

Eingemachtes Kalbfleisch. X

1/2 Liter Kalbfleisch einpölen, ein Stück Lutter, ein Löffel Mehl, Pfeffer und Salz. Dann gibt man Rindfleisch, woraus man gelbes Lutter machen kann; dann gibt man ein Stück und außerdem ein Stück und. Lutter Lutterwein dazu.

Kartoffelspeise X

Wasser mit gekochtem Rindfleisch, Haschee, gibt dann ein Pfund gekochtes Kartoffel ein Pfund Fleisch etc. in Wasser das spritzt mit einem Palme in das Gefäß das für ein Lutter ist in das Pfund Lutter.

Reis mit Rindfleisch.

Unter nicht zu weich gekochten Reis mische kurz vor dem Auftragen fein gewiegten Schinken oder Rindfleisch.

Falsche Tomina. X

1 Liter Kalbfleisch (s. d. Risp) wird zu einem großen Pfund gekochten Kalbfleisch, ein Pfund zu einem Pfund gekocht, in Öl gekocht sein. binden und in Lutter gekocht 2 Stunden, in d. Lutter mit Lutter Lutter. Das Mayonnaise fern
wenn

Fleisch-
Speisen

Hühner Ragout!

$\frac{1}{2}$ Zwiebel, Zeller, Rike, Petersilie ~~wird~~ mit etwas Butter goldgelb geröstet, 2 Hühner u. ein Kalbsbries mit Rindsuppe darin weich dünsten. Dann die Hühner und das Bries herausnehmen, die Sauce durchpassieren, überkühlen lassen u. das Fett abschöpfen. Die Hühner werden von den Knochen gelöst, in Stücke geschnitten, es wird eine leichte Limbrenn gemacht, die Sauce unter fortwährendem Rühren dazu gegossen, etwas Zitronensaft weißen Wein dazu u. aufkochen lassen. Hinein kommen: eine Rose getheilter Karfiol, einige auf Butter gedünstete Champignons, Krebsschnecken u. kleine Knödel: Schneide von 5 Semmeln die Rinde ab, schneide das weisse ⁱⁿ Würfel, befeuchte es mit Milch. Treibe ein Stück Butter ab gib 2 Dotter, Salz dazu nach und nach die geweichte Semmel, forme Knödel u. koche sie in Suppe.

Hirnpastete.

3

Ein Hirn abhäuten (warmen Wasser)
Auf gerösteter Zwiebel, Salz Pfeffer Petersilie
ca 15 Min rösten. Dann mischt man
etwas ger. rohe Zwiebel darunter u. stößt
das ganze im Mörser (ev. passieren)

Dann kommt Senf, Zitronensaft -
etwas ~~ke~~ Schweins od. Gänseeschmalz
ev. hartgekochte Dotter dazu.

In die Pastetenform füllen, in Dampf
kochen.

Schneckenkipferl

14 dlr Butter 27 dlr Mehl 2 Essl.
zarteren Rahm 1 Ei - 3x überschlagen
füllen

Gebackener Fisch.

5

Oben zubereiteter Fisch wird mit einer dünnen Zwiebel
Austreibung in. Dagegen bespannt mit geschneittenen
Linsensprossen, Topf nur über ein feines Sieb, über Dampf
kochen lassen.

Schwarzer Fisch

Brief. 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Fisch wird 2 Teller Salz, $\frac{1}{2}$ Teller
Schwefel essig, 5 dl. Thierschmalz, 6 geschneittenen
^{rot} 2 l. Wein 4 dl. geschneittenen Zwiebeln, etwas Muskat
Essig (Linsen) geschneitten, Dagegen, in einem
wird der Fisch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

Fischragout

Zwiebel mit Butter rösten, mit Mehl
stauben u. sauren Schmetten dazu
geben, auskühlen lassen
Seefisch mit Zitronens. betröpfeln
eine Stunde liegen lassen, dann
daran kochen od. dünsten - in obige
Masse geben - etwas Sardelle u. Eidote
Parmesanbeise, Salz Pfeffer, in Muscheln rösten

Fische

Mayonnaise X

1 Eßlöffel, etwas Rindfleisch, 2-3 Eßlöffel Eßig werden
 in Dampf gekocht bis es dick ist. Dann kommen 3 Eßlöffel
 Öl dazu, etwas Salz, weisses Pfeffer in Hühleren Eßig,
 gut verrühren u. mit Kühlung kochen.

Erbsen Salat. X

Manne 1. Erdbeeren mit Zucker kochen sind pfund in
 in Hühleren, aber 1 Eßlöffel, 1 Eßlöffel. Tomaten 1-2 Eßlöffel.
 Eßlöffel mit Pfeffer und Salz, geben in 6 x Öl, etwas
 Zucker, Pfeffer, alles gut verrühren unter 1. Erdbeeren
 mischen. für Hühleren Eßig in dem Eßig
 kochen in dem Eßig in dem Eßig kochen.

Mayonnaise Z

2 Eßlöffel werden mit dem Eßig immer gelber
 bis man genug hat bis sie dick werden, kochen
 Öl u. Salz u. Pfeffer dazu.

Sauce
 u. Salat

Kaffee Liqueur.

1/4 Kilo Kaffee wird für herein gemischt und fein gemahlen,
 davon 1/2 l. Extract gekocht. für die Zuckers wird bis zum
 Saug gekocht, man bringt Vanillen, sind mit dem Extract
 aromatisirt. Wenn es versignkelt ist wird beiläufig
 1 l. Rinn Tzigingeborn, 1 l. Berg wasser befüllen.

Vanille Liqueur.

In 3/4 l. Kalkum Wasser wird 1 Kilo Zucker versignkelt,
 und bleibt so lange stehen, bis der Zucker klar ist,
 dazu wird ~~ein~~ 1/2 l. besser rectificirter Spiritus gemischt.
 Will man Vanill liqueur haben giebt man Vanillen -
 essenz in. füllt ihn mit Alkermes wdf. Maraschino u.
 Kimmeln befüllen sonst.

Magentropfen

2 hr. Angelika Wurzel
 2 hr. Kamut
 2 hr. Tausendguldenkraut
 2 hr. Lactusthee
 2 hr. Ancian Wurzel
 2 hr. Kalmus
 - Orangenschale

2 hr. Wacholderbeeren
 15 Rhabarber

Wird in 5/4 Pomeranzen geben und 14 Tage
hindurch auf einem warmen Ort stellen, täglich
häufig schütteln, nach 14 Tagen durch einen Leinwand
Tuchstreifen, verstreuen und in einem Gefaße fällen
das gut verkocht wird.

Welscher Salat. X

Labretmens flüssig (Rohr, Tofonin, Jügel) durchschneiden, Gärten
bittere Gewürze, Tofonin wird in Rindfleisch zerhackt,
Öl mit Zwiebeln in Butterballen abgekühlt, abgibt
Tofonin zerhackt, zerhackt und zerhackt flüssig zerhackt,
das durch Gewürze durch Bouillon und Mayonnaise
zerhackt mischen.

Kaffee-Extract

15 lb. Kaffeebohnen in einem Kessel durchkochen
(ohne Wasser) in der schwächsten Hitze,
kochen. 1 Liter Wasser zerhackt fällen in vier
Kübeln lassen ^{oder} 2 Kübeln einen Extract Kübel in
abgibt fällen lassen. In flüssigen verfahren.

✓ Kierkognak X

In $\frac{1}{2}$ l. kaltes Wasser 40 dk Zucker zergehen lassen
 Schale v. $\frac{1}{2}$ Citrone u. Orange 2 ganze Eier 4 Dotter
 darin zersprudeln. In einem Schneekessel
 gibt man $\frac{1}{2}$ l Rheinwein, obiges dazn, am Feuer
 mit d. Schneeruthe schlagen bis es heist ist
 nicht hochen - Saft v. 2 Citronen $\frac{3}{4}$ l Cognak
 od Rum - durchpassieren - Heiß od kalt
 servieren.

Kierkognak

$\frac{3}{8}$ l. Milch 15 dk Zucker, Vanillie kochen
 lassen, $\frac{1}{8}$ l. Milch 3 Dotter sprudeln, zn dazn
 dazn - aufkochen - abkühlen, $\frac{1}{8}$ l. Weingeist

✓ Likör (Gerbrud)

$\frac{3}{4}$ l. Rotwein 1 Citrone in Scheiben, 2 ganze
 Vanillie aufkochen lassen u. ein Tee-li
 well Tee 4 Min darin ziehen lassen - abkühlen
 $\frac{1}{2}$ l Alkohol 1 Glasel Arak dazn

17
Vass Schnaps

1 kg grüne Nisse $1\frac{3}{4}$ l. Weingest 2 l Korn
in 5 l. Flasche ansetzen. Im Herbst 1 kg Zucker
2 l. Wasser kochen - alles vermengen, filtrieren

✓ Hagelbuttenwein.

