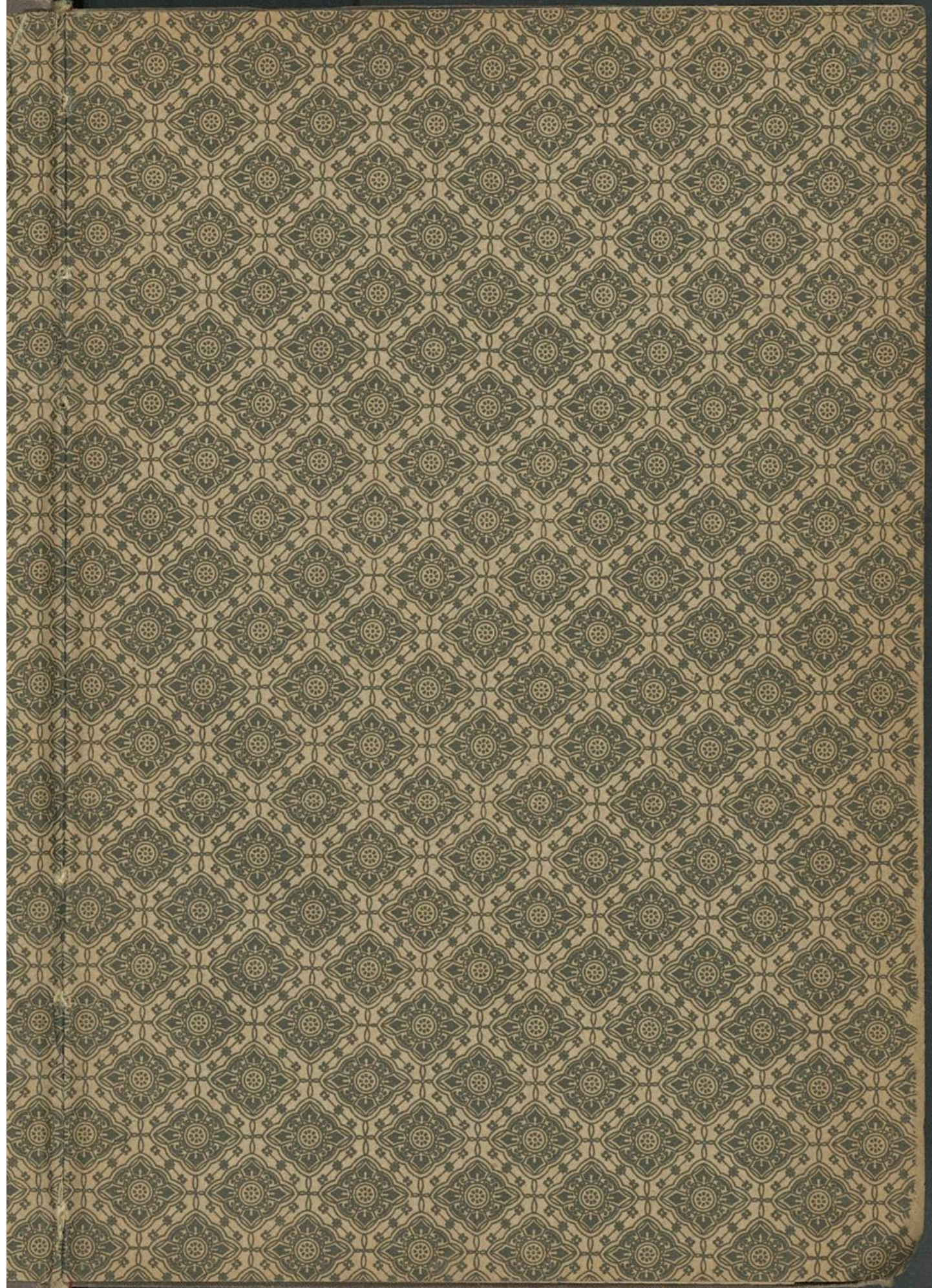


КОШНОТИЗБУХЪ

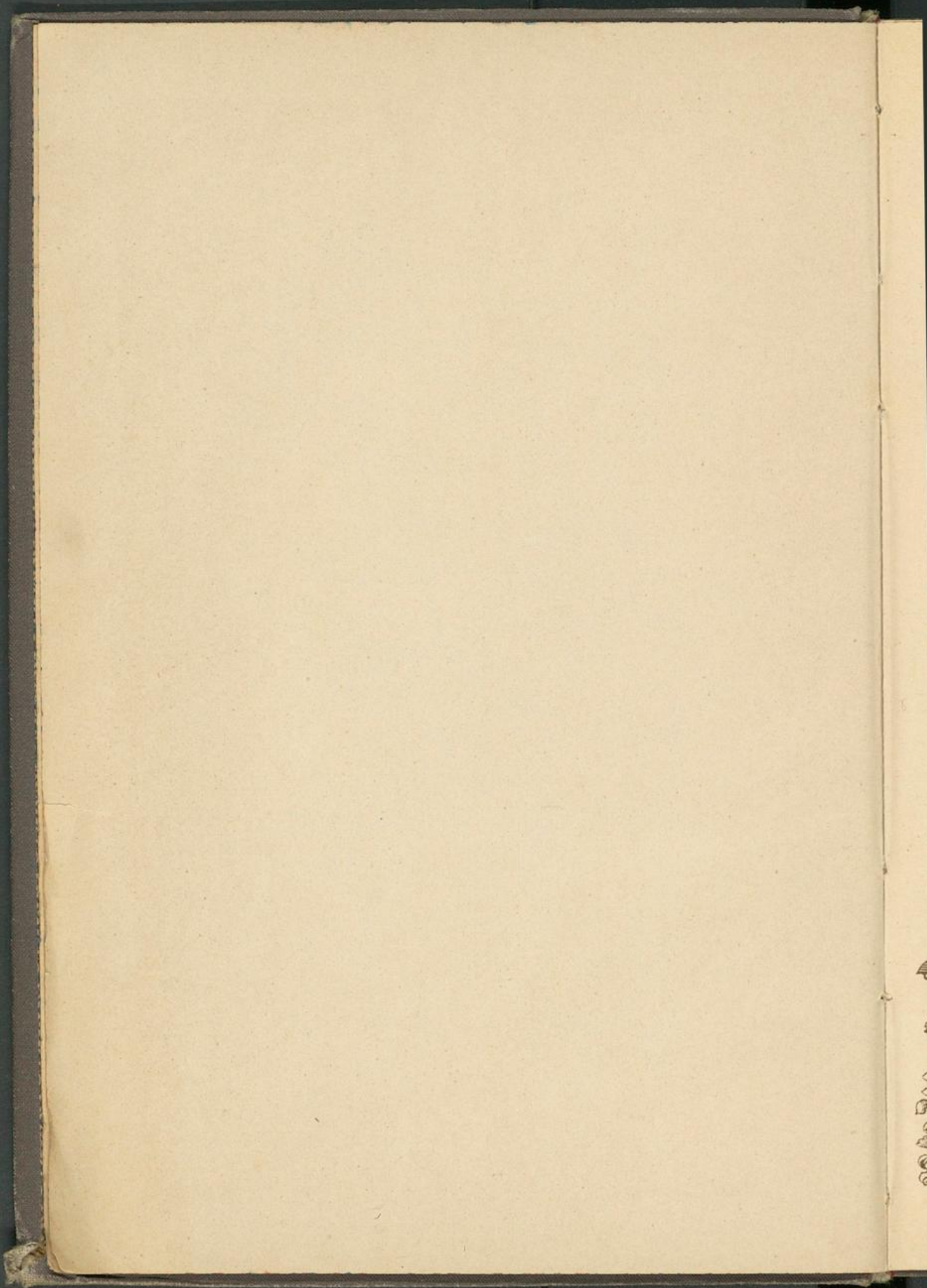
Paul Schöder,
Friedrichroda.

89





2



Handwritten text or markings on the right edge of the page, partially obscured by the binding.



Koch-Notiz- Buch.

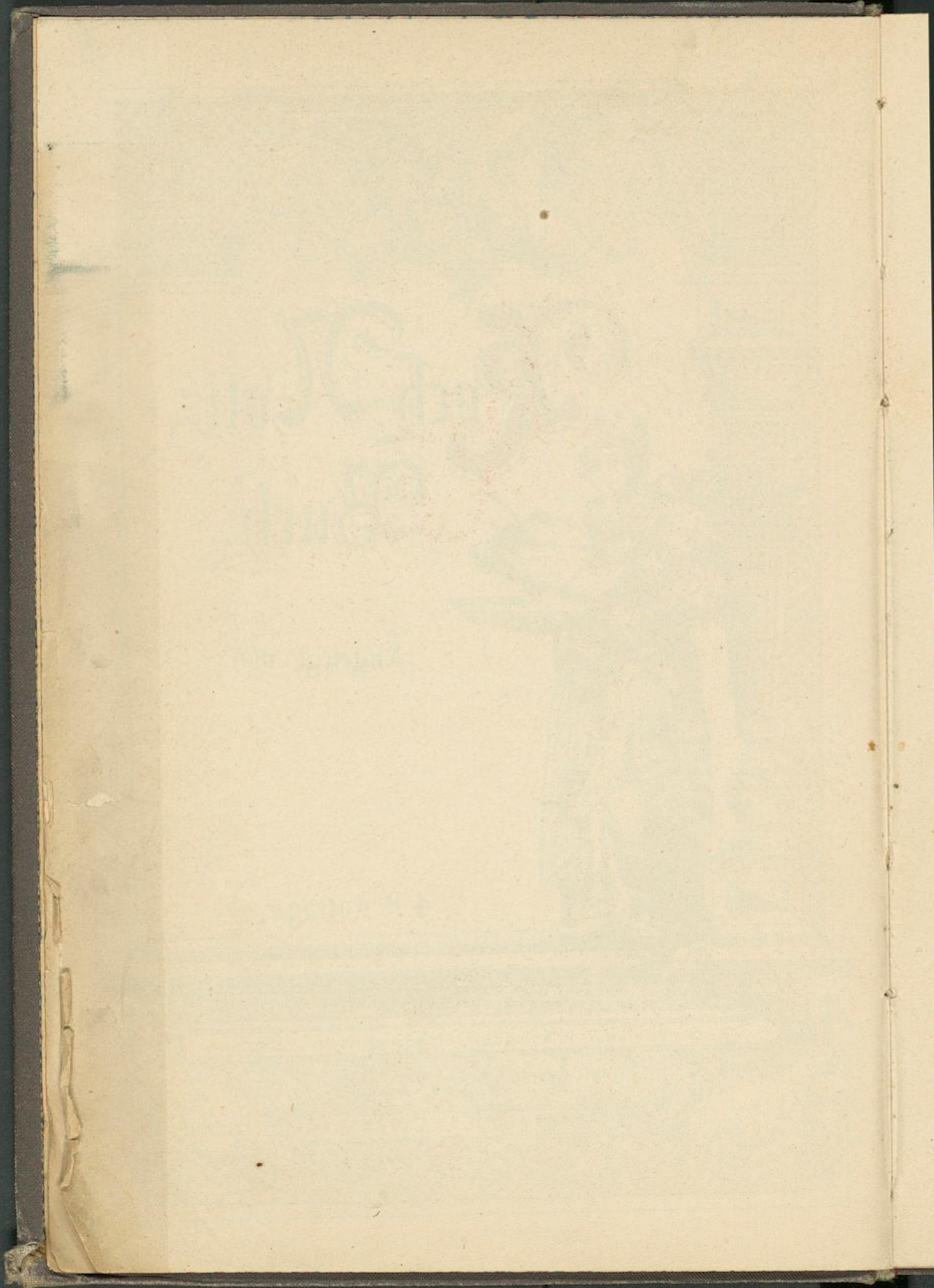
Angelegt von

4^{te} Auflage.

Verlag v. P. Schöder, Friedrichroda.



H. KRÖNERT, FRIEDRICHRODA



4

Suppe

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmon
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

Suppe.

Auch eine Suppe will gar fein
 Und aufmerksam behandelt sein,
 Dieweil sie doch der Schlüssel ist,
 Mit dem den Magen man aufschliesst! —

(Für's Haus.)

Blank page with a vertical strip of paper on the left side, possibly a label or binding reinforcement.

Faint, illegible text or markings in the center of the page, possibly bleed-through from the reverse side.

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

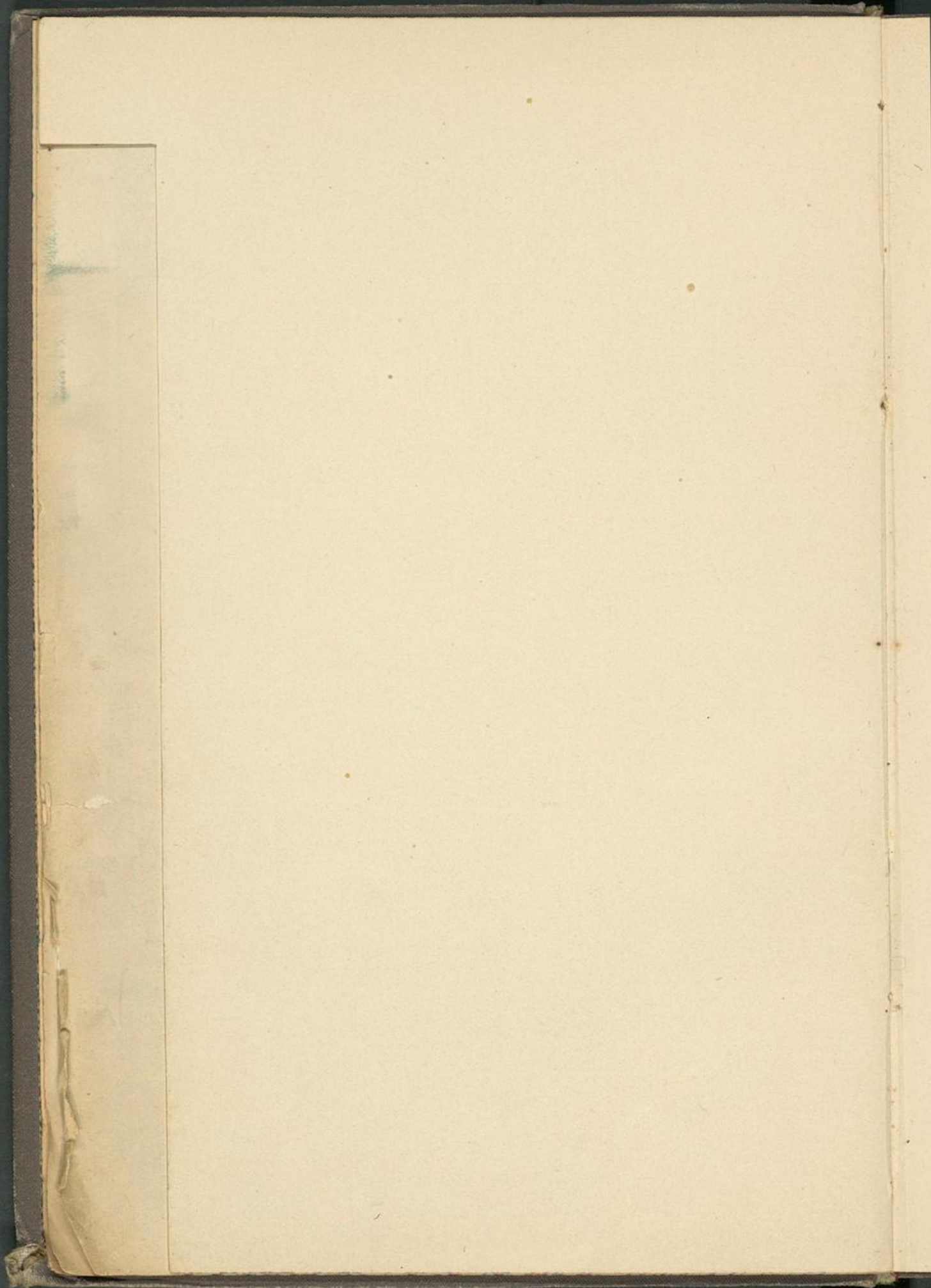
Braten

Crêmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

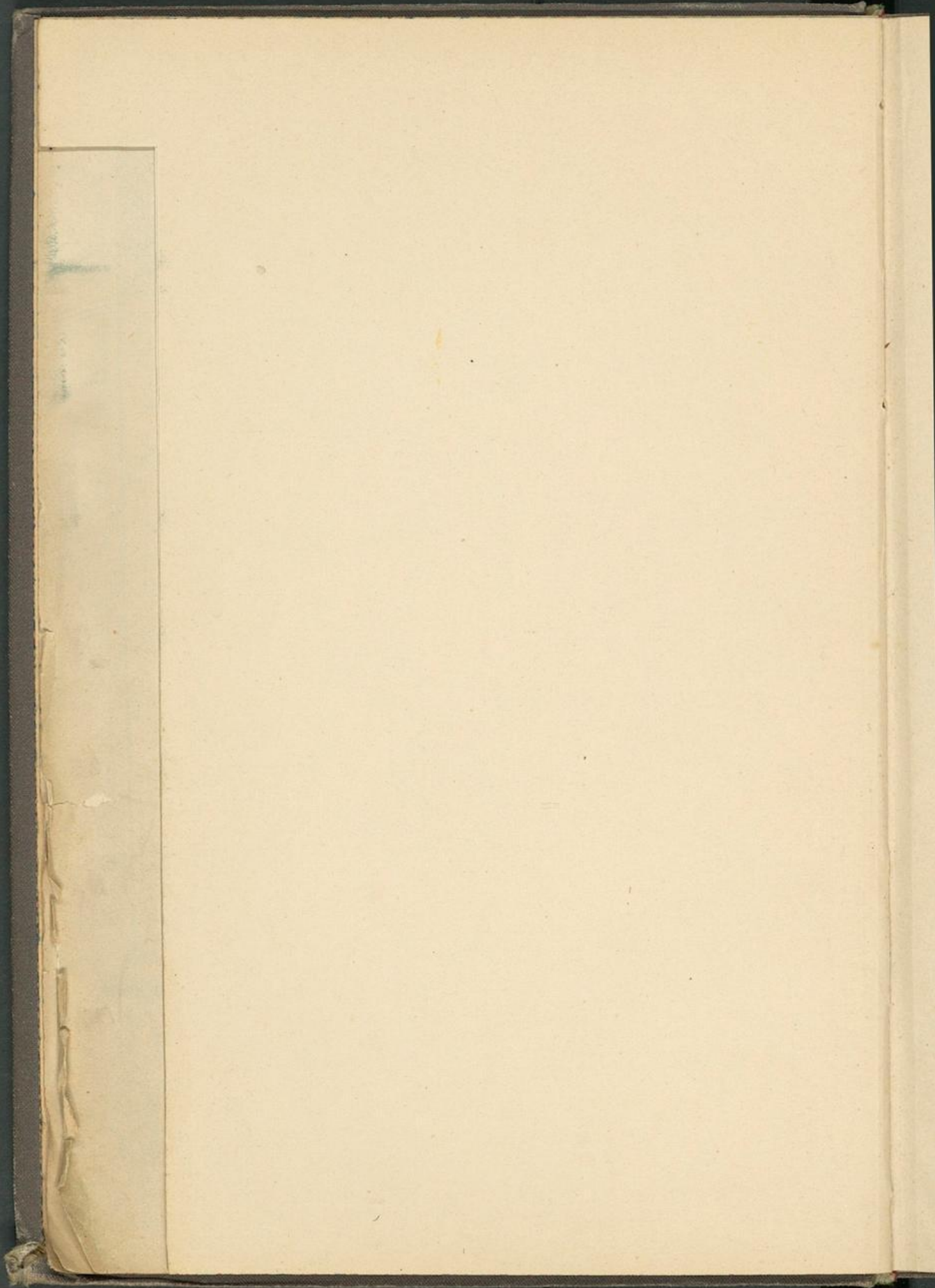
Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöse

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

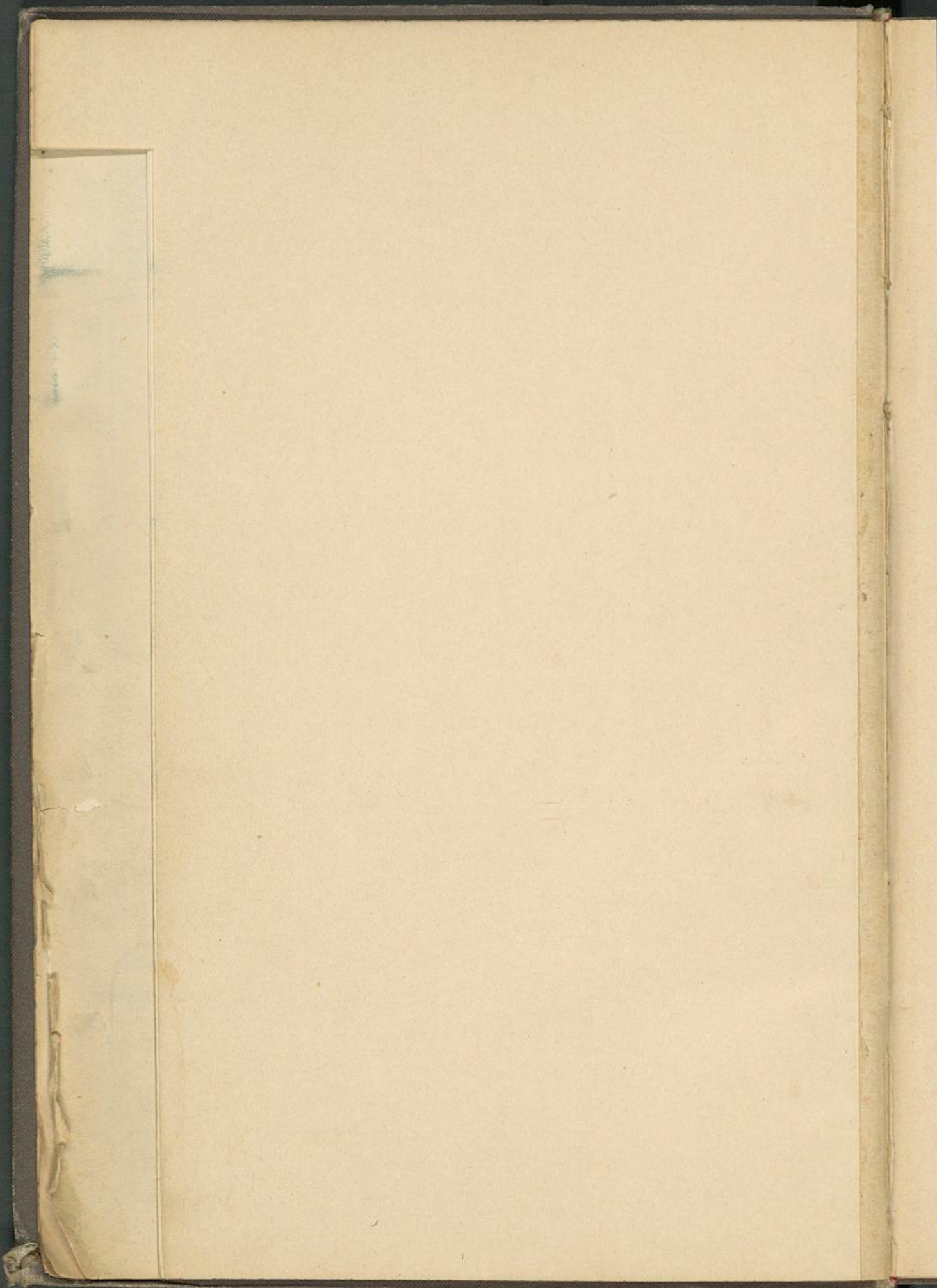
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

10

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

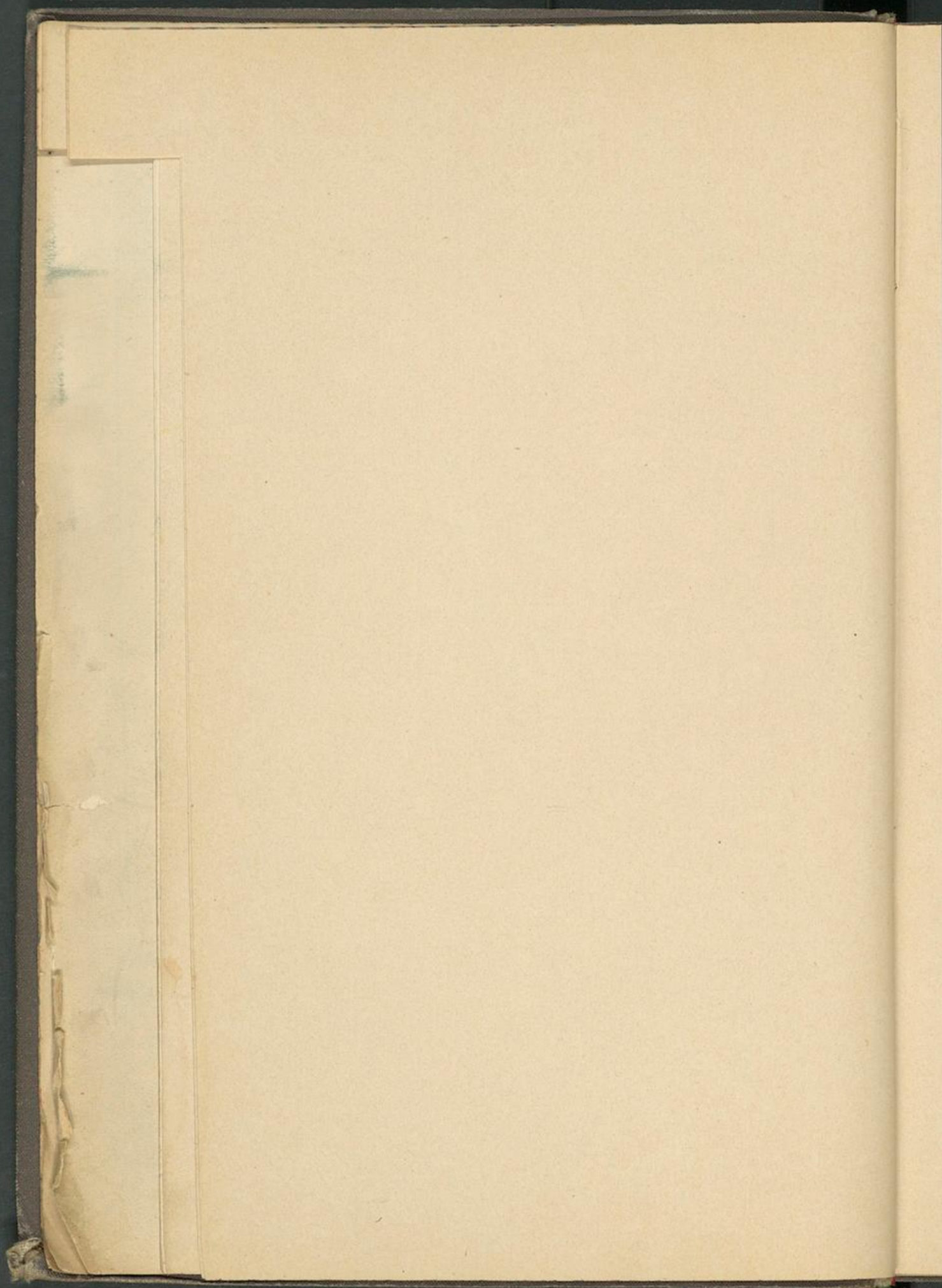
Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

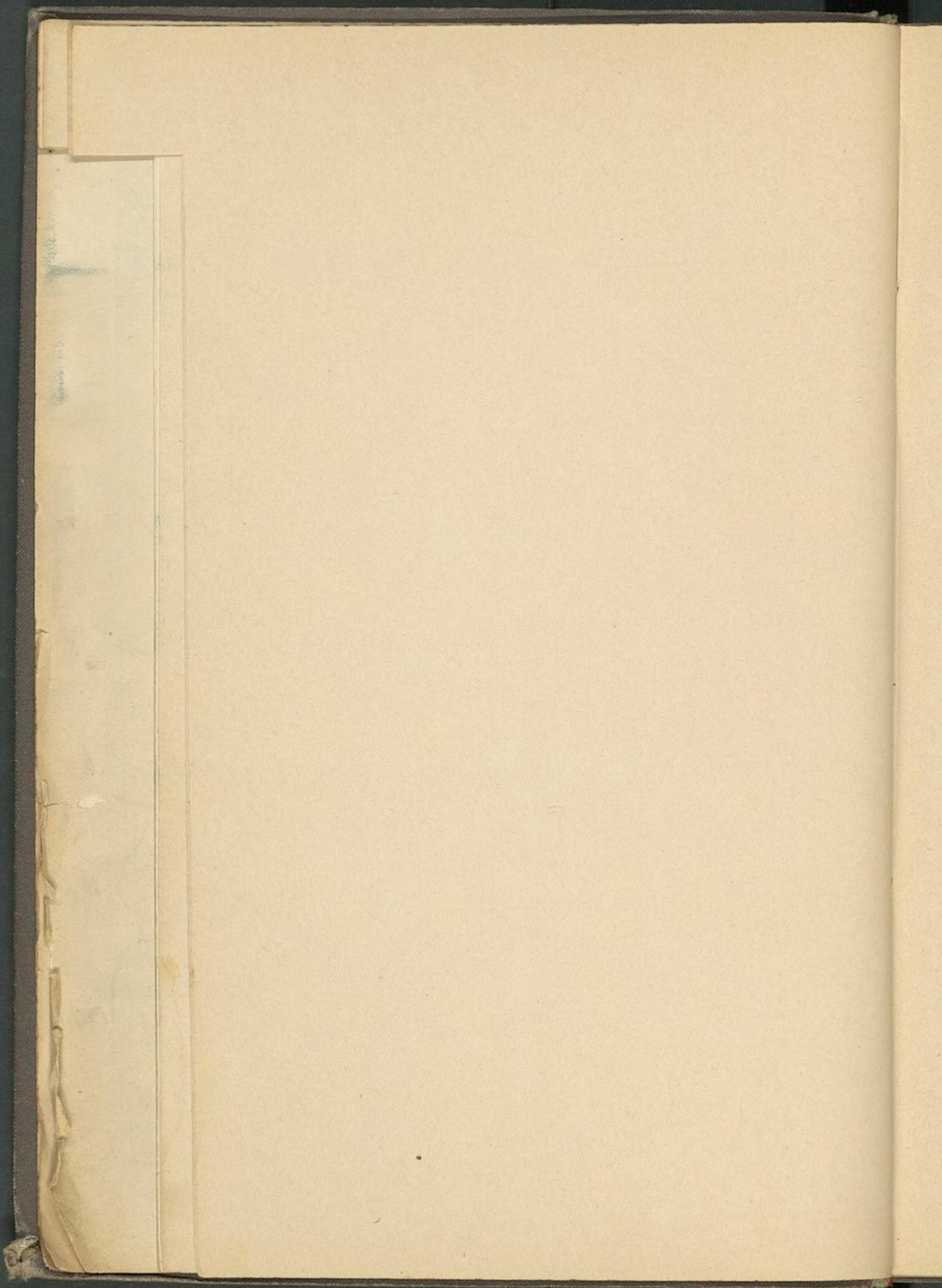
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



M

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

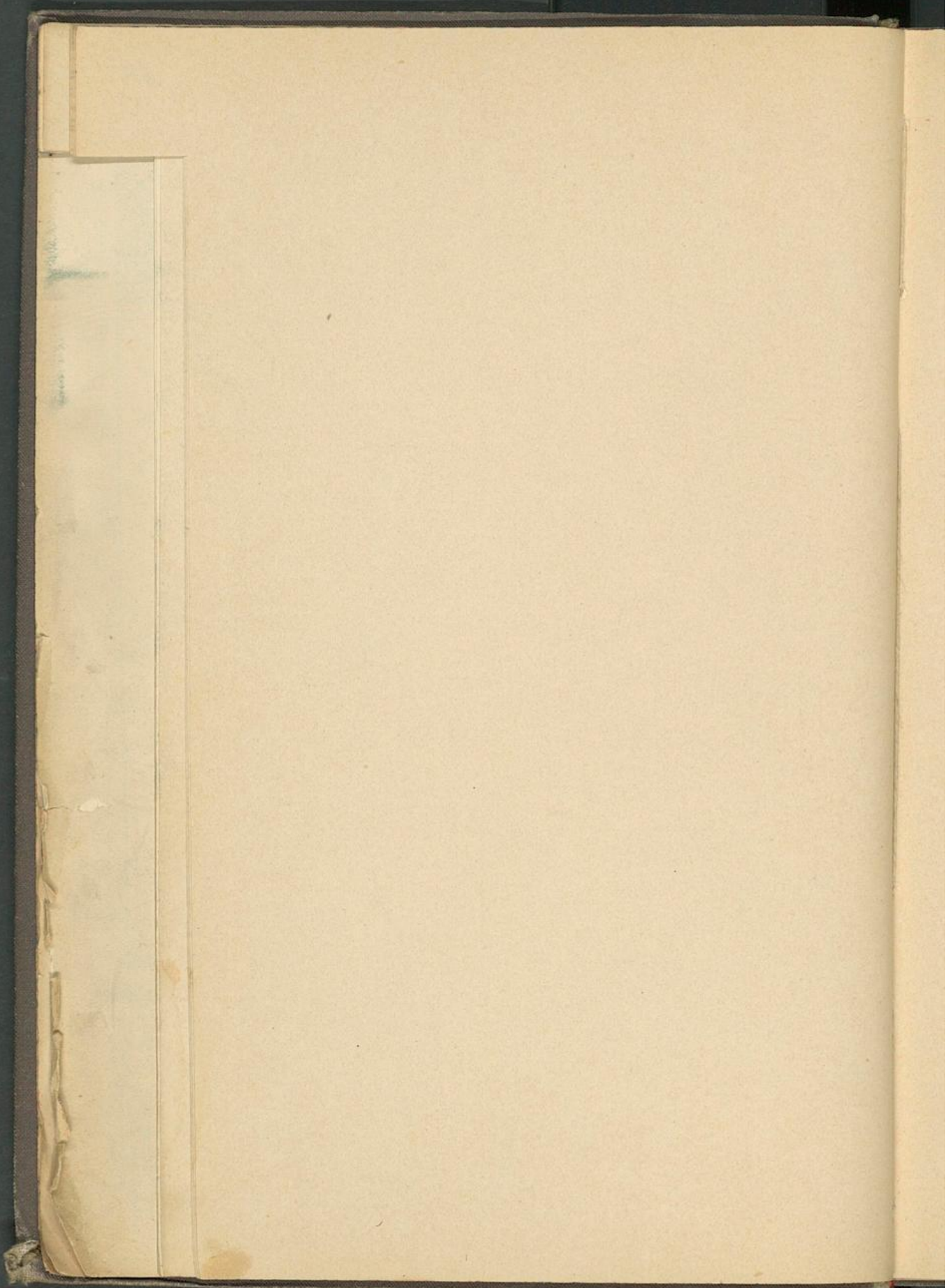
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

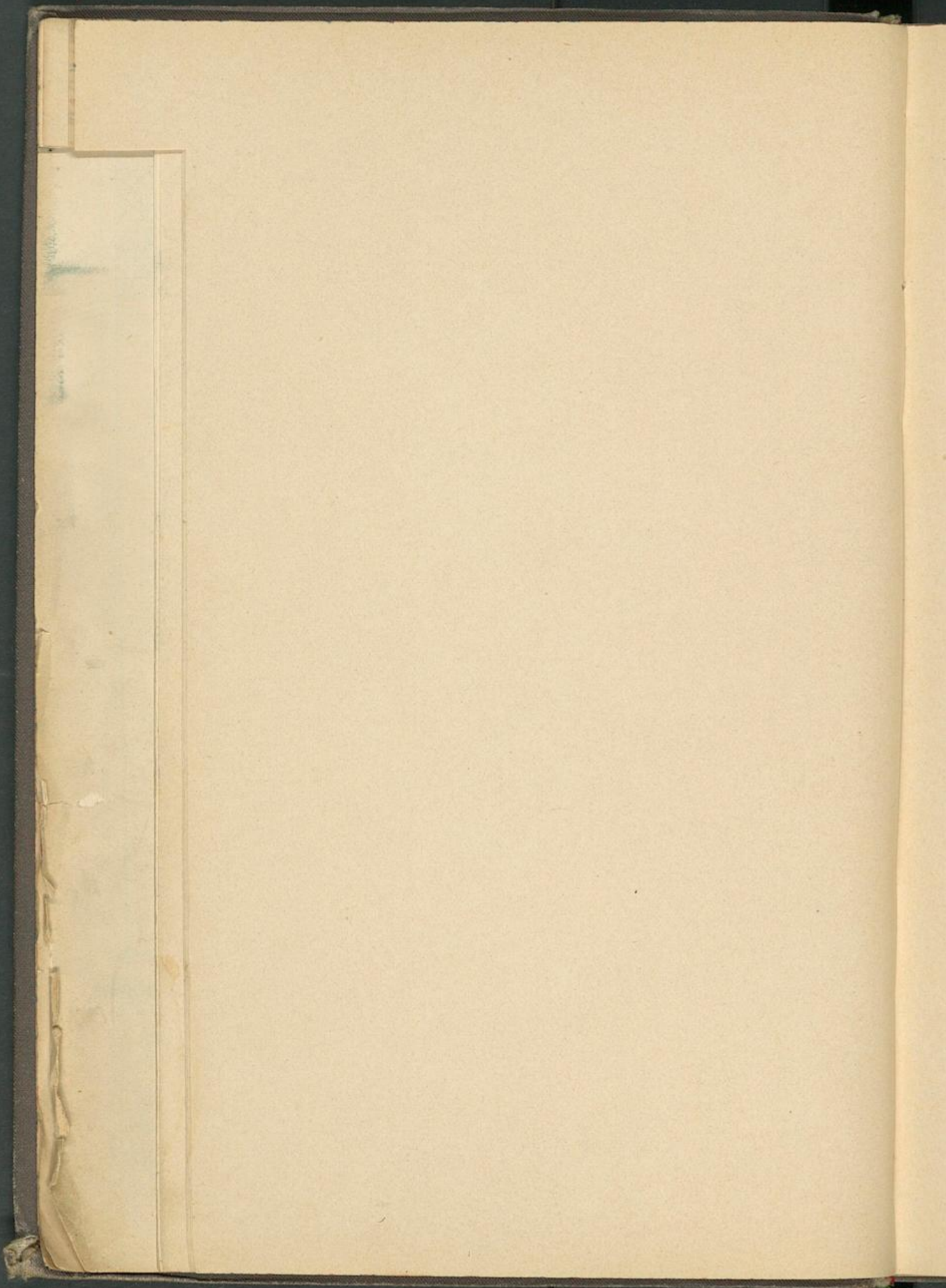
Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



