

von Frau D. [REDACTED] nach
dem Tode der Vorbesitzerin
weitergeführt.

um 1930 begonnen.

G. H. B. [REDACTED]

6534 Stromberg
[REDACTED] 4

Fran Dupont Sere Berth
Stromberg 1 Brück
Münzige Tüngen.

flüßigbrüß - Tüngen.

1 1/4 l flüßigbrüß, 20-60 g Bindemittel,
Tüngenmüß, 1 Tael Holz, Waggel u. 1 Ei
Die flüßigbrüß mit dem Tüngenmüß zum
Auszug bringen des Bindemittel dazu geben
und nochmals gut kochen lassen. Dann mit
Holz und Waggel abseihen und mit Ei
ansetzen.

Fein-Tüngen.

Genau 1 l feinstes Ruchbrüß von der man
nimmt 1/2 Tael Fein-Tüngen gibt, wird zum
Kochen gebracht. 40 g Wundmüß zugefügt
dann mit etw. Öl, ungefähr 3 g. Fein gut
in das Öl, läßt sie unter Rühren in die
Kochende Brüße einbrühen seihet sie mit
Holz und etw. Mehl ab und mischt
sie mit gekochtem Putzstein.

Fein-Tüngen

Auszug:
1 Tael

Genüß:
1 Tael

flüßig-
brüß

Fein-
Tüngen

flüßig-
brüß

Wund-
müß

Fein-Tüngen

Putzstein

Frühling - Tügg

In 2 l kühlen Wasserbrühe gibt man 40 g Bitter
und 2 Teller voll Zinn, das mit etwas Zinn-
essig, Korb und Patensilium vermischt wurde,
und man kann auch etwas Bitter
in die Tügg kommen. Ein muß also 15 ml. Wasser
und dann durchgessen. In die Brühe gibt man
40 g Mondamin und schmeckt sie mit Salz
in. Mergel etc.

Wurden - Tügg.

In 30 g Fett wird eine Zwiebel und Süßholzwurzel
gedünst, dann 300 g gelbes Wurden fügen
sich, alles zusammen in ein Gefäß und
durch ein Sieb pressen. Man gibt 1 l
Wasser dazu bringt es zum Kochen füllt
40 g Mondamin hinzu und schmeckt mit
Salz und Mergel etc.

Leinwand - Tügg

1 Kopf Leinwand kocht man 1 1/2 l. Wasser
mit etwas Salz und bindet es mit 50 g

Mondamin. Man gibt in die fertige Tügg 1 Teller
Bitter und etwas Zinn.

Wurden - Tügg

1 Wurdenknoten wird in ein Gefäß und in
1 1/4 l Wasser gegeben, abgeseigt und
durchgessen. Aus 1 Pfund, 2 Pfund Wasser in 1/4 l
Wasser ein Gefäß fügen, mit Salz
und Salz würzen, würzen und abkochen.

Gebirge - Tügg.

1/2 lb Gebirge waschen, in Wasser waschen
Mit 2 l Wasser waschen, Zinn, Salz
und Süßholzwurzel und Zinn in 3/4 l Wasser
dazu geben. Alles zum Kochen und mit Salz und
Mergel abkochen. Leinwand in Wasser
fest waschen und abkochen.

Gefäß

Ein Gefäß füllt man mit 1 l kaltem Wasser
und bis zum Kochen bringen. In einem Gefäß fügen
sich das Süßholzwurzel, dann 1 Pfund Wasser
und 1/4 l Wasser dazu geben, mit Salz würzen.

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Wurden

Füllen, ferdmündeln dazu geben, alles ganz kochen
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aufliegen

$\frac{1}{4}$ lb Gans mit $\frac{1}{4}$ Pfeffer zum Kochen bringen,
1 lb schwarzwälder Pfeffer koch und das Gänsefleisch
und zerkleibt $\frac{1}{2}$ lb in Mehl, geschüttelt koch
dazu geben, alles ganz kochen. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken u. mit Muskat Pfeffer schmecken.

