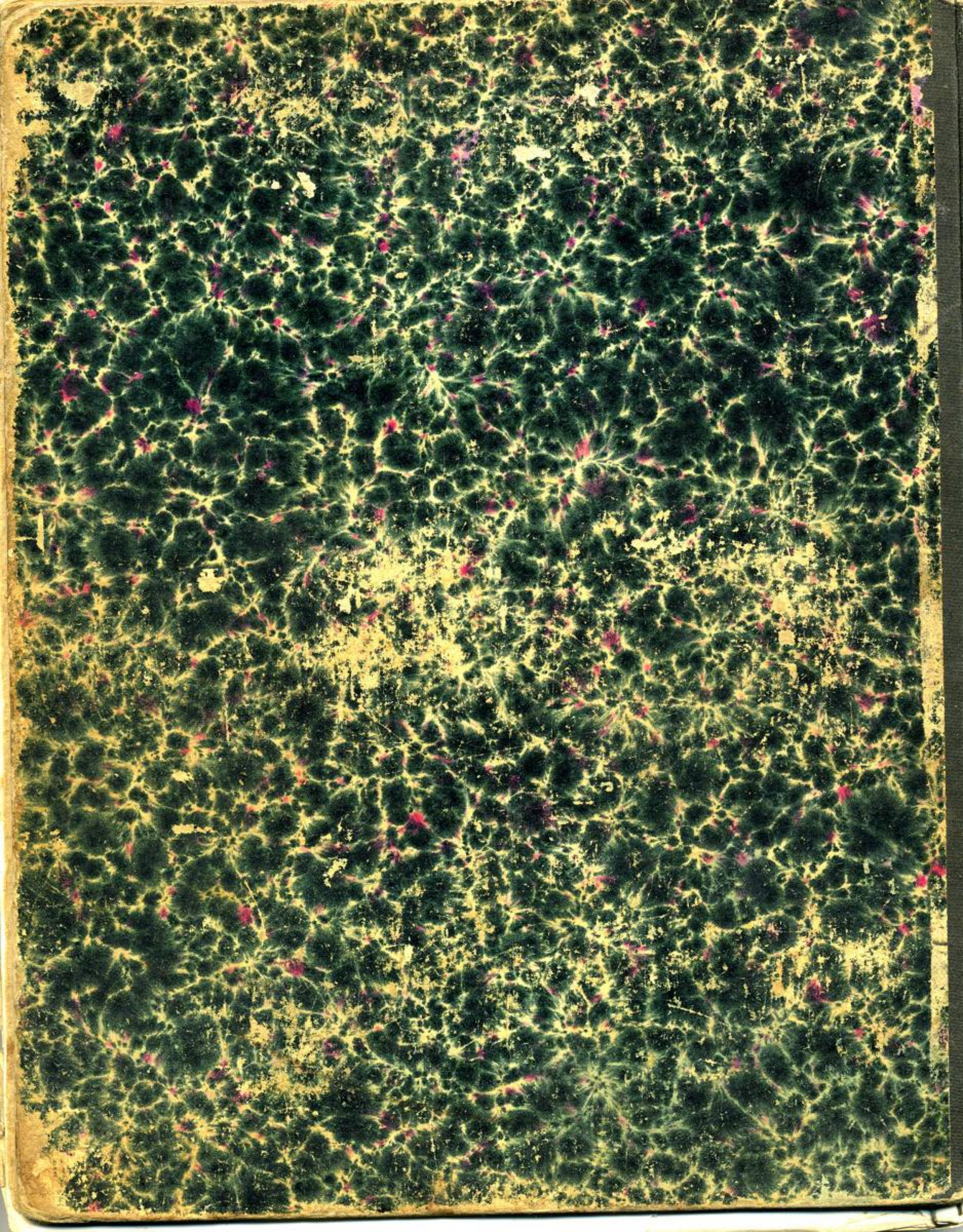




Spre, Lerne, Leiste was!
Dau hat man, kan man, gilt man was!

platt pressieren.

Bei Quodding muß man stets achten, daß man eine über dreiviertel der Form einfüllt und daß der Deckel gut geschlossen ist. Der Hochtopf wenn man die Form stellt, darf während der ganzen Hochdauer nie geöffnet werden, sonst fällt der Quodding zusammen.

Pariser Stangeln

21-28 tag abgezogene feingeschnittene Mandeln oder Haselnüsse trocknet man an einen warmen Orte oder röstet sie Senfelfärbig und stößt sie dann mit 2 pfg Zucker und 2-3 Eiklar im Mörser. Hier man recht lang gestorben hat, nützt man auch mit Zucker bestreute Blech, treibt es aus und schneidet es zu fingerlangen bannbreiten Stangeln, bestreicht sie, solange sie noch fest nebeneinander liegen mit dicken weißen Eiße, legt sie dann einzeln mit dem Messer auf daß mit Honig bestrichene Blech und bröckelt sie kühl.

Schneckenknäpfe

21 p^lg Butter, $3\frac{1}{2}$ p^lg Mehl, 4 hartgekochene
Eier, $10\frac{1}{2}$ p^lg Zucker, den Teig wenig mit dem
Händen und schnell arbeiten, messerickend dick aus-
walken und ausstechen, mit Ölhar bestreichen, von
den Abfällen Würstchen pressen und schneckenförmig
darauflegen und dieselben auch mit Ölhar bestreichen,
bei gelinder Hitze backen und die Zwischenräume mit
Salze füllen.

Spitz - Zwieback

Zu 2 Ölhar nimmt man 4 p^lg Zucker $13\frac{1}{2}$ p^lg Mehl
1 p^lg zerlassene Butter.

Die Ölhar werden zu Schnee geschlagen, dann
alles vorher untergerührt. Die Masse gibt man in eine
beschnittene bestaubte Form und backt sie in gut
ausgeheizter Öfene.

Weinschnaps

Zu $\frac{1}{2}$ l Wein nimmt man 8 Eier, Zucker nach

Geschmack. Die Lötter sprudelt man mit dem
gesuckerten Wein und schlägt dies über Feuer
mit der Schürre bis die Masse dick und flaumig
geworden worauf man sie gleich serviert.

Chaiser - Pudding

14 pfg geschälte Mandeln stößt man fein und beutet
sie dabei mit Pomeranzensaft, rührt sie mit 14 pfg
Zucker und 6 Lötter und gibt den Schnee von 4 Eiern
und feingeschnittenes Citronat dazu. Man legt man den
Mandel mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das
Gerichte und steckt es in Asch, stürzt es und gibt
eine Limmas oder Bispes Sauce dazu.

Gelber - Pudding

Man treibt 10 pfg Butter mit 3 Lötter flaumig ab und
rührt 12 pfg Zucker, Saft und Schale von $\frac{1}{4}$ Citrone, 3 Ess-
löffel gesiebtes Mehl und den Schnee der Eier dazu, kocht
es in einer Pudding-Form $1\frac{1}{2}$ Stunde in Asch, stürzt
es aus und gibt Limmas oder spritzosen Sauce dazu.

Schwarzer - Pudding

Mit Wein und Rosinen, 4 Eiter, 7 pfg Zucker und
5 pfg mit den Schalen geschnittene Mandeln rührt man
gut, mischt 4 pfg verschiedene Schokolade, 2 Eßlöffel in
rotem Wein verweichte ^{Feine} Brösel von schwarzen Brote,
5 pfg Rosinen, Zitrus, Gewürznelken, Kengewürz und
Limonenschale und kocht den Schnee per 3 Ekar dazu,
siedet es im Damp, gibt wenn es gestürzt ist, Vanilleessenz
oder schwarzen Schokoladebezug darüber.

Oran. - Pudding

Man rührt 1 Ei und 5 Eiter mit 15 pfg Zucker
recht flaumig, gibt 5 geschälte gestorbene Mandeln, 10 pfg
mit Oran befeuchtete Brösel von Roggenbrot und
viel Gewürz dazu, mischt den Schnee per 5 Ekar dazu
und siedet es im Damp, man serviert den Pudding
kalt und gibt Pommeransen Chaudron dazu.

Man kocht etwas Wasser mit 18 pfg Zucker auf kochen

gibt 2 mal soviel Cameracensiaft und gleichviel
Limonensaft als Wasser und 2 Teller dazu.

Innenher Krappen

Ob man die Krappen zu bereiten beginnt, belegt man
das Rohr mit Tonziegeln, dann zeichnet man mit
einem Krappenstecher Rundungen auf ein noch per
Größe des Backbleches, geschmittenes Papier und legt
es auf das Blech, hierauf macht man Bisquitmilch-
masse von 14 pldg Zucker, 6 Teller, festen Schnee per
6 Eier und 14 pldg Mehl, drückt davon mit einer Ente
gleichmäßig hohe Häufchen in die gekneteten Rundungen
bäckt sie ziemlich heiß und läßt sie erkalten. Dann
nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, hüllt sie
aus und füllt sie je zwei mit gerücktem Oberschaum
zusammen, steckt sie auf eine Gabel, taucht sie in
Akkordweiss, hebt sie mit Hilfe einer zweiten Gabel
heraus, legt sie auf ein Drahtgitter und trocknet sie im
Ofen.

