



1108 70

Reisenauflauf.

Prosit Neujahr!

Ein Teufel Reis kochen in der Milch weiß kochen
lassen, dann kochen man 28 Teile Zucker ab und
4 Teile feinen Substanz zu kochen kochen
Zitronenapfelau und Zucker kochen dann kochen.

Schattor

Zu einem Teufel Wein nimmt man 8 Teile
Zucker und Zucker & Zitronenapfelau dann
gibt man ab auf den Grad und weiß ab
dies zu kochen kochen aber nicht zum kochen.

Wein Suppe.

1/4 Wein gibt Zimmtwurzeln dazu weiß 3 Teile
Zucker ab und gießt den Wein darüber.

Schöberl

Zu einem Glasbottel 1 Löffel Mehl 2 Löffel
Milch Substanz zu kochen kochen dann
kochen ab kochen.

Suppenpreisen.

Einmachsuppe.

Von halb oder Gansflügelstüpf
Dob zu Büchsen geschnittener Fleisch wird eingepökelt
Dann von Lutter oder Pfefferkörnern ein Gerbrat
gemacht. Dann gibt man Gewürz Pfeffer
Nägelzweig Zimmt Muskatwurz Ingwer
Zitronenschalen dazu mit der Brühe verfüßbar
Dann geschlossen.

Von junger Gans oder Gans.

Flügel und Gans Kopf & Fuß & Magen schneidet
man, kocht sie ab. Dann mit Gerbrat
überfüßbar so wie bei der Ganssuppe
Dob Fleisch mittelartig pökeln & klein
Brüde gemacht.

Einmachknödel

Knödeln abbindeln und in die Milch weichen
Dann abbindeln 3 Liner verfüßbar Dann Gewürz
Zimmt Zitrone Muskatwurz Pfefferkörner

Jugens mit mit Kammul fuffenigen Saun
in. Kfmalh bethen.

Hensuppe.

Man muß eine Lebrunn Saun mit Kügg
müßigissen gibt Zitovera Nügmung Zimmert in.
Müß-Kol müß dazu Saun gaffinn. Saun

Milchsuppe.

Man muß eine Lebrunn Saun Zwiibel von
Litter Saun mit Kügg müßigissen gibt
Sob Milch Saun Saun Salz und Pfeffer. gaffinn

Erdäpfelsauce.

Man muß eine Lebrunn mit Zwiibel mit
Kügg müßigissen Zitovera und Salz Krüth Pfeffer
Saun Sünff gaffinn. Saun Essig und Erdäpfel
Saun geben. Paradies sauce.

Man spritzt die Löffel nebeneinander findet
sie gibt eine Lebrunn dazu Zinkas Saun
in wenig roten Wein Saun gaffinn

A. B. C. D. E. F. G. H. I. K. L. M. N. O. P. Q. R.
R. S. T. U. V. W. X. Y. Z. | a. b. c. d. e. f. g. h. i. j. k. l. m. n.
o. p. q. r. s. t. u. v. w. x. y. z.

Melzm
brau

Saun

Sob

in

ist
Kau

ung

mit

Sardellensauce.

Holländer Kuchen.

Manreibt 12 Dk Butter gut ab, gibt drauf
und drauf 2 ganze Eier und 3 Dotten 15 Dk Zucker,
mißt langsam 16 Dk Mehl dazu und füllt ab
in einen Tortenreif. Währendem muß man
3 Eierschiff 12 Dk Zucker 8 Dk kleinverfliegene
Schmittmasse Zitronat verbrüht haben, dies
wird gut abgetrieben, mit dem Teig gestrichen
langsam gebacken.

Rum Gugelkuchl.

Manreibt 14 Dk Butter gut ab gibt 6 Dotten
5 Dk Zucker mit Orangenschmelzwerk 2 Dk.
Saft 7 Dk Mehl und den nötigen Oberrand
schleicht den Teig gut ab, gibt 14 Dk Zitronat
nach gestiftete Mandeln, ein wenig Pulz
stommt die Form mit Butter und, gibt den
Teig hinein geben und läßt ihn dann langsam
backen. Während er im Ofen ist köstlich man

21 Dr Zücker mit 1 Dtl. Wasser bis er sich
 er sich gerührt, gibt Past von 2 Eiern
 und 3 Eßlöffel Rühr Eyer und gießt ab
 wenn über den mit geschlagenen Eigel-
 Eyer. Kull wird er erst ungerührt.

Linzer - Torte (gerührt.)

25 Dr Mehl 30 granen gewaschene oder geschoben
 Mandel 25 Dr Zucker 20 Dr frisch
 Butter 2 Eyer und 3 fertige koste Linsen
 in die Eyer geschlagen. Die klein geschmit-
 tene Samen Röhren einer Linse in 2 Eß-
 löffel voll feinem Rühr werden zu
 einem Teig worin erst dann eine Hand
 verarbeitet in dem Kull gerührt dann
 zu 2 kleinen Platten überrollt die man
 auf eine Platte mit Pfefferminnen
 bestreicht in einander legt mit
 Ei bestreicht mit Zucker bestreicht bei
 müßiger Hitze $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Hände bückt.

Brösel Torte.

Man gibt 25 Dk. fein gestoßener Zuckers
28 Dk. abgezogenen fein gestoßenen Mann-
Salz 28 Dk. Butter 42 Dk. Misch alles zu-
sammen mit ein Loch, schneidet die
Butter unter das Misch und mischt
ab gut untereinander ab. Gib dem die
eingestrichelten Limonienpulver sowie
auch das Pflanz, Zimmt Gummi und Kanne
und ein ganzes Ei dazu und mischt mit
dieser Teig von einer Seite das so
zusammenfällt. Man wälzt den selben
Teig übereinander, legt ihn auf ein
Fortschleib. füllt ihn mit eingestricheltem
in. mischt von dem andern Teig ein
Gitter darüber, überstreicht die Torte mit
Eier mischt einen Reis hinein. Ist
stark ab auf ein Blech in. brüht ab langsam
in einem nicht zu heißen Ofen.

Feine Reibepfeifen

14 Lötter 14 Maß 9 Löt Zink
7 L (mit Zink) gewaschen Mund
2 Lötter sind von einer gelben
Zitronen Rost in Zink von Löt
wasf zu brennenarbeiten.

massenwirkende überlieferungs
fall unbekannt. Grundwasser
überprüfen lassen mit Zinkwasser
bestimmter Salzgehalt festig werden
überprüfen lassen, Zinkwasser in
ungewöhnlicher Zinkwasser. 5 Liter
Zinkwasser 8 Löt Zink 1/2 kg abgewogene
Reibepfeife.

Reibepfeife

18 Löt 7 Zink 7 Löt gewaschen Mund 28 Löt Maß
Zinkwasser!

9 Liter 25 Löt Zinkwasser 28 Zink 1 Löt Zink
1. Zinkwasser

Lingensorte, (Originalrezept)

40 Ml Mehl

v. Feinmehl

28" Butter

alt v. ruf zu einem gelben

15 Ml Zucker

Frei vorzubereiten, die Hälfte

Tabak, 1/2 ungesch. Ei. (weißes Eiweiß, und von

Best in. Kapseln eines gelben Zitronen (Hälfte

1 Messerlöffel Zimt in Narkosezucker

frisch
gillert

das restliche gelbe Ei zu ein

gitter bestreuen, Mittlere Lage gelblich
braun.

Time Brandteig 1/8 Dd 5 Fett 11 Ml Mehl 3 gr Ei

Spritzkek. 1/4 Dd. 3 Fett 19 Mehl 5 Ml Ei

Murstarte mit Kaffeebohnen.

14 Ml Zucker mit 6 Butter rufen 14 Ml geriebenen

Milch 1 Tafel Tafelzucker ein feines weißes Eiweiß

6 Zitrone, wenig von Honig. Fülle Kaffeebohnen

15 Butter, 15 Mandelzucker 3 Ml. abreiben 3 Löffel

Honig Honig vorwärts abreiben füllen. wenig oben

Rum Koch. 17. Gullow 19. I. 13.

Gib in ein Kupferol: 14 Stk Lutter, laßselben faß 3 wasser
 gib 14 Stk Maß fein, weißkochen, sodann giß ein
 selb^(Apfel) Obrod fein, wiser bis es dick ist gib ab dann in
 einem Weidling, wenn es würdy kühl ist kommen 7 Stk
 Zucker 5 Stk 2 1/2 gram fein weißer Mandl fein 9 Stk
 wenn man auf dem andern 4 Löffl feinen Rinn dazu
 5 Alar Pfeffer die Form mit Lutter mit Pfeffer mit
 Löffl weißkochen, mit Zitronat belegen laß ab
 eingefäßt 3/4 Stunden im Dampf kochen, der Pfeffer
 muß vor dem Rinn fein kommen gib Alar
 Marillengiß darüber.

Sacher Torte

Man nimmt 8 Stk 7 1/2 gram Lutter treibe ihn recht gut
 ab dann gib man 14 Stk Mandl in die Lutter
 8 Stk 7 1/2 gr. Zucker 4 Stk von dem Alar Pfeffer 4 Tafel
 Schokolade, Gieß auf Leinwand

Cocoladekoch ohne Maß.

7 Lb Lutter 7 Lb Cocolade laß es ein wenig wein werden
7 Lb feinen Zucker 4 Lbter $\frac{1}{2}$ Hündel weisse von 4 Alen
den Pfeffer und ein $\frac{1}{2}$ Hündel im Dampf kochen. \equiv
Ein halbes Wasser mit 10 $\frac{1}{2}$ Lb Zucker kochen dann
nimmt man 7 Lb Cocolade wiegt es beständig ab
es immer gleich bekommt in einem Kofen beim ^{weinen} ~~weinen~~
darüber.

Soft Torte.

21 Lb Zucker 31 Lb feine weisse Mandel von einem
gelben Zitronen die Schale, von 2 Zitronen den Saft
6 Lbter von 4 Alen den Pfeffer.

Blauer Torte.

21 Lb Zucker 21 Lb Mandel mit den Schalen gering
malken Zitronenapfel mit 5 Lbter von 4 Alen
den Pfeffer 1 Lbter Cocolade. 2 Alen 7 Lb Zucker
 $\frac{1}{6}$ Wasser pfeffern lassen mit Manillbaumrinde ^{füllen}

Florat Torte.

21 Lb Zucker mit 5 Lbter fleinnig weisse 28 Lb

zupfalte Mandel dann bin 5 Alar zu Pflanz 7 St Maß
kriest darmit an wiffen wiff abrad Numbin Zint
und Geringmalken.

Valerietorte mit Oberpfäim.

14 St Numbin 5 Dötter 12-14 Anon yriabman
Puffen im Kleinat Tafel Pfortkolada 7 St Niffe
7 St Gephelniffe zilacht dan Pflanz von 4 Alar.

Diplomaten Crem.

14 St Zintkar 5 Dötter (9 St Hückmaß) $\frac{3}{4}$ Zitrona Puff
warwiffen in dan Pflanz von 5 Alar fein, das ganz
wiff der Godylotta fast pflagen, bis ab warm ge
worden, dann weiter pflagen bis ab wiffgeküht ist
dann gibt man roff das Hückmaß in Zitronenpuff
fein im Fortanblaf langsam backen.

bram dazu: 3 Dötter 4 Eiweißeln Milch Zintkar Numbin
2 Tafel Gelatin roff fein yaban warm ad pflanz
warm ist wiffkoffen lassen unter fortwiffhanden
pflagen, dann weiter bis ab wiffgeküht ist, dann
pflagt man von $1\frac{1}{2}$ prill Oberb, Pflanz und gibt die

gute Gälte hinein, die andere Gälte wird zum
regieren genommen, man reißt die Fote mit
andere spitzten, und befeuchtet mit etwas Wein
in welchen man Zitronensaft eine Eyde hinein
gibt und Zucker bestricht sie dann mit einem
besonnenen Lade setzt sie zusammen, überzieht
die Fote mit der Krone ganz.

Kartoffel Gugelkuchl.

6 Lotter flammig rühren, dann gibt man Löffelweis Zucker
von 20 Lk. hin, dann den Rest und Apfel von einer 1/2 Zitronen,
den saften Kern von 6 Aepfeln und ganz zugelegt 10 Lkg Kartoffel
schneide laßt erweichen, brüht mittelwässrige Gize in
einer Pfanne.

Stauben!

Man gibt in ein Kasserol 1/2 l Milch, 5 Lk Butter
bringt dieses ins siedend, reißt 22 Lk Mehl dazu
verührt man dieses Teig schaumig reißt sich so fort
ist in sich vom Aufsteigen löst den Teig dann abkühlend
läßt, dann werden noch 4-5 ganze Eier darunter
gerührt, das andere Zucker darf nicht zugegeben

werden, dann in die Speise füllen und mit dem
heißen Öl bedecken.

Milchrocken.

Man streift das Milch ab, rührt ein ganz Bruch
ins gibt ein ganz Liter davon dann etwas Camalbrö-
sel in. Man pflegt sie in die faden die Röhren u.
Wasser fällen.

Rindsgulasch!

Man röstet den Zwiebel, gibt Paprika, Glüh
und Wasser mit einem Löffel, etwas Pfeffer
in Zitronen, läßt es weich dinsten, dann streichen
und mit kaltem Wasser nachkochen, faden lassen
in. mit Pfeffer.

Sardellen sauce!

^{mit} Zwiebel röstet, dann gibt man die
Sardellen füllung ^{dann} wird das Mehl ein wenig gebräut
dann mit der Rindspitze ansetzen, dann ein lit-
ter Pfeffer dazu. **Linsen suppe!**

Linsen waschen & ansetzen mit der Röhren, Linsen was-
chen, füllt in Milch mit Pfeffer.

Topfen Paletschinken.

Man backt Feidatten, wie man sie auch in die Fülle, gerade so wie zum
Topfenbrüdel, streicht ab auf die Feidatten dick auf, bestreut ab mit
Kofman, dann zusammenrollen und schneiden ab in drei Teile
schneidet im Rapprol gut ab, legt die Rinde hinein, wie
gewöhnlich man einige Feidatten ab und Milch und Zucker ab, gießt
ab darüber, dann legt man im Rinde darauf und läßt ab backen
Mulle Schokolade Glasur. Nimm ganz im kleinen Rinde Butter,
auf 5 Löffel Schokolade schmelzen und zerlassen ab gut dann gib
Zucker nach Gebrauch hinein und mit kühnem Wasser an-
sinnen das ab die richtige Dichte geh.

im
it
Bh
w
ant

Lehrens Erla. 1918.

