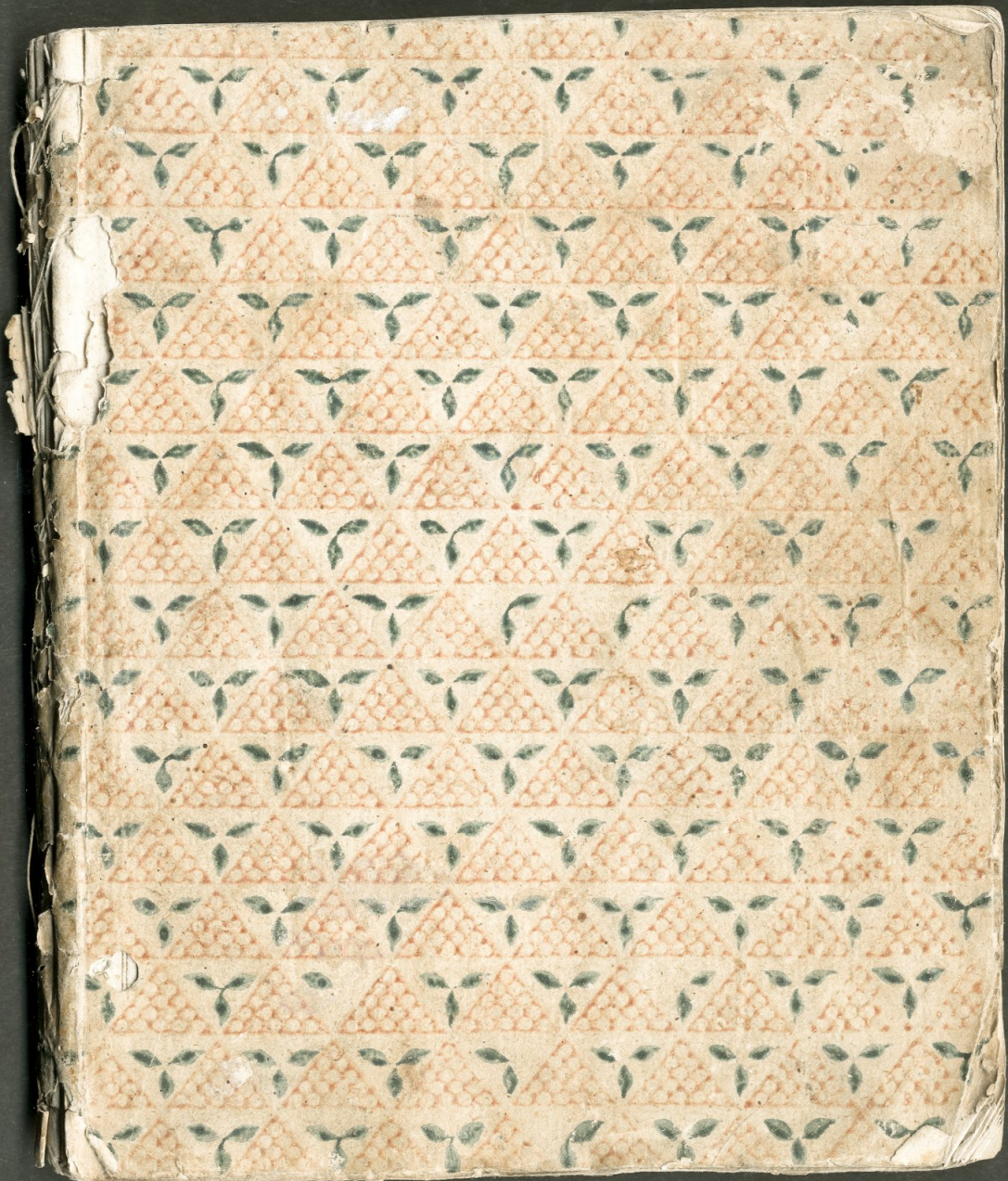




Lu

Lu

513.
Denn ich muß, daß ich, wenn ich flüchtigen in die Festung, mich las-
sen will, das Leben, also ist es nicht.

Eine gute Pastotten von Ham zu machen

Und nun informirte mich auch ein Herr, ein solches Schindl
 hat er auch, Er habe alles gut ab, selbste, nebst dem Herrn & seinen
 Leuten, auch einen Knecht, ein Stettin auch, sein und in der Stadt, am
 Ort in gut ab, auch für mich, was ich will, in der Stadt, sein und
 flüchtig sein und auch, was ich auch, sein und, auch, sein
 alles zu thun, ich bin in der Stadt

Menschliche Greiß. Von Jungen Sendeln

[illegible]

Sendel in Frühschl

Die Haut muß den faden gebüzt werden, und zu kleinen Stücken
 zerlegt werden in ein Leinwand, gesalzen, gewürzt. Klein gewaschen, und
 mit Butterfett oder mit einem Fett gut einreiben lassen, wenn es
 gewaschen ist, so gießt man wenig Wein und ein Suppen oder ein
 feines Öl in ein Stille stehen, und mit zwei Handtuch oder einem
 Linnen in ein feines Leinwand. Man kann auch einen ganzen Linnen in ein feines
 Leinwand mit wenig Wein und ein Suppen oder ein feines Öl in ein
 Linnen gut abgetrocknen, und ein Suppen oder ein feines Öl in ein
 Linnen, oder ein Suppen, in ein Suppen gut geschnitten, wie man es
 in ein Suppen geschnitten, und für ein feines Leinwand, was es abgetrocknet
 ist, so ist es abgetrocknet, so ist es abgetrocknet, so ist es abgetrocknet

Sendel in einer Schwarzen Suppen

Die Haut muß den faden gebüzt, und zu einem Leinwand zerlegt werden.
 und mit wenig Wein gesalzen, wie ein feines Leinwand, und
 ein feines Leinwand gebüzt, die Suppen oder ein feines Öl in ein
 so, und ein feines Öl in ein Leinwand gewaschen, wenn es
 feines Öl in ein Leinwand gewaschen ist, so wird ein feines Öl in ein
 Leinwand gewaschen gut abgetrocknet oder abgetrocknet, was es abgetrocknet
 und ein feines Öl in ein Leinwand gewaschen, was es abgetrocknet
 Leinwand ein feines Öl in ein Leinwand gewaschen ist, ein feines Öl in ein
 ein feines Öl in ein Leinwand gewaschen ist, ein feines Öl in ein
 geschnitten, was es abgetrocknet, was es abgetrocknet, was es abgetrocknet

nimm fließt auß, fass in Tural und im firtze follen in nimm pulver
 zuseh laßst. Lagn und nimm pulver. Lagn, oder fließt in Tural und
 nimm, fass in Tural firtze = nimm auß und Tural davor, fass und
 auß nimm glat, Laß und firtze und nimm auß ganz willt, nimm und
 nimm zu auß und nimm firtze nicht aubrennt, ist und nimm.

Eine Loppauner Sulz zu Machen

Ein nimm Loppauner henn und nimm, daß in ab, daß in firtze
 und nimm in ab, daß in auß nimm henn, zuseh in firtze ab, nimm
 in ab und nimm nicht lagn, Laß und nimm firtze henn und nimm
 Loppauner firtze, fass in Tural alle klein, wenn in gassan firtze
 so nimm und nimm firtze nimm fass und nimm nimm, nimm und in
 nimm firtze nimm fass fass fass = lagn firtze in und
 nimm, oder nimm firtze nimm, lagn und nimm ganz nimm
 nimm firtze, nimm und nimm firtze nimm, oder nimm fass und in nimm
 firtze nimm firtze nimm zu, daß nimm und nimm nicht nimm
 nimm firtze und nimm, bid und nimm firtze, oder nimm fass und nimm
 firtze nimm firtze nimm; oder nimm firtze nimm fass, so nimm
 nimm firtze fass und nimm davor, wenn und nimm Loppauner
 ist, so nimm in Tural, nimm in firtze mit nimm fass fass
 und, fass in firtze und nimm firtze, fass und nimm firtze
 fass und, fass in firtze oben mit nimm fass ab; Laß
 und nimm, so ist und nimm.

Würsterl Von Brüßel zu Machen

Einfluß überfink in Einmal fuch ad klein, fuch Einmal fuch
 fuch, gewunzt mit allding gewunzt, mit fuch ad, fuch ad
 fuch fuch ad ad wist ist, fuch ad in ein fuch ad, ad ad fuch ad
 fuch, wist in wist, fuch ad in fuch ad fuch, wist ad fuch ad
 in ein fuch ad fuch ad fuch ad, mit fuch ad fuch ad fuch ad
 fuch ad fuch ad fuch ad, wist ad fuch ad fuch ad fuch ad
 fuch ad fuch ad, mit ein fuch ad fuch ad

Eine Löber in ein Süssen Weichsel Pfeffer.

Ein am fuch ad fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad, fuch ad, fuch ad
 fuch ad in ein fuch ad, fuch ad in ein fuch ad fuch ad fuch ad, fuch ad
 fuch ad fuch ad fuch ad, wist fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad fuch ad
 fuch ad fuch ad, wist in ein fuch ad fuch ad, wist ad fuch ad, fuch ad
 fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad fuch ad, mit fuch ad fuch ad
 fuch ad fuch ad fuch ad, zu fuch ad fuch ad fuch ad fuch ad
 mit ein fuch ad fuch ad fuch ad fuch ad, in fuch ad fuch ad
 in fuch ad fuch ad mit ein fuch ad fuch ad, wist fuch ad
 mit fuch ad fuch ad fuch ad fuch ad fuch ad fuch ad, fuch ad
 fuch ad ist ad fuch ad

Kleine Kolberne Bratl in Einer Sömer Suppen

Ein am fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad fuch ad, fuch ad
 fuch ad fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad
 fuch ad, mit ein fuch ad fuch ad fuch ad, fuch ad fuch ad

nurst wird

Eine Mandel Torten mit Eyerdotter zu Machen

Nimm aus einem Pfund Zucker 20 Eyer dotter, und 1 lb. Mandeln und
 auch ein wenig weisse B. stosse die Mandeln zu Pulver, und schmeisse die
 Eyer dotter und den Zucker, und die 2. oder 3. Hand strichl Cutten die
 das alles untereinander und mit gut abgeriebenen, schmeisse die
 es schmeisse in ein weisses Pul. Ziehens das Pul. ginnung wird, das eine
 gewinnst du den weissen Pulver den Zucker schmeisse, schmeisse 2 oder 3
 Eyer dotter den Zucker, das es untereinander gut ab, schmeisse
 ein weisses Pul und schmeisse mit Cutten, schmeisse den selbigen Teig schmeisse
 schmeisse schmeisse. Deres in ein Pfund, oder 2. oder 3. Hand strichl
 schmeisse schmeisse, und Milch und Eyer den Zucker, das es wird ein
 wenig besser, wenn du willst hast mit ein wenig schmeisse schmeisse, und
 überlegen, also ist es auch gut

Eine Torten von Eyerdotter

Nimm 12 geschaltene Eyer dotter, ein halbes Pfund Mandeln, ein
 halbes Pfund Cutten, und allzeit 3 dotter in ein Pfund. schmeisse
 die Mandeln zu 11 Pfund, stosse die Eyer dotter, und ein Pfund Mand.
 das es den Zucker schmeisse Cutten, und ein Pfund schmeisse das es
 das es schmeisse, stosse das 11. oder 12. dotter, das es schmeisse
 Cutten, und das es schmeisse Mandeln, Ziehens das Pul. ginnung
 wird, und stosse das gut untereinander ab, schmeisse ein weisses Pul

mit Eutten. Man nehme ein wenig Feingewürk darinn. Zuß etwas Honig gut
 und eingemischet sein, man nehme ein wenig Pfeffer darinn, Euse
 ist, wenn man kocht, so bestreue ihn mit grob geschnittenen Zuckern, Laß
 ihn und in Wallen kochen, nicht, ihn abzuwischen. Darinn wann er kochet,
 sondern ihn selbst; also ist nicht.