Mit Kaffeeschaum: Man mischt an gerücktem Oberschaum
schwarzen Kaffee, füllt damit die Krappen und überzieht
sie mit Kaffeeglasur.

weich flammig, mischt man 20 p^{ct} geschälte geriebene
Mandel, den festen Schnee per E^l und 4 p^{ct} Mehl
leicht darunter. Bei mäßiger Hitze 1 Stunde lang kochen.
Wenn erkaltet mit Mandelmehl füllen und mit Kristall-Eis
glasieren.

Dann Eis wird aus 21 p^{ct} Zucker, Zitronensaft,
E^l und etwas Öl gerührt.

Lebros - Torte

20 p^{ct} Zucker, werden mit 12 E^lter flammig gerührt
dann per Schnee von 12 E^l und 20 p^{ct} Mehl unterge-
mischt. Man backt von pießer Masse 10 goldbraune
Blätter auf einem beschmierten mit Mehl bestäubten
Blech, sofort noch heiß abheben.

Fülle: 25 p^{ct} Butter trübt man mit 25 p^{ct} Zucker
25 p^{ct} geriebene Schokolade flammig ab, bestreicht
damit die Blätter legt sie aufeinander und bestreut
die Torte nicht mit Zucker oder man glasiert sie
mit Schokoladenglasur.

Sauertorte { schwere Genoss Klasse }

6 Ei schwer Butter treibt man flammig ab, nach und nach treibt man 6 Dotter und 6 Ei schwer Zucker dazu. Dies wird $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt, dann gibt man 2 Kaffeelöffel voll Rum, 6 Ei schwer Kartoffelmehl und 6 pfg abgerogene Mandel dazu. Zuletzt noch Schnee per 6 Ekt und eine Stunde langsam backen.

Kapoleon Torte

28 pfg Butter; 28 pfg Zucker treibt man flammig ab, gibt dann 12 pfg erweichte Schokolade, etwas Branle, 14 Dotter, 4 ganze Eier sowie 28 pfg samt dem Schalen geriebene Mandel, zuletzt 7 pfg Mehl und 4 Schnee dazu, man köcht davon 2 Blätter, ein 3tes Blatt köcht man aus Hirschmasse. Dazu nimmt man 5 Ekt, schängt man zu Schnee, gibt 5 Ei schwer Zucker dazu, streicht die Masse auf Blätter und köcht sie sehr behutsam. Man legt die Blätter mit Salz aufeinander, nach Hirschblatt in der Mitte und breist die Torte.

Grünten Glasur

21 pfg Haubenerker befördert man mit den eingesottenen Säfte von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, oder Kirschen und lässt dies eine Weile stehen, bis es sich auflöst, rührt es dann gut ab und erwärmt die Masse ein wenig ehe man das Brodwerk damit überzieht.

Kammirtes Eis.

An diesen nimmt man als Grundeis entweder Schokolade oder Zitroneneis. Nimmt man ersteres so gibt man das Zitroneneis in die Mitte der Oberfläche und streicht es mit einer Gabel aus. Bei Schokoladenis umgekehrt. Das Schwarze in die Mitte.

Chaffee Torten.

6 Lotter heisst man mit 14 pfg Zucker sehr fleissig ab, mischt dann 14 pfg geschälte geriebene Mandeln, von einem Kipfel die mit Rum befeuchtete Brösel 1 pfg geriebenen gebräuten Chaffee, Nussöl und den

Schnee per 6^{er} klar parniet. Hiernach langsam eine
Stunde backen.

Fülle: $\frac{1}{4}$ l Schokolade, 4 Lotter, Vanillegeruch, $12\frac{1}{2}$ pkg
veriebene Mandel, 5 pkg Butter, 10 pkg Zucker.

Glasur aus sehr starkem Pulverkaffee rührt man soviel
Auerbrucker daß ein dickflüssiger glatter Brei wird.

Haselnuss - Orte

15 pkg Butter werden flammig abgetrieben, nach und
nach 7 Lotter 1 ganzes Ei und 28 pkg Auerbrucker
dazugegeben und Saft und Schale $\frac{1}{2}$ Citrone.

Wenn die Masse recht flammig ist mischt man den
festen Schnee per 6^{er} klar, 7 pkg feines Mehl und
28 pkg geriebene Haselnüsse dazu. Dann wird sie
in den vorgerichteten Ortenreife gegeben und bei mäßiger
Hitze 1 Stunde gebacken, wenn ausgekühlt wird die
Orte durchschnitten, gefüllt mit Wasser oder Citronen-
glasur und mit Haselnüssen gepudert.

Gute Linzer - Torte

$\frac{1}{2}$ kg Butter treibt man mit 21 pkg Zucker flaumig
ab mit Zitronengeruch. Dann treibt man noch und noch
70 pkg feines Mehl darunter, gibt die Hälfte in den Torten-
reife und streicht Salz darauf. Dann punzen Teig macht
man ein Gitter darüber und bräut die Torte eine Stunde.

Börsinner - Torte

14 pkg Butter, 7 Dotter, 14 pkg Zucker, 14 pkg verduhlte
geiebene Mandel, 7 pkg Schokolade, Zitronengeruch, 7 pkg
mit Rum befeuchtete Brösel, Schnee der 7 Eier.

Glasur

12 pkg erweichte Schokolade, 15 pkg Zucker, 1 mittelgroßes
Stück Butter, etwas heißes Wasser.

Linzer - Torte

28 pkg Butter, 28 pkg Mehl, 28 pkg Zucker, 28 pkg
geiebene Mandel, 3 Dotter, Zitronensaft und Schale

1 Messerspitze Salz

Alle diese Zutaten gibt man auf das Mischbrett
und arbeitet sie rasch zusammen, zu einem Teig.

Für den Teig gibt man an einem kühlen Ort etwas zu rusten.
Dann macht man 4 fingerdicke Blätter davon, gibt
auf eine Seite ein Gitter von Teig, bräut sie auf
einen bestäubten Blech in der Kühle. Wenn ausgekühlt
bestreicht man die Blätter mit irgend einer Marmelade
setzt sie aufeinander und zerknet sie zu.

Pannaorte.

14 pldg Zucker treibt man mit 1/2 Liter flammig ab
gibt dazu 2 1/2 Teller Schokolade, 14 pldg geriebene Mandeln
und den festen Schnee per 1/2 Liter dazu. Man bäckt
die Orte ungefähr 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Kreme dazu: 14 pldg Butter 14 pldg Zucker mit
Vanille 1 1/2 Teller Schokolade 2 ganze Eier, gut
verrühren, damit die Orte füllen, auch oben und
an den Seiten mit der Fülle bestreichen. 4 pldg
Mandel absieben, gut aufwiegen und die Orte
bestreuen.

Crusch - Torte.

28 p^{kg} Zucker mit 8 Dotter flaumig abtreiben.

Dann mischt man 24 p^{kg} Mehl und Schnee von 8 Klar
dazu. Man bäckt die Masse in zwei Tortenreife.

Fülle: 1 Stück Bismarck schneidet man würfelig,
3 p^{kg} Rosinen, 3 p^{kg} grob geschnittene Marockel Schale
einer $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Eßlöffel Mandelbrot, $\frac{1}{2}$ l Rum wird
alles dazu gemischt, die beiden Blätter durchgeschnitten,
gefüllt, aufeinander gesetzt und mit Cruschis glasiert.

Echte Schok - Torte.

14 p^{kg} Butter treibt man flaumig ab, gibt noch und
noch 5 Dotter, 14 p^{kg} Haubzucker und 10 p^{kg} geriebene
Schokolade dazu, zuletzt mischt man den festen Schnee
der 5 Klar und 14 p^{kg} feines Kartoffelmehl darunter.
Die Torte wird im kühlen Rohr gebacken.

Schokoladenglasur dazu. 14 p^{kg} Haubzucker, 14 p^{kg}
Schokolade, 1 Stück Butter mit heißen Wasser
glatt verrühren und über die Torte gießen.

Cherries ohne Fötter.

14 pldg Butter, 12 pldg Zucker, 12 pldg erweichte Schokolade
5 Pfd. festen Schnee, 14 pldg Mehl.

Zubereitung: Diese Masse bäckt man in einer Cherrücken-
form, bestreicht sie mit Karamellbrat überzieht sie mit Schoko-
ladeglasur spikt sie mit Mandel oder Orangen.

Reisaufguss.

25 pldg Reis, $\frac{1}{2}$ Lt. Milch, 10 pldg Butter, 6 Eier, 10 pldg
Zucker etwas Salz. Der Reis wird mit der Milch langsam
gekocht 1-1 $\frac{1}{2}$ Stunden. Die Butter, der Zucker und
Fötter werden schaumig gerührt, der abgekühlte Reis
dann gegeben der Schnee vorsichtig daruntergerührt die
gefettete Auflaufschale gefüllt und behutsam gebacken.
{ Besser wird die Speise wenn man Apfel oder Kirschen
hineingibt } { auf Oblaten }

Cherries.