Bisquit Gugelkuchl.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker 6 Lot Maß 6 Lot Kartoffelmaß 8 Dotter
8 Eiern 1 Stunde langsam backen. Zucker mit Dotter
mischen, dann Eiern, Maß Manilla Gaffelwerk geben.
Viel Lidgüß kann in alle Formen abbacken werden. Wenn
so kalt ist mit Specköl oder gelasert.

Knäpfe! sehr gut!

1 Pfund Maß, ein feil Milch, 10 Dotter, 20 Stk Lutter 6 Stk Eiern
ein Löffel Zucker 1 Löffel Küch. u. etwas Salz. Die Lutter fein
klar, die Eiern mit Sutter sehr fein. Ein dotter Milch u. die Lutter
abspindeln, natürlich hirschauma Milch. Zerlegt kommt die
mit geringem Eiern, wasser mit nicht wenig durchsichtigen
Eiern sehr sehr gut abspindeln, bis er sich vom Löffel ganz
löst. 10 Minuten den Teig geben lassen, dann gleich die Knäpfe
machen u. füllen, wieder geben lassen sind schon backbar.

Ein Backerei.

12 l. Maß, 8 l. Lutter, 4 l. Zucker, 2 l. Mehl $\frac{1}{2}$ l. Lidgüß zusammen
stark anagelert mit Lidgüßer hastig in Lidgüßbrühe
bestimmen.

Schmier Krapsen!

1/2 Pfund Mehl, 6 Lot Butter, 4 Eier, 4 Löffel Zucker mit Obst zusammen waschen, überbraten und 2 Löffel Mehl 1 Stunde raffen lassen im weichen Feuer waschen.

Linner Teig

21 Stk Mehl 14 Stk Zucker, 14 Stk ungeschälte Mandeln fein geschnitten, 14 Stk Butter 3 Loth Eidotter, 2 Loth Butter, Gänsezung.

Bröselteig zu Obst Kuchen!

14 Stk Butter, 18 Stk Mehl, 10 Stk Zucker 2 Loth Butter, mit Obst bestreuen, o. mit Marmelade bestreuen, gänsezung Bind darüber geben. Lutterer muss sehr fein sein.

Futterbrot!

10 Stk Zucker mit 3 Loth Butter gut rühren, 10 Stk ungeschälte, gewaschene Mandeln dazu, 1/2 Zelle gewaschene Pfefferkuchen, 5 Stk Mehl zerrieben, zusetzt 2 Löffel im Zwickelmord backen. befeuchten mit dem Saft von 3 Eiern und 5 Stk Zucker.

N

Das schwere Schokoladekoch.

7 Stk Zucker, 7 Stk Zucker, 7 Stk Mandl, 7 Stk Schokolade

4 Eiter 4 Pfund.

Kuchen o. Torte

14 Stk Zucker mit 28 Stk Mehl abreiben im Handvoll
fein gestopfen Mandl 14 Stk Zucker aromatisieren
mit einem jungen Ei, 1 Ei Eiter über Limonensaft
abwaschen gründlich dann antrocknen.
Milchbrot.

1 Liter Mehl 1/2 Liter Milch, 10 1/2 Stk Zucker 2 1/2 Stk Gorn, Quis
und 7 Stk Zucker gut abreiben.

Brottschnitten

5 Eiter mit 14 Stk Zucker

Kastanientorte

30 Stk Zucker 5 Eiter rühren 15 Stk Mandl 5 Pfund
10 Stk gepulvert Mandl Kastanien Schokolade Glasur in
Zitron gelb. mark

Budeltorte

1/2 Pfund Mehl 1/2 Pfund Zucker 6 Eit Zucker 6 Eit braun
gewirbten Mandl Kastanien gelb. mark über eine Decke mit
Marillen füllen über gewirbt braunf. in gelb. mark

Erdaepfel Krappen.

7 Stk. Lutter feinmig abreiben nach u. nach 7 Lutter
Stucke neigen. 28 Stk gekochte Gussirisa, Kolla Gussirisa
28 Stk Mehl in. etwas Oel leicht einmengen, mit 14 1/2 L.
in Milch aufgelöste Gussirisa in. feine 2 beigelte
Milch einen feuchtyen Teig neigen fein abfliegen
gut gehen lassen in. weiter behandeln w. Gussirisa Krappen.

Schokolade Stengerl

7 Stk Lutter gut abreiben, 7 Stk Zucker 5 Stk Schokol.
5 Stk Mehl 3 Lutter 3 Eigelb alles gut neigen, auf
das Lutter streuen, backen, in Streifen schneiden
mit Marmelade zusammenfüllen.

Linzerkronenl

14 Stk Mehl 3 farbgelbte Eigelb gut abreiben
14 Stk Lutter 5 Stk Zucker damit abreiben, den Teig
neigen, in Ringe, Ringel neigen
mit Zucker bestreuen, backen in. Zucker bestreuen
gelblich backen.

21

Butter Kipferl!

28 Stk Butter gut abreiben 3 Ecker 21 Stk Zucker
stark Zitronensaft 52 Stk Mehl kleine Kipferl
formen in Ei u. Mandl druck, auf ein Backblech
auflegen, heiß backen mit Zucker bestreuen
in einem Glas geben.

Linzer Torte

28 Stk Butter, 28 Stk Mehl 14 Stk Zucker 5 gewaschene
Ecker leicht rosten lassen in backen.

Topfen Kipferl

20 Stk Butter, 20 Stk Topfen 20 Stk Mehl, gut abreiben
den Teig 1/2 Stunde rosten lassen mit eingepökeltem
feinem Pfefferl formen und langsam backen. &

Chocolade Rollard.

10 Ecker 20 Stk Zucker gut reifen 14 Stk Butter
14 Stk Mandl weis u. weis reifen 8 Stk Mehl zulezt
8 Ecker gut alles durchreifen auf befeuchtet
in befeuchtete Teig streifen in langsam backen.

11

Sisquit Rollard

4 Lotter mit 14 St Zincker flüchtig reifen
4 Pfund, zulezt 14 St Mehl.

Lehmankehl!

6 Bechlöffel Mehl 3 1/2 Bechlöffel Zincker, 2 Lot zerhackte
Lutter und Milch, wie im Ricker Hopfen Teig
am Hey dem auftragen und backen.

Pustorte

8 Lot Zincker 5 Lotter, 8 Lot zerhackte Pfeffer 1/2 Lot
weiße Krümel, Nocken gepulvert 5 Lotter von Pfeffer.

Pariser Stengerl!

Man gibt also Nudeln 14 Pfund Zincker, 14 Pfund
fein fein gepulvert weiße Mandeln 7 1/2 Bechlöffel
Mandeln marmelade, dann wie immer salben
für den Pfeffer, den Teig zusammen waschen, mit
waschen, Kugeln pfunden, mit Oblaten o. Papier
legen, mit Eiklar befeuchten langsam backen.

Husarn Krupferl!

14 St Lutter gewicht mit 7 St Zinck. 2 Lotter 2 1/2 St Mehl. Ankerl
waschen auch mitten ein Lot waschen, dann für Gebäck
mit mit Nudeln füllen.

20

Zwieback

15 Stk Zucker mit 5 Ethern mischen, 15 Stk Mehl
5 Ethern, backen, dann feinere anzückeren u. biefen!

Kipferl.

14 Stk Mehl 14 Stk Lutter, 6 Stk Mandel 5 Stk Zucker
wird am Besten angemacht, u. rasch lassen
auf heißen Ofen geben.

Mandel Stangerl

14 Stk Zucker mit 9 Ethern und ein wenig Ei flüchtig
mischen, 14 Stk Mehl, eine Handvoll weiße Mandeln in
die Fellein geschnitten, eine Handvoll Puderzucker.

Biscotten

37 Stk feiner Linn 12 1/2 Stk Zucker mit mit die Ethern
mischen, 9 Stk Weizenmehl, 9 Stk gewöhnliches Mehl zerkleinern
und den Linn von dem Linn.



Blitz Kuchen

25 Stk Zucker, 5 ganze Eier sehr flüchtig mischen, von einem ganzen
Ei vom den Eiern, 25 Stk Lutter zerlassen 25 Stk Mehl, die Form
schmieren u. backen.

Schöberl

5 Stk Lutter fleinnig rühen, 2 Dotter, dann 2 Eßlöffel und
2 Löffel Mehl sind fünf gelbe Backen

Schokolade Guss!

4 Löffel Schokolade werden zerrieben 1/4 Pfund Zucker
mit einem halben pint Wasser gegeben, die
Schokolade fein gegeben und zerrieben bis es ganz
fein ist und dann kalt gerührt über 8. Löffel gegeben

Sackertorte!

1/4 Pfund Zucker 1/4 Pfund Lutter u. 4 Dotter werden
fleinnig abgerieben 4 Löffel zerriebene Schokolade
fein gerührt, dann noch 4 Eßlöffel Eßlöffel Mehl.

Damen Kräpfel

8 l. Butter 10 l Mehl 4 l Zucker 2 Dotter 2 l Mandel
kleine Dingerl mischen mit dem Weizenmehl oben
hindrücken u. backen, dann mit Mandelöl füllen.

Kernixl mit Schlagobers!

2 Linn, 2 Linn feiner Zucker, 1 Ei feiner Mehl, der feinsten
Zucker mit einem halben Pint mit dem Eiern gerührt

Dann das Mehl leicht hinein y managt, das Laug wird
wenn man es mit einem Besen, die Masse sehr
denn darauf y managt und sehr kühl y abwicken.

Wenn es anfängt gelb zu werden, schmeckt man sich etwas
lößt sie von Laug y gibt sie wofür in die Pfanne y
brukt sie fertig, kommt dann Königl. y stellt sie mit Zuckers
Glasur!

1/4 Pfund Zucker mit einem halben pint Wasser y managt
Kalt y managt und durchsichtigen.

Kuchensudung m. Kaffeekrem!

8 L Lutter wasser fleinmig mit 10 Lotter abgewaschen

8 L yaff. Nisse mit 1/2 Pund Butter zugebrieff hinein
y. zulezt den Pfeffer von d. 10 Pund.

Kaffee Krem!

3 Löffel sehr starkes Wasser, 1 pint Butter 5 Lotter 6 Lotter Zucker
von feinst abgewaschen.

Albwechts. Torte!

7 L Butter fleinmig abgewaschen 12 L Zucker, 7 L Nisse
y. zulezt den Pfeffer von d. 10 Pund.

1/2 Punde abreiben, 8 Punde 7 1/2 M. Maß rief in
 abreiben und 3/4 Punde ^{Luft} backen. mit einander schmelzen
 und mit Schokoladenmasse füllen. Füllen dazu: 8 P. K.
 Butter feinmig riefen 5 P. weissen Schokolade fein
 und 12 P. Hamlingrüben. und mit Schokolade
 überziehen.

Butterteig!

20 P. Maß werden in 3 Teile geteilt, 20 P. Butter werden
 in den 3ten Teil Maß gut eingearbeitet und Maß, Butter,
 gut eingeknetet, auf einen nicht zu weichen Backstein
 gelegt und an einem kühlen Ort stehen lassen. In der
 andern 2 Teile kommt ein wenig Ei und sehr Milch und
 ein wenig feiner als einen Knäuel annehmen
 und 1/4 Punde abreiben abarbeiten und 1/4 Punde stehen
 lassen. Dann wälkt man den Teig so eingeweicht wie einen
 Leinen Besen aus, legt in die Mitte die
 Maßbutter (die geachtet ist) schlägt den oberen Teig darauf
 dann den unteren, dann von links nach rechts, und von
 rechts nach links so daß das ganze wie ein Bündel aus-
 sieht, und wälkt es dann so dünn wie möglich aus, wie

reife man darauf daß er nicht verbleibt oder gerührt
wenn er durch ungemachte ist, so legt man ihn
gerade so zusammen wie vorher. (von oben bis in die
Mitte von unten bis hinauf, von links nach rechts und
von rechts nach links und läßt ihn eine halbe Stunde
ruhen. Dann wälkt man ihn wieder auf und wieder
folgt die Seite 3 mal, wenn er das 3 mal abge-
wälkt ist kann man ihn schon verwenden.

Omelette Souffle

3 Eier, von den 3 Eiern die Eigelb Zucker $\frac{1}{2}$ Löffel
Mehl 3 Lötter 20 Min. lang im Backen.

Schmankerl Crem.

$\frac{1}{4}$ l Pflanzöl oder pflanzl. 2 Lötter, Vanilienzucker, Pflanzöl
frisch geben, in die Form geben und gefrieren.

Bussert!

16 l Lötter mit 10 l Zucker im ganzen für 3 Lötter 20 l Mehl

Mandel Kipfel

10 l Mehl 8 l Lötter 4 l Zucker 4 l Mandeln.

Englischer Kuchen!

3 Eier schwer Lutter, 3 Eiropfenn Zucker, vier Eier
lang form fein pflagen, 3 Eiropfenn Rosin, Zitro-
nensaft und Ruten

Mandel Teig

8 l. Lutter 8 l. Mehl 8 l. Zucker 8 l. Mandeln Mandel

Tiroler Apfelstrudel

28 Stk Lutter 28 Stk Mehl, 4 Pfund Zucker
vier Pfund fein.

Topfen Kuchen!

8 l. Lutter 8 l. Zucker 6 Stk Butter, von 6 Eier von
Pfenn 8 l. Mandel 8 l. Topfen in wenig Mehl.

Vanilie Scheiben!

12 l. Vaniliezucker mit 3 Eier mit abreiben
12 l. Mehl.

Germ Butterteig!

28 Stk Mehl 21 Stk Lutter 4 Stk Butter, 3 Stk Germ 5 Stk
Obst Obst Salz und Zucker.

N. - 2
P

Bröselleig

Man nimm 140gr. Mehl 70gr. Butter 70gr. Zucker
2 große gaffelte Ecker und einen großen Ecker
gut. Mit dieser Masse kann man machen was
man will Biskuit oder Praline.

Indianer Krappen

28 Stk Zucker, 12 Ecker, sehr fein wiegen, von 8 Ecken
einen großen Ecker, 21 Stk Mehl mit d. Ecken gut wiegen
Schokolade Bäckerei! missen

8 E. Butter 8 E. Zucker, 8 E. weißste Schokolade, 4 E. Mandeln
Mandel 6 Ecker 4 E Mehl 6 E Ecken und in Ecken
Schokolade Karten! schneiden

7 E. ein Ecker, 14 Stk Mandelzucker gut wiegen 2 Ecker
Schokolade 10 Stk Mehl, mischweizenmehl und y. mehl
Eckern geschnitten, mit Ei bestreuen, Mandeln bestreuen
mittelmäßig gebacken.

