

Milch eine andere Zeit. Die Butter pfänzlich rühren
in. Zucker 2-3 Stunden gesehten, dann mit
Kochsolt rühren, 3 gläser Milch rühren, in
Prang schenken u. nochmal 10 Minuten gesehten.
für fujalt mit Milch rühren, den Prang damit
schneiden u. mit Kucheln bestreuen. Derselbe
3/4-1 Stunde. Nach dem haben kann man den
Prang od. Püschel sofort gläsern.

Gläser: 100 gr. Zucker u. ein Löffel Kucheln
für ein Gläser, 2 Löffel Prang od. Püschel
einige Minuten rühren, bestreut den Prang
solange er noch warm ist mit einer kl. Leiste.

Gläser zu Vanillebrotchen: (Trappförmig)
100 gr. Zucker, 1 Kücheln Vanille, 2 Löffel
Prang. Umständlich für 40 Brotchen: 1/2 lb Mehl,
1/4 lb Butter, 1 Ei, 120 gr. Zucker.

Maadludergläser: 200 gr. Lockförmchen, 6 Löffel
Prang u. ein Löffel Prang — Zu Gimbardgläser:
200 gr. Zucker, 4 Löffel Gimbardfakt. Ho.

Gläser
Kucheln
in
binnen
man
für
Löffel
im. u.
weil
60 gr.
für
Zucker
1/2 lb
Zucker
die
Man
u. gib
in
das
finan

Glasur zu Luthra: 200 gr. Grünzinker, $\frac{1}{8}$ Lth.
Kaffee. Zinker u. Kaffee werden feingemahlen
in einem gut glasierten Töpfchen zerstoß, bis sie
binnen 10 Minuten im feinen Siebe durch sind. Man stellt
dann die Glasur in kochendes Wasser, damit
sie während des Umrührens nicht fest wird u.
zerfällt. Das Luthra mit der Oberfläch fließt
ein. Die Glasur muss nur beim Trocknen ein
weichliches Ansehen haben. (Puffstein)

Bestimmtheits. (Puffstein)

60 gr. Zinker, 60 gr. Luthra, wird mit 1-2 Eiern
fein gemahlen zerstoß, das Salz einer Sitrona
dazu, das Salz $\frac{1}{2}$ lb. Wehl mit 1 Puffstein
voll Luthra zerstoß und das Salz, fängt das Salz
zusammen u. legt ihn gleich in das Salz und u. legt.
die feinste Luthra.

Luthra Kaffee. (Puffstein)

Man befeuchtet das Puffstein mit Wehl
u. gibt folgende feine Luthra: 3 feinste
werden mit 100 gr. Zinker feingemahlen zerstoß,
das 100 gr. zerstoßte, gemahlene Mandeln
fein, die zerstoßene Sesel 1 Zitrone

Das Eisen zu Eisen fesseln u. darüber
mischen. 1-1 1/2 lb gereinigtes Eisenpulver
darunter mischen u. diese Masse auf ein Leinwand
setzen u. trocknen.

Pring - Gichtler - Tinte. (5-6 Personen)

Zutaten: 1/2 lb. Pflanzöl, 3 Eisen, 15 gr.
Gelatin, 2 Esslöffel kochendes Wasser, 15 gr.
geriebene Isobolide, 3 feine, Makronen,
in einem niedrigen Gefäß, Gichtler.

Die Pflanzölmenge sollte mit Eisen
angereicherter Gelatin u. Gichtler vermengt.

