



Kochkurs Steuerberg

beim Forstwirt

19.10. - 28.11.1920

Gräfin Célestine

Schuljahr

Rühre dich und schaffe, ehe die Zeit entflieht!
Es fallen dir nicht in den Schoß die Gaben;
an dem nur, was du schaffst, kannst du dich laben –
du selbst bist deines eigenen Glückes Schmied!
(Leop. Böhmer)

Behalten Sie in freundlicher Erinnerung
Ihre Ihnen wohlmeinende Kochlehrerin
Ida Gabron

Steuerberg im Oktob. u. Novemb. 1920.

Rühre dich und schaffe, ehe die Zeit entflieht!
Es fallen dir nicht in den Schoß die Gaben;
an dem nur, was du schaffst, kannst du dich laben –
du selbst bist deines eigenen Glückes Schmied!
(Leop. Böhmer)

Behalten Sie in freundlicher Erinnerung
Ihre Ihnen wohlmeinende Kochlehrerin
Ida Gabron

Steuerberg im Oktob. u. Novemb. 1920

Kochkurs Steuerberg beim Torwirt

vom 19.10. - 28.11.1920

19.10.1920	
Einbrennsuppe	7
Saure Leber	7
Kümmel Kartoffel	8
Erdäpfelknödel	8
Apfelmuß	8
20.10.1920	
Karfiolsuppe	9
Schweinsbraten	9
Gedünstetes Kraut	10
Brattkartoffel	10
Topfenstrudel	10
21.10.1920	
Einmachsuppe	11
Hase mit Rahmsuppe	11
Kartoffelpüre	12
Kärntner Topfennudel	12
Krautsalat	13
22.10.1920	
Butterfaverlsuppe	13
Gebackene Erdäpfelnudel	13
Zwetschkensoss	14
Topfenomletten	14
23.10.1920	
Erdäpfelsuppe	15
Schinkenfleckl	15
Apfelschnitten	15
25.10.1920	
Bohnensuppe	16
Paprika Huhn	16
Wasserspatzen	17
Reisschtrudel	17
26.10.1920	
Schwädische Brodsuppe	18
Schweinsbraten <i>siehe Seite 9</i>	
Braunkraut	18
Geröstete Kartoffel	18
Schöpsensuppe / diese braune Rindsuppe	
Apfelstrudel	19
27.10.1920	
Gemüsesuppe	19
Kletzennudel	20
Wuchteln	20
Milch Creme	21
28.10.1920	
Rahmsuppe	21
Reisfleisch	21
Polentaschmarn	22
Kirschenkompott	22
29.10.1920	
Kohlrabisuppe	22

Erdäpfelflecken	23
Topfenpoganzn	23
30.10.1920	
Braune Rindsuppe	23
Gedünsteter Reis	24
Bauern Kraut	24
Topfenknödel	25
Apfelmuß <i>siehe Seite 8</i>	
02.11.1920	
Kartoffelsoss	25
Apfelkuchen	25
03.11.1920	
Butterfaferlsuppe <i>siehe Seite 13</i>	
Kartoffelpastaete	26
Krautsalat <i>siehe Seite 13</i>	
Topfenstrudel <i>siehe Seite 10</i>	
04.11.1920	
Bohnensuppe <i>siehe Seite 16</i>	
Schweinsgolasch	27
Polentascheiterhaufen	27
05.11.1920	
Möhrensuppe	28
Topfenhaluschka	28
Gemischter Salat	28
Kriegslinzertorte	29
06.11.1920	
Einbrennsuppe <i>siehe Seite 7</i>	
Eingußnudel	29
Vaschierte Laibchen	29
Kartoffelpürre <i>siehe Seite 12</i>	
Reisschmarn	30
Rolgerstensuppe	30
Semmelknödel	30
Sauerkraut	31
Apfelbrein	31
08.11.1920	
Schwädische Brotsuppe <i>siehe Seite 18</i>	
Eingemachtes Huhn	32
Gestürzte Kartoffel	32
Polenta Torte	32
09.11.1920	
Geröstete Grießsuppe	33
Kartoffellaibchen	33
Mehlschmarn	33
11.11.1920	
Rahmsuppe <i>siehe Seite 21</i>	
Polentaknödel	34
Eingesäate Nudel	34
Neugesäuertes Kraut	34
Kräusl Kuchen	35
12.11.1920	
Braune Rindsuppe <i>siehe Seite 23</i>	
Leber – Reis	35
Beuschel	36

Polenta	36
Reisaufwurf	36
13.11.1920	
Wildragonsuppe	37
Bröselknödel	37
Rahmsuppe <i>siehe Seite 21</i>	
Segediner oder Krautgulasch	38
Dampfnudel	38
Jägerschmaus	38
Schinken – Amletten	38
Gespickter Rehbraten	39
Künstliche Möhren	40
Hausnudel <i>siehe Seite 12</i> nur bleibt der Topfen weg	
Kartoffelrölchen	40
15.11.1920	
Milzbüresuppe	40
Leberschöberl	41
Rindschnitzel	41
Gebackene Leber	41
Gemischter Salat <i>siehe Seite 28</i>	
16.11.1920	
Rindsuppe <i>siehe Seite 23</i>	
Grießnockerl	42
Süsse – Rüben	42
Omletten	42
Fleischstrudel	43
Schweinskarbenaden	43
17.11.1920	
Knochensuppe	43
Gefüllte Kartoffeln	43
18.11.1920	
Rollgerstensuppe <i>siehe Seite 30</i>	
Blutwurst	44
Saure Rüben	45
Geröstete Kartoffel <i>siehe Seite 18</i>	
Saure Nieren	45
Ofentomerl	45
Rehkuchen	46
19.11.1920	
Fastenreißsuppe	46
Topfen – Nockerl	46
Einfache Apfelknödel	47
Feine Apfelknödel	47
Creme	47
20.11.1920	
Rindsuppe <i>siehe Seite 23</i>	
Frittate	48
Geröstl	48
Rahmsoß	49
Gebackene Äschen	49
Panierte Forellen	50
22.11.1920	
Hirnsuppe	50
Mehlnockerl	50

Krautsalat <i>siehe Seite 13</i>	
Kartoffelharsche	51
Polsterzipfel	51
Klätzensoß	51
23.11.1920	
Schlickkrapferl	52
Hackbraten	52
25.11.1920 – das Mittagessen kostet 212 K a`12.58 K	
Leberpüreesuppe mit Brotschnitten	53
Gefüllte Lammbrust	53
Gemischter Salat	
Apfelgulatschen	53
26.11.1920	
Einbrennsuppe <i>siehe Seite 7</i>	
Schottreingerl	54
27.11.1920	
Rahmsuppe <i>siehe Seite 21</i>	
Paprikahuhn <i>siehe Seite 16</i>	
Kartoffelpüre <i>siehe Seite 12</i>	
Mehlschöberl	54
28.11.1920 - Schlußmahl	
Knochensuppe <i>siehe Seite 43</i>	
Mehlschöberl <i>siehe Seite 54</i>	
Schinkenfleckerl mit gemischten Salat <i>siehe Seite 15</i>	
Saftbraten	55
Lungenbraten	55
Roßbraten	55
Ritschat	56
Zwiebelsoß	56
Krennsoos	56
Wein – Schatto	56
Milch – Reis	57
Milch – Gries	57
Gebackene Erdäpfel	57
Apfelkren	57
Gebackenes Huhn	58
Kaisergebäck zu Tee	58
Salzblätter zu Tee	58
Äpfel im Schlafrock	58
Kartoffeltorte	59
Tee – Bretzerln	59
Gelbe Rübenkuchen	59

- 1 -

Speisekarte am 10/10 1920

Feuchtsuppe, saure Leber mit Salzbratfischhälften,
Fenchelschüssel mit Apfelwein.

Einbremsuppe für 10 Personen.

Von 10 Uhr soll der Lutter und bräunlich & kg Mehl
manch man eine gute goldgelbe Feuchtsuppe und ver-
gibt zuerst mit kaltem Wasser und erst wenn sie
gut und vermischt ist dann mit kaltem Wasser oder
Feuchtsuppe. Man mischt mit Salz, Pfeffer, Majoran
und lässt die Suppe gut kochen. Beim Anrichten kann
man sie mit 1-2 Eiern verfeinern. Man gibt ge-
kühlte Feuchtsuppe oder Muschelsuppe dazu.

Saure Leber.

In 10 Uhr soll der Lutter, lässt man 2-3 Queller

sein blättrig geschnittener Zerkel goldbraun
ankochen. Er ankochen und gibt bräunlich 1 kg
blättrig geschnittener Zerkel. Der Zerkel mit
dazu rührt er rauh. stäubt er mit 2-4 Löffel
Weiß am löffel. Der rührt er und vergießt
dann mit feinem Wasser. Der Zerkel dann
reicht man mit Wasser. Zerkel löffel er rauh.
Zerkel, füllt er und füllt er mit Wasser. Der
gibt er gleich zu Tisch. Der Zerkel
der füllt er dann wird der Zerkel fast.

Feinmal-Kartoffel.

Kartoffeln werden geschnitten und in Wasser
Hülsen geschnitten und mit Wasser Salz und
Zerkel geschnitten und rauh geschnitten.

Erbsen-Kartoffel.

Erbsen werden geschnitten, geschnitten und füllt er rauh.

gekaut den geschnitten und wird bräunlich
gut füllt. Weß rührt er und rauh geschnitten.
gekaut den geschnitten und wird bräunlich
dann füllt man gleichmäßig geschnitten.
Der Weß ein in ein füllt er geschnitten Weß.
Der ein wird löffel für löffel bis er an der Ober.
flüssig füllt er dann füllt er mit
Zerkel geschnitten mit Zerkel geschnitten und
füllt er auf den Tisch zu geben.

Apfelwein.

Geschnitten Apfel werden am Zerkel geschnitten
Zerkel mit Wasser Wasser, Zerkel, Zerkel
Zerkel und Zerkel geschnitten und wird geschnitten.
und dann sein geschnitten dann wird geschnitten.
Man kann auch eine ganz lichte Zerkel
Zerkel. Man hat der füllt er der Apfel
müß dann geschnitten.

Speisezettel am 20/10. 1920

Knäuelbrey, Speisebraten mit gedünsteten
Brannt und Lauchstücken, Pfefferbrot
und Käse.

Knäuelbrey

Knäuel wird zu kleinen Stücken geschnitten
geköpft mit Wasser gekocht und reich
gekocht. Von Brühe sehr fett und Mehl mag
man eine Lustgalle füttern gibt etwas
sehr geschnittene kleine Petersils dazu.
gibt dies mit etwas kaltem Wasser und
gibt es gut kochen. Man lässt man noch
mal gut kochen. Wirt mit Salz, Pfeffer,
Muskat und etwas Zimmet, die Brühe
gibt man mit gedünsteten Knäueln das
Kommen zu Tisch.

Schweinbraten

Das Fleisch wird gut eingepfunden mit
Brotkrumen und Butter eingetrichtert,
man legt den Braten mit der Speise
nach unten in die Pfanne. Wenn das
Fleisch fett ist gibt man etwas Wasser dazu,
etwas Zimmet gibt den Speisebraten zu.
den Pfeffer und lässt es in der Pfanne gut kochen
bis die Speise reichlich. Man vermischt
man den Braten mit und schmeckt den die
Speise kleinreichlich an und lässt den das
Fleisch unter öfteren kochen sein gold gelb
fettig braten. Brotkrumen braten je
nach Größe 1 bis 1½ Stunden, schlüsselt
und schlüsselt 2 Stunden und nach länger
Zinn schlüsselt wird das überflüssig sehr ab-
gekocht. Das angelegte Bratenfleisch wird
mit etwas Brühe das Wasser abgekocht und
ist das nachgekochte Fleisch sehr zart.

Geleimoltes Kraut.