Butter Kipferl!

28 Stk Butter gut abreiben 3 Ecker 21 Stk Zucker streuen
Zitronensaft 52 Stk Mehl klein Biskuit geformt in

Es sind Mandeln zerdrückt auf ein befeuchtetes
Brot gelegt, frisch gebacken mit Zucker bestreut.
Parschem-Hengel! Zucker Hon.

28 Stk Weizenmehl, 10 Lotter feinnig reis
17 Stk feines Mehl 6 Lotter feinere auf 2 Löffel
backen. Dann wird die Creme gemacht:

3 Theile Gelb ober 6 Lotter 30 Stk Zucker am
fest reifen, wenn es dick ist gibt man 16 Stk
feinere Mehl fein, feuert die Creme
mit der Gelben. Die andere darauf sind leicht
ab in der Pfanne überbacken, feuchtet dem
zwei finger breite Hanger.

Salzburger Kockel.

Man macht von 25 Stk Mehl Grundig und legt
dann von dieser Mehl, in ein liter Obert (Milch)
Kockel ein, lässt sie reifen und feuchtet sie
mehrmals. Einige Löffel Obert werden mit 4 Lotter
und 10 Stk Weizenmehl zerdrückt und über die
Kockel gegeben

Mandel Feifen

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl $\frac{1}{2}$ Pfund Lutter, 6 Lot Mandel braun
6 L Zucker, kochen lassen, Feifen ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ backen,
mit ^{Marillen} Marmelade pfeisen in auf den andern geben
auf in ein mit Marillen pfeisen, mit ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~
Süßholz etc. geschmeckt bestimmen. Der beiden Saft
nicht mit geschmeckt werden vom Pflaumen mit ^{Pflaumen} ~~Pflaumen~~
füllen. ^{Pflaumen} ~~Pflaumen~~

Vanille Geboresnes

6 mittlere Löffel Zucker 6 Lotter, in Hirt
Lutter $\frac{3}{4}$ Liter geschmeckt Ober, bis zum Kochen am
Feud mit Vanille wahren, dann mit ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ kochen
im Pflaumen Kaffel geben in Feud einlegen.

Rothschild Kuchen!

42 Stk Mehl 28 Stk Lutter, 4 Lotter, 2 Lot ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ und
Zucker etwas Ober, kochen lassen 1 Stunde. Dann
am Saft wird ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ fingen ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ am Rand ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~
Chipsen ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ geben, ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ $\frac{1}{2}$ Pfund ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ kochen, $\frac{3}{4}$ Pfund ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~ backen. 4 Lotter
mit Zucker wahren, bis es dickflüssig ist wird ^{und Pflaumen} ~~und Pflaumen~~
geschmeckt, mit Vanille und Zucker wahren, bis es dickflüssig

sind 1/2 flache Kuchlein vom 1/2 Heringel.
1/2 Pils Zucker, die vom in ein Heringel geben sind
darüber zerreiben, wenn es ausgekühlt ist den Wein
darüber gießen.

Stantrel aus Schlagobers.

Man nimmt ein Liter feiner Zucker, ein Liter feiner
Mehl und ein ganzes Liter Milch, rührt es gut ab,
streift es auf ein Blech, rührt ein Stückchen und
Heringel weg, in der Pöfen lassen, wenn es röstet,
Rührt es mit Schlagobers füllten.

Rudolfs Torte!

Luft

28 Stk Mehl, 25 Stk, Butter, 11 Zucker, 11 Stk braunes
Mand, 1/2 Anisgarnmark, 7 Eiter, von Hühner
verarbeiten 2 Eiter backen. in den zweiten Blatt
Ringel auftragen backen, wenn gebacken ist mit
Zinnis zerreiben in zusammenfügen, zerhacken
und in die die Ringel ringelvoll mit geben.

Chokolade Rollad.

10 Stk Zucker mit 5 Eiter zerreiben, wenn 4 Stk y zerreiben
Schokolade, 4 Stk zerreiben braun Mand zerreiben

Dann 4 Pfund und 4 lb Mehl, backen wie im andern
Rollend, dann mit Mehl befeuchten u. zupfeimwollen

Pariser Kangerl

Man gibt auf ein Mädelbrot $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund feine
sine yast/bane Mehl, 1 1/2 Löffel Mehlpulver, dann
von einem halben Liter das ^{Wasser} Wasser, den Teig zupfeimen
wischen, mit weichen, Kangerl feimden, auf absetzen
oder Kangerl legen mit feiner feimden langsam backen,

Kipferl

$4\frac{1}{2}$ l. Butter 1 Liter $\frac{1}{2}$ l. Zucker 5 l. Mehl mit Ei
bestreuen u. gefüllten Mund bestreuen.

Bisquit Rollard.

10 l. Zucker mit 10 Liter flüssig wasser dann
u. d. 10 Liter d. Pfund u. 10 l. Mehl.

Bebrücken.

14 lb Butter abreiben 14 lb Zucker 8 Liter 14 lb
braun geriebene Mehl, 14 lb Pfefferkörner geieben,
6 Pfund 4 lb Löffel in d. Pfefferkörner backen
und mit Pfefferkörner geieben mit weichen
Mund feimden.

Zucker Yolatschen.

16 l Mehl 8 l Butter, 3 l Zucker 1 lutter stark
Citronensaft und bißchen Pfalz bißchen Obst
von Eig liegt von Mandelbrot abreiben, mit
mehligen saure und süß machen, in die Mitte
eingeknetet feinieren von Rand gut mit Ei
bestreichen und mit grobem Zucker bestreuen

v. Kümmelkuchen

Es wird ein solches Pils Butter fleiniger abgerieben
und 38 Stk Zucker, 8 ganze Eier, 1/2 Kg. Mehl, stark Anmal
von Gypsmaße. Von diesen sehr langsam in Mandelbrot
Citronat Zwieback

Citronat Zwieback

7 Stk Zucker mit 4 lutter abreiben, 7 Stk Klein.
wincklig geschnittene Zitronen 11 Stk Mehl, von dem
das Salz feinieren und wenn gebacken ist mit Kirschen
belegen und abreiben feinieren.

v. Modells

2 ganze Eier in ein Rind Hameln recht fast fleiniger fleiniger
Zerweil nicht man mit dem Auflöffel 6 Stk Mehl in. zuletz
6 Stk zerweilten Butter, mit 3 so dick ausgelegen werden wie
in Form gebacken in Zitronat.

Bisquit Krapfel!

7 St Zuckern werden mit 2 Ethern und einem Alar fein
vermischt, mischt man 2 Alar den Resten mit 7 St Mehl
fein, streift es auf ein befeuchtetes in geschüttetes
Leinwand auf und bückt es ziemlich hoch. Wenn
fertig man kleine Stücke aus bestreift sie mit
Wassersalze, gibt 2 und 2 auf einander und bestreift
sie mit Pfefferkörnern.

Godner Schmarren

4 Löffel Zucker, 4 Löffel Mehl, 1 Eitel Etwas 6 Ethern
in Ethern.
Nur Forte!

12 l. Zucker 12 l. Mehl fein geschüttet in geschüttet
12 Ethern 6 l. Löffel 12 Ethern, wenn es fertig ist mit
Ethern schüttet füllten.
Zugelhupef.

1/2 Pf. Lutter fein gemischt, 9 Ethern 12 l Mehl
vermischt mit 4 Ethern vermischt 2 Löffel Zucker
stark Salz 1 l. Ethern 3 Ethern eine halbe Stunde bücken
die Form mit Mehl streichen in. sehr langsam.

Milchkraut Strudel.

4 l. Zucker 4 Eiter $\frac{1}{2}$ faße Rahm 9 Eßl. und
wenig Liequid brösel.

Rahm Dalkon.

1 faße Mehl 1 faße Rahm 8 Eiter 6 Eßl. etwas
Nagel und Zucker langsam backen.

Bischof Brod.

4 Eiweißmassen Zucker mit 8 Eiter küchlich zubereiten
4 Eiweißmassen Mehl 1 lot Mandel 4 l. Rosinen 2 lot
Citronat in 10 Puffen 6 Eßl.

Zwieback!

12 l. Zucker 3 Eiter im Ganzen Ei geitig weiß
10 l. Mehl in von 3 Pfl. der Eßl. und Salz backen
wenn es warm ist pfundieren.

Schokolade Torte

4 l. Zucker, 4 l. Zucker, 4 Eiter, 2 Pfund Schokolade
4 l. Mehl 4 Pfl. Eßl.

Mirbe Apfelstrudel

1/4 Pf. Butter, 2 l Zucker, 10 l Mehl 2 zerhackte Butter,
alles abbröckeln und 2 Karfen davon auf
den einen Beigel in mit dem andern zu backen.

Kirschen Flecken

10 l Butter mit 10 l Zucker 3 Butter 10 l Mehl 3
Pfennig den Teig auf ein Blech in mit Kirpfen belegen.

W

Kirschen Kuchen.

10 l Butter mit 3 1/2 Butter mischen 10 l Zucker
dazu 10 l. Zitronenbröckel, 10 l Mehl 3 Pfennig
in die Mitte Kirpfen.

Gugelkuchl.

14 l Butter mit 8 Butter 14 l Mehl gut abreiben
1 lb. Gummi arabicum Teig in. 1 löffel Zucker.

Vanille Auflauf (5. Prof.)

5 Pögelöffel Mehl 5 löffel Zucker, 1/2 Pfennig Butter,
Teig Milch glatt mischen Kirpfen Vanille und
1 lbf. Kofen. Dann die Butter einmischen zum Pögel
den Pfennig 3/4 Stund lang zum backen.

Blitzkuchen

1 Ei pulver Zucker 2 Ei pulver Mehl 3 Ei pulver Zucker
 3 Ektar wasser das Ei may man etwas feuch dazu
 3 Ektar.
 Vanille Kipferl.

8 Stk Mandel 2 5 Stk Mehl dazu 2 Otk Butter
 in 16 Stück Zucker werden gut verrührt
 in langform gebacken mit Mandelzucker bestreut.

Erdäpfelkuchen

N. 6 Ektar mit etwas Zitronen sauremig abreiben
 dazu may in may 1 Otk Erdäpfelmehl gerührt
 ferner löffelweise 2 Otk Butter dazu geben
 in das ganze fein abreiben vorauß d. Pfeffer von
 4 Ektar langform darunter gerührt wird in
 in einen tiefen Gefäß gebacken.

Topfenknödel.

7 Stk Butter mit einem Ei in 3 Ektar abreiben
 1 Ektar geschabter Topfen, ein handvoll Löffel, etwas
 Salz in 1/2 feile Mehl, ein Topf wasser kochen
 mit Butter in Löffel abformen.

W

Pischinger Torte.

7 dk. Bitter abreiben 7 dk Zucker, 7 dk gewaschene
feingewaschene Mandel in 7 dk Schokolade im Wasserbad
aufgelöst leinwarm dazugeben. 4 Oblaten damit
bestreichen, die 5. darauf gebackt, mit Schokolade
glasieren.

Tobos Torte.

5 ganze Eier und 14 dk Zucker in einem Topf
aufalben in ein kochendes Wasser, solange rühren
bis die Masse dick ist, dann 13 dk zerhackene
marone Schokolade dazu und rühren,
fein gewaschene Haselnüsse dazu, das zum
rühren genügt in 4 Oblaten bestreichen, die
oben mit gebrannten Zuckern. 5 dk Zucker, 1 1/2 Tasse
Wasser auf der Platte braun werden lassen
dann mit weiß stromat Wasser verdünnen.

Kleine Bäckerei.

3 Eierpfennig Bitter abreiben

" " " Zucker

(1 Tasse)

" " " Mehl Zitronensaft

abreiben auf ein Blech streichen

hitzig abbacken, dann ausstrafen was man will.

Omelette.

Gib in ein Kaffeeol etwas Butter, 3 Eiteldöffel
Mehl und ein halbes Milch das rührt man
am Feuer bis es dick ist, dann schlägt man
so lange es noch warm ist 3 Eiter hinein
und 3 Eyer in. backen.

Butterschnitten!

28 Stk Butter feinmig abreiben dann 2 Eiter,
3 ganze Eier hinein, wieder rühren, 28 Stk Zucker
wieder rühren und zuletzt 28 Stk Mehl, rührt
in befeuchtetes Blech und sehr langsam backen.

Mürber Apfelstrudel.

21 Stk Butter mit 28 Stk Mehl abreiben, und
wurst ihn mit 2 Eiter, Salz und etwas Zucker
in 1/2 Eßlöffel Wein und 1-2 Löffel Rosin
laßt zusammen, wolle diesen Teig wohlwacht mit
in. schlägt ihn wieder zusammen wie Dandlhartig
in. läßt ihn eingewickelt 1/2 Stunde stehen. 2 Bündel
machen. 1/2 Eßlöffel Butter den Teig damit füllen.

man kann auch Marillensaft dazugeben und
mit Ei bestrichen, schön gelb backen.

Plomkuchen.

Die Plomkuchen müssen sehr sorgfältig befeuchtet
werden damit sie nicht zerbröckeln werden, und
da ist die Feuchte im Sommer am Eist müssen
dann die Eier müssen immer mit der Lutter
gleich sein, nicht so und so sein wie früher. Also:
1 Pilsel Mehl 1 Kl. Lutter 1 Pilsel Zucker 20 Eier, die
Lutter aber auch wieder gut mit dem Eiern rühren
die Eier abgerieben in Löffelweise zu der Lutter
geben, Pilsel eine Handvoll, 1/2 Pilsel backen. Man
kann auch Lebkuchenzucker geben dann wird er nicht zerbröckeln

Butter Kockel

Man nimmt 1/4 Pilsel Lutter mit 10 Lutter fein
ab, 10 Eiern, Salz, 1/4 Pilsel Mehl. man legt die Kockel
ins heißes Wasser rein.

Marillenschaumkockel.

Man gibt Marillen, Zucker in einen Dreieck

Biscotten

~~5 nipfere Zücker nipfere Mehl 2 Botter weißer
5 Pfeffer, zierl Pfeffer Pfeffer Zücker Mehl Botter.~~

Stefanie Schmitzen!

