

Indice

Was erweist: Lff. Handblase in Messen  
 ein, laßt weißer ab laing sein müßig sein,  
 fast durch 2 Floggen Milch mit Gütern  
 Vanille bei, laßt ab zu päumen Linsen,  
 in Form dem weißer man 6 Lins gelb  
 bis sie ganz das sind, schüttel die ge-  
 kochte Milch nach was an das Lins gelb  
 bringt ab dem über das guir, muß  
 aber beständig weißer werden bis die  
 Milch ein wenig weißer sein sonst gerint  
 ab schüttel den Lins in einen Tüchel  
 laßt sie ab schütteln, gibt das auf ge-  
 löste Handblase dazu. Legt den rein  
 form mit Lins in die Milch mit schüttel  
 von diesem Wasser rein, schüttel aus  
 gutem zu haben, damit schüttel  
 Linsen & Form von schüttel davon  
 so lösen man fort bis die Form voll ist,  
 Halte sie ein wenn schüttel aus man  
 man sie in das Lins schüttel ab was





## Tomatenuppe

80 g. Mehl warten in 40 g. Lutter goldgelb  
geröstet, mit kaltem Wasser abgelaßt u. mit  
frischem aufgefüllt. Man gibt nun einige  
Löffel Tomatenmark u. das nöthige Salz u.  
läßt die Brühe kochen. Man rührt sie über  
fi, ferner Rahm u. gabrielen Hackfleisch an.  
frischfüge geröstet.

100 g. Mehl u. 1-2 Löffel Mehl warten in  
40 g. Lutter goldgelb geröstet mit kaltem  
Wasser abgelaßt u. frischem aufgefüllt u. mit  
dem nöthigen Salz aufgekocht.

## Lutter Klebefanfüge

60 g. Lutter wird feinmü geröstet 1-2 fir  
1 in Wasser angetrocknet gut abgetrocknet  
zerkleinert, 2-3 Löffel Hartweizen, feines,  
wichte Potasch, Salz u. Mehl das nöthige  
gemischt, rühre Klöße von demselben  
u. in flüssiger aufgekocht. Man kocht zu-  
erst einen Probekloß, befüllt dieser seine  
Pfanne davon auf, so gibt man etwas Mehl  
dazu, sollte es zu dick sein so rühre man ab  
fi darüber. Man gibt die Klöße in



Gavinne in Gallert.

4 gelbe Gavinne, 3/4 Dr. Zucker, Zinibel, Gewürz,  
Tuyngewürz, 10 Blatt Gelatina.

Die Gavinne werden feine aufgeschlagen, mit Zinibel, Ge-  
würz u. Tuyngewürz immer aufgeschlagen, von gelbem  
Luffen. Die Luffen wird durchgeschlagen, mit der  
aufgeschlagen Gelatina gemacht u. über dem in  
einer Form gerdonnen bis sie überoffen.

Chut mit Kallfisch in Käse

Der Chut wird in Rinde geschnitten u. mit saurem  
bis Hingelwurz, Zinibel, Kälz u. Pfeffer gut gekocht.  
Dann wird der Chut gemacht gemacht, der schon  
zu d. er befestigt u. mit Gelatina (auch Luffen bis sie  
aufgeschlagen sind 10-12 Blatt Gelatina) dann mit  
Luffen gekocht u. noch ein Tag aufgehoben. Der  
Chut muss von dem Gelatine befreit werden u. wird  
dann in eine Form <sup>mit</sup> gegeben. Dann gießt man  
wirklich gerdonnen Käse darüber.

Bratzen in Gallert.

4 Bratzen, also ein Stück, schneidet man 5 Dr. Gelatina  
ein gutes kaltes Wasser wird manig gegeben, nur

Dem Oxygen in Wein oder Spiritus, die mahlende  
Leinöl wird mit Essig vermischt, durch fleißiges Rühren  
geknetet u. mit Galatun vermischt.

Milchsaure.

2 Loth 125 Gr Zucker, 1 Esslöffel Wein 1/4 Lb. kalte  
Milch, 9 Lb. Galatun, etwas Vanille.

2 Eigelb werden mit 1/4 lb Zucker, etwas Vanille zerrieben,  
schonungsvoll gerührt. Dazu kommt 1 Löffel Wein oder Orakel,  
3/4 Lb. kalte Milch wird dazu gerührt. Von 8-9 Lb. Galatun  
in feinem Muffel zerriebene Galatun u. zerlegt das  
Ganzes. Die Saure wird in einer Schale gefüllt  
u. in kaltem Muffel gestellt.

Oxygogen Saure.

1/4 lb gekochte Oxygogen, 2 Esslöffel Kaugummi  
das Rest 1/2 lb oder 10 Lb. Galatun.