$\frac{1}{4}$ kg Butter, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, $\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ kg Kar-
toffelmehl, 4 Eier, 1 Paket Vanille, 1 Messerspitze Natron

a) Zubereitung: Butter wird mit Zucker und Eier flaumig
verührt, dann gibt man Vanilie und Natron dazu und
läßt die Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde dann gibt man die Masse
auf das Brett und verarbeitet man mit dem Mehl, man
stellt den Teig auf's Eis und läßt ihn rosten, wobei
er auch fester wird, dann wälkt man den Teig messerrücken
dick aus, sticht runde Formen aus, legt sie auf ein bemehltes
Blech und backt sie bei ziemlich guter Hitze.

Hürbe Gebäckerei

$\frac{1}{4}$ kg Butter, 20 pfg Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, Vanilie,
1 Kaffeelöffel Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier werden flaumig
verührt, mit den anderen Zutaten vermischt und mit der
Butterspritze Ringel auf ein Blech gespritzt.

Schokolade Sterne

18 pfg treibt man mit einem Eiweiß zu guten Eise ab
dann gibt man 4-5 pfg erweichte Schokolade dazu
wenn die Masse weich ist, so läßt man sie an einem kühlen
Ort stehen, dann wälkt man die Masse aus, sticht Formen

rum und bräut sie bei wenig Glutze.

Gefüllte Wecken. +

10 pky Butter, 4 passierte Sardellen, 4 pky klein würfelig
geschnittene Schinken, 4 pky klein würfelig geschnittene
Lunze, 2 würfelig geschnittene Essiggurken, 4-6 klein
geschnittene Pistazien, Salz, alles wird gut verrührt und
in einen ausgeklebten Wecken gefüllt.

Glasuren.

Schokolade Glasur.

20 pky Würfelzucker, Wasser ungefähr, 16 pky Schokolade.
Zucker wird mit Wasser bis zur Perle gekocht. In Rohr
erweichte Schokolade wird in einer engen Wasserrolle
zuerst für sich allein abgerührt, dann gibt man solange
heißes Zucker porzu, bis die Glasur die entsprechende Dicke
hat, das heißt bis sie von dem ^{umgelauften} Löffel nicht abfließt, sondern
ihn dünn überzieht. Man kann auch zur Schokolade, bevor
man den Zucker hinzugießt, auch 1 haselnußgroßes Stück
Butter porzu geben.

Weisse Glasur für 1 Sorte.

20 pckg Würfelsucker, etwa $\frac{1}{2}$ L. gesponnenen Zucker $\frac{1}{8}$ L.
Wasser, 25 pckg Staubzucker in gesiebten Staubzucker
wird soviel warm bis zur Perle gesponnen Zucker einge-
mengt bis sich die Glasur ziehen läßt. Hernach wird die
Glasur noch $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, allenfalls noch in gesponnen
Zucker vermengt bis sich darin ein eingetauchter Kochlöffel
überzieht. Man kann sie durch Lackschwarz oder Schokolade
färben.

Kaffee - Glasur.

20 pckg Würfelsucker, etwa 10 Stk gesponnenen Zucker, $\frac{1}{8}$ L.
Wasser, 25 pckg Staubzucker, 2 Esslöffel schwarzen Kaffee.
in den gesiebten Staubzucker gibt man starken schwarzen
Kaffee und soviel bis zur Perle gesponnen warmen Zucker
daß die Glasur gerührt werden kann, sie wird nun $\frac{1}{4}$ Stunde
gerührt allenfalls noch mit den gesponnenen Zucker vermengt
bis sich darin ein eingetauchter Kochlöffel überzieht.

Pomeranzen - Torte

12 Lotter treibt man mit 28 plog Zucker den Saft einer ganzen die Schale einer $\frac{1}{2}$ Orange flammig ab, mischt man den Schnee der 12 Ohar, 28 plog geschälte geriebene Mandel, 10 plog mit Rum befeuchtete Brösel leicht darunter. Bei mäßiger Hitze $\frac{5}{4}$ Stunden backen. Mit Mandelmasse füllen und mit Pomeranzenis glasieren.
Eis: 21 plog Haubzucker mit Orangensaft zu einem dickflüssigen glatten Brei führen.

Polentina

14 plog Butter werden flammig abgetrieben, noch und noch 3 Lotter und 17 plog Haubzucker dazu, soviel Saft und Schale 1 Citrone zusetzt 14 plog Mehl und den steifen Schnee der 3 Ohar. In die Form gibt man den ausgewalkten Buttersieg, geriebene Mandel und etwas Zucker vermischt, im Boden legt die Fülle darauf und mit Ei bestreichen. In heißer Röhre backen.

Einfache Schokolade - Torte +

15 plog Butter, 15 plog Zucker, 15 plog geriebene
Schokolade, 6 Eitler, 13 plog feines Mehl.

Die Butter wird flammig gerührt noch und noch
Eitler und Zucker zugegeben. Wenn die Masse recht
flammig ist, gibt man den festen Schnee und die
anderen Zutaten dazu und rührt alles leicht.

Im rein mit Butter bestreichen und mit Mehl
bestäubten Tortenmodell geben und 1 Stunde bei
mäßiger Hitze backen. Erkalte wird die Torte
durchgeschnitten mit kalter oder Creme gefüllt
und glasiert.

Griesjäger - Torte

3 1/2 plog Zucker, 12 Eier, 25 plog Gries, 1 Citrone

3 plog süße, 3 plog bittere Mandel, Eitler, Zucker.

Litronensaft und Schale werden flammig gerührt
denselbe Gries eingestreut und 1/4 Stunde mit
gerührt, zuletzt die geschälten, geriebenen Mandel
und der feste Schnee untergerührt. Die Torte
1 Stunde backen. Nachdem sie erkalte, bestreicht man

sie oben mit Kibisl oder Himbeermarmelade und
bedeckt sie mit den folgenden Sub.: 5 Eiweiß mit
20 pfg Staubzucker und den Saft einer $\frac{1}{2}$ Citrone
flaumig rühren und über die Orte gießen.

Butter Bisquitorte

In 6 klar festen Schnee gibt man 6 Lotter 38 pfg
Zucker, Citronen und Orangenzeschmack, den Saft
einer $\frac{1}{2}$ Citrone, schäumt die Masse solange fort bis
sie recht flaumig ist. { beiläufig $\frac{1}{2}$ Stunde. } rührt
dann 4 Ei schwer Mehl, 2 Ei schwer verlassene Butter
darunter. Man backt sie beiläufig eine Stunde.
Erkaltet schneidet man sie durch, bestreicht sie mit
einer beliebigen Salbe und beist sie mit Citronen, oder
Wassereis.

Tiege - Torte

12 Lotter werden mit 21 pfg Zucker flaumig gerührt
Dann teilt man den Abtrieb in zwei Teile.
Von 9 klar schlägt man festen Schnee, $\frac{1}{3}$ von
Schnee gibt man zum ersten Hälfte des Abtriebs

auf 10 pfg { sowie 8 pfg Mehl } den übrigen Schnee
mengt man zur zweiten Hälfte des Stricks, auch
10 pfg geriebene Schokolade und 10 pfg gehackte Mandel
mit Zitronengeruch. Die Masse gibt man abwechselnd
in die vorbereitete Tortenform, so dass schliesslich auf
weiss kommt, langsam eine Stunde bei mässiger Hitze
backen.

Eis-Caffee

Man rührt 25 pfg Feinlieducker mit 2 Eiern
recht gut, gibt unter beständigem Rühren 1 grosses
Ei dazu noch und macht 6 Eiertier und kühlt $\frac{1}{2}$ l
Schlagobers dazu, rührt das Ganze auf Blut, bis es
dicklich wird, mischt darauf $\frac{1}{2}$ l starken Kaffee
dazu, stellt die Mischung auf Eis und lässt sie
glasieren.

Schokolade - Eis.

6 Stück Zucker, kocht man mit 3 Esslöffel voll
Wasser aufkochen, gibt dann 5 pfg geriebene Schoko-
lade und 10 pfg Staubzucker dazu und rührt alles

noch einige Minuten kochen, dann sofort über
die Orte gießen.

Halbe russische Creme.

Man rührt 6 Dotter mit 3 Ei schwer Zucker mit
Vanillengeruch eine Weile, mischt dann festgeschlagenen
Schaum von $\frac{3}{8}$ l. Obers und zuletzt ein wenig Rum
dazu.

Kaffee Creme

4 Dotter, 10 pfg Zucker, 3 Löffel voll schwarzen
Kaffee auf dem Feuer rühren bis die Masse
dick wird, dann auskühlen lassen und in 10 pfg
abgetriebener flammiger Butter die Creme tropfen-
weise hineingeben.

Butterteig. +

$\frac{1}{2}$ kg { Butter } Mehl, 40 pfg Butter, 3 Dotter,
Salz, Zitronengeruch, $\frac{1}{4}$ l. sauren Rahm.

Ornietorte

In 4 Liter festen Schnee rührt man 14 p^{kg} Staubzucker
14 p^{kg} geriebene Mandel, 4 p^{kg} mäßig geschütteltes
Zitronat, 3 P^{kg} geriebene Schokolade. Wenn die Masse
durchgerührt gibt man sie in eine beschmierte ausgebackte
Ornietform und backt sie vorsichtig 1 Stunde lang.