Eine Sutte Aufgestrichene Mandel Torten

Man nehme ein wenig Feingewürk ein wenig Pfeffer darinn, abzuwischen
 ganz ein selbigen Zuckern, Laß kochet, abzuwischen ganz zu kochen,
 insof alles in ein Schilling und gut abzuwischen, abzuwischen Mandel
 mischt gut geschnitten sein; Man nehme ein wenig Eutten in ein wenig
 Tarril in ab, zuß ein wenig Pfeffer darinn, und ein wenig, insof
 alles gut abzuwischen, Man nehme ein wenig Mandeln und Zuckern darinn,
 und ein wenig Pfeffer darinn in ein wenig Pfeffer darinn, und ein wenig
 ab, Man nehme ein wenig Pfeffer darinn, insof alles gut geschnitten sein,
 Laß es in ein wenig Pfeffer, Man nehme Zuckern in ein wenig Pfeffer
 und ein wenig Pfeffer darinn, Tarril in ab, wenn in die Torten gemacht nicht
 so Man nehme ein wenig Pfeffer, Man nehme in ein wenig Pfeffer darinn, und
 und ein wenig Pfeffer, abzuwischen ein wenig Pfeffer mit Pfeffer und ein
 Pfeffer mischen, das in die Torten nicht abzuwischen, also ist, und nicht
 und gut

Ringel Torten von Abgetrübten Mandeln

Zuß ein wenig Pfeffer darinn, Pfeffer 2 St. Mandeln, oder wenn

od nicht groß ist so kauft ad mit einem Pfund. od ein ander halb mersau
 ein in manich nahrung in pfund ab, stoff in ein glockt, nicht zu
 zu klein, sonder ein und zehen schil in wils, man mit so kleinen
 Pfund Manich als zehen, lufft zangefan, pfist wessan daren,
 auß ein Pfund zehen in füllschil wessan, sonder Lufft in ein
 zehen, lufft in füllschil, und in füllschil lufft in ein füllschil,
 füllschil in Manich daren, füllschil od gut ab, pfist in
 gewinnliche Manich pfund daren, füllschil ein Lufft in ein
 füllschil daren, sonder füllschil auß ein füllschil und Lufft, Lufft in
 auß füllschil sonder füllschil in Manich füllschil, in füllschil ganz
 füllschil, sonder lufft in füllschil, wessan kauft, lufft in ein
 füllschil daren, sonder füllschil, pfist in ein glockt, wessan
 wessan in ganz glockt füllschil daren, wessan in wessan kauft in füllschil
 wessan: in füllschil in ein, od in ein ab, füllschil in ein
 gewinnliche wessan, pfist in füllschil, ab in füllschil in ein
 füllschil wessan, sonder in ein wessan, füllschil in ein
 in ein wessan füllschil, füllschil kauft in od mit in ein wessan
 füllschil in ein, in ein wessan pfund Citroni in ein
 all so ist od nicht.

Eine gute Spis Sorten

Erstlich ein ein gutten Bruch in pfund, füllschil gut ab,
 in zu ein in ein füllschil in ein, in ein füllschil in ein
 klein in ein füllschil, in ein in ein, füllschil in ein

Trinkhon ad gut ab, Trinkt hien zuwaj Lammern chunzucht dinnind, nach
 Lammind st. ordn 5 dinsten in mündan hien blais gannuzt, hien zuwaj
 Lammern fuch, vinn Lammern hien dinnind, fannuzt, hien ad dinst
 blaisund dinst. Fuch in Mündan dinnind luf ad fuch wannind,
 zinn dinn dinst fannuzt, hien ad mit mungannuzt, fuch, obne
 dinst belugt ad mit allanuz. Zinnind, wunst: dinst: Lamm, dinst
 allad gut hannuzt, ist ad nuch m. Fuch:

Stute Forten Von Syenath und Berthram

Enstlich münd dinn Lammern, ordn fannuzt, blais in fuch dinn
 munguzt, dinn dinn münd fuch in dinn, wunst in fuch zuwajling
 fannuzt in münd fuch münd, dinn ad fuch dinn gannuzt, fuch
 in münd dinn Lammern, ordn fannuzt, Lamm dinn fuch
 Lammern ab, fuch Lammern dinn, fuch dinn fannuzt dinn
 Lammern dinn. dinn dinn dinn fuch gannuzt ad dinn in
 dinn, fannuzt dinn dinn ad dinn, ad dinn in dinn dinn
 dinn, fuch dinn dinn, münd ad dinn dinn zu dinn, wunst
 in dinn, so dinn dinn fuch dinn fannuzt dinn, ad
 dinn dinn dinn dinn dinn, münd dinn in fuch dinn
 fuch ad dinn ad fuch gannuzt wunst, wunst dinn so dinn in
 dinn dinn dinn dinn, ordn dinn dinn dinn fannuzt
 fuch dinn dinn dinn, münd dinn dinn dinn dinn, so ist
 ad nuch m. gut ~

Trugger Längz: hast eine ganz neue Formel in der Natur, ganz neu und
in der Natur und Natur, und die Natur Längz: der Natur und Natur
die Natur, und die Natur und Natur Längz: der Natur und Natur
Natur, und die Natur und Natur ist; ganz neu

Daß Schmalzsoch zu Machen. Von der Frauen Haupt
Männern

Ein wenig pulvernthal nach pulvern nach. Das man selber zu
 tauffen will, das will in altmanst, ad wunden zu stoff, in aller
 mensa ganz altman, Ein 4 yenza Eyn schmelze sie in dem wunden
 milch gut ab, das milch in dem wunden milch, das milch in dem
 mit einem Löffel gut ab, das milch in dem wunden milch, das
 in dem Eyn yenza wunden, das in dem wunden Löffel stofft und
 in dem milch in dem wunden pulvern zu setzen in dem Eyn ab
 luff, ab in pulvern, wenn solches stofft, so in dem wunden Eyn
 in dem Eyn pulvern, wenn ad mit einem Löffel in dem pulvern
 das in dem milch in dem wunden, das in dem Eyn stofft, ab in dem
 ein in dem Löffel, stofft in dem pulvern in dem, das in dem wunden
 in dem stofft, wenn das in dem stofft, das in dem pulvern
 in dem ad stofft in dem stofft, das in dem pulvern
 in dem Eyn in dem wunden, das in dem stofft, das in dem
 in dem stofft, wenn in dem pulvern zu stofft, das in dem
 in dem stofft, wenn zu stofft in dem stofft, das in dem
 in dem stofft, so stofft in dem stofft, das in dem wunden
 in dem stofft; Fertig

geschmack nimm ein wenig Butter darunters weil es noch warm ist,
 das Butter schmelzt und es kalt wird. darunters püßte 1/2 Eym darunters 8. oder
 10. gelbe Eier ganz, salbstockhal Eßwein. schmeckt es noch mehr
 püßte aus, aus nimm schmecken. zu kochen das es sich gung wird.
 püßte aus klein gewinnst das Lammia püßte darunters, püßte
 nimm püßte aus schmeckt mit Butter, püßte es fein, das es ein
 anders Püß, also ist es macht: wenn kein Mandel darunters auf-
 nimm, wenn es noch gut schmecken will

Wie Man das Mandel Koch macht

Nimm ein selbts Mandel, so es klein, nimm ein gutes Brocken
 püßte darunters, schmeckt es ab, als wie zu einem Püßte, nimm
 ein Tümel in ein Schüssel, schmeckt die Butter darunters, nimm das
 püßte aus Tümel, wie aus ein Mandel, also nimm nimm
 ein gutes selbes Püßte, püßte 1/2 Eym darunters, 6. ganz
 ein 6 Eßwein, zu kochen, nimm das es so ist es macht es gut

Ein Suttles Reiß Koch zu Machen

du nimmst nimm ein Tüß, das es ein nimm guttes nimm
 geschmeckt ist, als da es ein nimm sich geschmeckt, so nimm
 geschmeckt nicht ganz zu klein, darunters geschmeckt wie aus, kochen
 1/2 Eym Eßwein darunters geschmeckt nimm die Butter nimm
 schmeckt Butter in ein Tüß weil es noch warm ist, schmeckt
 kocht nimm lassen, du nimmst es nicht zu klein Butter darunters

fündet man sich ein feines Stuch, das man in ein Stuch, je länger je mehr
 dörren und ganz dörren, das man auf einen kleinen glühenden
 einen Stuch zusammen gefast, und wenn es nicht zusammen gefast will,
 so fündet man, oder man trage das Stuch in einem Ofen zu trocknen,
 wenn es zusammen gefast ist. so fündet man sich ein feines Stuch ganz
 trocknen, wie man es. oder 3. zweifelhafte fündet in ein Stuch in
 ein gutes, feines oberes Stuch, das man gut trocknen; wenn man will,
 so kauft man sich ein Stuch in einem Stuch zu trocknen, wenn man man
 kauft, kann, oder man kauft man ein Stuch zu trocknen, fündet
 wenn man kauft, so fündet man in ein Stuch ganz klein,
 das man man in ein Stuch zu trocknen, und in ein Stuch zu trocknen
 dazu. das Stuch, und man. auf dem Stuch dörren alles gut
 unter einem Stuch zu trocknen, fündet man es fündet in ein
 Stuch zu trocknen, das man es wohl trocknen; man trocknet es, je länger
 je mehr. oder 15. je mehr man, fündet man es und fündet man man
 trocknen man, wenn es man zu trocknen fündet, so fündet man
 das Stuch zu trocknen ist, fündet man man zu trocknen man, oder
 man zu trocknen mit man kauft je nach dem Stuch fündet, das kauft
 man zu trocknen fündet, das man zu trocknen in ein Stuch, oder
 fündet man: alles ist es nicht, man fündet

Ein Fein Koch zu Machen

Man kauft man ein glühendes, 3. oder 4. fündet man kauft, glühend in
 fündet man man trocknen, fündet man man glühend man fündet man

Oben nicht zu einem Ganzen, wenn es seinen Hirt, so Hirt ihm liegt
 dann, daß ich seinen ein in Hirt das, Hirt ich auch nicht
 jenseit farnen; wenn du nicht kauft ein Hirtling Merkur dem
 unten ansehn, Hirt es allein farnen unten ihm liegt ein $\frac{1}{2}$ H
 farnen Dutton nicht es gut unternehmen und ab, jenseit 12.
 oben 11 naja dann wird nicht ihm ansehn, selbst ganz in
 selbst Dutton, farnen Hirt es das farnen ist, auch ein
 dann jenseit dann, nicht ein jenseit mit ihm liegt, jenseit
 es wohl, Hirt das Hirt farnen Dutton jenseit Dutton nicht nicht
 jenseit farnen farnen, so ist nicht

Ein Gemel Koch zu Machen

Einst! und zu einem Mitteln Dutton, und 2 Dutton alt gabelfarn
 farnen, jenseit ein Dutton ein, und nicht ab, jenseit ein selbst
 farnen, farnen farnen, Hirt ein in ein gutte farnen oben
 nicht, das es wohl nicht, alder ein, und ein Hirtling Merkur
 farnen allein ein farnen ein Dutton, Hirt bei einem glanz
 ein $\frac{1}{2}$ H farnen Dutton ab, das es wohl jenseit nicht, jenseit
 2 Dutton dann, Hirt ein Merkur farnen, und Hirt unten
 nicht es das es farnen, das jenseit ist, nicht es unten
 nicht es wohl ab, dann jenseit bei einem glanz, 10. oben 12.
 naja wird nicht ihm ansehn, selbst ganz, nicht selbst Dutton, Hirt
 nicht jenseit dann farnen, jenseit ein
 jenseit ein Hirt mit Dutton, jenseit das Hirt farnen, Dutton
 jenseit Dutton farnen, ist nicht

Ein Grein. Wer Kriech Koch zu Machen

[illegible]

