

FÜR  
KÜCHE  
UND  
HAUS

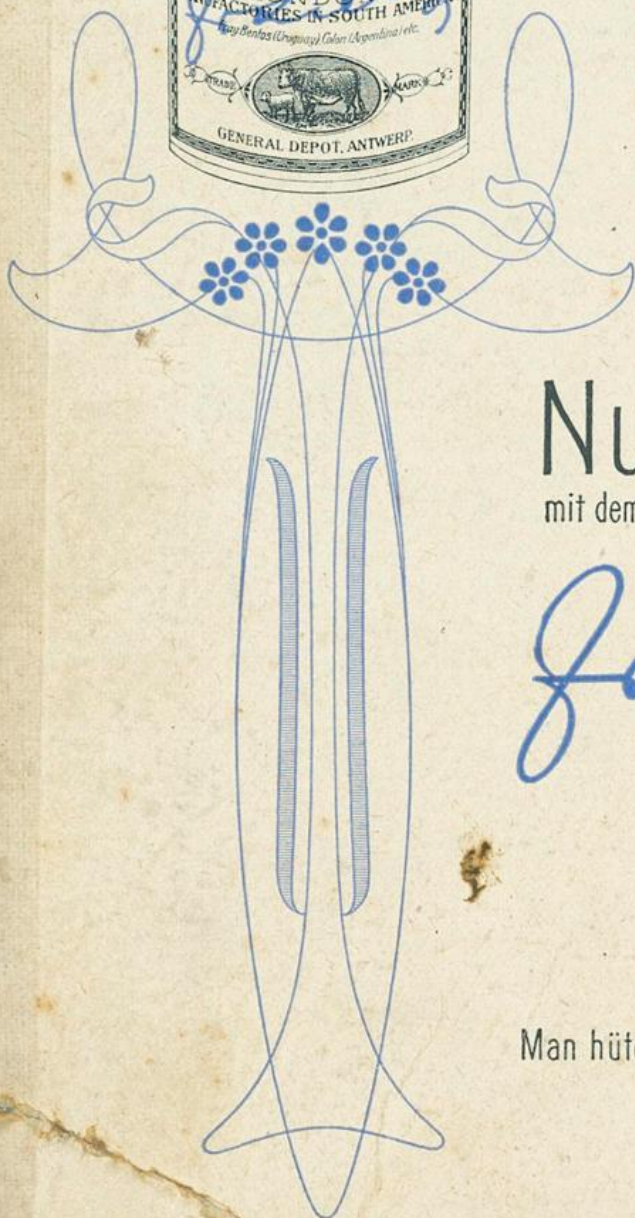


8

# LIEBIG'S



## Fleisch- Extrakt



Nur echt  
mit dem blauen Namenszug

*J. Liebig*

quer durch die Etikette.

Man hüte sich vor Fälschungen und  
Nachahmungen.

6856

1

**KOCH-BUCH**  
 zum  
**Selbsteintragen**  
 von  
**KOCH-REZEPTEN**



gewidmet  
 von der  
**LIEBIG**  
 GESELLSCHAFT.

- Verschiedenes
- Backwerk
- Süße Speisen
- Krankenkost
- Salate
- Gemüse
- Saucen
- Wild u. Geflügel
- Fleischspeisen
- Fische
- Suppen

1



Die meisten Kochkundigen, die es mit der Ausübung ihrer Kochkunst ernst nehmen, legen mit Recht Wert darauf, sich eine Sammlung bewährter, namentlich **selbsterprobter Kochrezepte** zu schaffen. Eine solche kann dereinst von größtem Nutzen sein, sei es im eigenen oder fremden Haushalt.

Lose Blätter, wie sie ins Kochbuch gelegt zu werden pflegen, gehen leicht verloren. Dies Büchlein ermöglicht die dauernde, bequeme und sichere Aufbewahrung in übersichtlicher Anordnung.

Dadurch, daß die unterzeichnete Gesellschaft diese Bücher den Zöglingen der Kochschule zur Verfügung stellt, möchte sie ihre Anerkennung zum Ausdruck bringen für das, was durch die am häuslichen Herde schaltende Frauenwelt für die Verbreitung des echten Liebig's Fleisch-Extrakts getan worden ist. Von Jahr zu Jahr ist der Begehrt hier nach gestiegen, in allen Küchen der zivilisierten Welt ist es zu finden – das dankt es neben seinen vorzüglichen Eigenschaften wesentlich auch der besten aller Empfehlungen, derjenigen durch die Hausfrauen selbst. Diesen ist es zum unentbehrlichen Helfer in der Küche geworden, und die Verkündigung dieser Tatsache hat ihm in immer weiteren Kreisen Anhang verschafft.

Neben Liebig's Fleisch-Extrakt steht der Hausfrau ein anderes bewährtes Hilfsmittel zur Verfügung in der OXO Bouillon, welche in erster Linie zur Herstellung von feiner

- Suppen
- Fische
- Fleischspeisen
- Wild u. Geflügel
- Saucen
- Gemüse
- Salate
- Krankenkost
- Süße Speisen
- Backwerk
- Verschiedenes

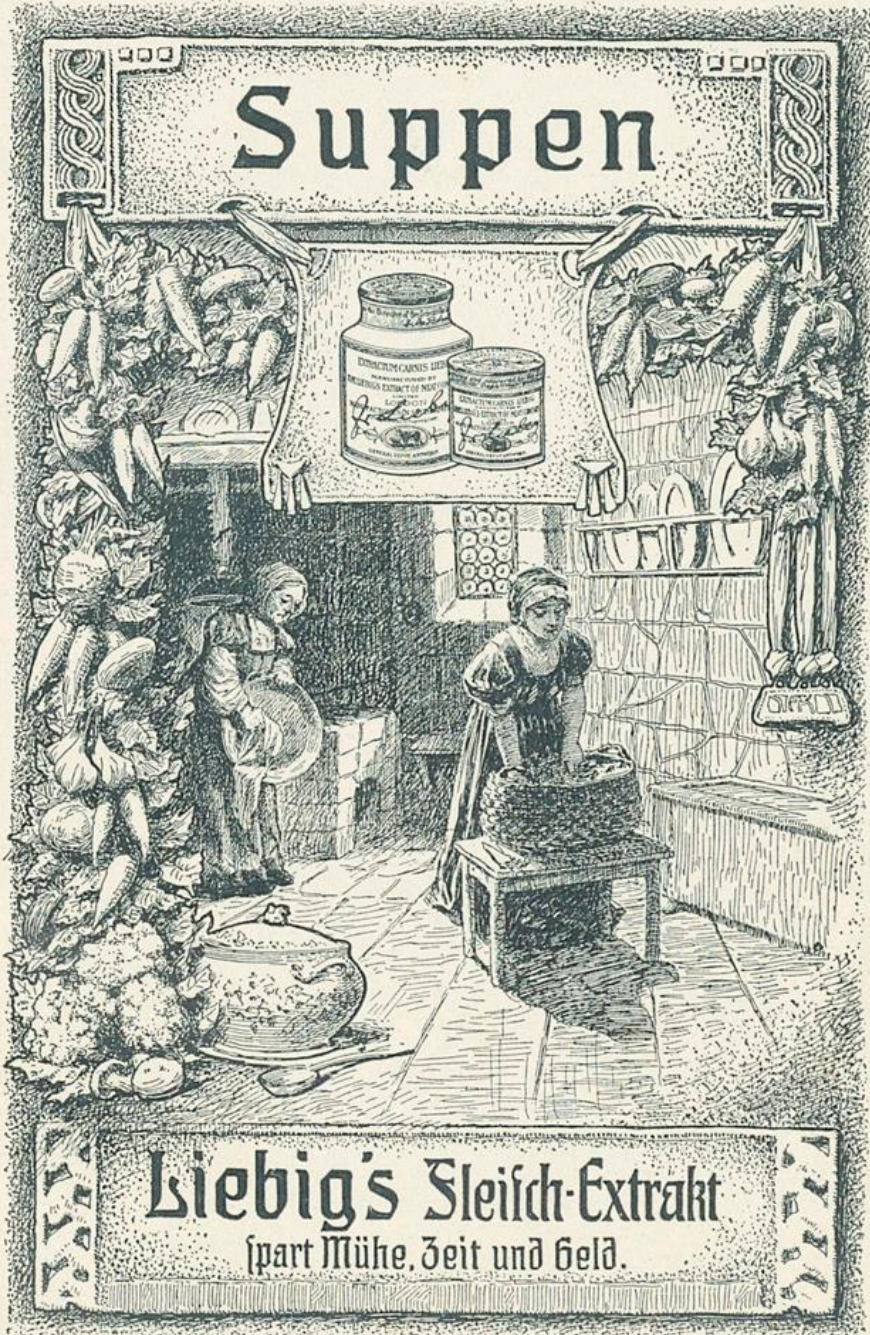
Tassenbouillon bestimmt ist. 1½ bis 2 Theelöffel davon auf eine Tasse heißen Wassers genügen zur Herstellung einer kräftigen, sofort trinkfertigen Fleischbrühe. Zu diesem Zweck ist die OXO Bouillon bereits mit den nötigen Suppenkräutern gewürzt und braucht nur nach Belieben nachgesalzen zu werden. Liebhaber einer guten Tasse Bouillon schätzen das Präparat auch besonders, weil es fettfrei und deshalb zur Herstellung kalter Bouillon für den Sommer geeignet ist. — Die OXO Bouillon ist überall da am Platze, wo es sich um die schnelle Herstellung einer Bouillon handelt, die einer aus frischem Fleisch bereiteten an Aroma und Geschmack nicht nachsteht.

Der OXO Bouillon-Würfel der Compie Liebig dient ebenfalls zur Herstellung von Trinkbouillon, ist jedoch, wie sich dies schon in seinem Preise ausspricht, mehr für den großen Konsum bestimmt und erfreut sich als billiges Mittel zur Herstellung eines erfrischenden Getränkes gleichfalls großer Beliebtheit.

Möge dieses Büchlein recht vielen künftigen Hausfrauen gute Dienste leisten zu dauerndem Festhalten dessen, was durch Fleiß, Geschick und praktischen Blick als geistiges Eigentum erworben, dereinst noch ganzen Familien auf lange Zeit zugute kommen kann!

**LIEBIG Gesellschaft.**

# Suppen



Fische Suppen

Wild u. Geflügel Fleischspeisen

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

## Tomatenfüggje mit Waschlößen.

Man kauft bei Tomatenfüggje fünf 6 Pfund.  
3/4 - 1 Pfd. Tomaten. Die Tomaten werden  
gewaschen, die Stiele abgeschnitten und  
in Stücke geschnitten, dann gibt man dieselben  
in geschlossenen Falt mit etwas feinem  
geschnittene Zwiebel und Waschlößen  
süßlich für ein Stück geschnittene  
Lini entstanden ist, dann füllt man  
Wasser darauf, gibt Salz dazu und läßt  
die Függje noch 3/4 - 1 Th. kochen und  
pflügt sie dann durch ein Sieb. Man  
bringt sie dann wieder zum Kochen  
und gibt die Klöße in die stark kochende  
Függje und läßt dieselben, wenn sie an  
die Oberfläche sind noch 1-2 Minuten  
kochen. Waschlößen können nicht länger sein.

## Kartoffelfüggje.

Man kauft in geschlossenen Falt etwas  
fein geschnittene Zwiebeln und Waschlößen  
füllt dann Wasser oder Lauge  
auf gibt Pfefferkörner dazu und man  
dieselbe kocht die Kohlen oder geschnittenen  
Kartoffeln, läßt dieselbe mit Salz kochen

sind pflegt die Trüger noch dem Anweisung  
des vorigen Verb.

### Vielen Speisepüngen mit Korianders.

1/2 l. Wasser, 60 g. Quark 1 Hand. Salz 2 Eßl. Korianders  
wird fast und nach Geschmack gebräut.

Man gibt das erweichete Speisepüngen in  
das kochende Wasser, gibt dem Salz und  
die erweicheten Korianders hinzu und  
läßt die Trüger 1-2 Mi. kochen. Ab dem  
spümt man sie mit Salz und gebräut.

### Vierhundert Speisepüngen.

In Fall der Lichte gibt man in Speisepüngen  
ein erweichetes Quark, Margarine und  
etwas Speisepüngen fein erweicheten  
und spümt dieses alles zusammen  
Löffel und füllt dem Wasser oder Löffel  
auf. Laßt die Trüger 3/4 - 1 Mi. kochen und  
pflegt sie dem Löffel ein Verb. Man bringt  
dieses dem in dem kochenden Wasser und gibt  
dem in die kochende Trüger unter dem Kochen  
oder auf erweicheten Quark und Margarine  
beides sich ab Man wird. Das spümt  
ab mit etwas Weißbrotkrumen.

### Speisepüngen oder Frühlingspüngen.

Zwei Speisepüngen verwendet man in  
auf dem Speisepüngen Quark, Löffel Margarine

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Kochsalz, Rosmarin und Salzwasser. Die Op-  
eriererin nimmt in einem Weisensapfen  
Kochsalz und Rosmarin kann man mit  
einem Löffelchen mischen. Man  
gibt die Operiererin im zu lassenden Fall mit  
fein gesiebtem Weisensapfen und schneidet  
sie dann durch, schneidet Wasser darüber, läßt  
dieses abfließen und füllt dann einige  
Löffel Wasser ein. Dagegen Salzwasser und  
Löffel gibt man erst zu wenn die Operiererin  
ganzlich mit Weisensapfen bedeckt ist, gibt dann  
Ferkel und Pfeffer dazu und läßt abzusammeln  
operieren.

### Äpfelzucker.

Die Äpfel werden in Stücke geschnitten  
gesiebt man kann sie ein wenig in Wasser  
operieren und dann durch ein Sieb  
streuen. Dann setzt man die Weisensapfen  
Masse mit dem nötigen Menge Wasser ein  
und thut sie zu. Gibt Ferkel und Zucker  
auf gesiebt dazu. Zulezt gibt man  
etwas Honigwasser hinzu. Man kann  
ein wenig Rosmarin oder Pfeffer dazu geben.

### Operierzucker.

Die Operiererin werden operieren und  
mit kaltem Wasser mischen. Man bringt  
sie dann zum Kochen, gibt fein gesiebtem  
Weisensapfen eine Zehntel und Ferkel hinzu.  
Man läßt abfließen langsam operieren.

gibt man in Wasser aufgekochten Kartoffeln  
und Salz hinzu. Und spritzt dann die Kürze  
mit Mayge ab.

### Wurzelpüree.

Die feingepulverten Wurzeln werden in  
Löffel oder Wasser zerhackt mit Kürze,  
oder in Wasser zerhackt, dann durch ein  
Sieb gepresst, dann muss man eine  
Löffel Maß Wasser, füllt die Löffel mit  
Kürze hinzu, gibt Salz, Pfeffer und Zerstos-  
sel hinzu. Man lässt dieses noch ein  
Weilchen, und die Kürze unter dem  
Messer zerhackt, Trage oder zerhackt  
Weißbrot.

