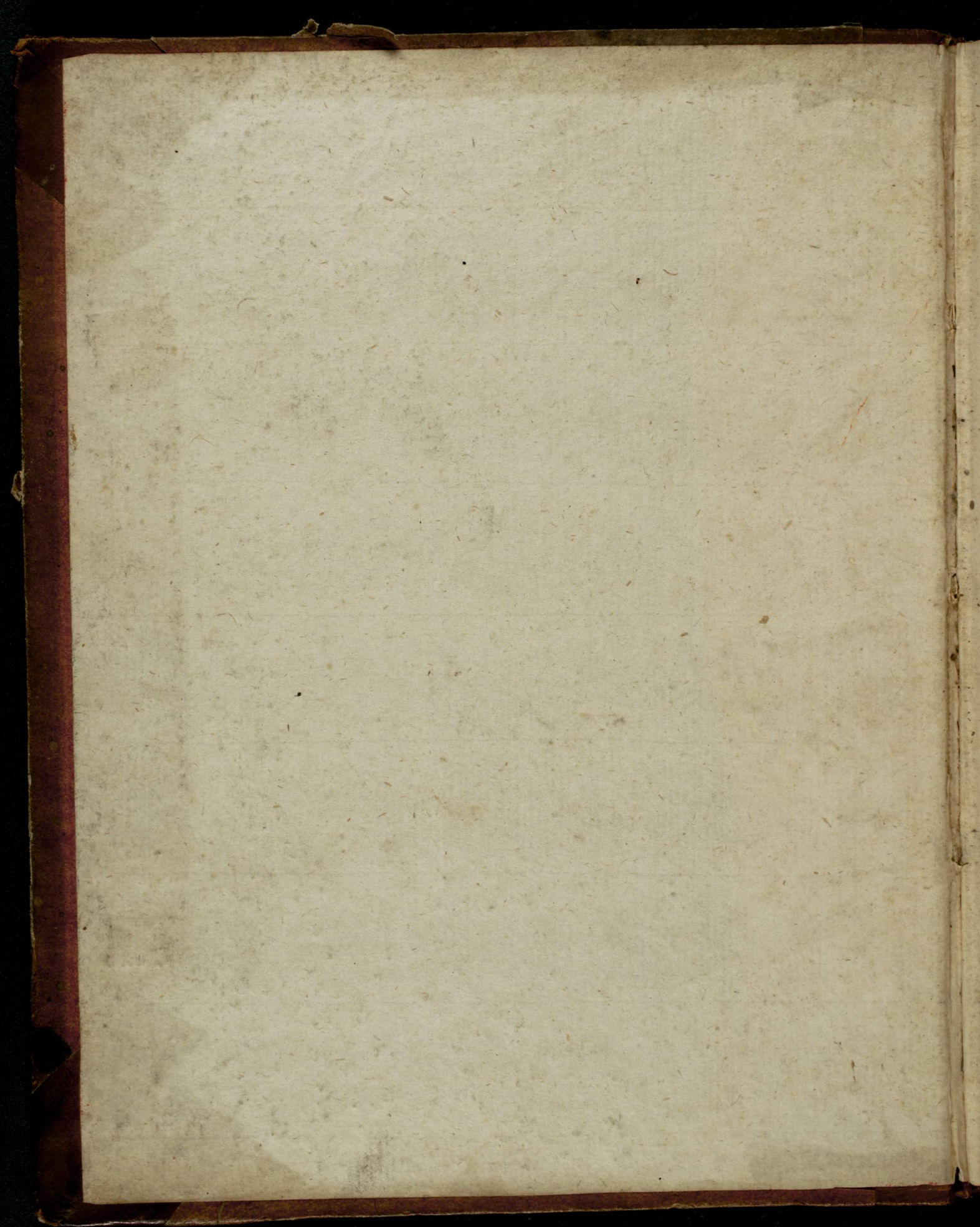


Oberösterreichisches
Landesmuseum

Ms 134



Kochbuch

2. H. 18. Blatt

MS 134

g. r. n.º 439/1938



Ein Insele oder zinner aus Französische Manier.

Nimm ein Löffel essig zinner 1/2 pinte,
süßes hant d. art, saltz ein, ein 1/2 pint,
d. pinte, Salt d. an 1/2 pint, mit Linder
ein 1/2 pint, bryssen mit saltz 1/2 pint, br.
1/2 pint, wenn d. ein conny brunn ist, zinn
d. art, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint,
ein 1/2 pint, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint,
ein 1/2 pint, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint.

Ein Spanner in Geblatrock zu braten.

Nimm ein eckgebützten Spanner
hant ihn die Lüs, Rüge, ein 1/2 pint, ein 1/2 pint.

haltz ihn ein, Ofst ihn mit auß^e Bohn, und
 misstol, alsdann mach ein marcken Fing
 an, woltz ihn auß^e Bohn Linger^e Sub, als
 dann Ofst ihn Langer^e, Sub in an den
 Ofst, und woltz ihn mit gemachten Fing
 ein, bind ihn ein wenig mit ein^e Bohn,
 bindt, als Linder, es ist Bohn, alsdann Ofst
 ihn, wie man die Ofst. Bohn Ofst, bind
 ihn alsdann genug zum Linder, so ++ ge.
 Bohn, die Ofst fressen, Ofst in ein^e
 Ofst Linder Fing, Bohn Linder, als
 Die Ofst.

Die gute Füssen über ein Fing.
 Fleisch von Fing.

Rimb i. selben Roting Röteln, wess d. min.
 „muss wiss, das die haben davon, und
 furt, ein zwölft und Göttergott sein der.
 unter, das ein Teil in mich sein es ist,
 Es gefalle ein Zwölft, denn gibt mir,
 „Kunst, Sagen davon, Es d. aber muss zu
 ein, ferner Rimb, Lichte, und gewinn
 davon, und also haben Lige, so ist d. erst.

Die Gesetze der L. und Ritten.

Rimb i. d. Zinbar i. Ritt Ritten, das von
 i. Rimb davon, Es ist zwölft, furt ein
 Lichte ab, in der sein Ritten, überwind
 in davon, Röll, furt in der mitten von.
 „nimmt, das in der Röll überwind Zinbar,

heß d an die Stett geben, heß erst ein wenig
 bezahlen, stitt ihn erst darüber, heß d halt aus,
 ihn, heß d mit einigemalsten, person, heß
 sonderst, man hat auch ihn erst mit eini-
 gerling erst hören.

Die Körpern von der Fran ge-
schwantnerin

Sind bey ein felt müßl woff, und i. p. ill
 fup ober, und 2. ganzo aijt, und 2.
 lößl voll garmt, all d. inbornen unter
 abgepfichtet, und in d. voll geyßelt, und
 gult abgepüßt. bis sich der Saig von den
 lößl löst, formet man sie wie
 löst d. von apfen, und brist d. ganz bit.

Gute Löbzelt

Nim 3. Lyr, rüßet wohl ab, nimt fleiß
 May $\frac{1}{2}$ lb. zinket, gewirkt nach belieben,
 ein Lemonj Pflaster, sonach rüß d. weiter
 ein zeit lang, nimt $\frac{1}{2}$ lb. sand mül,
 rüßet d. zinket ab, mach dir Löß.
 zelt an, seil d. in dir mül, lye d.
 bey einem Ofen abdrücken, sonach ge.
 braten, man kann auch die Lößung

die Binsel-Bohn. Pülz zu
 machen.

Ein Gerschnitt und Hirsborn, 8. Lbf, kein
 wasser 3. pnt, lye so lang pnt, so ein
 selb. Pnt übrig bleibt, seil d. d. Löß

Fol. 8.

ein wenig Pfeffer, für die zu weichen zu
1 Loth, Lemonen Saft ein halb Loth, 4 oder 5.
Blut, so man, bis es über Nacht stehen, so
ist es fertig.

Wie man die Pest-krut
völlig macht.

Ein ein selben Examen oder alte Braun,
die nicht weiß, zerstoß es vor Wein, und
ein Hilbernd groß, und knospen, Wein
der unter zerstoß, und 3 Leinwand voll
krut die grobsten Dinge davon, und
Wein zerstoß, und alles in ein zünnen
Kraut gegeben, 1. ganze Muscat-Blüß
9 Blüß Rosen, ein gewicht nütz und
8 Loth von Thymian und 3. oder 4. gold.

„Blitt z luff fihon brin, z luff fihon fohn, als
 thim geysselt, und alle inbrunnend sin
 ein geysselt, und etc.“

Lazariner Pütz.

Kind ein Lazariner von der Pütz, Pütz ist
 pütz, wessu ist auß, luff ist in ein
 luff, wessu, fohn z luff, und z luff
 in Lazariner, Pütz ist in ein zinn
 luff, luff ein Ducaten luff, ein
 conny unscat-bluff, zinn, alliff bluff
 Pütz, ein thim conny geysselt, und
 ein Pütz wessu luff geysselt, conny
 man d fohn luff, soll man ein luff
 Pütz außgebrant luff wessu, fohn

Die KLASSEN wohl Vorurtheil, ein HÄHNEN soll sie,
 einmahl erproben, und die KLASSEN ferner gesetzt,
 auch einen Zügel anst, so sie nicht auch den HÖ-
 SEN anst, und wenn d ein alter Lö-
 we ist, lege ihm 5. Stundt piden, und wenn
 d ein Lunge ist, lege ihm 3 Stundt piden,
 mache die KLASSEN so über anst, auch d hanc-
 tair in die pütz füllet, soise die pütz
 durch ein püder dinst, soise die hanc-
 tair anst, und leg d ston.

Zimmer: Pütz

Nehme einen Vierling Zunder zimel, über-
 setze ein wenig abet nicht zu viel, nehme
 ein HÄHNEN, ynger 1 Part von witz, und an-

d'et salt. Dint corin ~~g~~, d'een, ind ein
 Dint finge milt, d'eenmaist d' hofen coof, hys
 d' d'et maist, d'ofen, d' d' d'et d'et d'et
 d' d'et d'et, ind hys d' d'et d'et d'et
 d'et d'et, hys d' d'et d'et, coir nien d'et.
 d'et d'et, hys d'et d'et d'et d'et.
 d'et, coir d'et, maist d' d'et d'et, d'et
 d'et d'et d'et d'et d'et d'et d'et d'et.
 d'et d'et d'et d'et d'et d'et d'et d'et.
 d'et d'et, d'et d'et, ind d'et d'et
 d'et d'et d'et, ind d'et d'et, d'et
 d'et d'et, coir d'et d'et, ind d'et.
 d'et d'et d'et, d'et d'et d'et d'et d'et
 d'et d'et d'et, d'et d'et d'et d'et d'et

Fol. 10.

ist eine Füllung, und wird in Luft mit
grünen Leber Blättern gegirt.

Ein Sultz im Laßtotten,
Sei Ritz oder Fleisch.

Wenn man ein Laßtotten macht aus einem
kleinen Topf, so nehme 2 Hölzerne Lys, und
1. 8. Hölzerne Knochen, in einen Topf, an
einen Topf nehme einen salben Topf,
an, zerhacke ihn klein, mische mit dem
Gehirngewebe, und in ein feil Topf, wie
Wein, und gieße, und ergebe davon
gucken, eine geirrt, und rucht ge,
salzen, aber nicht geirrt, sondern in die
Laßtotten gefüllt, der selbe Topf geirrt

und zersotzt gar klein, für d in
die Lectionen in die fofr Son zu über
so ist d rucht.

Die Gesülzte Milch.

Nimm ein dinstein gute milch, welche
nicht gerint, und nimm von Waizen
die Lere, und ein ganz d, sticht d eoff
ab, schneide sie d dinstein die
und für d in ein zu über d hāten,
nimm einen Kuchling coigan zu über,
zerschlag ihn klein, und für ihn
in d Bruch d hāten, für d und

Fol: 12

und jant d by nimen toll: Sinter, aber
d kein kofen by den herten anlegt, dan
d brand jonten glang an, rüst d coofl im
mit nimen kof löfl, und rüst d herten
alltornil, und wun d anstunyt zu jonten
so jange d jurewy, und rüst by kelt wud
und mure d jurewud, mit wye für mi
wyger als man will, agger d in die Dygje
und jelt in den keller, wun man d kelt,
jet so agib d, wun kelt d mit wun bore
kelt, und mit Lobre kelt kelt
so ist d kelt.

Gesultzte wyl

wunne gult wyl, jelle die jellen jell
jell, jell by jell jell 20 wyl

$1\frac{1}{2}$ 2 zünker, in ein messing bedt und erz,
 gar vrom, so er geigfolt, und die ästt woff
 pinden können; solte den zünker aus ein glatt
 hege ihm nachsoo ein fudt so über sein
 so du die ästteln vrom layst, so nuch
 lay d vrom, hez d woff pinden hez er
 stur pultet, hore d hez wite milt. So
 d inft allmonit aus nure seiten pindt
 so nuch lay d aus d halle, vte schütz
 dan pult aber hege ein coning ston, hez
 er ston die wirt, so nuch nufur nure
 piltet nure layst, stur du pult über die ästt.
 hez so nuch ston, zitter d mit nure.
 " maystun pisen, und gild aus die fast
 so, so mit so nuch.

Ymmerlich from, und zimet, he also an die
 soll jehen, wenn es yemig yegotten ist, so
 he ein koch zimet, Rosen, sonder jense d
 durch ein kocher d'zins, von der 2, oder 3,
 müssen, für es schiff in ein d'zins wesen
 mit bier d' jehen, erste d' jehen arzt an
 zimet d'zins, muss und in der fenn
 ein d'zins von einem in der fenn, arzt d' die
 d'zins nicht arzt d'zins, d'zins die fenn
 wenn aber die fenn nicht ist yemig wird
 so muss ein kocher von kocher in der die
 fenn yegotten, wenn man will, den man d' ein
 wenn yegotten, und wenn d' yegotten ist
 muss in der fenn an der fenn, und be
 jehen d' mit Rosmarin, und d' d' d' d'.

Geschnittene Milch.

Nimm acht ein zimmerliche Schüssel, ein gutes
 reines milch, zerklebe d. d. mit zinnig 12. und
 lege zerklebe, und coimide anseht zu zerklebe, doch
 4. oder 5. ^{Stück} arge, und füttere d. arge die für.
 und milch, und zerklebe d. mit einem zinnigen
 coimide zu, und lege ein gut arge, füttere
 arge, und lege ein gut coimide,
 wenn man coimide, kann man füttere, und

Stricken.

Chockollate Milch

Nimm ein gutes reines milch, und 4. arge
 d. d. zerklebe d. in ein mögliche coimide ganz
 d. d. arge, lege d. arge ein gutes zinniges
 zerklebe, und zerklebe d. coimide mit einem
 -beil.

Ein Rayer Vultz

Rosmar 2 stundt groß geschossen zimbar,
 auß ein kumt triff eynen Irren, lye über
 nuyß Rosen, ein amaran Fay, lye d. Linsam
 wellen dars hängen, facht d. yrm, blau, bloß,
 lye groß auß coris, wie du wilst, yrm mit
 lye misser, blau, und lye mit lye flörke
 und yolt, und yolt lye mit lye lye, und
 coris, coris ist, wann yolt lye ist, so facht zu
 int aber unter lye in ein zimbar schütz, und
 ein yolt, und lye geschoss, und lye ein
 geschoss hängen lye lye lye, yolt zu
 auß ein, yrm mit zimbar, yolt in ein ist
 unser 2 geschoss, und mit ein gelbener

Läßt durch niemanden geschloß, nicht der Schlüssel
 & legt nicht zu sich ein, nicht der Schlüssel, & der
 Schlüsselbleiben geschloß, nicht wenn der geschloß
 ist, so nicht schloß, nicht daß der ein
 nicht voll, nicht daß der geschloß, nicht wenn
 der geschloß ist, so geschloß & nicht einen Schlüssel.
 um Läßt, nicht nicht & nicht ein Schlüssel, nicht &
 nicht geliebt.

Die Brüder Litteren zu richten.
 Wenn die Brüder Litteren, geschloß nicht
 & nicht, nicht & in ein Schlüssel, nicht wenn
 nicht, nicht, nicht & nicht, nicht die Brüder Litteren.
 nicht in ein Schlüssel, nicht nicht & nicht
 Brüder Litteren & nicht Schlüssel, nicht

Dese die katten, und furcht sie in der
 mitte hundert, furcht die katten aus
 und macht aus einer katten 3 katten, legt
 in ein kocher eyster, nimb 1 lb. gewürze
 zucker in ein kocher, und setz d. aus ein
 eyster, es d. fuch wirt, alsda nimm ein lb.
 gewürze katten, kochen, und nimb d. kocher
 nimm, und setz ein kocher eyster dar.
 dann es die zucker ein kocher nimb wirt, und
 setz ein, es die katten sein kocher sein
 alsda nimb fuch es in ein kocher kocher
 also fuch, und setz d. fuch dar und nimb
 gewürze Lemonij Dese, setz d. aus
 darunter, und koch von klein zerkocht
 In d. eyster in ein kocher, und setz ein.

früher sein, so sein züchtig bleiben, und süß
 d in ein Gefell der Leidenen kan man ein
 mersan mit ein frolich sein, aber man mus
 sein / frolich zücker nicht mersan, erst d von
 sat, kan d ein gewürzen.

Gesülzten Reis

Reis in ein sein gewürzen, Reis, und
 coysen ihn zücker aus, und las ihn zucken
 werden, misch 1. Maß gewürzen Reis ab, und las
 sein, wenn gewürzen, für den gewürzen Reis
 lassen, und las ihn sein langem sein, so
 sein süßget bleibt, aus der letz zücker ihn
 so sein gewürzen ist, und coysen ihn aus coysen
 Meolica halten, und las ihn hell werden, und
 wenn man ihn aus der Fast gibt, bester ihn
 mit loder Platten, aus der lader.

Botzen Götzen. Talsen zu machen.

Nimm Zehn Götzen Götzen, und schneide die
 Scherz der Götzen, und die von der
 Stein schneide, und wenn sie ausgeteilt sein
 so setze in ein Becken ein Messer zu, und
 lege es hinein, und wenn es steht, so schneide
 die ausgeteilt Götzen u. schneide. Wenn, und
 wenn es steht so schneide es ausgeteilt ein zu schneiden,
 so schneide es bald wieder ein Becken schneide, und wenn
 schneide es. Wenn ein Stein, so schneide es aus
 ein zu schneide, 5 Stein zu schneiden, und schneide ein
 ein Messer ein, und schneide ein zu schneiden
 aus dem Stein, wenn es steht so schneide es
 schneide ein.

inder lufft d' nist gar lang duren, inder warm ist
 cocht arit ein lufft, also sonder bräusen, so müß
 d' nist gar dinst ggoten cochten, warm ist d'
 also bräuset zum lufft aritsonen, so müß d'
 dinst ggoten cochten, inder füllet d' in nide
 gley so ist d' nist. /

Die diend Pulver, auch zum Loch riechen zu machen.

Für die diend in ein diend, inder lufft d'
 arit ein gley, inder lufft d' cocht firs cochten, inder
 füllet d' d' so ist nist anbraten, dinst füllet
 d' dinst ein firs d' d' dinst firs d' dinst
 inder gley / dinst cocht dinst, inder lufft d'
 also cocht anbraten, inder füllet ein d' dinst
 dinst firs dinst, in der dinst, inder lufft d' firs
 also cocht dinst, warm ist also d' sonder

brausol zu Reinen Hof, so müß ich auch in
 die Zimter mich wanden, und nicht d, so
 nicht sie rauch.

Wie man das Buch pfechtiger Schrift machet.

Man sol aber einen schönen Feingant Brausen, und
 zimlischen, und Reinen auch, und auch
 nicht so d, coole gezeigol. Darinnen in dem
 Feinken, so es in der Reinen ist, wie ein Reiner
 Hof, so man in der Reinen bei der Reinen, der
 Reinen, so man in der Reinen in der Reinen
 zimlisch, und in der Reinen, so es nicht, wie
 ein Reiner Hof, so soll man also Reinen, wie
 man Reinen Reinen, und man sie bezeugt
 so soll man in der Reinen zu Reinen, so Reinen

künne, bis es juf von der eten stolt, wie
 ein gute ledereyen, dann soll man
 d rüfen, bis es juf von der eten abfret,
 wie ein gute lichte ledereyen, da soll
 man d rüfen, bis es juf abfret, also
 in ein gute lichte ledereyen, da soll
 flagen, welche die eten ein selben
 litten haben, ein bey ein Baum st.
 fen, künne, in der mitt mit ein lichte der,
 ein drinnen, es juf soll sein, ein juf
 wie selbe litten, also soll man d litten
 litten, bis juf ein comig rüfen, ein
 oben ein lichte litten werden, also ein ein
 comig, also soll man künne also litten

aber Hiesel steht, was man will, was Vorbe.
schreiben, man hat viel darüber gesagt, die
Sachen, aber muß man uns in beiden gleich
verstehen, & & in den beiden können liegen, was
man aus der Zeit gibt, daß sie liegen.
sich nicht von streiften gehen, sondern
sind sie oft, und gut.

Sie diendl einzumachen.

Aifun ſon groſſe Kind, die voll ſein, die
 können ſomit nicht gut, auch 1. & Kind
 1. & zücker, Für den zücker in ein möggen
 gut hat, gibt nicht gut 1. Kind, coſſe
 ſon, und hat ſon auch ein voll. ſon
 und hat ſon Kind, Es ſie ſon Kind
 juſtig werden, und Es der ſon in dem

„Sij comen ist, unntt yn als den sonen auß
 ein stadt, den rest sonen auß stadt
 die, und rest die stadt in es gelys, den
 rest stadt widerumb in es stadt, lapp yn, ir
 den, bis so yn sonen stadt, stadt in stadt
 art, und gelys yn mit ein gelys löst über
 die stadt, stadt mit ein anstatz nach sin
 ein mit insonen, lapp so ein stadt
 bein, lapp stadt comen, gelys so den stadt
 noll an, mit es stadt, und gelys yn
 die stadt mit ein wasser art.

Die Lemony Stutz.

Gelys 1 4. stadt comen stadt, und stadt.
 „Stadt yn zu stadt stadt, stadt yn in
 ein, stadt, und stadt 1 stadt Lemony stadt.

Fol: 30

und i selb loyß coffer, und alle arñt du
zunder angyggen, und rñst d im, arñt d
der zunder zergeset, so nays gys in die
pñtz, selb, und lye ja so lang, dñst lñst,
sonst lye d den dñst lñst, lñst in
die glñst ein, d mñst, lñst, wie d d
d mñst aber so lñst ein, wie ein loyß
d be ein coffer, so den gys die lñst
pñtz in ein pñstend hñst, nymt d loyß
fñst den lñst, und coffer d mit pñstend
lñst, ist coffer, und arñt mit kalten
lñst, so nays lñst d in ein zñstend pñst
und gys ein kalten coffer dñst, lñst
arñt die glñst, und lye zñst lñst, aber
d d mñst pñst, so nays dñst d ab,

und gies d in die jütz, liz die ein
 teil lübtet werten, und auch die hängen blät.
 von, und rüß d Eusebiana, davon
 mach eine Rott von Tournesol flöht, und
 ein feigle Süß misch in ein zimmerdage
 gegen werden, sonst glichet die Lach nicht
 und die armben in die ersten blätter, und
 setzt d in den keller, oder auch d rüß, und
 liz d über nachste stoffen, den armben tag
 rüß d auch die dage, oder auch nicht
 rüß d auch die Lach es mannt brüß, d
 zergott glich, liz in den keller, stoffen.

Die Rütten, Ladwerzen
 mit dem gewierz.

Man rüß die Rütten gro lim, so man sie

Höllet man, und füllet d. d. Stämme
 der Hon cony, stonsonen mit ein stück
 Lütten. 1. d. zinkne, den nimbt in ein
 feil, und gibt d. feil Lütten zuon, und
 wenn d. feil, so füllet man die apfeln
 Lütten zuon, lüt d. feil, bis zu
 Hülz, wenn d. feil füllet, stonsonen
 zinkne, Hülz, müchelweis, Ingber, und
 d. feil, kein apfeln, und Lütten zuon
 zuon, auch Lemonen, feil, und kein apfeln
 Lütten Höllet, und noch ein Lütten zuon
 Lütten, und in die Hölten, aber apfeln zuon
 zuon, so ist d. feil.

Lütten. Walten. Einzumachen
 man setzt ein coffer zum Lütten, und

Wenn d. jirdet, so schneide die Lütten, von
 ein ander, und schneide den ersten Hock
 sein stück, und lay d. in d. stück. Hock
 und jirt bis d. jir geschnitten. Lay d. stück
 in d. stück, und schneide d. in d. Lüt
 i. d. jirt, in ein stück, und jirt d. stück.
 Lay d. stück, und lay d. jirt geschnitten, so
 jirt d. jirt, und schneide d. jirt, und jirt
 die Lütten stück, und lay d. jirt stück
 jirt, d. stück jirt die stück in d.
 jirt, und jirt d. jirt stück d. jirt
 jirt, und lay d. jirt ein stück über d. stück,
 und jirt d. jirt über d. stück d. stück
 jirt, so bleiben d. jirt, und lay.

[illegible]

muß Hofen in einen hohen ort, daz man
geseht, und ersicht

Gütliche Mergen Ledserey

Ich will die Kitten in der mitte von mir,
nehmen, und sind d. sein wenig, und
wenn sie geschoten sein, so sollt man
haben sie auch ein heller sein. Also ist es,
mit der Kitten, also ist es mit der Kitten,
zuletzt, 3 Kitten geschoten Kitten, und
hinter der Kitten also ist es, der man nicht
die Kitten in der Kitten, und ist d. sie,
den, d. d. sein ist, und wenn d. sein
also geschoten ist, also ist es mit der Kitten,
und so ist, und so ist es allzeit groß

aus nitand ytwindz, als zimet, nütz
 Muscatnüz und Lemong Holz, ein Lemong
 Oel, und ein d. alt. Wein, und süß d.
 in die pfistel ein, also ist es recht.

Lingemereste Lyged

Dieser reine Lyged, für die kornel mit
 ein hölzel forwird, und schenke die stoff
 in Lötzen führung, nimm ein kieselstein
 stein, und mache ein coffer davor, so die
 dinst die Lyged davor, wird zu, und
 es über nicht sitzen, den armen tag,
 fange die Lyged von kornel ab, cocht
 so viel arger, so viel zimetwasser in
 zimet in ein messing d. bül, aus arger

davon, eines so viel, als du ihm meinst, & es
 yemal ist, nicht ihn sein, so es halt, als
 dann sollte die argeit davon, laß sie nie
 die darüber sein, laß ihn viel werden
 yippen darüber, dölft zu, laß über nicht
 stufen, den armen laß seine die leyde für
 arge, nicht in die yegeln, nicht den recht
 laß es halt, arge ihm darüber, so wird sie
 recht.

Die Artischecken von dem Legeel einzumachen.

Nimm eine große selbztliche arge
 leyde, laß die von frank mit ein
 sögel, und eine die schwarze böge arge
 und in ein leyde arge yegeln.

und wenn sie was ausgölöst, geht man
nur ruhig in seine Pforten hin über,
und laßt sich's eben geben etc.

Ein Luft-Buch in Pen-
sile zu Poesen.

[illegible]

Ein Rindfleisch in Lüt
waschger zu machen

Man nimbt ein sand Rind fleisch von der
Haut weg, schneidt es in stück, wusch
es mit, und brunt es in der rauch von braun
ist, laßt es in ein Wein, gütlich sein und
gütlich sein, und kochet es in so viel als
es amtier, nur so viel es die fügen über
es fleisch gesetzt, laßt es mit ein gütlich, und
laßt es so stündt woch stehen, daß es fleisch
nicht ganz weich sein, ist man ein Rind
daran begeret Löffelchen, schneidt es in ganz klein
zu schneiden, in ein Wein gütlich, und man
es fleisch ein wenig fügen davon gegeben
und laßt es ein wenig stehen, so ist es
Löffelchen zu essen, ist, und gütlich ist es

Es fließt, rüßt d' Dürfsinnender, und legt
ein Stiel zinkter Loden, d' d' sitz janny d'
d' muß ains der Klein überflagen, d' d' coft
off d', laß d' coft ein joden, d' d' Digger
den Dinklot wird, und coft man einen Lobzsch
haben kan, so wilts man ein coming fuchs boot
und daß in schnell ganz brän, und in
d' fließt jodan, und coft joden lassen, d'
die Digger den Dinklot wird, so d' d' wußt und
gut.

Sie wollten uns Drey

Zeil zu machen.

Bestenfalls. (Dann man ein Stück man mit
Hochs. d. Ziffer 1 für die fünf ab, mit 10.
10 d. 10, 10, 10, 10, 10 mit 20.

Fol. 42

arge, und ganze und 1/2 Dotten, und auch
 2 eine ganze Stund aus einer jeden, frei
 nach dem ein selbst zu zünden verhalten ge-
 rührt, und also den mehr wohl gewahrt, aber
 unter sich nicht, sondern seinen Gefühl, und
 wenn man will, so kann man auch sonst
 haben müssen, damit mit gestopfen zu werden
 gegen und Pisdaz, und soll das sich selbst
 heraus aus der Grotte, oder mit Tour-
 nesol, oder mit nistrol, oder auch mit
 Tournesol, und also auch zuweisen, und an-
 derer von dem, so ist es auch.

Die Massen zerfallen auf
einen andern Form

Erblüthen umblet zu goyze sein voll nur
in einer Pfühl; sonach zwey arye a goze

Löffel of maltz, boye d in d mull woffel ab
 fennel nimbt ein selben kochung manel 1
 füllend und fass klein, und boye d ein
 vermittel, auf den nimbt den du gewirkt als
 zimmet, nage, Muscat-blüß, und so mit als
 d amber, d alle zu pamben ein groffer das
 löst voll wird, und neu ein Lemonj die fol.
 hol, klein geschnitten, und d's alle unter
 d mull gemischt, fennel ganz in d, so
 fass man d leben will, und d's mit 5 eger
 fass ganz, und selb d'etter abgetrennt, so
 löst mull erst vinnen, und also d risten
 fass werden lassen, und geschnitten, fennel
 d'etter gehen, d's löst voll, und also
 fass vollen geben.

Singenmaecte Weyelen

Hofme die Weyelen, 83 nze iften die 83 nze
 ab, wagt, aus die gind wende die gind
 zinder, 83 nze die wagt aus die Wey
 wagt die wagt, 83 nze die wagt zinder
 in die gind, 83 nze die wagt wagt aus
 so te zinder, 83 nze die wagt
 83 nze, so 83 nze die wagt zinder, 83 nze
 83 nze die wagt, 83 nze die wagt wagt, 83 nze
 wagt zinder die wagt ab, 83 nze die wagt
 zinder 83 nze die wagt, 83 nze die wagt
 die wagt, 83 nze die wagt ab, 83 nze
 83 nze, 83 nze die wagt wagt, so zinder
 die wagt.

Ein. Güte. Lode. Darten,

soßlison nufur 8. yungz arjz. und 4. Datter
 fley d. in nure fülle arb, nufur ein selbts
 ystiffen zimter, füs ifu in die abgetlochte
 arjz, vüft ifu eine selbe Bünde, nufur 6. d.
 mannt, fweßer d, und foyr d. blin, nufur
 2. hand noll fweßer brot brot, die müffen aber
 fone vylot frinken, in nure ften ydönt coorte
 füs yofte arjz in die arjz, und mannt ge.
 coorte d. mit zimter, nyl. und Lemonij Dyllol
 und Muscat= nyl, vüft yofte alle innter
 uennte arb, ein yungz selbe Bünde, 3. d. zu
 famben nure Bünde wird yvüft, of nure
 die more mit fweßz woff, bafteife die
 more fte nuf mit ydönten brot= brot,

Fol. 40

Wiltu den geirtesten Feind in den Tod, so laß ihn
von Lust brennen, laß ihn ein 73 d' d' d'
messen.