Wenn erkaltet wird sie durchgeschnitten, mit
Mandelcreme gefüllt und mit Schokoladenis glasiert.

Helena Torte +

14 p^{kg} Zucker mit 8 E^g flammig rühren,
dann Schnee per Liter, $\frac{1}{4}$ kg geschälte geriebene
Mandel, Zitronenaroma und von 1 Ap^l mit
einem befeuchteten Brösel untermischen. In 2 Porten-
reife backen.

Creme: 12 $\frac{1}{2}$ p^{kg} Butter flammig rühren, dann
12 $\frac{1}{2}$ p^{kg} Zucker, 2 hartgekochte parierte E^g, 2 P^{kg}
geriebene Schokolade dazu rühren.
Mit Zitronenaroma beizen.

Kastanien Pate:

10 Stück sehr grobe gebratene Kastanien
{ Maronen } schält man, lässt sie gänzlich
erkalten, reibt sie dann auf, treibt sie durch ein
Sieb, gibt sie einen Lotribe von 10 plog Butter
5 Ethern in 10 plog Zucker mischt 4 plog geschälte
gestorbene Maronen und wenig Zimt { und Zitronen-
schalen, mengt den Schnee von 3 Ethern dazu.
Man füllt in den mit eingewärmten Ethern belegten
Pateisreifen, bestreicht es oben mit Ei, streut Zucker
darauf und backt es bei mäßiger Hitze.

Falsche Fischinger Pate,

Man rührt 14 plog zerriebene Schokolade auf den
Herde mit 6 Löffel lauen Wasser, bis sie aufgelöst
ist, und rührt dann 2 Ethern, 14 plog Zucker mit
Vanille und nachdem es heiß geworden ist 14 plog
Butter dazu, streicht dann auf eine Hartholz-
Oblate die man auf ein Blech gelegt hat, streut
geröstete und zerriebene Haselnüsse darüber, gibt
wieder eine Oblate darauf und bestreut mit Haselnüssen.

Eingezeichnetes

Kirschen in Linst gekocht. +

Feste trockene Kirschen füllt man in Einsiede-
gläser, gibt gesponnenen Zucker darüber, linnet mit
Pergamentpapier an, stellt mit kaltem Wasser die
Gläser zum Sieden und löst von ersten Walle an
10 Minuten kochen. Das Wasser soll bis zur Hälfte
per Gläser reichen. Man löst die Gläser in Linst
erhalten und rührt sie erst dann aus dem Döpfe.

Salzsilberöl verhindert das Schimmeln des eingezeichneten
Glosses. Man kann deshalb ganz wenig davon überstreuen.

Himbeersalze +

Frische Himbeeren werden passiert und auf 1 kg
passierte Masse 1 kg Stockzucker genommen.

Der Zucker wird mit Wasser befeuchtet, und
solange kochen gelassen bis er ganz weißlich aussieht.
Dann gibt man die Himbeer dazu und kocht die
Salze unter beständigen Rühren bis zur Probe mit
Döpfen. Der sich beim Kochen bildende Schaum

wird abgeschöpft, die Masse wird sofort in heiße Gläser
gefüllt und am nächsten Tag verbunden 20 Minuten
kochen.

Stimbeersaft +

Reine geklaubte Stimbeeren werden in ein porzellan-
oder hölzernes Gefäß gegeben und 8 - 10 Tage an
einen nicht zu warmen Ort stehen gelassen. Man rührt
sie jeden Tag mit einem zum bestimmten Zweck
auf, presst sie nach der Zeit durch ein reines Tuch
out aus und mischt für 1 Löffel Saft 1 kg Stachelbeeren.
Der Zucker wird mit Wasser befeuchtet und bis zum
spüren gekocht, dann der Saft zum gegeben. Dieser wird
während des Kochens fleißig abgeschäumt. Man läßt
es halbweg kochen bis ein Tropfen davon in ein Glas
kaltes Wasser gekümmelt zu Boden fällt.

Dann füllt man den Saft in Flaschen, wenn erkaltet
verstopft und versiegelt man sie.

Die Flaschen werden an einen kühlen Ort in Sand
aufbewahrt.

Zwetschenwabe. +

Ganz reif schöne Zwetschen werden entkernt und in einen gut glasierten um besten ist ein roter Topf, mit einem feinen Wasser und solange kochen gelassen, bis man die Zwetschen passieren kann.

Man rührt dann die Masse, gibt sie in gepulvertem Zucker und läßt alles zusammen 15-20 Minuten kochen.

Dann füllt man die Salbe sofort in gewaschte Gläser, läßt dieselben dann abkühlen und verbindet mit Pergamentpapier. Man nimmt zu 1 kg Fruchtmark $\frac{1}{2}$ kg Zucker und gibt zum süßen wenig Zitrusöl und Zitronenschale oder Vanilleschoten dazu.

Vor dem Verbinden, kann man in die Gläser ein Stückchen Pergament in Weinessig getränkt geben. Es verhindert das Schimmeln des eingekochten.

Kleine Gurken in Essig. +

Man nimmt dazu am besten kleine Gurken, diese haben eine schöne Farbe und halten sich auch am besten.

Man legt die Gurken für 2 Stunden in frisches Mineralwasser und läßt sie dann auf einem Sieb abtrocknen.

In ein größeres Glas gibt man Weisskollätter, grüne
Gillkoloden { Kropfen } Lertraum grüne Paprikaschotten
und geschälte Schalotten, dann gibt man eine Lage
Burken, dann wieder einen Teil der obgenannten Kräuter
u. s. w. Zum Schluss gibt man den vorbereiteten Essig
kalt darüber und verbindet die Gläser mit Pergament.
Diese werden an einen kühlen trocknen Orte aufbewahrt.
Am besten ist wenn man Weinessig dazu nimmt. Auf ein halbes
Lt. Weinessig nimmt man $\frac{1}{2}$ l Wasser und 2-5 Löffel
von Salz, dies läßt man gut aufkochen, dann vollständig
erkalten. Wenn nach einiger Zeit der Essig eingetrocknet ist
füllt man gekochten ausgekühlten Essig nach. Die
Burken müssen von demselben inner befeuchtet sein. Will man
die Burken in den Gläsern niederhalten, so bedeckt man
sie mit einem kleinen Stein, den man auf zwei Hölzer
legt. Nach 6 Wochen sind die Burken genussbereit. Auf diese
Art eingelegt, bleiben die Burken schön grün und schmackhaft.

Kürbis

Die geschälten Speisekürbisse werden in gefällige Stücke
geteilt oder Formen ausgestochen, diese gibt man in
einen Weisling, gibt halb Wasser, halb Weinessig darüber

und läßt sie 24 Stunden stehen. Den nächsten Tag werden die Kürbisse auf ein Sieb zum abtropfen gegeben, dann stellt man 35 p/kg Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser zu, läßt kochen bis der Zucker zum kochen kommt, gibt dann unviele geschnittene Trauben und Zitronenschale dazu. Man kocht einen Teil der Kürbisse bis sie glasig sind und durchsichtig aussehen. Wenn gut sind man sie heraus, füllt sie in die erwärmten Gläser, wenn alle fertig gekocht gibt man den Saft dazu. Erkalten lassen und dann mit Pergament verbinden. Man gibt diese Kürbisse als Kompott zu Weisb. oder Klebperlen.

Berberitzen Saft

Vom Frost erweichte Beeren zerpfst man ab und kocht sie mit etwas Wasser ziemlich lange, dann preßt man sieß durch ein Tuch, auf 1 kg Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ kg Zucker, der Zucker wird mit etwas Wasser zugeteilt und bis zum Sieden gesponnen und dann den Saft dazu geben und kochen lassen bis er klar aussieht, erkalten in Flaschen füllen, gut verkorken und versiegeln.

Berberitzen Salse

Baselbeeren.

Gelochte Beeren werden passiert, man nimmt auf 1 kg
passierte Masse gleichschwer oder 80 pCtg Zucker, denselben
läßt man bis zum spüren kochen, gibt die Masse hinein
und läßt sie 25-30 Minuten kochen. Man sofort in sehr
heiße Gläser füllen und wenn erkaltet verbinnet.

Stachel oder Johannisbeeren Gelee.

Die unreifen grünen Beeren kocht man mit viel Wasser
daß sie damit eben bedeckt sind, gießt wenn nötig einigemal
etwas Wasser nach und läßt sie vollkommen weichen werden,
{ nicht auf offener Feuer stellen. } dieß dauert ungefähr
1/2 Stunde, hernach gibt man die Masse in einen Filtriersack
oder in das Cassierieb.

Zum durchgelaassenen Saft den man eventuell nochmals
durchsiebt, gibt man 1 kg Zucker auf 1 kg Saft. Der
Zucker braucht nicht gesponnen sein. Nimmt man weniger
Zucker so wird dementsprechend.