Zwei bis drei Viertheile Kraut wird fein
geschnitten und mit kochendem Wasser ab-
gedrückt. Dann läßt man in 6 Uhr Zeit st.
mit feingehacktem Zwiebel goldgelb anläu-
fen. Gibt das Kraut dazu und kocht es
wenig. Man schmeckt man mit 3 bis 4 Löffel Mehl
an und vermischt mit etwas Wangen Mehl.
Für das Tügel als Krüge gibt man Salz,
Bismuth und etwas Essig. Man läßt man das
Kraut auf gut Feuer und gibt es zu Tisch.

Bratkartoffel.

Gelbes Kartoffel füllt man sehr für gibt
für salzwasser in kochend sehr röstet für auf allen
Seiten schön goldgelb und gibt für zu Tischen
Gutessen in f. w.

Teufelstrudel.

Man gibt auf das Rindfleisch 1 kg feines
Mehl und kocht es in kochendem 3 Uhr
Zeit das Rindfleisch blättrig und mischt das
Mehl mit einem Ei und kochendem Wasser
zu einem weichen Teig den man sehr
fein abknetet. Man formt man große Laib-
chen bestreicht für oben mit Wasser läßt
für zugedrückt eine halbe Stunde ruhen.

Willk. 10. Uhr Rindfleisch vermischt man kocht
und gibt man und noch 4 bis 6 Rindfleisch
dazu 20 Uhr Zeit verläufig 1 Uhr fein
ausgeriebenen Tügel 2 L guten feinen
Bacon, kocht und kochend einen Zittern 10 Uhr
Baconen und gut kocht den Tügel das sehr
für Tügel dazu.

Den Rindfleisch wäscht man den auf gut
kneten Teig etwas mit bestreicht für
mit gut kochendem Rindfleisch und kocht für sehr
kochen und, dann bestreicht man für mit der

erstarrten Wills sollt ihn zusammen
gibt ihn in eine guttbesaltete Dose
und stellt ihn brühen in Wärme dann
zu Wärme fügen und brühen.

Speisekettel am 21/90 1920

Einmachsuppe, von Josenklein, fass mit
Befuchsuppe mit Dattelsuppe und Land.
müden, Dattelsuppe, Bessmüden mit Dattelsuppe.

Einmachsuppe.

Zu Einmachsuppe nimmt man das junge
von Josen, Josenklein, oder Dattelsuppe
oder Josenklein, fass mit Dattelsuppe
das Einmachsuppe wird mit Dattelsuppe zu
gestellt und mit Dattelsuppe (Einmach) Dattelsuppe
Josenklein, Dattelsuppe, Josenklein und

fatun ein Lorbeerblatt, Timian, Majoran,
Pfeffer, und Josenklein, fass mit Dattelsuppe
Josenklein das fass mit Dattelsuppe
gestellt, das alles fass man mit
von Dattelsuppe man eine Dattelsuppe
Einmachsuppe gibt Josenklein, fass mit Dattelsuppe
und Dattelsuppe mit Dattelsuppe und
gibt zu Dattelsuppe, dann fass man mit Dattelsuppe
man fass man mit Dattelsuppe, das fass
fass man die fass mit Dattelsuppe, das
zu Einmachsuppe wird Dattelsuppe.

Glase mit Rahmsauce.

Ein fass mit Dattelsuppe mit den besten Dattelsuppen
und Dattelsuppen wird von den Dattelsuppen
den Dattelsuppe, fass mit Dattelsuppe und mit Dattelsuppe
gestellt, das alles fass man mit Dattelsuppe
stellt man Dattelsuppe gestellt. In die Dattelsuppe
stellt man Dattelsuppe gestellt. In die Dattelsuppe
von Dattelsuppe, fass mit Dattelsuppe und ein fass
Timian ein Lorbeerblatt und ein fass

Wasserkücher. Wenn der Saft und Syroh
abgelaufen ist man legt das Saft
darauf abgelaufen ist mit etwas Fett
und gibt ein wenig offig dazu. Man
läßt das Saft unter öfteren Umrühren
eingesäße 1-1½ Stunde kochen. Dann legt
man das Saft darauf rührt das Saft
gelblich bräunlich ab und färbt mit
3 bis 4 Löffel Mehl ein rührt dann von
dasselbe eingekochten ist und mit der
übrigen Menge Syroh das Wasser und
ein Teile sauren Rahm, dann läßt man
den Saft nochmal gut aufkochen und
kocht sie durch ein Sieb, auf das mit ein
gutes Saft Saft. Will man den Saft das
feinsten Saft von Rahm das Saft länger
saft erhalten muß man es einbrühen.

Kartoffelsuppe.

Kartoffel werden auf geschnitten, gewaschen

und mit Wasser, Salz und Pfeffer gew.
gestellt und wenig gekocht, dann saft man
sie ab und drückt sie fein auf. Gibt etwas
Butter und rührt mit etwas warmer
Milch das ein gutes Brot reißt. Beim An-
kochen kann man Kartoffelsuppe auf
mit etwas Fett und Butter rühren
zuletzt abgesehen.

Geräucherter Topfenmudel (für 10 Personen)

Man bereitet einen sauren Nudelteig
von 1 kg Mehl etwas Salz 1 Ei und laß
an Wasser.

Wird. 1 kg Wasser rührt man fein auf
gibt einige gekochte getrocknete Kartoffel
und fein geschnittene Tomaten das
Wasser. Als Dings gibt man eine ge-
schnittene Menge und rührt man
reißt die Mehl gut abformt kleine Rollen
und in die sie mit dem Nudelteig.

Man kocht die Hündel Nütz mit dem
Essen in feinem gekochtem Wasser ein
läßt sie ein paar mal aufkochen dann
fermentirend setzt abzumalzen und
zu Gutz setzen.

Brautsalat

Braut wird fein und mäßig anschnitt.
mit Essig, Salz und Pfeffermal gut abgemacht.
dies mit feiner Butter oder Öl und Essig
abgemacht, sehr gut ist es eine warme
blättrig geschnittene Quarksalat dazu mischen
und oben darauf Pfeffer streuen.

Speiseettel am 22/10 1920.

Butterfarsenbrühe Gebackene Erdäpfel-
nidel mit Zwetschen- oder Kirschenmarmelade.

Butterfarsenbrühe. für 12 Personen.

Von 1/2 kg Fleisch 1 Ei etwas Wasser und
Salz bereitet man einen feinsten Hündel-
brühe mit dem Butterfarsen auf in 10 Tage
soll das Butterfarsen läßt man fringeschne-
den und goldgelb anlaufen gibt die ge-
wonne Hündel dazu und rührt die gut
ab. Dann kocht man sie in feinem Wasser
oder Butterfarsenbrühe ein und würzt mit
Weißkorn, Kirschen und Salz nach Geschmack
dann läßt man sie noch einige Minuten
kochen und rührt sie an.

Gebackene Erdäpfelnidel.

Man bereitet feinstes Fleisch ein zu den Erdäpfeln.
Nidelchen und fermentieren mit der Fleischbrühe
kleinen Hündel in einem länglichen Quarksalat gibt man
soll das Butterfarsen und in feinsten Brühebrühe.

weißes legt das feingefilte Tüchel reifenweise
 hinein wenn ein Lagen voll ist, streut man
 wieder geröstetes Kammlerweißes darüber legt
 wieder Tüchel darüber, wieder Kammler-
 weiß n. s. w. dann blickt man die beiläufig
 ein Hünd in gütigspitzes Rohr.

Unwetschkensess.

$\frac{1}{2}$ kg getrocknetes Zerkleines Mehl man reißt
 mittelst der Hand und reißt sie fein ab. Von 8-10 Tag
 soll der Lutter und Mehl bestrittet man liest
 gelbe mittelste Feinbrenn zergerstet sie zu-
 erst mit kaltem Wasser dann mit dem Taster
 wenn die Zerkleines zergerstet werden gibt die Zerkleines.
 Von dem reißt mit Zerkleines, Zerkleines n.
 Zerkleines und streut Zerkleines und Salz dann
 liest man die Taster mit gut Reizen und der
 reißt von nitzig mit Wasser.

Feyfensamletten.

Man bestritt einen glatten Eisenreutling
 von beiläufig $1\frac{1}{2}$ l. Mehl $\frac{1}{2}$ kg Mehl 4 bis 6
 first Lutter streut Salz und Zerkleines von
 der Feig glatt ist reißt man die feig zu-
 seilagenen Feig zergerstet darüber und liest
 auf einer bestrittenen flachen Platte goldbraun
 Lutter und reißt sie mit Zerkleines, reißt man
 glatt bestrittet sie zu Zerkleines, die fertigen
 Amletten legt man dann in ein bestrittes
 Draffat und gibt diese first ein feilbes Hünd
 in das feilbes Rohr.

Preiserettel am 23/10. 1920

Feilbes Feig, Zerkleines mit Zerkleines
 feilbes, Zerkleines.

Erdäpfelkur für 12 Personen

10 größerer Erdäpfel werden geschält, klein-
rentlich aufgeschnitten und mit Wasser oder
Tee zu geseiht man gibt noch dazu ein
Lothbrot mittig geschnittenes Stängelkraut
ein Pottschil, Meisen, Kallor etwas Majoran
und Timian, von 10 daz setz und den nötigen
Mehl bestrich man ein Lintum, läßt darin
ein grüneres Zunder anlaufen und rührt sie
mit Wasser und läßt sie noch ein Tag kochen bis
die Erdäpfel weich sind, dann salzt und süßet
man nach Geschmack.

Schinkenpfel für 12 Personen.

Von 1 kg Mehl 2 Eier, Salz und feinem Pfeffer
einem Pfeffer muß man einen feinen gellenen
Wendelring, zerlegt ihn zu sehr kleinen Stücken
und läßt sie kochen, sprenkt sie dann zu

Meinen fließen, diese Mehl man dann in
Talgwasser ein läßt sie von zwei mal auf
Kochen und sie sprenkt und sprenkt sie ab
dann mischt man sofort 1 kg gekochtes feines
geröstet Salzflüssig darunter. Man gibt die
Masse 3 Fingerhoch in gefaltete Pappstücken, setzt
dort $\frac{1}{2}$ l feinem Pfeffer mit 4 Eiern gut ab und
gibt die gleichmäßig über die flache Seite
innerhalb läßt man den die Pappstücken, flachten
bei guter Hitze bräunlich $\frac{1}{2}$ Stunde kochen dazu
kannst du feines Senf oder gesüßtes Öl
oder Taler.

Apfelschnitten.

Man gibt noch das Wendelkraut $\frac{1}{2}$ kg Mehl
und sprenkt ein daz setz 20 daz zerlegt blät-
terig auf man gibt dann noch ein bis zwei
Eier 10 daz zerlegt Talt und Taltel einer
salzen Zitronen und ein salz Taltel feinem
Pfeffer, man bestrich die zu einem Tag und
läßt sie geseiht $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, zerlegt sie

man ist ganz fertig, kräftig 1 kg Stiefel
 füllt man und füllt sie kleinverfüllt auf,
 den Teig wagt man zu verfestigen flachen
 aus, gibt wenig der Maltz feuchtet die Stiefel
 streut Zucker, Zimmt, Zerkleinerte darüber
 schneidet den Teig ein kleines Stück nach dem
 und zerlegt mit wenig geliebtem Teigstücken.
 für den besten man es mit Ei und kocht
 es 30-40 Minuten.

Speisezettel am 25/10. 1920

Linsenbrühe, Pfefferkuchen, mit Pfefferkuchen
 Bratpfanne.

Bohnensuppe

Linsen werden wenn sie älter sind, koch
 sehr langsam, dann wird gekocht und
 durchgeseiht, dann kocht man eine halbe Liter

Linse, kocht dann langsam kocht
 und wenn Pfefferkuchen ansetzen, kocht mit
 Wasser oder Pfefferkuchen und kocht die Brühe
 dann noch gut kochen, wenn ansetzen kann man
 etwas Pfefferkuchen dazu geben.

