

Kochbuch



Mit Gott den Anfang!  
 Kochbuch für  
 Katki Königbauer  
 1916.

Maßnahmen. Wenn wir ein Maß aus Mehl nehmen,  
 so ist es ein wenig feiner, wenn wir es alle für  
 die in der Küche gebrauchen, so soll es ein wenig  
 feiner sein. Das ist der Grund warum wir es  
 nicht so grob machen, sondern es ein wenig  
 feiner mit dem Mehl.

## Mackoninudel.

Man findet die Kugel im Salzsaft  
wird nachher weißer man hat 2 Proportionen  
für ein mit einem Quentel feinem Mehl  
u. 3 Schüffel weissen Zucker für ein  
et Salz und Lorbeer weissem Pfeffer  
wird die Kugel weissher gibt sie ein  
nicht zu hohe Schüssel für ein  
daran ein wenig Butter und  
ein Kuch 1/2 St. Man hat sie zu  
finden in jeder Gasse.

## Tollnische Nocken.

Man macht zu dieser einen Saft  
von Mehl ein Löffel Butter Salz  
Lorbeer sind für zwei Proportionen  
man hat sie ein wenig Butter  
nicht so viel Zucker wird  
daran ein die weislichen  
et hat sie die findende Mehl gibt sie

Suppen

Fische

Fleisch  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Getreide

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
schiedene

Zeit nachher gibt sie dem mit ein  
Pfund ein Form gut mit Butter legt  
die Rollen hinein gewaschen hinein drei  
Korn der Quast von der Kastronade  
darüber stellt sie einen Kopf.

### Sauce Tarta.

Man gibt 2 Eigelb in ein Gefäß stellt  
sie vorwiegend auf ein Gefäß so dass mit  
dem Aufwachen mit Salz u. Pfeffer & wird  
Offiz nach Bedarf einen Aufwachen dazu  
bis man glaubt das es genug ist, wird  
die Majonaise fast gewonnen ist drei Korn  
von dem kleinen Kopf drei bis 4 kleine  
Offizquaten u. einen Aufwachen gegeben  
sich gewaschen wird gibt sie dem mit Butter  
darauf zu empfinden frisch. Sie wenig  
Zeit darüber gewaschen muss die drei  
Korn geben.

# Braune oder Espagnole Sauce.

Man nehme zwei kleine Philizen Lutter  
Waff zu. Aber das geschmeckene Lutter mit  
dunkel gebräuntem Eigelb aber dem Einfluss  
des Speisesalz und dem Lutter davor  
denn die Sauce mit dunkler Farbe davor  
wird mit dem Lutter wird mit wenig feine  
geschmecktem Rucola-Lutter wird ab mit  
wenig feine Lutter davor wird man aber  
wollen sind manchen Lutter sind auch sind  
auch feine Lutter davor das ab mit  
Lutter davor sind die man zu Lutter  
man Lutter wird davor durch geschmecktem zu  
geschmecktem Lutter davor man davor sind.

# Ester für die Rostbraten.

Man nehme mit zwei sauren Rucola  
Lutter davor ist davor zu 4 Rostbraten  
170 gr Lutter davor ist so feine davor  
davor zu geschmecktem Lutter wird man feine

Fische

Fleisch  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
EierspeisenGelee und  
GeleerEin-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
edene

gefalle Racianten Aufstand wird durch Jähzorn  
Squillensich weißer Jambel wird nur wenig  
Jambensafala dazu löst ab polerung angestrichen  
bis ab weiß wird der Jambel weiß ist. Man  
dies gefasert ist so gibt man ein Stück  
dies Maß dazu um die Türe auf kreislich  
zu schneiden das auf wird dieß alles mit  
einer rechte baritbaren baritaren Türe  
verfügt sind durch Löffeln zu geben  
dies die Türe sehr die wird welche sich  
durch das lange Köcher von selbst weilt. Dies  
sind die Kopfbach gefasert auf der  
Aulaffern in fassen fassen gebach sind  
in der wachsfasenden Türe gegeben welche  
gerade mit Holz Jambensich durch die  
Kocher wird weiß durch fassen die rechte  
gefert wird durch welche die fassensich  
ist man um diese gefasert ist der Kopf  
auf kreislich gefasert und Jambel dazu.  
Der Kopf gegeben sind der von der die Länge

Wenn ein solches Rezept nach beigefügter einer  
 Hande dinst bis die Koffelwurz d. yafirige  
 Kinde schon sind pariert worden können  
 das Länglich yafirithen Kungelwurz bepflegt  
 nach gelbe Kulturen Kungelwurz Kulturen  
 Zambel sind nicht tief der Kulturen  
 nach nicht nach der Kulturen d. Koffelwurz.

### Gedünster Schweinschlegel.

Der Schlegel wird das Salz waschen abgerührt  
 mit Salz Pfeffer gut eingewaschen sein werden  
 das Salz waschen sein können Kungel ein Weil gut  
 Fett waschenden Kungel waschen Zitronensaft  
 ein paar Kulturen gibt die Kulturen des Schlegel  
 darauf damit er tief nicht so leicht unter  
 gibt nach Kulturen davon nicht ihn so  
 wenig zugeben ein solches bis er nicht ist dass  
 Kulturen davon ihn nicht befeuchtet die Kungel  
 mit Salz gibt so viel Kulturen davon  
 bis die Kulturen nicht zu viel sind nicht zu  
 die ist nicht diese gut mit Pfeffer gepulvert für

Fische

Fleisch  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
EierspeisenGeetes und  
GeitorenEin-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
chieden

Durch ein Eiß gibt auch 2 Schüssel feines  
Zuckerzucker auch darunter gibt die Tonne  
über den feinen Zuckerzucker Zucker Zucker  
sich feiß zu Eiß Wasser muß.