$1\frac{3}{4}$ kg Hagelbutten / 3 l Wasser mit $1\frac{1}{2}$ kg
Zucker kochen. über die Beeren schütten
Die müssen ganz bedeckt sein - ev. gekochtes
Wasser nachgeben.

✓ Abführmittel

$\frac{1}{2}$ kg Feigen, $\frac{1}{4}$ kg Rosinen $\frac{1}{8}$ kg Fein-
blätter durch die Fleischmaschine - eine
Wurst formen Lierkognak.

$\frac{1}{2}$ l. Milch 20 dk Zucker Vanillie aufkochen - ^{überkühlen}
8 Dotter mit 20 dk Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde abtreiben -
obiges dazn gießen - $\frac{3}{8}$ l. Spiritus

~~Chleb (Radio)~~

~~30 dk Mehl 12 dk Butter 10 dk Zucker 1 Ei
2 Löffel Milch, Citrone. Formen ausstechen.
od Brezeln formen -~~

Kulinářské dědictví

Marzipan Kartoffeln

15 dlz ger Nüsse werden im Mörser gestossen.
 15 dlz Fondant - Vanille, etwas Rum am
 Brett kneten, Auswalken - Vierecke schneiden
 mit Eweis bestreichen - mit Creme füllen -
 Kartoffeln formen, in Cacao wälzen

Creme: $\frac{1}{8}$ l Schlagobers aufkochen
 lassen u. mit $\frac{1}{8}$ hg erweichteter Thocolade
 glatt verrühren, bis die Masse kalt ist.

Liskuchen

3 ganze Eier 14 dlz Zucker $10\frac{1}{2}$ dlz
 zerk. Butter u. 14 dlz Mehl - am Blech
 leicht backen - mit Marmelade be-
 streichen. Übergus. 1 Eweis 10 dlz Zucker

Zwieback

7 Eihlar Schnee, 17 dlz Zucker, 14 dlz Mehl
 7 dlz zerk. Butter - sehr langsam backen

✓ Gugelhupf

14 dlz Butter, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 7 Eln
 Haselnüsse 1 dlb bittere Mandeln 2 Ei $\frac{1}{4}$ l Milch
 1 Backpulver.

✓ Schaumrüten -

12 dlz Zucker 2 ganze Eier - Vanillie 6 dlb Mehl

✓ Salzmandeln -

Mandeln werden gebrüht, auf einem
 Teller mit Speisöl übergossen - einige
 Stunden stehen gelassen - dann goldgelb
 geröstet u. mit Salz bestreut.

✓ Bäckerei (Fr. Hallmann)

10 dlz Butter $\frac{1}{4}$ Tafeln Thon. erweichen
 gut verrühren 7 dlb Nüsse 14 dlz Zucker
 4 Dotter 5 dlb Mehl $\frac{1}{4}$ Hl. Schnee
 auf $\frac{1}{2}$ Blech streichen mit Mandeln
 bestreuen - kalt schneiden

Anis-Scheiben

17 dlz Zucker 2 Eier $\frac{1}{2}$ St Rühren 17 dlz Mehl
Anis bestr. - über Nacht stehen lassen

Fülle f. Chocolate Strudel (Rasio)

15 dlz Butter 15 dlz erw. Chocolate 3 Dotter.
7 (?) Kl av Schnee mit 8 dlz Zucker verrühren
noch 7 dlz Zucker 15 dlz Mehl.

Vanillie Sauce

2 Dotter 8 dlz Zucker 2 dlz Mehl abrühren
mit $\frac{1}{4}$ l. heißer Milch übergießen

Topfenkuchen (Fr Wiener)

Bismsteig. Fülle: 10 dlz Butter 2 Dotter
Zucker $\frac{1}{2}$ kg Topfen, Rosinen - fein ge-
schnittenes Dinstobst - Schnee.

✓ Orangentorte (Freundenfreunde)

5 Eier - 3 Eier schwer Mehl 3 Eier schwer
 Zucker 8 dl zerl. Butter 4 Orangen d. Schale
 abreiben - backen. - Orangensaft
 mit 6 St. Zucker am Feuer auflösen -
 über die Torte gießen u. Querschnitte machen
 damit d. Saft einzieht.

Karotten Torte

1/4 Datteln 20 dl Zucker 20 dl
 roh geriebene Karotten 16 dl Haselnüsse
 1 Essl Rum. 5 dl Mehl - 4 dl. Schmelz
langsam backen, Kaffeecreme bestr.

✓ Radio Kuchen

1/4 Zimmt 8 dl Zucker 2 dl Haselnüsse
 6 dl Schokolade 5 dl Mehl 6 dl zerl.
 Butter, 1 Messersp. Backpulver

Biskuit

Pro Ei 5 dkr Zucker 5 dkr Mehl, alles im Topf
recht schaumig schlagen.

Kugeln

10 dkr Haselnüsse 10 dkr Zucker
14 dkr Chocolate ein klar

Kaffeeorte (Radio)

42 dkr Mandeln (ungesch) 12 dkr Zucker
4 ganze Eier abreiben 25 g Kaffeebohne
sehr fein gemahlen, ein ^{-zwei} Kaffeelöffel Mehl

Lebkuchen (sofort weich)

2 Löffel Honig, 3 dkr Butter 1 Ei
20 dkr Zucker 1/4 l. rühren, 35 dkr Mehl
ca. 7/8 l. Milch, 1/2 Kaffeel. Speisesoda
Gewürz - auf Blech streichen, mittel
heiß backen - noch warm mit Zucker-
glasur bestreichen - in u. schneiden

Kuchen v. Eiweiß (Gerbrud)

12 dlr Butter 12 dlr Zucker rühren, 7 dlr Hasel-
nüsse, 6 dlr Mehl, Citrone 3 Klar

✓ Chocolate Creme (Gerbrud)

1 Ruppe Chocolate erwärmen mit 1 Dotter abrubeln,
den Schnee dazw rühren, kalt stellen (Lichthaus)

✓ Lebkuchen (gut)

$\frac{1}{2}$ kg Honig aufkochen $\frac{1}{2}$ kg Mehl
1 Ei 2 Dotter $\frac{1}{4}$ Löffel Zucker, Gewürz
Citronenschale - auf $\frac{1}{2}$ Blech aufstreichen

✓ Bäckerei (Fr Hoc)

6 dlr Butter u. 2 Tafeln (ca. 12 dlr) Chocolate
zerschleichen lassen, 3 Essl. heißes Wasser
gut verrühren - 4-5 Klar Schnee, 10 dlr
Zucker 8 dlr Mehl - in einer Form backen

Marinierte Heringe.

10 Stück milchener Heringe waschen gut auswaschen
 und über Kopf hinwegwaschen. of Geseihter in. mit
 Weibel. Ein Schilf wird gefüllt in einen Porzellan-
 schüssel und mit $\frac{1}{4}$ l. Öl befüllen waschen
 $\frac{1}{2}$ Schilf wird mit Geseihter waschen, und gefüllt darzu
 waschen. 2 große Zwiebeln in Ringe schneiden
 ein Schüssel Rosinen, 20 Stück kl. junge Zwiebeln / Charlottes
 oben waschen ein große Heringe, Zwiebeln
 Rosinen in. waschen Schilf befüllen wie
 Kopf 8-10 Lagen waschen / über, was kühl
 Ort zuwenden das waschen.

Ein Drosseln.

$\frac{1}{2}$ Rilo braun Muff. Pflanze in warmer Luft 6 Teller,
 1 Drosseln braun Pflanze (wofür) $10\frac{1}{2}$ dk. zerlassene
 Drosseln, 35 gr Jahn, braun Holz, Lammfleisch, 2 Löffel
 feiner Zucker, quillt ab geht ab, füllt ab in das
 Muff, das den Teig mit wässern, nicht pflanze. Ein
 Drosseln wässern gleich zerweicht und noch von Brot
 kaffee für wässern.

Maillkaffee.

20 dk Drosseln, 20 dk Muff, 2 Teller, 4 dk Hornlingzucker,
 1/2 Liter Milch, von dem Brot durchbrochen. warm sein
 in wässern kaffee. Ein wässern erfüllt mit mit einer
 Maillkaffee zugefetzt.

Wässern Drosseln

~~$\frac{1}{4}$ M Muff $\frac{1}{4}$ M Drosseln ^{braun für} 2 Teller ^{braun} 1 Löffel Drosseln,
 ein Drosseln wässern kaffee, demselben überpflanze
 das den wässern & Drosseln in das füllt Muff wird ein Teig
 zerweicht. Ein wässern Drosseln wird mit Drosseln in wässern~~

C. mes in
Brotwerk

Haispflanzeln.

7 dk Lütten, 16 dk Mehl 3 Tollen, 5 kr. Weife 4 Löffel Zuckern
2 Lütten Mandeln.

fülle: 12 dk Mandeln od. Hüßn ymaroben, 2 Tollen, schwarz
Zucker, ein wenig ymaroben Farin, Zucker auf
Anleiben.

