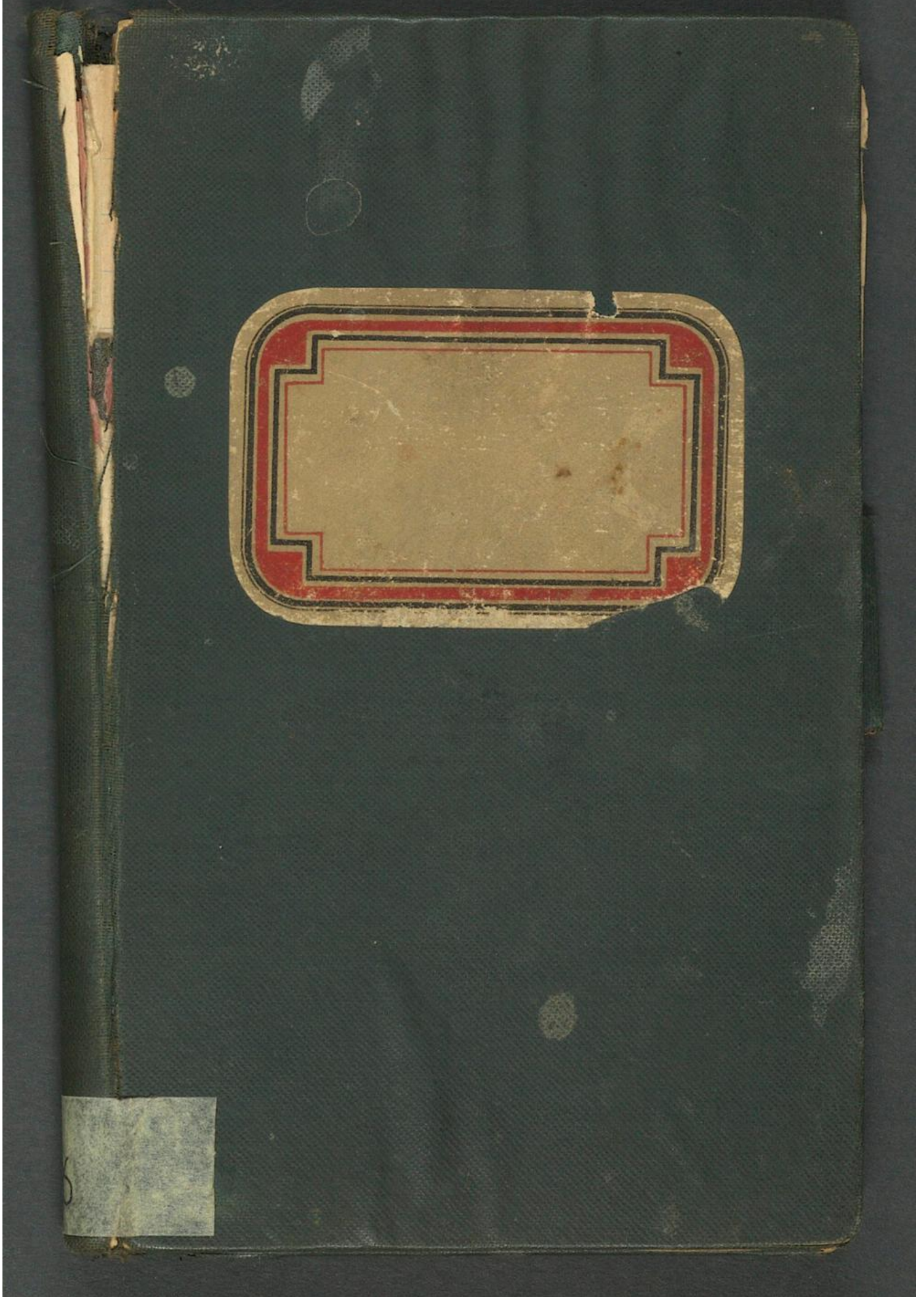
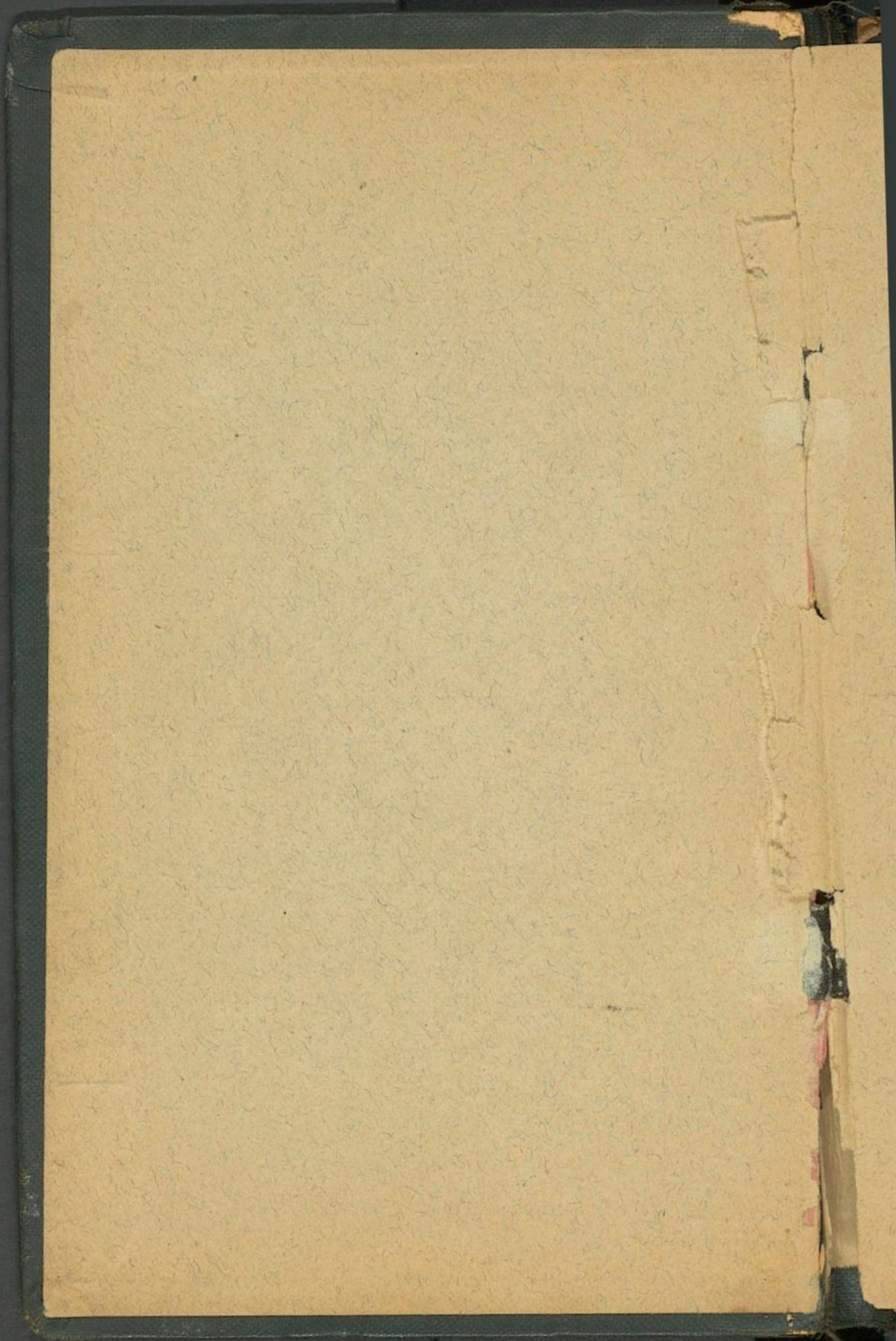
