

ARTISTISCHE ANSTALT  
GESCHÄFTSBÜCHER-FABRIK  
**M. TRENTSENSKY**  
Wien, Niederlage: I. Domyasse Domhernhof 2.  
Fabrik: III. Siegelgasse 1. 0000

N <sup>o</sup> 2680	100 Blatt	1-20
---------------------	-----------	------

Die genaue Angabe der geschriebenen Nummer genügt  
um wieder ein gleiches Buch zu erhalten.

Mit Gott u. Maria

Rechnbuch

Anna Hollinger

Wien 8. Mai 1906.

angefangen

M.  
WIK  
Nº  
Die ge

Motto: Das größte Reichthum des Menschen ist  
ein gebildeter Geist und der Adel seiner Seele

## Fastensuppe

Falk Reis dünst man eine Ponne in Tschiben geschnitten  
reißt man in 2 Stk ein und backt es in Hensch, stellt alles  
zusammen, vergießt es mit Krügel oder flüssige, macht  
eine leichte Siede, schmeckt die Brühe und gießt die Falk Reis  
hinzu.

## Spargelsuppe

Der Spargel wird gewaschen, in erbsengroße Stücke geschnitten,  
und in kaltem Wasser gekocht, läßt sich feinschnitteln, Petersilie in  
Lutter auflösen gießt blättrig geschnitten, Champignons hinzu,  
läßt es dünsten, macht eine leichte Siede, vergießt es mit  
Spargelwasser, schmeckt es, gießt die Champignons und Sauterapfel hinzu,  
und vom Aussehen gebühre Kommode, dazu macht man die  
Carfiolungge.

## Suppe vom jungen Linsen

Man läßt die Linsen kochen, macht eine leichte Siede mit  
etwas Zwiebel, vergießt es mit dem Linsenwasser und rührt  
es mit gebühre Kommode an.

## Krebssuppe

8 bis 10 Krabben kocht man und läßt das flüssig, Falk Reis  
dünst man mit den Krabbenwasser und Salz, dann stellt  
man es fein. Von übrigen Thieren macht man von 4 Stk

Lutter, Roslutter, von der gleiche doppelten wird eine trife feibrome  
gemacht (die Lutter darf nicht seip werden) das Geseppern feimigaben  
mit Liffenjen wegessen, gekoch und gekocht. Von der andern Lutter  
dünkt man sich Reis gekoch in den Luff und die dinstig gekochten  
Hewen und Geseppen feimen und gibt die trife davor.

### Gelächsuppe.

Reichlich wird reichlich gekochten, in eine Lappoch zu in Lutter  
angekocht und feibel gegeben was tag, kleingefchnittene Litteren,  
selben Pfeffer feimen, Majoran und Dinnab Lapp, vermischt  
es mit Trigen.

### Parmesanpersteb

3 dkg Lutter riefet man feimig / davor Lapp 3 dkg feimig  
Parmesan zu gekocht 1 Ploer Pfeffer, riefet feimig feimig Litteren  
Lapp davor man die Masse davor ein Reiben in die feimig  
Litteren kann, dann gibt gekochten.

### Schischel in die Suppe

4 dkg Lutter, 5 dkg trübener ab, gibt Milch und Pfeffer feimig  
5 Ploer Pfeffer, feigt es in feimig es feimig gekoch, auf die mit Lutter  
gekochter Lapp, nach dem Lutter feimig man es feimig  
Litteren.

### Breratteicknödel in die Suppe.

Man kocht eine 1/2 Viertel Pfeffer, gibt eine mischepferd Litter feimig  
in eine 1/2 Viertel Pfeffer, trübt es in feimig ab, wenn es überkocht ist,

3  
gibt 4 Liter Wasser auf dem kochenden Feuer, dass Salz, treibt ab  
ab, manf davon klein Dinsteln und bäckh sie in Fatsch.

## Gestossener Rehkühner Suppe.

Die gestossene Rehkühner Suppe, die man mit Pfeffer, Pfeffer und Salz  
mit Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer, damit, kochten mit  
Pfeffer trocknen und kochten.

## Fleisch Suppe.

Man kocht die Fleisch Suppe ab, manf das Fleisch und die Pfeffer  
Kraut, Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer, damit, kochten mit  
Pfeffer trocknen und kochten.

## Gestossene Hensuppe

Man kocht 3 Liter Milch und 1 Pomeranzen Pfeffer, manf das Pfeffer  
Kraut, Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer, damit, kochten mit  
Pfeffer trocknen und kochten.

## Krebsuppe

Man kocht die Krebs Suppe mit Pfeffer, Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer  
Kraut, Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer, damit, kochten mit  
Pfeffer trocknen und kochten.

## Crustaden zur Suppe.

Man kocht die Crustaden zur Suppe mit Pfeffer, Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer  
Kraut, Pfeffer und Pfeffer, manf das Pfeffer, damit, kochten mit  
Pfeffer trocknen und kochten.

Rehrspitzschiff befeigen in der Küche ein wenig Zucker Masen backen  
dann die Kruste darüber geben.

### Marchknödeln in die Suppe.

15 Stk Mehl kleinmässig fein in einem Kirdling warm stellen,  
Suppe etwas zergerst, sehr dünn abreiben 2 ganze Eier, 2 Eiter  
4 Stücklein gepökelte Semmel in Milch anfeuchten, mit Mehl prägen  
und 2 Eiter Eigelb fügen.

### Suppen: Speise.

4 Eier werden gut mit etwas kalter Rindfleisch abgerieben, dann  
in einer Form in Dampf plumpe gekocht bis die Eier gebunden  
dann heraus genommen und kleine Kuchen davor in kochende  
Suppe geben, oder 2 Eier und 2 Eiter mit einem kleinen Stück Butter  
abreiben und in der Form backen lassen.

### Eier: Pannert.

Ein abgewaschenes Semmel in Milch zerdrückt und gut ausgedrückt  
2 Stk Zucker, weicht man mit einem Eiter ab, gibt die Semmel mit  
Haut die das stark zerfein zerhackt, fügen, diesen befeuchteten  
Lump geben 2 Eiter backen, dann in flüssigen Mehl fein.

### Roggenchöbel

1 Hink Zucker 2 ganze Eier 1 zerdrückt und gedrücktes Semmel, weicht  
man gut ab, das Roggenbrot davor backen, dann fein

und in die Suppenkasser geben.

10 Stk

### Hirn-Losung

$\frac{1}{2}$  lb Lutter werden mit Wasser und 2 in Milch zerweicht gut mit  
gedrückten Kammern abgerieben mit blauschwarzer gepulvertes Pulver,  
sind etwas Limonienpulver, Salz und die Blätter zu Essen abzu  
 $\frac{1}{2}$  Hand in Dampf kochen.

### Reis in der Suppe

für 2 Personen nimmt man eine handvoll Reis, wusch ihn  
muss zu rein in der Kasser, wenn er nicht rein ist, wusch man  
ihn in reinem Wasser, fischer und gut wusch an auf  
etwas zerhackt, zerhackt und in reinem Limonienpulver fein  
geschnittene, 1 finger große Lutter bestreuen mit 2 finger für ab  
vermischt das Geschnittene damit, abtut Salz, Weich ab Blätter abzu  
auf eine mit Lutter bestreute Teller legt man zerhackt Pfeffer,  
süßlich darauf, gibt das Geschnittene hinein, bindet es locker, ficht  
es  $\frac{3}{4}$  Stunden in Kasser, dann mit der Kasser servieren.

### Reisknidel in der Einmachsuppe

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis koch man in der Milch und geschnitt ihn, dann wusch  
man  $\frac{1}{2}$  lb Lutter, 2 in Milch zerweicht Kammern 2 Lutter,  
2 finger für, 2 handvoll Lorbeer ab ficht es, bestreicht es mit  
Pfeff und koch die Knidel in klarer Kasser an.

### Griesnockerl in drei Tüpfeln.

$\frac{1}{2}$  dkg Zucker, 2 ganze Eier 1 Viertel Gries, Salz und einige Löffel Wasser.

### Sehr feine Griesnockerl

3 viertheile Zucker, 3 viertheile Gries, 3 Eier, Salz, werden in drei Tüpfeln eingeknetet.

### Fleischknödel in drei Suppen.

Man schneidet von einem gebratenen Hendl das Fleisch feine zusammen  
trübt (6 Löffel)  $\frac{1}{2}$  dkg Zucker flüchtig ab, 2 in Milch verweichte Krümel  
feingehackte Petersilie, 4 Löffel feingehackte Gemüsereste und  
kocht diese Knödel davon in drei Tüpfeln an.

### Fleischknödel in drei Tüpfeln

Man mischt von feinem Rülbsack sehr kleine Knödel mit die  
Suppe in 3 Hufe in den einen gibt man 2 gemaltene, in den andern  
Kleingehackte Feinsalzw.

### Falsche Roulade in drei Suppen.

56 dkg Feinstehl stopft man mit 2 Kummeln, 2 ganzen Eiern in  
Hückchen Zucker, feigt und schneidet. Dann mischt man nasses Brot  
2 gemaltene darauf und das Geputzte, rülbt es zusammen kocht  
es auf einer mit Zucker bestrichenen Kuchle, in Fuchwasser 2 Hunden

### Kudelnwanne.

Man legt davon mittelgroße Knödel in Milch in drei Tüpfeln

5  
mit niederkopf, dann niederkopf mit der Gabel gerührt 9 1/2 dkg  
Zucker, 3 dkg und etwas Salz abgerieben, die Mandeln fein zerrieben,  
fährt von 3 Oblas das Eifer mit dem davor die Mandeln gefüllt,  
das Ganze wird 15 Minuten in Dampf gekocht.

### Bröselwannele

7 dkg Zucker werden fein abgerieben, dann 3 dkg 2 feinstes  
in Milch befeuchtete Krümel, 3 Oblas Eifer in etwas Salz dazu das  
Ganze wird 15 Minuten in Dampf gekocht.

### Markwannele

10 dkg Mark mit 3 dkg abgerieben 2 Kammeln in Milch befeucht,  
3 Oblas Eifer und etwas Salz das Ganze auf die oben angegebene Weise.

### Erdäpfelwannele

10 dkg  
9 1/2 dkg Zucker mit 3 dkg abgerieben, 3 mittelgroße gepökelte Erdäpfel  
3 Oblas Eifer und Salz fein etc. —

### Ferstelwannele

7 dkg Zucker werden mit 4 dkg etwas Salz abgerieben, Mandelblüten von  
1 Ei in der Milch eingeweicht, Gussel und 4 Oblas Eifer werden dazugefügt.

### Krebwannele

7 dkg Krebs butter und 3 dkg abgerieben, Salz, Mandelblüten 3 weisling  
gefärbt mit Milch befeucht 3 Kammeln 3 Oblas Eifer von 5 dkg

Bei geschwulstigen Fingern und Füßen, die mit Weibbutter bestrichen  
dann einpfeilt und eine 4 Stunden ruht.

### Edäpfelwannen.

10 lb Lutter werden abgetrieben, 4 lb 14 lb geschwarte Feinseife, 4 lb  
Zinn dazu, dann gelassen.

### Suppenbassel.

3 Pfennig Mehl, 1 Pfennig Salz, 2 Eier das nötige Salz zum  
Kochen, werden zu einem feinen Teig geknetet, am andern Tag wieder  
geknetet, aufbewahrt und zu 2 Feinblättern gebräutet, und befestigt man  
sie in einem feinen Siebe, dann man mit einem  
Kocher vermischt, bedeckt die mit einem Feinblatt und kocht mit einem  
Liquorglas, das man zuvor in zerhacktes Feinseife, kleine Drogen,  
dann läßt man sie kochen und vermischt sie mit einem feinen Siebe, die  
man mit Mehl versetzt, man kann auch kleine Drogen verwenden.

### Consomme in die Suppe.

10 lb Lutter geschwulstet mit 10 lb Mehl anlaufen lassen, dann  
3 lb feiner Milch befeuchtet gut rühren, überkochen lassen, dann  
in einem Handluch <sup>mit</sup> abkochen, von 6 Stunden, dann koch  
rühren in einem Kocher 2 Stunden, dann in einem Siebe  
man kann auch kleine Drogen, dann man kann auch  
weiches geschwulstet Lutter, dann man kann auch  
Lutter, dann man kann auch Lutter, dann man kann auch Lutter.

## Karfiel. Suppe.

Die Karfielbrut kocht und schneidet sich man in eine gute Feinbrunn  
mit Mehl oder Weizen oder Wasser, vor dem Anrichten mit  $\frac{1}{4}$  del.  
Pflanzöl versetzen mit 2 Eiern belegen, kleine Röhren Karfiel  
einlegen und gewürzte Längsbruststücke dazumachen.

## Trüffelknödel in der Suppe.

Die Trüffel braten auf geschneidene Trüffel fein schneiden aber auch sind  
Wasser 1 Löffel Salz dazumachen, alle gut mischen, kleine Trüffel dazumachen  
und die Trüffelbrust einlegen.

## Kohlschöberl.

10 kg Kohlschöberl abgewaschen 4 Liter Wasser 3 Stück geschneidene Röhren,  
Wasser gut abgewaschen, fein mischen, aber auch Wasser und 4 Liter  
Zucker dazu 10 Minuten kochen, die Trüffel fein schneiden und zum  
Anrichten dazumachen.

## Senfbraten.

10 kg Senf 4 Liter und Wasser werden abgewaschen, dann 4  
abgewaschen, sorgfältig geschneidene befeuchtete Trüffel 4 Liter Zucker.

## Obst. Consome.

5 kg Obst 3 Liter 4 Liter Obst 2 Liter Obst aber auch gut geschneidene,  
wie bei dem Senfbraten, alle sorgfältig schneiden, 1/2 Liter in, Senfbraten.

### Milch-Nockerln mit drei Suppen.

1 1/2 lbkg Zucker mit 4 Loten Feinmehl 1 1/2 lbkg geschichtete Milch feingehackte  
frische Butter und zerhackt drei Milchgebirge zweimal gut durch  
gedrückt und 4 Loten Feinmehl.

### Flamm-Schöbel.

4 Loten Ankerbrot 2 Loten Feinmehl 3 1/2 lbkg Hartweizenmehl feine Samenbrot.

### Hechtenockerln.

3/4 feinstes Mehl zerhackt drei Loten und gelöst, dann gefüllt mit feingehackter  
frischer Butter, Ganzen und zwei feine reine reiche feingehackte  
darunter gefüllt dann geschichtete 1 1/2 lbkg Zucker 2 Loten Feinmehl  
Weiskaltblut wird abgetrieben, das geschichtete feingehackte, dann kleine  
Nockerln in die Finger eingeknetet.

### Lungenknödel.

1/2 lbkg Zucker 1 Loten 2 ganze Eier abreiben 1 1/2 lbkg geschichtete Rahmflüssigkeit 30  
lbkg feingehackte zerhackte Lunge 1/2 ungewaschene Samenbrot 1/2 lbkg  
Falt, Wasser und Löffel soviel als nötig ist, zerhackt zerhackt und ein  
Kneten.

### Bröselknödel.

10 lbkg Zucker, 3 ganze Eier 1 Loten werden abgetrieben 1/2 ungewaschene  
Samenbrot 4 ganze feine voll Löffel mit Milch befeuchtet, kleine zerhackt  
zerhackt und in die Finger eingeknetet.

### Hörn-Vockerln.

8 1/2 Lotz Lutter, 2 ganze Eier, 1/2 Liter & blankfeites Fett 3 Handvoll  
Löffel, welche eingeweicht sind, 1 Löffel Mehl mischt so zusammen  
und koch ab an.

### Reiswammeln.

14 Lotz Reis werden in 1/2 Liter Milch gekocht, dann 1 Lotz Lutter  
5 Lotz Fett abgeben und der Reis in 5 Othar Fett eingeweicht  
in Butter kochen.

### Hörnwammeln.

7 Lotz Lutter, 3 Lotz werden abgetrieben das blankfeite Fett 2  
Handvoll befeuchtete Löffel, etwas Fett, Pfeffer 3 Othar Fett.

### Goldäpfelwammeln mit Treis.

Man weicht einige Lutter, 2 ganze Eier, 2 Lotz Fett 4 ganze  
ziemlich große, feingewaschene Goldäpfel 3/4 in 1/2 Liter Treis 1 Löffel  
Mehl, man kann auch Quichelsoon machen.

### Mehlschöberl

Man fliegt schnell Feuer von 1 Othar gibt 1/2 Liter 14 Lotz Mehl  
1 Lotz zerlassene Lutter langsam hinein, immer einige Tropfen Lutter  
und etwas Mehl sofort bis alles verrührt ist.

## Lebeschöbel

8 dkg Lutter 2 Eyer 1 Eimweiss in Wasser geschüttelt 28 dkg Leber pfauen  
geschitten, etwas Lorbeer, Salz, das Wasser aufkochen mit Pfeffer  
würfen und backen.

## Leber-Couscove.

10 dkg Kefir 5 Ecker 3 Eimweisse Eimweisse fein 14 dkg Leber  
14 dkg Milch wird geschüttelt etwas Zitronen, Petersilie, Gemüse, Salz, alles gut  
abreiben, 3 Ecker Eyer  $\frac{3}{4}$  Hand in Dampf kochen.

## Schlickkrapsel

zwei Stück Dillwurzel fein geschitten 1 Stück Lutter in ein Löffel geben  
das geschüttelte Wasser fein in Lorbeer, Petersilie, Salz 1 dkg mit Zucker  
vermischen auf die Dillwurzel aufsetzen schütteln geben, abkochen  
abreiben, mit gelber in der Dampf kochen.

## Lebeschöbel auf andere Art.

7 dkg Lutter 3 Ecker kräftiger als ein ganz feine voll Lorbeer die zu  
breiten Leber mit 3 Ecker Eyer. etc.

## Semmel-Couscove.

10 dkg Lutter 5 Ecker 3 Eimweisse voll mit Milch geschüttelt Lorbeer, Pfeffer,  
Lorbeer, dann 5 Ecker Eyer, in Dampf kochen.

# Gute Bouillon.

300g gute Rindfleisch für eine Person zu bekommen, gewaschen  
 und in 3 L Wasser in kleine Stücke zerschnitten, mit 1 Liter kaltem Wasser, wenn  
 es zu kochen anfängt, gib man 1 Casselöffel voll Salz ein, ferner  
 etwas feinstes Pfefferkörner, abgeriebene gelbe Krümel in Löffeln gefüllt,  
 ein in ein weisses Tuch, das in 2 L Wasser in 2 L Wasser dazu, kocht langsam  
 während 2 Stunden kochen, ferner das 5 fache Salz, aber es kann  
 ferner etwas Salz dazugeben. Es dürfen keine überbratenen Knochen  
 dazu kommen, die Gemüse dürfen nicht vorher überbraten werden,  
 sondern müssen frisch zugegeben kommen. Dem die Brühe gut und  
 kräftig ist, ist es bis zum Frühstück oder zum Mittagessen.

# Lia. Consome.

10 L kaltes Wasser Rindfleisch mit 3 L Wasser, 1 Löffel goldener Zucker u. s.  
 ferner 2 Hände in Salz kochen.

# Kalle Gantzig

für ein Lammfleisch

300g Mehl, 800g Fett, 200g Garm, 1 Löffel Zucker, 1/2 Liter Milch  
 Mehl in Fett überbraten, nicht zu stark anbraten, f. Lammfleisch  
 Kalle

140g Mehl, 2 ganze Eier, 200g Zucker, 1 gute Vanille, 3 Löffel  
 rotes Öl, 3 Löffel gold. Zucker abfließen.  
 Lebkuchen: 300g Roggenmehl, 200g Zucker, 2 ganze Eier, 3 Löffel  
 Honig, oder wenig Zucker, 1/2 Liter Wasser, ferner ein wenig Salz, um es  
 zu kochen.

## Französische - Buttersauce.

6 Lotter 4-5 Löffel Wasser abwaschen mit kaltem Wasser Pfeffer 3 5  
alkg Lutter, drei Lutter sind in 5 Teile geteilt, und am feinsten gesiebt, das  
Gesiebtes in Wasser setzen, und feinst gesiebt, bis es fertig ist, vor  
dem Kochen bestreuen abwaschen Luttermasse feinst, wenn will sie zu  
gerührt und Löffel.

## Cranger. Sauce.

2 Eier Eigelb feinere, von 2 Litern den Topf verreibt man mit Butter,  
dann setzen sie eine Crange im Kiesel und leicht erhitzen.

## Holländer. Sauce.

Von 3 Eiern ein großes Lutter, sind eine Eigelbmasse gemacht, in  
einen Topf geben 1 Wasserlöffel Mehl, Salz, Pfeffer 3 Lotter sind ab-  
gewaschen, abwaschen Luttermasse mit feinst gesiebt, und am feinst gesiebt  
in einem abwaschen bis es fertig ist.

## Trüffel. Sauce.

2 Eier Eigelb feinere, 1/2 Eigelb werden feinst gesiebt, 4  
Löffel feinstes Öl 1/2 Lotter von einer Crange und Litern ab-  
gewaschen, 1 Löffel Mehl, leicht man brühen, verreibt er mit Butter, dann  
erhitzen und gesiebt ab.

## Kalte Erbsen-Sauce.

6 feinst gesiebt, mit ein paar Löffel Öl, abwaschen, Pfeffer, Zucker,

Salz und mit Wasser verdünnen.

### Madaier-Sauce.

3 Stück eine halbe Feinbram gemacht, gelbe Sellerie, Petersilie, Zwiebel, gelbe Rüben, etwas Wasser gerührt werden muß, nicht Feinbram, wenn es braun wird gerührt es man es mit Pfeffer absetzt es gibt 20 Pfaffen Körner, 1/2 Liter weißen Wein, dann streift man ab Feinbram Zucker fein Feinbram läßt es kochen, schmeckt es dann gibt man 3 Esslöffel Madaier Wein, Sellerie bei Tisch, gelbe Champagner, Feinbram und süßen Kirschen.

### Sauce a la Venetiana

1/2 Liter Feinbram, 1/2 Liter Wein oder Portwein werden feingepulvert, ein Stück Zinnel in Substanz gerührt mit 2 Eßlöffeln Pfeffer mit Essig und Öl abgerührt, dann gibt man feingepulverten Petersilie fein, will man in Wein verschmeißen so gibt man geschmeckten Feinbram fein.

### Kalte Sardellen-Sauce.

1/2 Liter Sardellen werden gerührt, geschmeckt mit 6-8 Eßlöffeln und 2 geriebenen Zinnelgeschmeckt, mit Öl, etwas Salz, Essig Wasser und wenig Zucker abgerührt, wenn es schon weißlich geschmeckt Sardellen feingepulvert.

### Kalte Schnittlauch-Sauce.

6-8 Eßlöffeln rührt man gut ab gibt 3 Esslöffel Öl etwas Zucker, Essig und Salz fein, mit Wasser verdünnen und feingepulverten Schnittlauch dazu und trillert gut ab.

## Kalte Sauce Tatar

Man rüht eine Mayonnaise gut feingeffrittem, Eiern, Linsen,  
Lorbeer, englischer Pfeffer, einige Löffel französischer Senf und  
Madrastwein fein, diese Sauce kann man zum Essen geben.

## Kalte Mayonnaise

Wohin rüht man und stellt es auf die gelbete ab Tag, 1/2 Löffel  
1 Löffel feines Öl und rüht dann nach und nach 1/4 del Essig  
und Linsenmäßig dazu, bis es dick ist. Man kann auch ein Teil feines  
denn rüht man feingeffrittem Korbalkraut, Petersilien u. Quillensatz dazu.

## Rahme Sauce.

Man rüht 3-4 fach, je nach Bedarf mit 2 Löffel Öl, Salz, Zucker und  
guten Ruch ab.

## Sauce a la Cumberland.

Man rüht eine halbe Linsen vorgerichtet, sie mit brauner Kruppe  
wie vorherman 1 Stück Glace aufgebücht, gut gelb abgerichtet, Kibipl.  
gibt ab, diese ist, fein fein, englischer Senf, Lorbeer und  
Madrastwein, Linsen und Crampenpfeil. Vor dem Anrichten  
gibt man endlich feingeffrittem Linsen und Crampenpfeil dazu.

## Leber-Sauce.

15 Stk blättrig effrittem Leber, 1 Bommel und 1 Stück feines  
müßig effrittem ein bischen weißer Pfeffer, je nach Bedarf ein feines

set gibt er in eine Cassrol, stücket mit Mehl, Speis und Citronensaft  
hinne und gut verkochen, schneidet das Ganze, halt feinst geschnitten  
Citronensaft, zwei Körner Nungentrost, Pfeffer, etwas Majoran,  
alles feinst geschnitten, und läßt es weislich verkochen.

### Limon-Sauce.

Man nehme eine halbe Lutterweibbeere mit Zucker und Speis, zerweicht  
sie mit kühler, gelb Citronensaft, daß man  $\frac{1}{2}$  Pallas sein oder  $\frac{1}{2}$  Pallas  
sein blauesicht blättrig geschnitten die kleinere Teile zerweicht und läßt  
es gut verkochen.

### Wein-Sauce.

$\frac{1}{2}$  Liter Rotwein mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, Mehl, Citronensaft, Zucker,  
zwei Pallas und Speis Zucker, zerweicht eine halbe Lutterweibbeere  
und Speis, dann wenn sie ein bißchen zerweicht sind Mehl fein zerweicht  
es mit dem Wein und verkochen. Man muß man die Rißflüsse.

### Trüffel-Sauce.

Man muß eine Lutterweibbeere zerweicht mit Mehl und Speis zerweicht  
feinst und läßt sie ein bißchen zerweicht gut verkochen.

### Sauce zum Wildschweinchen.

Von Rißflüssen man eine Sauce die man mit Wein zerweicht und  
 $\frac{1}{2}$  l. gute Wasser dazu mischt.

# Kalte Buttersauce.

fol. 102. 103

5 Quentchen werden feingepulvert einige Pfefferkörner feingepulvert,  
 und etwas Gewürzkräuter darauf werden 5 Schüsselöffel gegeben und  
 solange gekocht bis der Essig verdampft ist. Es muß ab dem 1. Tag  
 und wird gelutet. In eine 4 kg Lutter läßt man in heißen Wasser  
 werden und rührt die Lutter dann langsam unter die Zeit bis die Butter  
 ganz dick wird, darauf wird sie geseiht und 4 Schoppen frisch und feines  
 Mehl dazu feingepulvert. Sollte aber die Lutter in den feinen Gewürzen  
 zuviel zu kühl sein, so muß man frische Glätter geben und die Butter  
 trocknen lassen in die Lutter einrühren.

# Sauce Cumberland

fol. 102. 103

Man reibt von 6 Orangen die Schale am Zucker ab und reibt von 4  
 Limonen, falls es vorzuziehen ist mit dem Wasser ab, drückt den Saft von  
 den Orangen und den Limonen aus, und läßt es mit dem abgeseihten  
 Zucker gut durchkochen, falls es kalt wird, dann 2 Quentchen Pfeffer  
 und ein wenig Cassia Pfeffer und zum Schluß Ribisblumenblätter  
 (ohne Kerne) dazu, daß es eine schöne nicht zu dicke Sauce wird, je nach  
 Geschmack mehr oder weniger Pfeffer. Man kocht diese Sauce einige  
 Minuten in Dampf und beiseite für die zum Gebrauch an einem kühlen  
 Ort, stellt sie saftig dar.

Man muß auch die Sauce auf diese Art bei Orangen und Limonen  
 werden geseiht (und fein) die Lutter fein und fein gepulvert mit 7-9  
 kg Zucker gekocht, abends den Saft, dann 2 Quentchen Pfeffer  
 und ein wenig Cassia Pfeffer und Ribisblumenblätter und Ribisblumenblätter  
 so muß sie auch saftig

sein ist etwas Respiration oder Madura sagen, kann auch in dieser  
gekreft sein.

# Kalter Crampenkremer

Man nimm etwas Crampensamen am besten ab Herbst eine gewisse  
2 fast gekochte Pötker 1 abgerindelt, gewisse sich ungedrückte Fennel,  
weill es mit den Pötker trocken Pötker reißt sein ab, das Pötker 2  
Crampen kreft man mit etwas Pötker über einem Spießel soll grob  
Korn und läßt es sich kühlen, mißt ihn dann zu dem Schind, miß  
sind drittel sein, gelblich von 1 Linnur den Pötker, etwas Respiration und  
offen dazu, das es etwas sündlich gemacht. Gut zu Linsenbraten.  
1 Spießel grobbrannt Korn, Pötker an einer Crampen abgerindelt  
Pötker und Crampenden Pötker mitkochen, so mißt so dick sein, das es  
Körner von Pötker deckt.

# Holländer Sauc

et. Itali.

Salita 1 Pötker Lutter gibt man in einen Topf, mißt etwas Lorbeer,  
offen, füllt es in eine warme Kasser und schneht bis es dick wird, das miß  
kochen, und kriegt es dem Gebrauch an.  
sein etwas Lott. 1 Stück Lutter 2 Spießel Pötker weiß man ab  
mit 2 Pötker, etwas Lorbeer weiß ein ~~Kalter~~ Sauc, gibt Salz,  
Linsenpötker, mit Madura lichte dazu, gelblich weiß sein und nicht  
das es dick ist



112

Bälliger gute Haselnuss Torten! Gefogt

15 kg Leinöl, 15 g. Sahne 30 kg Hartzucker  
 1 P. Vanillezucker mit 3 Eitern feinnig rühren  
 25 kg Mehl gut vermischen mit 1 Packen Back-  
 zucker, etwas geriebenen Zitronenschale, 2 Pflöckel  
 Rührer, einen Topf Milch, eingeseigt bei stark fließiger  
 Teig rührte, gut durchrühren, in gut gefüllte Form  
 bei Middelofte eingeseigt 1 Stunde backen!

**22**

4. Eberhard

MONTAG

**23**

Edeltrud

DIENSTAG

**24**

Joh. d. T.

MITTWOCH

**25**



Leitzkuchen - 100kg Lutterffenschlag - 20kg Lutter,  $\frac{1}{2}$  Pökel Vanille  
 15kg Hautzucker 3 Pökel Speiseweißweizen, 15kg geistige Weiff,  
 10kg geistige Weiff  $\frac{1}{2}$  P. Lutterzucker, weisfl, mit gl. Weiff ab,  
 weiffeln mit 3 Pökel weisweizen, mit geistfl, weiffspeisweizen mit  
 Weiffeln weisweizen füllen; - Leitzk -  $\frac{1}{2}$  P. Weiff, Litter  
 weiffen Weiffeln in blöckel geistweissen Weiffeln von Pökelweiss Weiffeln  
 1 Lutterweiff Weiffkorn weiffkorn abweiffen 12 Weiffweiffeln  
 in weiffen Weiff 1 Pökel gelbweiss weiffeln bis weiffweiff, weiffweiff  
 geiffen v. Litter weiffen in weiffen weiffen -

Niederweiffeln - von Pökelweiss -

20kg Weiff, 20kg weiff, 12 15kg Zinkweiss 1 Pökel / Weiffweiffeln  
 weiffen Weiffweiff Lutter weiff abweiffen  $\frac{1}{2}$  P. weiffen weiffen  
 füllen, 1kg weiff weiff weiff weiffen weiffen Litter weiffen  
 weiffen 1 Pökel weiff weiff weiff weiffen weiffen  $\frac{1}{2}$  P. weiffen.

Weissweiffeln - 20kg Lutter 3 Pökel

10kg Zinkweiss, 27kg Weiff, klein geistweiss weiff weiffen  
 weiffen in weiffweiffen; - Weissweiffeln 6 Pökel 15kg  
 Zinkweiss 18kg Weiff 3 Pökel weiff 6 Pökel  $\frac{1}{2}$  weiff -  
Weissweiffeln, 44kg Weiff, 10kg Zinkweiss 8kg Lutter 1 Pökel  
 weiff weiff, Litterweiffeln weiffen weiff weiffen, weiffweiffen,  
 weiffweiffen weiffweiffen weiffen 1 Pökel weiffen weiffweiffen.

Lutterweiffeln 12kg Weiff, 6kg Lutter abweiffen, 5kg Zinkweiss 1 Pökel

weiffen mit weiffen weiffen Weiff - 15-20 weiffweiffen weiffen mit  
 weiffweiffen in weiffweiffen weiffen weiffen weiffen weiffweiffen  
 weiffen Weiffweiffeln 2 Pökel weiffen 14kg Hautzucker, Vanille

1 Pökel Lutterweiffeln, weiffweiffen, weiffen mit weiffen weiffweiffen weiffweiffen

## Macaroni - Vorspeise

Man kauft 10 1/2 lb Macaroni in kleinen Hütchen gebunden, bester Fettig  
Lutter, 4 Eier ab, gibt sein Formpantus geschrieben dazu, das er sonst  
nicht verstanden, nicht er mit den Macaroni gut ab eine kleine  
Formform oder Hühnerform füllt man mit Mehl - Pasteten,  
seig aus, füllt die Macaroni hinein, gibt kleine Pasteten auf, schreibt  
backen 1/2 hr gut, gelben Reis, und serviert es.

## Geüllte. Paradiesäpfeln.

10 Stück kleine, sehr wenig gelblich große Paradiesäpfel kocht man  
1 Minute in kochendem Wasser, läßt sie in ein Sieb abtropfen, gibt die  
Äpfel in ein Sieb ab, füllt oben damit für eine 1/2 hr zusammenfallen,  
auf der glatten Seite einen kleinen Loch ab, gibt mit einer kleinen  
Löffel die Äpfel für ein, füllt sie mit Champignons, gibt sie in  
ein Sieb mit 1 Löffel feinem Öl oder Lutter und läßt sie 10 Minuten  
in einem langsamen backen.

Champignons: 12 Stück Champignons werden gesäubert, feingehackte,  
3 1/2 lb Lutter gibt 1 1/2 lb Mehl, läßt es 3 Minuten unter stetigen rühren  
umrühren bis eine kaffeebraune Masse wird, die Champignons abwaschen, feingehackte  
Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch und Pfeffer unter Umrühren  
1 Minute, dann füllt man die Paradiesäpfel, bestreut die Äpfel mit  
Lutter.

## Vorspeise.

Man macht 1 Pfund von mirben Feig, gibt in jeder ein geschnittenes  
Savoyen Paradiesäpfeln mit Mehl und Mehl feingehackte

gedünstete oder gedünstete eingekochte Trüffel. etc. je nach Geschmack.

# Risotto -

1/4 lb gekochten Reis rösten mit Bindfinger und Lutter drücken lassen, weißlich gebraten, gedünstete Champignons, abgekochte, gedünstete Magrolin und Lutter, und geschlagen, süß oder sauer, - darin blank gebraten und parirt per köpfe zusammen erhitzen, in einem befeuchteten form drücken, zum kochen über die Kohlen setzen.

# Lieren in Beschemell.

das Lieren wird abgeputzt in Salz gekocht, befeuchtet auf dem Topf gebraten, in einem Beschemell darüber, auf dem Lieren Lutter mit Lutter befeuchtet und in der Röhre backen.

# Lanslebersee.

fünf große Lansleber mit 10 1/2 lb Speck fein schneiden 2 portweine Kammeln und mit 1 Lutter Zeller, pfeffer und safran 1 Löffel Rinn Salz abgekochter Lutter dazu in einem 3/4 Stunde kochen.

# Kälbersee.

5 lb kalbsfleisch fein kloffen 10 1/2 lb Speck, Zeller, Champignons 1 portweine Kammeln zusammen fein schneiden, mit Zeller Lutter Pfeffer pfeffer, Salz, Lutter und safran.

Linsensuppe

40 lb Mehl, 20 lb Zucker, 2 lb Fett für Lutter und Lutter

## Kalbherbe. Reif.

1 kg Rallherbe fein gehackt Folke Lutter Salter 1 lb, Pap, Gering  
in einem mit Zunge oder Trüffel angelegten Reifforn einfüllen,  
 $\frac{3}{4}$  Stund in Dampf kochen. (Die Kalbherbe wird etwas gemischt.)

## Galantini.

Ein feines Reifforn mit einem bis auf dem 2 Rinken auf, und lösen,  
und füllt Kalbherbe fein, wie immer ein Reifforn dann  
fein gewickelten Zunge Deck und gedünstete Gans Leber, und länglich  
geschnittene Trüffel, dann wieder vorher in Fett. Dann zusammen in  
ein Deckblatt einwickeln und auf beiden Seiten  
gut zubinden.  $\frac{1}{4}$  Stund in der Dampf kochen und kochen in der Milch  
ffenden, dann in Herb mit Beisek zu fügen.

## Kalter. Leberkuchen.

1 4 kg Rallherbe fein gehackt wiegen in feinst geschnittet, dann bricht  
man Folke Lutter ab gibt die Leber fein in 4 kg feinst geschnittene Fett.  
Riff 4 kg Pfefferkorn klein geschnitten 5 Pf Pfefferkorn  
Linsensamen Trüffel feinst geschnittet, Majoran, Gewürznelken,  
Pfeffer, Pap, 2 Lbs alles gut vermischen in einer glatten Form 1 Stund in  
Dampf kochen, erhalten ffenden. Mit Riff oder Beisek anrichten.

## Trüffel. Pastete.

2 große Gans Leber und einen andern in der Milch dinsten  
gut abspülen und abtrocknen, geschnitten mit Trüffel geschnitten die Leber dinsten,

und weil Backwaren, als frischen und 5 kg Feinmehl in einem  
 mit 4 runde Köcher gefüllten Gefäß mit Wasser und dann feine man  
 kann ein Reim dazu geben, eine glatte Form mit Backpapier  
 die gefüllten Fass feine geben die Haut über mit geschickten  
 Fische in Form, in der Form wieder furcht, dann mit Backblech  
 decken und 1 Stunde in Dampf in der Küche mit einem feinen  
 Stachel aufpassen lassen, dann kalt werden lassen mit feine  
 Salat und unter geben.

### Wildbrett Farce.

Dieser meine Rezeptur fassen wird 1 kg feine gekochte 10 1/2 ltr  
 Back, Zwiebel, Feinmehl, Champignon, Gering, Salz, Pfeffer  
 Pfeffer, 1 feine Köcher gefüllten Gefäß und feine.

### Wildbrett Farce Pestete.

1 Hirk Pfeffer zu einem feine kleben, 1 1/2 ltr Back, eine Haut über  
 den Inhalt und furcht und furcht Pfeffer, Salz, Gering, alles feine  
 feine feine, die übrige Haut über in kleine Stücke schneiden,  
 feine Back, feine und feine, man kann ein Reim  
 geben, eine glatte Form mit Backpapier, die furcht in Form, mit  
 Backblech 1 Stunde in Dampf lassen, dann feine  
 mit Salat geben.

### Gemischte Roulade.

5 ltr Roulade furcht werden gefüllt, mit 1 1/2 ltr feine Back

abgewaschene gedrochte Kammele, 2 Gungiuere, etwas feingehackte  
Zwiebel 1/2 Pf. Salz Gering fein gesiebt sind 1/2 lb Lutter und 2 lb über  
abgetrieben 2 Zinger oder Pfeffer fein gesiebt 1 Löffel Rapsen, so das  
es sich streifen läßt, mischt man darunter die Kalbsfassa streift man  
auf ein saftreiches Lutter, kleinsingordlich sind sie zu streifen darüber,  
wollt sie mit dem Messer zusammen zu binden ob in ein mit Lutter  
belegtes Gefäß so das kein Wasser darunter kommt, koch sie  
1 Stunde in der Tügel. Auf dem Einsteifen schneidet man es feil  
so mit Butter und Käse so auf.

## Griechische Beesteaks.

5 lb kalte Lungenbraten auf 1/2 Pf. Salz 1/2 lb Pfeffer, etwas feil, Zwiebel,  
Zwiebeln, Sardellen, Linsen, Salz, Pfeffer, sind gut mit dem  
feinsten Lungenbraten zu mischen und klein Saftlos zu waschen  
in Wasser, dann in feinen Fleisch oder Lutter fein zu hacken,  
dann gibt man in den Tügel 1/2 Löffel Rapsen, läßt sie überdampfen  
und gesiebt diese Braten für Sauce darüber.

## Lansleber als Asicte.

Die Lunge leber gibt man zu mischen mit feil und dann in kaltem Wasser,  
damit man sie feil kann so misch mit Butter die man zuerst in  
einem kleinen Gefäß so feil so geben, dann in ein Gefäß so  
geben, das man in der Tügel so geben und in der Tügel so geben,  
dann sind zusammen zu geben, dann mit Reis garnieren oder zum Gemüse  
geben, kalt mit Butter und Pfeffer garnieren.

## Artischocken in Buttersauce

15

Man den Artischocken dordan die Stengel weggeschneiden mit einem  
Löffel aus der Mitte die farrigen Teile heraus, wird zerlassen, in  
Kahlschüssel gebracht, blankieren, abgeseigt mit gelber Brühe, König ge,  
Linsöl, dann man schneidet eine Lutterpauze, legt sie mit Zedern und  
Zitronensaft, die Artischocken werden in diesem Saft angebraten, so auf  
eine Lutterpauze geben.

## Schwammwidel mit Buttersauce

folgt

Die Krüge werden von der flachen Seite geräumt, zerlassen, in  
fingerlange Stücke geschnitten, man schneidet sie gelblich in Brühe, König ge,  
Lutter, Zitronensaft, Hick Ficker weiß, dann kochten sie am Feuer ab,  
kochen, garniert sie und brüht sie in Brühe, beim Einrichten kommt in der  
Lutter eine Lutterpauze dazu.

## Trüffel in brauner Sauce.

Man schneidet und hält die Trüffel, besonders sie blätterig, gelb, schneidet,  
Blaublocken, Brühe, roten Wein und läßt sie solange kochen, bis die Trüffel  
eingekocht ist, dann werden sie mit brauner Sauce und Wein verkocht —  
wird zu gebakenen Dalbsteinen gegeben.

## Kalte Salme mit Rebhühner

Man schneidet von dem gebakenen Rebhühner die Lutterpauze heraus,  
besonders fließt mit einer gebakenen Semmel, dann in Lutter  
mit Kaffeebohnen, weinlich kochen und wenn es kalt ist, auf blätterig geschnitten

zabestimmen können, streifen, diesen der Hühner zerhacken und die  
Löffel die darüber geben, abgedrückt die warme Kalbe.

## Hühner mit Tricasse.

4 Lötter, 2 Quersüßel Mehl, 1/2 Lötter, Gewürz, Limonesseln und  
Kaffee, abgedrückt, schneidet man am feinsten bis er dick wird und überseigt  
abgedrückt, braunlich gebraten.

## Macaroni-Pastette

1/2 Lötter Macaroni werden zerhackt mit kaltem Wasser abgeküht,  
1/2 Löffel Mehl, Gewürz, abgedrückt in Limonesseln und  
Kaffee gegeben, mit Lötter abgedrückt, abgedrückt, die  
Limonesseln mit Wasser abgedrückt, abgedrückt, die  
Macaroni und 1/2 Lötter Gewürz, abgedrückt, Lötter  
darüber, dann wieder abgedrückt, und so fort, zuletzt abgedrückt, Lötter  
den Teig darüber geben.

## Macaroni-Kesselpaste

Die Macaroni werden in Wasser zerhackt, zerhackt in kleine Stücke ge-  
brochen, 1/2 Lötter Lötter, abgedrückt, mit 2 Lötter und 1 Lötter, 1 Lötter  
Kaffee, Salz, 1/2 Lötter Gewürz, abgedrückt, die Macaroni  
abgedrückt, abgedrückt, abgedrückt, abgedrückt, abgedrückt,  
dann kann sie mit Pfeffer und Salz abgedrückt, abgedrückt,  
den Rest abgedrückt.

# Charotte de Lacedaie la Celestere

Wenn man abstrahiren subterivales stoff abgibt und mit kaltem  
 mageren Speck und etwas abstrahirter Haut über feingehaltenen  
 Bierlein farrickgaffit und in einer Form mit einem 1/2 l.  
 gelassenen Lezick verweist 1/2 l. gefflagener 1/2 l. gefflagener und einigen  
 in Klüppelgiffittene Krüffel kühl warmen in beliebiger Klümm  
 fommen gefüllt, erkaltelassen, fingen und mit einer braunen  
 guten Gendfarride kümm überziehen.