### Rindfleisch auf Niederländer Art.

Einem Tigel belange warm mit einigen kleinen  
Küchlein auch mit einigen feinen Zuckerzucker  
alkohol Küchlein gelber Küchlein warm warm  
Zwanzig laßt man feines Zuckerzuckerzucker  
Rindfleisch fein gibt die Eier sind  
Küchlein ist glänzen Teller dazu auch die  
ab feine Zuckerzucker warm der Küchlein ist  
mit ab feine gibt das Eiß ab alle  
übrige Eiß warm ein Tigel warm Zuckerzucker  
sich ab das mit Eiß warm Eiß warm  
Zuckerzucker ist nicht nicht nicht die  
Zuckerzucker Eiß warm warm der Eiß  
Zuckerzucker nicht Zuckerzucker  
Zuckerzucker nicht Zuckerzucker Eiß



Dillkeif nischkefene gepunkt in dinstel gild  
 abwasch Zibonnespuff Ruggen und farenen  
 Rufen dazu lufft das das Knisp dinstel  
 wuf nisch wenig Ruffen, ob warden klauen  
 Buechffel dinstel gupfaren.

Blinder Kase.

Man nimm 2 AD nufel Rindfleisch von tiller  
 und 1 AD Zibonnespuff wufft fein gupfaren  
 nachher alle Grestige wammung ob is  
 nischer Schiffel mit 2 fein sind 2 Gwandel  
 faherige Lammwifel dinstel sind Ruffen wuf  
 Lutteraf sind nisch der Schiffel Ruffen  
 abwasch Zibonnespuff besart das Knisp wuf  
 mit Waff schreit wuf den Waffe nischer  
 Gupfaren-Retten das wuf is nisch mit  
 Lutteraf wufschneidene Ruffen sind mit  
 farenen Ruffen dinstel wufft saftig bawen.

Jagerschneitel.

Man schneidet ein Stuck vom Rindfleisch  
 dinstel wufft ob wuf dinstel Ruffen gupf

Fische
Fleischspeisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-Speisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Geeles und Gebröden
Ein-gemachte
Pasteten
Backwerk
Getränke
Ver-bieden

besteht aus mit Holz sind Pfaffen gibt es  
eine Anleiheform die Heiligen soll gibt  
das Heilige seinen Geist ab und beiden  
Teilen gibt verstanden gibt das soll ab  
gibt sein geringste Pfaffen geben Beispiel  
Kegeln ab und Pfaffen seinen Keulen  
Luft ab mit seinen verstanden sind nicht  
ab über die Pfaffen von.

### Ungarischer Postkater.

Was sind die Heil von den Tieren  
besteht aus in Pfaffen Kopf ab und beiden  
Teilen besteht ab mit Holz sind Pfaffen  
gibt es eine Anleiheform soll Luft ab  
und 2 Teilen sein verstanden gibt das soll  
seinem gibt seinen Keulen sind sein  
geringste Pfaffen dazu Luft ab mit seinen  
verstanden sind nicht den Pfaffen mit  
den Tieren von.

## Netronen Mies.

8 Eidellen werden mit 136 gr Zucker eine  
Kand gebackt diese wird mit einem Milcher  
Zucker die ganze Zitronen abgewaschen und  
geschnitten gebackt sowie auch der  
Zuckel von einem Zitronen und der Saft von  
Zitronen Zuckel von dem 8 Eiern diese  
Zitronen saure ab in eine Form sind  
beim ab backen sind gibt ab je nach z. Tisch.

## Butter Mies.

Mies wird mit  $\frac{1}{4}$  M Zucker gebackt  
ab je nach 6 Eidellen einen nach dem anderen  
sowie gibt von 2 Eiern der Zucker  
sind ab dem Zucker auf der Zitronen ab-  
gewaschen gibt ab in eine Form sind beim  
ab dem Backen.

## Wein Mies.

Mies wird mit  $\frac{1}{4}$  M Zucker gebackt  
mit 6 Eidellen ab, von 4 Eiern wird  
der Saft von Zitronen saure gebackt

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
EierspeisenGelee und  
GeleespeisenEin-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
bieden

den mit  $\frac{1}{4}$  Al Mandel von einem gelben  
Citronen die Tafeln 2 Al Zellen sind 2  
im Meer ungenüßlich sind wieder fast  
mit gedrückter Tafel die von zu sein ab.  
sind, sind darunter genügt. Jedoch man  
Form mit Lutter gibt die Tafeln von  
der Masse ferner liegt eine Obelk darunter  
gibt ungenüßlich darunter den die werden  
Tafeln darüber sind nicht ab zu sein.

Lutter Meer.

Man macht mit  $\frac{1}{4}$  Al Lutter ab nicht  
sind sind sind 10 Tafeln sind mit  $\frac{1}{4}$  Al  
Zellen den von zu sein auf einem gelben  
abteilt man alle auf ferner genügt  
liegt man eine Tafel von mehreren Tafeln  
nicht eine Tafel Tafel oder Form sind  
sind sind von den Tafeln einen Rand den  
sind sind sie bester, gibt die Masse  
sind sind nicht ab den Tafeln sind gibt  
ab genügt zu Tafel. Tafel gibt ferner Tafel.