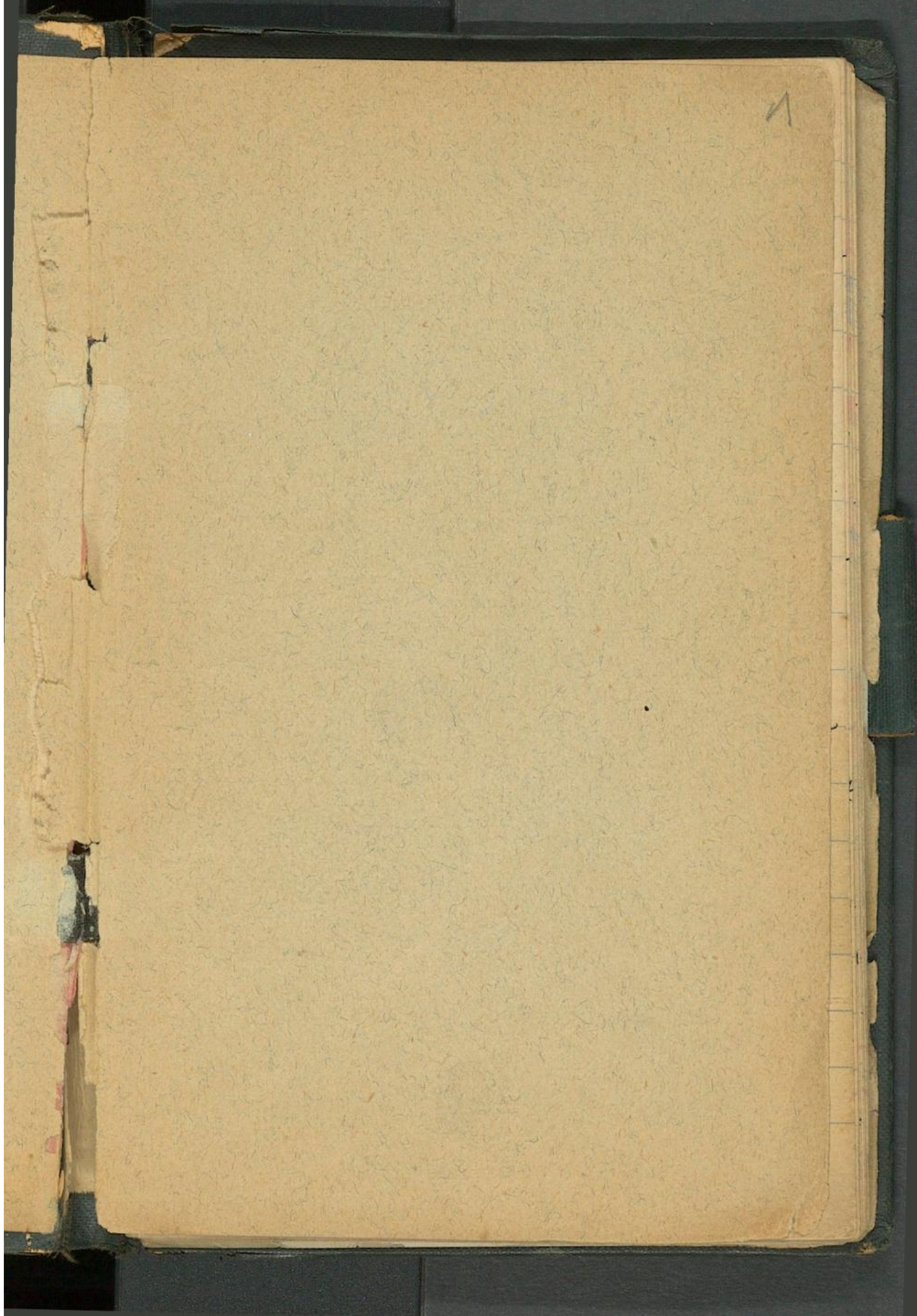
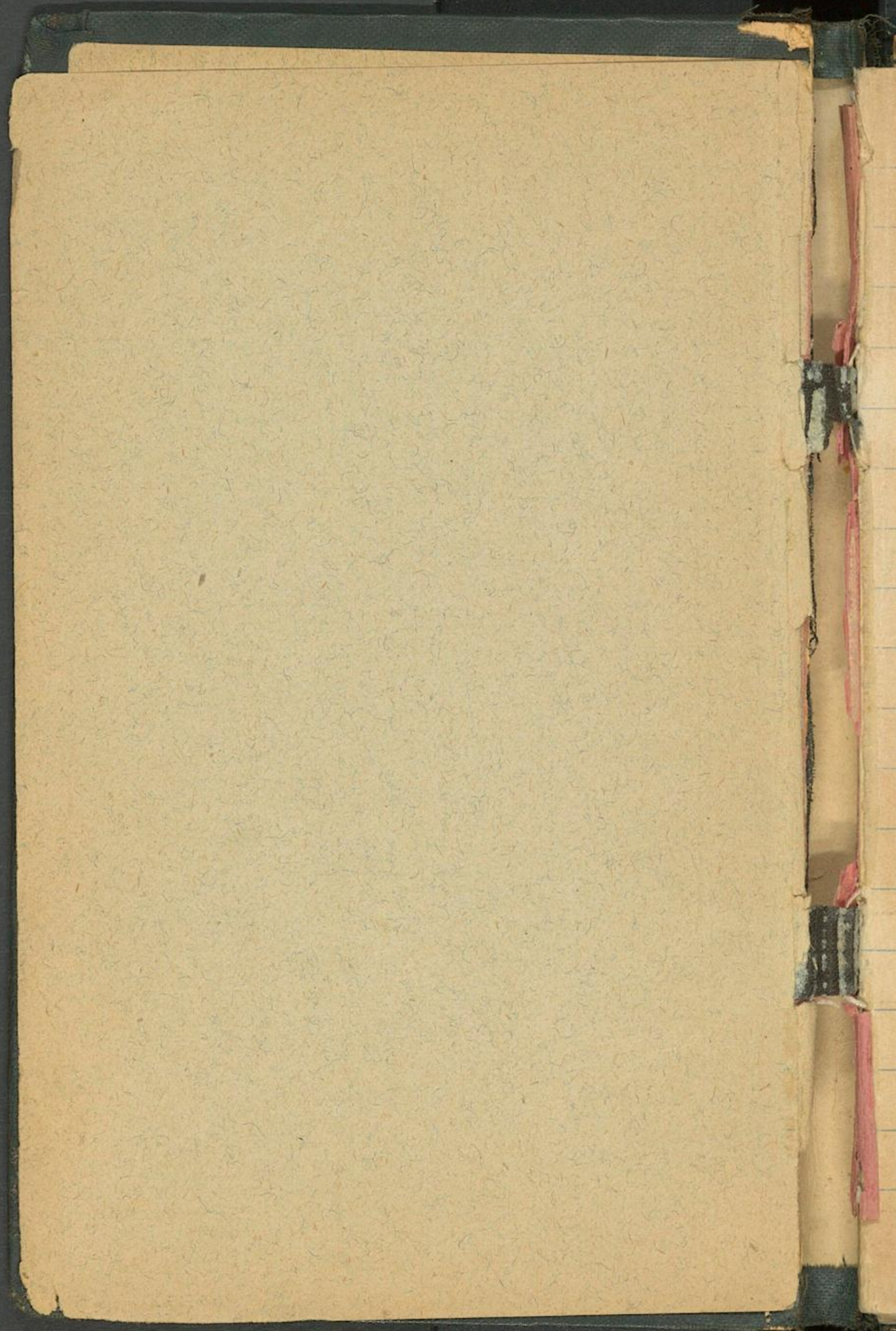