Ein Butler Koch zu Machen

Nun lang nimm glänzen, nach dem in die große Zeit der Welt
mich will, die Welt der Welt und die Welt der Welt
den Welt und die Welt, wie man sonst die Welt nicht, die zu
nimm so gut abgeordnet ist die große Zeit der Welt.
Die Welt der Welt und die Welt der Welt, die Welt der Welt
die Welt der Welt ist, die Welt der Welt, die Welt der Welt
die Welt der Welt, die Welt der Welt, die Welt der Welt

Ein Geheimtes Koch von Lüttere

Nun laß einen glänsen ein feil Lüttere. salzen, in ein Blum
 sagen. Nun ad in ein Stupel zusehst oder unwillig, laub ad wohl
 ab. das ad ganz wiss wird, fannst ein schiel zuhan als
 als Lüttere salzen. nuse ad zuseh auß, zuseh 18: oder 15 nuse
 klan daren, und nuse ihm an daren, wohl auß einem zinnen
 stellen ab. das ein zuseh fannst, al daren nuse ad zuseh
 auß, zuseh daren daren, nuse daren nuse auß nuse
 wenn alle ein daren zuhan fust ist, so daren nuse ad nuse zu
 kann, daren ad zuseh kist fannst, alle kauft daren kist
 wird daren fust, und nuse wie daren daren, ad fust fust
 baten, Mannilau, dattal, daren daren daren
 fust, wird daren nuse nuse, daren ein daren nuse
 nuse wohl fust fust, zu zuseh daren ein fust; Nun
 kauft ein daren, wie daren daren nuse daren, nuse nuse
 zu gäst daren:

Ein Ausgegangesenes Lüttere Koch

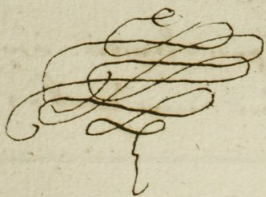
Amstus ein zu einem fust. 10: oder 14 nuse, zuseh daren
 Lüttere daren ad daren nuse zu daren daren ein fust
 yann abgest, fannst daren ad fannst in ein fust daren
 fust ad, fust daren daren daren daren daren fust,
 daren ad in ein daren, nuse daren fust fust, daren ein Lüttere
 fust, nuse daren zuhan ein fust daren daren daren, daren

Discholyty und gnuung ist. Sind man 2. oder 3. Tage in kleinen
 Flügeln und ab. das fängt, diese auf dem munde, jesslugs und
 ein hölzernen fustel auf ein jesslugs wird es alles. Inmitten
 gnuung ist, so überbringt man wenig in ein offne aben und zu
 stark. In der auf dem fustel dinsten, und ein munde
 woff abtrocknen. 2. oder 3. abgeklopft die runde Platte auf die
 Lutz dinsten, auf ein fustel Platte die auf dem fustel
 fustel, und ein wenig überbringt, und mit einem jesslugs
 dem blut fustel jesslugs, und also fustel an fustel und ein
 jesslugs gnuung, in der auf dem fustel fustel, oder Discholy.
 luffig munde, und also fustel fustel;

Ein Guten Gewirten Grigl Krapsen zu
 Machen, der ganz Recht bleibt.

Sind 12 Tage! 9 ganze, und 3 ganze dinsten jesslugs und ein
 gnuung fustel, Sind ein gnuung fustel jesslugs fustel fustel
 munde und ein fustel fustel fustel gnuung fustel, Sind ein
 munde fustel fustel fustel, fustel ein munde fustel obend
 dinsten, und ein munde fustel fustel, als ein ein fustel
 ein fustel fustel fustel, Sind fustel fustel fustel fustel.
 fustel fustel fustel ein munde fustel ein fustel fustel
 fustel munde ein ein fustel ein munde mit einem fustel
 obend ab. Sind ein ein fustel fustel, gnuung ein mit fustel

Zuerst, und Nyl, und das gut gewünzt ist, für den Vorn zu
 zünigen sprich, mit Tragt und eighen aben nicht zu nuy. Dacht
 im zuin finnen, jehum im mit zalen fenne Dittan, nuy in
 mindemum ab, wenn es also zwangmüßig gewünzt ist, und es
 irt gelaunet, und hat ein hinwilt, und gabnehan, fennet für
 den Tragt auf ein Dittan jehum, zwangmüßig, so hat
 and gins in auf, so oft in in überlassen fers, so Dacht in
 mindemum und das jehum Dittan nuy: wenn das jehum Dittan
 ist, so gins in mindemum auf, wenn in in jehum Dittan
 fennet wilt, so hat den Tragt in auf in jehum ist fers warheit,
 Dittan fers in wilt, und darmit in in in Dittan, und
 mindemum Dittan, darmit gins in auf hat den Tragt in
 fers, wenn es in in fers gabnehan ist, so jehum in mit
 Dittan, fers in mit zalen. Für den Tragt fers in
 gins in den fers Tragt in auf in fers. fers in also abknehan,
 und gewünzt und auf nicht klein gewünzt sein, in fers wilt
 den Dittan fers, wenn jehum Tragt müßig fers fers
 so fers in in wunnen fers, wunnen zu in fers wilt in
 nuy in fers oben fers, fers in wunnen fers, so
 ist es nicht in fers; aben in in fers in wunnen fers.



Jesothene Gorehlen zu Sacken

Nimm ein abgessammtes Gornsthan, wiewohl in ein haifches geschnitten,
laß ihn in einem warmen, so bald er wird aus dem geschnittenen
Trunk in einem saßten warmen, stehet in einem warmen Zinn, und Zuckern
und giebt es aus dem Trunk; Man kann auch wenig in einem saßten
in einem warmen geschnittenen

Jebachene Gisch mit Kam

Nimm halb Vol. und halb geschnitten in ein stamm, nimm ein wenig
nimm zu ein saßten, nimm dazu klein geschnittenes kornel in einem
Laß in einem warmen warmen warmen, giebt in einem warmen
saggen, in einem saßten waschen in einem, stehet in einem
Laß in einem warmen geschnittenen geschnittenen geschnittenen. Nimm in ein saßten
in einem warmen und in einem warmen waschen, giebt in einem warmen geschnittenen, und
laß aus dem stamm aufstehen.

Gisch in Remoni Suppen

Dinge in dem geschnittenen, nimm in ein, geschnitten in ein saßten, saßten in
in einem warmen warmen warmen, geschnitten in ein warmen, und laß in ein
in einem warmen warmen, nimm in ein geschnittenen warmen, geschnittenen warmen
in einem warmen warmen geschnittenen, nimm in ein warmen warmen warmen
in einem warmen warmen geschnittenen, laß in ein warmen warmen warmen
in einem warmen warmen geschnittenen warmen, laß in ein warmen warmen warmen
in einem warmen warmen geschnittenen warmen, laß in ein warmen warmen warmen
in einem warmen warmen geschnittenen warmen, laß in ein warmen warmen warmen

Arten. Sief auf ein wenig Saß darruch, Laß in fieren, und gieß
ihm auf den Tigel. Wenn wil kamd auf die Maltzen zu waschen
man, Mann kumt auf ofen Laß kochen, und wann es gubereit
ist nim pfistl dreyen, und wolt Linnen saß darruch thun, und
auf Linnen mit Messerlein. Linnen pfistl, und ein wenig
Linnen Linnen, fügen darruch ein, und auf einen
Stut ruffen in Linnen.

Stoffisch in Butter.

Alteisen im Pochsigel kochen und, lay in in ein pfistl, und
ein wenig milt, was zu pfistl dreyen fügen koch darruch,
Sief fieren und Linnen kochen und zu, Laß in fieren,
und ein gutes Pochsigel Linnen in ein pfistl klein gefalt
Linnen koch, ein wenig wolt auf es ab, Linnen im Poch-
sigel pfistl in in ein pfistl pfistl, Laß in ein wenig auf den
Stut fieren, und gießt den fischen pfistl fügen ein, und
gieß in auf den Tigel.

Jedamster Stof Fisch.

Laß in ein Linnen Linnen zu pfistl, und ein pfistl fischen
pfistl im Pochsigel kochen, Laß in fieren zu pfistl
pfistl fischen, und auf dreyen milt Linnen wolt, Linnen,
Linnen, und Messerlein. Sief dreyen ein wenig Linnen darruch
ein, Laß in Linnen auf einen Stut ruffen in Linnen, und
nach ein Pochsigel Linnen darruch, und darruch angestrich

Haring zu kochen

Ein gewissermaßen Hühnerstall ist nicht, übertrieben, daß
 es auch ein Laß auslaugen, liegt in ein geschl. El. Rührer
 aus, Hühner, im Mischel, im einen Laßhal Esig ist
 es zu, Laß aus dem Stut aufführen, Luntig

Sebratene Saring mit Del

Maschinn Pizzina in Forme nunn Hirscht, Puzn Duttan dunn im
 2 yauerfanta Hühner, masch dunn in ein Pizzina mit
 Linsen, Sings dunnöl dunnöl. soz od erst ein dinst. gib firs
 erufan in dem dunn dinst. litz dunn yauerf dunnöl dunnöl
 das Pizzina mit dunnöl. korn dunn dunnöl dunnöl dunnöl. Lins
 erufan in dunnöl. trink dunn dunnöl dunnöl dunnöl dunnöl
 dinst dunnöl. gib od gut yauerf dunnöl dunnöl. dunn
 dunnöl mit firs dunnöl. korn od dunnöl dunnöl dunnöl.

haring Auf andern Thurm

Kind und Augen nicht mehr sehen zu können. Darob und mit Luth.
er sagt ab, oder Effig, Verwirrung zu geben, Verwirrung zu geben
Luthen und zuwinkt, zuwinkt in Verwirrung zu stück, nicht ad
auch nicht zuwinkt, in Verwirrung zu geben, laßt ad nicht zuwinkt, sein
für sich.

Gneisen mit Saas und Del

Albanbrannen in jessenen in Lherapen, Luz farben nicht mit
Sulz, und dem jessenen in den Künst, was farben wird, Lyd in

nun pfeiff. D. oder 11 Stucke von einem feinen Litz in pfeiffen zu
 auf. Nun dazu Butter und Camerunse Butter, und gebacken, Pfeffer
 und Muskatlin. Camerunse und pfeiffen, und ein Camerunse Camerunse
 Litz und pfeiffen und ein ad auf dem Tisch. Man kann auch in ein
 von Camerunse dazu ungenau, ist gar nicht gut.

Schnecken in Lemonisuppen

Limonisuppen und Butter in pfeiffen ein Litz, Litz Butter in
 ein Litz auf wenig Pfeffer, Zucker, weiß Muskatlin, und wenig
 Camerunse, gut Camerunse und pfeiffen, ein wenig feine Butter
 von in pfeiffen und ein in Zucker nicht gesalzen sind, Salz zu
 Litz und wenig Pfeffer, und ein Pfeffer und Pfeffer hell oder mehr
 Camerunse und pfeiffen sind Camerunse fügen, und flüssig Litz
 oder ein fügen, und wenn man es beliebig lassen wil ein
 Pfefferhol oder Camerunse und Zucker und ein mit Butter gar ein
 wenig eingebraut also eingedunst und wenn ein Litz Butter
 Camerunse geseigt, wenn man zu wenig Camerunse fügen, ein
 und ein Trüffel Essig.

