße
Kreide nach einem Brunnen; das Leinwand
Leder müßte man zu, füllt die Kreide
hinzu, schneidet die Kreide fast zu u.
Kreide für oder Kreide für Kreide
1/2 Kreide in der Kreidekreide Kreide
Kreide wird für 1 Kreide in Kreide
Kreide Kreide. -

Verfahren wird die Kreide, wenn
man die Kreide etwas Kreide oder
Kreide Kreide Kreide Kreide.

6

nin

fu

ri.

ofu

5

mm

w

Spindeln: (Kanzel von Zinn)

Die Spindeln werden nun durch in
Reine Luft gestellt. im Grading,
Pflanzkammer, Lebkornluft, Menthyl,
Will u. Zinnblech. 1 lb. zinn Zinnung
uffig, $\frac{3}{4}$ lb. Kupfer, Kupfer $\frac{1}{4}$ to Zinn
u. $\frac{1}{4}$ to Zinn werden gestellt, kühl
dies erhalten u. flüchtig mit einem
über die Spindeln.

Lothum: kühl 1 lb. Lothum nimmt nun
2 to Zinn u. 1 to Zinn.

Wasser: 3 to Lothum 1 to Zinn Zinn 2 to Zinn

Wing: f. s. Luft 7 to Lothum $\frac{1}{2}$ to Zinn $\frac{1}{2}$ to Zinn

Spindeln im Winter für Zinn: 1 to Spindeln

Wasser: 2 to Wasser u. 1 to Zinn

Zinnkupfer, 2 to Zinn über Kupfer zu Zinn
Kupferkupfer. Zinn Kupfer Kupfer, 3 Zinn
mit Reine Luft Kupfer Kupfer, $\frac{1}{4}$ lb. über
zinn Kupfer Kupfer Kupfer und mit
füllen

Trost mit Zitronensaft:

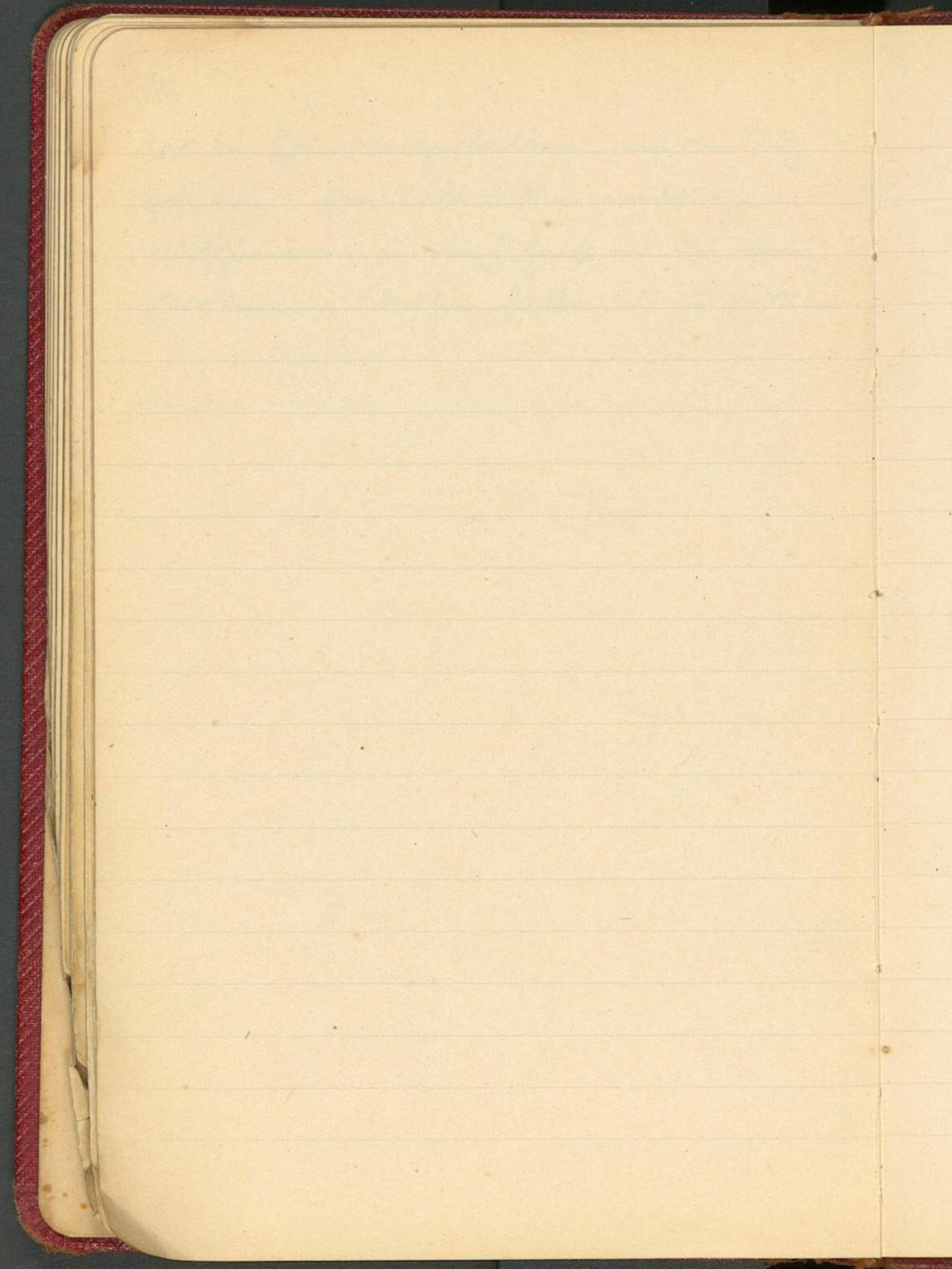
5 to Anisfrucht od. 3 l Limbomon. od.
 5 l Johannisbrot mit Limbomon
 oder 3 to Zedernholz werden zerdrückt
 2 l Wasser darauf gegeben in 40 g
 Zitronensaft dazu gegeben. 24 Stunden
 stehen lassen, den Trost hing ein
 Tag einfüllen lassen in ein Stück.
 Mit dem gesammelten Trost anfangen
 man mit 1 Liter 2 to Zink, füllt
 ihn mit Essig in. füllt ihn mit ein
 Dünkel kommen, für abspülen
 in. nach frisch in 1 Liter füllen in.
 Zinkstein.

Limbonessig zubereiten: mit 2 1/2 kg
 Limbomon 2 1/2 kg Zink in. 1 l Wasser
 das Zink mit dem Wasser
 mischen in. Reine zubereiten. Dann
 füllt man die Limbomon füllt
 mit Wasser mit ein Zink stellen