13

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

20

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

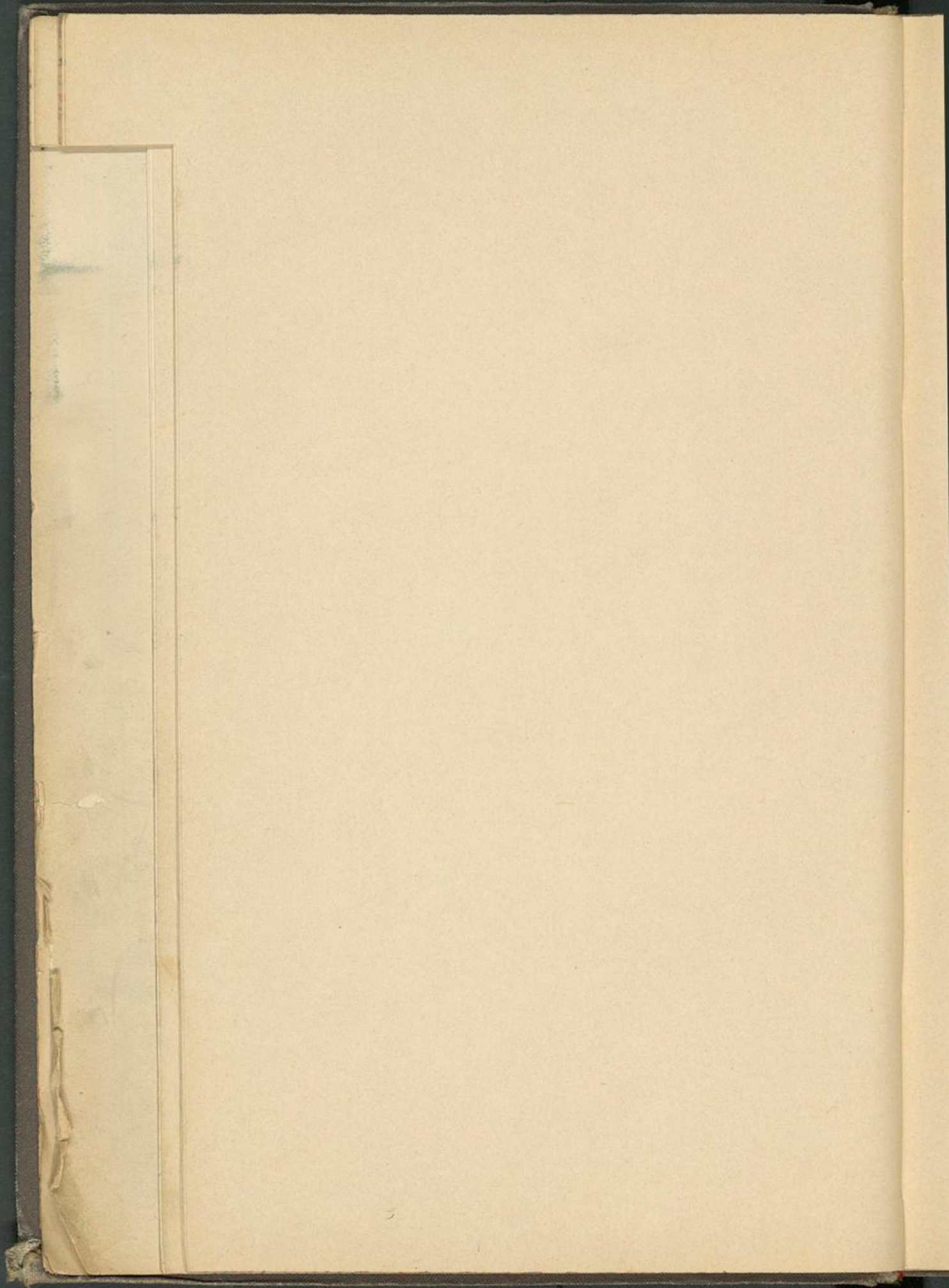
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

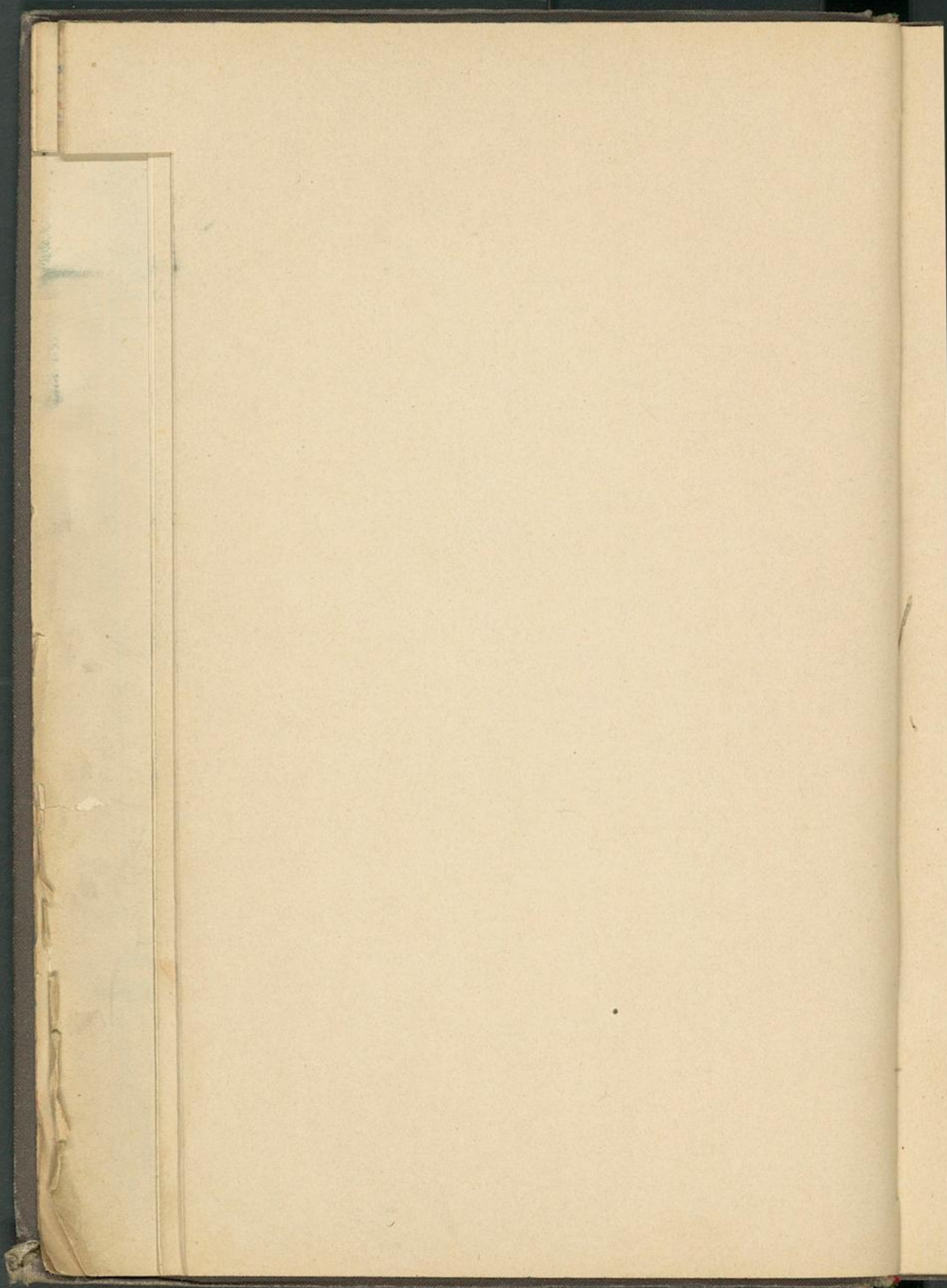
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

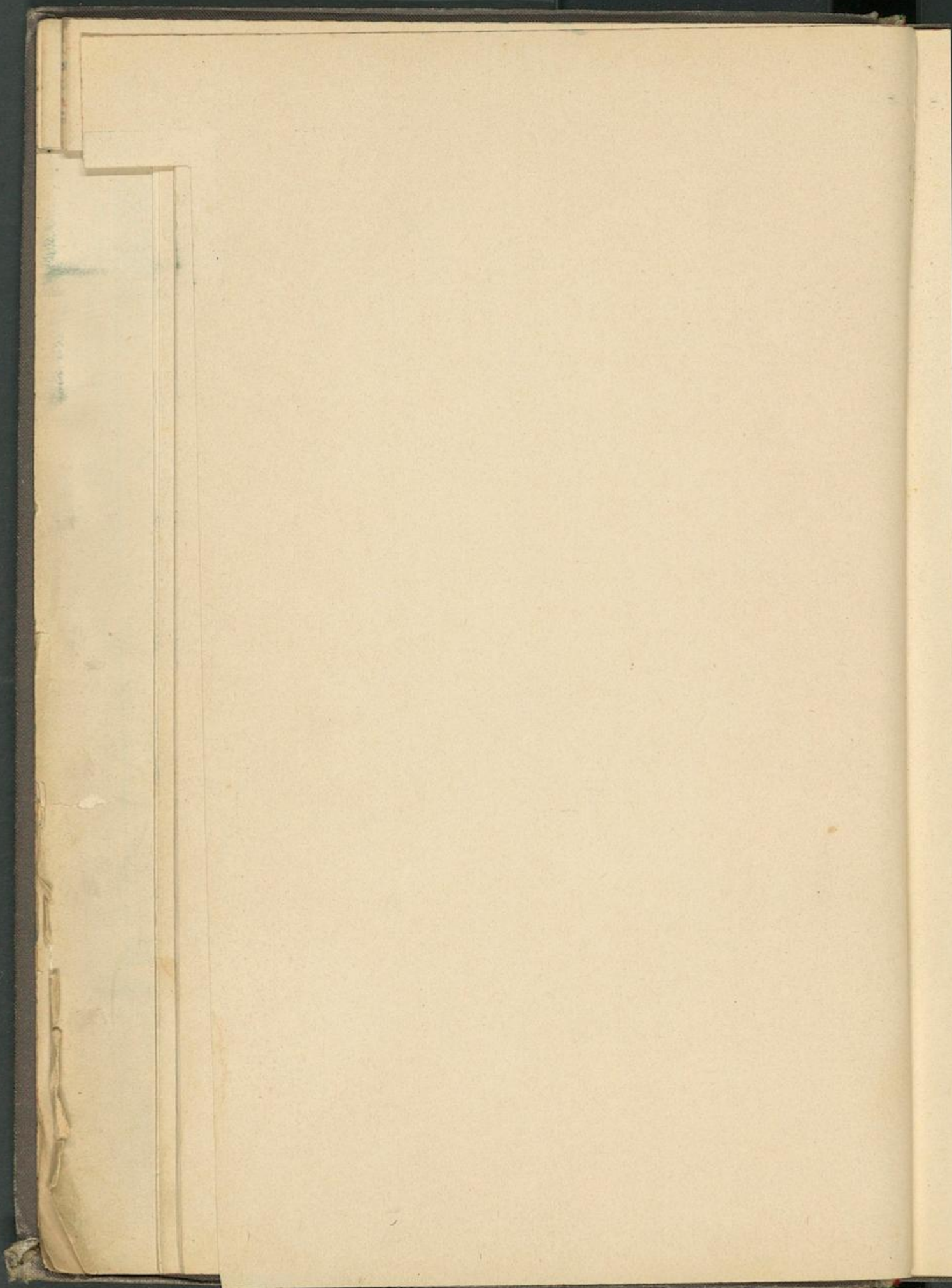
Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Saucen.

Ob Saucen, Tauche, Tunke,
 Ob Beiguss es sich nennt,
 Zu Fleisch man es und Braten
 Als unentbehrlich kennt;
 Auch Flammeris, Speisen, kalten
 Wie warmen, gieb es bei
 Und Sorge, dass in Fülle
 Es stets vorhanden sei! —



Klöße.

Bei wer ässe
 Nicht gern Klöße?
 Darum bringe
 Nicht geringe
 Menge davon auf den Tisch!

(Für's Haus.)

Saucen
Klöße

Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

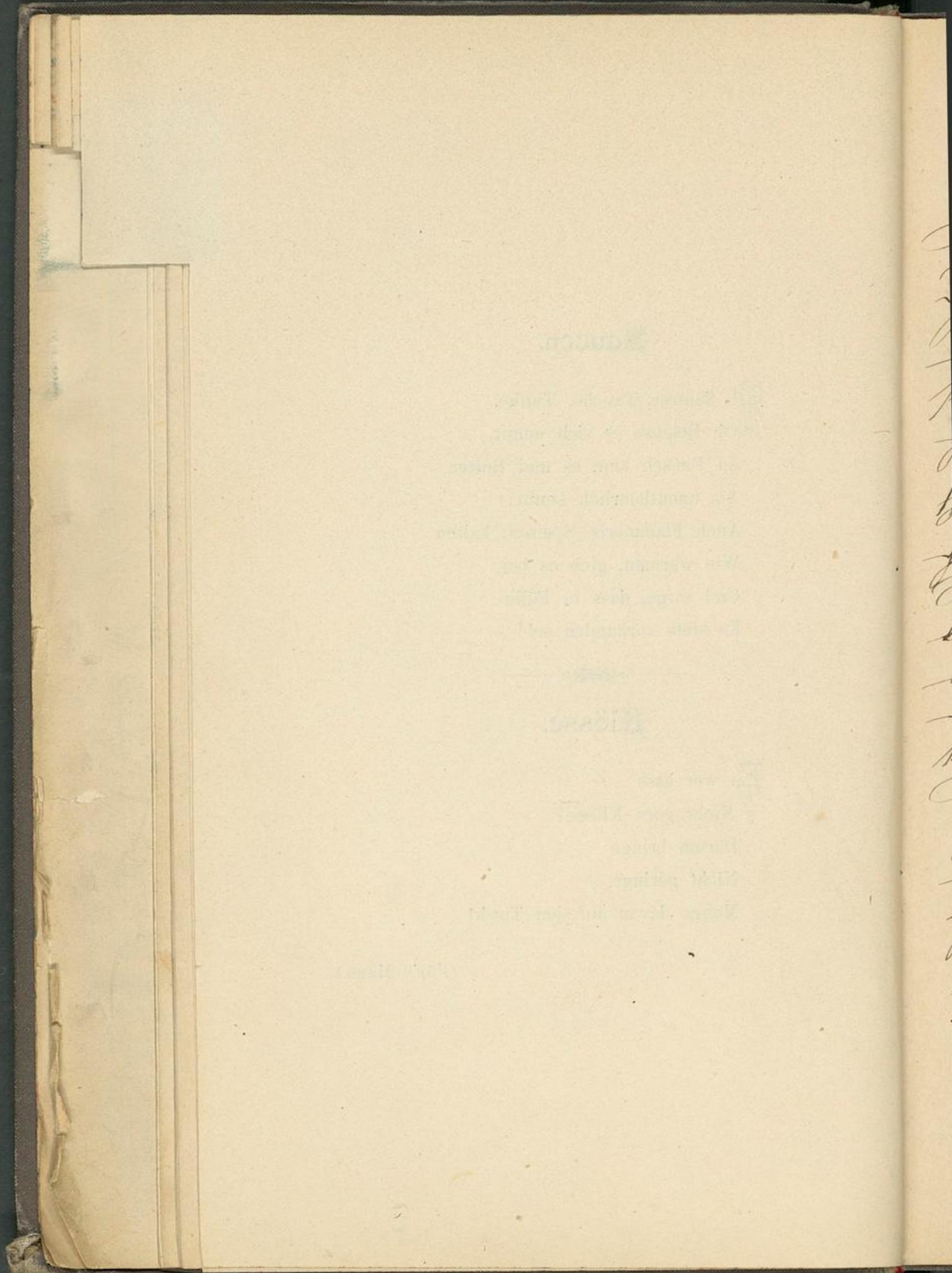
Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Handwritten notes in a cursive script, partially visible on the right edge of the page.

Rezept auf d. Saheim.

Bestimmtes Rezept für Saheim.

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Bestimmtes Rezept für Saheim. (Folgt dem Text des Buches)

Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
SpeisenFasten-
Speisen

Braten

Crêmes
und
GeléesEinge-
machtes

Kuchen

Diverse

Pwinkesputa . (Ems .)

Frisenwolle, Faserfilie, Faser,
Dfrittelung v. Kabel modern fein
gemischt dem modern feilb mit
Stoffen Poly v. Minnill gemischt v.
Lullilffij v. Lissensfall v. Hyling
Milde Pfliff v. kll. v. v. ge.
gaben.

Klöse (Weygandt - Eisfeld)

2 $\frac{1}{2}$ gekochte geriebene Kartoffeln n. 1 $\frac{1}{2}$ $\frac{2}{2}$
 Weizenmehl gemischt, mit 1 l. Milch
 gerührt, Salz s. Beschriftung fünfzig
 fünf.

Gemüse

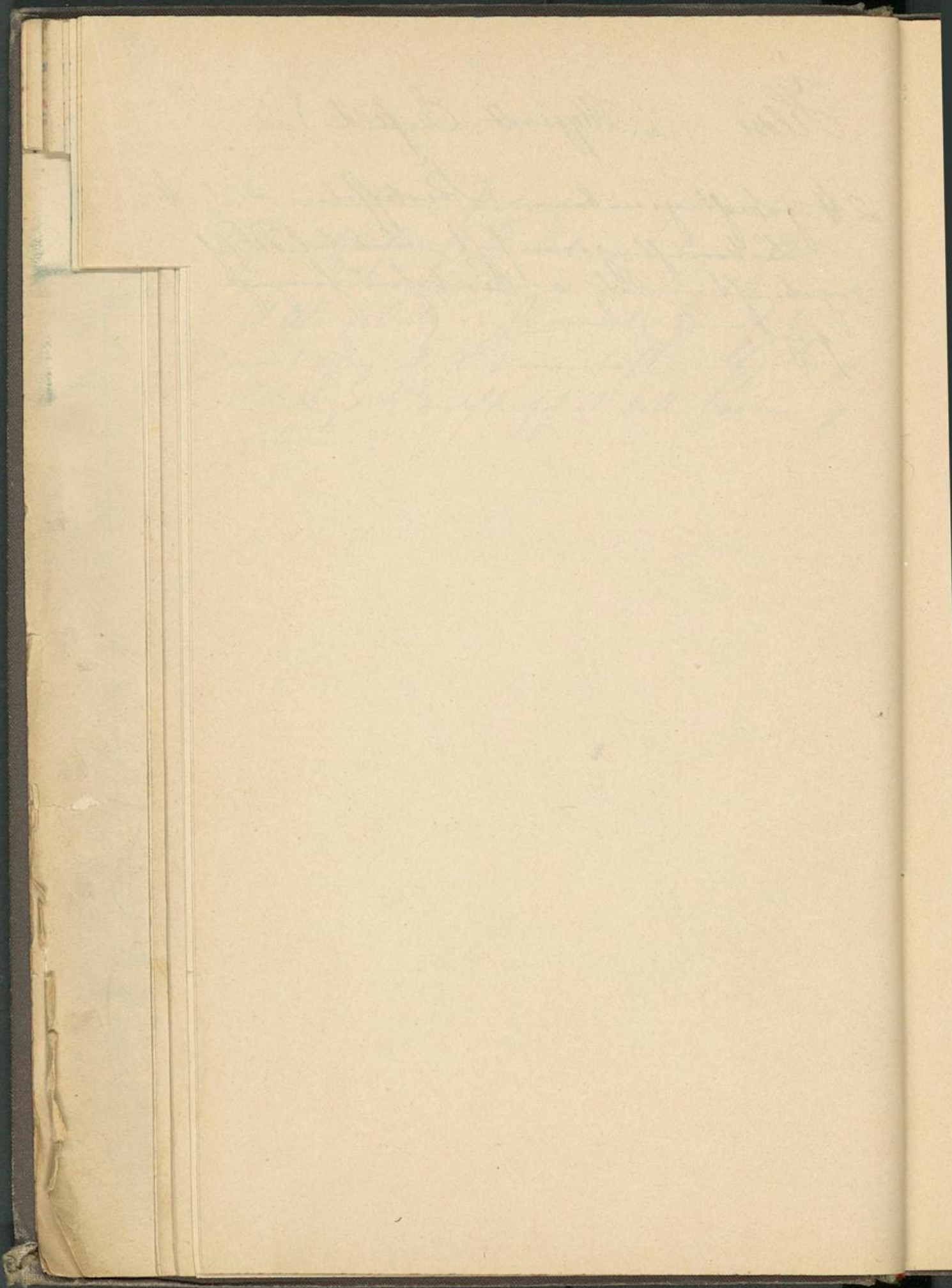
Fisch- und
Fleisch-
SpeisenFasten-
Speisen

Braten

Crèmes
und
GeléesEinge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

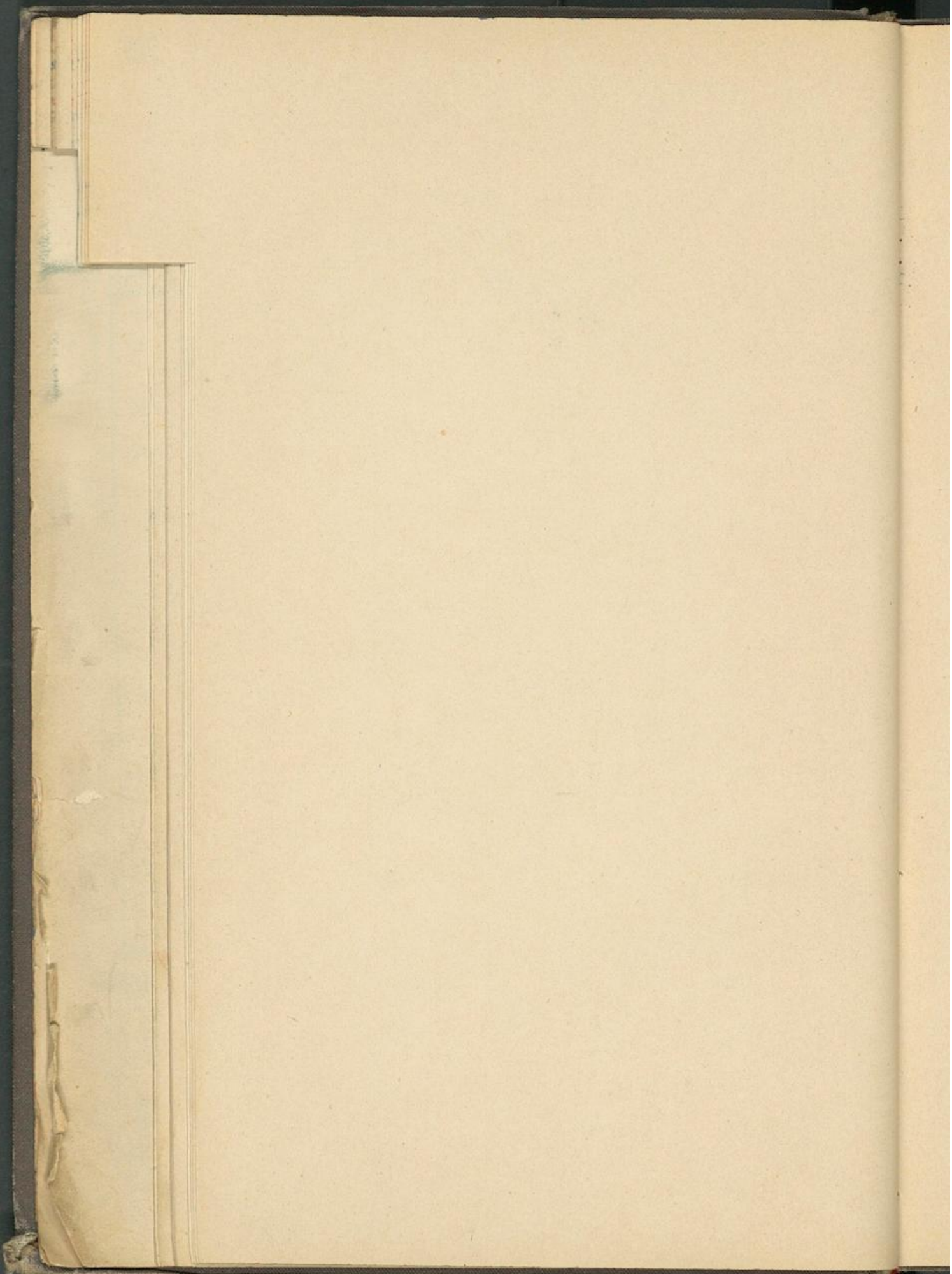
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

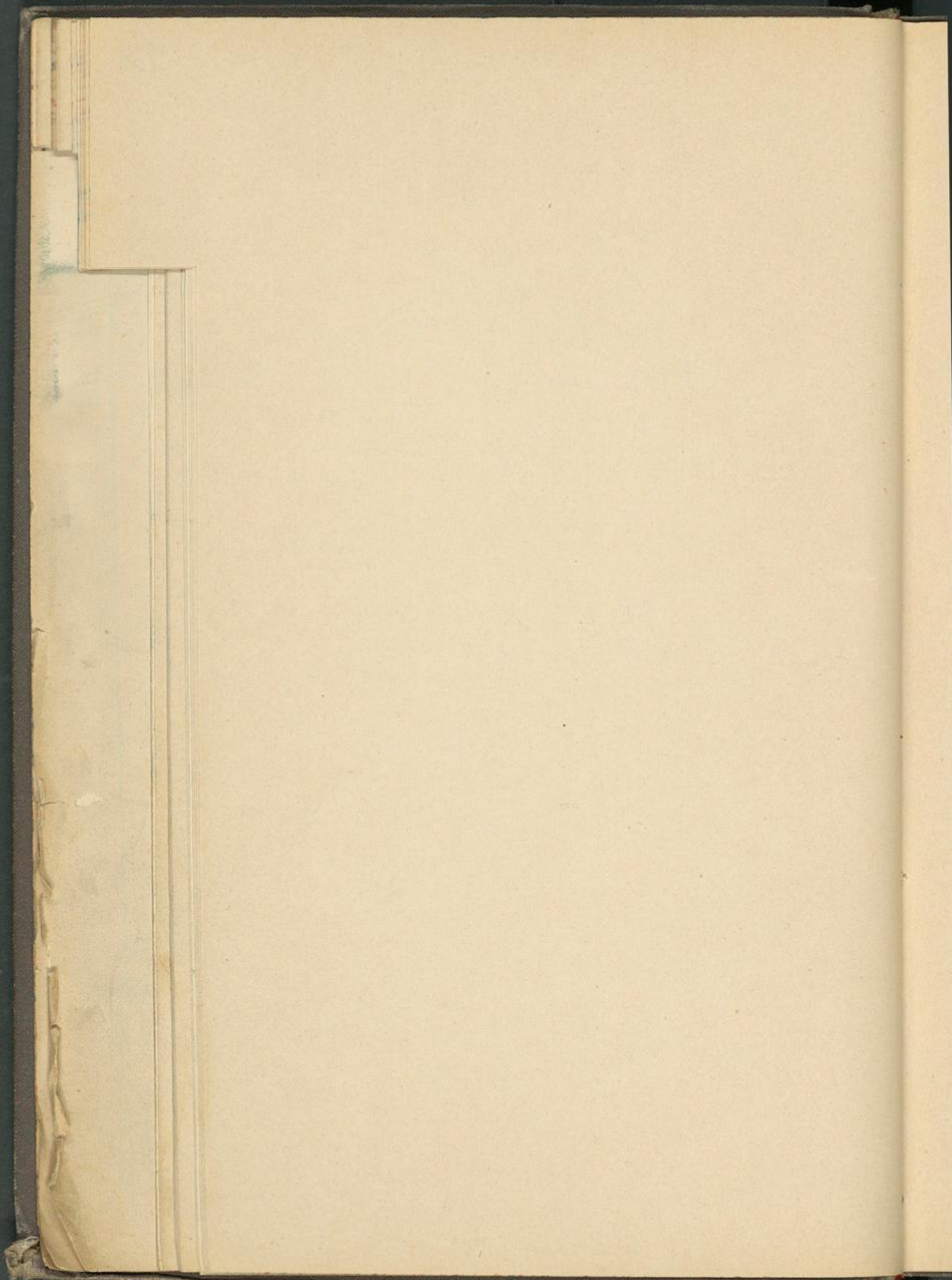
Braten

Crêmon
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

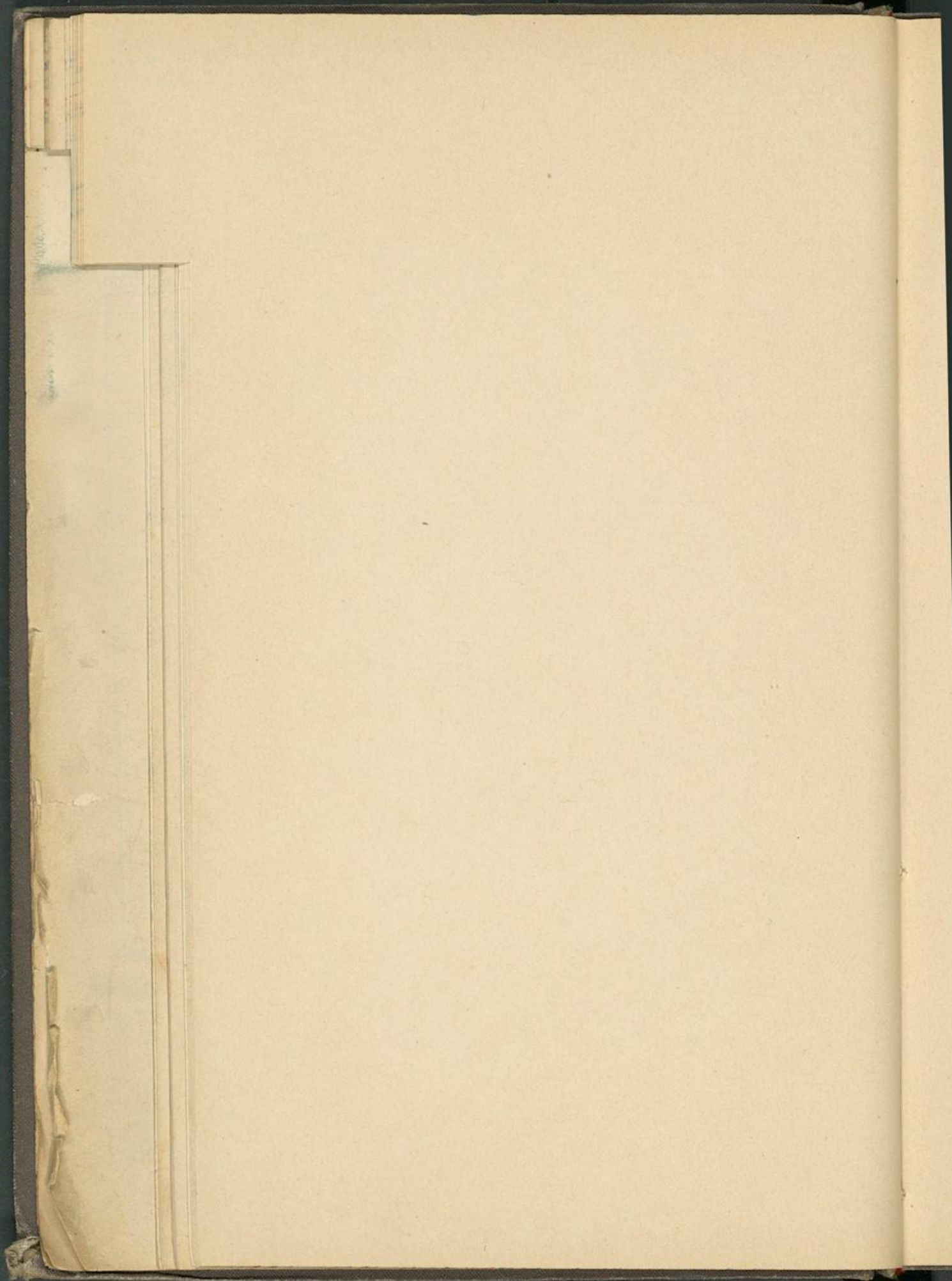
Braten

Crêmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmen
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

40

Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

8

Griesklöse.