Rezept von Trübsal

Man nimbt von den Trübsalen voll, die
zu sein soll, ein 73 d' d' d' mit
ein guten Leibel esser, mit etwas Dult
den Feind an, der Feind muß erst abgefliegen
werden, als da ein Leibel 83 d' d' d' d'
in Feind setzen lassen, als da den Feind ein 73
73 d' d' d' mit Feinden über ein Feind Feind mit
muss bestreut, ausgezogen, zu der Feind an
der nimbt man 10. Leibel voll Milch d' d' d' d',
ein ein wenig geist mit etwas 73 d' d' d' d'
73 d' d' d' 73 d' d' d' und untereinander 73 d' d' d' d'

„rührt: über den Saug mit einem müßigen über.
 „Reifen: alsdann nimbt man einen Gerübene
 bis, damit bestrichen, und auf alle feindlich
 jenseit bester durch geschüttelt, und zugleich
 gewollt, mit dem Saug, in langster Stille
 geschüttelt, und in einen jenseitigen gut geschüttelt.
 „zum letzten über: Stille. Stille geschüttelt, als
 „den feindlichen, in ein Stille geschüttelt
 und mit Gerübene Saug bester und ab.
 „Geben, so jenseit ist bester.

den Geschwinden Lutter Saug

„Geschwinden nimbt man so viel Saug, als man
 mit jenseit den Saug, geschüttelt 1. & Saug,
 und ein Stille, und ein Stille, und ein Stille.
 „in Stille, und Stille, und ein Stille.

Wie man den Morben. Lr.

„Betten. Lr. macht“

Man misst erst 2^{te} und 1^{te} Lr., bese
 a ab, schlag die Lr. daran, und erpore, bis
 es in der ersten wird, ein ein Lr. und
 „Lr.“, ab dem macht man das Bett in Lr.,
 es man in der Lr. ein Will.

Die Rechte Lr. gollen. Sorten.

festen 1^{te} Lr., mit 6 jungen Lr.
 und 2 Lr. abgeschlagen, ein ganzes
 Bett, so man 1 Lr. jungen erpore, mit
 1^{te} Lr. abgeschlagen ganz ganzes Bett
 gemacht, aber nicht lang, so man 1^{te}
 Lr. abgeschlagen.

Wie man die unreis breiſt macht

Man nimbt auß i. 2 zücker. 4. loth voll
süßes & arger Lirr, bloet d. zücker coſt
ab, ſüßes Irwinth, i. 2 Lemonjöl.
i. 2 loth Irwinth, i. 2 ſend. voll arger,
küſet d. coſt ab, ſüßes Irwinth, küſt man mit
auß ein öl, ſüßes Irwinth, küſt ab, küſt d. arger ein recht öl, küſt d.
yung öl, man kocht in einem öl 1
oder 2 loth ſüßes Irwinth. oder yung küſt in
d. Lirr.

Wie man den Saß macht

Man nimbt von einem biß Lirrjöl 1/2
loth, i. 2 ſend. voll arger, i. 2.

Ein Obst, 2. Jahr Lemonj, und Händl zwisch
harte d ganz klein untereinander, man kann
d zu einer Wild. best bestanden umbau, und
oben stützen.

Die Gefüllte Mandel Sorten.

Man mischt erst 1 lb. mandl gestoppt
1 lb. zucker, 1 lb. rühr, 8 ganze, und 8 löcher
hoben d zu einer in ein hüten woß ab, bis d
ganz klein, allzeit ein wenig fennelöl
rührt d in einer feinen Sieb 1 ganze, stünd
ab, wenn ein blut, muss ein blutten hand
dunnen, erst 10 blut ein blut gelocht, 12
jet der Läng fennel, in die witten nagen
müßte gehen, und witten umbau ein Läng kro.

arrigt, und sein braten lassen, und ein
nüss drückt.

Subina Düssen

Streu eine gute feine milch, laß es in ein
ein paar brennen lassen, nimm aus 2
milch 4 oder 5 arge dotten, streich in eine
hustel mit ein feinem linder woge ab,
und zerklebe es, es ist sehr gesund ist
und gibt die milch, stantet, an die nyr
dotten, und streich polst woge ab, gib
einen nuss aus dem zif.

Garnette Düssen

Nimm 1 einet linder bräde, und ein
halben knospe, zerhacke polst zu einem
strick, nimm in eine linder, und

und gewinatz gess nitte, zwist und Heter.
 viel wurtzen, davon man ein, Leberblut, piltz ein
 annig, hez solch d'neisnender wofft inder
 bis d' man beunet wird, sonsten gess ein
 wofft gess macke kindpuggen, davon, und hez
 d' man gütte d'innit jaden, sonsten stark
 3 oder 4 jandl stüßl davon, d'herf d'herf
 ein hütten d'it, die d'herf gess lügen d'üßen
 gessit zum anwiltan, gessman kein man
 mit allerhand jassen, nassien d' d'it güt
 güt, nassien in d'ant mit wofft gess
 und gessman Carciol, Leber, und mütze
 und wofft gess d'herf, solch d'herf
 abgessman, und in ein d'it d'it
 gessman solch wofft in d'ant gessit, d'ant

2 Zinken Blatt

Der Franische Prerese

Alind außblüsen 1. Maßl. misch auß der
 Zier: ferner die Blin gefarben machen
 1. stund Wein gefüllt, wie auch Blin ge-
 füllt und gewürzt, 1. Loth zimmet, 1. Loth würze
 1. Loth Muskatwürz, 1. Loth Jambor, 1. 4 gr.
 1. Zoffen zimmet, 4 ganze eier, und 10 "
 eiter, ferner 10. Teil Wein, und mit
 kühler sey oder angemacht, so man ab-
 feind ist, nimmt man 2 1/2 Dymaltz, best.
 1. 2 ab, und nimbt 2. teil stund und
 1. teil. corper, und mischt den Zier an der
 stoll an, und corset ja auch ein yüter
 inner = vinken Tisch, ferner stoll man

ab, lange, und hütet nicht selber länger
 fort; sonach in den smaltz garten, sonach
 carriert man 3 & 4 zinker ein, und gießt
 etwas davon, sonach legt man die zinker
 rein, bis es einen guten Geschmack, sonach
 die gartenfarb zinker hinein, und gesswind
 ein, und ein gartel, und die bruch
 formirt, wie man will; so, also wie ein
 zinker, der form muß mit wasser oft ge-
 wässert werden; sonach muß man ihn mit
 nass befeuchten, von allerseits her, man
 den einig allerseits zinker kranz man
 so ist es fertig.

Gewässelter Desmaltz koch.
 so man ein mal in ein garten, drey Carre

Iren, und nimm ein frische milch, und mach
 einen Saig an, es ist sich ein 1/2, Iren
 nimm ein Gmaltz in ein hölzern, 1/2 3/4
 geschon, dann es ist nicht zu fest wird, und nicht
 zu hart, es muss nicht sein, sondern, 1/2 3/4
 1/2 3/4 auf den in 1/2 Gmaltz sich 1/2 3/4, so fange
 man es an, es ist sich 1/2 3/4, und man
 muss allzeit rühren, und wenn es in die feine
 wird, so ist es geschon, Iren 1/2 3/4
 eine ring starr, Iren 1/2 3/4 1/2 3/4
 es wird nicht, es ist sich 1/2 3/4, Iren 1/2 3/4
 in ein hölzern Iren, so man bräut, so
 1/2 3/4 es ist ein glück, oder süßem Iren
 es ist ein wenig Iren bräut, so gibt es
 die Zeit. 1.

Ein Gedächtnis

Ein ein hölzern bräut, überbräut es ist,

Vor nicht fentlich sein, in ein Ansehn, von ein
 Lemonij den recht, auch ein Drogenloppel und finge
 Drogen, und ein coning muss dironin, gepüset
 und zu zuehl, und Lemonij Drogenl. Sauer
 auch ein gylt abgeroggen, bis es zu ein
 schneyt zu finden, ferner von dem Sauer
 gylt, und über ein gylt, oder ge-
 brüht gylt, und angesetzt.

Angelegte Carminade

Nimm zu ein kölbrend Aibel, ferner, ein
 Geyssell, und bracke es von ein, und bracke
 peltz ein, mach von ein kölbrenden bracke ein
 knoch brack, mit pamel, aye, und mayssin
 Aibel, mach golds fies von ein, 8 Brinse d'ayst
 die fnehl, oder Geyssell, bey es in ein ge-

„Sinnlos! Bockstau, daß es in ein Stuhl sein
kann sitzen, gibt allem, was ihm etwas
ganzes, und was er geben.“

Gesetzte Sorten.

1) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 2) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 3) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 4) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 5) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 6) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 7) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 8) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 9) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal
 10) Das Blut 1^{tes} mal, die 2^{ten} mal, die 3^{ten} mal

Fol. 60

ringamasten pisen.

Son allerleyen. Koch

zu machen

Demml Koch,

Nehm nun 3 Lo. Demml, winkle d in ein
pofft obert, die dinsten muß man for ab.
Hutten, eine einig ein Hering Mandt Blau
gestoffen, und eine die demml, und d muß
bey 1/2^{ten} linder abgetriben werden, so auch die
demml und mandt dinsten gestreut, und ge.
zinkert, eine 10 arze dinsten gestreut, und
auch abgetreut, so auch, setz ein dinst arzt
ein dinst, und dinsten in arzt eorndig, und
dinst, und dinst dinst dinst, und dinst dinst.
dem gestreut.

Das Gesebore Mandel Oelmaltz
zu machen.

(Sind 1. Es geht mannt, stellt d. und stoff
 klein, und wofür in ein mögigst bald 3.
 Pfortung stufen zürber, und 1. Trill coffer der.
 dann, Es ist der zürber, der stufen, last und hat
 jetzt d. auf ein glück, dass d. stufen so lang, bis
 es ein stufen stufen, aber nicht zu lang, so.
 nach für die mannt d. stufen, d. stufen d. stufen
 stufen, nicht von 2. stufen die stufen auf ein
 zürber und stufen, aber in stufen stufen nicht
 nicht stufen d. stufen stufen, nicht ein stufen.
 und stufen, stufen coffer ab, bis er ein stufen
 stufen, für d. stufen stufen, und stufen d. stufen
 von mannt ab, stufen stufen die stufen stufen
 stufen d. stufen stufen mit coffer zum stufen.

Nimb i 18. Jan. gesswelter man. Das klein,
 dunn. ferk. man. 40. außgelöste. lach.
 gen. klein. und zu den man. gess. und
 13. also 17. arge. nuss. sie. gess. p. und. das.
 von. gess. ferk. selbst. gesser. und. selbst.
 lach. ferk. nimb. die. außgelöste. ferk.
 und. ferk. ganz. klein. eines. die. lach. nimb.
 dunn. gess. con. auß. ferk.
 gesser. und. lach. gesser. lach. und.
 dunn. ein. ferk. gesser. und. 6. gesser.
 lach. voll. gesser. und. die. man.
 und. lach. gesser. und. z. lach.
 13. ferk. gesser. 13. auß. gesser. auß.
 ein. ein. man. ferk. und. ferk.
 lach. gesser.

lach. lach. ein. andern.
 ferk.

Zumb / Hoch-Proben, besalte & lebendige, die
 amten sind in saltz eingelegt, und hat auch und
 das die ~~Stoff~~ faller Stein, und das nimm die,
 eine über dem unter, so nimm das viel zugehen
 und die d. d. ein ein ein, so nimm das viel
 die lebendige, und die eine eine eine, die,
 unter, und die ein ein ein, in ein
 das, und das 2. ganze eine ein, und
 1. d. d. und die d. ab, und die in
 ein ein, und das eine ein ein zusammen
 gehen, aber es ist nicht abhandelt, und
 die eine, und eine eine eine, die
 im einen ganz die als wir man im
 findet zum besten, so nimm die Proben sehr
 die d. in ein ein, und die ab, und
 eine d. d. über dem unter, so viel als

ein Hirtling nicht verstrayen, zünden d
 und palze d ein cornig, dylage die arge und
 und nach dreyer 4 ganze, und 6. Fütter,
 und in der Lemonij dylage dreyer, dreyer
 ein dylage, und reis mit dreyer, und dreyer
 dreyer in drey arge und dreyer, und dreyer
 dreyer d dreyer, und dreyer d dreyer

Gesaimbled Rütten, doch zu
 machen. Wenn man. dem Rütten,
 drey drey, so dem man dreyer dreyer Rütten
 nehmen.

dreyer 1. dreyer Rütten drey, drey drey drey, dreyer
 dreyer drey, und drey, dreyer drey in dreyer
 dreyer drey dreyer, und drey, dreyer dreyer
 drey, drey drey dreyer drey, und drey dreyer
 drey drey dreyer dreyer dreyer dreyer

Es so rüßst auß unser Függe, und aller von
Lory auß, daß ganz viel, wenn d. Krieger
zürück d. oben auß

Ein ausgegrenzter Kullen See

[illegible]

rüfen, so wies ich mir ein Häußl, und rief mit
Lauter, und horrte ihn ausserordentlich mit
schreien zu. Es wußt ausserordentlich, daß
es bei mir, und daß es in einer Dornen-
hecke 3 Viertel stünde, so ist es jetzt.

Gesammeltes Püthen. Poch wußt im andern Form.

Als ich das 7 große Püthen, wurde in der
mittlen Insurrektion, so in ein Häußl neu
gebracht. Ich habe zu, wenn es nicht ist, so
die Püthen davon, und wenn sie auch noch
zum Verkaufslagen, so wurde sie auch,
und wurde den ersten von Frau, so kam
denn das zu, auf den Tag der Insurrektion
sich, daß wurde die gelbe Luttery
in ein Häußl 3 1/2 stünde, und wußt von

10. nimm die Eier in ein Häfen, und schneide
 es stark laubt, und rühre es mit dem Hirt
 stück, auf den muß die alte Eier stark sein,
 und, und fülle den Saft in ein Gefäß,
 und rühre es so lang, bis die alte Eier saft
 davon ist, ist es das ist der beste aus einer
 Gefäß, auf den ist der Lemon, fülle, gewaschen
 und stück ein wenig davon, und fülle es
 in einen Topf, oder in einen Saft, ist es in
 einem Hirt stück gegeben, man kann es
 von Dofen oder machen.

Ein ausgegangenes Lest Buch

Auf den Buch, oder es, wenn sie gegeben
 sein, ist es ein Buch, und ein

samt voll macht, zinsse d ab, daz d yar
 klein, rüst d imber die Insejagstlagerne rüst
 flage 5 arge dötter daz, zünber d, im
 rüst d solang, als ein macht bei ffinster
 ein d'igge mit bür, mase am daz daz.
 rüst, im fitt finter, im bise d ~~in~~ ein.
 no d'voten span, als d'vot, als d'vot, up.
 daz, imber ein zimel corpar, imber ein arge
 daz, imber ein corpar, imber d'vot
 mit ein d'vot d'vot d'vot, d' d'vot d'vot
 wird. /

Dopfen Loch

Anger 1 mase mit, imber flage 4 arge daz.
 ein, imber d'vot d ab, imber d'vot d'vot
 ein d'vot, d'vot d'vot d'vot d'vot d'vot
 d'vot d'vot, imber d'vot d'vot d'vot d'vot

[illegible]

Arlet Koch

nimm die Arbeit, laß sie so lang stehen, bis
 sie wenig werden. Feinde sie dir, nimm in
 ein Arm ein güld. 83. und 84. und 85.
 und wirf ein sand. voll dein gott
 Daniel 12. laß es stehen, mit einem wenig
 dein gott. 86. und 87. und 88. und 89.

Durschgaribant arbet Iurain, d'üss d'um, und
 d'üss d'um ein ynter lössl uol milch kumb,
 und l'ap d'um d'um coning kofen, peltz,
 und ytwitoltz, nimb al'dan, und l'ap d'
 halt warden, b'essnirer ein d'igge mit b'uder
 d'igge d' d'urast, b'ise d' d'um yoll in d'
 d'um, so ist d' d'umst.

Ein Reiz Poet

Achme ein vill k'ind, und b'ise d'um d'um
 conig in d'um milch, d'um so d'um d'um ytwitoltz
 ist, so d'um d'um d'um ein d'um d'um, und nimb
 ein d'um d'um d'um, d'um d'um d'um, und d'um
 d'um d'um d'um d'um ab, und d'um d'um d'um
 d'um d'um d'um, und d'um d'um d'um d'um
 d'um, d'um d'um d'um d'um d'um, d'um d'um
 d'um d'um d'um d'um d'um, d'um d'um d'um d'um

so kauft du die zinkern, und ein coning Lemonij
 Dgeller, und rüß die eine gute salbe Stündt, dar-
 auf mach ein kist und eine Dgüßel, laß die
 in dem brennen, man kan auch ein Harting man-
 chel dervinter nehmen. /

Rezept. Koch

Man nehme ein große Dgüßel, darzu 3. ganze
 und 3. Stöcker, zerhackt coft ab, und nimm
 2. Loß noch sand mel, koch mit einer guten
 milch ab, und gies die ab, und milch ferner
 3. d. rüß in der kist ab, ferner ein Stüßel
 mit kist, und setz es auf ein kist, und
 zinkern, brenn die und gib ihm oben, und
 unten ein glück. /

Niera Koch.

Achme du Nieu, von du ghebraten Nieu,
 bracht, facke ihm sammt der Nieu ganz blin
 ains den 1^{ten} Band in milch gewacht daru.
 Der, und Bracht 2 Nieu Nieu Nieu ab
 nimb du ghebraten Nieu daru, und was
 man soll den man ein salben Nieu Nieu y.
 Stoppant mannt daru Nieu, und gese
 gely 6 oder 8 Nieu daru, selb yanz,
 und selb Nieu sind nirs dem andren, Nieu
 Lemong Nieu daru, und zinkend es sich
 yanz 12, nirs d in nirs dar, oder Nieu
 es yanz facke, Nieu d in du Nieu oder
 Nieu Nieu.

Lutter Poed

Achme ein Nieu, und 1^{te} Nieu Nieu
 Nieu ihm coft auß coft, es so nirs

Jahr ist, so man's Zündkerze aus, zu wissen zu
 wissen, so er nicht mehr mag sein, und legt ihn
 in ein Stündling, und rüset ihn erst ab und
 unter seinen bis er ganz anflutet, so man's
 umsetzt ihn abgerüsteten Lichte, und flacht 30
 Tage davon, und nach ihm an dem Feuer gerüstet
 und eiget ein ganzes Stündt und unter seinen,
 und allso letzt muss man's zu machen, bis sie gr.
 und ist, und ein ganzes Lichte, und ein
 Lichte, ein Lichte fast man's beloben,
 so man's in das und so das mit Lichte gr.
 und nicht, und ganz es das sein, und zu
 und oben und, und brist ganzes 2 Stünd lang
 ganz ganz, was man's und die Luft gibt,
 so zu machen gr.

Nimm obers milch 2 mays, rühr d. zum Sauer
 und trinke von einem Lemonij ruff darinn, und
 bring ein 16^{te} Gail Wein gey, und laß bring einen
 Sauer stufen, bis ein weisse wird, ferner
 trinke von weisse cooff auch, d. mays 1/2 1/2
 nimm 1/2 1/2 yod geystreich mannt, alle bruch
 mit einem cooff abgessan, nimm 3 Stiche
 Linder Stoff einig darinn und sind ferner
 mays mit 6 yod Stücken und 8 yod
 cooff an, rühre ein yod Stücken auch einen rich
 ruffen mays zinn 1/2 1/2 darinn, so bruch als
 ist faden cooff, nimm 1/2 1/2 yod Stücken zinn
 ruff ein darinn, und kein yod Stücken
 Linder darinn, nimm beliben, ferner von dard
 und d. yod mit Linder d. yod 1/2 1/2 darinn
 fang wir unter mannt das, und count

gebraten ist, so machs ein ey mit wasser kochen
man kan es auch mit wasser kochen, und zimel ansetzen.

Derz Koch mit den geribenen.

Citronij.

Reimb 1. 1/2 unnt, Ditzold, und Stoff, so sie
nicht seltig werden, aber nicht klein, unnt
1/2 1/2 gebraten zimel, und 1/2 Citronij den
einmal aus ein Libanon, den gesüßet, und
aus ein aus in kochten wasser, 2 mal, und
das ein aus ein fünf gäubes abkochen, schay
4. arger das aus, und fünf koch, und
schay 6. koch, und 8. arger arger koch, das
alles in ein rothum köhl, und süßet ansetzt.
selt stum, stilt aus ein gesüßet koch

mit einem Eisen Stiel, der angesetzt wird,
und mit einem Eisen, um, um und verdrückt
dass es in einem Lochen steht, oder oben sein
hängen, und mit einem Stiel, der sehr länger
als 1 Ellen zu lassen, wird gegen den
aus dem großen Gefäß, aus dem mittleren
Gefäß in selben Stil gegen 1/2 als 1/2 Ellen
3 Viertel zürker, 1. Viertel Eisen, so wird es
auch erst 1.

Das Koch von Pocken Koch

Man nimmt 1/2 Hand Hausbrot die zerhacken,
und mischt es in ein Eisenblech, worin
man einen Eisenblech hinein misst, das man
einen guten Dinstock nehmen, in dem
1 Viertel man, 1/2 Eisen, und um 1/2 Ellen

Leysen Lichte, Treibe ihn ab, und es brach und
 wandt darunter, Inged, Bunt auch nunt Ruch
 ufme 1^{te} arge, 6 ganze, und 6 Litter, und
 von 1 Lemonij die Helle, fime ein Duffel und
 auch mit den Lichte, und fitt es das fime,
 und das große Lichte, wenn man will, kann
 man klein zusammen zimen darunter ufge
 wenn es y-baifen ist, so brich es oben aus.

Der Pisdatz Hoch auf einen neuen Turm

Arme 1^{te} Pisdatz, und brenne ein
 firtmelt große Lichte, und das d. 1^{te}
 bei arge, und fott auch wie die munde und
 ufme 1^{te} 1^{te} y-faffen zinker, in ein fuge
 und fitt das y-fomme darun, und fley

Fol. 80

aus 18 aryt. Leronin, 12 ganze, und 6 döt
er, 1 nausken aruten Leronin gortüset, und
minn ausst. handtoll gortübent famol, und
ausst. nimen piten gortüset wannu gar ya,
rüsset ist, so nimen gortüset nur Leronin, so
aber nimen gar nix ist, ausst. Leronin
gortüset Leronin, und gortüset in nimen gortüset
gortüset, und drit, und drit, nimen gortüset, nimen
Leronin in Leronin und nimen Leronin nimen gortüset
Leronin d. Leronin gortüset, so ist d. nimen
Leronin, nimen Leronin nimen d. Leronin nimen, so ist
d. nimen, nimen Leronin d. Leronin nimen nimen.

Das aus/gegangenene Gries Poes

Nachdem nimen gortüset, drit nimen gortüset nimen d. Leronin,
nimen, so nimen d. Leronin nimen, so gortüset

satze d über d Lutter, und hege d Kind frey
 werden, so wie ein Stille im Gieße. Darin
 hege ich die Zeit, und ein wenig aus dem
 glück abtun zu, so wie ein Name ein breiten
 Gieße, und bürde in ein Gefäß, so wie d ab
 und ein die getrocknete Gieße halt ist, rüß ich
 ein Lutter, und flage die Zeit davon, O
 ganze, und O Lutter, wie ein Lutter Gieße
 so wie zinkte d, so wie ein Gieße ist, so wie ein
 Gefäß, und rüß mit bürde so d davon, und
 bürde d sein, so ist d rüß.

Preben, Pelsmertz, Boel

Das ist ein gezeichnetes, dymaltz, bief, und
unf, son z. aigen, son klein geschnittene und
überjett d, und fne d. in einer Arie, und

Lichte Iren, laß mir d'herb' kochen die D'gung
 sol' aus, und mach' mir d'herb' Lichte fr.
 , mach' von den Hüften Iren d' herab' an d'herb'
 herab', laß mir coning in d'herb' Lichte fr.
 , mach' rüßt aus ein große D'gung, rüßt mir
 zünne, mach' ein ein l'g d'herb' her, und
 ein l'g kochen, seht, und mir l'g d'herb' her
 mach', und mit d'herb' b'utter kochen, und
 d'herb' aus d'herb', bis die d'herb' voll ist, und
 die d'herb' mit d'herb' d'herb' her, und d'herb'
 und mit d'herb' b'utter kochen, in die d'herb'
 zünne d'herb' d'herb' her.

Le grand roch

mach' mir ein d'herb' d'herb' her, d'herb'
 d'herb' d'herb' her, und d'herb' ein l'g d'herb'

wappet davon, ley p^{er}ten, bis d^{ie} j^{un}g^e D^{ie}ns^{en}st^{en}
 an h^{ie}ß, und wann sie D^{ie}ns^{en}st^{en} p^{er}ten, so
 n^{ie}hm z^unt^{er}, und l^unt^{er}, und 4 w^{ir}ß^e D^{ie}nt^{er}
 und r^uß^e D^{ie}ns^{en}st^{en} ab, und p^{er}ten z^u.
 nos an l^unt^{er} mit l^unt^{er}, und j^{un}g^e d^{ie} l^unt^{er}
 f^urm, und l^unt^{er} als d^{ie} l^unt^{er}.

D^{ie}nt^{er} l^unt^{er} d^{ie} l^unt^{er} w^{ir}ß,
 l^unt^{er} und l^unt^{er} ist.

l^unt^{er} an^{te} n^{ie}hm mit^{er} l^unt^{er} l^unt^{er} l^unt^{er},
 l^unt^{er} ist in n^{ie}hm l^unt^{er} w^{ir}ß ab, l^unt^{er}
 l^unt^{er} d^{ie} l^unt^{er} w^{ir}ß l^unt^{er}, l^unt^{er} l^unt^{er}.
 l^unt^{er}, l^unt^{er} w^{ir}ß 8 w^{ir}ß l^unt^{er}, l^unt^{er}
 n^{ie}hm l^unt^{er} l^unt^{er}, l^unt^{er} n^{ie}hm l^unt^{er}, l^unt^{er}
 d^{ie} d^{ie} l^unt^{er} l^unt^{er} ist, l^unt^{er} d^{ie} l^unt^{er} n^{ie}hm.

Yggwinte Rhyge, und Rhyt mit Lichte, und
maße ihn coof mit Feig, setz d in nure dort.
den span, yda ihn ütrof mife glüt, wif ein
der fuf, so belü d ydofen ist, so yid d yr.
Gewind wemte wif die Takt. /

Lemony Koch vrbonderlich vor
die Kranken

Rehme 1. oder 2. Lemony, Rurte d gelbe
fincow, wif d reur, d coffe Rurte zu
blinse Rurten, Rur d in nure Rurte, wif
man ihn fuban Rur, wif wif nure Rurte
Rurte ihn wif Rurte, wif nure Rurte coffe
Rurte, wif Rurte bis wif wif, wif d
Rurte Rurte, Rur d wif nure Rurte, wif Rurte
Rurte, wif nure Rurte wif Rurte, Rurte d

coest ab, den nintz gänning jand die gännen
 wintz d in ein kist d coest, jand die coest
 arge, kist d in der d gännen, jand d coest
 ab den in, nintz arge d in der gännen
 jand d, jand die arge, und die d d d d d
 in, jand arge die selbe jand die nintz
 jand d, jand d, d d d gänning d, nintz
 klein gännen d d d d d, jand die
 d d d, und die mit d d d, jand d d d d d
 in, und die d in nintz d d d d d
 gännen, d d d d d d d d, und die d d d
 jand d d d d d, jand d d d d d d d d
 d d d d d d d d.

Zimmet, Schmaltz, Koch von denen
Mandeln.

nifur aüß ein mittlere Hüßel 1/2 ¹/₂ in ma nten,
 by sie aüß. Stoff sie ganz klein, ^{"fir"} schreibet mit
 Trifan coepet, so sie nicht ege in coeibe, für
 d in ein Hüßel, fülle lauen. 1/2 ¹/₂ in ystern
 zücker, nimm so viel ystern zücker, so d
 ffen bräunlet wird, rüß d indereinander ab
 nimm 2. Trifan aüß. Klar, d. klug d aüß ein zu
 rücker ab, so d ganz feining wird, für d
 in die ma nten, rüß d indereinander ab
 für nimm lößel voll in ein samet lößel, aüß d
 klar, so Trifan in ein lotten Hüßel, Trifan
 d bay all d Trifan in feimb. lößel aüß d
 klar, bay d ganz yamaf in nimm lott,
 Trifan ystern 1/2 d Trifan, nimm Trifan aüß ystern
 zogen 1/2, für d feining aüß ein Hüßel, d
 coepet. Trifan, zücker d nimm coeing, aüß d coeing,

so ist d. Kunst.

Ein Boek-Sich Boede

Man nimbt einen spanen Boek-Sich, und setze
ihn roste klein, man nimbt auch einen Vörsung
Buck, und rühet ihn aus einer Fülle / Vörsung
Bündel, so nach nimbt man Beyer und nach
den anderen, und rühet sie auf dem
und nach ein Sa. Damit sie nicht zu
Jungfauen, und erühet sie in ein gute Milch
und wenn sie gewaschen ist, so rühet man das
und rühet d. Vörsung, so nach den klein gr.
sullen, Boek-Sich, erühet auf Muscat-Blüthe, oder
Petersöle, und rühet d. alle untereinander,
und spinnet ein Fülle mit Lute, und Fülle

Es soll sein, wie auch die Lezungsörigen, und
 mit der in einer Sorten sein, wie der
 ganz Ringarm, und viel so wird es sein.

Ein Düssel Koch aus einem andern Form

Beginne ein saure, kühle ein, und ein die die,
 die aus, holt es aus, kühle es in der mitte
 von einem starkes sie in kühle, es sie die
 gelblich werden, legt es aus ein Düssel, und
 gewürzt es, soll in die selbe saure kühle sel-
 gel, kühle es, und ein gute milch in kühle
 aus, kühle, und es von der saure, so
 wird es ein, und über ein gelblich, so
 wird es die kühle.

Ein sterker Koch.

Achme Lasse, vber garbete glarffer, viel sie
 in salt corin, und salt corin, und Tonib
 d Luvf ein Rib, und sonnst Tonib d ein com.
 in ab, und Blayr argr Luvf, nusseln man
 salt viel stoffen sat, ein Lemonij Dreller
 und zinter, haust ein garstogone mannt.
 Luvf unter nusseln, und also argr vüforn
 und in ein Luvf, vber garstogone Dreller,
 mit einu Luvf Luvf, und unter und oben
 argr argr, vber in einu Luvf Luvf.

Ein Gütes Grues 3 Koch

Lasse mol, und grise in ein Luvf, nusseln
 ein argr milch, bloch d argr Luvf, argr in
 d mol, und grise, Luvf in einu Luvf ein

Fol. 90

Ich-maltz seig coarben, apiss es loss sin in
Zur oben, und unten gelüß, es dann lob
wird, wenn man will, das man zu trinken
so es d. rucht.

Das Chocolate Koch.

Nimm einen Püchling feinsten Zucker in ein
Zugge, und $\frac{1}{2}$ lb. geschmitten manet Zucker,
brich untereinander wohl ab, nimm 10 Eier
und ein Eßlöffel, schlag und nimm ihn an einem
Feuer, nimm eines 3 loss geschmitten Chocolate
latter, und süßet wohl ab, nimm $\frac{1}{2}$ lb. Zucker,
Löffel Zucker, Löffel, Löffel ein selbes Stück
aus einer roten Flüssigkeit, schmeiß ihn leicht mit
Zucker, apiss es geschmitten loss sin in

hies d' sein langjam, und com d' jingot, so d'
d' yoban, yobol rief die Duff, die Dotten
mußt man rief also, als coning rief und
mager Chochotte.

Ein Güte Dornz Dotten.

Regne i' d' mund, hie sie rief, stoff sie blin,
urgen rief d' Dornz zinkor, stoff ihn blin
und fange ihn, hie d' allid in ein Dornz Dornz,
jet zupenban, hie d' von Dornz die Dorn,
Dornz von i' Lemonij die Dorn, und jet
Dornz Dornz d' ab, so wird man Dorn,
haben will, rot von Dornz Dornz, Dornz von
Zinn, com man will, so kan man rief

Es datz: Inunter nehmen, so wird d. grün
 freylich mehr von Oehl, Sinsl, und Esstetz
 darauf, mehr ein als dreyßig eie die her.
 von sein, so ist d. rüst.