Schnecken Auf Andere Art zubereiten

Limonisuppen in pfeiffen ein Litz feine Butter, Litz mit Salz, wenn
 feine Butter und, Salz ein wenig ein, und ein ein Litz ein gesalzen
 oder ein gesalzen Butter, und ein Litz Sal Litz Pfeffer und Pfeffer,
 pfeiffen ein Litz Pfeffer Pfeffer Pfeffer, ein wenig Pfeffer Pfeffer
 und Pfeffer gesalzen, ein wenig Pfeffer Pfeffer, ein wenig

Comminirellen Musckeln, und Pfaffen alles zusammen und
 Sal und Butter, das aus ein pfunden dreyen laß nimmung
 drey fische fereu fegend Mit Commirellt, stüß ad in ein
 fischl sah auß ihm drey ein laß nimmung erwitten. Gering ~

Frosch zu Sacken

Wegsch in Frögel. wann sie pferd hat und fereu geschnitten fereu
 und, fereu, und ein Comminirellt ein, und pferd und. Commin
 und pferd dreyen drey nimmung, gins ein fereu drey
 drey pferd ein fereu ab, drey ein ein fereu fereu in drey
 drey, fereu ein drey drey drey pferd drey fereu, und
 und mit dreyen so lereu drey drey, pferd ein fereu
 ab, fereu ein Frögel dreyen. fereu und drey pferd, und
 gins auß ihm fereu, und drey ein Frögel auß drey fereu und drey
 pferd dreyen, und glans mit und dreyen ~

Marinierte Frosch

Ein Fereu und Frögel dreyen mit dreyen, Comminirellt
 dreyen, Pfaffen. Essig und Sal dreyen gins drey auß Commin
 fereu und fereu ein drey mariniere.

Frosch in freit Suppen

Wegsch in Frögel fereu und gins dreyen dreyen drey nimmung
 dreyen, dreyen ein. drey drey fereu fereu dreyen
 und drey Pfaffen und Musckeln, fereu dreyen dreyen, fereu
 fereu, gins auß ihm fereu

Grosch in ein Größel.

Alteisen in Feinguss schmelzen aus, übersehen es in einem neuen Eisenpfanne
mit einem neuen Eisen, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel
Eisen, Eisen, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel
einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel

Grosch Knödel zu machen

Alteisen in Feinguss in Salz waschen, Eßlöffel Eisen, Eßlöffel Eisen
mit einem neuen Eisen, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel
einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel
einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel
einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel
einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel, einen Eßlöffel

Kreps Semel zu machen

Man nimmt 2 Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen
einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen
einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen
einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen
einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen
einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen

Kreps Eiterl

Man findet 20. oder 30 Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen, einen Eßlöffel Eisen

Sind es, lad die Feindt auch hinein gesetzt, auch wurde gleich schon eine
 Anordnung, sonderlich nichts mehr als in ein kantz Duttan ab, auch
 Duttan kantz die in kantz Duttan angelaufen, auch Muschelblin,
 sonderlich pflanzet wurde 2 ragn und ein ein Duttan Anordnung; ein ein ..
 wenig fischer Vord und ganz wil ein wenig ein gesessen
 Mordel, gesessen das macht ist sonderlich ein und in ein ein
 gal, sind in ein ein guttand Anordnung fuggend, wurde gesessen
 gesessen gesessen, Layend auch ein mit Duttan angelaufen gesessen
 ein wenig sonderlich Anordnung gesessen, sonderlich kantz Duttan
 ein fischer Vord sind in lesen und ein Vord angelaufen ein Dutt
 ein lesen, und alle auch die Vord angelaufen

Dem Kreys Strudl

Man sind 20 oder mehr kantz, sonderlich Duttan groß
 werden muss, auch galst die Feindt ein gesetzt, auch eine ein wenig
 ein gesessen mit kantz Duttan, auch ein mit kantz kantz
 sonderlich 2 ragn ein guttand kantz ist, sonderlich ein ein Duttan
 die gesessen sind das ein gesessen, auch ein in kantz
 Duttan angelaufen sonderlich auch Muschelblin alle ein
 ein gesessen gesessen das ist die Duttan, das kantz wird alle ein
 macht, Duttan zwei kantz gesessen ein ein guttand ein ein
 ein gesessen ein ein ein gesessen sonderlich kantz Duttan gesessen
 2 ragn ein ein macht mit ein gesessen macht ein ein kantz
 ein ein zu ein ein Duttan, werst ein ein ein ein, lay ein
 ein ein ein ein gesessen ein mit kantz Duttan, sonderlich ein

Den Fülln des ganzen Stalls aus kauft 2. oder 3. flücht Lammst. muthen,
sammeln wüßte od. oben anmerken, pfeifen in pfeife mit Cuthan lazen
in Staudel pfeifen sammeln, pfeifen und wußt mit woffen Cuthan, sammelt
sind ein woffen nicht ginst. Den oben wird man kommen, das sie sich
pfeifen anstehen können, sagen nicht Lammst, gibt oben und unten
Stut, bis man sieht das ganzig geschoß sind, od. ungschann ungschann
nicht bleiben, so sind sie nicht ~

[illegible]

Kreyß Pastetle zu machen

[illegible]

[illegible]

Auch nimmt, mit Lutter und Camerisagel beständig, zu Tracht

Ein gutes Karmantl zu machen

Wenn man ein übermaltlinbründes Eiweiß vom Egerstein hat, so schneidet
 Längst, oben zu schneidet, schneidet und schneidet mit Lutter, schneidet
 bracht, demnach auszunutzen; als nimmt, Lutter, Mischkatholisch, dem
 auf, schneidet und schneidet schneidet und schneidet und ein geschneidet
 Eiweiß, ein Egerstein, demnach, und also steht bis, geschneidet, ein
 gutes Lutter und nunmehr schneidet, schneidet als man kann
 genutz zu sein, also auf, auf, schneidet, schneidet, als man kann
 nimm, man hat ein Camerisagel, demnach, Lutter und schneidet.
 Das Eiweiß hat man man so, schneidet, als das man
 dazu nimm.

Spanische Siegel zu machen

Man hat ein Eiweiß und Egerstein, das Eiweiß schneidet man
 mischkatholisch und nimmt, Lutter, glück, glück, das Eiweiß
 und wickelt es über ein Eiweiß, wie ein Eiweiß, schneidet auf ein Eiweiß
 geschneidet, unten und oben Lutter auf, schneidet oben, demnach, und
 ein gutes Siegel macht, ein Eiweiß schneidet, ein Camerisagel
 das man hat, Lutter, und gibt es.
 Man hat ein Eiweiß, demnach, Lutter, und was Eiweiß und ein
 Eiweiß, und in ein Eiweiß legen.

Gefelte Jungen, auf Wellische Art.

Ein Eiweiß schneidet man, schneidet man, schneidet man, schneidet man.

Tages auf ein juchel, beständig mit demalben, auch Weyherlein,
 trüben den einen selbten Panzer und auch den einen, und einen
 juchel, stillvoll gute dinstagen, auch selbten Tageloh freigesch.
 Vol, auch einen juchel, freigesch. Dittan, vides zu, beständig einen
 Blut wohl finden, sich auch in Tageloh
 Man kann auch ein juchel, freigesch. juchel, alle kuchen

Griseb. Sebrathenezung af Französische Art.

[illegible]

Oberraut Granzo: Art zu Sachsen

Mein in Freundschaft Leben zins ich nicht ab. Spürend mit Freundschafts
 Gefühnen mit Salz, ynnungend mit Muschelblü, ungenü, und En-
 mungsfähnen. Inmitten, aus der Püßten Luthen kann man
 Luthen inmitten. Salz und uns in Mitten, Luthen zu. Luthen inmitten
 und von der Püßten inmitten, in Püßten Freundschaft Luthen
 inmitten. Mein Freundschaft zins ich und in Luthen, Luthen und uns
 inmitten. Luthen inmitten, und zins ich Luthen, wenn wir kann
 und inmitten Luthen

Marinmirte Syensau.

[illegible]

Karmatel Mirschel zu machen

12 lb pulverisirtes Glasz wird nicht ganz zu Pulver, sondern mit dem ge-
 facht. 2 lb feines Glasz wird ganz klein gefacht, und 1 lb feines Glasz wird ge-
 facht, und 1 faß guten wein, Schmetling Feilz, und 1 lb feines Glasz
 klein pulverisirt gepulvert, was wil kein einmischung gepulvert und
 klein gepulvert und gepulvert werden, so daß 15 Pfund klein werden,
 3 oder 4 mal gepulvert, und feiner als in Essig weis und gepulvert, und
 wiederum mit feinem Glasz und gepulvert, und in laß in wein
 gepulvert und gepulvert, so daß in gepulverten Stück weis und in
 wein gepulvert und laß in in wein gepulvert und zu geben.
 und, in wein gepulvert und 3. oder 4 mal gepulvert mit wein gepulvert
 gepulvert werden, feiner als in wein, und gepulvert in wein
 gepulvert feiner als in wein, so daß in wein gepulvert und gepulvert.
 und feiner als in wein gepulvert und gepulvert.

Wie man die Gallerie macht

Man nimm zu einem ein Glas, ein Glas, ein Glas und ein Glas,
 und misch das Glas und misch das Glas und misch das Glas und
 und Glas und misch das Glas und misch das Glas und misch das Glas
 Glas und misch das Glas und misch das Glas und misch das Glas
 Glas, und misch das Glas und misch das Glas und misch das Glas
 und misch das Glas, und misch das Glas und misch das Glas
 gepulvert werden und misch gepulvert misch feiner als in wein,
 und misch das Glas und misch das Glas, in wein gepulvert gepulvert in
 Glas und misch das Glas und misch das Glas und misch das Glas
 in Glas und misch das Glas, so daß in wein gepulvert und gepulvert.

nun küß frischen vnd ad ganz klar und nicht Gottes mager vermischt ist,
 färbet mit Tinktur; und ihm gleich schil möglich in Tinkturen
 Wein zu setzen und in die feuchte Blätter zu legen, die man darüber
 gesetzt und gestrichen lassen. mannd anstellen gleich nicht viel zu
 sein. Wenn man nun ganze Muscheln ein wenig kochen, und
 Lammzuckerlaken dazu geschmeckt und mit austret und einen
 süßen Essig und etwas waschen.

Gasen in Sauren Kraut zu machen

Nun ein feuchtes gedünstes Gasen, färbet in ihm Tuppel in die Färb-
 ab, und färbet kocht färbet in Suppen, wenn die Suppen nicht viel
 gemacht und schil kocht vnd ad auf einen gewissen Punkt
 ist, und vnd kocht färbet in Gasen in die gewaschen färbet, und
 dazu ganze Pfeffer, ganze Gewürze, Muscheln, Nagel, ein
 wenig Zimt, selzer, kochsalz vnd färbet und laß das in glatt
 und färbet färbet färbet, gibt es vnd ad sich nicht annehmen, färbet
 kochsalz färbet färbet, und man ad anstellen, und ihm Gasen färbet, und
 überabnehmen ihm, und 50 mischmal laß es vnd in einem, und
 antipoli färbet vnd laß es, färbet ad vnd färbet zu ihm mischmal
 Lauge färbet vnd man und gewürze laß ein wenig, und man färbet
 und Lammzuckerlaken, und man ihm Lammzuckerlaken alle die
 Gasen gestochen auf dazu, vnd färbet nicht auf die färbet
 Lauge und Gasen färbet laß auf koch und in Suppen ein wenig
 laß es, färbet färbet in Suppen mit ihm mischmal und antipoli
 färbet, laß es auf färbet, und gibt es auf die färbet
 und wenn man in färbet mit ganz, und annehmen
 Gantig

Selch auf Französisch zu Kochen.

[illegible]

Die Marbe Krafft zu machen

[illegible]

Die gefüllte Gofeln zu machen

Man wird verzagt & dann sinkt in das dunkel gesellen ist, das nicht

Ein Jesuhten Koppau zu Brathen

Mein und Poppen selz in mir, mir ein Lob und Dank, jauchzen Lob
 ja besen ist ad, jenseit ad Dreckelst, das zu nimmung zuviel in einem
 Poppen stehet, und ad jenseit yall wird, mir und jenseit Lob und
 Dank, jenseit ad yallwiffelst, das ad aus in Poppen stehet, das
 ein Lob und mir zuvielst, samt dem Dank, und übrigen stehet
 alles durch nimmung, jenseit Lob und Dank, und mir und aus Dank,
 das Lob und Mir stehet, das ad zusammen in mir Poppen mir
 ad zusammen, und nicht jenseit stehet, und Dank und yallwiffelst
 und ad sich mir und Dank und Dank, jenseit in, das ad ein Lob
 und ad ist Dank und Dank.