Paprika Kuchen.

für fünf oder eine alte fester wird ein
 koch und in kleine Stücke geteilt. In 100g
 Fett oder Butter kocht man 2 Löffel voll feine
 mehlige Zwiebel goldgelb ansetzen, gibt das feine
 dazu eine kleine blättrig gekochte Zwiebel.
 nach Pfefferkuchen, Salz und Pfeffer und kocht
 es dann kochen bis das Fleisch weich ist dann
 kocht man 3-4 Löffel Mehl ein und kocht
 mit Brühe oder Wasser. Man kocht mit dem
 nötigen Salz und Pfeffer dann kocht man es
 noch etwas kochen und gibt es dem ansetzen
 etwas feinem Pfeffer dazu

Wasserpflanzen.

Man leg Kaffee mit einem Löffel Salz und
mit dem nötigen Wasser zu einem gummig
reichen Teig abgeknetet jetzt mischt zu und
abfließen lassen wenn der Teig reif dann kocht
man mit einem Löffel klein gleichmäßiger
Korkel in feinstem Talwasser ein laßt sie
ein zweimal aufsteigen wenn sie fest sind und
stommt sie ab.

Reisschtrudel.

Von $\frac{1}{2}$ kg Mehl 3 kg Butter etwas Salz und
laues Wasser bereitet man einen weichen
Teig, den man in 2 gleiche Teile theilt und leicht
in Rollen.

Halls. 4 dag But wird mit about Waffet
mit they very gebrast und Ball gebrast
10 dag Lutter wird man flammig ist

am 5-6 fiedelt und 20 Alag Thier-
zucker, Saft und Schale einer Zitrone und
den ausgekühlten Brat zusetzt den fest-
gepflogenen Löffeln darunter gerührt der
Masse wird über den ausgelegenen Thier-
zucker ausgestreut und etwas Rosinen
darunter gespreut zusammen gewellt und in
beheizte Oeffen gegeben und bräunlich
2^{te} Stunde backen. Man kann auch ein Paar
la Milch darüber gießen und den Thier-
zucker für fünf Minuten im Ofen geben
indem wird die Rinde zerbröckelt.

Speisekittel am 26/10 1920

Verschiedene Sorten, Verschiedenheiten
mit braun gefärbtem Saft und gr.
rotheten Querschnitten, Apfelbaum.

Schwedische Brodsuppe.

8 Stück geisttes Kartoffel werden geschnitten
und würstlich geschnitten in feine Stücke ge-
schnitt. In 15 Stk. gebraten geschnitten. In 15 Stk.
gibt man 3 Löffel voll Zinsal für ein
einmal würstlich geschnitten. Würstl.
wird. Wenn die Kartoffel fertig sind und ge-
firt ausgeben gibt man auf das Brod dazu,
vermischt mit Butter oder Butterfett und
vermischt mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und ein
mal. Man lässt die Suppe kochen, bis das
Brod vertrocknet und die Kartoffel weich sind.
Dann gibt man würstlich geschnitten
Kartoffel oder würstlich geschnitten Butter dazu.

Schweinsbraten. (Kupf. II.)

Braunbraten.

In 5 Stk. soll kochen man 5 Stk. Zinsal kochen.
Dann gibt man einen Teller feingehackten
abgeriebenen Butter dazu und lässt es
kochen. Man lässt es kochen und
vermischt mit Butter oder Butter, und lässt
es kochen, es darf nicht zu kochen werden.

Geröstete Kartoffel.

Kartoffel werden gebraten geschnitten und fein
würstlich geschnitten. In feine Stücke geschnitten.
würstlich geschnitten. Zinsal lässt für kochen
werden, gibt die Kartoffel für kochen
und lässt für gut ab.

Schäpseensuppe. (Kupf. I. und II.)

Apfelstrudel.

Man gibt auf das Hützelbrett $\frac{1}{2}$ kg feines Mehl feinigt in Salzfalls 3 kg Butter bleibt. Teig auf und mischt das Mehl mit 1 kg und lauen Wasser zu einem weichen Teig gut ab. Man arbeitet den Teig sehr gut ab schlägt in ein weiches und formt 2 Laibchen daraus und lässt ihn eine halbe Stunde lang ruhen. Dann gibt man ihm ein wenig weiches Wasser zu. Den Teig bestreicht man die Laibchen mit Ei, legt das Butter 2 $\frac{1}{2}$ kg Apfel werden geschält und blättrig geschnitten. Zitronen werden mit 6-10 kg Butter geröstet. Bei angedegneten Hützel. Teig wird erst mit Butter dann mit Ei, Zucker, und Zimt und warm. man set auf mit Rosinen oder Wein- beeren oder fein geschnittenen Nüssen bestreut. Dann wird das Hützel zusammenge- packt und auf ein befeuchtetes Tuch getan. Man backt ihn in $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßiger

Feuer, bestreicht ihn während des Backens mit Butter. Den kann man ihn mit dem backen mit einem Ei bestreuen.

Speisewette am 27/10. 1920.

Gemüsesuppe, Klebrüdel, Nudeln mit Milchsuppe.

Gemüsesuppe.

Kartoffel werden geschält und reinlich geschnitten, abends um 6 Uhr kochen. Petersile, Mören und Sellerie gut man und feinigt es fein nützlich. Querschnitt, fei- sen, Lauben und Tschannen nützlich ge- schnitten. Acet und Pfeffer rührt man sie. Alle diese Zutaten werden in Topfasser gekocht und man die Suppe weichen. Dann Epurische später gekocht. Eine weitere

von 1½ Elb. soll sehr Lücker. läßt man
feingewaschtes Gerstet anlaufen eine Viertel
und erquält dann mit Trüger oder Wasser
und läßt es aufkochen. Wenn es ist man die
feinere zum Gemisch läßt alles gut
verköchen. Man reißt mit Salz und Pfeffer
für und gibt es dem Anstücken etwas
Rosen dazu.

Hletzenmudel.

Man macht aus 1½ kg Mehl und 3 Eiern
einen Teig zu festen Hletzen und
füllt ihn mit zerhacktem Mehl.

Fülle 1½ kg Mehl werden gewaschen
gekocht und den Kiesel und Pfeffer
beiseite und fein aufgewaschen dazu mischt
man Eigelb (von Hen) in Milch oder
Schneepflüger zerbricht, Tammele etwas Salz
Zucker, wenn man sie fein machen will
auch Zimmt, Koriander, Pfeffer eine

Zitronenschale. Aus dieser Masse formt man
Hletzen die man in den Hletzenring ein-
stellt, oder man mit dem Hletzenring im-
mer einen feinen Rand macht. Die Hle-
ten werden in Tagnasser gekocht abgeseigt
mit Zucker bestreut und mit feinem Pfeffer
abgeseigt. Eine kann man sie mit feinem
und feinem Pfeffer bestreuen.

Wucheln.

In 1-2 kg Mehl macht man einen Knet
von 2 Elb. Eiern 1 Hletzenring und etwas
Milch wenn das gegangen ist macht man
von 10 Elb. Mehl etwas Salz und 15 Elb.
Zucker 3 Eiern und etwas Milch einen
mittelmäßig glatten Teig läßt ihn gut
gehen. Wenn es ist man ihn mit einem Löffel
aus der Tasse formt kleine Wucheln
die man in eine sehr kleine Hletzenring
setzen über einander in die besetzte (Pfeffer)
form

liefert sie abgemalt gut gesen, gibt
mit 1/2 l. Butter in die Pfister und
bäckt 1 Stunde. Man kann die Pfister
auch mit Marmelade füllen.

Milch Creme.

1 1/2 l. Milch, 3. Eiter, gut 3 Löffel Mehl ror.
den gut zerquirlt und unter steten Rühr-
len zum kochen gebracht. Man gibt noch
Salzbon Pflm, Vanille oder eine Tüte
Zug. und gibt sie zu Pfister. Die Creme
wird sehr kühl zur Eßzeit genossen.

Speisezettel am 28./10. 1920.

Raspelkäse, Rindfleisch mit Gulasch
Schnecken und Rindfleisch.

Rahmsuppe

1 l. saurer Rahm zerdrückt man mit 5 gekochten
Eiern Mehl und etwas Wasser gut ab, und kocht
das in Salz und Chammelwasser ein, und gibt
man etwas Taster und Mehlbällchen dazu
zerdrückt die Taster flüssig bis sie einige Minuten
gut aufkocht und stellt sie dann gut fort.

Reisfleisch.

In einer Casserolle kocht man 15 Abg. voll ab
Lutter sehr werden und darin feingehacktes Fleisch
mit goldgelb anbraten. Dann gibt man in Wein-
steine zerdrückt und hat das Fleisch flüssig
dazu. Mit Salz und Pfeffer und kocht
es zu Ende kochen. Man kocht man das
Fleisch, kocht es an, zerdrückt mit Taster
oder Wasser und kocht es aufkochen. Das Fleisch
wird dann abgekochen und brisirt gegessen.

da man ihn schon parirt. Man misst man ihn.
 bei das Gewicht $1\frac{1}{2}$ kg But, den man gut gerren.
 schon fast gesehn mit Lüge oder Wasser br.
 gesehn. Man läßt alles gut kochen, bricht den But
 in Formen und läßt in walt an. Man kann
 in ein und setzen getrockneten Käse bestreuen.
 der Gulasch wird schon dazu gerührt.

Polentaschmarrn.

In $1\frac{1}{2}$ l stunden Wasser, Milch gibt man
 schon 1 Glasse Salz und 1 kg Polenta geriebt
 man man sal ein 10 Alig Pfeffer oder Wein.
 besten. Man läßt die eine Nacht kochen, gibt
 die Masse in ein Exsiccator mit 15 ^{2,10} Alig Fett
 oder Butter & Butter gessen. Man misst den
 Schmarren ist werden, bestreut ihn nach dem
 Antrocknen mit Zimmt und Zucker und
 parirt dazu Gulaschmarrn oder sonst was
 anders Schmarren.

Rischunkampott.

Rischunkampott werden geräucher und mit geringem
 Wasser gesehn, mit Zucker, Zimmt, Gerste.
 mit dem Zitronensaft gerührt gut gekocht und kalt
 gestellt.

Sparschattel am 29. 10. 1920

Rischunkampott, Gerste, Fett mit Talat
 Gulaschmarrn.

Rischunkampott.

5 Stück getrocknete Rischunkampott werden geräucher, gesehn,
 und fein würdig gesehn, wobei man das
 folgende besten mischt, der Rischunkampott werden
 in feinem Wasser gekocht bis sie gut weich sind.
 dann misst man von 15 Alig Fett oder Butter
 eine gute Portion. läßt sie gesehn, Gerste

und Petrusk antwischen, zergrüßt mit kalter
Trügg der Klaffer läßt allri gut anstehen
wenn man die fundern gut Trügg winge
mit Salz und Pfeffer und läßt es anstehen.

Erbsenpflecken.

Von 1 kg Mehl und 2 Eiern macht man einen
geradeigen fester Kleister, soll in wirt, trock.
und ist fester kleben flachtel darauf die man
in Salzsaft Mehl, abset und an Lutter der
fest ist, die gibt man absonderl gekeht
in blättern geschnittenen Mehlstücken abset, folgt in
eifert für mit den flachteln.

Peterspurganen.

Man macht einen Kleister von Ei. läßt
in ein fester Kleister saften soll ist Mehlst
einfach ist gibt ist ein besetzt

brenntet Stof, stant getrockneten Trügg und Ei.
fester Kleister, betrüßst ist mit einer flüssigkeit
von etwas Bohn und datter macht ein in Gitter
datter und läßt die Bohnen bei mäßigem feige.

Speiserettel am 30/10 1920

Reinigung mit gedünsteten Bohn, Rindfleisch
mit Sauerkraut, Trüggknebel mit Pfeffer und Salz.

Braun Rindsuppe.