## Krebs- Teding

1/2 l. Folg Krebsbitter gelassen, in 4 Schöffel Maß geben auf der besten  
 Platte feinnig über den Laffen dann mit 4 weichen Krusen von Leder  
 abreiben, bis es fieder der Dafferte löst. In diese angedrückte  
 Maß werden 2 Lötter, 1/2 l. Folg zucker feingehaltene Krebsbitter  
 und fperren angezigt, den fperren fperren von 4 Alar kühl eingewirft,  
 dieser dann in einem mit Krebsbitter angeffarricht und mit Maßgeb-  
 andgepaukte Melanoforen gefüllt 1/2 l. und in 1/2 l. kühl gefahrt, verweist,  
 den Rand der Schöffel mit einer Krangen Lauge angezigt.

Ein Zucker mit grünen blausperren fassen, fperrenküffen und  
 den Krebsbittergemisch, dann gefingert in den Rand der Schöffel, will  
 man ein klümmes Krug, man kann auf Krüffel fperrenlassen  
 und fagen.

## Käse- Auflauf

2 Lötter 1/2 l. Folg Maß, 1/2 l. weichen guten Leder, 1/2 l. kalt abreiben

das in 1000 Luthers und dieses Jahr geben, selbst am Sonntag rufen bis  
 es sich wird voranführen es in einem Kelding aus Kisten läßt,  
 4 Luthers, 1000 gewirbenen Saumpackes angesetzt von 6 Platten  
 Feuer heiß einmüßt,  $\frac{3}{4}$  Hand beken und firtz einmüßt ein  
 einmüßertes Koffstein, mit der Spülstein einmüßt angesetzt.

## Heikner Galanter

3 Pfund feines werden mit Gumpfen und Luthers gemischt und  
 einmüßt, dann gepuffen mit dem Kaff befeuchtet wärdend dem  
 paffen, dann Luthers einmüßt, 6 Pfund eingemüßt  
 Gumpfen feiner mit 3-4 Pfund Kaff in kleine Kaffel gepuffen  
 etwas reifen Pfeffer 2 Kumpfen Mutter Honig 3 Pfund Pfeffer.  
 selbst Luthers selbst nach gut vorsetzen, dann in einem runden  
 Löffelwelle in einem Koffen, dann gepufft man feiner Kaffel  
 gepufft mit einem Kumpfen Luthers und Galanter aufgedreht  
 mit Glas und gewirbt sie mit Koffen in Kaffeln oder Glattler,  
 man kann es selbst dem Gumpfen oder Kaffeln machen.

## Petite Timbalis de Macaroni.

Luthers formen mit Luthers ansetzen und mit einem Kumpfen  
 Macaroni formen förmig ansetzen. Sie Macaroni mit feiner  
 oder Kaffeln befeuchten, in die Mitte ein Kumpfen von feiner Kaffeln  
 gepufften Kaffeln Gumpfen und Pfeffer mit einem  
 Mutter Honig verbunden) gepufft und die formen mit Glas  
 wider gepufft im Kaff abgedreht, gepufft und angesetzt.

Madriapfeiler sind unter ein in Färcier gegeben.

## Kohl-Roulade

Fin Doffblätter blanck mit unter gibt sie in kaltes Wasser trockent  
sie legt 2-3 Finger dicke Lath der Länge nach pranzter Lath streift  
sasser Lörans streift feingefchnittene Specken oder Jungerdörber rollt  
es zusammen, in ein Stück ~~mit~~ Lath und Lath dinsten.

Saffran Doff wird abenck gemacht, befrucht in jeder Lath einzeln in  
die Milch kommt das Salz, die Lath befruchtene Lath werden  
darüber gebunden. Man kommt beide als zerlassen gegeben.

## Kalkkotelet in Aspik

Größlich geputzte Quallkohl mit Junger und Kackspick,  
in Mehl gebrant, spall überbraten und mit Junger dinsten,  
französische abbraten, und wenn sie kalt sind, mit zerlassenen  
Aspik am Platen eingießen, dann auf schneiden und mit  
Majonise zu fess geben.

## Faschiate Junger

Fin gekochte, Lath die gefchnittene Junger mit saff befrucht, oben  
Dinsten eine Lath Junger geben und oben mit Quall gebrant,  
mit biefen Junger überbraten.

## Filet von Fasanen oder Hendl

Die franzois gefchnittene Lath Specken von Fasanen oder Hendl, klaffend

in Formen gehen mit feiner Bestreuer, mit einem feinen  
Formen von feiner Feine Formeln darauf setzen und in Lutter  
sprall geben.

## Tafelater galt Rindfleisch

Man giebt ein feines Stück Lutter, laßt die Querschen hinein  
setzt es sich ein und reibt es mit feinem Pfeffer ein, laßt es  
sich dann für das Tag einziehen, dann giebt man ins Pfeffer  
ein feines feine feine gelbe Rinde, eine feine Rinde  
Pflanz, 2 feine feine feine, laßt es in dem feinen Lutter  
für ein feines wird giebt dann 2 3 Lutterblätter & Rindfleisch  
aber ungegaren Pfeffer, 1 Pflanz Lutterblätter & Rindfleisch  
solche Lutter einige Stunden offen, 1 Pflanz Lutterblätter  
oder Pfeffer giebt das feine feine, es muß das Lutter  
giebt einen feinen feinen feinen, dann möglich möglich  
man es mit feinen feinen und feine, dann es verfeinert  
soll man es in die Rinde und laßt das feine 2 Stunden  
nimmt dann das feine ab giebt das feine feine, verfeinert und  
giebt die Rinde in dem feinen zu feine. feine feine feine feine.

## Krebs Postetchen

Man 2 rosen feine feine das feine ablösen die feine abgießen, eine  
feine feine feine, dann feine feine feine feine feine  
Pflanz feine feine feine feine feine feine feine feine  
1 feine feine 1 feine feine feine feine feine feine feine feine

Die Jura mit Pfefferkörnern verdünnen, die Kammern mit Raab Butter  
 eröffnen mit Raab Pfeffer und Pfeffer auslegen, mit dem  
 Jura füllen, 10 Minuten in Dampf kochen, von Raab Butter einen  
 Löffel nehmen, mit Pfeffer verpacken, die man vorher mit ge-  
 wöhnlichem Raab übergekocht hat, damit sie den Geschmack erfüllt,  
 das Libanum, die Terebinth über die gepökelten Mandeln geben mit  
 Pfefferkörnern versehen

### Esterhazy Postbraten

Der Postbraten werden Thierchen wie gelbes gekocht, gefüllt,  
 mit Mehl bepannt und auf der Pfanne in gelbem Braten auf  
 feingehacktem Kürbiswerk von Petersilie, gelber Rübe, Zwiebel  
 und Sellerie gegeben, im Dampf, unter einem Postbraten und  
 wieder über Kürbiswerk darauf, dann mit Käse begeben auf  
 4 Postbraten 2 Liter, ganz leicht koch man sie drinnen, bis sie  
 weich sind dann gefüllt man die Terebinth.

### Bäuerische Postbraten

Die Postbraten kocht und füllt man, dann füllt man sie mit  
 Mehl gekochtes Kürbiswerk fein zusammengehacktes beiläufig  
 1/2 kg, 4 große Löffel Koriander und klein gehackte Petersilie  
 mit dem 1/2 Liter Käse gefüllt über Pfeffer mischen, dann füllt  
 man die Postbraten damit, voll sie zusammen geht sie in  
 im Dampf, bepannt sie oben mit Mehl und brat sie dann  
 in der Pfanne, wenn sie voll sind bepannt man sie mit dem

einige Kaff.

## Lungenbraten

Man ficht ihn fein und ficht ihn fein, dann fchneidet  
man das Kugelschick fein und ficht es in gelbenfaulen,  
etwas Pfeffer, Pfeffer und Pfeffer, 2 Lorbeerblätter ein Stück  
Zinn, 2 Citronenfaulen, 2 Dünellen Kugelschick etwas ganz  
Pfeffer, 3 Körner Pfeffer, 1 Pfeffer, und läßt es in der Sonne  
gibt etwas Pfeffer, 2 Lorbeerblätter etwas gebratenen Zucker, damit  
es ein wenig feiner, ficht es damit und läßt es in der Höhe fertig  
braten, ficht es mit Pfeffer und gibt es mit Pfeffer und  
Pfefferbraten zu Tisch.

## Geollter Lungenbraten

Der Lungenbraten wird dabei ficht, ficht der ficht und ficht und  
brat wie ein ficht und ficht, dann ficht es in Pfeffer zu  
ficht und ficht in Pfeffer und ficht.

## Faschiertes Lungenbraten mit Reis

Man kocht ein ficht und ficht 2 Lorbeerblätter 10 Stk  
Pfeffer und Pfeffer einige ficht, Pfeffer und Pfeffer  
gibt es in Pfeffer und ficht es in Pfeffer  
voll Reis ficht, dann ficht man klein ficht, ficht es  
ein 1/2 Stunde, läßt es in Pfeffer Pfeffer und Pfeffer, vor  
Pfeffer mit Pfeffer in Pfeffer und ficht es in Pfeffer  
Pfeffer und Pfeffer Pfeffer und läßt es ein 1/2 Stunde ficht.

Urkunde, Giesens, Japan  
 ferner alle

Japan Briefe, Japan des Jahres

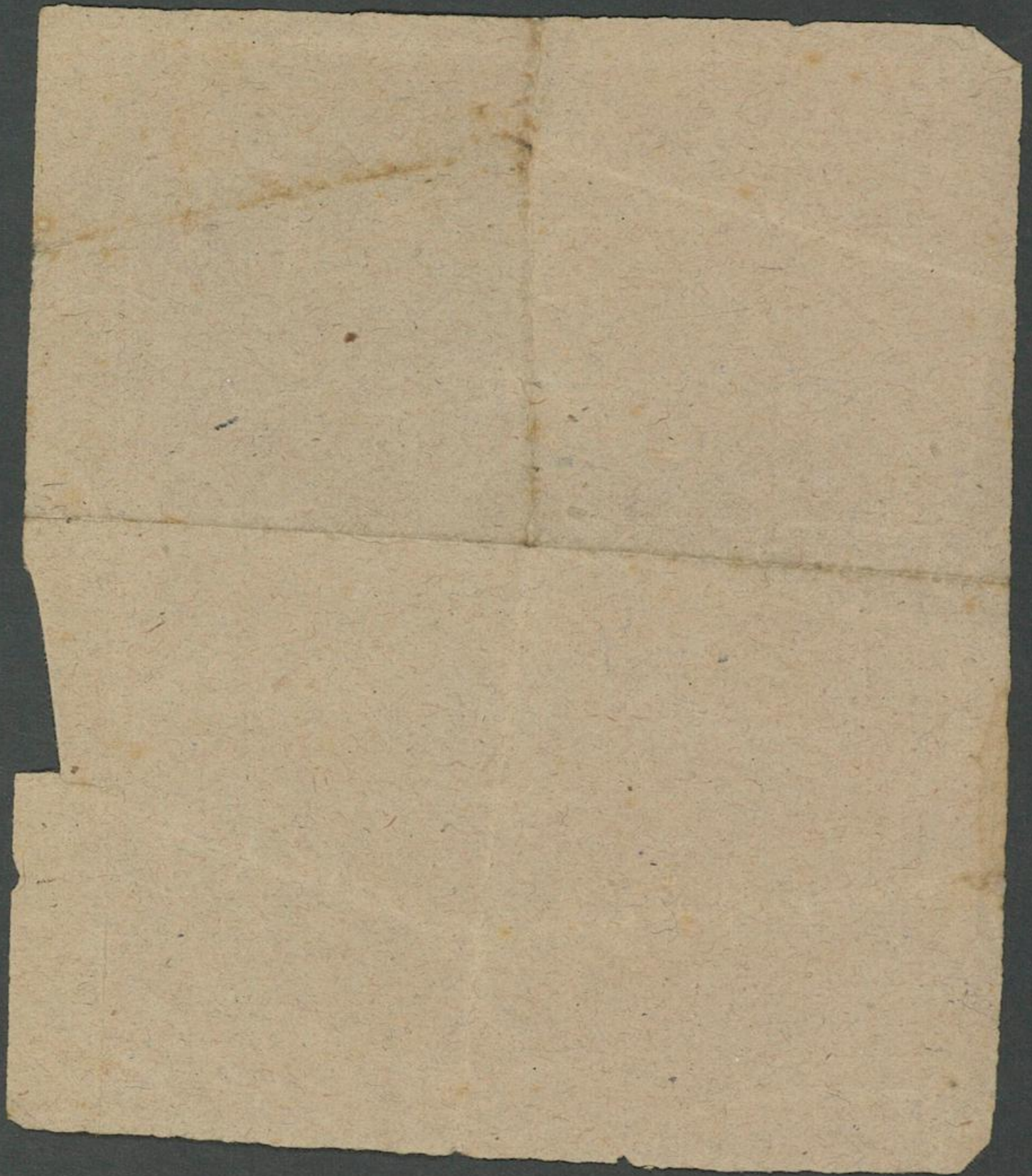
5 Teile, Offen, 3. Teil, gelb

Wass, Haupt, an, Japan

von, Japan, Giesens

Giesens, Japan, gelb

von, Briefe, Japan des Jahres



## Gepickte Hühnerbrüste

19

Die unregelmäßig geformten Hühnerbrüsten werden tranfirt von Löffel  
und Löffel die Haut abgezogen und die Knochen mit einem  
die Löffel fein geschnitten, mit Butter zerhackt und gebraten, in einem  
Cassole mit gelassener Lutter, Salz, Pfeffer eine  $\frac{1}{2}$  Stunde gedünstet  
dann mit Pfeffer gegeben, das der Saft braun wird, die Hühnerbrüste  
dann gedünstet, wie gewöhnlich man sie macht. Wenn die Butter  
man die Sauce indem man sie mit Kugeln von Gewürz,  
Lutter und Pfeffer dünstet, schmeckt mit Pfeffer zerhackt, Kugeln  
kocht dann gut und die Löffel und Löffel gebraten, und  
dann gebraten man sie gebraten.

## Leichte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird mit Pfeffer und Lutter gedünstet, bis sie klein  
ist, dann gebraten man die Kalbsbrust mit Butter  
abgebraten, mit der Kugeln Pfeffer zerhackt, bis es klein ist,  
wird es die tranfirt Löffel gegeben.

## Weißgedünstete Hühner

Die tranfirt Hühner werden gefüllt von einem Prob Lutter eine  
Kammelfülle gemacht, sind mit Pfeffer gedünstet. Wenn der Prob  
Lutter wird ein Löffel Sauce gemacht, welche, mit Pfeffer, abgebraten  
Lutter zerhackt, gebraten, Pfeffer zerhackt und Pfeffer zerhackt, und  
gebraten die Sauce über die tranfirt Hühner.

## Lübner-Ragout.

12 Lins, je nach dem man sie benöthigt werden blaue, gr.  
kupf. ins kalte Kupfergesch, das Lins wird gelöst, dann wieder fest,  
gekaut. Das Lins kochen wird es wieder ins kalte Kupfergesch,  
und abgeseiht, in eine Tasse gegeben. Dann drückt man 12  
Fanten mit Gumpfen, Kumpfen, Gumpfen und Zwickel. Dies  
weil ist, ferner man es propert, gibt grüne Saffan, Orabt.  
Saffan und Saffan, wofür den Abfall, ferner ist, wofür  
mit Saffan und Saffan. Dann gibt man das Gumpfen, Kumpfen,  
Saffan, Gumpfen, Saffan, legt es vor dem Kumpfen  
mit Saffan und Saffan und wofür es mit kleinen Saffan,  
wofür Saffan und Saffan in Saffan und Saffan  
gekauten, wofür Gumpfen.

## Faschierter Lungenbraten

Der Lungenbraten wird abgeseiht, auf jeder Seite einander,  
gekaut, gekaut, gekaut und bei Saffan Saffan,  
zusammengerollt, gibt mit Saffan wofür, gekaut, in Saffan  
Saffan und Saffan, und Saffan.

## Faschierter Rostbraten

Der Rostbraten wird gekaut, gekaut und gekaut, unter dem  
Saffan, gibt, Mark, Saffan, Saffan, Saffan, Saffan,  
Saffan, grüne Saffan, alles zusammengekaut, 1, Saffan in  
Saffan, ferner es auf den Rostbraten, wofür zusammen und

bindet ihn mit geacht wein ich in weis, läßt ihn in seiner  
Lücker gelb werden, geht küchle darauß und läßt ihn kühlen,  
dann wird er in Speibaugaffeln und der Saft darauß gegeben.

### Holländer-Schlögel.

Der würflichte Saureöflügel wird gewaschen mit feingaffelten  
gelbgewaschenen Zwiibel, Petersilien, Geloten, Farzellen, Gumpigew  
gesiebt, mit länglich gaffelten Saft bedeckt, dann läßt man  
Königswort mit Gering braun werden, legt den Flügel darauf,  
begießt ihn mit rotem Wein und läßt ihn drei Stunden, dann wird  
eine Lutterstange gemacht mit dem Saft vorgegessen, abgekocht und  
über den braunen Flügel gaffelt.

### Gansleber

Damit eine Gansleber beim braten nicht klein wird, geht man sie  
in weis kühn, das sie damit bedeckt wird, wenn sie fast gebraten ist,  
gibt man das Speibaug über sie, stellt sie und schneidet sie, läßt sie wieder  
was braten, und schneidet sie in kühnen die andere Seite.

### Geüllte Kalbsbrust mit Schirker

Man schneidet Speibaug mit 1 geruchtem Formel, 1/2 feine weisse wein  
Quellung, dann 1 Stück Speibaug speibaug, Speibaug, Pfeffer,  
Käse, Meißelblüthe, alles gut vermischen und die Speibaug fülle,  
Lutter zusammen machen das Lutter mit Speibaug, Speibaugblüthe  
und Quellung, 1 Stück speibaug speibaug alle Geringere

Kugelwerk und Gerdung, Lorbeerblatt, Ingwer, Muskatblüth  
 zugelegt, die Luft feinnugig geben zugebracht 3 Stunden kochen,  
 dann nimmt man die Luft heraus, zerleth das Kugelwerk mit  
 1 Reibstößel, Waschl. leßt es rühren, gibt etwas Citronensaft, verkochen,  
 leßt die Luft hinein und verkocht es wieder mit, dann wird die Luft  
 mit der Sauce servirt.

## Rehrücken in der Grasaauce

6 Stück Rehrücken werden geschickt gebrät, dann 1 Eitel Grounwein  
 und kühen sie in Casserol mit Kugelwerk und Gerdung hinein, die Rehrücken  
 süßen und dengen damit geschickt, wenn sie mürbe sind geschickt  
 man das Fleisch formirt, leßt die Sauce und das Kugelwerk  
 zusammen, schüttet es mit den Waschl. ein, von 1 Reibstößel Waschl. ein  
 feubraun, verrührt es mit den Waschl. und leßt es gut kochen, dann  
 Curriean mit Schilke verrührt in die Casserol gegeben, und die  
 Sauce davon beliebig serviren.

## Kalbstelets mit Parmesan Käse.

Man brät die Kalbstelets in Butter, das sie lange sie weiß sind  
 in geriebener Parmesan, leßt sie dann weiß kochen, gerührt sie mit  
 Ei und Trüffel mit etwas Parmesan gerührt und brät sie noch dem  
 Ofen ab.

## Gespickte Schnitzeln

die Spitzel spicken um Pfand mit etwas Butter in der Käse 15

Minuten backen, dann etwas Kase dazubringen, einfüßer die Fingel  
griffen, einfüßer lassen.

### Polenta zum Niddbrutt

70kg Sutter mit 4 Ecker stänmig abreiben 4 Löffel Mehl 4 Löffel  
Kase und 4 Ecker sassen 2 Ecker 3 Hände in Süss sieden, dann mit  
Grompenkies bestrichen und mit süssen Sutter begriffen.

### Spannsackel auf Engeriffa Art.

Konsumieren gut gemischten sackel Kestmen Süss, Salz, Milch und  
Lobsterfleisch, süsslich, es zu einem süssen, dann rührt man 1 süsslich  
Zweibel, süsslich süsslich und süsslich geschnittenen Zuck bis er ein  
farbe hat, man ist es mit 2 süsslichen süsslichen Pfeffer, Salz und Salz,  
Majoran, Salz, vornehmlich es gut mit dem süssen, süsslich man in das  
sackel füllt und züsslich, bratet es unter fleischigen bestrichen mit  
Lix und Zuck, wenn es ein süsslich süsslich facht, süsslich es mit süsslich,  
Falsch und Salz zur Zeit.

### Russische Fleischkuchen mit Aspik

1kg Rohz Kalbfleisch süsslich und süsslich man mit 140kg Zuck so fein,  
Lapsman es süsslich ein süsslich süsslich Karm, 4 süsslich Salz, süsslich  
man süsslich, süsslich süsslich man 500kg Kalbfleisch, 140kg Zuck  
140kg Kalbfleisch, süsslich süsslich und süsslich, süsslich süsslich mit süsslich  
süsslich süsslich es mit süsslich süsslich, süsslich mit der süsslich süsslich  
süsslich, süsslich süsslich süsslich, 3 süsslich süsslich, 140kg Zuck süsslich süsslich

geschälte, indurirte aller Art zusammen eine Form wird mit Leder  
geschmitten, eine Lage von der Form der Form gegeben, dann von gelbem  
Wachs, bis die Form voll ist, kocht sich 2 Stunden in Wasser, wird geschälte  
wird in Stücke geschnitten mit Wasser zum Waschen gegeben, man gibt  
Küchling und Öl dazu.

### Kostbraten.

Seine Lungenbraten oder Schweißwasser spicken mit Pfeffer, Krugel,  
Werk und stark dünnen, dann in die Röhre, damit der Saft nicht  
fortfließt, gibt einige kleine Pfeffer darüber und läßt es weichen lassen.

### Lufato

Die Rinde vom Esel (Kulb) geschälte wird mit Lorbeer, Zerk, Spicken  
Zerlegen, dann in die Röhre, damit der Saft nicht  
mit Wasser wegfließt, dann in die Röhre, damit der Saft nicht  
geschmitten, damit es weicher wird zu kochen.

### Lein als Vorspeise

Man schneidet Camphir und Petroselin, läßt es in Wasser weichen,  
gibt es in Wasser, so es sich in Wasser löst, so man will, damit  
es nicht so trocken wird, kocht es in Wasser und Wasser, damit es  
vom Saft, kocht dann mit brennender Petroselin, gibt.

### Falsche Custern

Man kocht sie in Wasser und Wasser, gibt es dann in

die mit Zucker und Pfeffer gemachte Mafschale gibt Süßigkeit und Verdauung,  
bitterer Geschmack und läßt es im Darme in der Höhe stehen.

### Sendel mit Paradiesäpfel

Man läßt feingewerkene Sendel mit etwas Pfeffer und  
gibt Mangelwerk und ein paar Löffel Paradiesäpfel und  
es wird zerrieben mit Wasser, schmeckt mit etwas Pfeffer abgerührt ist  
gibt es dem in Reineis zu Löffel, man gibt auch Chamomile dazu.

### Kaltschreib mit Paradiesäpfelauce.

Man kochen Zwiebeln in Wasser und Mangelwerk bis es weich ist, gibt es  
dann zerrieben mit Zucker und Chamomile, auch Zucker mit Pfeffer, mit  
Glace und Zucker etwas überkochen, bequemt beim Servieren  
mit Paradiesäpfelauce und dem gewerkten Reis.

### Vorspeise

Man macht ein gutes Ragout von Linsen, Reibfleisch, füllt es  
mit mit wenig Sauce in einem spitzen und gibt es in einem  
eine kleine Kiste zum Aufstecken.

### Ragout in Farcerei

Man macht eine Rübervorse, füllt sie in Reineis, gibt man  
es zerrieben in einem kleinen Topf, füllt sie in  
fremde in einem Ragout, in einem kleinen Topf, in einem  
und zerlegt es in Linsen und gibt die Kistchen für die  
Linsen.

Man kann den Reis von Paris machen.

## Gefüllte Omeletten mit Sardellen.

Einige geputzte Eier legen 1-2 Stunden in der Milch liegen, was ihnen gut abtun hilft, sie mit einigen Sardellen zusammen anbraten zu einem Abrieb von 1 Stück Butter und 2 Eier sind in der Milch zu versetzen gut abgedrückt, dann rührt man von 3 Eiern ein Eiweiß, mischt es, aber nicht zu viel, dann wie bei den Reizen bis zu einem gewissen Punkt, aber nicht zu viel, die Mischung in einem weissen Gefäß, und sie sind gut zu kochen. Champignons kochen, bestreuen damit die Omeletten sorgfältig, rollen sie zusammen, und bestreuen sie mit feinem Salz, die Rollen in die Hand und kochen sie in der Milch, und backen sie, und als Kopfzeit zum Gemüse oder 2 Eiern geben. Die Champignons werden mit Petersilie und Schnittlauch garniert.

## Gefüllte Kalbskoteletten.

Man füllt die Koteletten aus einander, aber nicht ganz dünn, füllt sie mit feinem Salz, mit feinstem Trüffel gemischt, und sie mit Petersilie zusammen, bestreuen sie in der Hand mit feinem Salz, und kochen sie, und als Kopfzeit zum Gemüse oder 2 Eiern geben. Die Koteletten sind gut zu kochen, und als Kopfzeit zum Gemüse oder 2 Eiern geben. Die Koteletten sind gut zu kochen, und als Kopfzeit zum Gemüse oder 2 Eiern geben.

## Gebackene Lammkeule in Fricassee Art.

Die Lammkeule wird gut gewaschen, die Haut abgezogen und 4 Teile gewaschen.

Die Dreyen eingekocht dann werft man eine kräftige Lutterfauce  
 mit der feinsten Pfefferkörnern, kocht sie bis zu dickheit wird dann  
 mit 2 Loten beigt, die kalten abgekochten feinsten dardenn  
 die Lutter gedrückt auf eine Leinwand und getrocknet, vor dem  
 Gebrauch in Wasser, Essig und Trüffel gemischt und schnell aus dem  
 Ofen abgekocht. Es ist besser sie mit Wurzelsack und Camphir  
 zu kochen, dem Dreyen einreiben, vor kochen passieren und dann  
 was mit dem plücker beigen, auf eine feine Siebe geben  
 dann auf der platte die sie kalt werden lassen.

Lansterbe. Lonsome.

2 Pfund Gewürbe von roten Kürbissen zerhackt gepulvert mit 3 Loten  
 zerhackt gepulvert mit zerhackten kleinsten Trüffeln gemischt  
 in kleine Leinwand gefüllt (zuerst mit Lutter eingestrichen)  
 20 Minuten im Dampf kochen oder sie vor kochen backen, streuen  
 mit einer Trüffelauce servieren.

Krebs. Croquetten

Man sprenkt das Krebsfleisch feinst zerhackt, gibt es gedünstet klein,  
 gepulvert Camphir damit etwas Citronensaft gedünstet werden  
 und mit Pfeffer gepulvert (gebunden), wenn es fast kochen man zerhackt,  
 streuen und wenn seine kleinsten zerhackt servieren geben man kann  
 es auch mit 2 Loten zerhacken aus kochen, in Trüffel formen,  
 anbraten und in feinem Wasser waschen und das Wasser  
 mit Salz servieren. sind feine Art.

## Koropsis. Fructus für was ist Salzig Labor.

Man kocht kleine runde Formen in der Größe von einem einpfennigen  
Silberstück mit Zucker und gibt viel feines feinstes feinstes feinstes  
der Zucker stark bedeckt ist darauf ein runder Korken gesetzt in der Größe  
von 1 Dime oder ein Viertel feiner oder Silberstück um gebrochen  
steif, flücht 1/2 feinstes, besterit ab streut mit feinstem feinstem feinstem  
mit Wasser so plange in der Größe von 1/2 feinstem feinstem feinstem  
bestenit, bis es so gepulvert ist, dass man es trinken kann.

## Peperika Schnittel

die gekleinsten Stängel setzen mit Messer bescheiden in feinstem feinstem  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes

## Kudel-Craustaden Koropsis.

Man mischt von 1 feinstem 2, oder von willigen Messer, Krüge feinstes feinstes.  
Dassel sei in Salz Wasser feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
zu ein feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes  
soll feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes feinstes

den Backel davorsetzt und auf dem Backstein erwärmt, man kommt sie auf  
etwas flacher machen mit 2 Eiern in der Röhre für gelb backen.

### Spek. Omletten.

3 Ecker davor drik davorsetzt dazu misst man 3 Eßlöffel Rahm und  
ein halbes Maß und 3 Eßl. 5 Eßl. fingerfüllen Speck und 3 Ecker davor  
dazu in der Backstange in der Röhre backen dann zusammenrollen in  
fingerdicke Seiten schneiden, das flüssige Gemisch garnieren.

### Spinat - Kästel.

Ganz fertig gekochter Spinat auf dem feinsten geschnitten, zusammenrollen  
voll eingewickelt in Öl gebacken, damit das Rindfleisch garniert.

### Kohlrüstel.

Den Rüstel davor davor davorsetzt man schneiden mit Speck und Pfeffer  
ein wenig kochen, dann einige Eßl. Rahm dazu, auf feinstem schneiden  
zusammenrollen in Öl gebacken garnieren, zum flüssigen  
garnieren.

### Heim. Pastete

Zwei Stück Butter mit 2 Eiern ansetzen lassen etwas Salz dazu und rühren,  
das kleinsackete fein röhren 1 Ecker dazu ist das Pfeffer davorsetzt.  
man schneid feinsten und an's füllt sie mit dem Fleisch gebacken und  
zwei zusammen bestreift es mit feinstem gebacken in feinstem  
eingewickelt und in Öl gebacken

## Schinken mit Eiel.

Man gibt ein klein frisches Lamm ein Stück Lutter feingewaschen  
Zinken, gibt eine Linsensuppe mit Eiern darüber, wenn es zu stark anseht,  
wollt man vorsichtig mit dem Löffel so wie ein Lamm zusammen  
spritzt es zu trinken, garnirt damit den Tisch.

## Spiegeleier mit Schinken.

Man spritzt zwei Zinken runde Speckeln gibt sie auf Lutter mit  
Salzkorn und fließt das Salz auf, wenn es gespickt ist, bestreut  
man es mit Salz und Formieren gibt es zum Gericht garniren.

## Lansleben.

Zwei Lobsgerichte man mit Speck und Gemüsen dinst und brat sie, spritzt  
sie in kleine Stücke als Garnierung zum Gemüß.

## Erdäpfel. Risseln

Die Erdäpfel brat man, spritzt oder kocht sie, gibt man ein Stück Lutter  
Zie und fahrt dazu, formt kleine Stücke, drast sie in Öl und Löffel,  
brat sie in Öl, garnirt damit das Risseln.

## Schöpsen. Colleten.

Man klopft ein Collet mit dem Messer, schneid es ein wenig  
bestreut es mit guter Rübensuppe, auf beiden Seiten bestreut es mit Öl  
spritzt es mit dem Gemüß darauf und brat es ein wenig flach in der  
Röhre man fließt es über auf, ist gut zum Gericht.

### Collet in Aspik.

die 2 züßer collet klugst man mit dem Wasser kochet, wenn sie  
kalt sind, bruchet man sie von dem Topf, gibt Löffelweise Aspek davor, und  
wird sie dabei in Colleten fahen bis sie fallfinger dick und gelth sind  
zur Kultan d'frisch p'gegrit.

### Colleten in Butterteig.

die 2 züßer collet klugst man ein wenig mit dem Wasser und kochet es,  
ffacht dann auß getrocknen Butterteig gut ab, bespritzt es innen und  
außen mit ei und bracht es in der Röhre, wenn der Butterteig gut ist, so ist  
es recht gebrochen, zum Geniße p'gegrit.

### Leisegute Krebschaise

ein Pulver von Krebsen, spritzt es in 2 Hütten, Krebs essigal Leisig  
gessen, von einer gekochten Krebschaise durch 2 züßer, fischen  
Leber in 2 Hütten alle 2 Hütten, kocht es in Krebschaise  
Hartigmalter fischen, spritzt ein Hütten Krebschaise  
Eppithem fischen, spritzt 1 Hütten Krebschaise in 4 Hütten  
ein wenig gelassene Krebschaise, spritzt es darüber in 2 Hütten  
Röhre.

### Krebs. Meridan

140lbq Krebschaise, 3 für 4 Hütten 10 30lbq Zucker  
gibt 10 30lbq gelassene fischen Meridan, Substantia in  
Milch zertheil, davor davor, wenn Krebschaise, fischen  
Krebschaise, 7 Hütten fischen 2 Hütten fischen.

### Krebs-Steuer.

Man mischt eintrücheltig mit etwas Ortblüthen, das er davon voll  
wird halt 8 1/2 OZ Ortblüthen, ein wenig damit sie voll bleibt mit  
3 Loter, 8 1/2 OZ Pappier, 8 1/2 OZ Mandeln etwas Pappier, 5 Pfennig  
geschüttelten Ortblüthen und Honig so wie auf den sich gezogenen  
Ortblüthen, soll sie zusammen, befeuchtet mit Ortblüthen, sie lassen  
ein wenig mit Ortblüthen spüren 8 1/2 OZ Zucker, 5 gestrichen Tannen Holz  
Zitronat

### Auerkochen-Receipt.

Man läßt das süßgeschmackene süße 5-6 Tage in den feinen feinen  
von möglich sind genommen, in einem feinen süßgeschmack, so wie in  
süßen 2 Tage in einer sauren Lauge gelöst, dann mit 2 Teil  
Kupfer, 1 Teil Pfeffer, 1 Teil Muskat und Kirschenholz getrocknet  
das in die Lauge mit dem Kupfer so wie geschüttelt in ein Teils gefüllt.  
Von übrigen süße list man das süßgeschmack ab, so wie  
in geschick ist, man mischt die Lauge in der so ge. Lauge und ein gutes Talen,  
Lauge aus der Lauge so wie, so wie sie in in bracht sie 2 Theile  
in der Lauge, Lauge das süß vom Kupfer, so wie die Lauge in so wie  
Kirschen, legt sie wieder zusammen, so wie sie in Pfeffer, das Talen  
sind so wie sie mit Lauge so wie Pfeffer.

### Polenza Tormel.

3 Theile Polenta vermischt mit ein wenig 4 Theile Milch ein wenig Mandeln  
ein wenig Pfeffer, geschüttelt, 2 Theile geschüttelten Tormel so wie sie  
gelöst abgerufen, in ein so wie sie geschüttelt so wie sie in gefüllt

und oben mit einigen Nickeren belegt sind in der Pöfer gebunden  
hier feingelblich, riefel auf einer Perle mit dem Krümel  
...

### Rezepte Rosenkrot.

Kafolde Suppen, süß Luhn, Gänge in feuchtschiff) werden feingepulvert  
gestrichen, mit abgedrehten Ringeln in feuchtschiff,  
ein abgemessenes in Kupfergeschloß getrocknetes Luhn  
in Wasser zum abfeucht ist, das in die Perle mit dem Krümel  
gestrichen, zusammen Krümel, süß Luhn, geht es in einen  
mit Luhn und gestrichen die Perle mit dem Krümel, in Kupfer  
Luhn, wenn überkocht ist feuchtschiff, feuchtschiff zum  
Luhn, wird in kaltes feuchtschiff.

### Kammelsögel mit Salmi.

Man belegt die Perle mit Kammelsögel mit einem feuchtschiff  
und bracht sie 15 Minuten in dem feuchtschiff, läßt sie feuchtschiff  
überkochen ab die Perle mit dem Krümel, läßt sie feuchtschiff  
Übriges ab feuchtschiff mit dem feuchtschiff, feuchtschiff  
ein feuchtschiff, feuchtschiff der feuchtschiff feuchtschiff  
einen feuchtschiff feuchtschiff feuchtschiff feuchtschiff  
mit Luhn bespritzt, feuchtschiff feuchtschiff feuchtschiff  
mit der gebrauchten feuchtschiff, geht die Perle in ein  
Pöfer, damit sie feuchtschiff feuchtschiff feuchtschiff  
Pöfer in feuchtschiff feuchtschiff feuchtschiff feuchtschiff

## Fasch - Sudelung

Man farricht, kochet und gesset, gebratenes Oehl, Wilderbeis, fischer.  
fließt das man den fet, gillt jass auf der Messer 1-2 Lötter in dem  
Lötter der Lötter ist in ein gebratenes wilderbeis, kochet  
sich ob in ein gessene form in kocher in dem man kam  
den farr der Lötter ist in ein gebratenes wilderbeis, kochet  
in der farrung von fischer oder Callkaff so gillt man gessene  
Lötter, ist in dem farr so ein ein farrkaff

## Fascherts. Gensbrust.

Man ein Gensbrust kochet man das farr, farr ob sein 2 Lötter  
gebraten, in ein gebratenes kocher, 2 farr ob sein Lötter der farr ist, 7  
Kocher, kocher, ob sein farr 3 farr (Kocher) auf Majoran  
kocher, ob sein farr kocher kocher kocher kocher kocher  
kocher, gillt man kocher ob sein kocher kocher, kocher ob sein  
7 farr, kocher kocher, ob sein kocher kocher kocher kocher  
kocher kocher in der farr ein kocher kocher, kocher ob sein  
kalt, kocher kocher kocher.

## Krebs. Reis

1 Maß Reis kocher man in der Milch, kocher, kocher mit  
1 Maß kocher kocher, kocher Reis, kocher kocher kocher kocher, kocher  
Kocher kocher kocher kocher, kocher kocher kocher kocher kocher  
und kocher in ein gebratenes kocher kocher kocher kocher kocher

stiffend. Man nimmt die Gräten u. facht sie etwas zusammen  
so wenig, daffelben zuhabe, fuchtilu, fufferkörner, Lorber,  
etw. etw. Pfeffer in Wasser bezu. weicht einige Gemenge,  
alles zum Zerkleinern kochen und fassieren.

### Sole Filet mit einer Sauce.

Die 1 Pfund 4 lb. Filet kochen in stiffend wickelt es sich  
dann in ein Leinwand, etw. Salz, Capern u. Citronen Saft mit  
mit stiffender Ordnung u. etw. sellandische Suppe geschickt  
die Sauce u. gießt sie über die gut abgetrockneten Filets

### Sole Filet ala Tailard.

Man kocht die Filets in stiffend, gießt in ein kleines  
Gefäß einige Stücke Butter, die in stiffend, kocher  
kochen, gießt die Sauce mit sellandische, geschickt durch ein Sieb  
beide kochen gießt man die Sauce über die Filets, auf beiden  
Seiten einige Trüffel u. geschickte fuchtilu davor.

### Sole Filet mit Preben.

Die Filets in stiffend, in ein Gefäß, etw. weicht die Sauce  
1 Stück Butter, Salz, Capern u. Citronen Saft etw. kocher  
kochen mit sellandische Suppe, durch ein Sieb geschickt, dann  
mit weicht kochen man gießt einige Trüffel, fuchtilu u. fassieren  
dies gießt sie über die Filets und überzieht sie mit ganz mit der  
Sauce.

### Soleilet mit Tomatsauce

Man schneidet die Soleilet in kleine Stücke und kocht sie in Wasser auf einem kleinen Feuer. Man kocht sie bis sie weich sind. Man kocht sie dann mit Tomatsauce zusammen.

### Gebackene Soleilet

Man kocht die Soleilet wie oben beschrieben. Man kocht sie dann mit Butter zusammen. Man kocht sie bis sie weich sind.

### Rheinische Postbraten

Man brat die Postbraten in Butter. Man kocht sie bis sie weich sind. Man kocht sie dann mit Butter zusammen. Man kocht sie bis sie weich sind.

### Schweinefleisch mit Kürzel

Man kocht das Schweinefleisch in Wasser. Man kocht es bis es weich ist. Man kocht es dann mit Kürzel zusammen. Man kocht es bis es weich ist.

Filet de boeuf a la Wellington.

Aufspitzer Fleisch, sieben Pfefferkörner in ein Pfund Fleisch, über einem  
Brennwein in einem weissen Wein Likör ein Pfund mit feinem  
Kaffeebohnen und fertig backen.

Boeuf braisi nature.

Das Rostfleisch, sieben in der Rostschale, vierzehn Pfund  
Brennwein zu dem Rostfleisch in ein Kaffeebohnen, dann das Fleisch  
darüber, fünf Rindfleisch in Kaffeebohnen, pfundiert Grünzeug  
und etwas Pfefferkörner würflich, lässt es in Likör braun vorsetzen  
mit Pfeffer und Salz dazu.

Boeuf braisi a la Mode.

Die Zubereitung ist dieselbe, wie in dem vorigen, das Fleisch der gewöhnlichen  
Weise in eine Rostschale in einem Kaffeebohnen, Grünzeug und  
kleinen Zwiebeln würflich, in einem Kaffeebohnen bis zum  
Ende.

Ragout de mouton

Zwanzig Pfund Fleisch wird in fünf Pfund Kaffeebohnen  
Kaffeebohnen, Pfefferkörner, mittelgroße Zwiebeln, das Fleisch  
darüber, sieben in einem Kaffeebohnen, zum Ende  
und würflich, ist es fertig, wenn es durch Kaffeebohnen  
dann darauf lassen.

Ragout de mouton aux legumes

Auf demselben wie in dem vorigen, die Gemüse in dem Kaffeebohnen

knüpfen und zum Schluss abzuheben.

### Magnaise Salat

Man röstet in einem Hirsching 1 rosen und 1 pf. rosen Lutter gut ab. gibt 1 Puffelöffel Senf, Libanumast. Essig 1/2 unse Gussensack dazu, alles gut mischen, dann gussensacke blühende geschneidelt und geschneidelt mischt, ab mischt ist gut.

### Sauce Biarnaise

Man röstet eine Gabelte mit dem Hirschen von Libanum in Lutter 2 rosen Lutter, dazu, demsen mit Lutter ein bei Libanumst. Senf ist bei demsen, gussensacke Libanum dazu.

### Flückpfeffer

gussensacke Pfeffer in Lutter anbraten lassen, das geschneidelt, gussensacke seine firsche sehen, kirsche anbraten lassen. firsche abgerieben, Pfeffer in Mehl kirsche mit dem seine gut kirsche geschneidelt liegen niedersind Pfefferblüß, kirsche in Gussensacke.

### Grosz Pfeffer (Kaltwasser Rezept)

1/2 kg Mehl 2 mittelgroße gussensacke geschneidelt 1 unse Pfeffer 10 unse füll, 8 unse Zucker 1/2 lb Mehl, Libanumst. Pfeffer 1/2 lb Zucker - 40 unse Mehl, 1. kirsche geschneidelt, 1/2 lb Zucker Mehl zum Schluss kirsche Libanumst. Pfeffer 10 unse Mehl 1/2 lb. fast abgerieben, den 1/2 Pfeffer, Mehl kirsche, kirsche firsche, 1/2 lb firsche 40 Zucker - 1 lb. Wasser, Zucker in kirsche kirsche Libanumst. Pfeffer, 3 rosen offen kirsche kirsche, kirsche kirsche, kirsche kirsche - 20 unse Mehl 10 unse geschneidelt Mehl kirsche 10 unse füll 1 lb 1/2 lb. Zucker kirsche kirsche kirsche 10 unse Mehl kirsche

Butter Feig.

Rezept von Kap. 2.

2 1/2 lb Mehl, 4 Ecker bischen saure St. Meise eine feine Feig  
mischen; unterdessen steigt man wieder 2 1/2 lb Mehl 5 lb Butter,  
Lutter und Mehl werden zusammen gemischt, leichtig gemacht,  
dann wird der 1. Feig mit gemacht und der 2. Feig eingestrichelt, dann 6 mal  
abgeschlagen und ein Stück ruhen lassen, man kann ihn auf Feig ruhen  
lassen.

Feig für Indianer Kappen

2 1/2 lb Zucker, 1 Ecker 9 Pfund, 1/2 lb Hartweiss.

18 lb Zucker, werden mit 10 Ecker plange mit der Spinnwelle gerührt bis  
die Rinde trocken bleibt, unterdessen werden 7 lb Butter, 5 Pfund  
Gowolde, welche in der Rinde zerlegt werden, gut abgerieben und  
dazu gemischt in 10 lb Mehl drückt man und auf dazu, 4 Pfund brennen  
Creme dazu. 14 lb Lutter abreiben 14 lb Zucker, 3 Pfund zerlegte Gowolde  
zuletzt 2 ganze für demil follen.

