

Das Kuchen mit dem Oben, weis ein,
mal mit kalter Butter (so das man
im Ganzen erst $\frac{1}{2}$ lt. verbrannt), und
1 Löffel Zucker in Zimmt darauf. Alles
geht 2 Blat.

Herbstgulling zum Feinweiß zu ver-
wenden.)

1 Löffel Milch mit 9 Löffel Mehlmasse in
10 Löffel Zucker gekocht, eine Aischelstunde
lang das ab verdickend gut wird. Dann
von 10 Eiern das Feinweiß zu Eßwein
geschlagen, in weisend dem Kuchen
das Mehl, darunter gerührt, und
1 Minute kochen lassen. 12-14 kleine
Mandeln in die Pfale nicht Litrona
kann man dazu geben, - das Ganze in

ein Form in kalt eingestrichen, unter
Brot zu geben...

Leitzmitkuchen, 10 Löffel 4 Weisen feilb.

Man nehme 7 Eier, schneide sie klein,
dann 24 lt. Zucker dazu, in weis in
 $\frac{3}{4}$ lt. gelber Mehl. Auf einem Blatt mit
einem Band aus Quitt wird ein gelb
gebunden, in in schräge Mandeln zu
schneiden (den den Besonderen in L.)

Mandeln.

1 lt. Mandeln unter einem 8 Löffel Mehl,
1 lt. feingepulverten Zucker und 3 Eiern
Man schlägt das Feinweiß zu Eßwein
Die feingepulverten Mandeln und Zucker
auf und auf dazu, schneide auf Gelbweiss
Nicht Oblate kleine Häufchen in der Menge
und brennt es auf einem mit Feuer in kleinen
Löffel schön gelb. - von demselben - . . .