sig,
 unng.
 Salz
 kühl
 u
 nun
 dass
 2 to Zink
 Re
 3 1/2
 me
 e
 inder
 mit

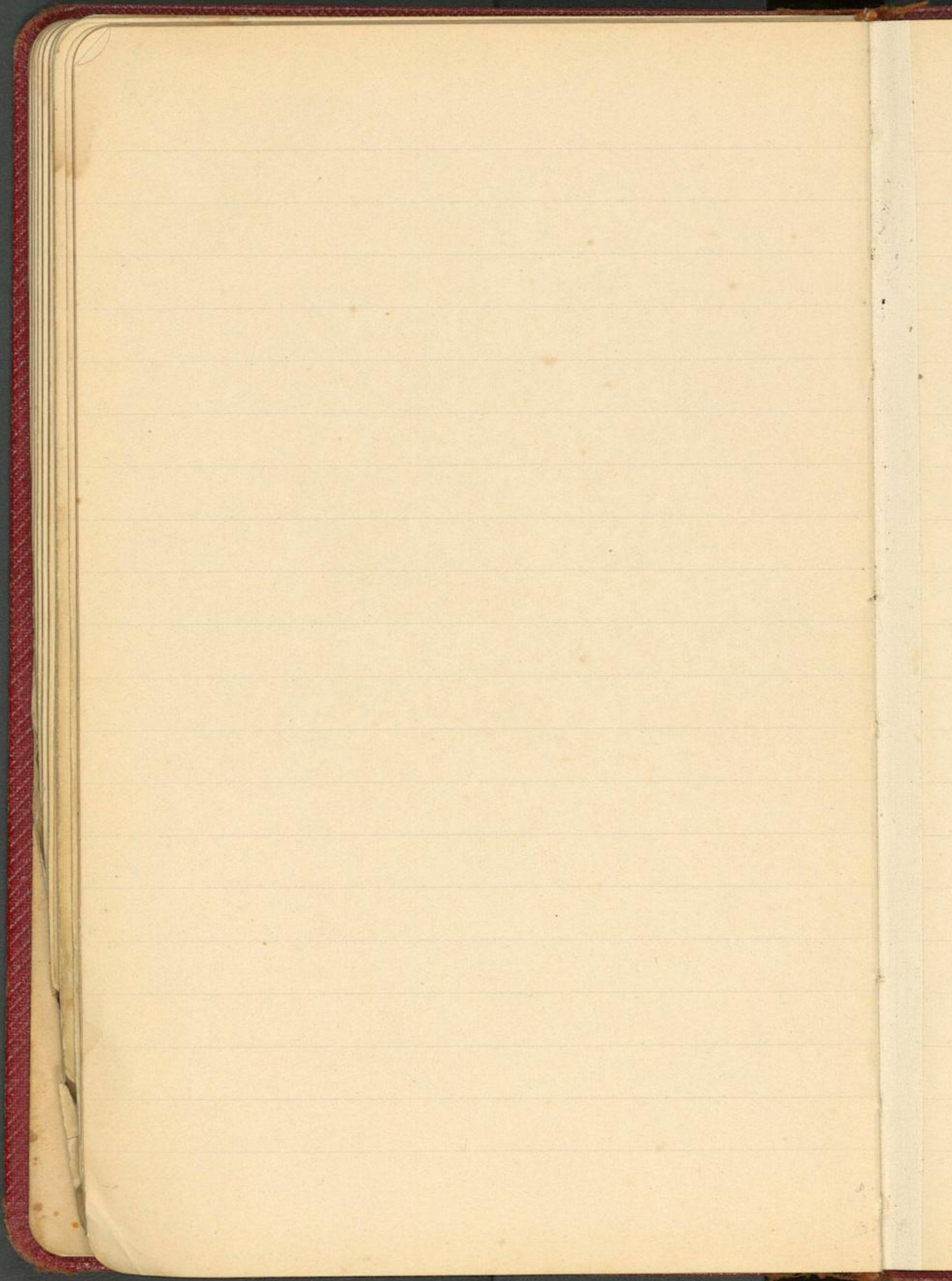
Wie die Linsen zerfallen, mit mir fünf
Pfunden, das sind 5 Min mit Wasser,
abfüllen in, auf fünf in die junge
Kochwasser 1. Linsen füllen in, zu Kochen.

l
3
m.