Die Franzosische Leistadel

Nehme ein Hand, nimm voll 2. kleine Hünd
 voll, auf dem Fuß, pultz ein wenig, Blüze 3
 ganze eie dazum, umt in ein schmel, so
 mit Hmaltz, als coeyer, so d. apnung ist zum
 annehmen lye d. pinter, mehr nimm drey eie
 so er rüst gar zu fest ist, erhebet ihn aus
 nimm gütlich mitter. rinken sub. rinken lünd.
 der blüthe aus mit nimm Oelften, oder fülzen
 bösst etwas größer, als ein Lünd. Halber

Trübt d. auch der janten Han Lün, leß d. schen
 bis der König Han seß wird, sezt d. so nach auß
 wie die ersten Lusttänzen sein, in der Gögge wie
 ein Christ. Hölzer, man set ein Stül, umset ein
 Kälber und brüt, kommt d. auch ein vrs, und so
 wird man es aus brüt, und fahrt d. gar zu
 sein, ein ein coming nungmaße Littern, sind
 im gar sein ywiesst, und alle 3 Stünd
 mit d. Lün ein ander, ywiesst und saltz
 d. ein coming, füllt ein, unter d. mit den Plate
 zu, und zwölfe d. janten, wie die außstetze
 Lusttänzen, in der so brütet, und brüt d.
 janten in ein Lötten stan, oder Stan, so muss
 d. ywiesst ein Lötten ywiesst werden,

Von allerley Fischen zu kochen.
 Den Boel-fisch m. Pfeffer zu kochen.
 übergiebt den Boel-fisch, ghebe ihm p. über
 auß, riste ihm auß ein Püßel, und lichte, p.
 gälzen, und gweirtz, mit grün Peter soll
 und zioist, lichte ihm außspalten, dann wenn
 bald auß der Püßel gitt, so gits ein Pfeffer
 Inwein, und lichte ihm noch ein Püßel gien, und
 ihm noch mit auß der Püßel.

Gefüllten Boel-fisch

Nimm ein frischen Boel-fisch, von ein Pfeffer
 Püßel, nimm es boat facht, und der facht
 Pfeffer, und es boat facht Püßel, und gälzen.

ein wenig Lutterjöl, und zwölf Kerinthe,
 Yggurt, und in Lutterjöl geröst, und kalt liegen
 lassen, so man sich 4 Tage fast, so man
 Kerinthe, so man 2 Lutterjöl, ein wenig
 Anisöl zerstoß Kerinthe, und gewaschen in
 Wein, und ein wenig ansetzt, so selbiger
 in die Hand gesütt, so man ein Brot ganz
 mit Lutterjöl, und legen den gesütteten Brot
 auf einen Stein, aber die Hand muß zugehalten
 werden, und oben auf muß man, weil
 er am besten kochen ist, mit Lutterjöl
 befeuchten, wenn man ihn ansetzt, so gibt
 ein wenig Wein über den Brot-fuß, also ist
 er fertig.

Tol. 96.

Karsen in Knost Ruppen

Winger in Karsen, Zies ihn bei der Wurst
sinnen, laß es blut in ein Stund, gitter in
Sagig davon; in Karsen Zurecht zu Stuck
und jaltze ihn, vister ihn ein, marse die
Pügg, nighm blin gesanten Knostlos, 942
ihn in der Gewalt, und ein mull der unter
Zu bräutet, nighm ein vobst Pügg, und
ein wenig offig, und wain davon, laß
jinten gowürtz, und laß bündel davon
brunt ruff mit Knost ein, gies die Pügg
über in Karsen, und laß jaden, gitter
in Hewartzen Sagig davon, laß ihn noch
ein jüdt Zim, so ist er ruff.

Forellen, oder andere Fisch in Lustetten Püppel.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

Einen Bockstein auf Dreierley
 Manier zu heben, das er ganz bleibe,
 Als man einen Mittern Hosten, der Boß,
 mit Geirist hingeg, in der mittan aber nicht
 mehr ihm auf, so lang, als die Hand der
 Hosten müßig ganz bleiben, 3 mittler Bock Gut
 man mit ein Löffel gestrichen, 4 fassen Fuß
 einbesseln, leg die mittlere fassen, auf
 ein zingel, der Boß, mit Geirist müßig auf die
 reiß liegen, auf die der zingel so fest liegt,
 als der reiß, beginn die Boß, so lang mit Hammer
 bestreife ihm mit Geirist, oder nicht, auf
 es er brühen wird, als wenn er gebrühen wird
 mit der Geirist müßig gestrichen werden, mit

Liebe, oder Oeffel, ein man ein Lief braten
 Gut, so mitt der aber muss man auch die
 heft in einen brat. gese, auch sein verjucken
 so in ein coning blut coist, so Lief muss
 man so ab Gese, man muss auch ein geb
 so der Lief nicht abbrist, man kann ihn
 better oder coisner geben, auch ihn best
 lang yoff mitt der Lemonij Zöllter, Bräse
 in die mitt der yien brat, so, und an der
 Zornist Gabry.

Den Lief Lisch zu braten

Agur die auch, zins ihm die Haut ab,
 Zornist ihn best und Zornist fucor, und

müss ich auß. Entsch ich zu Stücken, cocht
 selbige reubar auß, und saltz d. nie, lye
 ein wenig in den saltz legen, so müss Stücken
 ich entweichen reubar als mit ein Zuck und
 Stuck d. in brat. stück, so oft ein Stuck. lye. so oft
 ein Lorber. Blatt. so zwischen, und wenn du
 glüh auß die Last einß geben, und brat
 so geschwind beginnender brü nimm glüh von
 gelbrot farbe, und beginn altweil mit Lorber
 und betruß d. mit Lemonij st. so d. von
 reißig bleiben, und wenn du Pro müss d.
 so von gebrauch sein, so den zins d. ab
 und rüß d. reubar auß nur Düssel, und
 lye zwischen 4 salbe Lemonij, und gib

commt erst die Zeit.

Ein Karsen in einer Schwarz-
en Gesäerten Düppen.

Wur ein groffer Karsen, bracht ihn bey
den Kest, oder bey den Kewist, nimm ein
Hügel, für einen Hing Lamm, und laß
den Karsen blut Lamm; ferner
ging, und nimm ihn an, Kunt ihn
zu stücken, Kewist mit Keltz, laß
Lamm liegen; ferner laß ihn in einer
Kest, Kewist Lamm, und Hing Lamm
aber da muß ihn alle Lay gewürzt
mit Zimt, Kewist, und Kewist, und

Nitter is blut, erlöst du von den Knechten
 pfundt. fündin, lang arins woffe bieder
 Duran, coir arins firs Lemon, Deller
 Datz, ihm arins is firs, und litz
 in ymmer, rind, is er ein burtz
 Digger blont, firs arins ihm arins
 ein Digger, und giffen die Digger
 Dicker, so is er wofft.

Dem Lill. fisch zu Gerten.

Wie er am besten ist.

Ginge ihm die Haut ab, den Rest, und firs
 arins is firs him, firs die Dicker
 und litz ein Dicker in firs firs, firs
 den ein ein firs, firs firs firs

auf den besten mit großem Feuer zündet, und
 wüßt, und bracht d. coire am die 8 Zollen
 zündet ab, legt in ein Gefäß, nimm ein Luch
 so in ein Glas, stich von 1, oder 2 Lemonij
 pfl. darin, d. muss nicht als Luch, und
 Lemonij: pfl. bezeugen, zweitels. Muscat
 Ruch, und Pfeffer, leg also in ein Glas
 ein Stück Zinn, so muss es über den fess
 d. muss so oben überdeckt ist, Zündet Lemonij
 Ruch, legt auf die Gefäß, Zündet ein Lemonij
 Holze brennt, stößt voraus, d. nimm ein Gefäß
 pfl. Luch, jetzt auf ein Gefäß, leg ein
 Stück Zinn.

Wie man den Lill. Lisch pfeifen
 solle.

Fol. 204.

Erstlichen nimbt man den fisch, und schlay
ihn ab, dazumit den fisch, und dazumit
sinony, und musse dazumit dazumit
und musse ihn aus, so die yalt
nicht zornit, du kauft die lobte und
dazumit lachen, dazumit lach ihn, in die
dazumit, und gibs ein wenig yalt dazumit,
und nimm in ein hest in ein hest, und
gibs ein wenig yalt dazumit, lay cooff
ganz yalt dazumit, und lay sich
so er sich nicht erbrant, und so er sich
von dem yalt lay dazumit, lay dazumit
blütten dazumit, und lay dazumit, und
dann er sich yalt dazumit, so lay ein yalt

Brut Butter daran, so wird es ihm an, und
 es ist ein geistiges gewirzt davon, so ist es
 rust.

Ein gebratenen Bœcken wie ein all-fisch.

Anmer zu den großen Höfen, macht ihn
 aus den Brüch aus, so wird es best davon
 und es immer an den Brüch so wird es ein wenig
 als den zins den großen Höfen die Zeit ab
 und wird Brück zu singen für, es ist ihm
 aus, und setzt ihm an, so wird es Butter ihm
 an ein klein Stiel, so oft ein Stück ist, so
 oft ein Lorbeer Blatt, und brate ihn zum Lute
 und brate mit Lute, und brate ihn so

Fol. 106

Man bräut, wann er braten ist, so zinselt ihn ab
und röst ihn auf ein Feßel, und also ein
Feßel von ein ganzem Lemonij den paff, in ein
Schale, und ein bratene Ecker Lätzchen, das paff
und geht d über den Fisch, so ist d recht.

Für morgenröter Fisch wie zu machen.

Man nimbt Lisch was man für einen sat, und
gibt so gutlich zu braten, und sie klein, so laß
man ganzor, drehet, und saltz d ein, und brat
d ganz bräut, so sie sich nicht zerreißen, sonder
reißt d in ein langlete oder brat. Also, also
Hände, und geht wie davor, so er oben der
Lisch saltz, laßt ein brat Lätzchen, und geröstet
mit ein Stein, so findet sie recht.

Der ungeleyte Perreken,

soß lüsen müßt man den kareken, und stüß
 ihn, und so was com er gessicht ist, so stünd
 ihm arbt den rinken arbt, und zins ihn die
 frut arbt, und so was stünd es brach arbt
 von den lüß, und stüß ganz blin, und
 wank im 2. st. Inm in ein milch, und so.
 was, comend gtworist ist, so stünd inder
 es brach, und müß in ein stünd. 1 booken
 bittor, und stüß 3 arbt laren, und was
 ein angrüßet, und stüß ein laren.
 er, und stüß 3 arbt laren, und ein
 händ züß, ein laren, und stüß es brach
 so was lüß stüß, ist nund den arbt.
 laren kareken, so müß es so stünd, und

best, und bestatigt yalagane Brüst, und
 legt ihn in ein yagmirta bruststern, und
 stant es selbe brust stern, intz pad es
 brüst in ein stund mit stanten daggig, und
 lay es in die mittan stant stant die übrige
 till alle stant, und rüst sein stant es ein
 bruststern yalagane stant, stant und ein
 selben stantstern mund, stant, und zint stant
 die stant ab, und stant mittan stant stant
 und belag den bruststern außcomndig stant, als
 wie die stantstern, als es er rüst, intz stant
 in ein stant, brust ihn stant list stant, stant
 stant stant ein stant stant über, namt die übrige
 bruststern in ein stant, lay stant stant, und
 stant Lemong stant stant, und yalagane und

Waltz, ferner das zu geschätzte samst
 nicht herein, und gibt ein arde Drogen
 herein, und das jenseit, und kommt geschoben
 ist, auf den Schlag durch ein die aus der tief
 also ist es rauch. /

Dehaiden, einzumachen.

Man muß die Haiden mit feinem coarser Stein
 wie ein Kuttan, und Bäcklein hinein, man
 allein den Drogen, das man ein sehr alten Baum
 ganz, den nimmt man Petram, Petersöhl
 brant, und coirzen, und ein samst Bmollen
 herein, soll man in einer arde Drogen
 hinein legen, es soll coirzen wird, und durch
 fließen, und mit allerley geschwätz geschwätz

Fol. 110

und die Hinderlein legen, und gelben,
wenn man es anrichten ein gutes braten
bitter, darin legen.

Rüthen einzumachen

Man soll die Rüthen in Saffig, und ein wenig
Schwefel abreiben, und so nach in ein Stund
nehmen, und ein rotes Drogen darin spitz,
und ein wenig einbrennen, und Petersöl dar-
in legen, und gewürzen mit Pfeffer, Mus-
catöl, und also darin geben lassen, wenn
man es anrichten will, muß man bitter dar-
in legen, also ist es recht.

Dämpf. Rüthen zu machen

Man soll die Rüthen waschen, in ein Stund
zu braten geben, und in der Mitte der
Stund zu muß abreiben, und ein wenig, und

ein gute coril in saltz legen lassen, sonder
 mit feigen corthar abstrichen, und mit ein
 ess legen, und sein abstrichen, sonder in
 ein ein legen, und ein lücker abstrich
 davon gessen, und essen, und davon
 wessen verzeihen, und also sich legen
 corthar gessen, und sonder, und man
 davon legen, und man aber nicht mit, gessen
 leben.

Ein Heften in einer Weissen Düszen

Man solle einen grossen zwölz, mondstein
 mit essig, und in ein ein an der bode
 legen, in höfsten sein essig ein saltz ab
 strichen, und davon legen, essig, und

Wein dran gessen, so nimm ihm ein gutes
 Pfund, von einem Pfund, und die Hühner in eysen
 trinken, und wider aus trinken, und in Hühner
 essen, aber nicht braten, wenn der Hühner
 fett, soll man ihn dazu legen, ein eysen
 soll trinken, der unter Hühner steht, Muskat
 blüß, und in der eysen man ihn trinken will
 ein gutes Pfund wider dran legen,
 ist er sonst.

Einen Bockstein in einer Französische Dürren.

Mach ihn trocken aus, und dreh ihn
 haltz ihn ein, bestreue ihn ein wenig mit
 weis, setz ihn in ein luft so nimm in Hühner
 leg ihn aus ein zimt oder Pfeffer, und

in ein selb hystel kamin, und selb arbt
 Duggen, nimm ein händt noll jammel baye
 ein händt, noll yfartt d' hystel kamin
 von einem yfartt d' hystel kamin
 furt, ein furt noll Duggen, arbt ein
 arbt furt in Linder yfartt, d' arbt in
 die Duggen yfartt, yfartt d' mit
 noll, Mnsat-Blise, Jybt Lemonij-
 Duggen, arbt ein lufft noll Gabry, zink
 d' lufft d' arbt jink, yfartt d' über d'
 lufft, furt d', arbt d' lufft noll noll
 kamin d' yfartt, arbt ein
 d' lufft furt d', lufft d' arbt ein
 arbt ein furt arbt furt, noll,

ein sehr angenehmes Jahr, Döller d. und ein coming
 von Petersöhl Krauß, fahre d. untereinander, br.
 Krauß d. die Döller, und du bist damit, also ist
 d. auch, und eine Haus Götze.

Einem geborenen Bauren
zu Rotten.

Ambo den Herten erße ichm auß, Dultz ich
am, iß er aber nimmfultzen, so muß er über
wurst in den coysen coysen, bester ich mit zinn
und wüß, ferner einen doß mit luter, luter
den Herten, derer; best ich ganz luter, be,
erße ich altwil mit fischen butter, milch,
monij, fisch, am er ich luter geboten iß
besten ich mit runde fische, luter butter
ger ich luter, bester den Herten,

was nun mehr, lay ihm in ein Hügel
 Bruch lung geschüttet Lemonij Höller der,
 auß, kanz auß euren in eilß Lemonij Blüß
 auß die Hügel sein lügen, also ist er
 raust

Einem Hängen Herz verbunden
 (Aber die Hängen eusse ihm auß, bestir
 ihm mit ytwitotz, nimb, selb eonin, selb
 ywig, z. Lorber Blätter, also dreyß Pos.
 manis, also yunge wüß, auß zümt und
 Lemonij Höller nur eonig yungen stes, und
 puez, d. eilß untereinander geben, es d. raust
 wird, lay ihm auß ein Hügel, Bruch yon
 Petersoe Raust davor gib ihm, also ist er raust

Einem Hängen Roggen Gut.
 zu boeren.

Tol. 116

in dem den Herten Korymben, corffo ihm
jeden arys, in dem selb conin, selb tzig in
nin stun, jeltze ihm conin d jind, so luyr
den Koltun dertun, in dem luyr ihm so luyr jind
als ein Kälbarud stuf, jurtin ihm jurtin ab
für ihm arys ein Dügge, für ihm mit ein
Korymb ein coning von ein ande, durtin von ein
Lemony den jelt durtin, jurtin ein ein stuf
burtin von, durtin ihm ein arys, durtin
ihm zu, luyr ihm ein jurtin jurtin, luyr
grün Petersöl brunt durtin, arys ihm arys conin
conin arys ist er rufft.

Pütten in einer Dertellne
Düppen

Arys die stun, may jir arys, corffo jir

pücker, paltz d' ein, Bönus d' wofl ab, baßrüs
 d' mit haum moll, das d' han lüft in nimen
 Dymaltz, laye d' in ein Dzyll, ufmer b. v. v.
 8. Parteln, wufelun dū ein Groffe Dzyll fess
 wofft zu comen v. d' wofft pücker v. d', ufmer
 ein zum Follor, zuwanden die Parteln mit
 ein Mezzot, Böhl, Dornst für d' in ein Hö-
 fter, eyns Iron fess blum, fess v. d' Dzy-
 gan, das ein Dornst fess in Dymaltz, wuf-
 pücker y. wofft fess wofft Dornst, fess
 d' also unter einander Dornst, Dzyll d' Dzyll
 ein Dill, eyns in ein blum Dzyll, wofft
 d' mit Muscat blüß, Dzyll fess ein ein
 Dzyll Dzyll, ein Dzyll wofft wofft Dzyll
 d' wofft die Dzyll, paltz d' wofft ein Dzyll

In der d zu, lye d woff pindt, amn In d m.
 wistm coßz, lye naysm Linder kromm, und
 bryßer die Dylge, und den fisch mit kysen
 Lemonij Dyllrot, gib d corrent, also ist d racht
 und ein gütz dylz, lye Dylgen kan man auch
 über nimm das Dylge, also amten gedatzen
 Dylge yrenn. /

Einen Rock fisch in Kren und milch Pamb zu machens

Nimm ein fisch güt gewässerten Rock fisch
 überbrann ihn mit pindm coßz, also
 nicht zu lang, glühn ihn fisch auß, ombr
 ein fisch corren fisch an ein dylz
 ein fisch fisch dylz, lye ein fisch
 Rock fisch in ein Dylge, Dylz, kysen

ym Fater jell krensch, ains nua Fater blut.
 ains Muscat-bluse, und ein löst. noll milch
 kumb, fennsch coiter 8 Bort-fis, und apo-
 schiff, bis er gar ist, dann arzt coiter
 ym, und jemel. brot, ains milch kumb
 und ytwortz, dabo ihm zu, hepp ihm zu
 also 3. Ind anstsum, gib ihm coiter, also
 ist er rest.

Ein Gezüfften Beedten, und
 ein Obüpf.

Nohmer den hantzen, maiss ihm arzt, überjind
 ihm Ios nist gar, an die stoll, züest ihm nuss
 ym blutet, nohmer ein kirschen Lemonij Fund
 ym konnirando, lay von den gezüfften hantzen
 selbenn hant, ains die Dügge, züest den selbenn

Lemonij dreyßig, Junck auß Löff. Butter Blät
 dreyßig, auß, pümel. geyß, Muscat. Blüß. Stenge
 Luge cocht, du selbten Zail dreyßig, nimmst d cocht
 auß ein zu vor, dila ihm zu, laß ihm auß nimm
 achtuß außsprick, imm geyß ihm cocht nimm auß
 es er rauch.

Gebrechene Deyl. Proten in einer Deyß. Deyß.

Proten die Deyl. Proten, bütze sie ein die andern
 pütze sie ein, bestreife die bütze mit ystern nisse
 laß d in gmalz anlaßten, Luge d in ein Anise
 unimbr in ein blind Häßel, selb cocht, selb
 d in püßgen, vider arben Deyßgen, nimm ein
 selbten löß voll pümel. geyß, röß d in bütze
 von luff, Luge d in d Häßel, geyß d cocht

farru's, luyr d in nien Dykſte, nimb grun-
 Petersöle. brant nien farru. uoll, conſte d in d
 fuyſſe Smaltz, unnd d farru's, d'Zuſſe d
 uſt die Hild- brotten, uimf Luyſe Lemonij Dykſte.
 d'Zuſſe d'Zuſſe d'Zuſſe, uſt nimb die d'Zuſſe.

Die Krüftern zu braten.

Ach me die Aüßere, coiffe sie prächtiger aus,
 mehr sie aus, laß sie aus ein Herz, und
 Lichte, und einig ihm mit dem Gedanken der,
 der soll durch, aus, der, und einseitig
 der aus ein ist außer, ein selbe und groß
 Lichte, der aus, der, der, der, der
 der sie aus der, der, der, der, der
 der, der, der, der, der, der, der, der

warmer Hüttel, bestreue die Hüttel mit saurem
 et bestreue, gib d. yesswein warm, also schmeckt
 sie auch.

Die Ratten Löben in Quers der Deballen zu kochen

Reinige die Ratten Löben, schneide sie wie gewöhnlich
 lange aus nicht mehr als 12, stellen sie in Wasser, so d.
 auch ein Hüttel gewaschen ist, kühle auch ein Hüttel
 kühle, auf eine der übrigen zugefügt, auch Le-
 =monij, fast 12, kühle, kühle sie auch ein Hüttel
 so sie gewaschen haben, schneide sie mit der
 selben Hüttel zu, lege d. in eine warme Hüttel
 mit saurem et bestreue, gib d. warm, sie bekommen die
 yesswein auch wie die anderen, nicht schmeckt noch

Fol. 124

beyder, wann man nicht yamney Kuttan Löbner
set, so kan man ein selb Löbner, und zu
hocham Discorist in ein Disullen Zfür, also
junt sie 4mst.

Gründel oder Strillen in einer Luter Düsden

Arzner die Gründel, oder Strillen, überjunt sie
in selb Ögging, selb pultz, cozzar, nimt in ein Hö,
solt ein Güte arbt Düzzen, luyt d'raim, voll
sich ystölzten Petersöse cozzeln, junt sie ein
coning, mit klein Gewinatz d. mit Mustat-
blüse, und nigel cooff, brant d. ein sion lüft
und nicht gar zu d'ra, luyt d. cooff j'ra,
richt die sion in ein Disülle, junt sie ein yst
sion b'ra blüte l'ra, luyt ein die sion.

1. pfl. erwürzen Krantz, Gierge des Düzgel Jar.
 über, Seile sie zu, Lasse sie also sinken, gib
 sie weiter, also rind sie rüst, Liede Düzgel
 kan ains über die Ruten yrbewist corche
 die fangol müßan ains also yrbewist corche.

Einen Beeten mit einer Gewürst.
 Leten jembel zu Kochen.

Argut den Seilten, murese ihn ains Düzge
 ihm, 1. urit ihn zu Seilten, jide ihn in
 selb steyig, und selb corchor, ains yrbewist
 der mist gar an die Stel, rüst ihn in nre
 Düzge, nigh in ein höfnel nre ynter arbt
 Düzge, durinn Antropfl erwürzen yrbewist
 suben, jener d mit Düzge nre coning, Gewürst
 d mit Muscat. blüsc, und nügt. Bonn d

A all d' unterminanten coest ab, wofür die
 gedulde fühl von den Hungen, Tülingen d'
 coest aus, für in mir ich fühl mir hyl,
 nüs was von dem bür, stunde den Hungen
 darinn, oben aus eide mir bür, lye d' in
 mir Tügel, nimb in mir blind hülst mir
 Gula d' in fügen, abe wot d' Tügan, Gr.
 coest d' mit Muscat-blase, fester, und
 blin Gessult nimb Rosmarin, bür d' von
 lüft mir, wüß d' über die Tügel, d' d'
 für zu, lye für coest aus nimb Gell für
 gib d' coest nimb, also für für, die aus
 du wuß geboten, coest aus also nimb.
 fül, und für aus den d' geboten
 coest coest den aus Lemonij füll den d'

Schnecken, und Weillische Manier zu kochen

Nimm 12 unken, wasche sie sauber und
setze sie zu, lege sie gar wohl rein, laß
es etwas ab, für 20 stück, und den
Schwamm oben auf geschwinden, richte sie
also auf eine Düssel, und nimm in eine
Zuckel, saltz, Pfeffer, und Lorbeer-öl, und
eine wenig Saffran, setze es mitten auf die
Düssel, gib es geschwind vorwärts auf die
Fest, also ist es fertig.

Lein-geleste Kreben, in einer guten Düssel zu kochen

Nimm die Kreben abwasche sie in saltz

in Dultz eynen, lye die felle, mit Dagele aus
 fult d. Blin, wenne von ein gennung jener die
 Gmollen; wenne d. in einer guten jünger wilden
 Dinten jir eofft aus, fult jir eynf Dinten
 must von d. eynen, mit einer Dinten bunte an
 nungwüfste; fult d. eynf der Dinten, lye in
 ein Dinten einen roten bunte, eynf eynf
 Dinten die füll Dinten, Dinten d. jener Dinten, go.
 eynf d. mit Dinten. blüfe. Dinten, jaltz, lye
 d. eynf jener Dinten, jaltz ein eynf Dinten von
 ein d. Dinten ein Dinten, must Dinten. von d.
 Dinten eynf jener Dinten, wenne eynf mit ein.
 d. lye die füll in der Dinten, als ein ein Dinten
 eynf Dinten, wenne d. jener, lye d. in
 ein Dinten, wenne ein Dinten Dinten, als
 eynf jener, in ein Dinten Dinten, gewirkt

d. mit Muscat-Blüß, und nuzt. Wenn d. yfem
 küßt ein: legge d. jenden, gütte d. übre die
 Stütze, stünde coßf nimen holten bündel d. vort
 d. d. zu, legge d. ein, vort d. jend yfem
 yd d. coßf nimen, bestreife die Dügge mit jend
 bryl, also jend jir vort.

Einen Geselsten Fisch in ein. oder Gort Güten Düggen.

überbrant du fisch in jenden coßf, legge ihn in
 ein Stünd, stünde in ein Stünd ein Güte vort
 fügen. Stünde ein Stünd vort yfem Gort d. vort.
 jist coßf nimen, vort d. yfem Gort d. vort.
 vort, stünde ein Stünd vort yfem Gort d. vort.
 vort ein Stünd vort nimen, vort d. yfem Gort d. vort.
 vort, vort die jenden d. vort, legge d.

Fol. 132

cocht sinden, wenn du es angucken wilt. Für 3 wro
4 löfle voll milch damb durnen, rüste d. aust zu
Dyffel, gysse es Düggele damb, und die Hetro.
gysse es irtzen damb, gib sie coromte, also geind sie
milt.

Einen Geselchten Fisch auf Wällische Manier zu kochen.

Ind du fish in coromte ab, es es gysotten geind
ist, lege ihn aust ein Dyffel, gewirtz ihn mit
Muscat, blüß, bestrich ihn aust mit pincel gysse
und klein gysaltten Hetroßel brant, lege ihn zu.
der yurzer sise gar fars coromte, schaltze
du fish d. mit ab, gib ihn coromte, also ist es
milt.

Einen Rotzen Krebs besser zu machen.

Nimm 30 oder 40 Pochen, wasche sie sauber aus
 zins fette die mit aus, fülle mit die apul.
 so auch, stoppe sie in ein Mörser oder Stein, und
 mit feinem Sieb in ein Sieb, setz ihn auf
 ein Gefäß, wenn er zerfallen ist, so fülle
 die gestoppte Pochen darin, lege sie auf
 einen, bis es der Sieb ganz voll ist, fülle
 ihn mit ein Sieb in ein Gefäß, also ist er
 voll, und laß ihn bräunen, zu dem du
 gehst. / -

Ein Röcken oder Lenz, der
 in einer weissen Tüch.

Man muß diesen Lenz nicht waschen, man muß
 ihn aufhängen, und einen Stängel durch
 ziehen, und muß ihn abgeben, aber nicht

an die stadt, unser arns daz zu 2 lober blätter
 2 stengel Rosmarin, und selbs blätter, und ist
 er ihm also mit drey, Veltz, und corper, corne
 der sie geyotten ist, so laye ihm auß die pfiffel
 in der man auß die dast gibt, laye ihm cooff
 abginsan, also must man die Duggen dar
 über, man miset klein gesschnittene zier
 und ein coning well, oder in smaltz gips
 ein arbt Duggen in es well, oder in smaltz
 gips ein arbt Duggen in es well, so geyt
 unser dinstenister klein, und ein coning
 Oruscat. blüß, selb geyttenen stoff, auß
 jugel. Klein gesschnittene Rosmarin, auß
 klein gesschnittene Lober blätter, zelterjost
 und ein coning eyllon, man miset arns

man soll sie fügen, unter die Füße und
und unter die Füße, diese Füße hat sie
nicht fügen, sondern sie hat sie
in der Brust, sondern sie hat sie
in der Brust, und hat sie aus der Brust
nicht fügen, sie hat sie aus der Brust
nicht.

Wie man die Verblen- gung des

Man soll sie fügen, wenn sie noch
und nicht fügen, und sie hat sie
nicht fügen, zu fügen, und sie hat sie
und in der Brust, und sie hat sie
sondern in der Brust, und sie hat sie
nicht fügen, sondern sie hat sie
nicht fügen, sondern sie hat sie

Fol. 136

verlurde aninsten, wil sie comen, so pümt sie
nicht.

Wie man die Lehen, sehen, Plan sieden soll

Man soll die Lehen am besten aussuchen, so aus
dem Dreyer, so geben sie ins von nimen, und die
Linder aus, lassen, oder nicht, das sie sind,
sonst ist, das soll man abgeben, wie
man sonst der ylmern, ist abgeben, und die man
den Plan sehen will, so bald man von dem Gut
ein guten halten, ist, wenn, ein wenig, die
Linder, das comen, und das, gehen, und
mit einem, werden, die, zu, ist, das
Linder, der, man, so, comen, sie, den, Plan, so
sagt man, 2, Geysen, nimen, aus, dem, Plan, und

Was für Bedenken, so wenig sie sind.

Sinen Röchlen in einer ungera- discher Düschen.

Man sollt ungera zu jener rüsten, zu zeucht
hügel, also ungera der Hof yod zu felt
sein, im felt ögging, besser felt kreyer, de-
ren yeggen, und ein sandvoll ghetorjöl
hügel, und zu jener Düschen bür, und
in Lingen kumelt von den, den yod, und
also jener bür, bis man die Düschen
bür, und man die Düschen in der felt yod
bür, sollt man ihn von abkürzen,
die Düschen Düschen Düschen yeggen
stet, ingör. Mäscat. Rüst, und zink
daran gür, und yeggen, und jener bür,

Fol. 138.

Wann man anrufft ein Stüdt buche der
an, wil ich conrumb also ist er rufft.

Ein Liedt Sisch in den
Sell zu kochen

Alsem frische formen, also frischen, Hinc sie
aus, im die yall fereus. Hinc, conr sie
groß pinn, so Stünd d zu Stünden, nuss
indem gesehen, pusten kan man sie ang.
er lappen, lapp sie 2 oder 3 Stünd in saltz
liyan, im ein coning yuten conin Stigg
dennest gesehet, so conr sie hier nig, ist
im nimb yur ein coning Stultz, zu ein
yuten groppen Dgisse noch nuss man in
nuss groß, lapp d sie conr, nuss

asst du mir blain goguckten zeist: & löst soll ge.
 sibner pamel bruch, wist d' intornimanter in
 smaltz, gar von list brunn, und mir
 wunig paltz, wunig finnen, asst du gies mir
 gütten conin d'p'ig laren, wunig ist d' g'ron
 p'ur sebt, und mir gütte wunig wunig p'ig-
 gan, und gies coof mir gütte öst laren
 wunig wunig Muscat-blüß, und Lathran-
 stoffe ingber, wunig, l'p' intornimanter
 p'ur, asst du l'p' dir list, wunig zu mir
 in öst, wunig smaltz p'ur g'ron coofen
 laren, und l'p' d' mir d'ur d'ur, wunig
 du wunig d' mir, Gib mir coof mir, wunig
 p'ur mir wunig, und gütte, l'p' list p'ur
 wunig güt in d' öst p'ur, wunig mir von

nicht gemacht.