# Kelronat Mees

Es werden 204 gr Lutter auf pulvermäßig  
 abgerieben oder zerrieben sowie auch sind  
 noch 16 gelbes Stoff 16 gelbes gelbes  
 Lutter sind weiß die mit dem weißen  
 Lutter ist das Lutter dort ein 1/2 St  
 ein gemischte Meusel 1/2 St Lutter 34 gr  
 Zitrone 34 gr Caraway sind auch ein  
 Zitrone die Apfel sind die die sind  
 16 gelbes gibt auch alle darunter ge  
 wesen ist, ein ein pulverisiertes Meusel  
 ab für Lutter ab Lutter ein gemischte  
 Meusel.

# Apfel Mees.

Man findet das auch die Apfel sind  
 weiß für die ein ein weiß ein ein  
 gemischte und wieder weißes Meusel  
 darunter weiß die ein ein gelbes ab,  
 Meusel ab Lutter ein ein Lutter ein  
 Lutter gelbes sind weiß ab ein Meusel.

- Fische
- Fleischspeisen
- Braten
- Saucen
- Gemüse
- Kartoffel-Speisen
- Salate
- Mehl- und Eierspeisen
- Geeles und Georenen
- Ein-gemachte
- Pasteten
- Bäckwerk
- Getränke
- Ver-tieden

## Schnee Hocken.

Man misst 10 lb. Philizen Lutter schreyt  
10 yonze für Jimmie und was jedes für  
manne schreyen kliffel Maß schreyt ab  
gut schreyt ab man schreyt schreyt M. Kollen  
schreyen sie schreyen Kliffel und schreyt ab  
gut schreyen schreyt man schreyt mit  
Lutter gibt die Kollen Jimmie schreyt man  
3 lb. Kliffel mit 6 schreyen gut ab schreyt  
den schreyen von den schreyen selbst gut  
sind schreyen schreyen schreyt schreyt. über  
die Kollen sind gut ab man schreyt man  
gut mit gut schreyt gut schreyt.

## Wasser Meer.

6 Löffel voll gut schreyen mit 6 schreyen  
gut schreyt man schreyt man schreyt  
Kliffel schreyen sind man schreyen man  
schreyen ab schreyt man schreyt schreyt mit  
schreyen ab gut schreyt schreyt mit schreyen

Insbesond. diese in der That mit Löffel be-  
weicht der Boden mit eingepulvertem  
Reisig bedeckt die Klaffen durchweg unge-  
braut sind im Rohr gebacken.

### Karlsbader Mus.

Man nehme 2 Kochlöffel Mehl 6 Löffel  
mit einem Zehner verweirten Zuckers 6 Ei-  
dollar 1 Quentl weisse Mehl lasse ab von  
Zucker zu einem zusammen geben Speis der  
Zucker von 6 Quentl durchsiebte Speis zu  
Löffel mit Zucker gibt die Klaffen im  
Reisig sind zusammen ab mit Zucker mit  
lasse ab im Rohr im 1/4 St. aufziehen.

### Bekkerer Brösel Bedding.

Man schneide in einem Topf 4 Eigelb  
die Klaffen zu einem sind gibt die Klaffen  
dazu in dem Topf Zucker weiß Zucker  
weiß diese weiß gibt ab gibt zusammen 2 Löffel  
mit Wasser weiß abzusiebeln quierbaren Mundel  
sind zusammen geben weiß ab sind im Rohr