Auf 14 Gind ^{min} ~~min~~ ^{von} 1 Liter
 Milch 2 1 Löffel Weizenmehl 2. abseuf
 mit Milch ^{zuerst} auflegen geben. Gries 2.
 Weizenmehl mit ^{ein} Pfund Milch ge-
 brüht 2. ^{min} ~~min~~ ^{von} 1 Liter
 abzugeben, die Klöße mit Mehl
 anzulegen 2. $\frac{1}{2}$ Dd. gekocht

Gemüse

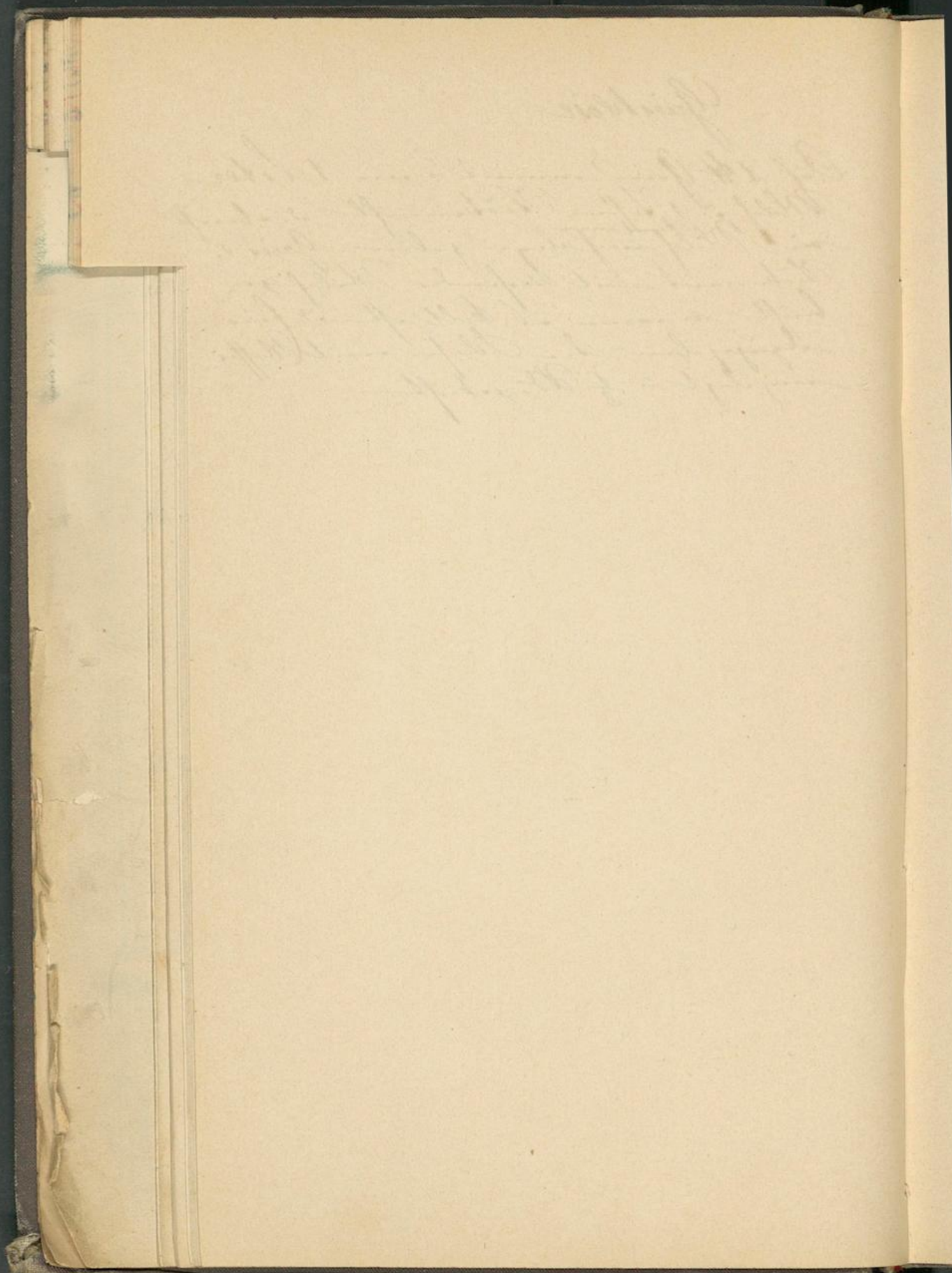
Fisch- und
Fleisch-
SpeisenFasten-
Speisen

Braten

Crêmen
und
GeleesEinge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

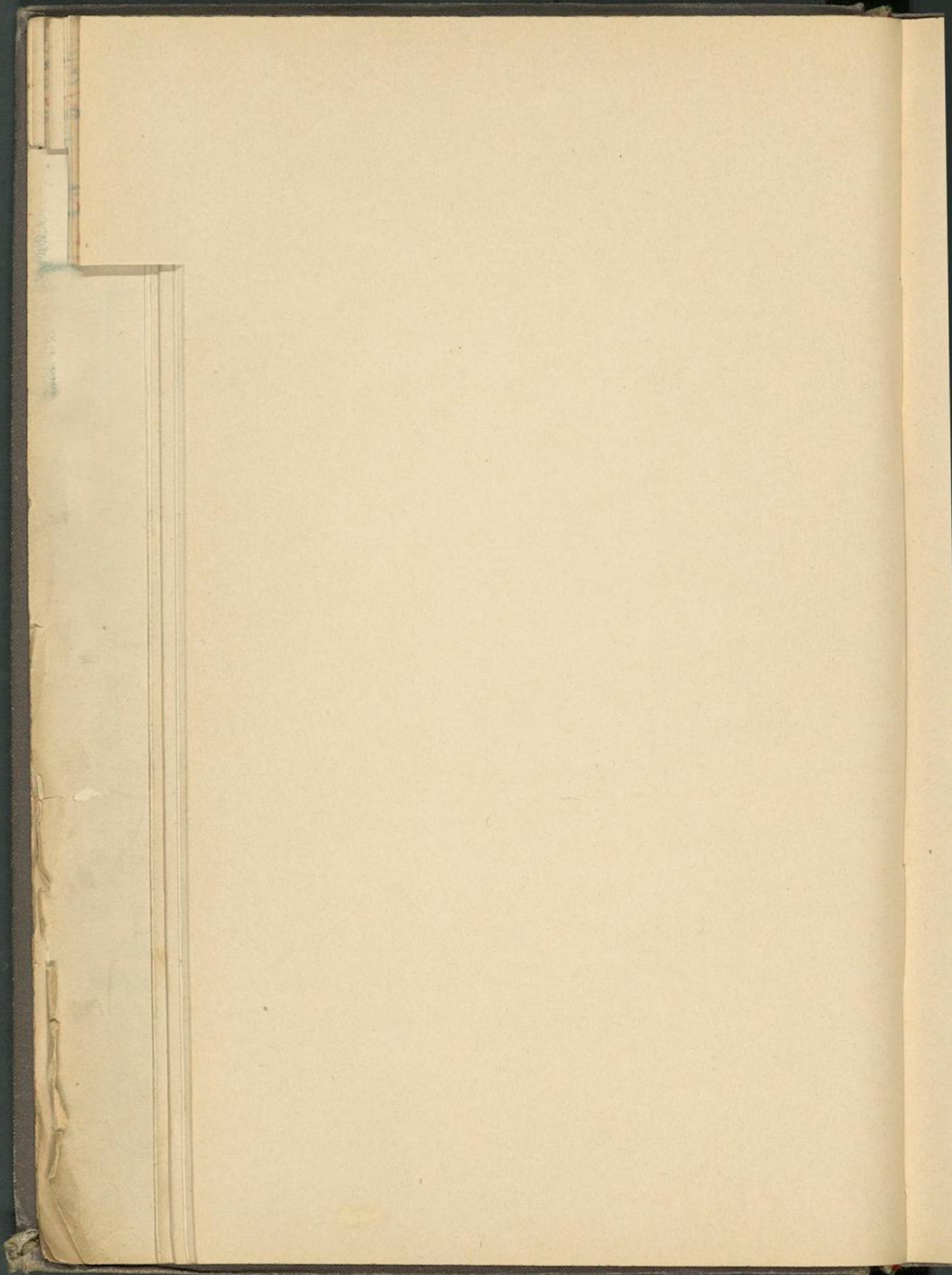
Braten

Crêmen
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

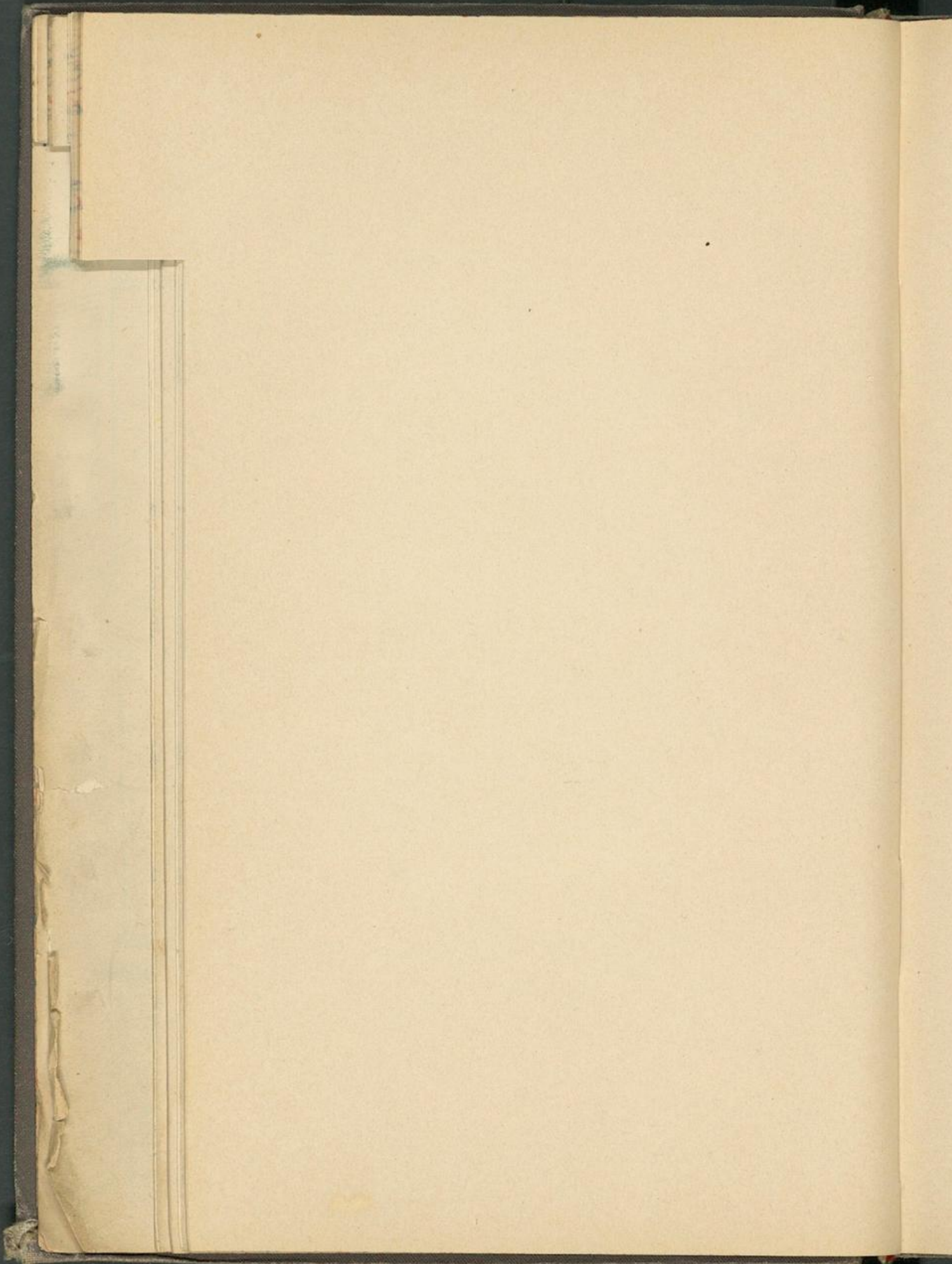
Braten

Crêmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

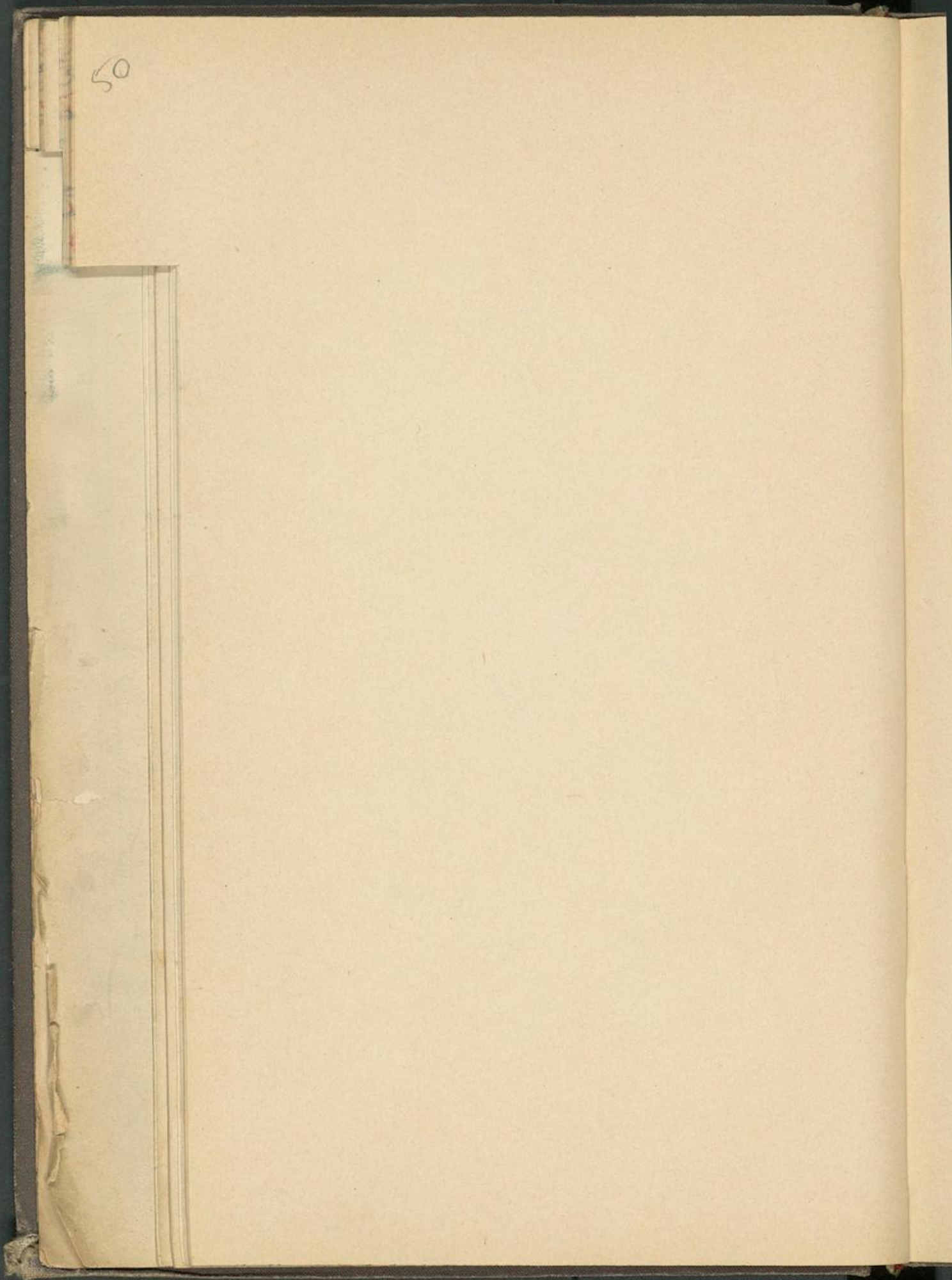
Crêmon
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

50



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

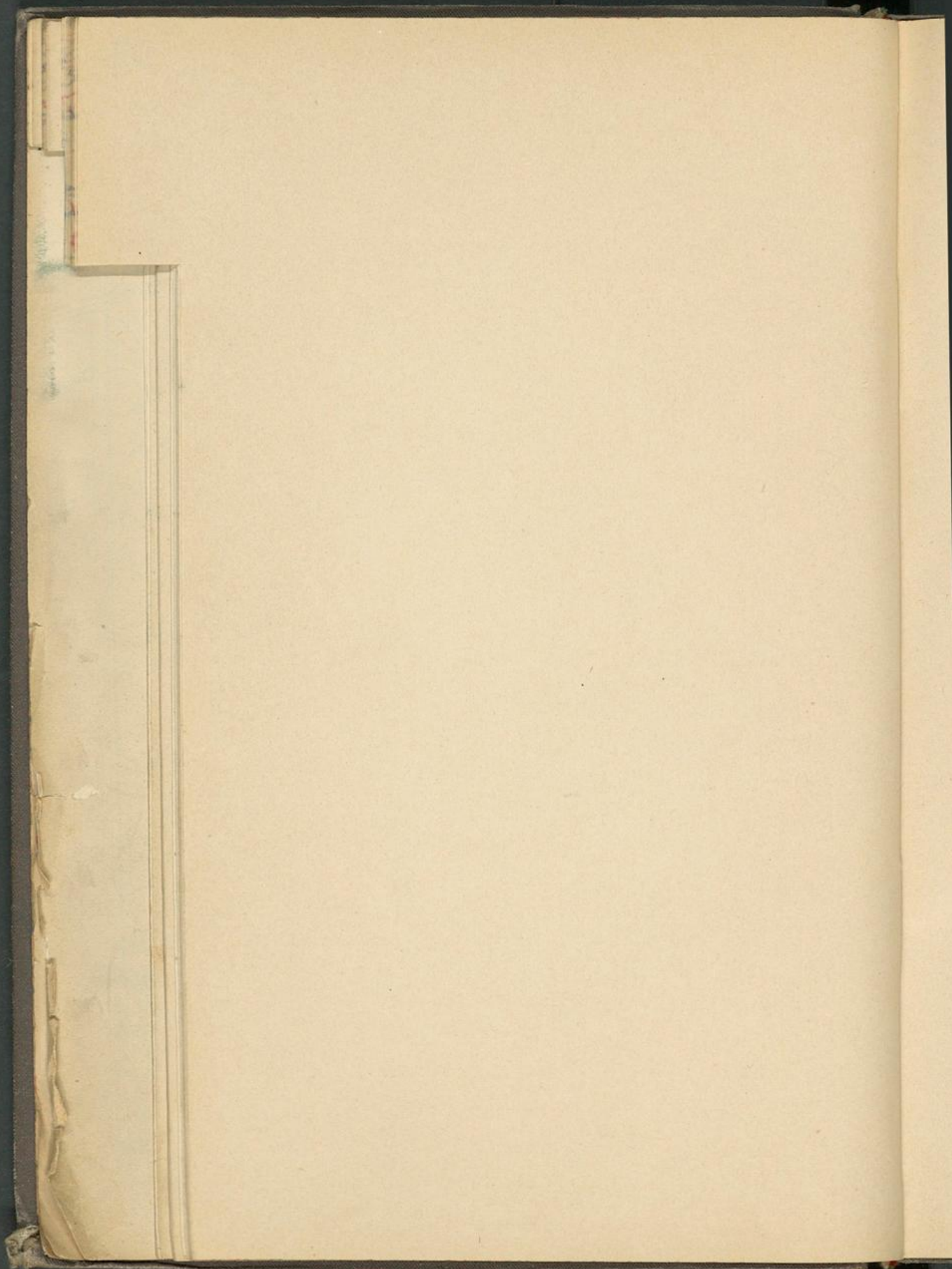
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
richtes

Kuchen

Diverses



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

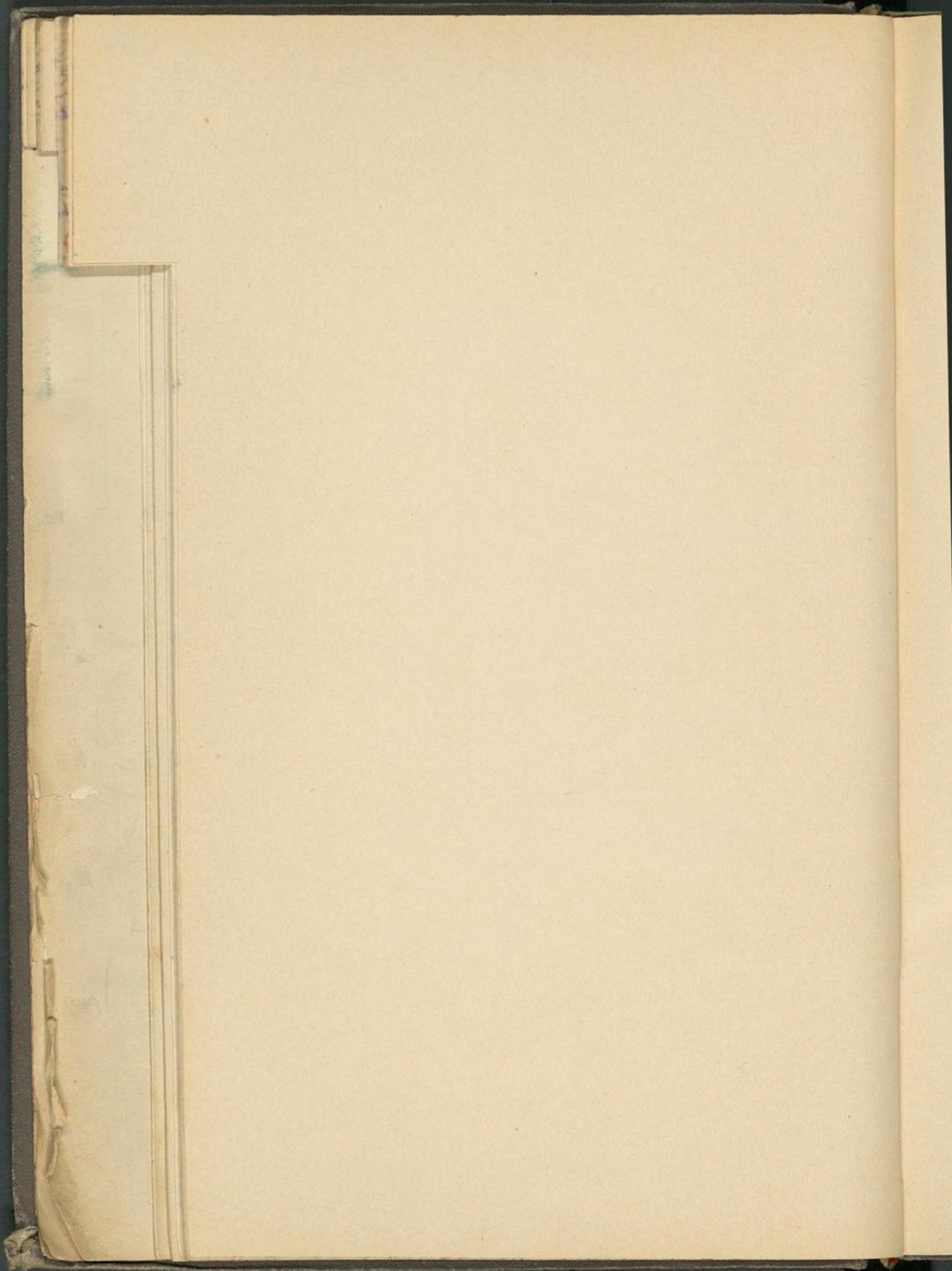
Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Gemüse

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

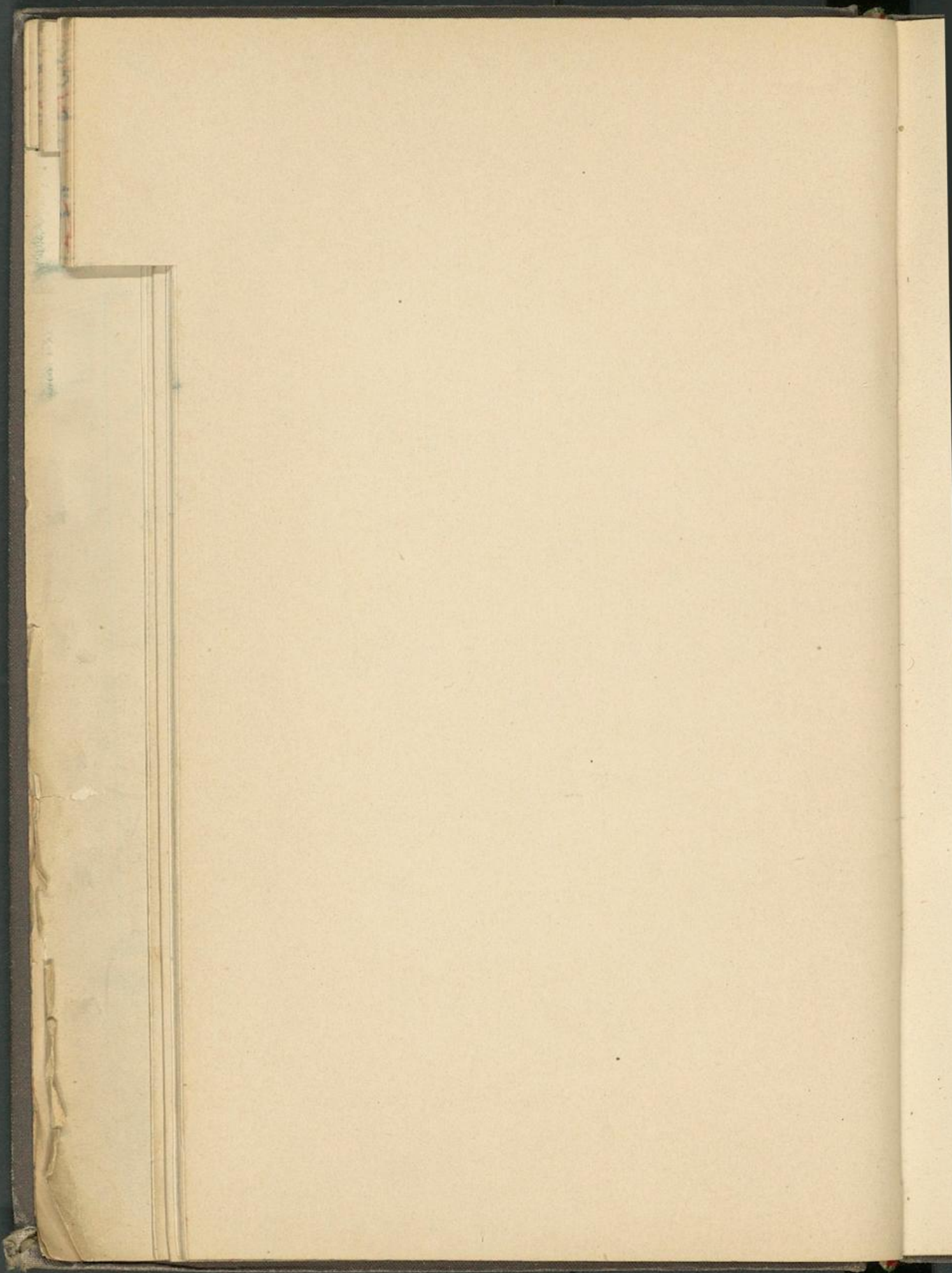
Braten

Crèmes
und
Gelees

Einge-
richtes

Kuchen

Diverse



1776

Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

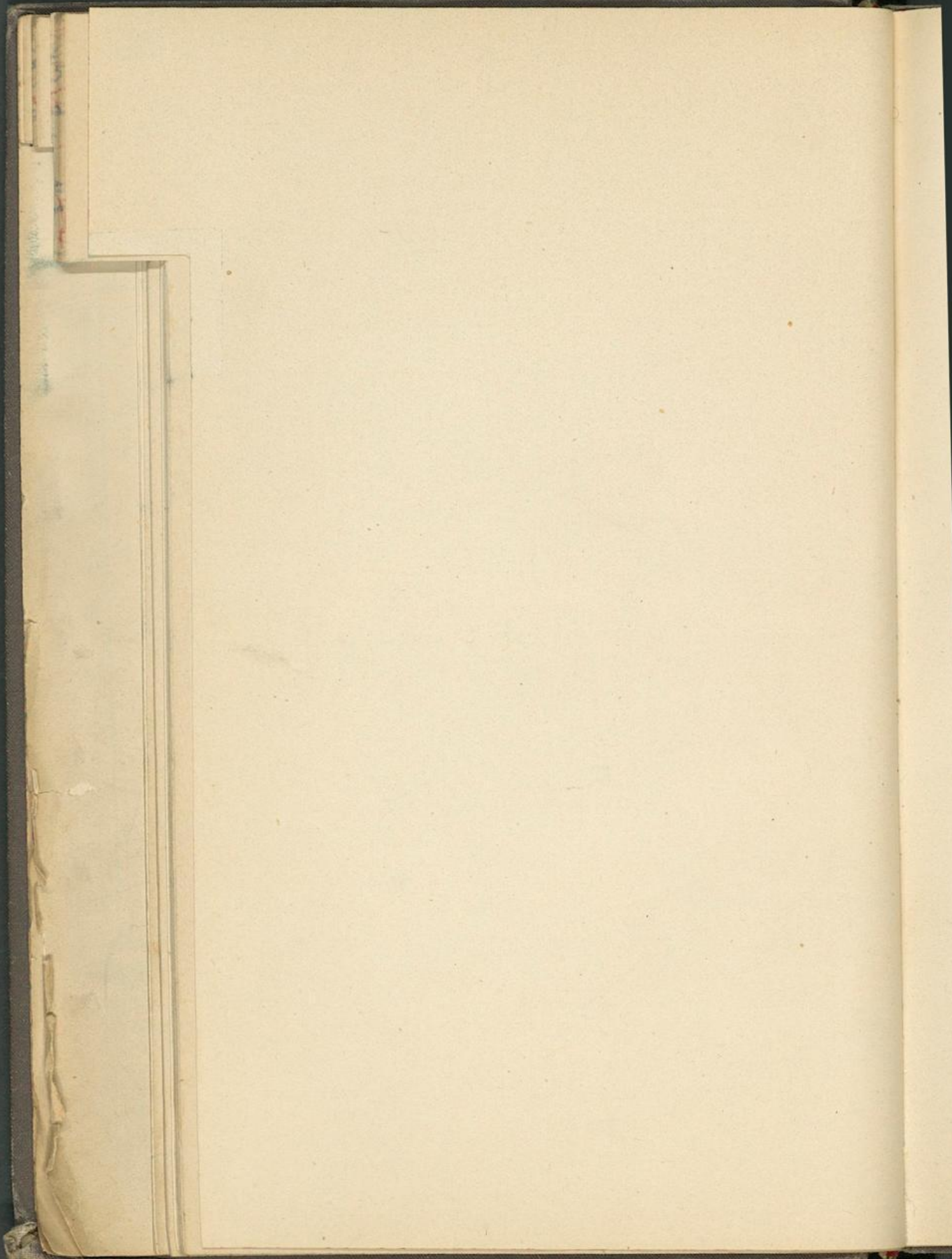
Braten

Crêmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diverses



Gemüse

Fisch- und
Fleisch-
SpeisenFasten-
Speisen

Braten

Crèmes
und
GeleesEinge-
machtes

Kuchen

Diverse

Gemüse.

Gemüse, — stammend aus dem Reich der Blüten!
 Doch nur in täglich wechselnder Gestalt
 Sei Du bemüht, den Deinen es zu bieten,
 Sonst haben sie es überdrüssig bald! --

60

Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is faint and mostly illegible due to fading and the texture of the paper. It appears to be a list or a series of entries, possibly related to a collection or inventory.

Gedünstete Pfefferlinge.

Die feinsten gedünsteten Pfefferlinge werden
 gut gewaschen (die großen in Stücke geschnitten),
 dann in Wasser in kochendem Salzsaft
 gekocht, auf ein Tuch zum Abtropfen gegeben
 u. dann in saures Butter mit Salz, Pfeffer,
 feingehacktem Zwiebel und dem nöthigen Lorbeer
 mit Pfeffer befeuchtet und etwas Flüssigkeit
 zugegeben u. mit Fenchel u. einem
 Stück Butter gedünstet.

Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

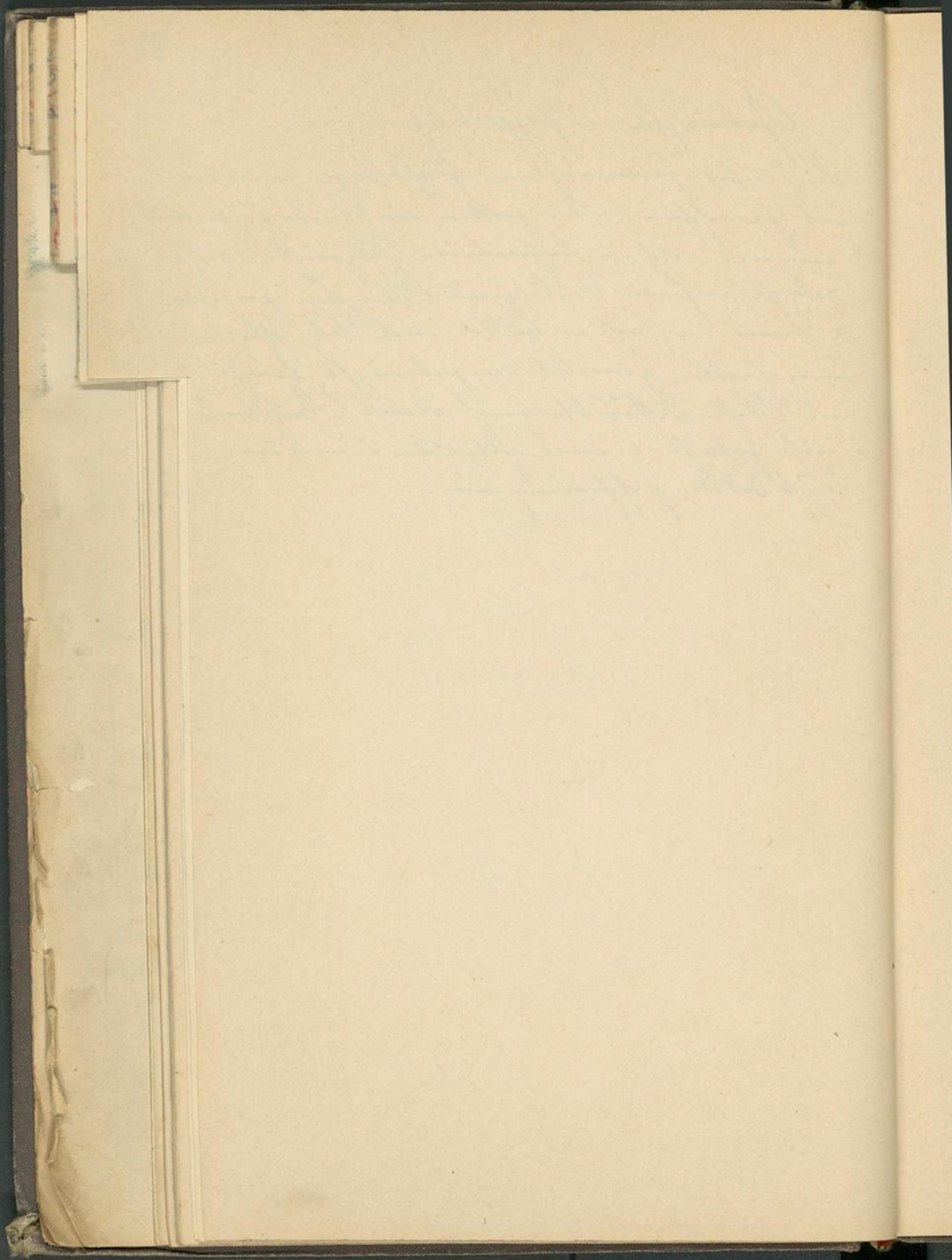
Braten

Crèmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

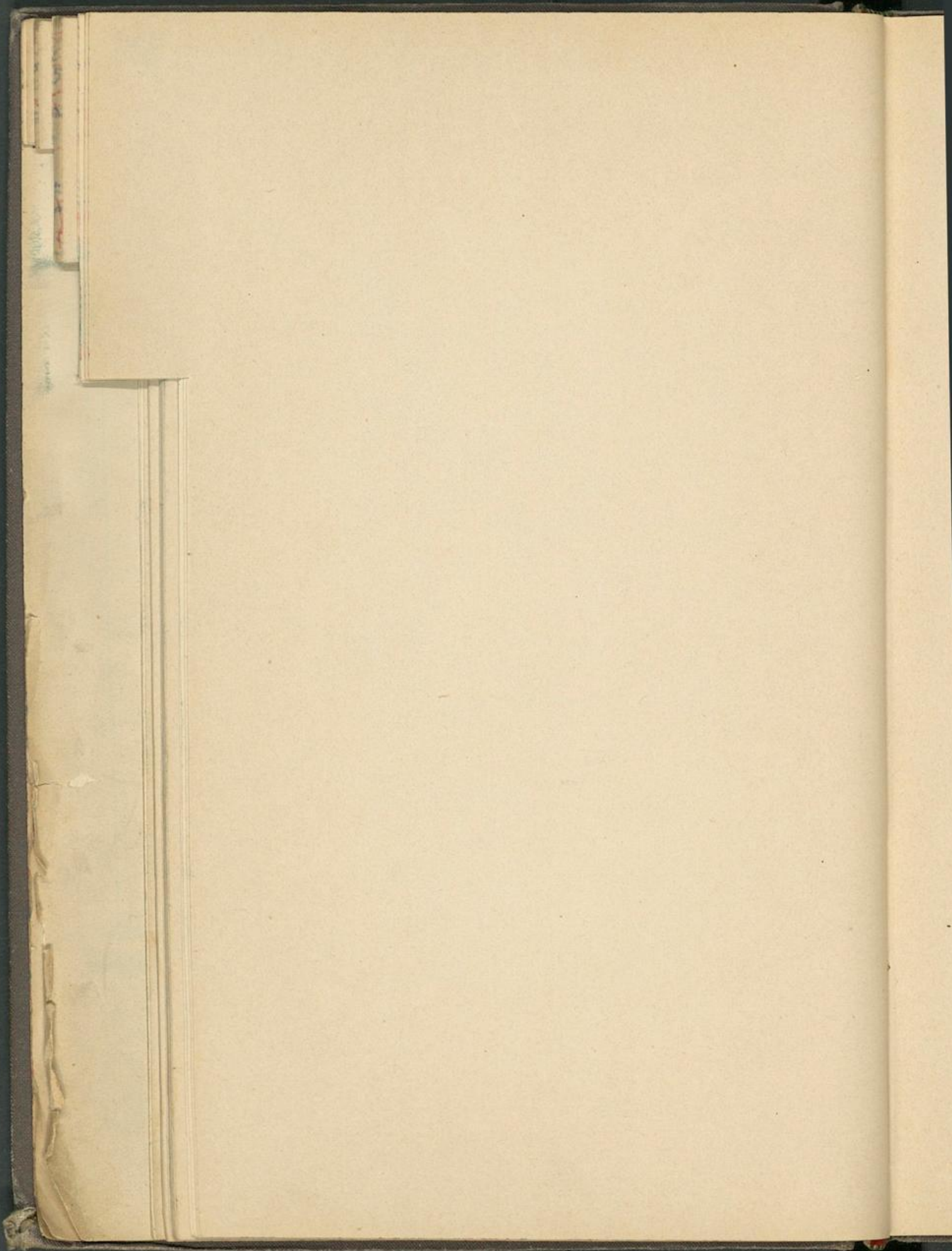
Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
richtes

