

Handgeschriebenes } 90
Kochbuch } stammt aus der
Fam. seiner Frau

von Gt. [REDACTED]

5100 Aachen

Wie ein Buchstabe
geschrieben.

Reiner in einem kleinen
Kartoffel gebacken.
Zutaten:

1 lb. Mehl 200 Gr.
Zucker 200 Gr. Butter
1 lb. Erdbeeren, und ein
Löffel Milch.

Das Mehl wird fein
mit dem Zucker zerrieben
dann noch feigelt mit
Mehl zerrieben. Dann
das Butter zerbröckelt man
mit dem Zucker zerbröckelt
und zerbröckelt man feigelt.

1 lb. Zucker
einige kleine Eier.

Josephine - Kuchen

Die Zutaten.

Die Josephine Kuchen werden
zerbröckelt. Dann ein kleiner
Kaffee mit Milch zerbröckelt
und zerbröckelt man feigelt
Mehl zerbröckelt man feigelt
und zerbröckelt man feigelt.

Das Butter zerbröckelt man
mit dem Zucker zerbröckelt
und zerbröckelt man feigelt.

Über Nacht zerbröckelt man
und zerbröckelt man feigelt
Mehl zerbröckelt man feigelt
und zerbröckelt man feigelt.

Das Butter zerbröckelt man
mit dem Zucker zerbröckelt
und zerbröckelt man feigelt.

Das Butter zerbröckelt man
mit dem Zucker zerbröckelt
und zerbröckelt man feigelt.

10 Minuten zerbröckelt man
und zerbröckelt man feigelt.

A. R. Locky-Lewis

For gr. Mass

bitte wenden!

Muzen - Mandeln !

50 g Mandeln, fein gehackt - süße
10 g Mandeln - bittere
200 g Staubzucker
60 g Butter
3 ganze Eier u. 2 Eizdotter
2 Cognacgläschen Rum
500 g Mehl
etwas Zimmt u. 1 abgeriebene Zitrone
1 P. Backpulver

dünne Muzen !

500 g Mehl
80 g Staubzucker
50 g Butter
4 ganze Eier
2 Cognacgläschen Rum u. etwas Vanillezucker
Teig einige Stunden stehen lassen

Form. aufgehen lassen, eine Mt. bucken.

Rubinst Kistling

Wenn Asche 7 alter Leibes und zerhackt sie in
kleinen Würfel in einer andern Tasse gibt 14 gese-
te Mantel (8 bitter) 14 Rosinen, 14 Rosinen ab
Limonat mit Zucker nach Geschmack, fülle in einem
Kessel 1/2 L. Milch mit einer abgeriebenen Limone, 5 Eier
mit wenig Wein od. Orat in Zucker, 1/2 Kr. Salz kann
füllen abwechselnd in die mit Zucker in. Kaniswurst be-
streichen Form. die Leibes. kann die Rosinen etc.

Kann geben die Tücher darüber in. lass den Kistling
2 H. in kochendem Wasser sitzen ist kann in. geben fol-
gende Zutaten hinzu. Wasser 1/2 L. Wein 1/2 Löffel
Weingetränk 2-3 Eier 1/2 Zitronensaft, Zucker nach Ge-
schmack, füllte das ganze mit Milch in. Kopf die
Masse mit einem weissen. 1/2 Tücher in Tücher.

Asphelinum Prins.

Wenn man das Tücher von 7 Asphelinum 1 abgerie-
ben 3/4 Lr. Wasser mit 1/2 Lr. Wasser 2 Löffel
Weingetränk, 7 Eier 5 Löffel Zucker, 1 Zitronensaft

besten das ganze kleine feinsten Rührer gut durch. Auf
dem 1. gießt das Salz in einen feinsten Sieb. Vor dem
Geben gießt es in Glas schüssel und gießt es mit
Wasser ab.

Feinstes Rührer.

1/4 H. Lutter 1/4 H. Zucker 4 Eier 1 Pfund Salz 1/2 abgerieben
Limon, 550 gr. Mehl, 1 Kasten Backpulver, Lutter zum
Verarbeiten, Lutter gießt man feinst in Zucker und rührt
das gut zusammen. 20-30 min, dann gießt man Löffel-
weise das Backpulver 1/4 H. Mehl zu, dann die Guss-
ze und gießt das feinst in Backpulver. Die-
se Mehl füllt man in eine mit Lutter in feinster
feinsten Form in. backt dann den Rührer in ein-
zig feinsten Ofen eine 1/2 h. lang, erst nach einer halben
1/2 h. darf man den Backofen öffnen. Auf dem Backen
wird der Rührer in Zucker bestreut oder mit Was-
ser gespritzt.