Die gekochte Oxygogen oder Oxygogen müssen  
5 Malen durch Wasser gewaschen werden. Dieser wird  
mit Wasser u. Zucker sorgfältig abgerieben u.  
dann mit der feinsten Mehlstärke der Galatun  
süßig gefügt.

Orakel  
4 Zöl  
und n  
und da  
Spitz  
wird  
fünf  
Korn  
zu  
mit  
Gur  
Staf  
u. Ha  
in  
1/2 Lb  
3/8 lb  
u. am  
Küch  
Korn

Zitronensirup.

Auf 1 lb Gährestes reibt man das Gelbe von  
4 Zitronen ab, kocht den Saft mit 1 Liter Wasser  
auf n. reibt ihn mit 10 Fingerh. n. 25 Weiss Zucker  
auf dem Feuer ab, bis die Lauge auf dem  
Hohlfuchtel zum weißen Schaum wird. Den  
Schaum in einem Sieb im Wasserbad in einem  
schönen Gefäß gefasst u. unter öfterem  
Umrühren läßt man sie abkühlen. 1 Liter  
gutes Wasser schließt man stark n. reibt sie  
unter die gelb abgekühlte Zitronensirup.  
Ganz voll füllt man die Flasche in die bereit-  
gestellten, mit Wasser abgewaschenen Flaschen  
n. stellt sie zum vollstündigen Abkühlen  
in einen kühlen Raum.

Wassersirup.

1/2 Ltr. verdünnter Wein (2/3 Wein 1/3 Wasser)  
3/8 lb Zucker, 1/2 pfundel Zuckerwasser, das 1/2  
n. am Zucker abgerieben <sup>ganz</sup> ist, im Wein  
Nach dem Wein unter Rühren zum  
Kochen gebracht. Das Fingerh. von 4 Fingerh.



Bräunwurm

1 Ltr. Pfeffer yätmu fessoren mit  
süßlich geseigt, den Kernen 1 1/2 Ltr. ungesalzte  
Gelatine vorwärts süßlich geseigt u. wem et.  
Kaltat 1/2-3/4 Nenden geseigt u. d. et flüssig  
denn gemacht ist. Vagn Vanille färbet.  
Vollgeseigt.

Marmelade.

4 Ltr. 1/2 Ltr. Zucker 1/2 Ltr. Wasser et. Marzipan  
1/2 Ltr. Mehl 1/2 Ltr. Puddingmasse 1 Ltr. gelbes Pfeffer  
Lutter, sigelt u. Zucker wird flüssig gemacht  
1/2-3/4 Nenden, den das Mehl vorwärts gemacht,  
den färbet man. In d. Güte geteilt.  
In die eine Güte <sup>100gr</sup> abgekühlt u. die <sup>40gr</sup> Lutter  
gemacht man u. die andere Güte 1/4 Ltr  
gemacht man. Das dunkle Teil <sup>1/4 Ltr</sup>  
ganz nicht mehr den wem geseigt.  
In gut geseigt man form gefüllt u. 3/4 Nenden  
gelassen.

Suppen Majonaisen.

Man macht ein dickes Butterbrotchen, stellt  
dasselbe back. Dann macht man von 1 Ei gelb u.  
No 1 Eigelb ein solches das man trocknen lassen kann  
gibt es auch ab die ich. Man nehme diese Masse  
mischt sie mit Butter, schmeckt sie selber ab  
mit etwas fein geschnittener Gurken, Petersilien  
Nemmelkorn od. Gerstl, Salz, Pfeffer, Gurken  
Mastkardeln, Pfeffer, ein wenig Petersilien, etwas  
Majonaise, Lilli.

Chokoladenbraten

Dazu ein Butterbrotchen auf folgender Art:

1/4 lb Mehl wird mit einer feinen Kaffeemühle  
1/2 lb feines Butterbrotchen zu einem Teig verar-  
beitet. Man verfährt bei diesem in der gleichen  
manier wie bei dem anderen. 1/4 Butterbrotchen  
unterteilt man das Teig 3 mal unterteilt  
das wird unterteilt u. nochmal 3 mal  
unterteilt fein in 1/4 Rind im Dinsten  
das man lassen. Das wird 3 mal unterteilt  
wird mit 1/4 Rind gebackt.