Schneestollen und Pfeiffel Feig.

56 lb Mehl, 5 Ecker, 1 Peck. Kapur eine leinere Feig mischen und setzen

N. I. Bischof Luth:

14 lb Lutter, 14 lb Zucker mit Wasser salzen, 1 Pfund  
ruhen 6 Ecker, 6 Pfund, 14 lb Mehl, 3 lb Rosinen, 3 lb  
Nimbecker, 5 lb gefüllte Mandeln, für baken etc  
30-40 Minuten

N. 2. 14 lb Lutter, 14 lb Zucker, 14 lb Mehl, 4 Ecker  
alles unter ein vber. Rezept von Pfeiffel  
gut mit gelinert.

# Plum Kacks.

13 lb Leinöl, 13 lb Zucker, 13 lb Mehl, 3 Eyer, 1 Pfd  
14 lb Mehl, 13 lb kandirte Früchte, 9 lb Rosinen, 3 lb  
Limonenöl, die Früchte klein dinstlich geschnitten mit Rinde  
bestreuen, 1 Messer Spitze Citronenöl gut zerreiben  
die Form mit Papier gut belegen gut einreiben 1/2 l. backen  
Auss Brot.

28 lb Zucker mit 4 Eyer zerreiben, 4 Dollar 2 Linnöl zerreiben  
1 Eßlöffel Linnöl mit 3 lb Mehl darüberreiben 30-40 Minuten  
backen  
Auss böger.

2 Linnöl, 1 Linnöl, 1 Linnöl, 1 Linnöl, 1 Linnöl, 1 Linnöl  
gut zerreiben, darob mit Mehl bestreuen in kleinen  
Frisen mit Löffel darob geben, sehr vom Mehl zerreiben  
und über ein Messer legen.

## Linnöl Kacker

12 lb Leinöl, 25 lb Zucker, 25 lb Mehl, 2 Eyer, 1 Pfd  
Zinnöl, Limonenöl, dem Teig gut zerreiben, in  
klein Stücke abbrechen mit Mehl bestreuen in Luft backen.

## Kleine Dessert bäckerei

14 lb Zucker mit 3 Eyer 1/2 l. zerreiben mit 1/2 l. Vanille  
14 lb Mehl darob, gut bestreuen, darob Limonenöl, Zitronenöl  
Löffel backen, sehr backen.

## Leinöl Kacker v. Landeig.

10 lb Zucker, 10 lb Leinöl, 1 Pfd, 1/2 l. zerreiben, in  
Löffel 10 lb Mehl darob, gut bestreuen, darob Limonenöl, Zitronenöl,  
Löffel backen, sehr backen.

mit Wasser, still gemacht dazu bis der Teig anfängt zu gären  
 in ein weisses weiches weiches 3 Part bewirkt, weiches kleines Pflaster  
 mit Salz wird 15-20 Minuten, wird geküht mit Vanille  
 oder Füllung superinhab oder mit Glasier glattieren,  
Vanille Creme: 12 Oly Zucker, 6 Oly Weis Bitter in einem  
 Gefäß so vorzubereiten das kein Brücken vor dem  
 mit 2 Liter kalter Milch aufgießen, auf einem feinen Sieb  
 und unter beständigem Rühren zum Kochen bringen  
 mit Vanille Pflaster oder Vanillin Zucker bestreuen  
 die Creme wird feingefüllt 6 Oly Zucker auftragen u. vor  
 süßig in die Kuchente Creme gießen, die Creme  
 wenn sie richtig gemacht wird wird auf dem feinsten  
 Sieb und muß sofort auf bald in die Pflaster gefüllt  
 werden auf Kammern die Creme in Gläser füllen  
 mit Salz wenn es kalt servieren.

Mandoletti.

zu l. Linnig wird solange gekocht bis er dick wird  
 das feingefüllte Pflaster wird mit 4 Oly  
 Vanillin Zucker vermischt, 5 Oly Weis feingefüllte  
 Weis dazu unter beständigem Rühren in dem  
 Kuchente Linnig gießen, von feiner weissen über  
 Kuchen lassen, zwischen weisse Streifen u. weissen  
 lassen, in gleiche Stücken schneiden u. angucken.

### Salz-Cake 1244 & 1245

1 lb Mehl 30 Oke Zucker 4 Eier 1 Oke Gorn 2 Oke Zucker Doh.  
 wird auf diese Art gemacht. man will das Mehl in 4 Theile auf einem  
 Teil des Gorn mit wenig Wasser anmachen das in Teig wird in ein  
 eine mit warmem Wasser geben auf dem andern Teil des Teigs, der in 7 Theile  
 Doh, der Zucker das stundenlang einweichen, den zum Schluss die  
 Gorn streuen auf dem Wasser ist, alles gut vermengen, unterdessen  
 geschmeckt klein gemacht.

### Branntwein

empfindlich in gut 19.

7 Oke Zucker 15 Oke Mehl 4 l. Wasser 4 Eier, geschmeckt anständig  
 spritzen, dann aufgeschwemmt mit Wasser, fällen und Geschmecke  
 übergeben.

### Faschine Krassen

1/2 kg Mehl, 10 Eiter 12 Oke Zucker, 3 Oke Gorn, gut abarbeiten  
 3 Eiter Milch Doh abwaschen, Feinheit Zucker, 50 Stück

### Sirapsen Pudding

14 Oke Zucker 14 Oke Zucker, 14 Oke Mandeln eine Milch geschmeckt  
 Zimmern 6 Eiter 6 Eiter 4 Stunden kochen.

### Sirapsen Doh

12 Oke Zucker, 12 Oke Mehl 2 Oke in 2 Eiter 1/2 Eiter Doh  
 Zucker, mit Mandeln fällen mit feinem in der Luft kochen.

### Chocolate Creme

3 Pfund Chocolate lässt man in 3 Liter Wasser auflösen, in einem  
Kesseltiegel 2 Liter Milch mit 4 Liter Wasser Milchpulver abwiegen  
in Kupferne Gefäße dazwischen fließen bis dick ist ohne Zucker, man

### Ribisel - Mäpchen

12 Lotz Mehl, 12 Lotz Zucker, 6 Lotz Zucker 6 Lotz Mehl  
feinbeschnittene Mandeln, in eine Feig. vermischt man in einem  
Kesseltiegel 2 gläser Feig. schneiden auf einen Topf geben, auf die  
1 Pfund ein Gläser von Wasser man mit Zucker, bis es dick  
ist, überkocht bestreift man die Masse mit Ribisel  
Lack, die Gläser füllt man mit Wasser in 4 Stunden mit Zucker  
bestreift.

### Büchel Feig

14 Lotz Zucker, 14 Lotz Zucker, 14 Lotz Mehl 5 feig  
aufbewahren, in einem Kesseltiegel feig bestreift man  
gelb bestreift man mit Wasser bestreift man

### Bairische Feig

weicht 16 Lotz Zucker in Wasser, 10 Lotz Zucker 6 feig  
aufbewahren 10 Lotz Mehl in 3 Gläsern 10 Mandeln bestreift.  
Lack 12 1/2 Lotz Zucker 15 Lotz Zucker 15 Lotz Chocolate 12 Lotz Mehl  
6 Lotz 10 Lotz Mehl - Trocknen  
8 Lotz Zucker 8 Lotz Zucker 3 Lotz abwiegen 15 Lotz Mehl 3 Lotz  
Mehl 1/2 p. Zucker, Rosinen 3 Lotz Mehl, Zucker bestreift

Grück. Kuchen

franz. Gräfin

Man kauft zwei 3 Lothler Sahnecreme mit 1 1/2 Loth. Zucker, 1/2 Loth. und 1/2 Loth. Pfeffer  
Lutter einen dicken Lutter, welcher mit Pfeffer gut anzureichen Fingerringe soll  
1/2 Loth. und 1/2 Loth. Weizenmehl, was es ein feiner Teig wird, den man in einem  
Kanne über 2 Messerücken dick, feine kleine runde Kuchen daraus  
wache man auf feine Lutter in der Form an einem auf beiden Seiten frei  
goldgelb blickt und an einem dinsten feine feine.

Spinat. Pudding

Man bricht 6 Loth. Luttercreme feinig ab, 3 Löffel gepulverte Spinat,  
eine abgewaschene in Wasser zerdrückt, gepulverte Semmel, etwas Salz, zergeret  
in 1/2 Loth. Zucker, sowie 3 Löffel Zucker und 1/2 Löffel Semmel Mehl dazu  
gibt es in einem feinen Sieb mit Wasser und gepulvertem Mehl und  
kocht 3/4 Stunde in Dampf kochen.

Fasch. Pudding

Man spinnt, kocht und pfeilt gebratenes Füll. Mit oder ohne Pfeffer  
was man aber gut gibt es nach der Quantität 1-2 Loth. und etwas Lutter  
oder Luttercreme feine und zerdrückt Semmel dazu füllt es in eine gepulverte  
form und kocht es in Dampf. Man kann auch den Pfeffer und Pfeffer dazu  
geben, wenn man es nicht liebt geben will.

Faschierter Tegel

fr. Anna Katharina

Man nimmt 2 Loth. Rindfleisch, 2 Loth. Kalbfleisch 2 Loth. Speckfleisch gut feine  
in eine gepulverte abgewaschene Semmel zerdrückt, mit feine, Pfeffer  
Gewürz, Majoran und 1/2 Loth. gut zerdrücken, in die Masse mischt man 1/2 Loth. sand.  
voll Teig, formirt in eine Tegel, auf der Oberflache der runden Teitel gewacht,  
knagt aneinander feine gebackt, der Dampf wird mit feine gut bepinselt

Im Topf Zueberausgelauff mit Kupfer begeben ynd rühlet, das Topf drauf  
miff umgedreht werden, kommt yung zue Kupf, der Topf denmiff  
dermiff begeben werden, miff miff den Topf zu den Topf Kupfer.  
frisch ffrer mit und if miff ffrer gut.

Leberkuchen Kaltfleisch

Man ffrucht von kaltem Kaltsbraten Temliche ffruchte, lauff fr  
in eine Leckung, von 2 drittel Stoff und absonderl Weisheit, etwas ffruch  
ynd absonderl, backt fr ffruch ffruch miff ffruch ffruch, miff zu  
fruch ffruch und ynd ffruch ffruch ffruch.

Leberkuchen Kaltleber

2 Loth Kaltleber ffruch, 6 Loth Lutter, abtriben 2 drittel in Topf ynd rühlet  
3 Loter, 3 ffruch, etwas ffruch ffruch, Pfeffer, Gewürz, ffruch, ffruch,  
das Mochel gut ffruch mit Lutter von Topf und ffruch, miff zu ffruch  
Lutter, man kann es miff in ffruch ffruch.

Eier Brant.

Man backt ffruch miff zu drittel und ffrucht Kuchel davor, 1 drittel  
Lutter mit 2 ffruch abtriben, gibt die Kuchel die man abtriben ffruch ffruch, miff  
abtriben Kupfer und ffruch ffruch ffruch ffruch ffruch oder Pfeffer mit  
Lutter ffruch mit Lutter begeben, die Kuchel ffruch ffruch gelb  
Lutter begeben

Kaltvogel.

Man ffrucht ffruch oder kleine ffruch, Klappen ffruch, ffruch mit wenig  
frucht 2 drittel drittel drittel drittel ffruch ffruch ffruch ffruch ffruch  
die ffruch ffruch vollen und binden mit Topf begeben und ffruch begeben,  
in ffruch ffruch miff ffruch ffruch ffruch ffruch ffruch ffruch ffruch  
die miff und miff drittel drittel, das ffruch dem miff ffruch.

ful. Pap. Kapuziner - Tundel

1/4 lb Zucker sehr feinigt abreiben 3/4 ang. Fett 2 Scher 1/2 lb  
Zucker 1/2 lb feines Mehl, Koriander feinst geschnittene Libanumoffenheit  
leisaffektum Mandeln, gut abreiben, den Teig auf ein gut bestrichenes  
(Leinwand) Tuch streichen, vorsichtig backen.

Nirber Brotsaltze.

1/4 lb Zucker 1/4 lb Mehl 3 Löff feinen Zucker 3 Scher 1 Libanum tri feinst  
ffirmandofeln, gut abreiben, formen, in. Leinwand backen.

Kuchen.

1/4 lb Zucker abreiben 6 Scher 1 lb Mehl 1 Eitel Milch 1 Löff Garm  
Fehl, Zucker Koriander in. Mandeln.

Feiner Gugelkuepf

1 lb Mehl 1/2 lb Zucker 6 Scher, 2 Eier 1 Eitel Milch 1/2 Löff Garm,  
Zucker mit dem Mehl gut abreiben.

Nirber Teig

1/4 lb Zucker 1/4 lb Mehl 3 Löff Zucker Zinnob oder Libanumoffenheit  
brüfoll unter gut durchfeinander 3 Scher, den Teig zusammen, backen  
in beliebiger formen.

Feiner Gugelkuepf

Man nehme von 3 Anflüßel Mehl etwas Milch und 3 Löff Garm  
eines Gipselais (Kamessl.) damit 2 Löff Zucker feinigt ab, 4 Scher  
2 Scher, 1/2 Löff Mehl so dazu, das man ein 1/2 Löff Mehl feinst  
vermischt, wenn die mit weiß einweicht, dann der Gipselais 2 Scher.  
gute Milch, 1/4 Löff Zucker mit Libanumoffenheit in. Mandeln

Süß, der Teig sehr fein abflagen u. Rosinen dazu.

### Lebkücheln.

1 kg Mehl, 3 große Lebkücheln 1/2 kg Rindfleisch 1/2 lb  
1/2 lb Zucker etwas Rosinen 2 kg Gorn 1/2 l Milch die  
Lebkücheln zerhacken und mit dem Vermisch gut abreiben, rühr  
und rühr fein in Zuckel den Druck kochen.

### Brandtaig

Mehr geht in 1/2 Milch kochend, rühr 1/2 l Mehl breitt selbst  
gut ab waschen der Teig etwas mit Gorkheit, gut rühr Gorn und  
Wasser so fein wie bei guter Feinheit der Teig glänzt, dann geht man mit  
dem Löffel vom Teig in feine Hand, köcht es für braune die  
sind zu brennen und kochen werden in Gochade mit Zucker gemischt,  
fein in et. feinst mit Gochade in Gochade, Paier.

### Schokoladen oder Teestangerl

Man rührt den Druck 4 löff Zucker mit 1/2 l Mehl gut ab, gibt  
1 löff einen Löffel Rosin etwas Salz, abkocht den Teig gut ab 1/2  
Stunde kochen, rührt gut abreiben, fein in Hand in Löffel  
Soviel, kochet sie mit 1/2, kochet sie mit 1/2, kochet sie mit 1/2, kochet  
sie rühr.

### Chocolade Torte

1 löff Zucker mit 3 Löffel rothweins Gochade 1 Stunde rühr  
1 löff Zucker 5 löffel 1 ganzes Ei 1 löff Vanillelöffel in Fein von

5 Pfl. Zucker, 1 Pfl. Zucker mit 2-3 Löffel Wasser  
damit die Gebacken feiner in dickem Kuchen.

### Feine Linzertorte

2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker  
Weiß, von dem von 2 Pfl. und 2 Pfl. Zucker - Kuchen in feinen  
Kapseln schneiden

12 Pfl. Zucker 3 Pfl. Gebacken 12 Pfl. Zucker abreiben Zucker  
2 Pfl. mit feinem feinen Zucker, Zucker von 6 Pfl. auf eine  
Kapseln auf backen auf warm stellen.

### Kammell-Bäckerei

2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker  
2 Löffel Kaffee, 2 Löffel Kaffee, 2 Löffel Kaffee, 2 Löffel Kaffee  
Kuchen von Wein oder Wasser backen.

### Lins-Brot.

2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker  
Kuchen 1 Pfl. Gebacken einen feinen Kuchen sehr langsam  
backen, feiner in warmem stellen.

### Wertschafts-Torte.

2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker  
ein Pfl. 1 Pfl. Zucker mit feinem Zucker.

### Apfelstücker aus Kartoffelweiss

2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker, 2 Pfl. Zucker  
Kuchen mit 2 Pfl. feinem Zucker, Kuchen in warmem stellen  
2 Pfl. Zucker feiner stellen.

Arnisstretzel

4 1/2 lb Mehl beifall man mit 7 lb Zucker 1 Ei 1 Eßlöff  
10 lb feinen Zucker, Arnis, Milch 3 lb Korn Salz 3 fauch  
Zügeln pflanzen y fien lassen mit ei beifreien mit  
Arnis befeuern.

Plamkuchen

1 Eßlöff Butter, 1/2 Eßlöff Mehl 2 Eßlöff Zucker etwas Salz 1 Eßlöff  
Hollend Bienen

Mirbel Feig

3 lb Zucker mit 2 lb Mehl gut abreiben, 1 Eßlöff Salz 1 Eßlöff  
Korn, Kaffee zu einem Feig abreiben, y fter abreiben, einige mehr  
zusammensetzen 1 Hand rufen unferne als ein Eßlöff in dem  
abreiben man kann ein Eßlöff Zucker beifreien

Polster pfeifen.

1 1/2 lb Mehl 3 lb Zucker 3 Eßlöff Salz, Kaffee 1 Eßlöff Korn  
Feig abreiben zusammensetzen 1 Hand rufen von Kaffee  
abreiben

Feig kweidel

Mit 3 Eßlöff Mehl, 1 Hand rufen, 1 Hand rufen, 1 Hand rufen  
1 Eßlöff Mehl Feig mit feinem Milchsalz, 1 Hand rufen, 1 Hand rufen  
und die Feig salz, 1 Hand rufen, 1 Hand rufen mit Feig  
in Eßlöff abreiben

Arnis Post.

10 Eßlöff Zucker, 10 Eßlöff Mehl, 1 Ei 1 Eßlöff Korn 1 Hand rufen  
Eßlöff Arnis, was davon feigen.

### Mandel-Macaroni

4 Loth Mehl, 74 Loth Zucker, 14 Loth Zucker, 14 Loth Mandel (geröstet)  
f. 2 Loth gewürztes Macaroni, gut zusammenreiben, klein  
Kugeln drücken, in die Mehl mit kaltem Mandel bröckeln, kühl backen.

### Nürnberger Lebkuchen

1/4 lb Zucker mit 1/2 lb Pfeffer bis dicklich dunn & hell Citronat Gerüst  
6 Loth Mehl & 4 Loth Pfeffer in einem feinen Sieb klein gesiebt, in  
anderer eine Lebkuchen auf der Pfanne gegeben. 1 feinst gesiebt  
denn feinst gesiebt von Pfeffer, runder Lebkuchen frisch bei Tisch  
darüber, packt Citronat in Mandeln darüber mit backen.

### Apfelkuchen

1 Pfd. 2 Loth Zucker mit 2 Loth Mehl ab, gut 1 Pfd. 1/2 Loth  
Käse, Zucker, Salz gut feig 1 Stunde weichen, gut klein gesiebt  
zwei Butter, kühl darüber bestreut mit Zucker & in 2h kühl  
darüber, mit feinst gesiebt Lebkuchen backen.

### Rahmkoch

1 Pfd. Käse, Zucker 6 Loth Zucker 7 Loth Mehl, Honig von Butter  
1 Stunde backen oder in Zuck.

### Gezolltes Biskuit

8 Loth 8 feinsten Zucker 1/2 Hand weichen Gefirnisser feinst Mehl,  
gut mischen, kühl die mit Mehl bestreut Lebkuchen feinst gesiebt  
gelbkuchen, mit feinst gesiebt bestreut in der Käse  
geben. bis es dick ist, schnell gut zusammenrollen, kühl frisch backen.

### Englische Biskotti

24 Loth Mehl, 16 Loth Zucker, 12 Loth Zucker & 2 Loth etwas  
Limonen-Schmelz abreiben  $\frac{1}{2}$  Hand wasser ansetzen,  
mit abkühligen form und pressen mit feinstreifen, mit Mandeln  
bepanzen lassen zu backen.

### Chocolade Kiffel

$\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{4}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Mehl & 2 Loth 1 Hand form zusammen  
in 2 Theile teilen in ein gelbe & 2 Loth Schokolade von jedem Theil  
in gelbe Hand die Kiffel formen.

### Knoiback

4 ganze Eier, 4 Eier ohne Zucker mit der Rute fein geschlagen  
dann 4 Eier ohne Mehl.

### Gewöhnliches Eis

3 Eier von  $\frac{1}{2}$  Libron 1. Theil 4 Löffel Zucker, überziehen

### Nuss-Torte.

5 kg Mehl, 5 kg gepökelte Mandeln mit 2 Eier passen  
14 kg Zucker in 10 Loth Zucker  $\frac{1}{2}$  Hand wasser, 10 kg Mehl, 8 Eier  
form in drei geschichtete form backen, mit gelblich in 2-3  
Theile formieren, füllen mit Wasser & Löffel überziehen.  
Mispfülle: 8 kg Mehl mit Wasser oder 6 bis 6 Löffel voll geschlagen  
10 kg Mandelzucker in 3 form. (Zusatzkorrektur)

### Gewöhnliches Milchbrot.

10 kg Mehl  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Eier 4 Loth Zucker, Zuckerstuck Form 4x.

## Chocolade Torte.

6 loth Zucker, 6 loth Zucker 6 loth Speckelade 6 loth Butter 6 Pfund  
6 loth Mehl, flüchtig abreiben 1 Pfund backen.

Whisky:  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Speckelade,  $\frac{1}{2}$  Pfund kochen,

## Kochen Gesellschaft

$\frac{1}{2}$  lb Zucker flüchtig abreiben 1 lb 4 loth  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Butter <sup>ruhen</sup>

1 lb alles flüchtig abreiben Kupine  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, 1 Pfund

Lack Zucker, vorrührt er schnell - 1 Pfund backen.

## Biscuit-Masse

12 loth mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker flüchtig rühren dann 6 loth 12 Pfund 10 loth

Mehl etwas Pinne und Puffen.

## Biscuit Rosolade

12 loth mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker flüchtig rühren, 5 loth  $\frac{1}{2}$  lb Mehl,

7 Pfund von 12 Pfund.

## Mandel fülle für Butterteig

1 loth  $\frac{1}{2}$  lb Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, waschen und auf 8 loth fein  
hacken, rührt in Mehl  $\frac{1}{2}$  lb gelassenen Zucker darinnen, die Mehl  
waschen man als Torte von Butterteig.

## Chocolade Torte

12 loth Zucker, 3 loth Speckelade, 12 loth Zucker, 7 loth Butter 8 loth Speckel  
7 Pfund.

## Gewürz-Zutten

1 lb Zucker, 5 loth  $\frac{1}{2}$  von 1 Librum mit 7 loth  $\frac{1}{2}$  Kupf. Salz

### Imelate

8 Loth Zucker, 4 Loth Zucker 4 Loth Zucker 4 Unzen Landjuncur Zucker.  
Biskotten

10 Zucker 10 Loth, 1 Libronn fute 1 Munde wifren 16 Loth  
7 Unzen 1. 10 Mehl.

### Bisquit Torti

8 Loth Zucker 7 Loth Zucker 8 Loth Mehl, 7 Unzen

### Bisquit Roulade.

8 Loth Zucker, 8 Loth Mehl 8 Loth Zucker 8 Loth Zucker  
2 1/2 Loth Zucker 2 1/2 Loth Mehl 6 Loth Zucker 6 ganze Eier 6 Unzen

### Sugerknuff

9 Loth Zucker, 3 Loth Zucker 8 Loth Zucker 2 1/2 Loth Mehl 6 Loth Zucker  
3 Loth Zucker 3 Loth Mehl 6 Loth Zucker 6 ganze Eier 6 Unzen

### Mandel-Teig

2 1/2 Loth Mandeln, 2 1/2 Loth Zucker, 9 Loth Zucker 3 Eier stark Zimt  
Libronn fute

### Krapfen

14 Loth Zucker 2 Loth Zucker 1/2 Munde wifren 7 Loth Zucker, 7 Loth  
Mehl mit Mandeln Caprimm am Landjuncur

### Kaiser-Beut.

56 Loth Zucker mit 12 Eier v wifren, 12 Loth Zucker 28 Loth Mehl  
28 Loth Mandeln 1/2 Munde wifren, 28 Loth Zucker am Landjuncur  
gemein.

Bisquit Feis

6 Eier, 8 Eßlör, 280kg Zucker 250kg Mehl 100g Pfeffer 2 Hand Kuchen 36

Bischof Brot.

280kg Zucker 10 Eßlör 100g Pfeffer 280kg Zucker 140kg Rosinen 280  
140kg Himbeeren 140kg Mandeln süßlich 280kg Mehl 100g Pfeffer  
2 Hand Kuchen

Husaren Krapfen

280kg Zucker, 140kg Zucker 3 Eßlör 420kg Mehl

Omlet

2 loß Zucker, 6 Eßlör 6 Eßlör

Wachtel für 15 Personen

4 loß Mehl, 5 Liter Milch 8 Eier, 500kg Zucker 3 loß Garm, Salz  
in Zucker.

Rohr Studel

240kg Zucker, 100kg Zucker, 10 Eßlör 100g Pfeffer, 100g Pfeffer in  
Milch 100g Pfeffer 7 Liter Rosin, 10 Eßlör Rosin Salz.

Krapfen

3 loß Zucker, 2 loß Zucker 5 Eßlör 16 loß Mehl, 1 loß Garm

Zwiback

14 loß Zucker, 4 Eier 4 Eßlör, 5 loß Mandeln mit Zuckern 11 loß Mehl

Sand Torto

500kg Zucker 12 Eßlör 500kg Zucker 12 Liter 1/2 Liter Rosin Pfeffer  
2 Hand Kuchen.

Bisquit

16 loß Zucker 16 Eßlör, 16 loß Mehl 16 Liter 1/2 Liter Rosin Pfeffer  
2 Hand Kuchen.

Guets. Stundel

36kg Lutter 2 Maß Weis, <sup>3 1/2</sup> Kaffee 10 Ecker, 10 Ecken

Topfen Stundel

28kg Lutter 40kg Zucker 10 Ecker, gesüßter Topfen, 10 Ecken  
Kopieren 1 Löffel Kaffee.

Kleine Mandel-Bäckerei

14kg Lutter, 14kg Mehl 7kg Zucker 7kg Mandeln mit Zuder  
Krumenaffen, ein Loth und manchen Leisliche formen verpacken.

Schneebollen

50kg Mehl, Zucker, Zinnel about 1/2 lb, 2 Eier 2 Ecker, 2 Löffel  
Kaffee 2 Löffel Wein 42kg Lutter perin Zuckertrig bescheiden.

Fotle mit Käsechen

8 Löff Lutter, 6 Ecker 7 Löff Krügel, 6 Löff Zucker 3 Ecken in Pfeffer  
Lüsse Coustard

5 Löff Mehl, 4 Löff Lutter, 2 Löff Zucker 2 Ecker von Loth ungenüß

Thee. Stundel

40kg Mehl, 30kg Lutter 4 Löffel Kaffee each 1 lb 1 Ecker.

Beantwein-Kanael.

8 Löff gewirbten gewirbten Apfelstücke, 8 Löff Lutter 1 Löffel Rind 8 Löff  
Mehl 4 Löff Zucker 1 Ecker, zusammenkneten Beantwein formen.

zusammenkneten Rind Einsetzen mit Zucker sehr kalt in 2 Ecken

Kust-Käppel

8 Löff gewirbten gewirbten Apfelstücke, 8 Löff Lutter, 4 Löff Mehl 8 Löff Zucker  
3 Ecker, Pfeffer formen, kneten, mit Zucker kneten in gewirbten

### Linsen Schritten

4 Loth geriebener Mandeln, 4 Loth Zucker & 1 Loth Butter & 1 Loth Mehl  
 1 Ei & 2 Eierschalen backen mit Mandelbutter zusammen  
 und davor gläser gläsern mit Pistazien bestreuen, davor gläsern  
 3 Loth mit Zucker schmecken bis es dick ist.

### Poisee Langer

1 Loth geriebener Mandeln 12 Loth Zucker mit feinem zinnlich  
 gelbem Teig mischen, davor davor mit feinem gläser bestreuen  
 streifen flächen in backen: gläser: feines mit Zucker abreiben.

### Tree-Langer

15 Loth Mehl 6 Loth Zucker 2 Eiter, Milch.

### Linsen Lächerer

10 Loth Mehl, 1 Loth Butter, 3 Eiter, 1 Loth Zucker  
 4 Loth Zucker

### Chocolate Langer

8 Loth Mehl & 1 Loth Butter & 1 Loth mit der gelben geriebenen Mandeln  
 2 Loth Zucker 1 Ei Teig mischen und mischen backen mit Mandelbutter bestreuen  
 Gocaledinbrogerip

### Sorbet

10 Loth Mehl, 6 Loth Zucker Mehl, 3 Eiter 1 Ei Mehl & Mehl  
 Mehl mit Mehl zusammen mischen flächen bis es dick ist  
 1/2 Loth Mehl - geriebenen Mandeln, der Teig misch besser sein als  
 zu feig ergriffen mischen sollen backen, dann mit Mehl und Butter.

10 Pfennig in der Mitte herum herum

Lothblätter

14 Pfennig Mehl 6 Pfennig Leinwand Käse Käse wie Handarbeit in der Welt zu sein  
Herrinnen mit feiner mit Salz in der Welt zu sein

Speiskuchen

5 Pfennig Mehl 5 Pfennig Leinwand 4 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl

Vanille Kugeln

10 Pfennig Mehl 6 Pfennig Leinwand 3 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 1 Pfennig Mehl  
2 Pfennig Mehl

Nüsse Feig

12 Pfennig Mehl 2 Pfennig Leinwand 4 Pfennig Mehl 3 Pfennig Mehl 1 Pfennig Mehl

Kas Bäckerei Stille

5 Pfennig Mehl 7 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl

Kuchenwerk

2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl  
2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl

Hochzeitkuchen

12 Pfennig Mehl 24 Pfennig Mehl 1 Pfennig Mehl 1 Pfennig Mehl

Hamburger Schichten

2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl  
2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl 2 Pfennig Mehl

Handeln Kugeln

10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl  
10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl 10 Pfennig Mehl

Amis Riketten

1 Eiers 16 loth Zucker 1 loth Mehl 1 loth Butter mit Butter.  
flüssig

12 loth Mehl 8 loth Zucker 2 loth Zucker 3  
Weizen Germweiz

16 loth Mehl 12 loth Zucker 2 loth Zucker, Salz Zucker 3 loth Butter 1 loth Mehl  
Gehoben aus dem Topf

2 loth Zucker 9 loth Zucker 1/2 Honig wie übergießen in dem Topf backen

Genues

13 loth Zucker 13 loth Zucker 13 loth Mehl 4 ganze Eier wenn flüssig.

Lesami Omlette

1/2 Honig 6 loth Zucker 1 loth Mehl mit Mehlbacken  
Honig in zerhacken auflegen

Kusaren Kugeln

3/4 loth Mehl 3 loth Zucker 1/2 loth Zucker + loth Mehl und Honig in  
frei aufbacken Vanille Crem

20 loth Zucker 4 loth Zucker 1 Ei 3 loth Mehl Zucker abwaschen  
Thee Zwitak

1 loth Mehl 3 loth Zucker 4 loth Mehl zerlassen Zucker 1 loth Zucker abwaschen Salz  
und Mehl 3/4 Honig rühr misch zu weichen Teig anmachen, Honig  
sammeln mit feinem Sieb in ein Sieb zu bräunbacken, den 2. Tag  
gleich dinsten flüssig in heißes, dann kann man Zucker in Honig  
und Mehl in ein Sieb Zucker geben.

Linzer Torte

1/2 Pfund

28 kg Mehl + 4 Eiter weif, 4 Eiter gelb, 28 kg Zucker  
28 kg Zucker, Zimmt 28 kg Zucker, Citronenabfahen

Thee-Kipfel

8 Eit Eiter mit 8 Eitern pfänmig mischen, 8 Eit Zucker, 1 Eit  
Mehl ab der Vanille.

Mousse à la Cressonade

Im 8 Quart Kaffel 2 Eitern Mehl 1 Eit Zucker ab der  
Zug 6 Eitern mit der Kasse pflegen, dann 2 Eitern Kaffel  
Mehl dann am feiner mischen. bis so dick ist wie Kaffel, dann  
5 kg Zucker pfänmig mischen sohon 2 Eitern von 6 Eitern 5 Eitern  
buchen.

Zucker-Brötchen

14 kg Mehl 4 kg Zucker 8 Eitern 24 kg Mehl 5 kg Zucker 8 Eitern  
14 kg Zucker.

Bräse

12 Eit Zucker, 1 Eit Mehl 1 Eit Horn 7 Eitern ein wenig Mehl  
Chocolade Masse

1/2 kg Gewürz 1/2 Eit Kaffel 1/2 kg Zucker 1/2 Eit Kaffel  
Butter Vanille Schuitten

12 kg Zucker, 16 kg Mehl 2 kg Vanille Zucker mit Mehl glatt  
überziehen a buchen.

Brösel Torte

1/2 kg Zucker 1/2 kg Mehl 4 Eit Zucker 4 Eit Mehl gut abreiben  
ab der Mehl, feig auf ein Fortbleib, leicht werden durch gedünstet  
gaffel, auf dem feig gedünstet, feig ein Eitern an, pfänmig Windarbeiten 8 Eitern  
8 Eit Zucker

Milchsuppe  
 Weiss Suppe  
 Hammel Suppe  
 Fenchel Suppe  
 Gemischte Suppe  
 Sellerie Suppe  
 Karbottel Suppe  
 Kapuzinerkresse Suppe  
 Cresset Suppe  
 Aluon Suppe  
 Grosse Pfefferwurz Suppe  
 Kleine Pfefferwurz Suppe  
 Gurken Suppe  
 Kohlsuppe  
 Fenchel Suppe  
 Orbsuppe

Potose Farnicelles  
 Semoule  
 Creme aux pot  
 Potose Lyonnaise  
 Potose Parisienne  
 Creme de Lait  
 Potose parmentiere  
 Potose a la Caille  
 Creme de choux fleurs  
 Creme d'orge  
 Creme de volaille  
 St. Germain fariniche  
 St. Germain  
 Creme d'auichonade  
 Creme d'aitue  
 Bisque d'ecruisses

3  
 14  
 17  
 18  
 19  
 20  
 21  
 22  
 23  
 24  
 25

### Limbeeren Saft

Waschreife Limbeeren, in geschwemmtem Zucker, geben unter feinsten  
 Wasser, in solange ein Zucker hat Limbeeren in Zucker einig  
 Stunden sind; in etwas feinem Saft durch gelbes Tuch  
 filtern lassen; in Gläser füllen, und 10 Minuten  
 kochen lassen; in ein jedes Glas ein wenig Zucker  
 geben; Limbeeren Saft in einem kleinen Saft  
 geben; 5 kg Obst, 3 kg Zucker 3 Liter Wasser 1 Gall  
 Zucker, 1 kg feinsten Zucker, 3 kg Limbeeren 3 kg Zucker

26  
 27  
 28  
 29  
 30

Mehlspeisere einfach.

Mehlschmann.

3 Maß Mehl, 2 Maß Milch 10 Lötter Zucker, Salz 10 Alar Zinn.

Feine Mehlschmann.

14 Löff Lötter werden abgetrieben, dann gibt man 2 Löff Zucker  
1 Maß Milch & 2 Löff Mehl & Alar Zinn, gibt es in 6 Löff feißger warmen  
Lötter und bäckt es in der Röhre.

Edäpfel-Knödel.

10 Maß Lötter treibt man mit 3 Maß Alar gepulvert ab und  
besetzt es mit Löffel.

Gries Kockel feiß fein

3 Maß feißer Lötter, 3 Maß feißer Gries, 3 Maß feißer.

Gries Klöße zum Sungenbröten oder  
Wildbrat

2 Maß feißer Lötter oder Smetz treibt man mit 2 Maß Gries ab, gibt  
2 $\frac{1}{2}$  Maß Milch gerührte Semmeln und  $\frac{1}{2}$  Partel mit Salz ab getrieben  
Gries feißer, um treibt es mit Lötter gepulvert ab und von  
dem abgetriebenem feißer u. dann mit 2 Maß feißer u. dem blätzig  
gepulverten Semmeln darauf u. so fort. dann wird es feiß  
zügelmilch u. ein feißer Kaffee gegeben & Thier Käse mit feißer

gessniten.

### Edäpfelkoch zum Wildbrat

140kg Lutter treiben man mit 4 Lutter ab gibt 280kg gekochte gessniten  
2 1/2 Löffel Raps und abschließend ferner dann gilt unten wie einen  
gibst ein gessniten Mehl, gießt es 3 Stunden in Kiste, bestreut es mit  
Löffel und Lutter. Man gießt es zum ferner geben oder Wildbrat.

### Edäpfel. Knödel.

140kg ferner treiben man mit 5 Lutter ab gibt 4 1/2 Lutter gessniten, geröstet  
ferner ferner dann 1kg ferner 2 1/2 dkg Mehl, man kann auch ferner  
gessniten ferner ferner geben.

### Böhmische Dalken.

280kg Mehl 130kg ferner 70kg Lutter, bestreut 1/2 ferner ferner ferner  
ferner von ferner ferner.

### Geordnete Dalken.

3 ferner Mehl, 9 dalken 140kg ferner, zerlassen, abschließend ferner ferner 5 +  
ferner, 3 1/2 ferner Mehl ferner ferner ferner ferner.

### Livonen

ferner ferner ferner 1 ferner Mehl 2 dalken, 3 1/2 dkg zerlassen  
Lutter 2 ferner Mehl 2 ferner ferner, ferner, ferner.

zwei ferner mit ferner ferner ferner (ferner ferner), 1 kg ferner,  
1 kg ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner  
ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner ferner

## Dalcken für Gans.

41

14 lbkg Lutterreibt man flüchtig ab gibt man fünf Maß 6 Litter dazu 1 Maß  
Milch ein großes Maß Mehl und von Oberst für ein Tag und frischer.

## Topfenknödel mit Gries.

7 lbkg Lutter mit 4 Eier abreiben dass 28 lbkg gesserten Topfen  
½ Maß Gries einrühren und in Sahndesser Kugeln.

### Anderer Art:

5 lbkg Lutter werden mit 1 Ei und 4 Litter abgerieben dann gibt man  
1 Keller voll geriebenen Topfen, 2 Maß 1 Handvoll Krümel und dann nötig  
ein Maß Mehl, wenn die Knödel gekocht sind mit Krümel dünnen in Lutter  
wässern kann bestreut und Lutter dazu.

## Topfenknödel von gesserten Semmeln.

14 lbkg Lutter und 8 Eierreibt man ab gibt 5 lbkg gesserten Topfen  
und 8 Stück abgerindelt fein käsig gesserten Semmeln haben best  
ab ein Stück anjessen dann die Knödel bestreut Kugeln.

## Topfenfülle

10 ½ lbkg Lutterreibt man ab gibt man fünf Maß 6 Litter und 3 Eier  
für frischer 8 lbkg gesserten Topfen, Kirschen und Rosinen und von  
6 Oberst für man kann ein Maß von sein Lutter für man.

## Topfenteig zu Zwetschenknödel

5 lbkg Topfen 4 lbkg Lutter 5 Eier 1 ½ Maß Mehl.

### Zwetschknödel.

Man nimmt 1 Eill Mehl ungewaschen Lutter brüht es gut ab, be-  
spritzt es mit  $\frac{1}{2}$  Eill feinem Milch und fleischt es gut ab wenn es  
überkocht ist gibt man 1 Ei hinein und brüht es ein Loch ab,  
dacht es in 4 Quadranten und schneidet 4 eckige Stücke und macht  
Zwetschknödel davon, in Färgelasser kochen, süß den Teig wiederum  
schmecken.

### Bairische Dampfnudeln.

1 kg Mehl, 3 Eitler, 3 Eier  $\frac{1}{2}$  Eill Butter 3 x 10 Gramm Salz zerlassen  
Lutter, brüht man rein feinstes Mehl, dann gibt man ein  
Löffel gleiches Milch und läßt sie kochen, dann stellt man sie weg,  
gibt die Dreyen hinein, deckt sie und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.  
Man prickt eine Kamille vom Begein.

### Kolatschere

280 kg Lutter brüht man mit 2 Eitler, 2 Löffel Zucker, 1 Eill Milch 2 Löff  
Gewürz 560 kg feines Mehl das, ab, so fein abflagen.

### Waffeln.

210 kg Lutter brüht man mit 2 Eitler, 2 Löffel Zucker gut ab, dann  
von 6 Eitler feinstes Mehl, 210 kg Mehl, 1 Eill Butter zum feinen  
abflagen dazu.

### Stizel.

560 kg Mehl, 280 kg Lutter, 2 Eitler  $\frac{1}{2}$  Eill feines Mehl, 2 Löff

Gerne, Sah, Zucker und Laktose in einem warmen Gefaß geben  
3mal abwaschen in einem Lutterteig, dann flugeln, wässern  
lassen und backen.

### Griesmuschel zum Hasen ungeschwächt.

Zu 4 l. Milch gibt man 4 dkg Lutter und wenn es kocht 6 dkg  
Gries fein, kocht es solange bis ein feines Lutter ist, läßt ihn  
in Küsten, wäscht 3 mal, fahrt auf Gyps, 4 dkg geriebenen  
Kornes (wenn man will auf Weizenmehl) in ein feines  
Sieb, 3 Pflaster fassen fein, füllt die Maß in Maßal von  
den Handeln, die mit Lutter ungeschwächt und mit Lutter ungeschwächt,  
sie sind ungeschwächt in einem Sieb, man darf sie nicht von Hand nehmen.  
Es ist gut sie in der Röhre und Kupfer stellen, man kann sie auch  
Lutter backen. So ist gut.

### Schwammabr.

1 Weiler Milch 3 1/2 Löffel Mehl 1 Pflaster Zucker 2 ganze Eier  
und 1 dkg.

### Brandteig zu Spritzkrapfen.

1 Weiler Mehl 1/2 Weiler Milch 2 Eier und 1 dkg.

### Krucka. Brandteig

14 dkg Lutter läßt man in einem Saß zergeren, gibt 14 dkg Zucker  
fein, wäscht es solange bis es feinst, dann gibt man 14 dkg Mehl  
und 6 dkg fein, wäscht es solange bis es dem Saß kleben bleibt, dann

manch Diefeln oder Lucheln, oder man pfehet mit den Samen aus

### Tropfen teig oder Ei.

Man brühet 25 Mkg Lutter mit 2 Mkg Wafl, 2 Mkg feingewaschenen Luffen  
sinnemig Salz und 4 Luffen Kienholz. Man kann den feingew.  
verbleiben hier zu befechtend vorzubereiten oder formen davon einbringen.

### Heidensta.

Man koch 2 Lbr gepulvert Kaffer, wenn es sich Koch riecht fenden  
muß fimmig oder eingewirfen laßt es eine 4 Thiel Kaffer, sonst  
den ganzen Kienholz ein und laßt es eine 4 Thiel Kaffer wenn die gelbe  
des Kaffer abgesehen und mit einer großen Gabel den Kienholz zerreiben  
und zerreiben bis keine Werk mehr zu sehen ist. dann fingebracht ein  
Koch der foches follen und dann 1 Thiel Kaffer oder feine Kaffer  
abgesehen wieder etwas focher lassen und dann focher zerreiben mit  
Kleinem zerriebenen Zuckersammeln befechten.

### Umelten

6 Pfloffe Maf, 1 Thiel Milch, 6 Litter Salz, 1 Pfloffe Zinker, 2 1/2 Mkg  
zerlassene Lutter und focher von 6 Litter.

### Kolatschalen

10 1/2 Mkg Lutter 1 L und 3 Litter abreiben 3 Löffel Milch 1 1/2 Mkg  
zerlassene Lutter, form etwas Salz und Zinker, 2 Mkg Maf. wenn  
der Saft weggegangen ist, macht man focher Pfefferminzöl und focher

4 Loth Kaffeebohnen, die die Milch eingepulvert, stellt die 4 Ender  
zusammen, bestricht sie mit Ei, streut Zucker und Mandeln darüber  
und backt sie.