Ein Versen in einer gelben
Puppen zu kochen.

Man soll ihn kochen zu kochen machen
und nimmeln, davor man einen guten Wein
trinken, auch er kochend ist, man fand wohl
volles Brot ganz kochen zu kochen, es ist
sicher davor zu kochen, und kochen lassen, auch
man ihn anrührt, ein zünft davor, kochen
gib ihm auch ein wenig die Zeit, also ist er
tust.

Die kochen in einem Teller
man soll von ihm überkochen kochen
die kochen, und kochen, und kochen, und kochen.

ein conig in zuo liggenden lüder vrsach, paltzen,
 mit steynen, und nimm löst voll yndem p.
 mit stößt zuo p. für, so nimm für d. aus
 die lüder zuo fallen, und nimm yndem
 damb d. zuo yndem, in ein iudisch ein
 löst voll, und also aus nimm yndem ein co.
 nig p. lüder, gib sie conig aus die
 löst, so p. nimm sie nimm.

Die mann die schilt Meist von den kreben machen sollen

Ich nimm ein yndem nimm, p. d. l. z. co. d.
 p. d. co. d. d. d. nimm p. d. p. d. p. d.
 p. d. d. p. d. d. l. d. d. d. d. d. d. d.
 die p. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d.
 d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d.

die pflegt, es die Herten in den Tag kom.
 an, der nach nicht die nicht, flage arger der.
 ein, aber nicht zu nicht, Gerichte d. ab, gies
 in die pflegt, aber es die pflegt aus, gien
 Daltze d, Huc ein blöf aus ein pflegt
 nicht ein glich dar, aus, Huc d. aber nicht
 überfetzen, corum die d. aus dem Tag, gieb
 so zuntore d. ein corum, gieb d. corum
 also ist d. nicht. /

Herren in Preu.

Hier die Herren, und corum d. ein Tag, und.
 ein nicht, for, nach, überfetzen d. in corum, und
 lag d. nicht ein pflegt, for, nach, nach, nicht kom,

aus dem arze, nimm ein arzt zuhause, der
 Hyster, lege einen Petersöhl ein, und setze
 A Hon Lief ein, ferner nimm ein p. m. l. coo
 die Linsen, die von ystfichten, und f. u. d.
 A St. m. l. coo für ein, und f. u. d. nimm
 Linsen davon, und lege einen Linsen davon
 und lege ihn also ein, ferner f. u. d.
 ihn über die f. u. d., und lege sie an.
 In so weit sie fertig.

Die Fisch Leber Wurst, um Verreiben zu machen.

Fisch Leber nimm man einen Karpfen
 von 2 lb, und zerschneide ihn die Leber
 ab, und lege die Leber, f. u. d. für

Fol. 144

ofen braten darvon, fornuß nimt ein 2 höfle
und zieret ihn mit der hand ab, und
läßt es braten darvon, und firt d also unter
einander, nicht gar zu klein, fornuß firt 3
uñr firt, daz d auß, und läßt es gelbe se.
non, und firt es coiffe darunter, auß d
ofen, fornuß ofen d auß ein höfle, firt d
stet, und ein coning anders gewirkt, auß coiffe
nimm darvon darunter, fornuß lye nimm d
so zart, und lye ihn darunter, fornuß
und d auß auß ein mit well bestrichen deller
in den Loh, wie ein brat. coiffe, fornuß lye
in ein stau ein coiffe firt, lay die brat-
coiffe daron, d coiffe mit gewirkt in coiffe
firt so lang auß ein gar auß, fornuß lay d
auß in d, und brate d stau vñ d

der uns arder mit ein gessmittenen Geger bel.
 igt corren, so corren sie nicht. f.

Einem Fisch in einer Si.

Casse Puppen

erst leisen nicht man den fisch, und firtet ihn
 und firtet ihn zu firtet, so was firtet
 firtet zwist, und firtet firtet firtet, firtet
 den fisch in ein firtet, und firtet firtet, und
 firtet ihn, und firtet firtet, auf firtet firtet
 firtet corren, und firtet firtet firtet firtet
 firtet, und also firtet firtet, firtet firtet
 firtet firtet firtet firtet, also firtet, und
 also firtet firtet, und firtet firtet firtet
 und, so der firtet nicht firtet, und firtet

nicht gult, luge auch ein Jahr groß, bieder der.
 an, und wenn man ihn bald annehmen will, so
 nimbt man 3 oder 4 Jahr ditten, und ein wenig
 eingekaut, und so liest voll Lamb, und spricht
 d' untereinander ab, gibt d' an den fisch, und
 laß d' fischen, aber nicht mehr fischen, sondern wird
 so dacht, so nach laß ihn aus ein fisch, und
 fische die fische darüber, so ist es auf.

Dem Gebachten Boek.

„Lies zu machen.“

Rein der Boek. fisch, und d' fische ihn
 und d' fische ihn zu fischen, und gultz ihn
 ein, und waltz ihn in waltz ein, und
 laß ihn in waltz fisch, so nach
 kann man ihn in den fisch machen, oder

aus dem Baum lagun, so ist er auch

Eine Teyer Düssem

Man soll fünf Brot auskneten, wie zu unser
 Zunft, Düssem, und in ein Kind, Düssem
 für uns soll man namben von ein Brot, d
 fünf Holzer. Düssem, oder wie Brot gar
 sein sollen, und aus es Brot. Düssem.
 und wie ein lag Brot, bis die Düssem
 voll wird, für uns ein Stück Düssem
 aus, Düssem jaden, es wird, und
 ein Stück Düssem Düssem, und
 Düssem Düssem, so lag d aus unser
 Düssem Düssem, so ist d Düssem, und Düssem.

Wie man den Paraben
 mit Indische Manier machen solle
 nusslösen nimb ein Paraben das ein nuss
 ist, nusslösen nimb, und kutt
 ihn zu stücken, wie gebräuchlich ist, nimb
 halb Dilling, und halb Pfeffer in ein schau
 das es der Dilling füsslaget, und zerkleinen
 ein ganzes zöfen feyler, nimb sechser brandt
 nimb nimb, kocht gar wenig, ein nimb
 Muscat. nimb, nimb, kutt ein gross zwölfe
 mond kinneluf, ein nimb, kocht gar wenig
 das alle das, und nimb, kocht
 das dazum, das ihn das an die sechste kinneluf
 ganz kocht ein selben kinneluf wie das dazum

hys is en nof nien conil jinden, id nien buche
 eind, of man alre jolien van den Lant fien
 will, mits man nien d'el buche donen jinden
 en niet lang nief jinden hys, pouden eind
 jmalzig, also is en kortig.

Pisdatzij Duzzen.

Of en nien jindig van abyzogner Pisdatzij
 eind so viel abyzogner manen, hys in nien
 Mejo, foppen, eind nien well, of ftrien, of boppe
 nien nien gude yfoppen van nien Cysauner, eind
 fien die yfoppen Pisdatzij, eind manen d'ien, hys
 p'ed wof jinden, flegt fien nief d'ien nien die fien
 d'ien, eind eind nien jindig d'ien, eind eind nien
 jindig d'ien d'ien, eind hys in die nien d'ien
 d'ien mit manen jindig fien, also is en mit

Fol. 150

Lemonij blüthen beleyet

Einem gedünsten Beebten
zu machen.

Nimm die saftan, klinge ihn, und misch
ihn aus, kühle ihn zu stücken, aber halt
ihn nicht zu viel, da die Cardella nicht mehr
sonst wächst und Petersöl, auch 4, oder 5. Car-
della ganz klein, misch in eine Lein, fülle ein
gnoisch, misch von den geschnittenen ecken der unteren
und ein luy hülften, und unter den gnoisch
zwey, und Petersöl, und also fort bis er gar
ist, und also zugehörter dünnen lassen, für
nach einer eingedickten art, zucken davon gonn
auch ein halb dunn, ist die erste lade

behalten, und also in dieser Dingen ein Viertel
 ein Viertel geben, und etwas angesetzt, man
 hat ein ein Längen und fließt, aber sind also mehr
 ein ein, daß es sehr besser nur gute ein-
 sitzen lassen

Die kleine Spirit Pressen

Esstessen nimbt man aus ein Viertel milch
 wenn ein ein ein $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$, wenn aber ein
 ein ein 20 lot, und ein ein ein, so man
 nimbt man die milch, und läßt sie, und
 bei 4 ein ein ein, und es ein ein ein
 so man ist es ein ein, und ein ein ein
 gibt es ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein

Gedenkt worden, so muss jetzt nicht nur öfters
 d. internum ab, und jetzt d. Gemüth
 ist, und hat d. Leib werden, so muss still die
 Stützen sein, aber d. muss vorher geschehen.
 ist werden, und erst angefüllt, so muss Ruhe
 nicht gar länger länger Stützen sein, und wird
 d. mit ein mehr ab, und soll die Stützen
 ganz nicht in d. Gemüth, so muss Ruhe d. sein
 viel früher, so werden sie erst.

Flanzl vom Fischen.

Beginne zu der 3. Zähl yffentlich zu stehen
Lasse ihm nur weil in weltz. liegen, Pünkt
d. ab. Pöht ihm in Moll, und beset d. in
Zunaltz, wie man d. sonst von aller Stett
beset. Lige die Brücken jählich auß. fahre d.

libel Rhein, Für d. in ein Rühl, wie ein
 Rhein geschüttelten Gutes, und zücht
 Flug 2, oder 3 ganze Rühr von, saltz
 Pfeffer, und Muscat. blüß, ein köstlich milch
 Rumb, richt d. in ein Rühr, laß ein
 Rühr in ein Rühr Salz werden, brist
 d. ein Rühr Rühr, Rühr d. ein Rühr, und
 zücht ein Rühr, wann Rühr ist, so gibt
 ein Rühr

Die Gemeine Rühr. Rühr
 auch über andere Rühr.

Man soll ein Rühr Rühr, und Rühr
 Rühr Rühr, ein Rühr, und in ein Rühr.
 zücht Rühr Rühr, dazu 2 Rühr, oder 3 ganze
 zücht Rühr, ein Rühr ein Rühr Rühr,

und pinden lappen bis der stoff enst geyotten ist
 soll man ihn forwerts uersinnen, und mit ein drey
 gel luyen, und die fultz pinden, bis d' apffel
 daruor die dreyen ein comel dreyen luyen, bis er
 sich setzt, und über ihn stoff geyssen, und ein
 ein bißchen stoff setzen, so geystet, man kan für
 ein kan über abpinden, und mit ein bißchen stoff
 auf comel geyssen, so nach kan man die fultz
 sein daruor abgeissen, man kan die fultz
 auf luyen, mit hard dreyen, comen man
 ein ein comel in der freyen fultz eingen laß, so
 muß aber zu vor nicht geystet sein, man set also
 laß hard dreyen, man kan auch mit blumen
 luyen, oder ein blum, comen man d' abgeist
 und ein pindel, man kan auch mit comen
 dreyen stoff kan stoff luyen, comen man d' abgeist

nun coning yett demin yist, wird uns gut-
 lieblich Brodten, Land uns mit zimert für den
 arm man gleich von foner Hurn will, in den
 jett zimt viel groß geseggen zimert darinn
 yst, nun ystobalt woff zu bekann, und
 Bzma Lypen, bis wir jett jett, ferner
 Luch nun cooldand Luch Luch Lypen.

Die Fisch Knodt, wie Löber Knodt zu machen

Fisch Knodt man besten brizlen, 3. 4.
 oder 5, manst man fett viel Luch manst
 will, und fette d. Blain, und nistur am nist.
 quodinst jett, und nun coning moll, und d.
 Luch von den besten, und 1 oder 2 rigo und
 nun coning Margrat Blain yst, und nun
 jett, und nun coning yst, und jett

und in ein gantz nur arbt Dingen yessen.
 yem, und yottan, so sind sie nicht aus
 ein brist, ein der Damb, und nicht lang weissen.

Seine Güte. Mel Drey.

Wozu ein Mel in ein Hofen, fulten d,
 Drey b der auf der dreyen yessen und auf
 ein coning nicht dreyen, so der King in der Dreyen
 ein zu, ein zu einer Holte. Dreyen, wofür
 ein Dreyen sein, Dreyen d dreyen, man muß d.
 der Dreyen ein coning Dreyen dreyen Dreyen sein
 werden, und also Dreyen Dreyen Dreyen, und Dreyen
 Dreyen, Dreyen Dreyen ein Dreyen mit Dreyen, und
 Dreyen d Dreyen Dreyen Dreyen, und mit Dreyen
 Dreyen Dreyen, und Dreyen Dreyen Dreyen, Dreyen Dreyen
 Dreyen Dreyen, Dreyen Dreyen Dreyen, so ist d
 Dreyen Dreyen.

Vom dem Bais gesottenen Liebern

Wenn die Fisch will koch, und gut pichen, so laß
 die Fisch nicht lang abkühligen, sondern, setze in
 einen guten ein kocher über, die Fisch koch, und
 nicht so in den kocher, wenn es kocher über und
 über pichen, so sticht die Fisch nicht den Lappig denn
 laß koch pichen, darauf die Fisch groß pich, so
 der Lappig wird, und so koch die Fisch laß, so
 dem sie genug gesotten, ist es am besten zu essen,
 wenn ein Fisch nicht, so laß ein kocher koch
 koch, wenn die Fisch am besten pich, item wenn
 die kocher will gut pichen, so koch nicht koch
 koch darauf, so koch ein kocher koch über
 und koch, wenn es kocher koch zu pichen, so

Grip du Ding aus dem Kasten, und ich bin
 ganz und gar ein Hoffen seiner Hand.

Dem Leichen zu loben

Wegor du hasten und es kommt dir ein
 nicht, darum hast du in mir etwas finden
 nicht länger auf ein festes Haus aus, fahre
 du wirst gar klein, und du ein wenig in einem
 hast ich nicht zu einem anderen, wohl ich ein wenig
 nicht aus der Hand nehmen, ist ein gar gut,
 darum spricht der die Dingen, darum der hat
 gegeben das er gibt ein wenig der die
 gewöhnlich mit großer Lust, und zu ihm ist
 Danks der du die letzte Dingen langsam
 und, hast die ymmer Dingen nicht zu ihm
 und die über du hast, hast ein gut

Beste liebe Brown, Es geht nun wenig mehr
mit jhrer Kunst der Welt, so ist es ernst.

Reizen in äußern Thellen
 Fülle die Puppen an die Stoll, laß 3 in die
 äußern Thellen, Fülle die Puppen, laß die
 über, auf die Stoll, und stehet die Stoll, laß
 auf die Stoll, laß die Puppen, laß die
 in die Stoll, laß die Puppen, laß die

Einem gerissnen Rock Litz
zu machen

Ich will nicht etwas gedenken 8. 7. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 8

Fol: 160.

Immel. best geyget ein coning kind zügen
davon, als arbt zügen, geyet er d
lay ein 8 Zill Luter davon, patz d aus
ein glut, so wird d gut und wasser-
gmarb.

Einen Lachen in Lemonij
fest und Luter

Siede ein luffen in der feissen kleyer
dann er ein coning überzotten ist, so püf-
en ab, und püf en forwar in luter an
der stutt, wenn er geyotten ist so dreyer-
gen, und lay en aus eine dreyer, luf
ein coning kün, wo er luf geyotten, und
ein 8 Zill luter, ein aus woff Lemonij fest
und ein geyet löst wol püf luter von arbt.

untereinander in ein Glas geben
 Salz, Pfeffer, und Muscat-Blüß. dar-
 an, gieß über den Löff, Bräu-
 mony, Ingwer darauß, und Geger
 und Lemonij Spritzl. laß auß ein
 Gläslein gar gutt stehn, yder
 auß der Luft, so ist es fertig,
 wenn ein Trichter ist, so muß
 man ihn erst saltzen in geben
 ist es aber nicht saltzen, so muß
 man ihn ein oder 2 Tag wässern

Ein Gute Düspen, von
 einem Hochtorn.

Ein 3 Stück gebraten löst

Fol. 162

hoch, und ein jermal Hütt in Hualt
gertzt, und 20 manit hnd vlt in
ein Mörte Stein gestopfen, und in
ein Hölz gesten, ein kintere ar,
da püggan von Gopfen, ganze Hre
Höpfel würtzen darinn gestrict coost für.
In liegen farnas durch ein fere und
dib durchlagren, und in ein fethol gopfen
lay Muscat. blüße. und ein stükl bürde drom
und lapp d pindn, richte d arif bürde p
und stükl an.

den gebachener Stoll. Lich in
Milib. Lich

Wegne der Stoll. Lich und stükl in
stükl, paltz in ein vlt ar müß für
not gestigget werden, und farnas in

mit einem goldenen Becher überbringt
 und einen Leberstein, so man in
 Feig mit ein wenig mit Honig unter
 einem warmen Gewässen an, und 3 oder
 3 oder 4 auf einen, wisse den Feig Leber
 ab, haltz ihm, Trinke den Saft so oft als
 und haltz ihm in den Feig und, und laß
 ihm von einem warmen Honig so oft als
 ihm Trinken, und so man auch den Saft
 dem Gebachten Saft-Sieb

Nimm ein von einem Saft-Sieb, Trinke
 die Saft davon, und die Trinken, haltz
 ihm ein, und halt ihm klein, wisse ihm in
 einem, und vom Saft-Sieb, und zwölfe
 einen in einem Saft-Sieb, so lege die Saft-Sieb
 für ein Saft-Sieb voll von einem Saft-Sieb

4. vber 3. arge kranckheit geschlagen, mit Hest-
löse soll sich obred ein wenig geschmeckt sein
am Hütze mit Linder, gies den Stiel- fisch
daran, bring ihn in den Stiel - vber doch
stau, man kan einbrot dazwischen nehmen

Von öel. Stiel aus ein andern.
Linder

Recht coel coel geschmeckt stiel, aller
ley, kranck 4. arge kranckheit, saltz und
Linder dazwischen setzen, mit Linder
geschmeckt saltz liegen lassen, so man
ein Stiel geschmeckt Stiel, ein große
und Stiel geschmeckt, ein wenig mehr
Linder geschmeckt, ein wenig mehr
Linder geschmeckt, ein wenig mehr

nimb von ihm auß ein blösende blütl,
 streichet d. auß, und so oft ein ley stück
 so oft wird von ihm gezogen, leyet d. 4
 abt 5 must auß nimm abt, d. 2 finger fass
 abt, streichet über, streichet über und über
 auß in den haust ganz d. und bisset d.
 in den stiel ganz beunlebst, gib d.
 abt mit wasser d. d. reist.

Trauben Lustreiten mit einer Laseb.

Lüste die jähre Grubzte Trauben, abt auß
 wenn man d. leben hat wilt Trauben, zu w. d.
 ysternig d. 3, saltze d. 3, saltze d. ley 2 stund
 in egerre liegen, streichet abt abt, w.
 d. Indianer, ley über must in der hiltz liegen.

Fol. 166

maisset aus ein gutem Hmaltz Feig ein
zu andern Leßbotten, fennus maisset du
fist mit $\frac{1}{4}$ lb Feigen 8 Funt, oder andern
Gyrolsten, aus yem zerk, Fetrojöl,
Galtij, sauer Lemonij, saure Lemonij Diftill
dieses alle klein gefacht ein Stübl, sauren
Leder droun, gewürtz also Trögel klein
eing guten, ein fast, Feinsol aus du
haben in Glats, die Feiben droun zu
weist, Dist nymyon firt mit gemischt, aus
die fof wider den selben Feil fof, also
ein saubere Leßbotten gemacht, wenn es
gebraten ist, maisset ein gutes Cardellus
Dügel droun so ist es dinst.

Die Chockollatte milch

Man habet die Chockollatte milch ganz klein
und mischt so viel, als man d. Saft haben
will, wie auch klein gesüßten Zucker, so viel
als man d. Saft will, mischt den Zucker, und
den Chockollatte in ein Gefäß, setz ihn auf
Feuer, um die Zucker zu kochen, bis der Saft
und der Zucker zusammen, und mischt ihn zu
einem Saft, und mischt ihn sehr gut milch
daran, aber allezeit nur ein wenig, bis die
milch ganz ist, und ist die d. Saft ab, und
setz d. zum Saft bis die d. Saft, wie ein Gefäß
milch, und mischt sie zu kochen und zu
kochen, und mischt sie in die Saft, und setzt
d. Saft ab,

Mandel im Teeloch

Man mischt sie gesüßten Zucker und Saft

Vol. 168

Weg davon 4 oder 5, rüschet eine ganze Stunde
auch einen Reiben so lang, bis es köhl in
den zarten Reiben köhl, fernerst glänzt eine
mahl aus Reiben, wisset es Reiben ab, fernerst
mit ein Öl die ganze mahl in den Reiben
gerüschet Reiben aber in den Reiben eine mahl
4 köhl ein Gerüschet Reiben Reiben, so
mahl die mahl fernerst, fernerst fernerst
mit Reiben köhl mit Reiben, und Reiben die Reiben
Gerüschet mahl Reiben, und Reiben es Reiben
Reiben, und Reiben, es Reiben Reiben Reiben.
Reiben, Reiben Reiben Reiben.

Die silbernen Reiben Reiben

Reiben ein Reiben Reiben Reiben Reiben
silber Reiben Reiben Reiben Reiben Reiben
Lemon die Reiben Reiben Reiben Reiben Reiben

pamt zu arzt yoblosten aysr daran, coost imbro.
 nimmend ymmer got, must ich drey er zu
 du munde z mally lof, grün, bouen, voff
 wiss, stäng d arzt oblat, stausen, stau
 beuglet arzt, lof arzt die drey yföyger
 blöist, bays d in ich d'frol, vdr. frolen
 stau, must ein ewiges riss stau d'frol, staus
 über die yoblosten bouen, staus wiss in ich
 stau, d stau arzt, lof d d'frol wiss
 wiss von blöist frol, wiss stau arzt, staus
 d mit d'frol blöist, und wiss d d'frol

Wie man die Lemmonatti machen thut

so blühen, nimm man zu einer yföyger Lemmonatti
 von einer mays, und von einem, staus man
 die d'frol d'frol, so ich d stau d'frol, staus

Fol. 170

Amten aber thut man in jeß dem
 laßt d. eine gute Krot, Stunt, Rosen, eig.
 gute untereinander ab, jauch d. d. d. d.
 d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d.
 d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d.

Ein Castroll Leystern,

unser halbes Lütz, und zünge, ^{Lebens} ~~Lebens~~ fuge
 und vscorff, über sich d. ein coning, ston
 buze d. früber, und stund d. klein, nise
 in ein span ein 8mal buche, lye, ifu zo
 yfen, wß mir fünd voll wuß, ston
 stut d. gottstunde d. ein, unser ein milch
 und ein coning. d. ein, stut d. ein, und
 ston lye ston, und coning gottstunde, so stut
 man d. ein, und abtillen lye, von ein

mußt man mit Gewalt, rög, und kramen
und in ein Buch, das man in der gewaltigen Zeit
wie ein maffer. vollen. Lich. firtin in der ge.
firtin. Lich, so die firtin in, und in der ge.
wird, firtin. Lich. firtin. Lich, firtin. Lich.
firtin, und zu firtin. Lich, und in der ge.
firtin, wenn die firtin. Lich. firtin. Lich.
und also firtin, so ist es firtin,
wenn die firtin. Lich. firtin. Lich, so ist es firtin,
und wenn die firtin. Lich. firtin. Lich, so ist es firtin.

Seinen andern Lese

Wann ein Kind, das hat, hat es in der ge.
und wenn es firtin, firtin. Lich, firtin. Lich.
firtin, firtin. Lich, firtin. Lich, firtin. Lich.
und in der ge. firtin. Lich, firtin. Lich.

Fol. 172

Wir müssen dem Herrn, und nun ein gewisses
jeweils, aber für's Beste zu der Eubank, die
Hollan.

Eine Mandel dortten mit Lemonij

Man nehme ein Pfund, aus ein Libran, gewöhnlich
Zucker, und ein Pfund manila, Rogge sie ger
streu, und misse die manila, und die Zucker
untereinander, bloß 3 unß der feinsten
und feinsten von 2 Lemonij die rest der
von der 1 die Hollan. Long unß ein Pfund
Voll, und 1 Pfund der, wohl zinnel der,
unter, misse ein Pfund, und best
von feinst, best auf ein 1/2 Pfund
manila.

Die Tollniseben Dorten

Erst lüsen. nimm man einen Kistling Butter
 rührt ihn mit Honig ab; ferner 6 Ege-
 löcher, und nimm von andern 100 Egel, ferner
 einen Kistling gestopften Mandel, einen Kist-
 ling gestopften Zincker, 1/2 Ege Löcher
 ander geröstet, ferner 1/2 Ege in ganzen Eiern,
 1/2 Ege Nüß, ein wenig Blüß, ein wenig Zim-
 mer und Nüß nach Belieben, alle groblich
 gestopfen, und durch einander geröstet, und
 von ein Lemon 1/2 Ege, und ein wenig
 Pfeffer, und zu letzt, 2 Loth gestopfte Zincker
 Bröckel, ferner 1/2 Ege Nüß nach Belieben
 geröstet auf ein Plätz, und ein Kistling
 Butter für ein, so ist es Honig fertig

Fol. 174

Den recht gesülzten Reisz

Nehme 6 Loß von vorgelutten Reisz, wasche ihn
von Reisz, und zerkleure ihn mit ein paar Leinwand
Leinwand weichen ab, lege ihn in ein feines Sieb 3
mal mehr, lege ihn Reisz hinein, lege ihn
Sieb oft um, nimm 4 Loß Zucker, lege ihn
auf ein Feuer so er nicht gebräunt
wird oft, und lege ihn nicht zu dick, wasch
noch mehr noch 3 mal mehr, und bloße Reisz
daran, 4 Loß Zucker, und rühre bei ihm Feuer
stark, wie ein gesülzter mehr, wenn er sich
an das Sieb anlegt, so ist die Reisz
schon ein feines an ein Sieb voll, lege
ihn Reisz hinein, fange die mehr oben von
sich heraus, wasch so er ein feines Sieb

I muß aber hinter die cornen zinseln, daß
es nicht gerührt, so ist die Frucht.

Im Löchl dorten auf ein
andern Stuck

Wahr ist es nicht, und ein stundt barto
abgebröckelt, und zu umben gewandelt, und
ein cornig gegaltzen, und ein dornen der
eines Formir

Wie man den Saft in ein Wild-
bradt Lustbetten machet.

Man nimm von einem Löffel Petersöhl.
es brennt, und ein stundt gahrt, und
ein Stübl 8 stück, und 2 stück Lemony
und ein stübl zwölz, fahrt die ganz Blum
entzerrn ander, man hat die zu einer

Fol. 176

Wilt. köst. Gasten nehmen, und den
Brieffen, also ist d. Hon. fertig und trift.

Wie man den Saft an einen
Lasterer mercket.

Nimm frif. köst. Petersöl brant, zroiff
Funde pfeffer, fack d. klein untereinander
und brant auß die Lüll.

Rubina Düppen.

Nimm ein gute pfeffer milch, laß d.
in einem pfeffer lösen pfeffer, nimm
auß ein halb milch. 4 oder 5. vñ d. vñ
Zuck in einem hestel, mit einem pfeffer
Lücker auß, cooff, und zündet d., d. pfeffer
ganz ist, und zündet die milch pfeffer

an die sehr Töchter, und Geist, so oft
wohl ist, und so was mir aus dem
man nicht auf man die unter, und
d, und nicht aus die Götter, als aus die
Hoffe zu machen an,

Die Chochollatte Pizgotten, oder
Lamb.

Nimm 1^{tes} gschloßne Zinck, 3 Loth fein
geschloßne Schokolade, ein wenigsten Fei-
gant, so viel es nur ansetzt, und von
3 Eiern so viel, bleib d zu einem Saft
und ein Loth voll weissen Wein, mach
einen Saft damit an, es so viel koch zu
machen mach, cocht ein Glas aus
d mach ein Saft, und bleib d in ein

Güte semel Proel

Wunder was belieben, so viel ich in unsern
 orts, H. m. altz ab, und H. lag 4 orte d. w. j. r.
 d. r. n. n. w. s. d. n. d. u. d. i. d. m. w. s. u. w. s. t. d. n. d.
 n. d. g. u. t. n. d. u. m. b. f. r. o. n. d. s. s. n. d. n. w. s. b. n.
 l. i. d. n. s. n. d. s. y. a. w. s. s. t. l. o. t. s. y. a. n. z. s. t. i. n. n. d.
 n. i. s. s. u. n. d. s. t. i. c. w. j. r. s. n. d. s. s. m. a. l. t. z. s. d.
 s. t. i. s. s. l. u. n. d. s. t. d. n. d. s. t. a. l. t. z. d. n. n. c. o. m. m. i. s. s. i. o. n.
 l. a. s. s. i. n. n. u. n. d. s. t. i. c. n. n. d. g. u. t. n. d. n. i. s. s. s. t. i. c. n.
 n. d. n. n. b. r. o. c. k. n. d. u. n. d. s. t. i. c. n. n. d. s. t. i. c. t.
 s. t. i. n. d. l. u. n. d. s. t. i. c. n. n. d. s. t. i. c. t. s. t. i. n. d. s. t. i. c. t.
 n. d. o. b. e. r. s. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t.
 s. o. s. t. i. n. d. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t. s. t. i. c. t.

Ein gutes zimet Roel.

Fol. 180

Legme auß ein mittre Hülle $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ mund
zürst d. ab. so machst du runder auß
und bringst d. Hülle mit 3. und 4. 5. 6. 7. 8.
je mehr es sich corrumpirt, desto 4. desto mehr
klein gestopft man zürst d. runder, 4. 5. 6. 7. 8.
und, und auch die Mögkeit in einem
Hüdling, rüßt nach und nach 4. 5. 6. 7. 8.
und 4. 5. 6. 7. 8. rüßt auch 3. 4. 5.
Hüdt; da ein Legme in der Hülle
auch d. zu corrumpirt ist, so machst d. nach
belieben, Hülle d. Hülle, und die Hülle,
und bringst d. in einem Hülle, so bringst
d. Hülle auß.

Eine Gucke von Dusseldorf

Legme bei ein glänzen Carfiel, auch
so viel Hülle, Hülle, Hülle, Hülle, Hülle

zu Rhein, das mir und bey mir ist, sehr auf
einer Seite; aber von mir Lämbl, auch in
der Gegend, so viel mehr, und so viel
mehr, denn alles zusammen, in der dem
Gewässer, und gibt mir gute Dinge zu
daran, liegt die Fische; gleich vor den an-
stehen Fische zu der 3. Art Lammart, also
auch die Drogen sind, und auch die Fische
die unter sind, so viele die auch bester Fische
an,
Ein Pferd zu jedem, eine
eine allfisch.

der Blüthen Luzer Is Schoutall darüber, wurde
zu manns lüsten Schindeln, fulten d' eine selbe
Schindeln ein; Letzt der nicht zu Bunt, so,
nach Satz in einer Stein einer Öffnung auch, ein

Post: Seine Inmitten 2 pith corin, liegen
 die für allerhand geschmitten gewürdt,
 rosen-Marin, lobes blätter, und einstein
 groß weiß lüde geschmitten, ewen der
 für pith, pith nicht gar zu groß, auf
 die zu nimen sich auf ein Padret mit
 seinen Lebensell, und lobes blätter geschmitten
 Padret in mit dem Padret, laßt auf
 junge lüde also machen, und pith.

Der Kräfte Koch

Man 3 Pithing geschmitten zücker, 6
 Lyr Lyr, pith in zücker mit der
 Lyr Lyr ein gute Pith, nimm und
 von ein Lemon die holl, Pith geschmitten
 Inmitten ein corin, pith zücker, und

ein Fiedling Hand voll Irenen Trostet
 Reist d. einen mitter. vollen Luft aus
 ein mit euer Gessmirtes Blut, Brief
 gestirbt Gessmirtes mannt, vber die
 Datz g. Irenet, ein. Gess d. mit G.
 Laffen zinner, euer d. in die Laffen
 Gess Blatten misset, ein eil an.
 Laffen Gessmirt zu eueren, so misset
 d. Gessmirt Laffen, ein Gess d. eil
 d. Gessmirt mannt Laffen, ein eil
 so Laffen die Gessmirt.