Die Gorniepüree mit Zwiebeln oder  
Pfeffer, Apfel oder Pfefferbrot.

Die Gorniepe werden zerhackt und mit  
kaltem Wasser zerhackt und nach Zerstos-  
seln oder Zerstos seln zerhackt und nach  
Löffel oder Salz, dann zerhackt zerhackt  
lassen. Die Zwiebeln werden zerhackt  
und mit kaltem Wasser zerhackt und  
mit Salz mit der Gorniepe zu zerhackt  
zerhackt. Wenn alles von Salz zerhackt  
und zerhackt zerhackt. Pfefferbrot und  
Apfel gibt man nach hinzu wenn die Gorniepe  
zerhackt sind.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

### Brühenmilchsuppe.

Man kocht Wasser oder Milch mit Muskat  
oder Zimmt auf, und läßt dieselbe gut ab-  
kühlen und kochen. Man gibt dann in  
die kochende Flüssigkeit wenigstens 1 Maß  
den Tag oder 2 oder 3 und wenn dieselbe  
gut ist, gibt man die Brühenmilch hinzu  
und läßt sie in demselben Stufen unter  
Kochen und gibt dann Salz und Zucker  
nach Geschmack hinzu. Man kann auch  
die Suppe mit dem Ei abkochen.

### Leichter Quarksuppe

Man gibt in geschmecktem Fett oder Butter  
Quark, und zwar für einen Ellen Quark  
1/2 Pfund. Man kocht dieselbe hellgelb  
in Wasser oder Milch auf, und läßt  
die Suppe mit einem kleinen Löffel  
und etwas Zitronensaft oder 2-3  
Minuten kochen, gibt Salz und etwas  
und kocht die Suppe mit Ei oder  
ohne kochen.

### Zusatzsuppe mit Gemüse.

Man kocht Zupflocken oder Quark mit  
kleinem Wasser auf, kocht sie gut ab  
gibt dann feingehacktes Gemüse  
Wurzeln und Zwiebeln und wenn nötig,  
ein wenig Fleisch. Man läßt die Suppe mit

Loische ganz trocken, gibt gillkalt Fett, Salz und Pfeffer dazu. Man kann die Küchle auch Pfeffer und ein wenig Pfefferkörner.

### Flammische Küchle.

Zum flammische Küchle verwendet man entweder Knechtelbrot, Rind- oder Gänsefleisch. Man kocht zuerst eine gute Maß Speise, füllt diese mit dem bekannten Loische ein, gibt etwas Zitronensaft dazu und läßt die Küchle mit Salz kochen oder man gibt Einkläßchen dazu. Küchle man dem Anrichten gibt man ein wenig Butter zu und spritzt sie mit Zucker und Salz ab.

### Halbische Königinbrotchen

Halbische Königinbrotchen kocht man aus Halbbrötchen oder Knechtelbrot. Man kocht zuerst eine gute Maß Speise, füllt diese mit dem Loische ein und läßt die Küchle mit einem Zitronensaft oder etwas Salz kochen. Küchle Mandeln werden abgezogen gewaschen oder sie gesüßt und mit etwas Zitronensaft, wenn man ein wenig Ei dazu tut, künstlich weißt. Man gibt ein wenig Pfeffer zu den Küchle, spritzt sie mit Salz ab und gibt Einkläßchen oder Pfefferkörner zu.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Spezialurtheil Kuchensüßigkeit

30 g. Butter, 30 g. Zucker, 30 g. Mehl,  $\frac{1}{2}$  l. Wasser, etwas  
Zugewinnung. Man rührt ein Mehlwasser  
mit ein wenig Wasser glatt, schneidet  
das Zugewinnung oder Speckblatt hinein  
gibt ein wenig geschlagenen Zucker hinzu  
man kann ihn auch über überbrühen,  
und löst die Kruste 1 Stunde kochen  
Aldemselbst man sie mit Salz ab.

Wasser oder Kuchensüßigkeit.

Man <sup>Koch</sup> nimmt ein Wasser auf, gibt  
Zucker und Mehl zu. Man ab Koch  
gibt man Zucker hinein und gesch  
ein wenig Wasser. Man  
ein wenig Wasser ist gibt man Wasser oder Salz  
hinzu. Zucker und Zucker nach Geschmack  
Mit dem Wasser darf die Kruste nicht mehr  
kochen. Man kann auch noch etwas Honig  
hinzufragen.

Zuckerkruste.

Die Zuckerkruste setzt man mit kaltem  
Wasser etwas gering. Zitronen und Zucker  
zum Kochen auf und Koch Zuckerkruste  
 $\frac{1}{2}$  l. und Zuckerkruste  $\frac{1}{2}$  - 2 Stunden  
schneidet dann die Kruste über ein Teil, man  
kann dann noch Milch oder Salz zugeben  
Zuckerkruste und Zucker nach Geschmack.

## Golünderbrühe

100 Golünderbrühe, 1 l Wasser 50 g Roskoffeln,  
Maß, 2 Epl. Zücker, 1 Äpfel, Spiritus.

Die gerösteten Golünderbrühe werden  
mit dem Wasser eingeweicht, weniggekocht  
und durchgeseiht, dann läßt man sie  
nachmal künstig kochen und gibt Zücker  
und Roskoffeln hinzu. Dann spezial  
man die Äpfel fein und zerkleibt gibt  
man die Spiritus hinzu. Letztere vierer  
wird mit Löffeln.

## Loosebrühe

1/2 l Wasser, 120 g Pfaffenblau, 1 Epl. Roskoffeln  
1 Epl. Rosin oder Äpfel, 30 g Weißbrot  
1 Maß Zimmt und Melken Zitronensaft  
und Zücker, Zücker und Salz, Muskat in Öl.  
Das Loos wird mit Wasser, Zimmt, Melken  
und Zitronensaft eingeweicht und in  
Wasser gekocht. Dann schneidet man die  
Kügelchen und gibt die Roskoffeln und  
Äpfel, welche man in Wasser  
kocht, fein und spezial sie dann  
mit Zücker, Salz und Weißwein oder  
Rosin gibt man das Öl fein, was man  
an Gerüche nicht fort kann man nicht  
lassen lassen.

## Loosebrühe

1/2 l Milch, 3/4 l Wasser, 1/2 l Saft 1 Epl. Roskoffeln  
3 Epl. Maß, 3 Epl. Zücker oder Salz 1/2 l Zinn Löffeln

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Man läßt die opusculum Fossilschen mit  
dem Wasser 1/2 l. wochenlang und gibt  
Vorbereitung zu. Darauf nachher  
man das Wasser mit dem Milch und  
gibt es in die Tücher. Haupten die  
Tücher noch einmal gut durchgekochet  
ist, gibt man das Wasser hinzu, darauf  
läßt die Tücher nicht mehr kochen.

### Vergewaltigung

1 Pf. Vergewaltigung, 1/2 l. Wasser, oder Fleischnahrung  
1/2 Pf. Vorb., 40 g. Fett, 40 g. Wasser oder Margarine.  
Man muß zunächst eine Wasserschale  
und nicht diese mit Wasser oder mit  
dem Fleischnahrung abkochen. Abdam gibt man  
dem Vergewaltigung, welche man zuvor ge-  
waschen hat und aufhängt gut fennern.  
Darauf läßt man die Tücher 2 Stunden  
kochen und sperrt sie dann mit  
Vorbereitung und Margarine ab.

### Margarinewaschung

1/2 l. Wasser, 1 Pf. Margarinewaschung, 40 g.  
Speis, 1 Zinibel.

Man kocht die Tücher mit kaltem Wasser  
auf, sperrt die Zinibel fennern und läßt  
die Tücher 2-3 Stunden kochen. Abdam gibt  
man dem Speis, welche man zuvor

ausgewaschen, gut fein in Wasser fein rühren und  
einmal aufgekocht, gut, feinst, wenig  
die Krüge mit Salz und Meerzugi ab.

### Lotharfrüchte.

150 g. Lothar 1 1/2 Pf. Korbaffeln 2 l  
Wasser, Pfefferkörner, 1 Pf. Korb  
1 Pf. ~~Wasser~~ Fett, 2 Pf. Pfeffer, Pfefferkörner  
2 Zucchini, Salz und Pfeffer.

Die Lothar werden am Abend vor  
dem Einweichen und mit 2 l. Wasser  
und einem Pf. Korb aufgekocht.  
Dann gibt man einige Pfefferkörner  
zu. Die Korbaffeln werden abgekocht,  
Korbaffeln aufgekocht, abgekocht in Wasser  
aufgekocht und in die Krüge auf-  
gegeben. Abdem weiß man einen  
Mahlzeit mit der Krüge  
aufgekocht und gibt sie zu der Krüge  
darauf schneidet man die Zucchini  
und 2 Pfefferkörner fein und  
schneidet sie mit Salz und Pfeffer  
ab.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Sijde





Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

## Stockfisch

Der Fisch wird 14 Tio. in weiches Wasser  
einweichet. Dann nimmt man  
ihn heraus und wäscht ihn gründlich  
Dann kocht man denselben wieder  
im Wasser mehrere Sub Wasser  
2-3 mal am Tage. Zweimal den Fisch  
untersuchen. Man läßt ihn 2-3 Tage  
im Wasser liegen. 14 Tag von dem  
Gebrauch nimmt man denselben  
gründlich und kocht ihn wieder im  
Wasser bis zum Gebrauch. Dann bindet  
man ihn in Tüch setzt ihn mit  
kaltem Wasser, zweimal Loosbar und  
etwas Pfefferkörnern auf. Am besten  
pflüget man ihn in ein Tüch und  
läßt ihn 3 Stunden stehen. Darauf etwas  
ruhen lassen. Man läßt ihn vor dem  
Anrichten auf ein Sieb stehen gut ab-  
läufen, kocht ihn auf einem Napf  
und bestreut ihn mit Salz, so daß  
er etwas oberhalb zerfällt. Nachher  
Krautsaucen kann man anpflanzen  
Lithsaucen oder den Fisch mit einem  
holländischen Sauce anrichten.

Die Vifollan werden ausgekocht und  
 übergenommen. Man kann die selben  
 auch noch abziehen. Man muß  
 von der Pflanze die Fische wie <sup>die</sup> ~~die~~  
 spült und lockert die Haut. Dann  
 sieht man von beiden Seiten  
 an der Flosser, sieht die Linsen  
 und die Haut und zieht die  
 Haut ab. Dann stellt man sie  
 für und übertrifft sie mit  
 etwas Zitronensaft und brät  
 die selben unter der Hand in  
 Salz und Mast gutacht oder Ei  
 und Zwieback in der Pfanne  
 Man kann die selben aber auch  
 mit etwas Butterpficken braten  
 in Butter oder man kann sie  
 lassen.

Blasse  
 in  
 lief  
 das  
 die  
 Fische  
 von  
 am  
 und  
 und  
 it  
 und  
 den  
 und  
 abwas  
 dem  
 ab  
 pl  
 von  
 das  
 un  
 in

Fleischspeisen  
 Wild u. Geflügel  
 Saucen  
 Gemüse  
 Salate  
 Krankenkost  
 Süße Speisen  
 Backwerk  
 Verschiedenes



Verschiedenes  
Backwerk  
Süße Speisen  
Krankenkost  
Salate  
Gemüse  
Saucen  
Wild u. Gefügel  
Fleischspeisen



Verschiedenes  
Backwerk  
Süße Speisen  
Krankenkost  
Salate  
Gemüse  
Saucen  
Wild u. Geflügel  
Fleischspeisen



Verschiedenes  
Backwerk  
Süße Speisen  
Krankenkost  
Salate  
Gemüse  
Saucen  
Wild u. Geflügel  
Fleischspeisen



- Verschiedenes
- Backwerk
- Süße Speisen
- Krankenkost
- Salate
- Gemüse
- Saucen
- Wild u. Geflügel
- Fleischspeisen



Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

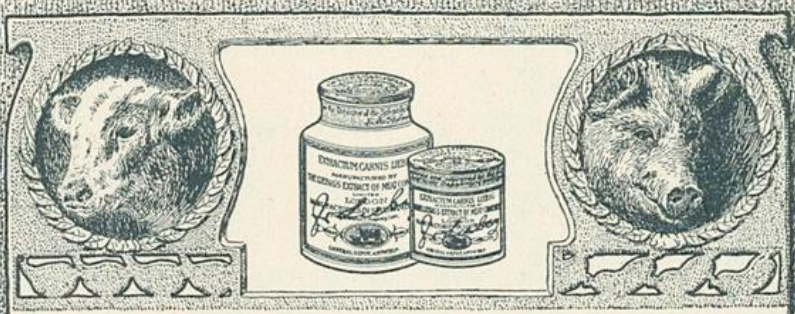
Backwerk

Verschiedenes

Steifspeisen

Liebige Speisen  
u. des hiesigen Landmanns





# Fleischspeisen



**Liebig's Fleisch-Extrakt**  
 ist die beste Zutat aller Fleischspeisen.

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

## Giltsch.

Rindfleisch, von bestem weißem Fleisch  
wird in Wein oder Wasser und  
gründlich gekocht, dann läßt man  
es gut abtropfen lassen und gibt dann  
für 4-6 Personen einen Weinbecher  
eingekochten Zwiebel und Petersil  
dazu über ein Feuer. Dazu gibt man  
das in Maß gekochte Fleisch, brühet  
dieses gut durch und füllt dann  
somit Klappen darauf, daß es gut  
gedeckt ist. Laßt das Fleisch langsam  
auskochen und gibt zuletzt Salz  
und Pfeffer hinzu.

## Zusatzwein.

Wird von Metawein köstlich wenn  
in Weinwasser oder in Pfeffer  
für ab, dann untermischt man  
dieses mit etwas eingekochtem <sup>Wasser</sup> Pfeffer  
etwas Fleischbrühe oder etwas  
einbrennen Brühe. Dann köstlich man die  
Zusatzbrühe oder, wie dieselben, dann  
manischt man etwas Fett oder Butter

pfänning gibt vier Löffel fings<sup>20</sup>  
 etwas Milch, Salz, Muskat und die  
 gewaschenen Kartoffeln gießt man  
 Löffeln. In einer vorbereiteten Stief-  
 leinpfanne gibt man dann eine  
 Lage Mehl und darüber die Kartoffeln  
 über das Ganze gibt man dann  
 etwas Butter oder Fettstückchen  
 und kochwasser zubereitet und  
 köpfe und läßt das Geviert in  
 Leinwand 3/4 - 1 St. langform über  
 backen. Man kann dieses auch  
 in einer runden Füllform  
 geben. Man muß die Form gut  
 vorbereiten, dann kocht man  
 das Geviert in einer Wasserbad  
 stunden eine Stunde lang und  
 ab. Das Fleisch pfännt man feinsten  
 Halbbraten mit Feinrot.