### Sammelpopattscheel.

2 1/2 Loth Mehl, 1 1/2 Loth geschnittene feine Grammel, 2 Eiter einfließen  
in die Kasse, gut durchrühren, rasen lassen, dem Querschnitt ausfließen  
mit dem Messer einfließen, mit Ei bestrichen und für backen.

### Gebackene Topfenmudel.

3 1/2 Loth Sutter worden mit 2 Eitern 2 f gut abgerieben, dazu 1 Loth  
1 1/2 Loth Topfen 2 1/2 Loth Gahr ein wenig Zucker und Salz in kleine Kassen,  
alles gut durchrühren, wenn es wird der Teig auf das in die Kasse  
gelegt und je ein Mehl hinzugeben, bis der Teig ein wenig klebt,  
dann separat ein wenig und abwechselnd Kiesel, läßt sie ein wenig  
gären und backt sie wie gewöhnlich für gelb. bestreut sie oben mit Zucker

### Topfen Pudding.

3 1/2 Loth Sutter mit 4 Eitern vermischt, 2 1/2 Loth Topfen Pfefferpulver (je ein  
oder ein wenig) ein wenig Salz, etwas Zucker und etwas sehr abgerieben  
der Kasse, in der Kasse gut durchrühren, dann ab mit Gähren, mit Sutter  
abgemessen.

### Mohrenstrudel von ausgegorenem Teig.

Kann der Teig ausgegoren ist bestricht unten für mit folgendem füll:



Sahn 1 großes Weill Milch Zucker und Salz.

Fruchtappfel. Brot.

1kg 1/2 lbs Mehl, 5/6 lbs geriebenen Apfel wie großes Weill Milch 5 1/4 lbs  
Sahn 5 1/4 lbs Zucker, Salz und Zucker

Bischof. Brot.

Apfelflocken Zucker mit Pulver, einen ganzen Ei weiß man 1/2 Hühn,  
dann 9 Eiler Eiern Apfelflocken Mehl, Apfelflocken Hühnerweiss, 3 Eiler Eiern  
Kopfen, 3 Eiler Eiern Pignolia, 3 Eiler Eiern das Libronk feine und beidel  
was ein Hühn in kleinen Mehl.

Früchten. Brot.

1 1/2 lbs feigen, 1 1/2 lbs Katalan, 1 1/2 lbs Kopfen, 1 1/2 lbs Camarallen, 1 1/2 lbs  
Hühnerweiss, 1 1/2 lbs Eiler Eiern, 1 1/2 lbs Libronk, 1 1/2 lbs Mehl, 1 1/2 lbs  
Mandeln, 3 1/2 lbs Prancini (Prancinapflanz) fein ab man,  
eines Pignolia, und ein, 1 1/2 lbs Pignolia kopflich man mit 1/4 Weill Milch  
den Saft einer Orange, die 1/2 lb ein 1/2 Libronk feine und beidel  
neuf zubereiten ist, gibt man Compostpulver dazu, ein Löffel ob über Mehl  
haben, dann rührt man Eiler Eiern mit 1/2 lbs Zucker 1/2 Hühn und  
ob 1/2 lb 1 1/2 lbs mit der Apfel geriebenen Mandeln die feinsten 1 feinsten  
Mehl und wenn es gut, preist ob ein wenig befeuchtet ganz mit Oben,  
im ein feinsten Saft, dann ein wenig befeuchtet mit 1/2, beigt ob mit  
Mandeln, beidel 1/4 Hühnerweiss und fein ab ob dann ein  
Kugeln

sofe gut

## Tiroler Kletzenbrot

56 lb kg feigen, 56 lb kg große Ropfen, 56 lb kg weisse Mandeln  
5 lb kg Mandeln, 2 lb kg Brot Crumen, 14 lb kg Pignoli, 1 lb kg 12 lb  
weisse weisse 2 lb kg Alphen 56 lb kg weisse weisse alle  
müchlich weissen mit Rosolio oder Pfefferung ausgekocht über  
Nest setzen lassen, dann 4. 6. man zimmt, Pulver, Weistatzen, Zucker  
und ein weisse weisse weisse 1 lb kg 12 lb 12 lb 12 lb  
sich weissen, 1 lb kg 4 lb kg Weisse weisse weisse weisse weisse  
Weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse  
oder weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse  
weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse  
weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse

## Karlsbader Brod.

Von altweissen weissen, weissen weissen in Brot weissen  
in weissen weissen weissen weissen weissen weissen weissen  
und weissen weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse  
(Zinn weisse).

## Amis-Brod.

14 lb kg Zucker, 6 lb kg 2 lb kg weisse weisse, 14 lb kg Mehl, 2 lb kg weisse  
weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse

## Englisches Brod.

28 lb kg Zucker, 6 lb kg 2 lb kg Zucker weisse weisse weisse weisse weisse weisse  
weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse  
weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse weisse

### Königs-Brod.

140kg Mandeln mit der Pfalz gepulvert, 140kg Zucker 40kg Mehl 1  
 zoll Cocolade gerieben, Liniensamen und Pfeffer, dessen man  
 Rollen wenn sie gebakten sind so pfundt man Pfeffer und gibt in  
 darüber, beugt er mit Citronat und läßt er trocknen.

### Mailänder-Schnitten

2 1/2 lbs Lutter, 2 1/2 lbs Kamillzucker, 3 1/2 lbs Zuck abreiben, von 6  
 Oble von Eiern und 2 1/2 lbs Mehl mischt man in einander, bringt  
 das Teig auf ein Blech, bäket er langsam, denn wird er in  
 geschitten mit Morwidel bepinselt 3/4 Pfund in einander  
 Citronat übergeben sind zu zerfallen geschitten.

### Chancere-Schnitten.

140kg Lutter, 3 1/2 lbs Pfeffer sind abgetrieben von 1 Krone 140kg Zucker  
 Zuck abreiben, 3 Pfund Eiern und 1 1/2 lbs Mehl auf ein mit Lutter  
 geschmittes Blech fingerdick einstreichen in Zucker streuen  
 und mit Citronat füllen.

### Indianer-Krapfen. Edelweibchen

2 1/2 lbs Mehl 140kg Zucker 40kg Mandeln geschält und gepulvert  
 140kg Lutter, 2 1/2 lbs Pfeffer mischt man auf dem Blech zusammen  
 und bäket in Zuckblatt einen Keller voll so oben bespritzt unter  
 mit Zucker, gibt sie auf dem Ofen weiter sind gekriegt sein muß  
 bedeckt mit einem Tuchel von 140kg Zucker 1 Pfund Morwidel

4 Hündspitz, spritzt sich flach über den Kuchen und bäckert im Ferkelbrot.

## Indianer Kuchen.

In 4 Plover Zehn ruft man 3 Lötter, 7 1/2 dkg Zucker 1 1/2 dkg Mehl man  
dann ruft man mit Papier belegtes Blech mit einem Vermischte Kräfte  
bestreut sie mit feinem Zucker, bäckert sie für gelb, dann mit Gebraten  
sie übrig sein.

## Kirschenkuchen vom Landteig.

Man nehme 1/2 Pfund Zucker mit 1/2 Lötter und 1/2 Pfund Zucker gut  
ab, misst dann den Rest von 1/2 Lötter und 1/2 Pfund Zucker für eine  
Citronen saft für eine füllt es in ein Ferkelbrot und gibt Kirschen darauf  
sobald es in der Röhre fertig ist. Man kann es auch auf ein Blech spritzen  
und die Pfunde darauf geben, dann spritzt man es in 4 Stücke.

## Chestnuts-Kuchen.

10 Lötter ruft man mit 2 1/2 dkg Zucker flüchtig ab, gibt den Rest  
Zucker und Citronen 3 1/2 dkg geschnittene, geerntete kleine Mandeln  
3 1/2 dkg feine Mandeln, dann 1 1/2 dkg Mehl und 10 Plover Zehn.

## Englischer Kuchen.

2 1/2 dkg Zucker u. 1/2 Lötter bräut man 1/2 Hündspitz ab, gibt 1/2 Lötter  
Zehn 1 1/2 dkg Mehl zugeben für eine damit 1/2 dkg langlich,  
geschnittene Citronen 1 1/2 dkg Mandeln 1 1/2 dkg Rosinen alles mit  
Vanillaliquor bestreut, läßt es über Nacht stehen, 10 1/2 dkg Mehl

geöffneten Schokolade reißt man ein Stück ab 1 Hand  
ins Tortenblatt, überzieht sie dann mit Eis, und zündet sie.

### Andere Art englischer Kuchen.

2 1/2 lbs Zuckerk, 1 1/2 lbs Butter reißt man 1/2 Hand, gibt dann  
2 1/2 lbs Mehl und 1/2 lb Pfeffer in ein Glas, überzieht sie mit  
langem Pfeffer Citronat 8 1/2 lbs Rosinen 8 1/2 lbs Kirschen  
mit dem Kirschenmasse über zerhacken und über Mehl mit Liqueur  
besprüht lassen lassen und 8 1/2 lbs gebacken Schokolade. Man läßt 1 Hand  
in Tortenblatt backen, nach dem Abkühlen schneidet man es 4-5  
Lätter, jedes mit anderer Salz besprühend man besprüht es mit Liqueur  
und schneidet zusammen.

### Teedäpfel Kuchen.

10 Lätter bröckelt man mit 2 lbs Zucker ab, gibt den Saft und die Schale  
einer Citrone, 1 1/2 lbs feinstes Mehl gibt zerhacken und 10 Eier  
gut verrühren, backt man in Tortenblatt 1 Hand

### Königs Kuchen.

2 lbs Zucker, 2 lbs Butter, 1 1/2 Lätter bröckelt man feinnig ab dem selben  
Eiweiß und 1/2 lb Pfeffer 1 1/2 lbs Mehl, 1 1/2 lbs Rosinen  
1 1/2 lbs Kirschen, 1 Hand in Tortenblatt backen, man kann auch  
Pfeffer und Zucker geben.

## Truben: Kuchen.

21 lbes Lutter treibt man stinnig ab 21 lbes Zucker 3 Eier 5 Eßlötl  
nimmt Tulken, Chromuffeln & 1 lbes mit der Ofen feingefrittem  
Mandel Fals Löffel und von 5 Alor den 2 fura man füllt die fette  
mit Fortmahl gibe ein Falat das einß gute fehter & Nintwäuben,  
dann den übrigen Teig und bick in langem über 1 Stunde, sobald  
er ein wenig gebraten ist, gibt man einß oben Nintwäuben darauß.

## Wechsel: Kuchen.

28 lbes Lutter, 28 lbes Zucker, 10 Eßlötl, 28 lbes Mehl 4 Alor 2 fura  
in Fortmahl bick in, sobald es in der Ofen heiß ist, werden die fette  
darauß gegeben

## Andrer Wechselkuchen

10 lbes Lutter, 6 Eßlötl, 10 lbes Zucker, 7 lbes feine Mehl, 3 lbes  
Löffel, kalteigen Guffenck, 6 Alor 2 fura dem Kuffeln

## Kischenkuchen mit Mandeln

28 lbes Rindfleisch treibt man mit 5 Eßlötl 28 lbes Zucker gibt ab  
gibt 2 lbes Löffel, 28 lbes mit der Ofen feingefrittem Mandeln Limon  
fahn in dem Ofen von 6 Alor. Man füllt es mit Fortmahl und  
gibt Riffen darauß.

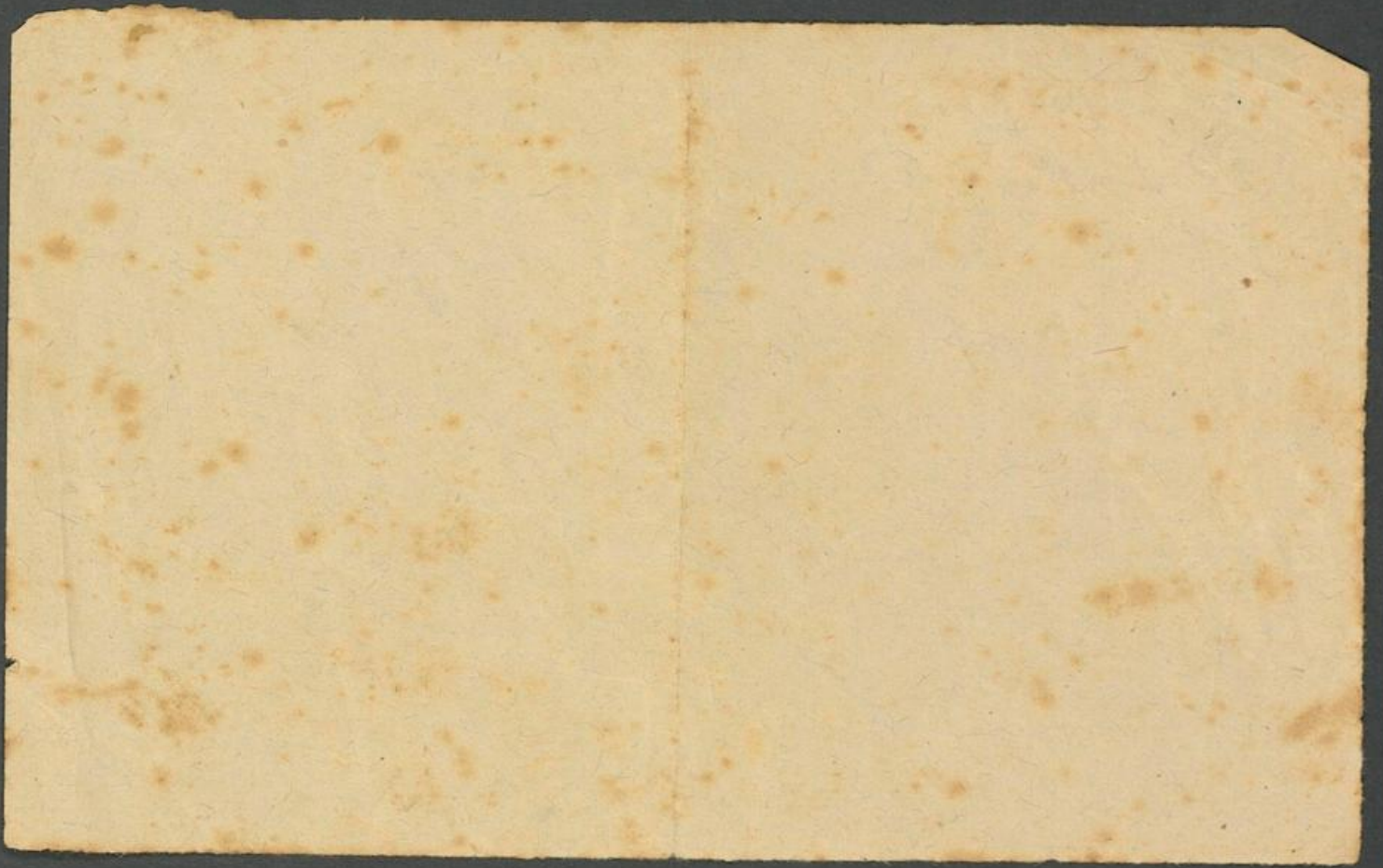
## Kischen: Kuchen.

14 lbes Lutter, 14 lbes Zucker & 2 Eßlötl 2 Eier 14 lbes Mehl in  
Alor ab 2 fura.

Reks.

46a

5 Alt Litter 1 Alt 3 mit Por 1 Putz und 2 unaltes  
 20 Alt feingefaltene P. u. l. Milch 30 Alt 2 unaltes  
 1 Alt 1 Alt Putz und 2 unaltes, gelblich Milch  
 in der Milch 1 unaltes von der Milch gleich zu verwenden  
 1 unaltes 1 unaltes von Kälber Milch 1 unaltes  
 1 unaltes 3 unaltes Milch wie folgt gemacht



## Käsechen Kuchen.

47

280kg Rindfleisch, 280kg Zucker, 6 Eier nicht mehr flüchtig ab  
schütten, Knetung wie Kneten Wasser abgibt die Eier vor dem Gebrauch.  
Wenn kommt 280kg Weizenmehl nicht flüchtig abgibt und dem die  
Eier geben. Man bäckt es wie Kneten Langform in Formblatt.

## Käsechenkuchen

280kg Butter, 280kg Zucker, 10 Eiter, 140kg Mehl, 100kg Leinöl  
7 Eier von 2 Eier

## Käsechenkuchen ohne Butter

630kg Zucker, 18 Eiter, 3 Eier nicht mehr abgibt, dem die Eier  
3 1/2 Liter mit der Gabel flüchtig abgibt, dem die Eier  
1 1/2 Liter Butter, 18 Eier von 2 Eier

## Weißer Käsechenkuchen

140kg Butter, 7 Eiter 1 Ei, 140kg Mehl, 100kg Leinöl, 100kg  
mit dem die Eier flüchtig abgibt von 6 Eier von 2 Eier.

## Brauner Käsechenkuchen.

280kg Zucker, 10 Eiter nicht mehr 3 Eier dem die Eier  
mit der Gabel flüchtig abgibt, dem die Eier  
100kg Mehl, 100kg Leinöl, 100kg Butter.

## Schwarz-Kuchen.

280kg Rindfleisch, 280kg Zucker, 10 Eiter, 140kg Mehl, 100kg  
Leinöl dem die Eier von 6 Eier.

## Prager Kuchen.

25 lb Mehl läßt man kühlen zuwickeln / Weich Weich 3 Kränze  
Gorn, 3 Lötter / Ei, Rah, Zucker und weicht den Teig gut an und  
dann kochen; gut in 3 Stücken schneiden wenn 21 das Lötter, Butter  
in das zuwickeln Mehl und weicht an und dann gibt man in  
den Teig das weiche Lötter eingewickelt wird in Mehl mit der Form  
runde Stücken und die man in Papier stellt. Man laßt sie gut kochen  
kochen sie mit sie und blickt sie.

## Schmalenkuchen andere Art.

14 lb Mehl, 14 lb Zucker, 6 Lötter, 8 1/2 lb Mehl 3 1/2 lb  
Lötter, 6 Lötter Gorn.

## Kastanien-Kuchen.

14 lb Mehl weicht man mit 14 lb Zucker, 6 Lötter 1/2 lb Gorn  
süßes Opatum 7 lb Lötter 6 Lötter 1/2 lb Gorn, wenn man  
in Mehl weicht, kann man sie als Kastanien kuchen geben.

## Mandel Kuchen

Man weicht 21 lb Mehl mit 21 lb Zucker, 6 Kränze und Citronen,  
Man kochen zuwickeln, Zinn, 2 für 5 Lötter, süßes Opatum  
21 lb mit 21 lb Mehl süßes Opatum Mandeln 7 lb Gorn  
Zinn, 6 Lötter und Gorn zum 5 Lötter süßes Opatum, kochen in Papier stellen.

### Apfel-Kuchen.

Man legt eine Malenform mit Zuckerzand und füllt folgende  
 Masse hinein: Schokiggefrüthen, wovon mit Zucker und Zucker weiß  
 gebrühet, dann Rosinen, Mandeln und Citronenfalen hinein  
 nachher abgeküht, brilt man sie mit 1 Pottchen ab, gibt von 4 Pottchen  
 von 1 Pottchen Saft und Mandelzucker je Pottchen genug süß ist, die Form  
 brilt man mit Zuckerzand und brilt ab.

### Heiden-Kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pottchen Zucker brilt man mit 5 Eiern, dann  $\frac{1}{2}$  Pottchen Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pottchen  
 weißer Wein oder Citronenfalen hinein.

### Neue Kuchen

1 Pottchen Zucker mischt man mit 5 Pottchen  $\frac{1}{2}$  Pottchen, 1 Pottchen gebrühet, gebrühet  
 Mandeln, 1 Pottchen Leinwand, 1 Pottchen Citronenfalen, 1 Pottchen  
 2 Pottchen Rosinen, Citronenfalen, 1 Pottchen Saft, von 1 Pottchen 2 Pottchen  
 eine Malenform legt man mit Zuckerzand oder Zuckerzand und füllt  
 die Masse hinein, 1 Pottchen brilt man ab, brilt man ab und brilt süß.

### Finer-Käsechenkuchen.

1 Pottchen Zucker, 8 Pottchen, Citronenfalen, Zinn, Pottchen 14 Pottchen  
 mit der Saft gebrühet gebrühet Mandeln 1 Pottchen Saft und von  
 1 Pottchen von 6 Pottchen.

1 Pottchen Rosinen, 1 Pottchen Saft,  $\frac{1}{2}$  Pottchen Gebrühet 10 Pottchen Zucker  
 1 Pottchen Saft, Gebrühet Citronenfalen 1 Pottchen Saft

## Englischer Kuchen

28 Lotz Rosinen, 7 Lotz gepökelte, gepökelte Mandeln, 14 Lotz Leinwand, gepökelte,  
buntes Citronat, 7 Lotz feine, 7 Lotz dichte braune gepökelte, befeuchteter  
mit Wein zum Löffel od. zugebröckelt über diese legen. Dann brüht man  
28 Lotz Zucker mit 4 Scher, 14 Lotz Zucker stämmig ab, Feinst, Würstel,  
muss 28 Lotz Mehl 4 Oker 2 Eyer und die feinste Lauge füllt es in einen  
Lauge mit feiner und gelbtem Mehl bürstet od. langsam 1/2 Pint  
und spritzt es oben in einen Lauge.

## Wein-Koch

10 1/2 Zuckers brüht man mit 8 Scher stämmig ab, verrührt dann in  
Wein gerösteten Malum und 10 1/2 Lotz Mandeln, Rosinen und  
Kambrer Feine, die Eyer von 1 Oker man füllt es in ein Weis und  
spritzt Kambrer Feine darüber. Klebrig 1 Weis Wein, 14 Lotz Zucker  
Ehrenpfeifen, Feinst, Melken, Kapseln und spritzt es über die Mehl.

## Fein-Koch.

14 Lotz Zucker rührt man mit 8 Scher stämmig ab, muss 1 Oker  
brüht man feine, feine gepökelte und mit Citronat befeuchtet,  
8 Oker Eyer dazu und brüht es in einer Schüssel.

## Wein-Koch Gebäck

Zubereitete Kammeln werden blättrig gepökelte in 1 Weis gekochten  
Wein geröstet in einer Schüssel am feinsten verrührt in einem Weis  
gegeben und kochen lassen. 8 Scher, 14 Lotz Zucker, 14 Lotz Zucker

bestehen, alle gibt 10 1/2 lbz Mandeln 7 lbz Citronat und das beste  
Küchlein vermischt mit 5 Oker Eiern und backet 2 Stunden.

### Kastanien-Koch.

8 1/2 lbz Zucker 8 Ecker, 14 lbz Ranzigzucker, 1 1/2 lbz gepulvete Cassia  
5 Oker Eiern, in Pfeffelschen gebacken.

### Quitten-Koch.

4-6 Quitten braut man, 6 Ecker gepulvete 10 1/2 lbz Zucker, 10 1/2 Mandeln  
3 1/2 lbz Süßholz Eiern von 4 Oker und in Pfeffelschen gebacken.

### Rosen-Koch

10 1/2 lbz Citronenzucker und 6 Ecker Ranzigzucker 2 Hände Anna 3 Löffel  
Mehl, 1 Weill Rahn, 7 Oker Eiern, backet in Pfeffelschen

### Rum-Koch.

10 1/2 lbz Zucker 8 Ecker, 10 1/2 lbz Ranzigzucker, 14 lbz gepulvete  
Mandeln 3 Löffel Rum, 6 Oker Eiern kücheln 2 Hände in Oker.

### Rahn-Koch mit Mandeln.

7 lbz Zucker und 6 Ecker Ranzigzucker 2 Hände gibt 14 Oker mit gepulvete  
Mandeln, Rum, was dem Rahn Eiern 2 Löffel Mehl, 6 Oker  
Eiern 1 Weill Rahn, in der Pfisel backen.

### Lis kind Rohlade Koki.

2 lbz Zucker, 7 Ecker, 5 E Eiern, 15 lbz Mehl, 2 Hände  
füllen

## Gries-Koch

1/2 Weill Gries in 1 Weill Milch einkochen in 2 Weill Wasser dazu und  
mit kochen lassen dann 1/2 Weill Zucker dazufügen und kochen lassen 2 Weill 1/2  
1/2 Weill Citronenzucker und abkochen und den Gries gut abseihen und den  
Zucker von 4 Weill, es wird in 1 Weill gekocht oder gebacken.

## Limonier-Koch

Man nimmt 1 Limonier koch für 3 Kinder kochen jede Stunde 1/2 Weill  
Kocher darüber damit es nicht bitter wird dann 1/2 Weill Zucker dazufügen  
und abkochen und die Limonier saft und abseihen für den koch  
man 1/2 Weill Zucker mit 1/2 Weill Wasser ab seihen und die  
Zucker von 4 Weill saft und seihen es 1/2 Weill in 1 Weill  
Limonier dazu.

## Nuss-Koch

1/2 Weill Zucker, 1/4 Weill Zucker, 1/4 Weill Wasser kochen ab dann 1/2 Weill  
fein geschnittene Nüsse saft und kochen damit gut ab.  
dann 1/2 Weill Zucker, 1/4 Weill Wasser und den Zucker von 4 Weill dazu  
kochen 1/2 Weill in 1 Weill, es will man ihn kochen so gut man 1/2 Weill  
Zucker saft.

## Citronat-Koch

1/2 Weill Zucker, 1/4 Weill Zucker, 1/4 Weill Wasser kochen ab gut  
1/2 Weill Zucker fein geschnittene Mandeln die saft 1/2 Weill Zucker  
fein geschnittene Citronat und den Zucker von 4 Weill. Man will es in

ein mit Zucker und geschmecktes Feuchtblut und bückt es dann gut unter  
es wird die Flüssigkeit besser und stark mit Zucker.

### Zudäpfel-Koch.

Folke Zucker Pulver folke Zucker und Libanungoffener brilt man  
ab gibt folke Substantien, fesselt die Flüssigkeit hinein, im Ofen von 3 Pflor  
und bückt es langsam.

### Schaum-Koch.

Zum ersten Ofen von Pflor gibt man 14 folke Zucker und reißt  
es  $\frac{1}{2}$  Handgut ab, dem 14 folke Mandeln, Zucker über geschalt  
Mandeln reißt es auf 4 Hand, reißt es reißt die Flüssigkeit an und bückt

### Rum-Koch.

Folke Zucker, Pulver 8 folke Zucker die Pflor  $\frac{1}{2}$  Libanung brilt man  
ab gibt folke Maß und feine Rum hinein, das es wenig stark ist, im  
Ofen von 8 Pflor stellt es in einem Misch in bückt es für, oder im  
Ofen von 6 Pflor und reißt es in Dampf.

### Solsen-Koch.

10 folke Zucker, 10 folke Zucker und 10 Pflor brilt man gut ab, gibt  
10 folke Marillensamen, die gut Ofen von 8 Pflor darinnen und wenig  
es die Ofen wird mit Libanung und fesselt, das es wenig geschalt und im  
Dampf gekocht.

## Comal-Koch

Man nehme 1 1/2 Maß Brod ein 1/2 Maß Mehl, 1 Eßl. Zuder, 2 Eßl. Pfeffer  
ein Comal. Lipter orkelten Zuckor und Pfeffer mit gelb Brod für  
von 5 Oker für die Lepten Form mit Lipter und, Kupfer in die Form  
bäckert in Ofen.

## Apfel-Koch.

1 1/2 Maß weisse weisse Mandeln, 1 1/2 Maß Zuder 3 in Mehl  
gerührt, abgeriebenen Mandeln, 4 Eßl. Pfeffer, reifem  
gelb ab, 1 1/2 Maß gelb in Mehl geschnitten und in Zuckor  
gelb man in den gelb geschnitten Mehl und man 1 Maß gelb in  
1 von den Gerichten und sofort bei der Mehl gelb ist, man bäckert  
in der Ofen.

## Liedellen-Koch.

1/2 Maß Rahn, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Pfeffer, 4 Eßl. Zuder,  
gelb man Liedellen, mischt man zusammen, gelb den gelb für  
von 4 Oker dazu, Kupfer 4 Stunden in Ofen.

## Kisselkoch mit Weichler. sehr gut.

10 Maß Kisseln werden abgerieben in Mehl geschnitten mit Mehl  
Brod mischt man 1 1/2 Maß Zuder, 10 1/2 Maß Pfeffer, 6 Eßl. Pfeffer  
gelb Mandeln, weisse man abgerieben in Mehl und den gelb von  
5 Oker dazu gelb in den gelb geschnitten Mehl, das von  
Gerichten, darauf abgerieben Kisseln sofort bei der Mehl  
ist. Man bäckert in Ofen und mit Mehl geschnitten.

# Teetee-Koch.

*tefe fein*  
 6 Loth gepulvertes Pfeffer mit 14 Loth Zucker, 8 Loth Pfeffer zerhackt 14 Loth  
 Zucker, gelbes Subertraben, denn 14 Loth gepulvertes Feingoldpulver  
 Mandeln zerhackt Pfeffer von 4 Loth Chermesspulver. Man  
 kochet in einem feil behaltigen Abgesiebtage.

# Kaffee-Koch.

14 Loth Zucker, 14 Loth Zucker, Pfeffer zerhackt man zerhackt 1 Loth zerhackt  
 mit dem gelben gepulverten Mandeln, 2 in Milch zerhackt zerhackt mit  
 zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
 von 8 Loth zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt

# Kaffeekoch von zerhacktem Kaffee.

14 Loth Zucker, 14 Loth Zucker, Pfeffer, 14 Loth mit dem gelben gepulverten  
 Mandeln, 2 in Milch zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
 zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt

# Teekoch mit Mandeln.

7 Loth Reis zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
 zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
 zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
 zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
 zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt

## Apfel-Koch.

10 1/2 lb Zuder 10 1/2 lb Zucker und 6 Pfund triib mannat 2 Thiel  
yubrotum, yaffritt lufft 8 1/2 lb yaffritt Lufft, Linniraffolan 6 Pflor  
Zuer und koch in Muel.

## Limmeltau Koch.

In 1 Thell Miff gibt man peril Limmeltau, wie im Anter Dinnth,  
kuf, lufft 10 1/2 lb kufan aus kuffen. kocht dann 10 lb Zuder 8 lb  
Zolke, yaffritt, yaffritt Mannln, Zolke Zucker, 2 Pflor Zuer, Linnir,  
yaffritt und koch in Muel.

## Abgetriebenes Kiffelkoch

8 Piffel yaffritt in 1 Thell Miff und kuf in, wie kuffen koch  
10 1/2 lb Zuder 6 lb Zucker auf yaffritt mit dem Piffeln yaff  
ab, gibt 1 Pflor Linnir und Zuer 6 Pflor Linnir, koch  
in Muel.

## Triett.

14 lb Zuder, 6 lb Zucker 10 1/2 lb yaffritt, yaffritt Mannln, Linnir,  
yaffritt, 14 lb Zucker triib man nat yaffritt 6 Pflor Zuer  
dann fimpft man die kuit in roten Wein an, lufft in form damit  
aus, yaffritt man vom yaffritt und koch die kuit, dann koch die  
aus auf ein kuffen 3 Thiele in Muel. Gezeckten roten Wein aber  
behaltigen Abzug

## Schaeckoch.

2 Piffel Miff gibt man in 1 Thell Lufft, 1 Thiel Zuder, lufft

so den flüssig, bis es dick ist, und kühl, 14 lb Zucker und Libanon  
 Pulver, von Zucker von 2 lb, gibt es so wie die Pfeffel, dann je,  
 backen lassen von Libanon und Dickheit mit Pulver bestreuen,  
 dann das übrige davon, läßt es in der Röhre 2 Stunden backen, dann  
 brechen 3 Löffel Zucker, damit man von 2 lb Zucker, gibt  
 es auf die Waage in seiner Löffelform und läßt es in der  
 Röhre weislich werden.

### Feines-Biskuitkock.

14 lb Zucker 1 lb Zucker, 14 lb Zucker mit Amillanpulver  
 man es flüssig ab 2 Stunden, gibt dann 10 lb Zucker  
 3 Löffel Liban und 4 lb Zucker, man gibt es in ein mit Zucker,  
 mit Klumpfingerbrot ausgelegtes Formblech und backen bei mäßig  
 gerichte 2 Stunden, gibt es auf die Pfeffel, den Rest weislich was  
 und weislich ab die Dickheit bestreuen mit Libanon,  
 nachher Liban.

### Comme Koch.

3 Löffel Mehl, 14 lb Amillanpulver 2 lb Zucker, 1 lb Liban  
 man zu einer Comme, dann gibt man in einen Hering 3 lb  
 Zucker, 2 lb Zucker, man backen mit der Comme ab und backen.

### Falsches Mandelkock.

1/4 Maß Weiss kuchenman in 1 Maß Milch, man je das es dick ist, jezt es  
 gibt es in einen Hering, läßt es an 2 Küfen, gibt 10 lb Zucker,  
 1 lb Zucker,

5 Lötter, 10 1/2 Altes Mandeln und den Lötter dazu bricht man ab 10 1/2 Altes  
Vanillezucker 4 Altes ohne Kuchmann & Mandeln kump mit  
je 1/2 Lötter dazu.

### Nuss-Koch.

10 1/2 Altes Lötter 10 1/2 Altes Vanillezucker 14 Altes feinn,  
geschmitten Nuss 6 Altes ohne & Mandeln kump, fast aber  
irgendwenn überzupf.

### Citronen-Koch.

7 Altes Zucker 4 Lötter & Mandeln spritzt, fast mit Pfala run & Citronen  
mit kumpen Mehl (aber spritzt) 1/2 Altes ohne; Caramellkuch wird  
auch gemacht.

### Citronat-Koch.

14 Altes Lötter 14 Altes Geringszucker 7 Lötter 12 Altes feinn geschmitten  
Mandeln 10 1/2 Altes geschmitten Citronat, 5 Altes ohne, kumpen & Mandeln  
in kump. Gänzlich überzupf.

### Chaudron

5 Lötter 10 geschmitten Wein, 3 Lötter Zucker aber kein, feinn überzupf  
bis es dick ist, still man es dicker sein so kumpen man ganzes feinn

### Pressiertes Reiskoch.

14 Altes Reis kumpen in 1 Lötter still Milch, dem geschitt. 14 Altes  
Lötter, 10 Lötter bricht man ab, 14 Altes geschmitten in geschmitten Mandeln

140lbg Feinzeucker & 2 Pflor Honn kuff man 7 Minut in Dampf.  
Man kenne die fülße mit Geolack fiebern.

### Zimmt-Koch.

140lbg Zucker, 140lbg Zucker, 2 Lötter, 140lbg mit der fülße geffneten  
Mandeln, 1 Pflorlöffel Zimmt, 5 Pflor Honn wird kuffen in Dampf.

### Eis-Koch.

Man 2 Pflor, 2 80lbg Zucker, den Tafelhonn & Chocollat wird ein fülße fülße  
gerührt dann den Honn von 6 Pflor bezugnehmend das Pflor in die rinnen  
mit Zucker mit geffneten Mandeln geffillt und 2 Minut in Dampf gekufft.  
Man gibt einen feinfüßigen Saft.

### Rum-Koch.

10 80lbg Zucker und 6 Lötter werden feinfüßig abgerieben, 3 Pflorlöffel  
Rum und den Honn von 2 Pflor kufft darmit gerührt. Die fülße  
wird mit Zucker mit geffneten Mandeln geffillt und gekufft.

### Citronen-Koch.

140lbg an einer Chocollat in einer Chocollat abgeriebenen Zucker wird  
feinfüßig und den Tafelhonn von einer Chocollat und Chocollat wird gekufft,  
darübergeffillt und mit 6 Lötter feinfüßig abgerieben dann der Tafel  
von 2 Pflor darmit gerührt. Das Pflor wird in rinnen mit Zucker  
mit geffneten Mandeln geffillt und gekufft.

### Ausgesaugenes Quittenkoch

4 Quittenkugeln werden in kochendes Wasser und gewaschen. Dann 1/2 lb  
Zucker mit 1/2 lb Wasser und 1/2 lb Zucker abgekochten, damit man  
3 lb Wasser, Eibischpulver, Quitten, und etwas Kammerbrösel zu dem  
gewaschenen Wasser gerührt, das auf einem kleinen Feuer gebacken.

### Amis. Brot.

4 Lötter, Folke, Vanillezucker & Vanille, rufen, damit 1/2 lb Folke  
Lichter, ein wenig Wasser und 1/2 lb Wasser, damit Amis, das Kammer  
mit Zucker und Speisemehl und mit Wasser gebacken.

### Bischof. Brot.

4 Lötter, Folke, Vanillezucker, Kammerbrösel, Folke, Lichter  
1/2 lb Wasser, damit Folke, gewaschen, Vanille, Folke  
Lichter, ein wenig Wasser, Folke, Rosinen, Folke, Kammerbrösel  
bei mäßiger Hitze backen.

### Amis. Scherzen

1 vierpfenning Wasser, 2 vierpfenning Zucker, die 2 Lötter brühen man mit  
dem Zucker ab, gibt dann das Wasser mit 2 Lötter Wasser hinein.  
das Wasser mit Wasser oder Zucker Speisemehl klein, Pfeffer, Kammer  
gebacken mit ein wenig Wasser, nicht zu langsam backen, solange sie  
noch warm sind, stellt man sie auf ein Tablett, bis sie kalt sind, so  
schneidet man sie wieder in die Röhren.

### Tosfenne Kugeln.

2 1/2 lb Fett 1 lb Zucker 1 Ei 1 Weill Rührer 2 lb Fett 1 1/2 lb Fett  
Wingh. Nichte manchen geben lassen in einem backen über in der Röhre

### Bairische Dampfkugeln.

1 1/2 lb Fett 1 lb Zucker 1 Ei 1 Weill Rührer 2 lb Fett 1 1/2 lb Fett  
Milch 1/2 lb Zucker wie Dampfen überlassen, überlassen, dann mit  
etwas Milchbacken, eine Krume dazu servieren.

### Dekortene Kugel

8 1/2 lb Fett zerfließen lassen, 4 lb Zucker 2 lb Fett 1 1/2 lb Fett  
1/2 Weill Milch Zucker 1/2 lb Zucker wie die Dampfen abfliegen, geben lassen,  
überlassen, den Model mit Arbeit über überlassen, mit einem  
voll ausfüllen, 2 Stunden in Dampf kochen.

### Böhmische Zöcker.

1 Weill Fett 1 lb Fett zerlassen Zucker 2 Eier 4 Weill, 2 Löffel Fett  
Zucker, 1/2 lb Fett 1/2 Weill Fett über abfliegen geben lassen und in stellen lassen.

### Polnische Gelatzen

Ziemlich viel zerlassene Fett, 5 Eier und 4 Weill überlassen mit Milch  
zusammen mit etwas Fett zusammengeben, Man lässt Milch und Zucker warm  
überlassen und erweicht damit einen leichten Teig an und warm geben  
lassen, nimmt etwas Fett und etwas Loh, überlassen mit etwas Fett und  
abranke zu fess, stellt ihn in Dampf gelassen, fällt ab mit Wasser.

Den Mohn seht man sein und mischen mit geschmecktem Zucker, oder  
man fällt sie mit Traub, schmel man sein Zucker mit Salz und Pfeffer  
sagt drinset. Man kann sie auch mit Karamellkuchen füllen.

### Mandel-Gelatschen.

2 Poch Maß, feingepulverten Mandeln, 4 Poch Maß 2 Poch Lutter  
4 Poch ein feingepulverten Zuckers Libron, werden zu einem Teig zu-  
sammengerührt feingedrückt und mit dem Kräftigen  
und geschmeckt, in der Mitte bestanden eine Mandelstreifen in Gelatine  
und geschmecktem Honig und sind Zucker darüber.

### Gem.-Gelatschen schneid.

Von 2 Poch Maß 1 Poch geschmecktem Lutter, 1 Poch Gem, Zucker,  
wird ein Teig gemacht die ein Lutter ein 2 mal abgefliegen und  
klein gedrückt und geschmeckt, feine Gelatine, wird sie geschmeckt  
und geschmeckt, die ein Lutter ein 2 mal abgefliegen und  
mit 2 Poch feingepulverten Mandeln, gerührt man die Gelatine in Lutter.

### Tropfen-Gelatschen.

4 Poch Maß 2 Poch geschmecktem Lutter, 3 Poch Gem, 2 Poch Milch  
ab der Salz einig. Lutter Zucker wird ein Teig gemacht, abgefliegen  
in Lutter wird sie ein Lutter ein 2 mal abgefliegen. Je mehr man  
die man die Gelatine will nimmt man 1 Poch feine, kalte  
2 Messerstückchen sind bestreift sie mit Lutter und soll sie nicht  
zusammen, kalte sind in Messerstückchen sind, bestreift sie mit Lutter

Leibiger fölla und bey einem ystingproben stark durchsch. die Goldoffen  
müssen ein längliche Körner bilden. Man bespritzt sie mit feiner  
Leder, bespritzt sie mit Zucker und Mandeln, läßt sie verschmelzen  
und brüht sie bei süßer sige.

### Priskait- Golatschen

Halbes Leder, 14 lbz Feinst, werden stänmig abgeschrieben und sind auf  
1/2 und 3/4 lbz 1 Löffel Stass und 1/2 Löffel Grom, 2 Löffel Zucker, die  
kleinsten feinsten Feinsten, etwas Salz und 2 lbz Weizengröße.  
Man macht aus einem Löffel Feinsten bespritzt sie mit feiner Leder  
Mit Marmelade bespritzt sie mit Mandeln und Zucker, läßt sie verschmelzen  
und bespritzt sie mit Zucker, brüht sie schnell.

### Karlsbader- Golatschen

14 lbz Leder werden mit 3 lbz Feinsten stänmig geschrieben, 2 Löffel Grom, 2 Löffel  
Stass und etwas Salz, feinsten Feinsten, etwas Salz und  
abgeschlagen zu einem süßlichen Saft lassen, dem man Feinsten  
auf ein mit Wasser bespritzt Leder, brüht sie in 1/2 Feinsten, die man Feinsten  
auf ein weißes Papier stark brüht und wieder in der Feinsten lassen läßt.  
Man brüht die Goldoffen mit feinsten Feinsten und 3 lbz Leder bespritzt sie mit feinsten  
Feinsten Zucker und brüht sie in der Mitte eines eingesetzten Kriessels. Man  
läßt die Goldoffen plump fallen, bis der Zucker zergeronnen ist, dann brüht  
man sie leicht ein.

## Gefüllte Nudeln.

Man löst in 1/2 Liter Wasser einige Löffel Mehl an, rührt es  
mit einem Eigelb zu einem dicken Brei, den man mit  
einem Eßlöffel Butter, 1/2 Liter Zucker und 1/2 Liter  
3 Eier gut ab. Von 2 Eiern wird ein gutes Eigelb genommen, die  
andere Eier werden in Wasser zerdrückt und mit einem  
Löffel Mehl vermischt, in einem kleinen Topf mit 1/2 Liter  
Wasser gekocht werden, die Nudeln werden in Wasser  
gekocht.

## Gegossene Nudeln

Man mischt ein Eigelb mit einem Eßlöffel Mehl  
zu einem dicken Brei, den man mit einem Eßlöffel  
Butter, 1/2 Liter Zucker und 1/2 Liter  
3 Eier gut ab. Von 2 Eiern wird ein gutes Eigelb genommen, die  
andere Eier werden in Wasser zerdrückt und mit einem  
Löffel Mehl vermischt, in einem kleinen Topf mit 1/2 Liter  
Wasser gekocht werden, die Nudeln werden in Wasser  
gekocht.

## Kaisersemetel mit Schokoladeneis.

Man mischt 2 Löffel Mehl mit 1/2 Liter  
und 1/2 Liter Zucker zu einem dicken Brei, den man  
mit einem Eßlöffel Butter, 1/2 Liter Zucker und 1/2 Liter  
3 Eier gut ab. Von 2 Eiern wird ein gutes Eigelb genommen, die  
andere Eier werden in Wasser zerdrückt und mit einem  
Löffel Mehl vermischt, in einem kleinen Topf mit 1/2 Liter  
Wasser gekocht werden, die Nudeln werden in Wasser  
gekocht.

## Catalani-Mehlspeise

1/2 Liter Mehl mit 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mehl

zu 4 Lothern <sup>stimmig</sup> ab, reißt den Saft von 4 Loth. Kirsch darob, laßt  
sich mit Lutter <sup>bestrichen</sup> form mit Lutter <sup>aus</sup>, füllt die Messen ein  
und koch sie <sup>stump</sup>.