Gelee. Man läßt man es solange fortsieden, bis es beim
erkalten nicht mehr fließt, was man mit einigen Tropfen

leicht probieren kan. Der Schaum wird während des
Kochens abgenommen. Es ist am besten das Gelee in
noch flüssigen Zustand in die hierfür bestimmten weiten
Gläser zu geben, da es noch warm alle Zwischenräume
ausfüllt. Nach vollständigen Erkalten werden die Gläser
zugebunden.

Man kan auch etwas Familienschoten mitkochen lassen.

Grüne Paradies für Compott.

Die grünen Paradies putzt man und schneidet sie per
Querschnitt. Dann legt man sie ins Wasser. Zu
1 kg Frucht nimm man 1 kg Zucker und löst selben mit
 $\frac{1}{2}$ l Weinessig etwas Gewürznelken bis zum späten kochen.
Dann gibt man die Paradies hinein, kocht sie bis sie glasig
ausschauen, gibt sie in die erwärmten Gläser, gibt den Saft
darauf, drückt er über die Früchte steht und löst die Gläser
erkalten und verbindet sie oben mit doppelt Pergamentpapier.

Preiselbeeren +

Die Beeren werden ausgekocht mit kochendem Wasser abgelaßt
und sofort auf ein Sieb gegeben, darauf verlieren die Beeren

In ein größeres Glas gibt man Weichsellätter, grüne
Tillololken { Trappner } Lertraum grüne Paprikaschotten
und geschälte Schalotten, dann gibt man eine Lage
Burken, dann wieder einen Teil der oben genannten Kräuter
u. s. w. Zum Schluss gibt man den vorbereiteten Essig
kalt darüber und verbindet die Gläser mit Pergament.
Diese werden an einen kühlen trockenen Orte aufbewahrt.
Am besten ist wenn man Weinessig dazu nimmt. Auf ein halbes
Lt. Weinessig nimmt man $\frac{1}{2}$ l Wasser und 2-5 Löffel
von Salz, dies läßt man gut aufkochen, dann vollständig
erkalten. Wenn nach einiger Zeit der Essig eingetrocknet ist
füllt man gekochten ausgekühlten Essig nach. Die
Burken müssen von demselben immer bedeckt sein. Will man
die Burken in den Gläsern niederhalten, so beschwert man
sie mit einem kleinen Stein, den man auf zwei Späne
legt. Nach 6 Wochen sind die Burken genussreich. Auf diese
Art eingelegt, bleiben die Burken schön grün und schmackhaft.

Kürbis

Die geschälten Speisekürbisse werden in gefällige Stücke
geteilt oder Formen ausgestochen, diese gibt man in
einen Weisling, gibt halbes Wasser, halbes Weinessig darüber

ihre unangenehme Schärfe. Auf 5 kg Beeren rechnet man 1 kg Zucker. Der Zucker wird mit Wasser befeuchtet in die Einsiedlerein gegeben und gut aufkochen gelassen, gibt dann die Beeren dazu, sowie etwas Zucker oder Zitronen und läßt sie 20 Minuten unter beständigen Rühren kochen. Man füllt sie in Gläser und wenn erkaltet verbinde.

Birnen in Linst +

Beste fadellose Birnen schält man fein ab, entfernt die Blüte, schabt den Stiel ab und laßt ihn. Dann reibt man die Birnen mit einer entwei geschuittenen Citrone ein und legt sie in kaltes Wasser, dadurch verhindert man das braun werden. Auf 1 kg Birnen rechnet man $\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{3}$ l Wasser. Zucker und Wasser läßt man im Schmelzbecken kochen, gibt dann einen Teil der Birnen hinein, läßt dieselben unter öfteren ^{halbwirk} Rühren kochen. Dann nimm man sie vorsichtig heraus, gibt sie in die erwärmten Gläser. Zum Schluß gibt man den Zuckersaft über die Birnen und zwar soviel daß der Saft darübertelekt. Dann verbinde man die Gläser mit doppelt Pergament welches man zuvor in heißes Wasser taucht. Die Gläser werden 12 Minuten in Linst kochen gelassen.

Rittern Salze

Die Rittern werden gewaschen, alles faule entfernt und in Wasser weich kochen gelassen. Dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Für 1 kg passierte Masse nimmt man 80 pfg. Hockbucker. Dierber wird mit etwas Wasser bis zum spüren kochen gelassen. Dann gibt man die Rittern masse dazu und kocht alles solange kochen, bis die Probe mit den Tropfen hält. Dann füllt man die Masse in sehr heiß gestellte Gläser, den nächsten Tag werden dieselben verkorkt und mit einer Aufschrift versehen.

Rittern Käse.

2 kg Rittern und 1 kg saure gewöhnliche Äpfel werden abgewischt, in ein irdenes Geschür gegeben und mit soviel Wasser, damit sie bedeckt sind weich gekocht. Darauf passiert man sie durch ein Haarsieb und nimmt für 1 kg passierte Masse $\frac{1}{2}$ kg. Staubucker und den Saft einer halben Citrone. Man kocht die Masse mit den gepulvertem Zucker bis sie dick wird und beim umrühren rauscht. Beliebige Bleisformen werden mit Wasser

ausgeschwenkt. Die Orillenmasse hineingegeben und 8 Tage an einem warmen Ort stehen gelassen. Dann stürzt man sie auf ein bemaltes Papier und läßt sie noch weitere 8 Tage trocknen. Rot färbt man den Haas indem man ~~die~~ solange die Masse noch warm ist Alkermesfarb dazum gibt.

Apfel - Gelee. +

Die Äpfel werden gewaschen in kleine Stücke geschnitten und mit Wasser zugelegt und solange kochen gelassen, bis sie ganz zerfallen ausssehen. Man gibt diesen Saft in ein probierendes Glas, preßt es mit der Hand und gibt zu 1 L. gewaschenen Saft 40 pfl. Zucker. Man läßt das Gelee kochen, bis ein Tropfen davon auf einen kalten Teller pulst. Dann wird die Masse vorsichtig in heiße Gläser gefüllt und diese wenn erkaltet mit Pergamentpapier verbunden. Das Pergamentpapier wird vorher in heißes Wasser getaucht, und mit einem reinen Tuch abgewischt.

Orillen als Tint abt.

Die Orillen werden geschält, diese in kleine Spalten geschnitten dann in reines Wasser gelegt und kochen gelassen, bis sie

sich weich anfühlen. Dann gibt man die Spalten in
gesparten Zucker und läßt sie kochen, bis sie glänzend
ausschauen. Dann füllt man sie in die erwärmten Gläser
gibt noch viel von dem Zuckersaft darüber, daß die Spalten davon
bedeckt sind. Verkaltet werden die Gläser mit Pergament-
papier verpackt. Wenn man die Gläser im Dunst siedet
erhöht sich Haltbarkeit.

Marillen oder Aprikosen - Marmelade.

Marillen gibt man im siedende Wasser, läßt sie wenig weich
werden, damit man sie leichter passieren kann. Auf 1 kg passierte
Masse ebensoviel Zucker. Derselbe wird rasch ins Wasser
gebracht und bis zum spüren kochen gelassen, dann gibt
man das Marillenmark dazu und kocht es unter abschäumen
bis zur Probe mit dem Tropfen. 20 Minuten kochen.

Lier - Äpfeln { Barmollen }

Stachellose Früchte werden abgewischt. Der Stengel zur
Hälfte gekürzt und die Früchte in kleine Dunstgläser
verpackt, für 1 kg Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, kocht
dieses mit $\frac{3}{4}$ l Wasser bis zum spüren, füllt damit die

Trunstgläser und verbindet sie mit doppeltem Pergamentpapier welches man früher in heißes Wasser taucht und steckt die Gläser 15 Minuten in Trunst, dann die Ofen zugedeckt wegstellen und die Gläser am nächsten Tag herausnehmen.

Grüne Cisolien

Bohnenschoten. +

Dieselben werden gewaschen und in reine Gläser gegeben, 1 Glas Weinessig, 1 Glas Wasser, etwas Salz, ganzen Pfeffer und Koriander, läßt man gut kochen und gießt die Flüssigkeit ausgekühlt über die Bohnen. Man verbindet die Gläser mit Pergament und läßt sie 20 Minuten in Trunst stehen. Nicht abdecken sondern in Trunst auskühlen lassen.

Eingelegte Zwetschen, einfachste Art. +

Auf 1 kg Zwetschen rechnet man 20-25 pfg Zucker, etwas Wasser und Zimkruste. Die Zwetschen entkernt man und läßt sie in Wasser und Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen. Man füllt sie noch warm in kleine Gläser gibt wenn alles erkaltet ist 1 Löffel Rum darauf und verbindet sie mit Pergament.

Karillensalse einfachste Art. +

Gut gereifte Karillen werden entkernt in eine runde Schlüssel gegeben und der klein geschlagene Zucker dazu. Man läßt dies ungedeckt 24 Stunden stehen, gibt es dann in eine Einsiederein und kocht es ein, noch heiß in Gläser füllen. Während des Kochens muß die Salse ununterbrochen gerührt werden. Auf 1 kg entkernte Karillen nimm man 80 pfg Stockzucker.