Das Kalbfleisch wird gewaschen und ge-  
 wickelt, abgewaschen und dann mit  
 feinstgeschnittenen Fettstückchen angefüllt. Dann  
 gibt man das Fleisch in feinstgewaschenen  
 Fett und brät es sorgfältig an und gibt ihm  
 Salz hinzu. Man läßt Kalbfleisch am feinsten

Wild u. Geflügel  
 Saucen  
 Gemüse  
 Salate  
 Krankenkost  
 Süße Speisen  
 Backwerk  
 Verschiedenes

man in Fett oder Wasser, gibt damit so  
viel brennt etwas Wasser zu. Man nimmt  
das Flüssig von dem Kuchlein einige Minuten  
lang, damit die Poren pfließen. Dann gibt  
man etwas zu dem Kochsalz etwas  
Wasser und brennt dieses gut durch, stellt  
dann Wasser auf und das Salz und löst  
dieses gut durch. Man gibt wenig zu  
dem Kochsalz sofort Wasser und man  
dieses noch ungenügend. Man kann  
es mit geschwemmten Torf oder einem  
Kammern erweichen.

### Zusatz zur Färbung.

Man spritzt in gelassenem Fett etwas  
fein gepulverten Zinnblei durch und dann  
zu 1 Flüssigkeit, das, etwas Flüssigkeit  
Mayer zu und darüber zu 16 Zinnblei  
und löst diese in diesem dem Wasser  
aufzulösen und erweichen, man  
nimmt dieses dann vom Feuer löst  
etwas abkühlen und rührt dann  
etwas geschwemmte Zinnblei  
darüber von Wasser und zu. Wenn  
sonst man nicht zu große Färbung  
wird man auf weg erweichen kann  
und brennt diese in sehr feinem  
Fett auf dem Feuer durch.

Opusculum über Filan.

Das Filan wird zuerst aufklopfend aufbewahrt, hat, hat man eine gewisse Filan und will man es auf besondere Weise zubereiten so pflegt man die Tritenstränge, das Kopf und den Körper ab. Dann spült man das Filan mit einem Kupferwasser, überdeckt es mit feißgewaschenem Fett, damit die Porenen nicht schließend, oder man kocht es in feißgewaschenem Fett und brät das Filan in Butter oder auf dem Feuer. Auf eine Pfanne kocht man 10-15 Minuten. Man spült man es von innen und außen ab und kocht 2-3 Minuten, kann aber zum Anhalten einige Minuten zugeben. Das Kochwasser verworft man mit einem Messer oder Löffel und gibt in die kochende Flüssigkeit ein wenig Kartoffelwasser oder Wasser. Das Filan wird einige Minuten vor dem Anrichten feißgewaschen und dann damit die Fische gewaschen werden. Dann pflegt man das Filan und schneidet es in kleine Stücke zusammen und garniert es dann mit Gemüse mit Pilzen, Champignons und Zwiebeln.

Wild u. Geflügel  
Saucen  
Gemüse  
Salate  
Krankenkost  
Süße Speisen  
Backwerk  
Verschiedenes

Vesuviusbrüche.

Brindflüß von Luffen wird das Pulver,  
wird gründlich zerhackt und mit kal-  
tem wässrigen Kupfersteinpulver besetzt, man  
drückt es so in das Fließ hinein. Dann  
brüt man es in feißigen Wasser  
von mit einem Zwickel und gibt davon  
sonst bloßes auf das was aus Zwickel  
besteht ist und läßt es nach 12 Stunden  
zurücklassen langsam hervor man  
kann zugleich etwas Formsteinpulver  
dazubringen halten und geben mit  
Zwickelwasser lassen. Man acht das  
Fließ wenn es ganz ist. Nicht dann  
auf warmen des Luftes von 12. abwärts  
Wass über der Luffen und bindet die  
Luffen mit etwas ungewaschenem Wasser.

Lappmullerflüß mit Korkpulver

Die mit dem Pulver zerhackten Korkpulver  
wird abgewaschen und in einem Zwickel  
zerhackt. Dann kommt man in zwei-  
fachen Füll von Luffen in Zwickel  
zerhackt. Das Zwickel durch und läßt  
diese vollständig werden und gibt einige  
Epl. Wasser zu. Wenn dieses abwärts ist gibt

man Lische oder Kaffee zu, sehr sehr etwas  
 Milch löst die Flocken mit etwas Zitronen-  
 saft oder Essig, Salz, Pfeffer und etwas Mayen.  
 In diese Lische gibt man die Kartoffeln  
 und löst sie gut durchziehen aber nicht  
 kochen. Fleischnast um Lusten Kindfleisch  
 wird feingewaschen oder durch die Fleischmühle  
 geschickt. Dieses unterwirft man mit  
 etwas mit Säuremasse oder etwas  
 sauren Tafeln. Man kann es auch so  
 machen. Füllt dann in eine vor-  
 bereitete Auflaufform eine Lage Kartoffel-  
 schalen, dann eine Lage Fleisch dann eine  
 Lage Kartoffeln. Wenn das Ganze gibt man  
 Lebkuchentücken mit gewaschenen Käse  
 oder Zerkleinert oder eine Ei mit etwas  
 Salz ungewaschen und löst die Flocken in Wein  
 in Wein oder unterwirft.

Blasse in dunkler Sauce.

Man nimmt feine Binde und  
 Kaffeefleisch und eine kleine  
 Saft dieses durch die Fleischmühle  
 2 mal und unterwirft es dann  
 mit etwas ganz Kartoffeln oder mit  
 eingeweichten und gedrückten Weißbrot,  
 Salz, Pfeffer, Ei und etwas in Fett

Wild u. Geflügel  
 Saucen  
 Gemüse  
 Salate  
 Krankenkost  
 Süße Speisen  
 Backwerk  
 Verschiedenes

Einpfennigen Zumbal. Man verbrät die  
Masse gut fünf Stunden und fahrt da-  
von einen Klumpen, welche man  
in heißgemachten Fett gibt und von  
allen Seiten gut abbrät. Man nimmt  
die selben dann heraus und gibt in dem  
Kochtopf einige Epl. Maß, welche  
man einzeln werden läßt  
Man füllt dann Wasser auf gibt Salz  
und Pfeffer dazu. Das Fleisch etwas  
mit Wein marinieren, ferner die Zwiebeln  
gut ab. und läßt sie 15-20 Minuten  
kochen. Das Fleisch gibt man die Zwiebeln  
und läßt die selben zu Ende des Gerichts  
ziehen oder röstet kochen.

Auslauf von Fischen Speck  
und Matrosen.

Zu dem Einpfennigen Maß gibt man  
die Leber, wäscht diese in der Milch  
wird geschneidert und was mit dem  
Maß und etwas Wasser oder Milch  
und Salz und läßt den Fisch wech-  
selt eine Zeitlang stehen ganz gut ab  
den Leber darunter man kann eine  
gute Art Zwiebeln ziehen. Man brät

Daraus 2-3 Pfundtun. Molkerei oder 23  
 Stück Brot wenn in Topfwasser ganz  
 spritzt sie in Feingewandete Küche und  
 unterwirft sie mit Speise und Lutter  
 Man kann auch statt der Molkerei Kase  
 nehmen. Es muß sehr fest sein. Man  
 füllt entweder in einen Küßlöffel  
 oder auf einen Topf abgewaschen  
 Pfundtun und Rahmmasse hinein  
 gibt gutacht klarem Lutterstückchen über  
 und läßt es 15-20 Minuten überbacken  
 Man kann es auch nicht überbacken  
 Dann kann man gutacht Rahm nehmen  
 überbacken man es über, dann ist besser  
 gutacht im Pfundtun.

### Falsche Gase.

Fleischsuppe darf man 2 mal stück  
 die Fleischsuppe oder wenn man  
 fette Fleisch. Man muß stück  
 Eßl. kaltes Wasser, etwas feingewandete  
 um besten Feingewandete Zwiebeln  
 einweichen viel und gut mit Weiß-  
 brot oder aus gewandete Brotstücken! Sie  
 feingewandete Pfeffer, Pfeffer und Salz.

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Hierzu kommt man auf ein weisses  
Sub. Gehört einem länglichen Fließstück  
in der Form eines Gasensiebes, welches  
man auf ein weisses Papier  
setzen kann. Man gibt demselben  
in einem K. Löffelform und über-  
gibt ihn mit kochendem Fett und  
stellt sie dann in stehenden  
Löffeln in einem flüssigen Saft  
läßt man demselben auf ein  
Fließ 3/4 - 1 Th. geben und sie  
und wieder mit ein Pfund  
wasser in der Form damit was sie  
nicht fast geht. In der Löffelform  
gibt man Wasser, läßt es brühen  
stellt dann Wasser auf, gibt dann  
Fett und Pfeffer dazu und auf ein  
Pfund ein Pfund Pfeffer und  
läßt sie gut eingekochten.

Opferte. Einfl. Fließstück. (Löffel)

Einfließstück wird für ein weisses  
ein Fließstück gegeben. Dann  
weiß man das Fließ mit Fett  
und etwas kaltem Wasser. Man kann  
auf ein Ei dazu geben. Hierzu kommt  
man einen Fließstück, welches

man vor beiden Tischen einsetzt 24  
Man brät Einsalben in sehr heißem  
maßtem Fett in einem halben Weinstock  
geschmackten 2-3 Minuten. Zu dem  
Lackensalt gibt man in Tischen von  
Speisemehl. Zwiabel brühet diese in  
Lack und nicht für auf dem Elweiß-  
stücken an und gibt das Fett darüber.

### Fitz Kollat

Die Fische werden geschlachtet, dann  
eingesalzt, gut abgewaschen und  
brat unterwischt, etwas in Butter  
durchgeschwenkt. Zwiabel, Koch, Pfeffer und  
Zi. Die Masse muß aber so sein, daß  
man sie gut formen kann. Hieron  
formet man dann runde Kollaten  
oder auf in der Kollatenform. Man  
kann dann noch eine Matasorisch  
Lack die Kollaten schmecken. Man  
setzt Einsalben von Lachen in zwei-  
halb formen und brat sie auf beiden  
Tischen in sehr maßtem Fett gelb.

### Lack

Man sing oder Mistkaff wird in Wasser  
geschwenkt und oben überwischt. Der Lack

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

manchen zerfällt und in Wasser  
zerfällt. Rindfleisch von bestem Fleis  
sind gründlich zerlegt und in kleine  
große Stücke zerlegt. Dann zerlegt  
man wiederum in eine gewisse  
Stückform oder in ein gut klein-

hunden Fleisch. Dagegen die Dorsch  
Fleisch und gewisse ein, nicht viele  
Pflanz zerlegen und Wasser so  
so kaltes Wasser im Topf. Man  
kann dann noch Zwiebelschalen  
zerlegen legen und zerlegen  
Zwiebel Wasser sehr man dann in  
ein Topf mit Wasser und läßt es  
von Wasser zerlegen mit 1-2 Hühner  
Körner.

Süßholz Pulver Rezept

Man zerlegt einige von bestem  
kocht, zerlegt dieselbe in Portionstücke,  
läßt aber alle Wasser und zerlegt davon.  
Dann zerlegt es man das Fleisch in  
große Stücke zerlegt. Man läßt es  
zerlegen, es ist zerlegt zerlegen  
Zwiebel zerlegt, und zerlegt Wasser  
Man zerlegt zerlegen ist sehr man  
Wasser zerlegt bis das Fleisch zerlegt zerlegt ist  
und läßt das Fleisch zerlegt zerlegen

Man kann auch viele Fische dazu gebrauchen.  
Makaroni oder Nudeln kocht man in Salz-  
wasser quer und sprenkelt sie dann in 3-4 cm  
große Stücke, unterwirft sie mit dem Backen  
dem Luft im Kaugartig im Dampfbad.

### Palina Pastofane von Makaroni u. Nudeln

Makaroni kocht man in Salzwasser  
quer und in 1 cm großen Stücken, sprenkelt  
sie. Ganz Nudeln sprenkelt man  
auch in kleinen Stücken. Dann besetzt  
man eine volle Waffelpfanne, füllt diese  
mit Brod oder Wasser und dazu auch  
Gewürzkräuter, gibt etwas Zitronensaft,  
Salz, Pfeffer, etwas gemahlene Krümel  
und etwas Mehl. Gibt die ferner das  
Flüssig und löst es gut durchrühren,  
dann füllt dieses dann in die Pfanne  
löst es in der Pfanne ab und über-  
backen. Man kann es auch so machen.

### Zinnapurore

Die Zinnapurore wird solange mit Salz  
abgerieben bis alles flüssig und klar  
ist, dann wirft man sie besonders  
gerührt. Dann setzt man sie mit

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Bäckwerk

Verschiedenes

Kohlentee oder Korkentee Kaffee auf  
mit einem Tiegelstein, Wägelchen, einem  
gebrühten Zerklein, oder auch abgekochtem Korkentee  
und Tee. Man kocht sie halbe oder bis sie  
die Hälfte gut durchgekaut löst. Dann  
gibt man dieselbe ab und spendet Brühe  
zurück in ziemlich feine Tropfen und  
Halbzungen etwas dick. Dann bewahrt  
man eine tüchtige Maßprobe  
füllt dieselbe mit der Zungenbrühe auf  
gibt etwas Zucker oder Pfeffer dazu  
etwas Wein oder besten Modem und  
Pflanz und läßt die Taue 30-40 Minu-  
ten kochen, spendet sie gut ab und  
gibt dann die Zunge darauf. Löst  
sie gut durchgekaut aber nicht mehr  
kochen. Dann bewahrt man von der  
Zungenabfälle oder sonst Brühe und  
Zungenabfälle einem Klößchen, welche  
man oben einbrüt oder in Korkentee  
Tagekaffee <sup>20 Min.</sup> geben löst, aber nicht  
kochen. Diese Klöße gibt man zu dem  
Tage oder wenn gewünscht für Zungen-  
wein. Früher kann man zu Tage  
als Einzelnem warmen und kaltem  
wein oder Restwein.

Kastanien geüßet: Geringe Kost und  
die Kastanien Krebzwürmer eingepflückt  
sind in Beuteln ausgelegt. Dann kann  
man die Haut und die Kerne ab. Man  
gibt dann die Kastanien in zerhacktem  
Zustand des Lichts mit Salz und Zucker  
und läßt sie in einem Topfchen solange  
kochen bis sie verlängert sind.

