

Ein Libquillkuchen
von 4. u. Zingapar.

6 Eier - die Masse von 6 Eiern, Zücker
von 3 Eiern Masse Stärke (Mischung
Stärke) - die 3 Eigelber und ein ganzes
Ei werden in den geschlagenen Eiern
gemischt, von den 5 Eiern 1/2 Scheffel
Masse geschlagen zu den Eiern geben,
1/2 Hände geschlagen, dann das Mehl
leicht dazu gerührt, in eine andere
Schüssel geben und in einem
Ofen zu feinen Braten gebackt.

Die Masse muß geschlagen werden
u. das ein Quarkstück gerührt; auch
dann man, wenn man das Mehl
dazu rührt, von 1/2 Librone die Tafel
abreiben u. das Mehl dazu geben.

Quark in Gallen.

Man setzt einen Topf auf kochendes Wasser
1/3 Mehl und 2/3 Eigelb hinein, den Topf muß
sehr wohl sein. Hinein gibt man 4 Gallen,
von der Quark die Lauge mit den Knochen
die Knochen sind ein wenig Salz, einen
Löffel Mehl und ein wenig
ein wenig gebacken, zwei Lorbeerblätter und
ein Quark. Man muß ein 1/2 viel
Lauge nehmen, daß die Quark bedeckt ist,
sonst wird sie nicht feil genug sein.
Wenn die Quark weiß ist, nimmt
man sie heraus, kocht das Mehl von den
Knochen, legt sie in Portionstücke und
ein wenig Salz und ein wenig Salz
ein wenig gebacken, man sie
kocht sie darüber.

Fülle dazu.

Ein wenig Salz oder ein wenig Salz