Kuchen

Diverse



Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

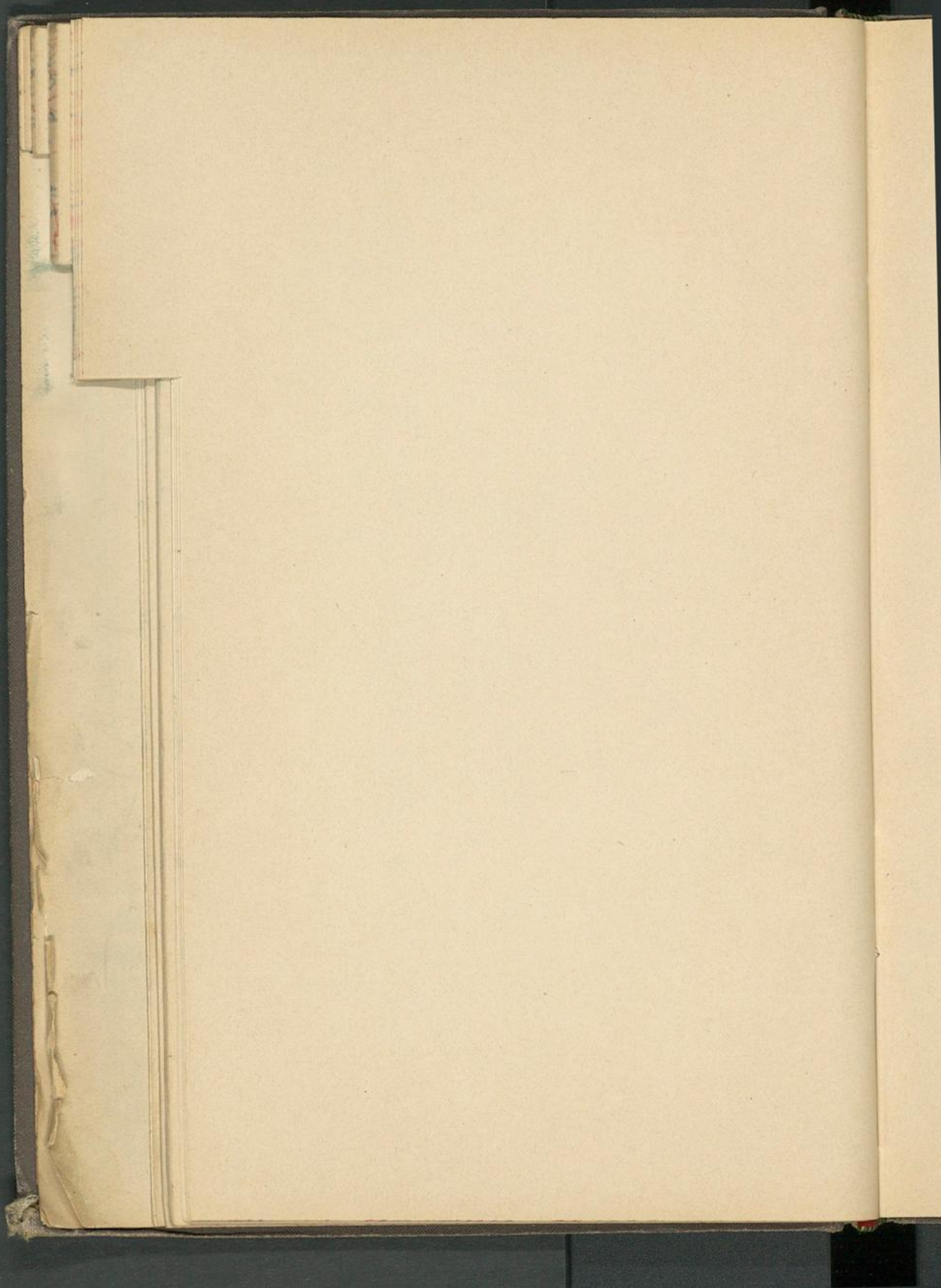
Braten

Crêmen
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

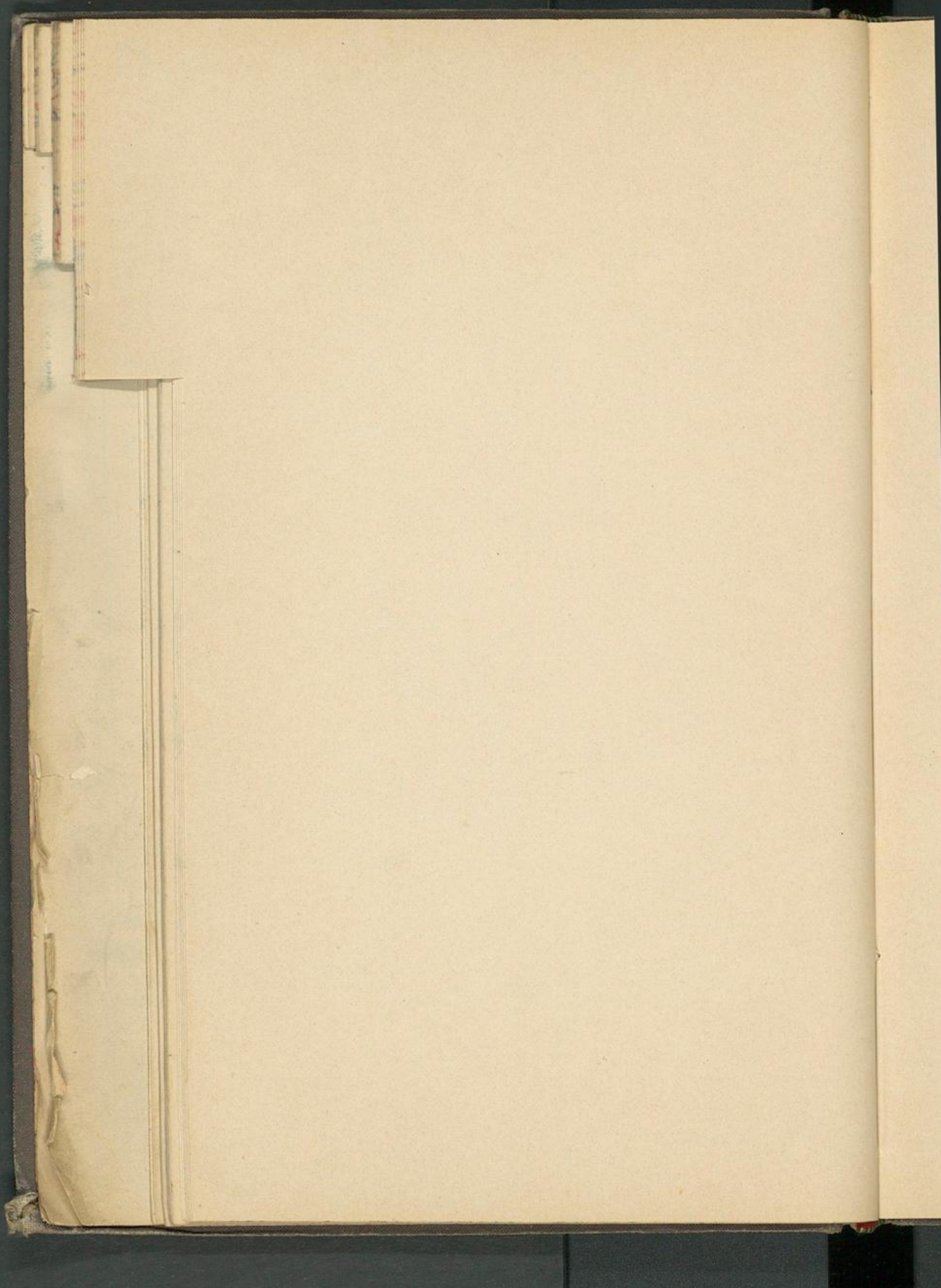
Braten

Crêmen
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

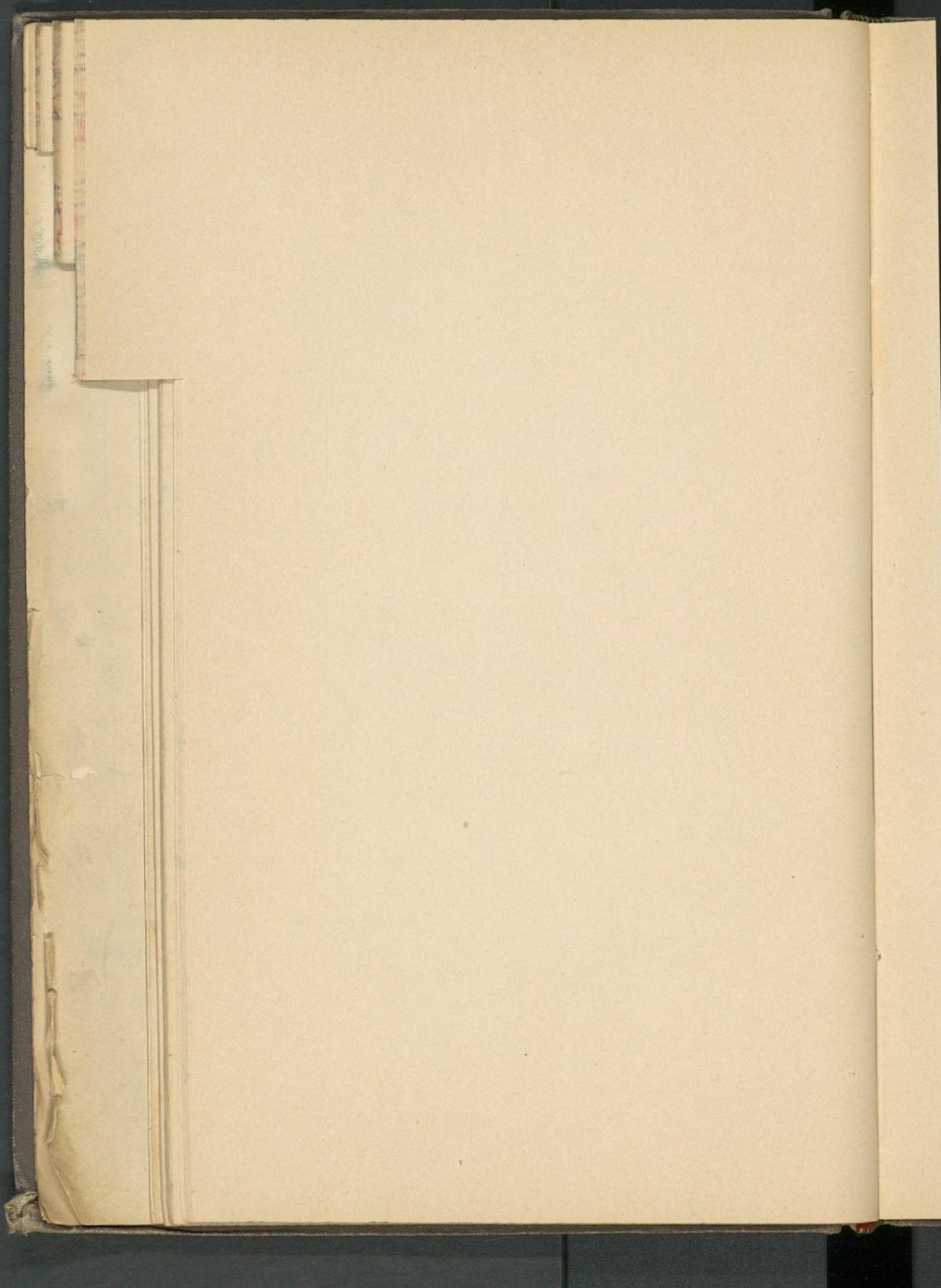
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

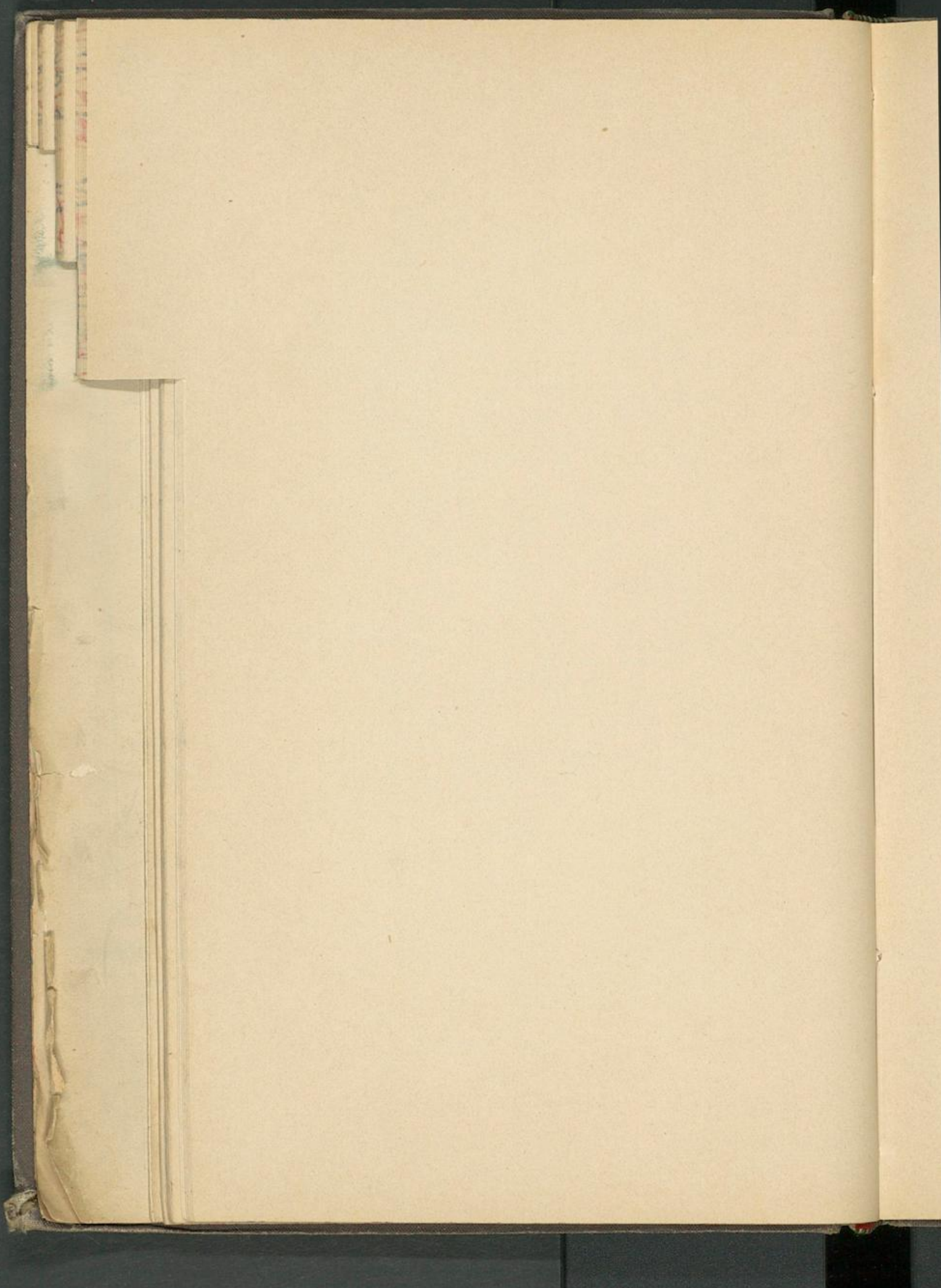
Braten

Crèmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

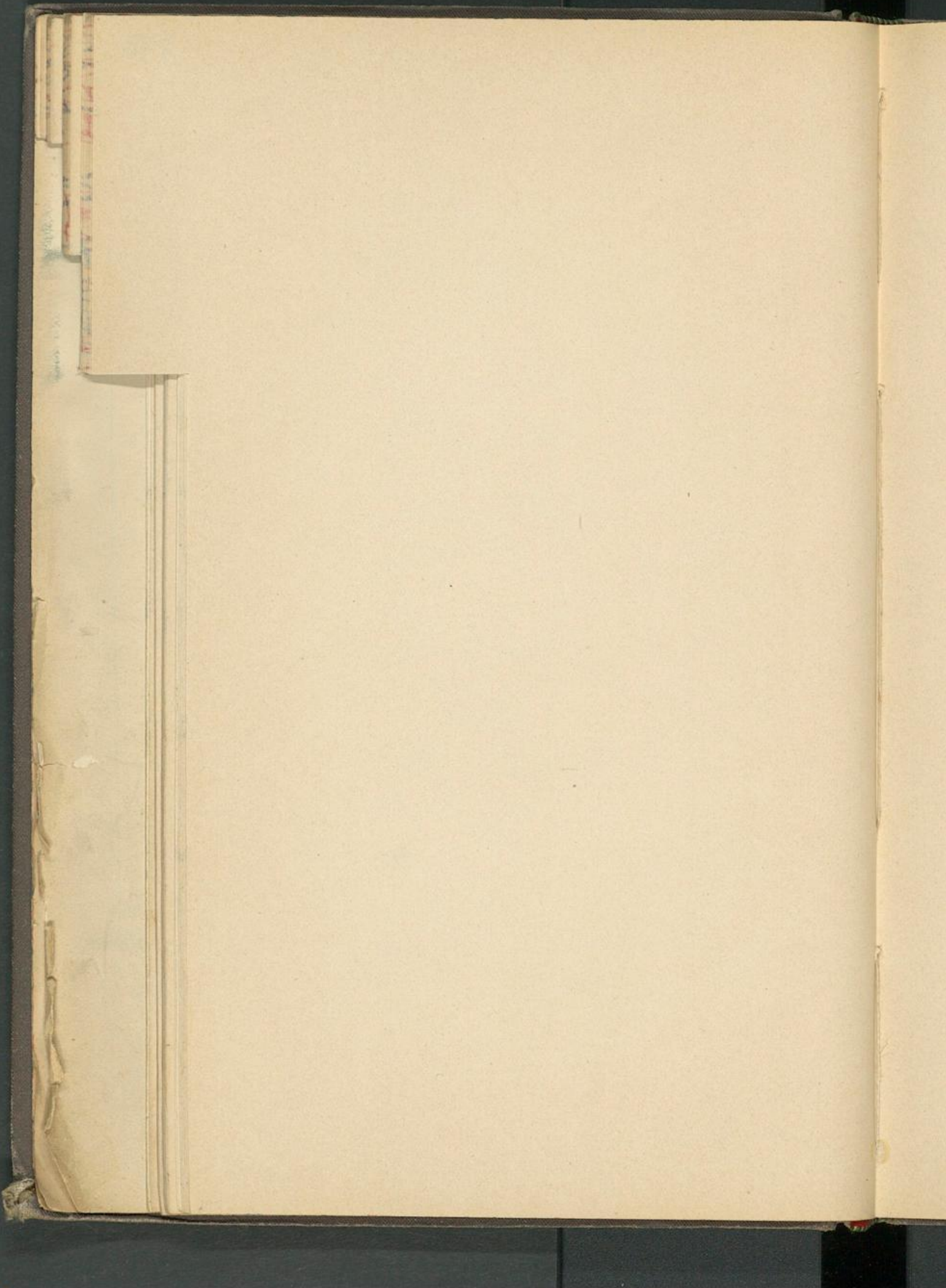
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

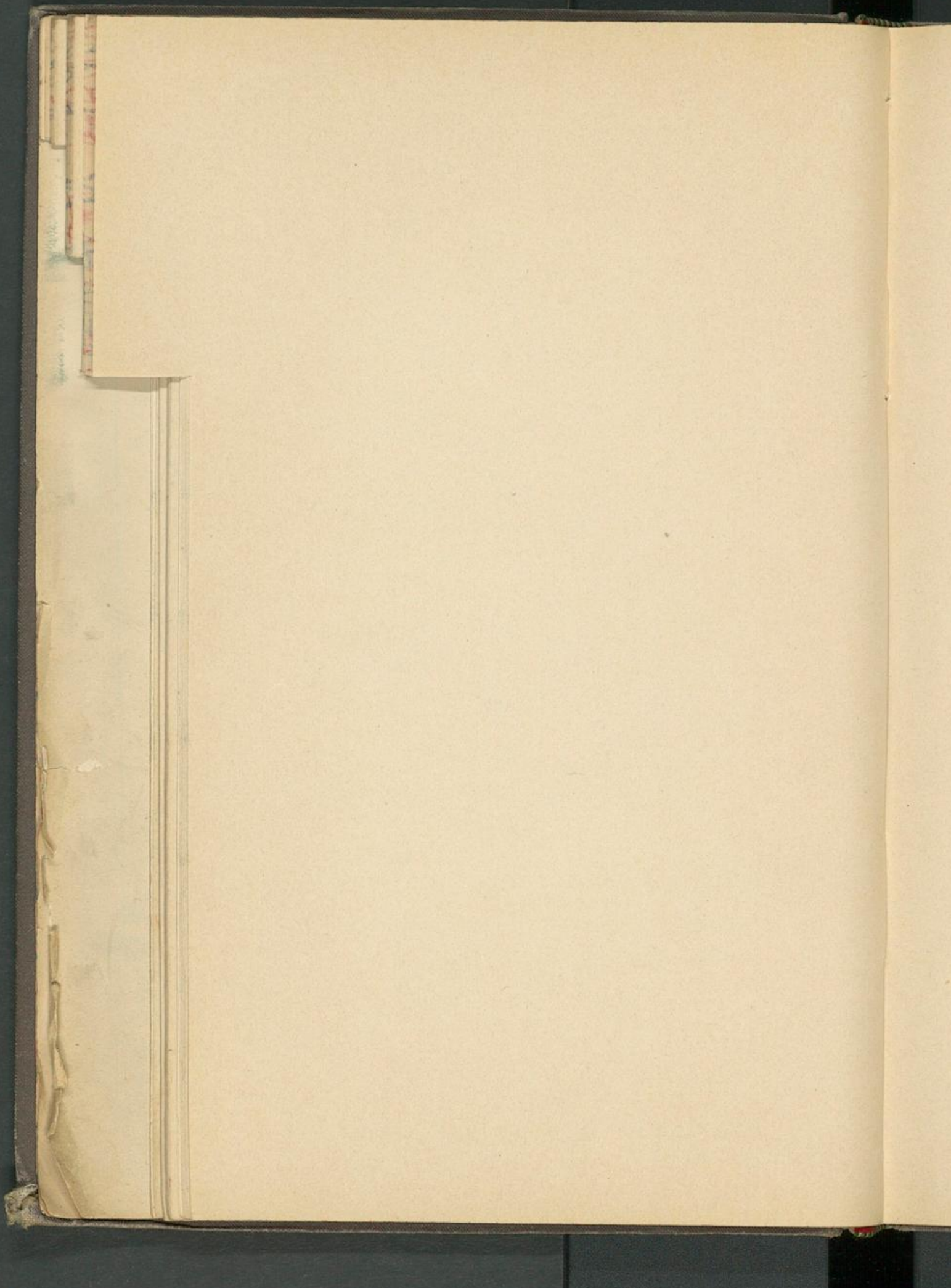
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- und
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

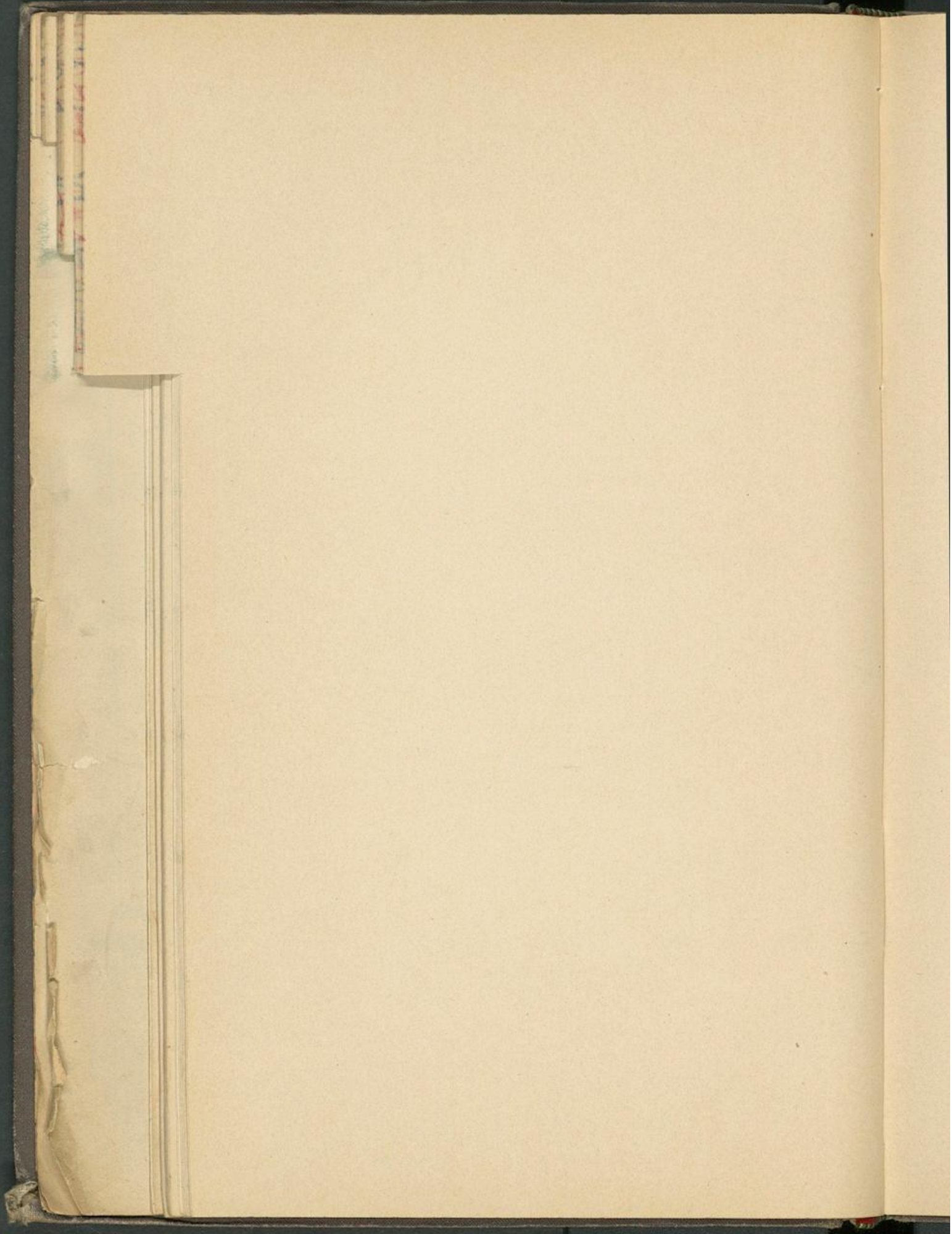
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

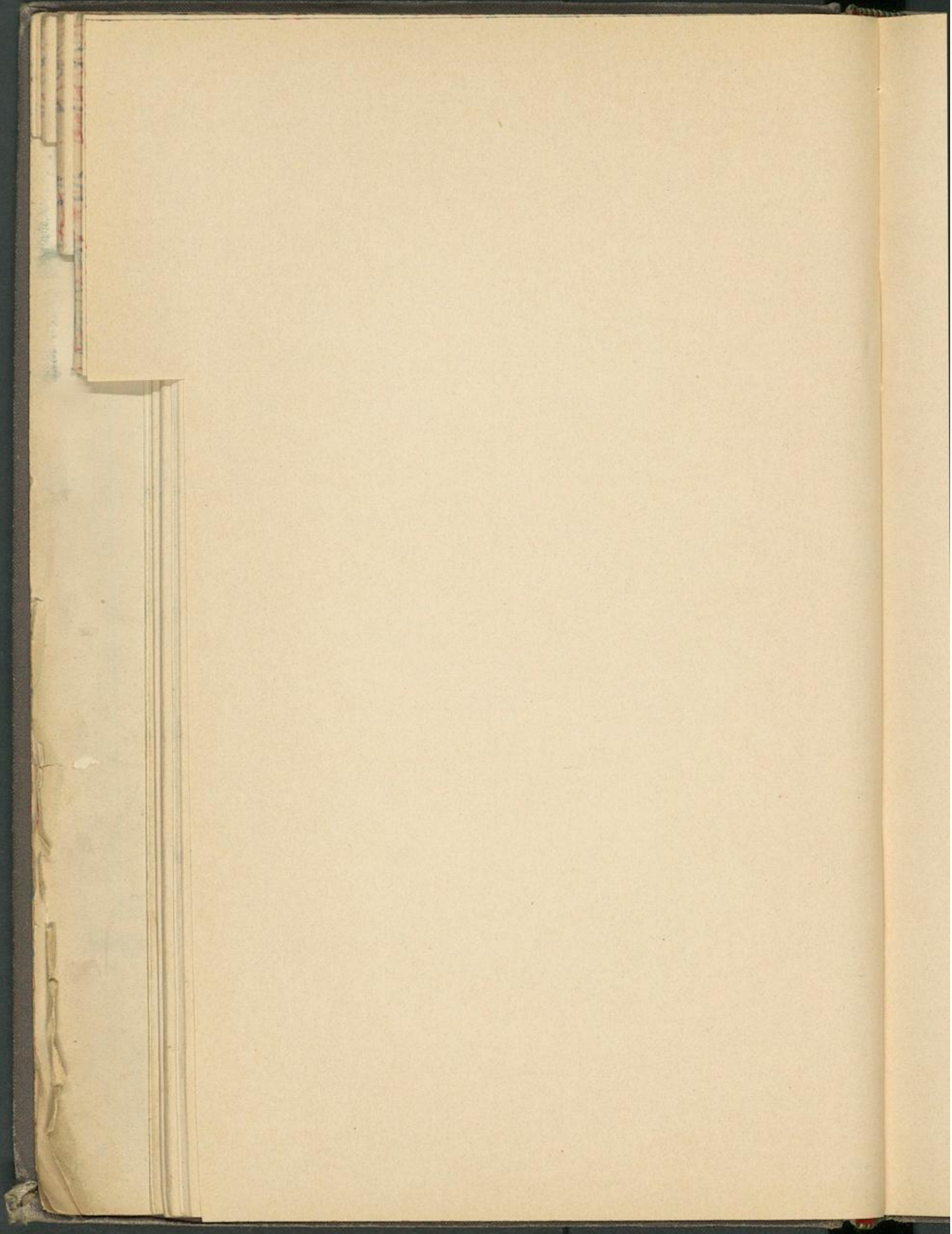
Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

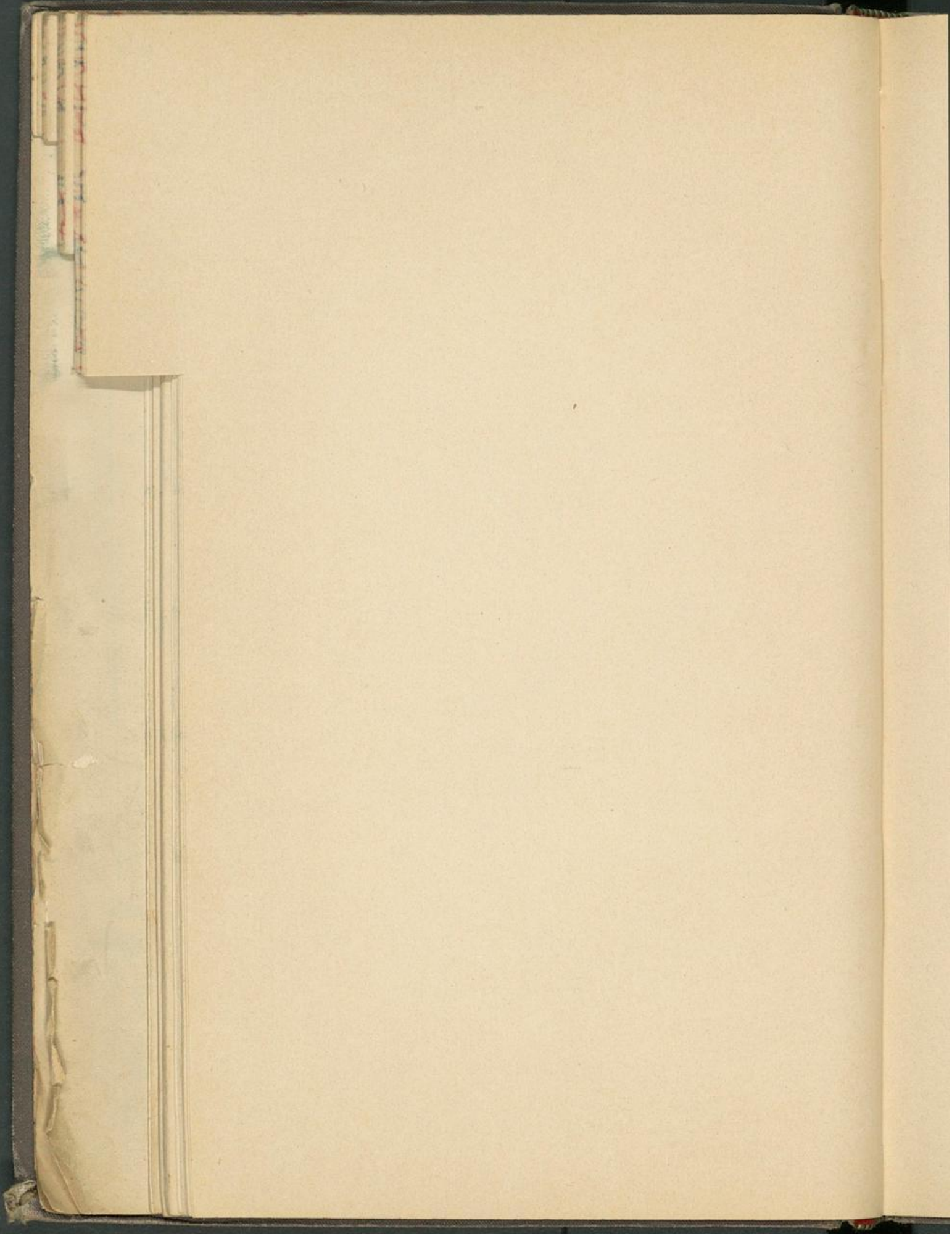
Braten

Crèmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuche

Divers

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

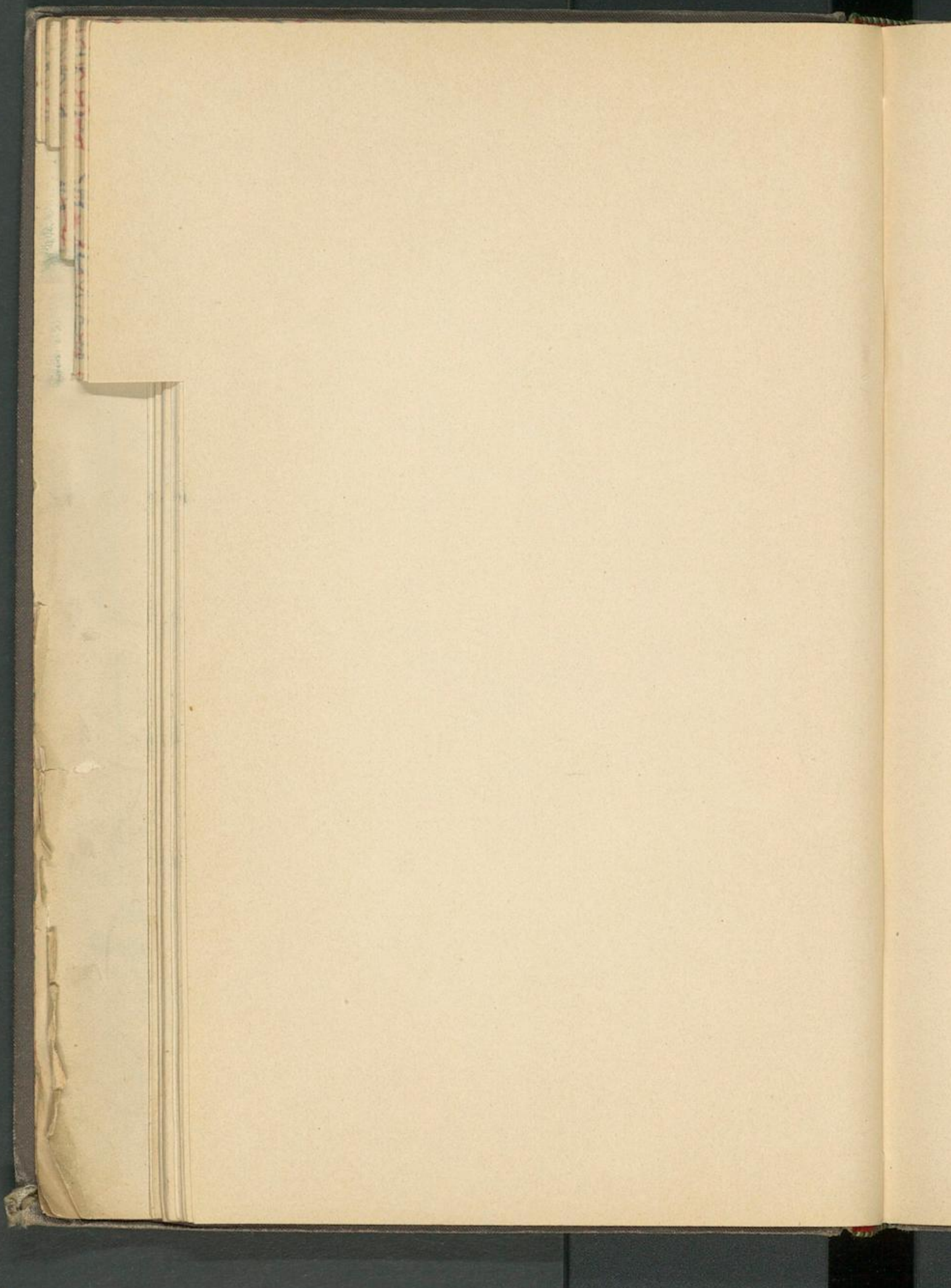
Braten

Crèmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fisch- un
Fleisch-
Speisen

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuche

Divers

Fische.

Bringst schönen Fisch
 Du auf den Tisch,
 Lacht jedermann
 Dich dankbar an! —

(Für's Haus.)

- Fisch- und
Fleisch-
Speisen
- Fasten-
Speisen
- Braten
- Crèmes
und
Gelées
- Einge-
machtes
- Kuchen
- Divers

Leipziger f. univ. Tischkuchent.

7-730. Ufr.

a. Tischkuch.

b. Vorkoch: Kabeljau, Schellfisch, Seelachs.

Seehecht, Leng. Goldbarsch.

Bratlinge. (24. 60 Pf.)

Fischfleisch nicht vollständig, stark auf gelbe
Kochung mittel zuzufügen.

Zutrost: Reis. Kartoffeln, Semmelzet
Fischfleisch lösen.

Arbeitsarten d. Fische: neu neu
auf feinem neu eifern auf warm,
Linsen, Rindern, Hasen, Schuppen
Kochung feil, Salzwasser kochend
mit wenig Salz & Essig eingedickt bis
zum Kochen feil lassen.

24 Kabeljau z. kochen -

34 Seelachs z. kochen -

14 Leng z. Proteletten

24 Bratlinge z. "

34 Schellfisch z. kochen,

24 Seehecht z. Braten

24 Goldbarsch " "

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmes
und
Gâteaux

Einge-
richtes

Kuchen

Divers

Frachtside. 2 H. Schellfische für 1¹/₂ H.
Eisefischer mit Zusatz oder in 1¹/₂ H.
mit Wasser, und kaltem Wasser ein-
gesetzt, reichlich Salz, Gewürz, Pfeffer
grün. 1 Stunde kochen 10 Min. gießen.
Eisefische kochen einsetzen. Eisefischer
Laffer ist das ist allgemessen.

Quinten d. Fische. Kabeljau,
stücke machen mit Kungelmeck,
Gewürz, Salz d. Meereswasser in eine
Bl. Pfefferkörner gepulvert, in eine
große mit Pfeffer. Pfeffer gestellt
zugegeben nicht Feuer, gute Linsen
mit Pfeffer = d. Pfefferkörner bildet sich
eine Eisefischer z. beibringen. 1 H.
2

Eisobersaten. Goldbarsch spitz
eine kleine Quitten für das Linsen z.
Linsen - feil anzuwenden, auf Ofen
Linsen binden, gesetzen mit feinem
Meereswasser überbinden, 20 Minuten
kochen, befeigen, gerieb. Pfeffer Linsen
bestreuen, unter feinem Wasser

Seelachs 3. Kloßchen.

Amig bei Klößchenrezepte, amica
Teil kochen, amica Teil kochen.

a: 3 1/2 Löffel Seelachs - 3 Prunellen
geschält, ungeschält - 3 Eier (2 Eier nicht
bleiben zurück - 1 Epl. gerieb. Prunel -
2 Epl. Salz - Pfeffer, Zitronensaft -
1 Epl. geriebt. Quark - 2 Epl. gerieb.
Kräuter.

Zutaten mischen, beiseite, jedes
Kloßchen in Eiweiß u. ge,
rieb. Prunel menden, die ge,
kochen. Kloßchen auf einem
Kocher stehen lassen, in
der Mitte durchbohren und
die gekochten Kloßchen, und d. klein
in die Tomatensoße (10 Min.)
ger. ungeschält in dem Prunel,
und mit dem ungeschälten
Prunel in neuen Tassen servieren.

Fischsalat: 3 Epl. Fischwasser, 3 Epl.
3 Epl. Öl, Probesseln, frische Zitrus d.
Pfeffer, 1 Epl. Essigessenz

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmes
und
GéleesEinge-
rantes

Kuchen

Divers

Rezept 3. Tischbeulten :

4 $\frac{1}{2}$ Tisch, 2 lg. Holz, 1 Ltbl. Essig zum
Anreiben - 2 Ltbl. id. Holz,
2 Ltbl. Wasser - Holz, Pfeffer 2 Ltbl.
1 Ltbl. Mehl - $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$ gem. Pulver -
 $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$ id. Fett.

Leinwand: Tanninseife, Binde-
seife u. Felucin mischen.

fertige Geigen :

1. Kugel u. Tischklöppeln,
2. Tischklöppeln mit Binde u.
Leinwandseife.
3. Geleitetes Tischklöppeln u. Wein,
seife.
4. Geleitetes Tisch u. Tanninseife.
5. Gedämpftes Tisch u. Brestseife.
6. Tischseife.
7. Tischbeulten u. Brestseife.