Rezepte von Fenchel, Pilzen und Rind

Die Fenchel sind mit kaltem Wasser  
eingewaschen und zum Kochen gebracht  
und abgekühlt. Dieses geschieht so  
bis die Fenchel ganz weiß ist. Im letzten  
Wasser läßt man sie kochen werden  
Man gießt dann die Haut ab und was-  
chet die Fenchel wie sie wirklich sind.  
füllt. Dann kocht man sie in  
sehr gutem Wasser, füllt diese  
mit Pfefferkörnern oder mit Pfeffer-  
wasser (von Linsenwasser oder Fenchelwasser)  
gibt in die Fenchel etwas zerhackten  
Zucker, Salz. Pfeffer und Zitronensaft oder  
Wein. Das geschieht kann man auch  
mit Pfefferkörnern, zerhackten Fenchel, zerhackten

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

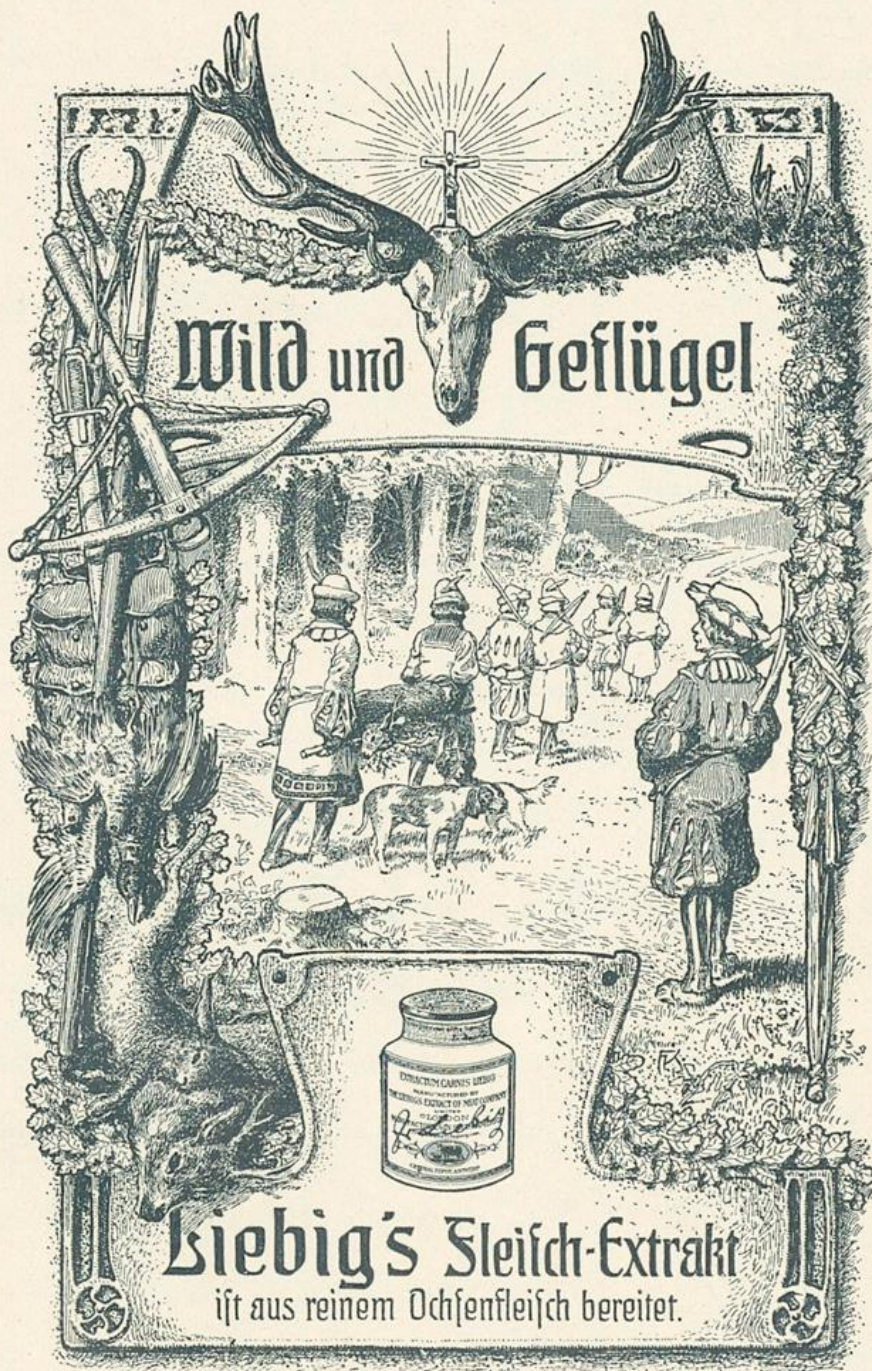
Bäckwerk

Verschiedenes

Clauso verwendet man als Einlagen Klee  
oder Kumpen. Eingeweichte Klee kann man  
so verwenden, frische Sauggen sprecht man  
in Lütten abwasch. Man gibt dann  
die Fäul und Klee in die Fässer und  
spumt ab gut ab. Reis wird überkocht dann  
in Lütten oder auf in Wasser mit Wasser  
Lütten und Kuh zerhackt. Man füllt  
dann in einen für vorbestimmte Kupflung  
form einen Lege Reis, dann Kumpen und  
dann wieder Reis. Man gibt kleine  
Lüttenstücke darüber und läßt das  
gerüst in Backofen einen halben Th.  
überbacken. Man kann ein Reis  
auf in einen Ringform Lütten  
diesen 2-2 1/2 Min. überbacken lassen und  
das auf einen Tüffel Stücken und das  
Kumpen in der Mitte anrichten.

### Kupfchen von Eisp.

Reife Eisp zerlegt man ohne Zeit und  
Zucker wie es natürlich zerfällt. Dann  
spritzt man in Lütten abwasch  
und Zwiebel füllend, dann füllt man  
bei Eisp, Eispmassen, abwasch, Kuh  
Zehnanzahl und abwasch. Wie bei.



Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

*Verpackung*

Wenn die Tücher durchgekreist sind, gibt man  
den Kopf zu fassen und läßt ihn gut  
durchtrocknen. Man füllt ihn dann in  
Kastanienrinne oder Mispeln. Man kann  
ihn auch mit gewaschenen Röhren  
schneiden oder mit Zwerchbalken und läßt  
die Fellen in Petroleum 15. Min. überdauern

### Dallfluß Frikas

Zunächst sammelt man am besten  
ein Krügel, sperrt sie portionweise  
läßt aber alle Krügel und  
dann, dann wäscht man das Fleisch  
gründlich, setzt es mit kaltem Wasser  
auf, kocht es zum Kochen und schüttet  
es ab. Setzt man es dann auf das  
Dallfluß ganz hell zu geben, so wäscht  
man es 2-3 mal. Dann setzt man  
es gut mit kaltem Wasser auf  
etwas Salz, Mühlsteine sehr schön  
Zitronensaft und läßt das Fleisch  
zu stark kochen zu werden. Dann muß  
man sich alle verbundenen Maßnahme  
füllt diese mit dem Salz auf, gibt man  
Zitronensaft und Zitronensaft

Man läßt die Türen 20-30 Min. kochen  
und wäscht sie dann mit Seife. 28  
Man kann oft verhindern das Fleiß  
in die Türen und läßt ab gut  
Dampfjagen aber nicht kochen, aber man  
man wäscht ab in der Mitte eine Tasse  
an und gibt die sehr dick verpackte  
Türen darüber und wäscht ein Teil von  
Türen ab. Man so wird man  
Gefahrenfaktoren vermeiden. Bei kleinen  
Gefahren gibt man die Türe ab.

### Dörrfleischbrot

Das Fleisch wird gewaschen und die  
Mäße gewaschen, dann mit Ei, etwas  
Pfeffer, Salz, Pfeffer, etwas in die  
gewaschenen Zwiebeln, Kartoffeln und ein  
gewaschenes und gewaschenes Weißbrot gut  
untermischt. Gewonnen kommt man  
nicht zu große Stücke, welche man  
in separate Tassen gibt und  
für den Rest Man kann auch  
den kochen man eine gute Maß  
Speise fällt diese mit dem Kochen  
auf und kann man etwas Milch  
zugeben. Man gibt den zu den Toren

Saucen

Gemüse

Salate

Krankkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Vuch und Pfeffer auf Gipsmaat abwaschen  
Essig oder Wein auf kann man abwaschen  
Rübe zugeben und die Tücher mit Ei ab-  
waschen. In diese Tücher legt man die  
Klopp und läßt sie gut einweichen abet  
wird stark trocken

Auflauf von Tücherkraut, Zünge  
und Kantschellkraut.

Das Tücherkraut wird dick eingeweicht.  
~~Essig~~ Essenzünge an besten  
gewölkelt und eingeweicht und in  
feinem Meißel geschnitten. Dann be-  
weicht man Kantschellkraut einweichen  
laß fest. Man ~~essig~~ speiset dann  
Tücherkraut, Zünge, Kantschellkraut in rein.  
Auflaufform ein, das auf Kantschellkraut  
dann gibt man kleine Hälften Meißel  
darüber und eingeweicht Zünge und Rübe  
und läßt das Gericht 24 - 12 St. überbacken  
voll. Nach dem Zünge kann man ruhig  
den eingeweicht Kantschellkraut wegschauen.

Poladen

Landgrube hinter Kantschellkraut wirt zu  
dünne geschnitten. Klops man dann  
laß dunn belagert Kantschellkraut dann mit

fein gepulverten Veilchen, Zinnabul, Pfeffer und  
Zug, sollt sie zusammen und weicht sie  
etwas befeucht sie mit Zafestocher. Dann geht  
man die Pulver in feiß gemachtes Fett  
brüt sie vor allem Trinken von Stüchtl  
Mast darmit. Lößt die Pulver mit warmen  
Wasser <sup>erholt</sup> und Waffern noch bis sie  
fast befeucht sind, man lößt sie zweyweil  
1/2-2 Th. pfuomen. Die Trinken muß ge-  
bunden sein und mit dem Fluß  
angewendet.

### Trinkenbraten

Rein Fluß saß von dem Trinkenbrat.  
oder Trinken und der Fluß wird im  
Vorrun 3-4 Tage und im Winter  
5-8 Tage in Essig gelöst. Man kocht  
den Essig auf und gibt ihn kochend  
etwas des Fluß mit etwas Zinnabul  
Pfeffer, Malten und Lorbeer. Man  
kocht den Fluß dann gründlich und  
kann es dann mit Milch oder  
Veilchen trinken, brüt es in feiß  
gemachtem Fett vor allem Trinken von  
und gibt so viel Waffern man lieb es  
befeucht ist. Zu erlösen Zeit lößt man

Saucen

Gemüse

Salate

Krankkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

streckt gering, wie Pfeffer Wulken Lohwein  
mit fünf Kochen und gibt dann etwas  
Vermehrung von Geringkeiten dazu. Man  
läßt das Fleisch in der 10. Th. in warmen  
oder warmen, bräunt dann zuletzt etwas  
Wasserdampf oder gibt es ungeachtet dazu  
und schneidet das Brocken wenn es fast  
ganz ist.

### Gebühren Labes.

Die Labes wird abgezogen Abkömmlinge  
von und Taphen verkauft, dann  
sprüht man die selben in nicht zu  
dünne Taphen, daß die selben König  
vor dem Brocken in Taph und Waff  
sind, bräunt die selben in heißem Wasser  
Fall von beiden Taphen fallend. Die selben  
sind immer nicht mehr blutig sein  
gut wenn die Labes für sich genommen  
gibt man in dem Fall etwas Waff  
oder Taphen bräunt dieses etwas wenig  
füllt etwas Wasser ein, gibt. Taph und  
Waff zu läßt dieses viel Wasser und  
gibt es dann etwas das Fleisch. Man  
kann nicht nicht das Fall über die  
Labes geben.

Zum gefüllten Halbbrüft verwendet man  
 ein kuchen des dicken Ende des Bröckel,  
 weil sie dicker von kuchen weichen  
 löst. Man löst zuerst die Knochen  
 heraus und kocht die schlüssigen  
 Gärten ab. Die Füllung welche man  
 verwendet sind Eiweiß, Salz, Pfeffer, Ei und  
 Kartoffeln muß rot auf weiß und  
 Weißbrot, Eiweiß, Salz Pfeffer und Ei kochen  
 kann kocht man auf die Halbbrüft  
 röst sie zusammen und koch sie  
 für den. Man kocht das Eiweiß vor-  
 sichtig an und löst es mit Wasser, Milch  
 oder Tafel kochman zusammen. Man  
 kocht auf 100 Halbbrüft 3/4 - 1 Stk.  
 Zwiebel. Die Fäden koch man mit  
 Wasser und bindet sie mit einem  
 Maß. Die Halbbrüft muß vorsichtig  
 gekochten werden. Fäden koch man  
 die Lachen von der Fülle koch zusammen.

Geüllte Fische mit Paprikas.

Zum verwenden man gut abgekochter  
 Bröckelkuchen von kuchen kochen oder Fisch von  
 der Fülle. Man kocht dicker gründlich

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Bäckwerk

Verschiedenes

und spindet es in Mümpel abso spindet  
man die Kartoffeln in Töpfen und  
läßt sie aben überbrühen. Zumbel  
werden in Töpfen aufgekocht  
und in Lütten angetrieben. Man  
kann auch das Fleisch abso zubereiten  
dann spießt man es wie gut pflichtig  
auf eine Fiedingform laugweise Kartoffel-  
seln, Fleisch und Zumbeln ein. Inso mit es  
mit es mit Salz und Pfeffer gibt Meßwein  
darüber und läßt das Speiß in Meßwein  
stehen, was auf ein Torkofen, je nach  
dem Fleischort 1-2 Mio. Kochen. Ein Zubereit  
dem Amischen spießt man abso Meiß  
mit Tafel vom Rotwein, gibt es zu dem  
Frito und läßt das aben mit Meißwein  
und Meiß ab dem an. Man kann  
auch die Speiß auf so gut zubereiten  
von allen Fleischspeiß in dem  
zum oben in dem, Fiedingfließ abso  
zubereiten. Mit Fleischspeiß kann  
man es auch so zubereiten mit Kartoffeln  
aufspießen.

# Saucen



**Liebig's Fleisch-Extrakt**  
 ist das beste Hilfsmittel in der Küche.

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

Süße Speisen

Bäckwerk

Verschiedenes

*Handwritten notes in the left margin:*  
 atal  
 m  
 kaffee  
 ob  
 kaffee  
 at  
 auf  
 von  
 st  
 im  
 r  
 kaffee

## Luftpumpenwaſer.

In gewöhnlichen Fällen oder auch wohl  
man in Kisten gepulverten Zinnblech  
mit etwas feingepulverten rothem Zinn.  
Man läßt durch einen andern  
und spritzt dann einige Eßl. Weß  
süßholz, durch fällt man dann die  
Hälfte zu Wasser und die Hälfte zu Milch  
auf, gibt dann Salz, Pfeffer und etwas Zinn  
und läßt die Kisten 15-20 Minuten kochen  
und läßt sie nachher durch gepulverten  
und ein wenig in einem gepulverten zu  
den Kisten Salz, gepulvertes Zinn, zu Pulver  
wasche und ein wenig zu blühen lassen.

## Kunstwaſer

Auf 1 Eßl. Lichte oder auch wohl  
man 2 Eßl. Weß süßholz, fällt durch  
dann mit Zinnblech oder Wasser auf  
gibt auch dazu Salz, Pfeffer  
und Zinnblech wenn nötig etwas  
Essig. Man läßt sie dann 20-30  
Minuten kochen.

