

Lebkuchen (sehr gut) (im Blatt)

35 dkg Zucker, 35 dkg Mehl, Gewürznelken, Kinn und Zengewürz
Die Hälfte Zucker brennen 2 dl. heises Wasser aufsetzen,
dann übrigen Zucker hineingeben, wenn ausgekühlt dann
Mehl, Zucker und 1 Ei und ein Päckchen Backpulver, im
Kuchenblech aussacken.

Früchtenbrod. (im Blatt)

1/4 Kgr. Mehl 1/8 Kgr klein geschnittene gedörfte Wurstschinken Röcken
mit Wasser bis eins 1/8 l daran wird. 1/8 Kgr Zucker Gewürz (Kinn und gedörfte Nelken) Citrone 1 Backpulver. Brandst nur leicht
erwähnlich mit alles mit einander vermischen werden. In
eiskrumform backen.

Baums-Prinzipioste (im Blatt)

25 dkg. Mehl 15 dkg Zucker, 5 dkg Fett 1 Ei 2 Esslöffel Mild. (etwas mehr)
1 Backpulver Gewürze. Alles am Brett kneten und langsam backen. Nächste
Scheibe füllen. (Falsch füllen da sich nicht schneiden lässt.)

Bisquit aus Erdäpfel mehl. (Blatt)

15 dkg Zucker 3 Dotter Vanille Salz leicht abstreichen steifen Schnee
von 3 Klar, + 12 dkg Erdäpfelmehl leicht vermischen. Hauptzucker sehr
wenig abstreichen.)

Krapf statt d. Erdäpfel

20 dkg. Mehl 15 dkg. Zücken 20 dkg. gelagte Butter 5 dkg. Kipp.
6 dkg. Butter 5 dkg. Zuckerguss Marinde Koch gebunden
ist nach Marinenkasten im Ziller gezeigt oben
auf weiß gef. Mundt od. Kissen befestigt in den
Zucker kann s auf gründen.

1.2 Eingemachtes

Lebkuchen. (sehr gut) von Obl. Blascka
35 dkg Zucker, 35 dkg Mehl, Gewürznelken, Zimmt, Neugewürz
Die Die Hälften Zucker breunen 2 del heißes Wasser zugießen,
dann übrigen Zucker hineingeben, wenn ausgekühlt dann
Mehl, Zucker und 1 Ei und ein Päckchen Backpulver, im
Kuchenblech ausbaken.

Früchtenbrod. (von Herta)
1/4 kgr. Mehl 1/8 kgr. klein geschnittene Zwetschken kochen
mit Wasser bis ein 1/8 l daraus wird. 1/8 kgr. Zucker, Gewürz (Zimmt
u. gestossene Nelken) Citrone 1 Backpulver. Braucht nur leicht
gewöhnlich mit alles mit einander verrührt zu werden. In
Biskuitform backen.

Kriegs-Linzertorte. (von Herta)
25 dkg. Mehl, 15 dkg Zucker, 5 dkgr Fett, 1 Ei, 2 Esslöffel Milch (etwas mehr)
1 Backpulver, Gewürz. Alles am Brett kneten u. langsam backen. Nachher
erst füllen. (Falsch füllen da sich nicht schneiden lässt.)

Bisquit aus Erdäpfelmehl. (Herta)
15 dkgr Zucker, 3 Dotter, Vanille, Salz leicht abtreiben, steifen Schnee
von 3 Klaar, 15 12 dkg Erdäpfelmehl leicht verrühren. (Hauptsache sehr
wenig abtreiben.)

Kriegstorte m. Erdäpfel.
20 Dek. Mehl 15 Dk. Zucker, 20 Dk. gekochte Erdäpfel 5 Deka Nüsse
6 Dek. Butter 1 Ei, Backpulver, Wenn de Torte gebacken
ist mit Marmelade im Gitter gezog? oben
auf und geh. Mandl od. Nüssen ? bestreut in die
Torte kommt auch Zimmt.