2 kg Rindfleisch werden gewaschen und
in brühen 4 l lauwarmen Wasser ge-
gallt und gesalzen, wenn wird Würst.
mit, ein Mehl, Petrusk, Pfeffer und ein.
gepüßt und blättern geschnitten dann
eifert man Rindfleisch die man in klein.
et kleben gepüßt braun, und gibt für in die

Tügg, auf wird das Hingestück und blut.
 bei geschnittenen Zwickel angestrichen und gibt
 für in die Tügg die dann notwendig ist aber
 langsam kochen muß bis das Fleisch weich ist.
 Zu flatter kochen muß die Tügg koch. Man
 gibt in die Tügg auf einen größeren Platz
 das auf 8-10 Pfund kochen auf Hingestück
 dann streut Zwickelkochen. ist für sehr gut
 so läßt man für den das Fleisch weich ist am
 feinsten kochen. gibt einen süßeren kocher was
 für kocher, dann wird für das sehr oben an.
 setzen und man kann es leicht abkochen.

Schünsteten Reis.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird gewaschen und in 20 kg
 fett das Lutter angestrichen bis es glänzend
 wird. Wasser wird es mit Tügg das
 Tüggwasser aufgegeben. Auf gibt man den
 Reis ein koch Zwickel in kocher man 3-4

Gewürzen kocher. das Reis wird ein
 Zwickel nicht am kocher kocher kocher.
 wenn man für ein koch koch kocher
 das, da das Reis kocher so kocher mit koch
 soll man für nicht zu viel kocher man
 kocher immer kocher kocher kocher. Tügg
 das Reis. 3. L. zu 1 (Reis 2) Tügg das kocher
 kocher kocher man nicht den Reis kocher kocher.
 kocher zu kocher. Man kann man man koch
 auf kocher, das kocher das kocher kocher.
 kocher man den Reis auf einen koch kocher.
 kocher kocher.

Bauern Kraut.

Reisblätter werden gut geschnitten oder
 aufgegeben mit kocher Wasser abgekoch
 dann in Tüggwasser mit kocher kocher
 in Tügg geschnittenen kocher kocher kocher
 kocher man kocher man das kocher ab
 kocher kocher kocher kocher. das kocher kocher

man gut gekaut und den Saft mit
Wasser befeuchtet und sehr feinem feil oder Feil.
Es abgerieben, wenn nötig mit dem fei-
nen abgeriebenen Wasser abgewaschen und
sehr gut abgetrocknet. Man wäscht das
Gesicht mit Wasser und lässt es gut
trocknen.

Tessentinsedel

Tessentinsedel. Tressentinsedel.
großes Polenta- oder Tressentinsedel.

Apfelwein. Tressentinsedel.

Speisekettel am 2/11. 1920.

Tessentinsedel mit gekautem Tressentinsedel
Tessentinsedel mit Tressentinsedel Apfelwein.

Kartoffelsess.

3 kg Kartoffeln werden geschält und waf-
felig geschnitten nicht zu sehr gekaut. Von
20 kg feil oder Tressentinsedel muss man einen
Löffel feil oder Tressentinsedel darin feingewaschen
und Tressentinsedel ansetzen, gekaut mit kal-
tem Wasser auf und gibt sie zu den Kartoff-
eln und lässt sie sehr langsam weiter be-
kochen, je länger desto besser. Tressentinsedel
abkochen. Man wäscht mit sehr kaltem Wasser, Tressentinsedel,
Lorbeerblatt, Essig und etwas gekautem
Tressentinsedel und lässt alles gut mitkochen.

Apfelkuchen.

Unter 30 kg Mehl 10 kg Rindfleisch oder
Lorbeer 20 kg Zucker und etwas feil oder
Tressentinsedel man einen Tressentinsedel
denn 2 Tressentinsedel und Löffel. Es ist

Äpfel gebacken, bestreicht man ihn finger-
dick mit dick angerührtem Eierschlagweiss.
Zuckersirup richtig darob.

Speisekarte am 3/11. 1920.

Leinwandseidenfänger, Kartoffelgussstifte mit
Bratpfad, Gussstifte.

Buttersuppe. Vorspeise N.

Kartoffelporridge.

1 kg Kartoffel werden gewaschen in Wasser
geknetet und in Salzwasser nicht zu wenig
gekocht, denn sonst die Kartoffelstücke ge-
schädigt sind nicht mehr gelassen. Kartoffel-
den flüssigen werden fein aufgeschlagen
in Butter zu wahren man Zwiebel und
grün Petersils anbraten lässt, geröstet und

geschlagen und geschüttelt und anrichten.
Wenn man es manieren kann, das die
flüssigen nicht so fein, das sie sich nicht fließen
lässt. Man kann gut mit Butter und Butter
auf 2 Lier darunter mengen, falls man
zu wenig fülle haben soll gibt man etwas
in Milch oder Wasser. Wenn man
man einen Salat von 20 kg Butter
5 Lier und $\frac{1}{2}$ l. feinen Butter, man kann die
geschlagenen Kartoffel dazu und folgt man
geschmack. In eine gut gefüllte Butter
gibt man ein Teiglöffelchen die fülle
des Kartoffelmasses bestreicht sie mit der
flüssigen und gibt wieder ein Teiglöffel
Kartoffel darob. bestreicht sie mit Butter
bestreicht sie mit geschlagenen Butter und
bietet die Gussstifte in zimlicher Butter.

Krautsalat. Vorspeise N.

Pommesstrudel. Vorspeise N.

Speisezeitel am 4. / 11. 1920

Lymphengruss, Lymphengruss mit Salzkarthoffel
Pflanzensalzwasser.

Polmenengruss. Salz N.

Schweinsschmalz.

$1\frac{1}{2}$ kg Schweinsschmalz wird in Stücke geschnitten
in 20 Liter Fett lässt man gut 3 Löffel fein.
genugst Geruchsalz unterlegen. Wenn diese
goldgelb ist gibt man 2 Messerfüller Pfeffer.
geröstet, gibt das Fleisch hinein lässt es bräun-
ten bis es am eigenen Saft flüssig dann gut
mit 2 Löffel Mehl an und sehr zerkleinert
man rührt man das Fleisch etwas an und
gibt mit Wasser od. Wasser und lässt das
Fleisch gut zerhacken, jedoch das das Fleisch
nicht zu weich werden. Vor dem Zerhacken
gibt man ein feines Pfeffer dazu. In

Gelblich trübt man Kartoffel, Kartoffel, Kartoffel,
Anisöl mit Geruchsalz, ein gedünsteten Weiz

Polentascherlutschen.

$2\frac{1}{2}$ l Polentagruss wird in 3 l Milch mit
Zucker oder Zucker und etwas Salz gut an-
man Herz gekocht und abgekühlt gelassen.
Wenn kochend man eine Puffschale gut mit Fett.
gibt das Herz gut ab und legt dann ein
Teigstück in die Puffschale, gibt das blättrig
geschnittene Fleisch, Zucker und Zimt und
dann man gut ein Pfeffer unterlegt. Wenn
kocht wirdet ein Löffel Herz unterlegt.
In kocht werden in $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Milch
untergekühlt und das Pfeffer von den 4 Liter
unterlegt gemischt, und gekocht ist das
Fleischsaft unterlegt gegeben. Das Pfeffer wird
an das Fleischsaft sein unterlegen so dass es
das Herz sein unterlegt. Diese Pfeffer wird bei ge-
nug sein gekocht.

Speisezettel am 5./11. 1920

Misrampfer, Gussaufschüpfke mit gerösteten
Salat, Dingselinszettel.

Möhrensuppe.

1 kg Mören werden gewaschen fein nüdely
geschnitten in Salzasser wass getrockn. Ein
Eimer von 15 kg soll das Butter und
20 kg Mehl wird braun geröstet gut Vöge
geben, das Salz man und gibt von son
gut ein etwas Pfeffer dazu.

Topfenhaluschte.

Von 15 kg Mehl muss man einen festen
Knetung soll ein Mehlwein und
und feinest flacht darmit, das Mehl
man in Salzasser ein und feiner macht sie

dann mit kaltem Wasser gut ab thun muss
man einen Abtrieb mit 20 kg Butter & Mehl
mit 1/2 l feinsten Pfeffer, macht ein sammt
1 1/2 kg Gussen gut durcheinander und macht ein
Pfeffer von 1/2 Litern hoch darmit füllt die Stuppe
in gut bestreuen Reimen und lässt sie bei
geringer Hitze garen.

Gemischten Salat.

Man braucht ein gekochten Kartoffeln der
man blättern schneidet kleine Pfeffern dann
ein gekochten Linsen, Linsen, Pfeffer ein
fein geschnittet Salat und feinstes Salz. Man
muss gute Eit Gerichte geben und Eit der Linsen
das sind Eit und Pfeffer gute Gerichte geben
mit einem großen Gefäß nach oben ein,
dann man den vordere Teil der Linsen
das im Dampf fein macht das Linsen regel.
müßige Linsen muss. Zu Kartoffeln sind
Linsen gibt man je ein Mehl feinsten fein
geschnittet Linsen dazu.

Kriegslinzerorte.

18 kg schwarzes Kaffee 4 kg gelb od. Lötter
 1 kg 15 kg feinstes rotes Zerkleinerungsmittel sind
 Vefels vom roten Zerkleinerungsmittel ein klein wenig
 Pfeffer, etwas Zimmt und Gewürznelken, davon
 macht man mit 1 Quart Lötteröl einen
 Teig, knetet ihn in 3 Hände beiseite von 2-3 den
 Seiten eines Bechters mit demselben Boden.
 rührt beständig den Teig mit einem kleinen
 Metallstab, wenn er unten fest ist einen
 kleinen Rand herum und gießt ein Gitter
 darüber. Wenn kühlt man die Lötter bei mittl.
 zu starkes Feuer.

Spursattel am 6./11. 1920

Zerkleinerungsmittel und Zerkleinerungsmittel, Vefels
 Lötter und Zerkleinerungsmittel, Zerkleinerungsmittel
 mit Zerkleinerungsmittel.

Einkaufsmittel. Teil II.

Einkaufsmittel.

2 Lötter werden mit 1 l Wasser und bei.
 fünfzig 4 Lötter feinen Zerkleinerungsmittel sind od.
 rot Salz zu einem dünnen Teig sehr gleich
 verteilt werden man gleichmäßig, oder ab.
 gießen in der langsam laufenden Trichter anfangs.

Verschnittene Lötter.

1 kg Zerkleinerungsmittel oder Zerkleinerungsmittel wird sehr
 fein zerfeilt oder mit der feinsten Zerkleinerungsmittel
 zerfeilt. (passiert) 1 Hand Zerkleinerungsmittel und geringe
 Zerkleinerungsmittel fein zerfeilt sind in 5 (Hand) kg
 Lötter oder sehr fein zerfeilt zerfeilt dann gibt
 man 8 Hand zerfeilt Zerkleinerungsmittel für einen ab.
 so gibt man für zerfeilt Zerkleinerungsmittel, gibt mit 1 kg
 Kaffee dazu sehr fein zerfeilt wird zerfeilt bei.

Wasser gibt ab. Wenn werden darauf gleich großer
Leibchen geschnitten und diese dann im feinen Fett
gebacken. Und die Leibchen fertig so gibt man
in das Quarkfett etwas (geringeres Potasche) ge-
ringelte Zwiebel löst goldgelb anlaufen und
überquell damit die Leibchen.

Herbstschinken. Kap. N.

Reisschmarrn

2 kg Reis wird in 2 1/2 l geginsteten gesalzenen
Milch reif gekocht erweichet ihn und et-
was mit 2 Stücken und den Syren von 4 Alben
Wenn gibt man die Masse in eine Desserte
Kassette stellt wenn man gut eine Reisschmarrn
darüber und brennt den Syren bis er schön
farblos ist und ist dann fertig.

Spießkorn.

Reisgerstensuppe.

4 kg Vollkorn Reis wird mit feingehacktem Fett-
specken und Zwiebeln gekocht und gesalzen
man muß man eine gute Suppe kochen
dann von 5 kg Butter und 4 Löffel Mehl
und feingehackte Zwiebel gibt sie in der
Suppe und löst sie ansetzen man kann eine
sehr köstliche Suppe gekochtes Reisfleisch oder
Reisfleisch geben.

Semmelknädel.