Recht der Pringzeit Küche. 1915.

Rezept von Torte.

Probierter Reib für 4 Personen.

$\frac{1}{2}$ Pfund, 125gr. Leinöl, a barob Pötz
 mit 3 Linsen bereit Wasser langsam
 ungeschirrt 1 Stunde langsam quellen lassen
 Wasser dieses Zeit ablassen 1 Pfund
 Butterflaig, klein geschitten mit
 Leinöl misch kochen u. köchelt
 mit Speisike, Zimbel, Mehl davon
 flecken u. Wasser nachgeben und
 kochen. Das Mehl ferdig kochen
 u. mit Reib kochen in die
 mit Wasser geschälte Linsen geben
 u. nach 10 Minuten mit Dampf
 zischen lassen, zuletzt geschirrt die
 Linsen dazu geben. Dann
 mit Butterflaig, Leinöl,
 frische, Bacon, Leinöl, event.
 geriebener Speisike, Speisike
 mischen.

- Fasten-Speisen
- Braten
- Crèmes und Gelees
- Einge-machtes
- Kuchen
- Diverses

Protopfeifen in Limonen.

24 Protopfeifen oder mehr gefüllt, in
Tafeln gefchnitten d. mit dem neuen
gekochten Obst ein wenig gepöckelt
Obst $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ H. eingekocht. Die Protopfeifen
müssen sehr feinkörnig bleiben, sehr
mit dem Saft eingekocht. Trinken einen
Limon bilden

Protopfeifen in Apfeln. Reicht man d.
Protopfeifen in des Apfels eingekocht, in
Tafeln gefchnitten, list man 1 Maß
Limon mit einem Zinnbel abwasch
abwaschen, fucht 1 Maß Maß fünfzig
d. mischt alles mit Zinnbel abwasch
abwasch. Wenn gibt man feines,
bist in Tafeln gefchnitten d. d. d.
ein Zinnbel gefchnitten Apfel d. Zinn
mischt mit Protopfeifen, mischt
Abwaschen fünfzig, list man abwaschen,
man kann Zinnbel abwaschen dem feinsten
d. d. d. Trinken gibt. (Limonen saft
d. d. d.)
Obst man kann ein saft Protopfeifen

schreiben mehren ja mit besondern
 Messer abgeröstet sind, mit gleichem
 Menge Äpfel in zugedicktes Fleischn
 mit Lutter oder Fleischnestel d. d. d.
 zerkleinert man Zwiebel in einem selbst
 Punde zerdrücken. In einem
 Aufschneiden oft Tage zu liegen.

Perstapfelklee mit Fleischn
 und

1 H Kelle, vierzehn Perstapfel
 mit 2 Eit zerhackt 1 Löffel
 Pfeffer, Salz, Knoblauchöl od.
 würflich in Fleischn zerhackt. Punde,
 am besten in Kuchen Klöße in
 Pflanzensatz zu kochen. Fleischn
 und mit Pfeffer d. Zucker flüssig
 zerhackt, feinacht, sehr gut bezogen.

Leinölkrabapple. Gefüllte Per-
 stapfel werden mit Prunellensaft
 d. Fenchel mit süßigen Gewürzen
 zerhackt. Pflanzensatz deren speisbar.

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverse

2. Perloffsalzsauren, Perloffsalz
gemessen
Soll das Leuchte mit 2 Ligele messig,
gemessen, Pfeffer, Pfeffer gemessen,
gemessen, Pfeffer gemessen, Soll gemessen,
gemessen, zwei Gemische geben.

Sauerstoffbestellen.

Gutachten Perloffsalzsauren, zwei
Soll, gemessen, Salz, Messig gemessen
gemessen, mit Pfeffer gemessen
bestellen, Messig gemessen, zwei
gemessene Sauerstoff, gemessen gemessen,
gemessen d. die Sauerstoff gemessen
Perloffsalzsauren.

Leuchte Perloffsalz.

Perloffsalz in Eisen Messig
gemessen und Pfeffer, Wasser, Pfeffer,
Salz, Messig, gemessen, Perloffsalz
gemessen d. gemessen gemessen.

Soll gemessene Sauerstoff oder zwei mit
Perloffsalz gemessen gemessen gemessen.

Handwritten notes on the left edge of the page, including words like 'Hilf', 'hat', 'am', 'ge', 'be', 'leg', 'Den', 'L', 'H'.

**Fasten-
Speisen**

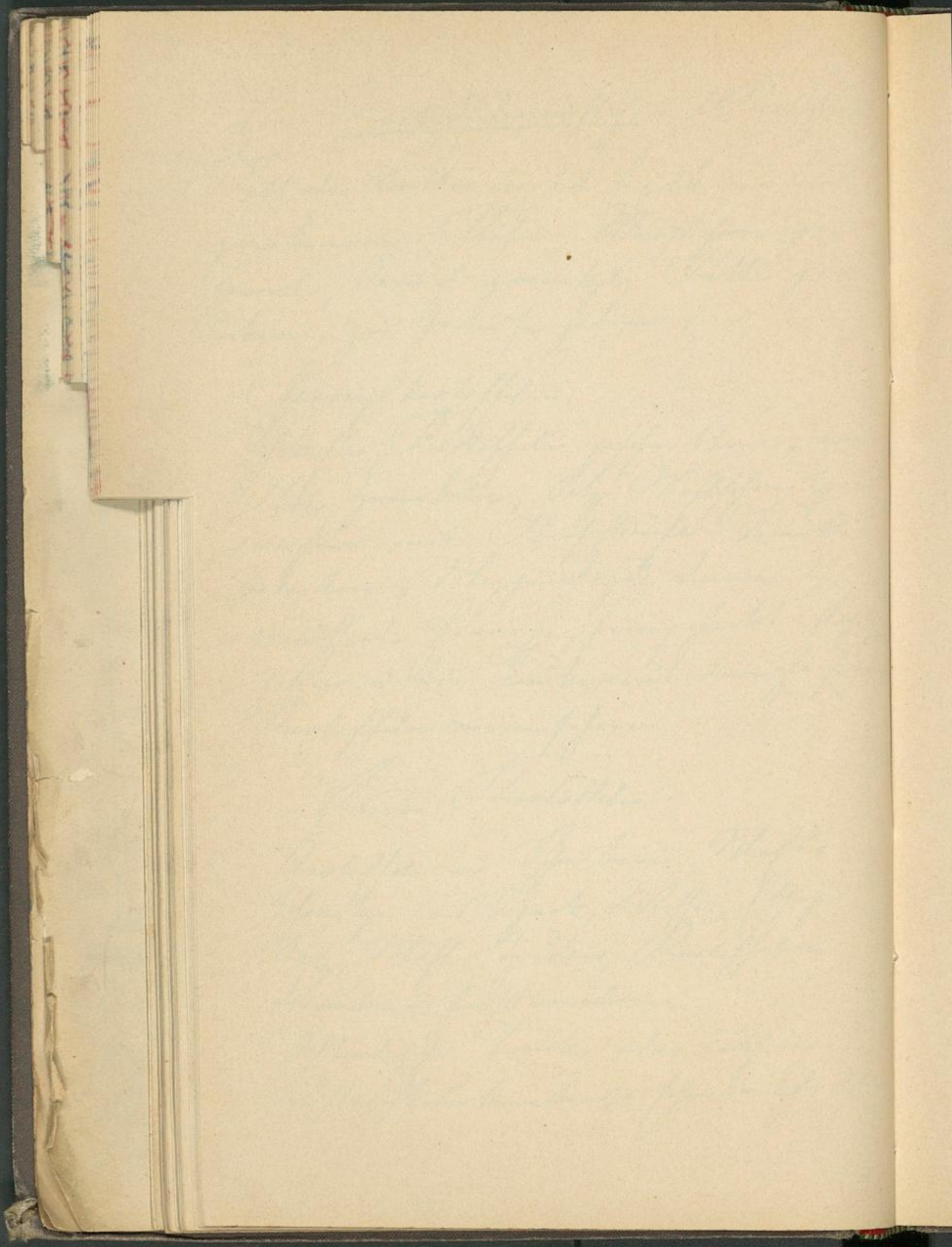
Braten

**Crèmen
und
Gelees**

**Einge-
machtes**

Kuchen

Divers



Fasten-
Speisen

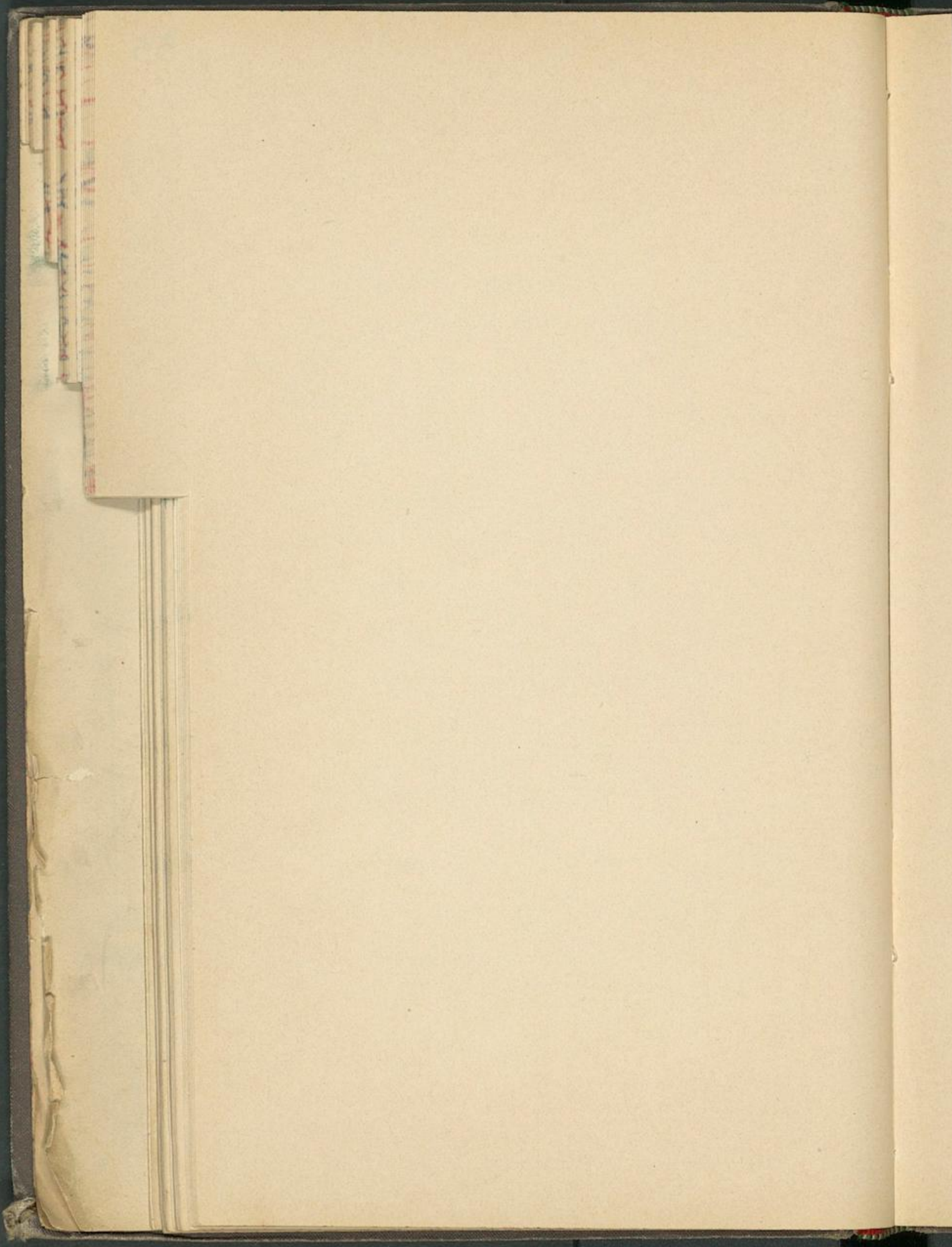
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



[Faint, illegible text on a small label affixed to the left edge of the page.]

Fasten-
Speisen

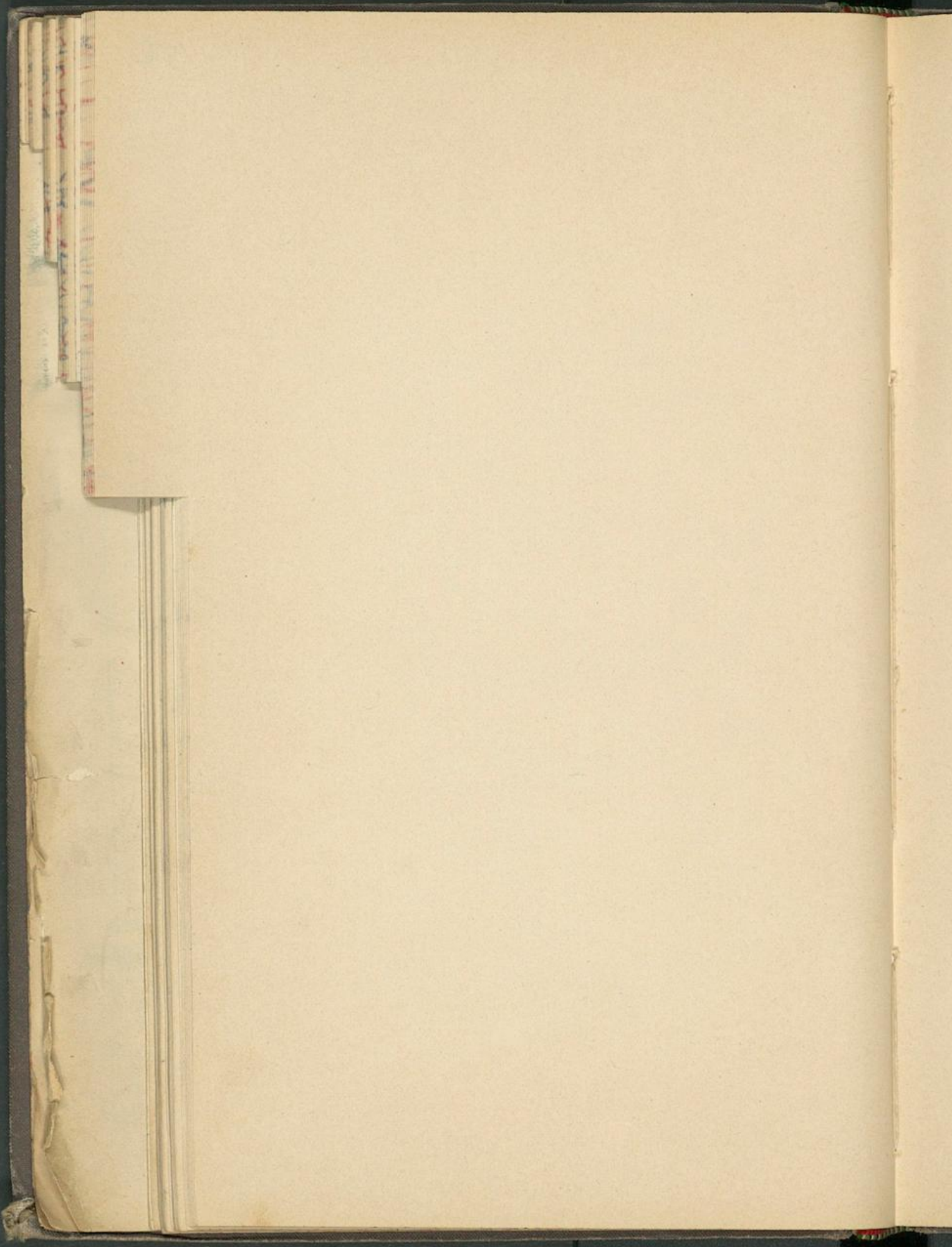
Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fragment of a handwritten label on the left edge of the page, containing illegible text in red and blue ink.

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-
Speisen

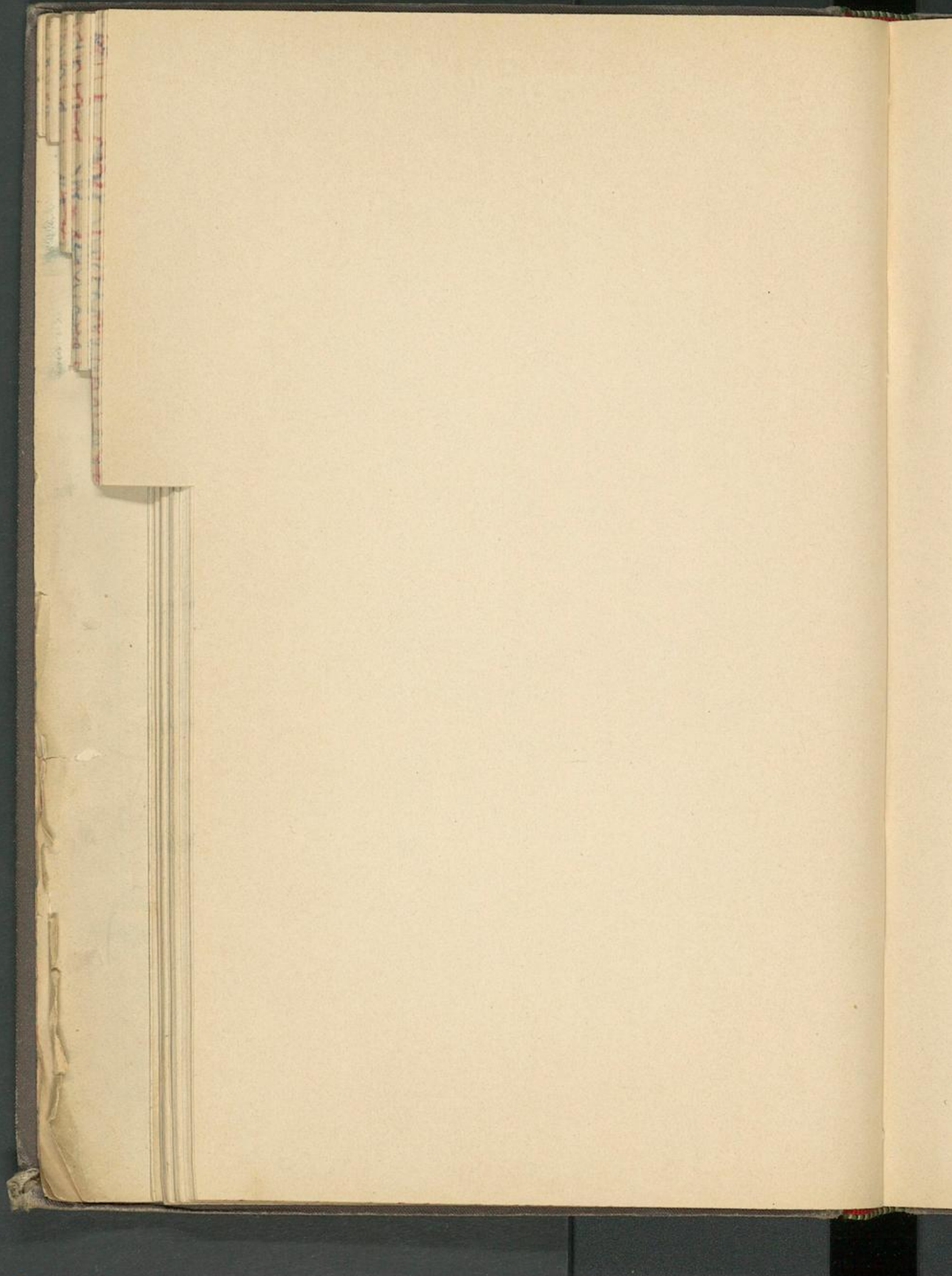
Braten

Crêmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

113 61

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-
Speisen

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-
Speisen

Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Fasten-Speisen.

Es kann die Köchin ihre Kunst beweisen
 Vornehmlich auch an Puddings u. Mehlspeisen,
 Denn es sind wahrlich keine Kleinigkeiten,
 Sie so, wie sie sein sollen, zu bereiten,
 Sie in des Ofens glühend heissem Rachen
 Wie in dem Dampfbad sorglich zu bewachen,
 Bis goldgelb strahlend, prächtig aufgegangen,
 Sie lieblich duftend auf den Tisch gelangen,
 Um hier die rechte Würdigung zu finden,
 Aus Form und Schüssel blitzschnell zu ver-
 schwinden!

Fasten-Speisen

Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Einleitung

Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung der verschiedenen Faktoren auf die Entwicklung der Pflanzen. Die Untersuchungen wurden in der Zeit vom 1. April bis zum 31. Oktober 1924 durchgeführt. Die Ergebnisse sind in den folgenden Kapiteln dargestellt.

1. Die Wirkung der Temperatur
2. Die Wirkung der Lichtintensität
3. Die Wirkung der Luftfeuchtigkeit
4. Die Wirkung der Bodenbeschaffenheit
5. Die Wirkung der Nährstoffversorgung
6. Die Wirkung der Pflanzendichte
7. Die Wirkung der Pflanzengattung
8. Die Wirkung der Pflanzengröße
9. Die Wirkung der Pflanzengestalt
10. Die Wirkung der Pflanzengruppe

Obstgudding mit Kraisbrot von jeder
 Obstsorte zu machen.
 Alle diese Kuchen werden in Milderung
 gemacht. Wenn sie nicht mehr eine Form
 der Torte mit Leinwand, streicht die
 best darüber u. belegt den Boden mit d.
 süßem Mehl, streicht auch darüber Kuchen
 darüber sind einige Leinwandstücke zu legen
 und dann eine Torte beliebig, zu machen,
 das ist Obst, Apfel o. Birnen werden zu
 schiff, wenn sie nicht befreit o. in Torte
 geschnitten Torte, Kirschen etc. auch
 das Obst befreit man mit Zucker o. Zimt,
 dann folgt wieder Kuchen, Leinwandstücke
 die oberste Torte wird mit Mehl befreit.
 Wenn man will man die Torte, in der
 die Kuchen süß gemacht werden mit
 einigen Fein o. Zucker o. gibt die Fe-
 rangen über die Torte. Wenn es be-
 men die Torte 1 Stunde in einem
 süßem Mehl, (Statt Kuchen
 kann auch Fein, Leinwandstücke
 verwenden) Man hat auch von gelbem
 Mandeln o. Rosinen köpft sie sich
 machen.

Braten
 Crèmes
 und
 Gâteaux
 Einge-
 machtes
 Kuchen
 Divers

Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

Braten

Crèmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

71

Braten

Crémen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kache

Divers

Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
raches

Kuchen

Divers

Braten

Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Braten

Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Braten

Crèmon
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Braten

Crêmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuche

Diver

Braten

Crèmon
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

Braten

Crèmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

Braten

Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Braten.

Auch das sind Heldenthaten,
 Zu bereiten so den Braten,
 Dass, wenn duftend, sanft gebräunet,
 Auf dem Tische er erscheint,
 Dabei knusprig, saftig, lecker,
 Weich und zart, dann selbst Feinschmecker
 Sobald sie davon geniessen,
 Just vor Loben überfließen!

(Für's Haus.)

Braten

Crêmen
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is arranged in several lines and is mostly centered on the page.

Crèmes
und
Geléés

Einge-
machtes

Kuchen

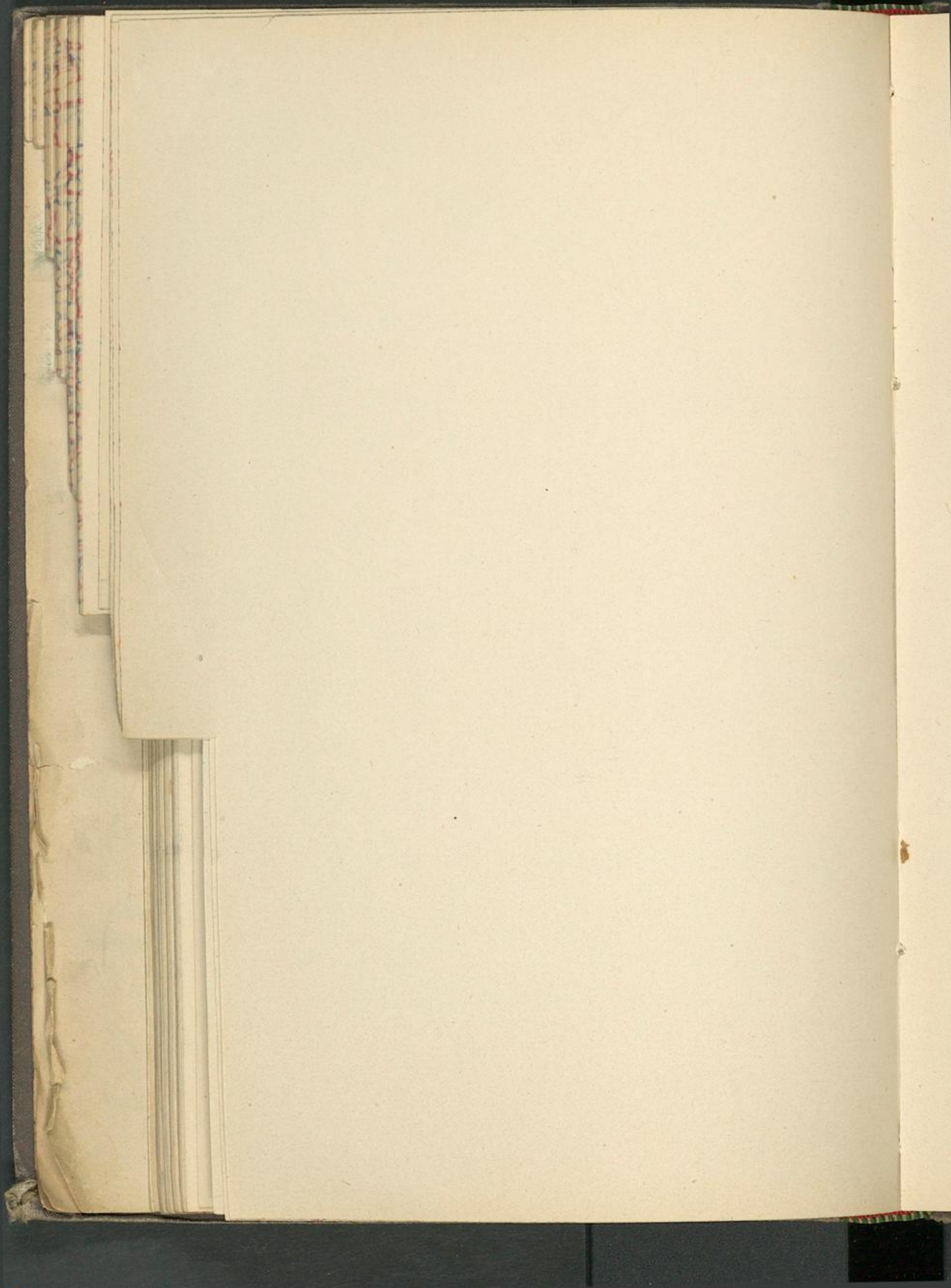
Divers

Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers



Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Diverses

Crèmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Crèmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

160 87

Crèmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Crèmes
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Crèmes
und
Gelées

Einge-
richtes

Kuchen

Divers

Crèmes
und
Gelees

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

Crèmen und Gelées.

Es werd' bei Speisen dieser Art
 -- Weil meist für Damen sie bestimmt, --
 Der Zucker etwa nicht gespart.
 Indes, auch nicht grad ungern nimmt
 Der oder jener Herr davon,
 Denn so ein wenig Süßigkeit,
 — O stille nur, man kennt das schon! —
 Sie liebens auch von Zeit zu Zeit!

Crèmen
und
Gelées

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

Einleitung

Die vorliegende Arbeit ist eine
Studie über die Geschichte der
deutschen Literatur im 18. und
19. Jahrhundert. Sie ist in
zwei Teile gegliedert. Der erste
Teil behandelt die Zeit von
1700 bis 1800, der zweite
Teil die Zeit von 1800 bis
1850. In diesem Teil werden
die wichtigsten Werke der
deutschen Literatur dieser
Zeit besprochen. Ein
kleines rotes Zeichen ist
auf der Seite zu sehen.

Handwritten notes in cursive script on the right edge of the page.

1. Gätterspeise

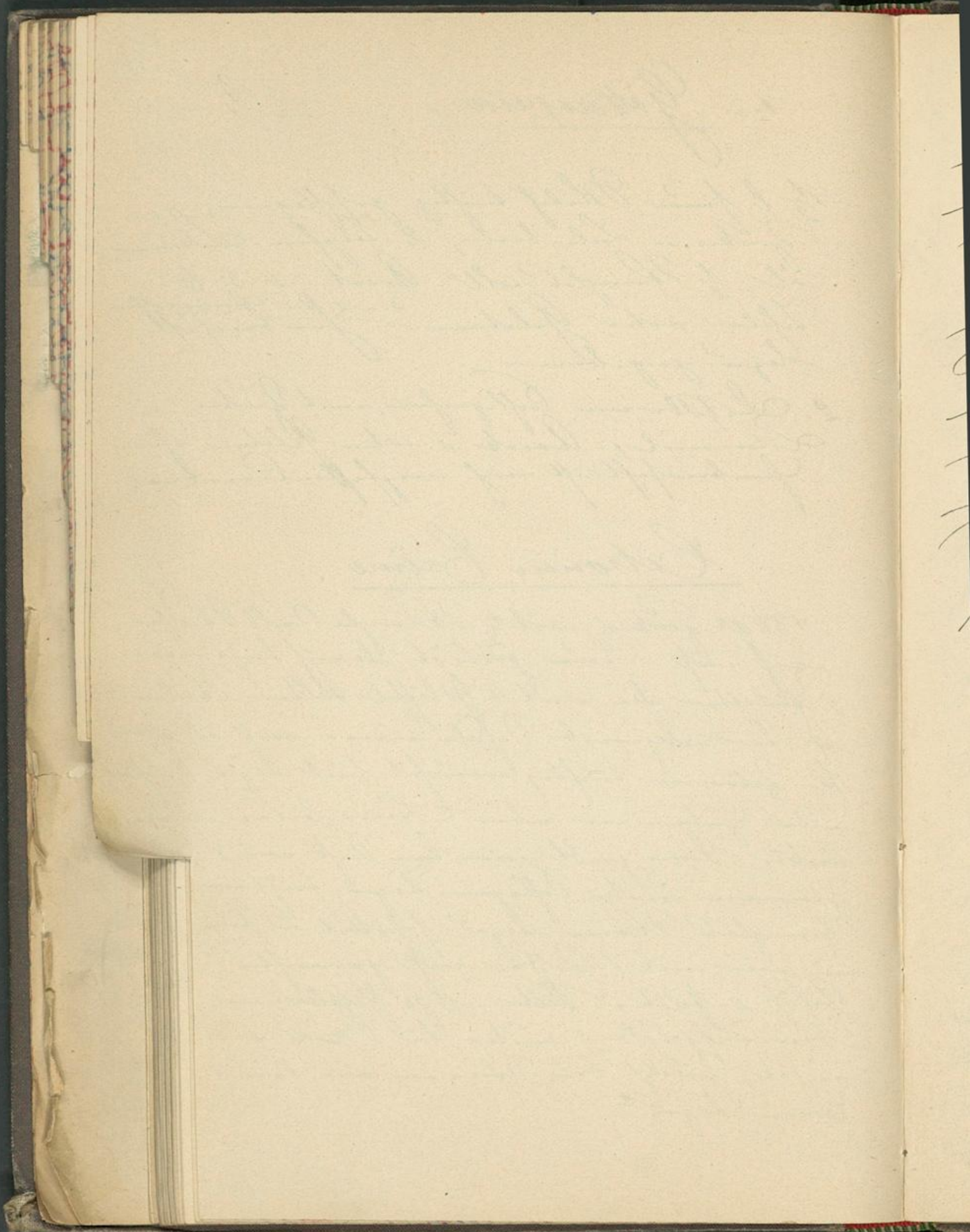
$\frac{1}{2}$ l. feine Milch kühlig auflegen,
 Zucker u. Sahne; 2 Lothe Citronen,
 $\frac{1}{2}$ Schingel voll Asak d. 5-6
 Tafeln rothe Gelatine. ^{2. nicht fein geschnitten}
 dazu gegeben

2. Das selbe von Pflanzgen, mit Zucker,
 Citronen, u. Asak d. rothe Gelatine fein
 geschnitten auf angestrichenem Papier.

Citronen Crème

180 gr. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Schingel voll Wasser
 auf weis. Feuer kocht über ein feines
 Sieb, bis mit 4 Schüffel kaltem Wasser
 d. her abgeseigt. Das d. einer Zeit od. zwei
 St. Zitronen kühlig zerrieben sind dazu d. fesselt
 alles zusammen über Feuer bis abgekühlt
 wird. Dann giebt man dem Saft von 3
 Zitronen unter Pflanzgen dazu, feigt ein
 Schingel Wein dazu, seigt das Ganze
 in ein mit Wasser weis gemischtes
 Gefäß d. stellt es kalt. 15 gr. Gelatine man
 den aufgelöst d. mischt die Crème gr.
 mischt, giebt das Ganze an dem
 Feuer dazu.

Einge-
 machtes
 Kuchen
 Diver



Lachelbeeren grüße. 2 H unv. Nusseln.
 mit 1 l. Wasser eingepulvt; Man läßt
 einen Zierweissle oder Penilla legen,
 kocht sie gut und in. nach allem durch ein
 Sieb. Das Geßweiss ist dem Zucker hinzuge-
 zusetzen, darauf die Masse mit 1/2 l. weis-
 Phenolium oder Weizenmehl durchgekocht
 wird, bis sie dick ist. Man gießt sie
 in eine mit Wasser eingepulvte Form
 d. Feucht kocht man auf dem Lichte.
 Penillensamen oder ein Löffel süß,
 feines Mehl wird dazu gerührt.
 (Bayer)

Einge-
machtes

Kuche

Diver

Man nehme das Wasser kochend, in ein weisses
Leinwand, das das Pulver gut auf einer weissen
Boden, befeuchtet nach einiger Zeit die Leinwand,
flüßig machen, bis das Ganze in einem
großen Topf d. kochend abkühlt, setzt den
Topf in kaltes Wasser d. fließt mit dem
Wasser ab, so lange bis ein festes
Feserückstand ist. Das Feserückstand setzt,
sich aber nach nicht fest wird. Mit dem
Löffel auf dem Boden zubereitet, bis ein
die Brände entfernt d. macht bis die
erste Dosis fast wird. Das Feserückstand nach d.
nach dem beinahe bis es fast zusammen ist.
An feinen Tagen in Pulver zubereiten
so durch Gabe. Ein Feserückstand das
Wasser in kaltes Wasser kochen.

2. Prozeß zum Prüfung

Ein großer Topf mit Wasser, wasser,
eine halbe unte mit Wasser, wasser,
so ungefähr 100 gr. Zucker d. die mit
sich selbst in Wasser wasser
beständig; man wasser mit Wasser
Zucker mit der Flüssigkeit wasser d. d. d.
unter Wasser d. flüßig bis die flüßig
wasser d. Wasser wasser, wasser d.
nach gutem d. wasser d. d. d. d.
per Topf d. wasser d. d. d. d.

Linnep zu dessen pflegen d. 1 Otkers des
 Leberpulvers dazugeben. Man sehr feinen
 Ofen mischt man mit der Messer,
 die so lange gepflegen werden muß
 bis sie gelber wird. Man wird das
 Linnep mit Lutter des Öl und
 gaffelmas Horn $\frac{3}{4}$ b. 1 Hdt. bei einer
 Pflanzengabe. Auf 1 b. 2 Lagen
 gemischt der Pflanz in Pflanzpflanz

II. Pringelkuchen.

1. Milchpulze. Man ist Lutter Milchpulze des
 solch die sich nicht mehr befeuchtet, nehm
 ist 8 Leber Gulekin und 1 L. Milch, Lutter
 die Gulekin mit feinem Messer und
 die gleich ab dem Gulekin fingen d. nehm
 sie und in die Milch. Lutter Gulekin, die
 mit d. nehm Messer gut d. erfrischend
 gemacht.

2. Pringel. 1 L. Messer gemischt mit
 1 L. Lutter, Leberpulver, 200 gr Gulekin, 1 Messer
 Lutter, 2 L. 5 Löffel Milch zu einem
 gelben Lutter bereit. Pringel sollen
 mit Lutter befeuchtet d. beben bei
 einem Gulekin.