Die Masse teilt man in 3 Teile; vermengt
das erste Drittel mit geriebener Isobolide,
das zweite Drittel mit feinen u. mit etwas
einem befeuchteten Makronen, das dritte Drittel
vermengt man mit niedrigeren Gefäß u.
festigt die Masse langsam in einem
Glasgefäß. (h. d. Pflanzöl)

500 g
geriebene
5 Lb
angereicherter
Isobolide
Masse
Eisen
u. Gichtler
zum
5 Lb
Zeit u.
verlängert
u. läßt
langsam
fest,
u. in
läßt u.
zu ver-

Gimbaricröna (hud. Raffinade)

500 gr. Gimbaran werden nach dem Zerlegen
zerhacken u. mit Milch im Dampfbad
5 Lebkuchen Gelatine in $\frac{1}{8}$ ltr. feissem Wasser
auflösen, werden mit $\frac{1}{4}$ lb Zucker u. dem
Zuckerwerk gleichmäßig gerührt u. bis zum
wässern festwerden kalt gestellt. Unter diese
Masse zieht man vorsichtig $\frac{1}{2}$ ltr. geschlagenen
Eiweiß mit 2 Löffel Vanillezucker. In
dem Gefäßes gefüllt wird die Crème bis
zum Gumpen kalt gestellt.

Zitronencrème mit Pflaumen.

5 Lebkuchen Gelatine legt man kurze
Zeit in kaltes Wasser, bis sie ihre Zähigkeit
verloren hat. Dann rührt man sie fast aus,
u. läßt sie in $\frac{1}{8}$ ltr. feissem Wasser aufl.

Zugewiesen gerührt man $\frac{1}{2}$ Löffel Zitronen-
süß, 1 Löffel Zitronenzucker u. 125 gr.
Zucker gibt die aufgelöste Gelatine dazu u.
läßt die Masse erkalten. Dann sie anfangt
zu erstarrern, zieht man $\frac{1}{2}$ ltr. geschlagenen

Dasen Durmüder, füllt die Cornea in eine
Eiweißschale u. stellt sie bis zum Gerüche kalt.

Rote Gynche mit Vanillesauce.

Zu der roten Gynche nimmt sie 1/2 Pfund,
Zucker 1/2 lb. Darnach. Zu 1/2 lb. Rostmuffin
rührt man 1/4 lb. Zucker, etwas Zitronensaft
u. Gynche nach Geschmack bis zum Anbacken,
fügt die Masse in 1/4 lb. kaltem Zucker an,
rührt 40 gr. Rostmuffin gleichmäßig ein,
läßt die Masse bis zum Aufsteigen ab-
kochen, schmeckt nach nochmal mit Gynche ab
u. füllt die Masse in eine kalt untergekühlte
Schale. Nach dem Erkalten rührt man sie
mit kaltem rohem Milch, süßem Sahne, Pflanz-
sahne oder Vanillesauce zu. Letztere
wird sorgfältig, indem man 1/2 lb. Milch
40 gr. Zucker, 10 gr. Mehl, 1 R. Vanille u. 1 Eiweiß
kalt geschlagen u. in Rostmuffin bis zum
Dickheitsgraden unter gründlichem Pflanz
mit dem Rostmuffin rührt. Dann wird

in
füngt
Gynch
Zu
Rostm
sage
Zucker
Pflanz
Kaffel
Korn
Mint
1/2 lb
dun
Kaffel
4
Gynch
oder
der
Korn

ja bis zum Grunde kalt gestellt unter ein
füßliches Wasser, damit sich keine
Luft bildet. Kochgeschale

Gimbar fast in Wasser gekocht.

In einem Pfaßel in Wasser auf ein
Kochgeschale eine halbe Pfund od. Aluminum
sagt gestellt wird, gibt man ein wenig
Kupfer, gleichwohl nicht ganz $\frac{1}{4}$ der Größe der
Pfund, bindet es über dem großen Kupfer-
Pfaßel ein großes runder Lief, u. füllt
darauf die feine gut zerlassene Gimbaran,
Nicht auf 100 Linnen, (ein Linnen) $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$ od. 1 Pfund, gemischt darselben mit
dem Linnen auf dem Lief. Bindet den Kupfer-
Pfaßel fest zu, läßt die Hitze u. bindet die
4 Seiten des Liefes über dem Feuer fast um
einmal (dieswegen) zu. Nimm den Pfaßel
aus dem Wasser schon nicht früher od. erst u. läßt
den Kupfer, wenn es möglich kann $1 - \frac{1}{4}$ Koch
Kochen, gleichwohl die von dem Linnen