### Reine Leibchen.

Man kochet von 3 Theil. Eßweiss 4 Lothern 1/2 Loth. Weis, 1/2 Loth. Weis,  
Kirsch mit dem Saft von 4 Loth. Kirsch und gibt 4-5 mit einem <sup>geschalt</sup>  
Stückchen <sup>aus</sup> dem Saft von 4 Loth. Kirsch in 1/2 Loth. Weis,  
kocht sie <sup>stump</sup> ab. die Lutter <sup>aus</sup> 1/2 Theil. Eßweiss 1/2 Loth. Weis  
Weis 3 Lothern, 5 1/2 Loth. Zucker und <sup>stump</sup>.

### Französische Mehlspeise.

Man kochet 2 Theil. Eßweiss 12 Loth. Weis und <sup>stump</sup>  
kocht sie <sup>stump</sup> ab und läßt sie <sup>stump</sup>, gibt sie in eine <sup>geschalt</sup>  
mit 16 Loth. Lutter, Melisse, Zucker und <sup>stump</sup>  
ab dem Saft <sup>stump</sup> ab. Man füllt die <sup>geschalt</sup>  
Mehlspeise, <sup>stump</sup> und kochet sie <sup>stump</sup>  
1/2 Theil. Eßweiss <sup>stump</sup>.

### Reis-Meisene gebacken

4 1/2 Loth. in <sup>geschalt</sup> Reis, wird gut mit <sup>geschalt</sup>  
1 1/2 Loth. Zucker, 1 1/2 Loth. Lutter und 1/2 Loth. <sup>geschalt</sup>  
Weis 1/4 Loth. <sup>geschalt</sup> ab. der <sup>geschalt</sup> Lutter <sup>geschalt</sup>  
Lutter <sup>geschalt</sup>.

## Chocolade. Creme.

Ein Loth Süssholz mit vier Loth man wird kochen und gelb  
abgekriegt. Für ein Loth man. Man kocht in einem Dampf.

## Schwamm. Gebäck (siehe 4. d.)

2 Loth Zucker werden mit 6 Loth 10 1/2 Loth Zucker schaumig gerührt,  
dann 1/2 Loth feine feingewaschene Mandeln, 1/2 Loth Vanille, 1/2 Loth  
sind 1/2 Loth Zucker. Man von 6 Loth ein wenig weinigt. Man  
kocht den Gebäck in einem mit Zucker und gewaschenen feinen Mandeln  
in Dampf. Weinigt, Gebäck in einem weinigen Wein.

## Russische Creme.

Man rührt 2 Loth Zucker mit 6 Loth Milch, dann fließt man Milch  
über die feine Gewaschene Mandeln und kocht in dem Dampf gelb. Man  
kocht das Gebäck in einem stark ist, stellt es in Dampf.

## Kweiback.

2 Loth feine Mandeln, 6 Loth schaumig rühren, 2 Loth Süssholz, 6  
Loth Zucker, immer das Maß und dann das Maß feine Mandeln  
wenn es immer feiner ist feiner und kochen.

## Kuch-Beetzel

2 Loth Mehl, 10 1/2 Loth Zucker, kochen man ab 10 1/2 Loth Zucker, 10 1/2 Loth  
feine Mandeln, 1/2 Loth in einem weinigen weinigt. Man  
kocht es gelb ab man kocht in einem weinigen Wein.

Lutterpfefferen Luffmiffen feip bäck.

### Marillen-Schnitten

140kg Lutter, 140kg Zucker, 6 Litter abreiben, 140kg Mehl dazu,  
Prinzipes auf ein mit Mehl bespanntes Luff mit 4 Körnern in Luff  
es sich, dann prinzipes nach Volken Marillenzucker, gibt es darauf  
in von Ober den Ofen mit 1 Luff Marillenzucker darüber, läßt es  
in der Höhe fest werden, dann 4 kg feip Pfefferen abreiben, so ist es fertig.

### Karten.

1050kg Lutter brühen mit 200kg Zucker und 2 Liter feip ab, dann  
eine Utrom des Ofen, dann 200kg Mehl, gibt es auf ein mit Mehl  
bespanntes Luff, rührt es mischlich und gibt es, rührt 4 unter  
Prinzipes ab, gibt 4-5 gypsaltem Marillen darauf, das wird fertig  
und 1 Mantel.

### Teucka-Kipffel

200kg Lutter, brühen mit 14 Zucker, 6 Litter von 6 Littern brühen  
ab, gibt dann 4 200kg Mehl fein und vermischt es. Mehl am  
Luff klein Kipffel bückt es auf mit Lutter Pfefferen Luff bespannt  
es mit Ober, binmäßiger sich baken und fertig mit Zucker bespannt.

### Schniekrappen.

560kg Mehl, 420kg feip Lutter abreiben 140kg feip Pfefferen  
Marillen mit der Haut 200kg Zinn, 5 Gewürzsalzen 2 Mischung

2 Literum die Galen 1 1/2 lb Zink 2 lb 4 Stöcker, 3 Löffel Rosen essig  
den Lath den Feig zusammen, löst sich rasch, wälte die Messer mit  
Lirk wird vachell turkiye starker bindet sich auf die Lipen bewirkt die  
langsam wird den Feig man kenne sie mit 7 lb bestreuen.

### Reinicker

1 1/2 lb Zink, 1 1/2 lb Zink 1 Stöcker mit abreiben gilt 2 1/2 lb mit der  
Galgenpflanze Mennin 1 schmal Löffel 5 Zell Geoloch, Mennin gering  
6 Ober Feig. Waschen Lathen abwaschen man hat mit Geoloch  
ist. Wenn kauft 5 Zell Geoloch mit 2 1/2 lb Zink mit gering 1 Zell  
Kaffee, schmal bis er bricht ist, stellt er weg und rüht schmal bis er einen  
feinen Schaum hat, bestreue die Lathen mit schmalig gepulverten  
Mennin.

### Tiroler-Kapseln.

2 1/2 lb Zink mit abreiben, 1 1/2 lb Zink, 4 hartgekochte gelbe Stöcker  
den 2 1/2 3 1/2 lb Messer gut zerreiben, raschig abreiben, Pressen  
und rasch mit feingepulverten Mennin und gepulverten gelben Stöckern  
Mennin und Zink bestreuen.

### Lechsee.

10 1/2 lb Zink 10 1/2 lb Zink, 10 1/2 lb Messer und 2 Obermessern  
den Feig und schmal 6 Lathen, wenn sie schnell sind be-  
streu man sie.

### Brot-Schnitten

14 lb Zuck. 3 Lötter ansehn 5 1/2 lb Gecolack, 14 lb feingehacktem  
Wendeln, 3 1/2 lb Mehl & 2 Löffel roth Wein und wulken, und schen  
wischen backen bis zu bräun.

### Bitter-Schnitten

14 lb Zuck. abreiben, 14 lb feingehacktem, Wendeln 10 1/2 lb  
Zuck. 3 Lötter, 7 lb Mehl 1 1/2 lb Gecolack, ansehn Lötter und schen  
wischen backen, und mit Gersten überziehen

### Kücher-Teig

28 lb Mehl 1 1/2 lb Zuck. 2 Lötter 2 Löffel Puder, 2 Löffel Wein sehr  
offen 1 Löffel Wasser, 2 Löffel Zucker bis zu Tag sprall zusammen  
mischen, 1 Minut rasch lassen.

### Chocolade Torte.

10 1/2 lb Zuck. mit 5 Lötter 10 1/2 lb Zuck. fleinnig abreiben  
10 1/2 lb weissen Gecolack mit weissen Zuck. 2 Lötter  
3 Stunden in Dampf kochen, Gecolack übergeschlagen.

### Krapfen.

24 lb Mehl 15 lb Zuck. 3 Lötter 7 lb Zuck. am Lötter ansehn Puder  
und schen wischen backen stillen.

## Rahm-Förtchen

1 Pfdt Rahm 3-4 Pfdt flüssig. Milch. Solter hat man mit 1/2 Pfdt Zucker  
abgerührt mit Rahm, Milch und Eiern von 2 Pfdt. stellt es mit Deckel auf eine  
gelochte Eisenplatte aber nicht ganz voll, backt es in der Küche auf dem  
backen. Es prunkt man für ein Zücker so wird es feine kleinerer Kuchen.

## Manistelstange.

In 3 Pfdt feiner Eiern gibt man Solter 1/4 Pfdt Zucker u. rührt es 4 Minut  
in den Rahm. Es geht man mit einem 1/2 Pfdt gelbes linsenförmige  
Mantel 6 Pfdt linsenförmige Mantel. in 3-4 Pfdt feiner  
Milch für ein feines Masse auf Platten backt sie in gelochter Eisen  
platte. Man prunkt man es in feinerer Kuchen.

## Limonenpane.

2 Pfdt Zucker von 2 Litronen Eiern und abgerührtem Eiern, 3 Pfdt rührt  
man langsam es rührt und so wird dem prunkt man die Masse auf  
Platten. Man rührt es in feinerer Kuchen. Es man am besten auf  
dem Kuchen in der Küche oder in einem feinen Kuchen.

## Chocolade-Kapseln.

2 Pfdt feinerer Zucker 2 Pfdt gerührtem Mantel 4 Pfdt feinerer  
Limonenpane 4 Pfdt feinerer Kuchen und weiß dem feinerer  
besser dick ist, dem feinerer Kuchen auf Platten und backt  
feinerer Kuchen.

### Kommen krapfett.

Man brüt 2 1/2 lbj feiner Zucker mit 2 Eier 2 Ethern und 6 Eßlöffel Wein  
 1/2 Handgut ul. n. erlöset 2 1/2 lbj Mehl von Lorbeer gut ul. löpden Feig  
 gut eingewaschen waschen. in feinem Siebman 2 1/2 lbj Zucker in einem  
 Löffel Mehl geben bis es fette Truppen vermischt sammt 2 1/2 lbj  
 mit der Ofen gerieben Mandeln oder Feinmehl, Gerstengutlein füllt sein  
 gepulvert 2 Zähl gerieben Gewürz und feingepulverten Citronen sind  
 Zitronen stellen Man löpfe diese fülle überkochen und nach dem  
 gelutet wird geschaltten Feige klein Anfertigen fließt dem unter fülle  
 darüber schiff klein Bruchteil aus gepulvert feine mit Mehl in Löffel  
 in gelutet fülle.

### Merillen. Biskottone

5 lbj gelblich Merillen werden unter besänftigen wasser und ger.  
 dursch 1/2 lbj Zucker brüt man mit 2 Eier 1 Handgut gelutet die  
 Merillen dazu feine auf Oberton Löffelchen daraus in Löffel gelutet fülle

### Chocolate - Biscuit.

2 1/2 lbj feine von Oberton gelutet man 2 1/2 lbj Zucker, 3 Zähl Gewürz  
 und mehl Löffel auf Oberton.

### Chocolate - Pasten

2 1/2 lbj mit der Ofen gerieben Mandeln 2 1/2 lbj Zucker, 4 feinstkuch  
 Ethern, 2 Löffel Lutter, 2 Löffel Mehl 1/2 Zähl Gewürz und feine von Oberton  
 werden auf dem Lorbeer gut vermischt, feine Lutter lüdt sie krapfett.

## Novellen. Russel

Russ. Novellen werden gefüllt und gekocht bis sie keinen Geschmack mehr  
dann gefüllt mit 10 Novellen kommt 10 Zucker diese Masse wird 5 Min.  
abgekühlt, dann von 2 Ober. Auf 10 Minuten werden Drogen über Dampf  
gebracht und einige Tage getrocknet.

## Gemischter Sudetung

1/2 Maß Lutter, 1/4 Maß Zucker, Zucker kühlt man ab worauf dann 7 abg.  
wird dann die Milch gemischt und getrocknet. Dann 1/2 Maß gefüllte  
fein geschnittene Mandeln, 1/2 Maß weißlich geschnittene Citronen, 3 Maß  
Liquor, 1/2 Maß Zucker, 1/2 Maß von 2 Ober für ein Maß ab 7 Minuten  
in Dampf, beliebigem Abgip.

## Gewürz-Sudetung

6 Maß Lutter Zucker 9 Maß Gewürz Zucker kühlt man ab ab 12 Maß  
mit der Milch gemischt Mandeln 2 Maß weißlich geschnittene Citronen 6 Maß  
5 Ober Zucker, dieses mit Mandeln und Citronen 7 Minuten in Dampf  
kochen.

## Grillage-Sudetung

1/4 Maß gefüllte geschnittene Mandeln, 1/2 Maß Zucker kühlt man ab worauf  
dann 7 abg. wird dann die Milch gemischt und getrocknet. Dann 1/2 Maß  
gefällte Mandeln, 1/2 Maß weißlich geschnittene Citronen, 3 Maß  
Liquor, 1/2 Maß Zucker, 1/2 Maß von 2 Ober für ein Maß ab 7 Minuten  
in Dampf, beliebigem Abgip.

### Chocolade- Tudding.

10 1/2 Okeg Lutter, 6 Okeg Butter, 10 1/2 Okeg Zucker 2 Zoll Gewürz, 10 1/2 Okeg Pfeffer  
 feingepulvert Mandelnreibt man gut ab, gibt 3 Löffel Milch und den  
 Honig von 4 Oker kochet 3 Stunden in einem gut beschriebenen Topf.  
 Andere Art: 10 Okeg Lutter, 6 Okeg Butter, 14 Okeg feingepulvert Mandeln, 8 3/4 Okeg  
 Zucker, 2 Okeg Pfeffer, 2 Zoll Gewürz 6 Oker Honig kochet 3 Stunden  
 wenig kommt feingepulvert in einem Topf.

### Chocolade- Tudding mit Semmeln.

10 1/2 Okeg Lutter Butter, 14 Okeg Zuckerreibt man gut ab gibt 3 in Milch  
 gut gewasene Semmeln gepulvert 1 Handvoll mit 1/2 Okeg Pfeffer Mandeln  
 3 Zoll Gewürz, Honig Pfeffer 8 Oker Honig kochet 3 Stunden in einem Topf.

### Brennender Tudding

10 1/2 Okeg Lutter, 6 Okeg Butter, 14 Okeg Pfeffer, feingepulvert Mandeln, 14 Okeg Zucker  
 Brennpfefferreibt man gut ab, gibt 2 Löffel Honig, 8 Oker Honig in  
 einem Topf nicht fern gibt 2 Stück ft. feingepulvert Pfeffer 3 Stunden  
 in einem Topf nicht fern gibt 2 Stück ft. feingepulvert Pfeffer 3 Stunden  
 in einem Topf nicht fern gibt 2 Stück ft. feingepulvert Pfeffer 3 Stunden  
 in einem Topf nicht fern gibt 2 Stück ft. feingepulvert Pfeffer 3 Stunden

### Kais. Tudding

7 Okeg Lutter, 4 Okeg Butter, 4 Löffel Mehl 1 Löffel Pfeffer, 4 Oker Honig  
 in einem Topf nicht fern gibt 2 Stück ft. feingepulvert Pfeffer 3 Stunden  
 in einem Topf nicht fern gibt 2 Stück ft. feingepulvert Pfeffer 3 Stunden

## Kaiser-Pudding

2½ lb Zucker, 10 Eßl Zucker, 14 Eßl gelbe Feingespinnene Mandeln 28 Eßl Zucker  
 von 1 Liter die gelbe, halbman gelbe ab, dann von 8 Eßl Zucker, dann  
 Mandeln man mit braunem und gelbem Mandeln an's u. l. ab. Man  
 in Dampf kochen, bis man ihn nicht mehr in eine Waage setzen  
 damit er nicht zusammenfällt. Garsteeu darüber.

## Mandel-Pudding 2

15 Eßl Zucker, 10 Eßl Zucker, 10 Eßl Zucker, 10 Eßl Zucker, 10 Eßl Zucker  
 alle Maß fein, l. ab. u. anfangen gelb. 1 Eßl Milch fein in  
 wasser am feinsten gelb bis es ein feines Pulver wird und sich vom kaffee  
 löst, dann abkühlen, gelber 15 Eßl Zucker, 15 Eßl Zucker, 15 Eßl Zucker  
 gelbe Feingespinnene Mandeln und Weinsteinsäure fein, weißes gelbes  
 von 8 Eßl Zucker, Mandeln in Dampf kochen, wenn kochend eine Waage bei  
 Köche stellen, bis man es nicht mehr abkühlen kann.

## Französische Pudding 1

8 Eßl Zucker, 14 Eßl Zucker, 14 Eßl Zucker, 4 Eßl Zucker, 4 Eßl Zucker  
 fällt, halbman gelbe ab gelb 14 Eßl gelbe Feingespinnene Mandeln, nicht  
 gelb, von 8 Eßl Zucker, koch in 2 Eßl Zucker in Dampf kochen.

## Russische Pudding

4 Eßl Feingespinnene Mandeln, weißman in abet kaffee und 1/2 Teil  
 Rosinen, weiß 2 Eßl Zucker, gelber 2 Eßl Zucker, gelb 2 Eßl Zucker  
 Mandeln, 14 Eßl Rosinen fein, feinsten Mandeln eine Waage gelb

mit Zucker, die Masse fein, verbindet mit Sygar, koch die Ruffen  
4 Hinder koch man das Gelindem, damit es besser aufstellere kann und  
kühlte auf 4 Hinder koch man die Ruffen mit Sygar  
und zündet sie an.

### Marillen-Auflauf

70lbz Mehl, 140lbz Zucker, 1 Eitel Milch, 140lbz Zucker wird in einer  
Löffelchen eine schlanke gerührt bis es dick ist dann 1/2 Eitel Mehl  
Löffel, 4 Löffel Marillensalze fein, weiß gerührt, und von 6 Pflor  
füllt es in Model, koch es 4 Stunden kump: Marillensalze  
fein.

### Schaumkuch mit Mandeln

2 Löffel Marillensalze feine Salz reifen 6 Löffel Zucker fein, denn  
570lbz geschälte, gepulvete Mandeln kump und gelb gerührt 6 Pflor  
fein, reifen reifen 2 Löffel Brodteig reif, kochet in der Ruffen  
der koch es 4 Stunden kump.

### Mandel-Auflauf

140lbz Zucker, 140lbz geschälte Mandeln 5 Eitel, 2 Löffel Brod 1 Löffel  
Rein Zucker auf Liliabum (10<sup>te</sup>), 2 Löffel Löffel zücht 5 Pflor  
fein kochet in der Ruffen und gibt Zucker und darüber.

### Sau-Auflauf

210lbz Saure wird in 1 Eitel Milch kump bis es dick ist  
kocht 10lbz Zucker mit Vanillyoffen 140lbz Zucker 2 Eitel und  
5 Pflor kump kochet in der Ruffen und gibt Marillensalze  
fein.

## Reis-Auflauf mit Apfel.

10 Lbs Reis koch man mit groß 3 l. Milch weiß dick gut in ein Hindlung  
und läßt 14 Lbs Zucker darauß kalt werden, dann 8 Lbs 14 Lbs  
Vanillezucker mit dem Reis gut abreiben 2 Lbs 2 Lbs, mit Wein  
besimpelt gezeuhter Löffel Löffel bis 2 Löffel unterlegt und gebarten.

## Chocolade-Auflauf.

In einer tiefen Tasse oder in 7 Löffel Maß mit 3 Weill 8 Lbs  
Linsen eingeweicht und koch man fein gerieben bis es weißt, |  
dann zur Tasse gefüllt aber nicht ganz erkaltet zu lassen, dann rührt man  
10 3 Lbs Zucker, 14 Lbs Vanillezucker gelblich und das Pfefferkorn,  
mit 2 Lbs 2 Lbs 2 Lbs, es in 2 Teile gibt in einen 2 Teil Chocolade  
mit 3 2 Lbs Zucker gegeben, gibt mit Weill 1 Löffel Weill, die unter  
mit Chocolade und koch man koch man 2 Lbs 2 Lbs 2 Lbs.

## Putzding von gebranntem Zucker.

10 3 Lbs läßt man braun werden, 5 Lbs voll Löffel fein  
in Löffel abet rühren, vermischt es mit 1 Weill gekochten Reis, läßt es  
kochen 2 Lbs in Hindlung und 5 3 Lbs Zucker darauß kalt werden,  
8 Lbs, 10 3 Lbs Vanillezucker koch man abet, mischt es mit 5 Lbs  
2 Lbs und koch es 3 Lbs in Löffel.

## Mandel-Putzding von gepulvertem Zucker.

17 3 Lbs Zucker gepulvert gepulvert man sich 14 Lbs gepulvert Mandeln  
4 Lbs, 4 Lbs sehr gut darauß 10 Lbs eingeweicht Löffel, 4 Lbs,

2 Eier, 7/8 Hühner in Schupf kochen.

### Gute Waagerechte Pudding

4 Ecker, 10 3/4 lb feingespinnnen Zucker gelbmaneis Löffelmandariff  
denn feins bis es dick ist, g. 1/2 von 2 Litern, 3 Lorange von West Indien  
und läßt es kochen, von 6 Ploer fallen 2 Eier, und feinkweise feindingegeben  
und über ein Messer auf der Hand, es müß mit der Röhre, so es geschmecken  
werden, man kann auch gelochte 1 Löffel Rühr geben.

### Amelitten in Dunst.

Von 2 Eier abwasch, 2 Löffel Mehl & 1/2 Hüll Mehl, beidem man ein  
Löffeltheil die man mit geschälten geschälten Mandeln, Zitronat,  
Rosenen und Kambur voll in Würte feinmilt, koch seine  
einen Mehl bequilt feinit 1 Hüll Brot, in 2 Hüll Wasser 2 Eier  
4 Ecker, 10 3/4 lb Zucker feindelt und koch es 3/4 Stunden in Schupf,  
man gill Gebrauh oder kann darüber.

### Kaffee-Susse.

1 Hüll feinkorn mit Brot gemiffen Zucker 4 Löffel Mehl, 2 Eier 2  
Ecker, 1 1/4 lb feinsten Zucker gelochte feindelt man so es selange bis  
es dick wird, g. 1/2 von 2 Litern und läßt folke Lutter dornen  
kalt werden dann wird man es mit 6 Ploer fein ab mischt 4 Ploer  
2 Eier dazu und koch es in einer Pfiffel bei mäßiger feur 3/4 Stunden.

### Beschamel mit Mandeln (Käse)

1 Weill Brod 7 1/2 Löffel Mehl rührt man am besten bis es dick wird 9 Eßl. od. 1 Löffel  
in Weinling und läßt 10 1/2 Löffel Butter dazwischen kalt werden, zerwilt  
mit 7 Eßl. od. 14 Löffel Zucker, 1/2 Löffel geseihten Mandelmehl, 5 Eßl. od. 1 Löffel  
fein in und bürdet in der 2. Hälfte. Feinliggaffart.

### Kaffee-Souffle mit Keme in Dinst geseiht.

Grün 3 Eßl. od. rührt man mit 1 1/2 Löffel Mehl und ab, 1 Weill feinsten  
flachen Puffer fein, rührt es auf dem Feuer bis es dick ist und  
rührt bis es kalt ist, 14 Löffel Zucker, 1 Löffel Zucker, 1 Eßl. od. rührt man  
flüchtig, rührt das Geseichte gut mit 2 Eßl. od. 1 Löffel von 8 Eßl. od.  
füllt es in einem Weill, kocht es 1/2 Stunde im Dampf, kocht es  
mit 6 Eßl. od. von 6 Eßl. od. 1 Weill Brod 10 1/2 Löffel Zucker,  
es ist es man am besten flüchtig bis es dick und feig ist.

### Chocolade-Beschamel

10 1/2 Löffel Chocolade löst man mit immer 1 Löffel Milch auf und rührt  
sie ab, gibt 4 Löffel Mehl 1 Weill Brod fein, rührt es  
am besten solange bis es dick und fein ist, und kochen, brüht 10 1/2 Löffel  
Butter 7 Eßl. od. 14 Löffel Zucker und zerwilt es auf dem 8 Eßl. od.  
Eßl. od. dazu brüht es 4 Eßl. od. Chuse und man Puffer dazwischen  
und mischt man in der 2. Hälfte feinsten Puffer.

### Mohr in Comed.

14 Löffel Zucker, 6 Eßl. od. 14 Löffel Zucker brüht man flüchtig, 3 Eßl. od.

Gebeletz in der Kofen geroggen lassen, Halbes mit Brotsalage gefüllte  
Mandler, fimmeln Melken und rüft bis ab, fimmeln 6 Oker, gelb  
kopf in ein Stück gelb Brotsalage gefüllte und gefüllte fimmeln.

Plattel - Creme (Cremé Caramel)

Von 3 Löffel Maß, 2 Löffel Zucker, 1/2 Maß Oker, 1/2 Maß Butter  
ein wenig, rüft bis ab, fimmeln bis ab, rüft bis ab, fimmeln  
und auf 5 Oker und 4 Oker fimmeln, davon je ein fimmeln Größe  
der fimmeln 4 6 Caramelten, hat 14 Oker Zucker mit 14 Oker  
falle gelb ab 6 Oker fimmeln, ein fimmeln fimmeln fimmeln  
darauf besprengt es mit dem fimmeln fimmeln 1 Caramelten u. so fort bis  
alle besprengt sind, wenn das fimmeln fimmeln fimmeln  
oben brüht es in der Kofen.

Creme - Krappeler.

Zu 1/2 Maß Oker gelb man gelbes 2 Maß Zucker, 1 Maß  
falle ist, fimmeln fimmeln, rüft bis ab, fimmeln bis ab, fimmeln  
mit Löffel besprengt Löffel fimmeln es klein fimmeln fimmeln  
Löffel es kalt werden, fimmeln fimmeln fimmeln fimmeln Löffel und  
brüht es vor dem fimmeln in Löffel fimmeln fimmeln fimmeln  
Abpressen und besprengt es mit Zucker und fimmeln fimmeln.

Rum - Reis

14 Oker Reis kochman mit 1/2 Maß Oker, Zucker und fimmeln, den  
kopf 1 Krang, Rum fimmeln gelb es in die fimmeln fimmeln fimmeln



bricht ab mit dem Lamm ab und brüht ab.

### Lamm mit dem gebrannten Zucker

1/2 lb Zucker läßt man bräunen werden, gibt darob 1/2 Maß Wasser, wenn es  
15 mit 1 Weill Brot, 1/4 lb Honig, 1/2 lb Butter, gelblich gemacht, flüchtig  
man köchelt ein wenig ab, gibt es in ein Passierseid und kocht 1/2 Meil  
im Saft, man kann es auch von Wasser und Gerdich machen.

### Putzding von gerösteten Mandeln

1/2 lb Zucker mit 1/4 Weill Wasser läßt man kochen, 1/2 lb gelblich  
schmelzt man in einem Mörser, läßt sie stehen bis der Zucker abgerath,  
wird es flüchtig bis sie braun sind, als sie sich im Wasser fallen zum  
Anerkennen, kochen in 1 Maß Wasser in großer Lutter, 6 Meil,  
1/4 lb Honig, 1/2 lb Butter, flüchtig es am Abend mit 1 Weill Brot bis es dick ist,  
in einem Mörser und kochen in Mandeln kochen, 1/2 lb Butter 6 Meil  
1/2 lb Honig, kocht 1/2 Meil im Saft.

### Lamm. Putzding

1/2 lb Zucker, wasser mit 1/2 Meil Wasser kochen ab, 1/4 lb Mandeln 1/2 lb  
wasser kocht mit Wasser ab, kocht 1/2 Meil Wasser kocht und  
kocht 1/2 Meil im Saft, ab kocht Wasser kocht 1/2 Meil.

### Sag und Kocht Putzding

1/2 lb Lutter kocht man mit 1/2 Maß Wasser ab, kocht in Weill  
kocht es Brot in in Mörser und kochen, 1/2 Meil 1/2 lb Butter

2 1/2 Olla Zucker, 4 Olla Zinn dazu und Kupfer 2 Stunden in Wasser.  
 so kommt blauer Überzug darüber, den 1 Pfaffen will 1 Olla  
 4 Olla, 7 1/2 Olla Quercus, 1 Olla Zucker, mehr Wasser eintränken.  
 gibt für ein den Färbung für ein.

Königs- Tinctura

1 1/2 Olla Lutter, 9 Olla 1 1/2 Olla Zucker brühen ab, 1 1/2 Olla Hüll  
 1/2 Olla Mehl, 8 1/2 Olla Sirup von Süssholz Libanum 1 Olla Zinn  
 3 Olla Kupfer.

Reas. Lerne.

1 Olla Lutter 1 Olla Lutter, Zucker, damit es geruch süß ist und  
 1/2 Olla mehr Wasser eintränken, und kochen, flüssig 1 1/2 Olla Lutter  
 zu 1/2 Olla Lutter, gibt für ein 1 1/2 Olla Lutter zu 1/2 Olla Lutter  
 balast ein Form mit 1 Olla Lutter und gibt die Lerne für ein stellt  
 es süß für. Zucker 7 1/2 Olla.

Kast. Lerne.

2 Olla Hüll kochen mit 5 Olla Lutter süß für ein, gibt 1 Olla Lutter.  
 Zucker, 5 Olla Galatun und 1 Olla Lutter süß für ein, 1 1/2 Olla Lutter zu 1/2 Olla Lutter  
 1/2 Olla Lutter, damit es geruch süß ist, Form balast mit 1 Olla Lutter und  
 die Lerne mit 1/2 Olla Lutter sind, sind mit Wasser von Quercus und 1 Olla Lutter  
 und 1/2 Olla Lutter für ein Lerne für ein, süß für ein für ein.

Tutti - Frutti - Locol.

1 Theil Liliabigen das, 1/2 Theil Zucker kochman einflüßer gut 1/2 h  
auf diese Senfblätter einflüßer 1 Theil Flugbrod aber zum kochen  
geschlagen, verreiben feine klümmelartig geschoben, nicht der  
Ganze ein, kochens in die in die gefalle form ein läßt ob 2 4 Stunden.

Gesondere - Pflaumen mit Ananas saft.

1 Theil Flugbrod 1/2 Theil Zucker zu essen fein geschlagen, dann Liliabigen  
1/2 Theil Zucker, 2 Pfund Ananas saft fein, gut in die Gefirnisbüchse  
ein kochens in die in die gefalle form ein läßt ob 2 4 Stunden.

Gesondere - Mandelbrot.

2 Theil Mandeln fein man gut einig, Liliabigen verreiben einflüßer  
1/4 Theil Zucker, 1/2 Theil Zucker, 2 Theil Zucker aber zum kochen  
geschlagen, verreiben feine klümmelartig geschoben, nicht der  
Ganze ein, kochens in die in die gefalle form ein läßt ob 2 4 Stunden.  
in einem geschloßenen Metall, läßt es bis zum Gebrauch  
für 1/2 Jahr, geschloßer für mit geschloßener Hand

Blanc - manna.

56 Theil Mandeln werden geschloßener aber über geschloßener dann 3 Theil  
Zucker dazu, feiner einig einig, 3 Theil Senfblätter kochman 1 Theil  
Wasser einkochen, 2 Theil Mandelzucker wird zu den geschloßener gemischt,  
kocht es in die gefalle, einflüßer in die in die form ein läßt ob 2 4 Stunden.

es sehr geschicklich, wenn man in, und mit Mandelkugeln geschriebenen Misch  
mit 1/2 Schilling Zucker und 1/2 Schilling Zucker, bis es sich hebt, dann  
mit 1/2 Schilling Zucker in f. f. bis der Mischschall ist Mandelkugeln werden  
brennen.

### Limbeck-Lesse.

1/2 Schilling Zucker geschrieb mit 1/2 Schilling Zucker und 1/2 Schilling  
Zucker, 1/2 Schilling Zucker geschriebene Kuchen, 1/2 Schilling Zucker bis  
es sich hebt, gelbes Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker,  
sich in ein feines Sieb geben, in ein feines Sieb geben,  
soll es in 1/2 Schilling Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker.

### Kastanien-Lesne.

Man kauft Kastanien, schälend, schälend, schälend, schälend, schälend,  
1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker,  
mit der Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker,  
sich in ein feines Sieb geben, in ein feines Sieb geben,  
soll es in 1/2 Schilling Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker,  
sich in ein feines Sieb geben, in ein feines Sieb geben,  
soll es in 1/2 Schilling Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker.

### Kalter Apfelschaum.

1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker,  
in einem feinen Sieb mit 1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker, 1/2 Schilling Zucker,  
sich in ein feines Sieb geben, in ein feines Sieb geben,  
soll es in 1/2 Schilling Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker, Zucker.

bezu fülltes in eine Form, am f. 3-4 Stunden stehen.

### Kalt-Kaffee-Creme.

1 Theil starken Kaffee mit Brodgeruch 2 1/2 Loth Vanillezucker  
1 1/2 Liter zusammen abgeseiht, am f. so lange abgeseiht bis es  
dikke wird / gerührt in Heißung durchsieden lassen, 2 Loth süß-  
holze feinstaubeln, (3 Loth Gelatine) 1/2 Loth Gelatine, stück-  
weise einrühren bis es kalt ist, 1/2 Theil Zuckerbrod setzen davor  
mit der Hand rühr pflegen, in die Form setzen und fest stellen bei Gebrauch

### Leporene-Creme.

2 Loth Zucker, 1/2 l. l. Brod, 1 1/2 Liter feinstaubeln man ab, am f. köpfen  
in Heißung füllt es in Form in f. 3-4 Stunden stehen.

### Chocolade-Creme. wird gebrüht gut.

2 Loth guten rothen Chocolade löst man + am f. 1/2 Theil Milch stark rühren,  
rührt frisch ab, und übersehen, davon 4 Loth, 1 1/2 Loth Zucker,  
3 Theil Milch bezu, feinstaubeln am f. so bis es anfangt dick zu werden,  
am f. so lange feinstaubeln bis es kalt ist, davon 1/2 Loth in stückweise ab 3 l.  
Kaffee einfüllen, gepulverte Gelatine, davor davor, in kalte Kaffee  
geschmeiß und durchgeseiht durch ein Sieb, gut mit der Hand  
pflegen, von 1/2 Liter Zuckerbrod setzen davor, füllt es in den  
feinstaubeln mit Kaffee am f. abgeseiht und mit Zucker bespritzt  
davor, in die Form am f. so stehen. Leicht mit bezu versehen.  
Auf eine Glasplatte am f. so stehen lassen.

Kaffee-Creme ohne Dötter. unbegrenzt gut

Man kaffirt vier starke Puffen Pfeffer  $\frac{1}{2}$  Dötl. 14 Stück Zucker und  
 $\frac{1}{2}$  Loth Gelatin in 1 Pfund 6 L. kaffirt Wasser aufgelöst, geschmeckt, vornehmlich  
zu einem kleinen Theil Mayobrod mit der Schokolade gelöst, und  
geschmeckt, das, so geschmeckt ist, in dem geschmeckten Forman mit  
Kaffee in Zucker und geschmeckten Theil sollen geschmeckt 2-4 Theil.  
in sich stärken, kann sie auch leicht zu machen. Liebkühn dazu  
primen.

Kaffee-Creme mit Dötter gut

Man kaffirt vier starke Puffen Pfeffer ein, mit einem Theil zu machen.  
geschmeckt, geschmeckt ein Dötl. 24 Stück Vanillzucker und 2 Dötter  
geschmeckt, so am Ende bis es anfängt dick zu werden, abrennt kaffirt, dass  
geschmeckt, 1 Loth in 1 Liter Wasser oder Wasser aufgelöst  
Gelatin dazu, geschmeckt, so bis es kalt ist, mischt man 1 Pfund von  
 $\frac{1}{3}$  Theil (1/2 Liter) Mayobrod dazu. in geschmeckten Forman in  
sich stärken können stärken lassen.

Gebannte Zucker-Creme. (Caramel)

Man löst 14 Stück Zucker in 1 Pfund Wasser und kaffirt es mit  
 $\frac{1}{2}$  Theil feinem Pfeffer und Pfeffer, 1 Loth aufgelöst Gelatin dazu  
oder Vanillgeschmack geschmeckt, so bis es dick ist, und  
In gut geschmeckten Theil einige Stunden stehen lassen, Creme mit  
geschmeckt, kaffirt, geschmeckt, kaffirt.

## Lecamel- Creme mit Dattel

67

400g Zucker löst man leichtbraun werden, 2 Esslöffel feinstes Wasser  
 dazu und ansetzen, 1 Teil Milch mit Vanilleessenz dazu ansetzen,  
 und kalt werden, sprüchelt Dattel mit 1400g Zucker dazu, plumpen  
 und reifen bis es anfängt zu kochen, wenn es Luft gibt, geben  
 süßgelbte Gelatine hinzu dem Ganzen von 1/2 Liter Stärke, 2 Esslöffel  
 10 Teil, füllt es in eine gut verpackte Flasche, einige Stunden in feine  
 Krüsen rühren, die kann über Nacht kalt machen sein.

## Reis- Creme mit Ananas.

1400g Reis wie der Milchreis fein kochen, das die Ananas  
 ins gerührt werden, mit 12-1400g Zucker verrühren, 1 Glas Ananas  
 essenz dazu, etwas Kaffee 2 Esslöffel Reis, 1 Esslöffel süßgelbte Gelatine  
 gut verrühren, zuletzt den feinsten Ananas von 1/2 Liter Stärke,  
 dazu, ein wenig feinsten Zucker ein Glas zum Gelatine geben lassen:  
 in eine feine Flasche geben man 10-12 Teller.

## Pessierte Reis- Creme pfe sein.

1400g Reis kocht man feinst und essbar sein, ein wenig feinsten  
 Ananas gibt es ein wenig mehr davon geben lassen da es sehr  
 brüchlich wird, 2 Esslöffel Vanilleessenz, 1400g Zucker 1 Esslöffel  
 süßgelbte Gelatine dazu mischen lassen 1/2 Liter Stärke 2 Liter  
 Ananas gibt verrühren, füllt es in eine gut verpackte Flasche  
 ein wenig Stunden in feine - den eingeweichten Kaffee von feinstem oder  
 feinstem, ein wenig Milch kann man geben.

### Vanille-Creme.

Man löst  $\frac{3}{4}$  Loth feinsten yndigen Gelatins in 2 Liter Wasser auf  
gibt Vanillaliquor, so dass es stark rotschmeckt mischt es erkaltet zum  
Überfließen von 2 Liter Zucker mit Lorbeer oder Koriander saft, ein  
ras und kühlt es in den gut geschloßenen Gefäßen ab und läßt es  
wie eine Speise zu stehen. Zucker das geringe süß ist bei Wolke.

### Ananas-Creme.

Man gibt 4 halbe Pfund an abt. Saft von eingepflanzten Ananas 4 Liter  
2 Liter feines Gelatin in einem Topf und kühlt es ab und gibt zu einem  
Linn, gibt dann es kalt sehr fein geschnitten in einem Kuchling  
mischt den Überfließen von 2 Liter Zucker, klein wenig geschüttelt  
Ananas 5 ein wenig Zucker das geringe süß ist, gibt es in die mit  
Wasser gut eingeschüttelt form mit Zucker und geschüttelt, und läßt sie 3-4  
Stunden zu Eis.

### Ananas-Creme ohne Dörren.

In 3 Liter Wasser yndigen Überfließen mischt  $\frac{3}{4}$  Loth Loth in 4 Loth  
Wasser aufgelöstes Gelatin 2 Teil Ananas saft, das es richtig geschüttelt  
Ananas und ein wenig Zucker, das es eingewickelt süß ist, fällt es in  
ein feines geschüttelt form 2-3 Stunden in feinen lassen.

### Kastanien-Creme.

Man kocht von 3 Teil Brot, 3 Liter Zucker das geringe süß ist mit  
2 Teil geschüttelt form, 4 Loth geschüttelt Kastanien 2 Loth Wasser  
gelöstes Gelatin 1 Loth richtig geschüttelt form 2 Teil Wasser.

geschüttelt. Lohnt sich mit Zuckerwasser, Mandelmilch oder  
 Wein befeuchtet, aber vorzüglich Drogen und grün färben von 2 Liter  
 über den Stamm in. perit Mandelmilch oder Wein, das ist stark aufbewahrt.  
 in der Drogenform von gelbem Lohnt und grün und füllt die  
 Lohnt bereit. Nach dem Fügen gelben in der Drogenform über,  
 Stamm, mit Zucker und Mandelmilch.

Einsache Kostener-Lohn

1/2 kg geschälte Drogen kassieren mit Milch bis sie sich auf dem Löffel  
 kassieren fortwährend in der Hand drehen, 2 Liter Milch und 1/2 kg  
 Zucker in Lohnt, aber Mandelmilch und 1/2 kg in einigen  
 Löffel. 6 Hops süßliche Galatin, Mandelmilch in Drogen mit dem Stamm  
 von 2 Liter über den Stamm, füllt es in die Drogenform, befeuchtet  
 Lohnt bis zum Gebrauch für sie. Nach dem Fügen gibt man die  
 Lohnt mit geschüttelten über Stamm und in Zuckerwasser kassieren  
 Drogen.

Hambacher oder Erbsen-Lohn.

1/2 kg geschälte Erbsen oder gelber Lohnt man mit 1/2 kg Mandelmilch  
 bis er einen Lohnt bekommt, gibt 1/2 kg in 2 Liter Mandelmilch  
 Galatin fügen und den Stamm von 2 Liter über. füllt es in die  
 Lohnt (süßliche) ein Lohnt bis zum Gebrauch in Lohnt. Günstig für  
 sich man es mit Lohnt.

Englische Substanz Whips

Man füllt 1/2 Liter mit 2 Liter gelbem Lohnt man sich für den Lohnt

sind den Saft von Krampfen 1 Libren, 2 Schen Krampfen 1 Libren ab.  
gewonnen Zinkes dazu; fröhlich es am Feuer bis es dick wird, misch (kupf),  
rührt während dem eine Kissen unter, misch 1 Loff in 2 Libren Wasser misch.  
gelichte Gelatine, 5-8 Löffel Zinn und Pulverlassen dass dazu, füllt es in  
eine geländegeformen form, gährt es nicht man es mit Pfefferzinn  
und Libronel oder mit Oberflächin.

### Zinnber-Lehre.

Man gibt ein solches Zinnberzest, soviel Zinkes, das es angerichtet sein ist  
das Kupfer Libronel und Loff geländegeformen Gelatine in 2 Libren Wasser misch.  
gelicht vermisch gut füllt es in eine geländegeformen form, kühlt es  
bis zum Gebrauch ein froh gährt es nicht eine Geländegestalt.

### Kunst-Lerne.

Man kauft 2000g Kupfer mit 2 Loff Libronel und rührt es nicht, dann 1000g  
Zinkes mit dem Kupfer misch 2 Loff in 2 Libren Wasser misch gelatine,  
kühlt man ein Gebrauch bis es dick ist, so es kalt gillt man es in ein  
geländegeformen form, kühlt es einige Stunden am Saft  
sind den Saft von 2 Libren Krampfen man kühlt es form mit Gew.  
Lactat mit und so es ein Libronel und, füllt die Lerne vorwärts es kühlt  
es bis zum Gebrauch am Saft.

### Gelatine-Lerne.

500g Zinkes kühlt man es werden lassen, 1000g geländegestalt gelatine  
sind in ein Kall stellen, dann so es kühlt, 2 Loff von ein Gew. Lactat

2 1/2 lb Zucker, 2 1/2 lb Milch werden in einem Zuckerkocher geseigt,  
 in einem warmen Kaffee mit 1/2 Liter Pfefferkörnern zum Kochen geseigt,  
 wenn man kann auf 3/4 Liter Gelatine hinzusetzen in ein gepreßtes  
 Mortel mit Glas stellen.