Wie man die eben Lutter Krügel
über den bloßen Boden in den Schmelz
zu bereiten machet.

geschliffen. nimmt man ein Stück, misst, und
 macht einen Ring mit ein 1/2 Pfund Wein, ein
 gute Hand, und 2. Jahr, und misst ihn
 also an, und arbeitet ihn, bis er blut-
 braun wird, sonach schlägt man ihn 1/2 2
 Linder hinein, und schlägt ihn 4 mal,
 sehen vorst man ihn aus und gut
 misst. unter d. sonach nimmt man
 1/2 2 manna, und schüttet d., und
 stopft d. den Grischel, und ist ein wenig
 so, so misst öflich werden, sonach ein Gu.
 den Ölöl noch anstopfen zu dem das
 winter grüßet, sonach von dem Ring
 Stück geschnitten, so groß auf die Haut
 der Haut misst Arbeit, unter, und oben

für dich, ferner dir man die Leber,
Stein, und auch die Brust der
und daß du in der Lunge
nicht hast, oder auch die
nicht, nicht groß ist.

Dem Linder - Brief

[illegible]

Stell, oder Selten Brunt, steh ich noch
 Zwerg. magst, und magst vordies erp de
 eilt, und nicht viel mit bloßen Händen
 angriffen, und nicht stark mit will be.
 geht, so ist es richtig.

Ein gute Püppen über einen
 Herjens, so man auch in ein Le.
 stellen machen kann.

Nur du segen, steh ich gut mit
 Luth, lag ich auch du ver, und vor.
 du ich han seht, steh ich nicht nur gut
 in mir sein, mag mit mir erp de
 mir zu lister nimbren, steh ich zu
 Petersöl Brunt, und Sordell mit mir
 steh ich in der nimbren, nur mir stundell

Feb. 1844

Minerale, brand mit feinsten Kalk ab
Kunst d. Stein, Lage d. eines andern, Hüte
min. durch Holz löst voll. werden. Dessen von
Gewölge d. Lage den feinen Kalk, und
be. ihn also feine, so ist der Fein.

den Gang zum Gollerbach.

Nimm nun wohl in deine Hand, setze d.
 einen guten Willen, und ein wenig
 Geduld hinzu, setze dazu auch 3 ganz
 und 3 Lötchen, so ist ganz Klein von Gold
 und Silber du soldest hinein, setze ihn
 Dingel nicht anders ab, bis er aus der
 einen Seiten getrieben ist, siehe Hand
 ihn ab, und setze ihn und, setze
 ihn aus der einen Seiten aus.

10 1/2 m. Ludwig.

Die Dreßden neyem am einen
Aßberg zu füll en.

Nehme ein Stüßl feinsten best. Zucker
 klein, mische mit 2 Eyer mit ein ger.
 rühre, nehme 2 E. Jemel, coire d.
 in einem Sieb, streiche d. auf feine
 d. auf das untere, nimm ein Stüßl Butter
 und 2 Eyer, und mische alles unter,
 einander; süße d. darmit ein, von
 der eingewaschenen Jemel muß die Milch
 schon gewürzt, mit Gipsaltzen, so.
 mische in die Jemel, erbeise, wenn
 du auf wirdest, und habe das Zeug

müssen, sind. Gut!

den Tisch in eine Herings
Kassette.

Ahne & Cardella sind im Einzel Kuchel
und sind sehr voll. Ist es so schön, sehr
d. Klein, nicht nur ein Kuchel fügen, der
nicht, und ist es so ein wenig mit der
der, und ist es so ein wenig mit der
"nun fügen, in der Kassette, die selbst
nicht, die selbst über, und so
zugewandt, d. müssen auf ein wenig
nicht, ist es so ein wenig mit der
Fortig.

Wie man die Süd in die Deswegen Lu.
Betten macht.

For. 190

erzählen wird 3 vß an jeder mündel
da eine große bestanden waren eisz, für
d. d. glückw. 3, 4, 5, und 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000, 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1010, 1011, 1012, 1013, 1014, 1015, 1016, 1017, 1018, 1019, 1020, 1021, 1022, 1023, 1024, 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1032, 1033, 1034, 1035, 1036, 1037, 1038, 1039, 1040, 1041, 1042, 1043, 1044, 1045, 1046, 1047, 1048, 1049, 1050, 1051, 1052, 1053, 1054, 1055, 1056, 1057, 1058, 1059, 1060, 1061, 1062, 1063, 1064, 1065, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070, 1071, 1072, 1073, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099, 1100, 1101, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106, 1107, 1108, 1109, 1110, 1111, 1112, 1113, 1114, 1115, 1116, 1117, 1118, 1119, 1120, 1121, 1122, 1123, 1124, 1125, 1126, 1127, 1128, 1129, 1130, 1131, 1132, 1133, 1134, 1135, 1136, 1137, 1138, 1139, 1140, 1141, 1142, 1143, 1144, 1145, 1146, 1147, 1148, 1149, 1150, 1151, 1152, 1153, 1154, 1155, 1156, 1157, 1158, 1159, 1160, 1161, 1162, 1163, 1164, 1165, 1166, 1167, 1168, 1169, 1170, 1171, 1172, 1173, 1174, 1175, 1176, 1177, 1178, 1179, 1180, 1181, 1182, 1183, 1184, 1185, 1186, 1187, 1188, 1189, 1190, 1191, 1192, 1193, 1194, 1195, 1196, 1197, 1198, 1199, 1200, 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207, 1208, 1209, 1210, 1211, 1212, 1213, 1214, 1215, 1216, 1217, 1218, 1219, 1220, 1221, 1222, 1223, 1224, 1225, 1226, 1227, 1228, 1229, 1230, 1231, 1232, 1233, 1234, 1235, 1236, 1237, 1238, 1239, 1240, 1241, 1242, 1243, 1244, 1245, 1246, 1247, 1248, 1249, 1250, 1251, 1252, 1253, 1254, 1255, 1256, 1257, 1258, 1259, 1260, 1261, 1262, 1263, 1264, 1265, 1266, 1267, 1268, 1269, 1270, 1271, 1272, 1273, 1274, 1275, 1276, 1277, 1278, 1279, 1280, 1281, 1282, 1283, 1284, 1285, 1286, 1287, 1288, 1289, 1290, 1291, 1292, 1293, 1294, 1295, 1296, 1297, 1298, 1299, 1300, 1301, 1302, 1303, 1304, 1305, 1306, 1307, 1308, 1309, 1310, 1311, 1312, 1313, 1314, 1315, 1316, 1317, 1318, 1319, 1320, 1321, 1322, 1323, 1324, 1325, 1326, 1327, 1328, 1329, 1330, 1331, 1332, 1333, 1334, 1335, 1336, 1337, 1338, 1339, 1340, 1341, 1342, 1343, 1344, 1345, 1346, 1347, 1348, 1349, 1350, 1351, 1352, 1353, 1354, 1355, 1356, 1357, 1358, 1359, 1360, 1361, 1362, 1363, 1364, 1365, 1366, 1367, 1368, 1369, 1370, 1371, 1372, 1373, 1374, 1375, 1376, 1377, 1378, 1379, 1380, 1381, 1382, 1383, 1384, 1385, 1386, 1387, 1388, 1389, 1390, 1391, 1392, 1393, 1394, 1395, 1396, 1397, 1398, 1399, 1400, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1406, 1407, 1408, 1409, 1410, 1411, 1412, 1413, 1414, 1415, 1416, 1417, 1418, 1419, 1420, 1421, 1422, 1423, 1424, 1425, 1426, 1427, 1428, 1429, 1430, 1431, 1432, 1433, 1434, 1435, 1436, 1437, 1438, 1439, 1440, 1441, 1442, 1443, 1444, 1445, 1446, 1447, 1448, 1449, 1450, 1451, 1452, 1453, 1454, 1455, 1456, 1457, 1458, 1459, 1460, 1461, 1462, 1463, 1464, 1465, 1466, 1467, 1468, 1469, 1470, 1471, 1472, 1473, 1474, 1475, 1476, 1477, 1478, 1479, 1480, 1481, 1482, 1483, 1484, 1485, 1486, 1487, 1488, 1489, 1490, 1491, 1492, 1493, 1494, 1495, 1496, 1497, 1498, 1499, 1500, 1501, 1502, 1503, 1504, 1505, 1506, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517, 1518, 1519, 1520, 1521, 1522, 1523, 1524, 1525, 1526, 1527, 1528, 1529, 1530, 1531, 1532, 1533, 1534, 1535, 1536, 1537, 1538, 1539, 1540, 1541, 1542, 1543, 1544, 1545, 1546, 1547, 1548, 1549, 1550, 1551, 1552, 1553, 1554, 1555, 1556, 1557, 1558, 1559, 1560, 1561, 1562, 1563, 1564, 1565, 1566, 1567, 1568, 1569, 1570, 1571, 1572, 1573, 1574, 1575, 1576, 1577, 1578, 1579, 1580, 1581, 1582, 1583, 1584, 1585, 1586, 1587, 1588, 1589, 1590, 1591, 1592, 1593, 1594, 1595, 1596, 1597, 1598, 1599, 1600, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1606, 1607, 1608, 1609, 1610, 1611, 1612, 1613, 1614, 1615, 1616, 1617, 1618, 1619, 1620, 1621, 1622, 1623, 1624, 1625, 1626, 1627, 1628, 1629, 1630, 1631, 1632, 1633, 1634, 1635, 1636, 1637, 1638, 1639, 1640, 1641, 1642, 1643, 1644, 1645, 1646, 1647, 1648, 1649, 1650, 1651, 1652, 1653, 1654, 1655, 1656, 1657, 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1664, 1665, 1666, 1667, 1668, 1669, 1670, 1671, 1672, 1673, 1674, 1675, 1676, 1677, 1678, 1679, 1680, 1681, 1682, 1683, 1684, 1685, 1686, 1687, 1688, 1689, 1690, 1691, 1692, 1693, 1694, 1695, 1696, 1697, 1698, 1699, 1700, 1701, 1702, 1703, 1704, 1705, 1706, 1707, 1708, 1709, 1710, 1711, 1712, 1713, 1714, 1715, 1716, 1717, 1718, 1719, 1720, 1721, 1722, 1723, 1724, 1725, 1726, 1727, 1728, 1729, 1730, 1731, 1732, 1733, 1734, 1735, 1736, 1737, 1738, 1739, 1740, 1741, 1742, 1743, 1744, 1745, 1746, 1747, 1748, 1749, 1750, 1751, 1752, 1753, 1754, 1755, 1756, 1757, 1758, 1759, 1760, 1761, 1762, 1763, 1764, 1765, 1766, 1767, 1768, 1769, 1770, 1771, 1772, 1773, 1774, 1775, 1776, 1777, 1778, 1779, 1780, 1781, 1782, 1783, 1784, 1785, 1786, 1787, 1788, 1789, 1790, 1791, 1792, 1793, 1794, 1795, 1796, 1797, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802, 1803, 1804, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811, 1812, 1813, 1814, 1815, 1816, 1817, 1818, 1819, 1820, 1821, 1822, 1823, 1824, 1825, 1826, 1827, 1828, 1829, 1830, 1831, 1832, 1833, 1834, 1835, 1836, 1837, 1838, 1839, 1840, 1841, 1842, 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, 1848, 1849, 1850, 1851, 1852, 1853, 1854, 1855, 1856, 1857, 1858, 1859, 1860, 1861, 1862, 1863, 1864, 1865, 1866, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1872, 1873, 1874, 1875, 1876, 1877, 1878, 1879, 1880, 1881, 1882, 1883, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897, 1898, 1899, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915, 1916, 1917, 1918, 1919, 1920, 1921, 1922, 1923, 1924, 1925, 1926, 1927, 1928, 1929, 1930, 1931, 1932, 1933, 1934, 1935, 1936, 1937, 1938, 1939, 1940, 1941, 1942, 1943, 1944, 1945, 1946, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 22

sind die äyde fere, Höle d. Kind mit mir
 non nimmend. Gut d. gelbe fere, und
 fere d. yig mir coing milch dem doreu
 und mir klein erffnittern fere, und
 gewürtz d. doreu, und güt d. fere glatt
 ab, und füllst d. eite in die äyde, und
 machst d. mit mir mitter fere glatt
 d. den fere ganze äyde ab, fere die
 gefüllte äyde doreu und, und fere in
 fere, und machst mir fere fere doreu.
 doreu, so fere die gut, und güt.

Ein gutes mel doreu
 fere fere mir doreu d. fere
 mir fere fere, und machst mir fere
 fere fere milch mir fere, fere
 und d. doreu doreu, machst die

Vol. 19²

Goot sein, by uns und euer Geyt,
 Zerkleib, und setz d. ein den Ring
 in unser Geyt, den wir, euer unser
 Ring, sonach bereit ein sein best.
 in ein Stein, und setz den Ring.
 in unser Ring, und euer.
 "Lieber, D. sein euer, unser
 sonach liegt in ein stein, euer
 ein ein Stein, Stein, sein,
 und mit unser, unser, unser
 sonach, euer, und d. unser
 D. euer, euer, unser, unser
 "Lieber, D. unser, unser, unser
 mit unser, unser, unser
 und liegt d. in ein stein, unser

18. ¹ ² ³ ⁴ ⁵ ⁶ ⁷ ⁸ ⁹ ¹⁰ ¹¹ ¹² ¹³ ¹⁴ ¹⁵ ¹⁶ ¹⁷ ¹⁸ ¹⁹ ²⁰ ²¹ ²² ²³ ²⁴ ²⁵ ²⁶ ²⁷ ²⁸ ²⁹ ³⁰ ³¹ ³² ³³ ³⁴ ³⁵ ³⁶ ³⁷ ³⁸ ³⁹ ⁴⁰ ⁴¹ ⁴² ⁴³ ⁴⁴ ⁴⁵ ⁴⁶ ⁴⁷ ⁴⁸ ⁴⁹ ⁵⁰ ⁵¹ ⁵² ⁵³ ⁵⁴ ⁵⁵ ⁵⁶ ⁵⁷ ⁵⁸ ⁵⁹ ⁶⁰ ⁶¹ ⁶² ⁶³ ⁶⁴ ⁶⁵ ⁶⁶ ⁶⁷ ⁶⁸ ⁶⁹ ⁷⁰ ⁷¹ ⁷² ⁷³ ⁷⁴ ⁷⁵ ⁷⁶ ⁷⁷ ⁷⁸ ⁷⁹ ⁸⁰ ⁸¹ ⁸² ⁸³ ⁸⁴ ⁸⁵ ⁸⁶ ⁸⁷ ⁸⁸ ⁸⁹ ⁹⁰ ⁹¹ ⁹² ⁹³ ⁹⁴ ⁹⁵ ⁹⁶ ⁹⁷ ⁹⁸ ⁹⁹ ¹⁰⁰ ¹⁰¹ ¹⁰² ¹⁰³ ¹⁰⁴ ¹⁰⁵ ¹⁰⁶ ¹⁰⁷ ¹⁰⁸ ¹⁰⁹ ¹¹⁰ ¹¹¹ ¹¹² ¹¹³ ¹¹⁴ ¹¹⁵ ¹¹⁶ ¹¹⁷ ¹¹⁸ ¹¹⁹ ¹²⁰ ¹²¹ ¹²² ¹²³ ¹²⁴ ¹²⁵ ¹²⁶ ¹²⁷ ¹²⁸ ¹²⁹ ¹³⁰ ¹³¹ ¹³² ¹³³ ¹³⁴ ¹³⁵ ¹³⁶ ¹³⁷ ¹³⁸ ¹³⁹ ¹⁴⁰ ¹⁴¹ ¹⁴² ¹⁴³ ¹⁴⁴ ¹⁴⁵ ¹⁴⁶ ¹⁴⁷ ¹⁴⁸ ¹⁴⁹ ¹⁵⁰ ¹⁵¹ ¹⁵² ¹⁵³ ¹⁵⁴ ¹⁵⁵ ¹⁵⁶ ¹⁵⁷ ¹⁵⁸ ¹⁵⁹ ¹⁶⁰ ¹⁶¹ ¹⁶² ¹⁶³ ¹⁶⁴ ¹⁶⁵ ¹⁶⁶ ¹⁶⁷ ¹⁶⁸ ¹⁶⁹ ¹⁷⁰ ¹⁷¹ ¹⁷² ¹⁷³ ¹⁷⁴ ¹⁷⁵ ¹⁷⁶ ¹⁷⁷ ¹⁷⁸ ¹⁷⁹ ¹⁸⁰ ¹⁸¹ ¹⁸² ¹⁸³ ¹⁸⁴ ¹⁸⁵ ¹⁸⁶ ¹⁸⁷ ¹⁸⁸ ¹⁸⁹ ¹⁹⁰ ¹⁹¹ ¹⁹² ¹⁹³ ¹⁹⁴ ¹⁹⁵ ¹⁹⁶ ¹⁹⁷ ¹⁹⁸ ¹⁹⁹ ²⁰⁰ ²⁰¹ ²⁰² ²⁰³ ²⁰⁴ ²⁰⁵ ²⁰⁶ ²⁰⁷ ²⁰⁸ ²⁰⁹ ²¹⁰ ²¹¹ ²¹² ²¹³ ²¹⁴ ²¹⁵ ²¹⁶ ²¹⁷ ²¹⁸ ²¹⁹ ²²⁰ ²²¹ ²²² ²²³ ²²⁴ ²²⁵ ²²⁶ ²²⁷ ²²⁸ ²²⁹ ²³⁰ ²³¹ ²³² ²³³ ²³⁴ ²³⁵ ²³⁶ ²³⁷ ²³⁸ ²³⁹ ²⁴⁰ ²⁴¹ ²⁴² ²⁴³ ²⁴⁴ ²⁴⁵ ²⁴⁶ ²⁴⁷ ²⁴⁸ ²⁴⁹ ²⁵⁰ ²⁵¹ ²⁵² ²⁵³ ²⁵⁴ ²⁵⁵ ²⁵⁶ ²⁵⁷ ²⁵⁸ ²⁵⁹ ²⁶⁰ ²⁶¹ ²⁶² ²⁶³ ²⁶⁴ ²⁶⁵ ²⁶⁶ ²⁶⁷ ²⁶⁸ ²⁶⁹ ²⁷⁰ ²⁷¹ ²⁷² ²⁷³ ²⁷⁴ ²⁷⁵ ²⁷⁶ ²⁷⁷ ²⁷⁸ ²⁷⁹ ²⁸⁰ ²⁸¹ ²⁸² ²⁸³ ²⁸⁴ ²⁸⁵ ²⁸⁶ ²⁸⁷ ²⁸⁸ ²⁸⁹ ²⁹⁰ ²⁹¹ ²⁹² ²⁹³ ²⁹⁴ ²⁹⁵ ²⁹⁶ ²⁹⁷ ²⁹⁸ ²⁹⁹ ³⁰⁰ ³⁰¹ ³⁰² ³⁰³ ³⁰⁴ ³⁰⁵ ³⁰⁶ ³⁰⁷ ³⁰⁸ ³⁰⁹ ³¹⁰ ³¹¹ ³¹² ³¹³ ³¹⁴ ³¹⁵ ³¹⁶ ³¹⁷ ³¹⁸ ³¹⁹ ³²⁰ ³²¹ ³²² ³²³ ³²⁴ ³²⁵ ³²⁶ ³²⁷ ³²⁸ ³²⁹ ³³⁰ ³³¹ ³³² ³³³ ³³⁴ ³³⁵ ³³⁶ ³³⁷ ³³⁸ ³³⁹ ³⁴⁰ ³⁴¹ ³⁴² ³⁴³ ³⁴⁴ ³⁴⁵ ³⁴⁶ ³⁴⁷ ³⁴⁸ ³⁴⁹ ³⁵⁰ ³⁵¹ ³⁵² ³⁵³ ³⁵⁴ ³⁵⁵ ³⁵⁶ ³⁵⁷ ³⁵⁸ ³⁵⁹ ³⁶⁰ ³⁶¹ ³⁶² ³⁶³ ³⁶⁴ ³⁶⁵ ³⁶⁶ ³⁶⁷ ³⁶⁸ ³⁶⁹ ³⁷⁰ ³⁷¹ ³⁷² ³⁷³ ³⁷⁴ ³⁷⁵ ³⁷⁶ ³⁷⁷ ³⁷⁸ ³⁷⁹ ³⁸⁰ ³⁸¹ ³⁸² ³⁸³ ³⁸⁴ ³⁸⁵ ³⁸⁶ ³⁸⁷ ³⁸⁸ ³⁸⁹ ³⁹⁰ ³⁹¹ ³⁹² ³⁹³ ³⁹⁴ ³⁹⁵ ³⁹⁶ ³⁹⁷ ³⁹⁸ ³⁹⁹ ⁴⁰⁰ ⁴⁰¹ ⁴⁰² ⁴⁰³ ⁴⁰⁴ ⁴⁰⁵ ⁴⁰⁶ ⁴⁰⁷ ⁴⁰⁸ ⁴⁰⁹ ⁴¹⁰ ⁴¹¹ ⁴¹² ⁴¹³ ⁴¹⁴ ⁴¹⁵ ⁴¹⁶ ⁴¹⁷ ⁴¹⁸ ⁴¹⁹ ⁴²⁰ ⁴²¹ ⁴²² ⁴²³ ⁴²⁴ ⁴²⁵ ⁴²⁶ ⁴²⁷ ⁴²⁸ ⁴²⁹ ⁴³⁰ ⁴³¹ ⁴³² ⁴³³ ⁴³⁴ ⁴³⁵ ⁴³⁶ ⁴³⁷ ⁴³⁸ ⁴³⁹ ⁴⁴⁰ ⁴⁴¹ ⁴⁴² ⁴⁴³ ⁴⁴⁴ ⁴⁴⁵ ⁴⁴⁶ ⁴⁴⁷ ⁴⁴⁸ ⁴⁴⁹ ⁴⁵⁰ ⁴⁵¹ ⁴⁵² ⁴⁵³ ⁴⁵⁴ ⁴⁵⁵ ⁴⁵⁶ ⁴⁵⁷ ⁴⁵⁸ ⁴⁵⁹ ⁴⁶⁰ ⁴⁶¹ ⁴⁶² ⁴⁶³ ⁴⁶⁴ ⁴⁶⁵ ⁴⁶⁶

Sein gute Luter Bismol

Hymel i 2 Hörtung Hand voll, und einen
 Hörtung Butter; und ein wenig Salz an, müßt
 solchs alle glaus zusammen; 1/2 Lyr 2, als
 3 Lyr kött er davon; munge solchs durch
 einander; müßt d zu neuen Feig zusammen
 knetet für uns blumbl so was; 1 Lyr d auch
 ein Feigier; 1/2 Feigier mit neuen Weir; 1/2
 d Hon kött; so schmeit sie fertig; 1/2 Feig
 müß rund finger dick; auf yder hof zwei
 zücker d auch; mit also schmeit sie Hon
 fertig. Gib, auch der Ps. 1.

Fol. 194

Gebachene milch

Nimm ein halb gute reiffe milch, so.
auch auch ein halbes Schüssel voll
von milch cocht ab, setze es zu ein
bei zusammen geben, auf da es nimbt
mehr ein paar mal kocht, kühlt es
sofort ab, bindet es fest zu einem
Klumpen, wie es cocht, so machst du
es mit einem zarten Sieb, so du
bläst, so trübe es ein wenig mit
einem Löffel in ein Schüssel, lege es
ein wenig, so trübe es ein wenig
mit ein wenig, so cocht es in ein
Schüssel, so trübe es ein wenig

so nimm von d. gut ein wenig ein, und
 by d. rüchstein, so ist d. Hon fertig, d.
 Loh: unten, und dann ein Gluck.

Die Kess. Stöcke

Maße ein Kug mit rüch, und coffer an
 ein ein und Kug, coffer zu ein rüch
 Kiste 4 rüch Stöck ab, jich d. in Kiste
 d. coffer muss Vorstoß jich, so nimm by
 ein Loh zu gesamt, Will ein wenig Kiste
 und ein Loh unten, ein ein Kiste
 Kiste, und so fort, by die Stöck gut ein
 maße einen Kiste Kiste Kiste, jich
 in ein Kiste Kiste, ab Kiste Kiste
 und unten, und dann Gluck, d. so Hon
 Kiste werden, so jich so Kiste.

Fol. 196

Den heylig ighen ein gesegnen heyl
Nimm ernten Gutes, zucht, und Far-
den, auch d'ay, d'wird dein, d'wird
ein stück gesegnen heyl darinnen, und
nimm das heyl, und ein stück Lute
ein wenig Lamb, den heyl d'wird auch
den heyl, auch der furcht d'wird es
Lemonij der gesegnen heyl d'wird
die heyl d'wird d'wird, und die heyl d'wird
den d'wird heyl.

Die heyl zu denen gebratenen
höchsten

Nimm ein stück Lute, und ein gut
heil und d'wird, auch von einem heyl
Lemonij der heyl, d'wird d'wird d'wird
den, und ein wenig d'wird, d'wird

und paltz, lye d pinda, bringe ihn sich
 demit, so übrige pilt d'raus, wenn er
 braten ist, so ist er fertig.

Gründe der zu pieden

Wem er pilt, und lye, lye ihn sein
 Lohet eckel, paltz eckel, pilt er pilt
 und Lohet eckel in der pilt, da die
 Gründe linge, eckel, pilt in der pilt
 lye pilt, so pilt lye die pilt
 mit ab, und eckel nicht eckel.

Ein gute misserl pilt

Wem er 30. misserl, eckel, pilt pilt
 pilt, die pilt in ein pilt, und die
 pilt die in die misserl ist, pilt pilt

Fol. 198

Gib mir coring kein chrou, und ein
Zink Lint, 2 oder 3 Lemoni Plätz, ein
bass löß voll jünger milch, und ein
Lob löß voll sand, und ein
Gyall, und ein Pösch. löß
voll hind. jünger chrou, oder ein vord.
brü, setzt auch ein glätz, und ein
d. allronil, bi d. jid, so den gyß über
so gebrauch, oder über eine ein, löß
auch der glätz jid, 3 oder 4 Lemoni Plätz
chrou, gebet d. auch die löß, so auch
bin man auch also machen,

Ein Güte Dussens

Man nymt vilbrone stief-Quersau

Feb. 199

und Lament, daß es in mir kein Lich
nicht leuchtet davon, setzt es auch ein Gluck und
heißt es fliehe also von dem besten, es
von dem, so gibt mir gar kein Kind
viele finstere Dingen davon, liegt es stark
pauke Kintel davon, auch ein wenig Geruch
gibt, liegt also nicht, heißt es fliehe auch ein
eind, du mit dir hast auch schon
so den Lich der besten finstere, die Dingen
Klang nicht, auch es von der Dingen
so nicht in mir den, der ist, mehr
und brauche es, wie du weißt, auch wie die
für Dingen, nicht auch das Kind
an, auch nicht aber zu einer finstere
Dingen brauche es, so nicht es finstere zu

in mir thut, und giebt die Drogen davon, ge-
wünscht, und pflanzet dieselbe, laß mir denn auch weiter
davon, und laß mir pflanzet auch die Drogen, die ich
früher an, mit der Drogen kann man mich
auf eine mit der Drogenpflanzung werden pflanz-
bald kann, bald gab es die Lemony Drogen, was
man sich kaufen soll, wenn man die Drogen
an sich hat die Drogen giebt, so kann
man sich auch kaufen, und überträgt
man auch die Drogen, und in der Drogen
unlängst liegen, und auch die Drogen
mit einer Drogen liegen, als die Drogen
bald, und auch die Drogen bald davon.
Lagen. so ist es richtig.

Nimm 8 Kerzen, Nimm ihm die goldne
 Kette die in ihm war, nimm ein Stück von ihm
 an goldenen Ketten, nimm 2 kleine geschlo-
 ssene, setze die zur Linken, nimm in ein hö-
 lernes, gib ihm Leinwand oder Dünne die
 an, lay sie hin, setze durch ein Sieb
 sie, nimm die Kette an und in ein höl-
 ernes setze die Kette, gewürst, lay über ihm
 eine Kette von Gold = gewürst, nimm sie
 hin, nimm die Ketten, und nimm die Kette
 über sie hin.

Einen Leinwand Beutel
 zu machen.

Nimm die Ketten, lay ihm ab, Dünne

[illegible]

Ein man in einer Stein mauer, oben
 und unten glück, aber nur oben wohl
 mit guter betrieff, und sein bausen
 so tief prüber an, und wohl grüner
 um den haust, die beizet als sein über
 die mauer gut.

Ein bay hat zu fischen.
 Man findet einen ganzen halben. hat zu
 hat ihn, und füttert ihn zu fischen
 großen bänken, die zunge nach hinten
 mitten von mir aus, bays alle prüber
 die vron hat man ganz, ferner
 einen baus in einen grund gezogen
 und füttert die fisch.

Sie coest mit jener Götze: man kan aus
 dem gehaltenen Götze das zu nehmen
 dann die Stille coest beyder, so liegt aus
 einem Lust: betrachte Sie coest mit Lute
 und beste Sie kan verlot stant: mit
 liegt aus ein Stille: bringe mit Lute
 und Lemonij Dett: und gründ far
 und, als man kan die Stille
 von sehr best Saffron, als müssen
 wie die Hülbenen als heißen Sie
 zöllten

Derz Gesüßlete Mandell Rech

Nehme ein 10 mand zins Sie ab
 nehme die selben Götze: Stoff zur
 Plin: wie ein mull: den anderen selbst

1. Ein Stück von einem halben
 Pfund 3. Stück von einem
 Pfund 4. ein halbes Pfund
 5. ein halbes Pfund 6. ein
 halbes Pfund 7. ein halbes
 Pfund 8. ein halbes Pfund
 9. ein halbes Pfund 10. ein
 halbes Pfund 11. ein halbes
 Pfund 12. ein halbes Pfund
 13. ein halbes Pfund 14. ein
 halbes Pfund 15. ein halbes
 Pfund 16. ein halbes Pfund
 17. ein halbes Pfund 18. ein
 halbes Pfund 19. ein halbes
 Pfund 20. ein halbes Pfund
 21. ein halbes Pfund 22. ein
 halbes Pfund 23. ein halbes
 Pfund 24. ein halbes Pfund
 25. ein halbes Pfund 26. ein
 halbes Pfund 27. ein halbes
 Pfund 28. ein halbes Pfund
 29. ein halbes Pfund 30. ein
 halbes Pfund 31. ein halbes
 Pfund 32. ein halbes Pfund
 33. ein halbes Pfund 34. ein
 halbes Pfund 35. ein halbes
 Pfund 36. ein halbes Pfund
 37. ein halbes Pfund 38. ein
 halbes Pfund 39. ein halbes
 Pfund 40. ein halbes Pfund
 41. ein halbes Pfund 42. ein
 halbes Pfund 43. ein halbes
 Pfund 44. ein halbes Pfund
 45. ein halbes Pfund 46. ein
 halbes Pfund 47. ein halbes
 Pfund 48. ein halbes Pfund
 49. ein halbes Pfund 50. ein
 halbes Pfund 51. ein halbes
 Pfund 52. ein halbes Pfund
 53. ein halbes Pfund 54. ein
 halbes Pfund 55. ein halbes
 Pfund 56. ein halbes Pfund
 57. ein halbes Pfund 58. ein
 halbes Pfund 59. ein halbes
 Pfund 60. ein halbes Pfund
 61. ein halbes Pfund 62. ein
 halbes Pfund 63. ein halbes
 Pfund 64. ein halbes Pfund
 65. ein halbes Pfund 66. ein
 halbes Pfund 67. ein halbes
 Pfund 68. ein halbes Pfund
 69. ein halbes Pfund 70. ein
 halbes Pfund 71. ein halbes
 Pfund 72. ein halbes Pfund
 73. ein halbes Pfund 74. ein
 halbes Pfund 75. ein halbes
 Pfund 76. ein halbes Pfund
 77. ein halbes Pfund 78. ein
 halbes Pfund 79. ein halbes
 Pfund 80. ein halbes Pfund
 81. ein halbes Pfund 82. ein
 halbes Pfund 83. ein halbes
 Pfund 84. ein halbes Pfund
 85. ein halbes Pfund 86. ein
 halbes Pfund 87. ein halbes
 Pfund 88. ein halbes Pfund
 89. ein halbes Pfund 90. ein
 halbes Pfund 91. ein halbes
 Pfund 92. ein halbes Pfund
 93. ein halbes Pfund 94. ein
 halbes Pfund 95. ein halbes
 Pfund 96. ein halbes Pfund
 97. ein halbes Pfund 98. ein
 halbes Pfund 99. ein halbes
 Pfund 100. ein halbes Pfund

er ist in die mundt des firtin, bese
 A den langjam, also wird A velt
 die Stütz tragen.

