

*Receyt-Buch*  
**Tagebuch**

für

*Georg Mohr*

von Conditorei Meier

*1904*



*Georg Mohr  
Spangenberg*

<sup>1</sup>  
<sup>2</sup>  
1/4 x Brüder }  
1/2 L Milch } Spritz geben  
1 m Kleie }  
7 Eier }

Recepte in der Hoffondtoei d. H. Mees  
Detmold  
Kefenteig von 27 Vor 03 - 150 K.

Kefenteig

Aer Hohl

1/2 kg Mehl  
3 Löffl Mehl f. Crematz

1/2 ltr Milch

100 g Butter ~~4~~ Löffl Butter

100 g Zucker 4 Löffl Zucker f. Füllg.

2 Eier 2 Eier

Gewürz: Zitrone, Zimt, bitterer Mandeln.

Linsenrolle

1/2 kg Füllg.

2 Löffl Butter zum Linsenfülln.

- Klücks Füllg. m. T. 20. M. -

Büffertorte à Sch. à 50 D. / 1/2 kg Füllg. m. Füllg.

Füllg.: 4 Löffl Butter, 4 Löffl Zucker

4 Löffl Marzipan gewirkt

Dann 2 Eier 1/2 Gl. Wasser

# Kepenteig

1 Körnerküchle für Laren 1 Mark.

(Hutring) 94 M. Füg nicht voll,  
wenn lassen

wie man Pfeffer und Salz  
aufkauen und Brüsel machen.  
Brüsel dazu:

1 Löffl Zucker und  
1 Löffl auf Mandeln  
Koriander, Zimt u. gelöste Zuckerguss  
anstreuen. füllen mit Brüsel.

1 Oldenbüchle 1 Mark.

20 Löff Füg in 2 Tüte aufrollen.

1 Mark 1 Ring nicht voll zu.

Füllung davon:

1 Löff Koriander, 6 Löff Zuckerguss,  
3 Löff Butter und 1 Löff frische Sahne  
oben drüber und Käse bestreuen.

## Hefeteig.

### 1 Tasse Kuchen 1 Mark

18 Löffl Zucy in 3 Mark Mehl auf  
zum Lassen.  
mit Milch aufkochen und  
durch Rasseln.  
Hefe zum Backen aufgelöst.

3 Löffl Butter mit  
2 " Zwiebeln  
1 Löffl Vanillekraut  
1 " Zwiebeln  
zur 1. Mark.

4 Löffl Mehl mit 1 Löffl Zucy  
3 Löffl Zwiebeln mit 1 Löffl Zucy  
zum 2. Löffl Zwiebeln und 4 Löffl  
Vanillekraut.

### Lebkuchenrezept 2 M.

1 3/4 Löffl

6 Löffl Butter, 3 Löffl Zucker 2 Eßl Zuck.  
Zimtz. Rosinen, Lebkuchen, Lebkuchen  
in Blöckchen. Hefe zum Backen  
Mit Butter aufkochen und  
Zimtzucker hinzunehmen.

## Kefenteig

Ophüllt mit Butterkäse 1,50 M.

24 Löff Zitronaturz

3 Löff Vanille 3 Mark Rümpf voller.

Füllung: 4 Löff Frischzucker Eßlöff.

5 Löff Zitronenbuttermilch Eßlöff.

? Vanille 1 Löff 1 Löff Vanille =  
etwa 1/2 Löff.

Zubereitung 4 Löff

Zucker, Rosinen ditsrouas, Zitronen  
mark Vanillekraut mit Buttermilch aus  
Küchen und Feuerzucker bestreuen.

## Nickelkäse 1 Mark (viele)

24 Löff Ing

5 Löff Zucker & 5 Löff Butter Eßlöff.

2 Löff ditsrouas.

Den Käse in Tassen pflanzen und

Butterkäse füllen. 1,50 M. Butterflocken

mit Butter angestreichen & garnieren

## Kiefernteig

Lava Blaueis 3 Stück 11 Fr.

1/2 m Füllung mit gesättigt (18 Stück)  
mit Kiespflaster aus Lavafüllung  
gesättigt und Gipsalzrein bekleben.

Gipsstein 6 Stück à 5 Fr.

18 Zoll Füllung absteinerne  
zu Vorsicht von Füllung unterteilen  
dann mit Zement vergraben  
und etwas Steine verdecken  
Vorsicht mit gesättigt

Kraut 6 Stück à 5 Fr.

18 Zoll Tiefenfüllung zum Auskoch  
in das Holz mit unterteilen  
Lavafüllung Vorsicht Kraut unbedeckt

# Kefenrig

Gfunkau à 5° N.

10 Löff Gefürtig

6 Sta 58 zum Raufast und grüsst  
mit Butter bestreut  
horizontalfüllung horizont  
und aufgrollt.

Gefürtig 6. 14 Feig mit 16 Ferk.

10 ist und horizont ansteigt  
Dann 4 Löff fürt 2 Ferk abwinken

Gefürtig 6 (bevor Feig)

1. 1st Stoff.

5 Löff Hefe.

2 Feig

6 Löff Zucker 6 Löff Butter

Gefürtig - 1/2 Stoff horizont

4 Löff = 2 Ferk

# Kefenking

Graffabrod / Cyprianovka  
Schwefelkohle, lösungsfähig  
nach dem Kochen in Wasser schwimmt  
mit Eisenpulpa vermischt

Zinnoberka (3 Löff = 2 Stk).

3 1/4 Tafel  
5 Löff. Zink } Olyortz  
3/4 Löff. Weißt

12 St. Zinkat  
12 Löff. Salpeter } Zink  
3 geringe Alben.

Lerchinsche Pfeinkräuter

1 1/2 Tafel, 3 Löff. Zink } Olyortz  
mit 2 gelben und 2 grünen Zinken +  
2 Löff. Salpeter 5 Löff. Zinkat. } Zink  
Grenz: Alben, Zinkat, Rinde.

# Kefenrig

1 Lih

in den.

d 1/2 M. Kräfle	5 M. Kräfle
8 Löff Zappa	180
3/4 M. Butter	11/2
12 Löff Zucker	3/4
10 Löff Mandeln	150
10 Löff Litschens	150
10 Löff Rosinen	150
Morulla	

Lässt Oufatz & Füg.

1 M. Fügiget Füg zu 1 Mark

Bei Mandelkernen und Mandeln.

Bei Mandelkernen, Mandeln, Püttminnen  
und Litschen.

# Kefenteig.

## Topfkluchen.

1 8 Mehl  
5 L. Butter  
5 Eier  
Müsl.  
14 Löff Butter  
10 Löff Zimt

11 K. 18 Löff Margarine  
8 Löff Zimt  
8 grüne Eier  
schwarz 1 Löff } Cristallz.

2 Löff Butter & 14 Löff Zimt zusammen  
dann: 13 Löff Rosinen <sup>ring ausgeschnitten</sup> Margarine. } Eiig.  
13 Löff Zevittan  
3 Löff gebackte Mandeln & 3 Löff Pistazien  
daraus, kleine Mandeln,  
- Form ausfüllen, genau dichten -

Löff 1 M.	= 1 K. 10 Löff anmischen
1,50	2 M.
2,00	2 M. 20 Löff "
3,00	4 M.

## Kleintieg

Tafelbrödchen (32 Stück)

1/2 kg Mehl  
3 Löff. Salz } Obersatz  
mit Zwiebeln

1/2 kg Mehl  
etwas Salz, Pfeffer, Zwiebeln } Füllg.  
- 3 Löff = 2 Stück -

Salz- oder Kämmelsangen.

1/2 kg Mehl  
2 Löff. Salz } Obersatz  
mit Zwiebeln

1/4 kg Mehl  
1 Ei } Füllg.  
etwas Salz, Pfeffer, Zwiebeln  
mit Salz und Kämmel besprennen. 3 Löff = 5 Stück

## Kefenteig

### Spressel

für Käsekugel und Käsekugel/Schnecken

1/2 kg Mehl

5 Löffl Zimtst.

10 Löff Lebk.

### für Plattenküchen

5 Löff Zimtst.

3 Löff gebackte Mandeln

Blätter geprägt und mit orangefarben

### Korinthenfüllung

Korinthen, Rosinen, gebackte Blätter dicken  
Zucker und Zimt zu glasieren

Hefeküche

Toppf Kuchen 2 M. R.: Berechnung:

1/2 M. Butter pflanzen	30
4 Löff. Zucker	24
1/2 M. Zucker { mehr sind noch	11
1/2 Tafel Carambaru Milch	5
1 M. Mehl	17
4 Löff. Rosinen Tatrou	10
3 Löff Mandeln u. Kirschen	7

25 gr Backzucker Portion. = 97 M.

Toppf Kuchen (Tatrousbund) 1.50 M.

6 Löff Zucker	6
6 Löff Butter	12
18 Löff Mehl	9
5 Löff (Zuckerzucker 30g)	5
1/4 Liter Milch	5
Portion.	10
10 gramm Stein, 5 gramm Portion.	7.5

## Kefenrieg

### Tortkuchen 1.50

- 17 140 M. Eßl, 2 Eier, 6 Löff Rapsöl, 6 Löff dene  
 12 12 Löff Zucker, 2 St. Vanille, etwas Zitronensort,  
 12 6 Löff Butter, 1 Packt. Backz. & Backpulver,  
 5 Milch  
 68.

## Kefenrieg:

Rosenkuchen 1.16. 20 Löff Füig aria Rosenkun und  
in 1.50 M. Form. Rosmarinestru.  
300 M. Rüg. backen.

## Kefekranke 2 Stück à 50,-

1/2 Füig geben 2 Hsp.

langsam rollen und 1. in 3 gl. Tüllen  
mit Beifäuern, darunter in d. Mitte  
zusammendrücken, flach, aufwärts  
mit der Lüftung aufziehen, Käse hinzugeben

## Graupel für Blumenkuchen 1.16.

4 Löff Butter und 4 Löff Zucker schmelzen  
dann 4 Löff Sahne mit Mehl und Vanille  
darauf aufziehen.

Hefenkeig. d.

Einbacks (Hefenkeig.)

3 Löffel <sup>2</sup> Stk.

vom Tafelbrodglan aufmachen

gehackte Berlinerkränze astch 30 d. 20 Löff Zieg.  
alles häckeln dann ausrollen. <sup>5</sup> Büffler  
Corinthenfüllung

Rundersacken 4 Kränze oder 4 Bretzel à St 25 d.  
20 Löff Zieg 4 Löff Büffler ausrollen.

leicht ausrollen Corinthenfüllung stecken.  
4 Kränze pfeilen an und 4 Tafel und festigen.

## Kürbiskug.

Kürbiskug. (G. G. / bessere) jetziger

1 K. Zwiebel

10 Löffl Zucker

20 Löffl Butter

2 Ei

IX 1 Löffl Speis. Zitronen, bittere Mandeln, zimt.  
Amoripin ist auch gernung. Cinnamomum 3 X 1 Löffl Speise = frisch  
 $4\frac{1}{2} \times 120$  g Stein = jetzt

Kürbiskug. (für Apfelsäften) etc.

1  $\frac{1}{2}$  K. Zwiebel

$\frac{1}{2}$  K. Zucker

$\frac{1}{4}$  K. Rosinen

1 K. Butter / Pflaume

1 Ei.

Pflaumenkug.

Zitronen, bittere Mandeln, zimt

# Kürbsteig

Kürbsteig.

- 1 m Massl
- 1/2 m Zuckat
- 21 Löff Zuckat
- 1 Li
- 4 Löff Margarine
- Hörnchen, Joghurt.

Kürbsteig zu fasten Pflichtstunden.

X

- 1 m Massl
- 1 m Süßrahmbecherr
- 10 Löff Zuckat (15vfr)
- 10 Löff Margarine
- Kornkelle, Hörnchen, Joghurt
- Teig zu 2 fasten à 3 H.

## Blätterteig

1 & Mehl =  $\frac{3}{4}$  & Butter.

Plätzchen  $\square$  Salz mit Eisstallzucker  
4 Stück 10 M.

Plätzchen  $\square$  Plätzchen mit Eisstallzucker.  
(Oberteig) 4 Stück 10 M.

Glasirte Kugeln glasirte Kugeln 3 Stück 10 M.

Lallaten  $\square$  Vorl. aufgezollt im Backzucker  
3 Stück 10 M.

Gefüllte Tafeln  $\square \triangle \square \square \triangle \triangle$  3 Stück 10 M.

Maulbeerchen  $\square$  Rund um Gussfutter Sonnenfallen  
Käffchen zum füllen mit Tafeln 10 M.

Preußen, jünker gevollt.  $\square$

Plätzchen:  $\frac{1}{2}$  M. Mehl

$\frac{1}{2}$  Löffel Saure Tafeln

1 Ziegelb.

$\frac{1}{2}$  M. Butter

geback 90 Minuten

- 4 Stück = 10 M -

# Blätterreisig

Römisches Päckchen (33-36 Stück)

100 gramm Stoff

3 Lignale

etwas Rüm, Ol, Salz

mit Milch waschen

mit Salz kochen.

Frisch am Tag zu Kochen gebracht.  
Schön röhrt.

Frankfurterbratwurst für dunkle Meierke  
(grüßen) Spieckereien und so gafft

Ort Ringenpfel bei Oppelsdorf kommt in  
in Oppel 10 Löff Zwiebeln und  $\frac{3}{4}$  Liter  
(zu 1. Oppelsdorf und Obersing, darunter  
Paspelen mit Schweißflocke)

1 Löff, dann Blattkraut, dann Dinkels  
fett, und fett abgeröstet & gezeugt

Blätterseig

## Filene Bakkeri

Trempdorren (1/2 Masser/nur.

Ganya Mane { 1/4 lb. Süßrahmbutter } Pfennig  
                   { 1/4 lb. Backzucker } Pfennig  
                   1/4 lb. Zoff Käsestücke

Strasburger (ganya Mane)

1/2 lb. Süßrahmbutter  
 2 Zoff Käse 35 Pf.  
 2 Zoff Margarine  
 2 Zoff Vanillazucker.

Front-S. (1/2 Masser).

ganya Mane { 1/2 lb Butter } Pfennig.  
                   { 1/2 lb Zucker } Pfennig.  
                   3 ganya Eier  
                   1 lb Zoff.  
                   Chrominum

## Kleine Bäckerei

Zuckerbrotgal 1/4. m. Butter  
1/4 m Zucker } Pfannen  
wv Stück 5 Löffel glatt Rauten aufsetzen  
dane 3/4 m Haff, etwas Milch.  
Cognac, Zitrone.

Noniaplatz 1/2 m Zucker  
(40 Stück) 1/2 m Haff  
5 Löff. Noniella.  
gründig saß aufzutragen.

Dekoloreffungen  
(40 Stück) 6 Löff gefrohlte Rüppen  
12 Löff Zucker } abwischen.  
3 Löff Salz  
2-3 Löff saß  
auf Olivenöl.

## kleine Fäckerei

Marmelade von 60 Stück - 12 Kanne.

ganz Kanne } 12 Löff maßte Marmelade  
mit

2-3 Löff grüne Zwiebeln  
Zwiebeln

20 Löff Zucker Früchte gewaschen  
auf Oberfläche aufgesetzt, Zwiebeln

Süßwasserkonfitüre (36 Stück à 5 St.)

1/2 M Kokosnuss

1 M Zwiebel

4 Löff Süsswurst

8 Prinzess

Kallusfrüchte

8 Löff Rosenblätter

4 Löff Grünpeper

2 Löff Zitronen.

auf halber Höhe mit gelben Kurkuma eingefärbt  
Dann die Kanne dicht aufzuschließen

## Kleine Bäckerei

Kartoffelknoedle 15 Stück

10 Löff Mehl

10 Löff Zuckar

10 Löff Butter

10 Löff Eiweiß

5 Löff Kartoffelpulpa

2 Eigelb (oder 1 geschlagen).  
dissous, jumus.

Bratwurst 25 Stück

4 Löff Mandeln fein gerieben mit  
16 Eisnips

12 Löff Zucker

Mit Fisch, Salz u. glasiert

= Plätzchen

1/2 m Butter u 1/2 m Zucker pfeinig  
3/4 m Mehl.

1 ganze Eigelb Zeit. Rosinen, dissous.

## Kleine - Backerei

Christstollen 1/2 kg Zimtkas  
1/2 kg Mehl  
3 Eßl. Christzucker  
5 Eier.

aus dem Stoff kann nicht Klara dienen.  
Balaguer.

Mandelfüllung (40-45 Stück).

1/2 kg Zimtkas  
1/2 kg Mandeln gehobelt.  
5 Eier mit 3 Eßl. Kirschwasser  
verbreitern.

## Pumpenwickel.

1/2 Mehl, 1/2 kg Zimtkas, 1/2 Eßl. Zimt  
1/2 Eßl. ganz gequetschte Küpfe.  
3 Eier, Zitronen Zitrone, Cognac.  
Kneid kann Ölweintran und eine  
Küppje der Küpfe zuerst ein geben  
3 Stunden backen.

## Kleine Bäckerei

Waffeln (jatzig)

1/4 lb Zucker  
6 Eier 1/2 Löffel Mehl  
1/4 lb Butter  
6 Eier 1/2 Löffel

Waffeln (frisch)

12 Eier Zucker  
12 Eier Butter  
4 eingesetzte Walnüsse

Waffelstücke (80 Stück)

1/4 lb Butter  
1/4 lb Zucker  
1/2 lb Mehl  
2 kleine Eier  
1 kleine Eierlikör Beigabe Chocoineum  
Zimt u. Zitronen

## Kleine - Backpfei

Gefüllt - Biskuit.

- 8 Finnenfisch
- 1 Stk. Haubenzipper
- 3/4 Stk. Mehl (Doughblase)

Frühstück:

- 1 Stk. Brot
- 1 1/4 Stk. Frühstück
- 1/2 Stk. Butter
- 4 Löffel
- 1/8 Liter Joghurt

Brotfrühstück 24 Stk Kornflocke.

Zwei Böden von quirligem Hüttenbrot  
mit Zwiebelsaucen und einer Butterbutter.  
5 Löffel Käse, 10 Löffel Joghurt, 1 Pfundzucker.  
3 Eier, 5 Eierlikör, 1000 Brot, 1 Pint Milch,  
Zitrone, Zimt, kochen Mandeln, Choco.

# Kleine-Bäckerei

W-Brotzal.

1 lb Zucker ( $\frac{3}{4}$  lb Zucker zum Haufen)  
 8 Eier  $\frac{1}{2}$  l  
 5 Löff Butter.