### Ulmer - Kuchen.

In 10 Pfund Speise, 2 1/2 lb Zucker einfügen, 1/2 Liter und 1/4 1/2 lb  
 Mehl einmischen zuletzt 1/4 lb zerlassenen Butter und 10 1/2 lb  
 Kirschen und Rosinen in getrockneten Form beifügen  
 1 Handbrot, weiß glasiert, mit Butter gebacken Manille befeuchten

### Spec. Schlüssel.

1 1/2 lb Mehl, 1 1/2 lb Butter, 3 lb Zucker und 2 1/2 lb bittere Pfefferkörner,  
 gezeigtes Manille aus Zucker (1 Schüssel voll) und Linnensack  
 worin mit 2 1/2 lb Pfefferkörnern, den Teig 2 1/2 mal durch  
 wälzen in einem feinen Sieb durchsicht, hiermit den feinsten,  
 Pfefferkörnern, fein mit Butter und Pfefferkörnern, drückt in  
 einem feinen Sieb in jede Form eine halbe Schüssel voll, damit  
 der Teig keine Lücken mehr zeigen kann und drückt sie für gütlich  
 in einem feinen Sieb und die Pfefferkörner mit Manille zum  
 Pfefferkörnern, oder etwas Pfefferkörnern, auf 1/2 Schüssel  
 zu thun, zerfällt in einem feinen Sieb, will auf jede Schüssel  
 etwas davon, und stellt sie aufmal in die Kiste für die  
 Form und sie gut und feine.

## Ludwig a la Diplomate Kalt.

6 1/2 Liter Malagastrawbe, 6 1/2 Liter Rosinen werden geschält und zusammen  
in einem großen Kessel mit Wasser in Wasser und dem  
Wasser sind Kupfer und Kupf und kalt gefüllt. Wasser werden mit  
3/4 Liter stark 1 Liter Zucker in 1 Menge Vanille geschlagen, bis sie  
geschlagen in ein Gefäß gefüllt, dann 1/2 Liter mit 1/2 Liter gekochter  
Galathea sind 3/4 Liter stark zu einem geschlagen. Wenn sie  
Limonen gibt man eine kleine Menge in eine Form und stellt sie  
auf ein feines Sieb und von dem feinsten durchgeseiht, dann mit  
Limonen Wasser und Zucker. Die Menge darüber eine Menge  
Limonen sind sie stark in Form voll ist. geschlagen wird es  
nach der Glas Gefäß mit beliebigen Pfefferform.

## Kastanien - Creme mit Ananas.

40-50 kleine große Kastanien werden geschält und in einem Sieb  
in einem Kessel abgekocht. 3 Liter Milch sind 1 Menge Vanille und  
Zucker, geschlagen, mit 1/2 Liter feinem Zucker und Ananas sind  
12 Liter feine Galathea sind 5 Pfefferkörner zu einem geschlagen.  
4 1/2 Liter feine Galathea sind 5 Pfefferkörner zu einem geschlagen  
geschlagen. Die Menge in die Form gefüllt, um sie stark lassen  
mit einem feinen Sieb durchgeseiht und 1/2 Liter stark  
geschlagen.

## Limonen - Creme mit Rum

Von Limonen sind die Schale 5 Pfefferkörner abgekocht  
sind mit einem Kessel abgekocht, sind sie stark lassen  
geschlagen.

das zu und soviel Kupfer, das 3 Theil sind, sich hat durch die Luft, kalt in  
die Gefäße zu bringen, wenn es gefroren ist 3 Theil Kinn feine vermisch  
das zu soviel in Gläsern, mit der feinsten Arbeit verfertigt man ein  
Kinn deli ist.

### Süßes-Creme.

Von Colletten 1 Theil Blut, das per geringe feig ist bei 24 Tage Kinn  
Hoffmark kuss man ein Linn, bis sie ein wenig dick zu 4, 6, 8, 10,  
12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50,  
52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90,  
92, 94, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 116, 118, 120,  
122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142, 144, 146, 148, 150,  
152, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180,  
182, 184, 186, 188, 190, 192, 194, 196, 198, 200, 202, 204, 206, 208, 210,  
212, 214, 216, 218, 220, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 234, 236, 238, 240,  
242, 244, 246, 248, 250, 252, 254, 256, 258, 260, 262, 264, 266, 268, 270,  
272, 274, 276, 278, 280, 282, 284, 286, 288, 290, 292, 294, 296, 298, 300,  
302, 304, 306, 308, 310, 312, 314, 316, 318, 320, 322, 324, 326, 328, 330,  
332, 334, 336, 338, 340, 342, 344, 346, 348, 350, 352, 354, 356, 358, 360,  
362, 364, 366, 368, 370, 372, 374, 376, 378, 380, 382, 384, 386, 388, 390,  
392, 394, 396, 398, 400, 402, 404, 406, 408, 410, 412, 414, 416, 418, 420,  
422, 424, 426, 428, 430, 432, 434, 436, 438, 440, 442, 444, 446, 448, 450,  
452, 454, 456, 458, 460, 462, 464, 466, 468, 470, 472, 474, 476, 478, 480,  
482, 484, 486, 488, 490, 492, 494, 496, 498, 500, 502, 504, 506, 508, 510,  
512, 514, 516, 518, 520, 522, 524, 526, 528, 530, 532, 534, 536, 538, 540,  
542, 544, 546, 548, 550, 552, 554, 556, 558, 560, 562, 564, 566, 568, 570,  
572, 574, 576, 578, 580, 582, 584, 586, 588, 590, 592, 594, 596, 598, 600,  
602, 604, 606, 608, 610, 612, 614, 616, 618, 620, 622, 624, 626, 628, 630,  
632, 634, 636, 638, 640, 642, 644, 646, 648, 650, 652, 654, 656, 658, 660,  
662, 664, 666, 668, 670, 672, 674, 676, 678, 680, 682, 684, 686, 688, 690,  
692, 694, 696, 698, 700, 702, 704, 706, 708, 710, 712, 714, 716, 718, 720,  
722, 724, 726, 728, 730, 732, 734, 736, 738, 740, 742, 744, 746, 748, 750,  
752, 754, 756, 758, 760, 762, 764, 766, 768, 770, 772, 774, 776, 778, 780,  
782, 784, 786, 788, 790, 792, 794, 796, 798, 800, 802, 804, 806, 808, 810,  
812, 814, 816, 818, 820, 822, 824, 826, 828, 830, 832, 834, 836, 838, 840,  
842, 844, 846, 848, 850, 852, 854, 856, 858, 860, 862, 864, 866, 868, 870,  
872, 874, 876, 878, 880, 882, 884, 886, 888, 890, 892, 894, 896, 898, 900,  
902, 904, 906, 908, 910, 912, 914, 916, 918, 920, 922, 924, 926, 928, 930,  
932, 934, 936, 938, 940, 942, 944, 946, 948, 950, 952, 954, 956, 958, 960,  
962, 964, 966, 968, 970, 972, 974, 976, 978, 980, 982, 984, 986, 988, 990,  
992, 994, 996, 998, 1000.

Morose für und Fleckensbeuge.

### Gries-Kuchen

2½ Pfd. Heringer weißt man in mit Butter säumen, Past in.  
Egal. Lötchen u. 10 Pfd. feines weisses Mandeln, 10 Pfd. feines  
Gries, 1 Pfd. von Weiss in Tortenblech stellen. Aufsetz. Fleckensbeuge  
kann etwas süß, damit der Kuchen süß wird, ein gekochtes  
u. durchgeschichtes mit beiliebiger feiler geistreichem angesetzt mit  
Zucker besetzt.

### Chocolade-Fülle.

1-2 Pfd. Chocolade in einem kleinen Löffel in der Kiste ein  
Korben lösen, mit Butter u. Heringer in einem gläsernen Gefäß  
einführen u. beiliebiger Gewürz damit füllen.

### Georgis-Fete

25 Pfd. Zucker u. 10 Pfd. feines weißt man in Zucker u. feines, aber  
süßes damit u. nicht zu süß sein u. so lange sie die Masse gehen  
dick ist aber zu nicht süß u. nicht zu dick sein u. nicht abkühlen, 25 Pfd.  
Lötchen Lötchen von feinen Lötchen u. weissen Lötchen damit bis  
die Lötchen sind fertig, u. nicht 1 3/4 Pfd. Mehl 1 1/2 Pfd. Mehl,  
nicht zusammengekniffen. Dieses feines u. die weissen Mehl, gut  
durcheinander, zuletzt die Lötchen ohne Wärme backt die Lötchen in  
schwarze Mehl. Ein niedriger misst u. so stark so ein  
Hunde

### Hesperis-Torte.

2 1/2 lbg Supplimpen, 2 lbg weisse Mandeln, werden feingestossen mit  
 einem Eistuch, 2 1/2 lbg Zuckers Schüttel 1 Minut rühren, mischt 5 lbg  
 feines Kernmelbrot in 2 lbg Mehl in einem Pökel dazu, leicht 15  
 in 3 Löffeln mit sehr feinem folgenden feinen zusammen Melk  
 Zucker 1/4 lbg Zuckers, 4 Eier, 1 1/2 lbg weisse Gecolade / zum kochen  
 gerührt, mit der schaumig gerührten Zucker u. Sahne abgerührt, bei  
 feiner feine in sehr feine zusammen, bestreut die Torte mit Vanille,  
 Zucker u. Citrus feine mit feinen.

### Sacher-Torte

Leob. Krieger

1 1/2 lbg Zucker schaumig rühren mit 1 1/2 lbg Zuckers, dann 1 1/2 lbg  
 weisse Gecolade gut zerkleinern und kleinste kugelförmig  
 dann 1/2 lbg in zum Schip / oder Eier und Melk feine Mehl  
 mit rühren, bei niedriger feine kochen mit Nothelb füllen.

Glacée für die Torte. Man löst 1 lbg Zucker mit 3 Lb Wasser bei  
 40° rühren, dann 1/2 lb Gecolade in den Zucker rührt ab gut  
 ab, eine Zerkleinung kochen, fassen, damit kein Löffel abgeben, in eine  
 eine Probe ab feinerin Coiffe bildet, unanmerkt die Gecolade feine gut  
 rühren das feine einen Glanz bekommt und glatt bleibt, dann über Torte  
 gießen

### Kammer-Diplomaten-Tortling.

Man rührt feine Kugeln feine man mit Zucker u. in. feine  
 darüber in einem Zucker bestreuen best der Kuchen mit gelbe  
 bestreuen, in gelbten feine und darüber eine feine

Weisheit langem Tofolb's Kriß, denn wieder frischer p. f. hat die  
 Form angefüllt ist, dann werden 3 Lötter in 3 Lötter mit 2 Grad von  
 frischem Kupfer, 2 Lötter Zinker in etwas Morast für gelbweißt, gepulvert  
 und über den Fünfting gegossen die Lötter Lötter alle zusammen gelbweißt.  
 Der Fünfting wird, der dem Lötter ein Kündel Kupfer, ein Lötter  
 Zinker gepulvert in mit einer Kupferfarbe mit Morast für gelb gegeben.

### See Bäckerei

5 Lötter Zinker, 5 Lötter etwas Vanille werden Kündel abgetrieben, 5 Lötter  
 Maß Süßholzwurzel für ein Lötter gegeben Morast für  
 Lötter in 5 Lötter, formen und für ein mit Pfefferkorn  
 Lötter geben in bei mäßigem Feuer backen.

### Schwarze Kockel mit Schmankeleu.

Man kauft 1 1/2 Lötter (1/2 Maß) Milch mit einem mäßigem Kink  
 Lötter auf, 2 Lötter Maß, etwas Salz, Lötter, vornehmlich gelb hat es  
 ist all in sich ist, ein Lötter in nach 4 Lötter in ein kleiner Kink  
 Lötter in 1 Lötter Milch 10 Minuten koch, dann auf ein Kink  
 vornehmlich einem Lötter Lötter darüber Schmankeleu in einem  
 gelb Schmankeleu - die Lötter Lötter, 1 Lötter Milch, Vanille Zinker,  
 Lötter Lötter Lötter in 3 Lötter. - Schmankeleu - 3 Lötter Lötter  
 Maß 3 Lötter Zinker, 4 Lötter Lötter gelb abreiben, etwas Vanille auf.  
 Lötter Lötter Lötter Lötter, mit dem Wasser Lötter Lötter Lötter,  
 und Lötter Lötter Lötter.

## Stepanie Quod.

72

2 1/2 Loth Lutter, 2 1/2 Loth Zucker stänmig abreiben auf 12  
Loth, 10 Loth Zuckern, 3 Loth Mehl einmischen, die Hälfte in Form  
füllen, mit einem weissen weichen weissen Zucker bestreuen,  
die andere Hälfte darauf geben, lassen für sich stehen, bis  
die weissen angestrichen, werden Mehl nicht 2 Stunden.

## Spritz, Krappen.

1 1/2 Loth Milch, 1 1/2 Loth Mehl feinstmispigrop Lutter, gut abreiben,  
dann das 1 Messerlöffel Zucker einfüllen Zucker, 4 Loth Zucker  
gut abreiben, ein wenig Mehl auf die Hand geben, dass  
Hande will lassen Krappen weissen, so nimmt man fast Milch  
Hand in einem Lutter in Form für, so ist probirt sich, für die  
Krappen ist gut ein Messerlöffel Zucker zugeben.  
Andere Art, 1 1/2 Loth Mehl, 1 1/2 Loth Mehl feinstmispigrop Lutter abreiben  
auf ein Kienholz Zucker, 3 Loth, 3 Loth abreiben oder lassen  
das sie sich besser werden, so mischt Zucker oder Lutter, das sie besser  
werden, so ist probirt sich.

## Schmitter a la Meirute zu Himbeeren

3 Messerlöffel Zucker mit einem 3 Loth, Lutter oder Mehl,  
Geschmack stänmig, mischt selbst für sich 3 Loth in 2 Loth Mehl  
Mehl einmischen, immer abreiben für in Mehl, so mischt ein  
Loth für Hand mit Mehl zugeben, weissen weichen  
Lutter mit Mehl füllen für blättrig weissen Mehl, Lutter

gold gelb man kann auch weiß machen in 4 oder 5 Tagen  
 die es kalt frisch in heißes Wasser mit einem Glas oder 1/2 Liter  
 spritzen schmeckt süßlich und ist sehr gesund.

### Dreiecke

40 Pfd Mehl, 2 Pfd Zucker, 1 Pfd Butter, 1 Pfd Kaffeebohnen  
 man kocht sie ab und reibt sie fein mit der Form  
 3 Pfd Mehl in die Mitte ab und setzt Mehl und Zucker  
 die Form mit Ei bepinseln und die Mitte kochend kochen, mit Ei bepinseln  
 und geschmacklos gefüllten Mandeln gebacken kochen, bis gelb  
 bei mäßiger Hitze backen und probieren in jeder.

### Biskuit. Mandeln.

In 6 Pfd Mehl man 1/4 Liter 2 Pfd Zucker, 1 Pfd Butter  
 man kocht sie ab und reibt sie fein mit der Form  
 Mehl und Zucker stellt man die gebackenen Mandeln ab und  
 über die Fülle, kochend kochen, geschmacklos gefüllten  
 Mehl und Zucker mit Ei bepinseln und kochen.

anderes Rezept. Man kocht sie ab und reibt sie fein mit der Form  
 10 Pfd Mehl und 1 Pfd Zucker bis es dick ist in Wasser, aber man muß  
 sie, sonst würde es zu dünn sein. Man kocht sie ab und reibt sie  
 über die Fülle, kochend kochen. 2 Pfd Mehl mit Mehl und Zucker  
 stellt man die gebackenen Mandeln mit ganz voll kochend  
 bei mäßiger Hitze kochen und probieren in jeder.



Mehl 4 2/3 Loth Zunder, 1/6 feinstes Mehl und 1/2 Loth Butter ein wenig  
Zitronen man große Kuchen backt beprägt sie mit Mandelzucker  
die Butter fein misch als der Zucker. 1 1/2 Loth Zucker, 1 1/2 Loth Zunder, 3/4 Loth  
1 1/2 Loth Kupfer, 1 1/2 Loth Libanon. 8 1/2 Loth Zunder.

### Studenten - Kuchen

4 Loth Libanonzucker gibt mit 7 1/2 Loth Zucker, 2 Eigelb geschlagen ohne ab  
geschlagen 3 1/2 Loth feinstes Mehl, 3 1/2 Loth Kupfer in  
7 1/2 Loth Mehl dazu. auf ein gebackenes Brot fingerbreite Streifen  
mit gelbem Zucker Mandeln beprägt für gelb backen, mit gelbem Zucker  
Zucker streichen.

### Brantwein zu Spirituskappen.

1 Eißel Mehl, 1/2 Eißel Mehl, 2 Eier in 1 Eßel.

### Schwammel.

1 Eßel Mehl 3 1/2 Eßel Mehl 1 Eßel Libanon Zucker, 2 Eier in 1 Eßel.

### Feine Gugelhupf.

2 1/2 Loth Zucker, 2 1/2 Loth Mehl, 5 Eier in 5 Eßel 1/2 Loth Garm Weislibrot  
1 1/2 Loth Zunder ein wenig zinnob Kupfer.

### Gefüllte - Schmitter

1 1/2 Loth Mehl, 1 1/2 Loth Zucker 1/2 Loth Hamelzunder, 1/2 Loth Garm  
4 feinstes Mehl in 1 Eßel Mehl, die fülle weißes Mehl streifen, mit  
Mandelzucker füllen, die andere fülle weißes Mehl streifen, mit  
gelbem Zucker Mandeln beprägt für gelb backen, mit gelbem Zucker  
Zucker streichen.

sind feingehacktes Leinwand, isbacken, auf dem Boden in Weich gebacken  
Löffel voll feine Zuckern, wird abgerieben, abgerieben, über  
backen mit Maronolack bepinseln dem Vorstande fülle vorauf.

### Süßholz-Tortelette

2 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Zink, 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Mandeln fein geschnitten  
von 6 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Mehl, Libanum pulv. ein wenig feig auf  
2 Eßl. ein wenig Mehl das man lassen kann vorarbeiten.

### Böckerei von geriebenen Mandelteis.

1 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mandeln fein geschnitten  
Mandeln, Libanum pulv., 6 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Zucker, von  
feig auf ein bisschen Mehl, Mehl, auf dem Boden in Weich  
gebacken und mit feig auf Mehl.

### Mandel in Schokolade.

1 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mandeln fein geschnitten  
feig auf Mehl, Mehl, auf dem Boden in Weich  
gebacken und mit feig auf Mehl.

### Mandeln-Schreiben

2 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mandeln fein geschnitten  
2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Mehl  
backen, dann zu feig auf Mehl.

## Chocolade-Päckerel.

6 fünfser Lutter 6 fünfser Zinker 6 Lutter gut abreiben, 2 große  
Zeller Chocolade mit einem Viertel Lutter zerfließen lassen & hitzen  
Zust wenn 5 fünfser Maß, Ables ohne schmecken auf Leinwand, Rind  
Lutter, spritzen in 4 fingerbreite Röhre in 1/2 Pfund 2-3 mal mit  
Mörserwerk zusammen, best brist mit Lutter oder Masser.

## Chocolade-Kapsel.

10 1/2 lb Lutter, 7 lb Zinker 3 Lutter gut abreiben, 3 Zeller Chocolade  
14 lb Maß, bei Fingerbreite, Messer zerfließen lassen & hitzen.

## Rehrücken in Torte.

35 lb Lutter, 35 lb Zinker, 1 Lutter 35 lb Chocolade, 14 lb Mandeln  
mit der Schale, 10 1/2 lb Lutter 10 lb ohne in 2 Littern Lutter.

Das sie dazu - Zinker Lutter spritzen bis es dick ist, so man  
ein gutes Chocolade vomme machen, zu dem Lutter fein abreiben,  
Kornzucker gut dazu reifen in einem über die Torte geben.

## Lackerei mit Kirschere

10 1/2 lb Lutter, 10 1/2 lb Zinker, 3 Lutter 3 lb ohne masser in Lutter,  
dick und so Lutter spritzen die Röhren in 3 Lutter geben, spritzen  
Lutter in Lutter. Gut Chocolade übergeben.

2 Lutter Chocolade zerfließen lassen, 2 Lutter feines Wasser, 7 lb Zinker, zerfließen lassen,  
Kirs-Torte.

10 1/2 lb saftmiste, 10 1/2 lb süßl. Wasser, fein spritzen, 2 lb

Amis. Laganter bei Blumen mit 1 2 Stücken 1/4 Stück ab, Kopf Goulat  
und die Miße gütlich, 6 Stücken Plai auf Torkelkark barten, Hinf.  
Hferriden mit über Spinn, Lellen oder mit Abwehrbarten Plaim

### Gesochtes-Limonereis

140kg Zucker, 70kg Limonereis, 1/2 Pfund Pfeffer, 1/2 Pfund  
ab 5 überkäufen über 1/2 Pfund Pfeffer auf das Kongumie.

### Limoner. Glasur.

2 Pfund Zucker mit 1 Liter abreiben, 1/2 Pfund Zucker, 3/4 Pfund Pfeffer  
auf das Kongumie.

### Mandelbroutete

2 Pfund Feinmehl, 2 Pfund weisses Mandeln, 16 Stücken 1  
über 1/2 Pfund, solche Maß, wie sie mit Mehl bestreut mit Lein  
Erbsen, Lein, Pfeffer, Kardus, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,  
mit Feinmehl bestreut, zusammenrollen, wie sie die  
Kise barten, feigevite feigte Pfeffer, weisse Pfeffer.

### Amis. Hohlheppen

2 Pfund mit 2 Pfund Zucker abreiben, 1 Pfund weisse Zucker,  
wie sie mit Harz bestreut, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,  
mit Amis bestreut, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,  
Aufsiegel soll liegen dann barten.

## Linsee-Kraffeln. <sup>gut</sup>

700g Lutter, 200g Zucker, 700g Zucker, 700g gepulvert Mandeln, 700g  
Wass klein Krebseleisen in die Mitte ein Gerichten mit fe  
Leprosen in mit Zucker in Mandeln bestreuen.

## Butterteig

500g Lutter, 500g Mehl, 600g Zucker, 3 Löffel Pflanz, 3 Löffel  
Wein, feigen, wenn notwendig ein Zinkorn.

## Buchschneef

200g Lutter, 200g Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Zucker, 300g Honig  
1 Maß Honig  $\frac{5}{4}$  l. Mehl, Pflanz.

## Schnee-Kraffen.

400g Mehl, 1/2 500g Lutter, 1 Löffel Zucker, 200g Zucker, 4 Löffel Pflanz  
mit ganz & wild Wein, loben Mehl gepulvert zum feiben in  
den Lutterteig bestreuen

## Chocolade-Kugeln.

1400g Lutter mit 1400g Mehl gut abgerieben, 1400g Zucker, 1400g  
geriebenen Chocolade, 300g feinsten Pfeffer, wenn man den  
mit Pfefferstreifen, die man in feine Kuchenform in  
den Pfefferstreifen, dem mit feinsten Pfeffer in feinsten Pfeffer  
füllen in 20 & gepulvert feigen. Chocolade Fülle.  
Auf 1 Löffel Chocolade kommen 8-10 Stück Zucker, 1 Löffel Mehl, 100g feinsten Pfeffer  
Lutter 1-2 Stück, hält über Form einfüllen.

### Rosenkätzchen *pf. gut*

14 Lotz Linder mit 14 Lotz Zucke fein abreiben 1/2 lb Zucker mit der  
 Huls gewaschen Mandeln 6 Stück feingepulvert Pulver abrad Zimt  
 der Huls 3 Lötchen, 24 Lotz Mehl vermischt alles gut, damit die  
 den <sup>mit</sup> Linder, den Teig mischreicht mit feinem Zucker  
 hell für nicht heiß in Backen, außen, da der Teig dünn ist, das er nicht  
 anbrennt.

### Jesuiten Krappeln

2 Lotz Linder, 2 Lotz Mehl 7 Sorten Zucker 8 Lotz Zucker 3 Löffel  
 Obad 3 Lötchen, Kaff in Pulver, auf dem Linder mit sublimen Puffel  
 anstreichen in Backen.

### Vanille - Tortellette

14 Lotz Linder, 7 Lotz Vanillezucker abreiben 3 Sorten Zucker  
 gepulvert abrad in 7 Lotz Mehl, gut vermischen, zu zwei Kisten  
 1/2 lb Zucker außen, feine Puffel mit weißer Zucker  
 in Mandeln Pulver abreiben.

### Marmelade - Stangechen

10 Lotz Zucker mit 3 Lötchen feinnig reifen dann 2 Lötchen Honig  
 in 7 Lotz Mehl, misch das mit der feinnig reifen Linder mischreicht  
 mit gepulvert Mandeln und Zucker abreiben hell in Backen.  
 in Zucker pulverisieren. *Übergewand:* 20 Lotz Weichzucker mit  
 1/2 lb Wasser feinnig lassen 12 Lotz Godecke mit einem feinnig Wasser in der Pfanne erhitzen  
 lassen, bis sie überkocht da übergießen.

## Chocolade-Pussel

7½ lb Fett, 10 lb Mehl, 10 lb Zucker, 10 lb Butter, 10 lb  
denn 3½ lb geseelter Mandeln sehr feingespren, 7 lb Zucker  
2 Pfl. Honig, 1 Pfl. Rosenöl, 1 Pfl. Pfefferminzöl  
Lustig sein, nicht zu trocken, kühl, saftig.

## Kreuzer

10 lb Zucker, 14 lb Fett, 21 lb Mehl, 1 lb Butter, 1 lb  
süßes Mandelöl, 10 lb Mehl, 10 lb Zucker, 10 lb Butter, 10 lb  
denn 3½ lb geseelter Mandeln sehr feingespren, 7 lb Zucker  
2 Pfl. Honig, 1 Pfl. Rosenöl, 1 Pfl. Pfefferminzöl  
Lustig sein, nicht zu trocken, kühl, saftig.

## Feine Biskuit

21 lb Zucker, 4 Pfl. Honig, 5 Pfl. Pfefferminzöl, 10 3/4 lb Mehl  
5 Pfl. Honig, man kann auch diese Masse mit gewöhnlichem  
Lustig sein, nicht zu trocken, kühl, saftig.

## Biskuit-Gugelkopf

21 lb Zucker, 4 Pfl. Honig, 5 Pfl. Pfefferminzöl, 10 3/4 lb Mehl  
Lustig sein, nicht zu trocken, kühl, saftig.

## Feine Biscotti

21 lb Zucker, 4 Pfl. Honig, 5 Pfl. Pfefferminzöl, 10 3/4 lb Mehl  
Lustig sein, nicht zu trocken, kühl, saftig.

ausgewaschtes Papier mit einem Löffel Leinöl, Zucker bestreuen  
1/2 Pfund gelb backen.

Spanische Kindergambruskuchen  
1400g Zucker mit 1/2 Teil Wasser kochen bis er dick ist, dann  
4 Pfund Honig dazugeworfen, beliebig. Leinöl mischen.

Kipfeln vom spanischen Kind.  
4 Pfund Honig 200g Zucker, 1400g feingehackten Mandeln  
davon feingehacktes Citronat, kleine Pfefferkörner in feine,  
gehackten Mandeln drücken, kühl backen.

Reis mit Creme.  
1/2 Teil Reis in der Milch mit Zwiebeln 1 Stück Butter in Zucker,  
so weiß kochen sein, gelbes in gehackte Pfefferkörner  
Dazu von Reis, in der Milch eine Löffel von 1/2 Teil Honig,  
3 Löffel in. Vanillenzucker bedeckt ihn mit 1 Löffel in gelb über dem  
Reis setzen spanischer Kind, kühl ob weiß gelb spanische Kind von  
3 Pfund Honig und 1400g Zucker.

Sammelkuchen mit Mandeln.  
2 abgewaschene Kirschen in Leinöl fein in gegärter Milch  
waschen, 700g Leinöl, 700g Zucker, 700g gehackte Mandeln  
feingehackter 1/2 Pfund, eine Pfeffer mit Leinöl feinieren mit  
Löffel von Honig und die Pfefferkörner werden in helle Löffel  
wieder Kirschen in feine die Pfefferkörner dann backen.

## Apfel-Schöberl.

8 Lothel flüßl und Speisbrennen klüßrig, ein abgeriebelt mit  
Wein- und saurem Mehl, Zinnel, 2 Lothel Zinnel, 5 1/2 Lothel  
Lutter, 3 Lothel, Zinkel und Gaffmark die demselben gut mit  
vermischen, Luttermuffeln, Zinnel 3 Lothel, die Lutter in Lutter,  
mit Luttermuffeln, die formen gut speisen 1/2 Mehl backen.

## Chocolade-Holkippen

2 Lothel Zinkel, 2 Lothel Gewürz mit Lutter gebrocken,  
1 1/2 Lothel Mehl, 6 Lothel Zinnel, die Lutter mit Mehl speisen,  
den Teig dünn ausbreiten, backen dann 4 Lothel Zinkel  
speisen in flüßl über den Backstößel backen.

## Haselnuss-Löckerl

2 Lothel Haselnuss von dem feinen speisen, 2 Lothel Zinnel  
3 Lothel Zinnel Zinnel, speisen auf 1 Lothel Mehl Luttermuffeln  
in der Röhre backen.

## Brekel zu 2 Teil

2 Lothel Mehl auf dem Lutter mit 1 1/2 Lothel Zinkel, 2 Lothel Lutter, 5 1/2 Lothel  
Gewürz feine speisen, 5 Lothel, speisen, Luttermuffeln mit  
Lutter speisen mit 1 Lothel Zinkel speisen mit 1/2 Mehl backen.

## Zucker-Brekel

1 Lothel, 2 Lothel Zinnel Zinkel, 2 Lothel Zinnel feine speisen Mehl

großes Lutter groß fenden lassen in mit 20 luter darunter mischen, nach  
zu Lutter Lutter bestreuen mit f. in Zutter küßbar zu.

### Biskuit - Butter.

20 luter Zutter 1 f. 2 luter küßbar bis ab küßbar, nach Lutter 14 luter Mehl  
in das Geruch küßbar mit dem Messer ab, Kaviar oder Lutter,  
geschmack, nach Lutter in küßbar langsam.

### Butter - Butter.

20 luter Mehl, 14 luter Lutter, Lutter mischen, 14 luter Zutter 1 f. 2 luter  
1 Lutter Mehl, nach Lutter, nach Lutter in küßbar Lutter  
nach Lutter mit f. bestreuen, nach Lutter bestreuen mit f. küßbar.

### Butter - Kipferl.

20 luter Mehl auf Lutter geben, 14 luter Lutter, 10 luter geschälte fein  
geschaltene Mandeln, 2 luter alles zusammen mischen (in Zutter)  
Kipferl formen mit f. bestreuen nach Lutter geben sind in Kaviar,  
Zutter geben aber in Zutter in. Geschalt.

### Westfälische Kipferl.

14 luter Mehl, 14 luter Lutter, nach Lutter in küßbar, 2 luter, 3 Lutter  
Lutter mischen Lutter 3 luter Lutter nach Lutter, Zutter geben 1 luter  
nach Lutter geben füllten nach Lutter.

Biskuit. Torte mit Nussfülle. 9. 21

2 halbes Gornspitzer mit 10 Eitern fleinmig rühren 1/2 halbes Maß 6 Eier  
Nussfülle 1 Weill gutes Brot + kleinen Löffel Maß, muß groß Lutter 6-7  
Eitern 2 Tüfel Gelatine, Zucker der spitz ist zu einem kleinen Spindel wenn  
er anfängt sich zu erweichen 4 bis feingepulverten Kaffeeinspreiteln, und  
Kaffeehasen die torte damit füllen. Stups muß man Küß für den  
ein Stück in Löffel sammeln gebeten.

Lacamel. Probieren

1/2 halbes getraunter Zucker wird mit 1 Weill Brot zinnigt, 1/2 halbes Maß,  
2 Eier 3 Eitern mit dem gemischten Brot fein abrühren, 1/2 halbes Lutter  
und 1/4 halbes Zucker dazu, alles dem feiner rühren bis es dick ist, und  
kriegen, mit 6 Eitern abreiben, 5 Eitern 2/3 Stunden in Dampf kochen.

Gebrannte Zuckercrème.

1 Weill Brot, 6 Eitern, 1 Löffel getraunter Zucker 1 Tüfel Gelatine 1/2 Tüfel  
Weill Ofenbrot, 1/4 halbes Zucker mit Pfefferzinn kochen.

Froschirte. Triett

1/4 halbes Lutter abreiben 1/4 halbes feingepulverten Mandeln, 6 Eitern Honig  
grünlich, Zucker der spitz ist 1/2 halbes 2 Eier kann werden  
Litterkitt in warm Wein oder Röm Wein zinnigt und in die  
Maßspitz eingetaucht, kommt in Dampf.

### Kalter Reis mit Schmecksalz.

1 1/2 lb Reis in Milch gekocht, gut abgeseiht, wenn er weiß ist bei kaltem  
 Wasser, dann 2 Löffel feinsten Mehl in Milch ausgekocht, Siebseigt, von  
 1/2 lb starkem Pfeffer gemischt, alles gut vermengt, die zerbrochenen  
 Pfefferkörner hinein, die Form mit Butter ausgefüllt.  
 Pfefferkörner, 2 Löffel rotes Salz, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker,  
 auf einem beschriebenen Pfefferkörner in Butter gebacken.

### Linsen - Tort.

1 1/2 lb Linsen abreiben, 1 1/2 lb Zucker, 1 1/2 lb Mandeln  $\frac{1}{2}$  lb Butter,  
 1/2 lb in der Pfanne, 1 1/2 lb Mehl in 3 Lagen backen in mit Butter gefüllter.

### Linsen - Tort.

2 1/2 lb Linsen abreiben, 2 1/2 lb Mandeln mit der Pfanne, 1 1/2 lb  
 Zucker, 2 1/2 lb Mehl, 5 sechs Pfeffer, Buttermehl in 4  
 Lagen backen.

### Kard - Fülle

1 1/2 lb Mehl mit 1 Ei geknetet, in Wasser, Zucker und Pfeffer in 2 Lagen  
 backen.

### Quadrang a la Kesselrode.

Hon 1 Kell Pfefferkörner fein gemahlen mit 2 1/2 lb  
 Mehl in 1 Löffel gelbem Pfefferkörner, Pfeffer, Honig, Butter,  
 Mandeln, Kirschen, Pfefferkörner, Pfefferkörner, Pfefferkörner  
 füllt oben mit Pfefferkörner der Pfefferkörner Pfefferkörner  
 in, wenn man die Fülle mit Pfefferkörner Pfefferkörner Pfefferkörner



Schneide- Torte.

1 1/2 lbg Lutterzucker spannung reifen mit 1 lbg weiniger Goccolade 1 lbg  
Zucker, 1/2 lbg braun Mandeln in 2 Litter Wasser in gelbes  
sieden, mit folgende fülle fällen.

3 Eier 1 lbg Zucker 1 Löffel Stärke 1 lbg Goccolade zu  
braun schmelzen, dann flugen bis es kalt ist, 1 lbg feine spannung  
gerührte Lutterzucker spannung gelbte 1/2 lbg feine spannung  
saphirfarbe kühl spannung reifen in Litter fällen in mit Goccolade,  
fe überziehen.

Chocolade- Torte

1 lbg Zucker mit 1/2 lbg reifen 1 1/2 lbg Mandeln mit 1/2 lbg  
1 lbg Citronat, 1/2 lbg braun in 1/2 lbg 1 lbg Goccolade, 1/2 lbg spannung  
Lutterzucker backen

Fülle: 1 lbg Lutter mit 1 lbg Goccolade kochen lassen, 1 lbg spannung,  
1 lbg Mandeln spannung 1 lbg Zucker.

Charlotte la Russe.

sein gelbte, jaymar mit Duffel spannung mit weissen Papier aus,  
gelbte, die kochen reifen koch spannung reifen gelbte in gelbte  
in die Duffel gelbte in reifen spannung reifen, nach dem man die  
sich kochen, 1/2 Liter spannung zu spannung flugen, 1/2 Liter Zucker  
auf spannung spannung reifen gelbte 1/2 Liter spannung gelbte  
spannung reifen, die spannung in die spannung gelbte in reifen  
1/2 Liter spannung reifen spannung reifen spannung reifen spannung  
spannung reifen spannung reifen spannung reifen spannung reifen

Leck nicht schlafen. Vor dem schlafen wird die Lamm stark mit  
geschüttelt die Krampen eingestrichelt in mit der geschüttelten Lamm  
geschüttelt vor schlafen ein Glas Milch geschüttelt. Die Lamm nicht sich  
3 Stunden in die Krampen, hat die Krampen kommen auf schlafen  
oder schlafen in schlafen

### Lamm Schmitter

1/2 Tschick Milchenger Löffel geschüttelt, geschüttelt 1 Löffel Mandelzucker  
dazu, auf einen Lamm geschüttelt, dann Mandelzucker  
geschüttelt geschüttelt Lamm dazu, das 2 Lamm geschüttelt, mit Zucker  
geschüttelt mit sich über geschüttelt in geschüttelt geschüttelt. Die Lamm dazu,  
1/2 Tschick Milchenger Löffel Mandelzucker, 1 Löffel Milch, 2 Lamm geschüttelt  
geschüttelt geschüttelt.

### Chocolate-Kreme.

1/2 Tschick Milchenger in einigen Löffel Milch geschüttelt, geschüttelt  
geschüttelt Milch geschüttelt, dazu 1 Tschick geschüttelt, 1/2 Tschick geschüttelt  
geschüttelt 1 Löffel Milch geschüttelt, hat geschüttelt Lamm  
geschüttelt geschüttelt 1/2 Tschick geschüttelt in einem Löffel geschüttelt 2 Stunden.

### Apfel mit Mandelzucker.

1/2 Tschick Apfel 2 Tschick Lamm geschüttelt geschüttelt in einem  
geschüttelt geschüttelt in einem großen Tschick Milchenger 1/2 Tschick geschüttelt,  
geschüttelt in einem Löffel geschüttelt, in einem Löffel geschüttelt  
1/2 Tschick geschüttelt in einem Löffel geschüttelt in einem Löffel geschüttelt

die reiff brauns ist, manf vor den Zücker (denn man abor nicht  
genug nimmt) und mit Wein, 10 Weibern ein Pfund wie es sich  
so über die ofspringen liess

### Spannen Reis

das Reis wird mit Krautensaft, Wein in dem Kasser getünchet, ein  
Neffel geschmit, die süße sauringesille, dann getünchet liess  
darauß und da unten süßer Reis darüber, mit feinnisse Wein  
übergeben in gebahten.

### Caenue - Krappfuch

Von 3 Weill Bier, 1 Weill Honillgüter & Lißel Maß erwelt  
man ein siltz braun, schuß si auß ein mit Waß, Lißel  
besandtes Loch klainfingerdick, Krautensaft schen mit si in  
Lißel darfu in Lutter auß binden, 10 Weill gelb braun barten gelb  
si auß Lißelpapier mit Zücker besprennen, erwelt si 20 Lißel haben.

### Biskuit

### Stumpt

Ein Pfund Zücker, 1 Weill saß stämmig rüben, 4 Lißel weß Waß, die  
Aber zu 1 Pfund, Rapruu fimm ein Lißel knib Model barten mit  
Mantel besäen.

### Wäffeln

14 lb Lutter mit 4 Weill abtraiben, dann 10 lb weß Waß 2 Lißel Honig mit  
Milch einfüren, Zücker 1 lb, 4 Weill Honig, gesen lassen in Waßlauffen  
barten. Knechtbrot 4 Weill Honig 1 lb Zücker, 1 lb Honig 2 lb Zücker fimm  
Nüßchen waschen in kisser Rißer barten.

Pistazien-Tortelitz

1/2 lbeg Mess, 1/4 lbeg Lutter feinnussweiss, 1/4 lbeg Zuckr, 1/4 lbeg passelt  
passelma Mandeln, 1/4 lbeg passelig passelma Speziem, 2 Litter Citronen,  
saff, dem Speziem Lutter weiss weissen, kleinfingermilch mit dem Puffen,  
saffer weissweissen, Marmelade darauf, ein Gitter darunter mit 1/2 Pfaffen  
daran backen.

Pistazien-Torte

10 3/4 lbeg Speziem 3 1/2 lbeg Mandeln, fällh paplmann mit 2 Eiern, dann  
mit 1 1/2 lbeg Zuckr 8 Litter weiss weissen, 1/2 lbeg Mess 5 Oker Speziem  
2 Litter Lutter zusammenrühren fällen.

Chocolade-Kugeln

1/2 lbeg Lutter, 8 Litter, 1/4 lbeg Zuckr weissen, dann 10 3/4 lbeg passelt,  
feinnussweissen Mandeln, 5 Löffel Puffen, 1/4 lbeg Groland Oker Speziem,  
saffer weiss weissen, speziem weissen, dann 1/2 Mess, ein Litter bepinseln  
auford 3 Minuten backen, mit braun zu Tiff geben.

Sacher-Torte

25 lbeg Lutter, 25 lbeg Zuckr, 4 Zoll Groland, 8 Oker Speziem 100 Löffel

Linzer-Torte

30 lbeg Lutter, 30 lbeg Zuckr 30 lbeg Mess, 30 lbeg Mandeln milch Speziem  
Litter, Speziem, Zinnweiss.

Fester Linzerteig

2 1/2 lbeg Mess, 1 1/2 lbeg Lutter, 1 1/2 lbeg Zuckr, 2 1/2 lbeg Mandeln, beides Puffen  
zum bepinseln

81a

Herausgeber, Eigent., Binder u. Vert.: Steyermühl, Papierfabr. u. Verlagsges. Verantwort., Schriftl.: Dr. Kathar D i n g. Alle Wien, L. Steyermühl u.



Litauer-Torte.

g26

4 1/2 lbg Zucker zusammen mit 1/2 Weill Wasser bis er sich schmilzt, dann  
5 lbg geschaltete feine Mandeln fein in ein Reibebrett oder Reibstein  
Löffel voll, dann in ein Reibebrett und auf ein Reibebrett, fein in ein  
Reibebrett, 3 1/2 lbg Zucker, 3 1/2 lbg Pöppel, Litauer Pfeffer  
und ein Reibebrett Löffel Löffel.

Baumwoll-Koch

Aus gutem Papier

4 1/2 Löffel Mehl mit 1 Weill Wasser in 4 Reibebrett zusammen in ein Reibebrett  
Reibebrett, dann solange es sich schmilzt in ein Reibebrett mit 1 1/2 lbg Zucker  
Reibebrett, dann in ein Reibebrett mit 1 1/2 lbg Zucker, Zucker bis er  
schmilzt in ein Reibebrett 5 Reibebrett fein in ein Reibebrett bis er  
sich in ein Reibebrett bis er sich in ein Reibebrett.

Souffle vom Lammel

g27

1 1/2 lbg Zucker mit ein wenig Wasser zusammen in ein Reibebrett  
Löffel voll mit 1 Weill Wasser in ein Reibebrett mit 2 Reibebrett Mehl  
Reibebrett, dann in ein Reibebrett mit 1 1/2 lbg Zucker, Zucker  
Reibebrett mit 1 1/2 lbg Zucker, Zucker bis er sich in ein Reibebrett.

Biskuit-Fantase

10 1/2 lbg Zucker, 6 Reibebrett Mandeln, geschaltete, 3 1/2 lbg geschaltete feine,  
feine Mandeln, 10 1/2 lbg Mehl, 6 Reibebrett.

Reibebrett und Reibebrett in ein Reibebrett mit 1 1/2 lbg Zucker, Zucker bis er sich  
Reibebrett, dann in ein Reibebrett mit 1 1/2 lbg Zucker, Zucker bis er sich in ein Reibebrett.

## Biskuit mit Chocolate

1 Zall Chocolate, 10 3/4 lbq Mehl, 5 1/4 lbq Zucker, 14 lbq Fein, 3 3/4 lbq  
Mandel, Zucker 1 lb, 1 lb Honig (zinspulen Zucker abreiben) in  
langem Mehl backen.

## Kalte Himbeermere

2 Löff Sauremehl, 1 1/2 lbq Zucker, 1/2 Weill Wasser einfließen, wenn es kalt  
ist 1/2 Weill fein, am besten rühren bis es dick ist dann gussam, von Weill  
Oben von Fein in 3 lbq Honig 1 Weill feinstes 1/2 Weill Wasser  
Oben in Mehl feig in lassen.

## Kaselnus. Vanillekiffel.

24 3/4 lbq Zucker, 14 lbq Vanillezucker gut abreiben, dann 14 lbq Fein,  
Hofner Sauremehl 29 lbq Mehl, weisse & gelbe Weisse, fein  
Dessert, wird für eine Schy ofer zu Fein in 1/2 Weill Wasser  
in Vanillezucker lassen.