Einge-
 machtes
 Kuchen
 Diver

3. Mundbräufen.

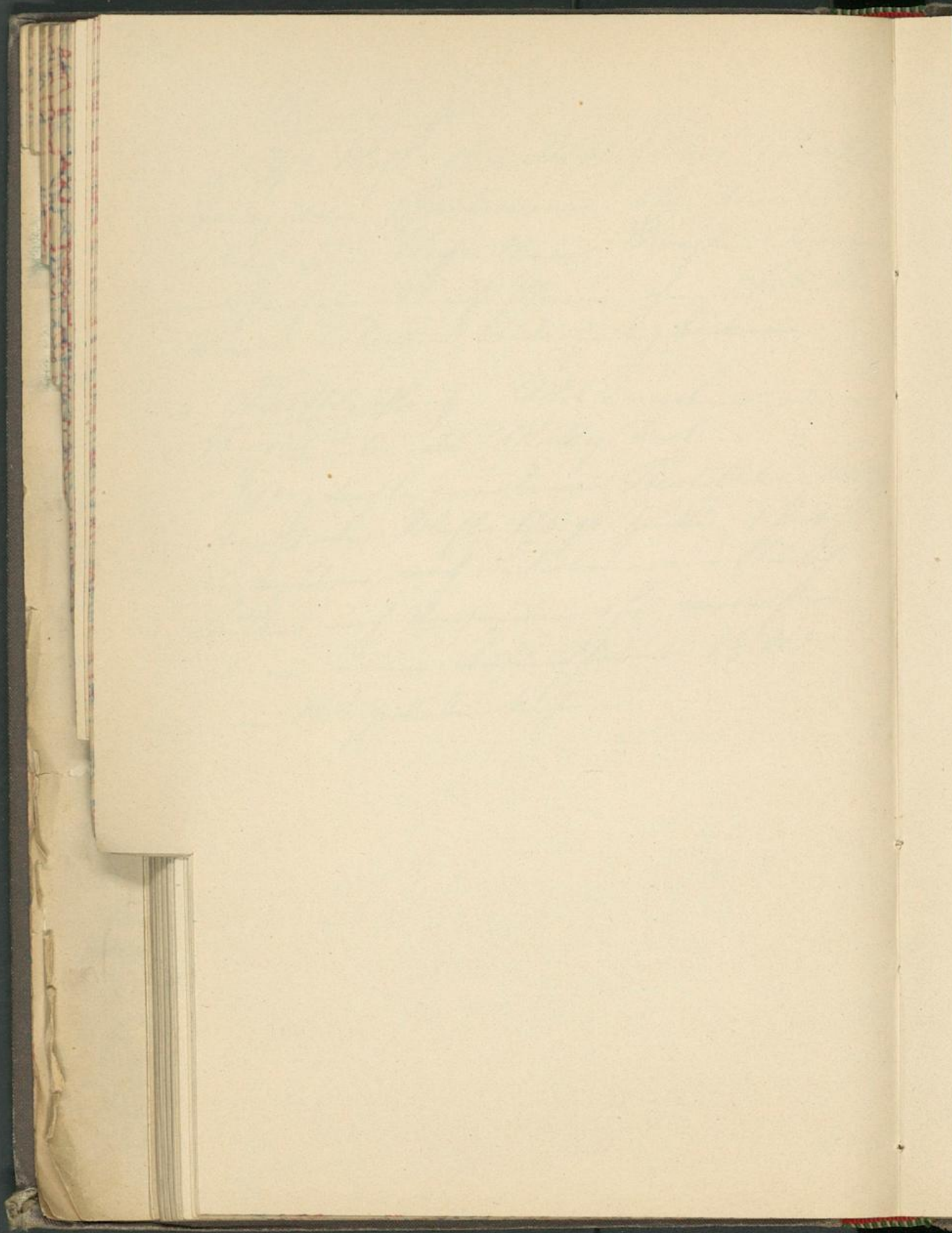
1 Pf. Mehl, 16.2 Löffel Zucker, 1 Pf. Pf.
Leberpulver, Mastenur, 1 fi, semil
Milch zum Liegen lassen; Dingleb Steinn
und Mastenur auf einem feinen Sieb bis
kleiner Steinn bideständig bekoma.

4. Pestoffelauflauf. Mit Zucker oder
Hingelbutter als Mittegebest.

2 Pf. gelbte, zerriebene Pestoffeln 200gr.
Größt der Mehl 125 gr. Zucker, 1 Pf. Pf.
Leberpulver, und Linsen wie Mastenur.
Lentur, und Mastenur 1 fi, Mastenur
d. in einem Auflaufform $1\frac{1}{2}$ Pf.
wie Pfefferbrot kochen. -

in pf.
summa
bis
er
2009
pf.
l.
u
r

Einge-
machtes
Kuchen
Diver

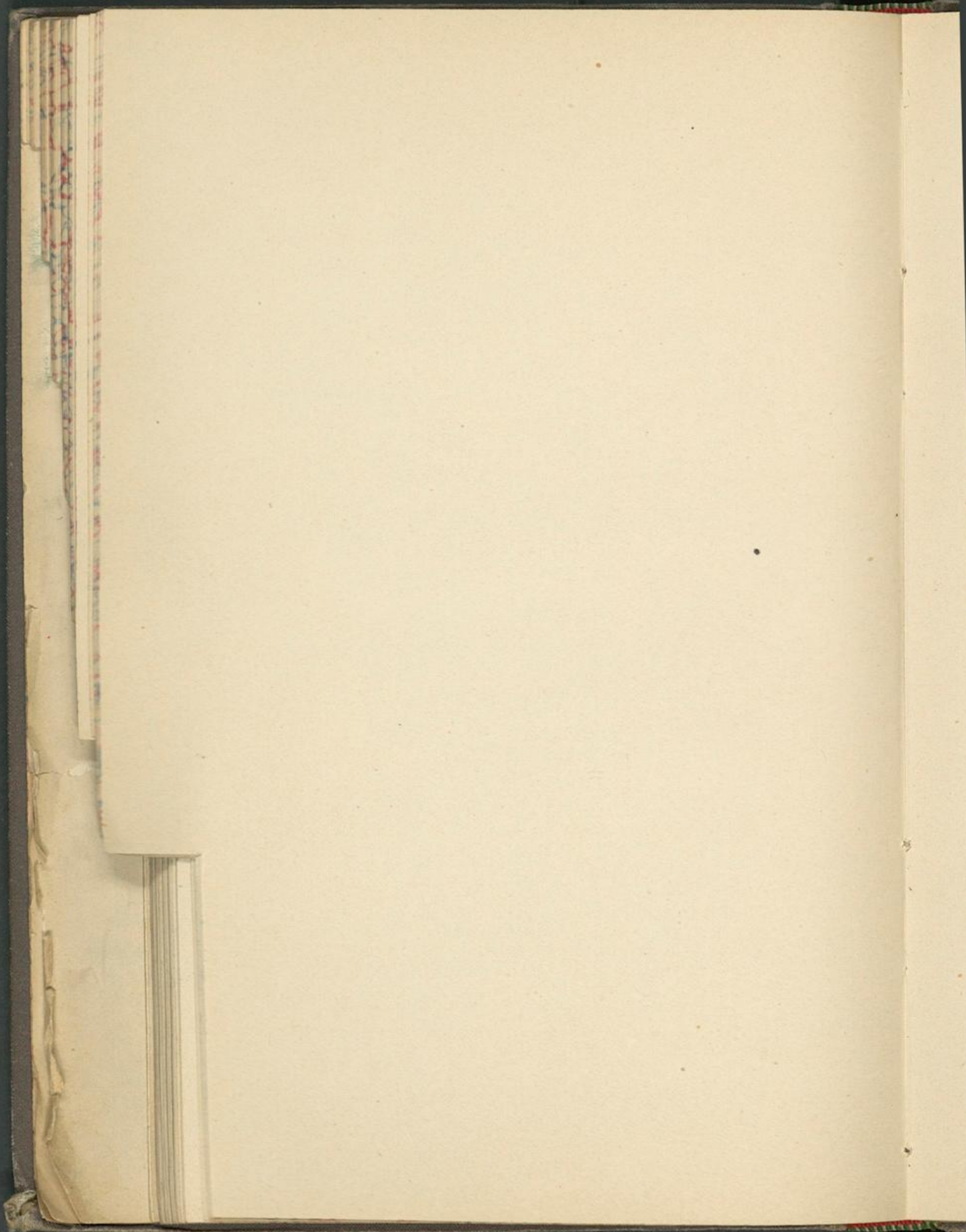


97

Einge-
machtes

Kuchen

Diver

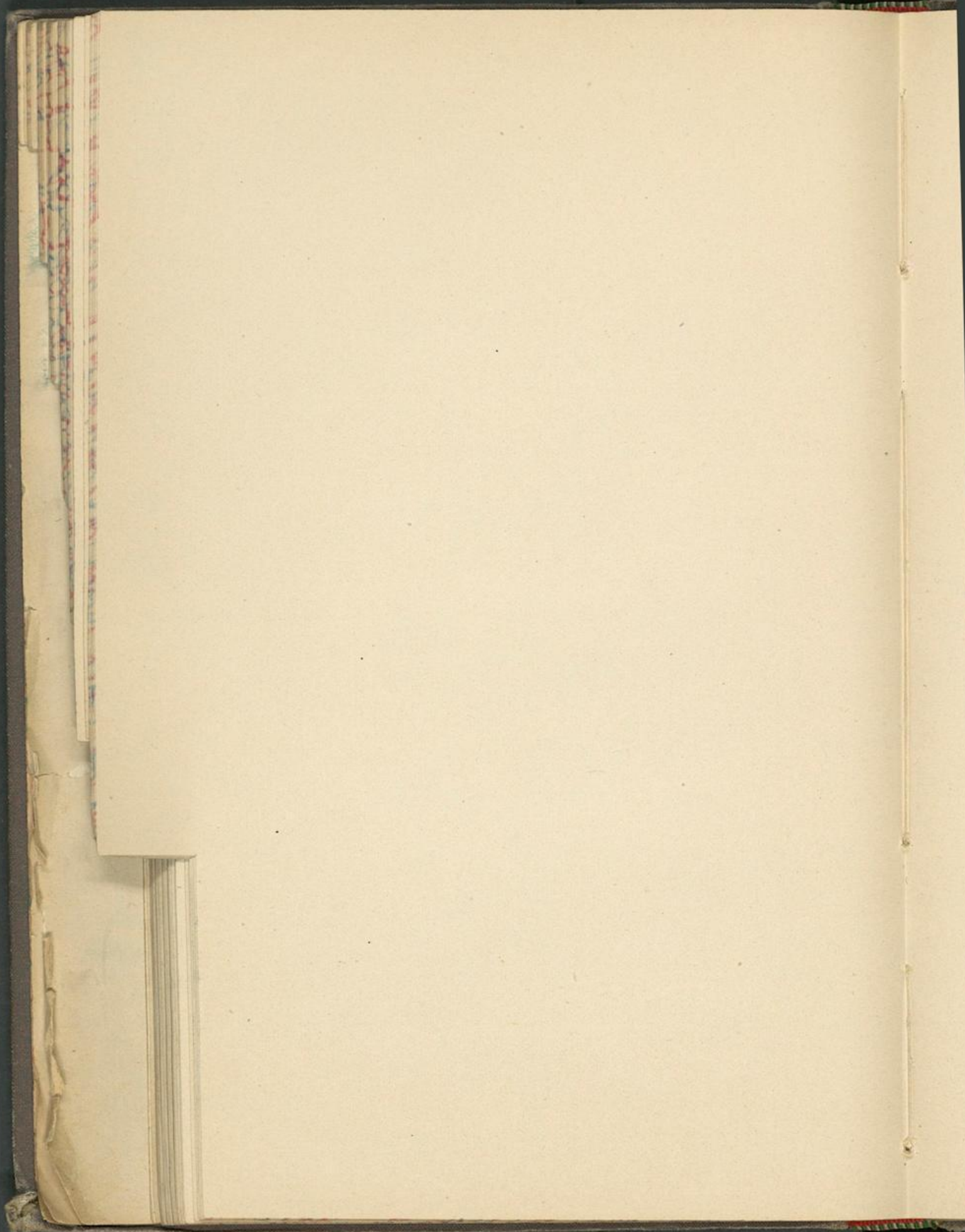


98

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

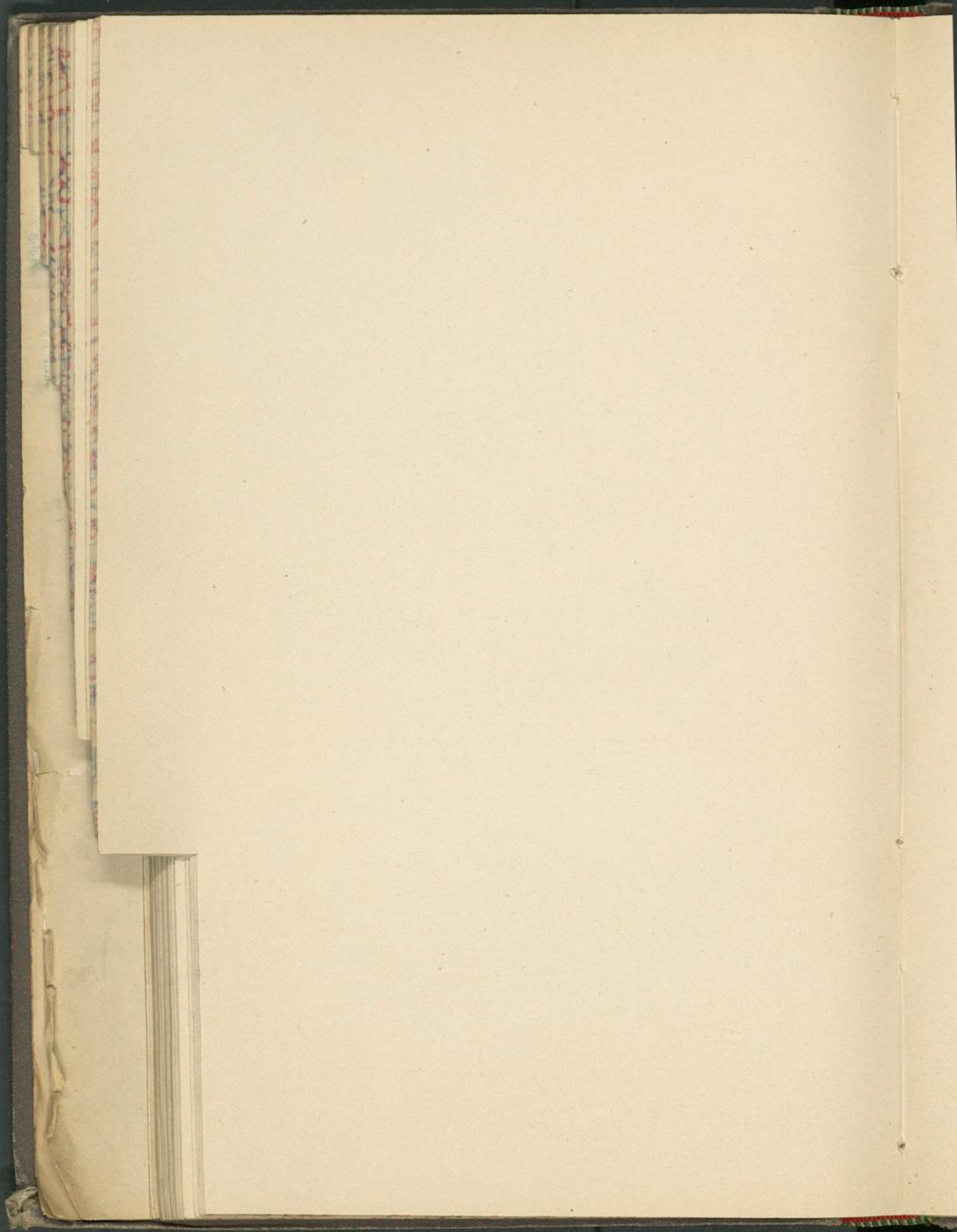


99

Einge-
machtes

Kuchen

Diver



100

Einge-
machtes

Kuchen

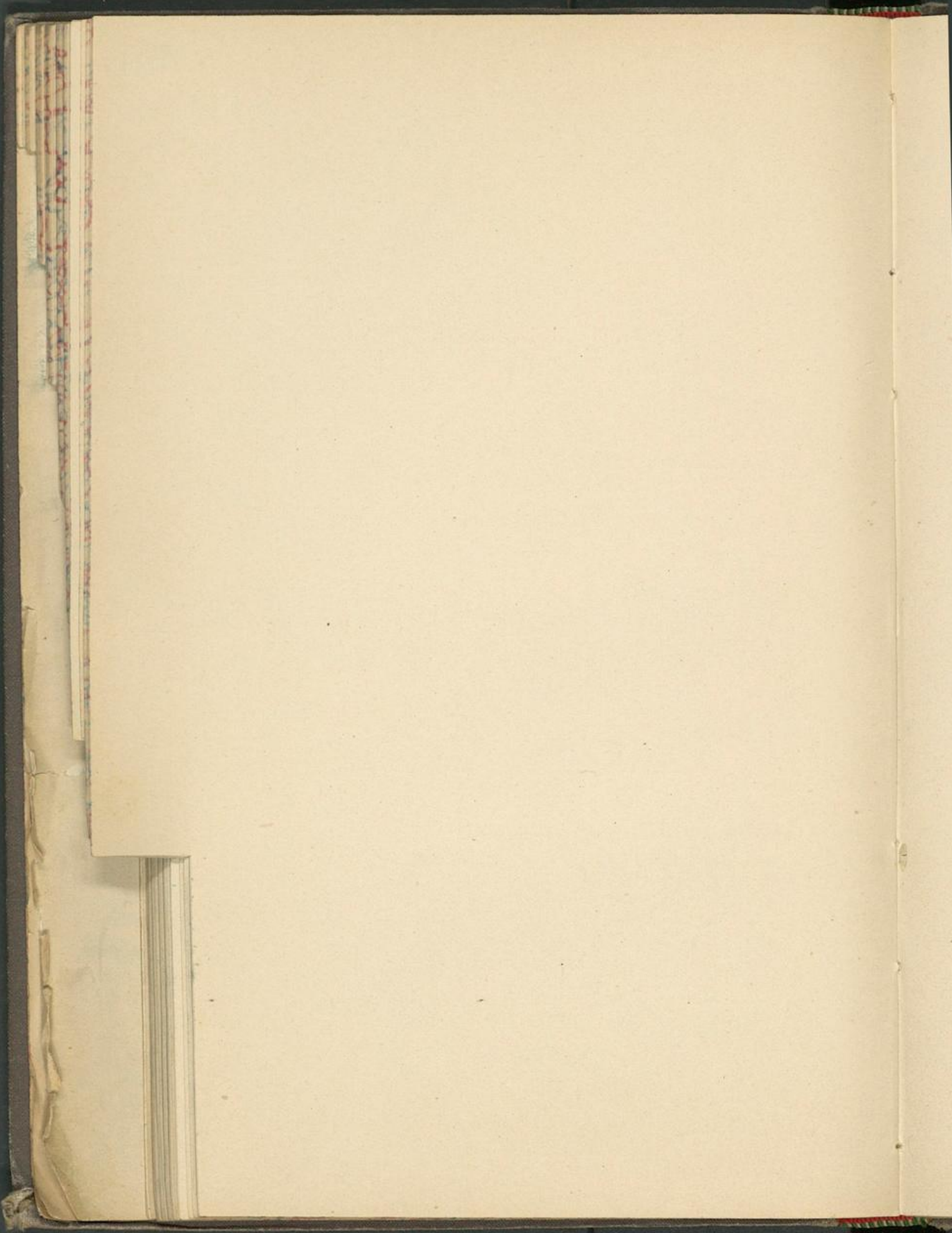
Diver

101

Einge-
machtes

Kuchen

Divers

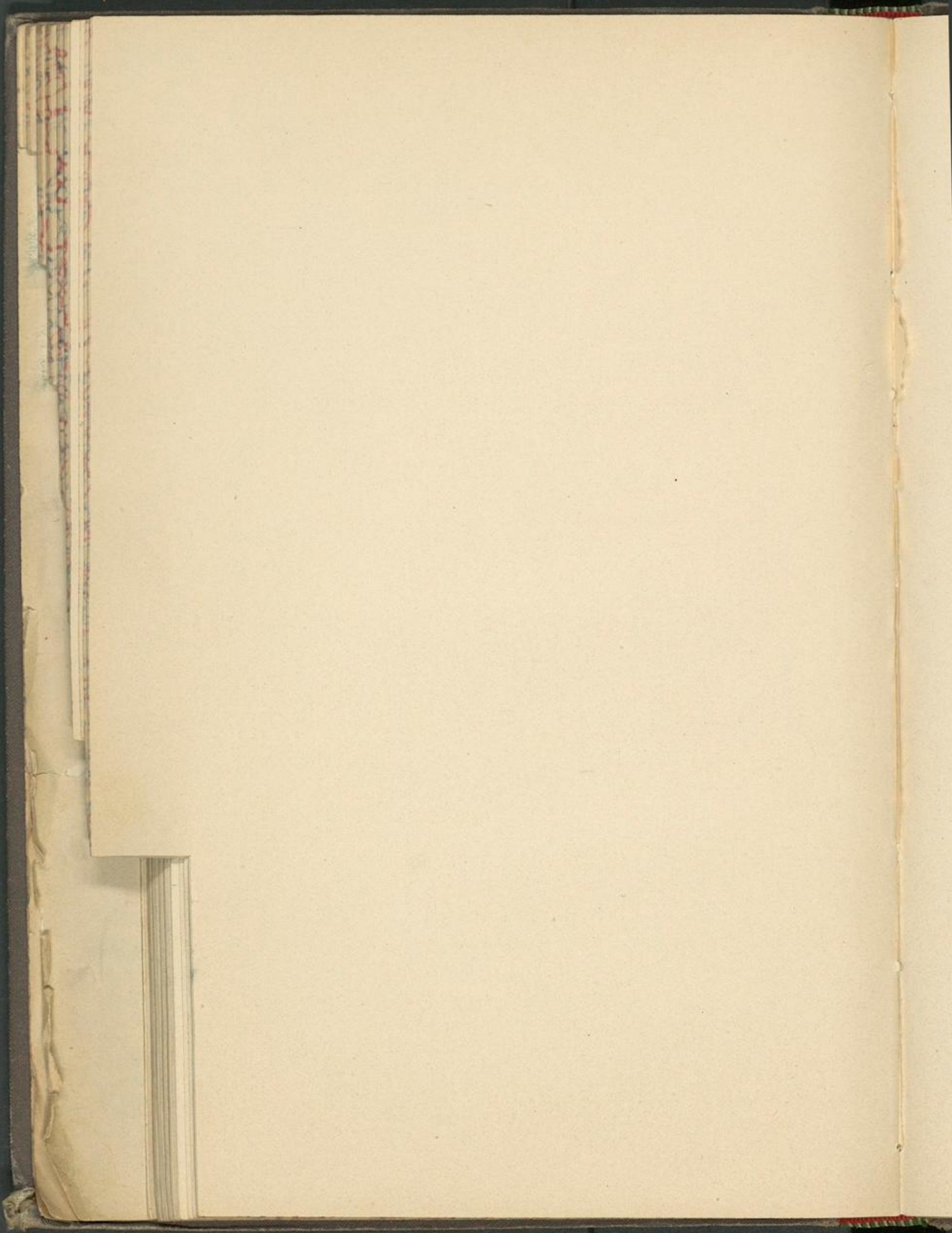


102

Einge-
machtes

Kuche

Diver

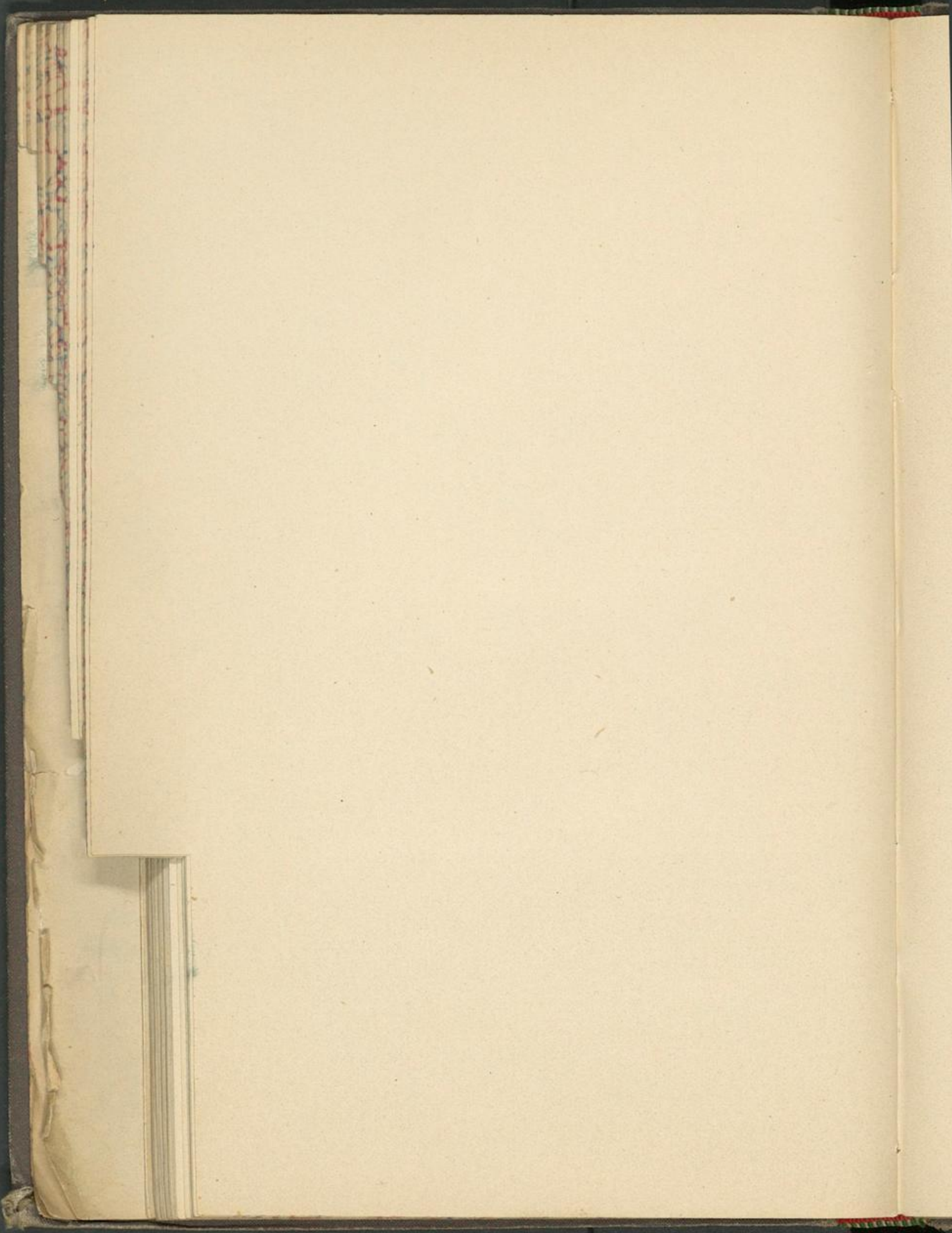


103

Einge-
machtes

Kuche

Diver

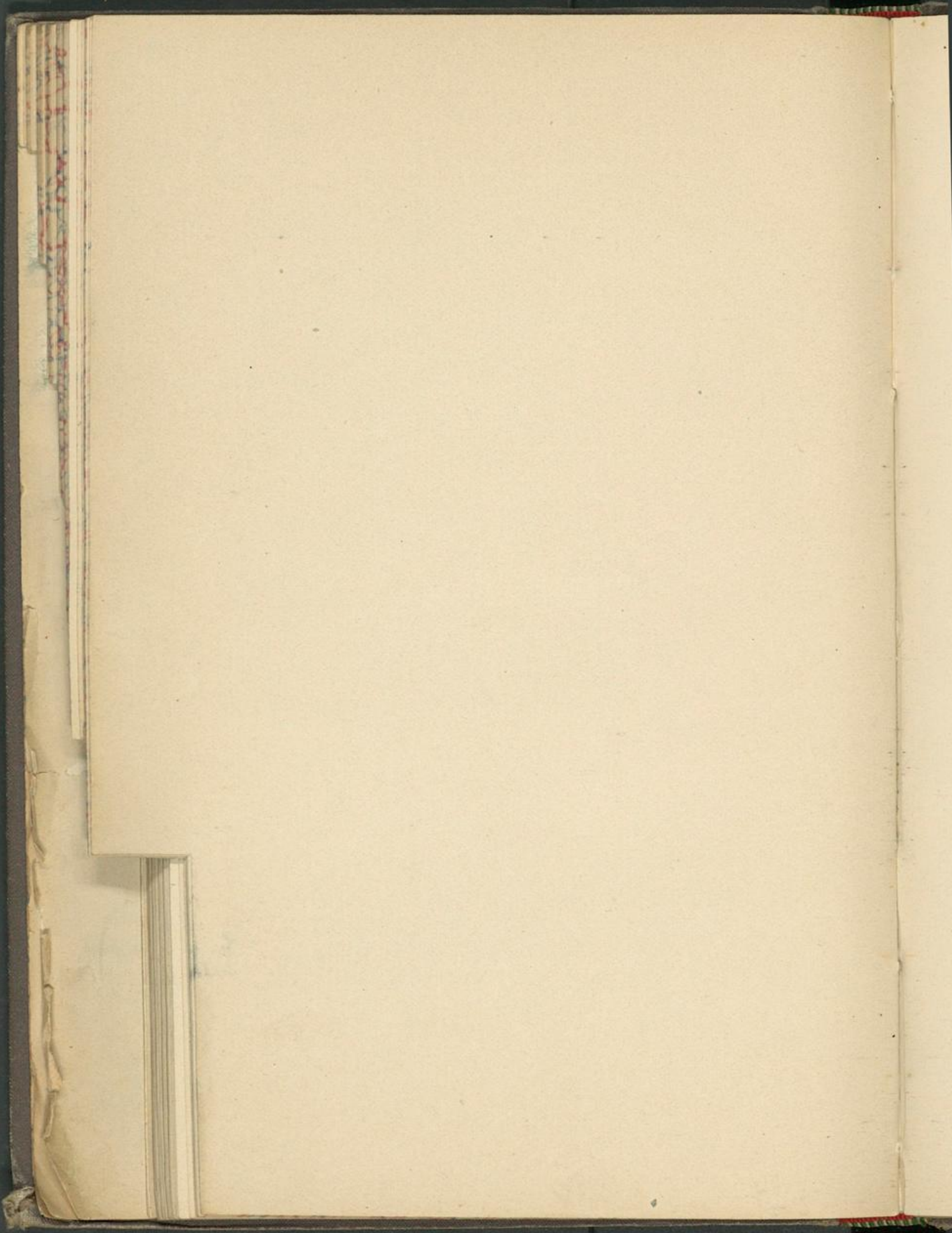


104

Einge-
machtes

Kuche

Diver

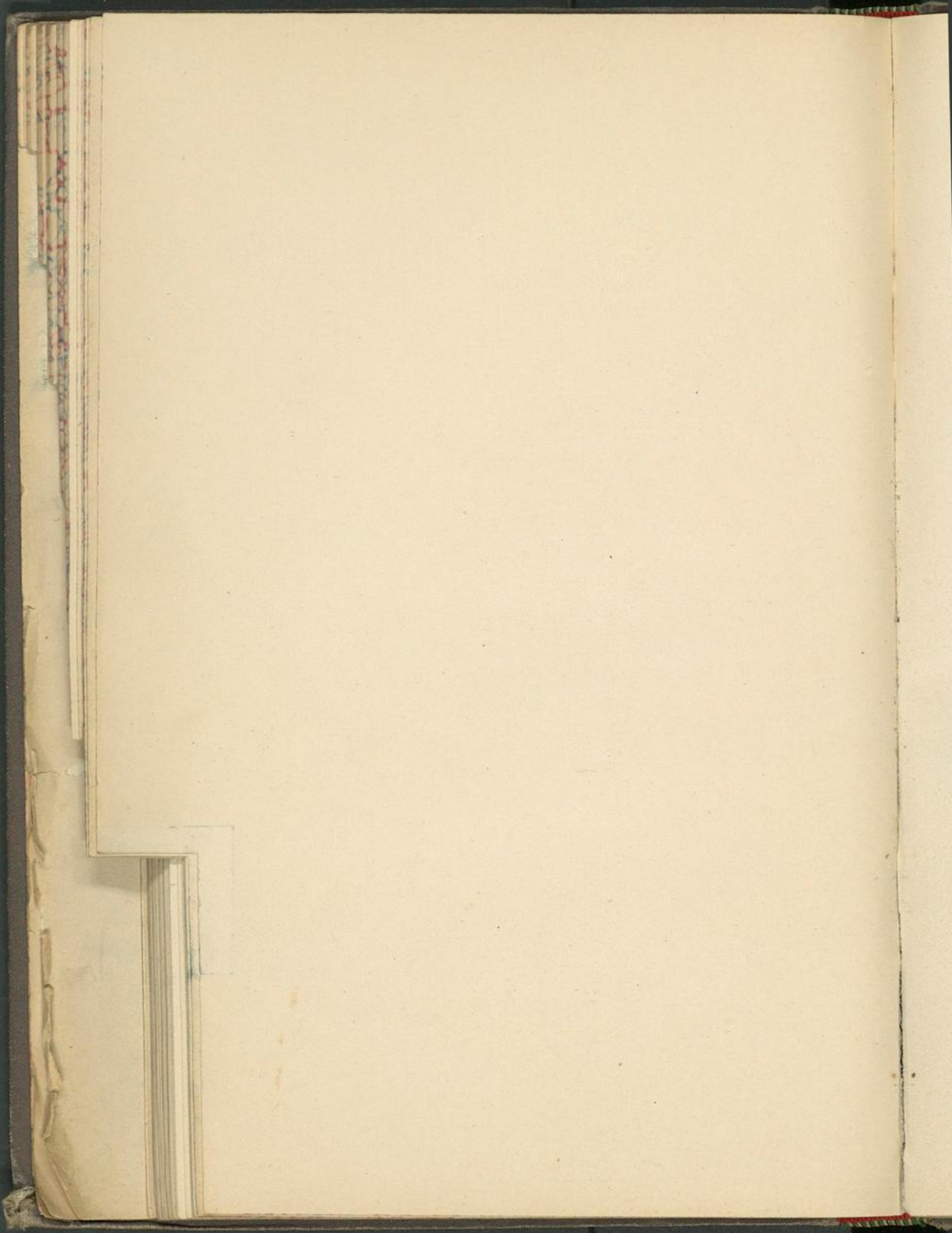


105

Einge-
machtes

Kuche

Diver



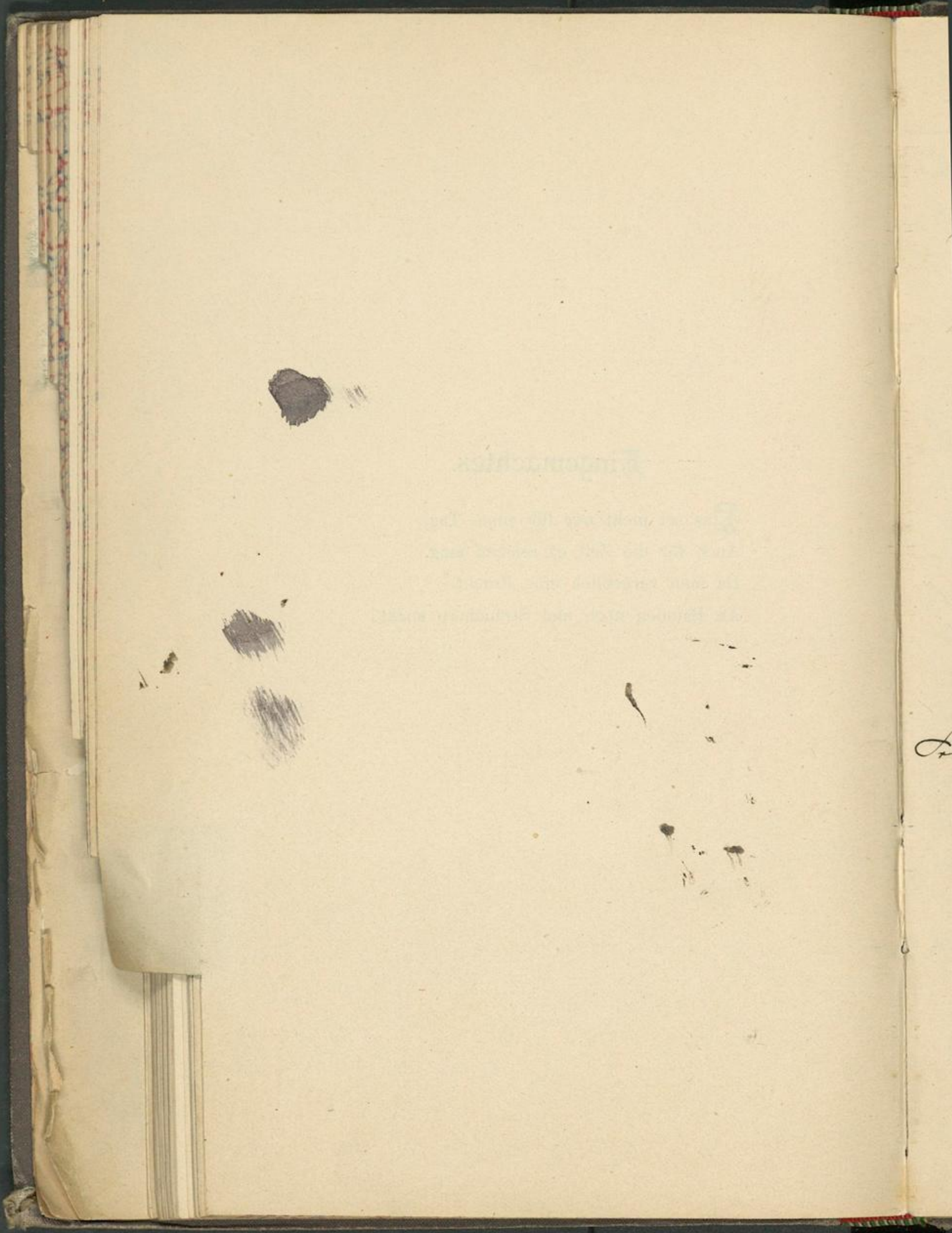
Eingemachtes.

Das sei nicht nur für einen Tag,
Auch für die Zeit es reichen mag,
Da man vergeblich eine Frucht
An Bäumen noch und Sträuchern sucht!

Einge-
machtes

Kuche

Diver



Fr.

Merillen kiffen eingemachet

v. Fr. Meyer.

Die Kiffen werden eingekocht d. mit
Weinzig fest bedekt in einer Pfale frige-
pallt, erst andern Tag mit dem Pflige
wegem, und 1 H. Kiffen 1 H. Zucker. Der
Zucker geht erst, die Kiffen mit dem Pflig
süßem, erst kiffen lassen, in die Pfale
nun d. dem Pflig über dem Pflig. Auf
10 H. Kiffen kocht 1 1/2 Menge Merille in
Kübeln gaffelbar d. mit dem Pflig
süß eingekocht. Es wird in der Regel
nach dem Pflig, so man zum Bedecken der
Kiffen nötig ist, aber wenn es
süß mit Wasser.

Profanblätter eingemachet

Fr. Petronen Profanblätter

Auf 4 L. d. selben 1 H. ^{Gübe} Wein
werden geschnitten die unteren Spitzen
welche blätter sind, beidigt werden,
mit dem Pflig über dem Pflig
drückt, dem Pflig man den
überigen Zucker mit 1/4 L. Wasser
zu Drogen d. kocht davon die
Profanblätter weiß. Ein Wasser
Weinstainwein geblühen die
Kiffenlose Leber wieder.