Lüttenmieg

28 dk Lütten, 14 dk Mehl weisse nimm Mieg. 14 dk Mehl
2 Tollen, 10 Löffel Mehl, 1 Löffel Pfeffer, schwarz Holz weis
zu einem Mieg ymaroben, und ymaroben, ein Lüttenmieg
Trommel ymaroben und überfliegen, dann über Mehl Holz
ymaroben. Groß auf 2 od. 3 Mal überfliegen.

feine Kücheln

2 1/2 Mehl, 2 1/4 Lütten, 6 feine Tollen überfliegen und Trommel
nimm Mieg weis.

Wohlgeschmackte.

14 dk Lütten, 14 dk Mehl 14 dk gebrühte ymaroben
Mandeln, 1 Tollen, ein Lütten zu einem Mieg weis.
Lütten, Trommel Lütten weis, list backen und
mit Weislingzucker bestreuen.

Wasser im Saft X

10 dk Lutter abreiben, gibt 10 dk Blumwahr, 10 dk Zucker,
10 Gfollwahr, 6 Teller zuletzt 6 feinklarer Pfann Tuzin, lassen sie
in Dampf kochen, stürzen ab und gibt Toffrey pfundten Lutter

~~Wasser~~ Blüthen Saft ~~Wasser~~

14 dk Honig, 14 dk Lutter, 4 dk Zucker, 2 Teller, etwas
Limonenpfeln vermischt man von Mandelbrot woff zu
nehmen Tuzin. Mit Zuckersack oder Löffel belegen.

Lymphwahr Saft ~~Wasser~~

$\frac{1}{4}$ H Lutter $\frac{1}{4}$ H Zucker, etwas Limonenpfeln, nimm
Lutter Blumwahr, 4 Teller kochen gut ab, nimm Toffrey
hinzusetzen Honig, den Pfann von 4 Teller und zuletzt $\frac{1}{2}$ H
Honig mit dem Zucker geben, laßt verwahren.

Wasser Saft ~~Wasser~~

42 dk
 $\frac{3}{4}$ H Lutter fleinnig abreiben, gibt mir vierzig fi, nimm
Teller, nimm Löffel Honig und nimm Löffel Zucker, bis man
auf 6 fine, 6 Teller in. Löffel Honig verwahrt sind. fluch Limonen
ab, Lutter Blumwahr, Zucker auf Lutter,
mit Honig, nimm 4 Teller, Honig, zuletzt von

Das Unig. gegen huffen. Dornen 3/4 Hirschen becken huffen.

Hollern ✕

8 lb in Litner Mischl, 1 lb Zuckor, 1 lb Thonstein, 1 lb Puffstein
1 lb Lutter 6x bitton Thonstein, 5 Tollen, 20x Jafn, Lauer:
minffeln, Libronel, nhorv Thufcorbbluten.

Thronsteinpuffstein ✕

6 Loll Lutter wird abgetrieben (Terzi Komman 6 L. Puffstein)
6 Loll Zuckor 6 Tollen, 4 L. unffellen unwinbar Thonstein
6 fionis Puffstein. Ein form unffuffstein, huffen becken

Thonsteinpuffstein

6 L. Zuckor 6 Tollen, 6 L. unffellen Thonstein ein form
Hirschen abreiben, zuletzt das Puffstein von 6 Alor. In dief
Luffen, was ein becken.

Lauer Mischlpuffen ✕

6 Anffiffel fionis Mischl unffuffen mit 6 Tollen, gibt fo
vint Puffstein Terzi, das ein Thronsteinpuffstein Unig wird,
7 lb Zuckor, nhorv Thonstein, von 6 Alor Puffstein. Luff
Luffen 6 lb in 1 lb Lutter fionis unffuffen

L. Hals X

$\frac{1}{2}$ A Weilingzucker, 4 Teller neun halbe Hinder abreiben.
 Gibt $\frac{1}{2}$ A Hüpfen, 4 Löffel, Kammalbrösel mit 4 Altes Tefen
 Drey. Anweifen ob hängen und lassen ob neun Hinder
 hängen lassen. Wenn ob verdreht ist, so pfunden
 ob in die gelben und lassen sie mit Lamm od. Mollwe.
Crème: 3 yonzen fime mit 8 dek Zucker von fime in Doppel
 pflegen bis ob dick ist, dann weifen bis ob kalt ist.
 In einem Tefel 10 dek Zucker, 10 dek yonzen Hüpfen
 weifen, die Crème drey.

Hüpfen Crème X

$\frac{1}{2}$ Teller Tefen fime nach dem weifen, 4 Teller 4 Löffel
 yonzen Hüpfen, 2 doppel Zucker, weifen bis ob dick ist.

Rindfleischbraten X

1 Teller, ein weisses Stück Zucker, bis zur Tefen,
 dass so viel, dass ein fasser Litz so ist, ein Stück
 Litz, und weifen mit dem Rindfleisch
 pfunden, in Tefen weifen, erst mit Zucker
 weifen.

Gebackenes Bismarck

12 L. Zucker 2 feinigt 2 Hühner abreiben, 12 L. gemahlener
Küchle anreiben, einen Würfel Zucker und krumm backen

Gebackenes Torten

8 L. Butter feinigt abreiben, 8 L. Zucker, 6 Eiern,
8 L. ungeschälten Mandeln, 4 Tassen Gebackenes, 1 feinigt
Zucker. Von 3 Tassen Gebackenes abgeben.

Auffen Biskuit

5 Lb. Butter, 2 Eiern, 1 Ei, 10 Lb. Zucker abreiben, 15 Lb. Mehl,
Küchle anreiben, 1 Lb. in Mehl geschlagenen Zucker abreiben
in einem Kasten. Von Mandeln $\frac{1}{4}$ Lb. Butter in $\frac{1}{4}$ Lb. Mehl,
Biskuit gibt 1. feinstes Torten in abreiben ab gibt Mehl.
Von einem Biskuit in gibt Mehl feinigt: Von einem
Küchle, Mandeln gibt, in einem Kasten abreiben in. in sind
Zucker, 1 Ei ab gibt zu fast ist. 1. Biskuit von Mehl und
Küchle anreiben.

Chokoladen Torte

Zucker von 5 feinigt krumm backen, 14 Lb. Zucker,
14 Lb. ungeschälten gemahlener Mandeln,
6 Lb. gemahlener Chokolade, 6 Lb. Küchle anreiben, 1. feinigt
Zucker, krumm backen.

Isuallor Lüttenling (F. Pepi)

brut $\frac{1}{2}$ Pf. Lütten in $\frac{1}{4}$ Pf. Waffl wird ein Lütz gemacht.
Das $\frac{1}{4}$ Pf Waffl, $\frac{1}{2}$ fi in. schwarz fe Waffer (~~lang für ein~~) ein zwanitz
Lütz gemacht, in dem wasser fimmigebacht in. überpflegen.
 $\frac{1}{2}$ Stunden wasser lassen. (3 Arbeit)

Lückerbrotzorn (F. Pepi) ~~X~~

20 L. Waffl, 1 L. Lütten, 12 L. Zücker & L. in wasser gefüllten Thontalen
schwarz überwaffeln, Zinnel, Kalken. (-48 Stück)

Spanische Hände (F. Pepi)

3 fein pfennig Zücker (sof kuchen) u. 3 Alow das Wasser, 4 Loth in
das Wasser fülligelt überwaffeln Thontalen wasser wasser
mit Lauf Al. Zücker wasser, in d. Köfen kuchen lassen.

Pischinger Torte

Lassen $\frac{1}{2}$ Rivt Schokolade mit Wasser koch mit zorn, zorn zorn
Zupelnaffen, 5 Lütten schwarz Zücker in dem in Zücker & Waffer,
kuchen zu 5 Arbeit dann, von dem wasser fülligelt
waffen in Zücker, ab wasser 5 Arbeit.

Leipnisch ✕

gibt in einem Duffel 2 Lötter, 2 Pfefferlöffel Zucker, $1\frac{1}{2}$ Gährbrot
 Weisbrot. (Leipnisch) Das Duffel wird mit Korinthen / Pfeffer
 zerhackt, damit nur das Duffel davon kommt. Ein Duffel
 wird pfund mit dem Pfefferlöffel zerhacken bis ein Duffel ist, davon
 kommt $\frac{3}{4}$ Gährbrot Kornmalzleipnisch, $\frac{1}{4}$ Gährbrot Kornmalzleipnisch.

✓ Bischofbröd ✕

Lohnen 6 Lötter mit 24 dek Zucker einen halben Hinder, 24
 pfund 4 dek Honig, Pfeffer, Rosinen, Citronen,
 Pfefferkörner, etwas Lorbeerblätter etwas Salz in Pfefferkörner
 mischen und das Pfeffer, gibt 24 dek Mehl Leizen,
 Pfeffer ab backen.