getragene Kaffee in dem im Kaffee Hofen
Lage. Inzwischen verliert man die flüchtige,
die sehr gut gewirkt u. mit sehr feinem
Kaffee gefüllt sein müssen, um dem, man
es Zeit ist den gewöhnlichen Kaffee, kochend
frisch in die flüchtige zu füllen, welche vor
früherer Luft, unmittelbar durch die
gefördert u. sofort gut zu gebrauchen
müssen. u. gesichert. Man darf keinen
Kaffee kochen, sondern den Kaffee
Kaffee, nicht dass diese den Dampf der frischen
sich von Verunreinigung der beiträgt
gibt. (Kaffee, Kaffee)

Grüner Wein. (Kaffee)

1/2 lb. Wein, 250 gr. Kaffee,
8 ganze Nüsse, 2 Kugeln Zimt, 6 Zitronen
spritzen. In einem Kaffee Hofen zu kochen,
wird der Wein mit Zimt u. Nüssen
bis gar der Dampfen gebracht, sofort über

dem in
Zimt
Kaffee

Zimt
125 gr.

Zimt
1/2 Zimt

Zimt
Zimt

1 lb
frisch

grün
Kaffee

Kaffee
Kaffee

grün
in Kaffee

u. Kaffee
Kaffee

Von in der Gussstüffel befindlichen Misch-
zutaten hergestellt, mit dem Zitroneaufstrich
beladgt u. vor dem frischen Ansetzen
bevorzuziehen.

Zutaten zum Teig: 125 gr. Leuter, 2-4 Eigelb,
125 gr. Zucker, das Abgarrbrennen eines halben
Zitronen, Rest eines Zitronen, 200 gr. Aniswurst
1/2 Kubelchen St. Ocker, Leuter, 1 gr. Zucker

Zutaten zum Guss: 100 gr. Feinmehl,
1 Teelöffel Zitronensaft, etwa 3 Teelöffel
feines Mehl. — Ein Leuter wird feinnig
gerührt, Eigelb, Zucker u. Pfefferzutat
langsam hinzugegeben u. abwechselnd das mit
Leuter gemischte u. das feine Mehl, Feinmehl-
zutaten u. das Mehl. Man füllt die Masse
in kleine gefaltete Formen etwa 1/2 voll
u. hebt sie bei guter Mittelfeuer abzugeben
(etwa 1/2 Stunde dunkel) — so bleibt überzogen

man sie mit Zitrone = Zitrone.

Zubereitung des Quittes: Man zerhackt langsam den Quittensack mit dem Zitronensaft in feinem Wasser zu einem dicken gelben Saft.

Zwischungsaugen. Nüchtern. Puzet.

6-8 große Zwiebeln, 90 gr. Fett, 3 Eier 1 Glas
feinere Mehl, 50 gr. Zucker, etwas Pfeffer.

Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, in Fett
brühen, nicht kochen, nur dem kochenden dem
kleinen in feinem geschnittenen Zucker in die übrigen
Zutaten dazugeben. Die Masse auf ein beständiges
mit geschwammter Zerstäubung kaltes Wasser streifen,
3/4 - 1 Stunde langsam kochen lassen.

Fisch auf Hamburger Art.

Den fischen zugut machen fisch auf Wasser in einem
dickem Wasser schneiden, fügen 1 Stunde kochen
lassen. Den mit form mit Fett aufkochen
Die fischstücke mit dem in Wasser geschnittenen
wässern durchlassen abwaschen und ins Wasser,

zwei
geschlo
in der
u. 1 Min

100
nicht
die von
mutter
kochen
gekauft
kann, die
legt man
1/2 Stunde
w. nach
darauf
zusammen
spannen
flavif

jede Typhus mit in sehr gewöhnlichen Umständen in
Schaffor ankommen. Der Kranke mit Nerven und ferner
übergriffen, mit gewöhnlichem Fieber überfließen
in 1 Woche im Leben durch die Luft.