Chocolate Torte.

14 Lkg Butter, 14 dkg Zucker
 14 " Chocolate 6 Eierdotter
 und Schnee und 4 dkg Erd-
 äpfelmehl, mit Marmelade ge-
 füllt und mit folgender Glasur
 übergossen:

2 Tafel feinsten Chocolate
 14 dkg Zucker etwas Butter; Zu-
 ker gesponnen gewickten Cho-
 colade am Feuer gerührt bis sie
 weisse Blasen bekommt ein
 Stück Butter hinein gegeben u.
 gerührt bis es lau ist.

Oulet

6 Weiss Schnee 6 Dotter
 6 Löffel Zucker 6 Löffel Mehl
 1/4 Liter Rahm

Mandeltorte m. Oberscreme.

14 dkg geschälte Mandeln

14 " Zucker

6 Doller u. Schnee 2 Löffel
Semmelbrösel, 10 kr Citronat,
etwas Soda.

$\frac{1}{4}$ Liter Obers, 4 Doller etwas
Vanille wie Chausseau be-
handelt, mit ausgekühl-
gefüllt.

Leinertorte

28 ~~kg~~ dkg Butter 28 dkg Mehl

14 dkg Zucker 14 dkg Mandeln

Litronenschale Nelken 1 ganzes
Ei.

Fatteltorte.