✓ Theestangen ✕

17 dek Mehl gibt in einem Duffel in zerhackt 13 dek
 Lötter Duffel, mit Pfefferkörnern, davon etwas
 einen Duffel, gibt $1\frac{1}{2}$ dek zerhackten Pfeffer, ein Duffel
 und 3 pfund Mehl fein, etwas Salz, alles
 in Pfefferkörnern.

Wohlfür Duffel Pfefferkörner, backen sie mit sie
 und backen sie mit zerhackten Pfefferkörnern in Salz,
 gibt Mehl backen; backen sie Pfefferkörner.

Spanischer Wind (Wilde)

~~1 Pfund von 4 Alben Pfeffer, 2 1/2 lb Zucker, feines rotes
pfeilröthliches Pulver und etwas Chocolate kocht Terzenth.~~

Loecks

~~58. lb Mehl, 25 lb Zucker, 3 Eiern feine, 12 lb zwer-
kaffee Lutter, 1/2 l. Pfeffer, und einen schwarzen Pfeffer
höflich Pfeffer, etwas Vanillen, vermischt von Lutter
gut Trüffel, und waschen feinem roth Pfeffer und mit
einem feinem Thiermilch und einen Lutter feinem Pfeffer
In zwerlich feinem Pfeffer gelblich backen.
In Lutter mit Mehl kochend.~~

Vanillebutter

~~14 lb Zucker, 5 Lutter, Vanillen sehr gut verreiben
in Pfeffer Kugeln v. Pfeffer mischen.~~

Pariser Stangen

~~14 lb Zucker, 14 Pulver feinem und der
Pfeilröthlich, etwas Zimmt v. Halben
von einem feinem Lutter v. Pfeffer v. Mehl~~

mit 2 Blen zu einem 4 Linig gemacht, in einem
 1/2 Zoll ... gebohrt, mit dem Bohrer
 4 - cm breite ... fünfzig ... in Längen
 ... sind in 1 cm breite ... geschnitten,
 d. Bohrer sind ... in ... gebohrt.
 d. ... Bohrer, so sind ... ab ...
 sind, ...

Die ... werden in ... zu ...
 ... mit ...
 ...
Handgezeichnete ...

So ... sind bis zum
 ... (...)
 in ... bis für ...
 ...
Wirtschafts ...

...
 ...
 ...
 ...

In 4 Teile sind bereit: 4 Löffel Zi
kerl, Pfefferküchlein Röm, etwas D
süßwästel, Süßwästelzucker.

2 L
D zist

Busselen.

~~2 Ober sonder viel einen Teller mit 2. Gabel zu
bringen 2 Löffel süßwästel, 10 Lk Dornröschen Hüße od. Gerstenkörner
14 Lk Zücker leicht süß süßwästel, süß mit Pfeffer
bitterwästel süß leicht süßwästel zuzusetzen.~~

Wechsel Kuchen

~~28 Lk Zücker mit 5 Teller zist abkochen, 20 Lk
zuckerfüllen, zuzubereiten Dornröschen, 5 Lk Dornröschen
süßwästel, von 5 Ober Teller, in 2. Tellerform
zugeben, mit süßwästel od. süßwästel süßwästel (Pfeffer
bitterwästel, süßwästel zuzubereiten. Zücker süßwästel.~~

Kugeltangen.

14 Lk Zücker sind mit 8 Teller od. 5 Lk Zücker
süßwästel süßwästel süßwästel. 14 Lk
Hüße, 7 Lk Dornröschen 5 Lk Dornröschen

8 lb
 alle's kauft mancher auf ein mit
 das beschriebene Salz mischzupreisen
 und zubereiten. ^{2. man füllt} man mit Kupfervitriol - Zingapflanz
 befeigen, 2. man den Torwif zulegen in demselben ist.
 Die selben zupfechten mit Kupferb beibet, man
 follen die Torwif zulegen.

Mondscheindeln

14 lb Salz 14 lb Butter sind zubereitet, 14 lb, man
 14 Zinnabum mischzupf. Die selben, man's Zinnab und
 Halben sind mit einem Teller von Grotte zutreiben
 mischzupf, die selben mischzupf, misch zupf.
 pfundten Salz zubereiten. ist: 2 Teller so sind Zinken
 Topf so ist man's kauft flammig zugefot, darauf
 zupfeigen, man kann hoffen.

Chocolat Kugeln

Die oben von dem von dem rosten fons befeigt,
 mischzupf und wird. 2. dem fons befeigt,
 fassend und mit Zingapflanz zinken
 zugefot, Topf so man mit sind. Die selben zupfeigt
 über dem Topf man kann hoffen. Die selben mischzupf
 die Chocolade mischzupf, in zupfeigte Chocolade ^{man zupf} man kann hoffen

Weichseln. ✕

Ein reibzuckerhaltiges Weichseln müssen über ein Sieb in Pfeffer
bringen, fünf Mineral wasser für jeweils ein Viertel auf ein Pfund
Weichseln 3/4 Pfund Zucker, immer ein Dutzend Weichseln und einen
Zucker in ein Glas und lässt es einziehen liegen, außerdem eine
Ofen oder in einer Form setzen.

Ribis candiert. ✕

Reifen reife Ribisfrüchte candieren in gut
verpacktem Zucker eingeküht und in
Dosen eingepackt.

Chocolade Stangen. ✕

14 lb eingepf. verpackten Dornen, 21 lb Zucker,
2 Lbs eingepf. Chocolate, Zimmt u. Halbkorn, und
einige Nüsse in ein Gefäß mit 4 Lbs, und Nüsse
auf's gelingen geben und wird unter fortwährendem
Rühren dick eingeküht, dann kommt ein
Löffel Pfeffer hinzu, auf 3 Lbs
eingepf. (in Lösung) in Dornen
einsetzen, um das eingekühten, auf fünf

Mäner Feig.

14 dk Butter 10 dk Schweinfett wird abgesehen,
 Dann 3 Teller 4 dk Zücker 35 dk Honig etwas Honig
 u. Libanumpfele Tuzingeln, alles in ein Leinwand
 servieren und Rühren einpflanzen.

Schnee Torte

7 dk Zinobren eingestrichen, 7 dk Zücker, ein Ei
 soll Krumenbrösel, etwas eingeweichte Cornzucker
 etwas Libanumpfele wird genommen, in feinem Sieb
 von 6-7 Rühr gegeben und zubereiten. Dann kann es
 wenig in Röhrenform geben, mit Honig einbestreuen.

Hohlkippen

2 Eier ohne Zücker, wenig 2 Eier ohne Honig wird ganz
 weichen. Ein Teller werden mit dem Zücker abgesehen,
 Dann das Honig und etwas Wasser Tuzingeln,
 in feinem Sieb. Die Eier das Honig mit
 mit einem Spießel werden flüßig, sehr
 schnell; wenn sie zubereiten sind, sollen sie sehr
 wenig Tücher servieren:

Mohren-Kopf X

5 ganze Eier, 14 lb Zucker (etwas Zitronenschale
im Schneekessel schlagen (kalt) 7 lb Kartoffel-
mehl - 7 lb gewöhnliches Mehl - die kugelartige
Form mit Butter schmieren - sehr langsam
backen - stürzen. Nachdem es kalt ist wird
es der Kopf abgeschnitten - ausgehöhlet, mit
Schlagschmetten füllen - zumachen - mit
Chocolade glasieren.

Tripferln aus Quarkteig X

So viel Butter ^{20 Mel} in Mehl als Quark werden
am Nudelbrett verarbeitet, ausgewalkt, Tripferln
geformt, die mit Nuss od Marmelade gefüllt.

Grammel-Bäckerei X

15 lb Grammel Teig in Pfeiffenröhrchen backen, 15 lb
Kaffee, 10 lb ungepfl. ger. Mandeln, 13 lb Zincker
1 Teller v. nimm Zitronen Saft in Tafeln, 2 Löffel Rinn
Quark ^(Pfeiffenröhrchen) Zincker. ^(Pfeiffenröhrchen) Zincker.

mit Ringelbäumen bepflanzen, 2 einfüllen und gelb.

~~Kugelbrot~~

21 lb Butter 6 Dotter 35 lb Zucker 45 lb Mehl
1 1/2 lb Natron 24 lb Cremor (Cremotat) 1 Tasse Milch
Citronenschale - 6 Eiereis Schnee.