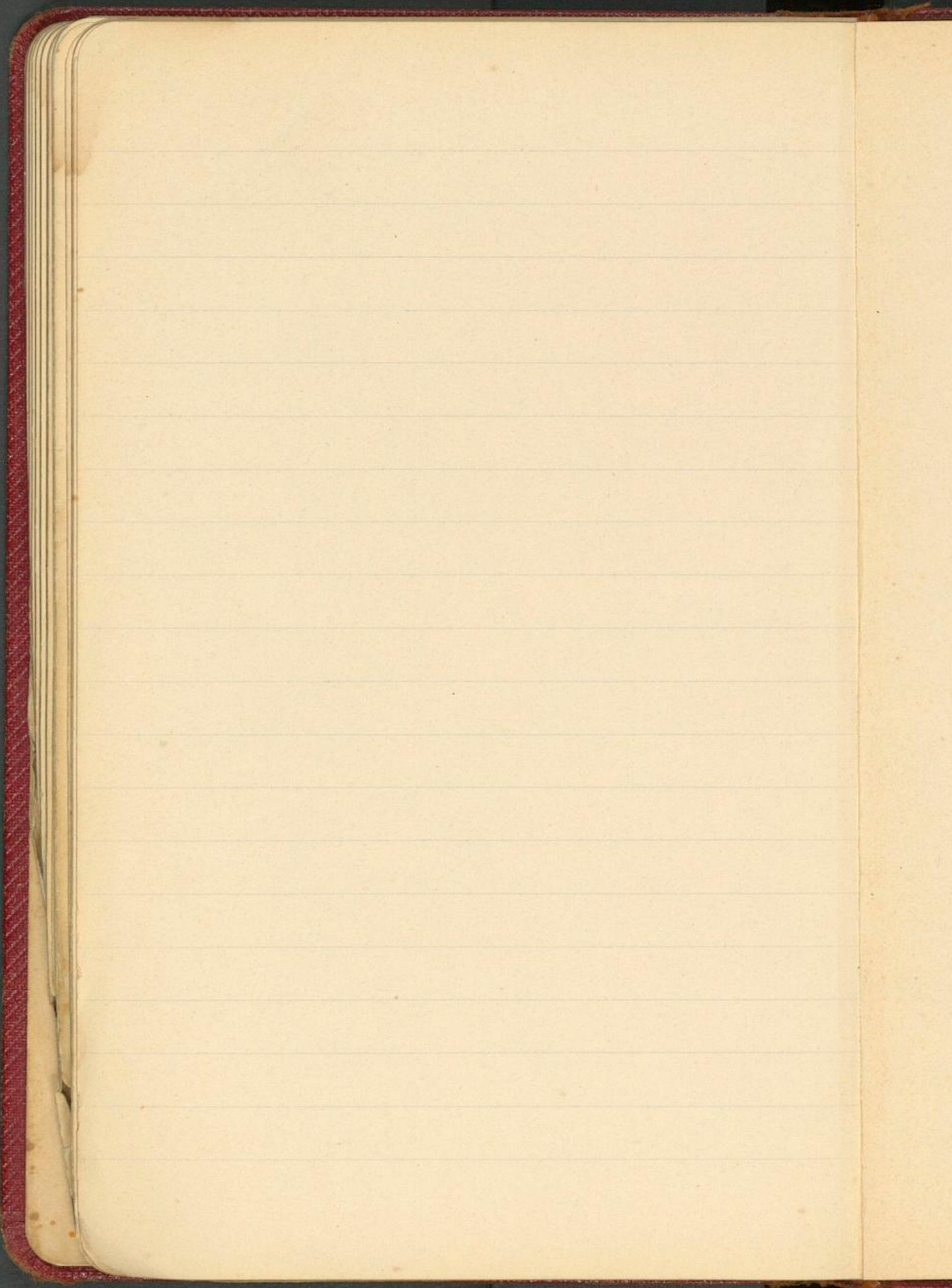


95