5 Doller werden mit 14 Zeker
Zucker gut abgetrieben, mit

14 dkg kleingeschnittener ~~Hasel~~
 Taffelw., 14 dkg ungeschälten
 geriebenen Mandeln vermischt
 darauf gibt man von einer
 halben Litron den Saft u. die
 Schale, 3 dkg Citronsaft u.
 2 Löffel Mehl u. von 5 Eiweiss
 den Schnee u. löst es langsam
 locken. Die ausgekühlte Sorte
 theilt man in 2 Platten
 füllt sie mit Eingesottenem
 und deckt sie mit Oberschäumen

Mandel-Tussel

6 Eier Schnee $\frac{1}{4}$ kg Zucker
 vermischt man mit $\frac{1}{4}$ kg
 ungeschälte Mandeln 2-3
 Tafeln Chocolate 4 Nelken
 wenig Mengewürze, dass

Blech wird mit Wachsbestrichen.
Presserl formen u.
mit Mandeln belegen.

Laks.

55 dkg Mehl 2 Eier $\frac{1}{3}$ Rahm
6 " Butter $\frac{1}{4}$ Zucker 1 Messer-
spitz Soda 10 kr Vanille
gut gearbeitet u. gebacken.

Lacher Torte.

20 dkg Butter 20 $\frac{1}{2}$ Zucker
7 Dotter 20 dkg Chocolate
16 dkg Mehl, Schner.

Lieurer Torte.

28 dkg ungeschälte Mandeln
28 " Zucker 28 dkg Butter
28 dkg Mehl 6 harte Dotter
2 frische Dotter aus 1 Lib.
Für den Saft aus Schale

4

4
Zimt, Nelken, Küngewürz
schnell im Teig verarbeitet
u. gebacken

Kaffee Torte

Man schlägt von 6 Eiklar
einen sehr festen Schnee gibt
nach u. nach 6 Doller 28 dkg
Zucker u. 14 dkg Reismehl
Löffelweise hinein zuletet
3 Esslöffel sehr starken schwar-
zen Kaffee dann backt
man es langsam. Nach dem
Abkühlen der Torte schneidet
man sie in der Mitte durch
u. füllt sie mit Schlagobers
nämlich $\frac{1}{2}$ Liter Obers schlägt
man sehr fest gibt Zu-
cker nach Geschmack 3-4

Esslöffel starken schwarzen
Kaffee, dann füllt man
die Torte, das Übrige auf
die Torte.

Chocolade Schnittchen.

~~2~~ 12 dkg Butter
9 dkg Zucker 4 Dollen.
3 Taffeln Chocolade wird
 $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben
12 dkg geriebene Mandeln
Schnee u. 6 dkg Mehl leicht
verrührt. Das Blech muss
mit Mehl bestrichen werden
die Masse drauf geben u.
backen lassen. Dann wird
es in 2 Hälften geschnitten
mit Marmelade bestrichen
gerollt geschnitten u. mit

5

Zucker bestreut.

Englische Biscuits.

3 Grain Herschhornsalz
mit einem Holzklopper zer-
drückt 7 Loth Paville Zucker
reibt man mit 2 ganzen Eiern
sehr gut ab, rührt Löffelweise
7 Loth Mehl darzu, und lässt es
24 Stunden an einem kühlen
Ort anspringen, tags darauf nimmt
man noch $7\frac{1}{2}$ Loth Mehl; die
Hälfte rührt man in den Teig,
das Ubrige kommt auf das
Nudelbrett, dann wird alles
zusammen gut durch geknetet,
Messerrückendick ausgewalkt u.
in verschiedene Formen ausge-
stochen, u. in gut geheizter Röh.

re besonders Oberhitze gebacken.
Lebkuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker wird mit 8 ganzen
Eiern 34 Stunden gerührt,
dann gibt man 1 L verschie-
denes Gewürz dazu von einer
Litrone die Schale $\frac{1}{4}$ oder
 $\frac{1}{2}$ lb Zitronat hinein rührt
noch ein wenig; dann kommen
 $\frac{3}{4}$ lb abgezogene Mandeln
mit dem Wiegmesser geschrit-
ten und überrestet dazu
zuletzt $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ trockenes feines
Mehl. Diese Masse auf Platten
streichen und mit Mandeln bele-
gen und warm schneiden.

Mandelkipferlu.

14 dkg Zucker 14 dkg unge-
schälte geriebene Mandeln
um 10 Kr gestossener Vanillie
1 grosses Hob. Kipferlu forme-
rend.

Linzerstundel

24 kg Mehl 20 dkg Butter
2 Eiter Bischen Citrone, Mus-
kat Milch was, die Masse
braucht 5 dkg Zucker, das
Mehl wird getheilt, und aus
einer Hälfte mit Butter
ein Teig gemacht, und aus
der anderen Hälfte auch ein
Teig gemacht wenn fertig
wird er 4 x durchgewalkt

und geformt.

Chocoladekoch

14 ~~kg~~ dkg Zucker 6 Dotter
Schnee $3\frac{1}{2}$ Tafel Chocolade
bischen Semmelbrösel 10 dkg
Mandeln brauen Zucker &
Vanillie dicken Chaudron
Guss darüber

Mandel Prudel

Gewöhnlichen Prudelteig
5 Dollen, 6 L Mandeln 6 L
Zucker, Lemonschale Schnee

Magrouen.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{3}{4}$ lb abgekochte
Mandeln länglich schneiden

rühren, 2 Eiweiss Schnee
und den Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde
dann die Mandeln Citronen
Saft u. Schale bisschen Vanille
und eine mässigen Röhre
backen.