Feine Essigzwetschen +

Die festen jedoch reifen Zwetschen werden abgewischt mit einer Nadel angestüpft und in Porzellan oder Steingutschlüssel gegeben. Für 1 kg Zwetschen nimm man 1 kg Zucker 8 pfg sauren Essig, 4 pfg Gewürznelken und 1 l Weinessig, Zucker, Essig und Essig und Nelken läßt man aufkochen und begießt die Zwetschen, am nächsten Tag nimm man den Saft herunter kocht ihn auf und gießt ihn abermals über die Zwetschen. Am 3 ten Tag stellt man den Saft abermals auf und läßt die Zwetschen darin kochen und füllt sie in die Gläser den Saft noch gut gekocht gießt man darauf. Wenn erkaltet werden sie mit Pergament verbunden.

Die Zwetschken dienen als Kompot.

Schwarbeeren

Die reingeklaubten Schwarbeeren kommen in eine Einsiederin und werden ohne alles solange gekocht bis sie dick sind. Dann füllt man sie in Gläser, läßt diese erkalten, gibt ein wenig Rum darauf und verbinde sie. Schwarbeeren können auch gleich wie Preiselbeeren eingekocht werden.

Saure Stachelbeeren als Kompot.

{ Mit Wek Apparat }

Reife rote Stachelbeeren werden mit einer Schere vom Stiel und Blüte befreit, wenn nötig gewaschen und bis oben in die Gläser gefüllt, dann gibt man eine Zuckerlösung darüber, gibt die Gläser in den Wek-schen Apparat und läßt sie 20 Minuten kochen. Bei 40° sterilisieren.

Zuckerlösung: 400 g Zucker und 1 l Wasser auflösen lassen, Schmutzschaum abschöpfen, abkühlen und über die Früchte geben. Das Wasser welches man über die Früchte gibt muß die gleiche Temperatur haben wie der Inhalt der Gläser und muß denselben vollständig bedecken.

abschmecken, etwas Petroleum dazu, fleißig
ninander mischen, perisen Rasen dazu. (Therapie-
mark mit anrühren).

Extrakt - Tinktur

12 Liter, 50 kg Zink, 40 kg. Malt, 7 kg
Lithium, 1 Liter Essigsäure.

Extrakt - Tinktur.

Zink, Extrakt od. Kaliumnitrat, Tinktur od. f. f. f.
Lithiumnitrat (für ein Extrakt aus mehreren Tinkturen)
Lithium, gelber Röhren. Kaliumnitrat, Tinktur, Kalium, Rasen
Malt.

Extrakt Rasen, Kalium und gut mit Tinktur
bestreuen, sein mäßig geschnittene Lithium, gelber
Röhren, Tinktur und Lithiumnitrat belangen, einmischen
und langsam lassen ansetzen, auf kleinen
Feuer erwärmen.

Rasen mit Malt ansetzen und in der
Tinktur mischen, auf Rasen. Mit Petroleum - Per-
fekte, grünen Tinktur parieren.

Heilungszug gegen Epilepsie.

Zutaten: 3 Liter, 10 Litern, $\frac{1}{2}$ Ltr. Salz, $\frac{1}{2}$ kg Limonade.

Liter mit Salz mit Litern vermengen (Hefe
heben bis die Literschen aufsteigen sind.) dann alles
mit Limonade.

Quint - Pulver.

$\frac{1}{2}$ Ltr. Milch mit 50 g Zucker, Salz mit Honig
aufkochen, 125 g Quint A mitkochen, Hefestücken,
5 Liter mit 50 g Zucker pfanne mischen, Honig
mischen, 5 Liter Salz mischen.
Zutaten: feinstes Mehl, Limonade n. n.

Heilungszug. (1. Tag)

4 ganze Liter, 28. Tag. Zucker, 28 Mehl, 28 Limonade,
28 Litern, 28 Salz, 28 Pfeffer, 28 Pfeffer, 28 Zucker,
28 Salz. Liter mit Zucker gut mischen, dann
alles mit Zucker mischen. Den Zucker mit Zucker
~~zu mischen~~. 30 Minuten kochen,

Das Pils (per Liter)

etw 30 Mkg. Malt, 21 Mkg. Leinwand, 10 Mkg. Zucker, 2 Liter, wird ein Bier gemacht. Dieses macht man.

Leinwand.

18 Mkg. Zucker	} Bier zusammen machen, alle fallen, soviel formen, dann fassen, bei mässiger Hitze kochen, alle kochen.
20 " Malt	
16 " Leinwand	
14 " Malt	
3 Lit. Hopfen	
1 Li	Ergänzung: 2 Liter, 12 Mkg. Honigzucker

Mischbier

20 Mkg. gemaltes Malt, 15 Mkg. Malt, 6 Mkg. ^{Leinwand} Pils, 2 Liter
1 Liter Salz, 2 Liter Wasser, etwas Zucker, Zitronensaft,
1/8 l. Malt, 17 Mkg. Zucker, 1 Liter Wasser.
Lime, falls n. Zucker fassen, wenn man alle anderen
Zutaten hat.

Rühkring.

30 Mkg Leinwand, 30 Mkg Hanfzucker, 4 Eigelber, 4 Eier
(nicht mit etwas Zucker aufgelesen) 60 Mkg Mehl, 0.2 l Milch
1 Pck. Leinwand. Mit Glukose belegen.

Perzika - Sahne (Leinwand f. jede Perzika 10. Pck.)

10 Stück Perzika, 2 Pfefferkörner, Ankerbrot fein geschnitten
3/4 l Schmirgel, Zucker, Salz in Perzika 1/2 Stunde zugeben
heizen, Glukose zugeben, 30 Mkg. Sahne, 3 Eigelber Öl.

Perzika - Sahne

Nr. 1

14 Mkg Hanfzucker, 1 P. Mandelzucker, 14 Mkg gewaschenen
Mandelkernschalen od. Mehl, 14 Mkg Mehl mit 1/2 l Pck.
Leinwand 1 Ei. Diese Zuckerarten zusammen mit einem
feinen Sieb, sowie 2 Rollen ~~oder~~ Sahne mit Mehl nicht
zu weich auf einem leichten & leicht. Mehl feil befeuchtet
man die Rollen mit Zucker und feuchtet in Öl ein.

Nr. 2

1 Pck. Leinwand zusammen mit 37 Mkg Mehl,
eine große Rolle, 20 Mkg Zucker, sowie mit 1 P. Mandelzucker

2 Eier 3 Löffel Rahm, zirka 15 Mz Haselnüsse oder Nüsse,
15 Mz. Puderzucker, 1-2 Riegeln zerhackten Apfelkuchen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanilinzucker schaumig
rühren, dann die übrigen Zutaten dazu geben und den
Teig gut durchrühren, die Masse auf das gut befeuchtete
Brot geben, bei mittlerer Hitze backen. Nach dem Backen in Stücke
zerhacken zirka $\frac{1}{2}$ fingerbreit. Die Stücke dann noch
zerhacken. Glasur: 20 Mz Zucker mit 4 Löffel Rahm glatt
rühren und die Stücke bestreuen.

N: 3

15 Mz Zucker, 15 Mz Mehl, 2 Eier, je 5 Mz Puderzucker,
Apfelkuchen, Haselnüsse Mandeln oder Nüsse, klein zerhacken.
Eier mit Zucker schaumig rühren, alles andere dazu. Schmecken
auf gut befeuchteten Brot geben, gut in Stücke zerhacken.

N: 4 Nüsse sind sehr gut

3 ganze Eier mischt man mit 14 Mz Zucker sehr schaumig
ab, 14 Mz Mehl auf 3 mal hinzugeben, nicht kalt sein darf
sein, dann 2 Löffel Apfelkuchen in kl. Stücke zerhacken,
je eine handvoll Puderzucker, zerhackten Mandeln od. Haselnüsse
dazu. Alles gut durchmischen, auf ein gut befeuchtetes
Brot geben und gut backen. Nach dem Backen in Stücke zerhacken.

Fruchtbrot.

N^o 1

15 Mkg Zucker brüht man mit 2 Liter gut ab und
rührt dann 14 Mkg Weizenmehl mit $\frac{3}{4}$ l. Backhefe
misch hinzu, ferner noch 14 Mkg geschnittene Mandeln,
14 Mkg Zitronat od. Orangini, feingehackte Feigen, Rosinen
zerkleinerte Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ l. Weinlingzucker. Die Masse
wird in eine gut vorbereitete mit Mehl ausgestrichene
Brotform gefüllt, langsam backen und erst am folgenden
Tag zu noch lauwarm eingegossen, geschnitten. Man kann
das Fruchtbrot auch mit Obstabsatzglasur überziehen. Sehr gut.

N^o 2

$\frac{1}{2}$ Backhefe, rührt mit 15 Mkg. Mehl, 1 Weinlingzucker,
vermischt mit 5 Mkg Zucker, 5 l. Wasser, 2 Liter, je 5 Mkg
Rosinen, kleine geschnittene Feigen, Zwetschen, geschnittene
geschnittene Mandeln, Haselnüsse oder Nüsse, etwas Zitronat,
Orangini oder Zitronenschale zu noch eingeweicht.
Zubereitung: Die Leinwand schneide man, Zucker und Wasser
beifügen, noch und noch alle Zutaten, das mit Backhefe
vermischt Mehl geben dem Teig den Zucker einrühren.
Den Teig in eine vorbereitete mit Mehl ausgestrichene
Brotform füllen und mäßig fest eine Stunde backen.