20 Linnel werden kleinwüchsig geschnitten.
In 4 kg Fett oder Speckkneten löst man eine
geringe Zwiebel und Potasche anlaufen
und vermischt es mit dem gesalzenen Korn.
vermischt man 1 kg Mehl dazu und
gerade 4 junge Eier in 2 l Milch gibt ab
und schüttet es über die Masse. Wenn mischt
man die Masse ganz leicht durchmischen

sind kühl für eine halbe Stunde stehen, erst
wird ein großes Bündel geschnitten in 4 Teile.
nachher eingekocht, geschnitten es nicht mehr man
und der jungen Wurste gleich großes Bündel
sind kühl 20 Minuten. Dann werden sie auf-
gehoben und mit frischem Sennelböl bestrichen.
Man kann in die Bündel auch ein wenig geschnitten.
Wenn jetzt der Sennelböl der Wurste dazu geben.
Man kann auch Sennelböl so steht man die Wur-
ste in 30 Tage Lutter mit Wasser und
Sennelböl und man sie im andern gleich von
alle andern Bündel.

Sauerkraut.

2 kg Sauerkraut werden mit frischem Wasser
eingeschnitten es noch gekocht man man man
20 kg Fett und 10 kg Wasser im Feuer lassen
dann Sennelböl ansetzen und ansetzen mit
kaltem Wasser. Man gibt die Sennelböl zum
Brennen und füllt man Sennelböl.

Apfelwein.

1 kg Wein wird gut geschnitten in 2 l Wasser
eingeschnitten und geschnitten. Man eingekocht
und kühl geschnitten. 20 kg Wasser werden geschnitten
im Feuer geschnitten und das Sennelböl wird
geschnitten dann man Wasser gekocht man sie die sie
nicht geschnitten. Das Ley in der Mitte wird
mit Sennelböl geschnitten man man Sennelböl
von 20 kg Lutter und 4 kg Fett und Sennelböl
Wasser und die Wasser kühl Sennelböl gibt den
Wein dazu, gibt davon ein Luge in die Sennelböl
Wasser und stellt die Apfel sehr gleichmäßig
darauf. füllt mit der andern Wasser die Wein
und man kühl es bei mäßiger Hitze.

Speisekettel von 8. 11. 1920

Speisekettel, Sennelböl, Sennelböl, Sennelböl
geschnitten Sennelböl, Sennelböl.

Sennelböl, Sennelböl

Eingemachtes Huhn.

Ein eingepökeltes Huhn wird in kleinen Stücken
geschnitten, man mischt man vom kochten Reis
ein wenig Butter, legt darin eingepökelte
Zwiebel anlaufen setzt es auf das Feuer ferner
und rührt es ein wenig und vergießt mit
Wasser od. Brühe. Man gibt dem Hühnerfleisch je
ein Stück von etwas Zitronensaft und Pfeffer.
Kaltblut dazu läßt das eingemachte gut kochen
gibt zum Schluß etwas Butter dazu.

Lebende Kartoffel.

3 kg Kartoffel werden gewaschen gesäubert, ge-
schält und fein blättrig geschnitten gesalzen
und in 20 Stg. fest abgedrückt in Zwickel
gedrückt 4 Löffel Tomatenketchup werden in
10 Stg. Zwickel gedrückt und zu den Kartoffeln
gegeben gut vermengt in ein mit Wasser

mit geschütteltem Wein gedünnt in auf dem
Feuer gekocht.

Polenta Torte.

4 Stk. werden mit 15 Stg. Zucker und
dem Rest einer Zitrone sehr fleißig gerührt,
man gibt man 1 Löffel Zucker ^{10 Stg. mehr} und mischt
den Zucker mit 4 Eiern leicht vermischt, füllt
die Masse in eine befeuchtete braune Tortenform
und backt sie bei mäßiger Hitze. Ist sie kalt
wird sie in drei Stücke zerhackt und
mit Marmelade geschmückt.

Speisezettel am 9./11. 1920

Großes Grouse, Kartoffelknödelchen mit
Kraut - Salat, Pfefferkorn mit Pfefferkorn

Geröstete Leberbouffe.

In 20 tag soll der Leber röstet man 40 tag
Anfangszeit bis es gold-gelb ist, gießt mit
Anfangszeit der Leber auf, folgt und
läßt die Leber gut erhitzen, ist sie zu die
se vergrüßt man sie noch. Will man sie sehr
fein machen se vergrüßt man 3 Leber mit
sehr kalter Leber und frage es gut anzuheben.

Kartoffelbraten.

Am 2 tag gekauten gekauten Kartoffeln, 1 kg
Anfangszeit mit 4 Fett man man man
auf festen Kartoffelzeit dieser wird 1/2 am die
mitgeht und mit dem Anfangszeit angedrückt
und je 2-2 mit flüssigem geistlich reutet n.
man vergrüßt zu beiden Seiten in frischen Fett
gekauten, flüssig, flüssig, oder sonst beliebig
oder flüssig wird schnell abgebraten sein.

anfangszeit mit 2 Leber angedrückt sie die
Leber und etwas feinen Leber abgebraten
gut erhitzt und eingepöcht.

Mehlschmarrn.

1 1/2 Milch, 5 Leber 1 1/2 kg Mehl etwas Salz und
Leber vergrüßt man sehr zu einem Schmarren.
Leber man vergrüßt man die Leber bei 6 Leber
Leber Leber und gibt die Leber in ein
Anfangszeit mit frischen Fett und läßt sie in Leber
braten. Ist es unten braun wird es gebräunt
und mit der Leberzeit in kleinen Leber
gebräunt ist es sehr leicht se wird es ange-
braten und sehr Leber gebräunt und mit
Anfangszeit gebräunt.

Speiserettel am 11./11. 1920

Baumrinne mit Polentaknäckel. Eingeweichte
Hühner mit eingeweichtem Brot.
Weißkohl.

Polenta mit Salz N.

Polentaknäckel

Polentaknäckel wird in 1 l kochendes Salz-
wasser eingeweicht und gut durchgeknetet und
dann geschnitten. Man rührt das Salz-
wasser 1-2 l mit feinem Anisöl dar-
über, man in kochendes Wasser ein-
knetet und in 10 Minuten langsam kochen lässt.
Man kann auch mit Weizenmehl ansetzen
Anisöl waschen. Es ist gut, wenn das Anisöl
beim Kochen, wie gewöhnlich in Salz-
wasser, geschnitten und mit Zucker oder
Pfeffer gewürzt.

Eingeweichte Nudel.

Das 1 1/2 kg Nudel und 2-3 l Wasser man
Laudenöl darüber man kocht bei dem Koch-
en in Wasser eingeweicht gut abspülen
und am Ende am Ende anrichten, den ge-
wöhnlichen Wasser darüberschütten, dann kochen
wird ein Lagen Nudel und kochen lassen
dann wird das Wasser mit feinem Salz oder
Lauden gut abspülen und gut geknetet.

Neugesäuertes Kraut.

Das Kraut von den großen Rissen fein
niedrig geschnitten mit kochendem Wasser
Wasser überbrüht in kochendem Salz- und
Pfefferwasser gut mit Pfeffer und dann
kochen lassen. Man muss man am 20 kg
Salz und 15 kg Pfeffer am Ende
kochen, lässt dann kochen und kochen

gepökt mit kalter Trügg der Schaffer an, geht
den feinsten zum Anis und reinigt mit Salz,
das Anis darf nicht zu rein, anig nicht
zu dick eingebraunt sein.

Kräut Kuchen.

Nach 4 Stg feinen Weizenmehl 1 Stg, Eiern
10 Stg, Fett 2 Eier und Milch macht man
einen feinen Germteig, läßt ihn gären und
füßt damit ein Loden von 2 Leinwandformen
läßt den Teig gären, bestreut ihn mit Weizenmehl
und backt ihn kräftig. Weizenmehl. Man gibt
in eine Schüssel 10 Stg Mehl 6 Stg feingepöckten
Fisch, 2 Pfefferkörner zerhackt und macht mit
6 Stg zerhacktem Loden fester.

Speiseettel am 12/11. 1920.

Trügg mit Labkraut, Pfeffer mit Petersilie,
Rosenkorn mit Pfeffer.

Trügg Trügg Loden Pfeffer Trügg Trügg N.

Leber - Reis.

1 kg Leber wird fein gepöckt, man macht
man einen Loden von 10 Stg Loden und
2 Eier gibt die Leber, dann 8 Stg Weizenmehl.
Fett 15 Stg Mehl dann 15 Stg Fett eingepöckten
Fisch und Pfefferkörner dazu, setzt und kocht
nicht die Schaffer gut durchgerührt und kocht
für mittelst und Butterfett in Trügg (mit od. in
Trüggfett) und auch in einem den gekochten
Leber mit jedem mal mit einem Loden fester
und gibt ihn in der zum Loden bestreuten
Trügg. Man macht gut abigen Mehl auf 25 Stg
Loden und 25 Stg Mehl wenn nötig anig stark
Mehl geben macht einen feinen Teig und ihn
in Loden in Trüggfett oder Trügg in Trügg
fester dann Lebermehl, man kann anig
Loden abgerieben, den werden für Loden.
Mehl unter die Lebermehlmasse und stark fester

aber nicht zu feil se. Kann man (das) eine
Lebensmittel machen.

Beuschel.

Ein Lings von 1 Pfund, Quall oder Rind wird
in Salzwasser nicht zu wenig gekocht, dann wird
kochen lassen und fein mörlich schneiden. Man
macht man aus 1 Pfund von 20 Alag Fett
oder Butter 16 Alag Mehl lässt darin zerhackt
und Petersilien zerhacken setzt die geschwittenen
Lings gut man hinein und rührt sie ein
wenig, dann gießt man mit Wasser oder Brühe
auf Lings im Töpfchen kochen mit Wasser
und gibt er dem kochenden Eßig und Pfeffer
dazu.

Pölenster.

In 2 & 1 Pfund mit Wasser kocht man
1 kg Petersilien in Wasser gut ab

läßt ihn am Feuer stand stehen.
Man füllt man ihn am Tüschelbrett
nicht zu wenig von Wasser und schneidet
schneiden davon bis man sich anrührt
und mit Butter und Lorbeer abschmeckt.

Reisauflauf.

$\frac{3}{4}$ kg Reis werden gewaschen in 2 & 1
geschmeckt gekochten Mehl. nicht zu viel
er wenig ist. man wird er koch gelöst
30 Alag Butter wird mit 2 Butter und 15 Alag
Zucker abgekochen, man kocht der kochenden
Reis $\frac{1}{2}$ Pfund, der koch und etwas Salz
eines Zuckers dazu kochend er gut und
manch den koch von 4 Pfund koch davon.
bei. Lorbeer ganz kochend kochend
für und Lorbeer wird koch der koch ein
und lässt man 2 Pfund im koch koch.
Esst sie fertig se kochend man sie koch mit
Zucker und kochend sie mit kochenden kochend

man geht gewöhnlich irgend einen Saft
dazu. Sogar muß man den Geist - Lavin,
oder Trübsamkeit.

Spisensettel am 13./11. 1920

Wiltensburger, mit Trübsamkeit, Tageliner.
Küchle mit Trübsamkeit, Varnysmüdel.

Wiltensburger.

Soll sind Brühen von gewöhnlichen Saft
werden gekocht bis sie weiß sind,
man wird das Fleisch von den Knochen
gelöst und klein rauhig geschnitten,
man muß man ihm gute Brühe geben
dann, läßt Zerkleinert und Trübsamkeit darin
unten. Soll das Fleisch fein rauhig
ein wenig, füllt und gießt mit Wasser
oder Trübsamkeit und läßt sie gut kochen.

manz und mit Wasser, gibt es dem Chirurgen
fürten. Raus fieren, man kann auch das
Trübsamkeit mit Trübsamkeit kochen d.h. fester
mit etwas kalter Trübsamkeit gut verpacken
und gut fieren Trübsamkeit machen, dies
kann man aber auch beim Chirurgen.

Proselkneidel.

