Herrn Dr. H. Pfefferman
österreichischer Generalkonsul
in New-York City
Bridge-Street 8.
N. Amerika

1 Schilling

Schlesischer Übergusch.

1/8 l. Wasser 1/4 Pfd Zucker
kochen 5 Eier Schlesischer
zergehen lassen und
5 Dg. Butter darüber
und übergießen.

Eier in Wasser-Glas

1 l Wasserglas mit
7/8 l Wasser vermischen

Obst in 5 minuten
kochen: 1 l Wasser und
1 kg. Zuker aufkochen.
das Obst durch kochen
und in Gläser geben
und am Pokal Kurz ein
Kalter. 1/8 l. Weinessig
oben durch Filtrier
auf Himbeerobst

Birnbrot Pulver
2 Löffel Zuker 2 Dotter
klarmach abtreiben dan
den Saft von die Bir
1 Löffel Mehl leicht
darunter rühren auf
Porten.

Gutten Kuß

1 ℔. Butter schaumig zu rühren, dann gesiebten Mehl mit Zucker rühren zu in Form geben und hell werden lassen, zu stürzen.

Weiße Schnitten

48 E Weiß v. Mehl

4 Stück Zucker. 1 Pfd Puder Schaumig rühren.

Langsam backen.

Preßburger v. Zwetschenkuchen

Teig mit Löffel aufstreichen lassen. u. die Zwetschen hineinlegen. Zuckern u. backen