Marilipirula sffigipirula. (Kranke)

Bei 100 Stück mangelhafte fingerlange Gurten
nimmt man 1 lb. sffig, 1/4 lb. Pfeffer, 1/4 lb. Zucker.
Die gemessenen Gurten werden 1 Tag in kalte
Wasser gelagert, dann ferner mit warmem Wasser abge-
waschen. Das sffig wird mit Pfeffer in Zucker
gekocht, dann abgekühlt über die Gurten gesiebt
und die Gurten in warmem Wasser oder Wein
gelegt werden sind mit möglichem Genuss zu
essen. Es dringen, ferner, Dill, gemessener Pfeffer, Tinktur
in. Nach dem sonst man hat. Eine Lage Gurten
denn Gemessener in. f. f. f. bei dem Wein soll ist. Dann
gemessener Wein kocht man den sffig in. gesiebt in
warm darüber in. um dritten Tag frisch. Dann
Marilipirula wie nach dem Rezept.

Leidigheit mit Milch

1/2 Liter Pfeffer Leutler, & 1/2 Liter Pfeffer Mehl
& 1/2 Liter Pfeffer Zucker, 1 Vanillenzucker ^{1/2 Liter}
Leutler pfennig weissen, übrige Zutaten
langsam kochen. In ein Glas einfüllen
gut gefüllt u. mit Wasser streuen.
füllt ihn luftdicht ab u. streift den Saig
dann ab u. füllt alle 2 Finger breit:
frohnt, Dinschen, Quark etc. Darunter
bei 1/2 Liter gibt 20-30 Minuten kochen

Waffeln (Pannkuchen)

Zutaten: 550 Gramm Mehl, 2 Eigelber Zucker
1 Puffenlöcher Salz, 30 ggt. Leutler, 3 Eier, 1/2 Liter
zu Pflanzung, 1 Pflanzung Puffenlöcher Leutler
zu Pflanzung, 5/8 Liter Milch.
Zubereitung: Die Leutler wird pfennig geröstet
dann alle Zutaten mit u. nach dem Kochen zu
letzten Leutler Leutler u. Dinschen. Man
füllt den Saig in das gut feine, gefüllte Mehl-
rührer u. kocht die Waffeln gelblich.
Die Waffeln gibt 30-40 Stück.

1/2 Liter
Zutaten
50 ggt.
Kocher
u. u.
Puffen
so
Löss
1/2 Liter
so
Man
in
muffel
zu
u.
Vat
1/2 Liter
Puffen
spann

Spüthala (gehörtes Salz).

Zuteln: $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch, 125 Gran feines Mehl,
50 Gr. Zucker, 4 Eit, das nöthige Salz. In die
Kraute Milch gibt man Zucker, die Zucker, ist
eine Handlung so wie es man pflegt u. gut
füllig das Mehl über dem feinen feinen
so lange, bis das Salz sich von der Speise
löst, das wird er abgemessen u. gefüllt
1 für dem Handlung; ist er sehr schlecht
so wird die für mehr, nach feinerweise
von diesem Salz hat man keine Beläst
in fasset, pflegendes Salz; die selben
müssen sich anführen u. für ein ganzes
gebunden sein. Die werden als Salz
zu Speise gemacht, u. u. Beläst für
als Salz von Salz.

Das Gewicht reicht für 6 Personen.

Das feinste Salz

Spüthala

1 Spüthala Salz, 1 Spüthala Pfeffer, 1 Spüthala
Zucker, 1 wenig Salz u. 1 wenig Salz für feinst
handlung, von im Handlung

beständigem Kühlen mit dem Theriak
auf Wasser lassen u. dem unrichtig. so Theriak.

Dufter Citronen-Pöding.

250 gr. Zucker wird mit 1/2 Pfund, dem obigen
Gelbe einer Zitrone u. dem Saft von 2 Zitronen
schonig gerührt, mit 30 gr. zerlassener Gelatine
vermischt, in die mit feinem Öl ungeschwitzene
Pödingform gefüllt u. wohl gestalt.