Fische

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Georenen

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
bieden

20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147  
148  
149  
150  
151  
152  
153  
154  
155  
156  
157  
158  
159  
160  
161  
162  
163  
164  
165  
166  
167  
168  
169  
170  
171  
172  
173  
174  
175  
176  
177  
178  
179  
180  
181  
182  
183  
184  
185  
186  
187  
188  
189  
190  
191  
192  
193  
194  
195  
196  
197  
198  
199  
200  
201  
202  
203  
204  
205  
206  
207  
208  
209  
210  
211  
212  
213  
214  
215  
216  
217  
218  
219  
220  
221  
222  
223  
224  
225  
226  
227  
228  
229  
230  
231  
232  
233  
234  
235  
236  
237  
238  
239  
240  
241  
242  
243  
244  
245  
246  
247  
248  
249  
250  
251  
252  
253  
254  
255  
256  
257  
258  
259  
260  
261  
262  
263  
264  
265  
266  
267  
268  
269  
270  
271  
272  
273  
274  
275  
276  
277  
278  
279  
280  
281  
282  
283  
284  
285  
286  
287  
288  
289  
290  
291  
292  
293  
294  
295  
296  
297  
298  
299  
300  
301  
302  
303  
304  
305  
306  
307  
308  
309  
310  
311  
312  
313  
314  
315  
316  
317  
318  
319  
320  
321  
322  
323  
324  
325  
326  
327  
328  
329  
330  
331  
332  
333  
334  
335  
336  
337  
338  
339  
340  
341  
342  
343  
344  
345  
346  
347  
348  
349  
350  
351  
352  
353  
354  
355  
356  
357  
358  
359  
360  
361  
362  
363  
364  
365  
366  
367  
368  
369  
370  
371  
372  
373  
374  
375  
376  
377  
378  
379  
380  
381  
382  
383  
384  
385  
386  
387  
388  
389  
390  
391  
392  
393  
394  
395  
396  
397  
398  
399  
400  
401  
402  
403  
404  
405  
406  
407  
408  
409  
410  
411  
412  
413  
414  
415  
416  
417  
418  
419  
420  
421  
422  
423  
424  
425  
426  
427  
428  
429  
430  
431  
432  
433  
434  
435  
436  
437  
438  
439  
440  
441  
442  
443  
444  
445  
446  
447  
448  
449  
450  
451  
452  
453  
454  
455  
456  
457  
458  
459  
460  
461  
462  
463  
464  
465  
466  
467  
468  
469  
470  
471  
472  
473  
474  
475  
476  
477  
478  
479  
480  
481  
482  
483  
484  
485  
486  
487  
488  
489  
490  
491  
492  
493  
494  
495  
496  
497  
498  
499  
500  
501  
502  
503  
504  
505  
506  
507  
508  
509  
510  
511  
512  
513  
514  
515  
516  
517  
518  
519  
520  
521  
522  
523  
524  
525  
526  
527  
528  
529  
530  
531  
532  
533  
534  
535  
536  
537  
538  
539  
540  
541  
542  
543  
544  
545  
546  
547  
548  
549  
550  
551  
552  
553  
554  
555  
556  
557  
558  
559  
560  
561  
562  
563  
564  
565  
566  
567  
568  
569  
570  
571  
572  
573  
574  
575  
576  
577  
578  
579  
580  
581  
582  
583  
584  
585  
586  
587  
588  
589  
590  
591  
592  
593  
594  
595  
596  
597  
598  
599  
600  
601  
602  
603  
604  
605  
606  
607  
608  
609  
610  
611  
612  
613  
614  
615  
616  
617  
618  
619  
620  
621  
622  
623  
624  
625  
626  
627  
628  
629  
630  
631  
632  
633  
634  
635  
636  
637  
638  
639  
640  
641  
642  
643  
644  
645  
646  
647  
648  
649  
650  
651  
652  
653  
654  
655  
656  
657  
658  
659  
660  
661  
662  
663  
664  
665  
666  
667  
668  
669  
670  
671  
672  
673  
674  
675  
676  
677  
678  
679  
680  
681  
682  
683  
684  
685  
686  
687  
688  
689  
690  
691  
692  
693  
694  
695  
696  
697  
698  
699  
700  
701  
702  
703  
704  
705  
706  
707  
708  
709  
710  
711  
712  
713  
714  
715  
716  
717  
718  
719  
720  
721  
722  
723  
724  
725  
726  
727  
728  
729  
730  
731  
732  
733  
734  
735  
736  
737  
738  
739  
740  
741  
742  
743  
744  
745  
746  
747  
748  
749  
750  
751  
752  
753  
754  
755  
756  
757  
758  
759  
760  
761  
762  
763  
764  
765  
766  
767  
768  
769  
770  
771  
772  
773  
774  
775  
776  
777  
778  
779  
780  
781  
782  
783  
784  
785  
786  
787  
788  
789  
790  
791  
792  
793  
794  
795  
796  
797  
798  
799  
800  
801  
802  
803  
804  
805  
806  
807  
808  
809  
810  
811  
812  
813  
814  
815  
816  
817  
818  
819  
820  
821  
822  
823  
824  
825  
826  
827  
828  
829  
830  
831  
832  
833  
834  
835  
836  
837  
838  
839  
840  
841  
842  
843  
844  
845  
846  
847  
848  
849  
850  
851  
852  
853  
854  
855  
856  
857  
858  
859  
860  
861  
862  
863  
864  
865  
866  
867  
868  
869  
870  
871  
872  
873  
874  
875  
876  
877  
878  
879  
880  
881  
882  
883  
884  
885  
886  
887  
888  
889  
890  
891  
892  
893  
894  
895  
896  
897  
898  
899  
900  
901  
902  
903  
904  
905  
906  
907  
908  
909  
910  
911  
912  
913  
914  
915  
916  
917  
918  
919  
920  
921  
922  
923  
924  
925  
926  
927  
928  
929  
930  
931  
932  
933  
934  
935  
936  
937  
938  
939  
940  
941  
942  
943  
944  
945  
946  
947  
948  
949  
950  
951  
952  
953  
954  
955  
956  
957  
958  
959  
960  
961  
962  
963  
964  
965  
966  
967  
968  
969  
970  
971  
972  
973  
974  
975  
976  
977  
978  
979  
980  
981  
982  
983  
984  
985  
986  
987  
988  
989  
990  
991  
992  
993  
994  
995  
996  
997  
998  
999  
1000

apfelpasteten Zerst sind Kollern von jedem neuen  
apfeln Kaffapfeln und ferner gibt den die  
weiden Zerst den davorin er gibt ab  
dass in ein apfelpasteten ferner wird leicht  
ein ferner, dass nicht man selbst mit  
Zerst apfelpasteten diese davorin man man  
will den man den ferner mit Hand  
Apfeln.

### Groß Mehlspise.

Man nimm 3 Kaffapfeln ferner in apfeln  
Mehl ferner ab, und gibt ab den mit den  
Mehl ferner 18 ferner davorin ferner ab dass  
mit den ferner man davorin ferner ferner  
die man man ferner so dass ist den  
leicht man ab in ein ferner ferner  
wird man ferner von man ferner  
ferner ferner ferner ab gibt ein ferner  
ferner das ferner man den ferner  
davorin man ferner von ferner mit ferner  
gibt den ferner davorin ferner ab in ferner



und laßt es wie manig verzeihen nicht ab  
 wieder heraus gibt furchtbar darauf dass die  
 übrigen Heile darauf und laßt es sich Kopf  
 wieder verhalten dass gibt man es geglaubt  
 zu Laß.

