

Besondere Recepte.

Verwundene

250 gr. Weiß 125 gr. Zucker 1 lb. 125 Zucker

2 Pfd. Zimt. 1/2 Pfd. Pfeffer 1/2 Pfd. Pfeffer.

Das Zucker wird in Weisß geschmolzen.

Dann gibt man alle Zucker zugeben

und kocht das Zimt und Pfeffer auf.

man ist weniger Zeit und mehr

geschmolzen hat gibt man das Zucker.

hinterher das Pfeffer und Zucker.

Wird das Zimt Zucker und Pfeffer mit

man kocht es das Zucker Zucker

und das man und man kocht

klar, bis mäßig ist das Zucker

klar.

Longwood

1st Davin, in the

1 do Wahl

1/2 1. Nisse

~~Homocidum~~ *Spizellus* *pusillus*. *pusillus*
Helminthophila

Das Geschäft wird verkauft bis nach
11 Uhr fortan geht, keine Arbeit mehr
mit dem

Ed. Whiting

2nd Mch

50 gr. Sugar

1. 24. 20

1. Kauf 1000 Lamm und Helden in 2000
zu einem neuen Ländchen
zu verkaufen.

1 3/4 D Zinf. Cordon

und unser Geiſt soll Macht haben
über ihn. Dann wird er auch leben.
Dann rings um.

Königsbucher Canning Porter

200 gr. Zerkleinern waschen mit 10 L. gelblich
Aufbewahrung in wasser in und das abgeben
minimale Zerkleinern waschen
Zerkleinern waschen 145 gr. gelblich waschen.

in Waiden von Waiden. In
grüner und mit 2000 Mark
Zinsen von grüner und mit
2000 Mark, 2000 Mark von 2000
Mark.

[illegible]

Wem von dem Oben
die Befehle gegeben
sind, die ich
schon vor mir
mit der Hand

and you shall find my answer to the
letter of the 11th. I have been
in the hospital for some time
and am not yet well.

und mit geschwittenen Mandeln
und Zuckerglasur bestreut. Linsens
sind im Püree in Butter
pfen luftbreit gegeben und
auf demselben auf ein Jagst
gestrichen.

Apfel im Pfefferkuch

1 a Mehl 2 Eier - $\frac{1}{4}$ a Butter $\frac{1}{2}$ a Zucker
1 Bogen Pfefferkuch oder Pfeffer
und Pfeffer $\frac{1}{2}$ l Wasser und Mehl
das Mehl alles zusammen geknetet
außer dem Pfefferkuch eingewickelt und
auf großen rechteckigen Teller geschitten
dann kommen die Pfefferkuch
darüber in den Apfel die Pfefferkuch
und Pfeffer geknetet.

Merländer Kuchen

4 Eigelb 100 gr. Butter 125 gr. Zucker
250 gr. Mehl. 10 gr. Backstein.

4 Einnuß. 250 gr. Kokosmehl 250 gr. Stacheln

Eigelb. Butter Zucker rührt man pfänig
gibt man und man Mehl und Backstein
singe, der Teig kommt in eine abgestrich
Springform, dann pflegt man das Einnuß
zu setzen gibt den gestrichen Stacheln
singe und dann das Kokosmehl, man
öffnen pflegen gibt man die Masse
auf den Teig in der Springform, der
Kuchen wird bei mäßiger Hitze eine Stunde
gebacken.

Nußkuchen

8 Eier 200 gr Mehl 300 gr. Zucker 100 gr
gepfüllte Hopfen 1/2 P. Vanillezucker
1/2 P. Backstein.

Crem

1/2 l Milch. 150 gr. Zucker, 1 Epl. Kartoffelmehl
4 Eigelb. 50 gr. gepfüllte Hopfen 1 P. Salz
Zucker, Butter und Eigelb. werden pfänig.

Zucker, Butter und Eigelb. werden pfänig.

gerüst. Demzufolge man nur und nur
Wohl und geriebenen Stoffe und gut getrocknet
Landschinken und Einspeisen fängt
in einer überbeheizten Form backt
man die Torten $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden
bei mäßiger Hitze. Nach dem abkühlen
schmeckt man den zusammenh. Saft
und füllt ihn mit Wasser

Crem zubereitung

Ein Milch rührt mit Salz und Vanillezucker
zu einem glatten Saft. In den Stoffe
mit dem Eigelb. und etwas Zucker
schmeißt. und in der Pfanne in der
Kocher Milch gegeben. Nach dem
das Wasser eingekocht ist. gießt man
das geriebene Eiweiß ein. fassen und
zucker fängt. dann stellt man den
Crem hell. die Torten sind mit
wenigem Puderzucker und Cognac und
mit Stoffen dekoriert.

Leberbrot

4 Eier 125 gr Zucker 100 gr Butter
1 P. Mehl 1 Eiweiß
1/2 Butter 1/2 Eiweiß
und 1 Löff. Mandeln für Pulver

Leberw. butter

10 Eier 10 Löffel Mehl
8 Löffel Zucker 1/2 Eiweiß

Leberbrot

10 pfd. Zimmonen 2 pfd. Zucker
20 gr. Minipulver, $\frac{1}{4}$ Lbr.
Wasser.

Zimmonen

den Zimmonen werden mit
Wasser und dem zum
backen mit ein Löffel
Zucker und Wasser. Nach dem
mit dem Zimmonenpulver
schmeißt den glatten Saft
und die Minipulver in
zu dem Topf. wird gebacken

verwendeten Gefäße zu füllen
zu vermeiden und mit Ringelband
abzusichern.

Falsche Schlagerade

$\frac{1}{2}$ l. entkalktes Milch, 25 g. Mehl,
etwas Wasser, 25 g. Zucker, 1 Vanillezucker.
In die kochende Milch das angerührte
Mehl einlaufen lassen (gekochen) dann
kühlt alles recht kalt werden u. d. über
Nacht stehen lassen, gibt dem den Zucker
dazu und schüttet am besten von oben
nach unten, bis die Masse ganz schaumig
ist.

Eier Cognack.

$\frac{1}{4}$ l. Weingeist, 1 Engell., 200 g. Pödenzucker,
2 P. Vanillezucker, $\frac{3}{4}$ l. Milch.
Die Milch kochen & kalt werden
lassen, rühren damit sich keine
Kruste bildet. Die Engell. mit dem
Zucker gut vermischen die durch
nach und nach dazu thun und
unterstützt den Weingeist.

Cheriseisen
125 gr. Pödenzucker

125 " Gries

1 l. Wasser, Bittermandelöl

$\frac{1}{2}$ " zerhackte Bitter (Lime oder Kakaos
zum Einfüllen)

Proviens

125 gr. Pödenzucker

63 " Kakaos

1 P. Rahm $\frac{1}{2}$ P. Quark.

$\frac{1}{4}$ l. Milch

1 l. Rahm

Leckerlie

125 gr. Pödenzucker

1 P. Kakaos

1 Stück Butter

3 Essl. Milch oder Wasser

$\frac{1}{2}$ P. Rahm, 5 Tropfen Bittermandelöl

25 gr. Haferflocken (Vanillezucker)

Wasser, Kakaos Butter zum Einfüllen

3 Drinnen kochen Kaffeeplatten kochen

mischen, mit 2 Esslöffel Haferflocken

abspülen und trocknen werden lassen