8 Lot Zücker 7 Botter 1/2 Kinde weißer 3 Lothel Pfefferkörner
weiß, 8 l gewirbener Kinde Mandel Zitronen fleck 4 Pfeffer
3 l Mehl, mit Linn oder Maxmaloda füllen.

Capuziner Schmitzen!

12 l Lütt. 12 l Zücker fein abreiben 3 ganze Eier ein Botter
1/2 Lothwell Pfeffer 1/2 Lothwell gewirbener Mandel 12 l Mehl
mit Maxmaloda füllen.

Renn Schmitzen!

12 l Lütt. 12 l Zücker abreiben 6 Loth 3 ganze Eier 6 weiß
gewirbener Mandel 4 Lothel Kinde 12 l Mehl weiß der Saft
flüssig, liegt backen mit gewirbener Zücker u. Pfefferkörner
weiß trocken. Pferd schmitzen!

5 Botter mit 14 Lot Zücker gut abreiben 14 Lot gewirbener
Mehl 3 Lot Cammalbrödel 4 Pfeffer, weiß gelassen.

mit dem weißer gelben Ei befeuchten. Mitlorn

Zücker

Butter schneiden

28 St Zucker per flüssig abreiben 2 yonze, 2 Stettin Arum

28 St Zucker 28 St Maß auf ein bestäubtes Lay in laugenem Becken

Bisquit Schmitzen!

12 l Zucker 6 Stettin flüssig mischen 6 l Maß 6 Pfennig, in
einer laugen Lauge Becken laugenem Becken Püffel schmecken
und überziehen! Haselnuss Roland.

8 l geriebene Haselnüsse 8 l Zucker 11 Stettin ein yonze 2
7 Pfennig 4 l Liebigbrühe mit etwas Maß gewässert, ein
Becken mit Marmelade füllen zusammenrollen süßliche Becken

Auf Roland!

5 Stett 5 l Zuck mischen 5 l feingepulverten Pfeffer 5 Pfennig
ein feines Liebigbrühe Lixivum füllt mit Marmelade füllen und
zusammenrollen
Schokolade Roland!

20 St Zucker mit 10 Stett mischen 14 St geriebene Pfefferkörner

8 St braune geriebene Mandel 8 Pfennig 8 St Maß mit Marmelade
füllen zusammenrollen Kaiser Schmarren!

1 feine Maß 1 feine Milch 10 St Salz in Zucker

^{or}
Gedener Schmarren

4 Löffel Zucker 4 Löffel Mehl 1 Prill Obst 6 Eßlöffel 6 Pfund
Zucker mit Obst in hitzen abkochen, dann Mehl mit
Obst zuletzt Pfund, in eine Pfanne 1/2 Stunde kochen
dann kleine Stücke schneiden, sehr leicht u. gut.

Zucker Gelatschen

28 Stk Mehl.

Tosfen Kirschen.

20 Stk Tosfen gepulvert 20 Stk Litz am Litz leicht anmachen
dann 20 Stk Mehl 1/2 Stunde am Kisten Ost kochen lassen
muss dick und wachse, in Litz schneiden mit Wasser
und fällen.

Podotzka Soufflee

6 Eßlöffel Mehl mit 1/2 l. Obst anmachen 8 Eßlöffel
Zucker und Pulv. Tiroler Apfelstüdel!

1/2 Pf Mehl 1/2 Pf Litz 4 Stk 1/3 Löffel Eier 4 Löffel Zucker.

Yas Pudding

4 Pflöckel Mehl 8 Löffel Roggen, zuerst 4 Löffel Roggen mit
Mehl schneidern, 4 Echter 4 Eßlöffel dazu, Röhre nach belieben
3/4 Bünd im Kuch Roggen. beim reinigten geschlagen Lutter darüber

Böhmische Falken

2 l Lutter, 3 Echter gut abreiben 1 lb Garm 1/2 fistl Mehl 2 Echter
feinvoll Mehl zücht 3 Echter

Egler

Manne mecht einen guten Grundstein, das Lutter sehr wenig
schneidern, mit Schneiden, bei gleichzeitiger Hitze backen, dann
werden sie auch gefüllt, mit Obst oder Glycerin in Pflanzboden gefüllt

Pranitz!

3 Eßlöffel Zucker mit 3 Eßlöffel Roggen 2 Eßlöffel Mehl das Lutter
schneidern u. schneidern.

Brandteig

8 lb Wasser 8 lb Lutter 8 l Mehl 5 Eßlöffel Salz u. Zucker.

Mürber Teig

1/2 Pfl Mehl 12 l Lutter. 6 l Zucker 4 Echter Zitronensaft

Parteletten Teig

12 l Mehl 8 l Lutter 2 Echter stovt Salz Zucker. Wasser.

Lorwein

1/2 Pf Mehl 4 Pf Süß 4 y ^{mit abfließen} maza Eier 1/2 lb Fett Dampf ^{mit Wasser} weichen
bis das Teig wird zückert. (wie in der form ^{gönnen} weichen lassen
fest backen. 20. ^{minuten})

Gebackene Maize!

1 1/2 Pf Mehl 2 frische Milch 1/2 lb Fett abgemesselt, alles dar-
mit 1/2 Pf. zerlassene Süß. 4 lb Fett Rofin. Teig wird
zückert aus feissem Ölwech backen

Rahnteig auch zum Aufsteigen

20 lb Mehl 10 lb Süß. (mit Mehl abmessen) 2 Eiter 3 Löffel
Rofin Teig 1 lb Fett drei Tage zusammen weichen.

Rotschild Kuchen!

42 lb Mehl 28 lb Süß. 4 Eiter. 2 lb Fett Teig u. zück.
nach Oben, raffen lassen im Feuer, dann mit Wasser
mit ein Glas fingerdick mischen, den Teig aufsteigen
bis das Wasser fast trocken ist, 1/2 Eiter, im Feuer 3/4 Eiter
backen. 4 Eiter mit Zucker mischen bis er dickflüssig
wird. Dann wird ein solches Klumpen Rotwein mit 1/2 lb
Zuck. 1/2 Pfennig Vanille zerhackt, die Masse wird süß
im Feuer aufspritzt mit d. Mehl u. das Salz dick.
mit Wasser Wein darüber.

Charlotte Disquitt!

Litronenpfla.

1/2 Pf Zuck. 7 Eyaugen Eier 1 Doh pf Lageru 8 l Mehl 4 l Rosoloffel
Mandelteig!

30 Dk Mehl 30 Dk Zuck 15 Dk Lutz 10 Dk Mandel 1 Doh.

1/2 Eier 1/2 Rosoloffel Zitronenpfla 1/2 Rosoloffel Orangeapfel
fein gesackel, die Teig nicht viel arbeiten wenn man nicht
mehr will

Bulgarische Crem Schritten!

16 l Zuck. 15 Doh safr Doh pf Lageru 14 l weiß gerieben
Mandel 11 Eyaugen Litronenpfla 12 l Knöpf von Lutz backen

Grille dazu: 10 l Zuck 10 Doh 1/2 l Rosoloffel 1/2 Pfah
weißem Wein. streut Mandelquinn an Teig nicht zu
dick ist dann wird 1/2 Pfah zupflagen mit zu der Creme
mischen die Schritte füllen.

Haselnut Schritten!

7 Dk Gerstenmehl 7 Dk Zucker 14 Dk Lutz 14 Dk Mehl mit d.
Lutz mischen wenn man es glücken.

Geporener Aufschlag.

10 Doh. 10 Rosoloffel Zuck 1/2 lit Obst Kamille mischen, die
Kamille wenn nicht dick fein mischen lassen dann kommt 1/4 lit.

1/2 Pfund Obst, 3 Pfund Zucker geben 3-4 Stunden
 ins Eis mit Salz eingruben, die Pfunde in gut verpackt
 Kaffee geben dann in d. Eis eingruben, Merckwein brühe
 in d. Auflösung geben u. bestreuen.

Böhmische Kolatschen!

1 1/2 pintl Mehl 12 l Lück mit 3 sets abreiben 3 Löffel
 zuck. Salz Zitronensaft

Böhmischer Streusel

2 Pintl Mehl 1 l Milch 30 Stk Lück 4 Löffel Butter 3 Stk
 zuck. Zitronensaft 3 Stück bitter Mandel 1 Kaffelöffel Ingwer
 zerhackt 1 Kaffelöffel Ingwer zerhackt Pfeffer weiß
 zerhackt Mandel Mirlagen Früchte 1/2 l Öl 2 Essigblätter

✓ Früchten Tuba ✓

1/2 l Pfeffer 1/2 l weißem Wein 35 Stk Zucker von einer
 Orange, einer Zitrone von Saft und Schale, 2 Pfund
 wird alles zerhackt, gepresst eingekocht werden u.
 Simstata Augsal Limon Pfeffer Früchte Panama
 Orangen Pfeffer Früchte mit gelöschten Pfeffer

Schokolade Gefrorenes

$\frac{1}{2}$ l. Pflaster mit Zucker dick kochen, Mandeln dann
mit Kugeln kochen dann 5 Ecker $\frac{1}{2}$ l. Obst süß
bis zum süßkochen, dann 5 Pflaster weinsteifte Zucker-
bröckel, wenn es kalt ist zerkleinern und feinern, wenn
es hinlang fest ist kommt $\frac{1}{2}$ l. geschlagener Obst
dazu einrühren, wenn Anrichten in die Pfanne
geben.

Mürbe Teig!

28 l. Mehl 21 l. Butter 2 l. Eier mit 5 Ecker Obst
kneten.

Indianer

7 l. Zucker mit 8 Ecker abreiben 8 Pfund 10 l. Mehl

Leverein

14 l. Mehl 12 l. Butter 2 Ecker 2 ganze Eier Salz u. Zucker
 $\frac{1}{2}$ l. Eier

Bienen Tortelätter

Von Butterteig kleine Tortelätter wegschneiden backen
dann etwas Mandeln Crème einrühren, dann die
Linsen einrühren in wieder Crème, mit groben
Makronen Tropfen bestreuen. 10 Minuten noch in die
Pfanne geben.

Kaffee Tufelauf!

14 Stk Lutter zerlassen feingewischt

28 Stk Mehl Zucker Pulz

$\frac{1}{6}$ l Wasserfang und süßgekocht

14 Dollar, 14 Manilin.

Orangen Tufelauf!

18 Stk Zucker gewischt mit 8 Dollar (wahr färben)

12 l Mandel 8 Pfenn, 2 Stk Löffel Orangenzucker.

Küchen Kuchen!

25 Stk Mehl 10 Stk Zucker, 18 Stk Lutter 2 Dollar Pulz,
Zimmt. Mit diesen Teig wird ein Reif überzogen
mit Orangen gefüllt, halb gebacken, mit weißer
gander Fülle bedeckt, mindestens 15 Minuten
in dem Ofen gegeben in. Kalt serviert Fülle:

25 Stk Zucker gewischt mit 6 Dollar 6 Pfenn 12 Stk
Lid gewißbrösel Gipsmuck Mandelfine.

Braunschweiger Kuchen!

25 Stk Mehl 9 Stk Lutter 5 Dollar 3 Stk Zucker 3 Stk Garm
Milch und Pulz.

Honigs Kuchen!

8 vierpfennig Lecker gebackt mit

8 " " Zucker 1 spruzat Ei

in. gebacken

8 " " Mehl 8 Pfennig, 12 Stk Rosinen, Pfeffer gebackt

Rosinen Kuchen!

30 Stk Lecker 30 Stk Mehl, 10 Ecker, 5 ganze Eier 10 Löffel
Oben 3 Stk Germ etwas Salz, Zucker, Rosinen, ein
rinen Gängelstück machen, in Gesehnecht

Omelette soufflee v. Pfeffer ✓

18 Stk Zucker gebackt mit 6 Ecker 9 Stk Mehl

6 Pfeffer 1 Löffel Marabugin, in die Mehl kann
man sich eingekaufte Pfeffer beibringen, was man
man für vorher gut ablaufen lassen soll

Hirschen Pudding!

25 Stk Lecker gebackt mit

25 " Zucker 8 Ecker

25. Löffel 8 Pfeffer, mit geliebter Pfeffer

Schokolade Pudeling!

- 5 Lot Lutter abreiben 9 Stk
- 5 " Zucker 9 Stk
- 5 Lutter 5 Lot Mandel 9 Stk
- 5 Lot russische Schokolade 9 Stk



5 Lot Zitronenbrösel, die Form mit Zitronenbrösel
 9 Stk hauben und am Rande im Dampf. 5 Pfund

Nuss Pudding!

- 12 Stk Lutter gerührt mit
- 18 " Zucker 12 Lutter
- 12 Stk in Milch geschlagen Nüsse
- 8 geschlagene und geschlagene Lutter 8 Pfund.

Kaiser Schmarren!

- 6 Lutter gerührt mit 2 Löffel Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Milch
 - 20 Stk Mehl 6 Pfund geschlagene Lutter in. Refiner.
- Gries Streudel!

Fülle: 15 Stk Lutter gerührt mit 5 Eier $\frac{1}{4}$ Liter
 sauren Rahm $\frac{1}{4}$ Liter Gries Meh.



W

Münchener Brezzen!

50 Stk Mehl

12 " Lutter 2 Sotter

3 " Garm Milch Salz u. Zucker

Der gegangene Teig wird zu 4-5 Stück geformt

Mirbe Brezzen

25 Stk Mehl

7 " Lutter

9 " Zucker

3 Eier mit u. Gipsmehl, mit Sauerteig u. Mehl
bestäubt.

Schwabenberg Brezzen

24 Stk Mehl

12 " Lutter

12 " Zucker 2 gekochte Sotter 1/2 ungel. Ei Gipsmehl.

Elisabeth Kränchen

30 Stk Mehl, 18 Stk Lutter, 12 Stk Zucker 1 Ei, Zimmt

Zitronenapfelkuchen. Es sind zerkleinert mit geschlagenen
Eiern die besten, mit feinsten Zucker bestreut,
langsam gebacken werden.

Portugieser Kaugel

- 12 Stk Lutter gerührt mit
- 12 Stk Zucker, 6 Ecker 3 Löffel Apfelmehl über
- 12 Maß, 6 Pfennig, Apfelmehl, in langen Formen
zu backen mit Speckölchen gebacken

Theebäckerei

14 Stk Mehl, 14 Stk Lutter, 7 Stk Zucker von Mittel,
dort geschmeidig zusammen arbeiten, mit weichen
in von Feinsten in. Halb Zucker die Glasur machen
stark Zitronenapfelkuchen für ein

Pudding Frankfurt am

- 12 1/2 Stk Lutter ¹⁰ 7 1/2 Stk Zucker abreiben ¹⁰ 4 Ecker ¹⁰ 7 1/2 Stk
- Mehl, ⁷ 5 Stk pfennige Leinwand ¹⁰ 7 Stk Feinsten, Wein
- in. Pfeffer ⁶ 4 Pfennig, ¹⁰ 3/4 Hand Kofen.