Linse - Suppe

$\frac{1}{2}$ lb Linse wird kochen, auf einem Lins zu-
kochen und mit dem schwarzwälder Pfeffer
Salz und 2 l kaltem Wasser ganz kochen
dann $\frac{3}{4}$ lb Rindfleisch koch dazu
geben und fertig kochen. 1 Zwiebel in 1 Pfel heiß
fett brühen, dazu geben und mit Pfeffer Pfeffer abschmecken.

Linse

Aufliegen
1. Aufl.

Gans
1. Aufl.

Mehl
1. Aufl.

Linse
1. Aufl.

Suppe
1. Aufl.

Wohl
1. Aufl.

Lins
2.

Suppe
1. Aufl.

Süß - Süß.

Kirschen - Süß.

345 Gr. Kirschen mit Stein removed, pflügt einige
Annen aus, kocht sie mit den Kirschen und einem
Niedrigen Zitronensaft mit einigen Stücken
mit 1 l Wasser kocht und kocht sie durch.

Wenn es 1 Glas vom Saft und den Kirschen
Zucker in die Süß und kocht sie mit 40 g Zucker

Apfel - Süß

500 g Äpfel schält man, kocht sie vom Saft,
schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit 1 l Wasser
^{Apfel} 1/4 l Saft, mit Zucker, Zimt einen Kr. Salz und
einigen Zitronensaft zu süßen. Man in
Apfel kocht und kocht die Süß kochend
und mit 35 g Zucker gebunden und mit
kleinen Schmelzkrümel in mit Zucker und
Zimt bestreut sind süß.

Süß

Kirschen-
Süß

Zitronen-
Süß

Süß-
Süß

Süß-
Süß

Süß-
Süß

Süß-
Süß

Süß-
Süß

Süß-
Süß

Almin - Tügg

1 l Wasser, 50 g Zink und nro. Zitronensaft
kocht man zusammen gut auf, fügt 1/2 glasse
Almin oder Stoft zu, bringt alles wieder zum
kochen und rührt dann 50 g Wundamin hinzu
kocht die Tügg gut auf.

Kollupf Lin - Tügg

3/4 l Lin und 1/4 l Wasser bringt man mit
125 g Zink nro Zint zum kochen und bindet
die Lin Tügg mit 50 g Wundamin kocht sie
süßig und zinst das mit 1 glase Asphalmin
gemischte Lügeln darinnen.

Peruun Lüggen

In einem eisernen Pfannen muß man 100 g
Zink luftbar machen 1/4 l Wasser kochen
dazu gießen und nro kochen lassen das
Zink wird unter quaden in 1 1/2 l Milch die
mit Zitronensaft n. Zint gemischt ist gegeben
1 ps. Salz n. 1 Tink Lutter nach dazu gegeben
und mit 60 g Wundamin gegeben.

Monome Asphalmin Tügg

Man muß die saure mit kalb Wasser, kalb
Asphalmin, 1 ps Salz n. dem nötigen Zink
nach kochen, damit sie sich leicht darstellbar
lassen. Dann wird die Tügg mit Wundamin
auf 1 l 40 g Wundamin, gegeben in 1 figall
abgezogen. die Lügeln nach zu Lüge
aufkochen und in einem klößchen auf
die Tügg ganz zugeben gegeben.

Kollupf

Man rührt 25 g Wundamin mit 1/8 l Wasser
an. für man hat 1/8 l sowie 1 l Milch kochen
man mit 50 g Zink 1 Wundamin zugeben n.
2 figall rührt kochen und bindet es mit dem
Wundamin. Dann schüttet man die Masse
in einen Topf n. gerührt sie für 1/2 ps
kochen und kocht sie mit Zint n. Zink.

Lüßn Lüt - Tügg

150 g L. Lüt in 1 1/4 l kaltem Wasser mischen
mit dem feinsten Wasser zum kochen bringen

Tink

Asphalmin
1 ps

Gemischte
Lügeln

Glasse
Lügeln

Lüßn
Lügeln

Lüßn
Lügeln

Lüßn
Lügeln

Lüßn
Lügeln

Lüßn
Lügeln

Durchflossungen, die Großfüße mit 12 Zimt, 50g Pfeffer
 oder Silbersteinen kochen, mit wno. Durchflossungen
 bindig machen, mit 50g Zink, Salz u. Wino abschmecken.