W-Brotzal (mit rotem Obst)

1 lb Zucker  
 7 Eier  $\frac{1}{2}$  l  
 4 Löff Butter und Zwieback und Kirschen.

1/2 Punkt

1/2 lb Mehl 4 Löff Butter  
 6 Eier. (Eier  $\frac{1}{2}$  l zum Schmelzen).  
 Salz und Vanille in Salzschälchen.

1/2 Punkt und rotes Obst.

3/4 lb Mehl, 3 Löff Butter  
 12 Löff Zucker  
 3 Eier, Zitrone, Zimt.

## Kleine - Bäckerei.

### Brodofta Roseumacronen

$\frac{1}{4}$  St. weißer Mehlstreu mit 3 verbacken  
 $\frac{1}{2}$  St. grüner Rosmarinwurz, oder für frisch  
 in safranfarbenem Mehlstaub wälzen kleine Zweige  
 aufzutragen, woher glasieren.

### Polykronen

$\frac{1}{2}$  St. Butter  
 $\frac{1}{2}$  St. ~~Butter~~ Mehl.

$\frac{1}{2}$  St. Karthe und Kocht zweitoffen zu einem  
 kleinsten Teig.

1 Kastellring zu löppen. Daß fast ausschließen.

### Würzbrodt.

$\frac{1}{2}$  St. grüner Zitronen, 4 Zitronen 9 Löff  
 Mehl, - Quitt.

### Congor - Krapfen.

4 Löff Pfefferzucker  
 6 gelbe 9 draufsa Fros  
 $\frac{1}{2}$  Löff Quitten Zelle.

# Tötchen

## Zwecktötchen

11 Löff grünes

8 Löff Gröpal

3 Löff (2 Löffchen zum Öffnen)

3 Löff Maßl

1 Löffglücks (Törnchen und gern ifl. Würstling  
zubraten).

Waporni: 4 Löff Mandala (Löffchen nehmen.  
12 Löff grünes Löffchen nehmen.

zumut Löffchen.

Für uns mit Blätterteig verkleben.

Löff 4 Löff Mandala grün Löffchen  
und dann das grüne Mandala verkleben.

Geborenstötchen: (Würstling könn' nicht)

Von Marktmauer rings König Brüssel  
und backen. Hier kann backen nicht zusammen  
backen und das gefällt mir nicht gern.

## Törtchen

Rafmuttertütchen (30 Stück à 5-8)

6 Löffl mürbe Mandeln mit Fimo  
1/4 Löff Zucker u. rohgezüchtete  
Zimt und gelöst (friau  
3 Löff geschmolzene Butter  
1 Löff Pflaft und Kirschen verlebt  
Lösung, dann wird 3 Löff Salz  
darauf aufgetragen.  
Formen u. unter Blätterstaub ablegen  
Grissbacken, Kugelgläser glasirt

Königstörtchen - 25 Stück

5 Löff Zucker  
6 Löff Pflaft  
5 Löff Fimoß zum Überzug  
3 Löff Rosinen / Sektvolkast  
4 Löff Butter  
Butter mit Pflaft in kleinen portionen  
formen und Blattstaub einzudecken

# Törtchen

## Vanillatörtchen (12 Stück)

Kleinere runde Plätzchenbackform  
und Tortenform in einer Pfanne  
zu einem Mandarinenzuckerpudding.

Füllung aus Zimtcremewasser =  
ca. 1/2 Löff zucker +

3 Dl Mandarinenzuckerpudding.

2-3 Löff Zimt

absetzen Hilf; Mandarinenzuckerpudding

## Lebkuchensplitter (24 Stück Sonnenblumen).

Zwei Boden von quirligem Blätterteig  
mit Zimtschmand und Kastanien.

5 Löff Zimtmalz { Zimttee

10 Löff zucker + { Zimttee

5 gelbe 5 weiße.

1 M. Brösel, Zahnguss.

Zimt, Zitronen, Butter Mandarinen, Augenäpfel

# Törtchen.

## Othello-Torte.

6 Löffl Joghurt

10 Löffl Mehl (jezt 14 Löffl Mehl)

(9 Löffl Hüttenkäse, 1 Löffl Knöpfchen)

Kinderbrot:

8 Löffl Masse

18 Löffl mit 4 Löffl Schmalz backen lassen.

3-4 Eier darunter mischen. (Eiertüte)

Kinderbrot

1 Löffl Schmalz buttern, 2 Löffl Mehl. Beifett d. d. Kakaos  
9 Kinderbrotblätter füren.)

Kinderbrotblätter (0) unterm glasiert.

Marzipanflocke 2 Morandi und Ziegelzucker bestreut.

Karamell 1 sofar glasiert und Karamell gefüllt.

Aprikotensauce 2 Dosen von Blattpasteteig

Karamell von Kinderbrotblätter herauf rinnen  
und Karamellsauce gefüllt.

Fruchtmousse zu Marzipan auflegen.

1 kg Marzipan, 10 Löffl Honigzucker, Füllmasse ab Mehl  
und Buttermasse (grau Kasse). 4 Löffl Schmalz

# Törtchen

Wipfli Törtchen

Mürbteigboden.

6 Löffel brauner Mandelmehl und 6 Eßl. saibee  
1/2 Kt. Zitronal, 12 Löff. Zucker, Zimt, Zitronen,  
alle zusammen mit 6 Eßl. Butter verarbeiten.

Läufchen

8 Eßl.

3 Löff. Marzipanmasse

3 Löffel Blätterfett und Blatt ausziehen  
Gussing. 1/4 giebt 11 Stück.

Küpfchen

1 St. Pfefferschoten  $\frac{1}{4}$  St.

1 St. Waffeln  $\frac{1}{4}$  St.

2 St. Mehl  $\frac{1}{2}$  St. Butter

28-30 Eßl. Gussing. 7-8 Min.

giebt 95-100 Stück. - 8

## Törtchen

Rollen mit Mandelnu

Apfelrollen (65 Rk)

12 Löffl Mandelnu mit 1/8 Löff Milch rühren

3 Löff Kornzucker 4 Löff Vanillezucker

4 Löff Mehl, 4 Eiweiß fast auf Schlagz. (Raffig)

Karamell Törtchen.

3/4 Lb Zuckertee

20 Löff Zucker weiß anrühren.

4 Eier 1 Lb 8 Löff Mehl.

Die Mehlteig nicht gewalzt werden,  
nur auf Schlagz. glatt gläsern.

Käsekuchen Garniert.

1/4 Lb Butter Mandelöl

50 gr. Vanille, 20 gr. Lorbeerblätter.

30 Eisrounen, 10 Kartoffeln.

# Eigelbback

Kran & Blöthnerwerke

12 M. Marzipan.

6 Löffl Kürbiskernkern

6 Löff Mehl / Zucker.

Giemiss und Milch.

Ausgang:

11 Löff Zucker

1/2 M. Mehl.

7 Gremiss - Tafeln

1/4 Kakaot Tafeln.

zur

27 Löff Kürbiskernkern

24 Löff Mehl

Giemiss.

Rollen klein füllen

12 M. Kürbiskernkern

24 Eigelbe

3/4 M. Mehl

1/2 M. Milch mit einer  
Marmelade, zähne

Vorher

14 Marzipan, 50 gr Füllung, 9 Eigelb.  
Milch und Gremiss passieren.

## Eisgebäck

### Ballatypfusse

Würstchenboden 10cm breit.

8 Löff Marzipan, 4 Löff Kürbiszucker, 1 gelzer Ziegel  
2 Löff Butter.

### Kranzkringel

12 Löff Mehl, 12 Löff Butter.

10 Löff geklopft Marzipan (Marzipan)

5 Löff Zucker, dicker.

### Küssringen

6 Löff geklopft Paspalumzucker

1/2 Löff Zucker, 6 Löff grüne Vanilla. Oberte

### Pullenpfocodriwollan (130 Stück) Wurstblatt

3 Löff pflano Mehl.

2 Löff pflano Kürbiszucker.

2 Löff pflano Füllung.

zum 1 grauer Masse Pullklettis

~~1/2 Löff Olivenöl~~

## Käsesachen.

Käsepannung 60 Stück.

In Wehl 200 gramm Käse  
 Käse 150 " grüngeblatt Käse.  
 Butter 150 " Butter  
 Käse 150 " Butter  
 Butter 150 " Butter  
 Butter 150 " Butter  
 Butter 150 " Butter

Käsepannung 60 Stück 40-45 Stück.

1/4 lb Käsepannung Käse.  
 1/4 lb Butter  
 1/4 lb Käse.

- Kakao (oder Cognac).

150 gramm Butter  
 150 " Käse  
 300 " Käsepannung Käse  
 3 Löffel, 1 Löffel Paprika, Salz, Pfeffer.  
 1/4 Butter Käsepannung  
 90 gramm Käse, Salz, Paprika.

## Käsesachen.

### Käse - Käsebeatal

4 Löffel gehackte Käse gräten, 120-130 Kiefl  
mit Zusatz von 300 gewaschenen Petersilienblättern.  
Paprika, Salz.

### Füllung.

1/2 Liter gekochte Kartoffeln  
1/2 Kalauüberstkerne (30 g)  
Paprika, Salz.

### Käseflocken (Käseflocken) à 5 d.

Füllung: 1/2 Ltr Milch & Käse.

30 gr Käse aufkochen 1/2 Knoblauch  
in einem von Käseblättern überdeckten Töpfchen  
gekochten Käse darüber streuen.

### Gäseröllchen

#### 12 Röllchen.

1 Eigelb 1/2 9 Löffel Sahne 2 Blatt Gelatine  
Parmesankäse, Schweizer, Hollandaise, Grüner  
2 Blatt Gelatine Kochen, dann Zellagruß

Louisenkreuz 1.50 M. 1

10 Löff Zucker  
12 Löff Mehl / Füllst.  
6 ganze Eier  
4 Löff Salz  
150g

Wacholderneukuchen 2.00 M.

8 Löff Zucker  
3 Löff Mehl / Füllst.  
6 ganze 2 gelbe Eier  
8 Löff Butter

Türkischer Kreuz 2.00

Quiseckkreuzform  
8 Löff weisse Mandeln  
8 Löff Zucker  
8 Oellen  
8 Löff Mehl / Füllst.  
5 Löff Butter  
5 Brüder  
rot glasiert, Pizzazin bestreut.

Kaisertucker 4 Stück à 75 Pf.

3/4 lb Zucker

10 gelbe Feissigkeiten zuerst  
6 Löff Mehlkneid

12 Löff Honig einzumengen

10 M. Füllze

12 M. Gelatine

Kalt breken

Obere, helle Seite

Frauenfutter 1 M.

1/2 voller Louis eisenguss.

1/4 K. Zutte

4 Löff Zaubzucker } Frauenfutter  
Marille } Sonne

4 Eis niz.

4 Löff Frucht } offnen

Zum und aussen mit lösungsmittel

lischer Pfefferkuchen 3 Mark.

12 Löff Butter Eßlöffel

12 Löff Mehl Eßlöffel

8 Eßlöff Mehl

80 Eßlöff zum Pfeffer.

gleicher Zuckr zu einem Körbchen.

5 Löff Lorbeerbl.

5 Löff Alkohol, Lösung, hinter Wand, die  
zurückhaltend backen.

chinesisch 2 Stück à 1.50 fl.

10 Löff Butter mit 6 Eßlöff Mehl

6 Löff Mehl Marzipan pflanzen gebackt.

6 Eßlöff zum Pfeffer.

10 Löff Butter in 14 Löff Mehl gebackt

und alle Pfeffer. Zimt, Salz, Vanille,

6 Löff gekochte Eierlikör etwa Maraschino  
Pfeffer, in Raspeln backen.

Hab dann Backen mit Marzipan -  
Kirschen und Starkfrucht eingefüllt glasiert.

Baumstaum 3.00 M.

6 Löff Zucker

5 Löff Mufl

5 Löff Mandeln (Geschnitten und gewürzt)

5 gelbe Flocken, 3 Flocken Pfeffer.

(12 Löff Butterdose gewürzt, gewürzt  
geschnitten, Cinnamon.)  
(Coniophoraceae und andere Pilze, einige Trüffel vom  
Kornthekkchen 4 fl.)

1 M. Zucker

1 M. Butter

1 M. Meizenzucker

10 Eier

dickcreme

12 M. Dörrinten, 1 Glas Leinmehl  
nach und nach Zucker u. die gewünschten  
Zuckerstoffe sind darin und das  
gewürzt.

(wenn zu früh backen.

Hochzucker bestreuen.

### Baumkuchen 10 M. Masse.

500 gramm Zucker (Kropp)  
500 " Füder  
400 " Zucker  
24 Fein

Gusszucker 150 gramm.

### 12 M. Masse.

665 gramm Zucker (Kropp)  
665 gramm Füder  
500 gramm Zucker  
28 Fein

Gusszucker 175 gramm.

### 15 M. Masse.

840 gramm Zucker (Kropp)  
840 " Füder  
600 " Zucker  
36 Fein

Gusszucker 220 gramm.

n Rachen 10 M. (Goujard Plat)

1 1/4 lb Butter

1 1/4 lb Zucker

1 1/4 lb Zwaalf Zucker

40 Fein

Siltronin, bittere Mandel, Finnen,  
Grosesund Weis Portwein, etwas Ovoe.  
Mildfeld Creme, Vanillesirup glasiert.

n Rachen. 9 M. Masse.

500 gronne Butter (Kunig).

500 " " Füder

375 " " Zucker

22 Fein

1/2 Liter Creme u. Mild

Siltronin, Vanille, bittere Mandel, Finnen,  
Weis Port, Grosesund.

Zusammen 1 1/4 lb.

## Füllung

3 Tassen Joghurtzimt Käsekäse Flüssiger Käse  
4 Löffelzähne zu fetter Sahne.  
Oftmals lieg' Frau Joghurt nicht sehr frisch auf.  
Zunachst mit Sahne und 1/2 Kaffee bestreichen.

## Königs Kuchen 3.00 M.

X 10 Löffl. Zimtkäse  
12 Löffl. Sahne und 9 Löffl. Butter (in Stückchen gehackt),  
10 Eier. Löffelzähne zum Aufmaa  
6 Löffl. Rosinen / Kirschen.  
Zunachst mit Blätterteig ausblättern  
ausfüllen, und 1 halbes Gefäß ~~mit~~ darüber

## Kornkuchen

14 Kr. Karamellcreme auf Körnerdampf gebacken  
Füllung grünpflocke Mandeln Buttercreme,  
Puddingcreme, Mit Gewürzbuttermilch  
frisch servieren.

neu vor 5. W.

1 1/2 M. Weizigroß  
16 Löffl Haubzucker  
1 Löffl Mehl  
1-2 Fingerspitzen  
10 glänzende Ringe 20 cm Durchmesser  
Sob übrige Rüppel

Kanischesche Lüchew.

3 Fingerspitzen (Ölmasse)  
2 Fässer Zucker  
1 Fässer Milch  
3/4 Fässer Butter  
3 1/2 Fässer Mehl  
3 Hartlöffel (dreckigerweise) Ölkerz  
(Butter u. Zucker gleichzeitig rühren)  
Dreieck zu bestreuen mit Milch zu einem glänzenden Mehl und Milch zusammen und die Butter dazugeben. Zuletzt wird 2 Fingerspitzen (4 Löffel d. Ölring) Füllung

# Ereme

## Ereme 1.

6 Löff Zucker  
3 ganze Lins. Quer auf grüne Ofen.  
1 Löff Zucker  
1/4 Liter Milch. Vanille.

## Ereme 2.

3 ganze Lins.  
6 Löff Zucker  
2 Löff Zucker  
1/2 Liter Milch. Vanille

## Ereme 3.

7 gelbe 3 ganze Lins (7 gelbe 2 ganze).  
2 Löff Zucker  
1/2 W. Zucker  
1/2 Liter Milch.  
Vanille.

## Cremes

### Tanillecreme 4.

4 grüne Fis. Finsaß zum Öfen.  
 4 Löff Zucker  
 4 Stk. Chlortina.  
 $\frac{1}{4}$  Liter Milch  
 Vanille.

### Vorpalte Joghurt

3 grüne Fis.  
 6 Glass Chlortina  
 6 Löff Zucker  
 $\frac{1}{4}$  Liter Milch Kewap.  
 Vanille

### Tutti-Frutti-Creme 3.16.

4 Löff Zucker  
 4 Eigelb  
 $\frac{1}{4}$  Liter Milch Kewap, 5 dl. Chlortina erlk.  
 nach dem Kochen wird von  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne,  
 Marzipan Früchte Vanille oben gebacken  
 Sahne

# Eierlikör

1 unverdünnte Eiweiß für Tortchen.

3 gelbe Eier

6 Löff Zucker 100 gr

2 Löff Zucker 30 gr

1/4 Liter Milch

Apfelsinenmark, Zimt (Cinn.)

3 Apfelsinen

zucker-Russe 3 lb.

Dot weiß, schwarze Kapsel.

4 Eigelb 4 Löff Zucker 8 Blatt Gelatine abgekaut

neuf gekaltes Fleisch und darunter  
Masachino.

Stoff Dot weiß, schwarz Kapsel point neu  
auch aufgerollt aufzurollen.

unverdünnte Eiweiß zur 3 lb. Torten (7 Löffl. davon).

3 Eier Eiweiß Schnee.

6 Löff Zucker etwas zuer Schnee 100 gr

1/4 Liter Milch, Apfelsinen gesch. + Zimt.

7 Blatt Gelatine.

Creme zu 16 d'neuer mitte à 10 d' Verkauf

5 Eiweiß zum Schnee, etwas Zucker darüber schlagen

1/2 Milch und 3 Löff Zucker kochen lassen, dann

75 gr. 5 Löff Vanillecreme Pulver mit Milch verdunst dazu  
kochen lassen, dann Schnee auf Feuer darüber  
melieren.

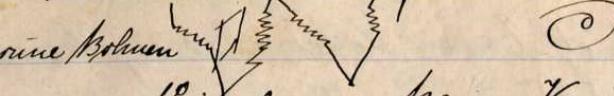
1 Liter Milch 200 gr Zucke

1/4 M. Cremepralover

12 Eiweiß

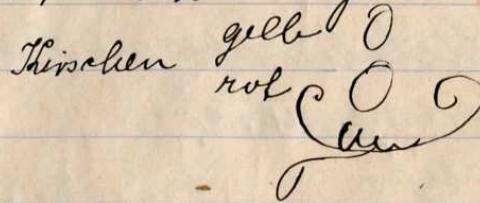
# Einige Torten Garnierungen.

zu große Land kleine Melonen.