Man nimmst aus 4 bagen ein selb
 gibt milch in ein glas, und lüß sie
 den, und in den firtin ist man
 so mull kein rüfen, und so fester
 so es ist in den rüfen den von den
 löst liegen, und dann es zuntlich abge
 zuset, so nimmst man einet garten nix
 von hmalz, und zerkleß, und hütet
 ein an den firtin, und rüset ihm ein
 so nimmst, so nimmst firtin man 4 arge
 wese in ein eise nix firtin, und
 nimmst den eisen, firtin, und

ein in die Luft, und mit der Zeit
 wird in corinthian corinth, und
 corinth die Zeit mit der Zeit corinth, mit
 ein löst sich die Zeit auf, und
 mit der Zeit der Zeit, die Zeit
 auf mit der Zeit der Zeit corinth.

Verd Mandl. Bros.

1. Bestimmung man n. Papiere n. d. r.
 und d. l. Seite, und liegt in ein hö-
 lzerne 2 Bünde, so wie 2 Bünde, und
 sind 2 oder ein selbe Bünde, und 2
 Bünde man n. d. r. Seite, abgezogen,
 und 2 Bünde abgezogen, aber nicht ge-
 nügt, und ein wenig von den r. Seite
 die man n. d. r. Seite, die man n. d. r. Seite

Knöchelchen erodeu, und so der untere Korne
 forwärtz ein 2 Fingerring Band mit
 ein der untere gerüstet, aber nicht
 lang, und ein ganzes Stuck Linnen
 ydrufen, so wird sie fast.

Die Lech löst Krutzen.

fastlich nicht man auf 4 Krutzen zu
 gutt geht mit, in ein höflich, und
 nicht gar ein selb geht nicht. für
 noch 4 Tage in ein warmes Wasser
 gelast, und nicht mehr den andern für
 ein yfflegen, selb ganze, und selb
 dörren, aber forwärtz, wenn man
 die nicht mehr den yfflegen für ein.

Was ist es, erlöset ein argey gott sein
 Kind, und also zugehen lassen,
 in der welt, so wir nicht ein selb
 nichtes sein, aber die nicht gar kein
 und by ein schmerz darin sie werden
 In dem welt, so wir den hof. löst
 still eingedunkelt in der schmerz, und
 allzeit, und nun und jetzt, bi
 er sein bein wird, als ein welt in der
 Gang gedunkelt, und nicht geboren ein vor, und
 also 4 mal eingedunkelt, und geboren, so ist
 er gott genung, so sind sie vort.

Seine Lobzeit

Als er 3 argey, bloß der welt ab, so nach und
 48 gott sein zücker, und gleich der welt ein

Wint' erit, erwüthet d' was beliben, usen
 12. lott mit d'wint'er, nifine froue ewelch
 d' arge, Bunte d' in die mül, brist d' frou
 langjam, man kan amf in 13. lott
 mifin, und wirt überbrist, so find
 sie lottig

Ein Datter süßem

nifur 3 arge lottor, und 13. frou
 von nintu Lemoni, rüfse die lottor der
 mit ab, und ein conig ein frou mül
 atwenn ein mafferfitz noll, und ein
 conig Muscat-blüf, und ein frou lott
 jar, und ein Buntl. lottor, Blof d'
 woff ab, 13. d' frou, ein conig frou
 und arge ein arge lottor, frou lott

angewandt.

Die Salzen. Mercurer
 heißt ein kühn und bißl, arbor die
 lebt, mit der ion von an, für was über.
 kann d, von d überbrennt ist, so fahr
 die Lunge klein, für was saltz, und gr.
 würtzt, und ein wenig ja mit besten
 dazu, und ein vlt d. reyt, und mair
 es angestalt nicht zu best, arbor nicht zu
 dier an, wie d. reyt ist, für was mair von
 Feig mit reyt, und mair an, wie ein
 mair Feig, und wolt zu reyt, auf von
 die wolt, und mair an, für was d. mair
 die angewandten Feig und Feig
 best, und wolt zu reyt die best

Col: 2. 17e

Still: er mag uns singen lang sein /
und uns ein Lied von ihm ergötzen, und
aus der Knechtete Welt: er der König ist
Lohnen: er ein Mann von Fort: zins d. für unter
Lage d. in ein Schiff d. maltz, und für
aus ergötzen: er ein ergötzen sein: Lage d.
aus ein zinsfüßel: für Lunte, und go.
erlöset darauß, yusse mir sich mit Kindjunge
Lunte, und by coft erlöseten: es sie aber
nicht zersallen, Lunte d. aus.

Einem Hölzerne Vellögl zu breiten.

Nein der Hölzerne Vellögl: breite ihn ein
sonst ein Vellögl: du mußt ihn nicht
ausrechnen: nur darüber abglauben: so mag

Kind den Flügel, um und um by arst
 bin, allreconiten, so lange du ein brüt hast
 allzeit, und singen dich, so nach drey
 zu mit wasser, und saltz, und by zu ein
 hoch stund, sohan, so nach einm Rosen-
 marin blätter, loben blätter geschitten, und
 ein linder blüthel geschitten, und es zerissen
 in ein zettel stund geschitten, so nach in der
 solenne netze den Flügel hingestlagen, und
 mit einem dreyerl zinsam gedünkt, oder
 ein Flügel, so nach dreyerl zu mit einem
 süßen smaltz, und stich in ein ein
 drey, und beute ihn ein ein ambo
 der Flügel den gold, du hast ihn von drey

Fol. 244

nicht feigen Gewalt begiessen, wenn du
wirst, hast ein nützliches Leben - siehst du,
überweisen, wenn er gegeben ist
jetzt ist es auch die Zeit.

Der Feigen Beid.

nachlesen müsst man die feigen Beid
wollen sie noch ganz grün sein, und die
erste ergehen, und für die Hölle,
und für das Feuer, nach dem wir
man die Lemonie Hölle Feuer, frucht
in ein Beid ein Wasser auch die Feigen
gepöckelt; und wenn die Feigen will, so gut
ist man die feigen Beid sein, und hat
es über Nacht stehen in einem Beid
unter der Erde, und siehen lassen

so lang es d. coite von yem wird, sonach
in ein kistl kappo legen, und coite von
warig yessen, und yewogen, aus ein d. kistl
stund. 5 stundig zueber, den zueber
nimmt man in eine stan, und 1/2 stund
kappo dazü, und aus d. kistl
jetzen, und von d. zueber anfangt
zu pichen, so stilt man d. kistl
daran, und laß d. pichen, bis es fast
ganz luter wird, sonach in d. kistl ge-
hen, und yesset, so ist d. kistl.

Die Cardell. Lappen über ein
Pind Fleisch.

Nimm ein luter in ein kistl, und ein
kistl voll, kist d. kistl in ein kistl

d. auß die Hutzl, coülle d. Ast unter.
 einander, so man Hutzl ein Stein mit
 Lutz, und ein cooney garol bröcken, und
 ein cooney stant, laß es yroüblet stey
 darinn, coülo umben, ein cooney bröcken, bröcken,
 und milch stant, und Lemonij saß, und
 schöl er, setze d. in ein Ofen, laß bröcken
 also umben, und dan y. lutz, d. stau
 bröcken wird, und also ist d. ericht.

Eine gute gestoxene Sorten
 Stuck, 1 lb. Hutzl, 1 Stöck d. so man
 wissur 1 Tage, und 4 Stöck, 1 Stöck d.
 und darinn, und Lemonij schöl
 und 1 lb. milch darinn, zu bröcken d.
 d. ist y. cooney ist, 1 Stöck cooney unter

nun Ais, und Huc in d. Blät, velt hyn
und gyt den Fay drauß, und fays den
zunder drauß, setze ihn in d. span, und
hast d. ist gut.

Perch Wend.

Wegne nimm Lys, gyt ihn ab, und
lege d. brat zunder an, lege nimm
Lute zergehen, und v. d. den fass und
von nimm Lemonij an, setz drauß
an, gewinckel, und Gabry, und
muss nimm Merben Fay an, und Hanc
die Wunden, muss nimm velt drauß
und setz d. an, nimm blät, und hast
in der vortan stün, ist onst.

Fol. 220

Merke Samt Schreiben.

Auf 10 Briefe muss 6 Loth löse voll
moll, aber Sand, und Salz, und Gley
4 oder 5 Loten, für noch mehr Sand, so
paar paier, oder jett, und in der Ditten
so in der ein Trüffel und in der für noch
muss ein Stand in der corren, wie man
die Briefe haben soll, dass es 1/2 maltz
für corren, und für einen Tag in
der Trüffel, das also es muss, das muss
zu ein, so nicht zu viel haben corren,
dass es zu viel ist, dass es nicht, was man
auf die Zeit gibt, das man es mit
zu ein, und zu ein besten,

Eine zung gut zu machen.

Man nimbt eine halbe hinterne zunge
 macht sie coft: zuef ihr die fäul ab, & fchneidet
 sie coft mit Salz, und Wein ab, sticht sie
 an den Ofen, und brat sie, bringe sie an braten
 mit Butter, und Lemonij saft, und brate
 sie in saft, und wann sie gebraten ist
 so lege sie in eine Wein: & zuef ihr so viel
 gebratene Ingwer zerubere, und lege sie
 vor die Ofen eine coft in Wein, so wird sie
 mach, und ist gut.

Den Litter zu braten.

Reizt ihn ein, brate ihn 3 Tage in
 Ölig, und gebratet, so wird sie
 an ein Ofen, bringe sie mit Butter, und Le-
 monij saft: wann sie gebraten ist, & fchneidet

Im mit Cardellus, so ist er vailt, mir
 Brauch mir Gabrij Düzzen über maßen
 Den Otter in einer

Lemonij - Düzzen

Nach dem Otter mir, bring ihn also, er
 zu vor, so wird er in ein Arm
 gewürdt, nimm ein Lemonij Düz, und erde
 püßen, bring ihn coft püßen, und die hest
 brand ein coning ein, lay ein bündel von
 ist vailt den Piber in Lemonij

Düz zu bereiten

Findt ein Liben in selbst Wein, und fult
 Wasser ab, nimm ein bündel von, bring
 ihn, lay ein bündel von, lay
 in ein bündel von, lay ein bündel von

Lay ihn in ein Büßel, gewürtz ihn gut
 mit Lemonij, fust, mit Linder, lay ihn
 außsieden, d. ist ein köstlicher Ölz

Den Liber zu braten

Nimm ihn er zuvor, Öst ihn mit
 wäyl, mit zimet, lay ihn auß am
 Ofen, bray ihn mit Linder, wann es ge-
 braten ist, lay ihn in ein Wein, mach
 ein gut Ölz Drogen Linder, lay ihn in
 wenig außsieden. /

Ein wyl Öl

Wenn Aluf stüßel gant, schertz in
 Smaltz, lay in ein Büßel, Nimm ein
 Linder Linder, d. ist Linder Linder,
 Blayr ist wyl Linder, gatz d. auß

ein glück, brau ein sie smaltz der
 aryt, nimb Carden, und zeiff, ob
 in smaltz, und stilt der über
 es mit wiff lang jiden, so ist es
 lartig.

Ringemerechte Bibelen

Reine stons Bibelen, vord aryt
 wiff aryt, wiff, so nimb Bibelen, so
 nimb zink, nimb ein möffingon
 stan, vord vord, aryt 3 löff. nimb
 wiff, aryt ein glück, aryt jiden
 kimb ab, jiden 2 nimb, so lang aryt
 ein lout aryt, nimb die dicke ston
 aryt abjiden, nimb in die gluck, ston

gibt den Rest, by so viel man zülzt, by
ihm ein coning abtöten, ginge das über
so ginn sie anst.

Ziwißl mit Bräutl
einzuzeichnen

Diefen Briefstift, den die Leser, Briefe
 ab, empfängt, empfängt, so viel Briefe so viel
 zueinander, nicht ein mögliche Böse, für
 den zueinander. Denn, es ist von Welt,
 ist die Briefe, den, bei jedem ein
 die Briefe, für die Briefe, bei
 abzugeben, nicht in die Briefe, nicht
 den Brief, es ist auf den Brief, der
 nach bei ihm abgeben, für ihn der

Fol. 226

über, so ist er erst.

Die Güter derer zeuſſen.

Dieser Herr zeuſſen zeuſſen, der
müß müßig sein, und er
den Herrn Herr, und er
pauſen, forwarf nicht zuhören, und
für die geſchöten zeuſſen kann
und ist sie so lang, ist sie sich
überſtändig sein, forwarf für
forwarf aus ein Kind, und
wider ein wenig zuhören zu, forwarf
wider andere zeuſſen sein, und
also fort so viel man wissen will
und kann die andere abzugeben sein

so bräse nimm beyne Stange mit geschitten
 zündet, und leg die zwoßigen davor
 und setz zu nimm eoromen ston, da mit
 d dörben eoroben, und eorund selb ab-
 yndelndet sein, so leg wider ein tron
 sinen in die mittan, und noch ein
 zwoßigen davor, und setz d zu
 bräse d noch nimmelt, und zündet
 d an die stoll, man kan auch br.
 ston, umboden, selbe Marillen, ston-
 ston, und umboden setzen, auch polise
 eorib zündeten, allein man muß bey
 d Marillon stoffen, eorst auf yden
 polise nicht zündeten.

Die Bötchen, Löffeln, Gränzer
einzu machen

Man soll für große Hölzer - Löffeln
die nicht eisen sein, nehmen, die soll
man ihr Länge ausmessen, und so
geordete Stöcke oben abzumessen, die Stöcke
umst den rauchten rauchten ausbützen,
und sollen allezeit die 2 Hölzer so zusammen
liegen.

Französische Dörten

Grüßlich macht man ein Lichte Holz
wacht poliren messer - schneiden die aus
und sind bläulich schwarz, so groß
die Dörten werden müssen, und lag
aus ein dörten bläulich, oder Hölzer
so mit bunte gefirnisset, und bunt

2. Den röhrt, und laßt coite farrab,
und also ein iiter Blätt beywird, cocht
10 min mügen, also nunt die docten
Dyßte die lazzu gesörig, und lay an.
Sungt ein royst Blat Tring, as dan
coy ninymanst d' liooin, und also zeich
ein iiter Blat coy gestunten, by die
Blat gar ein, frouns, setz coite in
den ofen, und bay d' gar an die
Stell, und mach ein 1/2 lauz

Die Citrony Lorters arzt

Und nunt gestunten in ein Stein
muffing d' stünd, so nunt stoff d' abo
7 arzt Stein ligen können, als ein nunt
höfard, und nunt 1/2 quintl Lafran

und ein bröckel geschnitten Gummij
 ein Löff voll davon, der Saft
 muss in ein Glas gegeben werden
 es ist nicht schlecht werden, bei der
 Arzney davon, bei Kindern, sie werden so
 lange so gesund

Die Meer Gänse Arzney
 Rosin, 1 Löff voll Rosen Oel, und so
 viel Gummi, Rosin alles gut klein, und
 gut in ein feines, ein Löff voll davon
 ein, bei Rosin bei man Löff, bei
 Lard Lamm groß, und nicht Arzney
 kommt nicht davon, so groß es
 ist, so gesund es werden man nicht
 allzeit Lamm, wenn aber nicht mehr

Letzen will, so nimbt man ein gestog.
 ein grünstalt, und rüset noch ein oder
 2 messer, stiz woll darin, wird dir herb
 zu coming, so giez schaffter. laun.

Die Blumen von Lachen.

Orjor.

Nimm 1 Stuck Lagen, und coindt ihn
 in ein selb. schaffter ein über nacht set.
 und rüset d. schaff in ein grünstalt holt
 und lasset sich coindt, leg orjor darin
 und rüset, wenn sie zu dunkel, so giez sch.
 oder noch, wenn sie zu gelblich, so stinck
 mit grünj an

Die gestüellen Lachen

schlüssen nimbt man 1 stück mütter von
 1 ring, die man soll sein, und stinck die

Züngele ab und coiff d'aus, und paltz
 die ganze bröckling ein, die abge
 Züngele aber fuch klein, ein
 einseits gelöste bröcklein, gezeuere la-
 siel, butterjöl, fuch und ein von der
 bröcklein die hülle, und ein kocher
 butter, und je mehr butter, je besser
 es ist, und die einseits gelöste
 butterjöl, und die in ein erdliche fuch,
 und ein ein einseits gelöste von 3 oder
 4 rügen, und ein einseits gelöste
 einseits gelöste butter, paltz und
 wirtz d' fuch und ein einseits gelöste
 von 3 oder 4 rügen, und ein einseits
 gelöste butter, fuch und ein, und je

ein Herz dankt, gib ihm einen
 den glücklichen guten Punkt so schnell
 fertig, Es ist uns die Zeit nicht
 Gefühle Lektüre.

Ich bin 4 oder 5 Leibesjahre, wie ich
 wenig wissen wie ich es sein soll
 wie ein Kind von ein Gottlicher Logik
 in Leben, und was ich, und was ich
 bei, wie ich das unter Gabe, Gottlicher
 Wort Verzeiht, wie ein Gute für
 Puppen, ein Leiden Lernen, wie
 bei die Leibesjahre in ein Verzeiht
 soll ich bei Leben, wie ein co-
 ing Puppen von, und was ich

nine tiell, sendt ayt nint toll für
 ein Ozeis vor ein handt
 Wesen ein gar salbener boyl, der
 die von eys, nimb des antrags eys
 furich sie blutrit in ein sand, oder
 Deyßel, Brasen eysse yemol boyl,
 Wund fays Lemonij Deyßel drey
 ein corning Anscat-blusa faysen drey
 drey ein corning Deyßel drey, und ayt
 yemol drey, Gblem. abzuieden.

Deyßel die ayt, fur des Luyrois
 drey, nimb yemol drey
 drey die, so ayt des yemol drey.

non. Wird sie zu Brühl, erst zu über
aus, paltz, las liegen, für unser
in ein eoin rügg, Jan Blat ab, haust
sie aus halt ydenn, fassen rügg mit
Lümm oft über ydenn mit Gatt
mit diesen bestrafen.

Wurst zu machen

Wism von ein überzottenen Horn oder
Bogen, mit von ein halbe Poch 3.
überzottenen fien, fette Wein, wenn
ein eoinig eovibant fänst 1/2 mollen
das nicht so viel als fleisch, ein eoinig
Muscat. blüße, mit Weinböl, farnach
lassen kühen in ein span und 3
Gefäße in ein Glas 3. oder 4 rügg-

Lottor Lora, lye ein coning es den, nist
 ein Hüttel Hüttel mit biltet, man wirt
 wir singen lang, lye sie wir ein den
 yst unten, mit den Gluck, lye sie
 also eine Rhine wir biltet.

den Altony einzumachen

Von einem Altony die an ein Altony
 die gelbe Hottor alle firtet wir ein
 Hüttel, wir wir will ist wir es wir
 Altony luf wir wir Hüttel, lora
 wir wir wir ein in Altony luf wir
 wir Hüttel, wir wir ist wir wir
 lora, wir alle lora wir wir, wir
 wir wir ein firtet Hüttel, wir
 wir wir soll firtet wir wir

Linné, und by d. pinda, und yux d.
 pinda wasser über den Citronj, und bel
 ihn zu, und by ihn 2 oder 3 Stund
 stosen, dar nach prußt es wasser ab, und
 schenkt ihm aus ein heimlich Glas, den
 mißt den gelben, unter den corion
 durch ein ander, und kocht den Citronj
 und nimbt aus ein selbst 2 Citronj
 anderhalb 2 zucker in ein böhl, und
 gies 2 pott wasser daron, und wann
 es zergehen ist, so kocht ihn mit
 einer röst das gutt, und wann
 es galutert ist, so prußt ihm durch
 ein Glas, es gutt reiner ist, und

nimmt den geliebtesten zucker erde in
 10 theil schneid ihn zu feil wasser dar-
 von 1 und erweiche es zergangen. 2
 und fül den Citronj darmit, und
 sein ihn so lang, bis es fast ein
 coning dick an löst wird, darmit
 fül in ein glas, und setz ihn
 den ein Tag lang. so ist er
 fertig.

Den Radel geschnittenen Citronj einzü machen.

Nimmt ein ganzen Citronj und schneid
 ihn zu 6 theil 8 Stücken, und schneid
 auch 10 kleine Stücke, den schneid ihn
 Radel, setz es in ein glas zu 10 tag, und

alle Eyn abgessort, jatz arins an
 schon noch besser zu, und best d
 janten, und bindet den Lichonij in ein
 jantend Eyn, und faltet in d
 jantend corgeor, so lang bis er
 jatz ystisan best, so er marb ist
 In nung lacht im mit jantend den Eyn
 in ein bester besser ab den jantend
 ihn arzt ein jantend Eyn, und best
 ihn ab dem Eyn, den corgeor ihn, und
 ummet arzt ein faltet Lichonij andert
 faltet zu jantend, und lantert ihn mit
 nung arzt der ystisan, und jantend
 in arzt In der ein jantend Eyn, jatz
 ummet den jantend zu jantend corgeor

Fol. 240

in d. teil, und legt den Cürony dar-
an, und stellt ihn so lang, bis der
pfeil ein wenig weit an den löst, just
darnach stich in in ein alyp, und
setzt ihn an ein zambund ort, also
ist d. rath.

Ein andere Lytore

Manch ein Jun große Lytore, und
sticht ein messer-nadeln durch durch
blau d. rath, und sticht ihn in die
rinne so weit, als d. messer-nadel
schwarze stich weit ist.  und sticht
d. ein, und ein so groß als d. Lytore
stalt ist, darnach bind mit ein zambund
Laden, d. muss von einander hält, den

so eigent in 3 oder 4 neue Brü, und
 alle die Brüder abzugeben. Und den
 neuen ein paßbuch geben, und paßbuch
 haben lassen, und muß die Kinder
 der neuen Geist die auch den Eltern haben
 und nicht die Kinder selbst muß es sein
 und es weiter darmit verfahren,
 und stellt ihn zu, und laßt ihn zu
 oder 3 kleine Personen. Und den laßt
 ihn weiter ein weil in ein Kell. Und
 für der neuen nimmt ein weil auch
 ein paßbuch, und laßt ihn auch ein
 paßbuch sein, und laßt ihn ab
 zu geben, und so nimmt auch ein 8
 Eltern 2 1/2 8 Kinder, und gibt

Fol. 242

Es wird heisset davon, und laß ihn
zorgforn und hütet ihn, ist müß
aber: den zücker muß gar woforn, son.
den müß einen davon besulten, zum
wessichen, ich laß ist den Citronij in
ein eyle sein anstehen, und com
der zücker abgetillat ist, so gies ihn
aus den Citronij, und laß ihn 2 oder 3
Tag stohn, als den gies ist den rest
wider davon ab in 2 stünd, und laß
wider ein zücker was, und laß ihn ein
paar stück stohn, und laß ihn wider ab
trollen, und gies in wider ein aus
den Citronij, und so oft ist den rest

Dieben Esel, so laßt ihr allzeit ein zücker
maß, bis der pott immer erwachsen Esel
so oft müß ihr in pitten, und der pott
muß allzeit über den Zitronen anstehen,
also ist er auch, den gesunden Zitronen kann
man eben auch also machen.

Rein und lunge Zitronen Zerstoßen einzu machen

Es sind also Zitronen klein, also lang, wie
er auch an besten geschüttelt, und es sind es
seiner lauter, inz erwacht den Zitronen in
Winter 14 Tag, in pünkt 9 Tag und
aller Tag zornig macht abzuwachen, und nach
umbei ein pünkt 9 Tag besten, und

[illegible]

miß aber den zücker miß arden auß
 ein maß nehmern, sondern ist miß
 ein besaltan zum neßficken, und wenn
 der zücker gelöst ist, so rührt ihn
 durch ein feines Sieb, und laß ihn
 abfließen, so er gelinß lablat ist, und
 rührt ihn den Citron in ein Glas, und
 rührt ihn recht durch, und laß ihn
 ein paar Tag stehen, darauf rührt
 ihn weiter ab ihn recht in ein Sieb, und
 laß ein zücker neß, und rührt ihn
 und laß ihn abfließen, und weiter
 darüber ausgehen über den Citron
 und also fort an, rührt ihn bis der

sind in der Welt immer weniger
 und die Welt wird immer mehr
 durch die Wissenschaften
 und die Kunst
 und die Wissenschaften
 und die Kunst

Wie man einen Trischen Zitronen
zu einem Koch zu machen zu-
rieden muß

10) In einen kleinen Zylinder, mit einem
 der gelben Stoffe alle ab, mit einem zu
 zu stellen, mit einem eines zu einer
 davon, mit einem in einem 4 oder
 5 mal Füll, mit allen Füll zu mal ab
 gewaschen, für eine jetzt ein prüber
 schon voll prüber Wasser zu, mit einem
 in einen Füll, so kommt die Stellen
 davon, mit ein in dem Jahr eines, alle.

Ich will d' farrus, und heyl d' min
 tiertl, Bründ in ein veltel Heyer
 Ich will d' ains eint farrus, und
 heyl d' ains ein Teinland Eins, Ich
 stoff in einen Steinon oder Vlyren
 Möyer, d' ains eint so farrus
 zint d' ains d' ains eint, und yeg
 ein coning Heyer d' ains, d' ains
 yeg, und heyl d' ains ein d' ains
 will ein g' d' ains d' ains
 und heyl d' ains, d' ains yeg, d' ains
 d' ains d' ains, d' ains d' ains
 und heyl d' ains, d' ains d' ains
 Ich will d' ains d' ains, und

und stant Lötzele darans inuiren
 und es hat man man arzt rüsten
 auf ein die Feisten Lötzele ist könt anuiren
 Gessnitten nimmensich Lötzele darans.
 Als inuiren, und es ist Lötzele dar.
 arzt inuiren coolt, so nimm zu den arzt.
 inuiren ein geschnitten zümler, und es ist
 in ein foltznoten mahl, und es ist
 zu nimm coolt inuiren, und es ist
 inuiren coolt, es ist inuiren.

Ein Geueltz Lötzele Lötzele
 in die Seideler zu malsen
 Lötzele ein geschnitten foltznoten, und es ist
 in Lötzele Lötzele zu, und es ist.

geben, als dann stund die Büttan in der
 mitten Linnenleib, und legt d in ein
 kalte Wasser, und wann es zuegetzete
 Wasser geben ist, so legt is die Büttan
 daran, und wird d es d ins Wasser
 legen, den so nimm d aus ein warmer
 Wasser heraus, und stöß d ihn zu.
 der, und stund die Stam gar mit
 fließ Wasser, den cocht die Büttan,
 und nimm d aus ein d Büttan, die
 hing zu dem in ein heiß, und giez
 d mit warmen Wasser, und löffel ihn
 zuegetzen, als den setzt ihn aus ein
 feur, und lüthet ihn mit einer

Lijer Lier yett en und eora or yelid.
 karl is, so pinst in dier ein pinstod der
 und weyt is böt witer arge, und yett
 den zücker eint dierin, und yett is
 witer arge die glets, is or firta güt
 und die hütten stöt is or, eora der
 zücker stirt bereit is, as dier heyt is
 die hütten in den zücker, und yett
 pinst, is sie yett mure sein, den armet
 d stangs, und yett is in die pinst
 karl, as dier nembt ein salbe pinst
 arge yelid der hütten yett, und yett
 is den zücker, yett yett is witer
 pinst, is or yett yett yett yett

Ironous paßt ihn durch ein dickes Gieß
 und gießt ihn aus die Pfaltzen
 Wenn nun die Pfaltzen schön voll sind
 so muß man ihn d. feil mit einem
 Messer abziemen, so wird er schön klar
 und ihn angeworbenen Kütten geht
 ihn so drohen braust, ihn muß er
 ein Tag zu unter angeworben, so wird
 er auch schön klar, und muß d.
 alle mit allen Stücken, so ist er fertig.

Ein Potte Gefüllte
 Kütten. Led wenig in die
 Fächer einzumachen

Fol. 252

Numbt die Kitten, und fucht in
der mitten von einander, und fuch
d'ring in Klypse, aber sie mügen
für ihr Leben, auf die Leben, den
numbt d' fucht und fucht d' fuch
grüßer, und fucht die Kitten mit
dies fucht, und numbt auf
die Kitten. T. Votung zücker in die
Kitt und gibt 3 facht Klypse
Kitten, und laßt ihn zu der
Kitten, den Kitten ihn mit einer
Kitt Lott auf ihn, und wenn
er abgeleitet ist, so fucht ihn

In der ein Bus, und Gut in wider in
 so böß, und laß die Gessellen Gehen
 davon, davon steht d. aus ein Aylus
 die nicht für zu stis ist, und will
 d. mit einem Platten Guginer zu ihm
 heß d. piben, bis es ein spaur
 furb sat, und wenn d. ins ansoll
 zu piben, so will d. aus und
 heß d. es piben, bis d. pibe
 piben. nunnt die Wölten furb
 und rief d. in die Hölle, was
 was pibe in fast In der ein pibe
 Bus, und gieß ihn aus der

Wollen die die Händel von voll sein, und
zinst ihnen die fette mit neuen Messen ab,
und laßt die Gruben, alle die ist die weiß

Rothe Hütten-Ludwig

[illegible]

Zuerst ein wenig was wird, darauf laß
 die pöbel, so die Stalten von was werden
 auf den nimm die furchen in den armen
 Hülfe der Pöbel, und laß die von der
 auf, nicht auf von arm + Lemonij die fül.
 der von ein Stöcken, furchen, und laß
 die auf der furchen, und wenn die von
 Hain gelöst ist, so nimm die wirt in
 der Zuerst, und laß die mit ein Pöbel
 furchen Stöcken, so die von festig Pöbel
 und füll sie in die Pöbel so es
 an rauch, die Lebewerke von einem auf
 Hülfe machen mit wirtförling, füll

Fol. 256

Aber wann ein in die Hartung
zu der mose wohnen, als zu der
Weggen, was die Augen sel, may man
d' ein gewürzen, so ist es recht.

Vin. durchsiebtiges Lütt.
enweich zu mischen.

Nimm ein paubend seiden, und getzt
ein sand lüthen, und soet es, so
mag es sein esalt darob, und legt
es in ein Löff wasser, und wenn
es zugezogen wasser wird, so weicht
die esalt davon, und gibt es
nur ein wenig, es ist ein gewürzen

hegen, als den brödt ist die selbigen stalt
 durch ein zu über den Fuß aus, dar nach
 muß du jetzt wider durch ein Fuß, und
 heft ihn über nach dem Fuß, so wird
 er sein das, als den nicht ist loß zu
 sein anstehen zu über, und 6 loß
 stunden jetzt in ein stund, und rüf
 du zu über sein glück, es er muß
 du über wird, dann jetzt ihn aus
 ein glück, und heft ihn zu sein ist,
 muß aber mit dem loß nicht über
 ein rüfen, dann er wird er
 sein, und heft ihn mit ein weil
 zu sein, den heft ihn so ab, und so wird

an einen jilbneren löff, wenn no, son
 ygeulz, füll, so ist ne apnung, setzt
 ihn wider auf die aß, und laß
 ihn wider ein wenig stehen, bis er
 ein pütz, aldenn giest in in die
 möd, und laß d 3 oder 4 stund
 stehen, darauf probirt d, wenn d
 nicht foreingefol, so müß ist felt
 ein andt gessen, wenn bei d hof
 machen oder weis, wenn ist d off
 macht, so laß ist d fast zinst
 drinnen, so ist d auf die aß, setzt
 also ist d reist

Im Gruebne Kütten, Lerdwerg
in die mödel zu machen.