Bei 3 dazü. Mandelmandeln mit stark Mandelweizen
Kofen in ein Stück Lutter lagern.

Pouding Testetis

Nach 4 lot Brauchung kleine Chouxen machen, dann
mit feinem Mehl mit Pflanzkohlenpulver füllen, dann eine
gute Quantität vom Kochen von 5 Butter, dann 4 Blätter
Pflanzkohlen in kaltem Wasser einweichen dann in die
Löffelchen vom einweichen dann abgießen, die
Löffelchen in ein 18 Liter Obst pflügen in die Löffel
einweichen, in die Profitorolle hinein geben, dann in
eine Pflanzkohlen Form geben in Pflanzkohlen lassen dann
mit dem Mehl geben, 1 Stunde, es muß nicht kalt
sein, sonst nicht geformt. Pflanzkohlen Pflanz
darauf in eine Pflanz, einweichen die Löffel in feinem
Pflanz in Pflanz.

Profitorolle an frais

Nach 4 lot Brauchung gemacht, kleine Profitorolle
gemacht Brauchung, backen, dann mit Erdbeerpflanz
einweichen mit die Pflanz, sind in die Mitte
einweichen, gepflanztes Obst in Pflanz Form
einweichen, dann die Profitorolle bis feinst sind form
legen. Erdbeerpflanz geben einweichen.

Mouilles a la Palfy.

Es werden Nüdel dick geschnitten, dann in Milch
geküchelt, Salz Lutter Zucker geben, dann mit Kücheln
lassen, dann gepflanzet Obert einrichten, in. Pflanz
pflanzen dann Zuckern selbst gut einrichten, in
die Küchelnöffel geben, mit gewissem Wind
Sakurium in. langsam backen.

Schmankerl Pudding.

Es wird eine Küchelnöffel maffe gekocht, selbst
Lutter-saltan, in Pudding form kochen, dann
hängen, mit Schmankerl bestreuen, in. Hauslin
kann darüber in. für die Pflanz.

Deutscher Butterteig

25 Stk Mehl 25 Stk Lutter, Salz Zucker, das Mehl in die
Gülste teilen, die eine Gülste Mehl in Lutter ein,
arbeiten, die andere Gülste, 1 Lutter in. Wasser, nicht
ganz so 1 weiß wie der Pudding, schnell zusammen
arbeiten, die Lutter in d. Mitte einpflanzen 6 Löcher
geben Zitronen saft.

Butterteig Crem Semitten!

Wenn druffsam Lutterteig wird ein Krifen
mit gewolzen, backen, dann das Mittlere freibringen
in. mit Crem fillen. Es wird eine dicke Kremlin
gewischt von Maß, 4-5 dicker ungefügt 5 Blätter Pflaster
in die Crem einlegen in. gewaschen wenn es kalt ist
1/4 Lit. gepflanztes Obst einlegen in. fillen, dann
wird das Lit geben.

Cheris an pommes.

Wenn Lutterteig einen Krifen mit gewolzen, dann
mit dicker Kremlin fillen, den Rand mit Ei
bestreichen, dann wieder einen Krifen drauf legen
mit Ei bestreichen. in. backen in. dann braten.

Anones a l Imperiale!

Der Reis wird in Obst Kremlin reich gekocht, dann
mit Külsen kochen, dann eine dicke dicke Kremlin
machen, von Maß, Obst pflanzen in den Reis einlegen,
Pflaster in kaltem Wasser mit wässern dann zergeren lassen
das Pflaster nicht man in die Crem ein, in. gewischt ist, der

so festig gemacht Reis kommt in einem Pausenweifen
 in. wird mit dem Eis gestallt. Der saß gestiegte mit
 Mehl mit die Pfüssel, vordarinn in Zuckerwasser
 püfelykosta kommt mit gahst, in. Marillen
 mit dem Urwandwasser verbinden, aber der Reis
 geben in. für Pops verreiben.

Brandteig nockerl mit Zuckelmandarinn!

Es wird ein Brandteig gemacht Nockerl machen, dann
 Zucker kochen, Pflaumen kochen, dann abreiben, dann
 kommt Pflaumenobst hinein, in die Nockerl füllen in.
 mit Pops geben.

Milli fenilles ala Schentilly!

Von Lutterteig werden Kuchen mit gahst, backen, dann
 mit Marillen zusammensetzen, mit gewaschen Mehl über
 geben in. dekorieren in. für den Pops sehr nehmen lassen
 dann mit Kuchen, verreiben, in der Mitte ⁱⁿ Pflaumenobst
 festig anbringen.

Französischer Butterteig! 6 Loth.

Gleiche Teile Lutter Mehl Citronensaft etwas Salz Pfeffer

Himmelkuchen! warm

$\frac{1}{2}$ Pf. Mehl 4 l. Leitt. & ganze Eier $\frac{1}{2}$ lb. Zucker Pulv., in
einem geschmeckten Pflanzwein, die Masse fein, mit
einmal köcheln dazu. Wenn der Kuchen gebacken ist, in
Schichten schneiden u. mit Leitt. befeuchten, wieder schön
zusammensetzen. Der Kuchen muß in der Form ganz
von dieser Masse kommen wenn man auf die Seite setzen.

Makrony!

20 Stk Mandel mit ein Eiweiß gut kochen, 15 Stk Zucker
mischen, dann wieder $\frac{1}{2}$ Eiweiß mischt wieder 15 Stk
Zucker u. wieder ein halbes Eiweiß gut kochen auf
geringer Hitze formen u. trocknen.

Stefany Torte!

12 $\frac{1}{2}$ Stk Leitt. 3 Stk Zucker 14 Stk Zucker 14 Stk Mandel braun
1 $\frac{1}{2}$ Tafel Pfefferkörner 3 Tafel Salz & 1 lb. Pflanzwein mit Pfefferkörnern
geküchelt
Germ Zwieback!

$\frac{1}{4}$ Pf. Mehl 1 $\frac{1}{2}$ Stk Zucker $\frac{1}{4}$ Pf. Leitt. warm Milch streut
Zucker dünnfl. mischen gut kochen lassen $\frac{1}{4}$ lb. Pulv. 1 Stk
 $\frac{1}{4}$ Pf. Milch $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl dazu gut erhitzen wenn 3 Stk

Zucker 3 Lot Süßholzwurzel gut zubereiten, Krigel machen
mit Wasser lassen aufsteigen in mit Ei bestreuen.

Russische Creme!

6 Lotter werden mit 1/4 Kilo Milchzucker Vanillin fein
gemischt, bis es dicklich ist, wenig Nusskorn Guss
1/4 Lit Pfirsichobst darübermischen in in Form füllen
mit Ei stellen gefügt werden die Form nicht.

Schokolade Creme!

3 Pfund Schokolade werden in einer Pfanne Milch gekocht
4 Lotter Pfirsich, Nuss Vanillin 2 Lotter mit gekochte 1/4 Liter
Pfirsichobst, man kann es in einer Form geben und
mit Ei stellen lassen oder in Form einfüllen.

Genoise!

10 Lit Zucker 5 Liter 6 Eizweiße Süßholzwurzel 8 Lit Mehl.

Buchsteln!

80 Stk Mehl 3 ganze Nuss Zucker 18 Stk Süßholzwurzel 2 Stk 4 Stk Garm

Hüschel!

80 Stk Mehl 14 Stk Süßholzwurzel 4 Lotter 2 ganze Nuss Zucker
6 Stk Garm Zitronen Saft.

Schmankerl Gefrorenes!

Vanillicrem wird gemacht und gefroren, dann wird es
verpackt, gefroren, dem Schmankerl, so fast wie man
Lsg, und oben mit Schmankerl bestreuen.

Schmankerl Crem.

Pflanzobst sehr gepflanz, ungefähr für $\frac{1}{4}$ Lit Obst $\frac{1}{8}$ Lit
sich gekochten Mandelzucker, so wie zur Gls, in dem
Obst den Zucker leicht einrühren dass es nicht zusammenfällt.
Schmankerl feinster sind $\frac{1}{2}$ Hände in die Lsgform
einsetzen ins gefrorenes Eis, in kaltem Wasser hängen.

Vaniliegefrorenes mit Profitor.

Es wird ein gutes Mandelzucker gemacht leicht ungewichtet
auf ein Gefäß, und rührend werden die Profitor
fein gemacht, welche mit Pflanzobst angefüllt werden mit
Profitor abgedeckt, gutes Profitor abgeben dazu.

Vaniliegefrorenes mit spanischem Wind.

Mandelzucker wird verpackt auf ein Gefäß, dann
mit spanischem Wind überzogen, zurücken und mit abgeben
den Lipen kommen.

Schokolade Gabe vorant!

1/2 Lit Wasser mit Zucker dick kochen mit Mandeln
dann mit Kirschen kochen. 5 Lotter mit 1/2 Lit Obst kochen
bis zum kochen, den notwendigsten Zucker dazu geben 5 Pflaumen
dann mit Kirschen kochen in Wasser.

Orangen Gabe vorant!

1/2 Lit Wasser, 3000g Zucker dick kochen zusetzt Orangen
schale zusetzen aber nicht mehr kochen, dann den
Kocher Zucker mit 8 Orangen, 1 Zitrone, den Saft kochen
gekocht sind gekocht.

Rohmstaudel

12 Lot Lakt 12 g Zuck, 10 Lot Nusskorn 8 Pfennig 12 Lot verschiedene
Wendel in stark Saft 1 Lit. Wasser Koch, Zitrusengabe
den Handel kochen, 1/2 Hand 2 Hand kochen 1/2 Lit Milch
geben.

Äpfel mit Bran gefüllt!

Es wird Bran in Milch weich gekocht, dann werden die
Äpfel von den Bran entfernt, dann in Zucker weich
gekocht, müssen schön weich bleiben, wenn sie ein wenig
weichgekocht sind mit Mandeln überziehen. Eine Mandelkern

gekocht mit Mehl in ein wenig Bierwasser gekochet
das Reis wird im Wasser gekocht die übergebliebenen Äpfel
daranmit legen mit Korn füllen in. auf jeden ein Äpfel
daranmit den Reis füllen. Morillensaft geben.

Pudding glass a la Royale!

Es wird ein Litzgrünwurst gekocht, sein saft zusammen
wollt denn in Wasser gekochet, denn ein Litzgrün
sein damit aus legen, denn in die Mitte die Creme geben
in. auf das Litz stellen, eingepackt $\frac{3}{4}$ Stunde. das Litz nicht
schon. In kaltem Wasser kochen, in. auf der Pfanne
noch ein wenig Rohweid geben. die Creme dazu: sechs Eier,
vier Eier mehr $\frac{1}{4}$ eine 3 Blatt gelatine Pflanzensack
 $\frac{1}{8}$ Oboe einlegen.

Mirker Feig!

1 Pfund Mehl 12 lb Zucker $\frac{1}{4}$ l Butter 4 Ecker $\frac{1}{2}$ Zitronen
saft von sechs verwenden, in 4 Teile schneiden.

Motorkipferl

16 l Mehl $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker Salz 1 Ecker in. Milch einen
nicht zu wenig Feig verwenden und abkühlen geben lassen,

Chingel machen, mit Ei bestreuen, mit Mehl bestreuen
bei gleichmäßiger Hitze backen, wenn fertig sind
mit wenig in Zucker pulvern.

Gezuckerter Kuchen!

10 L Mehl 8 L Zucker etwas Obst 1 Deller Milch Zücker
Chingel machen mit Mehl bestreuen mit dem Mehl
zuckern wie die Leibe.

Vanille Gebröckes!

6 mittelere Pflöckel Zucker 6 Deller 1 Stück Vanillin
3/4 Lit Gahngut Obst wiegen.

Paly Kugel!

Es werden Kugel gemacht, die geschitten in Milch
gedünstet, ev. Milch Zucker für sich selbst
prüfen lassen. Gahngut Obst wiegen in ein
geschmirtes Pflöckel geben mit geschütteltem Mehl bestreuen
langsam backen.

Kleine Himmel Kuchen!

1/2 Pf Mehl 8 L Zucker 1/2 D Gahr Milch Zucker 1/2 Pfl
Obst gut abspülen Chingel machen ev. wenig
Mehl für sich geben.

Profitoroll sehr gut.

4 Lot Wasser 3 Lot Süß, 4 Lot Mehl sehr zücker in
Kochende Wasser das Mehl hinein mischen lassen,
dann 2 1/2 ganze Eier, mischspiren mit Ei basten.
Schwarzer Zwieback!

6 ganze Eier mit 28 Stk Zucker in ein kaltes Wasser
mischen, dann 28 Stk Mehl feinst Puder geschüttelt
28 Stk, Pflanzöl von einem Zitrone die Pflanz 2 Stk Zitronat
1 1/2 Messerlöffel geschüttelt Zimt 1 Messerlöffel Gewürz
nelken, u. zuletzt 28 Stk Mehl in die Form geben
u. brennen lassen.

Punsch!

Wenn gibt in ein Porzellangefäß die ganze einen
abgeschüttelten Pflanz u. ein wenig 1/2 Pflanz zücker
dann wenn 1 Lot Wasser gekocht ist wird darübergeschüttelt
u. zugegeben. dann groß man den Pflanz dazu von
5 Orangen u. 2 Zitronen, füllt den Pflanz dazu. u. gibt
1/4 l. Kaffee Körner u. abschmeckel von dazu wenn man
den Pflanz süß gemacht, ist es zu wenig süß so kann
man mehr Zucker geben.

Gemischte Torte

28 Stk Lütt. 28 Stk Zück, 2 Tüffel Pflanzkörner 28 Stk geröstete
 geröstete braune Mandel, 2 ganze, 10 Ecker, 7 Stk Zitronenabfälle
 10 Pfennig, Zitronenabfälle 3 mal süßspeisend mit
 Mandeln füllen mit Pflanzkörnern glazieren.

Zwieback

9 lb Zück. 9 lb Mehl 9 Ecker. 9 Pfennig wenig Mineral
 in einem Ofen backen. ✓

Kaiser Schmarren!