Suppen  
Chokoladen  
das man  
Kuchen  
wird  
von ge  
Mehl  
mit m  
Ei gelb  
fines  
Man  
Chokol  
mit d

1  
10-2  
Dunst  
von  
Lilli

Zur Vorbereitung des neuen Kaminens (Kamin) (Kamin)  
Kamin geputzt, das Rohrputz mit geputzt, mit  
Zusatz d. Zind geputzt. Das Rohr in 4 Abschn.  
Teile, die mit geschliffenem Leinwand geputzt  
wird, die 4 Abschn. gut zusammenfügen u.  
die zusammengefügten Teile mit neuem  
Messer befeuchtet, das Rohr geputzt. Oben,  
mit mit steifem Papier geputzt u. die unteren  
Teile geputzt. Das mit Zind befeuchtet  
werden. (eine Zind Salz in dem Salz). Die  
Man kann diesen mit einem Leinwand geputzt  
Kamin Leinwand geputzt, das Rohr mit  
mit dem Rohr Leinwand geputzt werden.

### Rezept

1 lb Mehl, 1/4 lb Margarine u. Butter & Eier,  
10-20 gr. Gahr, Mehl, mit ein wenig Salz,  
Omalat, 1 Zind Salz u. Zucker.  
Das Salz & Mandeln haben lassen, das Salz  
in Mehl bestreuen.

Zur Vorbereitung des neuen Kaminens (Kamin)

Perloffal Luftmehl Pfirle

In einem Pfand Mehl wird für 60 Gafa n.  
mit kaltem Wasser Mehl im Hohlraum am Abend  
gemacht. Dinsten Morgen nicht mehr 3 Eier;  
aber 200 Gr. geriebenen gekochten Perloffal  
30 gr. Lutter 30 gr. Zucker n. macht alles zusammen  
zu einem festen Teig, den man ab ab gefen  
läßt. Den werden seine Richte abgefahren,  
und gefennt läßt diese auf dem Kullbrett  
gefen n. backt sie den in feinem weichen  
gelblich. Krut mit Zucker n. feint. (Zosfien Pfirle)  
Vanille Kuchlingen.

313 gr. Lutter, 1 Ei, 2 to Zucker, 1 to Mehl, 1/4 to gaffel  
fein gemessene Mandeln, viel Vanille gut war,  
macht n. die Masse durch eine Lutterseife gefen.  
n. Ringe daraus gefen. Mittelfeines Efen.  
Haber Kuchl gefen lassen. Krut mit feine.  
(Zosfien Pfirle)

Feine Feinstkuchenmandeln.

200 gr. Mehl wird mit 30 gr. Gafa n. mit Wasser ger

Das  
Lug  
Mang  
Vah  
Mar  
zu m  
er m  
zu se  
gef  
Trick  
n bar  
die d  
wie d  
val  
ger  
d. K  
se  
m  
d  
li  
L  
T  
W



Windbeutel.

1/2 l. Milch, eine Prise Salz, 60 gr. Butter wird <sup>zuerst</sup> ~~zuerst~~   
 geschüttelt, dann 1/2 lb Mehl feingesiebt und so langsam   
 auf dem Feuer geschüttelt bis sich die Masse vom Topf   
 löst. Wenn der Teig erkaltet ist, rührt man noch   
 und noch 6-7 Eier hinein, knetet sie mit dem   
 Löffel und <sup>in 6</sup> ~~in 6~~ <sup>1/2 l. Milch</sup> ~~bestimmten~~ <sup>Teig</sup> ~~Teig~~   
 eingelegt. Die Rollen aufzurollen. Mit Zucker und Zimt   
 bestreuen. (siehe Rezept)

Dampfbrot (Leina)

In eine Pfanne gibt man 1 1/2 lb Mehl, rührt in   
 die Mitte der Mehl einen Hohlraum von 1/2 Löffel   
 lauwarmen Wasser u. der Größe von 30 gr. Prosopse   
 Hier mischt man Mehl mit 50-60 gr. Butter,   
 50 gr. Zucker, u. 15 gr. Salz in einem 1/4 l. Milch zerlassen   
 Man die Masse mit noch lauwarm ist, macht man   
 damit einen nicht zu festen Teig, gibt die untere   
 Größe der Gase dazu u. schlägt den Teig bis   
 er Luft anzieht u. sich von der Pfanne löst.   
 Man stellt man ihn an einem warmen Ort

u. löst  
sich  
in  
mit  
2 cond.  
Mehl  
1/2 l. Milch  
Butter  
Zucker  
Zimt  
hinein  
schneid  
bis  
Butter  
darin  
40 Gr  
50 gr.  
füllt  
sich  
best  
u. rührt

u. löset ihn 1-1 1/2 Minuten geseu. Hierdenn er  
ganz gant aufgedungen, nunt man einen Teil  
des Saiges auf des verdünnten Leinbratt, sticht  
mit einem Glase ein runden Luftlöcher  
2 cent. dicke in einem mit, setzt sie auf ein mit  
Wass. Caustic. das Lein u. löset sie nachmals  
1/2 Minuten geseu. Wenn Lein gut ist man in eine  
Pufferolle mit gut schneidbarem Tackel begeh.  
Lutter, gisset 1 Kuffa Wasser (od. Weis) mit Zucker  
süß, setzt man es recht in einem  
fein in, möglichst nicht zu formen, Tackel in  
schnell zu u. löset sie 15-30 Minuten aufzuehen,  
bis sie unten selbst in Wasser fallen. Dann  
schneidet das Tackel nicht man vermischt, dass  
darin Wassertragen auf die Tackel mit dem fallen.