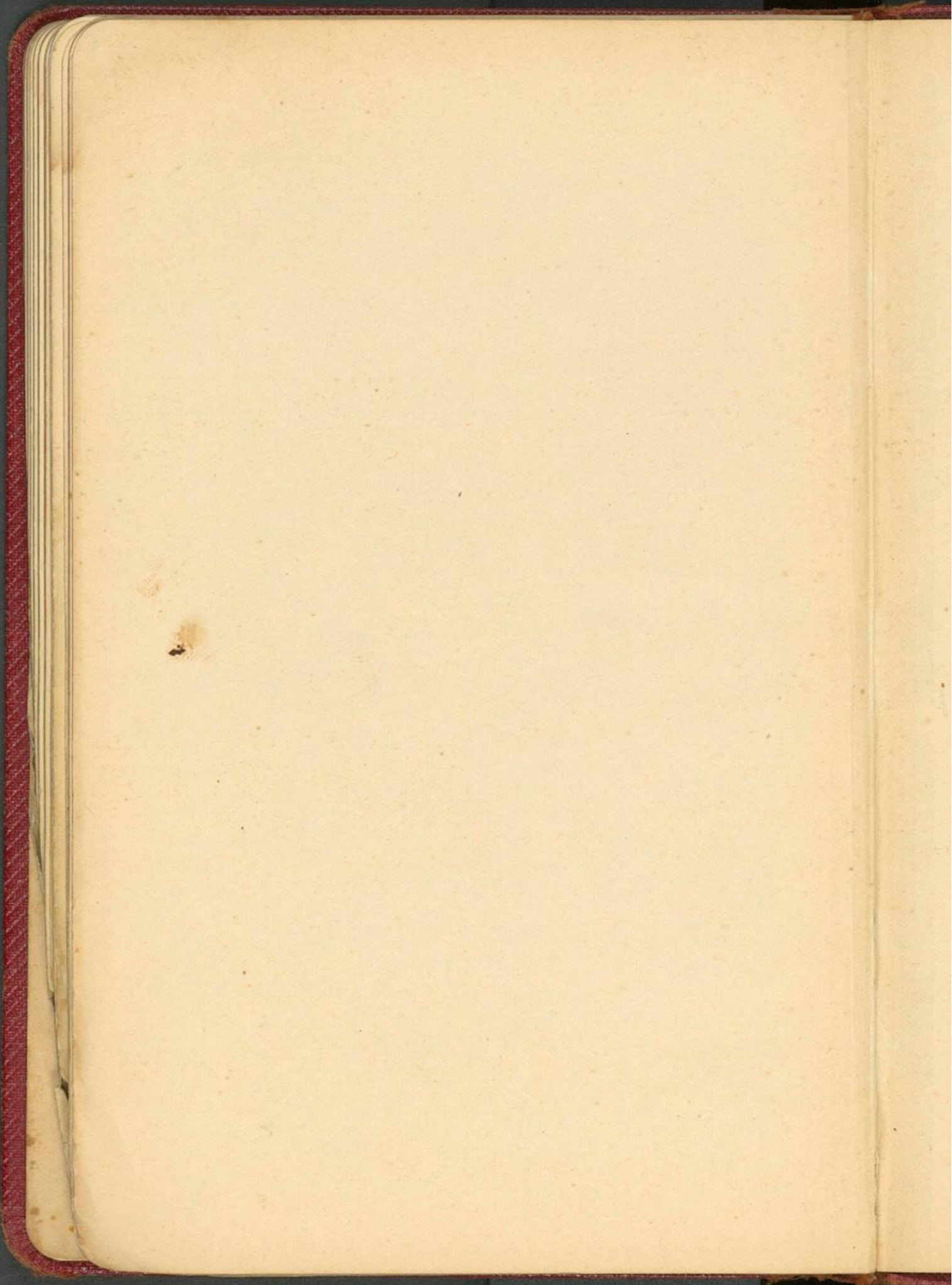
96



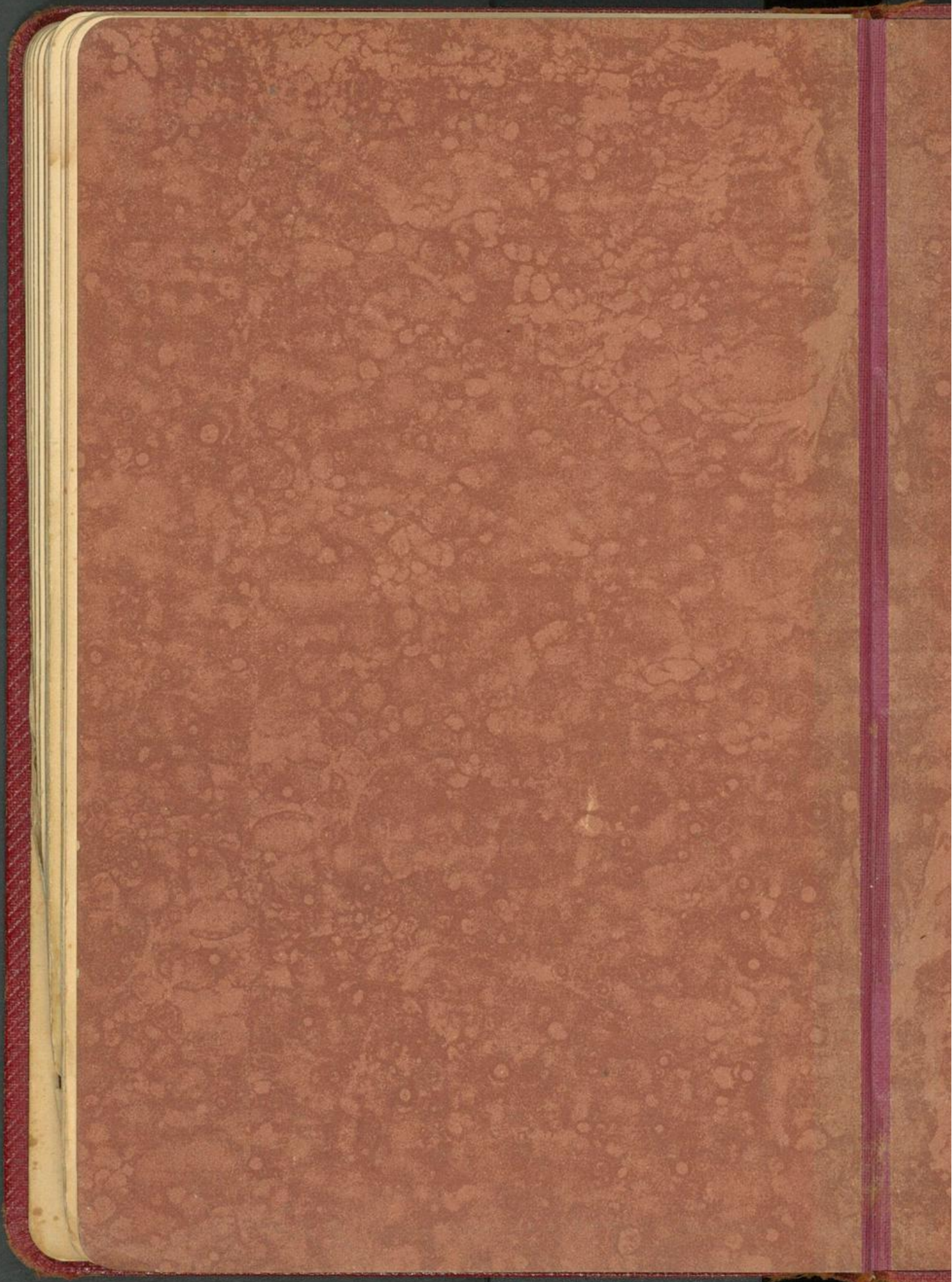