## Kuchen Mischl.

Man nimm 9 Kerlsöl und 1/2 Maß Mehl  
 ab mit Mehl ab fähig 9 Eier hinein  
 setzt ab schmeckt nicht weiß zu dieser Reim  
 gut weiß gibt das den die Eier hinein dass  
 aber nicht weiter furchtbar geben ab gibt  
 furchtbar das Kopf nicht furchtbar furchtbar  
 dass gibt das die Eier in die Laß laßt es  
 nicht 1/2 Stunde verhalten. Zittern

## Parquet Crem.

Man nimm 2 Quent Mehl 6 Kerlsöl  
 und 1/2 Maß mit 3 Eier nicht weiß Kopf ab  
 nicht dass furchtbar die ab die ist nicht ab  
 dass in nicht furchtbar dass nicht man  
 1/2 furchtbar Zittern und Zitronenpulver dass

Fleisch  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Getreide

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
hieden

versuchen (Halt ab mit Kopf) sind von 3 Blasen  
das Exer sind still das Litz in d. Hülften  
sind will stehen die einen Hülften d. Kopf  
verfügbare Gelübde spenden einen Monat  
mit Luther meist wissen dass von Liebknecht  
sinnig will dass Losen mit Gelübde Losen  
dass die andere Hülften sind will ab im Litz.  
Kretschger Handel.

Man spendet aber das Litz die Kunde  
man spendet sie in der Mitte von mir  
wieder will sie schon weiß das das dabei  
ganz Blut steigt dass gesollten Gewissens  
weiß sie will Litz und Kodierung  
dass spendet sie mit einem Maß ab  
weiß die Litz mit dabei wie man  
dass so farne daß sie nicht gebricht will  
sie mit dem Gewissens will das dabei  
darauf will sie einen Litz abwasch spendet  
und Maß will werden laut die Kunde  
so spendet ab daß Litz auf dem Litz

Kocht man sie schon Kausal jedoch kocht  
 man sie im und läßt ab werden schon  
 vorher May von dem Kausalen gießt man  
 die übrig gebliebenen Milch von die Linal  
 eingeweicht man davon daß sie ganz werden  
 geht sie davon mit Zucker und Zimt bestreut  
 zu Tisch.

### Gerickelter Reis.

Man kochet gewaschenen Reis in der  
 Milch mit wenig klein gehacktem  
 ob gibt man Reis ferner weißt er ganz  
 schneit 6 Stunden dazu gibt Zucker, Kaniela  
 Zitronenschale und von 3 Biscuits das  
 Essen vorwärts soll einen Löffel  
 zwei Kaffeelöffel und Pfeffer  
 4 kleine Stk davon gibt man wenig  
 Kirsche davon sind nicht in der  
 Teller zu setzen kochet ihn in Linal  
 und Milch im Kase von gibt man  
 ihn mit Zucker u. Zimt bestreut zu Tisch.

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Gebrörens

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
bieder

## Reis Bierzen.

Man nehmet 6 8 gr Lutter mit 8 Linn Speinung  
und dasen gibt man das geschaltene Reis  
fünff Singsel so daß die man schick  
sol man das Krause gibt man das Singsel  
darauf Lutter auf Lutter das man  
zu vor weiß man Littern abradt man  
das Linn mit so viel Krenkel so daß man  
Linnen darob fassen kann man  
man Krenkel von man Littern schick  
ist man nicht das Littern von man  
Krause man man will das man in  
die Kiste mit man geschaltene geben  
wird die Lutter so daß das Singsel  
fassen man gibt die mit Littern  
oder man man man zu Tisch.

## Ausgelassene Litterze.

Man nicht weiß 6 Linn 1 gr groß Lutter  
nicht ist gut und gibt man schick sol  
Krause darob Littern so daß man gut und

reißt man sie auch dem weissen Jimin folgt  
 als wohl & Finnsfulem sol wissen od. weissen  
 Kuchen davor reißt ab noch auch gut od  
 wohl ab ihn man auch Finnsfulem Form  
 wohl ab man 1/2 Stunde vor dem Tisch  
 ins Rohr und brilt ab bei gelinder Hitze.

### Gebackener Reis.

Man kocht den Reis mit Milch und  
 Zucker wenn die Milch ausgekocht  
 kocht ist schreit man den Reis weissen  
 fallen durch ihn Finnsfulem einander  
 und brilt ihn weissen den schneidet man  
 in kleine Stücke davor brilt sie in od.  
 gelochten Form man brilt sie schön gelb  
 und den weissen Finnsfulem man reißt sie  
 mit Zucker und Finnsfulem zu Tisch.

### Weisser Noster.

Man reißt ein 100 Maß in eine Zwi-  
 bel brilt ein 1/2 Maß Zucker ganz klein reißt

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Geirenen

Ein-  
gemachter

Fasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
bieden

ist das Kaff nicht so wie sind zu dessen d. Löffel  
Teig wie wenig Teig sind sonst beinhalten  
Milch das das Teig zurecht, fast nicht möglich  
ist gut und nicht ist von einem anderen  
Ort zu sein, gibt ist von weißem Mehl  
weil ist Mehlweizen nicht weiß  
3 Finger breit sind von einem Hand  
Lange Teig für ein Pfund mit gro-  
bem Mehl bestreut sie mit Mehl  
soll sie zu einem Teig sie von die Mehl  
in einem Teig nicht ab Mehl in einem  
Kaff nicht ab gut zu sein und nicht sie  
in Kaff.

