

F.
A.
Gazda Affonji Böltseségnek
LÁRMÁJA

Az az
Külömbféle Sütemények, Etkek
Liktariumok, és más Hükséges
dolgozók készítésének

TUDOMÁNNYA

Mely
Meltoságos
Gross Miksa Maria
Affony cõ Nõ
Nemely jezsuitaiból, egyben Szedettetett
és ugyan az cõ Nõ Samara
írattatott
1784
Eszterházyban.

Joianine mivgya berent kúrto kalay

Vagy ott Jójás Sargájás egy csuparban egy fertya ni
gyenge mellettejfel egy kalánka tejfellet egy kis szal. Kevé
egy ben. Linn a kemjőben tegy kúrta egy kalánka eleztia
egy kalánka olvasat, vov vajaz elvőgyl. Kép Lissrel ju
gyenge tejvő. belőlle vallamig a kúrától se válik mind
már vov Lissrel nem tesz kúrta, tegy meg kis ka lán ka
vajaz telet övőgyl és dagatipul had kúgy kelyen meg
de ne fellete erősen, mivel ottan szakad a fertya de
kellekten se legyen. Le Staggatvön tablára hár egy kipey Nyn
gim a kúrto kalay formát keni meg vajal ne kúrto
meg fassan ide a tesszát a fűtő alaa keni meg vajal
tejfel nélkül is lehet a tejszajaz csinálni

Majass

A majost Nem kell meg fonyasztani, meg vagdalván az tejszaj
hajot, hirtig virben jól meg vassatván meg kell kúrta szon vag
dalni ha a nem elég mas kúrtois kell kúrto, vag dalni a vaji
kúrtul jól egybe vágolván és meg szerván borsolván gyömbök
tejszajvővel belé és ammyi tejszaj mennyi a maj meg kell kúrto
kúrto

Tündös

A tündös meg kell fonyasztani hár fűjen meg jól aszván hirtig vir
ben meg kell mossni meg kell agyn vágolni a fűtő hajot meg kell
solm aszván hirtig virben tel tenni 1, kúrto szon meg kell apertani
ha a tündös jól meg vágva elegyűz össze eren fűtő hajot és uja
log egy kúrtul a vago kúrtul meg kell vagni egy tündös kúrto egőst 10
fűtő kell tenni kúrto ammyi tejszaj mint kúrto szon borsos tegy fűtő
gyömbök belé errel jól fel győzja 1, meg vőlni velle a belé ha
kúrto szavál a kúrto ar embő a kúrto szon tejszaj meg fűtő a -

1.

Végy öt tojássárgáját egy csuporban egy fertálynyi gyöngye meleg tejel, egy kalánka tejfellel egy kis sóval keverd egyben. Szúrd a tekenyőben, tégy hozzá egy kalánka élesztőt, egy kalánka olvasztott írósvajat dörgölj szép liszttel jó gyenge tésztát belőle valamíg a kezetről leválik. Midőn már több lisztet nem tész hozzá, tégy még kis kalánka vajat belé, dörgöld és dagaszd jól. Ha[gy]d hogy keljen meg, de ne felette erősen, mivel osztán szakad a tészta, de keletlen se légyen. Le szaggatván táblára, ha[gy]d egy kissé nyugodni. A kürtőskalács formát kend meg vajjal, melegítsd meg, facsard reá a tésztát. A sütés alatt kend meg vajjal, tejfel nélkül is lehet a tésztáját csinálni.