Kulinárské dědictví

Apfelkerchen

Zweyweyßeln 14 dek Littern in 14 dek. Bluff rancuniffen
 wuff, zind mir Littern mir zuzugab fi Dargu und
 verbirde ab Luff. Wenn ein Littern sehr fass ist, zind
 man einen schöffel Wasser, wuff wuff. Luffen
 Luff Luff 2 Thunten wuffen. Gailn ihn in 2 Luffen
 wuffen ihn Wasserwuffen Thik wuff, zind ihn wuff's
 Luff, balnzen ihn mit sehr fein zuzubunden Duffeln,
 balnzen ihn mit Thunten Ropinan, zind in Luffen
 wuffen Luffen ein wuffen Luffen Luffen balnzen
 ihn mit wuffen fuffen, in zindlich fuffen Luffen
 wuffen

Demmelbahr

Duffen 2 Thunten in kleinen Wuffeln, zind Bluff
 Luffen und wuffen ab fuffen; Duffen 1/2 in 2 Luffen
 kleinen Wuffeln, wuffen 2-3 Luffen mit zuffen ab, nuff
 Luffenwuffeln wuffen ab in 2 Thunten. Wenn 3 fuffen
 Duffen, Wuffeln, Ropinan wuffen in 2 Thunten
 fuffen wuffen wuffen, wuffen wuffen wuffen

Schneller Biscuit. X

Altes feines Mehl, feiner weißer 3 Teller,
 8 dk Zucker, 7 dk Salz brüht, in weißem Pfeffermehl fein
 In Mehl fein pulvern, mit Honig pulvern. Ueber dem.

Gries Torte.

20 dk Zucker 5 dk weißer. zerriebenen Mandeln, 200 Teller
 einer zerzogen, d. Salz einer feinen Linsenmehl werden
 mit 7 Teller feiner zerzogen. 10 dk Salz zerzogen. 4 Altes
 Mehl in der Linsenmehl zerzogen. d. Teller sind
 auf 24 Minuten zerzogen. Topf mit feinem Mehl
 Honig mit Pfeffermehl zerzogen.

Biscuit Roulade ! ! X

7 Teller, 7 dk Zucker werden feiner zerzogen
 8 dk Salz in 5 Altes Mehl zerzogen zerzogen
 und mit Honig zerzogen. Topf feiner zerzogen
 zerzogen. zerzogen zerzogen. Die zerzogen zerzogen
 zerzogen zerzogen in mit zerzogen zerzogen
 zerzogen zerzogen zerzogen. Fülle: 5 dk Zucker, 10 dk feiner
 zerzogen zerzogen, mit feiner zerzogen zerzogen
 zerzogen zerzogen, in mit zerzogen zerzogen zerzogen in der

Land Torte

28 dlk Butter mit 5 Eitern u. 28 dlk Zucker verreiben
Vanille od. Lemwurzpulver 28 dlk feinstes Pulver, 5 Pfl.
Zucker.

Linger Teig

21 dlk Butter 28 dlk, Salz 11 dlk Zucker 2 wfn Eitern
1 Hühner weisse Hühner, in mäßig feiner Röhre bereiten.

Biscuit Torte

6 Eitern, 25 dlk Zucker verreiben, etwas Zitronensch.
15 dlk Mehl, 6 Klar Schnee. Wenn die Torte halt
ist mit Marmelade od. Schokolade füllen.

Biskoten Torte

Lege eine 4 eckige Tortenform mit Biskoten so auf
dass keine Lücke ist, gib unterstehenden Kaffeewür
darüber und decke es mit einer Lage Biskoten zu
(Form nicht ausschmieren.) Beschrifte das ganze
mit einem Deckel und stelle es auf's Eis
Crème: 12 dlk Butter mit 10 dlk Vanillezucker
u. abreiben, 3 Eitern 5 Löffel starken schwarzen

wegen und oben auf mit Schlagschmetten best garnieren.

Dauer-Torte (Chocolade Torte.)

44 lbk. Butter 14 lbk. Zucker 2 Tafeln gewerichte Chocolade
6 Dotter gut abtreiben, 6 Kl. Schnee 14 lbk. ungenhüllte
ger. Mandeln 2 lbk. Semmelbr. Fülle, 10 lbk. Butter
2 1/2 Chocolade abtreiben, 3 ganze Eier mit 10 lbk. Zucker
am Feuer rühren bis es dick wird, wenn es kalt ist
mit der Butter verrühren, dann 6 lbk. Haselnüsse dazu.
Die Torte 2 mal zerschneiden, füllen u. ^{chocolade} glasieren.

Bischofen

4 lbk. Butter, 7 lbk. Vanilliezucker 1 Dotter 2 Tafeln
riebene Chocolade 19 lbk. Mehl. Es wird am Brett
hochgearbeitet, messerreichend dick ausgewalzt
mit der Form ausgestochen u. bei schwarzem Feuer
backen. Fülle: Stückchen Butter abtreiben, 2 Tafeln gew.
Chocolade, d. zwischen 2 Bischofen füllen. Glasur
Würfeln Zucker 4 Löffel Wasser 5 Minuten kochen
lassen 1 Tafel gew. Chocolade mit den Stückchen
darauf schütten, die Bischofen glasieren.

Crème-Fülle (f. Luftkugeln) X

mit in einem Topf $\frac{1}{4}$ L. Tafelmehl, 2 Dotter, 2 Löffel Zuck.
2 Löffel Mehl, schreibe es mit dem Tafelmehl bis um
einander bis es dick ist - Das Topf muss in kaltem Wasser ge-
setzt werden. Wenn es eingekocht ist gibt 7 dks ober-
zubereiten Lutter dazu.

Pischinger Torte

~~Fülle 2 Löffel Mehl, abgerieben
Zucker~~

~~7 dks Lutter 7 dks Zucker 7 dks Jeselnisse. Dem Zucker
mit $\frac{1}{2}$ Mehl Mehl Wasser schreibe es, die Mehl
dann nur bis es eingekocht ist, wenn es dick ist~~

✓ Pischinger Torte X

Fülle: 7 dks Lutter, 7 dks Zucker 7 dks Jeselnisse.
Beigabe: 2 Löffel Mehl, abgerieben
dem Zucker mit Wasser schreibe es, dann die
Mehl dann eingekocht ist, wenn es dick ist

K

Dobersch. Torte.

5 Tollen mit 9 lbs Zucker verreiben, dann 11 lbs
 u. 5 Pfen Pfund verreiben. Von der Schippe bricht
 man 7 Schichten auf der in Butter bestrichenen
 inzugesetzten Vorrichtung, Luftgehalt.
 2. Pfen: 4 Eigelb für 7 lbs Vollkornmehl von feiner
 u. bis ab die ^{mit kleinen Löffeln} in einem Tüffel 10 lbs Butter
 verbr, 7 lbs ganz zerhackte 3 Löffel ganzverweichte Chocolate
 u. in verweichtem Crème gut verreiben, die Schichten
 füllen - Chocolateüberzug.

Nuss Reoulade.

5 Tollen, 5 Löff Zucker 5 Löff inzugesetzte verreiben
 dann 5 Pfen Pfund verreiben mit 5 Pfen Pfund, belegen mit
 zugesetztes Leinöl fingerbreite damit u. lassen ab berei-
 tigen ab mit der Reoulade belegen mit verreiben
 verweichtem Serviette darüber u. lassen ab mit dem
 Schipper ab, ganz abfließen lassen dann, mit
 3 fingerbreiten Streifen. Es hilft sich oben
 legen verreiben mit u. ab dann von dem
 Pfen ab dem bestrichenen verreiben

Waffeln

4 lb Mehl, 10 lb Butter, 2 Lbs Schokolade,
1 lb Zucker, 1/2 lb Pfeffer, 1/2 lb Salz, 1/2 lb
Pfeffer.

Äpfel in Crème

Man gibt in einen Topf 8 Lbs, 14 lb Zucker, 2 Pfund
Brot in 1/2 L. Oben wird ein Stück Butter von einem Pfund
ab gegeben, jedes Pfund Brot ab nicht, was man ab
ausbleiben lässt. Wenn Brot gegessen ist, werden 16 lb. ge-
füllt mit 1 Liter fein gepulvertem Mehl und 4 Pfund
mit weißem Zucker und Zucker und zugebt der Pfeffer
von 4 Lbs nicht eingemischt. Von 8-10 gepulvertem Pfeffer
wird das Anmachefrisch übergeben, die Pfeffer werden
mit Mehl und Pfeffer gefüllt, jedes Pfund in einem
einen Suppenkelle in einem mit Butter befeuchteten Topf
zugeben, mit der oben angegebenen Mehl und Pfeffer
übergeben und bei mäßiger Hitze 3/4 bis 1 Stunde in
dem Ofen geben.

70
Falscher Schinken X

2 10 dke zerbröckelte yambrenn Mandeln, 10 dke Zucker von
süßwurz mit essig färbt. In ein großes Gefäß gibt
man essig i. Hellen und Liqueurfarbe, süßwurz
und wolle man kochen, diese Mischung. In einem
Gefäß wolle man essig, lege sie über die Mischung und
1/2 Liter Limonade, wolle man mit dem Essig
gleich zerbröckelt werden, lassen es sich kochen.