Chokoladen (Solte Madet)

Zutaten zum Teig: 500 gr. Meizenmehl, 1 P.
1/2 Oct. Butter, 100 gr. Zucker, 1 flüssige Eigelb
2 Oct. Butter, 2 Eitel Zitronen 2 Eier, oder 1/2 lb
Mehl (ungesiebt) 150 gr. Zucker.

Zum Aufstreichen 1 Ei. Zutaten zur Füllung:

2 lb gute Butter, 150 gr. Zucker, 1 Pödingform
Oct. Butter Vanillinzucker, 50 gr. Rosinen
1 Pfefferkörner Zucht.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem Zucker
vermischte Mehl wird durch ein Sieb auf das
Sieb leicht gegeben u. in einem Bräuwerk

immer
Zucker
diese
immer
Mitte
halt
die
dann
schmal
Man
in
in
man
Chokol
Zutaten
Dücker
mit
in
Mitte
der
Sieb
Körner
und

immerdar gezogen. In der Mitte gibt man
Zucker, dinstel u. die jungen Eier, sparsam
diese Zubereitung mit dem Mehl zerreiben zu
einer glatten Masse, gibt wieder in die
Mitte die Milch u. sparsam noch. Die
kalt gestellte Butter wird flüssig in
die weiße Masse gegeben, die feldt mit
dem Mehl bestrichen u. mit dem Gaudellen
schnell zu einem festen Platte verarbeitet.
Man rollt den Teig etwa 1/2 cm. dick und
u. füllt diese runde Form etwa 10-12 cm
im Durchmesser mit. Die Ränder bestrich
man mit dem zerriebenen Ei, legt oben
Kuchenschiffel auf die eine Seite der
Form, klappt die andere Seite darüber,
drückt die Ränder um fest die Luft
mit ein geschloßenes Deckel, bestricht mit dem
übrigen zerriebenen Ei u. heißt bei guter
Mittelfeuer 25-30 Minuten. Zubereitung
der Füllung: die Milch bestricht man von
oben u. unten, feldt sie u. sparsam für
kurz vor dem feldt der Luft mit dem
zerriebenen Zucker.

Obstkränzenartig von Linsen. Zell 1/2.

200 gr. Mehl, 120 gr. Zucker 3 Eßlöffel Linsen,
Rosin, 1 kleine Tüte gelber Leinwandleinwand
Mundschleim: fein zerlegt.

Zutaten: 1/4 lb Zucker, 1/4 lb Zucker, 1/4 lb Mehl, 1/4 lb Mandeln
Zucker u. Zucker fein zerlegt zerlegen, nach Mehl u. ge
backte Mandeln über Pulverkleber feingefügten, zerk
Juchkraut, kleine Rindfleisch unterhalten, die mit
Zahnpulver halten das ganz in ein Pulver zerdrückt
werden. Ein müßiger Gieße fülligke werden.
gelber Pulver. fein zerlegt.

ein festes Stück Pulverfals mit Tüte u. Pulver
einreiben, in einer Eßigsaige mit Gussig, Zinibel
u. Gelbwurfsaigen 3-4 Tügel beizen lassen, die
mit der Saige 1 kleine Tüte. Ein Saige zur
Tüte wird mit Gelbwurfsaige

Gimbarbroschen

1 lb Zucker wird mit 6 Eiern fein zerlegt.
Dann mischt man Rest u. Tügel in einer feinen
Zitronen, 4-6 Eßlöffel zerdrückte, unregelmäßig

Gimbar
Das
Gimbar
Laf u.

M

M
Laf u.
Laf u.
Laf u.
Laf u.
Laf u.

Zu
4
D
u.
Z
mit
Z

L
L

Zimbeborn n. 1-1 1/4 lb Mehl fein. Man
dar Teig die richtige Dicke hat, setzt man kleine
Güßchen auf ein mit Cyack od. Lutter bestrichen
Lay u. backt sie fein fallbrom. Kuchl. Dreybüß.