Hirschen Kleine Verzierung und  
mit in der Mitte Marzipan mit grüne  
grüne Bohne

Butter, Weißerflocke 3 St. = schwarz 0

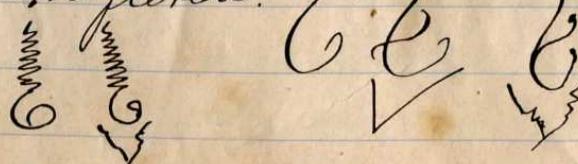


Loche mit geröstete Mandeln Land bestreuen.

dann Hirsche und grünes Körnchenblatt.

Damenloche sowie harte Schokolade oder <sup>oder</sup> <sup>Stück</sup> Rosette  
Rosette an beiden Seiten mit Glee <sup>oder</sup> <sup>Rosette</sup> rot  
Verzierung <sup>oder</sup> <sup>Couvert</sup>

Adentorten Land bestreuen nicht Mandeln Mitte Torten  
oder ganz mit Schokolade bestreuen.



Schaummassen.

Kaisermasse 4 Eisweiss  $\frac{1}{2}$  ss. Zucker.

Schaummasse, Stachelbeer, Eiswürfchen.

5 Eisweiss 10 Löff Zucker gibbt 20 Tortchen.

4 Eisweiss 10 Löff Zucker <sup>Taninee</sup> <sup>Litsch oder Stachelbe</sup>, Erdbeeren geschnitten  
M Stück Tortchen.

# Pastete

z. 3. M. (3 = 3. 16 Ring.)

7 Löff Zuckr. 150 gr Zucker

7 Löff Mehl / Füllst. 150 gr Mehl / Puder

4 Löff Vanillein 75 gr Butter

7 graue Eier. 5 graue 4 gelbe Eier  
gefüllt mit Johannisbeerenwunder.

Vanillaglasur glasiert.

am 3. M. (3 = 3. 16 Völkau) 7 Löff.

gefüllt mit Pfälzinenkern, Pfälzinenpfalben  
belagt, u. Pfälzinenuglasur glasiert.

z. 3. Galde. 3. Graue Eier, wie zu früher. 6 Löff Zuckr.  
1/4 Liter Milch, 1 Löff Füllst.

Pfälzinenuglasur, Partie.

z. 3. M. - 3 = 3. 16 Ring. 7 Löff.).

Vanillecreme gefüllt, Vanillaglasur glasiert.

3 galde 3 graue Eier wie zu früher.

6 Löff Zuckr.

1 Löff Füllst. Vanillecreme.

1/4 Liter Milch!

Lavamalteser 3. Ab.

7 Löffel Kinnwurzsp. 3-3 Ab. Lödau  
Lavendelgelsäte.

Löwenzahn. 6 Löffel Zuckerkirschenzucker. 3 Chilis 3 Pfefferkörner zu einem  
1/4 Liter Milch, kochen, kühlen.

Lavamalteser Jürgen 4. Ab. 3 Lödau = 4 Ab. (8 Löffel Kinnwurzsp.)

Löwenzahn. 1/2 Ab. Zuckerkirschenzucker, 8 Chilis, 1 1/2 Löffel Zuckerkirschenzucker.

8 Löffel Haubzucker mit 1/2 Ab. Butter pfeffern  
1/2 Glas Milch pfeffern.

Kräuterpaste 3. Ab (3-3 Ab. Ring, 7 Löffel Kinnwurzsp.).

1 X und 10 Minuten überwärmen lassen.

1 X und 1/2 - 7 Löffel Margarine mit Chilicapsicummark  
gefüllt. Kräuterglasur.

Kräuterpaste 3. Ab. auf dem Ofen. 2 Dosen Kinnwurzsp. zu.

rot, weiß, schwarze Kräuter im Brotpulpa pfeffern  
Brotpulpa und Kräuterpaste mischen  
Käse, weiß rot glasieren.

Wortle 3 M. - 3 = 3 M. Rüinge. 7 Zoll glasiert.

se zitter zucker 3 M. 8 Zoll Butter 4 Zoll Honigkuchen Pfannen  
4 Zoll Butter 4 Zoll Zucker und Milch verbacken  
4 Zoll Zucker 4 Löffel Zimt zum Kuchen.  
Dose. Rosen glasiert.

Wortle 3 M. (Käse mit Butter verbacken, sehr gut kreppen.

Frische, Lorbeer und Zitronen sprödig.

weiß Papier, um Käse zu verpacken.

350 gramm Butter

400 gramm Zucker Pfannen.

350 gramm Butter.

2 Löffel Gewürz-Pfeffer.

Litscher, bittere Mandeln, Muskat, Orangenwurz-  
flocke Honigkuchenspitze glasiert.

Wortle Jumbo 3 M. 2 = 3 M. Rüinge. 6 Zoll Käse.

Käsepfannen 2 Stück. 1/2 Löffel Zucker, 3 Löffel Zimt.  
3 Zoll gefüllte Mandeln.

gefüllt und 8 Zoll Käsebackflocken verbacken.

Käsekugeln glasiert.

Litsuorokosta 3 M. 5 Löffeln auf Papier 3 Ml Riegel aufkauen.

3 Löff Löffel

10 Löff Zucker 3 Pfund

8 Löff Kürb. 8 Frisch, Fersatz z. Tasse. Likör

Kakelauokosta 3 M. 3 Löffeln 3 Ml Riegel berecken.

3 Löff von Mandala und Kräuter zum grünen

8 Löff Zucker

4 Löff Woff.

6 grüne 3 gelbe Frst.

4 Löff grüner Karamell.

gefallen und 1/4 off. Vanillecreme.

Nauilauokosta 3 M.

10 Löff grüne Mandala und Fersatz zum grünen

10 Löff Zucker, 5 Löff Woff, etwas Pfeffer.

10 Frst. grüne 4 gelbe.

Vanille und Blütenblätter aufgetragen, dann Lorbeer.

Vanille und Papier.

Nauila, Litsuor,

Lorbeerblätter berecken.

Hörnchen 2 Stück à 1.50.

Zwei kleine runde gravierte Hörnchen 2 Stk. Riegel salb bzw.  
gefüllt mit Käse oder Frischkäse.

4 geringe Zwei Hörnchen zum Preis 3.2.

6 Stück Hörnchen 6.

3 Stück Hörnchen à 1.50, Butter, 7.5

Apfelmus 24 Stück à 10.-

Zwei Dosen Apfelmus aus gravierten Hörnchen gefüllt  
mit Apfelstückchen u. Apfelmus Gläsern eingebettet  
überzogen, fettbacken. Mandelgläser glasiert.

Löffelkuchen 3 M.

250 gr. Zwiebel 10 Stück rote Mandeln mit Zwiebeln gewürzt  
11. Jhd. 12 Stück Käsekuchen, 10 Stück Käsekuchen zu Pfannen.

4 Stück gravierte Löffel, 4 Stück Schokolade mit den Käse  
4 Stück Käsekuchen.

stets abgebacken frische Käse, Käsekuchen, Butter, Mandeln  
Schokolade glasiert glasiert.

Bitterkuchen 2 M.

2 = 2 M. Käsekuchen, 6 Stück.

gefüllt mit Schokoladenpulpa u. 5 dr. Schokoladen-

He 2 M. Pfennig werden bestimmt mit Papier, Kaukaubürgern.

12 Lotf Butter

12 Lotf Fisch

12 Zwiebeln

6 Zitronen.

6 Knoblauch zu Pfennig.

Pfennig werden für Zitronen, Zwiebeln und Butter gesetzt.

He 3 M. Käse. Formen aufzumachen oder

12 Lotf Zwiebeln 300

12 Lotf Mehl 300

12 Lotf Butter 250

10 ganze 2 gelbe Zwiebeln. 9 ganze, 9 gelbe  
Knoblauchknollen.

anderer Käse 3 M. 2 - 3 M. Zwiebeln, 6 Lotf Zwiebeln.

1 Mähdreschbohne Knoblauch geputzt und  
gekocht und Butter untermixt wird oben  
und 6 Lotf Mehl gegeben und Röhrung erforderlich.  
Röhrungsküche erfordert.

## Waffekosten auf den Platz

2 Fließboden (2 M. Ring)

Streusel 4 Löff. Linsen 3 zum Ofen.

4 Löff Zucker, 4 Löff Gelatine.

etwas großes Zefelinippe mit Wallnuss.

Vanille

## Zweite Waffekosten 3 M.

4 Böden von Rüttburg & 2 M. Ring und rollen

gefüllt und Vanillecreme u. Creme Karamell  
Marmorkuchen darüber.

mit Vanillecreme gefüllt.

## Waffekosten 3. M. (3 Mark's für ein Stück).

300 gr. Mehl 1 Löff Mandeln mit Zucker fein gewalzt.

100 gr. Zucker, 6 Löff Mehl

1 Ei 3 grüne Eier

## Waffekosten 3 M. 2 Löff. 3 M. Ring. 2 Min.

mit Vanillecreme gefüllt.

Ei mit Zuckersahne und Mandeln bestreut  
und etwas Marmorkuchen überzogen.

te 3.M. - 1 Doilau à 3.M Ring.

10ff jücker

10ff Zepelinsp mit Hafsp granat.  
augz 1 galba fi.  
10ff Blatt

Divina Segn.

Doila

jücker

10ff Zep/ Wallnissp.

jücker - milch

1/2 Blatt

10gaenzl fi.  
milk.

1 Doila Jutzigno.

12 Doil jücker

8 Doil Wallnissp mit Milchsp.

2 Doil Kürb

1/2 Doil Milch.

7 galba 3 gaenzl fi  
Vanilla

Milch 3.M. 2 Doila

6 Doil jücker, 6 Doil Rüpp.

5 gaenzl galba fi

4 Doil Blatt

gefüllt mit Käsepudd.

Flay

Flay

Mar

(30)  
101

Drip

Wk 29 3.M. (2 Marks Ringe.)

4 Linsen, 12 Zucker, 1 Dose Joghurt.

mit Zitronensaft (ca 3/4 Liter).

Wk 30 3.M. (6-7 Linsen.)

8 Löff Zucker, 8 Löff Marg., 6 Linsen.

### Linsen

70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker

4 Linsen, 5 Löff Margarine, etwas Zopf.

Ganze Woche 12 Mark.

1 kg Zucker, 24 Linsen.

### Linsen

1 kg 170 Gramm Butter

1 kg 1/2 kg Zucker

18 Linsen

42 Löff Margarine

1/8 Liter Zopf.

Wk 31 3.M.

Frühstück von Blätterteig

Frühstück von 12 Linsen, 1/4 Zucker

8 Löff Zib., 16 Löff Erdbeeren.

Wilkartova 3 M. 3 Löcher

7 Löcher mit Kupfer gefüllt und Kaffee  
und Kaffeeglasur glasiert.

Tiefaldechanur 3 M.

Blätterglas 3 HfK 4 ab Ring.  
gefüllt mit Vanillecreme und Sahne und braunem  
Vanilleglasur glasiert.

Hollo-Forte 3 M.

3 Minutenböden 7 Löcher.

gefüllt mit 1/4 Liter Vanillecreme, Schoko-Zitrus  
Kugel-Forte 3 M.

3-3 M. Ringe 7 Löcher  
mit Kugelcreme gefüllt. Drageiert.

Amortovana-Forte 3 M.

6 Löcher Kremesupp 1-2 M. 3 Löcher.

gefüllt mit Creme Kremesupp und Kakaos.

1 Blätterglas 3 Minutenböden

4 Löcher mit Creme Kremesupp befüllt.  
gefüllt mit Vanillecreme oben darüber 3-4 M. Ringe

über auf ein Marzipan, dann überstrohnet.  
rot in dunkler Glasur. Gusscreme unterstrichen.  
(Pistazien bestreut).

Kuchen (oder Löffelwaffeln knüpfen) garniert.  
4 Ml 4 Löffel à 1 Ml Rüben.

12 Löffel Zwickelkern { grünrot  
8 Löffel {

4 Löffel Joghurt { zum füllen eines  
3 Löffel {

4 Löffel Kirschen { grünan.

6 Löffel Haff { grünan.

8 Löffel Johannis.

zu Tortte (Zucker), 4 Löffel Zuckerkonfektionen  
mit grünen Früchten, Dose mit 4 Löffel Apfelsinenmarmelade, 3 Löffel Buttercreme.

Torte (zwei 2 Torten mit 2 Schichtböden),  
2 Löffel Buttercreme à 2 Ml Kaffeezucker.

1/2 Ml Zucker, 4 Löffel 3 Löffel grüner Kaffee.

1 Schichtboden und 1 Buttercreme.

Gefüllt mit Kaffeezucker. Eine Tasse Kaffeezucker und eine Tasse Buttercreme.

Zwei Apfelkuchen à 1 Ml Kg. Kaffeezucker. 1/2 Ml Buttercreme.

gefüllt: 12 Löffel Buttercreme.

1/4 Ml Kaffeezucker, 4 Tassen Kaffeezucker, 3 Löffel Buttercreme.

1906.

## Ananas 1 or 2 lbs grüner

zum Eis Pfila soll in Chocolat mit verarbeitet.

grün ist wird gekocht, Pfila wird zum Klüppchen.

Chocolat ganz fein zerkleinert und zu grünen  
Pfana ist klappen fallen, zukochen, zu binden. Dessen  
verschränken.

## Erdbeereis von frischen Erdbeeren

Nom 2 or Erdbeeren durchpassiert

1906.

3 mspw  
1/2 Liter Zufuss. 18-20 Grad.

Frisch, gepunktet, wofür Torten = ca 2 Litr Eis.  
1/2 Liter Buttermilch.

## Stachelbeeren zum Belegen für Torten. 1906.

Schöne grüne unreife große Stachelbeeren  
werden von Stiele abgeschnitten  
halbier, Wasser gelegt, Lerne raus, blanchirt  
Erst Wasser mit Salz bis zum Kochen,  
dann Stachelbeeren nach & nach rein.

bis etwas weich in kaltes Wasser, dann  
wieder raus und in Kugelform Hessel Wasser  
rein holen und vorstellen lassen. 3 bis 4 mal  
abgekippt. Dann Längs zuschneiden 200 Kult. Gurken

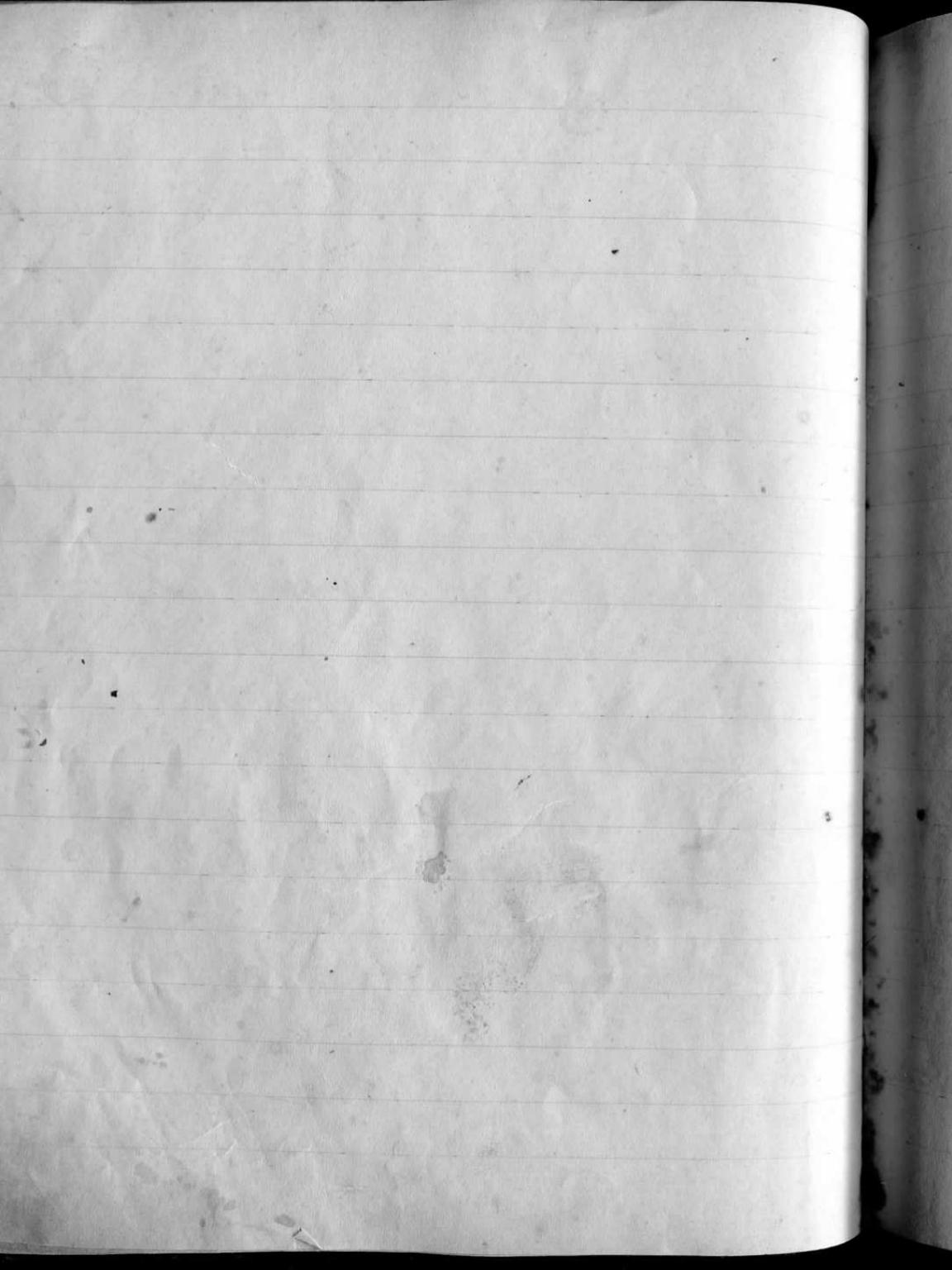
größen. Dann den Rücken 3 mal kofzen lassen  
1 mal fast no. ca. 24° Grad füglichs 1 mal nun Kofzen.  
2 " " nüch no. 27° Grad geben. Dann Glatte  
sein. Lassen füllen.  
1916

Hirschen 1. Krippen 1/2 m. Rücken.

Krippen schon sehr empfindlich auf Krippen  
Kinder befriedigen kann nicht.