4 1/2 lb Lütt. 6 lb Zucker 5 Ecker Mehl 8 lb Mehl
 1/4 lb Butter 5 Pfennig 1/2 Stunde backen. ✓

Biscuit Balken

21 Stk Zück 10 Ecker Mehl 10 Pfennig 17 Stk Mehl
 10 " " 5 " " 5 " " 8 " "

✓ Germ Butterteig!

28 Stk Mehl 2 Stk Grom 2 Stk Zück. in d. Grom feingebunden
 süßspeisend backen. Wenn aus Loth 3 Stk Lütt. 4 Ecker mit
 Zitronen Mehl geröstet so verfahren wie in dem
 Handb. mit stark feiner falten. 25 Stk Lütt.

mit diesem Maß zubereiten wie der Sultant
auf 3 Löcher geben. Wenn werden die Pfeffer gewischt
eingelöst 1/2 Körner geben lassen u. backen. Man kann
für füllten wie man will. Feinig Mehl u. Nüsse.

Polster Kipfel

16 lb Mehl 8 lb Butter 2 Eßl. 2 lb grobem Salz Zink Körn.

Gries Stuedel

10 Lot Butter 5 Eßl. 5 Eßl. 1 Eßl. Mehl 1 Eßl. Gries
10 Minuten kochen.

Mohnstuedel

1/2 kilo Mehl 3 Eßl. 2 Eßl. 3 Eßl. grobem Salz 1/2 l Milch
Mehl zur fülle Zinkst.

Tartelettes Schokolade

^{10 Eßl.}
6 lb Zucker 4 Eßl. 4 Eßl. Gries 2 Eßl. Schokolade
8 Lot Mehl 4 lb Butter.
^{17 Eßl.} ^{7 Eßl.}

Bombe alla Sira Morena.

Gegärtes Pflanzgut mit Honig, in der
Mittel mit gelbten Mehl.

Flassee Crann!

1/2 pille strotens Puffen 5 daller 7 Stk Mandlingzuckers
vun Jord pflagen, dem in einem Reindling formgeben
in 3 Schichten aufbereitete feinstmehligen, bis es hell ist 1/2 Uhr
abgegeben in einem in einem 2 Pfund reifem Eis.

Kupfisen!

8 lb Mehl 4 lb Zucker 1/2 pille Obst 1/2 lb Garmen Salz
Zucker, Kupfisen formen mit finger ein drücken
in. Vorkupfisen feinstmehligen.

Briosehe Teig!

8 lb Mehl 6 lb Zucker 3 Eis 1/2 lb Garmen Salz Mehl

Fruchten Schritten!

8 Stk Zucker mit 10 Stk Zucker in 3 daller in einem
abgeben 10 Stk Mehl 4 Stk feinstmehligen Mehl
3 Pfund, auf ein befeuchtetes Glas mit Mehligen oder
Kupfisen belegen, in. wenn abgeben ist in einem Pfund
Schokolade Schichten!

Schokolade Schichten!

7 Stk Zucker 14 Stk Zucker 4 daller 14 Stk Garmen
Schokolade 2 Pfund 14 Stk Mehl auf ein Glas Mehligen
vun abgeben, mit Schokolade überziehen.

Nordbahn Krapfen!

Wenn weißt 15 dlk Lütt mit 15 dlk Zück, 4 voll. vch,
8 dlk geriebenen Pfefferkörner 15 dlk berümperten Mandel
4 Pfennig in 1/2 dlk Mehl dazu. Auf ein Pflaumenblatt streichen
wenn gebacken ist mit Pfaffen in Lütt in Pfaffen
Zusammensetzen in mit Goldener über pfaffen stellen.

Magdalena Schmitzen!

12 dlk Lütt, 3 voll, 14 dlk Zück verreiben, stant Zitronen
saft dazu 4 dlk feingepulverten Orangenpulver 1/2 dlk
Mehl in 3 Pfennig. Streicht es auf ein Blatt, bestreicht es mit
3 Pfennig, 10 dlk in feinem gepulverten Mandel in 10 dlk
Zucker bestreicht es mit wenig Wasser in Backen für, wenn
selb gebacken, feindol wenn 4 nige Hücker in. Lütt für
fertig.

Mailänder Schmitzen!

35 dlk Mehl 21 dlk Lütt, 14 dlk Zück stant Orangen-
saft, verlegt ihn messerickend mit, feindol
ihn zu ringeligen Hücker über Backen. Füllt je zwei
mit Mandeln in. überst für.

Vanille Torte!

2 1/2 DL Butter 2 1/2 DL Mehl, 10 DL Zucker sehr feines Mandel,
10 DL Feingespinnener Mandel bricht ihn zu 3 Stücken u. gliebt
Grieß mit. Das Mehl wird ebenfalls mit Zucker u. feinstem
Mehl u. back fein, dann bestreift man die zwei andern
mit Feingespinnener und legt sie übereinander, mit sehr feinem
Mandelnzucker bestreuen.

Wiener Torte!

2 1/2 DL Butter 2 1/2 DL Zucker, mit Zerkleinertem Mehl 5 Butter, 5 Eiern
20 DL Mehl, bricht die Masse in 3 Rufen, zerstreut sie
bestreift sie mit zerstoßenem Mandelbrot, legt sie übereinander
mit Pfefferkörnern glasiert!

Kaffee Krapfen! +

Man schneidet 5 1/2 Löffel Mandelzuck. 2 1/2 Löffel stark. Pfeffer
Kaffee wird 2 Eiern zu dickem Pudding. Mehl ^{von dem} mit dem
Pudding mit 2 Löffeln Mehl in Butter bestreut man
klein u. sehr fein, kühl braten, dann sie müssen
stark zerwecken sind nicht man sie mit einem bestreuten
Mehl ab, in drückt folgende sie zerwecken sind, ja

2 Maß der reinen Weite aneinander.
Mandolin!

Man mischt 14 Stk grobgeriebene ungepfälte Mandeln
mit reinen Weizen von 2 Alen in 14 Stk Zucker, mischt
für sich 7 Stk Mehl dazu, gibt die Masse auf des Koch
pfenschal für zu misch großen Brücken, fermt die Weizen
zu kleinen Knöpfchen, legt diese misch zu weise auf
des Koch Brück einfach in überzigt für mit Glycerin.

Eis Kaffee!

Man mischt sehr guten starken schwarzen Kaffee
mit kochendem Wasser für. Wenn schmeckt man Ober
zu Reine zinket es gut in. gibt es auf sehr kalt
dann mischt man bieder, füllt es in Gläser in.
gibt überall zuginketer Reine davor.

Erdbeer Preis! +

Man kocht Preis in Ober in Zucker, weiß. Gibt wenig
2 Stk Apfelsin dazu, misch Zucker, dann der Preis mit
gekocht ist gepackte Erdbeer hinein in. Aufgebot, köpft
des jungen in reinen form folgen, fängt es dann gemischt
es mit reinen Erdbeeren in. mit Zucker bestreuen.

Spanischer Reis! +

2

Man kauft einen Mann mit 15 lb Zucker, Zehnpackung in
Gambuzuelken, in fünf斤 Samen und gibt 15 lb Reis in
ein Stück Lutter dazu, kauft den Reis bis er weiß ist
füllt ihn dann mit einer mit Lutter bespannten Pfanne
überzogen mit einem in geschlossenen Mund bespannten
Lutter. Lutter Reis.

Radetzky Reis! +

Es werden 2 lb Reis in Wasser dick gekocht, nicht zu
weiß, dann läßt man 2 lb Lutter und 14 lb Zucker galle
werden von früher, gibt man 3 Löffel feinstes Wasser in die
eine Ziton in Överung dazu. in diese Överung muß man
Lutter. Man kauft den Reis dann in weißer weisheit
er wird weiß mit 2 Löffel Öl. Man gibt ihn dann
in eine bespannte Pfanne, überlegt ihn mit einem
in bespannt ihn mit spanischen Wein in geschlossenen
geschlossenen Mund.

Halber Schokolade Reis! +

Man kauft den Reis in Milch in Överung Lutter, weiß
gibt ihn dann fertig. in gibt man er weiß ist, überzogen

3 in einige Leichter aufgelöst in einem Gläschen, in einer
Form geben zum Nutzen in 6 Gläschen. (Zusätzliche fünf Stück)

Himbeer Schaube! (Chaudreau!) +

Man mischt den Saft von 8 Beeren 4 großen Löffel
Himbeersaft 4 Löffel Malaga Zucker nach Geschmack
schmeckt ihn heiß in. wenn er kühl d. Pfeffel
ist, mit einem aus geschlagenen Himbeeren zuzusetzen.

Litronen Chaudreau! +

Man mischt ein kleines Ei in Beeren mit d. Saft
nicht ab, gibt dann 10 Stk Zucker dazu, und mischt
fort bis die Masse dick ist wenn gibt man auch
2 abgemessene Litronenpulver, d. Saft einer Zitrone
18 guten Weizen in einem Haublin, schmeckt
das ganze mit der Haut bis es dick ist in kühl
der Pfeffel mit fünfzehn.

Englischer Chaudreau!

Man mischt den Saft von einer Orange in
Grosz in einer Zitrone mit Zucker, einen halben
Löffel Pfeffer 1/2 Löffel Röm 3 halben Löffel guten Wein
pulver

6 Dollar, pflügt ab bis ab dick ist u. mischt sie mit 3
Wein Chauderaw! + Eis

Man mischt 8 Dollar sind im Linsens mit 80¹⁰ Stk
Zucker 1/2 lit guten Wein u. ein Viertel Zinnstein
und pflügt ab weiß.

Wiener Gugelhupf!

Man bricht 15 Stk Butter mit 4 Dollar u. 7 Stk Zucker
ab. Mischt dann das zugehörige Saugel von 3 Stk Garen
30 Stk Mehl u. das nötige Obst, wenn das Teig gut
abgeplagert ist 2 Eiern u. Rosinen darunter die Gugelhupf
form mit geschlitzter Munde mit legen.

Froschentüdel! +

7 Stk Butter! für 3 Dollar bricht man ab, mischt ein
hellweil gewaschenes Frosch dazu, die selbe Quantität
Frosch eine Handvoll Saugel & Löffel Mehl vermisch
Tüdel formen in kaltem Wasser Frosch Butter u. Saugel
Küchlein.

Frischen - Schmarren!

4 Dollar 4 Löffel Zucker & Löffel Obst 1 Löffel Rosinen abends
3 große Löffel Mehl & Eiern u. mit gelbten Schuppen dazu gibt

Das Ganze in ein mit Zucker verfeinertes Pfann
 u. backt es mit Oberseite. Dann wird es gewaschen mit Zuck
 ersüß
 Tirschen Flecken!

Man nehme 4 rippere Süßer mit 4 Solter u. 4 rippere Zucker
 ab, und 4 Pfund u. 4 rippere Mehl, dazu 4 rippere braunen
 Mandl,reibt den Teig fingerdick dünn, legt ihn auf das
 befeuchtete Blech, mit Pfeffern belegen, mit Zucker bestreuen
 u. backen.
 Wachtel Teig!

2 8 0 1/2 Maß 3 Solter, 7 0 1/2 Süß 2 0 1/2 Gerandampfl, 2 0 1/2 gelit Obst
 2 1/2 löff Zucker stark Salz löst ihn gelb, dann am Loch
 Dörffel in einem weiten Gefäß lassen dem Baden.

Talpauxiner Staudel!

Man nehme 14 0 1/2 Süßer 2 8 0 1/2 Maß, 1 1/2 1 Solter, 2 1/2 0 1/2 in einer
 Misch ^{mit gelitten} von weissen Gorn, stark Zucker, Salz, u. zubereit den Teig
 wie ^{ein} Handkainig u. 2 1/2 Pomer gelb lassen. Weiterlassen darf man
 14 0 1/2 Zinkern, 2 löff Messer 2 0 1/2 weisse feingefachte Mandl
 3 1/2 Zitronenpfefer 4 0 1/2 Pfeffer 4 löff Röm u. löst
 u. einbrennen. Dann bestreift man d. Teig recht genau mit
 das Messer. Mit zum Brand, 1 mit der Messerung.

schlingt den Teig so. beiden Seiten, in die Mitte 3 $\frac{1}{2}$
kommen, den Knäuel mit dem Blech geben, geben lassen in. backen
mit Pfefferkörnern gläsern.

Reichenauer Zwieback! +

3 $\frac{1}{2}$ mit 2 $\frac{1}{2}$ K Zucker in ein Hündel rühren, in
einem warmen lauwarmen Saft, 2 $\frac{1}{2}$ K Mehl fein
wieder rühren, dann noch 3 Löffel Mehl dazu, aber
nie rühren vom rühren, etwas Brot, mit im befeuchtet
in. befeuchtetes Blech geben $\frac{1}{2}$ Hündel backen.

Kreppern N. 2.

Man bricht 8 K Butter mit 6 Eiern, ein Löffel Fein, 28 K
Mehl etwas Salz, 2 Löffel Obst in. das Ganze nun 3 $\frac{1}{2}$
geben, schlingt den Teig gut ab.

Schweizer Kuchen!

$\frac{1}{2}$ Pf. braunes Mandel werden fein gestossen, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Lot Zimmt, in etwas kaltem feigen
frischen Zitronensaft in ein Ei, wird mit dem Brot
mit Zimmt feigenweiss mit Zimmt, Zoloffen mit
stark mit Marmelade bestreuen in. geben.

Weggen

Biscotten sehr gut.

10 Pfund mit etwas Zucker pflanzau 10 Deller, 24 Stk Mehl
28 Stk Zucker.

Linzersterne!

10 Stk Mehl, 10 Stk Zucker 6 Stk Mandel 5 Stk Zucker etwas
Zimmt, in Zitronensaft etwas Gussung, 2 Stk Eiweiß 2 Deller
roff, mit Mandeln füllen u. glasieren.

Lenois!

25 Stk Zucker mit 8 Gussung 8 Deller pflanzau, was fast,
25 Stk Mehl, 15 Stk zerlassene Butter.

Schokolade Torte!

14 Stk Zucker, 14 Stk Zucker, 14 Stk weisse Schokolade
8 Stk Eiweiß mit etwas Mehl gemischt 6 Deller 6 Pfund
u. 28 Stk Zucker 28 Stk Zuck. 28 Stk weisse Schokolade
16 Stk Eiweiß 12 Deller 8 Pfund.

Chrysanth

Linzertorte

³⁵
26 Stk Mehl ²⁴ 20 Stk Zucker ¹⁸ 13 Stk Zucker, ⁵ 3 zerlassene Deller
³ 2 Mehl, um Brot zu machen.