Wird die Kütten in der mitten von mir.
Kunde, und wird es gar wirt es sie auf
hoben Luffflügen, das wirt nicht 12
loß ganzan zinker in ein böhl, und
gibt ein wenig weiter davon. Es ist
was wird, es den wirt 6 loß Luffflüge.
Jene Kütten von Glas dazum, und wenn
es zinker gewollt ist, Es ist ein
Linden Öl, so wirt es von der glück
sach, und wirt dazum Kütten von
Glas dazum. Wirt es nicht 2 noch ein we-
nig gibt die glück, und gibt es noch

ein viel Gutes, und wenn es
 geübt von Lill. Lill, so gibt es
 in die Welt, und gibt es zu
 Gutes in die Welt, so gibt
 es Gutes, ist Lill. Lill, wie
 man, wie es auf Lill, also
 ist es.

Ein Guet Mergen. Lett wöry
von Bitten zu machen.

Und wir stehen in der Mitte von
 Niemand, und gibt's kein Recht,
 und keine Gerechtigkeit, so steht's
 nur selbst da aus einem bloßen

Der ab fereb, des aus der Stam der
 unis umbt aus ein 2 zinter. 3. list.
 hing yffebene hfüten, und giest ein
 fentl wogge an du zinter, und
 linder istu gar hing, den umbt der
 hfüten in du zinter, und best d
 finter by der so der luff pinst, und
 wenn es viel young yffollen ist, auf.
 dem umbt d wirt fereb, der umbt
 umbt alls luy grob yffuithand
 gewürzt, als zinter, nuyt, jug.
 der, Muscat nuyt Lemonij füllter ein
 Lemonij füll, füllter ein d alls inbornia

Col. 2. 62

und, und soll d in die Asche
also ist d, und, und.

Ein durch-geschlagene Pfitter
Ludwig, die hat man oft
als eine mehr.

Ein die Pfittern gar wie, die nicht
d, und, und, und, und
d, die eine Pfittern, und, und
geschlagen sein, so wie d, ist nicht, ist
ein sehr Pfittern ein Pfittern,
zuletzt in ein Pfittern, und, und
ein Pfittern, und, und
zuletzt ist, so hat es ist mit

armer Elter aber dich, darvon pfust du
 dich an das, sehen nicht wird in
 es hat, und rufst du die pfust
 hütten darvon, und nicht in dem
 und nicht an dem die pfust
 furcht, und rufst du die pfust
 dar, den pfust du nicht die pfust
 und laß du nicht in die pfust
 du pfust die pfust, und füllst du nicht
 furcht, und füllst du in die pfust, und
 laß du pfust, so ist du die pfust.

Ein andere luthwerck mit
 pfusten pfust.

Fol. 264

Geht die Pfütten, und fündet die
Kette heraus, und werft in ein
großes Wasser, auf jod d in einen Kly.
100, 10 pro auf einen Kly, den werdt
d heraus, und schneid d durch ein
großes Wasser, und legt den Rest über
unsern Hofen, darmit werdt ein Rest
von andern sehr solchen Rest, und ein
stündt zündet in ein böß, und gibt
den Rest heraus, und setzt ihn aus ein
Aglut, und legt in also an einem joden
jodt und 2 oder 3 Kütten, und fündet
d, und fündet d aus dem blatt, und

wie ein Zittern, und wenn der Zitterer ein
 starker Bruch der Götter ist, so liegt die Schuld der
 ein, dieser Blatte müßte es ein Kindigung
 der Natur ist, und mit einem Geiste zu sein
 der Gott wird, und lastet die Erde, und wenn
 es nicht so der Anfang der Welt zu werden
 so soll die Welt nicht, und nicht sonst
 zu sein, jetzt lastet die Erde, bis
 die Erde bricht von dem Licht, und
 dann soll die in die Welt, und ist
 die Welt.

Ein. Vollen. Drogen.
 Sind es die besten der Welt, denn

so schlagt die Lurche ein die Lurche, und
 man will es ist ein die Lurche geschlagenen Hütte.
 ein die Zücker, und es ist ein die
 weisse Lurche, und lauter zu der
 Lurche, den so wird die Lurche Lurche
 und wenn ich will zum Hof zurück
 bringen, so muß ich zum Hof
 finden, und wenn man die will
 leben, so kann man aber nicht
 oder mit weinsschlingung ist
 und wenn die Lurche Lurche ist
 so will ich die Lurche Lurche und
 Lurche in ein Lurche, so ist die Lurche

und ward also ertrugelicht sein, so rieß
 der reißt durch ein raubend Ding, und ließ sie
 stoben, jetzt wurde ich 4 glänze hütten,
 es wird d in der mit hundert, und sind
 da es sie auf großen liegen, dann wurde
 ein 2 zücker und jetzt ein reiß wagen
 deren, und ließ sie gezogen, dann
 jetzt sie auf ein glück, und wurde es
 aufset zu finden, so hütet d mit immer
 Lige ihre, dann soll die fütten spalt
 und es wird die von der raubend aus
 und legt d in der zücker, und ließ
 d also mehr finden, den soll d von
 der fütten fütten und reiß die spalt

in ein Kistje fühl: ist nicht bey mir
 selbst fühl von den vergessenen Pflichten
 ist das in der Zeit, wenn aber
 die Pflichten so von dem Herrn kommen
 so hat man ihnen folgen nicht wollen
 ist das in der Zeit mit dem Herrn ist nicht
 in der Zeit mit dem Herrn, es ist nicht
 fühl, denn wenn ich nicht von dem
 Herrn fühl, und nicht ich nicht fühl
 in der Zeit mit dem Herrn, und nicht ich
 nicht fühl, und nicht ich nicht fühl
 fühl, und nicht ich nicht fühl
 fühl, und nicht ich nicht fühl

Sol: 272.

wir ist von selbst, und wenn die gütz
gehorchen ist, so zieht die Götter mit sich
mit, und die Flügel mit loben. Plücker und
mit Hymnen, also ist die Götter.

Ein Kücken steht in der Götter
zu neuen

Hande flüchten und flücht sie, und flücht
sie zu einem Götter, und flücht in die
Kücken weisse, denn steht ein Götter weisse
zum flücht, und wenn die Götter flücht, so
weisse ein Götter weisse und flücht sie sich
bis sie auf Götter liegen, und wenn die
flücht, und flücht die flücht ein Götter
flücht aus den flücht aus ein flücht steht

ein selb dinstig zücker in ein bair, und ginst
 den rest dinstig, und wenn es zeygenen
 ist, alsdann ginst ihn, bis es rest ist
 bracht von ihm lach salt, dinstig ginst ihn
 in die Stadt und lach ihn zu den 3, Land
 ston, dinstig lach es aus der milt in
 die ginstel follen, und wenn es ist es wolt
 rest follen, es lach es foch dinstig dinstig
 und dinstig es wolt aus, ist es dinstig
 es foch bringet, also ist es dinstig.

Ein ksthan lach
 dinstig ein ginstig zücker in ein bair und
 ginst ein wolt dinstig es ist ein dinstig zücker

Vol: 274

Herz wird, und wenn es zerbricht ist
 so laßt ich gar schlief, es dan wurt
 a Pöckel dreyssigslagen. Hütten, und
 küßt d' mit dem dreyssigslagen zu
 und küßt Blum geschüttet, also gebrütet
 Lomley stellt sich dar, und küßt
 d' ein Jahr lück, stündt dar, und küßt
 in ein Stunden noch d' d' mein küß
 gleich, küßt, wolt ich ich aber Hoff leben
 so wurt ein Hoffen Brud, und wurt ich
 in ein Brudtwin, und bestirbt ich
 den küß demit, so wurt es ein Hoff, das
 Leben ist d' Hoffen Hoff

Merills Regeln

Ist die Merill, und umt die Frau
 farras, und umt die ein fund Maile
 ein fund zinter, und gibt ein will
 wirt daren, und lantet sie mit einer
 Leichter sein dult, so legt die gesselten
 Merillen daren, und jod d by woff
 wirt sein, dann umt d iunterin farras
 und Geibt d dars ein jüel, und wann sie
 darsyflagen sind, so umt d iunter
 in den zinter, dars is d ynsfurn folt
 jod by d zinter dult jinter is man by
 darsy anstrichen kann, und fult d in die

Tol. 246

in ein glas, und laß es stehen, so
ist es recht.

Körschen Störschen Pörschen

Manch hört hörsen Störsen, und sind
die schwarze körsen körsen und die körsen
die körsen körsen, und wenn sie körsen
laß sie in ein körsen körsen
über, und laß es stehen, und wenn es
ist so laß die körsen körsen körsen
körsen, und wenn es ist so körsen körsen
körsen zu körsen, so körsen körsen körsen
körsen, und körsen körsen körsen körsen
so körsen körsen körsen körsen körsen
körsen, und körsen körsen körsen körsen

und lantet den zinket yor yon duff, dromp
 duffet yor die jebige pferd dromp, dromp
 d nicht yor lang jiden, und wann jor duff
 die duff oder jor dromp dromp, so und
 d nicht yor duff yor dromp, wenn jor
 aber wolt dromp zum duff dromp, so
 mup d duff yor dromp, und fult
 d in ein yor, und hest d dromp duff.
 den so jor d yon duff

Ein Lied von dromp

Hut die dromp dromp dromp, und und
 d in ein dromp dromp in ein dromp, und
 hest d dromp dromp, den dromp dromp
 jor und und dromp dromp dromp

Fol: 278

ein kind beschreyt beyne sehen, und gibt
ein pott wasser daran, das man liest
den zucker was dinst, darneuf rüset die
sagen davor, und laß d woff sein
so d die gung ist, dann soll d in ein
glas und laß es stehen, also ist es
richt.

Ein kind kof oder sehen ein
zum kof außsetzen zu mach

Nimm die kind in ein korn, und setz
d ein ein glas, und laß d woff sein
werden, und rüset d d sie sich nicht an
brennen, darneuf schlägt es dinst ein
süß, setzt nimm ein kind zucker
in ein borch, und gibt ein pott wasser

Wenn man hantelt ist als wir die an,
 den, den man ein Kind beschuldigen
 sehen: in den Zücker, und hat die pitter
 als wir die anderen sehen, erst wenn
 ist die brünst zu hainen brist, so muß
 ist ein ein brüding zücker nicht unser
 und pitter die, so ist die brüst

Wasan Künig ist in der
 Stadt zu wasan
 Künig Künig vor in der mörking
 Künig, und muss er über der glück wasan
 Künig Künig in der Künig Künig
 und wasan ist in der Künig Künig, so muss
 am Künig Künig, und Künig Künig Künig

Fol. 280

dernach sezt ihn auß ein glocke, und laß
ihn jiden, und wann er von glocke
von löse stiel, so jinst ihn in die muel,
und laß d. muel stund in den mueln sein
so glocke foran, dernach laß d. muel in
mueln glocke in die glocke fallen, so blieb
die son. also ist d. glocke.

Gott und weisse Ruchsel emzu
maiden

Handt auß ein stund glocke ein stund
glocke zu den, wann ist über in
die glocke soet maifen, so müß ist d.
glocke zu den nehen, und müß die

löst und den zinsen darformanten, und
 gibt auch ein wenig weisse an botten in
 es stünd, und sagt d. recht die güt,
 und leßt d. pinden, bis d. spon gschütt
 von löst stält, den soll d. freub, und
 süß d. in die stütel, oder in soße gese
 wie d. einig belichet, und leßt d. spon
 voben ist d. recht.

Gernze. Mädeln in die stütel
 einzumachen folgt unten.

Ein Angnaboyen voben zu machen
 Ist voll ein l. ma wil, zins furen die
 Lint ab, stopp d. klein, d. nicht d. spon

werden, asseln und in ein windung
 nisse darunter von 2 Lemonj die fülle,
 sonach fleg deren 10 rje löth, und
 brenne, rüß von glanz, fülle
 den rieg ab, mach ein mit essent
 löst grün ein mit Alkermes die Tour
 nise rot, und ein mit zinn, als choko
 cal brenn, und ein gefelt in jante
 ordinär, frot, sonach fmit man ein
 blut und raiß, fülle von ordinär rieg
 herein, überbrise ihn, es wenn das
 zerkniet nist also soll brisen zu sehn

Ist nicht ein andern sein als dessen
 Lust, das in nicht, sondern nicht
 was, und ganz ist ein Blatt, was
 ein in diesen ist vordringend ein
 was ist das von ein Ding, und
 Ist nicht ein getrockneten Mund Ding sein
 und das nicht, und so, so lang man
 was hat, aber ist das was ist zu
 es ein nicht, das was ist, dann
 gibt, man muß oben in dem
 ein liegt dorten sein sein, weil es
 von nicht zu kalt werden, ist ein was

Fol. 284

ruß zu göben, d. die beinere sich in die
miten komt, wenn also außsagen, so
muß in den den luyßen außgesehen
werden, wenn tödlich, so zütrud, oder wenn
ein riß frum, und laß die d. luyß
sind, d. muß sagen, wie ein geystliche
bist, wenn d. anders in diesen geyst
wenn man zersumit, ruß ein d. muß
man ein 3. teil nehmen von d. und den
seis werden

den Meber Pulver zu machen

Man nehme 1. lb. gelbe Mercurien,
wasch auß und geb d. rein, nach dem

Amte mit einem Hirschen, so aber so
 nison wohl geschickt ist, so manndt sein ges
 fesselt wirdt, nach dem mannt mannt in
 ein hohes Guss, und bindet sein Kopf zu d.
 fesseln, fesselt in einem hölzernen Sten
 sein unter dem ob so sein, und lunt ist
 warum es sonst ist so leicht zu auß. mit
 dem Guss, und sein auß. eine fesselt
 sich zu mit der Guss auß, unter,
 davon nehmen ein Comen und 2 Lomen,
 setzen, reite zu mit einem Stiel züber
 so gelte fesselt, und sein so in der mess.

jingd stand, Brück der Stadt von Pomeranien,
 und Lemony daran, man muß nicht zu
 wenig nehmen, und lege ein Bild zücker
 daran, laß einsehen sein Littel, sonach
 stilt über die Mosen, und wil zu geben
 von anstündlich, und ein ein stilt
 sein mehr als zum selbe golt, und
 den Palat darmit golt, ~~und den Palat~~
~~darmit golt~~, von Angelf aber man wil
 ihn nicht zu stück anstünden, erst wenn man
 ihn wil fergoben, sonach noch ein selbe
 laß, und stilt der Stadt von Lemony, und
 zür den Palat.

Gernthe Marillen in die Schüssel einzu machen

Nehmet die Marillen sauber und wuschet sie mit
 Wasser ab und sehet sie in ein sauberes
 Gefäß zu liegen. Dann nehmet ihr ein
 Messer und schneidet die Marillen
 in der Mitte durch. Dann nehmet ihr
 einen Löffel und kochet die Marillen
 in Wasser. Dann nehmet ihr ein
 Sieb und sehet die Marillen
 in ein Gefäß zu liegen. Dann
 nehmet ihr ein Messer und
 schneidet die Marillen in der
 Mitte durch. Dann nehmet ihr
 einen Löffel und kochet die
 Marillen in Wasser. Dann
 nehmet ihr ein Sieb und sehet
 die Marillen in ein Gefäß zu
 liegen. Dann nehmet ihr ein
 Messer und schneidet die
 Marillen in der Mitte durch.

ist ist dieis ein Kind noch jünger den Geist
 ist dieis die Maill, die müssen aber nicht in die
 Fische schwimmen, und best d. Fische also ist d. rest
 also kann man auch die Fische einmaffen
 allein die Fische muß man streichs nehmen
 also ist d. rest.

Ein Rest: Was die Länge Dicht
 zu nuch

Mannt ein Feld hony in ein Loth, und best
 , best d. mit 2 Loth das wein, und best d. so
 lang pichu also man ein oder fast pichu den
 dann soll d. fabel und fabel d. also sein
 ab, also man umst 2 fabel voll wein best und
 2 fabel voll Galic, 2 fabel voll Fug, und 1 fabel
 voll schenke, und d. also 9 hony zu nuch

Blüthen: von diesen köntzen, streicht ich die Blü.
 the art von dem Ringen, und füllt die Lücke
 als wir ein zücker Eosel, jetzt rüf ich die köntzen
 in das geliebte Hönig, und jetzt die art mit
 gute glocke, und lezt die sein garmen zücker 3 köte
 stündt dann folt die frohe und lezt die überhölle
 und füllt die in ein glocke oder in ein anders glocke
 die, und lezt die stoffen, dann umt alle morgen
 und abend wann ich stoffen glocke, ein glocke ganz
 Myrteholz, das, die ist gut wie das garmen.

Ein lebender Lohweg mit Blüthen.
 zu maßen

Um die 3 köntzen zücker in ein köte, und glocke
 ein köte ganz garmen, das ist garmen,
 den lezt ich zücker, und wann es garmen zu
 zücker, so glocke das ein glocke die überhölle, und

Fol. 290

heßt d also eintraminando spielen, wenn
 umblet d wider frucht, ist müß aber auf
 nach der eig. Art ein Vortung deselben des.
 ein, und schmeckt d reicher ab, und
 umblet die deselben wider frucht, d kein
 sein Herz zu hand, jetzt küßt die deselben
 offener deselben, voraus kommt d küß
 ein Tüte, und umblet 3 oder 4 Tüten, und
 wird d in ein wasser gar sein wasser, den
 soel d und soel d mit nure wasser ansein
 der reicher frucht, d kein sein Herz zu
 hand, jetzt küßt die deselben
 und die letzten letzter wider in zücker

und ein ander gewoge ab, und laß dich
 finden, es ist dein gewoge, als wir sonst
 ein Luthers, und soll dich in ein Luthers
 glocke, oder in solch ein Luthers ist es
 nicht und gut vor die Luthers.

Heinrichs einzuweisen

Nachdem ich die waisenskind und heuchel
 es findet aus, ist es die abgehe, oder es
 dann die waisenskind: wie es ist, das man
 aus der waisenskind ein gewoge zu
 und nicht die Luthers, und die Luthers
 dann soll es aus ein gewoge und nicht
 es soll sein die Luthers: nicht ist es aus
 ein Luthers, so soll es sein Luthers

Fol: 292

du nist, dann fül d in ein glos, und
hst d ston, so ist d recht

Wie hütchen. Holzen em.
"zürufen."

Hut hütchen hütchen mit einer dinsten
die schwarz hütchen sinen sinen, und hst
die ston der hütchen sinen die hst der
jeden der, und wenn sie arbeitslos sind
sehen sind ein zind sein sinen, und sind
singen die und hst, und ist die hst.
Hütchen, 5 hütchen zürufen, und ist ein
Hütchen mit wasser sinen, und hst die
der sein die, und wenn es hst

ist, so lebst in ganz hell werden, also den
 Geist in den dir höchsten Böse, und lebst
 nicht nur stufen, wenn ihr fromm, so ist es
 der, so ist die ist, so Geist in wider for,
 wird, und lebst ein böse zu den neuen, und
 lebst in ein Kind zu sein, und lebst in
 wider hell werden, denn Geist in wider an
 die höchsten Böse, und lebst in stufen auf den
 werden sie gut, also könnt ihr auch die
 geistigen höchsten Böse einnehmen, denn
 müßt ihr sie mit dem Geiste zu sein
 und nicht zu sein, denn sie sind geist
 von zum Geist zu sein, es ist nicht.

Fol 294

Das Anische und gemanne
heißt edel einzumachen.

Definition der grün blausen der Stange
Gelb art, darvon gut die blausen weiß
und weißt art nur stund wänsen 1 to gr.
schwarze züht in ein böß, und weißt die
wänsen, und die züht untereinander
und setzt so art nur gelb, und gibt
mit 2 als 3 löß so wänsen in so böß
so gut die züht nicht anders, und gibt
also die wänsen nur gute Stund
darvon gut die wänsen mit nur lüster löß

rief ein Düb so der seht d'ruon ab'sniff, den rüßel
 ist die Kriegal in die fällvol, und die Kriegal in
 die seht, ist müß so lüg rief ein armds Lupa
 und heß d' sofen, jetzt sohet den Düb wüß
 rief die geist, und heß ihn jüden, bis er juf ajos
 son jüß, ist müß ihn armds ajos jüden heß
 juf wüß so zä, und wenn er son ajfüß son
 den löß sohet, so wüß ihn sohet, und heß ihn
 ab'sniffen, arpehen ajos ihn mit einem löß
 ganz ajamont rief die ~~ajos~~ Kriegal, so sie müß
 jüwint wüß, und heß d' sofen, also ist d'
 müß, also löß ist rief die ajamont Kriegal.
 nimmer son, allein müß ist rief ein ajamont
 Kriegal 5 Kriegal züden nimmer.

Fol 296.

Grenze Lemnij und Bamer. ansetzen einzumachen.

Namht die Lemnij, und schneide d von der
Ofitz an bis über die witten furs als wenn
es halten korns maffen wolt, aber schneide
nicht die follen d ist d inwendige Lücke nicht
zugrunde, d an d prater ist, und must also
6 fad, dann legt d in ein feis wasser und
wässert d 8 oder 9 Tag, und alle Tag zwisch.
must abwässert, hernach legt d zugrunde in
ein grobe Ofize, und gies ein feines
wasser darüber, und laß d zu, und laß d
ein paar Stund stehen, und umb d f.
eins und laß d wasser, wenn d noch

fruchtig ist 1 so giest wider ein frucht wasser
 dreier 1 und laß d. stehn vier tag, und giest
 so oft frucht wasser daran, bis d. wasser nicht
 fruchtig ist so wasser, und wann d. wasser nicht
 fruchtig ist so nimm die Lemong, und harid d.
 wasser von der pfeller weg aber nicht so weit als die
 pfeller von der pfel, damit die pfeller von
 durchsichtig sind. darvon laß d. in ein glas
 wasser, und laß d. ein tag stehn da ein
 ligen, also kann man auch 5 Lemong und
 1 pfel 2 zucker, und giest anders als die
 wasser daran, und laß d. ein tag
 also das ein und wann der zucker überhitzt
 so giest ihn darvon und laß d. 2 oder 3 tag

Fol. 298

Wann es ist, so da setz wider herab, und
pindt ihn, so misst ihn also 28 Arbysschen, und
allzeit pindt, bis er nicht mehr wüßend ist, und
wenn es setz so saure ist, so misst ihn ein zücker
nachstehen zum nachpindt, und misst ihn allzeit
halber misst die Lemonij, so misst ihn 3 oder 4.
mahl pindt davon, bis es so saure so wahr
wie gut, und wenn es wohl recht ein stück
geben, statt nicht pindt, so umsetzt ihn jetzt über
in ein liegend, und pindt ihn 28 Arbysschen stück
und umsetzt ein löffel ganzem Butter, und misst
oder 5 löffel voll, bis es nicht mehr davon, und jetzt

ainf ein ahluff, und ainf d allwail, bps d
 zougangon ist, daruof pafst d laif an pruden
 tef, und lef d yfson, vrum nombt d muf
 dem pft, und lef d ein juf fura und
 fuf d muf von dem fure fure. If muf
 die fufon Glucke ein tag zuuor zuuiften
 of if die Gultz mufon fuf, und wenn
 if ainf die fufel ainf fuf, ainf fuf
 zint d fuf, ainf if d muf

In Lemnij Gultz

Am 5 oder 6 fuf Lemnij, und fuf
 d in der muf fufmuf, und fuf d
 fuf fuf, ainf vrum lef d in ein fuf
 Am 5 oder 6 fuf, und all tag arb.

Yriogjard, dromaf rind d in ein klytt, in
 wann die follen aber fechtig fign, fo müß ich
 fir in d klytt firden, und wann fir
 mard gain fo unndt d vnde fouds, und
 lagt d in ein foud wjtt, und lagt d in
 dag wjtt, dromaf nst d fouds nst
 nst ein löfle, und bütz d klytt in
 wandig, fouds fouds, d fir dromaf
 foud, dromaf in ein aglyt, und bütz
 dromaf ein zucht nst aglyt, und
 firt ich über die follen, und lagt d firt
 wann ich über die follen lang beldet
 fo müß ich den firt öfter firden, und

allzeit ein zucker ansetzen, bis es nicht mehr
 können fließt, darauf wenn es die süßigkeit
 wohl, so soll dir stellen mit citronen, oder mit
 andern guten saften, und laß dir lemonij
 essen auch in warmer Trüffel, jetzt umbe
 ein zu zucker, und giesst ein weiß Wein,
 es soll jetzt darauß, und wird es
 so sein gesüßet von dem laß, halt, das
 nach soll es wider froß, und laß es
 über stellen, und giesst es durch ein feines
 Sieb, laß auch die lemonij Trüffel
 und laß es stehen, und wenn es wohl
 auch die Trüffel geben, so wird es besser

Lelichen, wenn ich aber mit heißen Blättern
 wohl mischen, so nimmst du ein 1/2 Zunder
 2 Loth heißen Blättern, und schneidst die Blätter
 und nimmst sie in ein Stund, und giest mit
 1/2 Maß. weissen Weins, und setzst sie
 auf ein Gefäß, und rühst sie allzeit,
 bis die Zunder, den du setzst die Blätter
 sind, und hast die Zunder, und wenn
 die Zunder sein Stuch gegeben ist, so nimmst
 die heißen Blätter das unter, und wenn
 es anfangt zu kochen, dann so nimmst
 du von der Glut einen Wurf, herausgibt

Auch ein jüngerer Kind aus der Pfalz, so
ist es auch, je mehr es auch mit einem
seiner Kind noch mehr

Ein Lied des Volks

Auch kleiner Kinder ärgert sich die Pfalz
zu dem Pfälzer, nicht mehr den Pfälzer,
und wagt es in ein jüngerer Pfälzer, nicht
es aber bald wieder heraus, es ist nicht zu
wiederkommen, und bleibt es die Pfälzer zu
dem Kind aus dem Pfälzer ein Pfälzer
zu dem, und gibt er auch selbst nicht weiter
heraus, und bleibt es zu dem, er ist
nicht sehr groß, nicht, und ist nicht
es ist ein Pfälzer, und ist die

ihr Aeon soll er mit fließendem Wasser, dem
 laßt er in den geliebten Zimern, und sieht
 er es sich wohl genug sein, jetzt könnt ihr es wohl
 oder doch mehr, wie es nun beliebt ist,
 und wenn man ihr recht will, daß sie
 so kann man sie mit angenehmen Aeon
 füllen. Deren in ein blühendes Aeon
 jetzt gibt ihr den Aeon der besten Zeit von
 Aeon in den Zimern, und laßt ihr die
 unter sich, daß sie kommen zu sehen
 erfahren, daß es die besten Aeon
 auf ihr Aeon, und laßt es die besten
 dem zieht ihr Aeon oben mit Aeon,

„Lusteten oder mit asseibenen Litten, und
 die pflegt mich, und mich mit asseibenen Litten
 blättern, so ist die gultz von gult, und erst

Im Vultz von Litten
 dem Bösen.

„Nur von Litten ist, und gult i. Litten.
 „mich von Litten, und legt d. in ein gult
 wozu, und legt d. Litten d. zu gult
 Litten, dann nicht d. Litten, und nicht
 Litten ein Litten Litten, dann nicht
 in gult in ein Litten, und nicht die Litten
 „an Litten Litten, in den gult, und legt

Fol. 306

Da nun über 2 Pund Eisen, als denn kommt
da durch ein Eisen arze, es der jetzt sein
gott wird, darauf kommt es in der
Leib, und legt es zu der Leber, es ist
nicht zu sein, jetzt gegen, dann legt es
wider zu der, es ist jetzt sein goldenes Gold,
dann arze, es über Leber - Kommt es zu der
oder Gold, es über arze, es ist dann so
so ist es dann.

Ein Gesülzte Milch

Kommt zu einer arzen Gold, es ist dann
und ein Lotter in ein Gold, und ein Gold
Gold, es ist, und arze, ein Gold, es ist dann Milch.

Hamb laronin, und zühret d mit nurn ayr,
 schäffen zühret, d d jing yung ist, daruof
 wridet d ayr wof ab, und jehet d zume lons
 wridet allmoit ayr yemarf, und loof d
 jehet nurn zu inn, d d ruf nist arstungh
 und heft d ayr yemarf jehen, bis d jehet
 duff ist, und rufet d bis d kalt ist, d
 jehet nist rufet yemarf, daruof heft ise
 den Lege Riß in die mittlen arstungh
 oder ayrst die lantren nist in die Riß, und
 jehet d ayrst ein hielet ort, oder in sumer
 arst ein Eys, und wann d kiel ist, so lant
 ise mit arstunghen zihen nist zihen.

Im Perna Mills

Hof zu einem grossen Pfühl & selbst einen
 Milchstamb, und pflegt 3 arige Elter davon
 jehet unndt ein zougellung jense, und pflegt
 die Kinder davon, und legt d. arig die
 Pfühle, und zuelet die milch, wie d. milch
 auf ist, davon pfleget die milch d. d.
 raiff fündten pfut, und legt die selbige
 kind arig, und pfleget d. so lang und
 oft, bis es arig ein pfühl gung selb, so ist
 d. auf. Im Lige Reiz

Hand zu einem grossen Mord & Lottro, und
 3 junge arige, und ein selb püffe Milchstamb

Wenn in ein Haus, und stehet es gar
 wohl ab, denn steht es in ein Haus, und steht
 ein Tisch voll hing darinnen, und steht es zu ein
 dicken zu einem Tisch, und steht es zu ein
 Tisch zu ab, und steht es zu ein Tisch
 steht es, und steht es mit einem Tisch
 steht es ab, es ist nicht fest wie, und
 steht es in ein Tisch, und steht es an ein
 Tisch voll, und steht es wohl absteigen, und
 wenn es Tisch ist so steht es an ein Tisch
 und steht es also an ein Tisch, also steht
 es in ein Tisch, wie es steht
 wohl so ist es nicht.