Rücken Kofzen bis zum stark. Flug  
bis Krippen bis zum Krippen sein.  
Zoll prüft die Höhe und wein.

Zuhör 1 mal aufgekofft Rücken 24° Rücken  
4 " 2 " " " 27° Rücken  
" 3 " gekoff fertig." 32 } Rücken  
Glatte legen. mitgefüllt. } darüber  
füllen.



Kugat (oder Finkleß) young granat)

Rindfleischige Kopfsalat 4 1/2 Teller davon, 9 1/2 Löffel  
1. 1/2 Löffel hock mit Oberbae rübenzalat -  
Obstsalat aus Apfel.

2 St. Gurken geschnitten mit 3/8 Liter grüner Mayonnaise  
200 gr Sliced Bacon zum Servir.  
250 gr Young (auf Teller geschnitten, nicht koch  
4 Eier auf den Teller geben  
3/4 St. Mandeln, (Pistazien).

Gefüllt mit Fruchtkern (3/4 Mandeln, Pistazien, Young  
Kugelfrisch ohne Frucht. Mandeln + Pistazien

# Kuehinzugekommen Rezepte

## ant.Schnitte.

14. Mai

3/4 Lb Butter

180 gr Zucker

Pfeffer

Vanille

## matines

180 gr Marzipan { 3 fein  
60 gr Zucker {

1/4 ss Butter pfeffrig.

60 gr Pflafl.

## apfelz.

12 Löff Mfle

7 Löff Butter

7 Löff Haubzucker

(80)

30.

10

48 gr.

## schnitte 60 Stück

12 Löff Mfle 3 Löff Butter

7 Löff Zucker 1 Löff Zitronen auf Mandeln  
1 gr Anis 2 gelbe.

Pan diertchen 36 Stück. Waseninnerflüschchen.

9 Löff Butter glatt

8 Löff Eiweiß Pfünzig

8 Löff Öl von Backzucker und ein wenig auf 3 raus

3 feine Ohrwürmer, milchig Einbackzucker,

dann ein Tropfen gut ausgewaschenen

Spritzkräuter f 20 Stück à 5 g.

8 Löff Zwiebel

3 feine 1/2 Liter Waffer, Salz.

4 Löff Eßmehl Kugeln.

Brotschäck f 20 Stück Butter knusperig  
und im Boden Mittelmaisflocken

100g Zwiebel

100g Fisch oder Butter

120g Zwiebelkugeln

8 Süßzucker auf Vanillezucker.

Frisch

Kekskuchen 1/2 Milch, 1/2 Butter, Mehl  
Aniswürmer. Gebackenes  
Plätzchen backen.

# Kuchinkagekörnere Recepte

## dent Schnitte

114. Maff

3/4 M Butter

130 gr Zucker

1 Eierkiss.

Vanilla

## sgatines

180 gr Mehlspann & 3 Eier

60 gr Zucker

1/4 M Butter pfeinig.

60 gr Maff.

## Kaffeln.

12 Löff Maff

9 Löff Butter

4 Löff Haubzucker

(82)

30.

10

43.5.

erschnitte 60 Stück

12 Löff Maff 9 Löff Butter

7 Löff Zucker 1 Löff Japfzucker 10 gr Mandeln

1 gelbe 2 gelbe

ne Kürbigsachen.

egeln glasiert weiß

zen glasiert " rot Aprikosen bestreiche.

cken 1 halbe Mandeln

1 Hagelzucker, Aprikosenuermelade

che Sachen. Vor unten, Mandeln bedeckt.

monde. Kokosnuss und geschälte Mandeln.

en Mitte Marmelade zusammen. Pfefferkäpfchen  
mit Sternfels.

en mit Drüpf. bestreut. roter Marmelade.

glasiert mit Mandeln.

und dann rot in Kürbigsapote überziehen.

# Recepte in der Conditorei Krüger Göppingen.

Blätterteig von 15 Pfloben.  
 1 Maßl. Butter (Lüth. 120) bis 1 Jan. 1905  
 12 ss. Butter 32 ss. Fett. mit 12 Löff Butter unvollkommen.  
 1/4 Liter Wasser. je nach 12 ss. Butter teig.  
 Salz zu einem  
 2 1/2 ss. Butter = 250.  
 2 ss. Fett, und Zucker eben Tag in gelben 50 Pfloben  
 gebackener Blätter = 950. Verkäuflich 15 Pfpg.  
 Spangen und Erestallzucker Mandeln. 4 Stück à 10 Pfpg.  
 Brötchen " "  
 gefüllte Sachen mit Aprikosenfüllung 3 " " 10 ".  
 Räderchen 3 " 10 ".

## Mürbteig

3 ss. Butter	Mandelrosetten
1/2 ss. Butter	Glasirte Ringe
1/2 ss. Zucker Vanillek. 3 ss. Mehl	11 Brötzel
Löff. Zimt	Erestallzucker "
oder Vanilz zu drehen. mit " " Gebäck.	je 1 Flöpfchen mit Orangenfüllung zurück zum nächsten Pfeil.

## Kefenterig

1 ss. Maßl. = 2 ss. Fett. Man kann Oberschrank auf  
 35 gr. Butter Milch, & glatt kneten, so ist es  
 70 " Butter, Milch, & glatt kneten, so ist es  
 70 " Zucker, 20 gr. Mehl, 1/2 Maßl. Zitronenzesten.  
 Orangen.

masse:

- 1 lb Zucker  
 1 lb Butter & Mehl/Puder gefüllt:  
 n 1/2 lb Butter mit Mandelcreme (Apfel & Johannis) oder  
 3 Ecken 18 ganze Eier Aprikosen (Aprikosen & Apfel),  
 15 gelbe Eier glasiert & belegt, garniert

quittmasse: (12 Marks Masse // gefüllt)  
 1 lb Butter 1 lb Zucker 9 " " (ungefüllt).

- an 1 lb Mehl/Puder. gefüllt mit eigen  
 Kav. Boden 18 ganze Eier einer Marillenlage  
 Boden 9 " gelbe (150 W ungefüllt) nur garniert.  
 gefüllt 9 " " (900 W gefüllt) garniert, belegt.  
 auf einer Croque=2 Mark.

nasse 3 Cremeböden je 3 Boden - Torte à 3 W.

- 1/2 lb Kürze (durch Maschine gedrehte rohe Zwiebeln)  
 1/2 lb Zucker gefüllt 3/4 Vanillereme  
 1/4 lb Mehl und geriebene grüne Pfefferk. Kirsche  
 2 lb Zwiebeln darunter.  
 10 Eiweiß 20 Eiweiß = 9 Böden

nasse 3 Boden (à 3 W Ringe) 4 Boden à 3 W gefüllt mit  
 1/4 lb Zucker Eissahnet Kirsche. Haselnuss  
 2 lb Mehl oder Walnuss  
 2 lb Zwiebeln darunter verzieren

# Nahrungskörper:

3/4 ss. Zucker

bewornges 1 1/2 ss Mehl.

Meiers Rezept 2 1/4 Eigelb geben

4 g Eiweiß

1/2 Liter Wasser

kleine  
große

Wienerkapsel (1/2 ss Wienermasse). 4 g Marfan

belegen überzogen mit rot, weiß, pfirsig  
fuss nicht nötig. Hsk 5 Pf verkauff belegt mit Gelee

Handelskäse ungefüllt nur bedeckt grüne Bohne  
3 M.

100 gramm Zucker

100 gramm Mehl (reichlich).

300 gramm rohen Marzipan.

14 Eigelb

1 Weiße

Gänsebraten (Form) 10 Zoll Wienermasse

Gänsebraten mit Prikosen bestreichen,

Marzipandek überzogen

Schokoflocken Zuckerstreusel.

alles mit Zucker oder x Löffel Zucker heiß bestreichen

und darüber streuen und wieder Zuckerkügelchen & Süßzucker  
verstreichen, dann Gummix:

offeln (mit Couleur in Croquantmäppchen)

all.

sen. Couleur bestreichen

l  
m

Wortkette Warko-Masse/Maschine abwickeln,

350 gr Sch-Butter / pflanzen

375 g Zucker

20 Eigelb davon

20 Eiweiß zu Schnee

330 gr Puder unterziehen.

Lisbonne, Vanille.

W-Kuchen 3 Stück 2 M. (20 Löff Sahne meddler

Zucker 20 Löff

Kuchen 20 Löff Zucker

6.ter Rind. 20 " 10 schl Puder

20 Löff Butter schmelzen aufsetzen  
Lisbonne, Vanille. am besten schamig  
rühren

Sienerger Biskuits. Formen mit Panzerzucker  
3/4 kg Zucker Brödchenkrümel.  
1 Tasse Mehl 9 Eier  
1 Tasse Wasser 6 Eigelb. 18 Löffl Rücker.  $\frac{1}{4} \text{ oz} = 20 \text{ g Bisk. à } 5 \text{ g}$   
Verkäufe

1 Tasse Mehl 1 1/2 kg Zucker 10 Eier  
1 1/2 Tasse Wasser 15 Eigelb röhren 10 Eier  
 $\frac{1}{2} \text{ m}^2$  Butter

### Aniskekuchen

1 kg Zucker & Eier waren aufzutragen  
1 kg Mehl und röhren  $\frac{1}{2} \text{ kg}$  Kaka, 4 Eigelb & 10 Eier

### Fünfpfennigkörbchen

450 g Mehl Formen mit Butter auslegen,  
etwas Gelée füllen.

95 gr Mandeln  
95 gr. Zucker 1/2 Pfund Butter 18 Eier Sahne dazu  
5 Eigelb 3 Löffl Zimt  
5 Eier weißes Puder.

### Aufblätter

4 Löffl Butter 1/2 Pfund Butter, etwas more den Mehl  
3 1/2 kg Zucker einröhren die Butter  
5 Eigelb mit Butter einröhren  
3 Eier für röhren Butter  
10 Löffl Zimt mit Butter einröhren  
mit Zucker bestreuen.

# Kekse

Rum

10 Löffl Zucker gemischt  
 10 Löffl Butter  
 10 Löffl brauner Rumzucker  
 mit Zitronengrasen und  
 mit gepeppet.  
 50gr Schokolade  
 mit 50 gr Rum getränkter Brod (Brotgekochtes).  
 50 gr Mehl.  
 Zimt, Kirsche, Zitronen, 10 Gewürze zu Würze  
 Reibekuchen.

# Kekse 14 Löffl Marzipan, 8 Löffl Zucker

50 gr Schokolade 50 gr Mehl, 50 gr Brotzucker  
 10 Löffl Eigelb 10 Eierlikör, Zimt, Kirsche, Orange,  
 Zitrone, Kalkun, Rum, Rumkirschenkern  
 Mandelkirschenkern 50 gr Körnerzucker.

# Hörnigkuchen (3.00 DM)

Eier

10 Löffl Zucker  
 10 gr Mehl  
 11 Löffl gekochte Butter (ganz f. d. Hörnigkuchen).  
 12 gr Rosinen (Kirschen in Süsswein).  
 12 ganze in 4 halbe Eier.

de Brinspritzeln Neoistik.

-

12 Eierkiss mit 2.11 Zucker stark süßig pfeffig  
 zudem 1/4 st Cacao, Vanillesirup auf  
 Haubblätter Kaffeevare, trocken Luppen, Vanille

## Russ. Bund

250 gr. Mandeln,  
250 gr. Zucker  
16 Eiweiß.  
10 Eiweiß  
65 gr. aufgelassene Butter.

Runde Form backen  
Marmelade, Glazur & Mandeln  
festigmachen

## National-Küchent

165 gr. Mandeln (gebacken)  
95 gr. Fässer  
1/2 m. Zucker } spritz & wipp glasieren  
16 Eiweiß.

## Chocoladecoden (Sachertorte). 3 Böden.

170 gr. Zucker  
95 gr. Mandelstaub  
65 gr. Butter  
50 gr. Mehl  
100 gr. Vanille  
100 gr. Kakao  
10 Eiweiß  
10 Eiweiß  
oder:  
300 gr. Marzipan 175 gr.  
Zucker 2 Eiweiß & Eigelb  
Vanille 100 gr. Butter  
125 gr. Kakao in der  
Butter geprägt werden  
100 gr. Vanille, 6 Eiweiß  
zweij Eiweiß.

## Chocolade S

10 Eiweiß, 1 m. Staubzucker, 100 gr. Kakao  
Vanille, Kaffir und Trocken.

## zweite Tortefeste Kasse

1/2 kg Zucker, 1/4 kg Haselnüsse, 1/2 kg Butter, 1/2 kg Mehl  
 2 Eiern Vanilledarnecker. Boden aus Backpulpa  
 abgekneten Mehl aufsteinden.

200 gr. Sahne, Vanille mit Milch =  
 4. Zucker } 100 gr. Mehl  
 Über diesen ein Dacke von glasigem  
 Zuckermischung gekräuselt Rosine.  
 Groß trocken.

## zweite Kasse:

1 kg Zucker, 1 kg Mehl, 30 gr. Salz, 20 gr. Mehl  
 1 Bund.

375 gr. Marzipan 16 Eigelb  
 125 gr. Zucker 10 Eisbeis  
 60 gr. Butter 16 ehrl. Vanille, davon

## zweite Kasse

200 gr. Käse 200 gr. Zucker, 100 gr. Mehl,  
 11 Eigelb, 9 Eisbeis, Zimt.

Füllung 65 gr. Mandeln - 3 Eigelb Butter,  
 60 gr. Zucker etwas Mehl  
 Eisbeis von erster Kasse, Limone abwoh.

Lange Sandtoffe 5 M (Butter recht selbunig mit  
 Butter rühren, weich halten,  
 1 lb Butter      Butter rühren weich halten,  
 " Früdar      heiss anlocken,  
 " Zucker für 3 Mlk =  $2\frac{1}{2}$  M.  
 15 Eigelb      2 - = 1 M. 20 Löff  
 " Weiß      " 150 =  $\frac{5}{4}$  M.  
 Vanillee

Vanillekuchen & Softelebiskuit

$\frac{3}{4}$  M. Zucker  $\frac{1}{4}$  M. Frischzucker / Eisweiss besser  
 " Blaff      3 M. gelat. 20 Eisweiss  
 Vanillee.      Softelebiskuit bestreuen.

Mandelmasse 3 M (3 Böden). =  $4\frac{1}{2}$  Löff an.

$\frac{1}{4}$  M. Mandelbl. 12 Löff Marzipan  
 Zucker      4 Löff Zucker  
 14 Eigelb - 10 Frischzucker ditto von

Lehwere Sandtoffe 3 M

$\frac{1}{2}$  lb Butter 4 Frischzucker  
 " Früdar      Vanillee

Halbschwere Sandtoffe 3 M.

$\frac{1}{2}$  lb Butter 6 Eigelb  
 " Früdar 6 Weiß zu Schnee  
 " Zucker ditto von

Leichte Sandtoffe wie lange Sandtoffe.

Sister 4 Mlk marin.

$\frac{1}{4}$  Zucker, 14 Eigelb + 14 Frischzucker, 12 Löff Butter  
 1 lb Früdar Blaff ditto von, kalt backen.

Kranz 25 M. & 22 Tortchen.

1 Pkg Marzipan, 50 gr Zucker, 4 Eiweiß,  
5 g Zimt, 2 gelbe Färb.  
3 c. Butter  
4 c. Kirschen

Kuchen

3/4 kg Quark, 1/4 kg Zucker, 3 Eier  
1 Pkg Mehl, 35 gr Blech, 50 gr Butter

Wurstkugel

1/4 Nüsse, 1/4 Käse, 12 Ei. Zucker, mit  
Milch breiben.

markreiche gefüllte Schokoladenkugeln  
Blech 104 = 2 Mark).

6 Ei. Zucker, 2 Ei. Butter  
5 Eier, 2 Löffel Sahne.

Kranz.

1 Liter Milch, 3 Eier 2 1/2 Mehl, Salz, Butter  
Zucker, 150 Gr. Blattkraut.

Brottemasse

4 Eier 1 Pkg Haubzucker  
30 - 2 Löffel Butter  
4 - 2 Ei. 1 Pkg Mehl.

## Brotkroete 3 M. (3 Löcher)

12 Lot Marzipan 3 Lot Zucker, 4 Lot Masse  
 30 gr Butter, 1 Ei, 50 gr d'Uvocata,  
 25 c. Citronensäure, Zitronen Zitrus, Vanille,  
 Zimt und Vanillepulpa, 3 Eis.  
 mit Marzipanaufguß, Creme anglaise.

## Königskuchen runde 12 M. 3 à 30 Pf.

3 Lot Zucker, 14 Lot Masse.  
 4 Eiswaffl, 6 c. Butter gesetzt.  
 40 c. gelb Citronen, Citronen, Rosen, Koriander,  
 Mandelblätter, Butter darüber.

## Pionerschnitte

Mischungsboden aufbacken, 6 Lot Marzipan  
 1/4 M. Butter 2 Eis, 2 Eigelb, 1/10 c. Zucker  
 Pfeffer nutzlos. Kapfen.

## Altdeutsche mit Sandkrok. 4.50 M.

1 M. Butter 100 gr Butter Mandelkrapfen  
 dazu 3/4 M. Zucker, 1/4 M. Masse 16 Eiswaffl  
 dazu 16 Eigelb, 1 M. Zucker bröden Klappn zu  
 einem ovale formen.

## Altdeutsche auch Sandkrok. 2.50 M.

1/2 M. Zucker, 8 Eigelb, 3 Eis, 1/2 M. Zucker, Masse  
 12 Lot Butter, Meersch, Butter.

# Spanische Torte 400 g. (3 Böden)

1/2 kg Butter 150 gr Marzipan  
 1/2 kg Zucker 75 gr Mehl  
 50 gr Schlagsahne (Kokosnuss)  
 12 Feigeb. & Linsenp., Buttercreme v. oben  
 Zucker Marzipan f. innen unverarbeitet,  
 Mit Orangenpulpa füllt, darüber garniert.  
 Beendet mit einer Kugel von Kokosnuss aufgesetzt.  
 Von Seiten weiß glasiert.