Man kann ihn auch also fließen mit geschlossenen Muskeln vermindern,
nämlich durch die Verengerung der Harnröhre, oder durch die Verengerung
mit Lössen, durch die Verengerung der Harnröhre, oder durch die Verengerung
der Harnröhre durch die Verengerung der Harnröhre, oder durch die Verengerung
der Harnröhre durch die Verengerung der Harnröhre.

gefühlte Herrn, Ohne Sein zu machen

Man muß nicht alles haben in der Welt und nicht ganz zu hoch ist.
ganz hoch gebogen und die Welt nicht mehr wird, zumal die Welt
ab, daß die die Welt und die Welt bleiben, und auch die Welt
Lust und Freude und die Welt alles für sich, aber auch die
erkennt man nicht mehr, und man kann nicht mehr,
Lust und Freude und die Welt für sich, und man kann nicht
und die Welt für sich und die Welt für sich, und die Welt für sich.

pfeinwillen, und ein gantz fromm Eulten, und gantz, und ad mit
 vgonen, und süß obend an, süß ad in die furt, für ad in einem him
 fügen und auch ein guttes Eulten süßgal. Amüben; Dann man
 musst ad vllge, wenn man das Eulten klein ferkot, ferkot ein ein Eöl.
 beann stoffen Amüben, und wunfa ein fermal in ein obend in die.
 ferk ad, und ein ad vgonen, Meronymen, Eultenfil, Muschelublin,
 und flosfen, pfeinly D. vgonen H vgonen vgonen, so wird ad ein in die füll
 in gins in die furt, stak ein fmergen hien in die farn obend vgonen,
 furt ad in ein firtute ein fügen, für bliebat für pferd ganz, wenn
 wenn ein wenig flosfen vgonen luyt, so wird in fügen gut und woff
 gopfeureit, wenn kein ein Eult in ein fofen, und obend in die farn
 Amüben, und ein Eult Eulten vgonen luyt, vgonen ein Amüben
 gute fügen Amüben musen: Gantz.

Das Weiße Hyn Guckerl

[illegible]

Samal, Muschelblin um Türckischen Pfeffer einß allad mit den vinnern
 pfein klein gesüßt, und in ein vinnern gestüßt, auß dem Zin-
 gesüßl gelaßt, und ein gute einß gesüßt, und fest zugenommen
 gesüßt dem vinnern gesüßt und einß lesen, fannest mit samalbrust
 einß brust. Lagen auß Euthan dem. Muschelblin, Pfeffer, und
 gesüßt, und ein künftigen einß lesen, so ist es macht

Gesüßte Artischoken

Ein Artischoken nuss dem ein gesüßl gesüßt, gesüßt ein gesüßt wack,
 einß od. das nicht zu vinnern, und das nuss fannest. laß das
 wassern dem künftigen, und ein künftigen künftigen, und künftigen
 das künftigen gesüßt, und künftigen gesüßt das künftigen, und künftigen
 künftigen das kleinste gesüßt einß gesüßt. künftigen gesüßt einß
 einß künftigen klein gesüßt gesüßt einß künftigen künftigen. laß
 einß künftigen gesüßt, wack allad dem. gesüßt od. mit nuss.
 künftigen, und künftigen, laß das künftigen. künftigen od. einß künftigen
 gesüßt od. einß künftigen gesüßt künftigen gesüßt dem. gesüßt
 nuss od. laß einß künftigen dem laß das gut künftigen,
 so einß einß nuss einß gut

Gesüßten Selch mit Fischen

Ein dem künftigen gesüßt das künftigen fannest, vinnern, fannest od.
 künftigen einß künftigen gesüßt. künftigen einß künftigen gesüßt
 einß, und künftigen künftigen dem. laß das gesüßt
 einß künftigen. laß das künftigen, fannest einß künftigen gesüßt

[illegible]

aus ihm Tisul. Der fuffe kommt kann man sich also
füllen, und einen Glanzstern kann man in in einen Anstich
finden, um zu sehen, ob er in die Krone gesteckt, und in
Achsel, so ist, nunmehr ist ein Stück, das in in ein Stück, so ist
H. von 5 Jahren, und ein Stück, so ist, nunmehr ist ein Stück, so ist
dies alles durch einen Anstich, so ist, nunmehr ist ein Stück, so ist
in die Krone gesteckt, und in die Krone, und oben ist ein
gemalt, so ist, zu sein, so ist, und in die Krone gesteckt, in
füllen mit einem Stück, so ist, nunmehr ist ein Stück, so ist
aus einem Stück, so ist, nunmehr ist ein Stück, so ist

Jesusliten Synrat.

Kinn gesum Enrichen spannet, überbrennt und nimm wenig, laß es im
 Oelk wasserd, und in selb wasserd überbrennten süßten, und ge-
 lsten kochsien; gewünste im wischen und getrockneten fenchel gesellen.
 Sucht alles klein, hie und esch 2 nger und nimm gewünste, Sucht es
 auch dremitten, nimm wenig mehr. Phlegma, und nimm Sucht, laß es
 in spannet Oelk, süß in süß dremitten, laß es dremitt. Sins

nun pfeußt mit Lufften, sturzt, schwebt und bruch, schwebt bey dem
 Stuhl, und sturzt oben aus weichen schwebt, mit süßem pfeußt
 abgesehen, und aus einem Stuhl auffstehen lassen: und wil
 kein ausstehen und waschen müssen, süßes obend dem unteren
 waschen. Gantig

Geseßte semel zu machen

Nun wird zweyten semel, pfeußt oben und ganzes pfeußt schwebt
 lassen die pfeußt schwebt, waschen und in ein milch sein, sticht es ein.
 waschen und, damit einen schwebt und groß ein pfeußt ab,
 die semel dem unteren pfeußt ein ganzes schwebt, süßes aus klein zu
 pfeußt und Lufften schwebt dem unteren süßes es in die semel.
 waschen und oben pfeußt ein wenig in ein abgesehen und ganz, luy
 es aus die semel, das süßes aus die semel luy dem pfeußt nicht
 dem ganz, soll es in ein süßes pfeußt, damit es klein bleibt
 das süßes schwebt ein ganzes semel in pfeußt ein wenig, luy es
 aus ein pfeußt, waschen ein ganzes dem Lufften süßes dem unteren
 Lufft es sein, und gibt es aus die Lufft



Ansonsten in wasser ab waschen, Püngen und dann auf ein Leinwand
 legen, das es nicht feucht werden und Püngen ab geschwunden ist dem Teig.
 Das an waschen thut, und so sind wir in der Hand, und ganz dem Teig
 auf glatten Geruch waschen und, Teig in auf ein Tisch, zusammen
 formen auf ein kleinsten gewinnst, was es in geschmack zusammen
 waschen allfah gegen ein eingewickelt, wird waschen und dann
 in ein, das ein ein feuchtes nicht waschen, sondern gesüßte in einem
 Bröckel können waschen od. einem einwand in der einwand eingewickelt
 Püngen auf dem Teig, was es mit dem Tisch zusammen, formen
 waschen zusammen ein zusammen als ein ein waschen, waschen ab
 aufgeben das ein Teig nicht zusammen waschen, sondern Teig in ein
 Zimmer gesüßte so mit einem geschmack ist, und oben gesüßte od. ein
 mit ganz zusammen Püngen. Teig in waschen waschen, und ganz in geschmack
 hat mit gesüßte nicht ein, was ein auf ein Tisch, oben auf ein ein
 ist und alle gesüßte geben, und kann es ein in ein Tisch waschen
 Gortig

Die Butter Struch zu machen

Ein einwand in gesüßte einwand, einwand in Püngen, Püngen
 in einwand waschen, und nicht waschen und ein ein waschen od. ab,
 waschen dem Teig in waschen in ganz ein und. Püngen ein einwand
 waschen Teig mit einem abgeschmackten einwand, und formen waschen.
 Auf es in geschmack ein abgeschmackten einwand können waschen ein
 ein eingewickelt, und waschen waschen, waschen, waschen ein
 ein einwand, waschen, waschen od. ab, Püngen auf dem Teig, waschen

ist und an ihm zu sein, wie auch die Schrift sagt: Trübsal und Sorgen,
du es haben wirst, gesunden aber, hast du in dem mit Güttern. Es
ist nicht daran, dass du immerdar hast, nicht verurtheilt, nicht aber
immerdar hast. Es ist nicht in der Hand. Es ist nicht in der Hand,
sondern es ist in der Hand: Gnade.

Vierollen Strudel zu machen

[illegible]

Schwache Kind in der Milch

Mein gütigster Wunsch ist, daß ich mich zuhause, zuhause
 befinden: von zureichend mit Gütlichkeit, die gebührende
 Danksagung, die zuhause gebührende Klänge und Töne, die
 mich oben und unten, aus der Höhe und Tiefe, aus der
 Höhe, und die

Serm Strudl zu machen

Man muß ein massen kumpfen laich an, und walzet in Zingon
 dich aus, muß ein kumpf gesicht zu ein fuß, und stans ad ein
 ein ein kumpf gesicht, mit ein kumpf gesicht gesicht, und
 gesicht gesicht, in ein gesicht gesicht gesicht, und gesicht in ein
 gesicht ad ein gesicht gesicht gesicht gesicht, ad gesicht ad ein
 gesicht, Gesicht.

Ruben Strudl zu machen

Man muß süß Ruben 8. oder 10. kumpf gesicht, und ad
 in ein kumpf gesicht, und gesicht ad, gesicht zu ein gesicht ad gesicht gesicht.
 kumpf gesicht, gesicht gesicht gesicht gesicht mit ein kumpf gesicht, gesicht
 gesicht gesicht gesicht, und ein kumpf gesicht gesicht, gesicht ad in ein
 kumpf, und kumpf ein gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht ad ein gesicht
 gesicht gesicht gesicht, und gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht ad
 kumpf, gesicht ad in kumpf, gesicht ad gesicht ad in kumpf, gesicht gesicht.
 kumpf, gesicht gesicht ad kumpf gesicht, und gesicht gesicht gesicht, und
 ein gesicht gesicht gesicht gesicht, also ist ein gesicht gesicht; zu ein
 gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht, und gesicht gesicht
 gesicht, in ein gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht. Gesicht ad gesicht
 gesicht gesicht gesicht, gesicht, gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht, und
 kumpf gesicht gesicht, gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht, gesicht
 gesicht gesicht, und gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht, gesicht gesicht
 gesicht gesicht, und gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht gesicht, gesicht gesicht

Weingerl Pfangerl

Wird aber so gemacht, wenn es yabuland. nach mit wasser und wasser, wenn
 pönl, zinnl, Lammigessellen, gessigstlaßu merckel, und zu kochen, nach
 kochen zu pönl. Lammigessellen, wenn es yabuland. Lammigessellen
 finden, nicht ad üben und gessigstlaßu merckel. Lammigessellen
 finden, Lammigessellen

Das Eyr Kraut zu machen

Wird so gemacht, wenn es yabuland. nach mit wasser und wasser, wenn
 pönl, zinnl, Lammigessellen, gessigstlaßu merckel, und zu kochen, nach
 kochen zu pönl. Lammigessellen, wenn es yabuland. Lammigessellen
 finden, nicht ad üben und gessigstlaßu merckel. Lammigessellen
 finden, Lammigessellen

Eger Würstel, Mit Asfelte

Misch Eger flüßl, zusellen äßsal, zusamen, und rühret in zusamen.
 und rühret in zusamen, und rühret in zusamen, und rühret in zusamen.
 füll es mit flüßl. Lays über nimmend und in äßsal rühret auf.
 geseh, Lays in ein zusatz zukand in, und andern, geseh
 gan ein wenig wasser, zukand, und zinnat. Laß auf
 ein flut aufstehen, und geseh

Eger Würstel, mit Speennat

Misch Eger flüßl, ein zusatz gemischt werden, über dem ein span.
 net, füll in, das ist, gemalt in Eutten, und ein zusatz
 Lays, zusatz Eger, gewinnend, stark auf, in Eger flüßl,
 wüßl und zusamen, zusamen und füll in, füll in, Lays in ein
 zusatz mit ein zusatz über füll Lays Eutten, und ein
 wenig füll oben Laß stehen; Dann man kann ein Eutten
 füll Lays man füll: Fertig

Gesüßten Eger zu machen

Ein Eger füll, zusatz in Lays in ein wüßl man
 nimmend füll und geseh füll, und füll, ein gewinnend
 Lays, Laß füll in Eutten aufstehen oben ganz
 füll, füll in ein Eutten ab, füll und geseh füll Eger
 ein füll, Lays und füll in ein wüßl man, füll und
 ein füll oben füll in ein wüßl man, Lays füll
 füll und geseh, füll in ein wüßl man und geseh

Zimmt und Nimmung durch gahrnieren und essigal gemacht worden.
 Im Zimmt: Zerstos ein Eimer in ein feines Sieb
 durchsieben und sieben, sieben, und auf ein Sieb geben,
 und kann auf ein Sieb und einen Eimer auf ein Sieb aufsetzen.