13/8
Luftkrappen X

3/16 l. gelbe Pfeffer, gelbe Dillig werden mit 10 dke Lutter
zerkocht, dann kommen 15 dke Dillig rein (Ginseng) zer
kocht - kochen zerbröckelt bis es hell ist, dann 4 Liter
von dem Dillig gut zerbröckelt - mit einem Pfloß
von Dillig mit Dillig beschriebene Dillig, klein zerbröckelt
zerbröckelt mit 2 beschriebene, wolle zerbröckelt. Die kochen
sie wolle man sie werden sie zerbröckelt - in
von dem Dillig zerbröckelt mit Dillig zerbröckelt. D. Dillig
zerbröckelt

71
mit 2 Kiffeln Butter gegeben. ferner 5 dk. ferner
zusätzlich Butter.

Quark Kuchen.

7 dk. Butter, 11 dk. Mehl 5 dk. Zucker 2 gekochte
passierte Dotter 1 rohes Dotter ~~als~~ arbeitet man
am Brett gut durch, theilt ihn in 2 Theile, ~~aus~~
den einen giebt man in eine ausgeschmerte Form
der andere bleibt auf's Bitter. Auf den Kuchen
kommt folgende Fülle: Treibe $3\frac{1}{2}$ dk. Butter ab
gieb 3 gekochte passierte u. 3 rohe Dotter ~~dazu~~
2 dk. passierten Quark 24 dk. Zucker, Vanille
 $\frac{1}{2}$ l. Schmetten u. von 3 Klar d. Schnee dazu
langsam verrühren auf den Kuchen streichen, dann
das Bitter darüber $\frac{3}{4}$ Lt. langsam backen.

Kruskiffeln

21 dk. Mehl, 14 dk. Butter, 2 Dotter, 3 x Hefe, etwas
Zucker, Kiffeln daraus formen mit Marmelade od. ~~hier~~

Italienisches Nussconfect.

72

1 lb Nussbittern werden mit $3\frac{1}{2}$ lb Klew in einem
Kochtopf weis fein abgetrieben, Nussbittern
werden 2 Löffel Feinmehl fein abgetrieben, Feinmehl
gessen, um Feinmehl vorbeizubringen, dann 1 Messer
spitzen voll Vanille, 45-50 weisse Nüsse, jedes
Stück in 6-8 Stücke zerhacken, ein wenig Honig
und das Ganze mit dem Mehl solange gerührt,
bis es dick ist und sich leicht vom Loden löst.
Dann kleben man 2 Eblöden von einem andern, hoch
ein wenig Salz, weisse die Nüsse klein feingew.
Dich davon, die kleben wieder Eblöden darüber,
bis es ab ist und in einem und feingew. ab in
Speisen oder Stangeren.

Gravimel Pagatscherln.

3 lb. Kette Speckgermahn fein abgetrieben man mit
dem Mehl weis fein abgetrieben, weis
für dem weis dem Mehl weis mit einem
Löffel Mehl, gelb Todeller, 3 Löffel Feinmehl
Nüsse 2 Löffel Weisgermahn abgetrieben
dann ein wenig von 2 oder 3 Feinmehl weis
um einen Teig weis ihn fe dünne um

43

möglich und, pflegt ihn ein Löffel zuzusetzen,
wunderlich sind 3 mal und läßt ihn stehen. Dann
kocht man ihn nochmal dicker und preßt ihn
zu ein dem Ausschalen aus; die man auf dem
Löffel laßt, gegen läßt, denn oben mit einem
Wasser gutwärtig einweicht mit feinem
und schön gelb bräut.

Körberlein.

~~21. sk. Wafl 14 sk Löffel 7. sk. Zucker 1 d. Löffel
wird gut zuzusetzen gewaschen, in Formeln
drücken, bräuen, wie Krüden, mit gepulvertem
Vismuthum füllen.~~

14 sk. Marillen - Kuchen.

~~4 Pfund Löffel wird abgewaschen, dazu 2 Pfund
süß, 2 d. Löffel, wird noch einmal wieder gut mit
wässert, 1 Lf. Pfeffer, nicht gering 2 Löffel süßem
Vismuthum, Wafl soviel der Saft nachläßt, im
Maidling gegen lassen, die Krüden werden
mit Weizen baltigt.~~

Botanische Sonne.

~~6 d. Löffel werden mit 6 Lf. Zucker abgewaschen
2 bittern Mandeln, etwas Zucker, Lilienwurz~~

74
Maikraut, man pflüget man von 6 Ellen Rispenn,
gewischt 4 Lf. Mandeln, man giebt immer
1 Löffel Rispenn, in 1 L. Mandeln absetzt gewinbenn
Linnel, die Waffspitz wird 1/2 Schindeln gebestenn,
dann giebt man roten Wein, mit weiß Libvern
darauf, man zücker absetzt Pibit-Abwasser
und läßt die Waffspitzen. Wenn die Waffspitzen
gebestenn ist, gießt man den Wein pflüget weiß
Wispallen, bis ad eingepflegt ist.

Geschrieben
von
D. Max Wörtsch.

Gries-Schnitten

2 1/2 lb Zucker mit 6 Dotter flammig abtreiben
5 lb gebr. ger. Mandeln 16 lb feinsten Gries
Rum od Kaffeegeschmack, 6 Klar Schnee -
sehr langsam backen. - Fülle: 1 Pdl Butter
12 lb Vanillezucker, 1 Dotter, 2 Löffel Rum
od Kaffee. Es werden immer 2 Schnitten auf
einandergelegt - dazwischen kommt Fülle.

Zwieback

2 3 dlr Z., 3 ganze Eier, 2 5 dlr Mehl ~~Stromschale~~
2 Striezel formen mit Dotter bestreichen, Koch heins
in schmale Streifen schneiden

oder leichter Zwieback

7 dlr Zucker mit 3 E Dotter abreiben, 7 dlr Mehl 3 Elnsee

Theegebäck X

6 dlr Butter, 1 Dotter 1 Ei 6 dlr Vanillizucker
3 dlr Nüsse, 14 dlr Mehl ~~Formen ausstechen~~

Butterbrot X

7 dlr Butter, 1 Ei 14 dlr Zucker abreiben, 2 1 dlr
Mandeln (mit d. Schale), 2 Rippen ger. Theolade
14 dlr Mehl, am Mandelbrett, abarbeiten
Formen, mit einer Masse v. 3 E dotter 3 E in schwer
Zucker bestreichen, im Rohr trocknen.

Weinbissen

5 8 dlr Mehl, 6 dlr Butter 1 Dotter 4 Löffel Rahm
10 dlr Zucker, 1 Backpulver, fünf Nelken-
auswahlen, Streifen schneiden - 2 1/2 E in Beeren
mit mit Zucker - nochmals backen

Nusstorte

⁷⁶
14 lb Zucker, 5 Dotter, 14 lb Nüsse, 5 Schine 2 Löffel Mehl
halb Zitrone Saft, Nelken

Schnecken X

7 lb Butter abtreiben, 1 Ei, 1 Dotter, 1 Löffel Zucker
1/8 l Milch 1/4 lb Mehl, 1 Backpulver, auswalzen mit
gehäckten Nüssen, groben Zucker, Rosinen, Zimt bestreuen
rollen - in Stücke schneiden, mit gesponnen Zucker
bestreichen;

Wass-Kugeln X

14 lb ger Nüsse, 2 lb Zucker, 1 Ripp gewerkte
Chocolade 1 Eiblar - Die Kugeln in Eiblar tauchen in
Kristallz. wälzen, trocknen lassen

Blitzbarchen

4 lb Zucker, 6 Dotter, 9 lb Mehl, 4 klar Schnee
^{Marmelade etc.}
lichtbarchen, 4 klar Schnee mit 7 lb Zucker, gestopfte
Mandeln, ~~sch~~ fertig barchen
Chocolde Schritten **siehe S. 10, Er Hall**

14 lb Butter, 14 lb Zucker, 10 lb Mandeln od Nüsse
4 Dotter 4 Rippen ~~Chocolde~~, 4 Schnee, 2 lb Mehl
aufbruchen, licht barchen, ~~Marmelade~~ streichen
Zitron schneiden

77
Pfefferbuchen.

18 dts 21

Ingwer (Patience) / Backerei

15 dk Zucker, 13 dk Mehl 1 Ei 1 Dotter
^{2 dk}
~~1 gr~~ Ingwer oder Aus - Formen ausstechen
über Nacht trocknen lassen (nicht im Feuchten)
früh hellgelb backen

Tumpernickel

$\frac{1}{4}$ kg Zucker 3 Eier abreiben $\frac{1}{4}$ kg klein
geschnittene Mandeln od Haselnüsse
5 dk verz. Orangenschale, 5-6 Esslöffel Syrup
Limonenschale, Zimt, Nelken, $\frac{1}{4}$ kg Mehl
1 Kaffeelöffel Backpulver. - Auf ein Blech (Wachz
mit Rand - 10 Min stehen lassen, mit
zerquirtem Eidotter bestreichen - backen

Mandelkranzerln (Fr. Ledlake)

14 dl. Butter 2 Eotter schaumig rühren, 14 dl.
Mandeln 14 dl. Zucker, ~~Limonen~~ Schale, Saft v. ~~1~~¹/₂ Citrone
21 dl. Mehl, auswalken, Kranzerln ausstechen
mit Schokoladeglasur überziehen.