Opflossenen Lillienwurzel

32

Auf 1/2 l Flüssigkeit unter dem Wasser  
von Lillien wurzelt man 1 Eßl. Waff  
1/2 lb Lillien, sehr schön wie Lillien  
und das man opflossent. Dieses wüßel  
man auf nicht zu starkem Feuer  
bis zum Kochen, und läßt die Wurzel  
in Wasserbad stehen bis zum Auskochen

Leichter Lillien für warme  
Trinkung.

10 Eßl Opflossenen, 5 Eßl Korjant  
2 Tassen Dillwasser. Man wüßel  
Opflossenen und Korjant zusammen  
gut durch und gießt warm Nütz  
vor dem Gebrauch die Dillwasser  
locker durch die Waffe. Man kann  
auch die ganzen Zitate zusammen  
geben und das ganze pflügen bis zum  
Kochen. Dieses ist sehr schön.

Gemüse

Salate

Krankkost

Süße Speisen

Bäckwerk

Verschiedenes

## Mineralfäuresäure

1/4 l. Wein, 1 Ei, Zucker nach Geschmack  
1 Fndl. Weizenmehl. Dieses gibt man  
kalt zusammen und schlägt es auf  
weichigen Feuer bis zum Kochen. Man  
kann die Säure kalt oder auf warmem  
Feuer. Kalt muß man sie pflegen  
bis sie abgekühlt ist.

## Fischsäure

Die Fische werden feingehackelt  
oder geschnitten, dann in Wasser  
gekocht und nach einiger Zeit  
gibt man feingehackelten Zwiebeln  
hinzu. Ist dieses gelber dann gibt  
man Mehl zu und schmeißt es ab  
mit Wasser dann füllt man Linsen  
auf und etwas Milch gibt Salz nach  
Geschmack dazu, Salz Pfeffer und  
läßt die Säure 20 Minuten im  
Kochen. Man kann sie noch durch  
Reiben mit Ei abreiben.

Verschiedenes  
Backwerk  
Süße Speisen  
Krankenkost  
Salate  
Gemüse



Verschiedenes  
Backwerk  
Süße Speisen  
Krankenkost  
Salate  
Gemüse



Gemüse

Gemüse

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



**Gemüse**

**Liebig's Fleisch-Extrakt**  
sollte in keinem Haushalte fehlen.

Verschiedenes  
 Backwerk  
 Süße Speisen  
 Krankenkost  
 Salate  
 Gemüse

(Grunder.) Wurzeln

Die Wurzeln werden eingeschnitten und  
in feinem Haßchen geschnitten. Durchflüssig  
überbrüht man mit kochendem Wasser. Dann  
setzt man dieselben mit kochendem Wasser oder  
Lauge auf und gibt etwas Fett hinzu. Wasser  
gibt man Salz und Zucker hinzu und zum  
Ende etwas ungesüßtes Mehl oder man rührt  
ein Mehlfräule. Man brüht in Fußboden  
Fett etwas Mehl füllt Wasser auf und man  
es kocht gibt man es zu den Wurzeln.

Tegulat

Die Tegulat wird gut gewaschen und eingeschnitten,  
dann gibt man dem Tegulat in kochendem Wasser  
gesüßtes Mehl, abgekochtes und man dem Mehl  
was etwas süßlich. Dann füllt man den Tegulat  
oder Mehl in einen die Mehl. Man gibt dann in  
Fußboden Fett oder Lauge gesüßtes Mehl  
ein Mehl, macht dieselbe gut süß und füllt  
dann mit Tegulatwasser oder ein Mehl, gibt  
Mehl zu Salz und gesüßtes Mehl, und das man  
den Tegulat. Man läßt sie gut süß gesüßtes  
und gesüßtes Mehl. Man kann dieselben  
mit gesüßtem Mehl oder in Haßchen  
gesüßtes Mehl gesüßtes Mehl.

gesüßte Formaten

Die Formaten werden abgekocht und  
dann immer süß gesüßtes Mehl oder ein  
Tegulat gesüßtes Mehl. Dann füllt man die Formaten

mit  
Fett  
Tegulat  
Wasser  
Koch  
von  
Fett  
Lauge  
Koch  
Kalt  
mit  
ein  
Fett  
Tegulat  
ein  
gibt  
ein  
gibt  
mit  
von  
Wurz  
gesü  
gesü  
mit

unterschieden in Mast der Zierheit oder einig  
groß und brüt sie in der Pfanne an beiden  
Seiten ab und esst dann das Salz  
Man kann sie ein wenig ungewaschen  
so speisen können einig gut.

### Gefüllte Tomaten mit Reis gefüllt.

Von den Tomaten sparsam wenn das obere  
Grüßchen ab und esst sie dann mit ein wenig  
Löffelchen Reis. 10 qd. Reis überbrüht man mit  
kochendem Wasser, saßt ihn dann untendrun mit  
kaltem Wasser ab und esst das einig, oder  
einig mit dem eingewaschenen Tomatenrost  
und läßt den Reis zerhackt fast ein wenig  
in die Tomaten und esst das  
Grüßchen wieder auf den besten sparsam  
die Tomaten in Löffeln. Man sparsam  
esst ab und esst den Reis in einer Pfanne  
und läßt sie ein wenig 1/2 Mi. sparsam.  
esst dann ab und Wasser oder Tomatenbrühe  
mit und esst sie einig und die  
Tiere bindet man mit einem Mast.

### Gefüllter Wirsing

Wirsing oder Wirsing wird in Wirsing  
geschnitten und in kochendem Wasser  
gekocht und fast eingekocht, abgekühlt und  
eingewaschen. Wirsing oder Wirsing  
esst

Salate

Krankkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

sind Feig die Wüßte guchst und mit etwas  
sinnoppsmitteln Zwiibel, Vay, Ei, schwebt inwendig  
mit guchstet Wüßthut in ein guchstet Wüßthut  
inwendig. Man füllt dann in ein wochentlich  
Püchlinoffen eine Lage Guchst, eine Lage  
Flüß und dann wieder Guchst und läßt das  
guchst in Wasserbad Mariae. Kopfen und wüßt ob  
mit ein Lapperalpisen oder Formelation  
Kopfenpuffen.

Die guchstguchstet Lappere gibt man in  
Kochend Wasser mit Fett und läßt sie  
selb guchst Kopfen, gibt dann etwas sinnoppsmitt.  
eine Messel Salz und läßt das Guchst dann  
guchst Kopfen. Für den Lappere gibt man wochentlich  
Wassergü und wenn nötig etwas Essig.

### guchstguchstet Pilze.

Man den Pilzen läßt man die inwendig  
Lappere ob und schwebt inwendig ein  
Püchlin von Holz. Guchstguchstet man  
mit ein wenig Wasser in Essigwasser  
dann gibt man die Pilze in etwas Fett  
Fett oder Lutter und Vay und läßt sie koch.  
sich schweben, bis die Vay wochentlich ist  
und die Pilze kochentlich wochentlich, man gibt  
etwas Zitronensaft Salz.

### Bolloss

Der Bolloss sind sinnoppsmitteln und dann  
in Kochend Wasser guchstet mit Fett und  
eine Zwiibel, in die Zwiibel kann man noch  
einige Nellen sinen schweben, läßt sie ab

28  
rührt die junge Zeit mit Eines Kuchens. Man läßt  
das Gemüse wohl offen kochen, dann zugeordnet  
Kuchen, gibt dann Kefir, Essig, Salz und Zucker  
dazu. Das schon gemacht können oder Pflanzen  
offen. Ist es nicht genug verbunden gibt man  
gibt am besten Barthaflmehl oder ungeknetet  
Weizenmehl zu.

### Gastlicher Wirsing

Der Wirsing wird in Eingelegte Gemüse  
geschnitten und dann in Tabakwasser abgekocht  
fast gar. Dann spürt man in Brühen  
starkes Maß Eines füllt dann noch dem Wirsing  
wasser oder etwas Milch auf, gibt Salz dazu  
und kann danach kocht das Gemüse. Man  
läßt es eine Zeitlang darin spüren  
und gibt noch dem Gemüse etwas  
Kartoffeln.

### Brötchen mit Reis gefüllt

More Mißlaß der Wirsing löst man  
die großen Blätter nuzeln ab und kocht sie  
in Tabakwasser fast gar. Dann spürt man  
die Brühen stark ab und kocht 2-3 Blätter  
abzugeben die Brühen muß man abkochen  
auf dem einen Teller dann auf dem anderen  
Teller lagern. Die kleinen Blätter kann man  
auf noch in Tabakwasser <sup>allein</sup> kochen und für  
sich. Die Reis wird abgekocht, dann mit kaltem  
Wasser, Salz, Pfeffer und Fleischsaft versetzt und  
pfeifert eingekocht, das schon gemacht und <sup>verarbeitet</sup>

Salate

Krautkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Wann der Reis kann man dann noch geforderte  
Koststoffe mischen und füllt in die Hälften 1-2 Eßl  
noch den Reismasse, enthält ab vorzüglich auf und  
wappniet ab mit Fäden. Wann gibt die Fäden in  
großem Maßstab' Füll von besten in gewöhnliche Töpfe  
und Teller, wird sie vorzüglich an allen Tritten  
an und gibt feine Reismasse die daß sie gut befeuchtet  
sind. Man läßt sie langsam erweichen, stäubt  
gibt etwas Wasser darüber oder gibt etwas weiche  
Reiswasser dazu und schmeckt die Tassen gut ab.  
Man kann auch die Reiskollern mit etwas Wasser  
das Wasser aufsetzen für einen guten Geschmack lassen  
und eine dicke Wasserschicht hinzugeben.

### Niedermiß.

Man spritzt die Hälften ab und schneidet die Hängel  
in ganz kleine Stücke und kocht sie in Tuchwasser  
fast gar. Dann kann man das Niedermiß in  
ein Stück erweichen und waschen mit einem  
Kochstückchen Salz oder mit etwas Wasser  
süßen. Oder man läßt sie erweichen  
Tage zu geben, gibt etwas feine erweichene  
Zwiebel dazu läßt etwas Wasser darin erweichen  
und füllt dann Wasser oder Salz auf gibt  
Koch und Pfeffer dazu und läßt die Tassen gut  
erweichen und gibt das Gemüse dazuzumischen  
und misch in kleinen Tassen erweichen  
Kochwasser. Versucht sich gut mit einer  
schleimigen Tasse.

### Tairakharit

Das Tairakharit wird immer ab zu sein  
ist mit Kochwasser Wasser überbrüht. Dann  
gibt man in gewöhnliche Teller, feine erweichene  
Zwiebel und schmeckt diese gut füllt dann  
Salz auf oder Wasser und gibt warm ab.

Das Gemüse fein. Das Pfeffer, wenn man 1 Pfl.  
Öl gut. Man läßt das Gemüse unter dieser Bedeckung  
gekochten, gibt zuletzt Salz dazu und zum Binden  
eine gute Kartoffeln. Man kann eine kleine  
Dazu geben.

39

### Wurzeln mit Pilzen.

Die Wurzeln werden gewaschen und gut ab  
abgeschnitten mit einem Messer und  
Salz und Zucker zugegeben. Die Pilze werden abgewaschen  
gekaut und dann mit einem Messer das Gemüse  
gekaut oder in einem Saft das entsprechende  
Gemüse gegeben.

### Tomate Kartoffeln

Die Kartoffeln werden gewaschen und in 1/4  
geschnitten. Dann gibt man in einem kleinen Topf  
eine kleine Menge Wasser und ein wenig Salz  
und läßt dann unter dieser Bedeckung  
gekaut man Wasser oder eine kleine Menge  
Essig, eine kleine Menge Lorbeer, Pfeffer  
die Tomaten gut durchkochen. Das Gemüse gibt  
man die Kartoffeln und läßt sie gut durchkochen.

### Kartoffelkuchen mit Tomaten

10 10 Kartoffeln werden gewaschen, gewaschen, ab  
gekaut und gewaschen. Dann unterkaut  
man 3-4 Eier wenn man das Gemüse  
eine kleine Menge Salz, Pfeffer, Muskat  
und Weißbrotkrumen. Ginzwei formen man  
nicht zu große Klöße, gibt sie in einem  
das Wasser und läßt diese wenn sie  
an die Klöße sind von 1-2 Min. Die  
aber nicht kochen. Das Weißbrot man das die  
Kleine, klein man in kleinen Klößen  
und in einem kleinen Topf kochen.

Salate

Krankkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



bin  
h  
hu  
abil  
nut  
roy  
h  
ind  
  
h  
h  
minig  
d  
um  
h  
il  
nife  
  
um  
Lüpf  
Nü.

Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



# Salate

Salate

Krankenkost

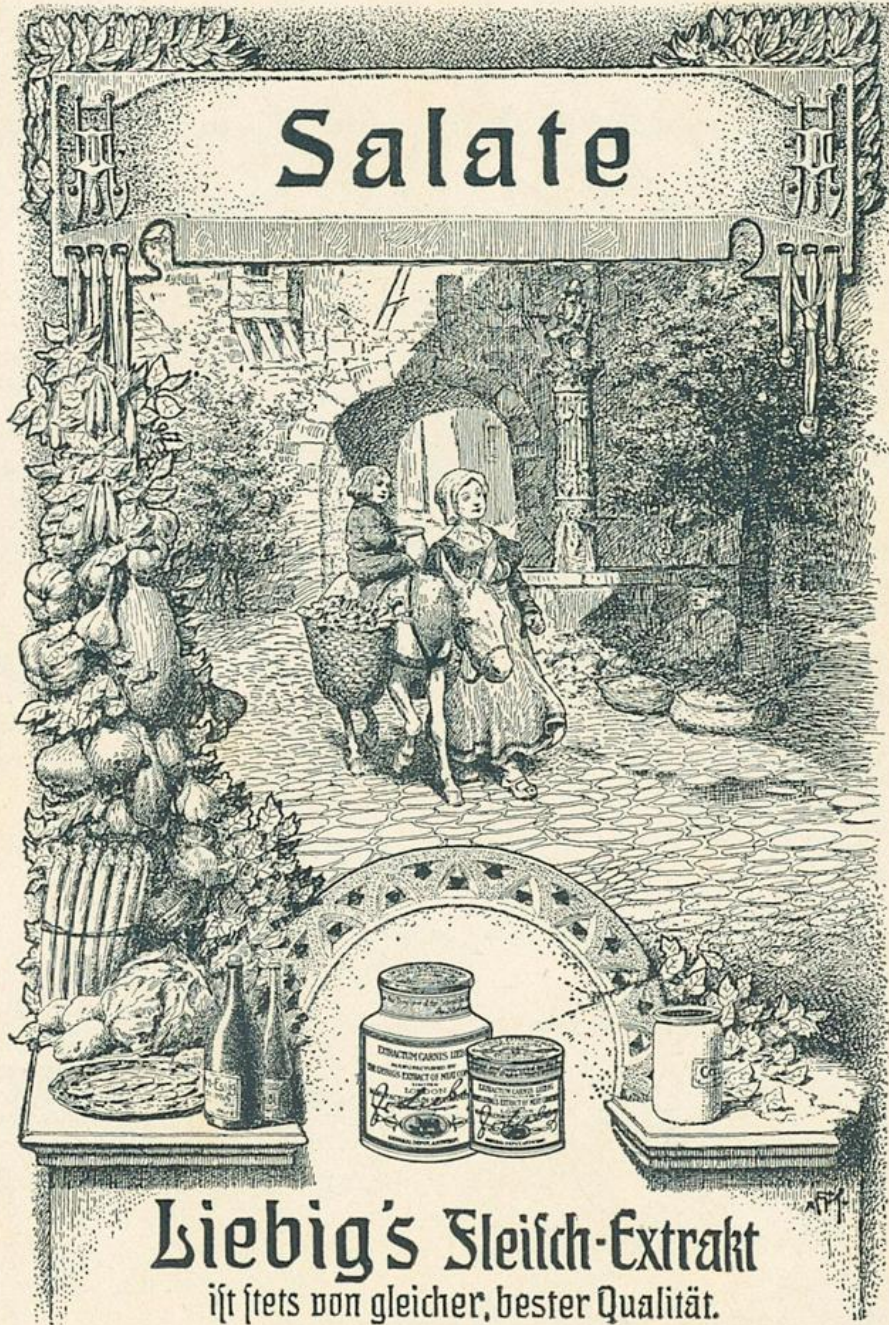
Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Stiebig's Stärke-Extrakt  
Gibt den gleichen Geschmack





Salate

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

## Lofungsalat

Die Lofung werden gewöhnlich  
in Tuchmassen, abgepfählt und etwas  
Cal Linnell zugegeben. Man giebt nun  
Essig, Zinibel, Salz und etwas Pfeffer  
und gut durchzupfen lassen.