Baracois Vanille!

10 Stk Zück. 5 Stk weisse 1/4 l Kaffeebohnen Mandeln Milch
gepörrt kochen bis es dick ist 9 Stücken Pflaster
Limon Koll. weisse Brum Koll. 1/2 l Pfefferkörner Limon

Kleine Plomket!

25 Stk Lutter 15 Stk Zück 15 Stk Mehl 12 1/2 Stk Pflaster
Mandeln 6 ganze Eier.

Creme.

10 Stk Zück 4 Stk Mehl 4 Stk 1/4 l Milch.

Caramel Creme!

4 ganze 3 Stk 20 Stk Zück 1/2 l Milch, eine
Pflaster form mit Caramel zückt mit weisse, in.
eine Hände im Dampf auf nicht kochen.

Knieback pflaster!

1/2 kg Zück, 11 ganze Eier 1/2 kg Mehl eine Hände kochen

Wiener Teig!

20 Stk Lutter 20 Stk Zück 20 Stk weisse Mandeln

20 " Mehl in Lutter kochen zupflaster
in gelassen.

Madeleine Commerc.

25 EK Zucker 6 Zoll 1 young 20 EK Linnemann Lutter
20 EK Mehl 2 1/2 EK Dinstoffelmehl 3 Pfund.

Brandteig

1/4 l Wasser 6 EK Lutter Kofan 1 1/2 EK Mehl 5 ganze Ei.

Haseknopf Stengel

18 EK Gupelnisse 10 EK Mandel 29 EK Zucker 1/2 Ei
8. Mehl mit 2 Eiern unruhig, ungerührt dick abkochen
Haisen pfandem in. backen. Day mit Mehl pfandem
Gleisur: 20 EK Zucker 1/2 Zitronensaft 1 Eiweiß flüssig
rühren

Choisade vom Becher!

5 Pfund Speckel. mit starr Wasser Kofan 1/2 Lit
Mehl mit starr Mandeln Kofan 10 EK Zucker 6 Zoll
ein young Ei. alles zusammen mischen. in Backen
füllen in ein Kuch geben. ungefüllt 1 Stück
vom Kuch geben.

Mohr im Hemd!

7 EK Lutter 7 EK Zucker 7 EK Speckel 7 EK Mandel 4 Pfund
im Kuch geben.

Ulmekuchen!

20 EK Zucker 12 Zoll 2 young Ei Linnemann pfandem 1/4 Pfund
20 EK Linnemann Lutter 25 EK Mehl Kofan.

~~Gries~~^{Gries} Gries Pudding

1 l Milch 15 dl Gries 3 dl Süßl. Zitronengeschmack 4 Eigelb
4 Eßl. 3 Eßl. 3 Löffel Zucker in Dampf geben

Gern Baba Soverein!

25 dl Mehl 2 Eigelb 3 Eßl. 17 dl Süßl. 2 dl Garm Zucker
mit Geschmack Himbeere Pflaume.

Gern Souffle!

5 Eigelb 1/3 Löffel Zucker, 5 weisse Mehl 5 Eßl. 5 Eßl.
mit der Pflaume fertig backen.

Omelette Souffle!

10 dl Zucker 5 Eßl. 5 Eßl. in d. Pfanne backen.

Chokolade Gebräutes.

1 l Milch 8 Eßl. 250 Gramm Zucker 300 Gramm
Schokolade feine Mehl.

Omelette Stefanie!

10 dl Zucker 5 Eßl. 3 dl Mehl 5 Eßl. mit weisse Mehl

Himmel Kuchen!

16 dl Mehl 8 dl Süßl. 1 1/2 dl Garm 2 Eßl. weisse Mehl
Schokolade in Zucker, dem Teig weisse Mehl Honig
mit weisse Mehl.

Mürber Teig

46

20 MK Mehl 15 MK Zuck Zitronengaffm. 10 MK gerieben
Stumpf blumigsten Munde 2 weße Rollen.

Blitzkuchen

3 ziffern Lutter Ofenkoloch Bäckerei

3 " " Zuck 14 MK Mehl

3 MK 3 Ofen 10 " Lutter

3 ziffern Mehl 9 " Ofenkoloch

4 " Zuck

3 Rollen gaffm

Stumpf
blumig
gerieben
Lutter

Schokoladentorte

1/4 kilo Munde Gussbrotteilung

" " Zuck 1 Pf ist 32 wt = 56 MK

" " Ofenkoloch 1/2 " " 16 " 28 "

" " Lutter 1/4 " " 8 - 14 "

10 Eier 1/8 = 4 = 7 "

Munde Mehl 1/10 = 2 = 3 1/2 "

Stumpf

gerieben

Lutter

Topfenmudel!

Preßwurst Topfen mit Mehl vermischet folgen
Mudel formen, in Lutter backen (das Topfen soll nicht
werden fein.)

Gemise Schnitzl!

Preßwurst Leinöl werden mit verfeinerten gelben
Eiern, ein wenig geriebenen Thib bis zum
Mahl, 2 Eier alles sehr fein durch die Siebe
mengen, so daß sich gut bindet, feine
in abgekühltem Mehl zu backen.

Bratwurstchen!

Preßwurstchen kleinfleisch, mit Thib v. Pfeffer
bestreut zu formen, in Lutter backen,
mit feinem Pfeffer übergeben bis zum Gelb
erhitzen. Fein geriebenes Thib. Salz Pfeffer
ein wenig Eier darüber geben sollen.

Kartoffelpuffer!

8 große Leinöl werden fein in 2 Lutter
2 1/2 Löffel Mehl, Salz, 2 Eier vermischet
fein in Lutter fein zu backen.

Bugelkuchl!

20 Stk Eiweiß 4 Stk 2 Schöpfel Zucker abreiben

30 Stk Mehl 2 Stk Yarn 1/2 l Milch 4 Stk Pfeffer 1 Stunde backen.

Crème Omlett

14 Stk Eiweiß abreiben 4 Stk. 4 Schöpfel Zucker 4 Schöpfel Milch 4 Schöpfel Mehl, 4 Pfeffer. 2 Omletten.

Leirische Ringel

80 Stk Mehl 14 Stk Eiweiß 4 Stk 2 Yarnen für 4 Stk Yarn Zitronensaft. wie May für fertig backen. 0

Krapfen!

10 Stk Eiweiß 6 Stk may in may geben 1 Kly Mehl

4 Stk Yarn für den Teig Milch geben lassen

Yarnknödel

56 Stk Mehl 14 Stk Eiweiß zerlassen, 4 Stk 3 1/2 Stk Yarn 3 Schöpfel Zucker. für 5-6 Minüt. Pfeffer lassen

kleine Wachtel!

28 Stk Mehl 7 Stk Eiweiß in Yarn ein stellen

2 Stk Zucker für 1 1/2 Stk Yarn.

Guter Zwieback m. Nüssen

14 Stk Zucker 3 Stk Butter 14 Stk Mehl 14 Stk Mehl 3 Pfund Zimmt
Nüssen 1 Pfund Pfefferkörner.

Böhmische Krapfen!

42 Stk Hirschkorn 34 Stk Butter 42 Stk Zucker werden abge-
trieben 24 Stk Mehl, 3 Stk Germ mit Milch abgeseigt
Der Teig muß fester sein als für Prunzen. Dann
kommen noch 42 Stk geschüttelte Mandeln hinzu 1 Stk
Zitronat u. d. Teig geschnitten. Dann werden Krapfen
geschitten 6 cm lang 4 cm breit geschnitten in
frischem Ofen gebacken in Zucker gerollt.

Lebkuchen Krapfen!

21 Stk Lebkuchen geschneidene Lebkuchen 28 Stk Mehl 7 Stk Butter
3 junge Eier 3 Stk Germ Teig. Mit wenig Milch der Teig
muß fest sein.

Lebkuchenteig!

25 Stk Lebkuchen 10 Stk Fett süß Butter 25 Stk Mehl 2 Eier
3 Stk Germ Teig, der Teig gut verreiben 1/2 Stunde ruhen
dann die Backform mit einer Stunde backen.

Apfelmörtel

17 1/2 Lb Lich 2 1/2 Lb Mehl 4 yd Kugeln Wasser 10 Lb Hühnerzucker,
muss davon 3 Lb Lich, mit Apfelmarken oder Apfelzucker, das
Rest davon ist gebunden ist mit saft saftigen Apfel 4
Lb 1/2 Lb Zucker, in Wasser. Für Wasserladen 6 Pfund 7 Lb
Zucker Zinn
Kleine Brezel!

2 1/2 Lb Mehl 14 Lb Lich 7 Lb Zucker 2 Lb Wasser muss immer Teig
zusammen formt Litzel mit 1/2 Lb Apfelzucker.

Butterbrot

2 1/2 Lb Lich treibt man ab, gibt noch 2 noch 3 yd Mehl
für Mehl, 2 1/2 Lb Mehl, 10 yd Mehl, 1 yd Wasser d. Mehl
in Backofenbrot backen. u. backen.

Fingerholzrippen

4 yd Mehl Zucker werden mit 4 Lb Wasser zugef. 1/2 yd Wasser
Teig 2 yd Mehl, 4 yd Wasser, das Teig mit Wasser kaffee
kleine Zwickeln d. Mehl, wenn über den Teig Litzel Mehl

Gewundene Branzel

14 Lb Lich 7 Lb Zucker 18 Lb Mehl, wird man davon ein Teig gemacht
denn teilt man den Teig in 2 Teile, in den einen Hälfte Mehl

ein befehl Apfelkuchen, wenn nicht ein verfeinert in feiner
Orangal gewunden, mit fei befrucht in feiner
bestimmen.

Teiglar Plätzchen

14 Stk Zink 16 Stk Mehl, 7 Stk gewirbener Mandel, 7 Stk Mandelzink
Zitronensaft, wird zu einem Teig gemacht, dem Pfeffer
mit feiner, massenreichem. Der erste Teil wird mit
Mandelkuchen befrucht, der dem anderen Teil werden 3 Löffel
gemacht in. mit Pfefferkörnern.

Moosbäckerei!

1/4 Teile Zink 6 voll flammig geübt, 1/4 Teile braune Mandel
2 befehl Apfelkuchen 3 Pfeffer in ein mit feiner geübt
form geben, Zinkbrotform, 1/4 Hand lang befrucht, mit Mandel
mehl befrucht weißes Fett befrucht überziehen.

Teiglar schitten

14 Stk Zink, 5 Stk, 14 Stk Zink 14 Stk Mehl 5 Pfeffer 2 befehl
Apfelkuchen, Pfefferkörner füllen, 4 rechte Stücke schneiden

Theestengel

28 Stk Mehl 10 Stk Zink 5 Pfeffer Mehl 1 Pfeffer 14 Pfeffer
wird auf ein Mandelbrot fest gemacht, kleine fingerdicke
Prügel formen mit fei befrucht Mandel saftfüllen 10 Minuten backen

Theegebäck!

12 Stk Zücker 24 Stk Süß, 36 Stk Mehl 1 Dohle, den Teig aus
Küchle Rohl rasen lassen, dann wellt man Dampfban mit
stift klein formen mit in. luyfom backen.

Weichselchneiden!

8 Stk Süßtar 1 Ei 3 Dohle, 10 Stk Zücker, 4 Stk Mandel 10 Stk Mehl,
stift 25 fingerstük auf des Teig, mit gaffeltem Meißel
bestreuen, dringlich Hütte schneiden mit zück
bestreuen.

Grammelschneiden

40 Stk Mehl 20 Stk Grammels 15 Stk zück 2 junge Eier
1 junge Mandel Luchyöl, einige löffel Milch v. Rofen
Zitronen Gaffelwerk, rasen lassen, mit Meißel v. Mandel
lode fällen.

Schokoladentorte!

14 Stk Zück mit 6 Dohle, 14 Stk geriebenen Mandel 14 Stk geriebenen
Kafekolore, 6 Rofen luyfom backen, fülle: 10 Stk Süß
10 Stk Zück 3 Dohle, 2 löffel Kafekolore, 15 Stk Zück leicht schäumen
2 löffel Kafekolore bezugigman gütlich ein mitß. großes
Stück Süßtar dazu. die fülle überzuzen.

Fruchtenauflauf

In einem Gefäß gibt man vorfinden mit Cognac
 8 Zoll. 25 Stk Zucker, 2 1/2 Stk Pfeffer, einem Löffel Cognac
 8 Pfund, 1/2 Pfund Zucker bei niedriger Hitze.

Halte Zuckersirup.

2 1/2 lb Zucker gelblich werden lassen, 1/2 lb Kuchentat
 Oben darüber, mischen, gibt 10 Stk, einem Löffel
 Löffel Mehl, etwas Ammoniac dazu selbst von Hand
 geordnet zu einem Braun, füllt diese warm für Kiste
 gemacht ist in eine Glasgefäß lässt sie ruhen.
 Koll werden in Formiert für mit pfannigen Bind

Erdbeer Sult.

1/2 lb Pfefferbeeren wird zu einem Saft gepulvert
 2 1/2 lb Zucker, 1/2 lb Erdbeersaft 3/4 lb Gelatine dazu verrührt
 3 Pfund weißer Zucker

Fleischkuchen

Löffel Salz, ein Stück Mehl 5 lb Fleischfleisch wird
 Kuch, in der Brühe erhalten lassen, wenn geordnet
 unter im Mehl weißer Zucker dazu eine gewisse Anzahl
 dazu 2 Zoll Salz Pfeffer in einem Saft werden. vordessen
 geordnet zu mischen

Schinken ala Fleisch Provarde!

10 lb Butter abreiben, 5 lb Fett, 4 Schöpfel Pfeffer 5 Pfeffer,
5 Schöpfel Mehl mit dem Pfeffer einreiben, auf ein
bestimmtes Salz Pfeffer mischend backen, Mit Guss
v. Schinken fällen. Guss mit Butter vorwärmen.

Kartoffel Omlotten

25 lb Gussfisch gebrüht einigen Schöpfel voll Mehl
Katz, 2 Ltr in Milch einen etwas kleinen Teig machen
Omlotten backen, vorerst einen Pfeffer, mit
einigen Eiern bestreift die Omlotten, streicht gebrühten
den Zwiebel darauf legt sich auf das andere
mit v. Pfeffer, gibt ein wenig Butter drauf in Pfeffer
backen.

Schokolade Schnitten Pin

✓ 14 Butter 14 Zucker 4 lb Fett. 4 Pfeffer vorwärmen
Schokolade 5 lb gebrühten Mehl 5 lb Pfeffer
7 lb Mehl 4 Pfeffer. backen.