### Metterich Kuchen.

Reze von 100 Loth Mehl weil man  
die Mehl weiß und gibt ist weiß  
flach Teig bestreut das Mehl mit ein  
bestreut das Mehl mit Mehl  
von dem anderen Teig Teig Mehl  
denn das Mehl liegt nicht auf dem

und von zwei Hülln innen mit inneren  
mit dem feingepulverten Bestreift ab oben mit  
für und beide in den Kuchen dann wird er  
in die gefüllten und zu befeuchtet.

### Schwarze Brodloche. 1.

Man mischt 204 gr. Zucker mit 24 Eiern  
mit gut viel 135 gr. gepulverten in. Ein  
geringer Hauch 34 gr. schwarzen Zwiebelpulver  
2 Lothel geriebenen Zichorien ungesiebt  
2 Messerspitzen voll gepulverten Zimt und  
Kollern von 2 Schollen das Dessen darüber  
man alles mischt ist gut wenn ab in  
einen Tuch mit weichen man zuerst  
mit Zucker bestreicht mit Zwiebelpulver  
bestreicht und beide ab mischt beiseite.

### Schwarze Brodloche. 2.

1/4 M Hauch werden gefüllt und ein  
geringer Hauch mit 1 M gepulverten Zucker  
gerungen für und 10 Eiern man Kunde

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Getreide

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
chieden

grünlich durch 136 gr. gewöhnliche Pfefferkörner Sodaweiß  
mit Wein vermischt und gibt für den  
nächsten Tag Pulver von einem Zirkon 34 gr  
Zirkon 34 gr Campherpulver etwas  
Weißkalk 8 gr Zink und etwas von gr.  
großem Kalken weiß etwas Kalk darunter  
gibt es dann in einem verengtem  
Modell oder Reif und hält es zusammen.

### Perspektive.

Dann nimmt 1/4 lb Zink weiß ist sehr  
gut als Pulver & die Pulver weiß und weiß  
daran gibt 1/4 lb gewöhnliche für gewöhnliche  
Korn 204 gr Zink von einem halben  
Zirkon die Pulver von dem kleinen Löffel  
und Kalk etwas Zirkonpulver das letzte  
Pulver von Zink von dem kleinen und  
204 gr Kalk darunter gibt es dann in  
einem verengtem mit Kalk Reif  
Reif und hält es zusammen. Wein



Ein gelber Kase ist besser wenn ein wenig Lorbeer  
beigewesen.

## Perschocke.

Man nimm  $\frac{1}{2}$  P. gelber Kase gut  
mit 9 Eiern nach Geschmack gibt das  
passendste ganze Fleisch von 1 Kase  
daran und nimm ab was auch gut gibt  
das andere zusammenstellen daran und  
das Fett von einem halben Kase  
& Pfeffer Korn + 1 P. Salz daran  
das wird ab nimm in einem Kase gelber  
das man zuvor mit Butter vermischt  
und mit Mehl bestreut.

## Salkberger-Teete.

$\frac{1}{2}$  P. Butter wird nach Geschmack  
nimm ein Kase und 3 Eiern daran das  
3 P. gelber Kase gut 3 P. gepulvertes  
gewaschene Mehl 6 P. fein gewaschenes  
Brot 3 P. Pfeffer Mehl und ab nimm  
zusammenstellen wenn ab gut nimm ist gibt

Fleisch-  
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Georenes

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
chieden

was die Hälfte davon aus dem von Symplicius  
Reif gibt ein Obelisk darauf auf demselben  
Simplicius das wieder ein Obelisk sind  
die übrigen Hälfte Teig darüber.

### Baranra-Teig.

Es sind ein 1/2 M. Mehl mit dem Mehl  
gerieben, das reißt man ein 1/2 M. Mehl  
mit ein 1/2 M. Lutter pfefferig ab reißt  
6 Linderlein hinein das die Mehl 1/2 Mehl  
Goldstaub reißt und das Mehl man  
das Mehl man will von diesem Teig  
an einem ungepfefferten Reif 2 Mehl  
man sie gibt vergeblich sind gibt man  
und das ein Simplicius und das von der  
Teig darauf auf Linderlein man man reißt  
ungepfeffert ein Linderlein und abes reißt  
ein Simplicius Mehl reißt.

## Spanische Weckloete.

Zu diesem Rezept muss man das folgende  
Brot von 6 Pfunden mit 2 1/2 ge Zücker 1/4 ge  
Kardell sind 1/36 Salz fein geschüttelt  
Man lässt es ein wenig gut weichen  
und ab in einem Reif gelassen.

## Kardell Kraut.

Man gibt ein Kardellkraut 1/4 St. Kardell  
weil es von Tafelweine fein geschüttelt  
müssen 1/4 St. geschüttelt Zücker 1/4 St. Weis  
1/4 St. Leinwand und ein Ei weicht dieses zu  
einem Teig zusammen gut ab füllt es mit  
dem Kardell und wird gut ab mit g. feinstem Salz.

## Karradl.

Man reißt 1/2 St. Zücker mit 10 Pfunden  
gut ab das gibt man 1/4 ge feinst  
Weiß sind von 6 Pfunden das feinstgeschüttelt  
Brot darüber reißt man ein wenig  
geschüttelt Kardell und ein wenig Salz  
und wird ein Reif gut ab mit g. feinstem

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
EierspeisenGelee und  
GetreideEin-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
chieden

frisch sein darf.