97



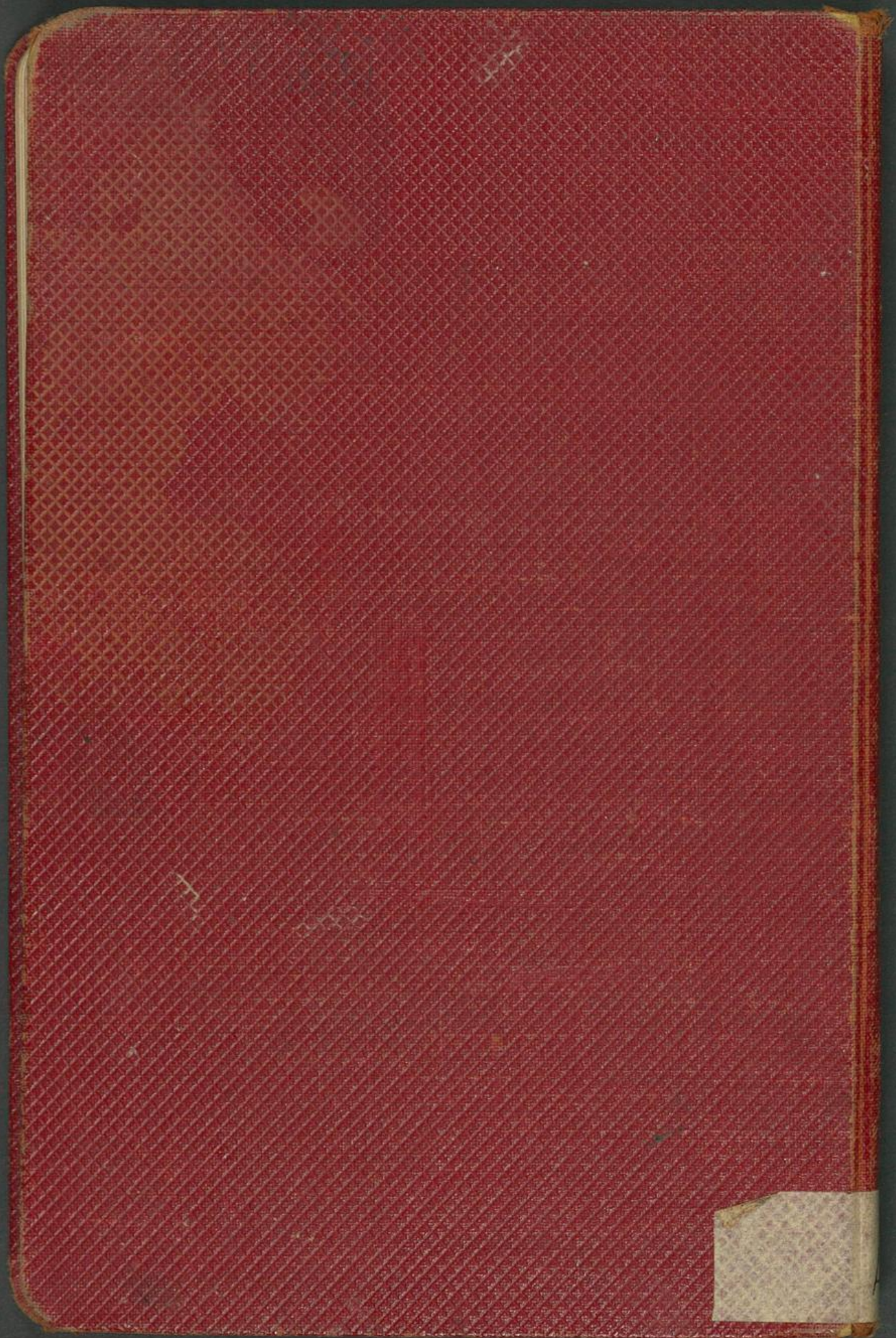
98 3