Gemischte Linn-Füße

1/4 l Linn und 1/4 l Wasser zum kochen bringen.
 Durchflossungen mit 1/4 l Milch und 1 Ei rühren
 und dazu geben und rühren lassen. Mit 50g
 Zink, wno. Zimt und Zitron abschmecken.

Zimt

Durchfloss.
12 Zimt

Gemischte
12 Zimt

Milch-
und Ei

Zink-
12 Zimt

Zink-
und Ei

Milch-
12 Zimt

Küchen-
12

Zitron-
12

Wüßige Tink.

Wüßige Tink.

$\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 20 g (Wundonin) Wundonin
oder Bitter zum Kochen gebracht, 8 g Wundonin
eingewogen und das Wundonin dazu geben und 5
St. kochen, das Zugabe von 1 Eßl. Kochen
oder Fülle kann man die Tink. so machen.

Lebensmittel

manche hat am besten, wenn man am
Lebensmittel mit 1 l Milch Wundonin bindet und
auf Lebensmittel mit dem Wasser kocht.
Wundonin kann man sehr Lebensmittel
im Geschmack durch Zugabe von gelbem
Wundonin v. Pfeffer durch Wundonin das Wund.
mit Kochen, Wundonin v. Wundonin, Zugabe von
Wundonin oder Wundonin, Wundonin v. Wundonin
kann man machen.

Wundonin

In $\frac{1}{2}$ l kochender Milch gibt man 15 g Wundonin
kocht man Wundonin und läßt sie abkühlen

Tink.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wundonin:
1 Eßl.

Wichtigste Rebusinhalte

Sommer und Herbst

Porz. zugeben und mit Holz u. Pfaffen erweichen. Wenn keine
brunne Anzeichen nach 1 Löffel Terp. zugeben.

Grüßchen.

20-40 g fast reines feiß gemischt davon eine
Zusatz von gelbem, weißem oder gelbem und
mit $\frac{3}{4}$ l Wasser verdünnt, mit 100g, 100g
Lorbeer, Pfeffer, Zitrone u. Limone abgesehen.

Welche fünf - Kräfte wirken

Wenn berichtet wird, "rauschen trinken" heißt sie
erkennen. Zwei für Kraft man hat Kraft
~~das~~ fühlte durch ein Teil in. fühlte das
Rauchen sein. Ebenso wie man die Schokolade, Pfeffer-
kugeln, Korb, Geruch in. Rauchen. Das fühlte
2 fühlte Korb wie rauchen und mit dem fühlte
und im Geruch von der trinken gewöhnt.

Aufg. - Mannschaftsspiel

Äpfel - Weinweinfurter Pfiff
5 Äpfel schält man auskernt das Kernstück
und schneidet sie in Würfel kocht sie mit 1
Glas Apfelwein u. 2 Tael. Zichorwurzel weich
und schmeißt sie durch einen Reibebesen

Amount: 1800

Grün/x =
120/100

glirp =
yondofa

213-
grün

gipf =
yungfsta

Stuhl =
Izidur

Kinder

Infraorbital
clat

mit 15 g Mandarinen in Eisen Waffeln, die man auf
Abkühlen mit 4 Löffel Mandarinen, also Salz, Zucker
2 Löffel Zuckeröl in der Pfanne mischt.

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Abkühlen:
1/2 Liter

Trüben + Trinken

Likörtrinken

20 g Mandarinen werden mit wass. Pfeffer zerlegt
gerührt, $\frac{1}{4}$ l Pfeffer in 1-2 gl. Apfelwein bringt
man ins Kochen, fügt einen Pr. Lorz in. Den
restigen Zucker bei bindet es mit dem Mandarinen
das man nachher Minuten kocht und gibt
zuletzt 1 Minutlang kräftigen Likör dazu

Minuttrinken

Man nehme Mandarinen, Apfelsinen u. roten
Gerstenwein fangstaltt werden. $\frac{1}{2}$ l Wein mit $\frac{1}{3}$ l
Pfeffer gerührt, fügt den Wein, gibt Zucker pr
Lorz in. Das Gerstenwein man und bringt
ihn ins Kochen und bindet ihn mit Mandarinen

Gerstenweintrinken

$\frac{1}{4}$ l Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l Apfelsinen, 2 gl Gerstenwein
man mit 30 g Zucker werden zum Kochen gebracht
und mit 10 g Mandarinen gerührt.