## Kindbett Brod.

Man nehme auf das Kindbett 1/4 M Butter  
1/4 M Zucker 1/4 M fein gemessene Mehl 1/4 M

Wass und Ei man nehme von diesem einen  
Tag, das man mit H. Hühner mit abwaschen  
es wird einem Ei und will es frisch gelb.

## Weißes Lebkuchen. I

Es werden 3 Ecken große fein mit ab-  
waschen und mit einem 1 M Zucker ein  
gute Mehl gemischt 1 M Mehl 1 M fein  
gemessene Mehl die fein gemessene Zucker  
einen halben Liter 1/4 M Zucker  
1/4 M Zucker beide fein gemessene 1/4 M  
gemessene Zucker abwaschen Mehl und Butter.  
Daran man dazu nehmen und diese ganze  
Masse einen Mehl gemischt für ein  
Tag darauf und will sie bei gelbtem  
Tag.

## Basler Lebkuchen. 2.

In dem Teig zwei Griffbäumchen fall kommt  
noch zwei Kollen und zwei gefüllte Körner  
nach Zerkleinern in. Orangenschalen des Teigs  
nach Belieben mit Salzkrumen gesenkt  
und gebacken.

## Braune Nürnberger Lebkuchen. 3.

manchen absp. gesenkt wie die Pfeffer  
Salzkrumen jedoch von dem Salzen mit  
Ligall. Salzkrumen sind mit dem Gerb  
ein Hagierung gesenkt.

## Lebkuchen 4.

300 Mehl 1  $\frac{1}{4}$  M Zucker - Vanillezucker 8 Linn  
120 Mehl 1 Löffel Zimt absp. Kollen  
1 Löffel Pfefferkörner gesenkt Salzkrumen sind  
beide für möglich.

## Chokolade Bussert.

3 Linn manchen zu fassen 2 Linn gefüllten  
nach dem man 15 Lgr feiner Zucker mit  
2 Löffel Zucker - Gelatine von dieser Masse

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
EierspeisenGelee und  
GeleespeisenEin-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
chieden

werdan M. Löffel auf ein mit Wasser be-  
spritztes Tuch gelegt und luft getrocknet.  
Kleine Bussel.

Die Linsen werden zu feiner Asche zerhackt  
wobei man einen 1/4 ge Handmaß Wasser  
zunehmend abgießt bis die Linsen  
sehr weich sind.

### Knieback Laibchen.

Die Linsen werden mit ein wenig Wasser zerhackt  
genügend 1/4 M Linsen mit Küchelmehl zerhackt  
hervorgeht 2 Handmaß Linsen zerhackt.  
Lassen einen M. Löffel voll feinen Loris dazü-  
geben alles durch zerhackt wissen zunehmend ein  
1/2 M Mehl dazü zunehmend ab gießen einen  
feinen Teig erhält ihn auf dem Handmaß  
mit Mehl werden Forme mit Mehl best  
für bei unversäurter Hitze zerhackt.

# Belgrader Brot.

Zu diesem Rezept waren 100 Mehl 100 Zellen  
abwaschen wie 1/3 100 Zellen und 1/4 100 Mehl  
4 für das verbleibende sowie einen Zellen sein  
und Omelettepulver aus Zellen mit 4 für  
1/2 100. <sup>gg</sup> zeigt dass gut waren das für ein  
wichtiges Zellen sind die werden verpackt  
besser durch dazu dass wird der Teig feil-  
sinnig mit verpackt sind in Lösung war.  
Folgende Teile verpackt bis zum Ende  
dass Zellen verpackt. Und ein auf auf ist  
ab waschen dazu geht ist.

## Amburger Marmelade.

Man nehme 5 Liter zu einem  
5 Liter 500 gr Zellen abwaschen  
wie Hande gibt aus 50 gr Mehl  
und 2 50 gr anderes Mehl sind 2 große  
Mehlsatz und Zellenpulver dazu die  
Mehlsatz wird Mehlpulver mit  
dass Zellenpulver verpackt sind verpackt

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Gelee und  
Getränke

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
chieden

gibt die Kalken weißer mit Wasser kochend  
Laut heißt sie oben Kalk in der Kalken  
von anderen Dingen wird sie auch mit  
bestimmten Antheil verwendet die Kalken  
denn sie gelber sind gebrauch des Kalks weiß.  
gibt durch gelber sein jedoch nicht zu sehr  
weil die Dose oben weiß bleiben muß.

### Kalkweiß Krapfen.

140 gr weißer Zucker befeuchtet sein  
gelber Zucker befeuchtet werden mit 300 gr  
Zucker & 1/2 Löffel Mehl und 2 gr  
gelber Zucker befeuchtet sein und  
von dem Mehl klein runde Kugeln  
macht sie und Oben will sie sehr gelb.

### Kalk Dessert.

ein gelber Ei & 2 Dolben werden mit 70 gr  
Zucker und 1/2 Löffel weiß Kalkweiß  
gelber 20 gr gelber Zucker, oder  
gelber und 2 Hülleinige gelber  
eingewickelt Kalk so wie der Zucker von



2 Linn dazwischen einen Form wird mit Lothum  
gefüllt und mit Mess beschneidet und gebacken  
Albert Biskovitz.

125 gr Butter + Linn 250 gr Zucker 1 Eiweiß  
Kornelzucker 750 gr Mess sind ein  
Küchlein Lutzulosaan wenn besonders für  
ein die Küchlein. auch für die Linnmassen  
dill mit L.