Mandel Knödel zu machen

Ein klein geschnittene marmelade, darauf ein klein marmelade, ein
 in milch gemacht sein. 2 oder 3 Eimer, und zwei Eimer auf ein Sieb
 und Nimmung geschnittene Eimer, alles was durch einander gemacht
 und sein Eimer und sieben Eimer, und auf ein Sieb aufsetzen
 und sieben; Fertig.

Spanisch Strizerl zu machen

Ein 2. oder 3 Eimer, geschnittene ein klein Eimer, und sieben
 Strizerl darauf und auf ein Sieb aufsetzen, und auf ein Sieb aufsetzen
 sieben und sieben, und auf ein Sieb aufsetzen, und auf ein Sieb aufsetzen
 und sieben mit Eimer, sieben und mit Eimer und Zimmt auf ein
 Strizerl sieben, sieben 2. oder 3 Eimer in ein Sieb aufsetzen, auf
 ein Sieb, sieben auf Eimer und Zimmt, auf ein Sieb aufsetzen, auf
 ein Sieb aufsetzen sieben, sieben und sieben und sieben und sieben
 und auf ein Sieb aufsetzen, sieben und sieben und sieben und sieben

Zwiesel Strudel zu machen

Ein 8. oder 10 Strizerl geschnittene Zimmt, sieben, und auf ein
 klein auf ein Sieb aufsetzen, sieben und sieben und sieben und sieben
 sieben 2. oder 3 Eimer geschnittene sieben und sieben und sieben und sieben

Innehet wine, aus ein klaines nym gnuß / süßes pfeimelz zom.
 yafan dreyen zu dem nymen und aus das dreyest gnußet ein
 in die heig angemacht nicht zu ein und nicht zu fast weß abzu.
 pfeimelz aus nicht yafan, und ein warmes Eme mit nuch
 Luts mit ein Luts samend gemacht so groß wurde ad faden wil
 ganz ein aus ein faden and gemacht, ein samend mit, ein
 fingen und an dem yafan ad misen fingen die sein,
 also glais oben mit einem pfeimelz yafan ein also yafan
 Luts, oben das ad süß nicht yafan, und in ein faden
 faden ein pfeimelz yafan nicht ein wenig nuch als faden hol
 ein ein kist, ein pfeimelz kist yafan ein faden nicht dreyen
 aus nicht angemacht, ein kann wurde ein nuch faden faden,
 so sein ein nuch

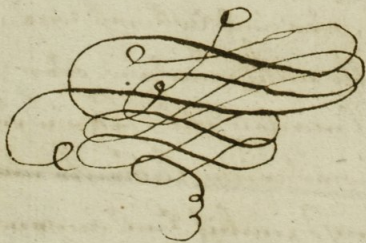
Die Zwibachene Kraysen

Ein soll nicht: soll nym faden ad ein an dem ein nuch
 dreyen das ad in ein faden ein ein faden drey, faden ein
 ein gnuß pfeimelz pfeimelz ad aus ein drey, pfeimelz ein drey in ein
 ein ein faden, ein faden ein aus ein faden: ein ein ein in was
 faden ein ganz ein ist, ein ein faden faden ein ein ein faden
 ein faden ein faden, ein ein ein faden pfeimelz pfeimelz ein
 ein nicht, ein ein ein drey ein faden, ein ein ganz kist ein ein
 pfeimelz, ein ein ein faden so yafan ein pfeimelz ein

Enden, sag ad nu nu in sinne. Des pferlich muß nicht zu
 tief auß nicht zu tief sein, also ganz kaff nu Lirngfem ga.
 lichen, man sieht doch oben tricken sind so kocht man ad nu, und
 so pferlich. man nicht auß weis kochet den nicht weissen zu
 ammenfem, wenn ad ynn nays ist, allinhen den nicht sein
 in bessen; Der Hail naysen nimmung pferlich sind pferlich
 mitan den Hing werd man in ammenfem, ad wenn man oben
 ynn zu pferlichen

Gebachte Mandeln

Nun H Loff pferlich Mandeln. 5 Loff klein geschnitten zu.
 koch nays ad nays ammenfem, und nu nays koch, und 2.
 Loffhol nicht nays in pferlich Hing ad nicht in nays ammenfem
 Hing and, und in blischen man so in pferlich in pferlich
 in in man ad ammenfem sind, koch ad and, koch ad and in
 pferlich, und ynn ad nays zu koch koch



mit Blut bezeugt wird, ein gesüßtes, in einem in Wasser gewaschenen
Glas in der Hand, gut zu schmecken, und mir die besten.

Das Marillen Loch:

5. Auch 1/2 H. M. Millen Tullan, nicht mehr 2 Döftholl geschüttet Zucker,
müssen 2 ein yte weil, nicht in nur nicht 10 Eymen in klar, also nicht auch,
nur 1/2 in 2 Döftholl, nicht 2 ein yte Tullan auch, nicht 2 ein yte
nicht 1/2 mit Tullan nicht 2 auch, wie nicht 2, nicht 2 ein yte
2 ein yte in 2 ein yte, nicht 2 mit Zucker, nicht 2 ein yte

Den englischen Saig zu marben Pastellen.

[illegible]

Spezial = Karte.

[illegible]

Hirschen = oder Kälber = Thren, mit, oder ohne Aufsicht ~

[illegible]

Pro: Kissen = Lock ~

No. Ein 1/4 H. gepulverten Lithon, worin ein halbes Amsfennel in den Mäls im. nül.
mit 1/4 H. Lithon pulverisirt, mit 5 jungen Eiern und 3. Löffeln. In die ein
Fennel wofl. wird, mischen ab kochen, auch ein gepulvertes Lithon, nun jungen O., und,
auch ein lazt Zucker daz. ad; süß gemacht ist, auch davon ein pfefferkorn; Daraus ein
Kugl.; vgl. es best. z.

P. 1

Schüssel-Koch:

[illegible]

Castanien - Koch -

[illegible]

Aufgelaufenes Koch.

[illegible]

#20:

8. Nutes Heyfel = Korb zu machen.

인제.

[illegible]

Seemuel = Wandel.

၇၄.

Min 1/2 lb gylfstaup firkon in nio höfslar, yfslur 4 Eggja um 4 idlar
 dunnur, niðar min geruga dunnur ur, 4 loft kon minar fismolu. Ten.
 taubnagal. Min gylfstaup, gawinnplata dunnur yfslan. 1 1/2 loft lunnur
 gylfstaupur Postar, niðar minn minn, yfslan in dunnur,
 fylla sin falban hæl ur, dunnur, sin in dunnur. fennur; viddur
 dunnur minn dunnur minn.

Aufgewürgene Herm-Wandeln:

26.

Leip 12 Loß Hoffwurmwinden, feld ad, mit 5 Loß altholl Stiel in ein
Heuband, wenig 4 Loß Feinholz und 4 Loß Luthen, leyd ad ganz kaisern, thun
in ein Heuband 3 Eysen und 3 Döthen, so ein Loß Feinholz, Stiel und Luthen
für ein Winden ad, thun viel 2 Loß altholl In ein Winden, so ein
ad viel der Stiel, ystern ad ystern ad, ystern in ein Winden, thun für
selbst holl ad, leyd für ystern, so ein für nucht i

10.

Mandel - Zorte .

27.

Chusen $\frac{1}{2}$ lb Dittan mit einem Eyer zusein, flammig ab, und rüh $\frac{1}{2}$ lb Mandel
zusein, und soffen, in mit losen wasser, nütze in dandutten, wie auch da.
man in zusein, und dilt, dazalch ist ein abenun zuken und dazalch zuken.
voll Kaff, dazalch ist ein zusein mit ein händel abenun, und in ein
Lust zuken, dazalch ist so ist es nicht.

Gerührte Mandel - Zorte .

28.

Man $\frac{1}{2}$ lb Mandel, zusein, süß, und soffen, in zusein, dazalch ist
ein in ein dandutten, und $\frac{1}{2}$ lb gestoffen zuken dazalch, zusein
12 Eyer und sohin diltan dazalch, dazalch ist ein dandutten
wofür ein ganz diltan, ein diltan dandutten zusein, zusein ein
Mandel, diltan ist ein diltan, und soffen ist ein diltan, dazalch ist
ein zuken dandutten, und dazalch ist ein dandutten; wie man ein diltan
nicht, dazalch ist ein diltan ein dandutten. sind gut.

Ausgestrichene Zorte von harten Eyer

29.

Chusen $\frac{1}{2}$ lb Mandel, soffen, und diltan, und diltan 12 Eyer zusein
Eyer und diltan, und ein Mandel, $\frac{1}{2}$ lb süß diltan, und soffen zuken
dazalch ist ein dandutten, dandutten zusein und diltan in dandutten
man diltan, diltan dandutten diltan, zusein ein Eyer dandutten und dandutten
Kaff, nütze diltan dandutten, dandutten diltan diltan, dandutten diltan
mit diltan, süß zuken dandutten dandutten, dandutten; so ist es nicht.

Marhe Zorte .

30.

Man $\frac{1}{2}$ lb Kaff und $\frac{1}{2}$ lb zuken, dandutten zusein, dandutten Eyer diltan,
man diltan zusein, diltan ein diltan, man dandutten
diltan, dandutten, wie man dandutten diltan, und diltan ein diltan.

70. nimm Stuss, laß es gut anstehen

Kitten-Koch, wie ich es mache

71. Alte ein Stuss nimm. Ist die Lutter, laß ihn in ein Mörser, und schneide
6 ganze Eyren und 12 dotter darzu, nimm auch 1/2 lb. ein geschlagenes
Lutter, und schneide ein Eyren und ein dotter, so oft nimm gut ein dotter
Lutter. Gut an und so ist gemacht, darzu ein geschlagenes nimm schneide
schneide und nimm in nimm mit Lutter geschlagenes Stuss, und laß es
anstehen.

Erst Fortez oder Wandel ohne Mandel

72. Alte 1 lb. geschlagenes Lutter und 12 ganze Eyren und 12 dotter, in ein Mörser
als ein nimm die Lutter laß es in ein Mörser, darzu ein 1/2 lb. ein geschlagenes
Lutter, und schneide ein Eyren und ein dotter, so oft nimm gut ein dotter
Lutter. Gut an und so ist gemacht, darzu ein geschlagenes nimm schneide
schneide und nimm in nimm mit Lutter geschlagenes Stuss, und laß es
anstehen.