Haselnusstorte

14 dkg Zucker 14 dkg Mandeln
4 ganze Eier 3. Vanille $\frac{1}{2}$ lbd
rühren $\frac{1}{2}$ Stunde backen
mit eingessottenen gefüllt
mit Haselnüssen belegt.

Spartorte

6 Eiweiss Schnee wird lang
verrührt 12 dkg Zucker 2 Tafel
Chokolade 12 dkg Mandeln mit
Schale gekocht nach Belieben

Beissen:

Scheiterhaufen

6 L Butter, 6 L Zucker
14 L Mehl Citronen-Schale
gut gearbeitet in einer Form ge-
backen, verköhlt, 3 Eier
Schnee, 4 Loz Vanille Zucker
ein Berg gemacht mit abgero-
rennen Mandeln gesteckt.

Pomeranzen-Reis

$\frac{1}{2}$ D Reis Blanchieren heisst
einigemal mit heissem Wasser
abkochen Pomeranzen 2 L.
monn Saft darüber drücken
4 L Zucker 4 L Butter dar-
mit weich dünsten, dann in

eine, ausgeschmiente Schüssel
 eine Reis Schichte, eine
 Eingetrocknetes mit Zucker
 bestreuen, alles hoch auf-
 schichten, dann 6 Eier
 Schnee 12 L Zucker ge-
 darüber gemengt bischen
 backen.

Brot Suding

$\frac{1}{4}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ lb Zucker
 $\frac{1}{4}$ lb ungeschälte Mandeln
 flammig abreiben, 8 L oder
 6 L Brotkrumen Limonischale
 8 Eier Schnee verrühren in
 Dunst kochen als Guss Wein
 mit Zucker bischen Limoni-
 saft gut gesponnen das Brot

mit Wein mass gemacht.

Heirischer Schwan

3

3 Kartoffel Mehl 9 Eier.
dotter rühren 1 Eiweiß Oben
in die heisse Butter einschüt-
ten, auf kleine Stücke
machen.

Theebrod

10 Eiertotter mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker
10 Eier Schnee eine halbe Stunde
gut rühren bisschen dazu $\frac{1}{4}$ lb
Mehl wird nach einer $\frac{1}{4}$ Stun-
de u. in einem Blech gebacken.

Rahm Nocken

1 9

1 l Rahm 3 ganze Eier ab.

gebacken, dann so viel
Mehl, dass der Teig nicht
zu fest wird. Salz. Dann
legt man sie mit einem
Löffel in halb siedende
Milch lässt sie aufkochen
überbrüht sie mit heisser
Butter dann in die
Röhre bis die Milch ver-
dunstet ist.

Apfel Schallet

Kaisersemmeln werden
in Scheiben geschnitten
Apfel in Spalten mit
Wein Zucker Zimmt Ro-
sinen bestrichen dann
lässt man es in einer
mit Butter u. Semmeln

1 kg 359 kg Strümen. Also
(2 1/2) Mehl 3 Ecker 14 lb
Butter 5 lb Thee 2 1/2 lb Milch
28 lb Zucker 10 lb Rosinen
11 lb Mandeln gestrichelt Citronen
schalen 1 Esslöffel Röm. Salz
gut aufkochen lassen.

Chokolade Windbäckerei
21 lb Zucker mit 7 lb Mehl
Eiweiß in ein Nudelklein
Mänsen zu Teig aufkochen in Masse
aufliegen mit Zucker befeuchtet Bruch ganz
ausgemalt 12 Farne aufkochen
mit Butter befeuchten Blech sehr gut backen

Theestangen
28 lb Mehl 10 lb Butter 1 Ecker

6 Löffel Mehl und Salz 1 Löffel
 Löffel Zucker Hackpulver zu
 Teig gut kneten klein knöpfchen
 flach gedrückt auf ein mit Küchlein
 bestreutes Blech geben und
 mit knöpfchen Himmel Salz bestreut
 goldgelb gebacken

Grüner Kuchen

2 1/2 Pfund Zucker 6 Ecker flammig
 abkochen 1 Schone Saft 1 Pfund 5 Pfund
 abgezogen abkochen 10 Pfund
 Grün der Saft heißt grün
 in Tartenform den mäßigsten
 gebacken mit Chaudesin serviert



Griesstrüdel

Gummirolf - Thonellbier mit perlgeneten
Fülle $\frac{1}{2}$ Seidl Grimb $\frac{1}{2}$ Seidl Alkoh gut abg.
rösst 2 Seidl pfeifen gulasch - 7 Stk Kücher 2
Latter 2 Kler Tofen. - Tals wasser
gukauf

Ternveller Knüdel

1 Seidl Mehl 1 Seidl Mehl 2, Geom 1 $\frac{1}{2}$ 2 Latter
14 Stk Kücher Tals arbnicht d Teig am
Thonell gut ab löffel ansetzen, püth
alkafen Risp Ternveller Lücken - hint
nallt so mit d Hündelholz pütht so
nallt hüt - Ternveller 1 Stk in Tals
wasser gukauf.