Im Mandel Reß

Nimmt erst ein hand milch ein selbst zu
 mandeln; und löst es auf; und stößt es
 klein; als wir ein Reig; dann umsetzt ihr ge-
 stoss nur Mandeln in die milch; und schüttet
 es in ein höfchen wohl ab; dann schüttet es das
 ein feinem sieb durch; so könnt ihr die mandel
 noch einmahl stossen; und wieder durchschlagen
 und umsetzt in die selbige Milch & setzt das
 und schüttet es auf und zerknet es; und gießt
 es in ein Reig; und wenn ihr das löst wohl
 stößt haben; so umsetzt erst ein hand milch 2 mal

heysen Platten, und giest ein milch heys.
 so laoren, und setz d. arzt ein glätz, und
 küst d. allmonil, heys auf der 3. heilt ein, und
 den küst d. lach ein püder heys, und
 lach d. stoffen, und die feigen Platten die
 müst ist ein tag zu der zurechten, oft ist die
 heys müst, den nennt die feigen Platten
 in die milch, und küst d. allmonil, heys d. zurecht
 und spüret den mod mit ein Mandt öhl, und
 wenn die milch ein wenig über kocht ist, so
 giest d. in den mod, und setz d. an ein
 feuer öhl, und lach d. stoffen, den nennt so
 hat zu arzt ein püder heys zurecht ist
 wie ist wolt. // ist müst

Aras do
Sfrisen

Nomina et Sfrisen

Aras 313
da
Platz

- | | |
|--|----|
| 13. Zungel Gultz - - - - - | 14 |
| 14. Sfrisen Gultz - - - - - | 15 |
| 15. ggsrimbt milch - - - - - | 17 |
| 16. Chokolade milch - - - - - | 17 |
| 17. Kaffee Gultz - - - - - | 18 |
| 18. Sfrisen blutroth Zuckern - - - - - | 19 |
| 19. ggsulzter Kuchel - - - - - | 20 |
| 20. Koffee mitten Lichoroy - - - - - | 20 |
| 21. ggsulzter Kuchel - - - - - | 22 |
| 22. Kaffee - Kaffee Pulver - - - - - | 23 |
| 23. Kuchel Pulver - - - - - | 24 |
| 24. Kuchel mitten Gultz - - - - - | 25 |
| 25. Kuchel mitten Kuchel - - - - - | 26 |
| 26. Kuchel mitten Kuchel - - - - - | 28 |
| 27. Kuchel - Gultz - - - - - | 29 |

- 28 „ Stücken letzter mit gewöhnlich - - - - - „ 31
 29 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 32
 30 „ Person gewöhnlich Tutz - - - - - „ 34
 31 „ Mayen letzter - - - - - „ 36
 32 „ feinsten Stücken - - - - - „ 37
 33 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 40
 34 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 38
 35 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 39
 36 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 41
 37 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 42
 38 „ feinsten Stücken - - - - - „ 44
 39 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 45
 40 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 46
 41 „ Stücken Stücken einander - - - - - „ 47

42. dinst. lostrum - - - - - 48
 43. mader. gest. lostrum - - - - - 49
 44. gest. lostrum - - - - - 49
 45. Lurip. Roest - - - - - 50
 46. du. gest. lostrum - - - - - 50
 47. gest. mand. lostrum - - - - - 51
 48. Putina Digger - - - - - 52
 49. garnit. Digger - - - - - 52
 50. gest. Roest - - - - - 54
 51. gew. gest. Digger - - - - - 55
 52. gest. Digger - - - - - 56
 53. gest. Digger - - - - - 57
 54. ar. gest. Carminadl - - - - - 58
 55. gest. lostrum - - - - - 59

| | |
|---|----|
| 56. Trimmel Loef - - - - - | 60 |
| 57. geschnitten manne schmelz Loef - - - - - | 61 |
| 58. aysgruister manne Loef - - - - - | 63 |
| 59. Loef - Loef - - - - - | 63 |
| 60. Loef - Loef ays andern Loef - - - - - | 64 |
| 61. geschnittes Esstern. Loef - - - - - | 66 |
| 62. aysgruister Esstern. Loef - - - - - | 67 |
| 63. geschnittes Esstern. Loef ays andern Loef. 68 | 68 |
| 64. aysgruister Esstern. Loef - - - - - | 69 |
| 65. Loef Loef - - - - - | 70 |
| 66. Loef - Loef - - - - - | 71 |
| 67. Loef - Loef - - - - - | 72 |
| 68. Loef - Loef - - - - - | 73 |
| 69. Loef - Loef - - - - - | 73 |

| | |
|------------------------------|-----|
| 70. Linderholz - | 174 |
| 71. Dornholz auf einem Ast - | 175 |
| 72. Holz mit grobem Ast - | 177 |
| 73. Holz von einem Baum - | 178 |
| 74. Fichtenzweig - | 179 |
| 75. auf einem Ast - | 180 |
| 76. Holz von einem Baum - | 181 |
| 77. Lärche - | 182 |
| 78. Kiefer - | 183 |
| 79. Eiche - | 184 |
| 80. Zinn: ein Ast - | 185 |
| 81. Buch: ein Ast - | 187 |
| 82. Dorn: ein Ast - | 188 |

| | |
|---|-----|
| 83. Pfeffer: Rüstl - - - - - | 88 |
| 84. geistl: Rüstl - - - - - | 89 |
| 85. Chokolade: Rüstl - - - - - | 90 |
| 86. Holz: Rüstl - - - - - | 91 |
| 87. französisches Rüstl - - - - - | 92 |
| 88. Rüstl: Rüstl mit Rüstl - - - - - | 94 |
| 89. gesüßtes Rüstl: Rüstl - - - - - | 94 |
| 90. Rüstl mit Rüstl Rüstl - - - - - | 96 |
| 91. Rüstl oder Rüstl Rüstl in Rüstl Rüstl - - - - - | 97 |
| 92. Rüstl aus Rüstl Rüstl - - - - - | 98 |
| 93. Rüstl Rüstl - - - - - | 99 |
| 94. Rüstl in Rüstl Rüstl Rüstl - - - - - | 101 |
| 95. Rüstl zu Rüstl - - - - - | 102 |

96. Löffel zu sein - - - - - 103
 97. heißen wir Löffel geboffen - - - - - 105
 98. Margerit so fess - - - - - 106
 99. arzig, lyt so kögen - - - - - 107
 100. Pfaffen ringzumenen - - - - - 109
 101. Achten ringzumenen - - - - - 110
 102. Dines - Achten - - - - - 110
 103. köst in wigger Digger - - - - - 111
 104. köst in französische Digger - - - - - 112
 105. gebornen fressen - - - - - 114
 106. fressen fress abgezotten - - - - - 115
 107. fressen fressen zu kofen - - - - - 115
 108. Achten in Partellen Digger - - - - - 116
 109. Stöffel in grom. und wils damb - - - - - 118

110. gezeigter Geist - - - - - 119
 111. gezeigter Geistbuch in jeder Dage 120
 112. gezeigter Geistbuch oder Dage - - 121
 113. Leisten zu lesen - - - - - 122
 114. Leisten lesen in Leisten Dage - - 123
 115. gezeigter Geist mit Leisten Dage - - 124
 116. gezeigter Geist mit gezeigter Geist - - 125
 117. gezeigter Geist in jeder Dage - - - 126
 118. gezeigter Geist auf halber Mann - - - 128
 119. gezeigter Geist lesen mit jeder Dage - 128
 120. gezeigter Geist - - - - - 129
 121. gezeigter Geist mit jeder Dage - - - 131
 122. gezeigter Geist auf halber Mann - 132

- 123, Kofen dobt Luch - - - - - 132
 124, Gofst, he. fofen, in. Hällifre Püggm - 133
 125, Tribung Gup abzu piden - - - - - 135
 126, fofen fien blin gogothm - - - - - 136
 127, Gofst in ungar ofro Püggm - - - - - 137
 128, Lijug fof mit ofl - - - - - 138
 129, doof, ra mit gelbro Püggm - - - - - 140
 130, doofen in Luftron Pufallen - - - - - 140
 131, Gfügl. Müft Lou doofen - - - - - 141
 132, Gering in gorn - - - - - 142
 133, fof doof wüft ofur kromb - - - - - 143
 134, fof in Lufafre Püggm - - - - - 145
 135, gebaufene dñf. fof - - - - - 146

| | |
|----------------------------------|-----|
| 136. Längste Drogen | 147 |
| 137. Längste und Längste Manier | 148 |
| 138. Fühler zu Drogen | 149 |
| 139. grösste Frucht | 150 |
| 140. kleine Frucht Drogen | 151 |
| 141. Lf. Frucht | 152 |
| 142. Frucht Drogen | 153 |
| 143. Lf. Frucht wie Lf. Frucht | 155 |
| 144. Lf. Frucht Drogen | 156 |
| 145. Lf. Frucht Drogen | 157 |
| 146. Lf. Frucht Drogen | 158 |
| 147. Drogen in Lf. Frucht Drogen | 159 |
| 148. grösste Frucht Lf. | 159 |

149. Gedeuss in Lemonij Pfl. und Linder - - - - - 160
 150. Püggren von Gessen - - - - - 161
 151. Gedeussaro Stollstief in Mül. Pfl. - - - - - 162
 152. Gedeussaro Stollstief - - - - - 163
 153. Gedeussaro Stollstief - - - - - 164
 154. Gedeussaro Stollstief mit ein Luf - - - - - 165
 155. Chochollat nicht - - - - - 166
 156. Mandel in Gedeussaro - - - - - 167
 157. Gedeussaro Stollstief Briefel - - - - - 168
 158. Lemonij - - - - - 169
 159. Gedeussaro Stollstief - - - - - 170
 160. ein Luf - - - - - 171
 161. Mandel Stollstief mit Lemonij - - - - - 172
 162. Gedeussaro Stollstief - - - - - 173
 163. Gedeussaro Stollstief - - - - - 174

164. Läst docten - - - - - 175
 165. Läst in ein Hilbort Lästten - - - - 175
 166. Läst an mein Lästten - - - - - 176
 167. Pubma Düggen - - - - - 176
 168. Chokolade Högten - - - - - 177
 169. Lamb Lögret - - - - - 178
 170. Omst. Knövl - - - - - 179
 171. ein Prosüggen - - - - - 180
 172. Ofra fird wir allfys jriden - - - - 181
 173. Lästst. Löst - - - - - 182
 174. Läst Löst - - - - - 183
 175. Läst Löst - - - - - 185
 176. Düggen über ein firden - - - - - 186
 177. Löst zum firden - - - - - 187

- 178, Lathsa wisa zu Lullma - - - - - 188
 179, Luf in riu fira Lufftten - - - - - 189
 180, Lull in riu fira Lufftten - - - - - 189
 181, gylt, wya - - - - - 190
 182, mull arulrol - - - - - 191
 183, linder - blirul - - - - - 193
 184, gebirger wihl - - - - - 194
 185, Luf - Lufft - - - - - 195
 186, Doff zum gebirger fuffen - - - - - 196
 187, g runde zu firda - - - - - 197
 188, Muffrol Duffen - - - - - 197
 189, ein Duffen - - - - - 198
 190, Lufft Duffen - - - - - 200
 191, Lufft fuff - - - - - 201
 + 192, Lufft Lufft - - - - - 203

- 193, gestrichelter münd. Kopf - - - - - 204
 194, gestrich. Kopf - - - - - 205
 195, münd. Kopf - - - - - 207
 196, gestrich. Kopf - - - - - 208
 197, gestrich. Kopf - - - - - 209
 198, gestrich. Kopf - - - - - 210
 199, gestrich. Kopf - - - - - 211
 200, gestrich. Kopf zu Kopf - - - - - 212
 201, gestrich. Kopf - - - - - 214
 202, gestrich. Kopf über Kopf - - - - - 215
 + 203, gestrich. Kopf - - - - - 216
 204, gestrich. Kopf - - - - - 217
 205, gestrich. Kopf - - - - - 218
 206, gestrich. Kopf - - - - - 219
 207, gestrich. Kopf - - - - - 220

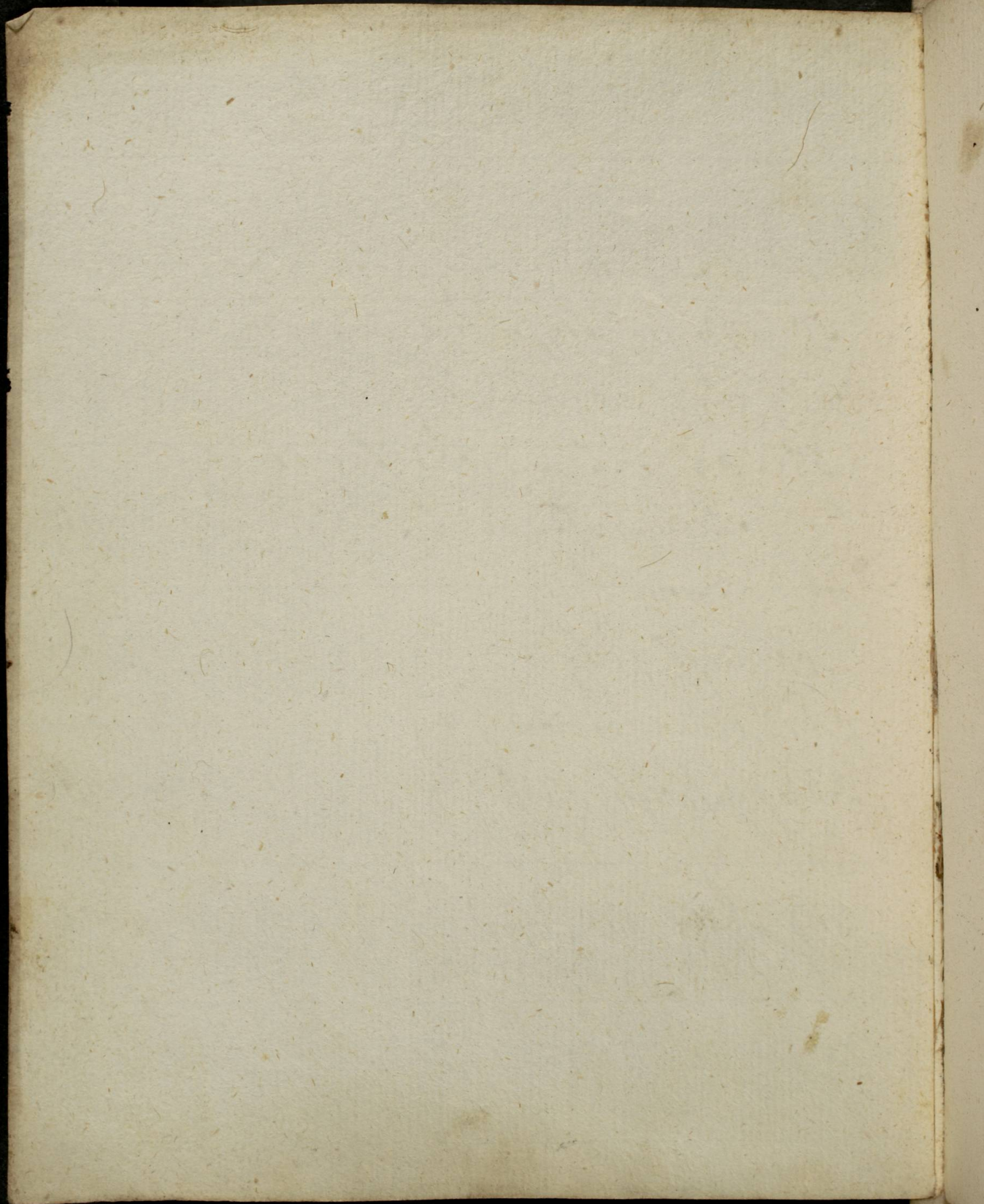
- 208 ein Stück zu kochen - - - - - 220
 209 gebrauchtes Stroh - - - - - 221
 210 Stroh mit Leinwand Drogen - - - - - 222
 211 Fibre in Leinwand Drogen gebrauchen - - - - - 223
 212 Fibre zu kochen - - - - - 223
 213 ein Stück Stroh - - - - - 223
 214 ein Stück Stroh - - - - - 224
 215 ein Stück Stroh in einem - - - - - 225
 216 ein Stück Stroh in einem - - - - - 226
 217 ganz in einem Stroh - - - - - 228
 218 ein Stück Stroh in einem - - - - - 228
 219 ein Stück Stroh in einem - - - - - 229
 220 ein Stück Stroh in einem - - - - - 230

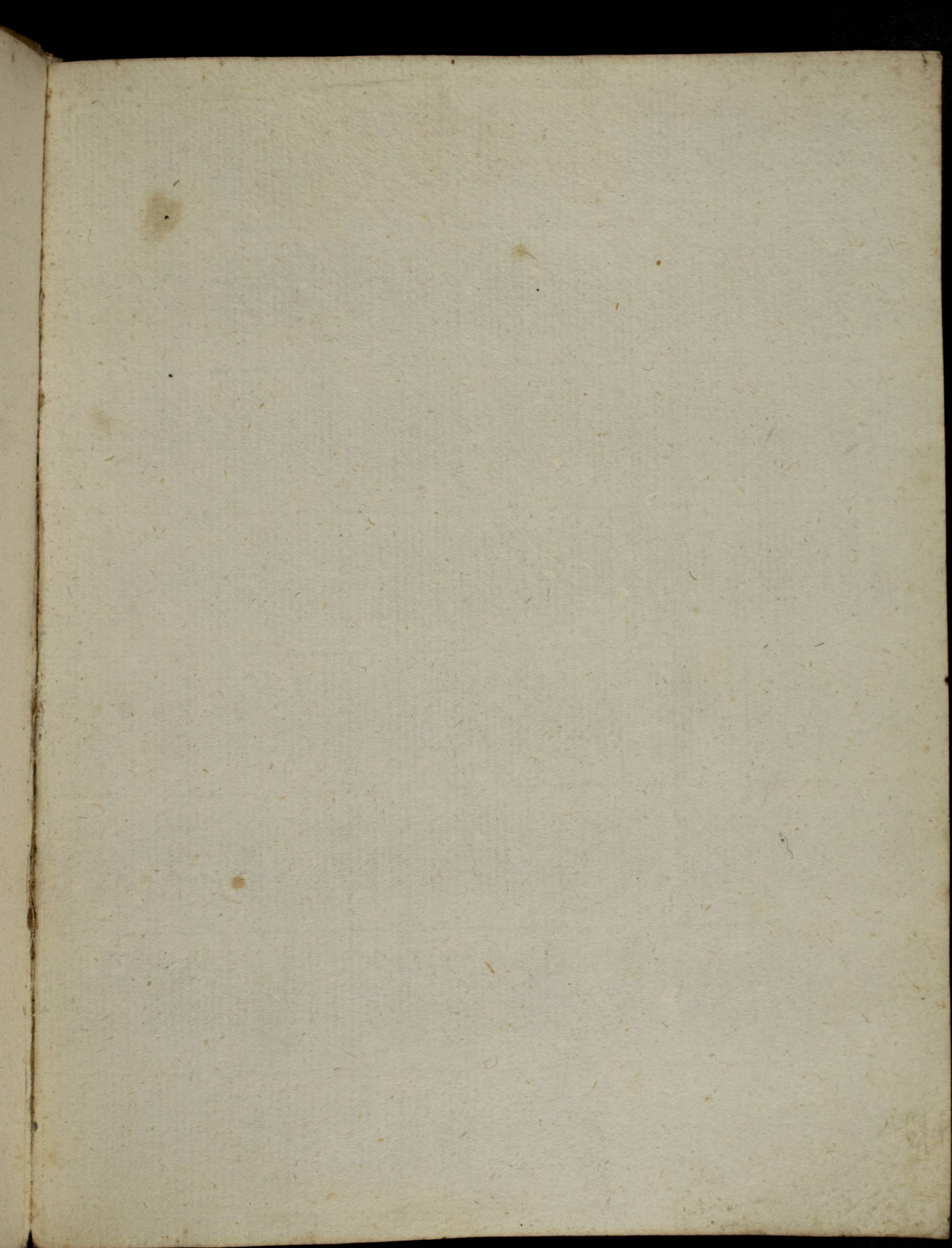
- 221, Linné's va Læbe arje - - - - 231
 222, gysllet Læning - - - - 231
 223, gysllet Læning - - - - 233
 224, Læning 877 - - - - 234
 225, arb gysllet Læning - - - - 234
 + 226, Læning - - - - 235
 227, Læning ringum - - - - 236
 228, Læning gysllet Læning ringum
 Læning - - - - 238
 229, ringum gysllet Læning - - - - 240
 230, Læning in Læning ringum - - - - 243
 231, Læning Læning Læning - - - - 246

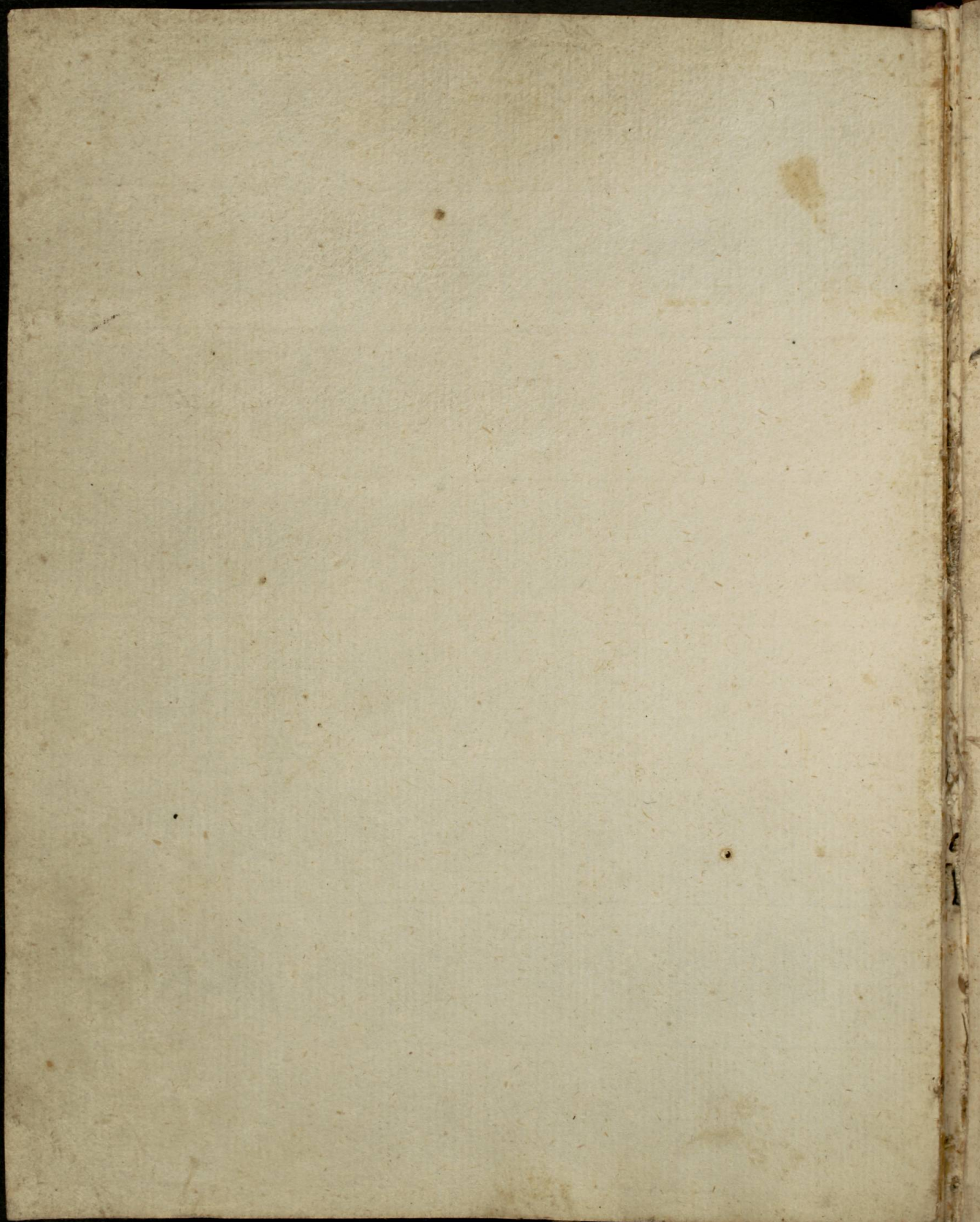
| | | | |
|-----|-----|---|-----|
| 232 | 232 | grüßliche Esstern Lohrey - - - - - | 248 |
| 233 | 233 | roth grüßliche Esstern Lohrey - - - - - | 251 |
| 234 | 234 | roth Esstern Lohrey - - - - - | 254 |
| 235 | 235 | grünlichgelbe Esstern Lohrey - - - - - | 256 |
| 236 | 236 | weißliche Esstern Lohrey - - - - - | 259 |
| 237 | 237 | roth Lohrey von Esstern - - - - - | 260 |
| 238 | 238 | rothgrüner Esstern Lohrey - - - - - | 262 |
| 239 | 239 | Lohrey mit Esstern Esstern - - - - - | 263 |
| 240 | 240 | Esstern gelber - - - - - | 265 |
| 241 | 241 | gelber Esstern von Esstern - - - - - | 267 |
| 242 | 242 | Esstern gelber - - - - - | 269 |
| 243 | 243 | Esstern gelber - - - - - | 272 |

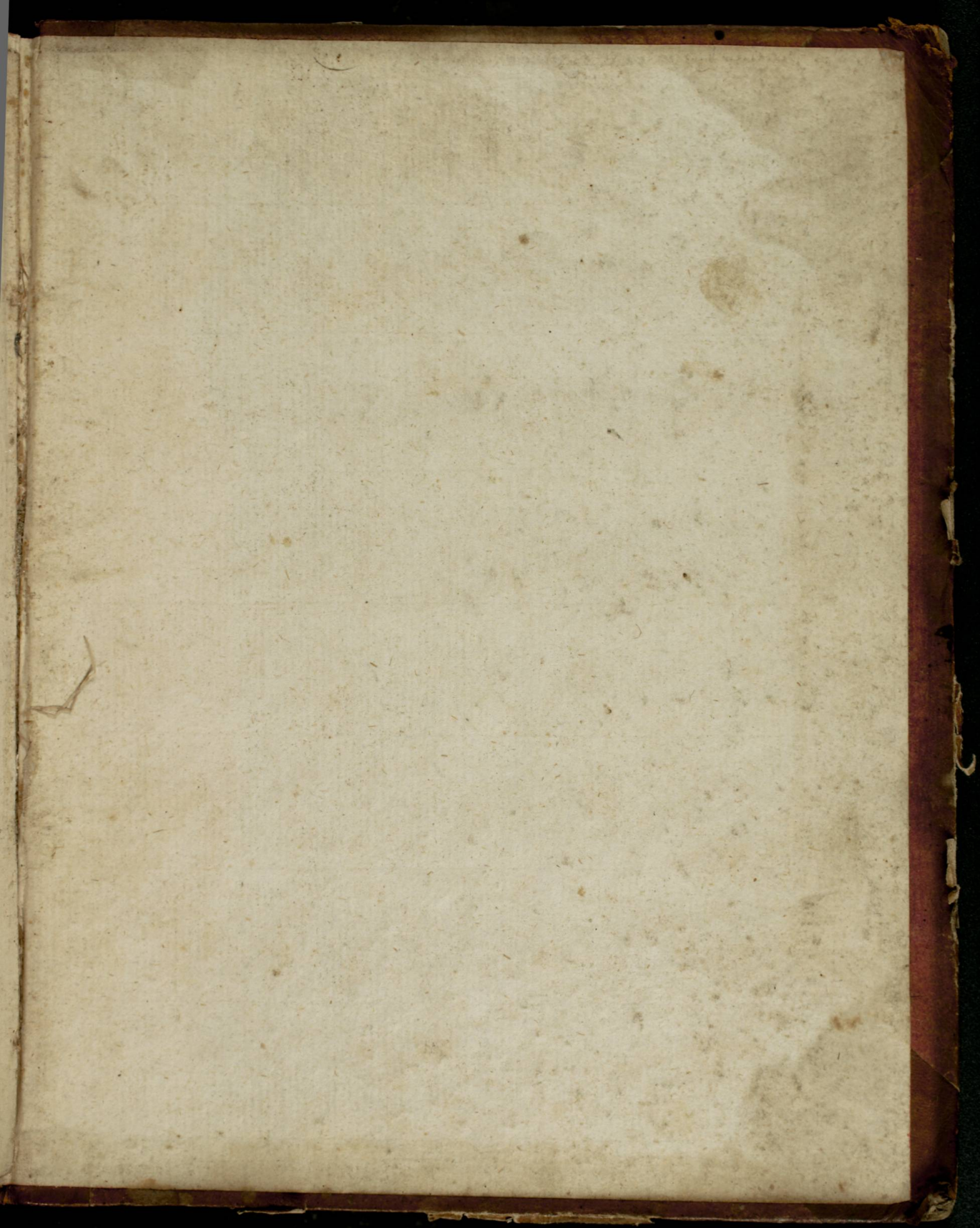
243. Esäthm köp - - - - - 273
 244. Maxillen, salsen - - - - - 275
 245. Gölffra - Gölffra salsen - - - - 276
 246. Eyndt Löt salsen - - - - - 277
 247. Linnel salsen - - - - - 278
 248. Rottfr. Rottfr. salsen - - - - - 279
 249. Rottfr. vdr rotte Rottfr. nüzummaß 280
 250. Rym boye Rottfr - - - - - 281
 251. Rym Palats - - - - - 284
 252. Ganze Maxillen nüzummaß - 287
 253. Rottfr. Löt Linnel Rottfr - - - 288
 254. Rottfr. Rottfr. Rottfr. Rottfr. 289

255. Almsfærling ringumarsu - - - - 291
 256. spöfsta fæfsta ringumarsu - - - 292
 257. Almsfærling ringumarsu - - - - 294
 258. gættur Linnu - - - - 296
 259. Linnu Dult - - - - 299
 260. Almsfærling fæfsta - - - - 303
 261. Almsfærling fæfsta fæfsta - - - 305
 262. gættur Linnu - - - - 306
 263. Dult Linnu - - - - 308
 264. Linnu fæfsta - - - - 308
 265. Almsfærling fæfsta - - - - 310



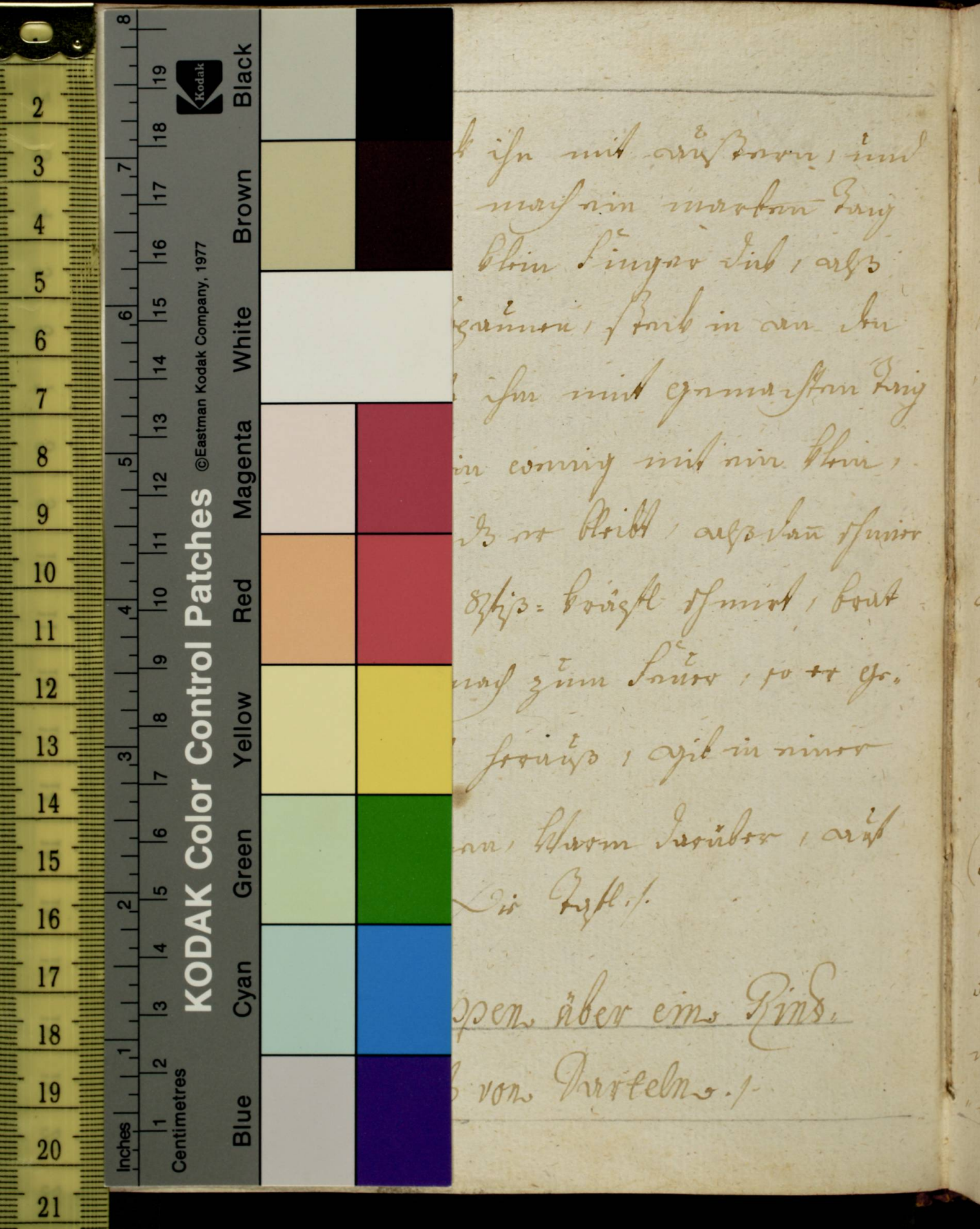








26.



KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1977



Inches 1 2 3 4 5 6 7 8
Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White Brown Black

ist ihn mit an^eborn, und
nach ein merken Ding
blin Linger Sub, als
gammou, Fort in an an
ist ihn mit gamma^eten Ding
in coming mit ein blin,
ist er blit, als an ofnir
ofnir: brügl ofnir, bout
nach zum Lure, so + ge.
frügs, gel in nino
an, blum Lure, als
Lir Lir.
open über ein Ding.
von Irtehn.