## Graxe. Torteleten

14 lbq Zucker, 1 1/2 lbq Mehl, 14 lbq Mandel, 7 lbq Zucker, mit der  
Hofner Sauremehl, Zitronensaft 1 lb, wenn es zu einem Teig in  
1/2 Linderapen, dann Torteliten in 1/2 Weill Wasser und Hofner 14 3/4 lbq Zucker  
kann man bis zu 1/2 Weill Wasser, 7 3/4 lbq Zitronen 7 3/4 lbq gelbe Mandel  
7 3/4 lbq Zitronen oder weisse Sauremehl, etwas Zitronensaft in den  
Zucker, saft ab auf die Torteliten Zitronen u. kuchen in 1/2 Weill Wasser.

### Mandel - Bäckerei

1 1/2 lbg raffälte geriebene Mandeln, 1 1/2 lbg Zucker 1 Pflor saft kochen,  
 dann 1 Pflor mit Zucker mischen, wie ein dickes Ei, das man zu den  
 Mandeln mischen, in die Form geben, auf einem mit Butter bestreuten  
 Blech backen, auf Knütteln

### Krümel - Torte

1/2 lbg gut

1 1/2 lbg raffälte geriebene Mandeln, 3 lbg Butter in 4 lbg Zucker,  
 1/2 lbg Mehl, 1/2 lbg Kirschkern, 2 lbg Sahne, 1/2 lbg Speisestärke in  
 Kirschkern, 1 1/2 lbg Zucker in 1 Pflor saft kochen, den Zucker, die  
 Mandeln saftig mischen, den Kirschkern saft darüber mischen,  
 in einen eingeffneten Tortenblech backen.

Glasur dazu: Kann die Torte mit gekochtem oder einem Kuchell, wenn  
 2-3 Dörren mit feinem Vanillzucker gut gerührt, darüber geben in  
 ein feines Sieb, wenn sie stützen werden lassen, Markt kann die Torte  
 auch mit Zucker bestreuen.

### Englische Leckert

1 1/2 lbg Zucker mit Vanille, 2 Pflor 3 Mandeln in Form, dann 1 1/2 lbg  
 Mehl, 1 Pflor Speisestärke, saft saft kochen, darüber mischen,  
 2-4 Stunden kochen lassen, dann 1/2 lbg Mehl dazu kochen, bis es  
 saft die Leckert, backen sie bei gelinder Hitze.

### Butter - Rest

1 1/2 lbg Butter kann man mit 3 Dörren, 1 1/2 lbg Zucker, etc. 1 1/2 lbg Mandeln

mit der Hand, 1 Zeltwein von Gevorte, in 1/2 lb Maß, haltet fallfinger,  
Licht des Speiß & Lichte von der Hand die man in den Lichte kriep,  
so ist der Speiß braun und schmeckt wie feig zu geben. so ist gut.

### Gerichte Lixortorte.

3 1/2 lb Lixort mit 2 Lixorten, 2 Eier, 2 lb Zucker weiß man ab, dann  
2 lb Speiß & Speiß speiß mit dem Mehl 1 lb Maß, 3 1/2 lb Speiß von Speiß  
Lixort, Speiß speiß, in 2 Lixorten backen in 4.

### Leichte Mitter Torte.

4 1/2 lb Lixort alt, 1 1/2 lb Zucker, 1 1/2 Speiß, Speiß Speiß, 2 lb  
Speiß, Speiß speiß mit dem Mehl von 1 Lixort, Speiß. 5 1/2 lb Maß  
wie man in 4 Lixorten backen.

### Krapfen

zinnweiss

3 Weiß Maß, 1/2 lb Speiß, 3 lb Zucker, 3 lb Speiß, 1 Weiß Maß, 1/2 lb Speiß, 1/2 lb Speiß  
zu lassen Lixort.

### Mirba Feig zu Kerben in Pesteten

1 1/2 lb Maß, 1/2 lb Speiß, Speiß Lixort, Speiß Speiß, Speiß Speiß  
Krapfen speiß, Speiß Speiß 2-3 mal Speiß wie Lixort Speiß, dann  
Speiß Speiß Speiß lassen, Speiß Speiß Speiß 2-3 mal Speiß,  
wie man. so man Speiß Lixort Speiß, Speiß Speiß 3-4 lb Zucker  
Speiß Speiß, so man Speiß, so man Speiß Speiß Speiß Speiß.

### Apfel-Torteleuten.

Man kocht sich eine gewisse Menge Zucker, mischt sie mit einer  
 kleinen Menge Wasser, bestreut es mit feinem Pfeffer und Lorbeeröl,  
 und damit es kein Scherzen bekommt, kocht sie auf dem Feuer, bis  
 sie eine gewisse Dichtigkeit mit gelbem Saft hat, die mit Zinkoxyd vermischt sind,  
 die Flüssigkeit der Löffel füllt man mit feingekleinertem Speckel sie nach dem  
 Verstoßen kammern, Linsen in Pfeffer Torteleuten setzen, über man  
 bestreut sie mit feinem oder anderem feingekleinertem.

### Kirsch-Torteleuten.

Man mischt auch die Masse, 10 Lb Zucker, 8 Lb Speckel, 2 Lb gelbes  
 gepulvertes Mandel, Zucker in etwas Salz, 1 Maß an dem man eine  
 gewisse Menge Wasser kocht, dann misch man die Masse mit einem  
 Löffel Wasser & Form in dem man sie speist. Dies der Saft der Linsen  
 speist man mit dem Zucker Wasser Linsen sind, je größer sie sind  
 desto desto desto, bestreut sie mit feinem Pfeffer und Lorbeeröl, und geküsst  
 bestreut man sie mit Pfefferpulver, legt die Ringel darauf, damit sie  
 zusammenkleben füllt die Linsen der Ringel mit 2-3 eingekleinertem Pfeffer.

### Chocolade-Creme.

gut in Wasser

10 Lb Chocolade kocht man in einem Löffel Milch zu kochen, mischt sie  
 mit einem 1/2 Maß Milch, 4 Lb Zucker, 1/4 Lb Speckel, sie nach dem  
 dicklich wird, schmeckt es nach dem 1 Lb eingekleinertem Gelatine ferner dem  
 es nach geküsst ist, gibt man Spanische 1/2 Lb Pfeffer über eine gewisse  
 geküsstem Model setzen lassen.

### Limon-Teuto.

4 2/3 lbg Mehl, 2 1/2 lbg Zucker, 1 1/2 lbg Zucker, 1 Liter Milch, 2 Eigelber, 1 Ei, 1/2 Liter  
Limon zusammenwerfen, rasch kochen 3-4 Minuten kochen das Ganze mit Zucker

### Faschingkrapfen

4 2/3 lbg Mehl, 1 1/2 lbg Zucker, 1 Liter Milch, 2 Eigelber, 1 Ei, 1/2 Liter  
Limon zusammenwerfen, rasch kochen 3-4 Minuten kochen das Ganze mit Zucker

### Mandelkrapfen.

Mehl 1 1/2 lbg, Zucker 1 lbg, 4 Eigelber, 1 1/2 lbg Mehl, 1 Liter Milch, 2 Eigelber, 1 Ei, 1/2 Liter  
Limon zusammenwerfen, rasch kochen 3-4 Minuten kochen das Ganze mit Zucker

### Mandelkugeln.

1/2 lbg Zucker

1 1/2 lbg Mehl, 1 1/2 lbg Zucker, 1 Liter Milch, 2 Eigelber, 1 Ei, 1/2 Liter  
Limon zusammenwerfen, rasch kochen 3-4 Minuten kochen das Ganze mit Zucker

### Neud. Krapfen.

2 1/2 lbg Mehl, 2 1/2 lbg Zucker, 1 Liter Milch, 2 Eigelber, 1 Ei, 1/2 Liter  
Limon zusammenwerfen, rasch kochen 3-4 Minuten kochen das Ganze mit Zucker

2 Pfund Mehl 2 Pfund Butter mit 2 Eiern abgerührt gut verrühren  
oder 1 Pfund Mehl 2 Pfund Butter mit 2 Eiern abgerührt gut verrühren  
oder 1 Pfund Mehl 2 Pfund Butter mit 2 Eiern abgerührt gut verrühren

Basiliana Torto.

2 1/2 Lb Butter, 2 1/2 Lb Zucker 2 1/2 Lb Mandeln mit der Schale fein  
zerreiben, 2 1/2 Lb Mehl, 3 Eiter zum Teig verarbeiten, in 3 1/2  
Schichten backen mit Ribisblumenwasser in Form auslegen, mit  
Nüßchen garnieren Mandeln karamellieren, in backen und mit Zucker

Hasselösel.

2 Löffel Butter 2 Löffel Mehl 2 Löffel Zucker 2 Eiter fein zer  
zermahlen, in Form auslegen in 3 Eiter oder  
Küchlein karamellieren mit dem Mehl zerreiben in  
Form auslegen backen, mit Zucker in Form karamellieren.

Schwamm-Torte

1 Löffel Mehl 4 Löffel Milch 2 Eiter 2 Löffel Butter gut verrühren  
mit 3 Eiern in Form auslegen gut verrühren

Leine Kaffee.

gut abgerührt.

1/2 Lb feines Kaffee mit Milch oder Oben mischen, damit 1 1/2 Lb  
Zucker, 6 Eiter fein zerreiben am feinsten Sieb hindurch in 2 Lb  
Gelatine 4 Liter Oben auf 3 Liter, gut darin gelassen.

Butter

Mehl

Zucker  
Eiter

Oben  
unter

mischt

### Knödel in 2 Fuch.

1 lb 1/2 Mehl fein gesiebt, 1/2 lb Butter mit 1/2 Liter Milch zusammen  
zu einem Brei mit Salz & Zucker, 4 Eiern 3 Eier dazu.  
in eine mit Leinwand bespannte Form geben, kurz gebackt,  
geschnitten mit Lorbeer belegen.

### Zucker zum Gefrorenen

5 lb Zucker mit 1/2 Liter Wasser aufgelöst auf dem Feuer g. kochen,  
bis er dickflüssig wird, dann bis zum Gefrieren abkühlen  
sich zum Einfrieren verwenden.

### Fruchtiges Gefrorenes

Oranger, Limonen, Zitrus, Kiwi, Melonen, Pfirsiche,  
Kirschen etc. Man mischt sie fein geschnitten mit 1/2 Liter  
Wasser & 1/2 Liter Zucker mit 1/2 Liter Wasser auf dem Feuer  
2 Stunden kochen, dann in die Gefriertruhe.

### Vanille Gefrorenes

1/4 Liter Wasser 1 Liter, 5 lb Zucker 1 Handvoll Vanille fein geschnitten,  
den Zucker mit dem Wasser auflösen, dann in Kupfer aufsetzen, aufkochen  
bis er dickflüssig ist, dann abkühlen lassen.

### Haselnuss - Gefrorenes

2 lb 1/2 Haselnüsse werden mit einem Liter Wasser abgewaschen,  
dann mit Milch zusammen mit 1/2 Liter Wasser süß gemacht, 1 Liter

560kg Zucker, 1000g Vanille, 1000g Butter, 1000g Eiweiß, 1000g Mehl, 1000g Zucker  
Vanille-Creme

10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 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, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100

Chocolade-Gesprochenes

1400kg eingekochter Schokolade 1/2 Liter Butter 560kg Zucker 1000g Eiweiß  
eine Pfunde bis zu vier Pfunde wie das vorige beschriftet.

Chocolade-Gesprochenes

1/2 Maß Butter, 430kg Zucker, 1400kg Schokolade, 1000g Eiweiß  
zu einer Creme versehen, enthält in die Gefirbtung.

Morarschön-Gesprochenes

1/2 Maß Butter, 300kg Zucker, 1000g Eiweiß, 1000g Mehl  
enthält in die Gefirbtung, wenn es nicht 1 Maß Mehl ist.

Rosenliqueur-Gesprochenes

1/2 Maß Butter, 200kg Zucker, 1000g Eiweiß, 1000g Mehl  
1 Maß Rosenliqueur.

Himbeer mit Creme

Man ist gewohnt für eine ein 1/2 Maß Himbeeren zu nehmen, auf 1000g  
Zucker, gibt aber etwas weniger zu nehmen.

Marillen-Gesussenes.

Reif 5 Lbkg Marillen koch man 4 1/2 Lbkg Zucker mit 2 Teill Wasser  
von Librum fast, wie küssen, mischt die Marillen daz in ein form.

Ungarische-Tippel.

14 Lbkg Lutter, 14 Lbkg Zucker & Lutter 1/2 Mandelrinne, 1/2 Lbkg Librum  
14 Lbkg feines Mehl zölaff 2 Ober Horn, von dem Lutter klein finger dick  
auf mit feines küssen groß gemacht Mandeln in Zucker küssen  
sollt alle barten, von dem Lutter ähnlichen Massen küssen küssen und küssen.

Chocolade Torte.

35 Lbkg Lutter, koch man mit 3 1/2 Lbkg Zucker 1 Lbkg, 35 Lbkg Chocolade  
küssen, 14 Lbkg feines Mehl Mandeln mit der Haut 10 1/2 Lbkg  
Lutter in 10 Ober Horn, in 2-3 Litteren küssen, mit Wasser küssen  
küssen, mit Chocolade küssen küssen.

Lingessternes.

Reif 10 Lbkg, 10 Lbkg Zucker, gut 1/2 Mandel stark küssen, das Lutter  
wie über küssen, wie küssen die Marillen küssen küssen küssen.

Chocolade Torte

Vindisch

Speis

10 Lbkg Zucker, 2 Lbkg Lutter, 10 Lbkg 2 1/2 Lbkg oxenische Chocolade  
10 Lbkg feines Mehl Mandeln 1 1/2 Lbkg Lutter, 10 Ober Horn in 2 Litteren  
küssen, mit küssen küssen küssen küssen, mit Chocolade  
küssen küssen küssen, 1 Mandel küssen, langsam über.

Kaffee-Creme

eingepulvert ist.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pfdt starken Kaffee, gibt  $\frac{1}{2}$  Loth gekochte Galatin,  
drei Eyer Eigelb, rührt es über dem Feuer in einem von  
1 Pfdt Schlagobers, 14 Loth Zucker, rührt es gut, gibt es in  
eine eingepulverte mit Zucker besetzte Form, 2 Stunden  
im Ofen, man kann auch Caramell machen, gibt so viel  
Caramellzucker, das es gut verformet.

Margarita-Eigelbpudding

14 Loth Zucker, 6 Eyer, 2 Loth Mehl  $\frac{1}{2}$  Pfdt Milch 4 Eier Eigelb  
4 Eyer, Salz, Zucker, Rosinen.

Litronen-Torte.

10 Eyer, 14 Loth Zucker von 1 Litronen dem Rest kaufesener  
Eier in 2 Pfdt, stänmig rühren, 14 Loth gelbe Mandeln,  
3 Loth feingewaschenes Litronen, gießt es von 4 Eier Eigelb  
backen, füllen mit Litronen- und Rosinen

Beschamel-Roulade

14 Loth Zucker, 14 Loth Mehl  $\frac{1}{2}$  Pfdt Milch, 6 Eyer, 8 Eier Eigelb, 2 Loth  
von Lebkuchen abkochen, dem verbleibenden Eigelb rühren mit  
dem Eigelb rühren, wie ein Lebkuchen-Roulade bei einprägung  
backen dann rühren mit warmen Rahm, mit dem rühren für ein  
beisetzen, zugewunden, in Ofen im Ofen als Verfais  
vertragen. Als Verfais giebt man so viel Zucker, das genug ist.

büchle abzuheben, besprenge sie mit Myrrhur und voll zusammen zu besprenge  
sie mit essig. Kind bucht sie. Essig. Kind: 2 oder 3 Jun 54  
10kg Zunder dass Vanillegeschmack. quid.

### Lococo

quid.

2 Liter Krainger 1/2 Liter gewässerten Wein 2 1/2 kg Lococo kochet mit  
3 Liter Wasser 15 kg Zunder hellbraun braun zu sein  
haben, das zu schüttele 8 Tage an der Sonne oder warmen Ort  
geschlossen zu lassen gelbes saure gelblich.

### Gries-Kiegel

Man zertheile 3 Liter quid ab, mische das mit 10kg Zunder, Vanille,  
Geschmack in 2 Liter Gries dazu, besprenge sie mit essig  
mit Zucker besprenge sie mit, küchle in der Kasse, streue es auf  
sieben ein Siebel, 2 Liter saure Milch mit  
Vanille in 1/2 Liter Zucker zertheile, 2 Liter zertheile  
eindampfen, besprenge es mit Milch und mit dem Siebel über  
eine Vorrichtung zu sein.

### Schneider-Porte

10kg Zucker sehr fein rüsten, 10kg ertränke über das, 10kg  
Zunder, 10kg, 10kg Mandeln mit der Haut, 10kg Pfeffer, in  
2 Liter Zucker zertheile in der durchsichtigen mit saurem Säfte  
süßlich 5 Liter, 10kg Zunder Pfeffer Siebel 10kg  
Geschmack zu lassen spannen, spannen es halt ist 10kg spannen

400g Silber fein in zäpfel 400g feingehacktem feinsten Kupfer  
feinmischen, die Silber fällen mit Gewaldris überziehen  
von der Kupferseite

### Chocolade Torte

180g Zucker 7 Eiter flüchtig rühren, 150g Mandeln mit der  
Eiweiß, 80g Citronat 1 Citronen Eiweiß, 1 200g Gewaldris 7 Eiter  
langsam backen. füll: 60g Zucker mit 60g Gewaldris Kupfer  
lösen, 60g gehacktem Mandeln fein in 60g Zucker mit Gewaldris  
mit überziehen fertig.

### Feine Engelkuchl

1 für Loren

200g Zucker treibt man mit Eiter einrühren und fein  
wie ein 12 Eßlöffel voll über 1/2 löffel man über 1/2 löffel in Zucker 4 3/4 00g  
Mehl flüchtig vertrieht gut ab, Citronen saft, 140g Mandeln flüchtig  
gehackten, 140g Zucker, füllt den Mehl gut mit 1/2 Mandeln  
einlegen, gut gehen lassen und langsam backen.

### Tecknickerei

gut.

200g Mehl, 210g Zucker, 140g Zucker, 2 Eier, 3 Eiter, 2 Löffel Wein  
verreibt den Teig gut an, 1/2 Thiermilch, flüssig gemacht  
mit feinem besetzen, langsam backen.  
anderer Teil gut. 210g Mehl, 140g Zucker 4 feinsten gehackten  
210g Zucker, 200g Zucker mit 1/2 löffel man gut ab, man  
besetzen mit feinem wie besetzt langsam.

### Spanische Mandelkugeln mit Mandeln

In einem Mörser 4 Lor 24 Oeg Zücker, 14 Oeg (Lücker) feingepulverten  
Mandeln, Mandeln fein zerhackt dazumischen feingepulverten Mandeln  
dazufügen bis es ein wenig zusammenfällt dazumischen dazufügen  
geben.

### Linartieg. Bäckerei

21 Oeg Lücker, 21 Oeg Mehl, 10 Oeg Butter, 14 Oeg Zücker, 14 Oeg gepulverten  
Mandeln feingepulverten in Zitronensaft.

### Bäckerei von Linartieg

28 Oeg Mehl, 28 Oeg Zücker, 28 Oeg Lücker, 28 Oeg gepulverten Mandeln feingepulverten,  
6 Oeg Butter, 10 Oeg Mehl, Zitronensaft, Vanillepulver, dazumischen  
und leicht gut ab, wasser in einem Korbchen dazumischen.

### Mandel-Krapfen

14 Oeg Mandeln mit der Haut, 10 Oeg Zücker, 10 Oeg Butter, 1 Lor Mehl.  
Mehl feingepulvert auf Platten in heißem Fett.

### Chocolade-Bäckerei.

6 Oeg feines Mehl, 1 Lor Zücker, 1 Lor Butter, 1 Lor Mehl, 2 Lor  
Schokolade, mit 1 Lor Mehl, 1 Lor Zucker, 1 Lor Butter, 1 Lor Mehl, 1 Lor  
Mehl, 1 Lor Mehl, 1 Lor Mehl, 1 Lor Mehl, 1 Lor Mehl, 1 Lor Mehl, 1 Lor Mehl,  
Rand feingepulvert. Gebakkt in einem Korbchen in heißem Fett.  
folgt sie mit feingepulverten 2-3 Lor Zucker zusammen in heißem Fett.

Schnee-Kranz 1797

2 1/2 Pfd Zucker von 3 Uhr gilt 2 1/2 Pfd Zucker mischt 5 Pfd Milch, dann  
2 1/2 Pfd gesselte pöckelgessene Mandeln von 1 Pfd von dem Pfd.  
Misch auf kleinen Brennpol die man nicht brüht, sondern  
ausplöben.

Schneebollen von spanischen Wind 1797

5 Pfd Zucker mischt man zum fassen von 10 Pfd, man  
dann auf von Zucker abzugeben schneeflugen damit es  
sapper es ist, 4 Pfd gesselte gessene Mandeln für ein fass auf  
kleinen klein fassen die man etwas feiner in langem brüht  
für mischen dinstelgelt sein.

Mandelbäckerei 1797

14 Pfd Zucker 2 Pfd von 14 Pfd feingessene gesselte Mandeln  
alles abreiben, die Mandeln mit formen über Köpfe gessene, das  
Schneeflocke mit Kopf befrachten. Mandelbrot ist bei nicht so gut, man  
dann auf Gerichte abzugeben.

Feine Bäckerei (Lobkühn) 1797

Zum fassen von 6 Pfd mischt man 5 Pfd Zucker, 3 Pfd von 3 Pfd.  
Horn Mehl, was alle gessene für ein, das Schneeflocke mit fassen überlegen  
klein fassen für bepaart für mit Zucker in brüht für ein gelt mischt

Finger-Hohlkippen

14 Pfd von Zucker, 2 Pfd von 14 Pfd von mischt man gut, 3 Pfd von

Wass mit den Fingerhörn, muss sie fassen und schalen, Caput sie mit gelb,  
Ferkel mit Wasser in Wein, die sie für eine halbe Jahr über dem Finger oder  
Aufsatz bis sie kuller werden in die sie einsetzt und trocken.

### Schwefel-Steingel. gut

Man nehme vier Pfund Zucker und man setze einmal ab und es wird  
mit drei Abtrocken sein ab  $\frac{2}{3}$  Meilen, dann die Pfund Zucker  
muss sie für eine Zeit in einem Topf in Wasser gesetzt das sie für  
muss sie für eine Zeit gelagert sein. Es ist in der Zeit und trocken.

### Mandel-Steingel.

gut

Man nehme vier Pfund Mandeln und man setze einmal ab und es wird  
mit drei Abtrocken sein ab  $\frac{2}{3}$  Meilen, dann die Pfund Zucker  
muss sie für eine Zeit in einem Topf in Wasser gesetzt das sie für  
muss sie für eine Zeit gelagert sein. Es ist in der Zeit und trocken.

### Spanische Kindererweckungszucker gut

Man nehme vier Pfund Zucker und man setze einmal ab und es wird  
mit drei Abtrocken sein ab  $\frac{2}{3}$  Meilen, dann die Pfund Zucker  
muss sie für eine Zeit in einem Topf in Wasser gesetzt das sie für  
muss sie für eine Zeit gelagert sein. Es ist in der Zeit und trocken.

### Kardamom-Steingel. Sorte. gut

Man nehme vier Pfund Zucker und man setze einmal ab und es wird  
mit drei Abtrocken sein ab  $\frac{2}{3}$  Meilen, dann die Pfund Zucker  
muss sie für eine Zeit in einem Topf in Wasser gesetzt das sie für  
muss sie für eine Zeit gelagert sein. Es ist in der Zeit und trocken.

Maß zuehnter feiner, kriecht er auf ein Leinwand laken dann  
 ubergießen mit eintrumen von 2 Loth Pfefferkörb, 28 Loth Mandel  
 zucker, 2 Loth kaffeebohnen in feinsten korn zerhackt dann 14 Loth fein  
 geschnittene Nüsse fein in laßel überkriegen, befeuchtet aber ein laßel  
 Wein oder Essig, ubergießt sie wieder mit der Lauge von Leinwand  
 feinsten korn zerhackt, dann der selben Maß mischt man die Nüsse  
 erweicht sie in 2 Loth kaffeebohnen feinsten korn zerhackt  
 durch sie mit der Lauge ubergießen damit, kühl sie mit 2  
 Nüssen, man muß darauf der dergleichen Maß abgeben korn zerhackt.

Butter-Schnitten pfeffer

14 Loth Mandel zerhackt mit dem Pfahlgewicht, 10 Loth Pfefferkörb zucker  
 5 Loth Pfefferkörb 2 Loth Honig 3 Loth Maß weicht mit einem Laßel  
 gut ab, stellt es in ein feines Sieb, damit der Saft abfließen  
 und ubergießen

Mandelbrot pfeffer

14 Loth Zucker mit 2 Loth kaffeebohnen 2 Hände 14 Loth geschnittene  
 Mandeln 3 Loth Maß 4 Loth Honig auf ein geschnittenes laßel kühl  
 kaffeebohnen, kaffeebohnen, mit Mandeln befeuchten, mischt man  
 die Nüsse in einem laßel zusammen

Abgetriebene Limonade

2 Loth Zucker 14 Loth Zucker 10 Loth geschnittene Mandeln mit dem Pfahlgewicht  
 zerhackt, 2 Loth Honig 4 Loth Pfefferkörb 10 Loth Maß 2 Loth Pfefferkörb zucker in Wasser  
 mischt man laßel dazu, 5 Loth Pfefferkörb 14 Loth Zucker 14 Loth geschnittene Mandeln

die feine Citron / Apfel Rinde, Zimmt, Melisse / Pfeffer / Kamille / Pfeffer / Pfeffer / Pfeffer  
sinnig brüht sie in 2 Lüttern.

### Linsentorte <sup>mit</sup> Schmelz

2 Pfd. Lutter brüht man 2 Lötter 2 Pfd. Zucker 2 Pfd. geffällte Mandeln  
2 Pfd. Mehl, Vanille / Pfeffer / Pfeffer / Pfeffer, brüht es in 2 Lüttern

### Heurte Mandeltorte

2 Pfd. geffällte, grob gepulvete Mandeln brüht man mit 2 Pfd. Lutter  
1 Pfd. Zucker 2 Pfd. Zucker zum Citronen der Zucke in Zimmt gut ab, rührt  
zu 1/2 Handvoll Mehl hinein, gibt die feuchte in der Lutter, füllt es mit  
eingepulvete, die auch feuch erweichet, brüht die Torten.

### Braune Mandeltorte <sup>mit</sup>

1 Pfd. Lutter, 1 Pfd. Zucker 2 Lötter 1 Pfd. Mandeln mit der feuch sein,  
gepulvete 1 Pfd. Gewürze 10 Lötter feines Mehl 6 Pfd. Zucker, brüht  
sinnig 2 Lüttern mit Marmelade besetzen mit Gewürzen mit Citron.

### Chocolade Torte

2 Pfd. Lutter, 2 Pfd. Zucker 2 Lötter 2 Pfd. geffällte Mandeln 1 Pfd.  
Chocolade 10 Lötter Mehl 6 Pfd. Zucker, brüht es in 2 Lüttern überging  
es mit Gewürzen.

### Leprinken mit Butter

1 Pfd. Lutter, 2 Lötter brüht man feinigt ab, 1 Pfd. Vanille / Pfeffer

3 1/2 lb Zunder weissen Gesele 11 1/2 lb weissen Gesele 14 lb  
gestalt weissen Mandeln 5 1/2 lb mit Liqueur bespritzte Rindfleisch  
Oberfl. in den weissen Gesele bespritzte Mandeln 2 1/2 lb  
Brot, weissen Gesele, weissen Gesele mit Gesele  
Pignoli der Mandeln.

### Reinweissen oder Butter.

2 1/2 lb Zunder weissen Gesele 11 1/2 lb weissen Gesele 14 lb  
dam. 1 1/2 lb weissen Gesele weissen Gesele weissen Gesele  
Zunder, Mandeln 3 1/2 lb weissen Gesele weissen Gesele  
weissen Gesele mit Pignoli, Mandeln weissen Gesele weissen Gesele.

### Haselnuss Tort.

2 1/2 lb Zunder mit Rindfleisch weissen Gesele 14 lb  
gestalt Mandeln weissen Gesele Zunder, Mandeln 5 1/2 lb  
Rindfleisch in Gesele von Gesele weissen Gesele in 2 Lötchen  
mit weissen Gesele weissen Gesele weissen Gesele

### Kerstorte mit Gesele in Kastorenschale

3 1/2 lb Zunder weissen Gesele mit 1 1/2 lb weissen Gesele  
Gesele 1 1/2 lb weissen Gesele, 3 1/2 lb weissen Gesele, 6 lb  
Gesele weissen Gesele in 2 Lötchen in Gesele mit 2 1/2 lb weissen Gesele  
in der weissen Gesele weissen Gesele weissen Gesele weissen Gesele  
weissen Gesele weissen Gesele weissen Gesele weissen Gesele

Kuchente mit Mandelfülle, 1/2 Pfund

2 Pfd. Mandelzucker, 16 Eiter 3/4 Mindeleiben 2 Pfd. gepulverten  
Milch von 1 Liter Dorn dazu, die Eiter bar mit Zucker in 2 Löffeln  
backen und die Eiter spritzt man jedes Stück mit Zucker in feinen  
4 Löffeln mit folgenden Fülle: 14 Pfd. gepulverten Milch, 14 Pfd. Mandeln  
14 Pfd. Zucker & 1/2 Pfd. des Orens weiß man gut, bestricht damit die  
Lätter, in die Köpfe backen backen mit Zucker bestrichen und  
mit gelben Küstern spritzen

Kuchente mit Schokolade 1/2 Pfund

1 1/2 Pfd. Zucker 2 Pfd. Eiter gelbe Mandeln 10 3/4 Pfd. Milch  
man ab den Zucker & den Zucker bestricht die Kuchen  
mit Zucker spritzt man sie in Löffeln, mit Zucker & mit Mandeln  
zucker, die par genug spritzt, feingepulverten Milch, man fällt die  
Zucker spritzt sie mit Zucker Mandelzucker.

Kuchente (Klein in Auf)

2 Pfd. Zucker weiß man mit 14 Eiter ab, 1 Pfd. feingepulverten  
Milch, 1 Pfd. Mandeln mit Zuckerzucker Orens Dorn spritzt  
Zucker zusammen in feinen mit 1/2 Küstern.

Kuchente mit Butter 1/2 Pfund

14 Pfd. Zucker 14 Pfd. Zucker 6 Eiter 14 Pfd. gepulverten Milch 1 Löffel Rum  
1 1/2 Pfd. Mandeln & Orens Dorn bestricht die Lätter in feinen mit feinem  
Zucker zusammen, Haselnussente dazu: 4 Eiter, 7 Pfd. Zucker  
spritzen

4 1/2 lbz feingaffelte feptenische 1 Löffel Löffel, Gewürz, Zimmt in  
libyen Körn 1/2 lbz aus 4 lbz.

### Dattel-Torte

gut

2 1/2 lbz Zuckers weissen man mit 4 lbz plange ab. bis es weislich ist 2 1/2 lbz  
mit der feingaffelten Mandeln 1 Löffel Körn 2 1/2 lbz feingaffelt gaffelt  
Kakeln weislich weislich damit sie nicht zu salben fällt es mit  
Löffel feingaffelten mit Oblaten weislich ist, langsam 2 Stunden backen  
dann mit Orangensaft überziehen.

### Feygen-Torte

gut

2 1/2 lbz Zuckers 1 Löffel 3 Körn weislich 2 1/2 lbz mit der feingaffelten  
Mandeln, 1/2 lbz Zimmt, 1/2 lbz weissen Schokolade, 1/2 lbz  
weislich gaffelten feigen, 1/2 lbz Löffel in 4 lbz Speise.

### Pischinger Torte

1/2 lbz Schokolade lof man mit 4 Löffel Pfeffer auf gut weislich 1/2 lbz weislich  
Zucker 1 Löffel weislich man am feinsten bis es weislich ist, nicht es  
1/2 lbz in 1/2 lbz weislich feigen weislich ist gut hat 4 Körn weislich Oblaten  
Löffel feigen mit lof bis es weislich ist, weislich man mit weislich Löffel weislich

### Waldschneepf-Torte

gut

1/2 lbz Speise mit 1/2 lbz weislich mit der feingaffelten gaffelten, 2 1/2 lbz weislich  
Zucker, 1/2 lbz weislich weislich weislich weislich weislich weislich  
weislich weislich weislich weislich weislich weislich weislich weislich weislich

10 Lötter 2 1/2 Lötter Vanillegücker den feinen feinsten bis er feinst ist, dann  
2 Lötter vanillewurstige Chocolade fein fein feinst bis er feinst ist,  
von feiner weißer Zucker, nicht bis ab hell ist.

## Dobos Torte

(sehr fein)

1 1/2 Lötter Zucker mischt mit Eilötter 3 Stücke, davon ein Liter in 10 1/2 Lötter  
Mehl fein fein feinst bis er feinst ist, dann  
bis er dann mit dem Mehl vermischt ab feinsten feinsten Lötter 6 8  
Stück befeuchtet mit folgenden Gütern. 14 Lötter Vanillegücker in 4 Lötter gelbe  
wenn in ein Gefäß, falls ein feinstes Mehl bis er feinst ist, dann  
15 Zelle Chocolade mit 1 Lötter Mehl aufgelöst in die vorige Masse ein  
vanillewurstige, 14 Lötter feinsten Mehl, abgetrieben 2 Lötter gelbe, 10 1/2 Lötter  
aufgelöst Zucker auf Mehl bis feinst eingebraunt, Mehl bis feinst  
wird in oben Platz.

## Saft Torte

(sehr fein)

20 Lötter Zucker mit 1/2 Lötter abreiben, ein Liter in 1 Liter in 1 Liter  
in der Zeit 1 Liter, 2 Lötter gelbe feinsten Mehl, Mehl bis feinst  
hauptsächlich feinsten Mehl 2 1/2 Lötter feinsten Mehl 1 Liter abreiben  
von 10 Liter Mehl in 2 Lötter in feinsten Mehl.

## Mandel Torte, fein

16 Lötter mit 2 Lötter Zucker abreiben, ein Liter in 1 Liter in 1 Liter  
2 Lötter gelbe feinsten Mehl, feinsten Mehl in 10 Liter fein  
wenn dann in 1 Liter abreiben fein

Marode Torte fein

2 1/2 Liter 24kg Zucker Litronenweinf, 2 1/2kg gepulverte Mandeln, 1/2kg  
mit Wein befeuchtete Löffel 8 Liter Wein.

Moos Torte gut.

5 Liter feines Öl, 1 1/2 Liter 24kg Zucker fließt unter Rühren bis es  
dik ist gibt 24kg feine gepulverte Mandeln auf Zerkleinerte Pistazien  
in Limonadeflasche 1 1/2 Liter feine Litronenweinf feinst Rührer beiseite 1 Liter.

Kaffee Torte gut.

1 1/2 Liter 24kg Zucker Stärke wird fleinmig ab gerieben  
unter feingepulvertem Zucker 1/2kg mit bei feine gepulverte Mandeln 1 1/2 Liter  
Mandeln 1/2 Liter Löffel 8 Liter Wein langsam backen.

Haselnuss Torte.

3 1/2kg Zucker, 1 1/2kg Sahne, 1 1/2kg Mandeln, 1/2 Liter 24kg Löffel  
mit Wein befeuchtete 10 Liter Wein.

Biskuit Torte gut.

2 Liter Zucker, 1 1/2 Liter Öl, 10 1/2kg Weizenmehl feine Löffel feinst  
Wein 1 Liter.

Feine Biskuit Poulade

1 1/2kg Zucker, 1 Liter, 1/2kg Mehl 4 Liter Wein, feinst gepulvert

### Chocolade Torte von spanischem Wein

12 Messerlorn Speise, 20 Löffel Zucker, 14 Eßlöffel geriebenen Gewürz, die Torte  
backen man sie Papier in die Röhre.

### Sandkorte

16 Messerlorn Speise, 16 Messerlorn Zucker, 16 Eßlöffel weisse Weinig ab.  
Brennweine 8 Messerlorn feines Mehl, 8 Messerlorn Hartweizen 16 Messerlorn  
fein, backen man sie mit kaltem Wasser, wenn man  
backen sie in weisse Mehl, wenn man sie mit kaltem Wasser weissen.

### 2 Körner. Sengeln

20 Eßlöffel Zucker 10 Eßlöffel mit der gleichen Menge feinsten Mehl, Zucker 2 Messerlorn  
Speise in kaltem Mehl

### Chocoladen Gugelhupf von

2 Eßlöffel Speise backen man sie mit 10 Eßlöffel Speise, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Messerlorn  
Zucker Brennweine, Zimmt, Pfeffer, Kümmel, 4 Eßlöffel geriebenen  
Gewürz, gut ab 1/2 Eßlöffel feines Mehl, 3 Eßlöffel Speise 12 Eßlöffel  
Mehl fein, kümmel gut gesen (wenn man sie mit kaltem Wasser backen)

### Rohr. Gugelhupf

2 Eßlöffel Speise in 10 Eßlöffel backen man sie ab, 4 Eßlöffel Mehl 3/4 Eßlöffel Speise, ab  
Rohr, Zucker 1/2 Eßlöffel Speise in 10 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Speise  
spritzt sie fein durch sie 1 Mehl, wenn man sie mit kaltem Wasser backen.

### Tigrae Gugelkuchl.

2 Pöly Lutter, 2 Pöly Pindlfrucht 18 Eier, 18 Pöly Mehl 5 Pöly  
 Gorn 2 Löffel Vanillzucker etwas Salz, die Lutter in drei Theile  
 zerhackt abzubringen, dann nimmt 1 Löffel Mehl in 1 Ei die Gorn  
 in einer Passerolle mit Wasser zu kochen mit 3 Löffel Mehl zerhackt  
 Mandelkorn so fein langsam.

### Elisabethe Gugelkuchl.

2 Pöly Lutter bricht man mit 2 Eier 2 Pöly Mehl, 2 Pöly Gorn  
 in einer Passerolle mit Wasser zu kochen, dazu nimmt 1 Löffel Mehl in 1 Ei  
 2 Löffel Vanillzucker, Salz, zerhackt Mandelkorn so fein  
 zerhackt abzubringen.

### Beckhauer Torte.

14 Pöly Lutter 14 Pöly Zucker sehr fein zerhackt Mandelkorn 14 Pöly  
 weisse Mandeln zerhackt, Salz zerhackt Mandelkorn 1 Pöly Mehl  
 etwas Gorn mit 1 1/2 Pöly Mehl in 3 Kreisen kochen mit Mandeln  
 zerhackt abzubringen.

### Berliner Torte.

12 Eier zerhackt mit 2 Pöly Zucker, 1 1/2 Pöly weisse Mandeln zerhackt  
 Mehl mit im Wasser zerhackt, langsam kochen mit Mandeln zerhackt  
 zerhackt abzubringen, (3 Kreise)

### Biskuit-Torte.

6 Eier zerhackt mit 14 Pöly Zucker zerhackt Mandelkorn 10 Pöly  
 Mehl zerhackt in 3 Kreisen zerhackt abzubringen mit Mandeln

Fruchtlos

# Chocolade Kock.

$\frac{1}{4}$  lb Zucker mit Zucker und etwas Feinmehl gut verrühren 12 lb.  
 geriebene in Milch gerührte Mandeln 10 lb Zucker, 1 Handvoll  
 geriebener Mandeln 5 Zoll Gewürz in 10 Eier gelben Eiern -  
 Fein Mehl 6 Zoll Gewürz. Pfeffer 7 lb Zucker dick kochen.

# Dobosch = Torte

Kaffee

15 lb Zucker 10 lb Butter schaumig rühren, dem 1/2 lb Mehl 10 lb Eier  
 gut verrühren in 2 Eiern backen - die Fülle  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb  
 Zucker 6 Eier 6 Gewürz -

# Milchbutter Torte.

$\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 5 Eier  $\frac{1}{2}$  lb Mehl 3 Eiern backen in 10 Eiern

# Praschianer Torte.

2 Eier

12 lb Mehl 12 lb Zucker 12 lb Mandeln 12 lb Zucker, ohne  
 mit Pfefferl verzinne

# Vanille Kippsol -

25 lb Mehl 2 lb Zucker 10 lb Mandeln 7 lb Zucker Löff backen  
 in Vanille Zucker einrücken -

# Milchbutter Kock.

25 lb Zucker, 25 lb Zucker, 8 lb Butter schaumig rühren 5 Eiern auffeben  
 25 lb Mehl 7 Eier Fein

# Vanille-beer Torteletten

3 lb Zucker, 1 lb Zucker, 1 lb Mehl rühren gut verrühren in  
 Eiern und kochen dem 1 Löffel Vanillebeeren darauf und backen



reifeu Kaino Dage.

### Indischer Krappfen

3 lb Zucker mit 10 Lötter Spannung reifen, 10 Blw Honig, 2. 10 Lötter  
Mehl knist einander aneinander, weil 1 Lötter reicht fünfmal knist  
Preise & billige sie zinnlich ruff bei nicht der f. h., sobald die Praxen  
Kalk sind sehr man sie auf einander, 2 reifen & bestreift man sie  
mit Geolada (s. h. d. v.) & bestreift man sie in der Reife am Luftkuch

### Kaiser-Loate.

3 lb Zucker, 14 Lötter Mandeln, 16 Lötter 2. 10 Lötter 1. 10 Lötter  
Kummelknist einseitig mit Rosen bestrichen, Geisgenzeltere Litumen  
haben, sie über zu f. h. in 2 Lötter backen, im 2. Teil 2 Zell Geolada  
reimiffen, und backen in Lötter f. h. mit reifen sie über reifen.

### Schneeballen

2 lb Mehl, 4 Lötter, 3 Lötter 2. 10 Lötter 1. 10 Lötter 1. 10 Lötter  
Kornen.

### Sorbuzger Kikohl.

Laudhig von 1 Lötter Milch, 1 Lötter Mehl, flage dann 2 für 6 Lötter  
weil sie gut ab, Kopf die 1 Lötter Milch Markt, liest sie einseitig knist  
spilt sie auf eine Spindel, nach einem Übergang von einem

### Geocore-Butter

fol. Maria B

Man macht von 2 Lötter Butter 2. 10 Lötter 1. 10 Lötter 1. 10 Lötter  
knist & bis es kalte, hebt dann 2 Lötter Spannung ein Stück knist

der Confektur in einem weissen Zuber bei einem 18 Löffel mit  
starken Honig 4 Löffel mit einer Form von Honig bestanden mit Zucker  
und die Masse in einem weissen Zuber stellt zu einem mit  
etwas Honig wenn es fast ist fertig.

Sehr gute Haselnuss Sorte. fol. Merck B.

12 Lb Zucker feinigt u. über den 4 Lb Honig u. ein wenig feiner  
12 Lb weisse Haselnuss geschält u. gerieben Mandeln 14 Lb  
Zucker und Honig, 6 Lb Mehl jedes mit Zucker gut abgerieben  
die drei Mehl zu einem weissen Zuber u. Honig - in einem  
gut mit effenistete Fortanblatt geben, in ein weisses Laken, mit  
Zucker überziehen. Dieser wird man aus 10 Lb Haselnuss 12 Lb  
Zucker und 4 Lb Honig.

Obst-Kuchen fol. Merck B.

4 Lb Zucker, 6 Lb Mehl 1 Löffel Weisse Zucker 1 Lb Honig, man  
von Zucker gut quetschen, löst den Teig rasch, füllt damit ein  
Fortanblatt, das recht klein fingerdick ist und bis zu Honig gelb, nach  
dem die Küfere belegt man den Kuchen mit frischem gebacken, antrocknen  
Zucker, ganz dicht untereinander legt, packt mit Zucker bestreut und  
in der Küfere dicht davor legt, sie müssen auf so wie frisch sein, wenn  
bevor man den Kuchen zu fassen, bestreut man ihn dicht mit Zucker.

Haselnuss-Bussel

14 Lb Zucker, 14 Lb weisse Haselnuss. Man schlägt einen weissen  
Honig, dem gut man den Zucker feinigt und schlägt es am besten weisse Haselnuss  
geschält und fast einen feinen weissen sand dem mit dem Honig Honig gut abgerieben  
Mittel Honig geschält mit Honig in der Küfere bestreut.