Back

2 H. Mehl 1/4 Rosinen 1/4 Zucker 3 Eier 10 Pfg. Lutter ohne
Salz man gießt die Lutter mit dem Mehl in. abgerieben

Menü.

2. 4. 1910

Foregalsuppe.

Zungenorgans in Rindfleisch,
Kohlbraten mit Soße.

3.

Foregalsuppe

Stammkohl mit Pfeffer

Fischbraten mit Salat.

Obst.

4.

Rindsuppe

Gefüllte Tareger Rolladen
Pfefferbraten mit Kompot.

5.

Kartoffelsuppe

Leber mit Pfeffer

Pfefferbraten mit Salat

6

Pottgürnsuppe
 Kullbraten mit Kaulbafum
 Grischmaßklöpf mit Kleinspinner

7

Gerstsuppe
 Königsberger Klop mit Kartoffeln
 Rostbrat mit Rumpst.

8

Erbsensuppe
 Lorallupfer mit Lutterpinner
 Rostbrat Riggensgar, Kunstkrut u. Riron.

9

LinsenKesslsuppe
 Gabarkaus Laver mit RofenKartoffeln
 Gammalbraten mit Tifurabofum.

10

Loillion m. Markklöpfen
 Rößlen Tifurpel
 Lilebrossbrat mit Rumpst
 Agspinnen Riron.

11

Gemüsesuppe
 Rindfleisch Ragout mit Kartoffeln
 Feinkrautbraten mit Rotkohl

12

Kartoffelsuppe
 Gefüllter Kohl mit gelber Sauce
 Ruspischer Rinderbraten zu Table d.

13

Quillion mit Markklößen
 Lammfleisch mit f. Feinkraut
 Beizsal in Ruspischer zu Kompot
 Lutter in Röschen.

14

Spargelsuppe
 Linsenbraten mit Feinkraut
 Rostbraten mit fr. Feinkraut
 Gebäck

65

Lehrbuch

Grund mit verschiedenen
Aufgaben und Text

75

Lehrbuch

Lehrbuch der Physik mit
Aufgaben und Text

85

Lehrbuch der Chemie

Lehrbuch der Chemie
mit Aufgaben und Text

95

Lehrbuch der Physik

Lehrbuch der Physik
mit Aufgaben und Text

10. Tomaten Suppe 2. 20
Kornzupporal mit Tinktur
und gelber Toner.
Kaltwasserbraten m. Talort
Lutter in. Risp.

11. Kartoffelsuppe
Fr. Kürstchen m. Tinktur in. Kürren
Tinktur mit Kornzup.

12. 5. Zergalsuppe
Kornzupporal mit Tinktur
Kornzup m. fr. Kürren

13. 5. Englische Kornzup
Linsen Koff Koffler
Tinkturbraten mit Talort.

14. 5

Lebenschuppa
Tafelspeise mit Butterbraten
Küchlein Riggenschuppa in Butterbraten.

15. 5

Leinwand mit Mordklößen
Königsberger Klob mit Butterbraten
Fleisch Braten mit Kompot
Mordkronen Rindfleisch.

16.

Klarer Zergeschuppa
Tafelspeise mit Zergeschuppa
Kohlbraten in. Leber in. Mordkronen
Gebäck

17.

Rindfleisch
Königsberger Klob mit Kartoffeln
Tafelspeise, Leber in. Kartoffeln.

18.

Kartoffelsuppe
 Hirsenpfaffen mit Spinat
 Rospent m. Mirabellen

19.

Zwergelsuppe
 Rappeler Rippenspeck m. Feinstkorn
 und Hirsen
 Reibekuchen m. Kompot

20

Lohensuppe
 Fisch-Ragoût
 Korbpfaffen m. Kfarbarbar

21

Großensuppe
 Tafelbraten m. Zwergelgemüse
 Lutter, Röße.

22.

Tomatensuppe
 Mangelfarngel mit gelber Sauce
 Raldbrotten m. Füllst.

23.

Reis Suppe

Rüffelf Bruststück mit Rerfse Kartoffeln
Krautbrat mit Gurken Salat.

24.

Spargelsuppe

Spargelbraten mit Spinat
Griebsmaß Klößen mit Rinsauce

25. 5

Kartoffelsuppe

Gefüllte Kalbsbrust mit Rinsola-
sen - Sauce u. Kartoffelsalat
Rindscollaten u. Kompot.

26

Leichte Suppe mit Griebsmaß Klößen
Spargel Spargel mit selländische Sauce
Spargel Kottelatsch u. Salat.
Gebäck