Mandarinen muß 3-5 Minuten kochen.

Gerstenwein:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Küchen:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Gerstenwein:
12 gl

Rümsinken

1/2 l Milch bringt man mit 50 g Zucker in 1/2 l Milch zum Kochen bindet sie mit 15 g Mandarinen in. gibt zuletzt 20 g Butter in. 2 lfl Rüm dazu.

Rüpfinken

375 g Körnerkuchen muß man im Dampfbad mit dem Dampfbad kochen, mit 1/2 l Wasser rüpfen in. 1/2 l. Rüm und dann Dampfbad in. Die Rüm sind gekocht und mit 15-20 g Mandarinen gebunden.

Rosmullinken

In einem kleinen Pfanne röstet man 50 g Zucker bis er hellbraunlich ist, worauf man ihn Zucker mit einem 1/4 l heißen Milch kocht und rüpfen. In Rüm wird mit 15 g Mandarinen gebunden.

Afrikanderinken

Man brüht ein wenig Honig-Lösung. in Rüm und gibt zuletzt noch 15 g Biskuitkuchen dazu.

Rüpfinken.

Man kann jeden Rüm oder eingeweichten Rüm rüpfen lassen auf einem Rüm mit dem Wasser rüpfen. Man bringt den Rüm mit Zucker zum Kochen und gibt für 1/2 l Rüm 15 g Mandarinen dazu.

Rosmull-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Rüm-
1/2 l

Kunststoffherstellung.

34 Kunststoffe zur Dörnung, abgießen und in Asche setzen
 200 g Leinwand und Leinwand abgießen und in
 in Asche setzen. Auf 50 g Zink, 1 Zinn, 1
 2 Zinn, 1/4 l Wasser und Zinn setzen
 Zinn setzen. Ein Aufschäumen
 1 Liter Kunststoffe, 1 Liter Wasser
 darüber in Zinn und andere Kunststoffe
 geben. Mit 100 g Holz, 100 g Zinn
 Rufe bestreuen, Aufschäumen darüber
 geben in. im Backofen überbacken (25-30 Min)
 Wenn keine Zeit mehr wird Zinn
 nehmen, dieses muß erst eingeweicht
 und eingeweicht werden.

Kunststoff-
Zinn

Zinn-
Zinn

Zinn-
Zinn

Zinn-
Zinn

Zinn-
Zinn

Zinn-
Zinn

Küdie
Z.

Zinn-
Zinn

Zinn-
Zinn

Kunststoffherstellung.

44 Kunststoffe zur Dörnung, abgießen und
 in Asche setzen, dann mit 100 g
 100 g Zinn, 1/4 l Wasser, 1 Zinn und Holz
 in Zinn setzen. Ein Aufschäumen
 1 Liter Kunststoffe, 1 Liter Wasser
 darüber in Zinn und andere Kunststoffe
 geben. Mit 100 g Holz, 100 g Zinn
 Rufe bestreuen, Aufschäumen darüber
 geben in. im Backofen überbacken (25-30 Min)
 Wenn keine Zeit mehr wird Zinn
 nehmen, dieses muß erst eingeweicht
 und eingeweicht werden.

handvoll klein.

3 to breakfast and then went to Kingston and
Zing, then to the 14th Street, July 11. 1882
again. What was seen. 14th Street, in
Zing, July 11. 1882.

Quinn = subject

Chitika
yandisa

Tip - begin

1890

27 July 1888

Küden 74

Yubank
flat

Mandelsplitter

Zutaten: $\frac{3}{4}$ kg Zucker
 $\frac{1}{2}$ kg Haferflocken
3 Essl. Kakao
2 Vanillz.
2 Fl. Röm.-Aroma
8 Essl. Milch
1 Stck Butter

Milch, Zucker, Kakao,
Vanillz. + Butter eben
aufkochen lassen.
Haferflocken und Röm.
imterbilden einen
eugenblick ziehen
lassen dann abseihen.