25 abg. Trübsamkeit und 2 fien werden gut
abgekocht man muß man 1/2 fien
von Raus und 20 abg. in Milch rauhig
Kneidelbrühe dazu. Man muß 16 abg. Raus
auch etwas angestrichen Zerkleinert und
Trübsamkeit dazu auch Trübsamkeit bei ist die Raus.
je zu dick, füllt man auch etwas Milch oder
Trübsamkeit, läßt die Raus etwas angestrichen
formul klein Trübsamkeit und Raus für ein.

Proselkneidel Trübsamkeit Trübsamkeit.

Segeiner oder Krautgullasch.

Man bereitet aus Speisekleber ein Gullasch
wie jetzt anders, man gillt man gleich
nach dem Thunten rotes Karottenöl hinein
und gillt nach mit Brühe oder Wasser auf
Lied es gilt verkaufen. Wenn man es den
Christen ein Straus (Brühe) haben singen.

Dampfnudel.

Das $\frac{3}{4}$ kg Mehl muß man einen fast
frischen Quark, streift ihn und läßt ihn
gut von Hand zerhacken. Das gibt man
in eine Pfanne 2 fingerdick, füll Milch
und $\frac{1}{2}$ kg Butter das die gullaschgerne
Pfanne hinein in die firdende Milch
(läßt fast gut kochen), streift fast gut
gillt sich den Thunten nach ein Teil des
mit ja kein Quark firdend. Man
läßt die Thunten so lange kochen bis

man am besten ist d. f. wenn die Milch
sich verdundelt ist, das füll die Thunten allein
mit der Butter streift, bis sie auf der Thun-
tenseite brühen fird, man werden sie auch.
Lied die brühen Thunten nach oben gullasch
und fast gullasch mit Milchkleber streift.

Geigerschmaus.

Brühebrühe mit Salz, Pfeffer, -
Cholera mit gemischten Salz, Pfeffer, -
Brühebrühe mit Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, -
Cholera mit Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, -

Schinken - Amletten.

Man muß aus 2 l Milch und 1 kg Mehl
 $\frac{1}{4}$ l in eine Amletten und kocht
darauf füll brühen Amletten, die
man kocht mit Pfeffer Pfeffer Pfeffer.
den Pfeffer füll, das man gillt den

Leig auf die Umkleungssamen und stant
gleich bevor darselb verendet den Tschinken
dortdem auf dem noch rosen Leig und
verendet dann noch bald die Chmelts und
wollt sie gleich zusammen, so daß das Fleisch
weiß ist.

Gesprickter Rehbraten.

Im ältesten Reiz muß ein reiß mirt zu
sein mirtreut am Reiz in der Fleis
liegen. Reiz für gut Wald sobald das Wild
von fell abgezogen ist mit reiß all und
gifs der reiß muß gleich gekocht wird, muß
es gereicht werden. Man getreht das Reiz in
Wald mit Reiz in ein Tschiff der Reiz. Man
kocht man die Reiz, Zwiebel, Petersilien,
Mieser, Papst, Teller und ferner ist
man blättrig reiß, man reißt man Linsen,
Lobblatt und Pfefferkörner gibt alles
zusammen in Tschiff mit Essig und

läßt es gut reißren, stellt es kalt und reiß
dann es ganz kalt ist, spaltet man über
das Fleisch, aber so daß die Reiz darbei steht.
Ung Reizfleisch kann man so reizen. Will
man das Fleisch verheizen, so kann man gut.
gut alles, der reiß einen Reiz ferner reizen.
mit muß man das Fleisch das man reiß reizen
verheizen in der Reiz lassen. Man reiß das
fleischreißer reißer und reiß der Längsfaller
mit mirtig reißer Tschiffreißer reißer.
in die Reizreißer gut mit Reiz ferner reizen.
reiß reißer und im Reiz reißer reizen.
reizen reizen, aber am reiß reißer reizen.
reizen, bis es reiß ist und der Reiz verheizen ist
man reiß man das Fleisch ferner gut
zum Reizreißer in Reiz der Reiz läßt
es reiß reizen reißer und reißer mit
Reiz, reizen der Reiz reiß, läßt die Reiz
gut reizen und reißer für man, gibt
man das Fleisch reizen in die Reiz und
läßt es reiß reizen reizen, reizen der Reiz.
reizen reiß man d. Reiz immer reizen reizen
demi reizen Reizen reizen, reiß der Reiz der

gibenden Gipsmörtel gibt, das Gips wird in
Gipsmörtel gestrichen und mit Wasser inbrühen.

Kunstliche Möbren.

Ein Querschnitt von Tisch Nr. 1.
werden Möbren geschnitten, diese werden
gemischt d. f. Tisch in f. sind Tisch ge-
kauft und in frischen Tinte gezeichnet,
vor dem Ansetzen stellt man in jeder
grünen Möbren im Tisch grüne Tinte.
diese Möbren werden weiß grün gemischt
bei Tinte oder anders das frische grün der-
guten.

Hausmadel Tisch Nr. 1.
mit Bild der Tische aus.

Querschnitt.

Ein Querschnitt von Tisch Nr. 1. werden
Möbren geschnitten, diese in Tinte geschnitten
abgerissen und diese in f. sind Tisch ge-
kauft, das man gemischt für Tisch die Tinte.
Möbren, bildet für in frischen Tinte
und stellt für alle Tische zu Tische.

Speisegeld am 15/11. 1920

Milchzucker und Leberöl, Butter-
speisegeld mit grünen Tinte, gelber
Speisegeld mit Tinte.

Milchzucker.

Ein Tisch, das 2. Tisch der Tinte wird
gekauft, man stellt man in 15. Tisch.

feingepulvte Zwerchel unterfen, gibt die Milch
sinnen und rührt sie darin, bestreut mit 18 Mlag
Mehl und gießt mit Trüger oder Wasser an/
man rührt mit Holz und Pfeffer.

Leberstischel

Manß man ein Leberstisch, mit gilt man
mit Mayz einen Löffel Mehl neß abt mayz
Löffel und den Trüger vom Fickelst dazu.
füllt die Masse in ein befeßtes Kupferblech
und ferneret sie warm oder kalt zu
Klempeln und gibt sie gut Trüger.

Rindschmaltz.

Rindstisch vom Fickelst oder Trüger wird
auf der Querschnitte in Trüger gepressen,
von den flüssen befeßet und gekocht und

gepulvert, auf einen Trich in das Messelgetränk
und so wird fester sehr gutan, daß die messelge
Trich auf unten kommt. Ist das Trügergetränk
(schickig) sehr braun, so wird es gemindert, ist
es zu beiden Trüger braun läßt man annehmen
daß es Zwerchel braun werden, rührt die Trüger.
zoll an und mayz hatinseß darob. Ist fester
man flacht die Trüger mit Mehl an gießt einen
Löffel und gießt gleich mit etwas Wasser
oder Trüger auf und ferneret die Trüger in der
Trüger.

Gebackene Leber.

Trüger - oder Rindstisch wird an einen
Klempel dicken Trüger gepressen, gepulvert
und gemindert d. f. in Mehl und so wird Trüger
gedrückt und an festen Trüger gegeben.
Man giebt dazu viel.

Semmeln Salat. Trüger Trüger d.

Speisesettel, am 16/II 1920

Brustsuppe mit Griesantkehl. Brustbrisy mit
frischem Rind, geröstetes Austuffel, Cornetten.

Rindsuppe frisch mit N.

Griesantkehl.

Man nimm 3 Eier und 3 Eipfennig Lutter etc.
Sett kocht es gut ab, setzt und es nimmst 3 Eipfennig
Kreuzenbrisy und ein ganz Eipfennig Milch dazu
und lässt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, man setzt
man kocht und kocht für ein Tagg der Salz-
wasser ein und lässt für 10 Minuten kochen.
Man kochen in, lässt für noch 10 Minuten
einen Brisen stehen. Man nimm für Krug
vor dem Anrichten fertig.

Süss - Rind.

Reife Rind werden stark würzig gespritzt
der folgende verfahren verfahren in Dörmel
und Salzwasser gekocht, bis für ganz weich
sind, man muss man ein feinsten von
15 kg Lutter etc. füll mit 20 kg Milch
gibt mit Krug der Wasser auf in, gibt
für zu den Rind und lässt für gut vor-
kochen.

Omlotten.

Man muss sich 11 Milch $\frac{1}{2}$ kg Milch in
4 Lutter einen gut abgekühlten Teig
setzt und gütlich nach Lutter, gibt den
Teig der 4 Lutter, darüber kocht Omlotten
füll für mit Marmelade und gütlich
darüber.

Fleischstrudel.

Man muß mit $\frac{3}{4}$ kg Mehl einen Strudeltrog
und füllt ihn mit abgekochter Fülle. Fleischerste
werden feingehackt, mit Mehl in Fett an-
gebraten, gewaschen und Pflaster mit 20 kg
Gröl, Salz und Pfeffer dazu und wird das
ganze gut vermengt in den Strudeltrog ge-
füllt, gewaschen in Mehl geschnitten und
in der Dinstübe gebacken.

Schweinsharkeneden.

Von Schweinsharkeneden werden das Innere ab-
gelöst und schneidet man feinstreichte
Streifen davon und garniert diese mit
Fisch man kocht sie in Mehl und Ei
dann in Gröl und kocht sie bei guter
Feuerwärme.

Speisezettel vom 17./11. 1920

Dinstübe mit fleischerfüllt, gewaschen
Schweinsharkeneden mit geschnittenen Kartoffeln
Linsensuppe

Knechtsuppe.

Mit 2 kg guten Rindfleisch muß man
eine Suppe kochen wie die braune Rind-
suppe

Gefüllte Kartoffeln

Reife Kartoffeln werden geschnitten, davon
ein Viertel geschnitten u. ausgefüllt mit
in Salzsuppe sehr vorsichtig gekocht, daß
sie zu weich zu werden man nimmt
sie heraus, füllt sie mit der fleischerfüllten
Linsensuppe mit gibt man 1 kg dazu.

man gillt man auf jeden Quark
einen Viertel Löffel. Dann muß man
ein gutes Löffelvolltrocken, gießt mit
Wasser auf, gießt Rufen dazu, stellt die
geschnittene Quark in einen und dinstet
für zwei Stunden, indem man statt Wasser
Weiß oder die Quark gießt.

Speisezettel vom 18./11. 1920

Polystyrensprüher, Löffelvolltrocken mit feinem
Reiben, gießt Quark, Offentum
fürs Reiben.

Polystyrensprüher fürs Reiben

Blutwurst.

In 2 l ^{Wasser} gießt man gekochte Polystyren
mit feinem geschnittenen Majoran, Thymian,
Salz und Pfeffer und in Löffel volltrocken.
fein zerhackt. Die Masse muß dünnflüssig
sein und wird nun gekocht, es darf nicht
zu stark sein. Man gießt die Masse in
einen Löffelvolltrocken und in Löffelvolltrocken
von Löffelvolltrocken und mit feinem
abgekühlt. Die Masse wird nach 20 Minuten
in Wasser gekocht, gekocht und wird dann
gut vom Reiben abgekühlt, feinem
feinem Wasser. Man gießt die Masse für
mit Wasser in feinem feinem feinem
langsam auf beiden Seiten (gekocht) gekocht
denn für nicht aufsteigen soll die Masse in
der Löffelvolltrocken gekocht. Man gießt dazu
fürs Reiben, wie feines Reiben.

Saure Rüben.

Saure Rüben werden bekümpfig auf Trage
vor dem Gebrauch geschnitten und mit dem
Rübenfett angesetzt in ein Gefäß ge-
han, mit einem Deckel bedeckt und mit einem
Thun bepresst und an einem warmen Ort
gestellt sind sie fertig werden sie mit frischem
Wasser eingestrichen. Man muß man 10. Loth
Wasser ein Einbreuen läßt zerhackt ansetzen,
gibt mit kaltem Trüger oder Wasser an
muß unter der Rüben, läßt sie gut verkochen.

Schokolade Hartstoffel. frisch Trich N.

Saure Nieren.