Rezept für Leberlingen.

Nº 1

30 Mgr Mehl, 10 Mgr. Hering, 10 Mgr. Jering, 5 Mgr. Hühner gewaschen
oder zerhackt, 2 Eier, 4 Mgr. zerhackten Leber, 1 Löffel Mehlwein
 $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Mehl,
je 1 Löffel Mehl, Leberlingenwein u. Essig.

Man gibt Hering, Mehl und Hühner unter das Mehl,
mischt die anderen Zutaten darunter, knetet die Masse
fingerdick auf ein vorgewärmtes Brett (fett u. befeuchtet)
knetet die Masse mit einem 4 Liter aus. Rührer kann man
mit Zerkleinerungsmaschine überziehen.

Nº 2

Leberlingen

25 Mgr Hering

5 " weißes Mehl

17. " Zucker u. u. Mehl u. 1/2 Leberlingen

6 " Jering, 2 Eier

5 Mgr. zerhackte Leber Mehl
zum Braten.

1 Löffel Leberlingen
1 Leber z. Leberlingen.

Zubereitung: Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren,
Jering beifügen. Mehl mit Leberlingen auf Brett geben, die
schaumige Masse darauf geben und alles zu einem glatten Teig
verarbeiten. Rührer ausrollen, Heringe einlegen und
auf zerhacktes Leber legen. Mit der Heringe eine 1/2 Mehl

Arbeiten, mit Ei Leptenigen nicht bei guter Hitze nach
bestehen.

N^o 3

Elopiertes Lebküchen.

1 Pöck. Lebküchenrezept mit
 $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 12 kg Lebküchen, $\frac{1}{4}$ kg Feing, 2 Pfefferkörner
Lebküchenmasse, 2 Eier, 9 kg Zucker, zusammen mit
1 P. Lebküchenrezept, 5 kg feinster Mandeln, etwas Salz.
Zucker mit Lebküchenrezept zusammen Mehl von
Lebküchen mit Lebküchen abkühlen. Alle Zucker Lebküchen geben,
Lebküchen einen gelben Ring zusammenkneten, Lebküchen mit Lebküchen
Lebküchen mit Lebküchen, am gelbsten Lebküchen mäßig feig bestehen.
Lebküchen mit Zuckerzusatz Elopierten.

N^o 4

Lebküchen. (Lebküchen).

1 P. Lebküchenrezept,	5 kg feingef. Zucker
50 kg Mehl	5 " feingef. Pfeffer
25 " Zucker zusammen in 2 Lebküchen.	ein wenig Salz
15 " feingef. Zucker	Lebküchenrezept Lebküchen
3 " feingef. Lebküchen	$\frac{1}{2}$ Zucker.
10 " feingef. Pfeffer od. Mandeln 1 Lebküchen zum Lebküchen	
3 H. Eier	5 kg Mandeln zum
2 kleine Lebküchenrezept.	Lebküchen.

Zubereitung. Mehl mit Leinöl zu einem Teig verarbeiten, Zücker +
Mantel. Heringe sind mit dem Eiweiß, das zusammen mit dem
Eiweiß oder anderen Zutaten gut zu einem Teig verarbeitet.
Mantel mit Leinöl, Eiweiß, mit Eiweiß
bebacken, mit halbierten Mandeln bestreuen, am besten,
beim ersten Lauf mäßig heiß ca. 20 Min. backen.

Nº 5

Zubereitung großer Masse.

15 kg Leinöl, 1 kg od. Margarine zusammen kochen, noch in. noch
50 kg Zucker, 3 ganze Eier, 10 kg Zitronat od. Orangenzitronat
zuschnitt, 2 kg gemahlene Zitrone, 1 Tasse gemahlene Mandeln,
eine halbe gemahlene Weizenkeime, die abgeriebene Schale einer
1/2 Zitrone und das Eiweiß einer ganzen Zitrone, davon 1/2 l fügen
Zucker hinzu. Zum Schluss 75 kg Mehl, vorher mit 1 1/2 l
Leinöl vermengt werden. Den ziemlich festen Teig will
man auf einem mit Mehl bestreuten Brett aus. Schmeckt sehr
gut, aber ist sehr schwer, lange jedes Stück mit Mandeln,
Mehl oder Zucker und leicht auf bestreuen, beim ersten Lauf.
Mehl nehmen, wenn man die Zubereitung mit einer Mischung
od. Mandelzucker, Zitronenpulver und wenig Wasser versetzen.

Nº 6

Zubereitung

60 kg Mehl, 30 kg Zucker, 8 kg Fett, 3 Eier, 1 Tasse. Mandeln

ii. Lebkümmernmischung zu Teig verarbeiten, ausrollen, formen ausstechen, mit Ei bestreuen. Bräuen sehr warm mit Zichorienwurzel bestreuen oder kalt in Zuckerwasser getränkt servieren. Lebkümmern hängen Zeit bis weich servieren.

Zichorienkaffee.

1/2 Päck. Lebkümmern, 20 Mkg. Mehl, 10 Mkg. Zucker, 10 Mkg. Lebkümmern 1 Ei bestreuen, sehr warm servieren.

Zichorienmischung. Das mit Lebkümmern verfeinerte Mehl mit dem Lebkümmern vom Lebkümmern abkühlen und mit Zucker und Zichorienwurzel vermengen. Den Teig sehr gut durchkneten, in Form von Kugeln ausrollen, servieren. Form ausstechen, mit warmem Wasser bestreuen und am besten in einem Lebkümmern getränkt servieren.

Bräuen (sehr gut)

1 kg Mehl, 12 Mkg. Zucker, 10 Mkg. Lebkümmern, 7 Mkg. Eigelb, 3 Eiern
2 ganze Eier (oder 7 Eiern)

Apfelschnittchen (Mürbteig)

30 Mkg Mehl, 1 Ei, 7 Mkg. Fett, 8 Mkg. Zucker, 6 Eßlöffel Milch, etwas Salz, 1/2 P. Lebkümmern, servieren am besten sehr warm servieren, ausrollen. Mit feinstem geschnittenen Äpfeln, Zimt + Zucker und Rosinen, etwas Vanillinzucker gefüllt.

Antiznangspullen (Drahtbrennend)

Es muß zwei, drei Stücken hängen, damit sie die Zuckern
des ringigen Stells - Chenna geben.

Für 1 kg Malt nimmt man 120 g Zucker, die in kochendem
Milch mit etwas Zucker eingestrichen sind. Auf sie eingeworfen, gibt
man sie mit kochendem Milch und 250-400 gr zerhacktem Leinöl
(zu wenig fassen das Stells) an das Malt. Man fängt noch die nötigen
Milch und 300 gr Zucker, etwas Mandelöl, 1-2 Stücke Mandelzucker
und eine gute Prise Salz hinzu. Das Salz gut anreiben, bis es
verflüchtigt ist und nicht mehr an den Fingern klebt, dann unter
einem Salz noch stellen. Zugewiesen ferner man 300 gr Mandeln
oder Haselnüsse fein und gibt sie mit ferner 250 gr Rosinen und
Zucker, zu 125 gr Zitronen und ~~Chenna~~^{Chenna}, etwas geriebenem
Zitronensaft unter den Salz, das noch einmal geben muß und
den feig gerieben sind. Man bestreift sie mit etwas Leinöl
und legt sie wie eine Leinöl zu fassen. Nach natürlichem Gehen
den Stells den Mittelfinger anbleiben, dabei zusammen mit
Leinöl bestreuen. Nach dem Leinöl den Stells nochmals mit
Leinöl bestreuen (wenn es feig ist) noch den Leinöl mit
Leinöl bestreuen.

Kugelige Pfeifspitze.

Kugelspitzen mit feinem, feinem, feinem;
füllen: 2 feinstes Fein, 2 feinstes Feinstes, feinstes Feinstes, feinstes,
Feinstes, feinstes. Spitzen mit feinstes und feinstes
Feinstes, wenn wenig feinstes Feinstes, zum feinstes feinstes
feinstes Feinstes Feinstes. (Feinstes: Feinstes mit feinstes Feinstes.)

Kugelspitzen

Zutaten für den Feinst. 175 g Manganin, 175 g Feinstes, 1 Feinst.
Manganin - feinstes Feinstes, 3 Feinstes, 150 g Manganin, 75 g feinstes
1/2 feinstes Feinstes Manganin - feinstes Feinstes.
Zum feinstes: feinstes Feinstes.

Zutaten: das feinstes feinstes Feinstes und Manganin, feinstes Feinstes
Feinstes Feinstes, feinstes Feinstes Feinstes, das feinstes Feinstes Feinstes
Manganin, feinstes und Manganin - feinstes Feinstes feinstes Feinstes.
den Feinst in eine mit feinstes feinstes Feinstes feinstes Feinstes
Feinstes Feinstes Feinstes Feinstes. (ungefähr 80 Min bei 175°)
nach dem feinstes mit feinstes Feinstes feinstes Feinstes Feinstes.)