### Lakes Theegedick.

100 gr Butter werden Eierschnee zubereitet dazu  
3 kleine für 1/2 M Zucker 2 Eiweiß Kornel-  
zucker 1/2 M. wenn auch Pfeffer sind 100  
Lutzulosaan 1 1/2 - 2 M Mess sind ein  
alles gut durch und werft ihn auf dem  
Kornelzucker und werft ihn auf dem  
alles Mess mit einem Küchlein Form  
und L. liegt für ein ein mit Mess be-  
weizenab Blatt sind built für ein ein  
Litzu.

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Getreide

Ein-  
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
schieden

# König Laibchen.

1/2 lb feiner Zuckern wird mit 2 Eiern wohl ab-  
gerührt und 2 Schffel Feinmehl oder halbe Hand  
gerührt gibt 2 Schffel feines Kanelkörnel  
einem großen Messersgild Fein Pfefferwurz  
etwas Fein Kallun Karamellmehl  
dazu gerührt ab gerührt und wohl feine  
Mehl darunter das der Teig zum  
rollen ist leicht ihn von einem Meßler  
ein ganz Handen mischen wohl ihn  
mit weis bescheiden davon gelassen oder  
stift wieder Forme gerührt.

## Thee Gebäck.

1/2 lb gelbes Zuckern und etwas Lorbeer  
oder Zitrone wird mit 3 Eiern abgerührt  
ein feines gerührt davon 50 gr gelasse-  
nen Zucker davon gegeben 2 Messersgild  
Fein Pfefferwurz 3/30 gr Mehl darunter  
gibt ihn wohl ein Kanelkörnel gibt wohl  
feine Mehl darunter das der Teig wohl

und zwar liest den gezeichneten ein ganz Kindchen  
wischen von einem Kissen. Das es nicht schlafen  
widerstand und das es nicht schlafen wird  
sich nicht schlafen lassen. Forman und.

### Drei Bröckchen.

Man liest ihn einem Kissen 1 Quent  
Weiß. mit 6 8 gr Butter 6 8 gr Ziegen sind.  
ein wenig Salz anfließen nicht 1 6 gr  
feines Mehl ist ein beständiges Pulver  
soll ein nicht trocken als ein warmes Lamm.  
Nur ob man es sich von Löffel liest,  
wird ein wenig. über liest besser 3 L. eine  
mit 3 L. Butter dazu. Das es ein warmes ganz.  
Der Teig ist das ein mit Mehl be.  
Man kann Kneten nicht sind davon  
eingetragen sind aber die Kneten  
wird sehr man in eingeben nicht  
widerstand nicht das Kneten nicht mit  
für beständiges sind mit feinsten Mehl  
beständig sind den Lamm nicht für

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-  
Speisen

Salate

Mehl- und  
Eierspeisen

Geeles und  
Geisterei

Ein-  
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-  
schieden

weißen weiß nimmal so viel weißerzinn.  
Vanille Schmitter.

Man braucht von 1/2 lb Butter 2 Pfund  
Aurum Regum 4 5 gr Zucker 4 feine sied  
3 4 5 gr Mehl einen Tag weichen wenn wech-  
wecht sind in wenigste Zeitweil gesiebt.  
Der weichen Tag nicht mehr 2 50 gr Zucker  
mit dem Eßwein der 4 feine 3 150 gr wech-  
gezogene sein gesiebt. Man ein  
10 lb Honigzucker 1/4 lb gut gesiebt  
sind bestreift mit dieser Masse die drei-  
fen wech bei weißigen Tagen gehalten  
werden.

### Vanille Körchen.

Man gibt neben Kandelbrot 2 80 gr  
Mehl 2 10 gr gut abgewaschen Butter  
1 40 gr abgewaschen sein gewaschene Mandel  
100 gr Zucker etwas Honigzucker und  
2 Pfund Butter mehr diese alles zu einem  
Tag wech, wird dann mehr auf M. Genuß

Selbstverständlich kommt auf dem Lattblatt  
 bei jeder Lage auch ein kleiner über  
 schraubt sind die zwei gelblichen Zellen besetzt  
 Better Brettern.

20 gr Mehl werden mit 140 gr Lutter und 10 gr. gelblichen  
 Zellen und etwas Zittern werden auf dem Kieselstein  
 fein abgerieben dann mit 2 Eiern zu einem  
 knistern Teig angemacht wenn fertig davon ein  
 Stück in einen zu weiß geputzten Kasten geben;  
 das Mehlstück mit dem Zittern mischen  
 und davon Lagen machen wenn fertig ein  
 mit feinem Mehl in einem Kasten in gelbem  
 Thutzelte oder bestreut ein mit feingewaschen  
 dem Mehl und Mehl ein wenig fein  
 mischen feinem Gen.

Wein Biscuit.

100 Lutter 1/2 M Zucker 1/2 M Mehl  
 waschen wenn das Mehl mit einem Lutter  
 ein Lutter ein wenig mischen wenn mit  
 dem Zucker und dem Kieselstein fein abgerieben

- Saucen
- Gemüse
- Kartoffel-Speisen
- Salate
- Mehl- und Eierspeisen
- Geeles und Getreide
- Ein-gemachte
- Pasteten
- Backwerk
- Getränke
- Verschiedene