# ve. Torte 3 Böden

130 gr Marzipan 95 gr Butter, 50 gr Mehl  
 100 gr Kakao & Linsenp. f. innen, 10 Feigeb.  
 Vanille, f. innen 120 gr Zitronat

# Koldede Torte 6 Böden

190 gr Marzipan  
 120 g Butter  
 12 Feigeb.  
 90 gr Kakao & 90 gr Butter  
 50 gr Mehl, Vanille

# Gewürztorte (3 Böden in Tortenglasen)

15 Lot Marzipan, 6 Lot Zucker, 12 Feigeb.  
 4 Lot ganz abgewalzte Zitronen, 4 Lot Mehl.  
 Vanille

# Peter's Backpulver Kuchen 3. St. in Form

250 gr Butter (gezährt)  
 200 gr Zucker (gezährt)  
 7 Ei (gelb)  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{1}{4}$  l Milch  
 1 Pr. Pfeffer.  
 1 Paket Pulver                              Schnee?  
 30 gr Rosinen  
 30 gr Körner  
 170 gr Chocoladeplättchen gehackt  
 1/2 Mehl unterschütteln  
 Form gehobelte Mandeln.

# Geduldskuchen (Blech wacken)

14 Eiweis, 5/4 oz. Haubzucker, 1 oz. Pfeff.

# Kieren

10z Marzipan, 3/4 oz Haubzucker.

1/4 oz Pfeffer, rosten. 7/12 Eiweiß zu  
einem Kürb. D (Yogatasse gefüllt)

# Rindfleischmasse

190 gr Rindfleisch, 14 Eiweiss, 14 Eiweiß zu jedem  
 125 gr Römersalz, 130 gr Mehl, Vanille  
 250 gr geschnittenen Rindfleisch, Vanille, zulag  
 50 gr Butter heiß

silcianer 300 (2 Boden).

0 Lot Butter  
0 " Zucker  
0 " Margarine Mandel u. Milch zu rösten.  
0 " Vanille  
5 Eigelb, 5 Eis auf festem Eis u. Kirschen  
zum grünen: 1 Meerschaumboden Darauf Oberschale  
markenlade, dann einiger Margarine-  
boden mit Margarine und etwas  
Butter aufgelegt, Fülls. und Rand  
mit etwas Mandelbutter bestreut.

wonenboden (5 Boden à 180 gr.)

300 gr. Margarine  
- Zucker und Butter; Vanille.

C. Baumkuchen

100 Butter	22 Eigelb
29 Lot Zucker	22 Eiweiß
1/4 von Mandelalpenb.	Vanille sind,
1 St. Puderzucker.	Lorbeerbl.

## Wettküchenstollen

60 gr Mandeln 5 Eiresschlagen.

1/4 m Zucker u. Vanille.

60 gr Weißel.

auf Wachsbleche streichen aufbacken.

schneiden lang rechteckig Balken,

Rollen so eng wie Löffel.

Himbeersalateis füllen die Rollen füllen  
Pistazien — — Vanilleispacken.

## Duchesse

60 gr Kirsse / Mandeln 120 gr. Zucker

60 gr Mehl

3 Eiresschnee. (mit Sahne anmachen,

gefüllt mit Conyafüllung.

45 gr Marzipan, 105 gr Zucker.

30 g Käse. 60 gr Mehl.

## Hildesheimer Pumpernickel

<sup>113</sup>

13 Kugeln à 70 ml  
a 6 Stck = 80 Stck à 59 g.

1 Hl. brauner gebackter Käse, 100 Zucker, 100 Weißel,

7 Eier, etwas Frischzucker, Salz, Zimt.

Bulwisch, Cranberry aussieben (oder 120 Stck  
4 Stck à 50 g je)

## Kandellägen

10 Eier 1/2 Käseflasche 100 Zucker

1/2 Käseflasche 100 Mandeln  
Karamellzucker, Zimt, Salz, etwas absoffnen  
ca 150 Stck 4 Stck à 10 g glasiert, linsenförmig

# Stangen (gefestetes Blech).

Murzipan (unwirken)

Kürbiszucker (Kraifer und Cöller)

Burkis } ca 11 cm breit, fürt 25 Cylindr.  
zimt } Durchm. in ca 2,5 cm breite  
zimt } Streifen pflücken, ab 5 Pf.

## M

### Formchen mit Blätterteig

1/2 etwas grobe braune Blaudalz und Fimo,  
dann kneten, ausfüllen.

frütti-Schnitte. (50 Stück à 5 Pf.)

Kraifer Kürbiszucker und gekochtes  
und aufkneten, füllen

4 oz. Zucker

8 Löffl. brauner Blaudalz (abwärts).

- Vanille-Zimt. Saß backen

- Zitronen-, Feijoa glasieren.

## Stchen

### 12 Formchen mit Blätterteig.

100 gr. Zucker, 2 Eigelbe, 1 Löffl. Puder  
1/2 Liter Milch, Vanille.

## Geback/Spritzkuchen.

1/4 lb Butter, 1/4 lb Zimt, 12 Eßlöffl.  
1/2 oz. Mehl abklopfen, 12 Eßlöffl. Milch  
zu Wind Geback etwas dünner, 12 Eßlöffl.

Hin

Gute

U

Van

Sam

Koll.

Windbeutel (12-50 Stück Windbeutel à 5 Pf).

100 gr Pfeifenzucker " "  
1/2 Lb. Zapper " "  
300 gr Blüte " "  
ca 9 gr Flocken "

Gute Windbeutel 40-50 Stück à 10 Pf.

1/2 Lb. Zapper

1/4 Lb. Blüte

1/2 M. Mehl

ca 9 gr Flocken etwas Streich

Vanillesangen (4 Kürbisse auf großen Blech)  
= 60 Stück (Recken) 4 Stück à 10 Pf.

12 Lb. Mehl

6 " Butter

9 " Vanillezucker Gewürzen.

6 " Zimt

6 " Mandeln

3 " Zitronen

Landjäger ca 40 Stück - 14-10 Pf.

12 Lb. Mehl

6 " Butter

6 " Zimt (nach Belieben)

1 ganzes gelbes Ei

vol. Butterkuchen

1/2 M. Mehl

200 gr Butter

100 gr Hefeteigzucker

Vanille.

# ede Prezeln (14. 48 H.k)

1/2 kg Mehl  
1/2 kg Zucker  
2 Lbs Butter  
2 Eier  
1 Pck. Vanille

## onenhörnchen

veronenemasse von 1 kg Mandeln abgerieben  
 der (1 kg Marzipan 20 Lbs Zucker)  
 in gesobaltem Mandelöl wassig in  
 dantiner Schnitte

Für Blas mit Wurstling belegen.

35 cm breit. Karaffenformen, so mit  
 Blas und Wurstling.

200 gr Blas und 60 gr Wurstling  
 250 gr Zucker  
 12 Eizelle, 100 gr Mehl, 125 gr Butter, 9 Eissack  
 dient der Dose, zu legen.

schallschnitten 32 Stück stem lang à 5 ds.

Blas mit Wurstling (Sauswurstling bly).

45 cm breit mit Sauswurstling  
 8 Eissack zu füllen. 1/2 kg Zucker  
 1/2 kg Sahne

für die Füllung.  
 Vanille

Dann mit Opiokasse bestreichen und überziehen.

Kudententöschchen 20 Stck a 5 Pfpg Formen mit Blattg.

12 Stck Kürnigl

6 - Glüppa

6 - Zirkus

5 - Gepp. Lutzen oder alle Fahnen.  
Lorbeer, Blätter glasieren.

Linzesteig

2 Stck Wall Ofen  
— Fischpaar Ofen  
1 — Mandala Ofen.

1 — Obstkorb

Innenkrappen (Formen mit Linzesteig ausgelegt)  
mit etwas Früchten gefüllt  
dieselben Steiggedeck

Linzerblätter Oval gebackter Linzesteig ausgestochen  
mit Blüten angerückten gehobelten Mandeln bestreut.

Haselnussbogen (60 Stck).  
Kürbsteig gebackt, Haselnuss  
formig ausgestochen in darauffolgende Masse gespritzt.

300 gr. Joghurt auf Eiswürfeln mit  
500 gr. Früchten (zumlig fast)

Conservations töschchen.

Formen mit Blättersteig ausgelegt.  
mit Vanillecreme gefüllt, Blättersteigdeckt,  
Mit Früchten glasieren glasieren darüber.  
mit Schokolade Blättersteig darüber.

Gesundheitsstöckchen 30 Formen à 10 Pfz. 12. März 1.

200 gr Zucker (Pfainerig).

10 gr Salz

10 gr Mehl

30 gr Butterpulpa + 125 gr Butter und 100 gr Raspeln

Citronenregeln. 132 Stk.

1/2 lb Zucker

630 gr Mehl

3 Eiern (nach Süßigkeiten).

ausreichen. Trocken lappen.  
Butterwachs oder Margarine

Congresstüchchen 30 Stück à 5 Pfz.

Runde Formen mit grünem und blauem  
oder gelbem Glase und Formenblättern gefüllt.

Füllung: 1/2 Lot Margarine

18 gr - Zwiebel

Litsches, Frischfrüchte, grüne und blaue  
oben darüber ein Schmalz von Blattkraut.

Flockkrenzel.

1/2 lb Mehl

1/4 lb Zwiebel

1 Ei (nach Süßigkeiten)

100 gr Butter und Butterblätter nach Süßigkeiten

Hannoversche Pretzeln

1/2 lb Zwiebeln

100 gr Butter

18 gr Mehl

} Zwiebeln und Butterblätter.

Linsentorte. 3 M. (5 Stück).

$\frac{1}{2}$  kg Butter  
 $\frac{1}{2}$  kg Zucker  
20 Löff. Mehl { zum Teig  
9 Eier für festes Geback } Biscuits  
10 Löff. feine Mandeln { zu den Eiern  
Clysternen, gebackt. Darauf glasiert  
Von vorher bereit.

Keduvientorte 3 M. (6 Löff. Biscuits auf  
3 Bölkum à 1 M Ring gefüllt mit Käffchen und  
Käffchenglaserest.

1 Bölkum 3 M Ring. Biscuits und Clysternum  
und ein Randstückchen fehlt  
Von 2 Bölkum dem Rest weg (ca 17 Stücke) auf  
unter einer Tasse gesetzt und am  
Ende großer Löffel  
Dann je nach Wunsch garniert und

Eis.

merit 3. M.

Zucker der Form mit Vanille-Geist in Eigelb  
mit frischer Zuckerrübe ohne Butter und Frischzucker,  
der Käsekäse nicht gesäuert.  
Zucker-Bombe.

Kässpülform mit Eigelb und Zitronenflocken  
gefüllt und fettbeschichtet.  
überholt-Bombe.

Form mit Eigelb und Vanille-Geist.

und mit Zuckerrübe vermischt und gebacken.

abhol.

Zuckerwürfchen in Butterkino  
auf rückte Kässpülbecken und Zuckerstücke  
aufbombe.

Form mit Eigelb und Vanille-Geist  
gefüllt und Butterkino vermischt  
Früchte in Marmelade.

Eis.

Guss

Form

muffin

form

zum

Eis

Brot

## Eisa la Wittelsbach.

Förm mit Kamillenblättern und Zoffal belegt sind. Darauf  
Zugespitzt, nachdem sie sich mit gekreuzten  
Beinen aufsetzen, sofern sie dies vermag, überzogen  
mit einer  
Fürst-Pückler.

maß - rot - gelb.  
Förm unten.

Griffen können mit Meerschädeln oder Metallnägeln, dann rot, gelb und  
grau bemalt werden. Füße sind zuletzt gelb. Fächer  
und dornenförmig (oder blätter- und grüllig.)  
Eis-Tropialab.

Förm mit Kamillenblättern belegt sind  
davon ebenfalls geziert. (mit Zwiebelpulpa)  
Bourussia-Pücke.

Zweigal am Kopf mit Stocloria in Oberwurzel  
auf einem Stocken im Rücken geschnitten ein  
Förm und im Beaglekt geziert mit Oporopap  
pulpa in Füßen. (mit Eise angesetzt.)

## die Autowelle

Tanil

45 Glöckchenring mit Pfeife zupfen,  
geplättet, doppelseitig geöffnet und  
Pfeife montiert.

wurffis

- 1 Löff Vanillezucker abgeschrägt.  
 1/2 Löff Pfeife mit 2 Löff Salz  
 1/4 Löff Olfersia pumila.  
 3 Löff Adonisurus  
 was-Sorbet.

Sorbet

- 1 Flasche Orangenwein 20 g.  
 1/2 Flasche Flasche weißer Wein 1/2 Liter  
 verbiten.

reulade

- 40 Brandy 15 g gebacken  
 5 Limettensaft frisch und ungeschwefelt  
 120 g Früchte zum Kugel, Rosen.  
 reicht das ungeschwefelte Limettensaft  
 kann unter den Obstbrand geöffnet werden.  
 1/2 Flasche Türlk.

Rosaf

OJ

# ville-Eis

20 Löff Zucker  
 8 gelbe Tropenfrüchte  
 3/4 Liter Milch }  
 1/4 " Jäne } verblieben  
 1/2 Tasse Vanille

Coket à la Crème für 30 Personen.

2 kg Zucker, 3 Lbs Butter, 1 Liter Zucker  
 2 Pfälzerin, 1 Liter Milch auf Zucker verbacken  
 1/2 Pflaumen & Pfälzerin aus 1/2 Liter Milch, 1/2  
 grüne Grütze 1/2 Tasse! - Eiscreme! - Wenn Sie  
 brauchen Sie Pfeifen und zwei Gläser Schüsseln  
 150 Kirschen pfeilen, bei Kirschen Pfeile  
 Nüsse vorher mit Zucker kochen! Kaffee  
 Tasse Kirschen verbacken.

# ufan-Lösung

Hier die Lösung ist Zucker zu einem Stein gemacht  
 kleine Brüder sind sehr klein, aber groß und nicht  
 können zusammengefüllt werden und  
 Jäne wird es nicht gehen.

delmille:

1 St. rote Zwiebeln am Stück über  
geputzt werden kann. Vorweg aussäen  
und Zeit passieren. geplättet.  
Florist?

Kaffee: 1 Löffel Eis Kaffee zu 50 g.  
2 Löffel Vanillesahne  
Kaffee, Schlagsahne.

verkörperten 40 Stück à 10 g Verkauf.

0 Löffl Zucker

3 Eizelle

3 Olivenöl

4 Löffl Joghurtzucker. Milchzucker

3 Löffl Mehl

1 Löffl rohre Butter.

Förmchen mit Backpapier.

1/2 (80g) Caramellbuttercreme füllen.

~~Droge rote~~

~~zucker~~

2 St. Zucker pfeinzucker saligall, Brillen.

20 Löff Flüssigalum gefüllt am Augenblick von  
derjenigen auf 1 Wundablauf pflücken.  
Kann man auf solc füßen.

Kann man auf solc Füßen - Hühnerfutter nehmen  
Lithowitzkraut

### Poudant

920 R. Glico.

2 St. Zucker

17 Löff Glico

1/2 Löff Salbe

{ 930 R. Rosen.

4 Löff Supragnathker darüber abblieren.

Conversüre färben.

# Lebkuchen.

zwei 1 1/2 lb Zucker, 14 Eier 1 3/4 lb Mehl  
stück. 3/4 lb braebalde Mandeln Wolfshornwurz.  
- 1/2 lb Zimt, Zitronen, ~~Creaming~~, ~~250 gr Mandeln~~.

## LabKüffn 40 Stück 40 gr.

1 lb Mandeln, 1 lb Zucker 6 Eier 1/2 lb.  
Mehl, Wolfshornwurz. 4 Wolfshornwurz  
unberglasiert, bunte Rosenglocken.

## B Küffn 50 Stück 40 gr.

1/2 lb Käppi, 1/2 lb Mandeln  
2 lb Zucker und Eier mit zubereitet.  
Schokolade glasiert Rosenglocken.

## zweite B Küffn 60 Stück 40 gramm

1 lb Mandeln, 2 lb Zucker, 6 Eier <sup>1/2</sup> lb Mehl  
Eier mit roter glasiert Rosenglocken.

## Lobkow

### 8th Fastigia Trig.

6 Löff auf Moncalvo, 6 Löff dikwart, 12 graue grünmet,  
 4gr. Balken, 4gr. Winkelknot, 20 gr. Korolla (grün)  
 3 gr. Obovatum.

0,5 1/2 cm breit - 0,7 cm lang.

Gleipnir: weisse Blütenwolfe mit Fiedern.

## Glossostigma

### 20th Fastigia Trig.

40 gr. Obovatum 120 gr. Korolla.

15 Ligale 14 Blatt.

Gleipnir wie oben.

## Printemps

### 16th Trig.

5 Löff grünmet, 6 Löff Ohrig 2 Löff Balken,  
 2 Löff Winkelknot 70 gr. Korolla (grün) 35 gr. Obovatum  
 Gleipnir: grünmette Petals und graue Blätter von  
 weifzen.

## Praline.

100 Margipan 100 Hallmonde  
1 M. 2 Mo.  20 Löffl Zucker

Margipan 100  Wallnuss durchgeriebene.  
Kusstecker 10 Löffl Kürbis mit Hallnuss belegen

lose Margipan ausgestochen  Mandel belegt.

ent 100 Zucker, 20 Löffl Mandeln abröhren, füllen

1 M. 2 Mo. Mandeln.

## Praline.

Chenischen Mandeln Kürbis, geröstet  
2 M. Rosinen, Zitronenpul, Zimt, vanill.

# Weihnachts- und Oper-Marzipausachen.

festiger Marzipan - 2 Mo. Verkauf

roher Marzipan =  $\frac{1}{3}$  N =  $\frac{6}{14}$  Gr. Vettlersche Waffe  
 $\frac{1}{3} \text{ N} \cdot 0 \cdot 1 \frac{1}{14}$

Zitronen 10, 15, 20, 25, 30, 50, 75 N.

Forme

Karamellzügel

"

Wällnisse des Herrn (Karamellzügel).

"

" weiß.

Hasselknöpfchen abflämmen. Ausschäker.  
 Eierspitze à 5 d. geschnitten mit gelb roter Farbe Form  
 Berliner Nü 20 d.

Hand

Puffer 10 d. Cognac befreien

Form

Düber länglich rund 1 u. 20 Stück

Hand

kleines Schlingeng. Kochel, Brude etc.

Hand

Kirschen rot, schwarz 1 u. 6 g Stück.

Hand

Patatopfen. Haubt dicker. Cacao 1 u. 40 Stück Hand

Champignons 1 Stück zum Stiel 1 u. 20 Stück "

Ladieschen 1 u. 40 Stück.

Hand

Maronen 1 u. 24 Stück. Dose statt <sup>Beutel</sup>

Hand

Pflaumen 1 u. 32 "

"

"

Es gal vor Kur.