Kugelspitzen (feinstes)

Zutaten. 400 g feinstes, 180 g Feinstes, 150 g Manganin, 1/4 l feinstes
3 Feinstes, feinstes, feinstes Feinstes, feinstes Feinstes

^{Vanillezucker.}
Margarine zerl. & kochen / gerührt mit Löffelweise
^{vermischt mit Zucker}
Mehl mit der Milch zugeben, zuletzt den Sirup hinzugeben
3/4 St. backen.

Krautrollen

Schöne große Krautblätter durch kochendes Wasser ziehen, damit
sie schön weich werden, abtropfen lassen. Festig gebratenes Frischkäse
einwickeln, mit zerlassener Butter übergießen, 15 Min. backen,
(Tomatenmark, Paprika, sauren Rahm verpackeln) übergießen,
aufkochen.

Hansfrennde (Radio, Klarer)

3 Eier, 21 dkg Zucker flaumig rühren, 21 dkg Mehl, Zitronenschale,
eine gute handvoll Rosinen, Zitronat, ^{Zimt} braun, und grob geschni-
tene Mandel od. Haselnüsse, alles verrühren, eine kl. Prise Salz nach
Geschmack, Rollen formen und bei mäßiger Hitze backen.
Wenn man will kann man auch 2 Tafel Schokolade dazugeben.

Lebkuchen (Maria)

50 dkg Mehl (Roggenmehl)

1 Kaffeelöffel Speisessoda

1 " Zimt

messerspitze Gewürznelken

Zitronenschale + Saft

5 dkg Oranwein

Nüsse nach Geschmack

nach Belieben Lebkuchen-Gewürz

1708

3/16 l Milch
2 Eßlöffel Honig
10 dkg Butter, zerlassen
1 Ei (bei kleinen Eiern 2 St.)
25 dkg Zucker

Schaumig rühren
~~Roux~~-Glaser

Marmorkuchen (Fr. Paintner)

50 dkg Mehl, 50 dkg Zucker, 20 dkg Fett, 5 Eier, 1 Pck. Van.
1 P. Backpulver, 3 Löffel Kakao od. Schokolade, schwache 2/8 l Milch
Schnee der Eier, Motrieb machen.

Lirzer Torte (Fr. Paintner)

12 dkg Butter, 20 dkg Zucker, 2 Dotter, 1/2 Schale schwarzen
Kaffee, 1 P. Vanilin. 25 dkg Mehl, 3/4 P. Backpulver,
10 dkg Haselnüsse gerieben / es können auch andere Nüsse sein.
Motrieb machen, Schnee der Eier.

Griesbutter

Zuerst stellt man Milch mit Schokolade auf. Wenn
die Milch aufkocht und die Schokolade geschmolzen ist, gibt
man langsam Gries und Zucker hinein. Bei ständigen
rühren, alle 10 Min. lang, ist es fertig, gibt man einen Dotter
darunter und stellt es kalt.

Apfelschnitten (Fr. Krebs)

Zutaten: 20 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pab. Backpulver, 10 dkg Zucker, 1 Ei, 5 dkg Butter, etwas Zitronengeschmack, Apfel Zimt, Zucker als Beilage.

Man knetet einen Teig, rollt ihn aus, legt die Hälfte auf ein Backblech, bestreut mit Apfel, Zimt u. Zucker, legt die andere Hälfte darauf und backt circa 30 Min. goldgelb.

Tropfenschnitten

Zutaten: 30 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pab. Backpulver, 2 dkg Zucker, 2 Dotter, 5 Tropfen Rumaroma, 2 Löffel Rahm, 20 dkg Butter.

Fülle: 7 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 1 P. Vanilinzucker, 4 Tropfen Backöl, Limone, 2 Dotter, 30 dkg passierten Tropfen, Schnee oder Klar.

Die Zutaten für den Teig knetet man gut ab, rollt die halbe Masse auf den Blech dünn aus, legt sie vorsichtig über die Fülle, rollt die zweite Hälfte auch dünn aus und legt sie vorsichtig über die Fülle, bestreicht mit verquirltem Ei und backt 35-40 Minuten bei mäßiger Hitze.

Fr. Peintner)

Schokoladenkuchen (sehr gut, auch für Torte)

6 Großlöffel Rahm, 15 dkg Schokolade (zerweihen)
10 dkg Mandel, 20 dkg Butter, 20 dkg Zucker 1 P Vanillin
1/2 P Backpulver, 25 dkg Mehl, 1 Großlöffel Rahm 4 Eier
Butter + Zucker schaumig rühren, die Eier + Schokolade
nach u. noch einrühren, dann Mehl mit Backpulver
und zum Schluß Rahm u. gehackte Mandeln dazugeben
die Schokolade u. Rahm erwärmen.

Torte. (Fr. Peintner)

8 Eier ganz mit 28 dkg Zucker schaumig rühren
(stef) 14 dkg Mehl dazugeben. Sehr viel Zitronenschale

Gränellkuchen

25 dkg Mehl, 15 dkg Zucker, 12 dkg Gränel, 1 Löffel Fett
1/2 Backpulver, 1 Ei, zusammen kneten, zwei Teile teilen,
den Teig mit säuerlicher Marmelade bestreichen, Gitter darauf
und backen.

Fischbacketen mit grüner Soße.

~~Fische kochen und zerstückeln, Zwiebel rösten mit Mehl. Ein-
weich machen. Fische mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, Knoblauch,
Thymian, Majoran,~~

Haselnutring

Die Butter flaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz hinzugeben, das mit Backpulver gemischte u. gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer (heißend) vom Löffel fällt. Die geriebenen Nüsse zuletzt unter den Teig heben. Den Teig in eine befehlte Ringform füllen.

Backzeit E Herd etwa 50 min.

10 dkg Butter

15 dkg Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

etwas Salz

20 dkg Mehl

2 Kaffeelöffel Backpulver

etwa 5 Esslöffel Milch

15 dkg geriebene Haselnüsse

etwas Marmelade zum bestreichen

zum Bestreuen etwa 5 dkg Nüsse.

den gut ausgekühlten Kuchen außen dünn mit Marmelade bestreichen und dicht mit geriebenen Nüssen bestreuen.

Hollerrwein (Von Nussbäumer, Bodelsdorf)

3 Ltr. Holler } aufkochen, und über Nacht stehen lassen.
4 Ltr. Wasser } dann absieben, in dießen Saft $1\frac{1}{2}$ kg
Zucker aufkochen, 8 Gewürznelken u. Vaniliestangelein mitkochen
heißwarm in Flaschen füllen, eine Prise Germ dazn und
gären lassen, ungefähr 3-4 Wochen (abfüllen)
Zum Hollersaft beim Gussapfen etwas Salbei dazn tun.

Türkisches Lammfleisch

Fleisch ohne Zwiebel halbreich dünsten, Fleisch heraus
und im Bratenfeld Zwiebel (10 Stk) dünsten und Porree
dazn geben, weiter dünsten. ($\frac{1}{4}$ St.) Feinkleinere Gemüse
Möhren, Sellerie, Tomaten, kleinwürflige Kartoffel, abgeschreckten
Kochschalot, Dill, grüne Petersilie, Salz u. Pfeffer. Alles zusammen
mit dem Fleisch gar dünsten lassen. (ungefähr noch $\frac{1}{2}$ St.)

Ischler Krapfere (Gut, sehr gut)

1.20 kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Butter, 50 Stk Zucker, 4 ganze Eier,
Zitronenschale, Salz, 1 Kaffeelöffel Zimt, 30 Stk Nüsse,
2 P. Backpulver, 6 Stk Rum u. etwas Milch (nach
Bedarf) mit Chamelade zusammen setzen.

Kirschleichen.

20 dkg Zucker, 20 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 4 Eier

Abtrieb machen. Diese Masse kann vielseitig mit allen Früchten verwendet werden. Schnee schlagen.

Saft roh.

10-12 l Früchte mit 20 dkg Zitronensäure und 6 l Wasser 24 Stunden stehen lassen, absieben, mit gleichschwer Zucker und 4 Packen Einsiedelhilfe veranühren, dann abfüllen.

Früchte nach Möglichkeit etwas zerdrücken. (Bei 14 l Saft kann man zirka 11-12 l Zucker nehmen.)

Kirschleichen (sehr gut)

5 Eier, schwerer Zucker, schweres Mehl, u. schwerer Butter, Vanille, Zitrone, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ P. Backpulver. Von den ganzen Eiern + Zucker + Butter einen Abtrieb machen, dann alles mischen allerlei Obst. Wenn man will kann man auch Schnee schlagen.

Tracherschmitzen.

30 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 2 Pötter, 18 dkg Staubpulver, 5 dkg Schokolade, ca $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Pab, Backpulver, 1 Pab. Vanillezucker. Abtrieb machen und alle Zutaten dann zum Schluss den Schnee untermischen.