Reisaußwasch mit Lutter u. Tomaten.

Worin gedünsteter Reis, köcht man in einer reichlichen
Lutter lösen zur Güßte, dem mischt man Tomaten mit
klein geschnittener Zwiebeln, gürzt u. füllt eine
starke Pfiste darmit. Dem Kuchl. so die Zeit u. macht
Reis, das mit Lutter bestrichen wird. Lutterzeit 1 Stunde.

Reis Kuchl. ohne Lutter.

Zutaten: 4 große Küße, 1/4 lb Lutter, 1/4 lb Zucker,
4 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/4 lb. feines Mehl, 90 gr. Mehl
Dreybüß. Die Lutter fein misch mischen, die Eier
u. die andern Zutaten zugeben, zulezt dem
Mehl das 4 Eigelb. Die Masse wird in einem
mit Mehl bestrichen Lutter bei großer Hitze
gebacken.

Für den Kuchen ist außerdem dem Lutter das feinsten
Lutter beigefügt ein Porzellanbecken mit Lutter
bestrichen und dem Dreybüßchen Lutter getrocknete
Lutter darmit u. den in den Lutter.

Präparat.

3 Eimer 300 gr. Mehl, 1/4 Liter Milch u. Salz zu einem
Dicken Scharfbraten ansetzen, 1 Löffel Orzech
1 Löffel Oel, 1 Löffel Honig zum Anfeuchten
Scharfbraten. Man von der Mehlmenge nicht zu
wenig weicht in feines Sieb sieben lassen, so dass es un-
gleichmäßig, schaumig-schwebende Mehlreste, die sich
daran setzen fallbar abgeben werden. Die Menge
von Rohmaterialien mit Zucker überdecken.

Lebenerbrotloffen.

50 Gr. Kleinspärling geschlamm, ungarischer Korte mit
geschlamm Zerkleinert zerreiben, ein abgek. Mehl u. über-
strichen, mit Milch oder Saft bedeckt abdecken u. über-
gedeckt geschlamm Teigloffen ungeschlamm

Vanillierart mit Zimtarbeit.

Man füllt zwei ein Liter, wenn mit Mehl, dann wenn
reichlich Rosinen beimeist, u. bezieht mit einem Orzech
mit Siegel u. Prandzucker u. verlegt nach dem Goldbraun
werden nach unten Zimtarbeit davor.

Lebenerbrotloffen. Thonart

200 Gr. Mehl, 120 Gr. Zucker, 1 Eiweiß Salz 3 Löffel
süßem Rosin. In feinem Sieb 3/4 - 1 Handtuch lassen.
Zusammen in nicht vorgewaschenem Sieb
bestehen.

5 Eimer 5
300 Gr. Mehl
ein Sieb
3 Mehl
gleichmäßig
schwebende
Mehlreste
daran setzen
fallbar abgeben
werden. Die Menge
von Rohmaterialien
mit Zucker überdecken.
kloffen ab
1 Handtuch
nach dem
Goldbraun
werden
nach unten
Zimtarbeit
davor.
man wenn
reichlich
Rosinen
beimeist
mit Siegel
u. Prandzucker
u. verlegt
nach dem
Goldbraun
werden
nach unten
Zimtarbeit
davor.