Gelbe Rübenkorte

$\frac{1}{4}$ kg. gelb- gelb. Rüben durch d. Fleischmaschine -
10 dl. Zucker 1 Ei, Zimmt, Citronensal. 2 Eßl. Brotel
Bittere Mandeln 3-4 dl. Butter 1 Backpulver.

Falscher Lingerberg

$\frac{1}{4}$ kg. gelb. Erdäpfel $\frac{1}{4}$ kg Mehl 15 dl. Zucker
5-8 dl. Butter 1 Ei. ein Backpulver -
in eine Tortenform geben, mit Marmelade bestreichen
u. ein Bitter machen

Krapfen

79

5 Dotter, 28 lb Mehl 1 $\frac{1}{2}$ lb Hefe 7 lb Butter
1 Löffel Zucker $\frac{1}{4}$ l Milch

✓ Anisbögen

4 Eier schwerer Zucker, 3 Ei schwerer Mehl
bleich mit Wasser.

✓ Mandelbögen

5 Eigelb, 20 lb Zucker, Vanille, dann
im Wasserbad weiter schlagen - bis die
Masse sehr zäh ist, dann 12 ger. Hasel-
nüsse, 8 lb geschnittene Mandeln
hineinrühren, auf Oblatenstreifen
aufstreichen - mit 8 lb geschnittenen
Mandeln bestreuen, sehr behutl backen.

Reinling

2 lb Butter, 2 Dotter, 1 Löffel Zucker
abreiben, 30 lb Mehl, 1 lb Hefe, Salz
auswalken, mit Butter betropfen, Mandeln
Rosinen, Zucker Zünd, rollen backen.

Orangen Marmelade X

4 saftige Orangen, 1 Zitrone, $1\frac{3}{4}$ hg. Zucker
 Orangen u. Zitrone in dünne Scheiben schneiden
 Kerne entfernen, $1\frac{1}{2}$ l Wasser darüber schneiden
 über Nacht stehen lassen, kochen bis d. Schalen
 weich sind (cca $1\frac{1}{2}$ Stunden) Zucker u. Vanille
 dazug. 1 Stunde kochen unter rühren.

Orangenlikör. X

$\frac{1}{4}$ l Alkohol $\frac{1}{8}$ l Wasser 1 ganze Vanille
 dünne Schale v. 5 Orangen ansetzen, 8 Tage
 ziehen lassen. - Dann $\frac{1}{4}$ hg Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser
 $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen - auskühlen, den
 $\frac{1}{4}$ l Alkohol, 2 Löffel Rum d. dazugeben

Bremer Brot

10 lb Butter, 3 ganze Eier, 12 lb Zucker abreiben
 2 Löffel Cacao, $\frac{1}{2}$ hg Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver
 12 lb grob-geschnitte Haselnüsse, Kakaopulver
 Blech streichen, heiß schneiden

Kranzbrücken

4 dlr Butter, 40 da Mehl, Backpulver
 1 Ei $\frac{1}{2}$ l Rahm $\frac{1}{2}$ l Milch, Zitronenschale, Teig
 schlagen abreiben. Außerdem 7 dlr Butter
 abreiben. Teig auswalken, Butter hinein
 legen - 3 mal - 3 Teile machen Kranz
 flechten - mit Ei bestreichen, Mandeln
 bestreuen

Patience (Radio)

4 Eiers 2 1/2 Zucker 1 1/2 Mehl - Schnee
 schlagen - 1 Löffel Zucker = wieder schlagen
 1 Löffel Zucker - schlagen - dann den Rest
 Zucker u. Mehl verunhren, über Nacht
 stehen lassen

Ingwer

15 da Mehl 4 dlr Zucker 1 Ei 1 Dotter
 Messersp. Backpulver 1 dlr Ingwer. Formen
 ausstechen über Nacht stehen lassen.
 dann backen

Kartoffelstrudel *

8 dl Butter 3 Dotter 11 dl passierte
Kartoffel 3 dl Mehl 2 Löffel Rahm
3 dl Schnee, backen - Lachee füllen

Karamell Pudding *

4 ganze Eier 2 Dotter 14 dl Zucker
 $\frac{1}{2}$ l Milch - 8 dl Zucker ^{bräunen} $\frac{3}{4}$ Löffel

Wasser bräunen aufgießen, in die
Dunstform geben - brige abgerührte
Masse hineingeben - 1 Stunde in
Dunst kochen

~~Haselnuss Busseln (Fr. Wohlang)~~
1 Ei $12\frac{1}{2}$ dl Zucker, 1 Esslöffel Citronensaft
am Feuer rühren bis es warm ist, $12\frac{1}{2}$ dl ger.
Haselnuss - Busseln am Blech kühl backen

Wichse

150gk Spermazeiti (flüchtig)

150gk Wachs

reind wasser zugewandt in zu einem 1 1/2 l. Becherg
zugießen.

Mundwasser

3gr Salol, 200gr Spiritus, 30hl Pfefferminzöl

Magnaise ✓

Alles über Mund schloßen

3 Zettel

2 Esslöffel Öl

bei dick dann reite schlegel bei
kühl, noch 3 Esslöffel Öl.

1 gestr. Esslöffel Seif

1 gekäufter Kaffee löffel Mehl

3 halbe Ei weichen Ewig (milt. n. auf, nach verdünnt)

7 " " Zucker
Vorher

Kestarien Bombe ✓

60 dkg gek. p. m. Kestarien

14 " Vanillieucker

10 " Butter

harten Kuchst formen
in d. Mitte Maracclade
mit-choko glesieren.

mm mm
mm mm

Liste Tenta li! Antibio das Prozess 17/ii 44.

Recept: $1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 1 Ei, 18 ab Zucker, 3 ab
Margarine oder 1 Esslöffel Öl, 1 Backpulver,
6 Löffel Milch. Den gebackten Kuchen frisch mit
Pudding oder Marmelade füllen. Oder ungefüllt
füllen wie die Tenta li. Bin gut was II anse
kommen hatte aber vom ersten bis zum letzten
Tag Schneesturm keine Sonne. Wir sahen 1 Brief
gab es in keine Briefe vom Brief post.

Bessa fitt.

10 gm Stärke }
10 gm Seifenwurz } 2 St. kochen

2 Essl. Mehl 1/8 l. gek. Milch
verrühren 1 Ei 2 Tassen Milch
30 dr. ger. Käse Salz, Pfeffer
auf dünner nürlichen Teig
(10 dr. Mehl 2 dl. Butter 1 Dotter)
backen, warm schneiden
Käseschnitt

30.60

23.00

7.60

Hölle, Heuse Tee

Fra Hogen beschreiben.

Benediktustee

Braun's Minne

Sibirisch Tee

Rauvillen Tee

Seldrivan Tee

Rosmarin

Tausend Galden kreut

2 dky von jedem
Teil

2 Kaffeebecher für
2 Tassen

1 Tasse auf mittlerem
Magen, 1 Tasse vor
dem Schlafen geben

Was können wir backen mit 25g Fett und 2 Eiern? Falsche Marzipantorte:



Teig:

2 mittlere Eier,
6 Ehl. Wasser, 125 g
Zuder, 1 Dächchen
Dr. Oetker Vanillin-
zuder, 175 g Weizen-
mehl, 1/2 Dächchen
Dr. Oetker Pudding-
pulver Vanille-Ges-
chmack, 9 g (5 ge-
strichene Teelöffel) Dr.
Oetker „Bodin“.

Füllung:

1.) 2-3 gehäufte Eß-
löffel rote Marmelade

2.) Kartoffelmarzipan: 200 g ungeröstete, gekochte Kartoffeln, 125 g
Zuder, 1 Dächchen Dr. Oetker Vanillinzuder, 7-12 Tropfen Dr. Oetker
Bad-Aroma Bittermandel.

3.) Kream: 1/2 Dächchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1/4 l
Apfelsaft oder Wein, 25-50 g (1-2 gehäufte Ehl.) Zuder, nach Belieben
etwas Zitronensaft.

Zum Verzieren:

50 g Haferflocken, 25 g Margarine.

Den Teig bereitet man wie bei „Auhtorte“ im Prospekt „Zeitgemähe
Rezepte“ oder nach „Luifentorte“ im Badbuch „Baden macht Freude“
oder im „Schulochbuch“ Ausg. D oder E“.