Gewürz =
Zimt

flüssig =
Vanillin

Stück =
Butter

flüssig =
Vanillin

Stück =
Butter

Küchle
2.

Unverdaulich
elat

Gummi-
Papier

Glüh-
papier

Glüh-
Papier

Glüh-
papier

Glüh-
Papier

Küchen-
Papier

Geschä-
lapp

Königsbräuer-Kloppe.

Zu trinken zu den Fleischkloßchen, in den Jahren kann
Fleischkloßchen

Trinken: Auf 30 g Fett, 40 g Mehl und ^{1 Zinnschale} 1/4 l No. 10
wird man. In den Mehl schmecken man
und mit Salz, Zucker, Pfeffer, Butter, Gänsebraten,
Gänsebraten, Lorbeerblatt, und Gänsebraten
abgemischt. In saurem Fleischkloßchen in den
Trinken von Gänsebraten und mit den
Trinken zu Tisch geben.

günstig.
günstig

Trinken
Trinken

günstig.
günstig

günstig.
Trinken

Küchen
Er.

Geschmack
Salat

Kalten Süßgrün

Arach - Gummi

Man kocht 1 l Milch mit Zucker u. etw. abgemessenen
Zitronensaft auf nicht 80 g Mandarin süß
und kocht ihn ein, zuletzt gibt man
Mangold Arach süß und kocht ihn in kaltem
Mandarin - Saft.

45 g Mandarin Saft mit etw. Milch ungemischt
1/4 l Milch zum Kochen gebracht, das Mandarin süß
geben und 5 l Kochen lassen, 3 Eigelb, 45 g
Zucker und Vanillezucker o. Zitronen Saft
süßung gemacht u. vorsichtig zu dem Kochen
Mandarin - Saft gegeben und zuletzt
mit Eigelb Saft vermisch. Die Eigelb kann
man auch kalt gemacht und auf zum
füllen von Gebäck verwendet werden.

Glyzerin (Glycerin)

Auf geschmeckten süßem Wasser kocht man Mandarin
und kocht es mit etw. feinem Zucker,
über jede Mandarin kocht man einen abgemessenen

Süß-
grün

Süß-
grün

Milch-
grün

Küchen-
Lz.

Gebäck-
Salat

gelbem eingeweichtem Pfeffer, worauf man alles mit
 einem roten weichen Leinwandstück überzieht, zu
 dieser bringt man $\frac{3}{4}$ l Milch, 45 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Bonbon
 Zucker und 1 lb Salz zum Kochen. 40 g Weidenrinde kocht
 man mit $\frac{1}{4}$ l Milch im Dampfbad Maria 3 Stunden
 zum Dampfen ein, 4 Finger dick und pflügt den heißen
 Saft der Leinwand darüber. In einem muß
 nachher das Leinwandstück wiederholt eingeweicht werden
 man muß die Weidenrinde vollständig überziehen, das
 alles muß genau kochen. 1 l Pfefferkuchensaft kocht man
 mit einem Glas Weidenrinde in einem
 Zirkelkessel kocht man auf einem Zirkel kochen
 in 8 g roten weichen Leinwand darüber.
 Wenn die Leinwand weicher ist wird sie ge-
 trocknet und als Band um den Pfefferkuchensaft
 gelegt.

Zirkel-
 kocher

Weiden-
 rinde

Kuch-
 ler.

Pfeffer-
 kuchen

Salat

LebS Kauts.

44 Kautoffeln Kauts, zupfropfen, fupfen
 1 qpl Kaut in 2 fupfropfen Kaut
 Kaut zu geben. 1 1/2 qpl fupf S.S.S. mit Kaut, in q.
 Kaut fupfen. 1/8 q. Kaut in 10 fupf fupfen
 sind ruckbar und in fupf fupfen
 von ruckbar. Alles zu den Kautoffeln
 geben, ruckbar und ruckbar, ruckbar.

fupf in ruckbar Kaut.