Knapfen

60 Stk Mehl 2 Stk Geom 15 Stk Kücher

10 lb Zucker 8 lb Butter 1 Löffel Rum
1 Seidel Milch

Baboo

14 lb Papeln 14 lb Zucker 16 Löffel
Macmelable 1 Tafl Kakao 2 Löffel
min 1 Feig gemacht messerweich
eingewickelt mit Citronen-Is leupf
12 dreiecke gefüllt gutbacken

Heinigküchen

4 lb Butter fleinig abmehl 3 Löffel
gut minf 33 lb Heinig 21 lb Zucker
ohne Pomeransen in Nelken 6 lb Citronen
5 lb Nüß 1 messerspitze Patsche 3
Meier Schnee 28 lb Mehl alles gut
minf mit Butter eingest
Forn gebacken

Sattel Tarte für Schink

5/6 Pfund mit 2 1/2 Kl Zucker
gut gemischt mit Vanille 2 1/2 Kl
Mandel gebackt 2 1/2 Kl ~~Schokolade~~
Satteln 1/2 Std backen

Sacher Torte

1 1/2 Kl Butter 6 Kl Zucker 1 1/2 Kl Zucker
1 1/2 Kl Mandeln 1 1/2 Kl Schokolade 1/2
Citrone Saft 6/8 Pechsee
Schnee Püschel

3 1/2 Pfund 1/4 Kl Zucker 1/2 Std gut
in düsterer Luft 1 1/2 Kl Mandeln
Satteln gemischt mäßig backen

12

Chokolade Bonbon

4 Eier 14 vk Zucker mit Weinli
am Feuer pflagen bis es dick ist
nach 4 Tefel Guderhem Chokolade
7 vk kl geschm. Hülsen dazu
pflagen, bis es kalt ist, 7 vk in
1/4 Stücken zerhacken Bonbon
formen in Stachel micken

Schlag Al Schaum

14 vk Chokolade 14 l Zucker mit
Pflanz- oder gewiss befeucht doch
nicht gut schief in nach 4 Tefel
dazu, bis es kalt ist, mit mit
Schl überaus viel Kalt in Glase
gefüllt.

Taschen Torte

18 Stk Wüller 18 Stk Zucker 18 Stk
Chokolad Gellat 10 1/2 Pies
Mehl 6 Stk Schme

Fischinger Torte

7 Stk Wüller 7 Stk Zucker 7 Stk
Hasel nuss gewästet, 7 Stk Chokolad
abgemahlen 4 Stk Gellat bedeckt
glasiert 7 Stk Chokolad lins mit Spind
1 Trapp Mandel

Chokolad Torte

14 Stk Wüller abhand 8 Stk
Chokol 14 Stk Zucker 10 Stk Kaffee
10 Stk Mandel 4 Stk Gellat 4 Stk Schme
14 Stk Mehl

Alkaria Torte

13

$\frac{1}{2}$ 15' Hg Zucker 6 dalt gut abkochen
 4' Hg Bruch 11' Hg Mandeln
 8' Hg 2 Blatt Backen, fülle
 $\frac{1}{4}$ Soft Alers 4 Toff Gelatin $\frac{1}{8}$ Maltage
 6' Hg parrot Karstanie Vanille
 Zucker, Maltage 20' Hg Vanille
 Zucker $\frac{1}{2}$ Klar gut abgekocht
 mit Maltage aufgekocht

Mantel Torte

5' Hg Schme 2' Hg Zucker 20
 Hg Maltage Mantel für
 geliebten Thron 5' Hg Zucker
 10' Hg Chokolade 10' Hg Zucker 3 dalt

Milchbrad

14 dg Butter aufgerührt spritzt
mit $\frac{1}{2}$ L Milch 4 dg feinem Salz
4 L Zucker Schmelzen 4 dellen $\frac{1}{2}$
Mehl 16 dg Haseln der Teig
gut erwärmen aufgeschlagen

Kaffeezille

2 Kiblar mit 7 dg Zucker in
süßer Kaffe zu jeder Schein
pflegen 1 Tag beim Kaffee
mit

Ulmekuchen

14 dg Zucker mit 6 dellen gut
abgewaschen Pulver 8 dellen 7 dg
Kollapfelmehl 5 L Zucker

Triscant

6 dalk 27 dkg Zucker 18 dkg
Knetapfelmehl 6 Mk Pfeffer
gut zubereiten

Schwein Koch

14 Mk Hammelack 10 Mk Zucker
min 2 Klar gut abgekocht
nachher 2 Klar abgekocht
1/2 min der Pfeffer 8188
dazu Weinfort auf 1 Pils
guforn 1/2 Std nachherig becken

Pommes kochen

24 Mk Butter 24 Mk Reis mehl
min 1/2 Std abgekocht dazu koch
69 hier 24 Mk Zucker 1 Pils
der ganze min 1 Std gut abk.

1/2 lb Butter 1 lb Zucker
 1 lb Mehl 1/2 lb Nuss 1 lb
 Rahm 1 lb 1/2 lb Pfeffer Salz
 ausgebackt

2
 9
 1
 1

Chokolade Kuch

1/2 lb Butter 6 Eier 1/2 lb Zucker 3/4
 Semmel - nicht gewaschen 1/2 lb Chokol
 6 lb Pfeffer 1 lb Zucker

5
 14
 1

Kastanien Torte

1/2 lb Zucker 4 Eier 1/2 lb Kirs
 tannien ohne Haut 1/2 lb Chokol
 4 lb Pfeffer gebackt mit Pfeffer
 abgedeckt

15
 1
 1

gebackter Teig 1/5 lb Pfeffer 1/2 lb
 Zucker 3/2 lb Pfeffer 2 lb Zucker 1/2 lb
 3 lb Pfeffer 1/4 lb Pfeffer 1/2 lb
 Pfeffer

6

Mandel Kuchen

21 Stk 2 1/2 Mehl 5 gk Jaller
 9 Stk Mandeln 8 Stk Zucker
 Teig in ~~Block~~ ^{mit} ^{1/4}
 McEnille belegt

Dattel Torte

5 lb Schmelz 14 Stk Mandeln
 14 Stk Datteln 14 Zucker 1/2 lb
 Manisfupf

Hühner Kippel

15 Stk Hühner 1/4 1/2 Mehl 2
 Jaller 3 p 1 lb Milch 2 Teig
 m = Hühner leg befamnt

Dorilade, 15 Stk Zucker

6 Jaller 9 Stk Mehl 6 lb Pfeffer

Bischofs Hornet
18 Mk Van Linder 30. Nov 2
Jaher gut abhauet Gath Allen
Gut Ben 18 Mk abhauet Gath Allen
Hof. Bismarck fign mal
Guth Allen