1/2 Linsensp. (1 Tag erhitzen  
mit Pfeffer)

10

### Weihnachtszucker.

zucker 10-20 Pfz. Gelb austeichen.	Form
" " unter weiß mit Rot.	Hand
" " mit Lavaertüre	Hand
zucker, Apfel, Birnen, Aprikosen	Hand
ziller 1 or 32 Stück austeichen gelblich	Hand
ziller unter in Lavaertüre dann in Schokoladenpulver.	Form
Apfel 10-20 Stück Lavaertüre	Hand
zucker 5, 10, & etc.	Hand
leben, Sau Brode, Brädeln.	Form
zidersachen Prezillen Cornithen	Hand
Aprikosen <sup>Krappe abfärben</sup> blättrchen & glasiert.	n.
zose, Hasenbraden	Form
zineppoten.	Form
ziken.	n.

# Übersicht für Messzirkulatorien.

1	=	0,50	=	100	gramm
2	=	0,75	=	160	"
3	=	1,00	=	220	"
4	=	1,25	=	280	"
5	=	1,50	=	325	"
6	=	2,00	=	450	"
7	=	2,50	=	1 kg 50 gramm	
7	=	3,00	=	1 kg 125 "	

# Größen für Tortenformen

1 M. Form =	23 1/2	-	25 cm
1 M. 50 Ø =	24 1/2	-	27 cm
2 M.	= 25	-	28 cm
2 M 50 Ø =	26 3/4	-	30 cm
3 M.	= 28 3/4	-	33 cm
4 M.	= 30	-	34 cm.

Große für Ruya.

1,50 M.	-	25 $\frac{1}{2}$ cm
2,00 "	-	27 "
2,50 "	-	28 "
3,00 "	-	29 $\frac{1}{2}$ "
3,50 "	-	30 $\frac{3}{4}$ "
4,00 "	-	31 $\frac{1}{2}$ "
4,50 "	-	33 "
5,00 "	-	34 "
6,00 "	-	35 $\frac{1}{2}$ "

## Café = Espresso - Creme

1 Th. großer Kaffee mit 1 1/2 Lites Koffeinfarbe  
Kaffee brauen.

Kaffee absehn.

dann 1 1/2 Th. Zucker brauen und dem Caffee  
abfrakken, zuletzt noch mal mit 2 1/2 Th.  
Zucker aufkochen - dann -

## Himmlischer Gelee - Agar - agar

- gr. Agar - agar (30 gr. Agar - Pfund 1 Pf.)

Th. Zucker (Mandarin, Säure)

1/2 Oelko

dann Flocken, Farbe, Oelbaumwachs.

etw gr. Agar - tg. auflösen im Wasser

Nach 1/2 Stunde Oelbaumwachs hinzufügen, und  
wissen Wasser aufkochen.

Den weiter abgießen in Tüpfelgläser

den Zucker & Oelko dazu, Farbe Oelbaumwachs

abgießen Farben Koffein.

1 1/2 St. Kochen. Auf 5 g. Agar = bei Farben 1/2 St.

Bei Gelee zu beladen auf  
20 Gr. =

## Trac.

1 K. Chori.	100 gr. Trac. +
66 Ltr. Spirit	6 6/8 Ltr. Spirit
33 Ltr. Wasser.	33/10 Ltr. Wasser = 6 4/10.

## Gebrauchte Mandeln.

1 M. rohe mittelalte Mandel.  
 1 M. Zuckar wird zum ersten Mal auf den Kopf.  
 Dann Mandel kann bei gleichem Rösten  
 Mandeln auf Blas gegeben. Wenn es nicht  
 1 M. Zuckar bei zum Faden auf Kopf  
 Mandeln sind Farbe (Röte) sein. weiter  
 zuerst Röcken (am besten beide Mal zum Röten)  
 1 M. 1.60 M. verkauft  
signierbaren.

Frost 38 Grad, sagt bis 32 Grad.

Gebrauchte Mandeln etwas grau oder grau  
 zübst mit der rote  
 Farbe ein brennen  
 guter Glanz.

200 gr. Zuckar  
 15 Ltr. Wasser  
 12 Ltr. Wasser

# Johannisbeergelée

6 Liter Johannisbeerbürst.  
10 kg Dattenzucker  
gut abflockte Frucht  
1/2 Minute kochend Kochen lassen.  
absetzen, fallen lassen.  
wiederholen 3-3 1/2 Minuten kochend Kochen  
lassen.      fertig!

$$\text{Satz} = 3 \text{ Liter} = 5 \text{ # Zinzen}$$

$$\text{Satz } 1 1/2 \text{ #} = - 2 1/2 \text{ #}$$

$$\text{Satz } 3/4 \text{ #} = 1 1/4 \text{ #}$$

# Öpfalzala zuu balagan fiv Tor

Öföla von Öpfal in das mit Kröppi von  
Wolcott und Öpfal verlo.

Von Wölfen flossen wird stark Krämer  
Olef Schafft kommt ~~Wölf~~ <sup>Cham</sup> Schafft.  
Kunz von Lam <sup>Cham</sup> Schafft wird der Schafft ge-

## Öpithau zu Öpithau ist der

Öpithau wird da in Stücke  $\square$  geschnitten  
wurde im Prozessparlament, aber ab wenige Minuten  
daraus wird Kröppi nach Kofan, da Kröppi  
Kofan bischappin aufgehen auf den  
Laud 5th Öpithau und kommt 4th zum  
heilig Kofan lassen. (pro Rabbin) Da  
soll fester, als dann 1/2 h Tritten/  
Krammer, in Wörter fallen, einige  
sind wörter lassen. Wahrigat kann in  
Forsen gaffen werden (open mouth) wofür  
und zu Marzipan zusacke gehörigst man

# Wasser zum Relegen für Tiere.

Wasser Zofen werden im Gefangen  
leichter als infusorius das goldene  
Grissow jada leicht grünlich trocknen  
lassen. Da Wood empfiehlt man  
die Old Dame in einem ein Volument  
hast er voll <sup>(ganz unten)</sup> abgeöffnet. Ein Kupferne  
Metallkugel und Hölzer bequem.  
Zwei Minuten lassen, werden fortblieben.  
Braucht in Kupfermutterkugeln und mit  
Hölzern bequem. Völlig blieben 4 Tage  
dann leicht abrisse. Wenn werden  
in vergossen, und wird jeder aufge-  
öffnet, und 3-4 mal waschen sofort, gelöst in  
eine große gefüllt.

in Einkochen abgekocht sind, gleich fällen.  
Kupferkugeln leicht abrisse auf die Board  
der 26  
30  
32  
mit Glycerin.

Einnacher seit 1905.

erdbeeren. Auf 1 H. Bodenmark = 2 H. Zuck-

irschen • Auf jahreszeit, Auf 1 H. Kirschen

12 H. Zucker

Zucker bis Grün, dann ein  
Kirschen freie

ca 6 Tonnen Kirschen lassend täglich  
van Zucker rohren.  
Van Zucker zulässt bis 32 Grad  
rohren.

(Staub je nach Bedarf).  
(Olive kommt auf Zucker auf  
dem Grün, später auf Kirschen  
zulässt).

Kirscheeren zum Eis { 20 Minuten  
tun amas " " " } trüben

schen zu hören.

Im Klopfen gefüllt, zugesetzt  
und etwas Salz mit Zinken  
durchgestrichen.  
(Zollstein Dürkheim).

### imbeersaff

Zimberon geregtzskaff, ca 6-8 Tropfen aussen, bis  
in Öffnung einwirken kann  
dann durch Seeleiter loslassen  
24-30 Tage sofern

Öffn. dichter Taft Rund 2-3 Stück  
im Klopfen gefüllt.

### so zum Eisnehmen.

Grüne Kalliaffe man kann nicht dabei gehabt haben  
ca 14 Tropfen in Augen tragen 3-4 Minuten liegen  
dann kann ein trockner feuchter Tücher  
blättern und den trocknen trocken.

## Sandwiches

3/4 gr Butter pfeinig ~~fest~~ salz aufgezto.  
 - Zucker ~~fest~~ Salz d' aufzieren.  
 5/4 - 1/2 Löffel  
 10 firm auf die aufzieren aufsetzen.

## Cocosnuss macaronen 4 Stück à 10 Pfäf kleine Kugel

1/4 Cocosnuss  
 1 1/2 n Zucker  
 1/2 Cognac aufzählen  
 2 Eier Eiweiß  
 einer Schokoladen

## Choco schnitten

100 gr Haubrücke mit 3 Eiern pfeinig rösten.  
 1/2 - 1/2 Löffel Dafna bei 100°C.

## Chocolate Schnitten

Mürbteig rösten mit 2 Eiern und 1/2 Löffel

1 Ei Zuckar 1 Ei braun 1/2 Löffel Sahne  
 3 - 4 Schokolade, zins 2 Eier überstreuen.

## Glystangen

500 gr Hefel  
 10 - 12 Eier  
 3/10 Dafna mit Salz zu einem  
 2 Eier ~~ausstreuen~~  
 300 gr Butter  
 Salz Dafna

## Käsesangen 45 Stück à 5 b.

150 gr Butter ro  
 150 gr gerührten Käfer.  
 Dafna  
 250 gr Hefel Käfer, Dafna.

## verschnitte (Kürtchen)

Mürbteigboden zu verbacken.

6 Lot Marzipan, 10 Lot Zucker, 14 Oz Butter,  
2 Eier, 2 Eßl. Vanillesirup, Mehl anrühren.

## in Cake

250 gr Butter 6 Eier

250 gr Zucker

250 gr Kaffee

380 gr Mehl mit Vanilleextrakt und  
Zitronenschale.

## nische Pasteten

1/2 Oz Mehl mit kaltem Milchsausessen.

4 Eier, Salz u. Öl.

## internen

20 Lot Haubzucker, 6 Eier ei

1/2 Oz grösste Kirsche

3 Stück mit Königspastete gefüllt. à 5 Pf.

## seufzchen à 12 Pf. 24 Stück.

6 Oz Butter

4 Eßl. Z

2 Eßl. Z

120 gr Hefe

2 Oz Mehl

Salz, Pfeffer

Dollen von Blätterteig  
eine Masse rein  
kann man auch  
machen. heiß backen.

# Biskuitkernes (ca 60 Stück à 5 Pf.)

9 Eiweiß mit 50 gr Zucker zu fassen röhnen.  
 dann den Rest Zucker (45 gr.)  
 dazu Mehl 120 g Minuten pflegen.  
 6 Löffel abnehmen, nachher die Kerne mit gesiebtem  
 in den Rest des Teigs rütteln & zünden.  
 Zuerst 5/4 St. brennen, dann in Mundalum.  
 Zugabe paar Stücke Würzgurken.

## Hefeteigfortsetzungen

### (Krenzel & Butterkeksen)

Rezept 3 1/2 oz. Grießteig = 44 oz Butter  
 etwas Koriander, Zitronenduft, Zitronenschale, unterkneten.

### Krenzel

100 g Mehl  
 1/2 - Buttergriff  
 44 - Zucker  
 Zitronenzind.

### Blätterkekse

100 g Mehl

4 Löffel Butter aufgetragen

44 gr. Zill.

dann 1 Löffel Butter  
 3 - Zucker pfeinig rütteln

4 Eigelb

2 Eiweiß

und mit 1/2 gr. Mehl unter den grünen  
 Teig unterarbeiten und aufrollen  
 gewalzen. Aufschnitt 1 1/2 St. = 30 Stück

Wurststück 1 3/4 St. = 30 -

# Hefeteigkuchen gering

Hefeteig in Lederangestzt

1/2 Milch oder Wasser

1/4 d Hefe

1/2 s Zucker

12 Eiweißklummen

8 Lot Butter

bittere Mandeln

zitronen, salz

5 M Mehl 85 dr

1/2 Ltr Milch 7 dr

150 gr Hefe 15 dr

1/2 s Zucch 30 dr

Zitronen 25 dr

132 dr

Topfkuchen

1/2 Zucch 60 dr

1/4 Zucch 20 dr

5 Eiweiß 15 dr

Zitronen 100 dr

= 144 dr 950 dr = 7 Mark.

Hefeteig Topfkuchen

Eiweiß 10 d Joghurt - 1 M Butter (grau)

5 Eiweiß 100 dr

Dann mit Saig gründlich vermischen  
Zucker, Pflanzen, Zitronen

1 M = 50 Pf. dr

Hefeteigkuchen

1/2 M Mehl

5 Lot Butter

5 Eiweiß

1/2 Lot Zucker

1/2 Lot Butter

Bottmann Topfkuchen 4 Mark

1 M Butter 60 dr

2 M Mehl 34 dr

1/2 Ltr Milch 10 dr

10 Eiweiß 30 dr

0 Eiweiß Hefe 10 dr

12 Lot Butter 10 dr

Zitronen 5 dr

12 Lot Körnchen Zitronen 18 dr

6 Eiweiß zu kleine geben lassen.

199.11.01.

# Israel Lüder Böttcher

1 lb Butter  
9 Finne  
1/2 lb grüner  
1/2 lb Speck  
Butter zu backen

Orig 1915. Day auf Spring  
Viere und Fünf eins auf  
gepunktetem Mandeln zu

Kefit Brot 8 Stück 1 1/4 kg à 30 Pf.

12 St. Kefit Milch  
80 gr. Zucker dann 120  
1/3 Vanillein (Mehl) 40 gr. Salz  
1/3 Rogen

H. Zwieback 9 Streifen à 1 st.

2 lb Mehl  
1/2 l. Kefit Milch je rastet.  
50 gr. Zucker

2 lb Mehl backen auf  
1/2 l. Kefit Milch. in rostet' füllig  
3/4 lb Butter

3 Eßl. Vanille, Salz.

P. Cakes

1/2 l. Kefit Milch  
4 Eßl. Zucker

1 1/3 lb Haubzucker 1/3 lb Butter  
Vanille

15 gr. Salz in K  
ca 3/2 - 4 lb Mehl.

# Plum Cake

250 gr Butter

Lüker

6 Eier

250 gr Mehl

350 g Rosinen, Sultaninen, Sizowas pitzen

# Englischer Kuchen/Hefekugel.

2 Stk Hefekugel

1/2 l Milch

100 gr Zucker

1/2 Stk Zucker

1/2 Stk Butter

Kümmel, Orangen.

# Fenere Kirmesdorff 3.16

4 dicke Kürbiskörper gefüllt mit  
Schmelz bestreut mit Crocant.

# Sinnerdorff 3.16. (3.16 große ausrollen hohen Rand)

Kümmelquark eingefüllt.

250 gr Butter gefüllt Kürbiskörper

250 gr Mehl ausstreichen und salben glasieren

194 gr gekochte große braune gebräste Mandeln

194 gr Zucker

194 gr 4 Eigelb. mit einem Pinel.

Zugriff nicht sehr kräftig.

Basler Zellkuchen 12 Stück 70 Pf. (2 1/2 M. Fr.)

- 5 M. Glasirum.  
 2 - Jodico  
 $\frac{2}{3}$  - Zucker  
 1 - gefüllte Mandeln  
 1 - Buttercreme  
 70 gr. Zimt  
 $\frac{1}{15}$  l. Halken  
 2 Buttercremeflaschen  
 2 Konservenfüsse  
 $\frac{1}{4}$  l. Rum  
 $\frac{1}{2}$  l. Kaffee.

Glasirum und  
gekochter Zuck.

Basler Zellk. 12 Stück 50 Pf. (2 1/2 M. Fr.)

7 M. Masse

- 4 M. Jodico  
 2 M. Zucker  
 $\frac{1}{2}$  - Buttercreme  
 $\frac{1}{2}$  - gefüllte Mandeln  
 100 gr. Zimt  
 30 gr. Halken  
 70 gr. Kaffee  
 $\frac{1}{2}$  l. Kaffee

Basler Zellk. 12 Stück 30 Pf.

9 M. Masse

- 4 c. Jodico  
 $\frac{3}{4}$  - Zucker  
 100 g. Zimt  
 30 g. Halken  
 30 g. Kaffee  
 $\frac{1}{2}$  c. Kaffe  
 $\frac{1}{2}$  c. Kaffee  
 $\frac{1}{2}$  M. Kaffeefüsse  
 $\frac{1}{4}$  c. Buttercreme  
 Glasirum

zu 25 Pf. dingle  
spur Stoff in Butter  
und Glasirum  
u. Kaffeefüsse

## Wendelkuchen

1 M. 14 Gr. Mandeln  
 60 Gr. Butter und Fischsäuerchen  
 1/2 M. Zucker und 1 Ei mit sauerem Eiweiß  
 Dann die Mandeln hinzufügen  
 2 1/2 gr. Vanillek. 25 gr. Mehl, 1/2 M. Orangenart  
 1 Ei davon, Fischsäuerchen hinzufügen.  
 Preis 4 reich. Oberlein reicht aus für 10 P.  
 10 P. 1/2 Mandel brocken so fein. S = 40 gr.  
 glasieren, mischen mit Mandeln bestreuen.

## Ölkuchen

1/2 M. rosa Mandeln  
 1/2 M. Fett  
 1 1/4 M. Zucker  
 25 gr. Mandeln  
 325 gr. Mehl  
 1/2 M. Orangenart  
 Fett 2 P. frisch  
 1 Kugelchen glasieren und Risse bestreuen.

## Wegerölkuchen I.

2 1/4 M. Zucker und 19 Eierk. waren  
 dann 1/2 P. Butter und 1 Ei zu tun. Wenn man  
 19 Eierk. 3/4 M. Orangenart 1/2 Ei davon 6 1/3 gr.  
 Butter 1/2 gr. Zimt 100 gr. Kukken. 3 gr. Vanil.  
 3 gr. Caramon 1 M. 400 gr. Mehl  
 1 M. 13 L. d. grünen Mandeln hinzufügen  
 Preis Oberlein für 10 P. 40 gr.  
 100 gr. Butter dann beibehalten für 10 P. 2 M. Mandeln  
 in Schüssel stellen

## Kürbiskernkuchen II.

1 1/2 lb Kürbiskern mit 24 Pfg. salb  
 dazu 3/4 lb Orangen und 24 Pfg. Zwiebeln  
 1 1/2 lb Butter.  
 1 1/4 lb Zefka.  
 1 1/4 lb Muskat.  
 2 1/4 lb Zwiebeln  
 3/4 lb gelobter großer Mandel.  
 Aufkochung 10 Pfg = 50 gr.  
 für 10 Pfg = 1/2 Mandel zu geben.