## Zwirngsalat

gut gewässerte Zwirngewebe, oder alte Decken,  
oder Rüben, Zinibel, Linn, Halbflüßel spannen!  
man untersuchen in Mühsal oder Hauf-  
en. Man kann auch noch feinepfählen,  
Nüsse, Essigflüßel oder Essigbieren  
oder feinepfählen zugeben. Dann giebt  
man feinepfählen Zinibel, Salz,  
Pfeffer, Zinibel Essig und Cal zu. Man  
läßt durchzupfen gut durchzupfen, so  
dort nicht zu flüßig sein und  
muß man sehr Forme haben.

Krafftalob

Das Talat wird warmen und  
spindlich gemacht und zum  
Abwaschen gebraucht, dann kommt  
man mit Essig, Pfeffer, Salz,  
und feingewaschenen Zwiebeln einen  
Marswein und gießt das Talat köch-  
len mit dem Meißel durch. Abgerieft  
mit kaltem Wasser.

Zwischen Talat.

Zwischen warmen warmen Talat,  
Kartoffeln, Meißel und Polacke rote  
Rüben, Ziegen und Meißel. Talat  
wird zerhackt und in Meißel  
zerhackt, also die warmen  
Ziegen, und immer überbrüht  
diese Ziegen mit warmen  
man mit etwas Talatbrühe, Pfeffer  
und Salz und feingewaschenen Zwiebeln  
und laßt es gut durchkochen. Dieses  
läßt sich gut trinken

Krankkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

## Kartoffelgalat.

Die Kartoffeln werden abgezogen  
in Wasser geschnitten. Dann macht  
man eine gute gelbliche Mast-  
speise, füllt diese mit Wasser oder  
Lauge und etwas Milch auf und läßt  
dieselbe 20 Minuten kochen. Läßt die Masse  
etwas abkühlen gibt dann etwas Essig  
hin geschnittenen Zwiebel, Salz, Pfeffer und  
etwas Fett. In diese Lauge läßt man die  
Kartoffeln gut durchkochen. Will man  
ein Galat hinzufügen, so gibt man mit-  
einander in die Lauge etwas ungelöstes  
Gelatin oder macht einfach etwas  
festen. Man gibt dann die Kartoffeln  
in eine Tasse oder Ringform.

Handwritten text on the left edge of the page, including fragments like 'M', 'App', 'in', 'die', 'n', 'st.', 'Lüpf', 'P', 'lu', and 's'.

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes



Kranke Kost

Herold-Papier  
de Compagnie Diebig

OXO Bouillon  
de Compagnie Diebig

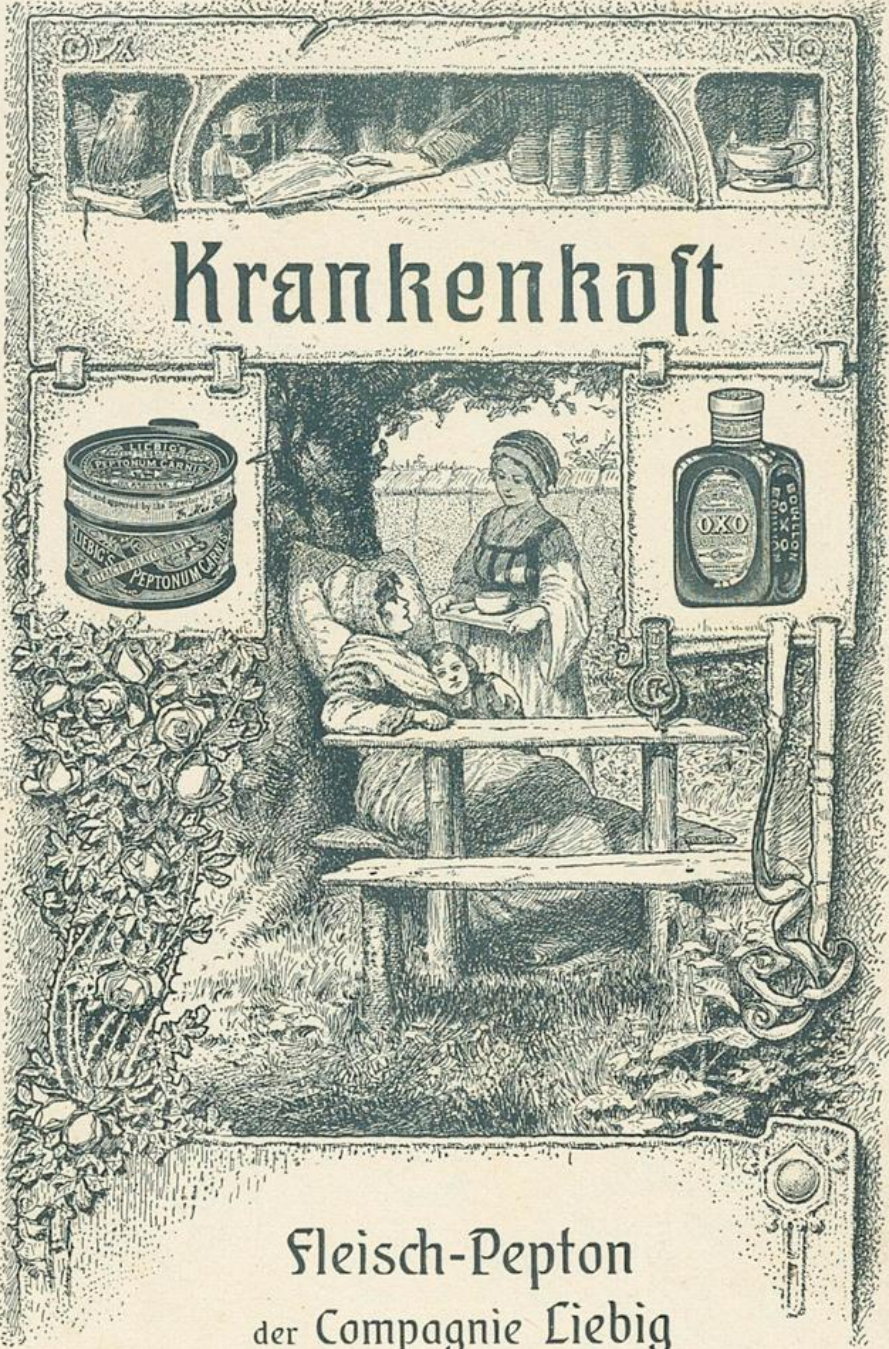
Kranke Kost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes





# Krankenkost

## Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

leicht verdaulich, mit hohem Nährwert, vorzüglich für Schwache,  
Blutarme und Kranke.

## OXO Bouillon der Compie Liebig

gibt sofort eine anregende, kräftige, fertig gewürzte Fleischbrühe.

Krankenkost

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

### Opflegung des Quinjudings.

Ein Kaffee Mann oder Kaffee, ein Kaffee Zuckers  
bei Erweichung, etwas weniger Zucker, ein Kaffee  
Wasser in einem man 8-10 Platten weiß oder  
von Gelatine auflöst, ein weißer Opfmann Zucker  
manipuliert oder Ofen. Die Zuckern spaltet man zu  
sammeln und spaltet das Ganze mit viel Wasser  
bis es so dick und spärlich ist. Man kann  
manipulieren mit Vanillenzucker, oder ihn  
mit Feinsten, Gelatinesüßem oder Mauchel managen.

### Manne Quinjuding.

$\frac{1}{2}$  l. Milch bringt man zum Kochen mit einem  
großen Salz, etwas Zichorienwurzel oder Vanille und  
ein wenig Zucker oder Fett. Dazu geht man dann  
150 g. Quin und kocht dieses so lange bis die  
Wasser vom Kochen löst und geht dann in diese Masse  
ein Eiweiß, dann erwärmt man 2-3 Eiweiß mit  
75-100 g Zucker spärlich geht dazu die etwas ab-  
gekühlte Quinmasse, dann die Eßwaren und  
Massezeitige Lockigkeiten oder Quin füllt dieses in  
ein non-besichtiges Quindingform und kocht dies Quinding  
in Wasserbad Marien  $\frac{1}{2}$  l. Die Quin die man  
Quinding ist zu benutzen daß die Form ein bißchen  
Bund erfüllt werden. Das Wasser darf höchstens  $\frac{1}{2}$   
in den Gefäße und koches Wasser. Die Form  
müssen einige Minuten vor dem Ding  
geöffnet werden.

### Zuck - Feilke.

$\frac{1}{2}$  l. Milch kocht man mit etwas Vanille  
oder Zichorienwurzel auf, geht dann in  
die kochende Milch 35-40 g Zucker löst  
diese mit einem Kochen geht etwas Salz  
dazu und Zucker nach Geschmack und geht  
dann ein oder zwei Eiweiß dazu und  
man über mit einem Kochen löst. Man

nimmt, so kann man auch und gießt dann  
Löffeln Lorbeer ölf. Man füllt dann in  
einen Glaspfeife fette oder raffiniertes  
Öl. Darunter Markwurm oder Stützpinne  
dann füllt man die Brauwasser darüber  
über.

### Kasernell - Saure

50 g Zucker gibt man sauren in einem  
Pfanne, läßt dampfen flüssig werden  
dann ist man die halbe und gibt  
dazu 1/2 l Wasser und köchelt ein  
Stück. Dann rührt man 2-3 Löffel  
mit 50 g Zucker & Mil. in einem  
Krug, gibt dazu 1/2 l Milch in welche  
man Vanille gibt und gießt  
5-6 Platten <sup>und gießt</sup> in. Man stellt dies  
zum Erkalten für und gießt dann den  
Löffeln ölf. (oder Pfeffer) über.

### Opfayerns Geisbeziehung

1. l. Wasser köchelt man mit Zitronen-  
saft oder Vanille auf und gießt dann  
1/2 l ölf. und 200 g Zucker in das  
Wasser und läßt dies  
kochen bis das Geisbeziehung ist  
so kann man auch und gießt dann  
Zitronen bis es weiß und spritzt  
ist. Man mischt es mit  
Zitronen oder Vanillepulver.

Wain - Lamm.

Man rührt einige Sigelt mit Zucker  
1/4 Stunde pfannig. Auf 1 Ei 1/2 Eßl.  
Zucker, geht dann dazu 1/2 Glas Wain  
woraus Zitronensaft wird abgeseiht  
Sipula sind 4-5 Blatt aufgelöste gelatine  
Man läßt dieses in ein offenes  
Küchenschiff kommen und gießt  
güßelt den Eispflanzen darunter.

Windelauf mit Obst.

201-250 g Windeln kocht man in Tuchwasser  
gut, spült die selben ab, gibt ein Glas  
aus Zucker und läßt sie farnit gut  
trocknen. Man kann auch die Windeln  
in Tuchwasser salzen kochen, dann Milch  
und Zucker zugeben und wischen bis es  
wenn trockne läßt. Dann warf man  
noch ein paar Sigelt mit 100 g Zucker  
pfannig, gibt verweiltes Zitronensaft  
oder Essig dazu, die Windelmasse und den  
Eispflanzen. Man füllt dieses in ein  
mit Obst oder Manneblau in eine  
vorberitete Auflaufform, gibt über das  
ganze Zwickel man kann auch noch  
Erdbeeren zugeben und läßt es  
1/2-3/4 St. im Backofen überbacken.

Erdbeerenpfand

Die Erdbeeren sind gewaschen, abgetrocknet  
Zitronensaft oder Essig und abgetrocknet.

zugesetzt, sehr schön 1 Pfund ~~Brot~~ <sup>58</sup> ~~oder~~  
Wein. Dann gibt man noch mit 1/2 1/2 Blatt  
aufgelösten Gelatinen zu. Läßt abkühlen  
dickem, oder man nimmt 1/2 Pfund  
eigene Gelatine und schneidet den Fiedling  
bis er steif ist. Man drückt ihn mit  
Mantillenspanen oder Tüchlein.

### Pefferkuch

1/2 l Milch kocht man mit Muscheln  
oder Zitronenschale auf, gibt dann  
25-30 g Stärke zu, läßt kochen mit  
Rohr, frißt die Masse gibt Zucker dazu  
kocht kochen mit Zucker und füllt sie in  
eine Gießpfanne. Die Gerichte werden  
aufgelesen mit einem Zucker, dann  
Löffelweise mit Gelatinen oder Marmelade  
oder mit Butter und über die Masse  
Masse gegeben wenn sie abgekühlt  
ist. (Lagerung) Man kann auch  
den Fiedling in eine Pfanne mit  
Tuch stellen und überbacken lassen.

### Tag gebacken mit Pfeffer

1/2 l Pfeffer, Wein oder Milch gibt  
man 1/2 g Zucker mit einem Fiedling  
eigene oder Muscheln oder Zitronenschale  
und läßt kochen darin aufkochen und  
Man kann auch die Masse  
und gibt dann noch 1/2 Blatt Gelatinen.  
Man gibt man einen kleinen Zucker

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

Dazu wird dem stark geschlagenen Eiweiß  
Man kann dieses Lagerweiss mit ge-  
spruorten Eiern einfüllen und rührt  
es mit Hühnerweiss oder Vanillensamen.

### Ball gemischte Topfbackung

2-4 Ligele nicht mehr mit 90 g Zucker  
15-20 Min. geht dazu untereinander 2 Teil. Butter  
in Milch oder Wasser vermischt und ge-  
kocht in geschloßener Kasse wohl und 80 g  
gemahlener Topfbacken, bei Topfbacken etwas  
weniger Zucker nehmen 4-5 Blatt weisse  
löste Opulatur sind leicht dieses Weis  
wird, geht dann die Eiweisse unter  
oder Topfbacken.