Orterherdigung

40 Gramm Lutter löset nicht zergeren, drückt  
10 gr. Wasser darin, löset mit kaltem Wasser ab u.  
füllt mit schneidbarem Wasser in einem  
löset nicht, löset den Saiges gut durch  
kochen. Man mischt ihn mit Salz u. Lutter  
u. löset ihn mit ein u. Wasser ab. (Lutter)

# Manttaschen

Von 3 Linn, 240-300 gr. Maß n. 1-2 Löffel  
Kaffee bereitet man am besten Röstkaffee, kocht  
denselben kräftig bis er einen Saft geworben  
hat, dann löst er sich. Man stellt nun einen  
Löffel davon, füllt die in einem Löffel, gibt in  
die Mitte eines jeden Löffel ein wenig  
Süßholz, bestreift die Ränder mit Zucker n.

Kocht die Manttaschen in Wasser zu kochen.

Man gibt man sie in Kaffeebohnen Pulver n.

Wird sie 10-15 Minuten kochen, nimmt sie mit  
einem Löffel heraus, gibt sie in einen  
Kaffeebohnen Pulver n. bestreift sie  
mit in einem Löffel von dem Pulver n.

Süßholz für Manttaschen: 1/2 lb Pfeffer, 1/2 lb  
mit übrige von dem Saft, einen wenig  
Süßholz, gut und gut in einem Löffel, 1 lb  
Süßholz, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer gut n.  
n. die Manttaschen damit gefüllt.

(Zinn)

Handwritten notes on the right margin, including words like "Manttaschen", "Kaffee", "Süßholz", and "Pulver".

## Gesundheitskuchen

200 gr. Zucker,  $\frac{1}{4}$  lb Margarin, 1 Tasse Milch  
1 Tasse Vanille, 1 Tasse Gelatine,  $\frac{3}{4}$  lb Mehl 2-3 Eier  
Milch u. gelassene Margarin zusammen u. kochen  
u. Mehl abwechselnd mit Milch einrühren  
bis zum Zerkleinern u. für reifen.

Nachher dazu: 60 gr. Zucker, 80 gr. Zucker  
3 Löffel kaltes Wasser u. 1 Tasse Mehl und dann  
kurz dicklich kochen u. den Saft auf dem  
Teller streifen. (fr. Niedman).

## Makronentorte

$\frac{1}{4}$  lb Zuckerpulver,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 2 ganze Eier  
für, Vanillezucker.

Das Proteinbleib mit einem Eiern gut  
zu Hartig schlagen, sehr festig kochen,  
für auf von dem Makronentortig Gitter das  
von dem kochen wie bei Limonade. Wenn für  
festig gut kochen ist, füllt man die Gitter  
mit Galen.

Die Anwendung der Lingere  
Wasser man kann Quersche, mit Lorbeer  
Öl gefüllt und Tische oder Tische stellt  
4 vier Zeit lang die Finger so öfth  
sinnig öfth. Die Lingere können diese  
Gruen in Wasser einigt vorragen & öfth  
is zu entziehen. In Küche, Wasser  
& Quersche man die Finger  
stellt so öfth, man kann die  
Lorbeer, Quersche mit dieser Öl Lorbeer  
Öl an öfth, oder kann Quersche die  
Wörter öfth mit dieser die Lorbeer  
sind das man diese Quersche öfth.  
Mit man Finger von Möbeln, Ge  
mälde & abfalten so öfth man  
Knochen sind bis öfth Tage in Wasser  
in & öfth Tische, Tische, Tische, Tische  
etc. sind. Die Finger so öfth  
sofort öfth, man is die Gruen  
zu öfth. Man öfth die  
man Quersche & Tische so öfth das  
die Finger so öfth von den Finger

de Linnæo. Insuper etiam Marmosus  
Maffus insignis et aliam de  
grasso, sicut etiam  
sunt.

Wittgen Marmosus  
Marmosus et Litografe Vale, sicut  
in nunc insignis et Litografe  
et Maffus in Gallicum  
sunt, sicut etiam de  
sunt. Insuper etiam  
de Litografe Vale, sicut  
Marmosus insignis, sicut  
sunt sicut sicut, sicut  
Marmosus insignis.