## Runde Schokoladenküchen

2 1/2 lb weißer Mandel mit Eisweiss reiben  
 3 3/4 lb Zwiebeln, 1/2 lb Zwiebeln. 2 491 Salmiak. ?  
 3 0 gr Seide 10 gr Yelken. 3 gr Caramou.  
 2 5 gr Mehlzucker 4 30 gr Pomeranzenzucker  
 2 7 Eisweiss zu Schnee schaum  
 1/2 lb Yisser mit Eisweiss reiben  
 3 4 gr Zucker  
 5 0 gr Mehl.  
 1 4 gr Salmiak  
 1 20 gr Pomeranzenzucker.  
 5 gr Eisweiss zu Schnee  
 Runde Platten @ 70 gr. trocknen.

2 6 Stk. mit Rosette von 8 Mandeln  
 Kreuz kann backen 12 Stk. mit Spülseiglasur  
 alle andere <sup>Fassade</sup> abgewölbt  
 Die oben Mandeln werden mit gr. Mandeln bestreut  
 Kupferblech aus Eisen  
 zu jeder Platte 2 mit Mandeln  
 2 " Yisser  
 1 " Chocolade  
 1 weiß Scandelin

meine

- 1/4 m Zuckar  
6 Eigelb, 6 Eiswipfeln auf 14 Eier.  
1 Tafl Zucker, 1 Blatt Gelatine.  
1/3 Liter Kaffee ~~zitronengeschmack~~.  
1/3 " Pfeffer. Dauer.

Kan

Br

neuerne 3 Min Schall.

- 10 Löffelzucker Zur Posta 3 Löff  
1/4 Eizelle  
1/4 l Kaffee  
Oeffnung auf 8 Tasse.

neuerne 3 M in S

- 10 Löff Zuckar  
1/4 Eizelle, 10 Eiswipfeln auf 14 Eier.  
1/4 l Kaffee Zur Posta 3 Löff  
2 Löff Zucker  
2 Löff Gelatine  
Oeffnung nach oben aussenwärts.

reime

- 4 Eigelb, 6 Tafl Zucker, 3 Blatt Gelatine  
1/2 l Kaffee, 1/2 l Milch, 1/2 l Wasser, 1/2 l Kaffee,  
Kaffee, 1/2 l Milch, 1/2 l Wasser.  
Zufol. Wiederholen, Ziehen.

## Küllercreme

$\frac{1}{2}$  m Zucker  
4 Löffel Butter  
12 Eigelbe 8 weisse Eiflasen.  
 $\frac{1}{2}$  L Milch Kaville.

## Buttercreme

$\frac{1}{2}$  m Butter schaumig.  
 $\frac{1}{2}$  m Hauptsack mit orangefarbenem  
markgelben  
4 Eigelbe  
 $\frac{1}{4}$  m Zucker  $\frac{1}{2}$  m Butter.  
40 g Pfeffer  
 $\frac{1}{2}$  L Milch Kaville

ungen

Kirchhocolade

2 1/2 K. Kakao  
4 - Zucker  
1 4/5 K. Milch  
4 Kg. Vanille.

Kirschenglasur

5 K. Zucker  
1 1/4 K. Frisch &  
3/4 Liter Wasser  
auskochen glasurieren.

nun verglasert.

Zucker & bei 80° zum Kochen.  
Kirschen auf Wasser bei 80° köcheln.

is 12 Kt Gewicht = 1 Kt Kaffee.

langen von Blätterteig 4-10 dr.

300 gr. feste Blätterteig Kirschen zwischen  
Blätterteig verstreuen sollen.

zum Kirschen = 2 M.

2. 250 gr. Kakao und 2 M.  
zum Zuckern = 2 M.  
sowie = 2 M.

zum Kirschen = 3 M. Zuckerzucker.

- 1 1/4 L. Zuckerzucker.

1 L. Zuckerzucker 2 kg. Zucker.

1 L. = = = 60% ohne Feuerung.

zur Bereitung 1 L. Zuckerzucker = 75 mil 8

# Tondard 92 Grad

Salzmannsd. 1 m. griffelter Mundal und Salzfallgallert  
Wattgaukosten je Pfennig vor - 216.)

15 gramm	=	5 Pf.
25 " "	-	10 "
50 " "	-	20 "
75 " "	-	30 "

# Caramellbonbon (Zuckersternmolar Niedermann Hahn)

$$100 \text{ g} = 1 \text{ M.} = 113 \text{ Grad. C}$$

$$100 \text{ Stck} = 500 \text{ gramm} = 1.00$$

$$10 " 500 " 10 M.$$

$$\text{Stück} = 1 \text{ g}$$

Felche Converteire 4% 5. 1 M. = 1.05 M.

$$1 \text{ Stück} = 5 \text{ g} = 5.25 =$$

gut, pfeff. schme.

# Spullen (ausgewohntlicher Hefesteig.)

9 Pf. Saig.

$$I. = \frac{3}{4} \text{ M. Zucker} \quad | \quad 10 \text{ g festiger Saig.} \\ \frac{1}{4} \text{ M. Butter} \quad | \quad 90 \text{ Pf.} \\ 3 \text{ Eier} \\ \text{Gusszucker} \\ \text{Buttermilch auf} \\ \text{Mehl}$$

$$II. \quad 6 \text{ Pf. Saig} = 10 \text{ g festiger Saig} = 50 \text{ Pf.}$$

$$\frac{1}{4} \text{ M. Butter} \\ \frac{1}{4} \text{ M. Zucker} \\ 3 \text{ Eier, Gusszucker}$$

Mundstollen. (I) = 2 M. festiger Saig mit Mandel  
= 2 M.

- von Buttercremebacken  
 Rand Seite oben Masse  
 Weiss - Kirsche Weiß rot durchziehen.  
 Sch - Crocant Vonyafüllung mit glasieren  
 See - Kirsche Sahne gebacken in Weissdurchziehen  
 Lade - Kirsch - Rand in Seite garnieren  
 Schokolade - Kirsch - Weissdurchziehen  
 Schokolade - Kirsch - Weissdurchziehen  
 Ich - 2 Kirschböden mit Kirschfüllung mit glasieren  
 2 Kirschböden mit Kirschfüllung mit glasieren  
 Ich - 2 Kirschböden mit Kirschfüllung mit glasieren  
 Ich - 2 Kirschböden mit Kirschfüllung mit glasieren  
 Leer - Kirsche Erdbeergesell. Rot Weissdurchziehen  
 Mont - überall Crocant  
 Tannillekuchen  
 Lade - Chocoladeböden, Schlagsahne garnieren  
 weissfüllt. weiss garniert  
 Lade - oben in unten Kirschböden mitteilen 1 Schale  
 Schokoladeboden rohfillt in Rand Kirschblätter  
 oben mit ~~mit~~ Schokolade & Weiß durchziehen  
 Kirsche - Buttercreme - Pistazien - Marzipan garnieren lassen  
 garnieren mit Pistazien Buttercreme  
 Gifel - Kirschböden mit Kirschfüllung gefüllt schwarz  
 = Marzipan Rauten geschnitten weiss garnieren  
 Rand Kirschblätter  
 überall Punkte (eigene Pünktchen)

Kirsche, Käsekäse, Brühkäse, Vaffina, Vaprikäse

Großer Karamell - 1 kg Marzipan  
1 kg Zucker  
kleine Karamelle - 1 kg Marzipan  
1 kg Zucker  
bittere Mandel.

1 kg gelockte  
2 Ml.

### Schnüffel Karamellmasse

1/2 kg Marzipan  
1/4 kg Zucker  
2 1/2 gr. gestig. Rosine = 5 Ml.

### Choco Karamell Orange

300gr Marzipan  
1/2 kg Zucker Orange-Marmelade.  
1/4 kg Joghurt

### Choco Karamell

3/4 kg Marzipan  
1/2 kg Zucker  
150g Cacao  
ca 6 Eiweiß

### Lebkuchensügelb Confekt

250g Lebkuchen Sügelb  
12 Eiweiß, 4 Löffel Zucker abwiegen  
Orangeat

Sehr gute Recepte  
aus Freizeitung Nr. 14 (18 Februar)  
allerer Puffer  $N_{\text{M}} = 1 \text{ Me.}$

10 gr Butter (Pfannenfett)  
10 gr Zucker

6 g Glyz. (Marjoram) (grob zerkleinert)  
5 gr Bspf., 1/2 L. Milchsuppe. davon  
6 frische grüne Thun (allerdings  
nur 285 gr Bspf.)  
Koriander, Thymian, Gras. 3 Teile. Salzspur  
1/2 gr Salp.  
1/2 m. Zwiebel

1/4 m. Süßholz  
4 grie Gewürz Sojaso.

1 gr Jap. Käse 2 Teile. Peper.

Milch besteht aus 3 Teile Camembertkäse  
in 1 Teil Tatenon

Biskuitpüffer Englischer (sehr lange frisch)  
1. 1st Zusage { Farben  
1/2 + Zupfkrapfenpüffer } sehr langsam backen  
1/2 + Zunder { Pfannenzucker, fikt. Gewürz  
12-15 Ei gelb { Pfannenzucker, fikt. Gewürz  
Eiweiß mit Öl aus Dauer milieren mit Mehl.

Schlagsürger Puffa Teefetzenpfr 116-117  
2. 1st Zusage  
250 gr Zucker { Mehl  
375 gr Butter { Pfannenzucker } 1/2 zum Ansetzen  
gr. 20 Käsesoße. } Hefe weich  
5/8 L Milch  
340 g Ryz & Co, Lue, Wenn L. + 3 Pfannenzucker  
9 ganze 5 gelbe Eier 1/4 Ei gelb abziehen, d. Zusage  
Dann Marzipan + alles trakt  
wenn es nicht 1 dann voll Mehl nachmeln  
grüner Käse backen

Kandelpüffer m. Schokolade 4-10  
1/2 n. Zusage  
- 10 Ei gelb pfeinig  
zusammen mit Schokolade 100g Vanillepudding  
zum Beispiel 250 gr Zoff, 100 gr Mehl, 100 gr Schokolade  
geschnitten für alles milieren  
Sprossenform backen Ohrhülle glasieren

## Chocolate.

1/2 lb Zucker 2 eben

1/4 lb Caffee ~~Haus~~ Puderzucker

1/3 Ltr. Wasser

Kalt hablieren & etwas Hähnchen  
zupfen

Wanzinen mit etwas Kasseraumämen

vom Tisch rein, Brügelzinnungen

2 ss Buttergras man nicht zerstoßen

4 Lbs Porridge <sup>in einem</sup> Pfanne

noem 20 Gr doppeldecker Tafel von  
unfalsch ist

nach erkalten Butter abnehmen

dies 2 und mit Porridge Zappo  
<sup>zu jedem</sup>

## Cos-Flocken

1 Gr Sirup mit 4 lb Zucker 66% gek

et getapete Cos mit beigefügt

und beigeben des get hablert, wenn den

er auf der Herdstrandung. Dill

sse welche lange weich bleibt wird  
Flocken Alessieen.

Cognacbohnen  
Wor. Tücker = 1 Ltr. Cognac -  
bis 37° grad gekocht - 32  $\frac{1}{2}$  Sal

Großzackiges Baumkraut  
1 Pdt. Rübschäfte 40% rübschäfte  
(ohne salz) 1/2 Kürb. grün pfl  
1/2 Kürb. Rind 40% gelben Kürb.  
Van mit der Kürb. Marke. Rind  
Kraut kann aufhagen <sup>Hinter</sup> Fässchen

Braune Pätzchen  
1 Pdt. Rind 1/2 Kürb. pfannen  
nur in may so die 1/2  
1/2 Worf. getrocknet / fressen  
gesal. Blech,

Mem für Oskarsson  
2 grüne 3 gelbe ( warm ge-  
3/4 rot grün } schlagen  
1/2 blau warm.  
heißer, mäßig offen.

Braten

60 gr. gelat.  
zucker 3 oz (Capilar Syrup) Flüssig kg  
gelat. reinf. 3/4 oz Apfelmus.  
80 gr. R. Kürb.  
un. Zimtmark 50 gr. pulv. Koriander  
u. so. dann aufgrasen

Amerikanische-Zwiebacke

1/4 kg Mehl hitz vom } auf gewalzt  
10 gr Butter 3 gr } Blätter & rippeln  
10 gr Zucker  
1 Liter Milch  
50 gr Ammonium

Recept bei Willi Wohr

40 Amerikaner

1/4 kg Butter 62 figeln  
4 kg Zucker 62 figeln

1 Liter Milch

1 1/2 kg Mehl, 30 gr Hirschhorn

50 dtl. Teigflocken

1 kg Zucker

8-9 Eier Pfannenzucker

1 kg Mehl 35 gr Backpulpa

Wachspunkt 2.50

1/2 kg Butter

3/4 kg Zucker

1 1/2 kg Mehl

6 Eier

1/2 Liter Milch

50 gr Backpulpa

Wendelwachse

1 kg Wachs

1 kg Zucker = 140 Stück, 4 Schmelz

8 Pfannenzucker

Backpulpa 1 kg Zucker = 80 Stück 4 Schmelz

1/2 kg Butter

geplätzhen mit Aue oder Vanille

1/4 g Eiweiß  
1/2 Liter Wasser  $\frac{1}{2}$  Pfund zarm  
1/4 g Zucker  
Dann Kalt  
1/4 Mehl, 1/2 P. Salz, Backpulver  
dazugefügt

repte in der Conditorei & Feinbäckerei  
von Alois Haacke Bochum  
v 2 Jun 1908 bis dann Hirschstr 5.

Willback 1 Ltr Milch 200 Butter.  
200 gr Zucker.

60 gr Doppelhofl.

ölmischer - Willback: Preisse: (30 Stck.)  
100 gr 200 gr 2 th 300 gr.  
ist will back mit Zucker ruck 2 th 200.

spätz = 4 rösten 1 th

Quark 3 Eisw. Salzweiz 1 th 200 s  
50 gr Erog. 1/2 th Ranz.

ngat 100 gr 1/4 Eisweiz

Allegrus 300 gr 2 Eisw. St.

Eig. a. Ranz. Guss will back  
300 g Kast 10 z. 1 th 350 gr.

Bronnen 300 g Ranz 10 z.

cos muf 1/2 th Ranz 1/4 Zucker 6 Eisw.

quis 72 Stck 300 gr Zucker 7 ganze Eis.

Koladen 4 Stk - 10 th 300 gr Milch 7 gelbe Eis.  
1/2 th Ranz. Converstureg mit Olivenöl veredeln.

ödehen:

Mürbleig (zu Böden).

3 lb Mehl      Tint  
1/2 lb Zucker      1/4 lb Mehl  
2 lb Butter      1/2 lb Butter zum  
Zubereiten

Mürbleig (zu Backwerk)

2 lb Mehl  
1 lb Butter      Gewürz  
1/2 Zucker

8 Eier, Ammonium/Eiergummi  
Sandessen, Schleifen & Ringe.

300 gr Zucker (mit 5 Eier  
200 gr Butter) schaumig rühren  
1 lb Mehl. Ammonium

Hefenleig 1 lb Mehl

3 Eov Doppelteife

50 gr Butter (oder Fettmisch)  
1/2 lb Zucker (Gurkengummi)

Eingerolltes 4 Stck 10 Pf. 10x Füig = 38 Stck.

6 Stck Butter zum rührn

Berliner 1 lb 100 gr Füig 4 Eigelb + Mehl = 30 Stck  
= 1 Preiss.

Poffkuchen u.: 10x Füig = 1 Stck.

erolle Schnecken 1 kg 100 gr Butter  
et 48 Stk, 4 Stk 10 Pfz. mit Marzipanfüllung.

Kekse 1 kg Mehl ( 3/4 kg Butter  
1/4 kg Zucker 1/2 kg Butter.  
Salz

Cakekuchen 3 M.

1 1/2 kg Mehl 600 gr Butter  
3 Eier, gelbe Farbe dörren, bitt Kandy  
10 Lst Zucker, 12 Lst Butter  
Gewürz.

unser Cakkuken 3 Mark

3 kg Mehl 200 gr Butter.  
1/2 kg Butter  
1/2 kg Zucker dörren.  
Coriander = da & 1/2 Ei

Cakekuchen 3 M. oder 6 Stk à 50 Pfz.

Form und Glättung siehe  
Marmelade dünn dcreig. John auf ein  
200 gr Zucker Butter Mandel & Ingwer  
250 gr Mehl Marzipan.  
1/4 kg Butter  
10 Eier  
Gewürz 1/4 kg Ros, Mandel, dörren, dörren  
dörren.

Engl. Kuchen 3 Hek a 60 Pfg.  
1/4 th Butter  
" " Zucker  
" " Zitronell  
" " Orangen, Orangenblüte  
7 Finne.

Löffelbiskuit 400 gr Zucker  
400 gr Mehl  
1/8 gr Vanille

Sahneschnittenkapsel.

300 gr Zucker  
200 gr Mehl  
10 gr Vanille Extrakt  
wohl Butter

viele auf 5 d. Tafeln mit 50 gr Mehl auf.

Kremmasse (auch von Landknecht).

20 ganze 10 gelbe  
10 th Zucker  
1 th Schokolade, Puder  
12 th Butter pitoran.

50 Hek 5 d Teileken

150 gr Zucker  
150 gr Schokolade Puder  
50 gr Butter 5 ganze 3 gelbe.

~~lofchen mit Rüpfchen 25 Pf~~

10 Löff Zucker

10 " Butter

10 " Füder, 75 gr Mehl

6 gr Zucke für

Amarantus.

~~blätzchen 1 Zicker warm.~~

1 Milde

Guisachen

10 Eier

für 2 Apfelmassen à 2 Mark

200 gr grün Zucker

150 g " Mehl

6 Eier, etwas Salz, Eizucker.

Kuchen

6 oz Zucker

6 oz Kriemel

6 oz zucker Mehl

150 gr Fett von (12 oz)

Völker sind

Wasser, Kaffee, Milch

Berliner-Brot 5 Stück à 2-10 Pfz.

1/2 kg Zucker drückt kommt

1 Stk = verquellen mit Wasser dann pfeffern

1/2 Stk Tasse, <sup>Für den Pfeffer</sup> 1 1/2 Stk Mehl füllen.

Kamottchen ohne Löffelchen, nur bedeckt.

150 gr Butter abweichen

150 gr Zucker Kamillen

150 gr Käsekäse 200 gr Puder zerdar

50 gr puder 200 gr Mehl zerdar

2 ganze, 3 gelbe Eier

3 Becherspitze Vanille

wenn wenige Backzucker verwenden desellen auch  
nicht pfeffern.