### Zwainback Fudling

In einer vorbereitet Fudlingform geschalt  
man Zwainback wie ein feil wie Lichte  
mit kleinen Zwainbackweissen aus. In  
geschloßener Kasse wohl und etwas weis  
opulatur Weis und ein wenig Kapseln  
von Honigweissen und Zuckers. Dann  
manquillt man Milch mit Ei. Käl  
1/2 lb Zwainback kann man 1/2 l Milch  
und 1-3 Eier nehmen. Etwas weis  
nicht man man mit 100 g Zucker  
und speist über die Zwainbackweisse  
und läßt den Fudling in kalter  
Wasser stehen. Von Honig weis  
Kapseln. Man kann es auch in einer  
Küchle einfüllen und 3/4 Min. kochen.

Apfelsauce

4-5 Äpfel werden gewaschen, dann der  
Kern entfernt und fein zerrieben  
oder durch ein Sieb gerührt. Diese Apfel-  
masse vermischt man dann  
mit und mag mit Zucker für 4-5 Äpfel  
200g - 250g Zucker. Man kann dann noch  
schon verfeinerte Gelatine zugeben und  
Zitronensaft und Pfeffer. Dieser Saft  
des Apfels man mag eine Mischung  
1/2 - 2 Hühner. Man kann es mit einem  
Vanillensauce, das gibt mit geschmeckten  
Mazurken oder fast dazu geben.

Diplomaten Creme

Man mischt 3-4 Eiweiß mit Zucker  
und Epl. Zucker, gibt dazu eine Tasse Milch  
in welche man eine Vanille zugeben  
laß und 5-6 Blatt verfeinerte Gelatine  
Sagunt dazu zu geben, gibt man Zitronensaft  
zugesetzt man mit Trüffel, das ist eine  
Büchse ungekühlt fort sein. Man  
gibt den Schokoladenguss  
wird durch ein Sieb zerrieben  
mit Trüffel. Außerdem hinzugeben  
von frische Trüffel.

Reis mit Äpfel.

Der Reis wird überbrüht, dann mit  
kühnem Wasser verfeinert. Nach Zitronen-  
saft eine Vanille und Salz zugeben  
und kurzweil mit Wasser überbrüht

Süße Speisen  
Backwerk  
Verschiedenes

Milch geschwämmt und Zucker nach ge-  
spracht zugegeben. Die Riesel werden  
gefüllt, dann in die Milch geschüttet, ge-  
füßt und nach dem Lagern  
mit Bier eingefüllt oder mit  
geschüttet.

### Zugliffen-Findling

200 - 250 g Weißbrot die braune Rinde  
abgeschabt und dann zerhackt, mischt  
man in Milch ein und mischt ab  
dann mischt man etwas  
spannig, gibt 2-3 Eigelb dazu mischt  
nochmal spannig mit 75 g Zucker  
dazu gibt man Zitronensaft und ab-  
geschabten Saft 5 g Rosinen, Rosinen  
etwas bittern und süße Mandel, die im  
geschwämmt Weißbrot mischt im  
etwas Leuchtgelbes was Rühr und  
A-M. N. in Wasserbad kochen.

### Milch Creme

No. 1 Milch kocht man mit etwas  
Vanille und eine Prise Salz auf. Dazu  
gibt man 25 g Stärke läßt die abkühlen  
aufkochen, süßt die Masse und gibt  
im Schiffsflugzeugen Eippen von 2-3  
Eiern darunter und füllt die in  
eine Glasflasche. Die Eigelb mischt  
man mit 8-10 E. P. Man Zucker  
mit geschwämmt und spritzt die

nach mäßigem Essen bis zum Kopfe  
und gibt ob dem vorderen ob abge-  
kühlt ist über dem Fiedling.

### Zahngewächse - Auflauf mit Morwidel

1/2 l Zahngewächse setzt man mit  
1/2 l Mehl auf oder auf Milch, etwas  
Zuck. Zucker und Koch Salz bis es ganz  
dick ist und sich vom Löffel abläßt. Man  
vermischt man 1/2 Löffel mit vierzig  
Ei. Zucker feinmig, gibt etwas Zitronen-  
saft und abgeriebenen Apfel dazu. Man  
gibt die Zahngewächse, die Manisopflanzung  
Lippman, etwas Backpulver oder Ei. Bism  
In man noch bewachte Auflaufform füllt  
man diese diese Masse. Zugewandt  
mit Obst oder Morwidel man und  
läßt in Backofen bei nicht starke  
Hitze 3/4 - 1 Std. backen.

### Liebruzellen - Fiedling

Man bewacht gewacht vier Morwidel  
man mischt man Lippman und  
spielt diese über in Wein oder  
Lust ungeschmückte Schokolade. Von Lippman  
man plant gepflegten mit Zucker  
vermischt man dann mit etwas  
Obst oder Morwidel inbewahrt  
dieses gibt man Kranzformig.

Süße Speisen

Backwerk

Verschiedenes

auf diese Emmentaler sind in das  
Milch noch etwas Obst. Man kann die  
Käse dann in Schalen überbacken  
lassen oder mit einer glühenden Backen-  
pfanne über den Käse setzen bis er  
fest bräunt.

### Käse mit Vanille-Crem.

Die Käse werden in einem ~~überbacken~~  
und gefüllt mit einer gefüllten in  
einer Butterform gefüllt und mit  
etwas Mehl oder Wein eingestrichen  
Man setzt dieselben auf eine Backpfanne  
gibt in die Öffnung etwas Öl und  
Marmorale. Man setz etwas Margarine oder  
Zitronat darüber und gibt dann über  
jedem Käse Wein, Vanille-Crem  
oder Schlagzeug.

### Käseball in Vanille-Crem.

Man kocht Milch mit Vanille und  
Käse auf. Das Gemisch wird fest  
gepflogen dann auf die Backpfanne  
Milch gefüllt und unter einem  
Marmorale oder etwas Zucker  
lassen. Dann nimmt man den  
Käse wieder ab und legt es auf  
eine Backpfanne, dann gibt man in  
die Backpfanne Milch, auf 2 l Milch



# Süße Speisen

Verschiedenes  
 Backwerk  
 Süße Speisen

*Verpflanzung*

*Das  
 die  
 den  
 auf  
 die*

*Popel  
 in  
 mit  
 l  
 Apfel  
 dem  
 dem  
 über  
 dem*

*Wald  
 die  
 ab  
 den  
 in  
 auf*

erweichet wie später hat. Mondamin  
von Hirn löst sich über die Stoffen  
führt die Masse dann und gibt dann  
die zuweilen Gelebe dazu, welche von  
einmal mit die Stoffen löst. Man  
füllt dann in eine Tafel unter  
gibt die Masse und die Creme  
darüber, was sich die Creme  
und die Tafel darüber Man kann  
über auf mit Mandeln kaffee.

### Ginbrun oder Goldbrun.

2. 10 Ginbrun oder Goldbrun kocht man  
mit etwas Wasser auf und füllt die Salben  
die Stoffen und mit die Stoffen. Die Stoffe  
mit  $\frac{1}{2}$  Wasser geben. Man bringt die Stoffe  
zum Kochen gibt dazu  $\frac{1}{2}$  l. fische Tafel oder  
Milch. Man kocht 4 St. Mondamin  
von Hirn, gibt dann 4 Gelebe dazu, löst  
die Stoffe mit die Stoffen, gibt die Masse  
und gibt über die Tafel Creme  
eine Tafel fische Tafel.

### Goldbrun - Creme.

1. l. fische Tafel 1. l. fische, 9-10 St. l. l.  
Gelatina und fische Tafel  
 $\frac{1}{2}$  l. Tafel wird mit dann Gelebe  
Tafel bis zum Kochen, was abgibt

Die aufgelaßte Gelatine unterwirft man  
dieses aufpassen bis es beginnt zu stocken  
dann mischt man die Lippen dinst  
und das andere No. 1. Topfen schneidest  
und damit Mandierl.

### Brotkaffeleisung mit Feinstpäsen

Man zerlegt rasch No. 10 in kleine Quastellen  
man kann operieren also operiert. Dann  
man mischt man 2-3 Lippen mit 150 g Zucker  
20 Minuten, gibt dann dazu etwas Zitronen-  
saft und Tafelzucker oder etwas bitter oder  
süßer Mandierl muß man man man  
man oder Zinschen dazu geben. Dann  
gibt man die Quastellen, man richtig  
mit 2-3 Lippen, man etwas dazu  
Lippen und 3/4 Zucker. Man  
kocht Lippen in Auftrieb 3/4 - 1 Min. bei  
sich sprache Spitze, oder kocht ab mit  
in Wasserbad eine Stunde.

### Tafelkaffeleisung mit Mandierl

Man kocht Milch mit etwas Vanille, bitter  
Mandierl oder Pfefferblättern mit etwas  
Zucker. Gibt in die kochende Milch, mit 1/2  
Milch 80 g Stärke, 45 g Tafelkaffee oder ein  
frisches Lippen. Läßt Lippen aufsteigen  
kochen. Dann süßt man das Ganze  
dann auf mit Gelatine mit Lippen  
oder ganze Linn unterwirft und füllt  
in Masse in eine Form zu stützen.

Backwerk

Verschiedenes

Äpfelzucker mit Rais.

Äpfel werden ganz zerhackt und durch  
ein Sieb gepresst. In Äpfelzucker  
füßt man dann wohl nach Julianns  
Rezept Wein zu und rührt dieselbe mit  
Opelatin, bis es dicklich wird. Dann gibt  
man etwas feingewaschenen Mandel dazu.  
Alsdenn füllt dieselbe in eine  
Tupel. Dann kocht man Wildrais  
und laßt das Rais im Brauz  
in den Äpfelzucker.

*[Faint handwritten text on the left edge of the page]*

Verschiedenes Backwerk



54

Backwerk

Verschiedenes

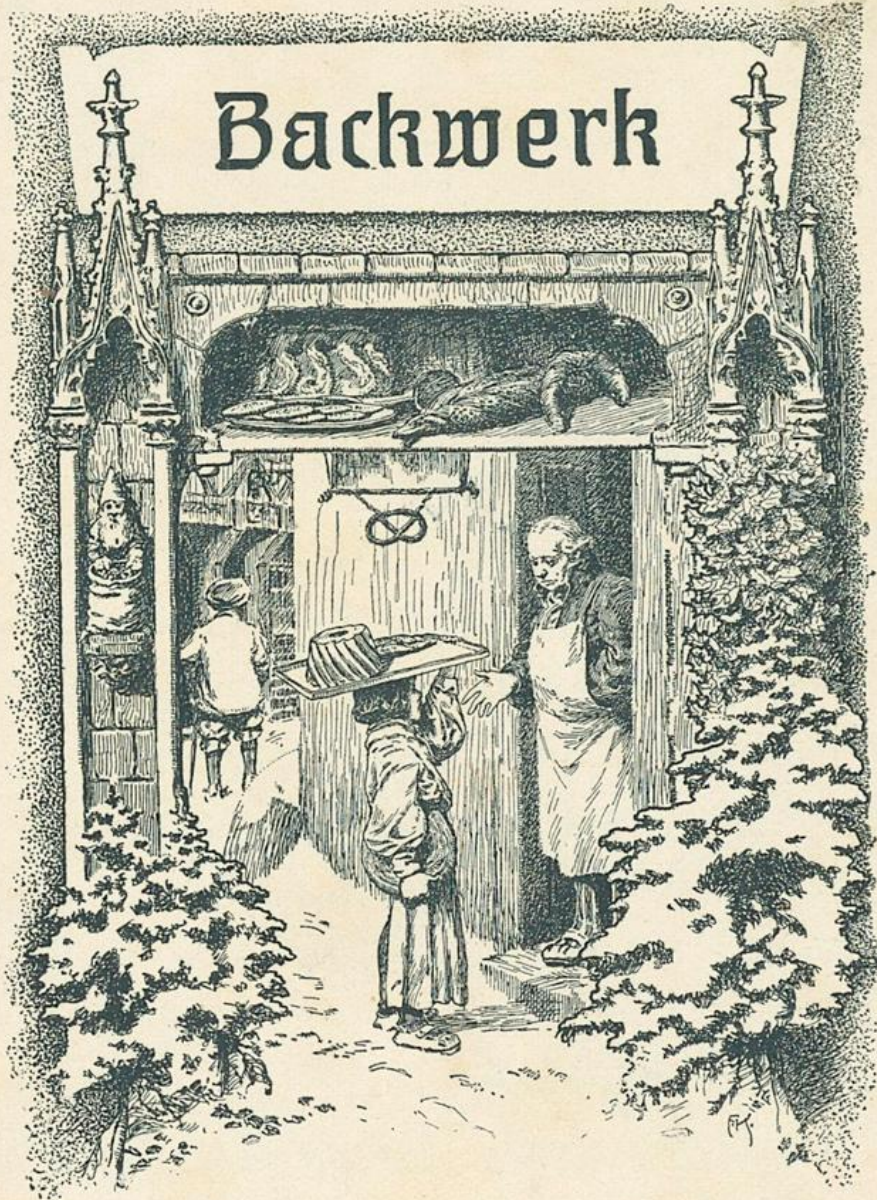


Backwerk

Backwerk

Verschiedenes





Verschiedenes Backwerk

## Reffelküchen

$\frac{1}{2}$  lb Mehl vermischt man mit 1 Paket Backpulver  
1 Tasse Milch 1 Paket Vanillenzucker. Dann vermischt  
man 1 Eiweiß oder ganzes Ei mit  $\frac{1}{4}$  lb Zucker  
gibt abgeseihtes Milch und Mehl dazu und stellt  
Dieses in einer Kugelform. Die Kübel schneidet  
man in sechs und drückt sie fest in dem Teig  
hinzu, ichen das ganze kann man durch weif,  
weiss Epl. Kaffee oder Rosinen mit etwas  
Zucker garnirt, gelan. Man backt den Kuchen  $\frac{1}{4}$  hr.

## Küchle Kuchen

50 g Zucker nicht man feinmüsig, gibt dann 2  
Eiweiß dazu und 200 gr. Zucker und nicht tiefer  
eine  $\frac{1}{4}$  hr. Dann gibt man 250 gr. Mehl ab-  
geseiht mit 1 Tasse Milch dazu 1 Paket Backpulver  
und etwas vanilina Zitronensaft oder Vanillenzucker  
garnirt backt man 3-5 Fortsatzen und bestreut  
sie, wenn sie noch warm ist mit Zuckern oder  
Mannalinde.

## Frühstück

1 Eiweiß vermischt man mit 60 gr. Zucker, etwas  
Zitronensaft und Salz 10-15 Min. Dazu gibt  
man dann 2 Epl. Milch und soviel Mehl daß  
der Teig dickflüssig ist, dann gibt man gut  
eine Messerspitze Backpulver und den Ziffern  
Dann gibt man ihn in einer Kugelform und  
backt ihn bei mäßigem Feuer hellgelb und  
gibt abgeseihtes Obst darüber.