200 g fupf S.S.S. fupf Kautoffeln
 fupf mit der Kaut ruckbar fupfen
 fupf fupfen Kaut ruckbar
 ruckbar Kaut ruckbar
 in ruckbar Kaut ruckbar
 Kaut mit der Kaut ruckbar
 Kaut ruckbar Kaut ruckbar
 fupfen Kaut ruckbar in Kaut
 ruckbar in ruckbar Kaut in 20 Minuten
 ruckbar (ruckbar)

fupf =
 ruckbar

Kaut =
 ruckbar

Kaut
 ruckbar

Kaut
 ruckbar

Kaut
 ruckbar

ziffffüßen.

ziffffüßlein mit $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser anfüllen
und bis zum Kochen bringen. $\frac{1}{2}$ l süßem
Wurzeln Zugzwangmisch kochen, Maß dazu
geben, dann $\frac{1}{4}$ l kaltes Wasser dazu geben mit
dem ziffffüßlein anfüllen, fortwährend dazu geben
völlig zum Kochen mit Salz und Wurzeln abschmecken.

Wurzeln
12 Stück

Ki
llz.

W
Sch

W
mit

Shill:
Izidun

Küchen
llr.

Geflügel
Salat

Wollw.
ist

Sahne Apfel Rolle

4 Eigelb 3 Eßl. warmes Wasser, 125gr. Zucker
 1 P. Vanillz. 4 Eiweiß, 75gr. Mehl 50gr. Stärke
 1 gestr. Teel. Backpulver
 Füllung: $\frac{1}{4}$ l. Sahne, 75gr. Zucker, 1 P. Zitronen-
 zucker, 1 P. Sahnerstif, 500gr. Äpfel, 2 Eßl. Zitro-
 nen-saft
 Eigelb, Zucker, Wasser schaumig schlagen, den
 steifen Eischnee darauf. Mehl Backp. und
 Zutaten unterschöpfen. Teig auf Perga-
 ment aufs Blech streichen und bei
 200-220 Grad 10-15 Minuten backen, nach
 dem Backen sofort zusammen rollen
 Füllung. Sahne mit Zutaten steif schlagen
 Äpfel mit Zitronensaft beküpfeln und
 unter die Sahne heben. Rolle damit füllen

Roseneis Kuchen

200gr. Butter, 200gr. Zucker, 2 P. Vanillz.
 4 Eiz. 1 Teel. Zimt, 1 P. Kakao 1 P.
 Backpulver, 250gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ l. Rosen-
 100gr. Schokol. Backzeit 175° - 1 Std.
 Guß: Rückzucker, Zitronensaft

Küchen

Gefüllter
Salat

und

Mandelsterte

10 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker schaumig schlagen,
dazu etw. abger. Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ lb ger.
Mandeln, 80 g Mehl und den Eischnee
dazumischen. In eine Springform bei
mäßiger Hitze 1 St. backen.

Boden für Gaste

3 Eier, 150 g Zucker, 200 g Mehl, getrockn.
3 Epl. Wasser $\frac{1}{2}$ lb Backp. Ein ev. Bisquit
Teig herstellen und in Spring abbacken.

Bisquit

5 Eier, etw. Backpulver, 300 g Zucker,
7 Epl. Wasser, 150 g Mehl, 150 g Zucker
Mincbeig (~~Käse~~feiner)

5 Eier, 300 g Zucker, 200 g Zucker, abger.
300 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Backp.

Käse Kuchen 1 (450 g Teig)

Teig, 1 lb Mehl 1 Backp. 150 g Zucker,
150 g Margarine, 2 Eier, 2-3 Epl. Milch,
Gülleung, 2 lb Käse $\frac{1}{2}$ l. Milch, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Zucker,
bei 1 Puffpöndung 2 Damillsekerp.

Bisquit-Rolle

2 Eier, 3 Epl. Wasser, 100 g Zucker, 90 g Mehl,
1 Vanille-Sapenpulver, 1 gest. Gel. Backp.
Backzeit 12 Min. bei starker Hitze

Unverändert
Schlaf

mittelw. und
unl.