Amellet,
12 Mk Linder 12 Jaher 12 Lofe
abhauet Gath Allen

O mell Puplee
6 Jaher 10 Mk Linder 4 Raff
Lofe Bismarck abhauet Gath Allen

Kingelhuff
2 Soll abhauet Bismarck 10. Nov 2
4. Bismarck 4. Jan 4. Linder abhauet
Gath Allen gut fign mal Bismarck

Flammberg-Schmelze
 21 Stk Mehl 14 Stk Butter 7 Stk
 Zucker 7 Stk Mehl 1 Stk Mehl -

Trig a Tschell aufgemacht
 in Blech gebacken mit
 Schmelz auf dem
 21 Stk Mehl 14 Stk Mehl
 Mehl 1 Stk Schokolade
 mit 1 Stk Mehl abgemischt
 in einem Mehl auf
 dem 3 Stk Zucker
 kleine Mehl darüber
 gegeben in einem Backen

Schokolade Brei

14 Stk Schokolade 14 Stk Zucker
 mit 1 Stk Mehl gut geknetet
 in einem Mehl auf dem 4 Stk Mehl
 aufgemischt mit 1 Stk Mehl
 nach dem Backen

Leber Pastete wenn

Schwein Gansleber passir

1 K mit 2 Mdd grom Gehmel

Sals Pfeffer 10 Mdd Gansfelle

breit mit 4 Eier ab 3/4 2 Mdd

schimpf koch Peronvord

mit Champuz Tausen

Gemise 9 Rohes Spiel

auf Tausen Th

Tausen Thalgendense

6 datter Wolk Wulzen Taus Pfeffer

1 Liter Saft 12 Zucker 1 Gelatine

Gapfen schimpf koch mit stück

mit gefackel Trüffel 2/3

Die ersten Büchlein
60 Mk Mehl W. J. Kübler & Wöller
4^{er} Germ gut d. Feigenschnitt
Mehl anmerkt sehr saftig
Vanille Cereale

Thomson's Rindfleisch
6 Latt 18 Mk Lk $\frac{1}{2}$ Latt Saft
1 Lattale gut gefüllt 4 Mk Mehl
7 Lk Kartoffelnfein Schne
mit feinst gefüllt.
Loren 4 Latt $\frac{1}{2}$ Latt 2 Latt
Gelat $\frac{1}{2}$ Schlag Mehl misch

Taffel Koch
 $\frac{1}{8}$ Mehl abg. Latt 14 Lk
 $\frac{1}{4}$ Latt Taffel 14 Mk abg. Mehl
Latt Latt $\frac{3}{4}$ Latt Latt

Heandlberg

4 g. 100 2. 100
 abrad 14. 100 100
 28 100 100
 100 100 100
 100 100 100
 100 100 100
 100 100 100

Hinterleg ☐ 100
 100 100 100
 100 100 100
 100 100 100
 100 100 100
 100 100 100
 100 100 100

Rahm Koch

1 Gall. Rahm 6 Nall

3 Löffel Mehl Zucker

1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in.

1 n. l. in. 1/2 n. l. in.

Rosel Torte

1/4 n. l. in. 1/4 n. l. in. 1/4 n. l. in.

1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in.

1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in.

1/2 n. l. in. 1/2 n. l. in.

Trieute

Mer Fett mit Löffel auf
 ein Reib mit Löffel
 Schwenne den Löffel
 Mager & Butter Pannelse
 Kalt

~~Amulet~~ Schutz

Chakalade Cnem Tarte

7 Mk Zucker gut abgerieben 14 Mk

Zucker Gelatter. munden gut abgerieben

den. 14 Mk mungirte Chakalade

6 Mk Safran 8 Mk Mehl lüfte

mungirte. Auf Kackalben pfund

man die Tack in 3 Blätter in füllt

in mit Cneme 15 Mk mungirte Chakalad

7 Mk Zucker $\frac{1}{10}$ Löffel laß man an

Hand Lickel glatt mach, nist 3

Blätter dazu in nist heiß ab Kalt $\frac{1}{4}$ &

Schlag ab das hier füllt in kassirte

den mit die Tack.

Bisquit Band
4 Eier 1 Pfund Zucker 3 Eier 1 Pfund
Mehl 1 Citrone Saft, Schnee
gut abgerieben kochen

Lehen Pastete Maffla
1 Ell Lehen mit gut passiert
1/2 Messerspitze Salz Paprika 1 Löff
Speck gut in Masse abgerieben
1 Tügel mit Speck ausgelegt in
Masse ausgefüllt 2 Hld in
Ofen kochen.

Lebkuchen Myle Rake
1 1/2 Ell Mehl 1 1/2 Ell Zucker 1/2 Ell
Heinig 1 g Ei 1 g Messerspitze
Wahran und Zedern 1/2 Löff feine
Wasser Zucker und dick ist aufgesetzt
auf Lebkuchen glasiert.

Kardäpfel Torte

$\frac{1}{2}$ Kilo nah gewaschen Ginkarst parrioch
Kardäpfeln marich mit 4 Eialben
2 $\frac{1}{2}$ Ltr Zucker $\frac{1}{2}$ Citrone Saft & Schale
gut abgubrühen 4 $\frac{1}{6}$ Schmelz
in einem Röhre & dem kühle.