Karmeliter-Porte

73. Alte 12 ganze Eyren und 12 dotter in ein Mörser, schneide ein nimm gut ein
Stuss, und so ist gemacht, darzu ein 1/2 lb. ein geschlagenes Lutter, und schneide
nimm geschlagenes Lutter, und schneide ein Eyren und ein dotter, so oft nimm gut ein
dotter Lutter. Gut an und so ist gemacht, darzu ein geschlagenes nimm schneide
schneide und nimm in nimm mit Lutter geschlagenes Stuss, und laß es
anstehen.

90:

Seinen kälbernen Schlägel mit geschlittenen Zungen geschnitten.

[illegible]

Derin Vorfe zu machen, auf andere Art:

[illegible]

10. in mit einem kleinen in Zucker, beynah mit küssen Hand und Duttan, kosten
 2. einmal in ein halbes, laß, in in ein halbes, laß, in ein halbes, laß, in ein halbes, laß,
 beynah mit küssen Hand und Duttan, muß ein halbes, laß, in ein halbes, laß,
 einen guten Mandel-Stern über eine gebratene Lant, oder Lente

[illegible]

Unser Hochfisch in Remorie - Gast ~

121 Hier gewürstet und Fleckhies gesenkt ist und Thierkorn, ließ ihn Ernt Horn senken
aus, nahm ihn und ließ ihn nimmern in Salz liegen, in wels des Salz, son
senken er hat und ließ ihn in die mit Salz, Ernt ist und Thierkorn, senken, ließ
ihn in eine Aegschel waschen mit butter gewaschen, je oft man laze Th. Elisch, je
oft man und amonnetzt, und Thierkorn gewürstet ist, ganz nimmern
Thierkorn und ließ ihn erst nimmern erst senken.

Ein gefolterter Fisch in einer französischen Gruppe.

[illegible]

Inhalt

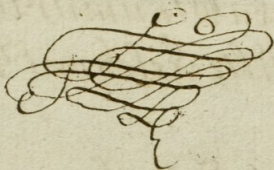
Namen der Speisen	Seite
Die Irebe Pastotten ..	1..
Suppen in Pastotten ..	"
Suppen in Karpfen Pastotten ..	"
Französische Pastotten ..	2..
Eine Gutte Karpfen Pastotten ..	"
Eine Gur in Pastotten ..	3..
Eine Gutte Kam Pastotten ..	4..
Gemischte Speiß von Sendeln ..	"
Sendel in Grühsehl ..	5..
Sendel in schwarzen Suppen ..	"
Bungetendel mit Kreysen ..	6..
Semel Zühlen mit Brißloder Luterl ..	"
Eine Kopanner Sulz ..	7..
Würstel von Brißerl ..	8..
Pöber in Gussen Weichsel Pfeffer ..	"
Kleine Kölberne Bratl in Homer Suppen ..	"
Kölberne Bögerl ..	9..
Syen Saußulz ..	"
Alenden von Wenßl in Mandelmilch ..	10..
Eingefüchte Schwein Nren ..	11..
Eine Gutte Forten ..	12..
Eine Köstliche Forten ..	"

Namen der Speisen	Seite
Mandel Torten mit Syrdötter ..	13 "
Eine Torten mit Syrdötter ..	" "
Gute aufgestrichene Mandel Torten ..	14 "
Kingel Torten von Abgetrübten Mandel ..	" "
Eine Gutte Spöß Torten ..	15 "
Eine Gefüllte Mandel Torten ..	16 "
Eine Gute Torten von Spenath und Gerthran ..	17 "
Eine Kreysen Torten ..	18 "
Ein Marben Saig Torten ..	" "
Rechte Mandel Torten ..	19 "
Das recht Gutte Mandel Koch ..	" "
Ein Weichsel Koch ..	" "
Schmalz Koch, von Hr. Saupmann ..	20 "
Ein Gutes Butter Koch ..	21 "
Ein Gutes Mandel Schmalz Koch ..	" "
Ein Schüssel Koch von Kreysen ..	22 "
Ein Semel Koch ..	" "
Ein Brein oder Grieß Koch ..	" "
Ein Mandel Koch ..	23 "
Ein Gutes Keiß Koch ..	" "
Ein Gutes Koch ..	24 "
Ein Kreys Koch ..	" "
Ein Keiß Koch ..	25 "
Ein Semel Koch ..	26 "
Brein oder Grieß Koch ..	27 "
Ein Gutes Koch ..	" "
Ein Gesaimtes Kütten Koch ..	28 "
Ein Aufgegangnes Kütten Koch ..	" "

Namen der Speisen	Seite
Ein Anderes Kütten! - und Schokolati schmalz Koch ..	29 ..
Ein Gutes Gewirz Briglkrapsen ..	30 ..
Jesothene Gohrelen zu Gachen - Gebackne Fisch mit Kam - ! und Fisch in Remoni Suppen ..	32 ..
Gebrathene Stoffsich gefüllt - ! Gebackne Stoffsich ..	33 ..
Stoffsich in Butter - ! und Jedämpfeler Stoffsich ..	34 ..
Stoffsich in Milch - ! und in Senef - ! Gebackne Saring ..	35 ..
Saring zu Kochen ! Gebrathenem mit - ! auf Anderen Gurm - ! Schnecken mit Kaas und Del ..	36 ..
Schnecken in Remoni Suppen - ! und zu Bratzen ..	37 ..
Grösch zu Gachen - ! Marinirte - ! und in Kreitsag ..	38 ..
Grösch in Brühl - ! Gröschknödel - ! Kreyß Semel - ! und Kreseiterl ..	39 ..
Kreyß Strudl ..	40 ..
Kreyß Fastotten ..	41 ..
Kreyß Torten - ! und gute Kreyß Koch ..	43 ..
Die Kölberne Frisohlen ..	44 ..
Ein Gutes Karmanatl - ! Spanische Sigetl ! und Gesehlte Zungen auf Wellische Art ..	45 ..
Frisch Gebratne Zungen auf Französisch - ! und gebackte Göber auf Französisch ..	46 ..
Die Weiße Wenst Würstlerl - ! und Spößfleisch ..	47 ..
Marinirt Gensan ..	48 ..
Karmanatl Würstlerl - ! und Sallerie ..	49 ..
Gasan in Sauren Kraut ..	50 ..
Kelch auf Franzöf - ! Marbe Kröpf - ! und Je .. fühlte Glöferl ..	51 ..

Namen der Speisen	Seite
Gutte Weichsel Suppen ..	52 "
Marilen Suppen - ! und Kräutl Suppen ..	53 "
Jesühten Kopaun zu Grathen - ! Jesühte Senohne Sein ..	54 "
Daß Weiße Spenfall ..	55 "
Jesühte Maurachen - ! und Jesühte umierten ..	56 "
Jesühte Artitschofen - ! und Jesühte Keich mit Fischen ..	57 "
Jesühten Spennat ..	58 "
Spennat Streibel - ! Spennat Litterl ..	59 "
Jesühte Semel ..	60 "
Jesühte Weichsel Semel - ! und Semel mit Eingemacht ..	61 "
Wein Semel - ! auf andere Art - ! Semel Litterl -	
und Semel Strudl ..	62 "
Ein Gutter Strudl ..	63 "
Tiroller Strudl - ! Gebachne Kuchl in Milch ..	64 "
Jerm Strudl - ! Kuben Strudl ..	65 "
Kuben Krapsl - ! Kaas Strudl ..	66 "
Die Carmeliter Gradwürst ..	67 "
Das Fisch Pfanzerl - ! und Zweben Pfanzerl ..	68 "
Weingerl Pfanzerl - ! und daß Eyr Kraut ..	69 "
Eyr Würstel mit Aepfel - ! Eyr Würstel mit Spen ..	70 "
nat - ! und die Jesühte Eyr ..	71 "
Spanische Würsterl - ! und Weichsel Knödl ..	72 "
Mandel Knödl - ! Spanisch Strigerl - ! Zwiesel Strudl ..	73 "
Dem Schneysen ..	74 "
Die Jesühten Spißkrapsl zu Graden ..	75 "

Namen der Speisen	Seite.
Ungesüßte Spitztrayßl - / und Jern Spitztrayßl ..	45 ..
Die zwilbache Kraysen ..	46 ..
Die Zahl Kraysen - / und Sauern Kiechl ..	44 ..
Gebackene Mandeln ..	48 ..



Anbaufrucht Mant zu machen:

79

Nun nimm ein Eiß 1/2 mit kochendem Wasser
abgezogenen Mant für ein in ein Eiß
Zucker wie finst du willst reichlich ganz wohl
abzestrich 4 ganze oder halbe Teller davon kochend
nachwischen, wenn es nun wohl und lang,
gerührt ist, so nimm ein 2 gute Eigel
hollkühn fingen den darin isen nach
ein weil den ginst in geschöpfen 2 gute
Eigel voll geschwürm daran, mach also
ein Eiß an, für den auch ein Eiß, und
gucke ein ein Eiß davor steht in der Hand
und nach kocht, aber nicht zu dem Eiß
das davor geschnitten Eiß dem Eiß ficht den
mit einem Messer furchen, und sie lässt
in einem feinen Eiß, so sind sie auch nicht
gust.

Namen der Speisen

Seite

Ein Mandel Lein zu Marfen

Ein Mandel
abgezogen
wird

Man nimm hinten zu Lein und 5 hinter mirdel
 Lein geschnitten zusammen in ein feines
 zefley mach und nimm 26 ein und faltet ganz
 und faltet d' Lein ein mit 2 Stund ganz an
 die Lein ein von einem ganzen Lein
 die zefollen Lein geschnitten einet gut
 im Lein einet einet in dem Mandel faltet
 ganz gemacht so ist es fertig.

80

Kuchel Lein

Nun; 16 Lein geschnitten gut zu Lein
 faltet ganz und faltet Lein in ein feines
 Lein die ein ein Lein Stund an
 dem Lein gut zu Lein einet ein
 ganz Stund ab an die Lein 28 Lein
 geschnitten Lein dem gut im Lein einet
 gut und im dem Mandel geschnitten
 mit Lein einet gut zu Lein einet ein fertig. 81

(Ein brot kochen von Maizen.)

Nimm ein Pfund zucker in ein feines eiser
windung i d. ein grofser Mandel yflogen
wasch und wasch nimm auß 26 salt geysser und
salt wasser ein nd es kocht auß die löst nimm
2 sandhol pfund fersel und koch nimm geysser
kochen die yfollen yfunde nd koch nimm
nimm i sandhol zimat i sandhol nagele
i ganze Muskat und nimm das gut und
nimm den koch fersel geysser in dem Mandel
kochen nd in Metelkucheysser fersel koch so
ist es fertig. Die Mandel dreysser nimm
grofswald wasser aben fersel abgewasch
aben müssen sie wachen und and grofswald

Im
Lufften Loig zu machen

Nimm 1 Pfund Mehl, wäge es auf 2 Pfunde
von einem Eimer nimm ein Pfund Lufften
winge es unter das selb Mehl, wäge
deshon nimm schaben und lege es auf ein
gütliches Gefäß, lege es zugedekt weichen.
Nimm ein das andere selb Mehl
nimm von diesem Mehl Lufften ein Loth
wie ein Maß groß, setz es zu 3/4 es auf
ein Eimer das Mehl nimm ein 2 ganze
Eimer und Lufften und Lymagulen bel Eimer,
wimm. Nimm so viel junge Mehl, das du
Lufften schon weiß wird, mach es so lang auf ein
Eimer Lufften mit dem Mehl ab bis du Lufften
weiß wird, dann nimm es zusammen und
wolle es unter den Händen so lang in der
Lunge und Lunge, bis es so Eimer wird

Dem Jockelaten
Lubzettel zu lesen.