Für das Marzipan werden die Kartoffeln zweimal durchgepreßt,
dann mit Zuder und Vanillinzuder verrührt und mit Aroma ab-
geschmeckt.

Für den Kream wird das Puddingpulver mit 3 Ehl. von der Flüssig-
keit angerührt. Die übrige Flüssigkeit schmeckt man mit Zuder und
Zitronensaft ab, bringt sie zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle,
gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt
noch einige Male aufkochen. Während des Erkaltsens rührt man den
Kream häufig um. Der ausgefüllte Tortenboden (am besten vom
Tage vorher!) wird zweimal durchgeschnitten. Den untersten Boden
bestreicht man erst dünn mit Marmelade und dann mit Kartoffel-
marzipan (etwa 1/3 davon zurücklassen!), legt den zweiten darauf,
bestreicht mit Kream und bedeckt mit dem dritten. Rand und Ober-
fläche der Torte werden gleichmäßig mit dem übrigen Kartoffel-
marzipan bestreichen. Darauf streut man die mit Fett leicht gebräunten
Haferflocken.

Bitte anschnitten!

Dr. Oetker Backpulver „Backin“ altbewährt!



Guzsar,

1/2 Pfund gestoßener
Zucker. 1/2 Pfund Mehl
2 Deller 2 ganze Eier
von einer Lemmer die
Euler fein gestoßen
1 Pfefferlöffel all gerieben
Guzsar. Eingrad ist
mit Wasser

Lingen Torte

Von 28 Dacka freifrau
Lutter 28 Dacka Waffl
14 Dacka feingefloffen
Zucker 14 Dacka mit der
Zucker gewaschenen Mandeln
nur wenig gefloffen
Zitron, nur wenig
abgewaschen Zitronensaft
Zucker gefloffen Kalorien,
nur wenig gefloffen
besitzt nur wenig
Das nur feine ungezuckert,
die nur wie in Zucker
Zitron gefüllt, das gefloffen
steht nur mit der
Lutter besetzt in Waffl
besteht über steht
Das Zitron mit Mandeln,
nur wenig das übrige
Zitron zu dem Zucker
gittartig über die
Torte zu legen, die
muss langsam zubereiten
werden.

Vesikulae Rafineskianae

Mannreibt 14 Mj. grüne Lutter mit 21 L. Zucker
und 10 L. gewöhnliche Vesikulae sind 6 Lutter
 $\frac{3}{4}$ Hände ab. In die Kanne 14 L. gewöhnliche
Mann 4 L. Löffel abgab Citronenpulver und
Vesikulae von 6 Litter. Langsam bestanden lassen

Gläser

8 L. Vesikulae von 10 L. abgab Pfeffer und
Zucker mit 10 L. Pfeffer lassen die zur Kanne
darüber.

Läks.

25 dkg. Zucker mit 3 Ethern 3 klar

Esma gut rühren 6 Gramm Siruppulver
5 Kreuz. Vanille 6 Löffel Milch

25 dkg Mehl laif was rühren
bis rüfften Foley stufen lassen
dann rühren 25 dkg Mehl
dazu gut abrühren Wasser rühren
sich in Drollen und laif
backen lassen.

Kulinárské

Drei sehr gute zeitgemässe Rezepte, alle ausprobiert u. in meinen Küchenzettel aufgenommen. Das Erste eigene Erfindung, desgleichen das Dritte. :

Falscher Spinat (billig, nahrhaft, schmackhaft u. fettsparend) :

1 Kilo gut gewaschenen Kopfsalat (Häuptelsalat) in schwach gesalzenem Wasser 3 - 4mal aufwallen lassen, herausnehmen, gut ausdrücken u. samt den weissen Strüngen am Brett fein hacken.

1 mittelgrosse Zwiebel u. 3 Zehen Knoblauch ebenfalls hacken u. auf nur soviel Fettstoff (einerlei welcher) als notwendig ist, damit beides nicht anbrennt, schön goldbraun rösten.

Den gehackten Spinat mit einer kleinen Handvoll Kristallzucker (sehr wichtig) u. ungefähr 3 Händen voll Mehl am Brett gut vermengen - eigentlich verdrücken. Dann die Masse zu der gerösteten Zwiebel geben, salzen u. unter beständigem Rühren eine Weile im eigenen Saft dünsten - solange bis es nach Spinat riecht. Hierauf etwas von dem Salatsud zugliessen, kann auch Milch sein, dick eindünsten u. nach Geschmack würzen. -

Je öfter gewärmt, desto besser. Grosse Fettersparnis, weil ohne Einbrenne.

Semmelauflauf (ist nach 5 - 6 Tagen noch genau so frisch u. schmackhaft wie am ersten.) :

2 Eier, 2 Kaffeelöffel Vollei, 2 harte Semmeln, nicht ganz 2 eischwer Staubzucker, 2 Blättchen Sacharin, 1 Kaffeeschale voll Milch, 4 Nelken, etwas Zimt, gehackte Schale v. ½ Zitrone u. ¼ Oetkers Backpulver.

Die Nelken, Zitronenschale u. den Zimt gut mit Zucker verstossen. (Zucker oben nicht mitgerechnet.)

Das Vollei mit 6 Kaffeelöffeln Magermilch anrühren. (Milch oben gleichfalls nicht mitgerechnet.)

Die 2 Eidotter werden mit dem Vollei, dem Gewürz u. dem Zucker gut abgerührt. Dann kommen hinein : Die 2 harten geriebenen Semmeln, sowie das Sacharin, wobei man nach u. nach die Milch zugiesst. Zuletzt rührt man das Backpulver u. den fest geschlagenen Schnee der 2 Eier hinein (hat man noch ein Eiweiss übrig, so kann dieses mit Verwendung finden, wodurch die Mehlspeise noch höher aufgeht). Diese Masse lässt man unter zeitweiligem Umrühren, beiläufig ¼ Stunde anquellen.

Eine Mehlspeisform (nicht zu grosse) wie gewöhnlich ausschmieren u. mit

Bröseln austreuen, den Teig einfüllen, oben mit Butterflöckchen belegen u. $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde in vorgewärmtem, mässig heissem Rohr backen. Mit Staubzucker Bestreuen .

Delikat, kalt wie eine besonders angenehm u. ernsthaft schmeckende Torte .

Kriegs - Mayonnaise für Sandwichses :

1 Dotter, 2 Tropfen kaltes Wasser, Salz $1 \frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Oel mit $2 \frac{1}{2}$ Kaffee = löffeln Mehl auf Dunst sehr dick rühren, nach u. nach Wasser dazu rühren - doch muss es sehr dick bleiben wie ein Teig . Dann mit Magermilch entspre = chend verdünnen, hierauf ein wenig Del zugiessen, dass es Mayonnaisegeschmack bekommt u. würzen : Feingehackt : ein wenig Zwiebel ($\frac{1}{2}$ - 1 Kaffeelöffel, bisschen Gurke, Kaperln ; Salz, Zucker, Senf, etwas Worcester - Sauce v. Türk u. Pabst od. " Yoco " (in jeder Delikatessenhandlung erhältlich . Zuk = ker u. Sauce sind sehr wichtig für d. Wohlgeschmack . !)

Obige Kriegs - Mayonnaise so dick wie gespritzte Butter gerührt, habe ich unlängst mit bestem Erfolg zu Sandwichses verwendet : Auf die Brötchen But = ter streichen, darauf eine mit Zucker u. Salz bestreute Tomatenscheibe le = gen u. auf diese - wie ein Schneebüßerl ein Häufchen der Mayonnaise . - Fand ungeteilten Beifall ! -

Noch ein 4. Rezept, das ich seit Erscheinen der Eierschwammerln fleissig be = nütze .

Eierschwammerln mit gestockter saurer Magermilch : (Man lässt sie am besten ungekocht 1 - 2 Tage abstehen .)

Auf Schmalz oder Butter lässt man Zucker braun aufschäumen, gibt dann gehackte Zwiebel dazu u. lässt diese ebenfalls bräunen . Hierauf gibt man die gut ge = waschenen Schwämme hinein, sowie mit Salz verstossenen Kümmel. Alles zusam = men dünstet man mit gehackter grünen Petersilie im eigenen Saft weich .

In einer andern Kasserole bereitet man eine lichtgelbe Buttereinbrenne, mischt, wenn vorrätig ein bisschen Paprika dazu, giesst ein wenig Wasser auf u. mischt sodann die Schwämme hinein. Eine Weile verdünsten lassen , dann die gestockte saure Milch dazu mengen u. gut eindicken lassen . (Ungefähr $\frac{1}{4}$ l Milch auf 1 Kilo Schwämme .) Der Saft muss cremig sein u. schmeckt wie mit Rahm zubereitet .

Auch gewärmt sehr gut - einen allfälligen kl. Rest kann man als Suppe ver = dünnen .