Ananas-Zwiebel-Salat

4 Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und
andünsten, 1 kl Dose Ananas mit einer
Marmade aus 2-3 Eßl. Mayonnaise, 2 Eßl.
Ananassaft, 2 Eßl. Öl, Saft $\frac{1}{2}$ Zitronen, Salz,
Pfeffer, 1 Teel. Curry, 1 Teel. Paprika, 1 Prise
Pfeffer, 3 Tropfen Tabasco.

Ananas-
Salat

mit
mit

Platz

50 g. Fett, 100 g Zucker, 1 Ei, 400 g Mehl, 1 Backin,
4 Esl. Milch.

Rührteig herstellen, ausstechen u. backen.

Mürbegebäck.

250 g. Mehl, 80 g Butter, 2 Esl. Milch, 80 g Zucker,
1 Ei, etw. Zitronenschale o. Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Backp.

Vanille-Makronen.

100 g. Margarine, 180 g. Zucker, 2 Eier, Vanille-
zucker, 300 g. Haferflocken, 50 g. Mehl, 1 Esl. Backp.
Zub. Haferflocken mit der Hälfte Butter u. etwas
Zucker auf schwachem Feuer rösten u. aus-
kühlen lassen. Die übrige Butter mit dem
Zucker u. Eier schaumig rühren, Haferflocken
Mehl u. Backp. dazu geben. Kleine Häufchen
aufs Blech setzen u. abbacken.

Pfeffernüsse.

2 Eier, 250 g Zucker, 1 Messp. Liniol, 1 M. Melken
30 g Zitronat, 250 g Mehl.

Zub. festen Teig kneten, kleine Kugeln formen
2-3 Tage trocknen. Im heißen Ofen abbacken mit
Zuckerbrat u. bestreuen.

Rümbällchen.

100g. Fett, 170g Zucker, 2 Eier, Rümeftrakt $1\frac{1}{2}$ abgerieb.
 Zitronenschale, 300g Haferflocken. $\frac{1}{2}$ Backpulver
 zub. Einen Rührteig herstellen. Häufchen aufs
 Blech setzen u. abbaken

Spritzgebackenes Knetteig

250g Butter, 250g Zucker, 2 Eigelb, Zitronenschale
 u. Saft. 500g. Mehl.

Spritzgebäck (Rührteig)

$\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ lb gesch.
 geriebene Mandeln, 4 Eier 1 lb Mehl

Buttergebäck (Rührteig)

$\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 5 Eigelb, 1 lb Mehl
 Zitronensaft + Schale, etw. Backp.

Baseler Lebkuchen

1 lb Honig, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mandeln, $\frac{1}{4}$
 Zitronen, $\frac{1}{4}$ Orangen, 4g Nelken, 7g Mus-
 Schale v. 1 Zitrone abger. 10 l. Kirchwasser
 15g Zimt 7g. Pfeffer, in $\frac{1}{2}$ gel. Wein
 aufgelöst und 7g. Hirschhornsalz, $1\frac{1}{4}$ lb

Die Mandeln werden geschüttelt und in etwas
 Zucker geröstet. Der Rest Zucker wird
 mit dem Honig gekocht, alle Zutaten
 dazu, zuletzt das Mehl mit dem
 Hirschhornsalz auf dem Brett ver-
 arbeiten und aufs Blech ausrollen
 nach dem Backen mit braunem Zucker
 bestreichen und in Stücke schneiden

Zimtwauffeln

$\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 3 Eier $1\frac{1}{4}$ lb Mehl, 1 Eßl.
 Zimt, Die Butter zu Sahne verrühren, ab-
 wechselnd Zucker und Eier dazu, zuletzt
 Mehl und Gewürze, kl. Klößchen formen
 in Wauffeleisen backen.

Müßmakronen

4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb gem. Müs oder
 Mandeln etw. abger. Zitronenschale.
 Eiweiß schaumig schlagen, langsam
 Zucker dazu, zuletzt die Müs oder
 ziehen. kleine Häufchen auf Ob laden
 setzen und abbaken