Nieren werden fein blättrig geschnitten, man
läßt man zerhackt (und), im Fett oder Linder

andäufen und gibt die Nieren mit Pfeffer
und ein Weidenen Linsen fennin und
gibt sie an, bis sie am eigenen Fett sind
man werden sie bester mit Trüger
oder Wasser eingestrichen, geschnitten und mit
sauren Rasm verheißt.

Opentemerl.

2-4 lb. Melz, 1 lb. (Oligon) Hinkengröß, ge-
hackt und fahgt läßt den Geist von Thüde
angefen, giest ihn in ein gelbesaltete
Pflaume, bester ihn mit fein blättrig ge-
schnittener Linsen und giest darüber, man
wird das Gemisch in Fett oder Linder ge-
hackt, fennin gewonnen in Thüde geschnitten
und warm zu Löff gegeben.

Rehbraten.

Ein Passvogel wird in der Hitze wenig ge-
dünstet, dann sehr fein gewaschen, man röstet
man einen Petersilien und feingewaschen
Zwiebel in Butter an, aber so das es nicht
braun wird 16 Stg. Zeit wird mittlig
geschnitten und mit so das sie glasig werden.
man, 1 Lammal wird in Salz eingebracht
und fein geschnitten, man kann alle kleinen
Zutaten mit Salz und Pfeffer so wie ein-
ige Löffel Pfeffer mit dem Fleisch gut an-
mengen, man bestreicht man einen kalten
Bratenzugestochen wird leicht damit die
langsteis Leinwandstücken und gibt die Masse
fein und brüht sie bei mäßiger Hitze,
erhalten wird der Braten gestrichelt und
1-2 Linge lassen gelassen, wenn man ihn
aufspritzt. Man kann ihn sehr gut mit dem
Saft streichen und ganz fertig essen.

Speisezettel vom 19./11. 1920

Suppen, Reis, Guss, Kartoffel und Obst.
Salat, Obst, Obst.

Fastenreinsuppe.

In 16 Stg. Lutter ist sehr leicht man kann
bei ansetzen gibt 10 Stg. gewaschenen Reis
fein und röstet bis er glasig wird
man wird er gesalzen und mit Pfeffer
abgewaschen und wenig gekocht. Man kann
in die Suppe auch feingewaschenen Leinwand
und Wegerich von feinen mittelsten. Die kann
auch mit Mehlblüthen ansetzen.

Suppen - Leber.

In einer Tasse wird man 2 kg frischen Guss
auf, wenig 2 kg Mehl wenn man sehr wenig

3 Eier & 1 Pfund sind wenn noch richtig
seien als Milch der Kaffee folgt, mischt
die Masse zu einem Brei und kocht
so wie Mehl in Sahne kocht, folgt für
und schmeckt für mit Zucker in. Löffel oder
Gramm ab.

Einfache Apfelmödel.

Man kocht für die Personen 2 Eyer, füllt
für und schmeckt für Weinweinsley wie, man
weden für fest angezündet und wird an-
rührt & etwas süß gelassen, dann nimmt
man etwas Mehl darunter, mischt recht
mit einem feinen ganz reinen Mehlbrei
mischt so gut unter den Eyer, formt Brödel
daran, legt für in Sahne kocht ein, geht in
ein Asper 20. Schlag fest und 10. Schlag zittert
spritzt die Brödel ab und drückt für darin.

Feine Apfelmödel.

Man nimmt auch der 2 Eyer für eine Person
füllt für und mischt für Wein, man nimmt
man zu je 4 Eyer 1 E. und 4 Löffel Mehl da-
runter mischt man für gezeichnet, wenn man
dann die Masse gut, formt Brödel daran
und kocht für wie die einfachen Apfelmödel.

Crème.

In eine Tasse oder Suppentasse gibt
man 1/2 l kalte Milch 3 Eyer und 1 Löffel
feines Mehl, mischt es mit der Suppenrühr-
rühr gut ab, und schlägt es über einem
et was man mischt man die Creme so
lange bis für kalt ist, kocht 10. Schlag Zucker mit
10. Schlag Zucker gut ab, gibt der abkühlte Creme
dazu mit verrührt für gut, gibt man Vanillezucker
dazu so schmeckt für Vanillebutter, mischt man

feingefasste Kräfte darinnen, so frisch für Kräfte.
Nun, mit Locolate Locolatieren. Will man
Kaffeebrennen so muß man schon von Anfang an
Küchle fesseln. Kaffee gut fesseln.
Gläser: 10 abg. Zucker werden mit $\frac{1}{8}$ l Wasser

gut geschnitten und hell geröstet, aber nicht
zu dick werden gelassen, um nicht man
schnell mag dem Leinwandigen Geschmack, wie
Kaffee, Locolate und abend Kaffee nützlich
darinnen und gut für Glasier fast schnell
ist der Geruch, da für fast rasch fast wird.

Man kann auch mit Marmelade kochen.
Man kann auch feingefassten Kräfte kochen.
Man kann auch Kaffee kochen. Kaffee kann
geschmecken Zucker mit abend Zucker gut abrei-
ben. Kaffee in Kaffeebrennen nützlich, nicht
ist der Geruch. Kaffee wird im Kaffee einer
Küchle kochen.

Spurezettel vom 20/11. 1920

Brindings mit. Kaffee, Kaffee mit Kaffee
Kaffeebrennen Kaffee mit Kaffeebrennen, Kaffee
Kaffee mit Kaffeebrennen.

Brindings. Kaffee Kaffee N.

Kaffee

$\frac{1}{2}$ l Kaffee, $\frac{1}{2}$ l Kaffee und 1-2 für Kaffeebrennen
man mit abend Kaffee zu man Kaffee
Kaffeebrennen. Ganz wenig Kaffee Kaffee
gelassen, Kaffee man den Kaffee Kaffee
und Kaffee Kaffee zu Kaffee Kaffee
Kaffee, Kaffee Kaffeebrennen Kaffeebrennen
Kaffeebrennen für zu Kaffee Kaffeebrennen
da man in der Kaffee Kaffee.

Kaffee

3 kg Kaffee, Kaffee Kaffeebrennen Kaffeebrennen
Kaffeebrennen. Kaffee Kaffeebrennen in 20 abg. Kaffee

der Lutter fringsfalte Zornbal antworten
und grüne Phosphor Lutter der sonstige
fringsfalte werden werden klaimantfing
geschritten in der Lutter mit Zornbal
und Phosphor gut abgerichtet und
geschulzen nun können die Antastel da.
nicht gemacht und am fest der in der
Pflanze werden abgerichtet und mit
Phosphor der Tadel gemacht.

Rahmsers.

Man muß sich 15 Alag. Lutter und
10 Alag. Alag. ein gelberer (grünerer) und
gut mit kalter Tücher auf, läßt der Tadel
gut laufen und gut auf Tücher der dann
Antastel 1/2 faden Pflanze dazu, nachdem
man etwas auf gut antastet, man
sagt die Tadel und dann wenn man will
ein biterer Pflanze dazugeben.

Gebachene Tücher.

Alag. haben ein sehr schmerzhaft und
schmerzhaft, sollen vermögung auf Leben
in der Tücher gebracht werden, in der Tücher
dieser sehr nicht all werden in der Tücher
Man kann sehr leicht sehen. Ein Tücher von
sehrer sehr man immer so sehr sehr sehr
sehr Tücher haben, sind sehr ganz biterer
ist der sehr all.

Ein Tücher werden geschulzen aufgeschulzen
und gut abgerichtet und geschulzen zu
biterer Tücher mit der Tücher ein biterer
eingeschulzen und so 1 Tücher liegen gelassen.
Man können sie in ein Antastel mit
sehrer Lutter sehr antastet in der Tücher
sehr in der Tücher Litterer sehr biterer
1 Tücher gebracht und mit grüner Phosphor
und biterer gemacht, mit Antastel der
Tadel zu Tücher gegeben.

Panierte Ferkeln.

Ferkeln haben das beste und feinstschmeckende Fleisch. Es werden geschnitten, eingepulvert, und garniert d. f. in Mehl, so sind Leber und Gans mit gelb gebacken und grünem Pfeffer und Petersilien garniert mit viel Salat serviert.

das Metzgerhaus kostet 2 1/2 40 K
für 1 Person 19 64.

Preisgezetel vom 22. 11. 1920

Frisches mit Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer
mit Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer

Hirnenzige

das Fleisch vom Hirn, Hirn, Hirn das Fleisch
wird gekocht (gekocht) indem man es

in kaltem Wasser kocht und es sehr fein hackt
es. Das wird dann in ein mit Pfeffer u.
Pfeffer in ein mit Pfeffer u. Pfeffer
geben und gekocht, dann mit Pfeffer das
Wasser aufgegossen, gekocht und gekocht
und gut serviert gegeben.

Mehlknödel.

Um 1/2 kg Mehl, 2 Eier, etwas Salz muss
man einen Knödelteig, formt mit dem
Löffel Knödel daraus und kocht sie in kaltem
Wasser das kocht in Pfeffer u. Pfeffer
für 1/2 kg kann man auch gekocht u.
gekocht geben, indem man das
Wasser in Pfeffer gekochtes Fleisch
kocht.

Kranzsalat von H.

Kartoffelbarsche.

3 kg Kartoffel werden gekocht, geschnitten, und
geputzt. Man muß man einen Elter
von 16 kg Lutter und 3 ferner gibt die
Kartoffel und 20 kg weißlich geschnittene
Lutter in Lutter und Zerkleinert zerhackt dazu
man muß sich 40 kg Luttermehl bei sich
enthalten der Masse gut, formt 2 längliche
Bollen daraus legt sie in eine Tasse
und füllt Lutter und läßt sie unter Lutter
3/4 Stunde kochen. Man kann sie auch anstatt
Lutter (mit) während der kochen mit Lutter-
stücken belegen.

Polsterzettel.

Man muß einen Mörbte, und 1/2 kg
Mehl 1/2 l ferner 2-3 ferner schaut
Mehl und Salz, und 5 kg Lutter in man

gibt sie mit Mehl angetrocknet. Man rechnet
man den Lutter misst und kocht sie, und
sieht sofort darauf, und kocht sie und
früher Lutter, man kann sie angetrocknet
und gibt sie Lutter der Lutter dazu.

Kleitzensort.

2 kg Lutter werden weiß gekocht und
form angetrocknet. Man muß man eine
Lutter ferner gut mit der Luttermehl
und gibt die Lutter dazu, rechnet mit
Zerkleinert, Lutter und Zerkleinert, Lutter-
mehl und Lutter der Lutter in Lutter gut
angetrocknet.

Preisezettel vom 23/11. 1920

Lutter mit Luttermehl, ferner mit Kartoffel-
mehl, Luttermehl.

Schlichtkrayfeld.

Obst $\frac{1}{2}$ kg Mehl mit 1-2 Eiern streut
Masse mit Salz muss man einen weiteren
Knetstreik lassen also $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, nachher
mit dem Knüttel damit flachstücken
da man von selbst zubereitet.

Stille: Gutes Lamm oder junges Schwein.
wird werden für wenig in. frischer Fett
mit Zwiebeln und Petersilien werden geröstet
mit Salz gestrichen, wenn kommt ein Ei 10 Altes
in Mehl oder Lamm oder Schwein Lamm
dann wenig man mit Salz und Pfeffer
mit Mehl oder Lamm oder Schwein Lamm
Petersilien streut, da man dann in den Teig einfüllt.

Fischbraten.

1 kg Thunfisch - oder Rindfleisch wird frittiert
man gibt man 1 kg gutes geröstetes Brot

$\frac{1}{2}$ kg Mehl in Lamm oder Schwein Lamm.
bei 10 Petersilien frittiert man wenig mit
Salz und Pfeffer gibt der Mehl ganz bei der
Zeit bei Knüttel für viel Salz frittiert man den
guten Lamm oder Schwein Lamm, gibt für in der
Pfanne mit frischem Fett und gibt für in
den Mehl zum braten $\frac{1}{2}$ Stunde bei guter
Feuer dann kann man statt Kartoffeln wenig an.
geröstetes Lamm oder Schwein Lamm zum Mehl
geben.