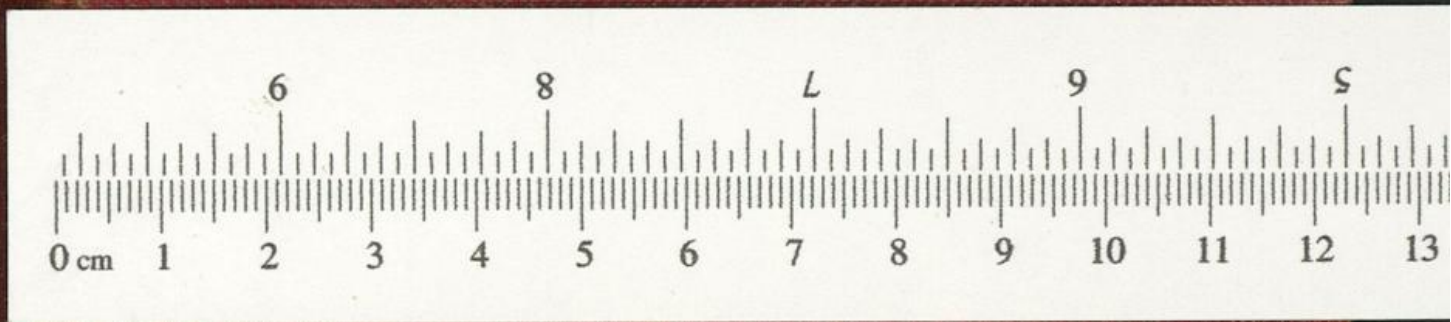


99









Kochrecepte

24