Toden = Blätterteig. Mit Pfeffernasse runde

- Kienernäronen " Macaronasse verlieren

Laudorte Spritzglaser, Frische Sässies  
Gelée 200 gr Mehl (garnieren  
Gelée 200 gr Mehl (garnieren  
150 gr Butter)

# Galerenentzucker

\* Marzipan,  $1\frac{1}{2}$  oz Zuck, Eis.

3 Sch - 10 Pfg

macronen laing lieb mit Mandel  $\frac{1}{2}$ .

" auf Blech " riss mit Karamasse

" Cacao, rund auf Blech, Mandelzucker best.  
" riss mit Kirsche

" " riss

" " riss, in Mitte gefüllt, glasiert  
word in Fücker

" Mandel

auf Blech

" ganz klein riss, süsse,

" " " laing lieb, bittere,

" auf Blech

Coco-nutmasse 3 Stk. 10 Pfz.

1/2 " Stücke

1/2 " Coco-nut abbreken und besserer

1/2 " feinwaff

Konfektstücken auf Kürbiss, Marzipan, dann

Eisebais ausziehen Coco-nutmasse freihen schneiden  
1/2 " Stücke 1/2 " Marzipan, Kürbiss 4 lange Ringe  
Marzipan 9 Stk. 10 Pfz.

Groguauschnittchen 1/2 Stücke auf Kürbiss  
1/2 " 4 Stücke gebeben, stangen  
6 Quirlen auf backen 3 Stücke 10 Pfz.

Kürbissgassen 4 Stck. 10 Pfz (1/4 4 Stücke)

Runder Rosette mit Eigelb & Mandel = Marzipan  
lange Strips " " " = Goldstrips

" " Hagelzucker & Mandel = Füllis

Halluvonde mit Mandel geschnitten

Ringel " " gehackt

Chocoladebrezel mit Chocolade gl.

Tauille " " Tauillegl "

111 für Törtchen & Törtchen ist. = 6 M. Mon.  
1/2 kg Zucker mit Füllung vergrößern  
1/2 kg Mehl/Puder 10 (75 Stk.)  
1/4 kg Butter = 10 Törtchen a 5 Dragees  
3 ganze & 9 gelbe Eier.  
1/2 kg Butter 2 M. nur bei Anwendung  
9 gr Zucker 3 a glasieren & vergrößern  
9 gr Mehl/Puder } 2 M. an  
9 gr Butter  
3 ganze & 9 gelbe Eier.

1/4 kg Butter Mandeldeukuchen 2 M.  
1/4 kg Zucker nur mit Mandel bestreuen  
1/4 kg Mehl/Puder & glasieren.

3 ganze 2 gelbe Eier  
Cappel & 5 & Törtchen.

100 gr Zucker  
100 gr alle Butter

1/2 Eier

1 Passe Sahne, Butter.

Berechnung 2 Wiener-Macronatare 24 fl.

300 gr Zucker	$\frac{24}{24} = 15$	gr
300 gr Mehl	$\frac{18}{24} = 12$	"
150 gr Butter	$\frac{60}{24} = 18$	"
1 ganze 9 gelbe Eier	$\frac{6}{24} = 84$	gr = 1.27 M.
= 3 Mark's Masse bedübl	und 1.50 M.M.	
= 3.50 "	glasiert	
= 4.00 " einfach Glasirgarnier, belegd.		
4.50 " fein " " " " Butter 1/2 m. Luf		

Füllung u. v. 2 Wienermacronatare 24 fl.

1 x Gelee 60 gr	1,27 Masse
1/4 x Mandelzucker <sup>15</sup>	2,27 Füllung u. f.m.
1 x Maizipap 50	nhn
1 x Zucker <sup>23</sup>	3,54
Eiswürz <sup>18</sup>	neu 4,00 M
Spritzglasur <sup>10</sup>	
Beleggelee <sup>30</sup>	
<u>227</u>	

ditorei & Feinbäckerei Paul Schatz Marburg  
vom 18.Jan bis 18.Juni 19.09.

195 Kuchen 1 à 1.10.  
195 gr Butter 2 à 50.  
195 gr Zucker 7 Tüpfel à 5.  
Zucker Pflaume  
Mehl 2 misch  
Puder 7 friss  
m 12 gr Lachs römers und  
intend Geben bei  
wegen

Kuchen 3 00  
Mellen im Form Grind  
Butter 7 Pflaume  
Zucker römers und  
Intend  
Brotk (8 gr)  
butter Mehl

195 Prinz Pflaume

Butter 7  
Mehl 2 misch  
Kandil  
Zucker  
eisgletscher.

Rührkuchen 3 à 60.  
195 gr Butter 1 à 80.  
350 gr Zucker 7  
350 gr Zucker Pflaume  
8 gr Pflaume (misch  
1/4 d. Mehl  
35 gr. Franz Lachpferd römer  
1 St. 150 gr Mehl) davon.

Teestützen 130 Stk.  
1 St. Zucker 9 friss  
1/4 Mehl 20 gr Lachpferd

Teekuchen

1 St. Zucker  
1/4 Mehl  
20 friss  
12 gr Jaffon

Eis à la Riche Runde plakke Form  
mit Salzne Creme & Eigel und Zuckergelatine  
abgekroft, Sonnenblumenkerne in Glasaufguss  
entwirkt eingefügt). Mit Süßteile

O mit Pfeffer und oval oben Drusen pfeffern.  
Mit Salzne verzinkt & frisch belogen & Tannin-  
luzzo mischen.

### Paris - Torte

Wäuerböden mit Kirschen  
durch Löffel ~~creme~~ + Salzne verzinkt  
(Salzne)

Brabantse Torte  
Brabantse Creme + Kirscher

Pflastersteine 10 ss Sympetrig  
10 t Lückertrieg  
12 tt Honigtrig  
60 gr Zint  
20 gr Goldsen 3287 kg a 3446  
10. Weisgal  
5. Leidernow  
70 Pottasche  
35 Jr. Salwick.  
1 tt orangef.

Kerzen

20 " Honigtrig  
10 tt Lückertrieg  
100 gr Genuig  
7 Jr. Salwick.  
100 orangef.  
1 tt Sissonsil

Rezept bei Conditorei E. et Risch

Hörseri rosieren 6 Stk à 2.50

3 St. Zucker 36 Fr. für

3 St. Butter 3 St. Butter

1 Kasse. 30 Fr. 1 1/2 St. Zucker

schlagen 1 1/2 Kehl / jeder 400 gr Butter

2 St. = 2 Größen Pflanzen

1 Kasse. 36 Fr. 1 1/2 St. Margarine

1 1/2 St. Zucker

1/2 Pflanzen  
kleine Butter

1 St. 200 gr Kehl

1 Käse 2 1/2 Fr. 3/4 - 1 L. Frischkäse

1 1/2 St. Kehl + etwas Frischkäse

3/4 St. Zucker

1 Spülkr. 7 Stk à 250 Fr. Haarsackzucker

5 St. Butter pflanzen Haftzucker Sandelholz

5 St. Zucker pflanzen gepfehlte Mandeln

30 Fr. 1/2 St. Lakritze

11 St. Diamantkohl 2 1/2 l Weißwein

vom 15. März 1910 - 19. Sept. 1911.

Engl. Käse 2 Lb. à 8.50 Fr.

24% jg. Käse mit 14% Fett

14% Fett

1 kg 200 gr. Käse, abz. Frisch

1 kg Butter (Butter zuerst)  
vorziehen.

Mürbteig 20 kg Käse 100 gr. Lippen von  
10 kg Zucker & 10 kg Butter  
30 Fr. 18 Fr. Milch.

Vanillesäften 4 kg Käse 2 kg 300 gr. Butter  
150 gr. Lippe 6 Fr. 2 kg 200 gr. Zucker  
100 gr. = 40 Fr.

Kaiserkuchen vom 2 kg Zucker 16 Fr.  
2 kg Käse Kais.

Teeküchen 270 Lb. 3 kg Zucker 30 Fr.  
1 kg Lippe 50 gr. Lippe 14 kg Käse 4 kg Käse.

Einea 3. 4 H. Bürste 30 gr. firs  
 4 H. Zücker 25 gr. firs  
 8 H. Dinkelkohle.

Krenenschi. 7 H. Zücker 1 H. Marzipan  
 10 gr. Glasm. = 1 Pfennig 80 Stk i 5 Kr. Kirschblüte.  
 0.5 Kr.

von Eicken Blättergeboden

1 H. 100 gr. ~~Zucker~~ Marzipan  
 1 Landkohle. 2 H. Zücker (oder Backmehl).

ros beige Wollsch. 1 Lb. Eiweiß firs  
 0.5 Kr. 4 H. Zücker firs  
 2 H. Kartoffelstärke abröhren

Unterlage 1 Lb. Mehl 100 gr. Hefe 20 gr. -  
 200 gr. Zucker 4 H. Hefe  
 1/2 H. Fett 10 H. Fett  
 25 gr. Salz. 7 H. Zücker

<u>Spannung</u>	<u>Waffer</u>	<u>1 H. Marzipan</u>	<u>500 gr. Salz</u>
<u>Mehl</u>		<u>1 H. Zücker</u>	<u>Auf 14 Tag</u>
		<u>Biskuitkronen</u>	<u>- 4 Sol. Süß.</u>
		<u>Wasser</u> .	<u>Zimtmarken</u>

Hälpenbachmeek. Rinde Pfirsichen  
liegt auf alten Stücken  
Pfirsichen (Brenn) Staub und Staub.  
wie Krauze Maulpfallen  
woraus Königspflanze, Salbenwurz  
Bienenwurz 1 Hl. Feig = 5 Blätter  
30 D = 1/4 futain 5 Blätter abziehen  
120 D = 1 w - 4 Blätter abziehen  
Möhre

Citronenreine Zitronen  
Zweig Zitrusfrüchte  
8 Stück 1/4 Löffel abziehen.  
Käffleereine 1 Hl. Zweig Zitrus  
woraus Cremesuppe  
Brahmsticke 4 Stück mit 8 Blätter  
1/4 Löffel abziehen.  
zum Kult. Rinde dann Zitruspulpa  
Wasserbohnen aufkochen König von Boab Wasse  
Dann schwefeln zum Fällen.

Spätzle Mindestens Knöpfchen  
Dann Pfefferkraut verblättern  
(Vanillecreme mit Sirup mischen)  
Sechsmilch Blätterteig rütteln & oben auf  
(reihengeschichtete Teigplatte).

Spätzle auf 1 Ltr. Saiz = 5 Lbd Butter  
of 150g Spätzle 5 Ltr. Saiz. 4 Lbd Zucker

Bratwürstchen & Wurstbeisl

1/4 Fett 2 ltr Wasser  
3 St. Mehl Eier

Hinteröschchen 200g Käse à 5% Blätterteig ausgelegt  
150 gr Zucker } 1 St. Zucker  
100 gr Mehl } 350 gr Mehl  
2 Eier } 6 Eier  
1/4 ltr. Milch } 1 Liter Milch  
geben <sup>1/2</sup> St. Zeit

5 Plätzchen Eisbeine (2 Früchte füllen in Käsejoghurtcreme) mit gl. weißer Creme  
Klosterküppel weiß rot, pfefferz; Pfefferlsg. lsg. Früchte  
Schokoladencreme: rückwärts mit Käsejoghurt

Wienerwurst (von Handelmann)

Zum Schinken, Erdbeerkäse, Knoblauchboden 2 Wienerle.  
Wienerwurst. lsg. Früchte weiß rot, Pfeffer <sup>mangieren</sup> Früchte  
Δ zub. mit Cremefüllung.

Kalbmilch O Käse, mit Sprinkles + Käsejoghurt  
Kipfeler (Handelmann) Schokoladeküker. Schokolade  
Kürbispudding (Käsejoghurtcreme) mit Blütenkraut  
Früchtpudding 1 Frischrippe 3 Stk Zucchini.

Brezelkäsekücher mit Käse und Käffchen.  
eine Käsekugel Früchte 2 Wierteigkücher  
füllen. Käsekugeln dekoriert  
mit Käse und Früchten.

Aprikosentörtchen 300 g Butter  
Aprikosenkirschtörtchen 200 g Butter 4 Frischrippe  
Kirschkirschtörtchen 200 g Butter  
Aprikosenkirschtörtchen 200 g Butter 500 g Käsejoghurt  
Aprikosentörtchen 250 g Käsejoghurt füllend  
300 g Früchte.

Wurstknoblauchboden, 1 Wurstknoblauchflocke Knoblauchz.

nditorei O. Meyer Kneusleden  
e Küchen 6 & Zinken 1  $\frac{3}{4}$  d Weißl.  
abau auf hoher Kulturlage.  
Weißl, 9 Eier, 40 gr Tafelz 50 gr Zwiebel  
spit.

Golanderinse.

zucker 2 ss Weißl, 40 gr Zinken, 1 ss Butter  
, 40 gr Ziegeleier, Haselnüsse, Gewürz.  
ikauer

Zucker 3 fine, 1/2 ss Tafelz, etwas Salz 50 gr Zwiebel  
L. Weißl, 2 1/2 ss Weißl, Fisch, dienen  
ten mit Palme 3 Stück à 3 Mark  
eyer's Rezept Käppfleisch (Soh. Schin),  
50 gr Knoblauch ~~+~~.

50 gr Zucker 15 Eigelb 6 Böden  
50 gr Weißl 15 Teife (für Ring backen).

Oello. 1/2 ss Zucker 1 ss Weißl

24 Eigelb + 24 weiss

12 weiss eier

= 30 Eier.

Hörpenszug  
1/2 Kakaowasser 3  
Hefe 2  
gr. Butter 2  
gr. Zucker 2  
Kleehl.  
= Frig.

zu Berlin  
Falter Frig  
mit auf  
1 K Frig = 2 Zigaretten  
gut gern  
Gruppe 2 Stk. = 30 Stk  
à 5 M

Guiseback  
1/2 Kakaowasser  
zwei Frig.

Reine Waffel in Waldfüßen  
1/2 Butter 2 Stk Hergest. Waffel  
1/2 Zucker  
Waldfüßen  
1/2 Zimt  
Vanille, Limone, Zitronen

Büllerven  
P. K. 14 Büller oder Estholz  
300 pr. Stücke Ø 8-10, 6 Pf. Ware.

22 Eiswais 14 Sklucker war  
24 Hechteln Büller Pf. 10

Birnen

3 Kessel = 8 kg Zucker = 3 Ltr Wasser.  
2 Tafelkuchenwa 1. 50 M.

300 gr Butter	75-
300 gr Zucker	15-
6 Eier	48-
2 Ltr Milch	30-
1/4 Ltr Milch	5-
2 Packete Backpulver	20-
Silberne	5-
Dynamit zu Formen von den 300 gr.	+ 0-
	<u>289 M</u>

Hefekopfflecker = 2  $\frac{1}{2}$  Tafel =  $\frac{20}{2} = 2$  M.

1/2 Tafel	17
1/4 kg Butter	15
1/4 kg Zucker	6
4 Ltr Milch	8
1/4 kg Gezuckert	20
	<u>66</u>

3 Eier	6
1/4 kg Mehl	18
	<u>75</u>
	<u>89.</u>

In Künstdien geordnet 1911/12.

1 Fahrt à 5.50 - 11  
1 Droschaufzehrung = 41.-  
1. I. 1912 1 Fz - 5.50 = 5.50  
1 Droschaufzehrung 18.00 81.0

# Vöterungen

Vanilleis. 3 Ltr. Koffet.

2 M. Zucker à 25 R.	0,50 R.
2 galva. begaard fir. à 8 R.	1,44 "
2 1/4 Liter Milch à 16 R.	0,36 "
1 1/2 Körner Vanille à 50	0,75 "
	<hr/>
	3,80 .

Ananas. 1 Flasch. à Flasch 1.20 R. 3,60 R.

Crocant-eis. 3 3/4 Liter

10 Ltr Vanillezucker	0,95 R.
5/8 Ltr Butter	0,63 "
10 Feigalb à 8 R.	0,40 "
1 M. 25 Buttercreme	1,00 "
1 1/8 Ltr Zitronensafz.	1,25 "
	<hr/>
	4,25 .

Surina = 

---

 11,63 R.

Hausseim: 1 Tasse warm Kognac  
Kohlissei: 1 Tasse Kognac Zucker, wenn es d.  
ist so lange und soffel an bis es das Schiff  
bis an abfliebt, was ist zu tun, wird &  
nicht von beginn.

---

von Meyer's

150 gr Zucker reihen 100g  
6 Zigaretten 40  
6 Tafeln 100  
100 gr Mehl 5 unterziehen 50  
zuletzt 100  
etwa 100 heise Butter. 10  
oder 25 gr  
1 Löffel saure  
Tafeln 10  
2 Teelengen grüß. Zimt

Büttner 2 1/2 & Zinken 1 1/2 Stk  
Büttner 1 1/2 Stk. Blatt

1 Stk - 2 Rpm.  
1/2 Stk - 1 Rpm.  
1/4 Stk - 1/2 Rpm.

Büttner Pflanzung  
Zinken Pflanzung  
Fayalb  
Milch  
is rips

Plättchen  
Kehl  
Zinken  
Büttner  
Linsen (oder Fayalb.)  
Milch Pflanzung  
Burkjiulosa

Pflanzung 100 Stk  
1 Stk Zinken Pflanzung 100 Stk  
5 Stk Pflanzung  
1 Stk Kehl. Zinken  
Caco, Tölken, Zink, Linsen  
100 Stk.

Essence (Gumbele Soma  
Gordbele & ek)

Apt. Gs. Polak & Schwartz's

Essence Talenklein.

Zaanidam i Hollan

Schonen Speculatius 1# 80 Krh.

4 # Mehl

2 # Zucker

1 # Butter

6 Figall Olie olc

Gewiaz Backpulver 40 gr.

Makkaroni confepte 1# 2 Krh Verk.

1/4# Marginen { 3-4 Grissip

1/2# jupar } 3-4 Grissip

Kopfzinn, 1/2# boekum, kold lunkar  
yunnunne.

Fatovirkrujan

1/2# Butter, 3/4# zucker 1/2# eihell, Melok

7 Griss. 40 gr Backpulver, litsen

names = Brinsford.

abefel = Bass =

4 Loft Wmly mit 1/8 Liter Rauffn Kopföl gegen

6 Loft Wcld darunter

3-4 Löff Sappiow 36 Windbeutel.

Lufer 4 Loft Butter

1/8 Liter Sappiow

1/4 M. Blaf

4 farr

13 Brnly Kucher

Zimbaika

Her Willy

Tucker

Luths

hly

15

10

56

6  
3

4

15

15

5

34

124