Milch $\frac{3}{4}$ Kl Milch schahen
1 Ei & 1/2 Schmelz gut abreiben / Geneuse
Gemel Genieur Alles gut verühren
1/2 Maß Ginkarst Macaronie verühren
1 Stk & 1/2 Ltrst Röhren, Genuse
oder Taise serviert

Zwieback Plise

1 Kln Mehl 15 Lk Zucker 15 Lk
 Zucker 2 Lk Gorn manß man
 gühnen Küchenleig. läßt den Teig
 auf in 2 Theilen auf ein gep. Blech
 backen in manßten Tag 1/2 Mehl
 man Teufeln in läßt für ein Rohr
 goldgelb backen.

Cassia

75 Lk Mehl 2 g Eier 1/2 Zucker
 1/2 Zucker 15 Backpulver als damit
 oder Ingwer gut gerieben.

Bienenköpfen. Mittel gut
 1/4 Kln gahen flüssige Maclappe
 1/2 Lk Zucker 1/2 Lk Zucker 1/2 Lk Zucker
 2 Lk Gorn 1/2 Lk Mehl Melch Teig
 Kupfeln formen Mehl (ungesiebt) füllen

20
Einfacher Butterteig. Hand
10 lb Butter 20 lb Mehl. 1 lb Salz
1 lb Zucker 1 Messerspitze Backpulver
1 Löffel Essig Teig nach belieben formen

Wahnen Torte
25 lb gekaufte Wahnen 18 lb Zucker 3 Löffel
Kakao 1/2 lb Rüm 3 lb Butter 3 Eichen
1/2 Pack Backpulver Pileis mold füllen

21

22

23

24

25

26

27

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

81

62

63

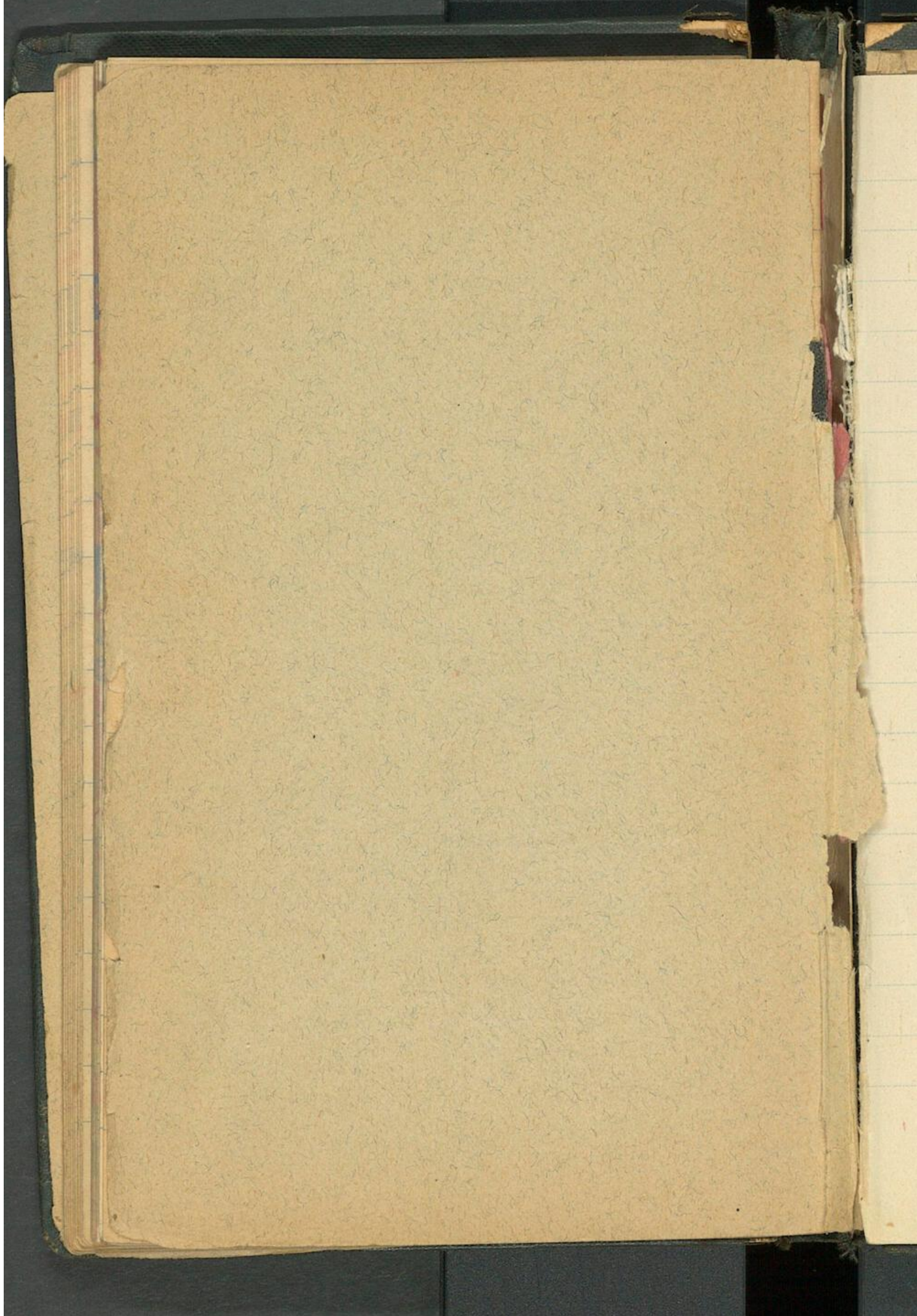
64

65

66

67

68



69