Speisegeld am 25/11. 1920.

Lammfleisch mit Lammfleisch, Geflügel
Lammfleisch mit geröstetem Lamm
Geflügel.

Das Mittagessen kostete 214 K. o. 12.58 K.

Leberpiresuppe.

Dies muß man absehe wie die Milchsuppe.
Nun wird das Fett des Lammes fein mäßig
geschnitten und getrocknet zur Suppe gerührt.

Gefüllte Lamsbrust.

Eine Lamsbrust bei 2 kg wird vorsichtig
entgriffen, aber so daß man den Rand
nicht zerbricht. In diese die Fülle leicht gedrückt
wird. Nun setzt man die Brust rein, füllt
sie mit der Fülle des offenen Trichters zu und
brutet sie in der fleischigen Brühe.

Fülle: 10 Stück Lamm werden blättrig
geschnitten und in kalter Milch zerhackt
und gesiebt. Nun mengt man in Brühe
ausgesiebt gebacken zerhackt und zerhackt
in 2 Teile dazu setzt und wärmungs der Masse
ruht gut und füllt sie ein.

Apfelguletschen.

Man muß einen feinen Teig wie bei
Germknäueln Fülle: 1 kg Apfel fein schneiden.
den mit Zucker, Zimmt und Zitronensaft
sowie Eiern in geschmeckt und kalt stellen.
In der Teig gerungen soll man ihn Wasser.
einbraten und saugen, dann vorsichtig schneiden.
den in die Mitte etwas fülle geben, die Seiten
zusammen bringen und gefüllt auf ein
bestrichenes Blech legen und $\frac{1}{2}$ Stunde garen
lassen. Nun werden die Guletschen mit Ei
bestrichen und feingehackten Nüssen bestreut
und gebacken.

Speiseettel vom 26. 11. 1920.

Einschmiegung mit Teig, Zerkleinigung.

Einschmiegungsuppe wie N.

Schottweingel.

2 kg Hefen werden fein aufgearbeitet
man mischt man 1 kg gekochte yessente
Cartoffel dazu 1 kg Mehl, Salz und feines
feinere Mehl als nötig. Ferment wird der
Masse zusetzt undet sie von Weinsteinsäure
in Salt ein und legt sie (vor) in einen
besetzten Quasmetz. und bückt sie von
Weinsteinsäure in einen Topf bis sie braun
sind. Teig gut mischt man sie mit Löffel
und G.

Speiseettel vom 27. 11. 1920

Porkensuppe mit Mehlseibrot, Paprikasuppe
mit Kartoffelsuppe.

Porkensuppe Supp Tisch N.

Paprikasuppe Tisch N.
Kartoffelsuppe. Tisch N.

Mehlschöberl.

20 Stk. Brötchen werden mit 6 Stk. Hefen
flüssig ab, Teig mischt (2) kg Mehl dazu
mit Weizenmehl 1/2 l Milch darin und
zum Teigfloss den Hefen von 6 Stk.
füllt die Masse auf ein langes besetztes
besetztes Holz, bückt sie braun, fermentiert
dann kühlt sie in feiner Suppe.

Schlundmahl.

Speiseettel vom 28. 11. 1920

Porkensuppe mit Mehlseibrot, Paprikasuppe
flüssig mit grobem Salz, Kartoffeln
mit kleinsten Mehl. (Kartoffel als Suppe
(Stk.) und Kartoffelsuppe, Kartoffel. Brötchen
und Kartoffelsuppe als Suppe
in einer Suppe.

Knockensuppe tief koch N.

Mehlschüssel tief koch N.

Schinkenpflock mit gemischtem Salat
tief koch N.

Laßbraten.

3 kg Lamm od. Taßbraten werden am
Anfang gelöst im ganzen gelassen und ein-
gesalzen und gegessert. Bei feinem Fett
mit viel Zwiebel und Rutzgebrat unter
beständigen Umrühren gebraten. Ist der
Taß vertrocknet gießt man immer wieder
mit Tügel oder Wasser auf. Ist der Lamm
weich wird man ihn zerhackt gibt das Rutz-
gebrat auf weg, schmeckt dann mit 30 Stk
Kraut ein und gießt mit Tügel oder Wasser
auf und zerhackt für mit feinem Pfeffer und
salz wenn es nötig

Lammbraten.

Das wird stark befeuchtet am der Taßbraten.
Der Taß kann man sich beim Taßbraten lassen
schneiden und leicht eingelen (Lammbraten), braten.
Wenn man den Lammbraten das sich schmecken
da der Lammbraten das (schmecken) und leicht
flüssig ist. Den Rutzbrat kann man sich
Taßbraten für Lammbraten das wird manchen.

Possbraten.

Possbraten (wetter) wird im Taßbraten
geschnitten. Jede Ritz für ein Taßbraten
mit Rutz man es mit dem Taßbraten.
sollte und sehr für und zerhackt für mit
geringeren Zwiebel und Lamm in
Taß braten bis der Taß vertrocknet ist
und die Possbraten im eigenen Fett sind.
Die Zwiebel darf aber zu nicht zerhacken

sonst kochet die Zeit besser, und wird
 der Saft mit $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl bestrichen und
 mit Trübsen et. Pfeffer ausgegossen auf.
 Wenn gelassen wird angrünlich. Dann
 kann der Saft auf einem Mehl gebraten
 mit Trübsen ausgegossen und weiter
 Pfeffer hinzugeben. Dann frischen sie Pfeffer.
 erhalten.

Pulver.

100 G. Pfeffer werden mit $\frac{1}{2}$ kg. Zistern
 und Pfeffermehl in. Pfeffermehl
 mit einem Mehl ausgegossen. Pfeffer
 und Pfeffermehl wird ausgegossen in. Pfeffer.
 100. Dann darf im Mehl auf einem
 Feuer stellen da es leicht anbrennt.

Kreisel.

In 10 kg. soll Licht man 5 kg. Zistern

braun werden, gilt ringsherum
 Zistern ferner rüßel sie ferner sie rüßel,
 und rüßel mit Trübsen et. Pfeffer. Pfeffer
 mit Salz, kein der Pfeffermehl ferner
 rüßel sie auf einem Mehl und ausgegossen sie auf
 dem Mehl.

Kreisel.

Lammel ferner man blättrig auf
 rüßel sie mit ferner Trübsen, rüßel
 ein Pfeffermehl ferner auf, gilt der Pfeffer.
 zum Licht, ferner und gilt Pfeffermehl
 Pfeffer und ferner die Zeit auf Pfeffer
 und rüßel sie einmal ausgegossen auf
 die kann ferner Pfeffermehl. Pfeffer auf
 man rüßel sie auf einem Mehl.

Wein-Schale.

Dann rüßel sie auf Pfeffer einen Pfeffer

Wenn man einen guten grossen Eiseren
 Wein in 1. Löffel Zucker man fündelt
 es sehr sehr bis es stark schäumt und
 dick wird. Am besten ist es man stellt
 es sofort, das sofort vor man fündelt
 muss in ein Brindell in fündenden
 Wasser und fündelt es sehr gut. Wenn
 das fündelt muss besser lassen, sonst fällt
 es zusammen. Es ist sehr gut für Brinde
 man trifft das Leidigheit der Brinde brennen.

Milch - Reis.

14 Stg. Reis gibt man in 1 1/2 l. fündende
 Milch, wenn man ihn langsam kochen
 lässt. Es bräut sich sehr ein Brinde bis es wenig
 gering ist. Wenn gibt ihn mit Zucker
 und fündelt es sehr gut zu koch.
 Gut ist es damit der Reis sehr besser wenig wird
 und nicht weniger schmeckt. Es ist sehr
 im Wasser einigemale austauschen lässt und

dann das Wasser verschiff.

Milch - Eis.

In 1 1/2 l. fündende Milch gibt man 8 Löffel
 voll Geist und rührt ihn bis es fündet
 dann lässt man ihn sehr langsam dick
 auf austauschen.

Leberheer Erbsen.

Die gefüllten Erbsen werden in (Brinde)
 wassererhöhten Brinde gefüllt
 gefüllt in Wasser getränkt und mit dem
 fündenden Wasser getränkt.

Apfelkern.

Man reibt den Brinde sehr wenig in
 gerührte Brinde. Dann kocht 2 gefüllte
 Wassererhöhten - Erbsen, mischt nach Brinde sehr
 Zucker und Essig dazu. Das mischt Essig
 Limonensaft reibt die Erbsen sehr brennen.

Gebackenes Gutten.

Wenn selbst mitgewendet wird gebacken.
tut ist, setzt man es, bröckelt es in Mehl
in zu feinem gepulvertem Fein. Dann in
Trennwasser und quillt es dann mit
frischem Eismilch.

Wenn kann es auch warm es rings.
setzen ist, stellt in feine und Lorbeer in
Trennwasser kochen. Nach dem Einbraten
dass das Fleisch im Linsen bleiben, für
den feinen gleich gebacken werden.

Kaisergebäck zu Thee.

Man lässt 17 Gramm Butter in 5 Löffel
Milch und mit 1-2 Löffel weißer Zucker
auflösen, gibt dann feines Mehl dazu
das es ein weißer Teig wird und kochen
man setzt es abgekühlt. Der Teig wird
dann gemischt und in gleichen Theilen
mit Zucker fast $\frac{1}{2}$ Theil setzt es abgekühlt

man bestreut es mit Mehl und lässt
es kochen, dann rührt man es mit, macht
beim Kochen darauf, lässt es kochen
guten und kühlt es. Und der Pfeffer gut.
man, bröckelt man es mit warm in Zucker.

Salzblätter zu Thee.

15 Stk. Mehl wird mit einem kleinen
Löffel in der Größe und salzen sich
und etwas Salz zu einem kleinen
Teig verarbeitet, welcher man sich dann
auflöst, dann mit dem Butterpulver
einen Löffel mit Salz, welcher mit
Fein bestreut, und Salz im Öl
bestreut, in der Pfeffer gebacken werden.

Apfel im Schlafrock.

Wenn man einen Löffel mit Salz
in Mehlauflösung mit, kühlt dann

einseitige Hinfahren darauf, so groß, das
man einen solchen Oeffel einfüllen kann
dann schneidet man geschnittene Muskatwurz
oder Pfefferkörner in der Mitte durch und
füllt das Eine mit Salz, füllt dann die
Füllung mit Salz und die andere Oeffel
mit der geschnittenen Wurzel und die dritte.
Nun schneidet man die 4 Seiten in der
Mitte zusammen und mit einem feinen
Nadeln, werden sie in der Mitte gebunden.

2 Kastanienkuchen.

Man nehme 14 Stk. Zucker mit 5 Eiern
und dem Saft eines halben Zitronen Saft
2 Eiern sehr schaumig, und mischt
dann 15 Stk. Kastanienmehl und zuletzt
den Saft der 5 Alben dazu. In der
Gartenschale gebacken, muß man dann
noch ein wenig Salz darüber.

Thee - Bräutchen.

Von 14 Stk. Mehl 15 Stk. Zucker, 6-7 Eiern
je nachdem die Eier groß sind und etwas
Vanille formt man einen Teig nach
Folgendem darauf und backt sie bei mäßiger
Hitze.

Gelbe Reiskuchen.

25 Stk. Reiskorn, 25 Stk. Kartoffeln 10 Stk. Pfeffer
1 Stk. 2 Eßlöffel Milch & Pfefferlöffel Trüben-
wurz, Salz, Salz, Zucker, Mehl. Man läßt
die geschnittenen Reiskorn und die sehr geschnittenen
Kartoffeln separat in Salzwasser kochen
und drückt jedes Stück am Ende. Man läßt
dann die abgethanen geschnittenen Pfefferkörner
kochen und sie dann in ein feines Sieb
klein zerlegt man alles feig Salz und etwas
Zucker und Pfeffer dazu. Man drückt die
Milch sehr schaumig und mischt das Salz d.
auf gebackene Reiskorn das man darauf auf