Brodbacken

7 Uhr für 2 Cents Hefe einweichen in lau warmen Wasser. dann nimmt man 12 Kigg Mehl das heiße Wasser von 2 Pott Kartoffel dann macht die Kartoffel und mischen sie dazu unterrühre das Mehl in wasser die Hefe dran. dann alles gut unterrühren und überwacht wie immer zwischen warmen Platz. Morgen 7 Uhr nimmt man 2 1/2 Quart Mehl 1 Löffel Salz 2 Zucker und 2 gelöste Kartoffeln dann noch 1 Quart lauwarmes Wasser. Unterrühre das wie immer es muß ein Teig wird Knetet 1/2 Stunde. dann läßt man 1 Stunde stehen kneet es noch 1/4 St. dann läßt gründlich hochaufgehen macht dann Brot tut in eine mit Fett ausgeschmierte Form läßt dann eine Stunde backen.