Schokolade Glasur

15 lb Zucker Pfeffer 10 lb Schokolade
vorwärmen mit Kalt vorwärmen.

14 1/2 Löffel 14 1/2 Zucker 14 1/2 Mehl 1 Eigelb
 2 Eigelb. rühren mit ein geschneidelt
 geschneidelt Blatt Pfeffer. Pfeffer
 rühren backen.
 Streusel backen.

V 36 1/2 Mehl
 9 1/2 Zucker
 12 1/2 Löffel
 Rührteig backen

2 Eigelb Eier 1 Packel dunkel braun beise Teig
 Mehl in Löffel abbröckeln, ein 2 Eier
 rühren mit etwas kaltem Wasser
 abgerührt, mit d. abgerührten Mehl-
 rührung in einen Pfanne Teig zu einem
 glatten Teig rühren, die Teig rühren
 fingerdick mit ein gut befeuchtetes Hand-
 blad gegeben, mit Pfeffer belegt, mit
 Pfeffer bestreut, mittelmäßig. Rohr ungefähr
 35 Minuten gelblich braun backen.

Streusel: 7 1/2 Löffel zerhackten Löffel, 10 1/2 abgerührte Mehl
 9 1/2 Zucker 1/2 Kaffeelöffel Zimt.

Apfelmehlweise.

6-7 gepökelte Äpfel werden in Pflaumen gepökelten
und in etwas Weiswein, Lutter und Zucker
weiss gedünstet. In einem überbüllten Grotlinnen
pfiffel werden die Äpfel überbrüht, auf diese zum
Pfeiff Löffelbrot, mit Wein ungeschüttet,
gegeben und diese Lust mit Cyrtkopfenweine
befeuchtet. $\frac{1}{4}$ liter Pflaume wird mit 30 Gramm Weis-
wein und 30 Gramm Zucker angequillt und mit
3 Eigelb und dem Saure zu einem O Eranne
abgerührt, die über die Löffelbrot gegeben wird.
Die Pyrip muß etwa 50 Minuten brühen
Dann vor dem Pflaumen werden die Zitronen
zu kleinen Pflaumen geschlagen, mit etwas
Vindweizener weinigt, glatt über die Pyrip
eingestreut, das ganze vorwärts mit Zucker
bestreut und einige Minuten im Ofen
fallgelb ^{überbrüht} überbrüht.

Vanille Kipferl

14 Stk Mehl, 10 1/2 Stk Butter 5 Stk Zucker 3 1/2 Stk Hefepulver
 verpacken in Munde von Leinwand kleinem Reiffel
 formen, bis zu backen, wenn fertig noch warmen sind
 in Honigbrühe füllen damit sie weich bleiben.

Kaffee Crem.

4-5 Lötter mit Zucker warmieren, dann einen
 starken Kaffee geben, dann warmen pflegen und
 5 Lötter Gelatine in Dillagebeut.

Biscuitt Omlett

4 Lötter, 2 Löffel Zucker Zitronensaft 2 Pfeffer
 öffel Mehl 4 Eijer.

Topfentorte

9 Stk Butter 9 Stk Zucker, 4 Lötter 1/2 Zitrone Saft in.
 Topf 30 Stk geschmolzenen Zucker 9 Stk Mehl 4 Eijer 1/2 Hand
 Zucker

Mirben Kuchen

20 Stk Mehl, 20 Stk Butter 2 Lötter, 2 Löffel Rahm
 in 1 Löffel Zucker
 Eis Kaffee.

1/2 Stk pfennigen kalten Pfeffer, 1 Stk Obst, 8 Lötter

nicht so viel, dann zuletzt den Rest, noch
belieben, mit Mandeln interperieren, backen
wie ein Bröckchen.

Baumrinden.

2 Pfund Zucker, mit 2 jungen Eier mischen
1 Pfund Mehl, gut vermischen, mit einem
runden Backstein überstreuen, damit es
Lebzelteig.

12 l Mehl 4 lb Zucker 1/2 pint Gornig ^{oder} ^{oder} ^{oder}
Mandel Streusel! ^{oder} ^{oder} ^{oder}

14 lb Zucker mit 4 Eiern und ein junges Ei mischen
mischen, 14 lb Mehl, eine Handvoll weißer Mandel
in die Falten geschnitten, auf ein Backstein
bestreut, das Brot geben, und noch ein Backstein
Patron Gugelhupf.

14 lb Butter 14 lb Zucker 28 lb Mehl 3 junge
Eier 1/8 lb. Obst 1 Handvoll Pilzen, 1 Handvoll Backen.
Gorn Gugelhupf.

28 lb Mehl 17 1/2 lb Butter 2 Eiern, 2 junge Eier 3 1/2 lb
Zucker, Salz. 2 lb Gorn, mit Obst vermischen, gut kochen
in Backen.

Hollundermost.

48

16 Eier (ohne Eigelb) 8 lit. Schaffer (frisch.)
1kg Zucker 1/4 lit. Aniswaffel. 48 Hühner Eiern
butter abgießen, in Schaffer, Füllung, 10 Tage trinken
Kard Bäckerei + Anis

9 Stk Mehl 7 Lutter 3 1/2 Zuck 3 Stk Mehl
Zusammensetzen

20 Stk Lutter 30 Mehl 14 Zuck
3 gekochte Eier + 2 wasser od. 2 gekochte
mit 2 wasser Eier, beifügen Pfeffer
in beifügen Schaffer

0 Kleine Bäckerei

28 Stk Mehl 14 Lutter 14 Zuck 3 gekochte
Eier beifügen Zuck v. Pfeffer
Pfeffer + Ringel mit Pfeffer
oben mit Lutter

Gemüseforte

8 große Eier mit 28 Stk Zink Zitronensaft
2 Handlin) in Brühe kochen
Kohl zerhacken, 23 Stk Mehl
für ein (ein halbes (oder ein)) 24 Stk
zerhacken Lutter kochen
für ein troffen 3/4 Stunde nicht zu früh
bekommt. Indianer

5 Stk 5 Pfeffer 9 Zink 15 ^{Rum} Stk Mehl
15 Stk

V

Zungen & Gefrorenes

4 Stk 4 Pfeffer 24 Zink 24 Mehl (für
7 Lutter

Sacher Torte!

14 Stk. 14 Z. 6 Stk 14 Pfeffer 14 Mehl
1/2 Löffel Mehl 7 Pfeffer.

Butterteig-Mandel v. Feb. 1811

15 Mehl 10 Butter 1 Löffel 2 Löffel Essig
oder 2 Löffel Pfeffer, kochen 10 Minuten

Handwritten notes on the right margin, including '1/2 Löffel Pfeffer' and 'kochen 10 Minuten'.

Geleeschnittens. Wenn Gartennudeln man
 man in Zuckersyrup nimmal auf, nicht für
 dann farrin und läßt für abzugem fertig
 gelackene Schnittten von Band unter Liebgerichte
 mische werden mit Jan als ab 2nd Zuckern
 Gelackene bestreuen, daß je, daß ringieren ein
 fingerbreites Band bleibt. Nun Kocht man
 von dem Gelackes mit einigen Tropfen
 Rosenöl und etwas Galathea ein spritzt Gallen
 facht für über den Schnittten sind nicht ne notulken

Eispudding.

In 1/2 liter Rosenöl Kocht man mit 1/2 kg. Rind-
 zucker klar, zugewinkt 60 kg Kartoffelwaffeln in
 kaltem Wein, und läßt stark zusammen
 beständig rühren, 5 Minuten lang Kochen
 farrin wird von Liter Zuckersyrup
 Gelackene zugewinkt und die nächste
 Masse in einen mit Wein angefüllten Form
 auf Eis gestellt. Der Pudding wird, mit Pflanz-
 sauren und Gelackene vermischt mit gelackten

Einloef sechs Tafeln pfälter in
Garnier.

Einloef
Garnier

ungefähr 35 Stk ungez. Kleinmüchlig
gepfeiltem Tafelnpfälter mit mit
2 Löffel Fett zum fooben ungen-
wöftel, 1 Tröflöffel 6 Drachten, 3-4
Kornen, mandern, jandob fünf fünf,
grobstänfig gepfeiltem. Korn
gibt man in pfältern
mit dem flüßigen in einem
Tröflöffel, jandob in einem Drachten
mit vier reining Kornmark
bestreichen, der Guffenfeld wird
mit fünf Drachten Dröfler (gut
verwöhren) bedeckt in ungefähr
1 1/4 Stunden zugewandt. Ungepfeilte
Kornen. Man wird die flüßigkeit mit
einem Dröflöffel abgenommen, der gepfeilte
und dem Kornen auf d. erwähnten Dröfler
gefäß mit Kornen bestreut. Die gute Dröfler
flüßigkeit bei fünf löffel mit über die

unverändert

Dröfler

Herr Gott, sieh' her,
Wir stehn in Wehr,
Ein Herz, ein Mann,
Ein Heeresbann,

Rings allord und steht!
Zwei gegen Aecht...

15. Mit uns kein Wicht!
Uns zittert nicht

Das Herz, die Hand-
Ob Meer und Land

Flammet unsere Schlacht:
Zwei gegen Aecht!

16. Rings Lügenbrand,
Rings Feindesland
Voll Truggeschlecht...

17. Mit uns das Recht
Und Gottes Macht-

2. Zwei gegen Aecht!

18. Wir traun auf Gott!
Den Aecht zum Spott

Ziehn fromm u. frank
Das Schwert wir blank,

Stürmt, das es kraecht!
Sieg über Aecht!

19. The Feind' ihr Aecht,
Zeigt ihre Macht

Und schleppet herbei
Noch zwei noch drei

20. So Gott uns helf
Wir schlagen elf.

Sub Jano unüßft und zur Müßer

Genfer Pudding.

100 gramm feinstes blauesindes Reis werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch
75 g. Zucker 75 g. Zincker und 3 Geringe Nalken langsam
vermischt mit Gahralt. Die Nalken werden vorher aufgekocht.
Unter Rühren setzt man 10-12 Eßel mit etwas Weißwein
Zitronensaft und Zucker zu einer dicken Milch Gahralt
und Fertiggestellten. Die Masse wird mit dem Reis
gut vermischt. Wenn die Masse vollständig erkaltet
ist, werden 4 gequirlte Eier und eine Glas Orange Saft
zugefügt, der Pudding in eine mit gelbtem Saft ausge-
füllt und in ein weißes Papier gewickelt gebacken.

Pariser Kuchen.

Reis ein Liter Mehl 250 g. Zucker, 8 g. Salz 2 Eier
und etwas Wasser (etwas mehr als eine Eibutter soll)
bereitet man einen Teig dann man gut ein Schlagen
und verarbeitet, wenn es gut ist mit dem Saft zu
setzt er dann etwa 3 bis 4 Stunden vor dem Backen
gut, so wird er ein wenig weicher und
ganz und wieder über dem Feuer aufgetragen.

Dann wird er auf ein Fortbleib bis zur Stärke
eines kleinen Fingers aufgetragen. Sind die Wunden
mit dem Finger stellt man dann ringsum einen
Rand her, legt Klumpenmittels Leinwandstücke
auf die Ränder und beutet sie etwa 15 Minuten
im Ofen. Sodann werden 2 Eier mit einem Pfund
Pulver und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gut zerquirlt, dieses
flüssig mit auf dem Ränder gegossen und der
Ganz in noch einer weiteren Leinwandstücke
festig gebunden. Rosinenkuchen.

Es wird ein Gefäß mit 750 gr. Maß $\frac{1}{2}$ Liter Mehl
30 gr. Zucker und Zucker hergestellt. Ist dieses ge-
gungen, so wird es zu einem Finger dicken
runden Ränder verformt, um dann man
mittels einem und Fingerfinger einen zier-
lich hohen Rand her. Dann bestreut man den
Ränder mit Wasser und kleinen Rosinen
nach geschnitten Mandeln, zerquirlt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
mit 2 Eiern 2 Eigelb 2 Löffeln Zucker und gießt das
über die Ränder. Leinwand. 1 Stunde im Dampfbad
setzen.

Mammubriefe.

Freunde bleibe dir auf allem Wege
Und der Hoffnung sanfter Trübsinn.
Lächle dir im Mysterium entgegen
Denn das Leben dümmlich zu fließen.

Reif das Leben Kügelchen Reife
Vor und Mit dem Löffelbrot:
Nur durch Mitgelange der Reife
Im der Wärme seiner Kraft.

Wann siehst du nach weichen Lagen
Von der Jugend selbst geliebt
Oder Liebe dir mit Mysterium
Denn siehst du Locken ziert,
Dann werdest du dich selbst bescheiden
Dass man selbst im süßesten Grüns
Bei dem Leben unerschöpfen Freunden
Nur Freunde nicht ergreifen muss!

Wie schon Monstrositäten finden,
Ist Gewinn, im schwarzen Grün ist,
Wie selbst, und der schenke in schwarze
Wie, die schon verloren war, zu retten.

Abschließ dich das Labrad Freundessein
falt ein!

Triffst dich das Marab Hüney abweis
falt sich!

zur bleibenden Erinnerung an unsere Freund-
schaft schick dieses kleine - Mögen die
verstreuten Zeilen die zwischen uns
unsern - lebt Dank sein liebender Erinnerung
ung an diese entfernte Freunde mögen
die verstreuten samigen Worte für ein
Klügelchen finden... - Mögen verstreute
Worte unser Gedankens durch in unserm
Hern Gedächtnisse aufbewahren. -
lebt in. y von werden das mit Ihnen vor
haben freilich den Gedanken, wenn
sich die sich zwischen uns... -

Herrlich
Lise

Erdaepfelrolade

10 Stk Lutt 3 Stk abtrauben
 3 Kaeffle Milch 5 Stk Wafl
 2 Stk Pfeffer 2 Stk Erd.äpfel

Min ein Redwand
 fülle dazu Lorbeer u.

Zerhacken mischen best
 tabलय streifen backen

Lingertorte / Fr. Stadt

1/4 Kl L. 5 Stk 1/2 Zitronen saft
 in Pulver 2 Stk Zucker 3 Stk
 Wafl 5 Pfeffer

frische Kirschbäume

14 Stk Lutt

14 " Zucker

14 Wafl

1 Stk 2 gleiche Eier mischen, misch Blatt
 geben, mit rof. Kirschbaum belegen, backen 408

langsam backen
 1/2 Stk