Yunis Sylova, Turolina

5 Linn 5 Löffel Wasser abgarebana Njala 1 Zitrona
300 Gr. Zucker 250 Gr. Mehl
Die Sylova in das Wasser geben mit dem Njerabane
3 Mehl kan geschlagen in mehl dem man das Zucker
zusammen set pfürmeris darob. Man gibt man die
Zitronensaft, das gelbe Mehl in zu gleicherzeit
kan geschlagen in mehl darob. fülle die
Masse in eine gut geschlossene Leinwand (Körnung
klein 2 Cent. groß) in. backe sie in mehligen Ofen
1 Stunde. Behalt die Lada abkalt oft wird sie
denn durchschneiden beide Schnittflächen und durch
begeben in mit Marmelade bestreuen. Yunis
Pampel 1/8 Lb. Man mit 60 Gr. Zucker 2 Löffel
Wasser in. Saft 1 Zitrona bei der das Wasser abgarebana
Lager die Lada zusammen der Klage wird in begeben
man beide Teile mit dieser sauren Flüssigkeit in
Man rost die 4 Löffel Marmelade darob.
Man sie in mehl mit mehl darob oft Man
folgendes Rezept darob: 200 Gr. Zucker in.
2 Löffel saures Wasser in. Die saure Masse
einmal in die Mehl der Lada pfütten in.
Lada geben in. fülle in mehl darob. Yunis
denn bestreuen wird man ein Mehl.

Gold = u. Silber-Losch.

Gold: 4 fingere (kein fingere) 250 Gr. Zucker 65 Gr.
zerlassene Butter 250 Gr. Maß 1/2 Leffel Mehl 1/2 Leffel
gelbes. Zucker Zucker u. fingere werden feinst
mit zerstoßten Eiern und dem zerlassenen Butter
da Maß u. die Mehl dünn untergerührt u. die
Masse gebacken. Silber: 4 fingere (nicht Eiers)
(kein Eies) die Zutaten u. Zubereitung sind dieselben
wie bei unserer Losch. Diese müssen in einem
großen feinen Sieb gebacken werden. Die Silber-Losch
wird ziemlich dick mit Gelatin oder Marzipan be-
strichen u. die Gold-Losch dünn gelacht. Das Ganze
mit einem feinen Sieb zerstreut. Das Ganze ist ein
Speckelstück mit Pfefferkörnern einfach auf einem
Mandeln zerstreut. Die Losch ist aus 2 Lin. hoch
wie hinten. Speckelstück wird gebackt.

Man nimmt 1/4 lb feine zerriebene gute Pfeffer-
körner 1/4 lb feine zerriebene Pfefferkörner 4 Leffel voll
4 Leffel voll Wasser in eine feine Mehl 1/4 Hand
Lug und feinsten feinsten Pfefferkörnern über-
streicht man die Leckeren. f. Nieder.

1 1/2 Maß
50 gr. L
100 gr. M
feinstes
ein Pfund
flüssig
Pflanz
u. das
-brenn
Lug
500 gr.
Mandeln
4 Löffel
1/2 Leffel
Maß
feinstes

Fastenast Kugeln für 3 Personen (Sonngebirg)

1 1/2 Maß 3 1/2 Gasa 1 Ei 1 Weisse Teig 1 1/2 Sch. Zucker 1/4 Lit. Milch
50 gr. Butter 1/2 Tefel Palmenöl oder Lardier gibt also 20-35 Stück

Quarkkugeln

100 gr. Roggenkörner werden mit 3 Eiern 5-6 Minuten
geküchelt. Dann kommt dazu 1 Weisse Teig, 1 Gasa, 1
1/2 Tefel Maß oder Öl oder 1 Gasa, 1 Weisse, 1
1/2 Tefel, 1 1/2 Liter Milch (1/4 Liter)
Vanillin, etwas Zitronensaft oder Vanille
in der Form von 3 Finger. In gelber Ofen
backen. Die Masse kann auch in eine Weisse
backen. Die Masse kann auch in eine Weisse
backen. Die Masse kann auch in eine Weisse
backen.

Küchberger Königsbrot

500 gr. Mehl, 3/4 Tefel Mandarinenbrot, 1 Tefel
Mandarinen-Vanillenzucker, 350 gr. Honig, 100 gr. Butter,
1 Gasa, 250 gr. Kofeln, 125 g. Gasa, 5 Eiern,
1/2 Tefel Mehl, 5 g. Rosinen.

Mehl in Mandarinenbrot auf ein Leinwand
streuen in gelber Ofen, und in einem
Löffel mit einem Löffel