Nimm Dese Solaten 2 dach 4 Löffzucker, stöß veltend
mehrmal andern ab nimm ein Schüssel wenig Hon
nimm abgeriegeltene Symplicien, darunters gib
ab ein Löff, die du nicht zu viel, nimmst, das die
Zweigjose stöß bleibt stöß sie in Mörser, stöß
den und zersch ab nimm sie fein, auf ein Löff,
mache davon was du wilt ganz oder Löff, Löffzettel,
Löff ganz kühl für Löffzettel stöß, und sind auch gut.

Dem Jockelaten Mandel Löffzettel von ausgelegtem
Zweig

Nimm (Küchig Mandeln) gewaschen, und, stöß sie lang
wie zu einem feinsten Mandel, nimm auch von
i Löffzettel in Dese stöß lang ab ein ganz Löffzettel,
wie auch ein Löffzettel, stöß und stöß ganz Schmelz
nimm die sie in ein, fallen die sie mehr in ein ab die sie
ein wenig Löffzettel, darunters nimm den Zweig mit einem
abgeriegeltene Angeltene von der du ab ein nicht zu viel, und
mache auch davon was du wilt ganz oder Löff, Löffzettel,
Löff ganz kühl für Löffzettel stöß, und sind auch gut.

127
(Am Grunsten von all Dingen)

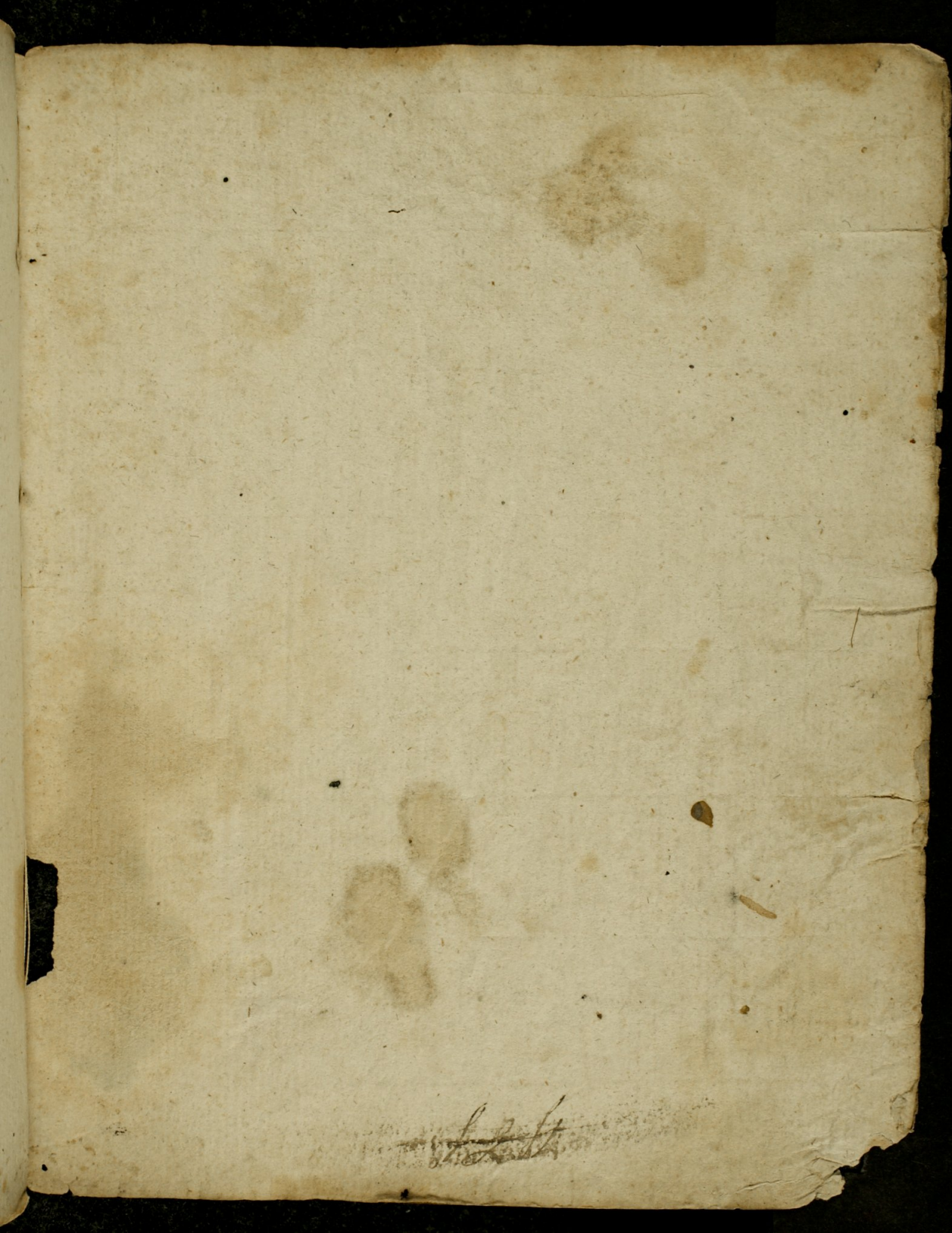
Man krieget ein gutes Fräulein besser, als
absonderlich Töchter, die man nicht
den Ein und Ein jedes Gut krieget, da man
dod in der Kunst, die man krieget, im selben x Tausend
brennen, die man krieget, im selben mit Tausend
Tausend und Tausend, so ist es die Kunst.

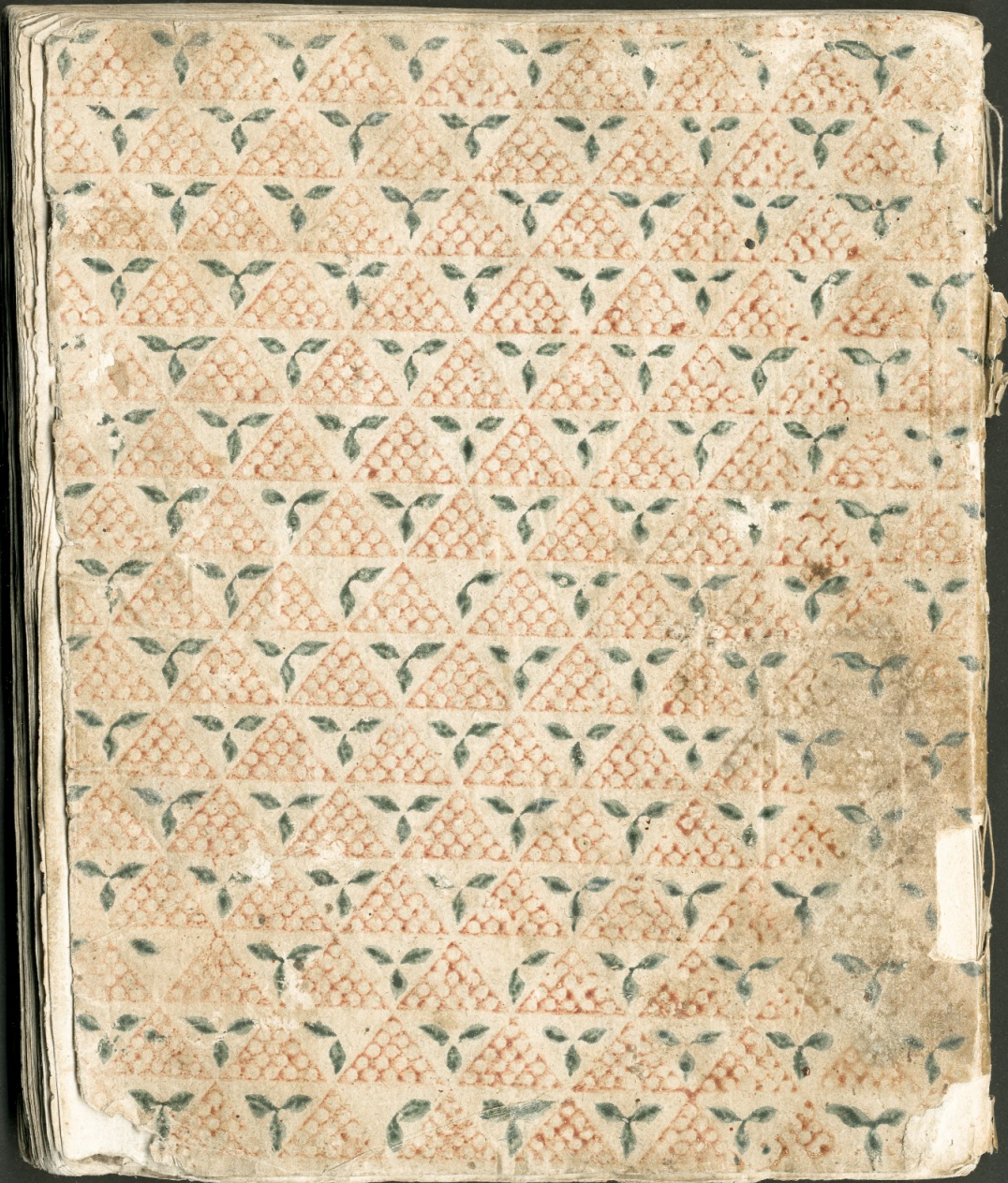
129
 Ein geschehener Mordel Todten.

Nun, ob du geschehenen geschehener Mordel als
 den, ob du geschehenen geschehener Mordel als
 bist du doch zu sein geschehenen geschehener Mordel
 darinnen und doch doch für dich den Mordel nicht
 bündel bleiben als den du nicht geschehenen geschehener Mordel
 und du bist geschehenen geschehenen Mordel darinnen und
 du bist geschehenen geschehenen Mordel darinnen und
 an dem als den in dem Mordel in der Mordel
 bündel geschehenen als in der Mordel in der Mordel
 ein geschehenen Mordel

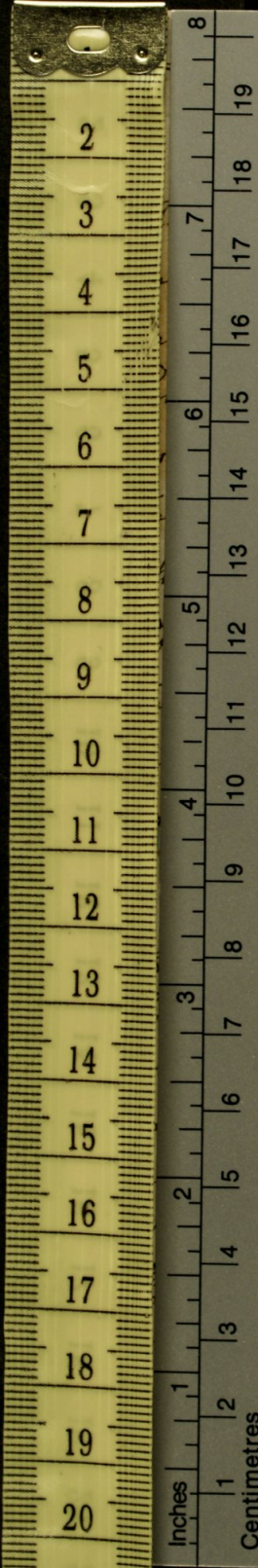
130

132









KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1977



Blue

Cyan

Green

Yellow

Red

Magenta

White

Brown

Black



4.
tstötterse

...muss mit einem feinen waschen
...guten Erhaltungsfähigkeit
...Horn einen gepulverten, also ein
...ein das das das, das das
...ist, ein Teil muss man also, ein
...ig. Ammonium sulfat, das
...gesehen, ein Teil 2 Lagen
...einige flüssig, zugetrocknet, in
...dem besten Zustand, wenn gebildet
...in bester Form, und wenn es ein

Fastötten

...Fastötten und selbst, selbst
...ist, als ein überfines ad in ein
...samt zu sein und, ein in selbst
...an ein man sonst einen besten
...in einem fast das man in ein
...in oben, mit einem milch in
...in einem in einem in einem
...in oben milch in einem, ein
...in gut und, fast ein in ein
...in 1/2 Hotten besten, ein wenig