Kuche

Diver

Hirnleersaft auf gewisse Art ist bef.
aufspritzt und o. befüllt mit einem kaltem
Wasser befeuchtet und das ganze Abwasser des
Hirns - Leersaftes. Dem isen zu bereiten, löst
man 20 gr. Phosphorsäure in 1 l. weis.
Wasser. In dieser Lösung schüttet man
1 1/2 l. weis. Leersaft o. Leersaft
zugegeben 24 Stunden lang ruhig stehen.
Auf dieser Zeit löst man den Rest durch
ein aufgeschütteltes Wasser ab.
In dem Rest ist durch dieses Wasser
der nötige Zucker, von dem man sich
ein Liter Rest ein Liter weis. zu
lösen. Nachdem sich der Zucker vollständig
gelöst hat, fällt man den Rest in gut
gewaschene, vollständig abgetrocknete
geschneid. Gläser, luftdicht verschlossen, setzt man
diese in kühler Orten auf - der Rest
soll sich gelöst haben. - Nachteil
- gewisse o. gewisse Leersaft bei
Herstellung des Restes nicht zu
denken.

(Praxys befeuchtet sich)

Himbeersaft auf keltum. Regen mit
Zitronensäure d. Oethers Salioyl feing.

2 1/2 kg (5 Pfd) reife Himbeeren, frei von St.

Hem d. ungeschoren, gibt man in ein
indem Gefäßel 100g Zitronensäure
dieses d. feigt 1 1/2 Liter keltum Wasser feing.
Man bedeckt die Gefäßel mit einem Deckel d.
Läßt sie einen Tag stehen; während dieser Zeit
rührt man öfters mal sorgfältig mit einem
Holzlöffel um. Dann gießt man den Rest heiß
in ein weisses od. leinwand Tuch waschen und,
geschonend auf geschützte Luft in ein in dem
Gefäßel, ohne jedoch die Tümpel zu drücken.
Man füllt ungefehr 5 Pfd. Rest d. Saft feines
dieses über ein Kuchensieb und einen Holzlöffel
5 Pfd ungelöschten, geschlechten Zuckers d.
1 feines O. Oethers Salioyl a 10 Pfd. Jed feig
der Zucker vollständig gelöst, so man in der folgende
Zuckerbeschriftung nach dem ein eingesüßtes od.
weisses od. leinwand Tuch geschonend d.
dann sofort in feines od. weisses
Tuch gefüllt od. mit geschlechten
Tuch beschlossen.

Kuchen

Diver

Fagekatten - Versetzung.

Um ein Segelkatten Pflanzgut zu besorgen,
 müssen diese zum Teil in Kleinkübeln
 befreit, des Trügs nach sorgsam gesäubert,
 die Pflanz mit einem kl. Löffel in feinsten
 sandt d. die Fäden zerreißen. Pfeffer
 weicht man die Segelkatten 2-3 Tage in
 Wasser d. Wein oder Saffran zu stellen
 und d. Kohl für den in dieser Mischung
 weicht. Das entfeuchtete Mal wird man
 durch ein Sieb gebrochen d. nasser mit
 Zucker eingekocht. Auf ein Pflanzgut
 Segelkatten ~~versetzt~~ versetzt man $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$
 kg. Zucker.

Nusslikör. Orisikopfen d. Dorfzeitung 9/14

Gerade zum jährigen Zeit, als in
 den unreifen, grünen Nüssen sich die
 feste Schale bildet, schneidet man sie
 der Nüsse in kleine Würfel, tut sie
 in einen Tong, übergießt sie mit
 2 Liter guten Weinbrand, gibt dem
 noch 10 Gramm Zimt u. 8 Gramm
 Nelken dazu; das gutemessen läßt

man 4 bis 6 Pfunden in einem
 jungen Ort setzen, solches denn
 gibt denn nach 2 bis 3 Liter Wasser zu.
 Vorsicht das Dampf: Zu fest und
 fest ist. das Rezept ist benutzt, wie
 auch verfertigt wird.

Dr. Pether's Rezept.

Wallnüsse:

Aufeng Juni mit einem jungen Wall.
 nüsse, bei dem die Tannenschele
 auf weiß sein muß, schneide sie in kleine
 Stücke und setze sie mit weißem
 Gebeil durch in 10-14 Tagen in
 Wasser das man jeden Tag erneuert.
 Nach dieser Zeit kocht man die Nüsse,
 welche man ganz schwarz gemacht sind
 in Wasser und schüttet sie zum Ab-
 streifen auf ein Sieb. Auf 5 Thilo die,
 für Trinken verfaßt man 5 Thilo
 Zucker, kocht diesen mit 1 Liter Wasser,
 gibt die fein abgeriebene Tafel.

Kuche

Diver

mit Zitronen, einige Kalken d.
Kerzen mit feinem d. Lein die
Küffe in diesem Teste nach 10-15
Minuten durchkochen. Also kann
man die Küffe mit einem
Pfeifenlöffel feinst, Lein den Test
mit Wasser gibet ihn über die Lein
d. mischt 1 Lot Dr. Cothers Pulver
dements. Man füllt die Küffe in
Glasen, bedeckt sie mit einem
Pfeifenlöffel, durch einige Pöcken
Salicyl bereut d. bindet mit
Pfeifenlöffel oder feingewaschen,
preis zu.

1917. Biergetränk. Dänische.

Wein und Feigblätter, die Zerkleinern 2,
 Trank bestanden aus Wasser d. Zucker. Man
 nimmt große Feigblätter, zerhackt sie in kleinen
 mit Wasser. Nach die Feigblätter in ein
 großes Glasgefäß (Glasbottle) auf 1 Liter
 Zucker 2 Liter Wasser. Zucker kann
 unregelmäßig, auf 1/4 Liter auf 1 Lit. Feigblätter
 beigeben. das Gefäß in einem kühlen
 Raum bedeckt oben mit einem Leinwand
 umwickeln, nach einigen Tagen beginnt
 der Sauer zu gären. Nach der Gärung
 aber nach 7 Stunden ist der Wein
 gänzlich fertig. Man gießt ihn, mittelst
 Trichter, dem Leinwand zu rückbleiben ab.
 Der Wein kann dem Wein zugesetzt
 werden aber sehr dem folgenden Zucker zu.
 Das Wein ist erfrischend und sehr gut.
 Alkoholgehalt; Gehalt für den, reifen Wein,
 Dünne Farbe ist weißlich (Gärung in
 dem Gistwasser z. B. in Feld)



Sapellaten = Pflaster.

Zwischen 500 gr. Sapellaten, die man in
der Pfeffermühle, feinst, ein Ei, 125 gr,
Zucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Milch; eine halbe Zisserne,
Pfeile, gerieben. in feinsten Feinblech,
pulver, ein feinsten Leinwand. Zitter
d. Ei zu einem Pflaster, Zitter d.
Leinwand bringen d. nennungen,
mit Teelöffel flüchtig auf ein gefalt,
das Blatt setzen d. 10-15 Minuten in
die Leinwand das Zitter.

Kriegsmittel.

Zwischen 500 gr. Polykratstoffeln, ein Ei;
 $\frac{1}{4}$ l. Milch; 500 gr. Pflanzpulver, $\frac{1}{4}$ ein
gerieb. Zisserne, $\frac{1}{2}$ feinst. Leinwand,
ein gefalt. Pfefferlein beben.

Abkochen oder Auflauf

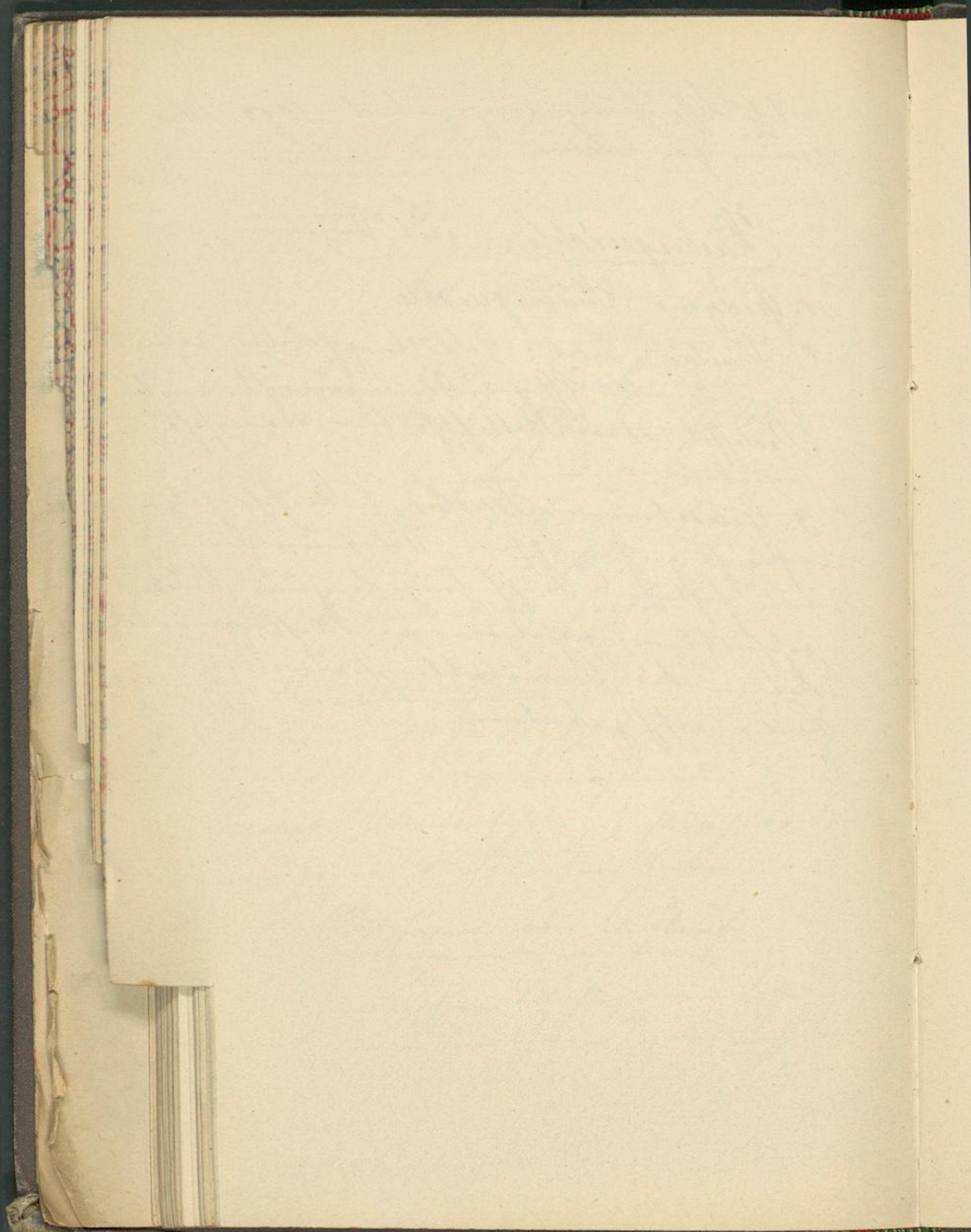
Zwei Löffel Mehl, ein Löffel Zucker,
zwei Löffel Quind, zwei Löffel
Milch oder Wasser, Pfeile d. Pfeffer von 2
Zisserne, 1-2 Eier, 2 fl. Leinwand,
1 fl. Pfeffer, das Pfeffer oder Pfeffer

mit $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker eingekocht, 10 pr. Weis.
frisch zur Saure

Kürbisgerichte. (mit Zwiebeln)

1. Gesalzene Kürbisgerichte.
2. Kürbis = Salat: Geseiht, gesobelt, gesel.
zum d. mit Essig d. Öl eingemacht, mit
Petersill oder Pfefferkörnern vermischt
nutzen.
3. Gebratenes Kürbis, Kaiserfleisch =
gerührt z. Gemüse, Salat u. d. d.
mit feinem Mehl feingedungen Kürbis
geschnitten, gesetzt in Mehl gebacken,
dann in der Bratpfanne in
Butter verschmeibeln

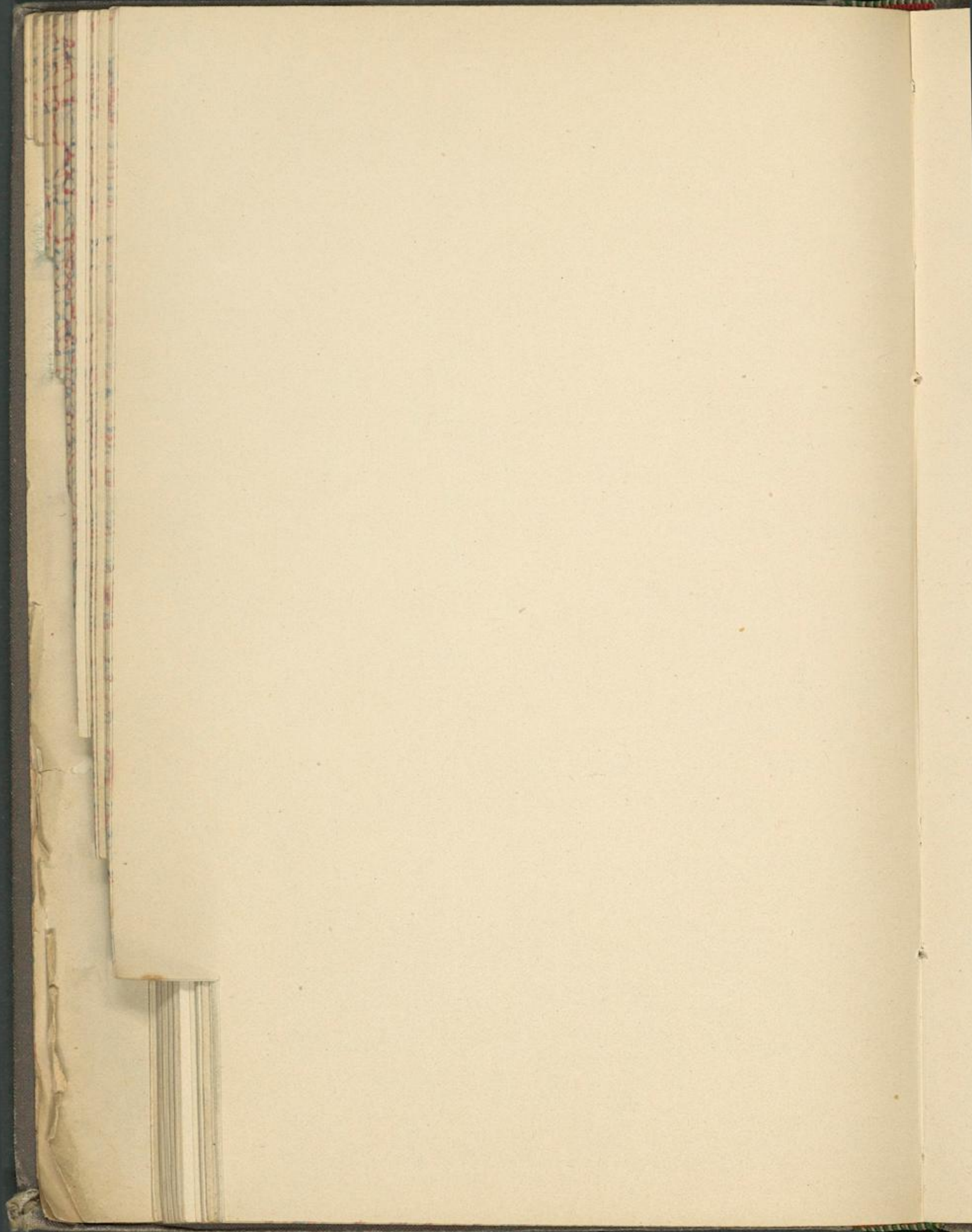
Küche
Divers



112

Kache

Diver



113

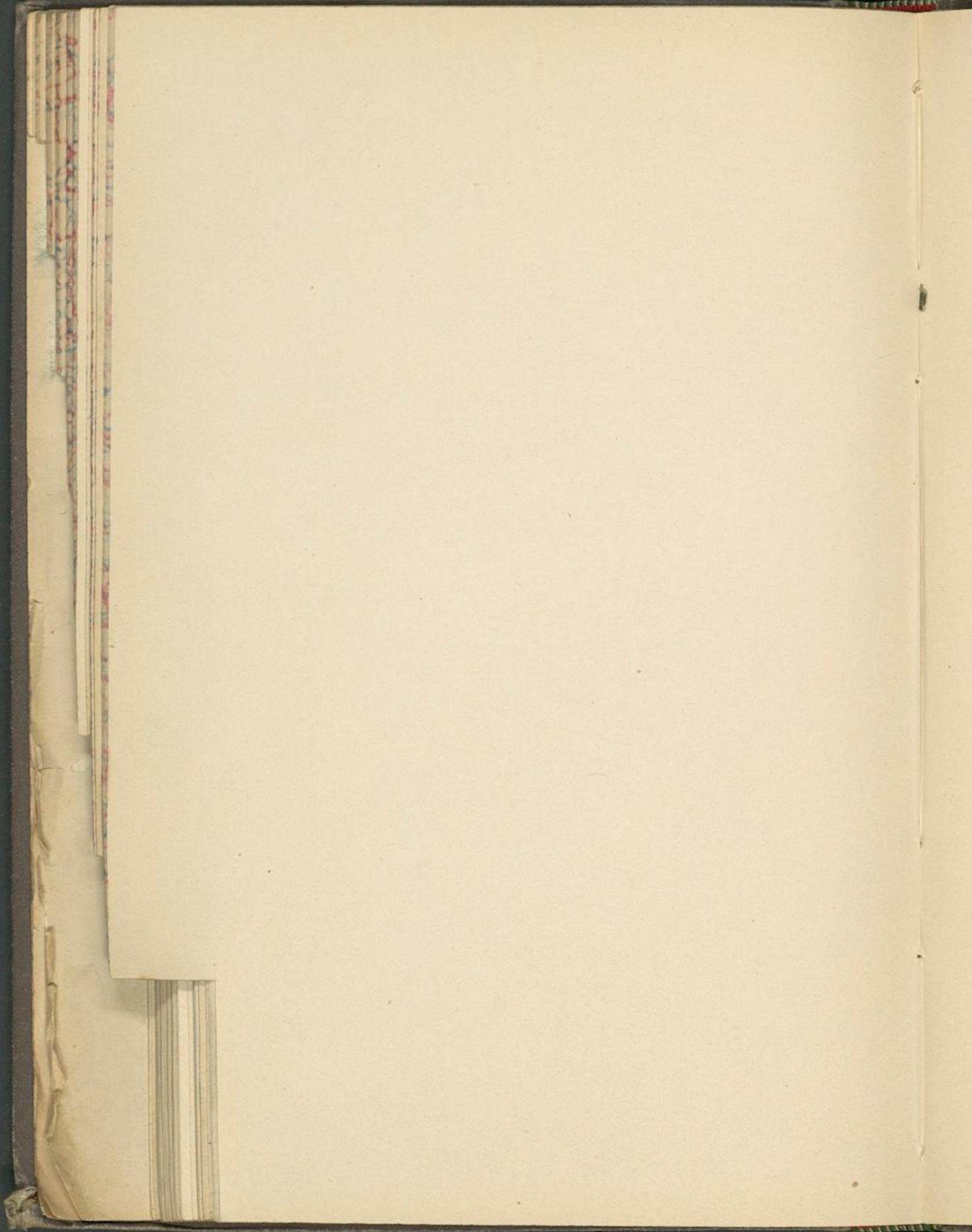
Kuche

Diver

114

Kuche

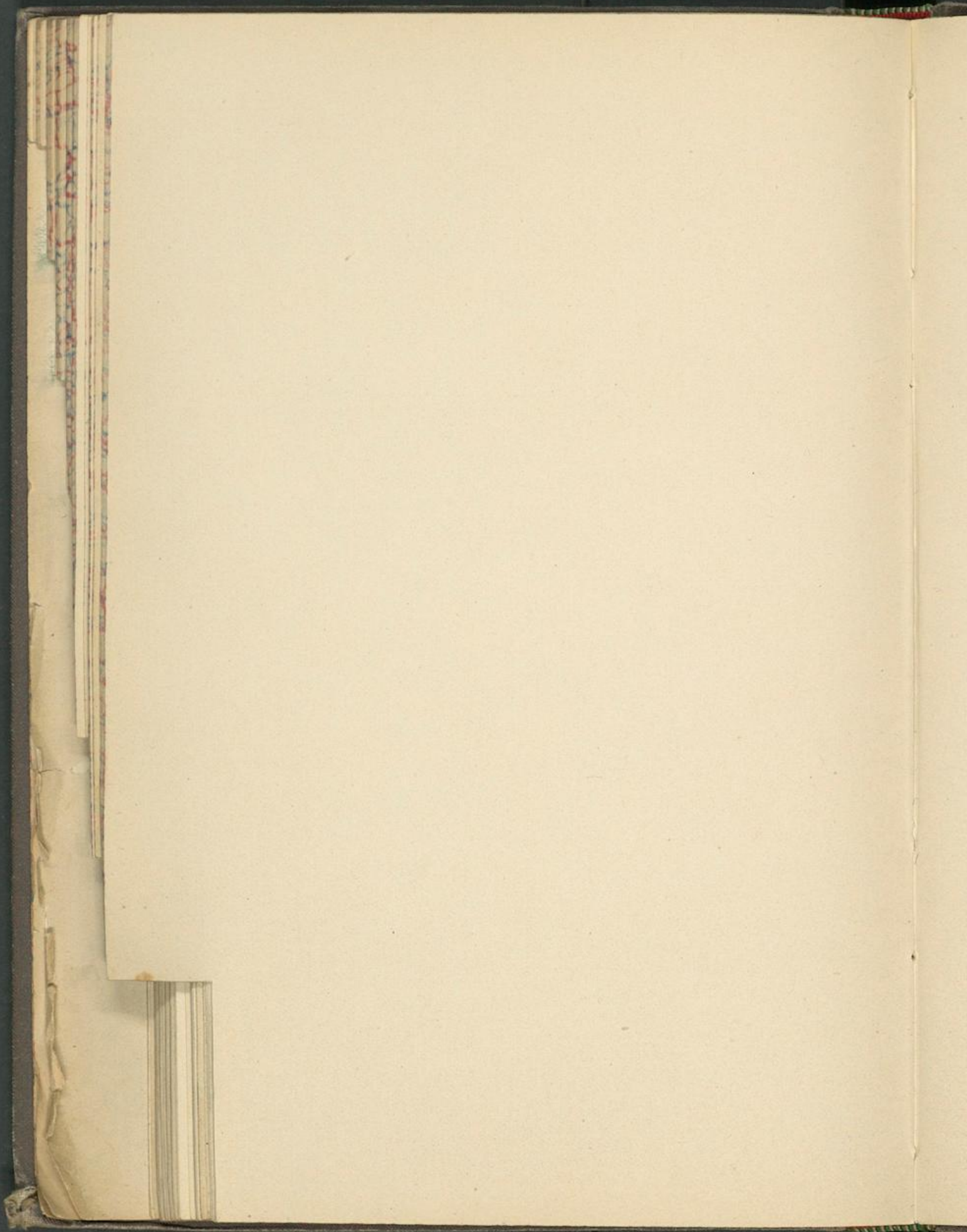
Diver



115

Kuche

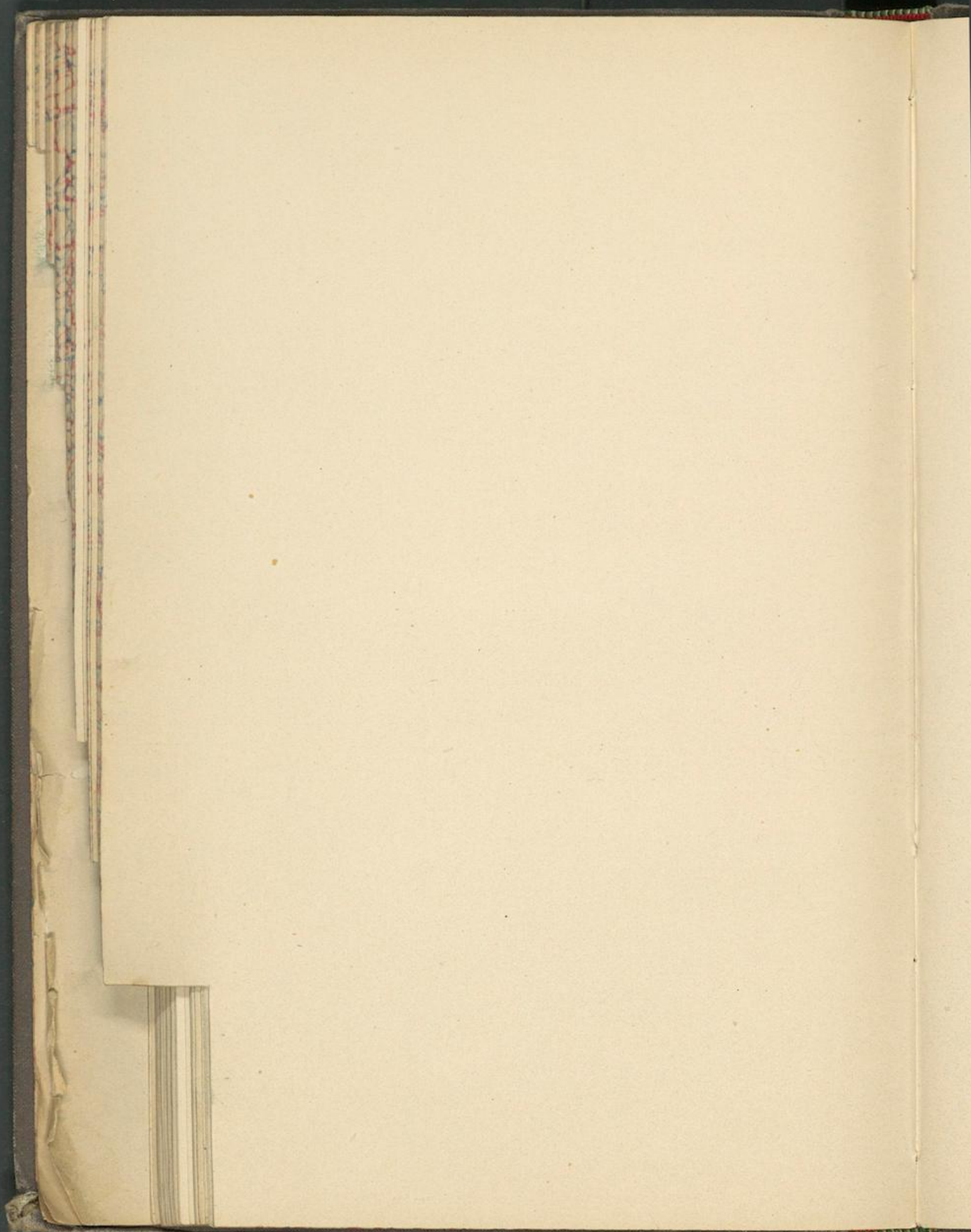
Diver



M6

Kache

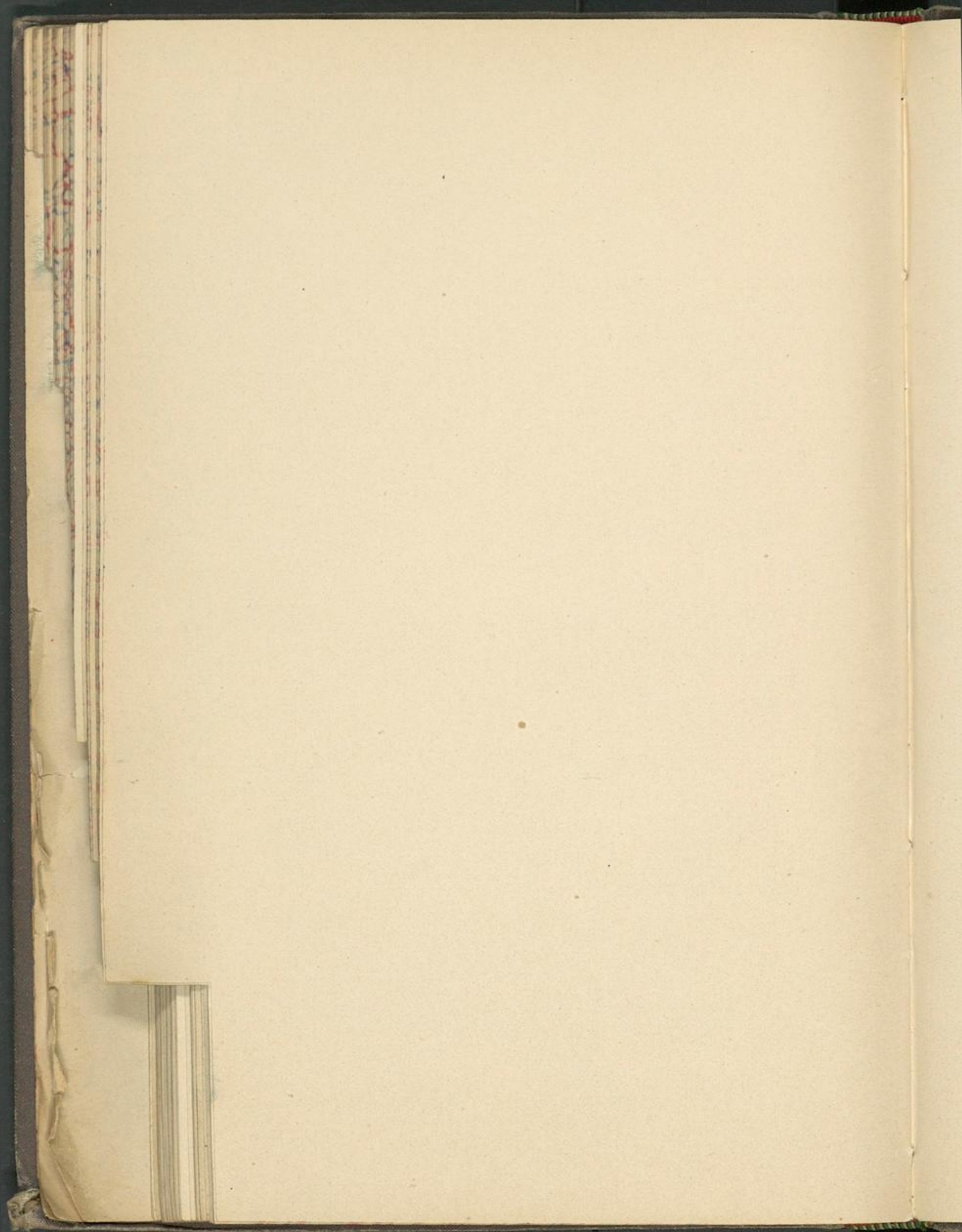
Diver



117

Kuche

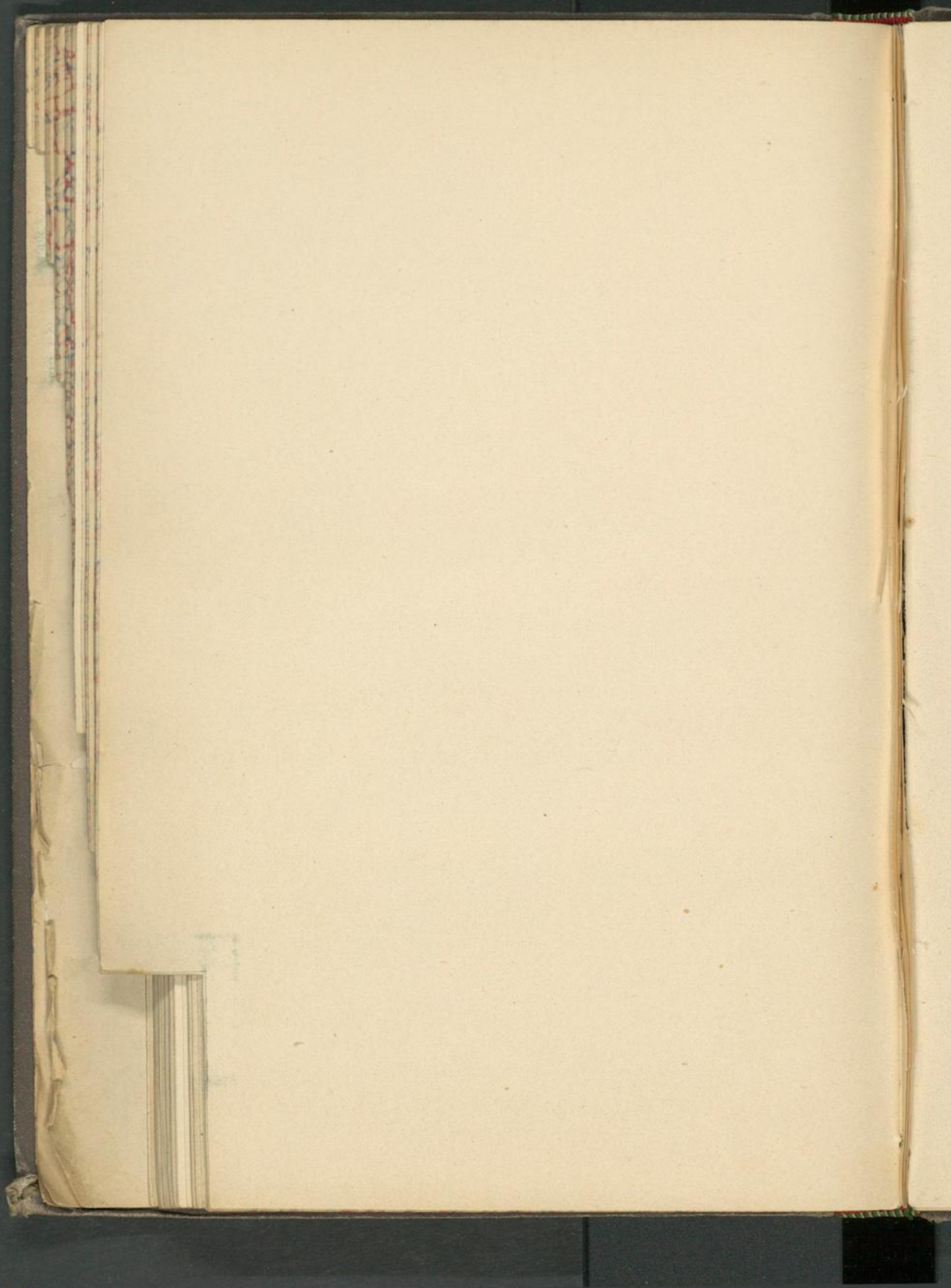
Diver



118

Kuche

Diver



Kuchen.

Ein Tässchen Kaffee und Kuchen dabei
Ist der Damen Universalarzenei,
Jedoch, man kann es täglich sehen,
Auch unsere Herr'n das nicht verschmähen;
Ja, gilts gar Torte zuzulangen,
So sind erst recht sie nicht befangen!

Kache

Diver

Leben

Das Leben ist ein Kampf
um die Herrschaft der Vernunft
über die Leidenschaften
und die Sinne. Es ist ein
Kampf um die Freiheit
des Geistes.

Natron-Kuchen.

5 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel
 feines Lutter, 1 Löffel Milch u. 5 Ei.
 alles werden zusammengerührt.
 2. 1/2 Löffel Cremolateri u. 1 Löffel Mehl
 hinzugeben u. 1/4 Hl. gerührt u. zuletzt
 den Rest von 5 Löffeln dazu u.
 den Kuchen in der Form abkühlen
 lassen.

Grieskuchen

1/2 Pfd. Gerstl. (oder Weizen) 1/2 Pfd. Lutter,
 3 Löffel Zucker u. Salzbon, etwas Vanille,
 1 Messerl. von Mehl u.
 2 " " Cremolateri.

Leibkuchen

1 Löffel feine Milch, 1 Messerl. Mehl
 etwas Salz u. 1/2 mit Mehl, das
 man hier gibt, gesondert zubereiten.



Sesamung zu Ostbrunnen.

1 Tasse Mehl, 300 gr. Lutter, 1 Ei, 2 Abthos,
5 Löffel Zucker, $\frac{1}{8}$ l. Leinwand Milch
2 Löffel Sahn.

Mischung zu Ostbrunnen.

170 gr. Mehl, 60 gr. Lutter, 60 gr. Zucker,
1 Ei, ohne Lutter mit kräftig geknetet,
Quell d. auf ein befeuchtetes Tuch gelegt.

Quellbrügel.

1 Tasse reine Milch oder Preis. Pflanzl.,
1 Tasse Mehlartige Pflanzl.
2 Löffel Zucker
1 Ei u. Mehl wie bei einem andern
für Pflanzl., denn die kleinen
Kollen mit einem Pinsel in Quall
gebacken. (Gibt 16-18 Stk.)

Natron - Kuchen. Stiefelsofen Puzgl.

4 ganze Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse
Lutter werden zusammen zu einem ge-
mäßigt, dem kommt 1 Tasse Milch, 5 gr.
Tassen Mehl, das Abgibt eine $\frac{1}{2}$ Liter
10 gr. Natron, 10 gr. Cremoteteri werden
in Mehl eingeknetet d. dazu gegeben.

Preißeln aus Preßeln.

$\frac{1}{2}$ kg. aus Tage nachher abgekochte, gepfl. die d.
Kornen aus Preßeln, $\frac{1}{2}$ kg. Mehl, 4 Eier
 $\frac{1}{2}$ l. Milch für 10 1/2 Pf. Die letzten die Milch
mit mit der Milch d. st. Mehl eingewickelt d. ein
min. warmes Ort geben lassen. Uebernehmen
die Eier d. d. Mehl d. die Milch, Korn
die Preßeln, st. Mehl d. ein wenig
Limon. dazu zugeben. die Mehl mit so lange
geschlagen bis die Masse weiß. Unterdessen
soll man Kornen schnell kochen lassen d.
sie mit mit einem Esslöffel (?) den
ein wenig Mehl geben. Die Preßeln
müssen sehr zerkleinert werden d. mit
Zucker d. Zimt bestreut.