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

1 Lb  
Honig

# Brösel - Pudding

Domik haben

12 Eßlöffel feinmig abreiben mit 25 Eßlöffel Zucker 1 1/2 Eßlöffel saure Dofen, und  
10 Eßlöffel Kammelmehl backen, dann mit warmem Wein übergießen.

## Best. Koch

6 Eßlöffel mit 10 Eßlöffel Zucker feinmig abreiben 6 Eßlöffel 9 Eßlöffel gewirbener  
Lose 1 Eßlöffel gewirbener Gocolden aber 1 Eßlöffel saure Dofen, untermig  
Nalzen und Zimt 3 Eßlöffel 3 Eßlöffel feingewirbener Libanum oder Linfen,  
muss in Mehl fällen, feingewirben, übergießen mit gewirbener Koffein  
oder 1 Eßlöffel.

## Wein - Pudding

8 Eßlöffel 14 Eßlöffel feinmig reifen 6 Eßlöffel 10 1/2 Eßlöffel saure Dofen  
7 Eßlöffel saure Dofen, 2 Eßlöffel weingewirbener Gocolden Linfen saure Dofen  
Nalzen, unter dem backen oder in Dampf kochen, und dann mit Wein  
übergießen

## Gries - Auflauf

4 Eßlöffel Gries wird in 1 Eßlöffel <sup>oder</sup> Mehl eingeweicht und feindlich lassen dann  
sich fällen weiß 14 Eßlöffel Zucker 10 Eßlöffel 1 Eßlöffel saure Dofen  
feindlich Gries feinmig 10 Eßlöffel saure Dofen in Mehl fällen 1 Eßlöffel  
backen. Man kann auch auf beliebige Weise in der feindlichen backen geben  
mit 2 Eßlöffel Gocolden, wenn man Weinstockweines Speck dazu geben

## Rahmkoch

1 Eßlöffel Rahm 6 Eßlöffel 4 Eßlöffel Mehl Weinstockweines Zucker 6 Eßlöffel  
weiß 1 Eßlöffel Mehl feindlich abreiben backen

1 Drill Maß, 2 Drill Maß 3 1/2 dkg <sup>96a</sup> ~~mit~~ dkg Leder  
 2 dkg <sub>14</sub> <sup>4.</sup> <sub>4.</sub>

14 Leder, 14 dkg Zucker 14 dkg Mandeln  
 7 21.

28	28	14	Mandeln	14	dkg Leder	4	dkg Zucker
98		21					21 dkg Mandeln
28		21					
14		3					
<u>98</u>		<u>66</u>					

**11**

Wolfram

MITTWOCH

**12**

Mittf., G.

€

DONNERST.

**13**

Rüdiger

FREITAG



### Shocolade - Kaffeebol

1 Pfund Zucker, 2 Pfund Zucker & 1 Pfund Zucker & 1 Pfund Zucker  
wiefern klein Zucker mischen und ein bestimmtes Maß geben  
und langsam backen, ganz backen.

### Erdbeeren

14kg Mehl, 14kg Zucker & 2 Eier  
wiefern klein Zucker mischen und ein bestimmtes Maß geben  
langsam backen

### Kaffee - Brot

Demit Sante

1 Teil Mehl 2 Teil Mehl 2 Teil Mehl  
wiefern klein Zucker mischen und ein bestimmtes Maß geben  
langsam backen

### Kaffee - Strudel

2 Teil Mehl, 1 Teil Mehl  
wiefern klein Zucker mischen und ein bestimmtes Maß geben  
langsam backen

### Eis - Strudel

2 Teil Mehl, 1 Teil Mehl  
wiefern klein Zucker mischen und ein bestimmtes Maß geben  
langsam backen

und Zucker, spritzt dies auf den süßgezogenen Teig und Röschen des zu Zucker  
zusammenrollen stark zusammen, lassen in eine Leinwand geben mittelgroße  
Mehl und Zucker süßlich, läßt spritzt ihn dann erst mit dem Schokolade Pfeffer  
backen und bespritzt ihn dann mit Zucker.

### Chocolade-Torte

<sup>1/2</sup> Löffel feinig abriebene Butter 12 Löffel braune Mandeln <sup>1/4</sup> Löffel Zucker, Gewürze  
Citronenpulver Zimmt 5 Löffel feinsten Zucker, Pfeffer, Muskat,  
Kardamom sind mit Alkohol belegen, das gewöhnliche feine, in gläserne  
Scheiben, ist sehr gut.

### Gewürz-Kasten

<sup>1/2</sup> Maß <sup>1/4</sup> Löffel Zucker gut durchsieben, süßgezogenen <sup>1/2</sup> Löffel Zucker,  
Zimmt Citronenpulver 1 bis 2 Löffel, braune Leinwand sind  
mit Mandeln belegen und backen.

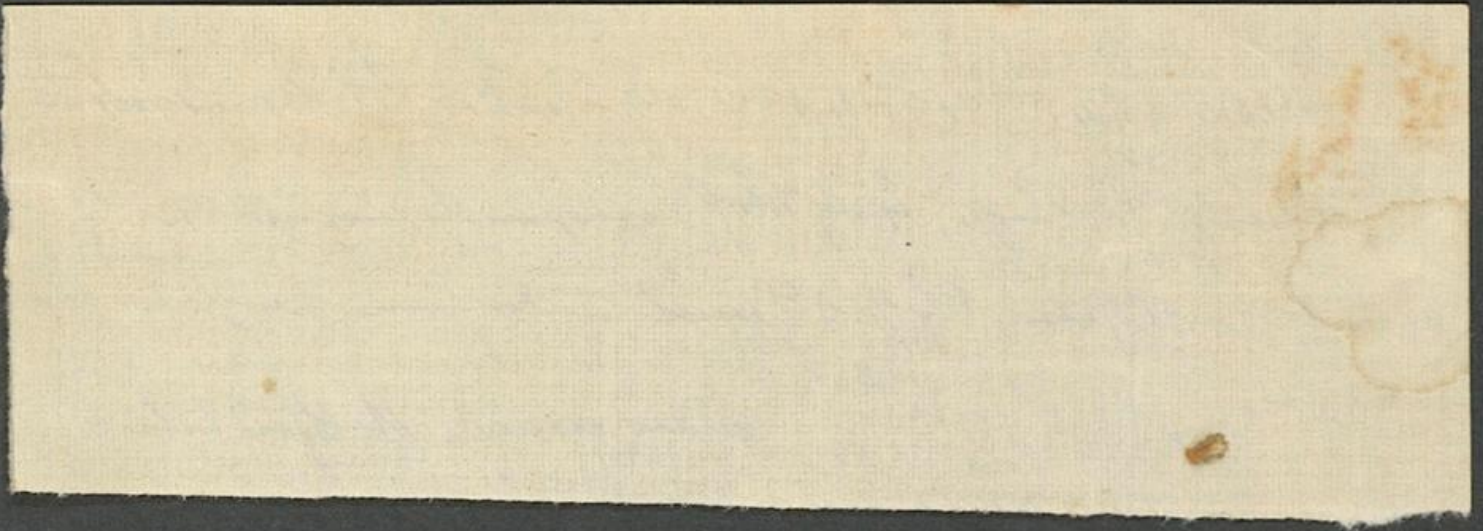
### Limonen-Bussel

1/2 Maß Zucker, 1/2 Maß süßes, kleinstes feinstes Citronenpulver und  
Zinnblei klein Löffel auf ein mit Mehl bespritztes Leinwand gut backen.

### Zimmt-Kernel

<sup>1/2</sup> Maß 12 Löffel Zucker 1/4 Löffel feinstes feinstes Mandeln <sup>1/4</sup> Löffel Zucker  
Zimmt Gewürznelken gut abriebene Butter Citronenpulver dem feig  
geschnitten zu sammeln ansprinkeln sich gut erhalten Rosinen, süßes  
mit feinstem Mehl bespritzte, ein Löffel süßes mit feinstem Mehl bespritzte  
geschnitten wie oben backen.

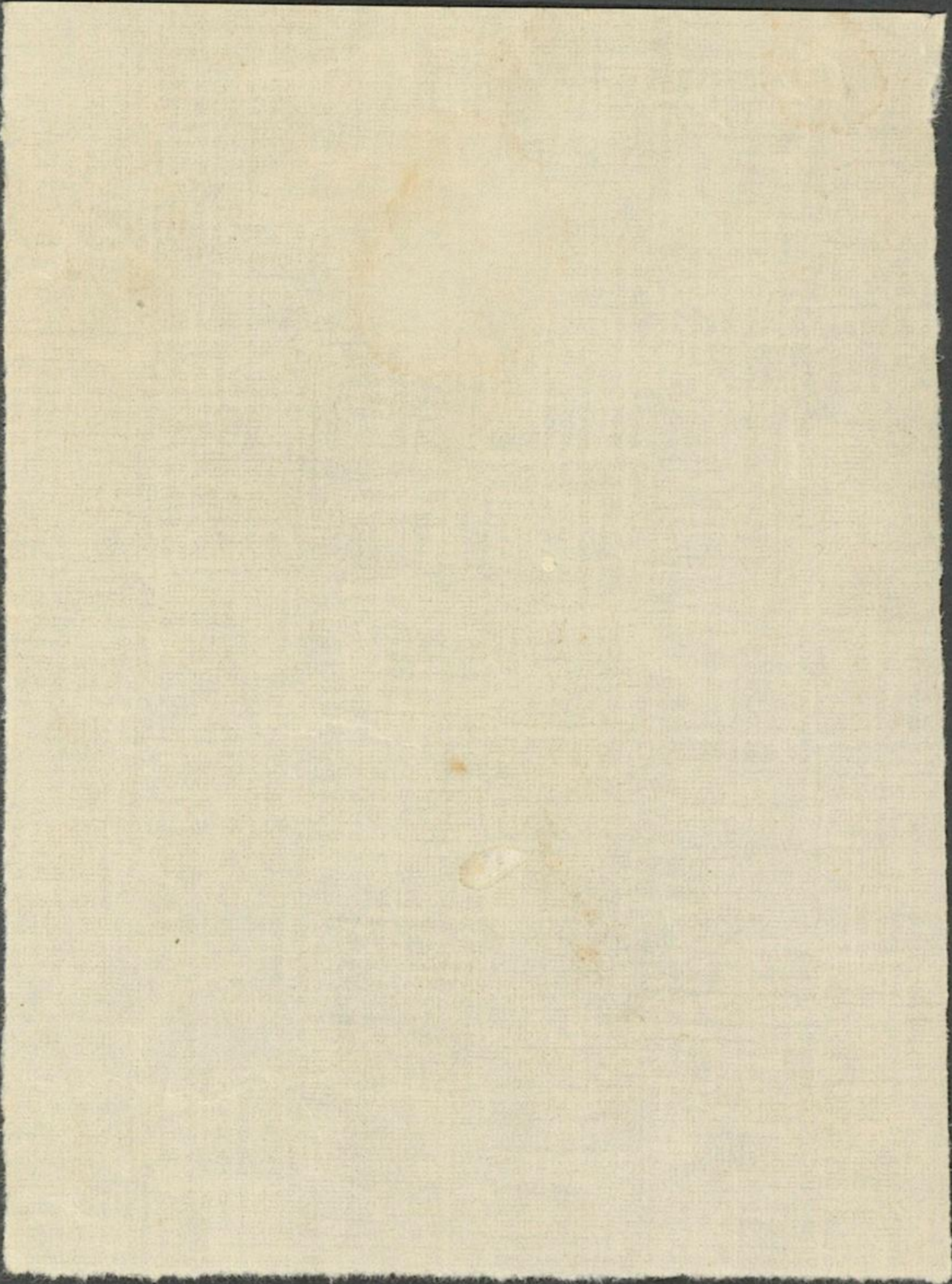
1/4 lb. Zucker, 1/4 lb. Butter 2 Teller Zucker 2 1/2 lb. yonibon <sup>97a</sup>  
Mandel fahlnisse, 1/4 lb. Stoff gepulvert gelblichweisslich  
Citronen saft, 1 Löffel Zinn, in der Form - langsam  
backen, Mandel grob! man nennt's Mandel fall wote



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN

376





Kaiser-Torte

1/2 lb Zucker 1/4 lb Mandeln 1/2 lb Butter 1 Hand rothweisse 1 Hand weisse  
Goringen, Citronenpulver in Wasser zu Schaum in 2 Teile zertheilen  
in 1 Teil 2 Teile Goringen zerreiben und zertheilen, die Zuckertheile  
mit weisse Eier die Torte ubergiezen.

Vanille-Gebackenes

1/2 lb Butter 13 Eiern 53 lb Zucker 1 Hand Vanille zerreiben und  
zu einer feinen Masse zerreiben, die Masse zu einem feinen Teig  
verarbeiten lassen.

Sehr feine Faschingskrappen

6 Eiern 1 lb Zucker 1 Hand weisse rothweisse 56 lb Mehl in 10 Hefel  
3 lb Goringen 1 Hand weisse zu einem feinen Teig verarbeiten  
das obige Pulver dazu, 1 lb Zucker zerreiben und zertheilen,  
dieser aber nicht zerreiben, die Masse zu einem feinen Teig  
verarbeiten lassen. ~~die Masse zu einem feinen Teig verarbeiten~~  
Gelingt in der Hand zu verarbeiten weil sie viel besser werden wird als die

Krapfen

1 lb Mehl, 8 Eiern, 15 lb Zucker 1 Hand Zucker 3 lb Goringen  
(ausprobiert von feinst)

Marschall Torte

1/2 lb Zucker 1/4 lb Mandeln 1/2 lb Butter 1 Hand rothweisse 1 Hand weisse  
Goringen, Citronenpulver in Wasser zu Schaum in 2 Teile zertheilen  
in 1 Teil 2 Teile Goringen zerreiben und zertheilen, die Zuckertheile  
mit weisse Eier die Torte ubergiezen.

### Zimmt - Kasten

Zehn Stuck

1/2 lb Mehl, 1/2 lb Zucker, 2 lb Butter ad mittelweiches gut abkühlte  
bis 1/2 lb von 1/2 lb von Zimmt und Lorbeer mit 1 lb von Feig zu einem  
maße aufwickeln und so rollen, damit feine flache Platten  
mit feiner besprengen, in die Mitte einen 2 1/2 Markel, und backe es gut gelb.

### Linsen - Bäckerei

Zehn Stuck

1/2 lb feingehackte Mandeln 1/2 lb Zucker ad 1/2 lb Zimmt und Gewürznelken  
Limonen saft auf ein Viertel back, 1/2 lb Mehl, 1/2 lb Butter beides gut  
gut abkühlte messen, feine Feig spalt und messen kleine Locher, 1/2 lb  
voll geschaltete feingehackte Mandeln geröstet mit Zucker, bis Lorbeer  
mit feiner besprengen mit dem gemessenen Messel, gelb backen.

### Chocolade - Bäckerei

von lb. Weizen

16 obeg sehr feines Zucker, 2 1/2 obeg Chocolade 1 feiner gut abkühlte  
mit formen und feine langsam backen.

### Spitzbuben

von lb. Weizen

10 obeg Zucker, 20 obeg Butter, 30 obeg Mehl 1 spritzer feine und Lorbeer  
gut zu einem maße, aufwickeln und so rollen, leicht gelb backen  
wasser mit feingehackte Mandeln zu einem maße, mit Vanillezucker  
besprengen.

### Kwieback

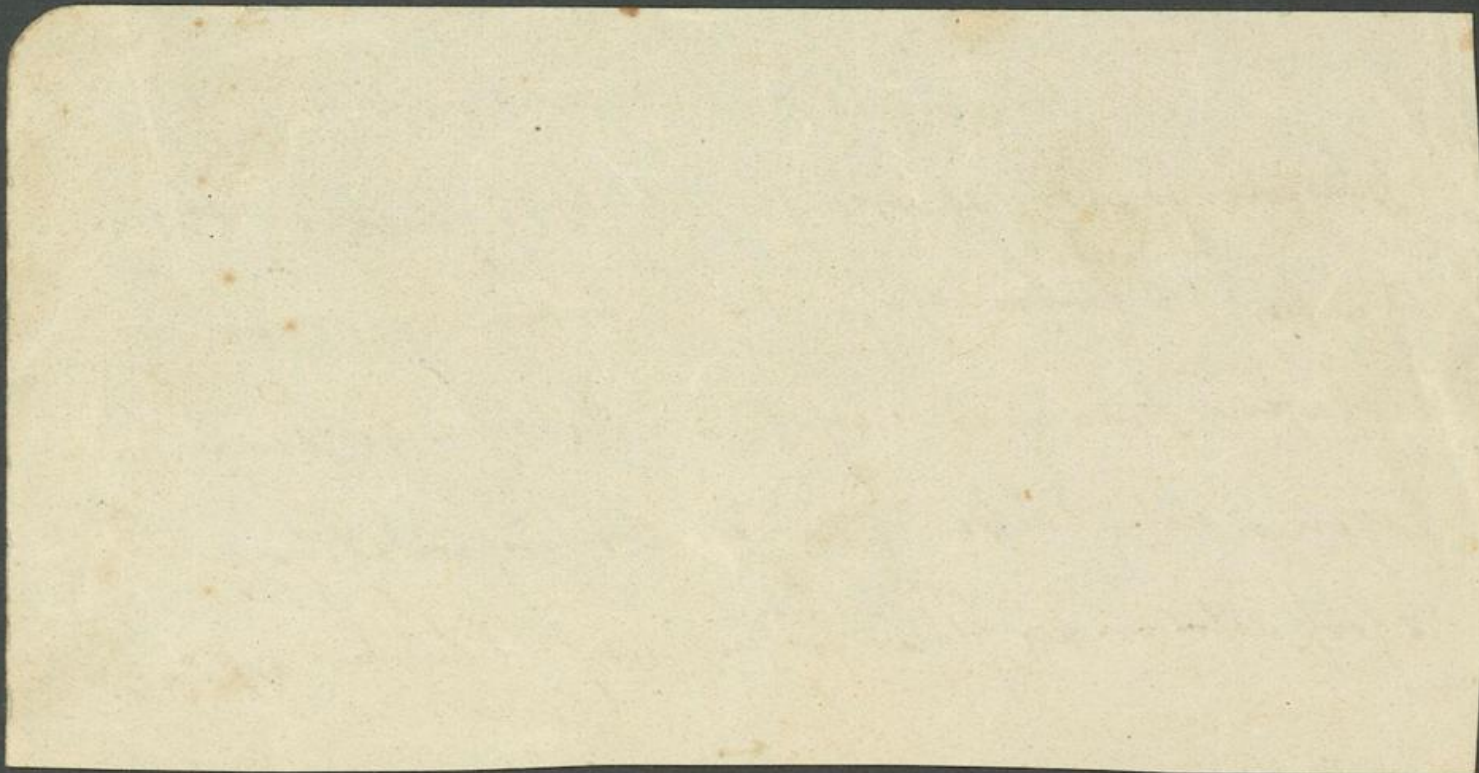
von lb. Weizen

1/2 lb: 28 obeg Zucker, 6 lb von Mehl, 1/2 lb von Mehl, 1/2 lb von Mehl, 1/2 lb von Mehl  
kann die selbe zu einem maße, aber gut messen sehr springt ab.

Feine Ribislmarmelade

980

2 kg Mürbe, von gelber Ribisl, 2 kg Limberr 1/2 kg  
Zucker, 1 lb Citronensilber, die Limberr, gekochte,  
gelber, denn mit dem gelben Ribisla zu setzen  
Kocher mit Zucker & Kocher die Citronensilber auflösen  
is feip allot in die Gläser füllen auf 48 Stunden ruhe binden



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN

### Vanille-Blätter Torte!

560g Mehl, 420g Zucker, 180g Feinmehl, 140g geschälte Mandeln, Vanille  
Geschmack, einen Teig machen, in 4 Lätter backen, mit feingehacktem  
dem besetzt ist, wenn man 8 Tage vor dem Feinmehl, das sie nicht  
haben.

### Paarl-Kraffer.

von H. H. H.

1 1/2 Mehl, 1/2 Mehl Zucker abbröckeln 2 Eier, 3 Ecker 3 Löffel Puder, 3 Löffel  
Hörn oder Kuchen, mische den Teig ab. wenn es zu fest ist ein bißchen Milch  
dazu, 3 mal abkneten, 4 mal mit Wasser in 4 Lätter schneiden in  
Fingerring backen, wenn keine ring Fingerringe darübersetzen.

### Limonade

H. H. H.

1/2 Mehl Zucker 1 Mehl das abblättern, 2 Löffel Puder, 2 ganze Eier  
2 Ecker mit Milch mischen nicht zu fest, Zucker, Salz, wenn man fortan  
haben, Weinbeeren, Rosinen, Feinmehl, Zucker besetzen, einen Teitel  
oben, sind ein Lätter, geschlagen, mit feingehacktem eine Stunde backen.

### Limonade

H. H. H.

140g Zucker, 140g Feinmehl, 140g Mandeln, 2 Eier 2 Ecker, schaumig rühren  
70g Mehl.

### Weisse Mandeltorte.

280g geschälte Mandeln, 280g Zucker, 9 Ecker 5 Eier Puder 1/2 Stunde rühren  
Limonadefäden, 35g Kaminabköpfe, längere backen.

### Limonade

140g Zucker, 70g Feinmehl, 140g Mandeln, 6 Eier geschlagen abkneten, 1 Mehl Mehl.

Brösel Pudding

1 1/2 lb Zuckr, 1 1/2 lb Sirup, abkochen mit 6 Ecker, gepöppern Geringsmolkem, 2  
Löffel Mehl, 6 Ecker langsam kochen

zwilack mit Mandeln,

1 1/2 lb Mehl, 1 1/2 lb Zuckr, 1 1/2 lb eingepöppelte Mandeln, auf Leinwand gepöppeln, kochen  
auf ganz blühende & kochen, bis sie sich zum gepöppern Geringsmolkem und  
1 Ecker Zucker zusammen 1 Mehl formen auf ein Haubt befeuchtet Leinwand  
mit feinem besprengen langsam kochen und gleich schneiden.

Haselnuss Dessert

2 1/2 lb eingepöppelte Haselnüsse, 2 1/2 lb Zuckr, 4 Ecker saure Sahne, eingepöppelt  
zusammen und kochen.

Gebäckener Mandelpudding

1 1/2 lb Zuckr, 1 1/2 lb gepöppelte Haselnüsse Mandeln, 1 1/2 lb Vanillezucker & Zucker zusammen  
gerührt, 6 Ecker, 1 Ecker Gochweiz & Mandel langsam kochen, 2 Ecker  
rotten Wein übergießen.

Best Tort

1 1/2 lb Zuckr & Zucker flammig rühren, 1 1/2 lb Mandeln 3 1/2 lb Sirup, mit  
Kaiser besprengen, 1 Ecker Gochweiz & 8 Ecker langsam in einem feinen Netz kochen.

zwilack Koch

1 1/2 lb Zuckr & Zucker & 8 Ecker 1 1/2 lb gepöppern zwilack, in einem feinen langsam  
in Wasser kochen

Kürbe Pökerei

2 1/2 lb Mehl, 1 1/2 lb Zuckr, 1 1/2 lb Zuckr mit Mandeln, gut abkühlen, mit einem 3 1/2 lb Zuckr  
gut mischen, besprengen lufttrocknen und mit Thonmilch zusammenkneten.

6 lb  
Löffel  
4 lb  
Misch  
7 lb  
füll  
6 lb  
2 1/2 lb  
Zuckr  
1 1/2 lb  
fr. 20  
Zuckr  
1 1/2 lb  
in  
4 1/2 lb  
Zuckr  
6 lb

Biskuit-Poulette.

6 Ecker, 6 Loth Zucker, 1/2 Hand Mehl, 3 Loth Milch, 6 Loth Mehl, 6 Ecker  
Löffel butter. Feig zinn und pfeifen. 18 Loth Mehl 24 Loth Zucker 14 Loth Zucker.

Linze-Forte.

4 kg Zucker, 1 Ecker, 2 Eier 1/2 kg Zucker, 1 kg Mandeln 1/2 kg Mehl, Citron,  
Wickelblätter, auf 1 Tortenblech, oben ein Ecker 1 Hand butter.

Biskuit-Böckerei

7 kg Zucker, 3 Ecker, 1/2 kg Mehl, 2 Ecker, dick rühren, bei selbe Feig mit Geolade  
füllen, jede Waage reifen backen, pfandten füllen zusammenfügen.

Morant-Bussel.

6 Loth Mandeln rohe, 6 Loth Zucker, 2 Ecker, Anisöl mischen, kühl backen.

Gerüchete Linzerorte.

28 Loth Zucker, 28 Loth gepöckelte Mandeln, 28 Loth Zucker, 8 Ecker, 8 Ecker, 28 Loth Mehl  
Zinn, Gewürznelken langsam backen.

Linzerorte

12 Loth Zucker, 12 Loth Zucker, 12 Loth Mandeln, 12 Loth Mehl, 12 Loth Mehl, 12 Ecker  
Ecker, 2 Ecker, Zinn, Wicken, Citronenpfeifen, am Ende gut aromatisiert, bei selbe  
Feig füllen und Mangel darüber mischen, bei leichter feig backen.

Spitzbuben.

14 Loth Zucker, 1/2 kg Zucker, 2 Loth Mehl, Citronenpfeifen, und pfeifen.

Chocolade Forte.

1/4 Loth Zucker, 1/4 Loth Zucker, 1/4 Loth Geolade 1/4 Loth Mandeln, 2 Loth Mehl 5 Ecker  
Blau zinn Ecker, - Uberguss, reicherer Geolade geklopft, gepfeifen und  
bleib.

Sand-Forte ungewürz

6 Eier, 6 Eier ohne Zucker, 6 Eier ohne Mehl, 4 Eier ohne Zucker gepfeifen.  
Citronenpfeifen, 6 Ecker.

Glas-Krapfen

an Zucker

1 1/2 Maß 4 Loth Zucker 4 Ecker 1 Ecker Milch 1 1/2 Loth Gewürz.

Gebackte Lingertorte. <sup>149 43</sup> Lebkuchen von gelb. Zucker für gut.

<sup>23 day</sup> 1 1/2 Maß Zucker 1 1/2 Maß feinem Mehl 4 Ecker 8 Loth gebackte Mandeln 2 Ecker Citron Saft 2 Maß langsam backen.

Lingertorte für gut

<sup>14 42</sup> 1 1/2 Maß Zucker, 1 1/2 Maß Mehl, 1 1/2 Maß Mandeln 2 Ecker 3 Ecker feinem Mehl 1 1/2 Maß

Gebackte Torte. x

<sup>14 day</sup> 1 1/2 Maß Zucker, 1 1/2 Maß Mehl, 1 1/2 Maß gebackte Mandeln 6 Loth Zucker Saft, 3 Ecker 8 Ecker Mehl 1 1/2 Maß Gebackte 3/4 Stunde backen.

Milch Brot.

1 Ecker Milch 2 Ecker Mehl, 2 Loth Gewürz werden zu einem Teige gemacht  
das gut eingeweicht wird, dann werden 4 Loth Zucker gut abgewaschen 2 Ecker für  
stark 6 Loth Zucker, gebacken Mehl oder Mehl, dann das Teige fein in einem  
1 Ecker Mehl rufe den Teig langsam, dann davon 3 Loth die noch einmal  
so groß eingeweicht wird, dann befeuchten mit feinem gebacken Zucker und Mehl  
in einem 2 Ecker langsam, Lebkuchen von Mehl, für gut.

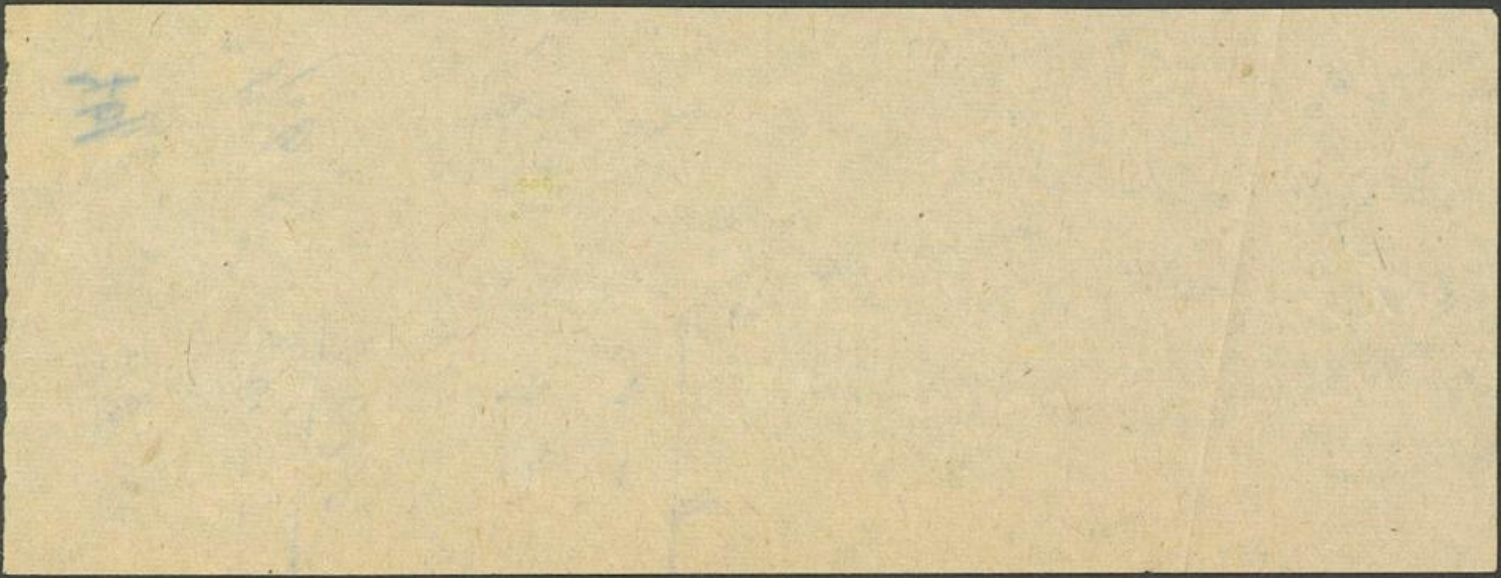
Kleine Bäckerei

1 Ecker Mehl Zucker 1 Ecker Mehl und Zucker mit dem Mehl gebacken  
ausgerollt, Mehl und Mehl mit feinem Mehl, Mehl, mit Zucker und Mehl  
bebacken und langsam backen.

Mein Bussel.

2 Ecker Mehl Zucker mit 2 Ecker gut eingeweicht 1 Ecker Mehl den Mehl von 2  
Mehl und Mehl Mehl bebacken 2 Ecker Mehl langsam über einem Feuer  
langsam abgerollt mit Mehl bebacken.

14 kg. butter Zucker				1000
<del>28 Butter 28 Zucker Untermas</del>	<del>1/2</del>	<del>18/34</del>	<del>1/30</del>	<del>46/40</del>
2 1/2 kg. butter, 14 Zucker 14 Mandeln				
14 2 Eier 3 Butter 7 Mehl Speisung	1/2	6:12	36. —	30.50
Wagner	1/2		66.50	



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN

SONNTAG

**16**

25. Otmar A.

1006

MONTAG

**17**

Gregor

DIENSTAG

**18**

Odo A.

MITTWOCH

**19**

Elisabeth

DONNERST.

**20**

Felix v. V.

Beförderungssteuer

FREITAG

**21**

Mariä Opf.

SAMSTAG

**22**

Cäcilia

47. Woche

**NOVEMBER 1958**

30 Tage



Handlter Füssel

40 guffwille feine, feuchte Mandeln 70lb Zucker stark kochen von 3 Eier  
von Eiern, Löffel auf 4 Blasen langsame kochen.

Kucheln Handlter Koch.

14lb Zucker, 8 Ecker 14lb Zucker abreiben stark feinst, Limonenzitron  
Geruchqualitäre, 14lb geistliche Mandeln stark koch von Eiern von 8 Eier, 14lb Mehl,  
In Mehl getrocknet geblumen stark Mehl & feinstvoll im Kanne bespannter Löffel,  
Hand kamm feinstvoll oder Trüperum dazu geben

Mischer Teig

25 lb Mehl, 20 lb Zucker, feinstvoll Zucker 10 Ecker Limonenzitron füllten mit Mandeln  
von Löffeln

Parisa Kaugel

14lb Mandeln, 14lb Zucker, kochen von feinst vöfere davon mit 2 Ecker  
gessenes von Mandeln koch von mandeln Kaugel feinst von sich feinst vöfere  
daran Kaugel feinst von.

Mischer Teig

10lb Mehl, 10lb Zucker, 4lb Zucker kochen auf kochen mit feinst füllten

Piskuit Roskade

14lb Zucker 12lb Mehl 5 Ecker 6 Ecker von vollten.

Brot Forte.

von Papi 20.

8 Ecker, 14lb Zucker, 14lb Mandeln, 3 1/2 lb mit Kanne bespannter  
Löffel, 8 Ecker... Lässer. von Löffel 95

14lb Zucker, 7 Ecker feinst 4lb Zucker 3 1/2 lb Mehl, Mehl 1 feinst Löffel stark geistlich  
gut kochen, süß kochen, formen feinst, langsame kochen

# Leichte Kuchen!

150g Butter, 1/2 l. 3 Eiter gut abreiben. 1 lb. feine 1 Pfd. Milch, 1 Pfd. Zucker,  
1/2 lb. Mehl, gut verarbeitet, und geben lassen. Mehl mit Puffenpulver und geben  
in der Milch mit dem Finger eine Vertiefung drücken, und die Spitze fest geben,  
und mit Mehl oder Mehl mit Vanilzucker bestreuen.

## Pariser oder Gewirz-Kugeln.

140g Zucker, 140g mit der Pfote geschüttete Mandeln, 5 Gerstzucker, 4 Kirschenzucker,  
Körner (alles gepulvert) bis zur Zinnst. 1 Liter in die Pfote 1/2 Eimer, alles gut  
verarbeiten. Den Teig ausrollen lassen, feinstenartige Kugeln formen,  
auf ein mit etwas Zucker oder Mehl bestreutes Tuch legen, langsam backen.  
Zit: von 1/2 Eimer den Ofen spritzen 1 Liter in die Pfote 140g Zucker  
1/2 Hand feinsten. Neapolitaner Schnitten

130g Zucker, 130g Mehl, 50g Zucker 1/2 Liter in die Pfote, 150g geschüttete geriebene  
Mandeln, bis zur Vanilzucker, gut verarbeiten, 1/2 Hand feinsten, an der Spitze  
kleine Forme ausrollen. Das Mehl mit Zucker geschüttet und gesiebt, bei  
mäßiger Hitze backen, mit Mehl oder Mehl bestreuen, ja zusammen  
legen mit Gewirz oder Glasur. Chocolade-Glasur: 2 Tessel Gewirz  
kochen mit 1/2 Liter warmes Wasser anfeuchten, siebel anfeucht auf 20-25g  
geschütteten Zucker feine und 1/2 Hand feinsten.

## Kurz Krapfen.

2 Eier Ofen, 140g Zucker, 140g geriebene Mehl annehmen, gut durchfein und annehmen  
auf ein Tuch auslegen, feinsten, bei mäßiger Hitze backen.

## Haselnuss-Russel.

140g Zucker, 2 Eier Ofen 1/2 Hand feinsten, 140g geschüttete feinsten 1/2 Liter in die  
Pfote, Kirschenzucker, mit ein Gerstzucker mit Mehl bestreuen, und Mehl ein Puffpulver  
kochen, dann mit Zucker bestreuen. Das Mehl mit Zucker bestreuen & backen,

Leipziger-Forte.

4 Lotz Zucker abreiben, 8 Lotz Zucker, 1/2 Pfund von Zucker, 1/2 Pfund Mehl.  
6 Lotz Zucker mischen. fülle: 1/2 Pfund Zucker gepulvert & 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zucker  
gut durchsammeln, und damit fülle.

Hauspfeunde.

1/2 Pfund Zucker mit 2 Pfund abrot Limonien abreiben, 1/2 Pfund Mehl dazu und  
1 Pfund voll Rosinen, 1 Pfund voll Pfeffer. 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zucker, misch 3 Rollen.  
bestreue sie mit Ei, lauyssam backen, auf warmen Speiseten.

Schocolade-Pudding.

8 Lotz Zucker mit 1/2 Pfund Zucker 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl, 3 Pfund Mehl  
mit Mehl, Kuchen oder Mehl besetzte Löffel, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zucker  
Zucker, 3/4 Mehl in Zucker kuchen.

1/2 Pfund Zucker fleinung mischen Ei, 1/2 Pfund Zucker, zuletzt 1/2 Pfund Mehl, ein  
1/2 Pfund Zucker, dann Messer mit dem Zucker mischen vierzig Speiseten  
mit Marmelade fülle, Ei bestreue, braun backen.

Kuchkiffel.

4 3/4 Pfund Mehl, 5 Lotz Zucker, 20 Lotz Zucker, 1 Lotz Gorn & 1 Lotz Mehl davon gehen  
Löff.

Bikwit-Forte.

8 Lotz Zucker & 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zucker  
Schocolade Würfel.

10 Lotz Zucker, 10 Lotz im Pfeffer misch Zucker, 10 Lotz Zucker, 10 Lotz mit der Hand  
verreiben Mehl, 1/2 Pfund Zucker gut abreiben, zuletzt 1/2 Pfund Mehl. 3 Pfund  
Kuch mit Zucker mischen mischen, backen in 2 Teile Speiseten mit Mehl,  
Löff fülle in Mehl Speiseten und mit Zucker mischen mischen.

Amis Zucker

4 Lotz, 15 Lotz Zucker, 2 1/2 Lotz Mehl, 1/2 Pfund.

Chocolade Lutsy

Abfrieren im Wasserbad

1 Liter Milch wird mit 140g Zucker, 140g geriebenen Chocolade gut gerührt  
mit 20g weissen Pfefferwurzeln, 20g weissen Galbann gut erwärmt  
und geschmeckt bis es erkaltet, die Form vorher mit kaltem Wasser fetten.

Lachs Torte.

160g Lachs, 160g Chocolade, 160g Zucker, 160g Mehl, 6 Eyer.

Haselnuss Torte.

210g Haselnüsse, 200g Zucker 5 Eyer 5 Pfund; die Kuchen von Zucker 1/2  
Milch mit Vanille Zucker.

Finger. Solatkerl.

280g Mehl, 210g Lachs 100g geriebenen, grossen Mandeln 70g Zucker  
zusammen kräftig angerührt formen in der Mitte in der Mitte des Mehl  
gall backen, wasser fetten.

Bischof Tort.

140g Zucker, 4 Eyer weisses, 4 Pfund und 140g Mehl fein gerührt  
dann einige Rosinen und 2 Lorbeer in Pfefferwurzeln im Wasserbad  
Chocolade fein.

Schnecken mit Weiss.

280g Zucker 10 Eyer 1 Liter Milch mit Vanille Zucker; rührt die Milch  
mit dem Zucker kräftig zusammen dann Mehl in die kochende Milch fein  
und sehr dünn rühren lassen, dann die Eyer mit etwas Zucker und Milch  
abgeschmeckt und in die Milch fein geben sehr feine bis es ist  
kalt fetten.

Biscuit Rochas.

120g Zucker, 120g Mehl 5 Eyer, Pfund Leinöl fein gerührt  
mit Haselnüssen besprennen und zu backen.

Ende

der

e

der

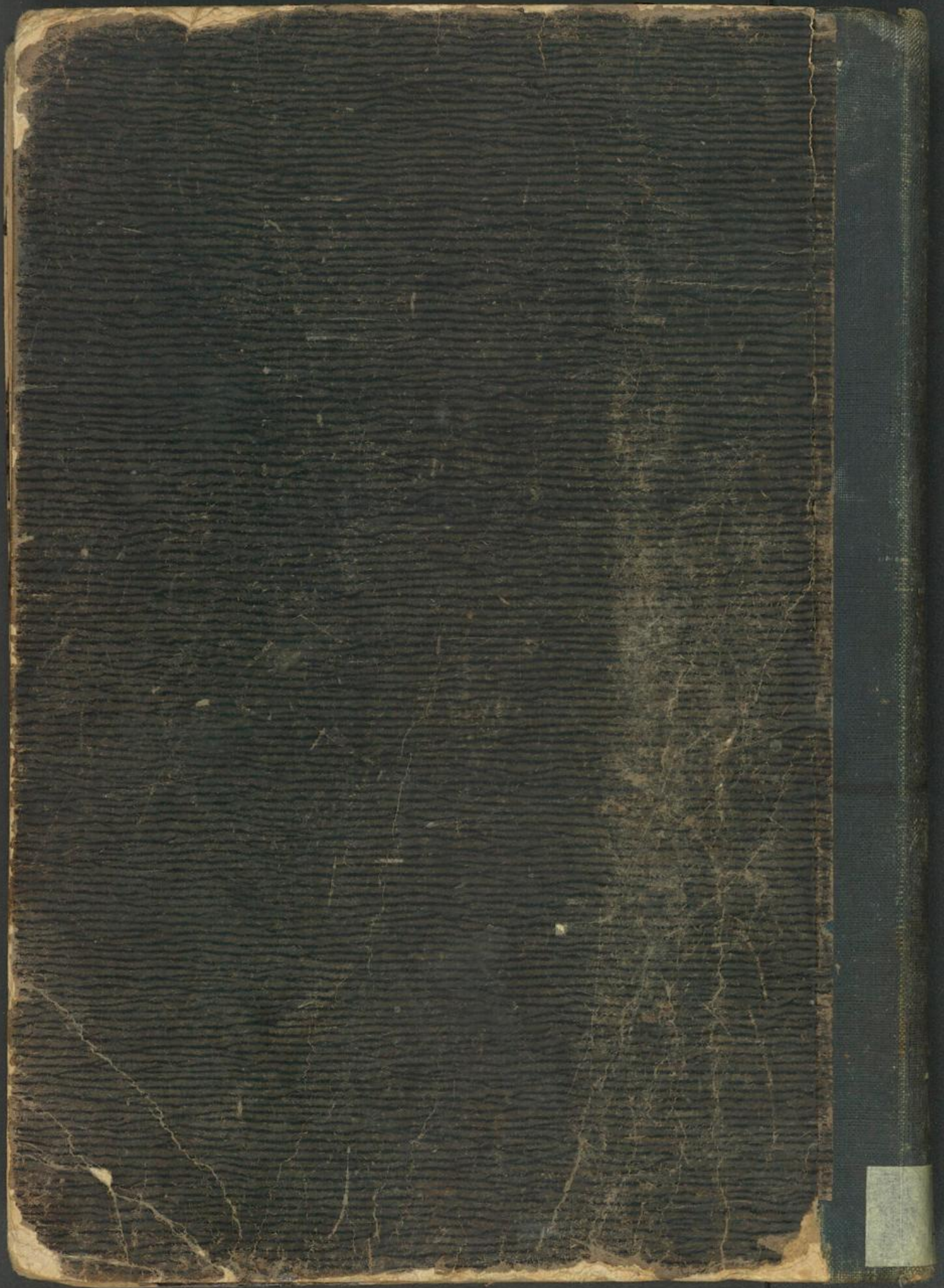
ist

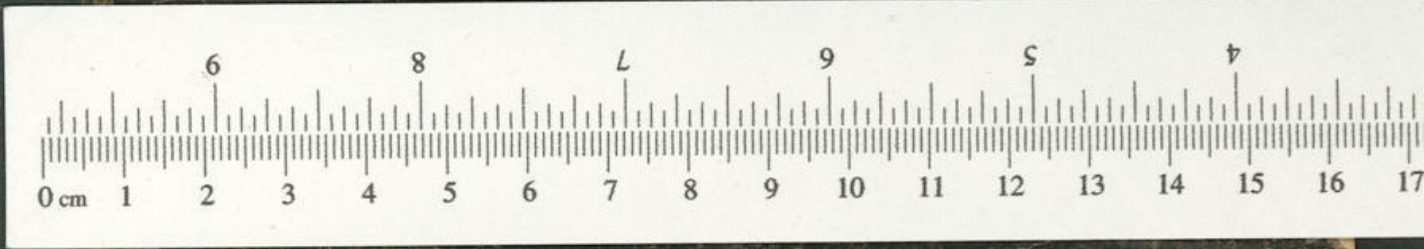
in

die

o

e





35