2. gefärbte Ebl. Weizenkörner manieft man mit 1 Tasse  
Kaffee glatt, gibt dann noch ein wenig 200 gr Zucker  
und 250 gr. Mast dazu, etwas abgemessene Zitronen,  
Hefe feine Kammel 1 Tasse Zucker und  
läßt ihn  $\frac{3}{4}$  - 1 W. in einer Weizenform backen.

Hornkirschen.

100 Horn von Kirschen,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 2 l Mast  
 $\frac{3}{4}$  l Zucker, hal. Kammel, Ebl. Zuck und etwas  
Zitronen. Am Horn läßt man etwas flüssig  
werden, dann manieft man noch ein wenig  
des Mast mit dem Gerinzen abgemessend mit  
dem Milch und gibt zuletzt hal. Kammel dazu und  
backt das in einer Weizenform  $\frac{1}{2}$  - 1 W.

Opiumkirschen.

1 Tasse Milch, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Opium 1 Tasse  
Mast, hal. Zucker und etwas Zitronen,  
setzt man in einem 1 l. Zinn manieft man  
ein wenig und noch des Mast mit dem Zucker  
und ein flüssigkeid, gibt Zucker dazu  
und füllt das in einer Weizenform. In  
 $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{1}{4}$  gepulverten Apfel mit man in  
dem Teig ein oder ein wenig Leinwand einfüllen  
und backt den Kuchen  $\frac{3}{4}$  - 1 W. bei nicht  
zu starkem Feuer.

Zitronkirschen.

100 Mast  $\frac{1}{2}$  l Zucker  $\frac{1}{4}$  l Milch  $\frac{1}{2}$  l Milch,  
 $\frac{1}{4}$  l Mast  $\frac{1}{2}$  l, etwas Zuck und Zitronensaft  
zu Zucker mischt man zusammen und

Verschiedenes

Kirschen  
manieft  
man  
billig  
ist  
die  
auf,  
was  
1 l  
2  
Stück  
ab.  
Kirschen  
illuquid  
manieft  
oder  
man  
gibt  
daß  
ist  
man  
und  
nd

brutt dann in ein Topfgeschwante einlegen und  
Eisener in Wasser, welche man verbunden mit  
das Feuer soll eine in eine Tasse setz. Man  
füllt dann etwas Öl ein und Wohlgeruch hinein  
einsetzt gibt 120 Nimb.

### Frankfurter Torte

5-6 Eippen Maß, 5-6 Einn, 4 Eippen Zucker 2 Eippen  
Lutter (1/2) und 1 Paket Backpulver. Das Eiweiß  
wird stark geschlagen und dann mit Zucker zueinander  
Maß und die geschlagenen Lutter stellt in  
neigt und das Backpulver. Dann stellt man  
es in einer Ringform und bei mäßigen  
Hitze backen. Wenn es abgekühlt ist, schneidet  
man es 2 mal durch und bestreut es oben  
und unten mit Lutter.

### Lutter.

Zunächst man 175-200 g. Lutter  
schneidet, gibt dazu 1 Paket Vanillezucker  
ein geschlagen Vanille und 1 Epl Zucker  
1 Egelb und 1 Eigelb Ei, je länger man nicht  
laste schneidet. Dann auf die Luttermasse  
man eine Tüchleinmasse oder Tüchlein.

Zunächst gibt man 125 g Zucker kochen in einem  
Pfanne kühlt diese mit Wasser (Dunkelbrot)  
und gibt dann 47 g abgezogenen qualitativen Mehl  
dazu, läßt diese oben mit Wasser kochen und gibt  
die ganze Masse auf ein feines Sieb  
Zellulose. In diese füllt und heiß gemacht  
kocht man es in einem Wasser und macht es  
auf dem Feuer.

Vierpundzucker Kuchen

100 g Butter, 100 g Zucker, 1/2 lb Mehl, 6 Eier  
 in 10 Korinthen. Die Butter wird geschäumt  
 und mischt man sich 3/4 des Mehls zu, so dass  
 es sich in Masse gut mischen lässt. In 1/2 Meß  
 mischt man gut nicht man die Eiweiß mit  
 2 Eßlöffeln geschäumt und den Rest des Mehl. In  
 mischt man die Korinthen. Mißt dann  
 6 Eßlöffel zusammen und gibt zuletzt den  
 Rest zu. Wenn füllt ihn in Pasten in  
 einer Pastenform. Wenn backt den Kuchen  
 bei gleichmäßiger Hitze 5/4 - 1 1/2 Meß.

Gezuckerte Butter

100 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Rosinen  
 20 g Zitrone, 4 Eiweiß, 4 Eßlöffel, 1 Eßl Mehl  
 in Pastenform. Die Butter wird geschäumt  
 und mischt, Zucker und Eiweiß dazu gegeben und  
 1/2 Meß mischen. Dann gibt man das Mehl  
 hinzu und die Rosinen und zuletzt den  
 Rest Mehl und Zucker. Mißt in einer Pasten-  
 form 1 - 1 1/2 Meß. Dann backt den Kuchen, ist fast fertig.

Butterkuchen

100 g Butter, 5-6 Eier, 60 g Zitrone, 100 g Zucker  
 100 g Mandeln mit dem Eßlöffel gemischt 100 g  
 100 g Rosinen oder 50 g Nüsse, bei Nüssen abwaschen  
 2 Eßlöffel. Die Butter wird geschäumt ge-  
 mischt Zucker. Die Butter wird geschäumt ge-  
 mischt dann mit Eiweiß und Zucker 1/2 Meß.  
 Dann mischt man die Rosinen. Dann gibt man  
 und mischt die übrigen Zutaten zu. Zuletzt

Verschiedenes

Die Lippen sind nach dem Souffleten. Die Form  
steigt man mit Zuckern und wird bestanden  
für mit Zuckern und auch dem Trüben 3-1  
Wenn es kalt ist bestreift man ihn mit  
einem Veilchenmehlglas und seilt ihn in  
abgezogen in 14 geschichteten Mandeln. Mandelstücke  
kann noch jedes Mandelstücke in einer Form  
mullmasse kochen.

### Lippenrollen

4 Eigelb, 14 1/2 Zuckern, 14 1/2 Mehl, 4 Lippen. Die Lippen  
mit Zuckern feinmüsig mischen, und dieses 20-30  
Minuten nach einer Mischung. Dann gibt man  
spend das Mehl und dem Lippen etwas, und  
steigt dieses mit ein viel in geschichteten Mandeln,  
auch dieses bei nicht zu starke Hitze gelagert. Mandelstücke  
rechnet es dann mit einer Formmasse  
spend von der Platte bestreift es dann mit  
noch ein geschichteten Mandeln oder gelben und  
wollt es spend mit. Man kann die Rolle auch  
lassen, oder ein wenig abgekühlt in Eiswasser  
kurze Zeitlang spenden.

### Obststücke von Pfirsichen mit Zuckern

3 Eiern, 2 Lippen Zuckern, 3 Lippen Mehl, 1 Lippen  
Zuckern, 14 1/2 Mehl Souffleten. Zuckern und Eigelb 14  
mischen. Dann dem Lippen etwas, das Mehl in  
gelagert die geschichteten Mandeln. Dann in einer  
Form gelben oder in die Pfirsichen fein  
drücken, oder die Pfirsichen in die  
Früh mischen, oder die Pfirsichen in die  
füllen und die Formmasse darüber.

50 g Mast, 12.5 g Siltan, 1 Ei, 19.5 g Zuckerr  
 24-1 Epl. Birn oder kaltes Wasser. Wasserpechte  
 mit ...  
 Mast sieht man in einem  
 Mandelfisch, gibt die in kleinen speckigen Siltan  
 Komposten. Das mit Zucker anpflanzen E, Wasser  
 von Birn und Saftzucker sind unverändert  
 in der von Wasser mit ein flammern  
 oder sonst ein Wasser sind gutacht mit dem Hand  
 gefüllt durch. Man soll den Teig mit ein  
 fließt ihn wieder zusammen und soll ihn  
 wieder wird, je mehr die mit speckigen Siltan  
 ein wird der Teig, aber nicht zuviel Mast in den  
 Siltan, gutacht soll man den Teig durch  
 E. Mandelfisch durch eine Typingformplatte  
 auf einem Rand ein Siltan und backt ihn  
 mit gleichmäßigen Hitze  $\frac{1}{2}$  Th. Man backt sie  
 und mit geschmorten oder eingeweicht Obst. Man  
 kann dann eine noch kochenden Mandeln  
 und - mehr man mit ein speckigen E und Zucker  
 backt und hellgelb backen.

allgemeine Kuchen

500 g Siltan 300 g Zucker, etwas abgemilderte Zitronen  
 Apfel, speckige eine speckige Vanille & Ziegelt, 4 große  
 Eier, 10 Th. Weizenmehl 10 Th. Buttermehl, 30 g Siltan  
 und 60 g süße Mandeln & 10 Th. Nahrung sind 1/2 Th. Weizen  
 Mehl und 1/2 Th. Pfeffer. Die Siltan wird fein  
 gerührt Ziegelt und Zucker abgemildert gegeben  
 Das Mast und die ganzen Eier dazu, die Mandeln  
 Pfeffer Mehl und Nahrung sind gut ist  
 die gleichmäßigen Hitze  $\frac{1}{2}$  Th. Nahrung und Mehl  
 gut man von Siltan zusammen und kocht es in Milch auf

Verschiedenes

## Süßes Krüpfen

Zusammtheil: Quarkbrot, Kesseln mit Krüpfen  
und <sup>und d. d. d.</sup> Krüpfen. Die Krüpfenform wird mit Fett  
überstrichen und mit Quarkbrot aus-  
gelegt, darauf fällt man vom Krüpf Kessel  
mit irgend einem mit einer Lage Quarkbrot  
zu. Auf diese gibt man vom Krüpf je 1/2  
Kübel (mit Krüpf gefüllt) die wieder in  
Quarkbrot bedeckt wird. Die Fett des Krüpf  
wird zuvörderst besalzen und mit Salzwasser  
überstrichen. Mit diesem Wasser überstricht man  
die Krüpfen. Man läßt die Krüpfen so vom Krüpf  
schöpfen, so haben sich die festen Teile und vom  
festen Teile so Krüpfen, daß man Teile  
davon speisen kann.

## Zornigkrüpfen

1  $\frac{1}{2}$  Maß, 5 g Zornig, 5 g. Weichkleeblät, 5 g  
Maltan, 1/4 Zornigpflanze, 1  $\frac{1}{2}$  Maß. Salz, 10 g Krüpf  
zornig, 60 g. Fett, 185 g Zornig 5, 5 g Krüpfen,  
Salz 5 g Pollkapsel 1  $\frac{1}{2}$  Maß Eier Salz. Das Maß  
wird mit dem Zornigen überstrichen. Zornig  
Fett und Zornig werden rasch und Krüpf  
form in dem Krüpfen zu dem Maß gegeben  
Nachdem der Krüpf gut überstrichen wurde gibt  
man die in dem Krüpfen Wasser über-  
strichte Pollkapsel und das Krüpfen Salz dazu.  
Die Masse wird mit dem Krüpfen  
gut überstrichen, und man mit Fett überstrichen  
Nachdem der Krüpf vom Krüpfen gegeben wird  
1/2 Minute die Krüpfen überstrichen.

# Verschiedenes



Verschiedenes

Eisnerpfele.

1 lb Mehl, 1/2 lb Zucker, 1/4 Löffel Öl.  
Weiß, 1/2 L. Wasser, 1 Ei, etwas Zinn  
und Zitronensaft. Diese Zutaten  
mischt man zusammen und backt  
dann in einem Backpfanne über  
einem Eisen. Die Pfele mischt man  
nachts mit dem Hand wolle über  
in ein Tischtuch legt, man füllt sie  
dann mit Öl von dem Malteran.

Wußmalzorn.

1 Ei weicht man mit 100 g Zucker  
1/4 Me. dazu gibt man 1/4 lb feingefaltete  
Weiß und füllt sie mit einem Tal.  
auf ein feingefaltetes Blatt. Die Masse  
läßt man in ein feines Sieb geben  
muss trocken als backen und nimmt  
sie vorsichtig heraus.

Wallerma Korn.

3/4 lb Zucker mit 3 Eßl. Wasser  
oder Mehl mischt man mit 1/2 - 2 Wasser  
Wallerma Korn mischt. Das Wasser von  
3 Eiern gießt man dann weg und  
setzt die Masse, füllt sie mit ein Tal.  
auf Papierbanden und läßt sie fallen und  
langsam backen. Wenn sie gut sind

frühest man das Pulver an, läßt sich  
eine Quillung bilden und nimmt sie  
vorsichtig ab.

### Tyrizopbäck I.

100-150 g Süßholzwurzel man fein  
reibt 100 g Zucker, etwas Pfeffer und  
Mucilla, oder abgeriebene Zitronenschale  
2 Eiweiß oder 1 ungelbes Ei, besser 2 Eiweiß  
und 250 g. Weis. Rührt sich man in  
eine Tyriza, rührt damit die Masse  
auf ein Glas und läßt sie im Saft  
oben bei mäßiger Hitze hellgelb werden.

### Tyrizopbäck II.

250 g Süßholzwurzel, 250 g Zucker  
100 g. feine Mandeln oder Nüsse, ab-  
gerieben und fein gemahlen, etwas Zitronen-  
schale und 375 g Weis. Das Gemisch stark  
aufschlagen, das sonstigen Vorgehen wie  
oben.

### Tyrizopbäck III.

125 g. Süßholzwurzel, 65 g abgeriebene feine  
Mandeln, 2 Eiweiß oder ein ungelbes  
Ei, 125 g Weizenmehl 125 g Backpulver  
100 g Zucker. die Zubereitung wie bei

I + II

## Makronen mit Zimmis

Auf 1 Zimmis mischt man 100 g Zucker  
80-100 g mit oder ohne Nuss geschabene  
große Mandeln. Das Zimmis wird  
aufgeschlagen, dann mit dem Zucker  
vermischt und durch 14 Nüsse geschabt, dann  
gibt man die Mandeln zu, schabt sie  
mit ein Teil der Nüsse und  
schneidet sie in kleine  
Stücke. Man kann auch  
Mandeln mischen 50-60 g und  
geschabene Zinnis oder  
geben.

## Gefüllte Kugeln

100-150 g Zucker und  
Zucker, 1 Klumpen  
man nötig 1 Eßl. Nuss  
mischt die Zucker  
süßig





63



64



65





**OXO**  
**BOUILLON-WÜRFEL**

$\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{3}$  Liter kochendes Wasser  
auf 1 Würfel zu gießen.



**OXO**  
**BOUILLON**

Flüssig. Sofort trinkfertig.  
 $\frac{1}{2}$  bis 2 Theelöffel auf eine Tasse  
heißen Wassers.