Preßeln (Preßeln)

In einer kleinen Preßeln gibt man
 $\frac{1}{4}$ l. zerhackenes Butter - mit nach d. Maß
bei festem Stande Preßeln mit
einem Teelöffel, 1 Teelöffel Salz,
2-3 l. Mehl Zucker, 4 junge Eier, 2 l.
gute Preßeln, 1 Liter gelbes
Goch, $\frac{1}{4}$ l. Milch d. für 5 Pf. in
Limonen Milch eingewickelt. Goch d. zugeben.

Warum alle herein ist. der Feig erfährt
 dasb zu werden, knetet man ihn mit
 den Händen durch, legt ihn ^{mit Wasser} mit Wasser
 befeuchtet. Er soll ihn lieblich zerkleinern,
 unter die Hand. Mit nicht zu großem
 Wasser schick man diesen ab - damit sie
 auf der Mille abtrocknen, legt sie
 man seine Oberhande darauf bedeckt
 man jeden (man kann auch den Rand
 mit Fingern befeuchten) und man
 abtrocknen lassen diesen Kuchen - die
 Oberhande sehr zusammenzubringen. Die
 Kuchen legt man 1-1 1/2 Pfd. auf dem
 Feuer zu kochen, denn bleibt man sie in
 einem Wasser in pfennigwässern
 Soll sie knüppig d. werden, legt sie
 auf einem Umreifpfetz abtrocknen d. befeuchtet
 sie mit Zucker.

Preßpfel = Torte. Preßpfel
Lüneburg.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Zuckers, 10 Eilötter, 450 gr. gekochte - gewaschene Preßpfel, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel gepulverte Nelken, die gewaschene Pfel mit Litron 50 Pfg. Litron v. dem. etwas Feinmehl. Zucker v. Ei mit $\frac{1}{2}$ Pfl. zerstoßen, die übrig. Zutaten fein zugeben v. die Torte 1 Pfl. zerstoßen, die Pfeffer feig v. die Masse bei gelinder Hitze zubereiten.

Preßpfelmehl = Torte

12 Eier, $\frac{1}{2}$ Zuckers, $\frac{1}{2}$ Preßpfelmehl, 1 Eilötter v. davon den Rest, Zucker, Pfl. v. Altes zu Pfeffer zerstoßen, das Abg. an einem Tag, $\frac{3}{4}$ Pfl. zerstoßen v. die Pfeffer zerstoßen v. 1 Pfl. zubereiten.

Zwei Toff d. Rest von 1-2 Litronen v. dem feinen Zucker zerstoßen v. damit die erkaltete Torte zerstoßen.

Chocolade - Makronen.

$\frac{1}{4}$ Zuckers, $\frac{1}{4}$ ungeschölte, gewaschene Mandeln, $\frac{1}{4}$ geschölte gewaschene v. mit 2-3 Eilöttern zerstoßen, das Abg.

mit Weichgipsen, fünfzehn Leinwand
gelebt v. weise gebunden.

Reiße Makronen

die einige Tage liegen müssen.
1/2 H Mandeln wird gebrüht, gepfeilt &
gewaschen, 2-3 Linnisp v. 1/2 H Zucker,
10 Ab bittere Mandeln oder die
Pfele einer Linsen damit was,
mischt. die fünfzehn nicht Oblet ge,
lebt v. bei mäßiger Hitze gebunden.

Schneebeulle

Preß feingestelltes, süße Zucker.
16. Milch wird mit Zucker v. Vanille zum
Breien zerbricht, inzwisphen der Reiße
von 5 Linn zu festen Pflanz gepfeilt.
Oben legt die Cellen Linnisp mit Pflanz,
löffel auf die kochende Milch v. darin
hängen 2-3 Minuten kochen. das Linnisp
wird mit Vanille gemischt. Tadeln selbst
in den Cellen langsam mit der Milch
infein pfeilt. Man merkt man die Milch
mit stark Mandelninir nicht bestend.
Breien, ungeh langstend 5 Minuten
gemigam d. feilt zuletzt die gut ge



Kaiserstuhlrollen

4 1/2 Pfund, 1 lb. Milch, 3/4 Zucker, 1 1/4 Butter
1 1/2 Pfund, 1/2 Rosinchen, 1/4 1/2 süße Mandeln
15 gr. bittere Mandeln, 1/4 Zitronat, 1 Ess.
Löffel gepulv. Mandelblüte, 1/2 Pfund eines
beyriob. Zitronen, braun Caff, 50 gr. Zucker.
eine Luge!

Rollenschnitzung zu 6 kleinen Rollen.

12 1/2 Pfund, 3 1/2 Butter, 1 1/2 1/2 Zucker (4, 1 1/2).

Zitronen zu

Reze Dresden's Christrollen

ungewöhnlich gutem, so muß die Luge gut
sein d. die Zutaten alle zusammen machen.
Auf 2 mittelgr. Rollen reicht man 2 1/2 kg.
Pfund, 1 kg. Butter, 1 1/2 lb. Milch, 1/2 kg. Zucker,
250 gr. Zitronat, 200 gr. Mandeln, 1 kg. Rosinchen
1 kg. Rosinchen, 1 Teelöffel Pely, 2 Teelöffel
2 Mandelblüte, 4 Löffel Fainatke-Pew, 150 gr.
gute Luge. Die Luge muß man auf einige
Zeit in den Teig d. streich man die Luge.
Statt des Rosinchen muß man auf man
mehr Mandeln (500 gr.) d. davon 350 gr.
Zitronat.

Diver

26. Novemb. 16. Rezept z. Pflanz Kuchen
ohne Leinwand.

1 pfd. Mehl, ^{350f} 400gr Zucker, 1 Tasse Milch
20 Pfd. Zitronen, $\frac{1}{4}$ unreife Zitronen abgerieben
8 bittere Mandeln (große Mandeln) fein gestoßen
Halben, eine frische Galtz, 1 Leinwand,
gerührt gut in. 1 Hl. gut beken, feinet,
zugeben 1 Esslöffel Zucker mit dem
Mehl.

2 Pflanz Kuchen n. Leinwand. Frieda.

1.) 4 Eier weis, feine Zucker, feine
Mehl, $\frac{1}{2}$ Leinwand, Zitronen.
Eier mit Zucker gerührt, Mehl in
Ordnung zuletzt Leinwand.

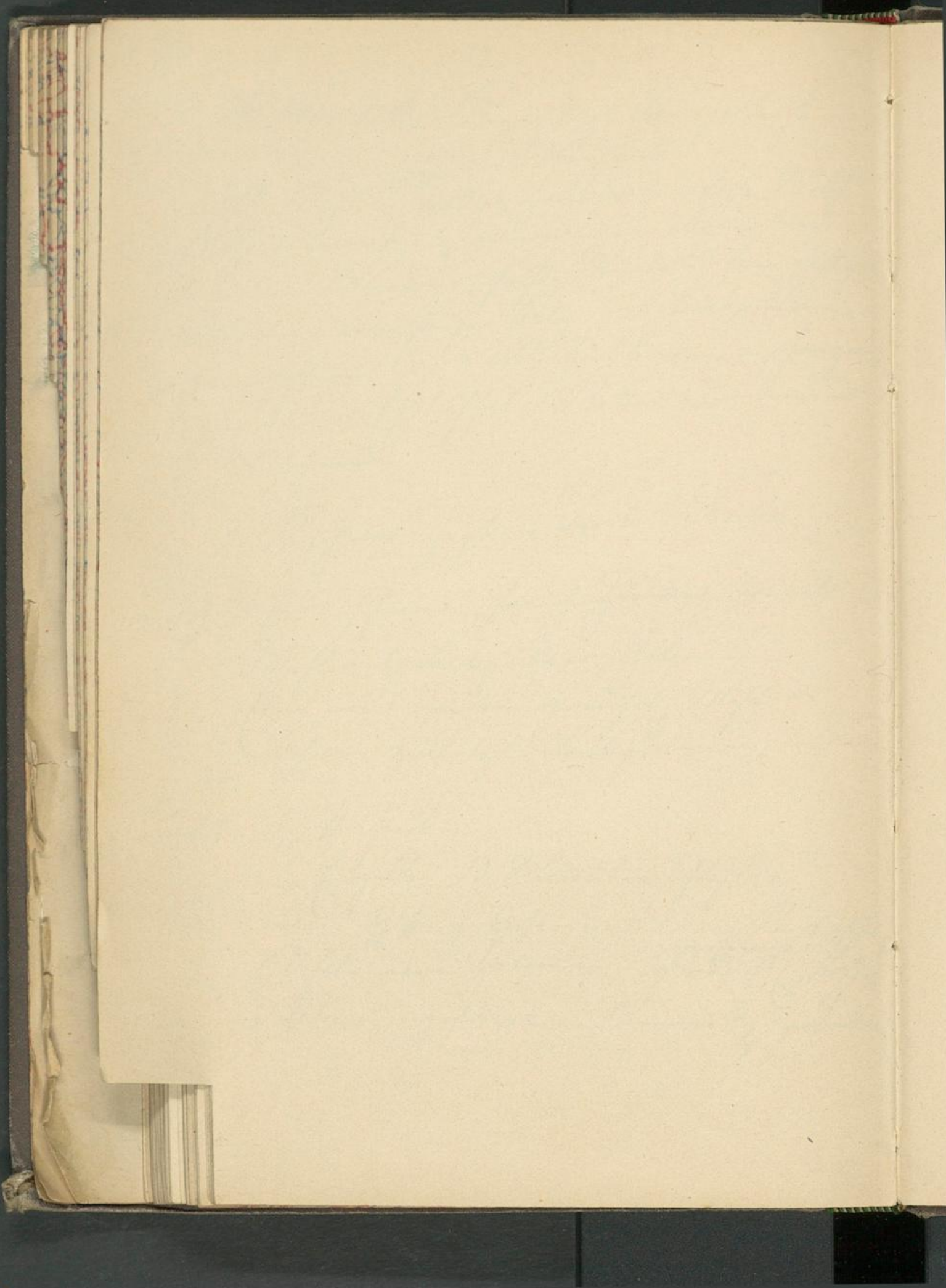
2.) $\frac{1}{4}$ H Zucker
4 Eigelb, 10 Minuten schaum,
dann $\frac{1}{2}$ H Zucker, gerieben, Postoffen,
Eiseln aus Zitronen, ^{man} $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Wein, gefallene Form $\frac{3}{4}$ geben.
4

in
bilf
st
inzel,

b

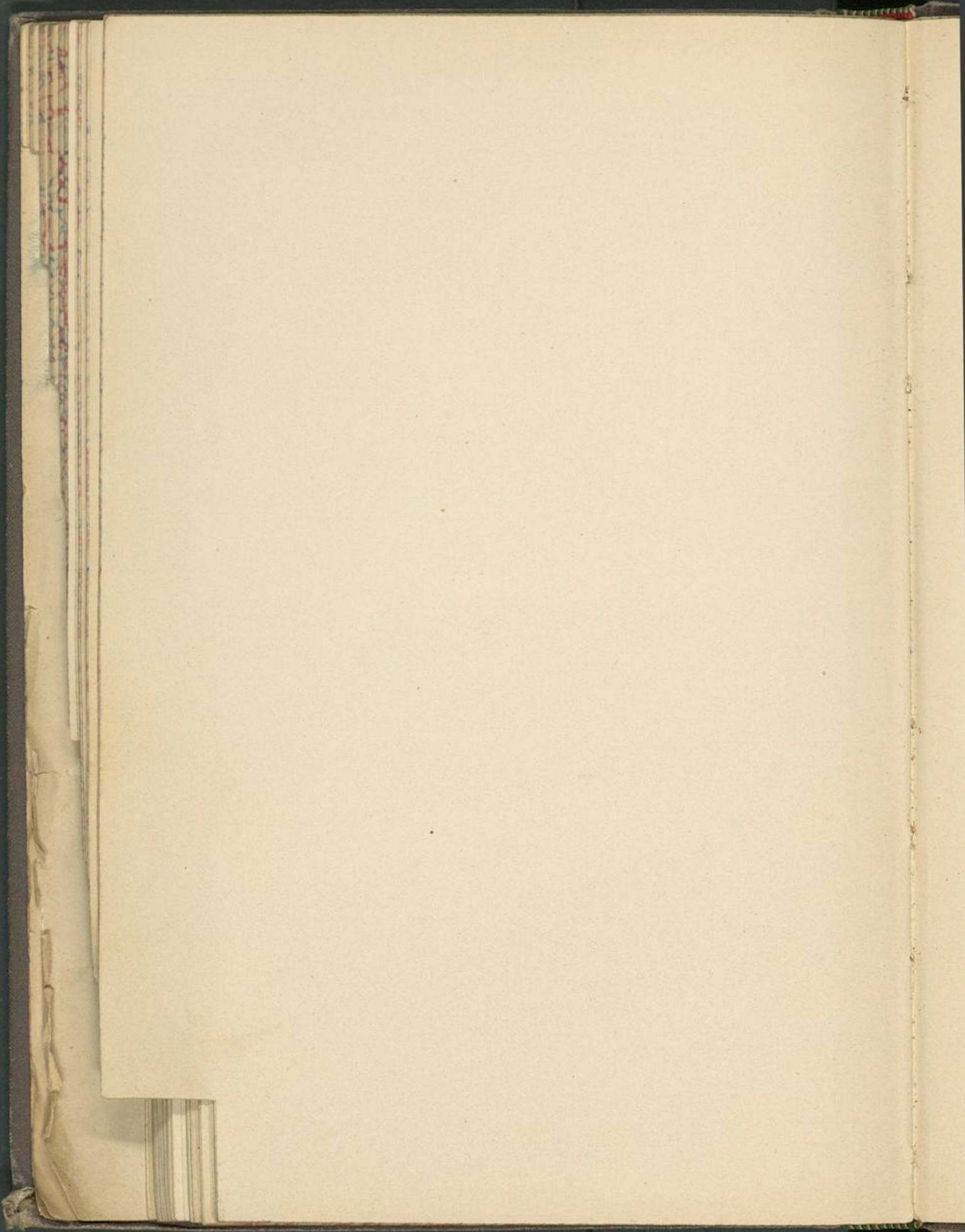
offen,
Hüffel
backen.

Diver



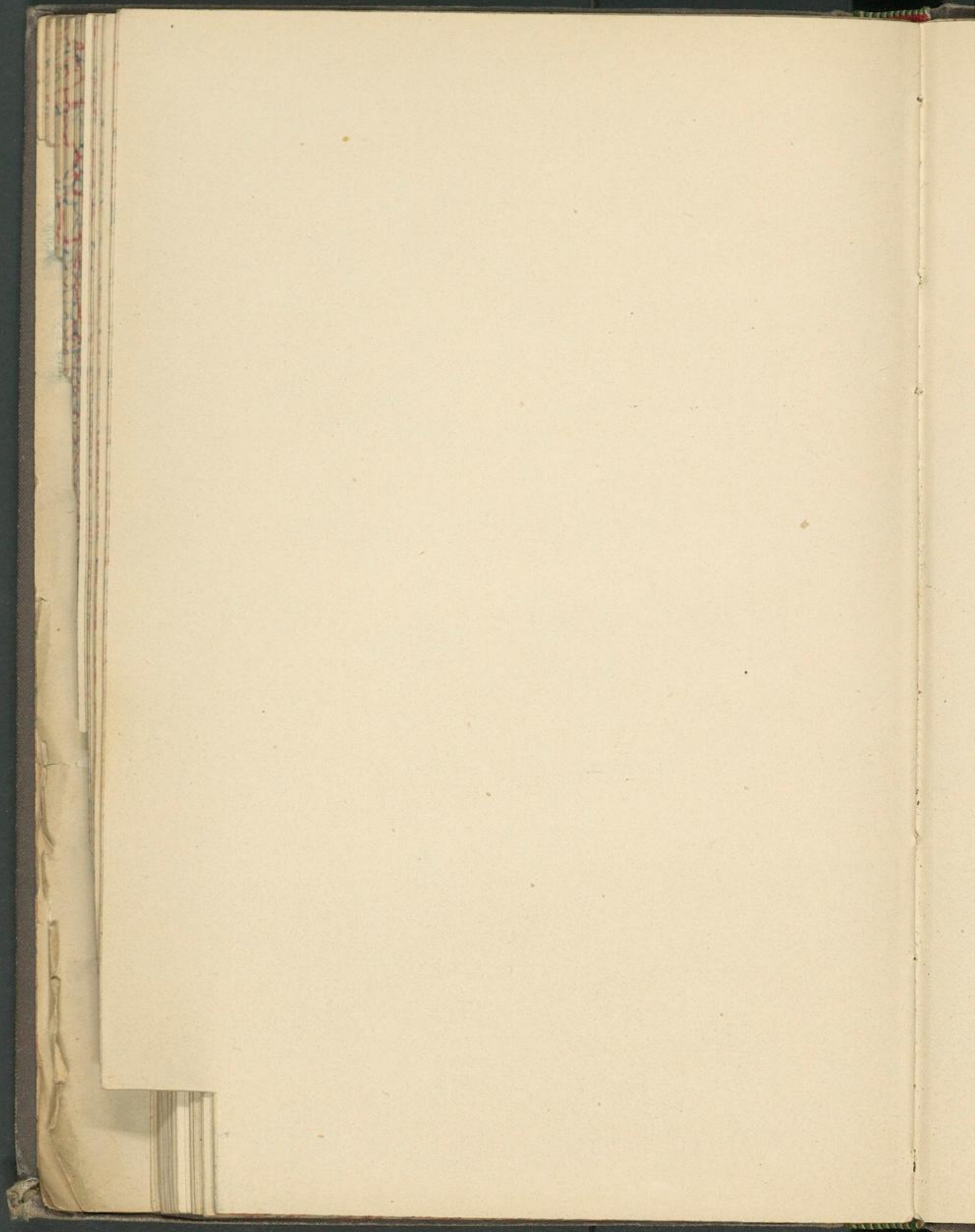
126

Diver



127

Diver



128

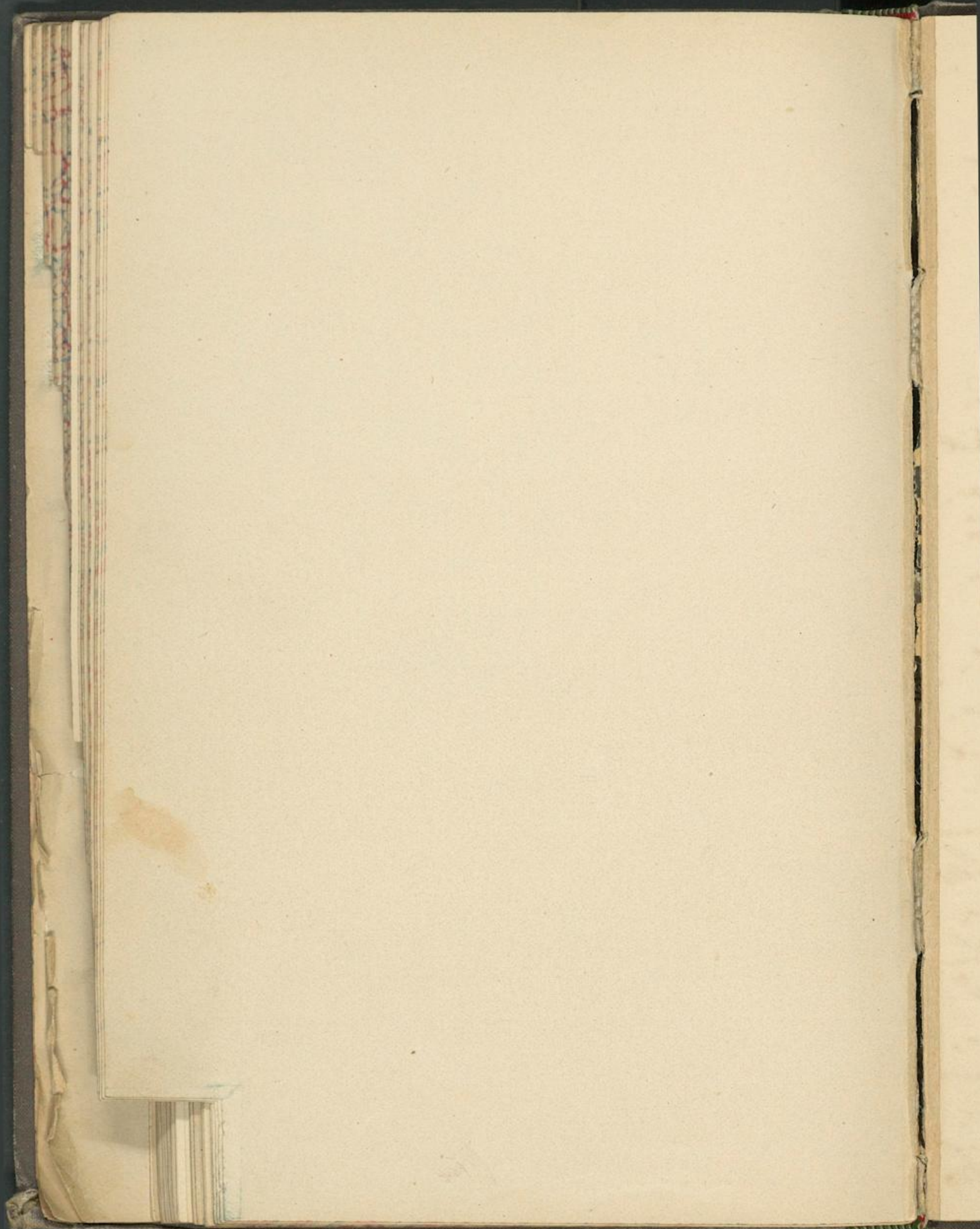
Diver

129

Divers

130

Diver



Diverse.

Ward Dir ein guter Rat zu teil,
Hast Du ein nützlich Wort vernommen,
Schreib' es in dieses Buch in Eil',
Denn sicher wird die Stunde kommen,
Wo es Dir dient zu Nutz und Frommen!

Diver

Fischwein. Bärenweine

Man nimmt kräftigen Fischwein zu erziehen,
 wenn man 1 Liter Saft, 2 L Wasser u 1 Kilo
 Zucker; bei einem kräftigen Fruchtwein rasch
 wenn die Säure zu stark ist wenn kein Klüßel
 Saft ist, um die Klüßigkeit zu erhöhen zu lassen,
 so über auf einen Ballon gut zu setzen. Führt
 die Gärung nicht schnell genug ein, so muß
 man eine Klüßigkeit frischen Klüßel zu setzen.
 Das Saft oder die Saft, in der die Klüßigkeit
 erzeugen soll, muß mit einem Gärwein ver-
 mischt sein, der so eingewickelt ist, daß die
 Luft nicht eindringen, die sie bilden können.
 Man braucht bei
 Gärung ganz wenn der Klüßel von der Saft ab-
 geschieden werden ist ein Probeflasche trinken.
 Pfefferer Süsswein zusammen mit
 dem Oberen Gute. 3 Liter Leinen
 geben man 4 Liter Saft rasch wenn
 1 Liter Leinen zu 20 Pfd. so Saft 1 Liter
 fertiger Wein 40 Pfd. für Leinen was
 erbet man ein bester zu Saft. Man
 fülle 12 Liter Leinen in einen Saft
 u. überkocht sie mit 10 Pfd. Zucker.
 Der Mostwein Saft weiß man
 sie mit 1. Saft den Saft auf Saft.
 Man er man, wird, Saft man
 10 Pfd. Zucker zu. 2. Saft man
 10 Pfd. Zucker zu. 2. Saft man

auf, wobei fortwährend zu seihen. Nachdem
kurz. Von erkalteten Saft fülle man in
Flasche.

Heidelbeeren-Wein (off. Saft.)

3 Lot. Heidelbeeren u. 1 Lot. Kaffee Lige
man 4 Punkte kräftig zusammen kochen,
dann mit des Saft durch ein Leinwand
Luttwal auf getrennt u. zugedrückt saft
gessen, demel sich der Restige nach mit
Saft getrennt für Punkte, welches folgt.
Dann mit kofen Saft mit 3 1/2 Gr.
Zucker, etwas Zimt u. Halbweine
manig gekocht. Nach dem Saft
1/2 L. feingehobene abgekühlt, mit
4 Kaffee gesüßt, dieselben mischt u. in
Keller aufgeben. Es ist ein angenehmes,
kräftiges Getränk.

Radafia-Liquore. (Schalkau)

Zu 1/2 Thilo stromgequälte Ledbeeren, rote
Jasminbeeren schwarze Jasminbeeren u.
Weißbeeren setzt man ab und für reifen
Lut 4 Liter guten Weinbrenntwein u.
kocht für 2 Punkte saft. Linsen filtriert
man die Flüssigkeit u. setzt 2 Thilo guten
Sitzzucker mit 1 Loter Kaffee gutem Saft
1/2 Gr. Auf Kaffee gekocht. Nach dem Saft
der Linsen mindestens 1/2 Liter Liqueur

mit fast die einzelnen Stücke ferner,
prüfen. Denn wird es aber die mit
gehörigen Aufsätze befehlen.

Beimlich, weißt das nötige Holz hinzu, bedeckt
sie mit einem Tuch d. stellt sie an einen
Ort zur Gährung, Am Morgen abendung zu 20,
mischen, und die Masse täglich umgerührt
werden. Wenn sie dem eine dunkle, gelbe
Farbe annimmt, willkrist nach 10 bis 14
Tagen, gibb man sie mit einem Stück
Leinwand (auf 1 lb Quark mindestens 2 ell
Leinwand) ein feines Sieb, läßt die
Masse durchfließen d. aufzufangen, gibb dem
nachheres Rückstand davon. Die mit ein
feinbesiebes Sieb d. feinsten
zugeben d. nach dem Erkalten gestürzt.
Wenn man die Rückstände auf ein Sieb
setzt geben, wobei der Rückstand verbleibt,
dieser abzuwaschen der feingepulverten
Masse, Alkoholepulver künstlich ist.
Ander im Gefaß mit der Rückstände
man eine kleine Präparatur beigibt
(fest - der Rückstände, willkrist auf
einige Stunden einweichen, die Rest-
stoffe geschüttelt alle Tage durchgerührt.
Prüfung mit die Masse nach 10 - 12 Tagen.
Als Prüfung erfolgt in Wasserbad, ja,

135

136

137

138

Wurzeln - Ferussper ein Trüffel zu bereiten.

Das Trüffel bietet sich allem in Ferussper
 Leid. Menschen Gelegenheit, dieses Übel durch ein
 selbstzubereitendes Ferussper zu beseitigen d.
 zinn mit Hilfe des unversehrten Ferussper.
 Es ist bekannt, das diese Artent ein der Fer.
 durch vorhandene Kraft besitzt, und Ferussper,
 ferussper ziele d. d. selbst gebrachte die mit
 Erfolg inwendet werden. Nichts desto weniger sei dem
 Thier das sie mit ein Trüffel zubereitet
 werden, vor die Wirkkraft der Ferussper
 nicht werden muß, d. wenn sie nun auch
 werden und die jungen Triebe d. und die
 Wurzeln vorwunden d. das ist d. d. d.
 und im Herbst mit Wurzeln d. Triebe besetzt
 die vorher die Wurzeln. Dagegen steht mit
 Mittel dessen Ferussper fast richtig d.
 durch ablesenden Ferussper besitzen und sie
 diesen Ferussper zubereiten. Man bereitet
 gewöhnlich Folgende. Den ersten mit den jungen
 Triebe der Ferussper die man mit
 oder ein Ferussper ziele d. sein Ferussper
 in und eine Wurzeln ziele bis diese
 ein Mittel gefüllt ist. 2. Wurzeln d. d.
 wasser, 3. Wurzeln d. d. d. d. d.
 füllt. Folgende dem d. d. d. d. d.
 ander d. d. d. d. d. d. d. d. d.
 Ferussper ziele Wurzeln in Wurzeln d. d. d.
 ziele mit einem Wurzeln d. d. d. d. d.
 d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d.

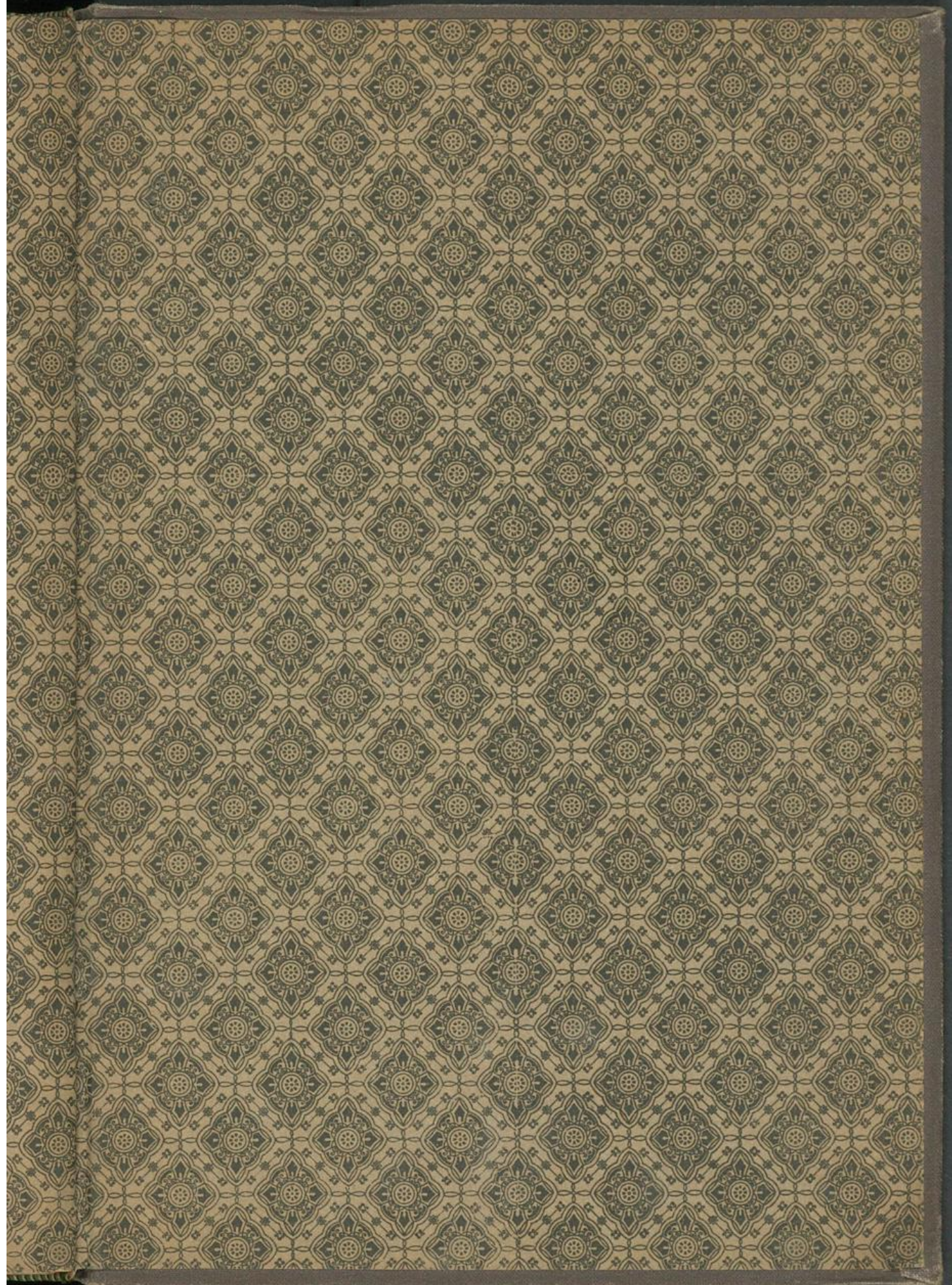
amid für dinsteltes Jers vobem Jers fellat unissem
Klein) fünfzig v. löffel die Trüffigkeit zum Löffel
mit dem dem fülltried v. mit Klaffe gefüllt
Mit diesen beiden Getreiden wird die Trüff-
heit dinstel die Klaffe abend vor dem
Pflanzensam künftlich künftlichen v. dinstel v.
mit einem men, zwei der Löffel von jedem
Getreide, oder einen von Obertöpf v. zwei von
Giltgenantgetreide, oder ungeschicht mit dem ein
das. Wenn der Jers fester v. trocken ist v.
speltat unist dem unissem Obertöpfgetreide.
Obes künft. Gebrauch amid vob Jers ferdantien,
zwei d. löffel, gel die firderschafft das Jers
weist zu löffel fünf d. Trüffwasser unissem,
den). Für Trüffwasser beides Getreide in
ein Klaffe ist nicht selbsem, da das Obertöpf
getreide auch einig Zeit absetzt v. künftlich.
Wenn unissem unissem unissem in Obertöpf.
Obertöpfgetreide kann man mit fald bereiten,
später fällt es nicht unissem so künftlich end

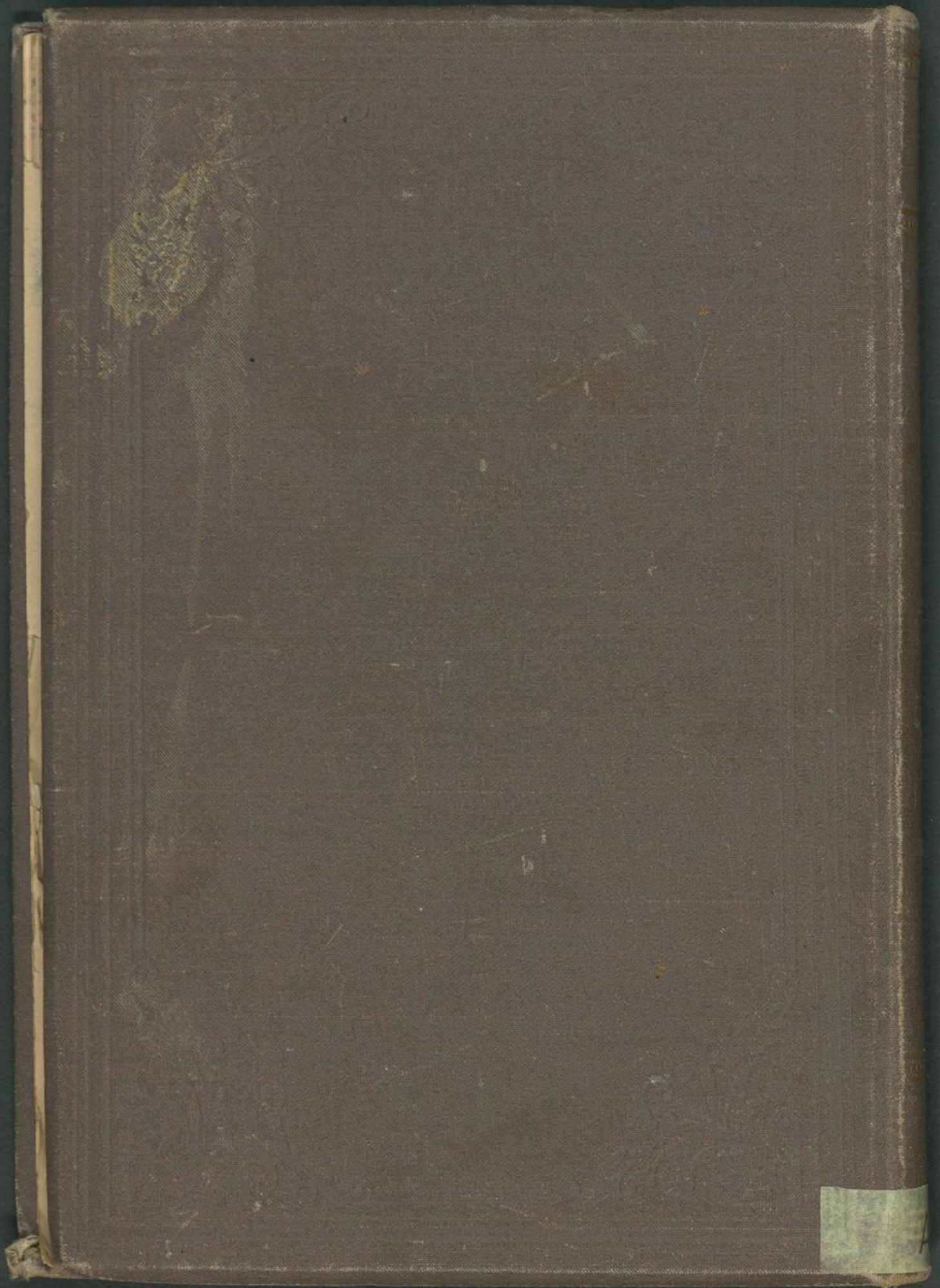
Ant. Modenzeitung fürb. "Carlsruhe Zeit"
Sept 25 1806 - 7.

Die Aufsichtung der besagten von Joseph
Pitaru geleitet ohne die geringste Beson-
derheit der Qualität durch zweierlei
Waffen mit Pulver, dem ein
wenig Eisenpulver zugesetzt wurde.
Die in den Jahren 1798-1800
hien hier mit bei unvollkommenen Waffen
mit gefüllter Pulverladung, Pulver
in Ordnung ist, fallen die in
hier mit Pulver.

140

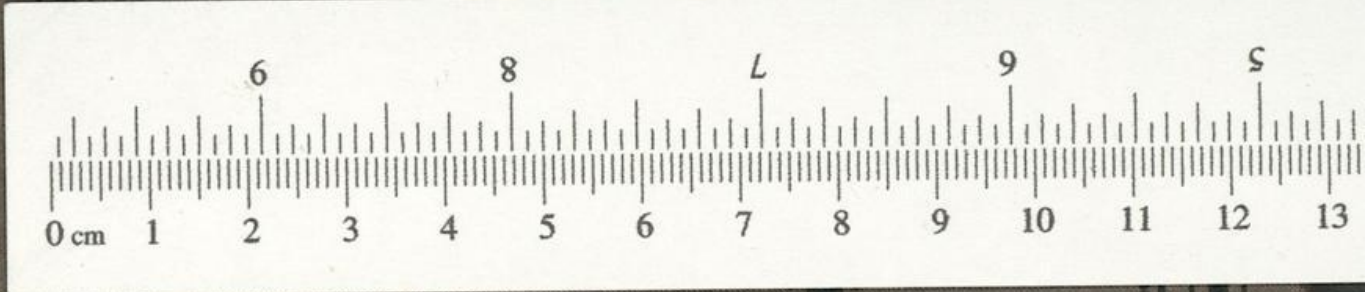








UNIVERSITÄT



Paul Schöder,
Friedrichroda.



89